

# BLAST CHILLER

## SZYBKOSCHŁADZARKA SZOKOWA



Item: 232163  
232170  
232187  
232194  
232491  
232507

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

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



**READ MANUAL**

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



**INDOOR**

For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.  
Alleen voor gebruik binnenshuis.  
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.  
Pour l'usage à l'intérieur seulement.  
Destinato solo all'uso domestico.  
Numai pentru uz casnic.  
Использовать только в помещениях.



**FOOD CONTACT**



**CE**

## INDEX

01	SAFETY REGULATIONS .....	3
02	SPECIAL SAFETY REGULATIONS .....	4
03	INTRODUCTION .....	5
04	ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING .....	8
05	CLEANING .....	9
06	RECOMMENDATIONS AND WARNINGS .....	9
07	BLAST-CHILLING/SHOCK FREEZING TIME .....	13
08	CONTROL PANEL .....	14
09	MAINTENANCE – DISPOSAL OF MATERIALS .....	17
10	MESSAGES OF ERROR AND SOLUTIONS .....	18
11	WARRANTY .....	19
12	DISCARDING & ENVIRONMENT .....	19



Dear Customer,

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

## 1. Safety regulations

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

EN



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

---

## 2. Special safety regulations

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

### 3. Introduction

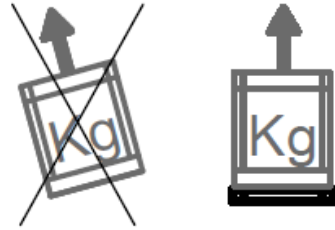
#### Positioning of blast chiller

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

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

#### Transport

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



#### Unloading/ Dimensions/ Weight

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

shop/kitchen according to the model of the blast chiller, please read carefully the information showed in the dimensions and weights list.

The manufacturer declines any responsibilities due to operations performed without adopting the above safety precautions.

#### Packing

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

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

#### Condensate water draining / draining connection

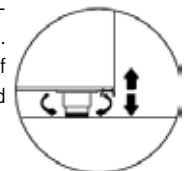
The blast chiller is available with a built in condensing unit complete with a removable condensate water basin with manual defrost (without defrost he-

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

#### Positioning and feet regulation

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

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



## Installation inside your shop

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



### ATTENTION!

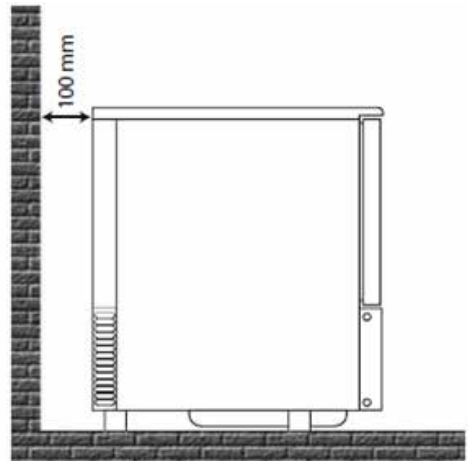
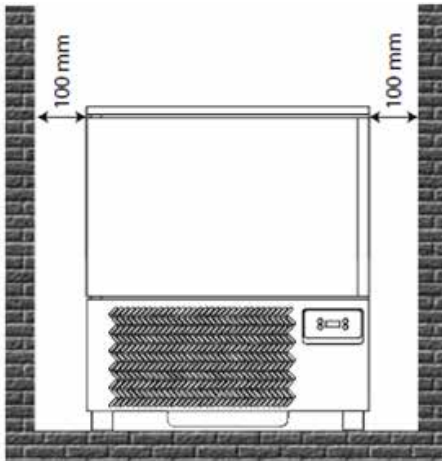
In order to allow a good functioning of the blast chiller/freezer please draw attentions to the following instructions.

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

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

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

## Minimum wall distance



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

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

## Blast chiller with built in condensing unit

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

or insufficient quantity of air to the unit condenser, reduce the blast chiller performances with possible deterioration of the products and more energy consumption. If the blast chiller with built in condensing unit was leant on the side during transportation we suggest you to keep the product in upright position



for at least 8 hours, before switching it on. In this way, you will allow the oil to flow in all the compo-

nents, lubricating them again. Afterwards you can proceed with the starting.

## Technical data

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

EN

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

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



## 4. Electrical connection and earthing

### Electrical power supply



The installation and the electrical connections must be carried out in conformity with the electrical rules in force.

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

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

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

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

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

### Starting the blast chiller



#### ATTENTION!

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

Before switching on the blast chiller, be sure that:

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

Furthermore, be sure that:

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

For the temperature setting make reference to the corresponding chart about product categories/ usa-

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

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



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

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

ge temperature, in addition For the working parameters regulation refer to the user instructions of the control panel enclosed to this current manual.

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

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



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

## 5. Cleaning

All the procedures must be carried out with the stationary unit removing the tension from both the refrigerated item and the condensing unit.

### Cleaning of the blast chiller

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

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



**ATTENTION!**

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

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



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

EN

### Cleaning the probe

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

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



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

## 6. Recommendations and warnings

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

nal side of the door near the gaskets.

### Manual defrosting

The blast chiller has manual defrosting and can be made with open door or closed door (in this case the

time of defrosting will be longer).



## ATTENTION!

When the blast chiller has finished the process, it is necessary to remove the lid of the water drainage pipe in order to allow the water draining into the ba-

### Maximum shelf load and storage

## ATTENTION!

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

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

sin. The drainage pipe is useful also for the draining of other liquids from the product.

At the end of the process, check the level of the water and, if it necessary, empty the basin.

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

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

### Modalities selection of the process time

The modalities selection of the blast chiller are:

- Time cycle, when the process time is specified. When the time cycle phase finishes, the conservation modality automatically starts.
- With core probe, it is sufficient to set the tempera-

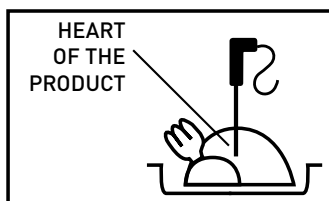
ture of the product to be chilled or frozen; the probe records the temperature and after the acoustic signal the device will pass into the conservation modality (see position of core probe).

EN

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

### Measuring the temperature at the product core

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



good circulation of the air in the blast chiller. Do not obstruct the blast chiller/freezer air inlets inside the device

For a correct function of the Blast Chiller, it is necessary that the products contained inside are well

placed in the middle, in order to allow a good circulation of the air in the Blast Chiller.



#### ATTENTION!

Children must be kept away from the Blast Chiller.

### Conservation of the food cooked and blast frozen

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

It is important to respect the cold chain, keeping

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

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

### Conservation of the food cooked and deep frozen

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

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

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



#### ATTENTION!



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

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


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

### Blast chiller starting up procedures




#### Blasting cycle with core probe

1. Push the green button.
2. Push the button "SET"  to select the temperature +3°C or -18°C.
3. Afterwards, push the button "START/STOP"  to start the cycle.

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


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

#### Blasting cycle at time

1. Push the green button.
2. Push the button "SET"  to select the temperature +3°C or -18°C.
3. Afterwards, push the button "UP" , "DW"  to set the requested time for the blasting cycle.

4. Push the button "START"  to start the cycle.

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

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



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

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

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

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



## 7. Blast-chilling/shock freezing time

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

EN

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



## 8. Control panel

### Description

The control panels manages the basic functions of the device:

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

- Manual defrosting without heater or hot gas

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

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



EN

### Interface

+ Time regulation  
Room temperature  
controls

- Time regulation  
Signal switching off  
(Buzzer)  
Defrosting

LED deep-freezing  
functions

Time from the cycle  
starting Function and  
time selector

Start/Stop/Freezing


Function light

Display

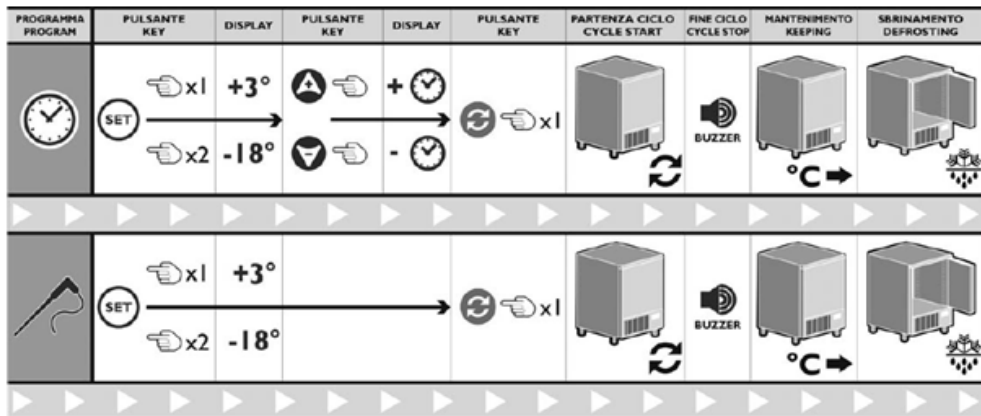


There is a 5 seconds lamp-test when the control starts, after that it places in Operative position.

## Keys

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

## Time and core probe program setting












### Stop - Display

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

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

EN

### Stop - Keys





- Set,  Up  Down  keys permit to enter the cycle setting.
- Set  to go automatically to the negative and positive probe cycle process.
- Press Set  key for 4 sec the control panel is in stand-by.
- Press Up  or Down  to set automatically time cycle if previously was selected the core probe cycle, otherwise set +/- for the time cycle.
- If the buzzer is on, pressing Down  to turn it off.
- Press Start/Stop  to start the cycle.

### Start - Display

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

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

### Start - Keys

- Pressing the "SET"  key the display shows the time passed from the starting of the cycle or the time of the time cycle, in order to reach the cycle temperature, if it is in conservation modality.
- Pressing Up , the temperature recorded by the room probe is shown. This data lasts 5 seconds.
- If the buzzer is on, pressing Down  to turn it off.
- Press Start/Stop  to start the cycle.





## ATTENTION!

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

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

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

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

## Alarms

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

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

"Er" generic error or inside the probe

"Er1" room probe error

"Er2" core probe error

## Regulations

### Compressor

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

If the presence of door is on (PI=1), the door must be closed to permit the starting of the compressor only if P6=0. With P6=0 the compressor is active even if the door is open and with arrested fan. The compressor starts according to the SET POINT on, corresponding to the selected cycle and according to the differential of temperature set (Parameter P8).

The protection time for the compressor are:


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



## Manual defrosting

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

## Parameters

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

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

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



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

EN

## 9. Maintenance – disposal of materials

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



**ATTENTION!**

**All cleaning ordinary and extraordinary operation are described in chapter "CLEANING".**

### Periodical checks

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

- the water drainage system works properly.
- there are no refrigerating gas leaks and the complete refrigerating system works properly.
- the maintenance state of the electrical system is completely safe.
- the door gaskets and the door itself close properly.
- the condenser of refrigerating unit is clean.



### Substitution of the fan motor

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

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

### Substitution of the compressor / refrigerated gas

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

sing it in the environment.

### Requesting spare parts

When requesting spare parts, please say clearly:

- Model of the item
- Serial number of the item

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

## 10. Maintenance – disposal of materials

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

---

## 11. Warranty

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

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

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

---

## 12. Discarding & Environment

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.





**READ MANUAL**

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



**INDOOR**

For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.  
Alleen voor gebruik binnenshuis.  
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.  
Pour l'usage à l'intérieur seulement.  
Destinato solo all'uso domestico.  
Numai pentru uz casnic.  
Использовать только в помещениях.



**FOOD CONTACT**



INDEX

01	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	21
02	SPECIALE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN .....	22
03	INLEIDING .....	24
04	ELEKTRISCHE AANSLUITING EN AARDING .....	27
05	REINIGING .....	28
06	AANBEVELINGEN EN WAARSCHUWINGEN .....	29
07	SNELKOEL-/SNELVRIESTIJD .....	32
08	BEDIENINGSPANEEL .....	33
09	ONDERHOUD – VERWIJDERING VAN MATERIALEN .....	36
10	FOUTMELDINGEN EN OPLOSSINGEN .....	37
11	GARANTIE .....	38
12	AFDANKEN & MILIEU .....	38

Geachte klant,

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

## 1. Veiligheidsinstructies

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

NL



vermeld op het typeplaatje.

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

---

## 2. Speciale veiligheidsvoorschriften

NL

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



- Plaats geen voorwerpen op het apparaat. Plaats geen voorwerpen met open vlam (bv. kaarsen) op of naast het apparaat. Plaats geen voorwerpen gevuld met water (bv. vazen) op of in de buurt van het apparaat.
- Bedek het apparaat nooit tijdens gebruik. Dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Was het apparaat niet met water. Wassen kan lekkages veroorzaken en het risico op elektrische schokken verhogen.
- Maak geen extra openingen in het apparaat. Installeer geen gadgets in het apparaat.
- Overbelast de rekken in het apparaat niet om schade te voorkomen. De maximale belasting van elk rek is ca. 4 kg. Plaats voedsel gelijkmatig op de rekken.



### 3. Inleiding

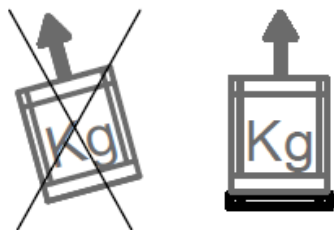
#### Plaatsing snelkoeler

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

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

#### Transport

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



#### Lossen / Afmetingen / Gewicht

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

installeren van de snelkoeler in de winkel/keuken op basis van het model van de snelkoeler.

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

#### Verpakking

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

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

#### Condenswaterafvoer / afvoerleiding

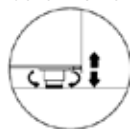
De snelkoeler is verkrijgbaar met een ingebouwde condenseenheid compleet met uitneembare condenswateropvangbak met handmatig ontdoeien

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

#### Plaatsing en afstellen voeten

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

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





## Installatie in uw winkel

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



**LET OP!**

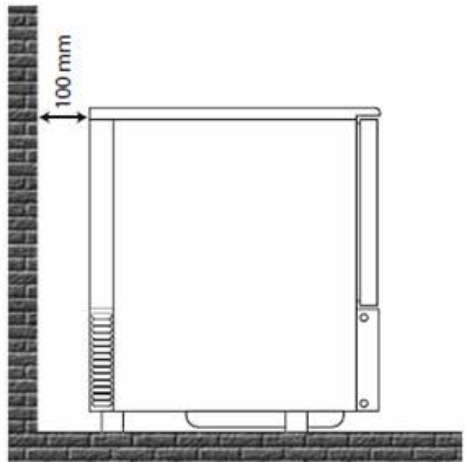
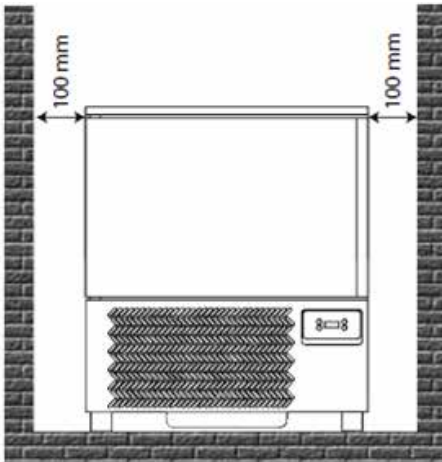
Neem de volgende instructies door om ervoor te zorgen dat de snelkoeler/-vriezen goed kan functioneren.

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

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

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

## Minimale afstand wand



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

- Houd aan de voorkant van het rooster een mini-

male afstand vrij die overeenkomt met de opening-slengthe van de deur.

- Houd een minimale afstand van 10 cm vrij tussen de achterkant van de snelkoeler en de wand.

## Snelkoeler met ingebouwde condenseenheid

De snelkoeler is voorzien van een ingebouwde condenseenheid. Het is daarom voor goede luchtcirculatie belangrijk dat de luchtinlaat en het luchtafvoer-

rooster op de voorkant van de snelkoeler niet worden geblokkeerd. Houd de ruimte rond de snelkoeler vrij. We herinneren u eraan dat een hoge ka-



mer temperatuur of onvoldoende lucht de prestaties van de snelkoeler doen afnemen met mogelijk be-  
derf van producten en een hoger energieverbruik  
als gevolg. Als de snelkoeler met ingebouwde con-  
denseerheid tijdens het transport is gekanteld, ra-  
den we aan het product minimaal 8 uur in de aan-

bevolen rechtopstaande positie te houden voordat  
het wordt ingeschakeld. Op deze manier zorgt u  
ervoor dat de olie naar alle onderdelen kan stromen  
en alles opnieuw gesmeerd wordt. Daarna kunt u het  
apparaat inschakelen.

## Technische gegevens

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

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

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



## 4. Elektrische aansluiting en aarding

### Elektrische voeding



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

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

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

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

- Zorg vooraf voor een thermomagnetische beveiligingsschakelaar en zorg ervoor dat de frequentie/spanning van het lichtnet overeenkomen met de gegevens op het serienummerlabel van de snelkoeler (zie plaatsing label).
- Controleer de voedingsspanning bij het stopcontact, de spanning moet tussen +/- 10% zijn als u de compressor start.
- We adviseren u een bipolaire schakelaar (of 4-po-

### De snelkoeler starten



**LET OP!**

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

Zorg er voordat u de snelkoeler inschakelt voor dat:

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

Zorg er verder voor dat:

- De ingebouwde condenseenheid alleen in rechtopstaande positie wordt gedragen. Als het apparaat in een gekantelde positie is vervoerd, raden we aan minimaal 8 uur te wachten voordat u

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

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



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

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

het apparaat start, zodat de olie naar alle onderdelen kan stromen en alles opnieuw wordt gesmeerd.

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

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



Controleer voor de ingebouwde eenheid, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of de schakelaar is geopend in de stand 0, OFF of groen. Steek de stekker in het stopcontact en sluit de schakelaar. Voordat u voedsel dat u wilt koelen of invriezen in de snelkoeler plaatst, moet u de binnenruimte van het apparaat reinigen (zie hoofdstuk over reiniging) en

daarna moet de binnenruimte van het apparaat eerst afkoelen voordat u een positief of negatief snelkoelproces kunt starten.

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

## 5. Reiniging

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

snelkoeler en condenseenheid zijn losgekoppeld van het lichtnet.

### Reiniging van de snelkoeler

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

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



**LET OP!**

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

- Spoel de interne onderdelen van de snelkoeler

### De sonde reinigene

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

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

niet rechtstreeks, omdat de elektrische onderdelen beschadigd kunnen raken.

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



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



dezelfde methoden en reinigingsmiddelen voor reiniging als genoemd in de vorige paragraaf

## 6. Aanbevelingen en waarschuwingen

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

van de deur in de buurt van de pakkingen.

### Handmatig ontdooien

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



**LET OP!**

- Als de snelkoeler het proces heeft uitgevoerd,

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

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

### Maximale belasting rek en opslag



**LET OP!**

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

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

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

arin het te koelen voedsel is opgeslagen.

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

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

### Modaliteit selecteren van verwerkingstijd

U kunt kiezen uit twee snelkoelmodaliteiten:

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

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

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



## De temperatuur bij de productkern meten

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

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

## Bewaring van gekookte en snelgevroren producten

De gekookte en snelgevroren voedingsproducten kunnen in de koelkast worden bewaard, waarbij de organoleptische eigenschappen tot 5 dagen na de behandeldingsdatum behouden blijven.

Het is belangrijk om de koudeketen in stand te houden en de temperatuur tijdens het bewaren stabiel

## Bewaring van gekookte en diepgevroren producten


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

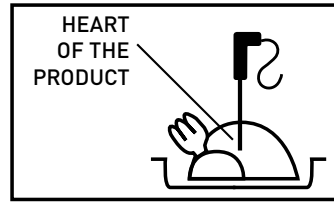
Het voedsel dat is onderworpen aan het negatieve cyclus kan voor een periode van 3 tot 18 maanden worden bewaard, afhankelijk van het behandelde voedsel.

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

## De opstartprocedure van de snelkoeler

### Snelkoelcyclus met kerntemperatuursonde

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



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



### LET OP!

Houd kinderen uit de buurt van de snelkoeler.

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

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



### LET OP!

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

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


- De inhoud
- De bereidingsdatum
- De houdbaarheidsdatum



### LET OP!

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


stellen op +3°C of -18°C.

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

cyclus te starten

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



de bewaringsfase.

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

### Snelkoelcyclus met timer

1. Druk op de groene knop.


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

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

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

starten.

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

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

### Bewaringstijd (in maanden) voor snelgekoeld-snelgevroren voedingsproducten

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

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

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



## 7. Blast-chilling/shock freezing time

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

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





## 8. Bedieningspaneel

### Beschrijving

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

- Positief snelvriezen of -koelen
- Negatief snelvriezen of diepvriezen
- Einde snelkoelen instellen met kerntemperatuursonde of timer
- Bewaring/conservering

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

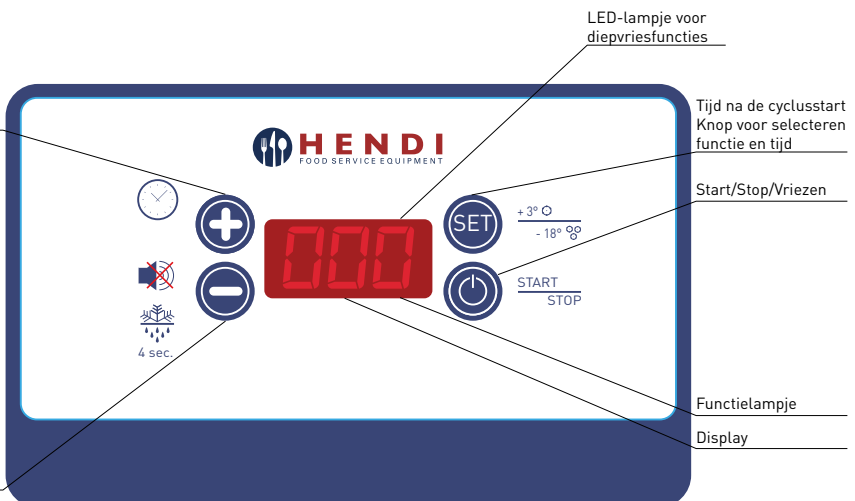


NL

### Interface


+ Tijdstelling  
Regelaar temperatuur binnenruimte

- Tijdstelling  
Uitschakelen signaal (Zoemer)  
Ontdooien





















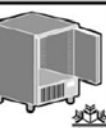


Na het inschakelen voert het bedieningspaneel voor 5 seconden een lampstest uit en daarna schakelt het apparaat naar de bedrijfsstand.

## Toetsen

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

## Instellingen programma met timer en kerntemperatuursonde





PROGRAMMA	TOETS	DISPLAY	TOETS	DISPLAY	TOETS	START CYCLUS	EINDE CYCLUS	HANDHAVEN TEMPERAATUUR	ONTDOOIEN
	  x1 → +3°  x2 → -18°	+3°	 	+ 	 x1				
	  x1 → +3°  x2 → -18°	+3°			 x1				

NL



## Stop - Display

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

## Stop - Toetsen

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

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

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




## Start - Display

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

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



## Start - Keys

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



## Alarmen

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

"Er" Generieke fout of fout in de sonde

"Er1" fout sonde in binnenruimte

## Instellingen

### Compressor



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


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

### Handmatig ontdooien

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

### Parameters

Druk tegelijkertijd voor minimaal 4 seconden op  Up en Down  om het instellen van parameters te openen.

Op dit punt verschijnt het nummer van de parameter zelf op het display (P0). Druk op de toets SET  om de waarde van de parameters te bekijken of aan te

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

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

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

"Er2" fout kerntemperatuursonde



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

temperatuurverschil (Parameter P8).

De beveiligingstijden voor de compressor zijn:

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

passen.

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



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

## 9. Onderhoud – verwijdering van materialen

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



**LET OP!**

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

### Periodieke controles

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

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

elsysteem naar behoren werkt.

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

### Vervanging van de ventilatormotor

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

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

### Vervanging van de compressor / koelmiddel

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

gen en op een milieuvriendelijke wijze verwijderen.

### Reserve-onderdelen aanvragen

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

- Model van de snelkoeler
- Serienummer van de snelkoeler

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

## 10. Foutmeldingen en oplossingen

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



---

## 11. Garantie

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

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

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

---

## 12. Afdanken & Milieu

Aan het einde van de levensduur, het apparaat afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.



**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands  
**Tel:** +31 (0)317 681 040  
**Fax:** +31 (0)317 681 045  
**Email:** [info@hendi.eu](mailto:info@hendi.eu)

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądkki, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Fax:** +48 61 6587001  
**Email:** [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0  
**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20  
**Email:** [office.austria@hendi.eu](mailto:office.austria@hendi.eu)

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4  
Brasov 500407 RO, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Fax:** +40 268 320335  
**Email:** [office@hendi.ro](mailto:office@hendi.ro)

**Hendi HK Ltd.**

1603-5, Tower II, Enterprise Square  
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong  
**Tel:** +852 2801 5019  
**Fax:** +852 2801 5057  
**Email:** [info-hk@hendi.eu](mailto:info-hk@hendi.eu)

**Find Hendi on internet:**

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.  
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.  
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.  
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian  
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.  
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.  
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.  
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.