

Шкафы шоковой заморозки APACH

SH03/ SH05/SH07/SH10

Руководство пользователя и указания по техническому обслуживанию

Приветственное слово

Поздравляем вас с приобретением нашей продукции.

Настоятельно рекомендуем тщательно изучить предлагаемое руководство, что обеспечит оптимальное использование изделия.

Надлежащая утилизация изделия

Применимо для Европейского Союза и других стран с отдельной системой сбора отходов.

Согласно ярлыку на корпусе изделия или в составе идущей в комплекте документации, настоящее изделие не подлежит утилизации вместе с обычными бытовыми отходами по окончании срока эксплуатации. Во избежание возможного ущерба для окружающей среды или здоровья людей в результате неконтролируемого размещения отходов, настоятельно рекомендуется отделить настоящее изделие от остальных отходов и обеспечить его переработку в целях экологически чистого повторного употребления исходных материалов. Промышленным потребителям следует связаться со своим поставщиком и ознакомиться с условиями и положениями договора купли-продажи. Не допускается утилизация настоящего изделия совместно с прочими коммерческими отходами.

Содержание

Введение.....	3
Пользование руководством.....	3
Сохранность руководства.....	3
Описание устройства.....	5
1. Размещение шкафа шоковой заморозки.....	5
1.1 Транспортировка.....	5
1.2 Выгрузка/габаритные размеры/вес.....	6
1.3 Упаковка.....	6
1.4 Слив водного конденсата/подключение дренажа.....	6
1.5 Размещение и регулировка положения при помощи ножек.....	6
1.6 Установка внутри цеха/ресторана/кухни.....	6
1.7 Минимальное расстояние от стен.....	7
1.8 Шкаф шоковой заморозки без конденсаторного блока.....	7
2. Подключение к электросети и заземление.....	7
2.1 Электропитание.....	7
2.2 Пуск шкафа шоковой заморозки.....	8
3. Чистка.....	9
3.1 Чистка шкафа шоковой заморозки.....	9
3.2 Чистка датчика.....	9
3.3 Чистка конденсаторного блока.....	10
4. Рекомендации и предупреждения.....	10
4.1 Ручная разморозка.....	10
4.2 Максимальная нагрузка на полки и хранение продуктов.....	10
4.3 Время хранения (в месяцах) для продуктов глубокой заморозки.....	12
5. Время шоковой заморозки.....	13
6. Техническое обслуживание.....	14
6.1 Периодические проверки.....	14
6.2 Замена компрессора/охлаждающий газ.....	14
6.3 Удаление отходов.....	14
7. Панель управления.....	14
7.1 Описание.....	15
7.2 Интерфейс.....	15

необходимо сохранять в течение всего срока службы устройства и передавать его следующему пользователю или владельцу.

Компания не несет ответственности за любые поломки, несчастные случаи или неисправности, вызванные несоблюдением требований, включая несоблюдения приводимых в руководстве инструкций. Более того, компания не несет ответственности в случае внесения пользователем любых изменений, правок или при установке на устройство не разрешенных аксессуаров.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ТЕХНИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В СВОИ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ.

Руководство пользователя и указания по техническому обслуживанию

Описание устройства

В настоящем руководстве описывается шкаф шоковой заморозки, который представляет собой устройство, предназначенное для быстрой заморозки приготовленных блюд и продуктов до температуры +3° С (плюсовой процесс) или -18° С (минусовой процесс).

Устройство снабжено направляющими и каркасом для размещения противней размером 600x400 мм или GN 1/1.

Наружные и внутренние детали выполнены из нержавеющей стали, в то время как днище, потолок и тыльная часть выполнены из оцинкованного листа. Внутренняя камера изолирована при помощи вспененного полиуретана плотностью 40 кг/м³.

Для подключения к сети питания используется поставляемый производителем кабель. Изоляция камеры не содержит хлорфторуглеродов для исключения неблагоприятного воздействия на окружающую среду.

ВНИМАНИЕ:

Все действия, описанные в нижеследующих главах:

1. Размещение шкафа шоковой заморозки – 2. Подключение к электросети и заземление - 3. Чистка - 4. Рекомендации и предупреждения - 6. Техническое обслуживание

должны осуществляться квалифицированным персоналом.

1. Размещение шкафа шоковой заморозки

Перед началом работ по выгрузке/погрузке и размещению шкафа шоковой заморозки/морозильника внутри цеха/кухни настоятельно рекомендуется тщательно ознакомиться с настоящим руководством, в частности с теми его разделами, в которых приводится описание работ по выгрузке/погрузке, габаритных размеров, веса, резервуара-испарителя, регулируемых ножек, электрических соединений и порядка обслуживания.

1.1 Транспортировка

Не допускается складировать друг на друга упаковки с компонентами шкафа шоковой заморозки (допускается только при условии поставки в деревянной клетке). Рекомендуется при любых условиях транспортировать шкаф шоковой заморозки/морозильник в вертикальном положении (в соответствии с маркировкой на упаковке). В том случае, если шкаф шоковой заморозки/морозильник во время транспортировки находился в наклонном положении, рекомендуется установить изделие вертикально и выждать не менее 8 часов до его включения. За отведенное время масло успеет распределиться по системе и достигнет всех компонентов, обеспечивая их смазку. После этого можно приступить к подготовке устройства к эксплуатации.

Работы по выгрузке/погрузке следует производить с использованием платформ для перемещения поддонов или вилочного погрузчика, управляемых квалифицированным и имеющим следующие разрешения персоналом. Компания не несет никакой ответственности в случае несоблюдения действующих норм техники безопасности.

1.2 Выгрузка/габаритные размеры/вес

Перед началом работ по выгрузке, размещению и монтажу шкафа шоковой заморозки/морозильника внутри цеха/кухни настоятельно рекомендуется тщательно ознакомиться с настоящим руководством в той его части, которая посвящена описанию размеров и веса с учетом конкретной модели. Не допускается складировать друг на друга упаковки с компонентами шкафа шоковой заморозки (допускается только при условии поставки в деревянной клетке).

1.3 Упаковка

На момент поставки следует проверить целостность упаковки и отсутствие повреждений, которые могли возникнуть в ходе транспортировки. Снять внешнюю картонную упаковку; удалить крепеж, с помощью которого ш шоковой заморозки/морозильник прикреплен к паллете, установить устройство в правильном положении, после чего удалить клейкий белый защитный слой поверх нержавеющей стали.

Восстановление и переработка упаковочных материалов, включая пластмассу, железо, картон, дерево позволяет сэкономить сырьевые материалы и снизить количество отходов. Для утилизации отходов следует обратиться к авторизованным службам сбора и утилизации мусора в соответствующем регионе.

1.4 Слив водного конденсата/подключение дренажа

Шкаф шоковой заморозки/морозильник снабжен встроенным конденсаторным блоком со съемной емкостью для сбора водного конденсата и функцией ручной разморозки (без ТЭНа оттаивания). Емкость расположена в нижней части под конденсаторным блоком.

Дополнительная информация приводится в разделе Технические сведения "Тип-Версия".

1.5 Размещение и регулировка положения при помощи ножек

Разместить шкаф шоковой заморозки/морозильник в горизонтальном положении, при необходимости воспользоваться крутящимися ножками для регулировки положения. Проверить правильность установки при помощи спиртового уровня. Шкаф шоковой заморозки/морозильник следует разместить в правильном положении, чтобы обеспечить надлежащее функционирование и правильный сток водного конденсата при разморозке. Помимо прочего это позволяет избежать шумных вибраций конденсаторного блока. Проверить правильность расположения емкости для сбора конденсата и систему дренажа.

1.6 Установка внутри цеха/ресторана/кухни

Рекомендуется установить шкаф шоковой заморозки/морозильник внутри кондиционируемого помещения. Следует отметить, что в отсутствие кондиционирования возможно возникновение неисправности (например, образование конденсата и т.д.).

ВНИМАНИЕ

Во избежание нарушений в работе шкафа шоковой заморозки/морозильника необходимо тщательно следовать приводимым ниже указаниям.

- Не размещать шкаф шоковой заморозки/морозильник под воздействием прямых солнечных лучей и других видов излучения, включая лампы накаливания высокой интенсивности, печи для приготовления пищи, обогревательные приборы.

- Не размещать шкаф шоковой заморозки/морозильник поблизости от выходов из помещений, в которых возможны сквозняки, включая двери, окна, систему вентиляции или вентиляторы системы кондиционирования.
- Не допускается закрывать отверстие забора воздуха шкафа шоковой заморозки/морозильника.
- Не прислонять никакие материалы к шкафу шоковой заморозки/морозильнику. Обеспечить наличие свободного пространства вокруг шкафа шоковой заморозки/морозильника для надлежащей циркуляции воздуха.
- Не размещать шкаф шоковой заморозки/морозильник в помещении с высокой относительной влажностью (возможно образование водного конденсата).
- Не размещать шкаф шоковой заморозки/морозильник в замкнутом помещении малого объема. В отсутствие надлежащей циркуляции воздуха блок охлаждения не сможет эффективно работать.

Убедиться в достаточном движении воздуха в помещении с устанавливаемым аппаратом, даже в нерабочее время и в закрытом состоянии. В этом случае обеспечивается надлежащее функционирование расширителя/конденсаторного блока.

1.7 Минимальное расстояние от стен

В целях обеспечения надлежащего функционирования шкафа шоковой заморозки/морозильника с правильной циркуляцией воздуха, при размещении устройства следует соблюдать нижеследующие требования к минимальному расстоянию от стен:

- Минимальное расстояние с лицевой стороны устройства должно соответствовать ширине открытия двери.
- Расстояние между стеной и задней частью устройства должно составлять не менее 10 см.

1.8 Шкаф шоковой заморозки без конденсаторного блока

Шкаф шоковой заморозки снабжен конденсаторным блоком, поэтому необходимо обеспечить свободный ток воздуха в точке его забора через лицевую решетку, чтобы добиться надлежащей циркуляции воздуха. Обеспечить свободное пространство вокруг шкафа шоковой заморозки/морозильника. Следует отметить, что повышение температуры в помещении или недостаток воздуха, поступающего к конденсаторному блоку, снижает эффективность устройства и может стать причиной снижения качества хранящихся продуктов и увеличенного энергопотребления. В том случае, если шкаф шоковой заморозки/морозильник во время транспортировки находился в наклонном положении, рекомендуется установить изделие вертикально и выждать не менее 8 часов до его включения. За отведенное время масло успеет распределиться по системе и достигнет всех компонентов, обеспечивая их смазку. После этого можно приступить к подготовке устройства к эксплуатации.

2. Подключение к электросети и заземление

2.1 Электропитание

Монтаж и подключение к электросети должны осуществляться в полном соответствии с действующими нормами в отношении электрических соединений. Все операции должны производиться квалифицированными специалистами. Компания отказывается от любой ответственности, связанной с несоблюдением указанных выше действующих норм.

См. электрическую схему шкафа шоковой заморозки (приложение - 2 стр. 23).

Перед подключением шкафа шоковой заморозки необходимо провести его полную и тщательную чистку при помощи теплой воды и мягких моющих средств с последующей сушкой всех смоченных деталей при помощи мягкой ткани (см. примечание с пометкой «внимание» в разделе с описанием чистки шкафа шоковой заморозки). Для правильного подключения к электросети необходимо выполнить следующие действия:

- Подготовить магнитно-тепловой предохранитель, убедиться, что частота/напряжение в линии соответствуют данным на паспортной табличке с серийным номером шкафа шоковой заморозки (см. место размещения таблички).
- Перед пуском компрессора убедиться, что напряжение в розетки находится в пределах +/- 10% относительно указанного значения.
- Рекомендуется использовать однополюсный выключатель (или 4-полюсный переключатель) с контактным отверстием не менее 3 мм в головке розетки. Подобный выключатель является обязательным при нагрузке свыше 1000 Вт или при прямом подключении шкафа шоковой заморозки без использования вилки. Магнитно-тепловой предохранитель должен размещаться рядом с шшоковой заморозки на виду у персонала на случай технического обслуживания.

Сечение кабеля питания должно соответствовать потребляемой устройством мощности.

Устройство должно быть в обязательном порядке заземлено согласно действующим нормам. С учетом этого устройство необходимо подключить к эффективной системе заземления. При повреждении кабеля питания его следует заменить с привлечением квалифицированных технических специалистов. Настоятельно рекомендуется не использовать электрическое оборудование внутри шкафа шоковой заморозки.

В случае повреждения компрессора его следует заменить с привлечением квалифицированных технических специалистов во избежание любых рисков. В случае поломки рекомендуется отключить устройство от сети питания и использовать высокочувствительный магнитно-тепловой предохранитель.

2.2 Пуск шкафа шоковой заморозки

ВНИМАНИЕ

Перед включением шкафа шоковой заморозки необходимо убедиться в том, что:

- Руки включающего вытерты насухо.
- Пол и электрическая розетка вытерты насухо.
- Шкаф шоковой заморозки/морозильник со встроенным конденсаторным блоком во время транспортировки находился в наклонном положении, в противном случае рекомендуется установить изделие вертикально и выждать не менее 8 часов до его включения. За отведенное время масло успеет распределиться по системе и достигнет всех компонентов, обеспечивая их смазку.
- Все рабочие параметры отрегулированы в соответствии с указаниями по использованию панели управления, которые приводятся в настоящем руководстве.
- Для шкафа шоковой заморозки/морозильника со встроенным конденсаторным блоком перед подключением проведена проверка положения селектора и он находится в

открытом положении 0, OFF или светится зеленым. Вставить вилку и отключить выключатель.

- Температура выставлена в соответствии с таблицей с указанием категорий продуктов и температуры использования.
- Для пуска шкафа шоковой заморозки/морозильника со встроенным конденсаторным блоком привлечен соответствующий квалифицированный персонал.

После подключения к аппарату силового кабеля (см. предыдущий параграф) включить устройство при помощи соответствующего выключателя.

Для настройки рабочих параметров см. указания по использованию панели управления, которые приводятся в настоящем руководстве.

3. Чистка

3.1 Чистка шкафа шоковой заморозки

Техническое обслуживание шкафа шоковой заморозки должно включать в себя как минимум ежедневную чистку зоны загрузки во избежание появления и накопления бактерий.

ВНИМАНИЕ

Важно ежедневно проводить чистку шкафа шоковой заморозки во избежание появления и накопления бактерий. Перед чисткой камеры шкафа шоковой заморозки следует провести разморозку с удалением крышки сборной емкости. Все работы следует проводить с отключением стационарного блока от питания, включая установку охлаждения и конденсаторный блок.

Не допускается чистка внутренних деталей шкафа шоковой заморозки прямым потоком воды, поскольку это может повредить электрические детали. Не использовать твердые металлические предметы для удаления льда.

Для чистки использовать только теплую воду (не горячую) с мягким моющим веществом с последующим высушиванием влажных деталей при помощи мягкой ткани.

Не допускается использование продуктов с содержанием хлора или ее слабых растворов, каустической соды, абразивных моющих веществ, соляной кислоты, уксуса, отбеливателей или иных продуктов, которые могут привести к образованию царапин или снятию покрытия.

ВНИМАНИЕ, во время чистки рекомендуется использовать защитные перчатки.

Рекомендуется проводить чистку внутренних деталей не реже одного раза в месяц при использовании шкафа шоковой заморозки для хранения продуктов глубокой заморозки.

3.2 Чистка датчика

Обслуживание шкафа шоковой заморозки должно включать в себя чистку температурного датчика не реже одного раза в день.

Важно обеспечить ежедневную чистоту датчика температуры шкафа шоковой заморозки. Все работы следует проводить с отключением стационарного блока от питания, включая установку охлаждения и конденсаторный блок. Рекомендуется тщательно промыть датчик чистой водой и чистящим раствором. Использовать аналогичные моющие вещества, приводимые в предыдущем параграфе 3.1.

3.3 Чистка конденсаторного блока

В устройстве используется нержавеющая сталь AISI 304.

При чистке и обслуживании деталей из нержавеющей стали следует соблюдать рекомендации, которые в основном сводятся к неприемлемости использования токсичных веществ и обеспечению максимальной чистоты обрабатываемых деталей. У нержавеющей стали верхний слой представляет собой тонкую пленку оксида, который предотвращает образование ржавчины. Некоторые моющие вещества способны разрушить или повредить этот слой, что приведет к постепенному распространению коррозии.

Перед использованием любых моющих веществ следует направить запрос своему поставщику на предоставление нейтральной продукции без содержания хлора во избежание образования коррозии на стали. При появлении царапин на поверхности необходимо зашлифовать их мелкой абразивной бумагой.

Для чистки изделий из нержавеющей стали не рекомендуется использовать стальные губки и не оставлять их на поверхности изделия, поскольку небольшие металлические остатки могут сохраниться на поверхности и привести к образованию ржавчины, нарушая санитарно-гигиеническое состояние.

Все работы следует проводить с отключением стационарного блока от питания, включая установку охлаждения и конденсаторный блок. Рекомендуется привлекать к работам по чистке соответствующим образом обученный персонал. В целях обеспечения исправной работы конденсаторного блока необходимо проводить его периодическую чистку. Периодичность чистки в основном зависит от условий окружающей среды, в которой расположен конденсаторный блок.

Рекомендуется использовать устройство продувки воздухом с направлением потока воздуха изнутри к наружной части аппарата. Если это невозможно, воспользоваться тонкой волосяной щеткой для чистки наружной части конденсатора. При очистке необходимо действовать осторожно во избежание повреждения контура с охлаждающим флюидом. Встроенный конденсаторный блок располагается в нижней части шкафа шоковой заморозки.

Во время чистки рекомендуется использовать защитные перчатки.

ВНИМАНИЕ

Действия по регламентному и внеплановому техническому обслуживанию описаны в разделе 5 "Техническое обслуживание".

4. Рекомендации и предупреждения

4.1 Ручная разморозка

Шкаф шоковой заморозки размораживается вручную.

Рекомендуется ежедневно проводить чистку шкафа шоковой заморозки, включая внутренние поверхности двери рядом с прокладками.

4.2 Максимальная нагрузка на полки и хранение продуктов

ВНИМАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки предназначен для быстрого охлаждения приготовленных продуктов (см. таблицу с указанием температуры в зависимости от типа охлаждаемых продуктов).

Не допускается помещать в шкаф шоковой заморозки продукты, которые только извлечены из печи. Следует выждать несколько минут и поддержать приготовленные изделия при комнатной температуре, после чего приступать к циклу охлаждения. Следует отметить, что время достижения требуемой температуры при охлаждении зависит от различных факторов:

- Форма, тип, толщина и материал, в котором содержится подлежащий охлаждению продукт.
- Использование крышек на контейнерах.
- Физические особенности продукта, плотность, содержание воды и жиров.
- Температура подлежащего охлаждению продукта.

Время плюсового и минусового цикла охлаждения зависит от типа продукта. Рекомендуется использовать максимальную мощность для всех плотных или толстых продуктов, но при этом не превышать массу загрузки в 4 кг (для противней 60x40 и решеток GN 1/1) и толщину в 50 мм для плюсового цикла и 3 кг по массе загрузки и 40 мм по толщине для минусового цикла.

Цикл сниженной мощности подходит для мягких продуктов, включая овощи, крема, пудинги или продукты небольшой толщины.

В любом случае необходимо проследить, чтобы плюсовой цикл, до достижения температуры +3°C в середине продукта, не занимал более 90 минут, а цикл заморозки, до температуры -18°C в середине продукта, не занимал более 240 минут. Рекомендуется охладить камеру перед началом плюсового цикла или цикла заморозки и не укрывать продукты на время цикла во избежание его продления. Если толщина продукта позволяет, следует всякий раз использовать термощуп для сбора данных о температуре в середине продукта и во избежание прерывания цикла, пока температура не достигнет +3°C и -18°C соответственно.

Для правильного функционирования шкафа шоковой заморозки продукты следует размещать точно посередине камеры, чтобы добиться надлежащей циркуляции воздуха внутри шкафа шоковой заморозки.

Не допускается закрывать отверстия для циркуляции воздуха внутри шкафа шоковой заморозки/морозильника.

ВНИМАНИЕ

Запрещается подпускать детей к шкафу шоковой заморозки.

Загрузка продуктов

- Не следует располагать подлежащие охлаждению продукты в несколько слоев друг на друга.
- Толщина должна быть:
 - не более 50 мм для минусового цикла
 - не более 80 мм для плюсового цикла

Промежуток между противнями

В целях обеспечения надлежащей циркуляции воздуха внутри камеры шкафа шоковой заморозки промежуток между противнями должен быть не менее 10 см.

Расположение противней

Для обеспечения надлежащего замерзания противни должны располагаться рядом с испарителем. Противни следует располагать через равные промежутки.

Хранение продуктов после приготовления и шокового охлаждения

Приготовленные и подвергнутые шоковому охлаждению продукты можно хранить в холодильнике с сохранением органолептических свойств в течение 5 дней от даты обработки.

Хранение продуктов после приготовления и глубокой заморозки

Приготовленные и подвергнутые глубокой заморозке продукты можно хранить в холодильнике с сохранением органолептических свойств в течение нескольких месяцев от даты обработки.

Важно действовать согласно принципам холодильной цепочки и поддерживать на этапе хранения стабильную температуру в пределах от 0° до 4°С, в зависимости от типа продуктов.

С использованием вакуумной упаковки время хранения можно увеличить примерно до 15 дней.

Продукты, прошедшие минусовой цикл заморозки, можно хранить в течение срока от 3 до 18 месяцев, в зависимости от типа продуктов.

- Важно поддерживать температуру хранения в пределах от -20°С и ниже.

Ниже приводится информация о времени хранения ряда продуктов после глубокой заморозки.

- Избегать хранения при комнатной температуре продуктов после приготовления, предназначенных к шоковой заморозке.
- Избегать потери влажности, поскольку при этом продукт может потерять свой аромат.
- После шоковой заморозки продукт следует обернуть в защитную пленку (предпочтительно с вакуумной упаковкой) и снабдить клейкой этикеткой, на которой указывается:
 - содержимое
 - день приготовления
 - дата истечения срока годности

ВНИМАНИЕ

Не допускается повторная заморозка размороженных продуктов.

4.3 Время хранения (в месяцах) для продуктов глубокой заморозки

Тип продукта	Заморозка при -18	Заморозка при -25	Заморозка при -30
Молочные продукты			
Сыр			
Масло			
Птица и мясо			
Говядина			
Телятина			
Баранина			
Свинина			
Птица			
Кролик, гусь			

Утка, индейка			
Дичь			
Рыба			
Нежирная			
Жирная (угорь, скумбрия, лосось, сельдь)			
Моллюски с клешнями			
Моллюски			
Овощи и фрукты			
Овощи			
Фрукты			
Кондитерские изделия			
Пирожные и торты			
Кулинарные изделия			
Кулинарные изделия			

5. Время шоковой заморозки

Продукт	Противень	Максимальная емкость при загрузке	Толщина продукта	Время шоковой заморозки	Используемый цикл
Белый соус					
Мясной бульон					
Трубочки с начинкой					
Овощной суп					
Свежие макаронные изделия					
Мясной и томатный соус					
Фасолевый суп					
Рыбный суп					
Мясо и птица					
Жареное мясо					
Тушеная говядина					
Вареная говядина					
Куриная грудка					
Ростбиф					
Рыба и морепродукты					
Морской окунь					
Лобстеры					
Мидии в вакуумной упаковке					
Рыбный салат					
Вареные полипы					
Сырая каракатица					
Овощи					
Морковь					
Грибы					
Кабачок					
Кондитерские изделия					
Ванильный и шоколадный пудинг					

Сливки					
Ванильный крем					
Кремовый сахарный пудинг					
Семифреддо					
Тирамису					

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО ВНОСИТЬ ТЕХНИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ.

6. Техническое обслуживание

Все работы по обслуживанию следует проводить с отключением стационарного блока от питания, включая установку охлаждения и конденсаторный блок. Все работы должны проводиться квалифицированным и специально обученным персоналом.

6.1 Периодические проверки

Через регулярные интервалы (но не реже одного раза в год) следует проводить полную проверку системы квалифицированным персоналом. Убедиться, что:

- . система слива воды функционирует надлежащим образом.
- . отсутствуют утечки охлаждающего газа, и все система охлаждения исправно функционирует.
- . техническое состояние электрической системы не вызывает нареканий в плане безопасности.
- . прокладки двери исправны, а сама дверь закрывается должным образом.
- . конденсатор охлаждающей установки не имеет следов грязи.

6.2 Замена компрессора/охлаждающий газ

В случае повреждения и (или) замены компрессора следует собрать охлаждающий газ и масло и не допустить его попадания в окружающую среду, в том числе в ходе утилизации.

6.3 Удаление отходов

Различные материалы, включая пластмассу, прокладки, листовой металл, полиуретановые компоненты, части панели управления и электрические детали должны быть собраны и (или) утилизированы на свалке соответствующих отходов или с привлечением авторизованных служб сбора и утилизации мусора в соответствующем регионе. Не допускается утилизация в составе бытового мусора.

Собрать охлаждающий газ и масло в специальных емкостях; не допускается слив этих веществ в канализационную систему. Такие вещества подлежат утилизации в соответствии с действующими местными нормами.

ВНИМАНИЕ!

Все регламентные и внеплановые работы по чистке описаны в разделе 2 "Чистка".

7. Панель управления

Регулировка времени (+)

Светодиод, функция быстрой заморозки

Регулировка времени (-)
Отключение сигнала (зуммер)

Селектор функции и времени
Начало/остановка заморозки
Функциональная световая индикация
Дисплей

ВНИМАНИЕ!

По завершении цикла шоковой заморозки автоматически включается функция хранения: при температуре +3 (°C) для плюсового цикла и -18 (°C) для минусового цикла.

7.1 Описание

Панель управления позволяет использовать основные функции шкафа шоковой заморозки:

- . охлаждение до плюсовой температуры
- . шоковая или глубокая заморозка до минусовой температуры
- . использование встроенного датчика температуры или охлаждение по времени
- . хранение
- . ручная разморозка

Пользователь может выбрать время охлаждения в отсутствии выбранного датчика.

Расположение панели управления.

7.2 Интерфейс

Интерфейс

При включении панели управления проходит 5-секундная проверка ламп, после чего система переходит в режим ожидания

Режим ожидания

Дисплей

На дисплее отображается '---'

Кнопки

После нажатия кнопки настройки с удержанием в течение 4 секунды система переходит в режим Stop.

Stop (Стоп)

Дисплей

На дисплее отображается время (часы и минуты), если включен режим заморозки по времени. На дисплее отображаются данные с датчика температуры, в случае, если он задействован.

Кнопки

Кнопки Set (настройка), Up (вверх), Dw (вниз) позволяют перейти к настройке цикла охлаждения.

Нажатие кнопки Set автоматически переходит к циклу с датчиком температуры, если прежде было выставлено время цикла, либо можно воспользоваться предустановленными временными значениями.

При удержании кнопки Set нажатой в течение 4 секунд система переходит в режим ожидания.

Нажатие кнопки Up или Dw автоматически меняет время цикла, если используется цикл с датчиком температуры, в противном случае меняются предустановленные временные значения.

При включенном зуммере первым нажатием кнопки Dw зуммер выключается. Нажатие кнопки Start/Stop приводит к запуску цикла охлаждения.

P5=1 означает использование цикла разморозки. Для его включения необходимо нажать и удерживать кнопку Start/Stop в течение 4 секунд.

Это специальный цикл охлаждения, для него требуются P11+P12. В течение первых P11 минут идет цикл разморозки, затем в течение P12 минут идет охлаждение.

Кнопка Start

Дисплей

На дисплее отображается время (часы и минуты), если включен режим заморозки по времени. На дисплее отображаются данные с датчика температуры, в случае, если он задействован.