

# **SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA**



INSTRUKCJA OBSŁUGI\*\*

\*\*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji (włoski)



# Polski

## Ogólne wskazówki

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1 - OGÓLNE INFORMACJE                           | 6  |
| 1.1- ANALIZA RYZYKA                             | 7  |
| 1.2- UMIEJSCOWIENIE I ROZPAKOWANIE              | 8  |
| 1.3- PRZEWIDZIANE UŻYCIĘ                        | 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 -40°C / ❄❄❄ (zamrażanie) | 24 |
| 5 - MENU INFO-ESC                   | 28 |
| 5.1 - I/O                           | 29 |
| 5.2 - TRWAJĄCE ALARMY               | 30 |
| 5.3 - JĘZYK                         | 31 |
| 5.4 - CZAS                          | 32 |
| 5.5 - LISTA ALARMÓW                 | 33 |

## Wyszukiwanie problemów

|                   |    |
|-------------------|----|
| 6- TABELA ALARMÓW | 35 |
|-------------------|----|



# 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 PRZEWODZANA 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 zmian i działań;
- stosowania nieoryginalnych części zamiennych lub nieodpowiednich do modelu;
- częściowego lub całkowitego nieprzestrzegania instrukcji.

## 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
- Łatwopalny gaz

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

Dostęp do podzespołów elektrycznych można powierzać wyłącznie wykwalifikowanym technikom.

- Nie dotykać maszyny wilgotnymi lub mokrymi dłońmi lub stopami.
- Nie obsługiwać maszyny boso.

Nie wkładać palców, przedmiotów ani narzędzi przez żaluzje lub otwory wentylacyjne.

- Nie ciągnąć za kabel.
- Nie myć maszyny strumieniem wody ani parą.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia odłączyć maszynę od głównego źródła zasilania, wyłączając główny wyłącznik i odłączając przewód zasilający.
- Jeśli pomieszczenie, w którym znajduje się maszyna, zostanie zalane, przed ponownym użyciem maszyny skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu dokonania naprawy.
- Jeśli maszyna nie jest używana, odłączyć ją od głównego źródła zasilania.
- Instalacje elektryczne zostały zaprojektowane zgodnie z normą CEI EN 60335-1. Naklejki wskazujące „wysokie napięcie” identyfikują obszary z zagrożeniami elektrycznymi.
- Nie używać urządzeń mechanicznych lub innych środków przyspieszających proces odszraniania, innych niż zalecane przez producenta (IEC 60335-2-89)
- Nie uszkodzić obwodu czynnika chłodniczego (IEC 60335-2-89)
- Nie używać urządzeń elektrycznych wewnątrz komory urządzenia do przechowywania żywności, chyba że są one typu zalecanego przez producenta (IEC 60335-2-89).
- W urządzeniu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak pojemniki z łatwopalnym gazem pędnym.
- W celu ograniczenia zagrożenia pożarowego instalacja tego urządzenia może być przeprowadzona wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

### Ostrzeżenia dotyczące ogólnego zagrożenia. Ryzyko wypadków:

- Obecność ostrych krawędzi. Podczas obsługi maszyny używać odpowiednich rękawic ochronnych.
- Obsługa maszyny musi być wykonywana w sposób bezpieczny i z zachowaniem środków ostrożności, aby zapobiec uszkodzeniom osób i mienia.
- Obecność pracujących wentylatorów. Nie usuwać kratki ochronnych.
- Na tabliczce znamionowej urządzenia odczytać typ czynnika chłodniczego, może to być gaz palny.
- W przypadku wycieku łatwopalnego gazu z układu chłodzenia maszyny odłączyć przewód zasilający, otworzyć okna w celu przewietrzenia pomieszczenia i natychmiast wezwać serwis.
- W przypadku wycieku czynnika chłodniczego nie dotykać ani nie wdychać wyciekającego gazu.
- Po pierwszej instalacji lub naprawie urządzenia zawsze sprawdzić, czy nie doszło do wycieku gazu chłodniczego.
- Obecność przepływu powietrza. Nie narażać osób na bezpośrednie działanie zimnego lub ciepłego powietrza.
- Nie blokować wlotu ani wylotu przepływu powietrza.
- Obecność wody niezdatnej do picia. Nie pić wody spuszczanej z urządzenia.
- Aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności, nie może ona mieć bezpośredniego kontaktu z maszyną, lecz musi być umieszczona w odpowiednich pojemnikach.
- Obecność przewodów gazowych o wysokiej lub niskiej temperaturze. Przed dotknięciem rur upewnić się, jaka jest ich temperatura. Używać odpowiednich rękawic ochronnych.
- Obecność części z pleksi. Nie uderzać w te części.
- W przypadku hałasu, nieprzyjemnych zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie instalować urządzenia w miejscach bezpośrednio narażonych na działanie morskiego powietrza lub bezpośredniego światła słonecznego.
- 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

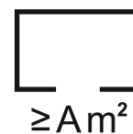
Maszynę należy zainstalować, przetestować i konserwować w sposób zgodny z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, rozporządzeniami i przepisami.

Instalator ma obowiązek sprawdzenia ewentualnych ograniczeń wydanych przez lokalne władze.

W celu umiejscowienia szafy w pomieszczeniu należy zapoznać się z etykietą na szafie (jeśli jest), która wskazuje minimalną objętość powietrza w pomieszczeniu, w którym urządzenie ma zostać zainstalowane

### 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 modułową 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 przechylania 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- PRZEWIDZIANE UŻYCIE

Schładarki 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.
- -40°C / \*\*\* (zamrażanie) mające na celu schłodzenie żywności do temperatury o wartości -20°C.

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

Schładarki 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 wskazaniem podanym na schemacie elektrycznym maszyny. Do wykonania podłączania niezbędne jest użycie wyłącznika wielobiegunowego, 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 naciągany 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:

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| FASTER 15T | $Z_{max} = 0,40 \Omega$ |
|------------|-------------------------|

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°C ± 1°C, natomiast dla klasy klimatycznej 4 badanie zgodności jest wykonywane przy temperaturze równej 32°C ± 2°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 propelem.
- Gdy urządzenie nie jest już używane, wyczyścić i wysuszyć komorę wewnętrzną, pozostawiając uchylone drzwiczki, aby umożliwić krążenie powietrza

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

# SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA

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

| BRAND  | MODEL             | Nr. trays / chilling according to EN 17032 | Nr. trays / freezing according to EN 17032 | Test trays | Climate class according to EN 60335-2-89 | Multifunction | Cooling capacity according to EN 17032                          |                             |                             | Power consumption according to EN 17032 |             |             |                | Gas           |
|--------|-------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|------------|------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|-------------|-------------|----------------|---------------|
|        |                   |                                            |                                            |            |                                          |               | Cycle chilling from +65°C to +10°C freezing from +65°C to -18°C | Chilling full load capacity | Freezing full load capacity | Chilling                                | Freezing    | Chilling    | Freezing       |               |
|        |                   |                                            |                                            | GN, EN     | 3, 4, 5                                  | YES, NOT      | Chilling [minutes]                                              | Freezing [minutes]          | [kg]                        | [kg]                                    | [kWh/cycle] | [kWh/cycle] | [kWh/cycle/kg] |               |
| AFINOX | INFINITY-X 5      | 5                                          | 2                                          | GN         | 5                                        | YES           | 95                                                              | 257                         | 25                          | 10                                      | 1,44        | 3,12        | 0,06           | R290 GWP 0,02 |
| AFINOX | INFINITY-X 10     | 8                                          | 4                                          | GN         | 5                                        | YES           | 92                                                              | 270                         | 40                          | 20                                      | 2,44        | 5,83        | 0,06           | R290 GWP 0,02 |
| AFINOX | INFINITY-X 15     | 14                                         | 6                                          | GN         | 5                                        | YES           | 86                                                              | 182                         | 70                          | 30                                      | 4,78        | 7,47        | 0,07           | R290 GWP 0,02 |
| AFINOX | INFINITY-X 10 2/1 | 10                                         | 4                                          | GN         | 5                                        | YES           | 120                                                             | 270                         | 50                          | 20                                      | 4,48        | 7,93        | 0,09           | R290 GWP 0,02 |
| AFINOX | FASTER-e 3        | 2                                          | 1                                          | GN         | 4                                        | NOT           | 90                                                              | 249                         | 10                          | 5                                       | 1,12        | 2,73        | 0,11           | R290 GWP 0,02 |
| AFINOX | SMALL-e 5         | 2                                          | 1                                          | GN         | 5                                        | NOT           | 80                                                              | 238                         | 10                          | 5                                       | 1,18        | 2,95        | 0,12           | R290 GWP 0,02 |
| AFINOX | FASTER-e 5        | 3                                          | 1                                          | GN         | 5                                        | NOT           | 96                                                              | 192                         | 15                          | 5                                       | 1,74        | 2,65        | 0,12           | R290 GWP 0,02 |
| AFINOX | FASTER-e 10       | 6                                          | 2                                          | GN         | 5                                        | NOT           | 100                                                             | 243                         | 30                          | 10                                      | 2,59        | 4,8         | 0,09           | R290 GWP 0,02 |
| AFINOX | FASTER-e 15       | 8                                          | 3                                          | GN         | 5                                        | NOT           | 97                                                              | 234                         | 40                          | 15                                      | 3,66        | 6,9         | 0,09           | R290 GWP 0,02 |

## Cycle test:

Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10

Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 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<br>CODE .....                                   | MATR.<br>S/N .....                 |
| ALIMENTAZIONE<br>RATED VOLTAGE .....                   | (V) ..... (Hz) ..... (W) ..... (A) |
| SBRINAMENTO (W)<br>DEFROSTING .....                    |                                    |
| REFRIGERANTE<br>COOLING GAS .....                      | MASSA (Kg)<br>QUANTITY .....       |
| CLASSE CLIMATICA<br>CLIMATIC CLASS .....               | Max Pressure<br>Gas                |
| GAS ISOLAMENTO<br>FOAMING GAS HFO-1234ze / CO2 / 245fa | 25 BAR                             |
| ORDINE<br>CONFIRM NR. ....                             | ANNO<br>YEAR .....                 |

Rysunek 1 - Przykład tabliczki identyfikacyjnej znajdującej się na maszynie.

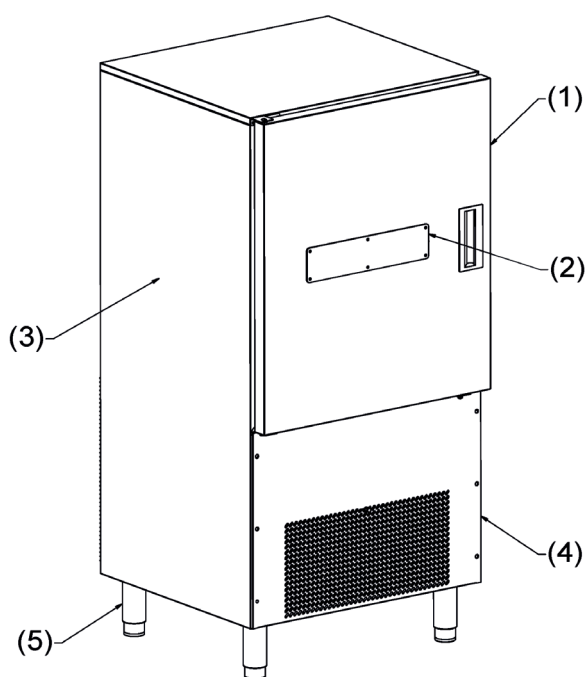
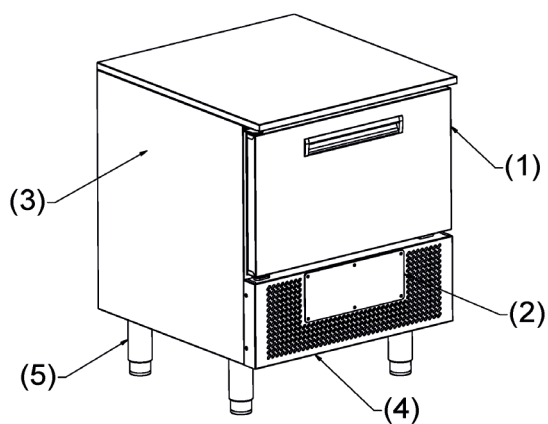
W celu właściwego korzystania z niniejszej instrukcji obsługi należy zidentyfikować model posiadanego urządzenia na podstawie danych z tabliczki znamionowej.

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 (bezpłowa, 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 oczyszczać 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.



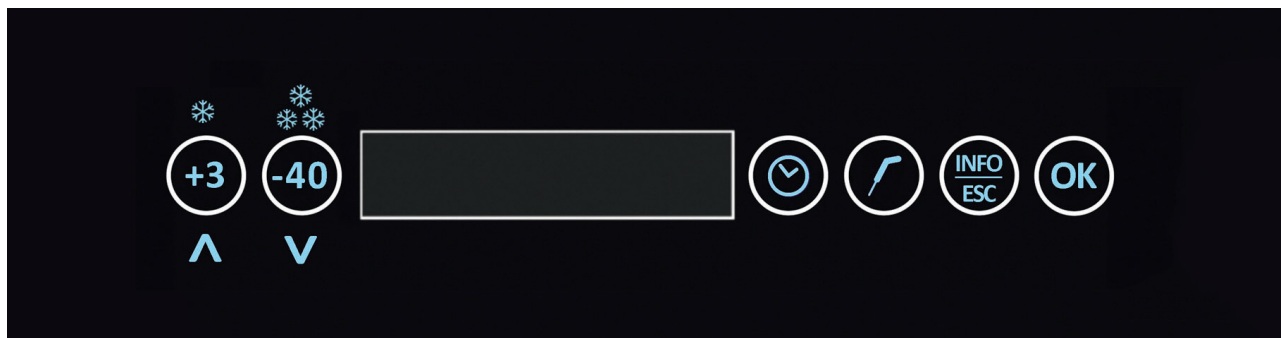
IT08020000000615

Poniżej wskazane zostały informacje przeznaczone dla użytkowników, dotyczące prawidłowej utylizacji sprzętu elektrycznego 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 elektronicznych przewidziane zostały kary, zgodnie z normami lokalnymi obowiązującymi w zakresie utylizacji odpadów.

# Instrukcje robocze

## 2- INTERFEJS I TRYBY



Modele są wyposażone w płytkę elektroniczną zasilania „Compact” oraz wyświetlacz mechaniczny „Glass”. Interfejs użytkownika jest wyposażony w 6-cyfrowy wyświetlacz LED z przewijanym wyświetlaczem oraz w 6 przycisków mechanicznych podzielonych w następujący sposób:



**Przyciski (+3 / ❄) i (-40 / ❄❄❄):** przyciski wyboru cykli maszyny:

- 1- Cykl +3°C / ❄ (schładzanie)
- 2- Cykl -40°C / ❄❄❄ (zamrażanie)



**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 -40°C / ❄❄❄ (zamrażanie)

Przypominamy, że cykle +3°C / ❄ i -40°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 -40°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 cykli 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.

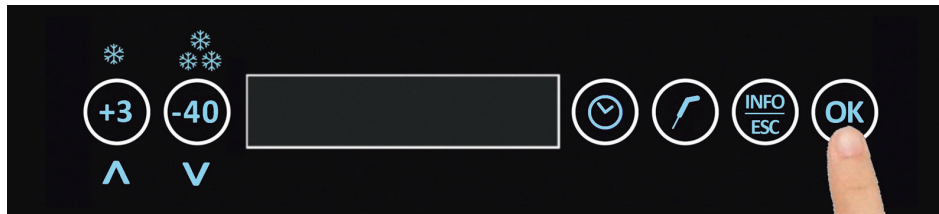
Poniżej wskazano główne cechy poszczególnych cykli pracy:

- 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 -40°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

## 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.

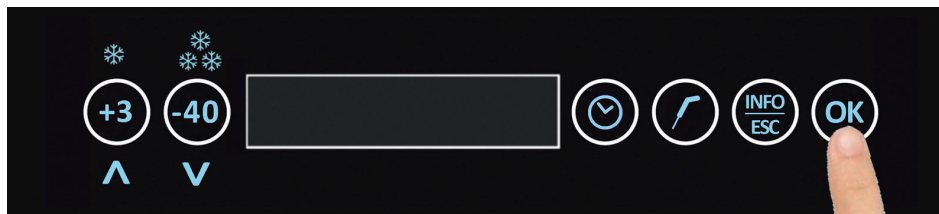
Aby wejść do menu schładzarki, przytrzymać przez przynajmniej 3 sekundy przycisk POTWIERDŹ.



Na wyświetlaczu pojawi się napis READY, 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.

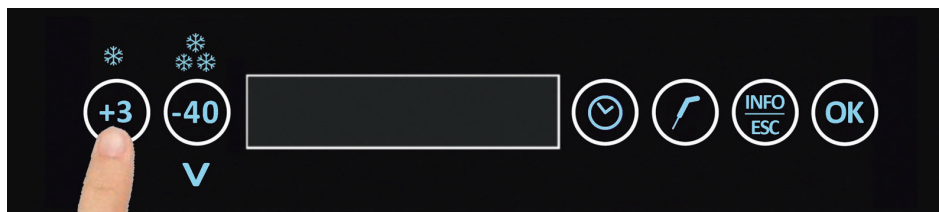


## 4.3- Cykl +3°C / ❄️(schładzanie)

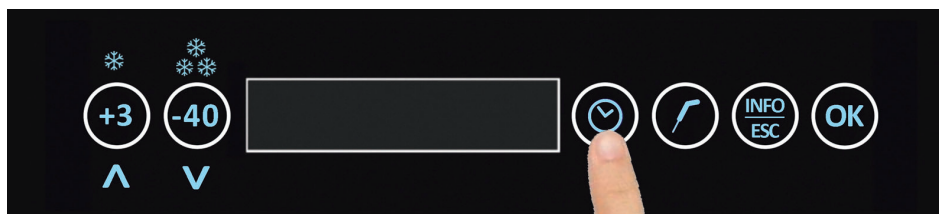
Cykl +3°C (schładzanie szokowe) jest cyklem ręcznym oferującym możliwość wyboru, czy cykl ma być uruchamiany w trybie czasowym, poprzez ustawienie czasu trwania cyklu, czy w trybie sondy, poprzez ustawienie wartości temperatury żywności.

### A - Cykl ręczny na czas:

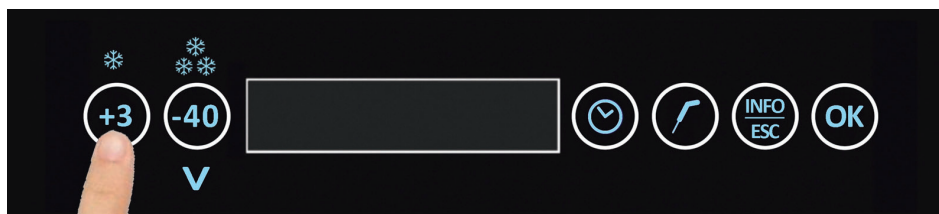
Na urządzeniu w trybie READY:



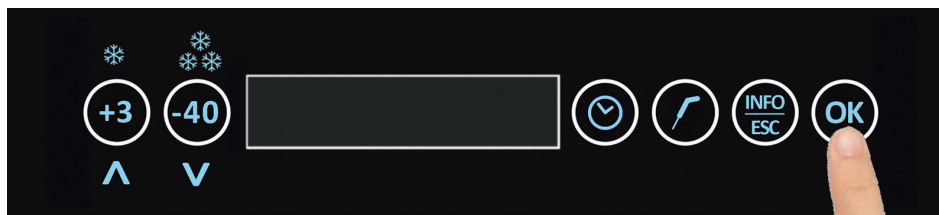
Za pomocą strzałek +3 / ❄️ i -40 / ❄️❄️❄️  
wybrać cykl +3°C / ❄️.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Zegara



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek +3 / ❄️ i -40 / ❄️❄️❄️



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.

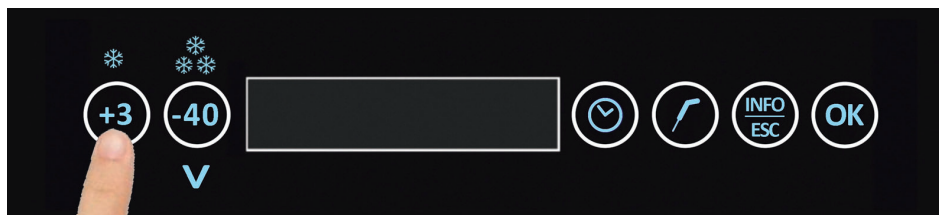
Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

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

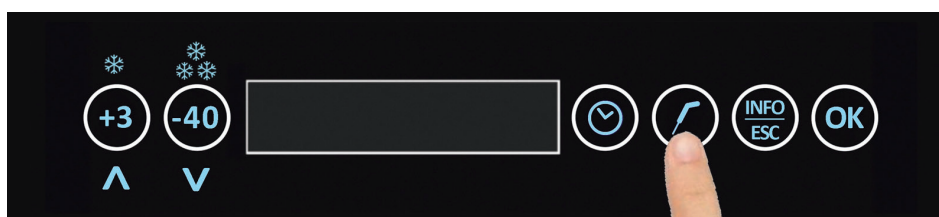
W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

## A - Cykl ręczny wg. temperatury:

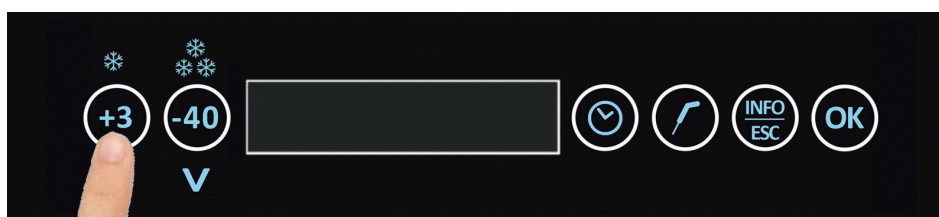
Na urządzeniu w trybie READY:



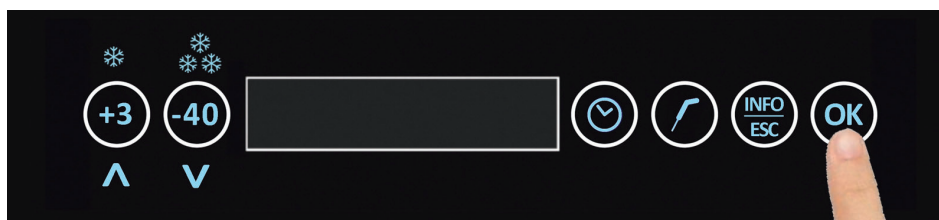
Za pomocą strzałek +3 / ❄ i -40 / ❄❄❄  
wybrać cykl +3°C / ❄.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek +3 / ❄ i -40 / ❄❄❄



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.

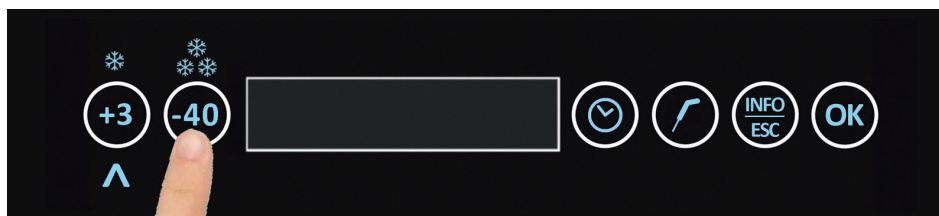
W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

## 4.4- Cykl -40°C / ❄❄❄ (zamrażanie)

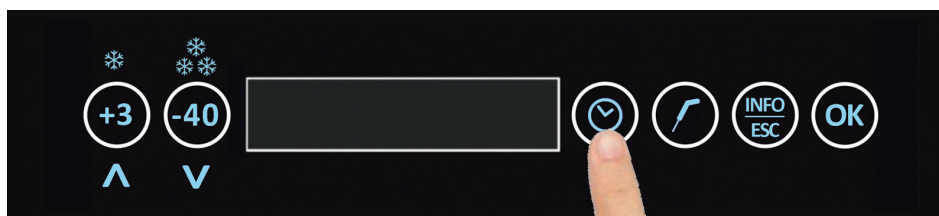
Cykl -40°C (zamrażanie) jest cyklem ręcznym oferującym możliwość wyboru, czy cykl ma być uruchamiany w trybie czasowym, poprzez ustawienie czasu trwania cyklu, czy w trybie temperaturowym, poprzez ustawienie wartości temperatury żywności.

### A - Cykl ręczny na czas:

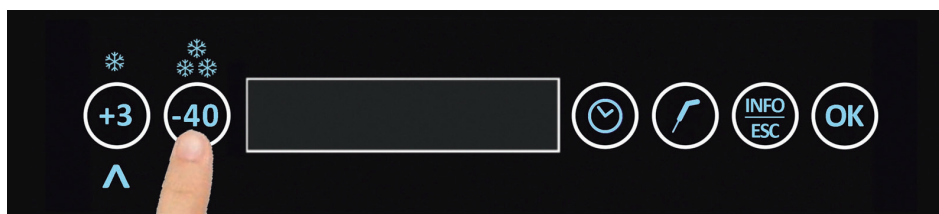
Na urządzeniu w trybie READY:



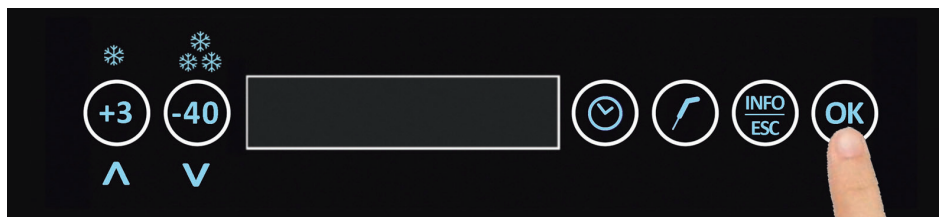
Za pomocą strzałek +3 / ❄i -40 / ❄❄❄  
wybrać cykl -40°C / ❄❄❄



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Zegara



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek +3 / ❄i -40 / ❄❄❄



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

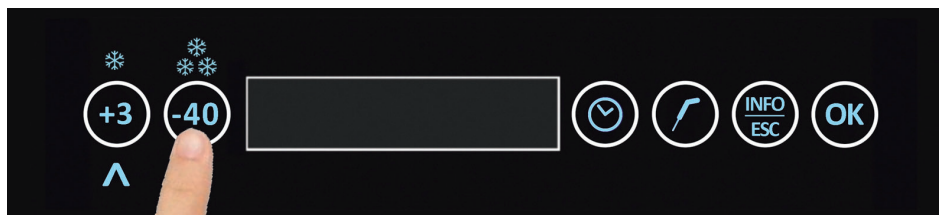
Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

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.

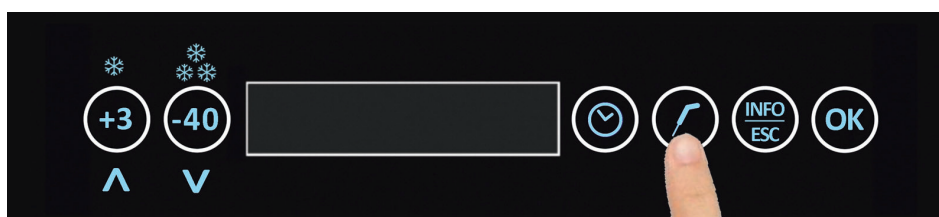
# SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA

## A - Cykl ręczny wg. temperatury:

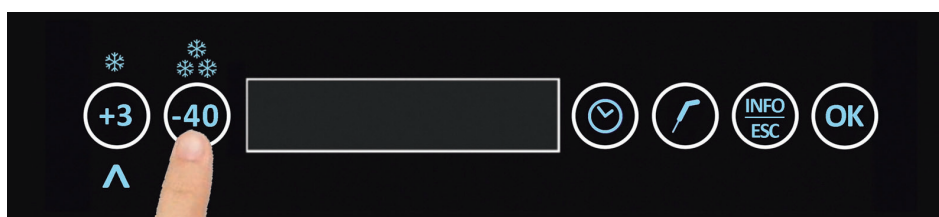
Na urządzeniu w trybie READY:



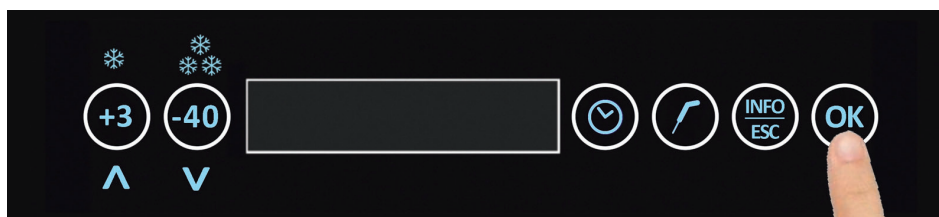
Za pomocą strzałek +3 / ❄ i -40 / ❄❄❄  
wybrać cykl -40°C / ❄❄❄.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sonden



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek +3 / ❄ i -40 / ❄❄❄



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.

## 5 - MENU INFO-ESC

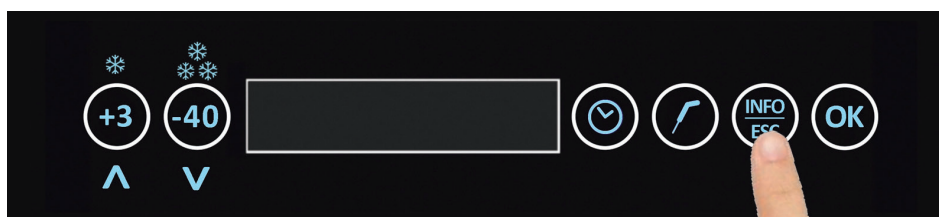
W urządzeniu znajduje się drugie menu czynności, do których można wejść za pomocą przycisku



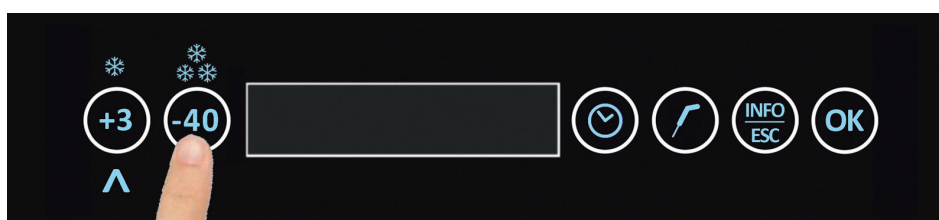
Po wciśnięciu takiego przycisku, za pomocą przycisków (+3 / \*) i (-40 / \*\*\*) można wyświetlić następujące menu:

|                    |                                                |                       |
|--------------------|------------------------------------------------|-----------------------|
| 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      |
| 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 READY, wcisnąć przycisk Info-ESC

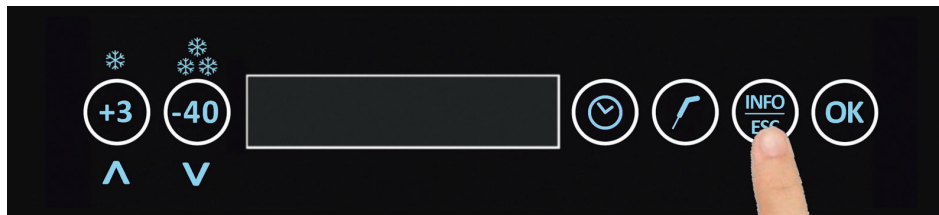


Za pomocą przycisków (+3 / \*) i (-40 / \*\*\*) można przeglądać całe menu.

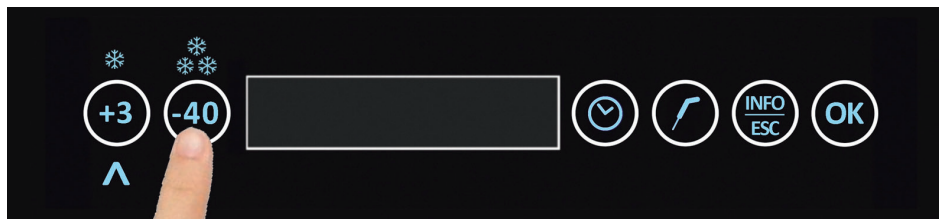
## 5.1 - I/O

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

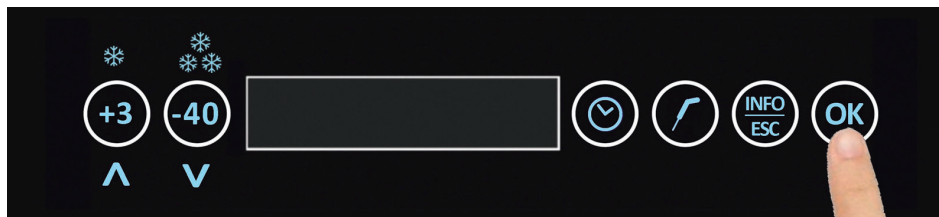
- Temperatura sondy powietrza: wartość w °C
- Temperatura sondy parownika: wartość w °C
- Temperatura sondy kondensatora: wartość w °C
- Temperatura sondy potrawy: wartość w °C
- D1 Mikrowyłącznik drzwiczek 1 : Wartość 1 aktywny, wartość 0 nieaktywny
- D2 Wył. magnetotermiczny: Wartość 1 aktywny, wartość 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



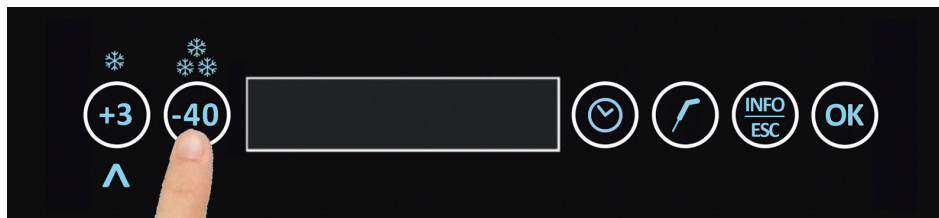
Na wyświetlaczu pojawia się napis READY, wcisnąć przycisk Info-ESC



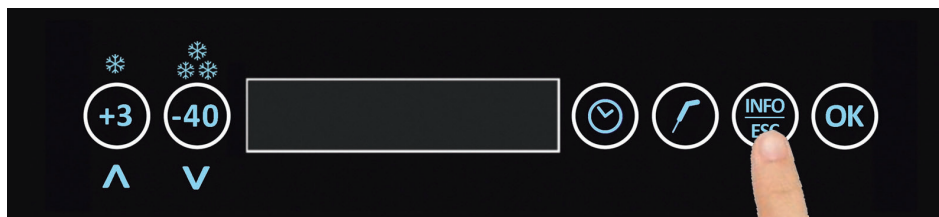
Wybrać pod-menu 1 za pomocą przycisków (+3 / \*) i (-40 / \*\*\*\*)



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



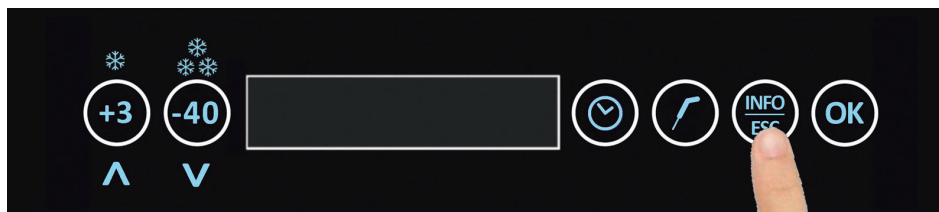
Przełączyć strzałką (+3 / \*) lub (-40 / \*\*\*\*) w celu wyświetlenia wszystkich wartości



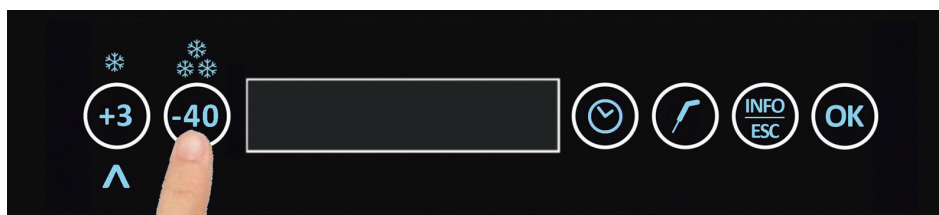
Wcisnąć przycisk INFO-ESC, aby powrócić do ekranu wyświetlającego READY

## 5.2 - TRWAJĄCE ALARMY

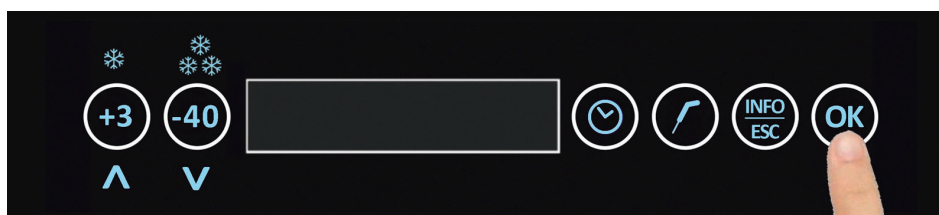
Pod-menu TRWAJĄCE ALARMY, widoczne również podczas cyklu pracy umożliwia wizualizację listy alarmów trwających podczas cyklu. Jeżeli nie ma żadnych alarmów, na wyświetlaczu będzie wskazywany napis BRAK ALARMU. Należy pamiętać, że alarmy konserwacyjne, niewłożonej sondy i konserwowania nie są wyświetlane.



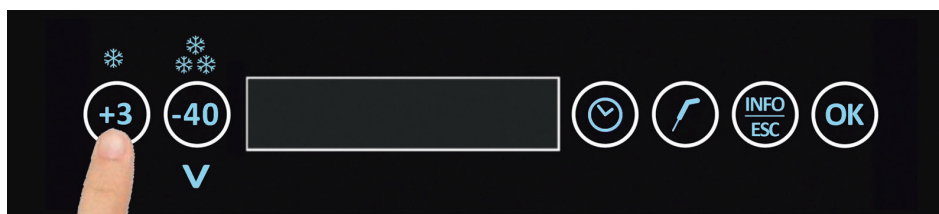
Na wyświetlaczu pojawia się napis READY, wcisnąć przycisk Info-ESC



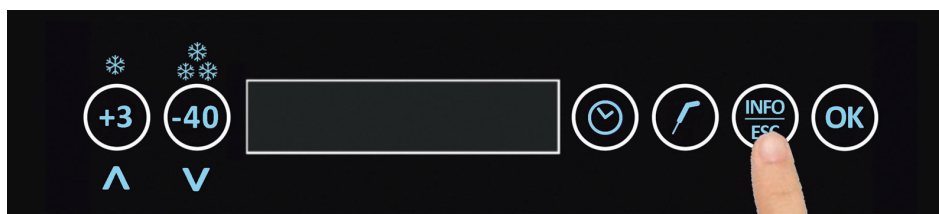
Wybrać pod-menu 2 za pomocą przycisków (+3 / ❄) i (-40 / ❄❄❄)



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przechodzić strzałką (+3 / ❄) lub (-40 / ❄❄❄) w celu wyświetlenia wszystkich alarmów



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

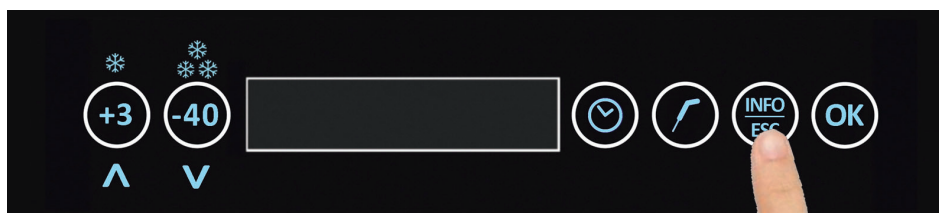
## 5.3- JĘZYK

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

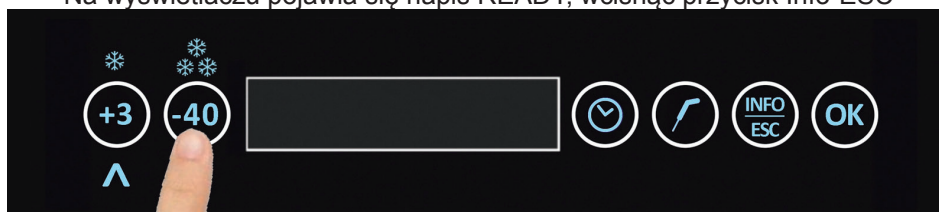
FW 1) WŁOSKI - ANGIELSKI - FRANCUSKI - HISPANISKI - NIEMIECKI

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

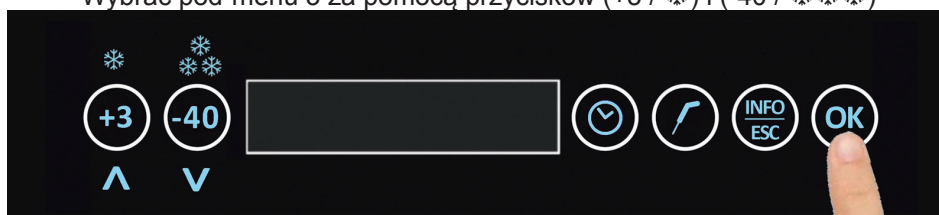
Po wybraniu języka następuje emisja sygnału brzęczyka i na wyświetlaczu pojawia się napis READY.



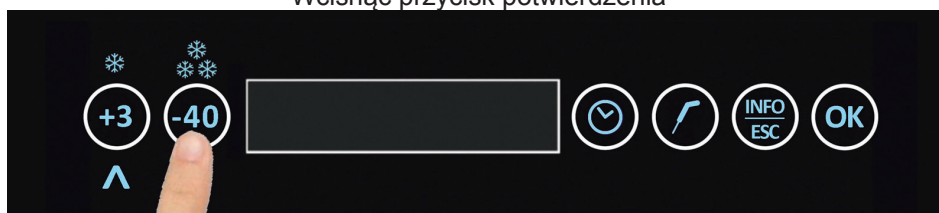
Na wyświetlaczu pojawia się napis READY, wcisnąć przycisk Info-ESC



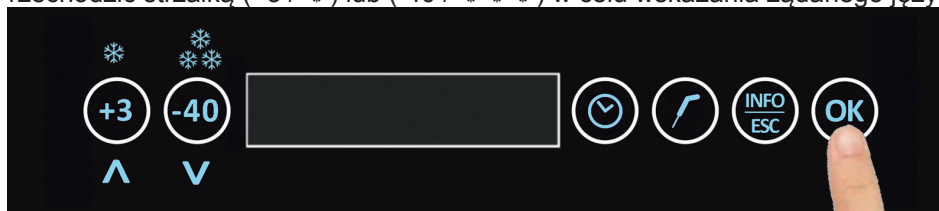
Wybrać pod-menu 3 za pomocą przycisków (+3 / ❄) i (-40 / ❄❄❄)



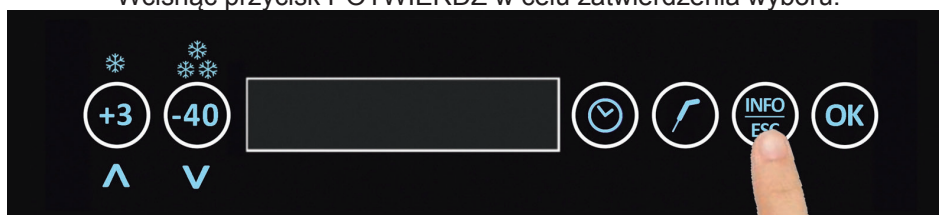
Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przełączyć strzałką (+3 / ❄) lub (-40 / ❄❄❄) w celu wskazania żądanego języka



Wcisnąć przycisk POTWIERDŹ w celu zatwierdzenia wyboru.



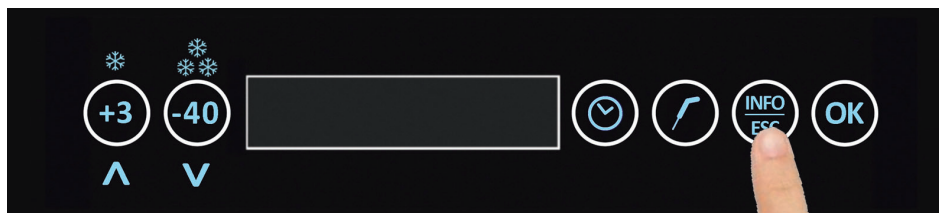
Po emisji dźwięku potwierdzenia wyboru, na wyświetlaczu pojawi się napis READY.

## 5.4 - CZAS

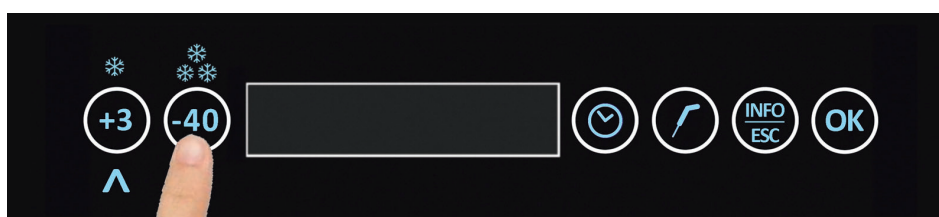
Pod-menu CZAS umożliwia ustawienie daty i godziny. Należy pamiętać, że takie ustawienia są bardzo ważne, ponieważ są później wskazywane w raporcie HACCP.

Data jest wskazywana w formacie DD-MM-RR

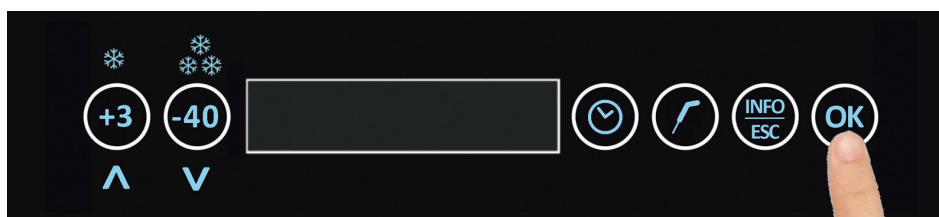
Godzina jest wskazywana w formacie HH:MM



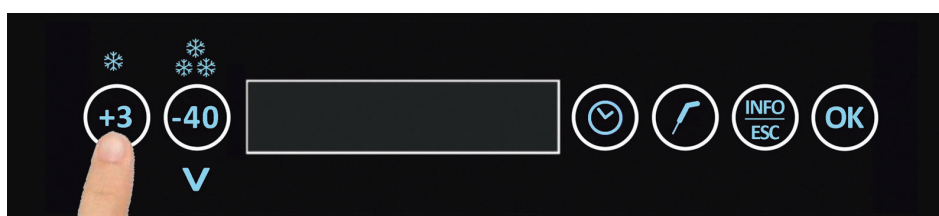
Na wyświetlaczu pojawia się napis READY, wcisnąć przycisk Info-ESC



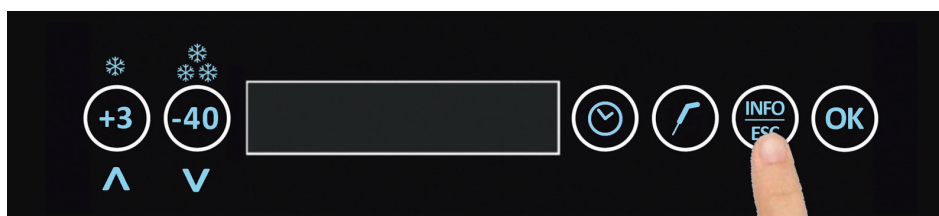
Wybrać pod-menu 4 za pomocą przycisków (+3 / ❄) i (-40 / ❄❄❄)



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przebrać strzałką (+3 / ❄) lub (-40 / ❄❄❄) w celu ustawienia żądanej wartości.  
Aby przejść do kolejnych danych wcisnąć przycisk POTWIERDŹ

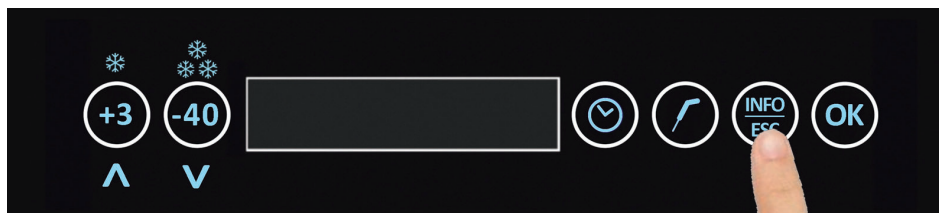


Wcisnąć przycisk INFO-ESC, aby powrócić do ekranu wyświetlającego READY

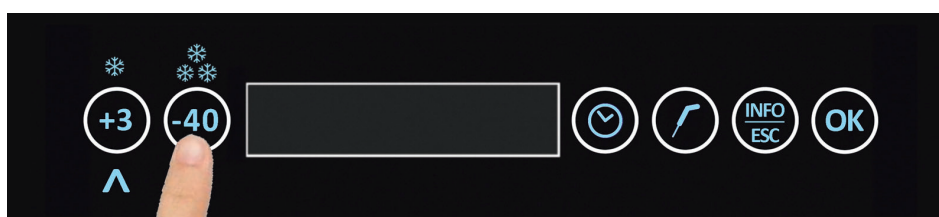
## 5.5- LISTA ALARMÓW

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

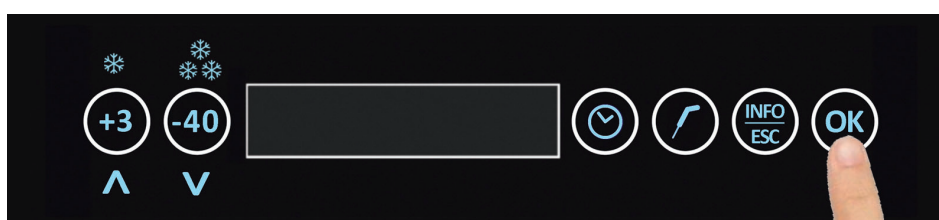
Należy pamiętać, że alarmy konserwacyjne, niewłożonej sondy i konserwowania nie są wyświetlane



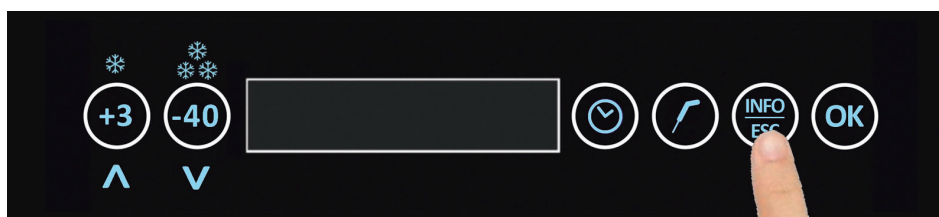
Na wyświetlaczu pojawia się napis READY, wcisnąć przycisk Info-ESC



Wybrać pod-menu 5 za pomocą przycisków (+3 / ❄) i (-40 / ❄❄❄)



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



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

# 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                                                                                         |

| 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 przełącznika sprężarki jest uszkodzony, sondy odczytane niepoprawnie. | 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

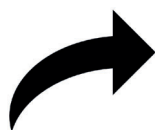
Numer seryjny urządzenia

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





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



1



2



MANUALE  
ISTRUZIONI  
ESTESO

EXTENDED  
INSTRUCTION  
MANUAL