

Schładzarko-zamrażarka szokowa Rilling

PRO / PRO Plus

4x GN 1/1 | 8x GN 1/1 | 10x GN 1/1 | 13x GN 1/1



SPIS TREŚCI	Strona
1. Uwagi wstępne	4
2 Cel zastosowania	4
3. Wskazówki ogólne	4
4. Przepisy bezpieczeństwa	5
5. Dane techniczne	5-6
6. Instalacja	6-9
6.1 Transport i obchodzenie się z urządzeniem	6
6.2 Rozpakowanie i ustawienie	6-7
6.3 Podłączenie elektryczne	7-8
6.4 Podłączenie chłodziarki zewnętrznej	8-9
6.4.1 Ustawienie	9
6.4.2 Podłączenie elektryczne	9
6.4.3 Podłączenie przewodu czynnika chłodzącego	9
6.5 Wskazówki dotyczące instalacji	9
7. Sterowanie	10-53
7.1 Zestawienie funkcji podstawowych dla wersji PRO	10
7.2 Zestawienie funkcji podstawowych dla wersji PRO+	11
7.3 Pierwsze uruchomienie urządzenia	12
7.4 Uruchomienie cyklu schładzania szokowego – PRO i PRO+	13-15
7.5 Uruchomienie cyklu zamrażania szokowego – PRO i PRO+	16-18
7.6 Uruchomienie cyklu miestanego – PRO+	19-21
7.7 Uruchomienie cyklu powolnego gotowania – PRO+	22-24
7.8 Uruchomienie cyklu rozmrażania – PRO+	25-27
7.9 Uruchomienie cyklu garowania – PRO+	27-29
7.10 Uruchomienie cyklu przechowywanie– PRO+	30-31
7.11 Uruchomienie cyklu odszraniania – PRO+	32
7.12 Uruchomienie cyklu sterylizacji – PRO+	33
7.13 Uruchomienie cyklu Smart Level – PRO i PRO+	34-36
7.14 Uruchomienie cyklu ręcznego – PRO i PRO+	37-39
7.15 Kopiowanie programów / Zapis własnych programów – PRO i PRO+	39-42
7.16 Edytowanie własnych programów – PRO i PRO+	42-43
7.17 Przesuwanie programów w wyborze produktów	44
7.18 Kasowanie programów w wyborze produktów	45
7.19 Ustawienia podstawowe regulacji	46-47
7.20 Odczyt komunikatów alarmowych	48
7.21 Wyświetlanie i zmienianie listy parametrów	49
7.22 Wyświetlanie i zmienianie przekąźników	50

SPIS TREŚCI		Strona
7.23	Eksport danych HACCP przez pamięć USB	51-53
8.	Konserwacja	54-55
8.1	Bezpieczeństwo	54
8.2	Czyszczenie	54
8.3	Pielęgnacja	54
8.4	Nadzwyczajne prace konserwacyjne	55
9.	Gwarancja i obsługa klienta	55
10.	Utylizacja i recykling	55
11.	Układy połączeń	56-61
12.	Deklaracja zgodności WE	64

1. UWAGI WSTĘPNE

Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej schładzarko-zamrażarce szokowej Rilling. Wszystkie produkowane przez nas urządzenia podlegają stałej kontroli jakości i są przeznaczone do zastosowania w gastronomii profesjonalnej. Przed uruchomieniem urządzenia prosimy o uważne i dokładne przeczytanie instrukcji i zwrócenie szczególnej uwagi na przestrzeganie wszystkich środków ostrożności, aby podczas eksploatacji zapewnione były najwyższe parametry wydajności i maksymalne bezpieczeństwo.

Instrukcja obsługi ma za zadanie dostarczyć następujących informacji:

- Wskazówki ogólne
- Przepisy bezpieczeństwa
- Cechy techniczne
- Instalacja
- Eksploatacja
- Konserwacja
- Gwarancja i obsługa klienta
- Utylizacja i recykling
- Deklaracja zgodności

2. CEL ZASTOSOWANIA

Schładzarko-zamrażarki szokowe służą do szybkiego schładzania produktów spożywczych. Pozwala to zachować walory smakowe i odżywcze, a także zapobiega rozwojowi bakterii.

Urządzenia te są używane na dwa sposoby:

- Szybkie schładzanie, obniża temperaturę produktu z +65°C do +3°C w ciągu 90 min.
- Zamrażanie, obniża temperaturę produktu z +65°C do -18° C w ciągu 240 min.

W zależności od rodzaju i wielkości schładzanych produktów spożywczych możliwy jest wybór najbardziej optymalnego cyklu chłodzenia.

Po zakończeniu cyklu urządzenie przechodzi automatycznie na tryb magazynowy. Należy pamiętać, że schładzarko-zamrażarka szokowa jest przeznaczona do przechowywania produktów do 36 godzin.

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 na skrzynce rozdzielczej za osłoną maszyny i 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 informacje 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 z użyciem narzędzi 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 EN 60335-1:2020-08.

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 odpowiednich narzędzi i środków czyszczących.
- Podczas nieużywania urządzenia wyłączyć je i wyjąć wtyczkę z gniazda.

Nieprzestrzeganie tych zasad może wpłynąć na bezpieczeństwo urządzenia i użytkownika. W przypadku nieprzestrzegania instrukcji obsługi lub dokonania nieautoryzowanych zmian i modyfikacji urządzenia producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe usterki, a gwarancja traci ważność.

5. DANE TECHNICZNE

Podstawowe informacje dotyczące urządzenia znajdują się na tabliczce znamionowej, która umieszczona jest na tylnej ścianie schładzarki za osłoną agregatu oraz na ostatniej stronie instrukcji obsługi.

Tabliczka znamionowa służy do:

- identyfikacji produktu podczas serwisu poprzez 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.

TYP: SCHŁADZARKO-ZAMRAZARKA SZOKOWA

Type: BLAST CHILLER / BLASTFREEZING

Model / Model:	ASKFMEQ1011D-PP	
Numer Seryjny / Serial Nr.:	KM 214846297	
Zasilanie elektr. / Absorbed power:	2,5KW-50Hz-16A-400V	
Czynnik chłodniczy / Refrigerant fluid:	R452a	3000g
Pojemność / Capacity:	10 x GN1/1	
Pojemność użytk. / Useful capacity:		
Moc chłodnicza / Refrigeration power:	1280W-35°C VT / 5330W-10°C VT	
Wydajność grzewcza / Heating power:	1400W	
Maks. ciśn. pracy / Max. pressure:	26 bar	
Zakres temp. / Temperature range:	-35°C bis +80°C	

KROSNO-METAL Sp. z o.o.

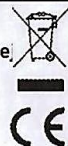
Osoba upoważniona do dokumentacji technicznej

KROSNO-METAL Sp. z o.o.

Adam Tyski

Kamień 16m

PL 66-600 Krosno Odrzańskie



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 powinny zostać przeprowadzone jedynie przez wykwalifikowany personel zajmujący się instalacją oraz serwisem urządzeń chłodniczych i/lub autoryzowaną firmę.

6.1. TRANSPORT I OBCHODZENIE SIĘ Z URZĄDZENIEM

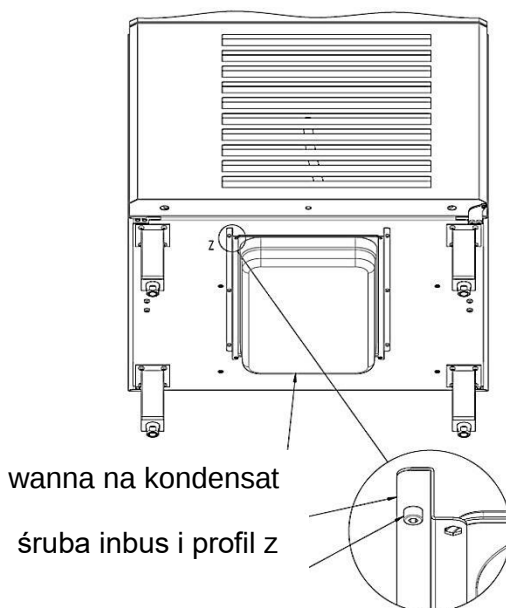
W celu prawidłowego przetransportowania, a następnie obchodzenia się ze schładzarko-zamrażarką szokową, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- 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 położone na boku lub na odwrot. Takie ułożenie może spowodować uszkodzenie urządzenia i utrudnić funkcjonowanie układu chłodzenia.

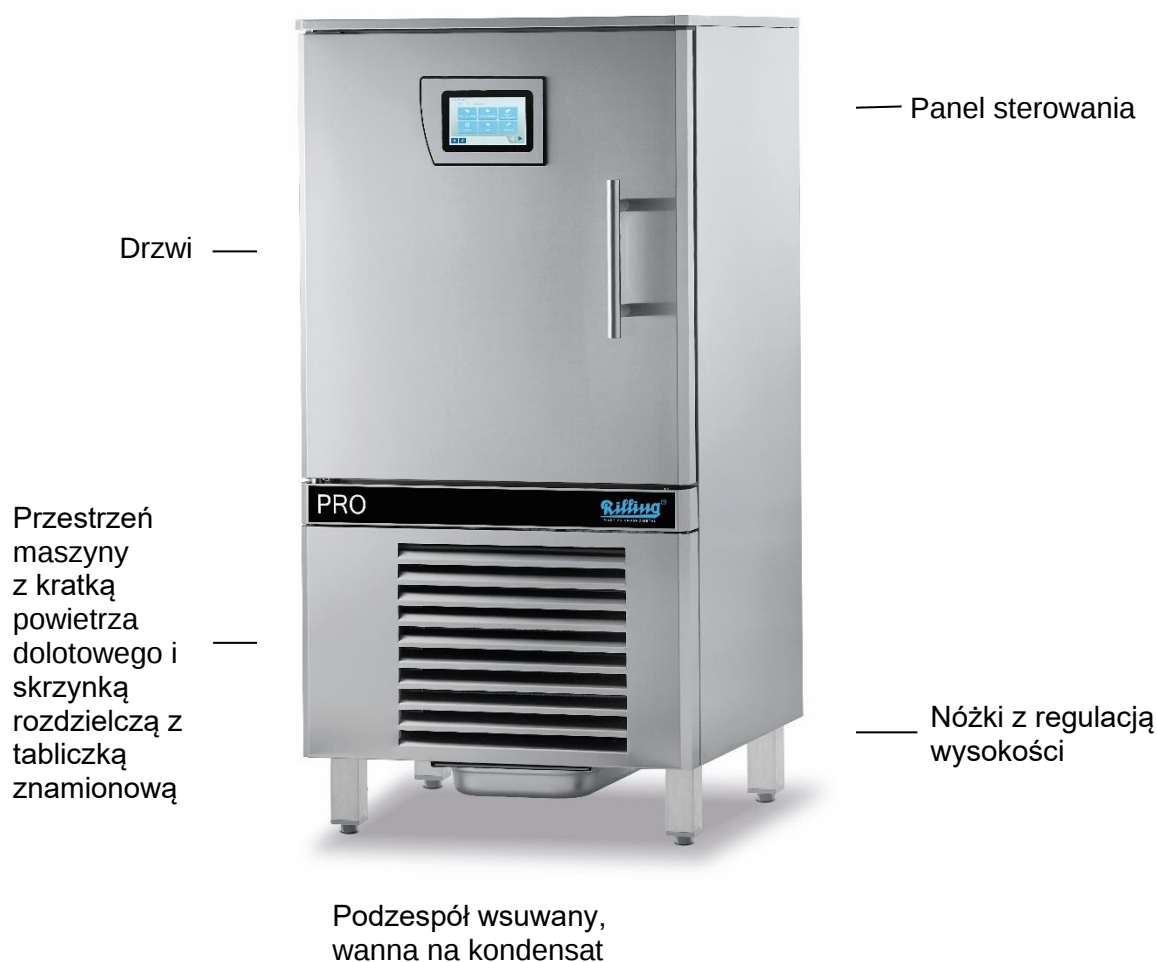
6.2. ROZPAKOWANIE I USTAWIENIE

Przed instalacją należy ostrożnie rozpakować urządzenie.

- Jeszcze zapakowaną schładzarko-zamrażarkę szokową ustawić za pomocą podnośnikowego 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.
- Zdjąć z drewnianej palety i ustawić schładzarkę w ostatecznej pozycji.
- Zamontować dołączone szyny mocujące do wanny na kondensat i włożyć dołączonej wannę na kondensat. (Patrz instrukcja montażu wanny na kondensat)



- Ściągnąć folię ochronną z 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 podłoża muszą zostać wcześniej usunięte przez inwestora.
- 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.
- Należy zachować minimalny odstęp 100 mm ze wszystkich stron, aby zapewnić właściwą cyrkulację powietrza
- Różne elementy opakowania urządzenia powinny zostać zutylizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. W żadnym przypadku nie można nimi obciążać środowiska.



6.3. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Urządzenie dostarczane jest z wtyczką do podłączenia do linii zasilającej. Podłączenie urządzenia do sieci należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi.

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

- Parametry elektryczne przyłącza zasilającego muszą odpowiadać wartościom podanym na tabliczce znamionowej.

- W przypadku, gdy urządzenie wymaga zasilania 3-fazowego, musi być zachowana kolejność faz.
- Instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie musi posiadać 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 w łatwo dostępnym miejscu.
- Inwestor musi zapewnić dla urządzenia przyłącze elektryczne z uziemieniem.
- Nie dopuszcza się używania łącz, wielokrotnych gniazd wtykowych, przedłużaczy czy przewodów z niedopuszczonym przekrojem poprzecznym.
- 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 AGREGATU ZEWNĘTRZNEJ

Połączenie między jednostkami należy wykonywać zgodnie z niniejszymi instrukcjami.



Agregat chłodzący



Schładzarko-zamrażarka szokowa

6.4.1. USTAWIENIE

Po rozpakowaniu jednostki agregatu należy stosować się do instrukcji dotyczących właściwego ustawienia:

- Ustawić urządzenie prosto na stabilnym podłożu.
- Agregat chłodzący jest przeznaczony do ustawienia wewnętrznego i zewnętrznego.
- Przy ustawieniu zewnętrznym należy zapewnić odpowiednie zabezpieczenie przed czynnikami atmosferycznymi.
- Dopasowaną obudowę zabezpieczającą przed czynnikami atmosferycznymi można znaleźć także w naszym cenniku akcesoriów.
- Odstęp między jednostką agregatu i schładzarką powinien być możliwie jak najkrótszy.
- Nie ustawiać pod bezpośrednim wpływem promieni słonecznych lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Po stronie zasysania powietrza konieczne jest zachowanie odstępu minimalnego 500 mm, a po stronie wydmuchu powietrza odstępu minimalnego 1500 mm.
- Przewody czynnika chłodniczego powinny być układane ze spadkiem do agregatu chłodzącego.
- W przewodach pionowych należy zapewnić odpowiednie wsteczne prowadzenie oleju.
- **Urządzenia z agregatem zewnętrznym dostarczane są bez czynnika chłodniczego.**

6.4.2. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przez 2 kable elektryczne (których przekrój minimalny podany jest w karcie danych technicznych) podłączyć schładzarkę zgodnie z danymi w schemacie elektrycznym do tablicy rozdzielczej w jednostce agregatu zewnętrznego. Przy podłączaniu jednostki do tablicy rozdzielczej zachować numer przewodu i zacisku.

6.4.3. PODŁĄCZENIE PRZEWODU CZYNNIKA CHŁODZĄCEGO

- Przewody chłodzące skraplacza agregatu połączyć z przewodami parownika schładzarko-zamrażarki.
- Jeśli agregat chłodzący jest ustawiany wyżej niż schładzarka, należy wyposażyć przewody rurowe w odpowiednie syfony.
- Otworzyć wszystkie zawory odcinające instalacji, opróżnić cały obieg chłodniczy i skontrolować pod względem szczelności. Napełnić instalację chłodniczą środkiem R452A.

Przy podłączaniu obu jednostek należy przestrzegać poniższych zapisów:

- Unikać redukcji.
- Zredukować możliwe kolanka do minimum.
- Zamocować rurę w odpowiedni sposób.
- Umieścić na przewodzie ssącym odpowiednią izolację.

6.5. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI

Po ustawieniu i podłączeniu schładzarki personel techniczny musi skontrolować, czy instalacja została wykonana prawidłowo.

- Sprawdzić właściwe działanie przyłącza elektrycznego.
- Przed uruchomieniem należy oczyścić urządzenie. (patrz punkt 8.2)
- Umieszczać akcesoria, jak szyny do układania, kraty itp. zależnie od zapotrzebowania na odpowiedniej wysokości.
- Upewnić się, że pobór mocy odpowiada wartościom standardowym.
- Upewnić się, że ciśnienie gazu systemu chłodzenia jest prawidłowe.
- Wykonać co najmniej jeden kompletny cykl chłodzenia, aby upewnić się, że wszystkie części urządzenia prawidłowo działają.

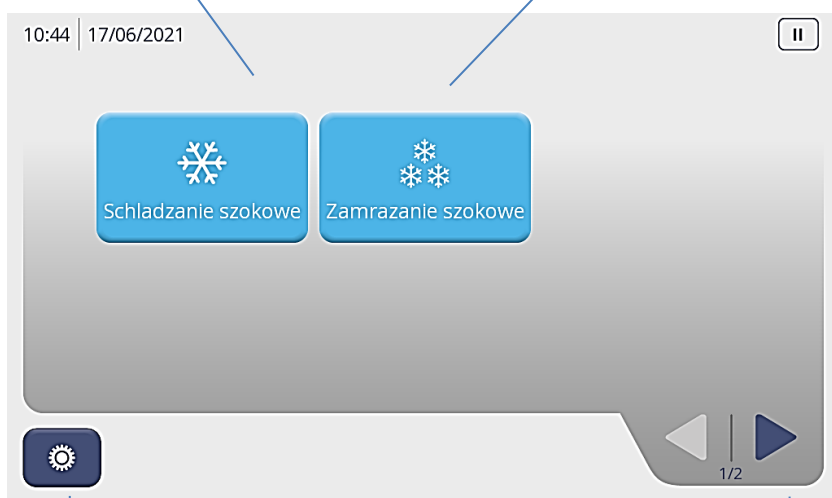
7. STEROWANIE

7.1 ZESTAWIENIE FUNKCJI PODSTAWOWYCH DLA WERSJI PRO

Ekran początkowy:
Schładzanie szokowe



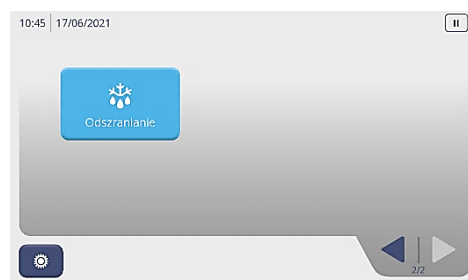
Ekran początkowy:
Zamrażanie szokowe



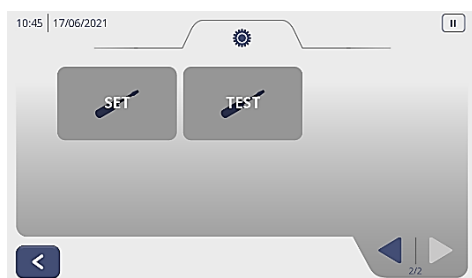
Ekran główny



Strona 1 Ustawienia podstawowe

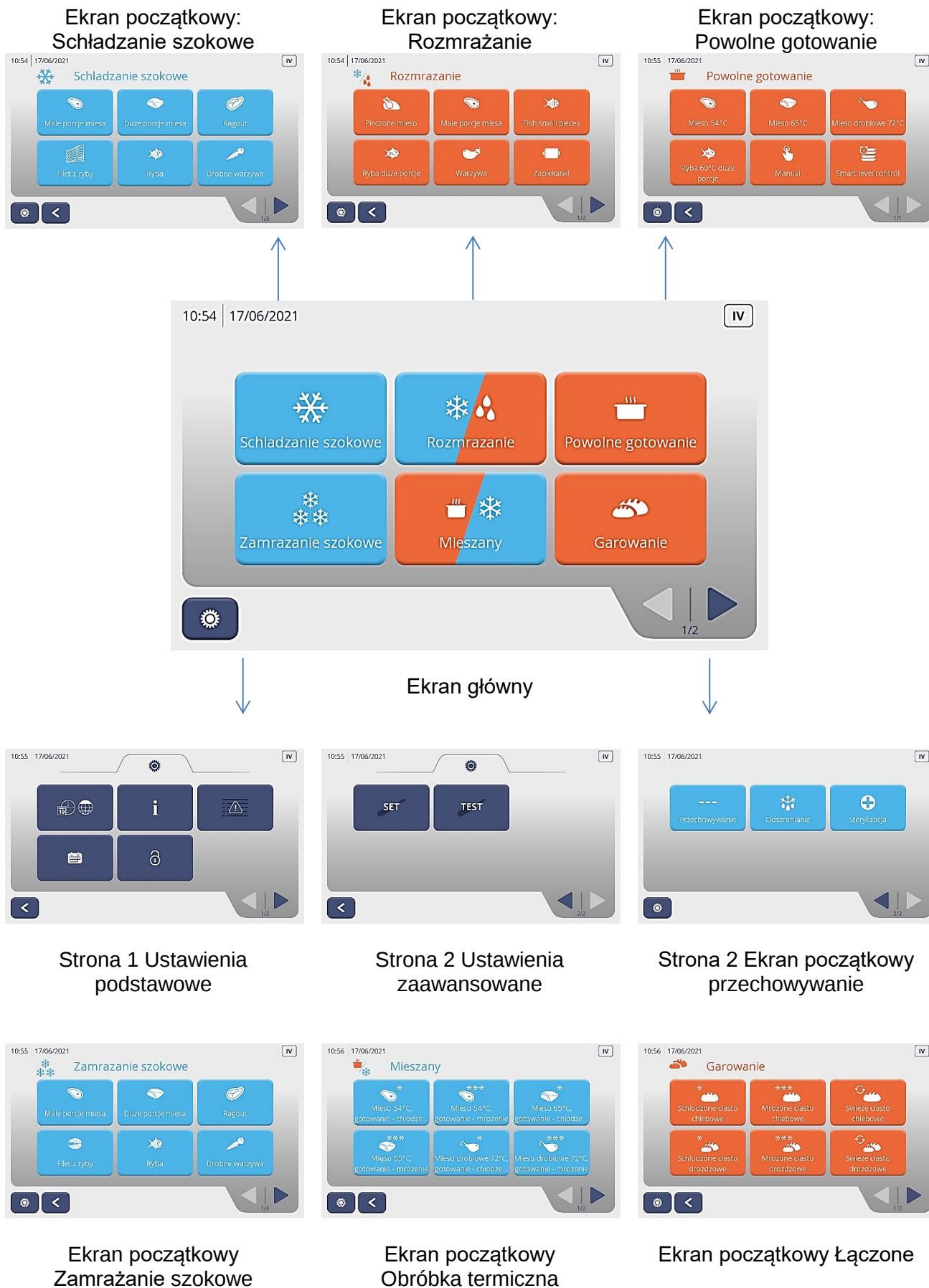


Ekran główny: strona 2



Strona 2 Ustawienia zaawansowane

7.2 ZESTAWIENIE FUNKCJI PODSTAWOWYCH DLA WERSJI PRO Plus



7.3 PIERWSZE URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Przed uruchomieniem skontrolować, co następuje:

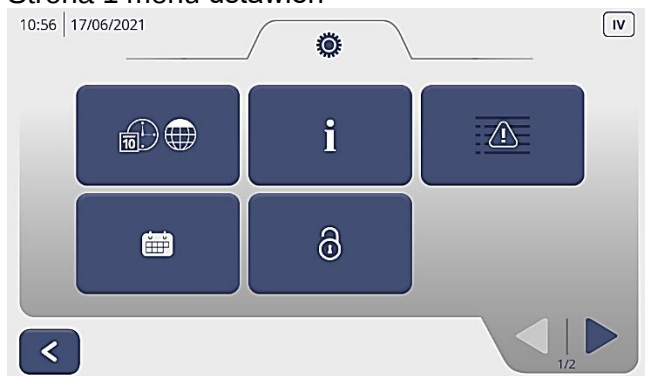
- Wtyczki i gniazdka muszą odpowiadać danym mocy na tabliczce znamionowej.
- Bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej muszą odpowiadać danym mocy na tabliczce znamionowej.
- Dopiero kiedy punkt 1 i 2 zostaną zapewnione, można włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.

Ekran początkowy



Aby wejść w menu ustawień urządzenia, kliknąć ikonę ustawienia.

Strona 1 menu ustawień



Wybór górnej lewej ikony pozwala na zmianę ustawień podstawowych, takich jak godzina, data, język itp.

Ustawienie podstawowe

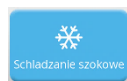


Sprawdzić, czy wszystkie ustawienia fabryczne zostały właściwie wprowadzone odpowiednio do kraju i strefy czasowej. W razie potrzeby skorygować.

Kliknięcie ikony ze strzałką spowoduje zatwierdzenie wprowadzonych zmian i powrót do 1 strony menu ustawień. Kolejne kliknięcie tej samej ikony przenosi do ekranu początkowego.

7.4 URUCHOMIENIE CYKLU SCHŁADZANIA SZOKOWEGO – PRO I PRO Plus

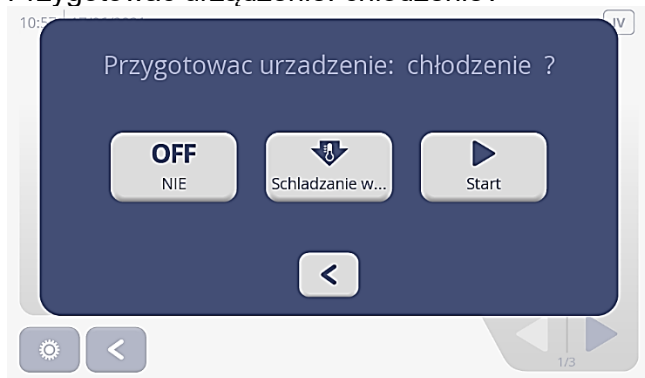
Ekran główny



Nacisnąć przycisk „Schładzanie szokowe”.

Pojawia się okienko:

Przygotować urządzenie: chłodzenie?



Objaśnienie przycisków:

Przycisk „Nie” – powrót do menu głównego



Ikona „Chłodzenie wstępne”- komora urządzenia schładza się do -15°C



Przycisk „Start”- urządzenie uruchamia natychmiast cykl schładzania szokowego



Nacisnąć przycisk „Chłodzenie wstępne”.
Urządzenie uruchamia się

Pojawia się okienko:

Przygotowanie urządzenia: chłodzenie.

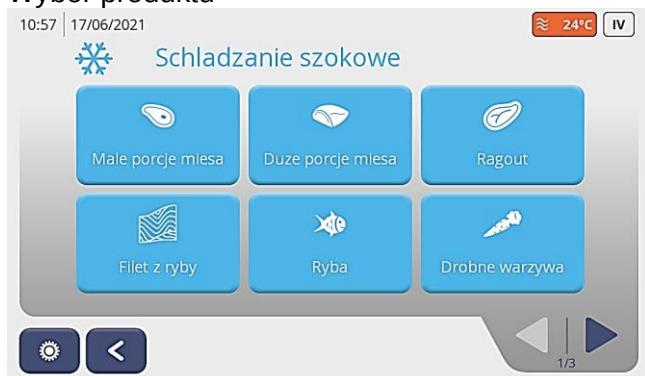


Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura komory urządzenia. Kiedy temperatura komory urządzenia spadnie do -15°C, wyświetla się komunikat „Urządzenie gotowe: schłodzony”.



Przyciskiem „Start” przejść do wyboru programów z domyślnymi recepturami szybkiego schładzania dla różnych produktów, a na 2-giej stronie do funkcji ręcznych i do funkcji Smart Level Control.

Wybór produktu



Przyciskiem ze strzałką w prawym dolnym rogu można przewijać wybór produktów i naciskając przycisk, wybrać żądany produkt do chłodzenia.

Pojawia się okienko HACCP

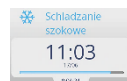
W okienku HACCP wpisać pracownika (autora), produkt i wagę chłodzonego produktu.

Potwierdzić, naciskając przycisk OK.

Umieścić produkt w urządzeniu, wprowadzić sondę do produktu.

Zamknąć drzwi.

Interfejs cyklu Szybkie schładzanie

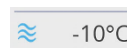


Na środku wyświetlacza, dużymi cyframi podany jest przybliżony czas końca cyklu. Poniżej małymi cyframi przedstawiona jest data cyklu.

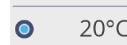
Zależnie od postępu i temperatury produktu czas końcowy może ulec zmianie.

Pod datą znajduje się pasek postępu.

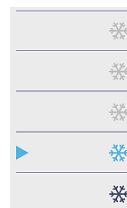
Poniżej wyświetlany jest czas trwania cyklu.



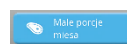
Temperatura wnętrza komory schładzarki.



Urządzenie wykrywa automatycznie, czy zastosowano sondę do pomiaru temperatury produktu i informuje o jej użyciu po 5 minutach. Jeśli sonda nie była użyta lub nie została wykryta cykl przebiega automatycznie w zależności od wybranego wcześniej produktu.



Po prawej stronie wyświetlane są poszczególne etapy cyklu, które przechodzi urządzenie. Aktualny etap cyklu można rozpoznać po jasnoniebieskim kolorze.



Niebieskim przyciskiem produktu przechodzi się do ustawionych etapów cyklu.

Ustawione etapy cyklu



Niebieska kreska pod ikoną z płatkami śniegu wskazuje bieżący etap cyklu.

Klikając ikony z płatkami śniegu można wybrać, które etapy cyklu mają być wyświetlane lub też zmieniane / dostosowane.



W każdym z etapów bieżącego cyklu istnieje możliwość zmiany wartości poniższych parametrów według indywidualnych wymagań:

-  Czas
-  Prędkość wentylatora
-  Temperatura komory
-  Temperatura rdzenia sondy

Pojawia się okienko:
Wartość zadana temp. powietrza



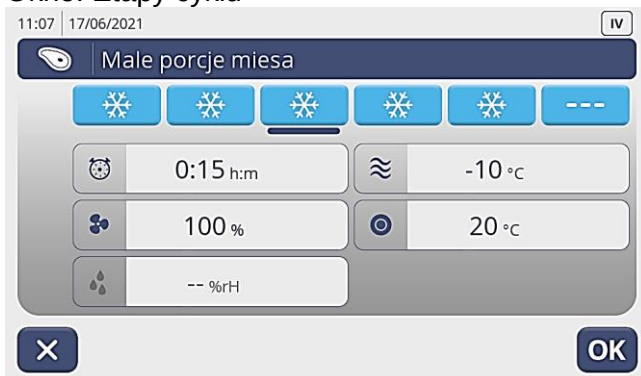
Na przykład, aby zmienić temperaturę w komorze urządzenia, należy kliknąć ikonę temperatura komory, następnie w okienku wprowadzić żądaną wartość.

Przy wartościach minusowych (-) zawsze najpierw podawać cyfrę, a następnie znak minusa.



Kliknięcie OK spowoduje zatwierdzenie wprowadzonych zmian i powrót do interfejsu etapów cyklu.

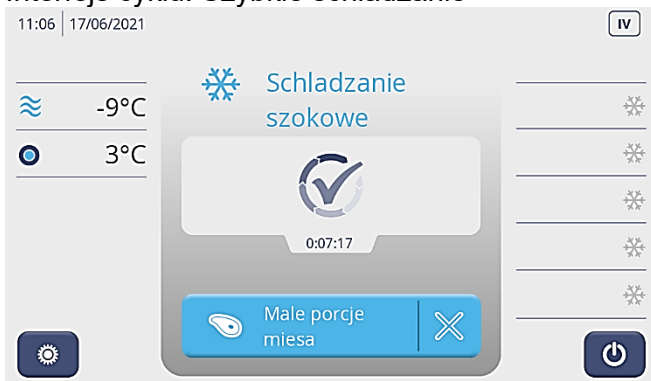
Okno: Etapy cyklu



Jeśli wszystkie wpisy są prawidłowe, należy zatwierdzić je przyciskiem OK.

Wskazanie wraca do interfejsu cyklu Szybkie schładzanie.

Interfejs cyklu: Szybkie schładzanie

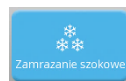


Po zakończonym cyklu pojawi się okienko „Koniec cyklu” z danymi HACCP. Urządzenie automatycznie rozpocznie pracę w trybie magazynowym, utrzymując w komorze temperaturę + 3°C.

Nacisnąć przycisk Wł./Wył. Urządzenie wyłączy się i można wyjąć gotowy produkt. Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.

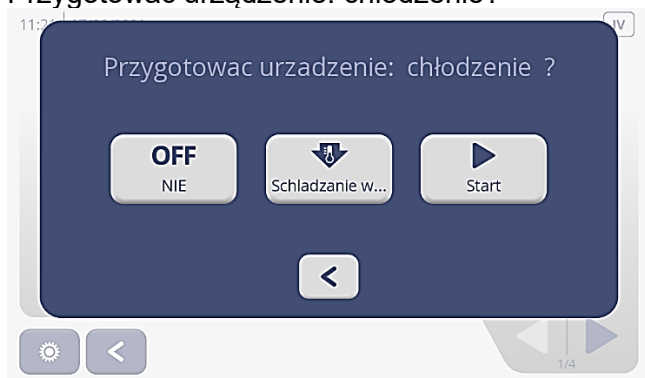
7.5 URUCHOMIENIE CYKLU ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO – PRO I PRO Plus

Ekran główny



Nacisnąć przycisk „Zamrażanie Szokowe” na ekranie początkowym.

Pojawia się okienko:
Przygotować urządzenie: chłodzenie?



Objaśnienie przycisków:

Przycisk „Nie” – powrót do menu głównego



Ikona „Chłodzenie wstępne”- komora urządzenia schładza się do -30°C



Przycisk „Start”- urządzenie uruchamia natychmiast cykl zamrażania szokowego



Nacisnąć przycisk „Chłodzenie wstępne”.
Urządzenie uruchamia się

Pojawia się okienko:
Przygotowanie urządzenia: chłodzenie



Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura komory urządzenia. Kiedy osiągnie ona wartość -30°C, pojawi się komunikat: „Urządzenie gotowe: schłodzony”.

Klikając ikonę „Start”, przejść do wyboru programów z domyślnymi recepturami zamrażania szokowego dla różnych produktów, a na 2-giej stronie do funkcji ręcznych i do funkcji Smart Level Control.



Przyciskiem ze strzałką w prawym dolnym rogu można przewijać ikony z recepturami dla różnych produktów. Wybór programu odbywa się poprzez kliknięcie żądanej ikony.

Po wyborze programu pojawi się okienko: rejestrowanie HACCP.

Pojawia się okienko: HACCP

W okienku HACCP wpisać pracownika (autora), produkt i wagę chłodzonego produktu.

Potwierdzić, naciskając przycisk OK.

Umieścić produkt w urządzeniu, wprowadzić sondę do produktu.

Interfejs cyklu: Zamrażanie szokowe

Na wyświetlaczu wyświetla się odpowiedni interfejs cyklu.

Wartości na wyświetlaczu oznaczają czas i datę końca cyklu.

Wskazywany czas może się zmieniać zależnie od postępu i temperatury produktu podczas cyklu.

Pod paskiem postępu wyświetla się czas jaki upłynął od rozpoczęcia cyklu.

Lewa strona:

Tutaj wyświetla się temperatura komory, a poniżej wyświetlana jest temperatura sondy umieszczonej w produkcie (jeśli została zastosowana).

Urządzenie wykrywa automatycznie, czy zastosowano sondę do pomiaru temperatury produktu i wskazuje takie użycie po 5 minutach. Jeśli sonda nie była stosowana i nie jest wykrywana, cykl przebiega automatycznie w programie czasowym.

Prawa strona:

Tutaj wyświetlane są poszczególne etapy cyklu, które przechodzi urządzenie. Mała jasnoniebieska strzałka i jasnoniebieskie płatki śniegu wskazują, w którym etapie cyklu znajduje się urządzenie.

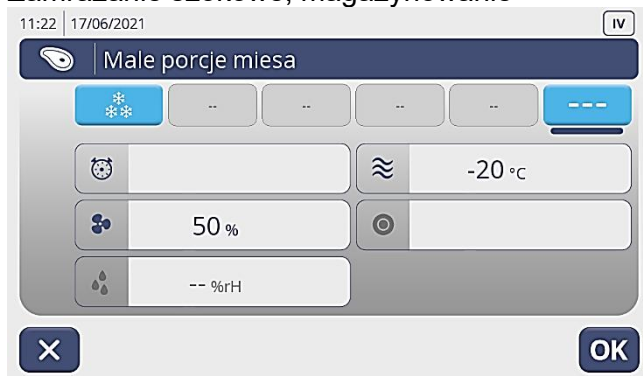
Poprzez wciśnięcie niebieskiej ikony przechodzi się do ustawionych etapów cyklu..

Etap cyklu: Zamrażanie szokowe

Niebieska kreska pod ikoną z płatkami śniegu wskazuje bieżący etap cyklu.

Klikając ikony z płatkami śniegu przechodzimy do ich edycji.

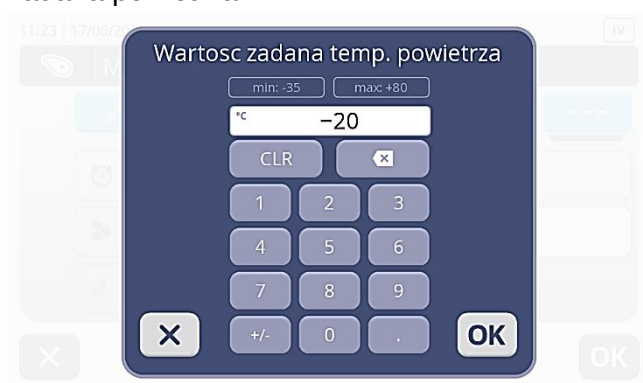
Etap cyklu: Zamrażanie szokowe, magazynowanie



W każdym z etapów bieżącego cyklu istnieje możliwość zmiany wartości poniższych parametrów według indywidualnych wymagań:

- Czas
- Prędkość wentylatora
- Temperatura komory chłodniczej
- Temperatura produktu (sonda)

Pojawia się okienko: Zmiana wartości „Wartość zadana powietrza”

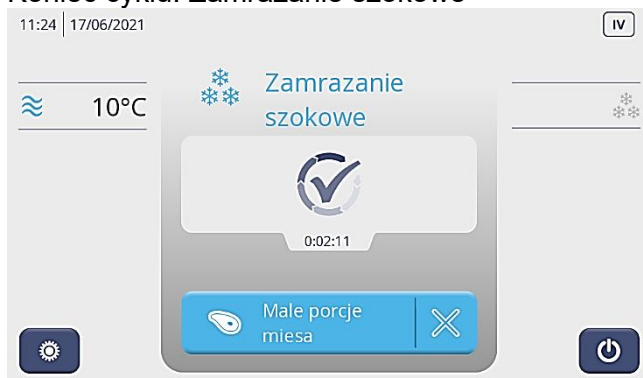


Na przykład, aby zmienić temperaturę w komorze urządzenia, należy kliknąć ikonę temperatura komory, następnie w okienku wprowadzić żądaną wartość.

Przy wartościach minusowych (-) zawsze najpierw podawać cyfrę, a następnie znak minusa.

Kliknięcie OK spowoduje zatwierdzenie wprowadzonych zmian i powrót do interfejsu etapów cyklu.

Koniec cyklu: Zamrażanie szokowe



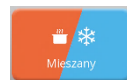
Po zakończonym cyklu pojawi się okienko „Koniec cyklu” z danymi HACCP. Urządzenie rozpocznie pracę w trybie magazynowym, utrzymując w komorze temperaturę -18°C.



Po naciśnięciu przycisku Wł./Wył. urządzenie się wyłącza. Można wyjąć gotowy produkt. Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.

7.6 URUCHOMIENIE CYKLU MIESZANEGO – PRO Plus

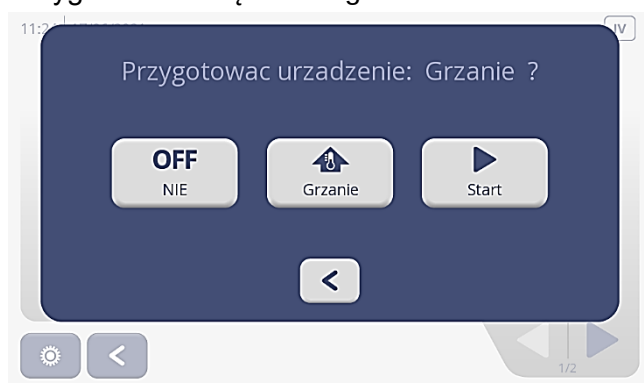
Ekran główny



Nacisnąć przycisk „Mieszany”.

Pojawia się okienko:

Przygotować urządzenie: grzanie?



Objaśnienie przycisków:

Przycisk „Nie” - powrót do menu głównego



Ikona „Grzanie” - komora urządzenia nagrzewa się do 60°C



Przycisk „Start” - urządzenie uruchamia natychmiast cykl mieszany.

Pojawia się okienko: Przygotowanie urządzenia: grzanie



Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura komory urządzenia. Kiedy osiągnie ona wartość 60°C, pojawi się komunikat: „Urządzenie gotowe: nagrzaną”

Pojawia się okienko:

Urządzenie przygotowane: nagrzaną



Klikając ikonę „OK,” przejść do wyboru programów z domyślnymi recepturami trybu mieszanego dla różnych produktów, a na 2-giej stronie do trybów manualnych.

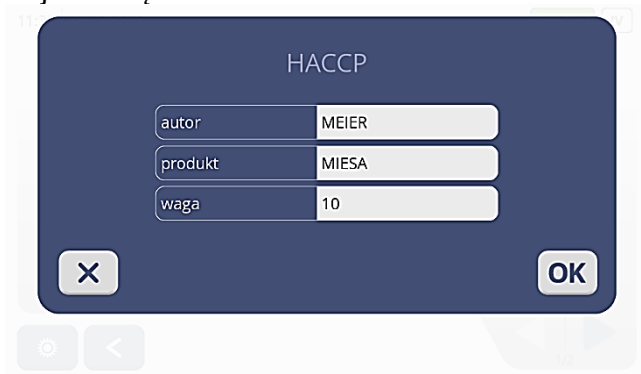
Wybór produktu



Przyciskiem ze strzałką w prawym dolnym rogu można przewijać ikony z recepturami dla różnych produktów. Wybór programu odbywa się poprzez kliknięcie żądanej ikony.

Po wyborze programu pojawi się okienko: rejestrowanie HACCP.

Pojawia się okienko: HACCP

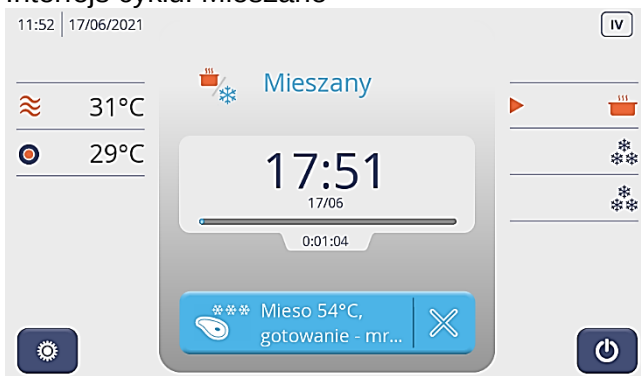


W okienku HACCP wpisać pracownika (autora), produkt i wagę chłodzonego produktu.

Potwierdzić, naciskając przycisk OK.

Umieścić produkt w urządzeniu, wprowadzić sondę do produktu.

Interfejs cyklu: Mieszane



Na wyświetlaczu wyświetla się odpowiedni interfejs cyklu.

Środek

Duże cyfry: obliczony czas końcowy

Małe cyfry: Data końcowa cyklu

Wskazywany czas może się zmieniać zależnie od postępu i temperatury produktu podczas cyklu.

Pod paskiem postępu wyświetla się miniony czas

Lewa strona:

Tutaj wyświetla się temperatura komory urządzenia, a poniżej wyświetlana jest temperatura sondy umieszczonej w produkcie (jeśli została zastosowana).

Urządzenie wykrywa automatycznie, czy zastosowano sondę do pomiaru temperatury i wskazuje takie użycie po 5 minutach. Jeśli sonda nie była stosowana i nie jest wykrywana, cykl przebiega automatycznie w programie czasowym.

Prawa strona:

Tutaj wyświetlane są poszczególne etapy cyklu, które przechodzi urządzenie. Mała strzałka wskazuje na którym etapie cyklu znajduje się program. Ikona z garnkiem – powolne gotowanie, natomiast ikona z płatkami śniegu schładzanie lub zamrażanie szokowe

Niebieską przyciskiem produktu znajdującym się pod paskiem postępu przechodzi się do ustawionych etapów cyklu.

Etapy cyklu mieszanego



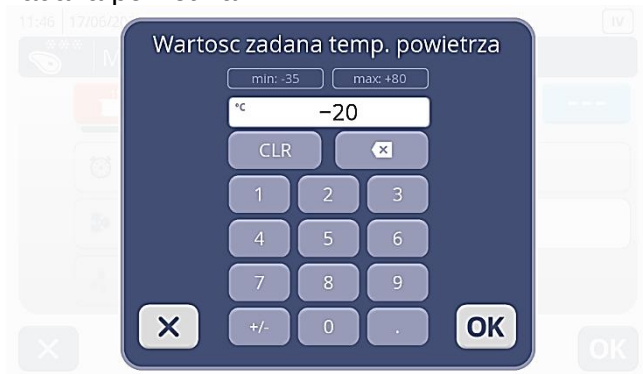
Niebieska kreska pod ikoną z garnkiem lub płatkami śniegu wskazuje bieżący etap cyklu.

Klikając poszczególne ikony można wybrać, które etapy cyklu mają być wyświetlane lub też zmieniane / dopasowywane.

W każdym z etapów bieżącego cyklu istnieje możliwość wyboru i edycji poniższych parametrów według indywidualnych wymagań:

- Czas
- Prędkość wentylatora
- Temperatura komory chłodniczej
- Temperatura produktu (sonda)

Pojawia się okienko: Zmiana wartości „Wartość zadana powietrza”



Na przykład, aby zmienić temperaturę w komorze urządzenia, należy kliknąć ikonę temperatura komory, następnie w okienku wprowadzić żądaną wartość.

Przy wartościach minusowych (-) zawsze najpierw podawać cyfrę, a następnie znak minusa.

Kliknięcie OK spowoduje zatwierdzenie wprowadzonych zmian i powrót do interfejsu etapów cyklu.

Koniec cyklu: Łączony



Po zakończonym cyklu pojawi się okienko „Koniec cyklu” z danymi HACCP. Urządzenie rozpocznie pracę w trybie magazynowym, utrzymując w komorze temperaturę odpowiednią dla wybranego cyklu. Dla gotowania i chłodzenia będzie to +3°C, natomiast w przypadku gotowania i zamrażania szokowego -18°C



Po naciśnięciu przycisku Wł./Wył. urządzenie się wyłącza. Można wyjąć gotowy produkt. Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.

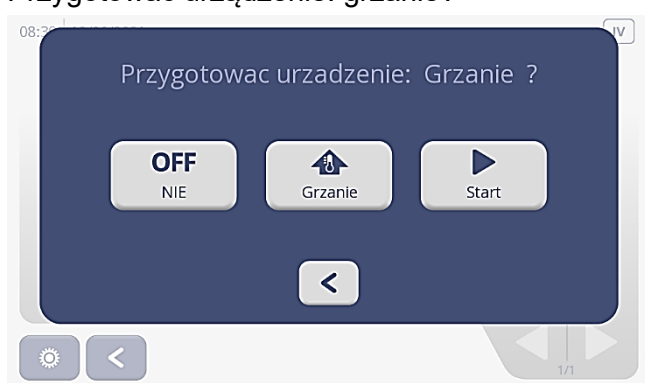
7.7 URUCHOMIENIE CYKLU POWOLNEGO GOTOWANIA – PRO Plus

Ekran główny



Nacisnąć przycisk „Powolne gotowanie”.

Pojawia się okienko:
Przygotować urządzenie: grzanie?



Objaśnienie przycisków:

Przycisk „Nie” - powrót do menu głównego



Ikona „Grzanie” - komora urządzenia nagrzewa się do 60°C



Przycisk „Start” - urządzenie uruchamia natychmiast cykl mieszany

Pojawia się okienko: Przygotowanie urządzenia: grzanie



Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura komory urządzenia. Kiedy osiągnie ona wartość 60°C, pojawi się komunikat: „Urządzenie gotowe: nagrzaną”

Pojawia się okienko: Urządzenie przygotowane



Naciskając „OK” przejść się do wyboru programów z domyślnymi recepturami trybu powolnego gotowania dla różnych produktów, trybu manualnego oraz funkcji Smart Level Control.

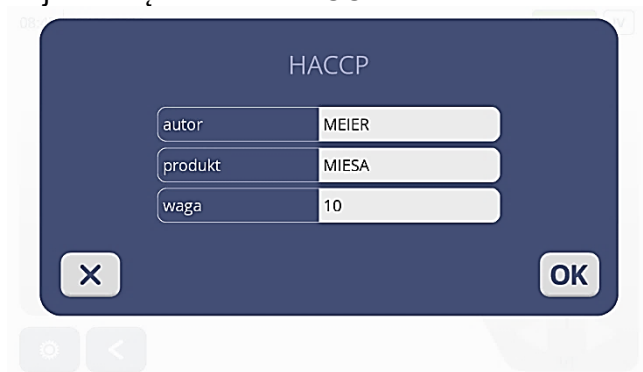
Wybór produktu



Wszystkie dostępne receptury dla funkcji powolnego gotowania dostępne są na jednej stronie. Wybór programu odbywa się poprzez kliknięcie żądanej ikony.

Po wyborze programu pojawi się okienko: rejestrowanie HACCP.

Pojawia się okienko: HACCP



W okienku HACCP wpisać pracownika (autora), produkt i wagę chłodzonego produktu.

Potwierdzić, naciskając przycisk OK.

Umieścić produkt w urządzeniu, wprowadzić sondę do produktu.

Interfejs cyklu Obróbka termiczna NT



Na wyświetlaczu wyświetla się odpowiedni interfejs cyklu.

Na środku dużymi cyframi podany jest przybliżony czas końca cyklu.

Wskazywany czas może się zmieniać zależnie od postępu i temperatury produktu podczas cyklu.

Pod paskiem postępu wyświetla się miniony czas.

Lewa strona:

Tutaj wyświetla się temperatura komory urządzenia, a poniżej wyświetlana jest temperatura sondy umieszczonej w produkcie (jeśli została zastosowana).

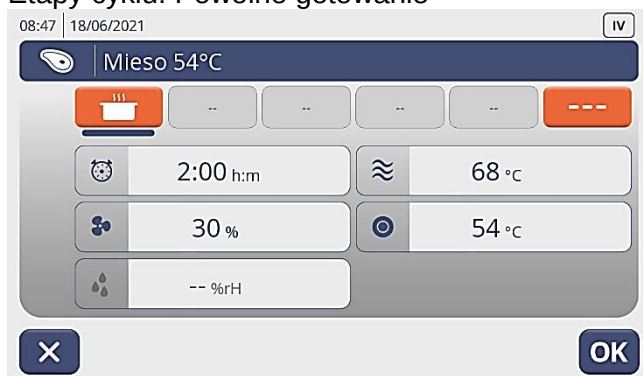
Urządzenie wykrywa automatycznie, czy zastosowano sondę do pomiaru temperatury wewnętrznej i wskazuje takie użycie po 5 minutach. Jeśli sonda nie była stosowana i nie jest wykrywana, cykl przebiega automatycznie w programie czasowym.

Prawa strona:

Tutaj wyświetlane są poszczególne etapy cyklu, które przechodzi urządzenie. Mała strzałka wskazuje na którym etapie cyklu znajduje się program.

Czerwonym przyciskiem produktu znajdującym się pod paskiem postępu przechodzi się do ustawionych etapów cyklu.

Etapy cyklu: Powolne gotowanie



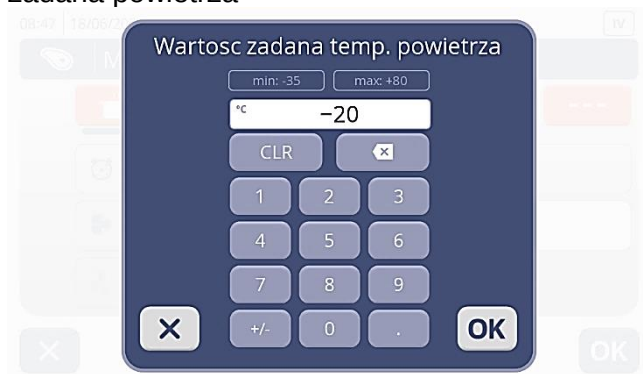
Niebieska kreska pod ikoną z garnkiem wskazuje bieżący etap cyklu.

Klikając poszczególne ikony można wybrać, które etapy cyklu mają być wyświetlane lub też zmieniane / dopasowywane.

W każdym z etapów bieżącego cyklu istnieje możliwość wyboru oraz edycji parametrów według indywidualnych wymagań:

- Czas
- Prędkość wentylatora
- Temperatura komory chłodniczej
- Temperatura produktu (sonda)

Pojawia się okienko: Zmiana wartości „Wartość zadana powietrza”



Na przykład, aby zmienić temperaturę w komorze urządzenia, należy kliknąć ikonę temperatura komory, następnie w wyskakującym okienku wprowadzić żądaną wartość.

Kliknięcie OK spowoduje zatwierdzenie wprowadzonych zmian i powrót do interfejsu etapów cyklu.

Koniec cyklu: Powolne gotowanie



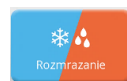
Po zakończonym cyklu pojawi się okienko „Koniec cyklu” z danymi HACCP. Urządzenie rozpocznie pracę w trybie magazynowym. Temperatura w trybie magazynowania zależy jest, od wybranej receptury.

Po naciśnięciu przycisku Wł./Wył. urządzenie się wyłącza. Można wyjąć gotowy produkt. Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.



7.8 URUCHOMIENIE CYKLU ROZMRAŻANIA – PRO Plus

Ekran główny



Nacisnąć przycisk „Rozmrażanie”.

Lista wyboru produktu



Wybrać produkt i potwierdzić wybór, naciskając odpowiedni przycisk.

Na wyświetlaczu pojawi się okienko „Koniec cyklu”, gdzie można wybrać pomiędzy natychmiastowym rozpoczęciem procesu rozmrażania lub ustawieniem konkretnej daty i godziny końca procesu rozmrażania.

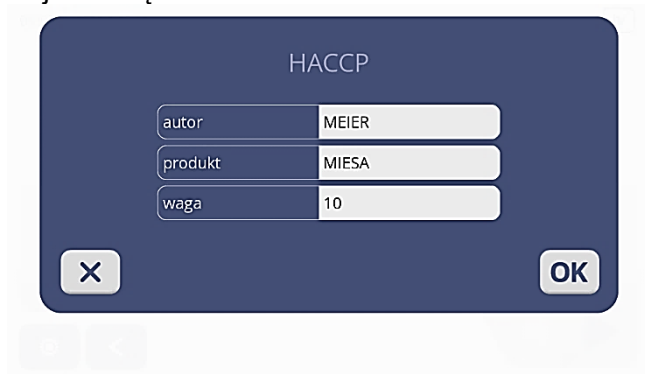
Pojawia się okienko: Koniec cyklu



Przycisk „Start”
Urządzenie natychmiast uruchamia proces rozmrażania dla wcześniej wybranego produktu. Czas końca procesu zależny jest od wybranego produktu.

Po wyborze programu pojawi się okienko: rejestrowanie HACCP.

Pojawia się okienko HACCP

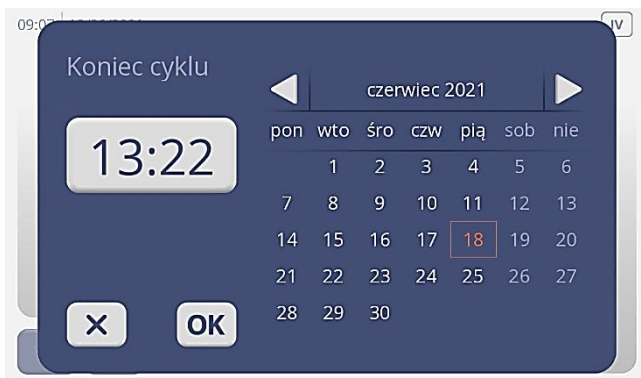


Wypełnianie maski wpisywania:

- Pracownik (autor)
- Produkt
- Waga

Potwierdzić, naciskając przycisk OK.

Na wyświetlaczu wyświetla się interfejs cyklu Rozmrażanie.



Przycisk „edycja”
Wyświetla się okienko do ustawiania
daty i godziny.

Można tutaj ustawić żądaną datę oraz godzinę
końca procesu.

Zatwierdzić klikając OK.

Po wyborze programu pojawi się okienko:
rejestrwanie HACCP.

Interfejs cyklu Rozmrażanie



Środek

Duże cyfry: czas zakończenia cyklu.
Małe cyfry: Data zakończenia cyklu.

Pod datą wyświetlany jest czerwony pasek,
wskazujący, w którym zakresie czasowym
znajduje się proces.

Pod paskiem wyświetla się miniony czas.

Lewa strona:

Wskazanie temperatury komory urządzenia. Sonda temperatury wewnętrznej nie może być
stosowana przy rozmrażaniu.

Prawa strona:

Tutaj wyświetlane są poszczególne etapy cyklu, które przechodzi urządzenie.

Mała niebieska lub czerwona strzałka wskazuje, w którym etapie cyklu aktualnie jest urządzenie.



Czerwonym przyciskiem produktu przechodzi się
do menu poszczególnych edycji etapów cyklu.

Ciemnoniebieska kreska pod symbolem
zamrażania/rozmrażania wskazuje, bieżący etap
cyklu.

Poprzez przyciski można wybrać, które etapy
cyklu mają być wyświetlane lub też zmieniane.

W każdym z etapów bieżącego cyklu istnieje
możliwość zmiany wartości poniższych
parametrów według indywidualnych wymagań:

- Czas
- Prędkość wentylatora
- Temperatura komory chłodniczej

Pojawia się okienko: Zmiana wartości „Wartość zadana powietrza”



Na przykład, aby zmienić temperaturę w komorze urządzenia, należy kliknąć ikonę temperatura komory, następnie w okienku wprowadzić żądaną wartość.

Kliknięcie OK spowoduje zatwierdzenie wprowadzonych zmian i powrót do interfejsu etapów cyklu.

Koniec cyklu: Rozmrażanie



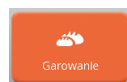
Po zakończonym cyklu pojawi się okienko „Koniec cyklu” z danymi HACCP. Urządzenie rozpocznie pracę w trybie magazynowym utrzymując w komorze temperaturę +3°C.



Po naciśnięciu przycisku Wł./Wył. urządzenie się wyłącza. Można wyjąć gotowy produkt. Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.

7.9 URUCHOMIENIE CYKLU GAROWANIA – PRO Plus

Ekran główny



Nacisnąć przycisk „Garowanie”.

Lista wyboru produktu



Wybrać produkt i potwierdzić wybór, naciskając odpowiedni przycisk.

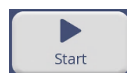
Na wyświetlaczu pojawi się okienko „Koniec cyklu”, gdzie można wybrać pomiędzy natychmiastowym rozpoczęciem procesu rozmrażania lub ustawieniem konkretnej daty i godziny końca procesu garowania.

Pojawia się okienko: Koniec cyklu



Przycisk „Start”

Urządzenie natychmiast uruchamia proces garowania dla wcześniej wybranego produktu. Czas końca procesu zależny jest od wybranego produktu.



Po wyborze programu pojawi się okienko: rejestrowanie HACCP.

Pojawia się okienko HACCP

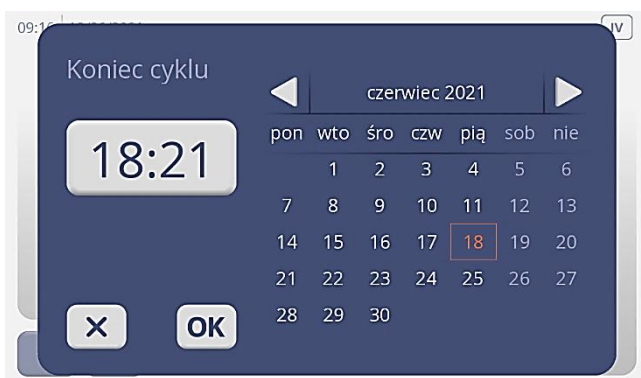


Wypełnianie maski wpisywania:

- Pracownik (autor)
- Produkt
- Waga

Potwierdzić, naciskając przycisk OK.

Na wyświetlaczu wyświetla się interfejs cyklu Garowanie.



Przycisk „edycja”

Wyświetla się wyskakujące okienko do ustawiania daty i godziny.

Można tutaj ustawić żadaną datę oraz godzinę końca procesu.

Przyjąć wpisy przyciskiem OK.

Otwiera się maska wpisywania wyskakującego okienka HACCP

Interfejs cyklu Garowanie



Środek

Duże cyfry: szacowany czas końca cyklu.

Małe cyfry: Data końca cyklu

Pod datą wyświetlany jest czerwony pasek, wskazujący, w którym zakresie czasowym znajduje się proces.

Pod paskiem wyświetla się miniony czas.

Lewa strona:

Wskazanie temperatury komory urządzenia. Sonda temperatury wewnętrznej nie może być stosowana przy fermentowaniu.

Prawa strona:

Tutaj wyświetlane są poszczególne etapy cyklu, które przechodzi urządzenie.

Mała niebieska lub czerwona strzałka wskazuje, w którym etapie cyklu aktualnie jest urządzenie.



Czerwonym przyciskiem produktu przechodzi się do menu edycji etapów cyklu.

Ciemnoniebieska kreska pod symbolem zamrażania/rozmarzania wskazuje, bieżący etap cyklu.

Poprzez przyciski można wybrać, które etapy cyklu mają być wyświetlane lub też zmieniane.

W każdym z etapów bieżącego cyklu istnieje możliwość zmiany wartości poniższych parametrów według indywidualnych wymagań:

- Czas
- Prędkość wentylatora
- Temperatura komory chłodniczej

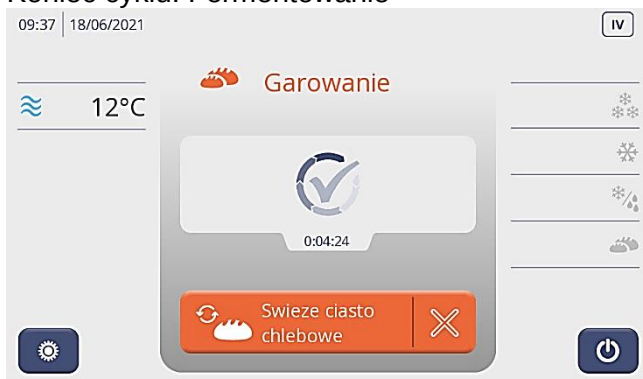
Pojawia się okienko: Zmiana wartości „Wartość zadana powietrza”



Na przykład, aby zmienić temperaturę w komorze urządzenia, należy kliknąć ikonę temperatura komory, następnie w wyskakującym okienku wprowadzić żądaną wartość.

Kliknięcie OK spowoduje zatwierdzenie wprowadzonych zmian i powrót do interfejsu etapów cyklu.

Koniec cyklu: Fermentowanie



Po zakończonym cyklu pojawi się okienko „Koniec cyklu” z danymi HACCP. Urządzenie rozpocznie pracę w trybie magazynowym utrzymując w komorze temperaturę +3°C.



Po naciśnięciu przycisku Wł./Wył. urządzenie się wyłącza. Można wyjąć gotowy produkt. Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.

7.10 URUCHOMIENIE CYKLU PRZECHOWYWANIE – PRO Plus

Ekran główny



Nacisnąć przyciski ze strzałką na dole po prawej stronie, aby przejść na 2 stronę ekranu początkowego.

- Przechowywanie
- Odszranianie
- Sterylizacja

Ekran główny, strona 2



Nacisnąć przycisk „Przechowywanie”. Otwiera się lista wyboru.

Lista wyboru



Wybrać:

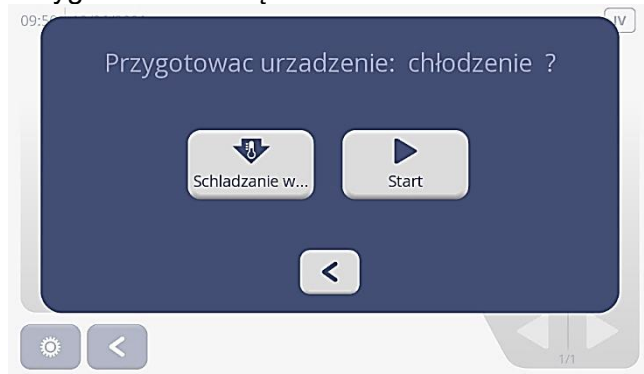
- Chłodzenie
- Mrożenie
- Podgrzewanie

Zależnie od wyboru wyświetli się okienko:

- „Przygotowanie urządzenia: chłodzenie?”
- „Przygotowanie urządzenia: ogrzewanie?”

Pojawia się okienko:

Przygotowanie urządzenia: Chłodzenie?



Nacisnąć przycisk „Chłodzenie wstępne”. Urządzenie uruchamia się.

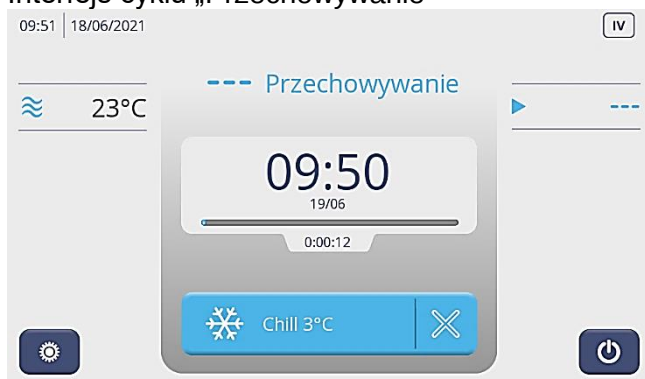
Są to wyregulowane wartości zadane:

- + 3°C Chłodzenie
- 18°C Zamrażanie
- +60°C Ogrzewanie

zostanie osiągnięta, pojawi się okienko „Urządzenie wstępnie schłodzone”.

Nacisnąć OK i na wyświetlaczu pojawi się interfejs cyklu „Przechowywanie”.

Interfejs cyklu „Przechowywanie”



Środek

Duże cyfry: przewidywany czas końca cyklu
Małe cyfry: Data zakończenia cyklu

Uwaga!

Cykle magazynowania są ograniczone do maks. 24h

Pod datą wyświetlany jest niebieski pasek, wskazujący, w którym zakresie czasowym znajduje się proces.

Pod paskiem wyświetla się miniony czas.

Lewa strona:

Wskazanie temperatury komory chłodniczej urządzenia.

Prawa strona:

Niebieskim przyciskiem ze strzałką przechodzi się do ustawionych etapów cyklu.



Ciemnoniebieska kreska pod symbolem wskazuje bieżący etap cyklu.

W każdym z etapów bieżącego cyklu istnieje możliwość zmiany wartości poniższych parametrów według indywidualnych wymagań:

- Czas
- Prędkość wentylatora
- Temperatura komory chłodniczej

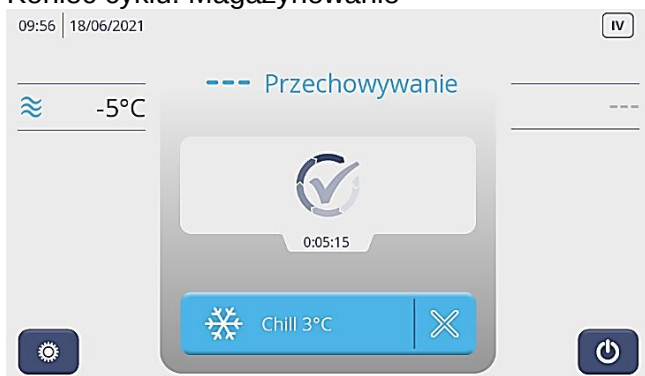
Pojawia się okienko: Zmiana wartości „Wartość zadana powietrza”



Na przykład, aby zmienić temperaturę w komorze urządzenia, należy kliknąć ikonę temperatura komory, następnie w wyskakującym okienku wprowadzić żadaną wartość.

Kliknięcie OK spowoduje zatwierdzenie wprowadzonych zmian i powrót do interfejsu etapów cyklu.

Koniec cyklu: Magazynowanie



Na końcu cyklu wyświetla się wyskakujące okienko „Koniec cyklu przechowywanie”.

Urządzenie nie jest przeznaczone do dłuższego magazynowania!



Po naciśnięciu przycisku Wł./Wył. urządzenie się wyłącza. Można wyjąć gotowy produkt. Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.

7.11 URUCHMIANIE CYKLU ODSZRANIANIA – PRO i PRO Plus

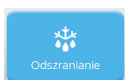
Ekran główny



Nacisnąć przyciski ze strzałką na dole po prawej stronie, aby przejść na 2 stronę ekranu początkowego.

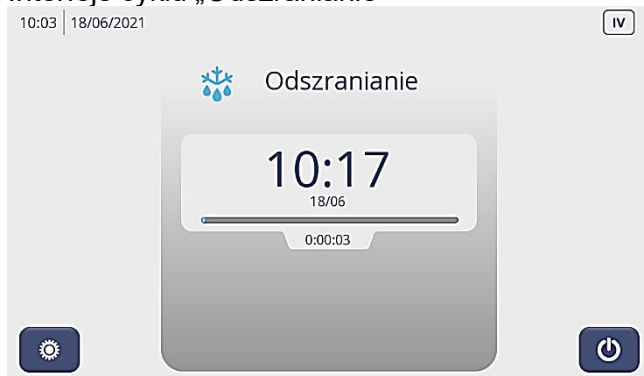
- Magazynowanie
- Odszranianie
- Sterylizacja

Ekran główny, strona 2



Nacisnąć przycisk „Odszranianie”. Otwiera się interfejs cyklu „Odszranianie”. Wentylatory parownika pracują z pełną prędkością obrotów. Otworzyć drzwi urządzenia, aż proces odszraniania po maks. 15 min. zostanie zakończony i wyświetli się okienko „Odszranianie zakończone”.

Interfejs cyklu „Odszranianie”



Środek

Duże cyfry: Czas końca cyklu

Małe cyfry: Data końcowa cyklu

Pod datą wyświetlany jest niebieski pasek, wskazujący, w którym zakresie czasowym znajduje się proces.

Pod paskiem wyświetla się miniony czas.



Po naciśnięciu przycisku Wł./Wył. urządzenie się wyłącza. Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.

7.12 URUCHOMIENIE CYKLU STERYLIZACJI – PRO i PRO Plus

Uwaga!

Funkcja sterylizacji służy wyłącznie do sterylizacji komory schładzarki szokowej. Przed rozpoczęciem cyklu sterylizacji wyjąć całą żywność z urządzenia i dokładnie oczyścić wnętrze. (patrz rozdział Czyszczenie)

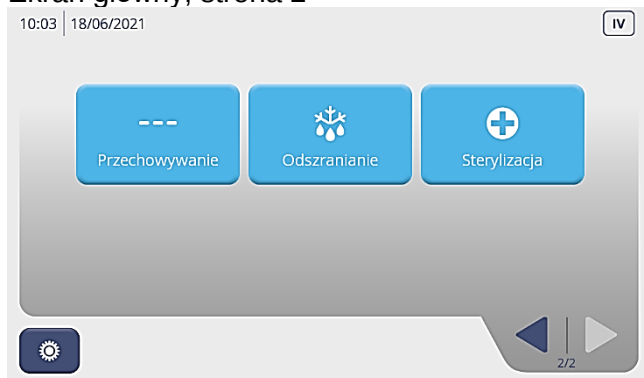
Ekran początkowy



Nacisnąć przyciski ze strzałką na dole po prawej stronie, aby przejść na 2 stronę ekranu początkowego.

- Magazynowanie
- Odszranianie
- Sterylizacja

Ekran główny, strona 2



Wskazówki ogólne:

Przycisk „Sterylizacja” jest podświetlony na niebiesko

Temperatura wewnętrzna przekracza +15°C. Można rozpocząć proces.

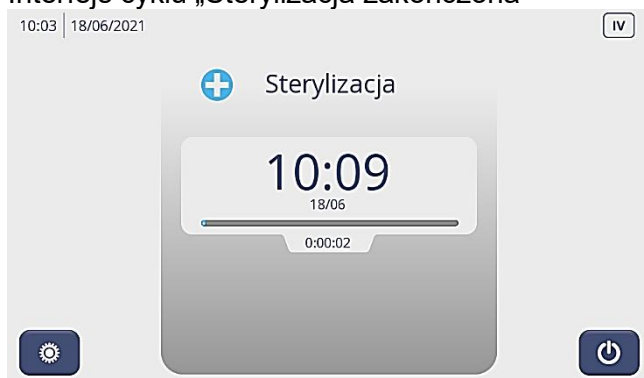
Przycisk „Sterylizacja” jest podświetlony na szaro
Temperatura wewnętrzna jest mniejsza niż +15°C.

Nie można uruchomić programu.



Nacisnąć przycisk „Sterylizacja”. Otwiera się interfejs cyklu „Sterylizacja”. Wentylatory parownika pracują z małą prędkością obrotową i ozon jest wprowadzany do wnętrza.

Interfejs cyklu „Sterylizacja zakończona”



Środek

Duże cyfry: obliczony czas końcowy

Małe cyfry: Data końcowa cyklu

Pod datą wyświetlany jest niebieski pasek, wskazujący, w którym zakresie czasowym znajduje się proces.

Pod paskiem wyświetla się miniony czas.



Po naciśnięciu przycisku Wł./Wyl. urządzenie się wyłącza. Na wyświetlaczu wyświetla się ekran początkowy.

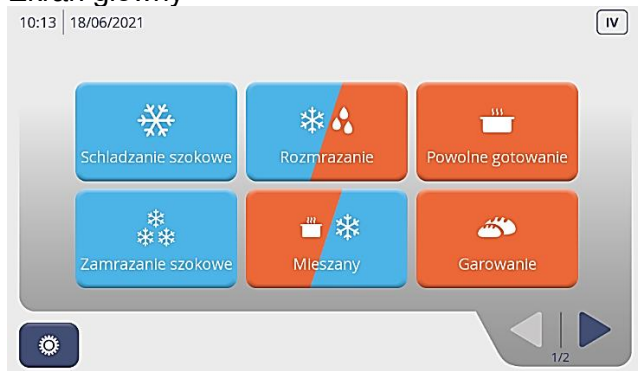
7.13 URUCHOMIENIE CYKLU SMART LEVEL – PRO I PRO Plus

Tryb Smart Level Control jest możliwy przy szybkim chłodzeniu, zamrażaniu szokowym i przy powolnym gotowaniu. Tryb ten umożliwia jednoczesną obróbkę termiczną różnych produktów, oraz ustawienie oddzielnego czasu procesu dla tych produktów.

Tym samym występuje czasowa funkcja kontrolna produktu i możliwe jest umieszczanie wsadów z różnymi produktami z przesunięciem czasowym i ich wyjmowanie.

Temperatura komory urządzenia i siła nadmuchu wentylatorów w trakcie trwania cyklu Smart Level, może być dowolnie regulowana. Jeśli poszczególne wartości czasowe upłyną, dla każdego zespołu wsuwanego wyświetla się komunikat o gotowości i możliwe jest wyjęcie produktu.

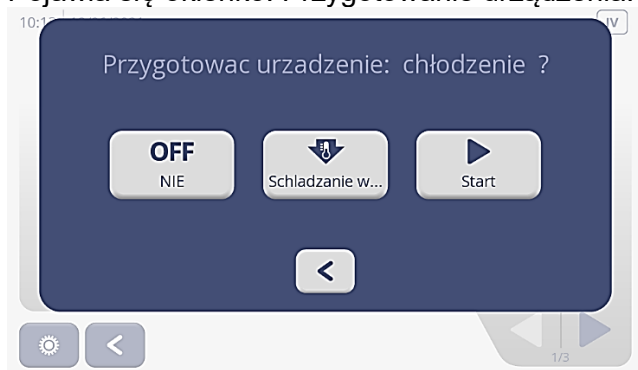
Ekran główny



Wybór cyklu

- Szybkie schładzanie
- Zamrażanie szokowe
- Powolne gotowanie

Pojawia się okienko: Przygotowanie urządzenia: Chłodzenie?



Przycisk „NIE”
powrót na stronę początkową

Przycisk „Chłodzenie wstępne”
Urządzenie schładza się do -15°C

Przycisk „Start”
Urządzenie uruchamia natychmiast cykl
szybkoschładzania

Pojawia się okienko: Przygotowanie urządzenia: Chłodzenie



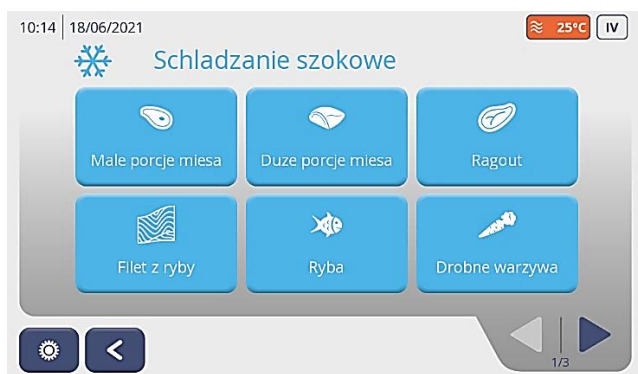
Nacisnąć przycisk „Chłodzenie wstępne”

Urządzenie uruchamia się.

Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura komory urządzenia. Kiedy osiągnie ona ustawioną wartość zadaną, pojawi się komunikat „Urządzenie wstępnie schłodzone”.

Po naciśnięciu przycisku „Start” przechodzi się do wyboru produktu z odpowiednimi wstępnie ustawionymi recepturami szybkiego schładzania różnych produktów i funkcji ręcznej i funkcji Smart Level Control.

Przyciskiem ze strzałką w prawym dolnym rogu można przewijać ikony z recepturami dla różnych produktów i wybrać funkcję Smart Level Control.



Wybór produktu, strona 3



Potwierdzić przycisk funkcyjny Inteligentna regulacja poziomu.



Zostanie wyświetlony interfejs funkcji Smart Level Control z odpowiednim numerem wstawienia urządzenia.



Ten przycisk służy do zmiany prędkości obrotową wentylatora i temperatury komory urządzenia.

Pojawia się okienko: Temperatura pokojowa / prędkość obrotów wentylatora SLC.



W tym oknie można zmienić ustawienia domyślne obu parametrów.

Ustawienia fabryczne

Szybkie schładzanie

-15°C temperatura pokojowa

100% prędkości obrotowej wentylatora

Zamrażanie szokowe

-30°C temperatura pokojowa

100% prędkości obrotowej wentylatora

Niskotemperaturowa obróbka termiczna

+60°C temperatura pokojowa

40% prędkości obrotowej wentylatora

Potwierdzić przyciskiem OK.

Pojawia się okno:
Produkt i czas Smart Level Control

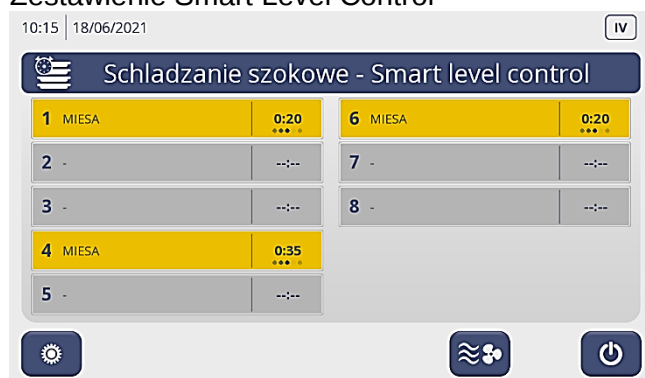


Wybrać podzespół wsuwany, który ma zostać użyty. W okienku, które się otwiera wprowadzić nazwę produktu i czas, przez który produkt ma pozostać w urządzeniu.

Te wpisy można wprowadzać na każdym poziomie, w każdym czasie podczas cyklu.

Prawym przyciskiem strzałki potwierdza się swoje wpisy i wraca się do zestawienia.

Zestawienie Smart Level Control



Wprowadzone poziomy zostały podświetlone na żółto i wyświetlane są produkt i pozostały czas każdego zajętego poziomu.

Kiedy czas z poziomu upłynie, otwiera się okienko z komunikatem gotowości danego poziomu.

Pojawia się okienko:

Poziom gotowy Smart Level Control



wydłużenie czasu dla danego poziomu

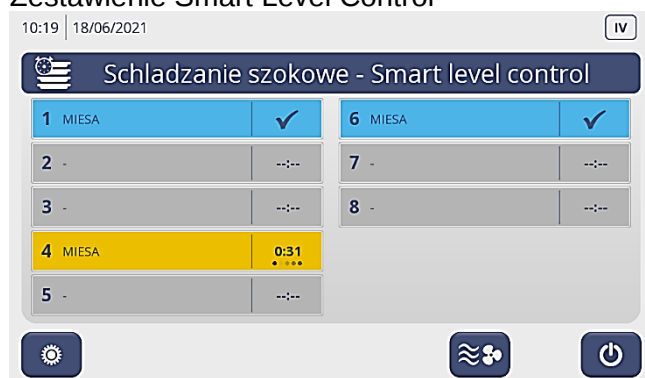


usuwa wpis z bieżącego poziomu.



Powrót do listy Smart Level Control

Zestawienie Smart Level Control



Gotowe poziomy są podświetlone na niebiesko i w okienku czasowym widoczne jest oznaczenie.

Przyciskiem Wł. / Wył. cykl Smart Level Control zostaje zakończony.

7.14 URUCHOMIENIE CYKLU RĘCZNEGO (MANUAL) – PRO I PRO Plus

Ekran główny

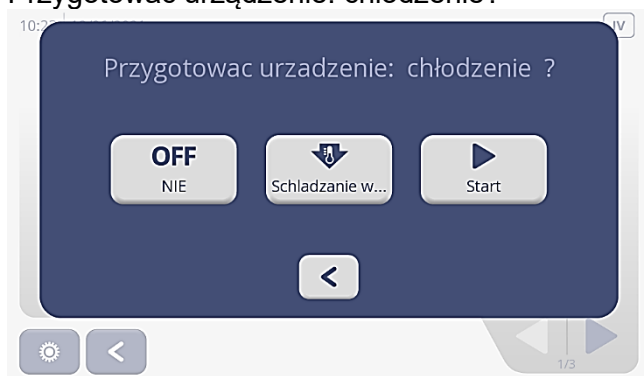


Cykl ręczny dostępny jest dla trybów:

- Szybkie schładzanie
- Zamrażanie szokowe
- Rozmrażanie
- Mieszany
- Powolne gotowanie
- Garowanie

Pojawia się okienko:

Przygotować urządzenie: chłodzenie?



Przycisk „NIE“

Powrót na stronę początkową

Przycisk „Chłodzenie wstępne”

Urządzenie schładza się do -15°C

Przycisk „Start”

Urządzenie uruchamia natychmiast wybrany cykl

Następnie nacisnąć przycisk „Chłodzenie wstępne” Urządzenie uruchamia się.

Pojawia się okienko:

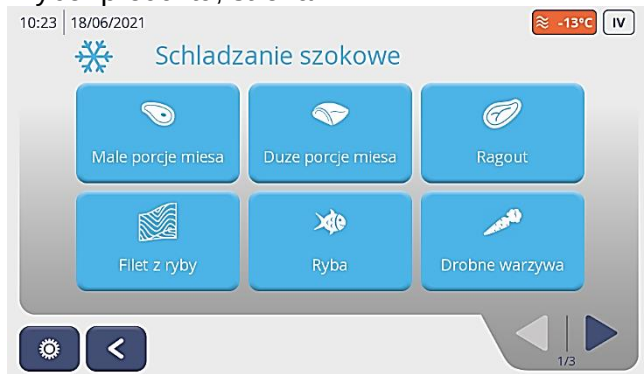
Przygotowanie urządzenia: Chłodzenie



Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura komory urządzenia. Kiedy osiągnie ona wartość -15°C, pojawi się komunikat: „Urządzenie gotowe: schłodzony”.

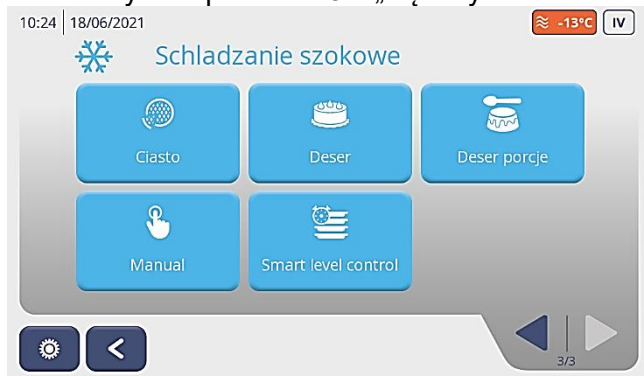
Klikając ikonę „Start”, przejść do wyboru programów z domyślnymi recepturami zamrażania szokowego dla różnych produktów, funkcji ręcznych i Smart Level Control.

Wybór produktu, strona 1

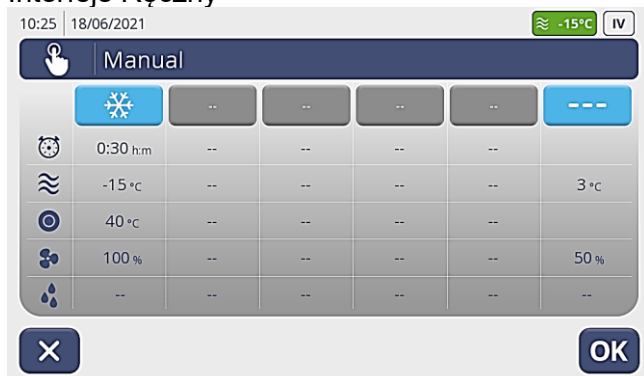


Przyciskiem ze strzałką w prawym dolnym rogu można przewijać wybór produktów i wybrać tryb ręczny - manual.

Strona wyboru produktu 3 z „Ręczny”

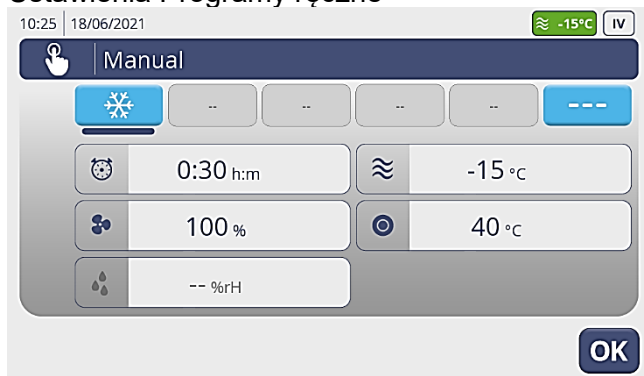


Interfejs Ręczny



Przycisk jasnoniebieski
Nacisnąć przycisk chłodzenia lub zamrażania.

Ustawienia Programy ręczne



Można wprowadzić zmiany następujących parametrów:

- Czas trwania programu
- Temperatura komory urządzenia
- Temperatura wewnętrzna produktu (sonda)
- Prędkość obrotowa wentylatora

Potwierdzić wpisy przyciskiem „OK”.

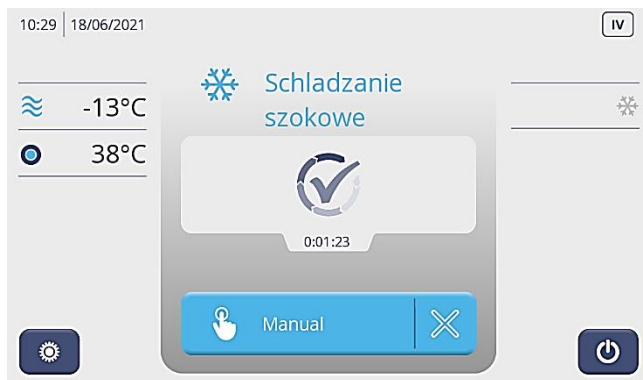
Nacisnąć symbol „Godziny” i ustawić czas trwania cyklu.

Pojawia się okienko: Program ręczny, ustawianie czasu



Po ustawieniu wszystkich parametrów kliknąć „OK”. Ustawienia zostaną zapisane, a interfejs z trybem manualnym ponownie wyświetli się na ekranie.

Cykl manualny rozpocznie się po ponownym naciśnięciu „OK”.



7.15 KOPIOWANIE PROGRAMÓW / ZAPIS WŁASNYCH PROGRAMÓW – PRO I PRO Plus

Ekran główny

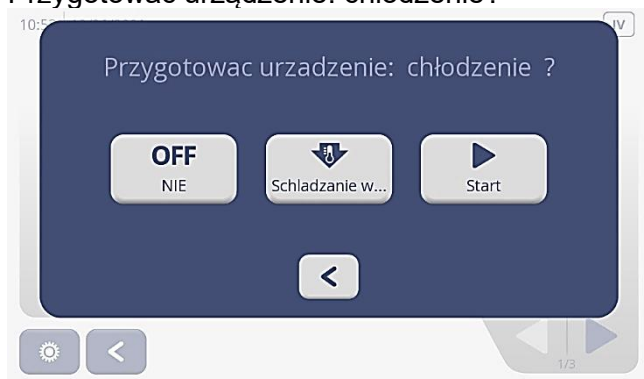


Wybór cyklu

- Szybkie schładzanie
- Zamrażanie szokowe
- Rozmrażanie
- Mieszany
- Powolne gotowanie
- Garowanie

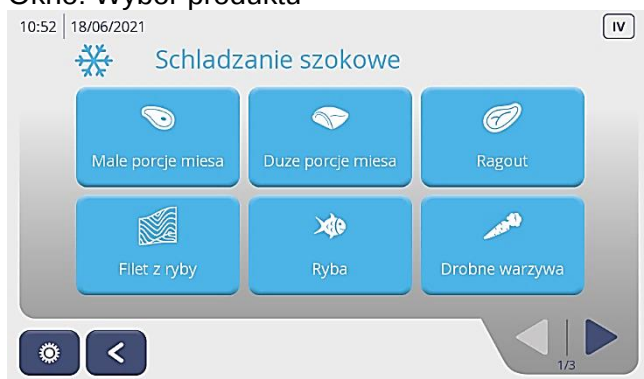
Pojawia się okienko:

Przygotować urządzenie: chłodzenie?



Nacisnąć przycisk „Nie”.
Otwiera się lista wyboru produktów.

Okno: Wybór produktu



Przyciskiem ze strzałką w prawym dolnym rogu można przewijać wybór produktów i wybrać jeden z programów.

Ikone z programem, który ma zostać skopiowany lub zmodyfikowany nacisnąć i przytrzymać 5 sekund, np. mięso, drobne kawałki.

Pojawia się okienko: edycja / kopiowanie



Otworzy się okienko, za pomocą którego można edytować wybrany program w opisany sposób:

- Kopiowanie
- Edycja
- Usuwanie
- Zmiana pozycji

Po naciśnięciu Kopiuj, program zostanie skopiowany.

Pojawia się okno: Klawiatura



Otworzy się okienko, w którym można nadać nową nazwę programowi.

Wprowadzić nową nazwę np. sznycel.

Potwierdzić, naciskając „OK”.

Okno: Etapy programu



Otwiera się okno z poszczególnymi etapami programu.



Aby nadać programowi nowy logotyp, nacisnąć symbol logo.

Okno: Wybór logo do programów



Przyciskami ze strzałkami w prawym dolnym rogu można przewijać strony logo.

Naciśnij na wybraną opcję. Program przyjmie wybrane logo i wróci do okna pojedynczymi etapami programu.

Okno: Etapy programu



Teraz można indywidualnie dopasować każdy etap w programie. W celu edycji należy naciskać górne jasnoniebieskie lub czerwone ikony z symbolem chłodzenia / mrożenia lub symbolem grzania.

Otwiera się każdorazowo okno, w którym można ustawić takie parametry, jak:

- Czas
- Temperatura komory urządzenia
- Prędkość obrotowa wirnika parownika
- Temperatura wewnętrzna sondy

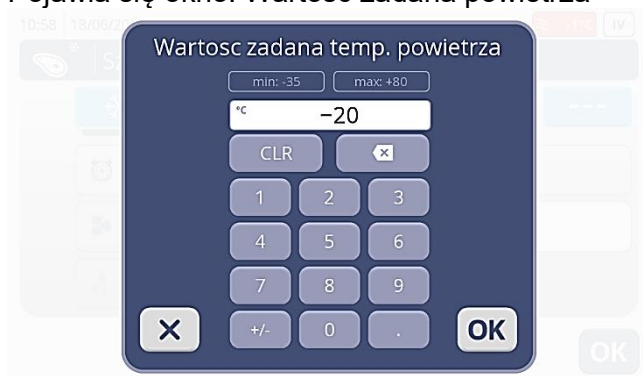
Ustawienia Nowe programy



Naciśnięcie odpowiedniego pola obok każdej ikony pozwala zmienić jej wartość.

Otwiera się wówczas każdorazowo okienko do ustawienia wartości.

Pojawia się okno: Wartość zadana powietrza



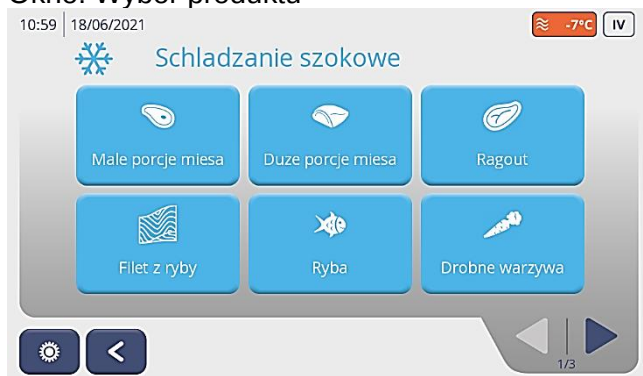
Sprawdzić każdy etap programu i zmienić wartości dla nowego programu.

Kiedy wszystkie etapy programu zostaną ustawione, potwierdzić ustawienia przyciskiem „OK”.

Program powraca na stronę z etapami programu.

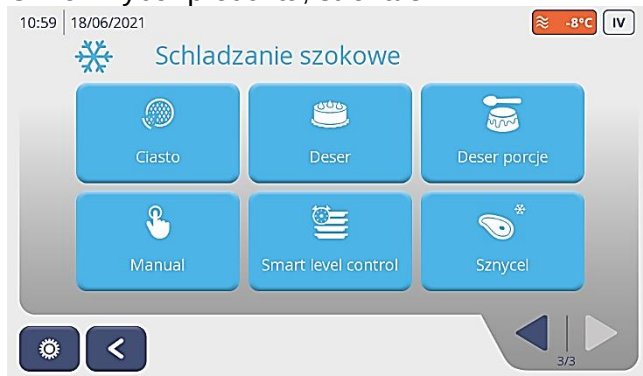
Można tutaj jeszcze raz sprawdzić, czy wszystkie etapy są prawidłowe. Potwierdzić, naciskając „OK”.

Okno: Wybór produktu



Przyciskami ze strzałkami w prawym dolnym rogu można przewijać wybór produktu, aż wyświetli się nowy program.

Okno: Wybór produktu, strona 3



W naszym przykładzie na stronie 3 program „Sznycel”.

Nowy program można uruchomić zupełnie normalnie. Patrz Uruchamianie cyklu schładzania szokowego w 7.4.

7.16 EDYTOWANIE WŁASNYCH PROGRAMÓW – PRO i PRO Plus

Ekran menu głównego



Wybór cyklu

- Szybkie schładzanie
- Zamrażanie szokowe
- Rozmrażanie
- Mieszany
- Powolne gotowanie
- Garowanie

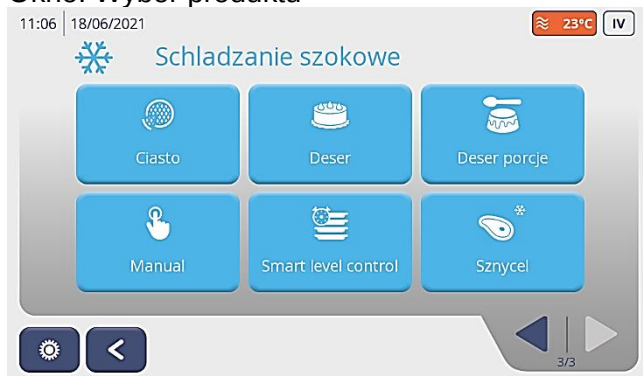
Pojawia się okienko:

Przygotowanie urządzenia: Chłodzenie?



Nacisnąć przycisk „Nie”.
Otwiera się lista wyboru produktów.

Okno: Wybór produktu



Przyciskiem ze strzałką w prawym dolnym rogu można przewijać wybór produktów i wybrać jeden z programów.

Przycisnąć przez 5 sekund przycisk z programem, który ma być edytowany.
np. mięso, drobne kawałki.

Wyskakujące okienko: edycja / kopiowanie



Otworzy się okienko, w którym można edytować wybrany program w opisany sposób:

- Kopiowanie
- Edycja
- Usuwanie
- Zmiana pozycji

Nacisnąć Edytuj, po czym otworzy się okno z etapami programu.

Okno: Etapy programu



Tutaj można indywidualnie dopasować każdy etap w programie, naciskając górne jasnoniebieskie lub czerwone przyciski z symbolem chłodzenia / mrożenia lub symbolem grzania.

Następnie otwiera się każdorazowo okno, w którym można ustawić czas, temperaturę komory, temperaturę potrawy, która ma zostać zmieniona w danym etapie i prędkość obrotową wentylatora parownika.

Okno: Ustawienia

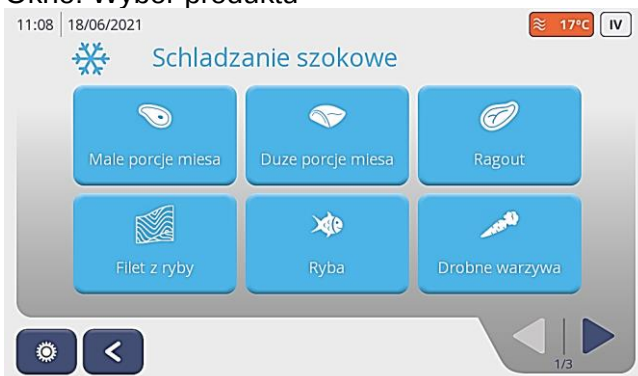


Można zmienić każdą wartość, naciskając odpowiedni przycisk. Otwiera się wówczas każdorazowo okienko do ustawienia wartości.

Sprawdzić każdy etap programu i zmienić wartości dla nowego programu.

Kiedy wszystkie etapy programu zostaną ustawione, zapisać ustawienia przyciskiem „OK”. Program powraca na stronę z etapami programu.

Okno: Wybór produktu



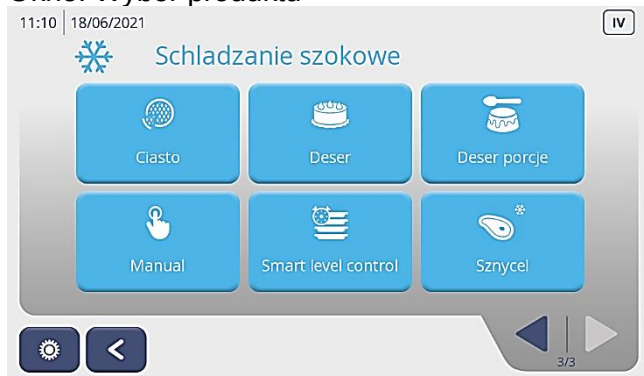
Jeszcze raz sprawdzić, czy wszystkie ustawienia są prawidłowe i potwierdzić, naciskając „OK”.

Program powraca do menu wyboru produktów.

7.17 PRZESUWANIE PROGRAMÓW W WYBORZE PRODUKTÓW

Istnieje możliwość przestawiania programów z recepturami w interfejsie wyboru produktów tak, aby najczęściej używane programy wyświetlały się na pierwszej stronie.

Okno: Wybór produktu



Nacisnąć na liście wyboru produktów przycisk programu, który ma zostać przesunięty i przytrzymać go 5 sekund. np. Sznycel.

Pojawia się okienko: Przesuwanie pozycji



Nacisnąć przycisk „Pozycja”.

Otwiera się kolejne okno...

Przyciskiem ze strzałką w lewo przechodzi się ponownie do listy wyboru produktów.

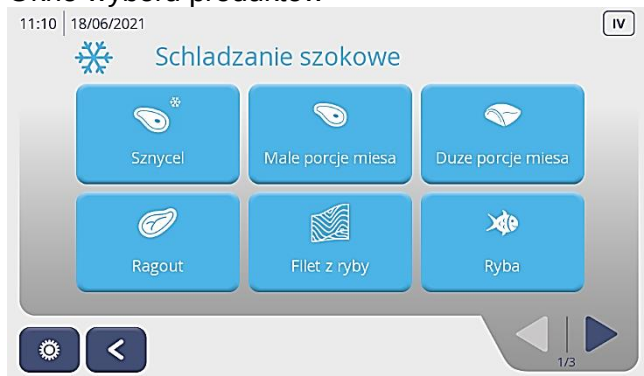
Okno: Wprowadzanie pozycji



Wprowadzić żadaną pozycję.
np. „1”

Potwierdzić, wpis, naciskając „OK”.
Program powraca do poprzedniego okna:
Przesuwanie pozycji.

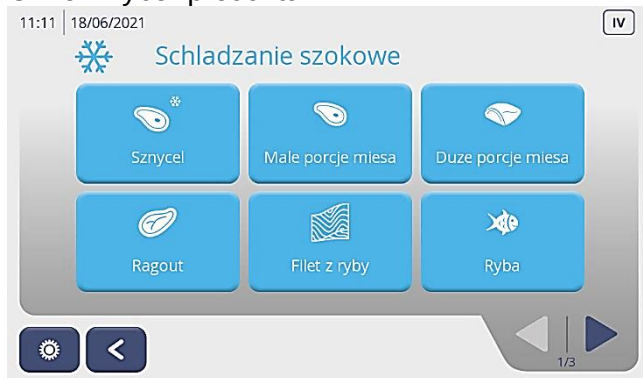
Okno wyboru produktów



Program znajduje się obecnie na 1-szym miejscu w wyborze produktów.

7.18 KASOWANIE PROGRAMÓW W WYBORZE PRODUKTÓW

Okno: Wybór produktu



Nacisnąć na liście wyboru produktów przycisk programu, który ma zostać skasowany i przytrzymać go 5 sekund. np. Sznycel.

Pojawia się okno: Kasowanie pozycji



Nacisnąć przycisk „Kasowanie”.

Otwiera się kolejne okno...

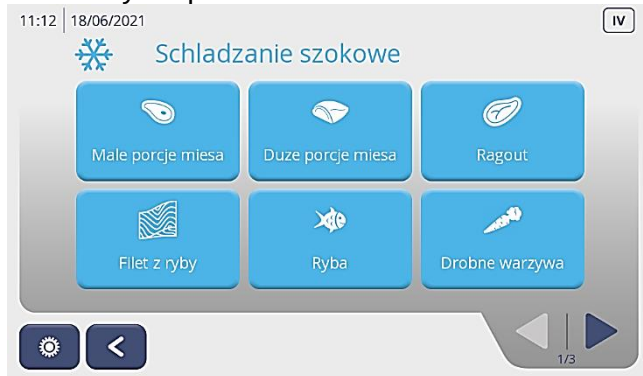
Pojawia się okno: Kasowanie receptury



Kasowanie receptury „Sznycel”?

Nacisnąć przycisk „OK”, program zostanie skasowany, a na wyświetlaczu ponownie wyświetli się wybór produktów.

Okno: Wybór produktu



Lewym przyciskiem ze strzałką wraca się na stronę początkową lub wybiera się program, a urządzenie uruchamia żądany program.

7.19 USTAWIENIA PODSTAWOWE REGULACJI

W menu regulatora można wyświetlać i ustawiać wszystkie parametry regulacji. Możliwości dostępu są podzielone na cztery poziomy, zależnie od zatwierdzenia przez klienta lub producenta.

Poziom 1

Poziom użytkownika i dostępny bez hasła. Zatwierdzone są tylko ustawione programy. Nie można wprowadzać zmian lub ustawień.

Poziom 2

Poziom szefa kuchni, dostępny po wpisaniu hasła (1000). Ten poziom jest ustawiony fabrycznie. Na poziomie 2 można zapisywać własne programy, tworzyć ręczne programy, wprowadzać ustawienia Smart Level Control i ustawienia podstawowe, jak data i godzina.

Poziom 3

Również jest zabezpieczony hasłem (2000) i jest przeznaczony do konserwacji i naprawy przez technika. Można wyświetlać wszystkie parametry i zmieniać niektóre ważne parametry.

Poziom 4

Jest zabezpieczony hasłem i dostępny tylko fabrycznie i dla serwisu fabrycznego. Na tym poziomie można wyświetlać i zmieniać wszystkie wartości i parametry.

Hasła na poziomie 2 i 3 mogą zmieniane i zapisywane na nowo. Hasło na poziomie 4 nie może zostać zmienione. Do wprowadzania i zmieniania hasła należy wykonać następujące czynności.

Na ekranie początkowym na górze po prawej stronie znajduje się wskazanie, na którym poziomie użytkownik aktualnie się znajduje. W naszym przykładzie jest to poziom 4.

Okno: Ekran początkowy



Nacisnąć przycisk menu na dole po lewej stronie, aby zmienić poziom lub hasło.

Otwiera się pierwsza strona menu.

Okno: Strona menu 1 na poziomie 4



Godzina



Informacje



Alarmy

Kalendarz



Hasło



Przyciskiem ze strzałką przechodzi się na 2 stronę menu. Znajdują się tutaj przyciski menu Test i Set. Wszystkie aktywne dla danego poziomu dostępu przyciski są podświetlone na niebiesko.

Okno: Interfejs logowania



Naciśnięć przycisk Hasło.

Na grafice widać, na jakim poziomie użytkownik się znajduje. Poniżej pola:

- Logowanie
- Nowe hasło
- Potwierdź hasło

i Wyloguj i Strzałka do tyłu.

Okno: Hasło



Naciśnij Zaloguj, aby przejść na inny poziom. Otwiera się wyskakujące okienko, w którym można wpisać odpowiednie hasło.

Hasła

Poziom II: 1000

Poziom III: 2000

Potwierdzić wpis, naciskając OK, sterownik powróci do poprzedniego okienka z hasłem.

Okno: Interfejs logowania



Następnie naciśnięć przycisk ze strzałką w lewo na tym interfejsie logowania i zalogować się na żądanym poziomie.

Uwaga

Jeśli na interfejsie logowania naciśnięć się przycisk Wyloguj, sterownik zawsze wraca na poziom I.

Zmiana hasła

Hasło poziomów II i III zmienia się, naciskając w interfejsie logowania „Nowe hasło“ i wpisując w wyskakującym okienku „Hasło“ nowe 4-znakowe hasło. Potwierdzić OK wprowadzony wpis. Następnie naciśnięć przycisk „Potwierdź hasło“. Ponownie wprowadzić nowo nadane hasło i ponownie potwierdzić, naciskając OK.

7.20 ODCZYT KOMUNIKATÓW ALARMOWYCH

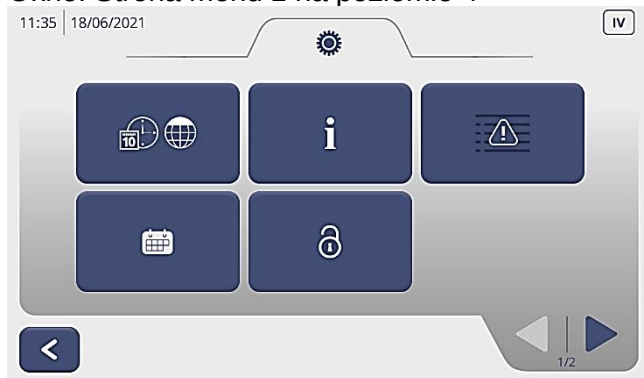
Okno: Ekran początkowy



Nacisnąć przycisk menu ustawienia na dole, po lewej stronie.

Otwiera się pierwsza strona menu.

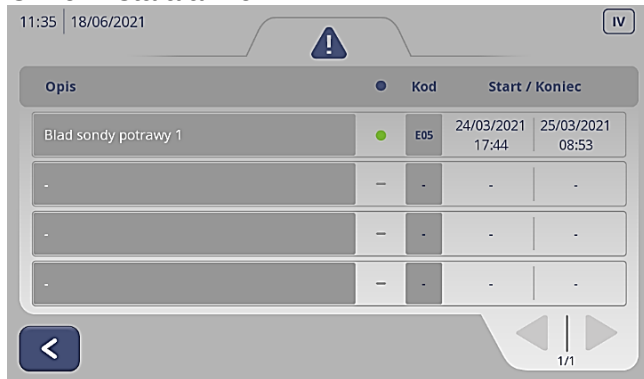
Okno: Strona menu 1 na poziomie 4



Nacisnąć przycisk menu Alarmy

Otworzy się okno „Lista alarmów”.

Okno: Lista alarmów



Lista alarmów

Widać tutaj rodzaj alarmu, nazwę elementu urządzenia, którego alarm dotyczy, czas pojawienia się i zakończenia.

Przyciskiem ze strzałką do dołu w lewo przechodzi się ponownie do strony menu 1.

7.21 WYŚWIETLANIE I ZMIENIANIE LISTY PARAMETRÓW

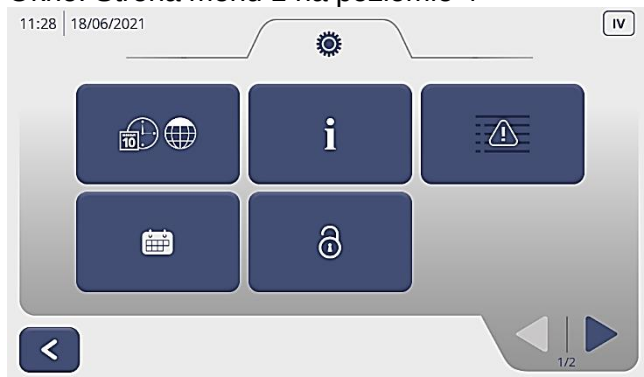
Okno: Ekran początkowy



Nacisnąć przycisk menu na dole, po lewej stronie.

Otwiera się pierwsza strona menu.

Okno: Strona menu 1 na poziomie 4



Listę parametrów otwiera się na poziomie 3 i 4.

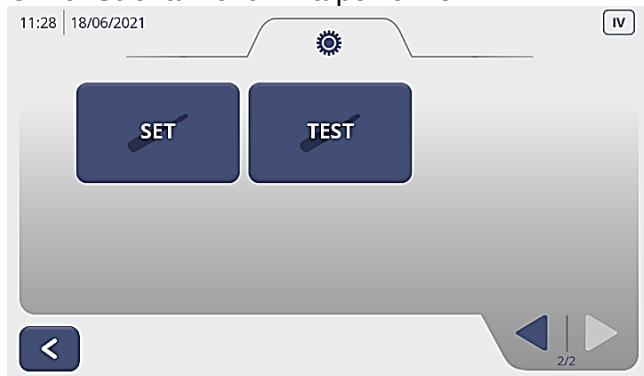
Hasło można otrzymać na zapytanie od naszej obsługi technicznej.

Wprowadzić hasło w wyskakującym okienku Hasła i wrócić na stronę menu.



Przyciskiem ze strzałką przechodzi się na 2 stronę menu.

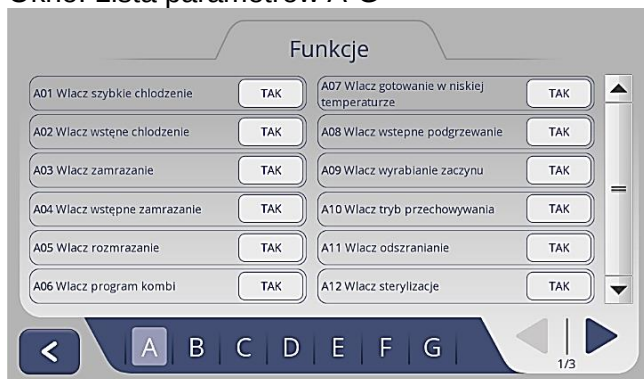
Okno: Strona menu 2 na poziomie 4



Nacisnąć przycisk SET.

Otwiera się okno Lista parametrów.

Okno: Lista parametrów A-G



Na tej stronie znajdują się parametry A-G.



Strzałkami do dołu w lewo można przewijać strony i przez naciśnięcie liter można skontrolować parametry.

Parametry mogą być zmieniane tylko w uzgodnieniu z działem serwisu!

Aby zmienić parametr, nacisnąć przycisk podświetlony na jasno. Otwiera się każdorazowo wyskakujące okienko, w którym możliwe jest zmienianie ustawionych parametrów. Po zmianie potwierdzić OK i okno: Lista parametrów wyświetla się ponownie na wyświetlaczu. Przyciskiem ze strzałką w lewym dolnym rogu okna wraca się na stronę menu ustawienia.

Uwaga! Przed każdą zmianą parametrów należy w menu logowania zmienić poziom dostępu na 3 lub 4, a po zakończeniu pracy wylogować się, lub zalogować do poziomu 2.

7.22 WYŚWIETLANIE I ZMIENIANIE PRZĘKAŹNIKÓW (WYŁĄCZNIE DLA SERWISU)

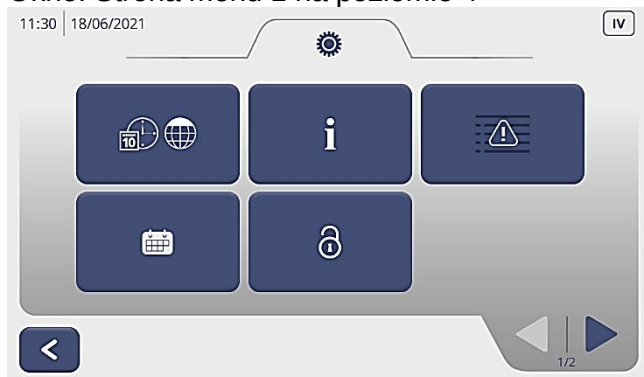
Okno: Ekran początkowy



Nacisnąć przycisk menu na dole, po lewej stronie.

Otwiera się pierwsza strona menu.

Okno: Strona menu 1 na poziomie 4



Funkcja testu przełączników jest możliwa tylko na poziomie 4.

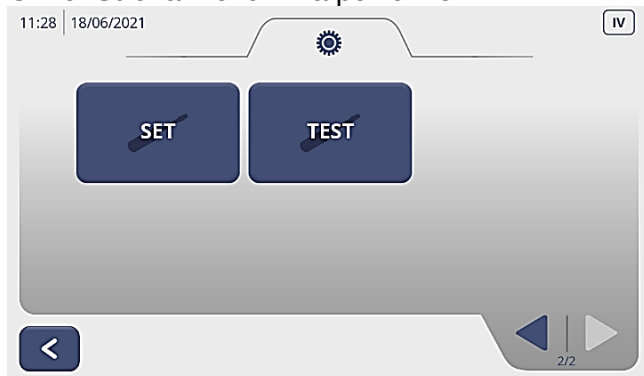
Hasło poziomu 4 można otrzymać na zapytanie od naszej obsługi technicznej.

Wprowadzić hasło w wyskakującym okienku Hasła i wrócić na stronę menu.



Przyciskiem ze strzałką przechodzi się na 2 stronę menu.

Okno: Strona menu 2 na poziomie 4



Nacisnąć przycisk TEST.

Okno przełączników - otwiera się Interfejs testowy.

Okno: Interfejs testowy



Przyciskami ze strzałkami do dołu w prawo, przewija się strony.

Aby przetestować przełączniki, nacisnąć jeden z przycisków podświetlonych kolorem jasnoszarym w kolumnie „Wartość”. Następnie włączyć przełączniki i można sprawdzić, czy odpowiedni element funkcjonuje.

Uwaga!

Po kontroli funkcyjnej przełączniki muszą zostać ponownie wyłączone.



Przyciskiem ze strzałką w lewym dolnym rogu okna wraca się na stronę menu.

Uwaga! Przed każdym testem przełączników należy w menu logowania zmienić poziom dostępu na 4, a po zakończeniu pracy wylogować się, lub przełogować do poziomu 2.

7.23 PRO | PRO Plus HACCP Eksport danych przez pamięć USB

- Otworzyć skrytkę maszynową lub instalacyjną.
- Włożyć dołączoną pamięć USB do portu USB w skrzynce rozdzielczej.
- Na wyświetlaczu wyświetli się wyskakujące okienko „Pobierz dane haccp na USB”



- Należy przy tym uwzględnić to, że zapisany na pamięci plik: „commandPU.chr” jest wymagany do odczytu i nie zostanie skasowany.
- Jeśli wyżej wymieniony plik zostanie skasowany, eksport danych nie będzie możliwy. Należy wówczas zwrócić się do producenta.
- Kiedy eksport danych zostanie zakończony, wyświetli się wyskakujące okienko: „Gotowe. Można wyjąć USB-Stick”.



- Na pamięci USB wszystkie pliki HACCP są zapisane jako pliki csv.
- W nazwie pliku dla każdego pliku HACCP podaje się zawsze datę eksportu. Ułatwia to odgraniczenie od ostatniego eksportu danych.
- Załadować pliki z pamięci USB na komputer PC i otworzyć żądane pliki w programie do obsługi arkuszy kalkulacyjnych (np. Excel).
- Zależnie od programu może być konieczne sformatowanie danych. W tym celu należy zaznaczyć w Excelu pierwszą kolumnę i wybrać funkcję: „Dane / teksty w kolumnach”.

PLIK NARZĘDZIA GŁÓWNE WSTAWIANIE UKŁAD STRONY FORMUŁY DANE RECENZJA WIDOK

Z programu Access Z sieci Web Z innych źródeł Istniejące połączenia Odśwież wszystko Właściwości Edytuj łącza Połączenia Sortuj Filtruj Wyczyść Zastosuj ponownie Zaawansowane

Pobieranie danych zewnętrznych Połączenia Sortowanie i filtrowanie

A1 : Numer seryjny

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	Numer seryjny	CHR						
2	Opis	test						
3	Author	Kochan						
4	Product	Schweinebraten						
5	Weight	5 Kg						
6	Recipe	Smart level control						
7								
8	Date	Phase	Sonda powietrza(°C)	Core probe 1(°C)	Core probe 2(°C)	Alarmy		
9	23/02/2020	11:39:54	124	Not used	N/A			
10	23/02/2020	11:40:55	118	Not used	N/A			
11	23/02/2020	11:41:56	112	Not used	N/A			
12	23/02/2020	11:42:54	16	Not used	N/A			
13	23/02/2020	11:43:54	10	Not used	N/A			
14	23/02/2020	11:44:54	1-5	Not used	N/A			
15	23/02/2020	11:45:55	1-12	Not used	N/A			
16	23/02/2020	11:46:05	1-13	Not used	N/A			
17								
18								
19								

PLIK NARZĘDZIA GŁÓWNE WSTAWIANIE UKŁAD STRONY FORMUŁY DANE RECENZJA WIDOK

Z programu Access Z sieci Web Z innych źródeł Istniejące połączenia Odśwież wszystko Właściwości Edytuj łącza Połączenia Sortuj Filtruj Wyczyść Zastosuj ponownie Zaawansowane

Pobieranie danych zewnętrznych Połączenia Sortowanie i filtrowanie

A1 : Numer seryjny

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Numer seryjny									
2	Opis	test								

- W podmenu tej funkcji zawarte są już wszystkie inne wytyczne. Następnie należy wybrać opcję „Zakończ”.

Kreator konwersji tekstu na kolumny - krok 1 z 3

Kreator tekstu ustalił, że dane zawierają separatory.

Jeśli tak jest, wybierz przycisk Dalej lub wybierz typ najlepiej opisujący Twoje dane.

Typ danych źródłowych

Wybierz typ pliku, który najlepiej opisuje dane źródłowe:

☒ Rozdzielany - Znaki, takie jak przecinek czy tabulacja, oddzielają pola.

☐ Stała szerokość - Pola są wyrównane w kolumnach z odstępami między polami.

Podgląd wybranych danych:

1	Numer seryjny
2	Opis
3	Author
4	Product
5	Weight

Anuluj < Wstecz Dalej > Zakończ

- Wskazanie danych HACCP następuje potem na liście Excela z następującymi danymi:
 - numer seryjny urządzenia
 - typ urządzenia
 - autor
 - produkt
 - waga
 - receptura
 - data
 - czas
 - temperatura zewnętrzna
 - temperatura wewnętrzna

20200223-1139'

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	Numer seryjny							
2	Opis	test						
3	Author	Koch						
4	Product	Schweinebraten						
5	Weight	5 Kg						
6	Recipe	Smart level control						
7								
8	Date	Phase	Sonda powietrza(°C)	Core probe 1(°C)	Core probe 2(°C)	Alarms		
9	23.02.2020 11:39	1	24 Not used	N/A				
10	23.02.2020 11:40	1	18 Not used	N/A				
11	23.02.2020 11:41	1	12 Not used	N/A				
12	23.02.2020 11:42	1	6 Not used	N/A				
13	23.02.2020 11:43	1	0 Not used	N/A				
14	23.02.2020 11:44	1	-5 Not used	N/A				
15	23.02.2020 11:45	1	-12 Not used	N/A				
16	23.02.2020 11:46	1	-13 Not used	N/A				
17								
18								
19								
20								

8. KONSERWACJA

Należy uważnie przeczytać instrukcje zawarte w tym punkcie. Zawierają one podstawowe informacje dotyczące konserwacji schładzarki.

8.1. BEZPIECZEŃSTWO

Podczas przeprowadzania prac związanych z czyszczeniem należy przestrzegać podane w punkcie 3 obowiązujące przepisy bezpieczeństwa:

- W trakcie przeprowadzania standardowych prac konserwacyjnych nie usuwać elementów zabezpieczających i układów ochronnych, ani nie manipulować w ich zakresie.
- 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.
- Przed przeprowadzaniem czyszczenia odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Nie ciągnąć za kabel, aby odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Nie ciągnąć za kabel sondy temperatury wewnętrznej, aby wyjąć ją z produktu.
- Nie podgrzewać sondy temperatury wewnętrznej płomieniem.

Produkty są wytwarzane z najwyższą starannością, aby zapewnić klientom jak najwyższe standardy bezpieczeństwa.

8.2. CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- Użyć wilgotnej ściereczki i nietrącego, neutralnego środka czyszczącego do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej w środku i na zewnątrz. Dokładnie wytrzeć wilgotną ściereczką (nie używać strumienia wody) i starannie osuszyć.
- Nie skrobać powierzchni ostrymi przedmiotami.
- Nie używać żadnych substancji żrących, rozpuszczalników, podkładek stalowych lub szczotek stalowych, ponieważ osady mogą uszkodzić maszynę i zakłócić jej funkcjonowanie.
- Do czyszczenia (parownik i skraplacz) używać sprężonego powietrza lub szczotki z długim włosiem.
- Nie należy używać metalowych, zaostrzonych ani innych przedmiotów, które mogą spowodować uszkodzenie.

8.3. PIEŁĘGNACJA

Dla zachowania długotrwałej sprawności urządzenia należy przestrzegać następujących zaleceń:

- 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 wyczyścić i osuszać wnętrze. Proszę zostawiać uchylone drzwi, aby umożliwić cyrkulację powietrza.

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas należy 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 OBSŁUGA KLIENTA

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. UTYLIZACJA I RECYKLING

W konstrukcji schładzarko-zamrażarki szokowej użyto następujących materiałów:

Stal nierdzewna Inox 18/10 (Struktura)

Miedź (Układ chłodzenia)

Czynnik chłodniczy (R 452A) (Układ chłodzenia)

Olej kompresora (Układ chłodzenia)

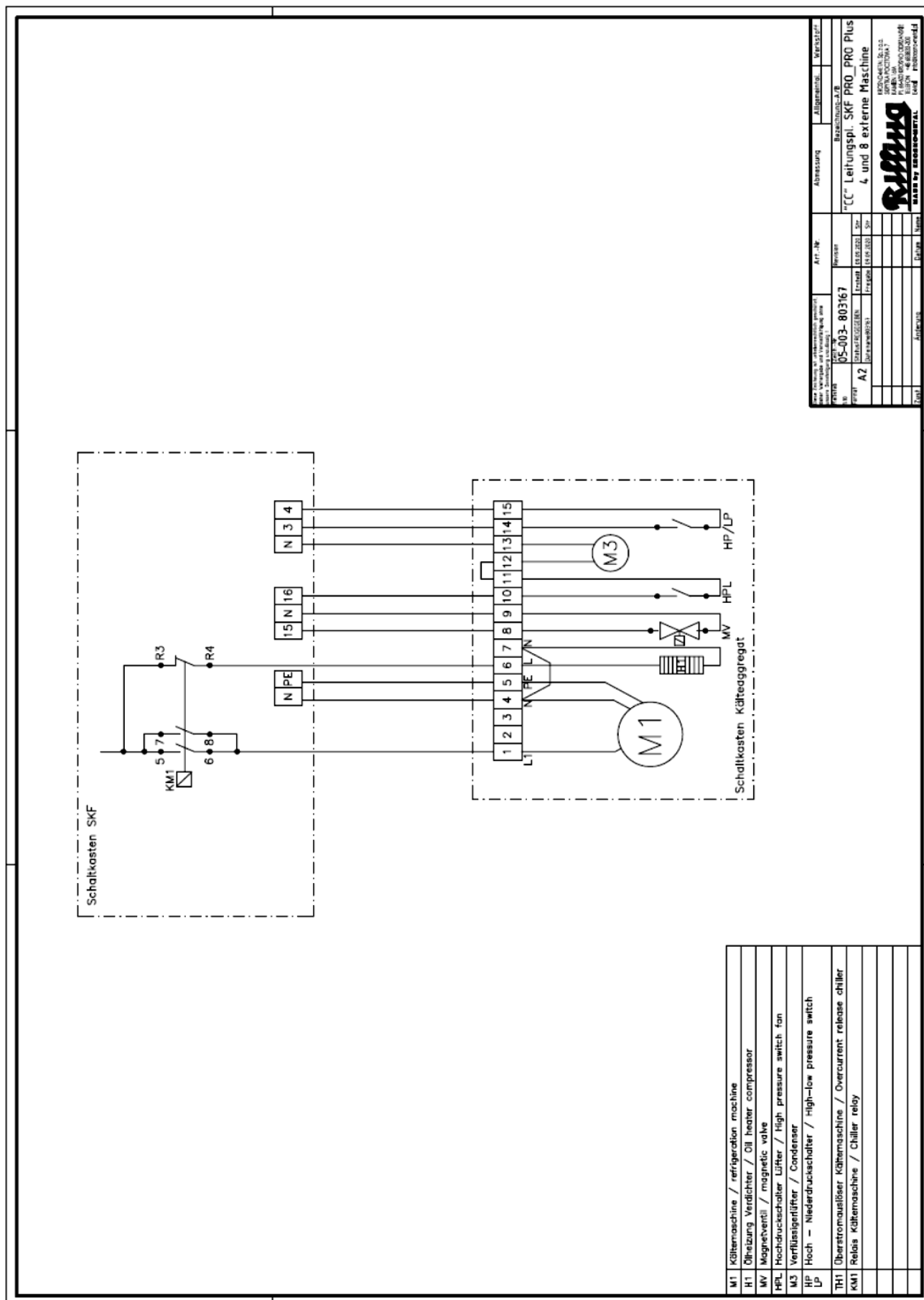
PVC na żywność (Elementy z tworzywa sztucznego)

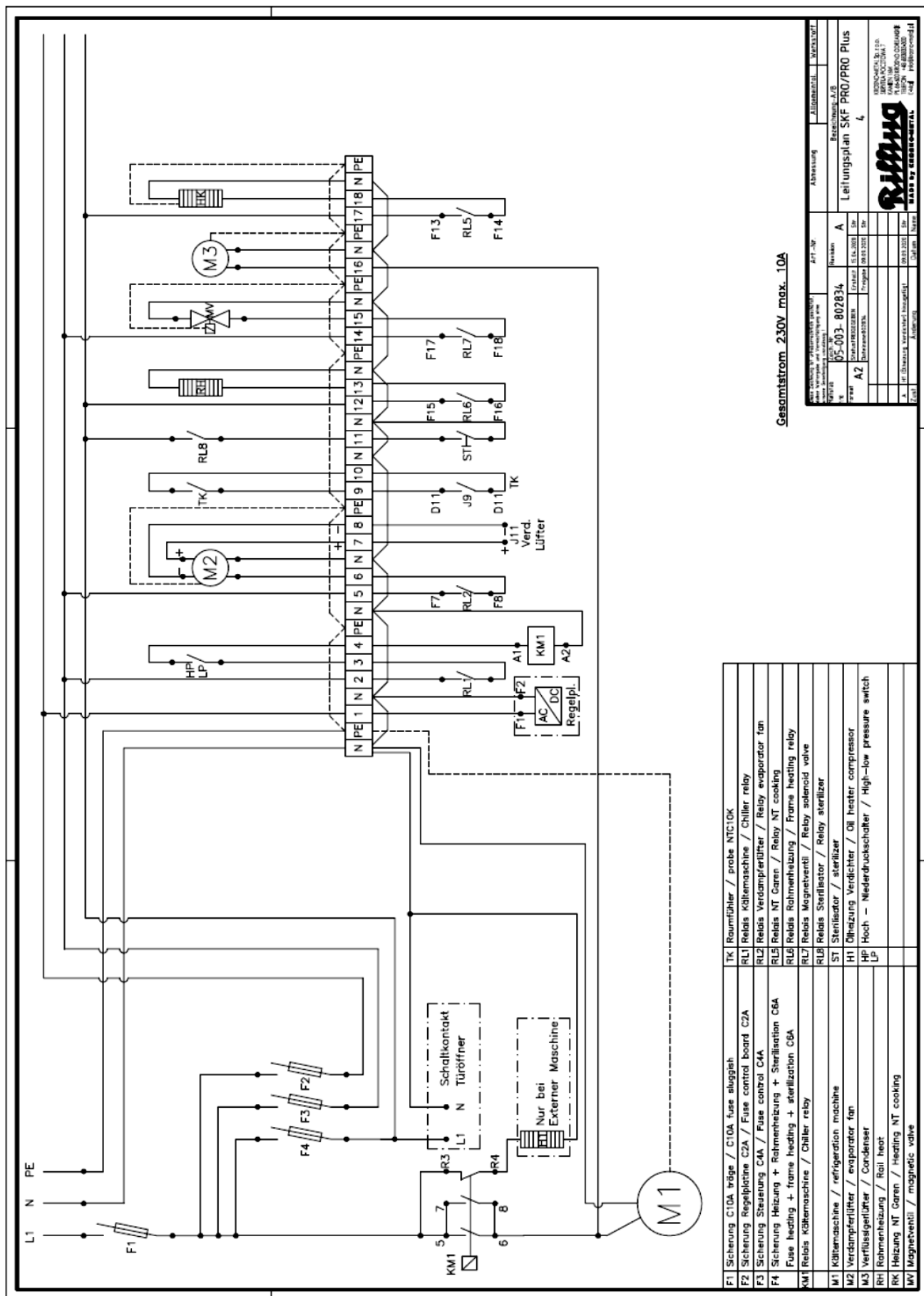
Poliuretan (Izolacja)

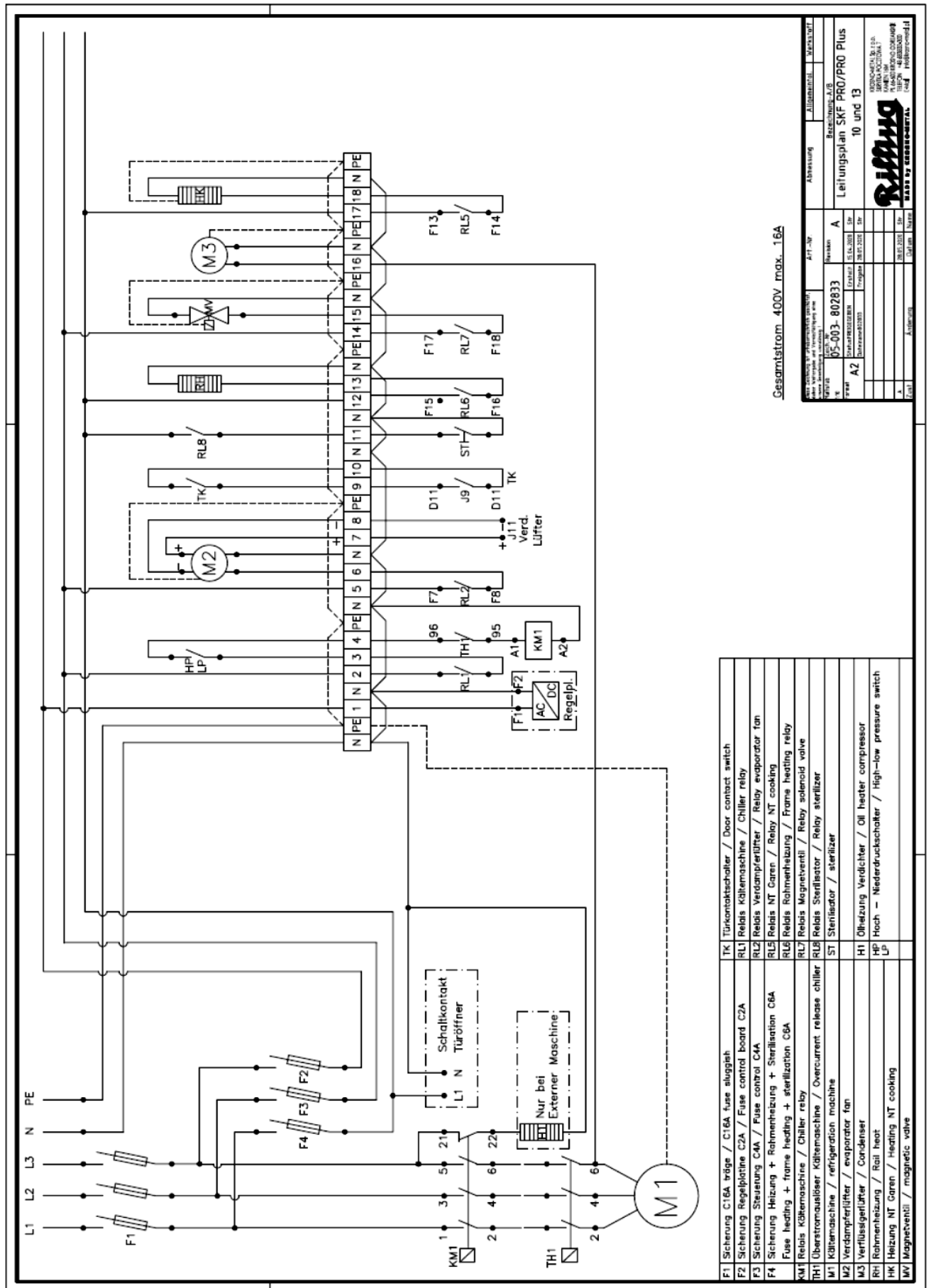
Złomowanie i usuwanie urządzenia jest przeprowadzane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do przeprowadzenia recyklingu niektórych materiałów, takich jak czynnik chłodniczy, materiały izolacyjne i olej smarowania sprężarki powinni Państwo wynająć specjalistyczną firmę.

Zastrzega się możliwość zmian technicznych.

11. UKŁADY POŁĄCZEŃ



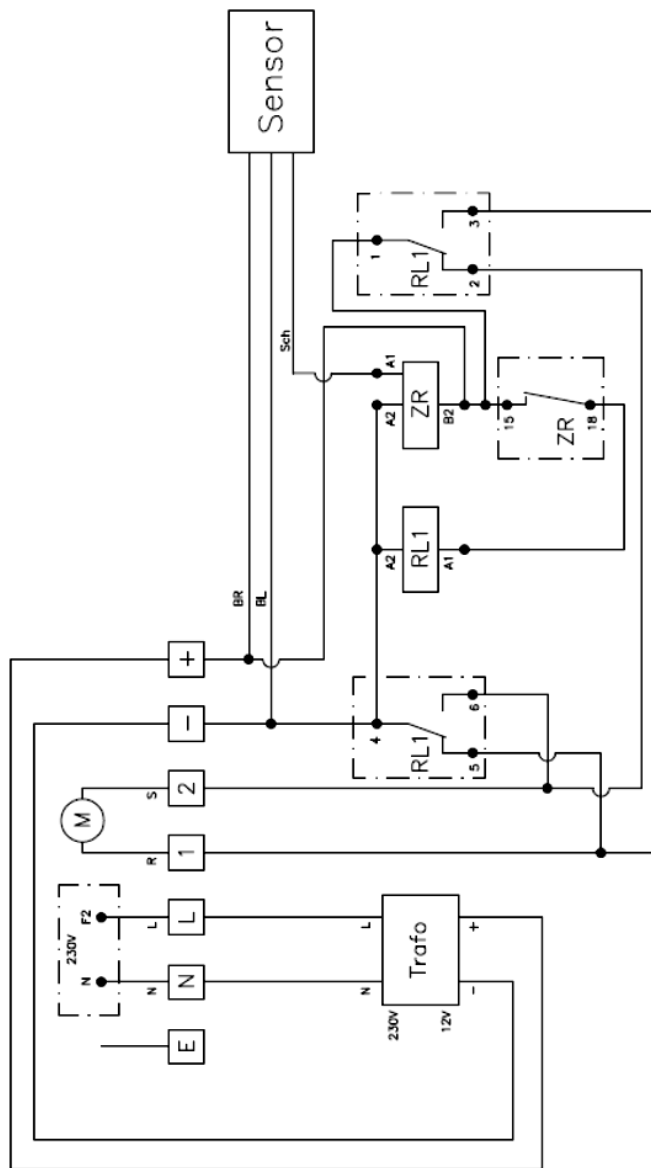




Gesamtstrom 400V max. 16A

Technische Daten		Abmessung		Zusatzdaten		Sonstige	
Typ		A2		Rechnungs-Nr.		Skizze	
Best.Nr.		05-003-802833		Leitungsplan SKF PRO/PRO Plus		10 und 13	
Erstellt		13.11.2003		Projekt		10 und 13	
Geprüft		18.11.2003		Abgefragt		18.11.2003	
Freigegeben		18.11.2003		Abgefragt		18.11.2003	
Freigegeben		18.11.2003		Abgefragt		18.11.2003	
Freigegeben		18.11.2003		Abgefragt		18.11.2003	
Freigegeben		18.11.2003		Abgefragt		18.11.2003	
Freigegeben		18.11.2003		Abgefragt		18.11.2003	

SKF
MADE IN GERMANY



Diese Zeichnung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung der KOBLO-METAL, S.p.A.				Art.-Nr.		Abmessung		Allgemeint.		Werkstoff	
Zust		Änderung		Datum		Name		 MADE BY KOBLO-METAL info@koblo-metal.it PRODOTTO IN ITALIA KOBLO-METAL S.p.A. SOCIETÀ PER AZIONI C.A.P. 100 P. 66400 UDINE (UD) ITALY TEL. 0432 48303-3000 FAX 0432 48303-3001			
A3		Status-FREIGEGEBEN		Erstellt		Sfr					
		Datum: 05.02.2020		Freigebe		Sfr					

12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

Niniejszym oświadczamy, zgodnie z dyrektywą maszynową UE 2023/1230, dyrektywą RoHS 2011/65/EU, dyrektywą EMC 2014/30/UE i dyrektywą niskonapięciową 2014/35/UE, że opisane poniżej urządzenia, ze względu na swoją konstrukcję, spełniają odpowiednie wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zawarte w dyrektywie WE.

Oznaczenie / dane

Wyżej opisany produkt jest zgodny z wymogami wymienionych dokumentów:

EN IEC 55014-1:2022-12	Kompatybilność elektromagnetyczna Część 1
EN IEC 55014-2:2022-10	Kompatybilność elektromagnetyczna Część 2
EN IEC 61000-3-2:2023-10	Kompatybilność elektromagnetyczna Część 3
EN IEC 61000-3-3:2023-02	Kompatybilność elektromagnetyczna Część 3-3
EN 60335-1:2020-08	Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych do użytku domowego i podobnych celów.
EN IEC 60335-2-34:2023-12	Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych do użytku domowego i podobnych celów. Szczególne wymagania dla sprężarek silnikowych.
EN IEC 60335-2-89:2023-12	Instalacje chłodnicze i pompy ciepła. Wymogi techniki bezpieczeństwa i wymogi środowiskowe.
EN 378-1:2021-06	
EN 62233:2009-04	Sposób pomiaru pól elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego i podobnych urządzeń elektrycznych.
EN IEC 63000:2019-05	Dokumentacja techniczna do oceny urządzeń elektrycznych i elektronicznych w odniesieniu do ograniczenia substancji niebezpiecznych.
DIN 18872-5:2013-04	Schładzarki i zamrażarki szokoweWymagania i kontrola

Wszelkie niezgodnione z nami modyfikacje urządzeń powodują utratę ważności tej deklaracji.

Stan na: 07/2024

KROSNO-METAL Sp. z o.o.

PL 220 306.100/115.07.2024 / Kö/BR/RW