

ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE A ZMRAZOVAČE
SCHADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE
BLAST CHILLERS AND FREEZERS

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE



ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE A ZMRAZOVAČE
SCHADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE
BLAST CHILLERS AND FREEZERS

SHF 0311 / 0511 / 1011 / 1511



www.rmgastron.com



30-08-2022

Čeština

Všeobecné pokyny

1- OBECNÉ INFORMACE.....	6
1.1- ANALÝZA RIZIK	7
1.2- UMÍSTĚNÍ a VYBALENÍ.....	8
1.3- PŘEDPOKLÁDANÉ POUŽITÍ	8
1.4- ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ	9
1.5- POKYNY PRO POUŽITÍ	10
1.6- TECHNICKÁ PODPORA.....	11
1.7- IDENTIFIKACE OZNAČENÍ	11
1.8- IDENTIFIKACE ČÁSTÍ.....	13
1.9- ČIŠTĚNÍ	14
1.10- LIKVIDACE STROJE	14

Provozní pokyny

2- ROZHRANÍ a CYKLY	16
3 - SONDA POKRMU	17
4 - PROVOZNÍ CYKLY	18
4.1 - SPUŠTĚNÍ	19
4.2 - VYPNUTÍ	19
4.3 - CYKLUS +3°C (zchlazení)	20
4.4 - Cyklus -20 °C (zmrazení)	24
4.5- ODMRAZOVACÍ CYKLUS	28
4.6 - EXPORT HACCP	29
4.7 - STERILIZACE (VOLITELNÉ)	30



Všeobecné pokyny

1- OBECNÉ INFORMACE

Upozornění obsažená v dokumentaci poskytují důležité informace týkající se bezpečnosti, použití a údržby zařízení. Aby byla dosažena vždy maximální bezpečnost, hygiena a funkčnost, doporučuje se pečlivě uchovat celou dokumentaci v blízkosti zařízení a předat ji technikům a obsluze. Volba materiálů a konstrukce výrobků odpovídají bezpečnostní směrnici ES, kromě toho kolaudace každého stroje ručí 100% za kvalitu tohoto zařízení. Dodržování doporučení obsažených v tomto návodu k použití je zásadní pro bezpečnost instalace/uvedení do provozu zařízení a uživatele.

Výrobce, prodejce a autorizovaná asistenční střediska jsou k dispozici pro vyjasnění jakýchkoli pochybností o použití a instalaci zařízení. Výrobce si vyhrazuje právo přinést změny bez předchozího upozornění, aby provedl vylepšení, která považuje za nutná.

NEDODRŽENÍ POSKYTNUTÝCH POKYNŮ MŮŽE OHROZIT BEZPEČNOST ZAŘÍZENÍ A ZNAMENÁ OKAMŽITÝ ZÁNIK ZÁRUČNÍCH PODMÍNEK.

ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ MOHOU BÝT ZDRAVÍ NEBEZPEČNÁ. BĚHEM ZPROVOZNĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ TĚCHTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT DODRŽOVÁNY PLATNÉ NORMY A ZÁKONY.

JAKÝKOLI ZÁSAH INSTALACE, ÚDRŽBY, NASTAVENÍ A OPRAV MUSÍ BÝT PROVEDEN VÝHRADNĚ KVALIFIKOVANÝMI TECHNIKY. DOBRÉ FUNKOVÁNÍ A ŽIVOTNOST STROJE ZÁVISÍ NA SPRÁVNÉ PŘEDBĚŽNÉ ÚDRŽBĚ PROVÁDĚNÉ KAŽDÉ 4 MĚSÍCE KVALIFIKOVANÝMI TECHNIKY.

Tento návod je třeba považovat za nedílnou součást stroje a jako takový musí být uschován po celou dobu životnosti zařízení.

Výrobce je zproštěn odpovědnosti v následujících případech:

- nesprávné použití stroje;
- nesprávná instalace, neprovedená dle instrukcí zde obsažených;
- defekty napájení;
- těžké nedostatky v předpokládané údržbě;
- nepovolené změny nebo zásahy;
- použití neoriginálních náhradních dílů nebo těch, které neodpovídají modelu;
- částečné nebo celkové nedodržování pokynů.

Návod v rev. 06 obsahuje také následující doplňky/změny/opravy:

Kapitola 1: Upravený seznam doplňků/změn/oprav

Kapitola 1.3: +3 °C (zchlazení) pro přivedení teploty pokrmu na +3 °C
-20 °C (zmrazení) pro přivedení teploty pokrmu na -20 °C

Kapitola 1.5: Přidána poznámka: Neopírejte plechy nebo hrnce přímo o dno buňky ani o pracovní desku modelů vyrobených ze steelpetu
Správná definice cyklů v tabulce výtěžnosti.

Kapitola 2: Upraven seznam cyklů
1 - Cyklus +3 °C
2 - Cyklus -20 °C
3- Odmrazování
4- Export HACCP
5- Sterilizace (volitelné)

Kapitola 4 - 4.3 - 4.4 - 4.5 - 4.6 - 4.7 - 4.8 - 4.9 - 4.10: Opraveny názvy cyklů, odstraněny již neexistující cykly, přidán režim přerušení cyklu před uplynutím času nebo dosažením teploty, odstraněny fáze předchlazení. Přidáno formátování pro USB flash disk.

Další podrobnosti naleznete v jednotlivých kapitolách.

1.1- ANALÝZA RIZIK

Seznam nebezpečí:

- Elektrické části
- Řezné části
- Pohyb stroje
- Ventilátory v pohybu
- Chladicí plyn
- Toky vzduchu
- Nepitná voda
- Kontaminace potravin
- Nedostupné plynové trubky
- Studené prostředí

Upozornění týkající se nebezpečí souvisejícího s elektrickými částmi. Riziko elektrických výbojů, popálenin nebo požáru.

- Přístup k elektrickým částem musí být svěřen výhradně kvalifikovaným technikům.
- Nedotýkejte se zařízení vlhkými nebo mokřými rukama či nohama.
- Nepracujte na zařízení bosi.
- Nestrkejte prsty nebo nástroje přes mřížky nebo sací hrdla.
- Netahejte za přívodní kabel.
- Nemyjte stroj proudem vody.
- Před prováděním úkonů údržby nebo čištění odpojte zařízení od elektrické sítě vypnutím hlavního vypínače a odpojením napájecího kabelu.
- V případě zatopení místa výskytu zařízení vodou se obraťte na autorizované servisní středisko pro opravu před tím, než budete zařízení znovu používat.
- Pokud není zařízení používáno, odpojte je z elektrické sítě.

Varování vztahující se k obecným nebezpečím. Riziko poranění:

- Přítomnost řezných částí. K provádění úkonů na zařízení používejte vhodné ochranné rukavice.
- Přemísťování stroje musí být provedeno bezpečně s prostředky a takovými opatřeními, aby se předešlo poranění osob a poškození věcí.
- Přítomnost ventilátoru v pohybu. Neodstraňujte ochranné mřížky.
- Přečtěte si na identifikačním štítku stroje typ chladiva, mohlo by se jednat o hořlavý plyn.
- V případě ztrát hořlavých plynů z chladicího okruhu stroje odpojte přívodní kabel, otevřete okna, abyste vyvětrali místnost a ihned kontaktujte technický servis.
- V případě ztrát chladicího plynu se plynu nedotýkejte ani jej nevdechujte.
- Po instalaci nebo opravě zařízení vždy zkontrolujte, že chladicí plyn neuniká.
- Přítomnost toků vzduchu. Nevystavujte přímo osoby proudu tepleho nebo studeného vzduchu.
- Neblokujte vstup nebo výstup proudu vzduchu.
- Přítomnost nepitné vody. Nepijte vodu vyteklou ze zařízení.
- Pro zabránění kontaminace potravin nesmí potraviny přijít do přímého kontaktu se zařízením, ale musí být umístěny do příslušných nádob.
- Přítomnost plynových trubek s nízkými nebo vysokými teplotami. Před tím, než se budete dotýkat trubek, ujistěte se o jejich teplotě. Používejte vhodné ochranné rukavice.
- Přítomnost částí z plexiskla. Nebouchajte hrubě do částí z plexiskla.
- V případě hluku, zápachu nebo abnormálního kouře vycházejících ze zařízení okamžitě odpojte přívodní kabel a obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Neinstalujte zařízení v místech přímo vystavených mořskému solí nasycenému vzduchu nebo přímému slunečnímu záření.

1.2- UMÍSTĚNÍ a VYBALENÍ

Zařízení musí být instalováno, testováno a udržováno v plném souladu se zákony o prevenci nehod, tradičními předpisy a platnými normami.

Instalační technik/firma je povinen ověřit případná omezení uložená místními úřady.

Vyhněte se :

- Místům vystaveným přímým slunečním paprskům.
- Místům zavěněným a s vysokou teplotou a nedostatečnou výměnou vzduchu.

Odstraňte ochranné fólie ze všech stran.

Pro správnou instalaci zařízení se vzduchem chlazeným kondenzátorem zabudovaným v prostoru zařízení je nutné zajistit, aby v prostoru instalace nebyly bráněny přívody vzduchu potřebné pro správný provoz zařízení nebo lokálů. Uchovejte minimální vzdálenost 50 cm ze stran vstupu a výstupu vzduchu.

Zařízení musí být nainstalováno a vyrovnáno nastavením opěrných nožiček tak, aby bylo zaručena jeho stabilita; jakékoli jiné řešení instalace musí být odsouhlaseno a schváleno výrobcem. Pro vyrovnání nejtežších zařízení použijte speciální zvedací prostředky.

Pokud zařízení nejsou vyrovnaná, jejich provoz a tok kondenzátu mohou být ohroženy.

V případě, že je skříň dodávána s koly, umístěte ji na rovnou plochu a zablokujte kola dřív, než zařízení zapojíte.

Pokud je zařízení typu modulární buňky se spodním panelem opřeným o podlahu, je nutné spodní panel připevnit k podlaze pomocí speciálních držáků, které nejsou součástí dodávky, a utěsnit jej speciálním silikonem.

Pokud je zařízení typu modulární buňky se spodním panelem zabudovaným do podlahy, je nutné zajistit a zaručit proudění vzduchu pod podlahou a na jejích okrajích, aby se zabránilo tvorbě kondenzované vody.

Při manipulaci není vhodné naklápění nebo sklápění zařízení. Pokud je z jakéhokoli důvodu tato operace nutná, počkejte po umístění zařízení 24 hodin, než jej uvedete do provozu, aby se olej mohl vrátit do kompresoru a nedošlo k jeho poškození.

Před rozbalením zkontrolujte, zda je obal nepoškozený, v opačném případě zapište do dodacího listu přepravce všechny námitky a případná zjištěná poškození, před podpisem. Po té, co jste odstranili obal, se ujistěte, že zařízení je celé a nepoškozené; v případě, že je poškozené, včas upozorněte prodejce faxem nebo doporučeným dopisem s doručenkou, a pokud jsou škody takového rozsahu, aby ohrožily bezpečnost stroje, s instalací nepokračujte až do zásahu kvalifikovaného technika.

Prvky obalu (plastové sáčky, krabice, hřebíky atd.) nesmí být ponechány v dosahu dětí a domácích zvířat, neboť jsou potenciálním nebezpečím.

1.3- PŘEDPOKLÁDANÉ POUŽITÍ

Šokové zchlazovače a zmrazovače jsou zařízení potřebná k rychlému zchlazení potravin, aby se jak zabránilo růstu bakterií v potravinách, tak i zachovala jejich kvalita a organoleptické vlastnosti chlazených potravin.

Tato zařízení jsou používána dvěma různými způsoby:

- +3 °C (zchlazení) pro přivedení teploty pokrmu na +3 °C
- -20 °C (zmrazení) pro přivedení teploty pokrmu na -20 °C.

Kdo používá zchlazovač, může nastavit co nejvhodnější cyklus chlazení podle potravin určené ke zchlazení.

Šokové zchlazovače a zmrazovače na konci cyklu mohou také správně uchovávat potraviny při konstantní teplotě, ale pouze po omezenou dobu, maximálně dva dny. Tato zařízení nejsou teplotními konzervátory.

1.4- ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

ZAŘÍZENÍ VE VERZÍCH S TŘÍFÁZOVÝM NAPÁJENÍM 400 V SE DODÁVÁ BEZ ZÁSTRČKY, ABY BYLO MOŽNÉ JEJ PŘIPOJIT K NAPÁJECÍMU VEDENÍ.

VÝROBCE JE ZPROŠTĚN VŠECH NÁROKŮ V PŘÍPADĚ, ŽE DOJDE K ZAPOJENÍ UŽIVATELEM NEBO NEKVALIFIKOVANÝM PERSONÁLEM

- Zkontrolujte neporušenost přírodního kabelu, v případě, že je poškozený, jej nechte vyměnit kvalifikovaným personálem.
- Elektrické napájení musí být kompatibilní s informacemi uvedenými v elektrickém schématu zařízení.
- Pro připojení musí být k dispozici hlavní vypínač omnipolárního typu, který vypíná všechny kontakty včetně nulového, se vzdáleností mezi rozepnutými kontakty nejméně 3 mm, s bezpečnostním magnetotermickým jističem a propojený pojistkami, který musí být dimenzován nebo kalibrován podle jmenovitého výkonu uvedeného na typovém štítku strojního zařízení.
- Hlavní vypínač se musí nacházet na elektrickém vedení blízko instalace a musí sloužit výhradně vždy jen jednomu zařízení.
- Musí být již přítomná výkonná soustava UZEMNĚNÍ, ke které se zařízení připojí.
- Je třeba vyloučit adaptéry, mnohočetné zásuvky, kabely o nevhodném průřezu nebo se spoji, které neodpovídají specifickým požadavkům platných předpisů.
- Pro podrobnosti o elektrickém fungování nahlédněte do elektrického schématu stroje.
- Přírodní kabel nemůže být podroben trakci nebo stlačen během běžného fungování nebo řádné údržby.

Upozorňujeme, že níže uvedené modely lze instalovat pouze v místnostech, jejichž elektrický systém má maximální hodnoty impedance uvedené v tabulce:

SPEED 5T	$Z_{\max} = 0,40 \, \Omega$
SPEED 8T	$Z_{\max} = 0,22 \, \Omega$
FASTER 15T	$Z_{\max} = 0,40 \, \Omega$

POZOR: Aby se předešlo nebezpečí vyplývajícímu z automatického resetování tepelné ochrany kompresoru, nesmí být zařízení napájeno spínacími zařízeními, jako jsou spínače, relé, časovače, nebo připojeno k obvodům, které se pravidelně otevírají a zavírají ručně.

1.5- POKYNY PRO POUŽITÍ

- Potraviny určené ke zchlazení a/nebo zmrazení nepokládejte na sebe.
- Neopírejte plechy nebo hrnce přímo o dno buňky ani o pracovní desku modelů vyrobených ze steelpetu.
- Nepřekračujte deklarované kilogramy a rovnoměrně výrobek na plechu rozmístěte.
- Doby zchlazení a zmrazení se vždy vztahují k výrobkům s tloušťkou maximálně 40 mm.
- Maximální přípustné zatížení na zásuv: 5 kg.
- Před cyklem zchlazování proveďte před-chlazení komory.
- Zchlazujte vždy je jeden typ potraviny, odlišná jídla mají odlišné hustoty a mohou se tedy lišit i doby provádění cyklu.
- Vpichová sonda musí být správně umístěna uprostřed největšího dílu výrobku, a špička se nesmí nikdy dostat z výrobku a/nebo se dotknout plechu.
- Aby se teplotní sonda jádra nerozbila, nepichujte ji do potravin s teplotou převyšující 100°C.
- Vpichová sonda musí být po použití vždy očištěna, aby se zabránilo poruchám.
- Potraviny nezakrývejte víky nebo jiným; čím víc je potravina izolována, tím víc se prodlouží doba potřebná k chlazení.
- Při vkládání jídel s teplotami převyšujícími 70°C se zvyšuje riziko přetížení zařízení, a tím i zvýšení doby chlazení a elektrické spotřeby.
- Neucpávejte přírodní otvory vzduchu ventilátorů.
- Odtoková vanička obsažená v buňce zchlazovače musí být umístěna pod zařízením ve vodících lištách k tomu určených.
- Pozor, aby odpadní trubka byla umístěna uvnitř vaničky a byla zcela volná bez překážek.
- Vaničku je třeba vyprazdňovat pravidelně; k tomu stačí vyjmout vaničku z vodících lišt, vyprázdnit ji a znovu zasunout do vodících lišt.
- Pro klimatickou třídu 5 se zkoušky shody s normou EN 60335-2-89 (kapitoly 10,11,13) provádějí při okolní teplotě 43 °C ± 1 °C. Pro klimatickou třídu 4 se zkoušky provádějí při teplotě 32 °C ± 2 °C.
- Strojní zařízení s vestavěnou kondenzační jednotkou nejsou vestavným zařízením.
- Model 3T splňuje požadavky normy EN 61000-3-3.
- V zařízení neukládejte výbušné látky, jako jsou tlakové nádoby s hořlavou hnací látkou.

Níže je uvedena tabulka týkající se spotřeby energie u různých modelů zchlazovačů a zmrazovačů. Cyklus zchlazení:

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ - ZMRAZOVAČ

MODEL	Plyn	Spotřeba energie podle normy EN 17032				Chladicí kapacita podle normy EN 17032			Multifunkční	Klimatická třída podle normy EN 60335-2-89	Zkouška zásuvů	Poč. zásuvů/zmrazení podle normy EN 17032	Poč. zásuvů/zchlazení podle normy EN 17032	
		Zchlazení	Zmrazení	Zchlazení	Zmrazení	Zchlazení kapacita při plném zatížení	Zmrazení kapacita při plném zatížení	Cyklus zchlazení od +65°C do +10°C zmrazení od +65°C do -18°C						
		[kWh/cyklus]		[kWh/cyklus/kg]		[kg]	[kg]	Zchlazení [minuty]	Zmrazení [minuty]					
SHF 0311		1,15	2,72	0,11	0,54	5	10	81	263	NE	GN	1	2	
SHF 0511		1,3	2,46	0,09	0,49	10	15	106	270	NE	GN	1	3	
SHF 1011		1,4	2,1	0,05	0,21	22	32	120	270	NE	GN	2	6	
SHF 1511		1,59	2,3	0,04	0,15	28	40	98	262	NE	GN	3	8	
Zkouška cyklu: Manuální chlazení: minuty 300 / teplota -20 °C / ventilace 10 Manuální zmrazení: minuty 300 / teplota -40 °C / ventilace 10														

1.6- TECHNICKÁ PODPORA

Po-prodejní technická podpora je zaručena výrobcem prostřednictvím jeho sítě prodejců - obchodních zástupců a montážních firem. Pro získání technické podpory kontaktujte autorizovaného prodejce a poskytněte identifikační data, uvedená na identifikačním registračním štítku.

1.7- IDENTIFIKACE OZNAČENÍ

MOD.	
CODICE CODE	MATR. S/N
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING	
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS HFO-1234ze / CO2 / 245fa	25 BAR
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR

Obrázek 1 – Příklad identifikačního štítku aplikovaného na stroji.

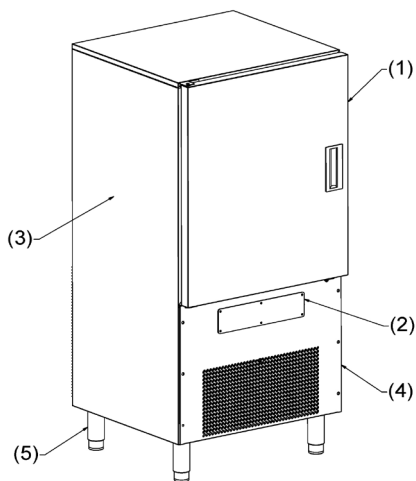
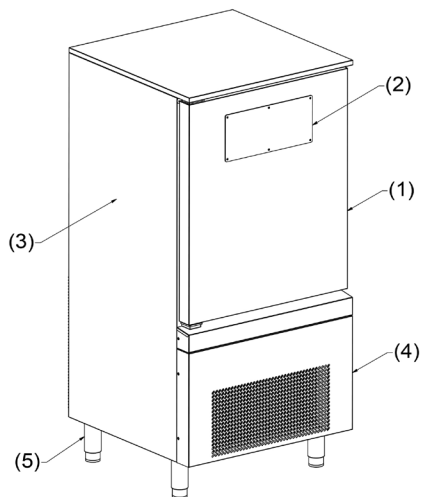
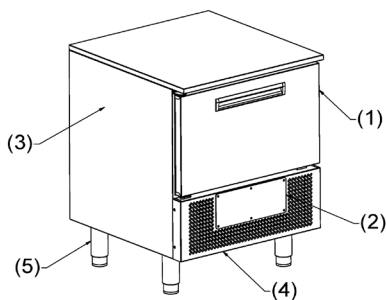
Pro správné konzultování tohoto návodu identifikujte Vámi vlastněný model pomocí označení uvedených na štítku.

Stroj je identifikován následujícími parametry:

SÉRIOVÉ ČÍSLO
TECHNICKÉ ÚDAJE
ROK VÝROBY

Instalace a použití stroje musí respektovat údaje na štítku a pokyny v technických listech.

1.8- IDENTIFIKACE ČÁSTÍ



(1) DVEŘE

(4) PROSTOR MOTORU

(2) OVLÁDACÍ PANEL

(5) NOŽKY/KOLEČKA

(3) CHLADÍCÍ PROSTOR

1.9- ČIŠTĚNÍ

NEPOUŽÍVEJTE TLAKOVÉ VODNÍ NEBO PARNÍ TRYSKY.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO MODULU

Musí být provedeno vlhkým hadříkem namočeným v roztoku vody a bikarbonátu, nebo jiných neutrálních čisticích prostředků, osušte měkkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ DISPLEJE: "GLASS"

Musí být prováděno pomocí čistého měkkého hadříku (zbaveného prachu a nečistot), navlhčeného vodou a mýdlem nebo vodou a max. 10% alkoholem. Ostatní čisticí prostředky, nenavlhčené nebo znečištěné hadříky mohou materiál poničit. Osušte měkkým čistým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO PROSTORU

Vyjměte plechy, mřížky a vodicí, které se mohou čistit jako vnitřní prostor, vyčistěte je pomocí hadříku navlhčeného v roztoku vody a bikarbonátu nebo jiných neutrálních čisticích prostředcích, osušte měkkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ VPICHOVÉ SONDY

Po každém použití zchladovače, během kterého byla použita vpichová sonda, se musí sonda očistit houbičkou namočenou v roztoku vody a bikarbonátu.

ČIŠTĚNÍ KONDENZÁTORU (ÚDRŽBA)

Pro správnou funkčnost zařízení musí být kondenzátor udržován v čistotě, aby byla umožněna volná cirkulace vzduchu. Tuto operaci je třeba provádět maximálně každých 120 dnů. Musí se provádět štětcem s měkkým vlasem tak, aby se odstranil všechen prach a chmýří, které se ukládají na křídlech samotného kondenzátoru.

Nebo je ještě lepší používat vysavač, aby se zabránilo tomu, že odstraněný prach bude rozprášen do okolí.

V případě, že jsou přítomná mastná depozita, se doporučuje je odstranit pomocí štětce namočeného v alkoholu.

1.10- LIKVIDACE STROJE

Demolice a likvidace stroje musí být provedeny v souladu s platnou legislativou země instalace, především pokud jde o chladicí plyny a mazací olej kompresoru.

Materiály použité při výrobě zařízení:

Nerezová ocel: Konstrukce nábytku

Části z plastu: Konstrukce nábytku a další součásti

Chladicí plyn: v chladicím okruhu

Olej kompresoru: v chladicím okruhu

Měď: elektrický rozvod a chladicí okruh.



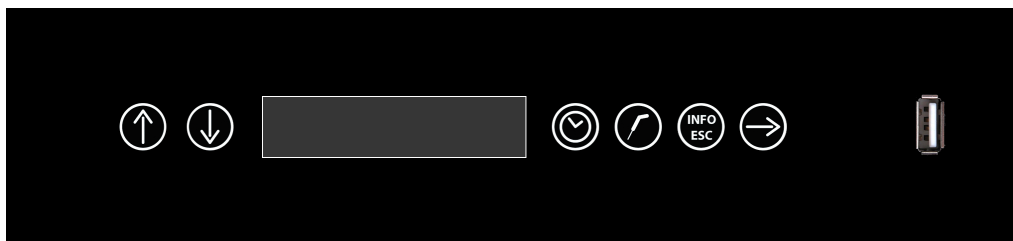
IT08020000000615

Níže jsou uvedeny informace pro uživatele o správném nakládání s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními (OEEZ):

- Existuje povinnost nelikvidovat WEEE jako domovní odpad a provádět oddělený sběr zmíněných odpadů;
- Pro likvidaci se používají veřejné nebo soukromé systémy sběru odpadů předvídané místními zákony. Je také možné vrátit distributorovi staré zařízení na konci životnosti v případě zakoupení nového výrobku;
- Toto zařízení může obsahovat nebezpečné látky: nesprávné použití nebo likvidace by mohly mít negativní účinky na lidské zdraví a životní prostředí;
- Symbol (přeskrtnutá popelnice na kolečkách) uvedený na výrobku a na straně udává, že zařízení bylo uvedeno na trh po 13. srpnu 2005 a že musí být předmětem odděleného sběru;
- V případě nesprávné likvidace elektrického a elektronického odpadu jsou stanoveny sankce v souladu s místními předpisy o likvidaci.

Provozní pokyny

2- ROZHRANÍ a CYKLY



Modely jsou vybavené elektronickou výkonovou deskou "Compact" a kapacitním displejem "Glass".
Uživatelské rozhraní má 6 digit led posuvný displej a je také vybaven 6 kapacitními tlačítky rozdělenými následujícím způsobem:



Tlačítka NAHORU - DOLŮ : tlačítka pro volbu cyklů stroje (se šipkou DOLŮ od 1 do 5):

- 1- Cyklus +3°C (zchlazení)
- 2- Cyklus -20°C (zmrazení)
- 3- Odmrazování
- 4- Export HACCP
- 5- Sterilizace (volitelné)



Tlačítka CYKLUS : Tlačítka pro výběr možností cyklů: podle času nebo podle teploty
Kromě toho tlačítko „Hodiny“ při signalizaci konce cyklu nebo alarmu, pokud je stisknuto, přeruší zvuk bzučáku



Tlačítko INFO-ESC : tlačítko pro výběr nabídky nastavení, funkce ukončení cyklu a uložení konfiguračních parametrů:

- 1- I/O (zobrazitelné také s probíhajícím cyklem)
- 2- Probíhající alarmy (zobrazitelné také s probíhajícím cyklem)
- 3- Jazyk
- 4- Čas
- 5- Seznam alarmů
- 6- S/N
- 7- Parametry
- 8- Software
- 9- Scanner
- 10- Reset



Tlačítko POTVRDIT : Tlačítko pro potvrzení výběrů, spuštění cyklů a výstupu z uzavřených cyklů, vstupu a výstupu režimu STAND BY.

3 - SONTA POKRMU

Sonta pokrmu nebo vpichová sonda má rozlišení 0,1 °C a provozní rozsah -49,9 °C až +99,9 °C.

Zjišťování teploty je prováděno jediným bodem v úrovni centrální části tělesa sondy.

Pro zaručení správného provozu a přesné detekce teploty pro ovládání cyklů musí být sonda vsunuta do jádra výrobku.



4 - PROVOZNÍ CYKLY

Zchlazovač řídí následující provozní cykly:

- 1- Cyklus +3°C (zchlazení)
- 2- Cyklus -20°C (zmrazení)
- 3- Odmrazování
- 4- Export HACCP
- 5- Sterilizace (volitelné)

Vezměte prosím na vědomí, že účelem cyklů +3 °C a -20 °C je rychlé zchlazení potravin a rozdíl mezi oběma cykly je dán požadovanou konečnou teplotou uprostřed potravin:

- Cyklus +3 °C (zchlazení) = kladná konečná teplota kolem +3 °C
- Cyklus -20 °C (zmrazení) = záporná konečná teplota kolem -20 °C

Zařízení je vybaveno inovativní funkcí **PŘEDCHLAZENÍ** buňky s neomezenou dobou trvání, o níž rozhoduje uživatel, který rozhodne, kdy spustí cyklus zchlazení nebo zmrazení; během této fáze se teplota buňky sníží na -30 °C, displej tento údaj nezobrazuje, takže mějte na paměti, že **CYKLUS** je ve skutečnosti aktivní, když displej ukazuje probíhající **ZCHLAZENÍ** nebo **ZMRAZENÍ**. Uvedení teploty **VZDUCHU** buňky na teplotu mnohem nižší, než je teplota prostředí, před zahájením cyklu zchlazování nebo zamrazení, umožňuje nejen snížení celkové doby cyklu, ale také získat správnou a jednotnou mikro-krystalizaci potravin a získání omezení ztráty hmotnosti produktu, a tedy zaručení organoleptických vlastností, jako má čerstvý produkt.

Následně jsou uvedeny hlavní vlastnosti jednotlivých pracovních cyklů:

- 1- Cyklus +3°C (zchlazení):** Ruční cyklus nastavitelný pro následující hodnoty :
podle času : doba trvání cyklu a teplota vzduchu buňky
podle teploty : konečná teplota výrobku a teplota vzduchu buňky
- 2- Cyklus -20°C (zmrazení):** Ruční cyklus nastavitelný pro následující hodnoty :
podle času : doba trvání cyklu a teplota vzduchu buňky
podle teploty : konečná teplota výrobku a teplota vzduchu buňky
- 3- ODMRAZOVÁNÍ :** Automatický cyklus pouze se **VZDUCHEM** s dobou trvání nastavenou na 600 sekund s funkcí čištění výparníku.
- 4- EXPORT HACCP :** Přes USB port nacházející se na ovládacím panelu vpravo od tlačítka **POTVRDIT**, je možné exportovat údaje HACCP týkající se zhruba posledního měsíce provozu (120 hodin provozu).
- 5- STERILIZACE (VOLITELNÉ) :** Cyklus je k dispozici pouze s volitelným sterilizátorem. Automatický cyklus s dobou trvání 300 vteřin s funkcí větrání.

4.1 - SPUŠTĚNÍ

Po připojení zařízení k napájení se na displeji objeví nápis STAND-BY. Tento nápis naznačuje, že stroj je v klidové fázi, anebo nelze získat přístup k nabídce voleb.

Pro zapnutí zchlazovače držte stisknuté tlačítko POTVRDIT na dobu alespoň 3 sekund.



Displej poté zobrazí nápis STOP, který označuje: Zařízení v čekání na výběr pracovního cyklu.

4.2 - VYPNUTÍ

Držte stisknuté tlačítko potvrzení po dobu alespoň 3 sekund pro uvedení zchlazovače do STAND-BY.



4.3 - CYKLUS +3°C (zchlazení)

Cyklus +3 °C (zchlazení) je ve všech ohledech ruční cyklus s možností volby, zda má cyklus probíhat v časovém režimu, kdy se nastavuje doba trvání cyklu a teplota vzduchu v buňce, nebo v režimu sondy, kdy se nastavuje hodnota potraviny a teplota vzduchu v komoře.

A - Ruční cyklus podle času :

Na stroji v režimu STOP :



Pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ
vyberte cyklus +3°C.



Pro zvolení tohoto cyklu stiskněte tlačítko ve tvaru hodin



Nastavte časovou hodnotu pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ



Tlačítkem POTVRDIT přejděte na nastavení teploty vzduchu buňky



Nastavte hodnotu teploty pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ



Tlačítkem POTVRDIT je cyklus zahájen

Cyklus je zahájen a na displeji se zobrazí PROBÍHÁ ZCHLAZENÍ.

Cyklus je dokončen po uplynutí nastavené doby. Konec cyklu bude ohlášen bzučákem. Stisknutím tlačítka časového cyklu (hodiny) ztišíte bzučák.

Po skončení cyklu zařízení vstoupí do režimu KONZERVACE. Tento režim trvá, dokud jej nevypnete.

Doporučujeme ale tento režim používat nejdéle po dobu 8 hodin!

V případě potřeby lze cyklus přerušit před uplynutím doby nebo dosažením cílové teploty. Za tímto účelem stiskněte potvrzovací tlačítko, šipku doprava. Na displeji se poté zobrazí nápis STOP.

B - Ruční cyklus podle teploty :

Na stroji v režimu STOP:



Pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ
vyberte cyklus **+3°C**.



Pro zvolení tohoto cyklu stiskněte tlačítko ve tvaru sondy



Nastavte hodnotu teploty pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ



Stisknutím tlačítka POTVRDIT je možné přistoupit k nastavení
teploty vzduchu buňky



Nastavte hodnotu teploty pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ



Stisknutím tlačítka POTVRDIT je možné přistoupit k zasunutí potravinové sondy



Když je potravinová sonda zasunuta a poté, co zařízení detekovalo skutečné zasunutí, je cyklus zahájen a zobrazí se PROBIHÁ ZCHLAZENÍ.

Cyklus je ukončen, když je zjištěná teplota jádra výrobku nižší nebo stejná jako teplota nastavená. Konec cyklu bude ohlášeno bzučákem. Stiskněte tlačítko cyklu podle času pro ztišení bzučáku.

Po skončení cyklu zařízení vstoupí do režimu KONZERVACE. Tento režim má max. 48 hodin, poté se ozve bzučák a zařízení se po 1 hodině vypne.

Doporučujeme ale tento režim používat nejdéle po dobu 8 hodin!

V případě potřeby lze cyklus přerušit před uplynutím doby nebo dosažením cílové teploty. Za tímto účelem stiskněte potvrzovací tlačítko, šipku doprava. Na displeji se poté zobrazí nápis STOP.

4.4 - Cyklus -20 °C (zmrazení)

Cyklus -20 °C (zmrazení) je ve všech ohledech ruční cyklus s možností volby, zda má cyklus probíhat v časovém režimu, kdy se nastavuje doba trvání cyklu a teplota vzduchu v buňce, nebo v režimu sondy, kdy se nastavuje hodnota potravin a teplota vzduchu v komoře.

A - Ruční cyklus podle času :

Na stroji v režimu STOP :



Pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ
vyberte cyklus **-20°C**.



Pro zvolení tohoto cyklu stiskněte tlačítko ve tvaru hodin



Nastavte časovou hodnotu pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ



Tlačítkem POTVRDIT přejděte na nastavení teploty vzduchu buňky



Nastavte hodnotu teploty pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ



Tlačítkem POTVRDIT je cyklus zahájen

Cyklus je zahájen a na displeji se zobrazí **PROBÍHÁ ZMRAZENÍ**.

Cyklus je dokončen po uplynutí nastavené doby. Konec cyklu bude ohlášeno bzučákem. Stiskněte tlačítko cyklu podle času pro ztišení bzučáku.

Po skončení cyklu zařízení vstoupí do režimu KONZERVACE. Tento režim trvá, dokud jej nevypnete.

Doporučujeme ale tento režim používat nejdéle po dobu 8 hodin!

V případě potřeby lze cyklus přerušit před uplynutím doby nebo dosažením cílové teploty. Za tímto účelem stiskněte potvrzovací tlačítko, šipku doprava. Na displeji se poté zobrazí nápis STOP.

B - Ruční cyklus podle teploty :

Na stroji v režimu STOP :



Pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ
vyberte cyklus **-20°C**.



Pro zvolení tohoto cyklu stiskněte tlačítko ve tvaru sondy



Nastavte hodnotu teploty pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ



Tlačítkem POTVRDIT přejděte na nastavení teploty vzduchu buňky



Nastavte hodnotu teploty pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ



Stisknutím tlačítka POTVRDIT je možné přistoupit k zasunutí potravinové sondy



Když je potravinová sonda zasunuta a poté, co zařízení detekovalo skutečné zasnutí, je cyklus zahájen a na displeji se zobrazí PROBÍHÁ ZMRAZENÍ.

Cyklus se ukončí, jakmile je zjištěna teplota nižší nebo rovna nastavené teplotě. Konec cyklu je oznámen zvukovým signálem a blikáním tlačítka časovaného cyklu. Stisknutím tohoto tlačítka bude bzučák ztišen.

Po skončení cyklu zařízení vstoupí do režimu KONZERVACE. Tento režim rvá max. 48 hodin, poté se ozve bzučák a zařízení se po 1 hodině vypne.

Doporučujeme ale tento režim používat nejdéle po dobu 8 hodin!

V případě potřeby lze cyklus přerušit před uplynutím doby nebo dosažením cílové teploty. Za tímto účelem stiskněte potvrzovací tlačítko, šipku doprava. Na displeji se poté zobrazí nápis STOP.

4.5- ODMRAZOVACÍ CYKLUS

Odmrazovací cyklus je neodmyslitelný pro odmrazení výparníku. Cyklus trvá 600 sekund.

Na stroji v režimu STOP :

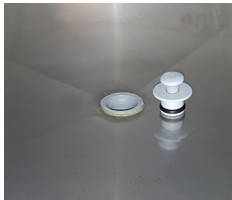


Pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ
zvolte cyklus **ODMRAZOVÁNÍ**.



Pro zvolení tohoto cyklu stiskněte tlačítko POTVRDIT

Cyklus se automaticky spustí s odpočítáváním doby zbývající do konce; během cyklu se na displeji zobrazí nápis **PROBÍHÁ TÁNÍ**. Připomíná se, že během této fáze je doporučeno odstranit kryt z otvoru pro odtok kondenzované vody z plochy buňky (viz obrázky níže).



Konec cyklu bude ohlášén bzučákem.
Stiskněte tlačítko cyklu podle času pro ztišení bzučáku.

V případě potřeby lze cyklus přerušit před vypršením času. Za tímto účelem stiskněte potvrzovací tlačítko, šipku doprava. Na displeji se poté zobrazí nápis STOP.

4.6 - EXPORT HACCP

Zařízení předvídá možnost exportace údajů HACCP.

Přes USB port nacházející se na ovládacím panelu vpravo od tlačítka POTVRDIT, je možné exportovat textový soubor (.txt), odpovídající zhruba poslednímu měsíci provozu (120 hodin provozu).



Na stroji v režimu STOP :



Pomocí tlačítek NAHORU a DOLŮ zvolte cyklus **EXPORT HACCP**.



Sejměte ochranný kryt USB portu, zasuňte prázdný USB flash disk, tj. bez dříve nahraných dat a naformátovaný souborovým systémem FAT32
Stiskněte tlačítko POTVRDIT pro spuštění cyklu.

Po skončení stahování dat se na displeji objeví nápis STOP a jako pro dokončený cyklus bude vydán zvuk ze bzučáku. Stiskněte tlačítko cyklu podle času pro ztišení bzučáku.

Údaje jsou složeny takto :

```
-----+
S/N: 1234567890
-----+
31/03/2015 14:33
-----+
Start | Stop | CYCLE | P | in [°C] | out [°C] | A |
-----+
27/03/2015| 10:11| 27/03/2015| 10:32| AUTOMATIC BLAST CHILLING | 1 | +27.4 | +3.0 | 0 |
27/03/2015| 15:09| 27/03/2015| 15:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +17.1 | -18.0 | 0 |
31/03/2015| 06:38| 31/03/2015| 06:42| MANUAL BLAST CHILLING | 0 | +20.0 | +3.0 | 0 |
31/03/2015| 13:26| 31/03/2015| 14:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +24.8 | -18.0 | 0 |
-----+
```

Start : datum a čas zahájení cyklu

Stop : datum a čas konce cyklu

Cycle : druh cyklu

P : přítomnost potravinové sondy (1 = cyklus podle teploty; 0 = cyklus podle času)

in [°C] : teplota na začátku cyklu

out [°C] : teplota na konci cyklu

A : identifikuje, jestli se během cyklu vyskytnou alarmy nezvyklé teploty uvnitř zařízení (1 = vyskytlé alarmy; 0 = nevyskytl se žádný nebezpečný alarm pro potraviny)

4.7 - STERILIZACE (VOLITELNÉ)

Ruční cyklus s dobou trvání 300 sekund.

Na stroji v režimu STOP:



Pomocí tlačítek se šipkou NAHORU a DOLŮ
zvolte cyklus **STERILIZACE**



Pro zvolení tohoto cyklu stiskněte tlačítko POTVRDIT

Cyklus se automaticky spustí s odpočítáváním doby zbývající do konce.

Konec cyklu bude ohlášen bzučákem. Stiskněte tlačítko cyklu podle času pro ztišení bzučáku.

V případě potřeby lze cyklus přerušit před vypršením času. Za tímto účelem stiskněte potvrzovací tlačítko, šipku doprava. Na displeji se poté zobrazí nápis STOP.

Servisní střediska RM Gastro

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9
tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM GASTRO - JAZ s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
tel. +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
tel. +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl

Polski

Ogólne wskazówki

1 - OGÓLNE INFORMACJE	6
1.1- ANALIZA RYZYKA	7
1.2- UMIEJSCOWIENIE I ROZPAKOWANIE	8
1.3- PRZEWIDZIANE UŻYCIE	8
1.4- PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	9
1.5- WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	10
1.6- SERWIS TECHNICZNY	11
1.7- IDENTYFIKACJA OZNAKOWANIA	11
1.8- IDENTYFIKACJA CZĘŚCI SKŁADOWYCH URZĄDZENIA	13
1.9- CZYSZCZENIE	14
1.10- UTYLIZACJA URZĄDZENIA	14

Instrukcje robocze

2- INTERFEJS I TRYBY	16
3 - SONDA POTRAWY	17
4 - CYKLE FUNKCJONOWANIA	18
4.1 - URUCHOMIENIE	19
4.2 - WYŁĄCZENIE	19
4.3- Cykl +3°C (schładzanie)	20
4.4- Cykl -20°C (zamrażanie)	24
4.5- CYKL ODSZRANIANIA	28
4.6- UZYSKANIE DANYCH HACCP	29
4.7 - STERYLIZACJA (OPCJA)	30



Ogólne wskazówki

1 - OGÓLNE INFORMACJE

Ostrzeżenia zawarte w niniejszej instrukcji dostarczają wielu ważnych informacji dotyczących bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia. Aby zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo, higienę i funkcjonalność urządzenia zalecamy pieczołowite przechowywanie instrukcji obsługi w pobliżu urządzenia i przekazanie jej do dyspozycji pracowników odpowiedzialnych za urządzenie. Dobór materiałów i konstrukcja produktów są zgodne z wytycznymi dyrektyw europejskich dotyczących bezpieczeństwa. Ponadto 100%, pełne przetestowanie każdej pojedynczej maszyny zapewnia doskonałą jakość. Przestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji jest konieczne do zachowania bezpieczeństwa pracowników i urządzenia podczas instalacji/wprowadzenia do użytku.

Producent, sprzedawca i autoryzowane ośrodki serwisowe są do Państwa dyspozycji w razie wątpliwości lub problemów związanych z instalacją urządzenia. Producent rezerwuje sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji maszyn, uznanych przez niego za konieczne do ich usprawnienia.

NIEPRZESTRZEGANIE DOSTARCZONYCH WSKAZÓWEK NIEKORZYSTNIE WPŁYWA NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA I NATYCHMIAST UNIEWAŻNIA WSZELKIE WARUNKI GWARANCJI. URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE MOGĄ STWARZAĆ ZAGROZENIE DLA ZDROWIA LUDZKIEGO. PODCZAS MONTAŻU I STOSOWANIA TAKICH URZĄDZEŃ NALEŻY PRZESTRZEGAĆ OBOWIĄZUJĄCYCH NORM I PRZEPISÓW.

KĄŻDE DZIAŁANIE ZWIĄZANE Z INSTALACJĄ, KONSERWACJĄ, REGULACJĄ I NAPRAWĄ MOŻE BYĆ PRZEPROWADZANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANYCH PRACOWNIKÓW. WŁAŚCIWA KONSERWACJA PRZEWODZANA CO 4 MIESIĄCE PRZEZ SPECJALISTÓW GWARANTUJE ZARÓWNO DOSKONAŁE DZIAŁANIE JAK I ŻYWOTNOŚĆ MASZYN.

Przedmiotowa maszyna może być używana przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem i zostały poinformowane o zasadach bezpiecznego użytkowania lub zostały poinformowane o mogących wystąpić zagrożeniach. Zabrania się dzieciom zabaw tym urządzeniem.

Instrukcja stanowi nieodłączną część urządzenia, dlatego musi być przechowywana w odpowiednich warunkach przez cały czas jego użytkowania.

Producent uchyła się od jakiegokolwiek odpowiedzialności w następujących przypadkach:

- niewłaściwe używanie maszyny;
- niewłaściwej instalacji, przeprowadzonej niezgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji;
- wad zasilania;
- poważnego zaniedbania konserwacji;
- nieautoryzowane zmian i działań;
- stosowania nieoryginalnych części zamiennych lub nieodpowiednich do modelu;
- częściowego lub całkowitego nieprzestrzegania instrukcji.

Instrukcja o numerze akt. 06 zawiera następujące uzupełnienia/zmiany/poprawki:

Rozdział 1: Modyfikacja listy uzupełnień/zmian/poprawek

Rozdział 1.3: +3°C (schładzanie) mające na celu schłodzenie żywienia do temperatury o wartości +3°C.
-20°C (zamrażanie) mające na celu schłodzenie żywienia do temperatury o wartości -20°C

Rozdział 1.5: Dodana uwaga: Nie opierać blach lub garnków bezpośrednio na dno komory lub na powierzchnię roboczą modeli wykonanych z steelpet
Poprawna definicja cykli w tabeli wydajności.

Rozdział 2: Modyfikacja listy cykli
1- Cykl +3°C
2- Cykl -20°C
3- Odszranianie
4- Uzyskanie danych HACCP
5- Sterylizacja (opcja)

Rozdział 4 - 4.3 - 4.4 - 4.5 - 4.6 - 4.7 - 4.8 - 4.9 - 4.10: Poprawione nazwy cykli, usunięte cykle nieobecne, dodany tryb przerwania cyklu przed upływem czasu lub przed osiągnięciem temperatury, usunięte fazy chłodzenia wstępnego. Dodano formatowanie-dla nośnika USB.

Szczegółowe informacje wskazano w odpowiednich rozdziałach.

1.1- ANALIZA RYZYKA

Spis zagrożeń:

- Części elektryczne
- Ostre części
- Przemieszczanie urządzenia
- Wentylatory w ruchu
- Gaz chłodniczy
- Przepływ powietrza
- Woda nie nadająca się do spożycia
- Skażenie żywności
- Niedostępne węże gazowe
- Zimne środowisko

Ostrzeżenia związane z zagrożeniem związanym z częściami elektrycznymi. Zagrożenie porażeniem prądem, poparzeniem lub pożarem:

- Dostęp do części elektrycznych może być powierzony tylko wykwalifikowanemu pracownikowi.
- Nie dotykać maszyny mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami.
- Zakazuje się pracy z urządzeniem na boso.
- Nie wkładać palców, przedmiotów lub narzędzi w kratki lub odpowietrzniki.
- Nie ciągnąć przewodu zasilającego.
- Nie myć urządzenia strumieniem wody.
- Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia odłączyć urządzenie od sieci zasilania włączając wyłącznik główny i wyjmując przewód zasilający z gniazdka.
- W przypadku zalania pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie wodą, przed jego ponownym uruchomieniem należy niezwłocznie zwrócić się do autoryzowanego serwisu w sprawie naprawy.
- W przypadku nieużytkowania urządzenia, odłączyć je od sieci zasilania elektrycznego.

Ostrzeżenia dotyczące ogólnego zagrożenia. Ryzyko wypadków:

- Obecność ostrych elementów. Podczas pracy, należy używać odpowiednich rękawic ochronnych.
- Aby uniknąć sytuacji zagrożenia dla osób i mienia, przemieszczanie maszyny musi być wykonane w warunkach bezpieczeństwa, za pomocą odpowiednich środków i z zachowaniem ostrożności.
- Obecność pracujących wentylatorów. Nie zdejmować krętek zabezpieczających.
- Przeczytać na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia rodzaj gazu chłodniczego, może być łatwopalny.
- W przypadku wycieku gazu chłodniczego z obwodu chłodzącego urządzenia, należy otworzyć okno, aby przewietrzyć pomieszczenie a następnie skontaktować się z serwisem.
- W przypadku wycieku gazu chłodniczego, nie dotykać wycieku.
- Po zainstalowaniu lub naprawie urządzenia sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu chłodniczego.
- Obecność strumieni powietrza. Unikać bezpośredniej ekspozycji osób na działanie strumieni zimnego lub ciepłego powietrza.
- Nie blokować wlotu lub wylotu powietrza.
- Obecność wody technicznej. Nie pić wody pochodzącej z urządzenia.
- Aby uniknąć skażenia żywności, nie powinna ona wejść w bezpośredni kontakt z urządzeniem, musi się znajdować w odpowiednich pojemnikach.
- Obecność przewodów gazowych o niskiej lub wysokiej temperaturze. Przed dotknięciem przewodów należy sprawdzić ich temperaturę. Używać odpowiednich rękawic ochronnych.
- Części wykonane ze szkła akrylowego (pleksi). Nie uderzać mocno w elementy wykonane z pleksi.
- W przypadku pojawienia się dziwnego hałasu, zapachów lub dymu, należy natychmiast odłączyć przewód zasilający i zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie instalować urządzenia w miejscach narażonych działanie powietrza morskiego o dużej zawartości soli lub pod bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

1.2- UMIEJSCOWIENIE I ROZPAKOWANIE

Maszynę należy zainstalować, przetestować i konserwować w sposób zgodny z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, rozporządzeniami i przepisami.

Instalator ma obowiązek sprawdzenia ewentualnych ograniczeń wydanych przez lokalne władze.

Unikać:

- Miejsc narażonych na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Zamkniętych pomieszczeń o wysokiej temperaturze i ograniczonej wymianie powietrza.

Usunąć folie ochronne zastosowane po wszystkich stronach.

Aby wykonać poprawną instalację maszyn wyposażonych w kondensator powietrza wbudowany w komorę maszyny, należy sprawdzić, czy w strefie instalacji nie dojdzie do zatkania wlotów powietrza niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania maszyny lub pomieszczeń. Zachować minimalną odległość 50 cm po stronie wlotu i wylotu powietrza.

Maszynę należy zainstalować i wypoziomować za pomocą stóp podporowych z regulacją, tak aby zapewnić jej stabilność; jakiegokolwiek inne rozwiązanie instalacyjne musi być uzgodnione i zatwierdzone przez producenta.

Aby wypoziomować maszyny o większym ciężarze zastosować odpowiednie podnośniki.

Nieprawidłowe wypoziomowanie urządzeń może niekorzystnie wpłynąć na ich funkcjonowanie i odpływ kondensatu. W przypadku urządzenia na kółkach, należy postawić je na płaskiej powierzchni, zablokować koła i dopiero wówczas podłączyć do zasilania.

Jeżeli maszyna jest wyposażona w szafę z panelem dolnym, który opiera się na podłodze, należy go zamocować do podłogi za pomocą odpowiednich wsporników montażowych, które nie zostały objęte zakresem dostawy, i uszczelnić za pomocą stosownego silikonu.

Jeżeli maszyna jest wyposażona w szafę modułarną z panelem dolnym wymagającym wbudowania w podłogę, należy zapewnić przepływ powietrza pod i na brzegach podłogi, aby uniknąć tworzenia kondensatu.

W czasie przemieszczenia maszyny zalecamy, aby unikać jej przechylania lub pochylenia. Jeżeli, z jakiegokolwiek powodu, czynność ta byłaby niezbędna, przed uruchomieniem maszyny poczekać przez czas 24 godzin od chwili umiejscowienia, aby umożliwić powrót oleju do kompresora i uniknąć jego uszkodzenia.

Przed usunięciem opakowania sprawdzić, czy nie uległo ono uszkodzeniu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, złożyć reklamację i na dokumencie dostawy przewoźnika, przed jego podpisaniem, wskazać wykryte szkody. Po usunięciu opakowania należy się upewnić, że urządzenie nie zostało naruszone; w przypadku stwierdzenia uszkodzeń, należy natychmiast powiadomić o tym sprzedawcę za pomocą faksu lub listu poleconego za potwierdzeniem odbioru; jeśli okaże się, że uszkodzenia utrudniają pracę urządzenia, nie instalować go i poczekać na interwencję wykwalifikowanego technika.

Elementy opakowania (torebki plastikowe, kartony, gwoździe itp.) nie powinni znaleźć się w zasięgu dzieci lub zwierząt domowych, ponieważ mogą być źródłem zagrożenia.

1.3- PRZEWIDZIANE UŻYCIĘ

Schładzarki i zamrażarki szokowe to maszyny niezbędne dla szybkiego schładzania żywności, które pozwalają uniknąć nie tylko rozwoju bakterii na żywności, lecz także zachować niezmienną jakość i właściwości organoleptyczne produktów poddawanych schłodzeniu lub zamrożeniu.

Maszyny mogą być stosowane na dwa różne sposoby:

- +3°C (schładzanie) mające na celu schłodzenie żywności do temperatury o wartości +3°C.
- -20°C (zamrażanie) mające na celu schłodzenie żywności do temperatury o wartości -20°C.

Użytkownik schładzarki szokowej może ustawić cykl chłodzenia odpowiedni do rodzaju produktu.

Schładzarki i zamrażarki szokowe, po zakończeniu cyklu, mogą wykonać poprawne przechowywanie żywności na stałej temperaturze, lecz wyłącznie przez ograniczony okres czasu, równy maksymalnie dwa dni. Maszyny nie służą do utrzymywania temperatury.

1.4- PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

W WERSJI Z ZASILANIEM 3-FAZOWYM 400V URZĄDZENIE JEST DOSTARCZANE BEZ WTYCZKI POŁĄCZENIOWEJ DO SIECI ZASILAJĄCEJ.

PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY WYNIKAJĄCE Z PODŁĄCZENIA WYKONANEGO PRZEZ UŻYTKOWNIKA LUB PRZEZ NIEWYKwalifikowanego PRACOWNIKA

- Sprawdzić, czy przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu; w przeciwnym wypadku musi być on wymieniony przez wykwalifikowany personel.
- Zasilanie elektryczne musi być zgodne ze wskazaniami podanymi na schemacie elektrycznym maszyny. Do wykonania podłączania niezbędne jest użycie wyłącznika wielobiegunowego, o zdolności odpowiedniej dla odłączenia wszystkich styków łącznie z neutralnym, o minimalnym otwarciu między stykami równym 3 mm, z wyłącznikiem magnetotermicznym bezpieczeństwa i połączony z bezpiecznikami, o wymiarach i kalibracji odpowiedniej dla mocy wskazanej na tabliczce maszyny.
- Główny wyłącznik musi znajdować się na linii elektrycznej blisko instalacji i musi obsługiwać wyłącznie jedno urządzenie.
- W miejscu instalacji musi znajdować się INSTALACJA UZIOMOWA, do której zostanie podłączone urządzenie.
- Nie wolno używać przejściówek, listw zasilających, przewodów o niewłaściwym przekroju lub z przedłużkami niezgodnymi z obowiązującymi przepisami.
- Więcej szczegółowych informacji dotyczących funkcjonowania elektrycznego wskazano na schemacie elektrycznym załączonym do tablicy elektrycznej maszyny.
- Przewód zasilający nie może być naciągany lub zgnieciony podczas normalnego funkcjonowania lub zwyczajnej konserwacji.

Przypominamy, że modele wskazane poniżej mogą być zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach, w których instalacja elektryczna może osiągnąć maksymalne wartości impedancji wskazane w tabeli:

SPEED 5T	$Z_{max} = 0,40 \Omega$
SPEED 8T	$Z_{max} = 0,22 \Omega$
FASTER 15T	$Z_{max} = 0,40 \Omega$

UWAGA: Aby uniknąć zagrożeń związanych z automatycznym odblokowaniem zabezpieczenia termicznego kompresora, urządzenie nie może być zasilane przez urządzenia komutacyjne, jak wyłączniki, przełączniki, regulatory czasowe, lub podłączone do obwodów, które są regularnie otwierane i zamykane ręcznie.

1.5- WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Nie układać na sobie produktów do szybkiego chłodzenia i/lub zamrażania szokowego.
- Nie opierać blach lub garnków bezpośrednio na dno szafy lub na powierzchnię roboczą modeli wykonanych z steelpet
- Nie przekraczać wskazanych wartości wagi równomiernie rozmieszczając produkt w pojemnikach.
- Czas szybkiego chłodzenia i zamrażania szokowego odnosi się zawsze do produktów o maksymalnej grubości 40 mm.
- Maksymalne dozwolone obciążenie dla każdego z poziomów wynosi: 5 Kg.
- Przed cyklem schładzania wykonać wstępne chłodzenie komory.
- Schładzać wyłącznie jeden rodzaj produktu na raz, różne rodzaje żywności charakteryzują się różną gęstością i dlatego czas cyklu może być różny.
- Sonda igłowa musi być umiejscowiona prawidłowo w środku produktu, w jego największym punkcie, końcówka sondy nie może nigdy wystawać poza produkt i/lub dotykać blachy.
- Aby uniknąć zniszczenia sondy punktowej, nie wkładać jej do produktów o temperaturze wyższej niż 100°C.
- Aby uniknąć nieprawidłowości, zawsze po użyciu należy wyczyścić sondę punktową.
- Nie przykrywać produktów pokrywkami lub innymi elementami; im bardziej odizoluje się produkt, tym bardziej wydłuży się czas niezbędny do jego schłodzenia
- Jeżeli włoży się żywność o temperaturze wyższej niż 70°C istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia i wzrasta czas szybkiego chłodzenia oraz zużycie elektryczne.
- Nie zatykać wlotów powietrza wentylatorów.

Misa odpływu wody z szafy chłodniczo-mroźniczej musi być umiejscowiona pod maszyną, na odpowiednich przewodnicach.

- Należy pamiętać, że cały wąż spustowy musi być umieszczony wewnątrz zbiornika i nie może być zatkany.
- Należy okresowo opróżniać misę; w tym celu wystarczy ją usunąć z przewodnic, opróżnić i ponownie wprowadzić na przewodnice.
- Dla klasy klimatycznej 5 badanie zgodności z EN 60335-2-89 (rozdziały 10,11,13) jest wykonywane przy temperaturze środowiska równej $43^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, natomiast dla klasy klimatycznej 4 badanie zgodności jest wykonywane przy temperaturze równej $32^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- Maszyny wyposażone w jednostkę kondensacyjną nie stanowią urządzeń przeznaczonych do wbudowania.
- Model 3T jest zgodny z normą EN 61000-3-3.
- Nie przechowywać w urządzeniu substancji wybuchowych takich, jak pojemniki pod ciśnieniem z łatwopalnym propegolem.

Poniżej przedstawiono tabelę wskazującą Zużycie energii różnych modeli schładzarek i zamrażarek. Cykl schładzania:

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA

MODEL	MODEL PODOBNY	L. blach / schładzanie zgodnie z EN 17032	L. blach / zamrażanie zgodnie z EN 17032	Testowanie blach GN, EN	Klasa klimatyczna zgodnie z EN 60335-2-89	Wielofunkcyjny	Zdolność chłodzenia zgodnie z EN 17032				Zużycie mocy zgodnie z EN 17032				Gaz	
							Cykl chłodzenia od +55°C do +10°C zamrażanie od +65°C do -18°C	Schładzanie przy pełnym obciążeniu		Zamrażanie przy pełnym obciążeniu		Schładzanie [kWh/cykl]	Zamrażanie [kWh/cykl]	Schładzanie		Zamrażanie
								Schładzanie [minuty]	Zamrażanie [minuty]	[kg]	[kg]					
				GN, EN	3, 4, 5	TAK, NIE										
INFINITY 5		5	2	GN	5	TAK	110	270	25	10	2,08	4,96	0,08	0,50	R452A GWP 2141	
INFINITY 5 2/1		7	2	GN	5	TAK	120	270	35	10	2,8	6,2	0,08	0,62	R452A GWP 2141	
INFINITY 8		7	3	GN	5	TAK	120	270	35	15	2,76	6,16	0,08	0,41	R452A GWP 2141	
INFINITY 10	& INFINITY 10 R	8	4	GN	5	TAK	120	270	40	20	1,36	2,46	0,03	0,12	R452A GWP 2141	
1HUNDRED		14	6	GN	5	TAK	120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141	
INFINITY 10 2/1		14	6	GN	5	TAK	120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141	
INFINITY 15		14	6	GN	5	TAK	120	253	70	30	1,87	3,45	0,03	0,12	R452A GWP 2141	
SPEED 5S		2	1	GN	5	NIE	100	266	10	5	1,19	2,89	0,12	0,58	R452A GWP 2141	
SPEED 5	& FASTER 5	3	1	GN	5	NIE	106	270	15	5	1,3	2,46	0,09	0,49	R452A GWP 2141	
SPEED 8		4	2	GN	5	NIE	120	270	20	10	2,5	5,8	0,13	0,58	R452A GWP 2141	
SPEED 10	& FASTER 10	6	2	GN	5	NIE	120	270	30	10	1,4	2,1	0,05	0,21	R452A GWP 2141	
SPEED 15		8	3	GN	5	NIE	98	262	40	15	1,59	2,3	0,04	0,15	R452A GWP 2141	
FASTER 3		2	1	GN	5	NIE	81	263	10	5	1,15	2,72	0,11	0,54	R452A GWP 2141	

Testowanie cyklu:
Schładzanie ręczne: 300 minut / temperatura -20°C / wentylacja 10
Zamrażanie ręczne: 300 / temperatura -40°C / wentylacja 10

1.6- SERWIS TECHNICZNY

Dzięki sieci sprzedawców - koncesjonariuszy i instalatorów producent gwarantuje techniczny serwis posprzedażny. Aby uzyskać pomoc techniczną, skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą i podać dane identyfikacyjne maszyny wskazane na odpowiedniej tabliczce identyfikacyjnej.

1.7- IDENTYFIKACJA OZNAKOWANIA

MOD.	
CODICE CODE	MATR. S/N
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING	
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS HFO-1234ze / CO2 / 245fa	25 BAR
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR

Rysunek 1 - Przykład tabliczki identyfikacyjnej znajdującej się na maszynie.

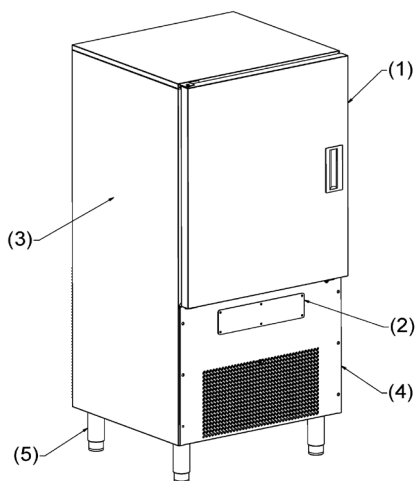
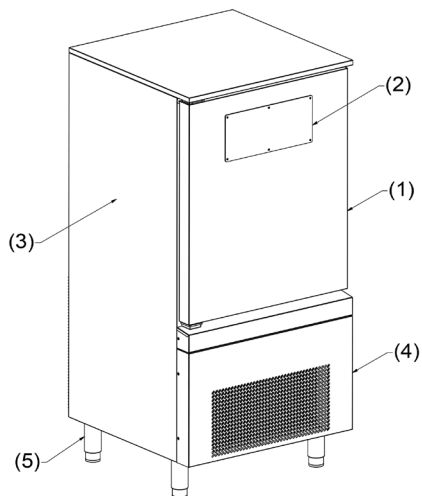
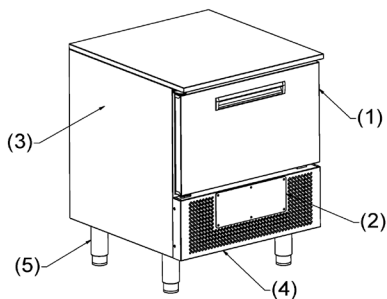
W celu właściwego korzystania z niniejszej instrukcji obsługi należy zidentyfikować model posiadanego urządzenia na podstawie danych z tabliczki znamionowej.

Urządzenie charakteryzuje się następującymi parametrami technicznymi:

NR IDENTYFIKACYJNY DANE TECHNICZNE ROK PRODUKCJI

Instalacja i użytkowanie urządzenia muszą być zgodne z danymi przedstawionymi na tabliczce oraz ze wskazówkami kart technicznych.

1.8- IDENTYFIKACJA CZĘŚCI SKŁADOWYCH URZĄDZENIA



(1) DRZWICZKI	(4) KOMORA SILNIKA
(2) PANEL STEROWANIA	(5) NÓŻKI/KÓŁKA
(3) KOMORA CHŁODZĄCA	

1.9- CZYSZCZENIE

NIE UŻYWAĆ STRUMIENI WODY, RÓWNIEŻ POD CIŚNIENIEM LUB PARY.

CZYSZCZENIE MODUŁU ZEWNĘTRZNEGO

Czyszczenie modułu zewnętrznego odbywa się za pomocą miękkiej ściereczki, roztworu wody i sody oczyszczonej lub innych neutralnych środków myjących, na koniec dobrze wytrzeć miękką szmatką.

CZYSZCZENIE WYŚWIETLACZA: „GLASS”

Musi być wykonywane za pomocą miękkiej szmatki (bezpłytowa, bez śladów ciał obcych), zwilżonej wodą z mydłem lub roztworem wody z alkoholem, maks 10%. Używanie innych typów detergentów, szmatki niezwilżonej lub zabrudzonej może spowodować uszkodzenie powierzchni. Na koniec dobrze wytrzeć miękką ściereczką.

CZYSZCZENIE KOMORY WEWNĘTRZNEJ

Wyjąć pojemniki, kratki i prowadnice. Można je czyścić podobnie jak całą komorę wewnętrzną za pomocą miękkiej ściereczki i roztworu wody i sody oczyszczonej lub innego neutralnego środka myjącego; wytrzeć miękką ściereczką.

CZYSZCZENIE SONDY PUNKTOWEJ

Po każdym użyciu schładzarki z sondą punktową, należy umyć sondę ściereczką nasączoną roztworem wody i sody oczyszczonej.

CZYSZCZENIE KONDENSATORA (KONSERWACJA)

Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie maszyny kondensator musi być utrzymywany w stanie czystości, aby umożliwić swobodny przepływ powietrza. Filtr musi być czyszczony maksymalnie co 120 dni. Kondensator oczyszczają za pomocą pędzelka z miękkiego włosia, tak aby usunąć cały pył i zanieczyszczenia osadzone na jego łożyskach.

Aby uniknąć rozproszenia pyłu w powietrzu można zastosować również ssawę przemysłową.

W przypadku nagromadzenia się tłuszczu, radzimy czyścić kondensator pędzelkiem nasączonym alkoholem.

1.10- UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Rozbiórka i utylizacja urządzenia muszą być zgodne z przepisami obowiązującymi w Kraju zainstalowania, zwłaszcza jeżeli chodzi o gaz chłodniczy i olej smarowy sprężarki.

Materiały użyte do produkcji urządzenia:

Stal nierdzewna: Konstrukcja szafy

Części z tworzywa sztucznego: Konstrukcja mebla i innych komponentów

Gaz chłodniczy: W obiegu chłodniczym

Olej sprężarki: W obiegu chłodniczym

Miedź: Instalacja elektryczna i obieg chłodniczy.



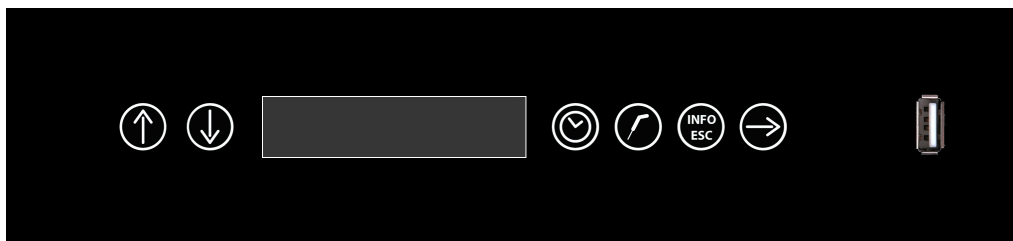
IT08020000000615

Poniżej wskazane zostały informacje przeznaczone dla użytkowników, dotyczące prawidłowej utylizacji sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE):

- Nie usuwać WEEE łącznie z odpadami komunalnymi, należy je poddać zbiórce selektywnej;
- Do usuwania odpadów stosuje się publiczne lub prywatne systemy segregowania odpadów przewidziane przez lokalne przepisy. Ponadto, wyłączony z eksploatacji sprzęt można zwrócić w siedzibie dystrybutora w przypadku zakupu nowego urządzenia;
- Przedmiotowe urządzenie może zawierać niebezpieczne substancje: nieprawidłowe używanie lub utylizacja mogą negatywnie oddziaływać na zdrowie człowieka i na środowisko naturalne;
- Symbol (przekreślonego kosza na śmieci) znajdujący się na produkcie i z boku urządzenia oznacza, że zostało ono wprowadzone na rynek po dniu 13 sierpnia 2005 r. i w związku z tym musi być poddane selektywnej zbiórce odpadów;
- W przypadku nielegalnej utylizacji sprzętów elektronicznych i elektrotechnicznych przewidziane zostały kary, zgodnie z normami lokalnymi obowiązującymi w zakresie utylizacji odpadów.

Instrukcje robocze

2- INTERFEJS I TRYBY



Modele są wyposażone w kartę elektroniczną mocy „Compact” i ekran pojemnościowy „Glass”. Interfejs użytkownika jest wyposażony w wyświetlacz LED 6 cyfrowy z wizualizacją z przewijaniem i wyposażony w 6 przycisków pojemnościowych dzielących się na:



Przyciski GÓRA - DÓŁ: przyciski wyboru cykli maszyny (ze strzałką Dół od 1 do 5):

- 1- Cykl +3°C (schładzanie)
- 2- Cykl -20°C (zamrażanie)
- 3- Odszranianie
- 4- Uzyskanie danych HACCP
- 5- Sterylizacja (opcja)



Przyciski CYKLU: Przyciski wyboru opcji dotyczących cykli: sterowanych w zależności od czasu lub temperatury Ponadto, w przypadku naciśnięcia na przycisk „Zegar” w czasie sygnalizacji końca cyklu lub alarmu, powoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego



Przycisk INFO-ESC: przycisk do wyboru menu ustawień, funkcji zakończenia cyklu i zapisywania parametrów konfiguracyjnych:

- | | |
|--------------------|--|
| 1- I/O | (wyświetlany również podczas trwającego cyklu) |
| 2- Trwające alarmy | (wyświetlany również podczas trwającego cyklu) |
| 3- Język | |
| 4 - Czas | |
| 5- Lista alarmów | |
| 6- S/N | |
| 7- Parametry | |
| 8- Software | |
| 9- Scanner | |
| 10- Reset | |



Przycisk POTWIERDŹ: Przycisk potwierdzania wyborów, uruchamiania cykli i wyjścia z cykli ukończonych, wejścia i wyjścia z trybu STAND-BY.

3 - SONTA POTRAWY

Sonda żywności lub igłowa charakteryzuje się dokładnością do 0,1°C i zakresem funkcjonowania od -49,9°C do +99,9°C.

Odczyt temperatury następuje w jednym miejscu, w środkowym punkcie sondy.

Aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie i dokładny odczyt temperatury do zarządzania cyklami, sonda musi być wprowadzona do samego środka produktu.



4 - CYKLE FUNKCJONOWANIA

Schładzarka zarządza następującymi cyklami funkcjonowania:

- 1- Cykl +3°C (schładzanie)
- 2- Cykl -20°C (zamrażanie)
- 3- Odszranianie
- 4- Uzyskanie danych HACCP
- 5- Sterylizacja (opcja)

Przypominamy, że cykle +3°C i -20°C mają na celu szokowe schłodzenie lub zamrożenie produktów żywnościowych i różnica między dwoma cyklami dotyczy temperatury końcowej, którą chce się osiągnąć na rdzeniu produktu:

- Cykl +3°C (schładzanie) = temperatura końcowa dodatnia, około +3°C
- Cykl -20°C (zamrażanie) = temperatura końcowa ujemna, około -20°C

Maszyna jest wyposażona w innowacyjną funkcję **WSTĘPNEGO CHŁODZENIA** szafy, której czas jest określany przez użytkownika, w zależności od wymagań dotyczących pożądanej chwili uruchomienia cykli schładzania lub zamrażania. W czasie tej fazy temperatura szafy osiąga -30°C; na wyświetlaczu wartość ta nie jest wskazywana i w związku z tym przypominamy, że **CYKL** jest rzeczywiście aktywny, kiedy na wyświetlaczu pojawi się informacja o trwającym **SCHŁADZANIU** lub **ZAMRAŻANIU**. Doprowadzenie temperatury **POWIETRZA** komory do dużo niższej niż temperatura otoczenia przed rozpoczęciem cyklu schładzania lub zamrażania umożliwi nie tylko ograniczenie całkowitego czasu trwania cyklu, ale również zagwarantuje prawidłową i równomierną krystalizację żywności, co zapewni ograniczoną utratę ciężaru produktu i zagwarantuje zachowanie właściwości organoleptyczne, bardzo podobnych do właściwości świeżego produktu.

Poniżej wskazano główne cechy poszczególnych cykli pracy:

1- Cykl +3°C (schładzanie): Cykl ręczny można ustawić według następujących wartości:

na czas: czas trwania cyklu i temperatura powietrza w komorze
wg. temperatury: końcowa temperatura finale produktu i temperatura powietrza w komorze

2- Cykl -20°C (zamrażanie): Cykl ręczny można ustawić według następujących wartości:

na czas: czas trwania cyklu i temperatura powietrza w komorze
wg. temperatury: końcowa temperatura finale produktu i temperatura powietrza w komorze

3- ODSZRANIANIE: Cykl automatyczny tylko z **POWIETRZEM** o czasie trwania ustawionym na 600 sekund z funkcją czyszczenia parownika.

4- UZYSKANIE DANYCH HACCP: Za pomocą portu USB znajdującego się na panelu sterowania z prawej strony przycisku **POTWIERDŹ**, można eksportować dane HACCP dotyczących ostatniego miesiąca funkcjonowania (120 godzin funkcjonowania).

5- STERYLIZACJA (OPCJA): Cykl dostępny wyłącznie z opcyjną sterylizacją. Cykl automatyczny o czasie trwania równym 300 sekund z funkcją wentylacji.

4.1 - URUCHOMIENIE

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, na wyświetlaczu pojawi się napis STAND-BY, który wskazuje, że urządzenie znajduje się w stanie spoczynku, czyli nie można wejść do menu wyboru.

Aby wejść do menu schładzarki, przytrzymać przez przynajmniej 3 sekundy przycisk POTWIERDŹ.



Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP, który wskazuje: Maszyna oczekuje na wybór cyklu pracy.

4.2 - WYŁĄCZENIE

Przytrzymać przez przynajmniej 3 sekundy przycisk potwierdzenia, aby wprowadzić schładzarkę w stan STAND-BY.



4.3- Cykl +3°C (schładzanie)

Cykl +3°C (schładzanie) jest cyklem ręcznym, który może być wykonany w dwóch trybach - w trybie sterowanym czasowo, poprzez ustawienie czasu trwania cyklu i temperatury powietrza w szafie, lub w trybie sterowanym sondą, poprzez ustawienie wartości temperatury produktu żywnościowego i powietrza w szafie.

A - Cykl ręczny na czas:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl +3°C.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie zegara



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ rozpoczyna się cykl

Cykl rozpoczyna się i na wyświetlaczu pojawia się napis SCHŁADZANIE W TOKU

Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk. Nacisnąć na przycisk cykl sterowany czasowo (zegar), aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

A - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl **+3°C**.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można ustawić
temperaturę powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można wprowadzić sondę potrawy



Po włożeniu sondy i gdy urządzenie wykryje jej rzeczywiste włożenie rozpocznie się cykl i pojawi się napis SCHŁADZANIE W TOKU

Cykl zakończy się po odczytaniu temperatury wewnątrz produktu mniejszej lub równej ustawionej temperaturze. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

4.4- Cykl -20°C (zamrażanie)

Cykl -20°C (zamrażanie) jest cyklem ręcznym, który może być wykonany w dwóch trybach - w trybie sterowanym czasowo, poprzez ustawienie czasu trwania cyklu i temperatury powietrza w szafie, lub w trybie sterowanym temperaturą, poprzez ustawienie wartości temperatury produktu żywnościowego i temperatury powietrza w szafie.

A - Cykl ręczny na czas:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl -20°C.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Zegara



Ustawić wartość czasu za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ rozpoczyna się cykl

Cykl rozpoczyna się i na wyświetlaczu pojawia się napis ZAMRAŻANIE W TOKU

Cykl zakończy się po upływie ustawionego czasu. O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

A - Cykl ręczny wg. temperatury:

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl **-20°C**.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk w kształcie Sondy



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Za pomocą przycisku POTWIERDŹ przejść do ustawienia temperatury powietrza w komorze



Ustawić wartość temperatury za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ



Po wciśnięciu przycisku POTWIERDŹ będzie można wprowadzić sondę potrawy



Po wprowadzeniu sondy żywności i po wykryciu jej rzeczywistego włączenia przez maszynę, cykl uruchomi się i pojawi się napis ZAMRAŻANIE W TOKU.

Cykl dobiegnie końca w chwili wykrycia temperatury o wartości mniejszej lub równej wartości, która została ustawiona. Koniec cyklu jest sygnalizowany przez sygnał dźwiękowy i przez miganie przycisku cyklu sterowanego czasowo. Po wciśnięciu takiego przycisku brzęczyk wyciszy się.

Po zakończeniu cyklu, maszyna przejdzie do trybu KONSERWOWANIE.

Należy pamiętać, że taki etap można utrzymywać przez maksymalnie 8 godzin.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem czasu lub przed osiągnięciem przewidzianej wartości temperatury. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

4.5- CYKL ODSZRANIANIA

Cykl odszraniania jest konieczny do odszronienia parownika. Cykl trwa 600 sekund.

Na urządzeniu w trybie STOP:

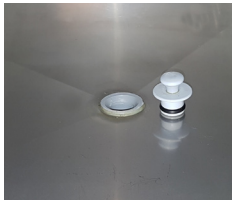


Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl **ODSZRANIANIA**.



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDŹ

Cykl uaktywnia się automatycznie i jest odliczany czas pozostający do jego zakończenia, podczas cyklu na wyświetlaczu jest wyświetlany napis ODSZRANIANIE W TOKU. Należy pamiętać, że podczas takiego etapu zaleca się zdjęcie zatyczki z otworu drenażowego kondensatu z płaszczyzny komory (patrz poniższy rysunek).



O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk.
Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem ustawionego czasu. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

4.6- UZYSKANIE DANYCH HACCP

Istnieje możliwość eksportowania danych HACCP.

Za pomocą portu USB znajdującego się na panelu sterowania z prawej strony przycisku POTWIERDŹ, można eksportować plik tekstowy (.txt) dotyczący ostatniego miesiąca funkcjonowania (120 godzin funkcjonowania).



Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek DO GÓRY i NA DÓŁ wybrać cykl **EKSPORTUJ HACCP**.



Zdjąć osłonę portu USB, włożyć
pusty nośnik USB tj. bez zapisanych danych, i sformatowany za pomocą systemu plików FAT32
Wcisnąć przycisk POTWIERDŹ, aby uruchomić cykl.

Po zakończeniu pobierania danych, na wyświetlaczu pojawi się napis STOP oraz zostanie wyemitowany dźwięk, jak w przypadku zakończenia cyklu. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

Dane przedstawiają się w następujący sposób:

```
-----+
S/N: 1234567890
31/03/2015 14:33
-----+
      Start      |      Stop      |      CYCLE      | P | in [°C] | out [°C] | A |
-----+-----+
27/03/2015| 10:11| 27/03/2015| 10:32| AUTOMATIC BLAST CHILLING | 1 | +27.4 | +3.0 | 0 |
27/03/2015| 15:09| 27/03/2015| 15:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +17.1 | -18.0 | 0 |
31/03/2015| 06:38| 31/03/2015| 06:42| MANUAL BLAST CHILLING | 0 | +20.0 | +3.0 | 0 |
31/03/2015| 13:26| 31/03/2015| 14:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +24.8 | -18.0 | 0 |
```

Start : data i godzina rozpoczęcia cyklu

Stop : data i godzina zakończenia cyklu

Cycle : Rodzaj cyklu

P : sonda produktu (1 = cykl wg. temperatury; 0 = cykl na czas)

in [°C] : temperatura na początku cyklu

out [°C] : temperatura na końcu cyklu

A : wskazuje, czy podczas cyklu pojawiły się alarmy nieprawidłowej temperatury w urządzeniu (1 = alarm, który się pojawił; 0 = nie pojawił się żaden niebezpieczny dla produktu alarm)

4.7 - STERYLIZACJA (OPCJA)

Cykl ręczny na czas trwający 300 sekund.

Na urządzeniu w trybie STOP:



Za pomocą strzałek GÓRA i DÓŁ
wybrać cykl **STERYLIZACJA**



Aby wybrać taki cykl należy wcisnąć przycisk POTWIERDŹ

Cykl uruchamia się automatycznie i rozpoczyna się odliczanie czasu pozostającego do zakończenia.

O końcu cyklu powiadomi sygnał dźwiękowy emitowany przez brzęczyk. Wcisnąć przycisk cyklu na czas w celu wyciszenia brzęczyka.

W razie potrzeby cykl można przerwać przed upływem ustawionego czasu. W tym celu nacisnąć na przycisk potwierdzenia, strzałka w prawo. Na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

Centra usług RM Gastro

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9
tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM GASTRO - JAZ s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
tel. +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Sportowa 15A 43-450 Ustroń
tel. +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl

English

Overall terms

1- GENERAL INFORMATION	40
1.1 - RISK ANALYSIS	41
1.2 - MACHINERY PLACEMENT and UNPACKING	42
1.3 - INTENDED USE	42
1.4 - ELECTRICAL CONNECTION	43
1.5 - APPLICATIONS	44
1.6 - TECHNICAL ASSISTANCE	45
1.7 - IDENTIFICATION & BRANDING	45
1.8 - COMPONENTS IDENTIFICATION	46
1.9 - CLEANING	47
1.10 - MACHINERY DISPOSAL	47

Operating Instructions

2 - HUMAN INTERFACE and CYCLES	49
3 - FOOD PROBE	50
4 - OPERATING CYLCES	51
4.1 - START UP	52
4.2 - SHUTDOWN	52
4.3 - +3°C CYCLE (blast chilling)	53
4.4 - -20°C CYCLE (shock freezing)	57
4.5 - DEFROSTING CYCLE	61
4.6 - EXPORT HACCP	62
4.7 - STERILIZATION (OPTIONAL)	63
5 - MENU' INFO-ESC	64
5.1 - I/O	65
5.2 - ACTIVE ALARMS	66
5.3 - LANGUAGE	67
5.4 - TIME	68
5.5 - ALARMS LIST	69

Troubleshooting

6- ALARMS CHART	71
-----------------	----

Overall terms

1- GENERAL INFORMATIONS

The information in this documentation provide important notions about the safety, the use and the maintenance of the equipment. To always maximize the safety, the hygiene and the functionality of the machinery, it is advisable to carefully keep all the documentation near the appliance and to deliver it to the technicians and operators responsible of its use. The choice of the materials and the products construction comply with the CE safety directives, also a 100% testing of each machineries guarantee the quality of this equipment. The observation of the recommendations contained in this manual is essential for the safety of the installation / commissioning of the machine and of the final user. The manufacturer, the dealer and the authorized service centers are available to clarify any questions on the use and installation of the equipment. The manufacturer reserves the right to make changes without notice in order to achieve the improvements deemed necessary.

FAILURE TO OBSERVE THE PROVIDED INSTRUCTIONS MAY AFFECT THE SAFETY OF THE EQUIPMENT AND IMMEDIATELY VOID THE WARRANTY.

ALL THE ELECTRIC APPLIANCES CAN BE HAZARDOUS TO YOUR HEALTH. REGULATIONS AND LAWS MUST BE RESPECTED DURING THE INSTALLATION AND THE USE OF SUCH EQUIPMENTS.

ALL THE INSTALLATION OPERATIONS, MAINTENANCE, ADJUSTMENT AND REPAIRS MUST BE PERFORMED BY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL.

THE PROPER OPERATION AND THE DURATION OF THE EQUIPMENT DEPEND ON PROPER PREVENTIVE MAINTENANCE PERFORMED EVERY 4 MONTHS BY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

This manual is an integral part of machinery and as such must be preserved for the whole life of the unit.

The manufacturer is relieved from any liability in the following cases:

- Improper use of the machine;
- Improper installation, without following the procedures contained herein;
- Power supply defects;
- Serious shortcomings in the planned maintenance;
- Unauthorized modifications or interventions;
- Use of spare parts non original or non suitable for the model;
- Total or partial disregard of the instructions.

The manual in rev. 06 contains also the following additions / modifications / corrections:

Chapter 1 : Modified list of additions / changes / corrections

Capitolo 1.3 :
- +3°C (blast chilling) to bring the food temperature to +3°C.
- -20°C (shock freezing) to bring the food temperature to -20°C.

Chapter 1.5 : Added note: Do not place trays or pots directly on the bottom of the cell and not even on the worktop of models produced in steelpet
Corrected the cycle definition on yield chart.

Chapter 2 : Modified cycle list
1- Cycle +3°C
2- Cycle -20°C
3- Defrosting cycle
4- Export HACCP
5- Sterilization (optional)

Chapter 4.3 - 4.4 - 4.5 - 4.6 - 4.7 - 4.8 - 4.9 - 4.10 : Corrected cycle names, eliminated cycles no longer present, added cycle interruption mode before the time expired or the temperature reached, eliminated pre-cooling phases. Added formatting for USB flash drives.

Further details can be found in the relevant information chapters.

1.1 - RISK ANALYSIS

Hazards list:

- Electrical components
- Sharp parts
- Machinery handling
- Fans in motion
- Refrigerant gases
- Air Flow
- Non-potable water
- Food contamination
- Not accessible gas pipes
- Cold environments

Warnings related to the danger of electrical components. Risk of electric shock, burns, or fire:

- Access to the electrical components must be performed only by qualified technicians.
- Do not touch the machinery with damp or wet hands or feet.
- Do not operate the machinery when barefoot.
- Do not insert fingers, objects or tools through the louvers or vents.
- Do not pull the power cord.
- Do not wash the machine with water jets or steam.
- Before carrying out any maintenance or cleaning operation, disconnect the machinery from the main power supply by turning off the main switch and unplugging the power cord.
- If the room where the machinery is located becomes flooded, contact an authorized service center for repair before using the machinery again.
- If the machinery is not used, disconnect it from the main power supply.

Warnings related to general hazards. Risk of injury:

- Presence of sharp edges. For operations on the machinery use suitable protective gloves.
- The handling of the machinery must be safely performed with means and attention such as to prevent damage to people and property.
- Presence of moving fans. Do not remove the protective grids.
- Read in the machinery identification plate the type of refrigerant gas, it could be a flammable gases.
- In case of flammable gas leaks from the cooling system of the machinery, unplug the power cord, open the windows to ventilate the room and call for service immediately.
- If the refrigerant gas leaks, do not touch or inhale the leaked gas.
- After the first installation or any repair operations of the machinery, always check that there is no refrigeration gas leakage.
- Presence of air flows. Do not directly expose people to cold or warm air flows.
- Do not block the inlet or outlet of the air flow.
- Presence of non-potable water. Do not drink the water drained from the machine.
- To prevent the contamination of food, the latter must not come into direct contact with the machinery but placed in appropriate containers.
- Presence of gas pipes with high or low temperatures. Before touching the pipes make sure what is their temperature. Use suitable protective gloves.
- Presence of parts in plexyglass. Do not hit those parts.
- In case of noise, odors or smoke unusually coming from the machinery, unplug the power cord and contact your authorized service center.
- Do not install the machinery in places directly exposed to sea air or under direct sunlight.

1.2 - MACHINERY PLACEMENT and UNPACKING

The Machines must be installed, tested and maintained in full compliance with safety laws, the enforced laws and regulations. The installer is required to check any restrictions imposed by local authorities.

Things to avoid :

- Places exposed to direct sunlight.
- Closed sites with high temperatures and poor air exchange.

Remove the protective film from all sides.

For a good installation of the machinery with air-cooled condenser built into the motor compartment, you must ensure that in the installation area nothing is obstructing the air vents necessary for the proper functioning of the machinery or of the premises itself. Keep a minimum distance of 50 cm from the air inlet and outlet sides.

The machinery must be installed and leveled by adjusting the support feet, so as to ensure stability; any other different installation solutions must be agreed and approved by the manufacturer. For the leveling of the heavy machinery, use special lifters.

If the equipment is not leveled, its operation and the flow of condensated water can be compromised.

If the cabinet is supplied on wheels, place it on a level surface and block them before switching on the equipment.

If the machine is of modular type of cell with bottom panel placed on the floor, it is necessary to fix the bottom panel to the floor with appropriate brackets (not supplied) and to seal it using specific silicone.

If the machine is of modular type of cell with bottom panel built-in in the floor, it is necessary to provide and guarantee the air flow under and at the edges of the floor to avoid the formation of condensation water.

For the movement of the machinery, it is not recommended to incline it or to recline it. If for any reason this operation is necessary, wait 24 hours after positioning the machine before starting it up, thus allowing the oil to return to the compressor and preventing it from breaking.

Before removing the packaging, check that it is intact, disputing and writing on the delivery note of the forwarding agent any damage noted before signing it. After removing the packaging, check that the machinery is intact; in the event that it is damaged, immediately notify the dealer by fax or registered mail with proof of delivery and if the damage is likely to jeopardize the safety of the machine, do not proceed with the installation until the intervention of a qualified technician.

All packaging (plastic bags, cardboard, nails, etc.) must not be left within reach of children and pets as a source of potential danger.

1.3 - INTENDED USE

Blast chillers and shock freezing units are appliances needed to cool down the food quickly, to avoid the proliferation of bacteria in the food and to maintain the quality and flavor of the foods to be cooled.

These machineries are used in three different modes:

- +3°C (blast chilling) to bring the food temperature to +3°C.
- -20°C (shock freezing) to bring the food temperature to -20°C.

The blast chiller user can set the more appropriate working cycle in relation to the operations he wants to perform.

Blast chillers and shock freezing machineries, at the end of each cycle, can also preserve the food at a specific and constant temperature, but only for a limited time, not longer than 2 days.

In fact, these machineries are not intended as a temperature storing up appliances.

1.4 - ELECTRICAL CONNECTION

THE EQUIPMENT IN THE 400V 3 PHASE POWER SUPPLY VERSION IS PROVIDED WITHOUT THE PLUG TO BE CONNECTED TO THE POWER LINE.

THE PRODUCER DISCLAIMS ANY RECOURSE IN CASE THE CONNECTIONS ARE MADE BY THE USER OR BY NOT QUALIFIED PERSONNEL.

- Verify the integrity of the power cord, if it is damaged, have it replaced by qualified personnel.
- The power supply must be compatible with the indications given in the wiring diagram of the machine.
- There must be available, for the connection, an all-pole type main switch which cuts off all contacts including neutral, with a distance between the open contacts of at least 3 mm, with circuit safety breaker and coupled to fuses, to be sized or calibrated in according to the power indicated on the machinery identification plate.
- The main power switch must be on the electric line near the installation and must serve exclusively one apparatus at a time.
- There must be already available and in use, an efficient GROUNDING system to which connect the machine.
- The use of adapters, multiple sockets, wires with a not suitable section or with extension connections not complying with the specific law requirements, it is forbidden.
- For any details on the electrical operation for the machinery, consult the electrical diagram attached to the machinery.
- The power cord can not be put into traction or crushed during normal operation or the ordinary maintenance.

To be noted that the models listed below can only be installed in rooms whose electrical system has maximum impedance values as shown in the table:

SPEED 5T	Z _{max} = 0,40 Ω
SPEED 8T	Z _{max} = 0,22 Ω
FASTER 15T	Z _{max} = 0,40 Ω

ATTENTION: In order to avoid any danger deriving from an automatic reset of the thermal protection of the compressor, the equipment must not be powered by switching devices such as switches, relays, timers or connected to circuits that are open and closed regularly by hand.

1.5 - APPLICATIONS

- Do not overlap the food you want to blast chill or freeze.
- Do not place trays or pots directly on the bottom of the cell and not even on the worktop of models produced in steelpet
- Do not exceed the declared maximum allowed weights for each shelf, but distribute the product in trays in a uniform manner.
- Blast chilling and freezing times always refer to products maximum 40 mm thick.
- Always blast chill one type of food per time, different food have different densities and therefore the cycle timing and output can change.
- Maximum load allowed for each shelf: 5 Kg
- The food probe must be placed correctly in the middle of the largest food type and the tip should never exit the food and/or touch the pan.
- To avoid the probe breaking, do not insert it in food with a temperature higher than 100°C.
- The food probe must always be cleaned after each use or malfunctioning.
- Do not cover the food with lids or other means, the more you isolate the food, the longer the cycle time will be.
- If you insert foods at temperatures above 70°C there is a risk of overloading the machine, increasing the cycle time and the power consumption.
- Do not block the fans vents.
- The water discharge pot contained in the chiller cell must be placed under the equipment in its rails
- Be careful that the drain tube has to be placed inside the container and free from any obstructions.
- The pot must be emptied out regularly; to perform this operation, you just have to remove the pot from its rails, empty it and then place it back on the rails
- Maximum allowed load on each shelf is 20 Kg.
- For climate class 5 compliance testing to EN 60335-2-89 (chapters 10,11,13) are made at an ambient temperature of $43^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. For climate class 4 compliance testing are made at $32^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- The machineries with incorporated condensing unit are not built-in devices.
- Do not store explosives, such as pressurized containers with flammable propellant in this device.
- The model 3T complies with EN 61000-3-3 standard.

Below is the table showing the energy consumption of the various models of blast chillers and freezers.

Chart according to EN 17032

MODEL		SIMILAR MODEL	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity according to EN 17032				Power consumption according to EN 17032				Gas
								Chilling [minutes]	Freezing [minutes]	Chilling full load capacity [kg]	Freezing full load capacity [kg]	Chilling	Freezing	Chilling	Freezing	
					GN, EN	3, 4, 5	YES, NOT					[kWh/cycle]				
INFINITY 5			5	2	GN	5	YES	110	270	25	10	2,08	4,96	0,08	0,50	R452A GWP 2141
INFINITY 5 2/1			7	2	GN	5	YES	120	270	35	10	2,8	6,2	0,08	0,62	R452A GWP 2141
INFINITY 8			7	3	GN	5	YES	120	270	35	15	2,76	6,16	0,08	0,41	R452A GWP 2141
INFINITY 10		INFINITY 10 RAT	8	4	GN	5	YES	120	270	40	20	1,36	2,46	0,03	0,12	R452A GWP 2141
1HUNDRED			14	6	GN	5	YES	120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141
INFINITY 10 2/1			14	6	GN	5	YES	120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141
INFINITY 15			14	6	GN	5	YES	120	253	70	30	1,87	3,45	0,03	0,12	R452A GWP 2141
SPEED 5S			2	1	GN	5	NOT	100	266	10	5	1,19	2,89	0,12	0,58	R452A GWP 2141
SPEED 5		FASTER 5	3	1	GN	5	NOT	106	270	15	5	1,3	2,46	0,09	0,49	R452A GWP 2141
SPEED 8			4	2	GN	5	NOT	120	270	20	10	2,5	5,8	0,13	0,58	R452A GWP 2141
SPEED 10		FASTER 10	6	2	GN	5	NOT	120	270	30	10	1,4	2,1	0,05	0,21	R452A GWP 2141
SPEED 15		FASTER 15	8	3	GN	5	NOT	98	262	40	15	1,59	2,3	0,04	0,15	R452A GWP 2141
FASTER 3			2	1	GN	5	NOT	81	263	10	5	1,15	2,72	0,11	0,54	R452A GWP 2141

Cycle test:

Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10

Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 10

1.6 - TECHNICAL ASSISTANCE

The after-sales technical assistance is guaranteed by the manufacturer through its network of resellers - dealers and installers. For technical assistance, contact an authorized dealer, providing the identification data, available on the identification plate.

1.7 - IDENTIFICATION & BRANDING

MOD.							
CODICE CODE				MATR. S/N			
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE		(V)		(Hz)		(W)	 (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING							
REFRIGERANTE COOLING GAS		MASSA (Kg) QUANTITY					
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS						Max Pressure Gas	
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	HFO-1234ze / CO2 / 245fa					25 BAR	
ORDINE CONFIRM NR.				ANNO YEAR			

Figure 1 - Example of a nameplate applied to the machine.

For a correct consultation of this manual, identify the model in your possession through the informations on the identification label.

The machine is identified by the following parameters:

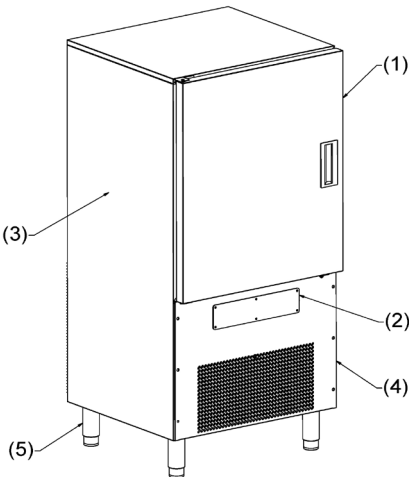
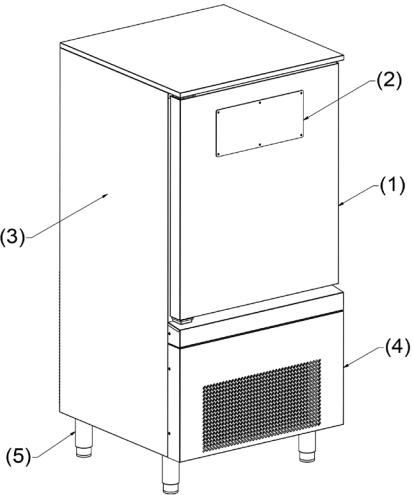
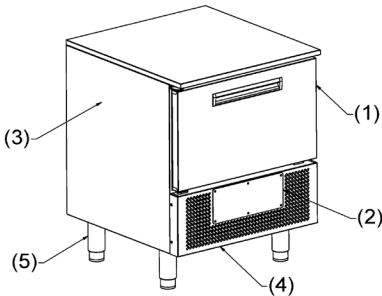
Serial number

Technical specifications

Production year

The installation and the use of the machinery must comply with the nameplate data and indications on the technical data sheets.

1.8 - COMPONENTS IDENTIFICATION



(1) DOOR

(4) MOTOR COMPARTMENT

(2) CONTROL PANEL

(5) FEET/CASTORS

(3) REFRIGERATED COMPARTMENT

1.9 - CLEANING

DO NOT USE WATER JETS EVEN PRESSURIZED OR STEAM.

CLEANING THE EXTERNAL MODULE

It must be performed with a damp cloth with a solution of water and bicarbonate, or other neutral cleaners, dry with a soft cloth.

CLEANING THE DISPLAY: "GLASS"

It must be performed using a clean soft cloth (free from dust and slag), moistened with soap and water or water and alcohol at 10% max. Other cleaners or cloths not wetted or soiled, could ruin the material. Dry it with a clean soft cloth.

CLEANING THE INNER CELL

Remove the pans, grids and guides can be cleaned as the interior, clean with a damp cloth with a solution of water and bicarbonate, or other neutral cleaners, dry with a soft cloth.

CLEANING OF THE FOOD PROBE

After each blast chiller cycle in which the core probe has been used, you must clean it with a damp sponge with a solution of water and bicarbonate.

CLEANING THE CONDENSER (MAINTENANCE)

For a correct operation of the machinery it is necessary that the condenser is kept clean to allow free circulation of air. This operation has to be done every 120 days at the most. It must be done with a soft bristle brush to remove all dust and fluffs that are deposited on the fins of the condenser.

It would be even better to use a vacuum cleaner to avoid the release in the environment of the removed dust.

In presence of greasy deposits, you may want to remove them using a brush dipped in alcohol.

1.10 - MACHINERY DISPOSAL

The scrapping and the final disposal of the machinery must be made following the regulations in force in the country of installation, especially with regards to the refrigerant gas and the lubricating oil of the compressor.

Materials used in the construction of the machinery:

Stainless steel: Construction of the appliance

Plastic parts: Construction of various parts

Refrigerant gas: in the refrigerant circuit

Compressor oil: in the refrigerant circuit

Copper: electrical system and the cooling circuit.



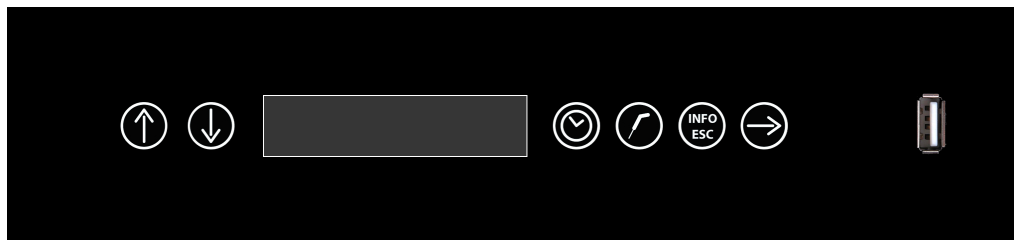
IT08020000000615

Below are the information for the user for the correct handling of electric and electronic devices (WEEE):

- There is an obligation not to dispose WEEE devices as unsorted municipal waste and to have for such waste a separate collection;
 - For the disposal, you should use only public or private waste collection systems defined by the local legislation. It is possible to return to the distributor the equipment at the end of its working life only when buying a new equipment;
 - This equipment may contain hazardous substances: the improper use or incorrect disposal may have negative effects on human health and on the environment;
- The symbol (crossed out waste bin) shown on the product and in the above picture indicates that the equipment has been introduced onto the market after 13 August 2005 and must be disposed of separately;
- In the event of illegal disposal of electrical and electronic waste, the fines are specified by the local regulations regarding disposal.

Operating Instructions

2 - HUMAN INTERFACE and CYCLES



The models are supplied with a main power electronic board "Compact" and with a capacitive display "Glass". The user interface has a 6 led digits display with scrolling messages and it also has 6 capacitive buttons, divided as follows :



UP and DOWN buttons : buttons to select the machinery cycles (with DOWN button from 1 to 5):

- 1- +3°C cycle (blast chilling)
- 2- -20°C cycle (shock freezing)
- 3- Defrosting
- 4- Export HACCP
- 5- Sterilization (optional)



Cycle buttons : buttons to select the options for the manual cycles : time or temperature
Furthermore, the "Clock" button, when the machinery is signalling the end of a cycle or an alarm, if pressed, it ends the Buzzer



INFO-ESC button : button to select the settings menu, to end a cycle and to save the configuration parameters:

- 1- I/O (also displayed during a cycle)
- 2- Active alarms (also displayed during a cycle)
- 3- Language
- 4- Time
- 5- Alarms list
- 6- S/N
- 7- Parameters
- 8- Software
- 9- Scanner
- 10- Reset



cycle,

CONFIRMATION button : button to confirm the selections, start a cycle and exit from the finished machinery start up and shutdown.

3 - FOOD PROBE

The food probe or hat pin probe, has a resolution of 0.1 °C and an operating range from -49.9 °C to + 99.9 °C. The temperature detection is carried out on a single point in correspondence of the central part of the probe body. To ensure proper operation and accurate detection of the temperature for the management of cycles, the probe must be inserted up to the product core.



4 - OPERATING CYLCES

The blast chiller can manage the following operating cycles :

- 1- +3°C (blast chilling)
- 2- -20°C (shock freezing)
- 3- Defrosting
- 4- Export HACCP
- 5- Sterilization (optional)

Please note that the +3°C or the -20°C cycles are designed to rapidly cool the food and the difference between the two cycles is determined by the final temperature you want to obtain to the heart of food:

- +3°C (blast chilling) = final positive temperature in the around of +3°C
- -20°C (shock freezing) = final negative temperature in the around of -20°C

The machinery has an innovative cell **PRE-COOLING** function, with an indeterminate duration at the discretion of the user who will decide when to start the blast chilling or the shock freezing cycles; during this phase, the cell temperature is brought down to -30 ° C, this data is not shown on the display therefore remember that the **CYCLE** is actually active when the display indicates **BLAST CHILLING** or **BLAST FREEZING** in progress. Bringing the cell air temperature to a much lower temperature than the surrounding environment before starting any cycle, allows not only to reduce the total cycle time, but also to obtain a correct and uniform micro-crystallization of the food resulting in a reduced product weight loss and guaranteeing the organoleptic characteristics similar to the fresh product.

Following are the main characteristics for each single operating cycle:

- 1- +3°C cycle (blast chilling)** : Manual cycle adjustable for the following values:
 - time : cycle duration and cell air temperature
 - temperature : product final temperature and cell air temperature
- 2- -20°C cycle (shock freezing)** : Manual cycle adjustable for the following values:
 - time : cycle duration and cell air temperature
 - temperature : product final temperature and cell air temperature
- 3- DEFROSTING** : Automatic cycle only with AIR with time set to 600 seconds with the aim at cleaning the evaporator.
- 4- EXPORT HACCP** : Using the USB door on the front panel on the right side of the **CONFIRMATION** button, it is possible to export the HACCP data approximately for the operations of a complete month (120 hours of operations).
- 5- STERILIZATION (OPTIONAL)** : Cycle available only with the optional sterilizer. Automatic cycle with time set to 300 seconds with ventilation function.

4.1 - START UP

After connecting the machinery to the power supply, the display will show the STAND-BY writing, that writing indicates that the machinery is at rest, which means that it is not possible to access the selection menu.

To turn on the blast chiller keep pressed the CONFIRMATION button for at least 3 seconds.



The display will then show the message STOP which indicates : Machinery waiting for the cycle selection.

4.2 - SHUTDOWN

Keep pressing the CONFIRMATION button for at least 3 seconds to enter the STAND-BY mode.



4.3 - +3°C CYCLE (blast chilling)

The cycle +3°C (blast chilling) is in effect a manual cycle which provides the possibility to choose between the time mode, setting the duration of the cycle and the cell air temperature, or the temperature mode, setting the value of the food temperature and the cell air temperature.

A - Time manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the +3°C cycle



To choose this cycle, press the CLOCK button



Set the time value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to start the cycle

The cycle starts and the display will show the message **BLAST CHILLING IN PROGRESS**.

The cycle will finish at the end of the set time. The cycle end is notified with a buzzer that emits a sound. Press the time cycle button to end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the **PRESERVATION** mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.

If necessary, it is possible to interrupt the cycle before the time has elapsed or the set temperature is reached. To do this, press the confirmation key, right arrow. The display will then show **STOP**.

B - Temperature manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the **+3°C** cycle



To select this cycle, press the PROBE button



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



After pressing the CONFIRMATION button you will be requested to insert the food probe



Once you have inserted the food probe and after that the machinery has detected the actual insertion of the probe, the cycle will start and the display will show **BLAST CHILLING IN PROGRESS**. The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the set value. The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the **PRESERVATION** mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.

If necessary, it is possible to interrupt the cycle before the time has elapsed or the set temperature is reached. To do this, press the confirmation key, right arrow. The display will then show STOP.

4.4 - -20°C CYCLE (shock freezing)

The cycle -20°C (shock freezing) is in effect a manual cycle which provides the possibility to choose between the time mode, setting the duration of the cycle and the cell air temperature, or the temperature mode, setting the value of the food temperature and cell air temperature.

A - Time manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the **-20°C** cycle



To choose this cycle, press the CLOCK button



Set the time value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to start the cycle

The cycle starts and the display will show the message SHOCK FREEZING IN PROGRESS.

The cycle will finish at the end of the set time. The cycle end is notified with a buzzer that emits a sound. Press the time cycle button to end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the PRESERVATION mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.

If necessary, it is possible to interrupt the cycle before the time has elapsed or the set temperature is reached. To do this, press the confirmation key, right arrow. The display will then show STOP.

B - Temperature manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the **-20°C** cycle



To select this cycle, press the PROBE button



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



After pressing the CONFIRMATION button you will be requested to insert the food probe



Once you have inserted the food probe and after that the machinery has detected the actual insertion of the probe, the cycle will start and the display will show SHOCK FREEZING IN PROGRESS.

The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the set value.

The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the PRESERVATION mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.

If necessary, it is possible to interrupt the cycle before the time has elapsed or the set temperature is reached. To do this, press the confirmation key, right arrow. The display will then show STOP.

4.5 - DEFROSTING CYCLE

The defrosting cycle is essential to defrost the evaporator. The cycle has a duration of 600 seconds.

With the machinery in STOP mode :

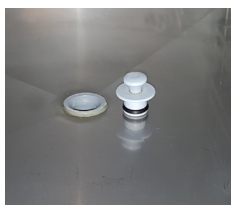


Press the UP and DOWN buttons to select the cycle **DEFROSTING**.



To select this cycle, press the CONFIRMATION button

The cycle starts automatically with the countdown of the time remaining to finish, during the cycle the display will show DEFROSTING IN PROGRESS. Please note that at this stage it is advisable to remove the plug from the condensate water drain outlet on the cell surface (see image below).



The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

If necessary, it is possible to interrupt the cycle before the time has elapsed. To do this, press the confirmation key, right arrow. The display will then show STOP.

4.6 - EXPORT HACCP

The machinery has the feature of exporting the HACCP data.
Through the USB port on the control panel on the right of the CONFIRM button, you can export a text file (.txt) which corresponds to approximately one month of operation (120 hours of operation).



With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 7 EXPORT HACCP.



Remove the USB protection cap, insert an empty USB memory stick, without any previously stored data and formatted with file system FAT32.
Press the CONFIRMATION button to start the cycle.

At the end of the data download, the display will show the STOP writing and, as per a finished cycle, there will be a sound emitted by the buzzer. Press the time cycle button to end the buzzer.
The data are as follows :

-----+-----									
S/N: 1234567890									
31/03/2015 14:33									
-----+-----									
Start		Stop		CYCLE		P		in [°C]	out [°C] A
-----+-----									
27/03/2015	10:11	27/03/2015	10:32	AUTOMATIC BLAST CHILLING		1		+27.4	+3.0 0
27/03/2015	15:09	27/03/2015	15:22	AUTOMATIC SHOCK FREEZING		1		+17.1	-18.0 0
31/03/2015	06:38	31/03/2015	06:42	MANUAL BLAST CHILLING		0		+20.0	+3.0 0
31/03/2015	13:26	31/03/2015	14:22	AUTOMATIC SHOCK FREEZING		1		+24.8	-18.0 0

- Start** : cycle start date and time
- Stop** : cycle end date and time
- Cycle** : type of cycle
- P** : food probe use (1 = temperature cycle; 0 = time cycle)
- in [°C]** : cycle starting temperature
- out [°C]** : cycle end temperature
- A** : identify if during the cycle some anomalous cell temperature alarm occurred (1= alarm recorder; 0 = no alarm

4.7 - STERILIZATION (OPTIONAL)

Manual time cycle with a duration of 300 seconds.

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 8 STERILIZATION



To select this cycle press the CONFIRMATION button.

The cycle starts automatically with the countdown of the time remaining to finish.

The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

If necessary, it is possible to interrupt the cycle before the time has elapsed. To do this, press the confirmation key, right arrow. The display will then show STOP.

5 - MENU' INFO-ESC



The machinery has a second menu available which you can access by pressing the button

Once you have pressed that button, with the UP and DOWN buttons you can visualize the following menu:

1- I/O	(also displayed during a cycle)	read only
2- Active alarms	(also displayed during a cycle)	write only
3- Language		read and write
4- Time		read and write
5- Alarms list		read only
6- S/N		only authorized personnel
7- Parameters		only authorized personnel
8- Software		only authorized personnel
9- Scanner		only authorized personnel
10- Reset		only authorized personnel

Some of the menu as shown in the description above, are accessible after entering the password. The password is provided by the technical service to qualified technicians only because any changes, especially in the parameters section, radically alter the functioning of machinery. The read-only data are rather informative and those without password are setting for the end user.



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Pressing the UP or DOWN buttons you can scroll the whole menu

5.1 - I/O

The I/O submenu, also displayed during a duty cycle, allows the display of the following information:

- Air probe temperature : value expressed in °C
- Evaporator probe temperature: value expressed in °C
- Condenser probe temperature: value expressed in °C
- Food probe temperature: value expressed in °C
- D1 Door micro switch 1 : With value 1 active, with value 0 not active
- D2 Magnetothermic : With value 1 active, with value 0 not active
- U1 Compressor: With value 1 active, with value 0 not active
- U2 Fans: With value 1 active, with value 0 not active
- U3 Door frame resistor: With value 1 active, with value 0 not active
- U4 Sterilizer/Led/Alarm: With value 1 active, with value 0 not active



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Select the submenu 1 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



Scroll with the UP and DOWN buttons to display all the values



Press the INFO-ESC button to go back to STOP mode.

5.2 - ACTIVE ALARMS

The ACTIVE ALARMS submenu, also displayed during a cycle, allows to display a list of the alarms that are in progress during a cycle. If there are no alarms, the display will show NO ALARMS.

To be noted that the maintenance alarm, the food probe not inserted alarm and the preservation alarm are not available in this list.



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Select the submenu 2 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



Scroll with the UP and DOWN buttons to display all the alarms



Press the INFO-ESC button to go back to STOP mode.

5.3 - LANGUAGE

The LANGUAGE submenu, allows the user to set the menu language. Depending on the installed firmware, the available languages are the following:

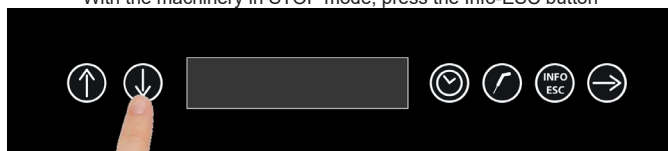
FW 1) ITALIAN - ENGLISH - FRENCH - SPANISH - GERMAN

FW 2) ITALIAN - CZECH - DUTCH - POLISH - SWEDISH

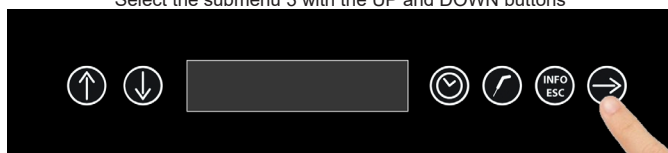
Once you have selected the language, the buzzer will emit a sound and the display will show the STOP writing.



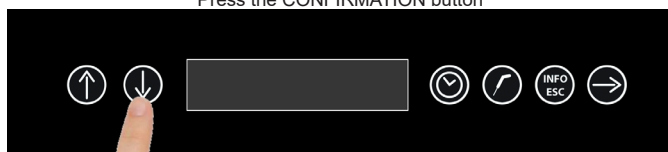
With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



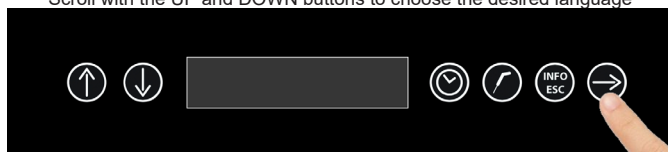
Select the submenu 3 with the UP and DOWN buttons



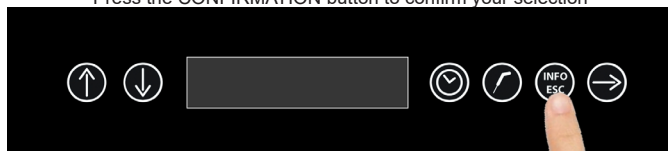
Press the CONFIRMATION button



Scroll with the UP and DOWN buttons to choose the desired language



Press the CONFIRMATION button to confirm your selection



After emitting a sound to confirm your choice, the display will show the STOP writing.

5.4 - TIME

The TIME submenu, allows the user to set the date and system clock. To be noted that these setting are crucial as they are reported in the HACCP reports

The date has the format DD-MM-YY

The time has the format HH: MM



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Select the submenu 4 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



Scroll with the UP and DOWN buttons to set the correct value.
To pass on the following datum press the CONFIRMATION button



Press the INFO-ESC button to go back to STOP mode

5.5 - ALARMS LIST

The ALARMS LIST submenu allows to display in sequence the last 32 alarms occurred with date and start time.
To be noted that the maintenance alarm, the food probe not inserted alarm and the preservation alarm are not available in this list.



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Select the submenu 5 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button

If any alarm is recorded, than the display will start from number 01



Press the INFO-ESC button to go back to STOP mode

Troubleshooting

6- ALARMS CHART

In case there is a malfunction, the machinery warns the user with a buzzer sound which can be muted by pressing the INFO / ESC key.

The alarm state continues until the cause of the alarm is removed.

Below is the chart with the expected alarms in case of malfunction of the machinery:

ERROR MESSAGE	DESCRIPTION	POSSIBLE ROOT CAUSE	USER SOLUTION
PRESERVATION IN PROGRESS	Warning that the preservation cycle is in progress, maximum suggested duration 8 hours	Cycle completed correctly	Remove the food from the blast chiller and stop the cycle
FOOD PROBE NOT INSERT	The food probe is not inserted	Probe not inserted or malfunctioning.	Insert the food probe. If the problem persists, contact a qualified technician.
DOOR OPEN	The door has been left open	Door open	Close the door. If the problem persists, contact a qualified technician.
HIGH CONDENSER	Not enough heat dissipation at the condenser	High room temperature, high condenser temperature, condenser fan not working	Ventilate the room, clean the condenser and do not block the air vents. If the problem persists, contact a qualified technician.
BLACKOUT	Failure of the power supply during one cycle	Failure of the power supply during one cycle	Restore the machinery power supply
MAGNETOTHERMIC	Opening of the magnetothermic switch contact	Failure or overload of the compressor	Contact a qualified technician
AIR PROBE	Malfunction or breakdown of the air probe	Malfunction or breakdown of the air probe	Contact a qualified technician
EVAPORATOR PROBE	Malfunction or breakdown of the evaporator probe	Malfunction or breakdown of the evaporator probe	Contact a qualified technician
CONDENSER PROBE	Malfunction or breakdown of the condenser probe	Malfunction or breakdown of the condenser probe	Contact a qualified technician
FOOD PROBE	Malfunction or breakdown of the food probe	Malfunction or breakdown of the food probe	Contact a qualified technician
NOT USB	During the HACCP data download, the USB memory stick was not plugged in	USB memory stick not plugged in, not functioning or not detected	Plug in the USB memory stick. If the problem persists, contact a qualified technician.
NO DATA	HACCP data not available	No cycle has been performed or the data have been erased	Operate the machinery in order to have the HACCP available

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER

ERROR MESSAGE	DESCRIPTION	POSSIBLE ROOT CAUSE	USER SOLUTION
HIGH TEMPERATURE	HACCP alarm : air temperature in the cell is higher that the set limits	Refrigerant gas leak. Faulty reading of probes, condenser fan blocked, compressor in block	Shutdown the machinery, turn it on again. If the problem persists, contact a qualified technician.
LOW TEMPERATURE	HACCP alarm : air temperature in the cell is lower that the set limits	Frozen evaporator, the compressor works continuously, the compressor relay contact is broken, faulty reading of probes.	Shutdown the machinery, turn it on again and eventually perform a defrosting cycle. If the problem persists, contact a qualified technician.

When calling for a qualified technician, it is mandatory to provide the following informations:

- Error message
- Serial number of the machinery

To delete an alarm, place the machinery in STAND-BY mode

Service centres RM Gastro

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9
tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM GASTRO - JAZ s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
tel. +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
tel. +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl
