



THERMOTECHNIKA  
C R O W N C O O L  
EUROPEAN ECONOMIC INTEREST GROUP

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS HŰTŐKAMRÁKHOZ

Forgalomba hozza: Thermotechnika Kereskedelmi Kft.  
[www.tchungary.com](http://www.tchungary.com)



## FONTOS TUDNIVALÓK

A biztonságos és hosszú élettartamú működés érdekében kérjük, figyelmesen olvassa el és tartsa be a használati utasítás előírásait, így biztosítható, hogy a berendezés a vásárlás céljának megfelelően működjön, illetve a garanciális feltételeknek eleget tegyen.

A hűtőkamra csomagolt és csomagolatlan élelmiszerek, italok tárolására, frissen tartására szolgál, a megfelelő tárolási hőmérséklet biztosításával (1-10 °C). Az alkalmazott fűgőleges belső világítás biztosítja az élelmiszerek esztétikus megjelenítését. A hűtőkamra megfelel a jelenleg érvényes villamos biztonságtechnikai és hűtéstechnikai szabványoknak, valamint CE minősítéssel rendelkezik. A használati utasításban leírtak mellőzéséből, illetve a nem rendeltetésszerű használatból eredő meghibásodásokért, esetleges károkért a gyártó és forgalmazó felelősséget nem vállal.

A használati utasításban leírtak mellőzéséből, illetve a nem rendeltetésszerű használatból eredő meghibásodásokért, esetleges károkért a gyártó és forgalmazó felelősséget nem vállal.



## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Kérjük, ne érintse meg nedves kézzel az elektromos alkatrészeket! Az elektromos vezeték hibája zárlatot, tüzet okozhat.
- Gyúlékony vagy illékony anyagot ne tároljon, a kamrában illetve ne hagyjon a kamra közelében.
- Ne fúrjon lyukat a berendezésbe, ne erősítsen semmit hozzá a berendezéshez.
- Kerülje a kézzel vagy más eszközzel történő erős ütést az üvegajtóra, mivel az az üveg összetörését eredményezheti, amely sérülésveszéllyel jár.
- A hűtőberendezés ajtaját csak rövid ideig hagyjuk nyitva.



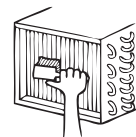
## BEÜZEMELÉS

A hűtőkamra egy elemekből álló helyszínen installálható berendezés, amit csak a gyártó által kijelölt telepítő személyzet helyezhet üzembe. Az üzembe-helyezést követően a berendezés megfelelő működéséhez időközönkénti karbantartásra van szükség. Ezt a Karbantartás alcím alatt részletezzük.

A kamratest klimatizált helyiségben max. :25°C fokon működik optimálisan. A belső hőmérsékletet mindig az igény szerinti hőfokra állítsa, a túlhűtés energiátöbblettel jár.

Magas hőmérsékletű árut ne helyezzen a hűtőberendezésbe.

Bizonyosodjunk meg, hogy a polcok biztonságosan vannak elhelyezve. Ne terhelje túl a polcokat. A hátsó polcok terhelhetősége 150 kg/polc. Az első dönthető polcok terhelhetősége 50 kg/polc. A polcok behelyezésénél ügyeljen a pontos illesztésre, a leeső polc balesetet, s érülést okozhat! A polcokon ne nyúljon túl az áru.



## ÁLTALÁNOS TISZTÍTÁS

### Általános Kamratest - rendszeres tisztítás

- mossa le a felületet szappanos vagy enyhe mosószeres vízzel
- mosást követően öblítse le a felületet tiszta vízzel
- az alapos tisztítás érdekében érdemes a felületet száraz ruhával átdörzsölni

**Figyelem:** Bármilyen esetleges elszíneződést azonnal el kell távolítani!

Gyakori mosás, fertőtlenítés esetén az ajtózárok, zárbetétek fokozottabb karbantartást igényelnek. A zárbetéteket vízszűrő/kenő anyaggal kell kezelni (WD40)

A karbantartás hiányából eredő meghibásodás esetére a garancia nem vonatkozik.

**Tisztítószeres és eszközök:** A tisztításhoz olyan súrolókefét használjon, amelynek lágy, puha sörtéi vannak. Mellőzzük a fém kaparóeszközök, és a szénacélból készült fémgyapot, súrolópárna használatát, mivel ezek a felületet megkarcolhatják, valamint a felületen visszamaradó fémrészecskék gyorsan oxidálódnak és rozsdafoltot okozhatnak. A tisztításhoz foszfát, karbonát hidroxid vagy szilikát tartalmú tisztítószeres alkalmazását javasoljuk.

**Figyelem:** Ne használjon hiperklorid tartalmú vegyületeket a tisztításhoz. (általános fehérítőszeres, toalett tisztítók, savak, koncentrált fertőtlenítők, klór és erős alkáli elemek (PL: marónátron.)) Amennyiben a fent említett vegyületek bármelyike érintkezésbe lép a felülettel azonnal alaposan le kell öblíteni!

Kombinált mosogatószer használata esetén elegendő két lépésben takarítani a kamrát. Kizárólag az OTH számával ellátott kereskedelmi forgalomban kapható zsíroló és fertőtlenítőszeres alkalmazhatók a gyártó által megadott koncentrációban és behatási idővel. A tevékenység rendeleti alapja a 9/1985 EüM-BkM számú rendelet.

A hűtőkamra helytelen vagy az előírásoknak NEM megfelelő kezeléséből, üzemeltetéséből, beépítéséből, stb. adódó bármilyen kárért és sérülésért a felelősség a megrendelőt és / vagy az üzemeltetőt terhelik.

A hűtőkamra üzemeltetésére, kezelésére, beépítésére vonatkozó munkavédelmi, biztonságtechnikai, stb. jogszabályok, rendeletek, előírások betartása és a szükséges vizsgálatok elvégzése a megrendelőt és/vagy az üzemeltetőt terhelik.

### Hátsó polcrendszer tisztítás:

Megegyezik a kamratest tisztítási műveletével.

### Döntött polcrendszer tisztítása:

Vegye ki a térelválasztó műanyag lapokat. A polcokat illetve a műanyag elemeket szappanos vagy enyhe mosószeres vízzel mossa le. Csak karcmentes tisztítószereket alkalmazzon. Célserű a felületet, majd a műanyag elemeket száraz ruhával átdörzsölni.

**A garancia csak abban az esetben érvényes, ha a berendezés negyedévente megfelelő szakképesítéssel rendelkező a gyártó és installáló által is elfogadott szakembergárda végzi.**

### Általános Karbantartás, tisztítás:

- A gépek javítását kizárólag szakember végezheti. Minden javítási munkához hívja ki a hivatalos szervizt! A használati utasításban leírtak mellőzéséből eredő meghibásodások a garancia elvesztését vonja maga után!
- Az esetleges hibás működés esetén a hűtőberendezést minden esetben kapcsolja ki a szerelő megérkezéséig. A gép javítása idejére, az áru biztonságos továbbtárolása érdekében tartalék berendezés biztosítása a vevő feladata.
- Felhívjuk a figyelmét arra, hogy a készülék intenzív szakaszos üzemű, így a kompresszor leállása nem jelent feszültségmentességet. Ezért a készülék villamos részeihez nyúlni feszültség alatt SZIGORÚAN TILOS!
- A fénycső cserét csak szakember végezheti.

**A gyártó és forgalmazó nem felel a következő helyzetekből adódó meghibásodások miatt:**

- A gép nem megfelelő (nem a használati utasításban leírtak alapján) beüzemelése
- Nem a használati utasításban leírtaknak megfelelő használat
- Helytelen karbantartásból eredő meghibásodás
- Külső elektromos zavar
- Nem eredeti alkatrészek használatából eredő meghibásodás
- A rongálódásokból és üvegtörés-károkból eredő meghibásodás



### ENERGIATAKARÉKOSSÁGI JAVASLATOK

Hűtőaggregátot lehetőleg ne hőforrás közelébe telepítsük. Magas környezeti hőmérsékletek miatt a hűtőaggregátot gyakrabban bekapcsol. a közvetlen napsugárzás megnöveli az áramfogyasztást. Szükségtelen és túl hosszú ajtónyitást kerülni kell. Hűtőaggregátot rendszeresen tisztítani kell. Egy tiszta berendezés energiát takarít meg és az élettartalma is hosszabb.

### MŰSZAKI ADATOK, HASZNÁLAT

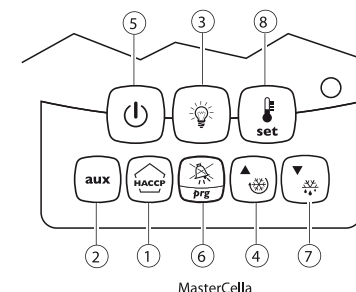
#### Villamos egységek:

A hűtőkammera áramtalanítását egy 3 fázisú szakaszoló kismegszakítóval lehet megvalósítani. A kismegszakítók lekapcsolásával a hűtés villamos berendezéseit áramtalaníthatjuk, míg a világítást egy külön 1fázisú szakaszoló kismegszakítóval tudjuk áramtalanítani.

MASTER CELLA nevű vezérlő berendezés biztosítja a kamra megfelelő működését. Innen van megtáplálva elektromosan a kamra belső világítási hálózat is. A világításnál külön kapcsolható a kamra mennyezeti lámpája, illetve az üvegajtók között elhelyezett függőleges fényforrás, ami az áru megvilágítására szolgál. Egy db 1 fázisú szakaszoló kismegszakítóval külön biztosított, ami a fő kapcsoló dobozban kapott helyet.

#### Master Cella programozási utasítás

1. HACCP menü / HACCP riasztás törlése
2. Kimenetek engedélyezése / tiltása
3. Világítás
4. Fel / folyamatos üzem
5. Kikapcsoló gomb
6. Program / berregő engedélyezése / tiltása
7. Le / kézi leolvasztás
8. Set



#### Az kívánt hőmérséklet megjelenítése (1) beállítása (2) rögzítése (3):

1. A kívánt hőmérséklet megjelenítéséhez 1 másodpercnél hosszabb ideig nyomjuk meg a **set** billentyűt.

2. A kijelzett értéket a vagy billentyűkkel növeljük meg vagy csökkentjük le a kívánt értékre.

3. A beállított érték elfogadásához (rögzítéséhez) még egyszer nyomjuk meg a **set** billentyűt.


### Ki/Be kapcsolás:

Ha szükséges a kezelőegységet ki/be kapcsolhatjuk a  billentyű 5 másodpercnél hosszabb idejű nyomva tartásával.

### Világítás kapcsolása:

A  gomb 3 másodpercnél hosszabb idejű nyomva tartásával a kamra belső világítása ki / be kapcsolható.

### Kézi leolvasztás:

Ha a hőmérsékleti viszonyok lehetővé teszik, akkor az automatikus leolvasztás mellett a kézi leolvasztás is végrehajtható: ehhez 5 másodpercnél hosszabb időre nyomjuk meg a  billentyűt.

### Riasztások Kézi törlése:

#### FIGYELEM!

Az összes riasztást törli!

A  **prg** és a  együtt 5 másodpercnél hosszabb időre nyomva tartjuk.

Hibakódok, riasztások, jelzések:

E0-E4	→	S1-S5 Szonda hiba (pl.: a szonda nem érintkezik vagy szakadt)
rE	→	virtuális szonda hiba (pl.: a szonda nem érintkezik vagy szakadt)
LO	→	Alacsony hőmérséklet riasztás (a hőmérséklet a beállított érték alatt van)
HI	→	Magas hőmérséklet riasztás (a hőmérséklet a beállított érték felett van)
AFr	→	Fagyveszély riasztás (a környezeti hőmérséklet túl alacsony )
CHT	→	Magas hőmérsékletű kondenzátor riasztás (pl.:a kondenzátor elpiszkoló-dott)
HA	→	HACCP riasztás legnagyobb küszöbérték túllépése
HF	→	HACCP riasztás, AH túllépése vagy 1 percet meghaladó áramszünet
Ccb-ccE	→	Folyamatos üzem indítási/leállítási kérelem

dFb-dFE	→	Kézi Leolvasztás hívás indítás/leállás
dEf	→	Leolvasztás folyamatban
Ed1	→	Elpárologtató leolvasztási időtűllépés
rES	→	Riasztások kézi törlése
	→	HACCP riasztások törlése
	→	Hőmérséklet felügyelet törlése



MIELŐTT KIHÍVNÁ A SZERVIZT

Mielőtt szervizt hívna, győződjön meg a következőkről.

#### Ha nem indul a hűtőrendszer:

Ellenőrizze az elektromos táplálás meglétét. Ellenőrizze, hogy a hőfokszabályozó nincs-e kikapcsolt állapotban.

#### Ha a termékek nem megfelelő hőfokúak:

Ellenőrizze a beállított hőmérsékletet



HULLADÉKKEZELÉS

A hűtőkamra uninstallálását (bontását) csak megfelelő képzéssel rendelkező szakember végezheti.