



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
USER AND MAINTENANCE MANUAL

ABBATTITORI DI TEMPERATURA **IT**
BLAST CHILLERS **EN**
CELLULES DE REFOIDISSEMENT **FR**
SCHNELLÜHLER **DE**
ABATIDORES DE TEMPERATURA **ES**

CE

SHOKEP

Введение

Данная инструкция является неотъемлемой частью данного оборудования.

Пожалуйста, держите ее всегда рядом с ним в легкодоступном месте. Все предписания данной инструкции предполагают правильное и корректное использование продукции и для обеспечения полной безопасности.

Мы рекомендуем хранить инструкцию в целостности и в сухом месте.

Технические характеристики



		ATO3ISO	ATO3ISOSG	ATO5ISO	ATO5ISOSG
Размеры	мм	750*740*720/750	750*740*720/750	750*740*850/880	750*740*850/880
Вес НЕТТО	кг	50	30	71	51
Размеры камеры	мм	600*400*280	600*400*280	610*400*410	610*400*410
Объем		3GN1/1- 3 60*40	3GN1/1- 3 60*40	5GN1/1- 5 60*40	5GN1/1- 5 60*40
Пространство между подносами	см	7	7	7	7
Охлаждение	+3 С	14 кг	14 кг	20 кг	20 кг
Заморозка	-18С	11 кг	11 кг	15 кг	15 кг
Газ	Газ	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
Тестовые детали		+43/65 %	+43/65 %	+43/65 %	+43/65 %
Потребляемая мощность	Вт	1150	40	1424	70
Электропитание	Вольтаж- Мощность- Частота	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

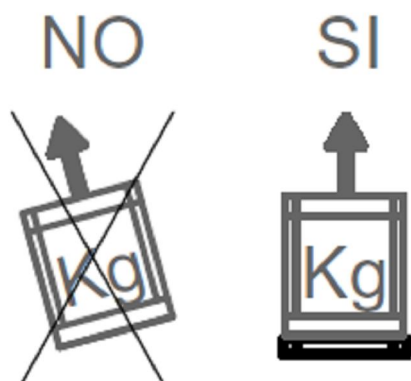


		ATO7ISO	ATO7ISOG	AT10ISO	AT10ISOSG	AT10ISOP	AT10ISOPSG
Размеры	мм	750*740*1260/1290	750*740*1260/1290	750*740*1260/1290	750*740*1260/1290	750*740*1240	750*740*1240
Вес НЕТТО	кг	90	60	90	60	102	69
Размеры камеры	мм	760*630*410	760*630*410	760*630*410	760*630*410	760*630*410	760*630*410
Объем		7GN1/1-760*40	7GN1/1-760*40	10GN1/1-1060*40	10GN1/1-1060*40	10GN1/1-1060*40	10GN1/1-1060*40
Пространство между подносами	см	10.5	10.5	7	7	7	7
Охлаждение	+3 С	25	25	25	25	35	35
Заморозка	-18С	20	20	20	20	25	25
Газ	Газ	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
Тестовые детали		+43/65 %	+43/65 %	+43/65 %	+43/65 %	+43/65 %	+43/65 %
Потребляемая мощность	Вт	1490	80	1490	80	2100	100
Электропитание	Вольтаж- Мощность - Частота	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	380-3-50	380-3-50

1. УСТАНОВКА ШОКЕРА

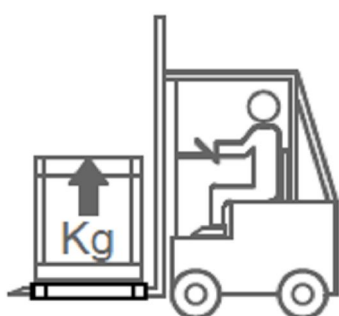
Перед установкой шокера на кухне или магазине, просим Вас внимательно ознакомиться с инструкцией.

1.1 ТРАНСПОРТИРОВКА



Рекомендуем перевозить шокер только в вертикальном положении, если шокер был наклонен во время перемещения, верните его в вертикальное положение и не включайте не менее чем 8 часов.

1.2. ЗАГРУЗКА/ РАЗМЕРЫ/ ВЕС



Перед началом загрузки, размещением и установкой шокера, внимательно просмотрите раздел, касающийся веса и объема вашей модели.

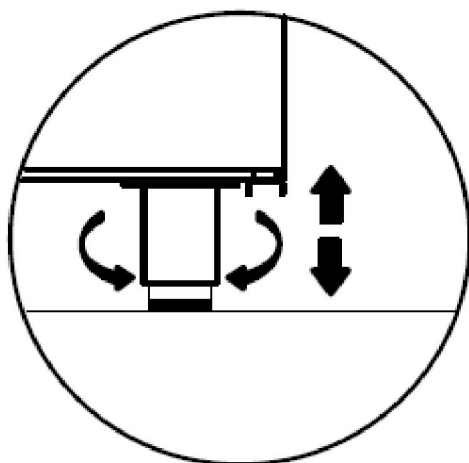
1.3. УПАКОВКА

После транспортировки проверьте, не повреждена ли коробка.

1.4. ТРУБА ДЛЯ ВЫХОДА КОНДЕНСАТА/ ПОДКЛЮЧЕНИЕ СПУСКНОГО ОТВЕРСТИЯ

Шокер поставляется со встроенным конденсаторным агрегатом, дополняется съемной корзиной для конденсата. Съемная корзина прикреплена внизу агрегата.

1.5. Установка и регулирование ножек.



Установите шокер на идеально ровной горизонтально поверхности, а в случае необходимости отрегулируйте высоту винтовыми регулируемыми ножками. Шокер должен находиться в идеально горизонтальном положении, для того чтобы избежать шумных вибраций конденсационной установки.

1.6. УСТАНОВКА ВНУТРИ МАГАЗИНА/ РЕСТОРАНА/ РАБОЧЕЙ КОМНАТЫ.

Мы предлагаем Вам установить шокер в комнате в кондиционированном воздухе. Любезно напоминаем Вам, что без этого неисправность неизбежна.



Внимание!

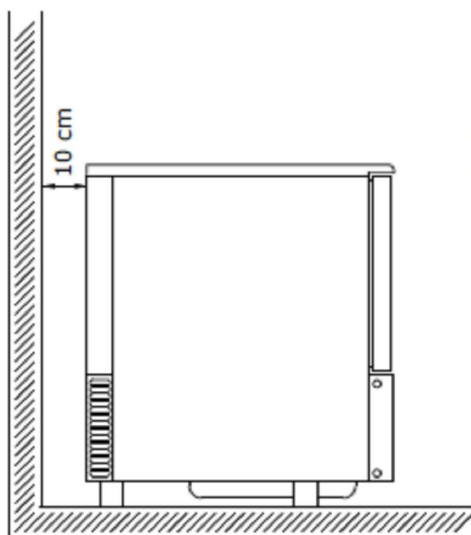
В целях обеспечения правильной работы шокера, пожалуйста, соблюдайте следующие рекомендации:

- Не заграждайте воздухоотвод шокера
- Не устанавливайте шокер под прямым воздействием солнечного света.
- Не прислоняйте никакие предметы к шокеру. Периметр вокруг шокера должен быть очищен от объектов, препятствующих правильной циркуляции воздуха
- Не помещайте шокер в помещение с высокой относительной влажностью
- Не помещайте шокер внутри замкнутого пространства. При отсутствии правильного кондиционирования воздуха, холодильная установка будет работать неэффективно.
- Убедитесь, что в той комнате, которой установлен прибор, есть достаточный оборот воздуха, даже во время закрытия и перерывов. При этих условиях, холодильная установка будет работать должным образом.

1.7 Минимальная дистанция от стены

Для того чтобы обеспечить хорошее функционирование шокера и правильную циркуляцию воздуха, во время позиционирования вы должны соблюдать некоторое минимальное расстояние от стены

- От лицевой стороны, до ближайшего объекта, соблюдайте минимальное расстояние, соответствующее длине открытой дверцы.
- От задней стороны шокера до стены, соблюдайте минимальное расстояние 10 см.



1.8 Шокер со встроенным конденсатором (конденсирующим устройством)

Шокер снабжен встроенным конденсатором, поэтому необходимо, чтобы воздухозаборник находящийся на передней сетке воздуховывода, не был прегражден, для того чтобы обеспечить должное воздухообращение. Периметр вокруг шокера должен быть очищен от любых объектов.

Напомним, что, при повышении температуры воздуха в помещении или недостаточном количестве воздуха для конденсатора, уменьшается охлаждающая способность, появляется возможность порчи продуктов и увеличивается потребление электроэнергии. Если шокер со встроенным конденсатором облакачивался на бок во время транспортировки, мы советуем вам подержать устройство по меньшей мере 8 часов в вертикальном положении перед включением. Таким образом вы позволите маслу попасть во все компоненты, еще раз их смазав. После этого вы можете приступить к старту.

2. Подключение электричества и заземление.

2.1 Электроснабжение

Установка и электрические подключения должны выполняться в соответствии с действующими электрическими правилами. Эти операции должны выполняться квалифицированным персоналом. Компания не несет ответственности за несоблюдение вышеуказанных действующих правил.

Смотрите электрическую схему шокера в конце данной инструкции.

Перед включением шокера, необходимо вначале полностью и тщательно очистить прибор, используя теплую воду без агрессивных моющих средств и вытереть насухо мягкой тканью все влажные части (внимательно читайте главы касающиеся чистки шокера).

Для того чтобы осуществить правильное включение вы должны выполнить следующее:

- Заранее подготовьте магнитно термическую защиту от поражения электрическим током выключателя, и убедитесь, что частота/напряжение линии соответствует тому которое указано в маркировке серийного номера (см. на размещенную этикетку).
- при запуске компрессора, убедитесь, что подача напряжения на розетку должна быть в пределах от + / - 10%.
- Мы рекомендуем вам установить автомат четырехполюсный с контактами не менее 3 мм от крышки розетки. Этот параметр является обязательным, если нагрузка превышает 1000 Вт или если шокер подключен напрямую, без использования вилки. Магнитно термический выключатель должен быть расположен неподалеку от шокера, и хорошо виден техником в случае обслуживания.

Важно, чтобы кабель питания соответствовал устройству энергопотребления.

- Обязательно требуется заземление прибора в соответствии с законом. Поэтому, его необходимо подключить к эффективной системе заземления. Если кабель питания был поврежден, он должен быть заменен квалифицированным техником. Настоятельно рекомендуется избегать использование электроприборов внутри отсека шокера.
- Если компрессор поврежден, для того чтобы предотвратить любые риски, он должен быть заменен исключительно квалифицированным персоналом. В случае поломки мы рекомендуем отключить прибор используя магнитно термический выключатель с защитой от поражения электрическим током.

2.2 Запуск шокера

Внимание

Перед включением шокера, убедитесь, в том что:

- Ваши руки сухие
- Пол и розетка сухой
- Шокер со встроенным конденсатором находится в вертикальном положении. Если он был наклонен, мы советуем вам подержать устройство по меньшей мере 8 часов в вертикальном положении перед включением. Таким образом, вы позволите маслу попасть во все компоненты, еще раз их смазав.
- Для регулирования рабочих параметров обратитесь к инструкции для пользователя панелью управления, приложенную к этой книжке.
- Для встроенной установки, перед подключением к розетке, убедитесь в том, что переключатель поставлен на 0, OFF или зеленую позицию. Вставьте разъем, затем переключите выключатель.
- Для установки температуры следуйте таблице категории продукции /температура хранения.
- Запуск шокера со встроенным устройством должен осуществляться квалифицированным персоналом.

Для регулирования рабочих параметров обратитесь к инструкции для пользователя панели управления, она прилагается к данному руководству.

3. Чистка

3.1 Чистка шокера

В техническое обслуживание шокера должна входить по меньшей мере одна ежедневная уборка зоны загрузки, в целях предотвращения развития и накопления бактерий.

Внимание

Очень важно поддерживать ежедневную чистку шокера с целью предотвращения развития и накопления бактерий. Перед чисткой камеры шокера, вы должны выполнить размораживание удалив крышку водосборного бассейна. Все процедуры должны проводиться при отключенном электропитании обоих устройств, холодильной установки и конденсирующей установки.

Не промывайте внутренние части шокера под прямым напором струи воды, потому что его электрические части могут повредиться. Для удаления льда, не используйте никаких жестких металлических инструментов.

Для очистки использовать только теплую воду (не горячую) без каких-либо агрессивных моющих средств, мокрые части вытирайте мягкой тканью.

Избегайте использование средств, которые содержат хлор или растворяющие вещества, каустическую соду, абразивные моющие средства, соляную кислоту, уксус, отбеливатель или другие продукты, которые могут поцарапать или размельчать.

Внимание, во время операций по очистке, рекомендуется использовать перчатки. Желательно проводить внутреннюю очистку не реже одного раза в месяц, при условии что шокер используется для консервации или глубокой заморозки продуктов.

3.2 Чистка щупа



В техническое обслуживание шокера должна входить по крайней мере одна ежедневная чистка температурного щупа.

Очень важно ежедневно держать в чистоте щуп шокерного отсека. Все процедуры должны проводиться при отключенном электропитании обоих устройств, холодильной установки и конденсирующей установки.

Мы рекомендуем тщательно прополаскивать зонд чистой водой с гигиеническим раствором. Обратитесь к тем же методам и моющим средствам для очистки, которые указаны в предыдущем параграфе.

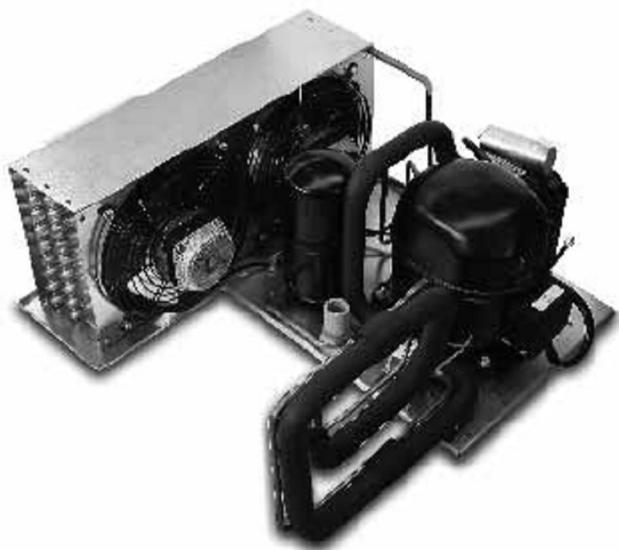
3.3 Чистка конденсирующего устройства

Сталь - называется нержавеющей сталь AISI 304.

Для чистки и ухода за частями изготовленных из нержавеющей стали, соблюдайте следующие рекомендации, учитывая, что первое и основное правило заключается в гарантии отсутствия токсичности и максимальной гигиены обработанных продуктов. Нержавеющая сталь имеет тонкий слой оксида, который предотвращает образование ржавчины. Есть моющие средства, которые могут уничтожить или повредить этот слой, что может привести к коррозии.

Перед использованием любых моющих средств разузнайте у вашего поставщика о нейтральных продуктах без хлора, во избежание коррозии стали. В случае возникновения царапин на поверхности необходимо разгладить их качественной тонкой спрессованной стальной стружкой или абразивной тканью изготовленной из волокон синтетических материалов.

Для чистки нержавеющей стали не рекомендуется использовать губку из тонкой стальной стружки и не оставляйте ее на ней.



Все процедуры за уходом стационарной установки, должны проводиться при отключенном электропитании обоих устройств, холодильной установки и конденсирующей установки. Мы рекомендуем, чтобы уборка проводилась квалифицированным персоналом. Для того, чтобы конденсирующая установка всегда хорошо функционировала, необходимо периодически проводить очистку конденсатора. Эта уборка в основном зависит от среды, в которой установлен конденсаторный агрегат.

Желательно использовать струю воздуха, направленную изнутри наружу устройства. Было бы просто невозможно использовать щетку с длинной щетиной с внешней стороны конденсатора. Будьте осторожны, чтобы не повредить проводку охлаждающей жидкости. Встроенный конденсационный блок находится в нижней части шокера.



Для этих операций мы рекомендуем использовать защитные перчатки.



Внимание.

Операций по обыкновенному и необыкновенному обслуживанию описаны в главе 5 "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".

4. РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

4.1 Руководство по размораживанию

Шокер имеет ручную разморозку.

Мы рекомендуем ежедневную внешнюю чистку шокера, включающую чистку внутренней стороны двери рядом с прокладкой.

4.2 Максимальная загрузка полок и хранение



Внимание.

Шокер является подходящим для понижения только что приготовленной пищи (см. диаграмму температур в соответствии с продуктами, которые должны быть охлаждены).

Не засовывайте в шокер продукты, которые только что из духовки. Подождите несколько минут, прежде, чем поместить продукты в отсек, а затем начинайте цикл. Напомним, что время заморозки, требующееся для достижения заданной температуры, зависит от различных факторов, таких как:

- форма, тип, толщина и материал, в котором содержится пища, которую необходимо охладить.
- использование крышки контейнера.
- физические свойства продукта, плотности воды и жира.
- температурное состояние пищи которую необходимо охладить.

Положительное и отрицательное время заморозки зависит от продукта, который будет взят. Мы рекомендуем использовать цикл при максимальной скорости для всех плотностей и толщин кусков пищи, но в любом случае никогда не превышающую 4 кг нагрузки (для GN 1 / 1 сетки и 60x40 кастрюли) и толщиной 50 мм для положительной фазы и 3 кг погрузки и толщины 40 мм для отрицательной фазы.

Цикл пониженной скорости подходит для деликатных продуктов, таких как овощи, кремы, пудинги или продукты малой толщины.

В любом случае убедитесь, среднетемпературный режим, до +3 ° C в сердцевине продукта, не займет более 90 минут и что низкотемпературный режим, до -18 ° C в

сердцевине продукта, не занимает более 240 минут. Важно охладить отсек, прежде чем включить среднетемпературный или низкотемпературный режимы, и рекомендуется не накрывать пищу в течение цикла, чтобы не увеличивать время цикла. Всегда используйте щуп, если конечно позволяет толщина продукта, чтобы точно знать температуру в сердцевине продукта, и не прерывайте цикл до достижения температуры $+3^{\circ}\text{C}$ и -18° .

Для правильного функционирования продукта, важно чтобы продукт находился в середине шокера, для свободной циркуляции воздуха.

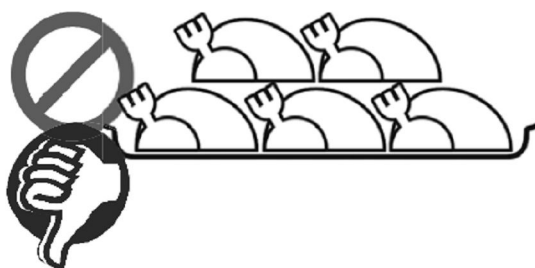
ЗАГРУЗКА ЕДЫ

Продукты должны загружаться один раз в шокер.

Толщина должна быть меньше чем:

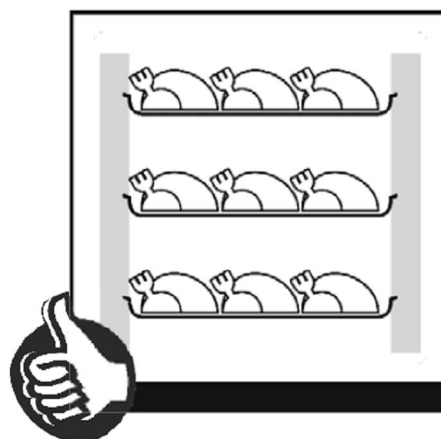
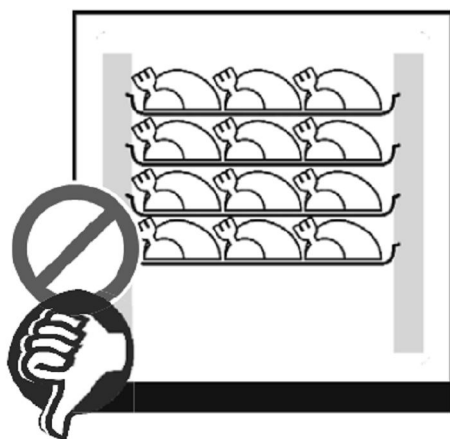
*50 мм при низкотемпературном режиме.

*80 мм при среднетемпературном режиме.



РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ЛОТКАМИ

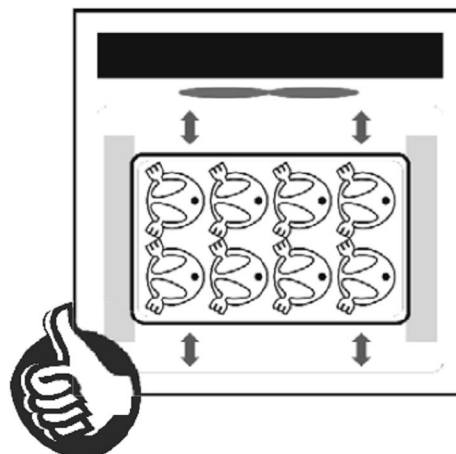
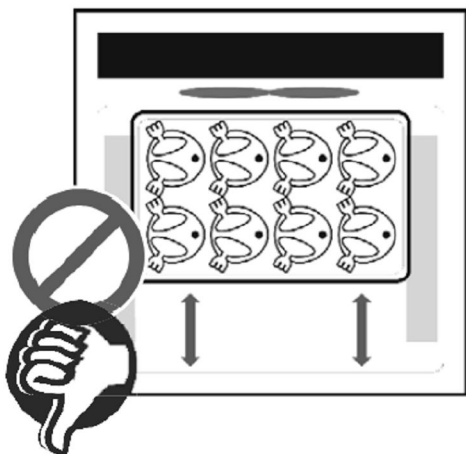
Для того чтобы воздух в шокере мог свободно циркулировать, необходимое расстояние между лотками должно быть не менее 10 см.



РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОТВЕНЕЙ

Для того чтобы обеспечить лучшую производительность шокера лотки должны быть размещены рядом с испарителем.

Расстояние между лотками должно быть одинаковое.



ХРАНЕНИЕ ОХЛАЖДЕННЫХ ПРИГОТОВЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Приготовленная и охлажденная еда может храниться в холодильнике до 5 дней.

ХРАНЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ.

Приготовленные и замороженные продукты могут храниться в морозильнике без изменения несколько месяцев. Очень важно сохранять температуру от 0° до 4°, в зависимости от типа продуктов.

Время хранения охлажденных продуктов может увеличиться до 15 дней, если они хранятся в вакуумной упаковке.

Быстро охлажденные продукты могут храниться от 3 до 18 месяцев, в зависимости от типа продуктов.

*Очень важно сохранять температуру -20° или ниже.

*Избегайте разморозки, чтобы сохранить свежесть пищи.

В таблице (4.3) хранение некоторых продуктов.

Продукты быстрой заморозки должны быть в пластиковой упаковке (лучше в вакуумной упаковке), на упаковке должны быть данные:

*содержание

*дата заморозки

*срок годности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Размороженные продукты нельзя еще раз замораживать.

4.3.ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ (МЕСЯЦ) ПРОДУКТОВ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ

ПРОДУКТЫ	Заморозка - 18°С	Заморозка - 25°С	Заморозка- 30°С
Молочные продукты			
Сыр	4	6	6
Масло	8	12	15
Птица и мясо			
Говядина	9	12	18
Телятина	6	12	18
Ягненок	6	12	18
Свинина	4	12	15
Птица	5-9	12	18
Кролик, гусь	4-6	-	-
Утка, индейка	4-6	-	-
Дичь	6-10	12	12
Рыба			
Нежирная	6-8	12	15
Жирная	3-4	7-8	8-9
Моллюск	3-4	12	17
ОВОЩИ И ФРУКТЫ			
Овощи	12	18	24
Фрукты	12	18	24
ВЫПЕЧКА			
Пироги	2-4	8	12
ПОЛУФАБРИКАТЫ	2-4	6	6

5. Время охлаждения

ЕДА	ГАСТРОЕМКОСТЬ	МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	ТОЛЩИНА ПРОДУКТА	ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ	ЦИКЛ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА					
Белый соус	GN1/1 h 60	6 л	4 см	70 мин.	Средн. °t.
Говяжий суп	GN1/1 h 110	8л	6-7 см	110 мин.	Средн. °t.
Канелони	GN1/1 h 40	4 кг	3-4 см	40 мин.	Средн. °t.
Овощной суп	GN1/1 h 100	5л	5 см	100 мин.	Средн. °t.
Свежая паста	GN1/1 h 40	1кг	5 см	20 мин.	Низ. °t
Мясной и томатный соус	GN1/1 h 60	5кг	5 см	90 мин.	Средн. °t.
Бобовый суп	GN1/1 h 60	5кг	5 см	100 мин.	Средн. °t.
Рыбный суп	GN1/1 h 60	4кг	5 см	110 мин.	Средн. °t.
МЯСО И ПТИЦА					
Жаренное	GN1/1 h 60	8кг	10 см	110 мин.	Средн. °t.
Тушенная говядина	GN1/1 h 60	8 кг	15 см	110 мин.	Средн. °t.
Варенная говядина	GN1/1 h 60	6 кг	12-18 см	110 мин.	Средн. °t.
Куриная грудка	GN1/1 h 40	5 кг	4-5 см	30 мин.	Средн. °t.
Жаренная говядина	GN1/1 h 40	4 кг	10-15 см	80 мин.	Средн. °t.
РЫБА					
Морской окунь	GN1/1 h 40	3 кг	5-10 см	110 мин.	Средн. °t.

Мидии в вакуумной упаковке	GN1/1 h 60	2 кг	Мах 3-4 см	20 мин.	Средн. °t.
Рыбный салат	GN1/1 h 40	4 кг	3-4 см	30 мин.	
Вареный полип	GN1/1 h 60	5 кг	-	60 мин.	Средн. °t.
Каракатица	GN1/1 h 60	4 кг	4-5 см	60 мин.	Средн. °t.
ОВОЩИ					
Морковь	GN1/1 h 60	4 кг	4-5 см	60 мин.	Средн. °t.
Грибы	GN1/1 h 60	4 кг	4-5 см	60 мин.	Средн. °t.
Цуккини /кабачок	GN1/1 h 60	3 кг	4-5 см	90 мин.	Средн. °t.
ВЫПЕЧКА					
Молочно-ванильный пудинг и шоколад	GN1/1 h 60	6 л	4-5 см	90 мин.	Средн. °t.
Английский крем	GN1/1 h 60	3 л	4-5 см	100 мин.	Средн. °t.
Заварной крем	GN1/1 h 60	3 л	4-5 см	100 мин.	Средн. °t.
Карамельный крем	GN1/1 h 40	3 л	6 см	60 мин.	Средн. °t.
Мягкое мороженное	GN1/1 h 40	3 кг	4-6 см	50 мин.	Средн. °t.
Тирамису	GN1/1 h 60	5 кг	4-5 см	45 мин.	Средн. °t.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все ремонтные процедуры должны проводиться, когда шокер отключен от электросети.

Все ремонтные работы должны производиться квалифицированным персоналом.

6.1. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ

Один раз в год требуется проверять всю систему:

*Система работает правильно

*Нет утечки газа

*Двери и резинки дверей закрываются правильно

*Очистка конденсатора холодильной установки

7. Контрольная панель

7.1. Описание

Функции шокера:

-среднетемпературная заморозка или охлаждение

-высокотемпературная заморозка

-зонд

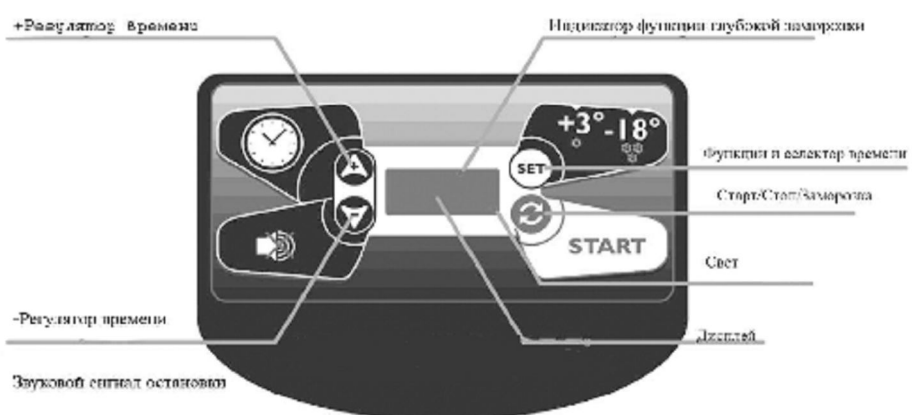
-хранение

-ручная разморозка

С помощью некоторых параметров, определенные характеристики могут быть исключены или добавлены.



7.2. Интерфейс



Когда вы включите шокер, загорится 5ти секундная тестовая лампочка, после этого машина готова к работе.

Машина готова к работе.

























Дисплей

На дисплее показаны: '...'

Кнопки

Четырех секундное нажатие кнопки SET приостановит работу.

Настройка программы:

PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SBRINAMENTO DEFROSTING
	  x1  x2	+3° -18°	 	 	  x1				
	  x1  x2	+3° -18°			  x1				

Стоп:

На дисплее показано время (в минутах и часах)-продолжительности цикла.

На дисплей выводятся данные щупа.

Кнопки:

Кнопки SET, UP, DOWN позволяет перейти к установкам охлаждения.

Настройки щупа устанавливаются автоматически, если ранее был выставлен временной цикл или не были выставлены или не были изменены настройки.

Нажатие кнопки SET в течение 4 сек. переведет контроллер в режиме ожидания.

Нажатие стрелок вверх или вниз будет автоматически устанавливать время цикла.

Если звуковой сигнал включен, нажатием стрелки вниз может его отключить.

Нажатие кнопок Старт/Стоп начнет и остановит работу шокера.

Старт:

На дисплее показано время (в минутах и часах)-продолжительности цикла.

На дисплей выводятся данные щупа.

Если вы включили наличие портов (P1 = 1) и контакт замкнут на дисплее отображается "Доктор", чтобы показать, что дверь открыта

Кнопки:

При удержании кнопки SET, дисплей показывает, сколько времен и прошло от начала цикла или время на протяжении охлаждения. При нажатии стрелки вверх на дисплее показывается температура щупа. Она будет отображаться на дисплее в течении 5 минут. Если зуммер активный, первое нажатие стрелки вниз переведет зуммер в беззвучный режим. Просто нажатие кнопки Start/Stop остановит цикл охлаждения/заморозки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При окончании цикла среднетемпературного охлаждения, шокер перейдет в режим хранения при температуре +2°C

При окончании цикла низкотемпературного охлаждения, шокер перейдет в режим хранения при температуре -22°C

7.3.Сигнал тревоги.

Существующие тревоги, связанные со щупом, они проявляются когда это необходимо относительно щупа.

“Er” – Внутренняя ошибка щупа.

“Er1” – Ошибка камеры щупа.

“Er2” – Ошибка основного щупа.

Если в процессе охлаждения выдается ошибка основного щупа, цикл проходит, а время становится цикличным. (Даже если ошибка все еще отображается на дисплее).

7.4. Настройки

Компрессор.

Компрессор может быть активирован только в том случае, если камера щупа не имеет ошибки. Если P1=1, дверь должна быть закрыта, чтобы компрессор начал работу, но это только с P6=0. Если P6=1, компрессор активный тогда, когда дверь открыта. Компрессор стартует в соответствии заданного значения на основе выбранного цикла, а также в соответствии дифференциальной температуре, которая была установлена.

P9 Минимальная задержка должна проходить между первым выключением и следующим переключением на компрессоре. Эти параметры также используются для восстановления записи платы.

P10. Минимальная задержка должна проходить между двумя последовательными переключениями на компрессоре.

Ручная разморозка.

Размораживание производится при открытой двери.

Параметры.

Что бы получить доступ к параметрам программирования нужно одновременно нажимать стрелки вверх и вниз на протяжении 4 секунд.

Описание		Min.	Max.	Значение по умолчанию	Ед. изм.
0	Установка зуммера. Включение звукового сигнала в течении 60 сек. после перехода камеры в режим хранения.	0	1	1	---
1	Датчик двери =0- отсутствует; 1 –дверь присутствует	0	1	1	---

2	Вентилятор во время охлаждения: 0 1	0	1	1	---
3	Работа щупа	0	1	1	---
4	Активация низкотемпературного охлаждения	0	1	1	---
5	Включение размораживание	0	1	0	---
6	Остановка процессов при открытой двери: 0= компрессор + вентилятор; 1=Вентилятор	0	1	1	---
7	Настройки RL2: 0 = размораживание; 1 = вентилятор + размораживание	0	1	1	---
8	Гистерезис регулировка	1	20	3	°C
9	Защита компрессор Off / On (действует также на сброс)	0	99	2	Min
10	Защита компрессора Off / On	0	99	3	Min
11	Время разморозки	0	99	10	Min
12	Продолжительность спуска конденсата	0	99	3	Min
13	Настройка щупа на среднетемпературное охлаждение	-50	99	3	°C
14	Настройка щупа на низкотемпературное охлаждение	-50	99	-18	°C
15	Установки камеры среднетемпературного охлаждения	-50	99	-2	°C
16	Установки камеры низкотемпературного охлаждения	-50	99	-40	°C
17	Установка камеры среднетемпературного хранения	-50	99	0	°C
18	Установка камеры низкотемпературного хранения	-50	99	-25	°C
19	Продолжительность среднетемпературного охлаждения	0	99	90	Min
20	Продолжительность низкотемпературного охлаждения	0	99	270	Min