

Polški

Ogólne wskazówki

1- OGÓLNE INFORMACJE	357
2- SERWIS TECHNICZNY	358
3- IDENTYFIKACJA OZNAKOWANIA	358
4- IDENTYFIKACJA CZĘŚCI SKŁADOWYCH MASZYNY	359
5- ANALIZA RYZYKA	360
6- ROZPAKOWANIE	361
7- USTAWIENIE	361
8- PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	362
9- PRZEWIDZIANE UŻYCIE	362
10- WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	363
11- CZYSZCZENIE	364
12- UTYLIZACJA URZĄDZENIA	364

Instrukcje robocze

13- INTERFEJS I CYKLE	366
14 - SONDĄ POTRAWY	367
15 - CYKLE FUNKCJONOWANIA	368
15.1 - URUCHOMIENIE	369
15.2 - WYŁĄCZENIE	369
15.3 - CYKL AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA	370
15.4 - CYKL RĘCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA	371
15.5 - CYKL AUTOMATYCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA	375
15.6 - CYKL RĘCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA	376
15.7 - CYKL ROZTAPIANIA	380
15.8 - CYKL ROZMRAŻANIA	384
15.9 - UZYSKIWANIE DANYCH HACCP	385
15.10 - STERYLIZACJA (OPCJA)	386
16 - MENU INFO-ESC	387
16.1 - I/O	388
16.2 - TRWAJĄCE ALARMY	389
16.3 - JEZYK	390
16.4 - CZAS	391
16.5 - LISTA ALARMÓW	392

Wyszukiwanie problemów

17 - TABELA ALARMÓW	394
---------------------	-----

Ogólne wskazówki

1 - OGÓLNE INFORMACJE

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

Abby zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo, higienę i funkcjonalność urządzenia zalecamy pieczołowicie przeczytać i zrozumieć instrukcję obsługi w pobliżu urządzenia i przekazać jej do dyspozycji pracowników odpowiedzialnych za urządzenie.

Wybor materiałów i konstrukcja urządzenia są zgodne z europejskimi dyrektywami dotyczącymi bezpieczeństwa, ponadto 100% próba techniczna produkowanych urządzeń gwarantuje doskonałą jakość każdego z nich. Przestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji jest konieczne do zachowania bezpieczeństwa pracowników i urządzenia podczas instalacji/wprowadzenia do użytku.

Producent, sprzedawca i autoryzowane ośrodki serwisowe są do Państwa dyspozycji w razie wątpliwości lub problemów związanych z instalacją urządzenia.

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

NIEPRESTRZEGANIE DOSTARCZONYCH WSKAZÓWEK NIEKORZYSTNIE WPŁYWA NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA I NATYCHMIAST UNIEWAZNIA 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 WYKWAŁIFIKOWANYCH PRACOWNIKÓW.

PRAWIDŁOWE FUNKCJONOWANIE I TRWAŁOŚĆ URZĄDZENIA ZALEŻA OD ODPowiednieI KONSERWACJI PREWENCYJNEJ WYKONYWANEJ PRZEZ WYKWAŁIFIKOWANYCH TECHNIKÓW CO 4 MIESIĄCE.

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

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w następujących przypadkach:

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

2. SERWIS TECHNICZNY

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

3. IDENTYFIKACJA OZNAKOWANIA

MOD.	MATR. S/N.
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING
REFRIGERANTE COOLING GAS
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	HFO-1234ze / CO2 / 245fa
ORDINE CONFIRM. NR.	ANNO YEAR
	Max Pressure Gas 25 BAR

Rysunek 1 - Przykład tabliczki identyfikacyjnej znajdującej się na maszynie.

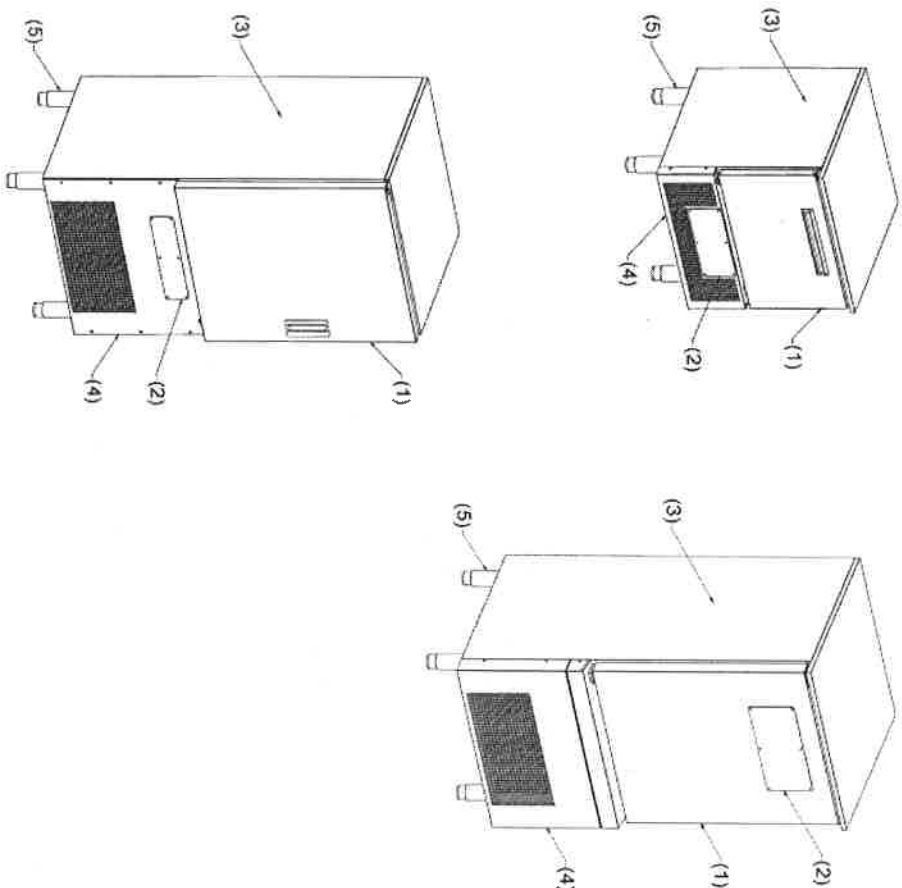
W celu właściwego korzystania z niniejszej instrukcji obsługi należy zidentyfikować model posiadanego urządzenia na podstawie danych z tabliczki znamionowej.

Urządzenie charakteryzuje się następującymi parametrami technicznymi:

NUMER SERWISU
DANE TECHNICZNE
ROK PRODUKCJI

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

4. IDENTYFIKACJA CZĘŚCI SKŁADOWYCH MASZYNY



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

5- ANALIZA RYZYKA

Spis zagrożeń:

- Części elektryczne
- Ostre części
- Przemieszczenie urządzenia
- Wentylatory w ruchu
- Gaz chłodniczy
- Przepływ powietrza
- Woda nie nadająca się do spożycia
- Skazanie żywności
- Niedostępnne 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 wykwalifikowanym pracownikom.
- Unikać kontaktu z maszyną, mając mokre ręce lub stopy.
- Zakazuje się pracy z urządzeniem na boszo.
- Nie wchodzić palców, przedmiotów lub narzędzi w kratki lub odpowietzniki.
- Nie ciągnąć przewodu zasilającego.
- Nie myć urządzenia strumieniem wody.
- Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia odłączyć urządzenie od sieci zasilania włączając wyłącznik główny i wyjmując przewód zasilający z gniazda.
- W przypadku zalania pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie wodą, przed jego ponownym uruchomieniem należy niezwłocznie zwrócić się do autoryzowanego serwisu w sprawie naprawy.
- W przypadku nieużytkowania urządzenia, odłączyć je od sieci zasilania elektrycznego.

Ostrzeżenia dotyczące ogólnego zagrożenia. Ryzyko wypadków:

- Obecność ostrych elementów. Podczas pracy, należy używać odpowiednich rękawic ochronnych.
- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji podczas przemieszczania maszyny, należy stosować odpowiednie zabezpieczenia.
- Obecność pracujących wentylatorów. Nie zdejmować kratak 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 promieni słonecznych.

6- ROZPAKOWANIE

Przed zdjęciem opakowania należy sprawdzić, czy nie zostało ono naruszone. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzeń, należy je opisać w załączonym dowodzie dostawy, przed jego podpisaniem. Po usunięciu opakowania należy się upewnić, że urządzenie nie zostało naruszone; w przypadku stwierdzenia uszkodzeń, należy natychmiast powiadomić o tym sprzedawcę za pomocą faksu lub listu poleconego za potwierdzeniem odbioru; jeśli okaze się, że uszkodzenia utrudniają pracę urządzenia, nie instalować go i poczekać na interwencję wykwalifikowanego technika. Elementy opakowania (torbki plastikowe, kartony, gwoździe itp.) nie powinni znaleźć się w zasięgu dzieci lub zwierząt domowych, ponieważ mogą być źródłem zagrożenia.

7- USTAWIENIE

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

Instalator ma obowiązek sprawdzić ewentualnych ograniczeń wydanych przez lokalne władze.

Unikat:

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

Usunąć folię ochronną pvc ze wszystkich boków urządzenia.

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

Urządzenie musi być zainstalowane i wypositionowane za pomocą nożek tak, aby gwarantować stabilność; każde inne rozwiązanie instalacyjne musi być wcześniej uzgodnione z producentem urządzenia. Do wypositionowania ciężkich urządzeń użyć odpowiednich podnośników.

Nieprawidłowe wypositionowanie 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.

Po ustawieniu urządzenia odczekać 24 godziny na jego włączenie; umożliwi to powrót oleju do sprężarki i zapobiegnie jej zepsuciu.

8- PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

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

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

9- PRZEWIDZIANE UŻYCIE

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

Takie urządzenia mogą być stosowane na trzy różne sposoby:

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

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

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

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

10- WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

-Nie układać na sobie produktów do szybkiego chłodzenia i/lub zamrażania szokowego.

-Nie przekraczać wskazanych wartości wagi; równomiernie rozmieszczając produkt w pojemnikach.

-Czas szybkiego chłodzenia i zamrażania szokowego odnosi się zawsze do produktów o maksymalnej grubości 40 mm.

-Przed cyklem szybkiego chłodzenia przeprowadzić wstępne chłodzenie w komorze.

-Schładzać wyłącznie jeden rodzaj produktu na raz, różne rodzaje żywności charakteryzują się różną gęstością i dlatego czas cyklu może być różny.

-Sonda punktowa musi być prawidłowo umieszczona na środku produktu w najgrubszym punkcie, a końcówka nie może nigdy wychodzić z produktu i/lub dotykać pojemnika.

-Aby uniknąć zniszczenia sondy punktowej, nie wkładać jej do produktów o temperaturze wyższej niż 100°C.

-Aby uniknąć nieprawidłowości, zawsze po użyciu należy wyczyścić sondę punktową.

-Nie przykrywać produktów pokrywkami lub innymi elementami; im bardziej odizoluje się produkt, tym bardziej wydłuża się czas niezbędny do jego schłodzenia

-Jeżeli włoży się żywność o temperaturze wyższej niż 70°C istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia i wzrasta czas szybkiego chłodzenia oraz zużycie elektryczne.

-Nie zatykać wlotów powietrza wentylatorów.

-Zbiornik na wodę z komory schładzarki musi być umieszczony pod urządzeniem na odpowiednich prowadnicach.

-Należy pamiętać, że cały wąż spustowy musi być umieszczony wewnątrz zbiornika i nie może być zakłany.

-Należy okresowo opróżniać zbiornik, w tym celu wystarczy wyjąć go z prowadnic, opróżnić i ponownie włożyć na prowadnice.

-Dla klasy klimatycznej 5 próby zgodności z normą EN 60335-2-89 (rozdziały 10, 11, 13) są wykonywane w temperaturze otoczenia równej 43°C ±2°C

-Urządzenie nie nadaje się do zabudowy.

-Nie przechowywać w urządzeniu substancji wybuchowych takich, jak pojemniki pod ciśnieniem z łatwopalnym propegiem.

Poniżej znajduje się tabela przedstawiająca energochłonność poszczególnych modeli chłodziarek i zamrażarek hurtowych.

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

Model	Blast chilling energy consumption kWh/Kg	Shock free-zing energy consumption kWh/Kg	Blast chilling yield Kg	Shock freezing yield Kg	Gas charge R404A GW3780 Kg	Blast chilling cycle time (+55°C + +10°C) min	Shock freezing cycle time (+55°C + -18°C) min
5T small	0,0434	0,0530	11	9	0,6	90	270
5T	0,0299	0,0449	15	10	0,6	90	270
8T	0,0275	0,0385	21	15	1,2	90	270
10T	0,0281	0,0409	32	22	1	90	270
15T	0,0566	0,0809	40	28	1,8	90	270

11- CZYSZCZENIE

NIE UŻYWAĆ STRUMIENI WODY, RÓWNIEŻ POD CIŚNIENIEM LUB PARY.

CZYSZCZENIE MODUŁU ZEWNĘTRZNEGO

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

CZYSZCZENIE WYŚWIETLACZA „GLASS”

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

CZYSZCZENIE KOMORY WEWNĘTRZNEJ

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

CZYSZCZENIE SONDY PUNKTOWEJ

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

CZYSZCZENIE KONDENSATORA (KONSERWACJA)

W celu zapewnienia właściwego funkcjonowania urządzenia, kondensator musi być utrzymywany w należytym czystości, co zapewni swobodny obieg powietrza. Filtr musi być czyszczony maksymalnie co 120 dni. Czyścić kondensator za pomocą pędzelka z miękkiego włosia, usuwając cały nagromadzony na jego łopatkach kurz. Można również poskrobać się odkurzaczem, co zapobiegnie rozpraszaniu się kurzu w powietrzu. W przypadku nagromadzenia się tłuszczu, radzimy czyścić kondensator pędzelkiem nasączonym alkoholem.

12- UTYLIZACJA URZĄDZENIA

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

Materiały użyte do produkcji urządzenia:

- Stal nierdzewna: Konstrukcja mebla
- Części z tworzywa sztucznego: Konstrukcja mebla i innych komponentów
- Gaz chłodniczy: W obiegu chłodniczym
- olej sprężarki: W obiegu chłodniczym
- Miedz: Instalacja elektryczna i obieg chłodniczy.

Poniżej wskazano informacje dla użytkowników dotyczące prawidłowego przetwarzania odpadów elektrycznych i elektronicznych (RAEE) zgodnie z Dyrektywą 2002/95/CE Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 27 stycznia 2003 r. i donoszonymi rozporządzeniami krajowymi:

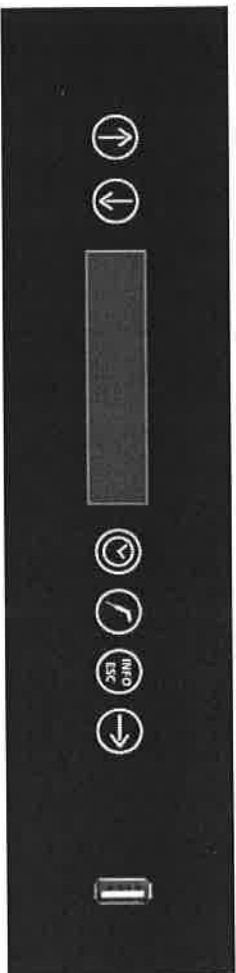
- Nie wolno usuwać odpadów RAEE jak odpadów miejskich, należy je poddać segregacji.
- Do usuwania odpadów stosuje się publiczne lub prywatne systemy segregowania odpadów przewidziane przez lokalne przepisy. Ponadto, można również oddać zużyty sprzęt do dystrybutora podczas nabycia nowego urządzenia.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



TT06D10000004_15

Instrukcje robocze

13- INTERFEJS I TRYBY



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

↑ ↓ **Przyciski GÓRA - DÓŁ:** przyciski wyboru cykli maszyn (ze strzałką Dół od 1 do 8):

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

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

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

- | | |
|------------------|--|
| 1- I/O | (wyświetlany również podczas trwającego cyklu) |
| 2- Twój 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 POTWIERDZ:** Przycisk potwierdzenia wyborów, uruchamiania cykliów i wyjścia z
zakończonych cykliów, wejścia i wyjścia z trybu STAND BY.

14 - SONTA POTRAWY

Sonda potrawy lub sonda punktowa charakteryzuje się rozdzielczością 0,1°C i zakresem funkcjonowania od -49,9°C do +99,9°C.
Odczyt temperatury następuje w jednym miejscu, w środkowym punkcie sondy.
Aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie i dokładny odczyt temperatury do zarządzania cyklami, sonda musi być wprowadzona do samego środka produktu.



15 - CYKLE FUNKCJONOWANIA

Schładzarka zarządza następującymi cyklami funkcjonowania:

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

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

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

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

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

Poniżej wskazano główne cechy poszczególnych cykli pracy:

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

15.1 - 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 **POTWIERDZ**.



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

15.2 - WYŁĄCZENIE

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



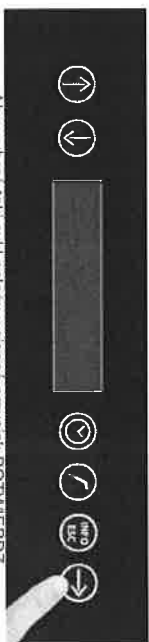
15.3 - CYKL AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA

Cykl automatycznego szybkiego chłodzenia przewiduje wprowadzenie sondy potrawy.

Na urządzeniu w trybie STOP:



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



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDZ

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



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDZ będzie można wprowadzić sondę potrawy



Po włożeniu sondy i gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się napis SCHŁADZANIE W TOKU
Cykl zakończy się po wykryciu temperatury wewnątrz produktu, która będzie niższa lub równa temperaturze wstępnie ustawionej na +3°C. O końcu cyklu powiadomi dźwięk brzęczyka. Wcisnąć przycisk cyklu na czas wyciszenia brzęczyka.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

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

15.4 - CYKL RĘCZNEGO SZYBKIEGO CHŁODZENIA

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

A - Cykl ręczny na czas:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA I DÓŁ
wybrać cykl 2 RĘCZNE SZYBKIE CHŁODZENIE



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie zegara

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



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDZ będzie można ustawić parametr czasu trwania cyklu



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek GÓRA I DÓŁ

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA I DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ rozpoczyna się cykl

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

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

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

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

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA

A - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



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



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy

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



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić
parametr temperatury w produkcji



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

SCHLADZANIE W TOKU

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

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

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

15.5 - TRYB AUTOMATYCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA

Cykl automatycznego szokowego zamrażania przewiduje wprowadzenie sondy potrawy

Na urządzeniu w trybie STOP:



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



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDŹ

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



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można wprowadzić sondę potrawy



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

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

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

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

15.6 - CYKL RĘCZNEGO SZOKOWEGO ZAMRAŻANIA

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

A - Cykl ręczny na czas:

Na urządzeniu w trybie STOP:



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



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Zegara

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



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić
parametr czasu trwania cyklu



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



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 wyliczenia brzęczyka.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

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

A - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



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



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy

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



Po wciśnięciu przycisku POTMIERDZ będzie można ustawić
parametr temperatury w produkcji



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



* Za pomocą przycisku POTMIERDZ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTMIERDZ będzie można wprowadzić sondę
potrawy



Po włożeniu sondy i gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl 11 pojawi się napis ZAMRAZANIE W TOKU.

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

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

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

15.7 - CYKL ROZTAPIANIA

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

A - Cykl ręczny na czas:



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



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w asyście zegara



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDZ będzie można ustawić parametr czasu trwania cyklu



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek GÓRA I DÓŁ



Za pomocą przycisku POTWIERDZ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA I DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDZ rozpoczyna się cykl

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

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

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

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

A - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



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



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić
parametr temperatury w produkcji



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można wprowadzić sondę
potrawy



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

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

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

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

15.8 - CYKL ROZMRAŻANIA

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

Na urządzeniu w trybie STOP:

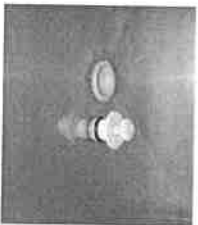


Za pomocą strzałek GÓRA I DÓŁ
wybrać cykl 6 ODSZRANIANIE.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDZ

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 zatykaczy z otworu drenazowego kondensatu z płaszczyzny komory (patrz poniższy rysunek).



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

15.9- UZYSKANIE DANYCH HACCP

Istnieje możliwość eksportowania danych HACCP.

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



Na urządzeniu w trybie STOP:



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

Zdjąć osłonę portu USB, włożyć pustą pamięć USB, czyli pamięć bez żadnych zapisanych danych.
Wcisnąć przycisk POTWIERDZ, 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 wyłączenia 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	127.4	-43.0	0
27/03/2015 15:08	27/03/2015 15:22	ROTOMATIC SHOCK FREEZING	1	417.1	-30.0	0
31/03/2015 06:30	31/03/2015 06:41	HANDAL BLAST CHILLING	0	420.0	-3.0	0
31/03/2015 13:26	31/03/2015 14:22	AUTOMATIC SHOCK FREEZING	1	424.0	-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 pojawił się alarmy nieprawidłowej temperatury w urządzeniu (1 = alarm, który się pojawił; 0 = nie pojawił się żaden niebezpieczny dla produktu alarm)

15.10 - STERYLIZACJA (OPCJA)

Cykl ręczny na czas trwający 300 sekund.

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA I DÓŁ
wybrać cykl B STERYLIZACJA



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDŹ

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

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

16 - MENU INFO-ESC

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

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

1- I/O	(wyświetlany również podczas trwającego cyklu)	tylko do odczytu
2- Trwające alarmy	(wyświetlany również podczas trwającego cyklu)	tylko do odczytu
3- Język		odczyt i zapis
4- Czas		odczyt i zapis
5- Lista alarmów		tylko do odczytu
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 do-
starzane wykwalifikowanymi technikami przez serwis techniczny, ponieważ ewentualne zmiany, zwłaszcza
dotyczące parametrów, w drastyczny sposób zmieniają funkcjonowanie urządzenia. Natomiast dane, możliwe
wyłącznie do odczytu są typu informacyjnego, a te możliwe do zapisu bez hasła są do dyspozycji końcowego
użytkownika.



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



Za pomocą przycisków GÓRA I DÓŁ można przeglądać całe menu.

16.1 - 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 drzwi: wartość 1 aktywny, wartość 0 nieaktywny
- D2 Wyl. magnetoimerniczny: wartość 1 aktywny, wartość 0 nieaktywny
- U1 Sprężarka: wartość 1 aktywna, wartość 0 nieaktywna
- U2 Wentylatory: wartość 1 aktywny, wartość 0 nieaktywny
- U3 Grzałka ramy drzwi: wartość 1 aktywna, wartość 0 nieaktywna
- U4 Sterylizator/LED/Alarm: wartość 1 aktywny, wartość 0 nieaktywny



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



Wybrać pod-menu 1 za pomocą STRZAŁEK GÓRA I DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przechodzić strzałką GÓRA lub DÓŁ w celu wyświetlenia wszystkich wartości



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

16.2 - TRWAJĄCE ALARMY

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

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



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



Wybrać pod-menu 2 za pomocą STRZAŁEK GÓRA I DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przechodzić strzałką GÓRA lub DÓŁ w celu wyświetlenia wszystkich alarmów



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

16.3- JEZYK

Pod-menu JEZYK umożliwia ustawienie języka menu. Są dostępne następujące języki:
 WŁOSKI - HISPANŃSKI - FRANCUSKI - NIEMIECKI - ANGLEJSKI - POLSKI

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



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



Wybrać pod-menu 3 za pomocą STRZAŁEK GÓRA I DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



Przechodzić strzałką GÓRA lub DÓŁ w celu wskazaniażądanego języka



Wcisnąć przycisk POTWIERDŹ w celu zatwierdzenia wyboru.



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

16.4 - CZAS

Pod-menu CZAS umożliwia ustawienie daty i godziny. Należy pamiętać, że takie ustawienia są bardzo ważne, ponieważ są później wskazywane w raporcie HACCP.
 Data jest wskazywana w formacie DD-MM-RR
 Godzina jest wskazywana w formacie HH:MM



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



Wybrać pod-menu 4 za pomocą STRZAŁEK GÓRA I DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia



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



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

16.5- 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, niewłażonej sondy i konserwowania nie są wyświetlane



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



Wybrać pod-menu 5 za pomocą STRZAŁEK GÓRA i DÓŁ



Wcisnąć przycisk potwierdzenia

Jeżeli Alarmy są obecne, wizualizacja zaczyna się od alarmu 01



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

Wyszukiwanie problemów

17 - 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, czas trwania 24 godziny.	Cykl zakończony prawidłowo	Wyjąć produkt ze schładzarki i wyłączyć cykl
SONDA NIE UŻYTA	Sonda nie została włożona sonda potrawy	Sonda niewłożona lub uszkodzona.	Włożyć sondę do potrawy. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanymi technikiem.
OTWARTE DRZWI	Drzwiczki są otwarte	Otwarte drzwiczki	Zamknąć drzwiczki. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
CZAS ODSZRANIANIA	Odszranianie zakończone na skutek timeout lub dłuższe niż powinno	Parownik jest jeszcze zamrożony	Wykonać odszranianie lub pozostawić urządzenie w stanie stand by przez 12 godzin z otwartymi drzwiczkami. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
WYSOKIE SKRAPLANIE	Obniżanie ciepła w kondensatorze jest niewystarczające	Wysoka temperatura otoczenia, duże skraplanie, kondensator niedziałający	Wyczyścić kondensator i nie zakrywać 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 magnetycznego	Nieprawidłowe funkcjonowanie sprężarki, przedłużenie	Mezwać wykwalifikowanego technika
SONDA POWIETRZA	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy komory	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy komory	Mezwać wykwalifikowanego technika
SONDA PAROWNIKA	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy parownika	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy parownika.	Mezwać wykwalifikowanego technika
SONDA KONDENSATORA	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy kondensatora.	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy kondensatora.	Mezwać wykwalifikowanego technika
SONDA POTRAWY	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy potrawy.	Nieprawidłowe funkcjonowanie lub zepsucie sondy potrawy.	Mezwać wykwalifikowanego technika

KOMUNIKAT BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE - UŻYTKOWNIK
NOT USB	pamięć usb nie włożona do portu podczas pobierania danych	pamięć USB nie włożona, niefunkcyjująca lub nie-rozpoznana	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 rekordów HACCP
WYSOKA TEMPERATURA	Temperatura w komorze jest wyższa niż ustalony limit	Przekroczenie maksymalnego czasu skraplania	Wyłączyć urządzenie, ponownie włączyć i wykonać cykl rozmrażania. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
NISKA TEMPERATURA	Temperatura w komorze jest niższa niż ustalony limit	Sprężarka pracuje w sposób ciągły bez zatrzymywania się	Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli problem trwa skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem

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

- Komunikat błędu
- Numer seryjny urządzenia
- Alby wykasować alarm, ustawić urządzenie w trybie STAND-BY.