

Manual do usuário

Abatedor de Temperatura

(Instruções originais)



Modelo: BF200



Modelo: BF210



Modelo: BF220



Modelo: BF300



Modelo: BF310



Modelo: BF320



Introdução

Obrigado por escolher os nossos abatedores da série BF. A série BF é a nossa mais recente série de produtos desenvolvidos com design inovador e excelente desempenho, tendo passado nos rigorosos testes de segurança e testes de desempenho. Acreditamos que terá uma ótima experiência como utilizador.

Declaração de exoneração de responsabilidade

Por favor, leia este manual de instruções cuidadosamente antes de usar. Este manual de instruções contém todas as instruções

de segurança relacionadas com a máquina e tem como objetivo fornecer as informações necessárias para a instalação, operação e manutenção adequadas para pessoal qualificado. Por favor, opere a máquina em estrita conformidade com as instruções relevantes no manual. A nossa empresa não será responsável por quaisquer consequências causadas pelo não cumprimento das instruções de operação.

Aplicação

O congelamento rápido é um método de arrefecimento rápido dos alimentos para evitar que as bactérias cresçam. As bactérias crescem mais rapidamente entre 8°C (46°F) e 68°C (154°F). Portanto, o resfriamento rápido dos alimentos cozidos, de 90 °C (158 °F) a 3 °C (37 °F) em 90 minutos, tornará o armazenamento de alimentos e o consumo subsequente mais seguros. Este método de conservação de alimentos é comum

na indústria da restauração. Recentemente, devido às normas de segurança e qualidade alimentar, popularizou-se em alimentos prontos para consumo.

Atualmente, aparece principalmente em pequenos e médios operadores de restauração, bares, restaurantes, pequenos hotéis, centros de enfermagem e escolas.

Catálogo

Instruções de segurança importantes.....	1
Instalação, transporte e manuseamento, armazenagem, descarte.....	6
Descrição da Função	10
Programa de arrefecimento rápido	10
Programa de congelamento rápido.....	11
Guardar programa	11
Armazenamento de alimentos	12
Painel de controlo e funções	14
Parâmetros técnicos	24
Manutenção	25
Segurança	25
Limpeza.....	26

Manutenção especial.....	27
Inspeção periódica.....	28
Código de falha e solução de problemas.....	29
Código de falha da máquina	29
Solução de problemas.....	32
Garantia e serviço	35
Agradecimento	37

Instruções de segurança importantes

- Antes de ligar a alimentação à máquina, certifique-se de que a tensão e a frequência são consistentes com as que constam na etiqueta de classificação.
- Certifique-se de conectar a máquina a um interruptor de adequado (30mA)
- A ficha deve atender aos requisitos das leis e regulamentos nacionais atuais, e as leis e regulamentos de segurança exigem o aterramento da máquina obrigatoriamente. Para proteger a máquina de sobrecarga elétrica ou curto-circuito, a fonte de alimentação é conectada através de um interruptor de fuga diferencial com reposição manual e alta sensibilidade
- Certifique-se de desconectar a fonte de alimentação antes de executar qualquer limpeza ou manutenção

- Utilize luvas de proteção para manutenção do motor e do sistema de refrigeração localizado dentro da máquina
- Não insira uma chave de fendas ou outro dispositivo na proteção (por exemplo, ventilador de troca de calor, evaporador, etc.)
- Não toque em peças elétricas com as mãos molhadas ou os pés descalços
- Não bloqueie a porta de saída de calor do compressor ou evaporador para garantir o bom funcionamento da máquina
- Só pode ser operado por pessoas devidamente treinadas
- A instalação, a manutenção de rotina e a manutenção especial (por exemplo, limpeza e manutenção de sistemas de limpeza) só devem ser efetuadas por técnicos autorizados com formação profissional e bons

conhecimentos de sistemas de refrigeração e elétricos.

- Este dispositivo não é adequado para utilização por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas, sensoriais ou intelectuais ou falta de experiência e conhecimento
- As crianças devem ser supervisionadas para se certificarem de que não brincam com máquinas
- Se o dispositivo de alimentação da máquina falhar, certifique-se de pedir aos profissionais identificados do fabricante para substituir, de modo a evitar acidentes de segurança
- É absolutamente proibido modificar ou remover os dispositivos de segurança fornecidos (grelhas de proteção, etiquetas de perigo, etc.). O fabricante não será responsável pelas consequências causadas pela violação

desta instrução

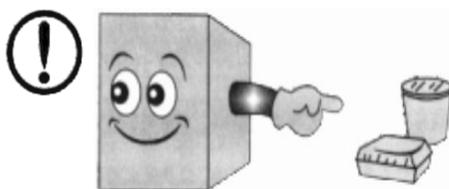
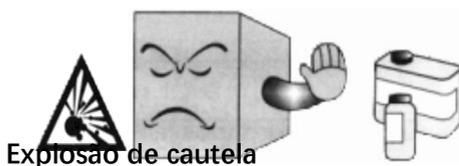
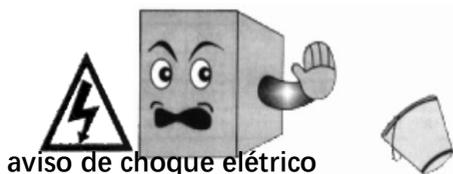
- Em caso de incêndio, não regue o fogo. Use um extintor de incêndio de dióxido de carbono para arrefecer o motor o mais rápido possível
- Não utilizar dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelação, para além dos recomendados pelo fabricante.
- Não danifique o circuito refrigerante.
- Não utilize aparelhos elétricos no interior dos compartimentos de armazenagem de alimentos do aparelho, a menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.
- O refrigerante e o gás de sopro de isolamento são inflamáveis, ao eliminar o aparelho apenas o faça num centro de eliminação de resíduos autorizado. Não expôr à chama.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações

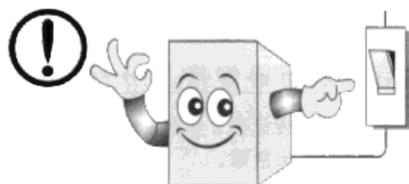
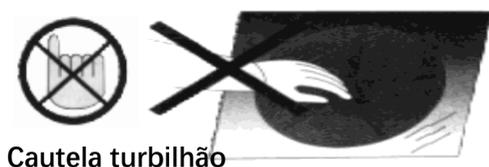
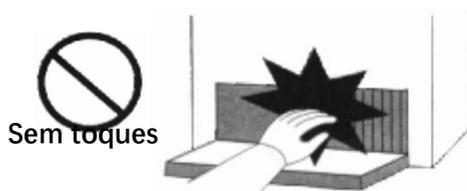
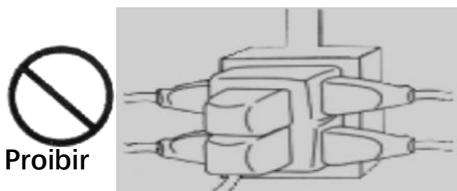
semelhantes, a fim de evitar qualquer perigo.

- Não guarde neste aparelho substâncias explosivas, tais como latas de aerossóis com um propulsor inflamável.
- AVISO: Manter afastadas de obstrução todas as aberturas de ventilação no compartimento do aparelho ou na estrutura para construção.
- O nível de pressão acústica de emissão ponderado A é inferior a 70 dB(A).
- O aparelho deve ser desligado da fonte de alimentação durante a limpeza ou manutenção e durante a substituição de peças. A remoção da ficha tem de ser tal que o operador possa verificar, a partir de qualquer um dos pontos a que tem acesso, se a ficha permanece removida.
- Os caracteres alfanuméricos no rótulo designam a classe climática do aparelho como se segue:– 32 °C ± 2 °C nos aparelhos das classes climáticas 0, 1, 2, 3, 4, 6 ou 8 da sala de ensaio;– 43 °C ± 2 °C nos aparelhos da classe climática da sala de ensaio 5 ou 7.



- Advertência; Risco de incêndio / materiais inflamáveis
- O suporte interno da bandeja não pode ser carregado com mais de 5KGS.





Instalação, Transporte, Armazenagem e Descarte

A embalagem e o envio

- Embalada em caixas de madeira, a máquina deve ser transportada com equipamento adequado e não movida manualmente
- Ao utilizar um sistema de elevação, como empilhadores ou

paletes, preste especial atenção ao equilíbrio e evite tombos

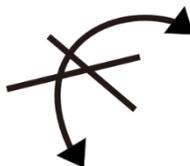
- Normalmente, a máquina deve ser fixada em paletes de madeira para garantir a segurança durante o transporte e armazenamento
- Deve ser impresso na embalagem um símbolo de aviso para recordar as instruções a seguir e garantir que a máquina não será danificada durante as operações de carga, descarga e transporte.



frágil



para cima



Não vire



Mantenha seco

Limite de empilhamento

- Ao armazenar ou manusear máquinas, a quantidade

máxima de empilhamento deve ser de duas máquinas, salvo indicação em contrário no autocolante adequado.

- Como o centro de gravidade da máquina não é consistente com o centro geométrico, tome cuidado para não inclinar durante o manuseamento.

Desembalagem

- Devido à embalagem de caixas de madeira, por favor, use ferramentas para operação durante a desembalagem. Após a desembalagem, se for detetado algum dano, informe imediatamente a transportadora.

Instalação

- Não empurre ou puxe a máquina durante o manuseamento para evitar o encapamento ou danos nas peças

- Não encostar a máquina à porta
- A máquina deve ser colocada em um local bem ventilado, e longe de fontes de calor, longe de objetos explosivos
- O plano de instalação deve ser plano
- A folga mínima $\geq 100\text{mm}$ deve ser mantida para garantir um bom desempenho operacional, ventilação e manutenção, e a parte traseira da máquina deve ser colocada contra a parede para uso.
- Antes de ligar a alimentação à máquina, certifique-se de que a tensão e a frequência são consistentes com as que constam na etiqueta de classificação. Para permitir variações normais de tensão de +/-10%, a máquina deve ser conectada a uma conexão de terra válida.

Armazenamento

- Desligue a alimentação e desligue a máquina

- Esvazie o recipiente refrigerado e limpe-o cuidadosamente
- Mantenha a porta ligeiramente aberta para garantir a ventilação e evitar mofo ou odores

Descarte

O armazenamento temporário de resíduos especiais pode ser autorizado antes da eliminação ou eliminação final

Em todos os casos, as leis ambientais aplicáveis do país do usuário devem ser cumpridas

	Eliminação correta deste produto
	<p>Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a EU para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, deve reciclá-los de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.</p>

Especificações técnicas

Processo de arrefecimento rápido

Este programa pode reduzir rapidamente a temperatura dos alimentos cozidos (de $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ em 90 minutos) para evitar estar na faixa crítica de $+8^{\circ}\text{C}$ a $+68^{\circ}\text{C}$, evitando assim a deterioração.

Os alimentos cozidos refrigerados rapidamente podem ser armazenados no frigorífico a $+3^{\circ}\text{C}$ até cinco dias

Programa de congelamento rápido

O congelamento rápido (reduzido de $+90^{\circ}\text{C}$ para -18°C em 240 minutos) evita a formação de cristais de gelo nos alimentos, reduzindo assim a perda de sumo e vitaminas.

Este procedimento aplica-se a alimentos cozidos e crus.

Alimentos congelados cozidos e crus podem ser armazenados a -18°C por até 2 meses e 12 meses, respetivamente.

Guardar programa

No final de cada programa de arrefecimento ou congelamento rápido, a máquina entrará automaticamente no programa de preservação e manterá a temperatura do centro de alimentos inalterada após o programa de congelamento e arrefecimento rápidos. Nesta fase do programa, a máquina será usada como um frigorífico comum, mas não é recomendado armazenar por muito tempo.

Armazenamento de alimentos

Para um desempenho ideal, o armazenamento de alimentos deve seguir as seguintes instruções:

Salvar estágio do programa

- Não coloque alimentos quentes ou líquidos descobertos

na máquina

- Envolve ou proteja os alimentos, especialmente se estes contiverem aroma
- Organize os alimentos corretamente para que não bloqueiem o fluxo de ar. Evite colocar alimentos em bandejas de papel, cartão ou placas de madeira pois pode dificultar o fluxo de ar
- Tente evitar a abertura frequente ou prolongada das portas

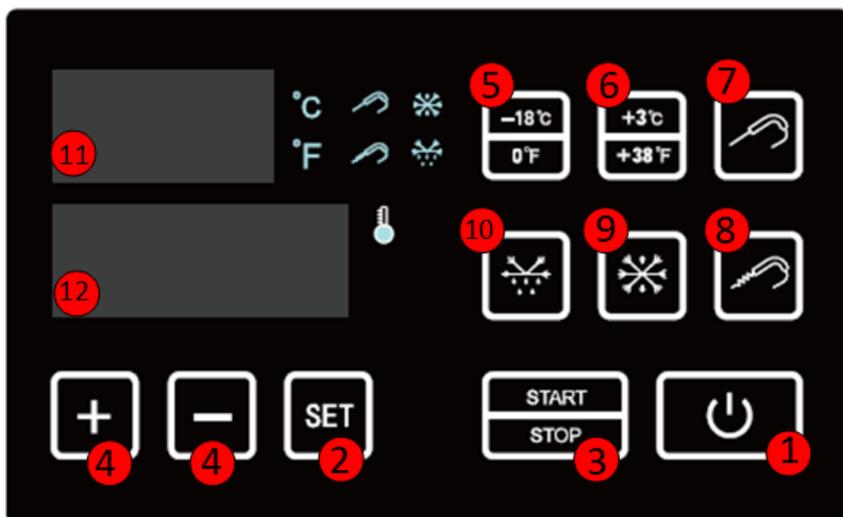
Estágio do processo de arrefecimento rápido ou congelamento rápido

- Não abra a porta do início ao fim do programa
- A fim de obter uma melhor e mais rápida eficiência de arrefecimento e congelamento rápido dos alimentos e melhor efeito de esterilização de baixa temperatura da

máquina, inicie a máquina na temperatura mais baixa e execute-a por 20 minutos antes do arrefecimento rápido e congelamento rápido dos alimentos.

- Durante o processo de arrefecimento, evite que os alimentos sejam cobertos por uma tampa ou colocados num recipiente fechado. Ao colocar alimentos na máquina, use filme plástico ou outros métodos para evitar que os alimentos pinguem na máquina durante a colocação.
- Não utilize bandejas ou recipientes com profundidade superior a 65 mm
- Não empilhar alimentos, a espessura do alimento deve ser inferior a 40mm.
- Use recipientes de alumínio ou aço inoxidável sem tampa

Painel de controlo e funções



1. (🔌) Botão liga/desliga

-- -- Quando a alimentação está ligada, a máquina está em modo de espera. No modo de espera, pressione a tecla Power para entrar no modo de preparação do trabalho. Neste momento, o visor exibe a temperatura atual e o relógio exibe o valor de tempo definido da última vez.

-- -- Quando a máquina estiver no modo de preparação do

trabalho ou durante o trabalho, pressione o botão liga/desliga e a máquina retornará ao modo de espera.

2. A tecla set

-- -- No modo de preparação, pressione o botão SET para alternar a configuração de temperatura, hora (hora ou minutos). Quando a temperatura pisca, defina a temperatura por "+" e "-", o intervalo pode ser ajustado :- 30 °C ~ +25 °C (-22 °F ~ +77 °F); Quando os dígitos das horas e minutos piscam, definir hora e minutos por "+" e "-", o intervalo pode ser: 00:10~99:59. Pressione o botão SET para voltar depois que todas as configurações estiverem concluídas.

** Ele será encerrado automaticamente se nenhuma outra configuração for escolhida depois de pressionar SET. A temperatura será a temperatura ambiente ou a temperatura do sensor de alimentos no visor.

-- --No modo de preparação do trabalho, a unidade de temperatura (°C e °F) pode ser comutada pressionando e segurando o botão SET e o botão "-" por três segundos enquanto o valor da temperatura e o valor do tempo não estão definidos.

-- --Enquanto a máquina está a trabalhar, pressione e segure o botão SET para visualizar a temperatura e o tempo definidos.

3. (^{START}/_{STOP}) Botão Start/Stop

-- --Depois de definir a temperatura e o tempo necessários, pressione o botão START/STOP, a máquina começa a trabalhar, o indicador de arrefecimento acende e o tempo começa a contagem regressiva.

-- --Pressionar o botão START/STOP durante o trabalho para a máquina e a temperatura indica a temperatura dentro do armário (se o botão da sonda alimentar for pressionado, a

temperatura da sonda alimentar é exibida).

** (1) Considerando o problema da pressão interna do compressor, a fim de proteger a vida útil do compressor, o compressor não deve ser ligado com frequência em curto espaço de tempo, em alternativa o equipamento de refrigeração deve ser atrasado por alguns minutos após a máquina ser reiniciada, ou seja, início atrasado, pressionando o botão START/STOP. Após 2 minutos, o compressor é iniciado e, após mais 2 minutos, o ventilador do evaporador é iniciado.

(2) No modo de congelamento rápido suave, quando o botão START/STOP é pressionado para iniciar, se a temperatura dentro do armário for menor ou igual à temperatura definida, o compressor não será iniciado até que a temperatura no armário seja maior ou igual à temperatura definida.

(3) No modo de congelação rápida rígido, quando o botão

START/STOP é pressionado para iniciar, se a temperatura da sonda alimentar for inferior ou igual à temperatura definida, o compressor não arrancará até que a temperatura da sonda alimentar seja superior ou igual à temperatura regulada e o compressor arranque. **

4. (+ -)Botão Ajustar

-- -- Use o botão SET para escolher o conteúdo e ajuste a temperatura e o tempo pelo botão "+" e "-".

5. ($\frac{-18^{\circ}\text{C}}{0^{\circ}\text{F}}$) Teclas de atalho de congelamento rápido

-- --Pressione esta tecla de atalho, a temperatura foi ajustada para -18 °C / 0 °F, o tempo é 04:00, em seguida, pressione o botão START / STOP, a máquina começa a trabalhar com a temperatura e o tempo alvo definidos.

6. () Teclas de atalho frio rápido

-- --Pressione esta tecla de atalho, a temperatura foi definida como +3 °C / +38 °F, o tempo é 01:30, em seguida, pressione o botão START / STOP, a máquina começa a trabalhar com a temperatura e o tempo alvo definidos.

7. () Chaves de sonda alimentar

-- --Insira a sonda alimentar no interior do alimento e pressione a tecla . O ícone da sonda acende-se e o tubo digital de temperatura mostra a temperatura da sonda alimentar. Em seguida, pressione a tecla para voltar à temperatura dentro do armário.

8. () Sonda térmica para alimentos

-- --Quando a sonda alimentar precisar ser retirada dos alimentos congelados, pressione o botão, o ícone de

aquecimento da sonda alimentar é iluminado, a função de aquecimento da sonda é executada, a temperatura indica a temperatura da sonda alimentar e, quando o ícone de aquecimento da sonda alimentar está desligado, a sonda é aquecida e a sonda alimentar pode ser removida do alimento.

Precauções de utilização da sonda alimentar

(1)A porção da ponta (A) da sonda alimentar é um sensor de temperatura. Quando inserida no alimento, a porção da ponta não pode ser vazada, caso contrário, a temperatura do monitoramento do congelamento duro não é exata;

(2)A função de aquecimento da sonda alimentar só é utilizada quando a sonda necessita de ser retirada do alimento.

Recomenda-se operar após a conclusão do programa definido.

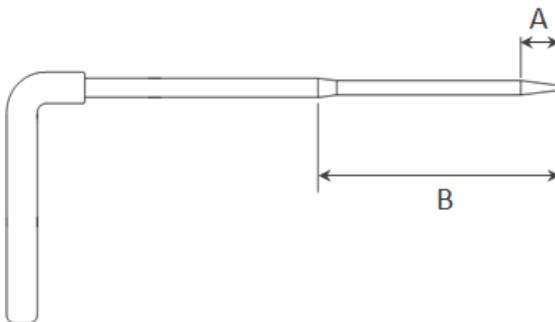
Se precisar operar no meio, pressione o botão START/STOP

para parar a máquina e, em seguida, execute a função de aquecimento da sonda de alimentos;

(3) Depois da sonda ser retirada do alimento, a temperatura residual da sonda aumentará. Neste caso, não toque na secção de aquecimento (B) da sonda alimentar para evitar o aquecimento;

(4) Retirar o sensor de alimentos é proibido em qualquer situação.

Esquema da sonda alimentar



9. Botão rígido congelado

-- --Pressione este botão até as luzes indicadoras de congelamento rápido acenderem, e a máquina funcionará à temperatura alvo da sonda de alimentos, que está congelada. Sem pressionar este botão, a máquina funciona à temperatura alvo do armário, que é congelado macio.

**Para utilizar o modo de congelação rígida, certifique-se de que a sonda alimentar está inserida nos alimentos e prima o botão de congelação antes de premir o botão START/STOP. Caso contrário, precisa parar o trabalho da máquina primeiro, pressionar o botão de congelamento rígido e iniciar a máquina.

**

10. Botão de descongelação

-- --Pressione este botão até as luzes indicadoras de descongelamento acenderem e a máquina irá executar a função de descongelamento, quando o descongelamento estiver concluído, o indicador de descongelamento ficará desligado. Durante o processo de arrefecimento, o programa descongela automaticamente a cada 6 horas por padrão.

11. Tubo digital de temperatura

-- -- Exibir a temperatura atual dentro do armário após a ligação

-- --Exibir o valor real da temperatura dentro do armário ou sonda durante o processo de trabalho

12. Tubo digital de tempo

-- --Exibir o último valor de tempo definido após o início

-- --Mostrar o tempo de trabalho restante durante o processo de trabalho

Função de diferença de retorno de temperatura

Durante o processo de refrigeração, quando a temperatura atinge o valor definido, o compressor para de funcionar. O compressor não será reiniciado até que tenham decorrido dois minutos e a temperatura seja maior ou igual à temperatura definida de 3 °C (5 °F).

Parâmetros técnicos

modelo	BF200/210/220	BF300/310/320	BF600/610/620
tensão, potência	110~120V~ 60Hz, 300W	110~120V~ 60Hz, 660W	110~120V~ 60Hz, 1300W
	220~240V~ 50Hz, 550W	220~240V~ 50Hz, 550W	220~240V~ 50Hz, 1350W

capacidade de arrefecimento rápido (food temperatura central) +90°Cto+3°C em 90mins	7 kg	14 kg	40 kg
capacidade de congelamento rápido (food temperatura central) +90°Cto-18°C em 240 minutos	4 quilogramas	12 kg	35 kg
agente espumante	C5H10	C5H10	C5H10
refrigerante	R290	R290	R290
cópias	3×GN1/2 (325×265mm×40~65mm)、3×GN2/3(355×325mm×40~65mm)	3~5×GN1/1 (530×325mm×40~65mm)、3~5 (600x400 Tabuleiro do forno)	10×GN1/1 (530×325mm×40~65mm)、10 (600x400 Tabuleiro do forno)
Tamanho total W×D×H mm	630×615×475	751×747×842	785×776×1564
Tamanho da cavidade W×D×H mm	330×380×235	624×410×375	645×409×1045
NW. (Quilogram a)	41	66	126

Manutenção

Esta secção é aplicável à manutenção de rotina por pessoal devidamente formado. A manutenção especial e os conteúdos relacionados com o programa devem ser realizados por profissionais autorizados.

- A fim de garantir a estabilidade de toda a máquina, a limpeza e manutenção devem ser realizadas periodicamente.
- O sistema de refrigeração (condensador) deve ser limpo por um profissional.
- O orifício de drenagem deve ser limpo regularmente para evitar ser bloqueado. Após a limpeza, certifique-se de cobrir a tampa do orifício de drenagem. O orifício de drenagem deve ser fechado durante a utilização normal.

Segurança

- É necessário desligar a energia da máquina antes de realizar qualquer limpeza e manutenção.
- Para manutenção diária, é proibido remover o dispositivo de proteção/segurança (grade e adesivo, etc.)

Limpeza de máquinas

Antes da operação de limpeza inicial, limpe o interior e os acessórios com uma pequena quantidade de água e um sabão neutro para remover o característico odor "novo".

Arrume corretamente todos os acessórios no armário.

- Use um pano de algodão húmido para limpar cuidadosamente a superfície externa da máquina, conforme descrito abaixo
- Use um detergente neutro, não use cloro ou produtos de

limpeza abrasivos para evitar a formação de resíduos de sujeira

- Não utilize utensílios que possam causar arranhões e ferrugem, use água para enxaguar e secar cuidadosamente
- Em caso de acumulação de resíduos, use água e sabão ou detergente neutro, se necessário, use um raspador de madeira ou plástico
- Enxague com um pouco de água e seque bem após a limpeza
- Não polvilhe água diretamente na máquina porque a água pode infiltrar-se nos componentes elétricos, afetando o seu funcionamento normal.
- Limpe a parte inferior da máquina e as áreas adjacentes diariamente com sabão, água e produtos de limpeza não

tóxicos sem cloro

- Se a sonda alimentar for preta, pode ser lavada com limão.

Manutenção especial (apenas realizada por profissionais)

- Limpe o condensador regularmente
- Verifique a tira de vedação da porta para garantir uma boa vedação
- Verifique se o sistema elétrico está a funcionar corretamente
- Verifique os elementos de aquecimento circundantes (usando amperes)
- Para reparar ou substituir peças, forneça o número de série da máquina

Inspeção regular

- Verifique se a ficha está corretamente ligada à tomada elétrica
- Verifique se é afetado pela fonte de calor
- Verifique se a máquina está colocada horizontalmente
- Verifique se o selo da porta está selado
- Verifique se a saída de calor está bloqueada
- Verifique se o filtro de ar do condensador tem pó. Se sim, limpe o filtro de ar imediatamente.

Código de falha e solução de problemas

Código de falha da máquina: HI, LO, E01

HI: alarme de alta temperatura da sonda de temperatura do armário, temperatura do armário alta, temperatura definida para 45°C/113°F.

Prima o botão START/STOP para iniciar o arrefecimento. Após 2 horas, verifique a temperatura dentro do armário. Se a temperatura do armário for maior ou igual à temperatura de alarme de alta temperatura de 45 °C / 113 °F, a coluna de exibição de temperatura exibe alternadamente a temperatura do gabinete e HI até que a temperatura seja menor do que a temperatura do alarme. Neste momento, verifique se a porta da máquina está fechada ou pare a máquina para verificar se a sonda de temperatura ou o compressor estão defeituosos.

LO: A sonda de temperatura do gabinete é um alarme de baixa temperatura, e a temperatura do alarme de baixa temperatura do gabinete é definida como -45 °C / -49 °F.

Pressione START/STOP para INICIAR a refrigeração e teste a temperatura dentro do armário 2 horas depois. Se a temperatura do armário for menor ou igual à temperatura de

alarme de baixa temperatura de $-45^{\circ}\text{C}/-49^{\circ}\text{F}$, a barra de exibição de temperatura exibirá alternadamente a temperatura do gabinete e LO até que a temperatura seja maior do que a temperatura do alarme. Neste momento pare a sonda de temperatura do armário e outros dispositivos para verificar se há uma falha.

Código de falha de comunicação E01 : se a placa-mãe e o painel não estiverem a comunicar normalmente, o painel exibirá E01. Neste momento desligue e reinicie a máquina ou verifique se a conexão entre a placa-mãe e o cabo do painel está conectada à direita.

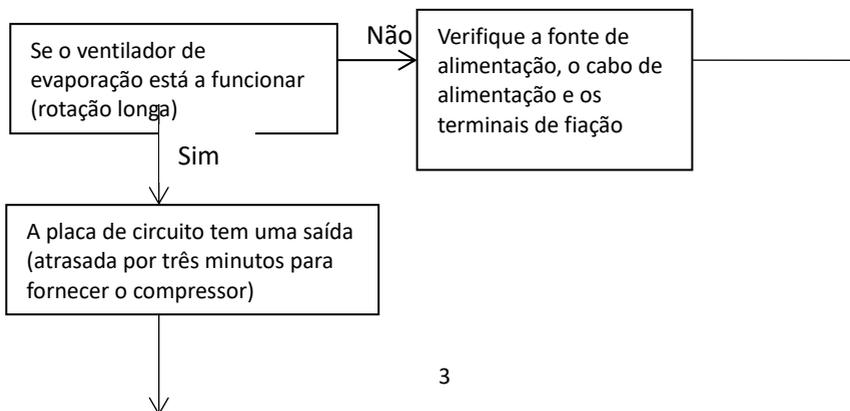
Restaurar parâmetros de valor de fábrica: No modo de preparação do trabalho, pressione as teclas "+" e "-" simultaneamente por 3 segundos, a barra de temperatura exibirá "rS" e, em seguida, desligará automaticamente.

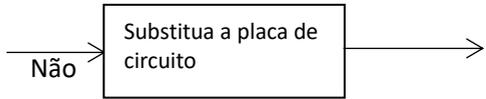
Pressione o botão liga/desliga para iniciar o aparelho, e os parâmetros da máquina serão restaurados para as configurações de fábrica. O parâmetro de valor de fábrica é: unidade de temperatura: °C; Defina o valor da temperatura: - 18°C; Tempo de configuração: 4:00.

Se não houver menção da falha, não desmonte a máquina. Entre em contato com profissionais autorizados para testes e manutenção relacionados para evitar falhas de segurança.

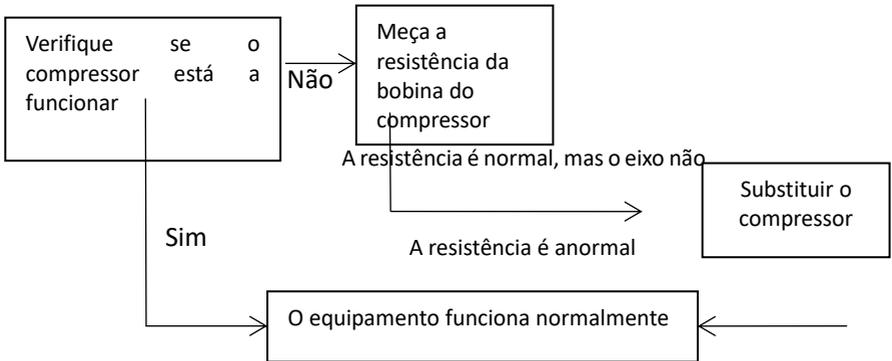
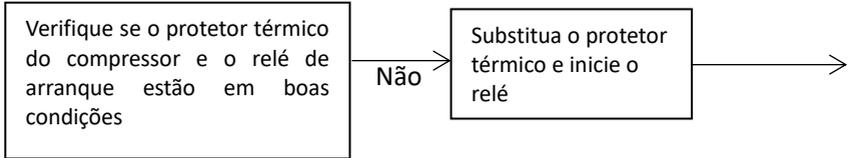
Solução de problemas

Sem fonte de alimentação, compressor não funciona

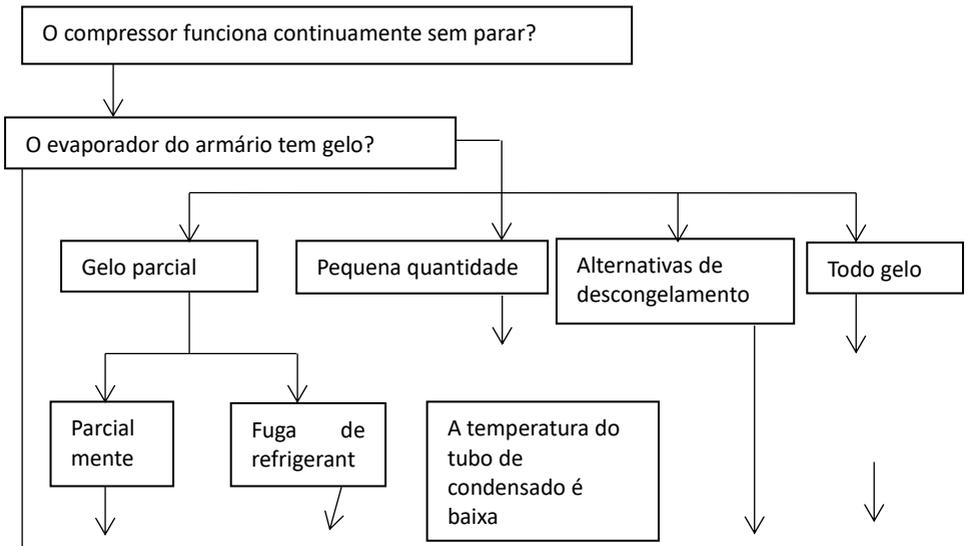


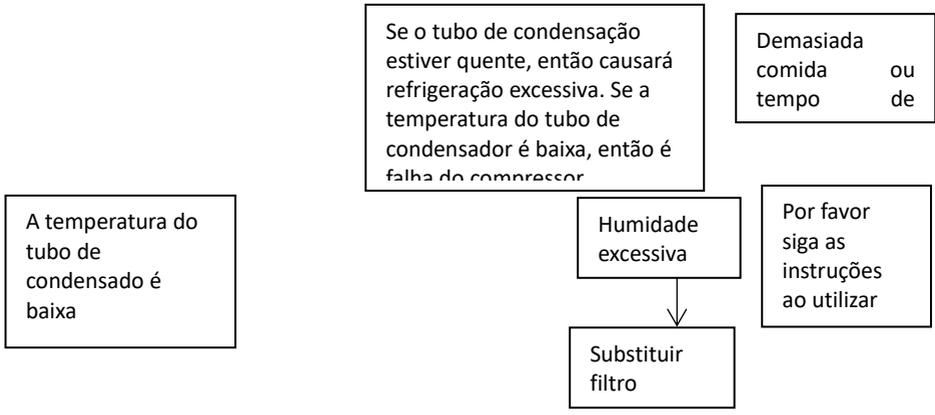


Sim



No cooling, compressor funciona



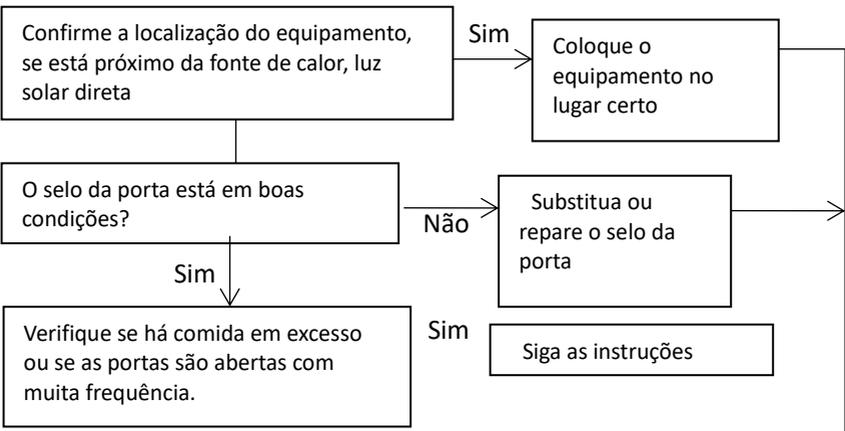


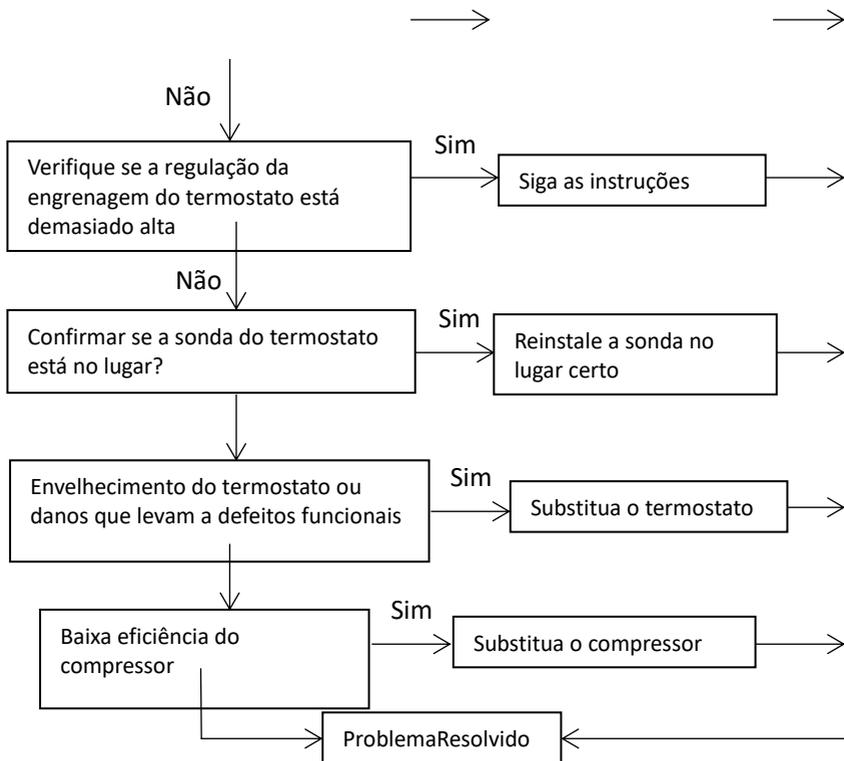
Após desligar, o equilíbrio de pressão é mais rápido e o som da água corrente desaparece rapidamente.



Fraco efeito de refrigeração

Reparação do sistema de refrigeração





Garantia e serviço

1. Durante a utilização, certifique-se de que a área de trabalho é plana, limpa e arrumada.
2. A garantia é limitada a defeitos de produção e danos causados antes do uso doméstico.

3. O custo da peça e a taxa de manutenção serão cobrados por danos causados por uso indevido ou outros problemas de qualidade que não o próprio produto.

4. Guarde o voucher de compra relevante

Cartão de reparação

Nome do cliente: Número de contato:

E-mail de contato: Endereço de contato:

Modelo do produto: Data de compra:

Revendedor:

Registos de manutenção	Data de reparação	Motivo da manutenção	Pessoal de manutenção

Agradecimento

Obrigado novamente por comprar o nosso abatedor de temperatura da série BF, espero que lhe traga uma experiência de usuário superior, e por favor, preste atenção ao lançamento de nossos novos produtos.