

BLAST CHILLER



Item: 232163
232170
232187
232194
232491
232507

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Doar pentru uz la interior.
Использовать только в помещениях.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

1. Safety regulations

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.

EN



- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

2. Special safety regulations

- This appliance is designed for quick chilling or freezing prepared dishes. Do not store any other materials in the appliance. Do not place any dangerous products, such as fuel, alcohol, paint, flammable or explosives, etc. inside or near the appliance.
- This appliance must be installed, commissioned and serviced by a qualified or trained person. And this appliance is intended to be used by trained or qualified personnel such as kitchen or bar staff.
- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- **Caution!** Risk of fire! The refrigerant used is R404a or R507 in this appliance. It is a highly flammable refrigerant.
- **WARNING:** Keep all ventilation openings in the appliance enclosure clear of obstruction. Provide sufficient ventilation in the surrounding structure when building-in.
- **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Place the appliance on a clean, stable, dry, level surface only.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Allow at least 10 cm surrounding spacing for ventilation purpose during use.
- Do not place articles on top of the appliance. Do not place objects with open sources of fire (e.g. candles) on top or beside the appliance. Do not place objects filled with water (e.g. vases) on or near the appliance.
- Never cover the appliance during use. This may cause a fire hazard.
- Do not wash the appliance with water. Washing can cause leakages and increase the risk of electric shock.
- Do not make any additional openings on the appliance. Do not install any gadgets in the appliance.
- Do not overload the shelves inside to avoid damage. Max. loading of each shelf is about 4 kg. Place the food evenly on each shelf.

3. Introduction

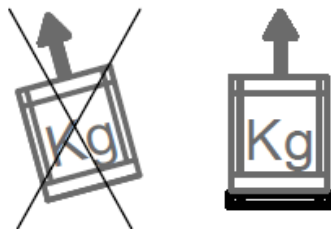
Positioning of blast chiller

Before unloading/loading and positioning the blast chiller inside the shop/kitchen, you are kindly requested to read carefully the instruction manual in the different chapters regarding the unloading/

loading, dimensions, weight, evaporating water basin, adjustable feet, electric connections and maintenance procedures of the blast chiller subjected in the present manual.

Transport

Do not superimpose blast chiller packing (allowed only if there is wooden crate packing option). We recommend you to transport the blast chiller always in the upright position (as mention on the packing). If the blast chiller with built in condensing unit was inclined during transportation we suggest you to keep the product in the suggested upright position for at least 8 hours, before switching it on. In this way, you will allow the oil to flow in all the components, lubricating them again. Afterwards you can proceed with the start.



Unloading/ Dimensions/ Weight

The unloading/loading procedures should be executed by pallet-jack or by forklift driven by skilled and authorized staff. We decline any liability for failing to comply with safety rules currently in force. Before starting the unloading, positioning and installation procedures of the blast chiller freezer

inside the shop/kitchen according to the model of the blast chiller, please read carefully the information showed in the dimensions and weights list. The manufacturer declines any responsibilities due to operations performed without adopting the above safety precautions.

Packing

At the delivery please check that the packing is intact and that during transportation no damage was occurred. Remove the external carton-box; remove the fastener that keeps still the blast chiller/freezer to its pallet, put it in the correct position and then remove the adhesive white protection of the stain-

less steel. The recovery and the recycling of the packing materials such as, plastic, iron, carton box, wood help the saving of raw material and reduce the waste. Please consult your area address book for disposal of materials and authorized garbage dump.

Condensate water draining / draining connection

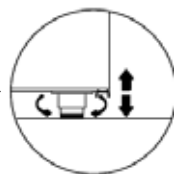
The blast chiller is available with a built in condensing unit complete with a removable condensate water basin with manual defrost (without defrost heat-

er). The basin is assembled in the lower part, under the condensing unit.

Positioning and feet regulation

Place the blast chiller in a perfect horizontal position, acting if necessary on the screw type adjustable feet. Use a spirit level to check it. The blast chiller must be placed in order to operate properly and allow the correct defrost condensate water drain-

ing. In this way you will avoid noisy vibrations of the condensing unit. Check the correct positioning of the condensate water basin and its draining.



Installation inside your shop

We suggest you to install the blast chiller/freezer inside an air-conditioned room. We kindly remind you that without this facility, malfunction may occur (for example condensation etc).



ATTENTION!

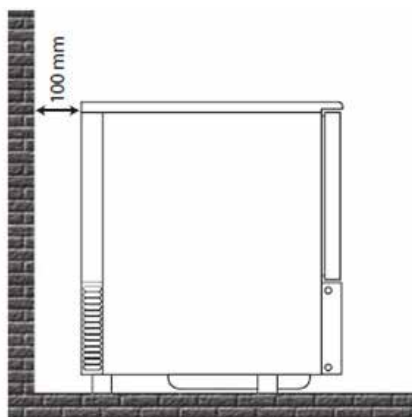
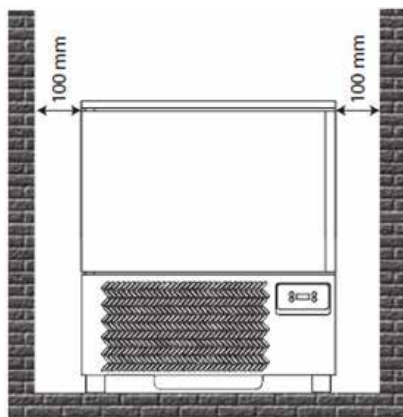
In order to allow a good functioning of the blast chiller/freezer please draw attentions to the following instructions.

- Do not place the blast chiller to a direct exposure of sunlight and to all the other means of irradiation, such as high intensity incandescent lights, cooking ovens, heating radiators.
- Do not place the blast chiller close to external exits into draught, such as doors, windows, air vent or air conditioning fans.
- Do not obstruct the blast chiller air inlet.

- Do not place any kind of material on the blast chiller. Keep clear the whole blast chiller perimeter in order to allow a proper air circulation.
- Do not place the blast chiller into an high relative humidity room (condensate water creation is possible)
- Do not place the blast chiller inside a closed cavity. Without a proper air circulation the refrigeration unit will not work efficiently.
- Do not place hot trays or pans on the top of the blast chiller.

Verify that in the installation room there is enough air turnover, even during closing and rest hours. In this way the expansion/condensing unit will work correctly.

Minimum wall distance



In order to allow a good blast chiller functioning and a correct air circulation, during the positioning you have to respect some minimum wall distance as follows:

Blast chiller with built in condensing unit

The blast chiller is provided with built in condensing unit, therefore it is necessary not to obstruct the blast chiller air inlet corresponding to the front grid for the air extraction in order to allow a proper air circulation. Keep clear the whole blast chiller perimeter. We remind you that room temperature rises or insufficient quantity of air to the unit condenser, reduce the blast chiller performances with

- Keep a minimum distance, corresponding to the door opening length, from the front unit grid view.
- Keep a minimum 10 cm distance of the blast chiller back from the wall.

possible deterioration of the products and more energy consumption. If the blast chiller with built in condensing unit was leant on the side during transportation we suggest you to keep the product in upright position for at least 8 hours, before switching it on. In this way, you will allow the oil to flow in all the components, lubricating them again. Afterwards you can proceed with the starting.



Technical data

	232163	232170	232194	232187	232491	232507
Dimensions [WxDxH mm] [with feet]	750x740x720 [750]	750x740x850 [880]	750x740x1260 [1290]	750x740x1260 [1290]	750x740x1850	750x740x2080
Net weight [kg]	50	71	90	102	120	150
Chamber dimensions [WxDxH mm]	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	610x410x1120	610x410x1360
Capacity [No. of tray]	3x GN 1/1 or 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 or 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 or 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 or 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 or 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 or 3x 600x400 mm
Space between trays [mm]	70	70	105	70	70	70
Blast chilling performance [+3°C]	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg	45 kg	50 kg
Blast freezing performance [+18°C]	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg	35 kg	40 kg
Gas [Type]	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R507	R507
Test details [°C / RH]	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Absorbed power [W]	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Power supply [V-P-Hz]	230-I-50	230-I-50	230-I-50	230-I-50	400-3-50	400-3-50

The manufacturer and dealer is not liable for any inaccuracies due to printing errors or transcription, in this manual. In line with our policy of continuous improvement products, we reserve the right to

make modification of the product, packaging and specifications contained in the Documentation without prior notice.

4. Electrical connection and earthing

Electrical power supply



The installation and the electrical connections must be carried out in conformity with the electrical rules in force. These operations must be carried out by qualified staff. The company declines any responsibilities originated from the no observance of the above rules in force.

See the blast chiller electric diagrams at the end of this manual.

Before plugging in the blast chiller, it is necessary to proceed with its complete and careful cleaning, using warm water with no aggressive detergents and drying with a soft cloth all the humid parts (read with attention the chapter regarding the blast chiller cleaning).

In order to carry out a correct plug in you must proceed as follow:

- Prearrange a thermal magnetic circuit breaker switch and be sure that the frequency/tension of the line corresponds to that shown on the blast chiller serial number label (see the label placing).
- Verify the supply tension at the socket, it must be between +/- 10% when you start the compressor.

EN

Starting the blast chiller



ATTENTION!

The first start up must be carried out by qualified staff.

Before switching on the blast chiller, be sure that:

- Your hands must be dry
- The surface of the blast chiller must be dry
- The floor and the electrical socket must be dry

Furthermore, be sure that:

- The build in condensing unit blast chiller must be carried only in upright position. If it had leaned, we recommend to wait at least 8 hours before proceeding with the start so that the oil will flow in all the components, lubricating them again.

For the temperature setting make reference to the

- We recommend you to install a bipolar-switch (or 4 square pole switch) with contact opening of at least 3 mm, at the head of the socket. This switch is obligatory if the loading is over 1000 W or when the blast chiller is connected directly without the use of the plug. The mag thermic switch has to be placed nearby the blast chiller in order to be well seen by the technician in case of maintenance.

It is necessary that the power supply cable section is adequate to the unit power consumption.



The earthing of the appliance is compulsory in conformity with the law. Therefore it is necessary to connect it to an efficient earthing system. If the power supply cable was, it must be substituted by the technical qualified staff. It is strongly recommended to avoid the use of electrical appliance inside the blast chiller compartment.

- If the compressor is damaged, it must be replaced exclusively by qualified staff, in order to prevent any risks. In case of breakdown we suggest to unplug the appliance and to use a high sensitivity mag thermic anti-electrical shock switch.

corresponding chart about product categories/ usage temperature, in addition For the working parameters regulation refer to the user instructions of the control panel enclosed to this current manual.

Once the blast chiller is connected with the power cable (see the previous paragraph), proceed powering it with the switch closing.

For the built in unit, before plugging it in, verify that the selector is open in 0, OFF or green position. Insert the socket and then turn off the switch. Before placing inside the food to be chilled or frozen, it is necessary to clean the chamber of the appliance (see chapter about cleaning) and afterwards it will



be required to chill in advance the chamber before starting the positive or negative processes.

For regulating the functioning parameters consult the instructions for the instrument panel enclosed to the current manual.

5. Cleaning

All the procedures must be carried out with the stationary unit removing the tension from both the re-

frigerated item and the condensing unit.

Cleaning of the blast chiller

The maintenance of the blast chiller must include at least one daily cleaning of the loading zone, in order to prevent the development and the accumulation of bacteria.

Before cleaning the blast chiller room, carrying out the defrosting keeping the door open and removing the lid of the drainage pipe.



ATTENTION!

It is essential to keep daily clean the blast chiller in order to prevent the development and the accumulation of bacteria. Before cleaning the chamber of the blast chiller, you must execute a defrosting process, by removing the lid of the drainage basin.

- Do not flush directly the inner parts of the blast

Cleaning the probe

The maintenance of the blast chiller must include at least one daily cleaning of the temperature core probe.

It is essential to keep daily clean the blast chiller room probe. All the procedures must be carried out with the stationary unit removing the tension from both the refrigerated item and the condensing unit. We recommend to rinse carefully the probe with clean water and with hygienized solution. Refer to

chiller because the electrical parts could get damaged.

- Do not use any hard metal tools to remove the ice.
- For the cleaning use only warm water (not hot) with no-aggressive detergents, taking care of drying the wet parts with a soft cloth.
- Avoid to use products that contain chlorine or diluted solutions, caustic soda, abrasive detergents, muriatic acid, vinegar, bleach or other products that might scratch or grind.
- We recommend to clean the device at least once a month, when it used for deep-frozen products.



Attention, during the cleaning operations it is recommended to use work gloves.

EN



the same methods and detergents for cleaning named in the previous paragraph.

6. Recommendations and warnings

We recommend to make a daily cleaning of the external part of the blast chiller, including the internal

side of the door near the gaskets.



Manual defrosting

The blast chiller has manual defrosting and can be made with open door or closed door (in this case the time of defrosting will be longer).



ATTENTION!

When the blast chiller has finished the process, it is necessary to remove the lid of the water drainage

Maximum shelf load and storage



ATTENTION!

The blast chiller is suitable to drop the temperature of already cooked food (see the chart with the temperatures according to the products which must be dropped).

Do not introduce into the blast chiller products which are just taken out of the oven. Wait few minutes before placing the products inside the room and then start the cycle. We remind you that the blasting time to reach the requested temperature, depends on different factors such as:

pipe in order to allow the water draining into the basin. The drainage pipe is useful also for the draining of other liquids from the product.
At the end of the process, check the level of the water and, if it necessary, empty the basin.

- The shape, the type, the thickness and the material in which the food to be chilled is contained.
- The usage of lids above the containers.
- The physical features of the product, density, water and fat contents.
- The temperature condition of the food to be chilled.

The setting of the time for the positive chilling and negative blasting must be set according to the type and the weight of the food to be treated.

Modalities selection of the process time

The modalities selection of the blast chiller are:

- Time cycle, when the process time is specified. When the time cycle phase finishes, the conservation modality automatically starts.

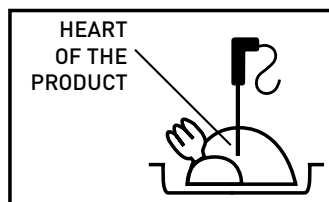
- With core probe, it is sufficient to set the temperature of the product to be chilled or frozen; the probe records the temperature and after the acoustic signal the device will pass into the conservation modality (see position of core probe).

Type of process	Type of cycle	Type of product	Loadable product	Thicness	Cycle at the product code
Postive	Full speed	for dense food or thick size	4 kg each tray maximum	50 mm	+3°C MAX 90 min
Negative	Full Speed	for dense food or thick size	3 kg	40 min	until -18°C (240min)
-	Reduced speed	delicate products, vegeteables, crème, sponge dessert, small size products	-	-	-

Measuring the temperature at the product core

When the thickness of the products allows it, always use the core probe to know exactly the reached temperature at the product core, and do not interrupt the cycle before the temperature of +3°C and -18°C is reached. For a correct function of the blast chiller, it is necessary that the products contained inside are well placed in the middle, in order to allow a good circulation of the air in the blast chiller. Do not obstruct the blast chiller/freezer air inlets inside the device

For a correct function of the Blast Chiller, it is necessary that the products contained inside are well placed in the middle, in order to allow a good circulation of the air in the Blast Chiller.



ATTENTION!

Children must be kept away from the Blast Chiller.

Conservation of the food cooked and blast frozen

The food cooked and blast frozen can be preserved in the fridge keeping the organoleptic qualities up to 5 days from the date of treatment.

It is important to respect the cold chain, keeping

during the conservation a steady temperature between 0°C and 4°C, according to the food.

Using the technique of vacuum packing, the time of conservation can be raised until about 15 days.

Conservation of the food cooked and deep frozen

The food cooked and deep frozen can be preserved in the fridge keeping the organoleptic qualities up to several months from the date of treatment. It is important to respect the cold chain, maintaining during the conservation a steady temperature from 0° to 4°C, according to the kind of the food. Using the vacuum technique, the conservation time can be raised until about 15 days.

The food which is subject to negative cycle can be safely preserved for a period of time from 3 to 18 months, according to the food treated.

- It is important to respect the conservation temperature equal or below -20°C.



ATTENTION!

- Avoid leaving at room temperature the food cooked and to be blast frozen.
- Avoid humidity loss, at risk of the food fragrance.

The blast frozen food must be protected by a protective film (better if vacuum packed) and provided with adhesive label on which must be indicated:

- The content
- The day of preparation
- The assigned expired date



ATTENTION!

Once the food is defrosted, it cannot be frozen again.

Blast chiller starting up procedures

Blasting cycle with core probe

1. Push the green button.
2. Push the button "SET"  to select the temperature +3°C or -18°C.
3. Afterwards, push the button "START/STOP"  to start the cycle.
4. At the end of the cycle (when the buzzer starts to ring), the machine passes automatically into the conservation phase.
5. To stop the cycle, press "START/STOP" .



Blasting cycle at time

1. Push the green button.

2. Push the button "SET"  to select the temperature +3°C or -18°C.

3. Afterwards, push the button "UP" , "DW"  to set the requested time for the blasting cycle.
4. Push the button "START"  to start the cycle.

5. At the end of the cycle (when the buzzer starts to ring), the machine passes automatically into the conservation phase.

6. To stop the cycle, press "START/STOP" .

Conservation time (in months) for blast chilled-shock frozen food

In the chart below there are the preservation times of some deep-frozen food.

Food	Freezing -18°C	Freezing -25°C	Freezing -30°C
Dairy products			
Cheese	4	6	6
Butter	8	12	15
Poultry and meat			
Beef	9	12	18
Veal	6	12	18
Lamb	6	12	18
Pork	4	12	15
Poultry	5-9	12	18
Rabbit,goose	4-6	-	-
Duck, turkey	4-6	-	-
Game	6-10	12	12
Fish			
Lean	6-8	12	15
Fat (eat, mackerel, salmon, herring)	3-4	7-8	8-9
Shellfish with pincers	3-4	12	17
Shellfish	2-3	10	12
Veagetales and fruits			
Vegetables	12	18	24
Fruits	12	18	24
Pastry			
Cakes	2-4	8	12
Pre-cooked food			
Pre-cooked food	2-4	6	6

Remark: Above table is just for reference only. In determining the storage period, always suggesting the local sanitary-epidemiological regulations and HACCP.

7. Blast-chilling/shock freezing time

Food	Pan	Maximum loading capacity	Product thickness	Blast-freezing time	Cycle used
First course					
White sauce	GN1/1 (H)60	6 L	4 cm	70 minutes	POSTIVE
Meat Stock	GN1/1 (H)110	7 L	6-7 cm	90 minutes	POSTIVE
Cannelloni	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	40 minutes	POSTIVE
Veagatble soup	GN1/1 (H)100	5 L	5 cm	90 minutes	POSTIVE
Fresh pasta	GN1/1 (H)40	1 Kg	5 cm	30 minutes	NEAGTIVE
Meat and tomato sauce	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSTIVE
Bean soup	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSTIVE
Fish soup	GN1/1 (H)60	4 Kg	5 cm	90 minutes	POSTIVE
Poultry and meat					
Roast	GN1/1 (H)60	7 Kg	10 cm	90 minutes	POSTIVE
braised beef	GN1/1 (H)60	7 Kg	15 cm	90 minutes	POSTIVE
Boiled beef	GN1/1 (H)60	6 Kg	12-18 cm	90 minutes	POSTIVE
Chicken breast	GN1/1 (H)40	7 Kg	4-5 cm	30 minutes	POSTIVE
Roast beef	GN1/1 (H)40	4 Kg	10-15 cm	80 minutes	POSTIVE
Fish					
Grouper	GN1/1 (H)40	3 Kg	5-10 cm	90 minutes	POSTIVE
Sea cicada	GN1/1 (H)40	2 Kg	3 cm	25 minutes	POSTIVE
Vacuum-packed moules	GN1/1 (H)60	2 Kg	max. 3-4 cm	20 minutes	POSTIVE
Fish salad	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	30 minutes	NEAGTIVE
Boiled polyp	GN1/1 (H)60	5 Kg	-	60 minutes	POSTIVE
Humid cuttle fish	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSTIVE
Veagtables and fruits					
Carrot	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSTIVE
Mushroom	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSTIVE
Courgettes	GN1/1 (H)60	3 Kg	4-5 cm	90 minutes	POSTIVE
Pastry					
Vanila and chocolate pudding	GN1/1 (H)60	6 L	4-5 cm	90 minutes	POSTIVE
English cream	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSTIVE
Custard cream	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSTIVE
Creamy sugary pudding	GN1/1 (H)40	3 L	6 cm	60 minutes	POSTIVE
Semifreddo	GN1/1 (H)40	3 Kg	4-6 cm	50 minutes	POSTIVE
Tiramisù	GN1/1 (H)60	5 Kg	4-5 cm	45 minutes	POSTIVE

THE MANUFACTURE HAS THE RIGHT TO MAKE TECNICAL CHANGES WITHOUT WARNING.

8. Control panel

Description

The control panels manages the basic functions of the device:

- Positive blast-freezing or cooling
- Negative blast-freezing or deep-freezing
- Hearth probe or time blast-freezing
- Conservation

- Manual defrosting without heater or hot gas

Thanks to some parameters is possible to erase some functions or change others.

The final user (the cook) can select the type of cycle and the chilling time when the core probe is not selected.



Interface

+ Time regulation
Room temperature
controls

- Time regulation
Signal switching off
(Buzzer)
Defrosting

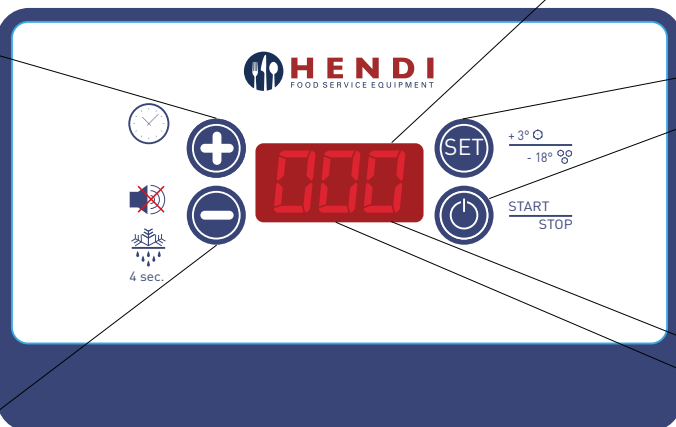
LED deep-freezing
functions

Time from the cycle
starting Function and
time selector

Start/Stop/Freezing

Function light

Display

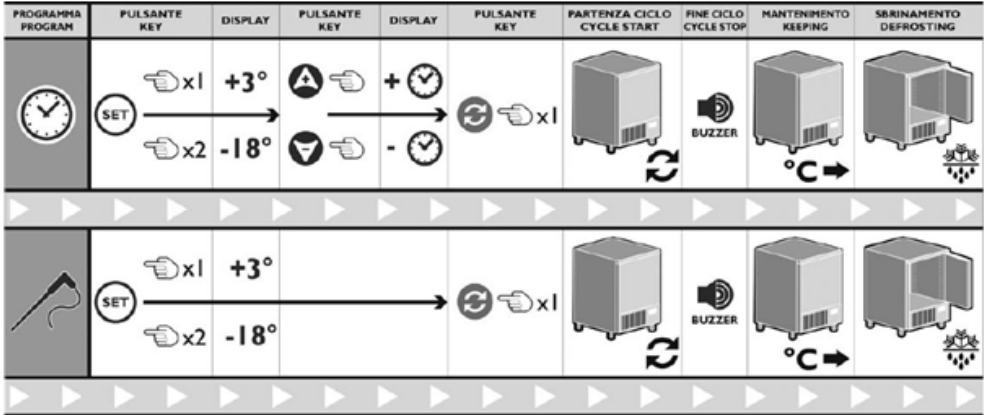


There is a 5 seconds lamp-test when the control stats, after that it places in Operative position.

Keys

The front panel stops in stand by functions if the button "SET" is pressing for 4seconds when the blasting cycles have been stopped.

Time and core probe program setting



Stop - Display

When the time cycle is selected the display shows the time (in hours and minutes) or the records of the core probe if the probe cycle is selected.

Stop - Keys

- Set (SET) Up (Up Arrow) Down (Down Arrow) keys permit to enter the cycle setting.
- Set (SET) to go automatically to the negative and positive probe cycle process.
- Press Set (SET) key for 4 sec the control panel is in stand-by.

Start - Display

The display shows the remaining time (in hours and minutes), when the time cycle is selected or the records of the core probe if the probe cycle is selected.

Start - Keys

- Pressing the "SET" (SET) key the display shows the time passed from the starting of the cycle or the time of the time cycle, in order to reach the cycle temperature, if it is in conservation modality.

The upper point of the second display shows the selection in case of negative process.

- Press Up (Up Arrow) or Down (Down Arrow) to set automatically time cycle if previously was selected the core probe cycle, otherwise set +/- for the time cycle.
- If the buzzer is on, pressing Down (Down Arrow) to turn it off.
- Press Start/Stop (Start/Stop) to start the cycle.

If the presence of door is on (PI=I) and the contact is not well closed, on the display appears "dr" which shows that the door is open.

- Pressing Up (Up Arrow), the temperature recorded by the room probe is shown. This data lasts 5 seconds.
- If the buzzer is on, pressing Down (Down Arrow) to turn it off.
- Press Start/Stop (Start/Stop) to start the cycle.





ATTENTION!

At the end of the positive process phase, the conservation program is set automatically at the temperature of 0 to +3°C.

At the end of the negative process phase, the con-

servation program is set automatically at the temperature of -22 to -25°C.

In order to respect the chilling and freezing time provided by law, while a cycle is in progress, it is strongly advised against opening the door of the device.

Alarms

The existing alarms are those related to the probes. They are shown only when it is required the view of the relative probe. "Er" Generic or internal error of the probes.

"Er" generic error or inside the probe

"Er1" room probe error

"Er2" core probe error

If one program is in progress and an error is generated, the cycle passes to time process even if the error continues to be on.

Regulations

Compressor

The compressor can be active only in START function when the room probe has no error.

If the presence of door is on (PI=I), the door must be closed to permit the starting of the compressor only if P6=0. With P6=0 the compressor is active even if the door is open and with arrested fan. The compressor starts according to the SET POINT on, corresponding to the selected cycle and according to the differential of temperature set (Parameter P8).

The protection time for the compressor are:

- P9: minimum delay that must exist between the switching off and the next starting up of the compressor. This parameter is used also like reset of the card.
- P10: minimum delay that must exist between 2 consecutive starting ups of the compressor.

Manual defrosting

The defrosting is carried out with open door, without the use of neither the heater nor the hot gas.

Parameters

Pressing contemporarily  Up and Down  to enter the parameter setting for at least 4 sec.

At this point on the display appears the number itself of the parameter (P0). Pressing the SET  key, it is possible to see the value of the parameter itself and modify it.

The keys  Up and Down , when the parameter setting is on, allow to pass to the next/former parameter; when the value of the parameter is on, they modify it.

Description	Min	Max	Def.	Unit
0 Permit to enter into the conservation function: the buzzer rings for 60 sec.	0	1	1	-
1 Door present 0=door absent; 1=door present	0	1	1	-
2 Fan during he process 0=together with the compressor; 1=always on	0	1	1	-
3 Permit to enter the core probe function	0	1	1	-
4 Permit to enter the negative process	0	1	1	-
5 Permit to enter the defrosting	0	1	0	-
6 Stopping functions when the door is open 0=compressor+fans; 1=fans	0	1	1	-
7 Configuration RL2=defrosting; 1=fan+defrosting	0	1	1	-
8 Hysteresis of regulation	0	20	3	°C
9 Protection of the compressor Off/On (also valid as reset)	0	99	2	min
10 Protection of the compressor Off/On	0	99	3	min
11 Defrosting duration	0	99	10	min
12 Dripping duration	0	99	3	min
13 Core probe for the positive process	-50	99	3	°C
14 Core probe for the negative process	-50	99	-18	°C
15 Room probe for the postive process	-50	99	-2	°C
16 Room probe for the negative process	-50	99	-40	°C
17 Room probe for the postive conservation process	-50	99	0	°C
18 Room probe for the negative conservation process	-50	99	-25	°C
19 Postive time process duration	0	599	90	min
20 Negative time process duration	0	599	270	min
21 Set condenser temperature for second fan	60	-50	99	°C
22 Enable controller for secondary fan	1	0	1	-

EN

9. Maintenance – disposal of materials

All maintenance operations and reparations of the appliance must be carried out with stationary unit, removing the tension from both the refrigerated item and the condensing unit. All the operations must be carried out by qualified and specialized staff.



ATTENTION!

All cleaning ordinary and extraordinary operation are described in chapter “CLEANING”.

Periodical checks

At regular intervals (at least once a year), it is important to make a complete system check by qualified staff only. Please check that:

- the water drainage system works properly.
- there are no refrigerating gas leaks and the complete refrigerating system works properly.

- the maintenance state of the electrical system is completely safe.
- the door gaskets and the door itself close properly.
- the condenser of refrigerating unit is clean.



Substitution of the fan motor

If the device is provided with a fan motor and it is necessary to remove it, it is important to taking off the tension, verify the label with technical data of

the fan motor and substitute it with one of identical power, voltage and frequency.

Substitution of the compressor / refrigerated gas

In case of compressor damaging and/or replacing, save its refrigerating gas and oil and avoid disper-

sing it in the environment.

Requesting spare parts

When requesting spare parts, please say clearly:

- Model of the item
- Serial number of the item

- Quantity of the spare part
- Possibly, enclose also a picture of the part to be ordered.

10. Maintenance – disposal of materials

Message	Breakdown malfunction	Error	Solutions
ER	Ensure that all the cables are included in the terminal	Generic error or/ internal error of the probe	If the cable is tore off. insere it again and screw it up
ER1	Ensure that all the cables are included in the terminal	Error of the room probe	If the cable is tore off. insere it again and screw it up
ER2	Ensure that all the cables are included in the terminal	Error of the room probe	If the cable is tore off. insere it again and screw it up
Blasting time too long		Check if the evaporator is blocked with ice	Leave the door open for at least 15 min to melt the ice
		Check if the product is loaded correctly and does not exceed	Lighten the load of trays and grills
		Check if the internatl fan is spinning	Contact rhe assisatnce
		Ensure that the laboratory temperature is not too high and with high percentage of humidity	Contact rhe assisatnce
Failed conservation of the food at he end of the blasting cycle			Contact rhe assisatnce
ER2	Ensure that all the cables are included in the terminal	Error of the room probe	If the cable is tore off. insere it again and screw it up
DR	The door is open	The door is open	Check that the door is properly closed

11. Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

12. Discarding & Environment

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural re-

sources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes HENDI. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

1. Sicherheitsregeln

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigt ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- **Gefahr eines Stromschlags!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.
- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- **Warnung!** Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.

DE



- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.
- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

DE

2. Besondere Sicherheitsbestimmungen

- Dieses Gerät wurde für das schnelle Kühlen oder Gefrieren von Fertigspeisen konzipiert. Lagern Sie keine anderen Gegenstände im Gerät. Platzieren Sie keine gefährlichen Produkte, wie z. B. Kraftstoff, Alkohol, Farbe, brennbare oder explosive Stoffe usw., in oder in die Nähe des Geräts.
- Dieses Gerät muss von einer qualifizierten oder geschulten Person installiert, in Betrieb genommen und gewartet werden. Darüber hinaus ist dieses Gerät für die Verwendung durch geschultes oder qualifiziertes Personal, wie z. B. Küchen- oder Barpersonal, bestimmt.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder sonstige Maßnahmen, um den Auftauprozess zu beschleunigen, sollten diese nicht vom Hersteller empfohlen worden sein.
- **WARNUNG:** Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Für dieses Gerät wird das Kältemittel R404a oder R507 verwendet. Es handelt sich hierbei um ein leicht entzündliches Kältemittel.



- **WARNUNG:** Halten Sie alle Belüftungsöffnungen an der Außenseite des Geräts frei zugänglich. Achten Sie bei einer Unterbringung in einem Schrank auf eine ausreichende Belüftung der umgebenden Struktur.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine Elektrogeräte in den Lebensmittelablagefächern des Geräts, es sei denn, sie gehören zu einem vom Hersteller empfohlenen Typ.
- Platzieren Sie das Gerät nur auf einen sauberen, stabilen, trockenen, ebenen Untergrund.
- Positionieren Sie das Gerät entfernt von heißen Oberflächen und offenen Flammen. Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Sorgen Sie dafür, dass während des Gebrauchs mindestens 10 cm Abstand zur Belüftung eingehalten wird.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände mit offenem Feuer (z. B. Kerzen) auf oder neben das Gerät. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände (z. B. Vasen) auf oder neben das Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals ab. Dies kann einen Brand verursachen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab. Ein Reinigen mit Wasser kann zu Undichtigkeiten führen und das Risiko eines elektrischen Schlags erhöhen.
- Machen Sie keine weiteren Lüftungsöffnungen am Gerät. Installieren Sie kein nicht benötigtes Zubehör am Gerät.
- Überlasten Sie die Fachböden im Inneren nicht, um Schäden zu vermeiden. Die maximale Belastung jedes Fachs beträgt ca. 4 kg. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf alle Fachböden.

3. Einführung

Positionieren des Schockkühlers

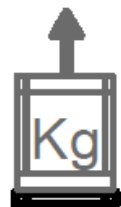
Vor dem Entladen/Beladen und dem Positionieren des Schockkühlers in der Werkstatt/Küche bitten wir Sie, die Bedienungsanleitung hinsichtlich der verschiedenen Kapitel bezüglich Entladen/Beladen, Abmessungen, Gewicht, Verdampfungs-

wasserbehälter, Anpassung der Füße, elektrische Anschlüsse und Wartungsverfahren des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Schockkühlers sorgfältig zu lesen.

Transport

Platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf der Verpackung des Schockkühlers (nur zulässig, wenn ein Verpacken in Holzkisten möglich ist). Wir empfehlen Ihnen, den Schockkühler immer in aufrechter Position zu transportieren (wie auf der Verpackung angegeben). Wenn der Schockkühler mit eingebauter Kondensationseinheit während des Transports geneigt wurde, empfehlen wir Ihnen, das Produkt vor dem Einschalten mindestens 8 Stunden lang in der empfohlenen aufrechten Position zu belassen. Auf diese Weise kann das Öl in alle

Komponenten zurückfließen und diese erneut mit Schmierung versorgen. Im Anschluss dazu können Sie mit der Inbetriebnahme fortfahren.



Entladen/ Abmessungen/ Gewicht

Die Entlade-/Beladevorgänge müssen durch eine Palettenhubvorrichtung oder durch einen Gabelstapler durchgeführt werden, der von qualifiziertem und autorisiertem Personal betrieben wird. Wir lehnen jede Haftung bei einer Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften ab. Bevor Sie mit dem Entladen, der Positionierung und der Installation des Schockkühlgefrierschranks im Lo-

kal/Küche in Abhängigkeit vom Modell des Schockkühlers beginnen, lesen Sie bitte sorgfältig die Informationen in der Maß- und Gewichtsliste durch. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die sich aus einem Betrieb ergeben, der ohne die Einhaltung der oben genannten Sicherheitsvorkehrungen vorgenommen wird.

Verpackung

Bitte prüfen Sie zum Zeitpunkt der Anlieferung, ob die Verpackung intakt ist und ob während des Transports keine Schäden entstanden sind. Entfernen Sie die äußere Kartontage; entfernen Sie die Befestigungsvorrichtung, die den Schockkühlgefrierschrank auf dessen Palette hält, verbringen Sie ihn in die richtige Position und entfernen Sie anschließend die weiße geklebte Schutzvorrich-

tung für die Edelstahlfronten. Eine Rückgewinnung und sowie das Recycling der Verpackungsmaterialien, wie z. B. Kunststoff, Eisen, Karton, Holz, helfen bei der Schonung von Rohstoffen und reduzieren den Abfall. Bitte sehen Sie in Ihrem regionalen Adressbuch nach, wo eine Entsorgung von Materialien möglich ist und wo sich autorisierte Mülldeponien befinden.

Kondenswasserabfluss / Entleerungsanschluss

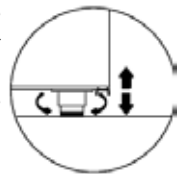
Der Schockkühler ist mit einer eingebauten Kondensationseinheit sowie mit einem abnehmbaren Kondensatwasserbehälter mit manueller Abtau-

ung (ohne Abtauheizung) erhältlich. Der Behälter befindet sich im unteren Bereich unter der Kondensationseinheit montiert.

Positionierung und Fußhöhenanpassung

Stellen Sie den Schockkühler in einer perfekten horizontalen Position auf und drehen Sie bei Bedarf an den schraubenbaren Stellfüßen. Verwenden Sie eine Wasserwaage, um dies zu überprüfen. Der Schockkühler muss so aufgestellt werden, dass er ordnungsgemäß funktioniert und das gesamte Kondensat aus dem Abtauvorgang ablaufen kann.

Auf diese Weise vermeiden Sie störende Vibrationen die von der Kondensationseinheit herrühren. Überprüfen Sie die korrekte Positionierung des Kondensatbehälters und dessen Ablauf.



Installation in Ihrem Laden

Wir empfehlen Ihnen, den Schockkühlgefrierschrank in einem klimatisierten Raum zu installieren. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, dass es ohne eine solche Einrichtung zu Fehlfunktionen kommen kann (z. B. Kondensation usw.).



ACHTUNG!

Um eine einwandfreie Funktion des Schockkühlgefrierschranks zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise.

- Setzen Sie den Schockkühler keiner direkten Sonneneinstrahlung aus, aber sorgen Sie auch für einen Schutz gegen alle weiteren Formen von Strahlung, wie z. B. hochintensive Glühlampen, Kochherde und Heizstrahler.

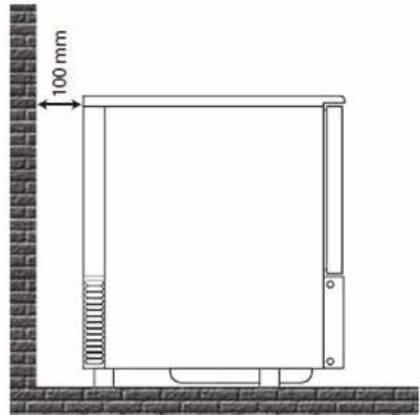
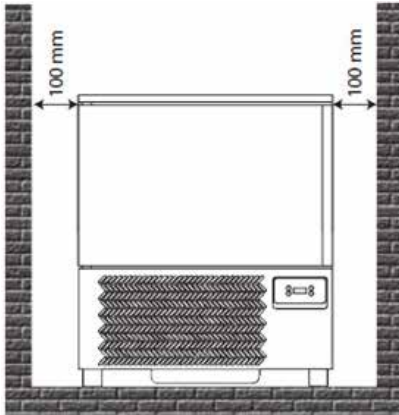
- Stellen Sie den Schockkühler nicht in der Nähe von externen Ausgängen auf, wie z. B. Türen, Fenstern, Lüftungsschlitzen oder Klimagebläsen.
- Sorgen Sie für einen ungehinderten Lufteinlass am Schockkühler.
- Legen Sie keinerlei Gegenstände auf den Schockkühler. Halten Sie den gesamten Bereich um den Schockkühler frei von Gegenständen, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Stellen Sie den Schockkühler nicht in einen Raum mit hoher relativer Luftfeuchtigkeit (Kondensatwasserbildung ist möglich).



- Stellen Sie den Schockkühler nicht in einen geschlossenen Hohlraum. Ohne eine ordnungsgemäße Luftumwälzung kann das Kühlaggregat dort nicht effizient arbeiten.
- Stellen Sie keine heißen Fachböden oder Pfannen auf die Oberseite des Schockkühlers.

Vergewissern Sie sich, dass im Aufstellungsraum genügend Luftzirkulation vorherrscht, auch während der Schließ- und Ruhezeiten. Auf diese Weise funktioniert die Expansions-/Kondensationseinheit einwandfrei.

Mindestwandabstand



DE

Um eine gute Funktion des Schockkühlers und eine korrekte Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen Sie bei der Positionierung die folgenden Mindestwandabstände einhalten:

- Halten Sie einen Mindestabstand, welche der Länge der Türöffnung zur Gitteransicht der Fronteinheit hin entspricht.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zwischen dem Schockkühler und der Wand ein.

Schockkühler mit eingebauter Kondensationseinheit

Der Schockkühler ist mit einer eingebauten Kondensationseinheit ausgestattet, daher ist es notwendig, den am Frontgitter vorhandenen Lufteinlass des Schockkühlers für die Luftabsaugung nicht zu blockieren, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu ermöglichen. Halten Sie die gesamte Umgebung um den Schockkühler frei von Gegenständen. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass ein Ansteigen der Raumtemperatur oder eine zu geringe Luftmenge zum Kondensationseinheit dazu führt, die Leistung des Schockkühlers zu re-

duzieren und eine Qualitätsminderung der Produkte verbunden mit einem erhöhten Energieverbrauch verursachen kann. Wenn der Schockkühler mit eingebauter Kondensationseinheit während des Transports seitlich geneigt wurde, empfehlen wir Ihnen, das Produkt vor dem Einschalten mindestens 8 Stunden lang in der aufrechten Position zu belassen. Auf diese Weise kann das Öl in alle Komponenten zurückfließen und diese erneut mit Schmierung versorgen. Im Anschluss dazu können Sie mit der Inbetriebnahme fortfahren.

Technische Daten

	232163	232170	232194	232187	232491	232507
Abmessungen [BxTxH mm] (inkl. Füße)	750x740x720 (750)	750x740x850 (880)	750x740x1260 (1290)	750x740x1260 (1290)	750x740x1850	750x740x2080
Nettogewicht [kg]	50	71	90	102	120	150
Kammerab- messungen [BxTxH mm]	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	610x410x1120	610x410x1360
Kapazität [Anzahl der Fachböden]	3x GN 1/1 oder 3x600x400 mm	3x GN 1/1 oder 3x600x400 mm	3x GN 1/1 oder 3x600x400 mm	3x GN 1/1 oder 3x600x400 mm	3x GN 1/1 oder 3x600x400 mm	3x GN 1/1 oder 3x600x400 mm
Zwischen- raum zwischen den Fachböden [mm]	70	70	105	70	70	70
Leistungsfä- higkeit des Schockküh- lens [+3°C]	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg	45 kg	50 kg
Leistungsfä- higkeit des Schockge- frierens [+18°C]	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg	35 kg	40 kg
Gas [Type]	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R507	R507
Einzelheiten über den Test [°C / RH]	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Leistungs- aufnahme [W]	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Netzteil [V-P-Hz]	230-I-50	230-I-50	230-I-50	230-I-50	400-3-50	400-3-50

Hersteller und Händler haften nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Druck- oder Übersetzungsfehlern in diesem Handbuch. Im Einklang mit unserer Richtlinie für eine kontinuierliche Verbesserung

der Produkte behalten wir uns das Recht vor, Änderungen an den in der Dokumentation enthaltenen Produkten, Verpackungen und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.



4. Elektrischer Anschluss und Erdung

Elektrischer Anschluss



Die Installation und die elektrischen Anschlüsse müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften für einen Elektroanschluss durchgeführt werden. Diese Arbeiten müssen von einem dafür qualifizierten Personal vorgenommen werden. Das Unternehmen lehnt jegliche Verantwortung ab, die sich aus der Nichteinhaltung der oben geltenden Vorschriften ergibt.

Siehe Schaltpläne für den Schockkühler am Ende dieses Handbuchs.

Vor Anschluss des Schockkühlers müssen sie eine vollständige und sorgfältige Reinigung mit warmem Wasser vornehmen, ohne aggressive Reinigungsmittel zu verwenden und anschließend mit einem weichen Tuch alle feuchten Teile trocknen (lesen Sie das Kapitel über Reinigungsmaßnahmen für den Schockkühler aufmerksam durch).

DE

Um einen korrekten Anschluss vornehmen zu können, müssen Sie wie folgt vorgehen:

- Bereiten Sie einen thermisch-magnetischen Trennschalter vor und stellen Sie sicher, dass die Frequenz/Spannungskapazität der Trennschalterleitung derjenigen entspricht, die auf dem Etikett mit der Seriennummer des Schockkühlers angegeben ist (siehe Platzierung des Etiketts).
- Überprüfen Sie die Versorgungsspannung an der Steckdose, sie muss zwischen +/- 10% der ortsüblichen Versorgungsspannung liegen, wann immer Sie den Kompressor starten.

Inbetriebnahme des Schockkühlers



ACHTUNG!

Die Erstinbetriebnahme muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Bevor Sie den Schockkühler einschalten, vergewissern Sie sich, dass:

- Ihre Hände trocken sind
- Die Oberfläche des Schockkühlers trocken ist
- Sowohl Boden als auch Steckdose trocken sind

- Wir empfehlen Ihnen, am Kopf der Steckdose einen bipolaren Schalter (oder einen 4-poligen Schalter) zu installieren, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm Durchmesser aufweist. Ein solcher Schalter ist vorgeschrieben, sobald die Leistungsaufnahme über 1000 W liegt oder wenn der Schockkühler ohne Verwendung eines Netzsteckers direkt angeschlossen wird. Der magnetische Thermoschalter muss in der Nähe des Schockkühlers platziert werden, damit er im Falle einer Wartung vom Techniker sofort erkannt werden kann.

Es ist erforderlich, dass der Querschnitt des Stromversorgungskabels dem Stromverbrauch des Geräts entsprechend ausgeführt ist.



Eine Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Aus diesem Grund ist es notwendig, ihn an ein effizientes Erdungssystem anzuschließen. Sollte das Stromversorgungskabel defekt sein, muss es durch technisch qualifiziertes Personal ersetzt werden. Es wird dringend empfohlen, die Verwendung von Elektrogeräten im Inneren des Schockkühlers zu unterlassen.

- Bei Beschädigungen am Kompressor darf dieser ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um jedwede Risiken zu vermeiden. Im Falle eines Ausfalls empfehlen wir, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen und einen hochempfindlichen thermischen antielektrischen Schockschalter zu verwenden.

Achten Sie außerdem darauf, dass:

- Die eingebaute Kondensationseinheit des Schockkühlers nur in aufrechtem Zustand transportiert werden darf. Sollte er seitlich geneigt worden sein, empfehlen wir, vor dem Start mindestens 8 Stunden zu warten, damit das Öl in alle Komponenten zurückfließt und diese erneut geschmiert werden.



Die korrekte Temperatureinstellung kann der entsprechenden Tabelle über Produktkategorien/ Betriebstemperatur entnommen werden, außerdem ist für die Einstellung der Betriebsparameter die Bedienungsanleitung im Bedienfeld zu überprüfen, die diesem aktuellen Handbuch beigelegt ist.

Sobald der Schockkühler mit dem Netzkabel verbunden ist (siehe vorheriger Absatz), fahren Sie mit dem Anschließen der Stromversorgung mit geschlossenem Schalter fort.

Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken eines eingebauten Geräts, dass der Wahlschalter in der

Position 0, OFF oder grün geöffnet ist. Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie den Schalter aus. Vor dem Einbringen der zu kühlenden oder tiefzukühlenden Lebensmittel ist es notwendig, den Innenraum des Gerätes zu reinigen (siehe Kapitel über die Reinigung) und im Anschluss dazu muss der Innenraum zuerst gekühlt werden, bevor die positiven oder negativen Abläufe beginnen können.

Für die Einstellung der Betriebsparameter sind die Anweisungen für das Armaturentafel im Anhang des aktuellen Handbuchs zu beachten.

5. Reinigung

Alle Verfahren müssen so durchgeführt werden, dass für die stationäre Einheit die Spannungsver-

sorgung zum Kühlgerät als auch zur Kondensationseinheit zuvor getrennt wird.

Reinigen des Schockkühlers

Die Wartung des Schockkühlers muss mindestens eine tägliche Reinigung des Ladebereichs beinhalten, um eine Entwicklung und Ansammlung von Bakterien zu verhindern.

Vor der Reinigung des Innenraums des Schockkühlers ist ein Abtauen durchzuführen, die Tür offen zu halten und der Deckel des Ablaufrohres muss entfernt werden.



ACHTUNG!

Es ist wichtig, den Schockkühler täglich zu reinigen, um eine Entwicklung und Anhäufung von Bakterien zu verhindern. Vor der Reinigung des Innenraums des Schockkühlers ist ein Abtauprozess durchzuführen, hierzu muss der Deckel des Ablaufbehälters entfernt werden.

- Richten Sie den Sprühstrahl nicht direkt auf die Innenteile des Schockkühlers, da ansonsten die elektrischen Teile beschädigt werden können.

- Verwenden Sie keine harten, metallischen Werkzeuge, um das Eis zu entfernen.
- Verwenden Sie für die Reinigung nur warmes (nicht heißes) Wasser mit nicht-aggressiven Reinigungsmitteln und achten Sie darauf, dass nasse Teile mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Reinigungsprodukten, die Chlor oder verdünnte Lösungsmittel, Natronlauge, Scheuermittel, Muriensäure, Essig, Bleichmittel oder andere Stoffe enthalten, die kratzen oder scheuern können.
- Wir empfehlen, das Gerät mindestens einmal im Monat zu reinigen, sollte es für Tiefkühlprodukte verwendet werden.



Achten Sie darauf, während der Reinigungsarbeiten Arbeitshandschuhe zu tragen.

DE



Reinigen der Sonde

Die Wartung des Schockkühlers muss mindestens eine tägliche Reinigung der Temperaturkernsonde beinhalten.

Es ist wichtig, die Sonde für den Innenraum des Schockkühlers täglich sauber zu halten. Alle Verfahren müssen so durchgeführt werden, dass für die stationäre Einheit die Spannungsversorgung zum Kühlgerät als auch zur Kondensationseinheit zuvor getrennt wird. Es empfiehlt sich, die Sonde mit sauberem Wasser und einer hygienischen Lösung gründlich zu spülen. Beziehen Sie sich am besten auf die identischen Vorgehensweisen und



Reinigungsmittel für die Reinigung wie bereits im vorherigen Absatz beschrieben.

6. Empfehlungen- und Warnhinweise

Wir empfehlen eine tägliche Reinigung des äußeren Gehäuses des Schockkühlers, einschließlich der

Innenseite der Tür, insbesondere in der Nähe der Dichtungen.

Manuelles Abtauen

Der Schockkühler verfügt über eine manuelle Abtauung, die offener oder geschlossener Tür vorgenommen werden kann (in letzterem Fall ist die Abtauzeit länger).



ACHTUNG!

Wenn der Schockkühler den Prozess beendet hat, ist es notwendig, den Deckel der Wasserablauflei-

tung zu entfernen, damit das Wasser in den Behälter abfließen kann. Das Ablaufrohr ist auch für das Ablassen anderer Flüssigkeiten aus dem Produkt geeignet.

Am Ende des Prozesses muss der Wasserstand überprüft und ggf. der Behälter entleert werden.

Maximale Fachbodenlast und Lagerung



ACHTUNG!

Der Schockkühler eignet sich dafür, die Temperatur bereits gekochter Lebensmittel zu reduzieren (siehe Tabelle mit den Temperaturen entsprechend den Produkten, deren Temperatur vermindert werden soll).

In den Schockkühler dürfen keine Produkte verbracht werden, die gerade aus dem Ofen entnommen wurden. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie die Produkte in den Innenraum stellen, und starten Sie anschließend den Zyklus. Wir möchten Sie daran erinnern, dass es von verschiedenen Faktoren abhängt, ob der Schockfrostdauerzeitraum für die gewünschte Temperatur eingehalten wird, wie z. B.:

- Von Form, Art, Dicke und vom Material, in dem das zu kühlende Lebensmittel gelagert ist.
- Ob Deckel über den Containern verwendet werden oder nicht.
- Von den physikalischen Eigenschaften des Produkts, Dichte, Wasser- und Fettgehalt.
- Vom Temperaturzustand des zu kühlenden Lebensmittels.

Die Zeiteinstellung für die Positivkühlung und das Schockfrostern muss entsprechend der Art und dem Gewicht der zu behandelnden Lebensmittel vorgenommen werden.

Modalitäten zur Auswahl der Verarbeitungszeit

Die Optionen für die Modalitäten des Schockkühlers lauten:

- Zeitzyklus, für den Fall, dass die Verarbeitungszeit angegeben ist. Sobald die Zeitzyklusphase beendet ist, beginnt automatisch die Konservierungsmodalität.

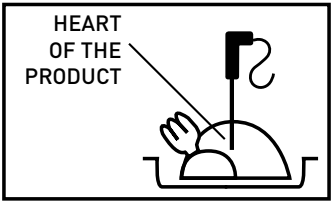
- Bei der Kernsonde genügt es, die Temperatur des zu kühlenden Produktes einzustellen; die Sonde erfasst anschließend die Temperatur und nach dem akustischen Signal geht das Gerät in die Konservierungsmodalität über (siehe Position der Kernsonde).

ART DER VERARBEITUNG	ART DES ZYKLUS	ART DES PRODUKTS	Zu befüllendes Produkt	Dicke	Zyklus beim Produktcode
Positiv	Volle Drehzahl	für energiereiche Lebensmittel oder dickem Umfang	Max. 4kg für jeden Fachboden	50 mm	+3°C MAX 90 min
Negativ	Volle Drehzahl	für energiereiche Lebensmittel oder dickem Umfang	3 kg	40 min	bis -18°C (240 min)
-	Reduzierte Drehzahl	empfindliche Produkte, Gemüse, Crème, schwammige Desserts, kleinformige Produkte	-	-	-

DE

Messung der Temperatur im Produktkern

Falls es die Dicke der Produkte zulässt, verwenden Sie immer die Kernsonde, um die erreichte Temperatur am Produktkern genau zu überprüfen, und unterbrechen Sie den Zyklus nicht, bevor die Temperatur von +3°C und -18°C erreicht ist. Für eine korrekte Funktion des Schockkühlers ist es notwendig, dass die darin enthaltenen Produkte möglichst exakt in der Mitte platziert sind, um eine gute Luftzirkulation im Schockkühler zu gewährleisten. Versperren Sie nicht die Lufteinlässe des Schockkühlers/Gefrierschranks im Inneren des Gerätes



gute Luftzirkulation im Schockkühler zu gewährleisten.

Für eine korrekte Funktion des Schockkühlers ist es notwendig, dass die darin enthaltenen Produkte möglichst exakt in der Mitte platziert sind, um eine



ACHTUNG!
Halten Sie Kinder vom Schockkühler fern.

Konservierung gekochter und schockgefrorener Lebensmittel

Gekochte und schockgefrorene Lebensmittel können im Kühlschrank aufbewahrt werden, wobei die organoleptischen Eigenschaften bis zu 5 Tage nach dem Behandlungsdatum erhalten bleiben. Es ist wichtig, die Kühlkette aufrecht zu erhalten und

während der Konservierung eine konstante Temperatur zwischen 0°C und 4°C, je nach Lebensmittel, beizubehalten. Mit der Technik des Vakuumierens kann die Konservierungszeit auf ca. 15 Tage erhöht werden.

Konservierung gekochter und tief gefrorener Lebensmittel

Gekochte und tief gefrorene Lebensmittel können im Kühlschrank aufbewahrt werden, wobei die organoleptischen Eigenschaften bis zu mehreren Monaten nach dem Behandlungsdatum erhalten bleiben. Es ist wichtig, die Kühlkette aufrecht zu erhalten und während der Konservierung eine konstante Temperatur von 0°C bis 4°C, je nach Art des Lebensmittels, beizubehalten. Mit der Technik des Vakuumierens kann die Konservierungszeit auf ca. 15 Tage erhöht werden.

Die Lebensmittel, die einem negativen Zyklus ausgesetzt waren, können für einen Zeitraum von 3 bis 18 Monaten sicher aufbewahrt werden, Abhängig vom behandelten Lebensmittel.

- Es ist wichtig, dass die Konservierungstemperatur bei oder unter -20°C beibehalten wird.



ACHTUNG!

- Vermeiden Sie es, die gekochten und schockgefrorenen Lebensmittel bei Raumtemperatur stehen zu lassen.

- Vermeiden Sie Feuchtigkeitsverluste, die den Geschmack des Lebensmittels beeinträchtigen können.

Die tiefgefrorenen Lebensmittel müssen durch eine Schutzfolie geschützt (besser in vakuumiertem Zustand) und mit einem Klebeetikett versehen sein, auf dem folgendes angegeben werden muss:

- Die Art des Inhalts
- Der Tag der Zubereitung
- Ein zugewiesenes Ablaufdatum



ACHTUNG!

Nachdem das Lebensmittel aufgetaut wurde, darf es nicht mehr eingefroren werden.

DE

Verfahren der Inbetriebnahme des Schockkühlers

Schockfrostzyklus mit Kernsonde

1. Drücken Sie den grünen Knopf.
2. Drücken Sie die Taste „SET“ , um die Temperatur +3°C oder -18°C auszuwählen.
3. Drücken Sie anschließend die Taste „START/STOP“ , um den Zyklus zu starten.

Aktueller Schockfrostzyklus

1. Drücken Sie den grünen Knopf.
2. Drücken Sie die Taste „SET“ , um die Temperatur +3°C oder -18°C auszuwählen.
3. Drücken Sie anschließend die Tasten „UP“ , „DW“ , um die gewünschte Zeit für den Schockfrostzyklus einzustellen
4. Drücken Sie die Taste „START“ , um den Zyklus zu starten.

4. Am Ende des Zyklus (Nach dem Erklingen des Summers) geht die Maschine automatisch in die Konservierungsphase über.
5. Um den Zyklus zu stoppen, drücken Sie „START/STOP“ .

5. Am Ende des Zyklus (Nach dem Erklingen des Summers) geht die Maschine automatisch in die Konservierungsphase über.
6. Um den Zyklus zu stoppen, drücken Sie „START/STOP“ .



Konservierungszeitraum (in Monaten) für Schock-gekühlte-/Schock-gefrorene Lebensmittel

In der folgenden Tabelle sind die Aufbewahrungszeiten einiger tiefgekühlter Lebensmittel aufgeführt.

Lebensmittel	Gefroren bei -18°C	Gefroren bei -25°C	Gefroren bei -30°C
Molkereiprodukte			
Käse	4	6	6
Butter	8	12	15
Geflügel und Fleisch			
Rindfleisch	9	12	18
Kalbfleisch	6	12	18
Lammfleisch	6	12	18
Schweinefleisch	4	12	15
Geflügel	5-9	12	18
Kaninchen, Gans	4-6	-	-
Ente, Truthahn	4-6	-	-
Wild	6-10	12	12
Fisch			
Fettarm	6-8	12	15
Fett (essbar, Makrele, Lachs, Hering)	3-4	7-8	8-9
Schalentiere mit Scheren	3-4	12	17
Schalentiere	2-3	10	12
Gemüse und Früchte			
Gemüse	12	18	24
Früchte	12	18	24
Backwaren			
Kuchen	2-4	8	12
Fertiggerichte			
Fertiggerichte	2-4	6	6

Bemerkung: Die obige Tabelle dient nur zu Referenzzwecken. Bei der Bestimmung des Lagerungszeitraums sollten immer die örtlichen sanitär-epidemiologischen Vorschriften und die des HACCP eingehalten werden.



7. Zeitraum für Schock-gekühlte-/schock-gefrorene

Lebensmittel	Pfanne	Max. Ladekapazität	Dicke des Produkts	Zeitraum des Schockgefrierens	Verwendeter Zyklus
Vorspeise					
Weißer Sauce	GN1/1 (H)60	6 L	4 cm	70 Minuten	POSITIV
Fleischbrühe	GN1/1 (H)110	7 L	6-7 cm	90 Minuten	POSITIV
Cannelloni	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	40 Minuten	POSITIV
Gemüsesuppe	GN1/1 (H)100	5 L	5 cm	90 Minuten	POSITIV
Frische Pasta	GN1/1 (H)40	1 Kg	5 cm	30 Minuten	NEGATIV
Fleisch- und Tomatensauce	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 Minuten	POSITIV
Bohnensuppe	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 Minuten	POSITIV
Fischsuppe	GN1/1 (H)60	4 Kg	5 cm	90 Minuten	POSITIV
Geflügel und Fleisch					
Braten	GN1/1 (H)60	7 Kg	10 cm	90 Minuten	POSITIV
Rinderschmorbraten	GN1/1 (H)60	7 Kg	15 cm	90 Minuten	POSITIV
Tafelspitz	GN1/1 (H)60	6 Kg	12-18 cm	90 Minuten	POSITIV
Hühnerbrust	GN1/1 (H)40	7 Kg	4-5 cm	30 Minuten	POSITIV
Roastbeef	GN1/1 (H)40	4 Kg	10-15 cm	80 Minuten	POSITIV
Fisch					
Zackenbarsch	GN1/1 (H)40	3 Kg	5-10 cm	90 Minuten	POSITIV
Meereszikenaden	GN1/1 (H)40	2 Kg	3 cm	25 Minuten	POSITIV
Vakuumverpackte Muscheln	GN1/1 (H)60	2 Kg	max. 3-4 cm	20 Minuten	POSITIV
Fischsalat	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	30 Minuten	NEGATIV
Gekochter Polyp	GN1/1 (H)60	5 Kg	-	60 Minuten	POSITIV
Feuchter Tintenfisch	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 Minuten	POSITIV
Gemüse und Früchte					
Karotten	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 Minuten	POSITIV
Pilze	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 Minuten	POSITIV
Gurken	GN1/1 (H)60	3 Kg	4-5 cm	90 Minuten	POSITIV
Backwaren					
Vanille- und Schokoladenpudding	GN1/1 (H)60	6 L	4-5 cm	90 Minuten	POSITIV
Vanillecreme	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 Minuten	POSITIV
Vollmilchkaltcreme	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 Minuten	POSITIV
Cremiger, gezuckerter Pudding	GN1/1 (H)40	3 L	6 cm	60 Minuten	POSITIV
Halbgefrorene Produkte	GN1/1 (H)40	3 Kg	4-6 cm	50 Minuten	POSITIV
Tiramisu	GN1/1 (H)60	5 Kg	4-5 cm	45 Minuten	POSITIV

DE



DER HERSTELLER HAT DAS RECHT, TECHNISCHE ÄNDERUNGEN OHNE VORANKÜNDIGUNG VORZUNEHMEN.

8. Bedienfeld

Beschreibung

Die Bedienfelder geben die Möglichkeit, die Grundfunktionen des Gerätes auszuführen:

- Positives Schock-frieren oder Kühlen
- Negatives Schock-frieren oder Tiefkühlen
- Herd-Sonde gesteuertes oder zeitgesteuertes Schock-frieren
- Konservierung

- Manuelles Abtauen ohne Heizung oder Heißgas

Dank einiger Parameter ist es möglich, einige Funktionen zu löschen oder zu ändern.

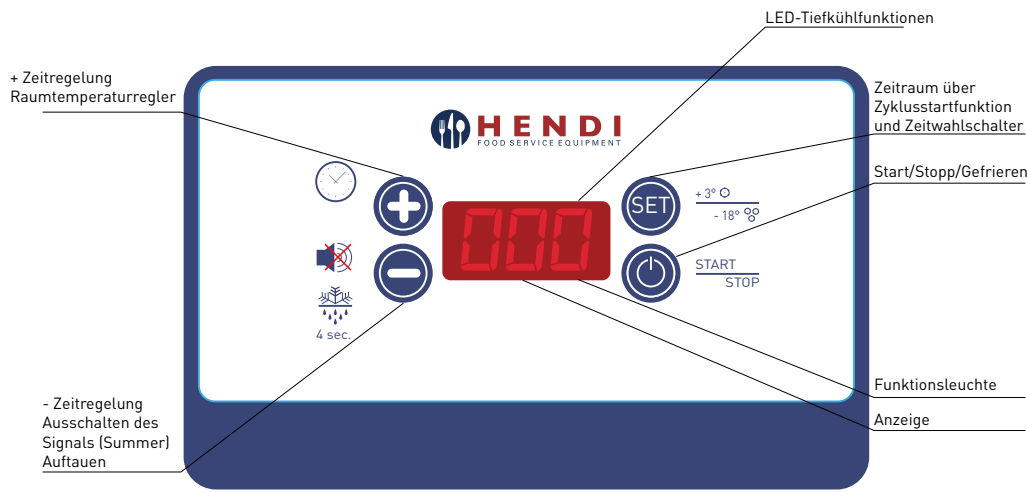
Der Endverbraucher (der Koch) kann die Art des Zyklus und die Abkühlzeit wählen, wann immer die Kernsonde nicht ausgewählt wird.



DE



Schnittstelle



Es gibt einen 5-Sekunden-Lampentest, wann immer die Steuerung statistisch ist, danach wird sie in die Betriebsstellung gebracht.

Tasten

Das Bedienfeld stoppt in den Bereitschaftsfunktionen, wann immer die Taste „SET“ nach Beendigung der Schockfrostatzyklen 4 Sekunden lang gedrückt wird.

DE

Zeit- und Kern-Sondenprogramm-Einstellung

PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SBRINAMENTO DEFOSTING
	x1 x2	+3° -18°	 	x1 	x1				
	x1 x2	+3° -18°		x1	x1				

Stopp - Display

Wenn der Zeitzyklus ausgewählt ist, werden die Zeit (in Stunden und Minuten) oder die Aufzeichnungen der Kernsonde angezeigt, falls der Sondenzyklus ausgewählt ist. Der obere Punkt der zweiten Anzeige zeigt die Auswahl im Falle eines negativen Prozesses an.

Stopp - Tasten

- Die Tasten „Set“ , „Up“  „Down“  ermöglichen die Eingabe der Zykluseinstellung.
- So eingestellt , dass es automatisch in den Prozess des negativen und positiven Sondenzyklus wechselt.
- Drücken Sie die Eistelltaste  4 Sekunden lang, um das Bedienfeld im Bereitschaftsmodus zu halten.

Start - Display

Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit (in Stunden und Minuten), wenn der Zeitzyklus, oder die Aufzeichnungen der Kernsonde, wenn der Sondenzyklus ausgewählt ist.

Start - Tasten

- Durch Drücken der Taste „SET“  zeigt die Anzeige die Zeit ab Zyklusbeginn oder die Zeit des Zeitzyklus an, um die Zyklustemperatur zu erreichen, wann immer sie sich in der Konservierungsmodalität befindet.
- Durch Drücken von „Nach oben“  wird die von der Raumsonde erfasste Temperatur angezeigt. Diese Informationen werden 5 Sekunden lang angezeigt.
- Wurde der Summer aktiviert, drücken Sie die Taste „Abwärts“ , um ihn zu deaktivieren.
- Drücken Sie „Start/Stop“ , um den Zyklus zu starten.

Alarme

Bei den vorhandenen Alarmen handelt es sich um diejenigen, die sich auf die Sonden beziehen. Sie werden nur angezeigt, wenn die Ansicht der relativen Sonde erforderlich ist. „Er“ zeigt einen generischen oder internen Fehler der Sonden an.

„Er“ generischer oder interner Fehler der Sonde

„Er1“ Raumsondenfehler

„Er2“ Kernsondenfehler

- Drücken Sie die Taste „Nach oben“  oder „Nach unten“ , um den Zeitzyklus automatisch einzustellen, wenn zuvor der Kernsondenzyklus ausgewählt wurde, andernfalls +/- für den Zeitzyklus.
- Wurde der Summer aktiviert, drücken Sie die Taste „Abwärts“ , um ihn zu deaktivieren.
- Drücken Sie „Start/Stop“ , um den Zyklus zu starten.

Wenn die Stellung der Tür auf (PI=I) steht und der Türkontakt nicht gut geschlossen ist, erscheint auf der Anzeige „dr“, was anzeigt, dass die Tür geöffnet ist.



ACHTUNG!

Am Ende der positiven Verarbeitungsphase wird das Konservierungsprogramm automatisch auf die Temperatur von 0 bis +3°C eingestellt.

Am Ende der negativen Verarbeitungsphase wird das Konservierungsprogramm automatisch auf die Temperatur von -22 bis -25°C eingestellt.

Um die gesetzlich vorgeschriebene Kühl- und Gefrierzeit während eines laufenden Zyklus einzuhalten, wird dringend davon abgeraten, die Tür des Gerätes zu öffnen.

Wenn ein Programm läuft und ein Fehler erzeugt wird, geht der Zyklus in den Zeitablauf über, auch wenn der Fehler weiterhin besteht.

DE



Vorschriften

Kompressor

Der Kompressor kann nur in der START-Funktion aktiv sein, wann immer die Raumsonde keinen Fehler aufweist.

Wenn die Stellung der Tür auf (PI=I) steht, muss die Tür geschlossen werden, um den Start des Kompressors zu ermöglichen, was ansonsten nur bei P6=0 möglich ist. Bei P6=0 ist der Kompressor auch bei geöffneter Tür und bei arretiertem Lüfter aktiv. Der Kompressor startet gemäß dem aktiven Sollwert, in Einklang mit dem gewählten Zyklus und der eingestellten Differenztemperatur (Parameter P8).

Manuelles Abtauen

Das Abtauen erfolgt bei geöffneter Tür, ohne den Einsatz von Heizung und Heißgas.

Parameter

Durch gleichzeitiges Drücken von „Up“  und „Down“  für mindestens 4 Sekunden wird die Parametereinstellung eingegeben. An dieser Stelle erscheint auf der Anzeige die Nummer des Parameters (P0). Durch Drücken der Taste „SET“  ist es möglich, den Wert des Parameters selbst zu sehen und zu ändern.

Der Schutzzeitraum für den Kompressor ergibt wie folgt:

- P9: Minimale Verzögerung, die zwischen dem Abschalten und dem nächsten Einschalten des Kompressors bestehen muss. Dieser Parameter wird auch für das Zurücksetzen der Karte verwendet.
- P10: Minimale Verzögerung, die zwischen zwei aufeinanderfolgenden Anläufen des Kompressors liegen muss.

Die Tasten „Up“  und „Down“  bei aktivierter Parametereinstellung ermöglichen den Übergang zum nächsten/ehemaligen Parameter; wenn der Wert des Parameters aktiviert ist, ändern sie ihn.

Beschreibung	Min.	Max.	Auft.	Einheit
0 Erlaubnis zur Eingabe der Konservierungsfunktion: Der Summer erklingt für 60 Sek.	0	1	1	-
1 Tür zu 0=Tür offen; 1=Tür zu	0	1	1	-
2 Ventilator während des Vorgangs 0=zusammen mit dem Kompressor; 1=immer aktiviert	0	1	1	-
3 Erlaubnis für die Eingabe der Kernsondenfunktion	0	1	1	-
4 Erlaubnis für den Eintritt in die negative Verarbeitung	0	1	1	-
5 Erlaubnis zum Eintritt in die Abtauphase	0	1	0	-
6 Stoppen der Funktionen bei geöffneter Tür 0=Kompressor+Lüfter; 1=Lüfter	0	1	1	-
7 Konfiguration RL2=Abtauen; 1=Lüfter+Abtauen	0	1	1	-
8 Hysteresis der Regulierung	0	20	3	°C
9 Schutz des Kompressors Aus/Ein (gilt auch für das Zurücksetzen)	0	99	2	min
10 Schutz des Kompressors Aus/Ein	0	99	3	min
11 Abtaudauer	0	99	10	min



12	Abtropfzeitraum	0	99	3	min
13	Kernsonde für die positive Verarbeitung	-50	99	3	°C
14	Kernsonde für die negative Verarbeitung	-50	99	-18	°C
15	Raumsonde für die positive Verarbeitung	-50	99	-2	°C
16	Raumsonde für die negative Verarbeitung	-50	99	-40	°C
17	Raumsonde für die positive Konservierungsverarbeitung	-50	99	0	°C
18	Raumsonde für die negative Konservierungsverarbeitung	-50	99	-25	°C
19	Verfahrensdauer für den positiven Zeitraum	0	599	90	min
20	Verfahrensdauer für den negativen Zeitraum	0	599	270	min
21	Verflüssigungstemperatur für zweiten Ventilator einstellen	60	-50	99	°C
22	Aktivierung der Steuerung für den Sekundärventilator	1	0	1	-

9. Wartung – Entsorgung von Materialien

Alle Wartungsarbeiten und Reparaturen am Gerät müssen mit einer stationären Einheit, wovor die Spannungsversorgung zum Kühlgerät als auch zur Kondensationseinheit getrennt werden muss. Alle Arbeiten müssen von einem dafür qualifizierten Personal vorgenommen werden.



ATTENTION!

All cleaning ordinary and extraordinary operation are described in chapter “CLEANING”.

Regelmäßige Überprüfungen

In regelmäßigen Abständen (mindestens einmal im Jahr) ist es wichtig, eine komplette Systemüberprüfung durch qualifiziertes Personal vorzunehmen. Bitte überprüfen Sie, dass:

- das Wasserablasssystem ordnungsgemäß funktioniert.
- es keine Kältemittelleckagen gibt und das gesamte Kühltssystem einwandfrei funktioniert.

- der Wartungszustand des elektrischen Systems absolut sicher ist.
- die Türdichtungen und die Tür selbst sich korrekt schließen lassen.
- der Verflüssiger der Kältemaschine in gereinigtem Zustand ist.

Austausch des Lüftermotors

Wenn das Gerät mit einem Lüftermotor ausgestattet ist und es notwendig wird, diesen auszutauschen, ist darauf zu achten, die Spannung zu unterbrechen, das Etikett mit den technischen Daten des

Lüftermotors zu überprüfen und es durch einen mit identischer Leistung, Spannung und Frequenz zu ersetzen.

Austausch des Kompressors / Kühlgases

Im Falle einer Beschädigung und/oder eines Austausches des Kompressors ist darauf zu achten,

dass das Kältemittel Gas und Öl aufbewahrt wird und nicht in die Umwelt gelangt.

Ersatzteilanfragen stellen

Bei der Anfrage von Ersatzteilen bitten wir Sie, folgendes deutlich zu spezifizieren:

- Model of the item
- Serial number of the item

- Quantity of the spare part
- Possibly, enclose also a picture of the part to be ordered.



10. Wartung - Entsorgung von Materialien

Nachricht	Ausfallfehler	Fehler	Lösungen
ER	Stellen Sie sicher, dass alle Kabel in der Klemme vorhanden sind	Generischer oder interner Fehler der Sonde	Sollte das Kabel abgerissen sein, fügen Sie es erneut ein und schrauben Sie es fest
ER1	Stellen Sie sicher, dass alle Kabel in der Klemme vorhanden sind	Fehler der Raumsonde	Sollte das Kabel abgerissen sein, fügen Sie es erneut ein und schrauben Sie es fest
ER2	Stellen Sie sicher, dass alle Kabel in der Klemme vorhanden sind	Fehler der Raumsonde	Sollte das Kabel abgerissen sein, fügen Sie es erneut ein und schrauben Sie es fest
DE	Schockkühlzeitraum zu lang	Überprüfen Sie, ob der Verdampfer mit Eis blockiert ist	Lassen Sie die Tür für mindestens 15 Minuten offen stehen, damit das Eis schmelzen kann
		Überprüfen Sie, ob das Produkt korrekt eingelegt ist und nicht zu groß ist	Verringern Sie die Beladung von Fachböden und Rosten
		Überprüfen Sie, ob sich der interne Lüfter dreht	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf
		Stellen Sie sicher, dass die Labortemperatur nicht zu hoch ist und keine hohe Luftfeuchtigkeit aufweist	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf
	Konservierung der Lebensmittel nach Ablauf des Schockkühlzyklus fehlgeschlagen		Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf
ER2	Stellen Sie sicher, dass alle Kabel in der Klemme vorhanden sind	Fehler der Raumsonde	Sollte das Kabel abgerissen sein, fügen Sie es erneut ein und schrauben Sie es fest
DR	Tür ist geöffnet	Tür ist geöffnet	Vergewissern Sie sich, dass die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist

11. Garantie

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

12. Entsorgung und Umweltschutz

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt

für eine umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise. Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.



Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

1. Veiligheidsinstructies

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor commerciële doeleinden en mag niet worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- **Gevaar van elektrische schokken!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. In het geval van storingen, laat reparaties alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Als het apparaat is beschadigd, haal de stekker dan uit het stopcontact en neem contact op met de winkel.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Als de stekker of het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de technische dienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, trek dan altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Zorg ervoor dat niemand per ongeluk aan het netsnoer (of verlengsnoer) kan trekken of kan struikelen over het netsnoer.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens gebruik.
- **Waarschuwing!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de voedingsbron.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet worden meegeleverd met het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die is vermeld op het typeplaatje.

- Sluit de stekker aan op een stopcontact dat eenvoudig bereikt kan worden, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken. Trek de stekker volledig uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Gebruik de stekker om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Zij kunnen mogelijk een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kunnen het apparaat mogelijk beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

2. Speciale veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat is ontworpen voor het snelkoelen of -vriezen van bevroren bereide gerechten. Bewaar geen andere materialen in het apparaat. Plaats geen gevaarlijke producten, zoals brandstof, alcohol, verf, brandbare of explosieve materialen, etc. in of in de buurt van het apparaat.
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerd en getraind persoon worden geïnstalleerd en onderhouden. En dit apparaat moet worden gebruikt door getraind of gekwalificeerd personeel, zoals keukenpersoneel of barpersoneel.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, anders dan de door de fabrikant aanbevolen middelen.
- **WAARSCHUWING:** Beschadig het koelcircuit niet.
- Let op! Brandgevaar! Het koelmiddel dat in dit apparaat wordt gebruikt is R404a of R507. Dit is een zeer brandbaar koelmiddel.
- **WAARSCHUWING:** Houd alle ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat vrij. Zorg voor voldoende ventilatie in de omliggende structuur bij inbouw.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen elektrische apparaten in de opslagruimte van het apparaat, tenzij deze apparaten worden aanbevolen door de fabrikant.
- Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Bescherm het apparaat tegen warmte, stof, direct zonlicht, vocht, druppelend en spattend water.
- Plaats het apparaat alleen op een schone, stabiele, droge en vlakke ondergrond.
- Laat minimaal 10 cm vrij rond het apparaat voor ventilatie.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat. Plaats geen voorwerpen met open vlam (bv. kaarsen) op of naast het apparaat. Plaats geen voorwerpen gevuld met water (bv. vazen) op of in de buurt van het apparaat.
- Bedek het apparaat nooit tijdens gebruik. Dit kan brandgevaar veroorzaken.



- Was het apparaat niet met water. Wassen kan lekkages veroorzaken en het risico op elektrische schokken verhogen.
- Maak geen extra openingen in het apparaat. Installeer geen gadgets in het apparaat.
- Overbelast de rekken in het apparaat niet om schade te voorkomen. De maximale belasting van elk rek is ca. 4 kg. Plaats voedsel gelijkmatig op de rekken.

3. Inleiding

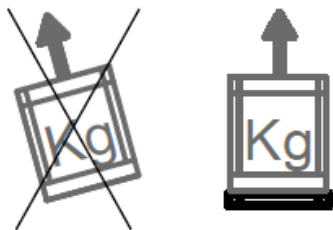
Plaatsing snelkoeler

Voordat u de snelkoeler laadt/lost of in de winkel/keuken plaatst, verzoeken wij u vriendelijk de handleiding en de hoofdstukken over het laden/lossen, de afmetingen, gewicht, dooiwateropvangbak, ver-

stelbare voeten, elektrische aansluitingen en onderhoudsprocedures van de snelkoeler aandachtig door te lezen.

Transport

Stapel de verpakking van de snelkoeler niet (alleen toegestaan indien verpakt in houten kist). We raden aan de snelkoeler altijd in rechtopstaande positie te vervoeren (zoals vermeld op de verpakking). Als de snelkoeler met ingebouwde condenseenheid tijdens het transport is gekanteld, raden we aan het product minimaal 8 uur in de aanbevolen rechtopstaande positie te houden voordat het wordt ingeschakeld. Op deze manier zorgt u ervoor dat de olie naar alle onderdelen kan stromen en alles opnieuw gesmeerd wordt. Daarna kunt u het apparaat in-



schakelen.

Lossen / Afmetingen / Gewicht

De los-/laadprocedures moeten worden uitgevoerd met een pompwagen of vorkheftruck bestuurd door vakkundig en geautoriseerd personeel. We weigeren elke aansprakelijkheid voor het niet naleven van de geldende veiligheidsregels. Neem de informatie in de lijst met afmetingen en gewichten zorgvuldig door voordat u begint met het lossen, plaatsen en installeren van de snelkoeler in de winkel/

keuken op basis van het model van de snelkoeler.

De fabrikant weigert alle verantwoordelijkheid voor handelingen die worden uitgevoerd zonder te voldoen aan de bovenstaande veiligheidsvoorschriften.

Verpakking

Controleer bij aflevering of de verpakking intact is en of er tijdens het transport geen schade is ontstaan. Verwijder de externe kartonnen doos; verwijder het bevestigingsmiddel waarmee de snelkoeler/-vriezer is vastgezet op de pallet, plaats de snelkoeler in de juiste positie en verwijder daarna

de klevende witte bescherming van het roestvrij staal. Het herstellen en recyclen van verpakkingsmaterialen, zoals plastic, ijzer, karton, hout helpt grondstoffen te besparen en afval te verminderen. Informeer uzelf over de juiste verwijdering van materialen en het recyclen van materialen in uw regio.

Condenswaterafvoer / afvoerleiding

De snelkoeler is verkrijgbaar met een ingebouwde condenseenheid compleet met uitneembare condenswateropvangbak met handmatig ontdooien

(zonder ontdooiwarming). De opvangbak is in het onderste deel gemonteerd, onder de condenseenheid.

Plaatsing en afstellen voeten

Plaats de snelkoeler in een perfecte horizontale positie, gebruik indien nodig de verstelbare schroefpoten. Gebruik een waterpas om te controleren. De snelkoeler moet geplaatst worden om juist te functioneren en ervoor te zorgen dat het

Installatie in uw winkel

We raden u aan de snelkoeler/-vriezen te installeren in een kamer met airconditioning. We herinneren u er vriendelijk aan dat er zonder deze faciliteit storingen kunnen optreden (bijvoorbeeld condensatie, etc).

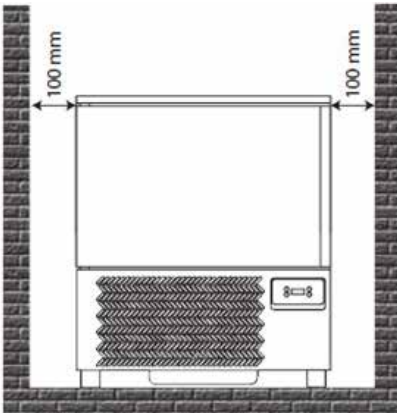


LET OP!

Neem de volgende instructies door om ervoor te zorgen dat de snelkoeler/-vriezen goed kan functioneren.

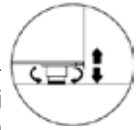
- Plaats de snelkoeler niet op een plek waar het apparaat wordt blootgesteld aan direct zonlicht of andere straalbronnen, zoals sterke gloeilampen, ovens of verwarmingsradiatoren.
- Plaats de snelkoeler niet in de buurt van uitgangen naar buiten in de tocht, bijvoorbeeld bij deuren, ramen, ventilatieopeningen of ventilatoren van airconditioning.
- Blokkeer de luchtinlaat van de snelkoeler niet.

Minimale afstand wand



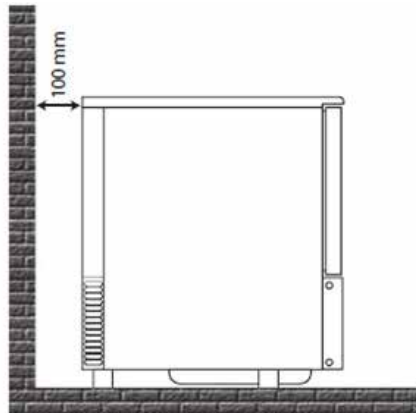
Voor het goed functioneren van de snelkoeler en een goede luchtcirculatie, moet u tijdens het plaatsen van het apparaat de volgende regels met betrekking tot de afstand van de wand opvolgen:

dooicondenswater correct wordt afgevoerd. Op deze manier voorkomt u luidruchtige trillingen van de condenseenheid. Controleer de of de condenswateropvangbak en afvoerleiding juist zijn gepositioneerd.



- Plaats geen materialen op de snelkoeler. Houd voldoende ruimte vrij rond de snelkoeler om voor een goede luchtcirculatie te zorgen.
- Plaats de snelkoeler niet in een ruimte met een relatief hoge luchtvochtigheid (er kan condenswater ontstaan)
- Plaats de snelkoeler niet in een gesloten holte. De koeleenheid functioneert niet efficiënt zonder een goede luchtcirculatie.
- Plaats geen warme bakken of pannen op de snelkoeler.

Controleer of er voldoende luchtverversing is in de installatieruimte, zelfs tijdens sluitings- en rusttijden. Dit zorgt ervoor dat de expansie-/condenseenheid juist functioneert.



- Houd aan de voorkant van het rooster een minimale afstand vrij die overeenkomt met de openingslengte van de deur.
- Houd een minimale afstand van 10 cm vrij tussen de achterkant van de snelkoeler en de wand.



Snelkoeler met ingebouwde condenseenheid

De snelkoeler is voorzien van een ingebouwde condenseenheid. Het is daarom voor goede luchtcirculatie belangrijk dat de luchtinlaat en het luchtafvoerrooster op de voorkant van de snelkoeler niet worden geblokkeerd. Houd de ruimte rond de snelkoeler vrij. We herinneren u eraan dat een hoge kamertemperatuur of onvoldoende lucht de prestaties van de snelkoeler doen afnemen met mogelijk bederf van producten en een hoger energieverbruik

als gevolg. Als de snelkoeler met ingebouwde condenseenheid tijdens het transport is gekanteld, raden we aan het product minimaal 8 uur in de aanbevolen rechtopstaande positie te houden voordat het wordt ingeschakeld. Op deze manier zorgt u ervoor dat de olie naar alle onderdelen kan stromen en alles opnieuw gesmeerd wordt. Daarna kunt u het apparaat inschakelen.

Technische gegevens

	232163	232170	232194	232187	232491	232507
Afmetingen [BxDxH mm] (with feet)	750x740x720 (750)	750x740x850 (880)	750x740x1260 (1290)	750x740x1260 (1290)	750x740x1850	750x740x2080
Nettogewicht [kg]	50	71	90	102	120	150
Afmetingen binnenruimte [BxDxH mm]	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	610x410x1120	610x410x1360
Capaciteit [No. of tray]	3x GN 1/1 of 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 of 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 of 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 of 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 of 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 of 3x 600x400 mm
Ruimte russen rekken [mm]	70	70	105	70	70	70
Snelkoelpre- statie [+3°C]	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg	45 kg	50 kg
Snelvrie- sprestatie [+18°C]	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg	35 kg	40 kg
Gas [Type]	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R507	R507
Testdetails [°C / RH]	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Opgenomen vermogen [W]	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Voeding [V-P-Hz]	230-I-50	230-I-50	230-I-50	230-I-50	400-3-50	400-3-50

De fabrikant en leverancier zijn niet aansprakelijk voor eventuele onnauwkeurigheden als gevolg van drukfouten of transcriptie in deze handleiding. In overeenstemming met ons beleid om producten

continu te verbeteren, behouden wij ons het recht voor het product, de verpakking en specificaties in de documentatie te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

4. Elektrische aansluiting en aarding

Elektrische voeding



De installatie en elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende elektrische regelgeving. Deze werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Het bedrijf weigert elke aansprakelijkheid die voortvloeit uit het niet naleven van de bovenstaande regelgeving.

Zie elektrische schema's snelkoeler aan het eind van deze handleiding.

Voordat u de snelkoeler aansluit op het lichtnet, moet u het apparaat volledig en zorgvuldig reinigen met warm water zonder agressieve reinigingsmiddelen en alle vochtige onderdelen drogen met een zachte doek (lees het hoofdstuk over het reinigen van de snelkoeler aandachtig door).

U moet als volgt te werk gaan om het apparaat juist aan te sluiten op het lichtnet:

- Zorg vooraf voor een thermomagnetische beveiligingsschakelaar en zorg ervoor dat de frequentie/spanning van het lichtnet overeenkomen met de gegevens op het serienummerlabel van de snelkoeler (zie plaatsing label).
- Controleer de voedingsspanning bij het stopcontact, de spanning moet tussen +/- 10% zijn als u de compressor start.
- We adviseren u een bipolaire schakelaar (of

4-polige schakelaar) te installeren met een minimale contactopening van 3 mm bij het stopcontact. Deze schakelaar is nodig indien de belasting groter is dan 1000 W of als de snelkoeler rechtstreeks wordt aangesloten zonder stekker. De thermomagnetische schakelaar moet in de buurt van de snelkoeler worden geplaatst, zodat deze bij onderhoud goed kan worden gezien door technici.

De doorsnede van de voedingskabel moet afgestemd zijn op het stroomverbruik van het apparaat.



De aarding van het apparaat wordt vereist door de wet. Het apparaat moet daarom worden aangesloten op een efficiënt aardingssysteem. Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door gekwalificeerd technische personeel. Het wordt sterk aanbevolen om geen elektrische apparaten te gebruiken in de binnenruimte van de snelkoeler.

- Als de compressor is beschadigd, mag deze alleen worden vervangen door gekwalificeerd personeel om eventueel gevaar te voorkomen. In geval van een defect raden we aan de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken en gebruik te maken van een zeer gevoelige thermomagnetische schakelaar die elektrische schokken tegengaat.

De snelkoeler starten



LET OP!

Het apparaat moet de eerste keer worden ingeschakeld door gekwalificeerd personeel.

Zorg er voordat u de snelkoeler inschakelt voor dat:

- Uw handen droog zijn
- Het oppervlak van de snelkoeler droog is
- De vloer en het stopcontact droog zijn

Zorg er verder voor dat:

- De ingebouwde condenseenheden alleen in rechtstaande positie wordt gedragen. Als het apparaat in een gekantelde positie is vervoerd, raden we aan minimaal 8 uur te wachten voordat u het apparaat start, zodat de olie naar alle onderdelen kan stromen en alles opnieuw wordt gesmeerd.



Kijk voor de temperatuurinstelling in de bijbehorende tabel met de productcategorie / gebruikstemperatuur. Kijk voor de bedrijfsparameters in de handleiding van het bedieningspaneel dat bij deze handleiding is bijgesloten.

Zodra de snelkoeler is aangesloten met de voedingskabel (zie vorige paragraaf), kunt u het apparaat inschakelen met de schakelaar.

Controleer voor de ingebouwde eenheid, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of de schakelaar is geopend in de stand 0, OFF of groen. Steek de

stekker in het stopcontact en sluit de schakelaar. Voordat u voedsel dat u wilt koelen of invriezen in de snelkoeler plaatst, moet u de binnenruimte van het apparaat reinigen (zie hoofdstuk over reiniging) en daarna moet de binnenruimte van het apparaat eerst afkoelen voordat u een positief of negatief snelkoelproces kunt starten.

Voor het instellen van de bedrijfsparameters, raadpleeg de instructies van het bedieningspaneel die bij deze handleiding zijn bijgesloten.

5. Reiniging

Alle reinigingsprocedures mogen alleen worden uitgevoerd als de snelkoeler is uitgeschakeld en de

Reiniging van de snelkoeler

Tijdens het onderhoud van de snelkoeler moet de laadzone minimaal eens per dag worden gereinigd om de ontwikkeling en ophoping van bacteriën te voorkomen.

Voordat u de binnenruimte van de snelkoeler reinigt, dient u eerst het ontdooiproces uit te voeren en moet u de deur open laten staan en het deksel van de afvoerleiding verwijderen.



LET OP!

Het is essentieel om de snelkoeler dagelijks te reinigen om de ontwikkeling en ophoping van bacteriën te voorkomen. Voordat u de binnenruimte van de snelkoeler reinigt, moet u eerst een ontdooiproces uitvoeren door de deksel van de afvoerbak te verwijderen.

- Spoel de interne onderdelen van de snelkoeler

De sonde reinigene

Tijdens het onderhoud van de snelkoeler moet de kerntemperatuursonde minimaal eens keer per dag worden gereinigd.

Het is essentieel om de sonde van de binnenruimte van de snelkoeler dagelijks te reinigen. Alle procedures mogen alleen worden uitgevoerd als de snelkoeler is uitgeschakeld en de snelkoeler en condenseenheid zijn losgekoppeld van het lichtnet. We raden aan de sonde voorzichtig met schoon water

snelkoeler en condenseenheid zijn losgekoppeld van het lichtnet.

niet rechtstreeks, omdat de elektrische onderdelen beschadigd kunnen raken.

- Gebruik geen harde metalen hulpmiddelen om ijs te verwijderen.
- Gebruik bij het reinigen alleen warm water (niet heet) zonder agressieve reinigingsmiddelen en droog natte onderdelen af met een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van producten die chloor of verdunde oplossingen bevatten, bijtende soda, schuurmiddelen, zoutzuur, azijn, bleekmiddel of andere producten die kunnen krassen of slijpen.
- We raden aan het apparaat minimaal eens per maand te reinigen wanneer het wordt gebruikt voor diepvriesproducten.



Let op, het wordt aanbevolen werkschoenen te dragen tijdens het uitvoeren van reinigingswerkzaamheden.



en een desinfecterende oplossing te reinigen. Gebruik dezelfde methoden en reinigingsmiddelen voor reiniging als genoemd in de vorige paragraaf

6. Aanbevelingen en waarschuwingen

We raden aan om het buitenste deel van de snelkoeler dagelijks te reinigen, inclusief de binnenkant

Handmatig ontdooien

De snelkoeler heeft een handmatige ontdooifunctie die kan worden gebruikt met de deur open of gesloten (in dit geval zal het ontdooien langer duren).



LET OP!

- Als de snelkoeler het proces heeft uitgevoerd,

Maximale belasting rek en opslag



LET OP!

De snelkoeler is geschikt om reeds gekookt voedsel af te koelen (zie de tabel met temperaturen op basis van de af te koelen producten).

Plaats geen producten die net uit de oven komen in de snelkoeler. Wacht een paar minuten voordat u de producten in de binnenruimte plaatst en start daarna het cyclus. We herinneren u eraan dat de snelkoeltijd om de gewenste temperatuur te bereiken afhankelijk is van verschillende factoren, zoals:

- De vorm, het type, de dikte en het materiaal

Modaliteit selecteren van verwerkingstijd

U kunt kiezen uit twee snelkoelmodaliteiten:

- Tijdscyclus, als de snelkoeltijd van het product bekend is. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, zal de conservatiemodaliteit automatisch starten.
- Met de kerntemperatuursonde, het is voldoende om de temperatuur van het te koelen of vriezen

van de deur in de buurt van de pakkingen.

moet u het deksel van de water afvoerleiding halen, zodat het water in de opvangbak kan lopen. De afvoerleiding is ook nuttig voor het afvoeren van andere vloeistoffen van het product.

- ontroleer aan het einde van het proces het water-niveau en leeg de opvangbak indien nodig.

waarin het te koelen voedsel is opgeslagen.

- Het gebruik van deksels op containers.
- De fysieke eigenschappen van het product, dichtheid, water- en vetgehalte.
- De temperatuur van het te koelen voedsel.

De tijd voor het positieve snelkoelen en negatieve snelkoelen of snelvriezen moet worden ingesteld op basis van het type en gewicht van het te behandelen voedsel.

product in te stellen; de sonde detecteert de temperatuur; als de ingestelde temperatuur wordt bereikt, laat de snelkoeler een geluidssignaal klinken en schakelt het apparaat over naar de bewaringsmodaliteit (zie positie van kerntemperatuursonde).

Type proces	Type cyclus	Type product	Hoeveelheid product	Dikte	Cyclus productkern
Positief	Volle snelheid	Voor dichte of dikke levensmiddelen	max. 4 kg per rek	50 mm	+3 °C
Negatief	Volle snelheid	Voor dichte of dikke levensmiddelen	3 kg	40 mm	Tot-18 °c (240 min)
-	Verminderde snelheid	Delicate producten, groenten, crème, desserts, kleine producten	-	-	-



De temperatuur bij de productkern meten

Als de dikte van het product het toelaat, gebruik dan altijd de kerntemperatuursonde om de bereikte temperatuur precies bij de productkern te meten. Het cyclus moet nooit onderbroken worden voordat een temperatuur van +3°C of -18°C is bereikt. Voor het correct functioneren van de snelkoeler is het belangrijk dat de producten goed in het midden in het apparaat worden geplaatst, zodat de lucht in de snelkoeler goed kan circuleren. Blokkeer de luchtinlaten voor het snelkoelen/-vriezen in het apparaat niet.

Voor het correct functioneren van de snelkoeler is het belangrijk dat de producten goed in het midden

Bewaring van gekookte en snelgevroren producten

De gekookte en snelgevroren voedingsproducten kunnen in de koelkast worden bewaard, waarbij de organoleptische eigenschappen tot 5 dagen na de behandeldingsdatum behouden blijven. Het is belangrijk om de koudeketen in stand te houden en de temperatuur tijdens het bewaren stabiel

NL

Bewaring van gekookte en diepgevroren producten

De gekookte en diepgevroren voedingsproducten kunnen in de koelkast worden bewaard, waarbij de organoleptische eigenschappen tot enkele maanden na de behandeldingsdatum behouden blijven. Het is belangrijk om de koudeketen in stand te houden en de temperatuur tijdens het bewaren stabiel te houden tussen 0°C en 4°C, afhankelijk van het soort voedsel. Door gebruik te maken van vacuümverpakkingstechniek kan de bewaringstijd toenemen tot ongeveer 15 dagen.

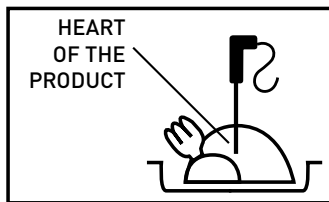
Het voedsel dat is onderworpen aan het negatieve cyclus kan voor een periode van 3 tot 18 maanden worden bewaard, afhankelijk van het behandelde voedsel.

- Het is belangrijk om hierbij een bewaringstemperatuur gelijk of lager dan -20°C te gebruiken.

De opstartprocedure van de snelkoeler

Snelkoelcyclus met kerntemperatuursonde

1. Druk op de groene knop.
2. Druk op de knop "SET"  om de temperatuur in



in het apparaat worden geplaatst, zodat de lucht in de snelkoeler goed kan circuleren.



LET OP!

Houd kinderen uit de buurt van de snelkoeler.

te houden tussen 0°C en 4°C, afhankelijk van het voedsel.

Door gebruik te maken van vacuümverpakkingstechniek kan de bewaringstijd toenemen tot ongeveer 15 dagen.



LET OP!

- Laat gekookt voedsel dat u wilt snelvriezen niet op kamertemperatuur komen.
- Vermijd vochtverlies om de smaak van het product niet te beïnvloeden.

Het snelgevroren voedsel moet worden beschermd met een beschermfolie (beter indien vacuüm verpakt) en worden voorzien van een sticker met de volgende informatie:

- De inhoud
- De bereidingsdatum
- De houdbaarheidsdatum



LET OP!

Zodra het voedsel is ontdooid, kan het niet opnieuw worden ingevroren.

te stellen op +3°C of -18°C.

3. Druk daarna op de knop "START/STOP"  om het



- cyclus te starten

4. Aan het einde van het cyclus (als de zoemer klinkt), schakelt het apparaat automatisch over
- naar de bewaringsfase.

5. Druk om het cyclus te stoppen op "START/STOP"

Snelkoelcyclus met timer

1. Druk op de groene knop.

2. Druk op de knop "SET" om de temperatuur in te stellen op +3°C of -18°C.

3. Druk daarna op de knop "UP" , "DW" om de gewenste tijd voor het snelkoelcyclus in te stellen.

4. Druk op de knop "START" om het cyclus te
- starten.

5. Aan het einde van het cyclus (als de zoemer klinkt), schakelt het apparaat automatisch over naar de bewaringsfase.

6. Druk om het cyclus te stoppen op de knop "START/STOP"

Bewaringstijd (in maanden) voor snelgekoeld-snelgevroren voedingsproducten

In de onderstaande tabel staan de bewaartijden van enkele soorten diepgevroren voedingsproducten.

Voedingsproduct	Invriezen -18°C	Invriezen -25°C	Invriezen -30°C
Zuivelproducten			
Kaas	4	6	6
Boter	8	12	15
Gevogelte en vlees			
Rundvlees	9	12	18
Kalfsvlees	6	12	18
Lamsvlees	6	12	18
Varkensvlees	4	12	15
Gevogelte	5-9	12	18
Konijn, gans	4-6	-	-
Eend, kalkoen	4-6	-	-
Wild	6-10	12	12
Vis			
Mager	6-8	12	15
Vet (paling, makreel, zalm, haring)	3-4	7-8	8-9
Schelpdier met scharen	3-4	12	17
Schelpdier	2-3	10	12
Groenten en fruit			
Groenten	12	18	24
Fruit	12	18	24
Gebak			
Cake	2-4	8	12
Voorgekookt voedsel			
Voorgekookt voedsel	2-4	6	6

Opmerking: De bovenstaande tabel dient alleen ter referentie. Raadpleeg bij het bepalen van de opslagperiodes altijd de lokale sanitaire en epidemiologische regelgeving en HACCP.

7. Blast-chilling/shock freezing time

Voedingsproduct	Pan	Max. Capaciteit	Productdikte	Snelkoeltijd	Gebruikt cyclus
First course					
Witte saus	GN1/1 (H)60	6 L	4 cm	70 minuten	POSITIEF
Vleesbouillon	GN1/1 (H)110	7 L	6-7 cm	90 minuten	POSITIEF
Cannelloni	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	40 minuten	POSITIEF
Groentesoep	GN1/1 (H)100	5 L	5 cm	90 minuten	POSITIEF
Verse pasta	GN1/1 (H)40	1 Kg	5 cm	30 minuten	NEGATIEF
Vlees- en tomatensaus	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minuten	POSITIEF
Bonensoep	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minuten	POSITIEF
Vissoep	GN1/1 (H)60	4 Kg	5 cm	90 minuten	POSITIEF
Vlees en gevogelte					
Braadstuk	GN1/1 (H)60	7 Kg	10 cm	90 minuten	POSITIEF
Gestoofd rundvlees	GN1/1 (H)60	7 Kg	15 cm	90 minutes	POSITIEF
Gekookt rundvlees	GN1/1 (H)60	6 Kg	12-18 cm	90 minuten	POSITIEF
Kippenborst	GN1/1 (H)40	7 Kg	4-5 cm	30 minuten	POSITIEF
Rosbief	GN1/1 (H)40	4 Kg	10-15 cm	80 minuten	POSITIEF
Vis					
Tandbaars	GN1/1 (H)40	3 Kg	5-10 cm	90 minuten	POSITIEF
Scyllaridae	GN1/1 (H)40	2 Kg	3 cm	25 minuten	POSITIEF
Vacuümverpakte mosselen	GN1/1 (H)60	2 Kg	max. 3-4 cm	20 minuten	POSITIEF
Vissalade	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	30 minuten	NEGATIEF
Gekookte inktvis	GN1/1 (H)60	5 Kg	-	60 minuten	POSITIEF
Gestoofde inktvis	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minuten	POSITIEF
Groenten					
Wortel	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minuten	POSITIEF
Champignon	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minuten	POSITIEF
Courgettes	GN1/1 (H)60	3 Kg	4-5 cm	90 minuten	POSITIEF
Gebak					
Vanille- en chocoladepudding	GN1/1 (H)60	6 L	4-5 cm	90 minuten	POSITIEF
Vanillesaus	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minuten	POSITIEF
Custardroom	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minuten	POSITIEF
Romige, suikerachtige pudding	GN1/1 (H)40	3 L	6 cm	60 minuten	POSITIEF
Semifreddo	GN1/1 (H)40	3 Kg	4-6 cm	50 minuten	POSITIEF
Tiramisu	GN1/1 (H)60	5 Kg	4-5 cm	45 minuten	POSITIEF

DE FABRIKANT HEEFT HET RECHT OM TECHNISCHE WIJZIGINGEN TE MAKEN ZONDER WAARSCHUWING.



8. Bedieningspaneel

Beschrijving

Het bedieningspaneel kan worden gebruikt om de basisfuncties van het apparaat aan te sturen:

- Positief snelvriezen of -koelen
- Negatief snelvriezen of diepvriezen
- Einde snelkoelen instellen met kerntemperatuursonde of timer
- Bewaring/conservering
- Handmatig ontdooien zonder verwarmers of heet-

gas

Dankzij een aantal parameters is het mogelijk om bepaalde functies te wissen of andere functies aan te passen. De eindgebruiker (de kok) kan het gewenste snelkoelcyclus en de snelkoeltijd selecteren indien de kerntemperatuursonde niet wordt geselecteerd.

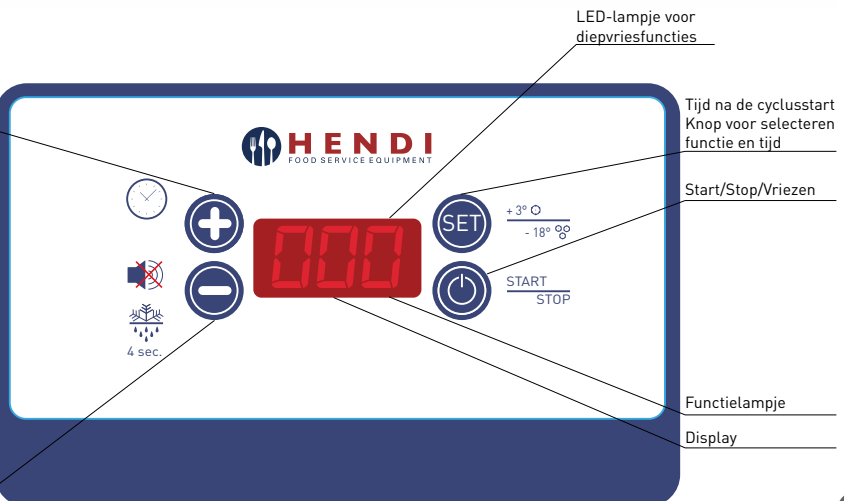


NL

Interface

+ Tijdinstelling
Regelaar temperatuur binnenruimte

- Tijdinstelling
Uitschakelen
signaal (Zoemer)
Ontdooien



Na het inschakelen voert het bedieningspaneel voor 5 seconden een lamptest uit en daarna schakelt het apparaat naar de bedrijfsstand.

Toetsen

Het voorpaneel schakelt naar de standbymodus als voor 4 seconden wordt ingedrukt.
het snelkoelcyclus is gestopt en de knop "SET" 

Instellingen programma met timer en kerntemperatuursonde

PROGRAMMA	TOETS	DISPLAY	TOETS	DISPLAY	TOETS	START CYCLUS	EINDE CYCLUS	HANDHAVEN TEMPERatuur	ONTDOOIEN
	SET  x1  x2	+3° -18°	   	+  - 	  x1	 	 BUZZER	 °C →	 
	SET  x1  x2	+3° -18°			  x1	 	 BUZZER	 °C →	 

NL

Stop - Display

Het display toont na het selecteren van een tijdcyclus de tijd (in uren en minuten) of na het selecteren van een cyclus met kerntemperatuursonde de metingen van de sonde.

Stop - Toetsen

- Met de toetsen Set,  Up  Down  kunt u de instellingen van het cyclus invoeren.
- Door op Set  te drukken wordt automatisch een negatief of positief cyclus met de sonde ingesteld.
- Door voor 4 seconden op Set  te drukken, schakelt het bedieningspaneel naar de standbymodus.

Start - Display

Het display toont de resterende tijd (in uren en minuten) als er een tijdcyclus is geselecteerd of de metingen van de kerntemperatuursonde als er een cyclus met sonde is geselecteerd.

Het bovendeeel deel van het tweede display geeft aan of er een negatief cyclus is geselecteerd.

- Druk op Up  of Down  om automatisch een tijdcyclus in te stellen indien er eerder een cyclus met kerntemperatuursonde was geselecteerd, anders kunt u +/- gebruiken om de tijd van het tijdcyclus in te stellen.
- Druk als de zoemer is ingeschakeld op Down  om de zoemer uit te schakelen
- Druk op Start/Stop  om het cyclus te starten.

Als het contact van de geactiveerde deurfunctie (PI=I) niet goed is gesloten, zal het display de melding "dr" tonen om aan te geven dat de deur open staat.



Start - Keys

- Door op de toets "SET"  te drukken, verschijnt de tijd die is verstrekend sinds de start van het cyclus of de tijd van het tijdcyclus op het display, om de cyclustemperatuur te bereiken, als het apparaat in de bewaringsmodaliteit staat.
- Druk op Up , de temperatuur die wordt gemeten door de sonde in de binnenruimte wordt getoond. Deze gegevens worden 5 seconden getoond.
- Als de zoemer is ingeschakeld, druk dan op Down  om de zoemer uit te schakelen.
- Druk op Start/Stop  om het cyclus te starten.



LET OP!

Alarmen

De bestaande alarmen zijn alarmen met betrekking tot de sondes. Ze worden alleen getoond wanneer de weergave van de bijbehorende sonde vereist is. "Er" Generieke of interne fout van de sondes.

"Er" Generieke fout of fout in de sonde

"Er1" fout sonde in binnenruimte

Instellingen

Compressor

De compressor kan alleen actief zijn in de START-functie als er geen fout is opgetreden in de sonde in de binnenruimte.

Als de deurfunctie is ingeschakeld (PI=I), moet de deur gesloten zijn om compressor te kunnen starten alleen als P6=0. Met P6=0 is de compressor actief, zelfs met een geopende deur en stilstaande ventilator. De compressor start volgens het voor het geselecteerde cyclus ingestelde punt en het in-

Handmatig ontdooien

Het ontdooien wordt uitgevoerd met een open deur, zonder het gebruik van een verwarmers of heetgas.

Parameters

Druk tegelijkertijd voor minimaal 4 seconden op  Up en Down  om het instellen van parameters te openen. Op dit punt verschijnt het nummer van de parameter zelf op het display (P0). Druk op de toets SET  om de waarde van de parameters te bekijken of aan

Aan het einde van een positief snelkoelproces schakelt de snelkoeler automatisch over naar een bewaringsprogramma bij een temperatuur tussen 0 en +3°C.

Aan het einde van een negatief snelkoelproces schakelt de snelkoeler automatisch over naar een bewaringsprogramma bij een temperatuur tussen -22 en -25°C.

Om te voldoen aan de wettelijk voorgeschreven snelkoeltijden wordt sterk afgeraden de deur te openen tijdens het uitvoeren van een cyclus.

"Er2" fout kerntemperatuursonde

Als er een programma wordt uitgevoerd en er een fout wordt gegenereerd, dan wordt er overgeschakeld naar een snelkoelcyclus met timer, zelfs als de fout nog steeds optreedt.

gestelde temperatuurverschil (Parameter P8).

De beveiligingstijden voor de compressor zijn:

- P9: minimale vertraging die moet bestaan tussen het uitschakelen en het daarna weer inschakelen van de compressor. Deze parameters wordt ook gebruikt voor het resetten van de kaart.
- P10: minimale vertraging die moet bestaan tussen 2 opeenvolgende activeringen van de compressor.

te passen.

Tijdens het bekijken van het parameternummer kunt u op de toetsen  Up en Down  drukken om naar de volgende/vorige parameter te gaan; druk als de waarde van een parameter wordt getoond op de toetsen om de waarde aan te passen.



Omschrijving	Min	Max	Std.	Eenheid
0 Schakelt de zoemer voor 60 sec. in bij overgang naar de bewaringsfunctie	0	1	1	-
1 Deurfunctie 0=deur afwezig l=deur aanwezig	0	1	1	-
2 Ventilator tijdens snelkoelproces 0=samen met compressor l=altijd aan	0	1	1	-
3 Toestaan om functie kerntemperatuursonde te openen	0	1	1	-
4 Toestaan om negatief proces te openen	0	1	1	-
5 Toestaan om ontdooien te openen	0	1	0	-
6 Functies stoppen als deur is geopend 0=compressor + ventilatoren; l=ventilatoren	0	1	1	-
7 Configuratie RL2 0=ontdooien. l=ventilator + ontdooien	0	1	1	-
8 Regelhysterese	0	20	3	°C
9 Compressorbeveiliging Uit/Aan (geldt ook bij resetten)	0	99	2	min
10 Compressorbeveiliging Aan/Aan	0	99	3	min
11 Ontdooiduur	0	99	10	min
12 Duur van druppelfunctie	0	99	3	min
13 Kerntemperatuursonde voor positief proces	-50	99	3	°C
14 Kerntemperatuursonde voor negatief proces	-50	99	-18	°C
15 Sonde binnenruimte voor positief proces	-50	99	-2	°C
16 Sonde binnenruimte voor negatief proces	-50	99	-40	°C
17 Sonde binnenruimte voor positief bewaringsproces	-50	99	0	°C
18 Sonde binnenruimte voor positief bewaringsproces	-50	99	-25	°C
19 Tijdsduur positief proces	0	599	90	min
20 Tijdsduur negatief proces	0	599	270	min
21 Condensortemperatuur instellen voor tweede ventilator	60	-50	99	°C
22 Controller voor secundaire ventilator inschakelen	1	0	1	-

9. Onderhoud – verwijdering van materialen

Alle onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd als de snelkoeler is uitgeschakeld en de snelkoeler en condens-eenheid zijn losgekoppeld van het lichtnet. Alle werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel.



LET OP!

Alle reinigings- en onderhoudswerkzaamheden zijn beschreven in het hoofdstuk "REINIGING".

Periodieke controles

Laat de werking van de snelkoeler regelmatig (minimaal eens per jaar) controleren door gekwalificeerd personeel. Controleer of:

- het waterafvoersysteem naar behoren werkt.
- er geen koelmiddellekken zijn en het volledige koelsysteem naar behoren werkt.

- het elektrisch systeem goed is onderhouden en volledig veilig is.
- de deurpakkingen en de deur zelf goed sluiten.
- de condensor van de koeleenheid schoon is.

Vervanging van de ventilatormotor

Als het apparaat is geleverd met een ventilatormotor en het nodig is deze te verwijderen, is het belangrijk om het apparaat los te koppelen van het lichtnet. Daarna moet u op het label met technische

gegevens van de ventilatormotor kijken en de motor te vervangen door een motor met hetzelfde vermogen, spanning en frequentie.

Vervanging van de compressor / koelmiddel

Als de compressor is beschadigd en/of moet worden vervangen, moet u het koelmiddel en de olie

opvangen en op een milieuvriendelijke wijze verwijderen.

Reserve-onderdelen aanvragen

Als u reserve-onderdelen wilt aanvragen, vermeld dan duidelijk:

- Model van de snelkoeler
- Serienummer van de snelkoeler

- Benodigde aantal reserve-onderdelen
- Stuur indien mogelijk ook een foto mee van het onderdeel dat u wilt bestellen.

10. Foutmeldingen en oplossingen

Melding	Defect storing	Fout	Oplossing
ER	Zorg ervoor dat alle kabels zijn aangesloten op het klemmenbord	Generieke fout of interne fout sonde	Als er een kabel is losgeraakt, verbind deze dan opnieuw en schroef vast
ER1	Zorg ervoor dat alle kabels zijn aangesloten op het klemmenbord	Fout sonde in binnenruimte	Als er een kabel is losgeraakt, verbind deze dan opnieuw en schroef vast
ER2	Zorg ervoor dat alle kabels zijn aangesloten op het klemmenbord	Fout sonde in binnenruimte	Als er een kabel is losgeraakt, verbind deze dan opnieuw en schroef vast
	Snelkoeltijd te lang	Controleer of de verdamper is verstopt door ijs	Laat de deur minimaal 15 minuten openstaan om het ijs te ontdooien
		Controleer of het product op de juiste manier is geplaatst en u niet teveel heeft geplaatst	Haal producten van de schappen en roosters af om de belasting te verlagen
		Controleer of de interne ventilator draait	Neem contact op met de klantenservice
		Zorg ervoor dat de temperatuur en vochtigheid in de kamer niet te hoog is	Neem contact op met de klantenservice
	Het voedsel wordt niet gekoeld aan het einde van een snelkoelcyclus		Neem contact op met de klantenservice
ER2	Zorg ervoor dat alle kabels zijn aangesloten op het klemmenbord	Fout sonde in binnenruimte	Als er een kabel is losgeraakt, verbind deze dan opnieuw en schroef vast
DR	De deur staat open	De deur staat open	Controleer of de deur juist is gesloten



11. Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat

hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

12. Verwijdering & milieu

Bij de buitengebruikstelling van het apparaat, mag het niet met het overige huisafval worden verwijderd. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen inzamelpunt. Het niet opvolgen van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de geldende voorschriften voor afvalverwerking. De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur ten tijde van buitengebruikstelling helpt bij de instand-

houding van natuurlijke hulpbronnen en waarborgt dat de apparatuur wordt gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt. Voor meer informatie over waar u uw afval kunt inleveren voor recycling kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. De fabrikant en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks of via een openbaar systeem.

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Ryzyko porażenia prądem!** Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użycie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz zawsze przed czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.



- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

2. Specjalne przepisy dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie przeznaczone jest do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw. Nie wolno przechowywać żadnych innych materiałów w urządzeniu. Nie należy umieszczać żadnych niebezpiecznych produktów, takich jak paliwo, alkohol, farby, materiały łatwopalne lub wybuchowe itp. wewnątrz lub w pobliżu urządzenia.
- Urządzenie mogą instalować, uruchamiać i serwisować wykwalifikowane lub przeszkolone osoby. Urządzenie jest przeznaczone do użytku przez przeszkolony lub wykwalifikowany personel, taki jak personel kuchni lub baru.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać urządzeń mechanicznych lub innych środków przyspieszających proces odmrażania, innych niż zalecane przez producenta.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno uszkadzać obiegu czynnika chłodniczego.
- **Przestroga!** Ryzyko pożaru! W tym urządzeniu stosowany jest czynnik chłodniczy R404a lub R507. Jest to wysoce łatwopalny czynnik chłodniczy.
- **OSTRZEŻENIE:** Wszystkie otwory wentylacyjne w obudowie urządzenia należy utrzymywać z dala od przeszkód. Zapewnić wystarczającą wentylację w otaczającej konstrukcji podczas wbudowywania.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno używać urządzeń elektrycznych wewnątrz przedziałów do przechowywania żywności, chyba że są one typu zalecanego przez producenta.
- Urządzenie wolno umieszczać wyłącznie na czystej, stabilnej, suchej, równej powierzchni.
- Urządzenie należy przechowywać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia. Chronić urządzenie przed gorącem, kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, wilgocią, kapaniem i bryzgami wody.
- Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 10 cm odstępu w otoczeniu w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji.
- Nie umieszczać przedmiotów na urządzeniu. Nie umieszczać przedmiotów z otwartymi źródłami ognia (np. świec) na górze lub obok urządzenia. Nie umieszczać przedmiotów wypełnionych wodą (np. wazonów) na urządzeniu ani w jego pobliżu.
- Nigdy nie zakrywać urządzenia podczas użytkowania. Może to spowodować zagrożenie pożarowe.

- Nie myć urządzenia wodą. Mycie może powodować wycieki i zwiększać ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wykonywać żadnych dodatkowych otworów w urządzeniu. Nie instalować żadnych gadżetów w urządzeniu.
- Nie przeciążać półek w środku, aby uniknąć uszkodzeń. Maksymalne obciążenie każdej półki wynosi około 4 kg. Umieścić ładunek równomiernie na każdej półce.

3. Wprowadzenie

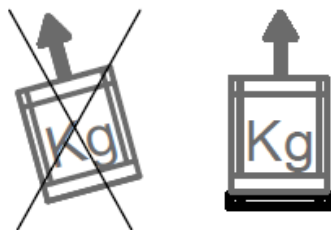
Umiejscowienie szybkooschładzarki szokowej

Przed rozładunkiem/załadunkiem i ustawieniem szybkooschładzarki szokowej wewnątrz sklepu/kuchni, prosimy o uważne przeczytanie instrukcji obsługi w różnych rozdziałach dotyczących rozła-

dunku/ładunku, wymiarów, wagi, zbiornika wody do odparowywania, regulowanych nóg, połączeń elektrycznych i procedur konserwacji szybkooschładzarki szokowej, których dotyczy niniejsza instrukcja.

Transport

Nie należy nakładać opakowania szybkooschładzarki szokowej (dozwolone tylko w przypadku, gdy istnieje opcja zapakowania w skrzynkę drewnianą). Zalecamy, aby szybkooschładzarkę szokową transportować zawsze w pozycji pionowej (jak wspomniano na opakowaniu). Jeżeli szybkooschładzarka szokowa z wbudowaną skraplarką była nachylona podczas transportu, sugerujemy, aby produkt pozostał w sugerowanej pozycji pionowej przez co najmniej 8 godzin przed włączeniem. W ten sposób umożliwi się przepływ oleju we wszystkich komponentach, ponownie je smarując. Następnie można przystąpić do uruchomienia.



PL

Wyładunek/wymiary/waga

Procedurę rozładunku/załadunku należy wykonać z użyciem podnośnika paletowego lub wózka widłowego prowadzonego przez wykwalifikowanego i autoryzowanego pracownika. Zrzekamy się wszelkiej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie obecnie obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem rozładunku, ustawiania i mon-

tażu szybkooschładzarki szokowej wewnątrz sklepu/kuchni zgodnie z instrukcjami dot. danego modelu, prosimy o uważne zapoznanie się z informacjami podanymi na liście wymiarów i wag.

Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności w związku z działaniami wykonywanymi bez stosowania powyższych środków ostrożności.

Pakowanie

W momencie odbioru dostawy należy sprawdzić, czy opakowanie jest nienaruszone i czy podczas transportu nie nastąpiło żadne uszkodzenie. Zdjąć zewnętrzny karton; wyjąć mocowania utrzymujące szybkooschładzarkę szokową na palecie, umieścić ją we właściwej pozycji, a następnie usunąć białą warstwę ochronną ze stali nierdzewnej. Odzyski-

wanie i recykling materiałów opakowaniowych, takich jak tworzywo sztuczne, żelazo, karton lub drewno pomaga zaoszczędzić surowiec i zmniejszyć ilość odpadów. Prosimy o zapoznanie się z książką adresową dotyczącą usuwania materiałów i kontakt z autoryzowanym wysypiskiem śmieci.



Przyłącze odpływu/odpływu wody kondensacyjnej

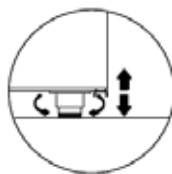
Szybkoschładzarka szokowa jest dostępna z wbudowaną skraplarką wraz z wyjmowanym zbiornikiem na wodę kondensatową z ręcznym odmrażaniem

(bez grzałki do odmrażania). Zbiornik montowany jest w dolnej części, pod skraplarką.

Regulacja pozycji i nóżek

Umieścić szybkoschładzarkę szokową w płaskim położeniu, w razie potrzeby regulując nóżki. Użyć poziomicy, aby to sprawdzić. Szybkoschładzarkę szokową należy ustawić na miejscu, aby zapewnić jej prawidłową pracę i umożliwić prawidłowe odprowadzanie rozmrożonej wody kondensatu. W ten

sposób uniknie się hłaśliwych wibracji skraplarki. Sprawdzić prawidłowe ustawienie zbiornika na wodę kondensatu i jego opróżnianie.



Instalacja w sklepie

Zalecamy zainstalowanie szybkoschładzarki szokowej w klimatyzowanym pomieszczeniu. Przypominamy, że bez tego wyposażenia może dojść do awarii (np. kondensacja itp.).



UWAGA!

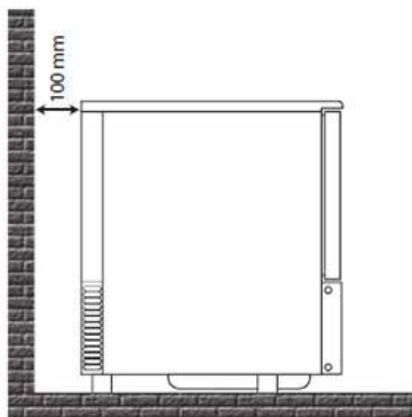
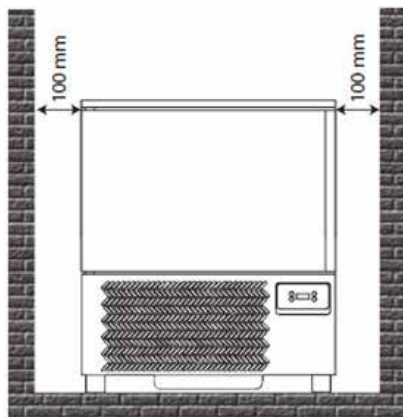
W celu umożliwienia prawidłowego funkcjonowania szybkoschładzarki szokowej/zamrażarki należy zwrócić uwagę na poniższe instrukcje.

- Nie umieszczać szybkoschładzarki szokowej w miejscach narażonych bezpośrednio na działanie promieni słonecznych i innych środków naświetlania, takich jak lampy żarowe o wysokiej intensywności, piece kuchenne, grzejniki.
- Nie umieszczać szybkoschładzarki szokowej w pobliżu zewnętrznych wyjść wystawionych na przeciąg, takich jak drzwi, okna, wentylatory wentylacyjne lub klimatyzacyjne.
- Nie zastępować wlotu powietrza szybkoschładzarki szokowej.

- Nie umieszczać żadnych materiałów na szybkoschładzarce szokowej. Aby zapewnić właściwą cyrkulację powietrza, należy utrzymywać w czystości cały obwód szybkoschładzarki szokowej.
- Nie umieszczać szybkoschładzarki szokowej w pomieszczeniu o wysokiej wilgotności względnej (może wytwarzać się kondensat).
- Nie umieszczać szybkoschładzarki szokowej w przestrzeni zamkniętej. Bez odpowiedniej cyrkulacji powietrza agregat chłodniczy nie będzie działał wydajnie.
- Nie umieszczać gorących tac ani patelni na szybkoschładzarce szokowej.

Sprawdzić, czy w pomieszczeniu z urządzeniem, nawet po zamknięciu i w przerwach, wymiana powietrza jest wystarczająca. W ten sposób urządzenie do rozprężania/skraplarka będzie działać prawidłowo.

Minimalna odległość od ściany



Aby zapewnić prawidłową pracę szybkooszładzarki szokowej i prawidłową cyrkulację powietrza, podczas montażu należy przestrzegać pewnych minimalnych odległości od ściany, jak poniżej:

- Należy zachować minimalną odległość, odpowiadającą długości otwartych drzwi, patrząc od przedniej siatki urządzenia.
- Zachować minimalną odległość szybkooszładzarki szokowej od ściany wynoszącą 10 cm.

Szybkooszładzarka szokowa z wbudowaną skraplarką

Szybkooszładzarka szokowa jest wyposażona w skraplarkę, dlatego nie należy zastaniać wlotu powietrza szybkooszładzarki odpowiadające siatce przedniej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza. Cały obwód szybkooszładzarki powinien być wolny od przeszkód. Przypominamy, że wzrost temperatury w pomieszczeniu lub niewystarczająca ilość powietrza w skraplaczu zmniejsza wydajność szybkooszładzarki co może prowadzić do po-

gorszenia jakości produktów i większego zużycia energii. Jeżeli szybkooszładzarka szokowa z wbudowaną skraplarką podczas transportu leżała się na boku, sugerujemy, aby przed włączeniem, produkt pozostawał w pozycji pionowej przez co najmniej 8 godzin. W ten sposób umożliwi się przepływ oleju we wszystkich komponentach, ponownie je smarując. Po tym czasie można przystąpić do uruchamiania.



Dane techniczne

	232163	232170	232194	232187	232491	232507
Wymiary [Szer. x Gł. x Wys. mm] (z nóżkami)	750x740x720 (750)	750x740x850 (880)	750x740x1260 (1290)	750x740x1260 (1290)	750x740x1850	750x740x2080
Masa netto [kg]	50	71	90	102	120	150
Wymiary komory [Szer. x Gł. x Wys. mm]	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	610x410x1120	610x410x1360
Pojemność [Liczba tac]	3x GN 1/1 lub 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 lub 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 lub 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 lub 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 lub 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 lub 3x 600x400 mm
Odstęp między tacami [mm]	70	70	105	70	70	70
Wydajność chłodzenia szokowego [+3°C]	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg	45 kg	50 kg
Wydajność zamrażania szokowego [+18°C]	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg	35 kg	40 kg
Gaz [Typ]	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R507	R507
Szczegóły testu [°C / RH]	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Moc pobierana [W]	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Zasilanie [V-P-Hz]	230-I-50	230-I-50	230-I-50	230-I-50	400-3-50	400-3-50

Producent i sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów drukarskich lub transkrypcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Zgodnie z naszą polityką

ciągłego doskonalenia produktów zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu, opakowania i specyfikacji zawartych w Dokumentacji, bez uprzedniego powiadomienia.



4. Połączenie elektryczne i uziemienie

Zasilanie elektryczne



Instalację i podłączenia przewodów elektrycznych należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami elektrycznymi. Czynności te muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel. Spółka nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikającej z nieprzestrzegania powyższych obowiązujących przepisów. Patrz schematy elektryczne szybkostrzałarki szokowej na końcu niniejszej instrukcji.

Przed podłączeniem szybkostrzałarki szokowej należy przystąpić do jej całkowitego i dokładnego czyszczenia, używając ciepłej wody bez silnych detergentów, a następnie do wytarcia do sucha miękką szmatką wszystkich wilgotnych części (zapoznać się z rozdziałem dotyczącym czyszczenia szybkostrzałarki szokowej).

W celu wykonania prawidłowego podłączenia należy postępować w następujący sposób:

- Ustawić termiczny magnetyczny wyłącznik automatyczny i upewnić się, że częstotliwość/napięcie linii odpowiada częstotliwości/napięciu podanemu na etykiecie numeru seryjnego szybkostrzałarki szokowej (patrz umieszczenie etykiety).
- Sprawdzić napięcie zasilania w gnieździe, podczas uruchamiania sprężarki musi ono zawierać się w zakresie $\pm 10\%$.

Uruchamianie szybkostrzałarki szokowej



UWAGA!

Pierwszy rozruch musi być przeprowadzony przez wykwalifikowany personel.

Przed włączeniem szybkostrzałarki szokowej, należy pamiętać, że:

- Ręce muszą być suche
- Powierzchnia szybkostrzałarki szokowej musi być sucha.
- Podłoga i gniazdo elektryczne muszą być suche.

- Zalecamy instalację przetwornika dwubiegunowego (lub 4-kątnego przetwornika biegunowego) z otworem stykowym co najmniej 3 mm, w górnej części gniazda. Przetwornik ten jest obowiązkowy, gdy obciążenie przekracza 1000 W lub gdy szybkostrzałarka szokowa jest podłączona bezpośrednio bez użycia wtyczki. Termomagnetyczny wyłącznik musi być umieszczony w pobliżu szybkostrzałarki szokowej, aby w przypadku konserwacji był dobrze widoczny dla technika.

Konieczne jest, aby część kabla zasilającego była odpowiednia w odniesieniu do poboru mocy przez urządzenie.



Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe zgodnie z prawem. Dlatego konieczne jest podłączenie go do wydajnego systemu uziemienia. Jeśli kabel zasilania uległ uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowany personel techniczny. Zdecydowanie zaleca się unikać stosowania urządzeń elektrycznych wewnątrz komory szybkostrzałarki szokowej.

- Jeśli sprężarka jest uszkodzona, musi zostać wymieniona przez wykwalifikowany personel, aby zapobiec wszelkim zagrożeniom. W przypadku awarii sugerujemy odłączyć urządzenie i użyć termomagnetycznego przetwornika przeciwpowodziowego o wysokiej czułości.

Ponadto, należy pamiętać, że:

- Szybkostrzałarkę szokową ze skraplarką należy przenosić tylko w pozycji pionowej. Jeśli się przechyliła, należy odczekać co najmniej 8 godzin przed przystąpieniem do rozruchu tak, aby olej płynął we wszystkich komponentach, ponownie je smarując.



Aby ustawić temperaturę, należy zapoznać się z odpowiednią tabelą kategorii produktów/temperatury użytkowania, dodatkowo w celu regulacji parametrów pracy należy zapoznać się z instrukcją obsługi panelu sterowania załączoną do niniejszej instrukcji obsługi.

Po podłączeniu szybkooszładzarki szokowej do przewodu zasilającego (patrz poprzedni akapit), należy zasilić ją przez zamknięcie przetącznika.

W przypadku urządzenia wbudowanego, przed podłączeniem go należy sprawdzić, czy selektor jest

otwarty w pozycji 0, OFF lub zielonej. Włożyć wtyczkę, a następnie wylączyć urządzenie. Przed umieszczeniem w środku żywności, która ma być schłodzona lub zamrożona, należy oczyścić komorę urządzenia (patrz rozdział o czyszczeniu), a następnie schłodzić komorę przed rozpoczęciem procesów dodatnich lub ujemnych.

W celu wyregulowania parametrów pracy należy zapoznać się z instrukcją obsługi panelu sterowania załączoną do aktualnej instrukcji obsługi.

5. Czyszczenie

Wszystkie procedury należy wykonywać na zatrzymanym urządzeniu, odcinając napięcie zarówno od

elementu chłodzonego, jak i agregatu skraplającego.

Czyszczenie szybkooszładzarki szokowej

Konserwacja szybkooszładzarki szokowej musi obejmować co najmniej jedno codzienne czyszczenie strefy załadunku, aby zapobiec rozwojowi i gromadzeniu się bakterii.

Przed czyszczeniem komory szybkooszładzarki szokowej, przeprowadzeniem rozmrażania przy otwartych drzwiach i usunięciem pokrywy rury odpływowej.



UWAGA!

Codziennie należy utrzymywać szybkooszładzarkę szokową w czystości, aby zapobiec rozwojowi i gromadzeniu się bakterii. Przed czyszczeniem komory szybkooszładzarki szokowej należy przeprowadzić proces rozmrażania, zdejmując pokrywę zbiornika odpływowego.

- Nie pukać bezpośrednio wewnętrznych części szybkooszładzarki szokowej, ponieważ części elektryczne mogą ulec uszkodzeniu.

- Nie używać żadnych narzędzi z twardego metalu do usuwania lodu.
- Do czyszczenia używać tylko ciepłej wody (nie gorącej) z łagodnymi detergentami, dbając o suszenie mokrych części miękką szmatką.
- Unikać stosowania produktów z zawartością chloru lub rozcieńczonych roztworów, sody kaustycznej, detergentów ściernych, kwasu solnego, octu, wybielacza lub innych produktów, które mogą spowodować zarysowania lub nadmierne tarcie.
- Gdy urządzenie jest używane do produktów głęboko mrożonych, zalecamy czyszczenie go co najmniej raz w miesiącu.



Uwaga, podczas czyszczenia zaleca się używanie rękawic roboczych.

Czyszczenie sondy

Konserwacja szybkooschładzarki szokowej musi obejmować co najmniej jedno codzienne czyszczenie sondy temperatury rdzenia.

Niezbędne jest codzienne utrzymywanie w czystości sondy pomieszczenia szybkooschładzarki szokowej. Wszystkie procedury należy wykonywać na zatrzymanym urządzeniu, odcinając napięcie zarówno od elementu chłodzonego, jak i agregatu skraplającego. Zalecamy dokładne przepłukanie sondy czystą wodą i higienizowanym roztworem.



Należy stosować metody i detergenty do czyszczenia wymienione w poprzednim akapicie.

6. Zalecenia i ostrzeżenia

Zalecamy codzienne czyszczenie zewnętrznej części szybkooschładzarki szokowej, w tym wewnętrz-

nej strony drzwi w pobliżu uszczelek.

Rozmrażanie ręczne

Szybkooschładzarka szokowa ma funkcję ręcznego rozmrażania i może być wykonana z otwartymi lub zamkniętymi drzwiami (w tym przypadku czas rozmrażania będzie dłuższy).



UWAGA!

Po zakończeniu procesu konieczne jest usunięcie

pokrywy rury odpływowej szybkooschładzarki szokowej, aby umożliwić odpływ wody do zbiornika. Rura odpływowa jest przydatna również do odprowadzania innych płynów z produktu. Na koniec procesu należy sprawdzić poziom wody i, jeśli to konieczne, opróżnić zbiornik.

PL

Maksymalne obciążenie półki i magazynowanie



UWAGA!

Szybkooschładzarka szokowa nadaje się do obniżania temperatury już ugotowanych potraw (patrz tabela z temperaturami odpowiadającymi produktom, których temperatura musi zostać zmniejszona).

Nie wolno wprowadzać do szybkooschładzarki szokowej produktów świeżo wyjętych z pieca. Należy odczekać kilka minut przed umieszczeniem produktów w komorze, a następnie rozpocząć cykl. Przypominamy, że czas obróbki szokowej, aby osiągnąć wymaganą temperaturę, zależy od różnych czynników, takich jak:

- Kształt, rodzaj, grubość i materiał, z jakiego wykonana jest chłodzona żywność.
- Stosowanie pokryw nad pojemnikami.
- Cechy fizyczne produktu, gęstość, zawartość wody i tłuszczu.
- Warunki temperaturowe żywności przeznaczonej do schłodzenia.

Ustawienie czasu schładzania dodatniego i ujemnego musi być dostosowane do rodzaju i wagi przetwarzanej żywności.



Sposoby wyboru czasu trwania procesu

Sposoby doboru trybu pracy szybkoschładzarki szokowej są następujące:

- Cykl czasowy, w którym określony jest czas trwania procesu. Po zakończeniu fazy cyklu czasowego, tryb konserwacji rozpoczyna się automatycznie.

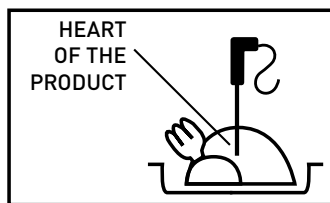
- W przypadku sondy rdzeniowej wystarczy ustawić temperaturę produktu, który ma być schłodzony lub zamrożony; sonda rejestruje temperaturę, a po sygnale akustycznym urządzenie przechodzi do trybu konserwacji (patrz położenie sondy rdzeniowej).

Typ procesu	Typ cyklu	Typ produktu	Produkt ładowalny	Grubość	Cykl kodu produktu
Dodatni	Pełna prędkość	do gęstej żywności lub dużej grubości	maks. 4 kg dla każdej tacy	50 mm	+3°C maks. 90 min
Ujemny	Pełna prędkość	do gęstej żywności lub dużej grubości	3 kg	40 min	do -18°C (240 min)
-	Zredukowana prędkość	produkty delikatne, warzywa, krem, deser biskoptowy, produkty o małych rozmiarach	-	-	-

PL

Pomiar temperatury w rdzeniu produktu

Kiedy grubość produktów na to pozwala, należy zawsze używać sondy rdzeniowej, aby dokładnie poznać temperaturę na rdzeniu produktu i nie przerywać cyklu przed osiągnięciem temperatury +3°C i -18°C. W celu zapewnienia prawidłowego działania szybkoschładzarki szokowej konieczne jest, aby produkty znajdujące się w jej wnętrzu były umieszczone na środku, aby umożliwić dobrą cyrkulację powietrza w szybkoschładzarki szokowej. Nie zastanawiać wlotów powietrza szybkoschładzarki szokowej wewnątrz urządzenia



ne na środku, aby umożliwić dobrą cyrkulację powietrza w szybkoschładzarki szokowej.

W celu zapewnienia prawidłowego działania szybkoschładzarki szokowej konieczne jest, aby produkty znajdujące się w jej wnętrzu były umieszczo-



UWAGA!

Trzymać dzieci z dala od szybkoschładzarki szokowej.

Konserwacja żywności gotowanej i zamrażanej szokowo

Gotowane i zamrażane szokowo jedzenie można przechowywać w lodówce, zachowując właściwości organoleptyczne do 5 dni od daty zabiegu. Ważne jest, aby przestrzegać łańcucha chłodniczego,

utrzymując podczas konserwacji stałą temperaturę pomiędzy 0°C i 4°C, w zależności od żywności. Stosując technikę pakowania próżniowego, czas przechowywania można wydłużyć do około 15 dni.



Konserwacja żywności gotowanej i głęboko mrożonej

Gotowane i głęboko mrożone jedzenie można przechowywać w lodówce, zachowując właściwości organoleptyczne do kilku miesięcy od daty zabiegu. Ważne jest, aby przestrzegać tańcucha chłodniczego, utrzymując podczas konserwacji stałą temperaturę od 0°C do 4°C, w zależności od rodzaju żywności. Stosując technikę próżniową, czas przechowywania można wydłużyć do około 15 dni.

Żywność w cyklu ujemnym może być bezpiecznie przechowywana przez okres od 3 do 18 miesięcy, w zależności od rodzaju żywności poddanej obróbce.

- Ważne jest przestrzeganie temperatury przechowywania równej lub niższej niż -20°C.



UWAGA!

- Unikać pozostawiania w temperaturze pokojowej jedzenia ugotowanego i zamrożonego szokowo.
- Unikać utraty wilgotności, grozi to utratą zapachu żywności.

Żywność mrożona szokowo musi być chroniona folią ochronną (a jeszcze lepiej pakowana próżniowo) i zaopatrzona w etykietę samoprzylepną, na której musi być wskazana:

- Zawartość
- Dzień przygotowania
- Termin przydatności do spożycia



UWAGA!

Po rozmrożeniu żywności nie można jej ponownie zamrażać.

Procedury uruchamiania szybkoszładzarki szokowej

Cykl obróbki szokowej z sondą rdzeniową

1. Nacisnąć zielony przycisk.
2. Nacisnąć przycisk „SET” , aby wybrać temperaturę +3°C lub -18°C.
3. Następnie nacisnąć przycisk „START/STOP” , aby uruchomić cykl.

4. Po zakończeniu cyklu (gdy brzęczyk zaczyna dzwonić) maszyna przechodzi automatycznie do fazy konserwacji.
5. Aby zatrzymać cykl, nacisnąć przycisk „START/STOP” .

Cykl szokowy wg licznika czasu

1. Nacisnąć zielony przycisk.
2. Nacisnąć przycisk „SET” , aby wybrać temperaturę +3°C lub -18°C.
3. Następnie nacisnąć przycisk „UP” , „DW” , aby ustawić wymagany czas cyklu szokowego.
4. Nacisnąć przycisk „START/STOP” , aby uruchomić cykl.

5. Po zakończeniu cyklu (gdy brzęczyk zaczyna dzwonić) maszyna przechodzi automatycznie do fazy konserwacji.
6. Aby zatrzymać cykl, nacisnąć przycisk „START/STOP” .



Czas konserwacji (w miesiącach) jedzenia zamrażanego szokowo

Na poniższym wykresie przedstawiono czasy przechowywania niektórych głęboko mrożonych produktów spożywczych.

Jedzenie	Zamrażanie -18°C	Zamrażanie -25°C	Zamrażanie -30°C
Nabiał			
Ser	4	6	6
Masło	8	12	15
Drób i mięso			
Wołowina	9	12	18
Cielęcina	6	12	18
Jagnięcina	6	12	18
Wieprzowina	4	12	15
Drób	5-9	12	18
Królik, gęś	4-6	-	-
Kaczka, indyk	4-6	-	-
Dziczyzna	6-10	12	12
Ryba			
Chude	6-8	12	15
Tłuste (pokarm, makrela, tosoś, śledź)	3-4	7-8	8-9
Skorupiaki z szczypcami	3-4	12	17
Skorupiaki	2-3	10	12
Warzywa i owoce			
Warzywa	12	18	24
Owoce	12	18	24
Wyroby cukiernicze			
Ciasta	2-4	8	12
Gotowana żywność			
Gotowana żywność	2-4	6	6

Uwaga: Powyższa tabela ma charakter orientacyjny. Podczas określania okresu przechowywania, zawsze przestrzegaj lokalnych przepisów sanitarno-epidemiologicznych i HACCP.

7. Czas chłodzenia/zamrażania szokowego

Jedzenie	Patelnia	Maksymalna ładowność	Grubość produktu	Czas zamrażania szokowego	Wykorzy- stany cykl
Pierwsze danie					
Biały sos	GN1/1 (H)60	6 L	4 cm	70 minut	DODATNI
Mięso	GN1/1 (H)110	7 L	6-7 cm	90 minut	DODATNI
Cannelloni	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	40 minut	DODATNI
Zupa warzywna	GN1/1 (H)100	5 L	5 cm	90 minut	DODATNI
Świeży makaron	GN1/1 (H)40	1 Kg	5 cm	30 minut	UJEMNY
Mięso i sos pomidorowy	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minut	DODATNI
Zupa fasolowa	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minut	DODATNI
Zupa rybna	GN1/1 (H)60	4 Kg	5 cm	90 minut	DODATNI
Drób i mięso					
Opiekane	GN1/1 (H)60	7 Kg	10 cm	90 minut	DODATNI
duszona wołowina	GN1/1 (H)60	7 Kg	15 cm	90 minut	DODATNI
Gotowana wołowina	GN1/1 (H)60	6 Kg	12-18 cm	90 minut	DODATNI
Pierś kurczaka	GN1/1 (H)40	7 Kg	4-5 cm	30 minut	DODATNI
Pieczeń wołowa	GN1/1 (H)40	4 Kg	10-15 cm	80 minut	DODATNI
Ryba					
Granik	GN1/1 (H)40	3 Kg	5-10 cm	90 minut	DODATNI
Cykada morska	GN1/1 (H)40	2 Kg	3 cm	25 minut	DODATNI
Mule pakowane próżniowo	GN1/1 (H)60	2 Kg	max. 3-4 cm	20 minut	DODATNI
Satatka rybna	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	30 minut	UJEMNY
Żywność gotowana	GN1/1 (H)60	5 Kg	-	60 minut	DODATNI
Wilgotna mątwą	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minut	DODATNI
Warzywa i owoce					
Marchewka	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minut	DODATNI
Grzyby	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minut	DODATNI
Cukinie	GN1/1 (H)60	3 Kg	4-5 cm	90 minut	DODATNI
Wyroby cukiernicze					
Pudding waniliowo-czekoladowy	GN1/1 (H)60	6 L	4-5 cm	90 minut	DODATNI
Krem angielski	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minut	DODATNI
Krem budyniowy	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minut	DODATNI
Kremowy pudding cukrowy	GN1/1 (H)40	3 L	6 cm	60 minut	DODATNI
Semifreddo	GN1/1 (H)40	3 Kg	4-6 cm	50 minut	DODATNI
Tiramisù	GN1/1 (H)60	5 Kg	4-5 cm	45 minut	DODATNI

PRODUCENT MA PRAWO DO WPROWADZANIA ZMIAN TECHNICZNYCH BEZ UPRZEDZENIA.



8. Panel sterowania

Opis

Panele sterowania zarządzają podstawowymi funkcjami urządzenia:

- Dodanie szokowe zamrażanie lub chłodzenie
- Ujemne zamrażanie szokowe lub głębokie zamrażanie
- Sonda rdzenia lub zamrażanie szokowe regulowane czasowo
- Konserwacja

- Rozmrażanie ręczne bez grzejnika lub gorącego gazu

Dzięki niektórym parametrom możliwe jest skasowanie niektórych funkcji lub zmiana innych.

Użytkownik końcowy (kucharz) może wybrać rodzaj cyklu i czas schładzania, gdy sonda rdzenia nie jest wybrana.



Interfejs

+ Regulacja czasu
Regulacja temperatury
pomieszczenia

- Regulacja czasu
Wyłączenie sygnału
(brzęczyk)
Rozmrażanie

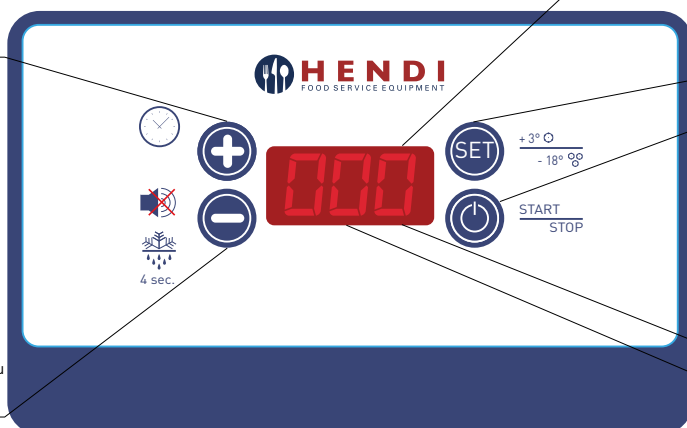
Diody LED funkcji
głębokiego zamrażania

Czas od momentu
rozpoczęcia cyklu
Selektor funkcji i
czasu

Start/Stop/Zamrażanie

Lampka funkcyjna

Wyświetlacz

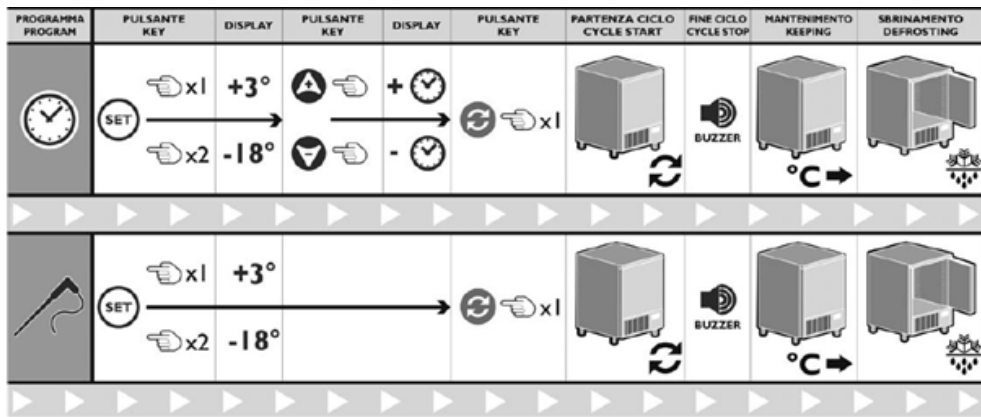


Po ustawieniu sterowania w pozycji roboczej następuje 5-sekundowy test kontrolki, następnie jest ustawiana w położeniu roboczym.

Klawisze

Panel przedni zatrzymuje się w trybie gotowości, jeśli przycisk „SET”  zostanie naciśnięty przez 4 sekundy po zatrzymaniu cykli obróbki szokowej.

Ustawianie programu sondy rdzenia i czasu



Stop – Wyświetlacz

Po wybraniu cyklu czasowego na wyświetlaczu pojawia się czas (w godzinach i minutach) lub zapisy dotyczące sondy rdzeniowej, jeśli cykl sondy został wybrany.

Stop – Klawisze

- Klawisze Set , Up , Down  umożliwiają wprowadzenie ustawień cyklu.
- Klawisze Set  służy do automatycznego przejścia do procesu cyklu sondy ujemnej i dodatniej.
- Wcisnąć przycisk Set  na 4 sekundy, panel kontrolny znajduje się w stanie gotowości.
- Nacisnąć przycisk Up  lub Down , aby automatycznie ustawić cykl czasowy, jeśli wcześniej

Górny punkt drugiego wyświetlacza pokazuje wybór w przypadku procesu ujemnego.

został wybrany cykl sondy rdzeniowej, w przeciwnym razie ustawić +/- dla cyklu czasowego.

- Jeśli brzęczyk jest włączony, należy nacisnąć przycisk Down , aby go wyłączyć.
- Nacisnąć przycisk Start/Stop , aby rozpocząć cykl.

Start – Wyświetlacz

Wyświetlacz pokazuje pozostały czas (w godzinach i minutach), kiedy wybierany jest cykl czasowy lub zapisy sondy rdzeniowej, kiedy wybierany jest cykl sondy.

Jeśli obecność drzwi jest włączona (PI=I) i styk nie jest dobrze zamknięty, na wyświetlaczu pojawi się napis „dr”, który wskazuje, że drzwi są otwarte.



Start – klawisze

- Naciśnięcie klawisza „SET”  powoduje wyświetlenie czasu, jaki upłynął od rozpoczęcia cyklu lub czasu cyklu czasowego, w celu osiągnięcia temperatury cyklu, jeśli jest on w trybie konserwacji.
- Wciśnięcie przycisku Up  powoduje wyświetlenie temperatury zarejestrowanej przez sondę pokojową. Dane te wyświetlają się przez 5 sekund.
- Jeśli brzęczyk jest włączony, należy nacisnąć przycisk Down , aby go wyłączyć.
- Nacisnąć przycisk Start/Stop , aby rozpocząć cykl.

Alarmy

Istniejące alarmy są związane z sondami. Pokazywane są one tylko wtedy, gdy wymagany jest widok względnej sondy. Błąd ogólny lub wewnętrzny „Er” sond.

Błąd ogólny lub wewnętrzny „Er” sondy.

Błąd „Erl” sondy pomieszczenia.

Błąd „Er2” sondy rdzenia.

Przepisy

Sprężarka

Sprężarka może być aktywna tylko w funkcji START, gdy sonda pomieszczenia nie ma błędu.

Jeśli obecność drzwi jest włączona (PI=I), drzwi muszą być zamknięte, aby umożliwić uruchomienie sprężarki tylko wtedy, gdy P6=0. Przy P6=0 sprężarka jest aktywna nawet przy otwartych drzwiach i zatrzymanym wentylatorze. Sprężarka uruchamia się zgodnie z włączoną NASTAWĄ, odpowiadającą wybranemu cyklowi i zgodnie z zestawem różnic temperatur (parametr P8).

Rozmrażanie ręczne

Rozmrażanie odbywa się przy otwartych drzwiach, bez użycia grzejnika i gorącego gazu.



ATTENTION!

Po zakończeniu dodatknej fazy procesu program konserwacji jest automatycznie ustawiany na temperaturę od 0 do +3°C.

Po zakończeniu ujemnej fazy procesu program konserwacji jest automatycznie ustawiany na temperaturę od -22 do -25°C.

W celu przestrzegania czasu chłodzenia i zamrażania przewidzianego przez prawo, zdecydowanie zaleca się nie otwierać drzwi urządzenia w trakcie trwania cyklu.

Jeśli jeden program jest w trakcie realizacji i generowany jest błąd, cykl przechodzi do procesu czasowego, nawet jeśli błąd jest nadal włączony.

Czas ochrony sprężarki wynosi:

- P9: minimalne opóźnienie, które musi istnieć między wyłączeniem a następnym uruchomieniem sprężarki. Ten parametr jest używany również jako reset karty.
- P10: minimalne opóźnienie, które musi występować pomiędzy 2 kolejnymi uruchomieniami sprężarki.

Parametry

Nacisnąć jednocześnie przyciski Up  i  Down przez co najmniej 4 sekundy, aby wprowadzić ustawienie parametru..

W tym miejscu na wyświetlaczu pojawia się sam numer parametru (P0). Po naciśnięciu klawisza SET  można zobaczyć wartość samego parametru i zmodyfikować go.

Klawisze Up  i  Down, gdy ustawienie parametru jest włączone, pozwalają na przejście do kolejnego/poprzedniego parametru; gdy jego wartość jest włączona, modyfikują go.

Opis	Min.	Maks.	Def.	Jedn.
0 Zezwolenie na wejście do funkcji konserwacji: brzęczyk włącza się na 60 sek.	0	1	1	-
1 Obecność drzwi 0=brak drzwi; 1=obecność drzwi	0	1	1	-
2 Wentylator podczas procesu 0=ze sprężarką; 1=zawsze włączony	0	1	1	-
3 Zezwolenie na wprowadzenie funkcji sondy rdzenia	0	1	1	-
4 Zezwolenie na wejście w proces ujemny.	0	1	1	-
5 Zezwolenie na wejście w tryb rozmrażania	0	1	0	-
6 Funkcje zatrzymywania, gdy drzwi są otwarte 0=sprężarka+wentylatory; 1=wentylatory	0	1	1	-
7 Konfiguracja RL2=odmrażanie; 1=wentylator+odmrażanie	0	1	1	-
8 Histereza regulacji	0	20	3	°C
9 Zabezpieczenie sprężarki wyłączone/włączone (również jako reset)	0	99	2	min
10 Ochrona sprężarki wyłączona/włączona	0	99	3	min
11 Czas trwania rozmrażania	0	99	10	min
12 Czas trwania kapania	0	99	3	min
13 Sonda rdzenia dla procesu dodatniego	-50	99	3	°C
14 Sonda rdzenia dla procesu ujemnego	-50	99	-18	°C
15 Sonda pomieszczenia dla procesu dodatniego	-50	99	-2	°C
16 Sonda pomieszczenia dla procesu ujemnego	-50	99	-40	°C
17 Sonda pomieszczenia dla dodatniego procesu konserwacji	-50	99	0	°C
18 Sonda pomieszczenia dla ujemnego procesu konserwacji	-50	99	-25	°C
19 Czas trwania procesu dodatniego	0	599	90	min
20 Czas trwania procesu ujemnego	0	599	270	min
21 Ustawić temperaturę skraplarki dla drugiego wentylatora	60	-50	99	°C
22 Sterownik zezwolenia dla drugiego wentylatora	1	0	1	-



9. Konserwacja – usuwanie materiałów

Wszystkie procedury konserwacyjne i naprawy należy wykonywać na zatrzymanym urządzeniu, po odłączeniu napięcia zarówno od elementu chłodzonego, jak i agregatu skraplającego. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Kontrole okresowe

Wykwalifikowany personel powinien przeprowadzać w regularnych odstępach czasu (co najmniej raz w roku) kompletną kontrolę systemu. Należy sprawdzić, czy:

- system odprowadzania wody działa prawidłowo.
- nie ma wycieków gazu chłodniczego, a cały układ chłodniczy działa prawidłowo.

Wymiana silnika wentylatora

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w silnik wentylatora i konieczne jest jego usunięcie, ważne jest, aby odłączyć napięcie, sprawdzić etykietę z danymi



UWAGA!

Wszystkie zwykłe i nadzwyczajne czynności czyszczenia opisano w rozdziale „CZYSZCZENIE”.

- stan techniczny instalacji elektrycznej jest całkowicie bezpieczny.
- uszczelki drzwi i same drzwi zamykają się prawidłowo.
- skraplacz agregatu chłodniczego jest czysty.

technicznymi silnika wentylatora i zastąpić ją taką o identycznej mocy, napięciu i częstotliwości.

PL

Zastąpienie sprężarki/gazu chłodniczego

W przypadku uszkodzenia i/lub wymiany kompresora należy oszczędzać gaz chłodniczy i olej oraz

uniknąć rozpraszania go w środowisku.

Zamówienia części zamiennych

W przypadku składania zamówienia na części zamienne, należy podać:

- Model elementu
- Numer seryjny elementu

- Liczbę części zamiennych
- Ewentualnie załączyć również zdjęcie zamawianej części.

10. Konserwacja – usuwanie materiałów

Komunikat	Nazwa uszkodzenia	Błąd	Rozwiązania
ER	Upewnić się, że wszystkie kable są podłączone do zacisku	Błąd ogólny lub/błąd wewnętrzny sondy	Jeśli kabel jest oderwany, należy go ponownie wprowadzić i przykręcić.
ER1	Upewnić się, że wszystkie kable są podłączone do zacisku	Błąd sondy pomieszczenia	Jeśli kabel jest oderwany, należy go ponownie wprowadzić i przykręcić.
ER2	Upewnić się, że wszystkie kable są podłączone do zacisku	Błąd sondy pomieszczenia	Jeśli kabel jest oderwany, należy go ponownie wprowadzić i przykręcić.
		Sprawdzić, czy parownik jest zablokowany lodem	Pozostawić otwarte drzwi na co najmniej 15 minut, aby stopić lód.
	Obróbka szokowa trwa zbyt długo	Sprawdzić, czy produkt jest prawidłowo załadowany i czy nie przekracza	Zmniejszyć obciążenie tac i grilli
		Sprawdzić, czy wentylator wewnętrzny obraca się	Skontaktować się z działem pomocy
		Upewnić się, że temperatura w laboratorium oraz wilgotność powietrza nie są zbyt wysokie	Skontaktować się z działem pomocy
	Nieudana konserwacja żywności po zakończeniu cyklu szokowego		Skontaktować się z działem pomocy
ER2	Upewnić się, że wszystkie kable są podłączone do zacisku	Błąd sondy pomieszczenia	Jeśli kabel jest oderwany, należy go ponownie wprowadzić i przykręcić.
DR	Drzwi otwarte	Drzwi otwarte	Sprawdzić, czy drzwi są prawidłowo zamknięte

11. Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.



12. Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groź Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de HENDI. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

1. Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettre pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.
- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- Avertissement ! Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.

FR



- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

2. Règles de sécurité spéciales

- Cet appareil est conçu pour la réfrigération et la congélation rapides de plats préparés. Ne pas stocker d'autres matériels dans l'appareil. Ne pas placer de produits dangereux comme du combustible, de l'alcool, de la peinture, des matières inflammables ou des explosifs, etc. à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.
- Cet appareil doit être installé, mis en service et vérifié par une personne qualifiée ou formée. Cet appareil est conçu pour être utilisé par du personnel formé ou qualifié, comme des employés de cuisine ou de bar.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser d'appareils mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de décongélation, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas endommager le circuit de réfrigérant.
- Attention ! Risque d'incendie ! Le réfrigérant utilisé dans cet appareil est du R404 ou R507. Il s'agit d'un réfrigérant très inflammable.
- **AVERTISSEMENT:** S'assurer que tous les orifices d'aération du boîtier de l'appareil sont libres d'obstructions. Prévoir une aération suffisante dans la structure environnante lors de l'encastrement.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage alimentaire de cet appareil, sauf s'ils sont du type recommandés par le fabricant.
- Disposer uniquement l'appareil sur une surface propre, stable, sèche et plane.
- Maintenir l'appareil éloigné des surfaces chaudes et des flammes nues. Protéger l'appareil de la chaleur, de la poussière, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des

gouttes et des éclaboussures d'eau.

- Prévoir une distance d'au moins 10 cm autour de l'appareil pour l'aération en cours d'utilisation.
- Ne pas mettre d'objets sur l'appareil. Ne pas mettre d'objets présentant une flamme nue (par ex. des bougies) sur ou à côté de l'appareil. Ne pas mettre d'objets remplis d'eau (par ex. des vases) sur ou près de l'appareil.
- Ne jamais couvrir l'appareil en cours d'utilisation. Cela peut causer un risque d'incendie.
- Ne pas laver l'appareil avec de l'eau. Un nettoyage peut provoquer des fuites et augmenter le risque de choc électrique.
- Ne pas pratiquer d'ouvertures supplémentaires dans l'appareil. Ne pas installer de gadgets dans l'appareil.
- Ne pas surcharger les étagères intérieures afin d'éviter de les endommager. La charge max. de chaque étagère est d'environ 4 kg. Mettre les aliments de manière uniforme sur chaque étagère.

3. Introduction

Positionnement du refroidisseur à courant d'air

Avant de décharger/charger et de positionner le refroidisseur à courant d'air dans le magasin/la cuisine, vous êtes invité à lire soigneusement le mode d'emploi, et principalement les différents chapitres traitant du déchargement/chargement, des dimen-

sions, du poids, du bac d'évaporation de l'eau, des pieds réglables, des connexions électriques et des procédures de maintenance du refroidisseur à courant d'air du présent manuel.

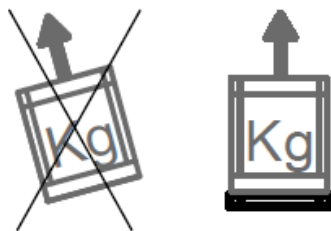
Transport

Ne superposez pas l'emballage du refroidisseur à courant d'air (autorisé uniquement avec l'option d'emballage en caisse en bois). Nous vous recommandons de toujours transporter le refroidisseur à courant d'air en position verticale (comme indiqué sur l'emballage). Si le refroidisseur à courant d'air avec unité de condensation intégrée a été incliné pendant le transport, nous vous suggérons de laisser le produit dans la position verticale suggérée pendant au moins 8 heures, avant de l'allumer. De cette manière, l'huile pourra circuler dans tous les composants et les lubrifier à nouveau. Par la suite, vous pourrez procéder à la mise en marche.

Déchargement/dimensions/poids

Les procédures de déchargement/chargement doivent être exécutées avec un transpalette ou un chariot élévateur conduit par du personnel qualifié et autorisé. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des règles de sécurité actuellement en vigueur. Avant de commencer les procédures de déchargement, de positionnement et

d'installation du refroidisseur à courant d'air dans le magasin/la cuisine, selon le modèle du refroidisseur à courant d'air, veuillez lire attentivement les informations de la liste des dimensions et poids. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des précautions de sécurité ci-dessus lors de la réalisation des opérations.



Emballage

À la livraison, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. Retirez le carton extérieur, retirez l'attache qui fixe le refroidisseur à courant d'air/congélateur à air pulsé à sa palette, mettez-le dans la bonne position, puis retirez les adhésifs de protection blancs

Drainage du condensat / raccord du drainage

Le refroidisseur à courant d'air est disponible avec une unité de condensation intégrée complète avec un bac de condensat amovible et une décongélation

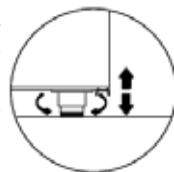
Positionnement et réglage des pieds

Mettez le refroidisseur à courant d'air dans une position horizontale parfaite, en ajustant au besoin les pieds à vis. Utilisez un niveau à bulle pour vérifier. Le refroidisseur à courant d'air doit être placé afin de fonctionner correctement et de permettre le bon drainage de condensat de décongélation. De cette

sur les parties en inox. La récupération et le recyclage des matériaux d'emballage, comme le plastique, le fer, les cartons, le bois, aident à économiser les matériaux bruts et réduisent les déchets. Veuillez consulter votre annuaire local pour l'élimination des matériaux et les décharges autorisées.

manuelle (sans chauffage de décongélation). Le bac est monté dans la partie inférieure, sous l'unité de condensation.

manière, vous éviterez les vibrations bruyantes de l'unité de condensation. Vérifiez le positionnement correct du bac de condensat et son drainage.



Installation dans votre magasin

Nous vous suggérons d'installer le refroidisseur à courant d'air/congélateur à air pulsé dans une pièce climatisée. Nous vous rappelons que sans climatisation un dysfonctionnement est possible (par exemple, de la condensation, etc.).



ATTENTION!

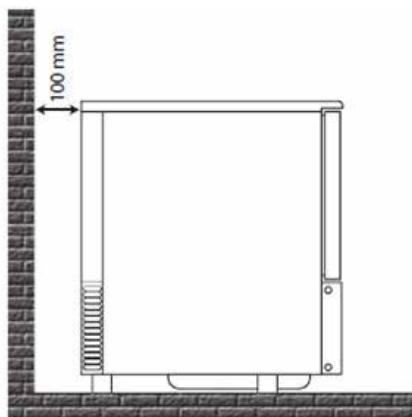
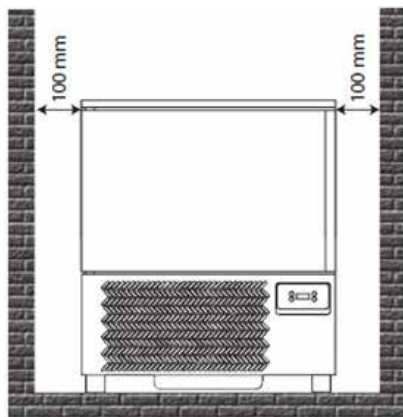
Afin de permettre un bon fonctionnement du refroidisseur à courant d'air/congélateur à air pulsé, prêtez une attention particulière aux instructions suivantes.

- N'exposez pas le refroidisseur à courant d'air à la lumière directe du soleil ou toute autre source de rayonnement, comme des lampes incandescentes à forte intensité, des fours de cuisson, des radiateurs de chauffage.
- Ne mettez pas le refroidisseur à courant d'air près d'issues vers l'extérieur, comme des portes, des fenêtres, une ventilation ou des ventilateurs de climatisation.
- N'obstruez pas l'entrée d'air du refroidisseur à courant d'air.

- Ne posez aucun matériel sur le refroidisseur à courant d'air. Dégagez le périmètre total du refroidisseur à courant d'air afin de permettre une circulation d'air correcte.
- Ne mettez pas le refroidisseur à courant d'air dans une pièce où l'humidité relative est élevée (la création de condensat est possible)
- Ne mettez pas le refroidisseur à courant d'air à l'intérieur d'une cavité fermée. Sans circulation d'air correcte, l'unité de réfrigération ne fonctionnera pas efficacement.
- Ne placez pas de plateaux ou de casseroles chauds sur le refroidisseur à courant d'air.

Vérifiez que le renouvellement d'air est suffisant dans la pièce d'installation, même aux heures de fermeture et de repos. De cette manière, l'unité d'expansion/condensation fonctionnera correctement.

Distance minimum par rapport au mur



Afin de permettre un bon fonctionnement du refroidisseur à courant d'air et une bonne circulation d'air, vous devez respecter une distance minimum par rapport au mur lors du positionnement, comme suit:

- Conservez une distance minimum, correspondant à la longueur d'ouverture de la porte, d'après le tableau synoptique de l'unité avant.
- Conservez une distance minimum de 10 cm entre le refroidisseur à courant d'air et le mur.

Refroidisseur à courant d'air avec unité de condensation intégrée

Le refroidisseur à courant d'air est fourni avec une unité de condensation intégrée. Il est donc nécessaire de ne pas obstruer l'entrée d'air du refroidisseur à courant d'air correspondant à la grille avant pour l'extraction d'air, afin de permettre une circulation d'air correcte. Dégagez le périmètre total du refroidisseur à courant d'air. Nous vous rappelons qu'une hausse de la température de la pièce ou une quantité d'air insuffisante pour l'unité de condensation réduiront les performances du refroidisseur à

courant d'air, s'accompagnant de la détérioration possible des produits et d'une consommation d'énergie accrue. Si le refroidisseur à courant d'air avec unité de condensation intégrée a été posée sur le côté pendant le transport, nous vous suggérons de laisser le produit en position verticale pendant au moins 8 heures, avant de l'allumer. De cette manière, l'huile pourra circuler dans tous les composants et les lubrifier à nouveau. Par la suite, vous pourrez procéder à la mise en marche.



Données techniques

	232163	232170	232194	232187	232491	232507
Dimensions [LxPxH mm] (pieds compris)	750x740x720 (750)	750x740x850 (880)	750x740x1260 (1290)	750x740x1260 (1290)	750x740x1850	750x740x2080
Poids net [kg]	50	71	90	102	120	150
Dimensions du caisson [LxPxH mm]	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	610x410x1120	610x410x1360
Capacité [Nb de plateaux]	3x GN 1/1 ou 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ou 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ou 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ou 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ou 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ou 3x 600x400 mm
Espace entre les plateaux [mm]	70	70	105	70	70	70
Performance du refroidisse- ment à courant d'air [+3 °C]	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg	45 kg	50 kg
Performance de la congélation à air pulsée [+18 °C]	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg	35 kg	40 kg
Gaz [Type]	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R507	R507
Détails du test [°C / HR]	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Puissance absorbée [W]	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Alimentation électrique [V-P-Hz]	230-I-50	230-I-50	230-I-50	230-I-50	400-3-50	400-3-50

Le fabricant et le distributeur ne sont pas responsables pour les inexactitudes de ce manuel liées à des erreurs d'impression ou de transcription. Conformément à notre politique d'amélioration

continue des produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit, à l'emballage et aux spécifications contenues dans la Documentation, sans préavis.



4. Branchement électrique et mise à la terre

Alimentation électrique



L'installation et les branchements électriques doivent être effectués conformément aux règles de sécurité électrique en vigueur. Ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié. La société décline toute responsabilité quant au non respect des règles ci-dessus en vigueur.

Voir les diagrammes électriques du refroidisseur à courant d'air à la fin de ce manuel

Avant de brancher le refroidisseur à courant d'air, il est nécessaire de procéder à son nettoyage complet et soigné, à l'aide d'eau tiède, sans détergents agressifs, et d'essuyer toutes les parties humides à l'aide d'un chiffon doux (lisez soigneusement le chapitre sur le nettoyage du refroidisseur à courant d'air).

Afin d'effectuer un branchement correct, vous devez procéder comme suit:

- Préparez un commutateur de disjoncteur magnéto-thermique et assurez-vous que la fréquence/tension de la ligne correspond à celle indiquée sur l'étiquette portant le numéro de série du refroidisseur à courant d'air (voir le placement des étiquettes).
- Vérifiez que la tension d'alimentation secteur est entre +/- 10 % lorsque vous démarrez le compresseur.
- Nous vous recommandons d'installer un com-

mutateur bipolaire (ou un commutateur 4 pôles) avec une ouverture de contact de 3 mm minimum, à la tête de la prise. Ce commutateur est obligatoire si la charge dépasse 1 000 W ou lorsque le refroidisseur à courant d'air est branché directement sans utiliser de prise. Le commutateur magnéto-thermique doit être placé à proximité du refroidisseur à courant d'air afin d'être bien visible en cas de maintenance par un technicien.

Il est nécessaire que le câble d'alimentation soit adapté à la consommation électrique de l'unité.



La mise à la terre de l'appareil est obligatoire, conformément à la loi. Il est donc nécessaire de le brancher à un schéma de mise à la terre efficace. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel technique qualifié. Il est fortement recommandé d'éviter l'utilisation d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment du refroidisseur à courant d'air.

- Si le compresseur est endommagé, il doit être remplacé uniquement par du personnel qualifié, afin d'éviter tout risque. En cas de panne, nous vous suggérons de débrancher l'appareil et d'utiliser un commutateur anti-choc électrique magnéto-thermique à sensibilité élevée..

Mise en marche du refroidisseur à courant d'air



ATTENTION!

La première mise en marche doit être effectuée par du personnel qualifié.

Avant d'allumer le refroidisseur à courant d'air, assurez-vous que:

- Vos mains sont sèches
- La surface du refroidisseur à courant d'air est sèche
- Le sol et la prise électrique sont secs

En outre, assurez-vous que:

- Le refroidisseur à courant d'air avec unité de

condensation intégrée est transporté en position verticale. S'il a été penché, nous vous recommandons d'attendre au moins 8 heures avant de le mettre en marche, pour que l'huile puisse circuler dans tous les composants et les lubrifier à nouveau.

Pour le réglage de la température, référez-vous au tableau correspondant sur les catégories de produits/la température d'utilisation. En outre, pour le réglage des paramètres de fonctionnement, consultez les instructions d'utilisation du panneau



de commande incluses dans ce manuel.

Une fois le refroidisseur à courant d'air branché par le câble d'alimentation (voir le paragraphe précédent), passez à la mise en marche en fermant le commutateur.

Pour l'unité intégrée, vérifiez que le sélecteur est ouvert en position 0, OFF ou vert avant de la brancher. Insérez la prise, puis éteignez le commuta-

teur. Avant de mettre des aliments à refroidir ou congeler à l'intérieur, il est nécessaire de nettoyer le caisson de l'appareil (voir le chapitre sur le nettoyage). Par la suite, il sera nécessaire de refroidir le caisson à l'avance avant de démarrer les processus positifs ou négatifs.

Pour le réglage des paramètres de fonctionnement, consultez les instructions pour le panneau d'instruments comprises dans ce manuel.

5. Nettoyage

Toutes les procédures doivent être effectuées lorsque l'unité est stationnaire et en supprimant la

tension de l'élément réfrigéré et de l'unité de condensation.

Nettoyage du refroidisseur à courant d'air

La maintenance du refroidisseur à courant d'air doit comprendre au minimum un nettoyage quotidien de la zone de chargement, afin d'éviter le développement et l'accumulation de bactéries.

Avant de nettoyer le caisson du refroidisseur à courant d'air, effectuez la décongélation en maintenant la porte ouverte et en retirant le couvercle du tuyau de drainage.



ATTENTION!

Il est essentiel de conserver le refroidisseur à courant d'air propre au quotidien, afin d'éviter le développement et l'accumulation de bactéries. Avant de nettoyer le caisson du refroidisseur à courant d'air, vous devez exécuter un processus de décongélation en retirant le couvercle du bac de drainage.

- Ne nettoyez pas l'intérieur du refroidisseur à courant d'air à grande eau, car les pièces électriques risqueraient d'être endommagées.

Nettoyage de la sonde

La maintenance du refroidisseur à courant d'air doit comprendre au minimum un nettoyage quotidien de la sonde de température à cœur.

Il est essentiel de conserver la sonde du caisson du refroidisseur à courant d'air propre au quotidien. Toutes les procédures doivent être effectuées

- N'utilisez pas d'outils métalliques durs pour enlever la glace.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement de l'eau tiède (pas chaude) avec un détergent non agressif, en prenant soin de sécher les parties humides à l'aide d'un chiffon doux.
- Évitez d'utiliser des produits contenant des solutions chlorées ou diluées, de la soude caustique, des détergents abrasifs, de l'acide chlorhydrique, du vinaigre, de l'eau de javel ou d'autres produits pouvant rayer ou abîmer.
- Nous recommandons de nettoyer l'appareil au moins une fois par mois, lorsqu'il est utilisé pour des produits surgelés.



Attention, il est recommandé de porter des gants de travail lors des opérations de nettoyage.



lorsque l'unité est stationnaire et en supprimant la tension de l'élément réfrigéré et de l'unité de condensation. Nous recommandons de rincer soigneusement la sonde à l'eau claire et avec une so-

lution hygiénisée. Reportez-vous aux mêmes méthodes et détergents pour le nettoyage mentionné au paragraphe précédent.

6. Recommandations et avertissements

Nous recommandons un nettoyage quotidien de la partie externe du refroidisseur à courant d'air, y

compris le côté interne de la porte près des joints d'étanchéité.

Décongélation manuelle

Le refroidisseur à courant d'air possède une décongélation manuelle pouvant être effectuée avec la porte ouverte ou fermée (dans ce cas, le temps de décongélation sera plus long).



ATTENTION!

Lorsque le refroidisseur à courant d'air a terminé le processus, il est nécessaire de retirer le couvercle

du tuyau de drainage afin que l'eau soit drainée dans le bac. Le tuyau de drainage est utilisé également pour le drainage d'autres liquides provenant du produit.

Au terme du processus, vérifiez le niveau d'eau et, le cas échéant, videz le bac.

Chargement maximum des étagères et stockage



ATTENTION!

Le refroidisseur à courant d'air est adapté à l'abaissement de température d'aliments déjà cuits (voir le tableau avec les températures selon les produits à refroidir).

Ne mettez pas dans le refroidisseur à courant d'air de produits tout juste sortis du four. Attendez quelques minutes avant de mettre les produits dans le caisson, puis démarrez le cycle. Nous vous rappelons que le temps de réfrigération pour atteindre la température souhaitée dépend de différents facteurs, comme:

- La forme, le type, l'épaisseur et le matériau du récipient contenant les aliments à refroidir.
- L'utilisation de couvercles sur les récipients.
- Les propriétés physiques du produit : densité, eau et teneur en matière grasse.
- La température des aliments à refroidir.

Le réglage du temps de refroidissement positif et de réfrigération négative doit être défini selon le type et le poids des aliments à traiter.

Sélection des modes de durée du processus

La sélection des modes du refroidisseur à courant d'air est :

- Durée du cycle, lorsque la durée du processus est spécifiée. Lorsque la phase de durée du cycle se termine, le mode de conservation démarre automatiquement.

- Grâce à la sonde à cœur, il suffit de régler la température du produit à refroidir ou à congeler ; la sonde enregistre la température et, après le signal sonore, l'appareil passera en mode de conservation (voir la position de la sonde à cœur).

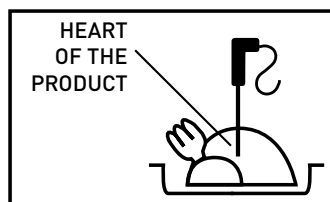


Type de processus	Type de cycle	Type de produit	Produit chargeable	Épaisseur	Cycle au cœur du produit
Positif	Pleine vitesse	pour les aliments denses ou épais	4 kg maximum sur chaque plateau	50 mm	+3 °C MAX 90 min
Négatif	Pleine vitesse	pour les aliments denses ou épais	3 kg	40 min	jusqu'à -18 °C [240 min]
-	Vitesse réduite	pour les produits délicats, les légumes, les crèmes, les entremets à base de génoise, les produits de petite taille	-	-	-

Mesure de la température au cœur du produit

Lorsque l'épaisseur des produits le permet, utilisez toujours la sonde à cœur pour connaître exactement la température atteinte au cœur du produit, et n'interrompez pas le cycle avant que la température n'atteigne +3 °C et -18 °C. Pour un fonctionnement correct du refroidisseur à courant d'air, il est nécessaire que les produits contenus à l'intérieur soient bien placés au milieu, afin de permettre une bonne circulation d'air dans le refroidisseur à courant d'air. N'obstruez pas les entrées d'air du refroidisseur à courant d'air/congélateur à air pulsé à l'intérieur de l'appareil.

Pour un fonctionnement correct du refroidisseur à courant d'air, il est nécessaire que les produits contenus à l'intérieur soient bien placés au milieu,



afin de permettre une bonne circulation d'air dans le refroidisseur à courant d'air.



ATTENTION!

Les enfants ne doivent pas approcher du refroidisseur à courant d'air.

Conservation des aliments cuits et réfrigérés

Les aliments cuits et réfrigérés peuvent être conservés au refroidisseur en conservant leurs qualités organoleptiques jusqu'à 5 jours à partir de la date de traitement. Il est important de respecter la chaîne du froid en maintenant, tout au long de la

conservation, une température constante entre 0 °C et 4 °C, selon le type d'aliments. Grâce à l'utilisation de la technique d'emballage sous vide, la durée de conservation peut augmenter jusqu'à environ 15 jours.

Conservation des aliments cuits et congelés

Les aliments cuits et congelés peuvent être conservés au refroidisseur en conservant leurs qualités organoleptiques jusqu'à plusieurs mois à partir de la date de traitement. Il est important de respecter la chaîne du froid en maintenant, tout au long de la conservation, une température constante de 0 °C à 4 °C, selon le type d'aliments. Grâce à l'utilisation de la technique d'emballage sous vide, la durée de conservation peut augmenter jusqu'à environ 15 jours.

Les aliments soumis à un cycle négatif peuvent être préservés pour une période de 3 à 18 mois, selon les aliments traités.

- Il est important de respecter une température de conservation inférieure ou égale à -20 °C.



ATTENTION!

- Évitez de laisser à température ambiante les aliments cuits à réfrigérer.
- Évitez la perte d'humidité, au risque de perdre le goût des aliments.

Les aliments réfrigérés doivent être protégés par un film protecteur (sous vide dans l'idéal) et porter une étiquette adhésive indiquant :

- Le contenu
- Le jour de préparation
- La date d'expiration assignée



ATTENTION!

Une fois les aliments décongelés, ils ne doivent pas être recongelés.

Procédures de mise en marche du refroidisseur à courant d'air

Cycle de réfrigération avec sonde à cœur

1. Appuyez sur le bouton vert.
2. Appuyez sur le bouton « SET »  pour sélectionner la température +3 °C ou -18 °C.
3. Ensuite, appuyez sur le bouton « START/STOP »  pour démarrer le cycle.

4. Au terme du cycle (lorsque la sonnerie retentit), la machine passe automatiquement à la phase de conservation.
5. Pour arrêter le cycle, appuyez sur « START/STOP » .

Durée du cycle de réfrigération

1. Appuyez sur le bouton vert.
2. Appuyez sur le bouton « SET »  pour sélectionner la température +3 °C ou -18 °C.
3. Ensuite, appuyez sur le bouton « UP » , « DW »  pour régler la durée souhaitée pour le cycle de réfrigération.
4. Appuyez sur le bouton « START »  pour démarrer le cycle.

5. Au terme du cycle (lorsque la sonnerie retentit), la machine passe automatiquement à la phase de conservation.
6. Pour arrêter le cycle, appuyez sur « START/STOP » .



Durée de conservation (en mois) pour les aliments réfrigérés/congelés

Le tableau ci-dessous indique les durées de préservation de certains aliments congelés.

Aliments	Congélation à -18 °C	Congélation à -25 °C	Congélation à -30 °C
Produits laitiers			
Fromage	4	6	6
Beurre	8	12	15
Volaille et viande			
Bœuf	9	12	18
Veau	6	12	18
Agneau	6	12	18
Porc	4	12	15
Volaille	5-9	12	18
Lapin, oie	4-6	-	-
Canard, dinde	4-6	-	-
Gibier	6-10	12	12
Poisson			
Maigre	6-8	12	15
Gras (maquereau, saumon, hareng)	3-4	7-8	8-9
Crustacés à pinces	3-4	12	17
Crustacés	2-3	10	12
Légumes et fruits			
Légumes	12	18	24
Fruits	12	18	24
Pâtisserie			
Gâteaux	2-4	8	12
Aliments pré-cuits			
Aliments pré-cuits	2-4	6	6

Remarque: Le tableau ci-dessus sert uniquement de référence. Pour déterminer la période de stockage, nous suggérons toujours de suivre les règles sanitaires et épidémiologiques locales et HACCP.

7. Durée de réfrigération/congélation

Aliments	Plat	Capacité maximum de chargement	Épaisseur du produit	Durée de congélation	Cycle utilisé
Entrée					
Sauce blanche	GN1/1 (H)60	6 L	4 cm	70 minutes	POSITIF
Jus de cuisson des viandes	GN1/1 (H)110	7 L	6-7 cm	90 minutes	POSITIF
Cannelloni	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	40 minutes	POSITIF
Soupe de légumes	GN1/1 (H)100	5 L	5 cm	90 minutes	POSITIF
Pâtes fraîches	GN1/1 (H)40	1 Kg	5 cm	30 minutes	NEGATIF
Sauce tomate à la viande	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIF
Soupe aux haricots	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIF
Soupe de poisson	GN1/1 (H)60	4 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIF
Volaille et viande					
Rôti	GN1/1 (H)60	7 Kg	10 cm	90 minutes	POSITIF
Bœuf braisé	GN1/1 (H)60	7 Kg	15 cm	90 minutes	POSITIF
Bœuf bouilli	GN1/1 (H)60	6 Kg	12-18 cm	90 minutes	POSITIF
Blanc de poulet	GN1/1 (H)40	7 Kg	4-5 cm	30 minutes	POSITIF
Rôti de bœuf	GN1/1 (H)40	4 Kg	10-15 cm	80 minutes	POSITIF
Poisson					
Mérou	GN1/1 (H)40	3 Kg	5-10 cm	90 minutes	POSITIF
Cigale de mer	GN1/1 (H)40	2 Kg	3 cm	25 minutes	POSITIF
Moules sous vide	GN1/1 (H)60	2 Kg	max. 3-4 cm	20 minutes	POSITIF
Salade de poisson	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	30 minutes	NEGATIF
Polype bouilli	GN1/1 (H)60	5 Kg	-	60 minutes	POSITIF
Seiche fraîche	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIF
Légumes et fruits					
Carottes	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIF
Champignons	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIF
Courgettes	GN1/1 (H)60	3 Kg	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Pâtisserie					
Dessert vanille/chocolat	GN1/1 (H)60	6 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Crème anglaise	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Crème anglaise	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIF
Entremets sucré à la crème	GN1/1 (H)40	3 L	6 cm	60 minutes	POSITIF
Semifreddo	GN1/1 (H)40	3 Kg	4-6 cm	50 minutes	POSITIF
Tiramisù	GN1/1 (H)60	5 Kg	4-5 cm	45 minutes	POSITIF

LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS TECHNIQUES SANS PRÉAVIS.



8. Panneau de commande

Description

Le panneau de commande gère les fonctions de base de l'appareil:

- Réfrigération positive ou refroidissement
- Réfrigération négative ou congélation
- Sonde à cœur ou temps de réfrigération
- Conservation
- Décongélation manuelle sans chauffage ni gaz chaud

Grâce à certains paramètres, il est possible d'effacer certaines fonctions et d'en modifier d'autres.

L'utilisateur final (le cuisinier) peut sélectionner le type de cycle et la durée de refroidissement lorsque la sonde à cœur n'est pas sélectionnée.



FR

Interface

+ Réglage de la durée
Contrôles de la température du caisson

- Réglage de la durée
Arrêt du signal (sonnerie)
Décongélation



Fonctions de congélation à LED

Durée à partir de la Fonction de démarrage du cycle et sélecteur de durée

Démarrage/arrêt/ congélation

Voyant de fonctionnement

Affichage

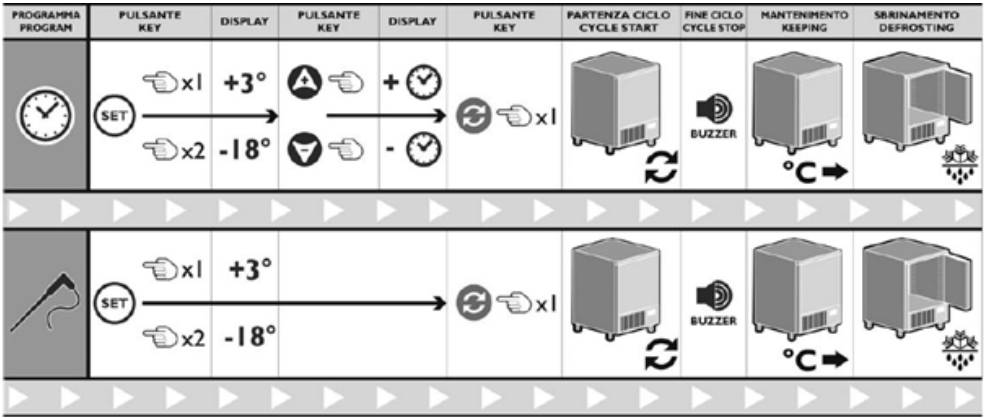


Un test du voyant de 5 secondes est effectué au démarrage de la commande avant la mise en position opérationnelle.

Touches

Le panneau avant met en veille les fonctions si vous appuyez sur le bouton « SET » pendant 4 secondes lorsque les cycles de réfrigération ont été arrêtés.

Réglage de la durée et du programme de la sonde à cœur



Stop - Affichage

Lorsque la durée du cycle est sélectionnée, l’affichage indique la durée (en heures et minutes) ou les enregistrements de la sonde à cœur si le cycle de sonde est sélectionné.

Stop - Touches

- Les touches Set (⌚), Up (▲), Down (▼) permettent le réglage du cycle.
- Set (⌚) permet de passer automatiquement au processus du cycle de sonde positif et négatif.
- Appuyez sur la touche Set (⌚) pendant 4 secondes, le panneau de commande est en veille.
- Appuyez sur Up (▲) ou Down (▼) pour régler automatiquement la durée du cycle si le cycle de

Start - Affichage

L’affichage indique le temps restant (en heures et minutes), lorsque la durée du cycle est sélectionnée, ou les enregistrements de la sonde à cœur, si le cycle de sonde est sélectionné.

Le point supérieur du deuxième affichage indique la sélection en cas de processus négatif.

- sonde à cœur a été sélectionné auparavant, sinon utilisez +/- pour régler la durée du cycle.
- Si la sonnerie est activée, appuyez sur Down (▼) pour l’arrêter.
- Appuyez sur Start/Stop (⌚) pour démarrer le cycle.

Si la présence de la porte est activée (PI=I) et le contact n’est pas bien fermé, « dr » apparaît sur l’affichage indiquant que la porte est ouverte.

Start - Touches

- Appuyez sur la touche « SET » , l'affichage indique le temps écoulé depuis le début du cycle ou le temps de la durée du cycle, afin d'atteindre la température du cycle si l'unité n'est pas en mode de conservation.
- Appuyez sur Up , la température enregistrée par la sonde du caisson s'affiche. Cette donnée dure 5 secondes.
- Si la sonnerie est activée, appuyez sur Down  pour l'arrêter.
- Appuyez sur Start/Stop  pour démarrer le cycle.

Alarmes

Les alarmes existantes sont celles liées aux sondes. Elles apparaissent uniquement lorsqu'il est nécessaire de voir la sonde concernée. « Er » Erreur générique ou interne des sondes.

« Er » erreur générique ou interne de la sonde

« Er1 » erreur de la sonde du caisson

« Er2 » erreur de la sonde à cœur



ATTENTION!

Au terme de la phase de processus positif, le programme de conservation est réglé automatiquement à une température de 0 à +3 °C.

Au terme de la phase de processus négatif, le programme de conservation est réglé automatiquement à une température de -22 à -25 °C.

Afin de respecter le temps de réfrigération et de congélation prévu par la loi, il est fortement conseillé, lorsqu'un cycle est en cours, de ne pas ouvrir la porte de l'appareil.

Si un programme est en cours et qu'une erreur survient, le cycle passe au temps de traitement même si l'erreur continue d'apparaître.

FR

Réglages

Compresseur

Le compresseur peut être actif uniquement en mode START lorsque la sonde du caisson ne présente aucune erreur.

Si la présence de la porte est activée (PI=I), la porte doit être fermée pour permettre le démarrage du compresseur seulement si P6=0. Avec P6=0 le compresseur est actif même si la porte est ouverte et le ventilateur arrêté. Le compresseur démarre selon le POINT DÉTERMINÉ actif, correspondant au cycle sélectionné, et selon le différentiel de température

défini (Paramètre 8).

La durée de protection pour le compresseur est:

- P9 : délai minimum qui doit exister entre l'arrêt et le prochain démarrage du compresseur. Ce paramètre est utilisé également comme réinitialisation de la carte.
- P10 : délai minimum qui doit exister entre 2 démarrages consécutifs du compresseur.

Décongélation manuelle

La décongélation est effectuée avec la porte ouverte, sans utilisation d'un radiateur ou de gaz chaud.



Paramètres

Appuyez simultanément sur Up  et Down  pendant au moins 4 secondes pour entrer le réglage des paramètres.

À ce point, l’affichage indique le numéro du paramètre (P0). Appuyez sur la touche SET  pour voir

la valeur du paramètre et la modifier.
Les touches Up  et Down , lorsque le réglage des paramètres est activé, permettent de passer au paramètre suivant/précédent ; lorsque la valeur du paramètre est activée, elles la modifient.

Description	Min.	Max.	Déf.	Unité
0 Permet d’entrer dans le mode conservation : la sonnerie retentit pendant 60 secondes.	0	1	1	-
1 Porte présente 0=porte absente ; 1=porte présente	0	1	1	-
2 Ventilateur pendant le processus 0=ensemble avec le compresseur ; 1=toujours activé	0	1	1	-
3 Permet d’entrer dans le mode de la sonde à cœur	0	1	1	-
4 Permet d’entrer le processus négatif	0	1	1	-
5 Permet d’entrer la décongélation	0	1	0	-
6 Fonctions d’arrêt lorsque la porte est ouverte 0=compresseur+ventilateurs ; 1=ventilateurs	0	1	1	-
7 Configuration RL2=décongélation ; 1=ventilateur+décongélation	0	1	1	-
8 Hystérésis des réglages	0	20	3	°C
9 Protection du compresseur désactivée/activée (valable également comme réinitialisation)	0	99	2	min
10 Protection du compresseur désactivée/activée	0	99	3	min
11 Temps de décongélation	0	99	10	min
12 Temps d’écoulement	0	99	3	min
13 Sonde à cœur pour le processus positif	-50	99	3	°C
14 Sonde à cœur pour le processus négatif	-50	99	-18	°C
15 Sonde du caisson pour le processus positif	-50	99	-2	°C
16 Sonde du caisson pour le processus négatif	-50	99	-40	°C
17 Sonde du caisson pour le processus de conservation positif	-50	99	0	°C
18 Sonde du caisson pour le processus de conservation négatif	-50	99	-25	°C
19 Durée du processus positif	0	599	90	min
20 Durée du processus négatif	0	599	270	min
21 Règle la température du condensateur pour le deuxième ventilateur	60	-50	99	°C
22 Active le contrôleur pour le deuxième ventilateur	1	0	1	-

FR

9. Maintenance – élimination de matériaux

Toutes les opérations de maintenance et les réparations de l'appareil doivent être effectuées lorsque l'unité est stationnaire et en supprimant la tension de l'élément réfrigéré et de l'unité de condensation. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié et spécialisé.

Vérifications périodiques

À intervalles réguliers (au moins une fois par an), il est important qu'une vérification complète du système soit effectuée par du personnel qualifié. Vérifiez que:

- le système de drainage du condensat fonctionne correctement.
- l'unité ne présente aucune fuite de gaz réfrigérant et que le système de réfrigération complet fonctionne correctement.

Remplacement du moteur du ventilateur

Si l'appareil est livré avec un moteur de ventilateur et qu'il est nécessaire de le déposer, il est important d'enlever la tension, de vérifier l'étiquette por-



ATTENTION!

Toutes les opérations de nettoyage habituel et exceptionnel sont décrites dans le chapitre « NETTOYAGE ».

- l'état de maintenance du système électrique est totalement sûr.
- les joints d'étanchéité des portes et la porte elle-même ferment correctement.
- le condensateur de l'unité de réfrigération est propre.

tant les données techniques du moteur de ventilateur et de le remplacer par un moteur de puissance, de tension et de fréquence identiques.

Remplacement du compresseur / gaz réfrigérant

Au cas où le compresseur est endommagé et/ou doit être remplacé, conservez le gaz réfrigérant et

l'huile et évitez de les disperser dans l'environnement.

Demande de pièces de rechange

Lors d'une demande de pièces de rechange, veuillez spécifier clairement:

- Le modèle de l'élément
- Le numéro de série de l'élément

- La quantité de pièces de rechange
- Si possible, joignez également une photo de la pièce à commander.

10. Maintenance – élimination de matériaux

Message	Panne / défaillance	Erreur	Solutions
ER	Assurez-vous que tous les câbles sont insérés dans le terminal	Erreur générique ou/ erreur interne de la sonde	Si le câble est arraché, insérez-le à nouveau et vissez-le
ER1	Assurez-vous que tous les câbles sont insérés dans le terminal	Erreur de la sonde du caisson	Si le câble est arraché, insérez-le à nouveau et vissez-le
ER2	Assurez-vous que tous les câbles sont insérés dans le terminal	Erreur de la sonde du caisson	Si le câble est arraché, insérez-le à nouveau et vissez-le
	Temps de réfrigération trop long	Vérifiez si de la glace bloque l'évaporateur	Laissez la porte ouverte au minimum 15 minutes pour faire fondre la glace
		Vérifiez si le produit est chargé correctement et ne dépasse pas le maximum	Allégez la charge des plateaux et des grilles
		Vérifiez si le ventilateur interne tourne	Contactez l'assistance
		Assurez-vous que la température du laboratoire n'est pas trop élevée et que le pourcentage d'humidité est élevé	Contactez l'assistance
		Échec de la conservation des aliments au terme du cycle de réfrigération	Contactez l'assistance
ER2	Assurez-vous que tous les câbles sont insérés dans le terminal	Erreur de la sonde du caisson	Si le câble est arraché, insérez-le à nouveau et vissez-le
DR	La porte est ouverte	La porte est ouverte	Vérifiez que la porte est fermée correctement

11. Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

12. Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources na-

turelles et assurent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement. Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

1. Precauzioni di sicurezza

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente per uso commerciale e non può essere utilizzato per uso domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- **Pericoli di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Eventuali difetti e malfunzionamenti devono essere rimossi solo da personale qualificato.
- **Non usare l'apparecchio danneggiato!** L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- **Attenzione:** Non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi. Non mettere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente se la spina e il cavo di alimentazione non sono danneggiati. La spina o il cavo danneggiati trasmettere al servizio o alla persona qualificare per riparare, per evitare eventuali pericoli e lesioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è in contatto con oggetti appuntiti o caldi. Tenere il cavo lontano da fiamme libere. Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione (o di estensione) per la sconnessione accidentale dalla presa. Disporre il cavo in modo per evitare lo slittamento accidentale.
- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.
- **Attenzione!** Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è considerato come collegato.
- Prima di rimuovere la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio!
- Non trasportare l'apparecchio tenendo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con tensione e frequenza indicate sulla targhetta.

IT



- Inserire la spina nella presa situata in un punto facilmente accessibile in modo che in caso di guasto sia possibile scollegare immediatamente l'apparecchio. Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente. Per questo staccare la spina che si trova sull'estremità del cavo di alimentazione.
- Prima di scollegare la spina, ricordarsi sempre di spegnere l'apparecchio!
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete se esso deve essere lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.

2. Norme di sicurezza particolari

- Questo apparecchio è progettato per raffreddare o congelare rapidamente piatti preparati. Non riporre altri materiali nel dispositivo. Non collocare prodotti pericolosi, come combustibile, alcool, vernici, prodotti infiammabili o esplosivi, ecc. all'interno o accanto all'apparecchio.
- Solo personale appositamente formato o qualificato può installare l'apparecchio, metterlo in funzione ed effettuare manutenzione su di esso. Inoltre questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato da personale appositamente formato o qualificato come personale di cucine o di bar.
- **AVVERTENZA:** Per accelerare il processo di sbrinatoria non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi, diversi da quelli consigliati dal produttore.
- **AVVERTENZA:** Non danneggiare il circuito di raffreddamento.
- Cautela! Rischio di incendio! Il refrigerante utilizzato in questo apparecchio è R404a o R507. Si tratta di refrigeranti altamente infiammabili.
- **AVVERTENZA:** Mantenere tutte le aperture di ventilazione presenti nell'involucro dell'apparecchio libere da ostruzioni. Fornire ventilazione sufficiente nella struttura circostante quando lo si installa a incasso.
- **AVVERTENZA:** Non utilizzare apparecchiature elettriche all'interno dei vani per la conservazione degli alimenti dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore.
- Collocare l'apparecchio solo su una superficie pulita, stabile, asciutta e piana.
- Mantenere l'apparecchio lontano da superfici calde e fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da calore, polvere, luce solare diretta, umidità, gocciolamento e spruzzi d'acqua.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio circostante per favorire la ventilazione durante l'uso.

- Non collocare oggetti sul piano superiore dell'apparecchio. Non collocare oggetti con sorgenti di fiamme aperte (ad es. candele) sul piano superiore dell'apparecchio o accanto ad esso. Non collocare oggetti pieni d'acqua (ad es. vasi) sopra o accanto all'apparecchio.
- Non coprire l'apparecchio durante l'uso. Ciò potrebbe causare rischio d'incendio.
- Non lavare l'apparecchio con acqua. Il lavaggio potrebbe causare perdite e aumentare il rischio di scorie elettriche.
- Non creare aperture supplementari nell'apparecchio. Non installare gadget sull'apparecchio.
- Non sovraccaricare i ripiani interni per evitare danni. La portata massima di ogni ripiano è circa 4 kg. Posizionare gli alimenti uniformemente distribuiti su ogni ripiano.

3. Introduzione

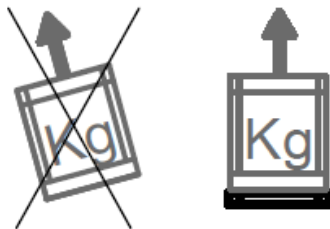
Posizionamento dell'abbattitore di temperatura

Prima di caricare/scaricare e posizionare l'abbattitore all'interno del negozio/cucina, è necessario leggere attentamente il manuale di istruzioni, soprattutto i vari capitoli che riguardano carico/scari-

co, dimensioni, peso, bacinella per la raccolta della condensa, piedini regolabili, collegamenti elettrici e procedure di manutenzione dell'abbattitore esposti nel presente manuale.

Trasporto

Non sovrapporre gli imballaggi dell'abbattitore (è consentito solo se l'imballaggio è in casse di legno opzionali). Consigliamo di trasportare sempre l'abbattitore in posizione verticale (come indicato sull'imballaggio). Se l'abbattitore con l'unità di condensazione integrata è stato inclinato durante il trasporto, consigliamo di tenere il prodotto nella posizione verticale consigliata per almeno 8 ore prima di accenderlo. In questo modo si consentirà all'olio di fluire nei componenti, lubrificandoli di nuovo. Dopo di che si può procedere con l'avvio.



Scarico/dimensioni/peso

Le procedure di scarico/carico devono essere eseguite tramite transpallet o carrello elevatore a forche guidato da personale esperto e autorizzato. Decliniamo qualsiasi responsabilità in caso di non conformità con le norme di sicurezza attualmente in vigore. Prima di iniziare le procedure di scarico, posizionamento e installazione dell'abbattitore/

congelatore all'interno del negozio/cucina in base al modello di abbattitore, leggere attentamente le informazioni contenute nell'elenco di dimensioni e pesi.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità per operazioni eseguite senza adottare le precauzioni di sicurezza di cui sopra.

Imballo

Alla consegna, controllare che l'imballo sia intatto e che non si siano verificati danni durante il trasporto. Rimuovere la scatola di cartone esterna; rimuovere i fissaggi che tengono l'abbattitore/congelatore fermo sul pallet, porlo nella posizione corretta, quindi rimuovere la protezione adesiva bian-

ca dell'acciaio inox. Il recupero e il riciclaggio dei materiali di imballaggio come plastica, ferro, scatole di cartone, legno aiutano il risparmio delle materie prime e riducono i rifiuti. Consultare l'elenco telefonico della zona per lo smaltimento dei materiali e le discariche autorizzate.



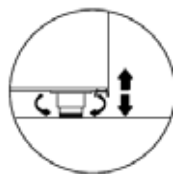
Scarico della condensa / collegamento dello scarico

L'abbattitore è disponibile con un'unità di condensazione integrata completa di una bacinella per la raccolta della condensa rimovibile con sbrinatori

Posizionamento e regolazione dei piedini

Collocare l'abbattitore in posizione perfettamente orizzontale agendo, se necessario, sui piedini regolabili a vite. Usare una bolla ad alcool per verificarlo. L'abbattitore deve essere posizionato in modo da poter operare correttamente e consentire il corretto scarico dell'acqua di sbrinamento condensata. In

questo modo si eviteranno vibrazioni rumorose dell'unità di condensazione. Controllare il posizionamento corretto della bacinella per l'acqua di condensa e del suo scarico.



Installazione all'interno del negozio

Consigliamo di installare l'abbattitore/congelatore in una stanza con aria condizionata. Ricordiamo che, senza questo servizio, si possono verificare malfunzionamenti (ad esempio condensa, ecc.).



ATTENZIONE!

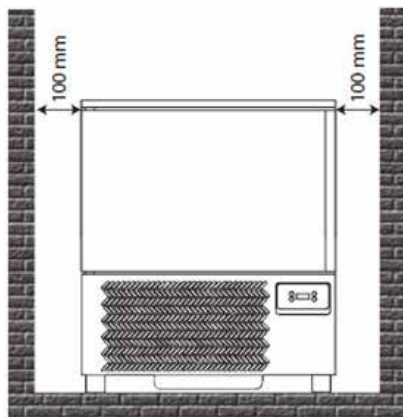
Per consentire un buon funzionamento dell'abbattitore/congelatore, prestare attenzione alle seguenti istruzioni.

- Non collocare l'abbattitore direttamente esposto alla luce solare e a qualsiasi altro mezzo di irradiazione, come lampade a incandescenza di intensità elevata, forni da cottura, radiatori per il riscaldamento.
- Non collocare l'abbattitore vicino a uscite esterne con corrente d'aria, come porte, finestre, ventilatori o ventole di condizionatori.
- Non ostruire gli ingressi dell'aria dell'abbattitore.

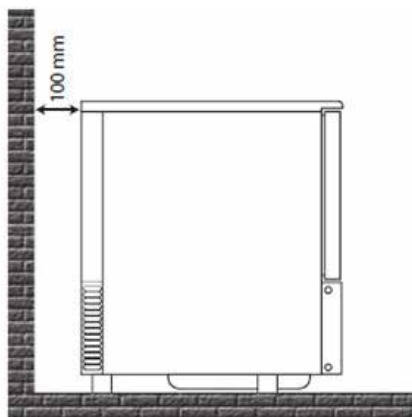
- Non collocare alcun tipo di materiale sull'abbattitore. Mantenere sgombro l'intero perimetro dell'abbattitore al fine di consentire una circolazione dell'aria adeguata.
- Non collocare l'abbattitore in una stanza con elevata umidità relativa (si potrebbe generare acqua condensata)
- Non collocare l'abbattitore all'interno di una cavità chiusa. Senza una circolazione dell'aria adeguata, l'unità di refrigerazione potrebbe non funzionare in modo efficace.
- Non collocare vassoi o padelle calde sulla parte superiore dell'abbattitore.

Verificare che nella stanza di installazione ci sia abbastanza ricambio dell'aria, anche durante le ore di chiusura e di riposo. In questo modo l'unità di espansione/condensazione funziona correttamente.

Distanza minima dalla parete



Per consentire un buon funzionamento dell'abbattitore e un corretto ricircolo dell'aria, durante il posizionamento è necessario rispettare una distanza minima dalla parete nel modo seguente:



- Mantenere una distanza minima, corrispondente alla lunghezza di apertura della porta, vista dalla griglia dell'unità frontale.
- Mantenere il retro dell'abbattitore a una distanza minima di 10 cm dalla parete.

Abbattitore con unità di condensazione integrata

L'abbattitore è dotato di un'unità di condensazione integrata, pertanto è necessario non ostruire la presa d'aria dell'abbattitore in corrispondenza della griglia anteriore per l'estrazione dell'aria al fine di consentire una circolazione adeguata dell'aria. Mantenere sgombro l'intero perimetro dell'abbattitore. Ricordiamo che, quando la temperatura dell'ambiente sale o vi è una quantità di aria insufficiente al condensatore, le prestazioni dell'abbatti-

tore si riducono con possibile deterioramento dei prodotti e maggior consumo d'energia. Se l'abbattitore con l'unità di condensazione integrata è stato appoggiato su un lato durante il trasporto, consigliamo di tenere il prodotto nella posizione verticale consigliata per almeno 8 ore prima di accenderlo. In questo modo si consentirà all'olio di fluire nei componenti, lubrificandoli di nuovo. Dopo di che si può procedere con l'avvio.



Dati tecnici

	232163	232170	232194	232187	232491	232507
Dimensioni [LxPxH mm] (con i piedini)	750x740x720 (750)	750x740x850 (880)	750x740x1260 (1290)	750x740x1260 (1290)	750x740x1850	750x740x2080
Peso netto [kg]	50	71	90	102	120	150
Dimensioni del vano interno [LxPxH mm]	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	610x410x1120	610x410x1360
Capacità [N. di ripiani]	3x GN 1/1 o 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 o 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 o 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 o 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 o 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 o 3x 600x400 mm
Distanza tra i ripiani [mm]	70	70	105	70	70	70
Prestazioni dell'abbatti- tore [+3° C]	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg	45 kg	50 kg
Prestazioni del congelatore [+18° C]	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg	35 kg	40 kg
Gas [Tipo]	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R507	R507
Dettagli di collaudo [°C / RH]	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Potenza assorbita [W]	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Alimentazio- ne elettrica [V-P-Hz]	230-I-50	230-I-50	230-I-50	230-I-50	400-3-50	400-3-50

Il produttore e il rivenditore non sono responsabili per imprecisioni dovute a errori di stampa o di trascrizione contenute in questo manuale. In linea con la nostra politica di miglioramento continuo dei

prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto, all'imballo e alle specifiche contenute nella Documentazione senza preavviso.

4. Collegamento elettrico e messa a terra

Alimentazione elettrica



L'installazione dei collegamenti elettrici dev'essere effettuata in conformità con le normative in vigore in materia di elettricità. Queste operazioni devono essere effettuate da personale qualificato. L'azienda declina qualsiasi responsabilità generata dalla mancata osservanza delle normative in vigore di cui sopra. Vedere lo schema elettrico dell'abbattitore alla fine di questo manuale.

Prima di collegare la spina dell'abbattitore, è necessario procedere alla sua pulizia completa e accurata, utilizzando acqua tiepida con detergente non aggressivo e asciugando con un panno morbido tutte le parti umide (leggere con attenzione il capitolo relativo alla pulizia dell'abbattitore).

Al fine di collegare la spina correttamente, è necessario procedere nel modo seguente:

- Predisporre un interruttore di circuito magnetotermico e assicurarsi che la frequenza/tensione di linea corrisponda a quella indicata sulla targhetta del numero di serie dell'abbattitore (vedere la collocazione della targhetta).
- Verificare la tensione della fornitura alla presa di corrente, deve essere compresa tra +/- 10% quando si avvia il compressore.

Avviare l'abbattitore



ATTENZIONE!

Il primo avvio dev'essere effettuato da personale qualificato.

Prima di accendere l'abbattitore, assicurarsi che:

- Le mani siano asciutte
- La superficie dell'abbattitore sia asciutta
- Il pavimento e la presa elettrica siano asciutti

Inoltre, assicurarsi che:

- L'abbattitore con unità di condensazione integrata dev'essere trasportato solo in posizione verticale. Qualora sia stato inclinato, raccomandiamo di attendere almeno 8 ore prima di procedere all'avvio in modo che l'olio possa fluire in tutti i

- Raccomandiamo di installare un interruttore bipolare (o un interruttore quadrato a 4 poli) con apertura del contatto di almeno 3 mm all'estremità della presa. Questo interruttore è obbligatorio se il carico è superiore a 1000 W o quando l'abbattitore è collegato direttamente senza l'uso della spina. L'interruttore magnetotermico deve essere posizionato accanto all'abbattitore in modo che sia ben visibile al tecnico in caso di manutenzione.

La sezione del cavo di alimentazione dev'essere adeguata al consumo energetico dell'unità.



La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria in conformità con la legge. Pertanto, è necessario collegarlo a un sistema di messa a terra efficiente. Se il cavo di alimentazione è deteriorato, deve essere sostituito da personale tecnico qualificato. Si raccomanda vivamente di evitare di utilizzare apparecchiature elettriche all'interno del vano dell'abbattitore.

- Se il compressore è danneggiato, dev'essere sostituito esclusivamente da personale qualificato, al fine di evitare qualsiasi rischio. In caso di guasto, suggeriamo di staccare la spina dell'apparecchio e utilizzare un interruttore magnetotermico ad alta sensibilità anti folgorazione.

componenti, lubrificandoli di nuovo.

Per le impostazioni della temperatura, fare riferimento, in aggiunta, al grafico corrispondente relativo a categorie di prodotti/temperatura di utilizzo. Per la regolazione dei parametri di funzionamento, fare riferimento alle istruzioni per l'uso del pannello di controllo contenute nel presente manuale.

Una volta che l'abbattitore è collegato con il cavo di alimentazione (vedi paragrafo precedente), procedere ad alimentarlo con la chiusura dell'interruttore.



Per l'unità integrata, prima di collegare la spina, verificare che il selettore sia aperto in posizione 0, OFF o verde. Inserire la spina e spegnere l'interruttore. Prima di porre all'interno gli alimenti da raffreddare o congelare, è necessario pulire il vano dell'apparecchio (vedi capitolo sulla pulizia) e in seguito verrà richiesto di raffreddare anticipata-

mente il vano prima di avviare i processi positivi o negativi.

Per regolare i parametri di funzionamento, consultare le istruzioni del pannello dello strumento alle-
gate al presente manuale.

5. Pulizia

Tutte le procedure devono essere effettuate con l'unità spenta, dopo aver rimosso la tensione sia

dall'elemento refrigerato che dall'unità di condensazione.

Pulizia dell'abbattitore

La manutenzione dell'abbattitore deve includere almeno una pulizia quotidiana della zona di carico, al fine di prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri.

Prima di pulire il vano dell'abbattitore, effettuare lo sbrinamento tenendo la porta aperta e togliendo il tappo dal tubo di scarico.



ATTENZIONE!

È essenziale mantenere quotidianamente pulito l'abbattitore per prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri. Prima di pulire il vano dell'abbattitore è necessario effettuare il processo di sbrinamento togliendo il tappo dal tubo di scarico.

- Non lavare direttamente le parti interne dell'abbattitore in quanto i componenti elettrici potrebbero essere danneggiati.

Pulizia della sonda

La manutenzione dell'abbattitore deve includere almeno una pulizia quotidiana della sonda di temperatura del nucleo.

È fondamentale mantenere quotidianamente pulita la sonda del vano dell'abbattitore. Tutte le procedure devono essere effettuate con l'unità spenta, dopo aver rimosso la tensione sia dall'elemento refrigerato che dall'unità di condensazione. Raccomandiamo di sciacquare con cura la sonda con acqua pulita e soluzione igienizzante. Fare riferimento agli ste-

- Non usare strumenti metallici duri per rimuovere il ghiaccio.
- Per la pulizia, utilizzare solo acqua tiepida (non calda) con detergente non aggressivo, assicurarsi di asciugare le parti bagnate con un panno morbido.
- Evitare di usare prodotti che contengono cloro o soluzioni diluite, soda caustica, detergenti abrasivi, acido muriatico, aceto, candeggina o altri prodotti che potrebbero graffiare o corrodere.
- Raccomandiamo di pulire il dispositivo almeno una volta al mese, quando viene utilizzato per prodotti surgelati.



Attenzione, durante le operazioni di pulizia si raccomanda di utilizzare guanti da lavoro.



si metodi e detergenti per pulire le parti elencate nel paragrafo precedente..

6. Raccomandazioni e avvertenze

Raccomandiamo di effettuare una pulizia quotidiana delle parti esterne dell'abbattitore, incluso il

lato interno della porta vicino alle guarnizioni.

Sbrinamento manuale

L'abbattitore dispone di uno sbrinamento manuale che può essere fatto con la porta aperta o chiusa (in questo caso il tempo di sbrinamento sarà più lungo).



ATTENZIONE!

Quando l'abbattitore ha terminato il processo, è ne-

cessario togliere il coperchio del tubo di scarico dell'acqua per consentire di scaricare l'acqua nella bacinella. Il tubo di scarico è utile anche per il drenaggio di altri liquidi dal prodotto.

Alla fine del processo, controllare il livello dell'acqua e, se necessario, vuotare la bacinella.

Portata massima dei ripiani e conservazione



ATTENZIONE!

L'abbattitore è adatto per abbassare la temperatura di alimenti già cotti (vedi grafico delle temperature rispetto ai prodotti che devono essere abbattuti).

Non introdurre nell'abbattitore prodotti appena tolti dal forno. Aspettare qualche minuto prima di porre i prodotti all'interno del vano e avviare il ciclo. Ricordiamo che il tempo di abbattimento per raggiungere la temperatura desiderata dipende da diversi fattori, quali:

- Forma, tipo e spessore del materiale in cui è contenuto il cibo da raffreddare.

- Utilizzo di coperchi sopra i contenitori.
- Caratteristiche fisiche del prodotto, densità e contenuto di acqua e grassi.
- Condizioni di temperatura dell'alimento da raffreddare.

Le impostazioni del tempo per il raffreddamento positivo e abbattimento negativo devono essere effettuate in base al tipo e al peso degli alimenti da trattare.

Selezione delle modalità del tempo di processo

Le selezioni delle modalità dell'abbattitore sono:

- Ciclo temporale, quando è specificato il tempo di processo. Quando termina la fase del ciclo temporale, la modalità di conservazione si avvia automaticamente.

- Con la sonda del nucleo è sufficiente impostare la temperatura del prodotto da raffreddare o congelare; la sonda registra la temperatura e, dopo il segnale acustico, il dispositivo passa in modalità conservazione (vedi posizione della sonda del nucleo).

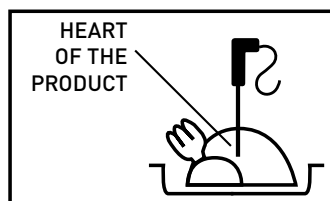


Tipo di processo	Tipo di ciclo	Tipo di prodotto	Prodotto caricabile	Spessore	Ciclo al codice prodotto
Positivo	Velocità piena	per alimenti densi o dimensioni spesse	4 kg per vassoio come massimo	50 mm	+3°C MAX 90 min
Negativo	Velocità piena	per alimenti densi o dimensioni spesse	3 kg	40 min	fino a -18°C (240 min)
-	Velocità ridotta	prodotti delicati, vegetali, creme, dessert con pan di Spagna, prodotti di piccole dimensioni	-	-	-

Misurare la temperatura nel nucleo del prodotto

Quando lo spessore del prodotto lo consente, usare sempre la sonda per il nucleo per conoscere esattamente la temperatura raggiunta nel nucleo del prodotto e non interrompere il ciclo prima che sia stata raggiunta la temperatura di +3°C e -18°C. Per un funzionamento corretto dell'abbattitore, è necessario che i prodotti contenuti all'interno siano ben collocati in posizione centrale per consentire una buona circolazione dell'aria nell'abbattitore. Non ostruire gli ingressi dell'aria dell'abbattitore/congelatore all'interno del dispositivo.

Per un funzionamento corretto dell'abbattitore, è necessario che i prodotti contenuti all'interno siano



no ben collocati in posizione centrale per consentire una buona circolazione dell'aria nell'abbattitore.



ATTENZIONE!

Tenere i bambini lontano dall'abbattitore.

Conservazione degli alimenti cucinati e abbattuti

Gli alimenti cucinati e abbattuti possono essere conservati in frigorifero mantenendo le qualità organolettiche fino a 5 giorni dalla data del trattamento. È importante rispettare la catena del freddo mantenendo durante la conservazione una tempe-

ratura stabile fra 0°C e 4°C in base all'alimento. Utilizzando la tecnica del confezionamento sotto-vuoto, il tempo di conservazione può essere aumentato fino a 15 giorni.

Conservazione degli alimenti cucinati e surgelati

Gli alimenti cucinati e surgelati possono essere conservati nel frigorifero mantenendo le qualità organolettiche fino a parecchi mesi dalla data del trattamento. È importante rispettare la catena del freddo mantenendo durante la conservazione una temperatura stabile fra 0°C e 4°C in base all'alimento. Utilizzando la tecnica del confezionamento sottovuoto, il tempo di conservazione può essere aumentato fino a 15 giorni.

Gli alimenti sottoposti a ciclo negativo possono essere conservati in sicurezza per un periodo di tempo compreso fra 3 e 18 mesi, in base all'alimento trattato.

- È importante rispettare la temperatura di conservazione inferiore a -20°C.



ATTENZIONE!

- Evitare di lasciare a temperatura ambiente gli alimenti cucinati e da abbattere.

Procedure di avvio dell'abbattitore

Ciclo di abbattimento con sonda del nucleo

1. Premere il tasto verde.
2. Premere il tasto "SET"  per selezionare la temperatura +3°C o -18°C.
3. Dopo di che, premere il pulsante "START/STOP"  per avviare il ciclo.

Ciclo di abbattimento a tempo

1. Premere il tasto verde.
2. Premere il tasto "SET"  per selezionare la temperatura +3°C o -18°C.
3. Dopo di che, premere i tasti "UP" , "DW"  per impostare il tempo desiderato per il ciclo di abbattimento.
4. Premere il pulsante "START"  per avviare il ciclo.

- Evitare perdita di umidità, che mette a rischio la fragranza degli alimenti.

Gli alimenti abbattuti devono essere protetti da una pellicola protettiva (meglio se confezionati sottovuoto) e dotati di etichetta adesiva su cui devono essere indicati:

- Contenuto
- Giorno di preparazione
- Data di scadenza assegnata



ATTENZIONE!

Una volta decongelati gli alimenti non possono essere ricongelati.

4. Alla fine del ciclo (quando il cicalino inizia a suonare), la macchina passa automaticamente nella fase di conservazione.
5. Per interrompere il ciclo, premere "START/STOP" .

5. Alla fine del ciclo (quando il cicalino inizia a suonare), la macchina passa automaticamente nella fase di conservazione.
6. Per interrompere il ciclo, premere "START/STOP" .



Tempo di conservazione (in mesi) per alimenti abbattuti- surgelati

Nel grafico seguente sono indicati i tempi di conservazione di alcuni alimenti surgelati.

Alimento	Congelamento a -18°C	Congelamento a -25°C	Congelamento a -30°C
Prodotti caseari			
Formaggio	4	6	6
Burro	8	12	15
Pollame e carne			
Manzo	9	12	18
Vitello	6	12	18
Agnello	6	12	18
Suino	4	12	15
Pollame	5-9	12	18
Coniglio, oca	4-6	-	-
Anatra, tacchino	4-6	-	-
Selvaggina	6-10	12	12
Pesce			
Magro	6-8	12	15
Grasso (sgombro, salmone, aringa)	3-4	7-8	8-9
Crostacei	3-4	12	17
Molluschi	2-3	10	12
Ortaggi e frutta			
Ortaggi	12	18	24
Frutta	12	18	24
Pasticcini			
Torte	2-4	8	12
Alimenti precotti			
Alimenti precotti	2-4	6	6

Nota: La tabella riportata sopra è solo per riferimento. Nello stabilire i periodo di conservazione, fare sempre riferimento ai regolamenti sanitari-epidemiologici locali e all'HACCP.

7. Tempi di abbattimento/congelamento

Alimento	Contenitore	Portata massima	Spessore del prodotto	Tempo di congelamento	Ciclo utilizzato
Primo piatto					
Salsa bianca	GN1/1 (H)60	6 L	4 cm	70 minuti	POSITIVO
Brodo di carne	GN1/1 (H)110	7 L	6-7 cm	90 minuti	POSITIVO
Cannelloni	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	40 minuti	POSITIVO
Zuppa di verdure	GN1/1 (H)100	5 L	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Pasta fresca	GN1/1 (H)40	1 Kg	5 cm	30 minuti	NEGATIVO
Salsa di carne e pomodoro	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di fagioli	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di pesce	GN1/1 (H)60	4 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Pollame e carne					
Arrosto	GN1/1 (H)60	7 Kg	10 cm	90 minuti	POSITIVO
Brasato di manzo	GN1/1 (H)60	7 Kg	15 cm	90 minuti	POSITIVO
Manzo bollito	GN1/1 (H)60	6 Kg	12-18 cm	90 minuti	POSITIVO
Petto di pollo	GN1/1 (H)40	7 Kg	4-5 cm	30 minuti	POSITIVO
Roast beef	GN1/1 (H)40	4 Kg	10-15 cm	80 minuti	POSITIVO
Pesce					
Cernia	GN1/1 (H)40	3 Kg	5-10 cm	90 minuti	POSITIVO
Cicala di mare	GN1/1 (H)40	2 Kg	3 cm	25 minuti	POSITIVO
Cozze confezionate sottovuoto	GN1/1 (H)60	2 Kg	max. 3-4 cm	20 minuti	POSITIVO
Insalata di mare	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	30 minuti	NEGATIVO
Polpo bollito	GN1/1 (H)60	5 Kg	-	60 minuti	POSITIVO
Seppie in umido	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIVO
Ortaggi e frutta					
Carote	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIVO
Funghi	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIVO
Zucchine	GN1/1 (H)60	3 Kg	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Pasticcini					
Budino vaniglia e cioccolato	GN1/1 (H)60	6 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema inglese	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema pasticcera	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Creme caramel	GN1/1 (H)40	3 L	6 cm	60 minuti	POSITIVO
Semifreddo	GN1/1 (H)40	3 Kg	4-6 cm	50 minuti	POSITIVO
Tiramisù	GN1/1 (H)60	5 Kg	4-5 cm	45 minuti	POSITIVO

IL PRODUTTORE SI RISEVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE TECNICHE SENZA PREAVVISO.



8. Pannello di controllo

Descrizione

Il pannello di controllo gestisce le funzioni di base del dispositivo:

- Abbattimento positivo o raffreddamento
- Abbattimento negativo o surgelazione
- Sonda del nucleo o tempo di abbattimento
- Conservazione
- Sbrinamento manuale senza riscaldatore o gas caldo

Grazie ad alcuni parametri è possibile eliminare alcune funzioni o modificarne altre.

L'utente finale (il cuoco) può selezionare il tipo di ciclo e il tempo di raffreddamento quando la sonda del nucleo non è selezionata.



IT

interfaccia

Regolazione del tempo + Controlli della temperatura ambiente

Regolazione del tempo - Segnale di spegnimento (Cicalino)
Sbrinamento

LED delle funzioni di surgelamento

Temo dalla funzione di avvio ciclo e selettore del tempo

Start/Stop/
Congelamento

Spia di funzionamento
Display

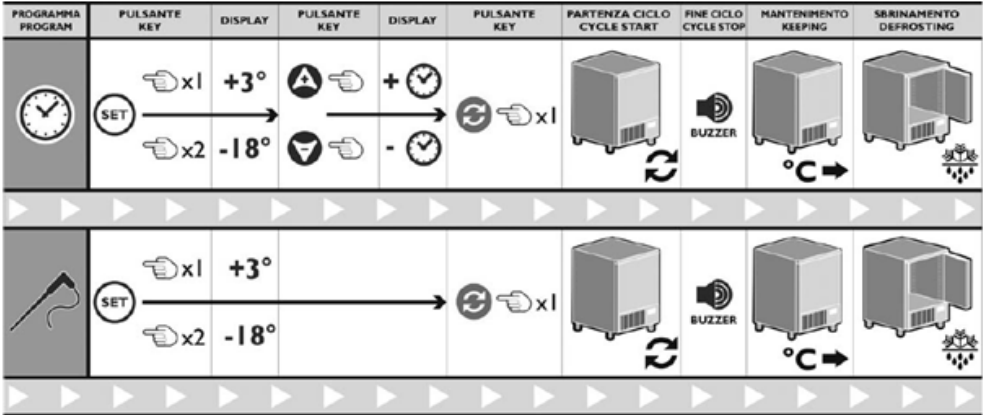


Quando il controllo si avvia ci sono 5 secondi di test delle spie, dopo di che è posto in posizione operativa.

Tasti

Il pannello anteriore si arresta in stand by funzionando se si preme il pulsante "SET"  per 4 secondi quando il ciclo di abbattimento è terminato.

Tempo e impostazione del programma della sonda del nucleo



Stop - Display

Quando viene selezionato il tempo ciclo il display visualizza il tempo (in ore e minuti) o le registrazioni della sonda del nucleo se è selezionato il ciclo della sonda.

Stop - Tasti

- I tasti Set , Up  Down  consentono di inserire le impostazioni del ciclo.
- Set  per andare automaticamente al processo del ciclo della sonda negativo o positivo.
- Premendo il tasto Set  per 4 secondi il pannello di controllo è in stand-by.

Start - Display

Il display visualizza il tempo rimanente (in ore e minuti), quando il ciclo temporale è selezionato o le registrazioni della sonda del nucleo se è selezionato il ciclo della sonda.

Il punto superiore del secondo display mostra la selezione in caso di processo negativo.

- Premere Up  o Down  per impostare automaticamente il ciclo temporale se in precedenza è stato selezionato il ciclo sonda del nucleo, altrimenti impostare +/- per il ciclo temporale.
- Se il cicalino è attivo, premere Down  per disattivarlo.
- Premere Start/Stop  per avviare il ciclo.

Se la presenza della porta è attiva (PI=I) e il contatto non è ben chiuso, sul display compare "dr" ad indicare che la porta è aperta.

Start - Tasti

- Premendo il tasto "SET"  il display mostra il tempo trascorso dall'avvio del ciclo o il tempo del ciclo temporale, per raggiungere la temperatura del ciclo, se è in modalità conservazione.
- Premendo Up , viene mostrata la temperatura registrata dalla sonda ambiente. Questi dati durano 5 secondi.
- Se il cicalino è attivo, premere Down  per disattivarlo.
- Premere Start/Stop  per avviare il ciclo.

Allarmi

Gli allarmi esistenti sono quelli correlati alle sonde. Vengono mostrati solo quando è necessaria la visualizzazione della relativa sonda. "Er" Errore generico o interno delle sonde.

"Er" errore generico o interno alla sonda

"Er1" errore della sonda del vano

"Er2" errore della sonda del nucleo



ATTENZIONE!

Alla fine della fase del processo positivo, il programma di conservazione viene impostato automaticamente alla temperatura di da 0 a +3°C.

Alla fine della fase del processo negativo, il programma di conservazione viene impostato automaticamente alla temperatura di da -22 a -25°C.

Per rispettare i tempi di raffreddamento e surgelamento imposti per legge, mentre un ciclo è in corso si consiglia vivamente di non aprire lo sportello del dispositivo.

Se un programma è in corso e viene generato un errore, il ciclo passa al processo temporale anche se l'errore continua a essere attivo.

IT

Regolazioni

Compressore

Il compressore può essere attivo solo con la funzione START quando la sonda del vano non presenta errori.

Se la presenza della porta è attiva (PI=I), la porta deve essere chiusa per consentire l'avvio del compressore solo se P6=0. Con P6=0 il compressore è attivo anche se la porta è aperta e con la ventola arrestata. Il compressore si avvia secondo il SET POINT on, corrispondente al ciclo selezionato e secondo il differenziale di impostazione di temperatura (Parametro P8).

I tempi di protezione per il compressore sono:

- P9: ritardo minimo che deve esistere tra lo spegnimento e il prossimo avvio del compressore. Questo parametro è utilizzato anche come ripristino della scheda.
- P10: ritardo minimo che deve esistere tra due avvii consecutivi del compressore.

Sbrinamento manuale

Lo sbrinamento viene effettuato con la porta aperta, senza l'uso del riscaldatore o di gas caldo.



Parametri

Premere contemporaneamente Up  e Down  per entrare nell'impostazione dei parametri per almeno 4 sec.

A questo punto sul display appare il numero stesso del parametro (P0). Premendo il tasto SET , è possibile vedere il valore del parametro stesso e modificarlo.

I tasti Up  e Down , quando l'impostazione dei parametri è on, consentono di passare al parametro successivo/precedente; quando il valore del parametro è attivo, lo modificano.

Descrizione	Min	Max	Def.	Unità
0 Consentono di entrare nella funzione di conservazione: il cicalino suona per 60 sec.	0	1	1	-
1 Porta presente 0=porta assente; 1= porta presente	0	1	1	-
2 Ventola durante il processo 0= insieme al compressore; 1= sempre accesa	0	1	1	-
3 Consentono di entrare nella funzione sonda del nucleo	0	1	1	-
4 Consentono di entrare nel processo negativo	0	1	1	-
5 Consentono di entrare nello sbrinamento	0	1	0	-
6 Arrestare le funzioni quando la porta è aperta 0=compressore + ventola; 1=ventole	0	1	1	-
7 Configurazione RL2=sbrinamento; 1=ventola+sbrinamento	0	1	1	-
8 Isteresi di regolazione	0	20	3	°C
9 Protezione del compressore Off/On (valida anche come reset)	0	99	2	min
10 Protezione del compressore Off/On	0	99	3	min
11 Durata dello sbrinamento	0	99	10	min
12 Durata del gocciolamento	0	99	3	min
13 Sonda del nucleo per il processo positivo	-50	99	3	°C
14 Sonda del nucleo per il processo negativo	-50	99	-18	°C
15 Sonda del vano per il processo positivo	-50	99	-2	°C
16 Sonda del vano per il processo negativo	-50	99	-40	°C
17 Sonda del vano per il processo di conservazione positivo	-50	99	0	°C
18 Sonda del vano per il processo di conservazione negativo	-50	99	-25	°C
19 Durata del processo temporale positivo	0	599	90	min
20 Durata del processo temporale negativo	0	599	270	min
21 Impostare la temperatura del condensatore per la seconda ventola	60	-50	99	°C
22 Abilitare la centralina di controllo per la ventola secondaria	1	0	1	-

IT

9. Manutenzione – smaltimento dei materiali

Tutte le operazioni di manutenzione e le riparazioni devono essere effettuate con l'unità spenta, dopo aver rimosso la tensione sia dall'elemento refrigerato che dall'unità di condensazione. Tutte le operazioni devono essere effettuate da personale qualificato e specializzato.

Controlli periodici

A intervalli regolari (almeno una volta all'anno) è importante effettuare un controllo completo del sistema da parte solo di personale qualificato. Controllare che:

- il sistema di scarico dell'acqua funzioni correttamente.
- non ci sono perdite di gas refrigerante e l'intero

Sostituzione del motore della ventola

Se il dispositivo è dotato di un motore della ventola ed è necessario rimuoverlo, è importante staccare la tensione, verificare l'etichetta con i dati tecnici

Sostituzione del compressore / gas refrigerato

In caso di danno e/o sostituzione del compressore salvare il gas refrigerante e l'olio ed evitare di di-

Richiesta di parti di ricambio

Quando si richiedono parti di ricambio, comunicare con chiarezza:

- Modello dell'articolo
- Numero di serie dell'articolo



ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria sono descritte nel capitolo "PULIZIA".

sistema di refrigerazione funziona correttamente.

- lo stato di manutenzione dell'impianto elettrico è completamente sicuro.
- le guarnizioni della porta e la porta stessa si chiudono correttamente.
- il condensatore dell'unità refrigerante è pulito.

del motore della ventola e sostituirlo con uno con le stesse potenza, tensione e frequenza.

sperderli nell'ambiente.

- Quantità delle parti di ricambio
- Se possibile, allegare anche un'immagine della parte da ordinare.

10. Manutenzione – smaltimento dei materiali

Messaggio	Malfunzionamento in caso di guasto	Errore	Soluzioni
ER	Garantire che i cavi siano inclusi nel terminale	Errore generico o errore interno della sonda	Se il cavo è strappato, reinserirlo e avvitarlo
ER1	Garantire che i cavi siano inclusi nel terminale	Errore della sonda del vano	Se il cavo è strappato, reinserirlo e avvitarlo
ER2	Garantire che i cavi siano inclusi nel terminale	Errore della sonda del vano	Se il cavo è strappato, reinserirlo e avvitarlo
Tempo di abbattimento troppo lungo		Controllare se l'evaporatore è bloccato da ghiaccio	Lasciare la porta aperta per almeno 15 minuti per fondere il ghiaccio
		Controllare se il prodotto è caricato correttamente e non eccede	Alleggerire il carico di vassoi e griglie
		Controllare se la ventola interna ruota	Contattare l'assistenza
		Garantire che la temperatura del laboratorio non sia troppo alta e con percentuale di umidità elevata	Contattare l'assistenza
	Conservazione non riuscita degli alimenti alla fine del ciclo di abbattimento		Contattare l'assistenza
ER2	Garantire che i cavi siano inclusi nel terminale	Errore della sonda del vano	Se il cavo è strappato, reinserirlo e avvitarlo
DR	La porta è aperta	La porta è aperta	Controllare che la porta sia chiusa correttamente

11. Garanzia

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

IT

12. Smaltimento e protezione dell'ambiente

In caso di ritiro dell'apparecchiatura dal funzionamento il prodotto non può essere smaltito con altri rifiuti domestici. L'utente è responsabile della consegna dell'attrezzatura al punto di raccolta appropriato per l'attrezzatura usata. Il mancato rispetto delle disposizioni sopramenzionate può comportare l'imposizione di sanzioni in conformità con le normative vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio selettivi di attrezzature usate contribuiscono alla conserva-

zione delle risorse naturali e garantiscono il riciclaggio in modo tale da non nuocere alla salute e all'ambiente. Per ulteriori informazioni sui luoghi di smaltimento delle apparecchiature usate per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta dei rifiuti. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per il riciclaggio e il trattamento dei rifiuti in modo ecologico, sia direttamente che nel quadro del sistema pubblico.

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

1. Reguli de siguranță

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul este utilizat exclusiv în scopuri comerciale și nu trebuie folosit pentru uz casnic.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- **Pericol de electrocutare!** Nu încercați să reparați singur/ă aparatul. În cazul unei defecțiuni, reparațiile vor fi efectuate întotdeauna numai de personal calificat.
- **Nu utilizați niciodată un aparat defect!** Deconectați aparatul de la priza electrică și contactați distribuitorul în cazul unei defecțiuni.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați în mod regulat ștecărul și cablul pentru a vă asigura că nu sunt deteriorate. În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de agentul de service sau de alt personal calificat similar pentru a evita orice pericol.
- Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și trebuie păstrat departe de foc. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage din greșeală cablul (sau prelungitorul) și că nimeni nu se poate împiedica de el.
- Supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- Avertisment! Atât timp cât ștecărul este în priză, aparatul este conectat la sursa de electricitate.
- Opriti aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Nu cărați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul doar la prize electrice cu intensitatea și frecvența electrice menționate pe eticheta aparatului.

RO



- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat imediat în caz de urgență. Scoateți cablul de alimentare din priza electrică pentru a opri complet aparatul. Utilizați cablul de alimentare ca dispozitiv de deconectare.
- Opriti întotdeauna aparatul înainte de a deconecta cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu trebuie utilizat sub nicio formă de către copii.
- Nu țineți produsul și cablurile sale la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare în cazul în care este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe parcursul utilizării.

2. Reguli speciale de siguranță

- Acest aparat este destinat pentru răcirea rapidă sau congelarea mâncărilor preparate. Nu depozitați alte materiale în aparat. Nu așezați nici un produs periculos, cum ar fi combustibil, alcool, vopsea, substanțe inflamabile sau explozive, etc. în interiorul sau în apropierea aparatului.
- Acest aparat trebuie montat, pus în funcțiune și reparat de către o persoană calificată sau instruită. Și acest aparat este destinat utilizării de către personal instruit sau calificat, cum ar fi personalul de la bucătărie sau de la bar.
- **AVERTISMENT:** Nu utilizați dispozitive mecanice sau alte mijloace pentru a accelera procesul de dezghețare decât cele recomandate de producător.
- **AVERTISMENT:** Nu deteriorați circuitul agentului frigorific.
- Avertizare! Pericol de incendiu! Agentul frigorific utilizat pentru acest aparat este R404a sau R507. Este un agent frigorific foarte inflamabil.
- **AVERTISMENT:** Nu obturați orificiile de ventilație ale carcasei aparatului. Asigurați o ventilație suficientă a structurii care încorporează aparatul.
- **AVERTISMENT:** Nu utilizați aparate electrice în interiorul compartimentelor de depozitare a alimentelor, cu excepția cazului în care acestea sunt de tipul recomandat de producător.
- Așezați aparatul numai pe o suprafață orizontală curată, stabilă și uscată.
- Aparatul trebuie păstrat departe de suprafețele fierbinți și de sursele de foc. Protejați aparatul împotriva căldurii, a prafului, a razelor directe ale soarelui, a umezelii, a infiltrațiilor și stropilor de apă.
- Alocați un spațiu de cel puțin 10 cm pentru ventilație în timpul utilizării.
- Nu așezați articole deasupra aparatului. Nu așezați obiecte cu surse deschise de foc (de exemplu, lumânări) deasupra sau lângă aparat. Nu așezați obiecte umplute cu apă (de exemplu vase) pe sau în apropierea aparatului.

- Nu acoperiți niciodată aparatul în timpul utilizării. Acest lucru poate provoca un incendiu.
- Nu spălați aparatul cu apă. Spălarea poate provoca scurgeri și poate crește riscul de electrocutare.
- Nu faceți nici un fel de orificii suplimentare în aparat. Nu montați niciun fel de dispozitive mici în aparat.
- Nu supraîncărcați rafturile din interior pentru a evita deteriorarea. Capacitatea max. de încărcare a fiecărui raft este de aproximativ 4 kg. Așezați alimentele în mod uniform pe fiecare raft.

3. Introducere

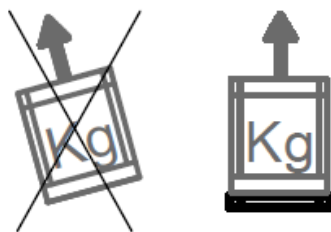
Poziționarea unității de răcire rapidă

Înainte de descărcarea/încărcarea și poziționarea unității de răcire rapidă în interiorul magazinului/bucătăriei, vă rugăm să citiți cu atenție capitolele din manualul de instrucțiuni referitoare la descăr-

care/încărcare, dimensiuni, greutate, rezervorul de evaporare a apei, picioarele reglabile, conexiunile electrice și procedurile de întreținere ale unității de răcire rapidă descrise în prezentul manual.

Transportul

Nu suprapuneți materialele de ambalare a unității de răcire rapidă (este permis numai dacă există opțiunea de ambalare în cutie de lemn). Vă recomandăm să transportați întotdeauna unitatea de răcire rapidă în poziție verticală (așa cum se menționează pe ambalaj). Dacă unitatea de răcire rapidă cu unitate de condensare încorporată a fost înclinată în timpul transportului, vă recomandăm să păstrați produsul în poziția verticală sugerată timp de cel puțin 8 ore, înainte de pornire. În acest fel, veți permite uleiului să circule și să lubrifizeze din nou toate componentele. După aceea, puteți porni aparatul.



RO

Descărcare/Dimensiuni/Greutate

Procedurile de descărcare/încărcare trebuie să fie executate cu ajutorul unui transpalet sau a unui stivuitor operat de personal calificat și autorizat. Nu ne asumăm nicio răspundere pentru nerespectarea regulilor de siguranță aflate în prezent în vigoare. Înainte de a începe procedurile de descărcare, poziționare și montare a unității de răcire/congelare

rapidă în interiorul magazinului/bucătăriei în funcție de modelul unității de răcire rapidă, citiți cu atenție informațiile prezentate în lista cu dimensiuni și greutate.

Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru operațiunile efectuate fără adoptarea măsurilor de siguranță de mai sus.

Ambalajul

La livrare, verificați dacă ambalajul este intact și dacă nu s-a produs vreo stricăciune în timpul transportului. Îndepărtați cutia de carton externă; scoateți dispozitivul de fixare care ține nemişcată unitatea de răcire/congelare rapidă pe palet, puneți-l în poziția corectă și apoi îndepărtați folia adezivă albă de protecție a oțelului inoxidabil. Recuperarea și

reciclarea materialelor de ambalare, cum ar fi plasticul, fierul, cutia de carton, lemnul ajută la economisirea materialelor și reducerea deșeurilor. Vă rugăm să consultați lista unităților din zonă care se ocupă cu eliminarea materialelor și depozitarea autorizată a gunoaielor.



Evacuarea apei condensate/racord de evacuare

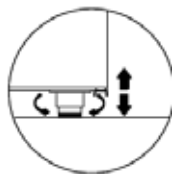
Unitatea de răcire rapidă este disponibilă cu o unitate de condensare încorporată, completată cu un rezervor detașabil pentru apa condensată, cu sis-

tem de dezghețare manuală (fără încălzitor pentru dezghețare). Rezervorul este asamblat în partea inferioară, sub unitatea de condensare.

Poziționarea și reglarea picioarelor

Așezați unitatea de răcire rapidă într-o poziție complet orizontală, ajustând picioarele reglabile cu șurub, dacă este necesar. Utilizați o nivelă cu bulă de aer pentru a verifica poziția. Unitatea de răcire rapidă trebuie așezată pentru a funcționa corespunzător și pentru a permite evacuarea corectă a apei condensate apărute în urma dezghețării. În acest

fel, unitatea de condensare nu va produce vibrații zgomotoase. Verificați poziționarea corectă a rezervorului cu apă condensată și orificiul de evacuare al acestuia.



Montarea în magazinul dvs.

Vă sugerăm să montați unitatea de răcire rapidă într-o încăpere cu aer condiționat. Vă reamintim că, în lipsa acestei instalații, se pot produce defecțiuni (de exemplu, condensare etc.).



ATENȚIE!

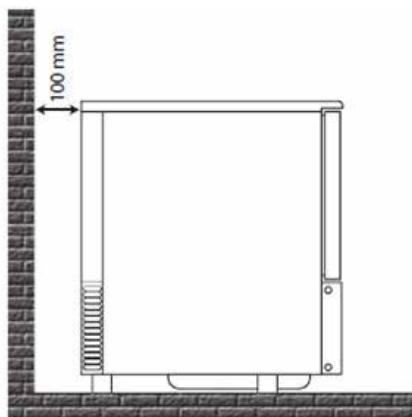
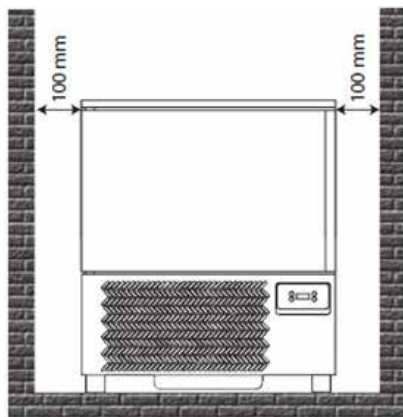
Pentru o bună funcționare a unității de răcire rapidă, trebuie să respectați următoarele instrucțiuni.

- Așezați unitatea de răcire rapidă astfel încât să nu fie direct expusă la razele soarelui și la toate celelalte mijloace de iradiere, cum ar fi lămpile incandescente de mare intensitate, cuptoarele de gătit, radiatoarele de încălzire.
- Nu așezați unitatea de răcire rapidă în apropierea ieșirilor în exterior, în calea curenților de aer, cum ar fi uși, ferestre, guri de aer sau ventilatoare de aer condiționat.
- Nu obturați gura de intrare a aerului a unității de răcire rapidă.

- Nu așezați nici un fel de materiale pe unitatea de răcire rapidă. Eliberați întregul perimetru al unității de răcire rapidă pentru a permite o circulație corespunzătoare a aerului.
- Nu așezați unitatea de răcire rapidă într-o încăpere cu umiditate relativă ridicată (este posibilă crearea de apă condensată)
- Nu așezați unitatea de răcire rapidă în interiorul unei cavități închise. Fără o circulație corespunzătoare a aerului, unitatea de răcire rapidă nu va funcționa eficient.
- Nu așezați tăvi fierbinți sau tigăi peste.

Verificați dacă în încăperea unde va fi montată există suficientă circulație a aerului, chiar și în timpul orelor de închidere și odihnă. În acest fel, unitatea de expansiune/condensare va funcționa corect.

Distanța minimă față de perete



Pentru o funcționare bună a unității de răcire rapidă și o circulație corectă a aerului, în timpul poziționării trebuie să respectați o distanță minimă față de perete, după cum urmează:

- Păstrați o distanță minimă, corespunzătoare lungimii deschiderii ușii, privind dinspre grilajul frontal al unității.
- Păstrați o distanță minimă de 10 cm între și pereți.

Unitate de răcire rapidă cu unitate de condensare încorporată

Unitatea de răcire rapidă este prevăzută cu o unitate de condensare încorporată, prin urmare nu trebuie să se obtureze gura de intrare a aerului a unității de răcire rapidă corespunzătoare grilajului frontal pentru aspirația aerului, pentru a permite o circulație adecvată a aerului. Eliberați întregul perimetru al unității de răcire rapidă. Vă reamintim că creșterile temperaturii din cameră sau cantitatea insuficientă de aer pentru condensatorul unității, reduc performanțele unității de răcire rapidă, du-

când la posibila deteriorare a produselor și un consum mai mare de energie. Dacă unitatea de răcire rapidă cu unitate de condensare încorporată a fost înclinată pe lateral în timpul transportului, vă recomandăm să păstrați produsul în poziție verticală timp de cel puțin 8 ore, înainte de pornire. În acest fel, veți permite uleiului să circule și să lubrificeze din nou toate componentele. După aceea, puteți să o porniți.

RO



Date tehnice

	232163	232170	232194	232187	232491	232507
Dimensiuni [L x A x Î mm] (cu picioare)	750x740x720 (750)	750x740x850 (880)	750x740x1260 (1290)	750x740x1260 (1290)	750x740x1850	750x740x2080
Greutate netă [kg]	50	71	90	102	120	150
Dimensiunile camerei [L x A x Î mm]	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	610x410x1120	610x410x1360
Capacitate [Nr. de tăvi] mm	3x GN 1/1 sau 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 sau 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 sau 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 sau 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 sau 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 sau 3x 600x400 mm
Spațiul dintre tăvi [mm]	70	70	105	70	70	70
Performanța de răcire rapidă [+3 °C]	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg	45 kg	50 kg
Performanța de congelare rapidă [+18°C]	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg	35 kg	40 kg
Gaz [Tip]	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R507	R507
Detaliile testului [°C/RH]	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Energie absorbită [W]	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Sursa de alimentare cu energie [V-P-Hz]	230-I-50	230-I-50	230-I-50	230-I-50	400-3-50	400-3-50

Producătorul și distribuitorul nu sunt responsabili pentru orice inexactități cauzate de erorile de imprimare sau de transcriere din acest manual. În conformitate cu politica noastră privind îmbunătă-

tățirea continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și specificațiile conținute în Documentație fără notificare prealabilă.



4. Conexiune electrică și împământare

Sursa de alimentare cu energie electrică



Montarea și conexiunile electrice trebuie efectuate în conformitate cu regulile privind energia electrică în vigoare. Aceste operațiuni trebuie efectuate de personal calificat. Compania nu-și asumă nicio responsabilitate care decurge din nerespectarea regulilor în vigoare de mai sus.

Consultați diagramele electrice ale unității de răcire rapidă de la sfârșitul acestui manual.

Înainte de a conecta unitatea de răcire rapidă, este necesar să efectuați o curățare completă și atentă, utilizând apă caldă, fără detergenți agresivi și să uscați cu o cârpă moale toate părțile umede (citiți cu atenție capitolul privind curățarea unității de răcire rapidă).

Pentru a efectua o conexiune corectă, trebuie să procedați după cum urmează:

- Instalați din timp un întrerupător de circuit termic magnetic și asigurați-vă că frecvența/tensiunea liniei corespunde celei indicate pe eticheta cu numărul de serie al unității de răcire rapidă (consultați amplasarea etichetelor).
- Verificați tensiunea de alimentare la priză, aceasta trebuie să fie între +/- 10 % atunci când porniți compresorul.

Pornirea unității de răcire rapidă



ATENȚIE!

Prima pornire trebuie efectuată de personal calificat.

Înainte de a porni unitatea de răcire rapidă, asigurați-vă că:

- Aveți mâinile uscate
- Suprafața unității de răcire rapidă este uscată
- Podeaua și priza electrică sunt uscate

Mai mult, asigurați-vă că:

- Unitatea de condensare încorporată trebuie să fie transportată numai în poziție verticală. În caz că a fost înclinată, vă recomandăm să așteptați cel puțin 8 ore înainte de pornire, astfel încât ule-

- Vă recomandăm să montați un întrerupător bipolar (sau un întrerupător cu 4 poli) cu o deschidere de contact de cel puțin 3 mm, la capătul prizei. Acest întrerupător este obligatoriu dacă încărcarea este mai mare de 1000 W sau atunci când unitatea de răcire rapidă este direct conectată fără utilizarea mufei. Întrerupătorul termic magnetic trebuie amplasat în apropierea unității de răcire rapidă pentru a fi vizibil tehnicianului care efectuează întreținerea.

Este necesar ca secțiunea cablului de alimentare să fie adecvată consumului de energie al unității.



Împământarea aparatului este obligatorie în conformitate cu legea. Prin urmare, este necesar să-l conectați la un sistem de împământare eficient. În cazul în care cablul de alimentare a fost deteriorat, acesta trebuie înlocuit de personal tehnic calificat. Se recomandă cu fermitate evitarea utilizării aparatelor electrice în interiorul compartimentului unității de răcire rapidă.

- Dacă compresorul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit exclusiv de personal calificat, pentru a preveni orice pericole. În cazul defectării, vă recomandăm să scoateți aparatul din priză și să utilizați un întrerupător termic magnetic anti-șoc electric de mare sensibilitate.

ul să circule și să lubrificeze din nou toate componentele.

Pentru setarea temperaturii, consultați graficul corespunzător categoriilor de produse/temperaturii de utilizare, în plus, pentru reglarea parametrilor de lucru, consultați instrucțiunile de utilizare ale panoului de control anexate prezentului manual.

Odată ce unitatea de răcire rapidă este conectată prin cablul de alimentare (consultați paragraful anterior), continuați alimentarea acesteia prin închiderea întrerupătorului.



Înainte de conectarea unității încorporate, verificați dacă selectorul este deschis în poziția 0, OFF (OPRIT) sau verde. Introduceți priza și apoi opriți întrerupătorul. Înainte de a introduce alimentele care trebuie răcite sau înghețate, este necesar să curățați camera aparatului (consultați capitolul despre curățare) și după aceea va trebui să răciți

camera înainte de a începe procesele pozitive sau negative.

Pentru reglarea parametrilor de funcționare, consultați instrucțiunile pentru panoul de instrumente anexate la prezentul manual.

5. Curățare

Toate procedurile trebuie efectuate după ce unitatea a fost scoasă din funcțiune și unitatea de răcire

rapidă și unitatea de condensare sunt deconectate de la rețea.

Curățarea unității de răcire rapidă

Întreținerea unității de răcire rapidă trebuie să includă cel puțin o curățare zilnică a zonei de încărcare, pentru a preveni dezvoltarea și acumularea de bacterii.

Înainte de a curăța camera de unității de răcire rapidă, efectuați dezghețarea ținând ușa deschisă și îndepărtând capacul țevii de evacuare.



ATENȚIE!

RO

Este esențial să curățați zilnic unitatea de răcire rapidă pentru a preveni dezvoltarea și acumularea de bacterii. Înainte de curățarea camerei unității de răcire rapidă, trebuie să efectuați un proces de dezghețare prin îndepărtarea capacului rezervorului de evacuare.

- Nu spălați direct părțile interioare ale unității de răcire rapidă deoarece componentele electrice se pot deteriora.

Curățarea joiei

Întreținerea unității de răcire rapidă trebuie să includă cel puțin o curățare zilnică a joiei de măsurare a temperaturii interne.

Este esențial să curățați zilnic joia camerei unității de răcire rapidă. Toate procedurile trebuie efectuate după ce unitatea a fost scoasă din funcțiune și unitatea de răcire rapidă și unitatea de condensare sunt deconectate de la rețea. Vă recomandăm să clătiți cu atenție joia cu apă curată și cu soluție de

- Nu utilizați unelte dure din metal pentru a îndepărta gheața.
- Pentru curățare utilizați numai apă caldă (nu fierbinte), cu detergenți blânzi, având grijă să uscați părțile ude cu o cârpă moale.
- Evitați să utilizați produse care conțin clor sau soluții diluate, sodă caustică, detergenți abrazivi, acid clorhidric, oțet, înălbitor sau alte produse care ar putea zgâria sau răzui.
- Vă recomandăm să curățați dispozitivul cel puțin o dată pe lună, dacă acesta a fost utilizat pentru produse congelate.

Atenție, în timpul operațiunilor de curățare se recomandă utilizarea mănușilor de lucru.



igienizare. Consultați paragraful anterior pentru metodele și detergenții de curățare.

6. Recomandări și avertismente

Vă recomandăm să efectuați o curățare zilnică a părții exterioare a unității de răcire rapidă, inclusiv

partea interioară a ușii, lângă garnituri.

Dezghețare manuală

Unitatea de răcire rapidă dispune de dezghețare manuală care se poate realiza cu ușa deschisă sau închisă (în acest caz timpul de dezghețare va fi mai lung).



ATENȚIE!

După ce unitatea de răcire rapidă a terminat proce-

sul, este necesar să îndepărtați capacul țevii de evacuare a apei pentru a permite evacuarea apei în rezervor. Țeava de evacuare este utilă și pentru evacuarea altor lichide din produs.

La sfârșitul procesului, verificați nivelul apei și, dacă este necesar, goliți rezervorul.

Capacitatea maximă de încărcare a rafturilor și de depozitarea



ATENȚIE!

Unitatea de răcire rapidă este potrivită pentru scăderea temperaturii alimentelor deja gătită (consultați diagrama cu temperaturile în funcție de produsele care trebuie răcite).

Nu introduceți în unitatea de răcire rapidă produse recent scoase din cuptor. Așteptați câteva minute înainte de a pune produsele în interiorul camerei și apoi începeți ciclul. Vă reamintim că timpul de suflare de aer pentru atingerea temperaturii solicitate depinde de diferiți factori cum ar fi:

- Forma, tipul, grosimea și materialul ambalajului alimentelor care urmează a fi răcite.
- Utilizarea capacelor peste recipiente.
- Caracteristicile fizice ale produsului, densitatea, conținutul de apă și grăsime.
- Temperatura alimentelor care trebuie răcite.

Setarea timpului de răcire pozitivă și de suflare de aer negativă trebuie să fie stabilită în funcție de timpul și de greutatea alimentelor care trebuie tratate.

Selectarea modurilor timpului de procesare

Selectarea modurilor pentru unitatea de răcire sunt:

- Ciclul de timp, când se specifică timpul de procesare. Când se încheie etapa ciclului de timp, modul de conservare începe automat.

- Prin intermediul joiei interne, este suficient să setați temperatura produsului care trebuie răcit sau congelat; joia înregistrează temperatura și după semnalul acustic, dispozitivul va trece în modul de conservare (consultați poziția joiei interne).

RO



Tipul procesului	Tipul ciclului	Tipul produsului	Produs încărcat	Grosime	Ciclul conform codului produsului
Pozitiv	Viteză maximă	pentru alimente dense sau groase	4 kg maxim pe fiecare tavă	50 mm	+ 3 °C MAX 90 min
Negativ	Viteză maximă	pentru alimente dense sau groase	3 kg	40 min	până la -18 °C (240 min)
-	Viteză redusă	produse delicate, legume, creme, deserturi cu textura spongioasă, produse de dimensiuni mici	-	-	-

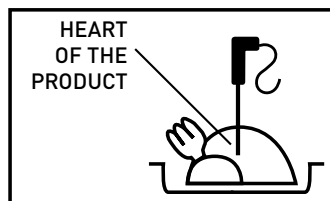
Măsurarea temperaturii în interiorul produsului

Atunci când grosimea produselor o permite, utilizați întotdeauna joja internă pentru a determina cu precizie temperatura din interiorul produsului și nu întrerupeți ciclul înainte de atingerea temperaturii de + 3 °C și -18 °C. Pentru o funcționare corectă a unității de răcire rapidă, este necesar ca produsele conținute în interior să fie așezate în mijloc, pentru a permite o bună circulație a aerului în unitatea de răcire rapidă. Nu obturați gurile de intrare a aerului ale unității de răcire/congelare rapidă din interiorul dispozitivului.

Pentru o funcționare corectă a unității de răcire rapidă, este necesar ca produsele conținute în interior să fie așezate în mijloc, pentru a permite o bună circulație a aerului în unitatea de răcire rapidă.

Conservarea alimentelor gătite și congelate rapid

Alimentele gătite și congelate rapid pot fi păstrate în frigider, acestea menținându-și proprietățile organoleptice până la 5 zile de la data tratamentului. Este important să respectați lanțul frigorific, păs-



ATENȚIE!

Copiii nu trebuie să se apropie de unitatea de răcire rapidă.

trând în timpul conservării o temperatură constantă între 0 °C și 4 °C, în funcție de alimente. Utilizând tehnica de ambalare în vid, perioada de conservare poate fi mărită până la aproximativ 15 zile.

Conservarea alimentelor gătite și congelate

Alimentele gătite și congelate pot fi păstrate în frigider, acestea menținându-și proprietățile organoleptice câteva luni de la data tratamentului. Este important să respectați lanțul frigorific, păstrând în timpul conservării o temperatură constantă între 0° și 4 °C, în funcție de tipul de alimente. Utilizând tehnica de ambalare în vid, perioada de conservare poate fi mărită până la aproximativ 15 zile.

Alimentele supuse unui ciclu negativ pot fi păstrate pentru o perioadă de timp cuprinsă între 3 și 18 luni, în funcție de alimentele tratate.

- Este important să se respecte temperatura de conservare egală sau mai mică de -20 °C.



ATENȚIE!

- Nu lăsați la temperatura camerei alimentele

Procedurile de pornire a unității de răcire rapidă

Ciclu de suflare de aer cu joă internă

1. Apăsați butonul verde.
2. Apăsați butonul „SET”  pentru a selecta temperatura de + 3 °C sau -18 °C.
3. Apoi apăsați butonul „START/STOP”  pentru a porni ciclul.

Ciclu de suflare de aer în funcție de timp

1. Apăsați butonul verde.
2. Apăsați butonul „SET”  pentru a selecta temperatura de + 3 °C sau -18 °C.
3. Apoi apăsați butoanele „UP” , „DW”  pentru a seta timpul solicitat pentru ciclul de suflare de aer.

gătite care trebuie congelate rapid.

- Împiedicați pierderea umidității, există riscul ca alimentele să-și piardă aroma..

Alimentele congelate rapid trebuie să fie protejate de o peliculă protectoare (este de preferat ambalarea în vid) și prevăzute cu etichetă adezivă pe care trebuie indicat:

- Conținutul
- Ziua în care au fost pregătite
- Data de expirare atribuită



ATENȚIE!

Alimentele nu poate fi congelate din nou după dezghețare.

4. La sfârșitul ciclului (când soneria începe să sune), mașina trece automat în faza de conservare.
5. Pentru a opri ciclul, apăsați „START/STOP” .

4. Apăsați butonul „START”  pentru a începe ciclul.
5. La sfârșitul ciclului (când soneria începe să sune), mașina trece automat în faza de conservare.
6. Pentru a opri ciclul, apăsați „START/STOP” .



Perioada de conservare (în luni) pentru alimentele răcite-congelate rapid

În diagrama de mai jos se indică perioadele de păstrare a unor alimentele congelate.

Aliment	Congelare - 18 °C	Congelare - 25 °C	Congelare - 30 °C
Produse lactate			
Brânză	4	6	6
Unt	8	12	15
Carne de pasăre și carne			
Carne de vită	9	12	18
Carne de vițel	6	12	18
Miel	6	12	18
Carne de porc	4	12	15
Carne de pasăre	5-9	12	18
Carne de iepure, gâscă	4-6	-	-
Carne de rață, curcan	4-6	-	-
Carne de vânat	6-10	12	12
Carne de pește			
Macră	6-8	12	15
Grasă (țipar, macrou, somon, hering)	3-4	7-8	8-9
Crustacee cu clești	3-4	12	17
Crustacee	2-3	10	12
Legume și fructe			
Legume	12	18	24
Fructe	12	18	24
Produse de patiserie			
Prăjituri	2-4	8	12
Alimente semipreparate			
Alimente semipreparate	2-4	6	6

Observație: Tabelul de mai sus este doar orientativ. Pentru stabilirea perioadei de depozitare, țineți cont întotdeauna de reglementările sanitaro-epidemiologice locale și HACCP.

7. Perioada de răcire/congelare rapidă

Aliment	Cratiță	Capacitate maximă de încărcare	Grosimea produsului	Perioada de răcire rapidă	Ciclul utilizat
Felul întâi					
Sos alb	GN1/1 (H)60	6 L	4 cm	70 de minute	POZITIV
Supă de carne	GN1/1 (H)110	7 L	6-7 cm	90 de minute	POZITIV
Cannelloni	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	40 de minute	POZITIV
Supă de legume	GN1/1 (H)100	5 L	5 cm	90 de minute	POZITIV
Paste proaspete	GN1/1 (H)40	1 Kg	5 cm	30 de minute	NEGATIV
Sos de carne și roșii	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 de minute	POZITIV
Supă de fasole	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 de minute	POZITIV
Supă de pește	GN1/1 (H)60	4 Kg	5 cm	90 de minute	POZITIV
Carne de pasăre și carne					
Friptură	GN1/1 (H)60	7 Kg	10 cm	90 de minute	POZITIV
Carne de vită înăbușită	GN1/1 (H)60	7 Kg	15 cm	90 de minute	POZITIV
Carne de vită fiartă	GN1/1 (H)60	6 Kg	12-18 cm	90 de minute	POZITIV
Piept de pui	GN1/1 (H)40	7 Kg	4-5 cm	30 de minute	POZITIV
Friptură de vită	GN1/1 (H)40	4 Kg	10-15 cm	80 de minute	POZITIV
Carne de pește					
Biban	GN1/1 (H)40	3 Kg	5-10 cm	90 de minute	POZITIV
Cicădă de mare	GN1/1 (H)40	2 Kg	3 cm	25 de minute	POZITIV
Midii ambalate în vid	GN1/1 (H)60	2 Kg	max. 3-4 cm	20 de minute	POZITIV
Salată de pește	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	30 de minute	NEGATIV
Calmar fiert	GN1/1 (H)60	5 Kg	-	60 de minute	POZITIV
Sepie înăbușită	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 de minute	POZITIV
Legume și fructe					
Morcovi	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 de minute	POZITIV
Ciuperci	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 de minute	POZITIV
Dovlecei	GN1/1 (H)60	3 Kg	4-5 cm	90 de minute	POZITIV
Produse de patiserie					
Budincă de vanilie și ciocolată	GN1/1 (H)60	6 L	4-5 cm	90 de minute	POZITIV
Cremă englezească	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 de minute	POZITIV
Budincă	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 de minute	POZITIV
Budincă dulce cremoasă	GN1/1 (H)40	3 L	6 cm	60 de minute	POZITIV
Semifreddo	GN1/1 (H)40	3 Kg	4-6 cm	50 de minute	POZITIV
Tiramisù	GN1/1 (H)60	5 Kg	4-5 cm	45 de minute	POZITIV

PRODUCĂTORUL ARE DREPTUL DE A EFECTUA MODIFICĂRI TEHNICE FĂRĂ AVERTISMENT.

8. Panou de comandă

Descriere

Panourile de comandă gestionează funcțiile de bază ale dispozitivului:

- Congelare sau răcire rapidă pozitivă
- Congelare rapidă sau congelare negativă
- Setare timp de congelare rapidă cu ajutorul jojei de temperatură internă
- Conservare

- Dezghețare manuală fără încălzitor sau gaze fierbinți

Datorită anumitor parametri este posibilă ștergerea unor funcții sau schimbarea altora.

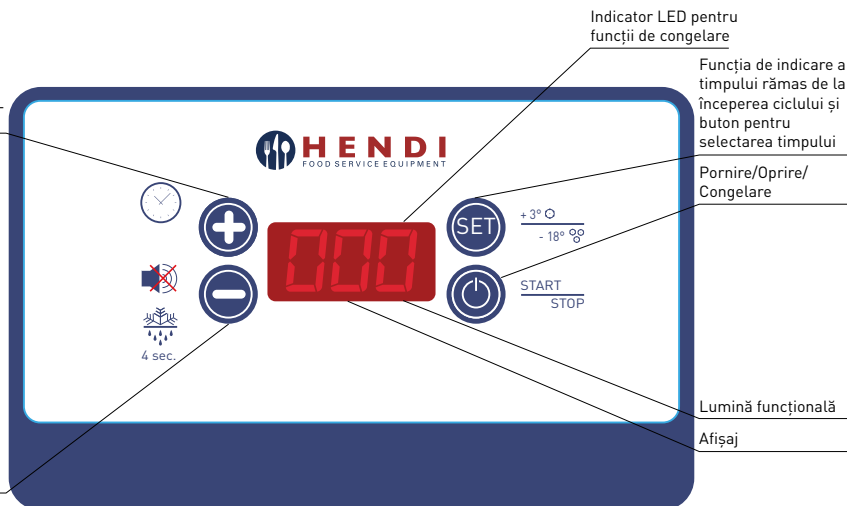
Utilizatorul final (bucătarul) poate selecta tipul de ciclu și timpul de răcire atunci când joja internă nu este selectată.



Interfață

+ Setare timp
Controlul temperaturii camerei

- Setare timp
Oprire semnal (sonerie)
Dezghețare

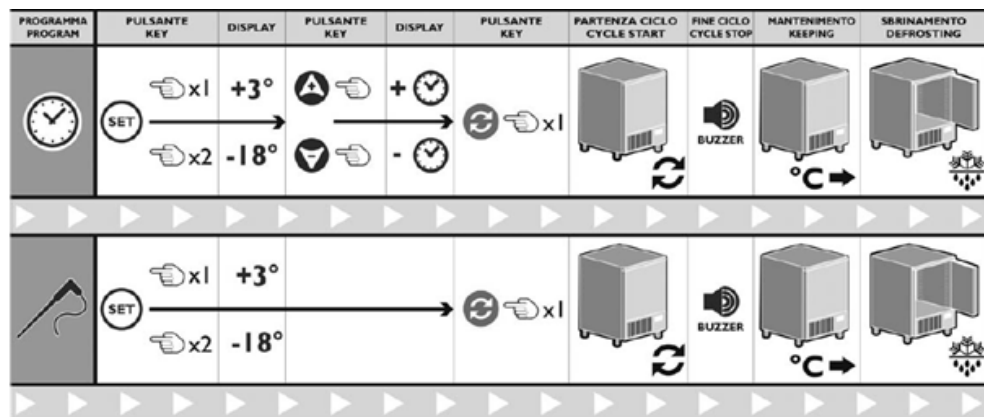


După pornire, panoul de comandă efectuează un test al luminii timp de 5 secunde și apoi comută dispozitivul în modul de funcționare.

Butoane

Panoul frontal trece în modul de așteptare dacă butonul „SET”  este apăsat timp de 4 secunde după oprirea ciclurilor de suflare de aer.

Setarea programului temporizatorului și joiei pentru temperatura internă



Oprire - Afișaj

Când se selectează ciclul de timp, afișajul arată timpul (în ore și minute) sau măsurătorile joiei interne dacă ciclul joiei este selectat.

Partea superioară a celui de-al doilea afișaj indică dacă a fost selectat un proces negativ.

Oprire - Butoane

- Cu butoanele Set , Up  sau Down  puteți introduce setările ciclului.
- Prin apăsarea tastei Set  este activat un ciclu negativ sau pozitiv al joiei.
- Apăsând butonul Set  timp de 4 secunde, panoul de comandă trece în modul de așteptare.

- Apăsați Up  sau Down  pentru a seta automat un ciclu de timp dacă a fost selectat anterior un ciclu al joiei interne, altfel puteți utiliza +/- pentru a seta ciclul de timp.
- Dacă soneria este pornită, apăsați Down  pentru a o opri.
- Apăsați Start/Stop  pentru a porni ciclul.

Pornire - Afișaj

Afișajul arată timpul rămas (în ore și minute), când este selectat ciclul de timp sau măsurătorile joiei interne dacă ciclul joiei este selectat.

Dacă indicatorul pentru ușă este aprins (PI = I) și contactul nu este bine închis, pe ecran apare „dr” care arată că ușa este deschisă.

RO



Pornire - Butoane

- Dacă se apasă butonul „SET” , afișajul indică timpul trecut de la pornirea ciclului sau timpul ciclului de timp necesar pentru a atinge temperatura ciclului, dacă aparatul se află în modul de conservare.
- Dacă se apasă butonul Up , este afișată temperatura înregistrată de joja camerei. Aceste date sunt afișate timp de 5 secunde.
- Dacă soneria este pornită, apăsați Down  pentru a o opri.
- Apăsați Start/Stop  pentru a porni ciclul.

Alarme

Alaramele existente sunt cele legate de joje. Acestea sunt afișate numai atunci când este necesară vizualizarea jojei respective. „Er” Eroare generală sau internă a jojei.

„Er” eroare generică sau în interiorul jojei

„Er1” eroare joja cameră

„Er1” eroare joja internă



ATENȚIE!

La sfârșitul etapei pozitive a procesului, programul de conservare este setat automat la o temperatură de 0 până la + 3 °C.

La sfârșitul etapei negative a procesului, programul de conservare este setat automat la o temperatură de - 22 până la - 25 °C.

Pentru a respecta timpul de răcire și congelare prevăzut de lege, este recomandat să nu deschideți ușa în timpul unui ciclu.

Dacă un program este în desfășurare și se generează o eroare, ciclul trece la procesul rapid de răcire, chiar dacă eroarea persistă.

RO

Setări

Compresor

Compresorul poate fi activ în funcția START numai dacă nu a apărut nici o eroare la joja camerei.

Dacă indicatorul pentru ușa este aprins (PI = I), ușa trebuie închisă pentru a permite pornirea compresorului numai dacă P6 = 0. Cu P6 = 0, compresorul este activ chiar și cu ușa deschisă și cu ventilatorul oprit. Compresorul pornește în funcție de VALOAREA DE REFERINȚĂ setată, corespunzătoare ciclului selectat și în funcție de diferența de temperatură setată (Parametrul P8).

Dezghețare manuală

Dezghețarea se efectuează cu ușa deschisă, fără utilizarea nici a încălzitorului, nici a gazului fierbinte.

Timpii de protecție pentru compresor sunt:

- P9: întârzierea minimă care trebuie să existe între oprirea și pornirea următoare a compresorului. Acest parametru este, de asemenea, utilizat pentru resetarea cardului.
- P10: întârzierea minimă care trebuie să existe între două porniri consecutive ale compresorului.



Parametri

Apăsați în mod simultan butoanele Up  și Down  timp de cel puțin 4 secunde pentru a deschide setările parametrilor.

În acest moment, pe afișaj apare numărul parametrului (P0). Apăsați butonul SET  pentru a vizualiza sau ajusta valoarea parametrilor.

În timpul vizualizării numărului de parametru, puteți apăsa butoanele Up  și Down  pentru a trece la parametrul următor/anterior; când se afișează valoarea unui parametru, apăsați tastele pentru a ajusta valoarea.

Descriere	Min	Max	Def.	Unitate
0 Permiteți intrarea în funcția de conservare: soneria sună timp de 60 de secunde.	0	1	1	-
1 Prezență ușă 0 = absență ușă; 1 = prezență ușă	0	1	1	-
2 Ventilator în timpul procesului 0 = împreună cu compresorul; 1 = întotdeauna pornit	0	1	1	-
3 Permiteți începerea funcției joiei interne	0	1	1	-
4 Permiteți începerea procesului negativ	0	1	1	-
5 Permiteți începerea procesului de dezghețare	0	1	0	-
6 Funcțiile de oprire când ușa este deschisă 0 = compresor + ventilatoare; 1 = ventilatoare	0	1	1	-
7 Configurația RL2 = dezghețare; 1 = ventilator + dezghețare	0	1	1	-
8 Setare histerezis	0	20	3	°C
9 Protecția compresorului pornită/oprită (se aplică și în cazul resetării)	0	99	2	min
10 Protecția compresorului pornită/oprită	0	99	3	min
11 Durată proces dezghețare	0	99	10	min
12 Durată proces scurgere	0	99	3	min
13 Joă internă pentru procesul pozitiv	-50	99	3	°C
14 Joă internă pentru procesul negativ	-50	99	-18	°C
15 Joa camerei pentru procesul pozitiv	-50	99	-2	°C
16 Joa camerei pentru procesul negativ	-50	99	-40	°C
17 Joa camerei pentru procesul de conservare pozitiv	-50	99	0	°C
18 Joa camerei pentru procesul de conservare negativ	-50	99	-25	°C
19 Durată proces pozitiv	0	599	90	min
20 Durată proces negativ	0	599	270	min
21 Setări temperatura condensatorului pentru al doilea ventilator	60	-50	99	°C
22 Activați controlerul pentru ventilatorul secundar	1	0	1	-



9. Întreținere - eliminarea materialelor

Toate operațiunile de întreținere și reparațiile aparatului trebuie realizate după ce unitatea a fost scoasă din funcțiune și unitatea de răcire rapidă și unitatea de condensare sunt deconectate de la rețea. Toate operațiunile trebuie efectuate de personal calificat și specializat.

Verificări periodice

La intervale regulate (cel puțin o dată pe an), este important să se efectueze, doar de către personal calificat, un control complet al sistemului. Verificați dacă:

- sistemul de evacuare a apei funcționează corect.
- nu există scurgeri de agent frigorific și întregul sistem de răcire funcționează corect.

Înlocuirea motorului ventilatorului

Dacă dispozitivul este livrat cu un motor pentru ventilator și este necesar să îl scoateți, este important să deconectați dispozitivul de la rețea. Ar tre-



ATENȚIE!

Toate operațiunile de curățare obișnuite și speciale sunt descrise în capitolul „CURĂȚARE”.

- sistemul electric este bine întreținut și este complet sigur.
- garniturile ușii și ușa se închid în mod corespunzător.
- condensatorul unității frigorifice este curat.

bui să verificați eticheta cu date tehnice a motorului ventilatorului și să înlocuiți motorul cu un motor cu aceeași putere, tensiune și frecvență.

RO

Înlocuirea compresorului/agentului frigorific

Dacă compresorul este deteriorat și/sau trebuie înlocuit, colectați agentul frigorific și uleiul și elimi-

nați-l într-o manieră ecologică.

Solicitarea de piese de schimb

Când solicitați piese de schimb, vă rugăm să spuneți în mod clar:

- Modelul elementului
- Numărul de serie al elementului

- Cantitatea de piese de schimb
- Eventual, includeți și o imagine a piesei care urmează să fie comandată.

10. Întreținere - eliminarea materialelor

Mesaj	Defecțiune	Eroare	Soluții
ER	Asigurați-vă că toate cablurile sunt conectate la placa de borne	Eroare generală sau eroare internă a jojei	Dacă un cablu este deconectat, reconectați-l și înșurubați-l
ER1	Asigurați-vă că toate cablurile sunt conectate la placa de borne	Eroare jojă cameră	Dacă un cablu este deconectat, reconectați-l și înșurubați-l
ER2	Asigurați-vă că toate cablurile sunt conectate la placa de borne	Eroare jojă cameră	Dacă un cablu este deconectat, reconectați-l și înșurubați-l
	Timpul de suflare de aer prea lung	Verificați dacă vaporizatorul este înfundat cu gheață	Lăsați ușa deschisă timp de cel puțin 15 minute pentru a topi gheața
		Verificați dacă produsul este încărcat corect și nu depășește cantitatea admisă	Reduceți încărcătura de pe rafturi și grătare
		Verificați dacă ventilatorul intern se rotește	Contactați serviciul clienți
		Asigurați-vă că temperatura și umiditatea din cameră nu sunt prea mari	Contactați serviciul clienți
	Conservarea nereușită a alimentelor la sfârșitul ciclului de suflare de aer		Contactați serviciul clienți
ER2	Asigurați-vă că toate cablurile sunt conectate la placa de borne	Eroare jojă cameră	Dacă un cablu este deconectat, reconectați-l și înșurubați-l
DR	Ușa este deschisă	Ușa este deschisă	Verificați dacă ușa este închisă corespunzător

11. Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscăt sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

tate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.



12. Eliminarea și mediul înconjurător

La dezafectarea aparatului, produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dumneavoastră să eliminați echipamentul uzat prin predarea acestuia la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea separată și reciclarea echipamentului dumneavoastră uzat la momentul debarasării contribuie la conservarea resurselor na-

turale și asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului. Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclării, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

1. Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Настоящее устройство предназначено исключительно для коммерческого использования и не должно использоваться в домашних условиях.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой.** Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- **Предупреждение:** не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- **Предупреждение!** Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!
- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропро-



вод.

- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частоту, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно бы ее немедленно вынуть. Для полного обесточивания электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.
- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

RU

2. Особые правила безопасности

- Настоящее устройство предназначено для быстрого охлаждения или замораживания готовых блюд. Не храните в устройстве никакие другие материалы. Не помещайте внутрь устройства или рядом с устройством никакие опасные продукты, такие как топливо, спирт, краску, горючие или взрывоопасные вещества и т. д.
- Монтаж, ввод в эксплуатацию и обслуживание данного устройства должны проводиться квалифицированным или обученным персоналом. Настоящее устройство предназначено для использования квалифицированным или обученным персоналом, таким как персонал кухни или бара.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте для ускорения замораживания механические устройства или другие средства, кроме рекомендованных производителем.
- **РЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не допускайте повреждения холодильной цепи.
- Осторожно! Опасность пожара! В данном устройстве используется хладагент R404a или R507. Это очень легко воспламеняемый хладагент.



- **РЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никакие вентиляционные отверстия в корпусе устройства не должны быть закрыты. При установке необходимо обеспечить достаточную вентиляцию в окружающей конструкции.
- **РЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте внутри отделений для хранения продуктов электрические устройства, кроме рекомендованных производителем.
- Устройство следует устанавливать только на чистую, устойчивую, сухую и ровную поверхность.
- Держите устройство вдали от горячих поверхностей и открытого огня. Обеспечьте защиту устройства от тепла, пыли, прямых солнечных лучей, влаги, капель и брызг воды.
- Вокруг устройства должно иметься свободное пространство не менее 10 см для вентиляционных целей.
- Не разрешается помещать предметы на верх устройства. Запрещается помещать источники открытого огня (например, свечи) на устройство или рядом с ним. Запрещается помещать на устройство или рядом с ним предметы, наполненные водой (например, вазы).
- Во время эксплуатации устройство запрещается накрывать. При этом может возникнуть опасность пожара.
- Запрещается мыть устройство водой. При мойке возможны утечки и повышенная вероятность поражения током.
- Запрещается делать на устройстве дополнительные отверстия. Запрещается устанавливать в устройство любые гаджеты.
- Во избежание повреждений запрещается перегружать полки. Макс. нагрузка на каждую полку составляет около 4 кг. Продукты питания должны равномерно распределяться по каждой полке.

RU

3. Введение

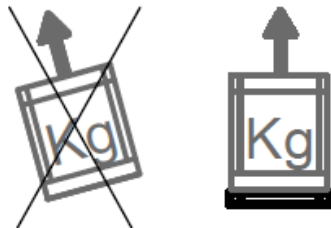
Размещение аппарата шоковой заморозки

Перед разгрузкой/загрузкой и размещением аппарата шоковой заморозки на кухне или в магазине, следует внимательно прочитать все главы настоящего руководства, касающиеся разгрузки

и загрузки, размеров, массы, водяного бассейна, регулируемых ножек, подключения к электросети и процедур обслуживания аппарата шоковой заморозки.

Транспортирование

Не ставьте упаковки с аппаратами шоковой заморозки друг на друга (допускается, только если в качестве упаковки используется деревянный ящик). Мы рекомендуем транспортировать аппарат шоковой заморозки исключительно в вертикальном положении (как указано на упаковке). Если аппарат шоковой заморозки с встроенным устройством конденсации подвергался наклону при транспортировке, мы рекомендуем держать его перед включением в вертикальном положении не менее 8 часов. Это обеспечит попадание



масла на все компоненты для их надлежащей смазки. После этого можно включать аппарат.



Разгрузка / Размеры и масса

Процедуры разгрузки и загрузки должны выполняться с помощью вилочной тележки или вилочного погрузчика, управляемого квалифицированным уполномоченным персоналом. Мы отказываемся от любой ответственности за несоблюдение действующих правил безопасности. Перед началом процедур разгрузки, размещения и монтажа аппарата шоковой заморозки

Упаковка

При поставке необходимо убедиться в целостности упаковки и отсутствии повреждений при транспортировке. Необходимо снять верхнюю картонную упаковку, удалить крепежный элемент, фиксирующий аппарат шоковой заморозки в паллете, установить его в правильное положение и снять белую защитную ленту с нержавеющей

на кухне или в магазине следует внимательно ознакомиться с информацией из списка размеров и масс, соответствующей модели аппарата. Производитель отказывается от любой ответственности, связанной с выполнением любых операций без соблюдения вышеуказанных мер предосторожности.

Слив конденсата / подключение слива

Аппарат шоковой заморозки имеет встроенную установку конденсации со съемным контейнером для воды с ручной разморозкой (без нагре-

щей стали. Восстановление и переработка упаковочных материалов, в том числе пластика, железа, картонной коробки и дерева помогает сбережению сырья и сокращению отходов. Информацию об утилизации материалов и разрешенных свалках можно найти в адресной книге вашего региона.

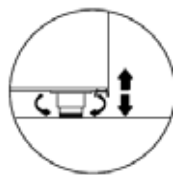
вателя для разморозки). Контейнер находится в нижней части аппарата под блоком конденсации.

RU

Расположение и регулировка ножек

Аппарат шоковой заморозки следует устанавливать в абсолютно горизонтальном положении, для чего можно регулировать ножки с помощью винтов. Для проверки выравнивания следует использовать уровень. Аппарат шоковой заморозки следует устанавливать так, чтобы обеспечить нормальную работу и надлежащий слив конденсата, появляющегося при разморозке.

Это позволит избежать шума и вибрации блока конденсации. Необходимо проверить правильность расположения контейнера для конденсата и его системы слива.



Установка в магазине

Мы рекомендуем устанавливать аппарат шоковой заморозки в помещении с кондиционированием воздуха. Напоминаем, что без этого возможна неисправность аппарата (например, образование конденсата).



ВНИМАНИЕ!

Чтобы обеспечить надлежащее функционирование аппарата шоковой заморозки, необходимо соблюдать следующие инструкции.

- Запрещается помещать аппарат шоковой заморозки в места, находящиеся под воздействием прямых солнечных лучей и другого теплового излучения, в том числе ламп

накаливания высокой мощности, печей, радиаторов отопления.

- Запрещается устанавливать аппарат шоковой заморозки вблизи выходов и проемов, в том числе дверей, окон, вентиляционных отверстий и кондиционеров.
- Запрещается закрывать входное отверстие аппарата шоковой заморозки.
- Запрещается помещать любые материалы на аппарат шоковой заморозки. Для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха необходимо обеспечить отсутствие препятствий по всему периметру аппарата шоковой заморозки.

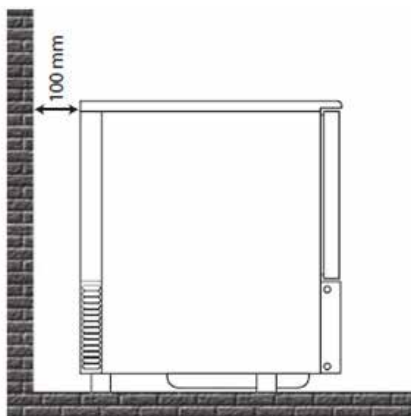
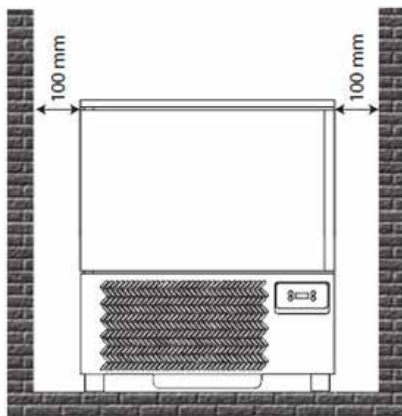


- Запрещается устанавливать аппарат шоковой заморозки в помещениях с высокой относительной влажностью (возможно образование конденсата)
- Запрещается устанавливать аппарат шоковой заморозки в закрытые проемы. Без надлежащей циркуляции воздуха холодильное устройство не будет эффективно работать.

- Запрещается ставить горячие поддоны или подносы на крышку аппарата шоковой заморозки.

Необходимо убедиться в достаточной вентиляции помещения, где устанавливается аппарат, в том числе в нерабочие часы. Это необходимо для надлежащей работы расширительного бака / блока конденсации.

Минимальное расстояние от стены



Для нормальной работы аппарата шоковой заморозки и надлежащей циркуляции воздуха необходимо соблюдать определенное минимальное расстояние от стены:

- С передней стороны должно быть обеспечено минимальное свободное расстояние, соответствующее длине открытия дверцы.
- Задняя сторона аппарата шоковой заморозки должна находиться на расстоянии не менее 10 см от стены

Аппарат шоковой заморозки с встроенным блоком конденсации

Аппарат шоковой заморозки имеет встроенный блок конденсации, и в связи с этим необходимо не закрывать отверстие для подачи воздуха, соответствующее передней решетке, для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха. Весь периметр аппарата шоковой заморозки должен быть чистым. Напоминаем, что в случае повышения комнатной температуры или недостаточной подачи воздуха на блок конденсации производительность аппарата шоковой заморозки

может снизиться, что может привести к порче продуктов и увеличению энергопотребления. Если аппарат шоковой заморозки с встроенным устройством конденсации лежал на боку при транспортировке, мы рекомендуем держать его перед включением вертикальном положении не менее 8 часов. Это обеспечит попадание масла на все компоненты для их надлежащей смазки. После этого можно включать аппарат.



Технические данные

	232163	232170	232194	232187	232491	232507
Размеры [ШхДхВ мм] [с ножками]	750x740x720 [750]	750x740x850 [880]	750x740x1260 [1290]	750x740x1260 [1290]	750x740x1850	750x740x2080
Масса нетто [кг]	50	71	90	102	120	150
Размеры камеры [ШхДхВ мм]	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	610x410x1120	610x410x1360
Вмести- мость [К-во лотков]	3x GN 1/1 или 3x 600x400 мм	3x GN 1/1 или 3x 600x400 мм	3x GN 1/1 или 3x 600x400 мм	3x GN 1/1 или 3x 600x400 мм	3x GN 1/1 или 3x 600x400 мм	3x GN 1/1 или 3x 600x400 мм
Расстояние между лотками [мм]	70	70	105	70	70	70
Эффектив- ность шокового охлаждения [+3°C]	14 кг	20 кг	25 кг	25 кг	45 кг	50 кг
Эффектив- ность шоковой заморозки [+18°C]	11 кг	15 кг	20 кг	20 кг	35 кг	40 кг
Газ [Тип]	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R507	R507
Детали испытаний [°C / OB]	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Поглощае- мая мощность [Вт]	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Источник питания [В-Ф-Гц]	230-I-50	230-I-50	230-I-50	230-I-50	400-3-50	400-3-50

Производитель и дилер не несут ответственности за неточности в настоящем руководстве, связанные с ошибками печати или транскрипцией В соответствии с нашей политикой постоянного совершенствования продукции, мы остав-

ляем за собой право вносить изменения в продукцию, упаковку и спецификации, содержащиеся в Документации без предварительного предупреждения.



4. Подключение к электросети и заземление

Источник электропитания



Установка и подключение к электросети должны производиться в соответствии с действующими электротехническими правилами. Эти операции должны проводиться квалифицированным персоналом. Компания отказывается от любой ответственности, связанной с несоблюдением вышеуказанных правил.

Ознакомьтесь с электрическими схемами аппарата шоковой заморозки в конце настоящего руководства.

Перед подключением аппарата шоковой заморозки к электросети необходимо полностью и тщательно очистить его с помощью теплой воды без агрессивных моющих средств и протереть все влажные части мягкой тканью (см. главу по очистке аппарата шоковой заморозки).

Для надлежащего подключения необходима следующая процедура:

- Заранее установите магнитный автомат и убедитесь, что частота и напряжение линии соответствуют указанным на паспортной табличке аппарата шоковой заморозки (см. расположение паспортной таблички).
- Проверьте напряжение питания розетки, при запуске компрессора его погрешность не должна превышать +/- 10%.
- Мы рекомендуем установить на розетке bipolarный выключатель (или четырехполюсный

выключатель) с контактным зазором не менее 3 мм. Такой выключатель обязательно устанавливать, если нагрузка превышает 1000 Вт, или если аппарат шоковой заморозки подключается напрямую без использования розетки. Магнитно-термический выключатель следует располагать вблизи от аппарата шоковой заморозки, чтобы технический специалист легко видел его при техническом обслуживании.

Необходимо убедиться, что сечение кабеля питания соответствует энергопотреблению устройства.



Устройство обязательно должно быть заземлено в соответствии с законодательством. В связи с этим, необходимо подключить его к действующей системе заземления. В случае повреждения кабеля питания его должен заменить квалифицированный технический персонал. Настоятельно рекомендуется не использовать электрические устройства внутри отделений аппарата шоковой заморозки.

- В случае повреждения компрессора, его замену может производить только квалифицированный персонал для предотвращения любых рисков. В случае поломки мы рекомендуем отключить устройство от электросети и использовать высокочувствительный магнитно-термический выключатель с защитой от поражения током.

Запуск аппарата шоковой заморозки



ВНИМАНИЕ!

Первый запуск должен проводиться квалифицированным персоналом.

Перед включением аппарата шоковой заморозки необходимо обеспечить следующее:

- Ваши руки должны быть сухими
- Поверхность аппарата шоковой заморозки должна быть сухой
- Пол и электрическая розетка должны быть сухими

Также необходимо проверить следующее:

- Аппарат шоковой заморозки с встроенным блоком конденсации необходимо переносить только в вертикальном положении. Если аппарат наклоняли, рекомендуется подождать не менее 8 часов перед запуском, чтобы масло попало на все компоненты для надлежащей смазки.

Для настройки температуры следует ознакомиться с таблицей соответствия категорий про-



дуктов и температуры. Указания по рабочим параметрам содержатся в инструкциях пользователя к панели управления, прилагаемых к настоящему руководству.

После подключения аппарата шоковой заморозки к электросети (см. предыдущий абзац) для включения нужно активировать выключатель.

При использовании встраиваемого устройства перед подключением к электросети следует убедиться, что селектор открыт в положении 0,

OFF или в зеленом положении. Вставьте штекер в розетку, а затем выключите выключатель. Прежде чем помещать продукты в аппарат для охлаждения или замораживания, необходимо очистить камеру устройства (см. главу по очистке), а затем заранее охладить камеру перед запуском процесса.

Информацию по регулированию рабочих параметров можно найти в инструкциях к панели управления, прилагаемых к настоящему руководству.

5. Очистка

Все процедуры должны проводиться со устройством в стационарном положении без подачи

напряжения на охлаждаемый объект и блок конденсации.

Очистка аппарата глубокой заморозки

Обслуживание аппарата глубокой заморозки должно включать не менее одной процедуры ежедневной очистки зоны погрузки для предотвращения скопления и размножения бактерий. Перед очисткой камеры аппарата глубокой заморозки необходимо провести размораживание, держа дверцу открытой и сняв крышку дренажной трубки.



ВНИМАНИЕ!

Необходимо проводить ежедневную очистку аппарата глубокой заморозки для предотвращения размножения и скопления бактерий. Прежде чем очищать камеру аппарата глубокой заморозки, необходимо провести размораживание, для чего нужно снять крышку дренажного контейнера.

- Запрещается напрямую промывать внутренние части аппарата, поскольку это может привести к повреждению электрических компонентов.

- Запрещается использовать твердые металлические инструменты для удаления льда.
- Для очистки разрешается использовать только теплую (не горячую) воду без агрессивных моющих средств, влажные части следует протирать сухой тканью.
- Следует избегать использования продуктов, содержащих хлор или разбавленные растворы, каустическую соду, абразивные моющие средства, соляную кислоту, уксус, отбеливатель или другие продукты, которые могут вызвать царапины или шероховатость поверхностей.
- Мы рекомендуем проводить очистку устройства не реже, чем раз в месяц, при его использовании для глубокой заморозки продуктов.



При очистке рекомендуется использовать рабочие перчатки.

Очистка зонда

Обслуживание аппарата глубокой заморозки должно предусматривать очистку температурного зонда не реже, чем один раз в день.

Датчик комнатной температуры в аппарате необходимо очищать ежедневно. Все процедуры должны проводиться со устройством в стационарном положении без подачи напряжения на охлаждаемый объект и блок конденсации. Мы рекомендуем тщательно промывать зонд чистой водой и гигиеническим раствором. При этом необходимо использовать те же методы и соблюдать те же ограничения, что описаны в предыдущем абзаце.



6. Рекомендации и предупреждения

Рекомендуется ежедневно очищать наружную поверхность аппарата глубокой заморозки, в

том числе внутреннюю сторону дверцы возле прокладок.

Ручное размораживание

Аппарат глубокой заморозки использует ручное размораживание, которое может проводиться при открытой или закрытой дверце (при закрытой дверце размораживание занимает больше времени).



ВНИМАНИЕ!

После завершения процедуры необходимо снять крышку с дренажной трубки, чтобы вода стекла в контейнер. Дренажная трубка также полезна для слива других жидкостей продукта.

По окончании процедуры следует проверить уровень воды и при необходимости слить контейнер.

RU

Максимальная нагрузка на полку и хранение



ВНИМАНИЕ!

- Аппарат шоковой заморозки может использоваться для снижения температуры готовых продуктов (см. таблицу соответствия температур и продуктов).
- Запрещается помещать в аппарат продукты, только что извлеченные из печи. Прежде чем помещать продукты в контейнер и запускать цикл, нужно подождать несколько минут. Напоминаем, что время шоковой заморозки до желаемой температуры зависит от ряда факторов, в том числе:

- Форма, тип, толщина и материал контейнера, в котором содержится замораживаемый продукт.
- Наличие крышки на контейнере.
- Физические характеристики продукта, плотность, содержание воды и жира.
- Температура замораживаемого продукта.

Время охлаждения и заморозки устанавливается в зависимости от типа и массы обрабатываемого продукта.



Выбор режима для времени обработки

Выбор режима аппарата глубокой заморозки:

- Временной цикл, когда указано время обработки. После завершения временного цикла автоматически запускается режим консервации.
- При наличии температурного зонда достаточно задать температуру

замораживаемого или охлаждаемого продукта. Зонд регистрирует температуру, и после акустического сигнала устройство переходит в режим консервации (см. положение зонда).

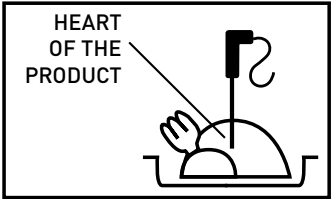
Тип обработки	Тип цикла	Тип продукта	Загружаемый продукт	Толщина	Цикл по коду продукта
Положительный	Полная скорость	для плотных продуктов или большой толщины	до 4 кг в лотке	50 мм	+3°C макс. 90 мин.
Отрицательный	Полная скорость	для плотных продуктов или большой толщины	3 кг	40 мин	до -18°C (240 мин)
-	Пониженная скорость	деликатные продукты, овощи, крем, десерт, небольшие изделия	-	-	-

RU

Измерение температуры в центре продукта

Если толщина продукта позволяет, необходимо использовать зонд для определения достижения требуемой температуры в центре продукта и не прерывать цикл до достижения требуемой температуры от +3°C до -18°C. Для правильной работы аппарата шоковой заморозки необходимо, чтобы продукты располагались по центру и внутри аппарата была надлежащая циркуляция воздуха. Запрещается закрывать входные отверстия внутри аппарата шоковой заморозки.

Для правильной работы аппарата шоковой заморозки необходимо, чтобы продукты располагались по центру и внутри аппарата была надлежащая циркуляция воздуха.



⚠ ВНИМАНИЕ!

Аппарат шоковой заморозки следует держать вне досягаемости детей.

Консервация готовых продуктов после шоковой заморозки

Готовые продукты после шоковой заморозки можно хранить в холодильнике. Они сохраняют свои органолептические свойства до 5 дней с даты обработки. Очень важно соблюдать условия холодильной цепи и поддерживать при кон-

сервации стабильную температуру от 0°C до 4°C в зависимости от продукта. Использование технологии вакуумной упаковки позволяет увеличить срок консервации до 15 дней.



Консервация готовых продуктов после глубокой заморозки

Готовые продукты после глубокой заморозки можно хранить в холодильнике. Они сохраняют свои органолептические свойства до нескольких месяцев с момента обработки. Готовые продукты после глубокой заморозки можно хранить в холодильнике. Они сохраняют свои органолептические свойства до нескольких месяцев с момента обработки.

Продукты, подвергаемые отрицательному циклу, могут безопасно храниться в течение периода от 3 до 18 месяцев, в зависимости от вида продукта.

- Очень важно поддерживать температуру консервации на уровне -20°C или ниже.



ВНИМАНИЕ!

- Готовые продукты, предназначенные для шоковой заморозки, не следует оставлять при комнатной температуре.

- Необходимо избегать потери влажности, чтобы предотвратить распространение запаха пищевых продуктов.

Продукты после шоковой заморозки должны быть защищены защитной пленкой (желательно посредством вакуумной упаковки) и иметь наклейку, на которой должно быть указано следующее:

- Содержимое
- Дата приготовления
- Назначенный срок хранения



ВНИМАНИЕ!

После размораживания продуктов их нельзя снова замораживать.

Процедуры пуска устройства шокового замораживания

Цикл шокового замораживания с зондом

1. Нажмите зеленую кнопку.
2. Нажмите кнопку SET  (Установить), чтобы выбрать температуру от $+3^{\circ}\text{C}$ до -18°C .
3. Затем нажмите кнопку START/STOP  (Пуск/Остановка) для запуска цикла.

4. В конце цикла (когда прозвучит звуковой сигнал) машина автоматически перейдет в фазу консервации.
5. Для остановки цикла нажмите кнопку START/STOP .

Цикл шокового замораживания с таймером

1. Нажмите зеленую кнопку.
2. Нажмите кнопку SET  (Установить), чтобы выбрать температуру от $+3^{\circ}\text{C}$ до -18°C .
3. Затем нажимайте кнопки UP  (Вверх) и DW  (Вниз), чтобы задать требуемое время цикла.
4. Нажмите кнопку START  (Пуск) для запуска цикла.

5. В конце цикла (когда прозвучит звуковой сигнал) машина автоматически перейдет в фазу консервации.
6. Для остановки цикла нажмите кнопку START/STOP .



Время хранения (в месяцах) продуктов глубокой заморозки

В таблице ниже приведены данные по сроку хранения некоторых продуктов после глубокой заморозки.

Продукт	Заморозка до -18°С	Заморозка до -25°С	Заморозка до -30°С
Молочные продукты			
Сыр	4	6	6
Масло	8	12	15
Мясо и птица			
Говядина	9	12	18
Телятина	6	12	18
Баранина	6	12	18
Свинина	4	12	15
Птица	5-9	12	18
Кролик, гусь	4-6	-	-
Утка, индейка	4-6	-	-
Дичь	6-10	12	12
Рыба			
Костистая	6-8	12	15
Жирная (колюшковые, макрель, лосось, сельдь)	3-4	7-8	8-9
Омары с клешнями	3-4	12	17
Моллюски	2-3	10	12
Овощи и фрукты			
Овощи	12	18	24
Фрукты	12	18	24
Выпечка			
Торты	2-4	8	12
Полуфабрикаты			
Полуфабрикаты	2-4	6	6

Замечание: Таблица выше предназначена исключительно для справочных целей. При определении периода хранения всегда следует соблюдать местные санитарно-эпидемиологические регламенты и требования плана ХАССП.

7. Время шоковой заморозки/глубокой заморозки

Продукт	Поддон	Максимальная емкость	Толщина продукта	Время шоковой заморозки	Цикл
Первое блюдо					
Белый соус	GN1/1 (H)60	6 л	4 см	70 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Мясной бульон	GN1/1 (H)110	7 л	6-7 см	90 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Трубочки из теста с мясной начинкой	GN1/1 (H)40	4 кг	3-4 см	40 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Овощной суп	GN1/1 (H)100	5 л	5 см	90 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Свежая паста	GN1/1 (H)40	1 кг	5 см	30 мин.	ОТРИЦА- ТЕЛЬНЫЙ
Мясо с томатным соусом	GN1/1 (H)60	5 кг	5 см	90 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Бобовый суп	GN1/1 (H)60	5 кг	5 см	90 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Рыбный суп	GN1/1 (H)60	4 кг	5 см	90 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Мясо и птица					
Жаркое	GN1/1 (H)60	7 кг	10 см	90 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Тушеная говядина	GN1/1 (H)60	7 кг	15 см	90 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Отварная говядина	GN1/1 (H)60	6 кг	12-18 см	90 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Куриная грудка	GN1/1 (H)40	7 кг	4-5 см	30 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Ростбиф	GN1/1 (H)40	4 кг	10-15 см	80 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Рыба					
Морской окунь	GN1/1 (H)40	3 кг	5-10 см	90 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Морская цикада	GN1/1 (H)40	2 кг	3 см	25 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Рыба-луна в вакуумной упаковке	GN1/1 (H)60	2 кг	макс. 3-4 см	20 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Рыбный салат	GN1/1 (H)40	4 кг	3-4 см	30 мин.	ОТРИЦА- ТЕЛЬНЫЙ
Отварной полип	GN1/1 (H)60	5 кг	-	60 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ
Сушеная каракатица	GN1/1 (H)60	4 кг	4-5 см	60 мин.	ПОЛОЖИ- ТЕЛЬНЫЙ



Овощи и фрукты					
Морковь	GN1/1 (H)60	4 кг	4-5 см	60 мин.	ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ
Грибы	GN1/1 (H)60	4 кг	4-5 см	60 мин.	ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ
Цукини	GN1/1 (H)60	3 кг	4-5 см	90 мин.	ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ
Выпечка					
Ванильный и шоколадный пудинг	GN1/1 (H)60	6 л	4-5 см	90 мин.	ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ
Английский крем	GN1/1 (H)60	3 л	4-5 см	90 мин.	ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ
Яичный крем	GN1/1 (H)60	3 л	4-5 см	90 мин.	ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ
Сливочный сахарный пудинг	GN1/1 (H)40	3 л	6 см	60 мин.	ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ
Семифреддо	GN1/1 (H)40	3 кг	4-6 см	50 мин.	ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ
Тирамису	GN1/1 (H)60	5 кг	4-5 см	45 мин.	ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО ВНОСИТЬ ТЕХНИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.

RU

8. Панель управления

Описание

Панель управления служит для управления базовыми функциями устройства:

- Положительная шоковая заморозка или охлаждение
- Отрицательная шоковая заморозка или глубокая заморозка
- Шоковая заморозка с температурным зондом или таймером
- Консервация

- Ручное размораживание без нагревателя или горячего газа

Некоторые параметры позволяют удалять некоторые функции или изменять их.

Конечный пользователь (повар) может выбрать тип цикла и время охлаждения, если не выбран температурный зонд.





Интерфейс

+ Регулирование
времени
Контроль комнатной
температуры

- Регулирование
времени
Выключение
сигнала (зуммер)
Размораживание

Функции светодиода
глубокого размораживания

Время от функции
запуска цикла и
селектора времени

Пуск/остановка/
заморозка

Лампа функции

Дисплей



При запуске управления в течение 5 секунд тестируются лампы, после чего аппарат переходит в рабочий режим.

RU



Клавиши

При нажатии кнопки SET  (Установить) на передней панели в течение 4 секунд при оста-

новленных циклах заморозки функции режима ожидания останавливаются.

Настройка программы времени и температурного зонда

PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SBIRNAMENTO DEFROSTING
	SET  → x1 → x2	+3° -18°	 → ↓ →	+ - →	 → x1				
	SET  → x1 → x2	+3° -18°	→		 → x1				

Остановка - Дисплей

При выборе цикла времени на дисплее отображается время (в часах и минутах), при выборе цикла температурного зонда отображается ко-

личество записей температурного зонда. В верхней точке второго дисплея отображается выбор для отрицательного процесса.

Остановка - клавиши

- Клавиши Set , вверх  и вниз  позволяют войти в настройку цикла.
- При нажатии кнопки Set  выполняется автоматический переход в процесс отрицательного и положительного циклов температурного зонда.
- Если нажать кнопку Set  в течение 4 секунд, панель управления перейдет в режим ожидания.

- Кнопки вверх  и вниз  используются для установки времени автоматического цикла, если до этого был выбран цикл температурного зонда. В ином случае для настройки цикла времени используются кнопки +/-.
- Если зуммер работает, нужно нажать кнопку «Вниз»  для его выключения.
- Для запуска цикла нужно нажать кнопку Start/Stop  (Пуск/Остановка).

Пуск - дисплей

При выборе температурного цикла на дисплее показывается оставшееся время (в часах и минутах), а при выборе цикла с зондом показывается количество записей зонда.

Если включен индикатор дверцы (PI=I) и контакт плохо замкнут, на дисплее появляется надпись «dr», которая означает, что дверца открыта.

Пуск - клавиши

- При нажатии кнопки SET  (Установить) на дисплее отображается время с начала цикла или время цикла времени для достижения температуры цикла, если аппарат работает в режиме консервации.
- При нажатии кнопки вверх  отображается температура, зарегистрированная датчиком комнатной температуры. Эти данные отображаются в течение 5 секунд.
- Если зуммер работает, нужно нажать кнопку «Вниз»  для его выключения.
- Для запуска цикла нужно нажать кнопку Start/Stop  (Пуск/Остановка).

Оповещения

Оповещения аппарата связаны с работой датчиков. Они отображаются, если это требуется, на экране соответствующего датчика. "Er" — общая или внутренняя ошибка датчиков.

Er — общая ошибка или внутренняя ошибка датчика

Er1 — ошибка датчика комнатной температуры

Er2 — ошибка температурного зонда

Нормативные требования

Компрессор

Компрессор может быть активен только при функции START (ПУСК), если датчик комнатной температуры не показывает ошибок.

Если индикатор дверцы включен (PI=I), дверца должна быть закрыта для запуска контейнера, только если P6=0. При P6=0 компрессор работает даже при открытой дверце и остановленном вентиляторе. Компрессор запускается в соответствии с установленной точкой SET POINT в соответствии с выбранным циклом и заданной разницей температур (параметр P8).

Ручное размораживание

Размораживание выполняется при открытой дверце без использования нагревательных приборов или горячего .

ВНИМАНИЕ!

После завершения фазы положительного процесса автоматически устанавливается программа консервации при температуре от 0 до +3°C.

После завершения фазы отрицательного процесса автоматически устанавливается программа консервации при температуре от -22 до -25°C. Для соответствия законодательно установленных норм охлаждения и заморозки во время цикла не рекомендуется открывать дверцу устройства.

Если во время выполнения программы генерируется ошибка, цикл переходит к обработке по времени, даже если ошибка сохраняется..

RU

Время защиты компрессора:

- P9: минимальная задержка, обязательная между выключением и следующим запуском компрессора. Этот параметр также используется для сброса карты.
- P10: минимальная задержка между 2 последовательными запусками компрессора.



Параметры

При одновременном нажатии кнопок вверх  и вниз  открывается настройка параметра и отображается в течение не менее 4 с.

На этом этапе на дисплее отображается числовое значение параметра [P0]. При нажатии кнопки SET  (Установить) открывается значение

параметра, которое можно изменить. Кнопки вверх  и вниз  при включенной настройке параметров позволяют выполнить переход к следующему или предыдущему параметру; когда параметр включен, они его изменяют

Описание	Мин.	Макс.	Деф.	Единица
0 Разрешение на вход в функцию консервации: зуммер звучит 60 секунд.	0	1	1	-
1 Индикатор дверцы 0=дверца открыта; 1= дверца закрыта	0	1	1	-
2 Работа вентилятора 0= вместе с компрессором; 1= всегда включен	0	1	1	-
3 Разрешение войти в функцию зонда	0	1	1	-
4 Разрешение войти в негативный процесс	0	1	1	-
5 Разрешение на вход в размораживание	0	1	0	-
6 Функции остановки при открытой дверце 0=компрессор+вентиляторы; 1=вентиляторы	0	1	1	-
7 Конфигурация RL2=размораживание; 1=вентилятор+размораживание	0	1	1	-
8 Гистерезис регулирования	0	20	3	°C
9 Защита включения / выключения компрессора [также действует как перезагрузка]	0	99	2	мин.
10 Защита включения / выключения компрессора	0	99	3	мин.
11 Длительность размораживания	0	99	10	мин.
12 Длительность стекания	0	99	3	мин.
13 Температурный зонд для положительного процесса	-50	99	3	°C
14 Температурный зонд для отрицательного процесса	-50	99	-18	°C
15 Датчик комнатной температуры для положительного процесса	-50	99	-2	°C
16 Датчик комнатной температуры для отрицательного процесса	-50	99	-40	°C
17 Датчик комнатной температуры для положительного процесса консервации	-50	99	0	°C
18 Датчик комнатной температуры для отрицательного процесса консервации	-50	99	-25	°C
19 Длительность положительного процесса	0	599	90	мин.
20 Длительность отрицательного процесса	0	599	270	мин.
21 Установка температуры конденсатора для второго вентилятора	60	-50	99	°C
22 Активация контроллера для второго вентилятора	1	0	1	-

RU



9. Обслуживание – утилизация материалов

Любые операции техобслуживания и ремонта должны проводиться с устройством в стационарном положении без подачи напряжения на охлаждаемый объект и блок конденсации. Все эти операции должны проводиться квалифицированным и специализированным персоналом.

Периодические проверки

Очень важно обеспечить полную проверку системы квалифицированным персоналом через регулярные интервалы (не реже одного раза в год). Необходимо убедиться в следующем:

- дренажная система работает нормально.
- отсутствуют утечки охлаждающего газа, система охлаждения работает нормально.

Замена мотора вентилятора

Если устройство оборудовано мотором вентилятора, и его необходимо снять, нужно предварительно отключить напряжение, проверить паспортную табличку с техническими данными

Замена компрессора / охлаждающего газа

В случае повреждения или замены компрессора необходимо сохранить охлаждающий газ и мас-

Заявка на запчасти

В заявках на запчасти должно быть четко указано следующее:

- Модель аппарата
- Серийный номер аппарата



ВНИМАНИЕ!

Все обычные и экстренные работы по очистке описаны в главе «Очистка».

- в состоянии для техобслуживания электрическая система полностью безопасна.
- прокладки дверцы и дверца закрываются надлежащим образом.
- конденсатор холодильной установки чистый.

мотора вентилятора и заменить его мотором с аналогичными мощностью, напряжением и частотой.

ло и не допускать их попадания в окружающую среду.

- Требуемое количество запчастей
Также желательно приложить изображение заказываемой запчасти.



10. Обслуживание – утилизация материалов

Сообщение	Неисправность из-за поломки	Ошибка	Решения
ER	Необходимо убедиться, что все кабели включены в клемму.	Общая ошибка или внутренняя ошибка датчика	Если кабель порван, следует его установить заново и привинтить
ER1	Необходимо убедиться, что все кабели включены в клемму.	Ошибка датчика комнатной температуры	Если кабель порван, следует его установить заново и привинтить
ER2	Необходимо убедиться, что все кабели включены в клемму.	Ошибка датчика комнатной температуры	Если кабель порван, следует его установить заново и привинтить
RU	Слишком длительное время шоковой заморозки	Проверить, не заблокирован ли испаритель льдом	Оставить дверцу открытой не менее, чем на 15 минут, чтобы лед мог растаять
		Убедиться, что продукт загружен надлежащим образом и не превышает норму	Облегчить нагрузку на поддоны и решетки
		Проверить, вращается ли внутренний вентилятор	Обратиться за помощью
		Убедиться, что температура в помещении не слишком высокая, а влажность достаточно высокая	Обратиться за помощью
	Не удастся выполнить консервацию пищевых продуктов по окончании цикла шоковой заморозки		Обратиться за помощью
ER2	Необходимо убедиться, что все кабели включены в клемму.	Ошибка датчика комнатной температуры	Если кабель порван, следует его установить заново и привинтить
DR	Дверца открыта	Дверца открыта	Убедиться, что дверца закрыта надлежащим образом

11. Гарантия

Любая недоделка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.



12. Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приёма техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных

ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды. Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.



Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν HENDI. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή, προκειμένου να προλάβετε πιθανή βλάβη που μπορεί να οφείλεται σε λανθασμένη χρήση. Διαβάστε ιδίως τους κανονισμούς ασφαλείας πολύ προσεκτικά.

1. Κανονισμοί ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για επαγγελματική χρήση και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για οικιακή χρήση.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται και σχεδιάστηκε. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Κρατήστε τη συσκευή και το βύσμα μακριά από νερό και άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και μην τη χρησιμοποιήσετε μέχρι να ελεγχθεί η συσκευή από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση των οδηγιών ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο προς τη ζωή.
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με υγρά χέρια.
- Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να διενεργούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή με βλάβη! Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με τον πωλητή.
- Προειδοποίηση! Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην βάζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγχετε τακτικά το βύσμα και το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ζημιές. Εάν το βύσμα ή το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τεχνικό σέρβις ή εξειδικευμένα άτομα για την αποφυγή τυχόν κινδύνου ή τραυματισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή θερμά αντικείμενα και κρατήστε το μακριά από φωτιά. Για να βγάλετε το βύσμα από την πρίζα, να τραβάτε πάντα το βύσμα και όχι το καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο (ή το καλώδιο επέκτασης) είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην προκαλέσει κίνδυνο να σκοντάψει κανείς.
- Να προσέχετε πάντα τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Προειδοποίηση! Όσο το βύσμα είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πηγή τροφοδοσίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν τραβήξετε το βύσμα από την πρίζα.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε ηλεκτρική πρίζα με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.

- Συνδέστε το βύσμα σε μια εύκολα προσβάσιμη ηλεκτρική πρίζα έτσι ώστε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης η συσκευή να μπορεί να αποσυνδεθεί αμέσως. Για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή, βγάλτε το βύσμα από την πρίζα.
- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν αποσυνδέσετε το βύσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος για τον χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα και αξεσουάρ.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη πείρας και γνώσης.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει, σε καμία περίπτωση, να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν αφήνεται χωρίς επιτήρηση ή δεν χρησιμοποιείται και πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

2. Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για γρήγορη ψύξη ή κατάψυξη έτοιμων πιάτων. Μην αποθηκεύετε άλλα υλικά στη συσκευή. Μην τοποθετείτε επικίνδυνα προϊόντα, όπως καύσιμα, αλκοόλ, χρώματα, εύφλεκτα, εκρηκτικά υλικά και ούτω καθεξής μέσα ή κοντά στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί, να τεθεί σε λειτουργία και να συντηρείται από ειδικευμένο ή εκπαιδευμένο προσωπικό. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση από εκπαιδευμένο ή εξειδικευμένο προσωπικό όπως προσωπικό κουζίνας ή μπαρ.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε μηχανικές συσκευές ή άλλα μέσα για να επιταχύνετε τη διαδικασία απόψυξης, εκτός από εκείνα που συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην καταστρέψετε το κύκλωμα ψυκτικού μέσου.
- Προσοχή! Κίνδυνος πυρκαγιάς! Το χρησιμοποιούμενο ψυκτικό μέσο σε αυτή τη συσκευή είναι R404a ή R507. Είναι ένα εξαιρετικά εύφλεκτο ψυκτικό.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Φροντίστε όλα τα ανοίγματα εξερισμού στο περίβλημα της συσκευής να μην φράσσονται. Παρέχετε επαρκή εξερισμό στην περιβάλλουσα δομή όταν κάνετε την εγκατάσταση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές μέσα στους θαλάμους αποθήκευσης τροφίμων της συσκευής, εκτός εάν έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε καθαρή, σταθερή και στεγνή επίπεδη επιφάνεια.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από καυτές επιφάνειες και ανοιχτές εστίες φλόγας. Προστατεύστε τη συσκευή από θερμότητα, σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, υγρασία, στάξιμο και πιτσίλισμα νερού.
- Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 10 cm για τον εξερισμό κατά τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από στη συσκευή. Μην τοποθετείτε αντικείμενα με ανοιχτές εστίες φλόγας (π.χ. κεριά) πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με νερό (π.χ. βάζα) πάνω ή κοντά στη συσκευή.



- Μην σκεπάζετε ποτέ τη συσκευή κατά τη χρήση. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην πλένετε τη συσκευή με νερό. Το πλύσιμο μπορεί να προκαλέσει διαρροές και να αυξήσει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην δημιουργείτε πρόσθετα ανοίγματα στη συσκευή. Μην εγκαθιστάτε μικροσυσκευές στη συσκευή.
- Μην υπερφορτώνετε τα ράφια στο εσωτερικό για να αποφύγετε ζημιά. Το μέγιστο φορτίο που μπορεί να σηκώνει κάθε ράφι είναι περίπου 4 κιλά. Τοποθετήστε τα τρόφιμα ομοιόμορφα σε κάθε ράφι.

3. Εισαγωγή

Τοποθέτηση ταχυψύκτη

Πριν από την εκφόρτωση/φόρτωση και τοποθέτηση του ταχυψύκτη μέσα στο κατάστημα/κουζίνα, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών και τα κεφάλαια σχετικά με την εκφόρτωση/φόρτωση, τις

διαστάσεις, το βάρος, τη λεκάνη εξατμίσεως, τα ρυθμιζόμενα πόδια, τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις διαδικασίες συντήρησης του ταχυψύκτη.

Μεταφορά

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευασία του ταχυψύκτη (επιτρέπεται μόνο αν είναι συσκευασία ξύλινου κιβωτίου). Συνιστάται η μεταφορά του ταχυψύκτη πάντα σε όρθια θέση (όπως αναφέρεται στη συσκευασία). Εάν ο ταχυψύκτης με την ενσωματωμένη μονάδα συμπύκνωσης πήρε κλίση κατά τη μεταφορά, αφήστε το προϊόν στην προτεινόμενη όρθια θέση για τουλάχιστον 8 ώρες, προτού το ενεργοποιήσετε. Με αυτό τον τρόπο, το λάδι θα εισχωρήσει σε όλα τα εξαρτήματα και θα τα λιπάνει ξανά. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον βάλετε σε λειτουργία.



Εκφόρτωση/Διαστάσεις/Βάρος

Οι διαδικασίες εκφόρτωσης/φόρτωσης θα πρέπει να εκτελούνται με ανυψωτικό παλέτας ή περνοφόρο ανυψωτικό όχημα, το οποίο θα πρέπει να οδηγείται από ειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό. Δεν έχουμε καμία ευθύνη για την μη συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανόνες ασφαλείας. Πριν από την εκκίνηση της εκφόρτωσης, τοποθε-

τησης και εγκατάστασης του ταχυψύκτη στο κατάστημα/κουζίνα ανάλογα με το μοντέλο του ψύκτη, διαβάστε προσεκτικά τις πληροφορίες στον πίνακα διαστάσεων και βάρους.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη λόγω εργασιών που πραγματοποιήθηκαν χωρίς να τηρηθούν οι παραπάνω προφυλάξεις ασφαλείας.

Συσκευασία

Κατά τη διάρκεια της παράδοσης, ελέγξτε εάν η συσκευασία είναι άθικτη και ότι δεν προκλήθηκε καμία ζημιά κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε το εξωτερικό χαρτόνι, αφαιρέστε το συνδετήρα που σταθεροποιεί τον ψύκτη/καταψύκτη στην παλέτα, τοποθετήστε τον στη σωστή θέση και, στη συνέχεια, αφαιρέστε την προστατευτική λευκή ταινία στον

ανοξείδωτο περίβλημα. Η ανάκτηση και η ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας όπως, πλαστικό, σίδερο, χαρτοκιβώτιο, ξύλο βοηθούν στην εξοικονόμηση πρώτων υλών και μειώνουν τα απόβλητα. Συμβουλευτείτε το βιβλίο διευθύνσεων της περιοχής σας για την απόρριψη υλικών και εξουσιοδοτημένα σημεία απόρριψης σκουπιδιών.

Σύνδεση αποστράγγισης/συμπυκνωμένου νερού

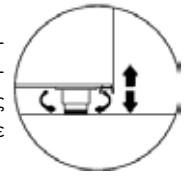
Ο ταχυψύκτης διατίθεται με ενσωματωμένη μονάδα συμπύκνωσης, με αφαιρούμενη δεξαμενή νερού αποστράγγισης με χειροκίνητη απόψυξη (χωρίς

θερμαντήρα απόψυξης). Η λεκάνη συναρμολογείται στο κάτω μέρος, κάτω από τη μονάδα συμπύκνωσης.

Τοποθέτηση και ρύθμιση ποδιών

Τοποθετήστε τον ταχυψύκτη σε τέλεια οριζόντια θέση, λειτουργώντας εάν είναι απαραίτητο τα ρυθμιζόμενα πόδια. Χρησιμοποιήστε ένα αλφάδι για να το ελέγξετε. Ο ταχυψύκτης πρέπει να τοποθετηθεί καλά για να λειτουργήσει σωστά και για να είναι δυνατή η αποστράγγιση του νερού συμπύκνωσης. Με αυτόν τον τρόπο θα αποφύγετε τις θορυβώδεις δο-

νήσεις της μονάδας συμπύκνωσης. Ελέγξτε τη θέση της λεκάνης νερού και του συστήματος αποστράγγισης και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστές.



Εγκατάσταση στο κατάστημά σας

Προτείνεται η εγκατάσταση του ταχυψύκτη/καταψύκτη σε κλιματιζόμενο δωμάτιο. Χωρίς αυτή τη λειτουργία μπορεί να παρουσιαστεί δυσλειτουργία (π.χ. συμπύκνωση κλπ.).



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Για την καλή λειτουργία του ταχυψύκτη/καταψύκτη προσέξτε τις παρακάτω οδηγίες.

- Μην εκθέτετε τον ταχυψύκτη σε ηλιακό φως και σε άλλα μέσα ακτινοβολίας, όπως λάμπες πυρακτώσεως υψηλής έντασης, φούρνους μαγειρέματος, θερμαντικά σώματα.
- Μην τοποθετείτε τον ταχυψύκτη κοντά σε έξοδο σε αέρα, όπως πόρτες, παράθυρα, εξαεριστήρες ή ανεμιστήρες κλιματισμού.
- Μην παρεμποδίζετε την είσοδο αέρα του ταχυψύκτη.
- Μην τοποθετείτε κανένα είδος υλικού στον ταχυ-

ψύκτη. Διατηρήστε την περίμετρο του ταχυψύκτη καθαρή για να είναι δυνατή η σωστή κυκλοφορία του αέρα.

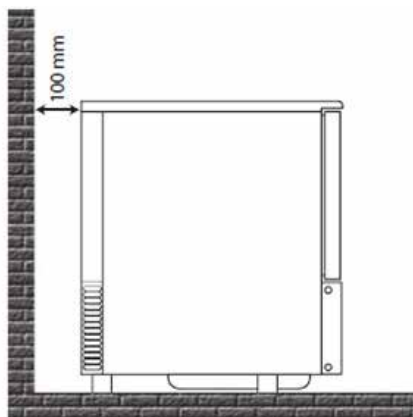
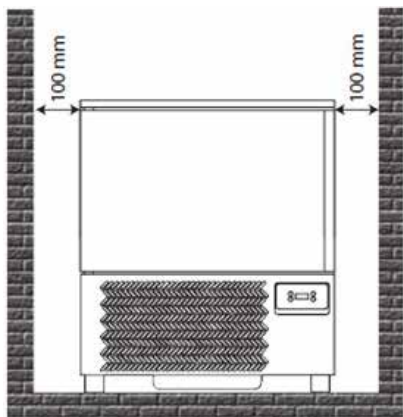
- Μην τοποθετείτε τον ταχυψύκτη σε δωμάτιο με υψηλή υγρασία (όπου το νερό μπορεί να συμπυκνωθεί)
- Μην τοποθετείτε τον ταχυψύκτη σε κλειστή και λότητα. Χωρίς σωστή κυκλοφορία αέρα, η μονάδα ψύξης δεν λειτουργεί αποτελεσματικά.
- Μην τοποθετείτε καυτούς δίσκους ή τηγάνια πάνω στον ταχυψύκτη.

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία αέρα στο χώρο εγκατάστασης, ακόμη και κατά τις ώρες που το κατάστημα είναι κλειστό ή δεν χρησιμοποιείται. Με τον τρόπο αυτό η μονάδα επέκτασης/συμπύκνωσης θα λειτουργεί σωστά.

GR



Ελάχιστη απόσταση από τον τοίχο



Για την καλή λειτουργία του ταχυψύκτη και την σωστή κυκλοφορία του αέρα, πρέπει να τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τον τοίχο κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης:

- Διατηρήστε μια ελάχιστη απόσταση, σε σχέση με το μήκος της ανοικτής πόρτας, από το μπροστινό μέρος της μονάδας.
- Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 10 cm μεταξύ της πίσω πλευράς του ψυκτικού συγκροτήματος και του τοίχου.

GR

Ταχυψύκτης με ενσωματωμένη μονάδα συμπύκνωσης

Ο ταχυψύκτης διατίθεται με ενσωματωμένη μονάδα συμπύκνωσης, επομένως δεν πρέπει να παρεμποδίζεται η είσοδος αέρα του ταχυψύκτη από μπροστά, έτσι ώστε να είναι δυνατή η εξαγωγή αέρα και η σωστή κυκλοφορία. Διατηρήστε καθαρή την περίμετρο του ταχυψύκτη. Λάβετε υπόψη ότι όταν η θερμοκρασία δωματίου αυξάνεται ή εάν υπάρχει ανεπαρκής ποσότητα αέρα στον ψυκτήρα της μονάδας, αυτό μπορεί να μειώσει την απόδοση του ταχυψύκτη, κάτι

που μπορεί να προκαλέσει πιθανή αλλοίωση των προϊόντων και μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας. Εάν ο ταχυψύκτης με ενσωματωμένη μονάδα συμπύκνωσης πήρε κλίση κατά τη μεταφορά, βάλτε το προϊόν σε όρθια θέση για τουλάχιστον 8 ώρες, πριν το βάλετε σε λειτουργία. Με αυτό τον τρόπο, το λάδι θα εισχωρήσει σε όλα τα εξαρτήματα και θα τα λιπώνει ξανά. Στη συνέχεια, μπορείτε να βάλετε σε λειτουργία τη μονάδα.

Τεχνικά δεδομένα

	232163	232170	232194	232187	232491	232507
Διαστάσεις [ΠxBxΥ mm] (με πόδια)	750x740x720 (750)	750x740x850 (880)	750x740x1260 (1290)	750x740x1260 (1290)	750x740x1850	750x740x2080
Καθαρό Βάρος [kg]	50	71	90	102	120	150
Διαστάσεις θαλάμου [ΠxBxΥ mm]	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	610x410x1120	610x410x1360
Χωρητικότητα [Αρ. ραφιών]	3x GN 1/1 ή 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ή 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ή 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ή 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ή 3x 600x400 mm	3x GN 1/1 ή 3x 600x400 mm
Χώρος ανάμεσα στα ράφια [mm]	70	70	105	70	70	70
Απόδοση ταχυψύκτη [+3°C]	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg	45 kg	50 kg
Απόδοση καταψύκτη [+18°C]	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg	35 kg	40 kg
Αέριο [Τύπος]	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R404a/R507	R507	R507
Στοιχεία δοκιμής [°C / RH]	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
Απορροφού- μενη ενέργεια [W]	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Τροφοδοσία [V-P-Hz]	230-I-50	230-I-50	230-I-50	230-I-50	400-3-50	400-3-50

Ο κατασκευαστής και ο έμπορος δεν ευθύνονται για ανακρίβειες λόγω σφαλμάτων εκτύπωσης ή μεταγραφής, σε αυτό το εγχειρίδιο. Στα πλαίσια της πολιτικής μας για συνεχή βελτίωση των προϊόντων,

έχουμε το δικαίωμα να τροποποιήσουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές στην Τεκμηρίωση χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

GR



4. Ηλεκτρική σύνδεση και γείωση

Ηλεκτρική τροφοδοσία



Η εγκατάσταση και οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρικού. Οι εργασίες αυτές πρέπει να εκτελούνται από ειδικευμένο προσωπικό. Η εταιρεία δεν έχει καμία ευθύνη από την μη τήρηση των ισχυόντων κανόνων.

Δείτε τα ηλεκτρικά διαγράμματα του ταχυψύκτη στο τέλος αυτού του εγχειριδίου.

Πριν συνδέσετε τον ταχυψύκτη, πρέπει να εκτελέσετε πλήρη και προσεκτικό καθαρισμό, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό χωρίς σκληρά απορρυπαντικά και να σκουπίσετε με μαλακό πανί όλα τα υγρά τμήματα (διαβάστε προσεκτικά το κεφάλαιο σχετικά με τον καθαρισμό του ταχυψύκτη).

Για τη σωστή σύνδεση πρέπει να συνεχίσετε ως εξής:

- Ρυθμίστε τον θερμικό μαγνητικό διακόπτη και βεβαιωθείτε ότι η συχνότητα/η τάση της γραμμής αντιστοιχεί σε εκείνη που εμφανίζεται στην ετικέτα σειριακού αριθμού του ταχυψύκτη (βλ. Τοποθέτηση της ετικέτας).
- Ελέγξτε την τάση στην υποδοχή, πρέπει να είναι μεταξύ $\pm 10\%$ κατά την εκκίνηση του συμπιεστή.
- Σας προτείνουμε να εγκαταστήσετε έναν διπολικό

διακόπτη (ή έναν τετραγωνικό διακόπτη) με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 mm, στην κεφαλή της υποδοχής. Αυτός ο διακόπτης είναι υποχρεωτικός αν η ισχύς είναι πάνω από 1000 W ή όταν ο ταχυψύκτης συνδέεται απευθείας χωρίς τη χρήση βύσματος. Ο μαγνητικός θερμικός διακόπτης πρέπει να τοποθετηθεί κοντά στον ταχυψύκτη για να το δει ο τεχνικός σε περίπτωση συντήρησης.

Είναι απαραίτητο το τμήμα του καλωδίου τροφοδοσίας να μπορεί να αντέξει την κατανάλωση ισχύος της μονάδας.



Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική σύμφωνα με το νόμο. Συνεπώς, είναι απαραίτητο να συνδεθεί σε ένα αποδοτικό σύστημα γείωσης. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από το εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Συνιστάται ιδιαίτερα να αποφεύγεται η χρήση ηλεκτρικής συσκευής στο εσωτερικό του θαλάμου ψύξης.

- Εάν ο συμπιεστής έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό, για να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι. Σε περίπτωση βλάβης συνιστάται η αποσύνδεση της συσκευής και η χρήση μαγνητικού θερμικού διακόπτη προστασίας υψηλής ευαισθησίας.

Έναρξη του ταχυψύκτη



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η πρώτη εκκίνηση πρέπει να γίνει από ειδικευμένο προσωπικό.

Πριν ενεργοποιήσετε τον ταχυψύκτη βεβαιωθείτε ότι:

- Τα χέρια σας είναι στεγνά
- Η επιφάνεια του ταχυψύκτη είναι στεγνή
- Το πάτωμα και η ηλεκτρική πρίζα είναι στεγνά

Επιπλέον εξασφαλίστε ότι:

- Η ενσωματωμένη μονάδα συμπύκνωσης του ταχυψύκτη πρέπει να μεταφέρεται μόνο σε όρθια θέση. Εάν πήρε κλίση, σας προτείνουμε να περιμένετε τουλάχιστον 8 ώρες πριν βάλετε σε λειτουργία τη συσκευή, έτσι ώστε το λάδι να εισχω-

ρήσει σε όλα τα εξαρτήματα και να τα λιπάνει ξανά.

Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα σχετικά με τις κατηγορίες προϊόντων/θερμοκρασία χρήσης. Για τις παραμέτρους λειτουργίας ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του πίνακα ελέγχου σε αυτό το εγχειρίδιο.

Αφού συνδεθεί ο ταχυψύκτης με το καλώδιο τροφοδοσίας (βλ. Προηγούμενη παράγραφο), συνεχίστε με το διακόπτη κλειστό.

Για την ενσωματωμένη μονάδα, πριν την συνδέσετε, βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας είναι ανοικτός στη



θέση 0, OFF ή πράσιν. Τοποθετήστε την πρίζα και, στη συνέχεια, κλείστε το διακόπτη. Πριν τοποθετήσετε μέσα φαγητό που πρόκειται να ψυχθεί ή να καταψυχθεί, είναι απαραίτητο να καθαρίσετε το θάλαμο της συσκευής (βλέπε κεφάλαιο σχετικά με τον καθαρισμό). Στη συνέχεια, απαιτείται η ψύξη του

θαλάμου πριν από την έναρξη των θετικών ή αρνητικών ενεργειών.

Για τη ρύθμιση των παραμέτρων λειτουργίας, συμβουλευτείτε τις οδηγίες του πίνακα οργάνων σε αυτό το εγχειρίδιο.

5. Καθάρισμα

Όλες οι διαδικασίες πρέπει να διεξάγονται με τη μονάδα να είναι σταθερή, αφαιρώντας την τάση τόσο

από το στοιχείο ψύξης όσο και από τη μονάδα συμπύκνωσης.

Καθαρισμός ταχυψύκτη

Η συντήρηση του ταχυψύκτη πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον έναν καθημερινό καθαρισμό της ζώνης φόρτωσης, προκειμένου να αποφευχθεί η ανάπτυξη και η συσσώρευση βακτηριδίων.

Πριν από τον καθαρισμό του χώρου του ταχυψύκτη, πραγματοποιήστε απόψυξη με την πόρτα ανοιχτή και αφαιρέστε το καπάκι του σωλήνα αποστράγγισης.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Είναι απαραίτητο να καθαρίζετε καθημερινά τον ταχυψύκτη για να αποτρέψετε την ανάπτυξη και τη συσσώρευση βακτηριδίων. Πριν από τον καθαρισμό του θαλάμου του ταχυψύκτη, πρέπει να εκτελέσετε απόψυξη, αφαιρώντας το κάλυμμα της λεκάνης αποστράγγισης.

- Μην ξεπλένετε τα εσωτερικά μέρη του ταχυψύκτη επειδή τα ηλεκτρικά μέρη ενδέχεται να υποστούν

ζημιά.

- Μην χρησιμοποιείτε εργαλεία από σκληρό μέταλλο για να αφαιρέσετε τον πάγο.
- Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε μόνο ζεστό νερό (όχι καυτό) με μη σκληρά απορρυπαντικά, φροντίζοντας να στεγνώσετε τα υγρά μέρη με ένα μαλακό πανί.
- Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν χλώριο ή αραιωμένα διαλύματα, καυστική σόδα, απορρυπαντικά λείανσης, μυριτικό οξύ, ξίδι, λευκαντικό ή άλλα προϊόντα που μπορεί να γρατζουνίσουν ή να ξυσουν την επιφάνεια.
- Προτείνεται να καθαρίζετε τη συσκευή τουλάχιστον μία φορά το μήνα, όταν χρησιμοποιείται για προϊόντα βαθιάς κατάψυξης.



Προσοχή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού συνιστάται η χρήση γαντιών εργασίας.

Καθαρισμός του ανιχνευτή

Η συντήρηση του ταχυψύκτη πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον έναν καθημερινό καθαρισμό του ανιχνευτή θερμοκρασίας.

Είναι απαραίτητο να καθαρίζετε καθημερινά τον αισθητήρα του ταχυψύκτη. Όλες οι διαδικασίες πρέπει να διεξάγονται με τη μονάδα να είναι σταθερή, αφαιρώντας την τάση τόσο από το στοιχείο ψύξης όσο και από τη μονάδα συμπύκνωσης. Προτείνεται να καθαρίζετε προσεκτικά τον αισθητήρα με καθαρό νερό και υγιεινό διάλυμα. Ανατρέξτε στις μεθόδους και

απορρυπαντικά για καθαρισμό στην προηγούμενη παράγραφο.



6. Συστάσεις και προειδοποιήσεις

Προτείνεται καθημερινός καθαρισμός του εξωτερικού τμήματος του ταχυψύκτη, συμπεριλαμβανομέ-

νης της εσωτερικής πλευράς της πόρτας κοντά στα παρεμβύσματα.

Χειροκίνητη απόψυξη

Ο ταχυψύκτης μπορεί να αποψυχθεί χειροκίνητα με ανοικτή πόρτα ή κλειστή πόρτα (σε αυτή την περίπτωση ο χρόνος απόψυξης θα είναι μεγαλύτερος).



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε το καπάκι του σωλήνα αποστράγγι-

σης νερού, για να επιτρέψετε την αποστράγγιση του νερού στη λεκάνη απορροής. Ο σωλήνας αποστράγγισης είναι χρήσιμος και για την αποστράγγιση άλλων υγρών από το προϊόν.

Στο τέλος της διαδικασίας, ελέγξτε τη στάθμη του νερού και, εάν χρειάζεται, αδειάστε τη λεκάνη.

Μέγιστο φορτίο και αποθήκευση ραφιών



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ταχυψύκτης είναι κατάλληλος για τη μείωση της θερμοκρασίας ήδη μαγειρεμένου φαγητού (δείτε το διάγραμμα με τις θερμοκρασίες των προϊόντων).

Μην τοποθετείτε στον ταχυψύκτη προϊόντα που έχουν μόλις βγει από το φούρνο. Περιμένετε λίγα λεπτά πριν τοποθετήσετε τα προϊόντα μέσα στο δωμάτιο και στη συνέχεια ξεκινήστε το πρόγραμμα. Σημειώστε ότι ο χρόνος για την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας, εξαρτάται από διάφορους παράγοντες όπως:

- Το σχήμα, ο τύπος, το πάχος και το υλικό στο

οποίο έχει τοποθετηθεί το τρόφιμο που πρόκειται να ψυχθεί.

- Η χρήση καπακιών στα δοχεία.
- Τα φυσικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, η πυκνότητα, το νερό και το λίπος.
- Η θερμοκρασία του φαγητού που πρόκειται να ψυχθεί.

Η ρύθμιση του χρόνου για τη θετική ψύξη και την αρνητική διαδικασία πρέπει να ρυθμιστεί ανάλογα με τον τύπο και το βάρος του τροφίμου.

Χαρακτηριστικά επιλογής χρόνου επεξεργασίας

Οι επιλογές του ταχυψύκτη είναι:

- Η διάρκεια του προγράμματος, όταν καθορίζεται ο χρόνος επεξεργασίας. Όταν ολοκληρωθεί η φάση, αρχίζει αυτόματα η διαδικασία.

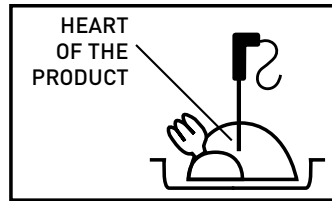
- Όταν αφορά τον αισθητήρα, αρκεί να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του προϊόντος ψύξης, ο αισθητήρας καταγράφει τη θερμοκρασία και μετά το ακουστικό σήμα η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία συντήρησης (βλ. Θέση αισθητήρα).

Τύπος επεξεργασίας	Τύπος προγράμματος	Τύπος προϊόντος	Προϊόν τοποθέτησης	Πάχος	Κωδικός προγράμματος
Θετική	Πλήρης ταχύτητα	για συμπαγή τρόφιμα	μέγιστο 4 kg ανά ράφι	50 mm	+3°C ΜΕΓ. 90 λεπτά
Αρνητική	Πλήρης ταχύτητα	για συμπαγή τρόφιμα	3 kg	40 λεπτά	έως -18°C (240 λεπτά)
-	Μειωμένη ταχύτητα	ευαίσθητα προϊόντα, λαχανικά, κρέμα, επιδόρπια, τρόφιμα μικρού μεγέθους	-	-	-



Μέτρηση θερμοκρασίας προϊόντος

Όταν το πάχος των προϊόντων το επιτρέπει, χρησιμοποιείτε πάντοτε τον ανιχνευτή για να γνωρίζετε ακριβώς την θερμοκρασία στο κέντρο του προϊόντος και μην διακόπτετε το πρόγραμμα πριν επιτευχθεί θερμοκρασία μεταξύ $+3^{\circ}\text{C}$ και -18°C . Για τη σωστή λειτουργία του ταχυψύκτη, είναι απαραίτητο τα προϊόντα να τοποθετηθούν στο κέντρο ώστε να υπάρχει καλή κυκλοφορία του αέρα. Μην φράζετε τις εισόδους αέρα του ταχυψύκτη/καταψύκτη στη συσκευή. Για τη σωστή λειτουργία του ταχυψύκτη, είναι απαραίτητο τα προϊόντα να τοποθετηθούν στο κέντρο ώστε να υπάρχει καλή κυκλοφορία του αέρα.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κρατήστε τον ταχυψύκτη μακριά από τα παιδιά.

Διατήρηση μαγειρεμένης και κατεψυγμένης τροφής

Το φαγητό που μαγειρεύεται και καταψύχεται μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο διατηρώντας τις θρεπτικές ουσίες έως και 5 ημέρες από την ημερομηνία της επεξεργασίας. Είναι σημαντικό να διατηρείται η θερμοκρασία του ψυγείου κατά τη διάρκεια της συ-

ντήρησης μεταξύ 0°C και 4°C , ανάλογα με τα τρόφιμα. Χρησιμοποιώντας αεροστεγή συσκευασία, ο χρόνος διατήρησης μπορεί να αυξηθεί έως και 15 ημέρες.

Διατήρηση μαγειρεμένης και κατεψυγμένης τροφής

Το φαγητό που μαγειρεύεται και καταψύχεται μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο διατηρώντας τις θρεπτικές ουσίες για αρκετούς μήνες από την ημερομηνία της επεξεργασίας. Είναι σημαντικό να διατηρείται η θερμοκρασία του ψυγείου κατά τη διάρκεια της συντήρησης μεταξύ 0°C και 4°C , ανάλογα με τα τρόφιμα. Χρησιμοποιώντας αεροστεγή συσκευασία, ο χρόνος διατήρησης μπορεί να αυξηθεί έως και 15 ημέρες.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Αποφύγετε να αφήνετε σε θερμοκρασία δωματίου μαγειρεμένο φαγητό που έχει καταψυχθεί.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει απώλεια υγρασίας, μπορεί να προκαλέσει οσμή στα τρόφιμα.

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να προστατεύονται με προστατευτική μεμβράνη (ακόμα καλύτερα αεροστεγή συσκευασία) και να έχουν αυτοκόλλητη ετικέτα που αναφέρει:

- Το περιεχόμενο
- Την ημέρα της προετοιμασίας
- Την ημερομηνία λήξης



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Όταν τα τρόφιμα αποψυχθούν, δεν πρέπει να καταψυχθούν ξανά.

Διαδικασία θέσης ταχυψύκτη σε λειτουργία

Πρόγραμμα εκτόξευσης με τον ανιχνευτή

1. Πιέστε το πράσινο κουμπί.
2. Πιέστε το πλήκτρο «SET»  για να επιλέξετε θερμοκρασία $+3^{\circ}\text{C}$ ή -18°C .
3. Στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο «START/STOP»  για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

4. Στο τέλος του προγράμματος (όταν ο βομβητής ξεκινήσει να χτυπάει), το μηχάνημα μεταβαίνει αυτόματα στη φάση συντήρησης.
5. Για να διακόψετε το πρόγραμμα, πατήστε «START/STOP» .



Διάρκεια προγράμματος εκτόξευσης

1. Πιέστε το πράσινο κουμπί.
2. Πιέστε το πλήκτρο «SET»  για να επιλέξετε θερμοκρασία + 3° C ή -18° C.
3. Στη συνέχεια πιέστε τα πλήκτρα «ΑΥΞΗΣΗ» , «ΜΕΙΩΣΗ»  για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο για το πρόγραμμα εκτόξευσης.
4. Πιέστε το κουμπί «START»  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
5. Στο τέλος του προγράμματος (όταν ο βομβητής ξεκινήσει να χτυπάει), το μηχάνημα μεταβαίνει αυτόματα στη φάση συντήρησης.
6. Για να σταματήσετε το πρόγραμμα, πατήστε «START/STOP» .

Χρόνος διατήρησης (σε μήνες) για τα κατεψυγμένα τρόφιμα που έχουν ψυχθεί με εκτόξευση αέρα

Το παρακάτω διάγραμμα δείχνει τους χρόνους διατήρησης μερικών βαθιά κατεψυγμένων τροφίμων.

Τρόφιμα	Κατάψυξη -18° C	Κατάψυξη -25°C	Κατάψυξη -30°C
Γαλακτοκομικά προϊόντα			
Τυρί	4	6	6
Βούτυρο	8	12	15
Πουλερικά και κρέας			
Βοδινό	9	12	18
Μοσχάρι	6	12	18
Αρνί	6	12	18
Χοιρινό	4	12	15
Πουλερικά	5-9	12	18
Κουνέλι, χήνα	4-6	-	-
Πάπια, γαλοπούλα	4-6	-	-
Θηράματα	6-10	12	12
Ψάρι			
Πρωτεϊνούχα	6-8	12	15
Λίπος (ψαροκόκαλο, σκουμπρί, σολομός, ρέγγα)	3-4	7-8	8-9
Καβούρι, αστακός	3-4	12	17
Οστρακοειδή	2-3	10	12
Λαχανικά και φρούτα			
Λαχανικά	12	18	24
Φρούτα	12	18	24
Ζυμαρικά			
Τούρτες	2-4	8	12
Προμαγειρεμένο φαγητό			
Προμαγειρεμένο φαγητό	2-4	6	6

Σχόλια: Ο παραπάνω πίνακας είναι μόνο για αναφορά. Κατά τον καθορισμό του διαστήματος αποθήκευσης, συμβουλευέστε πάντα τους τοπικούς κανονισμούς υγιεινής και το HACCP.



7. Χρόνος κατάψυξης/ψύξης με εκτόξευση αέρα

Τρόφιμα	Ταψί	Μέγιστο φορτίο	Πάχος προϊόντος	Χρόνος κατάψυξης με εκτόξευση αέρα	Χρησιμοποιούμενο πρόγραμμα
Κύριο πιάτο					
Λευκή σάλτσα	GN1/1 (H)60	6 L	4 cm	70 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Κόκκαλο κρέατος	GN1/1 (H)110	7 L	6-7 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Κανελόνι	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	40 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Σούπα από λαχανικά	GN1/1 (H)100	5 L	5 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Φρέσκα ζυμαρικά	GN1/1 (H)40	1 Kg	5 cm	30 λεπτά	ΑΡΝΗΤΙΚΗ
Σάλτσα από κρέας και ντομάτα	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Φασολάδα	GN1/1 (H)60	5 Kg	5 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Ψαρόσουπα	GN1/1 (H)60	4 Kg	5 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Πουλερικά και κρέας					
Ψητά	GN1/1 (H)60	7 Kg	10 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Μοσχάρι κοκκινιστό	GN1/1 (H)60	7 Kg	15 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Βραστό βοδινό	GN1/1 (H)60	6 Kg	12-18 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Στήθος κοτόπουλου	GN1/1 (H)40	7 Kg	4-5 cm	30 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Ψητό βοδινό	GN1/1 (H)40	4 Kg	10-15 cm	80 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Ψάρι					
Σφυρίδα	GN1/1 (H)40	3 Kg	5-10 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Μικρό καβούρι	GN1/1 (H)40	2 Kg	3 cm	25 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Μύδια (συσκευασμένα)	GN1/1 (H)60	2 Kg	max. 3-4 cm	20 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Σαλάτα από θαλασσινά	GN1/1 (H)40	4 Kg	3-4 cm	30 λεπτά	ΑΡΝΗΤΙΚΗ
Βραστά μαλάκια	GN1/1 (H)60	5 Kg	-	60 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Σουπιά	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Λαχανικά και φρούτα					
Καρότο	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Μανιτάρια	GN1/1 (H)60	4 Kg	4-5 cm	60 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Κολοκυθάκια	GN1/1 (H)60	3 Kg	4-5 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Ζυμαρικά					
Πουτίγκα βανίλια και σοκολάτα	GN1/1 (H)60	6 L	4-5 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Αγγλική κρέμα	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Κρέμα ζαχαροπλαστικής	GN1/1 (H)60	3 L	4-5 cm	90 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Κρέμα γάλακτος ζαχαροπλαστικής	GN1/1 (H)40	3 L	6 cm	60 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Κρύα κεκάκια	GN1/1 (H)40	3 Kg	4-6 cm	50 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ
Τιραμισού	GN1/1 (H)60	5 Kg	4-5 cm	45 λεπτά	ΘΕΤΙΚΗ

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΕΧΕΙ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.

GR



8. Πίνακας ελέγχου

Περιγραφή

Ο πίνακας ελέγχου διαχειρίζεται τις βασικές λειτουργίες της συσκευής:

- Θετική ψύξη με εκτόξευση αέρα
- Αρνητική ψύξη ή βαθιά κατάψυξη
- Ανιχνευτής εστίας ή χρονομετρημένη κατάψυξη
- Διατήρηση

- Χειροκίνητη απόψυξη χωρίς θερμαντήρα ή ζεστό αέριο

Χάρη σε ορισμένες παραμέτρους είναι δυνατή η διαγραφή ορισμένων λειτουργιών ή η αλλαγή άλλων. Ο τελικός χρήστης (ο μάγειρας) μπορεί να επιλέξει τον τύπο του προγράμματος και τον χρόνο ψύξης, όταν δεν έχει επιλεγεί ο ανιχνευτής.



Διεπαφή

+ Ρύθμιση χρόνου
Έλεγχος θερμοκρασίας
δωματίου

- Ρύθμιση χρόνου
Απενεργοποίηση
σήματος (Βομβητής)
Απόψυξη

LED λειτουργίας
Βαθιάς κατάψυξης

Χρόνος από την
έναρξη του κύκλου
προγράμματος και
επιλογής ώρας
Έναρξη/Διακοπή/
Κατάψυξη

Φως λειτουργίας
Προβολή



Ξεκινάει μια δοκιμαστική λυχνία 5 δευτερολέπτων όταν ξεκινάει ο έλεγχος, και στη συνέχεια μεταβαίνει στην κατάσταση λειτουργίας.

Πλήκτρα

Ο μπροστινός πίνακας μεταβαίνει στην κατάσταση αναμονής, αν πατηθεί το πλήκτρο «SET»  για 4 δευτερόλεπτα, όταν έχει σταματήσει το πρόγραμμα εκτόξευσης.

Ρύθμιση ώρας και προγράμματος ανιχνευτή

PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SRINAMENTO DEFROSTING
	  x1  x2	+3° -18°	 	 					
	  x1  x2	+3° -18°							

Διακοπή-Προβολή

Όταν επιλεγεί η λειτουργία ώρας, στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος (σε ώρες και λεπτά) ή οι εγγραφές του ανιχνευτή, αν επιλεγεί το πρόγραμμα του αισθητήρα.

Στοπ - Πλήκτρα

- Τα πλήκτρα Set , Πάνω  και Κάτω  χρησιμοποιούνται για τη ρύθμιση του προγράμματος.
- Ρύθμιση  αυτόματης μετάβασης στο πρόγραμμα ανιχνευτή αρνητικής και θετικής διαδικασίας.
- Πατήστε το πλήκτρο Set  για 4 δευτερόλεπτα. Ο πίνακας ελέγχου θα μεταβεί στην κατάσταση αναμονής.
- Πατήστε τα πλήκτρα «Πάνω»  και «Κάτω» 

Start - Οθόνη

Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος (σε ώρες και λεπτά), όταν έχει επιλεγεί το πρόγραμμα ώρας ή οι εγγραφές του αισθητήρα αν έχει επιλεγεί το πρόγραμμα αισθητήρα.

Το επάνω σημείο της δεύτερης οθόνης δείχνει την επιλογή σε περίπτωση αρνητικής επεξεργασίας.

- για να ρυθμίσετε αυτόματα την ώρα, εάν έχετε επιλέξει το πρόγραμμα ανίχνευσης, διαφορετικά χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα +/- για να ρυθμίσετε την ώρα.
- Εάν ο Βομβητής είναι ενεργοποιημένος, πατήστε το κουμπί Down  για να τον απενεργοποιήσετε.
- Πατήστε το κουμπί Start/Stop  για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

Εάν η πόρτα είναι ανοιχτή (PI = I) και η επαφή δεν έχει κλείσει καλά, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «dr» που σημαίνει ότι η πόρτα είναι ανοιχτή.



Έναρξη - Πλήκτρα

- Πατώντας το πλήκτρο «SET» , η οθόνη δείχνει την ώρα που πέρασε από την εκκίνηση του προγράμματος ή την ώρα του προγράμματος, για να φτάσει στη θερμοκρασία του προγράμματος, εάν βρίσκεται στη λειτουργία συντήρησης.
- Πατώντας Up , εμφανίζεται η θερμοκρασία που καταγράφεται στον θάλαμο από τον αισθητήρα. Αυτά τα δεδομένα εμφανίζονται για 5 δευτερόλεπτα.
- Εάν ο βομβητής είναι ενεργοποιημένος, πατήστε το κουμπί Down  για να τον απενεργοποιήσετε.
- Πατήστε το κουμπί Start/Stop  για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

Ειδοποιήσεις

Οι ειδοποιήσεις αφορούν τους ανιχνευτές. Εμφανίζονται μόνο όταν πρέπει να ελέγξετε τον αντίστοιχο ανιχνευτή. “Er” Γενικό ή εσωτερικό σφάλμα των ανιχνευτών.

“Er” γενικό σφάλμα ή εντός του ανιχνευτή

“Er1” σφάλμα ανιχνευτή θαλάμου

“Er2” σφάλμα ανιχνευτή πυρήνα

Ρυθμίσεις

Συμπιεστής

Ο συμπιεστής μπορεί να είναι ενεργοποιημένος μόνο στη λειτουργία START όταν ο αισθητήρας θαλάμου δεν παρουσιάζει κανένα σφάλμα.

Εάν η ένδειξη της πόρτας δείχνει (PI = I), η πόρτα πρέπει να είναι κλειστή για να επιτρέψει την εκκίνηση του συμπιεστή μόνο στην ένδειξη P6=0. Στην ένδειξη P6 = 0 ο συμπιεστής είναι ενεργός ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή και ο ανεμιστήρας λειτουργεί. Ο συμπιεστής ξεκινά σύμφωνα με το ΣΗΜΕΙΟ ΡΥΘΜΙΣΗΣ, το οποίο αντιστοιχεί στο επιλεγμένο πρόγραμμα και σύμφωνα με το ρυθμισμένο διαφορικό θερμοκρασίας (παράμετρος P8).

Χειροκίνητη απόψυξη

Η απόψυξη πραγματοποιείται με ανοιχτή πόρτα, χωρίς τη χρήση του θερμαντήρα ή του ζεστού αερίου.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Στο τέλος της θετικής φάσης, το πρόγραμμα διατήρησης ρυθμίζει αυτόματα τη θερμοκρασία μεταξύ 0 και +3 °C.

Στο τέλος της αρνητικής φάσης, το πρόγραμμα διατήρησης ρυθμίζει αυτόματα τη θερμοκρασία μεταξύ -22 και -25°C.

Για την τήρηση του χρόνου ψύξης και κατάψυξης που απαιτείται από το νόμο, όταν ένα πρόγραμμα βρίσκεται σε εξέλιξη, μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.

Εάν ένα πρόγραμμα βρίσκεται σε εξέλιξη και εμφανιστεί ένα σφάλμα, το πρόγραμμα συνεχίζεται ακόμα και αν το σφάλμα εξακολουθεί να εμφανίζεται.

Παράμετροι

Πατήστε για 4 δευτερόλεπτα και τα δύο πλήκτρα Επάνω  και Κάτω  για να εισάγετε την παράμετρο.

Σε αυτό το σημείο η οθόνη εμφανίζει τον αριθμό της παραμέτρου (P0). Πατώντας το πλήκτρο SET , μπορείτε να δείτε την τιμή της παραμέτρου και να την αλλάξετε.

Τα πλήκτρα «Πάνω»  και «Κάτω» , όταν έχει οριστεί η παράμετρος, επιτρέπουν την μετάβαση στην επόμενη/προηγούμενη παράμετρο και την τροποποίησή της.

Περιγραφή	Ελάχ.	Μέγ.	Ορι- σμός	Μο- νάδα
0 Μετάβαση στη λειτουργία διατήρησης: ο βοηθητής χτυπάει για 60 δευτερόλεπτα.	0	1	1	-
1 Πόρτα κλειστή 0=πόρτα ανοιχτή, 1=πόρτα κλειστή	0	1	1	-
2 Ανεμιστήρας κατά τη διαδικασία 0 = μαζί με τον συμπιεστή, 1 = πάντα ενεργ.	0	1	1	-
3 Μετάβαση στη λειτουργία ανιχνευτή πυρήνα	0	1	1	-
4 Μετάβαση στην αρνητική επεξεργασία	0	1	1	-
5 Μετάβαση στην απόψυξη	0	1	0	-
6 Διακοπή λειτουργίας όταν η πόρτα είναι ανοιχτή 0=συμπιεστής και ανεμιστήρες, 1=ανεμιστήρες	0	1	1	-
7 Ρύθμιση RL2=απόψυξη, 1=ανεμιστήρας+απόψυξη	0	1	1	-
8 Έλλειψη ρύθμισης	0	20	3	ελάχ.
9 Ενεργ./Απενεργ. Προστασίας συμπιεστή (ισχύει επίσης και για την επαναφορά)	0	99	2	ελάχ.
10 Ενεργ./Απενεργ. Προστασίας συμπιεστή	0	99	3	ελάχ.
11 Διάρκεια απόψυξης	0	99	10	ελάχ.
12 Διάρκεια σταξίματος	0	99	3	°C
13 Ανιχνευτής πυρήνα θετικής επεξεργασίας	-50	99	3	°C
14 Ανιχνευτής πυρήνα αρνητικής επεξεργασίας	-50	99	-18	°C
15 Ανιχνευτής θαλάμου θετικής επεξεργασίας	-50	99	-2	°C
16 Ανιχνευτής θαλάμου αρνητικής επεξεργασίας	-50	99	-40	°C
17 Ανιχνευτής θαλάμου θετικής διατήρησης	-50	99	0	°C
18 Ανιχνευτής θαλάμου αρνητικής διατήρησης	-50	99	-25	ελάχ.
19 Διάρκεια θετικής επεξεργασίας	0	599	90	ελάχ.
20 Διάρκεια αρνητικής επεξεργασίας	0	599	270	°C
21 Ρύθμιση θερμοκρασίας συμπυκνωτή δεύτερου ανεμιστήρα	60	-50	99	°C
22 Ενεργοποίηση ελεγκτή δεύτερου ανεμιστήρα	1	0	1	-



9. Συντήρηση - διάθεση υλικών

Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής της συσκευής πρέπει να πραγματοποιούνται με σταθερή μονάδα, αφαιρώντας την τάση τόσο από το στοιχείο ψύξης όσο και από τη μονάδα συμπύκνωσης. Όλες οι εργασίες πρέπει να εκτελούνται από ειδικευμένο και εξειδικευμένο προσωπικό.

Περιοδικός έλεγχος

Σε τακτά χρονικά διαστήματα (τουλάχιστον μία φορά το χρόνο), είναι σημαντικό να διεξάγεται ένας πλήρης έλεγχος συστήματος από ειδικευμένο προσωπικό. Ελέγξτε εάν:

- το σύστημα αποστράγγισης νερού λειτουργεί σωστά.
- υπάρχουν διαρροές αερίου ψύξης και αν το σύστημα ψύξης λειτουργεί σωστά.

Αντικατάσταση του κινητήρα του ανεμιστήρα

Εάν η συσκευή είναι εφοδιασμένη με κινητήρα ανεμιστήρα και είναι απαραίτητο να τον αφαιρέσετε, είναι σημαντικό να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, να ελέγξετε την ετικέτα των τεχνικών δεδομένων



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο τακτικός καθαρισμός και οι εξαιρετικές λειτουργίες περιγράφονται στο κεφάλαιο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ».

- η κατάσταση του ηλεκτρικού συστήματος είναι απολύτως ασφαλής.
- τα παρεμβύσματα της πόρτας και η πόρτα κλείνουν σωστά.
- ο συμπυκνωτής της μονάδας ψύξης είναι καθαρός.

του κινητήρα του ανεμιστήρα και να τον αντικαταστήσετε με ένα με παμομοιότυπη ισχύ, τάση και συχνότητα.

και αποφύγετε τη διάθεσή του στο περιβάλλον.

Αντικατάσταση συμπιεστή/ψυκτικού αερίου

Σε περίπτωση βλάβης ή/και αντικατάστασης του συμπιεστή, αποθηκεύστε το ψυκτικό αέριο και το λάδι

Ανταλλακτικά

Όταν ζητάτε ανταλλακτικά, προσδιορίστε:

- Το μοντέλο του προϊόντος
- Σειριακός αριθμός στοιχείου

- Ποσότητα ανταλλακτικών

Εάν είναι δυνατόν, συμπεριλάβετε εικόνα του εξαρτήματος.

10. Συντήρηση - διάθεση υλικών

Μήνυμα	Δυσλειτουργία	Σφάλμα	Λύση
ER	Βεβαιωθείτε ότι όλα τα καλώδια περιλαμβάνονται στο θερματικό	Γενικό σφάλμα ή/εσωτερικό σφάλμα του ανιχνευτή	Αν το καλώδιο έχει αφαιρεθεί, τοποθετήστε το ξανά και βιδώστε το
ER1	Βεβαιωθείτε ότι όλα τα καλώδια περιλαμβάνονται στο θερματικό	Σφάλμα ανιχνευτή θαλάμου	Αν το καλώδιο έχει αφαιρεθεί, τοποθετήστε το ξανά και βιδώστε το
ER2	Βεβαιωθείτε ότι όλα τα καλώδια περιλαμβάνονται στο θερματικό	Σφάλμα ανιχνευτή θαλάμου	Αν το καλώδιο έχει αφαιρεθεί, τοποθετήστε το ξανά και βιδώστε το

Πολύ μεγάλος χρόνος εκτόξευσης αέρα	Ελέγξτε αν ο εξατμιστής φράσσεται από πάγο	Αφήστε την πόρτα ανοιχτή για τουλάχιστον 15 λεπτά για να λιώσει ο πάγος	
	Ελέγξτε εάν τα τρόφιμα έχουν τοποθετηθεί σωστά και δεν εξέχουν	Ελαττώστε το φορτίο στα ράφια και τις σχάρες	
	Ελέγξτε αν ο εσωτερικός ανεμιστήρας περιστρέφεται	Επικοινωνήστε με το τμήμα βοήθειας	
	Ελέγξτε και εξασφαλίστε ότι η θερμοκρασία δεν είναι πολύ υψηλή και με υψηλό ποσοστό υγρασίας	Επικοινωνήστε με το τμήμα βοήθειας	
	Αποτυχία διατήρησης τροφίμων στο τέλος του προγράμματος εκτόξευσης με αέρα	Επικοινωνήστε με το τμήμα βοήθειας	
ER2	Βεβαιωθείτε ότι όλα τα καλώδια περιλαμβάνονται στο τερματικό	Σφάλμα ανιχνευτή θαλάμου	Αν το καλώδιο έχει αφαιρεθεί, τοποθετήστε το ξανά και βιδώστε το
DR	Η πόρτα είναι ανοιχτή	Η πόρτα είναι ανοιχτή	Ελέγξτε εάν η πόρτα έχει κλείσει καλά

11. Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές ένα χρόνο μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιονδήποτε τρόπο. Δε θίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί

και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.

12. Απόρριψη & Περιβάλλον

Η συσκευή, μετά το πέρας της διάρκειας ζωής της, δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να απορρίπτεται, με δική σας ευθύνη, σε καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού ενδέχεται να τιμωρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Η χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αυτής της συσκευής κατά τη στιγμή της απόρριψης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και εξασφαλίζει την

ανακύκλωσή της με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να απορρίψετε τη συσκευή για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν την ευθύνη ανακύκλωσης, επεξεργασίας και οικολογικής διάθεσης, είτε άμεσα είτε μέσω δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Serviceworld

τηλ.: 210.6203.838 (10 γραμμές)

info@serviceworld.gr

www.serviceworld.gr



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.