

ABBATTITORI

AMX CHEF

75970180 Edizione 00-20040601

MANUALE DI ISTRUZIONE, USO E MANUTENZIONE ITALIANO	2
INSTRUCTION USE AND MAINTENANCE MANUAL ENGLISH	16
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN FRANÇAIS	30
WARTUNGS-UND BEIDIENUNGSANLEITUNG DEUTSCH	44
INSTRUCTIEHANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD NEDERLANDS	58
MANUAL DE INSTRUCCIONES, USO Y MANUTENCION ESPAÑOL	72
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ (РУССКИЙ)	85


MANUALE DI ISTRUZIONE, USO E MANUTENZIONE

ITALIANO

VI RINGRAZIAMO PER LA FIDUCIA DIMOSTRATACI CON LA SCELTA DI UNO DEI NOSTRI PRODOTTI.

VI CONSIGLIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE NEL QUALE SONO RIPORTATE TUTTE LE INDICAZIONI PER MANTENERE INALTERATE LE CARATTERISTICHE, SIA ESTETICHE CHE FUNZIONALI, DEL VOSTRO NUOVO PRODOTTO.


L'ABBATTITORE DA VOI ACQUISTATO È STATO COSTRUITO SECONDO I MIGLIORI STANDARD QUALITATIVI PER TUTTI I SUOI COMPONENTI E PREVEDE L'IMPIEGO DI UN CONTROLLER ELETTRONICO INNOVATIVO E BREVETTATO.

L'ALGORITMO  CHE GESTISCE GLI ABBATTIMENTI POSITIVI DELLE VOSTRE PIETANZE HA COME SCOPO PRINCIPALE QUELLO DI VELOCIZZARE AL MASSIMO LE PROCEDURE DA ESEGUIRE PER EFFETTUARE L'ABBATTIMENTO.

CON LA PRESSIONE DI **SOLI 2 TASTI** SI AVVIA IL CICLO DI ABBATTIMENTO POSITIVO NECESSARIO AD OTTENERE IL MIGLIOR RISULTATO NEL MINOR TEMPO POSSIBILE.

E' L'ABBATTITORE CHE IN MODO AUTONOMO STABILISCE QUALI SONO I PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO, RENDENDO OLTRE CHE PIÙ SEMPLICE L'UTILIZZO DELLO STESSO ANCHE SEMPRE CORRETTI E RAPIDI GLI ABBATTIMENTI DA ESEGUIRE.

SOMMARIO

1.	AVVERTENZE	4
1.1.	PREMESSA	4
1.2.	AVVERTENZE PER IL TRASPORTO, LA MOVIMENTAZIONE E IL DISIMBALLAGGIO	4
1.3.	AVVERTENZE PER IL POSIZIONAMENTO E L'INSTALLAZIONE	5
1.4.	CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA	5
2.	IDENTIFICAZIONE MARCATURA	6
3.	USO PREVISTO	6
4.	DESCRIZIONE TECNICA	6
5.	IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	7
6.	QUADRO COMANDI	7
6.1.	PANNELLO DI CONTROLLO (CENTRALINA)	7
6.2.	CICLI DI ABBATTIMENTO A TEMPERATURA (CON Sonda PRODOTTO)	7
6.2.1.	ABBATTIMENTO POSITIVO NORMALE O HARD A TEMPERATURA	8
6.2.2.	ABBATTIMENTO NEGATIVO NORMALE O HARD A TEMPERATURA	8
6.3.	CICLI DI ABBATTIMENTO A TEMPO	8
6.3.1.	ABBATTIMENTO POSITIVO A TEMPO NORMALE O HARD	8
6.3.2.	ABBATTIMENTO NEGATIVO A TEMPO NORMALE O HARD	9
6.4.	CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO AUTOMATICO 	9
6.5.	UTILIZZO DEI CICLI DI ABBATTIMENTO A TEMPO REGISTRATI	10
6.5.1.	MEMORIZZAZIONE DEI PROGRAMMI DI ABBATTIMENTO A TEMPO	10
6.5.2.	USO DEI PROGRAMMI A TEMPO MEMORIZZATI	10
6.6.	SBRINAMENTO A VENTILAZIONE FORZATA	11
6.7.	LAMPADA GERMICIDA (OPTIONAL)	11
6.8.	SONDA A SPILLONE RISCALDATA (OPTIONAL)	11
6.9.	STAMPANTE PER REPORT HACCP	12
7.	DISPOSITIVI DI SICUREZZA E/O CONTROLLI	12
8.	CONSIGLI PER L'USO CORRETTO.	12
9.	ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	13
9.1.	NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA	13
9.2.	MANUTENZIONE ORDINARIA DI PULIZIA DELL'ABBATTITORE.	13
9.3.	MANUTENZIONE PERIODICA DELL'ABBATTITORE.	13
9.4.	SCARICO DELL'ACQUA DI SBRINAMENTO	14
10.	SOLUZIONI AD ALCUNI PROBLEMI	14
11.	ASSISTENZA CLIENTI	15
12.	RICICLAGGIO	15
13.	SCHEMA ELETTRICO	100
	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	102

1. Avvertenze

1.1 Premessa

Questo manuale contiene le informazioni utili per l'installazione e l'uso corretto della apparecchiatura. E' obbligatorio da parte dell'utilizzatore leggerlo e farne sempre riferimento. Prima di ogni operazione possono venire evidenziate informazioni utili al fine di evitare rischi per le cose o persone, o per dare dei consigli. Nella tabella sottostante sono riportati i simboli ed il loro significato.



ATTENZIONE!

PERICOLO PER LA SICUREZZA DEL PERSONALE, FARE ESEGUIRE OPERAZIONI SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO!



PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE SI PUÒ DETERIORARE LA MACCHINA!



CONSIGLI PER UN USO PIÙ CORRETTO E RISPARMIO

Il manuale in esame si riferisce all'uso dell'abbattitore serie AMX, le sue informazioni hanno lo scopo di fornire indicazioni relative a:

- utilizzo dell'abbattitore;
- caratteristiche tecniche;
- istruzioni per l'installazione ed il montaggio;
- istruzioni per la formazione del personale addetto all'uso;
- interventi di manutenzione.



Il manuale è da considerarsi come parte integrante dell'abbattitore e come tale deve essere conservato, per futuro riferimento, per tutta la durata del mobile.

Il produttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- uso improprio del prodotto;
- installazione non corretta, non eseguita secondo le procedure qui contenute;
- difetti di alimentazione;
- gravi mancanze nella manutenzione prevista;
- modifiche od interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle istruzioni;
- fori eseguiti alle superfici del mobile.



ATTENZIONE! L'apparecchiatura deve essere collegata ad un'alimentazione elettrica corrispondente a quella riportata nella targhetta identificativa.



Il prodotto è stato studiato per l'inserimento al suo interno unicamente di prodotti alimentari, ogni altro uso NON è previsto.



Non toccare a mani nude le superfici interne dell'abbattitore a cella raffreddata.



L'uso dell'abbattitore garantisce la non proliferazione di germi patogeni (microbi aerobi, salmonelle, ...) che sono tanto più tossici, quanto è maggiore il loro numero nell'alimento stesso.

1.2. Avvertenze per il trasporto, la movimentazione e il disimballaggio

Le modalità di comportamento da seguire per una corretta movimentazione e posizionamento del mobile sono le seguenti:



Ogni movimentazione della macchina deve essere eseguita ad alimentazione disinserita (spina staccata), e si devono prendere tutte le precauzioni al fine di evitare danni a persone o cose.



Non capovolgere o posizionare sui fianchi la macchina in nessun caso.



Utilizzare mezzi adeguati scelti in base alla macchina da movimentare, a tale scopo accertatevi del peso del mobile stesso così da organizzare i mezzi per il trasporto e la movimentazione.



Le parti di imballo devono essere smaltite secondo le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

1.3. Avvertenze per il posizionamento e l'installazione

Collocare il mobile in prossimità della posizione desiderata su pavimentazione solida, piana e stabile.

Tagliare le reggette che fissano l'imballo di cartone al bancale in legno.

Togliere il cartone e spostare il mobile dal bancale in legno.

Livellare con precisione l'apparecchiatura, tramite i piedini regolabili, avvalendosi dell'ausilio di una livella a bolla. I piedini si regolano in altezza in senso rotatorio.

Lavare il mobile utilizzando uno strofinaccio umido con una soluzione di acqua e bicarbonato o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.



L'ubicazione ideale di un mobile è il punto più fresco ed arieggiato del locale, lontano da fonti di calore e dalla luce solare.



NON OSTRUIRE LE GRIGLIE DI AREAZIONE FRONTALI E LASCIARE ALMENO 15 CENTIMETRI DAL RETRO!

1.4. Connessione alla rete elettrica



QUESTA OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO!

Il mobile viene fornito con cavo di alimentazione per il collegamento alla rete elettrica.

Tra la rete di alimentazione ed il cavo del mobile, deve essere installato un interruttore magnetotermico (NON FORNITO).

Prima del collegamento alla rete elettrica assicurarsi che:

- sia presente a monte dell'apparecchio un interruttore onnipolare con apertura minima di 3 mm (richiesto per apparecchi forniti senza spina da collegare ad impianto fisso)



- che il cavo di alimentazione non sia danneggiato, nel qual caso va sostituito
- che la tensione erogata dalla rete corrisponda a quella riportata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- che l'impianto elettrico al quale ci si sta collegando sia realizzato secondo le normative vigenti ed adeguato alla potenza elettrica nominale della macchina

Qualora si debba accedere a parti interne della macchina, si deve preventivamente scollegare la spina e lasciare raffreddare la macchina per almeno un'ora a porta aperta e comunque proteggere le mani con guanti.



Mai inserire qualsiasi oggetto dai fori di areazione con la macchina in funzione o collegata all'alimentazione.

2. Identificazione marcatura

AFINOX S.R.L. VIA VENEZIA,4 -35010 CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALIA					
CODICE ITEM	2	MATR. S/N		3	
1	(V)	(Hz)	(KW)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(KW)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(KW)	IP 20	
SUPERF. ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT	/	(Kg)	
CLASSE CLASS		CLASSE FUNZ. FUNCT. CLASS			
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION	(kWh/year)	dB	7		
CE					
COMMESSA W.SCHED.	4	ORDINE W.ORD.	5	ANNO YEAR	6

Per una corretta consultazione di questo manuale, identificate il modello in vostro possesso tramite le indicazioni riportate sulla targhetta.

Il mobile è identificato tramite i parametri:

- 1-modello
- 2-codice
- 3-matricola
- 4-commessa
- 5-ordine
- 6-anno di fabbricazione

Figura 1 - Esempio di targa di identificazione applicata all'apparecchio

La targhetta di identificazione è posta su un fianco interno del vano tecnico (vedi capitolo 5) ed è accessibile togliendo la griglia di protezione posteriore.



Tale operazione deve essere eseguita a macchina spenta!

3. Uso previsto

L'abbattitore è un mobile che completa la gamma nella "catena del freddo", garantendo una maggiore igiene nella preparazione e nella conservazione dei cibi. La linea in esame prevede funzionamenti di vario genere, tanto da soddisfare qualunque esigenza del cliente. Si hanno due possibili scelte per quanto riguarda l'abbattimento dei prodotti, abbattimento a temperatura positiva e la surgelazione.

Abbattimento a tempo o sonda al cuore

Abbassa la temperatura al cuore del prodotto da +70°C a +3°C entro 90 minuti, se si rispettano le pezzature e i pesi previsti dalla macchina.

Abbattimento negativo (surgelazione) a tempo o con sonda al cuore

La surgelazione riduce rapidamente la temperatura degli alimenti fino a -18 °C al cuore del prodotto entro 240 minuti, con la temperatura in cella che varia dai -35 °C ai -40 °C.

4. Descrizione tecnica

Tutti i materiali utilizzati nella costruzione sono garantiti per l'utilizzo alimentare ed i gas impegnati nel circuito frigorifero sono quelli previsti dalla normativa vigente.

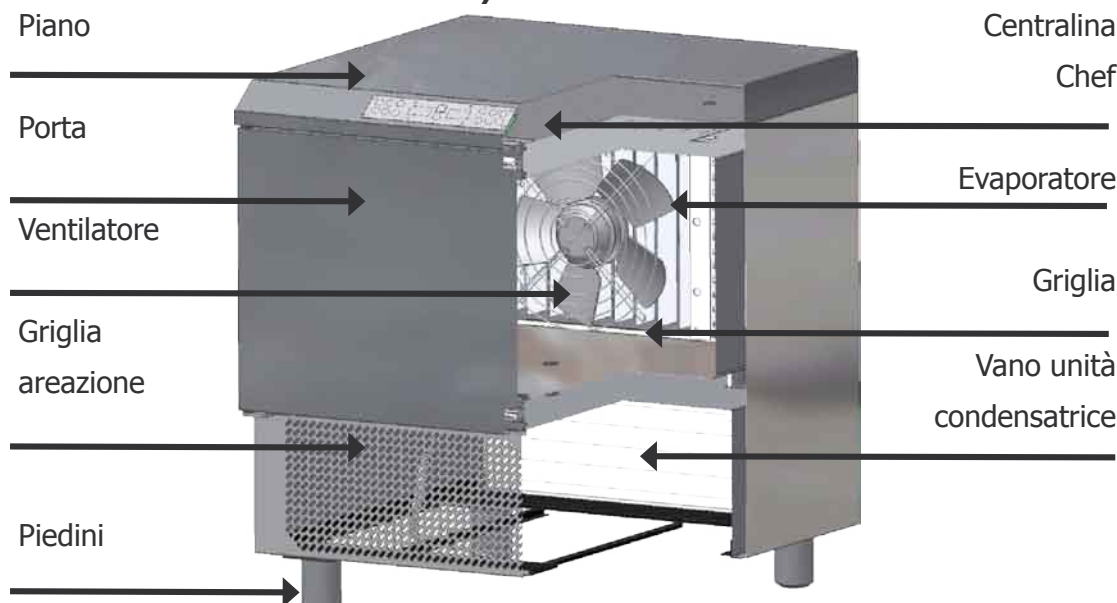
Le parti che compongono l'abbattitore sono fondamentalmente tre:

1-La parte meccanica è composta principalmente da un vano armadiato e da un vano tecnico, con camera di refrigerazione completamente in acciaio inox AISI 304 18/10 ad angoli interni smussati e con evaporatore munito di ventilatori, il tutto affinché il flusso d'aria generato da quest'ultimi, venga fatto girare in maniera indiretta e lambisca in modo uniforme gli alimenti posti sulle teglie.

2-Il sistema elettrico/elettronico è composto da una scheda madre con interfaccia

3-La parte frigorifera si avvale di un circuito con componenti dimensionati per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo energetico.

5. Identificazione delle parti



6. Quadro comandi

6.1. Pannello di controllo (centralina)



Il modello  ha come interfaccia la scheda rappresentata in figura 3. I tasti della centralina in esame possono avere diverse funzioni in base alla combinazione con cui si utilizzano.



Figura 3 - Centralina elettronica 

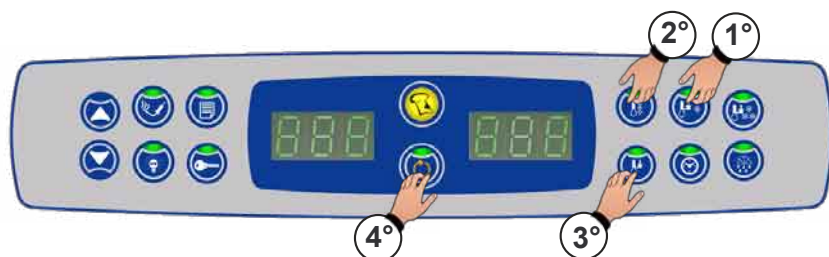
	TASTO UP		TASTO ABBATTIMENTO DI TIPO HARD
	TASTO DOWN		TASTO ABBATTIMENTO A TEMPERATURA
	TASTO RISCALDAMENTO SONDA A SPILLONE		TASTO ABBATTIMENTO POSITIVO
	TASTO LAMPADA UV (OPTIONAL)		TASTO ABBATTIMENTO A TEMPO
	TASTO STAMPANTE PER HACCP		TASTO ABBATTIMENTO NEGATIVO
	TASTO SELEZIONE PROGRAMMA		TASTO SBRINAMENTO
	TASTO CHEF		TASTO START/STOP





6.2. Cicli di abbattimento a temperatura (con sonda prodotto)

La selezione di un abbattimento a temperatura prevede un controllo sull'effettivo inserimento della sonda a spillone nel prodotto da abbattere, se al termine di questo controllo la sonda non risulta essere inserita correttamente, sarà visualizzato dal display di sinistra la scritta "●--" e si avrà il passaggio al ciclo di abbattimento a tempo. A quel punto l'utente può forzare l'esecuzione dell'abbattimento a temperatura premendo il tasto di abbattimento a temperatura , altrimenti il programma rimane a tempo.

6.2.1. Abbattimento positivo normale o hard a temperatura (con sonda prodotto)

Per attivare il ciclo di abbattimento positivo si procede come segue:

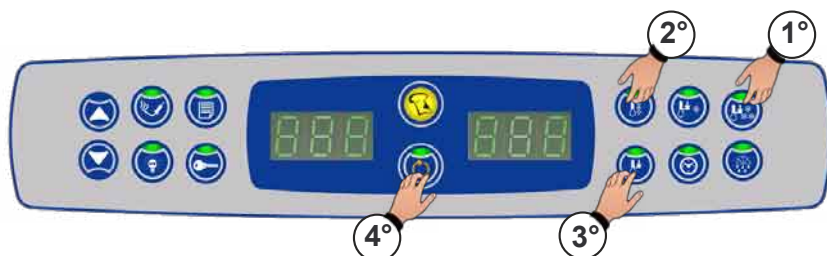






- Inserire la/e sonda/e nel cuore dell'alimento
- Selezionare il tasto abbattimento positivo 
- Se si vuole selezionare il ciclo HARD selezionare anche il tasto  se il led risulta spento
- Se non è già selezionato premere il tasto abbattimento a temperatura 
- Avviare il ciclo mediante la pressione del tasto Start 

Al termine del ciclo di abbattimento l'apparecchiatura va automaticamente in conservazione positiva per un periodo limitato di tempo.

6.2.2. Abbattimento negativo normale o hard a temperatura (con sonda prodotto)

Per avviare il ciclo di abbattimento negativo si deve procedere come segue:



- Inserire la/e sonda/e nel cuore dell'alimento
- Selezionare il tasto abbattimento negativo 
- Se si vuole selezionare il ciclo HARD selezionare anche il tasto  se il led risulta spento
- Se non è già selezionato premere il tasto abbattimento a temperatura 
- Avviare il ciclo mediante la pressione del tasto Start 







Al termine del ciclo di abbattimento l'apparecchiatura va automaticamente in conservazione negativa per un periodo limitato di tempo.

6.3. Cicli di abbattimento a tempo

6.3.1. Abbattimento positivo a tempo normale o hard

Per avviare il ciclo di abbattimento positivo a tempo, si deve procedere come segue:

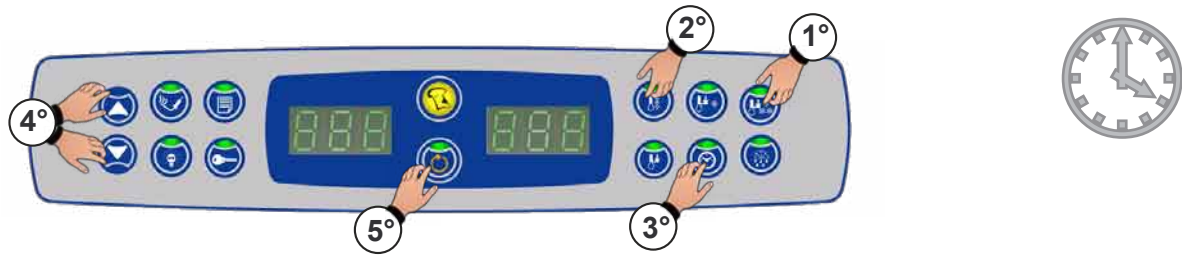








- Non inserire la/e sonda/e nel cuore dell'alimento
- Selezionare il tasto abbattimento positivo 
- Se si vuole selezionare il ciclo HARD selezionare anche il tasto  se il led risulta spento
- Se non è già selezionato premere il tasto 
- Per mezzo dei tasti UP  o DOWN  impostare la durata prescelta che viene visualizzata dal display di destra.
- Avviare il ciclo mediante la pressione del tasto Start 

Al termine del ciclo di abbattimento l'apparecchiatura va automaticamente in conservazione positiva per un periodo limitato di tempo.

6.3.2. Abbattimento negativo a tempo normale o hard


Per avviare il ciclo di abbattimento negativo a tempo, si deve procedere come segue:




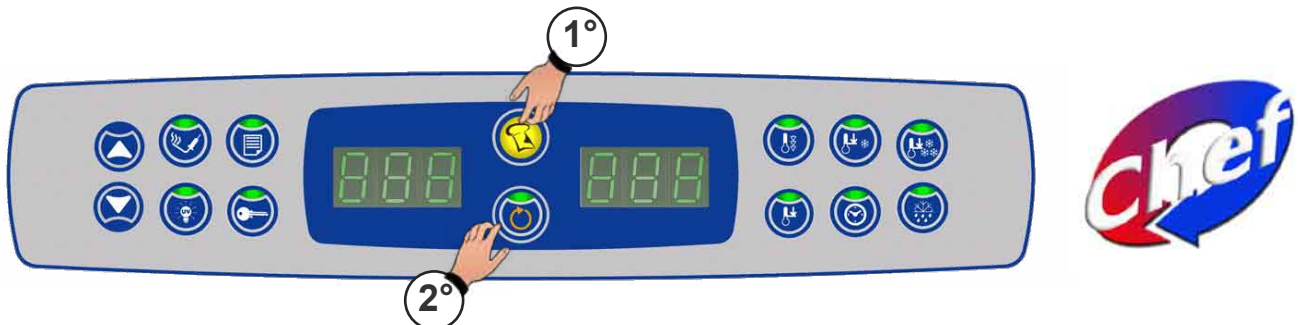
- Non inserire la/e sonda/e nel cuore dell'alimento
- Selezionare il tasto abbattimento negativo 
- Se si vuole selezionare il ciclo HARD selezionare anche il tasto  se il led risulta spento
- Se non è già selezionato premere il tasto 
- Per mezzo dei tasti UP  o DOWN  impostare la durata prescelta che viene visualizzata dal display di destra.
- Avviare il ciclo mediante la pressione del tasto Start 


Al termine del ciclo di abbattimento l'apparecchiatura va automaticamente in conservazione negativa per un periodo limitato di tempo.

6.4. Ciclo abbattimento positivo AUTOMATICO (con sonda prodotta)

La selezione di un abbattimento a temperatura prevede un controllo sull'effettivo inserimento della sonda a spillone nel prodotto da abbattere, se al termine di questo controllo la sonda non risulta essere inserita correttamente, sarà visualizzato dal display di sinistra la scritta "O--'" e si avrà il passaggio al ciclo di abbattimento a tempo. A questo punto l'utente può forzare l'esecuzione dell'abbattimento a temperatura (con sonda a spillone) premendo il tasto di abbattimento a temperatura , altrimenti viene eseguito il programma a tempo.

Per avviare il ciclo di abbattimento positivo con selezione automatica del ciclo da parte dell'algoritmo  si deve procedere come segue:



- Inserire la/e sonda/e nel cuore del prodotto
- Selezionare il tasto Chef 
- Avviare il ciclo mediante la pressione del tasto Start 

Questo ciclo di abbattimento evolverà secondo le fasi previste dall'algoritmo Chef, al termine del ciclo di abbattimento, l'apparecchiatura va automaticamente in conservazione positiva per un tempo limitato.

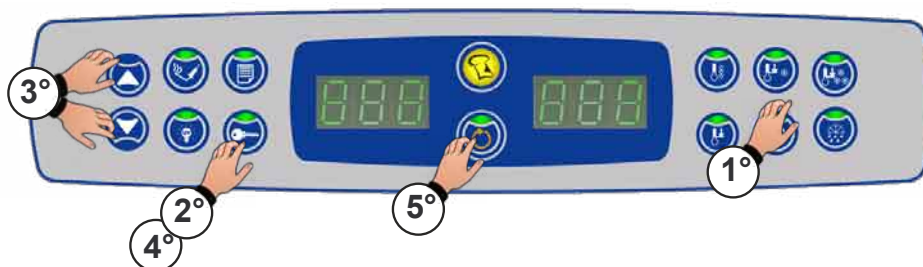







IL TASTO CHEF SARÀ SEMPRE ACCESO, LAMPEGGIA SE VIENE RILEVATO UN SOVRACCARICO DI PRODOTTO DA ABBATTERE. IN QUESTA SITUAZIONE L'ABBATTITORE SELEZIONERÀ IL CICLO HARD-PLUS

6.5. Utilizzo dei cicli di abbattimento a tempo registrati

6.5.1. Memorizzazione dei programmi di abbattimento a tempo


Per memorizzare un programma di abbattimento a tempo per utilizzarlo più volte, si deve procedere come segue:



- Impostare il ciclo di abbattimento a tempo desiderato seguendo la procedura del cap.6.2 senza avviare il ciclo.
- Premere per 5 secondi il tasto , un avviso sonoro confermerà l'ingresso in memorizzazione programmi, rilasciando il tasto  si accenderà il led corrispondente.
- Il display sinistro visualizza la scritta " P1 " lampeggiante, selezionare con i tasti UP  o DOWN  il numero del programma che si vuole memorizzare e ripremere il tasto  per confermare la memorizzazione.
- Se si seleziona un programma con dati già registrati questo verrà sovrascritto dai dati impostati.







Se trascorrono 10 secondi dall'ultima pressione di un tasto il display sinistro torna a visualizzare la temperatura, si esce dalla memorizzazione ed il programma non viene salvato.

Per visualizzare, con la macchina in funzione, il programma che la macchina sta eseguendo premere il tasto .

6.5.2. Uso dei programmi a tempo memorizzati

Per utilizzare un programma di abbattimento a tempo memorizzato, si deve procedere come segue:



- Premere il tasto .
- Il display sinistro visualizza la scritta " PXX " dove XX indica il numero del programma, mentre il display destro visualizza il tempo memorizzato e si accendono i led relativi al funzionamento selezionato.
- Selezionare il programma desiderato per mezzo dei tasti UP  o DOWN  (Se si seleziona un programma non memorizzato il display destro visualizza " --- " e tutti i led rimangono spenti)
- Una volta selezionato il programma desiderato avviare il ciclo mediante la pressione del tasto Start .



Se trascorrono 10 secondi dall'ultima pressione di un tasto il display sinistro torna a visualizzare la temperatura, si esce dalla memorizzazione ed il programma non viene salvato.

Per visualizzare, con la macchina in funzione, il programma che la macchina sta eseguendo premere il tasto .

6.6. Sbrinamento a ventilazione forzata



Lo sbrinamento a ventilazione forzata è preferibile venga eseguito con la porta aperta, anche per accelerare il processo di sbrinamento dell'evaporatore.

- Assicurarsi che la macchina sia accesa in stato di Stop
- Premere il tasto  per attivare lo sbrinamento, quando si nota che l'evaporatore non ha più presenza di ghiaccio al suo interno ripremere  per disattivare lo sbrinamento.



6.7. Lampada germicida (optional)



La funzione della lampada germicida è quella di diminuire la flora batterica presente all'interno della cella di abbattimento. E' consigliabile venga fatta una pulizia preventiva all'interno della cella per rendere più efficace l'azione dei raggi UV



PER I DANNI CHE POSSONO CAUSARE I RAGGI UV , L'ATTIVAZIONE DELLA LAMPADA PUÒ AVVENIRE SOLO CON PORTA CHIUSA.

- Assicurarsi che la macchina sia accesa in stato di Stop con la porta chiusa
- Premere il tasto  per attivare la lampada per un tempo pari a 5 minuti (se si desidera interrompere il ciclo, basta premere di nuovo il tasto ).


Nel caso venga aperta la porta il led relativo al funzionamento della lampada germicida lampeggia e si interrompe il ciclo che riprenderà appena si chiude la porta.

6.8. Sonda a spillone riscaldata (optional)

La sonda riscaldata risulta particolarmente utile quando si deve estrarre lo spillone da un prodotto surgelato, in modo da non deteriorare la stessa durante l'estrazione dal prodotto.



Per utilizzare la sonda riscaldata si deve procedere come segue:

- Terminato il ciclo di surgelazione a temperatura lasciare la porta aperta
- Premere il tasto riscaldamento sonda spillone 


Il ciclo di riscaldamento della sonda si interrompe automaticamente o quando si raggiunge la temperatura di 0°C alla sonda oppure dopo un 1 minuto dalla sua attivazione.

6.9. Stampante per report HACCP


Se il mobile ha installata la stampante (optional) si ha la possibilità di ottenere su supporto cartaceo un report delle temperature e delle tempistiche dell'ultimo abbattimento eseguito.



Per utilizzare la stampante si procede come segue:

- Assicurarsi che la macchina sia in stato di stop ed abbia appena terminato un ciclo di abbattimento
- Per attivare la stampa del report, dopo essersi assicurati che la stampante sia accesa e provvista di sufficiente carta, premere il tasto HACCP 
- Al termine della stampa il led relativo al tasto HACCP si spegne automaticamente.

7. Dispositivi di sicurezza e/o controlli

Gli abbattitori della serie  sono dotati di un controller elettronico brevettato che gestisce i vari cicli di funzionamento della macchina e rileva se ci sono dei funzionamenti anomali che possono influire negativamente su uno o più dei componenti così da disabilitarne il funzionamento proteggere l'abbattitore.

Per le versioni 10 e 15 teglie, la cui alimentazione è di 380 V, prevedono in aggiunta ai controlli standard anche la presenza di un magnetotermico a riarmo manuale e fusibili di protezione. Tutti i dispositivi meccanici di protezione della macchina sono situati sotto il piano lavoro posto sopra l'abbattitore. Sono presenti un termico di protezione ed un controllo di corrente in ingresso a tutti i componenti come si può vedere dallo schema elettrico dell'abbattitore.

Per accedere, in caso di necessità, al vano contenente i sistemi di protezione si deve operare seguendo la procedura sotto riportata:

- 1- Staccare l'alimentazione dell'abbattitore
- 2- Svitare le viti di fissaggio poste sul retro all'altezza del piano superiore
- 3- Portare in avanti lo stesso e poi alzarlo così da staccarlo dal modulo
- 4- Eseguire la procedura al contrario per fissare il piano.

8. Consigli per l'uso corretto.



Non sovrapporre gli alimenti da abbattere e/o surgelare e che non abbiano spessore superiore ai 40-50 mm. Non sovraccaricare la macchina oltre a quanto stabilito.



Non superare i 3 chilogrammi per teglia.



Eseguire un preraffreddamento della camera prima del ciclo di abbattimento.



Abbattere un solo tipo di alimento per volta, cibi diversi hanno densità diverse e quindi i tempi richiesti per eseguire il ciclo variano.



Mantenere uno spazio sufficiente tra le teglie in modo da consentire un'adeguata circolazione dell'aria (almeno 2 cm), se la macchina non viene completamente caricata suddividere le teglie in tutta l'altezza utile.



La sonda al cuore deve essere posizionata correttamente al centro del prodotto di taglio o del pezzo più grosso, e la punta non deve mai uscire dal prodotto e/o toccare la teglia.



Pulire sempre la sonda dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni indesiderate.



Non coprire gli alimenti con coperchi o altro, tanto più si isola l'alimento tanto più si allungano i tempi necessari per l'abbattimento.



Non introdurre derrate che siano molto al di sopra i 70°C, ciò oltre a sovraccaricare la macchina allunga notevolmente i tempi di abbattimento.



Non ostruire la bocca di aspirazione dei ventilatori dell'evaporatore.



PER ESTRARRE IL PRODOTTO CHE HA SUBITO PROCESSI DI CONGELAMENTO O SURGELAZIONE USARE GUANTI DI PROTEZIONE PER EVITARE LA POSSIBILITA' DI CREARSI DELLE "USTIONI" DA FREDDO!!

9. Istruzioni per la manutenzione

Da una corretta e periodica manutenzione dipende il buon funzionamento e la durata dell'apparecchio.



TUTTE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA DEVONO ESSERE ESEGUITE DOPO ESSERSI ACCERTATI CHE L'ALIMENTAZIONE SIA STACCAT (SPINA DISINSERITA DALLA PRESA DELLA RETE D'ALIMENTAZIONE ELETTRICA).

9.1. Norme elementari di sicurezza



Non toccare la macchina con le mani o piedi bagnati o umidi.



Non operare sulla macchina a piedi nudi.



Non inserire cacciaviti o altro tra le protezioni e le parti in movimento.



Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione



Non lavare mai l'abbattitore con getti d'acqua diretti o a pressione

E' SEVERAMENTE VIETATO RIMUOVERE LE PROTEZIONI ED I DISPOSITIVI DI SICUREZZA PER EFFETTUARE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE ORDINARIA. AFINOX S.R.L. DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER INCIDENTI CAUSATI DALL'INADEMPIENZA DEL SUDDETTO OBBLIGO.

9.2. Manutenzione ordinaria di pulizia dell'abbattitore.

Queste operazioni possono essere eseguite dal personale addetto all'uso o altri, solo dopo aver letto le indicazioni qui sotto riportate.

PULIZIA DEL MODULO ESTERNO DELL'ABBATTITORE

Deve essere eseguita con un panno inumidito con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

PULIZIA DEL VANO INTERNO DELL'ABBATTITORE

Togliere le teglie, le griglie e le guide che si possono pulire, come la camera dell'abbattitore con un panno inumidito con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

PULIZIA DELLA Sonda A SPILLONE

Dopo ogni uso dell'abbattitore durante il quale è stata utilizzata la sonda a spillone si deve lavarla per mezzo di una spugna inumidita con una soluzione di acqua e bicarbonato.

9.3. Manutenzione periodica dell'abbattitore.



Queste operazioni sono da compiersi solo da personale adeguatamente addestrato!



Queste operazioni sono da compiersi solo a macchina staccata dalla rete di alimentazione



IL CONDENSATORE PRESENTA BORDI TAGLIENTI! DURANTE TUTTE LE OPERAZIONI SOTTO RIPORTARE INDOSSARE SEMPRE GUANTI PROTETTIVI.

Per un corretto funzionamento dell'abbattitore è necessario che il condensatore sia mantenuto pulito per permettere la libera circolazione dell'aria. Questa operazione è da farsi ogni 30 giorni al massimo. Si deve fare con pennello a setole morbide in modo da rimuovere tutta la polvere e la lanugine che si deposita sulle alette del condensatore stesso. E' preferibile utilizzare un

aspirapolvere per evitare di disperdere nell'ambiente la polvere rimossa.

Nel caso siano presenti dei depositi untuosi, si consiglia di eliminarli usando un pennello imbevuto d'alcool.

9.4. Scarico dell'acqua di sbrinamento

La bacinella di scarico dell'acqua contenuta nella cella dell'abbattitore dev'essere posta sotto l'apparecchiatura nelle apposite guide (attenzione che il tubo di scarico sia posizionato all'interno della vaschetta stessa e libero da ostruzioni).

La bacinella deve essere svuotata periodicamente; per eseguire questa operazione basta semplicemente estrarre la bacinella dalle guide, svuotarla e riinserirla nelle guide.

10. Soluzioni ad alcuni problemi

Qualora il vostro apparecchio non funzionasse correttamente, prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica, effettuate le seguenti semplici verifiche: **risparmierete tempo e denaro.**

Leggere la scheda spenti, controllare che:

- non manchi corrente
- che l'interruttore a cui è collegata la macchina sia in posizione "I"
- che la spina sia inserita correttamente nella presa

Il display della centralina può dare delle informazioni relative al funzionamento dell'abbattitore:

E0	sul display Sinistro lampeggia la scritta "E0" ed il buzzer emette un suono intermittente : errore SONDA CELLA
CAUSE	Il tipo di sonda non è corretto, la sonda cella è difettosa, vi è un errore di collegamento con la scheda, o la temperatura rilevata dalla sonda è al di fuori dei limiti consentiti dalla sonda cella in uso
EFFETTI	In fase di STOP non permette avvio di alcun ciclo, se l'allarme si presenta durante l'esecuzione di un ciclo l'apparecchiatura si arresta subito. In conservazione cicla secondo i parametri compressore.
E1	sul display Sinistro lampeggia la scritta "E1" ed il buzzer emette un suono intermittente : errore SONDA EVAPORATORE
CAUSE	Le stesse viste nel caso precedente relativamente però alla sonda evaporatore
EFFETTI	Lo sbrinamento termina per durata massima
E3	sul display Sinistro lampeggia la scritta "E3" ed il buzzer emette un suono intermittente : errore SONDA PRODOTTO/SPILLONE N° 1
CAUSE	Le stesse viste nel caso precedente relativamente però alla sonda spillone/prodotto
EFFETTI	Qualora l'errore si sia presentato nella fase di STOP impedisce l'avviamento di un ciclo qualsiasi di abbattimento/surgelazione a Temperatura
E4	sul display Sinistro lampeggia la scritta "E4" ed il buzzer emette un suono intermittente : errore SONDA CONDENSATORE
CAUSE	Le stesse viste nel caso precedente relativamente però alla sonda condensatore
EFFETTI	Questo allarme non ha alcun effetto, è comunque raccomandabile la sostituzione della sonda quanto prima, altrimenti l'allarme di sovratemperatura condensatore non è abilitato.
E5	sul display Sinistro lampeggia la scritta "E5" ed il buzzer emette un suono intermittente : errore SONDA PRODOTTO/SPILLONE N° 2
CAUSE	e stesse viste nel caso precedente relativamente però alla sonda spillone/prodotto
EFFETTI	Qualora l'errore si sia presentato nella fase di STOP impedisce l'avviamento di un ciclo qualsiasi di abbattimento/surgelazione a Temperatura
I-I	Sul display Sinistro lampeggia la scritta "I-I" ed il buzzer emette un suono intermittente: errore PORTA APERTA
CAUSE	La porta è aperta o sono disallineati il microporta posto sul cruscotto comandi ed il magnete schiumato nella porta.
EFFETTI	si arrestano i ventilatori evaporatori se un ciclo è in corso (non prolungare tale funzionamento altrimenti il compressore si danneggia), o nel caso sia accesa la lampada UV essa si spegne.

HP sul display Sinistro lampeggia la scritta "HP" ed il buzzer emette un suono intermittente : errore ALTA PRESSIONE

CAUSE La pressione rilevata dal minipressostato di massima è superiore al valore limite / La sonda condensatore ha superato il valore limite di temperatura fissato a +55° C. (verificare che la temperatura ambiente sia entro i limiti , che il condensatore sia pulito e che i ventilatori condensatore siano in funzione, e che l'eventuale valvola di pump down si apra.)

EFFETTI Blocco immediato funzionamento (ventole condensatore rimangono in funzione) . Dopo che è disceso il valore di pressione/temperatura entro i limiti si può riavviare la macchina spegnendola e riaccendendola. Nel caso di errore sovratemperatura condensatore sul display di sinistro verrà visualizzata la scritta HP mentre su quello di destra verrà visualizzato il valore di temperatura rilevato dalla sonda posta sull'uscita condensatore.

LP sul display Sinistro lampeggia la scritta "LP" ed il buzzer emette un suono intermittente : errore BASSA PRESSIONE

CAUSE La pressione rilevata dal minipressostato di minima è inferiore al valore limite . (verificare che la temperatura ambiente sia entro i limiti , che non vi siano perdite di gas, che la valvola di pump down si apra durante il funzionamento del compressore)


EFFETTI Blocco immediato funzionamento. Dopo che è risalito il valore di pressione entro i limiti si può riavviare la macchina spegnendola e riaccendendola.

LA sul display Sinistro lampeggia la scritta "LA" ed il buzzer emette un suono intermittente : errore ALLARME TERMICA

CAUSE L'assorbimento di corrente del compressore e dei ventilatori condensatore ha superato il limite massimo previsto dal relay termico. (verificare che la temperatura ambiente sia entro i limiti , che il condensatore sia pulito, che i ventilatori del condensatore funzionino)

EFFETTI Blocco immediato Funzionamento. (dopo avere trovato la causa riarmare termica per poter riavviare apparecchiatura)

o--' sul display Sinistro lampeggia la scritta "o--' " ed il buzzer emette un suono intermittente : errore SONDA SPILLONE NON INSERITA

CAUSE Il test per verificare il corretto inserimento della sonda spillone durante un ciclo a temperatura, si è concluso negativamente (premere il tasto  per confermare il corretto inserimento o verificare se è realmente corretto , riavviando poi il ciclo)

EFFETTI Il ciclo/fase di abbattimento/ surgelazione a temperatura passa automaticamente a tempo



SE IL PROBLEMA NON VIENE RISOLTO CON I SUGGERIMENTI SOPRA DESCRITTI, RICHIEDERE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO!

11. Assistenza clienti

Per ottenere assistenza contattare il vostro rivenditore autorizzato fornendo i dati relativi al prodotto in esame, rilevabili dalla targhetta di identificazione (vedi capitolo 2. Identificazione e marcatura)

12. Riciclaggio

I materiali impiegati nella costruzione dell'abbattitore sono:

Acciaio inox aisi 18/10 Struttura del mobile
PVC per alimenti Tutte le parti in materiale plastico

Qualora si decidesse di smantellare l'abbattitore, occorre operare alcune precauzioni nei riguardi di alcuni materiali impiegati nella costruzione, ed affidarne il recupero a ditte specializzate per quanto riguarda :

- isolamento termico
- gas frigorifero
- olio del compressore


INSTRUCTION USE AND MAINTENANCE MANUAL

ENGLISH

THANK YOU FOR CHOOSING ONE OF OUR PRODUCTS.


WE ADVISE YOU TO READ THIS MANUAL CAREFULLY AS IT CONTAINS ALL DIRECTIONS FOR KEEPING THE MACHINE IN GOOD WORKING ORDER.

THE BLAST CHILLER PURCHASED BY YOU HAS BEEN BUILT ACCORDING TO TOP QUALITY STANDARDS FOR ALL ITS COMPONENTS AND FEATURES THE USE OF AN INNOVATIVE PATENTED ELECTRONIC CONTROLLER.

THE  MAIN PURPOSE OF THE ALGORITHM THAT CONTROLS POSITIVE CHILLING OF YOUR FOOD IS TO MAKE THE CHILLING PROCESS AS RAPID AS POSSIBLE.

BY PRESSING ONLY 2 KEYS, THE POSITIVE CHILLING CYCLE IS STARTED, OBTAINING THE BEST RESULT IN AS SHORT A TIME AS POSSIBLE.

THE BLAST CHILLER INDEPENDENTLY ESTABLISHES THE OPERATING PARAMETERS, NOT ONLY SIMPLIFYING USE BUT ALSO ENSURING THAT THE CHILLING OPERATIONS ARE ALWAYS CORRECTLY AND RAPIDLY PERFORMED.

1. WARNINGS	18
1.1. INTRODUCTION	18
1.2. TRANSPORT, HANDLING AND UNPACKING PRECAUTIONS	18
1.3. POSITIONING AND INSTALLATION PRECAUTIONS	19
1.4. CONNECTION TO THE MAINS	19
2. IDENTIFICATION AND/OR MARKING	19
3. SCHEDULED USE	20
4. TECHNICAL DESCRIPTION	20
5. PARTS IDENTIFICATION	20
6. CONTROL BOARD	21
6.1. CONTROL PANEL (CONTROL UNIT)	21
6.2. TEMPERATURE CHILLING CYCLES (WITH PRODUCT PROBE)	21
6.2.1. NORMAL OR HARD POSITIVE CHILLING BY TEMPERATURE	21
6.2.2. NORMAL OR HARD NEGATIVE CHILLING BY TEMPERATURE	22
6.3. TIMED CHILLING CYCLES	22
6.3.1. NORMAL OR HARD TIMED POSITIVE CHILLING	22
6.3.2. NORMAL OR HARD TIMED NEGATIVE CHILLING	22
6.4. AUTOMATIC POSITIVE CHILLING CYCLE 	23
6.5. USE OF THE RECORDED TIMED CHILLING CYCLES	23
6.5.1. STORAGE OF THE TIMED CHILLING PROGRAMS	23
6.5.2. USE OF THE STORED TIMED PROGRAMS	24
6.6. FORCED VENTILATION DEFROSTING	24
6.7. GERMICIDE LAMP (OPTIONAL)	24
6.8. HEATED PROBE (OPTIONAL)	25
6.9. PRINTER FOR HACCP REPORTS	25
7. SAFETY AND/OR CONTROL DEVICES	25
8. HINTS FOR CORRECT USE	26
9. MAINTENANCE INSTRUCTIONS	26
9.1. BASIC SAFETY PRECAUTIONS	26
9.2. ROUTINE CLEANING OF THE BLAST CHILLER	27
9.3. ROUTINE MAINTENANCE OF THE CHILLER	27
9.4. DRAINING THE DEFROSTING WATER	27
10. PROBLEM SOLVING	27
11. CUSTOMER SERVICE	29
12. RECYCLING	29
13. ELECTRIC WIRING DIAGRAM	100
DECLARATION OF CONFORMITY	102

1. Warnings

1.1 Introduction

This manual contains useful information for installation and correct use of the equipment. It is compulsory for the user to read it and always use it as a reference.

For the main operations, information concerning avoidance of risks to property and persons or information providing advice may be highlighted. The table below shows the symbols and their meaning.



CAUTION!

DANGER TO PERSONNEL SAFETY, OPERATIONS MUST BE PERFORMED ONLY BY QUALIFIED PERSONNEL!



PAY MAXIMUM ATTENTION – RISK OF DAMAGING THE MACHINE!



HINTS FOR MORE CORRECT USE AND ENERGY SAVING

The manual refers to use of the AMX series blast chiller and the information contained in it provides directions concerning:

- use of the blast chiller;
- technical specifications;
- installation and assembly instructions;
- instructions for operating personnel;
- maintenance operations.



The manual must be considered an integral part of the blast chiller and as such must be kept for future reference, for the entire life of the unit.

The manufacturer is exempt from all liability in the following cases:

- inappropriate use of the product;
- incorrect installation, not performed according to the procedures described in this manual;
- power supply faults;
- serious omissions in scheduled maintenance;
- non-authorised modifications or operations;
- use of non-original spare parts or spare parts not specific for the model;
- partial or total failure to observe the instructions;
- holes made on the surfaces of the unit.



CAUTION! The equipment must be connected to an electrical power supply corresponding to the specifications in the identification plate.



The product has been designed to contain foodstuffs only and not for any other use.



Do not touch the inner surfaces of the blast chiller with your bare hands after operation.



Use of the blast chiller guarantees non-proliferation of pathogenic germs (aerobic microbes, salmonella, ...): the higher the number of these germs in the food, the greater their toxicity.

1.2. Transport, handling and unpacking precautions

Follow the instructions below for correct handling and positioning of the unit:



All machine handling operations must be performed with the power supply disconnected (machine unplugged); all precautions must be taken to avoid injury to persons and/or damage to property.



Do not overturn the machine or rest it on its side.



Use appropriate equipment suitable for the machine to be handled. For this purpose ascertain the weight of the unit to be handled in order to organise transport and maintenance.



The packaging must be disposed of according to the regulations in force in the country where the equipment is being used.

1.3. Positioning and installation precautions

Position the unit roughly in the required position on a firm, flat, stable floor.

Cut the straps securing the cardboard packaging to the wooden pallet.

Remove the cardboard and move the unit off the wooden pallet.

Accurately level the equipment via the adjustable feet, using a spirit level. The feet are height-adjusted by rotating them.

Clean the unit with a damp cloth with a solution of water and bicarbonate or other neutral detergents and dry with a soft cloth.



The ideal location for the unit is the coolest best-ventilated point in the room, well away from sources of heat and sunlight.



DO NOT OBSTRUCT THE FRONT VENTILATION GRILLES!

1.4. Connection to the mains



THIS OPERATION MUST BE PERFORMED ONLY BY QUALIFIED PERSONNEL!

The unit is provided with power supply cable for connection to the mains. A thermal magnetic circuit breaker must be fitted (NOT SUPPLIED) between the mains and the unit cable. Before connection to the mains ensure that:

an omnipole switch with minimum aperture of 3 mm (required for equipment supplied without plug for connection to fixed system) is fitted upstream of the equipment;



the power supply cable is not damaged; if so, it must be replaced;

the voltage delivered by the mains corresponds to the voltage specified on the equipment identification plate;

the electrical system to which the machine is connected complies with the current regulations and is adequate for the rated electrical power of the machine.

If you have to access internal parts of the machine, it must first be unplugged and left to cool for at least one hour with the door open; wear gloves as a precaution.



Never insert any item from the ventilation holes with the machine operating or connected to the power supply.

2. Identification and/or marking

 S.R.L. VIA VENEZIA,4 -35010 CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALIA					
CODICE ITEM	2	MATR. S/N	3		
1	(V)	(Hz)	(KW)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(KW)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(KW)	IP 20	
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT	/	(Kg)	
CLASSE CLASS		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS			
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION	(kWh/year)	dB	7		
					
COMMESSA W.SCHED.	4	ORDINE W.ORD.	5	ANNO YEAR	6

For correct consultation of the manual, identify the model in your possession by means of the specifications on the plate. The unit is identified via the parameters:

- 1-model
- 2-code
- 3-serial no.
- 4-work order
- 5-order
- 6-year of manufacture

Figure 1 – Example of identification plate affixed to the equipment.

The identification plate is positioned on an inner side of the technical compartment (see chapter 5) and can be accessed by removing the rear protection grille.



This operation must be performed with the machine switched off!

3. *Scheduled use*

The blast chiller is a unit that completes the "cold chain" product range of AFINOX S.r.l., guaranteeing greater hygiene in the preparation and storage of food. The line comprises various types of operation to satisfy any customer requirements. There are two possible choices for blast chilling: positive temperature chilling and deep-freezing and both can be performed on a time basis or with probe.

Positive temperature chilling reduces the temperature in the middle of the product from +70°C to +3°C in 90 minutes, while negative chilling (deep-freezing) rapidly reduces the temperature of the food to -18°C in the middle of the product in 240 minutes, with the temperature in the cell varying from -35°C to -40°C.

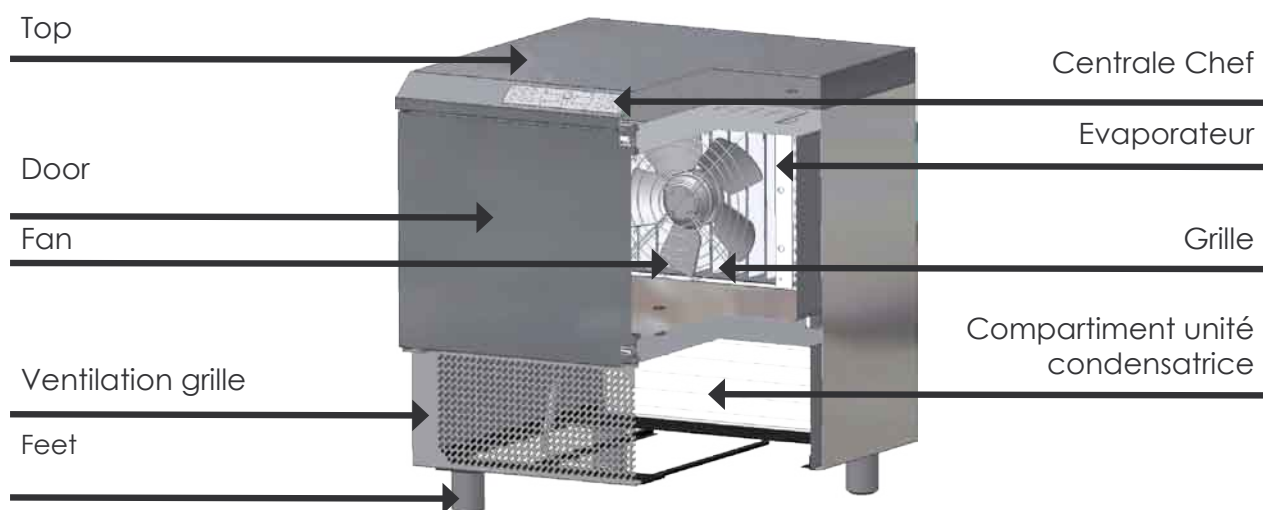
4. *Technical description*

All the construction materials are guaranteed for use with food and the gases used in the refrigeration circuit comply with the current regulations.

The blast chiller consists basically of three parts:

- 1- The mechanical part consists mainly of an upper cupboard-type compartment and a technical compartment, with refrigeration chamber made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel with bevelled inner corners and evaporator provided with fans, so that the air flow generated by the fans is circulated indirectly and uniformly envelops the food items in the dishes.
- 2- The electrical/electronic system consists of a mother board with interface.
- 3- The refrigeration part is provided with a circuit with components sized to obtain maximum efficiency with minimum energy consumption.

5. *Parts identification*



6. Control board

6.1. Control panel (control unit)






The model  is provided with the interface board shown in figure 3. The control unit keys can have different functions and different cycles can be performed according to the combination in which they are used.



Figure 3 – Electronic control unit 

	UP KEY		HARD CHILLING KEY
	DOWN KEY		TEMPERATURE CHILLING KEY
	PROBE HEATING KEY		POSITIVE CHILLING KEY
	UV LAMP KEY (OPTIONAL)		TIMED CHILLING KEY
	KEY FOR HACCP		NEGATIVE CHILLING KEY
	PROGRAM SELECTION KEY		DEFROSTING KEY
	CHEF KEY		START/STOP KEY


6.2. Temperature chilling cycles (with product probe)

When chilling by temperature is selected, a check is performed to ensure that the probe is inserted into the product to be chilled; if the probe is not correctly inserted, the message "o--" will be shown on the left-hand display and the machine will switch to the timed chilling cycle. At this point the user can force the chilling by temperature mode by pressing the chilling by temperature key, otherwise the program remains in the timed mode.

6.2.1. Normal or hard positive chilling by temperature

To activate the positive chilling cycle, proceed as follows:



- Insert the probe(s) into the middle of the food
- Select the positive chilling key 
- If you wish to select the HARD cycle, also press the hard chilling key if the led is off
- If not already selected, press the chilling by temperature key
- Start the cycle by pressing the Start key

At the end of the chilling cycle, the machine automatically goes to positive storage mode for a limited period.

6.2.2. Normal or hard negative chilling by temperature

To start the negative chilling cycle, proceed as follows:



- Insert the probe(s) into the middle of the food.
- Select the negative chilling key.
- If you wish to select the HARD cycle, also press the hard chilling key if the led is off.
- If it is not already selected, press the chilling by temperature key.
- Start the cycle by pressing the Start key.

At the end of the chilling cycle the machine automatically goes to negative storage mode for a limited period.

6.3. Timed chilling cycles

6.3.1. Normal or hard timed positive chilling

To start the timed positive chilling cycle, proceed as follows:



- Do not insert the probe(s) into the food
- Select the positive chilling key
- If you wish to select the HARD cycle, also press the hard chilling key if the led is off
- If not already selected, press the key
- By means of the UP and DOWN keys set the selected duration which is shown on the right-hand display
- Start the cycle by pressing the Start key

At the end of the chilling cycle the machine automatically goes to positive storage mode for a limited period.

6.3.2. Normal or hard timed negative chilling

To start the timed negative chilling cycle, proceed as follows:



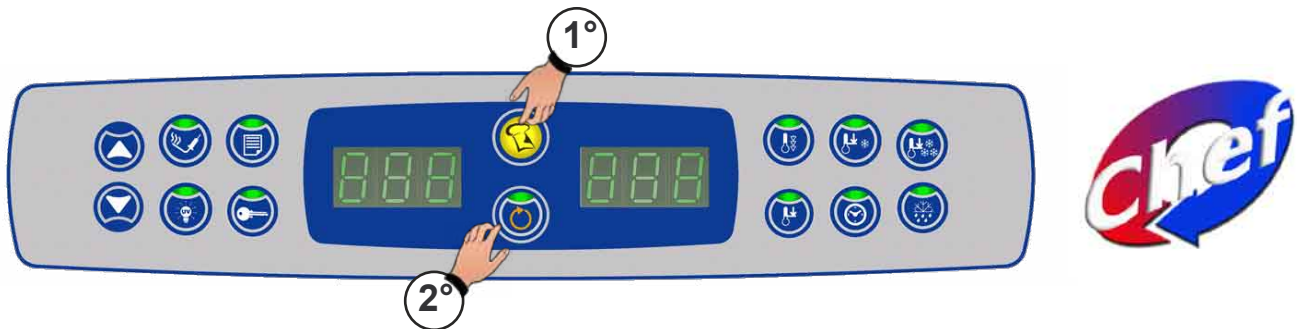
- Do not insert the probe(s) into the food
- Select the negative chilling key
- If you wish to select the HARD cycle, also press the hard chilling key if the led is off
- If not already selected, press the key
- By means of the UP and DOWN keys set the selected duration which is shown on the right-hand display
- Start the cycle by pressing the Start key

At the end of the chilling cycle the machine automatically goes to negative storage mode for a limited period.

6.4. AUTOMATIC positive chilling cycle

When chilling by temperature is selected a check is performed to ensure that the probe is inserted into the product to be chilled; if the probe is not correctly inserted, the message "o--'" will be shown on the left-hand display and the machine will switch to the timed chilling cycle. At this point the user can force the chilling by temperature mode by pressing the chilling by temperature key, otherwise the program remains in the timed mode.

To start the positive chilling cycle with automatic cycle selection by the algorithm, proceed as follows:



- Insert the probe(s) into the middle of the product
- Select the Chef key
- Start the cycle by pressing the Start key

This chilling cycle will be run according to the phases scheduled by the Chef algorithm; at the end of the chilling cycle, the machine automatically goes to positive storage mode for a limited period.



THE CHEF KEY WILL ALWAYS BE ON AND WILL BLINK IF A PRODUCT OVERLOAD IS DETECTED. IN THIS SITUATION THE CHILLER WILL SELECT THE HARD-PLUS CYCLE.

6.5. Use of the recorded timed chilling cycles

6.5.1. Storage of the timed chilling programs

To store a timed chilling program in order to use it several times, proceed as follows:



- Set the required timed chilling cycle following the procedure described in chap. 6.2 without starting the cycle.
- Press the key for 5 seconds; a buzzer will confirm entry to program storage. When the key is released, the corresponding led will come on.
- The left-hand display shows the message " P1 " blinking; via the UP and DOWN keys select the program number you wish to store and press the key again to confirm the storage.
- If you select a program with data already recorded, it will be overwritten.



If no key is pressed for 10 seconds, the left-hand display will return to displaying the temperature, the machine will quit storage mode and the program will not be saved. To display the program the machine is running with the machine operating, press the program key.

6.5.2. Use of the stored timed programs

To use a stored timed chilling program, proceed as follows:



- Press the key
- The left-hand display shows the message " PXX " where XX indicates the program number, while the right-hand display shows the time stored and the function leds come on.
- Select the required program by means of the UP and DOWN keys (if you select a non-stored program, the right-hand display will show " --- " and all the leds will remain off).
- Once the required program has been selected, start the cycle by pressing the Start key.



If no key is pressed for 10 seconds, the left-hand display will return to displaying the temperature, the machine will quit storage mode and the program will not be saved. To display the program the machine is running with the machine operating, press the program key.

6.6. Forced ventilation defrosting



Forced ventilation defrosting should preferably be carried out with the door open, also to accelerate the evaporator defrosting process.

- Ensure that the machine is in Stop status.
- Press the key to activate defrosting; when the evaporator has no more ice inside, press again to de-activate defrosting.

6.7. Germicide lamp (optional)



The function of the germicide lamp is to reduce the bacterial flora inside the chilling cell. You are recommended to clean the inside of the cell beforehand to make the action of the UV rays more effective.



DUE TO THE DAMAGE THAT CAN BE CAUSED BY UV RAYS, THE LAMP CAN BE ACTIVATED ONLY WITH THE DOOR CLOSED.

- Ensure that the machine is in Stop status with the door closed.
- Press the key to activate the lamp for 5 minutes (if you wish to interrupt the cycle, simply press the key again).

If the door is opened, the germicide lamp led will blink and the cycle will be interrupted; it will resume as soon as the door is closed.

6.8. Heated probe (optional)

The heated probe is particularly useful when taking the probe out of a frozen product as it prevents damage during extraction.



To use the heated probe, proceed as follows:

- Once the temperature freezing cycle has been completed, leave the door open.
- Press the probe heating key.

The probe heating cycle automatically cuts out either when the probe reaches a temperature of 0°C or 1 minute after activation.

6.9. Printer for HACCP reports


If the unit has the printer installed (optional) it is possible to obtain a hard copy report of the temperatures and times of the last chilling operation performed.



To use the printer, proceed as follows:

- Ensure that the machine is in stop status and has just finished a chilling cycle.
- To activate printing of the report, after ensuring that the printer is on and provided with sufficient paper, press the HACCP key.
- At the end of printing the HACCP key led will go out automatically.

7. Safety and/or control devices

The  series blast chillers are provided with a patented electronic controller which controls the various machine operation cycles and detects any abnormal operation that may negatively affect one or more of the components, disabling operation in order to protect the blast chiller. For the versions with 10 and 15 dishes, with power supply at 380 V, in addition to the standard controls there is also a thermal magnetic circuit breaker with manual reset and protection fuses. All the machine mechanical protection devices are located under the work top positioned above the chiller. All the components are provided with a thermal protection switch and a current control at all the component inputs, as can be seen from the chiller wiring diagram. To access the compartment containing the protection systems, proceed as follows:

- 1- Disconnect the chiller power supply
- 2- Unscrew the fastening screws on the back at the level of the top
- 3- Move it forward and then raise it to detach it from the module
- 4- Perform the procedure in reverse order to fix the top

8. *Hints for correct use*



Do not place food items to be chilled and/or frozen on top of each other; items must be no thicker than 40-50 mm. Do not load the machine beyond the maximum load specified.



Do not exceed 3 kilos per dish.



Pre-cool the chamber before the chilling cycle.



Only chill one type of food at a time; different foods have different densities and therefore the cycle time required varies.



Leave sufficient space (at least 2 cm) between the dishes to ensure adequate air circulation; if the machine is not fully loaded, distribute the dishes throughout the working height of the machine.



The probe must be correctly positioned in the middle of the largest-sized item, and the tip must never protrude and/or touch the dish.



Always clean the probe after using it each time to prevent unwanted contamination.



Do not cover the food with lids or other; the more the product is insulated, the longer the time required for chilling.



Do not place foodstuffs inside with temperatures above 70°C; in addition to overloading the machine, this will considerably prolong chilling times.



Do not obstruct the evaporator fan intake.



WHEN TAKING OUT FROZEN OR DEEP-FROZEN PRODUCTS, WEAR PROTECTIVE GLOVES TO AVOID COLD BURNS!!

9. *Maintenance instructions*

Correct operation and long life of the equipment depends on correct regular maintenance.



All maintenance and cleaning operations must be performed after ensuring that the power supply has been disconnected (machine unplugged from the electrical power supply socket).

9.1. *Basic safety precautions*



Do not touch the machine with wet or damp hands.



Do not work on the machine with bare feet.



Do not insert screwdrivers between the protections and the moving parts.



Do not pull the power supply cable to disconnect the machine from the power supply.



Never wash the blast chiller with direct or pressurised jets of water.

You are strictly forbidden to remove the protections and safety devices in order to perform routine maintenance operations. Afinox S.r.l. declines all liability for accidents caused by failure to observe the above prohibition.

9.2. Routine cleaning of the blast chiller

These operations can be performed by the operating personnel or other, only after they have read the instructions below.

- Cleaning the outer module of the blast chiller

This operation must be performed with a cloth moistened with a solution of water and bicarbonate, or other neutral detergents; dry with a soft cloth.

- Cleaning the inner compartment of the blast chiller

Remove the dishes, grilles and guides that can be cleaned, like the chiller chamber, with a cloth moistened with a solution of water and bicarbonate or other neutral detergents. Dry with a soft cloth.

- Cleaning the probe

Every time the chiller has been used with the probe, it must be cleaned using a sponge moistened with a solution of water and bicarbonate.

9.3. Routine maintenance of the chiller



These operations must be performed only by adequately trained personnel!



These operations must be performed only with the machine disconnected from the power supply.



THE CONDENSER HAS SHARP EDGES! ALWAYS WEAR PROTECTIVE GLOVES DURING ALL THE OPERATIONS BELOW.

For correct operation of the chiller the condenser must be kept clean to permit free circulation of the air. This operation must be performed every 30 days maximum. Use a soft bristle brush to remove all the dust and fluff that deposits on the condenser fins. Preferably use a vacuum cleaner to prevent dispersion of the dust in the environment.

If there are greasy deposits, you are advised to eliminate them using a brush soaked in alcohol.

9.4. Draining the defrosting water

The drain basin for the water contained in the blast chiller cell must be positioned below the machine in the guides (ensure that the drain pipe is positioned inside the basin and is free from obstructions).

The basin must be emptied periodically; to do this, simply pull the basin out of the guides, empty it and refit it in the guides.

10. Problem solving

If your machine is not working correctly, before calling the technical support service carry out the following simple checks: **they will save you time and money.**

Board leds off. Check that:

- the power supply is connected
- the switch to which the machine is connected is in position "I"
- the plug is correctly inserted in the socket

The control unit display can provide information concerning operation of the chiller:

E0 On the left-hand display the message "E0" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: CELL PROBE error

Causes The type of probe is not correct, the cell probe is faulty, there is a board connection error or the temperature detected by the probe is beyond the limits permitted by the cell probe being used.

Effects In the STOP phase no cycle can be started; if the alarm occurs during running of a cycle, the machine stops immediately. In storage mode, it operates according to the compressor parameters.

E1 On the left-hand display the message "E1" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: EVAPORATOR PROBE error

Causes The same as above but with reference to the evaporator probe

Effects Defrosting is terminated due to maximum duration

E3	On the left-hand display the message "E3" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: PRODUCT PROBE N° 1 error
Causes	The same as above but with reference to the product probe
Effects	If the error occurs in the STOP phase, it prevents starting of any temperature chilling/freezing cycle
E4	On the left-hand display the message "E4" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: CONDENSER PROBE error
Causes	The same as above but with reference to the condenser probe
Effects	This alarm has no effect but you are nevertheless advised to replace the probe as soon as possible, otherwise the condenser overtemperature alarm will not be enabled.
E5	On the left-hand display the message "E5" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: PRODUCT PROBE N° 2 error
Causes	The same as above but with reference to the product probe
Effects	If the error occurs in the STOP phase, it prevents starting of any temperature chilling/freezing cycle
]-[On the left-hand display the message "]-[" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: DOOR OPEN error
Causes	The door is open or the microdoor on the control dashboard and the magnet incorporated in the door foam are misaligned
Effects	The evaporator fans stop if a cycle is in progress (do not prolong operation otherwise the compressor will be damaged) or if the UV lamp is on it will go out
HP	On the left-hand display the message "HP" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: HIGH PRESSURE error
Causes	The pressure detected by the mini maximum pressure switch is above the maximum value / The condenser probe has exceeded the maximum temperature value of +55° C (check that the ambient temperature is within the limits, that the condenser is clean and that the condenser fans are operating, and that any pump down valve opens).
Effects	Immediate stoppage (condenser fans remain on). After the pressure/temperature value has dropped to within the limits, the machine can be re-started by switching it off and then on again. In the event of condenser overtemperature error, the message HP will appear on the left-hand display while the right-hand one will show the temperature value detected by the probe positioned on the condenser output.
LP	On the left-hand display the message "LP" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: LOW PRESSURE error
Causes	The pressure detected by the mini minimum pressure switch is below the minimum (check that the ambient temperature is within the limits, that there are no gas leaks and that the pump down valve opens during operation of the compressor).
Effects	Immediate stoppage. After the pressure has risen to within the limits, the machine can be re-started by switching it off and then on again.
LA	On the left-hand display the message "LA" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: THERMAL ALARM error
Causes	The current absorption of the compressor and the condenser fans has exceeded the maximum limit established by the thermal relay (check that the ambient temperature is within the limits, that the condenser is clean and that the condenser fans are working).
Effects	Immediate stoppage (after identifying the cause, reset the thermal switch to re-start the machine).
o--'	On the left-hand display the message "o--'" blinks and the buzzer emits an intermittent sound: PROBE NOT INSERTED error
Causes	The test to check correct insertion of the probe during a temperature cycle has produced a negative result .
Effects	The temperature chilling/freezing cycle/phase switches automatically to timed mode.



IF THE ABOVE SUGGESTIONS DO NOT SOLVE THE PROBLEM, CALL SPECIALIST PERSONNEL!

11. Customer service

To obtain assistance, contact your authorised dealer providing all the machine data, which can be obtained from the identification plate (see Chapter 2, Identification and marking).

12. Recycling

The materials used in construction of the blast chiller are:

Aisi 18/10 stainless steel Unit structure
PVC for food All plastic parts

If you decide to scrap the chiller, certain precautions must be taken concerning the construction materials used; the following must be delivered to specialist firms for recycling:

- thermal insulation
- refrigeration gas
- compressor oil


MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

FRANÇAIS

NOUS VOUS REMERCIONS POUR LA CONFIANCE QUE VOUS NOUS AVEZ TÉMOIGNÉE EN CHOISSANT UN DE NOS PRODUITS.


NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE QUI CONTIENT TOUTES LES INDICATIONS POUR CONSERVER EN PARFAIT ÉTAT LES CARACTÉRISTIQUES, ESTHÉTIQUES AINSI QUE FONCTIONNELLES, DE VOTRE NOUVEAU PRODUIT.

L'APPAREIL QUE VOUS AVEZ ACHETÉ A ÉTÉ FABRIQUÉ SELON LES MEILLEURS STANDARDS DE QUALITÉ POUR TOUS SES ÉLÉMENTS ET IL PRÉVOIT L'USAGE D'UN DISPOSITIF ÉLECTRONIQUE INNOVATEUR ET BREVETÉ.

L'ALGORITHME  QUI GÈRE LES BAISSES POSITIVES DE VOS ALIMENTS A COMME BUT PRINCIPAL D'ACCÉLÉRER AU MAXIMUM LES PROCÉDURES À EFFECTUER POUR RÉALISER LA BAISSÉ DE TEMPÉRATURE.

EN APPUYANT SEULEMENT SUR 2 TOUCHES ON MET EN ROUTE LE CYCLE DE BAISSÉ DE TEMPÉRATURE POSITIVE NÉCESSAIRE POUR OBTENIR LE MEILLEUR RÉSULTAT LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE.

C'EST L'APPAREIL QUI DE FAÇON AUTONOME ÉTABLIT QUELS SONT LES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT, EN RENDANT SON UTILISATION NON SEULEMENT PLUS SIMPLE MAIS EN PERMETTANT ÉGALEMENT DES BAISSÉS DE TEMPÉRATURE TOUJOURS CORRECTES ET RAPIDES.

1.	AVERTISSEMENT	32
1.1.	INTRODUCTION	32
1.2.	AVERTISSEMENTS POUR LE TRANSPORT, LA MANUTENTION ET LE DÉBALLAGE	32
1.3.	AVERTISSEMENTS POUR LE POSITIONNEMENT ET L'INSTALLATION	33
1.4.	BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	33
2.	IDENTIFICATION ET/OU MARQUAGE	33
3.	USAGE PRÉVU	34
4.	DESCRIPTION TECHNIQUE	34
5.	IDENTIFICATION DES PARTIES	34
6.	TABLEAU DE COMMANDES	35
6.1.	TABLEAU DE CONTRÔLE (CENTRALE)	35
6.2.	CYCLES DE BAISSÉ AVEC PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE (AVEC SONDE PRODUIT)	35
6.2.1.	BAISSÉ POSITIVE NORMALE OU HARD AVEC PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE	35
6.2.2.	BAISSÉ DE TEMPÉRATURE À VALEUR NÉGATIVE NORMALE OU HARD AVEC PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE	36
6.3.	CYCLES DE BAISSÉ AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS	36
6.3.1.	BAISSÉ À VALEUR POSITIVE AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS NORMALE OU HARD	36
6.3.2.	BAISSÉ À VALEUR NÉGATIVE AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS NORMAL OU HARD	36
6.4.	CYCLE DE BAISSÉ À VALEUR POSITIVE AUTOMATIQUE 	37
6.5.	UTILISATION DES CYCLES DE BAISSÉ DE TEMPÉRATURE AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS MÉMORISÉES	37
6.5.1.	MÉMORISATION DES PROGRAMMES DE BAISSÉ DE TEMPÉRATURE AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS	37
6.5.2.	UTILISATION DES PROGRAMMES AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS MÉMORISÉS	38
6.6.	DÉGIVRAGE AVEC VENTILATION FORCÉE	38
6.7.	LAMPE GERMICIDES (OPTIONNEL)	38
6.8.	SONDE À PIQUER RÉCHAUFFÉE (OPTIONNEL)	39
6.9.	IMPRIMANTE POUR RAPPORT HACCP	39
7.	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET/OU CONTRÔLES	39
8.	CONSEILS POUR L'USAGE CORRECT.	40
9.	INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE	40
9.1.	NORMES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ	40
9.2.	MAINTENANCE ORDINAIRE POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL.	40
9.3.	MAINTENANCE PÉRIODIQUE DE L'APPAREIL.	41
9.4.	EVACUATION DE L'EAU DE DÉGIVRAGE	41
10.	SOLUTIONS À QUELQUES PROBLÈMES	41
11.	ASSISTANCE CLIENTS	43
12.	RECYCLAGE	43
13.	SCHEMA INSTALLATION ELECTIQUE	100
	DECLARATION DE CONFORMITE	102

1. *Avertissement*

1.1. *Introduction*

Cette notice contient les informations utiles pour l'installation et l'usage correct de l'appareil. L'utilisateur doit lire cette notice et toujours l'utiliser comme référence.

Des informations utiles relatives aux opérations principales peuvent être mises en évidence pour éviter les risques aux biens et aux personnes ou pour donner des conseils. Dans le tableau ci-dessous on indique les symboles et leur signification.



ATTENTION!

DANGER POUR LA SÉCURITÉ DU PERSONNEL, FAIRE EFFECTUER LES OPÉRATIONS UNIQUEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ!



FAIRE TRÈS ATTENTION LA MACHINE PEUT S'ABÎMER!



CONSEILS POUR UN USAGE PLUS CORRECT ET ÉCONOMIE

Cette notice se réfère à l'usage du dispositif pour la baisse rapide de température de la série AMX, les informations qu'elle contient ont pour but de fournir les indications concernant:

- l'usage de l'appareil;
- les caractéristiques techniques;
- les instructions pour l'installation et le montage;
- les instructions pour le personnel chargé de l'usage;
- les interventions de maintenance.



CETTE NOTICE DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL ET COMME TELLE ELLE DOIT ÊTRE CONSERVÉE, POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE, POUR TOUTE LA DURÉE DE VIE DU MEUBLE.

Le producteur décline toute éventuelle responsabilité dans les cas suivants:

- usage impropre du produit
- installation incorrecte, non effectuée selon les procédures décrites dans cette notice;
- défauts d'alimentation;
- graves insuffisances de la maintenance prévue;
- modifications ou interventions non autorisées;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour ce modèle;
- non respect partiel ou total des instructions;
- trous effectués sur la surface du meuble.



ATTENTION! L'appareil doit être branché à un réseau d'alimentation électrique correspondant à celui indiqué sur la plaquette signalétique.



Le produit a été étudié uniquement pour contenir des aliments, tout autre usage N'est PAS prévu.



Ne pas toucher les surfaces internes de la machine avec les mains nues après son fonctionnement.



L'usage du dispositif de baisse rapide de la température garantit la non prolifération de germes pathogènes (microbes aérobies, salmonelles, ...) dont la toxicité en fonction de la quantité contenue dans l'aliment.

1.2. *Avertissements pour le transport, la manutention et le déballage*

Les modalités de comportement à suivre pour une manutention et un positionnement correct du meuble sont les suivantes:



Toute manutention de la machine doit être effectuée quand l'alimentation est débranchée (fiche débranchée), et il faut prendre toutes les précautions afin d'éviter les dommages aux personnes et aux biens.



Ne pas retourner la machine ou la poser sur les parois latérales.



Utiliser des moyens de transport appropriés à la machine. Dans ce but, vérifier le poids de la machine à déplacer pour pouvoir choisir les moyens de transport et manutention.



Les emballages doivent être éliminés conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

1.3. Avertissements pour le positionnement et l'installation

Placer le meuble près de la position désirée sur un plancher solide, plat et stable.

Couper les feuillards qui fixent l'emballage en carton à la palette en bois.

Enlever le carton et déplacer le meuble de la palette en bois.

Niveler avec précision l'appareil à l'aide des pieds réglables, en utilisant un niveau à bulle. Les pieds se règlent en hauteur par rotation.

Laver le meuble en utilisant un chiffon humide imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate ou d'autres détergents neutres, essuyer avec un chiffon doux.



La position idéale pour un meuble est le point le plus frais et le plus aéré du local loin des sources de chaleur et de la lumière du soleil.



NE PAS OBSTRUER LES GRILLES D'AERATION FRONTALE!

1.4. Branchement au réseau électrique



Cette opération doit être effectuée uniquement par du personnel QUALIFIE!

Le meuble est fourni avec câble d'alimentation pour le branchement au réseau électrique. Entre le réseau d'alimentation et le câble du meuble, il faut installer un interrupteur magnéto-thermique (NON FOURNI). Avant le branchement au réseau électrique, vérifier que:

- en amont de l'appareil soit installé un interrupteur onnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm (nécessaire pour les appareils fournis sans fiche de branchement à installation fixe)
- le câble d'alimentation ne soit pas endommagé, autrement il faut le remplacer
- la tension fournie par le réseau corresponde à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- l'installation électrique à laquelle on se branche soit réalisée conformément aux normes en vigueur et qu'elle soit appropriée à la puissance électrique nominale de la machine



Si on doit accéder aux parties internes de la machine, il faut d'abord débrancher la fiche de la prise et laisser refroidir la machine pendant au moins une heure avec la porte ouverte et de toute façon se protéger les mains avec des gants.



Ne jamais introduire des objets dans les trous d'aération quand la machine est en fonction et est branchée à l'alimentation.

2. Identification et/ou marquage

 AFINOX S.R.L. VIA VENEZIA,4 -35010 CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALIA					
CODICE ITEM	2	MATR. S/N		3	
1	(V)	(Hz)	(KW)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(KW)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(KW)	IP 20	
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT	/	(Kg)	
CLASSE CLASS		CLASSE FUNZ. FUNCT. CLASS			
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION	(kWh/year)	dB	7		
					
COMMESSA W.SCHED.	4	ORDINE W.ORD.	5	ANNO YEAR	6

Pour une consultation correcte de cette notice, identifier le modèle que vous possédez à l'aide des indications qui se trouvent sur la plaquette signalétique.

Le meuble s'identifie grâce aux paramètres suivant:

- 1-modèle
- 2-code
- 3-matricule
- 4-commande
- 5-commande
- 6-année de fabrication

Figure 1 – Exemple de plaquette signalétique fixée à l'appareil

La plaquette signalétique est placée sur la paroi latérale intérieure du compartiment technique (voir chapitre 5) et est accessible en enlevant la grille de protection arrière.



CETTE OPÉRATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE QUAND LA MACHINE EST ÉTEINTE!

3. *Usage prévu*

Le dispositif de baisse rapide de la température est un meuble qui complète la gamme des produits Afinox S.r.l. dans la "chaîne du froid", en garantissant une meilleure hygiène pour la préparation et la conservation des aliments. La ligne en question prévoit différents types de fonctionnements, pour satisfaire n'importe quelle exigence du client. Pour la baisse rapide de la température des produits, on peut choisir entre deux possibilités, la baisse rapide de température en restant dans des valeurs positives et la surgélation, les deux options peuvent être effectuées par programmation d'un temps ou par sonde au cœur du produit.

La baisse rapide de température en restant dans des valeurs positives porte la température au cœur du produit de +70°C à +3°C en 90 minutes, tandis que le baisse de température à valeur négative (surgélation) réduit rapidement la température des aliments jusqu'à -18 °C au cœur du produit en 240 minutes, avec la température de la chambre qui varie entre -35 °C et -40 °C.

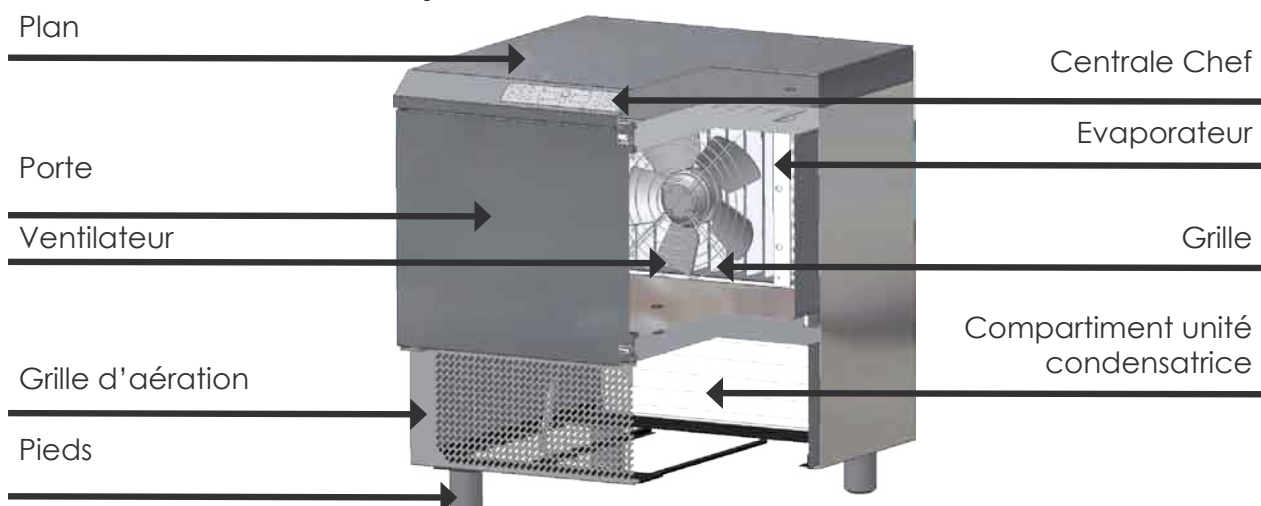
4. *Description technique*

Tous les matériaux utilisés pour la construction sont garantis pour l'usage alimentaire et les gaz utilisés dans le circuit frigorifique sont ceux prévus par la normative en vigueur.

Les machines comprend trois parties principales:

- 1- La partie mécanique formée principalement par un compartiment supérieur renfermé dans une armoire et par un compartiment technique, avec chambre de réfrigération complètement en acier inox AISI 304 18/10 à angles intérieurs émaillés et avec évaporateur muni de ventilateurs, le tout de sorte que le flux d'air généré par ce dernier, tourne de façon indirecte et passe de façon uniforme sur les aliments placés dans les plateaux.
- 2- Le système électrique/électronique est formé par une carte mère avec interface
- 3- La partie frigorifique se sert d'un circuit avec des éléments dimensionnés pour obtenir un rendement maximum avec une consommation d'énergie minimum.

5. *Identification des parties*



6. Tableau de commandes

6.1. Tableau de contrôle (centrale)


Le modèle  a comme interface la carte représentée sur la figure 3. Les touches de la centrale en question peuvent avoir différentes fonctions, on peut effectuer différents cycles en fonction des diverses combinaisons pour lesquelles elle a été étudiée.



Figura 3 - Centrale électronique



	TOUCHE UP		TOUCHE BAISSÉ DE TYPE HARD
	TOUCHE DOWN		TOUCHE BAISSÉ AVEC PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE
	TOUCHE CHAUFFAGE SONDE À PIQUER		TOUCHE BAISSÉ POSITIVE
	TOUCHE LAMPE UV (OPTIONNEL)		TOUCHE BAISSÉ AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS
	TOUCHE POUR HACCP		TOUCHE BAISSÉ NÉGATIVE
	TOUCHE SÉLECTION PROGRAMME		TOUCHE DÉGIVRAGE
	TOUCHE CHEF		TOUCHE START/STOP

6.2. Cycles de baisse avec programmation de la température (avec sonde produit)

La sélection d'une modalité de baisse avec programmation de la température prévoit un contrôle sur l'introduction effective de la sonde à piquer dans le produit dont on veut diminuer la température, si à la fin de ce contrôle la sonde ne résulte pas insérée correctement, on visualisera sur l'afficheur de gauche l'inscription " o--'" et on passera au cycle de baisse par temps. A ce stade l'utilisateur peut forcer l'exécution de la baisse avec programmation de la température en appuyant sur la touche de baisse avec programmation de la température, autrement le programme reste sur la modalité par programmation du temps.

6.2.1. Baisse positive normale ou hard avec programmation de la température

Pour mettre en route le cycle de baisse à valeur positive on procède de la façon suivante:

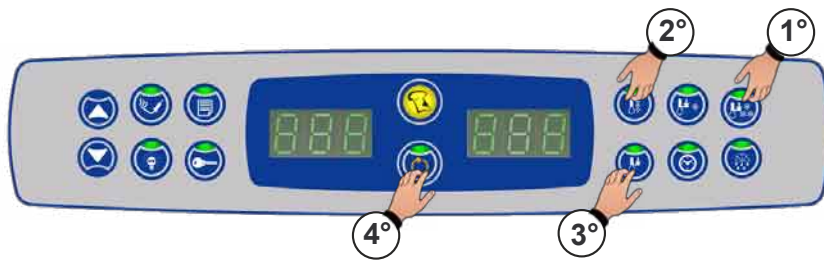


- Insérer la/les sonde/s au cœur de l'aliment
- Sélectionner la touche baisse à valeur positive
- Si on veut sélectionner le cycle HARD sélectionner également la touche si la Led résulte éteinte
- S'il n'est pas encore sélectionné appuyer sur la touche baisse avec programmation de la température
- Mettre en route le cycle en appuyant sur la touche Start

A la fin du cycle de baisse l'appareil passe automatiquement en conservation à valeur positive pour une période de temps limitée.

6.2.2. Baisse de température à valeur négative normale ou hard avec programmation de la température

Pour mettre en route le cycle de baisse de température à valeur négative, il faut procéder de la façon suivante:



- Insérer la/les sonde/s au cœur de l'aliment
- Sélectionner la touche baisse de température à valeur négative
- Si on désire sélectionner le cycle HARD sélectionner également la touche si la Led résulte éteinte
- Si elle n'est pas encore sélectionnée, appuyer sur la touche baisse avec programmation de la température
- Mettre en route le cycle en appuyant sur la touche Start

A la fin du cycle de baisse l'appareil passe automatiquement en conservation à valeur négative pour une période de temps limitée.

6.3. Cycles de baisse avec programmation du temps

6.3.1. Baisse à valeur positive avec programmation du temps normale ou hard

Pour mettre en route le cycle de baisse à valeur positive avec programmation du temps, il faut procéder de la façon suivante:

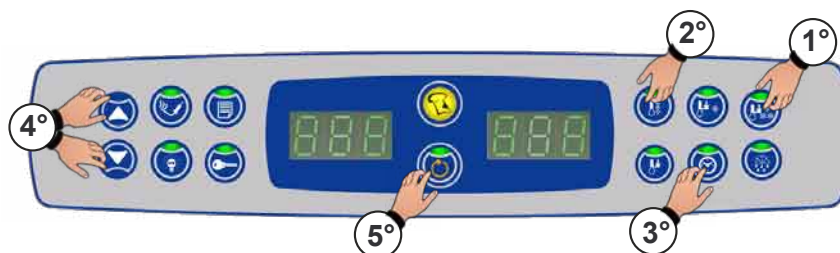


- Ne pas insérer la/les sonde/s au cœur de l'aliment
- Sélectionner la touche de baisse de température à valeur positive
- Si on désire sélectionner le cycle HARD sélectionner également la touche si la Led résulte éteinte
- Si elle n'est pas encore sélectionnée, appuyer sur la touche
- A l'aide des touches UP ou DOWN programmer la durée choisie qui est visualisée sur l'afficheur de droite.
- Mettre en route le cycle Start

A la fin du cycle de baisse l'appareil passe automatiquement en modalité conservation positive pour une période de temps limitée.

6.3.2. Baisse à valeur négative avec programmation du temps normal ou hard

Pour mettre en route le cycle de baisse à valeur négative avec programmation du temps, il faut procéder de la façon suivante:



- Ne pas insérer la/les sonde/s au cœur de l'aliment
- Sélectionner la touche de baisse de température à valeur négative
- Si on désire sélectionner le cycle HARD sélectionner également la touche si la Led résulte éteinte
- Si elle n'est pas encore sélectionnée, appuyer sur la touche

- A l'aide des touches UP ou DOWN programmer la durée choisie qui est visualisée sur l'afficheur de droite.

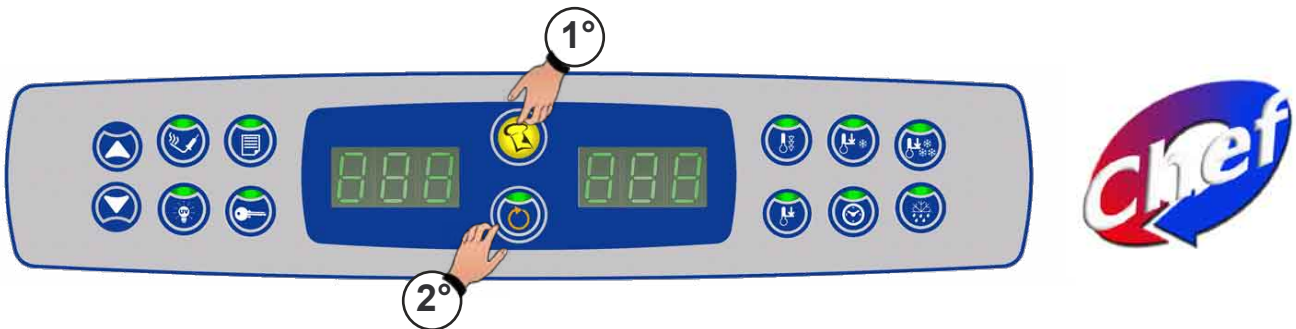
- Mettre en route le cycle en appuyant sur la touche Start

A la fin du cycle de baisse l'appareil passe automatiquement en modalité conservation négative pour une période de temps limitée.

6.4. Cycle de baisse à valeur positive AUTOMATIQUE

La sélection d'une baisse avec programmation de la température prévoit un contrôle sur l'introduction effective de la sonde à piquer dans le produit dont on doit baisser la température, si à la fin de ce contrôle la sonde ne résulte pas insérée correctement, on visualisera sur l'afficheur de gauche l'inscription "●--" et on passera au cycle de baisse avec programmation du temps. A ce stade l'utilisateur peut forcer l'exécution de la baisse avec programmation de la température en appuyant sur la touche de baisse avec programmation de la température, autrement le programme reste en modalité temps.

Pour mettre en route le cycle de baisse positive avec sélection automatique du cycle par algorithme, il faut procéder comme suit:



- Insérer la/les sonde/s au cœur du produit
- Sélectionner la touche Chef
- Mettre en route le cycle en appuyant la touche Start

Ce cycle de baisse évoluera selon les phases prévues par l'algorithme Chef, à la fin du cycle de baisse, l'appareil passe automatiquement en modalité conservation positive pour une période de temps limitée.

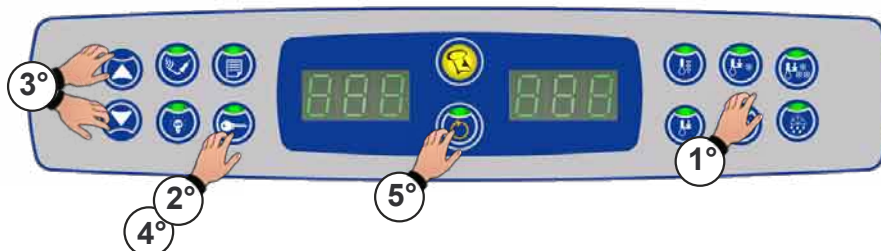


La touche chef sera toujours allumée, elle clignote en cas de surcharge du produit dont on doit baisser rapidement la température. Dans ce cas la machine sélectionnera le cycle HARD-PLUS

6.5. Utilisation des cycles de baisse de température avec programmation du temps mémorisées

6.5.1. Mémorisation des programmes de baisse de température avec programmation du temps

Pour mémoriser un programme de baisse de température avec programmation du temps et pour pouvoir le réutiliser, il faut procéder de la façon suivante:



- Programmer le cycle de baisse avec programmation du temps désiré en suivant la procédure du chap.6.2 sans mettre en route le cycle.
- Appuyer pendant 5 secondes sur la touche, un signal sonore confirmera l'entrée en mémoire des programmes, en relâchant la touche la Led correspondante s'allumera.
- L'afficheur de gauche visualise l'inscription "P1" clignotante, sélectionner avec la touche UP ou DOWN le numéro du programme qu'on veut mémoriser et réappuyer sur la touche pour confirmer la mémorisation.
- Si on sélectionne un programme avec des données déjà enregistrées, celles-ci seront effacées par les nouvelles données programmées.



Quand on n'appuie pas sur une touche pendant 10 secondes, l'afficheur de gauche retourne à la visualisation de la température, on sort de la mémorisation et le programme n'est pas mémorisé.

Pour visualiser avec la machine en fonction, le programme en cours, appuyer sur la touche

6.5.2. Utilisation des programmes avec programmation du temps mémorisés

Pour utiliser un programme de baisse avec programmation du temps mémorisé, il faut procéder de la façon suivante:



- Appuyer sur la touche
- L'afficheur de gauche visualise l'inscription " PXX " où XX indique le numéro du programme, tandis que l'afficheur de droite visualise le temps mémorisé et les Leds correspondantes au fonctionnement sélectionné s'allument.
- Sélectionner le programme désiré au moyen des touches UP ou DOWN (Si on sélectionne un programme non mémorisé sur l'afficheur de droite on visualise " --- " et toutes les Leds restent éteintes)
- Après avoir sélectionné le programme désiré mettre en route le cycle en appuyant sur la touche Start



Quand on n'appuie pas sur une touche pendant 10 secondes, l'afficheur de gauche retourne à la visualisation de la température, on sort de la mémorisation et le programme n'est pas mémorisé.

Pour visualiser avec la machine en fonction, le programme en cours, appuyer sur la touche programme.

6.6. Dégivrage avec ventilation forcée



Il est préférable de maintenir la porte ouverte pendant le dégivrage avec ventilation forcée, cela permet également d'accélérer le processus de dégivrage de l'évaporateur.

- S'assurer que la machine soit allumée et à l'arrêt (Stop)
- Appuyer sur la touche pour activer le dégivrage, quand on remarque qu'il n'y a plus de glace à l'intérieur de l'évaporateur réappuyer sur la touche pour désactiver le dégivrage.

6.7. Lampe germicides (optionnel)



La lampe germicide a la fonction de diminuer la flore bactérienne présente à l'intérieur de la chambre de baisse rapide de la température. On conseille d'effectuer un nettoyage préventif à l'intérieur de la chambre pour rendre l'action des rayons UV plus efficace



A CAUSE DES DOMMAGES QUE PEUVENT CAUSER LES UV , LA LAMPE PEUT ÊTRE ACTIVÉE UNIQUEMENT AVEC LA PORTE FERMÉE.

- Vérifier que la machine soit allumée et à l'arrêt (Stop) avec la porte fermée
 - Appuyer sur la touche pour mettre en fonction la lampe pendant 5 minutes (si on désire interrompre le cycle, il suffit d'appuyer de nouveau sur la touche).
- Si on ouvre la porte, la Led qui correspond au fonctionnement de la lampe germicide clignote et le cycle s'interrompt et il reprendra dès qu'on refermera la porte.

6.8. Sonde à piquer réchauffée (optionnel)

La sonde réchauffée est particulièrement utile au moment de l'extraction du produit surgelé, car on peut l'extraire plus facilement sans la détériorer.



Pour utiliser la sonde réchauffée, il faut procéder de la façon suivante:

- A la fin du cycle de surgélation avec programmation de la température laisser la porte ouverte
- Appuyer sur la touche chauffage sonde à piquer

Le cycle de chauffage de la sonde s'interrompt automatiquement quand on rejoint la température de 0°C sur la sonde ou une 1 minute après sa mise en fonction.

6.9. Imprimante pour rapport HACCP

Si le meuble est muni d'une imprimante (optionnel) on a la possibilité d'obtenir sur papier un rapport des températures et des temps de la dernière baisse rapide de température effectuée.



Pour utiliser l'imprimante on procède de la façon suivante:

- Vérifier que la machine soit sur la position d'arrêt et ait à peine terminé un cycle de baisse rapide de la température
- Pour mettre en route l'imprimante du rapport, après avoir vérifié que l'imprimante est allumée et qu'elle contient du papier, appuyer sur la touche HACCP
- A la fin de l'impression, la Led qui correspond à la touche HACCP s'éteint automatiquement.

7. Dispositifs de sécurité et/ou contrôles

Les appareils de baisse rapide de la température de la série sont munis d'un dispositif de commande électronique breveté qui gère les différents cycles de fonctionnement de la machine et détecte les fonctionnements irréguliers qui peuvent influencer négativement un ou plusieurs éléments pour pouvoir désactiver le fonctionnement et protéger l'appareil.

Pour les versions 10 et 15 plateaux, dont l'alimentation est de 380 V, on prévoit en supplément aux contrôles standards la présence d'un magnéto-thermique à réenclenchement manuel et des fusibles de protection.

Tous les dispositifs mécaniques de protection de la machine se trouvent sous le plan de travail placé au dessus de l'appareil. Ils comprennent un thermique de protection et un contrôle de courant à l'entrée pour tous les éléments comme on peut le constater sur le schéma électrique de l'appareil.

Pour accéder, en cas de nécessité, au compartiment qui contient les systèmes de protection, il faut procéder comme indiqué ci-dessous:

- 1- Débrancher l'alimentation de l'appareil
- 2- Dévisser les vis de fixation placées à l'arrière à la hauteur du plan supérieur
- 3- Le déplacer vers l'avant et le soulever du module
- 4- Effectuer les opérations dans le sens inverse pour réinstaller le plan.

8. *Conseils pour l'usage correct.*



Ne pas superposer les aliments soumis à la baisse rapide de la température et/ou surgélation ; les aliments ne doivent pas être épais plus de 40-50 mm. Ne pas surcharger la machine en dehors des limites prévues.



Ne pas dépasser les 3 kilogrammes par plateau.



Effectuer un prérefroidissement de la chambre avant le cycle de baisse rapide de la température.



Baisser la température d'un seul type d'aliment à la fois, des aliments différents possèdent des densités différentes et donc les temps nécessaires pour effectuer le cycle varient. Maintenir un espace suffisant entre les plateaux pour permettre une circulation de l'air adéquate (au moins 2 cm), si la machine n'est pas complètement chargée répartir les plateaux sur toute la hauteur utile.



La sonde à piquer doit être placée correctement au centre du produit le plus gros et la pointe ne doit jamais sortir du produit et/ou toucher le plateau.



Nettoyer toujours la sonde après chaque usage pour éviter toute contamination indésirable.



Ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou autre, au plus on isole l'aliment, au plus on augmente le temps nécessaire pour la baisse de température.



Ne pas introduire d'aliments dont la température est largement supérieure à 70°C, car ceci outre à surcharger fortement la machine, augmente considérablement le temps nécessaire pour la baisse de température.



Ne pas obstruer la bouche d'aspiration des ventilateurs de l'évaporateur.



POUR EXTRAIRE LE PRODUIT QUI A SUBI DES PROCESSUS DE CONGELATION OU SURGELATION UTILISER DES GANTS DE PROTECTION POUR EVITER TOUTE POSSIBLE "BRULURE" DUE AU FROID!!

9. *Instructions pour la maintenance*

Le bon fonctionnement et la durée de l'appareil dépendent d'une maintenance correcte et périodique.



Toutes les opérations de maintenance et de nettoyage doivent être effectuées après avoir contrôlé que l'alimentation est débranchée (fiche débranchée de la prise du réseau d'alimentation électrique).

9.1. *Normes élémentaires de sécurité*



Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.



Ne pas utiliser la machine pieds nus.



Ne pas introduire de tournevis ou autre entre les protections et les parties en mouvement.



Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la machine du réseau d'alimentation.



Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'ENLEVER LES PROTECTIONS ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ POUR EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE ORDINAIRE. AFINOX S.R.L. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ACCIDENTS DUS AU NON RESPECT DE LA RÈGLE CITÉE CI-DESSUS.

9.2. *Maintenance ordinaire pour le nettoyage de l'appareil.*

Ces opérations peuvent être effectuées par le personnel chargé de l'usage ou autres,

uniquement après avoir lu les indications ci-dessous.

- Nettoyage du module extérieur de l'appareil

Il faut l'effectuer avec un chiffon humide avec une solution d'eau et de bicarbonate, ou d'autres détergents neutres, essuyer avec un chiffon doux.

- Nettoyage du compartiment intérieur de l'appareil

Enlever les plateaux, les grilles et les guides qu'on peut nettoyer, comme la chambre de l'appareil, avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate, ou d'autres détergents neutres. Essuyer avec un chiffon doux.

- Nettoyage de la sonde à piquer

Après chaque usage de l'appareil pendant lequel on a utilisé la sonde à piquer, il faut la laver avec une éponge humide et une solution d'eau et de bicarbonate.

9.3. Maintenance périodique de l'appareil.



Ces opérations doivent être effectuées uniquement par du personnel instruit de façon adéquate!



Ces opérations doivent être effectuées uniquement quand la machine est débranchée du réseau d'alimentation électrique.



Le condenseur possède des bords coupants! Pendant toutes les opérations indiquées ci-dessous utiliser des gants de protection.

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est nécessaire que le condenseur soit maintenu propre pour permettre à l'air de circuler librement. Cette opération doit être effectuée tous les 30 jours maximum. Utiliser un pinceau à poils doux pour enlever toute la poussière et le duvet qui se dépose sur les ailettes du condenseur même. Il vaut mieux utiliser un aspirateur pour éviter de disperser dans l'environnement la poussière qu'on enlève.

En cas de présence de résidus graisseux, on conseille de les éliminer en utilisant un pinceau imbibé d'alcool.

9.4. Evacuation de l'eau de dégivrage

La cuvette d'évacuation de l'eau contenue dans la chambre de l'appareil doit être placée sous celui-ci dans les guides spécifiques (faire attention que le tuyau d'évacuation soit placé à l'intérieur de la cuvette même et soit libre de toute obstruction).

La cuvette doit être vidée périodiquement; pour effectuer cette opération, il suffit simplement d'extraire la cuvette des guides, de la vider et de la réinsérer.

10. Solutions à quelques problèmes

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler le service Après-vente, effectuer les simples contrôles suivants: **vous épargnerez du temps et de l'argent.**

Les Led de la carte sont éteints, contrôler que:

- l'alimentation électrique n'est pas interrompue
- l'interrupteur auquel est branchée la machine est sur la position "I"
- la fiche est insérée correctement dans la prise

L'afficheur de la centrale peut fournir des informations au sujet du fonctionnement de l'appareil:

E0

Sur l'afficheur Gauche l'inscription "E0" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent : erreur SONDE CHAMBRE

Causes

Le type de sonde n'est pas correct, la sonde de la chambre est défectueuse, il y a une erreur de branchement avec la carte, ou la température relevée par la sonde est en dehors des limites consenties par la sonde de la chambre utilisée

Conséquences

En phase d'arrêt (STOP) aucun cycle ne peut être mis en route. Si l'alarme se présente pendant l'exécution d'un cycle, l'appareil s'arrête immédiatement. Pendant le cycle de conservation, l'appareil fonctionne selon les paramètres du compresseur.

E1

Sur l'afficheur Gauche l'inscription "E1" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent: erreur SONDE EVAPORATEUR


Causes

Les causes sont les mêmes que dans le cas précédent mais par rapport à la sonde évaporateur

Conséquences

Le dégivrage se termine par durée maximum

E3	Sur l'afficheur Gauche l'inscription "E3" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent: erreur SONDE PRODUIT/SONDE A PIQUER N° 1
Causes	Les causes sont les mêmes que dans le cas précédent mais par rapport à la sonde à piquer/produit
Conséquences	Si l'erreur s'est présentée pendant la phase d'arrêt (STOP) elle empêche la mise en route de n'importe quel cycle de baisse rapide de la température/ surgélation avec programmation de la température
E4	Sur l'afficheur Gauche l'inscription "E4" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent: erreur SONDE CONDENSEUR
Causes	Les causes sont les mêmes que dans le cas précédent mais par rapport à la sonde condenseur.
Conséquences	Cette alarme ne produit aucune conséquence, on recommande tout de même la substitution de la sonde au plus vite, autrement l'alarme de surtempérature condenseur ne fonctionne pas.
E5	Sur l'afficheur Gauche l'inscription "E5" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent: erreur SONDE PRODUIT/SONDE A PIQUER N° 2
Causes	Les causes sont les mêmes que dans le cas précédent mais par rapport à la sonde à piquer/produit
Conséquences	Si l'erreur s'est présentée pendant la phase d'arrêt (STOP) elle empêche la mise en route de n'importe quel cycle de baisse rapide de la température /surgélation avec programmation de la Température
]-[Sur l'afficheur Gauche l'inscription "]-[" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent: erreur PORTE OUVERTE
Causes	La porte est ouverte et le micro-porte qui se trouvent sur le bandeau de commande et l'aimant fixé sur la porte sont désalignés.
Conséquences	Si un cycle est en cours les ventilateurs évaporateurs s'arrêtent (ne pas continuer ce fonctionnement car autrement le compresseur s'abîme), ou si la lampe UV est allumée, elle s'éteint.
HP	Sur l'afficheur Gauche l'inscription "HP" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent: erreur HAUTE PRESSION
Causes	La pression relevée par le minipressostat de maximum dépasse la valeur limite / La sonde condenseur a dépassé la valeur limite de température fixée à +55° C. (vérifier que la température environnante ne dépasse pas les limites , que le condenseur soit propre, que les ventilateurs du condenseur fonctionnent, et que l'éventuelle vanne de pump down s'ouvre.)
Conséquences	Blocage immédiat du fonctionnement (rotors du condenseur restent en fonction). Quand la valeur de pression/température retourne dans les limites, on peut remettre en route la machine en l'éteignant et puis en la réallumant. En cas d'erreur de surtempérature condenseur sur l'afficheur de gauche on visualise l'inscription HP tandis que sur celui de droite on visualisera la température relevée par la sonde placée à la sortie du condenseur.
LP	Sur l'afficheur Gauche l'inscription "LP" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent: erreur BASSE PRESSION
Causes	La pression relevée par le minipressostat de minimum est inférieure à la valeur limite. (vérifier que la température environnante ne dépasse pas les limites, qu'il n'y ait pas de fuites de gaz, que la vanne de pump down s'ouvre pendant le fonctionnement du compresseur)
Conséquences	Blocage immédiat du fonctionnement. Quand la valeur de pression/ température retourne dans les limites, on peut remettre en route la machine en l'éteignant et puis en la réallumant.
LA	Sur l'afficheur Gauche l'inscription "LA" clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent: erreur ALARME THERMIQUE

Causes	L'absorption de courant du compresseur et des ventilateurs du condenseur a dépassé la limite maximum prévue par le relais thermique. (vérifier que la température environnante ne dépasse pas les limites, que le condenseur soit propre, que les ventilateurs du condenseur fonctionnent)
Conséquences	Blocage immédiat du fonctionnement. (après avoir trouvé la cause, réenclencher le relais thermique pour pouvoir remettre en route l'appareil)
o--'	Sur l'afficheur Gauche l'inscription "o--' " clignote et l'avertisseur sonore émet un son intermittent: erreur SONDE A PIQUER NON INSEREE
Causes	Le test pour vérifier l'introduction correcte de la sonde pendant le cycle avec programmation de la température, s'est conclu de façon négative (appuyer sur la touche pour vérifier l'introduction correcte ou vérifier s'il est réellement correct, en remettant en route le cycle par après)
Conséquences	Le cycle/phase de baisse rapide de température/ surgélation avec programmation de la température passe automatiquement en modalité temps
	Si on ne réussit pas à résoudre le problème grâce aux suggestions données, demander l'intervention du personnel spécialisé!

11. Assistance clients

Pour recevoir l'assistance, contacter votre revendeur autorisé en fournissant les données relatives au produit en examen et indiquées sur la plaquette signalétique (voir chapitre 2. Identification et marquage)

12. Recyclage

Les matériaux utilisés pour la construction de la machine sont:

Acier inox aisi 18/10	Structure du meuble
PVC pour aliments	Toutes les parties en matériel plastique

Si on décide d'éliminer la machine, il faut prendre quelques précautions en ce qui concerne certains matériaux utilisés pour sa construction, et confier leur récupération à des centres spécialisés:

- isolement thermique
- gaz frigorigène
- huile du compresseur


WARTUNGS-UND BEIDIENUNGSANLEITUNG

DEUTSCH

WIR DANKEN IHNEN FÜR DAS VERTRAUEN, DAS SIE DURCH DIE WAHL EINES UNSERER PRODUKTE GEZEIGT HABEN.

BITTE LESEN SIE DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG SEHR AUFMERKSAM: IN IHR SIND ALLE ANWEISUNGEN ANGEBEN, DAMIT DIE ÄSTHETISCHEN UND FUNKTIONELLEN MERKMALE IHRES NEUEN PRODUKTES ZEITLICH UNVERÄNDERT BLEIBEN.

ALLE BESTANDTEILE IHRES SCHNELLKÜHLERS WURDEN NACH DEN HÖCHSTEN QUALITATIVEN STANDARDS KONSTRUIERT; ER SIEHT DIE ANWENDUNG EINES INNOVATIVEN, PATENTIERTEN ELEKTRONISCHEN KONTROLLERS VOR.

DER HAUPTZWECK  DES ALGORHYTHMUS, MIT DEM DIE POSITIVEN SCHNELLKÜHLUNGEN IHRER GERICHTE BETRIEBEN WERDEN, IST, DIE ZUR SCHNELLKÜHLUNG NOTWENDIGEN VERFAHREN MAXIMAL ZU BESCHLEUNIGEN. DURCH DEN DRUCK AUF NUR 2 TASTEN STARTET DER POSITIVE SCHNELLKÜHLZYKLUS, MIT DEM DIE BESTEN ERGEBNISSE IN DER KÜRZEST MÖGLICHEN ZEIT ERREICHT WERDEN.

DER SCHNELLKÜHLER SELBST BESTIMMT SEINE BETRIEBSPARAMETER, WAS SEINE BENUTZUNG EINFACHER UND DIE SCHNELLKÜHLUNGEN IMMER KORREKT UND SCHNELL MACHT.

1.	HINWEISE	46
1.1.	EINLEITUNG	46
1.2.	HINWEISE FÜR DEN TRANSPORT, DAS VERSCHIEBEN UND DAS AUSPACKEN	46
1.3.	HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ZUR INSTALLATION	47
1.4.	ANSCHLUSS AM STROMNETZ	47
2.	KENNZEICHNUNG UND/ODER MARKIERUNG	47
3.	VORGESEHENER EINSATZ	48
4.	TECHNISCHE BESCHREIBUNG	48
5.	ERKENNUNG DER TEILE	48
6.	SCHALTFELD	49
6.1.	STEUERPULT (STEUERZENTRALE)	49
6.2.	SCHNELLKÜHLZYKLEN NACH TEMPERATUR (MIT SONDE IM PRODUKT)	49
6.2.1.	POSITIVE NORMAL- ODER HARD-SCHNELLKÜHLUNG NACH TEMPERATUR	49
6.2.2.	NEGATIVE NORMAL- ODER HARD-SCHNELLKÜHLUNG NACH TEMPERATUR	50
6.3.	SCHNELLKÜHLZYKLEN NACH ZEIT	50
6.3.1.	POSITIVE NORMAL- ODER HARD-SCHNELLKÜHLUNG NACH ZEIT	50
6.3.2.	NEGATIVE NORMAL- ODER HARD-SCHNELLKÜHLUNG NACH ZEIT	50
6.4.	AUTOMATISCHER POSITIVER SCHNELLKÜHLZYKLUS 	51
6.5.	BENUTZUNG DER GESPEICHERTEN SCHNELLKÜHLZYKLEN NACH ZEIT	51
6.5.1.	SPEICHERUNG DER SCHNELLKÜHLPROGRAMME NACH ZEIT	51
6.5.2.	GEBRAUCH DER GESPEICHERTEN SCHNELLKÜHLPROGRAMME NACH ZEIT	52
6.6.	ABTAUEN MIT ZWANGSBELÜFTUNG	52
6.7.	KEIMTÖTENDE LAMPE (OPTIONAL)	52
6.8.	ERWÄRMTE NADELSONDE (OPTIONAL)	53
6.9.	DRUCKER FÜR HACCP BERICHT	53
7.	SICHERHEITS- UND/ODER KONTROLLVORRICHTUNGEN	53
8.	HINWEISE FÜR EINEN KORREKTEN GEBRAUCH.	54
9.	WARTUNGSANWEISUNGEN	54
9.1.	WICHTIGSTE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	54
9.2.	GEWÖHNLICHE WARTUNG UND REINIGUNG DES SCHNELLKÜHLERS.	54
9.3.	PERIODISCHE WARTUNG DES SCHNELLKÜHLERS.	55
9.4.	ABFLUSS DES ABTAUWASSERS	55
10.	LÖSUNG EINIGER PROBLEME	55
11.	KUNDENDIENST	57
12.	RECYCLING	57
13.	SCHALTPLAN	100
	KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	102

1. Hinweise

1.1. Einleitung

Das vorliegende Handbuch enthält alle Auskünfte, die zur Installation und korrekten Bedienung des Geräts erforderlich sind. Der Benutzer ist verpflichtet, es zu lesen und es den Hinweisen zu benutzen.

Für die wichtigsten Arbeiten können Informationen hervorgehoben sein, die nützlich sind, um Gefahren für Gegenstände oder Personen zu vermeiden, oder um Ratschläge zu liefern. In der Tabelle unten sind die Symbole und deren Bedeutung angegeben.



ACHTUNG!

GEFAHR FÜR DIE SICHERHEIT VON PERSONAL – DIESE VORGÄNGE NUR DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL AUSFÜHREN LASSEN.



SEHR VORSICHTIG SEIN – DAS GERÄT KANN BESCHÄDIGT WERDEN!



RATSCHLÄGE FÜR EINE KORREKTE BEDienung UND ERSPARNIS

Das vorliegende Handbuch bezieht sich auf die Schnellkühler der Serie AMX; die in ihm enthaltenen Informationen sollen Anweisungen liefern über:

- die Benutzung des Schnellkühlers;
- die technischen Merkmale;
- Installation und Montage;
- Anweisungen für das zuständige Bedienungspersonal;
- Wartungseingriffe.



Das Handbuch ist als wichtiges Bestandteil des Schnellkühlers zu betrachten und muss als solches für zukünftiges Nachschlagen während der gesamten Lebensdauer des Gerätes aufbewahrt werden.

Der Hersteller übernimmt in folgenden Fällen keinerlei Haftung:

- unsachgemäße Bedienung des Produktes
- unkorrekte Installation, nicht nach den hier beschriebenen Verfahren ausgeführt;
- Defekte der Versorgung;
- schwere Mängel, was die programmierte Wartung betrifft;
- nicht genehmigte Änderungen oder Eingriffe;
- Benutzung von Nicht-Originalersatzteilen bzw. von Ersatzteilen, die für das jeweilige Modell nicht angegeben sind;
- teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der Anweisungen;
- Lochungen, die auf den Oberflächen des Möbels ausgeführt werden.



ACHTUNG! Das Gerät muss an eine elektrische Versorgung angeschlossen werden, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.



Das Produkt wurde einzig und allein zum Hineingeben von Nahrungsmitteln entwickelt; jeder andere EINSATZ ist NICHT vorgesehen.



Die Innenflächen des Schnellkühlers nach dem Betrieb nicht mit bloßen Händen berühren.



Der Gebrauch des Schnellkühlers garantiert, dass krankheitserregende Bakterien (Mikroben in der Luft, Salmonellen, ...) nicht gedeihen können; diese sind um so schädlicher, je größer ihre Anzahl im Nahrungsmittel selbst ist.

1.2. Hinweise für den Transport, das Verschieben und das Auspacken

Die zu befolgenden Verhaltensweisen für ein korrektes Verschieben und Aufstellen des Geräts sind:



Verschiebungen des Gerätes dürfen nur mit abgeschalteter Versorgung (Stecker gezogen) ausgeführt werden; es sind alle Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um Personen- und Sachschäden zu verhindern.



Das Gerät nicht umkippen oder auf die Seiten legen.



Geeignete Mittel benutzen, die je nach zu beförderndem Gerät zu wählen sind. Stellen Sie hierzu das Gewicht des Gerätes sicher, so dass Sie die Mittel für die Beförderung und die Wartung organisieren können.



Verpackungsteile sind nach den im Benutzungsland des Gerätes gültigen Vorschriften zu entsorgen.

1.3. Hinweise zum Aufstellen und zur Installation

Bringen Sie das Gerät in der Nähe der gewünschten Stellung auf einem festen, ebenen und stabilen Fußboden an.

Schneiden Sie die Bandeisen durch, mit denen die Kartonverpackung auf der Holzpalette befestigt ist. Entfernen Sie den Karton und schieben Sie das Gerät von der Holzpalette herunter. Nivellieren Sie das Gerät genau mit seinen Verstellfüßchen und mit Hilfe einer Wasserwaage. Die Füßchen werden durch Drehen höhenverstellt.

Reinigen Sie das Gerät mit einem nassen Tuch und mit einer Lösung aus Wasser und Bikarbonat oder anderen neutralen Reinigungsmitteln; trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.



Der ideale Standort dieses Gerätes ist die kühlsste und am besten belüftete Stelle im Raum, fern von Wärmequellen und Sonnenlicht.



VERSTOPFEN SIE DIE VORDEREN BELÜFTUNGSGITTER NICHT!

1.4. Anschluss am Stromnetz



Dieser Vorgang darf nur von QUALIFIZIERTEM Personal ausgeführt werden!

Für die Verbindung mit dem Stromnetz wird das Gerät mit Stromkabel geliefert. Zwischen Stromnetz und Kabel des Gerätes muss ein magnetothermischer Schalter (NICHT MITGELIEFERT) eingebaut werden. Vor dem Anschluss an das Stromnetz ist folgendes sicher zu stellen:

- vor dem Gerät muss ein allpoliger Schalter mit Öffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein (erforderlich für Geräte, die ohne Stecker geliefert und an eine feste Anlage angeschlossen werden)



- das Stromkabel darf nicht beschädigt sein; ggf. muss es ersetzt werden.
- die vom Stromnetz abgegebene Spannung muss mit jener auf dem Kennschild des Geräts übereinstimmen.
- die elektrische Anlage, an die man sich anschließt, muss nach den gültigen Vorschriften ausgeführt und für die elektrische Nennleistung des Geräts geeignet sein.

Im Falle eines Zugriffs auf Innenteile des Gerätes muss vorher der Stecker gezogen werden, dann das Gerät mindestens eine Stunde mit geöffneter Tür abkühlen lassen und die Hände mit Handschuhen schützen.



Niemals Gegenstände in die Belüftungsöffnungen stecken, wenn das Gerät in Betrieb oder an der Versorgung angeschlossen ist.

2. Kennzeichnung und/oder Markierung

 S.R.L. VIA VENEZIA,4 -35010 CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALIA					
CODICE ITEM	2	MATR. S/N	3		
1	(V)	(Hz)	(KW)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(KW)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(KW)	IP 20	
SUPERF. ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT	/	(Kg)	
CLASSE CLASS		CLASSE FUNZ. FUNCT. CLASS			
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION	(kWh/year)	dB	7	CE	
COMMESSA W.SCHED.	4	ORDINE W.ORD.	5	ANNO YEAR	6

Um das vorliegende Handbuch korrekt anzuwenden, überprüfen Sie das Modell Ihres Geräts mit den Angaben auf dem Kennschild.

Das Gerät ist durch folgende Daten gekennzeichnet:

- 1-Modell
- 2-Code
- 3-Seriennummer
- 4-Unser Auftrag
- 5-Bestellung
- 6-Baujahr

Abbildung 1 – Beispiel eines am Gerät angebrachten Kennschildes

Das Kennschild befindet sich an einer Innenseite des technischen Abteils (siehe Kapitel 5) und ist nach Entfernung des hinteren Schutzgitters zugänglich.



Dieser Vorgang muss mit ausgeschalteter Maschine ausgeführt werden!

3. *Vorgesehener Einsatz*

Mit dem Schnellkühler vervollständigt AFINOX S.r.l. ihre Produktpalette für die „Kältekette“, um bei der Zubereitung und Konservierung der Speisen eine bessere Hygiene zu gewährleisten. Die untersuchte Produktlinie sieht verschiedenartige Funktionsweisen vor, so dass sie jedem Kundenbedarf gerecht wird. Was die Schnellkühlung der Produkte betrifft, sind zwei Möglichkeiten vorgesehen: Schnellkühlung mit positiver Temperatur und Tiefkühlung; beide können nach Zeit oder mit Kernsonde ausgeführt werden.

Bei der Schnellkühlung mit positiver Temperatur wird die Temperatur im Kern des Produktes innerhalb von 90 Minuten von +70°C auf +3°C gesenkt, wogegen sich die Temperatur der Nahrungsmittel bei der negativen Schnellkühlung rasch (innerhalb von 240 Minuten) bis auf -18 °C im Kern des Produktes reduziert, mit einer Temperatur in der Tiefkühlzelle von -35 °C bis -40 °C.

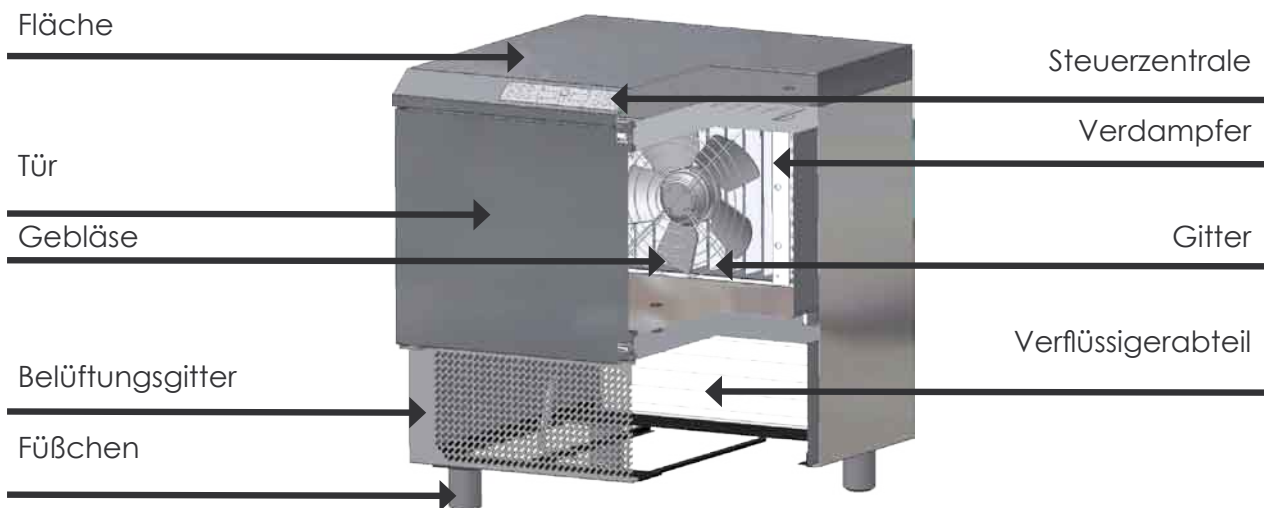
4. *Technische Beschreibung*

Alle zur Herstellung benutzten Werkstoffe sind für Nahrungsmittelzwecke garantiert und die im Kältekreislauf eingesetzten Gase entsprechen den gültigen Vorschriften.

Der Schnellkühler besteht im Wesentlichen aus drei Teilen:

- 1- Mechanischer Teil, bestehend hauptsächlich aus einem oberen Schrankabteil und einem technischen Abteil, mit Kühlraum ganz aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10 mit abgekannten Innenecken und mit Verdampfer mit Gebläsen, so dass sich der von den letzteren erzeugte Luftstrom auf indirekte Weise dreht und die Nahrungsmittel auf den Blechen gleichmäßig berührt.
- 2- Elektrisches / elektronisches System, bestehend aus einer Mutterkarte mit Schnittstelle
- 3- Der Kälteteil bedient sich eines Kreislaufes mit Komponenten, die so bemessen sind, dass sie maximale Leistung bei minimalem Energieverbrauch gewährleisten.

5. *Erkennung der Teile*



6. Schallfeld

6.1. Steuerpult (Steuerzentrale)

Das Modell hat die in Abbildung 3 gezeigte Karte als Schnittstelle. Die Tasten der untersuchten Steuerzentrale können unterschiedliche Funktionen haben; je nachdem, wie diese Tasten kombiniert werden, können die verschiedenen Zyklen ausgeführt werden, für die es entwickelt wurde.



Abbildung 3 – elektronische Steuerzentrale



	TASTE UP		TASTE SCHNELDKÜHLUNG DES TYPs HARD
	TASTE DOWN		TASTE SCHNELDKÜHLUNG NACH TEMPERATUR
	TASTE ERWÄRMUNG NADELSONDE		TASTE POSITIVE SCHNELDKÜHLUNG
	TASTE UV-LAMPE (OPTIONAL)		TASTE SCHNELDKÜHLUNG NACH ZEIT
	TASTE FÜR HACCP		TASTE NEGATIVE SCHNELDKÜHLUNG
	TASTE FÜR PROGRAMMAUSWAHL		TASTE ABTAUEN
	TASTE CHEF		TASTE START/STOP

6.2. Schnelldkühlzyklen nach Temperatur (mit Sonde im Produkt)

Bei der Schnelldkühlung nach Temperatur wird kontrolliert, ob die Nadelsonde effektiv im schnell zu kühlenden Produkt steckt; ergibt sich am Ende dieser Kontrolle, dass die Sonde nicht korrekt eingesteckt ist, wird links am Display die Schrift „o--“ angezeigt und das Gerät geht auf die Schnelldkühlung nach Zeit über. Der Benutzer kann nun die Durchführung der Schnelldkühlung nach Temperatur durch Druck auf die Schnelldkühl Taste nach Temperatur forcieren, andernfalls wird das Programm nach Zeit ablaufen.

6.2.1. Positive Normal- oder Hard-Schnelldkühlung nach Temperatur

Zur Aktivierung des positiven Schnelldkühlzyklus ist wie folgt vorzugehen:

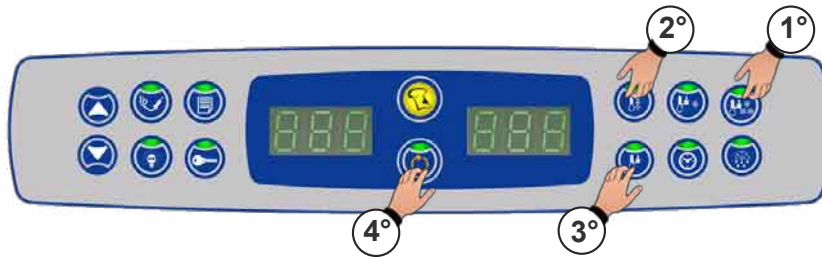


- Die Sonde(n) in die Mitte des Nahrungsmittels stecken
- Auf Taste positive Schnelldkühlung drücken
- Falls man den HARD-Zyklus wählen will, auch wenn die LED nicht leuchtet, auf die Taste drücken
- Falls noch nicht gewählt, auf die Taste Schnelldkühlung nach Temperatur drücken
- Den Zyklus durch Druck auf Taste Start starten

Am Ende des Schnelldkühlzyklus geht das Gerät automatisch eine begrenzte Zeitspanne lang auf die positive Konservierung über.

6.2.2. Negative Normal- oder Hard-Schnellkühlung nach Temperatur

Zur Aktivierung des negativen Schnellkühlzyklus ist wie folgt vorzugehen:



- Die Sonde(n) in die Mitte des Nahrungsmittels stecken
- Auf Taste negative Schnellkühlung drücken
- Falls man den HARD-Zyklus wählen will, auch wenn die LED nicht leuchtet, auf die Taste drücken
- Falls noch nicht gewählt, auf die Taste Schnellkühlung nach Temperatur drücken
- Den Zyklus durch Druck auf Taste Start starten

Am Ende des Schnellkühlzyklus geht das Gerät automatisch eine begrenzte Zeitspanne lang auf die negative Konservierung über.

6.3. Schnellkühlzyklen nach Zeit

6.3.1. Positive Normal- oder Hard-Schnellkühlung nach Zeit

Zur Aktivierung des positiven Schnellkühlzyklus nach Zeit ist wie folgt vorzugehen:



- Die Sonde(n) nicht in die Mitte des Nahrungsmittels stecken
- Auf Taste positive Schnellkühlung drücken
- Falls man den HARD-Zyklus wählen will, auch wenn die LED nicht leuchtet, auf die Taste drücken
- Falls noch nicht gewählt, auf die Taste drücken
- Den Zyklus durch Druck auf Taste Start starten

Am Ende des Schnellkühlzyklus geht das Gerät automatisch eine begrenzte Zeitspanne lang auf die positive Konservierung über.

6.3.2. Negative Normal- oder Hard-Schnellkühlung nach Zeit

Zur Aktivierung des negativen Schnellkühlzyklus nach Zeit ist wie folgt vorzugehen:



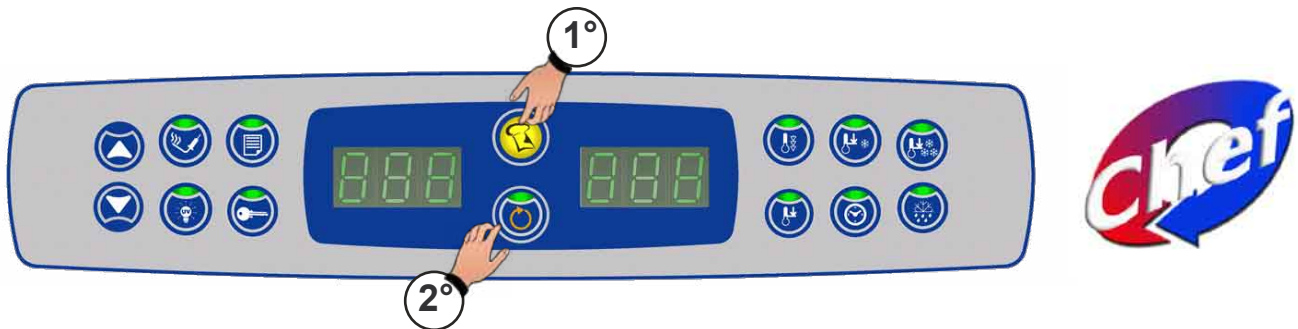
- Die Sonde(n) nicht in die Mitte des Nahrungsmittels stecken
- Auf Taste negative Schnellkühlung drücken
- Falls man den HARD-Zyklus wählen will, auch wenn die LED nicht leuchtet, auf die Taste drücken
- Falls noch nicht gewählt, auf die Taste drücken
- Die gewählte Dauer mit den Tasten UP oder DOWN einstellen; die Dauer wird rechts am Display angezeigt.
- Den Zyklus durch Druck auf Taste Start starten

Am Ende des Schnellkühlzyklus geht das Gerät automatisch eine begrenzte Zeitspanne lang auf die negative Konservierung über.

6.4. AUTOMATISCHER positiver Schnellkühlzyklus

Bei der Schnellkühlung nach Temperatur wird kontrolliert, ob die Nadelsonde effektiv im schnell zu kühlenden Produkt steckt; ergibt sich am Ende dieser Kontrolle, dass die Sonde nicht korrekt eingesteckt ist, wird links am Display die Schrift „●--“ angezeigt und das Gerät geht auf die Schnellkühlung nach Zeit über. Der Benutzer kann nun die Durchführung der Schnellkühlung nach Temperatur durch Druck auf die Schnellkühltaste nach Temperatur forcieren, andernfalls wird das Programm nach Zeit ablaufen.

Um den positiven Schnellkühlzyklus mit automatischer Auswahl seitens des Algorithmus zu aktivieren, ist wie folgt vorzugehen:



- Die Nadelsonde(n) in die Mitte des Produktes stecken
- Auf Taste Chef drücken
- Den Zyklus durch Druck auf Taste Start starten.

Dieser Zyklus wird nach den vom Algorithmus Chef vorgesehenen Phasen fortschreiten; am Ende des Schnellkühlzyklus geht das Gerät automatisch eine begrenzte Zeitspanne lang auf die positive Konservierung über.

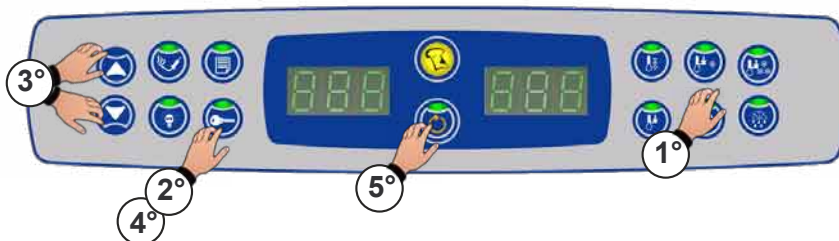


DIE TASTE CHEF WIRD IMMER EINGESCHALTET SEIN UND BLINKEN, WENN EINE ÜBERLASTUNG AN DEM ZU KÜHLENDEM PRODUKT FESTGESTELLT WIRD. IN DIESEM FALL WIRD DER SCHNELLKÜHLER AUF DEN ZYKLUS HARD-PLUS ÜBERGEHEN.

6.5. Benutzung der gespeicherten Schnellkühlzyklen nach Zeit

6.5.1. Speicherung der Schnellkühlprogramme nach Zeit

Um ein Schnellkühlprogramm nach Zeit zu speichern und dann mehrmals zu verwenden, ist wie folgt vorzugehen:



- Den gewünschten Schnellkühlzyklus nach Zeit nach dem Verfahren in Kap. 6.2 einstellen, den Zyklus aber nicht starten.
- 5 Sekunden lang auf die Taste drücken; eine akustische Meldung bestätigt den Zugriff auf die Programmspeicherung; wenn man die Taste loslässt, wird die entsprechende LED aufleuchten.
- Am linken Display wird blinkend die Schrift „P1“ angezeigt; mit den Tasten UP oder DOWN die Nummer des Programms wählen, das gespeichert werden soll, und erneut auf die Taste drücken, um die Speicherung zu bestätigen.
- Falls man ein Programm mit bereits gespeicherten Parametern auswählt, werden die eingestellten Daten überschrieben.

WENN 10 SEKUNDEN AB DEM LETZTEN DRUCK AUF EINE TASTE VERGEHEN, KEHRT DAS DISPLAY ZUR ANZEIGE DER TEMPERATUR ZURÜCK, MAN VERLÄSST DIE SPEICHERUNG UND DAS PROGRAMM WIRD NICHT GESPEICHERT. UM MIT IN BETRIEB STEHENDEM GERÄT ZU SEHEN, WELCHES PROGRAMM GERADE AUSFÜHRT WIRD, MUSS AUF DIE TASTE GEDRÜCKT WERDEN.



6.5.2. Gebrauch der gespeicherten Schnellkühlprogramme nach Zeit

Um ein gespeichertes Schnellkühlprogramm nach Zeit zu benutzen, ist wie folgt vorzugehen:



- Auf Taste drücken
- Am linken Display wird die Schrift „ **PXX** „ angezeigt; XX steht für die Programmnummer; am rechten Display wird die gespeicherte Zeit angezeigt und die LEDs der gewählten Funktionsweise leuchten auf.
- Das gewünschte Programm mit den Tasten UP oder DOWN auswählen (wenn man ein nicht gespeichertes Programm auswählt, wird am rechten Display „ --- „ angezeigt und alle LEDs bleiben ausgeschaltet)
- Nachdem das gewünschte Programm gewählt ist, den Zyklus durch Druck auf Taste Start starten



Wenn 10 Sekunden ab dem letzten Druck auf eine Taste vergehen, kehrt das linke Display zur Anzeige der Temperatur zurück, man verlässt die Speicherung und das Programm wird nicht gespeichert.

Um mit in Betrieb stehendem Gerät zu sehen, welches Programm gerade ausführt wird, muss auf die Taste Programm gedrückt werden.

6.6. Abtauen mit Zwangsbelüftung



Das Abtauen mit Zwangsbelüftung sollte mit geöffneter Tür ausgeführt werden, um den Abtauprozess des Verdampfers zu beschleunigen.

- Sicher stellen, dass das Gerät eingeschaltet, aber auf Stop gestellt ist
- Auf die Taste zum Einschalten des Abtauens drücken; wenn kein Eis mehr im Verdampfer vorhanden ist, erneut auf diese Taste drücken, um das Abtauen zu deaktivieren.

6.7. Keimtötende Lampe (Optional)



Die keimtötende Lampe hat die Aufgabe, die Bakterien in der Schnellkühlzelle zu reduzieren. Um die Wirkung der UV-Strahlen zu verstärken, sollte die Zelle vorbeugend gereinigt werden.



AUFGUND DER SCHÄDEN, DIE UV-STRAHLEN VERURSACHEN KÖNNEN, DARF DIE LAMPE NUR MIT GESCHLOSSENER TÜR AKTIVIERT WERDEN.

- Sicher stellen, dass das Gerät eingeschaltet, aber mit geschlossener Tür auf Stop gestellt ist
 - Auf die Taste drücken, um die Lampe 5 Minuten lang zu aktivieren (wenn man den Zyklus unterbrechen will, genügt ein erneuter Druck auf diese Taste).
- Wenn die Tür geöffnet wird, blinkt die LED der keimtötenden Lampe und der Zyklus wird unterbrochen; dieser wird fortgesetzt, sobald man die Tür schließt.

6.8. Erwärmte Nadelsonde (Optional)

Die erwärmte Nadelsonde ist besonders nützlich, wenn man die Nadel aus einem tiefgefrorenen Produkt ziehen muss, so dass diese beim Herausnehmen aus dem Produkt nicht beschädigt wird.



Um die erwärmte Sonde zu benutzen, ist wie folgt vorzugehen:

- Die Tür offen lassen, wenn der Tiefkühlzyklus nach Temperatur beendet ist
- Auf Taste Erwärmung Nadelsonde drücken

Der Heizzyklus der Sonde unterbricht sich selbsttätig, wenn an der Sonde eine Temperatur von 0°C erreicht ist oder 1 Minute nach seiner Aktivierung.

6.9. Drucker für HACCP Bericht

Wenn am Gerät ein Drucker (Optional) installiert ist, hat man die Möglichkeit, einen Report über die Temperaturen und Zeiten der zuletzt ausgeführten Schnellkühlung zu erhalten.



Um zu drucken, ist wie folgt vorzugehen:

- Sicher stellen, dass sich das Gerät auf Stop befindet und einen Schnellkühlzyklus beendet hat
- Um das Drucken des Reports zu aktivieren, den Drucker einschalten, Papier einfügen, dann auf Taste HACCP drücken
- Am Ende des Ausdrucks wird die LED an der Taste HACCP automatisch erlöschen.

7. Sicherheits- und/oder Kontrollvorrichtungen

Die Schnellkühler der Serie sind mit einem patentierten elektronischen Controller ausgestattet, der die verschiedenen Betriebszyklen des Geräts betreibt und eventuelle Betriebsstörungen wahrnimmt, die sich negativ auf eine oder mehrere Bestandteile auswirken können und die ggf. deaktiviert werden, um den Schnellkühler zu schützen.

Für die Versionen mit 10 und 15 Blechen, die mit 380V gespeist sind, sind zusätzlich zu den Standardkontrollen auch ein magnetothermischer Schalter mit manueller Rückstellung und Schutzsicherungen vorgesehen.

Alle mechanischen Schutzvorrichtungen des Geräts sind unter der Arbeitsfläche auf dem Schnellkühler angebracht. Zum Schutz sind ein Wärmeschalter und eine Stromkontrollvorrichtung im Eingang zu allen Bestandteilen vorhanden, wie auf dem Schaltplan des Schnellkühlers bemerkt werden kann.

Um bei Bedarf Zugang zum Abteil mit den Schutzvorrichtungen zu erhalten, ist wie unten angegeben vorzugehen:

- 1- Die Stromversorgung des Schnellkühlers abtrennen
- 2- Die Befestigungsschrauben an der Rückseite in Höhe der oberen Fläche abschrauben
- 3- Diese nach vorne verschieben, dann heben und so vom Aufbau trennen
- 4- Das Verfahren umgekehrt ausführen, um die Fläche zu befestigen.

8. Hinweise für einen korrekten Gebrauch.



Schnellzukühlende und/oder tief zu frierende Nahrungsmittel nicht aufeinander legen; sie sollten nicht dicker als 40-50 mm sein. Das Gerät nicht unzulässig überlasten.



Nicht mehr als 3 kg auf ein Blech laden.



Die Kammer vor dem Schnellkühlzyklus vorkühlen.



Immer nur einen Nahrungsmitteltyp schnellkühlen; Speisen haben unterschiedliche Dichten und daher sind auch die Zykluszeiten unterschiedlich.



Genügend Freiraum zwischen den Blechen lassen, um eine richtige Luftzirkulation zu ermöglichen (mindestens 2 cm); die Bleche in der gesamten Nutzhöhe verteilen, falls das Gerät nicht voll geladen wird.



Die Kernsonde muss korrekt in der Mitte des Produktes oder des größten Stückes angebracht werden; die Spitze darf niemals aus dem Produkt herausragen und/oder das Blech berühren.



Die Sonde nach jedem Gebrauch reinigen, um unerwünschte Verschmutzungen zu vermeiden.



Die Nahrungsmittel nicht mit Deckeln oder sonstigem zudecken; je mehr man das Nahrungsmittel isoliert, umso länger sind die zur Schnellkühlung notwendigen Zeiten.



Keine Nahrungsmittel hineingeben, deren Temperatur bedeutend über 70°C liegt; dadurch würde das Gerät überlastet mit bedeutender Verlängerung der Schnellkühlzeiten.



Die Saugöffnung der Verdampfergebläse nicht verstopfen.



DAS TIEFGEFRORENE ODER EINGEFRORENE PRODUKT MIT SCHUTZHANDSCHUHEN HERAUSNEHMEN, UM MÖGLICHE „KÄLTEVERBRENNUNGEN“ ZU VERMEIDEN!!

9. Wartungsanweisungen

Der korrekte Betrieb und die Lebensdauer des Gerätes hängen von der periodischen Wartung ab.



Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen erst ausgeführt werden, nachdem sicher gestellt worden ist, dass die Versorgung abgetrennt ist (Stecker aus der Steckdose des Stromnetzes gezogen).

9.1. Wichtigste Sicherheitsvorschriften



Das Gerät nicht mit nassen bzw. feuchten Händen oder Füßen berühren.



Am Gerät nicht mit bloßen Füßen arbeiten.



Keine Schraubenzieher oder anderes zwischen Schutzvorrichtungen und sich bewegende Elemente stecken.



Nicht am Stromkabel ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz abzutrennen.



Den Schnellkühler nie mit direktem Wasserstrahl oder Druck reinigen.

ES IST STRENG VERBOTEN, DIE SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ZUR DURCHFÜHRUNG GEWÖHNLICHER WARTUNGSARBEITEN ZU ENTFERNEN. AFINOX S.R.L. ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR UNFÄLLE, DIE DURCH DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN VORSCHRIFT VERURSACHT SIND.

9.2. Gewöhnliche Wartung und Reinigung des Schnellkühlers.

Diese Arbeiten können vom Bedienungspersonal oder anderen erst nachdem die Anweisungen unten gelesen wurden, ausgeführt werden.

- Reinigung des Außengehäuses des Schnellkühlers

Muss mit einem Tuch ausgeführt werden, das in einer Lösung aus Wasser und Bikarbonat oder anderen neutralen Reinigungsmitteln benetzt wurde; dann mit einem weichen Tuch trocknen.

- Reinigung des Innenabteils des Schnellkühlers
Bleche, Gitter und Führungen entfernen, die gereinigt werden können, sowie auch die Kammer des Schnellkühlers. Mit einem Tuch reinigen, das in einer Lösung aus Wasser und Bikarbonat oder anderen neutralen Reinigungsmitteln benetzt wurde; dann mit einem weichen Tuch trocknen.
- Reinigung der Nadelsonde
Die Nadelsonde muss nach jedem Gebrauch des Schnellkühlers, bei dem diese benutzt wurde, mit einem Schwamm gereinigt werden, der in einer Lösung aus Wasser und Bikarbonat benetzt wurde.

9.3. Periodische Wartung des Schnellkühlers.



Diese Arbeiten dürfen nur von entsprechend geschultem Personal ausgeführt werden!



Diese Arbeiten dürfen nur mit vom Versorgungsnetz abgetrenntem Gerät ausgeführt werden.



DER VERFLÜSSIGER HAT SCHARFE KANTEN! BEI DEN UNTEN ANGEgebenEN ARBEITEN IMMER SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.

Damit der Schnellkühler korrekt funktioniert, muss der Verflüssiger immer sauber sein, so dass die Luft frei zirkulieren kann. Dieser Vorgang muss spätestens alle 30 Tage mit einem Pinsel mit weichen Borsten ausgeführt werden, so dass der ganze Staub und Fusseln, die sich auf den Verflüssigerrippen ablagern, entfernt werden. Vorzugsweise sollte ein Staubsauger benutzt werden, damit der entfernte Staub nicht in der Umgebung verstreut wird. Sollten fettige Ablagerungen vorhanden sind, können diese mit einem Pinsel und Alkohol entfernt werden.

9.4. Abfluss des Abtauwassers

Die Abflusswanne in der Zelle des Schnellkühlers muss unter dem Gerät in den dazu bestimmten Führungen angebracht werden (Achtung: der Abflussschlauch muss sich in der Wanne befinden und darf nicht verstopft sein).

Die Wanne muss regelmäßig entleert werden; hierzu genügt es, sie aus den Führungen zu nehmen, dann entleeren und wieder in die Führungen einsetzen.

10. Lösung einiger Probleme

Sollte Ihr Gerät nicht korrekt funktionieren, so führen Sie bevor Sie den technischen Kundendienst holen, folgende einfache Überprüfungen aus: **Sie werden Zeit und Geld sparen.**

LEDs der Steuerkarte ausgeschaltet; kontrollieren, ob:

- der Strom vorhanden ist
- sich der Schalter, an dem das Gerät angeschlossen ist, auf Position „I“ befindet
- der Stecker richtig in der Steckdose steckt

Das Display der Steuerzentrale kann Informationen über Betriebsstörungen des Schnellkühlers liefern:

E0

am linken Display blinkt die Schrift “E0” und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler der ZELLENSONDE

Ursachen

Sondentyp nicht korrekt; Zellen-sonde defekt; Anschlussfehler mit Steuerkarte oder von der Sonde gemessene Temperatur außerhalb der zulässigen Grenzen der jeweiligen Zellen-sonde

Wirkungen

In Phase STOP kann kein Zyklus gestartet werden; falls der Alarm während der Durchführung eines Zyklus gemeldet wird, hält das Gerät sofort an. In Konservierung erfolgt der Zyklus nach den Parametern des Verdichters.

E1

am linken Display blinkt die Schrift “E1” und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler der VERDAMPFERSONDE

Ursachen

Dieselben Anzeigen wie im vorherigen Fall, jedoch bezüglich der Verdampfer-sonde

Wirkungen

Das Abtauen endet wegen Höchstdauer

E3	am linken Display blinkt die Schrift "E3" und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler der PRODUKT-/NADELSONDE Nr. 1
Ursachen	Dieselben Anzeigen wie im vorherigen Fall, jedoch bezüglich der Nadel-/Produktsonde
Wirkungen	Sollte der Fehler während der STOP-Phase auftreten, wird der Start eines beliebigen Schnell- bzw. Tiefkühlzyklus nach Temperatur verhindert
E4	am linken Display blinkt die Schrift "E4" und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler der VERFLÜSSIGERSONDE
Ursachen	Dieselben Anzeigen wie im vorherigen Fall, jedoch bezüglich der Verflüssigersonde
Wirkungen	Dieser Alarm hat keine Wirkung, die Sonde sollte jedoch so bald wie möglich ersetzt werden, da andernfalls der Überhitzungsalarm des Verflüssigers nicht aktiviert ist.
E5	am linken Display blinkt die Schrift "E5" und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler der PRODUKT-/NADELSONDE Nr. 2
Ursachen	Dieselben Anzeigen wie im vorherigen Fall, jedoch bezüglich der Nadel-/Produktsonde
Wirkungen	Sollte der Fehler während der STOP-Phase auftreten, wird der Start eines beliebigen Schnell- bzw. Tiefkühlzyklus nach Temperatur verhindert
J-[am linken Display blinkt die Schrift "J-[" und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler TÜR GEÖFFNET
Ursachen	Die Tür ist geöffnet oder die Mikroschalter am Steuerpult und der in der Tür eingeschäumte Magnet sind nicht gefluchtet.
Wirkungen	Falls ein Zyklus im Gang ist, halten die Verdampfergebläse an (diesen Zyklus nicht verlängern, andernfalls wird der Verdichter beschädigt); falls die UV-Lampe eingeschaltet ist, wird sie ausgeschaltet.
HP	am linken Display blinkt die Schrift "HP" und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler HOCHDRUCK
Ursachen	Der vom Höchst-Minidruckschalter gemessene Wert liegt über dem Grenzwert / Die Verflüssigersonde hat den auf +55° C festgelegten Temperaturgrenzwert überschritten (prüfen, ob sich die Umgebungstemperatur innerhalb der Grenzen befindet, ob der Verflüssiger sauber ist und die Verflüssigergebläse in Betrieb sind, weiterhin prüfen, ob sich die eventuelle Pump-down-Pumpe öffnet)
Wirkungen	Unverzögliche Störabschaltung (die Verflüssigerlaufräder bleiben in Betrieb). Nachdem sich Druck-/Temperaturwert wieder innerhalb der Grenzen befindet, kann das Gerät neu gestartet werden, indem es aus- und wieder eingeschaltet wird. Im Falle einer Überhitzung des Verflüssigers wird am linken Display die Schrift HP gezeigt, wogegen am rechten der Temperaturwert angezeigt wird, der von der Sonde im Ausgang des Verflüssigers gemessen ist.
LP	am linken Display blinkt die Schrift "LP" und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler NIEDERDRUCK
Ursachen	Der vom Mindest-Minidruckschalter gemessene Wert liegt unter dem Grenzwert (prüfen, ob sich die Umgebungstemperatur innerhalb der Grenzen befindet, ob keine Gasundichtheiten vorhanden sind und ob sich das Pump-down-Ventil während des Betriebes des Verdichters öffnet)
Wirkungen	Unverzögliche Störabschaltung. Nachdem sich Druck-/Temperaturwert wieder innerhalb der Grenzen befindet, kann das Gerät neu gestartet werden, indem es aus- und wieder eingeschaltet wird.
LA	am linken Display blinkt die Schrift "LA" und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler WÄRMEALARM
Ursachen	Die Stromaufnahme des Verdichters und der Verflüssigergebläse hat die Höchstgrenze des Thermorelais überschritten (prüfen, ob sich die Umgebungstemperatur innerhalb der Grenzen befindet, ob der Verflüssiger sauber ist und ob die Verflüssigergebläse funktionieren)

Wirkungen	Unverzögliche Störabschaltung (nachdem die Ursache festgestellt ist, das Thermorelais rückstellen, damit das Gerät neu gestartet werden kann)
o--'	am linken Display blinkt die Schrift "o--' " und der Summer gibt einen intermittierenden Ton ab: Fehler NADELSONDE NICHT EINGESTECKT
Ursachen	Der Test zur Überprüfung des korrekten Einsteckens der Nadelsonde bei einem Zyklus nach Temperatur wurde negativ beendet (auf die Taste drücken, um das korrekte Einstecken zu bestätigen oder überprüfen, ob die Sonde effektiv korrekt eingesteckt ist, dann den Zyklus wieder starten)
Wirkungen	Der Schnell-/Tiefkühlzyklus nach Temperatur geht automatisch auf den Zyklus nach Zeit über.



SOLLTE DAS PROBLEM MIT DEN OBEN BESCHRIEBENEN HINWEISEN NICHT GELÖST WERDEN, SO FORDERN SIE BITTE DEN EINGRIFF VON FACHPERSONAL AN!

11. Kundendienst

Für den Kundendienst wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Händler; geben Sie die Daten des betreffenden Produktes an, die Sie auf dem Kennschild ablesen können (siehe Kapitel 2. Kennzeichnung und Markierung)

12. Recycling

Die zur Herstellung des Schnellkühlers benutzten Werkstoffe sind:

Rostfreier Stahl AISI 18/10	Aufbau des Geräts
Nahrungsmittel-PVC	Alle Kunststoffteile

Im Falle eines Abbruchs des Schnellkühlers sind einige Maßnahmen zu treffen, was das Herstellungsmaterial betrifft; dann die Rückgewinnung von :

- Wärmeisolierung
- Kältegas
- Verdichteröl

Es wird empfohlen, sich an Entsorgungsfachfirmen zu wenden.

INSTRUCTIEHANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

NEDERLANDS

WIJ DANKEN U VOOR HET IN ONS GESTELDE VERTROUWEN DAT U ONS BETOONT DOOR ÉÉN VAN ONZE PRODUCTEN GEKOZEN TE HEBBEN.


WIJ RADEN U AAN DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG TE LEZEN WAARIN ALLE AANWIJZINGEN STAAN, OMDAT U HIERIN ALLE AANWIJZINGEN VINDT OM UW NIEUWE PRODUCT ZO LANG MOGELIJK MOOI EN FUNCTIONEEL TE HOUDEN.

DE DOOR U AANGESCHAFTE SNELKOELER IS IN ALLE COMPONENTEN VOLGENS DE HOOGSTE KWALITEITSEISEN VERVAARDIGD EN IS VOORZIEN VAN EEN INNOVERENDE EN GEPATENTEERDE ELEKTRONISCHE CONTROLLER.

HET ALGORITME  DAT HET SNELKOELEN VAN UW GERECHTEN AANSTUURT HEEFT ALS VOORNAAMSTE DOEL DE UIT TE VOEREN PROCEDURES VOOR HET KOELPROCES ZO VEEL MOGELIJK TE BESPOEDIGEN.

DOOR SLECHTS OP 2 TOETSEN TE DRUKKEN GAAT DE CYCLUS SNELKOELEN VAN START WAARMEE U HET BEST MOGELIJKE RESULTAAT IN DE MINST MOGELIJKE TIJD VERKRIJGT.

HET IS DE SNELKOELER DIE GEHEEL AUTONOOM VASTSTELT WELKE FUNCTIONERINGSPARAMETERS TOEGEPAST WORDEN, WAARDOOR BEHALVE HET FEIT DAT GEBRUIK HIERVAN EENVOUDIGER WORDT OOK DE KOELPROCESSEN CORRECTER EN SNELLER ZULLEN VERLOPEN.

1.	AANBEVELINGEN	60
1.1.	VOORWOORD	60
1.2.	AANBEVELINGEN VOOR HET VERVOEREN, VERPLAATSEN EN UITPAKKEN	60
1.3.	AANBEVELINGEN VOOR HET PLAATSEN EN INSTALLEREN	61
1.4.	AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET	61
2.	APPARAATAANDUIDING EN /OF MERKEN	61
3.	MOGELIJKHEDEN VAN GEBRUIK	62
4.	TECHNISCHE BESCHRIJVING	62
5.	AANDUIDING VAN DE VERSCHILLENDE COMPONENTEN	62
6.	BEDIENINGSPANEEL	63
6.1.	CONTROLEPANEEL (BESTURINGSEENHEID)	63
6.2.	CYCLI KOELING OP TEMPERATUUR (MET STEEKVOELER)	63
6.2.1.	NORMAAL OF HARD SNELKOELEN OP TEMPERATUUR	63
6.2.2.	NORMAAL OF HARD SHOCKVRIEZEN OP TEMPERATUUR	64
6.3.	CYCLI KOELING OP TIJD	64
6.3.1.	NORMAAL OF HARD SNELKOELEN OP TIJD	64
6.3.2.	NORMAAL OF HARD SHOCKVRIEZEN OP TIJD	64
6.4.	CYCLUS AUTOMATISCH KOELEN 	65
6.5.	TOEPASSING VAN DE GEREGISTREERDE CYCLI VOOR KOELING OP TIJD	65
6.5.1.	GEHEUGENOPSLAG VAN DE PROGRAMMA'S VOOR KOELING OP TIJD	65
6.5.2.	GEBRUIK VAN DE IN HET GEHEUGEN BEWAARDE PROGRAMMA'S OP TIJD	66
6.6.	ONTDOOIING MET GEFORCEERDE VENTILATIE	66
6.7.	STERILISATIE-LAMP (OPTIE)	66
6.8.	VERWARMDE STEEKVOELER (OPTIE)	67
6.9.	PRINTER VOOR HACCP-RAPPORT (OPTIE)	67
7.	VEILIGHEIDS- EN /OF CONTROLE-INRICHTINGEN	67
8.	RAADGEVINGEN VOOR CORRECT GEBRUIK.	68
9.	AANWIJZINGEN VOOR HET ONDERHOUD	68
9.1.	ELEMENTAIRE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	68
9.2.	MAINTENANCE ORDINAIRE POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL.	68
9.3.	PERIODIEK ONDERHOUD VAN DE SNELKOELER.	69
9.4.	AFVOER VAN HET DOOIWATER	69
10.	OPLOSSINGEN VOOR SOMMIGE PROBLEMEN	69
11.	KLANTENSERVICE	71
12.	HERGEBRUIK	71
13.	SCHEMA ELEKTRISCHE INSTALLATIE	100
	CONFORMITEITSUERKLARING	102

1. Aanbevelingen

1.1. Voorwoord

Deze handleiding bevat alle informatie die nuttig is voor de installatie en het correcte gebruik van de apparatuur. Het is verplicht voor de gebruiker deze door te lezen en steeds als uitgangspunt te nemen.

Voor de belangrijkste handelingen kunnen inlichtingen worden benadrukt die nuttig zijn voor het voorkomen van gevaar voor zaken of personen, of om raad te geven. In onderstaande tabel worden de symbolen en de betekenis daarvan weergegeven.



LET OP!

GEVAAR VOOR DE VEILIGHEID VAN HET PERSONEEL, LAAT DEZE HANDELINGEN ALLEEN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL UITVOEREN!



LET HEEL GOED OP; DE MACHINE ZOU SCHADE KUNNEN OPLOPEN!



RAADGEVINGEN VOOR EEN BETER GEBRUIK EN BESPARING

Deze handleiding heeft betrekking op het gebruik van de snelkoeler serie AMX, en de daarin vervatte informatie heeft ten doel u aanwijzingen te verschaffen met betrekking tot:

- gebruik van de snelkoeler;
- technische kenmerken;
- aanwijzingen voor installatie en montage ;
- aanwijzingen voor het met het gebruik belaste personeel;
- onderhoudswerkzaamheden.



Deze handleiding dient beschouwd te worden als integrerend onderdeel van de snelkoeler en dient als zodanig bewaard te worden om zolang het meubel bestaat in de toekomst geraadpleegd te kunnen worden.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in de volgende gevallen:

- oneigenlijk gebruik van de machine;
- onjuiste of niet volgens de hier vermelde procedures uitgevoerde installatie;
- onjuiste stroomvoorziening;
- ernstige nalatigheid in het voorziene onderhoud;
- wijzigingen of werkzaamheden welke niet toegestaan zijn;
- gebruik van onderdelen die niet de originele zijn of niet specifiek voor het model;
- geheel of gedeeltelijk niet in acht nemen van de aanwijzingen;
- boringen uitgevoerd in het meubel.



LET OP! Het apparaat moet aangesloten worden op een elektrische stroomvoorziening die overeenkomt met welke op het machineplaatje is aangegeven.



Het product is ontworpen om uitsluitend levensmiddelen te bevatten, elk ander gebruik is NIET voorzien.



Raak niet de binnenzijde van de snelkoeler nadat die in werking is geweest niet met uw blote handen aan.



Het gebruik van de snelkoeler garandeert dat er zich geen ziektekiemen (aërobe microben, salmonella, ...) ontwikkelen die hoe groter het aantal daarvan in het voedsel in kwestie is, hoe gevaarlijker voor de gezondheid zijn.

1.2. Aanbevelingen voor het vervoeren, verplaatsen en uitpakken

Hieronder vindt u de juiste manier om met het meubel bij het verplaatsen en plaatsen daarvan om te gaan:



Telkens wanneer u de machine verplaatst dient u deze los te koppelen van het elektriciteitsnet (stekker uit het stopcontact), en dient u alle voorzorgsmaatregelen te treffen teneinde letsel aan personen of schade aan zaken te voorkomen.



Zet de machine niet op de kop of op de zijkant.



Gebruik de juiste middelen op basis van de te verplaatsen machine. Hiertoe dient u het gewicht van het te verplaatsen meubel te weten om zo de middelen voor het vervoer en onderhoud te kunnen regelen.



De verschillende delen van de verpakking moeten afgevoerd worden volgens de voorschriften zoals die van kracht zijn in het land waar de apparatuur gebruikt wordt.

1.3. Aanbevelingen voor het plaatsen en installeren

Plaats het meubel dichtbij de plaats waar u het wilt hebben op een sterke, vlakke en stabiele vloer.

Snijd de stalen banden door die de kartonnen verpakking op de houten pallet vasthouden.

Haal het karton weg en haal het meubel van de houten pallet af.

Zet de apparatuur nauwkeurig horizontaal met behulp van de stelvoetjes, en gebruik daarbij een waterpas. Om de voetjes in de hoogte te verstellen dient u daaraan te draaien.

Maak het meubel schoon met een doek die u in oplossing van water en dubbelkoolzure soda of andere neutrale schoonmaakmiddelen; droog het daarna met een zachte doek af.



De ideale plek voor een meubel is de meest koele en geventileerde plaats van de ruimte, ver van warmtebronnen en het zonlicht.



ZORG DAT DE LUCHTROOSTERS AAN DE VOORZIJDEN NIET VERSTOPT RAKEN

1.4. Aansluiting op het elektriciteitsnet



Deze handelingen mogen alleen door GEKWALIFICEERD personeel uitgevoerd worden!

Het meubel wordt geleverd met een elektriciteitskabel voor aansluiting op het elektriciteitsnet.

Tussen het elektriciteitsnet en de elektriciteitskabel van het meubel dient er een magneetthermische schakelaar (NIET MEEGELEVERD) aangebracht te worden. Voor de aansluiting op het elektriciteitsnet dient u zich van het onderstaande te vergewissen:

- er vòòr het apparaat een meerpole schakelaar met een minimale opening van 3 mm aanwezig is (vereist voor apparaten geleverd zonder stekker die op een vaste installatie aangesloten moet worden)
- de elektriciteitskabel is niet beschadigd; mocht dit wel zo zijn, dan dient die vervangen te worden



- de netspanning komt overeen met die welke vermeld staat op het machineplaatje van het apparaat.

- de elektrische installatie waarop de machine aangesloten wordt is tot stand gebracht volgens de van kracht zijnde voorschriften en is geschikt voor het nominale elektrische vermogen van de machine

Indien u bij de delen binnen in de machine moet zijn, dient u eerst de stekker uit het stopcontact te halen en de machine tenminste één uur met open deur te laten afkoelen en in ieder geval uw handen met handschoenen te beschermen.



Breng nooit voorwerpen in de luchtopeningen terwijl de machine in werking is of op het elektriciteitsnet is aangesloten.

2. Apparaataanduiding en /of merken

 AFINOX S.R.L. VIA VENEZIA,4 -35010 CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALIA					
CODICE ITEM	2	MATR. S/N		3	
1	(V)	(Hz)	(KW)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(KW)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(KW)	IP 20	
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT	/	(Kg)	
CLASSE CLASS		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS			
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION	(kWh/year)	dB	7		
					
COMMESSA W.SCHED.	4	ORDINE W.ORD.	5	ANNO YEAR	6

Om deze handleiding correct te kunnen raadplegen, dient u te weten welk model in uw bezit is, u leest hierbij de aanwijzingen zoals die op het typeplaatje voorkomen. Het meubel wordt op grond van onderstaande parameters aangeduid:

- 1-model
- 2-code
- 3-serienummer
- 4-opdracht
- 5-order
- 6- productiedatum

Afbeelding 1 – Voorbeeld van machineplaatje op het apparaat

Het machineplaatje bevindt zich op de zijkant van de technische ruimte (zie hoofdstuk 5) en is toegankelijk wanneer u het beschermingsrooster aan de achterzijde weg haalt.



U mag dit alleen doen wanneer de machine uit staat!

3. Mogelijkheden van gebruik

De snelkoeler is een meubel waarmee het gamma producten Afinox S.r.l. in de "koudeketen" gecompleteerd wordt, welke een grotere hygiëne bij het bereiden en bewaren van voedsel garanderen. Deze lijn biedt artikelen met diverse functies zodat aan alle eisen van de klanten tegemoet kan worden gekomen. Er zijn twee keuzes mogelijk voor wat betreft het snelkoelen van voedsel, snelkoelen en diepvriezen en beide kunnen uitgevoerd worden op tijd of met een steeksonde in de kern.

Bij snelkoelen wordt de temperatuur in het hart van het voedsel binnen 90 minuten van +70°C op +3°C gebracht, terwijl bij shockvriezen (diepvriezen) de temperatuur van de levensmiddelen binnen 240 minuten snel tot -18 °C in het hart van het voedsel gebracht wordt, bij een celtemperatuur die tussen de -35 °C en -40 °C ligt.

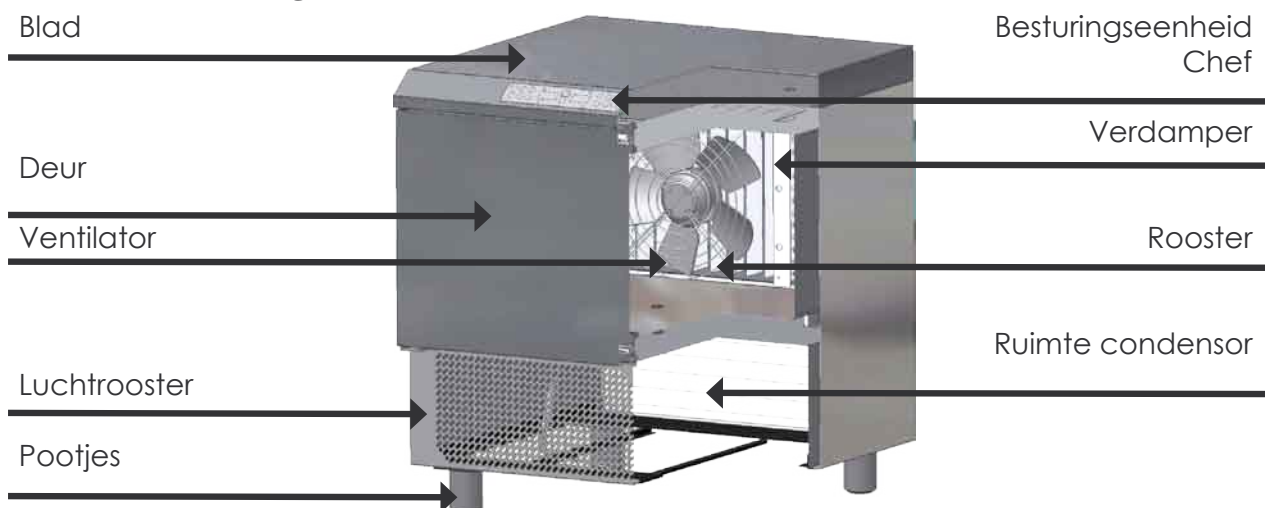
4. Technische beschrijving

Al het bij de vervaardiging gebruikte materiaal is gegarandeerd voor gebruik bij levensmiddelen en in het koelcircuit gebruikt worden alleen gassen gebruikt die door de huidige regelgeving toegelaten zijn.

De snelkoeler bestaat in wezen uit drie delen:

- 1- Het mechanische gedeelte bestaat voornamelijk uit een bovendeel in de vorm van een kast en uit een technische ruimte met koelkamer geheel uit roestvast staal AISI 304 18/10 waarvan de hoeken binnen in afgerond zijn en met een verdamper voorzien van ventilatoren, zodat de door deze ventilatoren opgewekte luchtstroom indirect wordt rondgestuurd en de levensmiddelen op de plateaus gelijkmatig beroert.
- 2- Het elektrisch/elektronisch systeem bestaat uit een moederkaart met interface
- 3- Het koelgedeelte heeft een circuit waarvan de onderdelen zo zijn ontworpen dat er een maximum aan rendement bij een minimum aan energieverbruik wordt verkregen.

5. Aanduiding van de verschillende componenten



6. Bedieningspaneel

6.1. Controlepaneel (besturingseenheid)

Het model heeft de kaart die u op afbeelding 3 ziet, als interface.

De toetsen van deze besturingseenheid kunnen verschillende functies hebben en op grond van de combinatie waarin ze gebruikt worden is het mogelijk de verschillende cycli waarvoor het apparaat ontworpen is, uit te voeren.



Afbeelding 3 – Elektronische besturingseenheid

	TOETS UP		TOETS KOELING TYPE HARD
	TOETS DOWN		TOETS KOELING OP TEMPERATUUR
	TOETS VERWARMING STEEKVOELER		TOETS SNELKOELEN
	TOETS UV-LAMP (APART VERKRIJGBAAR)		TOETS KOELING OP TIJD
	TOETS VOOR HACCP		TOETS SHOCKVRIEZEN
	TOETS PROGRAMMAKEUZE		TOETS ONTDOOIING
	TOETS CHEF		TOETS START/STOP

6.2. Cycli koeling op temperatuur (met steekvoeler)

Wanneer u voor snelkoelen of shockvriezen op temperatuur kiest, vindt er een controle plaats of de steekvoeler daadwerkelijk in het te koelen voedsel aangebracht is; als na afloop van deze controle blijkt dat de voeler niet correct is aangebracht, zal op het display links de tekst "● --" verschijnen en zal de machine op een koelcyclus op tijd overgaan. Op dit punt kan de gebruiker koeling op temperatuur forceren door op de toets voor koeling op temperatuur te drukken; zo niet, dan zal het programma op tijd functioneren.

6.2.1. Normaal of hard snelkoelen op temperatuur

Om de cyclus snelkoelen in werking te zetten gaat u als volgt te werk:



- Steek de voeler(s) in de kern van het voedsel
- Selecteer de toets snelkoelen
- Indien u de cyclus HARD wilt selecteren, dient u ook de toets te selecteren als het ledlampje niet brandt
- Als dat nog niet gebeurd is, drukt u nu op de toets koelen op temperatuur
- Zet de cyclus in gang door op de toets Start te drukken

Na afloop van het snelkoelen zal het apparaat het voedsel gedurende een beperkte tijdsduur automatisch in gekoelde toestand bewaren.

6.2.2. Normaal of hard Shockvriezen op temperatuur

Om de cyclus shockvriezen in werking te zetten gaat u als volgt te werk:



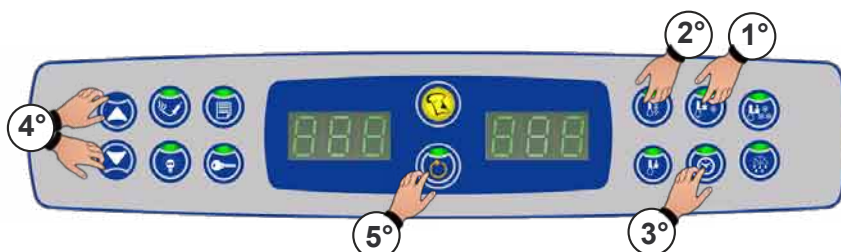
- Steek de voeler(s) in de kern van het voedsel
- Selecteer de toets shockvriezen
- Als u de cyclus HARD wilt selecteren, dient u ook de toets te selecteren indien het ledlampje niet blijkt te branden
- Als dat nog niet gebeurd is, drukt u nu op de toets koelen op temperatuur
- Zet de cyclus in gang door op de toets Start te drukken

Na afloop van het shockvriezen zal het apparaat het voedsel gedurende een beperkte tijdsduur automatisch in diepgevroren toestand bewaren.

6.3. Cycli koeling op tijd

6.3.1. Normaal of hard snelkoelen op tijd

Om de cyclus snelkoelen op tijd in werking te zetten gaat u als volgt te werk:



- Steek de voeler(s) niet in de kern van het voedsel
- Selecteer de toets snelkoelen
- Als u de cyclus HARD wilt selecteren dient u ook de toets te selecteren indien het ledlampje niet blijkt te branden
- Als dat nog niet gebeurd is, drukt u nu op de toets
- Voer met behulp van de toetsen UP of DOWN de gewenste duur in die op het display rechts wordt weergegeven.
- Zet de cyclus in gang door op de toets Start te drukken

Na afloop van het snelkoelen zal het apparaat het voedsel gedurende een beperkte tijdsduur automatisch in gekoelde toestand bewaren.

6.3.2. Normaal of hard shockvriezen op tijd

Om de cyclus shockvriezen op tijd in werking te zetten gaat u als volgt te werk:



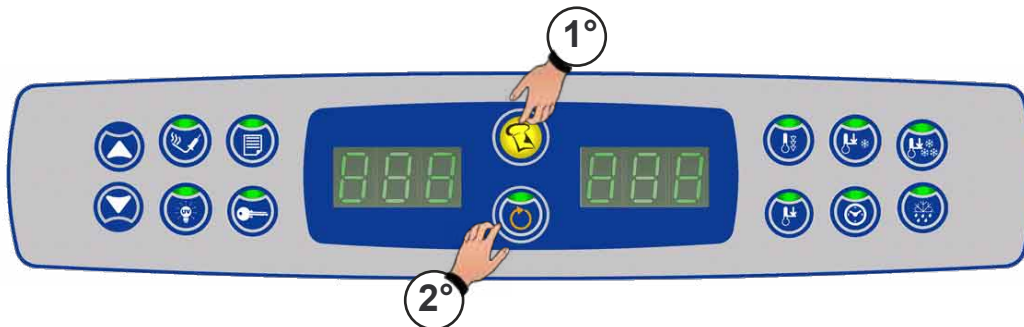
- Steek de voeler(s) niet in de kern van het voedsel
- Selecteer de toets shockvriezen
- Als u de cyclus HARD wilt selecteren dient u ook de toets te selecteren indien het ledlampje niet blijkt te branden
- Als dat nog niet gebeurd is, drukt u nu op de toets
- Voer met behulp van de toetsen UP of DOWN de gewenste duur in die op het display rechts wordt weergegeven.
- Zet de cyclus in gang door op de toets Start te drukken

Na afloop van het shockvriezen zal het apparaat het voedsel gedurende een beperkte tijdsduur automatisch in diepgevroren toestand bewaren.

6.4. Cyclus AUTOMATISCH koelen

Wanneer u voor snelkoelen of shockvriezen op temperatuur kiest, vindt er een controle plaats of de steekvoeler daadwerkelijk in het te koelen voedsel aangebracht is; als na afloop van deze controle blijkt dat de voeler niet correct is aangebracht, zal op het display links de tekst " o --" verschijnen en zal de machine op een koelcyclus op tijd overgaan. Op dit punt kan de gebruiker koeling op temperatuur forceren door op de toets voor koeling op temperatuur te drukken; zo niet, dan zal het programma op tijd functioneren.

Om de cyclus snelkoelen met automatische selectie van de cyclus door het algoritme in werking te zetten gaat u als volgt te werk:



- Steek de voeler(s) in de kern van het product
 - Selecteer de toets Chef
 - Zet de cyclus in gang door op de toets Start te drukken
- Deze cyclus snelkoelen zal volgens de door het algoritme Chef voorziene fases verlopen; na afloop van het snelkoelen zal het apparaat het voedsel gedurende een beperkte tijdsduur automatisch in gekoelde toestand bewaren

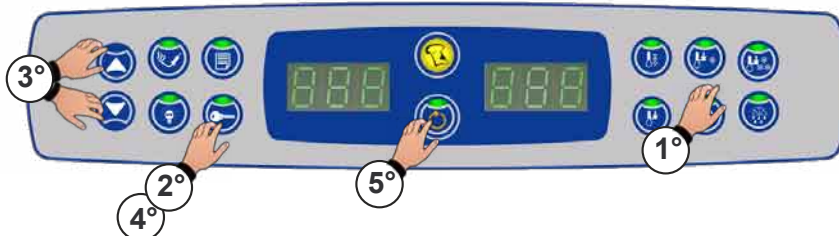


DE TOETS CHEF ZAL ALTIJD BRANDEN, MAAR KNIPPERT ALS ER TEVEEL ETENSWAREN IN HET APPARAAT GEZET ZIJN DIE GEKOELD MOETEN WORDEN. IN DEZE SITUATIE ZAL DE SNELKOELER DE CYCLUS **HARD-PLUS SELECTEREN**

6.5. Toepassing van de geregistreeerde cycli voor koeling op tijd

6.5.1. Geheugenopslag van de programma's voor koeling op tijd

Om een programma voor koeling op tijd in het geheugen te bewaren om het meerdere malen te kunnen gebruiken dient u als volgt te werk te gaan:



- Voer de gewenste cyclus voor koeling op tijd in waarbij u de procedure uit hfdst. 6.2 volgt zonder de cyclus in beweging te zetten.
- Druk 5 seconden op de toets, een geluidssignaal zal bevestigen dat u de geheugenopslag van de programma's bent binnengegaan; als u de toets los laat, zal het desbetreffende ledlampje gaan branden.
- Het display links laat de knipperende tekst " P1 " zien, selecteer met behulp van de toetsen UP of DOWN het nummer van het programma dat u in het geheugen wilt opslaan en druk opnieuw op de toets om de geheugenopslag te bevestigen.
- Als u een programma selecteert waarvan de gegevens reeds geregistreerd zijn zal dit programma overschreven worden met de ingevoerde gegevens.

ALS ER 10 SECONDEN VERLOPEN ZIJN NADAT ER VOOR DE LAATSTE MAAL OP EEN TOETS GEDRUKT IS, ZAL HET DISPLAY LINKS OPNIEUW DE TEMPERATUUR WEERGEVEN, VERLAAT U DE GEHEUGENOPSLAG EN WORDT HET PROGRAMMA NIET BEWAARD.



VOOR WEERGAVE VAN HET PROGRAMMA DAT DE MACHINE UITVOERT, TERWIJL DIE IN FUNCTIE IS, DIEN U OP DE TOETS PROGRAMMA TE DRUKKEN

6.5.2. Gebruik van de in het geheugen bewaarde programma's op tijd

Om een in het geheugen bewaard programma voor koeling op tijd te gebruiken, dient u als volgt te werk te gaan:



- Druk op de toets
- Het display links geeft de tekst " PXX " weer waar XX het nummer van het programma aan geeft, terwijl op het display rechts de in het geheugen opgeslagen tijd verschijnt en de ledlampjes met betrekking tot de geselecteerde werking gaan branden.
- Selecteer het gewenste programma met behulp van de toetsen UP of DOWN (Indien u een niet in het geheugen opgeslagen programma selecteert, zal het display rechts " --- " weergeven en zal er geen enkel ledlampje gaan branden)
- Nadat het gewenste programma geselecteerd is laat u de cyclus van start gaan door op de toets Start te drukken

ALS ER 10 SECONDEN VERLOPEN ZIJN NADAT ER VOOR DE LAATSTE MAAL OP EEN TOETS GEDRUKT IS, ZAL HET DISPLAY LINKS OPNIEUW DE TEMPERatuur WEERGEVEN, VERLAAT U DE GEHEUGENOPSLAG EN WORDT HET PROGRAMMA NIET BEWAARD.



VOOR WEERGAVE VAN HET PROGRAMMA DAT DE MACHINE UITVOERT, TERWIJL DIE IN FUNCTIE IS, DIEN U OP DE TOETS PROGRAMMA TE DRUKKEN

6.6. Ontdooiing met geforceerde ventilatie



Het verdient de voorkeur de deur tijdens ontdooiing via geforceerde ventilatie open te laten staan, ook al om het ontdooiingsproces van de verdamper te versnellen.

- Vergewis u ervan dat de machine in de stand "STOP" staat.
- Druk op de toets om de ontdooiing te activeren, wanneer u bemerkt dat er zich geen ijs meer binnen in de verdamper bevindt; druk opnieuw om de ontdooiing te beëindigen.

6.7. Sterilisatie-lamp (OPTIE)



De functie van de sterilisatie-lamp is de in de koelcel aanwezige bacterieflora te verminderen. Het is raadzaam eerst de cel van binnen schoon te maken zodat de werking van de UV-stralen doeltreffender zal zijn



WEGENS DE SCHADE DIE UV-STRALEN KUNNEN VEROOZAKEN, KAN DE LAMP ALLEEN BIJ GESLOTEN DEUR GEACTIVEERD WORDEN.

- Vergewis u ervan dat de machine aan staat in de status Stop met de deur dicht
 - Druk op de toets om de lamp voor een tijd van 5 minuten te activeren (indien u de cyclus wenst te onderbreken, heeft u alleen maar opnieuw op de toets te drukken).
- Indien de deur geopend wordt, zal het ledlampje met betrekking tot de werking van de kiemdodende lamp gaan knipperen en wordt de cyclus onderbroken die weer hervat zal worden zodra de deur gesloten wordt.

6.8. Verwarmde steekvoeler (optie)

Een verwarmde steekvoeler blijkt buitengewoon nuttig te zijn wanneer u de steekvoeler uit een diepgevroren product moet halen; zo wordt deze tijdens deze handeling niet beschadigd wanneer u de steekvoeler uit de etenswaren haalt.



Bij het gebruiken van de verwarmde voeler dient u als volgt te werk te gaan:

- Na afloop van de diepvriescyclus op temperatuur laat u de deur open staan
- Druk op de toets verwarming steekvoeler

De cyclus voor verwarming van de voeler wordt automatisch onderbroken ofwel wanneer de temperatuur van 0°C op de voeler wordt bereikt ofwel 1 minuut nadat deze geactiveerd is.

6.9. Printer voor HACCP-Rapport (OPTIE)

Als de machine is voorzien van een printer (optie) dan hebt u de mogelijkheid een rapport op papier te verkrijgen ten aanzien van de temperaturen en de tijden van de laatst uitgevoerde koeling.



Voor het gebruiken van de printer gaat u als volgt te werk:

- Vergewis u ervan dat de machine op stop staat en zojuist een koelcyclus heeft uitgevoerd
- Om het afdrukken van het rapport te activeren dient u, nadat u gecontroleerd hebt of de printer aan staat en over voldoende papier beschikt, op de toets HACCP te drukken
- Wanneer het afdrukken ten einde is, gaat het ledlampje dat bij de toets HACCP behoort, automatisch uit.

7. Veiligheids- en /of controle-inrichtingen

De snelkoelers uit deze serie zijn voorzien van een gepatenteerde elektronische controller die de verschillende werkingscycli van de machine beheert en constateert of er iets niet goed functioneert waardoor een of meer onderdelen een zodanige last ondervindt dat dit de functie van bescherming van de snelkoeler in gevaar brengt.

Voor de uitvoeringen 10 en 15 plateaus, waarvoor een stroomvoorziening van 380 V vereist is, is er naast de standaardcontroles ook voorzien van een elektromagnetische schakelaar met handmatige reset en zekeringen.

Alle mechanische beveiligingsinrichtingen van de machine bevinden zich onder het werkblad boven op de snelkoeler. Er is een oververhittingsveiligheid en controle van de voeding op alle onderdelen zoals u op het elektrische schema van de snelkoeler kunt zien.

Om in geval van noodzaak in de ruimte te kunnen komen waarin de beveiligingssystemen zich bevinden, dient u als volgt te werk te gaan:

- 1- Koppel de stroomtoevoer van de snelkoeler los
- 2- Draai de bevestigingsschroeven aan de achterkant ter hoogte van het bovenste blad los
- 3- Schuif dat naar voren en til dat omhoog zodat het los komt van de module
- 4- Doe dit in omgekeerde volgorde om het blad te bevestigen.

8. *Raadgevingen voor correct gebruik.*



Plaats het voedsel dat snelgekoeld en /of diepgevroren moet worden niet op elkaar. De etenswaren mogen niet dikker dan 40-50 mm zijn. Zet niet meer voedsel in het apparaat dan wat toegestaan is.



Overschrijd de 3 kilo per plateau niet.



Voer altijd een voorkoeling van de kamer uit voor de snelkoelcyclus.



Koel slechts één soort voedsel per keer; verschillende soorten voedsel hebben een verschillende dichtheid, waardoor de benodigde tijd voor een koelcyclus varieert.



Houd genoeg ruimte tussen de plateaus zodat er een adequate luchtcirculatie (tenminste 2 cm) mogelijk is; als de machine niet helemaal geladen wordt dient u de plateaus over de gehele hoogte te verdelen.



De steekvoeler dient correct in het midden van het voedsel of van het dikste stuk geplaatst te worden, en de punt mag nooit uit het voedsel naar buiten komen en /of het plateau aanraken.



Maak de steekvoeler telkens wanneer u hem gebruikt hebt, schoon om ongewenste besmetting te voorkomen.



Dek de levensmiddelen niet met een deksel of anderszins af; hoe meer u de etenswaren isoleert, hoe meer tijd er nodig is om de etenswaren af te koelen.



Zet geen levensmiddelen die veel warmer dan 70°C zijn, in de koeler; behalve dat dit een overbelasting voor de machine betekent, verlengt dit ook aanzienlijk de tijd die er nodig is om het voedsel te koelen.



Zorg ervoor dat de aanzuigopeningen van de ventilatoren van de verdamper niet verstopt zijn.



GEBRUIK BIJ HET VERWIJDEREN VAN VOEDSEL DAT BEVROREN OF DIEPGEVROREN IS VEILIGHEIDSHANDSCHOENEN OM TE VOORKOMEN DAT ER “BRANDWONDEN” ALS GEVOLG VAN KOUDE ONTSTAAN!!

9. *Aanwijzingen voor het onderhoud*

Het apparaat zal goed werken en lang meegaan als u het correct en periodiek onderhoudt.



Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden mogen pas uitgevoerd worden wanneer u zich ervan verzekerd hebt dat de stroomtoevoer ontkoppeld is (stekker uit het stopcontact van de elektriciteitsleiding gehaald).

9.1. *Elementaire veiligheidsvoorschriften*



Raak de machine nooit met natte of vochtige handen of voeten aan.



Gebruik de machine niet terwijl u op blote voeten staat.



Breng geen schroevendraaiers of dergelijke aan tussen de beschermingen en de bewegende delen.



Trek niet aan de elektriciteitskabel om de machine van het elektriciteitsnet los te koppelen



Reinig de snelkoeler nooit met een rechtstreekse waterstraal of met een waterstraal onder druk

Het is ten strengste verboden de beschermingen en de veiligheidsinrichtingen te verwijderen om werkzaamheden in verband met gewoon onderhoud uit te voeren. Afinox S.r.l. wijst elke aansprakelijkheid van de hand voor ongevallen ontstaan als gevolg van het feit dat bovengenoemde verplichting niet in acht is genomen.

9.2. *Maintenance ordinaire pour le nettoyage de l'appareil.*

Deze handelingen dienen uitgevoerd te worden door het personeel dat met het gebruik daarmee belast is of door anderen, pas nadat de hieronder aangegeven adviezen worden opgevolgd.

- Reiniging van de buitenzijde van de snelkoeler

U dient dit te doen met een doek gedrenkt in een oplossing van water en dubbelkoolzure soda,

of andere neutrale schoonmaakmiddelen; droog af met een zachte doek.

- Reiniging van de binnenzijde van de snelkoeler

Verwijder de plateaus, de roosters en de geleiders die gereinigd kunnen worden, zoals de kamer van de snelkoeler, met een doek gedrenkt in een oplossing van water en dubbelkoolzure soda, of andere neutrale schoonmaakmiddelen. Droog af met een zachte doek.

- Reiniging van de steekvoeler

Telkens wanneer u de snelkoeler gebruikt hebt waarbij ook de steekvoeler gebruikt is, dient u deze schoon te maken met een spons gedrenkt in een oplossing van water en soda.

9.3. Periodiek onderhoud van de snelkoeler.



Deze werkzaamheden mogen alleen door adequaat geïnstrueerd personeel uitgevoerd worden!



Deze werkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden wanneer de machine niet op het elektriciteitsnet is aangesloten



De condensor heeft scherpe randen! Tijdens alle hieronder aangegeven werkzaamheden dient u altijd beschermende handschoenen te dragen.

Voor een correcte werking van de snelkoeler is het noodzakelijk dat de condensor schoon gehouden wordt zodat de lucht vrijelijk kan circuleren. Dit dient tenminste eens in de maand te gebeuren. Dit dient met een zachte kwast te gebeuren zodat al het stof en de stofvlokken die zich op de ribben van de condensor hebben afgezet, verwijderd worden. Het verdient de voorkeur een stofzuiger te gebruiken om te voorkomen dat het verwijderde stof weer in de ruimte terugkeert.

Indien er zich vet heeft afgezet, is het raadzaam deze met behulp van een in spiritus gedoopte kwast te verwijderen.

9.4. Afvoer van het dooiwater

Het afvoerbakje voor het water in de cel van de snelkoeler moet onder de apparatuur in de speciale geleiders aangebracht worden (Let erop dat de afvoerbuis goed in het afvoerbakje zit en niet verstopt is).

Het afvoerbakje dient periodiek geleegd te worden; hiervoor heeft u alleen maar het afvoerbakje uit de geleiders te halen, het te legen en weer terug in de geleiders te zetten.

10. Oplossingen voor sommige problemen

Indien uw apparaat niet correct mocht functioneren dient u, voordat u de technische servicedienst gaat bellen, onderstaande eenvoudige controles uit te voeren: **u zult tijd en geld besparen.**

Wanneer de ledlampjes van de kaart uit zijn, controleert u het volgende:

- er is spanning aanwezig
- de schakelaar waarop de machine is aangesloten, staat op stand "I"
- de stekker zit goed in het stopcontact

Het display van de besturingseenheid kan informatie verschaffen met betrekking tot de werking van de snelkoeler:

E0	Op het display links knippert de tekst "E0" en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout SONDE CEL
Oorzaken	Het type sonde is niet juist, de sonde cel is defect, er is een fout in de aansluiting op de kaart, of de door de sonde gemeten temperatuur ligt niet binnen de door de gebruikte celsonde toegestane grenzen
Gevolgen	Als de machine in STOP staat, kan er geen enkele cyclus in gang gezet worden; als de alarmmelding optreedt wanneer er een cyclus uitgevoerd wordt, zal het apparaat onmiddellijk stoppen. Bij bewaring van het voedsel cyclus volgens de parameters van de compressor.
E1	Op het display links knippert de tekst "E1" en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout SONDE VERDAMPER
Oorzaken	Dezelfde oorzaken als die van het vorige geval, maar dan met betrekking tot de sonde van de verdamper
Gevolgen	De ontdooiing wordt wegens time-out beëindigd

E3	Op het display links knippert de tekst "E3" en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout SONDE PRODUCT/STEEKVOELER 1
Oorzaken	Dezelfde oorzaken als die van het vorige geval, maar dan met betrekking tot de steekvoeler/product
Gevolgen	Indien de fout zich voordoet terwijl de machine in STOP staat, vormt dit een beletsel voor het starten van elke willekeurige cyclus snelkoelen/diepvriezen op temperatuur
E4	Op het display links knippert de tekst "E4" en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout SONDE CONDENSOR
Oorzaken	Dezelfde oorzaken als die van het vorige geval, maar dan met betrekking tot de sonde van de condensor
Gevolgen	Deze alarmmelding heeft geen enkel gevolg; toch verdient het aanbeveling de sonde zo snel mogelijk te vervangen, anders gaat het alarm van oververhitting niet uit.
E5	Op het display links knippert de tekst "E5" en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout SONDE PRODUCT/STEEKVOELER 2
Oorzaken	Dezelfde oorzaken als die van het vorige geval, maar dan met betrekking tot de steekvoeler/product
Gevolgen	Indien de fout zich voordoet terwijl de machine in STOP staat, vormt dit een beletsel voor het starten van elke willekeurige cyclus snelkoelen/diepvriezen op temperatuur
]-[Op het display links knippert de tekst "]-[" en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout DEUR OPEN
Oorzaken	De deur is open of de microschakelaar deur op het bedieningspaneel en de magneet in het schuim van de deur bevinden zich niet meer op één lijn.
Gevolgen	De ventilatoren van de verdampers zullen ophouden te werken als er een cyclus gaande is (laat ze niet verder functioneren, anders zal de compressor beschadigd raken), of indien de UV-lamp brandt, zal deze uitgaan.
HP	Op het display links knippert de tekst "HP" en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout HOGE DRUK
Oorzaken	De door de minidrukschakelaar voor maximumdruk gemeten druk bevindt zich boven de maximumgrens / De sonde van de condensor heeft de waarde van de temperatuurlimiet die op +55° C is vastgesteld, overschreden. (controleer of de omgevingstemperatuur binnen de grenzen is, de condensor schoon is de ventilatoren van de condensor in functie zijn, en dat de eventuele klep pump down open gaat.)
Gevolgen	De werking wordt onmiddellijk onderbroken (waaiers van de condensor blijven in werking). Nadat de druk- /temperatuurwaarde binnen de grenzen is gedaald kan de machine weer in werking worden gezet door ze eerst uit te schakelen en vervolgens weer in te schakelen. In geval van een fout overtemperatuur condensor zal op het display links de tekst HP weergegeven worden, terwijl op het display rechts de door de sonde aan de uitgang van de condensor gemeten temperatuurwaarde weergegeven zal worden.
LP	Op het display links knippert de tekst "LP" en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout LAGE DRUK
Oorzaken	De door de minidrukschakelaar voor minimumdruk gemeten druk bevindt zich onder de benedengrens. (controleer of de omgevingstemperatuur binnen de grenzen zijn, dat er geen gaslekage is, dat de klep pump down open gaat wanneer de compressor in werking is)
Gevolgen	De werking wordt onmiddellijk onderbroken. Nadat de drukwaarde weer binnen de grenzen gekomen is, kunt u de machine weer in werking zetten door ze eerst uit te zetten en vervolgens weer aan te zetten.

LA Op het display links knippert de tekst "LA" en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout ALARM OVERVERHITTING

Oorzaken De stroomopname van de compressor en de ventilatoren van de condensor heeft de maximale limiet van het thermisch relais overschreden. (controleer of de omgevingstemperatuur binnen de limiet is, of de condensor schoon is en de ventilatoren van de condensor functioneren)

Gevolgen De werking wordt onmiddellijk onderbroken. (nadat u de oorzaak gevonden hebt, verricht u een thermische terugstelling om het apparaat weer in werking te kunnen stellen)

o --' Op het display links knippert de tekst "of --' " en de zoemer laat een onderbroken geluid horen: fout STEEKVOELER NIET AANGEBRACHT

Oorzaken De test om te controleren of de steekvoeler tijdens een cyclus op temperatuur correct is aangebracht, heeft een negatief resultaat (druk op de toets om te bevestigen dat de steekvoeler correct is aangebracht of controleer dat die daadwerkelijk correct is aangebracht en breng daarna de cyclus weer op gang)

Gevolgen De cyclus/fase voor snelkoelen / diepvriezen op temperatuur gaat automatisch op tijd over



Indien het probleem niet opgelost wordt met bovenstaande suggesties gelieve u de hulp van gespecialiseerd personeel in te roepen!

11. Klantenservice

Voor technische service gelieve u contact met uw dealer op te nemen waarbij u hem de gegevens met betrekking tot het product in kwestie opgeeft, welke u op het typeplaatje vindt (zie hoofdstuk 2. apparaataanduiding en merken)

12. Hergebruik

Onderstaande materialen zijn bij het vervaardigen van de snelkoeler gebruikt:

Roestvast staal Aisi 18/10 Structuur van het meubel
PVC voor levensmiddelen Alle delen uit kunststof

Indien u zou besluiten de snelkoeler te ontmantelen, dient u enkele voorzorgsmaatregelen te treffen met betrekking tot sommige materialen die bij de vervaardiging gebruikt zijn, en de afvalverwerking hiervan aan gespecialiseerde bedrijven over te laten voor wat betreft:

- thermische isolatie
- koelgas
- olie uit de compressor


MANUAL DE INSTRUCCIONES, USO Y MANUTENCION

ESPAÑOL


LES AGRADECEMOS POR HABER ELEGIDO UNO DE NUESTROS PRODUCTOS.

LES ACONSEJAMOS LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL EN EL CUAL FIGURAN TODAS LAS INDICACIONES PARA MANTENER INALTERADAS LAS CARACTERÍSTICAS, SEAN ESTÉTICAS COMO FUNCIONALES, DE SU PRODUCTO.

EL CONGELADOR RÁPIDO QUE USTED HA COMPRADO HA SIDO CONSTRUIDO SIGUIENDO LOS MEJORES ESTÁNDAR CUALITATIVOS EN TODOS LOS COMPONENTES DEL MISMO Y PREVE' EL USO DE UN CONTOLLADOR ELECTRÓNICO NUEVO Y PATENTADO.

EL ALGORITMO  QUE MANEJA EL CONGELADOR RÁPIDO POSITIVO DE SUS PRODUCTOS TIENE COMO FINALIDAD PRINCIPAL, AQUELLA DE ACELERAR AL MÁXIMO LOS PROCEDIMIENTOS QUE SE DEBEN EFECTUAR PARA LA CONGELACIÓN. PRESIONANDO SOLAMENTE 2 TECLAS SE ENCIENDE EL CICLO DE CONGELACIÓN POSITIVO NECESARIO PARA OBTENER UN MEJOR RESULTADO EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE

EL CONGELADOR RÁPIDO EN MANERA AUTÓNOMA ESTABLECE CUALES SON LOS PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO, HACIENDO QUE LA UTILIZACIÓN DEL MISMO SEA MÁS SIMPLE Y,QUE TAMBIÉN SEAN SIEMPRE CORRECTOS Y RÁPIDOS LOS CICLOS DE CONGELACIÓN QUE SE DEBEN EFECTUAR.

1.	ADVERTENCIAS	74
1.1.	PREMISA	74
1.2.	ADVERTENCIAS PARA EL TRANSPORTE, EL DESPLAZAMIENTO Y EL DESEMBALAJE	74
1.3.	ADVERTENCIAS PARA LA UBICACIÓN Y LA INSTALACIÓN	75
1.4.	CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	75
2.	IDENTIFICACIONES Y/O MARCA	75
3.	USO PREVISTO	76
4.	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	76
5.	IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES	76
6.	CUADRO DE MANDOS	76
6.1.	PANEL DE CONTROL (CENTRAL)	76
6.2.	CICLOS DE CONGELACIÓN A TEMPERATURA (CON SONDA PRODUCTO)	77
6.2.1.	CONGELACIÓN POSITIVA NORMAL O HARD A TEMPERATURARA	77
6.2.2.	CONGELACIÓN NEGATIVA NORMAL O HARD A TEMPERATURA	77
6.3.	CICLOS DE CONGELACIÓN A TIEMPO	78
6.3.1.	CONGELACIÓN POSITIVA A TIEMPO NORMAL O HARD	78
6.3.2.	CONGELACIÓN NEGATIVA A TIEMPO NORMAL O HARD	78
6.4.	CICLO CONGELACIÓN POSITIVA AUTOMÁTICO 	78
6.5.	UTILIZACIÓN DE LOS CICLOS DE CONGELACIÓN A TIEMPO REGISTRADO.	79
6.5.1.	MEMORIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONGELACIÓN A TIEMPO.	79
6.5.2.	USO DE LOS PROGRAMAS TIEMPO MEMORIZADOS	79
6.6.	DESCONGELACIÓN CON VENTILACIÓN FORZADA	80
6.7.	LÁMPARA GERMICIDA (EXTRA)	80
6.8.	SONDA A PUNZÓN CALIENTE (EXTRA)	80
6.9.	IMPRESORA PARA RESUMEN HACCP	81
7.	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y/O CONTROLES	81
8.	CONSEJOS PARA UN USO CORRECTO.	81
9.	INSTRUCCIONES PARA EL MANTENIMIENTO	82
9.1.	NORMAS ELEMENTALES PARA LA SEGURIDAD	82
9.2.	MANTENIMIENTO ORDINARIO DE LIMPIEZA DEL CONGELADOR RÁPIDO.	82
9.3.	MANTENIMIENTO PERIÓDICO DEL CONGELADOR RÁPIDO.	82
9.4.	DESCARGA DEL AGUA DE LA DESCONGELACIÓN	83
10.	SOLUCIONES DE ALGUNOS PROBLEMAS	83
11.	ASISTENCIA CLIENTES	84
12.	RECICLAJE	84
13.	ESQUEMA DE LA INSTALACION ELECTRICA	100
	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	102

1. Advertencias

1.1 Premisa

Este manual contiene las informaciones necesarias para usar e instalar correctamente el equipo. El usuario está obligado a leer y usar dicho manual como referencia.

Para efectuar las operaciones principales se han evidenciado informaciones útiles con la finalidad de evitar riesgos para las personas o cosas, o para dar consejos. En el cuadro siguiente se citan los símbolos con sus respectivos significados.



ATENCIÓN!

PELIGRO PARA LA SEGURIDAD DEL PERSONAL, LAS OPERACIONES DEBEN SER EFECTUADAS SOLAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO!



PRESTAR LA MÁXIMA ATENCIÓN, LA MÁQUINA SE PUEDE DETERIORAR!



CONSEJOS PARA USAR CORRECTAMENTE Y PARA ECONOMIZAR

El siguiente manual se refiere al uso del congelador rápido serie AMX, las informaciones sirven para indicar:

- utilización del congelador rápido;
- características técnicas;
- instrucciones para la instalación y el montaje;
- instrucciones para el personal encargado del uso;
- intervenciones para el mantenimiento.



El manual se debe considerar como parte integral del congelador rápido y como tal lo debe conservar para futuras consultas, durante la vida útil del mueble.

El productor no se hace cargo de eventuales responsabilidades en los siguientes casos:

- uso impropio del producto
- instalación no correcta, no ha sido efectuada siguiendo los procedimientos indicados;
- defectos de alimentación;
- graves carencias en el mantenimiento previsto;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- utilización de repuestos no originales o no específicos para el modelo;
- incumplimiento total o parcial de las instrucciones;
- perforaciones efectuadas en las superficies del mueble.



ATENCIÓN! El equipo debe ser conectado a una alimentación eléctrica que corresponda a la que se especifica en la placa identificativa.



El producto ha sido estudiado para introducir en su interior solamente productos alimenticios, cualquier otro tipo de uso NO ha sido previsto.



No tocar directamente con las manos las superficies internas del congelador rápido después del funcionamiento.



Usando el congelador rápido se garantiza la no proliferación de gérmenes patógenos (microbios aerobios, salmonelas, ...) que son tanto más tóxicos, cuanto es mayor el número de los mismos en los propios alimentos.

1.2. Advertencias para el transporte, el desplazamiento y el desembalaje

Las modalidades de comportamiento que se deben seguir para un desplazamiento y ubicación correcta del mueble son las siguientes:



Cada desplazamiento de la máquina debe ser efectuado con la alimentación desconectada (enchufe desconectado), y se deben tomar todas las precauciones necesarias para evitar daños a personas o a cosas.



No volcar o apoyar sobre los costados la máquina.



Utilizar medios adecuados a la máquina que se debe desplazar. Para tal fin asegurarse del peso del mueble que se debe desplazar para organizar los medios para el transporte y el mantenimiento.



Las partes del embalaje deben ser eliminadas siguiendo las normas vigentes en el país donde se utilizará el equipo.

1.3. Advertencias para la ubicación y la instalación

Colocar el mueble cerca del lugar donde se ubicará sobre un pavimento sólido, llano y estable. Quitar las cuerdas que sostienen el embalaje de cartón a la tarima de madera. Quitar el cartón y sacar el mueble de la tarima de madera. Nivelar con precisión el equipo, usando las patas regulables, usando un nivel de burbuja. Las patas se pueden regular en altura y en sentido de rotación. Lavar el mueble usando un estropajo humedecido con una solución de agua y bicarbonato o con otros detergentes neutros, secarlo con un paño suave.



La ubicación ideal del mueble es en el lugar más fresco y ventilado del local, lejos de las fuentes de calor y de la luz solar.



NO OBSTRUIR LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN FRONTALES!

1.4. Conexión a la red eléctrica



Esta operación debe ser efectuada solamente por personal CALIFICADO!

El mueble viene suministrado con cable de alimentación para la conexión a red eléctrica. Entre la red de alimentación y el cable del mueble, se debe instalar un microinterruptor magnetotérmico (NO SUMINISTRADO). Antes de la conexión a la red eléctrica asegurarse que:

- el aparato esté dotado de un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm (pedido para aparatos suministrados sin el enchufe para la conexión a una instalación fija)
- que el cable de alimentación no esté dañado, en tal caso se debe sustituir
- que la tensión suministrada por la red corresponda a la que figura en la placa identificativa del aparato
- que la instalación eléctrica a la cual se está conectando sea realizada según las normas vigentes y adecuada a la potencia eléctrica nominal de la máquina



En el caso de que se deba acceder a partes internas de la máquina, se debe antes desconectar el enchufe y dejar enfriar la máquina por lo menos una hora de tiempo con la puerta abierta y de cualquier manera proteger siempre las manos con guantes aptos.



No introducir nunca objetos por los orificios de ventilación cuando la máquina está funcionando o conectada a la alimentación eléctrica.

2. Identificaciones y/o marca

 AFINOX S.R.L. VIA VENEZIA,4 -35010 CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALIA					
CODICE ITEM	2	MATR. S/N		3	
1	(V)	(Hz)	(KW)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(KW)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(KW)	IP 20	
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT	/	(Kg)	
CLASSE CLASS		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS			
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION	(kWh/year)	dB	7		
					
COMMESSA W.SCHED.	4	ORDINE W.ORD.	5	ANNO YEAR	6

Para consultar correctamente este manual, identificar vuestro modelo tramite las indicaciones que figuran en la placa . El mueble está identificado a través de los parámetros :

- 1-modelo
- 2-códigos
- 3-matricula
- 4-partida
- 5-pedido
- 6-año de fabricación

Figura 1 – Ejemplo de placa de identificación aplicada en el aparato

La placa de identificación está puesta en el costado interno del hueco técnico (ver capítulo 5) y se puede acceder quitando la rejilla de protección posterior.



Dicha operación se debe efectuar con la máquina apagada.

3. *Uso previsto*

El congelador rápido es un mueble que completa la gama de los productos Afinox S.r.l. en la "cadena del frío", garantizando una mayor higiene en la preparación y en la conservación de los alimentos. Dicha línea preve funcionamientos de varios tipos, para satisfacer cualquier exigencia del cliente. Se pueden elegir dos posibilidades para el congelamiento rápido de los productos, congelamiento rápido a temperatura positiva y sobrecongelación y ambos pueden ser efectuados a tiempo o con sonda al centro del producto.

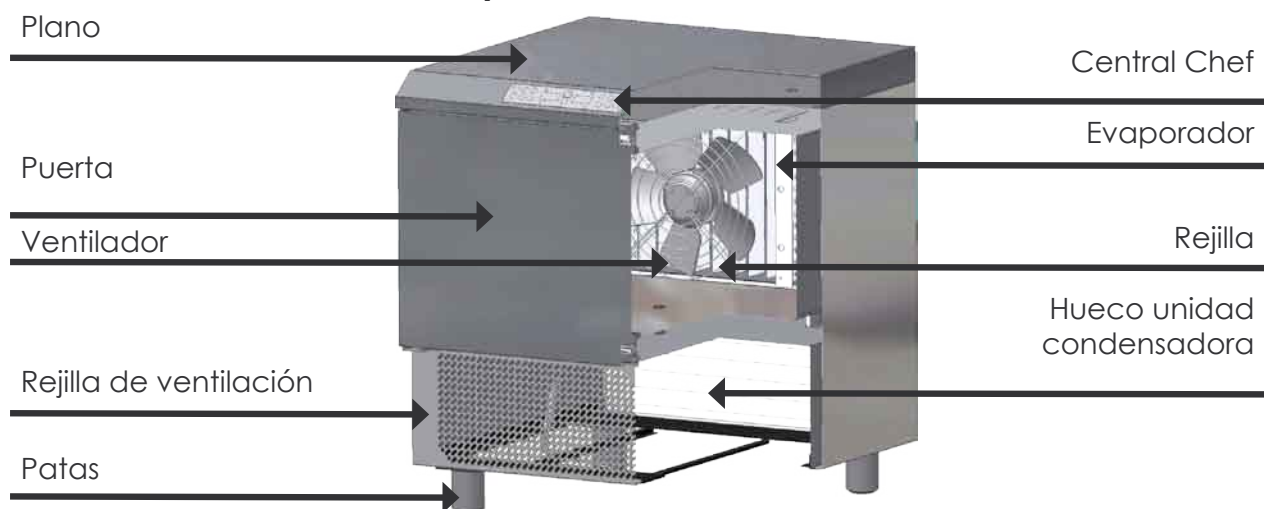
La congelación rápida a temperatura positiva lleva la temperatura al corazón del producto de +70°C a +3°C dentro de 90 minutos, mientras que la congelación rápida negativa (sobrecongelación) reduce rápidamente la temperatura de los alimentos hasta -18 °C al corazón del producto dentro de 240 minutos, con la temperatura en cámara que varía entre los -35 °C y los -40 °C.

4. *Descripción técnica*

Todos los materiales utilizados para la construcción estan garantizados para la utilización alimenticia y los gases que ocupan el circuito frigorífico estan previstos por las normas en vigor. Las partes que componen el congelador rápido son fundamentalmente tres:

- 1- La parte mecánica está compuesta principalmente por un hueco superior armario y por un hueco técnico, con cámara de refrigeración completamente de acero inoxidable AISI 304 18/10 y ángulos interiores limados y, con evaporador dotado de ventilador, todo para que el flujo de aire generado por estos últimos, gire en manera indirecta y roce uniformemente los alimentos puestos en las fuentes.
- 2- El sistema eléctrico/electrónico está compuesto por una placa base con interfáz
- 3- En la parte frigorífica se utiliza un circuito con componentes dimensionados para obtener el máximo rendimiento con el menor consumo energético.

5. *Identificación de las partes*



6. *Cuadro de mandos*

6.1. *Panel de control (central)*



El modelo  teine como interfáz la ficha representada en la figura 3. las teclas de la central pueden tener distintas funciones en base a la combinación con la que se usan es posible efectuar los varios ciclos para los cuales ha sido estudiada.



Figura 3 - Central electrónica 

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | TECLA UP |  | TECLA CONGELADOR DE TIPO HARD |
|  | TECLA DOWN |  | TECLA CONGELADOR A TEMPERATURA |
|  | TECLA CALENTAMIENTO Sonda A PUNZON |  | TECLA CONGELACIÓN POSITIVA |
|  | TECLA LÁMPARA UV (OPCIONAL) |  | TECLA CONGELACIÓN A TIEMPO |
|  | TECLA PARA HACCP |  | TECLA CONGELACIÓN NEGATIVA |
|  | TECLA SELECCIONA PROGRAMA |  | TECLA DESCONGELACIÓN |
|  | TECLA CHEF |  | TECLA START/STOP |

6.2. Ciclos de congelación a temperatura (con sonda producto)

La selección de la congelación a temperatura prevé controlar la introducción efectiva de la sonda a punzón en el producto que se debe congelar, si terminado este control, la sonda no está introducida correctamente, aparecerá visualizado en la pantalla izquierda la escritura "—" y se dará pasa al ciclo de congelación a tiempo. A este punto el usuario puede forzar la ejecución de la congelación a temperatura presionando la tecla de congelación a temperatura, de lo contrario el programa seguirá a tiempo.

6.2.1. Congelación positiva normal o hard a temperatura

Para activar el ciclo de congelación positiva se debe proceder de la siguiente manera:



- Introducir la/s sonda/s en el corazón del alimento
- Seleccionar la tecla congelación positiva
- Si se desea seleccionar el ciclo HARD seleccionar también la tecla si el led está apagado
- Si aún no está seleccionado presionar la tecla de congelación a temperatura
- Encender el ciclo presionando la tecla Start

Cuando termina el ciclo de congelación el equipo pasa automáticamente a conservación positiva por un período de tiempo limitado.

6.2.2. Congelación negativa normal o hard a temperatura

Para activar el ciclo de congelación negativo se debe proceder de la siguiente manera:



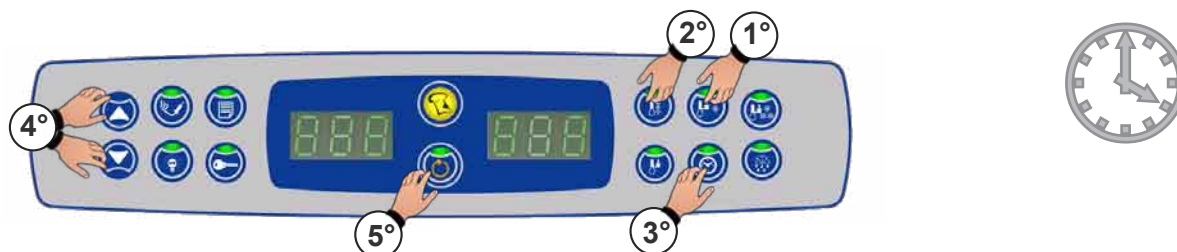
- Introducir la/s sonda/s en el corazón del alimento
- Seleccionar la tecla congelación negativa
- Si se desea seleccionar el ciclo HARD seleccionar también la tecla si el led está apagado
- Si aún no está seleccionado presionar la tecla de congelación a temperatura
- Encender el ciclo presionando la tecla Start

Cuando termina el ciclo de congelación el equipo pasa automáticamente a conservación negativa por un período de tiempo limitado.

6.3. Ciclos de congelación a tiempo

6.3.1. Congelación positiva a tiempo normal o hard

Para activar el ciclo de congelación positiva se debe proceder de la siguiente manera:

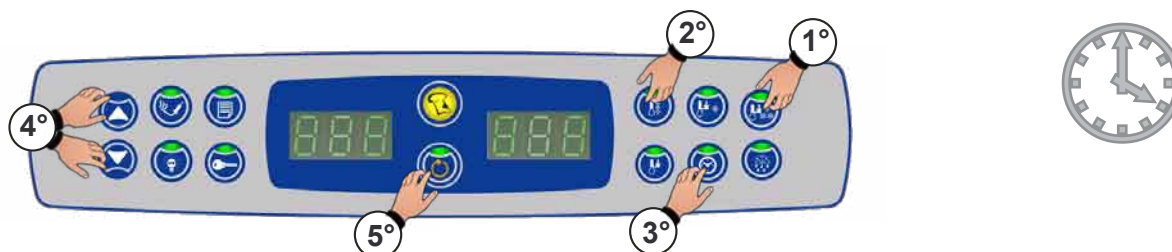


- Introducir la/s sonda/s en el corazón del alimento
- Seleccionar la tecla congelación positiva
- Si se desea seleccionar el ciclo HARD seleccionar también la tecla si el led está apagado
- Si aún no está seleccionado presionar la tecla de congelación a tiempo
- usando las teclas UP o DOWN regular la duración elegida que se visualiza en la pantalla derecha.
- Encender el ciclo presionando la tecla Start

Cuando termina el ciclo de congelación el equipo pasa automáticamente a conservación positiva por un período de tiempo limitado.

6.3.2. Congelación negativa a tiempo normal o hard

Para activar el ciclo de congelación negativa se debe proceder de la siguiente manera:



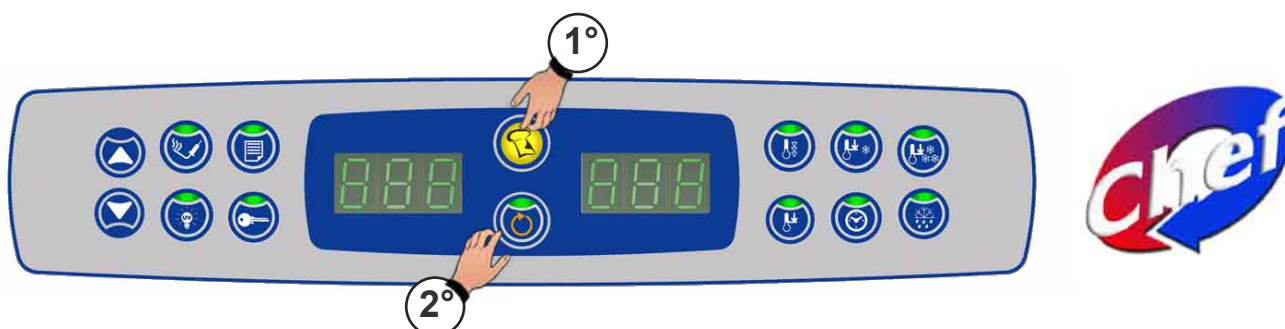
- Introducir la/s sonda/s en el corazón del alimento
- Seleccionar la tecla congelación negativa
- Si se desea seleccionar el ciclo HARD seleccionar también la tecla si el led está apagado
- Si aún no está seleccionado presionar la tecla de congelación a tiempo
- usando las teclas UP o DOWN regular la duración elegida que se visualiza en la pantalla derecha.
- Encender el ciclo presionando la tecla Start

Cuando termina el ciclo de congelación el equipo pasa automáticamente a conservación negativa por un período de tiempo limitado.

6.4. Ciclo congelación positiva AUTOMÁTICO

La selección de la congelación a temperatura prevé de controlar la introducción efectiva de la sonda a punzón en el producto que se debe congelar, si terminado este control, la sonda no está introducida correctamente, aparecerá visualizado en la pantalla izquierda la escritura "o—" y se dará paso al ciclo de congelación a tiempo. A este punto el usuario puede forzar la ejecución de la congelación a temperatura presionando la tecla de congelación a temperatura, de lo contrario el programa seguirá a tiempo.

Para activar el ciclo de congelación positivo con selección automática del ciclo por parte del algoritmo se debe proceder como se indica a continuación:



- Introducir la/s sonda/s en el corazón del producto
- Seleccionar la tecla Chef
- Activar el ciclo presionando la tecla Start

Este ciclo de congelación se desarrollará siguiendo las fases previstas del algoritmo Chef, cuando termina el ciclo de congelación el equipo pasa automáticamente a conservación positiva por un período de tiempo limitado.



LA TECLA CHEF ESTARÁ SIEMPRE ENCENDIDA, PARPADEA SI SE DETECTA UNA SOBRECARGA DE PRODUCTO PARA CONGELAR. EN ESTE CASO EL CONGELADOR RÁPIDO SELECCIONARÁ EL CICLO HARD-PLUS

6.5. Utilización de los ciclos de congelación a tiempo registrado.

6.5.1. Memorización de los programas de congelación a tiempo.

Para memorizar un programa de congelación a tiempo para usarlo varias veces, se debe proceder como se indica a continuación:



- Programar el ciclo de congelación a tiempo deseado siguiendo los procedimientos del cap.6.2 sin activar el ciclo.
- Presionar por 5 segundos la tecla, un aviso sonoro confirmará la entrada en memorización programas, soltando la tecla se encenderá el led correspondiente.
- La pantalla izquierda visualiza la escritura " P1 " parpadeante, seleccionar con la tecla UP o DOWN el número del programa que se desea memorizar y presionar nuevamente la tecla para confirmar la memorización
- Si se selecciona un programa con datos ya registrados este será sobrescribir los datos programados.

Si pasan 10 segundos después de la última presión de una tecla, la pantalla izquierda vuelve a visualizar la temperatura, se sale de la memorización y el programa no se salva



Para visualizar, con la máquina en funcionamiento, el programa que la máquina está efectuando presionar la tecla programa.

6.5.2. Uso de los programas tiempo memorizados

Para utilizar un programa de congelación a tiempo memorizado, se debe proceder como se indica a continuación:



- Presionar la tecla Selecciona programa
- la pantalla izquierda visualiza la escrita " PXX " donde XX indica el número del programa, mientras que la pantalla derecha visualiza el tiempo memorizado y se encienden los led relativos al funcionamiento seleccionado.
- Seleccionar el programa deseado usando las teclas UP o DOWN (si se selecciona un programa no memorizado la pantalla derecha visualiza " --- " y todos los led quedan apagados)
- Una vez seleccionado el programa deseado activar el ciclo presionando la tecla Start

Si pasan 10 segundos después de la última presión de una tecla, la pantalla izquierda vuelve a visualizar la temperatura, se sale de la memorización y el programa no se salva



Para visualizar, con la máquina en funcionamiento, el programa que la máquina está efectuando presionar la tecla programa.

6.6. Descongelación con ventilación forzada



la descongelación con ventilación forzada es mejor si se efectúa con la puerta abierta, esto permite acelerar el proceso de descongelación del evaporador.

- Asegurarse que la máquina esté encendida en estado de Stop
- Presionar la tecla para activar la descongelación, cuando se ve que en el interior del evaporador no hay más hielo, presionar nuevamente para desactivar la descongelación

6.7. Lámpara germicida (extra)



La lámpara germicida sirve para disminuir la flora bacterica presente en el interior de la cámara de congelación. Se aconseja efectuar una limpieza preventiva en el interior de la cámara para que los rayos UV sean más eficaces



DEBIDO A LOS DAÑOS QUE PUEDEN CAUSAR LOS RAYOS UV, LA ACTIVACIÓN DE LA LÁMPARA PUEDE EFECTUARSE SOLAMENTE CON LA PUERTA CERRADA

- Asegurarse que la máquina se encienda en estado de Stop con la puerta cerrada
- Presionar la tecla por aproximadamente 5 segundos para activar la lámpara (si se desea interrumpir el ciclo, presionar nuevamente la tecla).

En el caso que se abra la puerta el relativo led para el funcionamiento de la lámpara germicida parpadea y se interrumpe el ciclo que se reactivará cuando se cierre la puerta

6.8. Sonda a punzón caliente (extra)

La sonda caliente es particularmente útil cuando se debe extraer el punzón de un producto sobrecongelado, de manera de no deteriorarla cuando se extrae del producto.



Para usar la sonda caliente se debe proceder del siguiente modo:

- Cuando se termina el ciclo de sobrecongelación a temperatura dejar la puerta abierta
- Presionar la tecla calentamiento sonda a punzón

el ciclo de calentamiento de la sonda se interrumpe automáticamente cuando se alcanza la temperatura de 90°C en la sonda o bien después de un 1 minuto desde que ha sido activada.

6.9. Impresora para resumen HACCP

Si en el mueble ha sido instalada la impresora (extra) es posible obtener en papel un resumen de la temperatura y de los tiempos de la última congelación efectuada.



Para usar la impresora se procede como se indica a continuación:

- Asegurarse que la máquina esté en estado de stop y que haya terminado un ciclo de congelación
- Para activar la impresora del resumen, después de haberse asegurado que la impresora esté encendida y que contenga papel suficiente, presionar la tecla HACCP
- Cuando termina la impresión el led relativo a la tecla HACCP se apaga automáticamente.

7. Dispositivos de seguridad y/o controles

Los congeladores rápidos de la serie están dotados de un controlador electrónico patentado que dirige los varios ciclos de funcionamiento de la máquina y detecta los funcionamientos anómalos que pueden influenciar negativamente sobre uno o más componentes deshabilitando el funcionamiento para proteger el congelador rápido.

Para las versiones 10 y 15 fuentes, donde la alimentación es de 380 V, se preveen además de los controles estándar, también la presencia de un magnetotérmico de rearme manual y fusibles de protección.

Todos los dispositivos mecánicos de la máquina están situados debajo del tablero de trabajo ubicado sobre el congelador rápido.

Contiene un térmico de protección y un control de corriente en la entrada de todos los componentes como se puede ver en el esquema eléctrico del congelador rápido.

Para acceder, en el caso sea necesario, en el hueco que contiene los sistemas de protección se debe operar siguiendo los siguientes procedimientos:

- 1- Desconectar el congelador rápido de la alimentación eléctrica
- 2- Desatornillar los tornillos de fijación puestos atrás del plano superior
- 3- Llevar hacia adelante el mismo y luego levantarlo para despegarlo del módulo
- 4- Efectuar el procedimiento al contrario para fijar el plano.

8. Consejos para un uso correcto.



No sobreponer los alimentos que se deben congelar y/o sobrecongelar y que el espesor no supere los 40-50 mm. No sobrecargar la máquina más de lo debido.



No superar los 3 kilogramos en cada fuente



Efectuar un pre enfriamiento de la cámara antes del ciclo de congelación.



Congelar un solo tipo de alimento por vez, los distintos alimentos tienen densidades distintas y por lo tanto los tiempos necesarios para efectuar el ciclo varían.



Mantener un espacio suficiente entre las fuentes para permitir una circulación adecuada de aire (por lo menos 2 cm), si la máquina no se carga completamente subdividir las fuentes en toda la altura útil.



La sonda en el corazón debe ser ubicada correctamente en el centro del producto de corte o del pedazo más grueso, y la punta no debe nunca sobresalir del producto o tocar la fuente.



Limpiar siempre la sonda cada vez que se usa para evitar contaminaciones.



No cubrir los alimentos con tapas u otros materiales, más se aísla el alimento más tiempo se necesita para la congelación.



No introducir comestibles que superen los 70°C, esto hace que además de sobrecargar la máquina alargar los tiempos de congelación.



No obstruir la boca de aspiración de los ventiladores del evaporador.



PARA EXTRAER EL PRODUCTO QUE HA SUFRIDO PROCESOS DE CONGELACIÓN O SOBRECONGELACIÓN, USAR GUANTES DE PROTECCIÓN PARA EVITAR POSIBLES « QUEMADURAS » DE FRÍO!!

9. Instrucciones para el mantenimiento

Un correcto funcionamiento y duración del aparato dependen de un correcto y periódico mantenimiento.



Todas las operaciones de mantenimiento y limpieza deben ser efectuadas después de haberse asegurado que la alimentación sea desconectada (enchufe desconectado del toma corriente de alimentación eléctrica)

9.1. Normas elementales para la seguridad



No tocar la máquina con las manos o los pies mojados o húmedos.



No usar la máquina con los pies descalzos.



No introducir destornilladores u otros elementos entre las protecciones y las partes en movimiento.



No tirar del cable de alimentación para desconectar la máquina de la red de alimentación.



No lavar nunca el congelador rápido con chorros de agua directos o a presión.

SE PROHIBE ABSOLUTAMENTE QUITAR LAS PROTECCIONES Y LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD PARA EFECTUAR LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO ORDINARIO. AFINOX S.R.L. NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS ACCIDENTES CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE DICHA OBLIGACIÓN.

9.2. Mantenimiento ordinario de limpieza del congelador rápido.

Esta operación puede ser efectuada por personal encargado al uso o por otros, solamente después de haber leído las indicaciones que se detallan a continuación.

- limpieza del módulo externo del congelador rápido
Debe ser efectuada con un paño humedecido con una solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con un paño suave.
- Limpieza del hueco interior del congelador rápido
Quitar las fuentes, las rejillas y las guías que se puedan limpiar, como la cámara del congelador rápido, con un paño humedecido con solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros. Secar con un paño blando.
- Limpieza de la sonda a punzòn

Después de cada uso del congelador rápido durante el cual ha sido utilizada la sonda a punzòn, se la debe lavar con una esponja humedecida con una solución de agua y bicarbonato.

9.3. Mantenimiento periódico del congelador rápido.



Estas operaciones deben ser efectuadas por personal correctamente preparado!



Estas operaciones se deben efectuar con la máquina desconectada de la red de alimentación.



El condensador presenta bordes cortantes! Durante todas las operaciones indicadas a continuación se deben usar guantes de protección.

Para un correcto funcionamiento del congelador rápido es necesario mantener el condensador siempre limpio para permitir una libre circulación del aire. Esta operación se debe efectuar cada 30 días al máximo. Se debe efectuar con un pincel blando para quitar todo el polvo y la pelusa que se deposita sobre las aletas del condensador. Es preferible usar una aspiradora para evitar

de desparramar el polvo recogido en el ambiente.

En el caso de depósitos grasosos, se aconseja de eliminarlos usando un pincel empapado en alcohol.

9.4. Descarga del agua de la descongelación

La cubeta de descarga ubicada en la cámara del congelador rápido debe ser puesta debajo del equipo en las guías correspondientes (atención que el tubo de descarga esté posicionado en el interior de la cubeta y que no esté obstruido).

La cubeta debe ser vaciada periódicamente; para efectuar esta operación se debe extraer la cubeta de las guías, vaciarla y posicionarla nuevamente en las guías.

10. Soluciones de algunos problemas

En el caso que vuestro equipo no funcione correctamente, antes de llamar el servicio de asistencia técnica, efectuar los siguientes controles: **para ahorrar tiempo y dinero**

Led placa apagado, controlar que:

- no falte la corriente
- que el interruptor al cual ha sido conectado la máquina esté en posición "I"
- que el enchufe esté introducido correctamente en el toma corriente

la pantalla de la central puede dar informaciones relativas al funcionamiento del congelador rápido:

E0 En la pantalla izquierda parpadea la escritura "E0" y el buzzer emite un sonido intermitente: error SONDA CÁMARA

Causas El tipo de sonda no es correcto, la sonda cámara falla, hay un error de conexión con la placa, o la temperatura evidenciada por la sonda está fuera de los límites permitidos de la sonda cámara que se está usando

Efectos En fase de STOP no permite la activación de ningún ciclo. Si se presenta la alarma durante la ejecución de un ciclo el equipo se detiene enseguida. En conservación el equipo funciona según los parámetros del compresor.

E1 En la pantalla izquierda parpadea la escritura "E1" y el buzzer emite un sonido intermitente: error SONDA EVAPORADOR

Causas Las mismas vistas en el caso anterior relativas a la sonda evaporadora

Efectos El descongelamiento termina por duración máxima

E3 En la pantalla izquierda parpadea la escritura "E3" y el buzzer emite un sonido intermitente: error SONDA PRODUCTO/Punzòn N° 1

Causas Las mismas vistas en el caso anterior relativas a la sonda punzòn/producto

Efectos En el caso de que el error se haya presentado en la fase STOP impide la activación de cualquier ciclo congelación/ sobrecongelación a Temperatura

E4 en la pantalla izquierda parpadea la escritura "E4" y el buzzer emite un sonido intermitente: error SONDA CONDENSADORES

Causas Las mismas vistas en el caso anterior relativa a la sonda del condensador

Efectos Esta alarma no tiene ningún efecto, de todos modos se aconseja de sustituir la sonda lo antes posible, de lo contrario la alarma de sobre temperatura condensador no estará habilitada

E5 En la pantalla izquierda parpadea la escritura "E5" y el buzzer emite un sonido intermitente: error SONDA PRODUCTO/Punzòn N° 2

Causas Las mismas vistas en el caso anterior relativa a la sonda punzòn/ producto

Efectos En el caso de que el error se haya presentado en la fase STOP impide la activación de cualquier ciclo congelación/ sobrecongelación a Temperatura

]-[En la pantalla izquierda parpadea la escritura "]-[" y el buzzer emite un sonido intermitente: error PUERTA ABIERTA

Causas La puerta está abierta o se han desalineado el micropuerta puesto sobre el salpicadero de mandos y el imán espumado en la puerta

Efectos Se detienen los ventiladores de los evaporadores si un ciclo está en curso (no alargar dicho funcionamiento de lo contrario el compresor se daña, o en el caso se encienda la lámpara UV se apaga).

HP	En la pantalla Izquierda parpadea la escritura "HP" y el buzzer emite un sonido intermitente : error ALTA PRESIÓN
Causas	La presión relativa del minipresóstato de máxima es superior al valor límite / La sonda condensadora ha superado el valor límite de temperatura establecido a +55° C. (controlar que la temperatura ambiente esté dentro de los límites, que el condensador esté limpio y que los ventiladores del condensador estén funcionando, y que la eventual válvula de pump down se abra.)
Efectos	Bloqueo inmediato del funcionamiento (rotores del condensador quedan en funcionamiento) Después que ha bajado el valor de presión/temperatura dentro de los límites se puede reactivar la máquina apagándola y encendiéndola nuevamente.
LP	En la pantalla Izquierda parpadea la escritura "LP" y el buzzer emite un sonido intermitente : error BAJA PRESIÓN
Causas	La presión obtenida del minipresóstato mínima es inferior al valor límite.(controlar que la temperatura ambiente esté dentro de los límites, que no haya pérdidas de gas, que la válvula de pump down se abra durante el funcionamiento del compresor)
Efectos	Bloqueo inmediato del funcionamiento. Después que ha aumentado el valor de presión dentro de los límites se puede reactivar la máquina apagándola y encendiéndola nuevamente
LA	En la pantalla Izquierda parpadea la escritura "LA" y el buzzer emite un sonido intermitente : error ALARMA TÉRMICA
Causas	La absorción de corriente del compresor y de los ventiladores del condensador ha superado el límite máximo establecido por el relay térmico (controlar que la temperatura ambiente esté dentro de los límites, que el condensador esté limpio, que los ventiladores del condensador funcionen)
Efectos	Bloqueo inmediato del funcionamiento(después de haber encontrado la causa rearmare térmico para poder reactivar el equipo)
o--'	En la pantalla Izquierda parpadea la escritura "o--'" y el buzzer emite un sonido intermitente : error SONDA Punzòn NO INTRODUCIDA
Causas	La prueba para controlar la correcta introducción de la sonda punzòn durante un ciclo a temperatura, se ha terminado negativamente (presionar la tecla para confirmar la correcta introducción o controlar si es realmente correcto, reactivar después el ciclo)
Efectos	El ciclo/fase de congelación/ sobrecongelación a temperatura pasa automáticamente a tiempo



SI EL PROBLEMA NO SE RESUELVE CON LAS SUGERENCIAS INDICADAS ANTERIORMENTE, PEDIR LA INTERVENCIÓN DE PERSONAL ESPECIALIZADO!

11. Asistencia clientes

Para obtener asistencia contactar vuestro distribuidor autorizado especificando los datos relativos al producto, que figuran en la placa de identificación (ver capítulo 2. Identificación y marca)

12. Reciclaje

Los materiales empleados para la construcción del congelador rápido son:

Acero inox aisi 18/10 Estructura del mueble
PVC para alimentos Todas las partes de material de plástico

En el caso de que decida desmontar el congelador rápido, es necesario tomar algunas precauciones con respecto a algunos materiales empleados para la construcción, y encargar a empresas especializadas en lo referido a :

- aislamiento térmico
- gas frigorífero
- aceite del compresor


ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

(РУССКИЙ)

Мы благодарим вас за доверие, которое вы нам оказали, выбрав один из наших продуктов

Мы рекомендуем вам внимательно прочесть данное руководство, в котором приведены все указания, чтобы сохранить в неизменном виде характеристики, как эстетические, так и функциональные, вашего нового продукта.

Приобретенный вами морозильный шкаф сконструирован в соответствии с наилучшими стандартами качества во всех своих компонентах и предусматривает использование инновационного и запатентованного электронного контроллера.

Алгоритм , который управляет охлаждением при положительной температуре ваших продуктов, в качестве основной задачи ставит максимально ускорить процедуры, выполняемые, чтобы произвести охлаждение.

Нажатием всего двух клавиш запускается цикл охлаждения при положительной температуре, необходимый для получения наилучшего результата в минимально возможное время.

Сам морозильный шкаф в автономном режиме устанавливает, какими должны быть параметры функционирования, что не только упрощает пользование им, но и делает циклы охлаждения всегда правильными и быстрыми.

1.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	87
1.1.	ВВЕДЕНИЕ	87
1.2.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ КАСАТЕЛЬНО ТРАНСПОРТИРОВКИ, ПЕРЕМЕЩЕНИЯ И РАСПАКОВЫВАНИЯ	88
1.3.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ КАСАТЕЛЬНО РАСПОЛОЖЕНИЯ И УСТАНОВКИ	88
1.4.	ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	88
2.	ИДЕНТИФИКАЦИЯ И/ИЛИ МАРКИРОВКА	89
3.	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	89
4.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ	89
5.	ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЭЛЕМЕНТОВ	90
6.	ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ	90
6.1.	КОНТРОЛЬНЫЙ ПУЛЬТ (ПОДСТАНЦИЯ)	90
6.2.	ЦИКЛЫ ОХЛАЖДЕНИЯ С ВЫСТАВЛЕНИЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ (С ЗОНДОМ В ПРОДУКТЕ)	91
6.2.1.	ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИ ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, НОРМАЛЬНОЕ ИЛИ ШОКОВОЕ, С УСТАНОВКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ	91
6.2.2.	ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИ ОТРИЦАТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, НОРМАЛЬНОЕ ИЛИ ШОКОВОЕ, С УСТАНОВКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ	91
6.3.	ЦИКЛЫ ОХЛАЖДЕНИЯ С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ	92
6.3.1.	ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИ ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ, НОРМАЛЬНОЕ ИЛИ ШОКОВОЕ	92
6.3.2.	ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИ ОТРИЦАТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ, НОРМАЛЬНОЕ ИЛИ ШОКОВОЕ	92
6.4.	ЦИКЛ ОХЛАЖДЕНИЯ ПРИ ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ	92
6.5.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАПИСАННЫХ В ПАМЯТИ ЦИКЛОВ ОХЛАЖДЕНИЯ С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ	93
6.5.1.	ЗАПОМИНАНИЕ ПРОГРАММ ОХЛАЖДЕНИЯ С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ	93
6.5.2.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАПИСАННЫХ В ПАМЯТИ ПРОГРАММ С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ	94
6.6.	ОТТАЙКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	94
6.7.	БАКТЕРИЦИДНАЯ ЛАМПА (ОПЦИЯ)	94
6.8.	БУЛАВОЧНЫЙ ЗОНД С ПОДОГРЕВОМ (ОПЦИЯ)	95
6.9.	ПРИНТЕР ДЛЯ ОТЧЕТОВ НАССР	95
7.	УСТРОЙСТВА ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ И КОНТРОЛЯ	95
8.	СОВЕТЫ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.	96
9.	ИНСТРУКЦИИ ПО УХОДУ	96
9.1.	ЭЛЕМЕНТАРНЫЕ НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ	96
9.2.	ОБЫЧНЫЙ УХОД ПО ЧИСТКЕ МОРОЗИЛЬНОГО ШКАФА.	97
9.3.	ПЕРИОДИЧЕСКИЙ УХОД ЗА МОРОЗИЛЬНЫМ ШКАФОМ.	97
9.4.	СЛИВ ВОДЫ ПОСЛЕ ОТТАЙКИ	97
10.	РАЗРЕШЕНИЕ НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМ	98
11.	ПОМОЩЬ КЛИЕНТАМ	99
12.	ПЕРЕРАБОТКА	99
13.	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	100
	ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ	102

1. Предупреждения

1.1. Введение

Это руководство содержит информацию, полезную для установки и правильного использования оборудования. Пользователю необходимо прочесть его постоянно обращаться к нему при использовании.

Для основных операций может выводиться информация, полезная для избегания опасностей для людей или имущества, либо полезные советы. В нижеследующей таблице приведены символы и их значение.

ОСТОРОЖНО!



Угроза безопасности персонала, операции должны выполняться только квалифицированным персоналом!



Необходимо особое внимание, можно повредить машину!



Советы для правильной эксплуатации и экономии

Данное руководство касается использования шкафа шоковой заморозки (морозильного шкафа) серии AMX, и содержащиеся в нем сведения имеют целью предоставить указания по нижеследующим вопросам:

- использование морозильного шкафа;
- технические характеристики;
- инструкции по установке и монтажу;
- инструкции для персонала, ведающего использованием;
- операции по уходу.



Данное руководство следует считать неотъемлемой частью морозильного шкафа и в этом качестве должно сохраняться, с целью будущего изучения, на весь срок использования шкафа.

Производитель снимает с себя какую-либо ответственность в следующих случаях:

- неправильное использование продукта
- неправильная установка, произведенная не в соответствии с содержащимися здесь процедурами;
- недостатки электропитания;
- серьезные недочеты в предусмотренном уходе;
- неправомерные модификации или вмешательства;
- использование запасных частей, отличных от оригинальных или указанных для данной модели;
- частичное или полное невыполнение инструкций;
- отверстия, проделанные в поверхностях шкафа.



ВНИМАНИЕ! Оборудование должно быть подключено к электропитанию, соответствующему тому, которое указано на идентификационной табличке.



Изделие было разработано с тем, чтобы помещать внутрь него исключительно пищевые продукты, любое другое использование НЕ предусматривается.



Не прикасаться голыми руками к внутренним поверхностям морозильного шкафа после пуска в действие.



Использование морозильного шкафа гарантирует нераспространение патогенных микробов (аэробных микробов, сальмонеллы, ...) которые тем более токсичны, чем больше их количество в пищевом продукте.

1.2. Предупреждения касательно транспортировки, перемещения и распаковывания

Для правильного перемещения и установки шкафа необходимо следовать следующим инструкциям:



Любое перемещение оборудования должно производиться при отключенном электропитании (выключенном из розетки), и следует принимать все меры предосторожности для того, чтобы избежать нанесения ущерба людям или имуществу



Не переворачивать шкаф и не ставить его на бок.



Использовать средства, соответствующие типу перемещаемого шкафа. С этой целью удостоверьтесь в массе перемещаемого шкафа, чтобы организовать соответствующие средства для транспортировки и ухода.



Части упаковки следует перерабатывать в соответствии с действующими законодательными нормами страны, в которой используется оборудование.

1.3. Предупреждения касательно расположения и установки

Установить шкаф в желаемом месте, на твердом, плоском и устойчивом покрытии пола. Разрезать крепежные ленты, которые крепят картонную упаковку к деревянному основанию. Снять картон и сместить шкаф с деревянного основания

Тщательно отрегулировать уровень установки оборудования, посредством регулируемых ножек, прибегая к помощи пузырькового уровня. Регулировка ножек по высоте производится их вращением.

Вымыть шкаф, пользуясь влажной тряпочкой с раствором воды и бикарбоната или других нейтральных моющих средств, обтереть мягкой тряпкой.



Идеальное расположение шкафа – это наиболее прохладное и проветриваемое место в помещении, вдали от источников тепла и солнечного света.



НЕ ЗАГОРАЖИВАТЬ ФРОНТАЛЬНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ РЕШЕТКИ!

1.4. Подсоединение к электросети



Эта операция должна производиться только КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ персоналом!

Шкаф поставляется с питающим кабелем для подсоединения к электросети. Между сетью электропитания и кабелем шкафа должен устанавливаться термоманитный выключатель (НЕ ВХОДИТ В СОСТАВ ПОСТАВКИ)

Перед подключением к электросети убедиться в том, что:



- перед подключением следует убедиться в наличии в электросети, над аппаратом, специального многополюсного прерывателя с минимальным расстоянием между контактами 3 мм (требуется для аппаратов, поставляемых без вилки для подключения к фиксированной сети)
- питающий кабель не поврежден, в каком случае его следует заменить
- что напряжение в сети соответствует указанному на идентификационной табличке оборудования
- что электрооборудование, к которому производится подключение, выполнено в соответствии с действующими нормами и адекватно номинальной мощности шкафа

В случае, если необходим доступ к внутренним деталям оборудования, необходимо сначала вынуть вилку из розетки, и оставить оборудование охлаждаться с открытой дверцей, по меньшей мере, в течение часа, и, в любом случае, защитить руки перчатками.



Ни в коем случае не всовывать какие-либо предметы через вентиляционные решетки при работающем или включенном в сеть оборудовании.

2. Идентификация и/или маркировка

 S.R.L. VIA VENEZIA,4 -35010 CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALIA					
CODICE ITEM	2	MATR. S/N		3	
1	(V)	(Hz)	(kW)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(kW)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(kW)	IP 20	
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT	/	(Kg)	
CLASSE CLASS		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS			
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION	(kWh/year)	dB	7		
					
COMMESSA W.SCHED.	4	ORDINE W.ORD.	5	ANNO YEAR	6

Для правильного использования данного руководства определите модель принадлежащего Вам оборудования посредством данных, указанных на табличке. Морозильный шкаф идентифицируется по следующим параметрам:

- 1-модель
- 2-код
- 3-номер
- 4-рабочий заказ
- 5-коммерческий заказ
- 6-год производства

Рис. 1 – Пример идентификационной таблички, установленной на оборудовании

Идентификационная табличка устанавливается на внутренней стороне технического отделения (см. раздел 5) и доступна при снятии решетки задней защиты.



Эту операцию следует производить при выключенном оборудовании!

3. Предназначение

Шкаф шоковой заморозки входит в гамму оборудования Afinox S.r.l. «холодильной цепочки», гарантируя максимальную гигиеничность в приготовлении и хранении продуктов питания. Данная линия предусматривает функционирование различного типа, чтобы удовлетворить любое требование клиента. Имеется две возможности для шоковой заморозки продуктов, охлаждение при положительной температуре и заморозка, обе могут осуществляться с выставлением времени или с датчиком внутри продукта.

Охлаждение при положительной температуре снижает температуру внутри продукта с +70°C до +3°C в течение 90 минут, в то время как охлаждение при отрицательной температуре (заморозка) быстро снижает температуру пищевых продуктов вплоть до -18 °C внутри продукта в течение 240 минут, при температуре в камере варьирующейся от -35 °C до -40 °C.

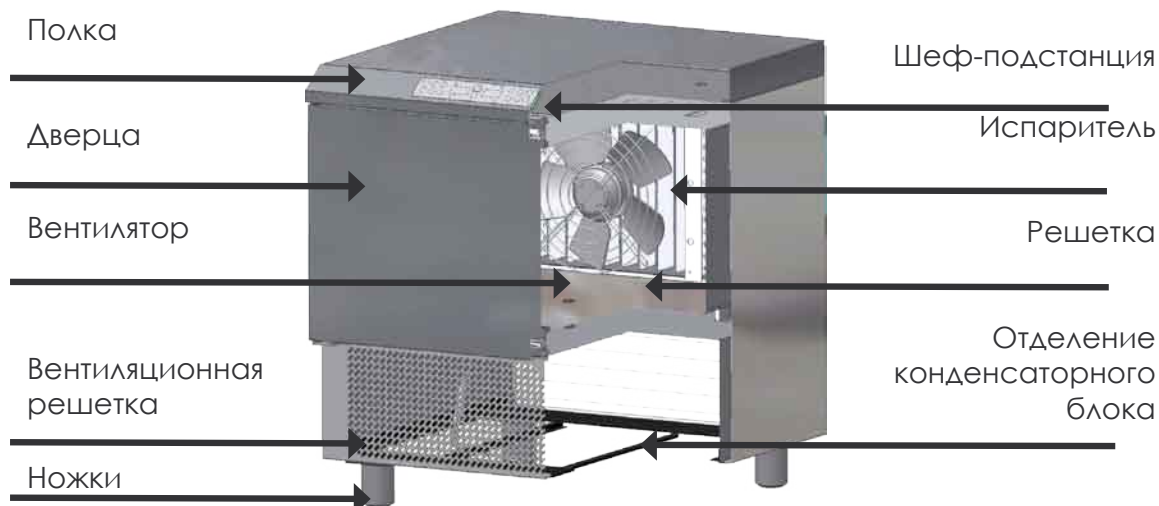
4. Техническое описание

Все материалы, используемые при изготовлении, гарантированно подходят для контакта с пищевыми продуктами, и все газы в холодильной системе соответствуют действующим нормам.

В состав морозильного шкафа входят три основных компонента:

- 1- Основными компонентами механической части являются верхнее отделение и техническое отделение, с холодильной камерой, полностью изготовленной из нержавеющей стали AISI 304 18/10 со скошенными внутренними углами и испарителем, снабженным вентиляторами, так чтобы поток воздуха, генерируемый ими, вращался свободно и равномерно окутывал продукты питания, расположенные на поддонах.
- 2- Электрическая/электронная система состоит из материнской платы с интерфейсом
- 3- Холодильная часть включает в себя систему компонентов, подобранных таким образом, чтобы получить максимальную отдачу при минимальном расходе энергии.

5. Идентификация элементов



6. Щит управления

6.1. Контрольный пульт (подстанция)

Модель имеет в качестве интерфейса панель, изображенную на рис. 3. Клавиши данной подстанции могут иметь различные функции; в зависимости от комбинации, в которой они используются, можно выполнять различные циклы, для которых она была разработана.



Рис. 3 – Электронная подстанция 



Клавиша UP



Клавиша DOWN



Клавиша нагрева булавочного зонда



Клавиша лампы UV (опция)



Клавиша HACCP



Клавиша выбора программы



Клавиша CHEF



Клавиша шокового охлаждения



Клавиша охлаждения с установкой температуры



Клавиша охлаждения при положительной температуре



Клавиша охлаждения с установкой времени



Клавиша охлаждения при отрицательной температуре



Клавиша оттайки



Клавиша пуска/остановки Start/Stop

6.2. Циклы охлаждения с выставлением температуры (с зондом в продукте)

Выбор охлаждения с выставлением температуры предусматривает контроль над должной установкой булавочного зонда в подвергаемый охлаждению продукт, если по окончании данного контроля зонд окажется вставленным неправильно, на дисплее слева появится надпись "о--" и оборудование перейдет к циклу охлаждения с установкой времени. В этот момент пользователь может настоять на выполнении программы охлаждения с установкой температуры нажав клавишу охлаждения с установкой температуры, в противном случае будет выполняться программа охлаждения с установкой времени.

6.2.1. Охлаждение при положительной температуре, нормальное или шоковое, с установкой температуры

Чтобы активировать цикл охлаждения при положительной температуре производятся следующие действия:



- Ввести зонд/ы в сердцевину продукта
- Выбрать клавишу охлаждения при положительной температуре
- Если желательно выбрать шоковое охлаждение, нажать также соответствующую клавишу, если светодиод не горит
- Если она еще не нажата, нажать клавишу охлаждения с установкой температуры
- Запустить цикл, нажав клавишу Start

По окончании цикла охлаждения оборудование автоматически переходит в режим хранения при положительной температуре в течение определенного промежутка времени.

6.2.2. Охлаждение при отрицательной температуре, нормальное или шоковое, с установкой температуры

Чтобы активировать цикл охлаждения при отрицательной температуре производятся следующие действия:



- Ввести зонд/ы в сердцевину продукта
- Выбрать клавишу охлаждения при отрицательной температуре
- Если желательно выбрать шоковое охлаждение, нажать также соответствующую клавишу, если светодиод не горит
- Если она еще не нажата, нажать клавишу охлаждения с установкой температуры
- Запустить цикл, нажав клавишу Start

По окончании цикла охлаждения оборудование автоматически переходит в режим хранения при отрицательной температуре в течение определенного промежутка времени.

6.3. Циклы охлаждения с установкой времени

6.3.1. Охлаждение при положительной температуре с установкой времени, нормальное или шоковое

Чтобы запустить цикл охлаждения при положительной температуре с установкой времени, следует производить следующие действия:

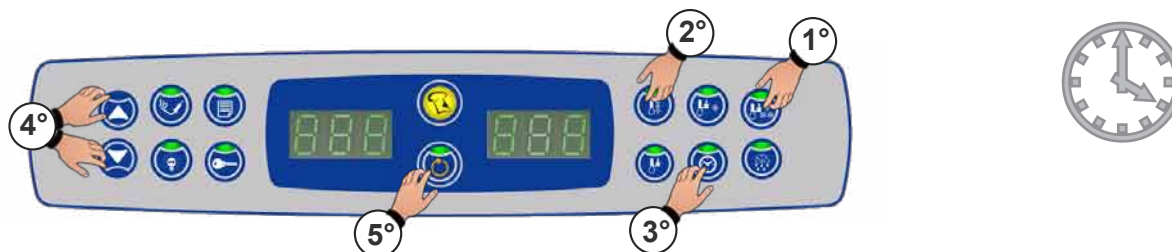


- Не вводить зонд/ы в сердцевину продукта
- Выбрать клавишу охлаждения при положительной температуре
- Если желательно выбрать шоковое охлаждение, нажать также соответствующую клавишу, если светодиод не горит
- Если она еще не нажата, нажать соответствующую клавишу
- При помощи клавиш UP или DOWN установить выбранную длительность охлаждения, которая появляется на дисплее справа.
- Запустить цикл, нажав клавишу Start

По окончании цикла охлаждения оборудование автоматически переходит в режим хранения при положительной температуре в течение определенного промежутка времени.

6.3.2. Охлаждение при отрицательной температуре с установкой времени, нормальное или шоковое

Чтобы запустить цикл охлаждения при отрицательной температуре с установкой времени, следует производить следующие действия:

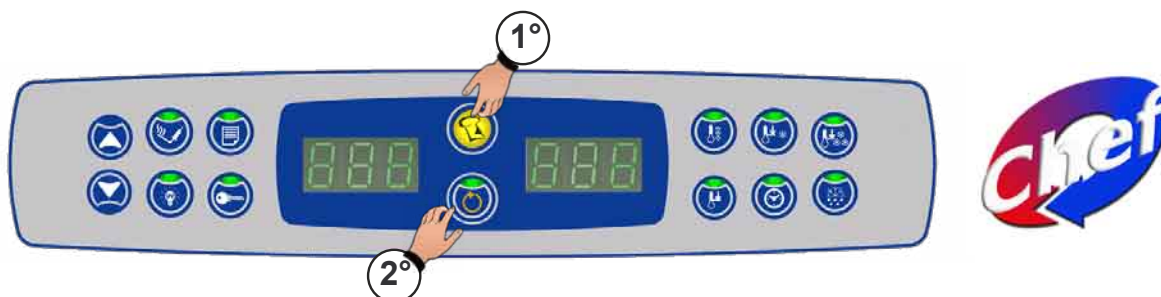


- Не вводить зонд/ы в сердцевину продукта
- Выбрать клавишу охлаждения при отрицательной температуре
- Если желательно выбрать шоковое охлаждение, нажать также соответствующую клавишу, если светодиод не горит
- Если она еще не нажата, нажать соответствующую клавишу
- При помощи клавиш UP или DOWN установить выбранную длительность охлаждения, которая появляется на дисплее справа.
- Запустить цикл, нажав клавишу Start

По окончании цикла охлаждения оборудование автоматически переходит в режим хранения при отрицательной температуре в течение определенного промежутка времени.

6.4. Цикл охлаждения при положительной температуре в автоматическом режиме

Выбор охлаждения с выставлением температуры предусматривает контроль над должной установкой булавочного зонда в подвергаемый охлаждению продукт, если по окончании данного контроля зонд окажется вставленным неправильно, на дисплее слева появится надпись "о--" и оборудование перейдет к циклу охлаждения с установкой времени. В этот момент пользователь может настоять на выполнении программы охлаждения с установкой температуры нажав клавишу охлаждения с установкой температуры, в противном случае будет выполняться программа охлаждения с установкой времени.



Чтобы запустить цикл охлаждения при положительной температуре с автоматическим выбором цикла со стороны алгоритма, необходимо произвести следующие действия:

- Ввести зонд/ы в сердцевину продукта
- Нажать клавишу Chef
- Запустить цикл, нажав клавишу Start

Этот цикл охлаждения будет развиваться в соответствии с фазами, предусмотренными алгоритмом Chef, по окончании цикла охлаждения оборудование автоматически переходит в режим хранения при положительной температуре в течение определенного промежутка времени.



Клавиша chef будет гореть постоянно, она будет мигать в случае излишней загрузки продукта, предназначенного для охлаждения. В такой ситуации морозильный шкаф перейдет к выполнению цикла HARD-PLUS

6.5. Использование записанных в памяти циклов охлаждения с установкой времени

6.5.1. Запоминание программы охлаждения с установкой времени

Чтобы запомнить программу охлаждения с установкой времени для повторного использования, необходимо произвести следующие действия:



- Установить желаемый цикл охлаждения с установкой времени в соответствии с процедурой раздела 6.2, не запуская цикл.
- Нажать на 5 секунд клавишу, звуковой сигнал подтвердит вход в память программ, при отпускании клавиши загорится соответствующий светодиод.
- На дисплее слева появится мигающая надпись "P1", выбрать при помощи клавиш UP или DOWN номер программы, которую вы хотите записать, и снова нажать клавишу для подтверждения запоминания.
- Если выбрана программа с уже записанными данными, она будет переписана с установленными данными.



Если проходит 10 секунд с момента последнего нажатия какой-либо клавиши, на дисплее слева снова появляется температура, происходит выход из памяти и программа не сохраняется.

Чтобы вывести на дисплей, при функционирующем оборудовании, программу, которую оборудование выполняет в этот момент, нажать соответствующую клавишу

6.5.2. Использование записанных в памяти программ с установкой времени

Чтобы использовать какую-либо программу с установкой времени, записанную в памяти, memorizzato, необходимо произвести следующие действия:



- Нажать соответствующую клавишу
- На дисплее слева появится надпись " PXX " где XX указывает на номер программы, в то время как на дисплее справа появится показатель записанного времени, и загорятся светодиоды, соответствующие выбранному режиму.
- Выбрать желаемую программу при помощи клавиш UP или DOWN (Если выбрана программа не записанная в памяти, на дисплее справа появится " --- " и все светодиоды останутся выключенными)
- Выбрав желаемую программу, запустить цикл нажав клавишу Start

Если проходит 10 секунд с момента последнего нажатия какой-либо клавиши, на дисплее слева снова появляется температура, происходит выход из памяти и программа не сохраняется.



Чтобы вывести на дисплей, при функционирующем оборудовании, программу, которую оборудование выполняет в этот момент, нажать клавишу программы

6.6. Оттайка с принудительной вентиляцией



Предпочтительней осуществлять оттайку с принудительной вентиляцией при открытой дверце, в том числе, чтобы ускорить процесс оттаивания испарителя.

- Удостовериться, что оборудование включено в сеть и остановлено.
- Нажать соответствующую клавишу, чтобы начать процесс оттайки; когда на испарителе не будет заметно следов льда, повторно нажать клавишу, чтобы остановить процесс оттайки.

6.7. Бактерицидная лампа (опция)



Функция бактерицидной лампы – уменьшать количество бактериальной флоры, присутствующей внутри морозильной камеры. Рекомендуется производить профилактическую уборку внутри камеры, чтобы повысить эффективность воздействия ультрафиолетового излучения.



В связи с ущербом, который может причинить ультрафиолетовое излучение, включать лампу можно только при закрытой дверце.

- Удостовериться, что оборудование включено в сеть и остановлено, а дверца закрыта.
- Нажать соответствующую клавишу, чтобы включить лампу на 5 минут (если вы хотите прервать цикл, достаточно снова нажать клавишу).

В случае открытия дверцы, светодиод, сигнализирующий о функционировании бактерицидной лампы, начинает мигать, и цикл прерывается, чтобы продолжиться, как только дверца будет закрыта.

6.8. Булавочный зонд с подогревом (опция)

Зонд с подогревом бывает особенно полезен, когда нужно извлечь острие из замороженного продукта, таким образом, чтобы не повредить его в процессе выемки.



Для использования зонда с подогревом необходимо произвести следующие действия:

- По окончании цикла заморозки с установкой температуры оставить дверцу открытой
- Нажать клавишу подогрева булавочного зонда

Цикл подогрева зонда прерывается автоматически, когда достигается температура зонда равная 0°C, или через минуту после активации.

6.9. Принтер для отчетов НАССР

Если на шкафу установлен принтер (опция), то имеется возможность вывести на бумагу отчет о температурах и сроках последнего произведенного цикла охлаждения.



Чтобы использовать принтер, производятся следующие действия:

- Убедиться, что оборудование остановлено и только что завершило цикл охлаждения
- Чтобы активировать печать отчета, предварительно убедившись, что принтер включен и заправлен достаточным количеством бумаги, нажать клавишу НАССР
- По окончании печати, светодиод, относящийся к клавише НАССР, гаснет автоматически.

7. Устройства для безопасности и контроля

Серийные морозильные шкафы снабжены запатентованным электронным контроллером, который управляет различными циклами функционирования оборудования и выявляет возможные аномалии функционирования, которые могут оказать негативное воздействие на один или несколько компонентов, препятствуя их функции защиты шкафа. В версиях на 10 и 15 поддонов, с электропитанием 380 В, в дополнение к стандартным элементам контроля, предусмотрен термо-магнит с ручным перевооружением и плавкие предохранители.

Все устройства механической защиты установлены под рабочей поверхностью сверху шкафа. Имеются термический предохранитель и датчик контроля тока, поступающего на все компоненты, как можно видеть на электрической схеме морозильного шкафа.

Для доступа, в случае необходимости, к отделению, содержащему предохранительные системы, необходимо следовать нижеследующей процедуре:

- 1- Отключить электропитание шкафа
- 2- Отвинтить крепежные винты, расположенные на задней части, на высоте верхней полки
- 3- Подать ее вперед и затем приподнять так, чтобы отделить от модуля

- 4- Чтобы зафиксировать полку, проделать данные действия в обратном порядке.

8. *Советы по правильному использованию.*



Не класть друг на друга продукты питания, предназначенные для охлаждения и/или заморозки, и следить, чтобы их толщина не превышала 50-50 мм. Не перегружать оборудование сверх установленного объема.



Не класть на поддон более 3 кг продукта.



Выполнять предварительное охлаждение камеры перед циклом охлаждения.



Охлаждать одновременно только один тип продукта, различные продукты питания имеют различную плотность, и, соответственно, разнятся промежутки времени, необходимые для выполнения цикла.



Поддерживать достаточное пространство между поддонами, чтобы сделать возможной должную циркуляцию воздуха (по меньшей мере, 2 см), если оборудование загружено не полностью, распределить поддоны по всей полезной высоте.



Зонд в сердцевине продукта должен располагаться точно в центре нарезанного продукта или самого большого куска, и кончик зонда никогда не должен торчать из продукта и/или касаться поддона.



Всегда чистить зонд после каждого использования, чтобы избежать нежелательных заражений.



Не закрывать продукты крышками и т.п., чем больше изоляция продукта, тем больше времени необходимо для охлаждения.



Не класть в шкаф продукты, имеющие температуру намного выше 70°C, что, помимо перегрузки оборудования, существенно увеличивает сроки охлаждения.



Не загораживать всасывающее отверстие вентиляторов испарителя.



ДЛЯ ВЫЕМКИ ПРОДУКТА, ПОДВЕРГШЕГОСЯ ПРОЦЕССУ ЗАМОРОЗКИ, ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНЫХ «ХОЛОДНЫХ ОЖОГОВ»!!

9. *Инструкции по уходу*

От правильного и регулярного ухода зависит хорошее функционирование и продолжительный срок службы оборудования.



Все операции по уходу и чистке следует производить, предварительно убедившись, что электропитание отключено (вилка вынута из розетки электропитания).

9.1. *Элементарные нормы безопасности*



Не дотрагиваться до оборудования мокрыми или влажными руками.



Не работать на оборудовании с босыми ногами.



Не всовывать отвертки и т.п. между защитными решетками и движущимися частями.



Не тянуть за кабель электропитания, чтобы отсоединить оборудование от электросети.



Ни в коем случае не мыть морозильный шкаф струей текущей воды или воды под давлением.

Строго воспрещается снимать защитные решетки и предохранительные устройства при выполнении операций по обычному уходу. Afinox S.r.l. снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи, вызванные нарушением данного требования.

9.2. Обычный уход по чистке морозильного шкафа.

Данные операции может выполнять персонал, занимающийся эксплуатацией оборудования, или другой, лишь по прочтении приведенных ниже инструкций.

- Чистка внешнего модуля морозильного шкафа

Следует производить тряпкой, смоченной раствором воды и бикарбоната или других нейтральных моющих средств, вытирать мягкой тряпкой.

- Чистка внутреннего помещения морозильного шкафа

Вынуть поддоны, решетки и направляющие, которые можно мыть, так же как и камеру шкафа, тряпкой, смоченной раствором воды и бикарбоната или других нейтральных моющих средств. Вытирать мягкой тряпкой.

- Чистка булавочного зонда

После каждого использования морозильного шкафа, при котором использовался булавочный зонд, его следует вымыть губкой, смоченной раствором воды и бикарбоната или других нейтральных моющих средств.

9.3. Периодический уход за морозильным шкафом.



Эти операции следует выполнять только соответствующим образом обученному персоналу!



Эти операции следует выполнять только при оборудовании, отключенном от электросети.



Конденсатор имеет режущие края! При выполнении всех нижеуказанных операций следует надевать защитные перчатки.

Для правильного функционирования морозильного шкафа необходимо, чтобы конденсатор оставался всегда чистым, чтобы позволить воздуху свободно циркулировать. Эту операцию необходимо производить не реже, чем раз в месяц. Ее следует производить кисточкой с мягкой щетиной, чтобы удалять всю пыль и пушок, образующиеся на поверхностях конденсатора. Предпочтительно использовать пылесос, чтобы не распространять в воздухе вытираемую пыль.

В случае, если обнаружатся жирные отложения, рекомендуется удалять их кисточкой, смоченной алкоголем.

9.4. Слив воды после оттайки

Кювета для слива воды, имеющаяся в камере морозильного шкафа, должна быть установлена под оборудованием в соответствующих направляющих (следует убедиться, что сливная труба оказывается внутри кюветы и ничем не заслонена).

Кювету следует периодически опорожнять; чтобы произвести эту операцию, достаточно просто извлечь кювету из направляющих, опорожнить ее и вновь вставить на направляющие.

10. Разрешение некоторых проблем

В случае, если ваше оборудование не функционирует должным образом, прежде чем вызывать службу техпомощи, произведите следующие простые проверки: **вы сэкономите время и деньги.**

Не горят светодиоды панели, следует проверить:

- есть ли электричество
- что выключатель, к которому подсоединено оборудование, находится в положении "I"
- что вилка правильно вставлена в розетку

Дисплей подстанции может давать сигнал о неправильном функционировании морозильного шкафа:

E0	На дисплее слева мигает надпись "E0" и зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность ЗОНД КАМЕРЫ
Причины	Неправильный тип зонда, дефектный зонд, неисправность соединения с платой, или температура, регистрируемая зондом, находится вне рамок, допустимых для использования зонда камеры
Последствия	Из состояния остановки не позволит запустить ни один цикл, если тревога возникает в процессе работы, рабочий цикл немедленно останавливается. В состоянии консервации цикл проходит в соответствии с параметрами компрессора.
E1	На дисплее слева мигает надпись "E1" зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность ЗОНД ИСПАРИТЕЛЯ
Причины	Те же, что и в предыдущем случае, но относящиеся к зонду испарителя
Последствия	Оттайка заканчивается по причине максимума продолжительности
E3	На дисплее слева мигает надпись "E3" зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность ЗОНД ПРОДУКТА/БУЛАВОЧНЫЙ № 1
Причины	Те же, что и в предыдущем случае, но относящиеся к булавочному зонду продукта
Последствия	Если неисправность зафиксирована в состоянии остановки, она не позволит запустить ни один цикл охлаждения/заморозки с установкой температуры
E4	На дисплее слева мигает надпись "E4" зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность ЗОНД КОНДЕНСАТОРА
Причины	Те же, что и в предыдущем случае, но относящиеся к зонду конденсатора
Последствия	Этот тревожный сигнал не ведет ни к каким последствиям, но, тем не менее, рекомендуется заменить зонд как можно раньше, в противном случае не будет действовать сигнал перегрева конденсатора
E5	На дисплее слева мигает надпись "E5" зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность ЗОНД ПРОДУКТА/БУЛАВОЧНЫЙ № 2
Причины	Те же, что и в предыдущем случае, но относящиеся к булавочному зонду продукта
Последствия	Если неисправность зафиксирована в состоянии остановки, она не позволит запустить ни один цикл охлаждения/заморозки с установкой температуры
J-I	На дисплее слева мигает надпись "J-I" зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность ДВЕРЦА ОТКРЫТА
Причины	Дверца открыта или нарушена настройка микросхемы дверцы, расположенной на панели управления и магнита, вмонтированного в дверцу.
Последствия	Останавливаются вентиляторы испарителя, если это происходит во время цикла охлаждения (не продолжать такой цикл, в противном случае наносится ущерб компрессору), или, в случае, если включена ультрафиолетовая лампа, она выключается.
HP	На дисплее слева мигает надпись "HP" зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ
Причины	Давление, зафиксированное мини-манометром превышает максимально допустимый предел. / Зонд конденсатора превысил максимально установленную температуру +55° C. (удостовериться, что температура окружающей среды находится в допустимых рамках, что конденсатор чист и вентиляторы конденсатора функционируют, и клапан откачки открывается.)

Последствия	Немедленная остановка функционирования (лопасти конденсатора продолжают функционировать). После снижения уровня давления/температуры до допустимых рамок, можно вновь запустить оборудование, выключив его и вновь включив. В случае проблемы со слишком высокой температурой, на дисплее слева появляется надпись HP, тогда как справа появится показатель температуры, зафиксированный зондом на выходе из конденсатора.
LP	На дисплее слева мигает надпись "LP" зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ
Причины	Давление, зафиксированное мини-манометром ниже минимально допустимого предела. (удостовериться, что температура окружающей среды находится в допустимых рамках, что нет утечек газа, и клапан откачки открывается во время функционирования компрессора)
Последствия	Немедленная остановка функционирования. После повышения уровня давления до допустимых рамок, можно вновь запустить оборудование, выключив его и вновь включив.
LA	На дисплее слева мигает надпись "LA" зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность ТЕПЛОВАЯ ТРЕВОГА
Причины	Потребление энергии компрессором и вентиляторами компрессора превысило максимальный уровень, предусмотренный термическим реле. (удостовериться, что температура окружающей среды находится в допустимых рамках, что конденсатор чист и вентиляторы конденсатора функционируют)
Последствия	Немедленная остановка функционирования. (после нахождения причины перевооружить термо-предохранитель, чтобы можно было вновь запустить оборудование)
o--'	На дисплее слева мигает надпись "o--'" зуммер издает прерывистый сигнал: неисправность БУЛАВОЧНЫЙ ЗОНД НЕ ВСТАВЛЕН
Причины	При проверке, чтобы удостовериться в правильном введении булавочного зонда во время цикла с установкой температуры, получен отрицательный ответ (нажать соответствующую клавишу, чтобы подтвердить правильность введения, или проверить, вставлен ли зонд правильно, вновь запустив затем цикл)
Последствия	Цикл/фаза охлаждения/заморозки с установкой температуры автоматически переходит в цикл с установкой времени



Если проблема не разрешается вышеуказанными действиями, запросить о вмешательстве специализированный персонал!

11. Помощь клиентам

Для получения помощи свяжитесь со своим уполномоченным дилером, сообщив ему данные, относящиеся к соответствующему оборудованию, которые можно узнать, обратившись к идентификационной табличке (см. раздел 2. Идентификация и маркировка)

12. Переработка

Материалы, используемые при производстве холодильного шкафа:

Нержавеющая сталь aisi 18/10

Структура шкафа

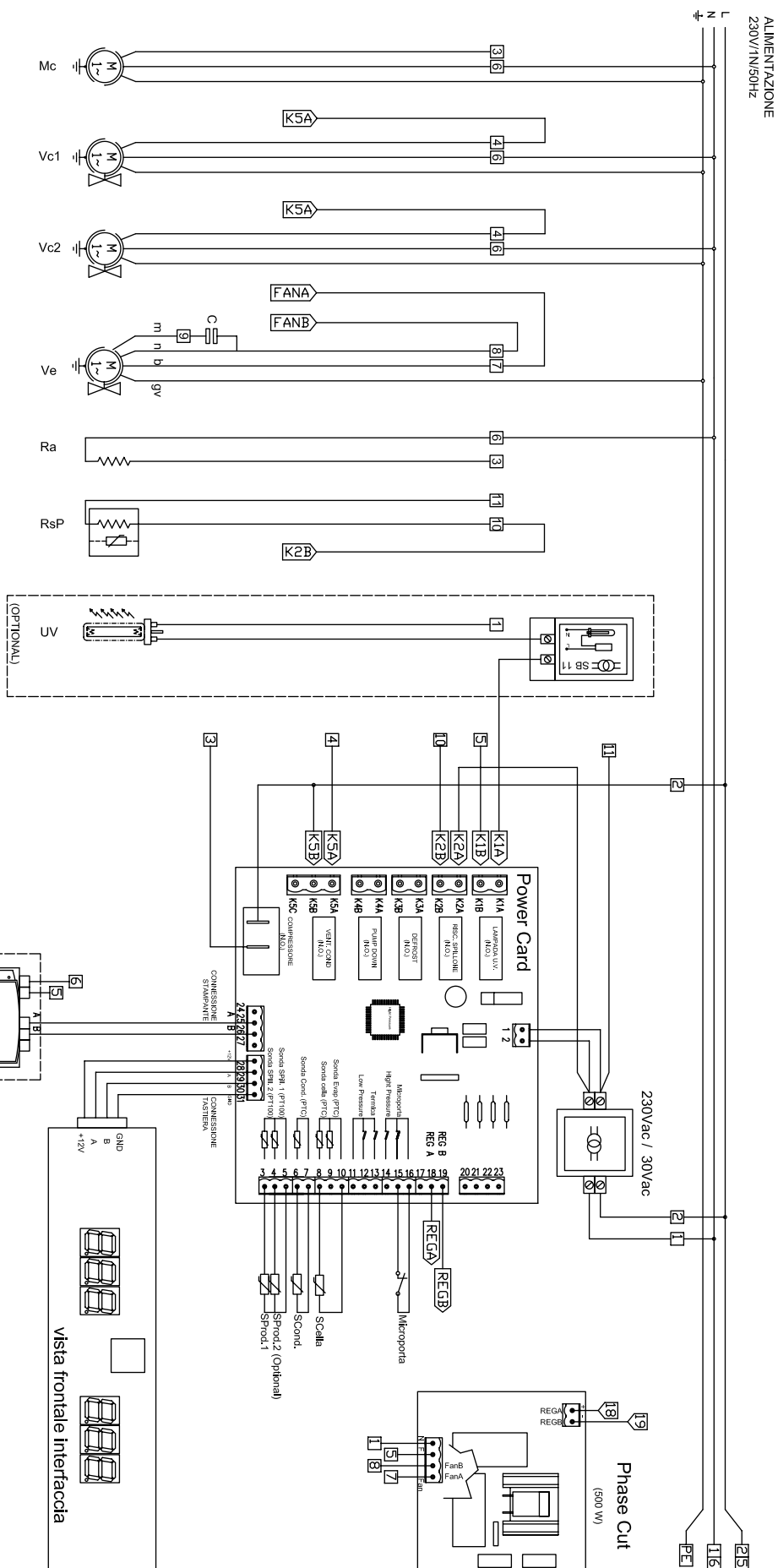
Пищевой ПВХ

Все пластиковые детали

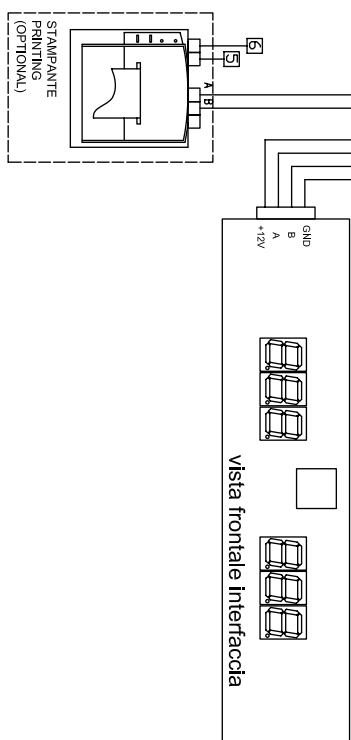
В случае принятия решения о разборке морозильного шкафа, следует принять некоторые меры предосторожности в отношении некоторых материалов, используемых в конструкции, и доверить их рекуперацию специализирующимся на этом фирмам, в том, что касается:

- термоизоляция
- газ-хладагент
- масло компрессора

13. Schema elettrico



	Italiano	English	Deutsch	Francaise
C	CONDENSATORE	CONDENSER	KONDENSATOR	CONDENSATEUR
L	LINEA	LINE	LINE	LIGNE
Lc	SPIA ALLARME HP	ALARM LIGHT	BELUCHTUNG	
Mc	COMPRESSORE	COMPRESSOR	KOMPRESSOR	COMPRESSEUR
Ms	MICROPORTA	DOOR MICROSWITCH	MIKROSCHALTER	MIKROINTERRUPTEUR PORTE
N	NEUTRO	NEUTRAL	NULLLEITER	NEUTRE
PC	REGOL. TAGLIO DI FASE	FAUS REGULATOR		REGULATEUR VENTILATEUR
PR	STAMPANTE MACCP	HACC PRINTING		IMPRIMANTE HACCP
Ra	RESISTENZA CORNICE PORTA	ANTI-CONDENSATION ELEME	WIDERSTAND TURBPOSTEN	RESISTANCE MONTANT
Rc	SONDA CELLA	ROOM PROBE	FÜHLER RAUM	SONDE CELLULE
Se	SONDA EVAPORATORE	EVAPORATOR PROBE	FÜHLER VERDAMPFER	SONDE EVAPORATEUR
SO	SONDA AL CUORE	FOOD PROBE	KERNSONDE	SONDE A COEUR
TI	CENTRALINA	ELECTRONIC CONTROL UNIT	LEISTUNGSSCHUTZ	CENTRALE ELECTRONIQUE
TF1	TRASF. ALIMENT. SCHEDA	TRANSF. SUPPLY CONTROL		TRANSF. ALIM. CARTE
TF2	TRASF. ALIMENT. SONDA SO	TRANSF. SUPPLY PROBE SO		TRANSF. ALIM. SONDE SO
UV	LAMPADA UV GERMICIDA	UV LAMP	UV LAMPE	LAMPE UV
Vc	VENTILATORE CONDENSATORE	CONDENSER FAN	KONDENSATORVENTILATOR	VENTILATEUR CONDENSEUR
Ve	VENTILATORE EVAPORATORE	EVAPORATOR FAN	VERDAMPFERVENTILATOR	VENTILATEUR EVAPORATEUR



	Italiano	English	Deutsch	Francese
C	CONDENSATORE	CONDENSER	KONDENSATOR	CONDENSATEUR
L	LINEA	LINE	LINE	LIGNE
Lc	SPIA ALLARME HP	ALARM LIGHT	BELEUCHTUNG	
Mc	COMPRESSORE	COMPRESSOR	KOMPRESSOR	COMPRESSEUR
Ms	MICROPORTA	DOOR MICROSWITCH	MIKROSCHALTER	MICROINTERRUPTEUR PORTE
N	NEUTRO	NEUTRAL	NULLEITER	NEUTRE
PC	REGOL. TAGLIO DI FASE	FANS REGULATOR	FANS REGULATOR	REGULATEUR VENTILATEUR
PR	STAMPANTE HACCP	HACCP PRINTING	HACCP PRINTING	IMPRIMANTE HACCP
Ra	RESISTENZA CORNICE PORTA	ANTI-CONDENSATION ELEMENT	WIDERSTAND TURFPFOSTEN	RESISTANCE MONTANT
Rc	SONDA CELLA	ROOM PROBE	FUHLER RAUM	SONDE CELLULE
Se	SONDA EVAPORATORE	EVAPORATOR PROBE	FUHLER VERDAMPFER	SONDE EVAPORATEUR
SQ	SONDA AL CUORE	FOOD PROBE	KERNSONDE	SONDE A COEUR
T1T	CENTRALINA	ELECTRONIC CONTROL UNIT	LEISTUNGSSCHUTZ	CENTRALE ELECTRONIQUE
TR1	TRASF. ALIMENT. SCHEDA	TRANSF. SUPPLY CONTROL	TRANSF. ALIM. CARTE	TRANSF. ALIM. CARTE
TR2	TRASF. ALIMENT. SONDA SQ	TRANSF. SUPPLY PROBE SQ		TRANSF. ALIM. SONDE SQ
UV	LAMPADA UV GERMICIDA	UV LAMP	UV LAMPE	LAMPE UV
UV	VENTILATORE CONDENSATORE	CONDENSER FAN	KONDENSATORVENTILATOR	VENTILATEUR CONDENSEUR
Ve	VENTILATORE EVAPORATORE	EVAPORATOR FAN	VERDAMPFERVENTILATOR	VENTILATEUR EVAPORATEUR

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE / KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
CONFORMITEITSUERKLARING / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE / ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

AFINOX s.r.l.

Via Venezia .4 35010 Campo San Martino (Padova) ITALIA

- I Dichiaro sotto la propria esclusiva responsabilità che il mobile AFINOX è conforme alle direttive: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, e loro successive modifiche.
- GB Hereby declares under its own full responsibility that the AFINOX cabinet complies with directives: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, and possible other modification.
- F Déclare sous sa propre responsabilité que la vitrine AFINOX est conforme aux directives : 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, et suivantes modifications.
- D Erklärt unter ihrer ausschließlichen Haftung, dass der gekühlte AFINOX-Schrank mit den Richtlinien und: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, nächsten möglichen Änderungen übereinstimmt.
- NL Hij verklaart hierbij voor eigen verantwoordelijkheid dat het meubel AFINOX conform de richtlijnen: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, en daaropvolgende wijzigingen is.
- E Declara bajo la propia responsabilidad que el mueble AFINOX respeta las directivas: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, y sucesivas modificaciones.
- P Declara sob a própria e exclusiva responsabilidade que o móvel AFINOX está em conformidade com as directrizes: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, e sucessivas modificações.
- RUS Фирма под свою исключительную ответственность заявляет, что шкаф AFINOX изготовлен в соответствии с директивами : 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, а также с их последующими модификациями.

L'AMMINISTRATORE DELEGATO

MANAGING DIRECTOR

L'ADMINISTRATEUR DELEGUE

GESCHÄFTSFÜHRENDES
VORSTANDSMITGLIED

EL ADMINISTRADOR DELEGADO

O ADMINISTRADOR DELEGADO

DE BEDRIJFSDIRECTEUR

ADMINISTRERENDE DIREKTØR

AMELIO FACCO

MODEL
SERIAL N.

DATE

Marsango, li

