



Инструкция по использованию и техническому обслуживанию

Аппарат шоковой заморозки

РУС – Аппарат шоковой заморозки. Инструкция по использованию и техническому обслуживанию.

Приветствуем Вас!



Производитель благодарит вас за выбор одного из его продуктов.

Мы убедительно просим вас внимательно прочитать данное руководство, это будет гарантировать оптимальное использование вашего оборудования

Введение

Аппарат шоковой заморозки был произведен в соответствии с общими отраслевыми нормативами, касающимися свободного обращения промышленных и коммерческих продуктов в странах ЕС

Директива 2004/108/CE - Электромагнитная совместимость

Директива 2006/95/CE - Низкое напряжение

Директива 2002/95/EC - RoHS

Перед тем, как начать работу с продуктом, необходимо внимательно прочитать данное руководство. Также важно соблюдать действующие нормативы (погрузка-разгрузка, установка оборудования, электрическое подключение, расположение оборудования, утилизация материалов).

Поэтому все необходимые документы, требующие соблюдения данных стандартов, поставляются вместе с оборудованием.

Компания не несет ответственности за любые поломки, несчастные случаи, происшествия, случившиеся из-за несоблюдения данных инструкций. Также компания не несет ответственности в случае, если пользователь произвел любые модификации, изменения или установил неавторизованные аксессуары на оборудование.

Техническое обслуживание требует проведения несложных действий, которые должны выполняться только специализированным техником.

Использование руководства

Руководство содержит полную информацию об аппарате шоковой заморозки. Оно должно храниться в целости, в безопасном месте в течение всего срока службы аппарата, даже если он передается другому пользователю или собственнику. К руководству должен быть обеспечен свободный доступ со стороны операторов и технического персонала, данное руководство должно находиться рядом с аппаратом.

С аппаратом поставляется вся документация, требуемая текущим законодательством на момент производства аппарата. Инструкции, указанные в данном руководстве, призваны помочь оператору и квалифицированному техническому специалисту правильно и безопасно проводить установку оборудования, подключение, использование и техническое обслуживание. Данное руководство содержит всю информацию, требуемую для работы с аппаратом, особое внимание уделяется безопасности.

Сохранение данного руководства

Рекомендуется использовать данное руководство аккуратно и не нарушать его целостность. Не при каких обстоятельствах не допускается удаление или изменение любой из частей руководства. Храните руководство в месте, защищенном от влаги и тепла. Руководство должно храниться рядом с аппаратом, чтобы пользователь мог легко получить необходимую информацию из руководства. После каждого обращения к руководству, его необходимо оставить на его месте. Также, данное руководство должно храниться в течение всего срока службы аппарата и должно передаваться новым пользователям или собственникам.

Изготовитель оставляет за собой право вносить технические изменения в свои продукты без предварительного уведомления.

Описание аппарата шоковой заморозки

Данное руководство относится к аппарату шоковой заморозки, который подходит для быстрого охлаждения приготовленных продуктов до температуры +3 °С (положительный процесс) или до -18 °С (отрицательный процесс).



Со встроенным блоком

| | | 3 уровня | 5 уровней | 7 уровней | 10 уровней | 10 уровней | 15 уровней | 20 уровней |
|---------------------------------|-----------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Габариты | ШхГхВ мм | 750x740x720/750 | 750x740x850/880 | 750x740x1260/1290 | 750x740x1260/1290 | 750x740x1260/1290 | 750x740x1850 | 750x740x2080 |
| Вес нетто | кг | 50 | 71 | 90 | 90 | 102 | 120 | 150 |
| Размеры камеры | ШхГхВ мм | 600x400x280 | 610x400x410 | 760x630x410 | 760x630x410 | 760x630x410 | 610x410x1120 | 610x410x1360 |
| Вместимость | TG | 3 GN1/1 – 3 600x400 | 5 GN1/1 – 5 600x400 | 7 GN1/1 - 7 600x400 | 10 GN1/1 – 10 600x400 | 10 GN1/1 – 10 600x400 | 15 GN1/1 – 15 600x400 | 20 GN1/1 – 20 600x400 |
| Пространство между противнями | см | 7 | 7 | 10,5 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Макс. вес для охлаждения | +3°C | 14 кг | 20 кг | 25 кг | 25 кг | 35 кг | 45 кг | 50 кг |
| Макс. вес для шоковой заморозки | -18°C | 11 кг | 15 кг | 20 кг | 20 кг | 25 кг | 35 кг | 40 кг |
| Хладагент | Хладагент | R404A/R507 | R404A/R507 | R404A/R507 | R404A/R507 | R404A/R507 | R507 | R507 |
| Гостевые характеристики | °C / % отн. вл. | +43 / 65% | +43 / 65% | +43 / 65% | +43 / 65% | +43 / 65% | +43 / 65% | +43 / 65% |
| Мощность теплопоглощения | Вт | 1150 | 1424 | 1490 | 1490 | 1600 | 1820 | 2040 |
| Питание | В, ф, Гц | 230-1-50 | 230-1-50 | 230-1-50 | 230-1-50 | 230-1-50 | 380V-3P-N-50Hz | 380V-3P-N-50Hz |



С выносным блоком

| | | 3 уровня | 5 уровней | 7 уровней | 10 уровней | 10 уровней |
|----------------|----------|-----------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Габариты | ШхГхВ мм | 750x740x720/750 | 750x740x850/880 | 750x740x1260/1290 | 750x740x1260/1290 | 750x740x1260/1290 |
| Вес нетто | кг | 30 | 51 | 60 | 60 | 69 |
| Размеры камеры | ШхГхВ мм | 600x400x280 | 610x400x410 | 760x630x410 | 760x630x410 | 760x630x410 |
| Вместимость | TG | 3 GN1/1- 3 600x400 | 5 GN1/1 – 5 600x400 | 7 GN1/1 - 7 600x400 | 10 GN1/1 - 10 600x400 | 10 GN1/1 - 10 600x400 |

| | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Пространство между противнями | см | 7 | 7 | 10,5 | 7 | 7 |
| Макс. вес для охлаждения | +3°C | 14 кг | 20 кг | 25 кг | 25 кг | 35 кг |
| Макс. вес для шоковой заморозки | -18°C | 11 кг | 15 кг | 20 кг | 20 кг | 25 кг |
| Хладагент | Хладагент | R404A/R507 | R404A/R507 | R404A/R507 | R404A/R507 | R404A/R507 |
| Гостовые характеристики | °C / % отн. вл. | +43 / 65% | +43 / 65% | +43 / 65% | +43 / 65% | +43 / 65% |
| Мощность теплопоглощения | Вт | 40 | 70 | 80 | 80 | 100 |
| Питание | В, ф, Гц | 230-1-50 | 230-1-50 | 230-1-50 | 230-1-50 | 230-1-50 |

Возможна комплектация с направляющими, к которым подходят противни 600x400 см или гастроемкости GN 1/1.

Внешняя и внутренняя поверхность изготовлена из нержавеющей стали. Моторное отделение изготовлено из оцинкованного листового металла. Емкость для конденсата уплотнена с помощью полиуретановой резины плотностью 40 кг/м³.

Питание подключается с помощью силового кабеля с вилкой, установленной производителем.

Изоляция камеры выполнена из материалов, не содержащих фтор или хлор, что способствует сохранению окружающей среды.



Внимание

Все действия, описанные в главах

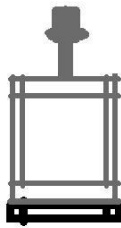
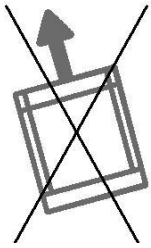
1. Установка аппарата шоковой заморозки.
2. Электрическое подключение и заземление.
3. Чистка
4. Рекомендации и предупреждения.
6. Техническое обслуживание

должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.

1. Установка аппарата шоковой заморозки

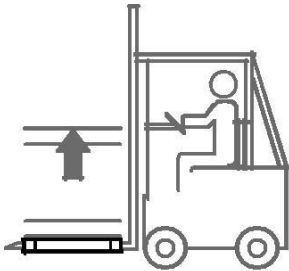
Перед тем, как приступить к погрузке/разгрузке и установке аппарата шоковой заморозки на вашей кухне или в магазине, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство, уделив особое внимание главам, касающимся погрузки/разгрузки, габаритов, веса, емкости испарителя, регулируемым опорам, электрического подключения и технического обслуживания аппарата.

1.1 Транспортировка



Не ставьте ничего на упаковку аппарата шоковой заморозки (допускается только для деревянной упаковки). Мы рекомендуем всегда транспортировать аппарат в вертикальном положении (как указано на упаковке). Если аппарат шоковой заморозки со встроенным блоком охлаждения был наклонен во время транспортировки, мы рекомендуем вам оставить аппарат в вертикальном положении в течение как минимум 8 часов, перед тем, как включить его. Таким образом, масло снова их смажет. Затем вы можете приступить к запуску.

1.2 Разгрузка / Габариты / Вес



Разгрузка и погрузка должны осуществляться с помощью рохли или вилочного погрузчика, управляемого опытным персоналом. Мы отказываемся от любой ответственности за последствия несоблюдения пользователем текущих правил безопасности. Перед тем, как приступить к разгрузке и установке аппарата шоковой заморозки в магазине или на кухне, пожалуйста, внимательно прочитайте информацию о габаритах и весе вашего аппарата.

Производитель не несет ответственность за работы, выполненные без соблюдения мер предосторожности.

Для получения дальнейшей информации обратитесь к предыдущей главе "Описание аппарата шоковой заморозки".

1.3 Упаковка

После доставки убедитесь, что упаковка в целости, и что не возникло никаких повреждений во время транспортировки. Снимите картонную коробку, снимите крепления, удерживающие аппарат на паллете, расположите его в правильной позиции, затем удалите защитную пленку с нержавеющей стали.

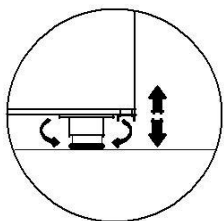
Восстановление и переработка упаковочного материала, такого, как пластик, металл, картон, дерево помогает экономить сырье и уменьшить выброс мусора. Пожалуйста, найдите контактную информацию центра по утилизации бытовых отходов и обратитесь туда для утилизации упаковки.

1.4 Слив конденсата / подключение слива

Аппарат шоковой заморозки может поставляться со встроенным блоком охлаждения, оборудованным съемной ванной для конденсата, с ручной разморозкой (без нагревателя).

Эта ванна установлена в нижней части, под блоком охлаждения.

1.5 Установка и регулировка опор



Разместите аппарат и установите его идеально по уровню, используя при необходимости регулируемые опоры. Используйте пузырьковый уровень для проверки правильности установки. Аппарат шоковой заморозки должен быть размещен в месте, позволяющем работать должным образом и обеспечивающем слив конденсата. Таким образом, вы должны избегать воздействия сильных вибраций на блок охлаждения. Проверьте правильность положения ванны для конденсата и слива.

1.6 Установка в вашем магазине / ресторане / производственном помещении

Мы рекомендуем производить установку аппарата шоковой заморозки внутри комнаты с кондиционером. Мы хотим напомнить, что без выполнения данного условия может произойти поломка.



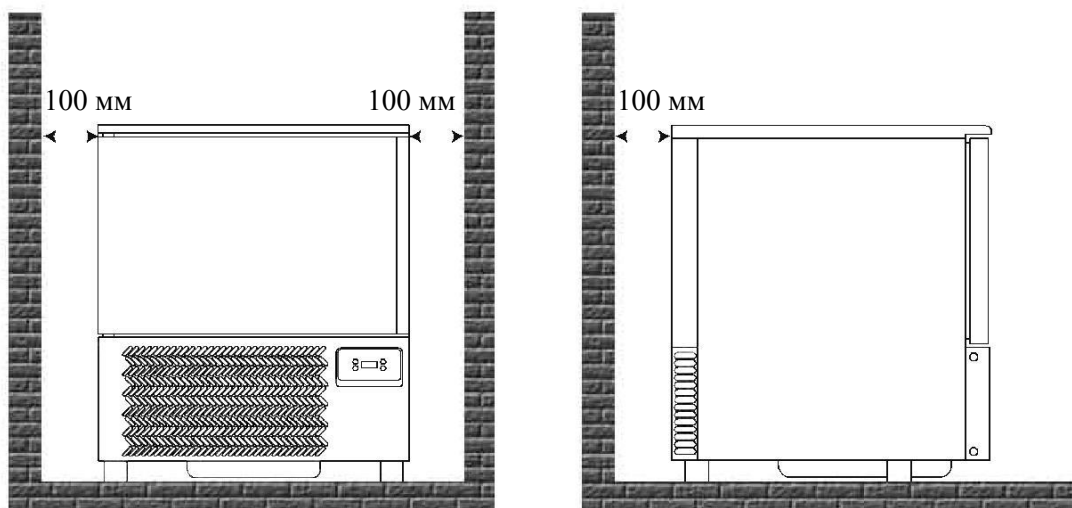
Внимание

Для того, чтобы обеспечить хорошее функционирование аппарата шоковой заморозки, следует обратить внимание на следующие рекомендации.

- Не размещайте аппарат под прямыми солнечными лучами и вблизи любых источников теплового излучения, таких, как мощные лампы накаливания, тепловое кухонное оборудование, радиаторные батареи.
- Не размещайте аппарат вблизи источников сквозняка, например возле дверей, окон, вентиляционных отверстий и вентиляторов.
- Не загромождайте воздуховод в аппарате шоковой заморозки.
- Не ставьте ничего на аппарат шоковой заморозки. Оставьте пространство вокруг аппарата свободным, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.
- Не размещайте аппарат шоковой заморозки в помещениях с высокой относительной влажностью (возможно появление конденсата).
- Не размещайте аппарат внутри замкнутого пространства. Блок охлаждения не будет работать должным образом при недостаточной циркуляции воздуха.
- Не размещайте горячие противни на аппарате.

Убедитесь, что в помещении достаточная циркуляция воздуха, даже в нерабочее время. При соблюдении этих условий аппарат будет работать правильно.

1.7 Минимальное расстояние до стены



Для того, чтобы обеспечить хорошую работу аппарата и правильную циркуляцию воздуха, при установке следует соблюдать минимально допустимые расстояния между аппаратом и стенами.

Оставляйте минимальное расстояние 10 см от задней стенки аппарата до стены.

1.8 Аппарат шоковой заморозки со встроенным блоком охлаждения.

Аппарат шоковой заморозки поставляется со встроенным блоком охлаждения, таким образом, важно не загораживать поток воздуха к передней решетке, чтобы обеспечивалась должная циркуляция воздуха. Не загораживайте пространство вокруг аппарата шоковой заморозки.

Мы напоминаем, что увеличение комнатной температуры или недостаточное количество воздуха, поступающего к блоку охлаждения, ухудшают работу аппарата, что может привести к порче продуктов и большего потребления энергии. Если аппарат шоковой заморозки со встроенным блоком охлаждения был наклонен во время транспортировки, мы рекомендуем вам оставить аппарат в вертикальном положении в течение как минимум 8 часов, перед тем, как включить его. Таким образом, масло поступит во все узлы и снова их смажет. Затем вы можете приступить к запуску.

1.9 Аппарат шоковой заморозки с выносным блоком охлаждения

При осуществлении электрического подключения необходимо неукоснительно следовать текущим правилам по работе с электричеством. Мы напоминаем, что все работы должны проводиться только квалифицированным персоналом. Выносной блок охлаждения должен быть размещен вдали от вредного атмосферного воздействия, не рекомендуется использовать комнаты, в которых хранятся продукты, в комнате, где установлен блок, должна обеспечиваться циркуляция воздуха.

Согласно характеристикам выносного блока охлаждения, необходимо соблюдать минимальное расстояние от стен и других предметов, чтобы обеспечить постоянную циркуляцию воздуха, корректную работу блока и легкое техническое обслуживание.

2. Электрическое подключение и заземление

2.1 Подключение электрического питания



Электрическое подключение должно осуществляться только в соответствии с текущими нормативами. Эти работы должны проводиться только квалифицированным персоналом. Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения данных нормативов.

Электрическое подключение должно осуществляться только в соответствии с текущими нормативами. Эти работы должны проводиться только квалифицированным персоналом. Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения данных нормативов.

См. электрические схемы аппарата шоковой заморозки в Приложении IV в конце руководства.

Перед включением аппарата необходимо провести полную и тщательную чистку, используя теплую воду без агрессивных чистящих средств и мягкую тряпку (внимательно прочитайте главу о чистке аппарата).

Чтобы произвести правильное подключение, необходимо выполнить следующее:

- Подготовьте термоманитный автоматический выключатель и убедитесь, что частота/напряжение в сети совпадает с данными, указанными на табличке с техническими данными на аппарате (см. положение таблички).
- Проверьте значение напряжения в розетке, оно должно быть в пределах +/- 10% от указанного при запуске компрессора.

– Мы рекомендуем установить биролярный выключатель (или 4 square pole switch) с открытым контактом мин. 3 мм на ... Использование данного выключателя обязательно, если нагрузка превышает 1000 Вт или если аппарат шоковой заморозки подключается напрямую, без использования розетки. Терромагнитный выключатель должен быть расположен недалеко от аппарата шоковой заморозки, чтобы его было видно при осуществлении технического обслуживания.

Необходимо, чтобы сечение силового кабеля соответствовало потребляемой мощности аппарата.



Заземление аппарата обязательно и осуществляется в соответствии с текущим законодательством. Таким образом, необходимо подключить аппарат к системе заземления. Если силовой кабель поврежден, он должен быть заменен квалифицированным техническим специалистом. Настоятельно рекомендуется не использовать электрические устройства внутри аппарата шоковой заморозки.

Если компрессор поврежден, то во избежание любых рисков, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом. В случае поломки мы рекомендуем отключить аппарат и использовать высококочувствительный терромагнитный протившоковый выключатель.

2.2 Запуск аппарата шоковой заморозки



Внимание

Первый запуск должен осуществляться квалифицированным специалистом.

Перед включением аппарата убедитесь, что:

- Ваши руки сухие
- Поверхность аппарата шоковой заморозки сухая
- Пол и электрические розетки сухие.

Также убедитесь, что:

- Встроенный блок охлаждения должен переноситься в вертикальном положении. Если он был наклонен, то мы рекомендуем выждать как минимум 8 часов перед тем, как приступить к запуску, таким образом, масло попадет на все узлы и смажет их.

Для установки температуры обратитесь к соответствующей таблице с категориями продуктов / используемой температурой. Для выбора рабочих параметров обратитесь к главе о панели управления.

Когда аппарат шоковой заморозки подключен с помощью силового кабеля (см. предыдущий абзац), продолжите подключение питания, замкнув силовой выключатель.

Перед подключением силового кабеля аппарата со встроенным блоком, убедитесь, что переключатель находится в положении 0, off или в зеленой зоне. Вставьте вилку и поверните выключатель. Перед тем, как поместить продукты внутрь аппарата для их последующего охлаждения или заморозки, необходимо почистить камеру (см. главу о чистке), а затем потребуется заранее охладить камеру перед запуском положительного или отрицательного процесса.

Для регулировки параметров обратитесь к инструкциям о панели инструментов, включенным в данное руководство.

3. Чистка

Все действия должны проводиться на стационарном аппарате, сам аппарат и блок охлаждения должны быть отключены от питания.

3.1 Чистка аппарата шоковой заморозки

Техническое обслуживание аппарата шоковой заморозки должно включать в себя как минимум одну ежедневную чистку внутреннего пространства, чтобы предотвратить образование и накопление бактерий.

Перед чисткой аппарата нужно его разморозить, открыв дверь и сняв крышку с дренажной трубки.



Внимание

Очень важно выполнять ежедневную чистку аппарата шоковой заморозки, чтобы предотвратить образование и накопление бактерий. Перед чисткой камеры вы должны выполнить разморозку, сняв крышку с емкости для дренажа.

- Не направляйте струи воды на внутренние части аппарата, это может привести к поломке электронных частей
- Не используйте никаких жестких металлических инструментов для удаления наледи.
- Для чистки используйте только теплую воду (не горячую), без агрессивных моющих средств, влажные части протирайте мягкой тканью.
- Избегайте использования хлорсодержащих средств, растворителей, каустической соды, абразивных моющих средств, соляной кислоты, уксуса, отбеливателя и других продуктов, которые могут поцарапать или разьесть.
- Мы рекомендуем производить чистку аппарата минимум раз в месяц, если он используется для хранения продуктов, подвергшихся глубокой заморозке.



Внимание, во время чистки рекомендуется использовать перчатки.

3.2 Чистка датчика

Техническое обслуживание аппарата шоковой заморозки должно включать как минимум одну ежедневную чистку термошупа.



Важно каждый день чистить датчик аппарата. Все действия должны проводиться на стационарном аппарате, сам аппарат и блок охлаждения должны быть отключены от питания. Мы рекомендуем тщательно

прополоскать датчик в чистой воде, а затем в дезинфицирующем растворе.

Для получения информации о чистке и моющих средствах см. предыдущий абзац.

3.3 Чистка блока охлаждения

Все действия, связанные с чисткой, должны осуществляться на отключенном аппарате, питание должно отсутствовать как на аппарате, так и на блоке охлаждения. Чистку должен осуществлять только квалифицированный персонал.

Для чистки и технического обслуживания частей, выполненных из нержавеющей стали, следуйте рекомендациям, указанным ниже, держа во внимании то, что основным правилом является гарантия нетоксичности и обеспечение максимальной гигиены обрабатываемых продуктов.

На поверхности из нержавеющей стали есть тонкий слой оксида, который предотвращает образование ржавчины. Некоторые моющие средства могут разрушить или повредить этот слой, тем самым, подвергнуть сталь коррозии.

Перед использованием любых чистящих средств, убедитесь, что эти средства нейтральные, без хлора, чтобы избежать появления коррозии. Если на поверхности появились царапины, то их нужно затереть с использованием самой мелкой мочалки из нержавеющей стали или с помощью абразивной ткани из жесткой синтетики.

Для чистки нержавеющей стали не рекомендуется использование шерсти для стали, не оставляйте ее на поверхности, т.к. могут остаться мелкие черные точки, и таким образом могут вызвать появление ржавчины и ухудшение условий гигиены.



Чтобы блок охлаждения всегда хорошо работал, необходимо проводить его периодическую чистку. Чистка зависит от того окружения, в котором находится блок.

Рекомендуется использовать поток воздуха изнутри и снаружи блока. Если это невозможно, используйте длинную щетинистую щетку для чистки внешней поверхности охладителя. Будьте аккуратны, не повредите трубки с хладагентом. Встроенный блок охлаждения расположен в нижней части аппарата шоковой заморозки. Не используйте струи воды.



Внимание, во время чистки рекомендуется использовать перчатки.



Внимание

Действия по проведению планового и внепланового технического обслуживания описаны в главе 6.5 "Техническое обслуживание".

4. Рекомендации и предупреждения

Мы рекомендуем проводить ежедневную чистку наружных частей аппарата, включая внутреннюю поверхность двери возле уплотнителя.

4.1 Ручная разморозка

Аппарат шоковой заморозки оснащен функцией ручной разморозки, и может быть разморожен с открытой или закрытой дверью (в этом случае разморозка займет больше времени).



Внимание

Когда аппарат закончил процесс, необходимо снять крышку с дренажной трубки, чтобы позволить воде стекать в ванну. Дренажная трубка также полезна для слива других жидкостей.

В конце процесса проверьте уровень воды в ванне, и если необходимо, то опорожните ванну.

4.2 Максимальная нагрузка на полки и хранение



Внимание

Аппарат шоковой заморозки подходит для охлаждения приготовленных продуктов (см. таблицу с температурами согласно типу охлаждаемых продуктов).

Не помещайте в аппарат продукты, которые только что достали из печи. Подождите несколько минут перед помещением продуктов внутрь аппарата, затем запустите цикл. Мы напоминаем, что время шокового охлаждения до заданной температуры зависит от нескольких факторов, таких, как:

- Форма, тип, толщина и материал, в котором будет охлаждаться продукт.
- Использование крышек на контейнерах.
- Физические характеристики продукта: плотность, содержание воды и жира.
- Температура охлаждаемого продукта.

Установка для положительного охлаждения и отрицательной заморозки должна быть выполнена согласно типу и весу продукта.

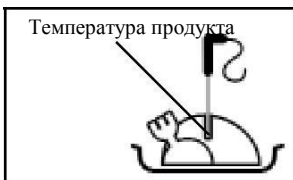
Выбор способа обработки

Можно выбрать следующие режимы работы аппарата:

- Временной цикл, когда указано время работы. Когда временной цикл завершается, автоматически включается режим консервации.
- Цикл с термощупом; здесь важно указать температуру охлаждаемого или замораживаемого продукта, датчик определяет температуру, и после достижения указанного значения, аппарат переходит в режим консервации (см. расположение термощупа).

| Тип процесса | Тип цикла | Тип продукта | Загружаемый продукт | Толщина | Значение на датчике |
|---------------|----------------------|--|------------------------------|---------|---------------------|
| Положительный | Полная скорость | Для плотных продуктов или толстых размеров | Макс. 4 кг на каждый поднос. | 50 мм | +3 °С, макс 90 мин |
| Отрицательный | Полная скорость | Для плотных продуктов или толстых размеров | 3 кг | 40 мм | до -18°С (240 мин) |
| | Уменьшенная скорость | Деликатные продукты, овощи, крем, десерты, продукты малого размера | | | |

Измерение температуры на термодатчике.



Когда толщина продукта допускает использование термощупа, всегда используйте его, чтобы точно знать текущую температуру на термощупе и не прерывайте цикл, пока температура не опустится до +3°С или -18°С. Для правильной работы аппарата шоковой заморозки необходимо, чтобы продукты, помещенные внутрь, находились в центре, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха внутри аппарата. Не заграждайте воздухопроводы внутри аппарата.

Для правильной работы аппарата шоковой заморозки необходимо, чтобы продукты, помещенные внутрь, находились в центре, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха внутри аппарата.



Внимание

Аппарат шоковой заморозки должен находиться в недоступном для детей месте.

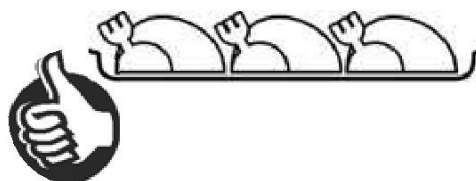
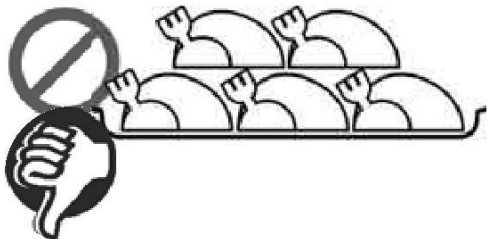
Загрузка продуктов.

Охлаждаемые продукты не должны накладываться друг на друга.

Толщина должна быть меньше, чем:

– 50 мм для отрицательного цикла

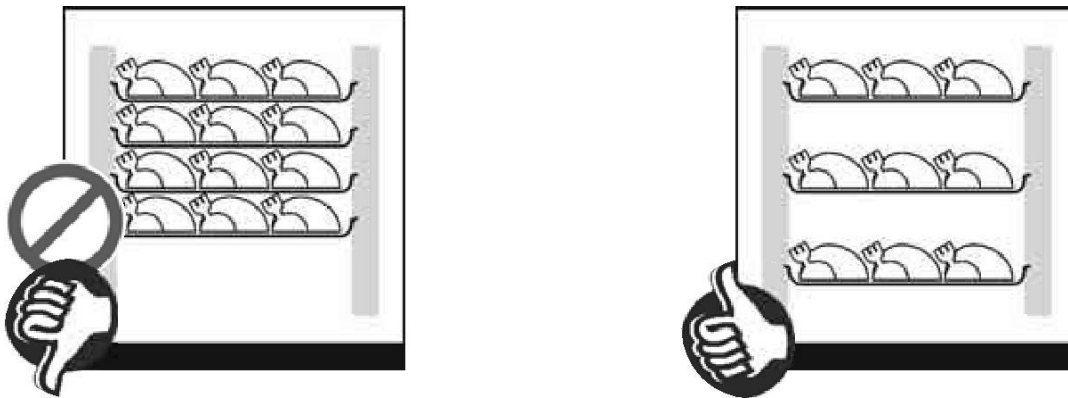
– 80 мм для положительного цикла



Расстояние между противнями

Для обеспечения должной циркуляции внутри камеры аппарата:

- Необходимо оставить как минимум 7 см между противнями.



Положение противней

Для обеспечения хорошей работы:

- Противни должны быть расположены ближе к испарителю.
- Оставляйте одинаковое расстояние между противнями.

Консервация приготовленных и замороженных продуктов

Приготовленные и замороженные продукты могут быть сохранены в камере в течение 5 дней с момента обработки без потери органолептических свойств.

Важно сохранять требуемую температуру, во время консервации температура должна быть от 0 до 4 °С, в зависимости от типа продукта.

Используя технику вакуумирования, время консервации может быть увеличено до 15 дней.

Консервация приготовленных продуктов, подвергшихся глубокому охлаждению

Приготовленные продукты, подвергшиеся глубокой заморозке, могут храниться в аппарате несколько месяцев, сохраняя при этом органолептические свойства. Важно сохранять требуемую температуру, во время консервации температура должна быть от 0 до 4 С, в зависимости от типа продукта.

Используя технику вакуумирования, время консервации может быть увеличено до 15 дней.

Продукты, подвергшиеся воздействию отрицательного цикла, могут сохраняться на время от 3 до 18 месяцев, согласно типу продуктов.

- Важно поддерживать температуру консервации равной или ниже -20°C.



Внимание

- Избегайте хранения приготовленной еды при комнатной температуре.
- Избегайте потери влажности, продукты могут потерять запах.

Продукты, подвергшиеся шоковой заморозке, должны быть упакованы в защитную пленку, а лучше вакуумированы, на упаковку должна наноситься этикетка со следующими данными:

- Содержание
- Дата приготовления
- Назначенный срок годности



Внимание

Размороженные продукты не могут быть снова заморожены.

4.3 Процедуры для запуска аппарата шоковой заморозки

Цикл шоковой заморозки с термощупом:

1. Нажмите зеленую кнопку
2. Нажмите кнопку "SET" для выбора температуры +3°C или -18°C
3. Затем нажмите кнопку "START/STOP" для запуска цикла.
4. По завершении цикла (когда раздастся звуковой сигнал), машина автоматически перейдет в режим консервации.
5. Для остановки цикла нажмите "START/STOP".

Временной цикл заморозки

1. Нажмите зеленую кнопку.
2. Нажмите кнопку "SET" для выбора температуры +3°C или -18°C.
3. Затем нажмите кнопку "UP", "DW" для установки требуемого времени для цикла охлаждения.
4. Нажмите кнопку "START" для запуска цикла.
5. По завершении цикла (когда раздастся звуковой сигнал), машина автоматически перейдет в режим консервации.
6. Для остановки цикла нажмите "START/STOP".

Время консервации (в месяцах) для продуктов, подвергшихся шоковой заморозке.

В таблице ниже указано время консервации для некоторых продуктов, подвергшихся шоковой заморозке.

| Продукт | Заморозка -18°C | Заморозка -25°C | Заморозка -30°C |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Молочные продукты | | | |

| | | | |
|--|------|-----|-----|
| Сыр | 4 | 6 | 6 |
| Масло | 8 | 12 | 15 |
| Мясо | | | |
| Говядина | 9 | 12 | 18 |
| Гелятина | 6 | 12 | 18 |
| Баранина | 6 | 12 | 18 |
| Свинина | 4 | 12 | 15 |
| Мясо птицы | 5-9 | 12 | 18 |
| Кролик, гусь | 4-6 | - | - |
| Утка, индейка | 4-6 | - | - |
| Дичь | 6-10 | 12 | 12 |
| Рыба | | | |
| Нежирная | 6-8 | 12 | 15 |
| Жирная (угорь, скумбрия, лосось, сельдь) | 3-4 | 7-8 | 8-9 |
| Краб | 3-4 | 12 | 17 |
| Морепродукты | 2-3 | 10 | 12 |
| Овощи и фрукты | | | |
| Овощи | 12 | 18 | 24 |
| Фрукты | 12 | 18 | 24 |
| Кондитерские изделия | | | |
| Горты | 2-4 | 8 | 12 |
| Приготовленные продукты | | | |
| Приготовленные продукты | 2-4 | 6 | 6 |

5. Время охлаждения / заморозки

| Продукт | Противень | МАКС. вместимость | Толщина продукта | Время шоковой заморозки | Тип цикла |
|------------|-----------|-------------------|------------------|-------------------------|---------------|
| Белый соус | GN1/1 h60 | 6 л | 4 см | 70 минут | Положительный |

| | | | | | |
|-------------------------------|------------|------|----------|----------|---------------|
| Мясной бульон | GN1/1 h110 | 7 л | 6-7 см | 90 минут | Положительный |
| Каннелони | GN1/1 h40 | 4 кг | 3-4 см | 40 минут | Положительный |
| Овощной суп | GN1/1 h100 | 5 л | 5 см | 90 минут | Положительный |
| Свежая паста | GN1/1 h40 | 1 кг | 5 см | 30 минут | Отрицательный |
| Мясо и томатный соус | GN1/1 h60 | 5 кг | 5 см | 90 минут | Положительный |
| Бобовый суп | GN1/1 h60 | 5 кг | 5 см | 90 минут | Положительный |
| Уха | GN1/1 h60 | 4 кг | 5 см | 90 минут | Положительный |
| Жареное мясо | GN1/1 h60 | 7 кг | 10 см | 90 минут | Положительный |
| Гушеная говядина | GN1/1 h60 | 7 кг | 15 см | 90 минут | Положительный |
| Вареная говядина | GN1/1 h60 | 6 кг | 12-18 см | 90 минут | Положительный |
| Куриная грудка | GN1/1 h40 | 5 кг | 4-5 см | 30 минут | Положительный |
| Жареная говядина | GN1/1 h40 | 4 кг | 10-15 см | 80 минут | Положительный |
| Морской окунь | GN1/1 h40 | 3 кг | 5-10 см | 90 минут | Положительный |
| Рыбный салат | GN1/1 h40 | 4 кг | 3-4 см | 30 минут | Отрицательный |
| Морковь | GN1/1 h60 | 4 кг | 4-5 см | 60 минут | Положительный |
| Грибы | GN1/1 h60 | 4 кг | 4-5 см | 60 минут | Положительный |
| Цуккини | GN1/1 h60 | 3 кг | 4-5 см | 90 минут | Положительный |
| Ванильный и шоколадный пудинг | GN1/1 h60 | 6 л | 4-5 см | 90 минут | Положительный |
| Тирамису | GN1/1 h60 | 5 кг | 4-5 см | 45 минут | Положительный |

Производитель оставляет за собой право вносить технические изменения без предупреждения

6. Панель управления

6.1 Описание

С помощью панели управления возможно управление основных функций аппарата:

- Положительное охлаждение или заморозка
- Отрицательное охлаждение или заморозка
- Режим с термодатчиком или временной режим

– Консервация

– Ручная разморозка без нагревателя или горячего газа

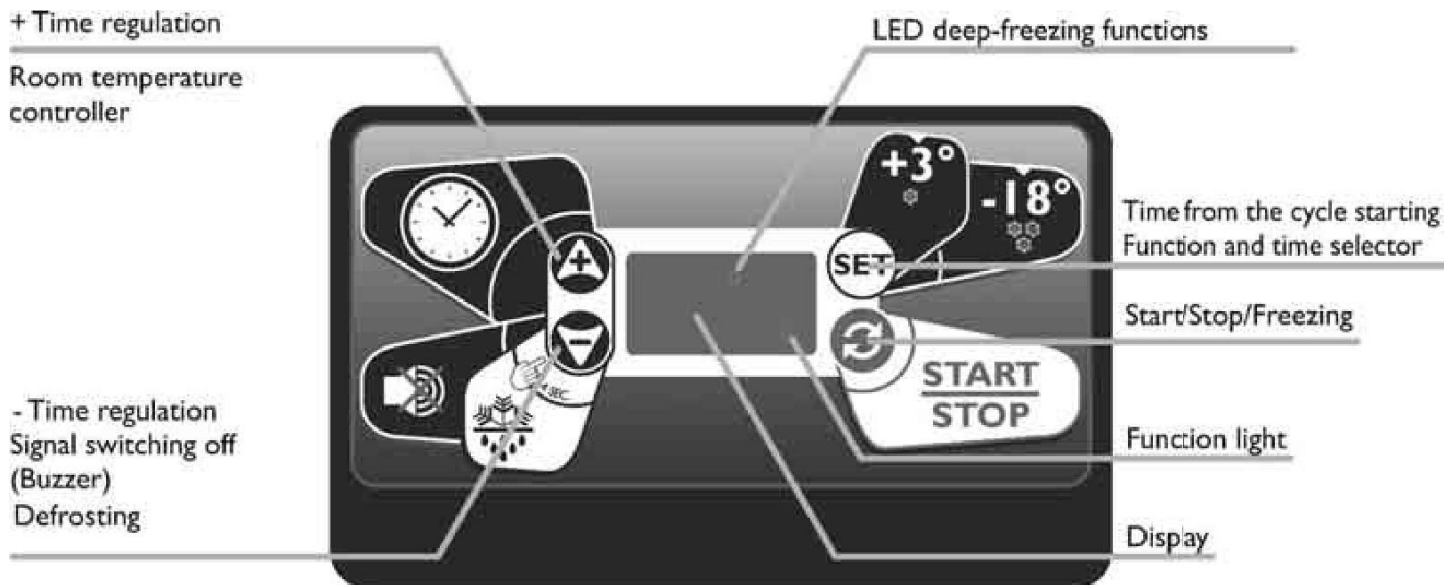
Благодаря некоторым параметрам, возможно стереть одни функции и добавить другие.

Конечный пользователь (повар) может выбрать тип и длительность цикла, когда термощуп не выбран.



Расположение панели управления

6.2 ИНТЕРФЕЙС



Когда запускается управление, происходит 5 секундный тест, после этого панель переходит в режим управления.

Режим ожидания

Дисплей

На дисплее отображается " ___ "

Кнопки

Передняя панель остается в режиме ожидания, если удерживать кнопку "SET" (SET) в течение 4 секунд, когда остановился цикл охлаждения.

Установка времени и параметров термощупа

Stop (Стоп)

Дисплей

Если выбран временной цикл, то на дисплее отображается время (в часах и минутах) или данные с термощупа, если выбран цикл с термощупом.



Верхняя точка на втором дисплее показывает выбор в случае работы негативного процесса.

Кнопки

Кнопки Set (SET), Up (▲), Down (▼) позволяют управлять настройками цикла.

Set (SET) позволяет автоматически переходить от отрицательного процесса к положительному. Удерживайте кнопку Set (SET) в течение 4 секунд, чтобы панель управления перешла в режим ожидания.

Нажмите кнопки Up или Down для автоматической установки временного цикла, если до этого был выбран цикл с термощупом, или установите +/- для временного цикла.

Если включился звуковой сигнал, то нажатием кнопки Down  его можно выключить. Нажмите Start/Stop  для запуска цикла.


Start (Запуск)



Дисплей

На дисплее отображается оставшееся время (в часах и минутах), когда выбран временной режим, или данные с термощупа, если выбран цикл с термощупом.

Если на дисплее появляется знак "DR", это означает, что дверь открыта.

Кнопки

При нажатии кнопки SET  на дисплее отобразится время, прошедшее с момента запуска цикла или время, необходимое для достижения заданной температуры, если аппарат находится в режиме консервации.

Нажатием кнопки Up  показывается температура с датчика комнатной температуры. Эти данные отображаются в течение 5 секунд. Если включился звуковой сигнал, то нажатием кнопки Down  его можно выключить.

Нажмите Start/Stop  для запуска цикла.



Внимание

В конце положительной фазы температура в режиме консервации автоматически устанавливается на значение от 0 до +3 С. В конце отрицательной фазы значение температуры в режиме консервации автоматически устанавливается на значение от -22 до -25 °С.

Для того чтобы выдержать предписанное время охлаждения и заморозки, настоятельно рекомендуется не открывать дверь аппарата.

6.3 Предупреждения

Существующие предупреждения относятся к датчикам. Они отображаются только тогда, когда требуется посмотреть соответствующий датчик.

“Er” Общая ошибка, или ошибка датчика.

“Er1” ошибка датчика температуры внутреннего пространства

“Er2” ошибка термощупа

Если работает программа, и появляется ошибка, цикл переходит во временной режим, даже если ошибка не исчезает. См. главу 8.

6.4 Регулировки

Компрессор

Компрессор запускается при нажатии кнопки START, если датчик температуры внутреннего пространства не выдает ошибок.

Если предупреждение об открытии двери сработало (PI=I), то дверь должна быть закрыта, чтобы запустился компрессор. Если предупреждение P6=0 появилось, то компрессор работает даже при открытой двери и с остановленным вентилятором. Компрессор запускается согласно установкам, в зависимости от типа выбранного цикла и установленных параметров (см. Параметр P8).

У компрессора есть следующие ступени защиты:



P9: минимальное время между выключением компрессора и следующим включением. -

P10: минимальное время между двумя последовательными запусками компрессора.

Ручная разморозка

Разморозка производится при открытой двери, без использования нагревательных элементов и газа.

Параметры

Нажимайте кнопки Up  и Down  и удерживайте их в течение 4 секунд для выбора установок параметров.

На этом этапе, на дисплее появляется номер параметра (P0). Нажав кнопку SET , можно посмотреть значение параметра и изменить его.

Когда включена установка параметров, Кнопки Up и Down позволяют перейти к следующему параметру.

Когда включено значение параметра, эти кнопки позволяют его изменить

| | Описание | Мин | Макс | По умолчанию | Ед изм |
|---|---|-----|------|--------------|--------|
| 0 | Позволяет перейти в режим консервации, звуковой сигнал звучит на протяжении 60 сек. | 0 | 1 | 1 | --- |
| 1 | Наличие двери 0=дверь отсутствует; 1= дверь присутствует | 0 | 1 | 1 | --- |
| 2 | Вентилятор во время работы. 0=вместе с компрессором, 1= всегда включен | 0 | 1 | 1 | --- |
| 3 | Позволяет войти в функцию термощупа | 0 | 1 | 1 | --- |
| 4 | Позволяет перейти к отрицательному процессу | 0 | 1 | 1 | --- |
| 5 | Позволяет перейти к разморозке | 0 | 1 | 0 | --- |
| 6 | Остановка при открытой двери. 0=компрессор + вентиляторы, 1=вентиляторы. | 0 | 1 | 1 | --- |
| 7 | Конфигурация RL2. 0=разморозка I=вентилятор и разморозка | 0 | 1 | 1 | --- |
| 8 | Hysteresis of regulation | 1 | 20 | 3 | °C |

| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-----|-----|
| 9 | Защита компрессора (off/on), также действителен, как сброс. | 0 | 99 | 2 | мин |
| 10 | Защита компрессора On/On | 0 | 99 | 3 | мин |
| 11 | Продолжительность разморозки | 0 | 99 | 10 | мин |
| 12 | Продолжение дренажа | 0 | 99 | 3 | мин |
| 13 | Термошуп для положительного процесса | -50 | 99 | 3 | °C |
| 14 | Термошуп для отрицательного процесса | -50 | 99 | -18 | °C |
| 15 | Датчик температуры внутреннего пространства для положительного процесса | -50 | 99 | -2 | °C |
| 16 | Датчик температуры внутреннего пространства для отрицательного процесса | -50 | 99 | -40 | °C |
| 17 | Датчик температуры внутреннего пространства для положительного процесса консервации | -50 | 99 | 0 | °C |
| 18 | Датчик температуры внутреннего пространства для отрицательного процесса консервации | -50 | 99 | -25 | °C |
| 19 | Продолжительность позитивного процесса | 0 | 599 | 90 | Мин |
| 20 | Продолжительность отрицательного процесса | 0 | 599 | 270 | Мин |
| 21 | Установка температуры охлаждения для второго вентилятора | 60 | -50 | 99 | °C |
| 22 | Включить контроллер для вспомогательного вентилятора. | 1 | 0 | 1 | |

7. Техническое обслуживание, Утилизация мусора

Все работы по техническому обслуживанию должны проводиться при выключенном аппарате и блоке охлаждения. Все действия должны проводиться квалифицированным персоналом.



Внимание

Все действия по чистке описаны в главе "Чистка".

7.1 Периодическая проверка

Регулярно (как минимум, раз в год) необходимо выполнение квалифицированным персоналом полной проверки аппарата. Пожалуйста, убедитесь, что:

- Водяная дренажная система работает должным образом.
- Нет утечек хладагента и вся система охлаждения работает должным образом.
- Состояние электрической системы полностью безопасно.

- Дверной уплотнитель и дверь закрываются должным образом.
- Испаритель системы охлаждения чистый.

7.2 Замена двигателя вентилятора

Если аппарат поставляется с двигателем вентилятора и его необходимо заменить, необходимо отключить питание, свериться с шильдиком на двигателе и заменить его на двигатель, идентичный по напряжению, мощности и частоте.

7.3 Замена компрессора / хладагента

В случае поломки компрессора или его замены, сохраните хладагент и масло, не допускайте их попадание в окружающую среду.

7.4 Утилизация мусора



Пластик, прокладки, листовой металл, компоненты из полиуретана, элементы панели управления и электрические компоненты должны быть сохранены или отвезены на публичные свалки или центры по сбору мусора. Не утилизируйте вместе с бытовыми отходами.

Сохраняйте хладагент и масло в специальных емкостях, не выбрасывайте их в сливную систему, а утилизируйте согласно местным законам.

7.5 Запрос запасных частей

При запросе запасных частей четко укажите:

- Модель аппарата
- Серийный номер
- Количество запасных частей
- При возможности приложите фото требуемых запасных частей.

8. Коды ошибок и способы их устранения

| Сообщение | Причины появления | Ошибка | Способ устранения |
|-----------|-------------------|--------|-------------------|
|-----------|-------------------|--------|-------------------|

| | | | |
|-----|---|--|---|
| Er | Убедитесь, что все кабели включены в терминал | Общая ошибка или / внутренняя ошибка датчика | Если кабель оторван, вставьте его снова и закрепите |
| Er1 | Убедитесь, что все кабели включены в терминал | Ошибка датчика температуры внутреннего пространства | Если кабель оторван, вставьте его снова и закрепите |
| Er2 | Убедитесь, что все кабели включены в терминал | Ошибка датчика температуры внутреннего пространства | Если кабель оторван, вставьте его снова и закрепите |
| | Время охлаждения слишком длительное | Проверьте не заблокирован ли испаритель льдом. | Откройте дверь на мин. 15 минут для того, чтобы лед растаял |
| | | Проверьте, правильно ли загружен продукт и не слишком ли он большой | Уменьшите нагрузку на противни и решетки |
| | | Проверьте вращается ли внутренний вентилятор | Свяжитесь с техническим специалистом |
| | | Убедитесь, что комнатная температура и уровень влажности не слишком высокие. | Свяжитесь с техническим специалистом |
| | Неудачный переход в режим консервации после цикла заморозки | | Свяжитесь с техническим специалистом |
| Er2 | Убедитесь, что все кабели включены в терминал | Ошибка датчика температуры внутреннего пространства | Если кабель оторван, вставьте его снова и закрепите |
| DR | Дверь открыта | Дверь открыта | Убедитесь, что дверь хорошо закрыта |