

COOL HEAD® ❄️

## BLAST CHILLER/FREEZER

\*712.500 - \*712.510



INSTRUCTION MANUAL



MANUEL DE INSTRUCTIONS



BEDIENUNGSANLEITUNG

EMGA

# English

## Overall terms

1- GENERAL INFORMATIONS	52
1.1 - RISK ANALYSIS	53
1.2 - MACHINERY PLACEMENT and UNPACKING	54
1.3 - INTENDED USE	54
1.4 - ELECTRICAL CONNECTION	55
1.5 - APPLICATIONS	56
1.6 - TECHNICAL ASSISTANCE	57
1.7 - IDENTIFICATION & BRANDING	57
1.8 - COMPONENTS IDENTIFICATION	58
1.9 - CLEANING	59
1.10 - MACHINERY DISPOSAL	59

## Operating Instructions

2 - HUMAN INTERFACE and CYCLES	61
3 - FOOD PROBE	62
4 - OPERATING CYLCES	63
4.1 - START UP	64
4.2 - SHUTDOWN	64
4.3 - AUTOMATIC BLAST CHILLING CYCLE	65
4.4 - MANUAL BLAST CHILLING CYCLE	66
4.5 - AUTOMATIC SHOCK FREEZING CYCLE	70
4.6 - MANUAL SHOCK FREEZING CYCLE	71
4.7 - THAWING CYCLE	75
4.8 - DEFROSTING CYCLE	79
4.9 - EXPORT HACCP	80
4.10 - STERILIZATION (OPTIONAL)	81
5 - MENU' INFO-ESC	82
5.1 - I/O	83
5.2 - ACTIVE ALARMS	84
5.3 - LANGUAGE	85
5.4 - TIME	86
5.5 - ALARMS LIST	87

## Troubleshooting

6- ALARMS CHART	89
-----------------	----

# FRANÇAIS

## INDICATIONS GÉNÉRALES

1- INFORMATIONS GÉNÉRALES	92
1.1 - ANALYSES DES RISQUES	93
1.2 - MISE EN PLACE ET DÉBALLAGE	94
1.3- USAGE PRÉVU	94
1.4- BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	95
1.5 - INDICATIONS D'UTILISATION	96
1.6 - ASSISTANCE TECHNIQUE	97
1.7 - IDENTIFICATION ET MARQUAGE	97
1.8 - IDENTIFICATION DES PIÈCES	98
1.9 - NETTOYAGE	99
1.10 - DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL	99

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

2- INTERFACE et CYCLES	101
3 - SONDE ALIMENT	102
4 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT	103
4.1 - DÉMARRAGE	104
4.2 - ARRÊT	104
4.3 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	105
4.4 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT MANUEL	106
4.5 - CYCLE DE SURGÉLATION AUTOMATIQUE	110
4.6 - CYCLE DE SURGÉLATION MANUELLE	111
4.7 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION	115
4.8 - CYCLE DE DÉGIVRAGE	119
4.9- EXPORTATION HACCP	120
4.10 - STÉRILISATION (EN OPTION)	121
5 - MENU INFO-ESC	122
5.1 - I/O	123
5.2 - ALARME EN COURS	124
5.3 LANGUE	125
5.4 - TEMPS	126
5.5 - LISTE DES ALARMES	127

## Troubleshooting

6 - TABLEAU DES ALARMES	129
-------------------------	-----

# Deutsch

## Allgemeinen Angaben

1 - ALLGEMEINE ANGABEN	132
1.1 - RISIKOANALYSE	133
1.2 - POSITIONIERUNG und ENTFERNEN DER VERPACKUNG	134
1.3 - BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	134
1.4 - ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ	135
1.5 - NUTZUNGSHINWEISE	136
1.6 - TECHNISCHER KUNDENDIENST	137
1.7 - IDENTIFIZIERUNG UND MARKIERUNG	137
1.8 - GERÄTETEILE	138
1.9 - REINIGUNG	139
1.10 - ENTSORGUNG DES GERÄTS	139

## Bedienungsanweisungen

2 - BENUTZEROBERFLÄCHE und VORGÄNGE	141
3 - LEBENSMITTELSONDE	142
4 - FUNKTIONSVORGÄNGE	143
4.1 - STARTEN DES GERÄTS	144
4.2 - AUSSCHALTEN	144
4.3 - AUTOMATISCHE SCHNELLKÜHLUNG	145
4.4 - MANUELLE SCHNELLKÜHLUNG	146
4.5 - AUTOMATISCHE SCHOCKFROSTEN	150
4.6 - MANUELLE SCHOCKFROSTEN	151
4.7 - AUFTAUEN	155
4.8 - ABTAUEN	159
4.9 - HACCP-Export	160
4.10 - STERILISATION (OPTIONAL)	161
5 - MENÜ INFO-ESC	162
5.1 - I/O	163
5.2 - AKTIVE ALARME	164
5.3 - SPRACHE	165
5.4 - ZEIT	166
5.5 - ALARMLISTE	167

## Fehlersuche

6 - ALARMTABELLE	169
------------------	-----

# Overall terms

**EN**

## 1- GENERAL INFORMATIONS

The information in this documentation provide important notions about the safety, the use and the maintenance of the equipment. To always maximize the safety, the hygiene and the functionality of the machinery, it is advisable to carefully keep all the documentation near the appliance and to deliver it to the technicians and operators responsible of its use. The choice of the materials and the products construction comply with the CE safety directives, also a 100% testing of each machineries guarantee the quality of this equipment.

The observation of the recommendations contained in this manual is essential for the safety of the installation / commissioning of the machine and of the final user.

The manufacturer, the dealer and the authorized service centers are available to clarify any questions on the use and installation of the equipment.

The manufacturer reserves the right to make changes without notice in order to achieve the improvements deemed necessary.

**FAILURE TO OBSERVE THE PROVIDED INSTRUCTIONS MAY AFFECT THE SAFETY OF THE EQUIPMENT AND IMMEDIATELY VOID THE WARRANTY.**

**ALL THE ELECTRIC APPLIANCES CAN BE HAZARDOUS TO YOUR HEALTH. REGULATIONS AND LAWS MUST BE RESPECTED DURING THE INSTALLATION AND THE USE OF SUCH EQUIPMENTS.**

**ALL THE INSTALLATION OPERATIONS, MAINTENANCE, ADJUSTMENT AND REPAIRS MUST BE PERFORMED BY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL.**

**THE PROPER OPERATION AND THE DURATION OF THE EQUIPMENT DEPEND ON PROPER PREVENTIVE MAINTENANCE PERFORMED EVERY 4 MONTHS BY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL.**

This manual is an integral part of machinery and as such must be preserved for the whole life of the unit.

The manufacturer is relieved from any liability in the following cases:

- Improper use of the machine;
- Improper installation, without following the procedures contained herein;
- Power supply defects;
- Serious shortcomings in the planned maintenance;
- Unauthorized modifications or interventions;
- Use of spare parts non original or non suitable for the model;
- Total or partial disregard of the instructions.

The manual in rev. 04 contains the following additions / modifications / corrections:

- Chapter 1.2 : - The Machines must be installed, tested and maintained in full compliance with safety laws, the enforced laws and regulations. The installer is required to check any restrictions imposed by local authorities.
- Chapter 1.4: - There must be available, for the connection, an all-pole type main switch which cuts off all contacts including neutral, with a distance between the open contacts of at least 3 mm, with circuit safety braker and coupled to fuses, to be sized or calibrated in according to the power indicated on the machinery identification plate.
  - ATTENTION: In order to avoid any danger deriving from an automatic reset of the thermal protection of the compressor, the equipment must not be powered by switching devices such as switches, relays, timers or connected to circuits that are open and closed regularly by hand.
  - Verify the integrity of the power cord, if it is damaged, have it replaced by qualified personnel.
- Chapter 1.6: - Maximum load allowed for each shelf: 5 Kg
  - For climate class 5 compliance testing to EN 60335-2-89 (chapters 10,11,13) are made at an ambient temperature of  $43\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ . For climate class 4 compliance testing are made at  $32\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
  - Do not store explosives, such as pressurized containers with flammable propellant in this device.

Further details can be found in the relevant information chapters.

## 1.1 - RISK ANALYSIS

### Hazards list:

- Electrical components
- Sharp parts
- Machinery handling
- Fans in motion
- Refrigerant gases
- Air Flow
- Non-potable water
- Food contamination
- Not accessible gas pipes
- Cold environments

### Warnings related to the danger of electrical components. Risk of electric shock, burns, or fire:

- Access to the electrical components must be performed only by qualified technicians.
- Do not touch the machinery with damp or wet hands or feet.
- Do not operate the machinery when barefoot.
- Do not insert fingers, objects or tools through the louvers or vents.
- Do not pull the power cord.
- Do not wash the machine with water jets or steam.
- Before carrying out any maintenance or cleaning operation, disconnect the machinery from the main power supply by turning off the main switch and unplugging the power cord.
- If the room where the machinery is located becomes flooded, contact an authorized service center for repair before using the machinery again.
- If the machinery is not used, disconnect it from the main power supply.

### Warnings related to general hazards. Risk of injury:

- Presence of sharp edges. For operations on the machinery use suitable protective gloves.
- The handling of the machinery must be safely performed with means and attention such as to prevent damage to people and property.
- Presence of moving fans. Do not remove the protective grids.
- Read in the machinery identification plate the type of refrigerant gas, it could be a flammable gases.
- In case of flammable gas leaks from the cooling system of the machinery, unplug the power cord, open the windows to ventilate the room and call for service immediately.
- If the refrigerant gas leaks, do not touch or inhale the leaked gas.
- After the first installation or any repair operations of the machinery, always check that there is no refrigeration gas leakage.
- Presence of air flows. Do not directly expose people to cold or warm air flows.
- Do not block the inlet or outlet of the air flow.
- Presence of non-potable water. Do not drink the water drained from the machine.
- To prevent the contamination of food, the latter must not come into direct contact with the machinery but placed in appropriate containers.
- Presence of gas pipes with high or low temperatures. Before touching the pipes make sure what is their temperature. Use suitable protective gloves.
- Presence of parts in plexyglass. Do not hit those parts.
- In case of noise, odors or smoke unusually coming from the machinery, unplug the power cord and contact your authorized service center.
- Do not install the machinery in places directly exposed to sea air or under direct sunlight.

## 1.2 - MACHINERY PLACEMENT and UNPACKING

The Machines must be installed, tested and maintained in full compliance with safety laws, the enforced laws and regulations. The installer is required to check any restrictions imposed by local authorities.

### Things to avoid :

- Places exposed to direct sunlight.
- Closed sites with high temperatures and poor air exchange.

Remove the protective film from all sides.

For a good installation of the machinery with air-cooled condenser built into the motor compartment, you must ensure that in the installation area nothing is obstructing the air vents necessary for the proper functioning of the machinery or of the premises itself. Keep a minimum distance of 50 cm from the air inlet and outlet sides.

The machinery must be installed and leveled by adjusting the support feet, so as to ensure stability; any other different installation solutions must be agreed and approved by the manufacturer. For the leveling of the heavy machinery, use special lifters.

If the equipment is not leveled, its operation and the flow of condensated water can be compromised.

If the cabinet is supplied on wheels, place it on a level surface and block them before switching on the equipment.

If the machine is of modular type of cell with bottom panel placed on the floor, it is necessary to fix the bottom panel to the floor with appropriate brackets ( not supplied ) and to seal it using specific silicone.

If the machine is of modular type of cell with bottom panel built-in in the floor, it is necessary to provide and guarantee the air flow under and at the edges of the floor to avoid the formation of condensation water.

For the movement of the machinery, it is not recommended to incline it or to recline it. If for any reason this operation is necessary, wait 24 hours after positioning the machine before starting it up, thus allowing the oil to return to the compressor and preventing it from breaking.

Before removing the packaging, check that it is intact, disputing and writing on the delivery note of the forwarding agent any damage noted before signing it. After removing the packaging, check that the machinery is intact; in the event that it is damaged, immediately notify the dealer by fax or registered mail with proof of delivery and if the damage is likely to jeopardize the safety of the machine, do not proceed with the installation until the intervention of a qualified technician.

All packaging (plastic bags, cardboard, nails, etc.) must not be left within reach of children and pets as a source of potential danger.

## 1.3 - INTENDED USE

Blast chillers and shock freezing units are appliances needed to cool down the food quickly, to avoid the proliferation of bacteria in the food and to maintain the quality and flavor of the foods to be cooled.

These machineries are used in three different modes:

- Blast chilling to bring the food temperature to +3°C.
- Shock freezing to bring the food temperature to -18°C.
- Thawing to bring the food temperature around +10°C.

The blast chiller user can set the more appropriate working cycle in relation to the operations he wants to perform.

Blast chillers and shock freezing machineries, at the end of each cycle, can also preserve the food at a specific and constant temperature, but only for a limited time, not longer than 2 days.

In fact, these machineries are not intended as a temperature storing up appliances.



## 1.4 - ELECTRICAL CONNECTION

THE EQUIPMENT IN THE 400V 3 PHASE POWER SUPPLY VERSION IS PROVIDED WITHOUT THE PLUG TO BE CONNECTED TO THE POWER LINE.

THE PRODUCER DISCLAIMS ANY RECOURSE IN CASE THE CONNECTIONS ARE MADE BY THE USER OR BY NOT QUALIFIED PERSONNEL.

- Verify the integrity of the power cord, if it is damaged, have it replaced by qualified personnel.
- The power supply must be compatible with the indications given in the wiring diagram of the machine.
- There must be available, for the connection, an all-pole type main switch which cuts off all contacts including neutral, with a distance between the open contacts of at least 3 mm, with circuit safety breaker and coupled to fuses, to be sized or calibrated in according to the power indicated on the machinery identification plate.
- The main power switch must be on the electric line near the installation and must serve exclusively one apparatus at a time.
- There must be already available and in use, an efficient GROUNDING system to which connect the machine.
- The use of adapters, multiple sockets, wires with a not suitable section or with extension connections not complying with the specific law requirements, it is forbidden.
- For any details on the electrical operation for the machinery, consult the electrical diagram attached to the machinery.
- The power cord can not be put into traction or crushed during normal operation or the ordinary maintenance.

To be noted that the models listed below can only be installed in rooms whose electrical system has maximum impedance values as shown in the table:

SPEED 5T	$Z_{max} = 0,40 \Omega$
SPEED 8T	$Z_{max} = 0,22 \Omega$
FASTER 15T	$Z_{max} = 0,40 \Omega$

ATTENTION: In order to avoid any danger deriving from an automatic reset of the thermal protection of the compressor, the equipment must not be powered by switching devices such as switches, relays, timers or connected to circuits that are open and closed regularly by hand.

# BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER

## 1.5 - APPLICATIONS

- Do not overlap the food you want to blast chill or freeze.
- Do not exceed the declared maximum allowed weights for each shelf, but distribute the product in trays in a uniform manner.
- Blast chilling and freezing times always refer to products maximum 40 mm thick.
- Always blast chill one type of food per time, different food have different densities and therefore the cycle timing and output can change.
- Maximum load allowed for each shelf: 5 Kg
- The food probe must be placed correctly in the middle of the largest food type and the tip should never exit the food and/or touch the pan.
- To avoid the probe breaking, do not insert it in food with a temperature higher than 100°C.
- The food probe must always be cleaned after each use or malfunctioning.
- Do not cover the food with lids or other means, the more you isolate the food, the longer the cycle time will be.
- If you insert foods at temperatures above 70°C there is a risk of overloading the machine, increasing the cycle time and the power consumption.
- Do not block the fans vents.
- The water discharge pot contained in the chiller cell must be placed under the equipment in its rails
- Be careful that the drain tube has to be placed inside the container and free from any obstructions.
- The pot must be emptied out regularly; to perform this operation, you just have to remove the pot from its rails, empty it and then place it back on the rails
- Maximum allowed load on each shelf is 20 Kg.
- For climate class 5 compliance testing to EN 60335-2-89 (chapters 10,11,13) are made at an ambient temperature of 43 °C ± 2 °C. For climate class 4 compliance testing are made at 32 °C ± 2 °C.
- The machineries with incorporated condensing unit are not built-in devices.
- Do not store explosives, such as pressurized containers with flammable propellant in this device.
- The model 3T complies with EN 61000-3-3 standard.

Below is the table showing the energy consumption of the various models of blast chillers and freezers.

Blast chilling cycle: Manual with Air set at -25°C

Shock freezing cycle: Manual with Air set at -40°C

Model	Blast chilling energy consumption	Shock free-zing energy consumption	Blast chilling yield	Shock free-zing yield	Gas charge R404A (GWP 3922) R452A (GWP 2141)	Blast chilling cycle time (+65°C ÷ +10°C)	Shock freezing cycle time (+65°C ÷ -18°C)
	kWh/Kg	kWh/Kg	Kg	Kg	Kg	min	min
3T	0,0567	0,0729	9	7	0,5	90	270
5T small	0,0434	0,0530	11	9	0,6	90	270
5T	0,0299	0,0449	15	10	0,6	90	270
8T	0,0275	0,0385	21	15	1,2	90	270
10T	0,0281	0,0409	32	22	1	90	270
15T	0,0566	0,0809	40	28	1,8	90	270
20T	0,0406	0,0650	80	50	3,5	90	270
40T	0,0284	0,0454	160	100	7	90	270



## 1.6 - TECHNICAL ASSISTANCE

The after-sales technical assistance is guaranteed by the manufacturer through its network of resellers - dealers and installers. For technical assistance, contact an authorized dealer, providing the identification data, available on the identification plate.

## 1.7 - IDENTIFICATION & BRANDING

MOD. ....			
CODICE CODE .....		MATR. S/N .....	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	..... (V) .....	(Hz) .....	..... (W) ..... (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING	.....		
REFRIGERANTE COOLING GAS	.....	MASSA (Kg) QUANTITY	.....
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	HFO-1234ze / CO2 / 245fa		25 BAR
ORDINE CONFIRM NR. ....		ANNO YEAR .....	

Figure 1 - Example of a nameplate applied to the machine.

For a correct consultation of this manual, identify the model in your possession through the informations on the identification label.

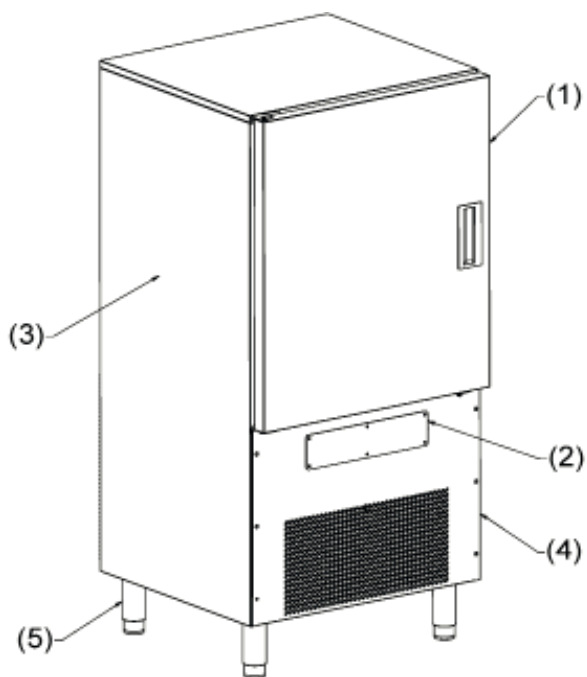
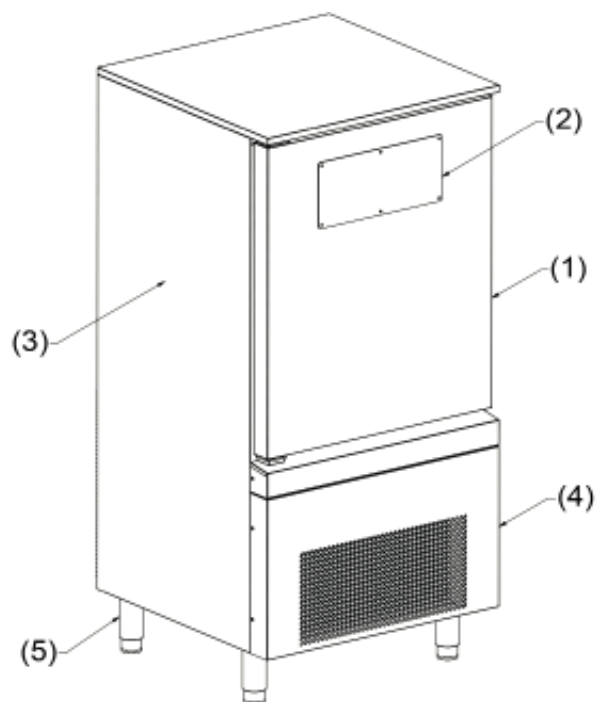
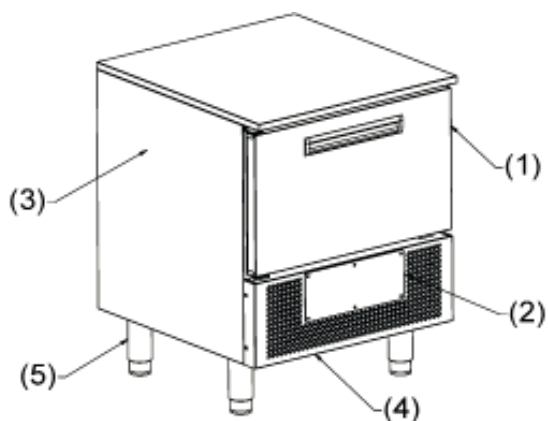
The machine is identified by the following parameters:

- Serial number**
- Technical specifications**
- Production year**

The installation and the use of the machinery must comply with the nameplate data and indications on the technical data sheets.



## 1.8 - COMPONENTS IDENTIFICATION



(1) DOOR	(4) MOTOR COMPARTMENT
(2) CONTROL PANEL	(5) FEET/CASTORS
(3) REFRIGERATED COMPARTMENT	

## 1.9 - CLEANING

DO NOT USE WATER JETS EVEN PRESSURIZED OR STEAM.

### CLEANING THE EXTERNAL MODULE

It must be performed with a damp cloth with a solution of water and bicarbonate, or other neutral cleaners, dry with a soft cloth.

### CLEANING THE DISPLAY: "GLASS"

It must be performed using a clean soft cloth (free from dust and slag), moistened with soap and water or water and alcohol at 10% max. Other cleaners or cloths not wetted or soiled, could ruin the material. Dry it with a clean soft cloth.

### CLEANING THE INNER CELL

Remove the pans, grids and guides can be cleaned as the interior, clean with a damp cloth with a solution of water and bicarbonate, or other neutral cleaners, dry with a soft cloth.

### CLEANING OF THE FOOD PROBE

After each blast chiller cycle in which the core probe has been used, you must clean it with a damp sponge with a solution of water and bicarbonate.

### CLEANING THE CONDENSER (MAINTENANCE)

For a correct operation of the machinery it is necessary that the condenser is kept clean to allow free circulation of air. This operation has to be done every 120 days at the most. It must be done with a soft bristle brush to remove all dust and fluffs that are deposited on the fins of the condenser.

It would be even better to use a vacuum cleaner to avoid the release in the environment of the removed dust. In presence of greasy deposits, you may want to remove them using a brush dipped in alcohol.

## 1.10 - MACHINERY DISPOSAL

The scrapping and the final disposal of the machinery must be made following the regulations in force in the country of installation, especially with regards to the refrigerant gas and the lubricating oil of the compressor.

Materials used in the construction of the machinery:

Stainless steel: Construction of the appliance

Plastic parts: Construction of various parts

Refrigerant gas: in the refrigerant circuit

Compressor oil: in the refrigerant circuit

Copper: electrical system and the cooling circuit.



IT08020000000615

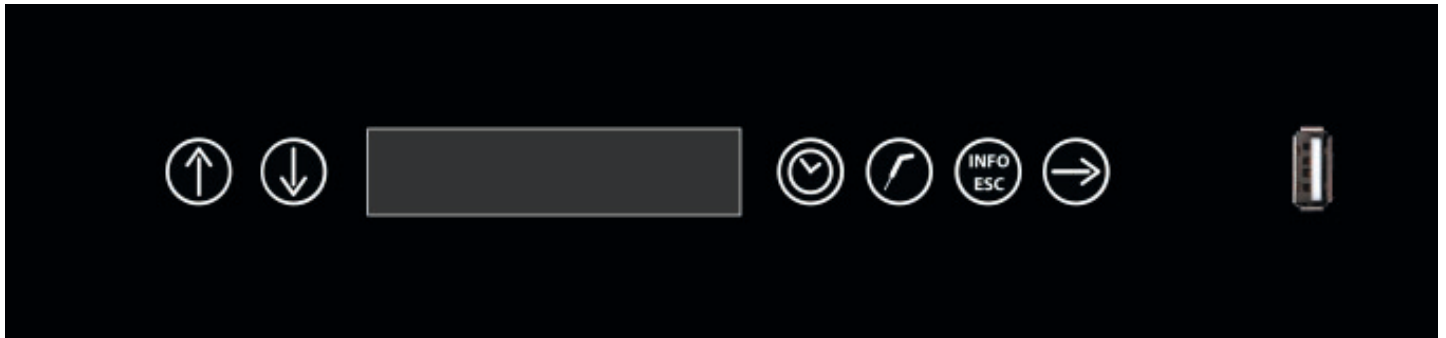
Below are the information for the user for the correct handling of electric and electronic devices (WEEE):

- There is an obligation not to dispose WEEE devices as unsorted municipal waste and to have for such waste a separate collection;
  - For the disposal, you should use only public or private waste collection systems defined by the local legislation. It is possible to return to the distributor the equipment at the end of its working life only when buying a new equipment;
  - This equipment may contain hazardous substances: the improper use or incorrect disposal may have negative effects on human health and on the environment;
- The symbol (crossed out waste bin) shown on the product and in the above picture indicates that the equipment has been introduced onto the market after 13 August 2005 and must be disposed of separately;
- In the event of illegal disposal of electrical and electronic waste, the fines are specified by the local regulations regarding disposal.

# Operating Instructions

**EN**

## 2 - HUMAN INTERFACE and CYCLES



The models are supplied with a main power electronic board “Compact” and with a capacitive display “Glass”. The user interface has a 6 led digits display with scrolling messages and it also has 6 capacitive buttons, divided as follows :



**UP and DOWN buttons** : buttons to select the machinery cycles ( with DOWN button from 1 to 8 ):

- 1- Automatic blast chilling
- 2- Manual blast chilling
- 3- Automatic shock freezing
- 4- Manual shock freezing
- 5- Thawing
- 6- Defrosting
- 7- Export HACCP
- 8- Sterilization ( optional )



**Cycle buttons** : buttons to select the options for the manual cycles : time or temperature  
Furthermore, the “Clock” button, when the machinery is signalling the end of a cycle or an alarm, if pressed, it ends the Buzzer



**INFO-ESC button** : button to select the settings menù, to end a cycle and to save the configuration parameters:

- 1- I/O ( also displayed during a cycle )
- 2- Active alarms ( also displayed during a cycle )
- 3- Language
- 4- Time
- 5- Alarms list
- 6- S/N
- 7- Parameters
- 8- Software
- 9- Scanner
- 10- Reset



cycle,

**CONFIRMATION button** : button to confirm the selections, start a cycle and exit from the finished machinery start up and shutdown.

## 3 - FOOD PROBE

The food probe or hat pin probe, has a resolution of 0.1 °C and an operating range from -49.9 °C to + 99.9 °C. The temperature detection is carried out on a single point in correspondence of the central part of the probe body. To ensure proper operation and accurate detection of the temperature for the management of cycles, the probe must be inserted up to the product core.





## 4 - OPERATING CYLCES

The blast chiller can manage the following operating cycles :

- 1- Automatic blast chilling
- 2- Manual blast chilling
- 3- Automatic shock freezing
- 4- Manual shock freezing
- 5- Thawing
- 6- Defrosting
- 7- Export HACCP
- 8- Sterilization ( optional )

Please note that the blast chilling or the shock freezing cycles are designed to rapidly cool the food and the difference between the two cycles is determined by the final temperature you want to obtain to the heart of food:

- BLAST CHILLING positive = final positive temperature in the around of +3°C
- SHOCK FREEZING negative = final negative temperature in the around of -18°C

The defrosting cycle, has the function of bringing a food from negative temperatures to positive temperatures. To be noted that the positive air temperature is not obtained by heating, but by air circulation within the terms required by the HACCP.

**The machinery has an innovative cell PRE-COOLING function, with an indeterminate duration at the discretion of the user who will decide when to start the blast chilling or the shock freezing cycles. Bringing the cell air temperature to a much lower temperature than the surrounding environment before starting any cycle, allows not only to reduce the total cycle time, but also to obtain a correct and uniform micro-crystallization of the food resulting in a reduced product weight loss and guaranteeing the organoleptic characteristics similar to the fresh product.**

Following are the main characteristics for each single operating cycle:

- 1- AUTOMATIC BLAST CHILLING** : Automatic cycle with temperature detection exclusively through food probe
- 2- MANUAL BLAST CHILLING** : Manual cycle adjustable for the following values:
  - time : cycle duration and cell air temperature
  - temperature : product final temperature and cell air temperature
- 3- AUTOMATIC SHOCK FREEZING** : Automatic cycle with temperature detection exclusively through food probe
- 4- MANUAL SHOCK FREEZING** : Manual cycle adjustable for the following values:
  - time : cycle duration and cell air temperature
  - temperature : product final temperature and cell air temperature
- 5- THAWING** : Manual cycle adjustable for the following values:
  - time : cycle duration and cell air temperature
  - temperature : product final temperature and cell air temperature
- 6- DEFROSTING** : Automatic cycle only with AIR with time set to 600 seconds with the aim at cleaning the evaporator.
- 7- EXPORT HACCP** : Using the USB door on the front panel on the right side of the CONFIRMATION button, it is possible to export the HACCP data approximately for the operations of a complete month (120 hours of operations).
- 8- STERILIZATION ( OPTIONAL )** : Cycle available only with the optional sterilizer. Automatic cycle with time set to 300 seconds with ventilation function.

## 4.1 - START UP

After connecting the machinery to the power supply, the display will show the STAND-BY writing, that writing indicates that the machinery is at rest, which means that it is not possible to access the selection menu.

To turn on the blast chiller keep pressed the CONFIRMATION button for at least 3 seconds.



The display will then show the message STOP which indicates : Machinery waiting for the cycle selection.

## 4.2 - SHUTDOWN

Keep pressing the CONFIRMATION button for at least 3 seconds to enter the STAND-BY mode.



## 4.3 - AUTOMATIC BLAST CHILLING CYCLE

The automatic blast chilling cycle requires only the use of the food probe.

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 1 AUTOMATIC BLAST CHILLING.



To select this cycle, press the CONFIRMATION BUTTON

Once you have selected the AUTOMATIC BLAST CHILLING cycle, the machinery enters the PRECOOLING mode showing the air temperature inside the cell.



After pressing the CONFIRMATION button you will be requested to insert the food probe



Once you have inserted the food probe and after that the machinery has detected the actual insertion of the probe, the cycle will start and the display will show **BLAST CHILLING IN PROGRESS**.

The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the pre-set value of +3°C.

The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

Once the cycle is over, the machine enters the PRESERVATION mode.

To be noted that this phase can be kept for a suggested maximum time of 8 hours.

## 4.4 - MANUAL BLAST CHILLING CYCLE

The manual blast chilling cycle presents the possibility to choose between the time mode, setting the duration of the cycle and the cell air temperature, or the temperature mode, setting the value of the food temperature and the cell air temperature.

### A - Time manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 2 MANUAL BLAST CHILLING



To choose this cycle, press the CLOCK button

Once you have selected the time MANUAL BLAST CHILLING cycle , the machinery starts the PRECOOLING mode showing the value of the temperature inside the cell.



Press the CONFIRMATION button to set the cycle duration parameter



Set the time value with the UP and DOWN buttons



# BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to start the cycle

The cycle starts and the display will show the message BLAST CHILLING IN PROGRESS.

The cycle will finish at the end of the set time. The cycle end is notified with a buzzer that emits a sound. Press the time cycle button to end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the PRESERVATION mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.

EN

## B - Temperature manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 2 MANUAL BLAST CHILLING.



To select this cycle, press the PROBE button

Once you have selected the temperature MANUAL BLAST CHILLING cycle, the machinery starts the PRECOOLING mode showing the value of the temperature inside the cell.



Press the CONFIRMATION button to proceed with the product temperature setting



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



After pressing the CONFIRMATION button you will be requested to insert the food probe



Once you have inserted the food probe and after that the machinery has detected the actual insertion of the probe, the cycle will start and the display will show BLAST CHILLING IN PROGRESS.

The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the pre-set value of +3°C.

The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the PRESERVATION mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.

## 4.5 - AUTOMATIC SHOCK FREEZING CYCLE

The Shock freezing cycle requires only the use of the food probe.

With the machinery in STOP mode:



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 3 AUTOMATIC SHOCK FREEZING.



Press the CONFIRMATION button to select this cycle

Once you have selected the AUTOMATIC SHOCK FREEZING cycle, the machinery starts the PRECOOLING mode showing the value of the temperature inside the cell



After pressing the CONFIRMATION button you will be requested to insert the food probe



Once you have inserted the food probe and after that the machinery has detected the actual insertion of the probe, the cycle will start and the display will show SHOCK FREEZING IN PROGRESS.

The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the pre-set value of  $-18^{\circ}\text{C}$ .

The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the PRESERVATION mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.



## 4.6 - MANUAL SHOCK FREEZING CYCLE

The manual shock freezing cycle presents the possibility to choose between the time mode, setting the duration of the cycle and the cell air temperature, or the temperature mode, setting the value of the food temperature and cell air temperature.

### A - Time manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 4 MANUAL SHOCK FREEZING.



To choose this cycle, press the CLOCK button

Once you have selected the time MANUAL SHOCK FREEZING cycle , the machinery starts the PRECOOLING mode showing the value of the temperature inside the cell.



Press the CONFIRMATION button to set the cycle duration parameter



Set the time value with the UP and DOWN buttons



# BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to start the cycle

The cycle starts and the display will show the message SHOCK FREEZING IN PROGRESS.

The cycle will finish at the end of the set time. The cycle end is notified with a buzzer that emits a sound. Press the time cycle button to end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the PRESERVATION mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.

## B - Temperature manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 4 MANUAL SHOCK FREEZING.



To select this cycle, press the PROBE button

Once you have selected the temperature MANUAL SHOCK FREEZING cycle, the machinery starts the PRECOOLING mode showing the value of the temperature inside the cell.



Press the CONFIRMATION button to proceed with the product temperature setting



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value

# BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



After pressing the CONFIRMATION button you will be requested to insert the food probe



Once you have inserted the food probe and after that the machinery has detected the actual insertion of the probe, the cycle will start and the display will show SHOCK FREEZING IN PROGRESS.

The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the pre-set value of  $-18^{\circ}\text{C}$ .

The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the PRESERVATION mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.

## 4.7 - THAWING CYCLE

The Thawing cycle presents the possibility to choose between the time mode, setting the duration of the cycle and the cell air temperature, or the temperature mode, setting the value of the food temperature and cell air temperature.

### A - Manual time cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 5 MANUAL THAWING.



To choose this cycle, press the CLOCK button



Press the CONFIRMATION button to set the cycle duration parameter



Set the time value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value

# BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to start the cycle

The cycle starts and the display will show the message THAWING IN PROGRESS.

The cycle will finish at the end of the set time. The cycle end is notified with a buzzer that emits a sound. Press the time cycle button to end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the PRESERVATION mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.

## B - Manual temperature cycle :

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 5 MANUAL THAWING



To select this cycle, press the PROBE button



Press the CONFIRMATION button to proceed with the product temperature setting



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value

# BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



After pressing the CONFIRMATION button you will be requested to insert the food probe



Once you have inserted the food probe and after that the machinery has detected the actual insertion of the probe, the cycle will start and the display will show THAWING IN PROGRESS.

The cycle will end only when the temperature measured at the core will be equal to the pre-set value of +10°C. The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

Once the cycle is finished, the machinery will start the PRESERVATION mode.

To be noticed that this phase can be maintained for a suggested maximum duration of 8 hours.



## 4.8 - DEFROSTING CYCLE

The defrosting cycle is essential to defrost the evaporator. The cycle has a duration of 600 seconds.

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 6 DEFROSTING.



To select this cycle, press the CONFIRMATION button

The cycle starts automatically with the countdown of the time remaining to finish, during the cycle the display will show DEFROSTING IN PROGRESS. Please note that at this stage it is advisable to remove the plug from the condensate water drain outlet on the cell surface (see image below).



The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

# BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER

## 4.9 - EXPORT HACCP

The machinery has the feature of exporting the HACCP data.

Through the USB port on the control panel on the right of the CONFIRM button, you can export a text file (.txt) which corresponds to approximately one month of operation (120 hours of operation).



With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 7 EXPORT HACCP.



Remove the USB protection cap, insert an empty USB memory stick, without any previously stored data. Press the CONFIRMATION button to start the cycle.

At the end of the data download, the display will show the STOP writing and, as per a finished cycle, there will be a sound emitted by the buzzer. Press the time cycle button to end the buzzer.

The data are as follows :

```
-----+
S/N: 1234567890
31/03/2015 14:33
-----+
  Start      |      Stop      |      CYCLE      | P | in [°C] | out [°C] | A |
-----+
27/03/2015| 10:11| 27/03/2015| 10:32| AUTOMATIC BLAST CHILLING | 1 | +27.4 | +3.0 | 0 |
27/03/2015| 15:09| 27/03/2015| 15:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +17.1 | -18.0 | 0 |
31/03/2015| 06:38| 31/03/2015| 06:42| MANUAL BLAST CHILLING | 0 | +20.0 | +3.0 | 0 |
31/03/2015| 13:26| 31/03/2015| 14:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +24.8 | -18.0 | 0 |
-----+
```

**Start** : cycle start date and time

**Stop** : cycle end date and time

**Cycle** : type of cycle

**P** : food probe use ( 1 = temperature cycle; 0 = time cycle )

**in [°C]** : cycle starting temperature

**out [°C]** : cycle end temperature

**A** : identify if during the cycle some anomalous cell temperature alarm occurred ( 1= alarm recorder; 0 = no alarm dangerous for the food occurred )

## 4.10 - STERILIZATION (OPTIONAL)

Manual time cycle with a duration of 300 seconds.

With the machinery in STOP mode :



Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 8 STERILIZATION



To select this cycle press the CONFIRMATION button.

The cycle starts automatically with the countdown of the time remaining to finish.

The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

## 5 - MENU' INFO-ESC

The machinery has a second menu available which you can access by pressing the button



Once you have pressed that button, with the UP and DOWN buttons you can visualize the following menu:

1- I/O	( also displayed during a cycle )	read only
2- Active alarms	( also displayed during a cycle )	write only
3- Language		read and write
4- Time		read and write
5- Alarms list		read only
<hr/>		
6- S/N		only authorized personnel
7- Parameters		only authorized personnel
8- Software		only authorized personnel
9- Scanner		only authorized personnel
10- Reset		only authorized personnel

Some of the menu as shown in the description above, are accessible after entering the password. The password is provided by the technical service to qualified technicians only because any changes, especially in the parameters section, radically alter the functioning of machinery. The read-only data are rather informative and those without password are setting for the end user.



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Pressing the UP or DOWN buttons you can scroll the whole menu

## 5.1 - I/O

The I/O submenu, also displayed during a duty cycle, allows the display of the following information:

- Air probe temperature : value expressed in °C
- Evaporator probe temperature: value expressed in °C
- Condenser probe temperature: value expressed in °C
- Food probe temperature: value expressed in °C
- D1 Door micro switch 1 : With value 1 active, with value 0 not active
- D2 Magnetothermic : With value 1 active, with value 0 not active
- U1 Compressor: With value 1 active, with value 0 not active
- U2 Fans: With value 1 active, with value 0 not active
- U3 Door frame resistor: With value 1 active, with value 0 not active
- U4 Sterilizer/Led/Alarm: With value 1 active, with value 0 not active



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Select the submenu 1 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



Scroll with the UP and DOWN buttons to display all the values



Press the INFO-ESC button to go back to STOP mode.

## 5.2 - ACTIVE ALARMS

The ACTIVE ALARMS submenu, also displayed during a cycle, allows to display a list of the alarms that are in progress during a cycle. If there are no alarms, the display will show NO ALARMS. To be noted that the maintenance alarm, the food probe not inserted alarm and the preservation alarm are not available in this list.



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Select the submenu 2 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



Scroll with the UP and DOWN buttons to display all the alarms



Press the INFO-ESC button to go back to STOP mode.

## 5.3 - LANGUAGE

The LANGUAGE submenu, allows the user to set the menu language. Depending on the installed firmware, the available languages are the following:

FW 1) ITALIAN - ENGLISH - FRENCH - SPANISH - GERMAN

FW 2) ITALIAN - CZECH - DUTCH - POLISH - SWEDISH

Once you have selected the language, the buzzer will emit a sound and the display will show the STOP writing.



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Select the submenu 3 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



Scroll with the UP and DOWN buttons to choose the desired language



Press the CONFIRMATION button to confirm your selection



After emitting a sound to confirm your choice, the display will show the STOP writing.

## 5.4 - TIME

The TIME submenu, allows the user to set the date and system clock. To be noted that these setting are crucial as they are reported in the HACCP reports

The date has the format DD-MM-YY

The time has the format HH: MM



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Select the submenu 4 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



Scroll with the UP and DOWN buttons to set the correct value.  
To pass on the following datum press the CONFIRMATION button



Press the INFO-ESC button to go back to STOP mode



## 5.5 - ALARMS LIST

The ALARMS LIST submenu allows to display in sequence the last 32 alarms occurred with date and start time. To be noted that the maintenance alarm, the food probe not inserted alarm and the preservation alarm are not available in this list.



With the machinery in STOP mode, press the Info-ESC button



Select the submenu 5 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button  
If any alarm is recorded, than the display will start from number 01



Press the INFO-ESC button to go back to STOP mode

# Troubleshooting

**EN**

## 6- ALARMS CHART

In case there is a malfunction, the machinery warns the user with a buzzer sound which can be muted by pressing the INFO / ESC key.

The alarm state continues until the cause of the alarm is removed.

Below is the chart with the expected alarms in case of malfunction of the machinery:

ERROR MESSAGE	DESCRIPTION	POSSIBLE ROOT CAUSE	USER SOLUTION
PRESERVATION IN PROGRESS	Warning that the preservation cycle is in progress, maximum suggested duration 8 hours	Cycle completed correctly	Remove the food from the blast chiller and stop the cycle
FOOD PROBE NOT INSERT	The food probe is not inserted	Probe not inserted or malfunctioning.	Insert the food probe. If the problem persists, contact a qualified technician.
DOOR OPEN	The door has been left open	Door open	Close the door. If the problem persists, contact a qualified technician.
HIGH CONDENSER	Not enough heat dissipation at the condenser	High room temperature, high condenser temperature, condenser fan not working	Ventilate the room, clean the condenser and do not block the air vents. If the problem persists, contact a qualified technician.
BLACKOUT	Failure of the power supply during one cycle	Failure of the power supply during one cycle	Restore the machinery power supply
MAGNETOTHERMIC	Opening of the magnetothermic switch contact	Failure or overload of the compressor	Contact a qualified technician
AIR PROBE	Malfunction or breakdown of the air probe	Malfunction or breakdown of the air probe	Contact a qualified technician
EVAPORATOR PROBE	Malfunction or breakdown of the evaporator probe	Malfunction or breakdown of the evaporator probe	Contact a qualified technician
CONDENSER PROBE	Malfunction or breakdown of the condenser probe	Malfunction or breakdown of the condenser probe	Contact a qualified technician
FOOD PROBE	Malfunction or breakdown of the food probe	Malfunction or breakdown of the food probe	Contact a qualified technician
NOT USB	During the HACCP data download, the USB memory stick was not plugged in	USB memory stick not plugged in, not functioning or not detected	Plug in the USB memory stick. If the problem persists, contact a qualified technician.
NO DATA	HACCP data not available	No cycle has been performed or the data have been erased	Operate the machinery in order to have the HACCP available

# BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER

ERROR MESSAGE	DESCRIPTION	POSSIBLE ROOT CAUSE	USER SOLUTION
HIGH TEMPERATURE	HACCP alarm : air temperature in the cell is higher that the set limits	Refrigerant gas leak. Faulty reading of probes, condenser fan blocked, compressor in block	Shutdown the machinery, turn it on again. If the problem persists, contact a qualified technician.
LOW TEMPERATURE	HACCP alarm : air temperature in the cell is lower that the set limits	Frozen evaporator, the compressor works continuously, the compressor relay contact is broken, faulty reading of probes.	Shutdown the machinery, turn it on again and eventually perform a defrosting cycle. If the problem persists, contact a qualified technician.

When calling for a qualified technician, it is mandatory to provide the following informations:

Error message

Serial number of the machinery

To delete an alarm, place the machinery in STAND-BY mode

EN

# Indications générales

## 1- INFORMATIONS GÉNÉRALES

Les mises en garde contenues dans la documentation fournissent d'importantes informations concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Pour avoir toujours un niveau de sécurité, d'hygiène et de fonctionnement maximal, nous conseillons de conserver toute la documentation pendant la durée de vie de l'appareil et de la remettre aux techniciens et aux opérateurs préposés à l'utilisation.

Le choix des matériaux et la fabrication des produits sont conformes aux directives de sécurité CE et le test complet de chaque appareil en garantissent la qualité.

Le respect des consignes contenues dans ce manuel est indispensable pour la sécurité de l'installation/mise en service de l'appareil et de l'utilisateur.

Le fabricant, le revendeur ainsi que les centres d'assistance agréés sont à votre disposition pour éclaircir tout doute sur l'utilisation et l'installation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis pour réaliser les améliorations qu'il considère indispensables.

**LE NON-RESPECT DES INDICATIONS FOURNIES PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL ET ANNULER IMMÉDIATEMENT LES CONDITIONS DES GARANTIES.**

**LES APPAREILS ÉLECTRIQUES PEUVENT ÊTRE DANGEREUX POUR LA SANTÉ. LES RÈGLEMENTATIONS ET LES LOIS EN VIGUEUR DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES PENDANT LA MISE EN SERVICE ET L'UTILISATION DE CES APPAREILS.**

**TOUTE INTERVENTION D'INSTALLATION, ENTRETIEN, RÉGLAGE ET RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE EXCLUSIVEMENT PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.**

**LE BON FONCTIONNEMENT ET LA DURÉE DE LA MACHINE DÉPENDENT D'UN BON ENTRETIEN PRÉVENTIF EFFECTUÉ TOUS LES 4 MOIS PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.**

Le présent manuel fait partie intégrante de l'appareil et pour cette raison il doit être conservé, pour toute la durée de vie de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas :

- d'usage non conforme de la machine ;
- installation incorrecte, non effectuée selon les procédures du mode d'emploi;
- défauts d'alimentation;
- graves carences dans l'entretien prévu;
- modifications ou interventions non autorisées;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non compatible avec le modèle;
- non-respect partiel ou total des instructions.

Le manuel en rév. 04 contient les ajouts / modifications / corrections suivants

Chapitre 1.2 : - L'appareil doit être installé, testé et maintenu dans le respect des normes de lois en matière de prévention des accidents, des règlements traditionnels et des normes en vigueur. L'installateur doit vérifier les éventuelles restrictions imposées par les organismes locaux.

Chapitre 1.4: - On doit disposer (pour le branchement) d'un interrupteur général de type omnipolaire qui coupe tous les contacts (y compris le contact de neutre) avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm, avec disjoncteur de sécurité et couplé à des fusibles, à dimensionner ou régler selon la puissance indiquée sur la plaque de l'appareil.  
- ATTENTION: pour éviter tout danger résultant d'une réinitialisation automatique de la protection thermique du compresseur, l'équipement ne doit pas être alimenté par des dispositifs de commutation tels que des commutateurs, des relais, des temporisateurs ou connectés à des circuits ouverts et fermés manuellement.  
- Vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation et le faire remplacer par un personnel qualifié s'il est endommagé.

Chapitre 1.6: - Charge maximale autorisée pour chaque étagère: 5 kg  
- En ce qui concerne la classe climatique 5 les tests de conformité à la norme EN 60335-2-89 (chapitres 10,11,13) sont effectués à une température ambiante de 43°C ±2°C. Pour la classe climatique 5 les dest sont effectués à une température ambiante de 32°C ± 2°C.  
- Il ne faut pas conserver de substances explosives (récipients sous pression avec propulseur inflammable) à l'intérieur de cet appareil.

Vous trouverez plus de détails dans les chapitres relatifs à l'information.

## 1.1 - ANALYSES DES RISQUES

### Liste des dangers :

- Pièces électriques
- Pièces coupantes
- Manutention de la machine
- Ventilateurs en mouvement
- Gaz réfrigérant
- Flux d'air
- Eau non potable
- Contamination des aliments
- Tuyaux de gaz non accessibles
- Milieux froids

### Consignes sur les risques liés aux pièces électriques. Risque de secousses électriques, brûlures et incendie :

- L'accès aux parties électriques doit être confié exclusivement aux techniciens qualifiés.
- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- Ne pas intervenir sur la machine à pieds nus.
- Ne pas introduire les doigts, des objets ou des ustensiles dans les grilles ou les prises d'air.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Avant d'effectuer les interventions d'entretien ou le nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique en éteignant l'interrupteur général et en débranchant le cordon d'alimentation.
- En cas d'inondation du local où est installé l'appareil, il faut contacter un centre d'assistance agréé pour la réparation avant de l'utiliser à nouveau.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il faut débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

### Consignes sur les risques génériques. Risque d'accident :

- Présence de pièces coupantes. Se munir de gants de protection pour toute opération à effectuer sur la machine.
- La manutention de l'appareil doit être effectuée en toute sécurité avec des engins et des mesures pour éviter tout dommage aux personnes et aux choses.
- Présence de ventilateurs en mouvement. Ne jamais ôter les grilles de protection.
- Lire sur la plaque d'identification de l'appareil le type de gaz réfrigérant car il pourrait s'agir de gaz inflammable.
- En cas de fuites de gaz inflammable du circuit frigorifique de l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation, ouvrir les fenêtres pour aérer la pièce et contacter immédiatement l'assistance technique.
- En cas de fuites de gaz réfrigérant, il ne faut pas toucher ni inhaler le gaz.
- Après l'installation ou la réparation de l'appareil, vérifier toujours l'absence de fuites de gaz réfrigérant.
- Présence de flux d'air. Ne pas exposer directement les personnes au flux d'air froid ou chaud.
- Ne jamais obstruer l'entrée ou la sortie des flux d'air.
- Présence d'eau non potable. Il ne faut jamais boire l'eau écoulée de l'appareil.
- Pour éviter la contamination des aliments, ceux-ci ne doivent jamais toucher directement l'appareil mais conservés dans des récipients.
- Présence de tuyaux de gaz à hautes et basses températures. Contrôler la température des tuyaux avant de les toucher. Utiliser des gants de protection.
- Présence de pièces en plexiglas. Ne jamais heurter violemment les pièces en plexiglas.
- En cas de bruits, odeurs ou fumées anormales provenant de la machine, il faut débrancher le cordon d'alimentation et s'adresser au centre d'assistance agréé.
- Il ne faut pas installer l'appareil en milieux exposés directement à l'air de la mer (à pourcentage élevé de sel) ou sous la lumière directe du soleil.

## 1.2 - MISE EN PLACE ET DÉBALLAGE

L'appareil doit être installé, testé et maintenu dans le respect des normes de lois en matière de prévention des accidents, des règlements traditionnels et des normes en vigueur.

L'installateur doit vérifier les éventuelles restrictions imposées par les organismes locaux.

### Éviter :

- Lieux exposés aux rayons directs du soleil.
- Lieux fermés, à températures élevées et mauvais recyclage de l'air.

Enlever les pellicules de protection appliquées sur tous les côtés.

Pour installer correctement les appareils équipés de condensateur à air incorporé dans le compartiment de la machine, il faut vérifier que les prises d'air indispensables au bon fonctionnement de l'appareil ou des locaux ne sont pas obstruées. Maintenir une distance minimale de 50 cm des côtés d'admission et de sortie de l'air.

L'appareil doit être installé et nivelé à travers le réglage des pieds, de manière à en garantir la stabilité; toute autre solution d'installation doit être négociée et approuvée par le fabricant. Pour la mise en place des appareils plus lourds, utiliser des chariots élévateurs.

Si les appareils ne sont pas parfaitement nivelés, leur fonctionnement et l'écoulement des condensations risquent d'être compromis.

Si le meuble est fourni sur roulettes, il faut l'installer sur une zone plane et les bloquer avant d'alimenter l'appareil.

Si les appareils sont un type de cellule modulaire avec un panneau inférieur reposant sur le sol, il est nécessaire de fixer le panneau inférieur au sol avec des supports appropriés non fournis et de le sceller en utilisant du silicone spécifique.

Si les appareils sont un type de cellule modulaire avec un panneau inférieur encastré dans le plancher, il est nécessaire de prévoir et de garantir le flux d'air sous et sur les bords du plancher pour éviter la formation d'eau de condensation.

Pour le mouvement de la machine, il n'est pas recommandé de l'incliner ou de placer à plat. Si pour une raison quelconque cette opération est nécessaire, attendez 24 heures après le positionnement de la machine avant de l'utiliser pour permettre à l'huile de retourner au compresseur et d'éviter de la casser.

Avant d'ôter l'emballage il faut vérifier qu'il soit intact. Si tel n'est pas le cas, il faut contester et écrire sur le bordereau de livraison du transporteur les éventuels dommages constatés avant de le signer. Après avoir ôté l'emballage, s'assurer que l'appareil est intact; si tel n'est pas le cas, il faut avertir le revendeur le plus rapidement possible via fax ou lettre recommandée avec accusé de réception et ne pas installer l'appareil avant l'intervention d'un technicien qualifié si les dommages peuvent compromettre la sécurité.

Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, carton, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et des animaux car ils peuvent être dangereux.

## 1.3- USAGE PRÉVU

Les cellules simples et mixtes de refroidissement sont indispensables pour refroidir rapidement les aliments, éviter les proliférations bactériennes et maintenir inchangées la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments à refroidir.

Ces appareils sont utilisés de trois manières différentes :

- Refroidissement pour amener la température de l'aliment à +3°C.
- Surgélation pour amener la température de l'aliment à -18°C.
- Décongélation pour amener la température de l'aliment à une température maximale de +10°C.

Qui utilise la cellule de refroidissement peut programmer le cycle de refroidissement qui s'adapte le mieux à l'aliment à refroidir.

Les cellules simples et mixtes de refroidissement en fin de cycle peuvent également conserver les aliments à une température constante mais seulement pour une durée limitée de maximum deux jours.

En effet, ces appareils ne sont pas des conservateurs de température.



## 1.4- BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL DANS LES VERSIONS AVEC ALIMENTATION 400V TRIPHASÉE EST FOURNI SANS LA FICHE DE CONNEXION À BRANCHER À LA LIGNE D'ALIMENTATION.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE BRANCHEMENT EFFECTUÉ PAR L'UTILISATEUR OU UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ.

- Vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation et le faire remplacer par un personnel qualifié s'il est endommagé.
- L'alimentation électrique doit être compatible avec les instructions du schéma électrique de l'appareil.
- On doit disposer (pour le branchement) d'un interrupteur général de type omnipolaire qui coupe tous les contacts (y compris le contact de neutre) avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm, avec disjoncteur de sécurité et couplé à des fusibles, à dimensionner ou régler selon la puissance indiquée sur la plaque de l'appareil.
- L'interrupteur général doit être branché sur la ligne électrique à proximité de l'installation et doit servir un seul appareil à la fois.
- Une installation de MISE À LA TERRE efficace à laquelle brancher l'appareil doit être disponible.
- Il faut exclure les adaptateurs, les multiprises, les câbles de section non conforme aux caractéristiques requises par les normes en vigueur.
- Pour de plus amples détails sur le fonctionnement électrique, consulter le schéma électrique de l'appareil annexé.
- Le cordon d'alimentation ne peut être tendu ni écrasé pendant le fonctionnement ou l'entretien ordinaire.

Il est rappelé que les modèles ci-dessous ne peuvent être installés dans des locaux dont le système électrique a des valeurs d'impédance maximale comme dans le tableau:

SPEED 5T	$Z_{max} = 0,40 \Omega$
SPEED 8T	$Z_{max} = 0,22 \Omega$
FASTER 15T	$Z_{max} = 0,40 \Omega$

ATTENTION: pour éviter tout danger résultant d'une réinitialisation automatique de la protection thermique du compresseur, l'équipement ne doit pas être alimenté par des dispositifs de commutation tels que des commutateurs, des relais, des temporisateurs ou connectés à des circuits ouverts et fermés manuellement.

## 1.5 - INDICATIONS D'UTILISATION

- Il ne faut pas superposer les aliments à refroidir et/ou à surgeler.
- Il ne faut pas dépasser les kilogrammes déclarés. Distribuer uniformément le produit dans les plats.
- Les temps de refroidissement et de surgélation se réfèrent toujours aux produits d'une épaisseur maximale de 40 mm.
- Lancer un pré-refroidissement de la cellule avant le cycle de refroidissement.
- Refroidir un seul type d'aliment à la fois, les aliments différents ont des densités différentes et par conséquent les temps d'exécution du cycle peuvent changer.
- La sonde aiguille doit être positionnée bien au centre du produit du morceau le plus gros et la pointe ne doit jamais sortir du produit et/ou toucher le plat.
- Pour éviter la rupture de la sonde au cœur l ne faut pas l'introduire dans des aliments trop chauds (plus de 100°C).
- La sonde aiguille doit toujours être nettoyée après l'utilisation pour éviter qu'elle ne fonctionne mal.
- Il ne faut pas couvrir les aliments avec un couvercle ou autre car plus l'aliment est isolé plus les temps de refroidissement se prolongent.
- Si l'on introduit des aliments chauds (plus de 70°C) on risque de surcharger l'appareil et d'augmenter les temps de refroidissement et les consommations électriques.
- Il ne faut pas obstruer les prises d'air des ventilateurs.
- La cuve d'évacuation de l'eau de la cellule de refroidissement doit être placée sous l'appareil dans les rails prévus à cet effet.
- Il faut contrôler que le tuyau d'évacuation est positionné à l'intérieur de la cuve et n'est pas obstrué.
- La cuve doit être régulièrement vidée; pour ce faire il suffit d'extraire la cuve des rails, la vider et l'insérer de nouveau.
- En ce qui concerne la classe climatique 5 les tests de conformité à la norme EN 60335-2-89 (chapitres 10,11,13) sont effectués à une température ambiante de 43°C ±2°C.Pour la classe climatique 5 les dest sont effectués à une température ambiante de 32°C ± 2°C.
- Les machines avec des unités de condensation intégrées ne sont pas des appareils encastrés.
- Il ne faut pas conserver de substances explosives (récipients sous pression avec propulseur inflammable) à l'intérieur de cet appareil.
- Le modèle 3T est conforme à la norme EN 61000-3-3

Veillez trouver, ci dessous le tableau indiquant la consommation d'énergie des différents modèles de cellules de refroidissement rapide et de surgélation.

Cycle de refroidissement: manuel avec air réglé à -25 ° C  
 Cycle de surgélation: Manuel avec air réglé à -40 ° C

Model	Blast chilling energy consumption	Shock free-zing energy consumption	Blast chilling yield	Shock free-zing yield	Gas charge R404A (GWP 3922) R452A (GWP 2141)	Blast chilling cycle time (+65°C ÷ +10°C)	Shock freezing cycle time (+65°C ÷ -18°C)
	kWh/Kg	kWh/Kg	Kg	Kg	Kg	min	min
3T	0,0567	0,0729	9	7	0,5	90	270
5T small	0,0434	0,0530	11	9	0,6	90	270
5T	0,0299	0,0449	15	10	0,6	90	270
8T	0,0275	0,0385	21	15	1,2	90	270
10T	0,0281	0,0409	32	22	1	90	270
15T	0,0566	0,0809	40	28	1,8	90	270
20T	0,0406	0,0650	80	50	3,5	90	270
40T	0,0284	0,0454	160	100	7	90	270

## 1.6 - ASSISTANCE TECHNIQUE

L'assistance technique après-vente est garantie par le fabricant à travers son réseau de revendeurs - concessionnaires et installateurs. Pour jouir de l'assistance technique, contacter un revendeur autorisé, fournir les données d'identification indiquées sur la plaque d'immatriculation.

## 1.7 - IDENTIFICATION ET MARQUAGE

MOD. ....						
CODICE CODE .....				MATR. S/N .....		
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	.....	(V)	.....	(Hz)	.....	(W) ..... (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING	.....					
REFRIGERANTE COOLING GAS	.....	MASSA (Kg) QUANTITY	.....			
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS						Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	HFO-1234ze / CO2 / 245fa					25 BAR
ORDINE CONFIRM NR. ....				ANNO YEAR .....		

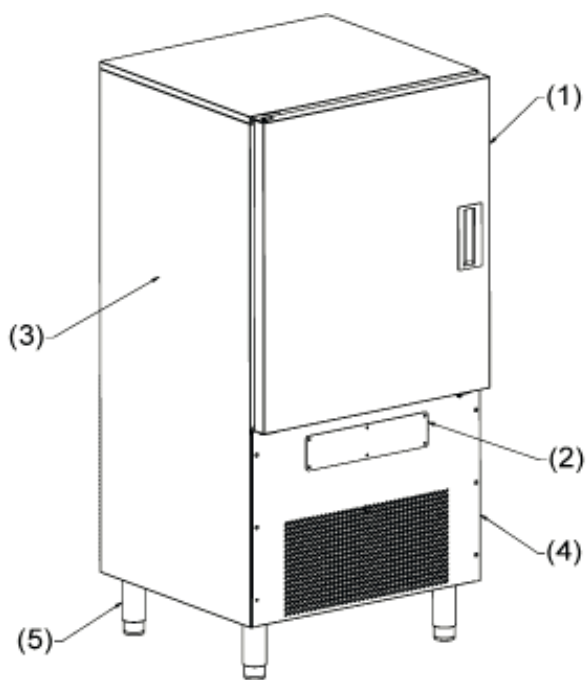
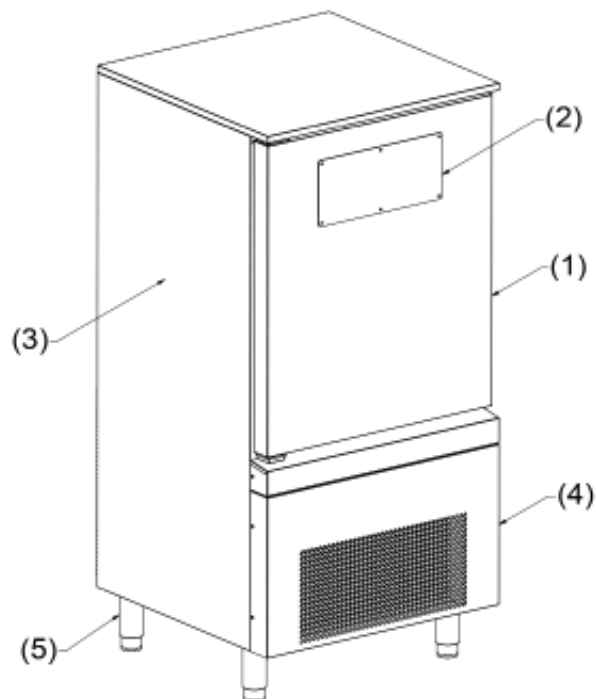
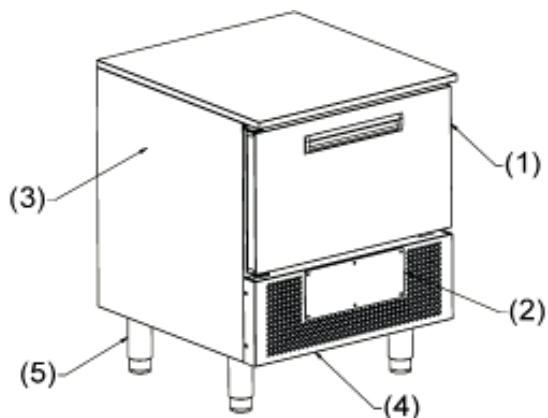
Figure 1 - Exemple de plaque d'identification fixée sur la machine.

Pour une consultation correcte de manuel, identifier le modèle possédé à travers les indications de la plaque. L'appareil est identifié par les données suivantes :

NUMÉRO DE SÉRIE  
DONNÉES TECHNIQUES  
ANNÉE DE FABRICATION

L'installation et l'usage de la machine doivent respecter les données de la plaque et les consignes des fiches techniques.

## 1.8 - IDENTIFICATION DES PIÈCES



(1) PORTE	(4) COMPARTIMENT MOTEUR
(2) PANNEAU DE COMMANDE	(5) PIEDS/ROULETTES
(3) COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR	

## 1.9 - NETTOYAGE

IL NE FAUT PAS UTILISER DE JETS D'EAU MÊME PRESSURISÉE OU DE LA VAPEUR.

### NETTOYAGE DE L'UNITÉ EXTERNE

À effectuer avec un chiffon mouillé et une solution d'eau et de bicarbonate ou autres détergents neutres, sécher avec un chiffon doux.

### NETTOYAGE DE L'ÉCRAN : "GLASS"

À effectuer avec un chiffon doux propre (sans poussières ni scories), mouillé d'eau et de savon ou eau et alcool à 10% max. D'autres détergents ou chiffons secs ou sales pourraient endommager le matériau. Sécher avec un chiffon doux propre.

### NETTOYAGE DU COMPARTIMENT INTERNE

Enlever les plats, les grilles et les rails qui peuvent être nettoyés comme le compartiment interne, nettoyer avec un chiffon humide et une solution d'eau et de bicarbonate (ou autres détergents neutres) et sécher avec un chiffon doux.

### NETTOYAGE DE LA SONDE AIGUILLE

Après chaque utilisation de la cellule de refroidissement au cours duquel la sonde aiguille a été utilisée il faut la laver avec une éponge humide et une solution d'eau et bicarbonate.

### NETTOYAGE DU CONDENSATEUR (ENTRETIEN)

Pour un fonctionnement correct de la machine le condensateur doit toujours être propre pour faciliter la libre circulation de l'air. Cette opération doit être effectuée au maximum tous les 120 jours. Elle doit être accomplie à l'aide d'un pinceau à poils souples de manière à enlever toute la poussière et les peluches qui se déposent sur les ailettes du condensateur.

Ou bien, de préférence, à l'aide d'un aspirateur pour éviter de disperser dans l'environnement la poussière enlevée. En cas de dépôts gras, nous conseillons de nettoyer avec un pinceau imbibé d'alcool.

## 1.10 - DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL

La mise hors service et le démantèlement de l'appareil doivent être effectués selon les normes en vigueur dans le pays d'installation notamment en ce qui concerne le gaz réfrigérant et l'huile lubrifiante du compresseur.

Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil sont :

L'acier inox : pour la fabrication du meuble

Le plastique : pour la fabrication du meuble et d'autres éléments

Les gaz frigorigènes : à l'intérieur du circuit frigorifique

L'huile du compresseur : à l'intérieur du circuit frigorifique

Le cuivre : pour le circuit électrique et le circuit frigorifique.



IT08020000000615

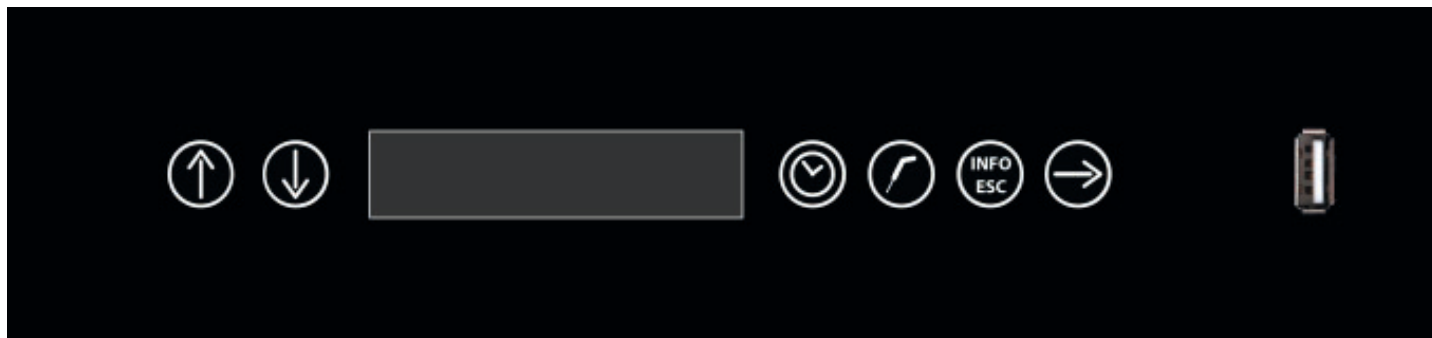
Ci-après, les informations destinées aux utilisateurs pour le traitement correct des appareils électriques et électroniques (DEEE):

- Subsiste l'obligation d'éliminer les DEEE comme déchets urbains et d'effectuer, pour ces déchets, un tri sélectif;
- Utiliser, pour l'élimination, les systèmes de récolte publics ou privés prévus par les lois locales. Il est également possible de ramener au distributeur l'appareil au terme du cycle de vie en cas d'achat d'un nouvel appareil;
- Cet appareil peut contenir des substances dangereuses : un usage impropre ou l'élimination non conforme pourrait avoir des effets négatifs sur la santé humaine et sur l'environnement;
- Le symbole (poubelle barrée) sur l'appareil et ci-contre indique que l'appareil a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et soumis au tri sélectif;
- Des sanctions établies par les normes locales en vigueur en matière d'élimination sont prévues en cas d'élimination abusive des déchets électriques et électroniques.

# **Instructions de fonctionnement**

**FR**

## 2- INTERFACE et CYCLES



Les modèles sont équipés de carte électrique de puissance "Compact" et d'écran capacitif "Glass".  
L'interface utilisateur a un écran de 6 caractères à led avec défilement de l'affichage et de 6 touches capacitives :



**Touches HAUT - BAS** : touches pour la sélection des cycles l'appareil (avec flèche Bas de 1 à 8 ):

- 1- Refroidissement automatique
- 2- Refroidissement manuel
- 3- Surgélation automatique
- 4- Surgélation manuelle
- 5- Décongélation
- 6- Dégivrage
- 7- Exportation HACCP
- 8- Stérilisation (en option)



**Touches CYCLE** : Touches pour la sélection des options pour les cycles manuels :  
De plus, la pression de la touche "Horloge" qui signale la fin du cycle ou l'alarme, interrompt la sonnerie de l'avertisseur.



**Touche INFO-ESC** : touche pour la sélection des menus des paramètres, fonction d'achèvement du cycle et enregistrement de la configuration :

- 1 - I/O (il s'affiche même avec le cycle en cours)
- 2 - Alarmes en cours (il s'affiche même avec le cycle en cours)
- 3 - Langue
- 4 - Temps
- 5 - Liste des alarmes
- 6 - S/N
- 7 - Paramètres
- 8 - Logiciel
- 9 - Scanner
- 10 - Réinitialiser



**Touche CONFIRMER** : Touche de confirmation des sélections, lancement des cycles et sortie des cycles achevés, entrée et sortie du mode STAND-BY.

## 3 - SONDE ALIMENT

La sonde aliment ou sonde aiguille, a une résolution de 0,1°C et une plage d'exercice de -49,9°C à +99,9°C. La détection de la température est effectuée sur un seul point au niveau de la partie centrale du corps de la sonde. Pour garantir le fonctionnement correct et la détection exacte de la température pour la gestion des cycles, la sonde doit être insérée jusqu'au au cœur du produit.





## 4 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT

La cellule de refroidissement gère les cycles de fonctionnement suivants :

- 1- Refroidissement automatique
- 2- Refroidissement manuel
- 3- Surgélation automatique
- 4- Surgélation manuelle
- 5- Décongélation
- 6- Dégivrage
- 7- Exportation HACCP
- 8- Stérilisation (en option)

Nous rappelons que les cycles de refroidissement ou de surgélation servent à refroidir rapidement les aliments et la différence entre les deux cycles est définie par la température finale que l'on souhaite obtenir au cœur des aliments:

- REFROIDISSEMENT positif = température finale positive à l'intérieur de +3°C
- SURGÉLATION négative = température finale négative à l'intérieur de -18°C

Le cycle de décongélation sert à amener un aliment d'une température négative à une température positive. Nous rappelons que la température positive de l'air n'est pas obtenue par chauffage, mais à travers la circulation d'air dans les délais requis par les normes HACCP.

**L'appareil présente une nouvelle fonction de PRÉ-REFROIDISSEMENT de la cellule, de la durée indéterminée à discrétion de l'utilisateur qui décidera quand commencer les cycles de refroidissement ou de surgélation. Amener la température de l'AIR de la cellule à une température nettement inférieure par rapport à celle ambiante avant de commencer un cycle de refroidissement ou de surgélation, permet non seulement de réduire le temps total du cycle mais aussi d'obtenir une micro cristallisation correcte et uniforme des aliments et d'obtenir une perte de poids du produit inférieure tout en garantissant les caractéristiques organoleptiques semblables au produit frais.**

Ci-après, les caractéristiques principales de chaque cycle de travail :

- 1- REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE : Cycle automatique avec détection de la température exclusivement par sonde aliment
- 2- REFROIDISSEMENT MANUEL : Cycle manuel programmable pour les valeurs suivantes :  
temps : durée cycle et température air cellule  
température : température finale du produit et température air cellule
- 3- SURGÉLATION AUTOMATIQUE : Cycle automatique avec détection de la température exclusivement par sonde aliment
- 4- SURGÉLATION MANUELLE Cycle manuel programmable pour les valeurs suivantes :  
temps : durée cycle et température air cellule  
température : température finale du produit et température air cellule
- 5- DÉCONGÉLATION : Cycle manuel programmable pour les valeurs suivantes :  
temps : durée cycle et température air cellule  
température : température finale du produit et température air cellule
- 6- DÉGIVRAGE : Cycle automatique seulement à AIR avec durée programmée à 600 secondes et fonction nettoyage de l'évaporateur.
- 7- EXPORTATION HACCP : Le port USB présent sur le panneau de commande à droite de la touche CONFIRMER permet d'exporter les données du HACCP relatives au dernier mois de fonctionnement (120 heures de fonctionnement).
- 8- STÉRILISATION (EN OPTION) : Cycle disponible seulement avec stérilisateur en option. Cycle automatique de la durée de 300 secondes avec fonction de ventilation.

## 4.1 - DÉMARRAGE

Après avoir branché l'appareil à l'alimentation, l'écran affiche le message STAND-BY pour signaler que l'appareil est au repos et que le menu de sélection n'est pas disponible.

Pour éclairer la cellule de refroidissement, maintenir la touche CONFIRMER enfoncée pendant au moins 3 secondes.



L'écran affichera donc le message STOP indiquant : Appareil en attente de sélection du cycle de travail.

## 4.2 - ARRÊT

Maintenir la touche CONFIRMER enfoncée pendant au moins 3 secondes pour mettre la cellule de refroidissement en mode STAND-BY.



## 4.3 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE

Le cycle de refroidissement automatique prévoit seulement l'introduction de la sonde aliment.

Depuis l'appareil en mode STOP :



Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 1 REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE.



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche CONFIRMER

Après avoir sélectionné le cycle de REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE, l'appareil se met en mode PRÉ-REFROIDISSEMENT indiquant la température de l'air à l'intérieur de la cellule.



La pression de la touche CONFIRMER permet d'insérer la sonde aliment



Après avoir inséré la sonde aliment et une fois que l'appareil l'a détecté le cycle démarre et le message REFROIDISSEMENT EN COURS s'affiche.

Le cycle s'achèvera quand la température au cœur du produit est inférieure ou égale à celle prédéfinie +3°C. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore qui émet un son. Presser la touche cycle pour arrêter le signal sonore.

Une fois le cycle achevé, l'appareil se met en mode CONSERVATION

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pendant une durée maximale suggérée de 8 heures.

## 4.4 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT MANUEL

Le cycle de refroidissement manuel prévoit la possibilité de choisir entre un cycle en mode temps (en programmant la durée du cycle et la température de l'air de la cellule) ou bien en mode température (en programmant la valeur de la température de l'aliment et de l'air dans la cellule).

### A - Cycle manuel mode temps :

Depuis l'appareil en mode STOP :



Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 2 REFROIDISSEMENT MANUEL.



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche en forme d'horloge

Après avoir sélectionné le cycle de REFROIDISSEMENT MANUEL, l'appareil se met en mode PRÉ-REFROIDISSEMENT indiquant la température de l'air à l'intérieur de la cellule.



La pression de la touche CONFIRMER permet de programmer le paramètre de durée du cycle.



programmer la valeur de temps avec les touches flèches HAUT et BAS.

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION



Avec la touche CONFIRMER, passer à la programmation de la température de l'air de la cellule.



Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.



La pression de la touche CONFIRMER lance le cycle.

Le cycle commence et l'écran affichera le message REFROIDISSEMENT EN COURS.

Le cycle terminera quand le temps programmé se sera écoulé. La fin du cycle est signalée par un signal sonore. Presser la touche cycle temps pour arrêter le signal sonore.

Une fois le cycle achevé, l'appareil se met en mode CONSERVATION

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pendant une durée maximale suggérée de 8 heures.

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION

## B - Cycle manuel mode température :

Depuis l'appareil en mode STOP :



Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 2 REFROIDISSEMENT MANUEL.



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche en forme de sonde.

Après avoir sélectionné le cycle de REFROIDISSEMENT MANUEL avec réglage de la température, l'appareil se met en mode PRÉ-REFROIDISSEMENT indiquant la température de l'air à l'intérieur de la cellule.



La pression de la touche CONFIRMER permet de programmer le paramètre de température au produit



Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION



La pression de la touche CONFIRMER permet de programmer la température air cellule



Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.



La pression de la touche CONFIRMER permet d'insérer la sonde aliment



Après avoir inséré la sonde aliment et une fois l'appareil l'a détecté le cycle démarre et le message REFROIDISSEMENT EN COURS s'affiche.

Le cycle s'achèvera quand la température au cœur du produit est inférieure ou égale à celle prédéfinie +3°C. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore qui émet un son. Presser la touche cycle pour arrêter le signal sonore.

Une fois le cycle achevé, l'appareil se met en mode CONSERVATION

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pendant une durée maximale suggérée de 8 heures.

## 4.5 - CYCLE DE SURGÉLATION AUTOMATIQUE

Le cycle de surgélation automatique prévoit seulement l'introduction de la sonde aliment.

Depuis l'appareil en mode STOP :



Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 3 SURGÉLATION AUTOMATIQUE.



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche CONFIRMER

Après avoir sélectionné le cycle de SURGÉLATION AUTOMATIQUE, l'appareil se met en mode PRÉ-REFROIDISSEMENT indiquant la température de l'air à l'intérieur de la cellule.



La pression de la touche CONFIRMER permet d'insérer la sonde aliment



Après avoir inséré la sonde aliment et une fois que l'appareil l'a détecté le cycle démarre et le message SURGÉLATION EN COURS s'affiche.

Le cycle s'achèvera quand une température inférieure ou égale à celle pré-définie de  $-18^{\circ}\text{C}$  aura été détectée. La fin du cycle est signalée par un signal sonore et le clignotement de la touche cycle temps. La pression de cette touche atténue la sonnerie.

Une fois le cycle achevé, l'appareil se met en mode CONSERVATION

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pendant une durée maximale suggérée de 8 heures.



## 4.6 - CYCLE DE SURGÉLATION MANUELLE

Le cycle de surgélation manuelle prévoit la possibilité de choisir entre un cycle en mode temps (en programmant la durée du cycle et la température de l'air de la cellule) ou bien en mode température (en programmant la valeur de la température de l'aliment et de l'air dans la cellule).

### A - Cycle manuel mode temps :

Depuis l'appareil en mode STOP :



Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 4 SURGÉLATION MANUELLE.



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche en forme d'horloge

Après avoir sélectionné le cycle de SURGÉLATION MANUELLE, l'appareil se met en mode PRÉ-REFROIDISSEMENT indiquant la température de l'air à l'intérieur de la cellule.



La pression de la touche CONFIRMER permet de programmer le paramètre de durée du cycle.



programmer la valeur de temps avec les touches flèches HAUT et BAS.

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION



Avec la touche CONFIRMER, passer à la programmation de la température de l'air de la cellule.



Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.



La pression de la touche CONFIRMER lance le cycle.

Le cycle commence et l'écran affichera le message SURGÉLATION EN COURS.

Le cycle terminera quand le temps programmé se sera écoulé. La fin du cycle est signalée par un signal sonore. Presser la touche cycle temps pour arrêter le signal sonore.

Une fois le cycle achevé, l'appareil se met en mode CONSERVATION

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pendant une durée maximale suggérée de 8 heures.

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION

## B - Cycle manuel mode température :

Depuis l'appareil en mode STOP :



Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 4 SURGÉLATION MANUELLE.



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche en forme de sonde.

Après avoir sélectionné le cycle de SURGÉLATION MANUELLE avec réglage de la température, l'appareil se met en mode PRÉ-REFROIDISSEMENT indiquant la température de l'air à l'intérieur de la cellule.



La pression de la touche CONFIRMER permet de programmer le paramètre de température au produit



Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.



Avec la touche CONFIRMER, passer à la programmation de la température de l'air de la cellule.

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION



Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.



La pression de la touche CONFIRMER permet d'insérer la sonde aliment



Après avoir inséré la sonde aliment et une fois que l'appareil l'a détecté le cycle démarre et le message SURGÉLATION EN COURS s'affiche.

Le cycle s'achèvera quand une température inférieure ou égale à celle pré-définie de  $-18^{\circ}\text{C}$  aura été détectée. La fin du cycle est signalée par un signal sonore et le clignotement de la touche cycle temps. La pression de cette touche atténue la sonnerie.

Une fois le cycle achevé, l'appareil se met en mode CONSERVATION

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pendant une durée maximale suggérée de 8 heures.

## 4.7 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION

Le cycle de décongélation manuelle prévoit la possibilité de choisir entre un cycle en mode temps (en programmant la durée du cycle et la température de l'air de la cellule) ou bien en mode température (en programmant la valeur de la température de l'aliment et de l'air dans la cellule).

### A - Cycle manuel mode temps :



Depuis l'appareil en mode STOP, avec les touches flèches HAUT et BAS, sélectionner le cycle 5 DÉCONGÉLATION MANUELLE.



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche en forme d'horloge



La pression de la touche CONFIRMER permet de programmer le paramètre de durée du cycle.



programmer la valeur de temps avec les touches flèches HAUT et BAS.



Avec la touche CONFIRMER, passer à la programmation de la température de l'air de la cellule.

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION



Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.



La pression de la touche CONFIRMER lance le cycle.

Le cycle commence et l'écran affichera le message DÉCONGÉLATION EN COURS.

Le cycle terminera quand le temps programmé se sera écoulé. La fin du cycle est signalée par un signal sonore. Presser la touche cycle temps pour arrêter le signal sonore.

Une fois le cycle achevé, l'appareil se met en mode CONSERVATION

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pendant une durée maximale suggérée de 8 heures.

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION

## B - Cycle manuel mode température :

Depuis l'appareil en mode STOP :



Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 5 DÉCONGÉLATION MANUELLE.



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche en forme de sonde.



La pression de la touche CONFIRMER permet de programmer le paramètre de température au produit du cycle



Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.



Avec la touche CONFIRMER, passer à la programmation de la température de l'air de la cellule.

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION



Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.



La pression de la touche CONFIRMER permet d'insérer la sonde aliment



Après avoir inséré la sonde aliment et une fois que l'appareil l'a détecté le cycle démarre et le message DÉCONGÉLATION EN COURS s'affiche.

Le cycle s'achèvera quand une température égale à celle pré-définie de +10°C aura été détectée. La fin du cycle est signalée par un signal sonore et le clignotement de la touche cycle temps. La pression de cette touche atténue la sonnerie.

Une fois le cycle achevé, l'appareil se met en mode CONSERVATION

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pendant une durée maximale suggérée de 8 heures.



## 4.8 - CYCLE DE DÉGIVRAGE

Le cycle de dégivrage est indispensable pour dégivrer l'évaporateur. Le cycle dure 600 secondes.

Depuis l'appareil en mode STOP :



Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 6 DÉGIVRAGE.



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche CONFIRMER

Le cycle démarre automatiquement avec le compte à rebours du temps qu'il reste pour terminer, pendant le cycle le message DÉCONGÉLATION EN COURS s'affiche. Nous rappelons qu'il est préférable d'ôter le bouchon du trou de drainage de l'eau de condensation du fond de la cellule (voir figure ci-dessous) pendant cette phase.



La fin du cycle est signalée par un signal sonore.  
Presser la touche cycle temps pour arrêter le signal sonore.

## 4.9- EXPORTATION HACCP

L'appareil prévoit la possibilité d'exporter les données du HACCP.

Le port USB présent sur le panneau de commande à droite de la touche CONFIRMER permet d'exporter un fichier de texte (.txt) correspondant à environ un mois de fonctionnement (120 heures de fonctionnement).



Depuis l'appareil en mode STOP :



Sélectionner le cycle 7 EXPORTER HACCP avec les touches flèches HAUT et BAS.



Enlever le cache de protection du port USB, insérer une clé USB vide (sans données précédemment enregistrées). Appuyer sur la touche CONFIRMER pour lancer le cycle.

À la fin du téléchargement des données, l'écran affiche le message STOP et (tout comme pour le cycle achevé) émet un signal sonore. Presser la touche cycle temps pour arrêter le signal sonore.

Les données sont les suivantes :

```
-----+
S/N: 1234567890
31/03/2015 14:33
-----+
Start | Stop | CYCLE | P | in [°C] | out [°C] | A |
-----+
27/03/2015| 10:11| 27/03/2015| 10:32| AUTOMATIC BLAST CHILLING | 1 | +27.4 | +3.0 | 0 |
27/03/2015| 15:09| 27/03/2015| 15:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +17.1 | -18.0 | 0 |
31/03/2015| 06:38| 31/03/2015| 06:42| MANUAL BLAST CHILLING | 0 | +20.0 | +3.0 | 0 |
31/03/2015| 13:26| 31/03/2015| 14:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +24.8 | -18.0 | 0 |
```

**Start** : date et heure de début du cycle

**Stop** : date et heure de fin du cycle

**Cycle** : Type de cycle

**P** : présence sonde aliment (1 = cycle température; 0 = cycle temps)

**in [°C]** : température en début de cycle

**out [°C]** : température en fin de cycle

**A** : repère si des alarmes de température anormale se sont déclenchées à l'intérieur de l'appareil ( 1= alarme déclenchée; 0 = aucune alarme dangereuse pour l'aliment ne s'est déclenchée)

## 4.10 - STÉRILISATION (EN OPTION)

Cycle manuel temps d'une durée de 300 secondes.

Depuis l'appareil en mode STOP :



Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 8 STÉRILISATION.




Pour sélectionner ce cycle, presser la touche CONFIRMER

Le cycle démarre automatiquement avec le compte à rebours du temps qu'il reste pour terminer.

La fin du cycle est signalée par un signal sonore. Presser la touche cycle temps pour arrêter le signal sonore.

## 5 - MENU INFO-ESC

L'appareil présente un deuxième menu d'opérations accessibles à travers la touche .

Après avoir pressé cette touche, défiler avec les touches flèches HAUT et BAS pour visualiser le menu :

1- I/O	(il s'affiche même avec le cycle en cours)	lecture seule
2- Alarmes en cours	(il s'affiche même avec le cycle en cours)	lecture seule
3- Langue		lecture et saisie
4- Temps		lecture et saisie
5- Liste des alarmes		lecture seule
<hr/>		
6- S/N		seulement utilisateurs autorisés
7- Paramètre		seulement utilisateurs autorisés
8- Logiciel		seulement utilisateurs autorisés
9- Scanner		seulement utilisateurs autorisés
10- Réinitialisation		seulement utilisateurs autorisés

Certains des menus, comme décrit précédemment, sont accessibles après avoir saisi le mot de passe. Le mot de passe est fourni par le service d'assistance technique aux techniciens qualifiés car toute éventuelle modification (notamment dans la section paramètres) modifie radicalement le fonctionnement de l'appareil. Les données en lecture seule sont, en revanche à titre d'information et ceux de saisie sans mot de passe sont de configuration pour l'utilisateur final.



Quand l'écran affiche le message STOP, presser la touche Info-ESC



Les touches flèches HAUT et BAS permettent de faire défiler tout le menu.

## 5.1 - I/O

Le sous-menu I/O, disponible également pendant un cycle de travail, permet de visualiser les informations suivantes :

- Température sonde air : valeur exprimée en °C
- Température sonde évaporateur : valeur exprimée en °C
- Température sonde condensateur : valeur exprimée en °C
- Température sonde aliment: valeur exprimée en °C
- D1 Micro porte 1 : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- D2 Magnétothermique : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- U1 Compresseur : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- U2 Ventilateurs : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- U3 Résistance cadre porte : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- U4 Stérilisateur/Led/Alarme : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé



Quand l'écran affiche le message STOP, presser la touche Info-ESC



Sélectionner le sous-menu 1 avec les touches FLÈCHES HAUT ou BAS



Presser la touche confirmer.



Défiler avec la touche flèche HAUT ou BAS pour visualiser toutes les valeurs



Presser la touche INFO-ESC pour revenir à la page-écran affichant le message STOP

## 5.2 - ALARME EN COURS

Le sous-menu ALARME EN COURS, disponible même pendant un cycle de travail, permet de visualiser la liste des alarmes en cours pendant un cycle. En l'absence d'alarmes, l'écran affichera AUCUNE ALARME. Nous rappelons que les alarmes d'entretien, sonde non insérée et conservation ne sont pas affichées.



Quand l'écran affiche le message STOP, presser la touche Info-ESC



Sélectionner le sous-menu 2 avec les touches FLÈCHES HAUT ou BAS



Presser la touche confirmer.



Défiler avec la touche flèche HAUT ou BAS pour visualiser toutes les alarmes.



Presser la touche INFO-ESC pour revenir à la page-écran affichant le message STOP

## 5.3 LANGUE

Le sous-menu LANGUE, permet de programmer la langue des menus. En fonction du firmware installé, les langues disponibles sont les suivantes :

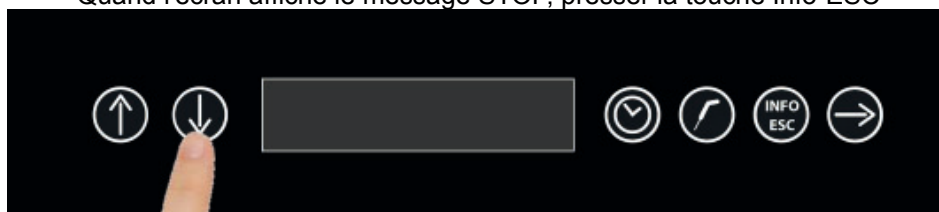
FW 1) ITALIEN - ANGLAIS - FRANÇAIS - ESPAGNOL - ALLEMAND

FW 2) ITALIEN - TCHÈQUE - NÉERLANDAIS - POLONAIS - SUÉDOIS

Après avoir sélectionné la langue, un signal sonore est émis par l'appareil et l'écran affiche le message STOP.



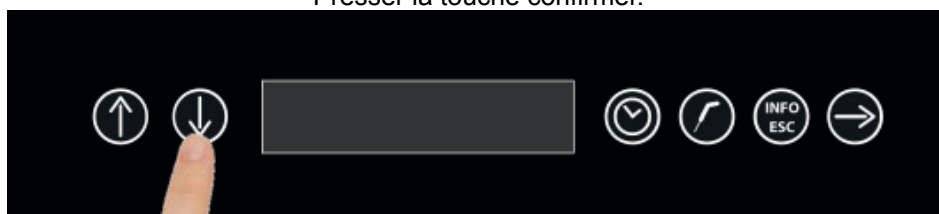
Quand l'écran affiche le message STOP, presser la touche Info-ESC



Sélectionner le sous-menu 3 avec les touches FLÈCHES HAUT ou BAS



Presser la touche confirmer.



Défiler avec la touche flèche HAUT ou BAS pour identifier la langue souhaitée.



Presser la touche CONFIRMER la sélection.



Après avoir émis une sonnerie de confirmation de la sélection, l'écran affiche le message STOP.

## 5.4 - TEMPS

Le sous-menu TEMPS, permet de programmer la date et l'heure. Nous rappelons que ces paramètres sont fondamentaux car ils sont indiqués dans les rapports HACCP.

La date s'affiche sous le format DD-MM-AA

L'horaire s'affiche sous le format HH:MM



Quand l'écran affiche le message STOP, presser la touche Info-ESC



Sélectionner le sous-menu 4 avec les touches FLÈCHES HAUT ou BAS



Presser la touche confirmer.



Défiler avec la touche flèche HAUT ou BAS pour programmer la bonne valeur.  
Pour passer à la donnée successive, appuyer sur la touche CONFIRMER.



Presser la touche INFO-ESC pour revenir à la page-écran affichant le message STOP



## 5.5 - LISTE DES ALARMES

Le sous-menu LISTE ALARMES, permet d'afficher dans l'ordre les 32 dernières alarmes avec la date et l'heure de déclenchement.

Nous rappelons que les alarmes d'entretien, sonde non insérée et conservation ne sont pas affichées.



Quand l'écran affiche le message STOP, presser la touche Info-ESC



Sélectionner le sous-menu 5 avec les touches FLÈCHES HAUT ou BAS



Presser la touche confirmer.  
En présence d'alarme, l'affichage commence par l'alarme 01



Presser la touche INFO-ESC pour revenir à la page-écran affichant le message STOP

# Troubleshooting

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION

## 6 - TABLEAU DES ALARMES

En cas de dysfonctionnement, l'appareil avertit l'utilisateur avec un signal sonore qui s'arrête avec la touche INFO/ESC.

L'état d'alarme persiste jusqu'à ce que la cause l'ayant déclenché ne soit résolue.

Ci-après, le tableau indiquant les alarmes prévues en cas de dysfonctionnement de l'appareil :

MESSAGE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
CONSERVATION EN COURS	Cycle de conservation en cours, durée maximale suggérée de 8 heures.	Cycle correctement achevé	Enlever le produit de la cellule de refroidissement et arrêter le cycle.
SONDE A COEUR PAS INSÉRÉE	La sonde pour aliment n'est pas insérée	La sonde n'est pas insérée ou défectueuse.	Insérer la sonde dans l'aliment. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
PORTE OUVERTE	La porte est ouverte	Porte ouverte	Fermer la porte. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
HAUTE CONDENSATION	Évacuation insuffisante de la chaleur au condensateur.	Température ambiante élevée, température condensateur élevée, ventilateur condensateur en panne	Aérer les locaux, nettoyer le condensateur et ne pas obstruer les prises d'air. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
COUPURE ALIMENTATION	Absence d'alimentation de réseau pendant le cycle.	Absence d'alimentation de réseau pendant le cycle.	Réarmer l'alimentation de réseau à l'appareil.
MAGNÉTOTHERMIQUE	Ouverture du contact de l'interrupteur magnétothermique.	Dysfonctionnement du compresseur, surcharge du compresseur,	Contacteur un technicien qualifié.
SONDE AIR	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde de la cellule.	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde de la cellule.	Contacteur un technicien qualifié.
SONDE ÉVAPORATEUR	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde de l'évaporateur.	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde de l'évaporateur.	Contacteur un technicien qualifié.
SONDE CONDENSATEUR	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde du condensateur.	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde du condensateur.	Contacteur un technicien qualifié.
SONDE A COEUR	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde aliment.	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde aliment.	Contacteur un technicien qualifié.
USB NON INSÉRÉE	La clé USB n'a pas été insérée durant le téléchargement des données haccp.	La clé USB n'est pas insérée, est défectueuse ou n'a pas été identifiée.	Insérer la clé USB. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
AUCUNE DONNÉE	Absence des données HACCP	Aucun cycle n'a été effectué ou les données ont été effacées	Utiliser l'appareil pour charger les rapports HACCP disponibles

FR

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION

MESSAGE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
HAUTE TEMPÉRATURE	Signal HACCP: la température dans la cellule hors limites.	Fuite de gaz réfrigérant. Lecture erronée des sondes, ventilateur du condenseur bloqué, compresseur dans le bloc.	Éteindre l'appareil, redémarrer. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
BASSE TEMPÉRATURE	Signal HACCP: la température dans la cellule inférieure à celles programmées.	Évaporateur gelé, le compresseur fonctionne en continu, le contact du relais du compresseur est cassé, lecture erronée des sondes.	Éteindre et redémarrer l'appareil et effectuer un cycle de dégivrage. Si le problème persiste, contacter un technicien spécialisé.

Lorsque l'on contacte un technicien qualifié, il faut toujours communiquer les informations suivantes :

Message d'erreur

Numéro de série de l'appareil

Pour effacer une alarme, remettre l'appareil en mode STAND-BY.

# Allgemeinen Angaben

## 1 - ALLGEMEINE ANGABEN

Die in den Dokumenten enthaltenen Warnungen beinhalten wichtige Angaben betreffend Sicherheit, Verwendung und Wartung des Geräts.

Um stets für maximale Sicherheit, Hygiene und Funktionstüchtigkeit des Geräts zu sorgen, empfehlen wir Ihnen, die gesamten Dokumente sorgfältig und der Nähe des Geräts aufzubewahren sowie diese an die Techniker und die mit der Verwendung des Geräts betrauten Personen zu übergeben.

Die Wahl der Materialien und die Herstellung der Produkte erfolgt gemäß der Sicherheitsrichtlinien der Europäischen Gemeinschaft. Zudem wird die Qualität jedes einzelnen Geräts durch einen 100%-igen Testlauf garantiert.

Die Einhaltung der in diesem Handbuch angeführten Anweisungen ist von grundlegender Bedeutung für die Sicherheit bei der Installation/Inbetriebnahme des Geräts und für die Sicherheit des Endnutzers.

Der Hersteller, der Reseller und die autorisierten Kundendienstzentren stehen zu Ihrer Verfügung, um alle Arten von Fragen betreffend die Verwendung und Installation des Geräts zu klären.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigungen Änderungen vorzunehmen, die seines Erachtens nach notwendig sind.

**DIE NICHT-EINHALTUNG DER BEREITGESTELLTEN ANWEISUNGEN KANN ZUR GEFÄHRDUNG DER SICHERHEIT DES GERÄTS FÜHREN UND DIE GARANTIEBEDINGUNGEN KÖNNEN DADURCH UNMITTELBAR AUSSER KRAFT TRETEN.**

**ELEKTROGERÄTE KÖNNEN DIE GESUNDHEIT BEEINTRÄCHTIGEN. DIE GÜLTIGEN RICHTLINIEN UND GESETZE MÜSSEN WÄHREND DER INBETRIEBNAHME UND DER VERWENDUNG DIESER GERÄTE EINGEHALTEN WERDEN.**

**JEDLICHE INSTALLATIONS-, WARTUNGS-, EINSTELLUNGS- UND REPARATURARBEITEN DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON QUALIFIZIERTEN TECHNIKERN DURCHGEFÜHRT WERDEN.**

**EINE GUTE FUNKTIONSWEISE SOWIE DIE LEBENSDAUER DES GERÄTS HÄNGEN VON EINER KORREKTEN VORBEUGENDEN WARTUNG, DIE ALLE 4 MONATE VON QUALIFIZIERTEN TECHNIKERN DURCHGEFÜHRT WIRD, AB.**

Diese Bedienungsanleitung stellt einen integralen Bestandteil des Geräts dar. Aus diesem Grund muss sie für die gesamte Lebensdauer des Geräts aufbewahrt werden.

Der Hersteller ist in folgenden Fällen schad- und klaglos zu halten:

- unsachgemäße Verwendung des Geräts;
- falsche Installation, die nicht entsprechend der hier angeführten Schritte ausgeführt wurde;
- Defekte an der Stromversorgung;
- schwerwiegende Mängel bei der vorgesehenen Wartung;
- nicht autorisierte Änderungen oder Maßnahmen;
- Verwendung von nicht originalen oder nicht speziell für das Gerät vorgesehenen Ersatzteilen;
- teilweise oder vollständige Missachtung der Angaben.

Das Handbuch in rev. 04 enthält folgende Ergänzungen / Änderungen / Korrekturen:

Kapitel 1.2 : - Die Installation, muss die Wartung vorgenommen werden und technische Abnahme des Geräts muss unter vollständiger Einhaltung der Gesetze zur Unfallverhütung, der traditionellen Ordnung und der geltenden Vorschriften erfolgen. Der Monteur ist dazu verpflichtet, eventuelle Beschränkungen seitens örtlicher Behörden zu überprüfen

Kapitel 1.4: - Für die Verbindung muss ein omnipolarer Hauptschalter vorhanden sein, der alle Leiter inklusive Nullleiter unterbricht. Dabei muss der Abstand zu den offenen Kontakten mindestens 3 mm betragen, ein Leistungsschutzschalter gepaart mit Schmelzsicherungen vorhanden sein, und die Bemessung und Eichtung muss in Abhängigkeit von der am Typenschild angegebenen Leitung erfolgen.  
- **ACHTUNG:** Um eine Gefährdung durch ein automatisches Zurücksetzen des thermischen Schutzes des Kompressors zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch Schaltgeräte wie Schalter, Relais, Zeitschalter oder an Stromkreise angeschlossen werden, die regelmäßig von Hand geöffnet und geschlossen werden.  
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels. Falls das Kabel beschädigt ist, lassen Sie es durch qualifiziertes Personal austauschen.

Kapitel 1.6: -Zulässige Höchstlast für jedes Regal: 5 kg  
-Die Untersuchungen zur Konformität in Hinblick auf die EN 60335-2-89 (Kapitel 10, 11, 13) betreffend die Klimaklasse 5, werden bei einer Umgebungstemperatur von  $43^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  durchgeführt. Für die Klimaklasse 4 werden die Tests stattdessen bei  $32^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  durchgeführt.  
-Bewahren Sie in diesem Gerät kein explosiven Substanzen wie Behälter, die unter Druck stehen, mit entzündlichem Treibstoff auf.

Weitere Details finden Sie in den relativen informativen Kapiteln.

## 1.1 - RISIKOANALYSE

### Liste der Gefahrenteile:

- Elektroteile
- scharfe Teile
- Bewegung des Geräts
- laufende Ventilatoren
- Kühlgas
- Luftströme
- Wasser nicht trinkbar
- Verunreinigung der Lebensmittel
- Gasleitungen sind nicht zugänglich
- Kalte Umgebung

### Warnhinweise betreffend Gefahren, ausgehend von elektrischen Teilen. Gefahr von Stromschlägen, Verbrennungen und Bränden:

- Der Zugang zu elektrischen Teilen ist ausschließlich qualifizierten Technikern vorbehalten.
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß bedienen.
- Finger, Gegenstände oder Werkzeug nicht in die Gitter oder Lufteintrittsgitter einführen.
- Nicht am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Trennen Sie das Gerät vor dem Durchführen von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten vom Stromversorgungsnetz, indem Sie den Hauptschalter ausschalten und das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Im Fall einer Überschwemmung im Raum, in dem sich das Gerät befindet, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenservice-Zentrum, damit das Gerät vor dem nächsten Gebrauch repariert werden kann.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, trennen Sie es vom Stromversorgungsnetz.

### Warnhinweise betreffend allgemeine Gefahren. Unfallrisiken:

- Vorhandensein scharfer Teile. Verwenden Sie für Arbeiten am Gerät geeignete Schutzhandschuhe.
- Die Bewegung des Geräts muss auf sichere Weise sowie mit Hilfsmitteln und Sorgfalt durchgeführt werden, um Schäden an Personen und Gegenständen zu vermeiden.
- Vorhandensein laufender Ventilatoren. Entfernen Sie die Sicherheitsgitter nicht.
- Lesen Sie am Identifizierungsschild des Geräts die Art des verwendeten Kühlgases ab, denn dieses Gas könnte entflammbar sein.
- Bei Austreten von entflammbarem Gas aus dem Kühlzyklus des Geräts das Stromversorgungskabel aus der Steckdose ziehen, die Fenster öffnen, um den Raum zu belüften, und unverzüglich den technischen Kundendienst kontaktieren.
- Im Falle von Austreten von entflammbarem Gas das ausgetretene Gas nicht berühren oder einatmen.
- Nach dem Installieren oder Reparieren des Geräts stets überprüfen, dass keine Kühlgas-Leckagen vorhanden sind.
- Vorhandensein von Luftströmen. Niemals Personen direkt den kalten oder warmen Luftströmen aussetzen.
- Den Ein- bzw. Austritt der Luftströme nicht blockieren.
- Vorhandensein von nicht trinkbarem Wasser. Trinken Sie das Wasser, das aus dem Gerät austritt, nicht.
- Um die Verunreinigung von Lebensmitteln zu vermeiden, dürfen diese nicht mit dem Gerät selbst in Kontakt geraten, sondern müssen in geeigneten Behältern gelagert werden.
- Vorhandensein von Gasleitungen mit hohen oder niedrigen Temperaturen. Kontrollieren Sie vor dem Berühren der Gasleitungen deren Temperatur. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Vorhandensein von Teilen aus Plexiglas. Versetzen Sie den Teilen aus Plexiglas keine gewaltsamen Stöße.
- Im Fall von ungewöhnlichen Geräuschen, Gerüchen oder Rauch, ausgehend vom Gerät, das Netzkabel vom Stromversorgungsnetz trennen und das autorisierte Servicezentrum kontaktieren.
- Installieren Sie das Gerät nicht an Orten, an denen es salziger Meeresluft oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt ist.

## 1.2 - POSITIONIERUNG und ENTFERNEN DER VERPACKUNG

Die Installation, muss die Wartung vorgenommen werden und technische Abnahme des Geräts muss unter vollständiger Einhaltung der Gesetze zur Unfallverhütung, der traditionellen Ordnung und der geltenden Vorschriften erfolgen. Der Monteur ist dazu verpflichtet, eventuelle Beschränkungen seitens örtlicher Behörden zu überprüfen.

### Zu vermeiden sind:

- Räume, die der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind.
- Geschlossene Räume mit hohen Temperaturen und geringer Belüftung.

Entfernen Sie die Schutzfolien an allen Seiten.

Für eine sachgemäße Installation von Geräten mit einem im Maschinenraum eingebautem Luftkondensator muss sichergestellt werden, dass im Installationsbereich des Geräts die für die korrekte Verwendung notwendigen Lufteinlässe des Geräts oder des Raumes nicht beeinträchtigt werden. Der Mindestabstand von 50 cm zum Lufteinlass und -auslass muss eingehalten werden.

Das Gerät muss mittels Einstellungen der Standfüße installiert und nivelliert werden, um die Stabilität zu garantieren. Jede andere Installationsart muss mit dem Hersteller abgestimmt und von ihm genehmigt werden. Verwenden Sie zur Nivellierung von besonders schweren Geräten geeignete Hebeanlagen.

Wenn die Geräte nicht nivelliert werden, kann dadurch ihre Funktionsweise sowie der Abfluss von Kondenswasser beeinträchtigt werden.

Sollte das Gerät auf Rädern geliefert werden, muss es in einem ebenen Bereich positioniert und die Räder müssen vor dem Anschluss des Geräts an das Stromversorgungsnetz blockiert werden.

Sollte das Gerät auf Rädern geliefert werden, muss es in einem ebenen Bereich positioniert und die Räder müssen vor dem Anschluss des Geräts an das Stromversorgungsnetz blockiert werden.

Handelt es sich bei der Maschine um eine modulare Zelle mit einer auf dem Boden aufliegenden Bodenplatte, ist es erforderlich, die Bodenplatte mit geeigneten, nicht mitgelieferten Halterungen am Boden zu befestigen und sie mit speziellem Silikon zu versiegeln.

Wenn es sich bei der Maschine um eine modulare Zelle mit in den Boden eingelassener Bodenplatte handelt, ist es erforderlich, den Luftfluss unter und an den Kanten des Bodens zu gewährleisten und zu gewährleisten, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Für die Bewegung der Maschine wird nicht empfohlen, sie zu neigen oder zu neigen. Sollte dies aus irgendeinem Grund erforderlich sein, warten Sie 24 Stunden, nachdem Sie die Maschine positioniert haben, bevor Sie sie in Betrieb nehmen, damit das Öl in den Kompressor zurückfließen kann und es nicht brechen kann.

Stellen Sie vor der Entfernen der Verpackung sicher, dass diese intakt ist. Halten Sie eventuell vorhandene Mängel, die Sie vor dem Unterschreiben der Übernahmebestätigung festgestellt haben, auf derselben fest. Überprüfen Sie nach dem Entfernen der Verpackung, ob das Gerät intakt ist; sollte es beschädigt sein, informieren Sie den Reseller via Fax oder Einschreiben mit Rücksendeformular rechtzeitig darüber. Sollte das Gerät derart beschädigt sein, dass die Gerätesicherheit beeinträchtigt ist, fahren Sie mit der Installation des Geräts nicht fort, bevor sich ein qualifizierter Techniker darum gekümmert hat.

Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Nägel, etc.) außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren, da sie ein großes Gefahrenpotenzial darstellen.

## 1.3 - BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Schockfroster oder Schnellfroster sind Geräte, die zum schnellen Gefrieren von Lebensmitteln eingesetzt werden, sowohl um die Verbreitung von Bakterien in den Lebensmitteln zu vermeiden, als auch um die Qualität und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, aufrechtzuerhalten.

Diese Geräte werden auf drei verschiedene Arten verwendet:

- Schockfrostern, um die Temperatur des Lebensmittels auf +3° C abzusenken.
- Gefrieren, um die Temperatur des Lebensmittels auf -18° C abzusenken.
- Auftauen, um die Temperatur des Lebensmittels auf maximal +10° C zu bringen.

Alle Personen, die den Schockfroster verwenden, können den am besten auf das abzukühlende Lebensmittel abgestimmten Kühlvorgang auswählen.

In den Schockfroster und Schnellgefriergeräten können die Lebensmittel am Ende eines Vorgangs auch auf korrekte Weise auf einer konstanten Temperatur konserviert werden. Die Zeitdauer dafür ist allerdings auf zwei Tage begrenzt. Diese Geräte sind somit nicht zur Nutzung als Konservierungsgeräte bei konstanter Temperatur geeignet.



## 1.4 - ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ

DAS GERÄT IN DER VERSION MIT EINER STROMVERSORGUNG VON 400 V UND 3 PHASEN WIRD OHNE STECKER ZUM ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ GELIEFERT.

GEGENÜBER DEM HERSTELLER KÖNNEN IM FALL EINES DURCH DEN ENDNUTZER ODER DURCH NICHT QUALIFIZIERTES PERSONAL DURCHGEFÜHRTEN ANSCHLUSSES KEINE RECHTSMITTEL ANGEWENDET WERDEN.

- Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels. Falls das Kabel beschädigt ist, lassen Sie es durch qualifiziertes Personal austauschen.
- Die elektrische Stromversorgung muss den Angaben auf dem Schaltplan des Geräts entsprechen.
- Für die Verbindung muss ein omnipolarer Hauptschalter vorhanden sein, der alle Leiter inklusive Nullleiter unterbricht. Dabei muss der Abstand zu den offenen Kontakten mindestens 3 mm betragen, ein Leistungsschutzschalter gepaart mit Schmelzsicherungen vorhanden sein, und die Bemessung und Eichung muss in Abhängigkeit von der am Typenschild angegebenen Leitung erfolgen.
- Der Hauptschalter muss sich an der Elektroleitung in der Nähe der Installation befinden und darf ausschließlich für ein Gerät verwendet werden.
- Es muss bereits eine funktionstüchtige ERDUNGSANLAGE vorhanden sein, an die das Gerät angeschlossen wird.
- Adapter, Mehrfach-Steckdosen sowie Kabel mit einer ungeeigneten Größe oder mit Verlängerungsanschlüssen, die nicht den geltenden Vorschriften entsprechen, dürfen nicht verwendet werden.
- Für Details zur elektrischen Funktionsweise konsultieren Sie den angehängten Schaltplan des Geräts.
- Das Netzkabel darf während der Gerätebetriebs sowie während der ordentlichen Wartung nicht gespannt oder zusammengequetscht werden.

Beachten Sie, dass die unten aufgeführten Modelle nur in Räumen installiert werden können, in denen das elektrische System maximale Impedanzwerte hat, wie in der Tabelle gezeigt:

SPEED 5T	$Z_{\max} = 0,40 \Omega$
SPEED 8T	$Z_{\max} = 0,22 \Omega$
FASTER 15T	$Z_{\max} = 0,40 \Omega$

**ACHTUNG:** Um eine Gefährdung durch ein automatisches Zurücksetzen des thermischen Schutzes des Kompressors zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch Schaltgeräte wie Schalter, Relais, Zeitschalter oder an Stromkreise angeschlossen werden, die regelmäßig von Hand geöffnet und geschlossen werden.

## 1.5 - NUTZUNGSHINWEISE

- Die Lebensmittel, die schockgefrostet oder gefroren werden sollen, nicht übereinander anordnen.
- Überschreiten Sie nicht das angegebene Gewicht in Kilogramm und verteilen Sie das Produkt gleichmäßig in der Form.
- Die Zeitangaben für Schockfrostten und Gefrieren beziehen sich stets auf Produkte mit einem maximalen Durchmesser von 40 mm.
- Kühlen Sie die Kammer vor dem Schockfrostungs-Vorgang ab.
- Zulässige Höchstlast für jedes Regal: 5 kg
- Gefrieren Sie mit jedem Vorgang lediglich eine Art von Lebensmittel, da verschiedene Speisen auch verschiedene Dichten haben und dadurch die Zeitdauer der Vorgänge unterschiedlich sein kann.
- Der Taststift muss korrekt in der Mitte des größten Teils des abzukühlenden Lebensmittels positioniert werden, und die Spitze darf niemals aus dem Produkt geraten und/oder die Form berühren.
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler nicht in Lebensmittel mit einer Temperatur von über 100° C ein, um zu vermeiden, dass er beschädigt wird.
- Der Taststift muss nach der Verwendung stets gereinigt werden, um Störungen zu vermeiden.
- Decken Sie die Lebensmittel nicht mit einem Deckel oder anderen Gegenständen ab. Je mehr Sie die Speise isolieren, umso mehr verlängert sich die Kühlzeit.
- Durch das Befüllen des Geräts mit Nahrungsmitteln, deren Temperatur mehr als 70° C beträgt, kann das Gerät überlastet werden, da die Kühlzeit und der Stromverbrauch steigen.
- Die Lufteinlässe der Ventilatoren nicht verstopfen.
- Die Auffangschale für das Abwasser aus der Kühlzelle muss in den dafür vorgesehenen Führungen unter dem Gerät angebracht werden.
- Achten Sie darauf, dass die Abwasserleitung im Inneren des Beckens positioniert und nicht verstopft ist.
- Die Auffangschale muss regelmäßig entleert werden; dafür reicht es aus, die Schale aus den Führungen zu nehmen, sie zu entleeren und sie wieder in die Führungen einzusetzen.
- Die Untersuchungen zur Konformität in Hinblick auf die EN 60335-2-89 (Kapitel 10, 11, 13) betreffend die Klimaklasse 5, werden bei einer Umgebungstemperatur von 43° C ± 2° C durchgeführt. Für die Klimaklasse 4 werden die Tests stattdessen bei 32° C ± 2° C durchgeführt.
- Das Gerät mit eingebauter Verflüssigungseinheit ist nicht als Einbaugerät geeignet.
- Bewahren Sie in diesem Gerät kein explosiven Substanzen wie Behälter, die unter Druck stehen, mit entzündlichem Treibstoff auf.
- Das Modell 3T entspricht der Norm EN 61000-3-3.

Unten ist die Tabelle, die den Energieverbrauch der verschiedenen Modelle der Schnellkühler und Shockfroster zeigt.

Schnellkühlzyklus: Manuell mit Luft eingestellt bei -25 ° C  
 Schockfrosterzyklus: Manuell mit Luft einstellung bei -40 ° C

Model	Blast chilling energy consumption	Shock free-zing energy consumption	Blast chilling yield	Shock freezing yield	Gas charge R404A (GWP 3922) R452A (GWP 2141)	Blast chilling cycle time (+65°C ÷ +10°C)	Shock freezing cycle time (+65°C ÷ -18°C)
	kWh/Kg	kWh/Kg	Kg	Kg	Kg	min	min
3T	0,0567	0,0729	9	7	0,5	90	270
5T small	0,0434	0,0530	11	9	0,6	90	270
5T	0,0299	0,0449	15	10	0,6	90	270
8T	0,0275	0,0385	21	15	1,2	90	270
10T	0,0281	0,0409	32	22	1	90	270
15T	0,0566	0,0809	40	28	1,8	90	270
20T	0,0406	0,0650	80	50	3,5	90	270
40T	0,0284	0,0454	160	100	7	90	270

## 1.6 - TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der nach dem Kauf verfügbare technische Kundendienst wird vom Hersteller anhand dessen Netzwerk an Resellern - Konzessionsinhaber oder Monteure - garantiert. Um den technischen Kundendienst in Anspruch zu nehmen, kontaktieren Sie einen autorisierten Reseller und teilen Sie ihm die Geräteidentifizierungsdaten mit, die dem Zulassungsschild zu entnehmen sind.

## 1.7 - IDENTIFIZIERUNG UND MARKIERUNG

MOD. ....	
CODICE CODE .....	MATR. S/N .....
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE .....	(V) ..... (Hz) ..... (W) ..... (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING .....	
REFRIGERANTE COOLING GAS .....	MASSA (Kg) QUANTITY .....
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS HFO-1234ze / CO2 / 245fa	25 BAR
ORDINE CONFIRM NR. ....	ANNO YEAR .....

Abbildung 1 - Beispiel eines am Gerät angebrachten Identifizierungsschildes

Für die richtige Verwendung dieser Bedienungsanleitung müssen Sie Ihr Modell anhand der Angaben am Schild identifizieren.

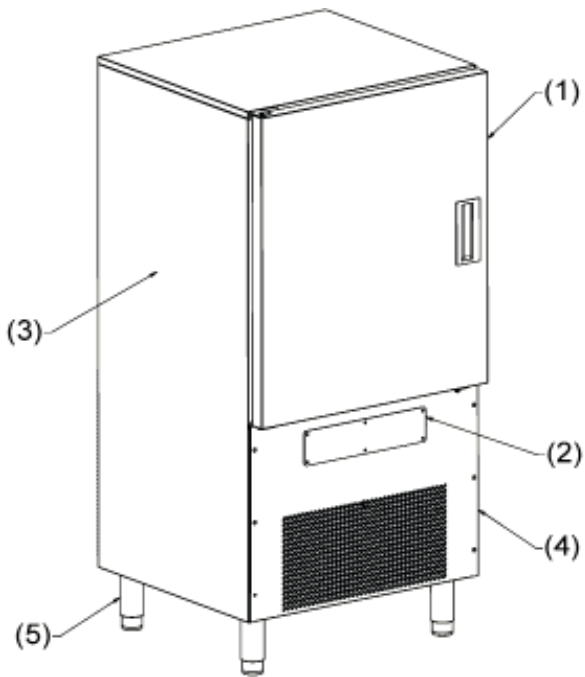
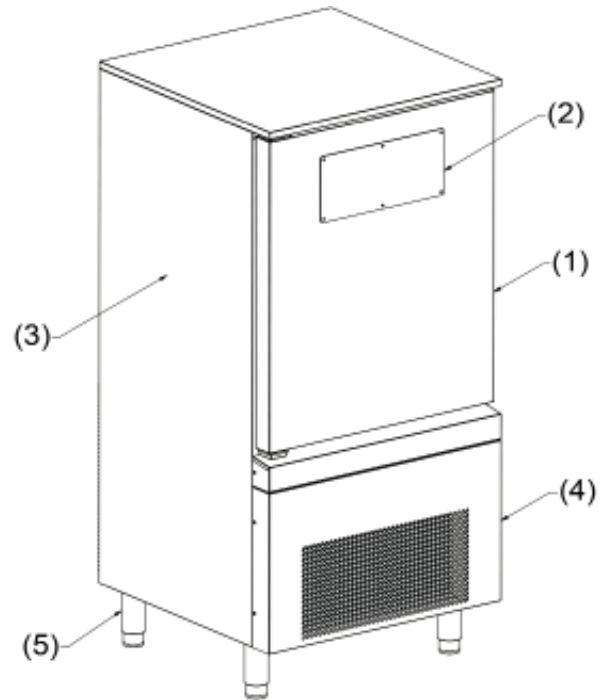
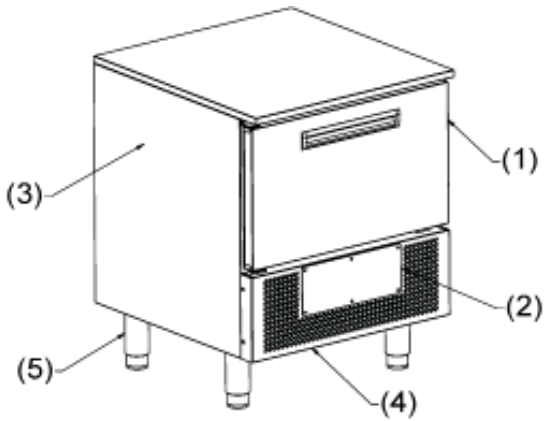
Das Gerät kann anhand folgender Parameter identifiziert werden:

- SERIENNUMMER**
- TECHNISCHE DATEN**
- HERSTELLUNGSJAHR**

Die Installation und Verwendung des Geräts müssen unter Einhaltung der Daten am Identifizierungsschild und der Angaben auf den technischen Datenblättern erfolgen.



## 1.8 - GERÄTETEILE



(1) TÜR

(2) BEDIENPANEEL

(3) KÜHLRAUM

(4) MOTORRAUM

(5) FÜSSE/RÄDER

## 1.9 - REINIGUNG

KEINE WASSERSTRAHLEN, KEIN WASSER MIT HOCHDRUCK UND KEINEN DAMPF VERWENDEN.

### REINIGUNG DES GERÄTEÄUSSEREN

Das Geräteäußere kann mit einem feuchten Tuch und einer Lösung aus Wasser und Bicarbonat oder anderen neutralen Reinigungsmitteln gereinigt und muss anschließend mit einem weichen Tuch getrocknet werden.

### REINIGUNG DES DISPLAYS: „GLASS“

Das Display muss mit einem weichen, sauberen (frei von Staub und Rückständen) Tuch gereinigt werden. Dabei kann das Tuch mit Wasser und Seife oder Wasser und maximal 10%-igem Alkohol befeuchtet werden. Andere Reinigungsmittel oder nicht befeuchtete sowie schmutzige Tücher können das Material beschädigen. Mit einem weichen, sauberen Tuch trocken wischen.

### REINIGUNG DER INNENWANNE

Die Formen, Roste und Führungen, die gleich wie die Innenwanne gereinigt werden können, herausnehmen und die Reinigung mit einem Tuch, das mit einer Mischung aus Wasser und Bicarbonat oder anderen neutralen Reinigungsmitteln befeuchtet wurde, durchführen und anschließend mit einem weichen Tuch trocken wischen.

### REINIGUNG DER TASTSONDE

Nach jedem Gebrauch des Schockfrosters, bei dem auch die Tastsonde verwendet wurde, muss diese mit einem weichen Schwamm und einer Mischung aus Wasser und Bicarbonat gereinigt werden.

### REINIGUNG DES KONDENSATORS (WARTUNG)

Für eine korrekte Funktionsweise des Geräts müssen Sie den Kondensator sauber halten, um eine freie Luftzirkulation sicherzustellen. Diesen Vorgang müssen Sie mindestens alle 120 Tage durchführen. Verwenden Sie dafür eine Bürste mit weichen Borsten, um den gesamten Staub und den Film, der sich auf den Flügeln des Kondensators selbst absetzt, zu entfernen. Andernfalls können Sie auch einen Staubsauger verwenden. So vermeiden Sie, dass der entfernte Staub in der Luft verteilt wird. Falls Fettablagerungen vorhanden sind, sollten diese mit einem zuvor in Alkohol getränkten Pinsel entfernt werden.

## 1.10 - ENTSORGUNG DES GERÄTS

Bei der Verschrottung und Entsorgung des Geräts müssen die im Installationsland geltenden gesetzlichen Vorschriften eingehalten werden. Dies gilt vor allem für das im Kompressor vorhandene Kühlgas und das Schmieröl.

Folgende Materialien wurden zur Herstellung des Geräts verwendet:

Edelstahl Gehäusekonstruktion  
Kunststoffteile: Gehäusekonstruktion und andere Komponenten  
Kälteerzeugendes Gas: Im Kühlkreislauf  
Kompressor-Öl: Im Kühlkreislauf  
Kupfer: Elektroanlage und Kühlkreislauf



IT0802000000615

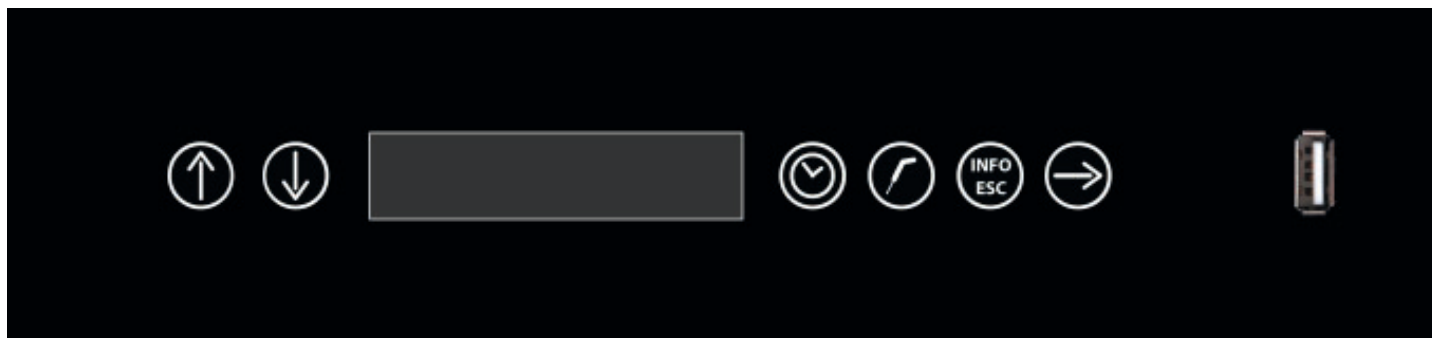
Nachfolgend sind für die Endnutzer die Anweisungen zur korrekten Entsorgung von Abfällen aus Elektro- und Elektronik-Geräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte):

- Es besteht die Pflicht, Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht mit Siedlungsabfällen zu entsorgen. Sie müssen getrennt gesammelt werden;
- Die Entsorgung erfolgt an den durch lokale Gesetze vorgeschriebenen öffentlichen oder privaten Müllsammelanlagen. Zudem kann das Gerät nach Ablauf seiner Lebensdauer beim Händler zurückgegeben werden, sofern ein neues Gerät gekauft wird;
- Dieses Gerät kann gefährliche Substanzen enthalten: Eine unsachgemäße Verwendung oder eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung können sich negativ auf die Gesundheit der Menschen sowie auf die Umwelt auswirken;
- Das am Produkt und an der Seite angebrachte Symbol (durchgestrichener Mülleimer mit Rädern) gibt an, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und so getrennt entsorgt werden muss;
- Gegen die rechtswidrige Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten sind in den die Entsorgung betreffenden, gültigen lokalen Bestimmungen Strafen vorgesehen.

# Bedienungsanweisungen

**DE**

## 2 - BENUTZEROBERFLÄCHE und VORGÄNGE



Die Modelle verfügen über die Netzplatine „Compact“ und das kapazitive Display „Glass“.  
Die Benutzeroberfläche ist mit einem 6-Zoll-Display mit LED und Scroll-Anzeige ausgestattet und zudem mit den folgenden 6 kapazitiven Knöpfen versehen:



**Tasten NACH OBEN - NACH UNTEN:** Tasten zur Auswahl der Vorgänge des Geräts (mit der Pfeil-

taste

NACH UNTEN von 1 bis 8 ):

- 1 - Automatisches Schnellkühlen
- 2 - Manuelles Schnellkühlen
- 3 - Automatisches Shockfrosten
- 4 - Manuelles Shockfrosten
- 5 - Auftauen
- 6 - Entfrosten
- 7 - HACCP-Export
- 8 - STERILISATION (Optional)



**Tasten VORGANG:** Tasten zur Auswahl der Optionen für manuelle Vorgänge: Zeit oder Temperatur. Zudem kann durch Betätigen der Taste „Uhr“, mit der das Beenden eines Vorganges oder ein Alarm angezeigt wird, der Buzzer-Ton ausgeschaltet werden.



zum

**Taste INFO-ESC:** Taste zur Auswahl der Menüeinstellungen, zum Beenden eines Vorganges und

Speichern der eingestellten Parameter.

- 1- I/O (ist auch sichtbar, wenn gerade ein Vorgang ausgeführt wird)
- 2- Alarmstatus (ist auch sichtbar, wenn gerade ein Vorgang ausgeführt wird)
- 3 - Sprache
- 4 - Zeit
- 5 - Alarmliste
- 6 - S/N
- 7 - Parameter
- 8 - Software
- 9 - Scanner
- 10 - Reset



**Taste BESTÄTIGUNG:** Mit dieser Taste wird die Auswahl bestätigt, ein Vorgang gestartet, beendete Vorgänge ausgeschaltet und aus dem STAND-BY-Modus ausgestiegen.

## 3 - LEBENSMITTELSONDE

Die Lebensmittelsonde ( KT-FUHLER ) oder der Taststift hat eine Auflösung von  $0,1^{\circ}\text{C}$  und funktioniert bei Temperaturen zwischen  $-49,9^{\circ}\text{C}$  und  $+99,9^{\circ}\text{C}$ .

Die Temperatur wird an einer einzigen Stelle im mittleren Teil des Sondenkörpers gemessen.

Um eine korrekte Funktionsweise sowie eine genaue Temperaturmessung zur Handhabung der Zyklen zu garantieren, muss die Sonde bis in die Mitte des Lebensmittels eingeführt werden.





## 4 - FUNKTIONSVORGÄNGE

Der Schockfroster verfügt über folgende Funktionsvorgänge:

- 1 - Automatisches Schnellkühlen
- 2 - Manuelles Schnellkühlen
- 3 - Automatisches Shockfrosten
- 4 - Manuelles Shockfrosten
- 5 - Auftauen
- 6 - Entfrostern
- 7 - HACCP-Export
- 8 - STERILISATION (Optional)

Wir möchten Sie daran erinnern, dass die Vorgänge Schnellkühlen und Shockfrostern dazu eingesetzt werden, um Lebensmittel schnell abzukühlen, und dass der Unterschied der beiden Vorgänge in der zu erreichenden Endtemperatur im Mittelpunkt der Lebensmittel liegt:

- positives Schnellkühlen = die Endtemperatur im Mittelpunkt des Lebensmittels liegt bei etwa +3° C
- negatives Shockfrostern = die Endtemperatur im Mittelpunkt des Lebensmittels liegt bei etwa -18° C

Der Vorgang Auftauen dient dazu, ein Lebensmittel von negativen auf positive Temperaturen zu erwärmen. Denken Sie daran, dass die positive Lufttemperatur nicht durch Aufheizen sondern mittels Luftzirkulation innerhalb der durch die HACCP-Normen vorgeschriebenen Bereiche erfolgt.

**Das Gerät verfügt über eine innovative VOR-ABKÜHLFUNKTION der Zelle, deren Dauer unbestimmt ist und im Ermessen des Endnutzers liegt, der darüber entscheidet, wann der Schockfrostungs- oder Schockfrostern beginnt. Durch das deutliche Abkühlen der LUFTtemperatur innerhalb der Zelle unter die Umgebungstemperatur bevor ein Schockfrostungs- oder Schockfrostern gestartet wird, wird nicht nur die Gesamtzeit des Vorganges reduziert, sondern auch die korrekte und einheitliche Mikrokristallisation der Lebensmittel erzielt. So ist der Gewichtsverlust des Produkts geringer und seine organoleptischen Eigenschaften entsprechen quasi jenen eines frischen Produkts.**

Nachfolgend finden Sie die wichtigsten Eigenschaften der einzelnen Arbeitsvorgänge:

**1 - AUTOMATISCHES Schnellkühlen:** Automatischer Vorgang mit Feststellung der Temperatur ausschließlich mittels Lebensmittelsonde

**2 - MANUELLES Schnellkühlen:** Manueller Vorgang, der wie folgt eingestellt werden kann:  
Zeit: Dauer des Vorgangs und Lufttemperatur innerhalb der Zelle  
Temperatur: Endtemperatur des Produkts und Lufttemperatur innerhalb der Zelle

**3 - AUTOMATISCHES Shockfrostern:** Automatischer Vorgang mit Feststellung der Temperatur ausschließlich mittels Lebensmittelsonde

**4 - MANUELLES Shockfrostern:** Manueller Vorgang, der wie folgt eingestellt werden kann:  
Zeit: Dauer des Vorgangs und Lufttemperatur innerhalb der Zelle  
Temperatur: Endtemperatur des Produkts und Lufttemperatur innerhalb der Zelle

**5 - AUFTAUEN:** Manueller Vorgang, der wie folgt eingestellt werden kann:  
Zeit: Dauer des Vorgangs und Lufttemperatur innerhalb der Zelle  
Temperatur: Endtemperatur des Produkts und Lufttemperatur innerhalb der Zelle

**6 - ENTFROSTERN:** Automatischer Vorgang, der nur mittels LUFT erfolgt, mit voreingestellter Zeitdauer von 600 Sekunden und Reinigungsfunktion des Verdampfers.

**7 - HACCP-EXPORT:** Mittels des am Bedienpaneel rechts neben der Taste BESTÄTIGUNG vorhandenen USB-Ports können die HACCP-Daten des letzten Betriebsmonats des Geräts (120 Betriebsstunden) exportiert werden.

**8 - STERILISATION (OPTIONAL):** Dieser Vorgang ist nur bei optionaler STERILISATION verfügbar. Automatischer Vorgang mit voreingestellter Zeitdauer von 300 Sekunden und Ventilationsfunktion.

## 4.1 - STARTEN DES GERÄTS

Nachdem das Gerät an das Stromversorgungsnetz angeschlossen wurde, erscheint am Display die Anzeige STAND-BY. Sie gibt an, dass sich das Gerät im Ruhemodus befindet oder die Auswahlmenüs derzeit nicht zugänglich sind.

Um den Schockfroster einzuschalten halten Sie den Knopf BESTÄTIGUNG mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.



Anschließend erscheint am Display die Anzeige STOP, die angibt, dass das Gerät darauf wartet, dass ein Arbeitsvorgang ausgewählt wird.

## 4.2 - AUSSCHALTEN

Halten Sie die Bestätigungs-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um den Schockfroster auf STAND-BY zu stellen.



## 4.3 - AUTOMATISCHE SCHNELLKÜHLUNG

Der automatische SCHNELLKÜHLUNG sieht lediglich das Einführen der Lebensmittelsonde vor.

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 1 AUTOMATISCHES Schnellkühlen auswählen.



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG.

Nachdem der AUTOMATISCHE SCHNELLKÜHLUNG ausgewählt wurde, beginnt das Gerät mit dem VORKÜHLEN und gibt dabei die Lufttemperatur im Inneren der Zelle an.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann die Lebensmittelsonde eingeführt werden.



Sobald die Lebensmittelsonde eingeführt und am Gerät das erfolgte Einführen angezeigt wird, wird der Vorgang gestartet und die Anzeige Schnellkühlen LÄUFT erscheint. Der Vorgang wird beendet, sobald die Temperatur in der Mitte des Produkts die voreingestellte Temperatur von +3° C erreicht hat oder darunter liegt. Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton angegeben. Um den Buzzerton auszuschalten, drücken Sie die Taste „zeitlich begrenzter Vorgang“.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus LAGERPROGRAMM über.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgeschlagene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrechterhalten werden kann.

## 4.4 - MANUELLE SCHNELLKÜHLUNG

Beim manuellen SCHNELLKÜHLUNG besteht die Wahlmöglichkeit zwischen einem zeitlich begrenzten Modus, bei dem die Dauer des Vorgangs und die Lufttemperatur der Zelle eingestellt werden, und einem temperaturbegrenzten Modus, bei dem die Temperatur des Lebensmittels und der Lufttemperatur der Zelle eingestellt werden.

### A - Manueller, zeitlich begrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 2 MANUELLE Schnellkühlen auswählen.



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste in Form einer Uhr.

Nachdem der MANUELLE, ZEITLICH BEGRENZTE SCHNELLKÜHLUNG ausgewählt wurde, beginnt das Gerät mit dem VORKÜHLEN und gibt dabei die Lufttemperatur im Inneren der Zelle an.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann der Parameter Dauer des Vorgangs eingestellt werden.



Geben Sie die Zeitdauer über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.

# SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann zur Einstellung der Lufttemperatur im Inneren der Zelle übergegangen werden.



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG wird der Vorgang gestartet.

Der Vorgang startet und am Display erscheint die Anzeige Schnellkühlen LÄUFT.

Nach Ablauf der voreingestellten Zeitdauer wird der Vorgang beendet. Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton angegeben. Um den Buzzerton auszuschalten, drücken Sie die Taste „zeitlich begrenzter Vorgang“.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus LAGERPROGRAMM über.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgegebene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrechterhalten werden kann.

## B - Manueller, temperaturbegrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 2 MANUELLE Schnellkühlen auswählen.



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste in Form einer Sonde.

Nachdem der MANUELLE, TEMPERATURBEGRENZTE SCHNELLKÜHLUNG ausgewählt wurde, beginnt das Gerät mit dem VORKÜHLEN und gibt dabei die Lufttemperatur im Inneren der Zelle an.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann der Parameter Produkttemperatur eingestellt werden.



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann der Parameter Temperatur innerhalb der Zelle eingestellt werden.



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann die Lebensmittelsonde eingeführt werden.



Sobald die Lebensmittelsonde eingeführt und am Gerät das erfolgte Einführen angezeigt wird, wird der Vorgang gestartet und die Anzeige Schnellkühlen LÄUFT erscheint.

Der Vorgang wird beendet, sobald die Temperatur in der Mitte des Produkts die voreingestellte Temperatur von +3° C erreicht hat oder darunter liegt. Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton angegeben. Um den Buzzerton auszuschalten, drücken Sie die Taste „zeitlich begrenzter Vorgang“.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus LAGERPROGRAMM über.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgegebene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrichterhalten werden kann.

## 4.5 - AUTOMATISCHE SCHOCKFROSTEN

Der automatische Schockfrostentwurf sieht lediglich das Einführen der Lebensmittelsonde vor.

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 3 AUTOMATISCHES Shockfrostentwurf auswählen.



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG.

Nachdem der AUTOMATISCHE Schockfrostentwurf ausgewählt wurde, beginnt das Gerät mit dem VORKÜHLEN und gibt dabei die Lufttemperatur im Inneren der Zelle an.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann die Lebensmittelsonde eingeführt werden.



Sobald die Lebensmittelsonde eingeführt und am Gerät das erfolgte Einführen angezeigt wird, wird der Vorgang gestartet und die Anzeige Shockfrostentwurf LÄUFT erscheint. Der Vorgang wird beendet, sobald die voreingestellte Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  erreicht ist oder darunter liegt. Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton sowie durch Blinken der Taste zeitlich begrenzter Vorgang angegeben. Durch Drücken dieser Taste wird der Buzzerton ausgeschaltet.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus LAGERPROGRAMM über.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgegebene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrechterhalten werden kann.



## 4.6 - MANUELLE SCHOCKFROSTEN

Beim manuellen Schockfrosten besteht die Wahlmöglichkeit zwischen einem zeitlich begrenzten Modus, bei dem die Dauer des Vorgangs und die Lufttemperatur der Zelle eingestellt werden, und einem temperaturbegrenzten Modus, bei dem die Temperatur des Lebensmittels und der Lufttemperatur der Zelle eingestellt werden.

### A - Manueller, zeitlich begrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 4 Manuelle Shockfrosten auswählen.



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste in Form einer Uhr.

Nachdem der MANUELLE, ZEITLICH BEGRENZTE Schockfrosten ausgewählt wurde, beginnt das Gerät mit dem VORKÜHLEN und gibt dabei die Lufttemperatur im Inneren der Zelle an.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann der Parameter Produkttemperatur eingestellt werden.



Geben Sie die Zeitdauer über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.

DE

# SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann zur Einstellung der Lufttemperatur im Inneren der Zelle übergegangen werden.



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG wird der Vorgang gestartet.

Der Vorgang startet und am Display erscheint die Anzeige Shockfrosten LÄUFT.

Nach Ablauf der voreingestellten Zeitdauer wird der Vorgang beendet. Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton angegeben. Um den Buzzerton auszuschalten, drücken Sie die Taste „zeitlich begrenzter Vorgang“.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus LAGERPROGRAMM über.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgegebene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrechterhalten werden kann.

## B - Manueller, temperaturbegrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 4 MANUELLES Shockfrosten auswählen.



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste in Form einer Sonde.

Nachdem der MANUELLE, TEMPERATURBEGRENZTE Shockfrosten ausgewählt wurde, beginnt das Gerät mit dem VORKÜHLEN und gibt dabei die Lufttemperatur im Inneren der Zelle an.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann der Parameter Produkttemperatur eingestellt werden.



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann zur Einstellung der Lufttemperatur im Inneren der Zelle übergegangen werden.

# SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann die Lebensmittelsonde eingeführt werden.



Sobald die Lebensmittelsonde eingeführt ist und am Gerät das erfolgte Einführen angezeigt wird, wird der Vorgang gestartet und die Anzeige Shockfrostern LÄUFT erscheint.

Der Vorgang wird beendet, sobald die voreingestellte Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  erreicht ist oder darunter liegt. Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton sowie durch Blinken der Taste zeitlich begrenzter Vorgang angegeben. Durch Drücken dieser Taste wird der Buzzerton ausgeschaltet.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus LAGERPROGRAMM über.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgegebene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrechterhalten werden kann.

## 4.7 - AUFTAUEN

Beim AUFTAUEN besteht die Wahlmöglichkeit zwischen einem zeitlich begrenzten Modus, bei dem die Dauer des Vorgangs und die Lufttemperatur der Zelle eingestellt werden, und einem temperaturbegrenzten Modus, bei dem die Temperatur des Lebensmittels und der Lufttemperatur der Zelle eingestellt werden.

### A - Manueller, zeitlich begrenzter Modus:



Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet, wählen Sie anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 5 MANUELLES AUFTAUEN aus.



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste in Form einer Uhr.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann der Parameter Produkttemperatur eingestellt werden.



Geben Sie die Zeitdauer über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann zur Einstellung der Lufttemperatur im Inneren der Zelle übergegangen werden.

# SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG wird der Vorgang gestartet.

Der Vorgang startet und am Display erscheint die Anzeige AUFTAUEN LÄUFT.

Nach Ablauf der voreingestellten Zeitdauer wird der Vorgang beendet. Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton angegeben. Um den Buzzerton auszuschalten, drücken Sie die Taste „zeitlich begrenzter Vorgang“.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus LAGERPROGRAMM über.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgeschlagene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrechterhalten werden kann.

## B - Manueller, temperaturbegrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 5 MANUELLES AUFTAUEN aus.



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste in Form einer Sonde.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann der Parameter Produkttemperatur für den Vorgang eingestellt werden.



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann zur Einstellung der Lufttemperatur im Inneren der Zelle übergegangen werden.



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN ein.



Nach dem Drücken der Taste BESTÄTIGUNG kann die Lebensmittelsonde eingeführt werden.



Sobald die Lebensmittelsonde eingeführt und am Gerät das erfolgte Einführen angezeigt wird, wird der Vorgang gestartet und die Anzeige AUFTAUEN LÄUFT erscheint.

Der Vorgang wird beendet, sobald die voreingestellte Temperatur von +10° C erreicht hat. Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton sowie durch Blinken der Taste zeitlich begrenzter Vorgang angegeben. Durch Drücken dieser Taste wird der Buzzerton ausgeschaltet.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus LAGERPROGRAMM über.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgegebene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrichterhalten werden kann.



## 4.8 - ABTAUEN

Der ABTAUEN ist für das Entfrosten des Verdampfers unumgänglich. Dieser Vorgang dauert 600 Sekunden.

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 6 ENTFROSTEN auswählen.



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG.

Der Vorgang beginnt automatisch mit dem Countdown der verbleibenden Zeit bis zum Ende des Vorgangs. Zudem erscheint am Display die Anzeige ENTFROSTEN LÄUFT. Wir möchten Sie daran erinnern, dass es in dieser Phase ratsam ist, den Stöpsel vom Loch, durch welches das Kondenswasser aus der Ebene der Zelle (siehe untenstehende Abbildung) abfließen kann, zu entfernen.



Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton angegeben.  
Um den Buzzerton auszuschalten, drücken Sie die Taste „zeitlich begrenzter Vorgang“.

## 4.9 - HACCP-Export

Bei diesem Gerät besteht die Möglichkeit, die HACCP-Daten zu exportieren.

Anhand des am Steuerungspaneel rechts neben dem Knopf BESTÄTIGUNG vorhandenen USB-Ports kann eine Textdatei (.txt), die in etwa die Daten eines Betriebsmonats (120 Betriebsstunden) enthält, exportiert werden.



Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 7 HACCP-EXPORT wählen.



Die Schutzabdeckung des USB-Ports entfernen und einen leeren USB-Stick, der keine zu vorherigen Zeitpunkten aufgezeichneten Daten enthält, einsetzen.  
Die Taste BESTÄTIGUNG drücken, um den Vorgang zu starten.

Nachdem der Daten-Download beendet wurde, erscheint am Display die Anzeige STOP und - wie auch bei Beenden aller anderen Vorgänge - erklingt der Buzzer. Um den Buzzerton auszuschalten, drücken Sie die Taste „zeitlich begrenzter Vorgang“.

Die Daten bestehen aus:

```

-----+
S/N: 1234567890

31/03/2015 14:33
-----+
Start | Stop | CYCLE | P | in [°C] | out [°C] | A |
-----+
27/03/2015| 10:11| 27/03/2015| 10:32| AUTOMATIC BLAST CHILLING | 1 | +27.4 | +3.0 | 0 |
27/03/2015| 15:09| 27/03/2015| 15:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +17.1 | -18.0 | 0 |
31/03/2015| 06:38| 31/03/2015| 06:42| MANUAL BLAST CHILLING | 0 | +20.0 | +3.0 | 0 |
31/03/2015| 13:26| 31/03/2015| 14:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +24.8 | -18.0 | 0 |

```

**Start:** Startdatum und -zeit des Vorganges

**Stop:** Enddatum und -zeit des Vorganges

**Cycle :** Vorgangsart

**P :** Lebensmittelsonde vorhanden ( 1 = temperaturgesteuerter Vorgang; 0 = zeitlich gesteuerter Vorgang)

**in [°C] :** Temperatur beim Starten des Vorgangs

**in [°C] :** Temperatur bei Beenden des Vorgangs

**A :** Gibt an, ob während des Vorganges Alarmer aufgrund außergewöhnlicher Temperaturen im Inneren des Geräts aufgetreten sind. ( 1 = Alarm aufgetreten; 0 = kein im Hinblick auf die Lebensmittel bedenklicher Alarm aufgetreten)

## 4.10 - STERILISATION (OPTIONAL)

Zeitlich begrenzter, manueller Vorgang, der 300 Sekunden dauert.

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 8 STERILISIEREN auswählen.




Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG.

Der Vorgang beginnt automatisch mit dem Countdown der verbleibenden Zeit bis zum Ende des Vorgangs.

Das Ende des Vorganges wird durch einen Buzzerton angegeben. Um den Buzzerton auszuschalten, drücken Sie die Taste „zeitlich begrenzter Vorgang“.

## 5 - MENÜ INFO-ESC

Das Gerät verfügt über ein zweites Menü an Vorgängen, die über die Schaltfläche  zugänglich sind.

Nachdem Sie diese Taste gedrückt haben, können Sie mit den Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN folgendes Menü anzeigen:

1- I/O	(ist auch sichtbar, wenn gerade ein Vorgang ausgeführt wird)	nur Lesen
2- Alarmstatus	(ist auch sichtbar, wenn gerade ein Vorgang ausgeführt wird)	nur Lesen
3- Sprache		Lesen und Schreiben
4- Zeit		Lesen und Schreiben
5- Alarmliste		nur Lesen
<hr/>		
6- S/N		nur autorisierte Personen
7- Parameter		nur autorisierte Personen
8- Software		nur autorisierte Personen
9- Scanner		nur autorisierte Personen
10- Reset		nur autorisierte Personen

Einige der Menüs sind - wie aus der Beschreibung oben hervorgeht - nur mittels Eingabe des Passworts zugänglich. Das Passwort wird den qualifizierten Technikern vom technischen Kundendienst zur Verfügung gestellt, da eventuelle Änderungen, insbesondere im Bereich Parameter, die Funktionsweise des Geräts deutlich beeinflussen. Die Daten, die nur gelesen werden können, gelten als informativ. Jene, die auch ohne Passwort überschrieben werden können, dienen zur Einstellung des Geräts durch den Endnutzer.



Wird am Display STOP angezeigt, drücken Sie die Taste Info-ESC.



Durch Drücken der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN kann das gesamte Menü durchgeblättert werden.

## 5.1 - I/O

Im Menüpunkt I/O, der auch während eines Vorganges aufgerufen werden kann, können folgende Informationen angezeigt werden:

- Temperatur des Luftensors : der Wert wird in °C angegeben
- Temperatur des Sensors des Verdampfers: der Wert wird in °C angegeben
- Temperatur des Sensors des Kondensators: der Wert wird in °C angegeben
- Temperatur der Lebensmittelsonde: der Wert wird in °C angegeben
- D1 Micro Port 1: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- D2 Leistungsschutz: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- U1 Kompressor: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- U2 Ventilatoren: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- U3 Widerstand Türrahmen: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- U4 Sterilisator/LED/Alarm: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv



Wird am Display STOP angezeigt, drücken Sie die Taste Info-ESC.



Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN das Untermenü 1 aus



Drücken Sie die Bestätigung-Taste



Verwenden Sie die Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN, um alle Werte anzuzeigen



Drücken Sie die Taste INFO-ESC, um zum Bildschirm, auf dem die Anzeige STOP zu sehen ist, zurückzukehren

## 5.2 - AKTIVE ALARME

Im Untermenü AKTIVE ALARME, das auch während eines laufenden Vorganges aufgerufen werden kann, wird die Liste der während eines laufenden Vorganges aktiven Alarme angezeigt. Wenn keine aktiven Alarme vorhanden sind, erscheint am Display die Anzeige KEIN ALARM.

Vergessen Sie nicht, dass Wartungsalarmlar, der Alarm *Sonde nicht eingesetzt* und *Konservierungsvorgang* nicht angezeigt werden.



Wird am Display STOP angezeigt, drücken Sie die Taste Info-ESC.



Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN das Untermenü 2 aus



Drücken Sie die Bestätigungs-Taste



Verwenden Sie die Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN, um alle Alarme anzuzeigen



Drücken Sie die Taste INFO-ESC, um zum Bildschirm, auf dem die Anzeige STOP zu sehen ist, zurückzukehren

## 5.3 - SPRACHE

Im Untermenü SPRACHE kann die Einstellung der Menüsprache vorgenommen werden. Abhängig von der installierten Firmware sind folgende Sprachen verfügbar:

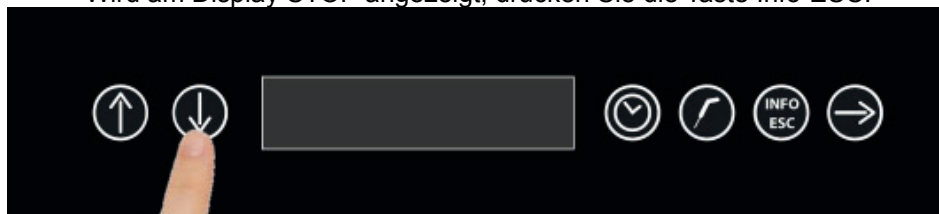
FW 1) ITALIENISCH - ENGLISCH - FRANZÖSISCH - SPANISCH - DEUTSCH

FW 2) ITALIENISCH - TSCHECHISCH - HOLLÄNDISCH - POLNISCH - SCHWEDISCH

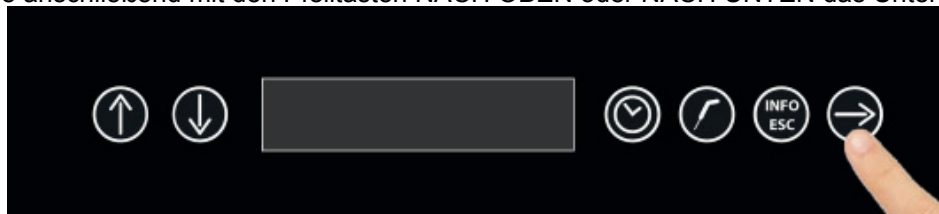
Nachdem Sie die Sprache gewählt haben, erklingt vom Buzzer des Geräts ein Ton und am Display erscheint die Anzeige STOP.



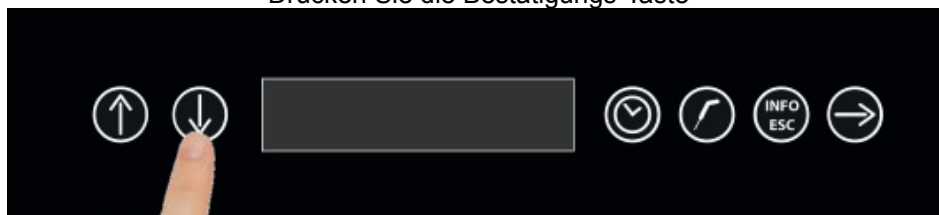
Wird am Display STOP angezeigt, drücken Sie die Taste Info-ESC.



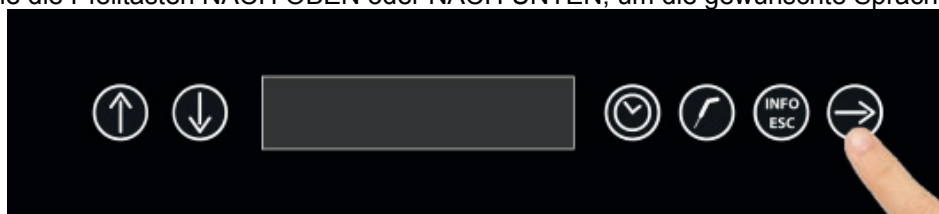
Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN das Untermenü 3 aus



Drücken Sie die Bestätigungs-Taste



Verwenden Sie die Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN, um die gewünschte Sprache auszuwählen



Drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Nachdem der Ton zur Bestätigung der Auswahl erklingen ist, erscheint am Display die Anzeige STOP.

## 5.4 - ZEIT

Im Untermenü ZEIT kann die Einstellung des Datums und der Uhrzeit vorgenommen werden. Wir möchten Sie daran erinnern, dass diese Einstellungen von grundlegender Bedeutung sind, da Sie in den HACCP-Berichten aufscheinen.

Das Datum wird im Format TT-MM-JJ angezeigt.

Die Uhrzeit wird im Format HH:MM angezeigt.



Wird am Display STOP angezeigt, drücken Sie die Taste Info-ESC.



Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN das Untermenü 4 aus



Drücken Sie die Bestätigungs-Taste



Verwenden Sie die Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN, um den korrekten Wert auszuwählen. Um zum nächsten Datum überzugehen, drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG.



Drücken Sie die Taste INFO-ESC, um zum Bildschirm, auf dem die Anzeige STOP zu sehen ist, zurückzukehren



## 5.5 - ALARMLISTE

Im Untermenü ALARMLISTE werden die letzten 32 Alarme mit entsprechendem Datum und jeweiliger Beginnzeit chronologisch angezeigt.

Vergessen Sie nicht, dass Wartungsalarme, der Alarm *Sonde nicht eingesetzt* und *Konservierungsvorgang* nicht angezeigt werden.



Wird am Display STOP angezeigt, drücken Sie die Taste Info-ESC.



Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN das Untermenü 5 aus



Drücken Sie die Bestätigung-Taste  
Sofern Alarme vorhanden sind, beginnt die Anzeige mit dem Alarm 01



Drücken Sie die Taste INFO-ESC, um zum Bildschirm,  
auf dem die Anzeige STOP zu sehen ist, zurückzukehren

# Fehlersuche

## 6 - ALARMTABELLE

Sollte eine Störung auftreten, so wird der Benutzer vom Gerät durch einen Ton darauf hingewiesen. Der Ton kann durch Drücken der Taste INFO/ESC ausgeschaltet werden.

Der Alarmstatus bleibt so lange aufrecht, bis die Ursache des Alarms behoben wird.

Nachfolgend finden Sie eine Tabelle, in der Sie die Alarme, die bei einer Störung des Geräts vorgesehen sind, finden:

FEHLERMELDUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG DURCH DEN BENUTZER
LAGERPROGRAMM AKTIV	Hinweis, dass der Konservierungsvorgang aktuell läuft vorgeschlagene maxi Dauerzeit von 8 Stunden	Vorgang korrekt beendet	Nehmen Sie das Produkt aus dem Schockfroster und schließen Sie den Vorgang ab
KT-FUHLER FEHLT	Die Lebensmittelsonde wurde nicht eingesetzt	Sonde nicht eingesetzt oder beschädigt.	Die Sonde in das Gericht einführen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
TUR OFFEN	Die Tür ist noch geöffnet	Tür geöffnet	Die Tür schließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
HOHE KONDENSATION	Die Wärmeableitung über den Kondensator ist nicht ausreichend	Erhöhte Umgebungstemperatur, erhöhte Kondensatortemperatur, der Ventilator des Kondensators funktioniert nicht	Den Raum lüften, den Kondensator reinigen und Lufteintritte nicht verstopfen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
BLACKOUT	Fehlende Stromversorgung während des Vorgangs	Fehlende Stromversorgung während des Vorgangs.	Das Gerät wieder an das Stromversorgungsnetz anschließen.
SCHUTZSCHALTER	Öffnung des Kontakts des Leistungsschutzes	Störung des Kompressors, Überlastung des Kompressors	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
RAUMFUHLER	Störung oder Bruch des Sensors in der Zelle.	Störung oder Bruch des Sensors in der Zelle.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
VERDAMPFER FUHLER	Störung oder Bruch des Sensors des Verdampfers	Störung oder Bruch des Sensors des Verdampfers	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
KONDENSATOR FUHLER	Störung oder Bruch des Sensors des Kondensators	Störung oder Bruch des Sensors des Kondensators	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
KT-FUHLER	Störung oder Bruch der Lebensmittelsonde	Störung oder Bruch der Lebensmittelsonde	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
NOT USB	Während des Downloads der HACCP-Daten ist kein USB-Stick eingesetzt	Der USB-Stick ist nicht eingesetzt, funktioniert nicht oder wurde nicht erkannt	USB-Stick einsetzen Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

# SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER

FEHLERMELDUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG DURCH DEN BENUTZER
KEINE DATEN	Die HACCP-Daten sind nicht vorhanden	Der Vorgang wurde nicht durchgeführt oder es sind keine Daten vorhanden, da sie gelöscht wurden	Verwenden Sie das Gerät, um die verfügbaren HACCP-Berichte zu erhalten
UBERTEMPERATUR	HACCP Berichterstattung: Die Temperatur in der Zelle hat die festgelegten Höchstwerte überschritten	Kältemittel-Gasleck. Fehlerhaftes Lesen der Sonden, Kondensatorlüfter blockiert, Verdichter im Block.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.
UNTERTEMPERATUR	HACCP Berichterstattung: Die Temperatur in der Zelle hat die festgelegten Mindestwerte unterschritten	Eingefrorener Verdampfer, der Verdichter arbeitet kontinuierlich, der Verdichterrelaiskontakt ist unterbrochen, die Fühler haben falsch gelesen.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und führen Sie ggf. einen Abtauzyklus durch. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.

Wenn Sie sich eine qualifizierte Fachperson wenden, ist es stets von besonderer Bedeutung folgende Informationen bereitzuhalten:

Fehlermeldung  
Seriennummer des Geräts

Um einen Alarm zu löschen, das Gerät in den STAND-BY-MODUS zurücksetzen.