

19.0 GAS SAFETY DATA SHEET

19.1 R290



GWP: 3
ODP: 0

- การบ่งชี้ความอันตราย : ก๊าซเหลว ไวไฟสูงมาก
- มาตรการปฐมพยาบาล
 - การหายใจ: เคลื่อนย้ายผู้ป่วยไปยังบริเวณที่ไม่มีการปนเปื้อนโดยสวมเครื่องช่วยหายใจ โทรมตามแพทย์
 - การสัมผัสผิวหนัง : ในกรณีที่มีอาการบวมเป็นน้ำเหลืองให้ฉีดพ่นด้วยน้ำอย่างน้อย 15 นาที ใช้ผ้าก๊อชที่ปราศจากเชื้อ ไปพบแพทย์
 - เข้าตา: ล้างตาทันทีด้วยน้ำอย่างน้อย 15 นาที
 - การกลืนกิน การกลืนกินถือเป็นเส้นทางที่ไม่น่าจะเกิดขึ้นได้

19.2 R452A

GWP: 2141
ODP: 0

- Composition:
 - Difluoromethane (R32) 21.9%
 - 2,3,3,3-Tetrafluoropropene (R-1234yf) 27.2%
 - Pentafluoroethane (HFC 125) 50.9%
- การบ่งชี้ความอันตราย: ก๊าซเหลว ความเข้มข้นสูงอาจทำให้ขาดอากาศหายใจ การสัมผัสกับผลิตภัณฑ์อาจทำให้เกิดแผลไหม้
- มาตรการปฐมพยาบาล
 - การสูดดม: ในความเข้มข้นสูงอาจทำให้ขาดอากาศหายใจ อาจรวมถึงการการหมดสติ ผู้ที่ตกเป็นเหยื่ออาจไม่ทราบถึงการขาดอากาศหายใจสวมเครื่องช่วยหายใจและย้ายผู้ประสบภัยไปยังบริเวณที่มีอากาศถ่ายเท โดยให้อนอนราบ โทรมตามแพทย์. ให้ใช้เครื่องช่วยหายใจเฉพาะในกรณีที่หยุดหายใจ
 - การสัมผัสทางผิวหนัง: การสัมผัสกับของเหลวที่ระเหยออกมาอาจทำให้เกิดอาการบวมเป็นน้ำเหลืองได้
 - เข้าตา: ล้างตาทันทีด้วยน้ำ ถอดคอนแทคเลนส์ ล้างออกด้วยน้ำปริมาณมากอย่างน้อย 15 นาที ไปพบแพทย์ทันที หากไม่สามารถให้ความช่วยเหลือทางการแพทย์ได้ทันทีให้ล้างออกอีก 15 นาที
 - การกลืนกิน: การกลืนกินถือเป็นเส้นทางที่ไม่น่าจะเกิดขึ้นจากการสัมผัส

CONTENTS


1.0	OPERATING CONDITIONS	31
1.1	Introduction	
1.2	Operating conditions	
2.0	TECHNICAL DATA	32
3.0	INSTALLATION	33
3.1	Introduction	
3.2	Handling	
3.3	Removing the packaging	
3.4	Integrity	
3.5	Positioning	
3.6	Levelling	
3.7	Cleaning	
3.8	Working conditions	
3.9	Commissioning	
4.0	CONTROL PANEL	35
5.0	IGNITION/STARTUP	36
5.1	Language setting	
5.2	Setting date and time	
5.3	Setting time zone	
5.4	Cosmo activation	
6.0	MAIN MENU	38
6.1	Modi blast chiller menu	
6.2	Levtronic retarder-proover menu	
7.0	GENERAL INDICATIONS FOR USE	39
8.0	PROGRAM MODIFICATION	40
9.0	PROGRAMS	41
10.0	MANUAL CYCLE	43
11.0	UTILITIES	43
11.1	Defrosting	
11.2	Probe heating	
11.3	HACCP	
11.4	USB – Update / Backup	
11.5	Alarm log	

12.0	SETTINGS	45
12.1	Language	
12.2	Time zone	
12.3	Date/time	
12.4	Cosmo	
12.5	Service	

13.0	MENU REARRANGEMENT	45
14.0	ALARMS	46
15.0	DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS	47
15.1	Pre-cooling	
15.2	Arranging products on trays	
15.3	Filling the unit	
15.4	Arranging the trays	
15.5	Correct use	
15.6	Using the core probe	
15.7	GN-EN slides	

16.0	MAINTENANCE AND CLEANING	49
17.0	CONNECTING THE HUMIDIFIER TO THE WATER MAINS AND MAINTENANCE	50
18.0	TROUBLESHOOTING	51
19.0	GAS SAFETY DATA SHEET	52

2.0 TECHNICAL DATA

Matricola / Serial n°		Modello / Model		Trays		made in Italy	
P. Supply		Frequency		Current			
Abs. Power		Clima Class		IP			
Cool. Cap.		Refrigerant		Quantity			
Blast chilling yield (Kg)		Blast freezing yield (Kg)					
2006/95/CE 2004/108/CE				Ins. HFC 245			
EAC						CE	
13/05674W1103000012138258							

อุปกรณ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดของยุโรปที่ได้แสดง รายละเอียดในใบรับรอง EC ที่แนบมา

ข้อมูลมีอยู่ในแผ่น EC ภายในเครื่อง

ในการปล่อยเสียงรบกวนทางอากาศ ระดับเสียงเวท น้อยกว่า 70 dB

รุ่นที่เกี่ยวข้อง: W 3-5-6-7-T7-10-14-20P-20-20K S

A 55-80-70-90-J10-J12 FH-BFH

T 13-17 FH

MODI BLAST CHILLERS

รุ่น	W3	W5G	W5S	W5	W6G
ขนาดถาดที่เข้ากันได้	GN2/3	GN1/1	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1
ขนาด (มม.)	L 625 P 600 H 421	L 710 P 700 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 853	L 710 P 700 H 913
กำลังผลิตต่อรอบ	7 Kg +90°⇒+3°C 5 Kg +90°⇒-18°C	20 Kg +90°⇒+3°C 14 Kg +90°⇒-18°C	18 Kg +90°⇒+3°C 12 Kg +90°⇒-18°C	22 Kg +90°⇒+3°C 17 Kg +90°⇒-18°C	24 Kg +90°⇒+3°C 18 Kg +90°⇒-18°C
การผลิต +65°+10°C +65°-18°C	0.076 kWh/kg 0.247 kWh/kg	0.070 kWh/kg 0.265 kWh/kg	0.073 kWh/kg 0.272 kWh/kg	0.067 kWh/kg 0.259 kWh/kg	0.075 kWh/kg 0.221 kWh/kg
พลังงานไฟฟ้า	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
การดูดซึม	370W - 1.7A	1030W - 4.98A	1300W - 6.28A	1030W - 4.98A	1270W - 6.14A
การดูดซึมที่ใช้งานอยู่	/	1430W - 6.91A	1700W - 8.21A	1430W - 6.91A	1670W - 8.07A
ความเย็น	579 W**	1565 W**	1755 W**	1565 W**	2084 W**

รุ่น	W6S	W6	Table WT7	W7G	W7
ขนาดถาดที่เข้ากันได้	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1	GN1/1	GN1/1 EN60x40
ขนาด (มม.)	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913	L 1400 P 700 H 810 - 850 - 950	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093
กำลังผลิตต่อรอบ	21 Kg +90°⇒+3°C 15 Kg +90°⇒-18°C	27 Kg +90°⇒+3°C 21 Kg +90°⇒-18°C	34 Kg +90°⇒+3°C 24 Kg +90°⇒-18°C	32 Kg +90°⇒+3°C 22 Kg +90°⇒-18°C	34 Kg +90°⇒+3°C 24 Kg +90°⇒-18°C
การผลิต +65°+10°C +65°-18°C	0.081 kWh/kg 0.258 kWh/kg	0.071 kWh/kg 0.246 kWh/kg	0.072 kWh/kg 0.247 kWh/kg	0.070 kWh/kg 0.231 kWh/kg	0.064 kWh/kg 0.221 kWh/kg
พลังงานไฟฟ้า	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
การดูดซึม	1300W - 6.28A	1270W - 6.14A	1350W - 6.52A	1350W - 6.52A	1350W - 6.52A
การดูดซึมที่ใช้งานอยู่	1700W - 8.21A	1670W - 8.07A	1950W - 9.42A	1950W - 9.42A	1950W - 9.42A
ความเย็น	1755 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**	2084 W**

รุ่น	W10	W14	W20TP	W20	W20K
ขนาดถาดที่เข้ากันได้	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 - EN60X40	GN2/1 - EN60X80	GN1/1 - EN60X40	GN1/1 trolley
ขนาด (มม.)	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
กำลังผลิตต่อรอบ	50 Kg +90°⇒+3°C 40 Kg +90°⇒-18°C	70 Kg +90°⇒+3°C 56 Kg +90°⇒-18°C	80 Kg +90°⇒+3°C 60 Kg +90°⇒-18°C	88 Kg +90°⇒+3°C 62 Kg +90°⇒-18°C	88 Kg +90°⇒+3°C 62 Kg +90°⇒-18°C
การผลิต +65°+10°C +65°-18°C	0.082 kWh/kg 0.252 kWh/kg	0.061 kWh/kg 0.250 kWh/kg	0.085 kWh/kg 0.268 kWh/kg	0.087 kWh/kg 0.277 kWh/kg	0.087 kWh/kg 0.277 kWh/kg
พลังงานไฟฟ้า	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz	400-415V 3N-50Hz
การดูดซึม	4120W - 7.91A	4200W - 8.29A	6150W - 11.81A	6450W - 12.45A	6450W - 12.45A
การดูดซึมที่ใช้งานอยู่	5120W - 12.74A	5200W - 13.12A	7150W - 16.64A	7450W - 17.28A	7450W - 17.28A
ความเย็น	5440 W**	5440 W**	9820 W**	8632**	8633**

*Regulations EN 17032:2018 **Evap. -10°C cond. +45°C

LEVTRONIC

รุ่น	550 LT	650 LT	700 LT	900 LT
ขนาดถาดที่เข้ากันได้	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x80
ขนาด (มม.)	L 630	L 810	L 740	L 810
	P 815	P 715	P 815	P 1015
	H 2200	H 2200	H 2200	H 2200
พลังงานไฟฟ้า	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
การดูดซึม	1220W - 5.6A	1360W - 6.2A	1360W - 6.2A	1360W - 6.2A
ความเย็น	519 W**	668W**	668W**	668W**

รุ่น	J10	J12	2-door table	3-door table
ขนาดถาดที่เข้ากันได้	EN60x40 Racking trolley	EN60x80 Racking trolley	EN60x40	EN60x40
ขนาด (มม.)	L 810	L 810	L 1450	L 2005
	P 815	P 1015	P 800	P 800
	H 2230	H 2230	H 950	H 950
พลังงานไฟฟ้า	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
การดูดซึม	1360W - 6.2A	1360W - 6.2A	1500W - 6.9A	1500W - 6.9A
ความเย็น	668W**	668W**	565W**	565W**

3.0 INSTALLATION

3.1 บทนำ

! ผู้ผลิตปฏิเสธการรับประกันทั้งหมดในกรณีที่ใช้อุปกรณ์อย่างไม่เหมาะสม

การติดตั้งต้องดำเนินการโดยบุคลากรเทคนิคเฉพาะเท่านั้น
ต้องติดตั้งเครื่องโดยบุคลากรเฉพาะทางตามคำแนะนำในคู่มือ การดำเนินการของระบบบริโมท ไฟฟ้า และการเชื่อมต่อจำเป็นต้องมาพร้อมกับประกาศที่เกี่ยวข้องกันของความสอดคล้องที่ออกโดยผู้ติดตั้ง

3.2 การจัดการ

ใช้รถยกหรือรถลากพาเลทในการเคลื่อนย้ายเครื่องที่ถูกบรรจุไว้แล้ว ซึ่งต้องรองรับน้ำหนักของเครื่องได้

3.3 การถอดบรรจุภัณฑ์

การถอดบรรจุภัณฑ์ขึ้นอยู่กับประเภทของบรรจุภัณฑ์ให้ดึงกระดาษแข็งขึ้น หรือเอาไม้กระดานออกด้วยไขควง ใส่ถุงมือป้องกัน เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสเศษไม้ ห้ามทิ้งบรรจุภัณฑ์ในพื้นที่สาธารณะ สิ่งแวดล้อม โปรดทิ้งในพื้นที่ที่กำหนดตามข้อบังคับของพื้นที่นั้นๆ

3.4 ความสะอาด

ตรวจสอบชิ้นส่วนทั้งหมดของเครื่อง เพื่อตรวจสอบความเสียหาย และอุปกรณ์เสริมมาตรฐานที่ให้มาว่าตรงตามที่แจ้งไว้หรือไม่

3.5 การจัดวาง

ใช้รถบรรทุกในการเคลื่อนย้ายเครื่องเพื่อไปยังสถานที่ติดตั้ง ระหว่างการวางเครื่องเอียงเครื่องได้เฉพาะที่จำเป็นเท่านั้น ไม่ควรเกิน 60 องศา ถอดสกรู

3.6 การปรับระดับ

ย้ายเครื่องไปตำแหน่งสุดท้าย และปรับขาตั้งจนกระทั่งเครื่องอยู่ในระดับที่พอดี

3.7 การทำความสะอาด

นำฟิล์ม PVC ที่ปิดทั้งด้านในและด้านนอกของตัวเครื่องออก ทำความสะอาดช่องด้านใน โดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำอุ่น

3.8 สภาพการทำงาน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องที่ติดตั้งเครื่องมีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขต่อไปนี้

- อุณหภูมิแวดล้อมอยู่ที่ 5 องศา ถึง 40 องศา และความชื้น 40%
 - วางให้ห่างจากแหล่งความร้อน และวางในบริเวณที่มีการระบายอากาศดี
- วางเครื่องทำความเย็นอย่างรวดเร็วจากด้านหลังให้ห่างอย่างน้อย 10 ซม. เพื่อกระจายความร้อนที่เกิดขึ้นอย่างเหมาะสม ภายในตู้ อย่าวางกล่องหรือถาดบนช่องทางเทคนิคของตู้และอย่าวางไว้ในซอก ซึ่งการคายความร้อนของคอนเดนเซอร์ อย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดความผิดปกติอย่างร้ายแรง

3.9 การจ่ายคอมมิชชัน

ก่อนเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟตรวจสอบให้แน่ใจว่า






- แรงดันไฟฟ้าและความถี่เป็นไปตามเงื่อนไขการทำงานที่แสดงบน CE ภายในเครื่อง : ค่าความทนทานสูงสุดคือ +10 ของค่าที่กำหนด
- วงจรจ่ายไฟเป็นไปตามข้อบังคับที่บังคับใช้
- ระบบไฟฟ้ามีเบรกเกอร์ (r.c.d)
- ด้วยอุปกรณ์ที่ติดตั้งระบบทำความชื้นระบบกรองน้ำที่คอยจ่ายให้กับตัวเครื่อง ประกอบด้วยหัวและตลับกรองแบบ ถอดเปลี่ยนได้

ตัวกรองมีท่อที่เชื่อมต่อกับท่อจ่ายน้ำ เมื่อเชื่อมต่อกับตัวกรองแล้วควรใช้งานตัวกรองหลังล้างจากล้างตามคำแนะนำ ที่ระบุไว้ในคู่มือที่ให้มาพร้อมกับตัวกรอง


อายุการกรองขึ้นอยู่กับปริมาณและลักษณะของน้ำที่ผ่านการกรอง ไม่ว่าจะกรณีใดก็ตามต้องไม่เกิน 1 ปี

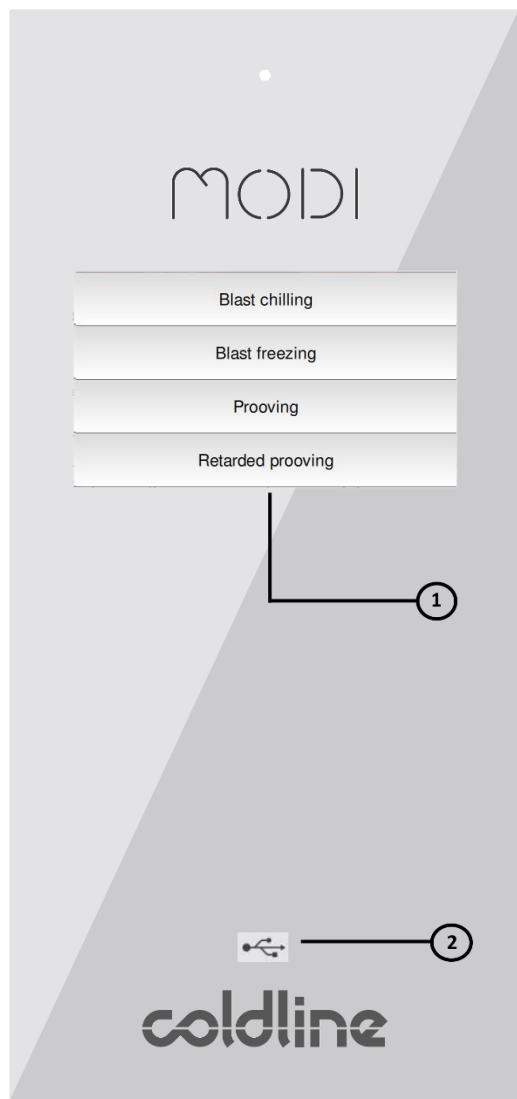
การใช้ตัวกรองที่สึกกร่อนอาจส่งผลให้เกิดปัญหาในการจ่ายน้ำไปยังระบบทำความชื้นได้

การไม่ใช้ตัวกรองอาจทำให้เกิดความผิดปกติในระบบทำความชื้นเนื่องจากการอุดตันของวาล์ว/เซ็นเซอร์ที่ควบคุม การทำงานชุดตัวกรองที่ให้มาประกอบด้วยท่อ 1.9 ม.สองท่อ และตัวกรอง Brita สองท่อที่ให้มาด้านหนึ่งมีข้อต่อ ตัวเมีย ขนาด 3/4 ซึ่งจะเชื่อมต่อกับก๊อกน้ำและช่องเติมน้ำเพิ่มความชื้น อีกด้านหนึ่งจะมีการเชื่อมต่อตัวเมียขนาด 3/8 ต้องมีการเชื่อมต่อตัวผู้ 3/4

-  ในกรณีที่จ่ายไฟ 3 เฟส 400V ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพัดลมหมุนไปในทิศทางที่ถูกต้อง หากกำลังจะปิดเครื่อง หากจะปิดเครื่องเป็นเวลานานควรถอดสายไฟออก
-  จำเป็นต้องต่อสายดิน ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายหรือการบาดเจ็บใดๆ อันเป็นผลมาจากการต่อสายดินที่ไม่มีประสิทธิภาพ การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง การรัดแงะ การบำรุงรักษาและการใช้งานที่ไม่ดี โดยบุคคลที่ไม่ชำนาญ หรือเป็นผลมาจากการไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยทางไฟฟ้าที่มีผลบังคับใช้ในประเทศ
-  สำหรับการเชื่อมต่อ ให้จัดเตรียมอุปกรณ์ที่รับภาระเชื่อมต่ออย่างสมบูรณ์ในเงื่อนไขของแรงดันไฟฟ้าเกินประเภท III ตามกฎการติดตั้ง
-  เมื่อใช้ครั้งแรกต้องเติมท่อระบายน้ำใต้เครื่องระเหย ในระหว่างรอบนั้นจำเป็นต้องเสียบท่อระบายน้ำ คอนเดนเสทของห้อง
-  อุณหภูมิสูงที่เพิ่มขึ้น จะทำลายระบบกรองน้ำ เครื่องต้องเชื่อมต่อกับน้ำที่มีอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 30 องศา

4.0 CONTROL PANEL

 มีหน้าจอที่สัมผัสที่ทำงานโดยใช้นิ้วแตะ ทำความสะอาดกระจกโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำเล็กน้อย



1 CONTROL BUTTONS

เปิดใช้งานฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง

2 USB PORT

อนุญาตให้เสียบแท่ง USB เพื่อดาวน์โหลดข้อมูล



5.0 IGNITION/STARTUP

- ⚠️ ก่อนเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าโปรดอ่านหัวข้อ "การติดตั้ง" เชื่อมต่ออุปกรณ์กับสายไฟ หน้าจอจะแสดงภาพการไหลของระบบ
- ⚠️ การเริ่มต้นระบบครั้งแรกใช้เวลาประมาณ 2 นาที ในระหว่างที่ระบบไหลโปรแกรม และรันการทดสอบตัวเอง

ในครั้งแรกที่คุณเริ่มใช้งาน จะได้รับแจ้งให้ตั้งค่าภาษา วันที่ และเขตเวลา

MODI มีการเชื่อมต่อ Wi-Fi ที่ช่วยให้สามารถเชื่อมต่อกับระบบ Cosmo อัปเดตซอฟต์แวร์ และรีโมทคอนโทรลของอุปกรณ์ผ่านแอป

ดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน โดยสแกนคิวอาร์โค้ด



Play Store



Apple Store

5.1 LANGUAGE SETTING



ในครั้งแรกที่คุณเปิดเครื่องคุณจะได้รับแจ้งให้เลือกภาษา

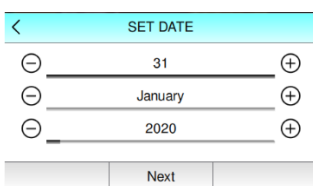
หลังจากสัมผัสหน้าจอ หน้าบันทึกจะแสดงเป็นเวลา 2 วินาที

หลังจากไม่มีการใช้งาน 5 นาที หน้าจอจะเปลี่ยนเป็นโหมดประหยัดพลังงาน

โดยแสดงวันที่ และเวลา คุณสามารถทำการเลือกได้อีกครั้ง เพียงแค่แตะที่หน้าจอ

ในการเปลี่ยนภาษาของคุณให้เลือกจากเมนูหลักการ ตั้งค่า > ภาษา

5.2 SETTING DATE AND TIME



เมื่อเชื่อมต่อ MODI กับ Cosmo อุปกรณ์จะซิงโครไนซ์วันที่และเวลาโดยอัตโนมัติ

หากไม่สามารถเชื่อมต่อกับ Cosmo คุณสามารถตั้งวันที่และเวลาดด้วยตนเองได้

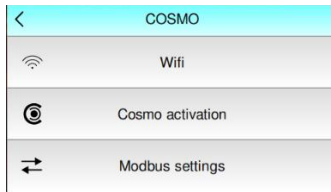
ในการตั้งค่าวันที่และเวลาดด้วยตนเอง ให้เข้าไปที่เมนูการตั้งค่าและเลือกวันที่

ตั้งวันที่และเวลาโดยใช้ และ และปุ่มบันทึกเพื่อจัดเก็บการตั้งค่า หน้าจอจะแสดงหน้าบันทึกเป็นเวลา 2 วินาที

5.3 SETTING TIME ZONE

เมื่อเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับ Cosmo มันจะซิงโครไนซ์กับเวลาที่ถูกต้องโดยอัตโนมัติ จำเป็นต้องตั้งค่าเขตเวลาที่ถูกต้อง โดยเลือกพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่อยู่ ซึ่งจะช่วยให้สามารถอัปเดตเวลาได้โดยอัตโนมัติ

5.4 COSMO ACTIVATION



Cosmo เป็นเทคโนโลยี Wi-Fi ที่เป็นนวัตกรรมใหม่ช่วยให้คุณเชื่อมต่อเครื่องใช้ Coldline ทั้งหมดในห้องครัวกับ Vision และตรวจสอบจากสมาร์ทโฟน

⚠ สำหรับอุปกรณ์ Levtronic ให้เสียบ Wifi stick เข้ากับ USB เฉพาะ ซึ่งอยู่ด้านบนของคาร์เตออร์ตรงกลาง (อุปกรณ์ภายใน)



การเชื่อมต่อกับเครือข่าย COSMO ไปที่การตั้งค่า > COSMO หน้าจอจะแสดงปุ่มต่อไปนี้

- WIFI
- COSMO ACTIVATION
- MODBUS CONFIGURATION

เมื่อกดที่ WIFI ระบบจะเริ่มค้นหาเครือข่าย WIFI ที่มี



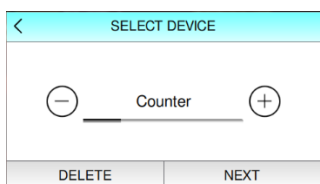
เมื่อการค้นหาเครือข่าย WIFI เสร็จสิ้นให้เลือกเครือข่ายที่คุณต้องการเชื่อมต่อและป้อนรหัสผ่านหากจำเป็น

เมื่อเชื่อมต่อแล้วกลับไปหน้าจอ WIFI จะมีสัญลักษณ์ขึ้นถัดจากเครือข่ายที่คุณเชื่อมต่ออยู่



จากนั้นกด "COSMO ACTIVATION" จะมีการสร้างรหัส ดาวน์โหลดแอปจาก Playstore

เข้าสู่ระบบได้ เข้าแอปและเข้าสู่ระบบโดยการใส่อุปกรณ์ใหม่ โดยตั้งชื่อตามต้องการและรหัสที่อุปกรณ์สร้างขึ้น



ในการเพิ่มอุปกรณ์ Coldline อื่นๆ ที่เชื่อมต่อผ่านเครือข่าย ModBus ให้กดปุ่ม COSMO จากนั้น "MODBUS CONFIGURATION" แล้วกด "ADD DEVICE" เลือกอุปกรณ์ที่คุณต้องการเชื่อมต่อและป้อนที่อยู่ระหว่าง 21 ถึง 255 คุณจะถูกขอให้ป้อนหมายเลขซีเรียลของอุปกรณ์ด้วย ในตอนท้ายของการกำหนดค่าอุปกรณ์ต่างๆ ที่เชื่อมต่อกับอุปกรณ์หลักจะปรากฏในเมนู "MODBUS CONFIGURATION"

6.0 MAIN MENU

6.1 MODI BLAST CHILLER MENU

Blast chilling
Blast freezing
Prooving
Retarded prooving

Blast chilling: ทำให้แกนนอาหารเย็นลงอย่างรวดเร็วถึง +3 องศา หยุดการแพร่กระจายของแบคทีเรียเพิ่มอายุการเก็บรักษาได้ถึง 70% และรักษาคุณภาพอาหารไว้ได้ด้วยโปรแกรม Blast chilling สามารถตั้งโปรแกรมได้ 3 ขั้นตอน โดยมีการจัดการอุณหภูมิเวลาและการระบายอากาศ นอกจากนี้ยังสามารถจัดการอุณหภูมิการจับเก็บเมื่อสิ้นสุดรอบได้

Blast freezing: แช่แข็งอาหารอย่างรวดเร็วถึง -18 องศา จนถึงแกนกลางซึ่งเป็นที่ยอมรับในการตกลึกแบบไมโครเหลว รสชาติและโครงสร้างอาหารไม่เปลี่ยนแปลง โดยโปรแกรม Blast chilling สามารถตั้งโปรแกรมได้ 3 ขั้นตอน โดยมีการจัดการอุณหภูมิเวลาและการระบายอากาศยังสามารถจัดการอุณหภูมิการจับเก็บเมื่อสิ้นสุดรอบการทำงานได้

Leavening and proof-retarding: ทำให้แป้งสุกอย่างสมบูรณ์แบบในโหมดทันทีหรือตามเวลาที่กำหนดโปรแกรมสามารถตั้งค่าได้ 4 ขั้นตอน (การระบายความร้อน การเก็บรักษา การก่อกิน และการทำให้เป็นเชื้อ และขั้นตอนการรอขั้นตอนสุดท้าย) ในเครื่องทำความเย็นอย่างรวดเร็ว MODI ไม่มีเครื่องเพิ่มความชื้น ดังนั้นจึงแนะนำให้คลุมอาหารที่มีเชื้อด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และใช้เครื่องทำความเย็นอย่างรวดเร็วอย่างเต็มที่ รักษาค่าการระบายอากาศให้ต่ำอยู่เสมอเพื่อหลีกเลี่ยงการคายน้ำของผลิตภัณฑ์

Defrosting: ละลายอาหารแช่แข็งอย่างปลอดภัยด้วย MODI การจัดการอุณหภูมิและความชื้นอย่างระมัดระวังจะป้องกันการแพร่กระจายของปริมาณแบคทีเรีย

Chocolate: ตีกลีฟราลินช็อคโกแลตหรือช็อคโกแลตแท่งในเวลาไม่กี่นาทีเพื่อให้ได้ความใสและความกรอบที่สมบูรณ์แบบด้วยอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสม

Drying: สามารถอบแห้งน้ำผลไม้ ผัก เห็ด และพืชตระกูลถั่วและทำให้สามารถใช้ได้ในทุกฤดูกาล ต้องเริ่มโปรแกรมโดยให้ประตูเปิดอยู่

Anisakis decontamination: ทำความสะอาดปลาที่มีไว้สำหรับบริโภค เพื่อกำจัดปรสิต เช่น Anisakis ด้วยโปรแกรมเฉพาะที่มีอุณหภูมิและระยะเวลาเฉพาะ (-20 องศา เป็นเวลาอย่างน้อย 24 ชั่วโมง หรือที่ -35 องศา เป็นเวลา 15 ชั่วโมง)

Maintenance: เก็บอาหารสำเร็จรูป ขนมหวาน และไอศกรีมไว้ที่อุณหภูมิพร้อมเสิร์ฟ

6.2 LEVTRONIC PROOF-RETARDING MENU

Prooving
Retarded prooving
Storage
Utility

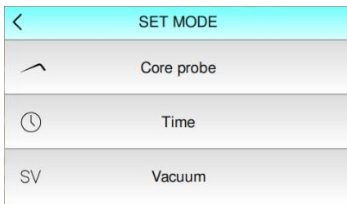
Prooving and retarded prooving: ทำให้แป้งฟูในโหมดทันที หรือในเวลาที่กำหนด การให้ความชื้นช่วยให้คุณคงความชุ่มชื้นและการทำงานของยีสต์อย่างสม่ำเสมอ โปรแกรมสามารถตั้งค่าได้ 4 ขั้นตอน (การระบายความร้อนการจับเก็บการก่อกินและการขึ้นเชื้อ และขั้นตอนการรอขั้นตอนสุดท้าย)

Storage เริ่มวงจรการจับเก็บ

7.0 GENERAL INDICATIONS FOR USE

สำหรับการใช้งานจากหน้าจอหลัก คุณสามารถเริ่มฟังก์ชันการมองเห็นได้ซึ่งอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับการตั้งค่า Modi มีสูตรอาหารมากมายเพื่อปรับโปรแกรมให้เข้ากับอาหารที่ใส่ลงไปในเรื่องที่ความเย็นอย่างรวดเร็ว

ในโปรแกรม blast chilling และ deep freezing มีจำนวนมากจำเป็นต้องเลือกโหมดจาก



Core probe: โปรแกรมจะจัดการการเปลี่ยนจากเฟสหนึ่งไปยังอีกเฟสหนึ่งโดยอ่านอุณหภูมิของหัววัด ระยะเวลาจะถูกกำหนดโดยความสำเร็จของอุณหภูมิจริงที่ตั้งไว้ในแกนผลิตภัณฑ์

โปรแกรมแบ่งออกเป็นสามขั้นตอนซึ่งช่วยให้คุณปรับอุณหภูมิการระบายอากาศและอุณหภูมิแกนกลางของแต่ละเฟสได้เมื่อสิ้นสุดรอบการจับเก็บสามารถเปิดใช้งานการจับเก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่ต้องการได้

Time: โปรแกรมจะจัดการการเปลี่ยนจากเฟสหนึ่งไปอีกเฟสหนึ่งหลังจากเวลาที่กำหนดตามสูตรอาหาร

โปรแกรมแบ่งออกเป็นสามขั้นตอนซึ่งช่วยให้คุณปรับอุณหภูมิการระบายอากาศและเวลาของแต่ละเฟสได้เมื่อสิ้นสุดรอบการจับเก็บสามารถเปิดใช้งานการจับเก็บในอุณหภูมิที่ต้องการได้

Vacuum mode: ในบางโปรแกรมสามารถเปิดใช้งานโหมด SV - Vacuum ได้ ในโหมด SV - โหมดสูญญากาศ Modi จะทำงานเหมือนในโหมดเวลาปรับการระบายอากาศและระยะเวลาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ การแพคสูญญากาศในอาหารในถุงถือเป็นอุปสรรคต่อการระบายความร้อน

เมื่อเริ่มโปรแกรมแล้วสามารถดูข้อมูลต่อไปนี้ได้ตลอดเวลา

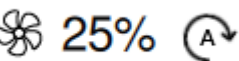


อุณหภูมิของเซลล์ที่อยู่ตรงกลาง จะแสดงตัวอุณหภูมิ หากเชื่อมต่อหัววัดแกนกลางอุณหภูมิ ก็จะสามารถดูอุณหภูมิแกนกลางได้

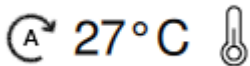
หากคุณต้องการดูอุณหภูมิแกนกลางเพียงแค่ออกไอคอนโพรบสัญญาณอะคูสติคจะยืนยันว่ามีเพียงอุณหภูมิแกนกลางเท่านั้นที่ทำงานอยู่เพื่อกลับไปอุณหภูมิห้องอีกครั้งในพื้นที่อุณหภูมิ

Ventilation: ขึ้นอยู่กับโปรแกรมโดยการเลือกช่องระบายอากาศจะปรากฏขึ้น

คุณสามารถเปลี่ยนหรือจัดการอัตโนมัติด้วยสัญลักษณ์นี้ จะเปลี่ยนการระบายอากาศจากโปรแกรมเท่านั้น



Set cell temperature: ขึ้นอยู่กับโปรแกรมโดยการเลือกฟิลด์ตั้งค่าอุณหภูมิของเซลล์ คุณสามารถแก้ไขได้มีจะนั้นสัญลักษณ์การจัดการอัตโนมัติจะปรากฏขึ้น ซึ่งในกรณีนี้จะเป็นไปได้ที่จะเปลี่ยนการตั้งค่าจากโปรแกรมแก้ไขเท่านั้น



Remaining time/elapsed time: ระยะเวลาที่เหลืออยู่ในโปรแกรมเวลา และเวลาที่ใช้ในโปรแกรมโพรบหรือในรอบการทำงานแบบแมนนวล

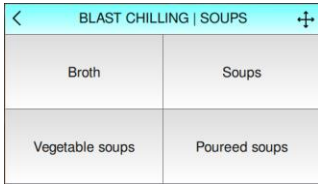
11:50 h

STOP

Stop button : หยุดการดำเนินการของโปรแกรม

8.0 PROGRAM MODIFICATION

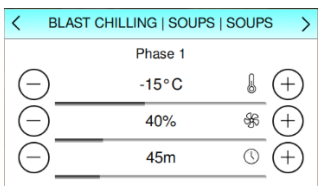
Italiano



แถบ NEW ในโปรแกรมเป็นการสร้างหมวดหมู่รายการใหม่

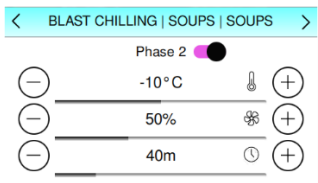


การเลือก "แก้ไข" คุณสามารถเข้าถึงตัวแก้ไขที่ช่วยให้คุณปรับแต่งโปรแกรมได้

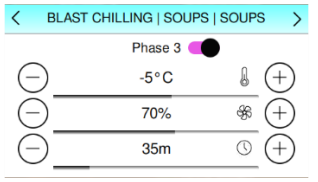


หน้าจอจะแสดงขึ้นเพื่อให้คุณระบุประเภทของโปรแกรม หรือ CORE PROBE, TIME VACUUM PACKED



โดยการเลือกตัวอย่างหัววัดอุณหภูมิ หน้าจอจะแสดงขึ้นซึ่งคุณสามารถปรับแต่งโปรแกรมได้โดยเลือกอุณหภูมิการระบายอากาศอุณหภูมิแกนกลาง (หากคุณเลือกหัววัดแกน) หรือระยะเวลาของวงจร (หากคุณเลือกเวลาหรือบรรจสุญญากาศ) นอกจากนี้ยังเป็นไปได้ที่จะเปิดใช้งานพื้นที่เก็บข้อมูลเมื่อสิ้นสุดระยะต่างๆ

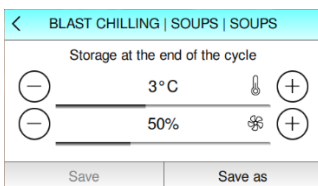


เมื่อกดปุ่ม SAVE WITH NAME ระบบจะขอให้คุณป้อนชื่อโปรแกรม

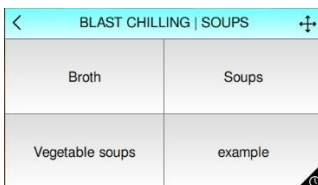


โปรแกรมที่สร้างขึ้นใหม่จะแสดงขึ้น

ในแต่ละโปรแกรมที่สร้างขึ้นจะมีสัญลักษณ์เล็กๆ  ระบบโปรแกรมโพรบหลัก  หมายถึงโปรแกรมที่ตั้งเวลาไว้ ในขณะที่สัญลักษณ์ SV ระบบโปรแกรมที่บรรจสุญญากาศ หากต้องการแก้ไขลบ หรือเปลี่ยนชื่อโปรแกรมที่สร้างขึ้น เพียงแค่กดชื่อโปรแกรมที่คุณต้องการแก้ไขค้างไว้



เมื่อสิ้นสุดรอบการทำงานคุณสามารถตั้งอุณหภูมิและการระบายอากาศของเฟสการจับเก็บได้



เมื่อแก้ไขโปรแกรมแล้ว สามารถดูได้ในหมวดหมู่ที่เลือกโปรแกรมที่แก้ไขไว้

สามารถรู้ได้จากการดูสัญลักษณ์  หากบันทึกไว้เป็นเวลา และหากมีโพรบหลัก 

English

Deutsch

Français

Русский

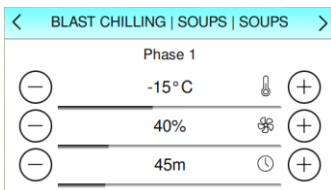
9.0 PROGRAMS

Modi และ LEVTRONIC มีโปรแกรมอัตโนมัติมากมาย

โปรแกรมสามารถแก้ไขได้ การเปลี่ยนพารามิเตอร์ตัวใดตัวหนึ่งจะช่วยให้คุณบันทึกโปรแกรมใหม่ด้วยชื่อซึ่งจะถูกแทรกโดยอัตโนมัติในหมวดหมู่เดียวกับโปรแกรมเริ่มต้น

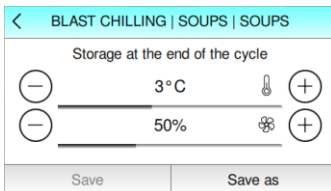
โปรแกรม blast chilling, deep freezing ประกอบด้วย 3 ขั้นตอนซึ่งสามารถเปิดหรือปิดได้ เฟสแรกจะทำงานตลอดเวลาขั้นตอนที่สามารถปิดใช้งานได้จะมีสวิตช์สีเขียว

ขั้นตอนสุดท้ายคือการจัดเก็บเมื่อสิ้นสุดรอบที่สามารถปิดใช้งานได้ในกรณีนี้เมื่อโปรแกรมสิ้นสุดลงเครื่องจะกลับไปหน้าจอหลักดังนั้นจึงจำเป็นต้องนำอาหารออกทันที



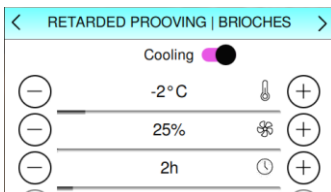
BLAST CHILLING, DEEP-FREEZING (MODI UP and ACTIVE), DEFROSTING, CHOCOLATE AND DRYING (MODI ACTIVE)

ในการสร้างโปรแกรมใหม่ให้เลือกฟังก์ชันที่ต้องการ (blast chilling, deep freezing, defrosting, chocolate and drying) หมวดหมู่และกดปุ่มของสูตรอาหารค้างไว้ เลือกการปรับเปลี่ยน คุณสามารถเลือกระหว่างการสร้างโพรบหรือโปรแกรมเวลา



เมื่อเลือกประเภทแล้วตัวแก้ไขโปรแกรมจะปรากฏขึ้นพร้อมกับขั้นตอนต่างๆ ที่สามารถตั้งค่าอุณหภูมิเซลล์การระบายอากาศและอุณหภูมิแกนกลางได้ หากต้องการแก้ไขขั้นตอนต่อไปนี้ให้กดลูกศรขวา

เมื่อใดก็ตามที่มีการปรับเปลี่ยนโปรแกรมสามารถบันทึกด้วยชื่อใหม่ซึ่งจะสร้างสูตรอาหารใหม่หรือเขียนทับสูตรที่แก้ไขก่อนหน้านี้



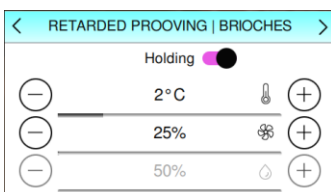
PROOVING AND RETARDED PROOVING (LEVTRONIC)

ในโปรแกรม retarded prooving คุณสามารถปิดการใช้งานเฟสเย็นได้ด้วยวิธีนี้ คุณสามารถใช้พารามิเตอร์ที่บันทึกไว้สำหรับการชะลอการพิสูจน์และดำเนินการเต็ม เชื่อด้วยตนเองได้ทันที ขั้นตอนของโปรแกรมชะลอการพิสูจน์อักษรคือ 5

และสามารถแก้ไขได้ผ่านทาง

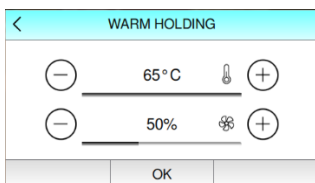
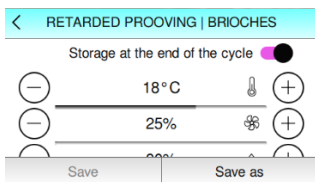
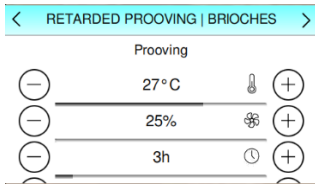
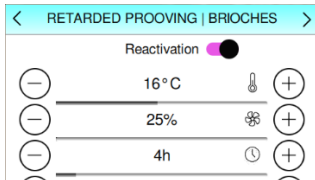


แก้ไขการจัดเก็บเฟสเมื่อสิ้นสุดรอบการทำงานไม่สามารถปิดใช้งานได้



- 1. Cooling : ช่วยให้คุณสามารถปิดกั้นการทำงานของยีสต์เพื่อชะลอการออกฤทธิ์จัดการความชื้น (Levtronic) เฉพาะเมื่ออุณหภูมิเกิน 4 องศา หากตั้งค่าความชื้นไว้ที่ OFF พารามิเตอร์จะไม่ถูกจัดการหากคุณต้องการให้ระดับความชื้นต่ำตั้งไว้ที่ 50% หากคุณต้องการความชื้นสูงสุดตั้ง 95% ระยะเวลาของโปรแกรมขึ้นอยู่กับมวลของผลิตภัณฑ์ที่จะระบายความร้อนขนาดใหญ่ขึ้นจะต้องมีระยะเวลาทำความเย็นนานขึ้น

- 2. Holding รักษาอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ที่จะขึ้นเชื้อตามเวลาอัตโนมัติที่โปรแกรมจัดการตามเวลาที่กำหนดไว้เมื่อสิ้นสุดการเติมเชื้อ
คำเตือน: ยิ่งอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่ำลงการทำงานของยีสต์ก็จะยิ่งต่ำลงด้วยอุณหภูมิที่ต่ำเกินไปคุณจะมีเสี่ยงต่อการทำให้แป้งขาดน้ำและชะลอการขึ้นฟูและการขึ้นฟูในภายหลัง ในทางกลับกันอุณหภูมิที่สูงกว่า 6 องศาจะทำให้เกิดกระบวนการขึ้นเชื้อและทำให้สุกก่อนเวลาที่ต้องการ อุณหภูมิในการจับที่ถูกต้องขึ้นอยู่กับประเภทของแป้ง



- 3.Recovery: ในระยะนี้ผลิตภัณฑ์จะค่อยๆเข้าไปอุณหภูมิที่สูงขึ้น ระยะการฟื้นจะต้องยาวขึ้นตามขนาดของผลิตภัณฑ์ที่ใช้
- 4. Leavening: อาหารจะถูกนำไปไว้ในอุณหภูมิและความชื้นที่ถูกต้องเพื่อส่งเสริมการขึ้นเชื้อ สามารถควบคุมอุณหภูมิความชื้นการระบายอากาศและระยะเวลาเฟสได้

- แนะนำให้ใส่เชื้อที่อุณหภูมิต่ำกว่า 28-30 องศา เพื่อจำกัดการก่อตัวของกรดอะซิติก ซึ่งส่งผลต่อรสชาติและโครงสร้างของผลิตภัณฑ์

- 5.การจัดเก็บเมื่อสิ้นสุดรอบ:ขั้นตอนสุดท้ายช่วยให้คุณลดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์หัวเชื้อลงได้บางส่วนเพื่อ จำกัดการเพิ่มขึ้นของผลิตภัณฑ์ เปิดใช้งานขั้นตอนนี้หากไม่สามารถปรุงอาหารหรือแช่แข็งผลิตภัณฑ์ทั้งหมดได้ทันที หลังจากขั้นตอนการทำให้เป็นเชื้อ

ข้อควรสนใจ: หลังจากขั้นตอนการขึ้นเชื้อแบ่งได้สิ้นสุด จะไม่สามารถหยุดการทำงานของยีสต์ได้อย่างสมบูรณ์ แต่จะทำให้แบ่งข้างลงในช่วงเวลาสั้น ๆ เท่านั้น

WARM HOLDING (MODI ACTIVE)

โหมด WARM HOLDING ช่วยให้คุกกี้เริ่มรอบเฉพาะได้โดยการตั้งค่า

- อุณหภูมิสูงถึง + 65 ° C
- การระบายอากาศที่ต้องการ (จาก 25%)

ผลิตภัณฑ์ที่ใส่ไว้จะถูกเก็บไว้ที่อุณหภูมิที่ต้องการเป็นเวลาไม่ จำกัด

ANISAKIS DECONTAMINATION

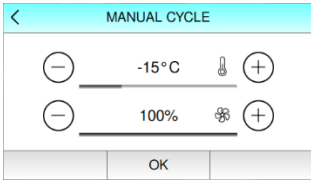
โปรแกรม Anisakis decontamination ทำความสะอาดปลาที่มีไว้สำหรับการบริโภคเพื่อกำจัดปรสิตเช่น Anisakis ด้วยโปรแกรมเฉพาะที่มีอุณหภูมิและระยะเวลาเฉพาะ (-20 ° C เป็นเวลาอย่างน้อย 24 ชั่วโมงหรือที่ -35 ° C เป็นเวลา 15 ชั่วโมง)

โปรแกรมนี้จะทำงานตามเวลาที่ตั้งไว้

หากต้องการดำเนินการอย่างต่อเนื่องมากขึ้นเราขอแนะนำให้ท่านทำสิ่งต่อไปนี้: เริ่มโปรแกรมที่กำหนดเองสำหรับ deep freezing โดยมีอุณหภูมิสุดท้ายที่ -20 ° C ในแกนกลาง

เมื่อสิ้นสุดรอบให้นำผลิตภัณฑ์ออกและวางไว้ในหน่วยจัดเก็บที่มีการรับประกันอุณหภูมิอย่างน้อย-20 ° C เป็นเวลาอย่างน้อย 24 ชั่วโมงจากนั้นจึงละลายน้ำแข็ง


10.0 MANUAL CYCLE (MODI)




โหมด MANUAL CYCLE ช่วยให้คุณสามารถเริ่มโพรบหรือกำหนดอุณหภูมิและการระบายอากาศที่ต้องการได้



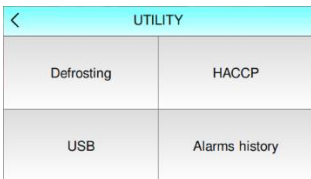
ในขณะที่วงจรถูกตั้งค่าเป็นอยู่หน้าจอก็จะแสดงอุณหภูมิของอากาศภายในเซลล์เป็นไปได้อีกที่จะดูอุณหภูมิของหัววัดแกนโดยการสัมผัสตรงกลางของจอแสดงผลที่แสดงอุณหภูมิในเซลล์ที่มุมบนซ้ายมีเปอร์เซ็นต์

ที่มุมบนซ้ายมี  เมื่อกดที่ไอคอนคุณสามารถเปลี่ยนเปอร์เซ็นต์การระบายอากาศได้ ในระหว่างรอบปัจจุบัน

ไอคอนถัดจากชุดระบายอากาศที่มุมขวาบน  จะมีไอคอนที่ตั้งอุณหภูมิอยู่ข้างๆ เมื่อกดที่ไอคอนคุณสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิของรอบที่กำลังดำเนินการอยู่ได้

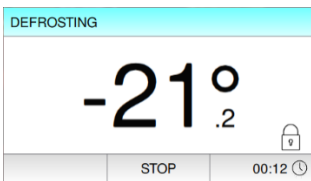
ไอคอนหากอุณหภูมิที่ตั้งไว้สูงกว่า  กดที่ไอคอนจะเป็นการเริ่มรอบการละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง

11.0 UTILITIES



UTILITIES ช่วยให้คุณสามารถเริ่มรอบการละลายน้ำแข็งดำเนินการฆ่าเชื้อทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม ส่งออกข้อมูล HACCP อัปเดตซอฟต์แวร์สำรองข้อมูลและดูบันทึกการเตือนภัย

11.1 DEFROSTING



สามารถเริ่มการละลายน้ำแข็งได้

- โดยอัตโนมัติในระหว่างขั้นตอนการจัดเก็บตามเวลาที่กำหนดไว้ล่วงหน้า
- ด้วยตนเอง UTILITIES>DEFROSTING

- ด้วยตนเองในระหว่างการจัดเก็บโดยการแตะปุ่มละลายน้ำแข็ง 

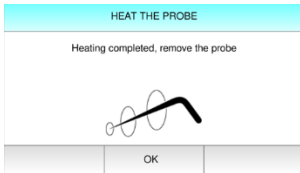
เมื่อกำลังดำเนินการตามรอบการละลายน้ำแข็งหน้าจอก็จะแสดงข้อความ "DEFROSTING"

แตะที่ STOP เพื่อหยุดกระบวนการละลายน้ำแข็งล่วงหน้า

หมายเหตุ

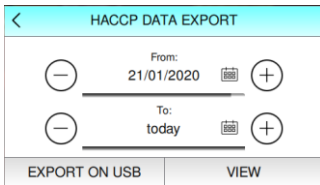
หากเครื่องมีคอนเดนซิงยูนิตรยะไกลการละลายน้ำแข็งจะกระทำโดยใช้อากาศบังคับสำหรับการดำเนินการที่ถูกต้องจะต้องเปิดค้างไว้เนื่องจากเครื่องระเหยถูกละลายโดยการแลกเปลี่ยนความร้อนกับอุณหภูมิโดยรอบและเพื่อการระบายอากาศด้วยเหตุนี้ในเครื่องที่เชื่อมต่อกับยูนิตรยะไกลผู้ปฏิบัติงานจะเปิดใช้งานฟังก์ชันละลายน้ำแข็งด้วยตนเองตามความถี่ในการใช้งานของเครื่อง

11.2 HEATING THE PROBE (MODI)



ฟังก์ชัน PROBE HEATING จะใช้งานได้อีกก็ต่อเมื่อติดตั้งอุปกรณ์เสริมหัววัดแกนกลางอุณหภูมิเมื่อแตะปุ่ม UTILITIES>PROBE HEATING ความร้อนจะช่วยให้การถอดออกผลิตภัณฑ์ในตอนท้ายข้อความ "ทำความร้อนเสร็จแล้วให้ถอดหัววัดออก" จะปรากฏขึ้น

11.3 HACCP

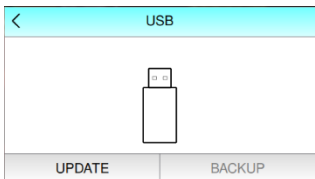


เมนู HACCP ช่วยให้คุณสามารถบันทึกลงในแท่ง USB จากนั้นดูข้อมูลของรอบที่ดำเนินการทั้งหมด

ในการส่งออกข้อมูล HACCP ให้เสียบแท่ง USB แล้วกด UTILITIES> HACCP

หน้าจอจะปรากฏขึ้นซึ่งคุณสามารถเลือกช่วงเวลาที่คุณต้องการส่งออกข้อมูลได้ เมื่อกดปุ่ม "ส่งออก" ไฟล์ .csv จะถูกส่งออกไปยังแท่ง USB ที่แสดงหมายเลขซีเรียลของอุปกรณ์ตามด้วยปีเดือนและวัน ไฟล์ที่สร้างขึ้นสามารถเปิดผ่านพีซีโดยใช้ซอฟต์แวร์สเปรดชีต

11.4 USB – Update / Backup



ในการอัปเดตซอฟต์แวร์ของอุปกรณ์ให้เสียบแท่ง USB ที่มีซอฟต์แวร์แล้วกด UTILITIES> USB ระบบจะรับรู้ไฟล์อัปเดตที่ถูกต้องคุณสามารถคลิกที่ปุ่ม UPDATE เพื่อดำเนินการอัปเดตต่อไป

ในการสำรองข้อมูลให้เสียบแท่ง USB และกดที่ UTILITIES> USB> BACKUP ในตอนท้ายของการสำรองข้อมูลระบบจะเปลี่ยนตำแหน่งตัวเองบนหน้าจอหลักและจะสามารถถอดแท่ง USB ออกได้

11.5 ALARM LOG

จากเมนูหลักโดยกดที่ UTILITIES> ALARM LOG คุณสามารถดูประวัติการเตือนภัยโดยเลือกดูการเตือนที่บันทึกไว้ในสัปดาห์ที่แล้วในเดือนที่แล้วหรือทั้งหมดได้

ALARM LOG ช่วยให้คุณสามารถดูการเตือนต่างๆที่บันทึกไว้พร้อมวันที่เริ่มต้นและวันที่สิ้นสุด การกดบนนาฬิกาปลุกครั้งเดียวจะเปิดหน้าจอสรุปการเตือนซึ่งข้อมูลบางอย่างจะแสดงขึ้น



12.0 SETTINGS

SETTINGS	
Language	Time zone
Date/time	Cosmo

เมนู SETTINGS ช่วยให้คุณสามารถเปลี่ยนภาษาเขตเวลาที่และเวลากำหนดค่า COSMO เข้าถึงเมนูบริการ (ป้องกันด้วยรหัสผ่าน) เปิด / ปิดการทำความเย็นล่วงหน้า

SETTINGS	
Date/time	Cosmo
Service	Enable pre-cooling

12.1 LANGUAGE

ดู par. 5.1

ตั้งค่าภาษาของระบบ

12.2 DATE/TIME

ดู par. 5.2

หาก Modi ไม่ได้เชื่อมต่อกับ Cosmo จะอนุญาตให้คุณตั้งวันที่ และเวลาท้องถิ่นด้วยตนเอง

12.3 TIME ZONE

ดู par. 5.3

หาก Modi ไม่ได้เชื่อมต่อ Cosmo จะช่วยให้คุณสามารถกำหนดโซนเวลาของคุณได้ด้วยตนเอง เพื่อให้สามารถบันทึก HACCP การแจ้งเตือน และการอัปเดตเวลาตามฤดูกาลโดยอัตโนมัติได้อย่างถูกต้อง

12.4 COSMO


ดู par. 5.4


12.5 SERVICE

SERVICE	
Parameters	Test I/O
Functional testing	Test report

เมนูใช้งานต่างๆได้รับการป้องกันด้วยรหัสผ่านและสำหรับการใช้งานเฉพาะของเจ้าหน้าที่

13.0 MENU REARRANGEMENT

BLAST CHILLING 	
Soups	Sauces
Pasta	Rice

การแตะ  เพื่อให้คุณสามารถจัดเรียงรายการในเมนูใหม่ได้ตามต้องการ

14.0 ALARMS

ALARM LIST	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
หัววัดเซลล์ที่ผิดพลาด	โพรบเซลล์อาจมีความผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต เครื่องจะทำงานโดยใช้ค่าอุณหภูมิชั่วคราวที่คำนวณเป็นค่าเฉลี่ยของหัววัดแบบเข็มและหัววัดอีวาโปรเตอร์
หัววัดแกนกลางที่ผิดพลาด	ข้อผิดพลาดหัววัดหลักเป็นไปได้ว่าไม่ได้เชื่อมต่อโพรบหลัก	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กโพรบถูกต้องในกรณีที่เกิดข้อผิดพลาดและทำความสะอาดหน้าสัมผัสเบา ๆ อย่างสม่ำเสมอระหว่างการใช้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้หน้าสัมผัสเสียหาย หากปัญหายังคงมีอยู่โปรดติดต่อศูนย์เทคนิคที่ได้รับอนุญาต
หัววัดความชื้นผิดพลาด	ความผิดปกติหรือความล้มเหลวในการตรวจวัดความชื้นสัญญาณเตือนอาจปรากฏขึ้นหากโปรแกรมที่มีความชื้นเริ่มทำงานหลังจากการอบการแช่แข็ง	เมื่อเวลาพักทำงาน Levtronic จะไม่ใช่เครื่องเพิ่มความชื้นในการจัดการความชื้น รุ่น Levtronic ด้วยรอบการทำงานแบบแมนนวลที่ 40 องศา เพื่อให้หัววัดแห้งหากพบข้อผิดพลาดติดต่อช่างเทคนิค
หัววัดการระเหยผิดพลาด	ความผิดปกติที่เป็นไปได้ของหัววัดการระเหย	ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต หากใช้ Levtronic ต่อไปการละลายน้ำแข็งและการจัดการพัดลมจะไม่สามารถปรับที่เหมาะสม
หัววัดคอนเดนเซอร์ผิดพลาด	ความผิดปกติที่เป็นไปได้ของหัววัดคอนเดนเซอร์	ติดต่อศูนย์ด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต ใช้เครื่องนี้ต่อไปประสิทธิภาพจะไม่ได้ดีที่สุด
หัววัดวาล์วอิเล็กทรอนิกส์ผิดพลาด	ความล้มเหลวที่เป็นไปได้ของวาล์วอิเล็กทรอนิกส์การจัดการก๊าซทำความเย็น	ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต
ตัวแปลงสัญญาณ LP ผิดพลาด	เกิดความล้มเหลวของตัวแปลงสัญญาณแรงดันต่ำ	ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต
ตัวแปลงสัญญาณ HP ผิดพลาด	เกิดความล้มเหลวของตัวแปลงสัญญาณแรงดันสูง	ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต
การป้องกันอุณหภูมิสูงของเซลล์	อุณหภูมิของเซลล์สูงกว่า 100 ° C	คอมเพรสเซอร์จะทำงานในโหมดทำความเย็นหากอุณหภูมิไม่ลดลงให้ถอด Levtronic หรือ Modi Active ออกจากแหล่งจ่ายไฟและติดต่อศูนย์ด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต
อุณหภูมิสูง	มันเปิดใช้งานหากไม่ setpoint หลังจากการทำงานของคอมเพรสเซอร์ต่อเนื่องเป็นเวลา 4 ชั่วโมง	ตรวจสอบว่าไม่มีผลิตภัณฑ์ร้อนมากเกินไปตรวจสอบว่าคอนเดนเซอร์ของเครื่องสะอาดตรวจสอบการระบายอากาศในช่องด้านเทคนิคว่าถูกต้อง
หัววัดแกนอุณหภูมิสูง	อุณหภูมิของหัววัดแกนสูงเกินไป	หากผลิตภัณฑ์ร้อนเกินไปให้นำออกและปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงสักครู่
แผงวงจรไฟฟ้าอุณหภูมิสูง	บอร์ดจ่ายไฟทำงานเกินขีดจำกัดอุณหภูมิสูงสุด	ตรวจสอบการระบายอากาศในช่องทางเทคนิคว่าถูกต้อง หยุดวงจรและปล่อยให้เครื่องเย็นลง
ประตูเปิด	ประตูเปิดอยู่	ปิดประตูหากสัญญาณเตือนยังคงมีอยู่ให้ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิค
การสื่อสารกับแผงวงจรไฟฟ้าขัดจังหวะ	บอร์ดควบคุมไม่สามารถสื่อสารกับบอร์ดจ่ายไฟได้	ถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักและติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต
การเปลี่ยนไส้กรองน้ำ	ดรัมกรองน้ำด้านบนบนเครื่องเพิ่มความชื้นหมดอายุการใช้งานแล้ว	การเปลี่ยนดรัมหมัก อย่าใช้โปรแกรมที่มีความชื้นหรือไอน้ำเมื่อดรัมหมักว่างเปล่าอาจเสี่ยงต่อความล้มเหลวของระบบสร้างไอน้ำ
ทำความสะอาดคอนเดนเซอร์	คอนเดนเซอร์สกปรกและไม่รับประกันความเย็นที่ถูกต้องของระบบทำความเย็น	ดู par. 15 การทำความสะอาดคอนเดนเซอร์
ภาชนะน้ำเครื่องเพิ่มมากขึ้น	ภาชนะน้ำของเครื่องทำความชื้นผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาตและปิดหัวจ่ายน้ำ
ความชื้นในความร้อนที่ผิดพลาด	เครื่องทำความชื้นความชื้นผิดพลาด	ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต
การแทรกแซงสวิตช์ HP แรงดันสูง	ความดันที่มากเกินไปที่ตรวจพบโดยตัวแปลงสัญญาณแรงดันสูง	ตรวจสอบว่าคอนเดนเซอร์สะอาดเครื่องมีพื้นที่เพียงพอที่จะระบายความร้อนหรือผลิตภัณฑ์ที่ใส่เข้าไปนั้นไม่ร้อนเกินไป สำหรับเครื่องใช้ที่ระบายความร้อนด้วยน้ำให้ตรวจสอบแหล่งจ่ายน้ำที่ถูกต้อง หากปัญหายังคงมีอยู่ติดต่อศูนย์เทคนิคที่ได้รับอนุญาต
การสื่อสารที่ขัดข้องกับวาล์วอิเล็กทรอนิกส์	โปรแกรมถูกขัดจังหวะเนื่องจากไม่สามารถควบคุมวาล์วอิเล็กทรอนิกส์ได้	ถอดเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากสายไฟเป็นเวลา 10 วินาทีหากปัญหายังคงมีอยู่ติดต่อศูนย์ด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต

15.0 DIRECTIONS FOR USE AND WARNINGS

15.1 PRE-COOLING

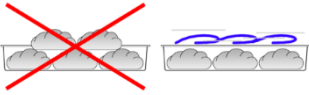
SETTINGS	
Date/time	Cosmo
Service	Enable pre-cooling

ก่อนที่จะเริ่มรอบการ blast chilling / deep freezing ขอแนะนำให้ทำการทำให้ห้องเย็นลงก่อน โดยการเรียกใช้วงจรการทำความเย็นล่วงหน้าที่ยาวขึ้นของอาหารในระหว่างรอบก่อนการทำให้เย็น

หลีกเลี่ยงการเปิดประตูในขณะที่ blast chilling/deep freezing

สามารถปิดการระบายความร้อนได้จากเมนูการตั้งค่า

15.2 ARRANGING PRODUCTS ON TRAYS



ใช้ถาดกั้นดินเพื่อให้อากาศสัมผัสกับพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้น จัดเรียงสินค้าให้เป็นระเบียบและหลีกเลี่ยงการวางซ้อนกัน

ระมัดระวังตอนใส่สล็อตที่บรรจุสุญญากาศตรวจสอบว่าถุงไม่สัมผัสหรือกีดขวางพัดลม

15.3 FILLING THE UNIT



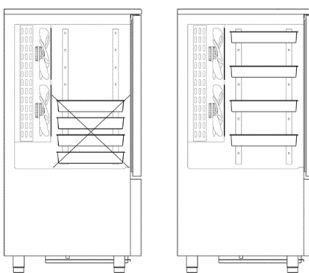
เว้นช่องว่างอย่างน้อย 2 ซม. ระหว่างถาดหนึ่งกับถาดถัดไปเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้เพียงพอ ควรจัดจานเป็นชั้นเดียวในภาชนะที่มี

- ไม่มีฝาปิด
- เหมาะสำหรับใช้กับอาหาร
- ทนต่ออุณหภูมิที่สูงถึงระหว่างการแช่แข็งและการปรุงอาหาร
- มีขอบต่ำ (สูงสุด 4.5 ซม.)

อย่าปิดฝาภาชนะที่มีฝาปิด ชนิดใด ๆ ก็ตาม

ตำแหน่งที่ถูกต้องของภาชนะจะช่วยให้อากาศไหลเวียนภายในเซลล์ได้อย่างอิสระ หลีกเลี่ยงการกีดขวางพัดลมระบายอากาศและการบรรจุอุปกรณ์มากเกินไปเกินขีดจำกัดที่อนุญาต

15.4 ARRANGING THE TRAYS



ให้กระจายถาดมีระยะห่างเท่าๆกัน หากมีการเพิ่มถาดมากขึ้นในระหว่างรอบให้วางไว้ที่ด้านบนเสมอโดยเลื่อนถาดที่วางไว้ก่อนหน้านี้ไปที่ส่วนล่าง

อย่าทิ้งผลิตภัณฑ์ที่ร้อนไว้ในห้องโดยไม่เริ่มรอบ

อย่าใส่เยอะเกินความจุสูงสุดของรุ่น

15.5 CORRECT USE

เก็บช่องมอเตอร์ให้ปราศจากสิ่งของอย่ากีดขวางไอดีด้านหน้าและช่องระบายความร้อนด้านหลัง อย่าเสียบตู้เก็บของไว้ในกล่องหรือวางไว้ในชอก

เครื่องทำความเย็นอย่างรวดเร็วที่ติดตั้งไว้ทำความสะอาดตัวกรองที่วางอยู่ด้านหน้าคอนเดนเซอร์เป็นระยะ จัดเรียงอาหารที่จะแช่แข็งหรือปรุงสุกตามที่อธิบายไว้ในบทที่แล้ว

ปิดประตูอย่างระมัดระวังในแต่ละรอบการทำงาน

ดูแลให้ระบายน้ำละลายน้ำแข็งได้อยู่เสมอ

หลีกเลี่ยงการเปิดประตูในช่วงที่มีการแช่แข็งเป็นบวกรหรือเป็นลบรอบการปรุงอาหารซ้ำดำเนินการบำรุงรักษาตามปกติเป็นประจำตามที่ระบุไว้ในส่วนเฉพาะ

หากปรุงอาหารด้วยตะแกรงสำหรับอาหารที่มีไขมันโดยเฉพาะ (เช่นสัตว์ปีก) ให้ใส่ถาดที่ด้านล่างของห้องเพื่อให้ไขมันอาจหยดออกจากอาหาร อย่าใช้อาหารหรือของเหลวที่ติดไฟได้ง่าย (เช่นแอลกอฮอล์) ในระหว่างการทำ

15.6 Using the core probe

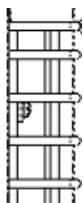
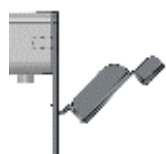
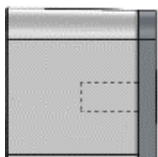


เพื่อการทำงานที่ดีที่สุดควรวางหัววัดแบบเข็มไว้ตรงกลางของผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลายโพรบไม่โผล่ทะลุผลิตภัณฑ์หรือสัมผัสสภาพ อย่าใส่หัววัดหากอุณหภูมิของอาหารสูงกว่า 130 ° C เพื่อป้องกันความเสียหายที่จะเกิดกับเซ็นเซอร์ ปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงสักครู่ที่อุณหภูมิห้อง

ในระหว่างรอบการ blast chilling วัดอุณหภูมิใน "หัวใจ" ของอาหาร: เมื่อถึงค่าที่โรงงานหรือผู้ใช้กำหนดหมายความว่าอาหารนั้นถูกแช่เย็นอย่างรวดเร็วแล้ว (ฟังก์ชัน Blast chilling)

ต้องสอดหัววัดแกนกลางให้ลึกลงไปในการที่จะแช่เย็น: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลายของมันเข้าไปถึง "หัวใจ" ของอาหาร ระวังอย่าติดในจุดที่มีไขมันมากหรือใกล้กับกระดูก หากอาหารไม่หนามากให้ใส่หัววัดขนานกับพื้นผิวรองรับ เราแนะนำให้คุณดูแลหัววัดให้สะอาดและถูกสุขอนามัยอยู่เสมอ จัดการปัญหาด้วยความระมัดระวัง

15.7 Arrangement of guide pairs for GN or EN trays



Modi และ Levtronic สามารถรองรับถาด EN60 x 40

Blast chiler มีคู่มือทั้งภาษา EN-GN บางรุ่นมีโครงสร้างสแตนเลสแบบคงที่ ซึ่งอนุญาตให้ใส่ถาด GN1 / 1 เท่านั้น การออกแบบชั้นวางช่วยให้กระจายอากาศในเซลล์ได้ดีขึ้น และทำความสะอาดผนังได้ง่ายขึ้น สามารถถอดและล้างทำความสะอาดได้ด้วยน้ำและสบู่ที่เป็นกลางหรือในเครื่องล้างจาน

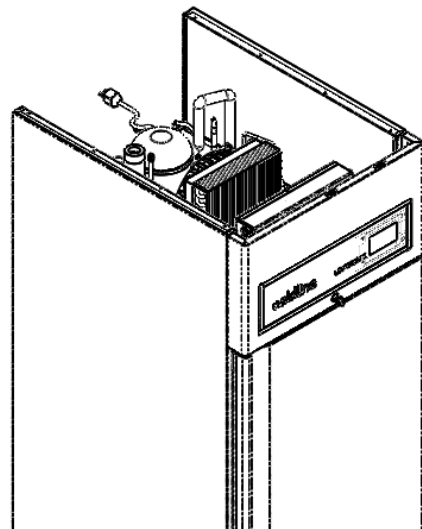
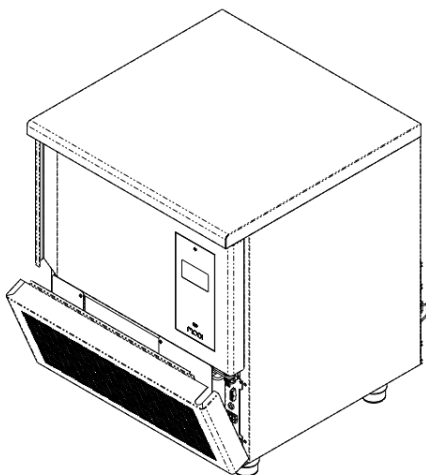
16.0 MAINTENANCE AND CLEANING

งานบำรุงรักษาประจำสามารถดำเนินการได้โดยบุคลากรที่ไม่เชี่ยวชาญโดยปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง

- ก่อนดำเนินการบำรุงรักษาหรือทำความสะอาดใด ๆ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟ
พื้นผิวภายในและภายนอกสามารถล้างได้ด้วยฟองน้ำชุบน้ำอุ่นและผงซักฟอกอ่อน ๆ
หลังจากทำความสะอาดแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งเนื้อนุ่ม ควรใช้ผลิตภัณฑ์ขัดเงากับพื้นผิวด้านนอกเท่านั้น
- อย่าล้างเครื่องด้วยหัวฉีดน้ำ ห้ามใช้แผ่นใยขัดหรือแผ่นใยขัดลวด
- ห้ามมิให้ถอดอุปกรณ์ป้องกันและอุปกรณ์นิรภัยออก เพื่อดำเนินการบำรุงรักษาได้ตามปกติ
ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับอุบัติเหตุที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงดังกล่าว
- อย่าสัมผัสและใช้งานเครื่องด้วยมือหรือเท้าที่เปียกชื้น ก่อนดำเนินการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
ให้ถอดเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดย ปิดสวิตช์หลักและถอดปลั๊ก
อย่าดึงสายไฟเพื่อถอดเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ

เพื่อให้เครื่องใช้ไฟฟ้าทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพควรทำความสะอาดคอนเดนเซอร์เป็นระยะๆ
ใช้แปรงที่มีขนแปรงอ่อนนุ่มหรือเครื่องดูดฝุ่นระว่างอย่าให้ครีบอลูมิเนียม

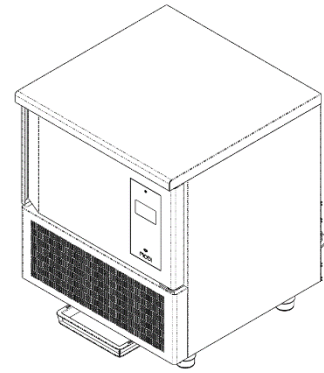
- คอนเดนเซอร์มีขอบคม สวมถุงมือป้องกันเมื่อทำความสะอาด
ในการเข้าถึงคอนเดนเซอร์ของเครื่อง เพียงจับแดชบอร์ดที่ด้านบนแล้วดึงเข้าหาตัวคุณ



Modli เครื่องใช้ไฟฟ้า (blast chilling) มีภาคสำหรับกักน้ำที่เกิดจากการละลายน้ำแข็ง
ภาคนี้จะต้องเทลงในช่วงเวลาปกติ

Blast Chiller: ถอดถาดออกจากด้านหน้า
เทถาดน้ำเปล่า

ใส่ถาดกลับเข้าที่เดิมหรือต่อท่อระบายคอนเดนเสท
กับข้อต่อเกลียวตัวผู้ 3/4 "



17.0 CONNECTING THE HUMIDIFIER TO THE WATER MAINS AND MAINTENANCE (LEVTRONIC)

- ⚠️ อุณหภูมิที่สูงขึ้นจะทำลายระบบกรองน้ำ เครื่องต้องเชื่อมต่อกับน้ำที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 30 ° C แรงดันน้ำขาเข้าของเครื่องทำความชื้นต้องอยู่ระหว่าง 0.5 บาร์ถึง 6 บาร์
- ⚠️ ติดตั้งวาล์วปิดที่ต้นน้ำของระบบ (เพื่อให้สามารถตัดน้ำประปาได้) ติดตั้งตัวกรองเชิงกล (60µS) เพื่อดักจับสิ่งสกปรกที่เป็นของแข็ง
- ⚠️ น้ำที่ปราศจากแร่ธาตุ: เมื่อใช้น้ำประปาเกลือที่สะสมอยู่ตลอดเวลาจะค่อยๆหมึ้น ส่งผลเสียต่อการทำงาน หากระดับความต่างของน้ำสูงกว่า 15 ° f จำเป็นต้องติดตั้งระบบทำน้ำที่อ่อนโยน
- ⚠️ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความผิดปกติหรือความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นกับระบบทำความชื้นที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้
เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีถาดสำหรับการระเหยโดยอัตโนมัติของน้ำและน้ำที่เกิดจากการล้างเครื่อง
- ⚠️ ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายหรือการบาดเจ็บ อันเป็นผลมาจากการต่อสายดินของเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือการต่อสายดินที่ไม่มีประสิทธิภาพการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง การรัดแวงและการบำรุงรักษาและการใช้งานที่ไม่ดีโดยบุคคลที่ไม่ชำนาญหรือเป็นผลมาจากการไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยทางไฟฟ้าที่บังคับใช้ ประเทศที่ใช้งาน

ระบบกรองที่มีการลดความต่างของน้ำชั่วคราวและตัวกรองถ่านกัมมันต์จะต้องเชื่อมต่อที่ต้นน้ำของเครื่องเพิ่มความชื้น ระบบกรองมาพร้อมกับลับหมึกที่มีอายุการใช้งานสูงสุด 12 เดือนเปลี่ยนดลับหมึกทันทีเมื่อข้อความสัมพันธ์ปรากฏขึ้น หรือในกรณีใด ๆ ภายในระยะเวลาสูงสุด 12 เดือนนับจากการติดตั้ง

ความล้มเหลวในการเปลี่ยนดลับกรองจะทำให้ระบบสร้างไอน้ำเสียหายอย่างไม่สามารถแก้ไขได้

ความเสียหายที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อบ่งชี้คุณภาพน้ำและการเปลี่ยนแผ่นกรองทำให้การรับประกันระบบผลิตไอน้ำทั้งหมดเป็นโมฆะ

ตัวกรองจะปล่อยสารต่อไปนี้ลงในน้ำ: silver, ammonium, potassium

ตรวจสอบระบบกรองเพื่อหารอยรั่วอย่างสม่ำเสมอ ตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอว่าท่อไม่งอ

ระบบการกรองที่สมบูรณ์จะต้องเปลี่ยนอย่างช้าที่สุดคือ 10 ปี และต้องเปลี่ยนท่ออย่างช้าที่สุดคือ 5 ปี

18.0 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
เครื่องไม่เปิด	ไม่มีสายไฟเชื่อมต่อ	ตรวจสอบกระแสไฟฟ้าที่ตัวรับที่เครื่องเสียบอยู่ ตรวจสอบฟิวส์ที่ติดตั้งที่ด้านหน้าของแผงไฟฟ้า
	อินเทอร์เฟซถูกตัดการเชื่อมต่อ	ตรวจสอบว่าขั้วต่อสายอินเตอร์เฟสเชื่อมต่อกับแผงไฟฟ้าอย่างถูกต้องหรือไม่หากขาดให้เปลี่ยนสาย
เมื่อเริ่มรอบทำความเย็น คอมเพรสเซอร์ไม่เริ่มทำงาน	ความล่าช้าในการสตาร์ทของคอมเพรสเซอร์เนื่องจากการหมุนรอบสั้น	หลีกเลี่ยงการสตาร์ทคอมเพรสเซอร์อย่างใกล้ชิดที่อาจทำให้คอมเพรสเซอร์เสียหาย
	การควบคุมคอมเพรสเซอร์ล้มเหลว	ต้องได้รับการตรวจสอบและโดยช่างผู้ชำนาญ
	ตัวป้องกันความร้อนเกินพิกัดของคอมเพรสเซอร์สะดุด	ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาทีก่อนเริ่มการทำงานใหม่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการระบายความร้อนไปยังช่องอุปกรณ์อื่น ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องว่างระหว่างผนังและด้านหลังเครื่องประมาณ 10-15 ซม. เพื่อการระบายอากาศที่เพียงพอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องไม่ได้อยู่ใกล้แหล่งความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพัดลมคอนเดนเซอร์ในช่องอุปกรณ์ด้านล่างทำงานอยู่ หากปัญหายังคงมีอยู่โปรดติดต่อฝ่ายด้านเทคนิคตรวจสอบและทำความสะอาดตัวกรองฝุ่นบนคอนเดนเซอร์ตามความจำเป็น
เครื่องไม่เย็นหรือเย็นลงช้ามาก	ผลิตภัณฑ์มีอุณหภูมิสูงเกินไป	ห้ามใส่ผลิตภัณฑ์ที่มีความร้อนเกินกำหนด ก่อนใส่ผลิตภัณฑ์ร้อนให้ทำให้ห้องเย็นลงก่อนที่อุณหภูมิ -20 ° / -30 ° C
	พัดลมภายในปิดตลอดเวลา	ติดต่อฝ่ายด้านเทคนิคเพื่อตรวจสอบสาเหตุ
	เครื่องระเหยที่ปกคลุมด้วยน้ำแข็ง	เริ่มการละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง
	ช่องใส่อุปกรณ์ร้อนเกินไป	ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องว่างระหว่างผนังและด้านหลังเครื่องประมาณ 10-15 ซม. เพื่อการระบายอากาศที่เพียงพอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องไม่ได้อยู่ใกล้แหล่งความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหมอน้ำด้านล่างข้างหน้าสะอาดสมบูรณ์ หากจำเป็นต้องดูสิ่งสกปรกที่อุดตันให้ถอดฝาครอบด้านหน้าออกและทำความสะอาดด้วยแปรงขนพลาสติก