

PL Szafy chłodnicze do sezonowania mięsa



INSTRUKCJA obsługi

Szanowny Użytkowniku,

Gratulujemy zakupu szafy **Pro Seasoning** wyprodukowanej w **Bolarus S.A.**

Szafy z serii do sezonowania mięsa zostały zaprojektowane do użytkowania w obiektach gastronomicznych i posiadają te wszystkie cechy, które są oczekiwane od profesjonalnego urządzenia chłodniczego.

Korpus i wnętrze tych szaf wykonane są z wysokiej, jakości stali, przez co są one odporne na działanie różnego rodzaju czynników oddziałujących w trakcie codziennej eksploatacji. Szafy chłodnicze posiadają 2 sztuki półek na 1 drzwi. Wysokość położenia półek można regulować. Drzwi są samodomykające. W górnej części szafy znajduje się intuicyjnie obsługiwany sterownik elektroniczny. Instrukcja obsługi sterownika jest dodawana osobno do każdej dostarczonej szafy.

Czynnikiem chłodniczym jest R290/R600a, dzięki czemu urządzenia nie zawierają związków fluorowo-wodorowych i są przyjazne dla środowiska.

Prosimy o staranne przeczytanie tej instrukcji przed uruchomieniem szafy.

Życzymy wiele przyjemności z użytkowania szaf chłodniczych do sezonowania mięsa wyprodukowanych przez **BOLARUS S.A.**

SPIS TREŚCI:

1	UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA	4
2	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ NAPEŁNIONYCH EKOLOGICZNYM CZYNNIKIEM CHŁODNICZYM R290	5
3	PRZEZNACZENIE I OPIS URZĄDZENIA	6
4	CECHY ORAZ DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA	7
5	ZNAKI ALFANUMERYCZNE OKREŚLAJĄCE KLASĘ KLIMATYCZNĄ URZĄDZENIA	8
6	PAKOWANIE I TRANSPORT	8
7	ZAKRES DOSTAWY URZĄDZENIA	9
8	INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII	9
9	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI URZĄDZENIA	9
10	OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI	10
11	PRZYDATNE RADY	11
12	ELEKTRONICZNY STEROWNIK TEMPERATURY	11
13	KONSERWACJA URZĄDZENIA	18
14	W PRZYPADKU DROBNEJ USTERKI...	19
15	OGÓLNODOSTĘPNE ZASADY GWARANCJI ORAZ ODPOWIEDZIALNOŚCI	19
16	CO NIE PODLEGA GWARANCJI	20
17	RYSUNKI ROZSTRZELENIOWE, LISTY CZĘŚCI	21
18	SCHEMATY ELEKTRYCZNE	23
19	UTYLIZACJA URZĄDZENIA	24

1 UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

- Nieprawidłowe użytkowanie oraz obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie oraz zranienie osób.
- Urządzenie należy stosować tylko i wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem oraz dbać o jego dobry stan techniczny i higienę.
- Po otrzymaniu urządzenia należy sprawdzić jego stan techniczny oraz dołączone wyposażenie wg instrukcji użytkowania; o ewentualnych uszkodzeniach bądź brakach należy powiadomić dystrybutora w przeciągu 24 godzin.
- W przypadku uszkodzenia, wyłączyć urządzenie z sieci oraz zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi Bolarus, jeżeli urządzenie nadal jest objęte gwarancją.
- Należy się upewnić czy miejsce użytkowania urządzenia jest wypoziomowane – jeżeli wyrób posiada koła, należy zablokować hamulce.
- Przed wypełnieniem urządzenia towarem należy ówczasie je wychłodzić.
- Unikać przeciążenia urządzenia, tj. przestrzegać dopuszczalnego obciążenia półek oraz wnętrza urządzenia zgodnie z danymi technicznymi.
- Towar ustawić tak, aby we wnętrzu urządzenia i przez parownik był swobodny obieg powietrza.
- Należy pamiętać, aby usuwać wodę gromadzącą się w pojemniku na skropliny (za wyjątkiem urządzeń posiadających wyparkę skroplin)
- Wnętrze urządzenia myć wodą z dodatkiem płynu do naczyń za pomocą miękkiego materiału po wcześniejszym odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.
- Należy czyścić powierzchnię czołową skraplacza regularnie; w przypadku otoczenia o większym zakurzeniu czyszczenie musi być dokonywane częściej.
- Urządzenia używać tylko i wyłącznie z dołączonym wyposażeniem oraz osprzętem.
- W przypadku ustawienia urządzeń w szeregu, należy ich korpusy połączyć przewodem wyrównującym potencjały. Czynności tej może dokonać osoba uprawniona.
- Producent zaleca przeszkolenie osób w zakresie użytkowania urządzenia, jak również podstawowych zagadnień BHP;
- Należy chronić urządzenie od źródła zapłonu.
- Jeżeli pomieszczenie, w którym znajduje się wyrób jest niewystarczających wymiarów, system wentylacji mechanicznej powinien być na tyle efektywny, aby nie doszło do przekroczenia dolnej granicy wybuchowości podczas wycieku.



Ten symbol informuje, że produkt nie może być wyrzucany wraz z odpadami gospodarczymi. Celem utylizacji urządzenie musi zostać oddane do wyspecjalizowanego punktu zbiórki lub odesłane do producenta.

2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ NAPEŁNIONYCH EKOLOGICZNYM CZYNNIKIEM CHŁODNICZYM R290

Obiegi chłodnicze szaf chłodniczych oraz mroźniczych napełnione ekologicznym czynnikiem R290 (propan). Dla bezpieczeństwa własnego i ogólnego ważne jest zachowanie poniższych wskazówek:

- Przy napełnieniu instalacji czynnikiem chłodniczym R290 do 1kg należy zapewnić wentylację naturalną – przekrój otworu wentylacyjnego powinien mierzyć 0,3 m² przy czym musi być on usytuowany na poziomie podłogi.
- minimalna kubatura pomieszczenia przy załadunku wyrobu czynnikiem chłodniczym R290 wynosi $V = \frac{N}{PL}$

Gdzie:

- V – najmniejsza kubatura pomieszczenia przy załadunku wyrobu czynnikiem R290;
- N – załadunek czynnikiem R290 wyrażone w [kg];
- PL – praktyczna granica stężenia [$\frac{kg}{m^3}$], dla czynnika R290 wynosi ona 0,008 [$\frac{kg}{m^3}$];

Uwaga:

Informacja o ilości załadowanego czynnika chłodniczego znajduje się na tabliczce znamionowej.

Przykład:

Minimalna kubatura pomieszczenia dla załadunku czynnikiem chłodniczym R290 wynoszącym przykładowo 150 g (0,15 kg) wynosi:

$$V = \frac{N}{PL} = \frac{0,15 [kg]}{0,008 \frac{kg}{m^3}} = 18,75m^3$$

Wyrób zawiera czynnik chłodniczy R290 (propan), który jest palny.
Pomieszczenie, w którym znajduje się wyrób musi być odpowiednio wentylowane.

Urządzenie jest wyposażone w oznaczenia informujące, że w instalacji urządzenia znajduje się czynnik palny – patrz rysunek poniżej:



Symbol oznaczający, że mamy do czynienia z substancją palną

Zabrania się:

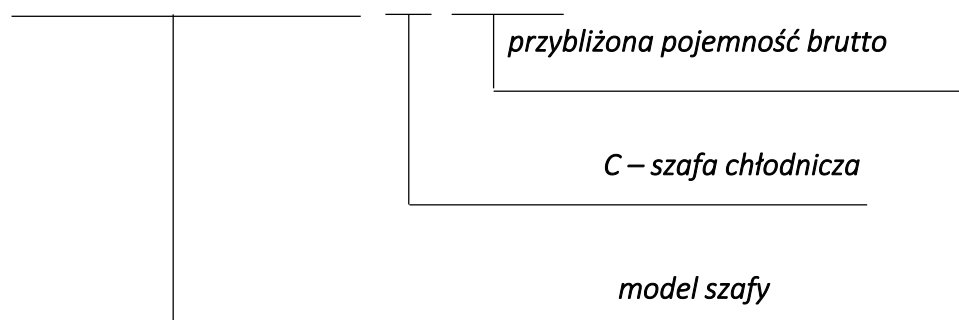
- użytkowania wyrobu w pomieszczeniu znajdującym się poniżej poziomu gruntu
- włączania urządzenia do sieci elektrycznej bez upewnienia się o sprawnie działającym systemie przeciwporażeniowym;
- przechowywania produktów zepsutych;
- wstawiania ciepłych produktów do komory użytkowej urządzenia chłodniczego;
- wstawiania niewymrożonych produktów do urządzenia mroźniczego;
- przykrywania i zakrywania otworów wentylacyjnych urządzenia;
- przechylania urządzenia pod kątem większym niż 45°, jeżeli jednak było to konieczne należy przed uruchomieniem odczekać około 1h, aż olej w sprężarce się ustabilizuje
- przechowywania produktów delikatesowych bez opakowania dłużej niż trzy dni;
- przechowywania produktów powodujących przyspieszony proces korozji (kwasy, zasady);
- ustawiania szaf w przeciągach;
- ustawiania urządzeń blisko źródeł ciepła;
- w sprzęcie nie wolno przechowywać substancji wybuchowych takich jak puszki z aerozolem lub z gazem palnym;
- w urządzeniach, w których wewnątrz wykonano z aluminium zabrania się przechowywania środków spożywczych o charakterze kwaśnym. Używać do tego celu urządzeń wykonanych z blach kwasoodpornych;
- ze względu na znajdujący się w urządzeniu czynnik chłodniczy R290 zabrania się użytkowania urządzenia w pomieszczeniu znajdującym się poniżej poziomu gruntu;

3 PRZEZNACZENIE I OPIS URZĄDZENIA

- Szafy chłodnicze PRO SEASONING napełnione są ekologicznym czynnikiem chłodniczym R290/R600a. Urządzenia posiadają również **wymuszony obieg powietrza**. W szafach realizuje się odszranianie automatyczne. Elektroniczny termostat zamontowany w urządzeniu pozwala na opcjonalne ustawienie sygnalizacji dźwiękowej zbyt wysokiej bądź niskiej temperatury. Równomierne rozłożenie temperatury na każdej z półek. Czujnik wilgotności i temperatury

zamontowany z prawej strony urządzenia utrzymuje je w stałych warunkach. Zamontowany węglowy filtr powietrza pochłania nieprzyjemne zapachy oraz oczyszcza powietrze. Umiejscowiona w urządzeniu płytka jonów utrzymuje urządzenie od niekorzystnych bakterii procesie sezonowania. W razie zajętych rąk urządzenie posiada pedał ułatwiający otwarcie drzwi.

Szafa SEASONING C 700



- Szafa chłodnicza do sezonowania przeznaczona jest do przechowywania produktów mięsnych w czasie dojrzewania

4 CECHY ORAZ DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

Cechy oraz dane techniczne dotyczące urządzeń zamieszczono w tabeli znajdującej się poniżej.

Dane	PRO SEASONING C700	PRO SEASONING C100
Wymiary zewnętrzne [mm]	740x830x2080	650x670x930
Dopuszczalne obciążenie półki [kg]	20	15
Dopuszczalne obciążenie drążka [kg]	50	-
Klasa klimatyczna	3	3
Zakres temperatur [°C]	0...+25°C	0...+25°C
Ciężar własny [kg]	198	90
Odszranianie	automatyczne	automatyczne
Otoczenie	+16...25°C / 60%HR	+16...25°C / 60%HR
Czynnik chłodniczy	R290	R600a
Typ agregatu	monoblok	agregat wewnętrzny
Moc znamionowa [W]	400	300
Znamionowa moc oświetlenia [W]	120	10
Nominalne zużycie energii [kWh/24h]	3,6	1,9
Zasilanie [V/Hz]	230V / 50Hz	230V / 50Hz

5 ZNAKI ALFANUMERYCZNE OKREŚLAJĄCE KLASĘ KLIMATYCZNĄ URZĄDZENIA

- Na tabliczce znamionowej urządzenia - zazwyczaj umiejscowionej na bocznej ścianie komory agregatu bądź na zewnętrznym boku urządzenia – za pomocą znaków alfanumerycznych określono klasę klimatyczną oraz temperaturową. Poniżej w tabelach przedstawiono ich objaśnienie.

Klasyfikacja wyrobów według temperatur produktów

Klasa	Temperatura minimalna	Temperatura maksymalna
L1	-	-15
L2	-	-12
L3	-	-12
M0	-1	4
M1	-1	5
M2	-1	7
H1	1	10
H2	-1	10
S	Klasyfikacja specjalna	

Otoczenie – temperatura i wilgotność

Klasa	Temperatura (+/- 1°C)	Wilgotność (+/- 5%)	Punkt rosy
1	16	80	12
2	22	65	15
3	25	60	17
4	30	55	20
5	40	40	24
6	27	70	21

6 PAKOWANIE I TRANSPORT

- Producent wysyła urządzenie z paletą transportową i zabezpieczone minimum pokrowcem foliowym. Urządzenie należy transportować w pozycji pracy, zabezpieczone przed przesuwaniem.
- **UWAGA!!** W czasie transportu i przenoszenia nie przechylać urządzenia o kąt większy niż 45° gdyż może to spowodować przedostanie się oleju ze sprężarki do obiegu chłodzącego i uszkodzić sprężarkę. W takim wypadku, przed uruchomieniem należy utrzymać urządzenie w pozycji pracy przez 24 godziny, w ten sposób olej smarujący ponownie spłynie do sprężarki.
- Podczas odbioru urządzenia, sprawdź czy jego opakowanie nie nosi śladów jakichkolwiek uszkodzeń powstałych podczas transportu.

7 ZAKRES DOSTAWY URZĄDZENIA

- Szafa chłodnicza
- Haki:
 - 5 sztuk/przy standardowym zamówieniu/ wraz z drążkiem w szafach o pojemności 700 [l]
- Półki:
 - 2 sztuki /przy standardowym zamówieniu/ wraz z prowadnicami w szafach o pojemności 700 [l]
 - 1 sztuka / przy standardowym zamówieniu / wraz z prowadnicami w szafie o pojemności 100 [l]
- Instrukcja obsługi

8 INFORMACJE DOTYCZĄCE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

- Zalecana nastawa temperatury to 2°C
- Wymiana filtra węglowego min raz na dwa lata.
- Regularnie czyścić skraplacz.
- Możliwość wyłączenia oświetlenia ledowego.
- Nie otwierać bez potrzeby urządzenia - dostające się do wnętrza powietrze powoduje podniesienie wilgotności i wnikanie flory bakteryjnej, co zmniejsza, jakość chłodzenia, jednocześnie podnosi zużycie energii i może spowodować zmiany w strukturze mięsa
- Zagwarantować sortowanie wewnątrz szafy, żeby zminimalizować czas otwarcia drzwi
- Do szafy wkładać wcześniej schłodzone produkty, żeby uniknąć przegrzewania się wnętrza szafy
- Nie wkładać do szafy zbyt wilgotnych produktów – produkty osuszać przed włożeniem do szafy
- Nie przepelniać urządzenia bez potrzeby
- Nie ustawiać urządzenia w świetle słonecznym, ani w pobliżu źródeł ciepła

9 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI URZĄDZENIA

- Producent nie odpowiada za szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania instrukcji
- Prosimy o sprawdzenie kompletności dostawy – w przypadku niezgodności należy dokonać zgłoszenia
- Zalecamy zachowanie opakowania urządzenia, – jeżeli nie jest to możliwe poszczególne elementy opakowania należy przesortować i zutylizować
- Przed włączeniem urządzenia do sieci należy je starannie wyczyścić, ustawić w suchym miejscu i wypoziomować poprzez regulację nóg
- Po włączeniu, a przed pierwszym zatowarowaniem należy odczekać, aż urządzenie ochłodzi swoje wnętrze

10 OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI

- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci ani przez osoby niepełnosprawne.
- Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu w czasie deszczu.
- **Urządzenia mogą być używane w temperaturze otoczenia z zakresu +16...+25[°C], 60 [%] wilgotności powietrza.**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do przechowywania leków, materiałów łatwopalnych.
- Należy zabezpieczyć urządzenie przed przechyleniem, co może skutkować wypadnięciem półek, produktów, a nawet przewróceniem urządzenia.
- Zabrania się mycia urządzenia pod bieżącą wodą.
- W przypadku nieprawidłowej pracy lub usterki urządzenie należy wyłączyć wyłącznikiem głównym, a następnie wyciągnąć wtyczkę z zasilania.
- **Nie można włączać urządzenia do sieci elektrycznej bez sprawnie działającego systemu przeciwporażeniowego! Urządzenie wyposażone jest w przewód ochronny PE.**
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić zgodność napięcia w sieci elektrycznej z napięciem zasilającym urządzenie (dane znajdują się na tabliczce znamionowej).
- Przyłączenie urządzenia do gniazda zasilającego powinno być wykonane tak, aby wtyczka przewodu przyłączeniowego była widoczna i łatwo dostępna dla obsługi.
- **Niedopuszczalne jest używanie przedłużaczy i rozgałęźników!!!**
- Urządzenie powinno zostać ustawione minimum 10 cm od ściany pomieszczenia.
- Urządzenie powinno być zasilane z osobnego obwodu niskiego napięcia wyposażonego w przewód ochronny i zabezpieczonego bezpiecznikiem nie większym niż 16A typ C.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on zostać wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacji lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Uruchomienie urządzenia następuje po włączeniu wtyczki do gniazda sieciowego, a następnie przez włączenie wyłącznika głównego. Zaświecenie wyłącznika głównego sygnalizuje uruchomienie urządzenia.
- Ewentualnej naprawy instalacji elektrycznej i wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie uprawniony elektryk.

11 PRZYDATNE RADY

- W przypadku zaniku napięcia starać się nie otwierać drzwi
- Jeżeli urządzenie nie jest używane przez jakiś czas, uchylić lekko drzwi i zablokować je w takiej pozycji, aby uniknąć trwałego zamknięcia się drzwi.
- W przypadku konieczności przesunięcia urządzenia, koniecznie wyjąć najpierw wtyczkę z zasilania, a następnie zwracać uwagę, żeby nóżki nie uszkodziły kabla i nie uderzyły w przeszkodę

12 ELEKTRONICZNY STEROWNIK TEMPERATURY

EVJ536N2

Sterownik temperatury i wilgotności do sezonowania,
2.8 wyświetlacz z przyciskami dotykowymi




12.1 OPIS STEROWNIKA

- Włoski sterownik temperatury i wilgotności do sezonowania z 6 programami wykonywanymi za pomocą trzech procesów (ociekanie, osuszanie, sezonowanie) z konfigurowanymi parametrami.
- Zasilanie 12V AC/DC
- Wbudowany zegar z wyświetlaniem czasu rzeczywistego RTC i pamięć do rejestrowania danych oraz BLE do komunikacji z APP EVconnect (Android).
- Wyłącznik drzwiowy z sygnalizacją dźwiękową alarmu.

12.2 FUNKCJE WYŚWIETLACZA ORAZ OBSŁUGA STEROWNIKA

Sterownik temperatury i wilgotności zaprogramowanymi programami z możliwością konfiguracji ustawień. Jeśli drzwi są otwarte dłużej niż minuta uruchamia się alarm otwartych drzwi. W przypadku awarii zasilania, czy wyłączenia urządzenia, ustawione parametry zostają zachowane.

Wskazania wyświetlacza

LED	Włączona	Wyłączona	Migający
	Sprężarka działa	Sprężarka wyłączona	- Ochrona sprężarki w trakcie - Zmiana ustawień w trakcie
	Odszranianie jest włączone		- Opóźnienie odszraniania w trakcie - Ociekanie aktywne
	Włączony wentylator parownika	Wyłączony wentylator parownika	- Zatrzymanie / opóźnienie pracy wentylatora parownika
HACCP	HACCP – Alarm w pamięci		- Rejestr nowego alarmu
	Oszczędzanie energii aktywne		
	Wymagana naprawa lub przegląd		- Połączenie zdalne
C / F / %	Wskazanie jednostki temperatury		
AUX	Port dodatkowy włączony	Port dodatkowy wyłączony	
	Oświetlenie włączone przyciskiem	Oświetlenie wyłączony	- Oświetlenie włączone przez otwarte drzwi
			- Aktywny alarm
	Powyżej wartości zadanej Poniżej wartości zadanej		
	Stan klawiatury		
	Otwarte drzwi	Zamknięte drzwi	
	W trakcie działającego cyklu	Cykl nie działa	- Cykl w trybie gotowości, działa inna funkcja

12.3 WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Sterownik uruchamiany automatycznie po podłączeniu do zasilania i włączenia przycisku zasilającego (górną – prawą stronę).

12.4 PROGRAMY

Program jest wykonywany przez 3 kolejne procesy. Maksymalny czas pracy procesu sezonowania - 240 dni. Regulacja temperatury od 1,5 °C ÷ 20 °C, regulacja wilgotności możliwa od 40 ÷ 85 %.

Ustawienia fabrycznie zaprogramowanych programów:

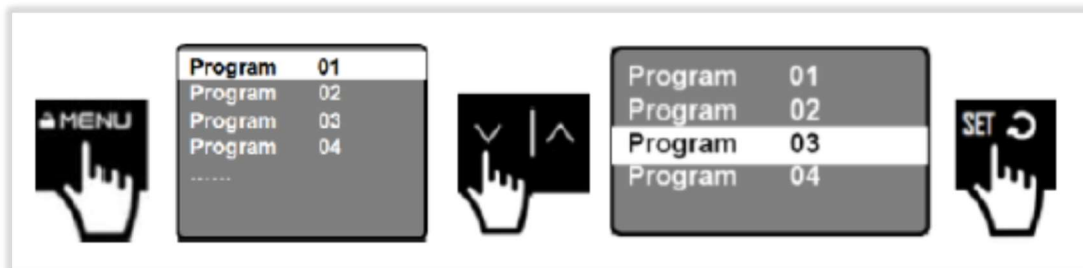
Program	Ociekanie			Osuszenie cykl 1			Osuszenie cykl 2		
	Czas trwania [h]	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]	Czas trwania [h]	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]	Czas trwania [h]	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]
1	0	2	0	0	2	75	0	2	75
2	10	1,5	0	24	1,5	82	24	1,5	82
3	10	20	0	15	19	75	24	19	68
4	10	20	0	15	19	75	24	19	68
5	10	20	0	15	19	75	24	19	68
6	10	20	0	15	19	75	24	19	68
	Osuszenie cykl 3			Osuszenie cykl 4			Osuszenie cykl 5		
	Czas trwania [h]	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]	Czas trwania [h]	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]	Czas trwania [h]	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]
1	0	2	75	0	2	75	0	2	75
2	24	1,5	82	24	1,5	82	24	1,5	82
3	24	18	65	24	17	68	24	16	72
4	24	18	65	24	17	68	24	16	72
5	24	18	65	24	17	68	24	16	72
6	24	18	65	24	17	68	24	16	72
	Osuszenie cykl 6			Sezonowanie					
	Czas trwania [h]	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]	Czas trwania [dni]	Temperatura [°C]	Wilgotność [%]			
1	0	2	75	240	2	75			
2	24	1,5	82	240	1,5	82			
3	24	15	76	1	14	82			
4	24	15	76	1	14	82			
5	24	15	76	1	14	82			
6	24	15	76	1	14	82			

0 [%] - wilgotność niewyregulowana

0 [°C] – pominięcie programu

Pozostałe funkcje zostały zaprogramowane identycznie dla wszystkich programów. Funkcja niskiej prędkości wentylatora jest wyłączona. Odpoczywanie działa tylko dla etapu osuszenia. Odszranianie ustawiono automatycznie, a wymian powietrza poprzez filtr węglowy.

12.5 ROZPOCZĘCIE PROGRAMU

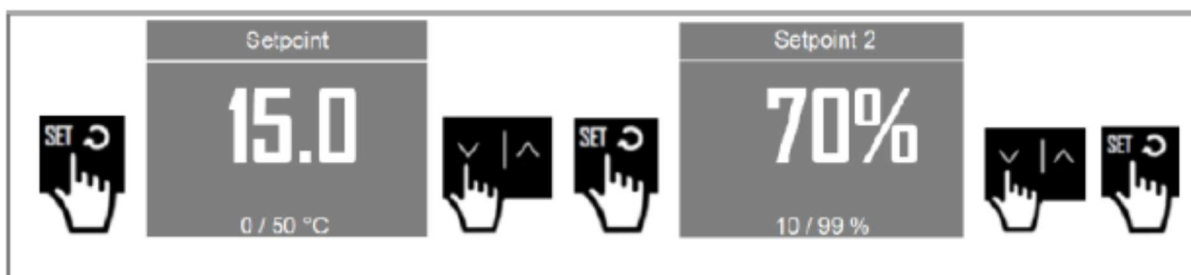


WYBÓR PROGRAMU

Należy dotknąć MENU, aby wyświetlić wykaz programów, wybrać program za pomocą kursora ze strzałką do góry lub na dół i wcisnąć przycisk ustawić (SET).


ZMIANA WARTOŚCI ZADANYCH I NASTAW CZASOWYCH PRZED URUCHOMIENIEM PROGRAMU:

Aby zmienić wartości zadane temperatury i wilgotności i/lub czas trwania procesu, należy wcisnąć przycisk MENU przez ok. 2 sekundy i wprowadzić wybrany program.



START WYBRANEGO CYKLU:

1. Po wybraniu programu, należy dotknąć przycisk SET i cykl uruchamia się: ikona jest włączona.
2. Wcisnąć przyciski kursora do góry lub na dół, aby zmienić wartość, a następnie wcisnąć przycisk SET w celu potwierdzenia.
3. Pojawia się wilgotność SET
4. Wcisnąć przyciski kursora do góry lub na dół, aby zmienić wartość, a następnie wcisnąć przycisk SET w celu potwierdzenia.
5. Pojawia się wskaźnik czasu procesu.
6. Wcisnąć przycisk SET, a następnie przyciski ze strzałką do góry i dół, aby zmienić godziny z lewej strony, wcisnąć przycisk SET, aby potwierdzić.
7. Wcisnąć przycisk SET, a następnie przyciski kursora do góry lub na dół, aby zmienić minuty z prawej strony, wcisnąć przycisk SET, aby potwierdzić.

POŚREDNIE WYJŚCIE: Poczekać 5 sekund lub wcisnąć przycisk 

12.6 KONIEC PROGRAMU



AUTOMATYCZNE ZAKOŃCZENIE Po upływie wszystkich wskaźników czasowych procesu 3, cykl jest zakończony i na dole pojawia się napis "END" (koniec), regulacja postępuje, aż do ręcznego zatrzymania.

RĘCZNE ZATRZYMANIE dostępne jest w dowolnej chwili, trzymać wciśnięty przycisk wyłączenia, aby zatrzymać cykl "przez kilka sekund pojawia się napis "STOP", ikona cyklu jest wyłączona.

W celu ponownego uruchomienia może być wybrany ten sam cykl lub inny program.

Wszystkie zdarzenia alarmowe są wyświetlane przez obrót w dolnym wierszu wyświetlacza.

W końcowej części programu dostępne są **ALARMY TEMPERATURY i WILGOTNOŚCI**.

WYCISZENIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO – sygnał dźwiękowy alarmu można wyzerować przez wciśnięcie przycisku **MENU/SET**.

WYKAZ AKTYWNYCH ALARMÓW

Wszystkie aktywne alarmy są również wymienione w **ALARMACH MENU SERWISOWEGO**.

WYKAZ REJESTRU ALARMÓW HACCP

Wszystkie alarmy HACCP są wymienione w rejestrze **MENU SERWISOWEGO HACCP**. Aby wyzerować migającą ikonę alarmu, należy wprowadzić **MENU SERWISOWE**: Wyzerować pamięć danych

Dotknąć przycisk **MENU** przez 2 sekundy, aby wprowadzić konfigurację **załadowanego programu**, wcisnąć przycisk SET, a następnie wybrać pozycję za pomocą strzałki kursora do góry lub na dół i wcisnąć przycisk SET, aby potwierdzić.

12.7 ALARMY



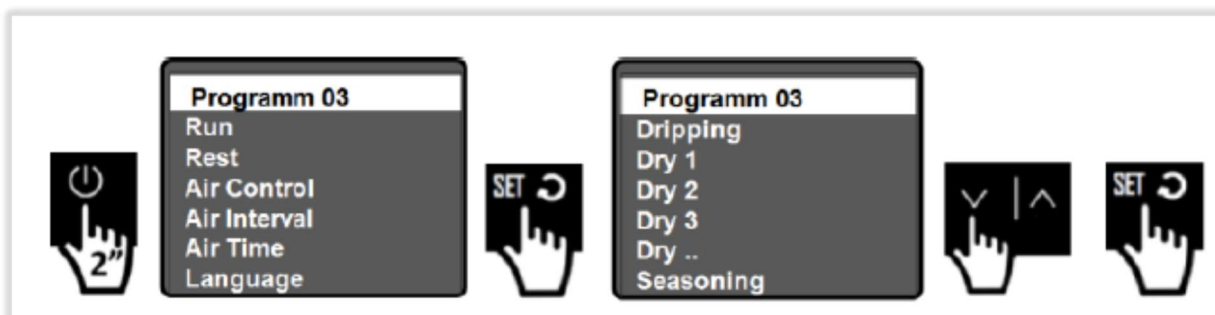
Alarm wadliwego czujnika: uszkodzony czujnik lub nieprawidłowe połączenie czujnika jest pokazane w postaci ikony alarmu, a komunikat alarmowy jest dostępny w dolnym wierszu.



Alarm RTC i Awaria zasilania Za pomocą rtc i dla wartości parametru "HrO = 1" alarm jest rejestrowany, jeśli trwa dłużej niż > A10. Komunikat alarmowy pojawia się w dolnym wierszu wyświetlacza, należy wcisnąć przycisk, aby sprawdzić zegar.

Wcisnąć przycisk, aby sprawdzić ustawienia zegara, wtedy komunikat zniknie.

12.8 MENU KONFIGURACJA PROGRAMU



Wartości programu mogą być zmienione przez użytkownika również podczas bieżącego cyklu. Nowa wartość zostanie załadowana, jeśli odpowiedni proces/faza nie została jeszcze wykonana lub przy ponownym uruchomieniu kolejnego programu.

Pod koniec procesu kapania możliwe jest aktywowanie okresu spoczynkowego.

Cały proces suszenia jest wykonywany w 6 fazach, w których dostępna jest funkcja Praca-Spoczynek. Możliwe jest również włączenie **odsraniania podczas trwania fazy spoczynku!**

STRUKTURA PROGRAMU 1..6

1 – KAPANIE (*)

CZAS TRWANIA	Godziny	0 – pominięcie procesu
USTAWIENIE WYŚWIETLANIA	°C/°F	Tylko wyświetlanie
USTAWIENIE 1 TEMPERATURA	°C/°F	Regulacja temperatury komory roboczej
USTAWIENIE 2 WILGOTNOŚĆ	%	0 – wilgotność niewyregulowana
NISKA PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA	T/N	Włączona niska prędkość wentylatora (wentylator parownika zatrzymany)
PRACA - SPOCZYNEK	T/N	Wykonać spoczynek na koniec fazy kapania

2 – FAZA SUSZENIA (*) 1..6

CZAS TRWANIA	Godziny	
USTAWIENIE 1 TEMPERATURA	°C/°F	Regulacja temperatury komory roboczej
USTAWIENIE 2 WILGOTNOŚĆ	%	0 – wilgotność niewyregulowana
NISKA PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA	T/N	Przełącznik niskiej prędkości wentylatora
PRACA - SPOCZYNEK	T/N	Włączyć funkcję Praca-Spoczynek

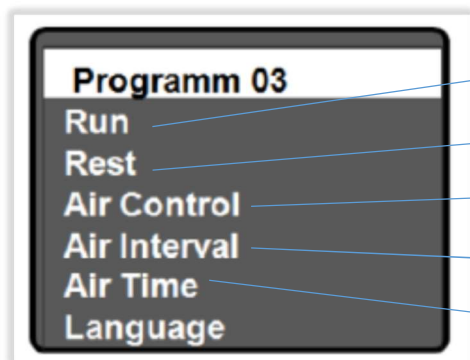
3 – SEZONOWANIE (*)

CZAS TRWANIA	Godziny	
USTAWIENIE 1 TEMPERATURA	°C/°F	Regulacja temperatury komory roboczej
USTAWIENIE 2 WILGOTNOŚĆ	%	0 – wilgotność niewyregulowana
NISKA PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA	T/N	Przełącznik niskiej prędkości wentylatora
PRACA - SPOCZYNEK	T/N	Włączyć funkcję Praca-Spoczynek

JĘZYK Służy do wyboru języka operacyjnego. Niniejsza wersja obsługuje w pełni język włoski „I” i angielski „E”.

MENU_SERWIS Służy do konfiguracji I/O, serwisu i konserwacji.

Parametry Aby uzyskać dostęp i skonfigurować parametry



Przedział czasu w czasie wykonywania pracy.

Czas trwania fazy spoczynku.

Wybrać Zmianę powietrza w procesie 1..3 (*)

Przedział powietrza jeżeli >0, jeżeli 0 = tylko ręcznie

Włączyć zmianę powietrza jeżeli >0

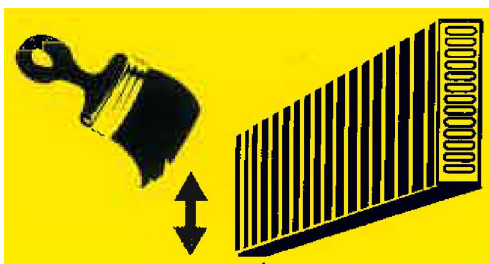
Obie fazy będą wykonywane zgodnie z nastawami czasowymi. Domyślnie **odszranianie jest wykonywane ręczne**, aby umożliwić ustawienie automatycznego zegara "d0>0". Funkcje Air (Control, Interval, Time) nieaktywne.

13 KONSERWACJA URZĄDZENIA

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacji lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego!!!
- Wszelkie naprawy i prace konserwatorskie powinny być wykonywane przez uprawniony do tego personel. Należy bezwzględnie zabezpieczyć się przed przypadkowym załączeniem urządzenia przez nieświadomą tego osobę.
- Wnętrze urządzenia należy czyścić wilgotną gąbką, zamoczoną w ciepłej wodzie i/ lub neutralnym detergencie. Spłukać i wytrzeć miękką szmatką. Nie używać środków ściernych. Części zewnętrzne czyścić miękką szmatką zamoczoną w wodzie. Nie stosować past, myjek ściernych, wywabiaczy ani octu.
- Mycie komór chłodniczych winno być wykonane przez obsługę w takich odstępach czasu, aby zapewnić dobry stan sanitarno – epidemiologiczny urządzenia. Czyścić wyrób roztworem wody z mydłem lub z płynem do mycia naczyń.

UWAGA!

- Przed rozpoczęciem mycia, urządzenie należy odłączyć od źródła prądu.
- Wszelkie naprawy oraz prace konserwatorskie powinny być wykonywane przez uprawniony i przeszkolony do tego personel.
- Regularnie, w zależności od warunków otoczenia należy czyścić powierzchnię czołową skraplacza używając pędzla, odkurzacza lub kompresora ze sprężonym powietrzem., w przypadku większego zapylenia czynność tę wykonywać częściej.
- Podczas czyszczenia skraplacza zalecane jest użycie rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.



*Symbol oznaczający konieczność regularnego czyszczenia skraplacza –
Zaleca się szczotkowanie miękkim pędzlem ruchami w górę i w dół*

14 W PRZYPADKU DROBNEJ USTERKI...

- Szafa nie chłodzi - ...
 1. Przerwany kabel?
 2. Wyciągnięta wtyczka z zasilania?
 3. Zadziałał bezpiecznik?
- Szafa nie osiąga zadanej temperatury
 1. Sprawdź nastawę sterownika
 2. Sprawdź czy powietrze może swobodnie cyrkulować
 3. Sprawdź czy otwory nawiewowe nie są zakryte
 4. Czy w poprzednim czasie drzwi nie były zbyt często otwierane
- Szafa pracuje zbyt głośno
 1. Sprawdź prawidłowość regulacji nóżek
 2. Czy szafa jest wypoziomowana?
 3. Czy górna wstawka nie dotyka ściany?
 4. Czy szafa dotyka innych przedmiotów?
- Wykraplanie się wilgoci na obudowie
 1. Przy dużej wilgotności i wysokiej temperaturze może nastąpić wykroplenie się pary wodnej zawartej w powietrzu na powierzchni zewnętrznej. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Zebraną wilgoć usunąć za pomocą suchej ściereczki.

15 OGÓLNODOSTĘPNE ZASADY GWARANCJI ORAZ ODPOWIEDZIALNOŚCI

BOLARUS S.A. (pełny adres firmy BOLARUS Spółka Akcyjna, ul. Wiśnicka 12, 32-700 Bochnia) wprowadza do obrotu urządzenia chłodnicze i niskotemperaturowe spełniające wymagania bezpieczeństwa, nie zagrażające bezpieczeństwu ludzi, zwierząt i mienia pod warunkiem ich właściwego zainstalowania, utrzymywania we właściwym stanie technicznym i użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.

Producent umieszcza na urządzeniach oznakowanie **CE** potwierdzające zgodność sprzętu z odpowiednimi przepisami prawa.

Producent udziela gwarancji na poprawne działanie urządzenia. Szczegółowe warunki gwarancji określa karta gwarancyjna.

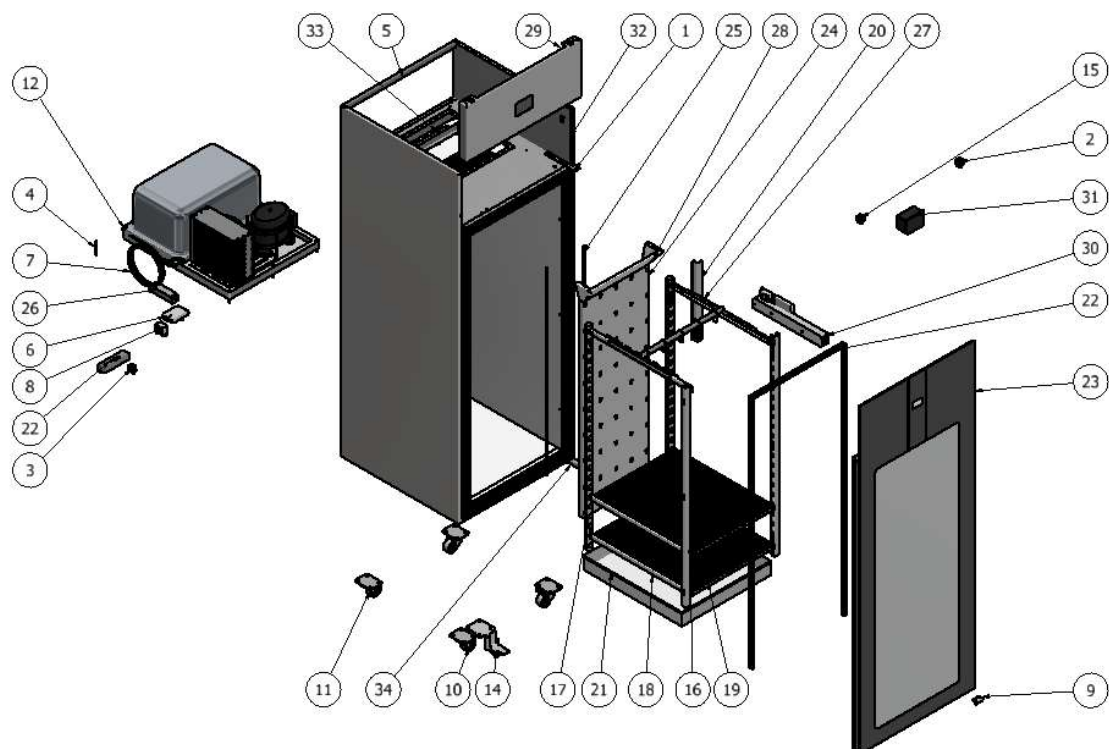
16 CO NIE PODLEGA GWARANCJI

➤ Gwarancji nie podlegają:

- uszkodzenia podczas transportu, w czasie za i wyładunku (roszczeń w takich przypadkach należy dochodzić w firmie dokonującej transportu urządzenia),
- uszkodzenia lub usterki spowodowane niewłaściwym i niezgodnym z instrukcją podłączeniem i uruchomieniem, brakiem konserwacji (np. czyszczenie skraplacza),
- uszkodzenia spowodowane niewłaściwą lub niezgodną obsługą z instrukcją użytkowania,
- szyby, żarówki i świetlówki

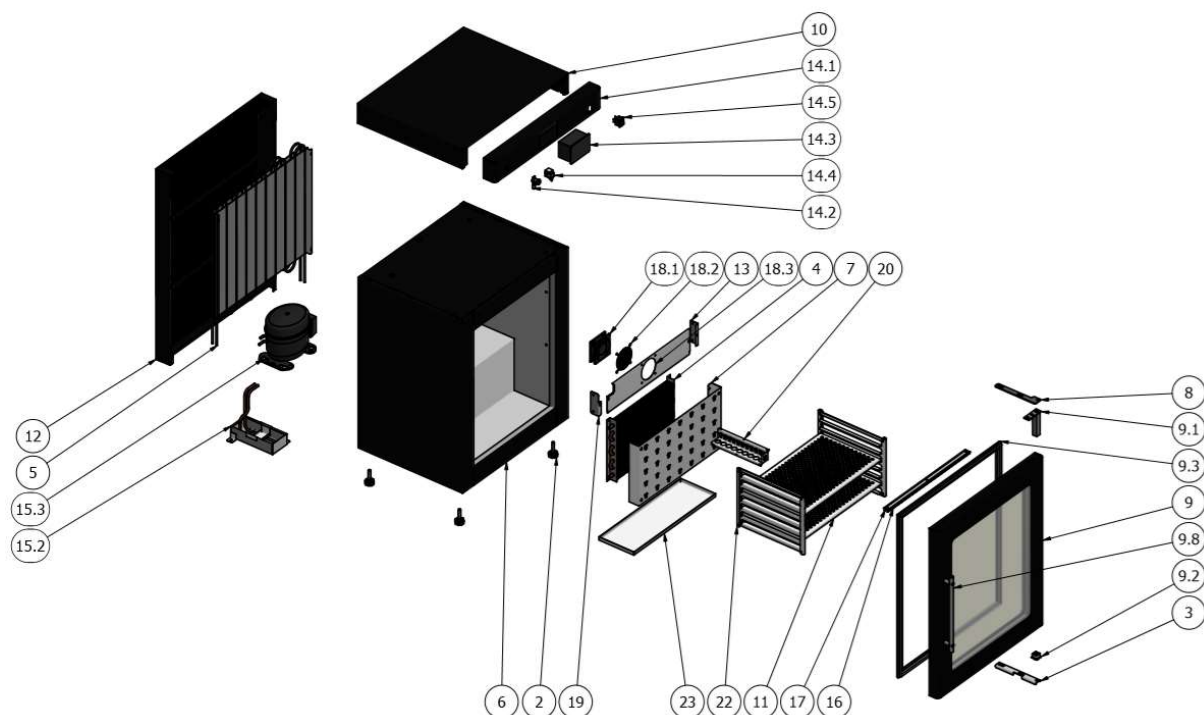
17 RYSUNKI ROZSTRZELENIOWE, LISTY CZĘŚCI

SZAFA DO SEZONOWANIA C700

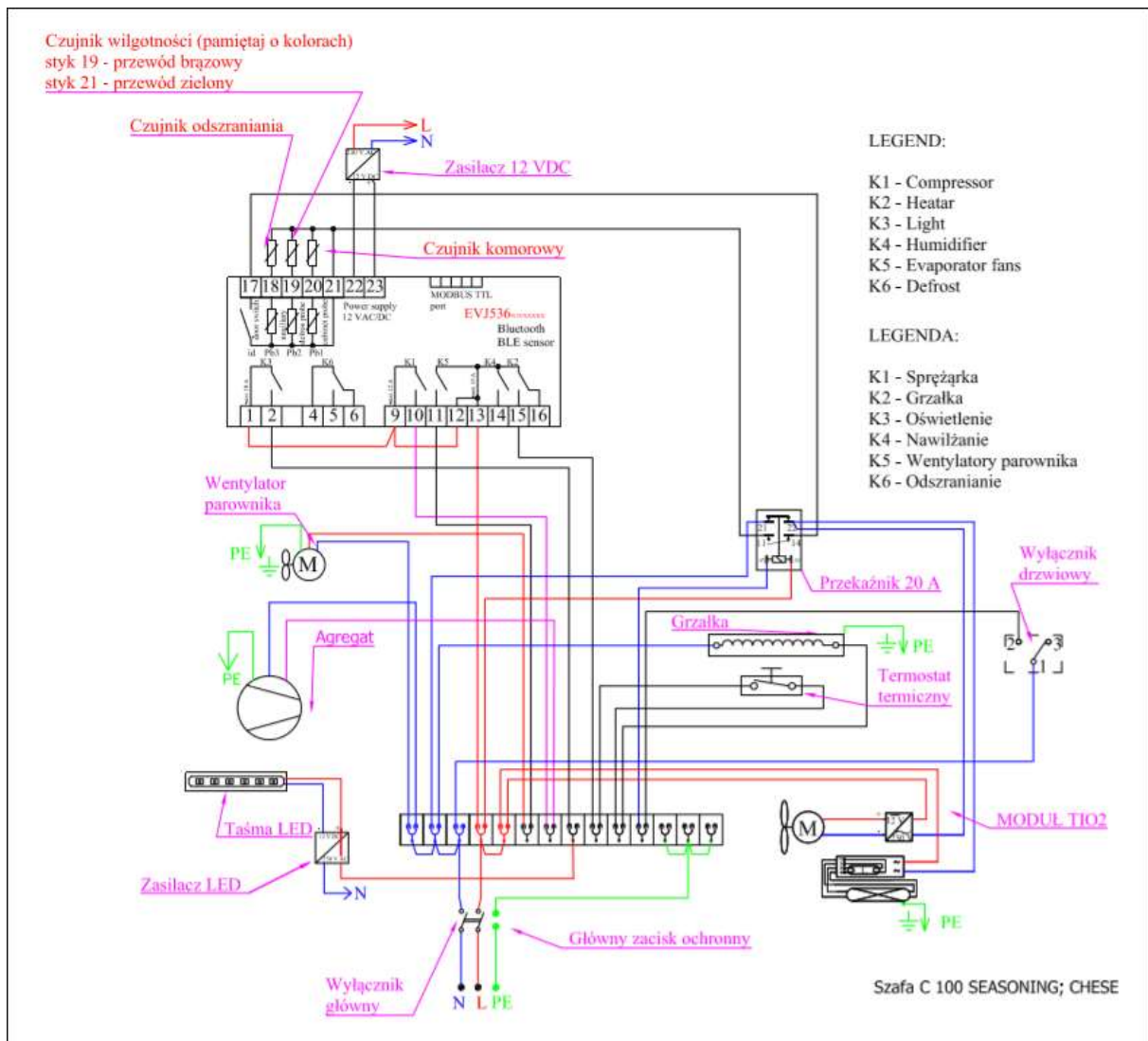


SZAFA DO SEZONOWANIE C700					
POZYCJA	ILOŚĆ	OPIS	POZYCJA	ILOŚĆ	OPIS
1	1	Wspornik napinacza	18	4	Prowadnica półki
2	1	Wyłącznik główny	19	2	Półka
3	1	Wyłącznik chwilowy	20	1	Ośłona sondy
4	2	Czujnik temperatury	21	1	Pojemnik bloku soli
5	1	Ceownik wzmacniający	22	1	Oświetlenie LED na trzech ścianach
6	1	Terminal elektryczny	23	1	Drzwi chłodnicze
7	1	Przewód przyłączeniowy	24	1	Dół kanału nawiewu
8	1	Przełącznik	25	2	Pasek LED czerwony
9	1	Ogranicznik	26	1	Zasilacz LED
10	2	Koło jezdne	27	1	Listwa z hakami regulacja położenia rury
11	2	Koło jezdne	28	1	Góra kanału nawiewu
12	1	Monoblok chłodniczy	29	1	Nadstawka
13	1	Paleta transportowa	30	1	Moduł z filmem TiO2 oraz świetlówka UV
14	1	Pedał koła - złożenie	31	1	Termostat
15	1	Wyłącznik oświetlenia	32	1	Basic C 700 body
16	2	Wspornik półek przód	33	1	Przegroda kanału monobloku
17	2	Wspornik półek tył	34	1	Wspornik dolny drzwi

SZAFKA DO SEZONOWANIA C100



SZAFKA DO SEZONOWANIA C100					
POZYCJA	ILOŚĆ	OPIS	POZYCJA	ILOŚĆ	OPIS
2	4	Noga regulowana	14.1	1	Pokrywa korpusu - cz.1
3	1	Ceownik wspornika dolnego	14.2	1	Zamek
4	1	Parownik lamelowy	14.3	1	TERMOSTAT
5	2	Skraplacz pasywny	14.4	1	Wyłącznik chwilowy
6	1	Korpus	14.5	1	Wyłącznik główny
7	1	Ośłona parownika	15.2	1	Wyparka gazowa
8	1	Wspornik napinacza	15.3	1	Sprężarka
9	1	Drzwi prawe przeszklone	16	1	Profil Al LED górny
9.1	1	Napinacz	17	1	Pasek LED górny
9.2	1	Kostka napinacza	18.1	1	Wentylator osiowy
9.3	1	Uszczelka drzwi	18.2	1	Ośłona wentylatora
9.8	1	Rura uchwyty drzwi	18.3	1	Wspornik wentylatora z podcięciami
10	1	Pokrywa korpusu - cz.2	19	1	Kątownik termostatu z podcięciem pod czujkę
11	2	Półka ekspozycyjna	20	1	Ośłona czujki
12	1	Ośłona skraplacza	22	2	Wspornik półek
13	1	Kątownik termostatu	23	1	Tacka pod sól



19 UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Jeżeli urządzenie nie może być więcej używane należy zgłosić ten fakt do producenta lub zdeponować go w punkcie zbioru zużytego sprzętu elektrycznego. Urządzenie nie można usuwać, jako odpadu komunalnego.



Szafy chłodnicze są urządzeniami elektrycznymi, i po zakończeniu okresu eksploatacji nie mogą być składowane z innymi odpadami. W celu utylizacji prosimy o skontaktowanie się z producentem lub dystrybutorem.

EN Cooling cabinets for meat seasoning



USER's manual

Dear User,

Congratulations on purchasing the cabinet **Pro Seasoning** manufactured at **Bolarus S.A.**

Cabinets with a monoblock belonging to a series dedicated to meat seasoning have been designed for use in catering facilities and have all the features that are expected from a professional cooling device.

The body and interior of these cabinets are made of high quality steel, which makes them resistant to various types of factors affecting their everyday use. The cooling cabinets have 3 pieces of shelves on 1 door. The height of the shelves can be adjusted. The door is self-closing. In the upper part of the cabinet from the outside there is an intuitive operated electronic controller. The user's manual concerning the controller is added to each supplied cabinet separately

The refrigerant is R290 (propane), thanks to which the devices do not contain fluorine compounds and are eco-friendly.

Please read this instruction manual carefully before putting the cabinet into operation.

We wish you much pleasure in using cooling cabinets for seasoning meat produced by **Bolarus S.A.**

TABLE OF CONTENTS:

1. Notes on safety and proper use
2. Instructions for use of devices filled with environmentally friendly refrigerant R290
3. Application and description of the device
4. Features and technical data of the device
5. Alphanumeric marks for the climate class of the device
6. Packing and transport
7. Scope of delivery of the device
8. Information on saving energy
9. General instructions concerning operation
10. Installation and use
11. Maintaining the device
12. Useful tips
13. Exploded-view drawings; dimensional drawings; door opening
14. Electrical diagrams
15. Electronic temperature controller
16. In the case of a slight malfunction
17. General warranty and liability rules
18. What is not covered by the warranty?
19. Disposal of the device

1. NOTES ON SAFETY AND PROPER USE OF THE DEVICE

- Incorrect use and operation of the device may cause damage to it and people.
- The device should be used only for its intended purpose and it should be kept in good technical and sanitary condition.
- After obtaining the device, check its technical condition and attached equipment according to the user's manual; any damage or flaws should be notified to the distributor within 24 hours.
- In the event of damage, unplug the device and have it repaired by an authorized Bolarus service centre if the device is still covered by the warranty.
- Make sure that the place where the device is to be used is level - if the product has wheels, its brakes should be used.
- Before filling the device with products, cool it down.
- Avoid overloading the device, i.e. observe the permissible load of the shelves and the interior of the device in accordance with the technical data.
- Place the products so that there is free air circulation inside the device and through the evaporator.
- Remember to remove water that collects in the condensate container (except for devices with a condensate evaporator)
- Clean the inside of the device with water and an addition of washing up liquid, using a soft cloth after disconnecting the device from the mains.
- Clean the frontal surface of the condenser regularly; in dusty environments, cleaning must be carried out more often.
- Only use the device with the attached equipment and accessories.
- If the devices are arranged in a row, their bodies should be connected with equipotential bonding. This activity may be performed by an authorized person.
- The manufacturer recommends training its users in the scope of the device operation, as well as basic OHS issues;
- The device should be protected against ignition sources.
- If the room in which the product is located is of insufficient dimensions, the mechanical ventilation system should be effective enough not to exceed the lower explosion limit during leakage.

2. INSTRUCTIONS FOR USE OF DEVICES FILLED WITH ENVIRONMENTALLY FRIENDLY REFRIGERANT R290

Cooling cycles for cooling cabinets for seasoning filled with ecological refrigerant R290 (propane). For your own and general safety, it is important to follow the following instructions:

- When filling the installation with refrigerant R290 up to 1 kg, natural ventilation should be provided - the cross-section of the ventilation opening should measure 0.3 m² provided that it must be located at floor level.

- the minimum room volume for loading the product with refrigerant R290 is $V = \frac{N}{PL}$

where:

V – the smallest room volume when loading the product with refrigerant R290;

N – loading with refrigerant R290 expressed in [kg];

PL – practical concentration limit [$\frac{\text{kg}}{\text{m}^3}$], in the case of refrigerant R290 it is 0.008 [$\frac{\text{kg}}{\text{m}^3}$];

Note:

Information on the amount of refrigerant loaded may be found on the name plate.

Example:

The minimum room volume for loading with refrigerant R290, for example 150 g (0.15 kg) is:

$$V = \frac{N}{PL} = \frac{0,15 \text{ [kg]}}{0,008 \frac{\text{kg}}{\text{m}^3}} = 18,75\text{m}^3$$

The product contains refrigerant R290 (propane), which is flammable. The room in which the product is located must be properly ventilated.

The device is equipped with markings informing that there is flammable medium in the installation of the device - see the figure below:



The symbol which means that we are dealing with a combustible substance

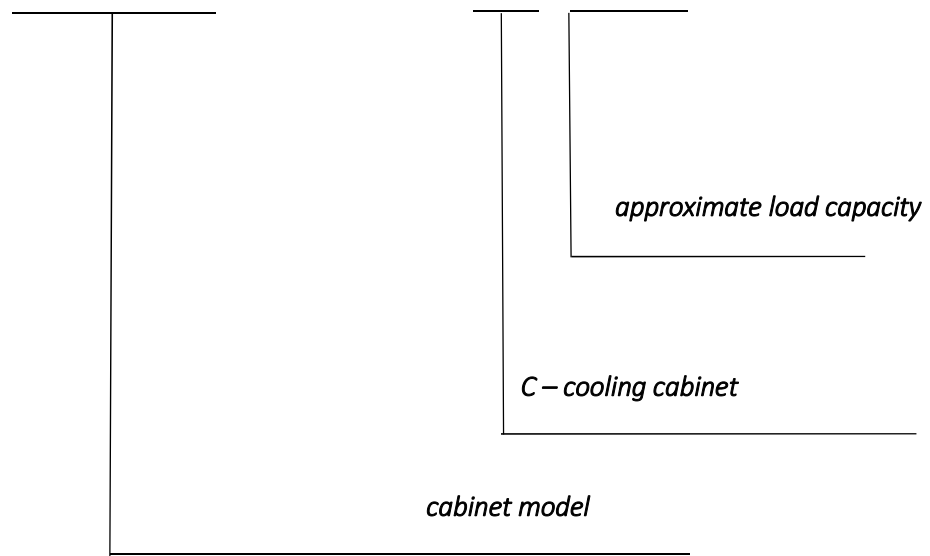
It is forbidden to:

- **use the product in a room below ground level**
- connect the device to the mains without making sure that the electric shock protection system is working properly;
- store spoiled products;
- insert warm products into the usable chamber of the cooling device;
- insert unfrozen products into the freezing device;
- cover the ventilation openings of the device;
- tilt the device at an angle of more than 45°, but if it is necessary, wait about 1 hour before starting it until the oil in the compressor stabilizes
- store delicatessen products without packaging for more than three days;
- store products causing accelerated corrosion process (acids, alkalis);
- place the cabinets in drafts;
- place the devices close to heat sources.
- explosive substances such as aerosol cans or flammable gas must not be stored in the devices;
- **it is forbidden to store acidic foods in the devices with the interior made of aluminum. Use the devices made of acid-resistant metal sheets for this purpose;**
- **due to the refrigerant R290 contained in the device, it is forbidden to use the device in a room below ground level;**

3. APPLICATION AND DESCRIPTION OF THE DEVICE

- Cooling cabinets for meat are equipped with an easily replaceable monoblock with refrigerant R290. The devices also have **forced air circulation**. The monoblock performs automatic defrost and condensate evaporation. The electronic thermostat installed in the device allows for optional setting of sound signaling too high or low temperature.

Cabinet Seasoning C 700



- The cooling cabinet for seasoning is intended for storage of meat products during their maturing

4. FEATURES AND TECHNICAL DATA OF THE DEVICE

Data	<i>PRO SEASONING C700</i>	<i>PRO SEASONING C100</i>
External dimensions [mm]	740x830x2055	650x670x900
Permissible shelf load [kg]	30	15
Climatic class	3	3
Temperature range [°C]	+2	+2
Own weight [kg]	180	90
Defrosting	automatic	automatic
Environment	25°C / 60%HR	25°C / 60%HR
Refrigerant	R290	R600a
Aggregate type	monoblock	monoblock
Rated power [W]	500	300
Rated power of lighting [W]	12	5
Nominal energy consumption [kWh/24h]	3.6	1.9
Power supply [V/Hz]	230V / 50Hz	230V / 50Hz

5. ALPHANUMERIC MARKS FOR THE CLIMATE CLASS OF THE DEVICE

- On the name plate of the device - usually located on the side wall of the generator chamber or on the external side of the device - using the alphanumeric characters the climate and temperature classes have been determined. The tables below contain their explanation.

Classification of products according to product temperatures

Class	Minimum temperature	Maximum temperature
L1	-	-15
L2	-	-12
L3	-	-12
M0	-1	4
M1	-1	5
M2	-1	7
H1	1	10
H2	-1	10
S	Special classification	

Environment - temperature and humidity

Class	Temperature (+/- 1°C)	Humidity (+/- 5%)	Dew point
1	16	80	12
2	22	65	15
3	25	60	17
4	30	55	20
5	40	40	24
6	27	70	21

6. PACKAGING & TRANSPORTATION

- The manufacturer sends the device with a transport pallet and secured at least with a plastic cover. The device should be transported in the operating position, secured against slipping.
- **NOTE!!** During transport and handling, do not tilt the device by more than 45° as this may cause oil from the compressor to enter the cooling circuit and damage the compressor. In this case, the device must be kept in operating position for 24 hours before commissioning, in this way the lubricating oil will flow back into the compressor.
- When collecting the device, check that its packaging does not show any signs of damage caused during transport.

7. SCOPE OF DELIVERY OF THE DEVICE

- Cooling cabinet
- Shelves - 2 pieces /with a standard order/ with guides
- Instruction manual for the controller
- Instruction manual for the device

8. INFORMATION ON SAVING ENERGY

- Recommended temperature setting is 2°C
- Regular condenser cleaning
- Do not open the device when there is no need for that - air entering its interior causes an increase in humidity, penetration of bacterial flora which reduces the quality of cooling, at the same time increases energy consumption and may cause changes in the meat structure
- Provide sorting inside the cabinet to minimize door opening time
- Put previously cooled products into the cabinet to avoid overheating of the cabinet interior
- Cover moist foods not only for hygiene reasons, but also to prevent an increase in humidity
- Do not put too moist products in the closet - dry the products before putting them in the closet
- Do not overfill the device unnecessarily
- Do not place the device in sunlight or near heat sources

9. GENERAL INSTRUCTIONS CONCERNING OPERATION

- The manufacturer is not liable for damages resulting from non-compliance with the instruction manuals
- The device may not be operated by children or disabled people
- Do not use the device outdoors when it rains
- Please check the completeness of the delivery - in the event of non-compliance, please report
- We recommend keeping the packaging of the device - if this is not possible, individual packaging elements should be sorted and disposed of
- The device should be thoroughly cleaned before connecting it to the mains
- The device is not intended for storing medications, flammable materials
- Secure the device against tilting, which may result in the shelves, products falling out, and even the device tipping over
- It is forbidden to wash the device under running water
- Before connecting the device to the mains, place it in a dry place and level it by adjusting the feet
- After switching on and before the first stocking, wait for the device to cool down inside
- In the event of incorrect operation or malfunction, the device must be turned off via the main switch and then the plug must be pulled from the power supply

10. INSTALLATION AND USE OF THE DEVICE

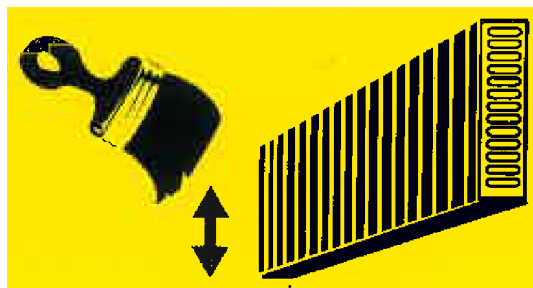
- **The device cannot be connected to the mains without an efficient electric shock system! The device is equipped with a protective conductor (PE).**
- Before connecting the device to the mains, check the compliance of the voltage in the mains with the voltage supplying the device (data is located on the name plate)
- The device should be connected to the power socket so that the plug of the power cord is visible and easily accessible for use.
- **It is unacceptable to use extension cords and adapters!!!**
- The device should be placed at a distance of minimum 10 cm from the wall of the room
- The device should be powered from a separate low-voltage circuit equipped with a protective conductor and protected with a fuse not exceeding 10A type C.
- If the non-detachable power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or an employee of a service center, or by a qualified person in order to avoid a hazard.
- Before starting any maintenance or cleaning activities, turn off the device with the main switch and then remove the plug from the power socket.
- The device starts when the plug is connected to the mains socket and then by turning the main switch on. When the light of the main switch turns on, it indicates the start of the device.
- Any repairs to the electrical system and replacement of the connection cable may only be carried out by an authorized electrician.

11. MAINTAINING THE DEVICE

- Before carrying out any maintenance or cleaning operations, switch off the device using the main switch and then remove the plug from the socket!!!
All repairs and maintenance works should be carried out by authorized personnel. It is imperative to secure the device against getting switched on by an unaware person.
- Clean the interior of the device with a damp sponge, wetted in warm water and/or neutral detergent. Rinse and wipe with a soft cloth. Do not use abrasives. Clean the outside with a soft cloth dampened in water. Do not use pastes, abrasive washcloths, bleach or vinegar.
- Washing of cold chambers should be carried out by staff at such intervals as to ensure good sanitary and epidemiological condition of the device. Clean the product with a solution of soap and water or washing up liquid.

NOTE!

- The device must be disconnected from the power source before cleaning.
- All repairs as well as maintenance works should be carried out by authorized and trained personnel.
- Regularly, depending on the environmental conditions, clean the front surface of the condenser using a brush, a vacuum cleaner or a compressor with compressed air. In the case of more dustiness, do this more often.
- It is recommended to use protective gloves when cleaning the condenser - risk of injury.



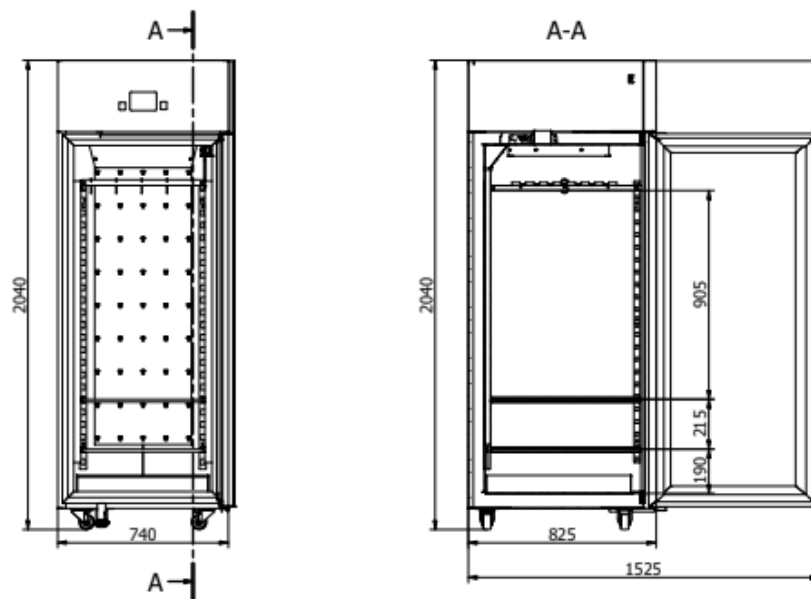
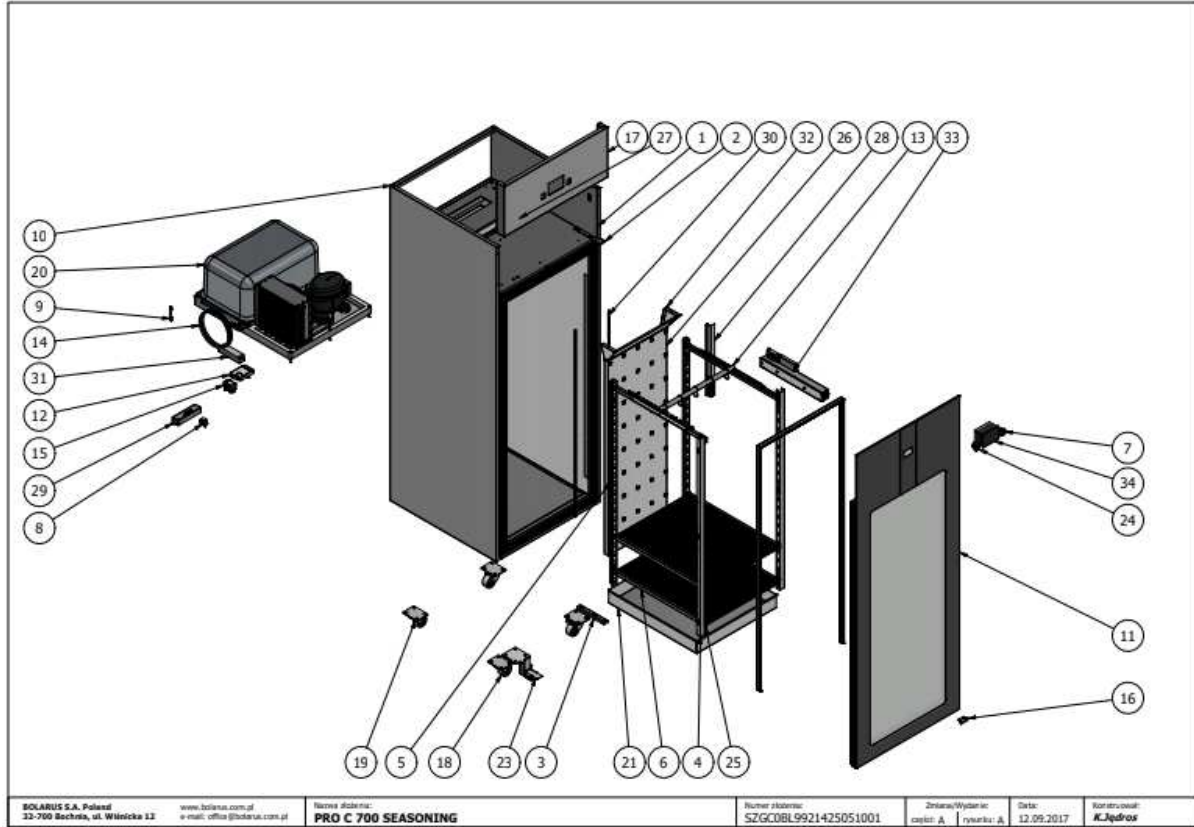
*The symbol which indicates the need to regularly clean the condenser -
It is recommended to brush it by moving a soft brush up and down*

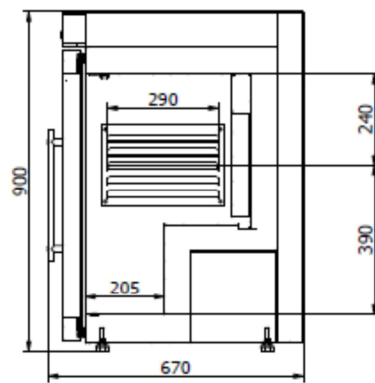
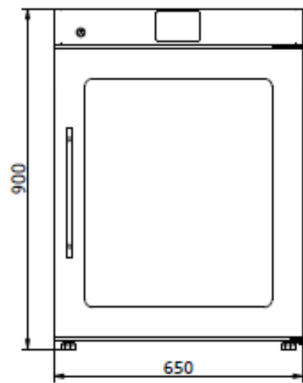
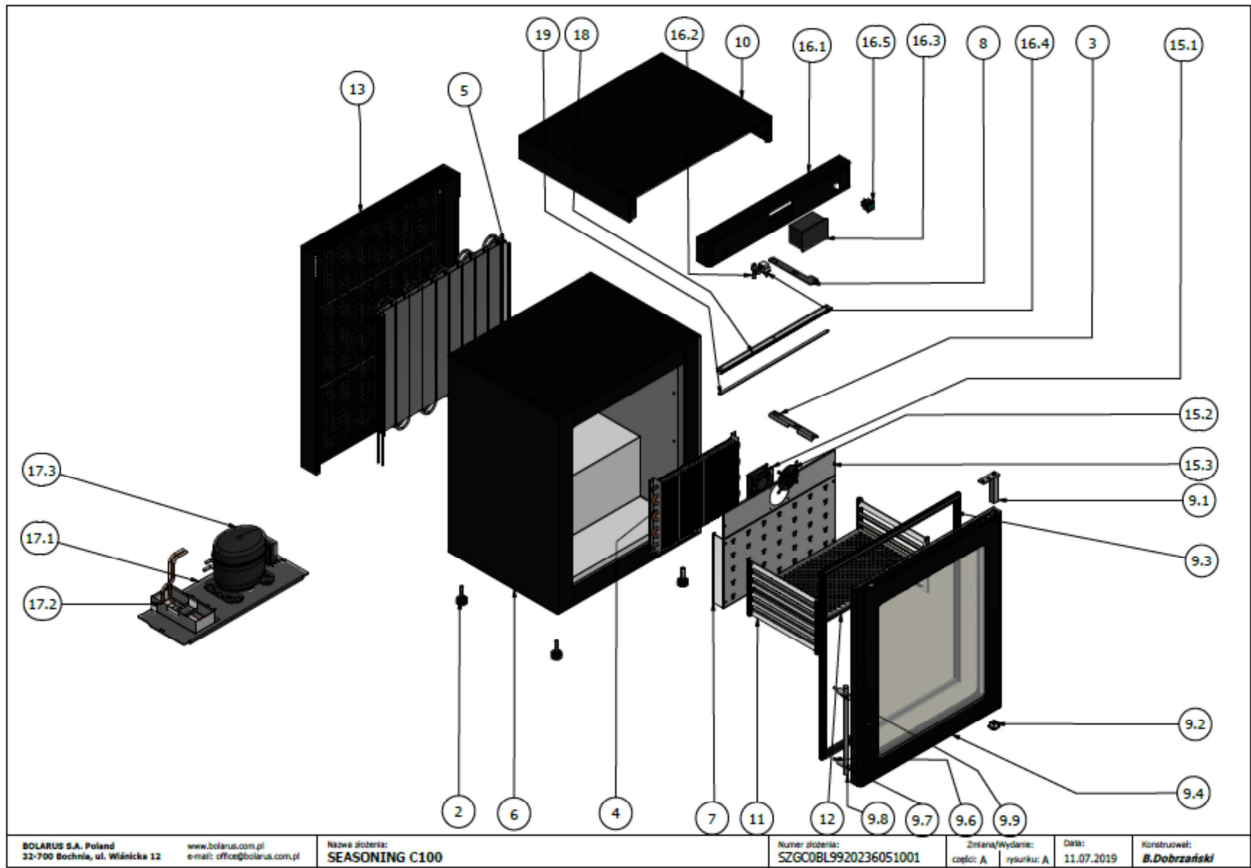
12. USEFUL TIPS

- In the event of a power failure, do not attempt to open the door
- If the appliance is not used for some time, slightly open the door and lock it in this position to avoid the door closing permanently
- If it is necessary to move the device, be sure to unplug the power plug first, and then make sure that the feet do not damage the cable and do not hit the obstacle

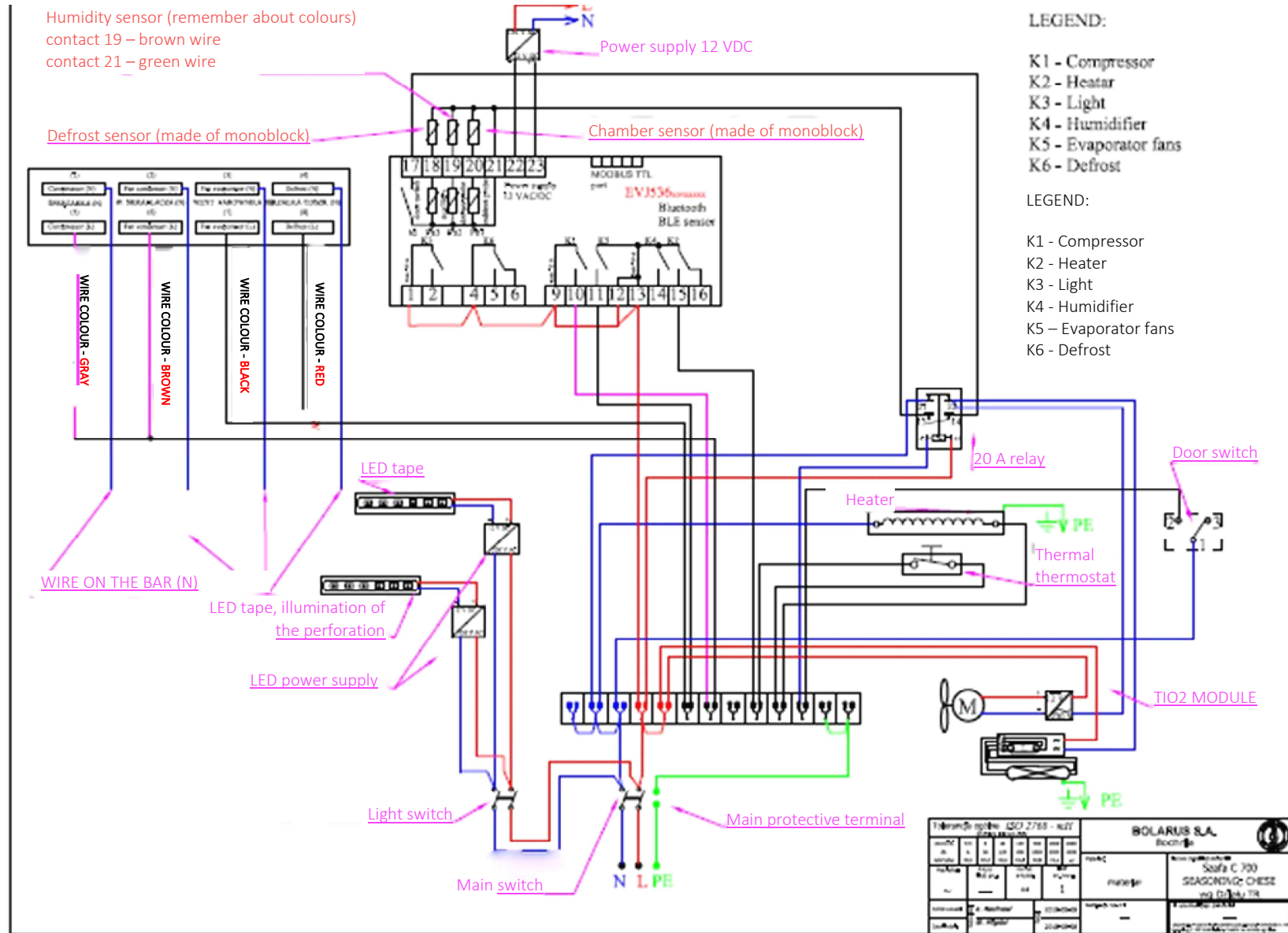
13. EXPLODED-VIEW AND DIMENSIONAL DRAWINGS AS WELL AS DRAWINGS WITH OPEN DOOR

Cabinet for seasoning





14. ELECTRICAL DIAGRAMS



15. ELECTRONIC TEMPERATURE CONTROLLER

EVJ536N2

Temperature and humidity controller for seasoning, 2.8 display with touch buttons

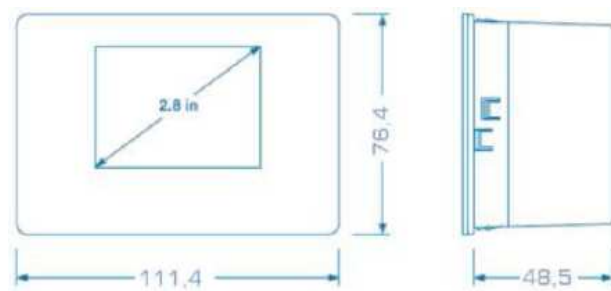


1. ENGLISH LANGUAGE

- Temperature and humidity controller for seasoning with 6 cycles (programs) carried out by means of three processes with configurable parameters;
- Humidity sensor (only EVCO EVHTP500); Cabinet and auxiliary sensor.
- Power supply 12V AC/DC
- Real-time clock (RTC) display and memory for data logging as well as BLE for communication with APP EVconnect (Android).
- Door switch or configurable
- 6 configurable relay outputs, compressor relay 30 A res @ 250 VAC
- Alarm sound signaling
- TTL communication port for the optional external interface RS485/RTC, alternative to BLE/LOG (chapter First use).

2. DIMENSIONS AND INSTALLATION

Dimensions in 111.4 x 76.4 x 48.5 mm (in); Mounting on the front panel,



PRECAUTIONS IN CONNECTION WITH INSTALLATION

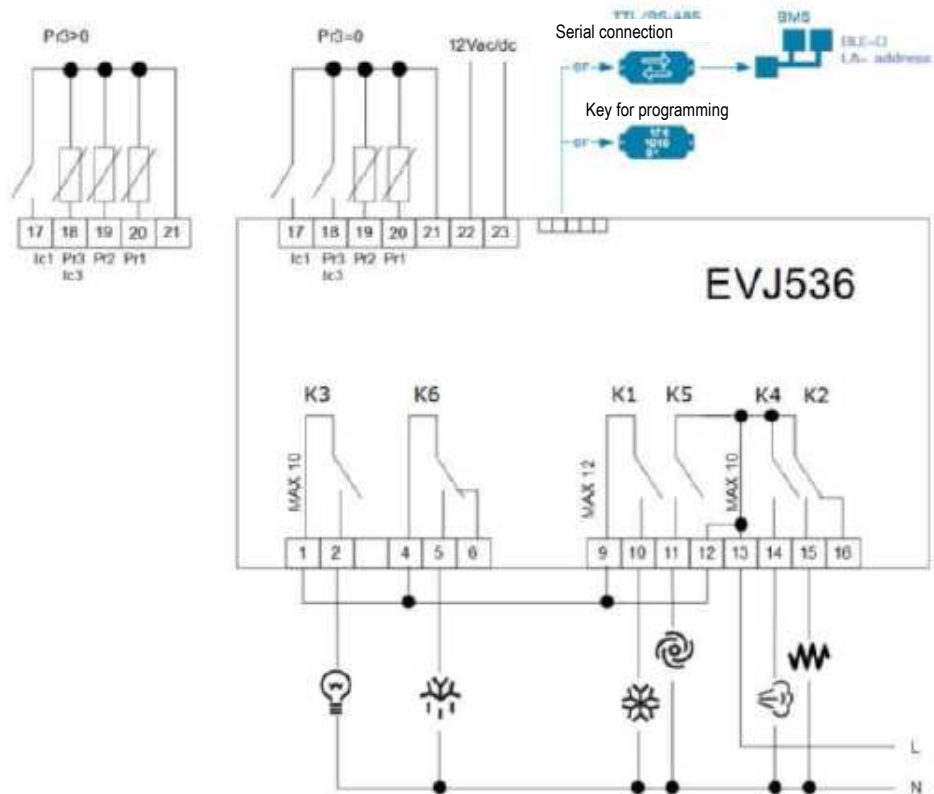
- Panel thickness must be 0.8 to 2.0 mm (1/32 and 1/16 inch)
- Ensure that the working conditions are within the limits specified in the TECHNICAL SPECIFICATION
- Do not install the device near heat sources, devices with strong magnetic fields, in places exposed to direct sunlight, rain, humidity, excessive dust, mechanical vibrations or shocks.
- The device must be correctly installed in accordance with safety regulations to ensure adequate protection against contact with electrical parts. All protective components must be secured in such a way that they cannot be removed without the appropriate tools.

3. ELECTRICAL CONNECTIONS



YOU SHOULD CONSIDER THAT

- The use of cables with an appropriate cross-section corresponds to the amount of current that flows through them.
- To reduce any electromagnetic interference, connect the power cables as far as possible from the signaling cables.
- The device does not support humidity sensors 4..20mA 0.10V.



Values set by the manufacturer

- | | |
|-------------------------|---|
| K1 = 30A= compressor | Pr1 = Chamber sensor |
| K2 = 8A= heating | Pr2 = Humidity sensor EVCO EVHTP500 |
| K3 = 16A= lighting | Pr3 / ic3 = Evaporator / Configurable / Digital input |
| K4 = 8A= moistening | = Door switch or configurable |
| K5 = 5A= evaporator fan | Ic1 = |
| K6 = 8A= defrosting | |

PRECAUTIONS FOR THE ELECTRICAL CONNECTION

When using electric or pneumatic screwdrivers, adjust the tightening torque.

After moving the device from a cold to a warm place, condensation may occur, wait for an hour before connecting the device to the electrical power supply

Make sure that the supply voltage, frequency and electrical power are within the specified limits. See chapter TECHNICAL SPECIFICATIONS.

Before servicing the controller, disconnect it from the electrical power supply.

Do not use the device as a safety device.

For repairs and further information please contact EVCO's sales network.

4. FIRST USE OF THE DEVICE

1. The device should be installed in accordance with the instructions given in the chapter DIMENSIONS AND INSTALLATION.
2. Connect the device to the power supply in accordance with the chapter ELECTRICAL CONNECTIONS.
3. Configure the device using the configuration parameters: relay uc1..uc6, inputs Pr2 Pr3 and uc1 and uc3;
4. Then check that the other settings are correct;
 1. Disconnect the device from the power supply.
6. Make the electrical connection in accordance with the chapter ELECTRICAL CONNECTIONS NECTION without powering up the device.
7. To connect the device to the network connector RS-485, connect the interface EVIF22TSX or EVIF23TSX (with RTC). Network communication is an alternative to local data transmission and storage, it is necessary to set BLE = 0.
8. Apply power to the device.








Turn the device on/off




If the ON-OFF button is pressed for at least 2 seconds, the device is turned on or off.

When the device is turned off, the display shows the off icon for a few seconds and then goes out to save energy.

READ THE FOLLOWING: after switching on the device, the adjustment starts again automatically if the cycle was started before switching off.

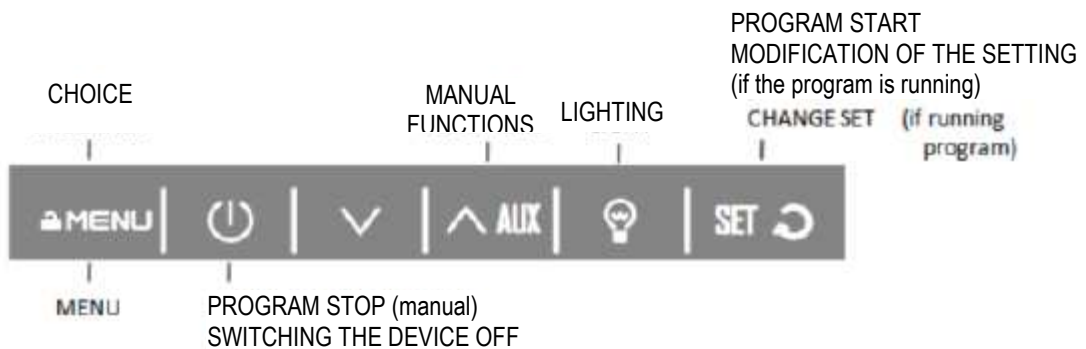
5. USER INTERFACE AND FUNCTIONS OF THE MAIN BUTTONS


LED	On	Off	Flashing
	Cooling request Dehumidification request	Compressor off	Protection delay
	Defrosting		Defrost delay time Dripping
	Evaporator fan on	Evaporator fan off	Evaporator fan start time delay Dehumidification, humidification cycles
	Humidification request Humidification relay		
	Dehumidification request Dehumidification relay		Dehumidification delay with compressor
	Heating request Heating relay		
HACCP'	HACCP alarm register		New alarm register
	Energy saving		
	Maintenance		Remote connection
C/F/ %	Measurement unit		
AUX	Auxiliary function Auxiliary relay	The auxiliary circuit is not active	
	Lighting switched on with a button	Lighting off	Lighting switched on due to open door
			Active alarm
	Above setpoint Below setpoint		

	Keyboard status		
	Open door	Closed door	
	During the operating cycle	The cycle is not working	The cycle is in standby mode, another function is running

6. COMMANDS ACTIVATED WITH BUTTONS

Commands can be activated with buttons directly (upper functions) or after 2 seconds based on time (lower functions MENU-STOP/OFF):






RETURN or EXIT FROM SUBMENU or SETPOINT:
touch the button

7. FUNCTIONS OF THE AUXILIARY BUTTON "AUX"

User commands are available after touching the button "AUX"



CONFIRMATION: Select the appropriate option using the up and down arrow buttons, press the button SET to confirm or the button  to abort:



Some functions can be turned off by repeating the same procedure (Power saving). Other functions will be continued, according to their process to which they relate, until they are completed (defrosting, air exchange),

Some features may not be visible if the device status feature is disabled or your model does not support this feature.

Manual defrosting : Perform defrosting if the evaporator sensor "Pr3 = 5" is fitted and the condition of the evaporator allows for it. Without a configured evaporator sensor, defrosting is based on a time setting.

Air : This function causes pauses and stops adjustment when the air outlet is on.

Next : jumps to the next process / phase (dripping, dehumidification, seasoning) of the program skipping the countdown loaded at this time.

Air change : The rest of the process and defrost should not be skipped, but you should follow your own adjustments.

Energy saving : Activate the energy saving function by changing the "temperature setting + difference r4". To disable this function, repeat the operation.

Aux : if the auxiliary output is configured as manual control.

Press the OFF button  to exit the menu.

8. COMMAND BUTTON FOR LIGHTING



Press this button alternatively to the lighting command to turn the lighting on or off.



The lighting output is switched on by opening the door.

9. PROGRAMS

A program is carried out through three subsequent processes

1 Dripping	2 Drying 6 phases	3 seasoning
---------------	-------------------------	----------------

Each process or phase has its own temperature and humidity setpoints and time values at its disposal. The adjustment is continued until all processes are completed and after seasoning (3) it must be stopped manually,

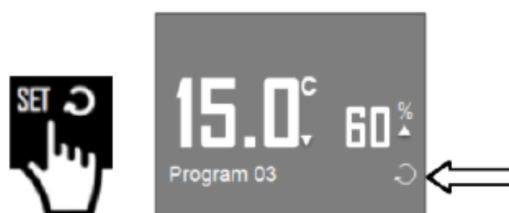
10. STARTING THE PROGRAM



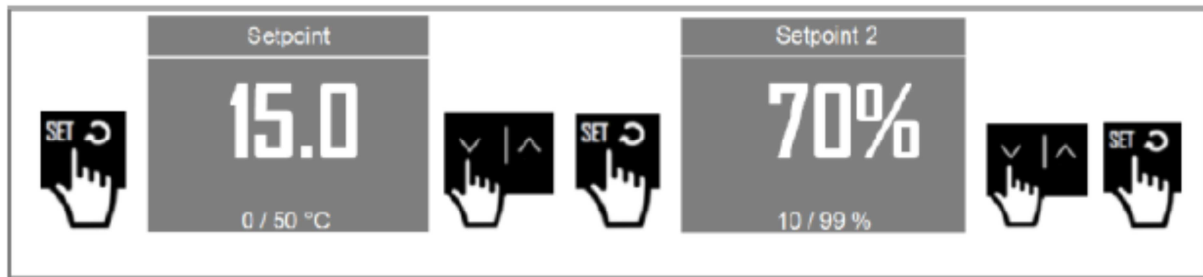
PROGRAM SELECTION

Touch MENU to display the program list, select a program with the up or down arrow cursor and press the button SET:

CHANGING SETPOINTS AND TIME SETTINGS BEFORE THE PROGRAM IS STARTED: To change the temperature and humidity setpoints and/or the duration of the process, press the button MENU for approx. 2 seconds and enter the selected program (see program configuration).

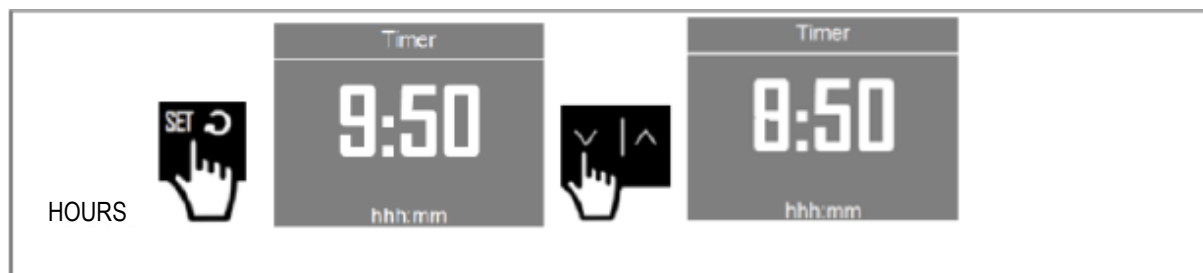


11. CHANGING THE SETTING OF THE PERFORMANCE PROCESS (WORK)



STARTING THE SELECTED CYCLE

1. After selecting the program, touch the button SET and the cycle will start: the icon is on.
2. Press the cursor up or down to change the value and then press the button SET to confirm
3. Humidity SET2 will appear
4. Press the cursor up or down to change the value and then press the button SET2 to confirm
5. The process time indicator appears,




The running program, process and phase with the countdown time are shown at the bottom of the display.

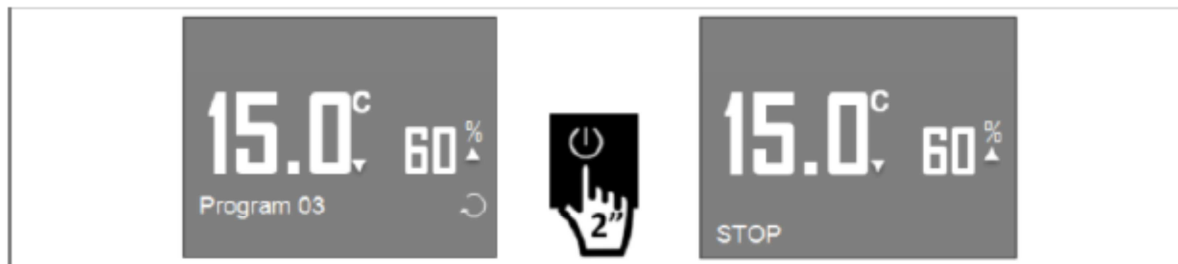
If it is activated on the device, you can change the setpoints and the duration by doing the following:

1. Press the button SET to display the set temperature value with available range
2. Press the button SET and then the cursor buttons up or down to change the hours on the left, press the button SET to confirm.

3. The humidity setting SET2 will appear.
4. Press the up or down arrow button to change the value and then the button SET2 to confirm.
5. The process switch time setting appears.
6. Press the button SET and then the arrow buttons up or down to change the hours on the left, press the button SET to confirm.
7. Press the button SET and then the cursor buttons up or down to change the minutes on the right, press the button SET to confirm.

INDIRECT OUTPUT: wait 5 seconds or press the button 

12. END OF PROGRAM



AUTOMATIC END After all time process indicators 3 have elapsed, the cycle is completed and the word "END" appears at the bottom, the adjustment continues until it is stopped manually.

MANUAL STOP is available at any time, hold the button OFF pressed to stop the cycle, for a few seconds the word "STOP" will appear, the cycle icon is off.

The same cycle or another program can be selected for restarting.

All alarm events are displayed by turning on the bottom line of the display.

The final part of the program includes **TEMPERATURE and HUMIDITY ALARMS:**

The 3rd process over a period of time

MUTING THE AUDIBLE SIGNAL You can reset the alarm signal by pressing the button **MENU/SET**.

LIST OF ACTIVE ALARMS

All active alarms are also listed in the **SERVICE MENU ALARMS**.

LIST OF HACCP ALARM REGISTER

All Haccp alarms are listed in the **HACCP SERVICE MENU** register.

To reset the flashing alarm icon, enter the **SERVICE MENU**:

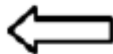
Reset the data memory

Touch the button **MENU** for 2 seconds to enter the configuration of the **loaded program**, press the button **SET**, then select the item with the cursor arrow up or down and press the button **SET** to confirm.

13. ALARMS



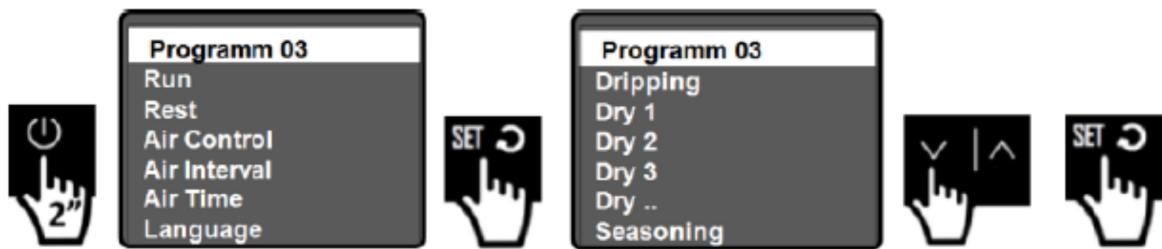
Faulty sensor alarm : a damaged sensor or incorrect sensor connection is shown as an alarm icon and the alarm message is available on the bottom line.



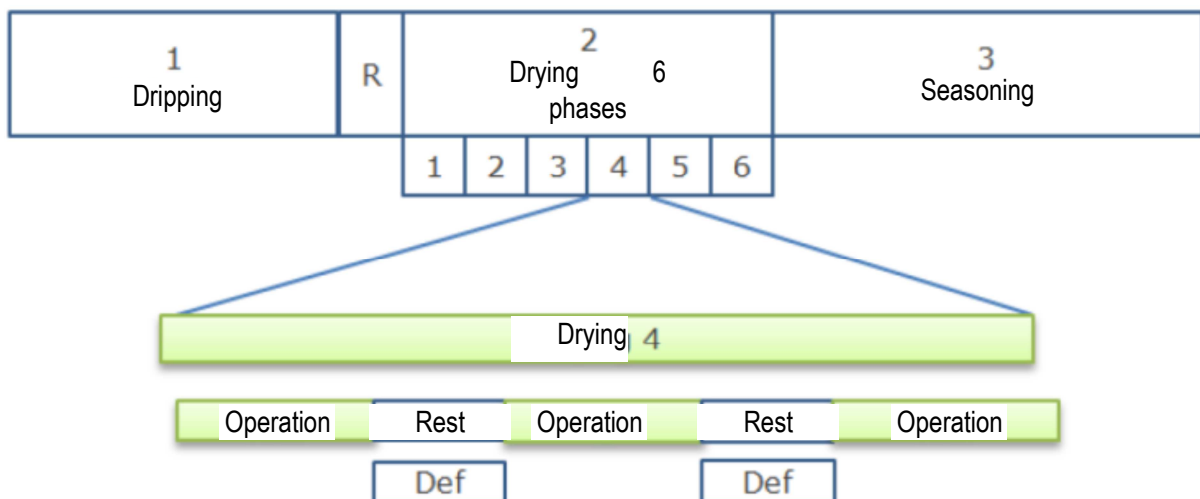
RTC alarm and Power failure With rtc and for the value of the parameter "HrO = 1", the alarm is recorded if it lasts longer than > A10. The alarm message appears on the bottom line of the display, press the button to check the clock.

Press the button to check the clock settings, then the message will disappear.

14. PROGRAM CONFIGURATION MENU



Program values can also be changed by the user during the current cycle. The new value will be loaded if the corresponding process/phase has not yet been carried out or when the next program is restarted.



At the end of the dripping process, it is possible to activate the rest time.

The entire drying process is carried out in 6 phases in which the Work-Rest function is available. It is also possible to activate **defrosting during the rest phase!**

PROGRAM STRUCTURE 1..6

1 - DRIPPING (*)

DURATION	Hours	0 = skip the process
DISPLAY SETTING	°C/°F	Display only
SETTING 1 temperature	°C/°F	Adjustment of working chamber temperature

SETTING 2 humidity	%	0 = humidity not adjusted
Low fan speed	Y/N	Low fan speed enabled (evaporator fan stopped)
Work - Rest	Y/N	Rest at the end of the dripping phase

2 - DRYING PHASE (*)

1..6

DURATION	Hours	
SETTING 1 temperature	°C/°F	Adjustment of working chamber temperature
SETTING 2 humidity	%	0 = humidity not adjusted
Low fan speed	Y/N	Low fan speed relay
Work - Rest	Y/N	Activate the Work-Rest function

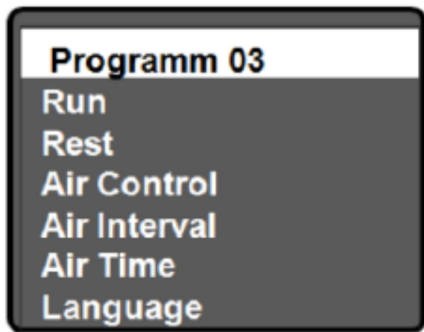
3 - SEASONING (*)

DURATION	Hours	
SETTING 1 temperature	°C/°F	Adjustment of working chamber temperature
SETTING 2 humidity	%	0 = humidity not adjusted
Low fan speed	Y/N	Low fan speed relay
Work - Rest	Y/N	Activate the Work-Rest function

LANGUAGE Used to select the operating language. This version fully supports Italian "I" and English "E".

MENU_SERVICE Used for I/O configuration, service and maintenance.

Parameters To access and configure parameters



The time interval during the performance of the work.

Duration of the rest phase.

Select Air change in process 1..3 (*)

Air interval; 0, if >0 = only manually

Activate the air change if >0

Both phases will be carried out according to the time settings. By default, **defrosting is done manually** to enable the automatic clock "d0> 0"

16. IN THE CASE OF A SLIGHT MALFUNCTION ...

- The cabinet does not cool - ...
 1. Broken cable?
 2. Unplugged?
 3. Fuse tripped?
- The cabinet does not reach the set temperature
 1. Check the controller setting
 2. Check that the air can circulate freely
 3. Check that the air vents are not covered
 4. Has the door been opened too often in the past?
- The cabinet works too loud
 1. Check if the feet are correctly adjusted
 2. Is the cabinet leveled?
 3. Does the top insert not touch the wall?
 4. Does the cabinet touch other objects?
- Moisture condensation on the frame
 1. At high humidity and high temperature condensation of water vapor contained in the air on the external surface may occur. This is a normal physical phenomenon. Remove the collected moisture with a dry cloth.

17. GENERAL WARRANTY AND LIABILITY RULES

BOLARUS S.A. (full address of BOLARUS Spółka Akcyjna, ul. Wiśnicka 12, 32-700 Bochnia) places on the market cooling and low-temperature devices which meet safety requirements and they do not endanger the safety of people, animals and property, provided that it is properly installed, maintained in a proper technical condition and if it is used as intended.

The manufacturer places markings on the devices **CE** that confirm the compliance of the devices with the relevant legal provisions.

The manufacturer provides a warranty for the correct operation of the device. Detailed warranty conditions are specified in the warranty sheet.

18. WHAT IS NOT COVERED BY THE WARRANTY

➤ **The warranty does not cover:**

- damage during transport, loading and unloading (claims in such cases must be sought from the company transporting the device),
- damage or faults caused by incorrect connection and commissioning, lack of maintenance (e.g. condenser cleaning),
- damage caused by improper handling not in accordance with the user's manual,
- windows, bulbs and fluorescent lamps

19. DISPOSAL OF THE DEVICE

If the device can no longer be used, please report it to the manufacturer or deposit it at the collection point for used electrical equipment. The device cannot be disposed of as municipal waste.