

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



edenox

REFRIGERATED TOP PLATES

DRFP-CU-311 – DRFP-CU-411 – DRFP-CU-511
OF THE SERIES



E

Manual instructions
Installation and Operation

E

Manual de instrucciones
Uso y mantenimiento

P

Instrukcja obsługi
Obsługa i konserwacja

MACHINES DRAWING. ELECTRICAL & DRAIN OR GAS SITUATIONS

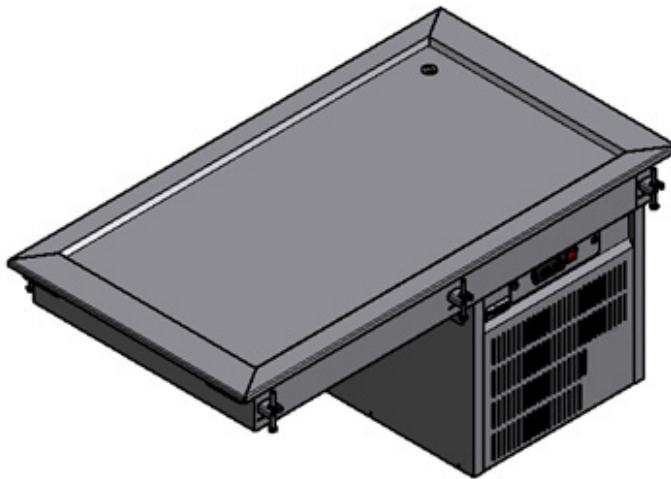
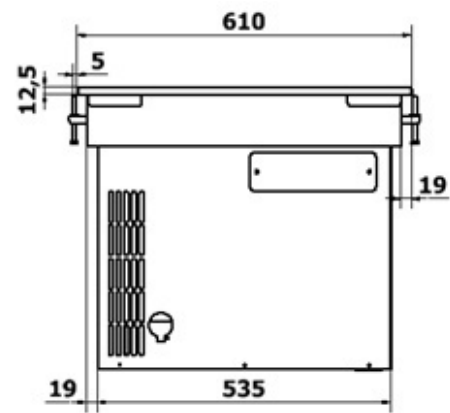
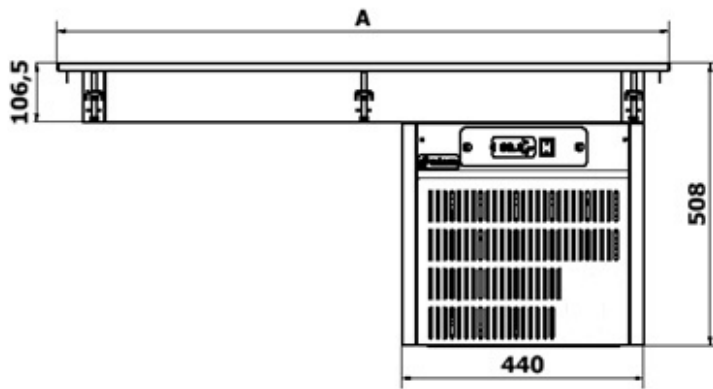
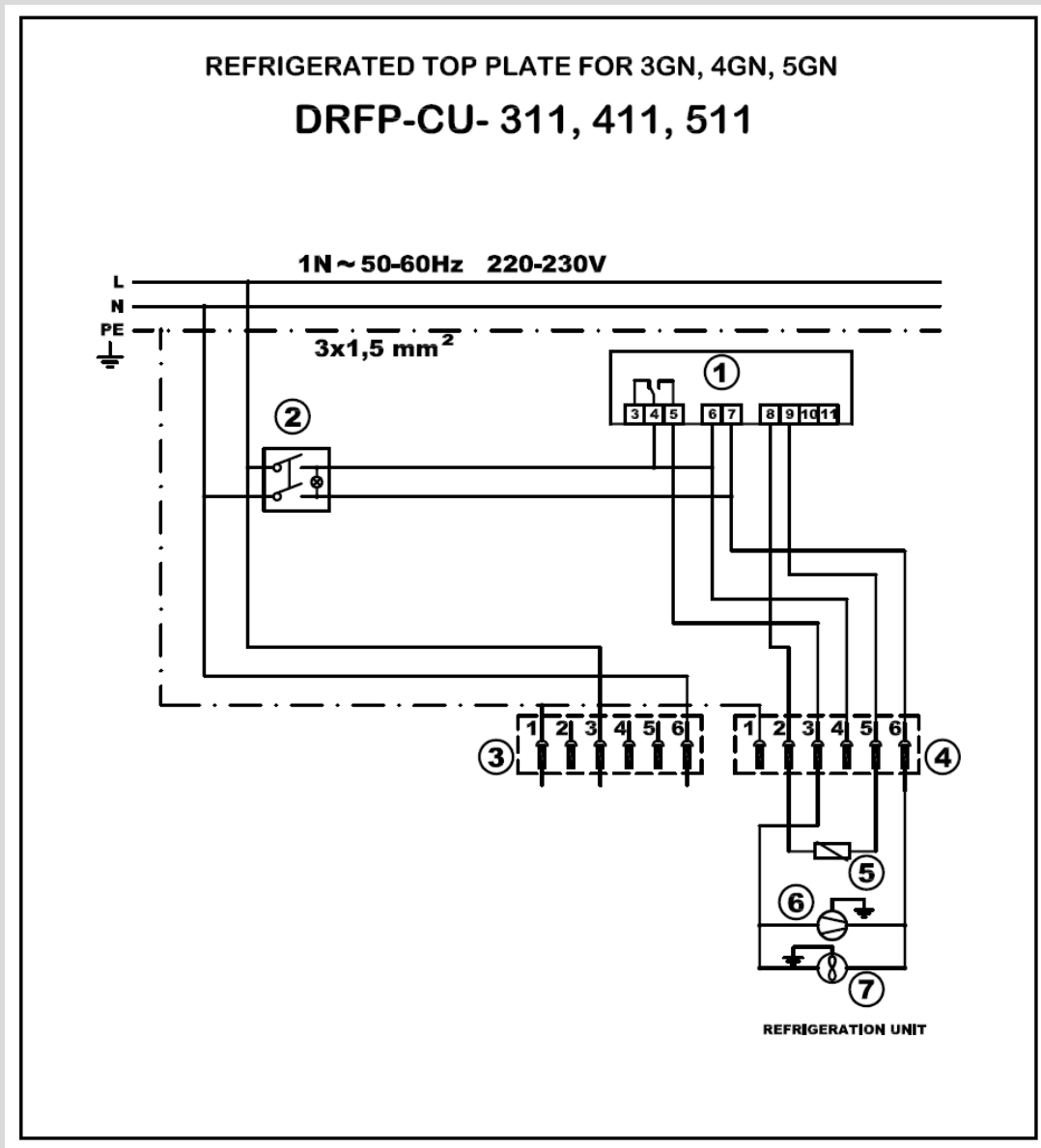


TABELA 1		
A (mm)	MODEL	KOD
1115	DRFP-CU-311	3752505
1440	DRFP-CU-411	3752506
1765	DRFP-CU-511	3752507

ELECTRIC DIAGRAM / ESQUEMA DE CABLEADO / SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ



LEGEND FOR ELECTRIC DIAGRAM / LEYENDA DE ESQUEMA ELÉCTRICO /

LEGENDA SCHEMATU INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

- | | | |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|
| ① Controller, | ① Controller, | ① Regulator, |
| ② Power switch, | ② Interruptor de alimentación, | ② Wyłącznik ON / OFF, |
| ③ Conector cover A, | ③ Cubierta del conector A, | ③ Złącze A, |
| ④ Conector cover B, | ④ Cubierta del conector B, | ④ Złącze B, |
| ⑤ Temperature sensor, | ⑤ Sensor de temperatura, | ⑤ Czujnik temperatury, |
| ⑥ Compresor, | ⑥ Compresor, | ⑥ Sprężarka, |
| ⑦ Condenser fan, | ⑦ Ventilador del condensador, | ⑦ Wentylator skraplacza, |

FIGURE 1

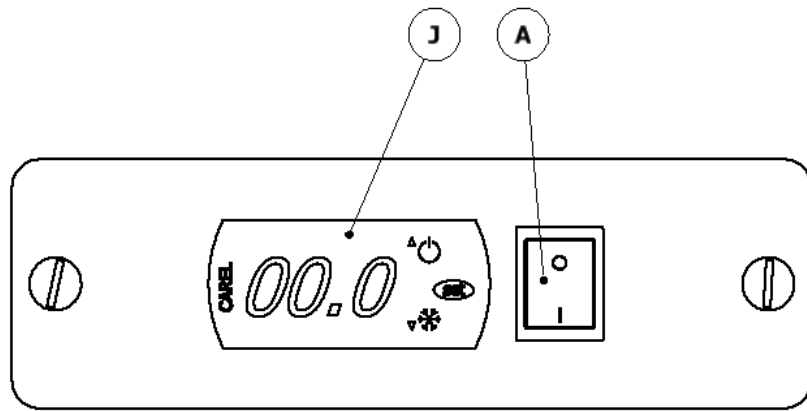
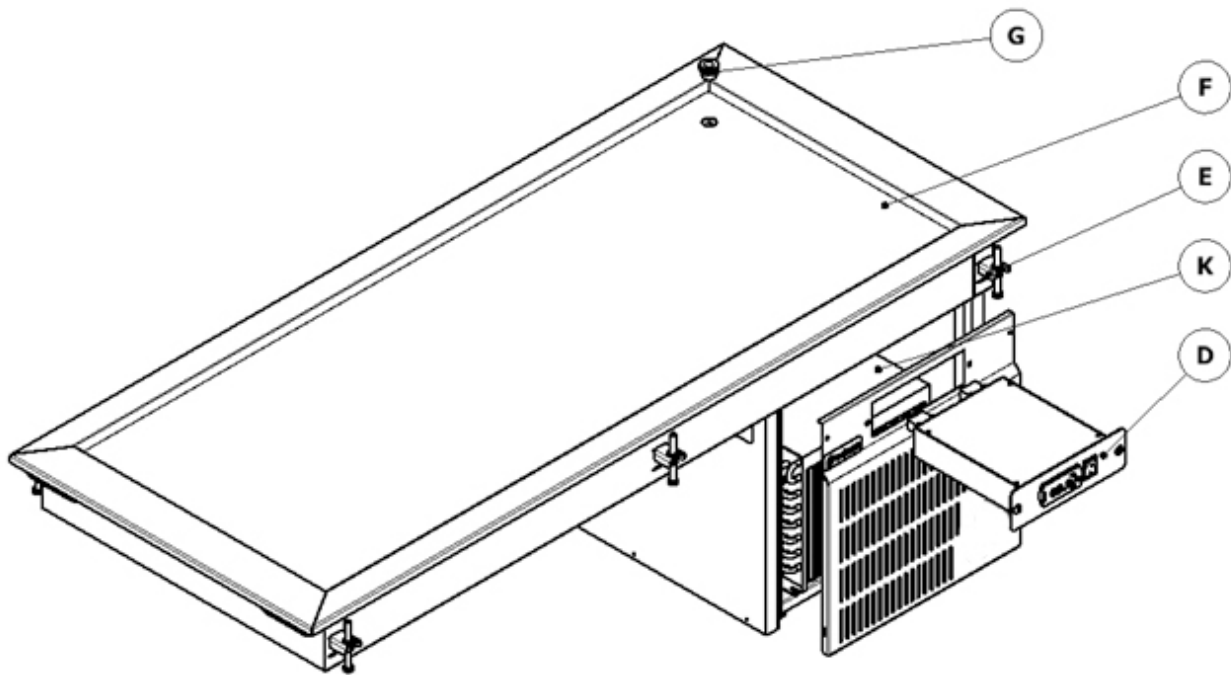


FIGURE 2



MANUAL INSTRUCTION INDEX

English	1
1. <i>Introduction</i>	1
1.1 Introduction to machine	
1.2 Important safety information	
1.3 Specifications Chart	
2. <i>Installation</i>	2
2.1 General information.	
2.2 Transport, handling, unpacking, location.	
2.3 Intended use and restrictions.	
2.4 Manufacturer's identification label description.	
2.5 Installation and assembly.	
2.6 Connections (electric, gas, water)	
3. <i>Operation</i>	6
3.1 General information.	
3.2 Control panel description.	
3.3 Machine settings and programs.	
4. <i>Maintenance</i>	7
4.1 General safety rules.	
4.2 Machine cleaning and maintenance routine.	
4.3 Machine disposal.	
5. <i>Troubleshooting chart</i>	9
5.1 Troubleshooting guide chart	
Español	11
1. <i>Introducción</i>	11
2. <i>Instalación</i>	12
3. <i>Uso y operación</i>	14
4. <i>Mantenimiento</i>	17
5. <i>Solución de problemas</i>	20
Polski	21
1. <i>Wprowadzenie</i>	21
2. <i>Instalacja</i>	22
3. <i>Obsługa</i>	26
4. <i>Konserwacja</i>	27
5. <i>Rozwiązywanie problemów</i>	29

1. INTRODUCTION

- 1.1 Description of the device and its specific models
- 1.2 Important safety guidelines
- 1.3 Technical parameters

1.1 DESCRIPTION OF THE DEVICE AND ITS SPECIFIC MODELS.

The refrigeration plate is designed for displaying and keeping snacks refrigerated on a short-term basis.

Warning: *The refrigeration plate is not intended for displaying products on ice.*

Its structure is based on one pressed refrigeration worktop (Figure 2, 'F'). The size of the worktop is a multiple of the GN 1/1 container area. Thus, the worktop may hold a specific number of such containers positioned side by side: DRFP-CU-311 – 3 GN 1/1 containers; 411 – 4 GN 1/1 containers; 511 – 5 GN 1/1 containers. Below the refrigeration plate, on the right-hand side a control panel is located (Figure 2, 'D') (Figure 1 – switch 'C', controller 'A').

There is a ½" condensation drain in the plate, below which a container is located where condensation is automatically evaporated (Figure 2, 'G').

1.2 IMPORTANT SAFETY GUIDELINES.



The refrigeration plate is powered by electricity. It may be operated only by personnel trained to use professional gastronomic equipment.

Only personnel skilled in the servicing of professional gastronomic equipment may maintain the refrigeration plate.

While using the refrigeration plate, strictly adhere to the safety instructions below:

- before starting a cleaning procedure, make sure that the power switch is set to 0, and the whole device is disconnected from the electricity supply;
- communicate the principles of safe operation to the personnel;
- in case of a fault, disconnect the device from power supply and contact service personnel;
- the device may be repaired only by an authorised person;
- the device may be connected to power supply only after the fault is removed.

The following is strictly forbidden:

- cleaning and repairing when the refrigeration tray (refrigeration plate) is operating;
- leaving the device unsupervised when it is operating;

- keeping up the maximum power of the device for a long time;
- putting warm objects on the refrigeration plate;
- covering the blinds of the condensing unit chamber;
- using the device when it is not earthed;
- operating without protective clothing;
- carrying or transporting the device without a pallet or a suitable platform.

The manufacturer shall not be held liable for any damage attributable to the failure to follow the instructions contained in this manual, hence it is recommended that you carefully read all information herein.

Keep the manual for later use.

Warning!!!

Do not use the device if it is faulty.

1.3 TECHNICAL PARAMETERS

MODEL	EXTERNAL DIMENSIONS (mm)			CAPACITY GN 1/1	*CUTOUT DIMENSIONS (mm)		VOLTAGE (V/Hz)	POWER (W)	WEIGHT (kg)
	length	width	high		length	width			
DRFP-CU-311	1115	610	508	3 x GN1/1	1095	585	230/50	310	
DRFP-CU-411	1440	610	508	4 x GN1/1	1420	585	230/50	310	47
DRFP-CU-511	1765	610	508	5 x GN1/1	1745	585	230/50	310	

2. INSTALLATION

- 2.1 General information.
- 2.2 Transport, lifting, unpacking, storage.
- 2.3 Intended use and limitations.
- 2.4 Layout and description of the manufacturer's rating label.
- 2.5 Installation and assembly.
- 2.6 Connections (electricity, gas, and water).

2.1 GENERAL INFORMATION.

The refrigeration plate should be unpacked, installed and tested by qualified service personnel. After bringing it into the room where it is going to be installed, the device should be left for approximately 6 hours so that it can reach the ambient temperature. Then it can be connected to power supply.

The conductor diameter of the power cable should not be smaller than the values given in the table below.

Model	Designation of the power cable (type, number of conductors, cross-section area of conductors)
DRFB-CU-311, 411, 511	PCG 3 x 1.5 mm ²

The power switch should be connected directly to the power terminal (electric cabinet), while making it possible to safely and reliably disconnect all phases powering the device. When the circuit is broken, the gap between the jumpers of the switch should not be smaller than 3mm.

After installation, the device must be checked for leakage conductance. The value of leakage conductance per 1kW of the power of the device should be lower than 1mA.

Warning!!!

If an equipotential bonding bar is required, its connections must be checked.

2.2 TRANSPORT, LIFTING, UNPACKING, STORAGE.

Correct and safe transport:

- use equipment appropriate for the weight and structure of the devices;
- cover corners and sharp edges;

Before carrying:

- secure the area against unauthorised personnel;
- make sure that the load is properly secured;
- check all loose components lest they should fall when being lifted;
- try to lift the load as vertically as possible so as not to make any dents in it;
- while carrying the load, make sure that it is as near the ground as possible.

Warning!!!

The device must be transported in the operating position. Tilting the device may damage it.

2.3 INTENDED USE AND LIMITATIONS.

The refrigeration plate is designed for displaying and keeping snacks and salads refrigerated on a short-term basis.

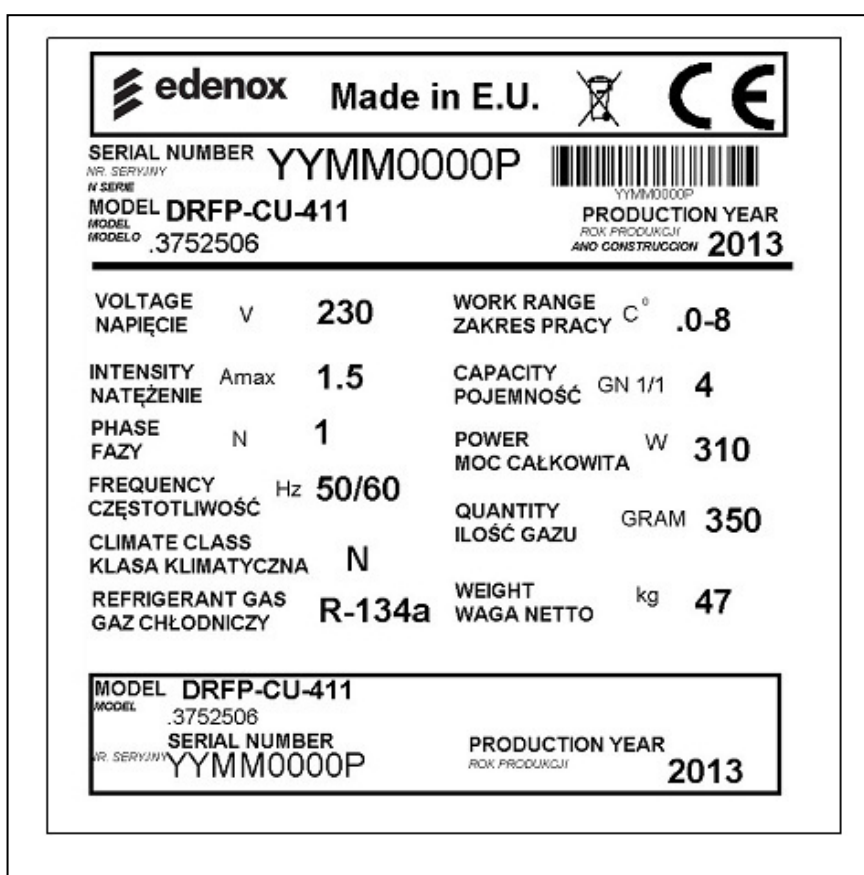
Before using the refrigeration plate, the electrical system must be checked for efficiency and reliability.

After work, set the power switch to zero (Figure 1).

Disconnect the power cable of the refrigeration tray (refrigeration plate).

WARNING!!!

Before the refrigeration plate is first put into operation, it is necessary to remove the protective film and the protective substance from the surfaces of the bath by wiping it with a soft cloth moistened with soapy water, concentrating on the worktop surface.

2.4 LAYOUT AND DESCRIPTION OF THE MANUFACTURER'S RATING LABEL.

The label of the device should contain the following information:

1. *Manufacturer's logo.*
2. *Country of origin.*
3. *Year of production.*
4. *Serial number.*
5. *Model.*
6. *Operating voltage.*
7. *Current frequency.*
8. *Rated power.*
9. *CE marking.*
10. *Disposal symbol.*
11. *Amount of gas.*
12. *Climate class.*
13. *Type of gas.*

2.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY.

The refrigeration plate should be installed in the following order:

- remove the protective film from all metal surfaces; the refrigeration plate must be installed in a well ventilated room; while enclosing the device, make sure that the refrigerating unit will be properly ventilated; it can be located on a standalone device or as part of a row consisting of other display devices as well;
- the power supply should be connected to the refrigeration plate in compliance with applicable regulations;
- install and connect the refrigeration plate in such a way that live wires cannot be accessed without tools; the fuses of the power system of the tray should be designed for 25A current;
- put the refrigeration plate in the proper opening prepared in the worktop; fix the device using mounting holders (Figure 2, 'E') on the outer vertical walls; the height and the levelling of the device should be adjusted before it is installed on the base;
- the control panel can be installed in a decorative enclosure;
- connect the earth system of the device to the earth bar in such a way that it cannot be disconnected inadvertently or unexpectedly; the power cable should contain a protective conductor;
- to connect the refrigeration plate, use a cable of an appropriate length, so that it can hang freely from the device (on no account may it be tight) when firmly and permanently attached to the terminals of the connection block and the terminals of the power plug,

2.6 CONNECTIONS (ELECTRICITY, GAS, AND WATER).

The power cable used with the device should have 3 cords, the diameters of which may not be smaller than suggested in the manual.

Designed to be powered by 230V, 50-60Hz mains power, the device's power cable is equipped with a PE protective conductor.

The electrical connection is at the base, in the side part of the device's cover.

While installing the device, remember to make a ventilation opening in the enclosure to ensure that the cooling air for the condenser can flow freely.

WARNING!!!

Prior to operation, it is necessary to remove the protective film and the protective substance from the surfaces of the refrigeration plate, by wiping them with a soft cloth moistened with soapy water.

3. OPERATION

- 3.1 General information.
- 3.2 Description of the control panel.
- 3.3 Operation modes and configuration of the device.

3.1 GENERAL INFORMATION.

Follow the instructions below to make work and operation safe, as well as to ensure the durability and fault-free operation of the device:

- provide training for the personnel who is to use the device in the operation of professional electrical gastronomic equipment;
- the condenser of the refrigerating unit (K) should be cleaned at least once a month, using a soft brush or a vacuum cleaner;
- the device may be repaired only by an authorised person;
- damaged components or subassemblies should be replaced with the same items or ones with similar durability, features and technical parameters.

The following must always be observed:

- do not connect the device to the mains via a socket that is **NOT** provided with an earthing pin;
- do not connect the device to an electrical system that has not been checked for fire safety;
- covering the blinds of the condensing unit chamber;
- do not clean or have the device maintained when connected to the power supply.

WARNING!!!

DO NOT clean the refrigeration plate with a water jet, since this might damage the electrical or electronic components ensuring the proper operation of the device.

WARNING!!!

The manufacturer shall not be held liable if the device is used without the observation of this manual or outside of its intended use.

WARNING!!!

The manufacturer shall not be held liable for any damage of the unit attributable to the condenser being dirty.





3.2 DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL.

The control panel is on the right-hand side, under the refrigeration plate (Figure 2, 'D'). It features a controller (J) (see Figure 1) and a power switch (C). The device is turned on and off by setting the switch to 1 or 0 respectively. The controller regulates the operation of the refrigeration device.

3.3 OPERATION MODES AND CONFIGURATION OF THE DEVICE.

Featuring a three-digit display with a decimal point and 6 symbols (compressor, fan, defroster, AUX, alarm, clock), the controller (Figure 1, 'J') is used to adjust the temperature of the chamber of the refrigeration tray (refrigeration plate).

In order to program the desired temperature, do the following:

- Keep the button  pressed for more than 1 second; the current value will appear; after 2 seconds it will start to blink.
- Press the button  to increase the temperature value.
- Press the button  to decrease the temperature value.
- Press the button  again to confirm the value entered

IMPORTANT!!!

Interfering with the system parameters of the controller is forbidden since this may lead to serious problems, even a breakdown.

4. MAINTENANCE

- 4.1 General safety requirements.
- 4.2 Cleaning and general maintenance.
- 4.3 Disposal of the device.

4.1 GENERAL SAFETY REQUIREMENTS.

All outer steel surfaces, including the upper surface of the refrigeration plate need to be cleaned daily with a small amount of detergent and lukewarm water. After being cleaned, the surfaces should be rinsed with cold water and dried.

Do not clean acid-resistant steel surfaces with scrapers or wire cleansers, since they can scratch the surfaces.

If the device is not going to be used for a long time, cover its surfaces, particularly the inner surfaces of the refrigeration plate, with a thin coat of Vaseline or a preservative that may come into contact with food.

IMPORTANT!!!

DO NOT the clean the plate with a water jet, since this may damage the electrical or electronic components ensuring the proper operation of the device.

The device may be maintained only by trained and specialized personnel using suitable protective clothing (shoes, gloves, goggles, etc), tools, instruments, and accessories.

Before using or repairing the device, read the instruction manual containing proper procedures and safety information.

4.2 CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE.

All outer steel surfaces, including the upper surface of the refrigeration plate need to be cleaned daily with a small amount of detergent and lukewarm water. After cleaning, the surfaces must be rinsed with cold water and dried, with special attention paid to the upper surface of the refrigeration plate.

Do not clean acid-resistant steel surfaces with scrapers or wire cleansers, since they can scratch the surfaces.

If the device is not going to be used for a long time, cover its surfaces, particularly the inner surfaces of the refrigeration plate, with a thin coat of Vaseline or a preservative that may come into contact with food.

IMPORTANT!!!

Do not clean the plate with a water jet, since this may damage the electrical or electronic components ensuring the proper operation of the device.

Before starting a cleaning or maintenance procedure, disconnect the device from the mains. After cleaning, leave the device open to dry.

When the device is being serviced, the power cable and the plug should be in sight and on hand so that the person working can easily access them.

4.3 DISPOSAL OF THE DEVICE.

When its lifetime comes to an end, the device must be carried to an electronic and electronic waste disposal facility.

This is indicated by a symbol on the product, in the instruction manual, and on the on the packaging.

In order to prepare the refrigeration plate to be disposed of, it is necessary to sort the elements of the device according to the materials they are made of.

Depending on the material these element are made of (see the symbols on the components), they can be recycled. Having electric waste and electronic equipment recycled means an active contribution to the protection of the environment.

Contact local authorities to obtain more information on the nearest electrical waste collection facility.

To protect the environment, deliver waste equipment to a suitable facility in compliance with applicable regulations.

Make sure that the electrical equipment is delivered to a facility in which it will be disposed of properly. Some of the materials used may be stored temporarily, and some must be delivered immediately to a suitable facility. In each case the environmental protection regulations must be observed.

Before disposing of the device, check its technical condition. In particular, check the construction elements which may cause leakage when disposed of. Different parts of the device are disposed differently, depending on their features (e.g. metals, oils, lubricants, plastic, rubber, etc.).

5. TROUBLE-SHOOTING

5.1 Trouble-shooting information.

5.1 TROUBLE-SHOOTING INFORMATION.

IMPORTANT!!!

Electrical subassemblies may be replaced only by an authorised service technician.

It must be made a principle to disconnect the power cable from the power supply before electrical components are replaced.

It must be made a principle to disconnect the power cable from the power supply before electrical components are replaced.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The refrigeration tray (refrigeration plate does not work.	<ul style="list-style-type: none"> - Power supply failure. - The terminals of the conductors loosened on the power strip. - The switches are damaged. 	<p>Connect to power supply. Appropriately fix the conductors to the power strip. Replace the damaged components.</p>
Wrong temperature	<ul style="list-style-type: none"> - The plate absorbs warm air from the environment. - The temperature in the room exceeds +32°C. - High temperature of the products inside. - Dirty condenser. 	<p>Check that there is no heat source in the vicinity. Reduce the temperature in the room below 32°C. Make sure that enough time has elapsed since the products were put in. Clean the condenser using a soft brush or a vacuum cleaner.</p>
Unpleasant or loud noises	<ul style="list-style-type: none"> - The device is wrongly levelled. - Foreign object in the chamber of the refrigerating unit. 	<p>Level the device. Make sure that no object comes into contact with the moving parts of the refrigerating unit.</p>

The guarantee does not cover the following:

Bulbs, rubber elements, heating elements damaged by boiler scale, panes, any mechanical damage or any damage caused by improper use of the device in violation of the instructions.

In case of a fault, remove the food kept in the device to prevent it from going bad. EDENOX is not responsible for any commodities wasted as a result of a fault.

1. INTRODUCCIÓN

- 1.1 Descripción del dispositivo y sus modelos específicos
- 1.2 Pautas importantes de seguridad
- 1.3 Parámetros técnicos

1.1 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO Y SUS MODELOS ESPECÍFICOS

El tanque de refrigeración está diseñado para mostrar y mantener bocado refrigerados en una base a corto plazo.

Advertencia: El tanque de refrigeración no está diseñado para la visualización de productos en el hielo.

Su estructura se basa en una encimera de prensado de refrigeración (Dibujo 2, 'F'). El tamaño de la encimera es un múltiplo de la 1/1 zona de contenedores GN. Por lo tanto, la superficie de trabajo puede contener un número específico de tales contenedores colocados uno junto al otro: DRFP-CU-311-3 GN 1/1 en un recipiente; 411-4 GN 1/1 contenedores; 511-5 GN 1/1 contenedores. Por debajo del tanque de refrigeración, en el lado derecho de un panel de control se encuentra (Dibujo 2, 'D') (Dibujo 1 - interruptor "C", el controlador de 'A').

Hay una ½ "fuga de condensación en el tanque, por debajo del cual un contenedor se encuentra donde la condensación se evapora automáticamente (Dibujo 2, 'G').

1.2 PAUTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



El tanque de refrigeración funciona con electricidad. Puede ser operado solamente por personal entrenado para utilizar el equipo gastronómico profesional.

Sólo personal especializado en la reparación de equipos gastronómicos profesionales puede mantener el tanque de refrigeración.

Durante el uso de el tanque de refrigeración, se adhieren estrictamente a las instrucciones de seguridad:

- antes de iniciar un procedimiento de limpieza, asegúrese de que el interruptor de alimentación está ajustado a 0, y todo el dispositivo está desconectado de la red eléctrica;
- comunicar los principios de funcionamiento seguro para el personal;
- en caso de un fallo, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación y contacte al personal de servicio;

- el dispositivo puede ser reparado por una persona autorizada;
- el dispositivo puede estar conectado a la fuente de alimentación sólo después de que se elimina el fallo.

Lo siguiente está estrictamente prohibido:

- limpieza y reparación cuando la bandeja de refrigeración (tanque de refrigeración) está en funcionamiento;
- dejar el dispositivo sin supervisión cuando esté funcionando;
- mantener la potencia máxima del dispositivo por un largo tiempo;
- poner objetos calientes en el tanque de refrigeración;
- cubrir las persianas de la cámara de la unidad de condensación;
- utilizar el dispositivo cuando no está puesto a tierra;
- operar sin la ropa de protección;
- llevar o transportar el dispositivo sin una paleta o una plataforma adecuada.

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual, por lo tanto, se recomienda que lea detenidamente toda la información en este documento.

Guarde el manual para su uso posterior.

ADVERTENCIA

No utilice el dispositivo si está defectuoso.

1.3 PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)			CAPACIDAD GN 1/1	* RECORTE DIMENSIONES (mm)		TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	PESO (kg)
	longitud	anchura	altura		longitud	anchura			
DRFP-CU-311	1115	610	508	3 x GN1/1	1095	585	230/50	310	
DRFP-CU-411	1440	610	508	4 x GN1/1	1420	585	230/50	310	47
DRFP-CU-511	1765	610	508	5 x GN1/1	1745	585	230/50	310	

2. INSTALACIÓN

- 2.1 Información general.
- 2.2 Transporte, elevación, desembalaje, almacenaje.
- 2.3 Uso previsto y limitaciones.
- 2.4 Estructura y descripción de la etiqueta de la calificación del fabricante.
- 2.5 Instalación y montaje.
- 2.6 Conexiones (eléctrica, de gas y agua).

2.1 GENERAL INFORMATION.

Es necesario descomprimir el tanque de refrigeración, instalar y probar por personal técnico cualificado. Después de ser llevado a la sala donde se lo va a instalar, el dispositivo se debe dejar durante aproximadamente 6 horas para que pueda alcanzar la temperatura de ambiente. Entonces se lo puede conectar a la fuente de alimentación.

El diámetro del conductor del cable de alimentación no debe ser menor que los valores indicados en la siguiente tabla.

Modelo	Designación del cable de alimentación (tipo, número de conductores, área de sección transversal de los conductores)
DRFB-CU-311, 411, 511	PCG 3 x 1.5 mm ²

El interruptor de alimentación se debe conectar directamente al terminal de alimentación (armario eléctrico), mientras que por lo que es posible desconectar de forma segura y fiable todas las fases de encender el dispositivo. Cuando se rompe el circuito, la brecha entre los puentes del interruptor no debe ser inferior a 3 mm.

Después de la instalación, el dispositivo debe ser revisado para la conductancia de fuga. El valor de la conductancia de fuga por 1 kW de la potencia del dispositivo debe ser inferior a 1 mA.

Advertencia

Si se necesita una barra de compensación de potencial, sus conexiones deben revisarse.

2.2 TRANSPORTE, ELEVACIÓN, DESEMBALAJE, ALMACENAMIENTO

Transporte correcto y seguro:

- usar un equipo adecuado para el peso y la estructura de los dispositivos;
- cubrir esquinas y los bordes afilados;

Antes de llevar:

- asegurar el área contra personal no autorizado;
- asegurarse de que la carga esté bien sujeta;
- verifique todos los componentes sueltos para que no caigan cuando se lo levante;
- tratar de levantar la carga lo más verticalmente posible para no hacer abolladuras en ella;
- mientras llevar la carga, asegúrese de que sea lo más cerca posible del suelo.

Advertencia

El dispositivo debe ser transportado en la posición de funcionamiento. La inclinación del dispositivo puede dañarlo.

2.3 USO PREVISTO Y LIMITACIONES

El tanque de refrigeración está diseñado para mostrar y mantener aperitivos y ensaladas refrigeradas sobre una base a corto plazo.

Antes de utilizar el tanque de refrigeración, el sistema eléctrico se deberá comprobar la eficacia y fiabilidad.



Después del trabajo, ajuste el interruptor de alimentación a cero (Dibujo 1).

Desconecte el cable de alimentación de la bandeja de refrigeración (tanque de refrigeración).

Advertencia

Antes de la primera puesta en funcionamiento del tanque de refrigeración, es necesario retirar la película protectora y la sustancia protectora de la superficie de la bañera frotándola con un paño suave humedecido con agua jabonosa, concentrándolo en la superficie de la encimera.

2.4 DISPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE CALIFICACIÓN DEL FABRICANTE

		Made in E.U.			
SERIAL NUMBER		YMM0000P			
NR. SERIJSNY N SERIE		YMM0000P		PRODUCTION YEAR	
MODEL DRFP-CU-411		ROK PRODUKCIJ ANO CONSTRUCCION		2013	
MODELO .3752506					
VOLTAGE NAPIĘCIE	V	230	WORK RANGE ZAKRES PRACY	C°	.0-8
INTENSITY NATEŻENIE	Amax	1.5	CAPACITY POJEMNOŚĆ	GN 1/1	4
PHASE FAZY	N	1	POWER MOC CAŁKOWITA	W	310
FREQUENCY CZĘSTOTLIWOŚĆ	Hz	50/60	QUANTITY ILOŚĆ GAZU	GRAM	350
CLIMATE CLASS KLASA KLIMATYCZNA		N	WEIGHT WAGA NETTO	kg	47
REFRIGERANT GAS GAZ CHŁODNICZY		R-134a			
MODEL DRFP-CU-411		PRODUCTION YEAR		2013	
MODELO .3752506		ROK PRODUKCIJ			
NR. SERIJSNY		YMM0000P			

La etiqueta del producto deberá contener la siguiente información:

1. *Logotipo del fabricante.*
2. *País de origen.*
3. *Año de producción.*
4. *Número de serie.*
5. *Modelo*
6. *Tensión de servicio.*
7. *Frecuencia actual.*
8. *Potencia nominal.*
9. *Marcado CE.*
10. *Símbolo de disposición*
11. *La cantidad de gas.*
12. *Clase climática.*
13. *Tipo de gas.*

2.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

La extensión superior se debe instalar en el siguiente orden:

- retire la película protectora de todas las superficies metálicas; el tanque de refrigeración debe ser instalado en una sala bien ventilada; mientras que encierra el dispositivo, asegúrese de que la unidad de refrigeración debe estar correctamente ventilada; puede ser situado en un dispositivo independiente o como parte de una fila que consiste en otros dispositivos de visualización, también;
- la fuente de alimentación debe estar conectada al tanque de refrigeración de acuerdo con la normativa aplicable;
- instalar y conectar el tanque de refrigeración de tal manera que a los cables no se puede acceder sin necesidad de herramientas; los fusibles del sistema eléctrico de la bandeja deben estar diseñados para corriente 25A;
- poner el tanque de refrigeración en la apertura adecuada preparada en la mesa de trabajo; fijar el dispositivo a través de los titulares de montaje (Dibujo 2, 'E') en las paredes verticales exteriores; la altura y la nivelación del dispositivo deben ser ajustadas antes de ser instalado en la base;
- el panel de control puede ser instalado en una caja decorativa;
- conectar el sistema de tierra del dispositivo a la barra de tierra de una manera tal que no puede ser desconectado de forma inadvertida o inesperadamente; el cable de alimentación debe contener un conductor de protección;
- para conectar el tanque de refrigeración, utilice un cable de longitud adecuada, de modo que pueda colgar libremente desde el dispositivo (en ningún caso podrá ser ajustado) cuando está conectado con firmeza y de forma permanente a los bornes del bloque de conexión y los terminales de la enchufe de alimentación.

2.6 CONEXIONES (ELÉCTRICA, DE GAS Y AGUA)

El cable de alimentación usado con el dispositivo debería tener 3 conductores, los diámetros de los cuales no pueden ser menores de lo que sugerido en el manual.

Diseñado para ser alimentado por 230V, tensión de red 50-60Hz, cable de alimentación del dispositivo está equipado con un conductor de protección PE.

La conexión eléctrica está en la base, en la parte lateral de la cubierta del dispositivo. Durante la instalación del dispositivo, recuerde hacer una abertura de ventilación en el recinto para asegurar que el aire de refrigeración para el condensador puede circular libremente.

Advertencia

Antes de la operación, es necesario retirar la película protectora y la sustancia protectora de la superficie del tanque de refrigeración, frotándolo con un paño suave humedecido con agua jabonosa.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Información general.

3.2 Descripción del panel de control.

3.3 Modos de funcionamiento y configuración del dispositivo.

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Siga las siguientes instrucciones para realizar el trabajo y el funcionamiento seguro, así como para garantizar la durabilidad y el funcionamiento sin fallos del dispositivo:

- proporcionar una formación para el personal que va a usar el dispositivo en la operación de equipos profesionales gastronómicos eléctricos;
- el condensador de la unidad de refrigeración (K) debe limpiarse al menos una vez al mes, utilizando un cepillo suave o una aspiradora;
- el dispositivo puede ser reparado por una persona autorizada;
- componentes o subconjuntos dañados deben ser sustituidos con los mismos elementos o los que tienen una durabilidad, características y parámetros técnicos similares.

A continuación se debe mantener:

- no conecte el aparato a la red mediante un enchufe que no se suministra con una clavija de puesta a tierra;
- no conecte el dispositivo a un sistema eléctrico que no se ha comprobado para la seguridad contra incendios;
- cubre las persianas de la cámara de la unidad de condensación;
- no limpie ni mantenga el dispositivo cuando se lo conecta a la fuente de alimentación.

Advertencia

NO limpie la placa de refrigeración con un chorro de agua, ya que esto puede dañar los componentes eléctricos o electrónicos, asegurando el correcto funcionamiento del dispositivo.

Advertencia

El fabricante no se hace responsable si el dispositivo se utiliza sin la observación de este manual o fuera de su uso previsto.

Advertencia

El fabricante no se hace responsable de los daños de la unidad atribuible a que el condensador está sucio.





3.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El panel de control está en el lado derecho, debajo del tanque de refrigeración (Dibujo 2, "D"). Cuenta con un controlador (J) (véase el Dibujo 1) y un interruptor de alimentación (C). El dispositivo se enciende y se apaga colocando el interruptor a 1 o 0 respectivamente. El controlador regula el funcionamiento del dispositivo de refrigeración.

3.3 MODOS DE FUNCIONAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DEL DISPOSITIVO

Con una pantalla de tres dígitos con un punto decimal y 6 símbolos (compresor, ventilador, descongelador, AUX, alarma, reloj), el controlador (Dibujo 1, 'J') se utiliza para ajustar la temperatura de la cámara del baño ^(set)maría (tanque de refrigeración).

Para programar la temperatura deseada, haga lo siguiente:

- Mantener el botón  apretado para más que 1 segundo, el valor corriente va a aparecer, después de 2 segundos va a empezar a parpadear.
- Apretar el botón  para subir el valor de la temperatura.
- Apretar el botón  para bajar el valor de la temperatura.
- Apretar el botón  otra vez para confirmar el valor entrante.

IMPORTANTE

Interferir con los parámetros del sistema del controlador está prohibido, ya que esto puede conducir a problemas graves, incluso a una avería.

4. MANTENIMIENTO

- 4.1 Requisitos generales de seguridad.
- 4.2 Limpieza y mantenimiento general.
- 4.3 Eliminación del dispositivo.

4.1 REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD

Todas las superficies de acero exteriores y todas las superficies internas del tanque de refrigeración se deben limpiar diariamente con una pequeña cantidad de detergente y agua tibia. Después de ser limpiadas, las superficies deben enjuagarse con agua fría y se secan.

No limpie las superficies de acero resistentes a los ácidos con raspadores o productos de limpieza de alambre, ya que se pueden rayar las superficies.

Si el dispositivo no se vaya a utilizar durante mucho tiempo, cubrir sus superficies, en particular las superficies de funcionamiento, con una capa delgada de vaselina o un conservante que puede entrar en contacto con alimentos.

IMPORTANTE

NO lo limpie al tanque con un chorro de agua, ya que esto puede dañar los componentes eléctricos o electrónicos, asegurando el correcto funcionamiento del dispositivo.

El dispositivo puede ser mantenido sólo por personal formado y especializado, utilizando ropa protectora adecuada (zapatos, guantes, gafas, etc), herramientas, instrumentos y accesorios.

Antes de utilizar o reparar el dispositivo, lea el manual de instrucciones que contenga los procedimientos correctos e información de seguridad.

4.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL

Todas las superficies de acero exteriores y todas las superficies internas del tanque de refrigeración se deben limpiar diariamente con una pequeña cantidad de detergente y agua tibia. Después de la limpieza, las superficies deben enjuagarse con agua fría y se secan, con especial atención a la superficie superior del tanque de refrigeración.

No limpie las superficies de acero resistentes a los ácidos con raspadores o productos de limpieza de alambre, ya que se pueden rayar las superficies.

Si el dispositivo no se vaya a utilizar durante mucho tiempo, cubrir sus superficies, en particular las superficies de funcionamiento, con una capa delgada de vaselina o un conservante que puede entrar en contacto con alimentos.

Antes de iniciar un procedimiento de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red. Después de la limpieza, deje el dispositivo abierto para que se seque.

Cuando se repara el aparato, el cable eléctrico y el enchufe deben estar a la vista y a la mano para que la persona que trabaja puede acceder a ellos fácilmente.

4.3 ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO

Cuando la vida útil llega a su fin, el dispositivo se lo debe llevar a una instalación de eliminación de residuos electrónicos y eléctricos.

Esto se indica mediante un símbolo en el producto, en el manual de instrucciones y en el envase.

Con el fin de preparar el tanque de refrigeración para ser eliminado, es necesario ordenar los elementos del dispositivo de acuerdo con los materiales de que están hechos.

Dependiendo del material de que estos elementos están hechos (ver los símbolos en los componentes), pueden ser reciclados. Tener residuos eléctricos y equipos electrónicos reciclados significa una contribución activa a la protección del medio ambiente.

Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener más información sobre la instalación de recogida de residuos eléctricos más cercana.

Para proteger el medio ambiente, la entrega de equipo de residuos a una instalación adecuada de conformidad con la normativa aplicable.

Asegúrese de que el equipo eléctrico se entrega a un centro en el que se dispondrá de manera adecuada.
Algunos de los materiales utilizados pueden ser almacenados temporalmente, y algunos deben ser entregados inmediatamente a una instalación adecuada.
En cada caso se deben observar las normas de protección del medio ambiente.

Antes de desechar el dispositivo, verificar su estado técnico.
En particular, compruebe los elementos de construcción que pueden causar fugas cuando son desechados.
Diferentes partes del dispositivo se disponen de manera diferente, en función de sus características (por ejemplo, metales, aceites, lubricantes, plásticos, caucho, etc.)

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Información de fallos y averías.

5.1 INFORMACIÓN DE FALLOS Y AVERÍAS

IMPORTANTE

Subconjuntos eléctricos podrán ser sustituidos por un técnico de servicio autorizado.

Debe seguir el principio de desconectar el cable de alimentación de la fuente de alimentación antes de sustituir los componentes eléctricos.

Debe seguir el principio de desconectar el cable de alimentación de la fuente de alimentación antes de sustituir los componentes eléctricos.

FALLO	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La bandeja de refrigeración (tanque de refrigeración) no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> - Fallo de la fuente de alimentación. - Los terminales de los conductores se aflojaron en la regleta. - Los interruptores están dañados. 	<p>Conectar a la fuente de alimentación.</p> <p>Fijar adecuadamente los conductores a la regleta.</p> <p>Reemplazar los componentes dañados.</p>
Temperatura incorrecta	<ul style="list-style-type: none"> - El tanque absorbe el aire caliente desde el medio ambiente. - La temperatura de la sala es superior a 32 ° C. - Alta temperatura de los productos en el interior. - Condensador sucio. 	<p>Compruebe que no hay ninguna fuente de calor en los alrededores.</p> <p>Reducir la temperatura de la sala por debajo de 32 ° C.</p> <p>Asegúrese de que haya transcurrido el tiempo suficiente desde que los productos se colocaron .</p> <p>Limpie el condensador con un cepillo suave o con una aspiradora.</p>
Ruidos desagradables o fuertes	<ul style="list-style-type: none"> - El dispositivo está mal nivelado. - Objeto extraño en la cámara de la unidad de refrigeración. 	<p>Nivele el aparato.</p> <p>Asegúrese de que ningún objeto entre en contacto con las partes móviles de la unidad de refrigeración.</p>

La garantía no cubre lo siguiente:

Bulbos, elementos de goma, elementos de calefacción dañados por la escala de calderas, paneles, cualquier daño mecánico o de cualquier daño causado por el uso incorrecto del dispositivo en violación de las instrucciones.

En caso de un fallo, retire la comida mantenida en el dispositivo para evitar que se eche a perder. Edenox no se responsabiliza de cualquier mercancía desperdiciada, como resultado de un fallo.

1. WPROWADZENIE

- 1.1 Prezentacja urządzenia i poszczególnych modeli
- 1.2 Ważne aspekty bezpieczeństwa
- 1.3 Parametry techniczne

1.1 PREZENTACJA URZĄDZENIA I POSZCZEGÓLNYCH MODELI.

Płyta chłodnicza przeznaczona jest do krótkotrwałego ekspozowania i utrzymywania w temperaturach chłodniczych zimnych przekąsek.

Uwaga: Płyta chłodnicza nie jest przeznaczona do ekspozycji produktów na lodzie.

Budowa płyty chłodniczej oparta jest na jednym przetłoczonym blacie chłodniczym (Rys. 2 „F”). Wielkość blatu jest wielokrotnością powierzchni pojemnika GN 1/1.

Blat chłodniczy może pomieścić określoną liczbę takich pojemników ustawionych obok siebie: DRFP-CU-311 – 3 pojemniki GN 1/1, 411 – 4 pojemniki GN 1/1, 511 – 5 pojemników GN 1/1.

Poniżej płyty chłodniczej, po prawej stronie znajduje się panel sterowania urządzenia (Rysunek 2 „D”) (Rysunek 1 – włącznik „C”, sterownik „A”).

W płycie znajduje się sphywka skroplin wody ½”, a zaraz pod nią pojemnik z automatycznym odparowaniem skroplin (Rysunek 2 „G”).

1.2 WAŻNE ASPEKTY BEZPIECZEŃSTWA.



Płyta chłodnicza zasilana jest prądem elektrycznym. Może być obsługiwany przez personel, który został przeszkolony w zakresie obsługi profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.

Serwis płyty chłodniczej może być przeprowadzony przez personel posiadający odpowiednie przeszkolenie w zakresie serwisowania profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.

Podczas pracy z płytą chłodniczą należy ściśle przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa:

- zanim rozpoczniesz myć urządzenie upewnij się że włącznik zasilania jest w pozycji zerowej, a całe urządzenie odłączone jest od zasilania;
- praktycznie zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji;
- po zaistnieniu usterki odłącz urządzenie od zasilania i wezwij do niego serwis;
- wszelkie naprawy urządzenia może dokonywać jedynie osoba do tego uprawniona;
- podłącz urządzenie do zasilania dopiero po usunięciu awarii.

Stanowczo zabrania się:

- czyszczenia oraz usuwania usterek podczas gdy płyta chłodnicza jest włączona;
- pozostawiać działające urządzenie bez nadzoru;
- podtrzymywania długotrwałej pracy urządzenia na pełnej mocy;
- stawiania na płycie chłodniczej przedmiotów ciepłych;
- zasłaniania żaluzji komory agregatu skraplającego;
- pracy z urządzeniem bez podłączonego uziemienia;
- pracy bez odzieży ochronnej z urządzeniem;
- przenoszenia lub transportu urządzenia bez palety, lub przystosowanego do tego podestu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad umieszczonych w instrukcji, dlatego zalecamy uważnie przeczytać informacje zawarte w niniejszej instrukcji użytkownika

Prosimy zachować instrukcję w celu wykorzystania jej w przyszłości.

Uwaga !!!

Nie uruchamiać wyrobu niesprawnego technicznie.

1.3 PARAMETRY TECHNICZNE.

MODEL	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (mm)			POJEMNOŚĆ GN 1/1	*OTWÓR MONTAŻOWY (mm)		ZASILANIE (V/Hz)	MOC (W)
	Dł.	Szer.	Wys.		Dł.	Szer.		
DRFP-CU-311	1115	610	508	3 x GN1/1	1095	585	230/50	310
DRFP-CU-411	1440	610	508	4 x GN1/1	1420	585	230/50	310
DRFP-CU-511	1765	610	508	5 x GN1/1	1745	585	230/50	310

2. INSTALACJA

- 2.1 Informacje ogólne.
- 2.2 Transport, podnoszenie, rozpakowanie, przechowywanie.
- 2.3 Przeznaczenie i ograniczenia.
- 2.4 Wygląd i opis naklejki znamionowej producenta.
- 2.5 Instalacja i montaż.
- 2.6 Podłączenie urządzenia (elektryczne, gazowe, wodne).

2.1 INFORMACJE OGÓLNE.

Płyta chłodnicza powinna być rozpakowana, zainstalowana i przetestowana przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Po wniesieniu urządzenia do docelowego pomieszczenia należy pozostawić go na około 6 godzin, ponieważ w trakcie transportu urządzenie mogło być odchylone od pionu o kąt większy niż 30°. Po tym czasie można przystąpić do podłączania urządzenia do zasilania.

Kabel zasilający powinien mieć przekrój żyły nie mniejszy niż wartości podane w tabeli poniżej.

Model	Oznaczenie przewodu zasilającego (gatunek, liczba żył i przekrój poprzeczny żyły)
DRFP-CU-311, 411, 511	PCG 3 x 1,5 mm ²

Wyłącznik prądu powinien zapewniać trwałe i bezpieczne rozłączenie wszystkich faz prądu zasilających urządzenie; powinien być połączony bezpośrednio z terminalem zasilającym (skrzynką elektryczną); po rozłączeniu obwodu odstęp między zworkami wyłącznika nie powinien być mniejszy niż 3mm.

Po instalacji urządzenia należy sprawdzić upływność prądu. Wartość upływności przypadająca na 1kW mocy urządzenia powinna być mniejsza niż 1mA.

Uwaga !!!

Należy sprawdzić podłączenie do listwy ekwipotencjalnej jeśli taka jest wymagana.

2.2 TRANSPORT, PODNOSZENIE, ROZPAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE.

Prawidłowy i bezpieczny transport i przenoszenie:

- używaj sprzętu najlepiej dopasowanego do ciężaru i budowy urządzeń;
- ostroń ostre krawędzie i naroża;

Przed przenoszeniem:

- zabezpiecz plac manewrowy przed niepowołanym wtargnięciem na niego innych osób;
- sprawdź czy na pewno ładunek jest poprawnie zabezpieczony;
- upewnij się, że podczas podnoszenia nie spadną żadne nieumocowane komponenty;
- staraj się manewrować w pionie w celu uniknięcia obtłuczeń;
- podczas przenoszenia urządzenia staraj się operować na możliwie najniższym poziomie.

Uwaga !!!

Zawsze transportuj urządzenie w pozycji pracy. Odchylenie urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.

2.3 PRZEZNACZENIE I OGRANICZENIA.

Płyta chłodnicza służy do ekspozycji i utrzymywania w temperaturach chłodniczych zimnych przekąsek i sałatek.

Przed rozpoczęciem pracy z płytą chłodniczą, należy sprawdzić sprawność i niezawodność instalacji elektrycznej.

Po zakończeniu pracy przełącz włącznik zasilania w pozycję „0” (Rysunek 1).

Odłącz kabel zasilający wannę chłodniczą.

UWAGA !!!

Przed pierwszym użyciem należy usunąć folie ochronną oraz substancję ochronną z powierzchni wanny, skupiając się na powierzchni blatu urządzenia, przecierając ją miękką szmatką nasączoną wodnym roztworem mydła .

2.4 WYGLĄD I OPIS NAKLEJKI ZNAMIONOWEJ PRODUCENTA.



Naklejka umieszczona na urządzeniu powinna zawierać następujące informacje:

1. Logo producenta.
2. Kraj pochodzenia produktu.
3. Rok produkcji.
4. Numer seryjny.
5. Model.
6. Napięcie pracy.
7. Częstotliwość prądu.
8. Moc znamionowa.
9. Symbol CE.
10. Symbol złomowania.
11. Ilość gazu.
12. Klasa klimatyczna.
13. Rodzaj gazu.

2.5 INSTALACJA I MONTAŻ.

Instalację płyty chłodniczej należy przeprowadzić w określonym poniżej porządku:

- usunąć folię ochronną ze wszystkich metalowych powierzchni; płyta powinna być umieszczona w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, przy zabudowie urządzeń należy zwrócić uwagę na to aby zapewniała odpowiednią wentylację agregatu; urządzenie może być ustawione jako wolnostojące lub w ciągu, z innymi urządzeniami wydawczymi;
- przyłącze elektryczne płyty chłodniczej powinno być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- instalacja i podłączenie powinno być wykonane w taki sposób by uniemożliwiło dostęp do elementów mogących znajdować się pod napięciem bez konieczności użycia narzędzi; bezpieczniki w instalacji zasilającej płytę powinny być przeznaczone do prądu 25A;
- umieścić płytę chłodniczą w odpowiednio do tego przygotowanym otworze wykonanym w blacie; przymocuj urządzenie korzystając z uchwytów do mocowania (Rysunek 2 „E”) dostępnych na zewnętrznych, pionowych ściankach urządzenia; regulacja wysokości oraz wypoziomowanie urządzenia powinno być wykonane przed zamocowaniem urządzenia w podstawie;
- panel sterujący można zamontować w panelu zabudowy dekoracyjnej;
- podłącz uziemienie urządzenia do listwy uziemiającej tak by nie można było odłączyć go w sposób nieświadomy i nieoczekiwany; przewód zasilający powinien zawierać przewód ochronny;
- do podłączenia urządzenia użyć przewodu o odpowiedniej długości; użyty przewód powinien związać swobodnie z urządzeniem (w żadnym przypadku przewód nie może być napięty), powinien być dokładnie i trwale przymocowany do zacisków kostki przyłączeniowej oraz do zacisków wtyczki zasilającej;

2.6 PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA (ELEKTRYCZNE, GAZOWE, WODNE).

Kabel zasilający zastosowany w urządzeniu powinien mieć 3 żyły, których przekroje nie mogą być mniejsze niż sugerowane w niniejszej instrukcji.

Urządzenie przystosowane jest do zasilania z sieci 230V, 50-60Hz. Przewód zasilający wyposażony jest w kabel ochronny PE.

Przyłącze elektryczne znajduje przy podstawie, w bocznej części osłony urządzenia.

Podczas instalacji urządzenia należy pamiętać o wykonaniu w zabudowie otworu wentylacyjnego zapewniającego swobodny przepływ powietrza chłodzącego skraplacz.

UWAGA !!!

Przed pierwszym użyciem należy usunąć folię i substancję ochronną z powierzchni płyty chłodniczej przecierając je miękką szmatką nasączoną wodnym roztworem mydła .

3. OBSŁUGA

- 3.1 Informacje ogólne.
- 3.2 Opis panelu sterowania.
- 3.3 Tryby pracy I konfiguracja urządzenia.

3.1 INFORMACJE OGÓLNE.

Chcąc zapewnić bezpieczeństwo pracy, obsługi, długotrwałego i bezawaryjnego funkcjonowania urządzenia należy przestrzegać następujących zasad:

- przeszkolić personel obsługujący urządzenie w zakresie eksploatacji profesjonalnych elektrycznych urządzeń gastronomicznych;
- czyszczenie skraplacza agregatu „K” należy wykonywać nie rzadziej jak jeden raz w miesiącu, czyszczenie należy wykonywać miękką szczotką lub odkurzaczem;
- wszelkich napraw urządzenia może dokonywać osoba do tego uprawniona;
- uszkodzone komponenty lub podzespoły powinny być wymienione na identyczne lub takie, które posiadają tę samą żywotność, właściwości i parametry techniczne.

Zabrania się:

- podłączać urządzenie do sieci za pośrednictwem gniazdka **NIE** posiadającego kołka uziemiającego;
- podłączania urządzenia do instalacji elektrycznej nie sprawdzonej pod kątem ochrony przeciwporażeniowej;
- zasłaniania żaluzji komory agregatu skraplającego;
- mycia, czyszczenia oraz dokonywania napraw serwisowych urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.

UWAGA !!!

NIE UŻYWAJ strumienia wody do mycia płyty chłodniczej, gdyż możesz w ten sposób uszkodzić komponenty elektryczne lub elektroniczne ważne dla poprawnego funkcjonowania urządzenia.

UWAGA !!!

Za użytkowanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem lub zaleceniami niniejszej instrukcji, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

UWAGA !!!

Za uszkodzenie agregatu skraplającego powstałe w wyniku zabrudzonego skraplacza producent nie ponosi odpowiedzialności.





3.2 OPIS PANELU STEROWANIA.

Panel sterowania jest po prawej stronie urządzenia pod płytą chłodniczą (Rysunek 2 „D”). Znajduje się na nim (patrz Rysunek 1) sterownik „J”, oraz przełącznik prądowy „C”. Włącznikiem prądowym uruchamiamy urządzenie (przełącznik w pozycji „1”) lub odłączamy od zasilania (przełącznik w pozycji „0”). Sterownik przeznaczony jest do zarządzania pracą urządzenia chłodniczego.

3.3 TRYBY PRACY I KONFIGURACJA URZĄDZENIA.

Regulacja temperatury komory bemału odbywa się za pomocą sterownika (Rysunek 1 „J”). Wyświetlacz jest trzycyfrowy z punktem dziesiętnym i 6 symbolami (sprężarka, wentylator, odszranianie, AUX, alarm oraz zegar).

W celu zaprogramowania żądanej temperatury komory należy:

- Nacisnąć i przytrzymać dłużej niż 1 sek. przycisk  po czym pojawi się aktualna wartość temperatury, po 2 sek. wartość ta zacznie błyskać.
- Naciśnij przycisk  aby zwiększyć wartość temperatury.
- Naciśnij przycisk  aby zmniejszyć wartość temperatury.
- Naciśnij ponownie przycisk  w celu zatwierdzenia wprowadzonej wartości temperatury.

WAŻNE !!!

Niedozwolone jest ingerowanie w parametry systemowe sterownika, może to spowodować poważne konsekwencje włącznie ze zniszczeniem urządzenia.

4.KONSERWACJA

- 4.1 Ogólne wymogi bezpieczeństwa.
- 4.2 Czyszczenie i konserwacja doraźna urządzenia.
- 4.3 Utylizacja urządzenia.

4.1 OGÓLNE WYMOGI BEZPIECZEŃSTWA.

Codziennie myj wszystkie stalowe powierzchnie zewnętrzne urządzenia oraz powierzchnie górną płyty chłodniczej używając do tego letniej wody i odrobiny detergentu. Po umyciu powierzchnie należy opłukać zimną wodą i osuszyć.

Do mycia powierzchni wykonanych ze stali kwasoodpornej nie używaj skrobaczek lub czyścików drucianych mogących rysować powierzchnie.

Jeśli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy okres czasu, pokryj powierzchnie użytkowe cienką warstwą wazeliny lub środka konserwującego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, szczególnie powierzchnie płyty chłodniczej.

WAŻNE !!!

Nie myj płyty przy użyciu strumienia wody gdyż możesz uszkodzić w ten sposób komponenty elektryczne lub elektroniczne ważne dla poprawnego funkcjonowania urządzenia.

Konserwacja urządzenia może być przeprowadzona tylko przez przeszkolony i wyspecjalizowany personel techniczny wyposażony w odpowiednią odzież ochronną (odpowiednie obuwie, rękawice, okulary ochronne, etc.), narzędzia, przyrządy, przybory pomocnicze.

Przed podjęciem jakichkolwiek prac na urządzeniu lub jego napraw, zawsze zapoznaj się uprzednio z instrukcją obsługi, która podaje odpowiednie procedury oraz zawiera informacje istotne dla bezpieczeństwa.

4.2 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA DORAŻNA URZĄDZENIA.

Codziennie myj wszystkie stalowe powierzchnie zewnętrzne urządzenia oraz powierzchnię górna płyty chłodniczej używając do tego letniej wody i odrobiny detergentu. Po umyciu powierzchnie należy opłukać zimną wodą i osuszyć, poświęcając szczególną uwagę górnej części płyty chłodniczej

Do mycia powierzchni wykonanych ze stali kwasoodpornej nie używaj skrobaczek lub czyścików drucianych mogących rysować powierzchnie.

Jeśli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy okres czasu, pokryj powierzchnie użytkowe cienką warstwą wazeliny lub środka konserwującego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, szczególnie powierzchnie płyty chłodniczej.

WAŻNE !!!

Nie myj płyty przy użyciu strumienia wody gdyż możesz uszkodzić w ten sposób komponenty elektryczne lub elektroniczne ważne dla poprawnego funkcjonowania urządzenia.

Przed przystąpieniem do operacji czyszczenia lub konserwacji należy trwale odłączyć urządzenie od zasilania. Po umyciu pozostawić urządzenie zablokowane w pozycji otwartej do osuszenia.

Podczas obsługi urządzenia przewód zasilający i wtyczka elektryczna powinny znajdować się na widoku i w zasięgu ręki osoby pracującej na urządzeniu.

4.3 UTYLIZACJA URZĄDZENIA.

Po okresie żywotności urządzenie nie może być wyrzucone na śmietnik ale musi być przekazane do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i sprzętu elektronicznego w celu recyklingu. Odnosi się do tego symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi oraz na opakowaniu.

Przygotowując płytę chłodniczą do recyklingu należy posegregować elementy urządzenia w grupy zgodnie z materiałami, z jakich zostały wykonane.

Zależnie od materiału z jakiego zostały wykonane (patrz na symbole umieszczone na komponentach) elementy mogą być przekazane do ponownego przetworzenia. Oddając odpady elektryczne i sprzęt elektroniczny do ponownego przetworzenia czynnie przyczyniasz się do ochrony środowiska naturalnego.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać więcej informacji o najbliższym punkcie zbiórki odpadów elektrycznych.

Aby chronić środowisko przekazaj zużyty sprzęt do odpowiedniego miejsca, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Upewnij się, że zużyty sprzęt elektryczny trafi do punktu w którym zostanie w odpowiedni sposób zutylizowany. Niektóre z użytych materiałów mogą być tymczasowo przechowywane do momentu ich utylizacji a niektóre przekazane na stałe do składowania w odpowiednich miejscach. W każdym przypadku przepisy dotyczące ochrony środowiska naturalnego muszą być respektowane.

Przed utylizacją urządzenia dokładnie sprawdź jego stan techniczny. W szczególności zwróć uwagę na elementy konstrukcji, które mogą być przyczyną wycieków w trakcie likwidacji. Różne części urządzenia należy usunąć w sposób zróżnicowany, w zależności od ich cech (np. metale, oleje, smary, plastiki, gumy, itp.).

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

5.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW – PRZEWODNIK

WAŻNE !!!

Wymiana podzespołów elektrycznych może być wykonana tylko i wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu.

Zasadą jest, że przy każdej wymianie komponentów elektrycznych, kabel zasilający urządzenia należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania.

Typowe usterki mogące pojawić się w urządzeniu, związane z instalacją elektryczną, wymienione są poniżej i powinny być usunięte przez wykwalifikowany personel techniczny.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Wanna chłodnicza nie pracuje.	<ul style="list-style-type: none"> - Brak zasilania. - Mocowania przewodów na listwie zasilającej poluzowały się. - Przetłaczniaki są uszkodzone. 	<p>Podłącz napięcie. Dokładnie zamocuj przewody do listwy zasilającej. Wymień uszkodzone komponenty.</p>
Temperatura jest niewłaściwa	<ul style="list-style-type: none"> - Płyta pobiera ciepłe powietrze z otoczenia. - Temperatura w pomieszczeniu wyższa niż +32°C. - Wysoka temperatura włożonych produktów. - Zabrudzony skraplacz. 	<p>Sprawdź czy w pobliżu nie ma źródeł ciepła. Zmniejsz temperaturę w pomieszczeniu poniżej 32°C . Sprawdź czy minęło wystarczająco dużo czasu dla schłodzenia produktów. Wyczyść skraplacz za pomocą miękkiej szczotki lub odkurzacza.</p>
Nieprzyjemne lub głośne hałasy	<ul style="list-style-type: none"> - Niepoprawne wypoziomowanie urządzenia. - Niepożądany przedmiot w komorze agregatu. 	<p>Wypoziomuj urządzenie. Sprawdź, czy żaden przedmiot nie dotyka ruchomych części agregatu chłodniczego.</p>

Gwarancji nie podlegają:

Żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone poprzez działanie kamienia kotłowego, szyby, oraz wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne, jak również uszkodzenia wynikłe z nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnie z powyższą instrukcją.

W razie wystąpienia awarii, należy przechowywane w urządzeniu produkty zabezpieczyć przed zniszczeniem. Edenox nie ponosi odpowiedzialności za towar zniszczony w wyniku awarii urządzenia.



ONNERA POLAND Sp. z o.o.

Palmiry ul. Warszawska 9

05-152 Czosnów

Tel.: +48 22 312 00 12

Fax: +48 22 312 00 13

edenox@edenox.com

www.edenox.com

Edenox S.A

Ctra.Artasona 11

22270 Amudevar (Huesca)

Office tel.: +34 93 565 11 30

Fax:+34 93 575 03 42

SPECIALIST IN STATIC PREPARATION AND FOOD DISTRIBUTION