

Шафи швидкого заморожування / охолодження серії **Gastro-Line**

Інструкція з експлуатації



Моделі серій:

BLC

Зміст

Увага	3
Розпакування та розміщення	4
Підключення до електромережі	4
Запуск	5
Продуктивність	5
Поради що до використання	5
Цикл швидкого охолодження	6
Цикл швидкого заморожування	6
Технічне обслуговування	7
Усунення несправностей	8
Утилізація	8
Швидке налаштування та пояснення	9

УВАГА

1. З початку використання шафи необхідно прочитати інструкцію.
2. Користувач несе відповідальність за використання шафи у відповідності до інструкції.
3. У випадку несправностей зв'язатись з дистриб'ютором.
4. Шафа повинна бути розміщена в сухому та добре вентиляваному приміщенні.
5. Не допускається встановлення шаф поруч з джерелами теплового випромінювання, тобто плит, батареї опалення та інше, а також в місцях дії прямих сонячних променів.
6. Зверніть увагу, що кожний електричний прилад може бути небезпечним.
7. Забороняється використовувати шафу для зберігання вибухонебезпечних речовин, таких як, газ, бензин та інше.
8. В конструкції шафи не використовувались азбест або CFC.
9. Компресорна олія не містить PCB.



ТІЛЬКИ ДЛЯ ПРИЛАДІВ З ХОЛОДОАГЕНТОМ R290/R600a!

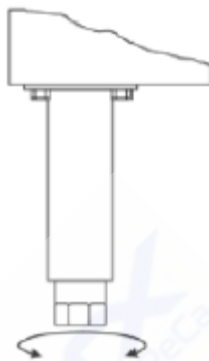
Шафи містять легкозаймистий холодоагент, тому подбайте про вентиляцію навколо приладу. Не використовуйте механічні пристрої під час розморожування, це може спричинити протікання системи охолодження. Не використовуйте електроприлади всередині шафи.

Будь-який ремонт повинен виконувати кваліфікований фахівець (EN 60335-2-89: 2010).

Розпакування та розміщення

Шафа постачається в упаковці. Перед розпакування перевірте цілісність пакування та наявність його пошкоджень.

Зніміть дерев'яний піддон і пакування. Зовнішні поверхні захищені захисною плівкою, яку необхідно зняти перед розміщенням. Для забезпечення правильної роботи важливо, щоб шафа була рівно встановлена на підлозі. Якщо шафа постачається з ніжками, їх можна регулювати.



Увага!

1. Не закривайте вентиляційні отвори.
2. Переконайтеся, що є принаймні 15 см вільного простору між шафою і стіною.

Підключення до електромережі

Шафи BLC3, BLC5 та BLC10 працюють від електромережі 230В/50 Гц.

Шафа BLC14 працює від електромережі 400В/50 Гц.

Переконайтеся, що шафа під'єднана до окремої електричної групи, щоб уникнути перевантаження.

Настінна розетка повинна бути легкодоступною.

Необхідно дотримуватися всіх вимог щодо заземлення, встановлених місцевими органами влади з електроенергетики. Вилка та розетка повинні мати правильне заземлення. У разі сумнівів зверніться до електрика.

Основні електричні підключення повинні виконуватися кваліфікованими електриками.

Запуск

З початку шафу необхідно очистити (див. розділ «Технічне обслуговування»)..

Увага!

Якщо шафа перевозилась у лежачому стані, необхідно витримати її 2 години перед під'єднанням до електромережі.

Продуктивність

BLC3 - модель підходить для розміщення 3 гастроємкостей з одночасним загальним завантаженням 12кг продукту для режиму «Охолодження» та 8кг у режимі «Заморожування».

BLC5 - модель підходить для розміщення 5 гастроємкостей з одночасним загальним завантаженням 18кг продукту для режиму «Охолодження» та 14кг у режимі «Заморожування».

BLC10 - модель підходить для розміщення 10 гастроємкостей з одночасним загальним завантаженням 40кг продукту для режиму «Охолодження» та 28кг у режимі «Заморожування».

BLC14 - модель підходить для розміщення 14 гастроємкостей з одночасним загальним завантаженням 55кг продукту для режиму «Охолодження» та 38кг у режимі «Заморожування».

Поради що до використання

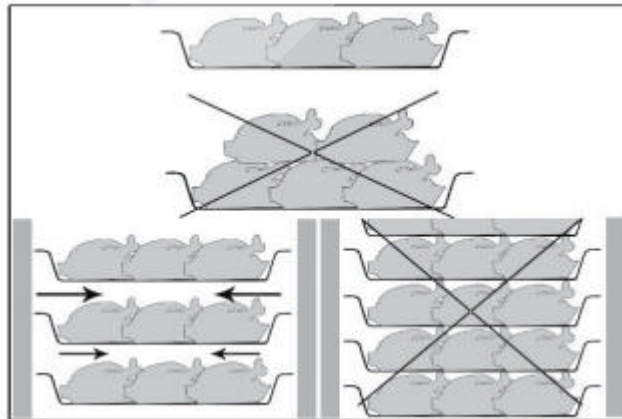
Якщо шафа не працює протягом тривалого часу, виконайте наступні дії:

1. Використовуйте автоматичний вимикач, щоб деактивувати підключення до основної електричної мережі.
2. Ретельно очистіть прилад та прилеглі до нього ділянки.
3. Нанесіть тонкий шар кулінарної олії на поверхні з нержавіючої сталі.
4. Виконайте всі операції з технічного обслуговування.
5. Залиште дверцята не до кінця зачиненими, щоб запобігти утворенню цвілі та/або неприємного запаху.

Не розміщуйте харчові продукти, температура яких перевищує 90°C.

Не розміщуйте продукти, які потрібно охолодити/заморозити, у контакт з внутрішніми стінками, щоб не блокувати циркуляцію повітря.

Між гастроємкостями має бути достатній простір, щоб забезпечити достатній потік холодного повітря на весь продукт.



Ніколи не перекривайте вхідні отвори вентиляторів випаровувача.

Продукти, які важче охолоджувати через їх розмір, слід викладати в центр.

Обмежте кількість і тривалість відкривання дверцят.

Після швидкого охолодження/заморожування продукту, його треба зберігати в відповідній шафі (+2°C, якщо він був охолоджений та -20°C, якщо заморожений). Повинен бути нанесений ярлик, що описує вміст продукту, тип обробки, дата охолодження / заморожування та термін придатності.

Охолоджені продукти слід зберігати лише протягом короткого періоду часу.



Щоб запобігти бактеріальному забрудненню або забрудненню будь-якої іншої біологічної природи, термозонд необхідно продезінфікувати після кожного використання.

Цикл швидкого охолодження

При такому режимі роботи, шафа підтримує температуру холодильного відділення близько нуля протягом усього процесу охолодження, щоб забезпечити поступове зниження температури продукту до +3°C. Таким чином, на поверхні продукту не утворюються кристали льоду. Особливо це стосується продуктів, які не упаковані та чиї фізичні/органолептичні характеристики можуть бути пошкоджені утворенням поверхневого льоду (наприклад, риба).

Цикл швидкого заморожування

За допомогою цього режиму шафа підтримує температуру на від'ємному значенні нижче -18°C, що є кінцевою температурою заморожування. Щоб заморожування було успішним і швидким, їжа має бути невеликими шматками, особливо, якщо вона має високу жирність. Шматки найбільші поміщають у центрі гастроємкості. Якщо для заморожування потрібно більше часу, ніж стандартний час, і розміри продукту не можуть бути меншими,

зменшить кількість завантаженого продукту і попередньо охолодити камеру, запустивши порожній цикл заморозки перед завантаженням продукту.

Технічне обслуговування

Роз'єднати шафу від електромережі.

Шафу необхідно регулярно мити та проводити очищення. Миття проводиться теплою водою з мильним розчином. Після миття шафу необхідно промити чистою водою та дати висохнути. Зовнішні поверхні можна обробити олією для металевих поверхонь.

Не використовуйте для миття прямий струмінь води або прилади під високим тиском.

Не використовуйте залізні губки та щітки або скребки для очищення нержавіючої сталі, оскільки можуть відкладатися частинки заліза, які окислюючись, можуть призвести до іржі.

Для видалення затверділих залишків використовуйте дерев'яні або пластикові шпателі або абразивні гумові подушечки.

ОБРОБКА КОНДЕНСАТОРА.

Періодично чистіть конденсатор.

Оскільки ребра конденсатора дуже гострі, завжди надягайте захисні рукавички під час його обробки.

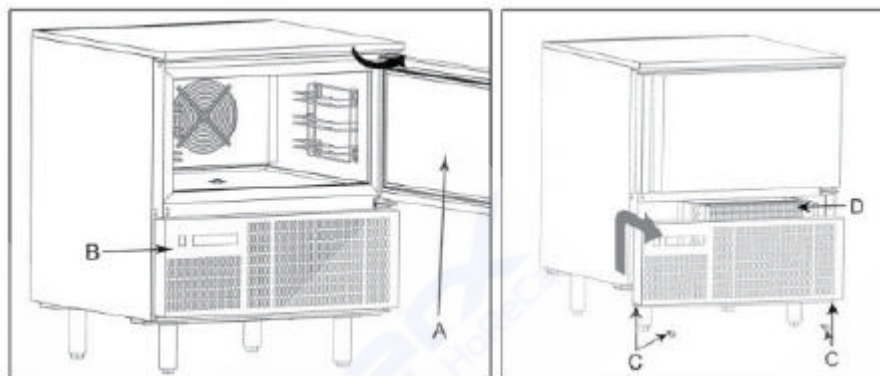
За наявності пилу використовуйте захисні маски та окуляри.

Відкладення пилу з ребер видаляється за допомогою пиловідсмоктувача або за допомогою щітки, вертикальними рухами вздовж напрямку плавників.

Забороняється використовувати інші інструменти, які можуть деформувати ребра конденсатора, що вплине на загальну роботу шафи.

Для очищення виконайте такі дії:

1. Відкрийте дверцята (A) шафи.
2. Зніміть нижню панель (B) з технічного відсіку: для цього зніміть гвинти (C).
3. Тепер можна очистити реберну частину конденсатора (D) за допомогою відповідних інструментів і захисних пристроїв.
4. Після очищення закрийте нижню панель та зафіксуйте її попередньо знятими гвинтами.



Увага! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для миття хлорні та кислотні розчини.

Усунення несправностей

Система охолодження є герметично закритою і не потребує нагляду, лише очищення.

Спочатку перевірте, чи під'єднана шафа до електромережі та немає відхилень у роботі мережі.

Якщо причину несправності неможливо візуально визначити, зверніться до дилера.

Звертаючись до дилера назвіть модель шафи, її серійний номер та номер виробу. Ці дані вказані на табличці з правої сторони на внутрішній панелі шафи.

Утилізація

Якщо строк експлуатації шафи закінчився, її потрібно утилізувати без ушкоджень зовнішньому середовищу. Необхідно приймати до уваги існуючі правила утилізації. Крім того, необхідно приймати до уваги окремі законні вимоги в кожній країні до правил утилізації, яким теж треба дотримуватись.



Швидке налаштування та пояснення

Натисніть  для переходу між циклами CY1 , CY2 , CY3 , CY4  та вибору необхідного.

5 програм мають значення за замовчуванням, показані на діаграмах наступної сторінки.

1. CY1: Швидке охолодження та збереження (жорстке + м'яке охолодження та утримання).

2. CY2: Охолодження та швидке заморожування (жорстке + м'яке охолодження, заморожування та утримання).

3. CY3: Швидке заморожування (швидке заморожування та утримання).

4. CY4: Швидке заморожування з сигналізацією та зупинкою (тільки швидке заморожування).

5. H: Функція режиму утримання (сильний холод або замерзання).

dEF: Для запуску ручного розморожування.



Як відобразити задані параметри.

Під час виконання циклу утримання (горить значок H), натисніть клавішу .

Значення утримання відображається на верхньому дисплеї, а мітки SETH відображаються на нижньому дисплеї (дивись малюнок нижче).



Як змінити задані параметри.

Поки відображається SETH, утримуйте клавішу  натиснутою, доки напис SETH не почне блимати.

За допомогою клавiш зі стрілками змініть значення та натисніть клавiшу **SET** для підтвердження.

Щоб підтвердити та вийти, натисніть клавiшу **SET** ще раз.

Як почати цикл.

Натисніть клавiшу , вибраний цикл почнеться.

Увімкнеться жовтий дисплей.

Компресор затримується на 3 хв.

Як призупинити цикл.

Натисніть  ключ, компресор і вентилятор зупиняться.

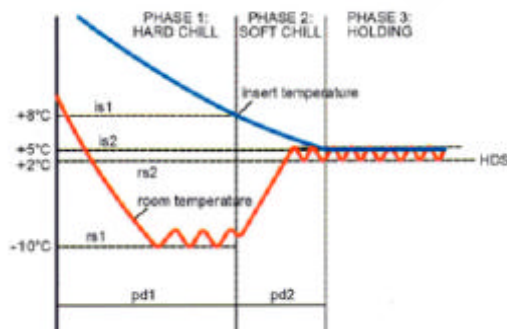
Stb блимає на дисплеї під час паузи.

Натисніть клавiшу , щоб перезапустити цикл з моменту зупинки циклу.
У будь-якому випадку цикл автоматично перезапускається після часу PAU.

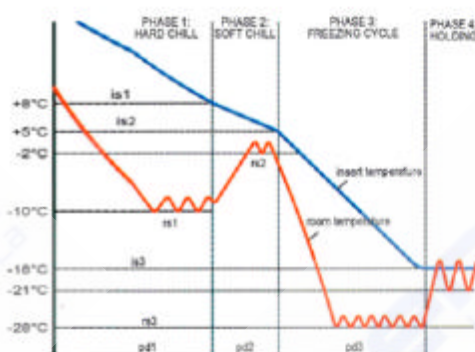
Як зупинити цикл.

Утримуйте кнопку  натиснутою, доки жовтий дисплей не вимкнеться і цикл не буде зупинено.

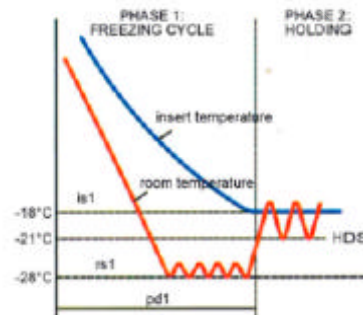
1 CY1: Hard chill + soft chill + holding



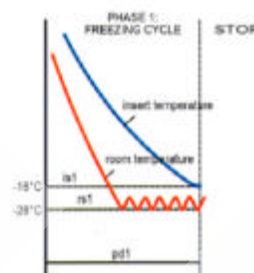
2 CY2: Hard chill + soft chill + freezing + holding



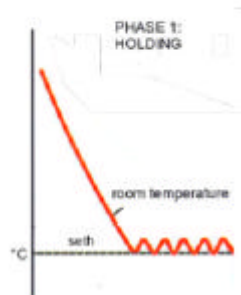
3 CY3: Freezing cycle + holding



4 CY4: Freezing cycle then stop



H H: Holding mode



ВПЛИВ РЕЖИМІВ РОБОТИ ШАФИ НА РОЗВИТОК БАКТЕРІЙ

Режим швидкого охолодження від +70°C до +3°C

Цикл швидкого охолодження знижує температуру продукту від +70°C до +3°C за 90 хвилин. Розмноження бактерій прискорюється в проміжку між +60°C та +10°C, тому важливо як найшвидше охолодити продукт.

Крім того, зберігаються вітаміни, смак і запах продуктів.

Потім продукт слід зберігати при температурі +2°C.

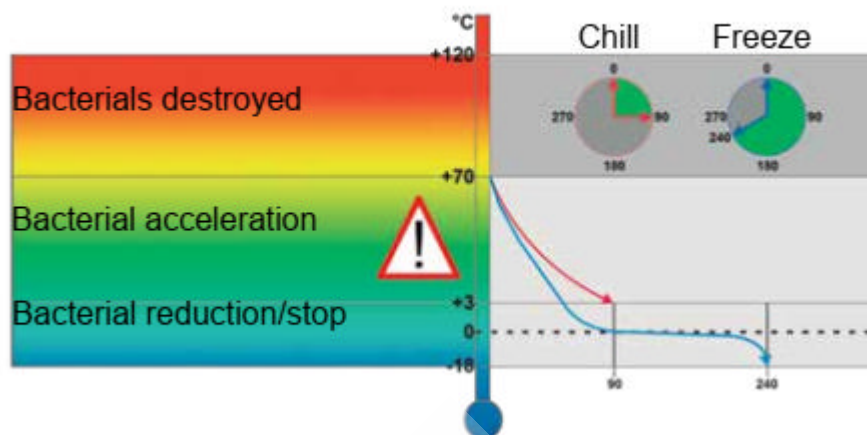
Режим швидкого заморожування від +70°C до -18°C

Цикл швидкого заморожування знижує температуру продукту від +70°C до -18°C за 240 хвилин. Швидке зниження температури продукту підвищує термін служби продукту.

Крім того, якість зберігається без значних втрат ваги, рідини та смаку.

Потім продукт слід зберігати при температурі -20°C.

Bacteria in general



Специфікації можуть бути змінені без попереднього повідомлення

TEFCOLD A/S, Industrivej 25, DK-8800 Viborg ©TEFCOLD A/S