

## Schładzarka/zamrażarka szokowa

**MODEL: 849033V001, 849053V001, 849073V001, 849103V001**



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione. Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

## I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Uwaga! Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

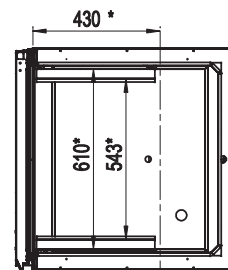
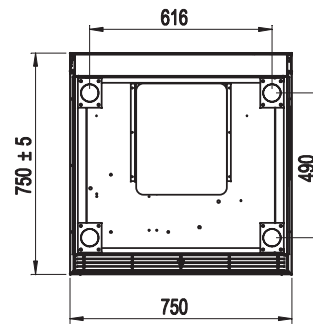
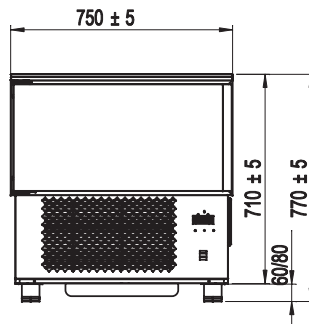
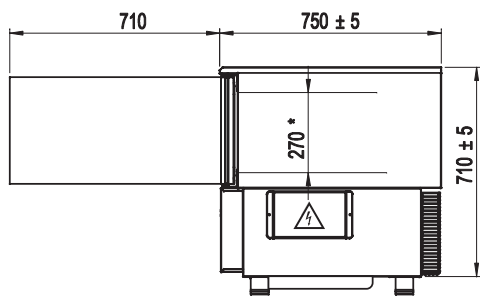
### Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nieupoważnione.
- Chronić przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA: Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.**
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Urządzenie po zainstalowaniu musi być widoczne i łatwo dostępne.
- Należy zapewnić łatwość dostępu do wtyczki przewodu zasilającego.

## 2. DANE TECHNICZNE

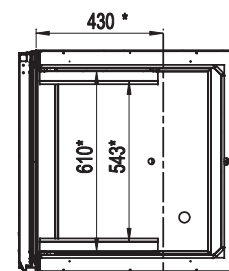
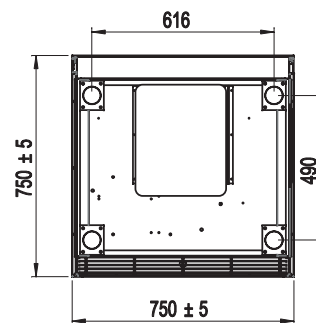
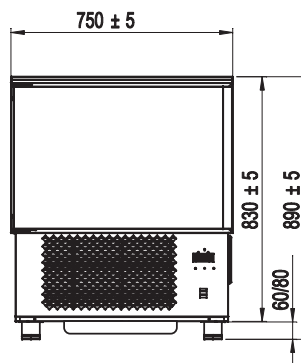
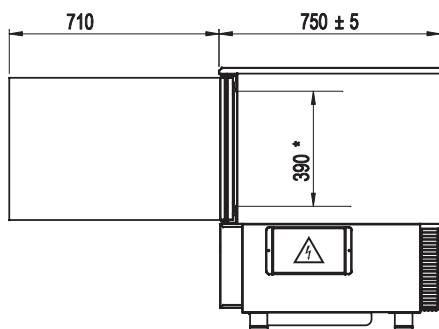
| Model                           |           | 849033V001          | 849053V001          | 849073V001          | 849103V001            |
|---------------------------------|-----------|---------------------|---------------------|---------------------|-----------------------|
| Wymiary                         | WxDxH. mm | 750x750x770/790     | 750x750x890/910     | 750x750x1260/1280   | 750x750x1260/1280     |
| Waga netto                      | kg        | 82                  | 92                  | 111                 | 112                   |
| Wymiary komory                  | WxDxH. mm | 616x430x270         | 616x430x390         | 616x430x760         | 616x430x760           |
| Pojemność                       | TG        | 3 GNI/l - 3 600x400 | 5 GNI/l - 5 600x400 | 7 GNI/l - 7 600x400 | 10 GNI/l - 10 600x400 |
| Przeźródła pomiędzy tacami      | cm        | 7                   | 7                   | 10,5                | 7                     |
| Wydajność schładzania szokowego | +3°C      | 15 kg               | 23 kg               | 25 kg               | 25 kg                 |
| Wydajność zamrażania szokowego  | -18°C     | 9 kg                | 12 kg               | 15 kg               | 15 kg                 |
| Gaz                             | GAZ       | R452A/R507A         | R452A/R507A         | R452A/R507A         | R452A/R507A           |
| Szczegóły testu                 | °C / RH   | +43 / 65%           | +43 / 65%           | +43 / 65%           | +43 / 65%             |
| Pobór mocy                      | W         | 1150                | 1424                | 1490                | 1490                  |
| Zasilanie                       | V-P-Hz    | 230-I-50            | 230-I-50            | 230-I-50            | 230-I-50              |

**3xGN I/I o 600x400 cm  
849033V001**



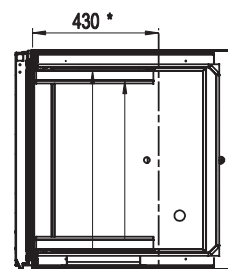
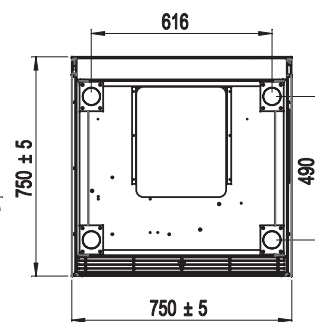
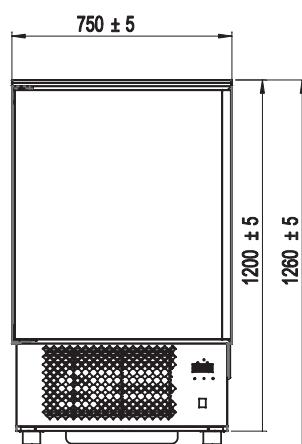
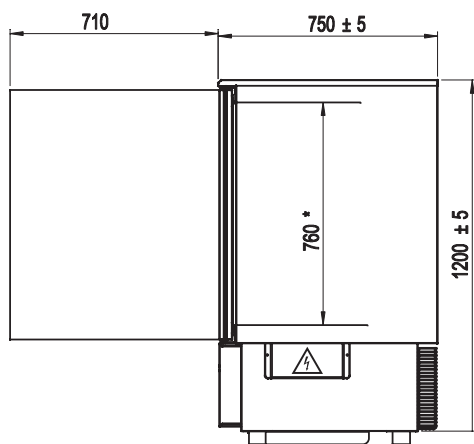
\* misure camera

**5xGN I/I o/or 600x400 cm  
849053V001**



\* misure camera

**7/10 xGN I/I o/or 600x400 cm  
849073V001, 849103V001**



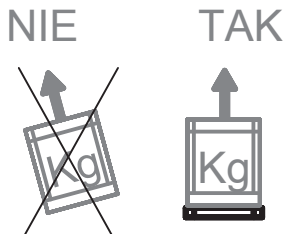
### 3. USTAWIANIE SCHŁADZARKO ZAMRAŻARKI SZOKOWEJ

Przed rozładunkiem / załadunkiem i ustawieniem schładzarko zamrażarki szokowej wewnątrz kuchni / sklepu zaleca się uważne przeczytanie instrukcji obsługi, informacji w poszczególnych rozdziałach dotyczących rozładunku / załadunku, wymiarów, ciężaru, zbiornika skroplin wody, regulowanych nóżek, podłączenia do sieci zasilającej w energię elektryczną i procedur konserwacji schładzarko zamrażarki szokowej przedstawionej w niniejszym dokumencie.

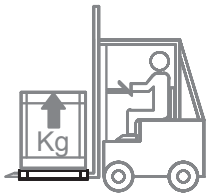
#### 3.1. Transport

**Nie przechylać i nie nadstawiać opakowania schładzarko zamrażarki szokowej (dozwolone jedynie w przypadku opcji opakowania z drewnianą paletą).**

Zaleca się transport schładzarko zamrażarki szokowej zawsze w pozycji pionowej (jak wskazano na opakowaniu). Jeżeli schładzarko zamrażarka szokowa z wbudowanym agregatem skraplającym została podczas transportu przechylona, zaleca się, aby przed włączeniem urządzenia zostało pozostawiona na co najmniej 8 godzin w pozycji pionowej. W ten sposób umożliwi się spłynięcie oleju do wszystkich elementów urządzenia, dzięki czemu zostaną one ponownie nasmarowane. Po odczekaniu sugerowanego czasu można włączyć urządzenie.



#### 3.2. Rozładunek / wymiary / ciężar



Proces rozładunku / załadunku powinien zostać przeprowadzony przez wykwalifikowanych pracowników posiadających autoryzację producenta urządzenia, z wykorzystaniem wózka widłowego lub wózka podnośnikowego ręcznego. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku niezastosowania się do obecnie obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa.

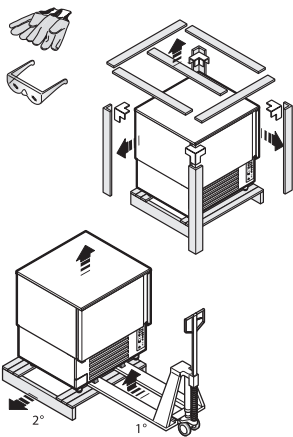
Przed rozpoczęciem procesu rozładunku, ustawiania i instalacji schładzarko zamrażarki szokowej wewnątrz kuchni / sklepu prosimy uważnie przeczytać informacje dotyczące wymiarów i ciężaru danego modelu urządzenia.

**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku przeprowadzenia procesu rozładunku, ustawiania i instalacji urządzenia bez zastosowania się do wyżej wymienionych zasad bezpieczeństwa.**

**W celu uzyskania dodatkowych informacji należy przeczytać poprzedni rozdział „OPIS SCHŁADZARKO ZAMRAŻARKI SZOKOWEJ”.**

#### 3.3. Opakowanie

Po dostarczeniu urządzenia należy sprawdzić, czy opakowanie jest nienaruszone i czy podczas transportu produkt nie został w żaden sposób uszkodzony.



Zdjąć zewnętrzne pudełko, usunąć taśmy mocujące, które utrzymują schładzarko zamrażarkę szokową bezpiecznie przymocowaną do palety, ustawić urządzenie w odpowiedniej pozycji, a następnie usunąć białe zabezpieczenie elementów ze stali nierdzewnej.

Odzyskanie i recykling materiałów z opakowań takich jak plastik, żelazo, karton, drewno pomogą w zaoszczędzeniu surowców i zredukują ilość odpadów. Prosimy skorzystać z lokalnej książki adresowej w celu uzyskania informacji na temat recyklingu i utylizacji materiałów oraz odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

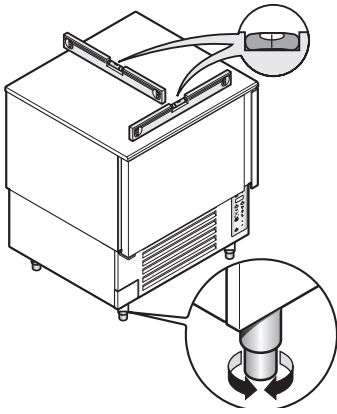
#### 3.4. Odprowadzanie skroplonej wody/ podłączenie przewodów odprowadzających

Schładzarko zamrażarki szokowe są dostępne w wersji z wbudowanym agregatem skraplającym oraz wyjmowanym zbiornikiem na skropliny z ręcznym rozmrażaniem (bez grzałki rozmrażającej).

Zbiornik jest zamontowany w dolnej części urządzenia, pod agregatem skraplającym.

#### 3.5. Ustawianie urządzenia i regulacja nóżek

Schładzarko zamrażarkę szokową należy ustawić w pozycji idealnie poziomej, w razie potrzeby poziomując urządzenie za pomocą regulowanych nóżek. Wypoziomowanie należy sprawdzić korzystając z poziomicy. Schładzarko zamrażarka szokowa musi zostać ustawiona w ten sposób, aby mogła prawidłowo pracować, jak również w celu umożliwienia odpowiedniego odprowadzenia wody skroplonej podczas rozmrażania. Dzięki idealnie poziomemu ustawieniu urządzenia można uniknąć głośnej pracy i drgań agregatu skraplającego.



Sprawdzić prawidłowe ułożenie zbiornika na skropliny i przewodu odprowadzającego wodę.

### 3.6. Instalacja urządzenia wewnątrz sklepu / restauracji itp

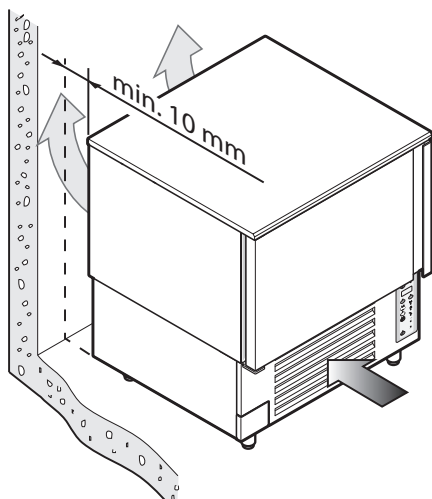
Zaleca się ustawienie schładzarko zamrażarki szokowej wewnątrz klimatyzowanego pomieszczenia. Producent pragnie uprzejmie przypomnieć Państwu, że w pomieszczeniu bez klimatyzacji mogą pojawić się nieprawidłowości w pracy urządzenia (na przykład problemy związane ze skraplaniem).

**UWAGA!: W celu zapewnienia prawidłowej pracy schładzarko zamrażarki szokowej należy wziąć pod uwagę następujące wskazówki.**

- Nie wystawiać schładzarko zamrażarki szokowej na bezpośrednie działanie promieni słonecznych oraz jakichkolwiek innych źródeł ciepła, takich jak intensywne światło żarówek, piekarnik, urządzenia grzewcze.
- Nie umieszczać schładzarko zamrażarki szokowej w miejscach narażonych na przeciągi i podmuchy z zewnątrz, takich jak drzwi, okna, kratki wentylacyjne, wentylatory klimatyzujące.
- W żaden sposób nie przysłaniać, ani nie przykrywać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na schładzarko zamrażarce szokowej. W celu zapewnienia prawidłowej cyrkulacji powietrza wokół urządzenia nie ustawiać żadnych przedmiotów wokół urządzenia.
- Nie umieszczać schładzarko zamrażarki szokowej w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności względnej (w przeciwnym przypadku na urządzeniu może się skraplać para wodna)
- Nie umieszczać schładzarko zamrażarki szokowej w zamkniętych wnękach lub komórkach. Jednostka chłodząca nie będzie wydajnie pracować bez prawidłowej cyrkulacji powietrza.
- Nie ustawiać na schładzarko zamrażarce szokowej gorących tac, blach lub pojemników.

Sprawdzić czy w pomieszczeniu przeznaczonym do instalacji urządzenia jest wystarczający obieg powietrza nawet poza godzinami pracy urządzenia, kiedy jest ono wyłączone. Stosując się do powyższych wskazówek zapewnicie Państwo prawidłową pracę agregatu skraplającego urządzenia.

### 3.7. Charakterystyka strefy przeznaczonej do instalacji urządzenia



Aby zapewnić prawidłową i wydajną pracę schładzarko zamrażarki szokowej oraz odpowiednią cyrkulację powietrza należy podczas montażu urządzenia w miejscu instalacji zachować następujące odstępstwa od ścian:

- Zachować minimalny dystans odpowiadający długości drzwiczek po ich otwarciu z przodu urządzenia
- Zachować odstęp minimum 10 cm pomiędzy tylną ścianką schładzarko zamrażarki szokowej i ścianą.

### 3.8. Schładzarko zamrażarka szokowa z wbudowanym agregatem skraplającym

W schładzarko zamrażarkach szokowych posiadających wbudowany agregat skraplający konieczne jest zwrócenie szczególnej uwagi, aby nie zasłaniać i nie przykrywać otworów wentylacyjnych znajdujących się z przodu urządzenia, żeby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza. Wokół urządzenia nie ustawiać żadnych przedmiotów.

Pragniemy przypomnieć Państwu, że w przypadku wzrostu temperatury w pomieszczeniu, w którym jest zamontowana schładzarko zamrażarka szokowa oraz w przypadku niewłaściwej wentylacji agregatu skraplającego, obniża się wydajność urządzenia, zwiększa się zużycie energii i urządzenie może ulec awarii. Jeżeli schładzarko zamrażarka szokowa z wbudowanym agregatem skraplającym została podczas transportu przechylona, zaleca się, aby przed włączeniem urządzenie zostało pozostawiona na co najmniej 8 godzin w pozycji pionowej. W ten sposób umożliwi się spłynięcie oleju do wszystkich elementów urządzenia, dzięki czemu zostaną one ponownie nasmarowane. Po odczekaniu sugerowanego czasu można włączyć urządzenie.

## 4. PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI ZASILAJĄCEJ W ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ

### 4.1. Zasilająca w energię elektryczną

Instalacja i podłączenie urządzenia do sieci zasilającej w energię elektryczną musi zostać przeprowadzone zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi dotyczącymi podłączeń elektrycznych. Czynności te muszą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania wymienionych wyżej obowiązujących przepisów prawnych.

Przed podłączeniem schładzarko zamrażarki szokowej do gniazda zasilającego w energię elektryczną konieczne jest dokładne i ostrożne wyczyszczenie urządzenia z wykorzystaniem ciepłej wody z dodatkiem nieżrącego detergentu, a następnie wytarcie do sucha miękką szmatką wszystkich mokrych elementów (należy uważnie przeczytać rozdział odnoszący się do czyszczenia schładzarko zamrażarki szokowej).

W celu prawidłowego podłączenia urządzenia do gniazda zasilającego w energię elektryczną należy postępować zgodnie z poniżej podanymi wskazówkami:

- **Zawczasu zainstalować magnetyczny wyłącznik termiczny odcinający zasilanie w energię elektryczną.** Upewnić się, że parametry przewodów (częstotliwość / napięcie) odpowiadają parametrom wskazanym na plakietce identyfikacyjnej z numerem serii schładzarko zamrażarki szokowej (patrz tabliczka znamionowa urządzenia).
- **Sprawdzić napięcie w gniazdku zasilającym w energię elektryczną,** musi ono mieścić się w zakresie +/- 10% po włączeniu sprężarki.
- **Zaleca się zainstalowanie wyłącznika dwubiegunowego** (lub czterobiegunowego wyłącznika bezpieczeństwa) z odstępem między stykami minimum 3 mm, powyżej gniazda. Założenie takiego wyłącznika jest konieczne w przypadku, gdy obciążenie przekracza 1000 W lub kiedy schładzarko zamrażarka szokowa jest podłączona bezpośrednio do sieci zasilającej w energię elektryczną, bez użycia wtyczki. Magnetyczny wyłącznik termiczny musi zostać zainstalowany w pobliżu schładzarko zamrażarki szokowej, w taki sposób, aby był on dobrze widoczny dla pracowników technicznych przeprowadzających konserwację urządzenia.

**Konieczne jest, aby przekrój przewodu zasilającego w energię elektryczną był odpowiedni dla pobieranej przez urządzenie mocy.**



**Zgodnie z wymogami przepisów prawnych konieczne jest uziemienie urządzenia.** Dlatego też, użytkownik urządzenia ma obowiązek podłączyć je do odpowiedniego systemu uziemienia. W przypadku uszkodzenia lub zniszczenia przewodu zasilającego w energię elektryczną, musi on zostać wymieniony przez posiadającego odpowiednie kwalifikacje pracownika technicznego. Producent urządzenia zaleca unikanie używania urządzeń elektrycznych wewnątrz komory schładzarko zamrażarki szokowej.

- **W przypadku uszkodzenia sprężarki musi ona zostać wymieniona wyłącznie przez posiadających odpowiednie kwalifikacje pracowników technicznych,** aby uniknąć zagrożenia. W przypadku awarii zaleca się odłączenie wtyczki przewodu zasilającego urządzenie od gniazda zasilającego i zapobiegającego porażeniu elektrycznemu magnetycznego wyłącznika termicznego o wysokiej czułości.

### 4.2. Włączenie urządzenia

**UWAGA!: Pierwsze włączenie urządzenia musi zostać wykonane przez odpowiednio wykwalifikowany personel.**

Przed włączeniem schładzarko zamrażarki szokowej należy upewnić się, że:

- Ręce osoby włączającej urządzenie są suche
- Powierzchnia schładzarko zamrażarki szokowej jest sucha
- Podłoga i gniazdo elektryczne są suche

Dodatkowo, należy upewnić się, że:

- Transport schładzarko zamrażarki szokowej musi odbywać się zawsze w pozycji pionowej. Jeżeli urządzenie zostało podczas transportu przechylone, zaleca się, aby przed włączeniem urządzenie zostało pozostawione na co najmniej 8 godzin w pozycji pionowej. W ten sposób umożliwi się spłynięcie oleju do wszystkich elementów urządzenia, dzięki czemu zostaną one ponownie nasmarowane. Po odczekaniu sugerowanego czasu można włączyć urządzenie.

W celu ustawienia temperatury należy zapoznać się dodatkowo z odpowiednią tabelą zawierającą kategorie produktów i zakresy temperatur. Aby ustawić parametry pracy należy przeczytać część niniejszej instrukcji dotyczącą panelu sterowania.

Kiedy schładzarko zamrażarka szokowa zostanie podłączona za pomocą przewodu zasilającego (patrz poprzedni akapit), należy włączyć zasilanie za pomocą wyłącznika.

Dla urządzeń z wbudowanym skraplaczem, przed podłączeniem wtyczki do gniazda zasilającego sprawdzić czy selektor znajduje się w pozycji 0, OFF lub w pozycji zielonego pola. Podłączyć wtyczkę do gniazda zasilającego, a następnie wyłączyć wyłącznik. Przed umieszczeniem wewnątrz urządzenia produktów spożywczych przeznaczonych do schłodzenia lub zamrożenia konieczne jest wyczyszczenie komory urządzenia (patrz rozdział dotyczący czyszczenia), a następnie wstępnie wychłodzić komorę przed rozpoczęciem dodatniego lub ujemnego procesu obróbki.

W celu ustawienia parametrów funkcyjnych należy przeczytać część niniejszej instrukcji dotyczącą panelu sterowania.

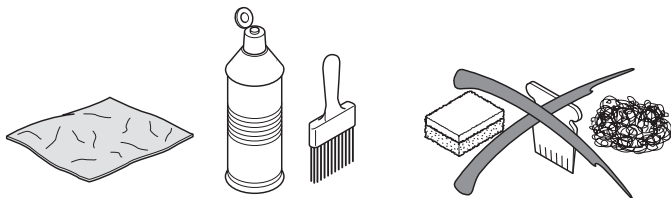
## 5. CZYSZCZENIE

**Wszystkie niżej podane czynności muszą zostać przeprowadzone wyłącznie, kiedy urządzenie jest nieruchome i po odłączeniu zarówno schładzarko zamrażarki szokowej jak i agregatu skraplającego od sieci zasilającej w energię elektryczną.**

### 5.1. Czyszczenie urządzenia

Konserwacja schładzarko zamrażarki szokowej musi obejmować przynajmniej jedno czyszczenie strefy załadunku w ciągu dnia, aby zapobiec gromadzeniu się i rozwojowi bakterii.

Przed przystąpieniem do czyszczenia komory schładzarko zamrażarki szokowej należy przeprowadzić procedurę rozmrażania przy otwartych drzwiczkach urządzenia i odsłoniętej pokrywie przewodu odprowadzającego wodę.



**UWAGA!:** Konieczne jest codzienne dbanie o utrzymywanie schładzarko zamrażarki szokowej w czystości, aby zapobiec gromadzeniu się i rozwojowi bakterii. Przed przystąpieniem do czyszczenia komory należy przeprowadzić procedurę rozmrażania przy odsłoniętej pokrywie zbiornika na skropliny..

- **Nie splukiwać bezpośrednio i nie czyścić pod strumieniem wody wewnętrznych części urządzenia, ponieważ przy tego rodzaju czyszczeniu mogą ulec zniszczeniu elementy elektryczne.**
- **Nie należy używać żadnych ostrych lub twardych metalowych narzędzi do usuwania lodu.**
- **Do czyszczenia używać tylko ciepłej wody (nie gorącej) z dodatkiem nieżrących detergentów, a następnie zadbać o wysuszenie mokrych elementów urządzenia, używając do tego celu miękkiej ściereczki.**
- **Unikać używania produktów, które zawierają chlor, jego rozcieńczony roztwór, sodę kaustyczną, środki ściernie, kwas solny, ocet, wybielacz, lub inne produkty, które mogą porysować lub w inny sposób uszkodzić powierzchnię urządzenia.**
- **Producent zaleca czyszczenie urządzenia przynajmniej raz w miesiącu, w przypadku wykorzystywania go do głębokiego zamrażania produktów spożywczych.**



**Uwaga, podczas czyszczenia urządzenia zaleca się używanie rękawic ochronnych.**

### 5.2. Czyszczenie sondy

Konserwacja schładzarko zamrażarki szokowej musi obejmować przynajmniej jedno czyszczenie sondy temperatury wnętrza produktu w ciągu dnia. Jest bardzo ważne, aby codziennie utrzymywać w czystości sondę schładzarko zamrażarki szokowej. Wszystkie niżej podane czynności muszą zostać przeprowadzone wyłącznie, kiedy urządzenie jest nieruchome i po odłączeniu zarówno schładzarko zamrażarki szokowej jak i agregatu skraplającego od sieci zasilającej w energię elektryczną. Producent zaleca dokładne splukanie sondy czystą wodą z dodatkiem roztworu dezynfekującego.



Do czyszczenia zastosować te same metody i detergenty jak podano w poprzednim akapicie.

### 5.3. Czyszczenie agregatu skraplającego

**Wszystkie niżej podane czynności muszą zostać przeprowadzone wyłącznie, kiedy schładzarko zamrażarka jest odłączona od gniazda zasilającego w energię elektryczną. Czyszczenie powinien przeprowadzać jedynie przeszkolony personel.**

Przy czyszczeniu i konserwacji elementów wykonanych ze stali nierdzewnej należy postępować według wskazówek podanych poniżej, przyjmując, że pierwszą i podstawową zasadą jest zagwarantowanie maksymalnej higieny i nietoksyczności czyszczonych elementów.

Stal nierdzewna pokryta jest cienką warstwą tlenku, który zapobiega tworzeniu się rdzy. Niektóre detergenty mogą zniszczyć tę warstwę lub spowodować jej korozję, a w konsekwencji korozję całego elementu stalowego.

Aby zapobiec korozji stali, przed rozpoczęciem czyszczenia należy sprawdzić u dostawcy czy środek, którego zamierzacie Państwo użyć do czyszczenia jest nieszkodliwy i nie zawiera chloru. Do czyszczenia powierzchni ze STALI NIERDZEWNEJ nie zaleca się używania wełny stalowej. Nie należy jej również zostawiać na powierzchni ze stali nierdzewnej, ponieważ drobny osad żelaza może pozostać na powierzchni i w ten sposób spowodować wytworzenie się rdzy, która ma negatywny wpływ na utrzymanie higieny urządzenia.

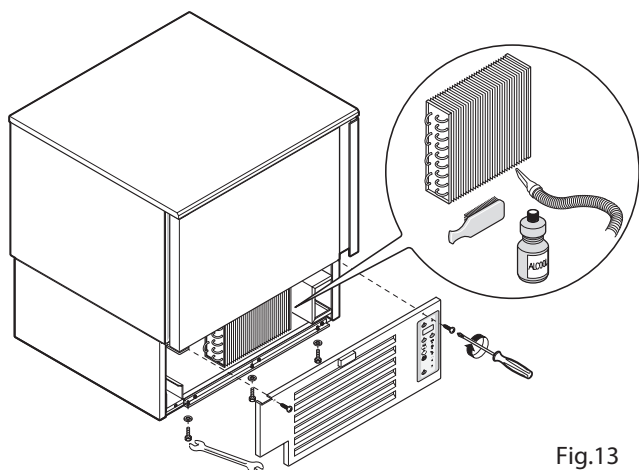


Fig.13

**W celu zachowania przez długi okres wydajnej pracy agregatu skraplającego konieczne jest przeprowadzanie okresowego czyszczenia urządzenia.**

**Zaleca się wykorzystanie strumienia powietrza pod ciśnieniem skierowanego z wewnętrznej części urządzenia na zewnątrz. Jeżeli nie istnieje możliwość przeprowadzenia takiego czyszczenia, należy użyć długiej szczotki do czyszczenia skraplacza z zewnątrz. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby nie uszkodzić przewodu z płynem chłodzącym. Wbudowany agregat skraplający został umieszczony w dolnej części schładzarko zamrażarki szokowej. Nie czyścić skraplacza pod strumieniem wody.**

**Uwaga**, podczas czyszczenia urządzenia zaleca się używanie rękawic ochronnych.

## 6. ZALECENIA I OSTRZEŻENIA

Zaleca się przeprowadzanie codziennego czyszczenia zewnętrznych elementów schładzarko zamrażarki szokowej, włącznie z wewnętrzną stroną drzwiczek w pobliżu uszczelek.

### 6.1. Ręczne rozmrażanie

Schładzarko zamrażarka szokowa posiada funkcję ręcznego rozmrażania, które może zostać przeprowadzone przy otwartych lub zamkniętych drzwiczek (przy zamkniętych drzwiczek czas rozmrażania będzie dłuższy).

#### **UWAGA:**

- Po zakończeniu pracy schładzarko zamrażarki szokowej konieczne jest usunięcie pokrywy z otworu odpływowego w celu umożliwienia odpływu wody do zbiornika skroplin wody (umieszczony na spodzie urządzenia). Przewód odprowadzający może być również przydatny do odprowadzenia innych płynów z danego produktu.
- Po zakończeniu procesu ociekania skroplin należy sprawdzić poziom wody w zbiorniku i w razie potrzeby opróżnić zbiornik.

### 6.2. Maksymalny załadunek półki i przechowywanie produktów

**UWAGA!:** Schładzarko zamrażarka szokowa może obniżyć temperaturę wcześniej poddanego obróbce cieplnej produktu spożywczego (patrz tabela temperatur w zależności od produktu poddanego chłodzeniu lub zamrażaniu).

Nie należy wkładać do schładzarko zamrażarki szokowej produktów bezpośrednio po wyjęciu ich z pieca. Należy odczekać kilka minut przed umieszczeniem produktu wewnątrz komory, a następnie aktywować cykl pracy urządzenia. Producent przypomina, że czas schładzania i zamrażania do osiągnięcia żądanej temperatury zależy od różnych czynników takich jak:

- Kształt, rodzaj, grubość i materiał, z którego wykonany jest pojemnik w którym przechowywane są produkty poddawane schładzaniu.
- Użycie pokrywek pojemników.
- Właściwości fizyczne produktu, jego gęstość, zawartość wody i tłuszczów.
- Temperatura produktu, który ma być poddany schładzaniu.

Czas dodatniego schładzania i ujemnego zamrażania szokowego musi być ustawiony przy wzięciu pod uwagę rodzaju i ciężaru produktu spożywczego przeznaczonego do obróbki.

## 7. FUNKCJE DLA WYBORU CZASU OBRÓBK

Wybór funkcji schładzarko zamrażarki szokowej obejmuje:

- Czas cyklu – kiedy czas obróbki jest określony. Po ustawieniu czasu cyklu obróbki, cykl pracy rozpoczyna się automatycznie.
- Wykorzystanie sondy – wystarczy ustawić temperaturę produktu przeznaczonego do schłodzenia lub zamrożenia, sonda odczyta temperaturę i po sygnale dźwiękowym urządzenie przejdzie do cyklu przechowywania (patrz pozycja sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu).

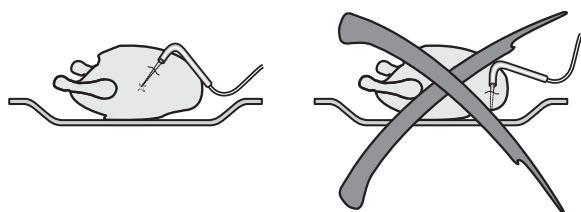
| RODZAJ PROCESU OBRÓBK | RODZAJ CYKLU OBRÓBK | RODZAJ PRODUKTU                | CIĘŻAR PRODUKTU                 | GRUBOŚĆ | RDZEŃ PRODUKTU       |
|-----------------------|---------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------|----------------------|
| DODATNI               | PEŁNA PRĘDKOŚĆ      | Dla potraw gęstych lub grubych | Maksymalnie 4 kg na każdej tacy | 50 mm   | +3 °C<br>MAX 90 min. |



|               |                             |  |      |       |                                 |
|---------------|-----------------------------|--|------|-------|---------------------------------|
| <b>UJEMNY</b> | <b>PEŁNA PRĘDKOŚĆ</b>       | Dla potraw gęstych lub grubych   | 3 kg | 40 mm | Do osiągnięcia -18°C (240 min.) |
|               | <b>ZREDUKOWANA PRĘDKOŚĆ</b> | Produkty delikatne, warzywa, kremy, desery z biszkoptem, małe produkty spożywcze | -    | -     | -                               |

## 8. POMIAR TEMPERATURY RDZENIA PRODUKTU

Jeżeli grubość produktu na to pozwoli należy zawsze korzystać z sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu. Dzięki użyciu sondy będzie dokładnie wiadomo jaką temperaturę osiągnęło wnętrze produktu, a co z tym idzie, będzie można uniknąć przerywania cyklu zanim temperatura +3°C i -18°C zostanie osiągnięta.



Aby zapewnić prawidłową pracę schładzarko zamrażarki szokowej konieczne jest odpowiednie rozmieszczenie produktów przeznaczonych do obróbki na środku, tak aby umożliwić właściwą cyrkulację powietrza wewnątrz komory. Nie zakrywać, ani nie przysłaniać otworów wentylacyjnych wewnątrz urządzenia.

Aby zapewnić prawidłową pracę urządzenia konieczne jest odpowiednie rozmieszczenie produktów przeznaczonych do obróbki na środku, tak aby umożliwić właściwą cyrkulację powietrza wewnątrz komory schładzarko zamrażarki szokowej.

## 9. ZAŁADUNEK PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Produkty spożywcze przeznaczone do schłodzenia nie mogą być nałożone na siebie.

Ich grubość musi być mniejsza niż:

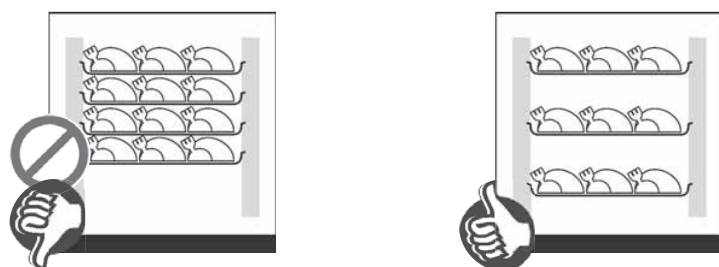
- 50 mm dla cyklu ujemnego
- 80 mm dla cyklu dodatniego



### 9.1. Odległość pomiędzy pojemnikami

Aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wewnątrz komory schładzarko zamrażarki szokowej:

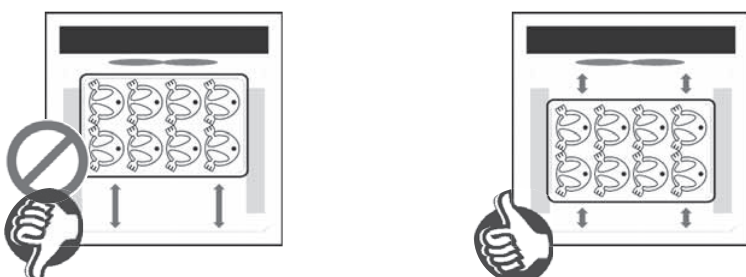
- konieczne jest pozostawienie przynajmniej 7 cm odstępu pomiędzy pojemnikami



### 9.2. Ustawienie pojemników wewnątrz komory urządzenia

Aby zapewnić prawidłowy przebieg cyklu:

- pojemniki muszą być umieszczone bliżej parownika.
- należy zachować jednakową odległość pomiędzy poszczególnymi pojemnikami.



## 10. PRZECHOWYWANIE ZAMROŻONYCH SZOKOWO GOTOWANYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Zamrożone szokowo gotowane produkty mogą być przechowywane w lodówce. Ich właściwości organoleptyczne zachowują się do 5 dni od daty poddania ich obróbce.

Ważne jest utrzymanie łańcucha chłodniczego, zapewniając podczas przechowywania produktów stałą temperaturę pomiędzy 0°C a 4°C, zależnie od rodzaju produktu.

Korzystając z techniki pakowania próżniowego, czas przechowywania może zostać wydłużony do około 15 dni.

## 11. PRZECHOWYWANIE GŁĘBOKO ZAMROŻONYCH GOTOWANYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Głęboko zamrożone gotowane produkty mogą być przechowywane w lodówce. Ich właściwości organoleptyczne zachowują się aż do kilku miesięcy od daty poddania ich obróbce.

Ważne jest utrzymanie łańcucha chłodniczego, zapewniając podczas przechowywania produktów stałą temperaturę pomiędzy 0°C a 4°C, zależnie od rodzaju produktu.

Produkty spożywcze, które zostały poddane ujemnemu cyklowi obróbki mogą być bezpiecznie przechowywane przez okres od 3 do 18 miesięcy, w zależności od rodzaju poddanego obróbce produktu.

- Ważne jest, aby utrzymać temperaturę przechowywania na poziomie równym lub niższym niż -20°C.

**UWAGA!** Należy unikać pozostawiania w temperaturze pokojowej gotowanych produktów przeznaczonych do zamrażania szokowego.

- Unikać utraty wilgotności z uwagi na możliwość utraty przez nie właściwego aromatu.

Zamrożone szokowo produkty spożywcze muszą być owinięte w folię ochronną (a najlepiej zapakowane próżniowo) i zaopatrzone w naklejaną etykietkę na której należy wyszczególnić:

- Zawartość
- Datę przygotowania
- Określoną datę ważności

**UWAGA!** Po rozmrożeniu produktów spożywczych nie wolno ich ponownie zamrażać.

## 12. WŁĄCZANIE SCHŁADZARKO ZAMRAŻARKI SZOKOWEJ

### 12.1. Schładzanie lub zamrażanie szokowe z wykorzystaniem sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu

1. Wcisnąć zielony przycisk.
2. Wcisnąć przycisk „SET”, aby wybrać temperaturę +3°C lub -18°C.
3. Następnie wcisnąć przycisk „START”, aby aktywować cykl pracy.
4. Na koniec cyklu pracy (kiedy brzęczyk zacznie dzwonić), urządzenie przechodzi automatycznie w fazę przechowywania.

### 12.2. Ustawianie czasu schładzania lub zamrażania szokowego

1. Wcisnąć zielony przycisk.
2. Wcisnąć przycisk „SET”, aby wybrać temperaturę +3°C lub -18°C.
3. Następnie wcisnąć przycisk „UP”, „DW”, aby ustawić żądany czas dla cyklu schładzania lub zamrażania szokowego.
4. Wcisnąć przycisk „START”, aby aktywować cykl pracy.
5. Na koniec cyklu pracy (kiedy brzęczyk zacznie dzwonić), urządzenie przechodzi automatycznie w fazę przechowywania.

## 13. CZAS PRZECHOWYWANIA (W MIESIĄCACH) SCHŁODZONYCH LUB ZAMROŻONYCH SZOKOWO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

W tabeli poniżej wskazano czas przechowywania niektórych głęboko zamrożonych produktów spożywczych.

| PRODUKTY SPOŻYWCZE      | Zamrażanie<br>-18°C | Zamrażanie<br>-25°C | Zamrażanie<br>-30°C |
|-------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| <b>PRODUKTY MLECZNE</b> |                     |                     |                     |
| Sery                    | 4                   | 6                   | 6                   |
| Masło                   | 8                   | 12                  | 15                  |
| <b>DRÓB I MIĘSO</b>     |                     |                     |                     |
| Wołowina                | 9                   | 12                  | 18                  |
| Cielęcina               | 6                   | 12                  | 18                  |
| Jagnięcina              | 6                   | 12                  | 18                  |
| Wieprzowina             | 4                   | 12                  | 15                  |
| Drób                    | 5 – 9               | 12                  | 18                  |
| Królik, Gęś             | 4 – 6               | -                   | -                   |
| Kaczka, Indyk           | 4 – 6               | -                   | -                   |
| Dziczyzna               | 6 – 10              | 12                  | 12                  |
| <b>RYBY</b>             |                     |                     |                     |
| Ryby chude              | 6 – 8               | 12                  | 15                  |

| <b>PRODUKTY SPOŻYWCZE</b>                       | <b>Zamrażanie<br/>-18°C</b> | <b>Zamrażanie<br/>-25°C</b> | <b>Zamrażanie<br/>-30°C</b> |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Ryby tłuste (węgorz, makrela, łosoś, śledź)     | 3 – 4                       | 7 – 8                       | 8 – 9                       |
| Skorupiaki ze szczypcami                        | 3 – 4                       | 12                          | 17                          |
| Skorupiaki                                      | 2 – 3                       | 10                          | 12                          |
| <b>WARZYWA I OWOCE</b>                          |                             |                             |                             |
| Warzywa   | 12                          | 18                          | 24                          |
| Owoce   | 12                          | 18                          | 24                          |
| <b>WYROBY CUKIERNICZE</b>                       |                             |                             |                             |
| Ciasta  | 2 – 4                       | 8                           | 12                          |
| <b>WSTĘPNIE PRZETWORZONE PRODUKTY SPOŻYWCZE</b> |                             |                             |                             |
| Wstępnie przetworzone produkty spożywcze        | 2 – 4                       | 6                           | 6                           |

#### 14. CZAS SCHŁADZANIA / ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO

| <b>PRODUKTY SPOŻYWCZE</b>   | <b>POJEMNIK</b> | <b>MAKSYMALNA ILOŚĆ</b> | <b>GRUBOŚĆ PRODUKTU</b> | <b>CZAS ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO</b> | <b>UŻYTY CYKL PRACY</b> |
|-----------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| <b>PRIMI PIATTI</b>         |                 |                         |                         |                                  |                         |
| Sos biały                   | GNI/l h60       | 6 l                     | 4 cm                    | 70 minut                         | DODATNI                 |
| Wywar mięsny                | GNI/l h110      | 7 l                     | 6-7 cm                  | 90 minut                         | DODATNI                 |
| Cannelloni                  | GNI/l h40       | 4 kg                    | 3-4 cm                  | 40 minut                         | DODATNI                 |
| Zupa warzywna               | GNI/l h100      | 5 l                     | 5 cm                    | 90 minut                         | DODATNI                 |
| Świeży makaron              | GNI/l h40       | 1 kg                    | 5 cm                    | 30 minut                         | UJEMNY                  |
| Sos mięsno pomidorowy       | GNI/l h60       | 5 kg                    | 5 cm                    | 90 minut                         | DODATNI                 |
| Zupa fasolowa               | GNI/l h60       | 5 kg                    | 5 cm                    | 90 minut                         | DODATNI                 |
| Zupa rybna                  | GNI/l h60       | 4 kg                    | 5 cm                    | 90 minut                         | DODATNI                 |
| <b>MIĘSO I DRÓB</b>         |                 |                         |                         |                                  |                         |
| Pieczeń                     | GNI/l h60       | 7 kg                    | 10 cm                   | 90 minut                         | DODATNI                 |
| Duszona wołowina            | GNI/l h60       | 7 kg                    | 15 cm                   | 90 minut                         | DODATNI                 |
| Gotowana wołowina           | GNI/l h60       | 6 kg                    | 12-18 cm                | 90 minut                         | DODATNI                 |
| Piersi z kurczaka           | GNI/l h40       | 5 kg                    | 4-5 cm                  | 30 minut                         | DODATNI                 |
| Rozbef                      | GNI/l h40       | 4 kg                    | 10-15 cm                | 80 minut                         | DODATNI                 |
| <b>RYBA</b>                 |                 |                         |                         |                                  |                         |
| Gruper                      | GNI/l h40       | 3 Kg                    | 5-10 cm                 | 90 minut                         | DODATNI                 |
| Cykada morska               | GNI/l h40       | 2 Kg                    | 3 cm                    | 25 minut                         | DODATNI                 |
| Małże pakowane próżniowo    | GNI/l h60       | 2 Kg                    | max 3-4 cm              | 20 minut                         | DODATNI                 |
| Sałatka rybna               | GNI/l h40       | 4 kg                    | 3-4 cm                  | 30 minut                         | UJEMNY                  |
| Gotowany polip              | GNI/l h60       | 5 kg                    | -                       | 60 minut                         | DODATNI                 |
| Mątwą                       | GNI/l h60       | 4 kg                    | 4-5 cm                  | 60 minut                         | DODATNI                 |
| <b>WARZYWA</b>              |                 |                         |                         |                                  |                         |
| Marchew                     | GNI/l h60       | 4 kg                    | 4-5 cm                  | 60 minut                         | DODATNI                 |
| Grzyby                      | GNI/l h60       | 4 kg                    | 4-5 cm                  | 60 minut                         | DODATNI                 |
| Cukinia                     | GNI/l h60       | 3 kg                    | 4-5 cm                  | 90 minut                         | DODATNI                 |
| <b>WYROBY CUKIERNICZE</b>   |                 |                         |                         |                                  |                         |
| Budyń waniliowo czekoladowy | GNI/l h60       | 6 l                     | 4-5 cm                  | 90 minut                         | DODATNI                 |
| Krem angielski              | GNI/l h60       | 3 l                     | 4-5 cm                  | 90 minut                         | DODATNI                 |

| PRODUKTY SPOŻYWCZE   | POJEMNIK  | MAKSYMALNA ILOŚĆ | GRUBOŚĆ PRODUKTU | CZAS ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO | UŻYTY CYKL PRACY |
|----------------------|-----------|------------------|------------------|---------------------------|------------------|
| Herbatniki z kremem  | GNI/I h60 | 3 l              | 4-5 cm           | 90 minut                  | DODATNI          |
| Kremowy sładki budyn | GNI/I h40 | 3 l              | 6 cm             | 60 minut                  | DODATNI          |
| Semifreddo           | GNI/I h40 | 3 kg             | 4-6 cm           | 50 minut                  | DODATNI          |
| Tiramisù             | GNI/I h60 | 5 kg             | 4-5 cm           | 45 minut                  | DODATNI          |

## 15. PANEL STEROWANIA

### 15.1. Opis funkcji

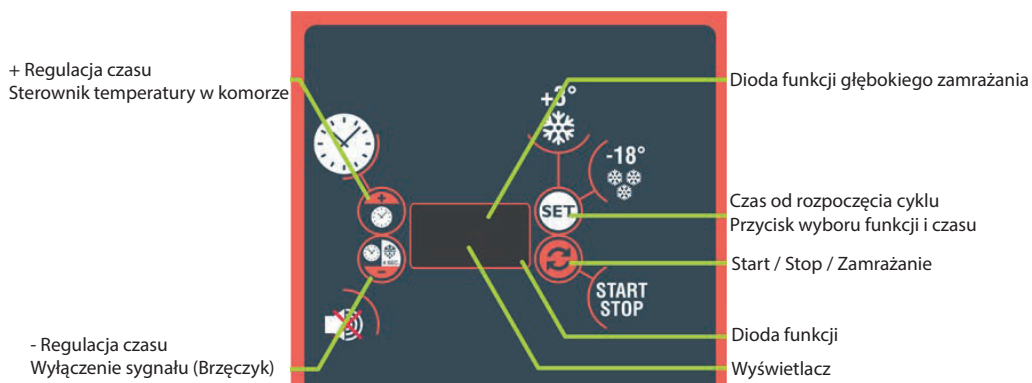
Panel sterowania zarządza podstawowymi funkcjami urządzenia:

- Schładzanie i zamrażanie szokowe – proces dodatni
- Zamrażanie szokowe i głębokie zamrażanie – proces ujemny
- Sonda do pomiaru temperatury rdzenia produktu lub czas zamrażania szokowego
- Przechowywanie
- Ręczne rozmrażanie bez użycia grzałki lub gorącego gazu

Dzięki niektórym parametrom istnieje możliwość wymazania niektórych funkcji lub zmiana innych.

Użytkownik finalny (kucharz) może wybrać rodzaj cyklu i czas schładzania bez wybierania sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu.

### 15.2. Wygląd panelu sterowania



Przed rozpoczęciem pracy panelu sterowania następuje 5 sekundowa przerwa na test lamp. Następnie urządzenie przechodzi w tryb gotowości do pracy.

### 15.3. Tryb oczekiwania

#### Wyświetlacz

Wyświetlacz pokazuje komunikat „---”

#### Przyciski

Panel sterowania zatrzymuje się w trybie oczekiwania jeśli przycisk „SET” zostanie wciśnięty i przytrzymany przez 4 sekundy, przy zatrzymanych cyklach schładzania.

### 15.4. Ustawianie programów czasu i sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu

| PROGRAM | PRZYCISK | WYŚWIE-TLACZ | PRZYCISK | WYŚWIE-TLACZ | PRZYCISK | ROZPOCZĘCIE CYKLU | ZATRZY-MANIE | UTRZYMANIE | ROZMRAŻANIE |
|---------|----------|--------------|----------|--------------|----------|-------------------|--------------|------------|-------------|
|         |          | +3°          |          |              |          |                   |              | °C →       |             |
|         | -18°     |              |          |              |          |                   |              |            |             |
|         |          | +3°          |          |              |          |                   |              | °C →       |             |
|         | -18°     |              |          |              |          |                   |              |            |             |

## 15.5. Stop


### Wyświetlacz


Kiedy zostanie wybrany cykl czasowy, wyświetlacz pokazuje czas (w godzinach i minutach) lub zapisy sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu, jeżeli został wybrany cykl z sondą.



Górny punkt na drugim wyświetlaczu pokazuje wybór procesu ujemnego.

### Przyciski

Przyciski Set, Up i Down    umożliwiają wejście do menu ustawień.

Wciśnięcie przycisku Set  pozwala przejść automatycznie do cykli ujemnych lub dodatnich z wykorzystaniem sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu.

Wciśnięcie przycisku Set  i przytrzymanie go przez 4 sekundy spowoduje, że panel kontrolny przejdzie w tryb oczekiwania.

Wciśnięcie przycisku Up  lub Down  umożliwi automatyczne ustawienie cyklu czasu jeżeli poprzednio wybrany

był cykl z wykorzystaniem sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu, w przeciwnym razie będzie można zwiększyć lub zmniejszyć +/- wartości dla cyklu czasu.

Jeżeli brzęczyk jest włączony, można go wyłączyć wciskając przycisk Down .

Aby rozpocząć cykl należy wcisnąć przycisk Start/Stop .


## 15.6. Start


### Wyświetlacz

Wyświetlacz wskazuje pozostały czas (w godzinach i minutach), kiedy został wybrany cykl czasowy lub zapisy sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu, jeżeli został wybrany cykl z sondą.


Jeśli została wybrana funkcja prezentacji drzwiczek (PI=I), a zamek w drzwiczkach nie został poprawnie zamknięty, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „dr”, który zawiadamia, że drzwiczki są otwarte.

### Przyciski

Wciśnięcie przycisku „SET”  podczas programu czasowego i programu z wykorzystaniem sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu spowoduje, że na wyświetlaczu pokaże się czas, który minął od rozpoczęcia cyklu.

Wciśnięcie przycisku Up , spowoduje wyświetlenie temperatury odczytanej przez sondę temperatury w komorze.

Wyświetlenie tych danych trwa 5 sekund.

Jeżeli brzęczyk jest włączony, można go wyłączyć wciskając przycisk Down .

Aby rozpocząć cykl należy wcisnąć przycisk Start/Stop .

**UWAGA!:** Na koniec fazy cyklu dodatniego następuje automatyczne ustawienie programu przechowywania na temperaturę 0

do +3°C. Na koniec fazy cyklu negatywnego następuje automatyczne ustawienie programu przechowywania na temperaturę -22 do -25°C.

**Aby utrzymać nakazany przepisami prawnymi czas schładzania i zamrażania, nie należy otwierać drzwiczek urządzenia podczas trwania cyklu jego pracy.**

### 15.7. Komunikaty alarmowe

Komunikaty alarmowe dotyczą sond. Są one wyświetlane jedynie przy wywołaniu na wyświetlaczu odpowiedniej sondy.

„Er” awaria ogólna lub uszkodzenie sondy


„Er1” uszkodzenie sondy pomiaru temperatury w komorze

„Er2” uszkodzenie sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu

Jeżeli w trakcie trwania cyklu obróbki pojawi się awaria, cykl trwa do końca ustawionego czasu, utrzymując komunikat informujący o awarii. Patrz rozdział „KOMUNIKATY ALARMOWE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW”.

### 15.8. Ustawienia

#### Sprężarka

Sprężarkę aktywuje się poprzez funkcję START , kiedy nie występuje awaria sondy w komorze urządzenia.

Jeżeli zostanie wybrana funkcja prezentacji drzwiczek (PI=1), drzwiczki muszą być zamknięte, aby umożliwić rozpoczęcie pracy sprężarki tylko jeśli parametr P6=0. Przy aktywnym parametrze P6=0 sprężarka jest aktywna nawet jeśli drzwiczki są otwarte a wentylator zatrzymany. Sprężarka rozpoczyna pracę zgodnie z ustawionym SET POINT odpowiednio do różnicy zaprogramowanej temperatury (Parametr P8).

Czas ochronny dla sprężarki:

P9: minimalne opóźnienie, które musi nastąpić pomiędzy wyłączeniem i ponownym włączeniem sprężarki.

Ten parametr jest również używany jako reset karty.

PI0: minimalne opóźnienie, które musi nastąpić pomiędzy 2 następującymi po sobie cyklami pracy sprężarki.



#### Ręczne rozmrażanie

Proces rozmrażania jest przeprowadzany przy otwartych drzwiczkach, bez wykorzystania grzałki lub gorącego gazu.

#### Parametry

Równoczesne wciśnięcie przycisków Up i Down   umożliwi wejście do menu ustawień na przynajmniej 4 sekundy.

Wtedy na wyświetlaczu pojawi się numer parametru (P0). Poprzez wciśnięcie przycisku SET  można wywołać na wyświetlaczu wartość tego parametru i zmienić ją.

Przyciski Up i Down  , kiedy włączone jest menu ustawień parametru, umożliwia przejście do następnego lub poprzedniego parametru; wyświetlenie jego wartości, a następnie zmodyfikowania jej.

|   | Opis  | Min | Max | Domyślne | Jednostka |
|---|---|-----|-----|----------|-----------|
| 0 | Umożliwia wejście do funkcji przechowywania; brzęczyk dzwoni przez 60 sekund                      | 0   | 1   | 1        | ---       |
| 1 | Funkcja prezentacji drzwiczek 0 = brak prezentacji drzwiczek; 1 = prezentacja drzwiczek           | 0   | 1   | 1        | ---       |
| 2 | Praca wentylatora podczas cyklu obróbki 0 = tylko razem ze sprężarką 1 = zawsze włączony          | 0   | 1   | 1        | ---       |
| 3 | Umożliwia dostęp do funkcji sondy do pomiaru temperatury rdzenia produktu                         | 0   | 1   | 1        | ---       |
| 4 | Umożliwia dostęp do procesu ujemnego  | 0   | 1   | 1        | ---       |
| 5 | Umożliwia dostęp do procesu rozmrażania   | 0   | 1   | 0        | ---       |
| 6 | Zatrzymuje funkcje, kiedy drzwiczki są otwarte 0 = sprężarka + wentylatory; 1 = tylko wentylatory | 0   | 1   | 1        | ---       |
| 7 | Konfiguracja RL2 0 = rozmrażanie; 1 = wentylator + rozmrażanie                                    | 0   | 1   | 1        | ---       |
| 8 | Ustawianie histerezy  | 1   | 20  | 3        | °C        |
| 9 | Ochrona sprężarki Off/On (działa także jako reset)  | 0   | 99  | 2        | Min       |

|    | Opis   | Min  | Max | Domyślne | Jednostka |
|----|--|------|-----|----------|-----------|
| 10 | Ochrona sprężarki On/Off   | 0    | 99  | 3        | Min       |
| 11 | Czas trwania rozmrażania   | 0    | 99  | 10       | Min       |
| 12 | Czas trwania ociekania   | 0    | 99  | 3        | Min       |
| 13 | Sonda do pomiaru temperatury rdzenia produktu dla procesu dodatniego         | - 50 | 99  | 3        | °C        |
| 14 | Sonda do pomiaru temperatury rdzenia produktu dla procesu ujemnego           | - 50 | 99  | -18      | °C        |
| 15 | Sonda do pomiaru temperatury w komorze dla procesu dodatniego                | - 50 | 99  | -2       | °C        |
| 16 | Sonda do pomiaru temperatury w komorze dla procesu ujemnego                  | - 50 | 99  | -40      | °C        |
| 17 | Sonda do pomiaru temperatury w komorze dla dodatniego procesu przechowywania | - 50 | 99  | 0        | °C        |
| 18 | Sonda do pomiaru temperatury w komorze dla ujemnego procesu przechowywania   | - 50 | 99  | -25      | °C        |
| 19 | Czas trwania procesu dodatniego  | 0    | 599 | 90       | Min       |
| 20 | Czas trwania procesu ujemnego  | 0    | 599 | 270      | Min       |

## 16. KONSERWACJA – ZARZĄDZANIE ODPADAMI – POZBYWANIE SIĘ MATERIAŁÓW

Wszystkie prace związane z konserwacją i naprawą urządzenia muszą być przeprowadzone kiedy urządzenie jest nieruchome i po odłączeniu zarówno schładzarko zamrażarki szokowej jak i agregatu skraplającego od sieci zasilającej w energię elektryczną. Wszystkie wyżej wymienione prace muszą zostać wykonane przez odpowiednio wykwalifikowany specjalistyczny personel techniczny.

**UWAGA!:** Wszystkie procedury codziennego i nadzwyczajnego czyszczenia zostały opisane w rozdziale – „CZYSZCZENIE URZĄDZENIA”.

### 16.1. Kontrole okresowe

Konieczne jest przeprowadzanie okresowych (przynajmniej raz w roku) kontroli całego systemu. Kontrole takie mogą przeprowadzać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowani pracownicy techniczni.

Należy skontrolować czy:

- system odprowadzania wody działa prawidłowo.
- nie ma wycieków gazu chłodniczego i cały system chłodzący pracuje prawidłowo.
- stan układu elektrycznego nie zagraża bezpieczeństwu.
- drzwiczki zamykają się odpowiednio, a uszczelki nie zostały uszkodzone.
- skraplacz agregatu chłodniczego jest czysty.

### 16.2. Wymiana silnika wentylatora

W przypadku uszkodzenia sprężarki i konieczności jej wymiany należy zadbać o zebranie gazu chłodniczego i oleju, aby nie zostały uwolnione do środowiska.

### 16.3. Zamawianie części zamiennych

Przy zamawianiu części zamiennych należy dokładnie określić:

- model urządzenia
- numer seryjny urządzenia
- ilość i rodzaj części zamiennych

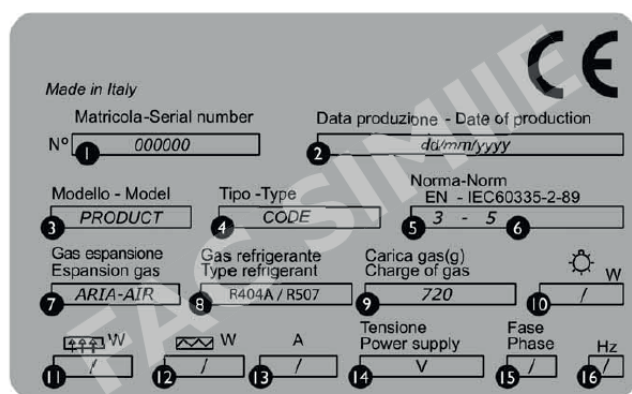
Jeżeli to możliwe prosimy o dołączenie zdjęcia części zamiennej, którą chcecie Państwo zamówić..

## 17. KOMUNIKATY ALARMOWE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| KOMUNIKAT | USTERKA  | POSTĘPOWANIE  | ROZWIĄZANIE PROBLEMU   |
|-----------|--|---|--|
| ER        | Awaria ogólna lub uszkodzenie sondy                | Sprawdzić podłączenie wszystkich przewodów do listwy zaciskowej | Jeżeli przewód się odłączył należy go ponownie zamontować i przykręcić<br>Skontaktować się z serwisem naprawczym |
| ERI       | Uszkodzenie sondy do pomiaru temperatury w komorze | Sprawdzić podłączenie wszystkich przewodów do listwy zaciskowej | Jeżeli przewód się odłączył należy go ponownie zamontować i przykręcić<br>Skontaktować się z serwisem naprawczym |

| KOMUNIKAT | USTERKA   | POSTĘPOWANIE   | ROZWIĄZANIE PROBLEMU   |
|-----------|---|--|--|
| ER2       | Uszkodzenie sondy do pomiaru temperatury produktu                   | Sprawdzić podłączenie wszystkich przewodów do listwy zaciskowej  | Jeżeli przewód się odłączył należy go ponownie zamontować i przykręcić<br>Skontaktować się z serwisem naprawczym |
| ER3       | Błąd czujnika skraplacza  | Sprawdzić podłączenie wszystkich przewodów do listwy zaciskowej  | Jeżeli przewód się odłączył należy go ponownie zamontować i przykręcić<br>Skontaktować się z serwisem naprawczym |
|           | Zbyt długi czas schładzania   | Sprawdzić czy parownik nie jest zablokowany przez lód  | Zostawić drzwiczki otwarte na przynajmniej 15 minut, aby umożliwić stopienie lodu                                |
|           |   | Sprawdzić czy produkt jest prawidłowo załadowany i czy nie została przekroczona dozwolona ilość załadunku  | Usunąć część ładunku z pojemników i półek  |
|           |   | Sprawdzić czy wentylator wewnętrzny się obraca   | Skontaktować się z serwisem naprawczym   |
|           |   | Sprawdzić czy temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka i czy nie występuje zbyt duży procent wilgotności | Skontaktować się z serwisem naprawczym   |
|           | Po zakończeniu cyklu schładzania nie włącza się cykl przechowywania |  | Skontaktować się z serwisem naprawczym   |
| DR        | Otwarte drzwi urządzenia  |  | Sprawdzić poprawne zamknięcie drzwi  |

## 18. TABLICZKA ZNAMIONOWA



### LEGENDA

1. Numer seryjny
2. Data produkcji
3. Model
4. Wersja
5. Klasa klimatyczna urządzenia
6. (\*) Normy dotyczące bezpieczeństwa
7. Rozszerzalność gazu
8. Rodzaj gazu chłodniczego
9. Ilość gazu
10. Całkowita moc elektryczna oświetlenia (Watt)
11. Odporność na wodę skroploną
12. Odporność na rozmrażanie elektryczne
13. Całkowity pobór mocy (A)
14. Napięcie zasilania (Volt)
15. Ilość faz
16. Częstotliwość (Hz)



\* opis:

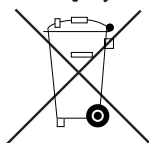
| Normy bezpieczeństwa | Klasa klimatyczna | Maks. temperatura otoczenia |
|----------------------|-------------------|-----------------------------|
| EN 60335 -2—89       | 3                 | +32°C                       |
| IEC60335 — 2-89      | 5                 | +43°C                       |

## 19. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

**Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym**

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odbierz zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy, a także na [www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl).
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

**Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.**



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

## 20. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.