

ABBATTITORI AMX

Basic

75970182 Edizione 00-20040601

MANUALE D'ISTRUZIONE, USO E MANUTENZIONE ITALIANO	2
INSTRUCTION USE AND MAINTENANCE MANUAL ENGLISH	10
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN FRANCAIS	18
WARTUNGS-UND BEIDIENUNGSANLEITUNG DEUTSCH	26
INSTRUCTIEHANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD NEDERLANDS	34
MANUAL DE INSTRUCCIONES, USO Y MANUTENCION ESPAÑOL	42
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ РУССКИЙ	49

Vi ringraziamo per la fiducia dimostrataci avendo scelto 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.

1.	Avvertenze	3
1.1	Premessa	3
1.2.	Avvertenze per il trasporto, la movimentazione e il disimballaggio	4
1.3.	Avvertenze per il posizionamento e l'installazione	4
1.4.	Connessione alla rete elettrica	4
2.	Identificazione e/o marcatura	5
3.	Uso previsto	5
4.	Descrizione tecnica	5
5.	Identificazione delle parti	6
6.	Quadro comandi	6
6.1	Pannello di controllo (centralina)	6
6.1.1.	Abbattimento positivo a temperatura	6
6.1.2.	Abbattimento negativo a temperatura	6
6.1.3.	Abbattimento positivo a tempo	7
6.1.4.	Abbattimento negativo a tempo	7
6.1.5.	Sbrinamento	7
6.2.	Indicatore HP	7
7.	Consigli per l'uso corretto.	7
8.	Istruzioni per la manutenzione	8
8.1.	Norme elementari di sicurezza	8
8.2.	Manutenzione ordinaria di pulizia dell'abbattitore.	8
8.3.	Manutenzione periodica dell'abbattitore.	9
8.4.	Scarico dell'acqua di sbrinamento	9
9.	Soluzioni ad alcuni problemi	9
10.	Assistenza clienti	9
11.	Riciclaggio	9
12.	Schema elettrico	57
	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	58

1. Avvertenze

1.1 Premessa

Questo manuale contiene le informazioni utili per l'installazione e l'uso corretto della apparecchiatura. E' obbligatorio per utilizzatore leggere ed utilizzarlo sempre come riferimento. Per le principali operazioni 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 il 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 dopo il funzionamento.



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 poggiare sui fianchi la macchina.



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



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!

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 e/o 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		
					
COMMESSA W.SCHED.	4	ORDINE W.ORD.	5	ANNO YEAR	6

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 dei prodotti Afinox S.r.l. 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 ed entrambi possono essere eseguiti a tempo o con sonda al cuore.

L'abbattimento a temperatura positiva porta la temperatura al cuore del prodotto da +70°C a +3°C entro 90 minuti, mentre l'abbattimento negativo (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.

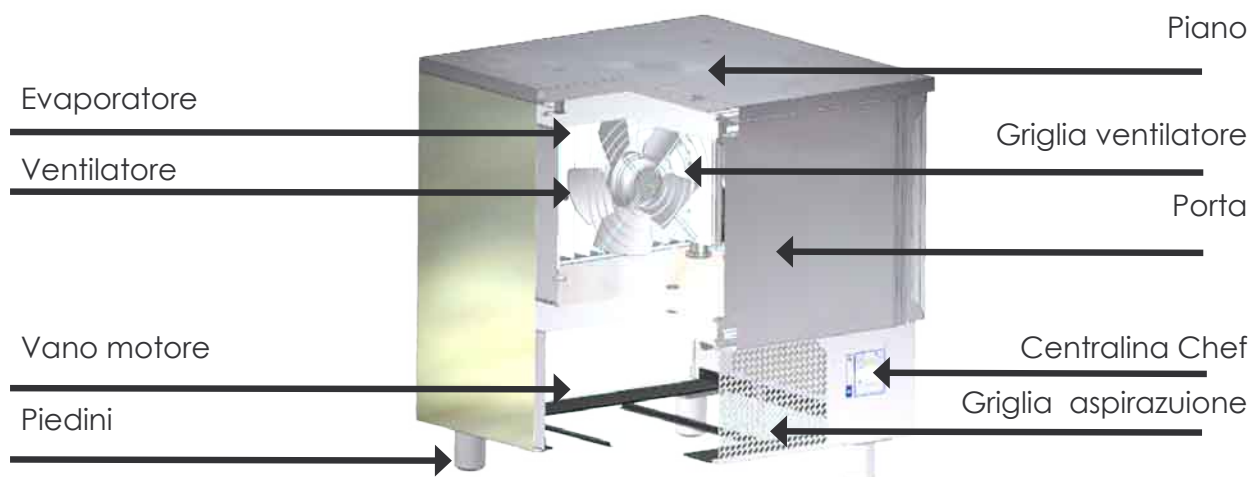
4. Descrizione tecnica

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 superiore 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 Basic ha come interfaccia la scheda rappresentata in figura 3. I tasti della centralina in esame possono avere diverse funzioni ed in base alla combinazione con cui si utilizzano è possibile eseguire diversi cicli.





Figura 3 - Centralina elettronica versione Basic

6.1.1 Abbattimento positivo a temperatura

-  Premere il tasto "SET" fino a che non appare sul display la temperatura di fine abbattimento positivo del prodotto (+3)
Inserire la sonda a spillone al centro del prodotto da abbattere
-  Premendo il tasto Start si avvia il ciclo di abbattimento positivo

6.1.2 Abbattimento negativo a temperatura

-  Premere il tasto "SET" fino a che non appare sul display la temperatura di fine abbattimento positivo del prodotto (-18) e si accende il led in corrispondenza alla scritta "quick freezing"
Inserire la sonda a spillone al centro del prodotto da abbattere
-  Premendo il tasto Start si avvia il ciclo di abbattimento negativo

6.1.3. *Abbattimento positivo a tempo*



Premere il tasto "SET" fino a che non appare sul display la temperatura di fine abbattimento positivo del prodotto (+3)



Premere il tasto "UP" o "DOWN" fino alla comparsa del tempo, agire sui tasti "UP" o "DOWN" per modificare il tempo visualizzato



Premendo il tasto Start si avvia il ciclo di abbattimento positivo

6.1.4. *Abbattimento negativo a tempo*



Premere il tasto "SET" fino a che non appare sul display la temperatura di fine abbattimento positivo del prodotto (-18) e si accende il led sotto la scritta "quick freezing"



Premere il tasto "UP" o "DOWN" fino alla comparsa del tempo, agire sui tasti "UP" o "DOWN" per modificare il tempo visualizzato



Premendo il tasto Start si avvia il ciclo di abbattimento negativo.

6.1.5. *Sbrinamento*

Con abbattitore in stand-by ed a porta aperta premere per 5 secondi il tasto "START" attivando così la ventilazione forzata necessaria per velocizzare lo sbrinamento.

Il ciclo di sbrinamento termina per time-out o ripremendo il tasto "START"

6.2. *Indicatore HP*

Nelle versioni con scheda basic è prevista l'introduzione di una spia rossa che rileva quando la macchina si blocca per il presentarsi di una situazione anomala di pressione interna al circuito frigorifero (vengono superati i 24 bar di pressione). Tale situazione può presentarsi nei seguenti casi:

- temperatura ambiente troppo elevata unitamente a carico troppo caldo;
- condensatore intasato che non scambia;
- in caso di una nuova carica, se eccessiva;
- ventilatore del condensatore non sia bloccato.

La macchina, in questi casi, va spenta e lasciata raffreddare fino a che non si rientra nei limiti della pressione permessa, a quel punto il compressore riparte senza alcun preavviso se il ciclo è ancora in corso (riarmo automatico).

7. *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.



Eeguire 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!!

8. 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 staccata (spina disinserita dalla presa della rete d'alimentazione elettrica).

8.1 Norme elementari di sicurezza



Non toccare la macchina con 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.

8.2 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.

8.3 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 RIPORTATE 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 eseguire 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.

8.4 Scarico dell'acqua di sbrinamento

La bacinella di scarico dell'acqua contenuta nella cella dell'abbattitore deve 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.

9. 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.**

Led 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
- se la spia rossa è accesa disalimentare la macchina e lasciarla a porta aperta per almeno un'ora.

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

- **Er1** Sonda cella (verificarne il corretto collegamento)
- **Er2** Sonda spillone (verificarne il corretto collegamento o inserimento nel prodotto)
- **dr** Porta aperta (chiudere la porta)
- **dEF** L'abbattitore sta eseguendo il ciclo di sbrinamento.



Se il problema non viene risolto con i suggerimenti sopra descritti, richiedere l'intervento di personale specializzato!

10. 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)

11. 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

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.

1.	Warnings	11
1.1	Introduction	11
1.2.	Transport, handling and unpacking precautions	11
1.3.	Positioning and installation precautions	12
1.4.	Connection to the mains	12
2.	Identification and/or marking	12
3.	Scheduled use	13
4.	Technical description	13
5.	Parts identification	13
6.	Control board	14
6.1	Control panel (control unit)	14
6.1.1	Positive temperature chilling	14
6.1.2.	Negative temperature chilling	14
6.1.3.	Timed positive chilling	14
6.1.4.	Timed negative chilling	14
6.1.5.	Defrosting	14
6.2.	HP indicator	15
7.	Hints for correct use	15
8.	Maintenance instructions	15
8.1	Basic safety precautions	15
8.2	Routine cleaning of the blast chiller	16
8.3	Routine maintenance of the chiller	16
8.4	Draining the defrosting water	16
9.	Problem solving	16
10.	Customer service	17
11.	Recycling	17
12.	Wiring diagram	57
	DECLARATION OF CONFORMITY	58

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

 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		

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.

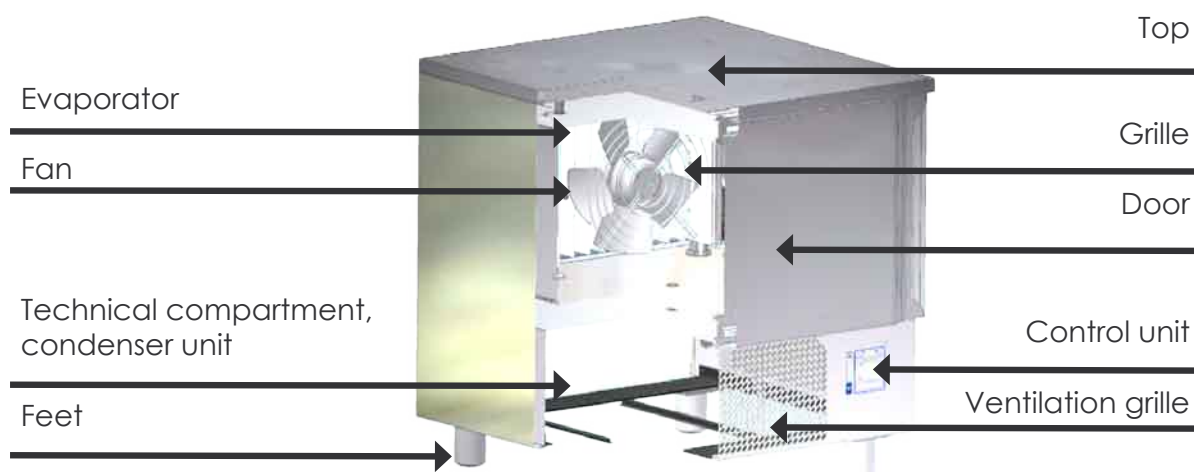
4. *Technical description*

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 Basic 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.

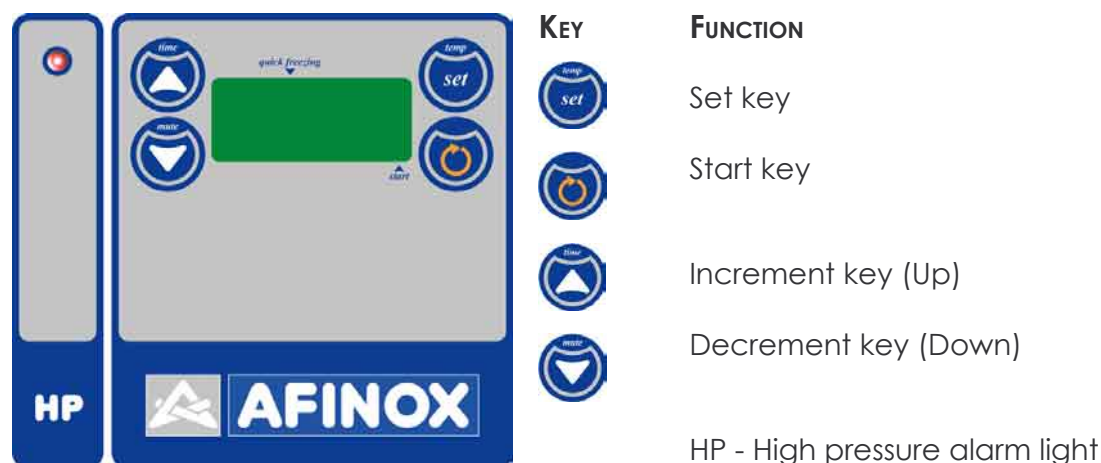


Figure 3 – Basic version electronic control unit

6.1.1. Positive temperature chilling



Press the "SET" key until the product end of positive chilling temperature (+3) appears on the display.



Insert the probe into the middle of the product to be chilled.
Press the Start key to start the positive chilling cycle.

6.1.2. Negative temperature chilling



Press the "SET" key until the product end of negative chilling temperature (-18) appears on the display and the "quick freezing" led comes on.



Insert the probe in the middle of the product to be frozen.
Press the Start key to start the negative chilling cycle.

6.1.3. Timed positive chilling



Press the "SET" key until the product end of positive chilling temperature (+3) appears on the display.



Press the "UP" or "DOWN" key until the time appears and press the "UP" or "DOWN" keys to modify the time displayed.



Press the Start key to start the positive chilling cycle.

6.1.4. Timed negative chilling



Press the "SET" key until the product end of negative chilling temperature (-18) appears on the display and the "quick freezing" led comes on.



Press the "UP" or "DOWN" key until the time appears and press the "UP" or "DOWN" keys to modify the time displayed.



Press the Start key to start the negative chilling cycle.

6.1.5. Defrosting

With the chiller in stand-by and the door open, press the "START" key for 5 seconds, thus activating the forced ventilation necessary to speed up the defrosting.

The defrosting cycle is terminated by time-out or by pressing the "START" key again.

6.2. HP indicator

In the versions with basic board a red warning light signals when the machine locks out due to an abnormal internal pressure situation on the refrigeration circuit (a pressure of 24 bars is exceeded). This situation can occur in the following cases:

- ambient temperature too high together with load too hot;
- condenser clogged and does not perform exchange;
- with a new load, if excessive;
- condenser fan not blocked.

In these cases, the machine must be switched off and left to cool until the pressure returns to within the normal limits; the compressor will re-start without any notice if the cycle is still in progress (automatic reset).

7. 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!!

8. 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).

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

9. Problem solving

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

Board leds off. Check that:

- power is connected;
- the switch to which the machine is connected is in position "I";
- the plug is correctly inserted in the socket;
- if the red light is on, disconnect the machine and leave it with the door open for at least one hour.

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

- **Er1** Cell probe (check correct connection)
- **Er2** Food probe (check correct connection or insertion in the product)
- **dr** Door open (close the door)
- **dEF** The chiller is running the defrosting cycle

If the problem is not solved via the above suggestions, contact specialist personnel!

10. 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).

11. 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'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN FRANCAIS

Nous vous remercions pour la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant 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.

1.	Avertissement	19
1.1	Introduction	19
1.2.	Avertissements pour le transport, la manutention et le déballage	19
1.3.	Avertissements pour le positionnement et l'installation	20
1.4.	Branchement au réseau électrique	20
2.	Identification et/ou marquage	20
3.	Usage prévu	21
4.	Description technique	21
5.	Identification des parties	21
6.	Tableau de commandes	22
6.1	Tableau de contrôle (centrale)	22
6.1.1	Baisse de température à valeur positive	22
6.1.2.	Baisse de température à valeur négative	22
6.1.3.	Baisse de température à valeur positive avec programmation du temps	22
6.1.4.	Baisse de température à valeur négative avec programmation du temps	22
6.1.5.	Dégivrage	22
6.2.	Indicateur HP	23
7.	Conseils pour l'usage correct.	23
8.	Instructions pour la maintenance	24
8.1	Normes élémentaires de sécurité	24
8.2.	Maintenance ordinaire pour le nettoyage de l'appareil.	24
8.3.	Maintenance périodique de l'appareil.	24
8.4.	Evacuation de l'eau de dégivrage	24
9.	Solutions de quelques problèmes	25
10.	Assistance clients	25
11.	Recyclage	25
12.	Schéma électrique Schaltplan	57
	DECLARATION DE CONFORMITE	58

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 omnipolaire 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

 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 la 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.

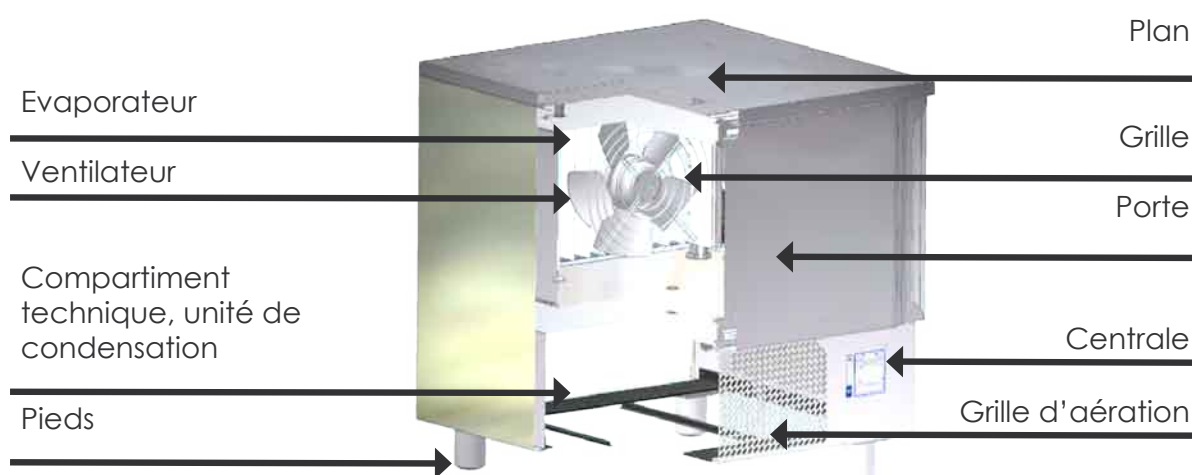
4. *Description technique*

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 comprennent 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 émousés 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 Basic 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 selon les diverses combinaisons.

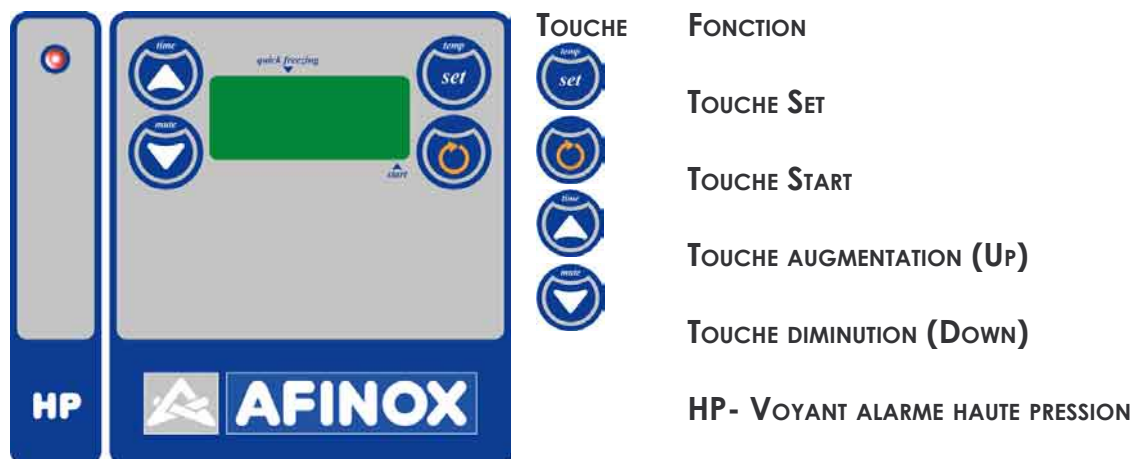


Figure 3 - Centrale électronique version Basic

6.1.1. Baisse de température à valeur positive



Appuyer sur la touche "SET" jusqu'à ce que la valeur positive finale de baisse de la température du produit (+3) apparaisse sur l'écran



Insérer la sonde à piquer au centre du produit dont on désire baisser la température
En appuyant sur la touche Start le cycle de baisse de température à valeur positive se met en route

6.1.2. Baisse de température à valeur négative



Appuyer sur la touche "SET" jusqu'à ce que la valeur négative finale de baisse de la température du produit (-18) apparaisse sur l'afficheur, la Led s'allume en correspondance de l'inscription "quick freezing"



Insérer la sonde à piquer au centre du produit dont on désire baisser la température
En appuyant sur la touche Start le cycle de baisse de température à valeur négative se met en route

6.1.3. Baisse de température à valeur positive avec programmation du temps



Appuyer sur la touche "SET" jusqu'à ce que la valeur positive finale de baisse de la température du produit (+3) apparaisse sur l'écran



Appuyer sur la touche "UP" ou "DOWN" jusqu'à ce que le temps apparaisse, appuyer sur la touche "UP" ou "DOWN" pour modifier le temps visualisé.



En appuyant sur la touche Start le cycle de baisse de température à valeur positive se met en route

6.1.4. Baisse de température à valeur négative avec programmation du temps



Appuyer sur la touche "SET" jusqu'à ce que la valeur négative finale de baisse de la température du produit (-18) apparaisse sur l'écran et que la Led en dessous de l'inscription "quick freezing" s'allume



Appuyer sur la touche "UP" ou "DOWN" jusqu'à ce que le temps apparaisse, appuyer sur la touche "UP" ou "DOWN" pour modifier le temps visualisé. En appuyant sur la touche Start le cycle de baisse négative de la température se met en route.



6.1.5. Dégivrage

Avec dispositif de diminution de la température sur stand-by et porte ouverte, appuyer pendant 5 secondes sur la touche "START" en mettant ainsi en route la ventilation forcée nécessaire pour rendre le dégivrage plus rapide.

Le cycle de dégivrage se termine par time-out ou en réappuyant sur la touche "START"

6.2. Indicateur HP

Dans les versions avec carte basic on prévoit l'introduction d'un voyant rouge qui détecte quand la machine se bloque à cause d'une situation anormale de la pression interne du circuit frigorifique (quand on dépasse les 24 bars de pression). Cette situation peut se présenter dans les cas suivants:

- température ambiante trop élevée en association avec un chargement trop chaud des produits;
- condensateur obstrué qui n'échange pas;
- en cas de nouveau chargement de produit, si excessif;
- ventilateur du condensateur pas bloqué.

Dans ces cas, il faut éteindre la machine et la laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle retourne dans les limites de pression admises à ce stade, si le cycle est encore en cours, le compresseur se remet en route sans aucun préavis (réenclenchement automatique).

7. *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 SURGÉLATION UTILISER DES GANTS DE PROTECTION POUR EVITER TOUTE POSSIBLE "BRULURE" DUE AU FROID!!

8. *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).

8.1. *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.

8.2. *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.

8.3. *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.

8.4. *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.

9. Solutions de quelques problèmes

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler le service d'assistance technique, effectuer les vérifications suivantes: **vous épargnerez du temps et de l'argent.**

Led carte éteinte, contrôler que:

- l'alimentation électrique ne soit pas interrompue
- l'interrupteur auquel la machine est branché soit placé sur "I"
- la fiche soit insérée correctement dans la prise
- si le voyant rouge est allumé, débrancher la machine et la laisser avec la porte ouverte pendant au moins une heure.

L'afficheur de la centrale peut fournir des informations relatives au non fonctionnement de la machine:

- **Er1** Sonde chambre (vérifier le branchement correct)
- **Er2** Sonde à piquer (vérifier le branchement correct ou l'introduction dans le produit)
- **dr** Porte ouverte (fermer la porte)
- **dEF** La machine est en train d'effectuer le cycle de dégivrage.

Si après avoir suivi les suggestions indiquées ci-dessus, le problème n'est pas résolu, demander l'intervention du personnel spécialisé!

10. 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)

11. 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

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns durch die Wahl unserer Produkte bewiesen haben. Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung aufmerksam zu lesen, da in ihr alle Anweisungen angegeben sind, damit die ästhetischen und funktionellen Merkmale Ihres neu gekauften Produktes unverändert bleiben.

1.	Hinweise	27
1.1	Einleitung	27
1.2.	Hinweise für den Transport, das Verschieben und das Auspacken	27
1.3.	Hinweise zum Aufstellen und zur Installation	28
1.4.	Anschluss am Stromnetz	28
2.	Kennzeichnung und/oder Markierung	29
3.	Vorgesehener Einsatz	29
4.	Technische Beschreibung	29
5.	Erkennung der Teile	30
6.	Schaltfeld	30
6.1	Steuerpult (Steuerzentrale)	30
6.1.1	Positive Schnellkühlung nach Temperatur	30
6.1.2.	Negative temperature chilling	30
6.1.3.	Positive Schnellkühlung nach Zeit	31
6.1.4.	Negative Schnellkühlung nach Zeit	31
6.1.5.	Abtauen	31
6.2.	Hochdruckanzeige	31
7.	Hinweise für einen korrekten Gebrauch.	31
8.	Wartungsanweisungen	32
8.1	Wichtigste Sicherheitsvorschriften	32
8.2	Gewöhnliche Wartung und Reinigung des Schnellkühlers.	32
8.3	Periodische Wartung des Schnellkühlers.	33
8.4	Abfluss des Abtauwassers	33
9.	Lösung einiger Probleme	33
10.	Kundendienst	33
11.	Recycling	33
12.	Schaltplan	57
	KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	58

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

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

 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

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.

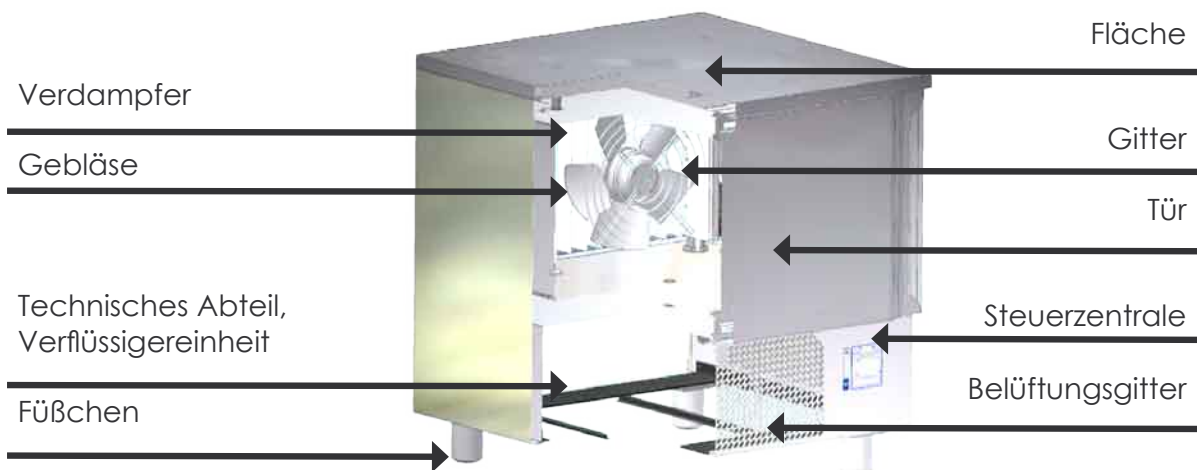
4. Technische Beschreibung

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. Schaltfeld

6.1 Steuerpult (Steuerzentrale)

Das Modell Basic 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 verschiedene Zyklen ausgeführt werden.



Abbildung 3 – Elektronische Steuerzentrale der Version Basic

6.1.1 Positive Schnellkühlung nach Temperatur



Auf Taste "SET" drücken, bis am Display die Endtemperatur der positiven Schnellkühlung des Produktes (+3) erscheint.

Die Nadelsonde in die Mitte des zu kühlenden Produktes stecken.



Auf Taste Start drücken: der positive Schnellkühlzyklus beginnt.

6.1.2 Negative temperature chilling



Auf Taste "SET" drücken, bis am Display die Endtemperatur der negativen Schnellkühlung des Produktes (-18) erscheint und die LED an der Schrift "quick freezing" aufleuchtet.

Die Nadelsonde in die Mitte des zu kühlenden Produktes stecken.



Auf Taste Start drücken: der negative Schnellkühlzyklus beginnt.

6.1.3. *Positive Schnellkühlung nach Zeit*



Auf Taste „SET“ drücken, bis am Display die Endtemperatur der positiven Schnellkühlung des Produktes (+3) erscheint.

Auf Taste „UP“ oder „DOWN“ drücken, bis die Zeit angezeigt wird und diese mit den Tasten „UP“ oder „DOWN“ verändern.

Auf Taste Start drücken: der positive Schnellkühlzyklus beginnt.

6.1.4. *Negative Schnellkühlung nach Zeit*



Auf Taste „SET“ drücken, bis am Display die Endtemperatur der negativen Schnellkühlung des Produktes (-18) erscheint und die LED an der Schrift „ quick freezing“ aufleuchtet.

Auf Taste „UP“ oder „DOWN“ drücken, bis die Zeit angezeigt wird und diese mit den Tasten „UP“ oder „DOWN“ verändern.

Auf Taste Start drücken: der negative Schnellkühlzyklus beginnt.

6.1.5. *Abtauen*

Mit Schnellkühler auf Stand-by und mit geöffneter Tür 5 Sekunden lang auf Taste „START“ drücken und so die für ein schnelleres Abtauen notwendige Zwangsbelüftung aktivieren.

Der Abtauzyklus endet wegen Time-out oder durch erneuten Druck auf Taste „START“

6.2. *Hochdruckanzeige*

Für die Versionen mit Karte Basic ist ein roter Leuchtmelder vorgesehen, der wahrnimmt, wann sich das Gerät infolge eines nicht normalen Druckwertes im Kältekreislauf blockiert (ein Druckwert von 24 bar wird überschritten). Diese Situation kann in folgenden Fällen auftreten:

- Umgebungstemperatur zu hoch vereint mit zu heißer Last;
- Verflüssiger verstopft und tauscht daher nicht aus;
- neue Ladung, zu große Menge;
- Verflüssigergebläse nicht abgestellt.

Das Gerät muss in diesen Fällen ausgeschaltet werden, dann abkühlen lassen, bis sich die Werte wieder innerhalb der zulässigen Druckgrenzen befinden; falls der Zyklus noch im Gang war, wird nun der Verdichter automatisch neu starten (automatische Rückstellung).

7. *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!!

8. 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).

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

9. 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
- falls der rote Leuchtmelder eingeschaltet ist, die Versorgung zum Gerät abschalten und die Tür mindestens eine Stunde lang geöffnet lassen.

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

- **Er1** Sonde der Zelle (korrekten Anschluss überprüfen)
- **Er2** Nadelsonde (korrekten Anschluss und/oder Einstecken in das Produkt überprüfen)
- **dr** Tür geöffnet (Tür schließen)
- **dEF** Der Schnellkühler führt den Abtauzyklus aus.

Sollte das Problem mit den oben beschriebenen Hinweisen nicht gelöst werden, so fordern Sie bitte den Eingriff von Fachpersonal an!

10. 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)

11. 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.

Wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons getoond hebt door één van onze producten te hebben gekozen. Het is raadzaam deze handleiding aandachtig door te lezen omdat u hierin alle aanwijzingen vindt om uw product zo lang mogelijk mooi en functioneel te houden.

1.	Aanbevelingen	35
1.1.	Voorwoord	35
1.2.	Aanbevelingen voor het vervoeren, verplaatsen en uitpakken	35
1.3.	Aanbevelingen voor het plaatsen en installeren	36
1.4.	Aansluiting op het elektriciteitsnet	36
2.	Apparaataanduiding en /of merken	36
3.	Mogelijkheden van gebruik	37
4.	Technische beschrijving	37
5.	Aanduiding van de verschillende componenten	37
6.	Bedieningspaneel	38
6.1	Controlepaneel (besturingseenheid)	38
6.1.1	Snelkoelen op temperatuur	38
6.1.2.	Shockvriezen op temperatuur	38
6.1.3.	Snelkoelen op tijd	38
6.1.4.	Shockvriezen op tijd	38
6.1.5.	Ontdooiing	38
6.2.	Signaleerinrichting HP	39
7.	Raadgevingen voor correct gebruik.	39
8.	Aanwijzingen voor het onderhoud	39
8.1	Elementaire veiligheidsvoorschriften	39
8.2	Maintenance ordinaire pour le nettoyage de l'appareil.	40
8.3	Periodiek onderhoud van de snelkoeler.	40
8.4	Afvoer van het dooiwater	40
9.	Oplossingen voor sommige problemen	40
10.	Klantenservice	41
11.	Hergebruik	41
12.	Elektrisch schema	57
	CONFORMITEITSUERKLARING	58

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.

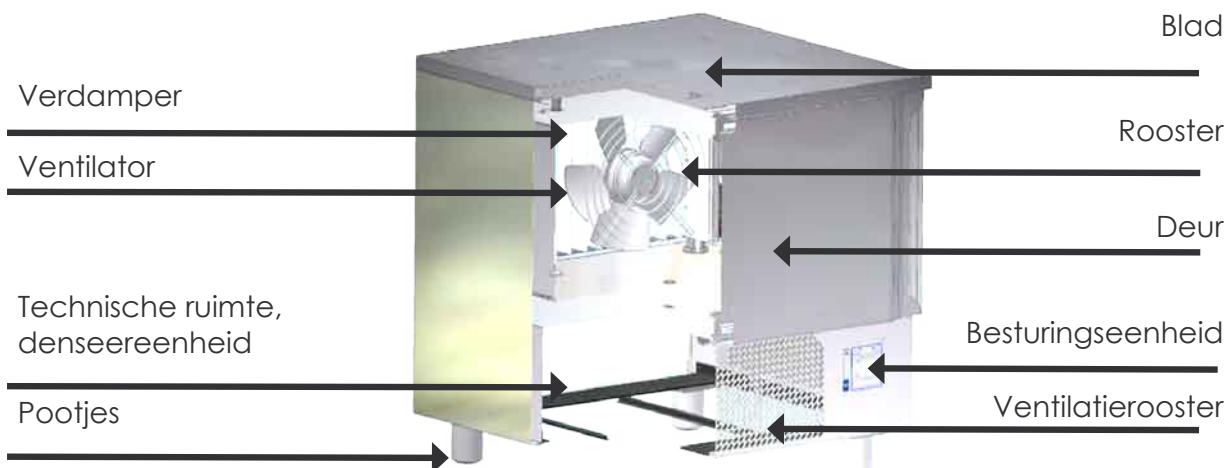
4. *Technische beschrijving*

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.

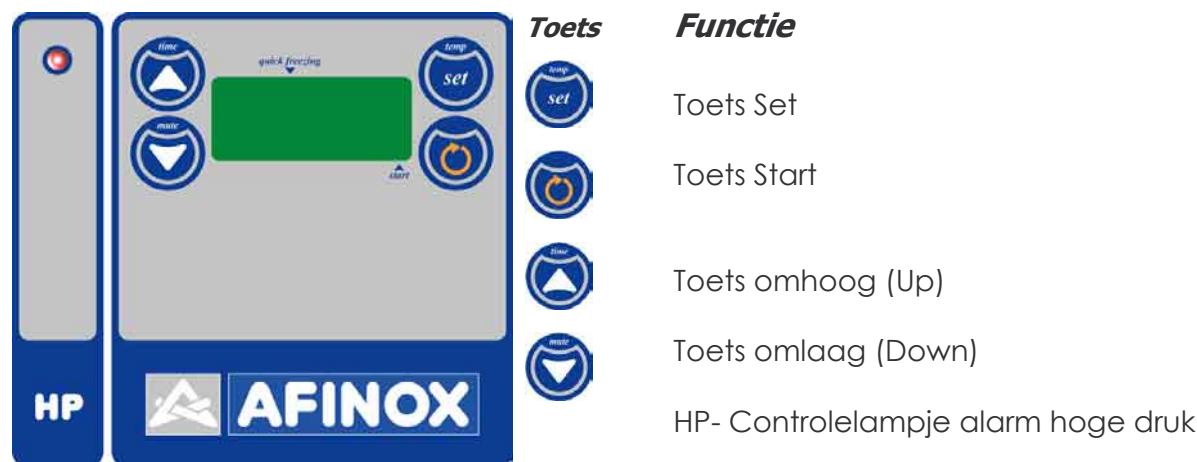
5. *Aanduiding van de verschillende componenten*



6. Bedieningspaneel

6.1. Controlepaneel (besturingseenheid)

Het model Basic heeft als interface de kaart die op afbeelding 3 te zien is. De toetsen van deze besturingseenheid kunnen verschillende functies hebben en op grond van de combinatie waarin ze gebruikt worden is het mogelijk verschillende cycli uit te voeren.



Afbeelding 3 - Elektronische besturingseenheid uitvoering Basic

6.1.1. Snelkoelen op temperatuur



Druk op de toets "SET" totdat op het display de temperatuur verschijnt die het einde van het snelkoelen van het voedsel betekent (+3)
Steek de steekvoeler midden in het te koelen product
Wanneer u op de toets start drukt, gaat de cyclus snelkoelen van start

6.1.2. Shockvriezen op temperatuur



Druk op de toets "SET" totdat op het display de temperatuur verschijnt die het einde van het shockvriezen van het voedsel betekent (-18) en het ledlampje bij de tekst "quick freezing" gaat branden
Steek de steekvoeler midden in de te koelen etenswaren
Wanneer u op de toets start drukt, gaat de cyclus shockvriezen van start

6.1.3. Snelkoelen op tijd



Druk op de toets "SET" totdat op het display de temperatuur verschijnt die het einde van het snelkoelen van het voedsel betekent (+3)
Druk op de toets "UP" of "DOWN" totdat op het display de temperatuur verschijnt, druk op de toetsen "UP" of "DOWN" om de weergegeven tijd te wijzigen.
Wanneer u op de toets start drukt, gaat de cyclus snelkoelen van start

6.1.4. Shockvriezen op tijd



Druk op de toets "SET" totdat op het display de temperatuur verschijnt die het einde van het shockvriezen van het voedsel betekent (-18) en het ledlampje bij de tekst "quick freezing" gaat branden
Druk op de toets "UP" of "DOWN" totdat de tijd verschijnt, druk op de toetsen "UP" of "DOWN" om de weergegeven tijd te wijzigen.

Wanneer u op de toets start drukt, gaat de cyclus shockvriezen van start.

6.1.5. Ontdooiing

Terwijl de koeler stand-by staat en de deur open is, drukt u 5 seconden op de toets "START" waardoor de geforceerde ventilering geactiveerd wordt die nodig is om de ontdooiing te bespoedigen.

De ontdooiingscyclus wordt beëindigd wegens time-out of door opnieuw op de toets "START" te drukken

6.2. Signaleerinrichting HP

In de uitvoeringen met de basic kaart is het plaatsen van een rood controlelampje voorzien dat aangeeft wanneer de machine stopt als gevolg van het feit dat er een abnormale druk in het koelcircuit is ontstaan (een druk van 24 bar wordt overschreden). Deze situatie kan zich in onderstaande gevallen voordoen:

- omgevingstemperatuur te hoog in combinatie met te warme etenswaren;
- verstopte condensor zodat er geen warmtewisseling plaatsvindt;
- in geval van een nieuwe vulling, indien dit teveel is;
- ventilator van de condensor niet is uitgeschakeld.

De machine dient in die gevallen uitgeschakeld te worden en af te koelen totdat de druk weer binnen de toegestane grenzen komt; op dit punt treedt de compressor weer in werking zonder enige waarschuwing als de cyclus nog niet ten einde is (automatische terugstelling).

7. 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!!

8. 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).

8.1 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

9. 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 alle ledlampjes uit zijn, controleert u het volgende:

- Is er spanning aanwezig ?
- Staat de schakelaar van de voeding op stand I ?
- Zit de stekker goed in het stopkontakt ?
- als het rode controlelampje brandt, dient u de machine van het elektriciteitsnet los te koppelen en de deur tenminste een uur open te laten staan.

Het display van de besturingseenheid kan informatie verschaffen met betrekking tot het niet functioneren van de snelkoeler:

- **Er1** Thermostaatvoeler (controleer de aansluiting)
- **Er2** Steekvoeler (controleer de aansluiting en/of deze goed in het voedsel is gestoken)
- **dr** Deur open (sluit de deur)
- **dEF** De snelkoeler voert de ontdooicyclus uit(wachten op beeindiging)

Indien het probleem met behulp van bovenstaande suggesties niet kan worden opgelost, dient u de hulp van gespecialiseerd personeel in te roepen!

10. 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)

11. 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

Les agradecemos por la confianza que habéis demostrado eligiendo y comprando nuestro producto. Les aconsejamos de leer detenidamente este manual en el cual se dan todas las indicaciones para mantener inalteradas las características, sean estéticas que funcionales, de vuestro nuevo producto

1.	Advertencias	43
1.1	Premisa	43
1.2.	Advertencias para el transporte, el desplazamiento y el desembalaje	43
1.3.	Advertencias para la ubicación y la instalación	43
1.4.	Conexión a la red eléctrica	44
2.	Identificaciones y/o marca	44
3.	Uso previsto	44
4.	Descripción técnica	45
5.	Identificación de las partes	45
6.	Cuadro de mandos	45
6.1	Panel de control (central)	45
6.1.1	Congelación rápida positiva a temperatura	46
6.1.2.	Congelación negativa a temperatura	46
6.1.3.	Congelación positiva a tiempo	46
6.1.4.	Congelación negativa a tiempo	46
6.1.5.	Descongelación	46
6.2.	Indicador HP	46
7.	Consejos para un uso correcto.	46
8.	Instrucciones para el mantenimiento	47
8.1	Normas elementales para la seguridad	47
8.2	Mantenimiento ordinario de limpieza del congelador rápido.	47
8.3	Mantenimiento periódico del congelador rápido.	47
8.4.	Descarga del agua de la descongelación	48
9.	Solución de algunos problemas	48
10.	Asistencia clientes	48
11.	Reciclaje	48
12.	SCuadro eléctrico	57
	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	58

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 onipolar 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

 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 trámite 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

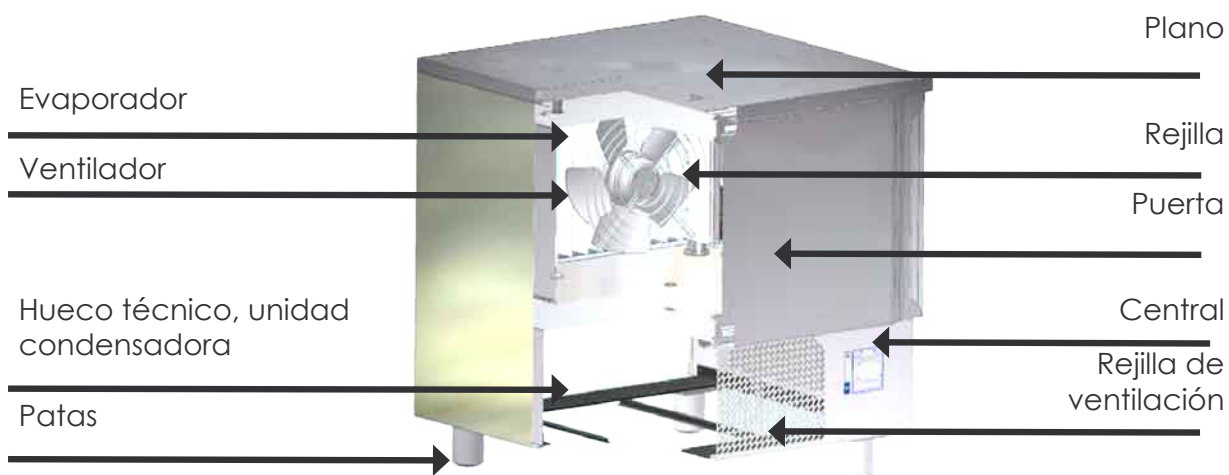
ser efectuados a tiempo o con sonda al centro del producto.
La congelación rápida a temperatura positiva lleva la temperatura al corazón del producto de +70°C a +3°C dentro de 90 minutos, mientras que la congelación rápida negativa (sobrecongelación) reduce rápidamente la temperatura de los alimentos 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 están garantizados para la utilización alimenticia y los gases que ocupan el circuito frigorífico están 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 Basic tiene como interfáz la placa representada en la figura 3. Las teclas de la central examinada pueden tener varias funciones y en base a la combinación con la que se usa es posible efectuar distintos ciclos.

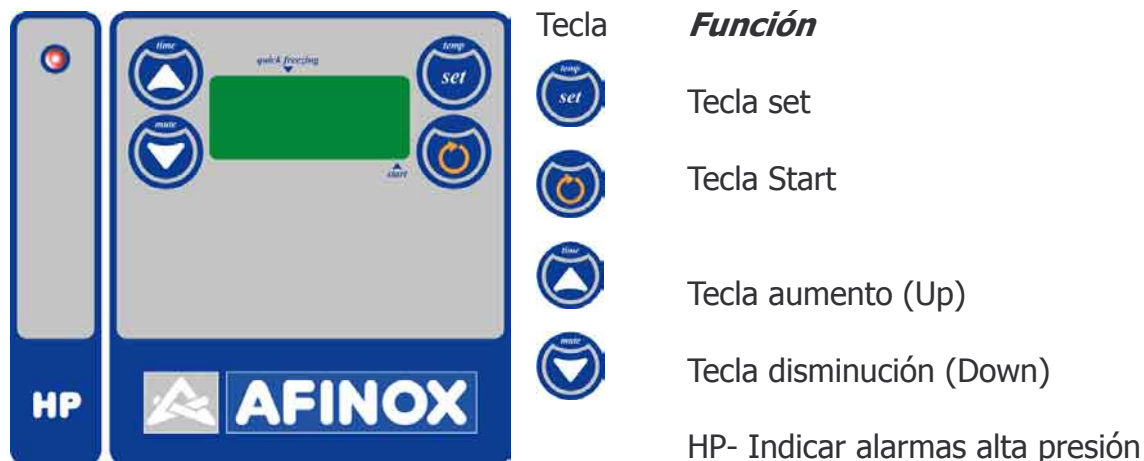


Figura 3 – Centra electrónica versión Basic

6.1.1. Congelación rápida positiva a temperatura



Presionar la tecla "SET" hasta que aparezca en la pantalla la temperatura de final de congelación positivo del producto (+3)



Introducir la sonda a agujón en el centro del producto para congelar
Presionar la tecla Start se enciende el ciclo de congelación positivo

6.1.2. Congelación negativa a temperatura



Presionar la tecla "SET" hasta que aparezca en la pantalla la temperatura de final de congelación negativa del producto (-18) y se encienda el led que corresponde a la escritura "quick freezing"



Introducir la sonda a pincho en el centro del producto que se debe congelar
Presionar la tecla Start se enciende el ciclo de congelación negativa

6.1.3. Congelación positiva a tiempo



Presionar la tecla "SET" hasta que aparezca en la pantalla la temperatura de final de congelación positiva del producto (+3)



Presionar la tecla "UP" o "DOWN" hasta que aparezca el tiempo, usar las teclas "UP" o "DOWN" para modificar el tiempo visualizado.



Presionar la tecla Start se enciende el ciclo de congelación positiva

6.1.4. Congelación negativa a tiempo



Presionar la tecla "SET" hasta que aparezca en la pantalla la temperatura final de congelación negativa del producto (-18) y se enciende el led con la escritura "quick freezing"



Presionar la tecla "UP" o "DOWN" hasta que aparezca el tiempo, usar las teclas "UP" o "DOWN" para modificar el tiempo visualizado.



Presionando la tecla Start se enciende el ciclo de congelación positiva.

6.1.5. Descongelación

Con el congelador rápido en stand-by y con la puerta abierta presionar por 5 segundos la tecla "START" activando de este modo la ventilación necesaria para acelerar la descongelación. El ciclo de descongelación termina por time-out o presionando nuevamente la tecla "START"

6.2. Indicador HP

En las versiones con ficha basic se ha previsto la introducción de un indicador rojo que avisa cuando la máquina se bloquea por una situación anómala de presión interna en el circuito frigorífico (se supera los 24 bar de presión). Dicha situación se puede presentar en los siguientes casos :

- temperatura ambiente demasiado alta junto a carga demasiado caliente;
- condensador tapado que no cambia;
- en el caso de una carga nueva, si es excesiva
- ventilador del condensador no esté bloqueado.

La máquina en estos casos, se debe apagar y dejar enfriar hasta que no se reestablezcan los límites de la presión permitida, a este punto el compresor se enciende nuevamente sin previo aviso si el ciclo está aún en curso (rearmado automático)

7. 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!!

8. 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)

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

9. Solución de algunos problemas

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

Led ficha apagada, controlar que:

- no falte la corriente
- que el interruptor al cual ha sido conectada al máquina esté en posición "I"
- que el enchufe esté introducido correctamente en el toma corriente
- si el indicador rojo está encendido desconectar la máquina y dejarla con la puerta abierta por aproximadamente una hora.

La pantalla de la central puede dar informaciones relativas al no funcionamiento del congelador rápido:

- **Er1** Sonda cámara (controlar la correcta conexión)
- **Er2** Sonda a punzón (controlar la correcta conexión o introducción del producto)
- **dr** Puerta abierta (cerrar la puerta)
- **dEF** El congelador rápido está efectuando el ciclo de descongelación

Si el problema no se soluciona con las sugerencias indicadas anteriormente, pedir la intervención de personal especializado

10. 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)

11. 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)

1.	Предупреждения	50
1.1.	Введение	50
1.2.	Предупреждения касательно транспортировки, перемещения и распаковывания	50
1.3.	Предупреждения касательно расположения и установки	51
1.4.	Подсоединение к электросети	51
2.	Идентификация и/или маркировка	52
3.	Предназначение	52
4.	Техническое описание	52
5.	Идентификация элементов	53
6.	Пульт управления	53
6.1.	Панель управления (подстанция)	53
6.1.1.	Охлаждение при положительной температуре с установкой температуры	53
6.1.2.	Охлаждение при отрицательной температуре с установкой температуры	53
6.1.3.	Охлаждение при положительной температуре с установкой времени	54
6.1.4.	Охлаждение при отрицательной температуре с установкой времени	54
6.1.5.	Оттайка	54
6.2.	Индикатор НР	54
7.	Советы по правильному использованию.	54
8.	Инструкции по уходу	55
8.1.	Элементарные нормы безопасности	55
8.2.	Обычный уход по чистке морозильного шкафа.	55
8.3.	Периодический уход за морозильным шкафом.	55
8.4.	Слив воды после оттайки	56
9.	Разрешение некоторых проблем	56
10.	Помощь клиентам	56
11.	Переработка	56
12.	Электрическая схема	57
	ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ	58

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 АМХ, 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

 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

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.

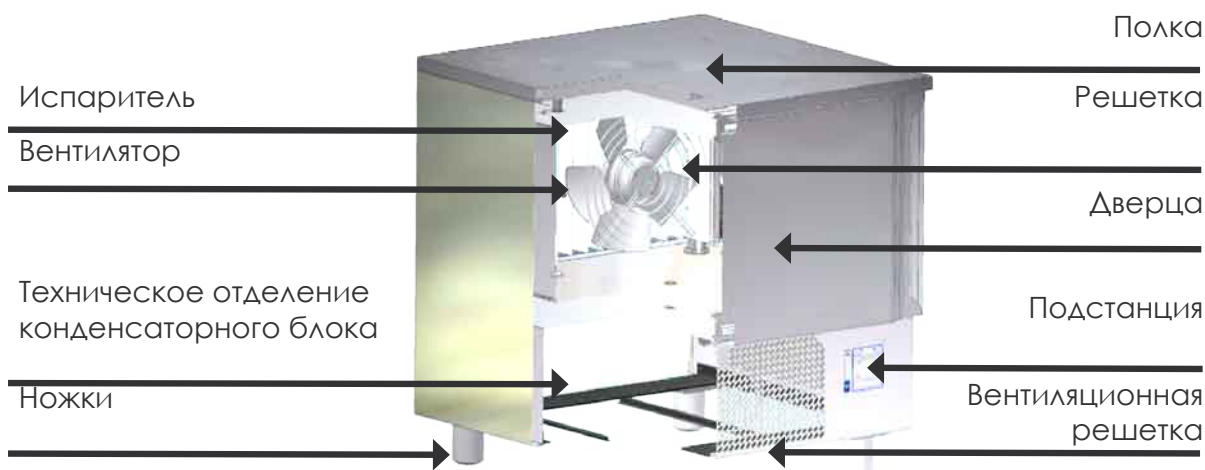
4. Техническое описание

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. Пульт управления

6.1 Панель управления (подстанция)

Модель Basic 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 версии Basic

6.1.1. Охлаждение при положительной температуре с установкой температуры



Нажимать на клавишу установки "SET" до тех пор, пока на дисплее не появится температура окончания охлаждения при положительной температуре продукта (+3)



Ввести булавочный зонд в центр охлаждаемого продукта. Нажатием клавиши пуска Start запускается цикл охлаждения при положительной температуре.

6.1.2. Охлаждение при отрицательной температуре с установкой температуры



Нажимать на клавишу установки "SET" до тех пор, пока на дисплее не появится температура окончания охлаждения при отрицательной температуре продукта (-18) и не загорится светодиод, соответствующий надписи «быстрая заморозка» ("quick freezing").



Ввести булавочный зонд в центр охлаждаемого продукта. Нажатием клавиши пуска Start запускается цикл охлаждения при отрицательной температуре.

6.1.3. Охлаждение при положительной температуре с установкой времени



Нажимать на клавишу установки "SET" до тех пор, пока на дисплее не появится температура окончания охлаждения при положительной температуре продукта (+3)

Нажимать на клавиши "UP" или "DOWN" до появления параметров времени, использовать клавиши "UP" или "DOWN" чтобы изменить появившийся на дисплее параметр времени.

Нажатием клавиши пуска Start запускается цикл охлаждения при положительной температуре.

6.1.4. Охлаждение при отрицательной температуре с установкой времени



Нажимать на клавишу установки "SET" до тех пор, пока на дисплее не появится температура окончания охлаждения при отрицательной температуре продукта (-18) и не зажжется светодиод, соответствующий надписи «быстрая заморозка» ("quick freezing").

Нажимать на клавиши "UP" или "DOWN" до появления параметров времени, использовать клавиши "UP" или "DOWN" чтобы изменить появившийся на дисплее параметр времени.

Нажатием клавиши пуска Start запускается цикл охлаждения при отрицательной температуре.

6.1.5. Оттайка

При морозильном шкафу, находящемся в состоянии готовности, и с открытой дверцей, держать нажатой в течение 5 секунд клавишу пуска "START", активировав, таким образом, принудительную вентиляцию, необходимую для ускорения оттайки.

Цикл оттайки завершается по окончании срока или повторным нажатием клавиши пуска "START"

6.2. Индикатор HP

В версиях с базовой панелью предусмотрено зажигание красного индикатора, который сигнализирует о блокировке оборудования из-за аномальной ситуации с давлением внутри холодильной системы (давление превышает 24 бар). Такая ситуация может возникнуть в следующих случаях:

- слишком высокая температура окружающей среды вкупе со слишком теплым продуктом;
- засорившийся конденсатор, который не производит теплообмен;
- в случае новой загрузки шкафа, если она слишком велика;
- вентилятор конденсатора не заблокирован.

Оборудование, в таких случаях, следует выключать и оставлять охлаждаться до тех пор, пока оно не вернется в рамки допустимого давления, в этот момент компрессор вновь заработает без какого-либо предупреждения, если цикл еще не окончен (автоматическое перевооружение).

7. 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 загромождать всасывающее отверстие вентиляторов испарителя.



ДЛЯ ВЫЕМКИ ПРОДУКТА, ПОДВЕРГШЕГОСЯ ПРОЦЕССУ ЗАМОРОЗКИ, ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНЫХ «ХОЛОДНЫХ ОЖОГОВ»!!

8. 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).

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

9. 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
- если горит красный сигнал, отключить оборудование от сети и оставить с открытой дверцей, по меньшей мере, на час.

Дисплей подстанции может давать сигнал о неправильном функционировании морозильного шкафа:

Er1 Зонд камеры (проверить правильность подсоединения)

Er2 Булавочный зонд (проверить правильность подсоединения или введения в продукт)

dr Дверца открыта (закрыть дверцу)

dEF Морозильный шкаф производит цикл оттайки.

Если проблема не разрешается вышеуказанными действиями, запросить о вмешательстве специализированный персонал!

10. 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)

11. 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



**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