

232163, 232170
232194, 232187
232491, 232507

Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Spis treści:

Wstęp

Parametry techniczne

1. UMIEJSCOWIENIE SZYBKOSCHŁADZARKI

- 1.1 Transport
- 1.2 Wyładunek / Wymiary, Waga Szybkoschładzarki
- 1.3 Opakowanie
- 1.4 Odprowadzenie kondensatu / Podłączenie
- 1.5 Ustawienie szybkoschładzarki / nóżki
- 1.6 Instalacja maszyny
- 1.7 Minimalne odległości od ściany
- 1.8 Szybkoschładzarki zwbudowanym agregatem chłodniczym

2. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I UZIEMIENIE

- 2.1 Zasilanie
- 2.2 Włączanie szybkoschładzarki

3. CZYSZCZENIE

- 3.1 Czyszczenie wnętrza komory szybkoschładzarki
- 3.2 Czyszczenie sondy
- 3.3 Czyszczenie skraplacza

4. PORADY I WSKAZÓWKI

- 4.1 Ręczne rozmrażanie
- 4.2 Załadunek komory szybkoschładzarki i bezpieczne przechowanie schłodzonych potraw
- 4.3 Procedura włączania szybkoschładzarki
- 4.4 Czas przechowywania (w miesiącach) zamrożonych produktów spożywczych

5. TABELA CZASÓW SCHŁADZANIA / ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO

6. PANEL STEROWANIA

- 6.1 Opis
- 6.2 Opis panelu sterowania
- 6.3 Alarmy
- 6.4 Bezpieczeństwo techniczne urządzenia
- 6.5 Informacje dla użytkowników urządzenia dotyczące utylizacji urządzenia

WSTĘP

Niniejsze urządzenie określone jako „SZYBKOSCHŁADZARKA” jest zgodne z przepisami wspólnotowymi w sprawie swobodnego przepływu towarów przemysłowych i handlowych w państwach UE.

Zgodność:

Dyrektywa 2004/108/WE Parlamentu europejskiego i Rady w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej

Dyrektywa 2006/95/WE Parlamentu europejskiego i Rady z dnia 12 grudnia 2006 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia

Dyrektywa 2002/95/WE RoHS Parlamentu europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 2003 r. w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Przed uruchomieniem sprzętu koniecznie przeczytaj niniejszą instrukcję.

Ponadto podczas wszelkich czynności związanych z niniejszym sprzętem zobowiązany jesteś do stosowania wszelkich normy i przepisy bezpieczeństwa związanych z rozładunkiem, transportem, instalacją, podłączenie elektrycznym, uruchomieniem, przenoszeniem, usuwaniem lub recyklingiem tego produktu.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym opracowaniu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wady, usterki i/lub awarie wynikłe na skutek lekceważenia lub braku stosowania zasad postępowania określonych w niniejszym dokumencie. To odnosi się również do wszelkich zmian zabezpieczenia elektrycznego, rozbudowy urządzeń zabezpieczających i współpracujących z nim, nie zatwierdzonych do konwersji i / lub instalacji

akcesoriów oraz zaniedbań obsługi urządzenia i do wszystkich przypadków, w których błąd wynika z przyczyn, które nie są przypisane do normalnej pracy urządzenia jak np.: wpływ pogody, uderzenia pioruna, przepięcia w sieci energetycznej, nieregularne lub niewystarczające zasilanie, etc).

Konserwacja ogranicza się do kilku prostych procedur, które mogą być wykonane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi i konserwacji jest integralną częścią szybkochładzarki i należy przechowywać ją w miejscu łatwo dostępnym dla operatora, serwisanta. Dzięki temu wszelkie prace związane z rozpakowaniem, umiejscowieniem, podłączeniem, konserwacją etc. będą przeprowadzane prawidłowo.

PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI

Instrukcja obsługi i konserwacji musi być przechowywana w bezpiecznym miejscu, z dala od wilgoci i ciepła, chroniona przez cały okres użytkowania urządzenia.

Musi być ona przekazana podczas odsprzedaży urządzenia nowemu użytkownikowi.

W przypadku złomowania urządzenia zawiera informacje na temat jego likwidacji i recyklingu.

Producent zastrzega sobie prawo do zmian technicznych produktu bez wcześniejszego uprzedzenia.

PARAMETRY TECHNICZNE:

Instrukcja ta odnosi się do szybkoschładzarki, tj. do urządzenia służącego do szybkiego schładzania ciepłych potraw do temperatury +3°C (szybkie chłodzenie) lub do zamrażania ciepłych potraw do -18 ° C (szybkie zamrożenie). Każde inne użycie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem.

	Szybkoschładzarka model: 232163	Szybkoschładzarka model: 232170	Szybkoschładzarka model: 232194	Szybkoschładzarka model: 232187	Szybkoschładzarka model: 232491	Szybkoschładzarka model: 232507
Wymiary zewnętrzne (wysokość z blatem/bez blatu) (mm)	750x740x(H)720/750	750x740x(H)850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x(H)1850	750x740x(H)2080
Waga netto (kg)	50	71	90	90	120	150
Wymiary komory (mm)	610x410x(H)280	610x410x(H)410	610x410x760	610x410x760	610x410x(H)1120	610x410x(H)1360
Pojemność	3x GN1/1 3x 600x400 mm	5x GN1/1 5x 600x400 mm	7x GN1/1 7x 600x400 mm	10x GN1/1 10x 600x400 mm	15x GN1/1 15x 600x400 mm	20x GN1/1 20x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami (mm)	70	70	105	70	70	65
Wydajność cyklu chłodzenia do temp +3°C	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg	45 kg	50 kg
Wydajność cyklu mrożenia do temp -18°C	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg	35	40 kg
Środek chłodniczy	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
Graniczne warunki otoczenia	+43°C / 65%	+43°C / 65%	+43°C / 65%	+43°C / 65%	+43°C / 65%	+43°C / 65%
Moc elektryczna (W)	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Napięcie (V)	230V, 1N, 50Hz	230V, 1N, 50Hz	230V, 1N, 50Hz	230V, 1N, 50Hz	400V, 3 N, 50 Hz	400V, 3 N, 50 Hz

Zastosowane w komorze prowadnice umożliwiają stosowanie zarówno pojemników GN 1/1 jak i blach cukierniczych 600x400 mm.

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej.

Komora silnika jest wykonana z blachy ocynkowanej.

Izolacja komory jest wykonana z piankowej żywicy poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³

Urządzenie dostarczane jest z przewodem elektrycznym z wtyczką na 230 V.

Izolacja komory urządzenia jest przyjazna środowisku naturalnemu.



UWAGA

Wszelkie prace związane z:

1. Umieszczeniem urządzenia
 2. Podłączeniem elektrycznym i uziemieniem
 3. Konserwacją
 4. Porady i wskazówki
 5. Utrzymanie
- muszą być wykonywane wyłącznie przez fachowy, przeszkolony personel

1. Umieszczenie szybkoschładzarki.

Przed rozładunkiem i wstawieniem do punktu sprzedaży przeczytaj uważnie elementy niniejszej instrukcji dotyczące wyładunku, wymiarów, wagi, pojemnika na skropliny, nóżek, instalacji.

1.1 TRANSPORT

ŹLE



DOBRZE

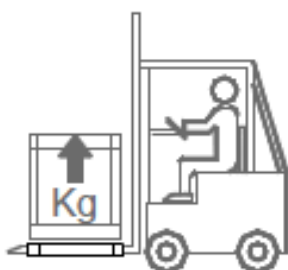


Nie wolno sztaplować urządzeń bez fabrycznego opakowania.

Przenosić urządzenia wyłącznie w pozycji pionowej – unikać przechylania.

Po transporcie konieczne odczekać 8 godzin zanim urządzenie zostanie uruchomione – olej znajdujący się w systemie chłodniczym musi wrócić na swoje miejsce. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia maszyny.

1.2 WYŁADUNEK / WYMIARY, WAGA SZYBKOSCHŁADZARKI



Urządzenie rozładowywać i przemieszczać w magazynie wyłącznie przy pomocy wózka widłowego kierowanego przez uprawniony do tego personel. Producent/dystrybutor nie ponoszą w żadnym wypadku jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszego punktu.

Zanim urządzenie szybkoschładzarka zostanie wyładowana, wstawiona i podłączona w miejsce ekspozycji i/lub pracy konieczne sprawdzić wymiary oraz wagę szybkoschładzarki w tabeli niniejszej instrukcji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.

1.3 OPAKOWANIE

Sprawdź podczas odbioru szybkoschładzarki jej opakowanie, czy nie nosi jakichkolwiek uszkodzeń powstałych podczas transportu.

Zdejmij ostrożnie zewnętrzny karton, poluzuj śruby mocujące szybkoschładzarkę do palety (zabezpieczenie na okres transportu przed przesuwaniem), odstawić urządzenie i zdjąć z obudowy zewnętrznej folię zabezpieczającą.

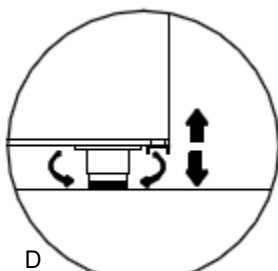
Poprzez odzysk i recykling materiałów opakowaniowych, takich jak plastik, stal, tektura i drewno w decydujący sposób przyczyniamy się do oszczędności surowców i zmniejszenia ilości odpadów.

Kieruj się lokalnymi przepisami dotyczącymi sposobu i miejsca utylizacji materiałów wchodzących w skład opakowania szybkoschładzarki.

1.4 ODPROWADZENIE KONDENSATU / PODŁĄCZENIE

Szybkoschładzarka jest dostarczana w wersji z wbudowaną jednostką kondensacyjną i wyjmowanym pojemnikiem na odprowadzenie kondensatu i wody z funkcji rozmrażania ręcznego.

1.5 USTAWIENIE SZYBKOSCHŁADZARKI / NÓŻKI



Wypoziomuj dokładnie szybkoschładzarkę. Pomogą Ci w tym dostarczone standardowo do urządzenia nóżki z regulacją. Sprawdź przy pomocy poziomicy dokładność wypoziomowania.

Dokładne wypoziomowanie urządzenia jest **KONIECZNE** dla prawidłowej pracy urządzenia a także dla odprowadzenia kondensatu.

Dokładne wypoziomowanie urządzenia ogranicza także wibracje agregatu. Sprawdź prawidłowość instalacji odprowadzającej kondensat

1.6 INSTALACJA MASZYNY

Zaleca się aby szybkochłdzarka montowana była zawsze w pomieszczeniu klimatyzowanym. W przeciwnym razie. W pomieszczeniach bez klimatyzacji może tworzyć się dużo kondensatu.



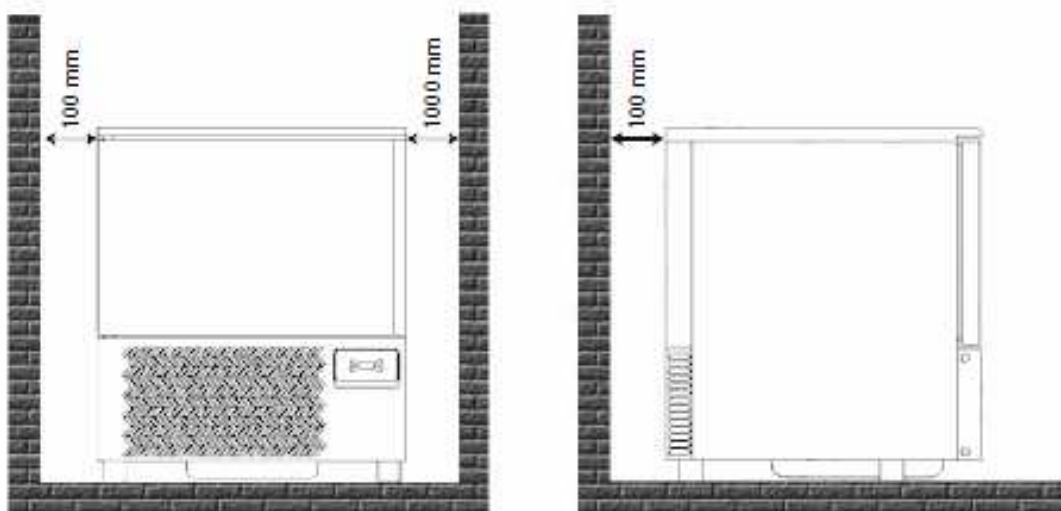
UWAGA

Do prawidłowego działania szybkochłdzarki należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Nie ustawiaj szybkochłdzarki w bezpośrednim świetle słonecznym lub przy innym źródle promieniowania ciepłego (na przykład, przy silnym oświetleniu, piecu lub innym urządzeniu grzewczym).
- Nie ustawiaj szybkochłdzarki w przeciągach i przy otworach na zewnątrz takich jak drzwi lub okna, przy bezpośrednim nawiewie wentylatorów, klimatyzatorów.
- Nie zatykaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na obudowie szybkochłdzarki.
- Nie kładź na maszynie żadnych elementów zasłaniających obudowę (kartony, materiał itp.) które mogą pogorszyć cyrkulację powietrza w urządzeniu.
- Nie wstawiaj urządzenia do pomieszczeń z relatywnie wysoką wilgotnością powietrza (niebezpieczeństwo tworzenia się dużej ilości kondensatu).
- Nie wstawiaj urządzenia w niszach, gdzie cyrkulacja powietrza może być niewystarczająca dla prawidłowego działania maszyny
- Nie umieszczaj gorących talerzy i patelni ani żadnych innych gorących przedmiotów na blacie szybkochłdzarki.

Upewnij się, że w pomieszczeniu gdzie zainstalowano szybkochłdzarkę także poza godzinami pracy jest wystarczająca wymiana powietrza. Dzięki temu wbudowana w maszynę jednostka kondensacyjna może pracować prawidłowo.

1.7 MINIMALNE ODLEGŁOŚCI OD ŚCIANY



Dla zapewnienia poprawnego działania maszyny i odpowiedniej cyrkulacji powietrza należy zachować i przestrzegać minimalnych odległości (100 mm) od tylnej i bocznych ścian (patrz rysunek powyżej). Pamiętaj także o odpowiedniej odległości z przodu w celu swobodnego otwarcia drzwi do komory szybkochłdzarki.

1.8 SZYBKOSCHŁADZARKI Z WBUDOWANYM AGREGATEM CHŁODNICZYM

Szybkoschładzarka wyposażona jest w agregat chłodniczy, dlatego otwory wentylacyjne znajdujące się na obudowie maszyny w żadnym wypadku nie mogą być zakryte lub w inny sposób zablokowane. W związku z tym unikaj stawiania w bezpośrednim sąsiedztwie innych maszyn czy przedmiotów.

2. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I UZIEMIENIE

2.1 ZASILANIE



Wszelkie prace związane z instalacją elektryczną niniejszej maszyny muszą być przeprowadzone zgodnie z lokalnymi przepisami oraz wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności z tytułu niezgodności z obowiązującymi przepisami.

Patrz na schemat elektryczny swojej szybkoschładzarki znajdujący się na końcu niniejszej instrukcji.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej wyczyść je dokładnie letnią wodą i neutralnymi środkami myjącymi. Następnie dokładnie wytrzyj i osusz wszelkie mokre części miękką szmatką. Podczas czyszczenia urządzenia kieruj się bezwzględnie informacjami zawartymi w dziale mówiącymi o czyszczeniu urządzenia.

Kroki dla odpowiedniego podłączenia elektrycznego:

- Zainstaluj filtr przepięciowy i sprawdź moc, napięcie i częstotliwość prądu w sieci i na tabliczce znamionowej na urządzeniu. Dane te muszą zgodne ze sobą.
- Upewnij się, że zasilanie w gniazdku i na tabliczce znamionowej na urządzeniu są identyczne.
- Przy bezpośrednim podłączeniu do sieci należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy pomiędzy urządzeniem, a siecią, z minimalnym odstępem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, o rozmiarze odpowiednim do obciążenia, zgodny z obowiązującymi przepisami (np. automatyczny wyłącznik magnetyczno-termiczny).
- Dostęp do wyłącznika wielobiegunowego zastosowanego do podłączenia musi być łatwy także po zainstalowaniu urządzenia;
- Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być przerywany przez przełącznik;
- Napięcie zasilania nie może odbiegać od wartości znamionowej o $\pm 10\%$ podczas pracy urządzenia.

Przekrój przewodu zasilającego musi być dopasowany do poboru mocy urządzenia.



Uziemienie całej instalacji elektrycznej oraz urządzenia jest prawnie obowiązkowe. W razie potrzeby uszkodzony kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu. Zaleca się nie używać żadnych elektrycznych urządzeń

W przypadku uszkodzenia sprężarki, może być ona wymieniona tylko przez wykwalifikowany personel.

W celu uniknięcia eliminacji zakłóceń w całym systemie należy zastosować jako wyłącznika bardzo czuły filtr przepięciowy.

2.2 WŁĄCZANIE SZYBKOSCHŁADZARKI



UWAGA

PIERWSZE WŁĄCZENIE SZYBKOSCHŁADZARKI MOŻE BYĆ WYKONANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL

Przed włączeniem szybkooschładzarki uważać aby:

- Twoje ręce/dłonie nie były mokre
- Wszelkie powierzchnie urządzenia były suche
- Podłoga na której stoi urządzenie było suche

Dodatkowo upewnij się, że:

- Urządzenie transportowane było w pozycji pionowej.
- Jeśli transportowane było w pozycji nachylonej koniecznie odczekaj 8 godzin aż olej wróci do kompresora. W przeciwnym wypadku może dojść do awarii urządzenia

Przy ustawianiu temperatur kieruj się informacjami zawartymi w tabeli z podanymi grupami towarowymi, stosowanymi temperaturami jak i parametrami pracy szybkooschładzarki. Tabela ta jest dodatkiem do niniejszej instrukcji. W prawidłowym ustawianiu temperatury pomoże Ci także informacja dotycząca obsługi panela sterowniczego.

Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że:

- Urządzenie jest podłączone do prądu (wtyczka znajduje się w gniazdku)
- Główny wyłącznik bezpieczeństwa jest załączony.
- Urządzenie jest czyste.

Dla ustawienia parametrów pracy urządzenia patrz instrukcję panela sterowania będącą częścią niniejszego opracowania.

3. CZYSZCZENIE

Wszelkie prace związane z czyszczeniem czy konserwacją szybkooschładzarki mogą być wykonywane wyłącznie po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

3.1 CZYSZCZENIE WNEŹRZA KOMORY SZYBKOSCHŁADZARKI

Utrzymanie urządzenia w odpowiednim stanie czystości wymaga codziennego mycia jego komory wewnętrznej. Zapobiega to powstawaniu i rozwojowi bakterii.



UWAGA

Codziennie mycie urządzenia jest istotne i niezbędne w celu zapobieżenia powstawaniu i rozwojowi bakterii.

Przed procesem czyszczenia przeprowadź ręczne rozmrażanie przy otwartych drzwiach i wyjętym korku spustowym.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia wody pod ciśnieniem (tzw. woda z węża), gdyż może to uszkodzić instalację elektryczną.
- Nie używać żadnych stalowych przedmiotów do usuwania lodu z komory urządzenia – groźba porysowania i/lub uszkodzenia powierzchni stalowych.
- Używaj tylko letnią wodę z łagodnymi środkami czyszczącymi a do wycierania do sucha używaj miękkich ściereczek
- Unikać środków zawierających chlor i roztworów zawierających chlor, sodę kaustyczną, kwas solny, ocet, wybielacze inne agresywne produkty.
- Wewnętrzne powierzchnie urządzenia powinny być dokładnie oczyszczone, co najmniej raz w miesiącu, jeśli szybkooschładzarka służy do zamrażania szokowego żywności mrożonej.



Do prac związanych z czyszczeniem zaleca się stosowanie rękawic ochronnych.

3.2 CZYSZCZENIE SONDY

Czyszczenie szybkooschładzarki zawiera także codzienną pielęgnację sondy.



- Codzienne czyszczenie sondy (czujnika temperatury wnętrza produktu) jest niezbędne.
- Czujnik powinien być myty czystą wodą i roztworem dezynfekcyjnym a następnie do sucha wytarty.
- Do mycia sondy używać takich samych środków jak do mycia komory szybkooschładzarki.

3.3 CZYSZCZENIE SKRAPLACZA

Wszelkie prace związane z czyszczeniem czy konserwacją szybkooschładzarki jak również jednostki kondensacyjnej mogą być wykonywane wyłącznie po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej. Prace te może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia wody pod ciśnieniem (tzw. woda z węża), gdyż może to uszkodzić instalację elektryczną.
- Nie używać żadnych stalowych przedmiotów do usuwania jakichkolwiek stałych zabrudzeń – groźba porysowania i/lub uszkodzenia powierzchni stalowych.
- Używaj tylko letnią wodę z łagodnymi środkami czyszczącymi a do wycierania do sucha używaj miękkich ściereczek
- Unikać środków zawierających chlor i roztworów zawierających chlor, sodę kaustyczną, kwas solny, ocet, wybielacze inne agresywne produkty – mogą one wejść w reakcję z elementami ze stali szlachetnej i spowodować korozję
- W przypadku korzystania ze środków chemicznych upewnij się u sprzedawcy/producenta czy nie są one niebezpieczne dla poszczególnych elementów szybkooschładzarki.
- Do czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej nie używaj nigdy wełny ze stali nierdzewnej, która może porysować powierzchnię stali i przyczynić się do powstania rys, w których gromadzić się będzie brud.



Dla długotrwałej i prawidłowej pracy urządzenia jednostki kondensacyjnej, skraplacz powinien być regularnie czyszczony. Czyszczenie to jest zależne od miejsca instalacji urządzenia. Do czyszczenia skraplacza należy użyć strumienia powietrza kierowanego z wewnątrz na zewnątrz. Jeśli jest to niemożliwe można użyć długiej i wąskiej szczotki z długim włosiem, którą delikatnie czyścimy z kurzu zewnętrzną część skraplacza.

W czasie przeprowadzania tych prac uważaj, aby nie uszkodzić instalacji chłodniczej.

Skraplacz oraz agregat chłodniczy znajdują się w dolnej części szybkooschładzarki. **Pod żadnym pozorem nie używać wody pod ciśnieniem.**



Do prac związanych z czyszczeniem zaleca się stosowanie rękawic ochronnych.

4. Porady i wskazówki

Należy codziennie przeprowadzać czyszczenie obudowy zewnątrz i komory szybkochłładzarki nie zapominając o wewnętrznej stronie drzwi i o uszczelce drzwi.

4.1 RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Rozmrażanie ręczne szybkochłładzarki może odbywać się albo przy otwartych albo przy zamkniętych (w tym przypadku proces odmrażania trwa dłużej) drzwiach.



UWAGA

- Po zakończeniu cyklu schładzania wyjmij z dna komory korek, który umożliwi spłynięcie do pojemnika na skropliny powstałej w drodze kondensacji wody. Odpływa ten służy także do odprowadzenia ewentualnych rozlanych produktów płynnych.
- Sprawdź po zakończeniu cyklu rozmrażania szybkochłładzarki poziom wody w pojemniku na kondensat i opróżnij go w razie potrzeby.

4.2 ZAŁADUNEK KOMORY SZYBKOSCHŁADZARKI I BEZPIECZNE PRZECHOWANIE SCHŁODZONYCH POTRAW



UWAGA

Szybkochłładzarka została zaprojektowana w celu szybkiego schładzania i/lub zamrażania ugotowanych produktów (patrz na tabelę poszczególnych temperatur przypisanych do konkretnych potraw).

W żadnym wypadku nie wkładaj do szybkochłładzarki ugotowanych produktów bezpośrednio po ich wyjęciu z pieca. Należy odczekać kilka minut zanim załadujemy je do komory szybkochłładzarki.

Czas schładzania produktów do żądanej temperatury zależy od wielu czynników, np.:

- Kształtu, typu, grubości i materiału pojemnika w którym jest produkt
- Używania przykrywkii na pojemniku
- Fizycznych właściwości produktu takich jak np.: gęstość, zawartość wody i tłuszczu
- Od temperatury wyjściowej schładzanego produktu

Ustawianie czasu schładzania lub zmrężania zależy od rodzaju i wagi produktu

Wybór sposobu szybkiego schładzania

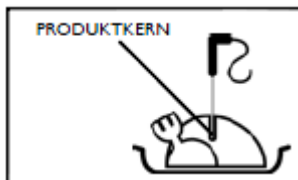
Masz do wyboru dwa sposoby szybkiego schładzania:

Z wykorzystaniem TIMER-a gdy dokładnie znasz czas potrzebny do schłodzenia danego produktu. Po upływie zadanego czasu faza szybkiego schładzania przełącza się automatycznie w fazę utrzymywania potrawy w temperaturze końcowej.

Z wykorzystaniem sondy, którą wprowadza się we wnętrze chłodzonego produktu. W tym wypadku ustawiasz tylko temperaturę do jakiej chcesz schłodzić dany produkt. Sonda automatycznie odczytuje temperaturę produktu i gdy ta zostanie osiągnięta rozlegnie się sygnał akustyczny po którym włączy się automatyczna faza utrzymywania potrawy w temperaturze końcowej (patrz rozdział dotyczący sondy).

Rodzaj schładzania	Cykl	Grubość produktu	Ilość produktu	Czas potrzebny do osiągnięcia danej temperatury wewnątrz chłodzonego produktu
Schładzanie produktu	Przy pełnej prędkości	Bez znaczenia	Maksymalnie 4 kg na blachę/GN	+3°C Maksymalny czas: 90 min
Zamrażanie produktu	Przy pełnej prędkości	Bez znaczenia	3 kg	-18°C Maksymalny czas: 240 min
	Zmniejszona prędkość	Delikatne produkty, warzywa, kremy, desery, produkty małe		

Pomiar temperatury wewnątrz produktu



Gdy grubość produktu na to pozwala zawsze stosuj sondę do pomiaru temperatury wewnątrz produktu. Podczas trwania cyklu chłodzenia zaleca się nie przerywania pracy szybkochłodziarki zanim temperatura potrawy nie osiągnie temperatury +3°C w przypadku schładzania potrawy, lub temp. -18°C w przypadku zamrażania produktu.

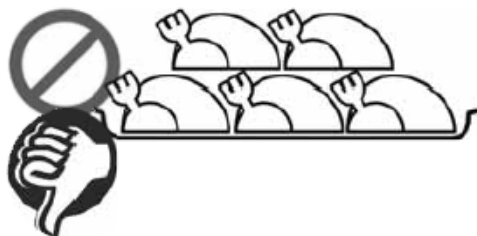


UWAGA

Nie wolno dopuszczać dzieci do urządzenia, dlatego urządzenie powinno pracować wyłącznie pod nadzorem wykwalifikowanego personelu.

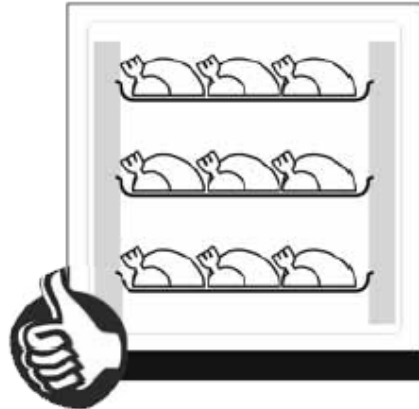
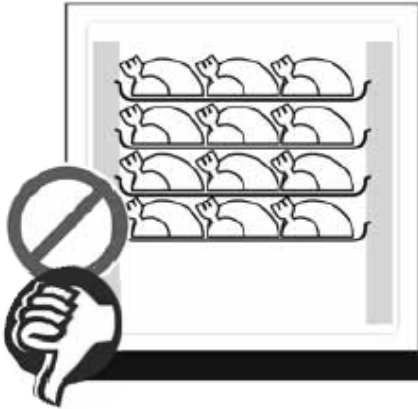
Ładowanie produktu

Produkty przeznaczone do schłodzenia nie mogą leżeć jeden na drugim.



ODSTĘP POMIĘDZY BLACHAMI / POJEMNIKAMI GN

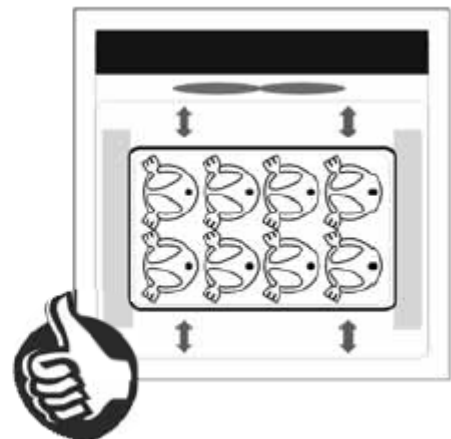
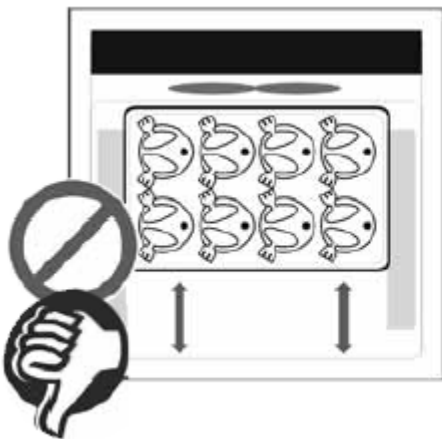
Aby zapewnić optymalną cyrkulację zimnego powietrza w komorze szybkościąarki wymagany jest minimalny odstęp pomiędzy blachami/pojemnikami GN, który wynosi 70 mm



UŁOŻENIE BLACH / POJEMNIKÓW GN W KOMORZE SZYBKOSCHŁADZARKI

Aby zapewnić optymalne i bezproblemowe schładzanie potraw należy:

- Wyrównać względem parownika położenie blach / pojemników GN
- Rozmieścić je równomiernie w komorze szybkościąarki



BEZPIECZNE PRZECHOWANIE POTRAW PO OBRÓBCE TERMICZNEJ I FAZIE SZYBKIEGO SCHŁADZANIA.

Produkty spożywcze po obróbce termicznej a następnie poddane fazie szybkiego schładzania nie tracą swoich właściwości organoleptycznych nawet do 5 dni po schłodzeniu. Należy jednak pamiętać, iż przez cały ten czas musi być zachowany „łańcuch chłodniczy” tzn. produkt ten musi być przechowywany w warunkach chłodniczych w zależności od jego rodzaju w temperaturach od 0 do +4°C. Poprzez zapakowanie danego produktu spożywczego w worki próżniowe okres bezpiecznego pod względem sanitarno-epidemiologicznym przechowywania produktu można wydłużyć nawet do 15 dni.

BEZPIECZNE PRZECHOWANIE POTRAW PO OBRÓBCE TERMICZNEJ I FAZIE SZYBKIEGO ZAMRAŻANIA.

Produkty spożywcze po obróbce termicznej a następnie poddane fazie szybkiego zamrażania nie tracą swoich właściwości organoleptycznych nawet do kilku miesięcy. Należy jednak pamiętać, iż przez cały ten czas musi być zachowany „łańcuch chłodniczy” tzn. produkt ten musi być przechowywany w warunkach chłodniczych w zależności od jego rodzaju w temperaturach poniżej -20°C.



UWAGA

Nie pozostawiaj świeżo schłodzonych produktów żywnościowych w temperaturze pokojowej. Grozi to rozwojem flory bakteryjnej. Świeżo schłodzone produkty umieszczaj od razu w lodówce lub zamrażarce. Unikaj utraty wilgotności produktów, która ma negatywny wpływ na smak potraw.

Świeżo schłodzone potrawy powinny być chronione poprzez pakowanie w folię spożywczą lub jeszcze lepiej pakowanie próżniowe. Opakowana w ten sposób żywność powinna być oznaczona etykietą zawierającą:

- Zawartość
- Datę przygotowania
- Datę przydatności do spożycia.




UWAGA





Raz rozmrożonych produktów nie wolno ponownie zamrażać

4.3 PROCEDURA WŁĄCZANIA SZYBKOSCHŁADZARKI

Cykl szybkiego schładzania/zmrażania z użyciem sondy

- Wciśnij zielony przycisk zasilania – w pozycji włączonej jest podświetlony.
- Przyciskiem „SET” wybierz rodzaj cyklu: schładzanie „+3°C, lub zamrażanie -18°C
- Rozpocznij cykl przyciskając przycisk 
- Na końcu cyklu rozlegnie się brzęczyk, szybkoschładzarka przełączy się automatycznie w fazę utrzymywania produktu w temperaturze końcowej (+3°C lub -18°C)

Cykl szybkiego schładzania/zmrażania z użyciem TIMER-a (czasu)

- Wciśnij zielony przycisk zasilania – w pozycji włączonej jest podświetlony.
- Przyciskiem  wybierz rodzaj cyklu: schładzanie „+3°C, lub zamrażanie -18°C
- Przyciskami  lub  ustaw żądany czas schładzania
- Rozpocznij cykl przyciskając przycisk 
- Na końcu cyklu rozlegnie się brzęczyk, szybkoschładzarka przełączy się automatycznie w fazę utrzymywania produktu w temperaturze końcowej (+3°C lub -18°C)

4.4 CZAS PRZECHOWYWANIA (W MIESIĄCACH) ZAMROŻONYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

PRODUKT SPOŻYWCZY	OKRES PRZECHOWYWANIA W TEMPERATURZE -18°C	OKRES PRZECHOWYWANIA W TEMPERATURZE -25°C	OKRES PRZECHOWYWANIA W TEMPERATURZE -30°C
NABIAŁ			
Sery	4	6	6
Masło	8	12	15
MIEŚO I DRÓB			
Ciełęcina	9	12	18
Wołowina	6	12	18
Jagnięcina	6	12	18
Wieprzowina	4	12	15
Drób	5-9	12	18
Króliki, Gęsi	4-6	-	-
Kaczka, Indyk	4-6	-	-
Dziczyzna	6-10	12	12
RYBY			
Chude ryby	6-8	12	15
Tłuste ryby (węgorz, makreła, łosoś, śledź)	3-4	7-8	8-9
Skupiaki	3-4	12	17
Mięczaki	2-3	10	12
WARZYWA I OWOCE			
Warzywa	12	18	24
Owoce	12	18	24
CIASTO, DESERY			
Ciasta	2-4	8	12
DANIA GOTOWE			
Potrawy gotowane	2-4	6	6

5. TABELA CZASÓW SCHŁADZANIA / ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO

Produkt	Rodzaj blachy / pojemnika	Maksymalny załadunek	Grubość produktu	Czas cyklu	Rodzaj cyklu
PIERWSZE DANIE GŁÓWNE					
Sos beszamelowy	GN 1/1 h 60	6 l	4 cm	70 min.	Schładzanie
Bulion	GN 1/1 h 100	7 l	6-7 cm	90 min.	Schładzanie
Canelloni z pieca	GN 1/1 h 40	4 kg	3-4 cm	40 min.	Schładzanie
Zupa jarzynowa	GN 1/1 h 100	5 l	5 cm	90 min.	Schładzanie
Świeże ciasto	GN 1/1 h 40	1 kg	5 cm	30 min.	Zamrażanie
Ragout i sos pomidorowy	GN 1/1 h 60	5 kg	5 cm	90 min.	Schładzanie
Fasolowa	GN 1/1 h 60	5 kg	5 cm	90 min.	Schładzanie
Zupa rybna	GN 1/1 h 60	4 kg	5 cm	90 min.	Schładzanie
MIĘSA I DRÓB					
Pieczeń wieprzowa	GN 1/1 h 60	7 kg	10 cm	90 min.	Schładzanie
Gulasz z cielęciny, cielęcina duszona	GN 1/1 h 60	7 kg	15 cm	90 min.	Schładzanie
Cielęcina gotowana	GN 1/1 h 60	6 kg	12-18 cm	90 min.	Schładzanie
Piersi kurczaka	GN 1/1 h 40	5 kg	4-5 cm	30 min.	Schładzanie
Roastbeef	GN 1/1 h 40	4 kg	10-15 cm	80 min.	Schładzanie
RYBY I OWOCE MORZA					
Krewetka Mantis	GN 1/1 h 40	2 kg	3 cm	25 min.	Schładzanie
Małże pakowane w próżni	GN 1/1 h 60	2 kg	3-4 cm	20 min.	Schładzanie
Salatka rybna	GN 1/1 h 40	4 kg	3-4 cm	30 min.	Zamrażanie
Ośmiornica gotowana	GN 1/1 h 60	5 kg	-	60 min.	Schładzanie
Małwa	GN 1/1 h 60	4 kg	4-5 cm	60 min.	Schładzanie
WARZYWA					
Marchewka smażona w oliwie z czosnkiem i pietruszką	GN 1/1 h 60	4 kg	4-5 cm	60 min.	Schładzanie
Grzyby smażone w oliwie z czosnkiem i pietruszką	GN 1/1 h 60	4 kg	4-5 cm	60 min.	Schładzanie
Cukinia smażona w oliwie z czosnkiem i pietruszką	GN 1/1 h 60	3 kg	4-5 cm	90 min.	Schładzanie
CIASTO, DESERY					
Pudding czekoladowo-waniliowy	GN 1/1 h 60	6 kg	4-5 cm	90 min.	Schładzanie
Sos waniliowy	GN 1/1 h 60	3 kg	4-5 cm	90 min.	Schładzanie
Krem cukierniczy	GN 1/1 h 60	3 kg	4-5 cm	90 min.	Schładzanie
Panna Cotta (porcja)	GN 1/1 h 40	3 kg	6 cm	60 min.	Schładzanie
Tiramisu	GN 1/1 h 60	5 kg	4-5 cm	45 min.	Schładzanie

6. PANEL STEROWANIA

6.1 OPIS

Dzięki panelowi sterowania można sterować głównymi funkcjami szybkości schładzarki:

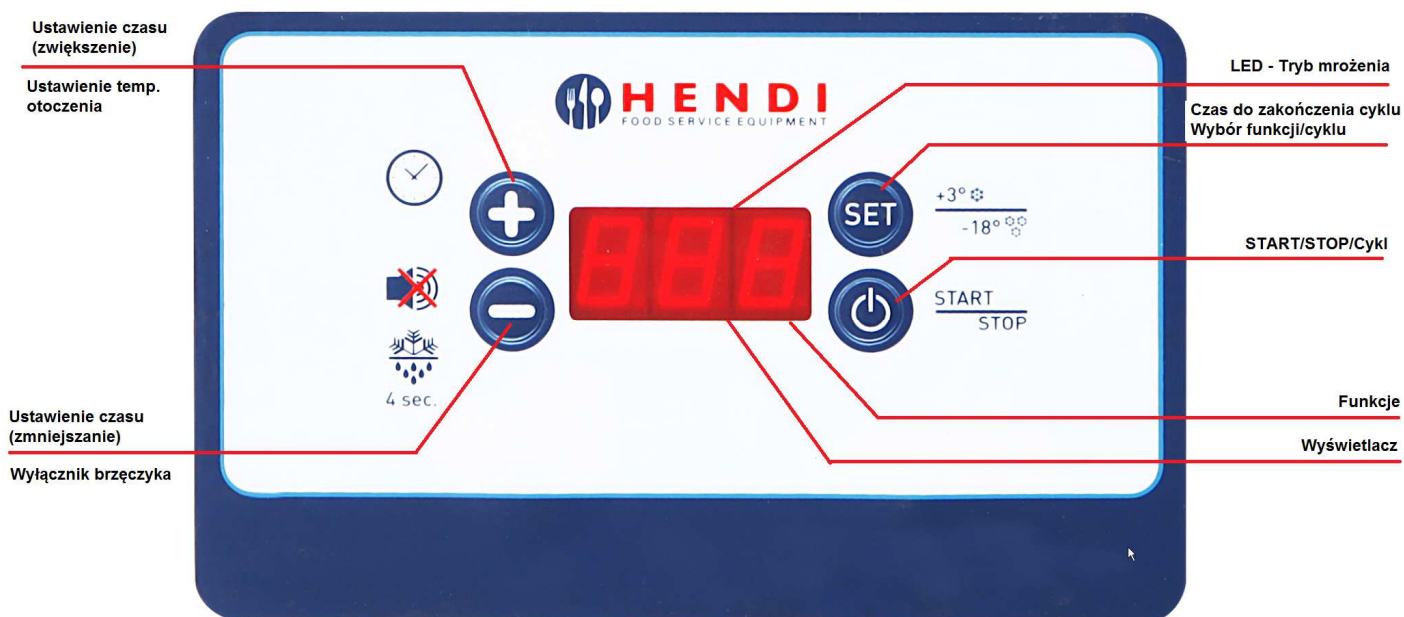
- Funkcja szybkiego schładzania oraz chłodzenie
- Funkcja szybkiego zmrażania oraz mrożenie
- Zakończenie cyklu szybkiego schładzania z wykorzystaniem sondy albo TIMER-a (czasu)
- Przechowanie (konserwacja)
- Ręczne rozmrażanie bez grzałki, bez gorącego gazu

Dzięki niektórym parametrom jest możliwe usunięcie niektórych funkcji lub modyfikacja.



Lokalizacja panelu sterowania na przedniej obudowie szybkooszładzarki.

6.2 OPIS PANELU STEROWANIA



















Po włączeniu urządzenia panel przez pierwsze 5 sekund przechodzi przez automatyczny test, po którym przełącza się w stan gotowości do pracy.

Stand-by (gotowość do pracy)

Na wyświetlaczu pokazany jest: „---„

Panel sterowania przechodzi w funkcję oczekiwania STAND-BY gdy przy wyłączonym cyklu chłodzenia wdusimi i przytrzymamy przez 4 sekundy przycisk „SET”


Nastawianie programów z wykorzystaniem czasu i sondy temperatury wnętrza produktu


PRO-GRAM	PRZYCISK	WYŚ-WIE-TLACZ	PRZYCISK	WYŚ-WIE-TLACZ	PRZYCISK	START CYKLU	KONIEC CYKLU	UTRZYMYWANI E W TEMP. KOŃCOWEJ	ROZMRAŻANIE
PROGRAMM	TASTE	DISPLAY	TASTE	DISPLAY	TASTE	ZYKLUSSTART	ZYKLUSENDE	KÜHLHALTUNG	ABTAUEN
	 x1 → +3° x2 → -18°		 x1 → + x2 → -	 + -	 x1		 SUMMER		
	 x1 → +3° x2 → -18°				 x1		 SUMMER		


STOP



Na wyświetlaczu pokazany jest: „---„


PRZYCISKI


Przyciskami    wywołuje się ustawienia cyklu chłodzenia.

Przyciskiem  wywołuje się automatycznie cykl szokowego schładzania lub zmrężania z użyciem sondy.

Przyciskiem  przytrzymanym przez 4 sekundy wprowadzamy panel sterowania w funkcję STAN-BY.

Przyciskami  względnie  zmieniamy wcześniej wybrany cykl z sondą na cykl z TIMER-em (czasem) i odwrotnie.

Sygnal brzęczyka można wyłączyć poprzez jednokrotne przyciśnięcie przycisku .

Po jednokrotnym przyciśnięciu przycisku  rozpoczyna się wybrany cykl chłodzenia (szokowe chłodzenie lub mrozenie).


START


Podczas wyboru cyklu chłodzenia z TIMER-em na ekranie wyświetlacza pokazywany jest czas w godzinach i minutach.

Podczas wyboru cyklu chłodzenia z użyciem sondy na wyświetlaczu pokazywana jest wartość sondy czyli temperatura wnętrza produktu, do którego została włożona sonda.

Jeśli drzwi szybkoschładzarki są otwarte na wyświetlaczu pojawi się „dr”.

PRZYCISKI

Po wciśnięciu przycisku  podczas trwania cyklu z sonda lub TIMER-em na wyświetlaczu pokazany jest czas jaki upłynął od początku od startu danego cyklu.

Po przyciśnięciu przycisku  wyświetlacz przez 5 sekund pokazuje temperaturę komory szybkoschładzarki



UWAGA

Po zakończeniu cyklu szokowego schładzania maszyna automatycznie przełączy się na przechowywanie schłodzonej żywności w temperaturze od 0 do +3°C.

Po zakończeniu cyklu szokowego zmrażania maszyna automatycznie przełączy się na przechowywanie schłodzonej żywności w temperaturze od -22°C do -25°C.

6.3 ALARMY

Komunikaty alarmowe odnoszą się do alarmów czujników.

„Er” – ogólny błąd wewnętrzny lub czujnika

„Er 1” – błąd czujnika wewnętrznego

„Er 2” - błąd czujnika sondy

Jeśli w czasie trwania cyklu chłodzenia z sondą wystąpi awaria sondy, cykl ten automatycznie przełączy się na cykl chłodzenia z TIMER-em (czasem) a błąd nadal będzie wyświetlany na wyświetlaczu.

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Rozmrażanie odbywa się przy otwartych drzwiach bez udziału grzałek czy gorącego gazu.

6.4 Bezpieczeństwo techniczne urządzenia

Przed opuszczeniem fabryki, urządzenie testowane jest przez wyspecjalizowanych pracowników, aby zagwarantować najlepsze wyniki pracy.

Wszystkie naprawy i ustawienia muszą być wykonane z najwyższą starannością i dbałością, poszanowaniu krajowych przepisów bezpieczeństwa (BHP). W celu naprawy urządzenia zawsze należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z najbliższym autoryzowanym serwisem, podając szczegóły problemu, model urządzenia i numer seryjny (na tabliczce znamionowej na panelu tylnym).

6.5 Informacje dla użytkowników urządzenia dotyczące utylizacji urządzenia

Dyrektywa 2002/96/WE nakazuje każdemu użytkownikowi urządzenia, do którego odnosi się niniejsza instrukcja aby pod koniec życia urządzenia było ono utylizowany oddzielnie od innych śmieci. Użytkownik musi oddać urządzenie do wyspecjalizowanego punktu odbioru odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Dystrybutor w Polsce:



Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk
Polska

Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl

(ver. : 2017/08/25/MP/MD)