

SCHŁADZARKA SZOKOWA



Item: 232163
232170
232194
232187
232491
232507

You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



Keep this manual with the appliance.
Zachowaj instrukcję urządzenia.



For indoor use only.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć kontrolę urządzenia specjaliście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Ryzyko porażenia prądem! Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia! W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Ostrzeżenie! Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chronь kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chronь go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.



- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użycie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz zawsze przed czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Niniejsze urządzenie określone jako „SZYBKOSCHŁADZARKA” jest zgodne z przepisami wspólnotowymi w sprawie swobodnego przepływu towarów przemysłowych i handlowych w państwach UE. Zgodność: Dyrektywa 2004/108/WE Parlamentu europejskiego i Rady w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej Dyrektywa 2006/95/WE Parlamentu europejskiego i Rady z dnia 12 grudnia 2006 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw

Przed uruchomieniem sprzętu koniecznie przeczytaj niniejszą instrukcję. Ponadto podczas wszelkich czynności związanych z niniejszym sprzętem zobowiązany jesteś do stosowania wszelkich normy

państw członkowskich odnoszących się do sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia Dyrektywa 2002/95/WE RoHS Parlamentu europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 2003 r. w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

i przepisy bezpieczeństwa związanych z rozładunkiem, transportem, instalacją, podłączeniem elektrycznym, uruchomieniem, przenoszeniem, usuwaniem lub recyklingiem tego produktu.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym opracowaniu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wady, usterki i/lub awarie wynikłe na skutek lekceważenia lub braku stosowania zasad postępowania określ-

onych w niniejszym dokumencie. To odnosi się również do wszelkich zmian zabezpieczenia elektrycznego, rozbudowy urządzeń zabezpieczających



i współpracujących z nim, nie zatwierdzonych do konserwacji i / lub instalacji akcesoriów oraz zaniebań obsługi urządzenia i do wszystkich przypadków, w których błąd wynika z przyczyn, które nie są

Konserwacja ogranicza się do kilku prostych procedur, które mogą być wykonane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi i konserwacji jest integralną częścią szybkochłodziarki i należy przechowywać ją w miejscu łatwo dostępnym dla operatora, serwisanta. Dzięki temu wszelkie prace

PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI

Instrukcja obsługi i konserwacji musi być przechowywana w bezpiecznym miejscu, z dala od wilgoci i ciepła, chroniona przez cały okres użytkowania urządzenia. Musi być ona przekazana podczas odsprzedaży urządzenia nowemu użyt-

Instrukcja ta odnosi się do szybkochłodziarki, tj. do urządzenia służącego do szybkiego schładzania ciepłych potraw do temperatury +3°C (szybkie

Zastosowane w komorze prowadnice umożliwiają stosowanie zarówno pojemników GN 1/1 jak i blach cukierniczych 600x400 mm. Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej. Komora silnika jest wykonana z blachy ocynkowanej. Izolacja komory jest wykona-

przypisane do normalnej pracy urządzenia jak np.: wpływ pogody, uderzenia pioruna, przebiecia w sieci energetycznej, nieregularne lub niewystarczające zasilanie, etc).

związanie z rozpakowaniem, umiejscowieniem, podłączeniem, konserwacją etc. będą przeprowadzane prawidłowo.

kownikowi. W przypadku złomowania urządzenia zawiera informacje na temat jego likwidacji i recyklingu. Producent zastrzega sobie prawo do zmian technicznych produktu bez wcześniejszego uprzedzenia.

chłodzenie) lub do zamrażania ciepłych potraw do -18 ° C (szybkie zamrożenie). Każde inne użycie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem.

na z piankowej żywicy poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³ Urządzenie dostarczane jest z przewodem elektrycznym z wtyczką na 230 V. Izolacja komory urządzenia jest przyjazna środowisku naturalnemu.

Wszelkie prace związane z:

1. Umiejscowieniem urządzenia
2. Podłączeniem elektrycznym i uziemieniem
3. Konserwacją
4. Porady i wskazówki
5. Utrzymanie muszą być wykonywane wyłącznie przez fachowy, przeszkolony personel

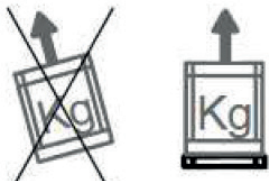


1. UMIEJSCOWIENIE SZYBKOSCHŁADZARKI.

Przed rozładunkiem i wstawieniem do punktu sprzedaży przeczytaj uważnie elementy niniejszej

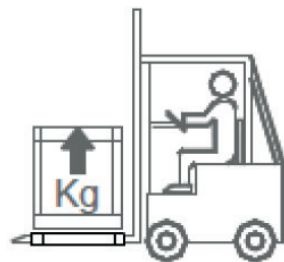
instrukcji dotyczące wyładunku, wymiarów, wagi, pojemnika na skropliny, nóżek, instalacji.

1.1 TRANSPORT



Nie wolno sztaplować urządzeń bez fabrycznego opakowania. Przenosić urządzenia wyłącznie w pozycji pionowej – unikać przechylenia. Po transporcie koniecznie odczekać 8 godzin zanim urządzenie zostanie uruchomione – olej znajdujący się w systemie chłodniczym musi wrócić na swoje miejsce. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia maszyny.

1.2 WYŁADUNEK / WYMIARY, WAGA SZYBKOSCHŁADZARKI



Urządzenie rozładowywać i przemieszczać w magazynie wyłącznie przy pomocy wózka widłowego kierowanego przez uprawniony do tego personel. Producent/dystrybutor nie ponoszą w żadnym wypadku jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprzestrzeżenie niniejszego punktu. Zanim urządzenie szybkooszładzarka zostanie wyładowana, wstawiona i podłączona w miejsce ekspozycji i/lub pracy koniecznie sprawdzić wymiary oraz wagę szybkooszładzarki w tabeli niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeżenie obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.

1.3 OPAKOWANIE

Sprawdź podczas odbioru szybkooszładzarki jej opakowanie, czy nie nosi jakichkolwiek uszkodzeń powstałych podczas transportu. Zdejmij ostrożnie zewnętrzny karton, poluzuj śruby mocujące szybkooszładzarkę do palety (zabezpieczenie na okres transportu przed przesuwaniem), odstawić urządzenie i zdjąć z obudowy zewnętrznej folię

zabezpieczającą. Poprzez odzysk i recykling materiałów opakowaniowych, takich jak plastik, stal, tektura i drewno w decydujący sposób przyczyniamy się do oszczędności surowców i zmniejszenia ilości odpadów. Kieruj się lokalnymi przepisami dotyczącymi sposobu i miejsca utylizacji materiałów wchodzących w skład opakowania szybkooszładzarki.

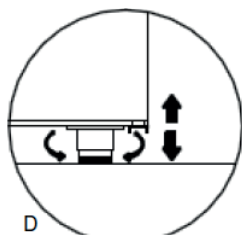
1.4 ODPROWADZENIE KONDENSATU / PODŁĄCZENIE

Szybkooszładzarka jest dostarczana w wersji z wbudowaną jednostką kondensacyjną i wyjmowa-

nym pojemnikiem na odprowadzenie kondensatu i wody z funkcji rozmrażania ręcznego.



1.5 USTAWIENIE SZYBKOSCHŁADZARKI / NÓŻKI



Wypoziomuj dokładnie szybkościądzarkę. Pomogą Ci w tym dostarczone standardowo do urządzenia nóżki z regulacją. Sprawdź przy pomocy

poziomicy dokładność wypoziomowania. Dokładne wypoziomowanie urządzenia jest **KONIECZNE** dla prawidłowej pracy urządzenia a także dla odprowadzenia kondensatu. Dokładne wypoziomowanie urządzenia ogranicza także wibracje agregatu. Sprawdź prawidłowość instalacji odprowadzającej kondensat

1.6 INSTALACJA MASZYNY

Zaleca się aby szybkościądzarka montowana była zawsze w pomieszczeniu klimatyzowanym.

W przeciwnym razie. W pomieszczeniach bez klimatyzacji może tworzyć się dużo kondensatu.

UWAGA

Do prawidłowego działania szybkościądzarki należy przestrzegać następujących wskazówek:

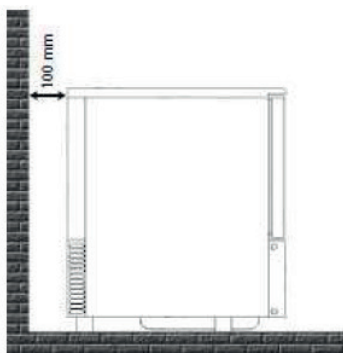
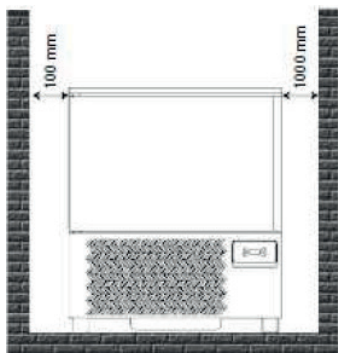
- Nie ustawiaj szybkościądzarki w bezpośrednim świetle słonecznym lub przy innym źródle promieniowania ciepłego (na przykład, przy silnym oświetleniu, piecu lub innym urządzeniu grzewczym).
- Nie ustawiaj szybkościądzarki w przeciągach i przy otworach na zewnątrz takich jak drzwi lub okna, przy bezpośrednim nawiewie wentylatorów, klimatyzatorów.
- Nie zatykaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na obudowie szybkościądzarki.
- Nie kładź na maszynie żadnych elementów zastępujących obudowę (kartony, materiał itp.) które mogą pogorszyć cyrkulację powietrza w urządzeniu.

niu.

- Nie wstawiaj urządzenia do pomieszczeń z relatywnie wysoką wilgotnością powietrza (niebezpieczeństwo tworzenia się dużej ilości kondensatu).
- Nie wstawiaj urządzenia w niszach, gdzie cyrkulacja powietrza może być niewystarczająca dla prawidłowego działania maszyny
- Nie umieszczaj gorących talerzy i patelni ani żadnych innych gorących przedmiotów na blacie szybkościądzarki.

Upewnij się, że w pomieszczeniu gdzie zainstalowano szybkościądzarkę także poza godzinami pracy jest wystarczająca wymiana powietrza. Dzięki temu wbudowana w maszynę jednostka kondensacyjna może pracować prawidłowo.

1.7 MINIMALNE ODLEGŁOŚCI OD ŚCIANY



Dla zapewnienia poprawnego działania maszyny i odpowiedniej cyrkulacji powietrza należy zachować i przestrzegać minimalnych odległości (100 mm) od tylnej i bocznych ścian (patrz rysunek powyżej).

Pamiętaj także o odpowiedniej odległości z przodu w celu swobodnego otwarcia drzwi do komory szybkoschładzarki.

1.8 SZYBKOSCHŁADZARKI Z WBUDOWANYM AGREGATEM CHŁODNICZYM

Szybkoschładzarka wyposażona jest w agregat chłodniczy, dlatego otwory wentylacyjne znajdujące się na obudowie maszyny w żadnym wypadku nie

mogą być zakryte lub w inny sposób zablokowane. W związku z tym unikaj stawiania w bezpośrednim sąsiedztwie innych maszyn czy przedmiotów.

2. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I UZIEMIENIE

2.1 ZASILANIE



Wszelkie prace związane z instalacją elektryczną niniejszej maszyny muszą być przeprowadzone zgodnie z lokalnymi przepisami oraz wyłącznie przez

wykwalifikowany personel. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności z tytułu niezgodności z obowiązującymi przepisami.

Patrz na schemat elektryczny swojej szybkoschładzarki znajdujący się na końcu niniejszej instrukcji.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej wyczyść je dokładnie letnią wodą i neutralnymi środkami myjącymi. Następnie dokładnie wytrzyj i osusz wszelkie mokre części miękką sz-

matką. Podczas czyszczenia urządzenia kieruj się bezwzględnie informacjami zawartymi w dziale mówiącymi o czyszczeniu urządzenia.

Kroki dla odpowiedniego podłączenia elektrycznego:

- Zainstaluj filtr przepięciowy i sprawdź moc, napięcie i częstotliwość prądu w sieci i na tabliczce znamionowej na urządzeniu. Dane te muszą zgodne ze sobą.
- Upewnij się, że zasilanie w gniazdku i na tabliczce znamionowej na urządzeniu są identyczne.
- Przy bezpośrednim podłączeniu do sieci należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy pomiędzy urządzeniem, a siecią, z minimalnym odstępem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, o rozmiarze

odpowiednim do obciążenia, zgodny z obowiązującymi przepisami (np. automatyczny wyłącznik magnetyczno-termiczny).

- Dostęp do wyłącznika wielobiegunowego zastosowanego do podłączenia musi być łatwy także po zainstalowaniu urządzenia;
- Żółto-zielony przewód uzimienia nie może być przerywany przez przetątnik;
- Napięcie zasilania nie może odbiegać od wartości znamionowe o $\pm 10\%$ podczas pracy urządzenia.

Przekrój przewodu zasilającego musi być dopasowany do poboru mocy urządzenia.



Uziemienie całej instalacji elektrycznej oraz urządzenia jest prawnie obowiązkowe. W razie potrzeby uszkodzony kabel

zasilający może być wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu. Zaleca się nie używać żadnych elektrycznych urządzeń



W przypadku uszkodzenia sprężarki, może być ona wymieniona tylko przez wykwalifikowany personel. W celu uniknięcia eliminacji zakłóceń w całym sys-

temie należy zastosować jako wyłącznika bardzo czuły filtr przepięciowy.

2.2 WŁĄCZANIE SZYBKOSCHŁADZARKI



UWAGA

PIERWSZE WŁĄCZENIE SZYBKOSCHŁADZARKI MOŻE BYĆ WYKONANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL

Przed włączeniem szybkooszładzarki uważać aby:

- Twoje ręce/dłonie nie były mokre
- Wszelkie powierzchnie urządzenia były suche
- Podłoga na której stoi urządzenie było suche

Dodatkowo upewnij się, że:

- Urządzenie transportowane było w pozycji pion-

owej.

- Jeśli transportowane było w pozycji nachylonej koniecznie odczekaj 8 godzin aż olej wróci do kompresora. W przeciwnym wypadku może dojść do awarii urządzenia

Przy ustawianiu temperatur kieruj się informacjami zawartymi w tabeli z podanymi grupami towarowymi, stosowanymi temperaturami jak i parametrami pracy szybkooszładzarki. Tabela ta jest dodatkiem

do niniejszej instrukcji. W prawidłowym ustawianiu temperatury pomoże Ci także informacja dotycząca obsługi panela sterowniczego.

Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że:

- Urządzenie jest podłączone do prądu (wtyczka znajduje się w gniazdku)

- Główny wyłącznik bezpieczeństwa jest zataczony.
- Urządzenie jest czyste.

PL

Dla ustawienia parametrów pracy urządzenia patrz instrukcję panela sterowania będącą częścią niniejszego opracowania.

3. CZYSZCZENIE

Wszelkie prace związane z czyszczeniem czy konserwacją szybkooszładzarki mogą być wykonywane wyłącznie po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

3.1 CZYSZCZENIE WNĘTRZA KOMORY SZYBKOSCHŁADZARKI

Utrzymanie urządzenia w odpowiednim stanie czystości wymaga codziennego mycia jego komory

wewnętrznej.

Zapobiega to powstawaniu i rozwojowi bakterii.

UWAGA

Codziennie mycie urządzenia jest istotne i niezbędne w celu zapobieżenia powstawaniu i rozwojowi bakterii. Przed procesem czyszczenia przeprowadź ręczne rozmrażanie przy otwartych drzwiach i wyjętym korku spustowym.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia wody pod ciśnieniem (tzw. woda z węża), gdyż może to uszkodzić instalację elektryczną.
- Nie używać żadnych stalowych przedmiotów do usuwania lodu z komory urządzenia – groźba porysowania i/lub uszkodzenia powierzchni stalowych.
- Używaj tylko letnią wodę z łagodnymi środkami czyszczącymi a do wycierania do sucha używaj

miękkich ściereczek

- Unikać środków zawierających chlor i roztworów zawierających chlor, sodę kaustyczną, kwas solny, ocet, wybielacze inne agresywne produkty.
- Wewnętrzne powierzchnie urządzenia powinny być dokładnie oczyszczone, co najmniej raz w miesiącu, jeśli szybkooszładzarka służy do zamrażania szokowego żywności mrożonej.

Do prac związanych z czyszczeniem zaleca się stosowanie rękawic ochronnych.

3.2 CZYSZCZENIE SONDY

Czyszczenie szybkooszładzarki zawiera także codzienną pielęgnację sondy.

- Codzienne czyszczenie sondy (czujnika temperatury wnętrza produktu) jest niezbędne.
- Czujnik powinien być myty czystą wodą i roztworem

dezynfekcyjnym a następnie do sucha wytarty.

- Do mycia sondy używać takich samych środków jak do mycia komory szybkooszładzarki.

3.3 CZYSZCZENIE SKRAPLACZA

Wszelkie prace związane z czyszczeniem czy konserwacją szybkooszładzarki jak również jednostki kondensacyjnej mogą być wykonywane wyłącznie

po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

Prace te może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia wody pod ciśnieniem (tzw. woda z węża), gdyż może to uszkodzić instalację elektryczną.
- Nie używać żadnych stalowych przedmiotów do usuwania jakichkolwiek stałych zabrudzeń – groźba porysowania i/lub uszkodzenia powierzchni stalowych.
- Używaj tylko letnią wodę z łagodnymi środkami czyszczącymi a do wycierania do sucha używaj miękkich ściereczek
- Unikać środków zawierających chlor i roztworów zawierających chlor, sodę kaustyczną, kwas solny,

ocet, wybielacze inne agresywne produkty – mogą one wejść w reakcję z elementami ze stali szlachetnej i spowodować korozję

· W przypadku korzystania ze środków chemicznych upewnij się u sprzedawcy/producenta czy nie są one niebezpieczne dla poszczególnych elementów szybkooszładzarki.

· Do czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej nie używaj nigdy wetny ze stali nierdzewnej, która może porysować powierzchnię stali i przyczynić się do powstania rys, w których gromadzić się będzie brud.

Dla długotrwałej i prawidłowej pracy urządzenia jednostki kondensacyjnej, skraplacz powinien być regularnie czyszczony. Czyszczenie to jest zależne od miejsca instalacji urządzenia. Do czyszczenia skraplacza należy użyć strumienia powietrza kierowanego z wewnątrz na zewnątrz. Jeśli jest to niemożliwe można użyć długiej i wąskiej szczotki z

długim włosiem, którą delikatnie czyścimy z kurzu zewnętrzną część skraplacza. W czasie przeprowadzania tych prac uważaj, aby nie uszkodzić instalacji chłodniczej. Skraplacz oraz agregat chłodniczy znajdują się w dolnej części szybkooszładzarki. Pod żadnym pozorem nie używać wody pod ciśnieniem.



Do prac związanych z czyszczeniem zaleca się stosowanie rękawic ochronnych.

4. PORADY I WSKAZÓWKI

Należy codziennie przeprowadzać czyszczenie obudowy zewnętrznej i komory szybkościądzarki

ni zapominając o wewnętrznej stronie drzwi i o uszczelce drzwi.

4.1 RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Rozmrażanie ręczne szybkościądzarki może odbywać się albo przy otwartych albo przy zamkniętych

(w tym przypadku proces odmrażania trwa dłużej) drzwiach.

UWAGA

- Po zakończeniu cyklu schładzania wyjmij z dna komory korek, który umożliwi spłynięcie do pojemnika na skropliny powstałej w drodze kondensacji wody. Odpływa ten służy także do odprowadzenia ewentualnych rozlanych produktów płynnych.
- Sprawdź po zakończeniu cyklu rozmrażania szybkościądzarki poziom wody w pojemniku na kondensat i opróżnij go w razie potrzeby.

4.2 ZAŁADUNEK KOMORY SZYBKOSCHŁADZARKI I BEZPIECZNE PRZECHOWANIE SCHŁODZONYCH POTRAW

UWAGA

Szybkościądzarka została zaprojektowana w celu szybkiego schładzania i/lub zamrażania ugotowanych produktów (patrz na tabelę poszczególnych temperatur przypisanych do konkretnych potraw).

W żadnym wypadku nie wkładaj do szybkościądzarki ugotowanych produktów bezpośrednio po ich wyjęciu z pieca. Należy odczekać kilka minut zanim załadujemy je do komory szybkościądzarki.

Czas schładzania produktów do żądanej temperatury zależy od wielu czynników, np.:

- Kształtu, typu, grubości i materiału pojemnika w którym jest produkt
- Używania przykrywkę na pojemniku
- Fizycznych właściwości produktu takich jak np.:

- gęstość, zawartość wody i tłuszczu
- Od temperatury wyjściowej schładzanego produktu

Ustawianie czasu schładzania lub zmrażania zależy od rodzaju i wagi produktu

Wybór sposobu szybkiego schładzania

Masz do wyboru dwa sposoby szybkiego schładzania: Z wykorzystaniem TIMER-a gdy dokładnie znasz czas potrzebny do schłodzenia danego produktu. Po upływie zadanego czasu faza szybkiego

schładzania przetacza się automatycznie w fazę utrzymywania potrawy w temperaturze końcowej. Z wykorzystaniem sondy, którą wprowadza się wewnątrz chłodzonego produktu. W tym wypadku ustawiasz tylko temperaturę do jakiej chcesz



schtłodzić dany produkt. Sonda automatycznie odczytuje temperaturę produktu i gdy ta zostanie osiągnięta rozlegnie się sygnał akustyczny po którym

włączy się automatyczna faza utrzymywania potrawy w temperaturze końcowej (patrz rozdział dotyczący sondy).

Rodzaj schładzania	Cykl	Grubość produktu	Ilość produktu	Czas potrzebny do osiągnięcia danej temperatury wewnątrz chłodzonego produktu
Schtładzanie produktu	Przy pełnej prędkości	Bez znaczenia	Maksymalnie 4 kg na blachę/GN	+3°C Maksymalny czas: 90 min
Zamrażanie produktu	Przy pełnej prędkości	Bez znaczenia	3 kg	-18°C Maksymalny czas: 240 min
	Zmniejszona prędkość	Delikatne produkty, warzywa, kremy, desery, produkty małe		

Pomiar temperatury wewnątrz produktu

PL Gdy grubość produktu na to pozwala zawsze stosuj sondę do pomiaru temperatury wewnątrz produktu. Podczas trwania cyklu chłodzenia zaleca się nie przerywania pracy szybkoosztładzarki zanim tem-

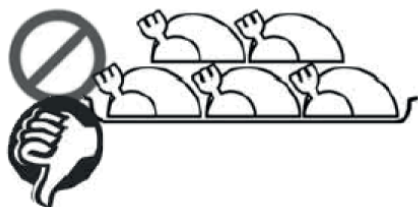
peratura potrawy nie osiągnie temperatury +3°C w przypadku schładzania potrawy, lub temp. -18°C w przypadku zamrażania produktu.

UWAGA

Nie wolno dopuszczać dzieci do urządzenia, dlatego urządzenie powinno pracować wyłącznie pod nadzorem wykwalifikowanego personelu

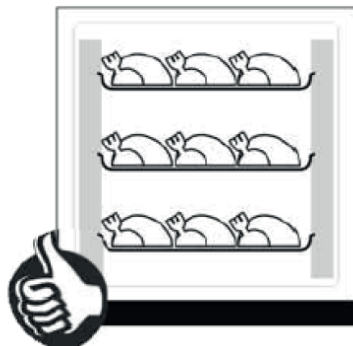
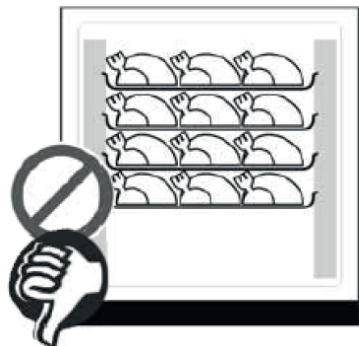
Ładowanie produktu

Produkty przeznaczone do schłodzenia nie mogą leżeć jeden na drugim.



ODSTĘP POMIĘDZY BLACHAMI / POJEMNIKAMI GN

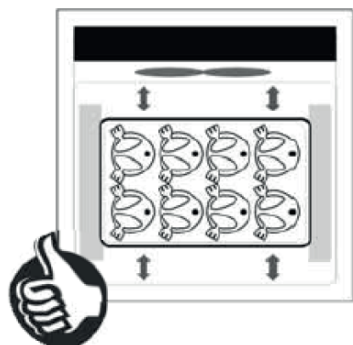
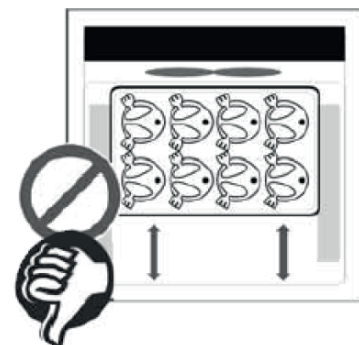
Aby zapewnić optymalną cyrkulację zimnego powietrza w komorze szybkooszładzarki wymagany jest minimalny odstęp pomiędzy blachami/pojemnikami GN, który wynosi 70 mm



UŁOŻENIE BLACH / POJEMNIKÓW GN W KOMORZE SZYBKOSCHŁADZARKI

Aby zapewnić optymalne i bezproblemowe schładzanie potraw należy:

- Wyrównać względem parownika położenie blach / pojemników GN
- Rozmieścić je równomiernie w komorze szybkooszładzarki



BEZPIECZNE PRZECHOWANIE POTRAW PO OBRÓBCE TERMICZNEJ I FAZIE SZYBKIEGO SCHŁADZANIA.

Produkty spożywcze po obróbce termicznej a następnie poddane fazie szybkiego schładzania nie tracą swoich właściwości organoleptycznych nawet do 5 dni po schłodzeniu. Należy jednak pamiętać, iż przez cały ten czas musi być zachowany „łańcuch chłodniczy” tzn. produkt ten musi być przechowywany w warunkach chłodniczych w zależności

od jego rodzaju w temperaturach od 0 do +4°C. Poprzez zapakowanie danego produktu spożywczego w woreczki próżniowe okres bezpiecznego pod względem sanitarno-epidemiologicznym przechowywania produktu można wydłużyć nawet do 15 dni.



BEZPIECZNE PRZECHOWANIE POTRAW PO OBRÓBCE TERMICZNEJ I FAZIE SZYBKIEGO ZAMRAŻANIA.

Produkty spożywcze po obróbce termicznej a następnie poddane fazie szybkiego zamrażania nie tracą swoich

właściwości organoleptycznych nawet do kilku miesięcy. Należy jednak pamiętać, iż przez cały ten

czas musi być zachowany „łańcuch chłodniczy” tzn. produkt ten musi być przechowywany w warunkach chłodniczych w zależności od jego rodzaju w temperaturach poniżej -20°C.

UWAGA

Nie pozostawiaj świeżo schłodzonych produktów żywnościowych w temperaturze pokojowej. Grozi to rozwojem flory bakteryjnej. Świeżo schłodzone produkty umieszczaj od razu w lodówce lub zamrażarce. Unikaj utraty wilgotności produktów, która ma negatywny wpływ na smak potraw.

Świeżo schłodzone potrawy powinny być chronione poprzez pakowanie w folię spożywczą lub jeszcze lepiej pakowanie próżniowe. Opakowana w ten sposób żywność powinna być oznaczona etykietą

zawierającą:

- Zawartość
- Datę przygotowania
- Datę przydatności do spożycia.

UWAGA


Raz rozmrożonych produktów nie wolno ponownie zamrażać

PL

4.3 PROCEDURA WŁĄCZANIA SZYBKOSCHŁADZARKI


Cykl szybkiego schładzania/zmrażania z użyciem sondy

- Wciśnij zielony przycisk zasilania – w pozycji włączonej jest podświetlony.
- Przyciskiem „SET” wybierz rodzaj cyklu: schładzanie „+3°C, lub zamrażanie -18°C

- Rozpocznij cykl przyciskając przycisk 
- Na końcu cyklu rozlegnie się brzęczyk, szybko-schładzarka przetęczy się automatycznie w fazę utrzymywania produktu w temperaturze końcowej (+3°C lub -18°C)

Cykl szybkiego schładzania/zmrażania z użyciem TIMER-a (czasu)

- Wciśnij zielony przycisk zasilania – w pozycji włączonej jest podświetlony.
- Przyciskiem “SET” wybierz rodzaj cyklu: schładzanie „+3°C, lub zamrażanie -18°C
- Przyciskami “PLUS” lub “MINUS” ustaw żądany

- czas schładzania
- Rozpocznij cykl przyciskając przycisk 
- Na końcu cyklu rozlegnie się brzęczyk, szybko-schładzarka przetęczy się automatycznie w fazę utrzymywania produktu w temperaturze końcowej (+3°C lub -18°C)



4.4 CZAS PRZECHOWYWANIA (W MIESIĄCACH) ZAMROŻONYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

PRODUKT SPOŻYWCZY	OKRES PRZECHOWYWANIA W TEMPERATURZE -18°C	OKRES PRZECHOWYWANIA W TEMPERATURZE -25°C	OKRES PRZECHOWYWANIA W TEMPERATURZE -30°C
NABIAŁ			
Sery	4	6	6
Masło	8	12	15
MIĘSO I DRÓB			
Cielęcina	9	12	18
Wołowina	6	12	18
Jagnięcina	6	12	18
Wieprzowina	4	12	15
Drób	5-9	12	18
Króliki, Gęsi	4-6	-	-
Kaczka, Indyk	4-6	-	-
Dziczyzna	6-10	12	12
RYBY			
Chude ryby	6-8	12	15
Tłuste ryby (węgorz, makrela, tosoś, śledź)	3-4	7-8	8-9
Skoupiaki	3-4	12	17
Mięczaki	2-3	10	12
WARZYWA I OWOCE			
Warzywa	12	18	24
Owoce	12	18	24
CIASTO, DESERY			
Ciasta	2-4	8	12
DANIA GOTOWE			
Potrawy gotowane	2-4	6	6

5. TABELA CZASÓW SCHŁADZANIA / ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO

Produkt	Rodzaj blachy / pojemnika	Maksy- malny załadunek	Grubość produktu	Czas cyklu	Rodzaj cyklu
PIERWSZE DANIE GŁÓWNE					
Sos beszamelowy	GN 1/1 h 60	6 l	4 cm	70 min.	Schtadzanie
Bulion	GN 1/1 h 100	7 l	6-7 cm	90 min.	Schtadzanie
Canelloni z pieca	GN 1/1 h 40	4 kg	3-4 cm	40 min.	Schtadzanie
Zupa jarzynowa	GN 1/1 h 100	5 l	5 cm	90 min.	Schtadzanie



Produkt	Rodzaj blachy / pojemnika	Maksymalny załadunek	Grubość produktu	Czas cyklu	Rodzaj cyklu
Świeże ciasto	GN 1/1 h 40	1 kg	5 cm		Zamrażanie
Ragout i sos pomidorowy	GN 1/1 h 60	5 kg	5 cm	90 min.	Schtadzanie
Fasolowa	GN 1/1 h 60	5 kg	5 cm	90 min.	Schtadzanie
Zupa rybna	GN 1/1 h 60	4 kg	5 cm	90 min.	Schtadzanie
MIĘSA I DRÓB					
Pieczeń wieprzowa	GN 1/1 h 60	7 kg	10 cm	90 min.	Schtadzanie
Gulasz z cielęciny, cielęcina duszona	GN 1/1 h 60	7 kg	15 cm	90 min.	Schtadzanie
Cielęcina gotowana	GN 1/1 h 60	6 kg	12-18 cm	90 min.	Schtadzanie
Piersi kurczaka	GN 1/1 h 40	5 kg	4-5 cm	30 min.	Schtadzanie
Roastbeef	GN 1/1 h 40	4 kg	10-15 cm	80 min.	Schtadzanie
RYBY I OWOCE MORZA					
Krewetka Mantis	GN 1/1 h 40	2 kg	3 cm	25 min.	Schtadzanie
Matże pakowane w próżni	GN 1/1 h 60	2 kg	3-4 cm	20 min.	Schtadzanie
Sałatka rybna	GN 1/1 h 40	4 kg	3-4 cm	30 min.	Zamrażanie
Ośmiornica gotowana	GN 1/1 h 60	5 kg	-	60 min.	Schtadzanie
Mątwą	GN 1/1 h 60	4 kg	4-5 cm	60 min.	Schtadzanie
WARZYWA					
Marchewka smażona w oliwie z czosnkiem i pietruszką	GN 1/1 h 60	4 kg	4-5 cm	60 min.	Schtadzanie
Grzyby smażone w oliwie z czosnkiem i pietruszką	GN 1/1 h 60	4 kg	4-5 cm	60 min.	Schtadzanie
Cukinia smażona w oliwie z czosnkiem i pietruszką	GN 1/1 h 60	3 kg	4-5 cm	90 min.	Schtadzanie
CIASTO, DESERY					
Pudding czekoladowo-waniliowy	GN 1/1 h 60	6 kg	4-5 cm	90 min.	Schtadzanie
Sos waniliowy	GN 1/1 h 60	3 kg	4-5 cm	90 min.	Schtadzanie
Krem cukierniczy	GN 1/1 h 60	3 kg	4-5 cm	90 min.	Schtadzanie
Panna Cotta (porcja)	GN 1/1 h 40	3 kg	6 cm	60 min.	Schtadzanie
Tiramisu	GN 1/1 h 60	5 kg	4-5 cm	45 min.	Schtadzanie



6. PANEL STEROWANIA

6.1 OPIS

Dzięki panelowi sterowania można sterować głównymi funkcjami szybkoścłładzarki:

- Funkcja szybkiego sçłładzania oraz chłłodzenie
- Funkcja szybkiego zmrażania oraz mrożenie
- Zakończenie cyklu szybkiego sçłładzania z wykorzystaniem sondy albo TIMER-a (czasu)

- Przechowanie (konserwacja)
- Ręczne rozmrażanie bez grzałki, bez gorącego gazu

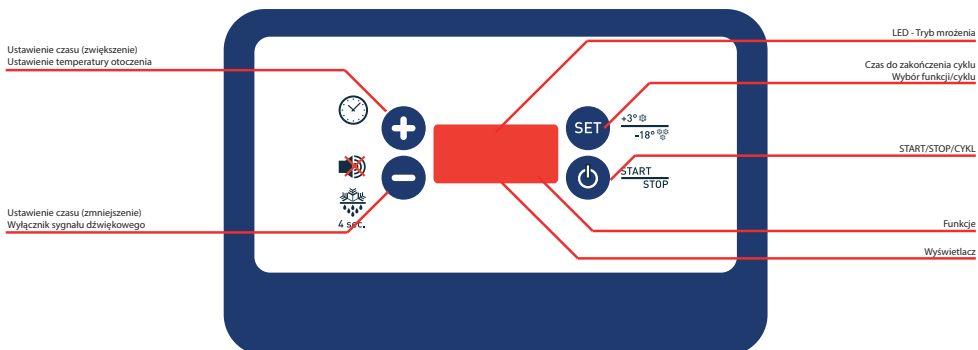
Dzięki niektórym parametrom jest możliwe usunięcie niektórych funkcji lub modyfikacja.



PL

Lokalizacja panelu sterowania na przedniej obudowie szybkoścłładzarki.

6.2 OPIS PANELU STEROWANIA



Po włączeniu urządzenia panel przez pierwsze 5 sekund przechodzi przez automatyczny test, po którym przetęcza się w stan gotowości do pracy.

Stand-by (gotowość do pracy)

Na wyświetlaczu pokazany jest: „---„.

Panel sterowania przechodzi w funkcję oczekiwania STAN-BY gdy przy wyłączonym cyklu chłodzenia

nia wdusimi i przytrzymamy przez 4 sekundy przycisk „SET”

Nastawianie programów z wykorzystaniem czasu i sondy temperatury wnętrza produktu

PRO-GRAM	PRZYCISK	WYŚ-WIE-TLACZ	PRZYCISK	WYŚ-WIE-TLACZ	PRZYCISK	START CYKLU	KONIEC CYKLU	UTRZYMYWANI E W TEMP. KONCOWEJ	ROZMRAŻANIE
PROGRAMM	TASTE	DISPLAY	TASTE	DISPLAY	TASTE	ZYKLUSSTART	ZYKLUSENDE	KÜHLHALTUNG	ABTAUEN
	x1 x2	+3° -18°		+ -					
	x1 x2	+3° -18°							

PL

STOP

Na wyświetlaczu pokazany jest: „---„.

PRZYCISKI

Przyciskami „SET”, „PLUS”, „MINUS” wywołuje się ustawienia cyklu chłodzenia.

Przyciskiem „SET” wywołuje się automatycznie cykl szokowego schładzania lub zmrażania z użyciem sondy.

Przyciskiem „SET” przytrzymanym przez 4 sekundy wprowadzamy panel sterowania w funkcję STAN-BY.

Przyciskami „PLUS” względnie „MINUS” zmie-

niamy wcześniej wybrany cykl z sondą na cykl z TIMER-em

(czasem) i odwrotnie.

Sygnal brzęczyka można wyłączyć poprzez jednokrotne przyciśnięcie przycisku „MINUS”

Po jednokrotnym przyciśnięciu przycisku rozpoczyna się wybrany cykl chłodzenia (szokowe chłodzenie lub mrożenie).

START

Podczas wyboru cyklu chłodzenia z TIMER-em na ekranie wyświetlacza pokazywany jest czas w godzinach i minutach. Podczas wyboru cyklu chłodzenia z użyciem sondy na wyświetlaczu po-

kazywana jest wartość sondy czyli temperatura wnętrza produktu, do którego została włożona sonda. Jeśli drzwi szybko schładzarki są otwarte na wyświetlaczu pojawi się „dr”.



PRZYCISKI

Po wciśnięciu przycisku "SET" podczas trwania cyklu z sonda lub TIMER-em na wyświetlaczu pokazany jest czas jaki upłynął od początku od startu

danego cyklu. Po przyciśnięciu przycisku "PLUS" wyświetlacz przez 5 sekund pokazuje temperaturę komory szybko schładzarki.

UWAGA

Po zakończeniu cyklu szokowego schładzania maszyna automatycznie przełączy się na przechowywanie schłodzonej żywności w temperaturze od 0 do +3°C.

Po zakończeniu cyklu szokowego zmrzania maszyna automatycznie przełączy się na przechowywanie schłodzonej żywności w temperaturze od -22°C do -25°C.

6.3 ALARMY

Komunikaty alarmowe odnoszą się do alarmów czujników.

„Er” – ogólny błąd wewnętrzny lub czujnika

„Er 1” – błąd czujnika wewnętrznego

„Er 2” – błąd czujnika sondy

Jeśli w czasie trwania cyklu chłodzenia z sondą wystąpi awaria sondy, cykl ten automatycznie przełączy się na cykl chłodzenia z TIMER-em (czasem) a błąd nadal będzie wyświetlany na wyświetlaczu.

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Rozmrażanie odbywa się przy otwartych drzwiach bez udziału grzałek czy gorącego gazu.

6.4 Bezpieczeństwo techniczne urządzenia

Przed opuszczeniem fabryki, urządzenie testowane jest przez wyspecjalizowanych pracowników, aby zagwarantować najlepsze wyniki pracy. Wszystkie naprawy i ustawienia muszą być wykonane z najwyższą starannością i dbałością, poszanowaniu krajowych przepisów bezpieczeństwa (BHP). W

celu naprawy urządzenia zawsze należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z najbliższym autoryzowanym serwisem, podając szczegóły problemu, model urządzenia i numer seryjny (na tabliczce znamionowej na panelu tylnym).

GWARANCJA

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakkolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W przypadku korzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dotychczas do niego dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.



Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groź Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w

zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brašov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi Hellas SA

1-3, Thessalonikis Str.
183 46 Moshato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Fax: +30 210 4839710

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equip-ment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.