

Schładzarko – zamrażarka szokowa

5 X GN 1/1 – 15 X GN 1/1

Seria: ASKFME / ASKFZK



SPIS TREŚCI	Strona
1. UWAGI WSTĘPNE	3
2. CEL ZASTOSOWANIA	3
3. WSKAZÓWKI OGÓLNE	3
4. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA	4
5. DANE TECHNICZNE	4
6. INSTALACJA	5
6.1 Transport i obchodzenie się z urządzeniem	5
6.2 Rozpakowanie i ustawienie	5
6.3 Podłączenie elektryczne	7
6.4 Podłączenie zewnętrznego agregatu	8
6.4.1 Ustawienie	8
6.4.2 Podłączenie elektryczne	8
6.4.3 Podłączenie przewodów czynnika chłodniczego	8
6.5 Wskazówki dotyczące instalacji	8
7. EKSPLOATACJA	9
7.1 Urządzenie w trybie oczekiwania	9
7.2 Urządzenie w trybie chłodzenia	9
7.3 Kategorie artykułów spożywczych	9
7.4 Automatyczne i indywidualnie ustawiane programy	9
7.5 Cykl w toku	10
7.6 Inne funkcje	10
7.7 Maszyna w trybie nagrzewania	11
7.8 Tryb łączony (opcja)	11
7.9 Opcje	11
7.10 Alarmy	12
7.11 Tryb ręczny i tryb Multilevel	12
7.12 USB	13
7.13 Raport HACCP	14
7.14 Pomoc (opcja)	14
7.15 Modem (opcja)	14
8. KONSERWACJA	16
8.1 Bezpieczeństwo	16
8.2 Czyszczenie	16
8.3 Pielegnacja	16
8.4 Nadzwyczajne prace konserwacyjne	17
9. GWARANCJA I SERWIS	17
10. ZŁOMOWANIE I RECYKLING	17
11. SCHEMAT PRZYŁĄCZEŃ ELEKTRYCZNYCH	18-21
12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI	22

1. UWAGI WSTĘPNE

Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszym schładzarko-zamrażarko szokowym. Wszystkie produkowane przez nas urządzenia podlegają stałej kontroli jakości. Prosimy o uważne i dokładne przeczytanie instrukcji, aby mogli Państwo możliwie długo i bezproblemowo pracować na naszych urządzeniach.

Instrukcja obsługi ma za zadanie dostarczyć następujących informacji:

- Wskazówki ogólne
- Przepisy bezpieczeństwa
- Dane techniczne
- Instalacja
- Eksploatacja
- Konserwacja
- Gwarancja i serwis
- Złomowanie i recykling
- Deklaracja zgodności

2. CEL ZASTOSOWANIA

Schładzarko-zamrażarki szokowe służą zarówno temu, aby móc szybko schłodzić pewne produkty spożywcze w celu uniknięcia rozmnażania się bakterii w artykułach spożywczych, jak również, aby zachować jakość żywności.

Urządzenia te są używane na dwa sposoby:

- Szybkie schładzanie, aby doprowadzić temperaturę żywności w ciągu 90 minut z $+90^{\circ}\text{C}$ na $+3^{\circ}\text{C}$
- Zamrażanie, aby doprowadzić temperaturę żywności w ciągu 240 minut z $+90^{\circ}\text{C}$ na -18°C .

Podczas korzystania z szybkiego chłodzenia można ustawić dla schładzanych produktów spożywczych najbardziej odpowiednie cykle chłodzenia.

Po zakończeniu cyklu urządzenie przechodzi na tryb magazynowy. Należy pamiętać, że schładzarko-zamrażarka szokowa jest przeznaczona do przechowywania produktów do 2 dni.

3. WSKAZÓWKI OGÓLNE

- Urządzenie jest przystosowane wyłącznie do szybkiego schładzania/ szokowego zamrażania produktów spożywczych.
- Po rozpakowaniu zabezpieczeń, proszę sprawdzić czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku ewentualnego uszkodzenia proszę natychmiast powiadomić dostawcę lub instalatora.
- Przed rozpoczęciem prac związanych z ustawieniem i instalacją proszę skontrolować, czy dane dotyczące wydajności i napięcia zasilania na tabliczce znamionowej odpowiadają istniejącym wartościom lokalnym. Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia oraz na tylnej stronie instrukcji obsługi.
- W przypadku awarii należy natychmiast wyłączyć urządzenie.

Instalacja, uruchomienie i konserwacja schładzarko-zamrażarki szokowej muszą być wykonywane przez wykwalifikowane firmy świadczące usługi chłodnicze lub osoby upoważnione przez producenta. W celu przeprowadzenia bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji schładzarki szokowej, należy dokładnie przeczytać instrukcje zawarte w tej instrukcji obsługi i przechowywać ją w miejscu w miejscu łatwo dostępnym dla użytkownika.

4. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Podczas projektowania i produkcji schładzarko-zamrażarek szokowych zwrócono szczególną uwagę na zachowanie zasad bezpieczeństwa, które pozwalają użytkownikowi na bezpieczne korzystanie z urządzenia.

- Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia elementów będących pod napięciem, urządzenia zostały wyposażone w metalowe osłony. Zabezpieczenia te mogą zostać usunięte tylko przez wykwalifikowany personel.
- Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z ruchomymi częściami, łopatki wentylatora na kondensatorze oraz w obudowie parownika zostały pokryte ochronną kratą.
- Instalacja elektryczna odpowiada normie CEI EN 60335-1:2002.

Jak przy każdym urządzeniu elektrycznym, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji podczas instalacji oraz podczas użytkowania, należy postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mając mokre ręce lub stopy.
- Nie usuwać i nie manipulować urządzeniami zabezpieczającymi oraz ochronnymi podczas przeprowadzania zwykłych prac konserwacyjnych.
- Nie wkładać żadnych urządzeń i narzędzi kuchennych do osłony części elektrycznych i mechanicznych.
- Do konserwacji używać właściwych i kompatybilnych urządzeń.
- Podczas nieużywania urządzenia wyłączyć je i wyjąć wtyczkę z gniazda.

Nieprzestrzeganie tych zasad może wpłynąć na bezpieczeństwo urządzenia i użytkownika. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku dokonywania zmian w pierwotnym sposobie funkcjonowania urządzenia, nieprzestrzegania instrukcji obsługi lub z powodu zmian albo zainstalowania dodatkowych urządzeń.

5. DANE TECHNICZNE

Dla określenia właściwości technicznych schładzarko-zamrażarek szokowych zaleca się zwrócić uwagę na informacje zawarte na tabliczce znamionowej, która znajduje się na tylnej okładce instrukcji obsługi.

Tabliczka znamionowa znajduje się również z tyłu schładzarki szokowej i służy do:

- identyfikacji produktu podczas serwisu o model, numer produktu i numer seryjny,
- udzielania informacji o wymaganej elektrycznej mocy i napięciu dla zasilania urządzenia,
- dostarczenia informacji na temat rodzaju i ilości czynnika chłodniczego.

Rilling [®]		MADE IN EU		CE	
ABB PCO-CHEF BIG 40T R 7.5-HP S1 400V/3/					
MODELL BIG CHEF 40		Serien Nr: KM11293094			
Anschlusswert	400 (V) / 3 N / 50 (Hz)	0 (W)	(A)		
HEIZLEISTUNG	(W)	LICHT	(W)		
GRUNDFLÄCHE	(m²)	NETTO VOLUMEN	3334.0	(dm³)	
KÄLTEMITTEL	R404A	GEWICHT	/	(Kg)	
KÄLTELEISTUNG		FUNC.T CLASS			
FORMERGAS	245 HFC	SCHALLDRUCKPEGEL	80	MAX PRESSURE GAS	
STROMVERBRAUCH (kW/Jahr)		KLIMAKLASSE	4	24 BAR	
RILLING GMBH CO. KG			JAHR 2011		

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe użytkowanie produktu.
Producent zastrzega sobie również prawo do dokonywania w swoich produktach koniecznych i użytecznych zmian, które uzna za niezbędne, bez naruszania jego podstawowych funkcji.

6. INSTALACJA

Ustawienie, instalacja, podłączenie oraz prace konserwacyjne schładzarko-zamrażarek szokowych mogą zostać przeprowadzone jedynie przez osobę zajmującą się budowaniem urządzeń chłodniczych i/lub technicznie wykwalifikowaną i autoryzowaną firmę produkcyjną.

6.1. TRANSPORT I OBCHODZENIE SIĘ Z URZĄDZENIEM

W celu prawidłowego przetransportowania, a następnie obchodzenia się ze schładzarko-zamrażarką szokową, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Aby uniknąć uszkodzenia przedmiotów czy osób podczas transportu urządzenia, wymagane jest wykorzystanie odpowiedniego transportu oraz sprzętu.
- Należy sprawdzić, czy wybrany środek transportu jest odpowiedni dla wagi schładzarko-zamrażarki szokowej.
- Uwaga: Podczas transportu urządzenia nie może być ono wywrócone do góry nogami lub położone na boku. Takie ułożenie może spowodować uszkodzenie urządzenia i utrudnić funkcjonowanie cyklu chłodzenia.

6.2. ROZPAKOWANIE I USTAWIENIE

Przed instalacją urządzenia należy je ostrożnie rozpakować.

- Jeszcze zapakowaną schładzarko-zamrażarkę szokową ustawić za pomocą podnośnego wózka w pobliżu docelowego miejsca ustawienia.
- Przeciąć taśmę i wyciągnąć w górę kartonowe opakowanie. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie należy używać noży lub podobnych przedmiotów.
- Wyjąć drewnianą podstawę i ustawić schładzarkę w ostatecznej pozycji.
- Ściągnąć folię ochronną PVC ze wszystkich stron.
- Usunąć plastikową ochronę z sondy do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.
- Ustawić urządzenie poziomo w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Należy unikać ustawienia urządzenia przy bezpośrednim źródle ciepła lub w obszarze bezpośredniego działania promieni słonecznych.
- Miejsce ustawienia urządzenia musi być dobrze wentylowane i wolne od pyłów.
- Wilgotność powietrza powinna wynosić maksymalnie 70%.
- Nierówności podłogi muszą zostać wcześniej usunięte.
- Należy zostawić wolną przestrzeń w obszarze zasysania oraz wydmuchiwania powietrza z agregatu (wokół otworów wentylacyjnych), aby zapewnić prawidłową wentylację.
- Temperatura otoczenia powinna wynosić od +16° C do +32° C.
- Podłoga urządzenia musi zostać uszczelniona przed wnikaniem wody z zewnątrz! (zalakowana lub zasylikonowana).
- Należy zachować minimalny odstęp 50 mm ze wszystkich stron, aby zachować właściwą cyrkulację powietrza.
- Wszelkie elementy opakowania urządzenia powinny zostać usunięte zgodnie z obowiązującymi przepisami. W żadnym przypadku nie można nimi obciążać środowiska.



6.3. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

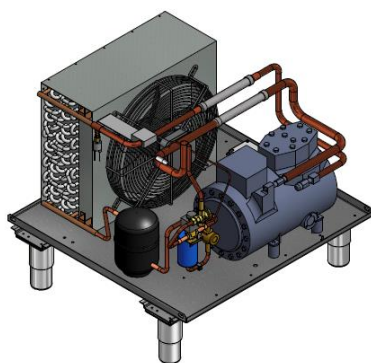
Urządzenie dostarczane jest bez wtyczki do podłączenia do linii zasilającej. Podłączenie to jest wykonywane przez wykwalifikowany personel.

W przypadku wykonywania podłączenia przez użytkownika lub przez niewykwalifikowany personel, producent zostaje zwolniony z wszelkiej odpowiedzialności.

- Sprawdzić integralność linii elektroenergetycznych. W przypadku uszkodzenia zlecić wymianę wykwalifikowanemu specjalście.
- Napięcie prądu zasilającego musi odpowiadać wartościom urządzenia podanym na tabliczce znamionowej.
- W przewodzie elektrycznym musi być wbudowany wielobiegunowy włącznik/wyłącznik główny, który przerwie wszystkie kontakty łącznie z przewodem zerowym. Musi mieć on minimalną odległość 3 mm pomiędzy otwartymi stykami i być podłączony z odpowiednim wyłącznikiem nadprądowym lub bezpiecznikiem topikowym. Dobór parametrów czy ustawienie muszą odpowiadać parametrom na tabliczce znamionowej.
- Włącznik/wyłącznik główny musi być umieszczony blisko urządzenia, łatwo dostępny i pozwalać na użycie go za każdym razem dla urządzenia.
- Wykonany przez inwestora uziemiony przewód musi zostać podłączony do odpowiednich końcówek (zacisków) uziemiających urządzenia.
- Nie dopuszcza się używania łącz, wielokrotnych gniazd wtykowych, przedłużaczy czy przewodów z niedopuszczonym przekrojem poprzecznym.
- Przestrzegane są lokalne standardy.
- Szczegółowe informacje dotyczące elektrycznego podłączenia znajdują się w schemacie połączeń w instrukcji obsługi lub na tylnej ścianie urządzenia.
- Podczas normalnej pracy urządzenia czy podczas jego konserwacji, kabel instalacyjny nie może zostać wyciągnięty lub zgnieciony.

6.4. PODŁĄCZENIE ZEWNĘTRZNEGO AGREGATU

Podłączenie tych dwóch jednostek powinno zostać przeprowadzone zgodnie z poniższymi wskazówkami.



Agregat chłodniczy



Schładzarko-zamrażarka szokowa

6.4.1. USTAWIENIE

Po rozpakowaniu agregatu proszę postępować zgodnie z następującą instrukcją:

- Ustawić urządzenie prosto na stabilnym podłożu.
- Ustawić agregat pod odpowiednią osłoną, która zabezpieczy go przed wpływem zjawisk pogodowych, oraz w odległości 10 m od schładzarko-zamrażarki szokowej.
- Nie ustawiać urządzenia przy bezpośrednim źródle ciepła lub w obszarze bezpośredniego działania promieni słonecznych.
- Od strony wlotu powietrza należy zachować odstęp od 500 mm, natomiast od strony wylotu powietrza od 1500 mm.
- Przewody czynnika chłodniczego powinny zostać dołączone do urządzenia.
- W pionowych przewodach należy zapewnić właściwą cyrkulację oleju.
- Urządzenia są dostarczane bez wypełnienia czynnika chłodniczego.

6.4.2. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Schładzarko-zamrażarkę szokową podłączyć za pomocą 2 kabli elektrycznych (przekrój podany jest w technicznym zestawieniu parametrów) według danych w schemacie połączeń na tablicy połączeń w module skraplacza (kondensatora). Przy podłączaniu kondensatora do tablicy połączeń należy przestrzegać numeru linii i zacisku.

6.4.3. PODŁĄCZENIE PRZEWODÓW CZYNNIKA CHŁODNICZEGO

- Przewód cieczowy kondensatora połączyć z przewodem cieczowym schładzarko-zamrażarki szokowej.
- Przewód gorącego gazu od kondensatora połączyć z przewodem gorącego gazu schładzarko-zamrażarki szokowej.
- Przewód ssący kondensatora połączyć z przewodem ssącym schładzarko-zamrażarki szokowej.
- Otworzyć wszystkie zawory zamykające instalację, opuścić wspólny cykl chłodzenia i sprawdzić szczelność. Urządzenie chłodnicze napełnić R404a/ R507.
- Jeżeli kondensator zostanie ustawiony wyżej niż schładzarko-zamrażarka szokowa należy wyposażyć instalację w odpowiednie syfony.

Przy podłączaniu obu jednostek:

- unikać redukcji,
- możliwe łuki redukować do minimum,
- zabezpieczyć rury w odpowiedni sposób i
- zaopatrzyć przewód ssący w odpowiednią izolację.

6.5. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI

Po ustawieniu i podłączeniu schładzarko-zamrażarki szokowej personel techniczny powinien skontrolować, czy instalacja została przeprowadzona prawidłowo.

- Sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie połączeń elektrycznych.
- Upewnić się, czy moc wejściowa jest zgodna z normą.
- Upewnić się, czy ciśnienie gazu systemu chłodzenia jest prawidłowe.
- Przeprowadzić przynajmniej jeden pełny cykl chłodzenia, aby upewnić się, że wszystkie części urządzenia funkcjonują prawidłowo.
- Przed uruchomieniem urządzenie powinno zostać wyczyszczone (patrz punkt 8.2).
- Akcesoria takie jak prowadnice, ruszty itd. zamontować według potrzeb na odpowiedniej wysokości.

7. EKSPLOATACJA

7.1 Urządzenie w trybie oczekiwania



Szybkoschładzanie:

Umożliwia rozpoczęcie cyklu szybkiego chłodzenia.



Zamrażanie:

Umożliwia rozpoczęcie cyklu zamrażania.

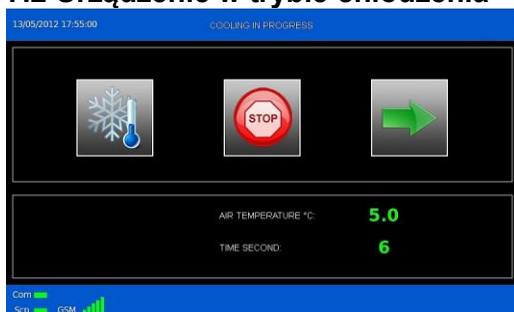


Pozostałe:

Umożliwia dostęp do innych funkcji.

Standby: umożliwia dostęp do trybu czuwania (maszyna jest wyłączona). Aby opuścić tryb czuwania, przesunąć czerwone kwadraty ze strony lewej na prawą. Przed odcięciem zasilania maszyny przejść do trybu czuwania.

7.2 Urządzenie w trybie chłodzenia



Zielona strzałka:

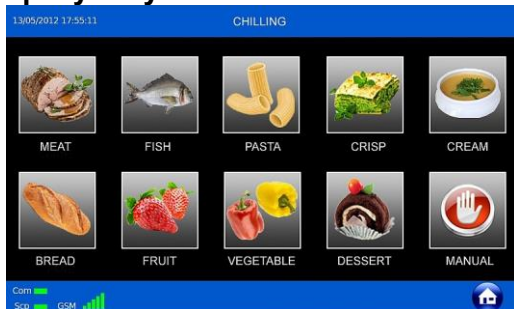
Umożliwia przejście do kolejnej strony.

UWAGA:

Chłodzenie jest automatycznie włączane przed trybami szybkiego chłodzenia i zamrażania, jest to korzystne, ponieważ pozwala obniżyć temperaturę wewnątrz maszyny (pustej), aby skrócić czas kolejnego cyklu.

Chłodzenie nie jest ograniczone w czasie; można je zatrzymać naciskając przycisk STOP. Zalecane jest chłodzenie przez przynajmniej 15 minut.

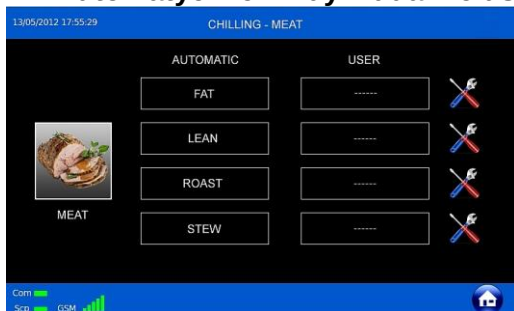
7.3 Kategorie artykułów spożywczych



W zależności od tego, jaki artykuł spożywczy jest w danym momencie używany, należy wybrać odpowiednią kategorię artykułu lub przeprowadzić ogólny tryb ręczny.

Home: Powrót do strony głównej i przestawienie maszyny w tryb paazy (stand by).

7.4 Automatyczne i indywidualnie ustawiane programy



W lewej kolumnie wymienione są 4 programy automatyczne, w zależności od właściwości artykułu spożywczego. Przy wyborze tych programów nie trzeba wprowadzać innych parametrów. Wystarczy wprowadzić sondę spożywczą.

W prawej kolumnie wymienione są 4 indywidualne programy, które mogą być ustawione przez użytkownika.

W takim przypadku wynik uzyskany dla danego artykułu spożywczego pozostaje w całkowitej odpowiedzialności użytkownika. W przypadku programów indywidualnych można wpisać nazwę

(np. KURCZAK) i opis (np. poniedziałek rano, 40 kg)
Aby napisać te teksty należy nacisnąć na przycisk
NAZWA lub OPIS, a następnie na dany zakres.



Edycja:

Umożliwia wprowadzenie lub zmianę programu.

7.5 Cykl w toku



- Podanie daty, godziny i bieżącej funkcji.
- Odczyt aktualnego czasu i temperatury.
- Wartości ustawione przez użytkownika: Żółte wartości stanowią przewidziane do osiągnięcia wartości referencyjne.
- Sterownik wentylatora:
Jeżeli symbol ma kolor szary nie można zmienić prędkości wentylatorów wewnętrznych.

Po prawej stronie grafika wyświetla rozkład temperatur.

Po naciśnięciu na grafikę można dostać się do innego zakresu, można wybrać w nim sondy, które mają być wyświetlane na grafice, przedstawiającej parametry maszyny, alarmy, zużycie energii i stan Wł./ Wył. Maszyny.



Chorągiewka: wskazuje ona na koniec procesu. Na końcu procesu maszyna wydaje przerywany sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć klikając na symbolu chorągiewki.

7.6 Inne funkcje



Opcje: przejście do zakresu „Opcje”.



Serwis: przejście do zakresu „Serwis”.



Konserwacja: umożliwia uruchomienie cyklu konserwacji.



Rozmrażanie: umożliwia rozpoczęcie cyklu rozmrażania.



Slow Cooking: umożliwia rozpoczęcie cyklu gotowania w niskiej temperaturze (opcja).



Garowanie:

Umożliwia rozpoczęcie cyklu garowania. (opcja).



Cykl łączony: umożliwia rozpoczęcie cyklu łączonego. (opcja).



Wyciąganie: umożliwia rozpoczęcie nagrzewania sondy w celu uproszczenia wyciągania sondy z zamrożonego artykułu spożywczego. (opcja).



Sterylizacja: umożliwia rozpoczęcie cyklu sterylizacji. (opcja). Przed rozpoczęciem tego cyklu należy podłączyć sterylizator do gniazdka elektrycznego wewnątrz maszyny.



Rozmrażanie ręczne: umożliwia rozpoczęcie cyklu

rozmrzania parownika. Ten proces jest zasadny wówczas, kiedy zakończono cykl chłodzenia lub rozmrzania.

7.7 Maszyna w trybie nagrzewania



UWAGA:

Kiedy proces szybkiego schładzania lub rozmrzania zostanie zakończony, maszyna przechodzi do fazy konserwacji. W przeciwieństwie do tego, maszyna zatrzymuje pracę kiedy zakończony zostanie proces Slow Cooking i garowania.



Zielona strzałka:

Umożliwia przejście na kolejną stronę.

UWAGA:

Podgrzewanie jest automatycznie włączane przed procesami rozmrzania, Slow Cooking i garowania; jest to korzystne, ponieważ pozwala zwiększyć temperaturę wewnątrz maszyny (pustej), aby skrócić czas kolejnego cyklu.

Podgrzewanie nie jest ograniczone w czasie; można je zatrzymać, naciskając przycisk STOP. Zalecane jest podgrzewanie przez przynajmniej 15 minut.

7.8 Tryb łączony (opcja)



Tryb łączony umożliwia automatyczne i sekwencyjne uruchamianie cyklu rozmrzania, garowania i slow cooking oraz szybkie chłodzenie i zamrażanie. Aby ustawić cykl, wystarczy kliknąć na odpowiedni symbol i wpisać żądane wartości.

UWAGA: W trybach Slow Cooking i garowanie zalecamy wpisanie, wentylacja = 1, przy procesach rozmrzania, wentylacja = 10 einzugeben.

UWAGA: W trybach, w których korzysta się z sondy spożywczej, korzystne jest utrzymywanie różnicy temperatury między powietrzem a artykułem spożywczym na poziomie przynajmniej 10°C.

7.9 Opcje



Alarmy: Wyświetla listę stwierdzonych alarmów.



Rozmrzanie: Wyświetla listę przeprowadzonych procesów rozmrzania.



Energia: pokazuje zużycie maszyny, napięcie sieciowe i stan baterii, jeśli występuje moduł GSM (opcja).



USB: Przejście do trybu „USB”.



HACCP: wyświetla grafikę i wartości HACCP każdego cyklu i dnia.



Info: Wyświetla numer seryjny maszyny i oprogramowania. Oprócz tego można wpisać numer telefonu, na który mają być wysyłane alarmy sms, jeśli występuje moduł GSM (opcja).



Pomoc: Przejście do nowego zakresu, który zawiera kilka pożytecznych instrukcji dla serwisanta i dla użytkownika. W tym zakresie przedstawione są filmy demonstracyjne (opcja).



Język: umożliwia wybór języków stosowanych na ekranie.



Czas: umożliwia wprowadzanie daty i godziny. Dla potwierdzenia należy nacisnąć na zegar.



Ekran: umożliwia ustawienia jasności ekranu, czasu włączania wygaszacza ekranu i konfiguracji wygaszacza ekranu.



Wł./Wył.: umożliwia obserwację stanu maszyny w czasie rzeczywistym; sondy, alarmy, przekaźniki ...



Hasło: umożliwia importowanie dwóch poziomów hasła o nazwach "Entry" i "Chef". Kod "Entry" chroni stronę główną i jest żądany przy włączaniu, przy nowym dostępie do urządzenia po trybie czuwania i użyciu wygaszacza ekranu. Kod "Chef" chroni ustawienia indywidualnych programów, otoczenie USB do importu / eksportu danych i wpisywanie haseł.

7.10 Alarmy



Wskazania alarmów: Ten symbol wyświetla się, jeśli maszyna przechodzi w tryb alarmu. Aby wyciszyć alarm, należy nacisnąć ten symbol.

Wizualizacja aktualnych alarmów. W celu uzyskania informacji należy nacisnąć na wiersz alarmu.

Wizualizacja przydatnych informacji dotyczących kasowania alarmu.

UWAGA:

Aktualne alarmy są kasowane tylko wówczas, kiedy zostanie przywrócona poprawna eksploatacja maszyny.

7.11 Tryb ręczny i tryb Multilevel



Funkcja multilevel



Tryb ręczny: Uproszczony cykl szybkiego chłodzenia lub zamrażania.

Podczas cyklu ręcznego można aktywować funkcję multilevel.

Funkcja ta umożliwia określenie czasu cyklu w celu schłodzenia danej wprowadzonej do maszyny blachy.

W lewej części grafiki wyświetla się kolumna z kwadratami, które przedstawiają poziomy maszyny. Takie kwadraty są obrazowane przy użyciu kodu kolorów:

Szary = Poziom nieużywany

Zielony = Poziom w procesie chłodzenia.

Czerwony = Poziom z zakończonym czasem chłodzenia.

Jeśli na danym poziomie czas chłodzenia zostanie zakończony, maszyna wydaje przerywany sygnał

UWAGA:

Cykle szybkiego chłodzenia, ręcznego zamrażania, fermentacji i konserwacji nie przewidują stosowania sondy

spożywczej.

akustyczny. Klient może otworzyć drzwiczki i wyjąć schłodzoną blachę, po czym sygnał automatycznie przestaje być emitowany.

Dany kwadrat zmienia wówczas kolor z czerwonego na zielony.

Jeśli funkcja multilevel nie została by aktywowana, czas odpowiadałby cyklowi ogólnemu.

Jeśli natomiast aktywowano by funkcję multilevel, czas szybkiego chłodzenia i zamrażania zakończyłby się po upływie czasu ustawionego dla ostatniej blachy.

7.12 USB



Port USB znajduje się po prawej stronie ekranu i jest zabezpieczony osłoną ochronną, którą można otwierać od strony lewej do prawej.



Export HACCP: umożliwia zapis kopii wszystkich danych HACCP na pamięci USB.

Ilość danych zapisywanych w pamięci maszyny zależy od jej okresu użytkowania. Przy zastosowaniu maszyny przez około 6 godzin dziennie pamięć zostaje wyczerpana po upływie jednego roku; od tego momentu nowe dane nadpisują starsze.

Na pamięć USB kopiowany jest plik **.ZIP**, w którym znajdują się pliki **.CSV**, oznaczone datą (rok, miesiąc, dzień), godziną (godzina i minuta) i typem cyklu np. **120601 1530 ABB . CSV**.

Każdy plik CSV stanowi pojedynczy cykl, uruchomiony w danym dniu i o podanej godzinie. Wewnątrz pliku CSV, który umożliwia odczyt przy użyciu programu Excel, zapisywane są następujące parametry: data (dzień, miesiąc, rok) np. **010612**, godzina (godzina, minuta, sekunda) np. **153000**, temperatura sondy spożywczej (°C) np. **3 5 7 9**, temperatura powietrza (°C) np. **-5**, występujące alarmy np. **0**, zużycie (W) np. **1290**, oznakowanie końcówki sondy spożywczej z obliczeniami np. **3**.

Wszystkie te parametry są grupowane i tworzą rekord. Plik: CSV składa się z listy rekordów, które zapisywane są co 10 sekund według poniższego przykładu:

```
010612 153000 | 3 | 5 | 7 | 9 | - 5 | 0 | 1290 | 3
010612 153010 | 2 | 4 | 6 | 8 | - 6 | 0 | 1295 | 3
010612 153020 | 1 | 3 | 5 | 7 | - 7 | 0 | 1307 | 3
```



Eksport ustawień: umożliwia zapisanie na pamięci USB kopii ustawień indywidualnych cykli, haseł, numeru telefonu, na który alarm wysyłany jest smsem, jeśli występuje moduł GSM (opcja), ustawienie wygaszacza ekranu i jasności ekranu.



Import ustawień: umożliwia załadowanie danych zarejestrowanych przez funkcję „Eksport ustawień” z pamięci USB.

W ten sposób możliwe jest utworzenie dokładnej kopii maszyny.



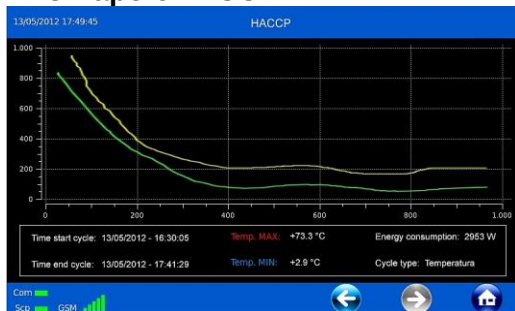
Aktualizacja oprogramowania: przy pomocy

pamięci USB umożliwia załadowanie aktualizacji oprogramowania trybu ogólnego do pamięci maszyny.



Aktualizacja oprogramowania: przy pomocy pamięci USB umożliwia załadowanie aktualizacji oprogramowania trybu ogólnego do pamięci maszyny.

7.13 Raport HACCP



Aby dostać się do raportu HACCP, należy nacisnąć symbol HACCP; następnie należy wybrać żądany dzień do zweryfikowania danych HACCP i potwierdzić, naciskając przycisk wyszukiwania. Wyświetli się tabela, w której widoczne będą wszystkie cykle przeprowadzone danego dnia. Po wybraniu cyklu, po kilku sekundach wyświetli się raport HACCP.

Grafika ta może przedstawiać różną temperaturę w zależności od rodzaju przeprowadzonego cyklu: Cykl czasowy; wyświetla się tylko temperatura powietrza.

Cykl z sondą spożywczą; wyświetlane są temperatura powietrza i środek artykułu spożywczego.

Następnie podawane są temperatury minimalne i temperatury maksymalne zmierzone podczas cyklu:

Cykl czasowy; wyświetlane są temperatury sondy powietrza.

Cykl z sondą spożywczą; podawane są temperatury w środku artykułu spożywczego

7.14 Pomoc (opcja)



Zakres pomocy dzieli się na dwa segmenty, jeden chroniony hasłem, dla serwisanta i jeden dla użytkownika, ze swobodnym dostępem.

W segmencie dla serwisanta zawarte są pliki wideo, które przedstawiają, w jaki sposób można naprawić maszynę.

Np. jak wymienić wentylator lub jak dostać się do części elektrycznych.

Segment dla użytkownika przedstawia z kolei pliki wideo obrazujące, jak należy korzystać z maszyny.

Np. jak włączyć cykl, jak ustawić program lub jak wyświetlić raport HACCP.

7.15 Modem (opcja)



Numer GSM: Umożliwia wpisanie numeru telefonu, na który maszyna wysyła wiadomość sms z alarmami.

Nacisnąć przycisk i wprowadzić numer telefonu, który powinien zaczynać się od prefiksu kraju, **np. +390000000000.**

Modem obejmuje następujące funkcje:

1) W razie alarmu modem wysyła na podany numer



LED GSM

Tryb roboczy modemu jest związany z dostępną kartą SIM. Klient musi kupić taką kartę. Karta SIM zawsze musi posiadać odpowiednią ilość kredytów, aby możliwe było wysyłanie smsów.

Gniazdo karty SIM znajduje się po prawej stronie ekranu i jest zabezpieczone przez osłonę ochronną, którą można otwierać od strony lewej do prawej. Aby wyjąć kartę SIM z gniazda, należy nacisnąć mały żółty przycisk.

Kiedy maszyna wykryje kartę SIM, diody LED GSM zostaną aktywowane i wyświetlą jakoś sygnału odbioru.

Modem jest połączony z grupą akumulatorów, którą należy co dwa lata wymieniać. Grupa ta składa się z 8 akumulatorów NiMH 1,2V AA, które umożliwiają ponowne ładowanie.

GSM wiadomość sms z określeniem typu alarmu, **np. alarm, sonda powietrza.**

2) Jeśli wystąpi odcięcie zasilania, modem natychmiast wysyła na wprowadzony numer GSM sms ostrzegawczy.
np. alarm, blackout.

3) Maszyna może w czasie rzeczywistym weryfikować każdy numer GSM pod względem jego statusu. Aby otrzymać taką informację, wystarczy wysłać zapytanie na numer kupionej i zainstalowanej przez użytkownika karty SIM. Maszyna odpowiada na takie zapytanie, przesyłając następujące informacje:

S/N = Numer seryjny maszyny

51 = Sonda temperatury, powietrze

52 = Sonda temperatury, parownik

53 = Sonda temperatury, kondensator

54 = Sonda temperatury, przegrzanie

55= Ciśnienie zasysania

56 = Sonda temperatury, zasilanie 4

57 = Sonda temperatury, zasilanie 3

58 = Sonda temperatury, zasilanie 2

59 = Sonda temperatury, zasilanie 1

Tryb roboczy = Function:

Szybkie chłodzenie (chilling), Zamrażanie (freezing),

Konserwacja (storage), Rozmrażanie (thawing),

Gotowanie (cooking), Fermentacja (proving),

Przerwa (waiting).

Np.

S/N:30136842024

51 = -10

52 = -25

53 = 50

54 = 0

55 = 0

56 = 9

57 = 8

58 = 7

59 = 6

Function = Chilling

4) Każdy numer GSM może wysłać maszynie wiadomość sms.

Taka wiadomość jest wyświetlana na ekranie dotykowym, ale tylko na stronie głównej. W przypadku, kiedy na ekranie nie wyświetla się strona tytułowa, wiadomość SMS jest zapisywana i wyświetlana przy pierwszym otwarciu strony głównej.

Przed wiadomości musi znajdować się skrót Msg

Np. Msg Dobra robota!

Aby skasować widok wiadomości na wyświetlaczu, wystarczy nacisnąć dowolne miejsce na ekranie dotykowym.

8. KONSERWACJA

Proszę uważnie przeczytać instrukcje zawarte w tej części. Zawierają one podstawowe zasady konserwacji schładzarko-zamrażarki szokowej.

8.1. BEZPIECZEŃSTWO

Podczas przeprowadzenia prac związanych z czyszczeniem należy pamiętać o następujących zasadach bezpieczeństwa (patrz również punkt 3):

- Nie usuwać i nie manipulować urządzeniami zabezpieczającymi oraz ochronnymi podczas przeprowadzania zwykłych prac konserwacyjnych.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mając mokre ręce lub stopy.
- Nie wkładać żadnych urządzeń i narzędzi kuchennych do osłony części elektrycznych i mechanicznych.
- Do konserwacji używać właściwych i kompatybilnych urządzeń.
- Podczas nieużywania urządzenia wyłączyć je i wyjąć wtyczkę z gniazda.
- Nie pociągnąć kabla sondy mierzącej temperaturę produktu, aby nie wyciągnąć jej z produktu.
- Nie ogrzewać płomieniami sondy mierzącej temperaturę wewnątrz produktu.

Produkty są wytwarzane z największą starannością, aby zagwarantować klientom najwyższe standardy bezpieczeństwa.

8.2. CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem prac związanych z czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci:

- Do czyszczenia stalowych powierzchni wewnątrz i na zewnątrz urządzenia proszę używać wilgotnej szmatki i neutralnego, nieszorującego środka czystości. Wytrzeć dokładnie wilgotną ściereczką (nie splukiwać strumieniem wody) i dokładnie osuszyć.
- Nie skrobać powierzchni ostrymi przedmiotami.
- Nie używać żadnych substancji żrących czy rozpuszczalników, ponieważ osady mogą uszkodzić maszynę i zakłócić jej funkcjonowanie.
- Do czyszczenia (kondensator i skraplacz) używać sprężonego powietrza lub szczotki z długim włosiem.
- Nie należy używać metalowych, zaostzonych ani innych przedmiotów, które mogą spowodować uszkodzenie.

8.3. PIEŁĘGNACJA

Dla zachowania długotrwałej jakości urządzenia należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Ostrożnie obchodzić się z sondą mierzącą temperaturę wewnątrz produktu, ponieważ czujnik jest bardzo czuły.
- Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas proszę nanieść nasączoną olejem wazelinowym ściereczką ochronny film.
- Podczas przestojów proszę czyścić i osuszać wnętrze. Proszę zostawiać trochę otwarte drzwi, aby sprzyjać cyrkulacji powietrza.

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas proszę odłączyć je od zasilania.

8.4. NADZWYCZAJNE PRACE KONSERWACYJNE

Ewentualne, nadzwyczajne prace konserwacyjne mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, technika lub instalatora.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za prace na urządzeniu, które zostały zaniedbane, a są wymienione w tej instrukcji obsługi.

9. GWARANCJA I SERWIS

Gwarantujemy, że schładzarko-zamrażarka szokowa została wykonana z najlepszych materiałów podczas nowoczesnych procesów produkcji. Wszystkie urządzenia pod koniec cyklu produkcji są poddawane ścisłej kontroli przez wykwalifikowany personel.

Wszystkie materiały użyte w konstrukcji urządzenia są odpowiednie do stosowania w kontakcie z żywnością.

Użyty w układzie chłodzenia czynnik chłodniczy spełnia warunki określone w przepisach.

W sytuacji, gdy potrzebują Państwo obsługi serwisowej proszę o kontakt ze sprzedawcą, od którego zakupiono sprzęt. Proszę opisać dokładnie przyczynę zgłoszenia oraz podać dane znajdujące się na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. (patrz punkt 4: Dane techniczne).

10. ZŁOMOWANIE I RECYKLING



W konstrukcji schładzarko-zamrażarki szokowej użyto następujących materiałów::

Stal nierdzewna Inox 18/10 (Struktura)

Miedź (Układ chłodzenia)

Czynnik chłodniczy (R 404A) (Układ chłodzenia)

Olej kompresora (Układ chłodzenia)

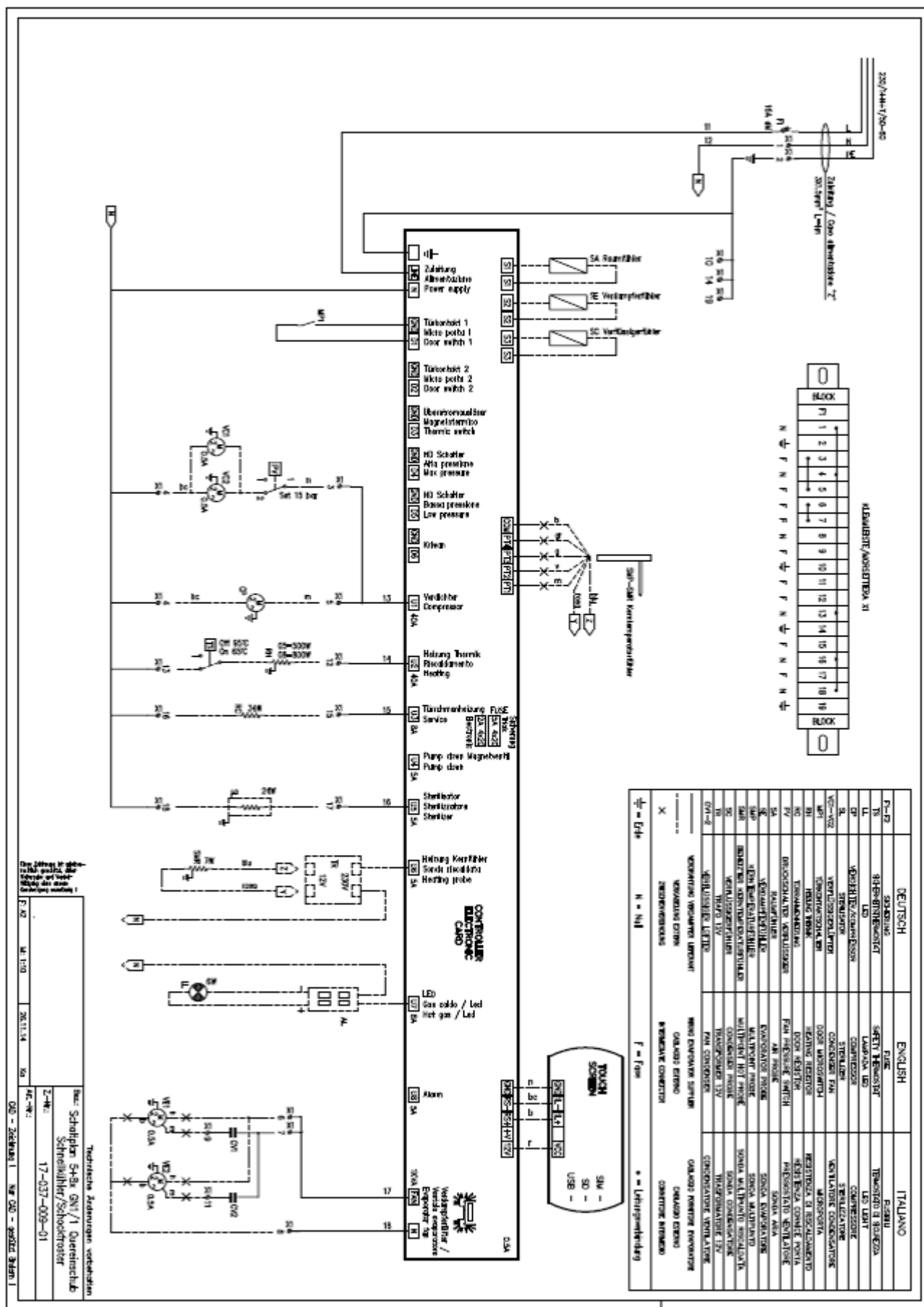
PVC na żywność (Elementy z tworzywa sztucznego)

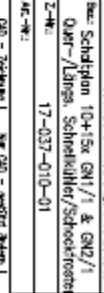
Poliuretany (Izolacja)

Złomowanie i usuwanie urządzenia jest przeprowadzane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do przeprowadzenia recyklingu niektórych materiałów, takich jak czynnik chłodniczy, materiały izolacyjne i olej smarowania sprężarki powinni Państwo wynająć specjalistyczną firmę.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

11. UKŁAD POŁĄCZEŃ





12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejszym oświadczamy, że poniżej opisane urządzenie spełnia zasadnicze wymagania bezpieczeństwa i zdrowotne zawarte w dyrektywie maszynowej 2006/42/ EG, EMV, oraz Niskonapięciowej.

Oznaczenie/ Dane



Opisany powyżej produkt jest zgodny z następującymi dokumentami:

EN 55014-1:2012-05	Kompatybilność elektromagnetyczna Część 1
EN 55014-2:2009-06	Kompatybilność elektromagnetyczna Część 2
EN 61000-3-2:2011-06	Kompatybilność elektromagnetyczna Część 3
EN 61000-3-3:2012-07	Kompatybilność elektromagnetyczna Część (EMV) Część 3-3
EN 60335-1:2012-03	Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego.
EN 60335-2-34:2011-08	Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego. Wymagania szczegółowe dotyczące sprężarek z silnikiem.
EN 378-1:2012-08	Instalacje ziębnicze i pompy ciepła. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska.
EN 62233:2009-04	Procedura pomiaru pola elektrycznego urządzeń do użytku domowego oraz podobnych urządzeń elektrycznych.
EN 50581:2012 (RoHS)	Techniczna dokumentacja do oceny elektryczno- elektronicznej ze względu na ograniczenie niebezpiecznych materiałów.
DIN 18872-5-2013	Wymagania i sprawdzanie schładzarko-zamrażarki szokowej.

Deklaracja ta traci swoją ważność, jeżeli dokonywane są w urządzeniu zmiany niezatwierdzone przez nas.

Stan: 06/2014

Rilling made by Krosno-Metal