

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Polski

Ogólne wskazówki

1 - OGÓLNE INFORMACJE	6
1.1- ANALIZA RYZYKA	7
1.2- UMIEJSCOWIENIE 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 OZNAKOWANIA	11
1.8- IDENTYFIKACJA CZĘŚCI SKŁADOWYCH URZĄDZENIA	13
1.9- CZYSZCZENIE	14
1.10- UTYLIZACJA URZĄDZENIA	14

Instrukcje robocze

2- INTERFEJS I TRYBY	16
3 - SONDA POTRAWY	17
4 - CYKLE FUNKCJONOWANIA	18
4.1 - URUCHOMIENIE	19
4.2 - WYŁĄCZENIE	19
4.3- Cykl +3°C (schładzanie)	20
4.4- Cykl -20°C (zamrażanie)	24
4.5- CYKL ODSZRANIANIA	28
4.6- UZYSKANIE DANYCH HACCP	29
4.7 - STERYLIZACJA (OPCJA)	30

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. Dobór materiałów i konstrukcja produktów są zgodne z wytycznymi dyrektyw europejskich dotyczących bezpieczeństwa. Ponadto 100%, pełne przetestowanie każdej pojedynczej maszyny zapewnia doskonałą jakość. 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 rezerwuje sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji maszyn, 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.

KĄŻDE DZIAŁANIE ZWIĄZANE Z INSTALACJĄ, KONSERWACJĄ, REGULACJĄ I NAPRAWĄ MOŻE BYĆ PRZEPROWADZANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANYCH PRACOWNIKÓW. WŁAŚCIWA KONSERWACJA PRZEPROWADZANA CO 4 MIESIĄCE PRZEZ SPECJALISTÓW GWARANTUJE ZARÓWNO DOSKONAŁE DZIAŁANIE JAK I ŻYWOTNOŚĆ MASZYNY.

Przedmiotowa maszyna może być używana przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem i zostały poinformowane o zasadach bezpiecznego użytkowania lub zostały poinformowane o mogących wystąpić zagrożeniach. Zabrania się dzieciom zabaw tym urządzeniem.

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

Producent uchyła się od jakiegokolwiek odpowiedzialności w następujących przypadkach:

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

Instrukcja o numerze akt. 06 zawiera następujące uzupełnienia/zmiany/poprawki:

Rozdział 1: Modyfikacja listy uzupełnień/zmian/poprawek

Rozdział 1.3: +3°C (schładzanie) mające na celu schłodzenie żywności do temperatury o wartości +3°C.
-20°C (zamrażanie) mające na celu schłodzenie żywności do temperatury o wartości -20°C

Rozdział 1.5: Dodana uwaga: Nie opierać blach lub garnków bezpośrednio na dno komory lub na powierzchnię roboczą modeli wykonanych z steelpet
Poprawna definicja cykli w tabeli wydajności.

Rozdział 2: Modyfikacja listy cykli
1- Cykl +3°C
2- Cykl -20°C
3- Odszranianie
4- Uzyskanie danych HACCP
5- Sterylizacja (opcja)

Rozdział 4 - 4.3 - 4.4 - 4.5 - 4.6 - 4.7 - 4.8 - 4.9 - 4.10: Poprawione nazwy cykli, usunięte cykle nieobecne, dodany tryb przerwania cyklu pod wpływem czasu lub przed osiągnięciem temperatury, usunięte fazy chłodzenia wstępnego. Dodano formatowanie-dla nośnika USB.

Szczegółowe informacje wskazano w odpowiednich rozdziałach.

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.
- Nie dotykać maszyny mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami.
- 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 włączając 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 sytuacji zagrożenia dla osób i mienia, przemieszczanie maszyny musi być wykonane w warunkach bezpieczeństwa, za pomocą odpowiednich środków i z zachowaniem ostrożności.
- 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- UMIEJSCOWIENIE I ROZPAKOWANIE

Maszynę należy zainstalować, przetestować i konserwować w sposób zgodny z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, rozporządzeniami i przepisami.

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 folie ochronne zastosowane po wszystkich stronach.

Aby wykonać poprawną instalację maszyn wyposażonych w kondensator powietrza wbudowany w komorę maszyny, należy sprawdzić, czy w strefie instalacji nie dojdzie do zatkania wlotów powietrza niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania maszyny lub pomieszczeń. Zachować minimalną odległość 50 cm po stronie wlotu i wylotu powietrza.

Maszynę należy zainstalować i wypoziomować za pomocą stóp podporowych z regulacją, tak aby zapewnić jej stabilności; jakiegokolwiek inne rozwiązanie instalacyjne musi być uzgodnione i zatwierdzone przez producenta.

Aby wypoziomować maszyny o większym ciężarze zastosować odpowiednie podnośniki.

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.

Jeżeli maszyna jest wyposażona w szafę z panelem dolnym, który opiera się na podłodze, należy go zamocować do podłogi za pomocą odpowiednich wsporników montażowych, które nie zostały objęte zakresem dostawy, i uszczelnić za pomocą stosownego silikonu.

Jeżeli maszyna jest wyposażona w szafę modułarną z panelem dolnym wymagającym wbudowania w podłogę, należy zapewnić przepływ powietrza pod i na brzegach podłogi, aby uniknąć tworzenia kondensatu.

W czasie przemieszczenia maszyny zalecamy, aby unikać jej przechylenia lub pochylenia. Jeżeli, z jakiegokolwiek powodu, czynność ta byłaby niezbędna, przed uruchomieniem maszyny poczekać przez czas 24 godzin od chwili umiejscowienia, aby umożliwić powrót oleju do kompresora i uniknąć jego uszkodzenia.

Przed usunięciem opakowania sprawdzić, czy nie uległo ono uszkodzeniu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, złożyć reklamację i na dokumencie dostawy przewoźnika, przed jego podpisaniem, wskazać wykryte szkody. 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- PRZEWDZIANE UŻYCIĘ

Schładzarki i zamrażarki szokowe to maszyny niezbędne dla szybkiego schładzania żywności, które pozwalają uniknąć nie tylko rozwoju bakterii na żywności, lecz także zachować niezmienną jakość i własności organoleptyczne produktów poddawanych schłodzeniu lub zamrożeniu.

Maszyny mogą być stosowane na dwa różne sposoby:

- +3°C (schładzanie) mające na celu schłodzenie żywności do temperatury o wartości +3°C.
- -20°C (zamrażanie) mające na celu schłodzenie żywności do temperatury o wartości -20°C.

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

Schładzarki i zamrażarki szokowe, po zakończeniu cyklu, mogą wykonać poprawne przechowywanie żywności na stałej temperaturze, lecz wyłącznie przez ograniczony okres czasu, równy maksymalnie dwa dni. Maszyny nie służą do utrzymywania temperatury.

1.4- PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

W WERSJI Z ZASILANIEM 3-FAZOWYM 400V URZĄDZENIE JEST DOSTARCZANE BEZ WTYCZKI POŁĄCZENIOWEJ DO SIECI ZASILAJĄCEJ.

PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY WYNIKAJĄCE Z PODŁĄCZENIA WYKONANEGO PRZEZ UŻYTKOWNIKA LUB PRZEZ NIEWYKWALIFIKOWANEGO PRACOWNIKA

- Sprawdzić, czy przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu; w przeciwnym wypadku musi być on wymieniony przez wykwalifikowany personel.
- Zasilanie elektryczne musi być zgodne ze wskazaniami podanymi na schemacie elektrycznym maszyny. Do wykonania podłączenia niezbędne jest użycie wyłącznika wielobiegowego, o zdolności odpowiedniej dla odłączenia wszystkich styków łącznie z neutralnym, o minimalnym otwarciu między stykami równym 3 mm, z wyłącznikiem magnetotermicznym bezpieczeństwa i połączony z bezpiecznikami, o wymiarach i kalibracji odpowiedniej dla mocy wskazanej na tabliczce maszyny.
- 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.
- Więcej szczegółowych informacji dotyczących funkcjonowania elektrycznego wskazano na schemacie elektrycznym załączonym do tablicy elektrycznej maszyny.
- Przewód zasilający nie może być naciągnięty lub zgnieciony podczas normalnego funkcjonowania lub zwyczajnej konserwacji.

Przypominamy, że modele wskazane poniżej mogą być zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach, w których instalacja elektryczna może osiągnąć maksymalne wartości impedancji wskazane w tabeli:

SPEED 5T	Z _{max} = 0,40 Ω
SPEED 8T	Z _{max} = 0,22 Ω
FASTER 15T	Z _{max} = 0,40 Ω

UWAGA: Aby uniknąć zagrożeń związanych z automatycznym odblokowaniem zabezpieczenia termicznego kompresora, urządzenie nie może być zasilane przez urządzenia komutacyjne, jak wyłączniki, przełączniki, regulatory czasowe, lub podłączone do obwodów, które są regularnie otwierane i zamykane ręcznie.

1.5- WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Nie układać na sobie produktów do szybkiego chłodzenia i/lub zamrażania szokowego.
- Nie opierać blach lub garnków bezpośrednio na dno szafy lub na powierzchnię roboczą modeli wykonanych z steelpet
- 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.
- Maksymalne dozwolone obciążenie dla każdego z poziomów wynosi: 5 Kg.
- Przed cyklem schładzania wykonać wstępne chłodzenie komory.
- Schładzać wyłącznie jeden rodzaj produktu na raz, różne rodzaje żywności charakteryzują się różną gęstością i dlatego czas cyklu może być różny.
- Sonda igłowa musi być umiejscowiona prawidłowo na środku produktu, w jego największym punkcie, końcówka sondy nie może nigdy wystawać poza produkt i/lub dotykać blachy.
- 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 wydłuży 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.

Misa odpływu wody z szafy chłodniczo-mroźniczej musi być umiejscowiona pod maszyną, na odpowiednich przewodnicach.

- Należy pamiętać, że cały wąż spustowy musi być umieszczony wewnątrz zbiornika i nie może być zatkany.
- Należy okresowo opróżniać misę; w tym celu wystarczy ją usunąć z przewodnic, opróżnić i ponownie wprowadzić na przewodnice.
- Dla klasy klimatycznej 5 badanie zgodności z EN 60335-2-89 (rozdziały 10,11,13) jest wykonywane przy temperaturze środowiska równej $43^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, natomiast dla klasy klimatycznej 4 badanie zgodności jest wykonywane przy temperaturze równej $32^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- Maszyny wyposażone w jednostkę kondensacyjną nie stanowią urządzeń przeznaczonych do wbudowania.
- Model 3T jest zgodny z normą EN 61000-3-3.
- Nie przechowywać w urządzeniu substancji wybuchowych takich, jak pojemniki pod ciśnieniem z łatwopalnym propegiolem.

Poniżej przedstawiono tabelę wskazującą Zużycie energii różnych modeli schładzarek i zamrażarek. Cykl schładzania:

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA

MODEL	MODEL PODOBNY	L. białch / schładzanie	L. białch / zamrażanie	Testowanie białch	Klasa klimatyczna zgodnie z EN 60335-2-89	Wielofunkcyjny	Zdolność chłodzenia zgodnie z EN 17032				Zużycie mocy zgodnie z EN 17032			Gaz
		zgodnie z EN 17032	zgodnie z EN 17032				Cykl chłodzenia od +65°C do +10°C zamrażanie od +65°C do -18°C	Schładzanie przy pełnym obciążeniu [kg]	Zamrażanie przy pełnym obciążeniu [kg]	Schładzanie [minuty]	Zamrażanie [minuty]	[kWh/cykl]	Schładzanie	
				GN, EN	3, 4, 5	TAK, NIE	Schładzanie [minuty]	Zamrażanie [minuty]	[kg]	[kWh/cykl]	[kWh/cykl/kg]		R452A GWP 2141	
INFINITY 5		5	2	GN	5	TAK	110	270	25	2,08	0,08	4,96	0,50	
INFINITY 5 2/1		7	2	GN	5	TAK	120	270	35	2,8	0,08	6,2	0,62	
INFINITY 8		7	3	GN	5	TAK	120	270	35	2,76	0,08	6,16	0,41	
INFINITY 10		8	4	GN	5	TAK	120	270	40	1,36	0,03	2,46	0,12	
1HUNDRED	& INFINITY 10 R	14	6	GN	5	TAK	120	270	70	3,3	0,05	6,5	0,22	
INFINITY 10 2/1		14	6	GN	5	TAK	120	270	70	3,3	0,05	6,5	0,22	
INFINITY 15		14	6	GN	5	TAK	120	253	70	1,87	0,03	3,45	0,12	
SPEED 5S		2	1	GN	5	NIE	100	266	10	1,19	0,12	2,89	0,58	
SPEED 5	& FASTER 5	3	1	GN	5	NIE	106	270	15	1,3	0,09	2,46	0,49	
SPEED 8		4	2	GN	5	NIE	120	270	20	2,5	0,13	5,8	0,58	
SPEED 10	& FASTER 10	6	2	GN	5	NIE	120	270	30	1,4	0,05	2,1	0,21	
SPEED 15	& FASTER 15	8	3	GN	5	NIE	98	262	40	1,59	0,04	2,3	0,15	
FASTER 3		2	1	GN	5	NIE	81	263	10	1,15	0,11	2,72	0,54	

Testowanie cyklu:

Schładzanie ręczne: 300 minut / temperatura -20°C / wentylacja 10

Zamrażanie ręczne: 300 / temperatura -40°C / wentylacja 10

1.6- SERWIS TECHNICZNY

Dzięki sieci sprzedawców - koncesjonariuszy i instalatorów producent gwarantuje techniczny serwis posprzedażny. Aby uzyskać pomoc techniczną, skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą i podać dane identyfikacyjne maszyny wskazane na odpowiedniej tabliczce identyfikacyjnej.

1.7- IDENTYFIKACJA OZNAKOWANIA

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.

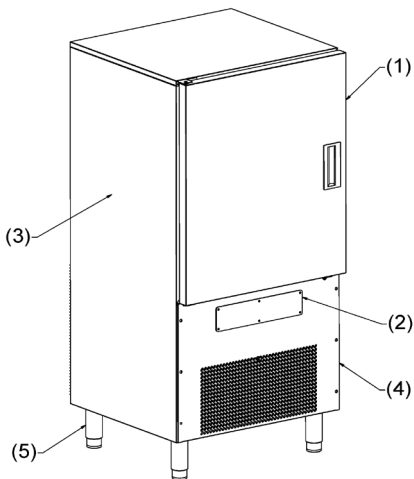
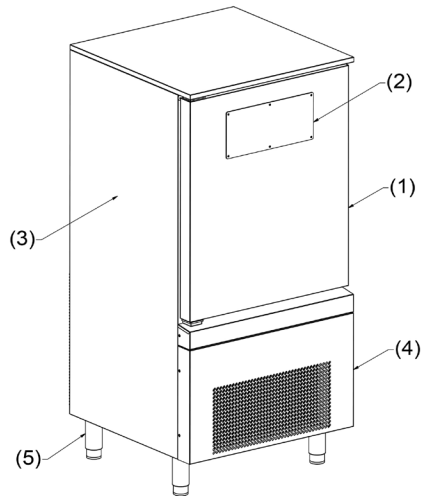
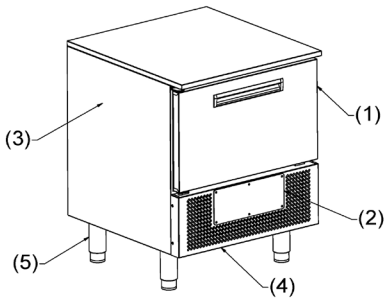
W celu właściwego korzystania z niniejszej instrukcji obsługi należy zidentyfikować model posiadanego urządzenia na podstawie danych z tabliczki znamionowej.

Urządzenie charakteryzuje się następującymi parametrami technicznymi:

NR IDENTYFIKACYJNY 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 URZĄDZENIA



(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

Czyszczenie modułu zewnętrznego odbywa się za pomocą miękkiej ściereczki, roztworu wody i sody oczyszczonej lub innych neutralnych środków myjących, na koniec dobrze wytrzeć miękką szmatką.

CZYSZCZENIE WYŚWIETLACZA: „GLASS”

Musi być wykonywane za pomocą miękkiej szmatki (bezpłytowa, bez śladów ciał obcych), zwilżonej wodą z mydłem lub roztworem wody z alkoholem, maks 10%. Używanie innych typów detergentów, szmatki niezwilżonej lub zabrudzonej może spowodować uszkodzenie powierzchni. 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)

Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie maszyny kondensator musi być utrzymywany w stanie czystości, aby umożliwić swobodny przepływ powietrza. Filtr musi być czyszczony maksymalnie co 120 dni. Kondensator oczyszczają za pomocą pędzelka z miękkiego włosia, tak aby usunąć cały pył i zanieczyszczenia osadzone na jego ożebrowaniu.

Aby uniknąć rozproszenia pyłu w powietrzu można zastosować również ssawę przemysłową.

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

1.10- UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Rozbiórka 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 szafy

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 wskazane zostały informacje przeznaczone dla użytkowników, dotyczące prawidłowej utylizacji sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE):

- Nie usuwać WEEE łącznie z odpadami komunalnymi, należy je poddać zbiórce selektywnej;
- Do usuwania odpadów stosuje się publiczne lub prywatne systemy segregowania odpadów przewidziane przez lokalne przepisy. Ponadto, wyłączony z eksploatacji sprzęt można zwrócić w siedzibie dystrybutora w przypadku zakupu nowego urządzenia;
- Przedmiotowe urządzenie może zawierać niebezpieczne substancje; nieprawidłowe używanie lub utylizacja mogą negatywnie oddziaływać na zdrowie człowieka i na środowisko naturalne;
- Symbol (przekreślonego kosza na śmieci) znajdujący się na produkcie i z boku urządzenia oznacza, że zostało ono wprowadzone na rynek po dniu 13 sierpnia 2005 r. i w związku z tym musi być poddane selektywnej zbiórce odpadów;
- W przypadku nielegalnej utylizacji sprzętów elektronicznych i elektrotechnicznych przewidziane zostały kary, zgodnie z normami lokalnymi obowiązującymi w zakresie utylizacji odpadów.

Instrukcje robocze

2- INTERFEJS I TRYBY



Modele są wyposażone w kartę elektroniczną mocy „Compact” i ekran pojemnościowy „Glass”. Interfejs użytkownika jest wyposażony w wyświetlacz LED 6 cyfrowy z wizualizacją z przewijaniem i wyposażony w 6 przycisków pojemnościowych dzielących się na:



Przyciski GÓRA - DÓŁ: przyciski wyboru cykli maszyny (ze strzałką Dół od 1 do 5):

- 1- Cykl +3°C (schładzanie)
- 2- Cykl -20°C (zamrażanie)
- 3- Odszranianie
- 4- Uzyskanie danych HACCP
- 5- Sterylizacja (opcja)



Przyciski CYKLU: Przyciski wyboru opcji dotyczących cykli: sterowanych w zależności od czasu lub temperatury Ponadto, w przypadku naciśnięcia na przycisk „Zegar” w czasie sygnalizacji końca cyklu lub alarmu, powoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego



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

- 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 cykli ukończonych, wejścia i wyjścia z trybu STAND-BY.

3 - SONDA POTRAWY

Sonda żywności lub igłowa charakteryzuje się dokładnością do $0,1^{\circ}\text{C}$ i zakresem funkcjonowania od $-49,9^{\circ}\text{C}$ do $+99,9^{\circ}\text{C}$.

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- Cykl +3°C (schładzanie)
- 2- Cykl -20°C (zamrażanie)
- 3- Odszranianie
- 4- Uzyskanie danych HACCP
- 5- Sterylizacja (opcja)

Przypominamy, że cykle +3°C i -20°C mają na celu szokowe schłodzenie lub zamrożenie produktów żywnościowych i różnica między dwoma cyklami dotyczy temperatury końcowej, którą chce się osiągnąć na rdzeniu produktu:

- Cykl +3°C (schładzanie) = temperatura końcowa dodatnia, około +3°C
- Cykl -20°C (zamrażanie) = temperatura końcowa ujemna, około -20°C

Maszyna jest wyposażona w innowacyjną funkcję **WSTĘPNEGO CHŁODZENIA** szafy, której czas jest określany przez użytkownika, w zależności od wymagań dotyczących pożądanej chwili uruchomienia cyklu schładzania lub zamrażania. W czasie tej fazy temperatura szafy osiąga -30°C; na wyświetlaczu wartość ta nie jest wskazywana i w związku z tym przypominamy, że **CYKL** jest rzeczywiście aktywny, kiedy na wyświetlaczu pojawi się informacja o trwającym **SCHŁADZANIU** lub **ZAMRAŻANIU**. 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- Cykl +3°C (schładzanie): 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

2- Cykl -20°C (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

3- ODSZRANIANIE: Cykl automatyczny tylko z **POWIETRZEM** o czasie trwania ustawionym na 600 sekund z funkcją czyszczenia parownika.

4- 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).

5- STERYLIZACJA (OPCJA): Cykl dostępny wyłącznie z opcyjną sterylizacją. Cykl automatyczny o czasie trwania równym 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 +3°C (schładzanie)

Cykl +3°C (schładzanie) jest cyklem ręcznym, który może być wykonany w dwóch trybach - w trybie sterowanym czasowo, poprzez ustawienie czasu trwania cyklu i temperatury powietrza w szafie, lub w trybie sterowanym sondą, poprzez ustawienie wartości temperatury produktu żywnościowego i powietrza w szafie.

A - Cykl ręczny na czas:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl +3°C.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie zegara



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. Nacisnąć na przycisk cykl sterowany czasowo (zegar), aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

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

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

A - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl +3°C.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy



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 odczytaniu temperatury wewnątrz produktu mniejszej lub równej ustawionej temperaturze. 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.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

4.4- Cykl -20°C (zamrażanie)

Cykl -20°C (zamrażanie) jest cyklem ręcznym, który może być wykonany w dwóch trybach - w trybie sterowanym czasowo, poprzez ustawienie czasu trwania cyklu i temperatury powietrza w szafie, lub w trybie sterowanym temperaturą, poprzez ustawienie wartości temperatury produktu żywnościowego i temperatury powietrza w szafie.

A - Cykl ręczny na czas:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl -20°C.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Zegara



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 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.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

A - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl **-20°C**.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy



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 wprowadzeniu sondy żywności i po wykryciu jej rzeczywistego włączenia przez maszynę, cykl uruchomi się i pojawi się napis ZAMRAŻANIE W TOKU.

Cykl dobiegnie końca w chwili wykrycia temperatury o wartości mniejszej lub równej wartości, która została ustawiona. Koniec cyklu jest sygnalizowany przez sygnał dźwiękowy i przez miganie przycisku cyklu sterowanego czasowo. 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.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

4.5- CYKL ODSZRANIANIA

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

Na urządzeniu w trybie STOP:

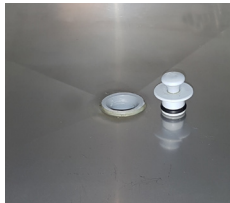


Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl ODSZRANIANIA.



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).



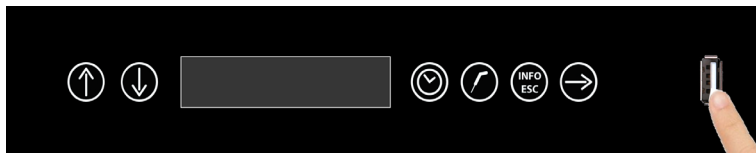
O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk.
Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem ustawionego czasu. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

4.6- 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 DO GÓRY i NA DÓŁ, wybrać cykl **EKSPORTUJ HACCP**.



Zdjąć osłonę portu USB, włożyć pusty nośnik USB tj. bez zapisanych danych, i sformatowany za pomocą systemu plików FAT32. 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)

4.7 - STERYLIZACJA (OPCJA)

Cykl ręczny na czas trwający 300 sekund.

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl **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.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem ustawionego czasu. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.



<https://manuals.pixwell.org/>



1



2



MANUALE
ISTRUZIONI
ESTESO

EXTENDED
INSTRUCTION
MANUAL