

SPEED

-

FASTER



MANUALE ISTRUZIONI



INSTRUCTION MANUAL



MANUEL DE INSTRUCTIONS



BEDIENUNGSANLEITUNG



MANUAL DE INSTRUCCIONES



Руководство по Эксплуатации

Italiano

Indicazioni generali

1- INFORMAZIONI GENERALI	12
2- ASSISTENZA TECNICA	13
3- IDENTIFICAZIONE MARCATURA	13
4- IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	14
5- ANALISI RISCHI	15
6- DISIMBALLO	16
7- POSIZIONAMENTO	16
8- CONNESSIONE ELETTRICA	17
9- USO PREVISTO	17
10- INDICAZIONI DI UTILIZZO	18
11- PULIZIA	19
12- SMALTIMENTO DEL MACCHINARIO	19

Istruzioni operative

13- INTERFACCIA e CICLI	21
14- SONDA ALIMENTO	22
15- CICLI DI FUNZIONAMENTO	23
15.1- AVVIAMENTO	24
15.2- SPEGNIMENTO	24
15.3- CICLO DI ABBATTIMENTO AUTOMATICO	25
15.4- CICLO DI ABBATTIMENTO MANUALE	26
15.5- CICLO DI SURGELAZIONE AUTOMATICO	30
15.6- CICLO DI SURGELAZIONE MANUALE	31
15.7- CICLO DI SCONGELAMENTO	35
15.8- CICLO DI SBRINAMENTO	39
15.9- ESPORTA HACCP	40
15.10- STERILIZZAZIONE (OPZIONALE)	41
16- MENU' INFO-ESC	42
16.1- I/O	43
16.2- ALLARMI IN CORSO	44
16.3- LINGUA	45
16.4- TEMPO	46
16.5- LISTA ALLARMI	47

Troubleshooting

17- TABELLA ALLARMI	49
---------------------	----

English

Overall terms

1- GENERAL INFORMATIONS	52
2- TECHNICAL ASSISTANCE	53
3- MARKING IDENTIFICATION	53
4- COMPONENTS IDENTIFICATION	54
5- RISK ANALYSIS	55
6- UNPACKING	56
7- MACHINERY PLACEMENT	56
8- ELECTRICAL CONNECTION	57
9- INTENDED USE	57
10- APPLICATIONS	58
11- CLEANING	59
12- MACHINERY DISPOSAL	59

Operating Instructions

13- HUMAN INTERFACE and CYCLES	61
14- FOOD PROBE	62
15- OPERATING CYLCES	63
15.1- START UP	64
15.2- SHUTDOWN	64
15.3- AUTOMATIC BLAST CHILLING CYCLE	65
15.4- MANUAL BLAST CHILLING CYCLE	66
15.5- AUTOMATIC SHOCK FREEZING CYCLE	70
15.6- MANUAL SHOCK FREEZING CYCLE	71
15.7- THAWING CYCLE	75
15.8- DEFROSTING CYCLE	79
15.9- EXPORT HACCP	80
15.10- STERILIZATION (OPTIONAL)	81
16- MENU' INFO-ESC	82
16.1- I/O	83
16.2- ACTIVE ALARMS	84
16.3- LANGUAGE	85
16.4- TIME	86
16.5- ALARMS LIST	87

Troubleshooting

17- ALARMS CHART	89
------------------	----

Français

Indications générales

1- INFORMATIONS GÉNÉRALES	92
2- ASSISTANCE TECHNIQUE	93
3- IDENTIFICATION DU MARQUAGE	93
4- IDENTIFICATION DES PIÈCES	94
5- ANALYSES DES RISQUES	95
6- DÉBALLAGE	96
7- MISE EN PLACE	96
8- BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	97
9- USAGE PRÉVU	97
10- INDICATIONS D'UTILISATION	98
11- NETTOYAGE	99
12- DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL	99

Instructions de fonctionnement

13- INTERFACE et CYCLES	101
14- SONDE ALIMENT	102
15- CYCLES DE FONCTIONNEMENT	103
15.1- DÉMARRAGE	104
15.2- ARRÊT	104
15.3- CYCLE DE REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	105
15.4- CYCLE DE REFROIDISSEMENT MANUEL	106
15.5- CYCLE DE SURGÉLATION AUTOMATIQUE	110
15.6- CYCLE DE SURGÉLATION MANUELLE	111
15.7- CYCLE DE DÉCONGÉLATION	115
15.8- CYCLE DE DÉGIVRAGE	119
15.9- EXPORTATION HACCP	120
15.10- STÉRILISATION (EN OPTION)	121
16- MENU INFO-ESC	122
16.1- I/O	123
16.2- ALARME EN COURS	124
16.3- LANGUE	125
16.4- TEMPS	126
16.5- LISTE DES ALARMES	127

Troubleshooting

17- TABLEAU DES ALARMES	129
-------------------------	-----

Deutsch

Allgemeinen Angaben

1- ALLGEMEINE ANGABEN	132
2- TECHNISCHER KUNDENDIENST	133
3- IDENTIFIZIERUNG DER KENNZEICHNUNG	133
4- GERÄTETEILE	134
5- RISIKOANALYSE	135
6- ENTFERNEN DER VERPACKUNG	136
7- POSITIONIERUNG	136
8- ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ	137
9- BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	137
10- NUTZUNGSHINWEISE	138
11- REINIGUNG	139
12- ENTSORGUNG DES GERÄTS	139

Bedienungsanweisungen

13- BENUTZEROBERFLÄCHE und VORGÄNGE	141
14- LEBENSMITTELSONDE	142
15- FUNKTIONSVORGÄNGE	143
15.1- STARTEN DES GERÄTS	144
15.2- AUSSCHALTEN	144
15.3- AUTOMATISCHER SCHOCKFROSTUNGS-VORGANG	145
15.4- MANUELLER SCHOCKFROSTUNGS-VORGANG	146
15.5- AUTOMATISCHER TIEFGEFRIER-VORGANG	150
15.6- MANUELLER TIEFGEFRIER-VORGANG	151
15.7- AUFTAU-VORGANG	155
15.8- ENTFROSTUNGS-VORGANG	159
15.9- HACCP-Export	160
15.10- STERILISIERUNG (OPTIONAL)	161
16- MENÜ INFO-ESC	162
16.1- I/O	163
16.2- AKTIVE ALARME	164
16.3- SPRACHE	165
16.4- ZEIT	166
16.5- ALARMLISTE	167

Fehlersuche

17- ALARMTABELLE	169
------------------	-----

Español

Indicaciones generales

1- INFORMACIÓN GENERAL	172
2- ASISTENCIA TÉCNICA	173
3- IDENTIFICACIÓN MARCADO	173
4- IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS	174
5- ANÁLISIS DE RIESGOS	175
6- DESEMBALAJE	176
7- EMPLAZAMIENTO	176
8- CONEXIÓN ELÉCTRICA	177
9- USO PREVISTO	177
10- INDICACIONES SOBRE EL USO	178
11- LIMPIEZA	179
12- ELIMINACIÓN DEL APARATO	179

Instrucciones operativas

13- INTERFAZ y CICLOS	181
14- SONDA ALIMENTO	182
15- CICLOS DE FUNCIONAMIENTO	183
15.1- PUESTA EN MARCHA	184
15.2- APAGADO	184
15.3- CICLO DE ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	185
15.4- CICLO DE ABATIMIENTO MANUAL	186
15.5- CICLO DE CONGELACIÓN AUTOMÁTICA	190
15.6- CICLO DE CONGELACIÓN MANUAL	191
15.7- CICLO DE DESCONGELACIÓN	195
15.8- CICLO DE DESESCARCHE	199
15.9- EXPORTACIÓN HACCP	200
15.10- ESTERILIZACIÓN (OPCIONAL)	201
16- MENÚ INFO-ESC	202
16.1- I/O	203
16.2- ALARMAS EN CURSO	204
16.3- IDIOMA	205
16.4- TIEMPO	206
16.5- LISTA DE ALARMAS	207

Solución de problemas

17- TABLA DE ALARMAS	209
----------------------	-----

Русский

Общие положения

1- ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	212
2- СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	213
3- ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ	213
4- ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЧАСТЕЙ	214
5- АНАЛИЗ РИСКОВ	215
6- СНЯТИЕ УПАКОВКИ	216
7- РАЗМЕЩЕНИЕ	216
8- ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	217
9- ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ	217
10- УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	218
11- ОЧИСТКА	219
12- УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	219

Рабочие инструкции

13- ИНТЕРФЕЙС и ЦИКЛЫ	221
14- ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП	222
15- ЦИКЛЫ РАБОТЫ	223
15.1- ЗАПУСК	224
15.2- ВЫКЛЮЧЕНИЕ	224
15.3- ЦИКЛ АВТОМАТИЧЕСКОГО ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	225
15.4- ЦИКЛ РУЧНОГО ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	226
15.5- ЦИКЛ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ	230
15.6- ЦИКЛ РУЧНОЙ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ	231
15.7- ЦИКЛ РАЗМОРОЗКИ	235
15.8- ЦИКЛ ОТТАЙКИ	239
15.9- ЭКСПОРТ НАССР	240
15.10- СТЕРИЛИЗАЦИЯ (ФАКУЛЬТАТИВНО)	241
16- МЕНЮ INFO-ESC	242
16.1- I/O	243
16.2- ТЕКУЩИЕ АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ	244
16.3- ЯЗЫК	245
16.4- ВРЕМЯ	246
16.5- ПЕРЕЧЕНЬ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ	247

Устранение неполадок

17- ТАБЛИЦА АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ	249
--------------------------------	-----

Indicazioni generali

SPEED - FASTER

1- INFORMAZIONI GENERALI

Le avvertenze contenute nella documentazione forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura.

Per ottenere sempre il massimo di sicurezza, igiene e funzionalità si consiglia di conservare tutta la documentazione con cura nei pressi dell'apparecchio e di consegnarla ai tecnici ed agli operatori preposti all'utilizzo.

La scelta dei materiali e la costruzione dei prodotti sono conformi alle direttive di sicurezza CE, inoltre un collaudo al 100% di ogni macchina garantiscono la qualità di questa apparecchiatura.

L'osservazione delle raccomandazioni contenute in questo manuale è essenziale per la sicurezza dell'installazione/messa in servizio del macchinario e dell'utilizzatore.

Il costruttore, il rivenditore ed i centri di assistenza autorizzati sono a disposizione per chiarire ogni dubbio sull'uso e l'installazione dell'apparecchiatura.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso per realizzare i miglioramenti che ritiene necessari.

IL MANCATO RISPETTO DELLE INDICAZIONI FORNITE PUO' COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIO E FAR DECADERE IMMEDIATAMENTE LE CONDIZIONI DI GARANZIA.

GLI APPARECCHI ELETTRICI POSSONO ESSERE PERICOLOSI PER LA SALUTE. LE NORMATIVE E LE LEGGI VIGENTI DEVONO ESSERE RISPETTATE DURANTE LA MESSA IN OPERA E L'IMPIEGO DI TALI APPARECCHIATURE.

QUALSIASI INTERVENTO DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE, REGOLAZIONE E RIPARAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI QUALIFICATI.

IL BUON FUNZIONAMENTO E LA DURATA DELLA MACCHINA DIPENDONO DA UNA CORRETTA MANUTENZIONE PREVENTIVA ESEGUITA OGNI 4 MESI DA TECNICI QUALIFICATI.

Il presente manuale costituisce parte integrante del macchinario ed in quanto tale deve essere conservato, per tutta la durata dell'apparecchio.

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

- uso improprio della macchina;
- installazione non corretta, non eseguita secondo le procedure qui contenute;
- difetti di alimentazione;
- gravi carenze 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.

2- ASSISTENZA TECNICA

L'assistenza tecnica post-vendita viene garantita dalla ditta costruttrice tramite la sua rete di rivenditori - concessionari ed installatori. Per ottenere assistenza tecnica, contattare un rivenditore autorizzato, fornendo i dati di identificazione, rilevabili dalla targhetta di immatricolazione.

3- IDENTIFICAZIONE MARCATURA

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

Figura 1 - Esempio di targa d'identificazione applicata alla macchina.

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

La macchina è identificata dai seguenti parametri:

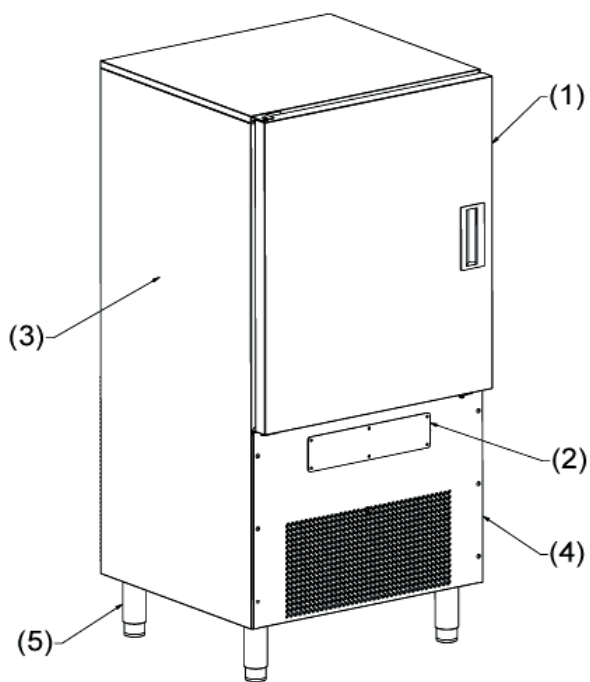
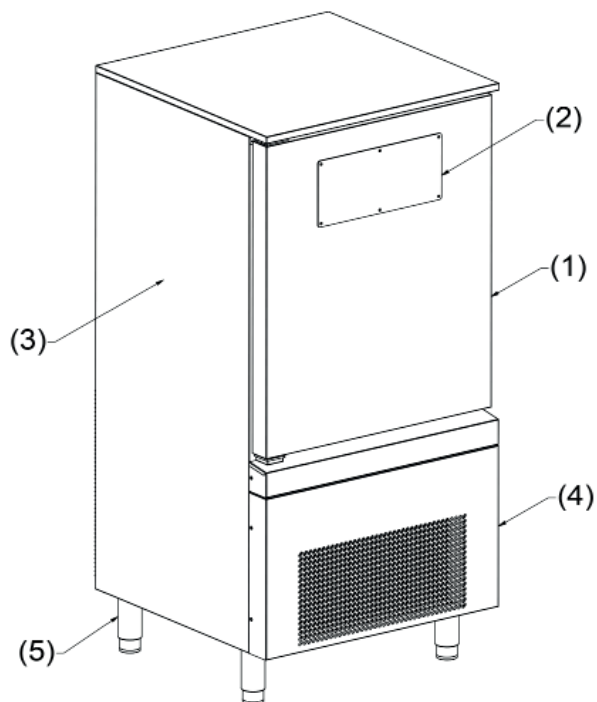
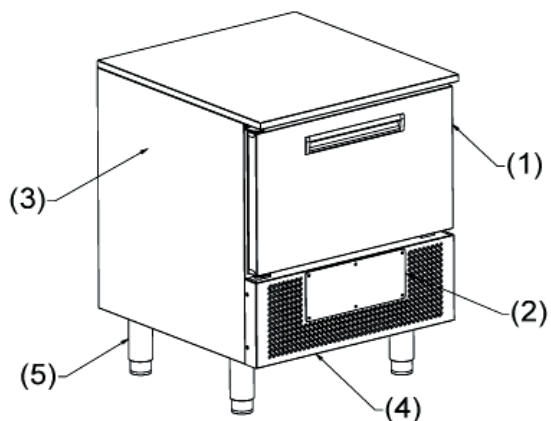
MATRICOLA

DATI TECNICI

ANNO DI FABBRICAZIONE

L'installazione e l'uso della macchina devono rispettare i dati di targa e le indicazioni sulle schede tecniche.

4- IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



(1) PORTA	(4) VANO MOTORE
(2) PANNELLO COMANDI	(5) PIEDINI/RUOTE
(3) VANO REFRIGERATO	

5- ANALISI RISCHI

Elenco dei pericoli:

- Parti elettriche
- Parti taglienti
- Movimentazione della macchina
- Ventilatori in movimento
- Gas refrigerante
- Flussi d'aria
- Acqua non potabile
- Contaminazione degli alimenti
- Tubi gas non accessibili
- Ambienti freddi

Avvertenze attinenti al pericolo delle parti elettriche. Rischio di scosse elettriche, ustioni, e incendio:

- L'accesso alle parti elettriche deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.
- Non toccare la macchina con mani o piedi umidi o bagnati.
- Non operare sulla macchina a piedi nudi.
- Non inserire le dita o oggetti o utensili attraverso le griglie o prese d'aria.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Non lavare la macchina con getti d'acqua.
- Prima di effettuare gli interventi di manutenzione o pulizia scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e scollegando il cavo di alimentazione.
- In caso di allagamento del locale ove è situato il macchinario, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di utilizzare ancora l'apparecchio.
- In caso di inutilizzo della macchina, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

Avvertenze attinenti ai pericoli generici. Rischio di infortunio:

- Presenza di parti taglienti. Per operazioni sulla macchina usare adeguati guanti protettivi.
- La movimentazione della macchina deve essere eseguita in sicurezza con mezzi ed attenzioni tali da evitare danni a persone e cose.
- Presenza di ventilatori in movimento. Non rimuovere le griglie di protezione.
- Leggere nella targa di identificazione della macchina il tipo di gas refrigerante, potrebbe essere gas infiammabile.
- In caso di perdite di gas infiammabile dal circuito frigorifero della macchina, scollegare il cavo di alimentazione, aprire le finestre per ventilare il locale e contattare subito l'assistenza tecnica.
- In caso di perdite del gas refrigerante, non toccare o inalare il gas fuoriuscito.
- Dopo l'installazione o la riparazione della macchina, verificare sempre che non vi siano perdite di gas refrigerante.
- Presenza di flussi d'aria. Non esporre direttamente le persone al flusso di aria fredda o calda.
- Non bloccare l'ingresso o l'uscita dei flussi d'aria.
- Presenza di acqua non potabile. Non bere l'acqua fuoriuscita dalla macchina.
- Per evitare la contaminazione degli alimenti, quest'ultimi non devono venire a contatto diretto con la macchina ma posti in adeguati contenitori.
- Presenza di tubi gas con alte o basse temperature. Prima di toccare i tubi accertarsi della loro temperatura. Utilizzare adeguati guanti protettivi.
- Presenza di parti in plexy. Non colpire violentemente le parti in plexy.
- In caso di rumore, odori o fumo anomali provenienti dalla macchina, scollegare il cavo di alimentazione e rivolgersi al centro assistenza autorizzato.
- Non installare la macchina in luoghi esposti direttamente all'aria di mare carica di sale o sotto luce solare diretta.

6- DISIMBALLO

Prima di togliere l'imballo verificare che esso sia integro, contestando e scrivendo sulla bolla di consegna dello spedizioniere eventuali danni riscontrati prima di averla firmata. Dopo aver eliminato l'imballo assicurarsi che l'apparecchio sia integro; nel caso in cui sia danneggiato, avvertire tempestivamente il rivenditore via fax o raccomandata A.R. e se i danni sono tali da pregiudicare la sicurezza della macchina, non procedere con l'installazione fino all'intervento di un tecnico qualificato.

Gli elementi di imballaggio (sacchetti in plastica, cartoni, chiodi etc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini ed animali domestici in quanto fonte potenziale di pericolo.

7- POSIZIONAMENTO

Il macchinario deve essere installato e collaudato nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche, degli ordinamenti tradizionali e delle vigenti normative.

L' installatore è tenuto a verificare eventuali restrizioni imposte da enti locali.

Evitare :

- Luoghi esposti ai raggi del sole diretti.
- Luoghi chiusi ad elevate temperature e scarso ricambio d' aria.

Rimuovere le pellicole protettive in pvc da tutti i lati.

Per una buona installazione dei macchinari con condensatore ad aria incorporato nel vano macchina, è necessario verificare che nella zona di installazione non si vada ad ostruire le prese d'aria necessarie al corretto funzionamento della macchina o dei locali. Mantenere una distanza minima di 50 cm dai lati di entrata e di uscita dell' aria.

La macchina deve essere installata e livellata attraverso la regolazione dei piedi di appoggio, in modo da garantirne la stabilità; ogni altra diversa soluzione di installazione deve essere concordata ed approvata dal costruttore. Per la messa in piano dei macchinari più pesanti, utilizzare appositi sollevatori.

Se le apparecchiature non sono livellate, il loro funzionamento ed il deflusso delle condense possono essere compromessi.

Nel caso il mobile sia fornito su ruote, posizionarlo in una zona piana e bloccarle prima di alimentare l'apparecchiatura.

Attendere 24 ore dopo il posizionamento del macchinario prima di farlo funzionare onde consentire il ritorno dell'olio al compressore ed evitarne la rottura.

8- CONNESSIONE ELETTRICA

L'APPARECCHIO NELLE VERSIONI CON ALIMENTAZIONE 400V 3FASI VIENE FORNITO SENZA SPINA DA COLLEGARE ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE.

IL PRODUTTORE SI RITIENE SOLLEVATO DA QUALSIASI RIVALSA IN CASO DI COLLEGAMENTO ESEGUITO DALL'UTILIZZATORE O DA PERSONALE NON QUALIFICATO

- Verificare l'integrità del cavo di alimentazione, nel caso sia danneggiato farlo sostituire da personale qualificato.
- L'alimentazione elettrica deve essere compatibile con le indicazioni riportate sullo schema elettrico della macchina.
- Deve essere disponibile, per il collegamento, un interruttore generale di tipo onnipolare che interrompa tutti i contatti incluso il neutro, con distanza tra i contatti aperti di almeno 3 mm, con scatto magnetotermico di sicurezza ed accoppiato da fusibili, da dimensionare o tarare in conformità alla potenza indicata sulla targa macchina.
- L'interruttore generale deve trovarsi sulla linea elettrica vicino all'installazione e deve servire esclusivamente un'apparecchiatura alla volta.
- Deve essere già presente un efficiente impianto di MESSA A TERRA a cui collegare la macchina.
- Sono da escludersi adattatori, prese multiple, cavi di sezione non adeguata o con giunzioni di prolunga non conformi alle specifiche richieste delle norme vigenti.
- Per dettagli sul funzionamento elettrico consultare lo schema elettrico allegato della macchina.
- Il cavo di alimentazione non può essere messo in trazione o schiacciato durante il normale funzionamento o la manutenzione ordinaria.

9- USO PREVISTO

Gli abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura, sono macchine necessarie per raffreddare velocemente gli alimenti sia per evitare la proliferazione batterica del cibo sia per mantenere inalterate la qualità e le proprietà organolettiche degli alimenti da raffreddare.

Queste macchine sono usati in tre modi distinti:

- Abbattimento per portare la temperatura dell'alimento a +3°C.
- Surgelazione per portare la temperatura dell'alimento a -18°C.
- Scongellamento per portare la temperatura dell'alimento a max +10°C

Chi utilizza l'abbattitore di temperatura può impostare il ciclo di raffreddamento più appropriato in relazione all'alimento da raffreddare.

Gli abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura a fine ciclo possono anche conservare correttamente l'alimento ad una temperatura costante, ma solo per un periodo limitato, al massimo due giorni.

Infatti queste macchine non sono dei conservatori di temperatura

10- INDICAZIONI DI UTILIZZO

Non sovrapporre gli alimenti da abbattere e/o surgelare.

Non superare i chilogrammi dichiarati distribuendo il prodotto nelle teglie in modo uniforme.

I tempi di abbattimento e surgelazione si riferiscono sempre a prodotti di spessore massimo 40 mm.

Eseguire un pre-raffreddamento della camera prima del ciclo di abbattimento.

Abbattere un solo tipo di alimento per volta, cibi diversi hanno densità diverse e quindi i tempi di esecuzione del ciclo possono cambiare.

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

Per evitare la rottura della sonda al cuore non introdurla in alimenti con temperatura superiore ai 100°C.

La sonda spillone deve sempre essere pulita dopo l'uso per evitare malfunzionamenti.

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

Se si inseriscono cibi con temperature superiori ai 70°C si rischia di sovraccaricare la macchina, aumentando i tempi di abbattimento e i consumi elettrici.

Non ostruire le prese d'aria dei ventilatori.

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 e libero da ostruzioni.

La bacinella deve essere svuotata periodicamente; per eseguire questa operazione basta semplicemente estrarre la bacinella dalle guide, svuotarla e inserirla un'altra volta nelle guide.

Per la classe climatica 5 le prove di conformità alla EN 60335-2-89 (capitoli 10,11,13) vengono effettuate ad una temperatura ambiente di 43°C ±2°C.

La macchina non è un'apparecchiatura da incasso.

Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.

11- PULIZIA

NON UTILIZZARE GETTI D'ACQUA ANCHE PRESSURIZZATA O VAPORE.

PULIZIA DEL MODULO ESTERNO

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

PULIZIA DEL DISPLAY : "GLASS"

Deve essere eseguita utilizzando un panno morbido pulito (esente da polveri e scorie), umidificato con acqua e sapone o con acqua e alcol al 10% max. Altri detersivi o panni non umidificati o sporchi, potrebbero rovinare il materiale. Asciugare con un panno morbido pulito.

PULIZIA DEL VANO INTERNO

Togliere le teglie, le griglie e le guide che si possono pulire come il vano interno, eseguire la pulizia con un panno umido con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detersivi neutri, asciugare con un panno morbido.

PULIZIA DELLA SONDA SPILLONE

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

PULIZIA DEL CONDENSATORE (MANUTENZIONE)

Per un corretto funzionamento della macchina è necessario che il condensatore sia mantenuto pulito per permettere la libera circolazione dell'aria. Questa operazione è da farsi ogni 120 giorni al massimo. Si deve compiere con pennello a setole morbide in modo da rimuovere tutta la polvere e la lanugine che si deposita sulle alette del condensatore stesso. Oppure è 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.

12- SMALTIMENTO DEL MACCHINARIO

La demolizione e lo smaltimento della macchina devono essere fatti rispettando le normative vigenti nel Paese di installazione, soprattutto per quanto riguarda il gas refrigerante e l'olio lubrificante del compressore.

Materiali impiegati nella costruzione dell'apparecchio:

Acciaio inox: Costruzione del mobile

Parti in materiale plastico: Costruzione del mobile e altri componenti

Gas frigorifero: Nel circuito frigorifero

Olio compressore: Nel circuito frigorifero

Rame: Impianto elettrico e circuito frigorifero.



IT0802000000615

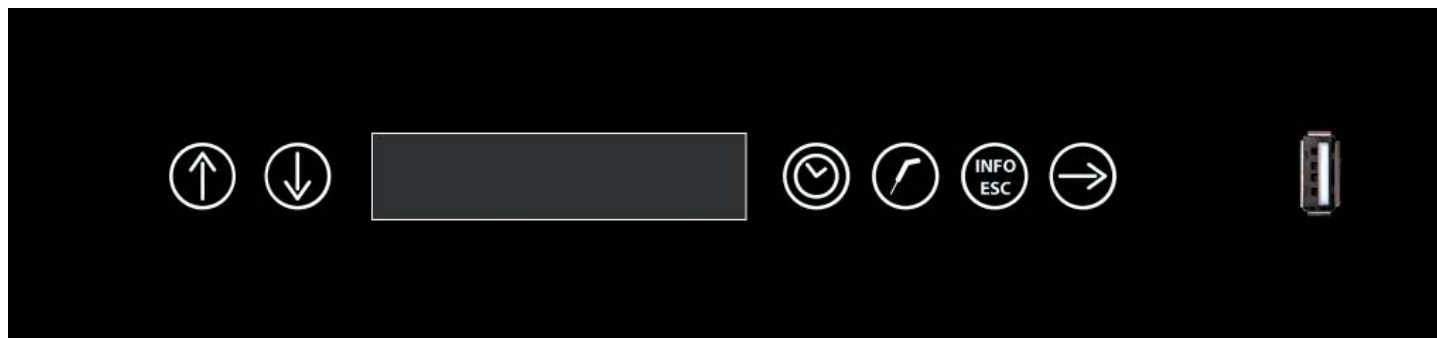
Di seguito si riportano le informazioni per gli utenti per il corretto trattamento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) in riferimento alla Direttiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 Gennaio 2003 e alle relative normative nazionali di attuazione:

- Sussiste l'obbligo di non smaltire i RAEE come rifiuti urbani e di effettuare, per detti rifiuti, una raccolta separata;
- Per lo smaltimento vanno utilizzati i sistemi di raccolta pubblici o privati previsti dalle leggi locali. E' inoltre possibile riconsegnare al distributore l'apparecchiatura a fine vita in caso di acquisto di una nuova;
- Questa apparecchiatura può contenere sostanze pericolose: un uso improprio o uno smaltimento non corretto potrebbe avere effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente;
- Il simbolo (contenitore di spazzatura su ruote barrato) riportato sul prodotto e a fianco indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata;
- In caso di smaltimento abusivo dei rifiuti elettrici ed elettronici sono previste sanzioni stabilite dalle vigenti normative locali in materia di smaltimento.

Istruzioni operative

SPEED - FASTER

13- INTERFACCIA e CICLI



Entrambi i modelli SPEED e FASTER sono dotati di scheda elettronica di potenza “Compact” e di display capacitivo “Glass”.

L'interfaccia utente ha un display a 6 digit led con visualizzazione a scorrimento ed è inoltre dotata di 6 pulsanti capacitivi così suddivisi :



Tasti SU - GIU' : tasti per la selezione dei cicli macchina (con freccia Giù da 1 a 8):

- 1- Abbattimento automatico
- 2- Abbattimento manuale
- 3- Surgelazione automatica
- 4- Surgelazione manuale
- 5- Scongelamento
- 6- Sbrinamento
- 7- Esportazione HACCP
- 8- Sterilizzazione (opzionale)



Tasti CICLO : Tasti per la selezione delle opzioni per i cicli manuali : a tempo o a temperatura
Inoltre, il tasto “Orologio” in segnalazione di fine ciclo o allarme, se premuto, interrompe il suono del Buzzer



Tasto INFO-ESC : tasto per la selezione dei menù impostazioni, funzione di terminazione ciclo e salvataggio parametri di configurazione:

- 1- I/O (visualizzabile anche con ciclo in corso)
- 2- Allarmi in corso (visualizzabile anche con ciclo in corso)
- 3- Lingua
- 4- Tempo
- 5- Lista allarmi
- 6- S/N
- 7- Parametri
- 8- Software
- 9- Scanner
- 10- Reset



Tasto CONFERMA : Tasto per la conferma delle selezioni, avvio cicli e uscita da cicli conclusi, ingresso e uscita modalità STAND BY.

14 - SONDA ALIMENTO

La sonda alimento o a spillone, ha una risoluzione di 0,1°C e un range di funzionamento da -49,9°C a +99,9°C.

La rilevazione della temperatura viene effettuata su un unico punto in corrispondenza della parte centrale del corpo della sonda.

Per garantire il funzionamento corretto e la rilevazione esatta della temperatura per la gestione dei cicli, la sonda deve essere inserita fino al cuore del prodotto.



15 - CICLI DI FUNZIONAMENTO

L'abbattitore gestisce i seguenti cicli di funzionamento :

- 1- Abbattimento automatico
- 2- Abbattimento manuale
- 3- Surgelazione automatica
- 4- Surgelazione manuale
- 5- Scongelamento
- 6- Sbrinamento
- 7- Esportazione HACCP
- 8- Sterilizzazione (opzionale)

Si ricorda che i cicli di Abbattimento o Surgelazione hanno lo scopo di raffreddare rapidamente gli alimenti e la differenza tra i due cicli è stabilita dalla temperatura finale che si vuole ottenere al cuore degli alimenti :

- ABBATTIMENTO positivo = temperatura finale positiva nell' intorno di +3°C
- SURGELAZIONE negativa = temperatura finale negativa nell' intorno di -18°C

Il ciclo di Scongelamento, ha la funzione di portare un alimento da temperature negative a temperature positive. Si ricorda che la temperatura positiva dell' aria non è ottenuta tramite riscaldamento, ma tramite circolazione di aria entro i termini richiesti dalle norme HACCP.

Il macchinario presenta un'innovativa funzione di PRE-RAFFREDDAMENTO cella, della durata indeterminata a discrezione dell'utente che deciderà quando iniziare i cicli di abbattimento o surgelazione. Portare la temperatura ARIA della cella a una temperatura molto inferiore rispetto a quella ambientale prima di iniziare un ciclo di abbattimento o surgelazione, consente non solo di ridurre il tempo totale di ciclo, ma anche di ottenere una corretta ed uniforme micro cristallizzazione dei cibi ottenendo una ridotta perdita di peso del prodotto e garantendo le caratteristiche organolettiche simile al prodotto fresco.

Di seguito vengono riportate le caratteristiche principali dei singoli cicli di lavoro :

- 1- ABBATTIMENTO AUTOMATICO** : Ciclo automatico con rilevazione della temperatura esclusivamente tramite sonda alimento
- 2- ABBATTIMENTO MANUALE** : Ciclo manuale impostabile per i seguenti valori :
 - a tempo : durata ciclo e temperatura aria cella
 - a temperatura : temperatura finale prodotto e temperatura aria cella
- 3- SURGELAZIONE AUTOMATICA** : Ciclo automatico con rilevazione della temperatura esclusivamente tramite sonda alimento
- 4- SURGELAZIONE MANUALE** : Ciclo manuale impostabile per i seguenti valori :
 - a tempo : durata ciclo e temperatura aria cella
 - a temperatura : temperatura finale prodotto e temperatura aria cella
- 5- SCONGELAMENTO** : Ciclo manuale impostabile per i seguenti valori :
 - a tempo : durata ciclo e temperatura aria cella
 - a temperatura : temperatura finale prodotto e temperatura aria cella
- 6- SBRINAMENTO** : Ciclo automatico solo ad ARIA con durata impostata a 600 secondi con la funzione di pulizia dell'evaporatore.
- 7- ESPORTAZIONE HACCP** : Tramite la porta USB presente sul pannello di controllo a destra del pulsante CONFERMA, è possibile esportare i dati dell'HACCP relativi a circa l' ultimo mese di funzionamento (120 ore di funzionamento).
- 8- STERILIZZAZIONE (OPZIONALE)** : Ciclo disponibile solo con sterilizzatore opzionale. Ciclo automatico della durata di 300 secondi con funzione di ventilazione.

15.1 - AVVIAMENTO

Dopo aver collegato il macchinario all' alimentazione, il display visualizzerà la scritta STAND-BY, tale scritta indica che il macchinario è a riposo, ovvero non è possibile accedere ai menù di selezione.

Per accendere l'abbattitore, tenere premuto il pulsante CONFERMA per almeno 3 secondi.



Il display quindi visualizzerà la scritta STOP che indica : Macchina in attesa di selezione del ciclo di lavoro.

15.2 - SPEGNIMENTO

Tenere premuto il pulsante conferma per almeno 3 secondi per portare l' abbattitore in STAND-BY.



15.3 - CICLO DI ABBATTIMENTO AUTOMATICO

Il ciclo di Abbattimento automatico prevede l'inserimento solo della sonda alimento.

Da macchina in modalità STOP :



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 1 ABBATTIMENTO AUTOMATICO.



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante CONFERMA

Una volta selezionato il ciclo di ABBATTIMENTO AUTOMATICO, il macchinario entra in modalità PRERAFREDDAMENTO indicando la temperatura dell'aria all'interno della cella.



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad inserire la sonda alimento



Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l' effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzato ABBATTIMENTO IN CORSO

Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella pre-impostata a +3°C. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere il tasto ciclo a tempo per tacitare il buzzer.

Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 8 ore.

15.4 - CICLO DI ABBATTIMENTO MANUALE

Il ciclo di Abbattimento manuale prevede la possibilità di scegliere se eseguire il ciclo in modalità a tempo, impostando la durata del ciclo e la temperatura dell'aria della cella, oppure in modalità a temperatura, impostando il valore della temperatura dell'alimento e dell'aria della cella.

A - Ciclo manuale a tempo :

Da macchina in modalità STOP :



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 2 ABBATTIMENTO MANUALE.



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante a forma di Orologio

Una volta selezionato il ciclo di ABBATTIMENTO MANUALE a tempo, il macchinario entra in modalità PRERAFFREDDAMENTO indicando la temperatura dell'aria all'interno della cella.



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad impostare il parametro di durata del ciclo



Impostare il valore di tempo tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Con il tasto CONFERMA passare all' impostazione di temperatura aria cella



Impostare il valore di temperatura tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Con il tasto CONFERMA il ciclo inizia

Il ciclo comincia e verrà visualizzato a display ABBATTIMENTO IN CORSO

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere il tasto ciclo a tempo per tacitare il buzzer.

Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 8 ore.

B - Ciclo manuale a temperatura :

Da macchina in modalità STOP:



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 2 ABBATTIMENTO MANUALE.



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante a forma di Sonda

Una volta selezionato il ciclo di ABBATTIMENTO MANUALE con set di temperatura, il macchinario entra in modalità PRE-RAFFREDDAMENTO indicando la temperatura dell'aria all'interno della cella.



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad impostare il parametro di temperatura al prodotto



Impostare il valore di temperatura tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad impostare la temperatura aria cella



Impostare il valore di temperatura tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad inserire la sonda alimento



Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l' effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzato ABBATTIMENTO IN CORSO.

Il ciclo terminerà alla rilevazione della temperatura al cuore del prodotto minore o uguale a quella pre-impostata a +3°C. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere il tasto ciclo a tempo per tacitare il buzzer.

Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 8 ore.

15.5 - CICLO DI SURGELAZIONE AUTOMATICO

Il ciclo di Surgelazione automatico prevede solo l'inserimento della sonda alimento

Da macchina in modalità STOP :



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 3 SURGELAZIONE AUTOMATICO.



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante CONFERMA

Una volta selezionato il ciclo di SURGELAZIONE AUTOMATICO, il macchinario entra in modalità PRERAFFREDDAMENTO indicando la temperatura dell'aria all'interno della cella.



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad inserire la sonda alimento



Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l' effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzato a display SURGELAZIONE IN CORSO.

Il ciclo terminerà quando verrà rilevata una temperatura minore o uguale a quella pre-impostata a -18°C. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono e il lampeggio del tasto ciclo a tempo. Premendo tale tasto si attenua il buzzer.

Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 8 ore.

15.6 - CICLO DI SURGELAZIONE MANUALE

Il ciclo di Surgelazione manuale prevede la possibilità di scegliere se eseguire il ciclo in modalità a tempo, impostando la durata del ciclo e la temperatura dell' aria della cella, oppure in modalità a temperatura, impostando il valore della temperatura dell' alimento e dell' aria della cella.

A - Ciclo manuale a tempo :

Da macchina in modalità STOP :



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 4 SURGELAZIONE MANUALE.



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante a forma di Orologio

Una volta selezionato il ciclo di SURGELAZIONE MANUALE a tempo, il macchinario entra in modalità PRERAFREDDAMENTO indicando la temperatura dell'aria all'interno della cella.



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad impostare il parametro di durata del ciclo



Impostare il valore di tempo tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Con il tasto CONFERMA passare all' impostazione di temperatura aria cella



Impostare il valore di temperatura tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Con il tasto CONFERMA il ciclo inizia

Il ciclo comincia e verrà visualizzato a display SURGELAZIONE IN CORSO

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere il tasto ciclo a tempo per tacitare il buzzer.

Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 8 ore.

B - Ciclo manuale a temperatura :

Da macchina in modalità STOP :



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 2 ABBATTIMENTO MANUALE.



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante a forma di Sonda

Una volta selezionato il ciclo di SURGELAZIONE MANUALE con set di temperatura, il macchinario entra in modalità PRERAFFREDDAMENTO indicando la temperatura dell'aria all'interno della cella.



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad impostare il parametro di temperatura al prodotto



Impostare il valore di temperatura tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Con il tasto CONFERMA passare all' impostazione di temperatura aria cella



Impostare il valore di temperatura tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad inserire la sonda alimento



Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l' effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzato a display SURGELAZIONE IN CORSO.

Il ciclo terminerà quando verrà rilevata una temperatura minore o uguale a quella pre-impostata a -18°C . La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono e il lampeggio del tasto ciclo a tempo. Premendo tale tasto si attenua il buzzer.

Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 8 ore.

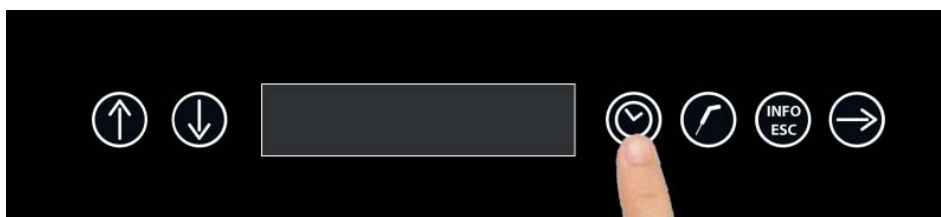
15.7 - CICLO DI SCONGELAMENTO

Il ciclo di Scongelo prevede la possibilità di scegliere se eseguire il ciclo in modalità a tempo, impostando la durata del ciclo e la temperatura dell'aria della cella, oppure in modalità a temperatura, impostando il valore della temperatura dell'alimento e dell'aria della cella.

A - Ciclo manuale a tempo :



Da macchina in modalità STOP, tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 5 SCONGELAMENTO MANUALE.



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante a forma di Orologio



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad impostare il parametro di durata del ciclo



Impostare il valore di tempo tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Con il tasto CONFERMA passare all' impostazione di temperatura aria cella



Impostare il valore di temperatura tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Con il tasto CONFERMA il ciclo inizia

Il ciclo comincia e verrà visualizzato a display SCONGELAMENTO IN CORSO.

Il ciclo terminerà allo scadere del tempo impostato. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere il tasto ciclo a tempo per tacitare il buzzer.

Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE

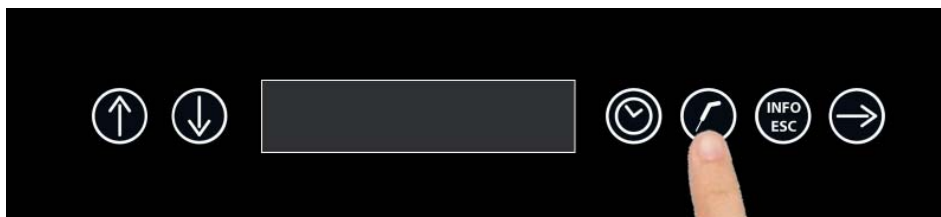
Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 8 ore.

B - Ciclo manuale a temperatura :

Da macchina in modalità STOP :



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 5 SCONGELAMENTO MANUALE.



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante a forma di Sonda



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad impostare il parametro di temperatura al prodotto del ciclo



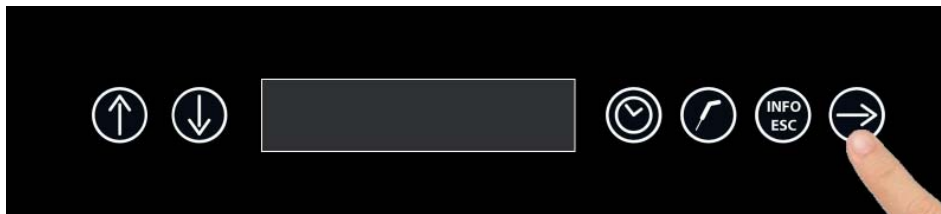
Impostare il valore di temperatura tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Con il tasto CONFERMA passare all' impostazione di temperatura aria cella



Impostare il valore di temperatura tramite i tasti a freccia SU e GIU'



Premendo il pulsante CONFERMA si potrà procedere ad inserire la sonda alimento



Una volta inserita la sonda alimento e dopo che il macchinario ha rilevato l' effettivo inserimento, il ciclo comincia e verrà visualizzato a display SCONGELAMENTO IN CORSO.

Il ciclo terminerà quando verrà rilevata una temperatura uguale a quella pre-impostata a +10°C. La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono e il lampeggio del tasto ciclo a tempo. Premendo tale tasto si attenua il buzzer.

Una volta terminato il ciclo, la macchina entra in modalità CONSERVAZIONE.

Si ricorda che tale fase può essere mantenuta per una durata massima suggerita di 8 ore.

15.8 - CICLO DI SBRINAMENTO

Il ciclo di sbrinamento è indispensabile per sbrinare l'evaporatore. Il ciclo ha una durata di 600 secondi.

Da macchina in modalità STOP :



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 6 SBRINAMENTO.



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante CONFERMA

Il ciclo parte in automatico con il conto alla rovescia del tempo mancante per terminare, durante il ciclo il display mostra la scritta SCONGELAMENTO IN CORSO. Si ricorda che durante questa fase è consigliabile togliere il tappo dal foro di drenaggio dell'acqua di condensa dal piano della cella (vedi figura sotto).



La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono.
Premere il tasto ciclo a tempo per tacitare il buzzer.

15.9 - ESPORTA HACCP

Il macchinario prevede la possibilità di esportare i dati dell' HACCP.

Tramite la porta USB presente sul pannello di controllo a destra del pulsante CONFERMA, è possibile esportare un file di tipo testo (.txt) che corrisponde all'incirca ad un mese di funzionamento (120 ore di funzionamento).



Da macchina in modalità STOP :



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 7 ESPORTA HACCP.



Rimuovere il cappuccio di protezione della porta USB, inserire una chiavetta USB vuota, ovvero senza dati precedentemente registrati.
Premere il pulsante CONFERMA per avviare il ciclo.

Al termine del download dei dati, il display indicherà la scritta STOP e come per un ciclo terminato, viene emesso un suono con il buzzer. Premere il tasto ciclo a tempo per tacitare il buzzer.

I dati sono così composti :

S/N: 1234567890

31/03/2015 14:33

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

Start : data e ora inizio ciclo

Stop : data e ora fine ciclo

Cycle : Tipologia di ciclo

P : presenza sonda alimento (1 = ciclo a temperatura; 0 = ciclo a tempo)

in [°C] : temperatura a inizio ciclo

out [°C] : temperatura a fine ciclo

A : identifica se durante il ciclo si sono manifestati degli allarmi di temperatura anomala all'interno della macchina (1= allarme verificatosi; 0 = non si è verificato alcun allarme pericoloso per l'alimento)

15.10 - STERILIZZAZIONE (OPZIONALE)

Ciclo manuale a tempo della durata di 300 secondi.

Da macchina in modalità STOP:



Tramite i tasti freccia SU e GIU' selezionare il ciclo 8 STERILIZZAZIONE



Per scegliere questo ciclo, premere il pulsante CONFERMA

Il ciclo parte in automatico con il conto alla rovescia del tempo mancante per terminare.

La fine del ciclo viene comunicata con un buzzer che emette un suono. Premere il tasto ciclo a tempo per tacitare il buzzer.

16 - MENU' INFO-ESC

Il macchinario presenta un secondo menù di operazioni accessibili tramite il pulsante



Una volta premuto tale tasto, scorrendo con i pulsanti freccia SU e GIU' è possibile visualizzare il seguente menù :

1- I/O	(visualizzabile anche con ciclo in corso)	solo lettura
2- Allarmi in corso	(visualizzabile anche con ciclo in corso)	solo lettura
3- Lingua		lettura e scrittura
4- Tempo		lettura e scrittura
5- Lista allarmi		solo lettura
6- S/N		solo autorizzati
7- Parametri		solo autorizzati
8- Software		solo autorizzati
9- Scanner		solo autorizzati
10- Reset		solo autorizzati

Alcuni dei menù come si evince dalla descrizione sopra, sono accessibili previo inserimento della password. La password è fornita dal servizio di assistenza tecnica a tecnici qualificati in quanto eventuali modifiche, specialmente alla sezione parametri, modificano radicalmente il funzionamento del macchinario. I dati in sola lettura invece sono di tipo informativo e quelli in scrittura senza password sono di impostazione per l' utilizzatore finale.



Da indicazione display con scritta STOP, premere il pulsante Info-ESC



Premendo i pulsanti freccia SU e GIU' è possibile scorrere tutto il menù.

16.1 - I/O

Il sotto menù I/O, visualizzabile anche durante un ciclo di lavoro, permette la visualizzazione delle seguenti informazioni :

- Temperatura sonda aria : valore espresso in °C
- Temperatura sonda evaporatore: valore espresso in °C
- Temperatura sonda condensatore: valore espresso in °C
- Temperatura sonda alimento: valore espresso in °C
- D1 Micro porta 1 : Valore 1 attivo, valore 0 non attivo
- D2 Magnetotermico : Valore 1 attivo, valore 0 non attivo
- U1 Compressore: Valore 1 attivo, valore 0 non attivo
- U2 Ventilatori: Valore 1 attivo, valore 0 non attivo
- U3 Resistenza cornice porta: Valore 1 attivo, valore 0 non attivo
- U4 Sterilizzatore/Led/Allarme: Valore 1 attivo, valore 0 non attivo



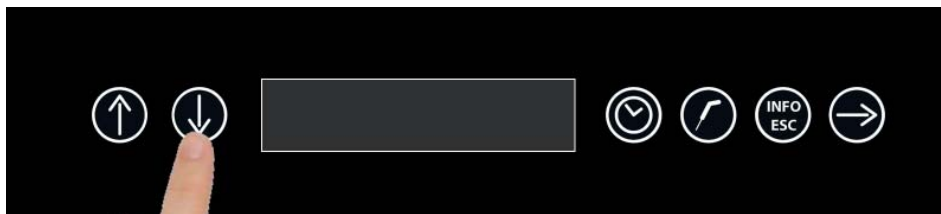
Da indicazione display con scritta STOP, premere il pulsante Info-ESC



Selezionare il sotto menù 1 con i pulsanti FRECCIA SU o GIU'



Premere il tasto di conferma



Scorrere con il pulsante freccia SU o GIU' per visualizzare tutti i valori



Premere il tasto INFO-ESC per ritornare alla schermata con visualizzazione STOP

16.2 - ALLARMI IN CORSO

Il sotto menù ALLARMI IN CORSO, visualizzabile anche durante un ciclo di lavoro, permette la visualizzazione della lista di allarmi in corso durante un ciclo. Se non sono presenti allarmi, a display sarà indicato **NESSUN ALLARME**. Si ricorda che gli allarmi di manutenzione, sonda non inserita e conservazione non vengono visualizzati.



Da indicazione display con scritta STOP, premere il pulsante Info-ESC



Selezionare il sotto menù 2 tramite i pulsanti FRECCIA SU o GIU'



Premere il tasto di conferma



Scorrere con il pulsante freccia SU o GIU' per visualizzare tutti gli allarmi



Premere il tasto INFO-ESC per ritornare alla schermata con visualizzazione STOP

16.3 - LINGUA

Il sotto menù LINGUA, permette l'impostazione della lingua dei menù. Le lingue disponibili sono le seguenti :

ITALIANO - SPAGNOLO - FRANCESE - TEDESCO - INGLESE - POLACCO

Una volta effettuata la scelta della lingua, viene emesso un suono dal buzzer del macchinario e sul display appare la scritta STOP.



Da indicazione display con scritta STOP, premere il pulsante Info-ESC



Selezionare il sotto menù 3 tramite i pulsanti FRECCIA SU o GIU'



Premere il tasto di conferma



Scorrere con il pulsante freccia SU o GIU' per identificare la lingua desiderata



Premere il tasto CONFERMA per la selezione voluta.



Dopo aver emesso un suono di conferma della scelta, il display visualizzerà la dicitura STOP.

16.4 - TEMPO

Il sotto menù TEMPO, permette l'impostazione della data e dell' orario. Si ricorda che tali impostazioni sono fondamentali in quanto sono poi riportate sui report HACCP.

La data ha il formato DD-MM-YY

L' orario ha il formato HH:MM



Da indicazione display con scritta STOP, premere il pulsante Info-ESC



Selezionare il sotto menù 4 tramite i pulsanti FRECCIA SU o GIU'



Premere il tasto di conferma



Scorrere con il pulsante freccia SU o GIU' per impostare il valore corretto.
Per passare al dato successivo premere il tasto CONFERMA



Premere il tasto INFO-ESC per ritornare alla schermata con visualizzazione STOP

16.5 - LISTA ALLARMI

Il sotto menù LISTA ALLARMI, permette la visualizzazione in sequenza degli ultimi 32 allarmi con relativa data e ora di inizio.

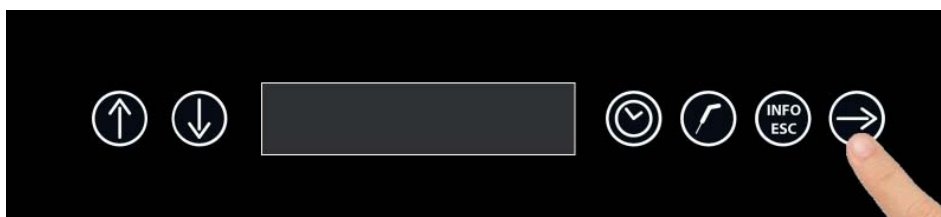
Si ricorda che gli allarmi di manutenzione, sonda non inserita e conservazione non vengono visualizzati



Da indicazione display con scritta STOP, premere il pulsante Info-ESC



Selezionare il sotto menù 5 tramite i pulsanti FRECCIA SU o GIU'



Premere il tasto di conferma
Se sono presenti Allarmi, la visualizzazione inizia dall' allarme 01



Premere il tasto INFO-ESC per ritornare alla schermata con display che visualizza al scritta STOP

Troubleshooting **SPEED - FASTER**

17 - TABELLA ALLARMI

Nel caso si presenti un malfunzionamento, il macchinario avverte l'utente con un suono del buzzer che può essere tacitato premendo il tasto INFO/ESC.

Lo stato di allarme permane fino a quando la causa di tale allarme non viene a mancare.

Di seguito si riporta la tabella con gli allarmi previsti in caso di malfunzionamento del macchinario:

MESSAGGIO ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE USER
CONSERVAZIONE IN CORSO	Avviso che è in atto il ciclo di conservazione, durata 24 ore.	Ciclo terminato correttamente	Togliere il prodotto dall'abbattitore e fermare il ciclo
SONDA ALIM. NON INSERITA	La sonda alimento risulta non essere inserita	Sonda non inserita o guasta.	Inserire sonda nell'alimento. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
PORTA APERTA	La porta è rimasta aperta	Porta aperta	Chiudere la porta. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato
TEMPO SBRINAMENTO	Sbrinamento terminato per timeout o sbrinamento più lungo del dovuto	Evaporatore ancora ghiacciato	Eseguire uno sbrinamento aggiuntivo o lasciare il macchinario in stand by per 12 ore a porta aperta. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
ALTA CONDENSAZIONE	Smaltimento calore al condensatore insufficiente	Temperatura ambiente elevata, condensatore elevata, ventilatore condensatore non funzionante	Arieggiare il locale, pulire condensatore e non ostruire prese aria. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato
BLACKOUT	Mancata alimentazione di rete durante il ciclo	Mancata alimentazione di rete durante il ciclo.	Ripristinare l'alimentazione di rete al macchinario.
MAGNETOTERMICO	Apertura del contatto dell'interruttore magnetotermico	Malfunzionamento del compressore, sovraccarico del compressore	Chiamare un tecnico qualificato
SONDA ARIA	Malfunzionamento o rottura della sonda della cella.	Malfunzionamento o rottura della sonda della cella.	Chiamare un tecnico qualificato
SONDA EVAPORATORE	Malfunzionamento o rottura della sonda dell'evaporatore	Malfunzionamento o rottura della sonda dell'evaporatore	Chiamare un tecnico qualificato
SONDA CONDENSATORE	Malfunzionamento o rottura della sonda del condensatore	Malfunzionamento o rottura della sonda del condensatore	Chiamare un tecnico qualificato
SONDA ALIMENTO	Malfunzionamento o rottura della sonda alimento	Malfunzionamento o rottura della sonda alimento	Chiamare un tecnico qualificato

MESSAGGIO ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE USER
NOT USB	Mancato inserimento chiavetta usb durante download dati haccp	Chiavetta USB non inserita, non funzionante o non riconosciuta	Inserire la chiavetta USB. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
NESSUN DATO	Dati HACCP non presenti	Nessun ciclo effettuato o dati non presenti perché cancellati	Utilizzare il macchinario per avere i report HACCP disponibili
ALTA TEMPERATURA	Temperatura in cella superiore ai limiti impostati	Superamento tempo massimo di condensazione	Spegnere il macchinario, riaccendere ed effettuare un ciclo di sbrinamento. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
BASSA TEMPERATURA	Temperatura in cella inferiore ai limiti impostati	Il compressore funziona in continuo senza arrestarsi	Spegnere e riaccendere il macchinario. Se il problema persiste contattare tecnico specializzato

Quando si chiama un tecnico qualificato, è fondamentale che vengano sempre riferite le seguenti informazioni :

Messaggio d'errore

Numero seriale del macchinario

Per cancellare un allarme, riposizionare il macchinario in modalità STAND-BY.

Overall terms

SPEED - FASTER

1- GENERAL INFORMATIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2- TECHNICAL ASSISTANCE

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

3- MARKING IDENTIFICATION

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

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

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

The machine is identified by the following parameters:

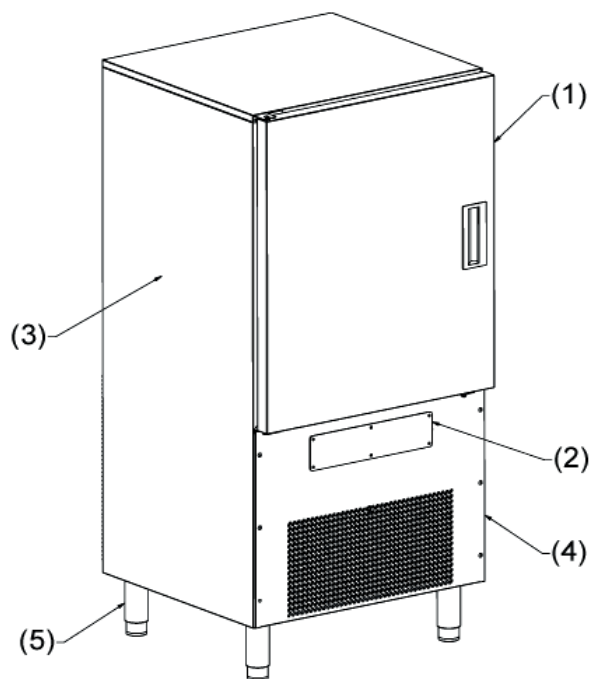
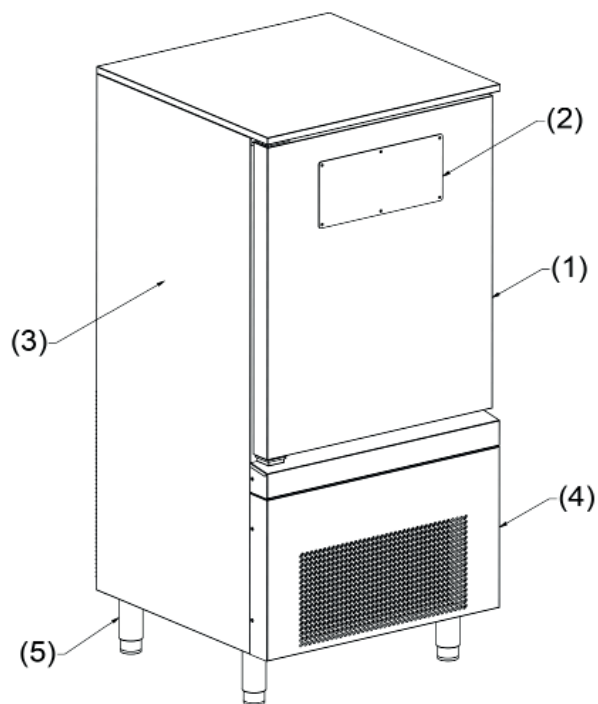
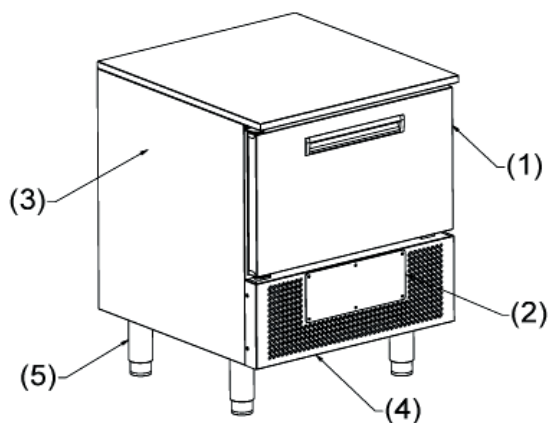
Serial number

Technical specifications

Production year

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

4- COMPONENTS IDENTIFICATION



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

5- RISK ANALYSIS

Hazards list:

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

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

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

Warnings related to general hazards. Risk of injury:

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

6- UNPACKING

Before removing the packaging, check that it is intact, disputing and writing on the delivery note of the forwarding agent any damage noted before signing it. After removing the packaging, check that the machinery is intact; in the event that it is damaged, immediately notify the dealer by fax or registered mail with proof of delivery and if the damage is likely to jeopardize the safety of the machine, do not proceed with the installation until the intervention of a qualified technician. All packaging (plastic bags, cardboard, nails, etc.) must not be left within reach of children and pets as a source of potential danger.

7- MACHINERY PLACEMENT

The machinery must be installed and tested in full compliance with safety laws, enforced rules and regulations. The installer is required to verify any restrictions imposed by local authorities.

Things to avoid :

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

Remove the protective PVC film from all sides.

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

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

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

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

Wait 24 hours after the placement of the machinery before operating it in order to allow the return of the oil to the compressor and prevent its breakage.

8- ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

9- INTENDED USE

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

These machineries are used in three different modes:

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

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

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

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

10- APPLICATIONS

Do not overlap the food you want to blast chill or freeze.

Do not exceed the declared maximum allowed weights for each shelf, but distribute the product in trays in a uniform manner.

Blast chilling and freezing times always refer to products maximum 40 mm thick.

Always blast chill one type of food per time, different food have different densities and therefore the cycle timing and output can change.

The food probe must be placed correctly in the middle of the largest food type and the tip should never exit the food and/or touch the pan.

To avoid the probe breaking, do not insert it in food with a temperature higher than 100°C.

The food probe must always be cleaned after each use or malfunctioning.

Do not cover the food with lids or other means, the more you isolate the food, the longer the cycle time will be.

If you insert foods at temperatures above 70°C there is a risk of overloading the machine, increasing the cycle time and the power consumption.

Do not block the fans vents.

The water discharge pot contained in the chiller cell must be placed under the equipment in its rails

Be careful that the drain tube has to be placed inside the container and free from any obstructions.

The pot must be emptied out regularly; to perform this operation, you just have to remove the pot from its rails, empty it and then place it back on the rails

Maximum allowed load on each shelf is 20 Kg.

For climate class 5 compliance testing to EN 60335-2-89 (chapters 10,11,13) are made at an ambient temperature of 43 °C ± 2 ° C.

The machine is not a device for built-in applications.

Do not store explosives, such as pressurized containers with flammable propellant in this device.

11- CLEANING

DO NOT USE WATER JETS EVEN PRESSURIZED OR STEAM.

CLEANING THE EXTERNAL MODULE

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

CLEANING THE DISPLAY: "GLASS"

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

CLEANING THE INNER CELL

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

CLEANING OF THE FOOD PROBE

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

CLEANING THE CONDENSER (MAINTENANCE)

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

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

12- MACHINERY DISPOSAL

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

Materials used in the construction of the machinery:

Stainless steel: Construction of the appliance

Plastic parts: Construction of various parts

Refrigerant gas: in the refrigerant circuit

Compressor oil: in the refrigerant circuit

Copper: electrical system and the cooling circuit.



IT08020000000615

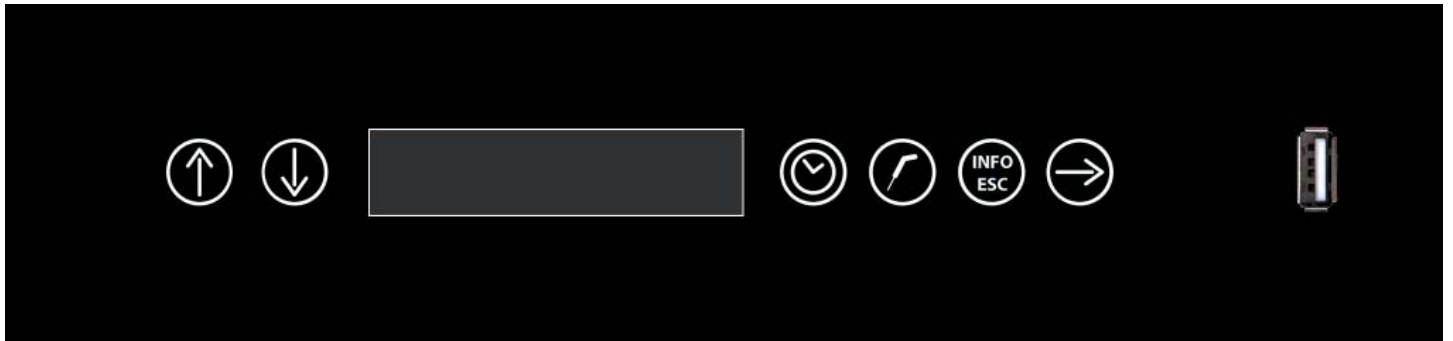
Below are the information for the user for the correct handling of electric and electronic devices (WEEE) with reference to the European Parliament and Council Directive 2002/95/CE of 27 January 2003 and to the the relevant national implementing regulations:

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

Operating Instructions

SPEED - FASTER

13- HUMAN INTERFACE and CYCLES



Both the models SPEED and FASTER are supplied with a main power electronic board “Compact” and with a capacitive display “ Glass”.

The user interface has a 6 led digits display with scrolling messages and it also has 6 capacitive buttons, divided as follows :



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

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



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



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

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



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

14 - FOOD PROBE

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



15 - OPERATING CYLCES

The blast chiller can manage the following operating cycles :

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

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

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

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

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

Following are the main characteristics for each single operating cycle:

1- AUTOMATIC BLAST CHILLING : Automatic cycle with temperature detection exclusively through food probe

2- MANUAL BLAST CHILLING : Manual cycle settable for the following values:
time : cycle duration and cell air temperature
temperature : product final temperature and cell air temperature

3- AUTOMATIC SHOCK FREEZING : Automatic cycle with temperature detection exclusively through food probe

4- MANUAL SHOCK FREEZING : Manual cycle settable for the following values:
time : cycle duration and cell air temperature
temperature : product final temperature and cell air temperature

5- THAWING : Manual cycle settable for the following values:
time : cycle duration and cell air temperature
temperature : product final temperature and cell air temperature

6- DEFROSTING : Automatic cycle only with AIR with time set to 600 seconds with the aim at cleaning the evaporator.

7- EXPORT HACCP : Using the USB door on the front panel on the right side of the CONFIRMATION button, it is possible to export the HACCP data approximately for the operations of a complete month (120 hours of operations).

8- STERILIZATION (OPTIONAL) : Cycle available only with the optional sterilizer. Automatic cycle with time set to 300 seconds with ventilation function.

15.1 - START UP

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

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



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

15.2 - SHUTDOWN

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



15.3 - AUTOMATIC BLAST CHILLING CYCLE

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

With the machinery in STOP mode :



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



To select this cycle, press the CONFIRMATION BUTTON

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



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



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

The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the pre-set value of +3°C. The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

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

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

15.4 - MANUAL BLAST CHILLING CYCLE

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

A - Time manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



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



To choose this cycle, press the CLOCK button

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



Press the CONFIRMATION button to set the cycle duration parameter



Set the time value with the UP and DOWN buttons



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



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to start the cycle

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

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

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

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

B - Temperature manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



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



To select this cycle, press the PROBE button

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



Press the CONFIRMATION button to proceed with the product temperature setting



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



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



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



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



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

The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the pre-set value of +3°C. The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

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

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

15.5 - AUTOMATIC SHOCK FREEZING CYCLE

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

With the machinery in STOP mode:



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



Press the CONFIRMATION button to select this cycle

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



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



Once you have inserted the food probe and after that the machinery has detected the actual insertion of the probe, the cycle will start and the display will show SHOCK FREEZING IN PROGRESS.
The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the pre-set value of -18°C .
The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

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

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

15.6 - MANUAL SHOCK FREEZING CYCLE

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

A - Time manual cycle :

With the machinery in STOP mode :

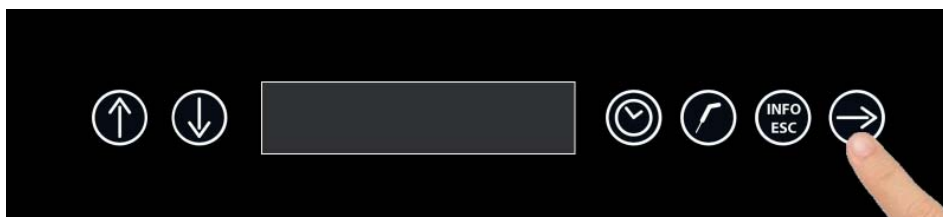


Press the UP and DOWN buttons to select the cycle 4 MANUAL SHOCK FREEZING.



To choose this cycle, press the CLOCK button

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



Press the CONFIRMATION button to set the cycle duration parameter



Set the time value with the UP and DOWN buttons

SPEED - FASTER



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



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to start the cycle

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

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

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

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

B - Temperature manual cycle :

With the machinery in STOP mode :



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



To select this cycle, press the PROBE button

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



Press the CONFIRMATION button to proceed with the product temperature setting



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



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

SPEED - FASTER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



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



Once you have inserted the food probe and after that the machinery has detected the actual insertion of the probe, the cycle will start and the display will show SHOCK FREEZING IN PROGRESS. The cycle will end only when the temperature measured at the core will be lower or equal to the pre-set value of -18°C . The cycle end is communicated with a buzzer that emits a sound and the time cycle button which flashes. By pressing this button, you can end the buzzer.

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

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

15.7 - THAWING CYCLE

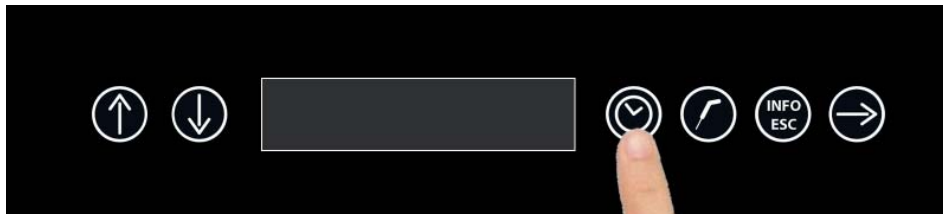
The Thawing cycle presents the possibility to choose between the time mode, setting the duration of the cycle and the cell air temperature, or the temperature mode, setting the value of the food temperature and cell air temperature.

A - Manual time cycle :

With the machinery in STOP mode :



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



To choose this cycle, press the CLOCK button



Press the CONFIRMATION button to set the cycle duration parameter



Set the time value with the UP and DOWN buttons



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

SPEED - FASTER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button to start the cycle

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

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

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

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

B - Manual temperature cycle :

With the machinery in STOP mode :



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



To select this cycle, press the PROBE button



Press the CONFIRMATION button to proceed with the product temperature setting



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons

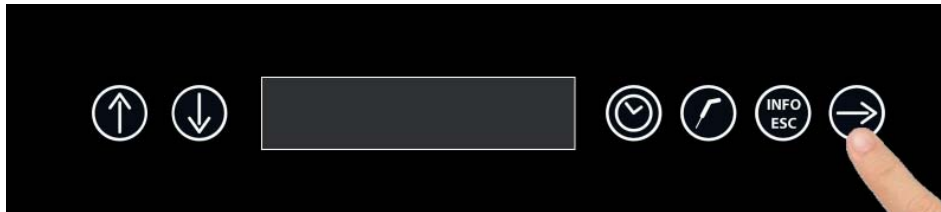


Press the CONFIRMATION button to proceed to set the cell air temperature value

SPEED - FASTER



Set the temperature value with the UP and DOWN buttons



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



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

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

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

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

15.8 - DEFROSTING CYCLE

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

With the machinery in STOP mode :



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



To select this cycle, press the CONFIRMATION button

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



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

15.9 - EXPORT HACCP

The machinery has the feature of exporting the HACCP data.

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



With the machinery in STOP mode :



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



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

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

The data are as follows :

S/N: 1234567890

31/03/2015 14:33

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

Start : cycle start date and time

Stop : cycle end date and time

Cycle : type of cycle

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

in [°C] : cycle starting temperature

out [°C] : cycle end temperature

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

15.10 - STERILIZATION (OPTIONAL)

Manual time cycle with a duration of 300 seconds.

With the machinery in STOP mode :



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



To select this cycle press the CONFIRMATION button.

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

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

16 - MENU' INFO-ESC

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



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

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

Some of the menu as shown in the description above, are accessible after entering the password.

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



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



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

16.1 - I/O

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

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



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



Select the submenu 1 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



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



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

16.2 - ACTIVE ALARMS

The ACTIVE ALARMS submenu, also displayed during a cycle, allows to display a list of the alarms that are in progress during a cycle. If there are no alarms, the display will show NO ALARMS.

To be noted that the maintenance alarm, the food probe not inserted alarm and the preservation alarm are not available in this list.



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



Select the submenu 2 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



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



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

16.3 - LANGUAGE

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

ITALIAN - SPANISH - FRENCH - GERMAN - ENGLISH - POLISH

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



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



Select the submenu 3 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



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



Press the CONFIRMATION button to confirm your selection



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

16.4 - TIME

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

The date has the format DD-MM-YY

The time has the format HH: MM



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



Select the submenu 4 with the UP and DOWN buttons



Press the CONFIRMATION button



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



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

16.5 - ALARMS LIST

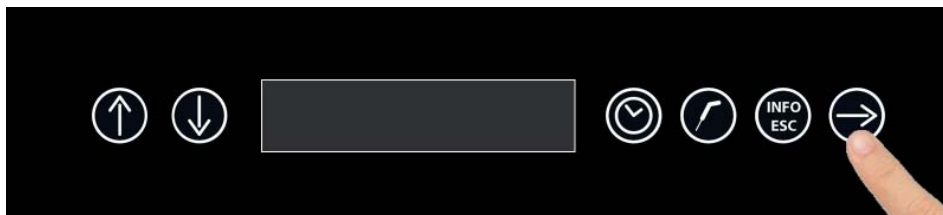
The ALARMS LIST submenu allows to display in sequence the last 32 alarms occurred with date and start time. To be noted that the maintenance alarm, the food probe not inserted alarm and the preservation alarm are not available in this list.



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



Select the submenu 5 with the UP and DOWN buttons



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



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

Troubleshooting

SPEED - FASTER

17- ALARMS CHART

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

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

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

ERROR MESSAGE	DESCRIPTION	POSSIBLE ROOT CAUSE	USER SOLUTION
PRESERVATION IN PROGRESS	Warning that the preservation cycle is in progress, it lasts 24 hours	Cycle completed correctly	Remove the food from the blast chiller and stop the cycle
FOOD PROBE NOT INSERT	The food probe is not inserted	Probe not inserted or malfunctioning.	Insert the food probe. If the problem persists, contact a qualified technician.
DOOR OPEN	The door has been left open	Door open	Close the door. If the problem persists, contact a qualified technician.
DEFROSTING TIME	The defrosting cycle has been stopped because of a timeout or the cycle is longer than the required time	The evaporator is still iced	Perform an additional defrosting cycle or leave the machinery in stand by for 12 hours with the door open. If the problem persists, contact a qualified technician.
HIGH CONDENSER	Not enough heat dissipation at the condenser	High room temperature, high condenser temperature, condenser fan not working	Ventilate the room, clean the condenser and do not block the air vents. If the problem persists, contact a qualified technician.
BLACKOUT	Failure of the power supply during one cycle	Failure of the power supply during one cycle	Restore the machinery power supply
MAGNETOTHERMIC	Opening of the magnetothermic switch contact	Failure or overload of the compressor	Contact a qualified technician
AIR PROBE	Malfunction or breakdown of the air probe	Malfunction or breakdown of the air probe	Contact a qualified technician
EVAPORATOR PROBE	Malfunction or breakdown of the evaporator probe	Malfunction or breakdown of the evaporator probe	Contact a qualified technician
CONDENSER PROBE	Malfunction or breakdown of the condenser probe	Malfunction or breakdown of the condenser probe	Contact a qualified technician
FOOD PROBE	Malfunction or breakdown of the food probe	Malfunction or breakdown of the food probe	Contact a qualified technician

ERROR MESSAGE	DESCRIPTION	POSSIBLE ROOT CAUSE	USER SOLUTION
NOT USB	During the HACCP data download, the USB memory stick was not plugged in	USB memory stick not plugged in, not functioning or not detected	Plug in the USB memory stick. If the problem persists, contact a qualified technician.
NO DATA	HACCP data not available	No cycle has been performed or the data have been erased	Operate the machinery in order to have the HACCP available
HIGH TEMPERATURE	The cell temperature is higher than the set limits	Maximum condensation time exceeded	Shutdown the machinery, turn it on again and perform a defrosting cycle. If the problem persists, contact a qualified technician.
LOW TEMPERATURE	The cell temperature is lower than the set limits	The compressor operates continuously without stopping	Shutdown the machinery, turn it on again. If the problem persists, contact a qualified technician.

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

Error message

Serial number of the machinery

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

Indications générales

SPEED - FASTER

1- INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas :

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

2- ASSISTANCE TECHNIQUE

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

3- IDENTIFICATION DU MARQUAGE

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

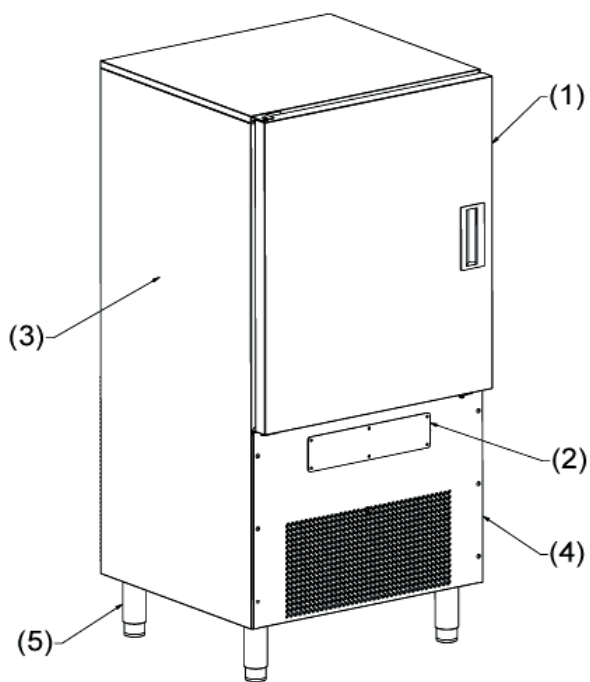
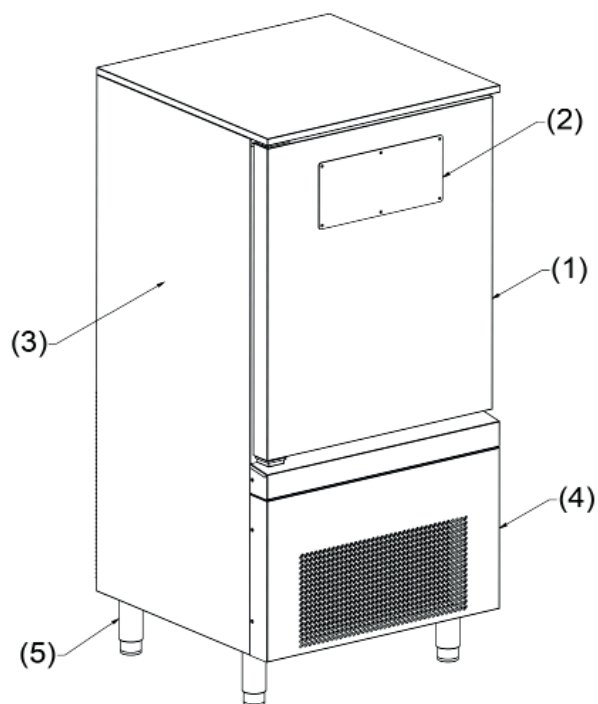
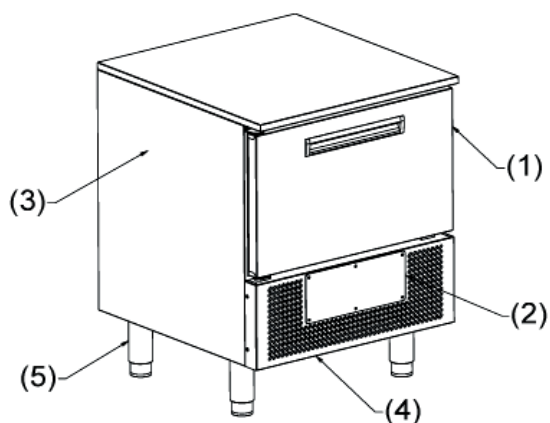
Figure 1 - Exemple de plaque d'identification fixée sur la machine.

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

NUMÉRO DE SÉRIE
DONNÉES TECHNIQUES
ANNÉE DE FABRICATION

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

4- IDENTIFICATION DES PIÈCES



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

5- ANALYSES DES RISQUES

Liste des dangers :

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

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

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

Consignes sur les risques génériques. Risque d'accident :

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

6 - DÉBALLAGE

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

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

7 - MISE EN PLACE

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

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

Éviter :

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

Enlever les pellicules de protection en pvc appliquées sur tous les côtés.

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

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

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

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

Attendre 6 heures après l'installation de l'appareil avant de le mettre en marche afin d'éviter que l'huile ne revienne au compresseur et ne l'endommage.

8- BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

9- USAGE PRÉVU

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

Ces appareils sont utilisés de trois manières différentes :

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

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

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

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

10- INDICATIONS D'UTILISATION

Il ne faut pas superposer les aliments à refroidir et/ou à surgeler.

Il ne faut pas dépasser les kilogrammes déclarés. Distribuer uniformément le produit dans les plats.

Les temps de refroidissement et de surgélation se réfèrent toujours aux produits d'une épaisseur maximale de 40 mm.

Lancer un pré-refroidissement de la cellule avant le cycle de refroidissement.

Refroidir un seul type d'aliment à la fois, les aliments différents ont des densités différentes et par conséquent les temps d'exécution du cycle peuvent changer.

La sonde aiguille doit être positionnée bien au centre du produit du morceau le plus gros et la pointe ne doit jamais sortir du produit et/ou toucher le plat.

Pour éviter la rupture de la sonde au cœur il ne faut pas l'introduire dans des aliments trop chauds (plus de 100°C).

La sonde aiguille doit toujours être nettoyée après l'utilisation pour éviter qu'elle ne fonctionne mal.

Il ne faut pas couvrir les aliments avec un couvercle ou autre car plus l'aliment est isolé plus les temps de refroidissement se prolongent.

Si l'on introduit des aliments chauds (plus de 70°C) on risque de surcharger l'appareil et d'augmenter les temps de refroidissement et les consommations électriques.

Il ne faut pas obstruer les prises d'air des ventilateurs.

La cuve d'évacuation de l'eau de la cellule de refroidissement doit être placée sous l'appareil dans les rails prévus à cet effet.

Il faut contrôler que le tuyau d'évacuation est positionné à l'intérieur de la cuve et n'est pas obstrué.

La cuve doit être régulièrement vidée; pour ce faire il suffit d'extraire la cuve des rails, la vider et l'insérer de nouveau.

En ce qui concerne la classe climatique 5 les tests de conformité à la norme EN 60335-2-89 (chapitres 10,11,13) sont effectués à une température ambiante de 43°C ±2°C.

L'appareil n'est pas conçu pour être encastré.

Il ne faut pas conserver de substances explosives (récipients sous pression avec propulseur inflammable) à l'intérieur de cet appareil.

11 - NETTOYAGE

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

NETTOYAGE DE L'UNITÉ EXTERNE

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

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN : "GLASS"

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

NETTOYAGE DU COMPARTIMENT INTERNE

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

NETTOYAGE DE LA SONDE AIGUILLE

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

NETTOYAGE DU CONDENSATEUR (ENTRETIEN)

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

En cas de dépôts gras, nous conseillons de nettoyer avec un pinceau imbibé d'alcool.

12- DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL

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

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

L'acier inox : pour la fabrication du meuble

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

Les gaz frigorigènes : à l'intérieur du circuit frigorifique

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

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



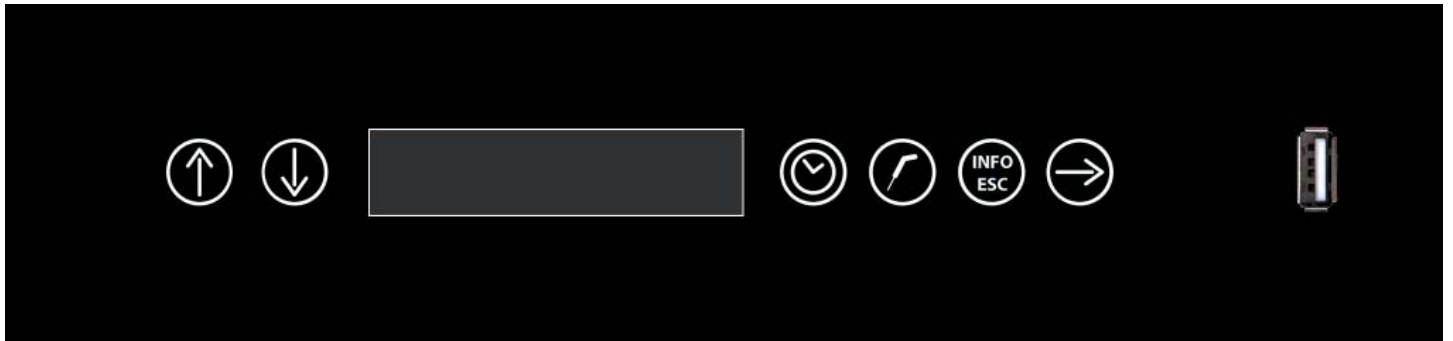
IT0802000000615

Ci-après, les informations destinées aux utilisateurs pour le traitement correct des appareils électriques et électroniques (DEEE) en référence à la directive 2002/95/CE du Parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003 et aux réglementations nationales d'application :

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

Instructions de fonctionnement **SPEED - FASTER**

13- INTERFACE et CYCLES



Les deux modèles SPEED et FASTER sont équipés de carte électrique de puissance "Compact" et d'écran capacitif "Glass".

L'interface utilisateur a un écran de 6 caractères à led avec défilement de l'affichage et de 6 touches capacitives :



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

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



Touches CYCLE : Touches pour la sélection des options pour les cycles manuels :

De plus, la pression de la touche "Horloge" qui signale la fin du cycle ou l'alarme, interrompt la sonnerie de l'avertisseur.



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

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



Touche CONFIRMER : Touche de confirmation des sélections, lancement des cycles et sortie des cycles achevés, entrée et sortie du mode VEILLE.

14 - SONDE ALIMENT

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



15 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT

La cellule de refroidissement gère les cycles de fonctionnement suivants :

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

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

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

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

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

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

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

15.1 - DÉMARRAGE

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

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



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

15.2 - ARRÊT

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



15.3 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE

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

Depuis l'appareil en mode STOP :



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



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche CONFIRMER

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



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



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

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

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

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

15.4 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT MANUEL

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

A - Cycle manuel mode temps :

Depuis l'appareil en mode STOP :



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



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

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



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



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



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



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



La pression de la touche CONFIRMER lance le cycle.

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

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

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

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

B - Cycle manuel mode température :

Depuis l'appareil en mode STOP :



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



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

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



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



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



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



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



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



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

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

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

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

15.5 - CYCLE DE SURGÉLATION AUTOMATIQUE

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

Depuis l'appareil en mode STOP :



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



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche CONFIRMER

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



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



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

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

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

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

15.6 - CYCLE DE SURGÉLATION MANUELLE

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

A - Cycle manuel mode temps :

Depuis l'appareil en mode STOP :

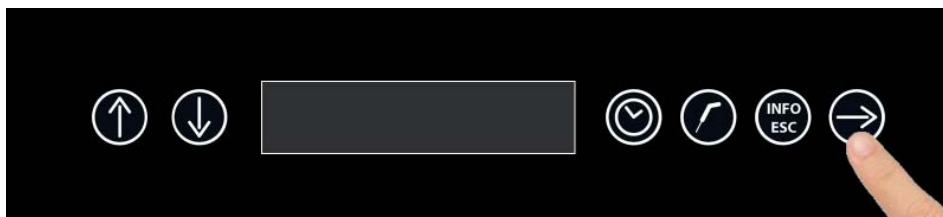


Avec les touches flèches HAUT et BAS sélectionner le cycle 4 SURGÉLATION MANUELLE.



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

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



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



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

SPEED - FASTER



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



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



La pression de la touche CONFIRMER lance le cycle.

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

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

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

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

B - Cycle manuel mode température :

Depuis l'appareil en mode STOP :



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



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

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



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



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



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

SPEED - FASTER



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



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



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

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

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

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

15.7 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION

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

A - Cycle manuel mode temps :



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



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



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



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



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



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



La pression de la touche CONFIRMER lance le cycle.

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

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

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

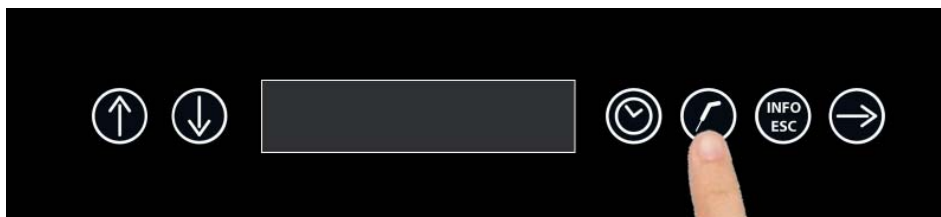
Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pendant une durée maximale suggérée de 8 heures.

B - Cycle manuel mode température :

Depuis l'appareil en mode STOP :



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



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



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



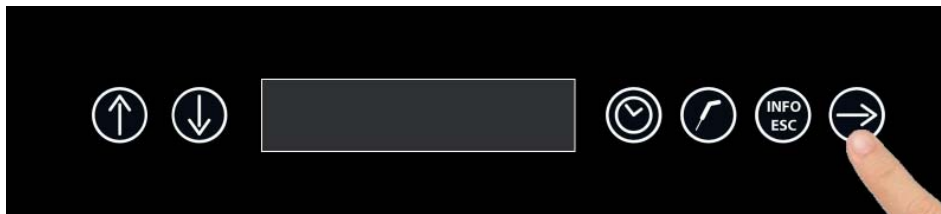
Programmer la valeur de température avec les touches flèches HAUT et BAS.



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



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



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



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

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

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

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

15.8 - CYCLE DE DÉGIVRAGE

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

Depuis l'appareil en mode STOP :



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



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche CONFIRMER

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

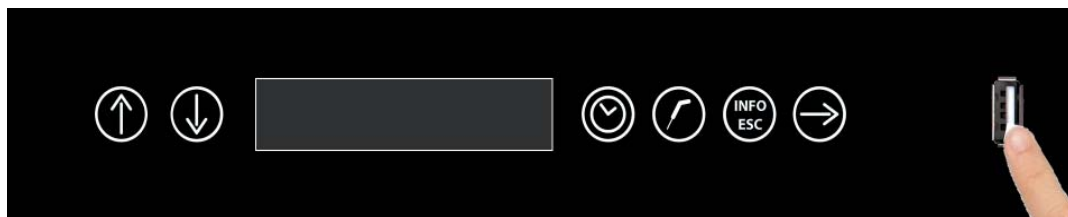


La fin du cycle est signalée par un signal sonore.
Presser la touche cycle temps pour arrêter le signal sonore.

15.9- EXPORTATION HACCP

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

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



Depuis l'appareil en mode STOP :



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



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

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

Les données sont les suivantes :

S/N: 1234567890

31/03/2015 14:33

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

Start : date et heure de début du cycle

Stop : date et heure de fin du cycle

Cycle : Type de cycle

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

in [°C] : température en début de cycle

out [°C] : température en fin de cycle

A : repère si des alarmes de température anormale se sont déclenchées à l'intérieur de l'appareil (1= alarme déclenchée;

0 = aucune alarme dangereuse pour l'aliment ne s'est déclenchée)

15.10 - STÉRILISATION (EN OPTION)

Cycle manuel temps d'une durée de 300 secondes.

Depuis l'appareil en mode STOP :



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



Pour sélectionner ce cycle, presser la touche CONFIRMER

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

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

16 - MENU INFO-ESC

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



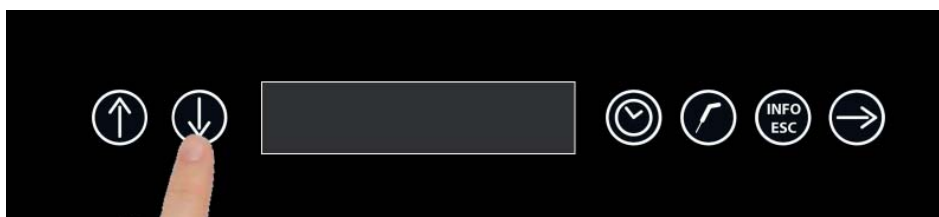
Après avoir pressé cette touche, défiler avec les touches flèches HAUT et BAS pour visualiser le menu :

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

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



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



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

16.1 - I/O

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

- Température sonde air : valeur exprimée en °C
- Température sonde évaporateur : valeur exprimée en °C
- Température sonde condensateur : valeur exprimée en °C
- Température sonde aliment: valeur exprimée en °C
- D1 Micro porte 1 : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- D2 Magnétothermique : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- U1Compresseur : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- U2 Ventilateurs : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- U3 Résistance cadre porte : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé
- U4 Stérilisateur/Led/Alarme : Valeur 1 activé, valeur 0 non activé



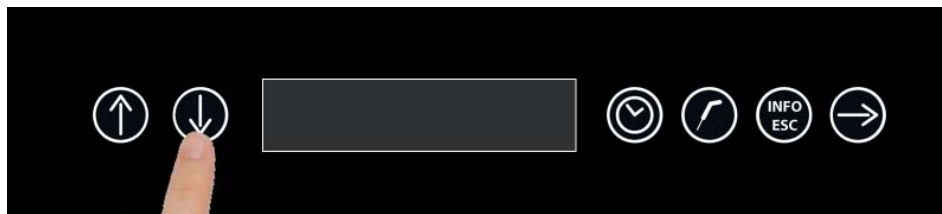
Quand l'écran affiche le message STOP, presser la touche Info-ESC



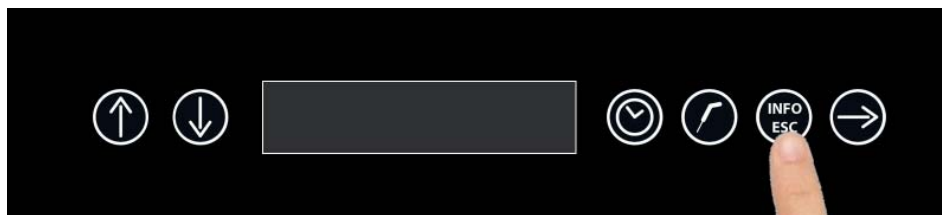
Sélectionner le sous-menu 1 avec les touches FLÈCHES HAUT ou BAS



Presser la touche confirmer.



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



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

16.2 - ALARME EN COURS

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



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



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



Presser la touche confirmer.



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



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

16.3- LANGUE

Le sous-menu LANGUE, permet de programmer la langue des menus. Les langues disponibles sont les suivantes :

ITALIEN - ESPAGNOL - FRANÇAIS - ALLEMAND - ANGLAIS - POLONAIS

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



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



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



Presser la touche confirmer.



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



Presser la touche CONFIRMER la sélection.



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

16.4 - TEMPS

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

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

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



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



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



Presser la touche confirmer.



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



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

16.5 - LISTE DES ALARMES

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

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



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



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



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



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

Troubleshooting **SPEED - FASTER**

17 - TABLEAU DES ALARMES

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

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

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

MESSAGE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
CONSERVATION EN COURS	Cycle de conservation en cours, durée 24 heures.	Cycle correctement achevé	Enlever le produit de la cellule de refroidissement et arrêter le cycle.
SONDE ALIM. NON INSÉRÉE	La sonde pour aliment n'est pas insérée	La sonde n'est pas insérée ou défectueuse.	Insérer la sonde dans l'aliment. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
PORTE OUVERTE	La porte est ouverte	Porte ouverte	Fermer la porte. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
TEMPS DÉGIVRAGE	Dégivrage achevé par temps mort ou dégivrage plus long que prévu.	Évaporateur encore gelé	Effectuer un autre dégivrage ou laisser l'appareil en mode veille pendant 12 heures avec la porte ouverte. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
HAUTE CONDENSATION	Évacuation insuffisante de la chaleur au condensateur.	Température ambiante élevée, température condensateur élevée, ventilateur condensateur en panne	Aérer les locaux, nettoyer le condensateur et ne pas obstruer les prises d'air. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
BLACK-OUT	Absence d'alimentation de réseau pendant le cycle.	Absence d'alimentation de réseau pendant le cycle.	Réarmer l'alimentation de réseau à l'appareil.
MAGNÉTOTHERMIQUE	Ouverture du contact de l'interrupteur magnétothermique.	Dysfonctionnement du compresseur, surcharge du compresseur,	Contacteur un technicien qualifié.
SONDE AIR	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde de la cellule.	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde de la cellule.	Contacteur un technicien qualifié.
SONDE ÉVAPORATEUR	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde de l'évaporateur.	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde de l'évaporateur.	Contacteur un technicien qualifié.
SONDE CONDENSATEUR	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde du condensateur.	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde du condensateur.	Contacteur un technicien qualifié.
SONDE ALIMANT	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde aliment.	Dysfonctionnement ou rupture de la sonde aliment.	Contacteur un technicien qualifié.

SPEED - FASTER

MESSAGE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
NOT USB	La clé USB n'a pas été insérée durant le téléchargement des données haccp.	La clé USB n'est pas insérée, est défectueuse ou n'a pas été identifiée.	Insérer la clé USB. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
AUCUNE DONNÉE	Absence des données HACCP	Aucun cycle n'a été effectué ou les données ont été effacées	Utiliser l'appareil pour charger les rapports HACCP disponibles
HAUTE TEMPÉRATURE	Température dans la cellule hors limites.	Temps maximal de condensation hors limite.	Éteindre l'appareil, redémarrer et effectuer un cycle de dégivrage. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
BASSE TEMPÉRATURE	Température dans la cellule inférieure à celles programmées.	Le compresseur fonctionne en mode continu sans s'arrêter.	Éteindre et redémarrer l'appareil. Si le problème persiste, contacter un technicien spécialisé.

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

Message d'erreur

Numéro de série de l'appareil

Pour effacer une alarme, remettre l'appareil en mode VEILLE.

Allgemeinen Angaben

SPEED - FASTER

1 - ALLGEMEINE ANGABEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 - TECHNISCHER KUNDENDIENST

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

3 - IDENTIFIZIERUNG DER KENNZEICHNUNG

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

Abbildung 1 - Beispiel eines am Gerät angebrachten Identifizierungsschildes

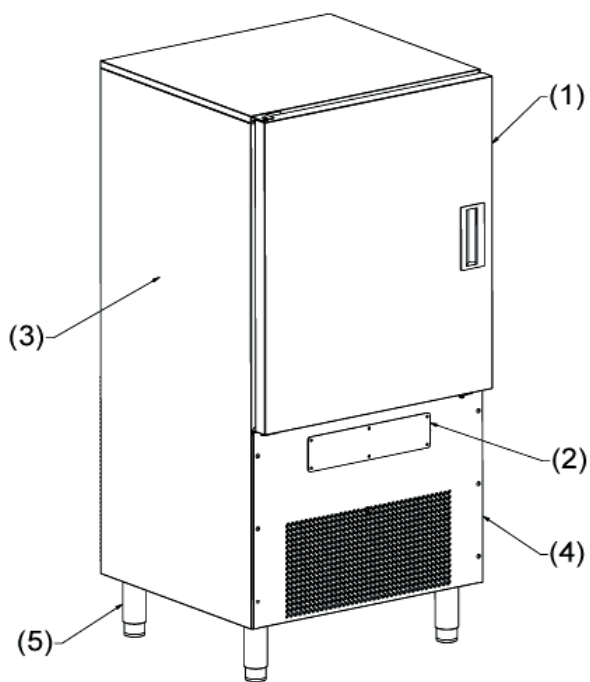
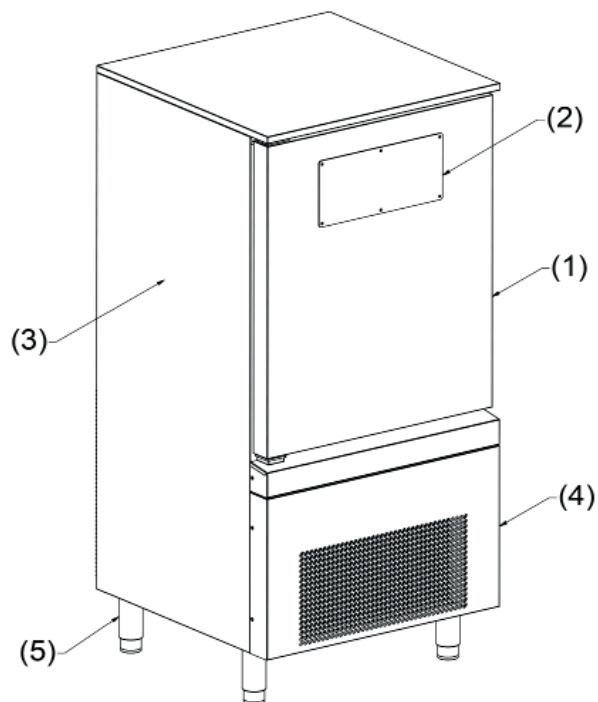
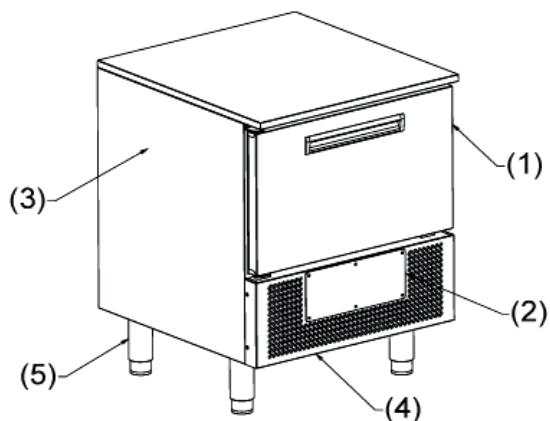
Für die richtige Verwendung dieser Bedienungsanleitung müssen Sie Ihr Modell anhand der Angaben am Schild identifizieren.

Das Gerät kann anhand folgender Parameter identifiziert werden:

SERIENNUMMER
 TECHNISCHE DATEN
 HERSTELLUNGSJAHR

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

4 - GERÄTETEILE



(1) TÜR

(4) MOTORRAUM

(2) BEDIENPANEEL

(5) FÜSSE/RÄDER

(3) KÜHLRAUM

5 - RISIKOANALYSE

Liste der Gefahreenteile:

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

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

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

Warnhinweise betreffend allgemeine Gefahren. Unfallrisiken:

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

6 - ENTFERNEN DER VERPACKUNG

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

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

7 - POSITIONIERUNG

Die Installation und technische Abnahme des Geräts muss unter vollständiger Einhaltung der Gesetze zur Unfallverhütung, der traditionellen Ordnung und der geltenden Vorschriften erfolgen.

Der Monteur ist dazu verpflichtet, eventuelle Beschränkungen seitens örtlicher Behörden zu überprüfen.

Zu vermeiden sind:

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

Entfernen Sie die PVC-Schutzfolien an allen Seiten.

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

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

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

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

Warten Sie nach der Positionierung des Geräts 6 Stunden bevor Sie es einschalten, sodass das Öl zurück in den Kompressor gelangen und ein Kompressorschaden verhindert werden kann.

8 - ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ

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

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

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

9 - BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

Diese Geräte werden auf drei verschiedene Arten verwendet:

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

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

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

10 - NUTZUNGSHINWEISE

Die Lebensmittel, die schockgefrostet oder gefroren werden sollen, nicht übereinander anordnen.

Überschreiten Sie nicht das angegebene Gewicht in Kilogramm und verteilen Sie das Produkt gleichmäßig in der Form.

Die Zeitangaben für Schockfrostten und Gefrieren beziehen sich stets auf Produkte mit einem maximalen Durchmesser von 40 mm.

Kühlen Sie die Kammer vor dem Schockfrostungs-Vorgang ab.

Gefrieren Sie mit jedem Vorgang lediglich eine Art von Lebensmittel, da verschiedene Speisen auch verschiedene Dichten haben und dadurch die Zeitdauer der Vorgänge unterschiedlich sein kann.

Der Taststift muss korrekt in der Mitte des größten Teils des abzukühlenden Lebensmittels positioniert werden, und die Spitze darf niemals aus dem Produkt geraten und/oder die Form berühren.

Führen Sie den Kerntemperaturfühler nicht in Lebensmittel mit einer Temperatur von über 100° C ein, um zu vermeiden, dass er beschädigt wird.

Der Taststift muss nach der Verwendung stets gereinigt werden, um Störungen zu vermeiden.

Decken Sie die Lebensmittel nicht mit einem Deckel oder anderen Gegenständen ab. Je mehr Sie die Speise isolieren, umso mehr verlängert sich die Kühlzeit.

Durch das Befüllen des Geräts mit Nahrungsmitteln, deren Temperatur mehr als 70° C beträgt, kann das Gerät überlastet werden, da die Kühlzeit und der Stromverbrauch steigen.

Die Lufteinlässe der Ventilatoren nicht verstopfen.

Die Auffangschale für das Abwasser aus der Kühlzelle muss in den dafür vorgesehenen Führungen unter dem Gerät angebracht werden.

Achten Sie darauf, dass die Abwasserleitung im Inneren des Beckens positioniert und nicht verstopft ist.

Die Auffangschale muss regelmäßig entleert werden; dafür reicht es aus, die Schale aus den Führungen zu nehmen, sie zu entleeren und sie wieder in die Führungen einzusetzen.

Die Untersuchungen zur Konformität in Hinblick auf die EN 60335-2-89 (Kapitel 10, 11, 13) betreffend die Klimaklasse 5, werden bei einer Umgebungstemperatur von 43° C \pm 2°C durchgeführt.

Das Gerät ist nicht als Einbaugerät geeignet.

Bewahren Sie in diesem Gerät kein explosiven Substanzen wie Behälter, die unter Druck stehen, mit entzündlichem Treibstoff auf.

11 - REINIGUNG

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

REINIGUNG DES GERÄTEÄUSSEREN

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

REINIGUNG DES DISPLAYS: „GLASS“

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

REINIGUNG DER INNENWANNE

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

REINIGUNG DER TASTSONDE

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

REINIGUNG DES KONDENSATORS (WARTUNG)

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

Falls Fettablagerungen vorhanden sind, sollten diese mit einem zuvor in Alkohol getränkten Pinsel entfernt werden.

12 - ENTSORGUNG DES GERÄTS

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

Folgende Materialien wurden zur Herstellung des Geräts verwendet:

Edelstahl Gehäusekonstruktion

Kunststoffteile: Gehäusekonstruktion und andere Komponenten

Kälteerzeugendes Gas: Im Kühlkreislauf

Kompressor-Öl: Im Kühlkreislauf

Kupfer: Elektroanlage und Kühlkreislauf



IT0802000000615

Nachfolgend sind für die Endnutzer die Anweisungen zur korrekten Entsorgung von Abfällen aus Elektro- und Elektronik-Geräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) in Bezug auf die Richtlinie 2002/95/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 2003 und in Bezug auf entsprechende nationale Vorschriften zur Umsetzung angegeben:

- Es besteht die Pflicht, Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht mit Siedlungsabfällen zu entsorgen. Sie müssen getrennt gesammelt werden;

- Die Entsorgung erfolgt an den durch lokale Gesetze vorgeschriebenen öffentlichen oder privaten Müllsammelanlagen. Zudem kann das Gerät nach Ablauf seiner Lebensdauer beim Händler zurückgegeben werden, sofern ein neues Gerät gekauft wird;

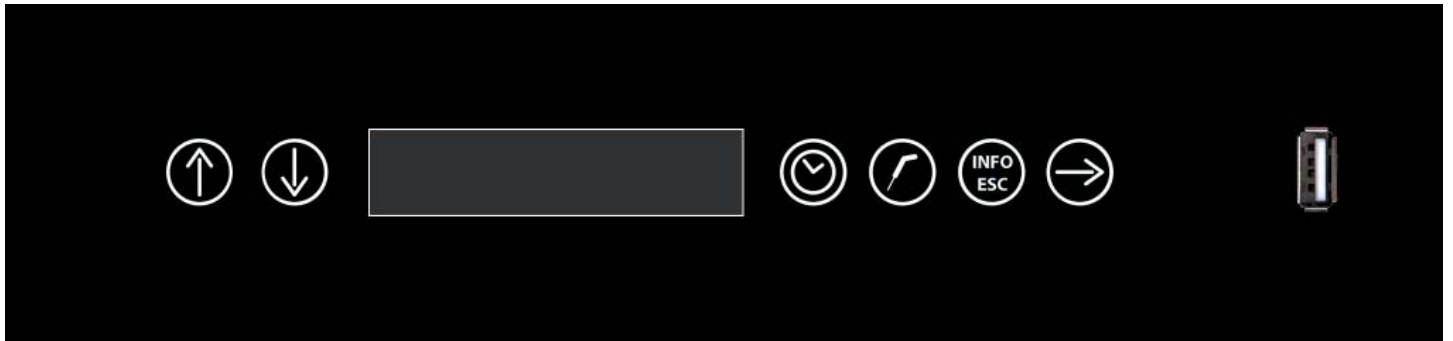
- Dieses Gerät kann gefährliche Substanzen enthalten: Eine unsachgemäße Verwendung oder eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung können sich negativ auf die Gesundheit der Menschen sowie auf die Umwelt auswirken;

- Das am Produkt und an der Seite angebrachte Symbol (durchgestrichener Mülleimer mit Rädern) gibt an, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und so getrennt entsorgt werden muss;

- Gegen die rechtswidrige Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten sind in den die Entsorgung betreffenden, gültigen lokalen Bestimmungen Strafen vorgesehen.

Bedienungsanweisungen **SPEED - FASTER**

13 - BENUTZEROBERFLÄCHE und VORGÄNGE



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



Tasten NACH OBEN - NACH UNTEN: Tasten zur Auswahl der Vorgänge des Geräts (mit der Pfeiltaste NACH UNTEN von 1 bis 8):

- 1 - Automatisches Schockfrostern
- 2 - Manuelles Schockfrostern
- 3 - Automatisches Tiefgefrieren
- 4 - Manuelles Tiefgefrieren
- 5 - Auftauen
- 6 - Entfrostern
- 7 - HACCP-Export
- 8 - Sterilisierung (Optional)



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



Taste INFO-ESC: Taste zur Auswahl der Menüeinstellungen, zum Beenden eines Vorganges und zum Speichern der eingestellten Parameter.

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



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

14 - LEBENSMITTELSONDE

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

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

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



15 - FUNKTIONSVORGÄNGE

Der Schockfroster verfügt über folgende Funktionsvorgänge:

- 1 - Automatisches Schockfrostern
- 2 - Manuelles Schockfrostern
- 3 - Automatisches Tiefgefrieren
- 4 - Manuelles Tiefgefrieren
- 5 - Auftauen
- 6 - Entfrostern
- 7 - HACCP-Export
- 8 - Sterilisierung (Optional)

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

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

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

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

Nachfolgend finden Sie die wichtigsten Eigenschaften der einzelnen Arbeitsvorgänge:

- 1- AUTOMATISCHES SCHOCKFROSTEN:** Automatischer Vorgang mit Feststellung der Temperatur ausschließlich mittels Lebensmittelsonde
- 2 - MANUELLES SCHOCKFROSTEN:** Manueller Vorgang, der wie folgt eingestellt werden kann:
Zeit: Dauer des Vorgangs und Lufttemperatur innerhalb der Zelle
Temperatur: Endtemperatur des Produkts und Lufttemperatur innerhalb der Zelle
- 3 - AUTOMATISCHES TIEFGEFRIEREN:** Automatischer Vorgang mit Feststellung der Temperatur ausschließlich mittels Lebensmittelsonde
- 4 - MANUELLES TIEFGEFRIEREN:** Manueller Vorgang, der wie folgt eingestellt werden kann:
Zeit: Dauer des Vorgangs und Lufttemperatur innerhalb der Zelle
Temperatur: Endtemperatur des Produkts und Lufttemperatur innerhalb der Zelle
- 5 - AUFTAUEN:** Manueller Vorgang, der wie folgt eingestellt werden kann:
Zeit: Dauer des Vorgangs und Lufttemperatur innerhalb der Zelle
Temperatur: Endtemperatur des Produkts und Lufttemperatur innerhalb der Zelle
- 6 - ENTFROSTEN:** Automatischer Vorgang, der nur mittels LUFT erfolgt, mit voreingestellter Zeitdauer von 600 Sekunden und Reinigungsfunktion des Verdampfers.
- 7 - HACCP-EXORT:** Mittels des am Bedienpaneel rechts neben der Taste BESTÄTIGUNG vorhandenen USB-Ports können die HACCP-Daten des letzten Betriebsmonats des Geräts (120 Betriebsstunden) exportiert werden.
- 8 - STERILISIERUNG (OPTIONAL):** Dieser Vorgang ist nur bei optionaler Sterilisierung verfügbar. Automatischer Vorgang mit voreingestellter Zeitdauer von 300 Sekunden und Ventilationsfunktion.

15.1 - STARTEN DES GERÄTS

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

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



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

15.2 - AUSSCHALTEN

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



15.3 - AUTOMATISCHER SCHOCKFROSTUNGS-VORGANG

Der automatische Schockfrostungs-Vorgang sieht lediglich das Einführen der Lebensmittelsonde vor.

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



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



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG.

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



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



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

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

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

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

15.4 - MANUELLER SCHOCKFROSTUNGS-VORGANG

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

A - Manueller, zeitlich begrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 2 MANUELLES SCHOCKFROSTEN auswählen.



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

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



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



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



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



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



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG wird der Vorgang gestartet.

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

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

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

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

B - Manueller, temperaturbegrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 2 MANUELLES SCHOCKFROSTEN auswählen.



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

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



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



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



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



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



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



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

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

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

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

15.5 - AUTOMATISCHER TIEFGEFRIER-VORGANG

Der automatische Tiefgefrier-Vorgang sieht lediglich das Einführen der Lebensmittelsonde vor.

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



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



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG.

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



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



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

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

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

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

15.6 - MANUELLER TIEFGEFRIER-VORGANG

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

A - Manueller, zeitlich begrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



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



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

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



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



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

SPEED - FASTER



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



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



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG wird der Vorgang gestartet.

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

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

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

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

B - Manueller, temperaturbegrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



Anhand der Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN den Vorgang 2 MANUELLES SCHOCKFROSTEN auswählen.



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

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



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



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



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

SPEED - FASTER



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



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



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

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

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

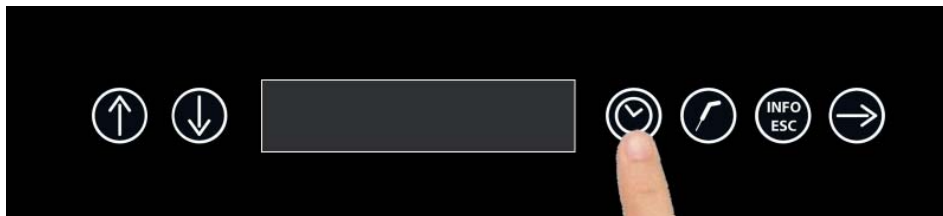
15.7 - AUFTAU-VORGANG

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

A - Manueller, zeitlich begrenzter Modus:



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



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



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



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



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



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



Durch Drücken der Taste BESTÄTIGUNG wird der Vorgang gestartet.

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

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

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

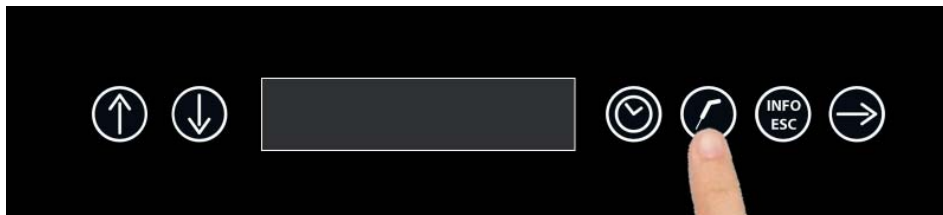
Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgeschlagene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrechterhalten werden kann.

B - Manueller, temperaturbegrenzter Modus:

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



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



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



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



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



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



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



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



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

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

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

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

15.8 - ENTFROSTUNGS-VORGANG

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

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



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



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG.

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



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

15.9 - HACCP-Export

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

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



Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



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



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

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

Die Daten bestehen aus:

S/N: 1234567890

31/03/2015 14:33

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

Start: Startdatum und -zeit des Vorganges

Stop: Enddatum und -zeit des Vorganges

Cycle : Vorgangsart

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

in [°C] : Temperatur beim Starten des Vorganges

in [°C] : Temperatur bei Beenden des Vorganges

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

15.10 - STERILISIERUNG (OPTIONAL)

Zeitlich begrenzter, manueller Vorgang, der 300 Sekunden dauert.

Wenn sich das Gerät im Modus STOP befindet:



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



Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste BESTÄTIGUNG.

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

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

16 - MENÜ INFO-ESC

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

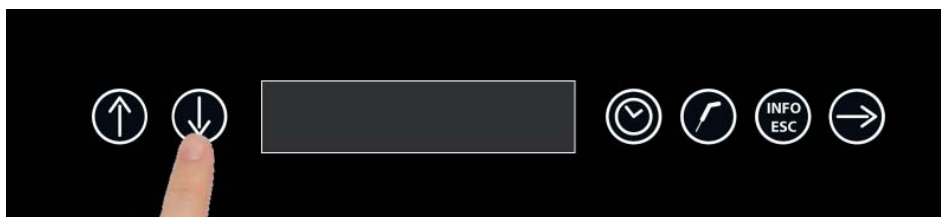
Nachdem Sie diese Taste gedrückt haben, können Sie mit den Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN folgendes Menü anzeigen:

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

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



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



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

16.1 - I/O

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

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



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



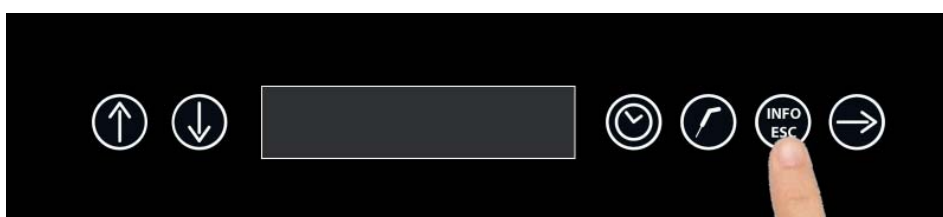
Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten NACH OBEN oder NACH UNTEN das Untermenü 1 aus



Drücken Sie die Bestätigung-Taste



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



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

16.2 - AKTIVE ALARME

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

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



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



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



Drücken Sie die Bestätigung-Taste



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



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

16.3 - SPRACHE

Im Untermenü SPRACHE kann die Einstellung der Menüsprache vorgenommen werden. Folgende Sprachen sind verfügbar:

ITALIENISCH - SPANISCH - FRANZÖSISCH - DEUTSCH - ENGLISCH - POLNISCH

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



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



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



Drücken Sie die Bestätigungs-Taste



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



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



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

16.4 - ZEIT

Im Untermenü ZEIT kann die Einstellung des Datums und der Uhrzeit vorgenommen werden. Wir möchten Sie daran erinnern, dass diese Einstellungen von grundlegender Bedeutung sind, da Sie in den HACCP-Berichten aufscheinen. Das Datum wird im Format TT-MM-JJ angezeigt. Die Uhrzeit wird im Format HH:MM angezeigt.



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



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



Drücken Sie die Bestätigungs-Taste



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



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

16.5 - ALARMLISTE

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

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



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



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



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



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

Fehlersuche

SPEED - FASTER

17 - ALARMTABELLE

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

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

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

FEHLERMELDUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG DURCH DEN BENUTZER
LAUFENDER KONSERVIERUNGSVORGANG	Hinweis, dass der Konservierungsvorgang aktuell läuft und 24 Stunden lang dauert.	Vorgang korrekt beendet	Nehmen Sie das Produkt aus dem Schockfroster und schließen Sie den Vorgang ab
LEBENSMITTELSONDE NICHT EINGESETZT	Die Lebensmittelsonde wurde nicht eingesetzt	Sonde nicht eingesetzt oder beschädigt.	Die Sonde in das Gericht einführen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
TÜR GEÖFFNET	Die Tür ist noch geöffnet	Tür geöffnet	Die Tür schließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
ZEIT FÜR DAS ABTAUEN	Abtauen aufgrund von Zeitüberschreitung beendet oder Abtauvorgang dauert länger als vorgesehen	Der Verdampfer ist noch vereist	Führen Sie einen zusätzlichen Abtauvorgang durch oder lassen Sie das Gerät 12 Stunden lang bei offener Tür im Stand-By-Modus laufen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
HOHE KONDENSATION	Die Wärmeableitung über den Kondensator ist nicht ausreichend	Erhöhte Umgebungstemperatur, erhöhte Kondensatortemperatur, der Ventilator des Kondensators funktioniert nicht	Den Raum lüften, den Kondensator reinigen und Lufteintritte nicht verstopfen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
BLACKOUT	Fehlende Stromversorgung während des Vorgangs	Fehlende Stromversorgung während des Vorgangs.	Das Gerät wieder an das Stromversorgungsnetz anschließen.
LEISTUNGSSCHUTZ	Öffnung des Kontakts des Leistungsschutzes	Störung des Kompressors, Überlastung des Kompressors	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
LUFTSENSOR	Störung oder Bruch des Sensors in der Zelle.	Störung oder Bruch des Sensors in der Zelle.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
SENSOR DES VERDAMPFERS	Störung oder Bruch des Sensors des Verdampfers	Störung oder Bruch des Sensors des Verdampfers	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
SENSOR DES KONDENSATORS	Störung oder Bruch des Sensors des Kondensators	Störung oder Bruch des Sensors des Kondensators	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
LEBENSMITTELSONDE	Störung oder Bruch der Lebensmittelsonde	Störung oder Bruch der Lebensmittelsonde	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker

FEHLERMELDUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHE	LOSUNG DURCH DEN BENUTZER
NOT USB	Während des Downloads der HACCP-Daten ist kein USB-Stick eingesetzt	Der USB-Stick ist nicht eingesetzt, funktioniert nicht oder wurde nicht erkannt	USB-Stick einsetzen Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
KEINE DATEN	Die HACCP-Daten sind nicht vorhanden	Der Vorgang wurde nicht durchgeführt oder es sind keine Daten vorhanden, da sie gelöscht wurden	Verwenden Sie das Gerät, um die verfügbaren HACCP-Berichte zu erhalten
HOHE TEMPERATUR	Die Temperatur in der Zelle hat die festgelegten Höchstwerte überschritten	Die maximale Kondensationstemperatur wurde überschritten	Schalten Sie das Gerät aus, schalten Sie es wieder ein und führen Sie einen Abtau-Vorgang durch. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
NIEDRIGE TEMPERATUR	Die Temperatur in der Zelle hat die festgelegten Mindestwerte unterschritten	Der Kompressor läuft durchgehend ohne Unterbrechung	Das Gerät aus- und wieder einschalten. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker.

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

Fehlermeldung
Seriennummer des Geräts

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

Indicaciones generales

SPEED - FASTER

1- INFORMACIÓN GENERAL

Las advertencias incluidas en la documentación proporcionan indicaciones importantes sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato.

Para obtener siempre un nivel máximo de seguridad, higiene y funcionalidad se recomienda conservar con cuidado toda la documentación en proximidad del aparato, y también entregarla a los técnicos y los operadores encargados del uso.

La selección de los materiales y la fabricación de los productos cumplen los requisitos establecidos por las directivas de seguridad CE, además un ensayo 100% completo garantizan la calidad del aparato.

El cumplimiento de las indicaciones incluidas en este manual es fundamental para la seguridad de la instalación/puesta en servicio del aparato y del usuario.

El fabricante, el revendedor y los centros de asistencia autorizados quedan a su disposición para aclarar cualquier duda sobre el uso y la instalación del aparato.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso con el fin de aportar las mejoras que considere necesarias.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INDICACIONES PROPORCIONADAS PUEDE PERJUDICAR LA SEGURIDAD DEL APARATO Y ANULAR DE MANERA INMEDIATA LAS CONDICIONES DE GARANTÍA.

LOS APARATOS ELÉCTRICOS PUEDEN SER PELIGROSOS PARA LA SALUD. LAS NORMATIVAS Y LAS LEYES VIGENTES DEBEN RESPETARSE DURANTE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y EL USO DE ESTOS APARATOS.

CUALQUIER INTERVENCIÓN DE INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO, AJUSTE Y REPARACIÓN DEBE SER LLEVADA A CABO ÚNICAMENTE POR TÉCNICOS CUALIFICADOS.

EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y LA VIDA ÚTIL DEL APARATO DEPENDEN DEL CORRECTO MANTENIMIENTO PREVENTIVO LLEVADO A CABO CADA 4 MESES POR TÉCNICOS CUALIFICADOS.

Este manual forma parte integrante del aparato y debe, por consiguiente, conservarse durante toda la vida útil del aparato.

El fabricante se exime de toda responsabilidad en los casos siguientes:

- uso inadecuado de la máquina;
- instalación incorrecta, no realizada según los procedimientos descritos en el manual;
- desperfectos de alimentación;
- faltas graves en el mantenimiento previsto;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo;
- incumplimiento parcial o total de las instrucciones.

2 - ASISTENCIA TÉCNICA

La asistencia técnica postventa queda garantizada por el fabricante a través de su red de revendedores - concesionarios e instaladores. Para obtener asistencia técnica, es preciso contactar con un revendedor autorizado proporcionando los datos de identificación, que figuran en la placa de matrícula.

3- IDENTIFICACIÓN MARCADO

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

Figura 1 - Ejemplo de placa de identificación aplicada en el aparato.

Para la correcta consulta de este manual, es preciso identificar el modelo que posee mediante las indicaciones que se muestran en la placa.

El aparato se identifica mediante los parámetros siguientes:

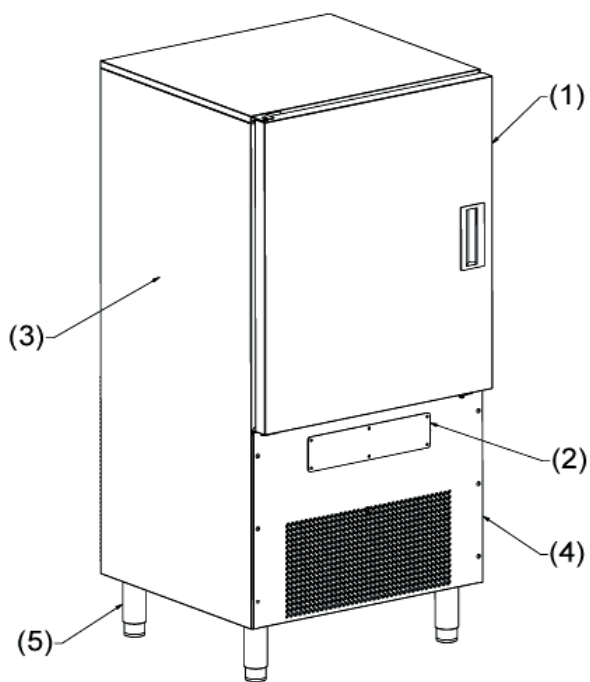
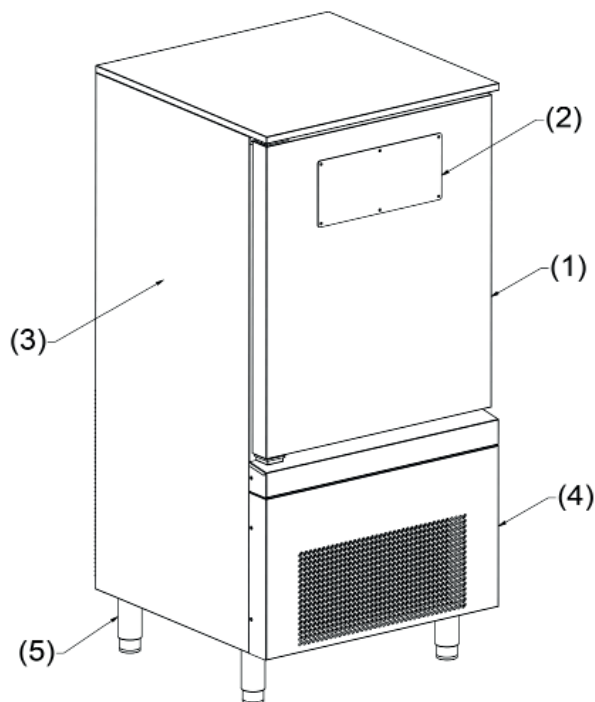
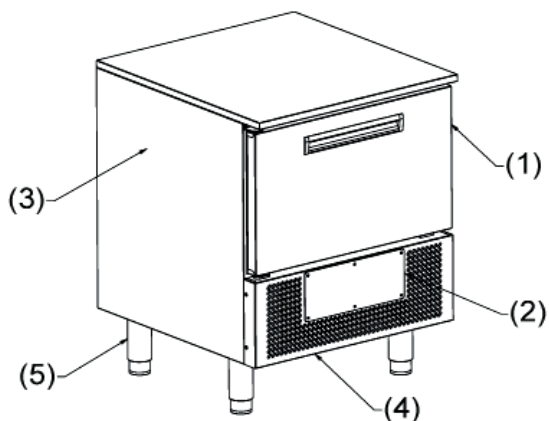
MATRÍCULA

DATOS TÉCNICOS

AÑO DE FABRICACIÓN

La instalación y el uso de la máquina deben respetar los datos de la placa y las indicaciones incluidas en las fichas técnicas.

4- IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS



(1) PUERTA

(2) PANEL DE MANDOS

(3) COMPARTIMIENTO REFRIGERADO

(4) COMPARTIMIENTO MOTOR

(5) PATAS/RUEDAS

5- ANÁLISIS DE RIESGOS

Lista de los peligros:

- Partes eléctricas
- Partes afiladas
- Desplazamiento del aparato
- Ventiladores en movimiento
- Gas refrigerante
- Flujos de aire
- Agua no potable
- Contaminación de los alimentos
- Tubos de gas no accesibles
- Ambientes fríos

Advertencias sobre el peligro de las partes eléctricas. Riesgo de descargas eléctricas, quemaduras e incendio:

- Solamente los técnicos cualificados pueden acceder a las partes eléctricas.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No usar en el aparato con los pies descalzos.
- No introducir los dedos, objetos o herramientas por las rejillas o tomas de aire.
- No tirar del cable de alimentación.
- No lavar el aparato con chorros de agua.
- Antes de realizar intervenciones de mantenimiento o limpieza, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, apagando el interruptor general y desconectando el cable de alimentación.
- En caso de inundación del lugar en el que está instalado el aparato, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado para la reparación antes de volver a usar el aparato.
- En caso de inutilización del aparato, desconectar el mismo de la red de alimentación eléctrica.

Advertencias sobre los peligros genéricos. Riesgo de accidente:

- Presencia de partes afiladas. Para realizar intervenciones en el aparato, usar guantes de protección idóneos.
- El desplazamiento del aparato debe ser llevado a cabo en condiciones de seguridad usando los medios idóneos y tomando las precauciones necesarias para evitar daños a personas y a bienes materiales.
- Presencia de ventiladores en movimiento. No quitar las rejillas de protección.
- Verificar en la placa de identificación del aparato el tipo de gas refrigerante que se utiliza, podría tratarse de un gas inflamable.
- En caso de fugas de gas inflamable del circuito frigorífico del aparato, desconectar el cable de alimentación, abrir las ventanas para ventilar el local y contactar inmediatamente con el servicio de asistencia técnica.
- En caso de fugas de gas refrigerante, no tocar ni inhalar el gas.
- Una vez realizada la instalación o reparación del aparato, asegúrese siempre de que no haya fugas de gas refrigerante.
- Presencia de flujos de aire. No exponer las personas directamente al flujo de aire frío o caliente.
- No bloquear la entrada ni la salida de los flujos de aire.
- Presencia de agua no potable. No beber el agua que sale del aparato.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, éstos no deben entrar en contacto directo con el aparato, deberán conservarse en recipientes idóneos.
- Presencia de tubos de gas con altas o bajas temperaturas. Antes de tocar los tubos comprobar su temperatura. Usar guantes de protección idóneos.
- Presencia de piezas en plexiglás. No golpear con fuerza las piezas en plexiglás.
- En caso de ruidos, olores o humo anómalos procedentes de la máquina, desconectar el cable de alimentación y ponerse en contacto con el centro de asistencia autorizado.
- No instalar la máquina en lugares expuestos directamente al aire de mar cargado de sal o a la luz directa del sol.

6 - DESEMBALAJE

Antes de quitar el embalaje asegurarse de que está íntegro, notificando y anotando en el albarán del transportista, antes de firmarlo, los posibles daños detectados. Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de que el aparato esté íntegro; en caso de que estuviera dañado, advierta inmediatamente de ello al revendedor por fax o por correo certificado; asimismo si los daños perjudicaran la seguridad de la máquina, no realice la instalación hasta que intervenga un técnico cualificado.

Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, cartones, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de niños o animales domésticos puesto que son una fuente potencial de peligro.

7 - EMPLAZAMIENTO

La maquinaria debe instalarse y ser sometida a ensayo de conformidad con las normas legales de prevención de accidentes, los ordenamientos tradicionales y las normativas vigentes.

El instalador debe encargarse de comprobar las posibles restricciones previstas por los entes locales.

Evitar:

- Lugares expuestos a los rayos directos del sol.
- Lugares cerrados a temperaturas elevadas y escasa renovación de aire.

Quitar los films de pvc de protección de todos los costados.

Para instalar correctamente los aparatos con condensador de aire integrado en el compartimiento máquina, es preciso asegurarse de que en la zona de instalación no estén obstruidas las tomas de aire necesarias para el correcto funcionamiento del aparato o los locales. Dejar una distancia de seguridad mínima de 50 cm de los lados de entrada y salida de aire.

El aparato debe instalarse y nivelarse ajustando las patas de soporte, para garantizar su estabilidad; cualquier otra solución de instalación debe ser acordada y aprobada por el fabricante. Para la colocación en posición horizontal de los aparatos más pesados, es preciso usar medios de elevación específicos.

Si los aparatos no están nivelados, su funcionamiento y el flujo del agua de condensación podrían verse afectados.

En caso de que el mueble está equipado con ruedas, es preciso colocarlo en un lugar llano y bloquear las ruedas antes de suministrar corriente al aparato.

Antes de poner en funcionamiento el aparato, esperar 6 horas después de realizar su emplazamiento para permitir el retorno del aceite al compresor evitando así que se rompa.

8 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

EL APARATO EN LOS MODELOS CON ALIMENTACIÓN DE 400V 3 FASES, SE ENTREGA SIN ENCHUFE A CONECTAR A LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN.

EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER REEMBOLSO CUANDO LA CONEXIÓN LA REALIZA EL USUARIO O PERSONAL NO CUALIFICADO

- Comprobar la integridad del cable de alimentación, en caso de que estuviera dañado, haga realizar su sustitución por personal cualificado.
- La alimentación eléctrica debe ser compatible con las indicaciones que figuran en el diagrama de cableado del aparato.
- Para realizar la conexión deberá estar disponible un interruptor general de tipo omnipolar que interrumpa todos los contactos incluido el neutro, con una distancia de al menos 3 mm entre los contactos abiertos, con disparo magnetotérmico de seguridad y acoplado a fusibles que deben dimensionarse y calibrarse de acuerdo con la potencia indicada en la placa del aparato.
- El interruptor general debe encontrarse en la línea eléctrica cerca de la instalación y debe servir únicamente un aparato a la vez.
- Debe haber una instalación de PUESTA A TIERRA eficiente a la que conectar el aparato.
- Deben excluirse adaptadores, tomas múltiples, cables de sección no idónea o con uniones de prolongación no conformes a las características requeridas por las normas vigentes.
- Para mayor información sobre el funcionamiento eléctrico es preciso consultar el diagrama de cableado adjunto a la máquina.
- El cable de alimentación no deberá estar tensado ni aplastado durante el funcionamiento normal o el mantenimiento ordinario.

9- USO PREVISTO

Los abatidores y congeladores rápidos de temperatura, son aparatos que se usan para enfriar rápidamente los alimentos, tanto para evitar la proliferación bacteriana del alimento como para mantener inalteradas la calidad y las propiedades organolépticas de los alimentos a enfriar.

Estos aparatos se usan de tres maneras distintas:

- Abatimiento para llevar la temperatura del alimento a +3°C.
- Congelación para llevar la temperatura del alimento a -18°C.
- Congelación para llevar la temperatura del alimento a máx. +10°C.

El usuario del abatidor de temperatura puede configurar el ciclo de enfriamiento más adecuado en relación al alimento que quiere enfriar.

Los abatidores y congeladores rápidos de temperatura al final del ciclo programado pueden seguir conservando correctamente el alimento a una temperatura constante, pero sólo por un periodo de tiempo limitado de dos días como máximo. De hecho, estas máquinas no son mantenedores de temperatura

10- INDICACIONES SOBRE EL USO

No superponer los alimentos a abatir y/o ultracongelar.

No sobrepasar los kilogramos declarados distribuyendo el producto en las fuentes de modo uniforme.

Los tiempos de abatimiento y congelación se refieren siempre a productos con espesor máximo de 40 mm.

Ejecutar el preenfriamiento de la cámara antes del ciclo de abatimiento.

Ejecutar el abatimiento de un tipo de alimento a la vez, alimentos diferentes tienen distinta densidad y por consiguiente, los tiempos de ejecución del ciclo pueden cambiar.

La sonda de aguja debe colocarse correctamente en el centro del producto de la pieza más gruesa, y la punta nunca debe salir del producto ni tocar la fuente.

Para evitar que la sonda de aguja se rompa, no hay que introducirla en alimentos con temperatura superior a los 100°C.

La sonda de aguja debe limpiarse después de cada uso para evitar su funcionamiento erróneo.

No tapar los alimentos con tapas u otros objetos, puesto que cuanto más se aísla el alimento mayores son los tiempos necesarios para el abatimiento

Cuando se introducen alimentos con valores de temperatura superiores a los 70°C se corre el riesgo de cargar de manera excesiva la máquina, aumentando los tiempos de abatimiento y el consumo eléctrico.

No obstruir las tomas de aire de los ventiladores.

La bandeja de recogida del agua de la cámara del abatidor debe colocarse debajo del aparato en las guías específicas.

Asegúrese de que el tubo de descarga esté posicionado dentro de la bandeja y libre de atascos.

La bandeja debe vaciarse periódicamente; para realizar esta operación basta con extraer la bandeja de las guías, vaciarla y volver a introducirla en las guías.

Para la clase climática 5, las pruebas de conformidad con la EN 60335-2-89 (capítulos 10,11,13) se realizan a una temperatura ambiente de 43°C ±2°C.

El aparato no es un equipo empotrable.

No conservar sustancias explosivas, como por ejemplo recipientes bajo presión con propulsante inflamable, en este aparato.

11- LIMPIEZA

NO USAR CHORROS DE AGUA NI SIQUIERA A PRESIÓN O VAPOR.

LIMPIEZA DEL MÓDULO EXTERNO

Debe llevarse a cabo usando un paño húmedo con una solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con una paño suave.

LIMPIEZA DE LA PANTALLA: "GLASS"

Debe llevarse a cabo usando un paño suave limpio (sin polvos ni residuos), humedecido en agua y jabón o con agua y alcohol al 10% máx. Otros detergentes, paños sucios o que no están húmedos, podrían dañar el material. Secar con una paño suave limpio.

LIMPIEZA DEL COMPARTIMIENTO INTERIOR

Quitar las fuentes, las rejillas y las guías que se pueden limpiar tal como el compartimiento interno, llevar a cabo la limpieza con un paño humedecido en solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con un paño suave.

LIMPIEZA DE LA SONDA DE AGUJA

Después de usar el abatidor con la sonda de aguja es preciso lavarla con una esponja humedecida en una solución de agua y bicarbonato.

LIMPIEZA DEL CONDENSADOR (MANTENIMIENTO)

Para que el aparato funcione correctamente es necesario mantener limpio el condensador para permitir la libre circulación de aire. Esta operación deberá realizarse cada 120 días como máximo. Se debe realizar con un pincel de cerdas suaves para eliminar todo el polvo y la pelusa que se deposita en las aletas del condensador.

O bien es preferible usar una aspiradora para evitar que el polvo eliminado se disperse en el ambiente.

En caso de que haya residuos grasientos, se recomienda eliminarlos usando un pincel embebido en alcohol.

12- ELIMINACIÓN DEL APARATO

El desguace y la eliminación del aparato deben ser realizados de conformidad con las normativas vigentes en el país de instalación, especialmente en lo que respecta al gas refrigerante o al aceite lubricante del compresor.

Materiales usados para la fabricación del aparato:

Acero inoxidable: Fabricación del mueble

Piezas en material plástico: Fabricación del mueble y otros componentes

Gas frigorígeno: En el circuito frigorífico

Aceite compresor: En el circuito frigorífico

Cobre: Instalación eléctrica y circuito frigorífico.



IT0802000000615

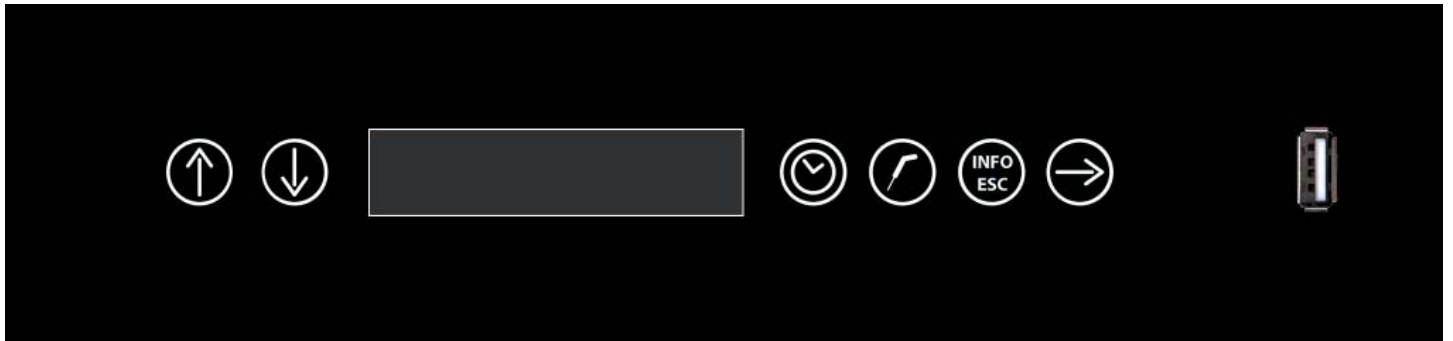
A continuación se expone la información para el usuario sobre la correcta gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), de acuerdo con la Directiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de enero de 2003 y las respectivas normativas nacionales de ejecución:

- Obligación de no eliminar los RAEE como residuos urbanos y realizar para estos residuos la recogida selectiva;
- Para la eliminación se debe recurrir a los sistemas de recogida públicos o privados previstos por las leyes locales. Asimismo es posible entregar el aparato al final de su vida útil al distribuidor en caso de compra de un aparato nuevo;
- Este aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso impropio o su eliminación incorrecta podrían afectar negativamente a la salud del individuo y al medio ambiente;
- El símbolo (cubo de basura con ruedas tachado) que aparece en el producto y aquí al lado, indica que el aparato se introdujo en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y debe ser objeto de recogida selectiva;
- En caso de eliminación abusiva de los residuos eléctricos y electrónicos están previstas sanciones establecidas por las normativas locales vigentes en materia de eliminación.

Instrucciones operativas

SPEED - FASTER

13- INTERFAZ y CICLOS



Ambos modelos SPEED y FASTER están dotados de tarjeta electrónica "Compact" y de pantalla capacitiva "Glass". La interfaz de usuario cuenta con una pantalla de 6 dígitos led con visualización por desplazamiento y además está dotada de 6 botones capacitivos así dispuestos:



Botones ARRIBA - ABAJO: botones para la selección de los ciclos máquina (con flecha abajo de 1 a 8):

- 1 - Abatimiento automático
- 2 - Abatimiento manual
- 3 - Congelación automática
- 4 - Congelación manual
- 5 - Descongelación
- 6 - Desescarche
- 7 - Exportación HACCP
- 8 - Esterilización (opcional)



Botones CICLO : Botones para seleccionar las opciones para los ciclos manuales: por tiempo o por temperatura. Además el botón "Reloj" que señala el final de ciclo o una alarma, cuando se pulsa interrumpe el sonido del zumbador.



Botón INFO-ESC : botón para seleccionar los menús ajustes, función de final de ciclo y almacenamiento de los parámetros de configuración.

- 1 - I/O (se visualiza también con ciclo en ejecución)
- 2 - Alarmas en curso (se visualiza también con ciclo en ejecución)
- 3 - Idioma
- 4 - Tiempo
- 5 - Lista de alarmas
- 6 - S/N
- 7 - Parámetros
- 8 - Software
- 9 - Scanner
- 10 - Reset



Botón CONFIRMACIÓN: Botón para confirmar la selección, iniciar ciclos y salir de ciclos finalizados, entrada y salida del modo de ESPERA.

14 - SONDA ALIMENTO

La sonda alimento o de aguja, cuenta con una resolución de 0,1°C y un rango de funcionamiento comprendido entre -49,9°C y +99,9°C.

La medición de la temperatura se realiza en un solo punto, en la parte central del cuerpo de la sonda.

Para asegurar el correcto funcionamiento y la medición exacta de la temperatura para la gestión de los ciclos, la sonda debe introducirse hasta en el corazón del producto.



15 - CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

El abatidor gestiona los ciclos de funcionamiento siguientes:

- 1 - Abatimiento automático
- 2 - Abatimiento manual
- 3 - Congelación automática
- 4 - Congelación manual
- 5 - Descongelación
- 6 - Desescarche
- 7 - Exportación HACCP
- 8 - Esterilización (opcional)

Cabe señalar que la finalidad de los ciclos de abatimiento o congelación es enfriar rápidamente los alimentos y la diferencia entre los dos ciclos la establece la temperatura final que se quiere obtener en el corazón del alimento:

- ABATIMIENTO positivo = temperatura final positiva alrededor de +3°C
- CONGELACIÓN negativa = temperatura final negativa alrededor de -18°C

La función del ciclo de descongelación es llevar el valor de temperatura del alimento de un valor negativo a uno positivo. Recuerde que la temperatura positiva del aire no se obtiene mediante calentamiento, sino a través de la circulación de aire dentro de acuerdo con los términos requeridos por las normas HACCP.

El aparato cuenta con una innovadora función de PRE-ENFRIAMIENTO de la cámara, con duración indeterminada que establece el usuario, quien decide cuándo deben empezar los ciclos de abatimiento o congelación. El hecho de configurar la temperatura del AIRE de la cámara en un valor muy inferior respecto de la temperatura ambiente antes de empezar un ciclo de abatimiento o congelación, no sólo permite reducir el tiempo total del ciclo, sino también obtener una microcristalización perfecta y uniforme de los alimentos; de esta manera se consigue una pérdida de peso del producto reducida y se aseguran características organolépticas similares a las de un producto fresco.

Seguidamente se exponen las características principales de cada ciclo de trabajo:

- 1- ABATIMIENTO AUTOMÁTICO:** Ciclo automático con medición de la temperatura únicamente mediante la sonda alimento
- 2- ABATIMIENTO MANUAL:** Ciclo manual que puede programarse con los valores siguientes:
 - temporizado: duración ciclo y temperatura aire cámara
 - por temperatura: temperatura final del producto y temperatura aire de la cámara
- 3- CONGELACIÓN AUTOMÁTICA:** Ciclo automático con medición de la temperatura únicamente mediante la sonda alimento
- 4- CONGELACIÓN MANUAL:** Ciclo manual que puede programarse con los valores siguientes:
 - temporizado: duración ciclo y temperatura aire cámara
 - por temperatura: temperatura final del producto y temperatura aire de la cámara
- 5- DESCONGELACIÓN:** Ciclo manual que puede programarse con los valores siguientes:
 - temporizado: duración ciclo y temperatura aire cámara
 - por temperatura: temperatura final del producto y temperatura aire de la cámara
- 6- DESESCARCHE:** Ciclo automático sólo por AIRE con duración programada en 600 segundos con la función de limpieza del evaporador.
- 7 - EXPORTACIÓN HACCP:** Mediante el puerto USB presente en el panel de control a la derecha del botón de CONFIRMACIÓN, es posible exportar los datos del HACCP relativos a aproximadamente el último mes de funcionamiento (120 horas de funcionamiento).
- 8- ESTERILIZACIÓN (OPCIONAL):** Ciclo disponible sólo con esterilización opcional. Ciclo automático de la duración de 300 segundos con función de ventilación.

15.1 - PUESTA EN MARCHA

Después de conectar el aparato al suministro eléctrico, en la pantalla se visualiza el mensaje ESPERA, que indica que el aparato se encuentra en modo de reposo, es decir que no es posible acceder a los menús de selección.

Para encender el abatidor, mantener pulsado el botón de CONFIRMACIÓN durante al menos 3 segundos.



Entonces en la pantalla aparece el mensaje STOP que indica: Aparato a la espera de selección del ciclo de trabajo.

15.2 - APAGADO

Mantener pulsado el botón de confirmación durante al menos 3 segundos para configurar el modo de ESPERA del abatidor.



15.3 - CICLO DE ABATIMIENTO AUTOMÁTICO

El ciclo de abatimiento automático prevé la introducción sólo de la sonda de aguja.

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo 1 ABATIMIENTO AUTOMÁTICO.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de CONFIRMACION

Una vez seleccionado el ciclo de ABATIMIENTO AUTOMÁTICO, el aparato activa el modo de PREENFRIAMIENTO indicando la temperatura del aire dentro de la cámara.



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la introducción de la sonda de aguja



Una vez introducida la sonda de aguja y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo se activa y se visualiza el mensaje ABATIMIENTO EN EJECUCIÓN
El ciclo finaliza cuando se mide un valor de temperatura en el corazón del producto menor o igual al valor predefinido de +3°C. El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

15.4 - CICLO DE ABATIMIENTO MANUAL

El ciclo de abatimiento manual prevé la posibilidad de elegir entre realizar el ciclo en modo temporizado, configurando la duración del ciclo y la temperatura del aire de la cámara, o bien en modo por temperatura, configurando el valor de la temperatura del alimento y del aire de la cámara.

A - Ciclo manual temporizado:

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo 2 ABATIMIENTO MANUAL.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Reloj

Una vez seleccionado el ciclo de ABATIMIENTO MANUAL, el aparato activa el modo de PREENFRIAMIENTO indicando la temperatura del aire dentro de la cámara.



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la programación del parámetro de duración del ciclo



Programar el valor de tiempo usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Usar el botón de CONFIRMACIÓN para pasar al ajuste de la temperatura del aire de la cámara



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Con el botón de CONFIRMACIÓN, el ciclo inicia

El ciclo inicia y en la pantalla aparece el mensaje ABATIMIENTO EN EJECUCIÓN

El ciclo finaliza cuando haya concluido el tiempo programado. El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

B - Ciclo manual por temperatura:

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo 2 ABATIMIENTO MANUAL.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Sonda

Una vez seleccionado el ciclo de ABATIMIENTO MANUAL con set de temperatura, el aparato activa el modo de PREEN-FRIAMIENTO indicando la temperatura del aire dentro de la cámara.



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la programación del parámetro de temperatura para el producto



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la programación de la temperatura del aire en la cámara



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la introducción de la sonda de aguja



Una vez introducida la sonda de aguja y después de que el aparato ha detectado la efectiva introducción, el ciclo se activa y se visualiza el mensaje ABATIMIENTO EN EJECUCIÓN.

El ciclo finaliza cuando se mide un valor de temperatura en el corazón del producto menor o igual al valor predefinido de +3°C. El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

15.5 - CICLO DE CONGELACIÓN AUTOMÁTICA

El ciclo de congelación automática prevé la introducción sólo de la sonda de aguja.

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo 3 CONGELACIÓN AUTOMÁTICA.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de CONFIRMACIÓN

Una vez seleccionado el ciclo de CONGELACIÓN AUTOMÁTICA, el aparato activa el modo de PREENFRIAMIENTO indicando la temperatura del aire dentro de la cámara.



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la introducción de la sonda de aguja



Una vez introducida la sonda de aguja y después de que el aparato ha detectado la efectiva introducción, el ciclo se activa y en la pantalla se visualiza el mensaje CONGELACIÓN EN EJECUCIÓN.

El ciclo finaliza cuando se detecta un valor de temperatura menor o igual al valor predefinido en -18°C . Cuando el ciclo finaliza el zumbador emite un sonido y e botón de ciclo temporizado se enciende de modo intermitente. Pulsando este botón se desactiva el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

15.6 - CICLO DE CONGELACIÓN MANUAL

El ciclo de congelación manual prevé la posibilidad de elegir si realizar el ciclo en modo temporizado, configurando la duración del ciclo y la temperatura del aire de la cámara, o bien en modo por temperatura, configurando el valor de la temperatura del alimento y del aire de la cámara.

A - Ciclo manual temporizado:

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo 4 CONGELACIÓN MANUAL.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Reloj

Una vez seleccionado el ciclo de CONGELACIÓN MANUAL temporizada, el aparato activa el modo de PREENFRIAMIENTO indicando la temperatura del aire dentro de la cámara.



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la programación del parámetro de duración del ciclo



Programar el valor de tiempo usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO

SPEED - FASTER



Usar el botón de CONFIRMACIÓN para pasar al ajuste de la temperatura del aire de la cámara



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Con el botón de CONFIRMACIÓN, el ciclo inicia

El ciclo inicia y en la pantalla aparece el mensaje CONGELACIÓN EN EJECUCIÓN

El ciclo finaliza cuando haya concluido el tiempo programado. El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

B - Ciclo manual por temperatura:

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo 2 ABATIMIENTO MANUAL.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Sonda

Una vez seleccionado el ciclo de CONGELACIÓN MANUAL con set de temperatura, el aparato activa el modo de PRE-ENFRIAMIENTO indicando la temperatura del aire dentro de la cámara.



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la programación del parámetro de temperatura para el producto



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Usar el botón de CONFIRMACIÓN para pasar al ajuste de la temperatura del aire de la cámara

SPEED - FASTER



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la introducción de la sonda de aguja



Una vez introducida la sonda de aguja y después de que el aparato ha detectado la efectiva introducción, el ciclo se activa y en la pantalla se visualiza el mensaje CONGELACIÓN EN EJECUCIÓN.

El ciclo finaliza cuando se detecta un valor de temperatura menor o igual al valor predefinido en -18°C . Cuando el ciclo finaliza el zumbador emite un sonido y el botón de ciclo temporizado se enciende de modo intermitente. Pulsando este botón se desactiva el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

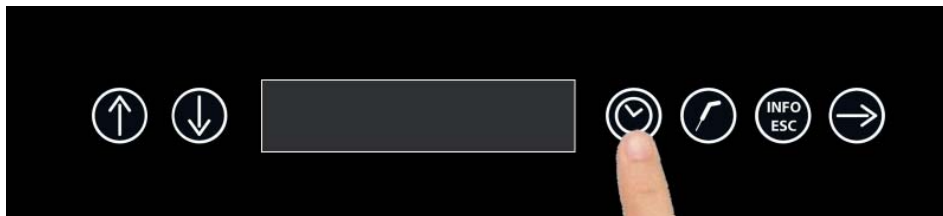
15.7 - CICLO DE DESCONGELACIÓN

El ciclo de Descongelación prevé la posibilidad de elegir si realizar el ciclo en modo temporizado, configurando la duración del ciclo y la temperatura del aire en la cámara, o bien en modo por temperatura, configurando el valor de la temperatura del alimento y del aire de la cámara.

A - Ciclo manual temporizado:



Estando la máquina en el modo STOP, usar los botones flecha ARRIBA y ABAJO para seleccionar el ciclo 5 DESCONGELACIÓN MANUAL.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Reloj



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la programación del parámetro de duración del ciclo



Programar el valor de tiempo usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Usar el botón de CONFIRMACIÓN para pasar al ajuste de la temperatura del aire de la cámara



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Con el botón de CONFIRMACIÓN, el ciclo inicia

El ciclo inicia y en la pantalla aparece el mensaje DESCONGELACIÓN EN EJECUCIÓN.

El ciclo finaliza cuando haya concluido el tiempo programado. El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN

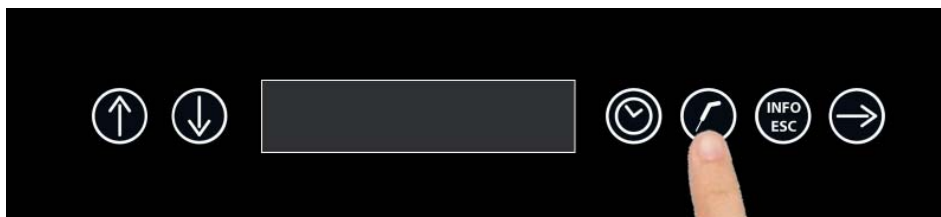
Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

B - Ciclo manual por temperatura:

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO para seleccionar el ciclo 5 DESCONGELACIÓN MANUAL.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de forma de Sonda



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la programación del parámetro de temperatura para el producto del ciclo



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Usar el botón de CONFIRMACIÓN para pasar al ajuste de la temperatura del aire de la cámara



Programar el valor de temperatura usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO



Pulsando el botón de CONFIRMACIÓN se puede proceder a la introducción de la sonda de aguja



Una vez introducida la sonda de aguja y después de que el aparato ha detectado su efectiva introducción, el ciclo se activa y en la pantalla se visualiza el mensaje DESCONGELACIÓN EN EJECUCIÓN.

El ciclo finaliza cuando se detecta un valor de temperatura igual al valor predefinido en +10°C. Cuando el ciclo finaliza el zumbador emite un sonido y el botón de ciclo temporizado se enciende de modo intermitente. Pulsando este botón se desactiva el zumbador.

Una vez finalizado el ciclo, el aparato activa el modo CONSERVACIÓN.

Recuerde que esta fase puede tener una duración máxima recomendada de 8 horas.

15.8 - CICLO DE DESESCARCHE

El ciclo de desescarche es indispensable para descongelar el evaporador. La duración del ciclo es de 600 segundos.

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO para seleccionar el ciclo 6 DESESCARCHE.



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de CONFIRMACIÓN

El ciclo arranca en modo automático con la cuenta atrás del tiempo que falta para terminar, durante el ciclo en la pantalla se visualiza el mensaje DESCONGELACIÓN EN EJECUCIÓN. Recuerde que durante esta fase es recomendable quitar el tapón del agujero de drenaje del agua de condensación del fondo de la cámara (vea la figura a continuación).



El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza.
Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

15.9 - EXPORTACIÓN HACCP

El aparato cuenta con la opción de exportar los datos de HACCP.

A través del puerto USB presente en el panel de mando a la derecha del botón de CONFIRMACIÓN, se puede exportar un archivo de tipo texto (.txt) que se corresponde aproximadamente a un mes de funcionamiento (120 horas de funcionamiento).



Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO seleccionar el ciclo 7 EXPORTAR HACCP.



Quitar la tapa de protección del puerto USB, introducir una memoria USB vacía, es decir sin datos guardados anteriormente.
Pulsar el botón de CONFIRMACIÓN para iniciar el ciclo.

Al final de la descarga de datos, en la pantalla se visualiza el mensaje STOP y tal como sucede cuando finaliza un ciclo, el zumbador emite un sonido. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

Los datos son los que se muestran a continuación:

S/N: 1234567890

31/03/2015 14:33

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

Start : fecha y hora de inicio ciclo

Stop: fecha y hora de final de ciclo

Cycle: Tipo de ciclo

P: presencia sonda de aguja (1 = ciclo por temperatura; 0 = ciclo temporizado)

in [°C] : temperatura de inicio ciclo

out [°C] : temperatura de final de ciclo

A: indica si durante el ciclo se produjeron alarmas de temperatura anormal dentro del aparato (1= se produjo una alarma; 0 = no se produjo ninguna alarma peligrosa para el alimento)

15.10 - ESTERILIZACIÓN (OPCIONAL)

Ciclo manual temporizado con duración de 300 segundos.

Estando el aparato en modalidad STOP:



Usando los botones flecha ARRIBA y ABAJO para seleccionar el ciclo 8 ESTERILIZACIÓN



Para seleccionar este ciclo, pulsar el botón de CONFIRMACIÓN

El ciclo arranca en modo automático con la cuenta atrás del tiempo que falta para finalizar.

El zumbador emite un sonido cuando el ciclo finaliza. Pulsar el botón ciclo temporizado para desactivar el zumbador.

16 - MENÚ INFO-ESC

El aparato cuenta con un segundo menú de operaciones al que se puede acceder mediante el botón



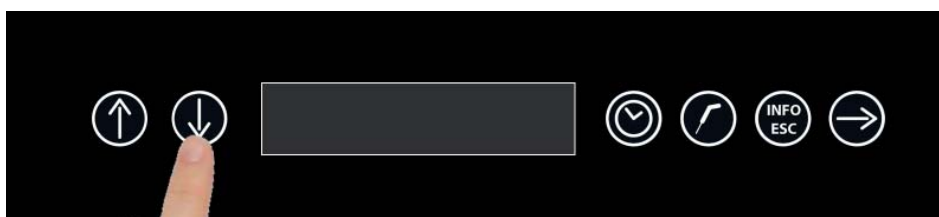
Tras pulsar este botón, usar los botones flecha ARRIBA y ABAJO para visualizar el menú siguiente:

1- I/O	(se visualiza también con ciclo en ejecución)	sólo lectura
2- Alarmas en curso	(se visualiza también con ciclo en ejecución)	sólo lectura
3- Idioma		lectura y escritura
4- Tiempo		lectura y escritura
5- Lista de alarmas		sólo lectura
6- S/N		sólo autorizados
7- Parámetros		sólo autorizados
8- Software		sólo autorizados
9- Scanner		sólo autorizados
10- Reset		sólo autorizados

Según lo presentado arriba, es posible acceder a algunos de los menús únicamente después de introducir la contraseña correspondiente. La contraseña la proporciona el servicio de asistencia técnica a los técnicos cualificados puesto que dichas modificaciones, especialmente en la sección parámetros, modifican radicalmente el funcionamiento del aparato. Los datos de sólo lectura son de tipo informativo y aquellos de escritura sin contraseña, son de configuración para el usuario final.



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Pulsando los botones flecha ARRIBA y ABAJO es posible desplazarse por el menú.

16.1 - I/O

El submenú I/O, que se puede visualizar también durante un ciclo de trabajo, permite visualizar la información siguiente:

- Temperatura sonda aire: valor expresado en °C
- Temperatura sonda evaporador: valor expresado en °C
- Temperatura sonda condensador: valor expresado en °C
- Temperatura sonda alimento: valor expresado en °C
- D1 Micro puerta 1 : Valor 1 activo, valor 0 no activo
- D2 Magnetotérmico : Valor 1 activo, valor 0 no activo
- U1 Compresor: Valor 1 activo, valor 0 no activo
- U2 Ventiladores: Valor 1 activo, valor 0 no activo
- U3 Resistencia marco puerta: Valor 1 activo, valor 0 no activo
- U4 Esterilizador/Led/Alarma: Valor 1 activo, valor 0 no activo



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 1 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de confirmación



Para visualizar todos los valores usar los botones flecha ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón INFO-ESC para volver a la pantalla con visualización STOP

16.2 - ALARMAS EN CURSO

El submenú ALARMAS EN CURSO, que se puede visualizar también durante un ciclo de trabajo, permite visualizar la lista de alarmas en curso durante un ciclo. Si no existen alarmas en curso, en la pantalla aparecerá el mensaje NINGUNA ALARMA.

Cabe señalar que no se visualizan las alarmas de mantenimiento, sonda no introducida y conservación.



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 2 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de confirmación



Para visualizar todas las alarmas usar los botones flecha ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón INFO-ESC para volver a la pantalla con visualización STOP

16.3- IDIOMA

El submenú IDIOMA, permite configurar el idioma de los menús. Seguidamente los idiomas disponibles:

ITALIANO - ESPAÑOL - FRANCÉS - ALEMÁN - INGLÉS - POLACO

Una vez realizada la elección del idioma, el zumbador del aparato emite un sonido y en la pantalla aparece el mensaje STOP.



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 3 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de confirmación



Para seleccionar el idioma que se desea, usar los botones flecha ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de CONFIRMACIÓN para la selección realizada.



Tras emitirse un sonido de confirmación de la selección, en la pantalla aparecerá el mensaje STOP.

16.4 - TIEMPO

El submenú TIEMPO, permite ajustar la fecha y la hora. Cabe señalar que estos ajustes son fundamentales puesto que aparecen sucesivamente en los informes HACCP.

El formato de la fecha es DD-MM-AA

El formato de la hora es HH:MM



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 4 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de confirmación



Para configurar el valor correcto usar los botones flecha ARRIBA o ABAJO.
Para visualizar el dato sucesivo pulsar el botón de CONFIRMACIÓN



Pulsar el botón INFO-ESC para volver a la pantalla con visualización STOP

16.5 - LISTA DE ALARMAS

El submenú LISTA DE ALARMAS permite visualizar en secuencia las últimas 32 alarmas con respectiva fecha y hora de inicio.

Cabe señalar que no se visualizan las alarmas de mantenimiento, sonda no introducida y conservación.



Con la pantalla que visualiza el mensaje STOP, pulsar el botón Info-ESC



Seleccionar el submenú 5 con los botones FLECHA ARRIBA o ABAJO



Pulsar el botón de confirmación

Si existen alarmas en curso, la visualización empieza con la alarma 01



Pulsar el botón INFO-ESC para volver a la pantalla con la visualización del mensaje STOP

Solución de problemas

SPEED - FASTER

17 - TABLA DE ALARMAS

En caso de que se produzca un funcionamiento erróneo, el aparato avisa al usuario con un sonido del zumbador que puede desactivarse pulsando el botón INFO/ESC.

El estado de alarma permanece hasta que se soluciona la causa que produjo la alarma.

Seguidamente se muestra la tabla con las alarmas previstas en caso de funcionamiento erróneo del aparato:

MENSAJE DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN USUARIO
CONSERVACIÓN EN CURSO	Aviso que indica que se está ejecutando el ciclo de conservación, duración 24 horas.	Ciclo finalizado correctamente.	Sacar el producto del abatidor e interrumpir el ciclo.
SONDA ALIM. NO INTRODUCIDA	La sonda alimento no está introducida	Sonda no introducida o averiada.	Introducir la sonda en el alimento. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
PUERTA ABIERTA	La puerta está abierta	Puerta abierta	Cerrar la puerta. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
TIEMPO DESESCARCHE	Desescarche finalizado por tiempo de espera o desescarche más largo de lo previsto	Evaporador aún congelado	Ejecutar un desescarche adicional o dejar el aparato en estado de espera durante 12 horas con la puerta abierta. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
CONDENSACIÓN ELEVADA	Eliminación de calor en el condensador insuficiente	Temperatura demasiado elevada, condensador elevada, ventilador del condensador no funciona	Ventilar el local, limpiar el condensador y no obstruir las tomas de aire. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
APAGÓN	Fallo de la alimentación de red durante el ciclo	Fallo de la alimentación de red durante el ciclo	Restablecer la alimentación de red del aparato.
MAGNETOTÉRMICO	Apertura del contacto del interruptor magnetotérmico	Funcionamiento erróneo del compresor, sobrecarga del compresor	Contactar con un técnico cualificado
SONDA DE AIRE	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda de la cámara.	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda de la cámara.	Contactar con un técnico cualificado
SONDA EVAPORADOR	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda del evaporador.	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda del evaporador.	Contactar con un técnico cualificado
SONDA CONDENSADOR	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda del condensador.	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda del condensador.	Contactar con un técnico cualificado
SONDA ALIMENTO	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda alimento.	Funcionamiento erróneo o rotura de la sonda alimento.	Contactar con un técnico cualificado

MENSAJE DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN USUARIO
NO USB	Fallo de introducción de la memoria usb durante la descarga de datos haccp	La memoria USB no está introducida, no funciona o no ha sido reconocida	Introducir la memoria USB. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
NINGÚN DATO	Datos HACCP no presentes	No se ha ejecutado ningún ciclo o bien los datos no están presentes porque han sido eliminados	Usar el aparato para obtener los informes HACCP disponibles
ALTA TEMPERATURA	Temperatura en la cámara superior a los límites programados	Superación del tiempo máximo de condensación	Apagar el aparato, encenderlo de nuevo y ejecutar un ciclo de desescarche. Si el problema persiste, contactar con un técnico cualificado.
BAJA TEMPERATURA	Temperatura en la cámara inferior a los límites programados	El compresor funciona de modo continuo sin detenerse	Apagar y encender de nuevo el aparato. Si el problema persiste, contactar con un técnico especializado.

En caso de llamar a un técnico cualificado, es fundamental proporcionarle la información siguiente:

Mensaje de error

Número de serie de la maquinaria

Para borrar una alarma, activar el modo ESPERA de la maquinaria

Общие положения SPEED - FASTER

1- ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Предупреждения из настоящей документации содержат важные указания по безопасности, эксплуатации и техническому обслуживанию оборудования.

В целях максимальной безопасности, гигиены и функциональности рекомендуется хранить всю документацию поблизости от оборудования и передавать ее допущенным к эксплуатации техникам и операторам.

Выбор материалов и изготовление соответствуют директивам по технике безопасности ЕС. Также качество данного оборудования обеспечивается благодаря 100% приемочным испытаниям каждой машины.

Следование содержащимся в настоящем руководстве рекомендациям является основополагающим фактором для безопасности установки/ввода в эксплуатацию оборудования и для безопасности пользователя.

Производитель, дилер и авторизованные сервисные центры всегда готовы предоставить разъяснения любых вопросов по эксплуатации и установке оборудования.

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения для усовершенствований, которые считает необходимыми.

НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРЕДОСТАВЛЕННЫХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ НАРУШИТЬ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИБОРА И СТАТЬ ПРИЧИНОЙ НЕМЕДЛЕННОГО ПРЕКРАЩЕНИЯ ГАРАНТИЙНОГО СРОКА.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ МОГУТ ПРЕДСТАВЛЯТЬ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ. СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИЕ НОРМЫ И ЗАКОНЫ ВО ВРЕМЯ ВВОДА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТАКИХ ПРИБОРОВ.

ЛЮБЫЕ ДЕЙСТВИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕГУЛИРОВКАМ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ ТЕХНИЧЕСКИМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.

ИСПРАВНАЯ И ДЛИТЕЛЬНАЯ РАБОТА МАШИНЫ ЗАВИСИТ ОТ ПРАВИЛЬНОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, КОТОРОЕ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ ТЕХНИКАМИ КАЖДЫЕ 4 МЕСЯЦА.

Настоящее руководство является неотъемлемой частью оборудования, поэтому должно сохраняться на протяжении всего срока службы такого оборудования.

Производитель не несет никакой ответственности в следующих случаях:

- ненадлежащее применение машины;
- неправильная установка, выполненная без соблюдения указанного в руководстве порядка действий;
- дефекты электропитания;
- серьезный недостаток предусмотренного техобслуживания;
- несанкционированные изменения или действия;
- использование неоригинальных запасных частей или таких частей, которые не подходят для данной модели;
- частичное или полное несоблюдение инструкций.

2- СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое послепродажное обслуживание гарантируется фирмой-производителем благодаря ее сети дилеров-уполномоченных агентов и специалистов по установке. Чтобы получить сервисное обслуживание, обратиться к авторизованному дилеру и предоставить идентификационные данные с регистрационной таблички.

3- ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ

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

Рисунок 1 - Пример идентификационной таблички, установленной на машине.

В целях правильного пользования руководством следует определить принадлежащую вам модель с помощью указаний, приведенных на табличке.

Машина идентифицирована следующими параметрами:

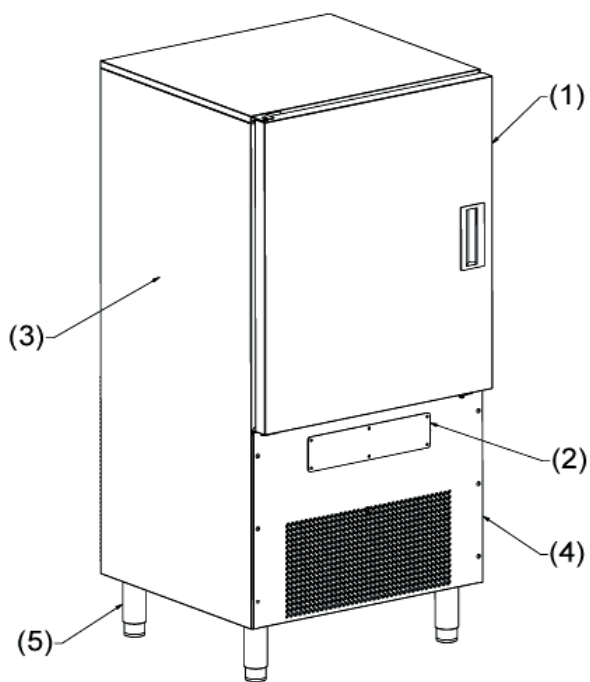
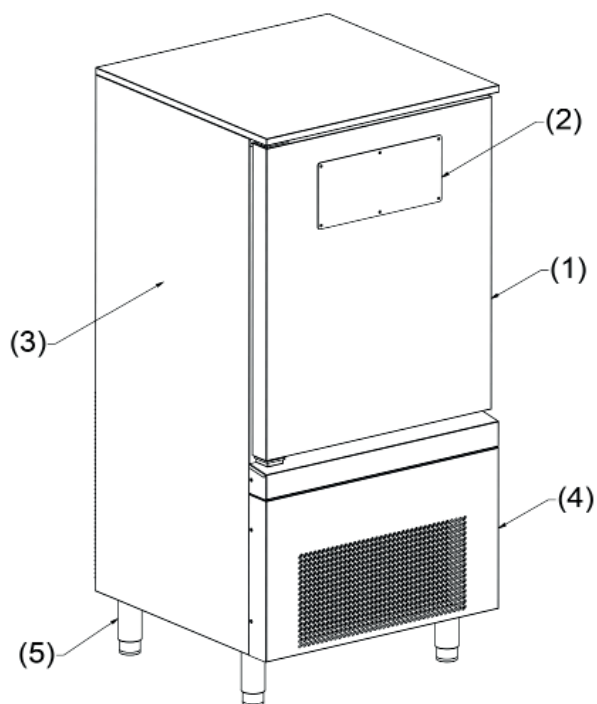
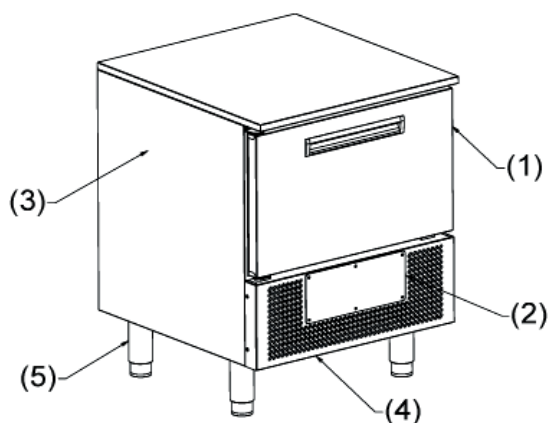
ЗАВОДСКОЙ НОМЕР

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ГОД ВЫПУСКА

Установка и эксплуатация машины должны осуществляться при соблюдении данных таблички и указаний из технических паспортов.

4- ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЧАСТЕЙ



(1) ДВЕРЬ	(4) ОТСЕК ДВИГАТЕЛЯ
(2) ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	(5) НОЖКИ/КОЛЕСИКИ
(3) ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА	

5- АНАЛИЗ РИСКОВ

Перечень опасностей:

- Электрические части
- Режущие части
- Перемещение машины
- Движущиеся вентиляторы
- Хладагент
- Воздушные потоки
- Непитьевая вода
- Заражение продуктов питания
- Недоступные газовые шланги
- Холодная среда

Предупреждения в отношении опасности от электрических частей. Риск электрических ударов, ожогов и возгорания:

- Доступ к электрическим частям должен быть разрешен только квалифицированным техникам.
- Не прикасаться к машине влажными или мокрыми руками и ногами.
- Не работать с машиной босым.
- Не вставлять пальцы, предметы или инструменты в решетки или в воздухозаборные отверстия.
- Не тянуть за шнур питания.
- Не мыть машину струями воды.
- Перед выполнением любых действий по техобслуживанию или очистке отключить машину от электросети питания с помощью главного выключателя и отсоединения шнура питания.
- Если помещение, где размещена машина, залито водой, до повторной эксплуатации прибора обратиться в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- В случае простоя отключить машину от электросети питания.

Предупреждения в отношении общей опасности. Риск несчастного случая:

- Наличие режущих частей. Для работ на машине пользоваться соответствующими защитными перчатками.
- Перемещение машины должно осуществляться в безопасных условиях с помощью таких средств, которые помогут избежать ущерба людям и имуществу.
- Наличие работающих вентиляторов. Не снимать защитные решетки.
- На идентификационной табличке машины прочитать тип хладагента, он может быть воспламеняющимся газом.
- В случае утечек воспламеняющегося газа из холодильного контура машины отключить шнур питания, открыть окна для проветривания помещения и немедленно обратиться в сервисную службу.
- В случае утечек хладагента не прикасаться и не вдыхать вышедший газ.
- После установки или ремонта машины всегда проверять отсутствие утечек хладагента.
- Наличие воздушных потоков. Не подвергать людей непосредственному воздействию струи холодного или горячего воздуха.
- Не блокировать вход или выход воздушных потоков.
- Наличие непитьевой воды. Не пить воду, выходящую из машины.
- Во избежание заражения пищевых продуктов они не должны вступать в непосредственный контакт с машиной, а должны находиться в соответствующих емкостях.
- Наличие газовых шлангов высокой или низкой температуры. Перед прикосновением к шлангу проверить его температуру. Пользоваться соответствующими защитными перчатками.
- Наличие частей из плексигласа. Не допускать сильных ударов по частям из плексигласа.
- В случае аномальных шумов, запахов или дыма, замеченных на машине, отсоединить шнур питания и обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Не выполнять установку машины в местах, подверженных прямому воздействию соленой морской воды или прямых солнечных лучей.

6- СНЯТИЕ УПАКОВКИ

Перед снятием упаковки убедиться в ее сохранности. В противном случае указать претензии в сопроводительной накладной экспедитора с перечислением обнаруженных повреждений и только затем подписать документ. После снятия упаковки убедиться в целостности прибора. При обнаружении повреждений своевременно предупредить дилера по факсу или заказным письмом с уведомлением о вручении. Если повреждения нарушают безопасность машины, не начинать установку до вмешательства квалифицированного техника.

Элементы упаковки (пластиковые пакеты, картон, гвозди и проч.) не следует оставлять доступными для детей и домашних животных, поскольку они представляют источник потенциальной опасности.

7- РАЗМЕЩЕНИЕ

Оборудование должно устанавливаться и настраиваться при полном соблюдении требований законодательства по технике безопасности, традиционных правил и действующих норм.

Техник по установке обязан проверить наличие вероятных ограничений, установленных местными органами.

Избегать:

- мест, подверженных воздействию прямых солнечных лучей;
- закрытых помещений с повышенной температурой и низким воздухообменом.

Снять защитную пленку из ПВХ со всех сторон.

Для правильной установки приборов с воздушным конденсатором, встроенным в корпус прибора, необходимо убедиться, что на месте установки не блокируются воздухозаборные отверстия, необходимые для исправной работы машины или для помещений. Поддерживать минимальное расстояние 50 см по сторонам входа и выхода воздуха.

Машину следует устанавливать и выравнивать с помощью регулировки опорных ножек так, чтобы обеспечить ее устойчивость. Любое другое решение по установке следует согласовать и утвердить с производителем. Для размещения более тяжелого оборудования использовать специальные подъемники.

Если оборудование не выровнено, его работа и слив конденсата могут быть нарушены.

Если прибор поставляется на колесиках, разместить его на ровном месте и заблокировать колесики до подключения питания к прибору.

Перед включением подождать 6 часов после размещения оборудования, чтобы обеспечить возврат масла в компрессор и помешать его повреждению.

8- ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ПРИБОР В ИСПОЛНЕНИИ С ПИТАНИЕМ 400 В 3 ФАЗЫ ПОСТАВЛЯЕТСЯ БЕЗ ШТЕКЕРНОЙ ВИЛКИ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЛИНИИ ПИТАНИЯ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫПОЛНЕНО ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ИЛИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

- Проверить целостность шнура питания, если он поврежден, поручить его замену квалифицированному персоналу.
- Электрическое питание должно быть совместимым с указанным на электрической схеме машины.
- Для подключения необходимо иметь общий всеполярный выключатель, который прерывает все контакты, включая нейтраль. Расстояние между разомкнутыми контактами должно быть не менее 3 мм. Прерывание осуществляется за счет срабатывания магнитотермической защиты совместно с предохранителями, которые подбираются в зависимости от указанной на табличке машины мощности.
- Главный выключатель должен находиться на электрической линии рядом с местом установки и обслуживать только один прибор за раз.
- Должна быть исправная СИСТЕМА ЗАЗЕМЛЕНИЯ, к которой подключается машина.
- Исключается использование адапторов, розеточных колодок, проводов неподходящего сечения или с удлинителями, которые не соответствуют требованиям действующих норм.
- Подробности работы электрической системы см. на электрической схеме в приложении к машине.
- Не следует натягивать или придавливать шнур питания во время обычной работы или штатного обслуживания.

9- ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Приборы шоковой и глубокой заморозки необходимы для быстрого охлаждения пищевых продуктов в целях избежать распространения бактерий и для поддержания их качеств и органолептических свойств таких продуктов.

Такие приборы применяются тремя различными способами:

- Охлаждение, чтобы достичь температуры продукта +3°C.
- Заморозка, чтобы достичь температуры продукта -18°C.
- Разморозка, чтобы достичь температуры продукта макс. +10°C.

Пользователь холодильного прибора может задать цикл охлаждения, который наиболее подходит к типу продукта.

Быстрые охладители и приборы для заморозки могут правильно хранить продукт с поддержанием постоянной температуры, но только на ограниченный период максимум до двух дней.

Такие приборы не предназначены для хранения с поддержанием температуры.

10- УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Не накладывать друг на друга продукты, подлежащие шоковой и (или) глубокой заморозке.

Не превышать указанный вес в килограммах, распределять продукты равномерно на противнях.

Время шоковой и глубокой заморозки относится к продуктам максимальной толщины 40 мм.

Перед циклом шоковой заморозки выполнить предварительное охлаждение камеры.

Осуществлять шоковую заморозку только одного вида продукта за раз. Различные виды пищевых продуктов имеют различную плотность, поэтому время выполнения цикла может изменяться.

Температурный щуп следует располагать правильно по центру самого крупного куска продукта, кончик ни в коем случае не должен выходить из продукта и (или) касаться противня.

Во избежание поломки температурного щупа не заводите его в продукты, чья температура превышает 100°C.

Во избежание неисправностей температурный щуп должен быть всегда очищенным после использования.

Не накрывать продукты крышкой или другим, чем больше изолируется продукт, тем больше удлиняется необходимое для шоковой заморозки время.

Если закладываются продукты температурой выше 70°C, имеется риск перегрузки машины за счет увеличения сроков заморозки и электропотребления.

Не закрывать воздухозаборники вентиляторов.

Лоток слива воды из камеры шоковой заморозки должен находиться под прибором в специальных направляющих.

Обращать внимание, чтобы сливной шланг располагался внутри лотка в свободном состоянии.

Лоток следует периодически опорожнять. Для этого достаточно просто снять лоток с направляющих, слить его и опять установить на направляющие.

Для климатического класса 5 испытания на соответствие EN 60335-2-89 (главы 10,11,13) проводятся при температуре среды 43°C ±2°C.

Машина не является встраиваемым прибором.

Не следует хранить взрывоопасные вещества в виде емкостей под давлением с содержащимся в них воспламеняющимся пропеллентом в данном приборе.

11- ОЧИСТКА

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУИ ВОДЫ И ПАРА, В ТОМ ЧИСЛЕ И ПОД ДАВЛЕНИЕМ.

ОЧИСТКА ВНЕШНЕГО МОДУЛЯ

Выполнять с помощью тряпки, смоченной в растворе воды и соды или других нейтральных чистящих средств, высушить мягкой тканью.

ОЧИСТКА ДИСПЛЕЯ GLASS

Выполняется при помощи чистой мягкой тряпки (лишенной пыли и грязных частиц), смоченной в мыльном растворе или в спиртовом растворе макс.10%. Другие чистящие средства или сухая или загрязненная ткань могут повредить материал. Высушить мягкой чистой тканью.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО ОТСЕКА

Снять противни, решетки и направляющие, выполнить очистку с помощью тряпки, смоченной в растворе воды и соды или других нейтральных чистящих средств, высушить мягкой тканью.

ОЧИСТКА ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

После каждого использования устройства шоковой заморозки, когда применялся температурный щуп, следует очистить его влажной губкой, смоченной в растворе воды и соды.

ОЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА (ОБСЛУЖИВАНИЕ)

В целях исправной работы машины следует поддерживать конденсатор в чистоте, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Такую операцию следует выполнять максимум через каждые 120 дней. Очистку выполнять щеткой с мягким ворсом, чтобы удалить всю пыль и пух, которые оседают на ребрении конденсатора.

Можно также использовать пылесос, чтобы избежать попадания пыли в окружающую среду.

Если присутствуют жирные загрязнения, рекомендуется удалять их кисточкой, смоченной в спирте.

12- УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Слом и утилизация машины должны выполняться при соблюдении действующих в стране установки норм, особенно в отношении хладагента и смазочного масла компрессора.

Использованные при изготовлении прибора материалы:

Нержавеющая сталь: Конструкция прибора

Части из пластмассового материала: Конструкция прибора и другие компоненты

Хладагент: В контуре охлаждения

Масло компрессора: В контуре охлаждения

Медь: Электрическая система и контур охлаждения.



IT08020000000615

Далее приводятся сведения для пользователей о правильном обращении с отходами электрических и электронных приборов (RAEE) со ссылкой на Директиву 2002/95/ЕС Европейского парламента и совета от 27 января 2003 г. и на соответствующие национальные нормы:

- Существует предписание не утилизировать RAEE как твердые бытовые отходы, а сдавать их для отдельного сбора мусора.

- Для утилизации применяются общественные или частные системы сбора, предусмотренные по законодательству. Допускается сдача отработавшего прибора дилеру в случае приобретения нового.

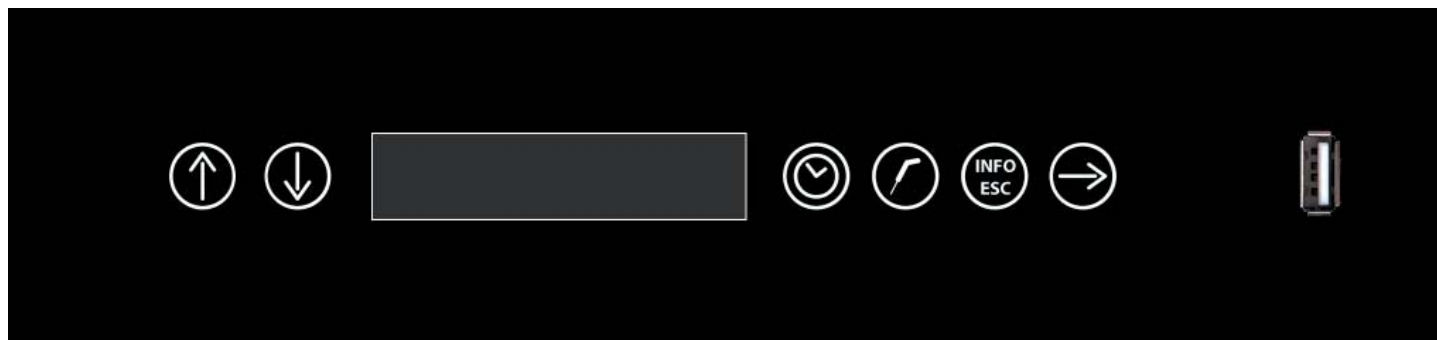
- Настоящий прибор может содержать опасные вещества, ненадлежащее использование или неверная утилизация могут вызвать негативные последствия для здоровья человека и окружающей среды.

- Символ (перечеркнутый мусорный бак), приведенный на изделии и сбоку, обозначает, что прибор был выпущен в продажу после 13 августа 2005 г. и подлежит отдельному сбору отходов.

- В случае незаконной утилизации электрических и электронных отходов предусмотрены санкции, размер которых установлен действующими местными нормами в отношении утилизации.

Рабочие инструкции **SPEED - FASTER**

13- ИНТЕРФЕЙС и ЦИКЛЫ



Обе модели SPEED и FASTER оснащены силовой электронной платой Compact и емкостным дисплеем Glass. Интерфейс пользователя имеет шестисегментный светодиодный дисплей с изображением прокруткой, а также 6 следующих емкостных кнопок:



Кнопки ВВЕРХ - ВНИЗ: кнопки для выбора циклов машины (с помощью стрелки вниз от 1 до 8):

- 1- Автоматическая шоковая заморозка
- 2- Ручная шоковая заморозка
- 3- Автоматическая глубокая заморозка
- 4- Ручная глубокая заморозка
- 5- Разморозка
- 6- Оттаивание
- 7- Экспорт HACCP
- 8- Стерилизация (факультативно)



Кнопки ЦИКЛ: кнопки выбора опций для ручных циклов: по времени или по температуре. Кроме того, кнопка часы при сигнализации окончания цикла или аварийного сигнала прерывает зуммер при нажатии.



Кнопка INFO-ESC: кнопка выбора меню настроек, функции завершения цикла и сохранения параметров конфигурации:

- 1- I/O (показ также во время текущего цикла)
- 2- Текущие аварийные сигналы (показ также во время текущего цикла)
- 3- Язык
- 4- Время
- 5- Перечень аварийных сигналов
- 6- S/N
- 7- Параметры
- 8- Программное обеспечение
- 9- Сканер
- 10- Сброс



Кнопка ПОДТВЕРЖДЕНИЕ: кнопка подтверждения выбора, запуска циклов и выхода из завершенных циклов, входа и выхода из режима ОЖИДАНИЯ.

14 - ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП

Температурный щуп или щуп продукта имеет разрешение 0,1°C и диапазон работы от -49,9°C до +99,9°C.

Считывание температуры выполняется в единственной точке в центральной части корпуса щупа.

Чтобы обеспечить исправную работу и точное считывание температуры для управления циклами, щуп должен вставляться до середины продукта.



15 - ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Прибор шоковой заморозки имеет следующие рабочие циклы:

- 1- Автоматическая шоковая заморозка
- 2- Ручная шоковая заморозка
- 3- Автоматическая глубокая заморозка
- 4- Ручная глубокая заморозка
- 5- Разморозка
- 6- Оттаивание
- 7- Экспорт НАССР
- 8- Стерилизация (факультативно)

Циклы шоковой или глубокой заморозки служат для быстрого охлаждения пищевых продуктов. Разница между двумя циклами определяется конечной температурой, которую требуется получить в центре продуктов:

- Положительное ОХЛАЖДЕНИЕ = конечная температура положительная около +3°C
- Отрицательная ЗАМОРОЗКА = конечная температура отрицательная около -18°C

Цикл разморозки служит для приведения продукта от отрицательной к положительной температуре. Следует помнить, что положительная температура воздуха достигается не за счет нагрева, а за счет циркуляции воздуха в пределах, требуемых по нормам НАССР.

Оборудование имеет инновационную функцию **ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ** камеры бесконечной продолжительности по выбору пользователя, который выбирает время начала циклов шокового охлаждения или заморозки. Приведение температуры **ВОЗДУХА** камеры к очень низким значениям по отношению к температуре окружающей среды до начала цикла охлаждения или заморозки позволяет не только уменьшить общее время цикла, но и получить правильную и равномерную микрокристаллизацию продуктов, что означает сниженную потерю веса и обеспечение органолептических свойств, подобных свойствам свежего продукта.

Далее приводятся основные характеристики отдельных рабочих циклов:

1- АВТОМАТИЧЕСКАЯ ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА: Автоматический цикл с определением температуры только с помощью температурного щупа.

2- РУЧНАЯ ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА: Ручной цикл, настраиваемый по следующим значениям:
по времени: продолжительность цикла и температура воздуха в камере
по температуре: конечная температура продукта и температура воздуха в камере

3- АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГЛУБОКАЯ ЗАМОРОЗКА: Автоматический цикл с определением температуры только с помощью температурного щупа.

4- РУЧНАЯ ГЛУБОКАЯ ЗАМОРОЗКА: Ручной цикл, настраиваемый по следующим значениям:
по времени: продолжительность цикла и температура воздуха в камере
по температуре: конечная температура продукта и температура воздуха в камере

5- РАЗМОРОЗКА: Ручной цикл, настраиваемый по следующим значениям:
по времени: продолжительность цикла и температура воздуха в камере
по температуре: конечная температура продукта и температура воздуха в камере

6- ОТТАИВАНИЕ: Автоматический цикл только с **ВОЗДУХОМ** с настраиваемой продолжительностью 600 секунд и с функцией очистки испарителя.

7- ЭКСПОРТ НАССР: Через вход USB, который расположен на панели управления справа от кнопки **ПОДТВЕРЖДЕНИЯ**, можно экспортировать данные НАССР, касающиеся последнего месяца работы (120 часов работы).

8- СТЕРИЛИЗАЦИЯ (ФАКУЛЬТАТИВНО): Цикл доступен только при наличии факультативного стерилизатора. Автоматический цикл продолжительностью 300 секунд с функцией вентиляции.

15.1 - ЗАПУСК

После подключения питания к оборудованию на дисплее появится надпись STAND-BY, которая означает, что оборудование находится в изначальном положении, то есть есть доступ к меню выбора.

Чтобы включить устройство шокового охлаждения, удерживать нажатой кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЯ в течение 3 секунд.



На дисплее появится надпись STOP, которая означает: машина в режиме ожидания выбора рабочего цикла.

15.2 - ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Удерживать нажатой кнопку подтверждения в течение 3 секунд, чтобы привести прибор охлаждения в режим STAND-BY.



15.3 - ЦИКЛ АВТОМАТИЧЕСКОГО ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

Цикл автоматического шокового охлаждения предусматривает только температурный щуп.

На машине в режиме STOP:



С помощью кнопок стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ выбрать цикл 1 АВТОМАТИЧЕСКОЕ ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.

После выбора цикла АВТОМАТИЧЕСКОГО ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ прибор приходит в режим ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ и показывает температуру воздуха внутри камеры.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно выполнить вставку температурного щупа.



После установки температурного щупа и после его обнаружения прибором начинается цикл. Появляется надпись ИДЕТ ОХЛАЖДЕНИЕ.

Цикл завершится после обнаружения температуры внутри продукта менее или равной заранее заданному значению +3°C. О конце цикла сообщит звук зуммера. Для отключения зуммера нажать кнопку временного цикла.

После завершения цикла машина придет в режим СОХРАНЕНИЯ.

Следует помнить, что этап может поддерживаться максимум рекомендованной продолжительности 8 часов.

15.4 - ЦИКЛ РУЧНОГО ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

Цикл ручного шокового охлаждения предусматривает возможность выполнения цикла по времени, задав продолжительность цикла и температуру воздуха в камере, либо в температурном режиме, задав значение температуры продукта и воздуха в камере.

А - Ручной цикл по времени:

На машине в режиме STOP:



С помощью кнопок стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ
выбрать цикл 2 РУЧНОЕ ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку в форме часов.

После выбора цикла РУЧНОГО ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ прибор приходит в режим ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ и показывает температуру воздуха внутри камеры.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно задать
параметр продолжительности цикла.



Задать значение времени с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



С помощью кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ перейти к настройке температуры воздуха в камере.



Задать значение температуры с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ цикл начинается.

Цикл начинается, а на дисплее появляется надпись ИДЕТ ОХЛАЖДЕНИЕ.

Цикл завершится по истечении заданного времени. Об окончании цикла сообщает зуммер, который подает звуковой сигнал. Для отключения зуммера нажать кнопку временного цикла.

После завершения цикла машина придет в режим СОХРАНЕНИЯ.

Следует помнить, что этап может поддерживаться максимум рекомендованной продолжительности 8 часов.

В - Ручной цикл по температуре:

На машине в режиме STOP:



С помощью кнопок стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ выбрать цикл 2 РУЧНОЕ ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку в форме щупа.

После выбора цикла РУЧНОГО ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ с настройкой температуры прибор приходит в режим ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ и показывает температуру воздуха внутри камеры.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно задать параметр температуры продукта.



Задать значение температуры с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно задать температуру воздуха в камере.



Задать значение температуры с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно выполнить вставку температурного щупа.



После установки температурного щупа и после его обнаружения прибором начинается цикл. Появляется надпись ИДЕТ ОХЛАЖДЕНИЕ.

Цикл завершится после обнаружения температуры внутри продукта менее или равной заранее заданному значению +3°C. О конце цикла сообщит звук зуммера. Для отключения зуммера нажать кнопку временного цикла.

После завершения цикла машина придет в режим СОХРАНЕНИЯ.

Следует помнить, что этап может поддерживаться максимум рекомендованной продолжительности 8 часов.

15.5 - ЦИКЛ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ

Цикл автоматической глубокой заморозки предусматривает только температурный щуп.

На машине в режиме STOP:



С помощью кнопок стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ
выбрать цикл 3 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГЛУБОКАЯ ЗАМОРОЗКА.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.

После выбора цикла АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ прибор приходит в режим ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ и показывает температуру воздуха внутри камеры.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно выполнить вставку температурного щупа.



После установки температурного щупа и после его обнаружения прибором начинается цикл. Появляется надпись ИДЕТ ЗАМОРОЗКА.

Цикл завершится, когда будет обнаружена температура менее или равная ранее заданному значению -18°C .
О конце цикла сообщит звук зуммера и мигание кнопки временного цикла. Ее нажатием понижается громкость зуммера.

После завершения цикла машина придет в режим СОХРАНЕНИЯ.

Следует помнить, что этап может поддерживаться максимум рекомендованной продолжительности 8 часов.

15.6 - ЦИКЛ РУЧНОЙ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ

Цикл ручной глубокой заморозки предусматривает возможность выполнения цикла по времени, задав продолжительность цикла и температуру воздуха в камере, либо в температурном режиме, задав значение температуры продукта и воздуха в камере.

А - Ручной цикл по времени:

На машине в режиме STOP:



С помощью кнопок стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ выбрать цикл 4 РУЧНАЯ ГЛУБОКАЯ ЗАМОРОЗКА.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку в форме часов.

После выбора цикла РУЧНОЙ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ по времени прибор приходит в режим ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ и показывает температуру воздуха внутри камеры.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно задать параметр продолжительности цикла.



Задать значение времени с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.

SPEED - FASTER



С помощью кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ перейти к настройке температуры воздуха в камере.



Задать значение температуры с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ цикл начинается.

Цикл начинается, а на дисплее появляется надпись ИДЕТ ЗАМОРОЗКА.

Цикл завершится по истечении заданного времени. Об окончании цикла сообщает зуммер, который подает звуковой сигнал. Для отключения зуммера нажать кнопку временного цикла.

После завершения цикла машина придет в режим СОХРАНЕНИЯ.

Следует помнить, что этап может поддерживаться максимум рекомендованной продолжительности 8 часов.

В - Ручной цикл по температуре:

На машине в режиме STOP:



С помощью кнопок стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ
выбрать цикл 2 РУЧНОЕ ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку в форме щупа.

После выбора цикла РУЧНОЙ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ с настройкой температуры прибор приходит в режим ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ и показывает температуру воздуха внутри камеры.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно задать
параметр температуры продукта.



Задать значение температуры с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



С помощью кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ перейти к настройке температуры воздуха в камере.



Задать значение температуры с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно выполнить вставку температурного щупа.



После установки температурного щупа и после его обнаружения прибором начинается цикл. Появляется надпись ИДЕТ ЗАМОРОЗКА.

Цикл завершится, когда будет обнаружена температура менее или равная ранее заданному значению -18°C . О конце цикла сообщит звук зуммера и мигание кнопки временного цикла. Ее нажатием понижается громкость зуммера.

После завершения цикла машина придет в режим СОХРАНЕНИЯ.

Следует помнить, что этап может поддерживаться максимум рекомендованной продолжительности 8 часов.

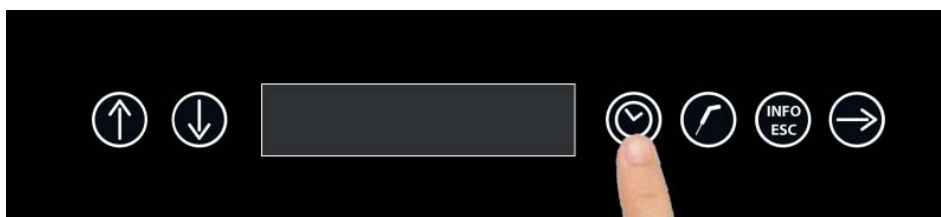
15.7 - ЦИКЛ РАЗМОРОЗКИ

Цикл разморозки предусматривает возможность выполнения цикла по времени, задав продолжительность цикла и температуру воздуха в камере, либо в температурном режиме, задав значение температуры продукта и воздуха в камере.

А - Ручной цикл по времени:



На машине в режиме STOP с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ выбрать цикл 5 РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку в форме часов.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно задать параметр продолжительности цикла.



Задать значение времени с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



С помощью кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ перейти к настройке температуры воздуха в камере.



Задать значение температуры с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ цикл начинается.

Цикл начинается, а на дисплее появляется надпись ИДЕТ РАЗМОРОЗКА.

Цикл завершится по истечении заданного времени. Об окончании цикла сообщает зуммер, который подает звуковой сигнал. Для отключения зуммера нажать кнопку временного цикла.

После завершения цикла машина придет в режим СОХРАНЕНИЯ.

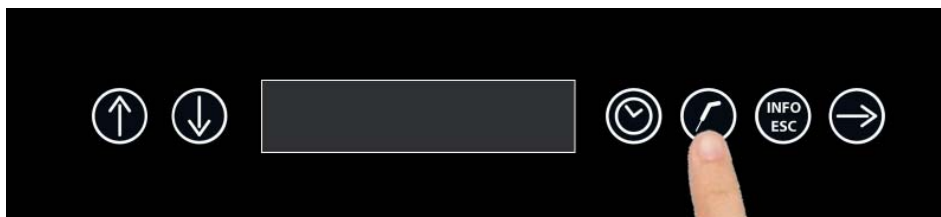
Следует помнить, что этап может поддерживаться максимум рекомендованной продолжительности 8 часов.

В - Ручной цикл по температуре:

На машине в режиме STOP:



С помощью кнопок стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ выбрать цикл 5 РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку в форме щупа.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно задать параметр температуры продукта в цикле.



Задать значение температуры с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



С помощью кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ перейти к настройке температуры воздуха в камере.



Задать значение температуры с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



После нажатия кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно выполнить вставку температурного щупа.



После установки температурного щупа и после его обнаружения прибором начинается цикл. Появляется надпись на дисплее ИДЕТ РАЗМОРОЗКА.

Цикл завершится, когда будет обнаружена температура, равная ранее заданному значению +10°C. О конце цикла сообщит звук зуммера и мигание кнопки временного цикла. Ее нажатием понижается громкость зуммера.

После завершения цикла машина придет в режим СОХРАНЕНИЯ.

Следует помнить, что этап может поддерживаться максимум рекомендованной продолжительности 8 часов.

15.8 - ЦИКЛ ОТТАЙКИ

Цикл оттайки необходим для разморозки испарителя. Продолжительность цикла равна 600 секундам.

На машине в режиме STOP:



С помощью кнопок стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ
выбрать цикл 6 ОТТАЙКА.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.

Цикл начинается автоматически с обратным отсчетом времени до завершения. Во время цикла на дисплее появляется надпись ИДЕТ ОТТАЙКА. Следует помнить, что на время данного этапа рекомендуется снять пробку с дренажного отверстия воды конденсата в полу камеры (см. рисунок ниже).

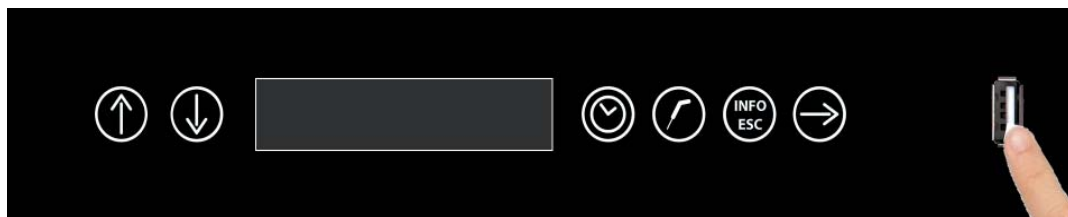


Об окончании цикла сообщает зуммер, который подает звуковой сигнал.
Для отключения зуммера нажать кнопку временного цикла.

15.9 - ЭКСПОРТ НАССР

На приборе предусмотрена возможность экспорта данных НАССР.

Через вход USB на панели управления справа от кнопки ПОДТВЕРЖДЕНИЯ можно экспортировать текстовый файл (.txt), который соответствует примерно месяцу работы (120 рабочих часов).



На машине в режиме STOP:



С помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ выбрать цикл 7 ЭКСПОРТ НАССР.



Снять защитный колпачок входа USB, вставить пустой USB-носитель, то есть без ранее записанных данных. Нажать кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЯ для запуска цикла.

После завершения загрузки данных на дисплее появится надпись STOP и будет подан сигнал зуммера как для завершенного цикла. Для отключения зуммера нажать кнопку временного цикла.

Данные являются следующими:

S/N: 1234567890

31/03/2015 14:33

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

Start: дата и время начала цикла

Stop: дата и время конца цикла

Cycle : Тип цикла

P: наличие температурного щупа (1 = температурный цикл; 0 = временной цикл)

in [°C]: температура в начале цикла

out [°C]: температура в конце цикла

A: указывает, если во время цикла были обнаружены аварийные сигналы аномальной температуры внутри прибора (1= наличие аварийного сигнала; 0 = отсутствие аварийных сигналов, опасных для продукта)

15.10 - СТЕРИЛИЗАЦИЯ (ФАКУЛЬТАТИВНО)

Ручной временной цикл продолжительностью 300 секунд.

На машине в режиме STOP:



С помощью кнопок стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ
выбрать цикл 8 СТЕРИЛИЗАЦИЯ.



Чтобы выбрать данный цикл, нажать кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.

Цикл начинается автоматически с обратным отсчетом времени, оставшегося до завершения.

Об окончании цикла сообщает зуммер, который подает звуковой сигнал. Для отключения зуммера нажать кнопку временного цикла.

16 - МЕНЮ INFO-ESC

На приборе имеется второе меню, доступ к которому возможен через кнопку



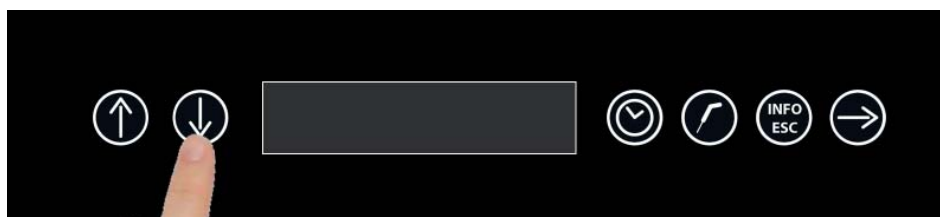
После нажатия этой кнопки с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ можно вывести следующее меню:

1- I/O	(показ также во время текущего цикла)	только чтение
2- Текущие аварийные сигналы	(показ также во время текущего цикла)	только чтение
3- Язык		чтение и запись
4- Время		чтение и запись
5- Перечень аварийных сигналов		только чтение
6- S/N		только авторизованные
7- Параметры		только авторизованные
8- Программное обеспечение		только авторизованные
9- Сканер		только авторизованные
10- Сброс		только авторизованные

Некоторые меню, как видно из описания выше, доступны только после ввода пароля. Пароль предоставляется службой технической поддержки только квалифицированным техникам, поскольку изменения, особенно в параметры, радикально меняют работу прибора. Данные, доступные только для чтения, являются информативными. Данные для записи без ввода пароля могут задаваться конечным пользователем.



При появлении на дисплее надписи STOP нажать кнопку Info-ESC



Нажатием стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ можно листать все меню.

16.1 - I/O

Подменю I/O может выводиться также и во время рабочего цикла, оно позволяет показать следующие сведения:

- Температура датчика воздуха: значение указано в °C
- Температура датчика испарителя: значение указано в °C
- Температура датчика конденсатора: значение указано в °C
- Температура температурного щупа: значение указано в °C
- D1 Микровыключатель двери 1: Значение 1 активен, значение 0 не активен
- D2 Магнитотермический выключатель: Значение 1 активен, значение 0 не активен
- U1 Компрессор: Значение 1 активен, значение 0 не активен
- U2 Вентиляторы: Значение 1 активен, значение 0 не активен
- U3 ПЭН дверной рамки: Значение 1 активен, значение 0 не активен
- U4 Стерилизатор/светодиод/аварийный сигнал: Значение 1 активен, значение 0 не активен



При появлении на дисплее надписи STOP нажать кнопку Info-ESC



Выбрать подменю 1 с помощью СТРЕЛОК ВВЕРХ или ВНИЗ.



Нажать кнопку подтверждения.



Стрелками ВВЕРХ или ВНИЗ пролистать все значения.



Нажать кнопку INFO-ESC, чтобы вернуться к окну, где на дисплее выведена надпись STOP.

16.2 - ТЕКУЩИЕ АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

Подменю ТЕКУЩИЕ АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ может выводиться также и во время рабочего цикла. Оно позволяет показать перечень текущих аварийных сигналов во время цикла. Если аварийные сигналы отсутствуют, на дисплее выводится НЕТ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ.

Следует помнить, что аварийные сигналы обслуживания, отсутствия температурного щупа и хранения не выводятся.



При появлении на дисплее надписи STOP нажать кнопку Info-ESC



Выбрать подменю 2 с помощью СТРЕЛОК ВВЕРХ или ВНИЗ.



Нажать кнопку подтверждения.



Стрелками ВВЕРХ или ВНИЗ пролистать все аварийные сигналы.



Нажать кнопку INFO-ESC, чтобы вернуться к окну, где на дисплее выведена надпись STOP.

16.3 - ЯЗЫК

Подменю ЯЗЫК позволяет задать язык меню. Имеются следующие языки:

ИТАЛЬЯНСКИЙ - ИСПАНСКИЙ - ФРАНЦУЗСКИЙ - НЕМЕЦКИЙ - АНГЛИЙСКИЙ - ПОЛЬСКИЙ

Когда выбор языка сделан, прибор подает сигнал зуммера, а на дисплее появляется надпись STOP.



При появлении на дисплее надписи STOP нажать кнопку Info-ESC



Выбрать подменю 3 с помощью СТРЕЛОК ВВЕРХ или ВНИЗ.



Нажать кнопку подтверждения.



Стрелками ВВЕРХ или ВНИЗ пролистать, чтобы найти нужный язык.



Для нужного выбора нажать кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.



После сигнала подтверждения выбора на дисплее появится надпись STOP.

16.4 - ВРЕМЯ

Подменю ВРЕМЯ позволяет задать дату и время. Следует помнить, что такие настройки очень важны, поскольку они затем указываются на отчетах НАССР.

Дата выводится в формате ДД-ММ-ГГ

Время выводится в формате ЧЧ:ММ



При появлении на дисплее надписи STOP нажать кнопку Info-ESC



Выбрать подменю 4 с помощью СТРЕЛОК ВВЕРХ или ВНИЗ.



Нажать кнопку подтверждения.



Стрелками ВВЕРХ или ВНИЗ пролистать, чтобы задать правильное значение.
Для перехода к следующей величине нажать кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.



Нажать кнопку INFO-ESC, чтобы вернуться к окну, где на дисплее выведена надпись STOP.

16.5 - ПЕРЕЧЕНЬ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ

Подменю ПЕРЕЧЕНЬ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ позволяет показать последовательно последние 32 сигнала с указанием даты и времени начала.

Следует помнить, что аварийные сигналы обслуживания, отсутствия температурного щупа и хранения не выводятся.



При появлении на дисплее надписи STOP нажать кнопку Info-ESC



Выбрать подменю 5 с помощью СТРЕЛОК ВВЕРХ или ВНИЗ.



Нажать кнопку подтверждения.
При наличии аварийных сигналов показ начнется с сигнала 01.



Нажать кнопку INFO-ESC, чтобы вернуться к окну, когда на дисплее выведена надпись STOP

Устранение неполадок **SPEED - FASTER**

17 - ТАБЛИЦА АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ

Если обнаружится неисправность, прибор предупреждает пользователя сигналом зуммера. Сигнал можно отключить нажатием кнопки INFO/ESC.

Режим аварийного сигнала сохраняется до тех пор, пока не будет устранена причина данного сигнала.

Далее приводится таблица с указанием аварийных сигналов, предусмотренных в случае неисправной работы прибора:

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОПИСАНИЕ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	МЕРЫ, ПРИНИМАЕМЫЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ
ТЕКУЩЕЕ ХРАНЕНИЕ	Предупреждение о текущем цикле хранения продолжительностью 24 часа.	Цикл успешно завершен	Вынуть продукт из шкафа быстрого охлаждения и остановить цикл.
ТЕМПЕР. ЩУП НЕ ВСТАВЛЕН	Отсутствует температурный щуп продукта	Щуп не вставлен или поврежден.	Вставить щуп в продукт. Если проблема не устранена, обратиться к квалифицированному технику.
ДВЕРЬ ОТКРЫТА	Дверь открыта	Дверь открыта	Закрыть дверь. Если проблема не устранена, обратиться к квалифицированному технику.
ВРЕМЯ ОТТАЙКИ	Оттайка завершена из-за превышения времени или оттайка продолжается дольше предусмотренного	Испаритель еще не оттаял	Выполнить дополнительную оттайку или оставить прибор в режиме ожидания на 12 часов с открытой дверцей. Если проблема не устранена, обратиться к квалифицированному технику.
ВЫСОКАЯ КОНДЕНСАЦИЯ	Недостаточное поглощение тепла конденсатором	Повышенная температура помещения, повышенная температура конденсатора, вентилятор конденсатора не работает	Проветрить помещение, очистить конденсатор и не закрывать воздухозаборные отверстия. Если проблема не устранена, обратиться к квалифицированному технику.
ПЕРЕБОЙ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Отключение питания во время цикла	Отключение питания во время цикла.	Восстановить подключение прибора к электросети.
МАГНИТОТЕРМИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	Размыкание контакта магнитотермического выключателя	Неисправность компрессора, перегрузка компрессора	Обратиться к квалифицированному технику
ДАТЧИК ВОЗДУХА	Неисправность или поломка датчика камеры.	Неисправность или поломка датчика камеры.	Обратиться к квалифицированному технику
ДАТЧИК ИСПАРИТЕЛЯ	Неисправность или поломка датчика испарителя.	Неисправность или поломка датчика испарителя.	Обратиться к квалифицированному технику
ДАТЧИК КОНДЕНСАТОРА	Неисправность или поломка датчика конденсатора.	Неисправность или поломка датчика конденсатора.	Обратиться к квалифицированному технику
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП	Неисправность или поломка температурного щупа.	Неисправность или поломка температурного щупа.	Обратиться к квалифицированному технику

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОПИСАНИЕ	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	МЕРЫ, ПРИНИМАЕМЫЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ
NOT USB	Отсутствие usb-носителя во время загрузки данных нассп	USB-носитель не подключен, неисправен или не распознан	Вставить USB-носитель. Если проблема не устранена, обратиться к квалифицированному технику.
НЕТ ДАННЫХ	Данные НАССР отсутствуют	Не выполнено ни одного цикла, или данные отсутствуют, потому что удалены	Использовать прибор, чтобы получить отчеты НАССР
ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	Температура в камере превышает заданные пределы	Превышение максимального времени конденсации	Отключить прибор, включить вновь и выполнить цикл оттайки. Если проблема не устранена, обратиться к квалифицированному технику.
НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	Температура в камере ниже заданных пределов	Компрессор работает непрерывно без остановок.	Выключить и вновь включить прибор. Если проблема не устранена, обратиться к квалифицированному технику.

Во время обращения к квалифицированному технику важно всегда сообщать следующие данные:

Сообщение об ошибке
Серийный номер прибора

Чтобы удалить аварийный сигнал, привести прибор в режим ОЖИДАНИЯ.

