

BLAST CHILLER/FREEZER

Users Manual



 English	 Italiano	 Nederlands	 Norsk	 Čeština	 Polski
 Deutsch	 Español	 Dansk	 Suomi	 Slovenščina	
 Français	 Português	 Svenska	 Русский	 Slovák	

1.	General information	
	Important safety instructions	3
	Unpacking and installation	3
	Electrical connection	4
	Start-up of the cabinet	4
	Capacity	4
	Recommendations for use	5
	Blast chilling cycle	6
	Shock freezing cycle	6
	Cleaning and maintenance	6
	Service	7
	Disposal	7
2.	Quick guide	
	Daily quick guide	8
3.	Thermostat Vcolor 869/879	
	Technical manual	9

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. To obtain full use of the cabinet, we recommend reading this instruction manual.
2. It is the user's responsibility to operate the appliance in accordance with the instructions given.
3. Contact your dealer immediately in case of any malfunctions.
4. Place the cabinet in a dry and ventilated place.
5. Keep the cabinet away from strongly heat-emitting sources and do not expose it to direct sunlight.
6. Always keep in mind that all electrical devices are sources of potential danger.
7. Do not store inflammable material such as thinner, gasoline etc. in the cabinet.
8. We declare that no asbestos nor any CFC are used in the construction.
9. The oil in the compressor does not contain PCB



ONLY FOR APPLIANCES WITH REFRIGERANT R290/R600a!

This appliance contains a flammable refrigerant, so make sure of good ventilation around the appliance. Do not use mechanical devices when defrosting, this can cause leakage of the cooling system. Do not use electrical appliances inside the refrigerated storage compartment.

Any repair of the appliance should be carried out by a skilled technician (EN 60335-2-89: 2010).

Important !

"This appliance is intended for use at ambient temperatures up to 40 °C."

UNPACKING AND INSTALLATION

Remove the wooden pallet and the packing. External surfaces are supplied with a protection foil, which must be removed before installation.

To ensure correct function it is important that the cabinet is level. If the cabinet is supplied with legs, these can be adjusted.



Important !

1. Do not block the ventilation holes.
2. Make sure that there is at least 15 cm. free space between the cabinet and the wall.

ELECTRICAL CONNECTION

BLC3AX1, BLC5AX1 and BLC10AX1 cabinets operates on 230 V/50 Hz.

BLC14AX1 operates on 3x400 V/50 Hz.

Make sure that the cabinet is connected to a separate electrical group to avoid overload.

The wall socket should be easily accessible.

All earthing requirements stipulated by the local electricity authorities must be observed. The cabinet plug and wall socket should then give correct earthing. If in doubt, contact your local supplier or authorized electrician.

The main electrical connections must be done by skilled electricians.

START-UP OF THE CABINET

Before use, we recommend that the cabinet is cleaned, see the section on maintenance and cleaning.

Important !

If the cabinet has been horizontally placed during transport, please wait 2 hours before starting up the cabinet.

CAPACITY

BLC3AX1 BLAST CHILLER/FREEZER

Model suitable to contain 3 trays with blast chilling capacity of 12kg and 8 kg in shock freezing.

BLC5AX1 BLAST CHILLER/FREEZER

Model suitable to contain 5 trays with blast chilling capacity of 18kg and 14kg in shock freezing.

BLC10AX1 BLAST CHILLER/FREEZER

Model suitable to contain 10 trays with blast chilling capacity of 40kg and 28 kg in shock freezing.

BLC14AX1 BLAST CHILLER/FREEZER

Model suitable to contain 14 trays with blast chilling capacity of 55kg and 38kg in shock freezing.

RECOMMENDATIONS FOR USE

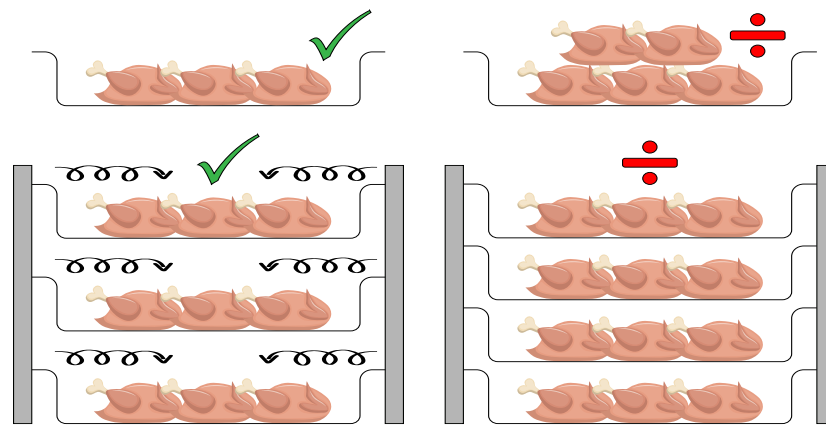
If the appliance remains inactive for a long period, proceed as follows

1. Use the automatic isolating switch to deactivate connection to the main electrical line.
2. Clean the appliance and surrounding areas thoroughly.
3. Spread a thin layer of cooking oil onto the stainless steel surfaces
4. Carry out all maintenance operations
5. Leave the door ajar to prevent the formation of mould and / or unpleasant odour.

Do not insert foodstuffs that are above the temperature of 90 °C.

Do not stack the materials to be preserved in contact with the internal walls so blocking the circulation of air.

There must be a sufficient space between the trays used in order to guarantee a sufficient flow of cold air on the entire product.



Never obstruct the inlet of the evaporator fans.

Products that are more difficult to chill because of their size should be placed in the centre.

Limit the number of times and the duration of time the door are opened.

After blast chilling/shock freezing the product, it can be stored in a preservation cabinet after having been duly protected. A tag should be applied describing the contents of the product, blast chilling/shock freezing date and expiry date. When the product has been blast chilled it must be preserved at a constant temperature of +2 °C while if it has been shock frozen it must be preserved at a constant temperature of -20 °C.

The chiller should be used for storage for short periods only.



To prevent bacterial contamination or contamination of any other biological nature, the needle probe must be disinfected after use.

With this operating modality the chiller keeps the temperature of the refrigerating compartment close to zero during the entire chilling process in order to ensure a gradual drop in the temperature of the product to +3 °C. In this way, ice crystals do not form on the surface of the product. This blast chilling method should be used preferably for products that are not packed and whose physical/organoleptic characteristics could be damaged by the formation of superficial ice (e.g. fish)

SHOCK FREEZING CYCLE

With this blast chilling modality the blast chiller maintains the temperature at a negative value below -18 °C which is the end temperature of shock freezing. For shock freezing to be successful and fast, food should be in small pieces, especially if it has a high fat content. The largest pieces should be placed in central trays. If it takes longer than standard time to shock freeze and the sizes cannot be reduced, decrease the quantity and precool the chiller compartment by starting an empty shock freezing cycle before shock freezing the product.

CLEANING AND MAINTENANCE

Switch off the electrical connection at the socket.

The cabinet must be periodically cleaned. Clean the external and internal surfaces of the cabinet with a light soap solution and subsequently wipe dry. External surfaces can be maintained using steel oil. Do not spray the appliance with direct jets of water or using high pressure appliances.

Do not use iron wool, brushes or scrapers to clean the stainless steel as ferrous particles could be deposited which, on oxidizing, could lead to rust.

To remove hardened residues, use wooden or plastic spatulas or abrasive rubber pads.

Clean the condenser

Clean the condenser periodically.

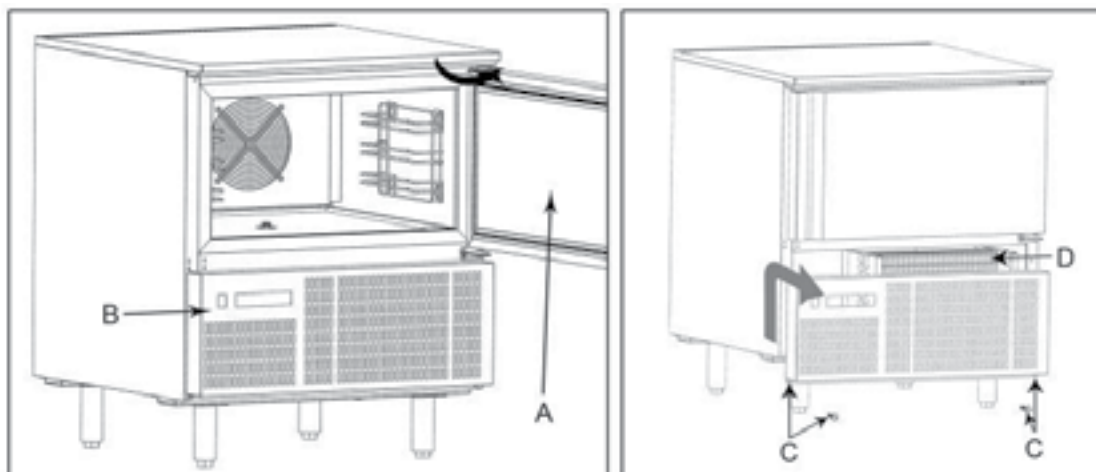
As the fins of the condenser are very sharp, always wear protective gloves for the next phases. Use protective masks and glasses in the presence of dust.

Whenever the condenser has a deposit of dust in correspondence with the fins, this can be removed using a suction device or with a brush applied, using a vertical movement along the direction of the fins.

No other instruments must be used, which may deform the fins and therefore the efficiency of the appliance.

To clean, proceed as follows:

1. Open the door (A) of the appliances.
2. Remove the lower panel(B) from the technical compartment: to do this, remove the screw fasteners(C)
3. It is now possible to clean the finned part of the condenser (D) using suitable tools and protection devices.
4. After cleaning, close the control panel and fix it with the screws removed beforehand.



SERVICE

The cooling system is a hermetically sealed system and does not require supervision, only cleaning.

If the cabinet fails to cool, check if the reason is a power cut.

If you cannot locate the reason to the failure of the cabinet, please contact your supplier. Please inform model and serial number of the cabinet. You can find this information on the rating label which is placed inside the cabinet in the top right hand side.

DISPOSAL

Disposal of the cabinet must take place in an environmentally correct way. Please note existing regulation on disposal. There may be special requirements and conditions which must be observed.

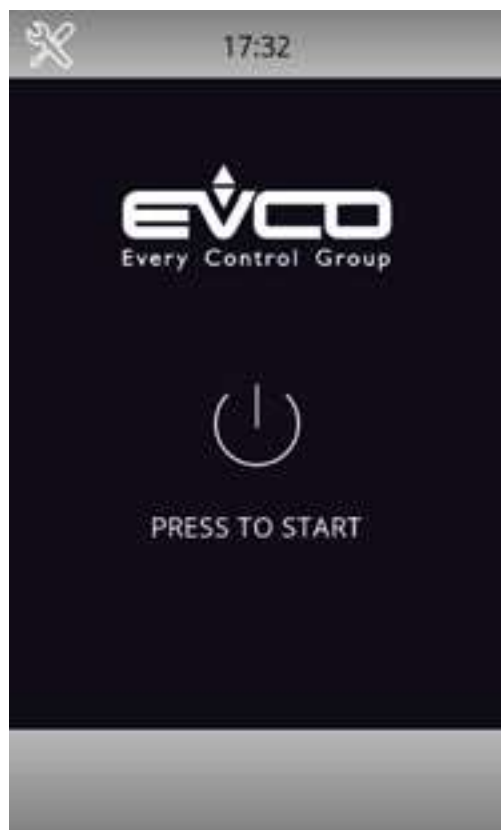


QUICK GUIDE

For daily use



SWITCH-ON

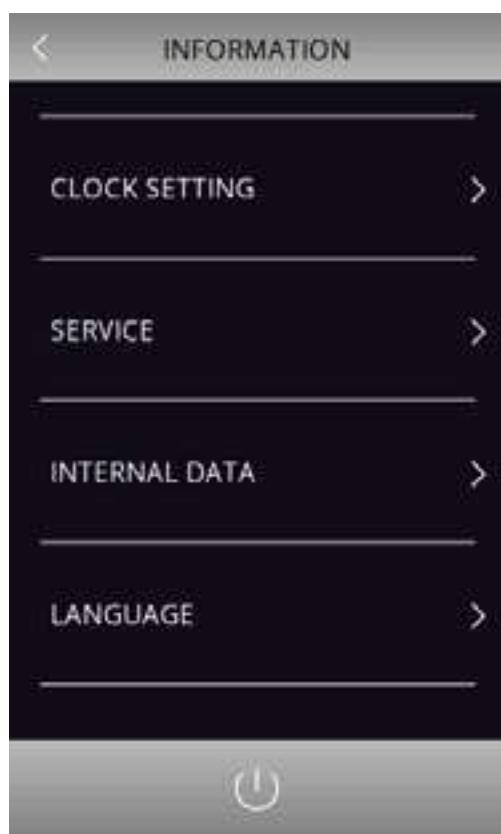


Press the center of the screen to activate.

SET TIME AND LANGUAGE



Press the tool icon.



Back to main menu.

Set the clock.

Select language.

Stand-by.

HOME SCREEN



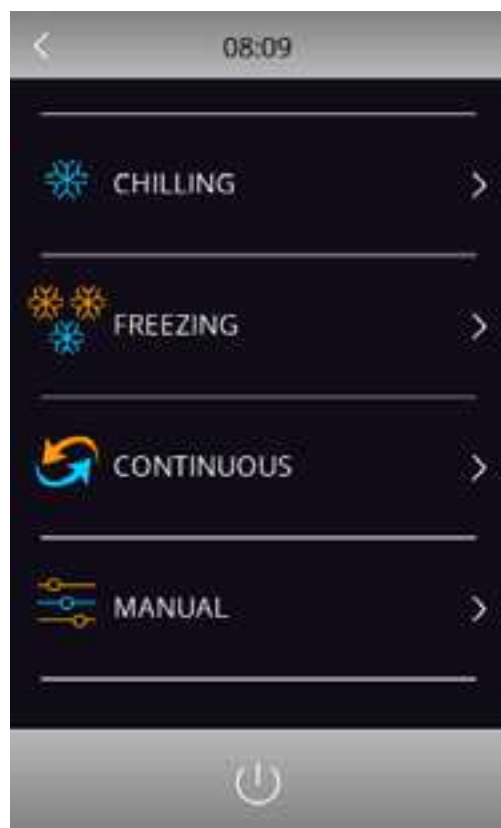
Pre-cooling of the cabinet.

Select Blast Chiller menu.

Special function, see Controller manual.

Special function, see Controller manual.

BLAST CHILLER / FREEZER



Select Blast Chilling.

Select Blast Freezing.

Run Continuous Chilling or Freezing mode.

Special function, see Controller manual.

CHILLING



Cabinet SET temperature.

Core sensor SET temperature.

Cycle time, if timed mode selected.

Fan speed.

Start cycle.

SELECTIONS



Select Core sensor mode.



Select timed mode.



Soft Chilling, no negative temperatures used during this cycle, preventing crystallations.



Hard Chilling, used for rapid chilling of hot food to +10 °C and then using Soft Chilling for the rest of the cycle.

FREEZING



Cabinet SET temperature.

Core sensor SET temperature.

Cycle time, if timed mode selected.

Fan speed.

Start cycle.

SELECTIONS



Select Core sensor mode.



Select timed mode.



Soft Freezing, gentle chilling to +2 °C and then using Hard Freezing for the rest of the cycle, preventing crystallations.



Hard Freezing, used for rapid chilling of hot food to -18 °C and then holding -20 °C the rest of the cycle.



Blast Chillers **+70 °C to +3 °C**

The blast chilling cycle reduce the product temperature from +70 °C to +3 °C in 90 minutes.
Bacterial generation is accelerating in the gap between +60 °C and +10 °C, therefore it is essential to cool the product as fast as possible.
Furthermore vitamins, taste and odour are preserved.

Should then be stored in normally chiller at +2 °C.

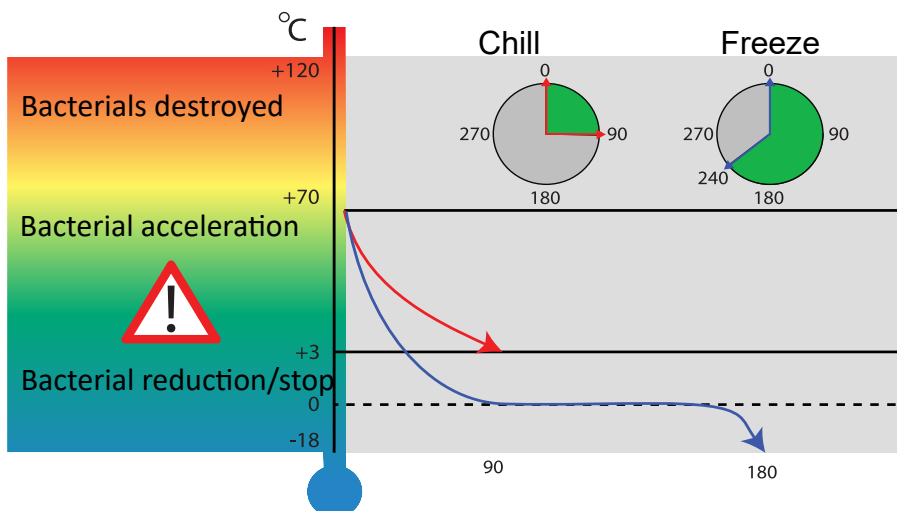


Blast Freezers **+70 °C to -18 °C**

The blast freezing cycle reduce the product temperature from +70 °C to -18 °C in 240 minutes.
The fast reduction of the product temperature increases the lifetime of the product.
Furthermore the quality is preserved without major loss of weight, liquid and taste.

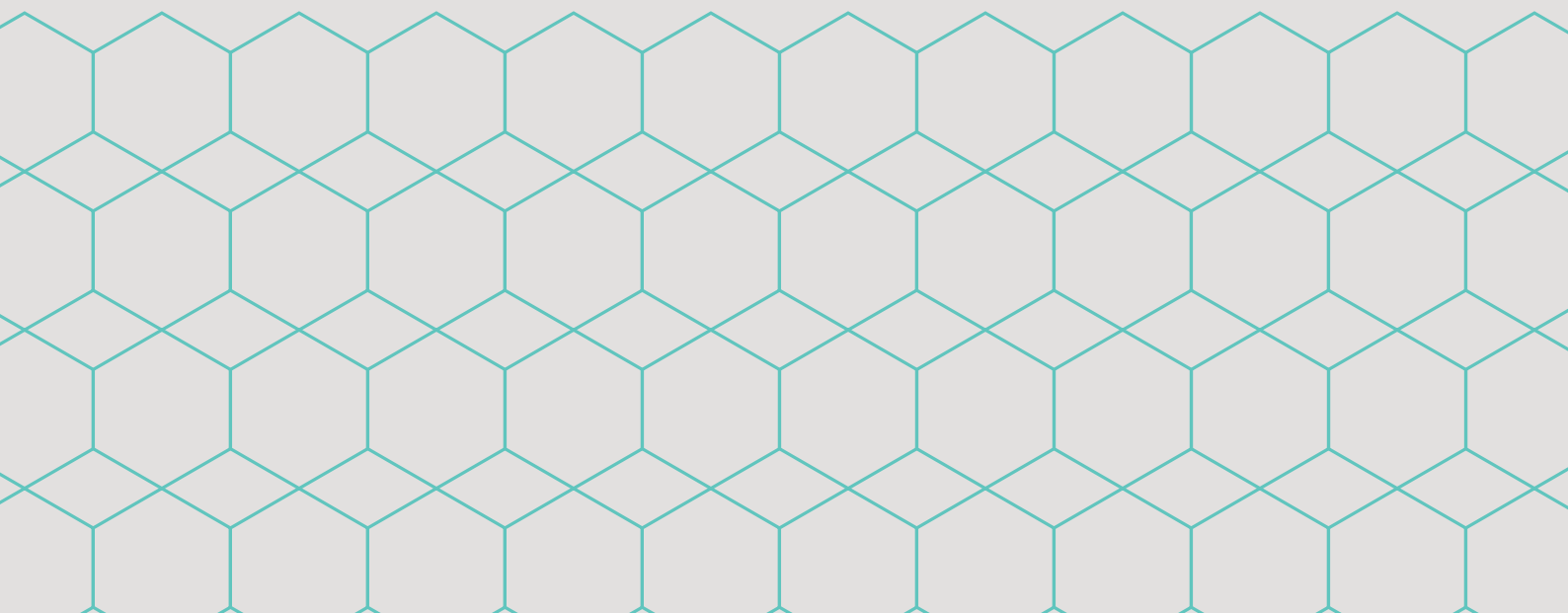
Should then be stored in normally freezer at -20 °C.

Bacteria in general



SCHOCKFROSTER/ GEFRIERSCHRANK

Benutzerhandbuch



1.	Allgemeine Informationen	
	Wichtige Sicherheitshinweise	16
	Auspacken und Installation	16
	Stromanschluss	17
	Inbetriebnahme des Schrankes	17
	Kapazität	17
	Empfehlungen für die Verwendung	18
	Schnellabkühlungszyklus	19
	Schockgefrierzyklus	19
	Reinigung und Wartung	19
	Wartung	20
	Entsorgung	20
2.	Kurzanleitung	
	Tägliche Kurzanleitung	21
3.	Thermostat Vcolor 869/879	
	Technisches Handbuch	22

1. Um das Gerät optimal nutzen zu können, empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung zu lesen.
2. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, das Gerät in Übereinstimmung mit den gegebenen Anweisungen zu betreiben.
3. Wenden Sie sich im Falle von Störungen sofort an Ihren Händler.
4. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen und belüfteten Ort auf.
5. Halten Sie das Gehäuse von stark wärmeabgebenden Quellen fern und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
6. Denken Sie immer daran, dass alle elektrischen Geräte potenzielle Gefahrenquellen darstellen.
7. Bewahren Sie kein brennbares Material wie Verdünner, Benzin usw. im Gerät auf.
8. Wir erklären, dass bei der Herstellung weder Asbest noch FCKW verwendet wurden.
9. Das Öl im Kompressor enthält kein PCB



NUR FÜR GERÄTE MIT KÜHLMITTEL R290/R600a!

Dieses Gerät enthält ein entflammbares Kältemittel. Sorgen Sie daher für eine gute Belüftung in der Nähe des Geräts. Verwenden Sie beim Abtauen keine mechanischen Vorrichtungen, da dies zu Undichtigkeiten im Kühlsystem führen kann. Benutzen Sie keine elektrischen Geräte im Inneren des Kühlraumes.

Etwaige Reparaturen des Geräts sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden (EN 60335-2-89: 2010).

Wichtig!

"Dieses Gerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen bis zu 40 °C vorgesehen.

AUSPACKEN UND INSTALLATION

Entfernen Sie die Holzpalette und die Verpackung. Die Außenflächen sind mit einer Schutzfolie versehen, die vor der Montage entfernt werden muss.

Um eine korrekte Funktion zu gewährleisten, ist es wichtig, dass das Gerät eben steht. Wenn das Gerät mit Füßen geliefert wird, können diese verstellt werden.



Wichtig!

1. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
2. Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Gerät und der Wand ein Freiraum von mindestens 15 cm vorhanden ist.

Die Geräte BLC3AX1, BLC5AX1 und BLC10AX1 arbeiten mit 230 V/50 Hz.

BLC14AX1 arbeitet mit 3x400 V/50 Hz.

Achten Sie darauf, dass das Gerät an einen separaten Stromkreis angeschlossen ist, um eine Überlastung zu vermeiden.

Die Steckdose sollte leicht zugänglich sein.

Alle von den örtlichen Strombehörden vorgeschriebenen Erdungsvorschriften müssen eingehalten werden. Der Gerätstecker und die Wandsteckdose sollten dann eine korrekte Erdung aufweisen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Lieferanten oder einen autorisierten Elektriker.

Die Arbeiten an elektrischen Hauptanschlüssen müssen von einer Elektrofachkraft ausgeführt werden.

INBETRIEBNAHME DES SCHRANKES

Wir empfehlen, das Gerät vor der Benutzung zu reinigen, siehe Abschnitt Wartung und Reinigung.

Wichtig!

Wenn das Gerät während des Transports waagrecht gelegen hat, warten Sie bitte 2 Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

KAPAZITÄT

BLC3AX1 SCHOCKKÜHLER/GEFRIERSCHRANK

Das Modell eignet sich für 3 Tablets mit einer Schockkühler-Kapazität von 12 kg und 8 kg beim Schockgefrieren.

BLC5AX1 SCHOCKKÜHLER/GEFRIERSCHRANK

Das Modell eignet sich für 5 Schalen mit einer Schockkühler-Kapazität von 18 kg und 14 kg beim Schockgefrieren.

BLC10AX1 SCHOCKKÜHLER/GEFRIERSCHRANK

Das Modell eignet sich für 10 Tablets mit einer Schockkühler-Kapazität von 40 kg und 28 kg beim Schockgefrieren.

BLC14AX1 SCHOCKKÜHLER/GEFRIERSCHRANK

Das Modell eignet sich für 14 Tablets mit einer Schockkühler-Kapazität von 55 kg und 38 kg beim Schockgefrieren.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

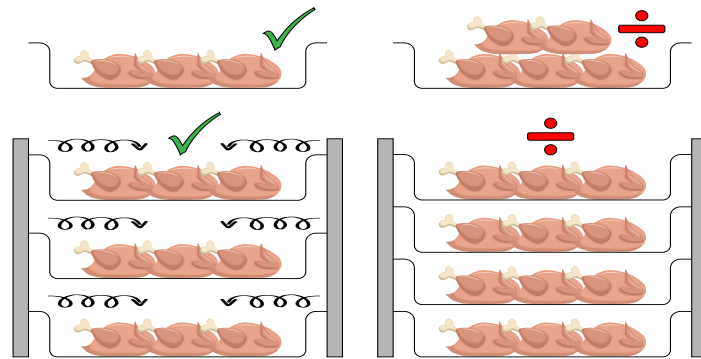
Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum inaktiv bleibt, gehen Sie wie folgt vor

1. Verwenden Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Hauptstromleitung zu deaktivieren.
2. Reinigen Sie das Gerät und die umliegenden Bereiche gründlich.
3. Verteilen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf den Oberflächen aus rostfreiem Stahl.
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten aus
5. Lassen Sie die Tür einen Spalt offen, um Schimmelbildung und/oder unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Geben Sie keine Lebensmittel ein, deren Temperatur 90 °C überschreitet.

Stapeln Sie die zu konservierenden Materialien nicht in Kontakt mit den Innenwänden, um die Luftzirkulation nicht zu behindern.

Es muss ein ausreichender Abstand zwischen den verwendeten Tablettis vorhanden sein, um einen ausreichenden Kaltluftstrom auf das gesamte Produkt zu gewährleisten.



Versperren Sie niemals den Einlass der Verdampferventilatoren.

Produkte, die aufgrund ihrer Größe schwieriger zu kühlen sind, sollten in der Mitte platziert werden.

Begrenzen Sie die Anzahl und die Dauer des Öffnens der Tür.

Nach dem Schockkühlen/Schockgefrieren kann das Produkt in einem Konservierungsschrank gelagert werden, nachdem es ordnungsgemäß geschützt wurde. Es sollte ein Etikett angebracht werden, auf dem der Inhalt des Produkts, das Datum der Schockabkühlung/Schockgefrierung und das Verfallsdatum angegeben sind. Wenn das Produkt schockgekühlt wurde, muss es bei einer konstanten Temperatur von +2 °C aufbewahrt werden; wenn es schockgefroren wurde, muss es bei einer konstanten Temperatur von -20 °C aufbewahrt werden.

Der Kühler sollte nur für kurze Zeiträume zur Lagerung verwendet werden.



Um eine bakterielle oder andere biologische Kontamination zu vermeiden, muss die Nadelsonde nach dem Gebrauch desinfiziert werden.

Mit dieser Betriebsart hält der Kühler die Temperatur des Kühlfachs während des gesamten Kühlvorgangs nahe Null, um einen allmählichen Temperaturabfall des Produkts auf +3 °C zu gewährleisten. Auf diese Weise bilden sich keine Eiskristalle auf der Oberfläche des Produkts. Diese Methode der Schnellkühlung sollte vorzugsweise bei unverpackten Produkten angewendet werden, deren physikalische/organoleptische Eigenschaften durch die Bildung von Oberflächeneis beeinträchtigt werden könnten (z.B. Fisch).

SCHOCKGEFRIERZYKLUS

Bei dieser Art der Schockkühlung hält der Schockkühler die Temperatur auf einem negativen Wert unter -18 °C, der Endtemperatur des Schockgefrierens. Damit das Schockfrostern erfolgreich und schnell ist, sollten die Lebensmittel in kleinen Stücken vorliegen, insbesondere wenn sie einen hohen Fettgehalt haben. Die größten Teile sollten in die mittleren Fächer gelegt werden. Wenn das Schockgefrieren länger als üblich dauert und die Größe nicht reduziert werden kann, sollten Sie die Menge verringern und das Kühlfach vorkühlen, indem Sie einen leeren Schockgefrierzyklus starten, bevor Sie das Produkt schockgefrieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie den Stromanschluss an der Steckdose aus.

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Reinigen Sie die Außen- und Innenflächen des Gerätes mit einer schwachen Seifenlösung und wischen Sie sie anschließend trocken. Die Außenflächen können mit Stahlreiniger gepflegt werden.

Spritzen Sie das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruckgeräten ab.

Verwenden Sie zur Reinigung des Edelstahls keine Eisenwolle, Bürsten oder Schaber, da sich eisenhaltige Partikel ablagern können, die bei Oxidation zu Rost führen können.

Zum Entfernen von hartnäckigen Rückständen verwenden Sie Holz- oder Kunststoffspatel oder Scheuerschwämme aus Gummi.

Reinigen Sie den Kondensator

Reinigen Sie den Kondensator regelmäßig.

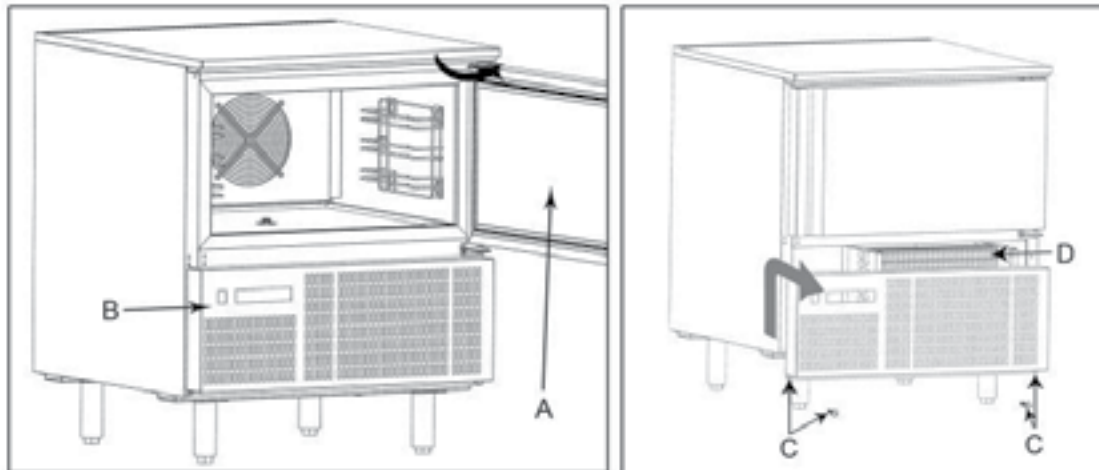
Da die Lamellen des Kondensators sehr scharf sind, sollten Sie für die nächsten Phasen immer Schutzhandschuhe tragen. Bei Vorhandensein von Staub Schutzmasken und Schutzbrillen verwenden.

Wenn der Kondensator in der Nähe der Lamellen eine Staubablagerung aufweist, kann diese mit einer Absaugvorrichtung oder mit einer Bürste entfernt werden, wobei eine vertikale Bewegung in Richtung der Lamellen erfolgt.

Es dürfen keine anderen Instrumente verwendet werden, die die Lamellen verformen und somit die Effizienz des Geräts beeinträchtigen könnten.

Zur Reinigung gehen Sie wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Tür (A) des Geräts.
2. Entfernen Sie die untere Platte (B) aus dem Technikraum: Entfernen Sie dazu die Schrauben (C)
3. Der gerippte Teil des Kondensators (D) kann nun mit geeigneten Werkzeugen und Schutzvorrichtungen gereinigt werden.
4. Nach der Reinigung schließen Sie das Bedienfeld und befestigen Sie es mit den zuvor entfernten Schrauben.



WARTUNG

Das Kühlsystem ist ein hermetisch geschlossenes System und bedarf keiner Überwachung, sondern nur der Reinigung.

Wenn das Gerät nicht kühlt, prüfen Sie, ob die Ursache ein Stromausfall ist.

Wenn Sie den Grund für den Ausfall des Gerätes nicht finden können, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten. Bitte geben Sie die Modell- und Seriennummer des Gerätes an. Sie finden diese Informationen auf dem Typenschild, das sich oben rechts im Gerät befindet.

ENTSORGUNG

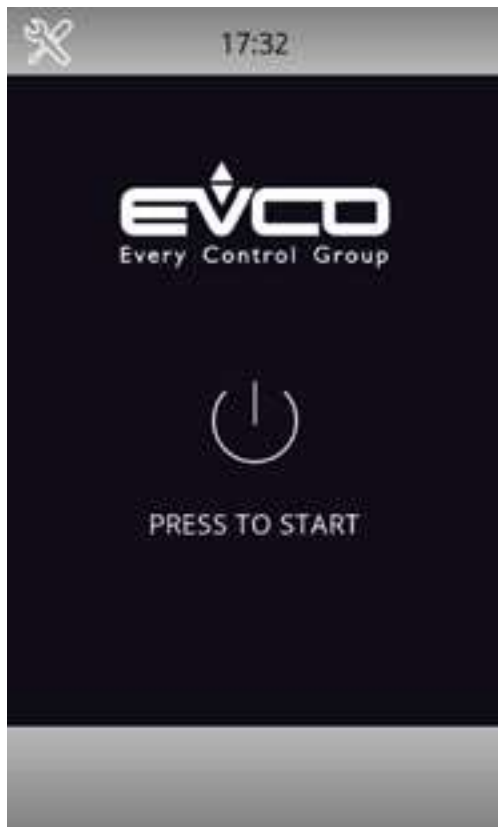
Die Entsorgung des Gerätes muss auf umweltgerechte Weise erfolgen. Bitte beachten Sie die bestehenden Vorschriften zur Entsorgung. Es kann besondere Anforderungen und Bedingungen geben, die beachtet werden müssen.



Für den täglichen Gebrauch



EINSCHALTEN

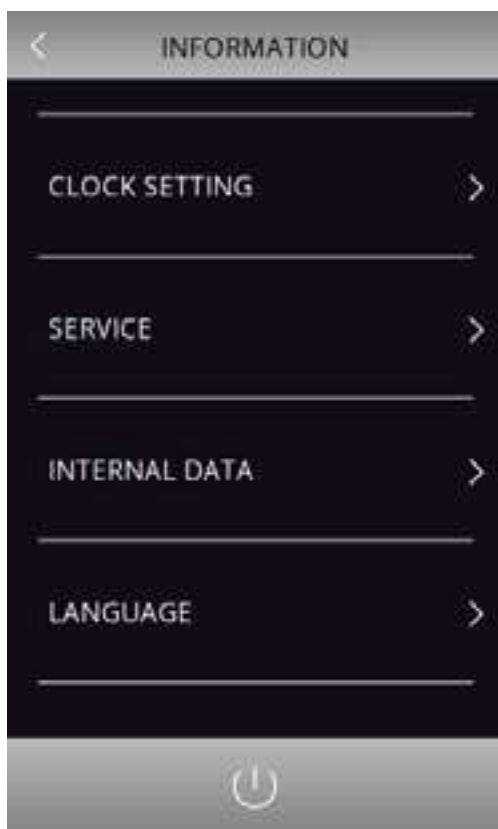


Drücken Sie zum Aktivieren auf die Mitte des Bildschirms.

EINSTELLUNG VON ZEIT UND SPRACHE



Drücken Sie das Werkzeugsymbol.



Zurück zum Hauptmenü.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Sprache auswählen.

Stand-by.

STARTBILDSCHIRM



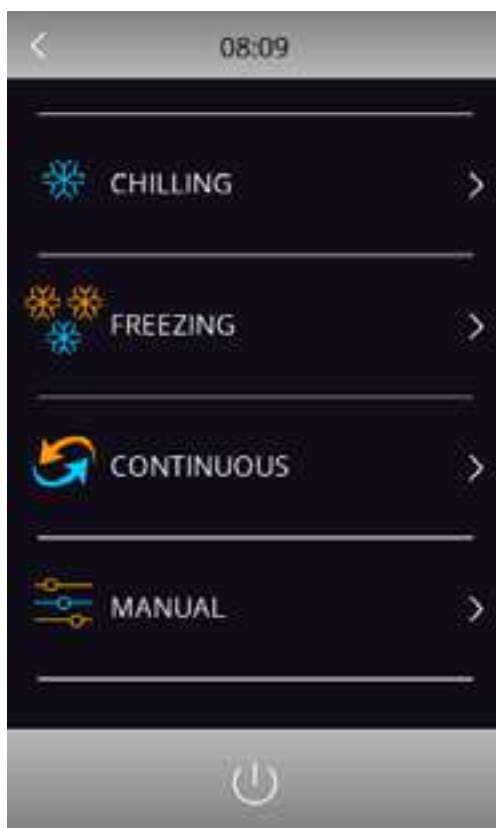
Vorkühlen des Gerätes.

Wählen Sie das Menü Schockkühler.

Sonderfunktion, siehe Handbuch des Controllers.

Sonderfunktion, siehe Handbuch des Controllers.

SCHOCKKÜHLER / GEFRIERSCHRANK



Wählen Sie Schockkühlen.

Wählen Sie Schockgefrieren.

Kontinuierliches Kühlen oder Gefrieren.

Sonderfunktion, siehe Handbuch des Controllers.



Einstellen der Geräts-Temperatur

Einstellen der Temperatur des Kernsensors.

Zykluszeit, wenn der zeitgesteuerte Modus gewählt wurde.

Lüftergeschwindigkeit.

Zyklus starten.

AUSWAHLEN



Wählen Sie den Kernsensormodus.



Wählen Sie den zeitgesteuerten Modus.



Soft Chilling, bei diesem Zyklus werden keine Temperaturen verwendet unter 0 °C, um Kristallisationen zu verhindern.



Hard Chilling, für die schnelle Abkühlung von heißen Lebensmitteln auf +10 °C und dann Soft Chilling für den Rest des Zyklus.

GEFRIEREN



Einstellen der Geräts-Temperatur

Einstellen der Temperatur des Kernsensors.

Zykluszeit, wenn der zeitgesteuerte Modus gewählt wurde.

Lüftergeschwindigkeit.

Zyklus starten.

AUSWAHLEN



Wählen Sie den Kernsensormodus.



Wählen Sie den zeitgesteuerten Modus.



Soft Freezing, sanftes Abkühlen auf +2 °C und dann Gefrieren für den Rest des Zyklus, um Kristallisationen zu verhindern.



Hartgefrieren, zum schnellen Abkühlen von heißen Lebensmitteln auf -18 °C und anschließendes Halten von -20 °C für den Rest des Zyklus.



Schockkühlen +70 °C bis +3 °C

Der Schockkühlungszyklus reduziert die Produkttemperatur von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten. Die Bakterienbildung beschleunigt sich im Temperaturbereich zwischen +60 °C und +10 °C, daher ist es wichtig, das Produkt so schnell wie möglich zu kühlen. Außerdem bleiben Vitamine, Geschmack und Geruch erhalten.

Das Produkt sollte dann in der Regel bei +2 °C kühl gelagert werden.

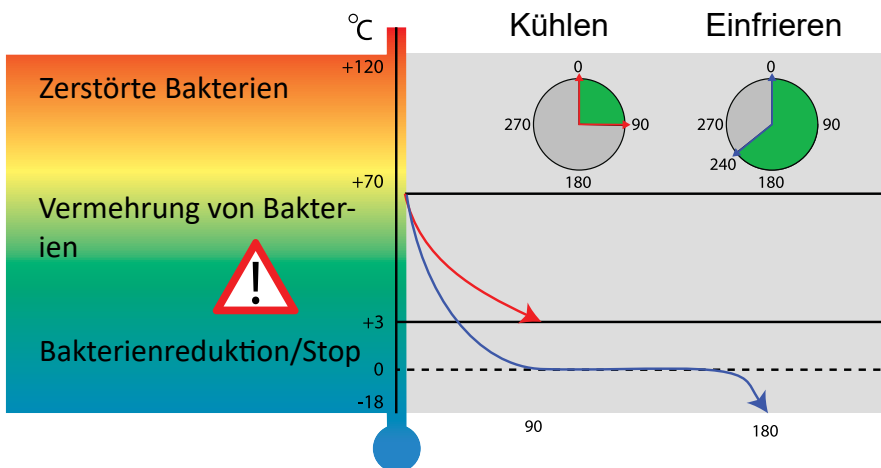


Schockfroster +70 °C bis -18 °C

Der Schockgefrierzyklus reduziert die Produkttemperatur von +70 °C auf -18 °C in 240 Minuten. Die schnelle Absenkung der Produkttemperatur erhöht die Lebensdauer des Produkts. Außerdem bleibt die Qualität erhalten, ohne dass es zu größeren Gewichts-, Flüssigkeits- und Geschmacksverlusten kommt.

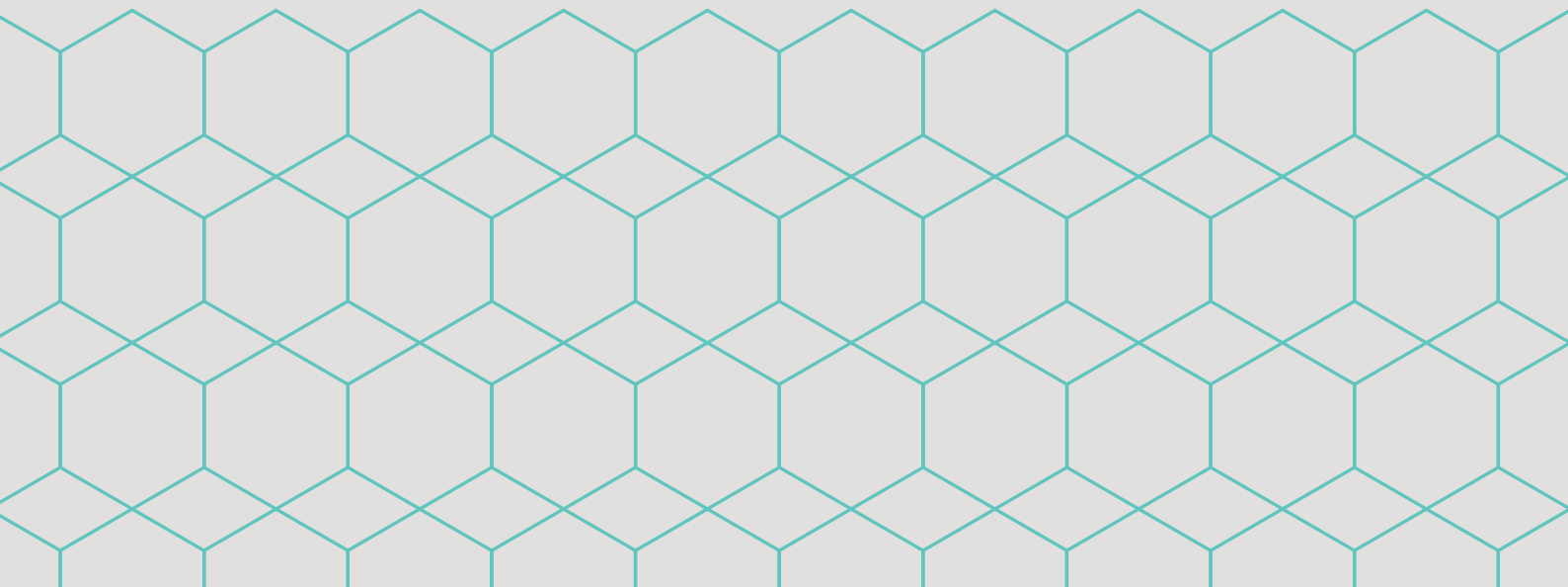
Die Produkte sollten dann normalerweise bei -20 °C im Gefrierschrank gelagert werden.

Bakterien im Allgemeinen



REFROIDISSEURS / CONGÉLATEURS RAPIDES

Manuel d'utilisation



1.	Informations générales	
	Consignes de sécurité importantes	29
	Déballage et installation	29
	Raccordement électrique	30
	Démarrage du congélateur	30
	Capacité	30
	Consignes d'utilisation.....	31
	Cycle de refroidissement rapide	32
	Cycle de congélation rapide	32
	Nettoyage et maintenance.....	32
	Entretien	33
	Mise au rebut	33
2.	Guide rapide	
	Guide rapide quotidien	34
3.	Thermostat Vcolor 869/879	
	Manuel technique	35

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Pour tirer le meilleur parti du congélateur, nous vous recommandons de lire le manuel d'utilisation.
2. L'utilisateur est responsable d'utiliser l'appareil conformément aux instructions données.
3. Contactez votre revendeur immédiatement en cas de dysfonctionnements.
4. Placez le congélateur dans un endroit sec et ventilé.
5. Conservez le congélateur à l'abri de sources de chaleur importante et ne l'exposez pas à la lumière directe du soleil.
6. N'oubliez jamais que tous les appareils électriques sont des sources de danger potentiel.
7. Ne stockez pas de matériaux inflammables tels que du diluant, de l'essence, etc. dans le congélateur.
8. Nous déclarons n'avoir pas utilisé d'amiante ou de CFC lors de la construction.
9. L'huile dans le compresseur ne contient pas de PCB.



POUR LES ARMOIRES AVEC RÉFRIGÉRANT R290/R600a!

Ce refroidisseur contient un réfrigérant inflammable; assurez un endroit bien ventilé autour de l'armoire. N'utilisez pas des outils mécaniques pour le dégivrage; cela peut causer des fuites dans le système de refroidissement interne. N'utilisez pas des outils électrique à l'intérieur de l'armoire.

Chaque réparation de ce refroidisseur doit être effectué par un réparateur professionnel.
(EN 60335-2-89: 2010)

Important !

“Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à 40 °C.”

DÉBALLAGE ET INSTALLATION

Retirez la palette en bois et l'emballage. Les surfaces externes sont recouvertes d'un film de protection que vous devez retirer avant l'installation.

Pour garantir un bon fonctionnement, il est important que le coffre soit horizontal. Si le coffre est doté de pieds, vous pouvez les régler.



Important !

1. Ne bloquez pas les trous de ventilation.
2. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 15 cm entre le coffre et le mur.

Les coffres BLC3AX1-BLC5AX1 et BLC10AX1 fonctionnent avec 230 V/50 Hz.

Le BLC14AX1 fonctionne avec 3x400 V/50 Hz.

Assurez-vous que le coffre est connecté à un groupe électrique distinct pour éviter les surcharges.

La prise murale doit être facile d'accès.

Toutes les exigences de mise à la terre stipulées par les autorités locales doivent être respectées. La prise du congélateur et la prise murale doivent alors fournir la mise à la terre appropriée. En cas de doute, contactez votre fournisseur local ou électricien autorisé.

Les principaux raccordements électriques doivent être effectués par un électricien professionnel.

DÉMARRAGE DU CONGÉLATEUR

Avant l'utilisation, nous vous recommandons de nettoyer le congélateur (voir la section sur la maintenance et le nettoyage).

Important !

Si le congélateur a été placé horizontalement pendant le transport, attendez 2 heures avant de le mettre en marche.

CAPACITÉ

REFROIDISSEURS/CONGÉLATEURS RAPIDES BLC3AX1

Ce modèle peut contenir 3 plateaux avec une capacité de refroidissement rapide de 12 kg et de congélation rapide de 8 kg.

REFROIDISSEURS/CONGÉLATEURS RAPIDES BLC5AX1

Ce modèle peut contenir 5 plateaux avec une capacité de refroidissement rapide de 18kg et de congélation rapide de 14kg.

REFROIDISSEURS/CONGÉLATEURS RAPIDES BLC10AX1

Ce modèle peut contenir 10 plateaux avec une capacité de refroidissement rapide de 40kg et de congélation rapide de 28 kg.

REFROIDISSEURS/CONGÉLATEURS RAPIDES BLC14AX1

Ce modèle peut contenir 14 plateaux avec une capacité de refroidissement rapide de 55kg et de congélation rapide de 38kg.

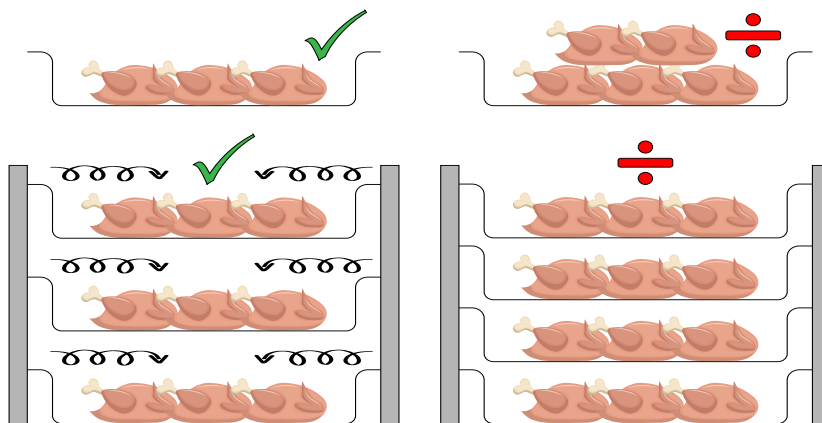
Si l'appareil reste inactif pendant une période prolongée, procédez de la manière suivante

1. Utilisez le sectionneur automatique pour désactiver la connexion à l'alimentation électrique principale.
2. Nettoyez bien l'appareil et les zones environnantes.
3. Étalez une fine couche d'huile de cuisine sur les surfaces en acier inoxydable
4. Réalisez toutes les opérations de maintenance
5. Laissez la porte entrebâillée pour empêcher la formation de moisissure et/ou les mauvaises odeurs.

N'insérez pas d'aliments dont la température est supérieure à 90 °C.

N'empilez pas les éléments à préserver en contact avec les parois internes, ce qui risquerait de bloquer la circulation de l'air.

Il doit y avoir un espace suffisant entre les plateaux utilisés afin de garantir un débit suffisant d'air froid sur tout le produit.



Ne bouchez jamais l'entrée des ventilateurs d'évaporateurs.

Les produits plus difficiles à refroidir en raison de leur taille doivent être placés au centre.

Limitez le nombre et la durée d'ouverture de la porte.

Après un refroidissement/une congélation rapides du produit, vous pouvez le stocker dans un coffre de préservation après l'avoir correctement protégé. Nous vous conseillons d'appliquer une étiquette décrivant le contenu du produit, la date de refroidissement/congélation rapide et la date d'expiration. Une fois le produit refroidi rapidement, préservez-le à une température constante de +2°C alors que s'il a été congelé rapidement, préservez-le à une température constante de -20°C. Le refroidisseur doit être utilisé pour un stockage de courte durée uniquement.



Pour empêcher la contamination bactérienne ou toute autre contamination de nature biologique, la sonde à aiguille doit être désinfectée après utilisation.

CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Avec ce mode de fonctionnement, le refroidisseur maintient la température du compartiment de réfrigération proche de zéro pendant tout le processus de refroidissement afin de garantir une baisse progressive de la température du produit jusqu'à +3°C. Ainsi, aucun cristal de glace ne se forme à la surface du produit. Cette méthode de refroidissement rapide doit être utilisée de préférence pour les produits non emballés et dont les caractéristiques physiques/organoleptiques pourraient être affectées par la formation de glace superficielle (par ex. le poisson)

CYCLE DE CONGÉLATION RAPIDE

Avec ce mode de refroidissement rapide, le refroidisseur rapide maintient la température à une valeur négative inférieure à -18°C ce qui correspond à la température finale de la congélation rapide. Pour que la congélation rapide soit réussie et rapide, les aliments doivent être en petits morceaux, en particulier si sa teneur en graisse est élevée. Les plus gros morceaux doivent être placés sur les plateaux centraux. S'il faut plus de temps que le temps habituel pour la congélation rapide et que la taille des morceaux ne peut être réduite, réduisez la quantité et refroidissez préalablement le compartiment du refroidisseur en démarrant un cycle de congélation rapide à vide avant la congélation rapide du produit.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Coupez le raccordement électrique au niveau de la prise.

Le congélateur doit être nettoyé régulièrement. Nettoyez les surfaces externes et internes du congélateur à l'aide d'une solution savonneuse douce puis séchez. Les surfaces externes peuvent être entretenues à l'aide d'huile pour l'acier.

Ne pulvérisiez pas l'appareil avec des jets d'eau directs ou à l'aide d'appareils haute pression.

N'utilisez pas de laine de fer, de brosses ou de racloirs pour nettoyer l'acier étant donné que des particules ferreuses risquent de se déposer et, lors de leur oxydation, de former de la rouille.

Pour éliminer les résidus secs, utilisez des spatules en bois ou en plastique ou des tampons abrasifs en caoutchouc.

Nettoyage du condensateur

Nettoyez le condensateur régulièrement

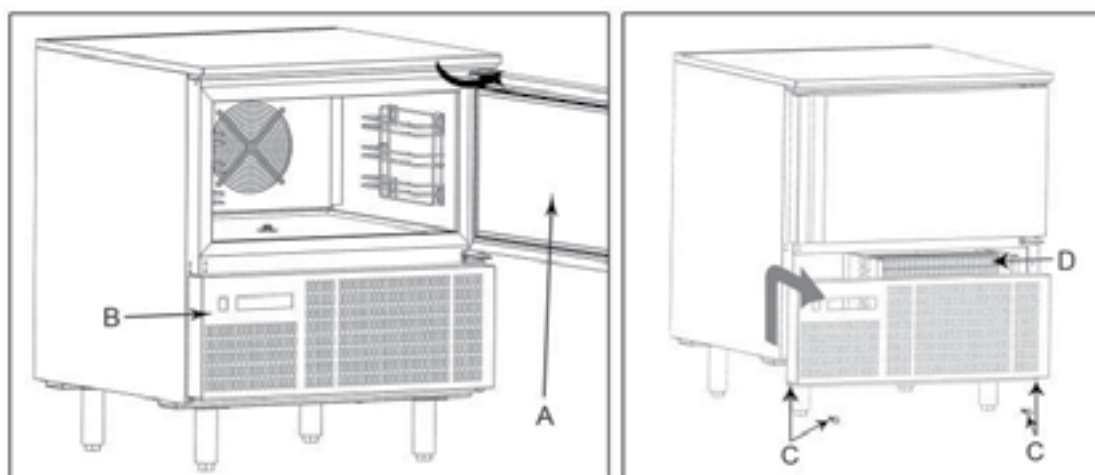
Comme les ailettes du condensateur sont très tranchantes, portez toujours des gants de protection pour réaliser les étapes suivantes. Utilisez des masques et des lunettes de protection s'il y a de la poussière

Lorsque le condensateur présente un dépôt de poussière correspondant aux ailettes, vous pouvez l'éliminer à l'aide d'un appareil d'aspiration ou avec une brosse, en exerçant un mouvement vertical dans le sens des ailettes.

N'utilisez aucun autre instrument susceptible de déformer les ailettes et, par conséquent, d'affecter l'efficacité de l'appareil.

Pour le nettoyage, procédez comme suit :

1. Ouvrez la porte (A) des appareils.
2. Retirez le panneau inférieur (B) du compartiment technique : pour cela, retirez les vis (C)
3. Vous pouvez maintenant nettoyer les ailettes du condensateur (D) à l'aide des outils et des dispositifs de protection adaptés.
4. Une fois le nettoyage terminé, fermez le panneau de commande et fixez-le à l'aide des vis que vous avez retirées.



ENTRETIEN

Le système de refroidissement est un système fermé hermétiquement qui ne nécessite pas d'être surveillé, mais uniquement d'être nettoyé.

Si le congélateur ne refroidit pas, vérifiez si la raison est une panne de courant.

Si vous ne pouvez pas détecter la raison de la défaillance du congélateur, veuillez contacter votre fournisseur. Veuillez indiquer le modèle et le numéro de série du congélateur. Vous pourrez trouver ces informations sur l'étiquette de cote énergétique placée à l'intérieur du congélateur en haut à droite.

MISE AU REBUT

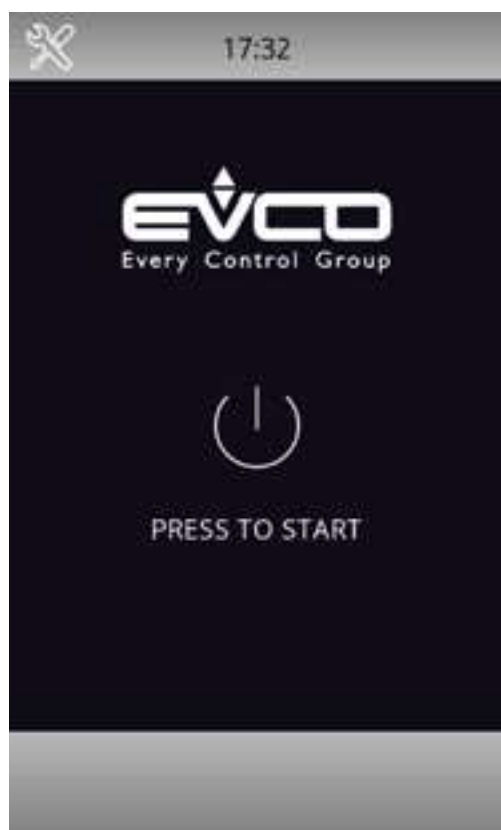
La mise au rebut du congélateur doit être effectuée dans le respect de l'environnement. Veuillez consulter la réglementation existante sur la mise au rebut. Il peut y avoir des exigences et conditions spéciales à respecter.



Guide rapide quotidien



MISE SOUS TENSION

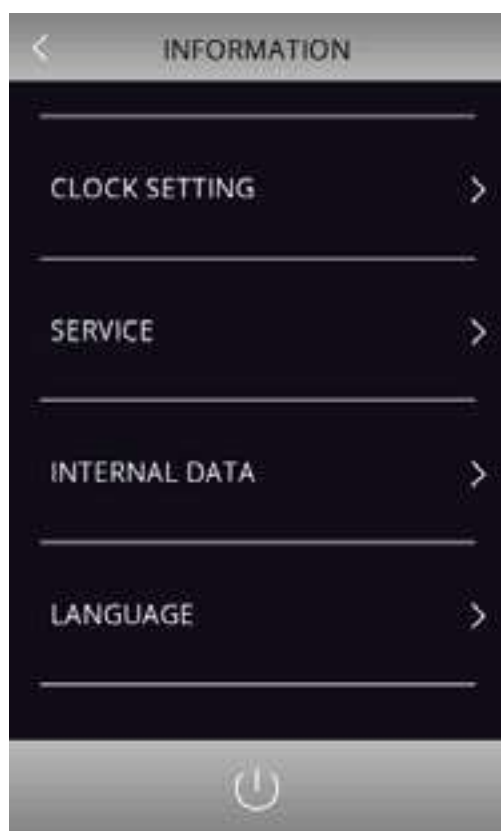


Appuyez au centre de l'écran pour activer.

RÉGLER L'HEURE ET LA LANGUE



Appuyez sur l'icône de l'outil.



Retour au menu principal.

Réglez l'horloge.

Sélectionnez la langue.

Attendre.



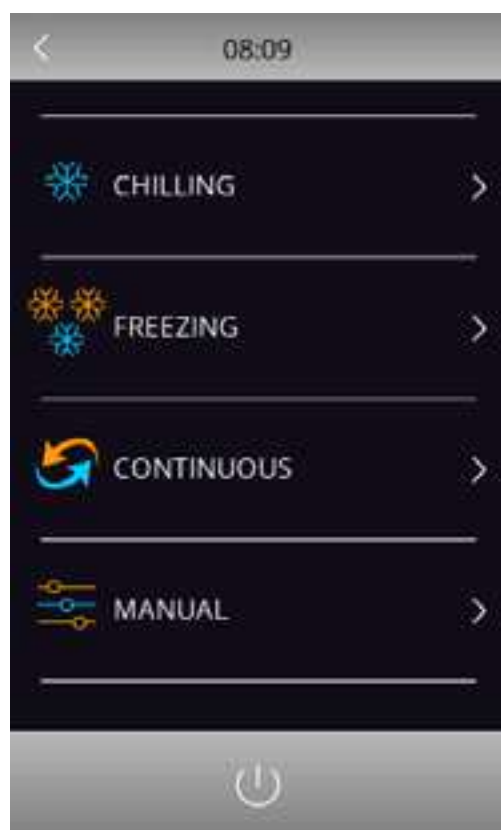
Pré-refroidissement de l'armoire.

Sélectionnez le menu Refroidisseur rapide.

Fonction spéciale, voir le manuel du contrôleur.

Fonction spéciale, voir le manuel du contrôleur.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE / CONGÉLATEUR



Sélectionnez Refroidissement rapide.

Sélectionnez Congélation rapide.

Exécutez le mode de refroidissement ou de congélation continu.

Fonction spéciale, voir le manuel du contrôleur.



Température de réglage de l'armoire.

Température de consigne du capteur central.

Durée du cycle, si le mode chronométré est sélectionné.

Vitesse du ventilateur.

Démarrer le cycle.

SÉLECTIONS



Sélectionnez le mode capteur central.



Sélectionnez le mode chronométré.



Refroidissement doux, aucune température négative n'est utilisée pendant ce cycle, évitant ainsi les cristallations.



Refroidissement dur, utilisé pour refroidir rapidement les aliments chauds à +10 °C, puis utiliser le refroidissement doux pour le reste du cycle.



Température de réglage de l'armoire.

Température de consigne du capteur central.

Durée du cycle, si le mode chronométré est sélectionné.

Vitesse du ventilateur.

Démarrer le cycle.

SÉLECTIONS



Sélectionnez le mode capteur central.



Sélectionnez le mode chronométré.



Congélation douce, refroidissement doux à +2 °C puis utilisation de la congélation dure pour le reste du cycle, évitant les cristallations.



Congélation dure, utilisée pour refroidir rapidement les aliments chauds à -18 °C puis les maintenir à -20 °C pendant le reste du cycle.



Refroidisseurs rapides +70 °C to +3 °C

Le cycle de refroidissement rapide réduit la température du produit de +70 °C à +3 °C en 90 minutes.
La génération bactérienne s'accélère dans l'intervalle entre +60 °C et +10 °C ; il est donc essentiel de refroidir le produit le plus rapidement possible.
De cette manière, les vitamines, le goût et l'odeur sont préservés.

Après, il faut stocker les produits alimentaires dans un refroidisseur normal à +2 °C.

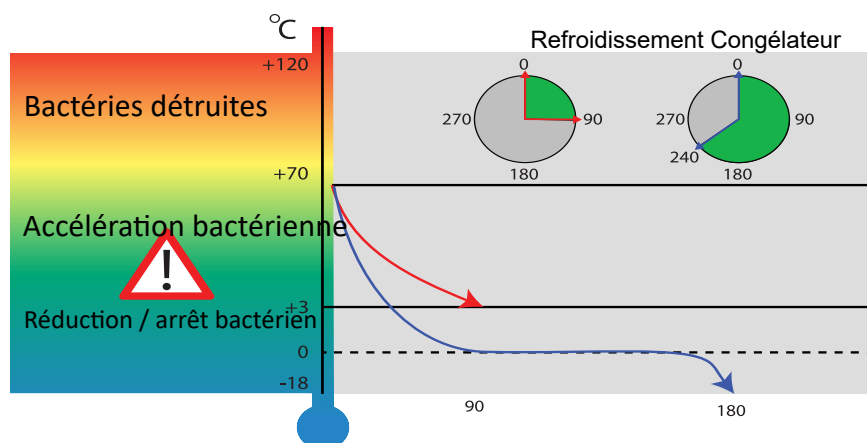


Congélateurs rapides +70 °C to -18 °C

Le cycle de congélation rapide réduit la température du produit de +70 °C à -18 °C en 240 minutes.
La réduction rapide de la température du produit augmente la durée de vie du produit. De plus, la qualité est préservée sans perte importante de poids, de liquide ou de goût.

Après, il faut stocker les produits alimentaires dans un congélateur normal à -20 °C.

Bactéries en général



ABBATTITORI/CONGELATORI

Manuale d'uso



1.	Informazioni generali	
	Istruzioni di sicurezza	42
	Disimballaggio e installazione	42
	Collegamenti elettrici	43
	Avviamento	43
	Capacità	43
	Raccomandazioni per l'uso	44
	Ciclo di abbattimento	45
	Ciclo di congelamento rapido	45
	Pulizia e manutenzione	45
	Servizio assistenza	46
	Smaltimento	46
2.	Guida rapida	
	Guida pratica quotidiana	47
3.	Termostato Vcolor 869/879	
	Libretto di istruzioni	48

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Per un corretto funzionamento dell'armadio frigo consigliamo di leggere attentamente questo manuale di istruzioni.
2. È responsabilità dell'utente utilizzare il dispositivo in conformità alle istruzioni date.
3. In caso di guasto contattare immediatamente il proprio rivenditore.
4. Posizionare l'armadio in un luogo asciutto e ventilato.
5. Tenere l'armadio frigo lontano da fonti di calore intenso e non esporlo direttamente alla luce del sole.
6. Ricordare sempre che tutti i dispositivi elettrici sono potenziali fonti di pericolo.
7. Non conservare materiale infiammabile come solventi, benzina, ecc. all'interno dell'armadio.
8. Si dichiara che durante la costruzione non sono stati utilizzati CFC o amianto.
9. L'olio nel compressore non contiene PCB.



SOLO PER APPARECCHI CON REFRIGERANTE R290/R600a!

Questo apparecchio contiene un refrigerante infiammabile: assicurarsi che vi sia una buona ventilazione intorno all'apparecchio. Non utilizzare dispositivi meccanici in fase di scongelamento per evitare perdite del sistema di raffreddamento. Non utilizzare dispositivi elettrici all'interno del vano di conservazione refrigerato.

Qualsiasi riparazione dell'apparecchio deve essere svolta da un tecnico qualificato (EN 60335-2-89: 2010).

Importante !

“Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato a temperature ambiente fino a 40 °C.”

DISIMBALLAGGIO E INSTALLAZIONE

Rimuovere il pallet in legno e l'imballaggio. Le superfici esterne sono ricoperte da una pellicola di protezione che deve essere rimossa prima dell'installazione.

Per garantire il corretto funzionamento è importante che l'armadio frigo si trovi in piano. L'armadio frigo è dotato di piedini regolabili.



Importante !

1. Non ostruire i fori di ventilazione.
2. Verificare che tra l'armadio frigo e il muro vi sia uno spazio libero di almeno 15 cm.

Gli armadi BLC3AX1, BLC5AX1 e BLC10AX1 funzionano a 230 V/50 Hz.

L'armadio BLC14AX1 funziona a 3x400 V/50 Hz.

Per evitare il sovraccarico, accertarsi che l'armadio sia collegato a un gruppo elettrico separato.

La presa a muro deve essere facilmente accessibile.

È necessario osservare tutti i requisiti di messa a terra previsti dall'ente locale per l'energia elettrica. La spina e la presa a muro dell'armadio dovrebbero essere correttamente collegate a terra. In caso di dubbi contattare il fornitore locale o un elettricista autorizzato.

I collegamenti elettrici principali devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.

AVVIAMENTO

Prima dell'uso controllare che l'armadio sia pulito; consultare in merito la sezione relativa a manutenzione e pulizia.

Importante !

Se l'armadio frigo è stato trasportato in posizione orizzontale attendere 2 ore prima dell'attivazione.

CAPACITÀ

ABBATTITORE/CONGELATORE BLC3AX1

Il modello può contenere 3 vassoi con una capacità di abbattimento di 12 kg e 8 kg in caso di congelamento rapido.

ABBATTITORE/CONGELATORE BLC5AX1

Il modello può contenere 5 vassoi con una capacità di abbattimento di 18 kg e 14 kg in caso di congelamento rapido.

ABBATTITORE/CONGELATORE BLC10AX1

Il modello può contenere 10 vassoi con una capacità di abbattimento di 40 kg e 28 kg in caso di congelamento rapido.

ABBATTITORE/CONGELATORE BLC14AX1

Il modello può contenere 14 vassoi con una capacità di abbattimento di 55 kg e 38 kg in caso di congelamento rapido.

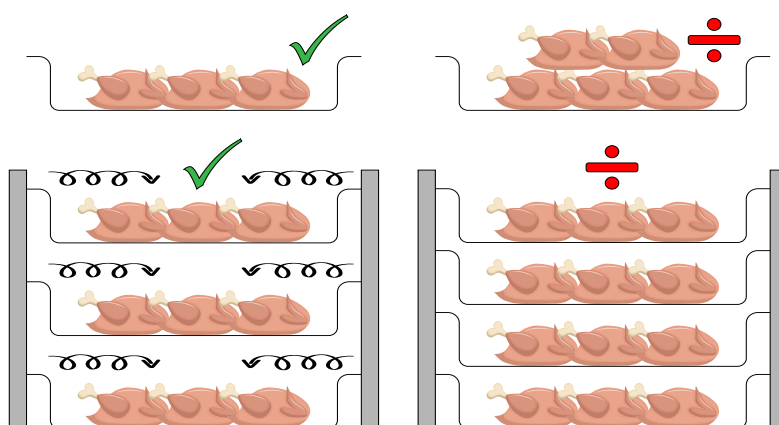
Se l'apparecchio rimane inattivo per un periodo di tempo prolungato, procedere come segue.

1. Usare l'interruttore automatico di isolamento per disattivare il collegamento con la linea elettrica.
2. Pulire accuratamente l'apparecchio e le zone circostanti.
3. Applicare un sottile strato di olio da cucina sulle superfici in acciaio inossidabile.
4. Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
5. Lasciare lo sportello socchiuso per prevenire la formazione di muffa e/o odori sgradevoli.

Non riporre nell'armadio alimenti con una temperatura superiore a 90 °C.

Non appoggiare gli alimenti da conservare a contatto con le pareti interne bloccando così la circolazione dell'aria.

Accertarsi che la distanza tra i vassoi sia tale da garantire un sufficiente flusso di aria fredda su tutto il prodotto.



Non ostruire l'ingresso delle ventole dell'evaporatore.

I prodotti più difficili da refrigerare per dimensioni devono essere posizionati al centro.

Limitare il numero di volte e la durata del tempo di apertura degli sportelli.

Una volta sottoposto ad abbattimento di temperatura/congelamento rapido, il prodotto può essere conservato in un armadio di conservazione. A tale scopo, esso dovrà essere debitamente protetto e munito di etichetta indicante il contenuto, la data di abbattimento/congelamento rapido e la data di scadenza. Dopo l'abbattimento di temperatura, il prodotto deve essere conservato a una temperatura costante di +2°C in caso di congelamento rapido il prodotto dovrà essere conservato a una temperatura costante di -20°C.

L'abbattitore deve essere utilizzato per la conservazione solo per brevi periodi.



Per evitare contaminazioni di natura batterica o altra natura biologica, sterilizzare la sonda ad ago dopo l'uso.

In questa modalità operativa, l'abbattitore mantiene la temperatura dello scomparto di refrigerazione prossima allo zero durante l'intero processo di abbattimento, assicurando così una diminuzione graduale della temperatura del prodotto fino a +3°C. In questo modo, si evita la formazione di cristalli di ghiaccio sulla superficie del prodotto. Questo metodo di abbattimento della temperatura è da preferirsi nel caso di prodotti non confezionati e le cui caratteristiche fisico-organolettiche potrebbero risultare compromesse dalla formazione di ghiaccio superficiale (ad es. pesce)

CICLO DI CONGELAMENTO RAPIDO

In questa modalità operativa, l'abbattitore mantiene la temperatura a un valore negativo inferiore a -18°C ovvero la temperatura finale per il congelamento rapido. Per effettuare un congelamento rapido in maniera rapida ed efficace, il cibo deve essere inserito in piccole pezzature, specialmente se ha un contenuto di grassi elevato. Posizionare i pezzi di dimensioni maggiori nei vassoi centrali. Se il congelamento rapido richiede più tempo della norma e non è possibile ridurre la pezzatura del cibo, diminuire la quantità e preraffreddare lo scomparto di abbattimento avviando un ciclo di congelamento rapido a vuoto prima di effettuare quello con il prodotto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio dalla presa.

Il dispositivo deve essere pulito periodicamente. Pulire le superfici interne ed esterne dell'armadio con una soluzione detergente delicata e asciugare. È possibile eseguire una manutenzione delle superfici esterne in acciaio utilizzando appositi oli.

Non utilizzare getti diretti di acqua sull'apparecchio né pulitori ad alta pressione.

Non usare lana metallica né spazzole o raschiatori in ferro per pulire le parti in acciaio inossidabile poiché le particelle ferrose che si depositano potrebbero, ossidando, causare la formazione di ruggine.

Per rimuovere residui incrostati, usare una spatola di legno o plastica oppure una spugna in gomma abrasiva.

Pulizia del condensatore

Pulire il condensatore periodicamente

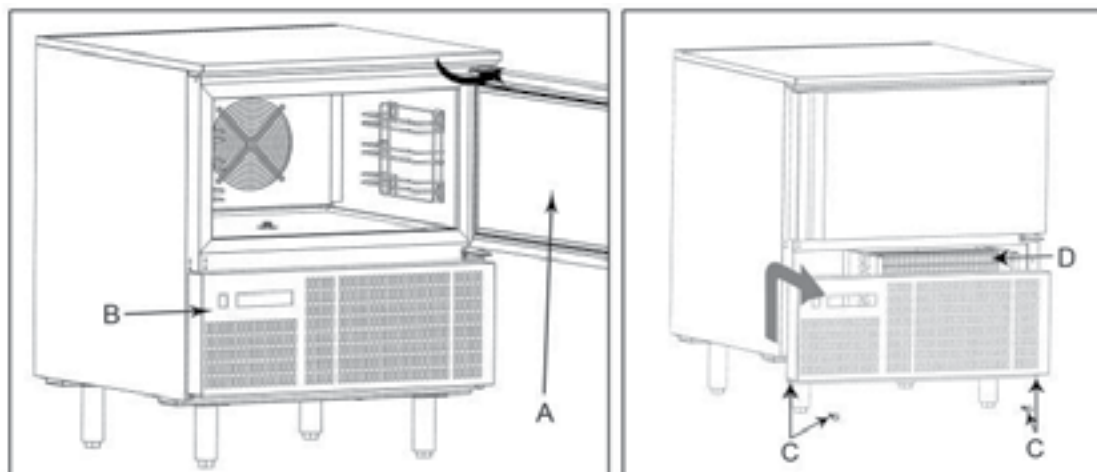
Essendo le alette del condensatore molto affilate, durante le fasi seguenti indossare sempre guanti protettivi. In presenza di polvere, usare maschere e occhiali protettivi.

Qualora il condensatore presenti depositi di polvere in corrispondenza delle alette, rimuoverli utilizzando un dispositivo di aspirazione o una spazzola compiendo un movimento verticale lungo la direzione delle alette stesse.

Non utilizzare nessun altro strumento che potrebbe deformare le alette e compromettere l'efficienza dell'apparecchio.

Per la pulizia procedere come segue:

1. Aprire lo sportello (A) dell'apparecchio.
2. Rimuovere il pannello inferiore (B) dallo scomparto tecnico, a tale scopo rimuovere i le viti di fissaggio (C).
3. Servendosi di idonei strumenti e dispositivi di protezione, è ora è possibile pulire la parte alettata del condensatore (D).
4. terminate le operazioni di pulizia, chiudere il quadro di comando e fissarlo con le viti precedentemente rimosse.



SERVIZIO ASSISTENZA

Il sistema di raffreddamento è un sistema chiuso ermeticamente e non richiede supervisione, è sufficiente la pulizia.

Se l'armadio frigo non si raffredda, controllare che non si tratti di un'interruzione di corrente.

Se non è possibile stabilire la causa del guasto, contattare il fornitore. Indicare il modello e il numero di serie del dispositivo. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta che si trova all'interno dell'armadio frigo, in alto a destra.

SMALTIMENTO

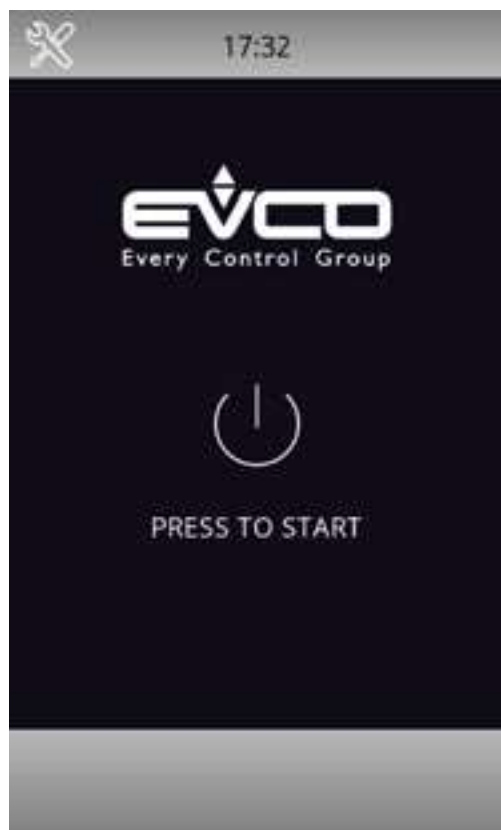
L'armadio frigo deve essere smaltito in modo ambientalmente corretto. Attenersi ai regolamenti sullo smaltimento esistenti. Potrebbero esserci condizioni e requisiti speciali da osservare.



Guida pratica quotidiana



ACCENSIONE

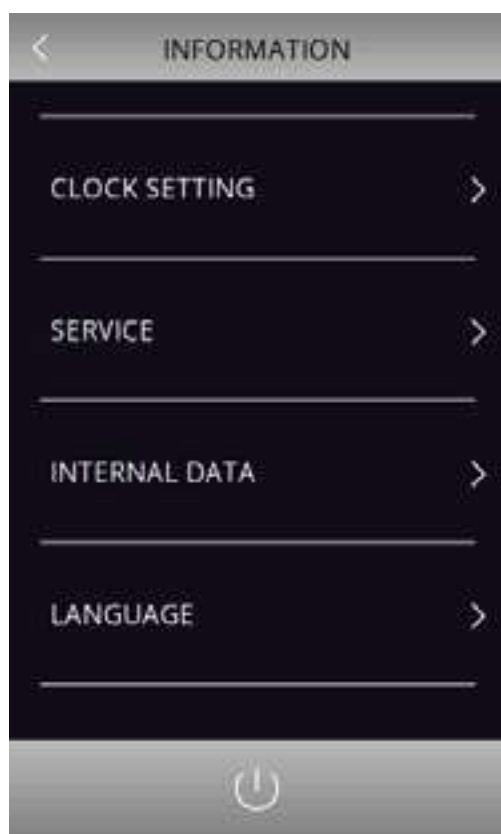


Premere il centro dello schermo per attivare.

IMPOSTARE L'ORA E LA LINGUA



Premere l'icona dello strumento.



Torna al menu principale.

Imposta l'orologio.

Seleziona la lingua.

Spento

SCHERMATA INIZIALE



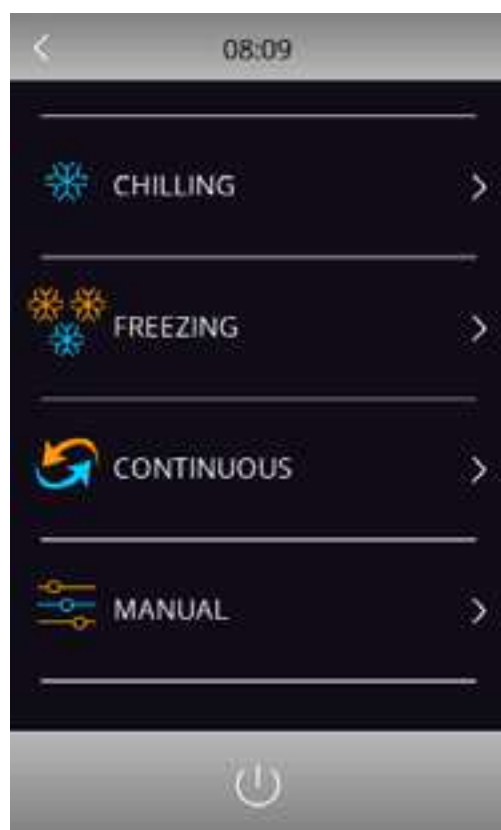
Preraffreddamento del mobile.

Selezionare il menu Abbattitore di temperatura.

Funzione speciale, vedere il manuale del controller.

Funzione speciale, vedere il manuale del controller.

ABBATTITORE DI TEMPERATURA / CONGELATORE



Selezionare Abbattimento Rapido.

Selezionare Congelamento rapido.

Eeguire la modalità di raffreddamento o congelamento continuo.

Funzione speciale, vedere il manuale del controller.

RAFFREDDARE



Temperatura SET dell'armadio.

Temperatura impostata dal sensore centrale.

Tempo di ciclo, se è stata selezionata la modalità temporizzata.

Velocità della ventola.

Avviare il ciclo.

SELEZIONI



Selezionare la modalità Sensore core.



Selezionare la modalità temporizzata.



Raffreddamento delicato, durante questo ciclo non vengono utilizzate temperature negative, per evitare la cristallizzazione.



Hard Chilling, utilizzato per il raffreddamento rapido di alimenti caldi a +10 °C e successivo utilizzo della modalità Soft Chilling per il resto del ciclo.

CONGELAMENTO



Temperatura SET dell'armadio.

Temperatura impostata dal sensore centrale.

Tempo di ciclo, se è stata selezionata la modalità temporizzata.

Velocità della ventola.

Avviare il ciclo.

SELEZIONI



Selezionare la modalità Sensore core.



Selezionare la modalità temporizzata.



Congelamento soft, raffreddamento delicato a +2 °C e successivo congelamento hard per il resto del ciclo, impedendo la cristallizzazione.



Congelamento intensivo, utilizzato per raffreddare rapidamente gli alimenti caldi a -18 °C e mantenerli a -20 °C per il resto del ciclo.



Abbattitori +70 °C to +3 °C

Il ciclo di abbattimento a ridurre la temperatura del prodotto da

+70 °C al +3 °C a 90 minuti.

Generazione batterica sta accelerando nello spazio tra +60 °C e +10 °C, quindi è indispensabile per raffreddare il prodotto il più velocemente possibile.

Inoltre le vitamine, il gusto e l'odore

Dovrebbe poi essere conservati in refrigeratore normalmente a + 2 °C.



Congelatori +70 °C to -18 °C

Il ciclo di surgelazione a ridurre la temperatura del prodotto da

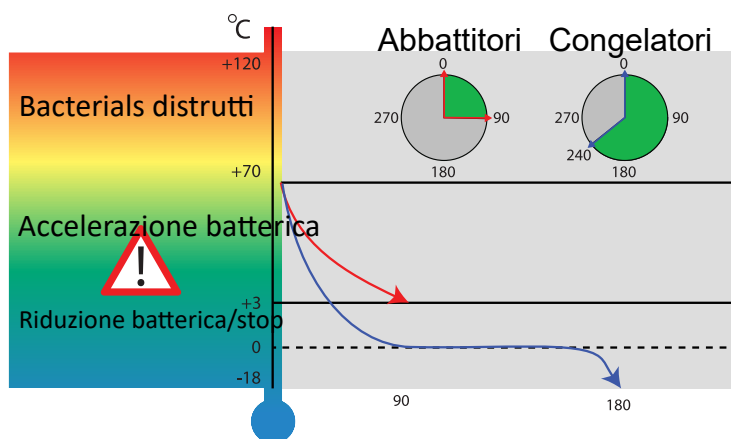
+70 °C a -18 °C a 240 minuti.

La rapida riduzione della temperatura del prodotto aumenta la durata del prodotto.

Inoltre, la qualità viene conservato senza grave perdita di peso, liquidi e gusto.

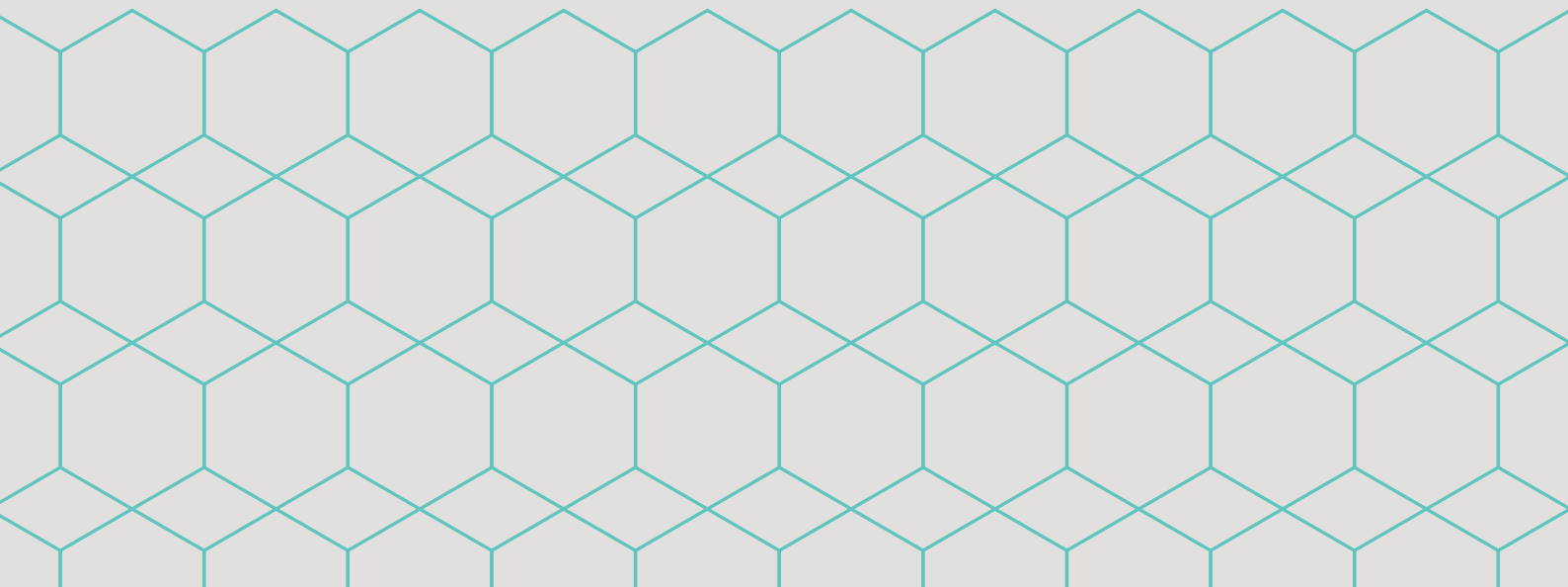
Dovrebbe poi essere conservato in congelatore normalmente a -20 °C.

Bacterials in generale



ABATIDORES/CONGELADORES

Manual del usuario



1.

Información general

Instrucciones de seguridad importantes.....	55
Desembalaje e instalación	55
Conexión eléctrica	56
Puesta en marcha de la unidad.....	56
Capacidad	56
Recomendaciones de uso	57
Ciclo de abatimiento	58
Ciclo de congelación de choque.....	58
Limpieza y mantenimiento.....	58
En caso de avería	59
Eliminación	59

2.

Guía rápida

Guía rápida diaria	60
--------------------------	----

3.

Termostato Vcolor 869/879

Manual técnico	61
----------------------	----

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Para obtener el máximo rendimiento del armario, recomendamos la lectura de este manual de instrucciones.
2. Es responsabilidad del usuario utilizar el electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones facilitadas.
3. Póngase en contacto inmediatamente con su concesionario en caso de cualquier anomalía.
4. Coloque el armario en un lugar seco y ventilado.
5. Mantenga el armario alejado de fuentes de mucho calor y no lo exponga a la luz solar directa.
6. Tenga siempre en cuenta que todos los dispositivos eléctricos pueden ser el origen de peligros potenciales.
7. No almacene materiales inflamables como disolvente, gasolina, etc., en el armario.
8. Declaramos que no se ha usado amianto ni CFC en su construcción.
9. El aceite del compresor no contiene PCB.



¡SOLO PARA LOS MODELOS QUE INCORPOREN REFRIGERANTE R290/R600a!

Este electrodoméstico contiene un refrigerante inflamable. Por lo tanto, asegúrese de disponer de una buena ventilación a su alrededor. No utilice dispositivos mecánicos para descongelar el electrodoméstico, ya que podría causar fugas en el sistema de refrigeración. No utilice aparatos eléctricos en el interior del compartimento de almacenamiento refrigerado.

Deje cualquier reparación del electrodoméstico en manos de un técnico cualificado (EN 60335-2-89: 2010).

¡Importante!

“Este aparato está diseñado para utilizarse a temperaturas ambiente de hasta 40 °C.”

DESEMBALAJE E INSTALACIÓN

Retire el palet de madera y el embalaje. Las superficies exteriores llevan una lámina de protección que se debe retirar antes de la instalación.

Para asegurar un correcto funcionamiento es importante que el armario esté nivelado. Si el armario se suministra con patas, se pueden ajustar.



¡Importante!

1. No bloquee los orificios de ventilación.
2. Asegúrese de dejar al menos 15 cm de espacio libre entre el armario y la pared.

Los armarios BLC3AX1-BLC5AX1 y BLC10AX1 funcionan con 230 V/50 Hz.
BLC14AX1 funciona con 3x400 V/50 Hz.

Asegúrese de que el armario esté conectado a un grupo eléctrico aparte para evitar sobrecargas.

La toma eléctrica de la pared debe ser fácilmente accesible.

Se deben cumplir todos los requisitos de conexión a tierra estipulados por las empresas de suministro eléctrico de su país. El enchufe del armario y la toma de la pared deben tener una conexión a tierra correcta. En caso de duda, póngase en contacto con su proveedor local o un electricista homologado.

Las conexiones eléctricas del suministro principal las deben efectuar electricistas con experiencia.

PUESTA EN MARCHA DE LA UNIDAD

Antes del uso, recomendamos limpiar el armario; remítase a la sección sobre mantenimiento y limpieza.

¡Importante!

Si el armario se ha colocado horizontalmente durante el transporte, espere 2 horas antes de ponerlo en marcha.

CAPACIDAD

ABATIDOR / CONGELADOR BLC3AX1

Modelo adecuado para contener 3 bandejas con capacidad de abatimiento de 12 kg y 8 kg en congelación de choque.

ABATIDOR / CONGELADOR BLC5AX1

Modelo adecuado para contener 5 bandejas con capacidad de abatimiento de 18kg y 14kg en congelación de choque.

ABATIDOR / CONGELADOR BLC10AX1

Modelo adecuado para contener 10 bandejas con capacidad de abatimiento de 40kg y 28 kg en congelación de choque.

ABATIDOR / CONGELADOR BLC14AX1

Modelo adecuado para contener 14 bandejas con capacidad de abatimiento de 55kg y 38kg en congelación de choque.

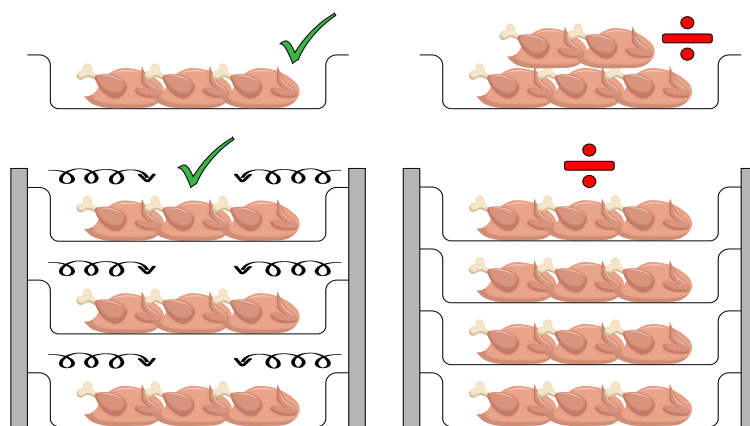
Si el equipo va a estar inactivo durante mucho tiempo, proceda del siguiente modo

1. Use el seccionador para desactivar la conexión con la red eléctrica.
2. Limpie a fondo el equipo y el área circundante.
3. Aplique una fina capa de aceite de cocina sobre las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todas las operaciones de mantenimiento
5. Deje la puerta entreabierta para evitar la formación de moho y/o de olores desagradables.

No introduzca alimentos a temperaturas por encima de 90 °C.

No apile los materiales que desea conservar en contacto con las paredes internas de forma que bloqueen la circulación de aire.

Debe haber suficiente espacio entre las bandejas, a fin de garantizar un flujo suficiente de aire frío por todo el producto.



Nunca obstruya la entrada de los ventiladores de evaporación.

Los productos más difíciles de enfriar por su tamaño se deben colocar en el centro.

Limite el número de veces y el tiempo de apertura de la puerta.

Después de abatir/congelar el producto, se puede guardar en un armario de conservación una vez protegido debidamente. Es conveniente colocar una etiqueta que describa el contenido del producto, la fecha de abatimiento/congelación y la de caducidad. Si el producto se ha abatido, debe conservarse a una temperatura constante de +2 °C, mientras que, si se ha congelado por choque, debe conservarse a una temperatura constante de -20 °C.

El abatidor solo se debe usar para periodos cortos de conservación.



Para evitar la contaminación bacteriana o biológica de otro tipo, la sonda de aguja se debe desinfectar después de cada uso.

Con esta modalidad de funcionamiento, el abatidor mantiene la temperatura del compartimento refrigerador cerca de cero durante todo el proceso de abatimiento para garantizar un descenso gradual de la temperatura del producto hasta +3 °C. De este modo, no se forman cristales de hielo en la superficie del producto. El método de abatimiento se debe usar, preferentemente, para productos no envasados y cuyas características físicas/organolépticas pueden degradarse debido a la formación de hielo superficial (p. ej., pescado)

CICLO DE CONGELACIÓN DE CHOQUE

Con esta modalidad de abatimiento, el abatidor mantiene la temperatura en un valor negativo inferior a -18 °C que es la temperatura final de la congelación de choque. Para que la congelación de choque se produzca rápidamente y con éxito, la comida debe estar en piezas pequeñas, especialmente si tiene un alto contenido en grasa. Las piezas más grandes se deben situar en las bandejas centrales. Si la congelación de choque tarda más tiempo del estándar y no se pueden reducir los tamaños, reduzca la cantidad y enfríe previamente el compartimento del abatidor iniciando un ciclo de congelación de choque antes de congelar el producto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el equipo por la toma de corriente.

El armario se debe limpiar periódicamente. Limpie las superficies externas e internas del armario con una solución jabonosa ligera y séquelas después con un trapo. Las superficies externas se pueden mantener usando aceite de máquina.

No pulverice agua directamente sobre el aparato ni use aparatos de alta presión.

No use lana de acero, cepillos ni rascadores para limpiar el acero inoxidable, porque podrían depositarse partículas ferrosas que podrían oxidarse.

Para eliminar los residuos persistentes, use espátulas de madera o plástico o esponjas de goma abrasivas.

Limpie el condensador

Limpie el condensador periódicamente

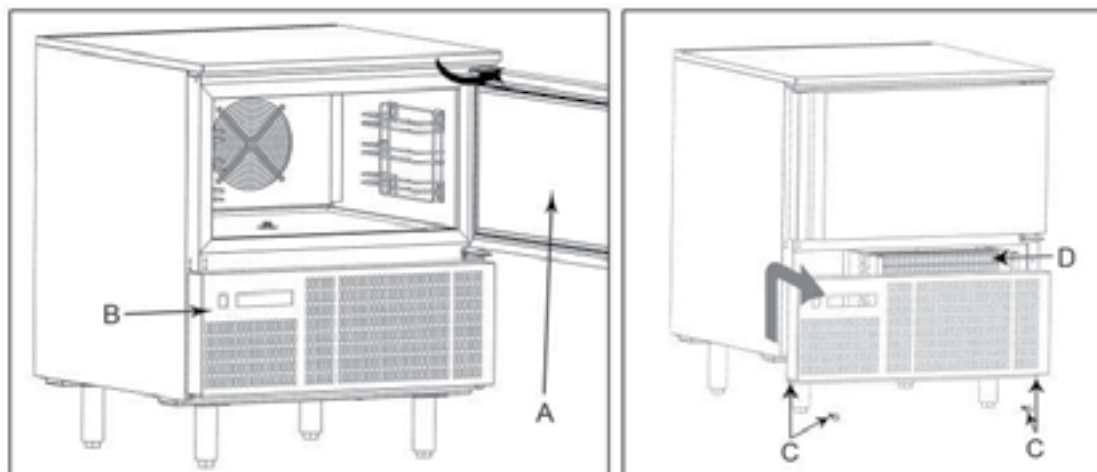
Las láminas del condensador están muy afiladas: lleve siempre guantes protectores para las siguientes fases. Use máscara y gafas protectoras en presencia de polvo.

Siempre que el condensador tenga un depósito de polvo en la zona de las láminas, puede eliminarlo usando un dispositivo aspirador o un cepillo aplicado en movimientos verticales a lo largo de la dirección de las aletas.

No use ningún otro instrumento porque podría deformar las láminas y, por tanto, afectar a la eficiencia del equipo.

Para limpiar, proceda como sigue:

1. Abra la puerta (A) del equipo.
2. Retire el panel inferior (B) del compartimento técnico: para ello, quite los tornillos de sujeción (C).
3. Ahora puede limpiar la parte laminada del condensador (D) usando herramientas y dispositivos de protección adecuados.
4. Después de limpiar, cierre el panel de control y fíjelo con los tornillos que retiró previamente.



EN CASO DE AVERÍA

El sistema de refrigeración es un sistema sellado herméticamente que no requiere supervisión, solo limpieza.

Si el armario no enfría, compruebe si el motivo es un corte de suministro eléctrico.

Si no puede encontrar el motivo de la avería del armario, póngase en contacto con su proveedor. Indique el modelo y el número de serie del armario. Puede encontrar dicha información en la etiqueta de características situada en el interior del armario, en el lado superior derecho.

ELIMINACIÓN

El armario se debe eliminar de forma respetuosa con el medio ambiente. Tenga en cuenta la normativa existente en cuanto a residuos. Es posible que haya requisitos y condiciones especiales que deban cumplirse.



Guía rápida diaria



ENCENDIDO

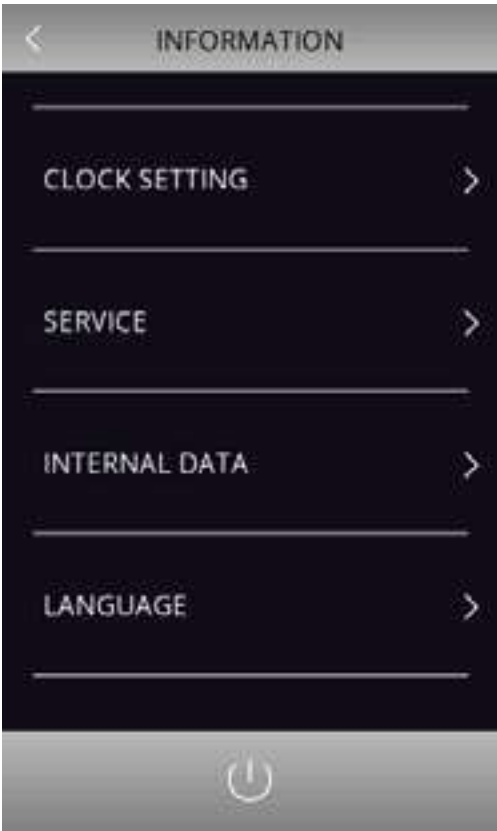


Presione el centro de la pantalla para activar.

ESTABLECER HORA E IDIOMA



Presione el icono de la herramienta.



Regresar al menú principal.

Pon el reloj.

Seleccione idioma.

Apoyar.

PANTALLA DE INICIO



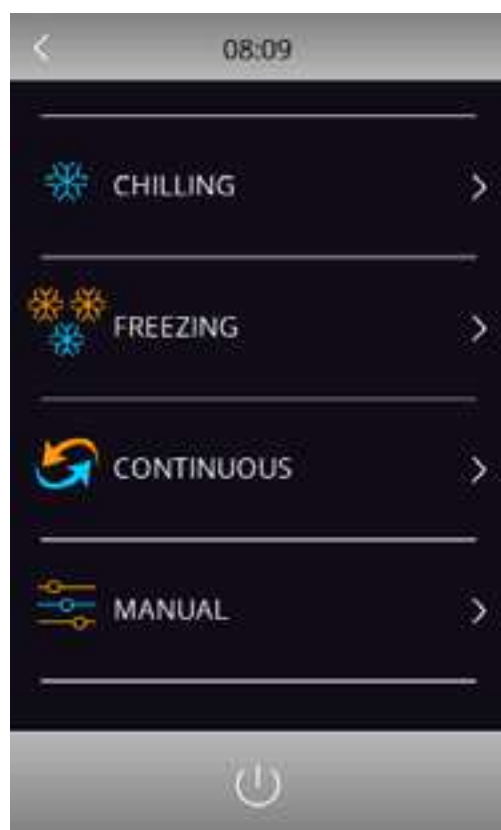
Pre-enfriamiento del gabinete.

Seleccione el menú Blast Chiller.

Función especial, consulte el manual del controlador.

Función especial, consulte el manual del controlador.

ENFRIADOR / CONGELADOR



Seleccione Enfriamiento rápido.

Seleccione Congelación rápida.

Ejecute el modo de enfriamiento o congelación continuo.

Función especial, consulte el manual del controlador.



Temperatura establecida del gabinete.

Temperatura establecida del sensor central.

Tiempo de ciclo, si se selecciona el modo temporizado.

Velocidad del ventilador.

Iniciar ciclo.

TROZOS ESCOGIDOS



Seleccione el modo de sensor central.



Seleccione el modo temporizado.



Enfriamiento suave, no se utilizan temperaturas negativas durante este ciclo, evitando cristalizaciones.



Enfriamiento duro, se utiliza para enfriar rápidamente alimentos calientes a +10 °C y luego se utiliza el enfriamiento suave para el resto del ciclo.

CONGELACIÓN



Temperatura establecida del gabinete.

Temperatura establecida del sensor central.

Tiempo de ciclo, si se selecciona el modo temporizado.

Velocidad del ventilador.

Iniciar ciclo.

TROZOS ESCOGIDOS



Seleccione el modo de sensor central.



Seleccione el modo temporizado.



Congelación suave, enfriamiento suave a +2 °C y luego utilizar Congelación dura durante el resto del ciclo, evitando cristalizaciones.



Congelación fuerte, se utiliza para enfriar rápidamente alimentos calientes a -18 °C y luego mantenerlos a -20 °C el resto del ciclo.



Abatidores +70 °C to +3 °C

El ciclo de enfriamiento reduce la temperatura del producto de +70 °C a +3 °C en 90 minutos.

La generación bacteriana se acelera en el intervalo entre +60 °C and +10 °C, por lo que es esencial enfriar el producto lo más rápido posible.

Además se conservan vitaminas, sabor y olor.

Deberá almacenarse en un enfriador normal a +2 °C.



Congeladore +70 °C to -18 °C

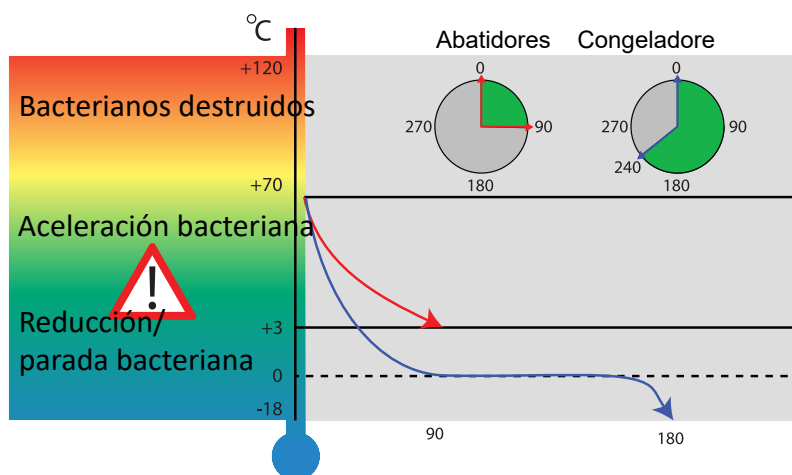
El ciclo de congelación reduce la temperatura del producto de +70 °C a -18 °C en 240 minutos.

La rápida reducción de la temperatura del producto aumenta la vida útil del producto.

Además, la calidad se conserva sin grandes pérdidas de peso, líquido y sabor.

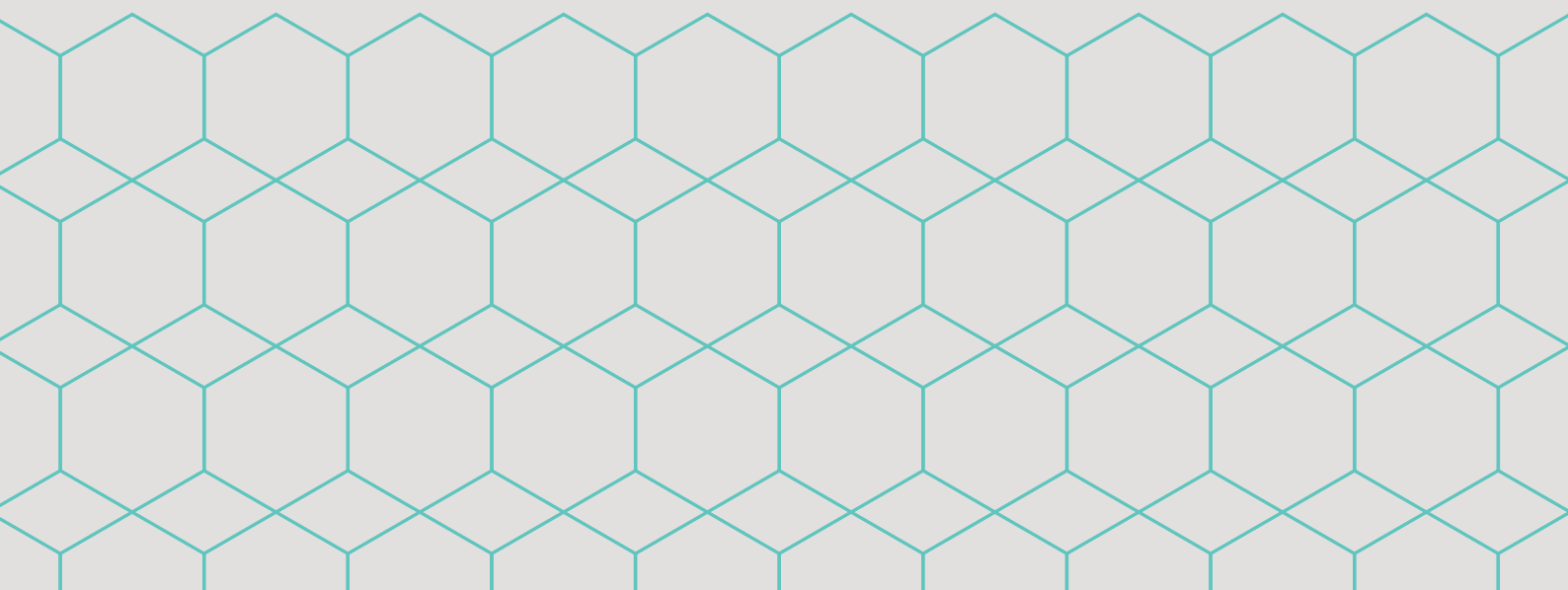
Deberá almacenarse en un congelador normal a -20 °C.

Bacterianos en general



ABATEDORES DE TEMPERATURA / CONGELADORES

Manual do utilizador



1.	Informação geral	
	Instruções importantes de segurança	68
	Desembalar e instalação	68
	Ligações Eléctricas	69
	Arranque da arca	69
	Capacidade	69
	Recomendações de utilização.....	70
	Ciclo de abatimento de temperatura	71
	Ciclo de congelação rápida	71
	Limpeza e manutenção	71
	Assistência Técnica.....	72
	Eliminação	72
2.	Guia rápido	
	Guia rápido diário	73
3.	Termóstato Vcolor 869/879	
	Manual técnico	74

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

1. Para se obter uma utilização plena desta arca vertical, recomendamos-lhe que leia este manual de instruções.
2. A utilização do aparelho de acordo com as instruções fornecidas é da inteira responsabilidade do utilizador.
3. Contacte imediatamente o distribuidor em caso de avarias.
4. Coloque a máquina num local seco e ventilado.
5. Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor intenso e não o exponha a luz solar directa.
6. Tenha sempre presente que qualquer dispositivo eléctrico é uma fonte de perigo potencial.
7. Não armazene na arca quaisquer materiais inflamáveis, como diluente, gasolina, etc.
8. Declara-se que não foi usado amianto ou CFC na construção deste aparelho.
9. O óleo no compressor não contém PCB.



APENAS PARA EQUIPAMENTOS COM REFRIGERANTE R290/R600a!

Este equipamento contém um agente refrigerante inflamável. Por isso, certifique-se de que existe boa ventilação em torno do mesmo. Não utilize dispositivos mecânicos quando descongelar, pois pode provocar fugas no sistema de refrigeração. Não utilize equipamentos eléctricos no interior do compartimento de arrumação refrigerado. Todos trabalhos de reparação no aparelho devem ser realizados por um técnico qualificado (EN 60335-2-89: 2010).

Importante!

“Este aparelho destina-se a ser utilizado a temperaturas ambiente até 40 °C.”

DESEMBALAJE E INSTALACIÓN

Retire a palete de madeira e a embalagem. As superfícies externas encontram-se revestidas com uma película de protecção que deverá ser removida antes da instalação.

Para garantir o correcto funcionamento da arca, é importante que esta esteja nivelada. Se a arca tiver pés, estes podem ser ajustados.



Importante!

1. Não obstruir os orifícios de ventilação.
2. Certifique-se de que existem pelo 15 cm de espaço entre a arca e a parede.

As arcas BLC3AX1-BLC5AX1 e BLC10AX1 funcionam a 230 V/50 Hz.

A BLC14AX1 funciona a 3x400 V/50 Hz.

Certifique-se de que a arca está ligada a um grupo eléctrico separado de modo a evitar sobrecarga.

A tomada de parede deverá estar facilmente acessível.

Todas as ligações à terra estipuladas pelas autoridades eléctricas locais deverão ser observadas.

A ficha da arca e a tomada de parede deverão fornecer a ligação à terra adequada. Se houver qualquer dúvida, contacte o distribuidor local ou um electricista qualificado.

ARRANQUE DA ARCA

Antes de utilizá-la, recomendamos que a arca seja limpa; consulte a secção sobre manutenção e limpeza.

Importante!

Se a arca tiver sido colocada na horizontal durante o transporte, aguarde duas horas até ligá-la.

CAPACIDADE

ABATEDOR DE TEMPERATURA/CONGELADOR BLC3AX1

Modelo adequado para conter 3 tabuleiros com capacidade de abatimento de temperatura de 12 kg e 8 kg em congelação rápida.

ABATEDOR DE TEMPERATURA/CONGELADOR BLC5AX1

Modelo adequado para conter 5 tabuleiros com capacidade de abatimento de temperatura de 18 kg e 14 kg em congelação rápida.

ABATEDOR DE TEMPERATURA/CONGELADOR BLC10AX1

Modelo adequado para conter 10 tabuleiros com capacidade de abatimento de temperatura de 40 kg e 28 kg em congelação rápida.

ABATEDOR DE TEMPERATURA/CONGELADOR BLC14AX1

Modelo adequado para conter 14 tabuleiros com capacidade de abatimento de temperatura de 55 kg e 38 kg em congelação rápida.

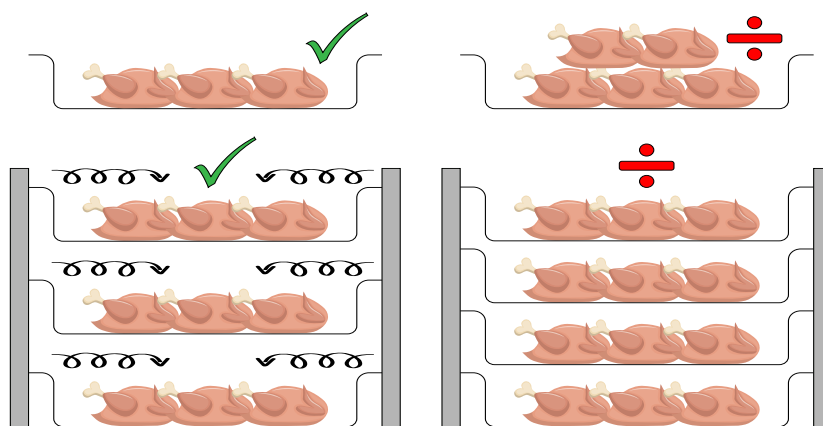
Se o dispositivo permanecer inactivo durante um longo período, proceda do seguinte modo

1. Utilize o interruptor de isolamento automático para desactivar a ligação à linha eléctrica principal.
2. Limpe bem o dispositivo e as áreas adjacentes.
3. Espalhe uma fina camada de óleo de cozinha sobre as superfícies em aço inoxidável
4. Realize todas as operações de manutenção
5. Deixe a porta aberta para evitar a formação de bolor e/ou odores desagradáveis.

Não insira alimentos que se encontrem a uma temperatura superior a 90 °C.

Não empilhe os materiais a conservar em contacto com as paredes internas de modo a não bloquear a circulação de ar.

Deve existir um espaço suficiente entre os tabuleiros utilizados de modo a garantir um caudal suficiente de ar frio em todo o produto.



Nunca obstrua a entrada das ventoinhas do evaporador.

Os produtos que sejam mais difíceis de refrigerar devido ao seu tamanho devem ser posicionados ao centro.

Limite o número de vezes e a duração do tempo que a porta estiver aberta.

Depois de abatimento da temperatura/congelação rápida do produto, este pode ser conservado numa arca de conservação depois de ter sido devidamente protegido. Deve aplicar-se uma etiqueta com uma descrição do conteúdo do produto, a data do abatimento de temperatura/congelação rápida e a data de validade. Quando o produto tiver sido sujeito a abatimento de temperatura, deve ser conservado a uma temperatura constante de +2 °C enquanto que se tiver sido submetido a congelação rápida, deve ser conservado a uma temperatura constante de -20 °C.

O abatedor de temperatura deve ser utilizado para conservação apenas por curtos períodos.



Para impedir a contaminação bacteriana ou a contaminação de qualquer outra natureza biológica, a sonda de agulha deve ser desinfectada após a utilização.

CICLO DE ABATIMENTO DE TEMPERATURA

Com esta modalidade de operação, o abatedor de temperatura mantém a temperatura do compartimento de refrigeração perto de zero durante todo o processo de congelação de modo a garantir uma descida gradual da temperatura do produto até +3 °C. Deste modo, não se formam cristais de gelo na superfície do produto. Este método de refrigeração rápida deve ser utilizado de preferência para produtos que não são embalados e cujas características físicas/organolépticas podem ser danificadas pela formação de gelo na superfície (p. ex., peixe)

CICLO DE CONGELAÇÃO RÁPIDA

Com esta modalidade de refrigeração, o abatedor de temperatura mantém a temperatura a um valor negativo inferior a -18 °C que é a temperatura final da refrigeração rápida. Para que a refrigeração rápida seja bem sucedida e rápida, os alimentos devem apresentar-se em pequenos pedaços, especialmente se tiverem elevado teor de gordura. Os pedaços maiores, devem ser colocados em tabuleiros centrais. Se demorar mais tempo do que o tempo padrão para congelação rápida e não for possível reduzir os tamanhos, diminua a quantidade e pré-refrigere o compartimento do abatedor de temperatura iniciando um ciclo de refrigeração rápida em vazio antes de proceder à refrigeração do produto.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue a ligação eléctrica da tomada de parede.

A arca deve ser limpa periodicamente. Limpe as superfícies interna e externa da arca com uma solução ligeiramente ensaboada e seque de seguida. As superfícies externas poderão ser conservadas com um óleo de máquina.

Não aplique jactos de água directamente sobre o dispositivo nem utilize dispositivos de alta pressão. Não utilize palha de aço, escovas ou raspadores para limpar o aço inoxidável devido ao risco de depósito das partículas ferrosas que, ao oxidarem, podem provocar ferrugem.

Para remover os resíduos endurecidos, utilize espátulas de madeira ou de plástico, ou peças de raspagem abrasivas.

Limpeza do condensador

Limpe o condensador regularmente

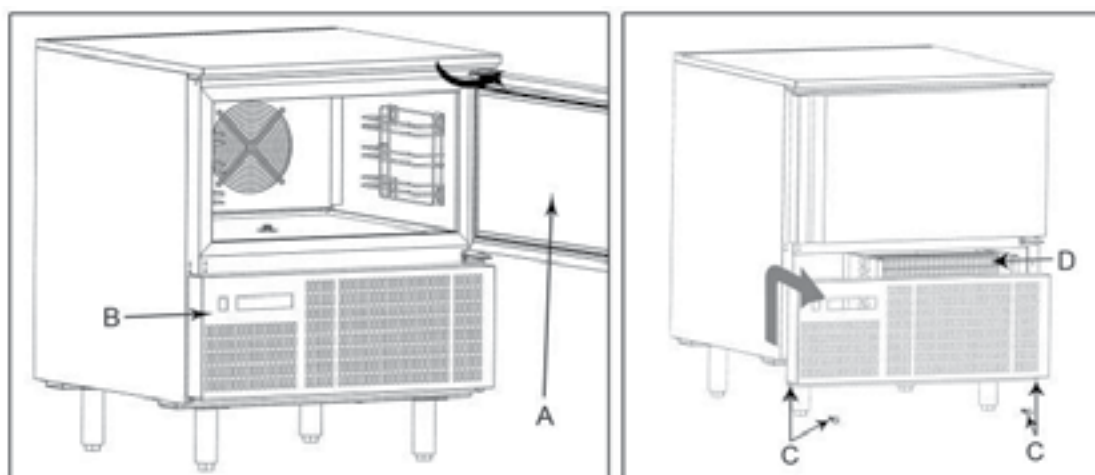
Visto que as aletas do condensador são muito afiadas, use sempre luvas de protecção para a fases seguintes. Na presença de poeiras, utilize máscaras e óculos de protecção

Sempre que o condensador tiver depósitos de poeiras nas aletas, é possível removê-los com um aspirador ou uma escova aplicando um movimento vertical ao longo da direcção das aletas.

Não se devem utilizar quaisquer outros instrumentos, pois podem deformar as aletas e, por conseguinte, diminuir a eficiência do dispositivo.

Para limpar, proceda do seguinte modo:

1. Abra a porta (A) dos dispositivos.
2. Remova o painel inferior (B) do compartimento técnico: para tal, remova os fixadores de parafuso (C)
3. Será agora possível limpar a parte das aletas do condensador (D) utilizando ferramentas adequadas e dispositivos de protecção.
4. Depois de limpar, feche o painel de controlo e fixe-o com os parafusos previamente removidos.



ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O sistema de arrefecimento é hermeticamente selado e não requer supervisão; apenas limpeza.

Se a arca não arrefecer, verifique se isso se deve a uma falta de electricidade.

Se não conseguir diagnosticar a causa da falha da arca, contacte o distribuidor. Informe o modelo e o número de série da arca. Poderá encontrar esta informação na etiqueta de características localizada na parte de dentro da arca, do lado superior direito.

ELIMINAÇÃO

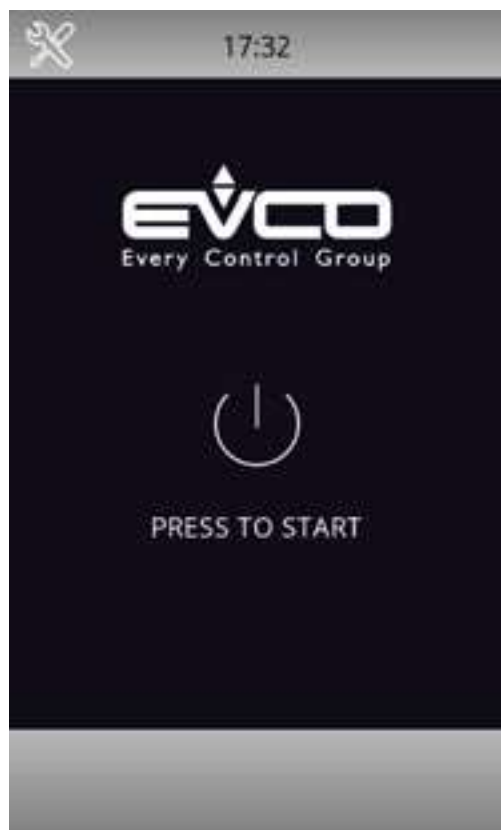
A eliminação da arca deverá efectuar-se de modo ambientalmente correcto. Aquando da eliminação, tenha em consideração a legislação existente. Poderá haver requisitos e condições especiais a serem observados.



Guia rápido diário



LIGAR

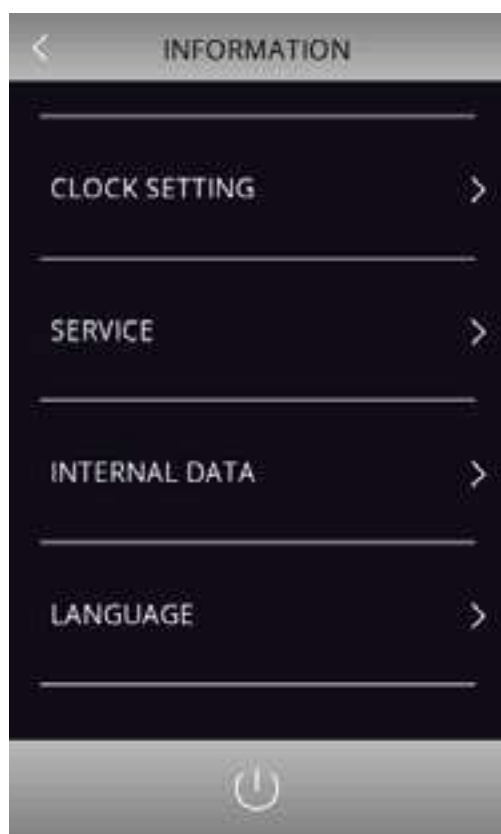


Pressione o centro do ecrã para ativar.

DEFINIR HORA E IDIOMA



Prima o ícone da ferramenta.



Voltar ao menu principal.

Acertar o relógio.

Selecione o idioma.

Espera.

TELA INICIAL



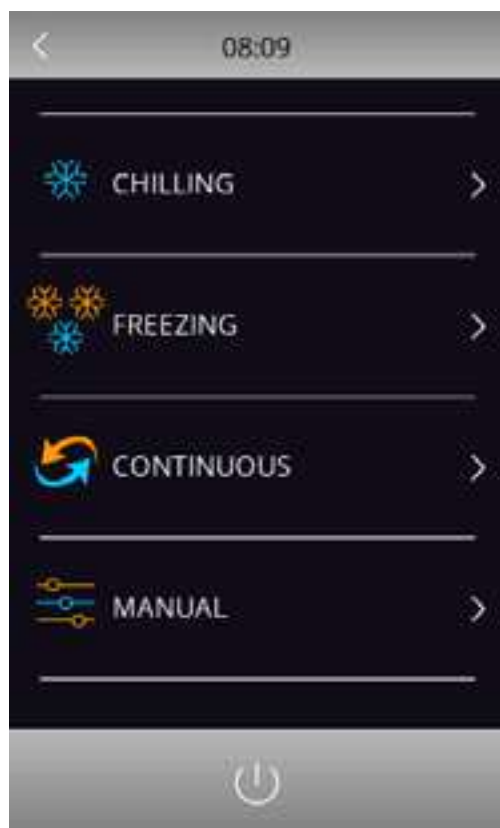
Pré-arrefecimento do gabinete.

Selecione o menu do Blast Chiller.

Função especial, consulte o manual do controlador.

Função especial, consulte o manual do controlador.

BLAST CHILLER / FREEZER



Selecione Arrefecimento rápido.

Selecione Congelação rápida.

Execute o modo de arrefecimento ou congelação contínua.

Função especial, consulte o manual do controlador.

ARREPIANTE



Temperatura definida do gabinete.

Temperatura definida pelo sensor central.

Tempo de ciclo, se o modo temporizado estiver selecionado.

Velocidade do ventilador.

Iniciar ciclo.

SELEÇÕES



Selecione o modo de sensor central.



Selecione o modo temporizado.



Soft Chilling, sem utilização de temperaturas negativas neste ciclo, evitando cristalizações.



Hard Chilling, utilizado para arrefecer rapidamente alimentos quentes até +10 °C e depois utilizar Soft Chilling durante o resto do ciclo.

CONGELANDO



Temperatura definida do gabinete.

Temperatura definida pelo sensor central.

Tempo de ciclo, se o modo temporizado estiver selecionado.

Velocidade do ventilador.

Iniciar ciclo.

SELEÇÕES



Selecione o modo de sensor central.



Selecione o modo temporizado.



Soft Freezing, arrefecimento suave até +2 °C e depois uso Hard Freezing durante o resto do ciclo, evitando cristalizações.



Hard Freezing, utilizado para arrefecer rapidamente alimentos quentes até -18 °C e depois manter -20 °C durante o resto do ciclo.



Abatedores +70 °C to +3 °C

O ciclo de arrefecimento reduz a temperatura do produto de 70 °C a + 3 °C em 90 minutos.

Geração bacteriana é acelerado no intervalo entre 60 °C e 10 °C, de modo que é essencial para arrefecer o produto

tão rapidamente quanto possível.

Além de vitaminas, paladar e olfato são preservados.

Deve ser armazenada num refrigerador normal a 2 °C.



Congeladores +70 °C to -18 °C

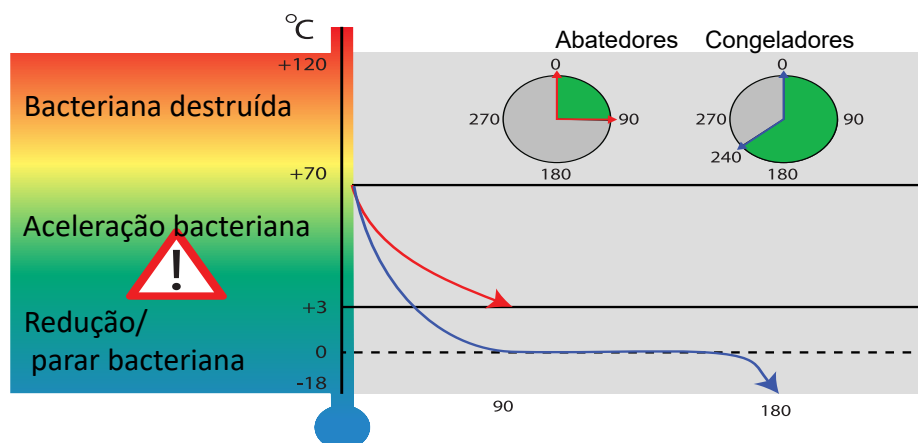
O ciclo de congelação reduz a temperatura do produto de 70 °C a -18 °C em 240 minutos.

A redução rápida da temperatura do produto aumenta a vida útil do produto.

Além disso, a qualidade é preservada, sem grande perda de peso, líquido e sabor.

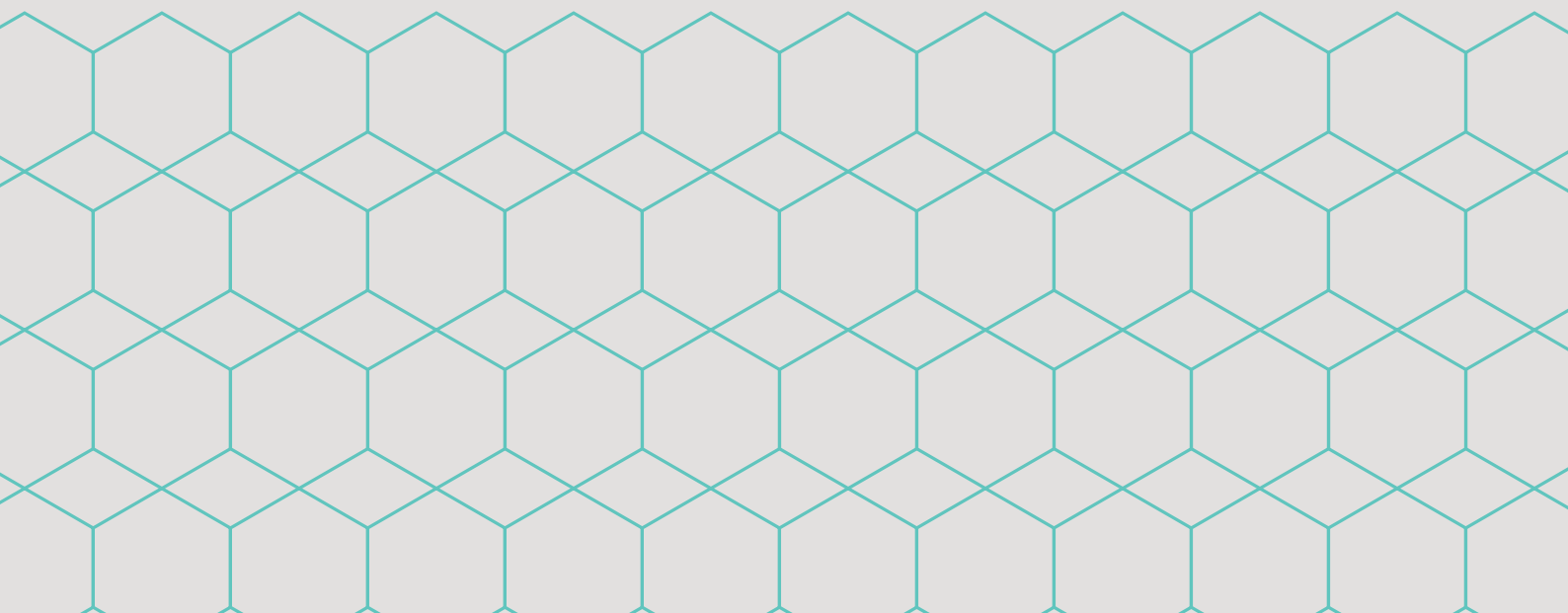
Deve ser armazenada num congelador normais a -20 °C.

Bacterianos en general



BLAST CHILLER/VRIEZER

Gebruiksaanwijzing



1.	Algemene Informatie	
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	81
	Uitpakken en installeren	81
	Elektrische aansluiting	82
	Opstarten van de kast	82
	Inhoud	82
	Adviezen voor gebruik	83
	Blast chilling cyclus	84
	Schokvriescyclus	84
	Reiniging en onderhoud	84
	Onderhoud	85
	Afvoer	85
2.	Beknopte gids	
	Dagelijkse korte handleiding	86
3.	Thermostaat Vcolor 869/879	
	Technische handleiding	87

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS-VOORSCHRIFTEN

1. Om de kast optimaal te kunnen gebruiken, raden we aan deze handleiding te lezen.
2. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om het apparaat te bedienen volgens de gegeven instructies.
3. Neem bij storingen direct contact op met uw leverancier.
4. Plaats de kast op een droge en goed geventileerde plek.
5. Houd de kast uit de buurt van warmtebronnen en stel deze niet bloot aan direct zonlicht.
6. Houd er altijd rekening mee dat alle elektrische apparaten bronnen van potentieel gevaar zijn.
7. Bewaar geen ontvlambaar materiaal zoals verdunningsmiddel, benzine, enz. in de kast.
8. We verklaren dat er geen asbest of CFK's zijn gebruikt bij de vervaardiging.
9. De olie in de compressor bevat geen PCB



ALLEEN VOOR APPARATEN MET KOELMIDDEL R290/R600a!

Dit apparaat bevat een ontvlambaar koelmiddel, dus zorg voor goede ventilatie rondom het apparaat. Gebruik geen mechanische middelen bij het ontgooien, dit kan lekkage van het koelsysteem veroorzaken. Gebruik geen elektrische apparaten in het koelvak.

Reparaties aan het apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus (EN 60335-2-89: 2010).

Belangrijk!

“Dit apparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen tot 40 °C.”

UITPAKKEN EN INSTALLEREN

Verwijder de houten pallet en de verpakking. Buitenoppervlakken worden geleverd met een beschermfolie die voor de installatie moet worden verwijderd.

Voor een goede werking is het belangrijk dat de kast waterpas staat. Als de kast wordt geleverd met poten, kunnen deze worden aangepast.



Belangrijk!

1. Blokkeer de ventilatiegaten niet.
2. Zorg ervoor dat er minstens 15 cm. vrije ruimte is tussen de kast en de muur.

BLC3AX1, BLC5AX1 en BLC10AX1 kasten werken op 230 V/50 Hz.

BLC14AX1 werkt op 3x400 V/50 Hz.

Zorg ervoor dat de kast is aangesloten op een aparte elektrische stroomgroep om overbelasting te voorkomen.

Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn.

Alle vereisten voor aarding die door de lokale elektriciteitsautoriteiten worden opgelegd, moeten worden nageleefd. De stekker van de kast en het stopcontact moeten dan op de juiste manier geaard zijn. Neem bij twijfel contact op met uw lokale leverancier of erkende elektriciens.

De belangrijkste elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde elektriciens.

OPSTARTEN VAN DE KAST

Voor gebruik raden we aan de kast schoon te maken, zie het hoofdstuk over onderhoud en reiniging.

Belangrijk!

Als de kast tijdens het transport horizontaal is geplaatst, wacht dan 2 uur voordat u de kast aanzet.

INHOUD

BLC3AX1 BLAST CHILLER/VRIEZER

Model geschikt om 3 laden te doen met een snelkoelcapaciteit van 12 kg en 8 kg in shockvriezen.

BLC5AX1 BLAST CHILLER/VRIEZER

Model geschikt om 5 laden te doen met een snelkoelcapaciteit van 18kg en 14kg in shockvriezen.

BLC10AX1 BLAST CHILLER/VRIEZER

Model geschikt om 10 laden te doen met een snelkoelcapaciteit van 40 kg en 28 kg in shockvriezen.

BLC14AX1 BLAST CHILLER/VRIEZER

Model geschikt om 14 laden te doen met een snelkoelcapaciteit van 55kg en 38kg in shockvriezen.

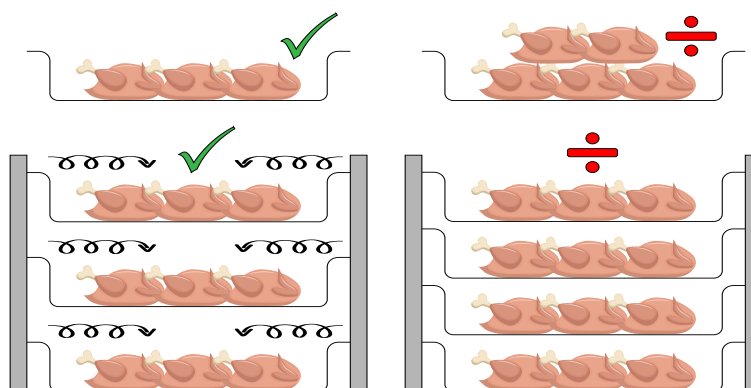
Als het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt doe dan het volgende

1. Gebruik de automatische werkschakelaar om de verbinding met de hoofdlijn uit te schakelen.
2. Reinig het apparaat en de omgeving grondig.
3. Smeer een dun laagje bakolie op de roestvrijstalen oppervlakken
4. Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit
5. Laat de deur op een kier staan om schimmelvorming en/of onaangename geur te voorkomen.

Plaats geen voedingsmiddelen die een temperatuur hebben van meer dan 90 °C.

Stapel de te bewaren materialen niet in contact met de binnenwanden, omdat dit de luchtcirculatie belemmert.

Er moet voldoende ruimte zijn tussen de gebruikte laden om een voldoende koude luchtstroom op het hele product te garanderen.



Blokkeer de inlaat van de verdamperventilatoren nooit.

Producten die moeilijker te koelen zijn vanwege hun grootte, moeten in het midden worden geplaatst.

Beperk het aantal keren dat en de duur dat de deur wordt geopend.

Na het blast chilling/shock freezing kan het product worden opgeslagen in een conserveringskast nadat het naar behoren is beschermd. Er moet een label worden aangebracht met daarop de inhoud van het product, de datum van het blast chilling/shock freezing en de houdbaarheidsdatum. Als het product luchtgekoeld is, moet het bewaard worden bij een constante temperatuur van +2 °C. Als het product schokbevoren is, moet het bewaard worden bij een constante temperatuur van -20 °C.

De koeler mag alleen gedurende korte periodes worden gebruikt voor opslag.



Om bacteriële besmetting of besmetting van andere biologische aard te voorkomen, moet de naaldsonde na gebruik worden gedesinfecteerd.

Bij deze manier van werken houdt de koelmachine de temperatuur van het koelgedeelte gedurende het hele koelproces dicht bij nul, zodat de temperatuur van het product geleidelijk daalt tot +3 °C. Op deze manier vormen zich geen ijskristallen op het oppervlak van het product. Deze manier van blast chilling wordt bij voorkeur gebruikt voor producten die niet verpakt zijn en waarvan de fysische/organoleptische eigenschappen beschadigd kunnen worden door de vorming van oppervlakkig ijs (bijv. vis).

SCHOKVRIESCYCLUS

Bij deze manier van blast chilling houdt de blast chiller de temperatuur op een negatieve waarde onder -18 °C, wat de eindtemperatuur van shockvriezen is. Om shock freezing succesvol en snel te laten verlopen, moet het voedsel in kleine stukjes zijn, vooral als het een hoog vetgehalte heeft. De grootste stukken moeten in de middelste laden worden geplaatst. Als het langer dan de standaardtijd duurt om het product shock freezing te geven en de formaten niet kunnen worden verkleind, verlaag dan de hoeveelheid en koel het koelgedeelte voor door een lege shock freezing cyclus te starten voordat u het product shock freezing geeft.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel de elektrische aansluiting bij het stopcontact uit.

De kast moet regelmatig worden schoongemaakt. Reinig de buiten- en binnenoppervlakken van de kast met een lichte zeepoplossing en veeg ze vervolgens droog. Externe oppervlakken kunnen worden onderhouden met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Spuit het apparaat niet af met een directe waterstraal en gebruik geen hogedrukapparatuur.

Gebruik geen ijzerwol, borstels of schrapers om het roestvrij staal schoon te maken, omdat er ijzerhoudende deeltjes kunnen neerslaan die bij oxidatie tot roest kunnen leiden.

Om verharde resten te verwijderen, gebruikt u houten of plastic spatels of schurende rubberen pads.

Reinig de condensor

Reinig de condensor regelmatig.

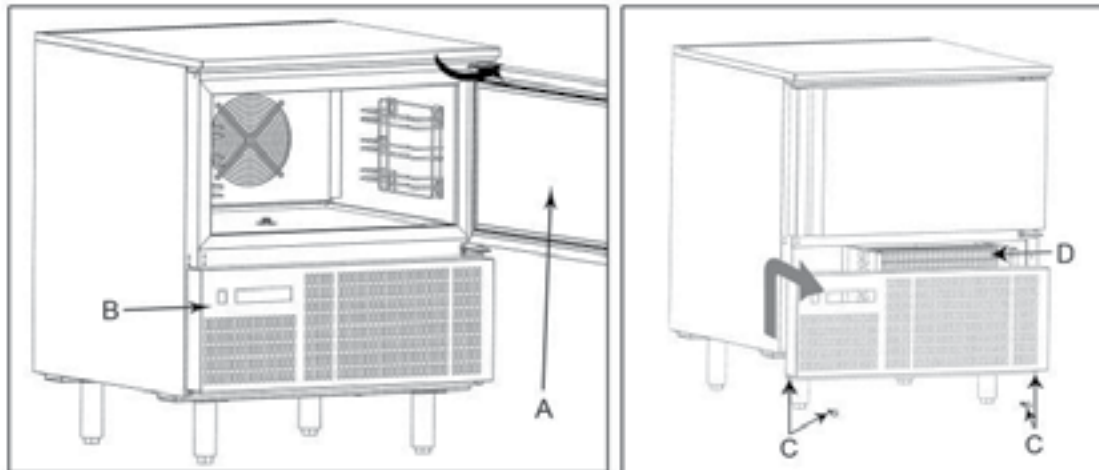
Aangezien de koelribben van de condensor erg scherp zijn, moet u voor de volgende fasen altijd werkhandschoenen dragen. Gebruik beschermende maskers en brillen in de aanwezigheid van stof.

Wanneer de condensor stofafzetting heeft in overeenstemming met de koelribben, kan dit worden verwijderd met een afzuigapparaat of met een borstel die verticaal langs de richting van de koelribben wordt aangebracht.

Er mogen geen andere instrumenten worden gebruikt die de koelribben en dus de efficiëntie van het apparaat kunnen beïnvloeden.

Om te reinigen gaat u als volgt te werk:

1. Open de deur (A) van de apparaten.
2. Verwijder het onderste paneel(B) uit het technisch compartiment: verwijder hiervoor de schroefbevestigingen(C)
3. Het is nu mogelijk om het koelribben gedeelte van de condensor (D) te reinigen met behulp van geschikte tools en beschermingsmiddelen.
4. Sluit na het schoonmaken het bedieningspaneel en zet het vast met de vooraf verwijderde schroeven.



ONDERHOUD

Het koelsysteem is een hermetisch afgesloten systeem en heeft geen toezicht nodig, alleen reiniging.

Als de kast niet koelt, controleer dan of stroomuitval de oorzaak is.

Als u de oorzaak van het defect aan de kast niet kunt vinden, neem dan contact op met uw leverancier. Geef het model en serienummer van de kast door. U vindt deze informatie op het classificatielabel dat rechtsboven in de kast is aangebracht.

AFVOER

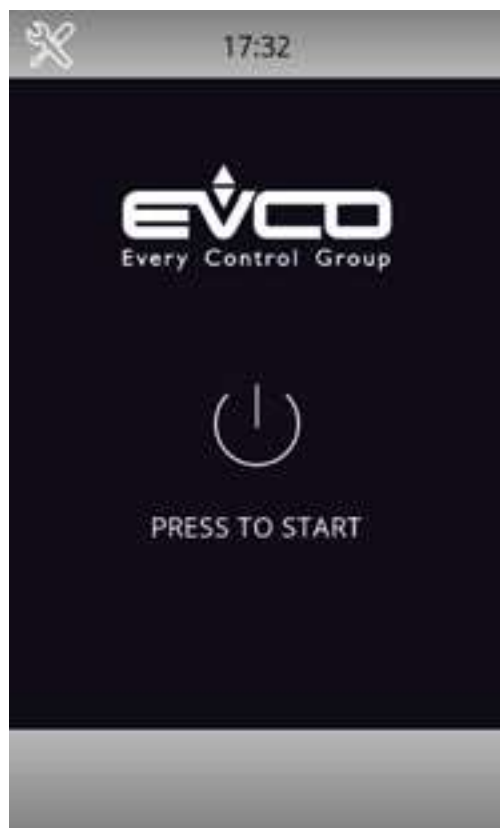
De afvoer van de kast moet op een milieuvriendelijke manier gebeuren. Let op de bestaande regelgeving inzake afvoer. Er kunnen speciale vereisten en voorwaarden zijn die in acht moeten worden genomen.



Voor dagelijks gebruik



AANZETTEN

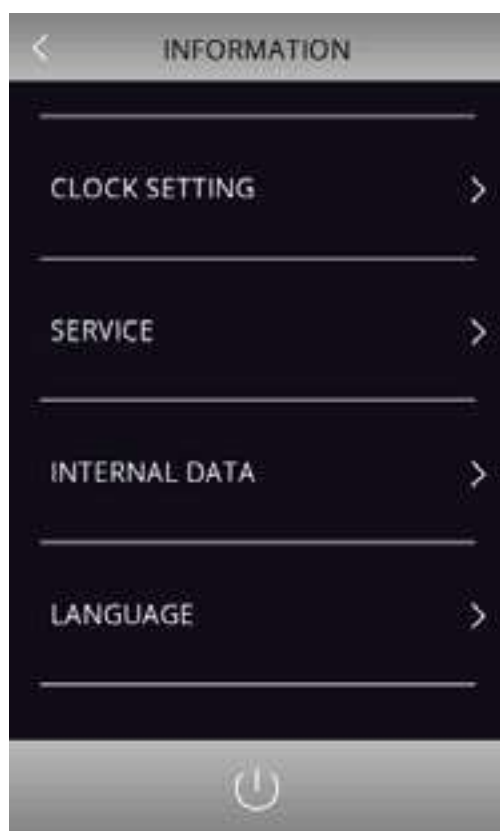


Druk op het midden van het scherm om te activeren.

TIJD EN TAAL INSTELLEN



Druk op het tool pictogram.



Terug naar het hoofdmenu.

Stel de klok in.

Selecteer taal.

Stand-by.

STARTSCHERM



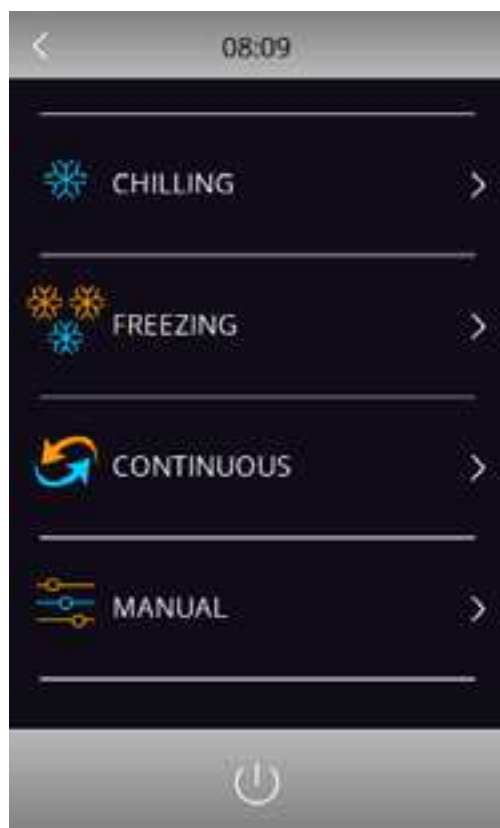
Voorkoeling van de kast.

Selecteer Blast Chiller menu.

Speciale functie, zie handleiding Controller.

Speciale functie, zie handleiding Controller.

BLAST CHILLER / VRIEZER



Selecteer Blast Chilling.

Selecteer Blast Freezing.

Gebruik de Continu Koelen of Vriezen modus.

Speciale functie, zie handleiding Controller.

KOELEN



Kast SET temperatuur.

Kernsensor SET temperatuur.

Cyclustijd, als de timerfunctie is geselecteerd.

Ventilatorsnelheid.

Start cyclus.

SELECTIES



Selecteer de Kernsensor modus.



Selecteer de timerfunctie.



Soft Chilling, tijdens deze cyclus worden geen negatieve temperaturen gebruikt, waardoor kristallisatie wordt voorkomen.



Hard Chilling, gebruikt voor het snel koelen van warm voedsel tot +10 °C en vervolgens voor het gebruik van Soft Chilling voor de rest van de cyclus.

INVRIEZEN



Kast SET temperatuur.

Kernsensor SET temperatuur.

Cyclustijd, als de timerfunctie is geselecteerd.

Ventilatorsnelheid.

Start cyclus.

SELECTIES



Selecteer de Kernsensor modus.



Selecteer de timerfunctie.



Zacht Vriezen, voorzichtig koelen tot +2 °C en dan Hard Vriezen voor de rest van de cyclus, om kristallisatie te voorkomen.



Hardvriezen, gebruikt voor het snel koelen van warm voedsel tot -18 °C en dan de rest van de cyclus vasthouden op -20 °C.



Blast Chillers **+70 °C tot +3 °C**

De blast chilling cyclus verlaagt de producttemperatuur van +70 °C naar +3 °C in 90 minuten.

Bacteriële generatie versnelt in het bereik tussen +60 °C en +10 °C, daarom is het essentieel om het product zo snel mogelijk te koelen.

Bovendien blijven vitamines, smaak en geur behouden.

Moet dan worden opgeslagen in een normale koeling op +2 °C.



Blast Vriezers **+70 °C tot -18 °C**

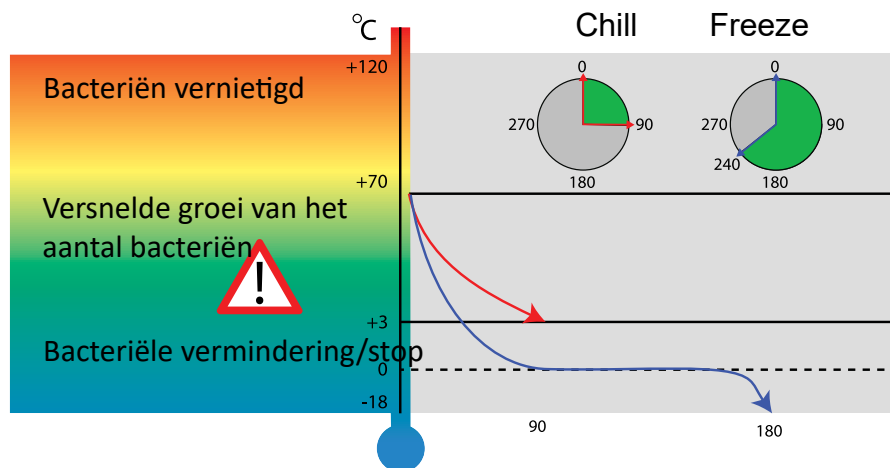
De blast freezing cyclus verlaagt de producttemperatuur van +70 °C tot -18 °C in 240 minuten.

De snelle verlaging van de producttemperatuur verlengt de levensduur van het product.

Bovendien blijft de kwaliteit behouden zonder groot verlies aan gewicht, vocht en smaak.

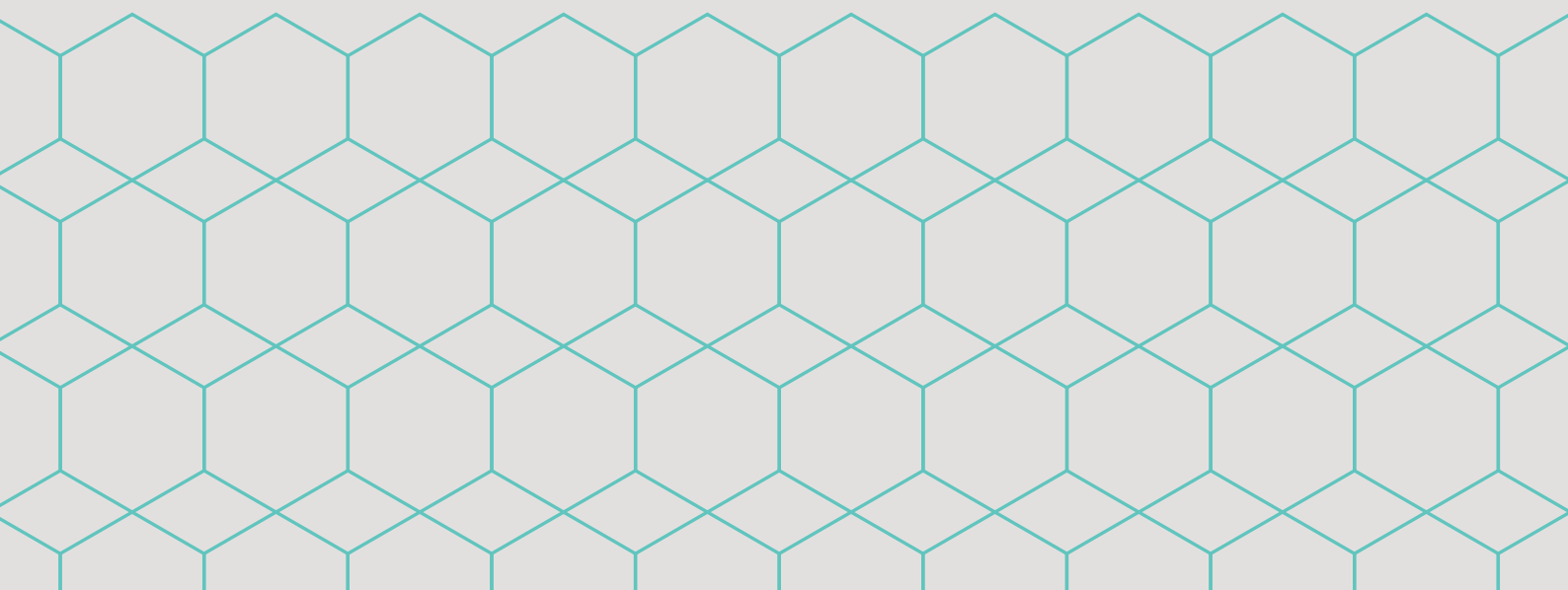
Moet dan bewaard worden in een normale vriezer bij -20 °C.

Bacteriën in het algemeen



BLÆST-KØLER/FRYSER

Brugsvejledning



1.

Generel information

Vigtige informationer	94
Udpakning og opstilling	94
El-tilslutning	95
Opstart.....	95
Køle kapacitet	95
Generelle anvisninger	96
Nedkølings program	97
Indfrysning program.....	97
Rengøring og vedligehold	97
Service	98
Bortskaffelse	98

2.

Hurtig vejledning

Kort vejledning om programmer, til daglig brug	99
--	----

3.

Termostat Vcolor 869/879

Teknisk manual	100
----------------------	-----

VIGTIGE INFORMATIONER

1. For at få det fulde udbytte af kølemøblet, bør De læse denne brugsvejledning igennem.
2. Det er brugers ansvar at anvende kølemøblet i henhold til instruktionerne.
3. Kontakt omgående forhandleren, såfremt der opstår fejl ved kølemøblet.
4. Kølemøblet bør anbringes i et tørt og tilstrækkeligt ventileret rum.
5. Kølemøblet bør ikke placeres i nærheden af varmekilder eller direkte sollys.
6. Bemærk at alle elektriske apparater kan medføre farer.
7. Opbevar ikke eksplosionsfarlige stoffer, f.eks. gas, benzin, æter og lignende.
8. Der er ikke brugt asbest eller CFC i konstruktionen.
9. Olien i kompressoren indeholder ikke PCB.



KUN FOR KØLEMØBLER MED KØLEMIDDEL R290 ELLER R600a.

Kølemøblet indeholder det energirigtige og ikke ozonnedbrydende kølemiddel R600a/R290. Da R600a/R290 er en brandfarlig gasart, er det vigtigt, at kølekredsløbet ikke beskadiges under transport og ved installering.

Hvis kølekredsløbet alligevel beskadiges, skal du undgå at bruge åben ild i nærheden af køleskabet, ligesom der heller ikke må tilsluttes strøm til skabet. Sørg desuden for god udluftning i rummet. Er du i tvivl, skal du kontakte din leverandør.

Alle reparationer på kølekredsløbet skal foretages af en godkendt kølemontør (EN 60335-2-89: 2010).

Vigtigt !

“Dette kølemøbel er designet for brug i omgivelsestemperaturer op til 40 °C.”

UDPAKNING OG OPSTILLING

Kølemøblet fjernes fra pallen og udpakkes. Udvendige overflader er beskyttet af en folie, denne fjernes inden installation.

For at kølemøblet fungerer korrekt er det vigtigt at det er i vater, hvis møblet er forsynet med ben kan de justeres.



Vigtigt !

1. Placer ikke genstande der kan blokere ventilations huller foran kølemøblet.
2. Sørg for at der er mindst 15 cm. fri luft mellem kølemøblets bagside og væg.

BLC3AX1, BLC5AX1 og BLC10AX1 er designet til 230 V/50 Hz.

BLC14AX1 er designet til 3x400 V/50 Hz.

For at undgå overbelastning skal alle tilsluttes deres egen separate sikrings-gruppe.

Stikproppen skal være let tilgængelig.

Alle elektriske tilslutninger inklusiv jordforbindelser skal være godkendt af en el-installatør.

OPSTART

Inden ibrugtagning, anbefaler vi at kølemøblet rengøres som anvist i afsnittet rengøring.

Vigtigt !

Hvis kølemøblet har ligget ned under transport, anbefales det at det står opret mindst 2 timer inden det tilsluttes.

KØLEKAPACITET

BLC3AX1

Kan rumme 3 GN1/1 kantiner og kan nedkøle 12 kg eller indfryse 8 kg.

BLC5AX1

Kan rumme 5 GN1/1 kantiner og kan nedkøle 18 kg eller indfryse 14 kg.

BLC10AX1

Kan rumme 10 GN1/1 kantiner og kan nedkøle 40 kg eller indfryse 28 kg.

BLC14AX1

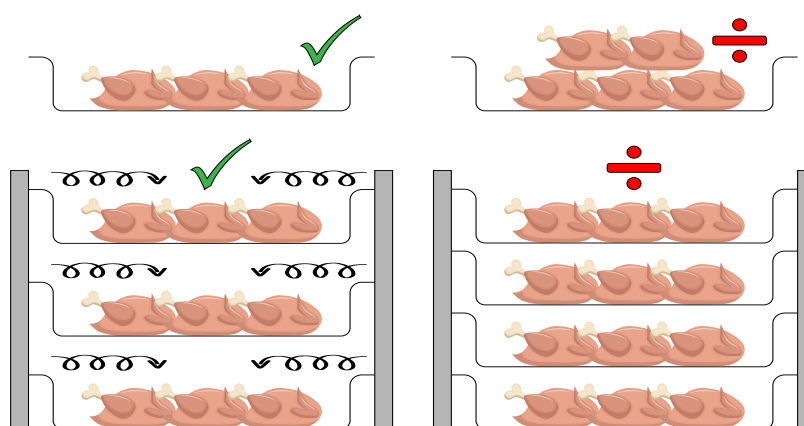
Kan rumme 14 GN1/1 kantiner og kan nedkøle 55 kg eller indfryse 38 kg.

Hvis kølemøblet ikke skal bruges i længere tid, bør følgende trin overholdes:

1. Afbryd / træk stikket ud til el-forsyningen.
2. Rengør indvendige/udvendige overflader grundigt.
3. Sprøjt gerne lidt stålolie på overfladerne, så de er beskyttet mod flyverust.
4. Rengør kondensator filter.
5. Lad døren stå på klem så der ikke opstår mug og dårlig lugt.

Kom ikke varer i kølemøblet med en temperatur over 90 °C.

Bakker må ikke overfyldes og må ikke blokere for fri ventilation mellem de indsatte bakker.



Fyld ikke kølemøblet så den indvendige ventilator er blokeret.

Hvis et større produkt skal nedkøles, skal det placeres i den midterste position og i henhold til kølemøblets kølekapacitet.

Begræns eller undlad døråbninger under et program.

Efter et program-forløb skal varene mærkes med dato/tid-mærkater og opbevares i.h.t. fødevarestyrelsens anvisninger.

Kølemøblet er ikke beregnet som lager-køler/fryser.



For at undgå spredning af bakterier skal indsiksføleren desinficeres efter hver program-cyklus.

Program der holder temperaturen i kølemøblet tæt på 0 °C under hele programmet.

Det forhindrer at der kommer krystaller på overfladen af produkterne og at de nedkøles til +3 °C hurtigst muligt.

Varer skal efterfølgende forsegles med folie og opbevares på køl.

INDFRYSNINGS PROGRAM

Program der holder temperaturen i kølemøblet under - 28 °C under indfrysning, indtil kernetemperaturen er - 18 °C. Fordel produkter jævnt i hele kølemøblet for den bedste udnyttelse. Produkter med højt fedtprocent kræver længere tid og skal placeres i miderste position for bedste ydelse. Det kan være en fordel at køre et nedkølings program inden hvis det større produkter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

Afbryd kølemøblet ved stikkontakten.

Kølemøblet bør rengøres dagligt. Indvendige og udvendige overflader rengøres med mildt opvaskemiddel i varmt vand, og aftørres med en tør klud. Udvendige overflader kan vedligeholdes med stålolie.

Der må ikke bruges ståluld eller andre kulstofholdige værktøjer da det kan give flyverust.

Der må ikke spules med vand direkte på kølemøblet.

Der må ikke bruges trykluft til at rense filter/kompressorrum.

Rengøring af kondensatoren

Kondensatoren skal rengøres jævnligt.

Da kondensatoren er opbygget af tynde og skarpe metalplader bør man bruge handsker under rengøring.

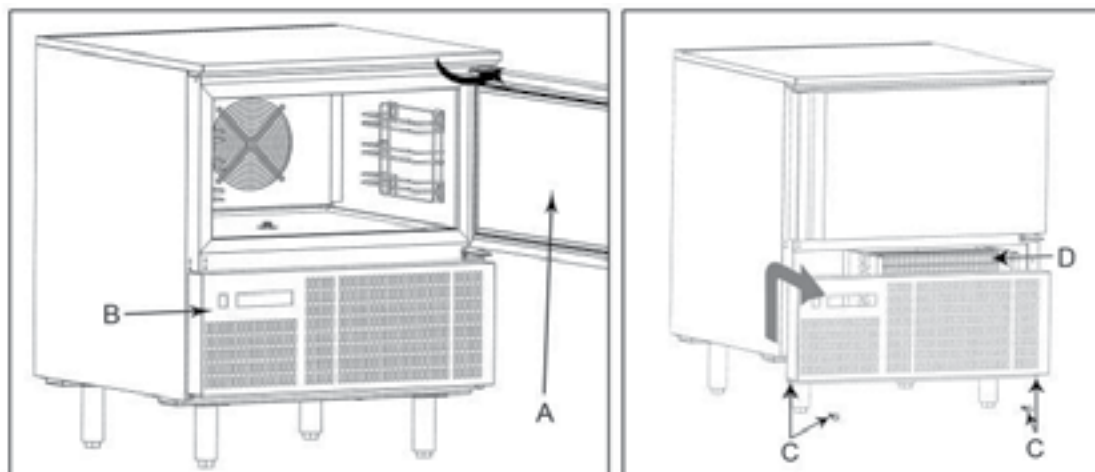
Det anbefales også at bruge sikkerhedsbriller og åndedrætsmaske under rengøring.

Kondensatoren rengøres bedst med en støvsuger, med en blød børste der føres langs ribberne i kondensatoren.

Der må ikke bruges skarpe værktøjer, da det kan forårsage lækage i kølekredsløbet.

Rengøring af støvfilter:

1. Åben døren (A) .
2. Fjern de 2 skruer i panelet (B) så kan panelet vippes ned og der er adgang til filteret.
3. Nu kan kondensatoren støvsuges.
4. Efter rengøring lukkes panelet og skrues fast igen.



SERVICE

Kølesystemet er hermetisk og vedligeholdelsesfrit. Det kræver dog at der er fri ventilation til kompressorrummet.

Hvis kølemøblet ikke fungerer, start med at kontrollere el-tilslutningen.

Hvis årsagen ikke kan lokaliseres, kontakt din leverandør med model nummer og serienummer. Typeskilt er typisk placeret inde i møblet i højre side og på bagsiden.

BORTSKAFFELSE

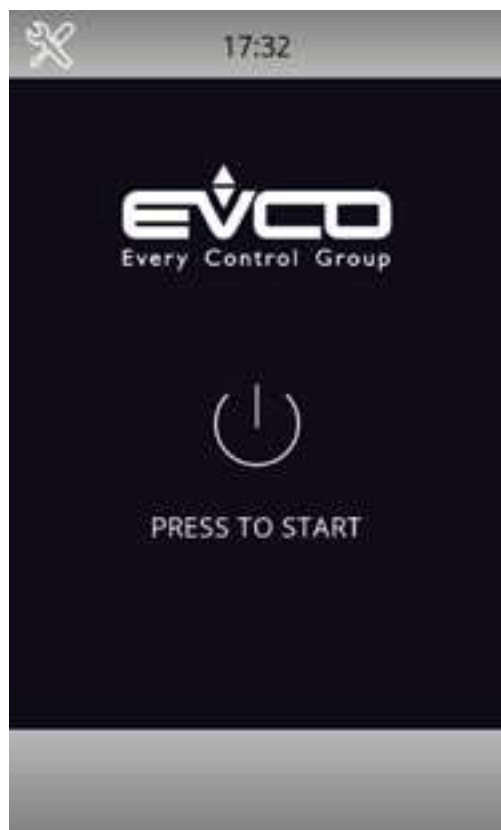
Bortskaffelse af et udtjent kølemøbel skal foretages efter de gældende regler. Kontakt de lokale myndigheder for detaljer.



Til daglig brug



START

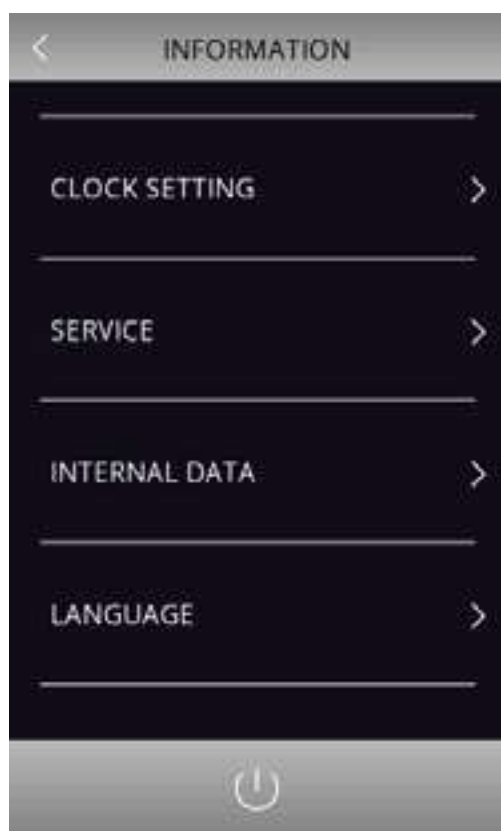


Tryk på symbolet midt på skærmen.

INDSTIL UR OG SPROG



Tryk på værktøjs ikonet.



Tilbage til hovedmenu.

Indstil ur.

Vælg sprog.

Sluk.

START SKÆRM



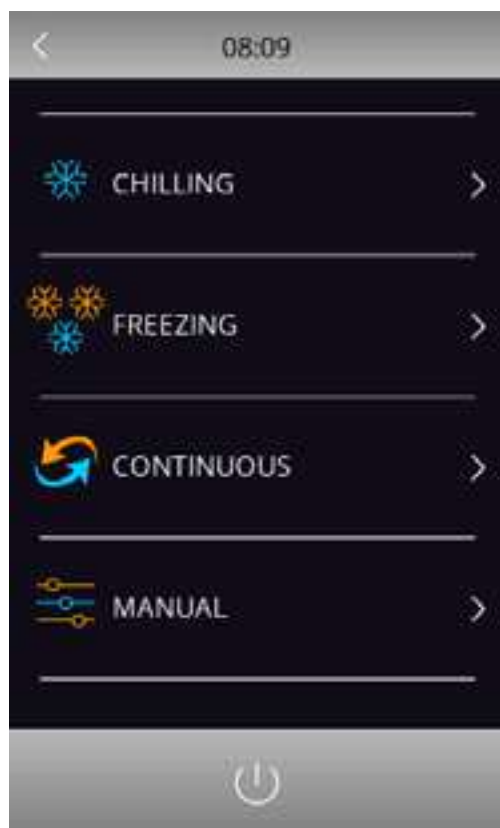
For-køling af kabinettet.

Blæst køling menu.

Special funktion, se Teknisk manual.

Special funktion, se Teknisk manual.

BLÆST KØLER / FRYSER



Vælg blæst køling.

Vælg blæst frysning.

Kør kontinuerlig køling eller frysning.

Special funktion, se Teknisk manual.



Kabinet SET temperatur.

Indstik føler SET temperatur.

Cyklus tid, hvis timer indstilling er valgt.

Ventilator hastighed.

Start cyklus.

VALG



Indstik føler valgt.



Timer indstilling valgt.



Skånsom nedkøling, ingen negative temperaturer bruges i denne cyklus, dette forhindrer dannelse af krystaller.



Hård nedkøling, bruges til hurtig nedkøling af varme varer til +10 °C og kører derefter Skånsom nedkøling resten af denne cyklus.

FRYSNING



Kabinet SET temperatur.

Indstik føler SET temperatur.

Cyklus tid, hvis timer indstilling er valgt.

Ventilator hastighed.

Start cyklus.

VALG



Indstik føler valgt.



Timer indstilling valgt.



Skånsom nedfrysning, skånsom nedkøling til +2 °C og derefter Hård nedfrysning resten af denne cyklus, dette forhindrer dannelse af krystaller.



Hård nedfrysning, bruges til hurtig nedfrysning af varme varer til -18 °C og kører derefter fast frysning på -20 °C.



Blæst køling +70 °C to +3 °C

Blæst køling programmer reducerer produkt temperatur fra +70 °C til +3 °C på 90 minutter.

Bakteriel udvikling accelererer i området mellem +60 °C og +10 °C, derfor er det vigtigt at nedkøle produkter så hurtigt som muligt.

Desuden bevares vitaminer, smag og duft.

Skal herefter opbevares i køleskab ved +2 °C.



Blæst frysning +70 °C to -18 °C

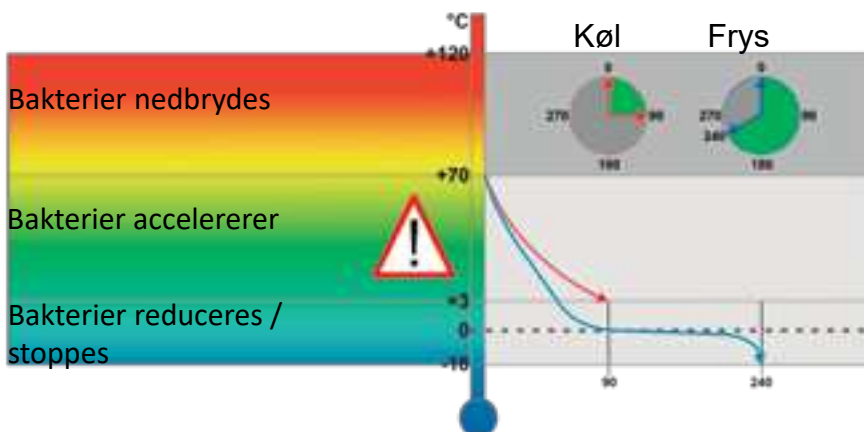
Blæst fryse programmer reducerer produkt temperatur fra +70 °C til -18 °C på 240 minutter.

Den hurtige indfrysning forlænger produktets levetid.

Desuden bevares produktets kvalitet uden tab af vægt, væske og smag.

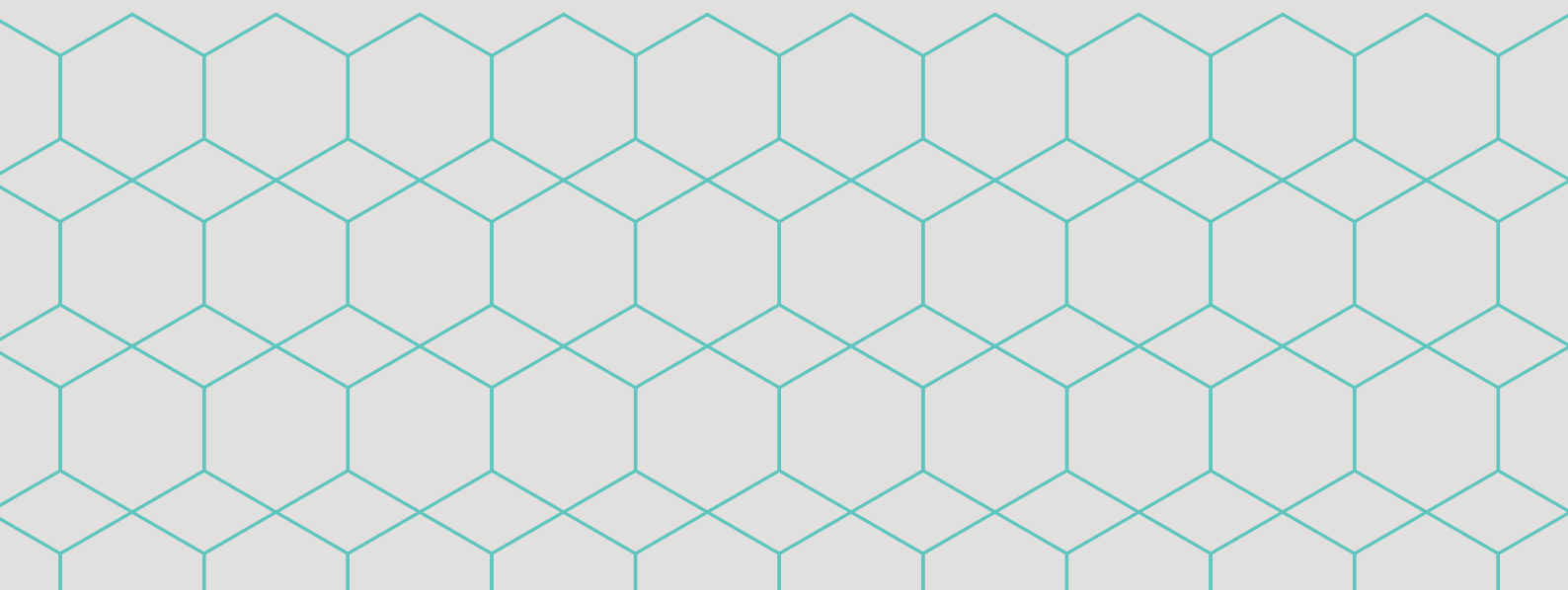
Skal herefter opbevares i fryser ved -20 °C.

Bakterier generelt



SNABBKYLAR

Användarhandbok



1.	Allmän information	
	Viktiga säkerhetsanvisningar.....	107
	Uppackning och installation.....	107
	Elektrisk anslutning.....	108
	Uppstart av skåpet.....	108
	Kapacitet.....	108
	Rekommendationer för användning	109
	Snabbkyl program	110
	Snabbfrys program.....	110
	Rengöring och underhåll	110
	Service	111
	Bortskaffande	111
2.	Snabbguide	
	Daglig snabbguide.....	112
3.	Termostat Vcolor 869/879	
	Teknisk handbok för termostat	113

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- 1.För att kunna använda skåpet fullt ut rekommenderar vi att du läser den här instruktionsmanualen.
- 2.Det är användarens ansvar att använda apparaten i enlighet med anvisningarna.
- 3.Kontakta din återförsäljare omedelbart om det uppstår något fel.
- 4.Placera skåpet på en torr och ventilerad plats.
- 5.Håll skåpet borta från starkt värmealstrande källor och utsätt det inte för direkt solljus.
- 6.Tänk alltid på att alla elektriska apparater är källor till potentiell fara.
- 7.Förvara inte brännbart material som t.ex. thinner, bensin etc. i skåpet.
- 8.Vi deklarerar härmed att varken asbest eller CFC används under konstruktionen.
- 9.Oljan i kompressorn innehåller inte PCB.



ENDAST FÖR APPARATER MED KYLMEDEL R290/R600a!

Den här apparaten innehåller ett brännbart kylmedel, så se till att ventilationen runt apparaten är god. Använd inte mekaniska anordningar vid avfrostning, eftersom detta kan orsaka läckage i kylsystemet. Använd inte elektriska apparater inne i det kylda förvaringsfacket.

Alla reparationer av apparaten ska utföras av en kunnig tekniker (EN 60335-2- 89: 2010).

Viktigt !

“Denna kylenhet är designad för användning i omgivningstemperaturer upp till 40 °C”

UPPACKNING OCH INSTALLATION

Ta bort träpallen och förpackningen. Yttre ytor är försedda med en skyddsfolie som måste avlägsnas före installationen.

För att säkerställa korrekt funktion är det viktigt att skåpet är plant placerat. Om skåpet levereras med ben kan dessa justeras.



Viktigt !

1. Placer ikke genstande der kan blokere ventilations huller foran kølemøblet.
2. Sørg for at der er mindst 15 cm. fri luft mellem kølemøblets bagside og væg.

BLC3AX1-, BLC5AX1- och BLC10AX1-skåpen drivs med 230 V/50 Hz. BLC14AX1 drivs med 3x400 V/50 Hz.

Se till att skåpet är anslutet till en separat elgrupp för att undvika överbelastning. Väggtaget ska vara lätt åtkomligt.

Alla jordningskrav som föreskrivs av de lokala elmyndigheterna måste följas. Skåpets stickpropp och vägguttag ska då ge korrekt jordning. Om du är osäker, kontakta din lokala leverantör eller en auktoriserad elektriker.

De elektriska huvudanslutningarna måste göras av en kunnig elektriker.

UPPSTART AV SKÅPET

Före användning rekommenderar vi att skåpet rengörs, se avsnittet om underhåll och rengöring.

Viktigt !

Om skåpet har placerats horisontellt under transporten ska du vänta 2 timmar innan du startar skåpet.

KAPACITET

BLC3AX1 BLAST CHILLER/FRYS

Modell lämplig för att innehålla 3 brickor med en kapacitet på 12 kg för snabbkylning och 8 kg för chockfrysning.

BLC5AX1 BLAST CHILLER/FRYS

Modellen är lämplig för 5 brickor med en kapacitet på 18 kg vid snabbkylning och 14 kg vid chockfrysning.

BLC10AX1 BLAST CHILLER/FRYS

Modell som kan innehålla 10 brickor med en kapacitet på 40 kg vid snabbkylning och 28 kg vid chockfrysning.

BLC14AX1 BLAST CHILLER/FRYS

Modell som kan innehålla 14 brickor med en kapacitet på 55 kg vid snabbkylning och 38 kg vid chockfrysning.

REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING

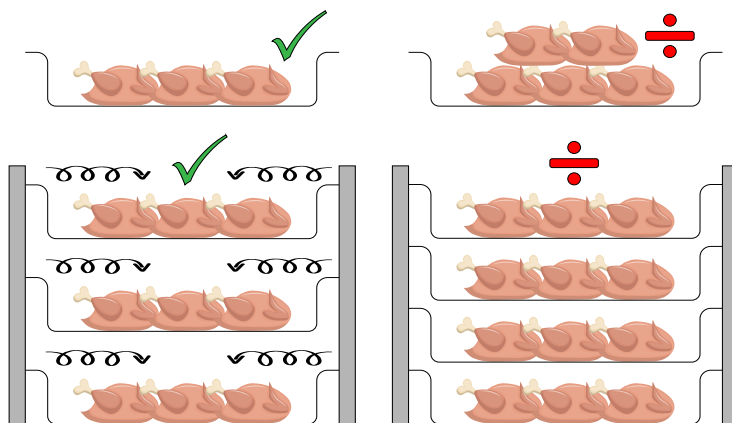
Om apparaten förblir inaktiv under en längre tid ska du gå tillväga på följande sätt

1. Använd den automatiska avstängningsknappen för att inaktivera anslutningen till huvudledningen.
2. Rengör apparaten och dess omkringliggande ytor noggrant.
3. Fördela ett tunt lager matolja på de rostfria stålytorna.
4. Utför alla underhållsåtgärder.
5. Låt dörren stå på glänt för att förhindra att mögel och/eller obehaglig lukt bildas.

Lägg inte in livsmedel som är över 90 °C.

Stapla inte material som ska bevaras i kontakt med innerväggarna så att luftcirkulationen hindras.

Det måste finnas ett tillräckligt stort utrymme mellan de använda brickorna för att garantera ett tillräckligt flöde av kall luft på hela produkten.



Blockera aldrig inloppet till förångar-fläktarna.

Produkter som är svårare att kyla ned på grund av sin storlek bör placeras i mitten.

Begränsa antalet gånger och hur länge dörren öppnas.

När produkten har kylts ned eller chockfrysats kan den lagras i ett konserveringsskåp efter att ha skyddats på lämpligt sätt. En etikett ska sättas på produkten, med en beskrivning av produktens innehåll, datum för nedkylning/chockfrysning och sista förbrukningsdag. Om produkten har kylts genom snabbkylning ska den förvaras vid en konstant temperatur på +2 °C och om den har chockfrysats ska den förvaras vid en konstant temperatur på -20 °C.

Kylaren bör endast användas för kortare lagringsperioder.



För att förhindra bakteriell kontaminering eller annan biologisk kontaminering måste nålsonden desinficeras efter användning.

Med detta arbetssätt håller kylmaskinen temperaturen i kylrummet nära noll under hela kylprocessen för att säkerställa en gradvis sänkning av produktens temperatur till +3 °C. På så sätt bildas inga iskristaller på produktens yta. Denna metod för snabbkylning bör företrädesvis användas för produkter som inte är förpackade och vars fysiska/organoleptiska egenskaper skulle kunna skadas av att ytlig is bildas (t.ex. i fisk).

SHOCK FREEZING-CYKEL

Med denna typ av snabbnedkylning håller blast chillern temperaturen på ett negativt värde under -18 °C, vilket är sluttemperaturen för chockfrysning. För att chockfrysningen ska lyckas och gå snabbt bör maten vara i små bitar, särskilt om den har ett högt fettinnehåll. De största varorna bör placeras i centrala brickor. Om det tar längre tid än standardtiden att chockfrysa och storlekarna inte kan minskas, minska mängden och förnedkyl kylarutrymmet genom att starta en tom chockfrysningscykel innan produkten chockfrysas.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Stäng av den elektriska anslutningen vid uttaget.

Skåpet måste rengöras regelbundet. Rengör skåpets yttre och inre ytor med en lätt tvällösning och torka sedan torrt. Yttre ytor kan underhållas med stålolja. Spruta inte på apparaten med direkta vattenstrålar eller med hjälp av högtrycksapparater.

Använd inte järnnull, borstar eller skrapor för att rengöra det rostfria stålet, eftersom järnpartiklar kan lossna och vid oxidering leda till rost.

För att avlägsna härdade rester kan du använda spatlar av trä eller plast eller slipande gummikuddar.

Rengör kondensatorn

Rengör kondensatorn regelbundet.

Eftersom kondensatorns lameller är mycket vassa ska du alltid bära skyddshandskar under de följande faserna.

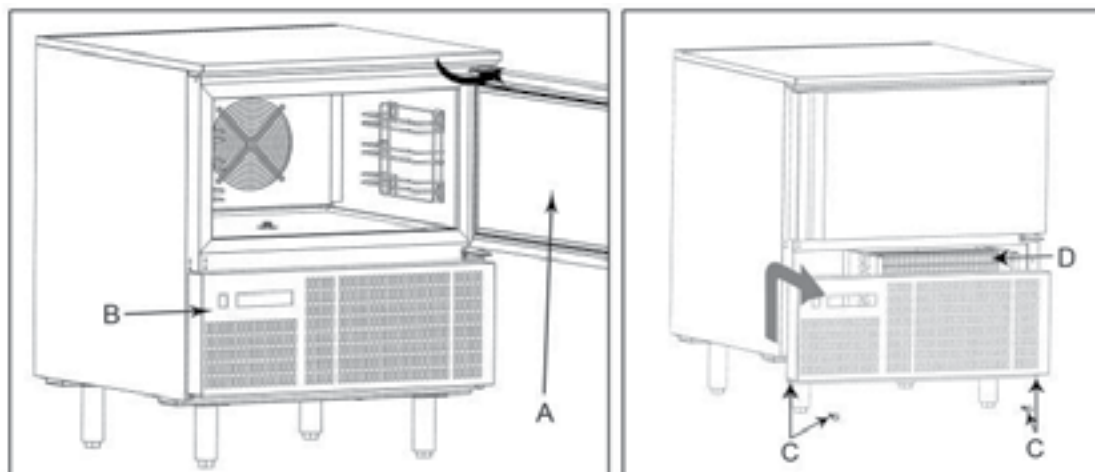
Använd skyddsmasker och skyddsglasögon i närvaro av damm.

När kondensatorn har en dammavlagring i anslutning till lamellerna kan denna avlägsnas med hjälp av en suganordning eller med en borste, med en vertikal rörelse i lamellernas riktning.

Inga andra instrument får användas, eftersom de kan deformera lamellerna och därmed effektiviteten i apparaten.

För att rengöra, gå tillväga på följande sätt:

1. Öppna dörren (A) till apparaten.
2. Ta bort den nedre panelen(B) från det tekniska facket: ta bort skruvarna(C).
3. Det är nu möjligt att rengöra kondensatorns lamelldel (D) med hjälp av lämpliga verktyg och skyddsenheter.
4. Efter rengöringen stänger du kontrollpanelen och fixerar den med de skruvar som tagits bort i förväg.



SERVICE

Kylsystemet är ett hermetiskt slutet system och behöver inte övervakas, bara rengöras. Om skåpet inte svalnar, kontrollera om det beror på ett strömavbrott.

Om du inte kan hitta orsaken till att skåpet inte fungerar, kontakta din leverantör. Ange skåpets modell och serienummer. Du hittar den här informationen på etiketten som är placerad i skåpet uppe till höger.

BORTSKAFFANDE

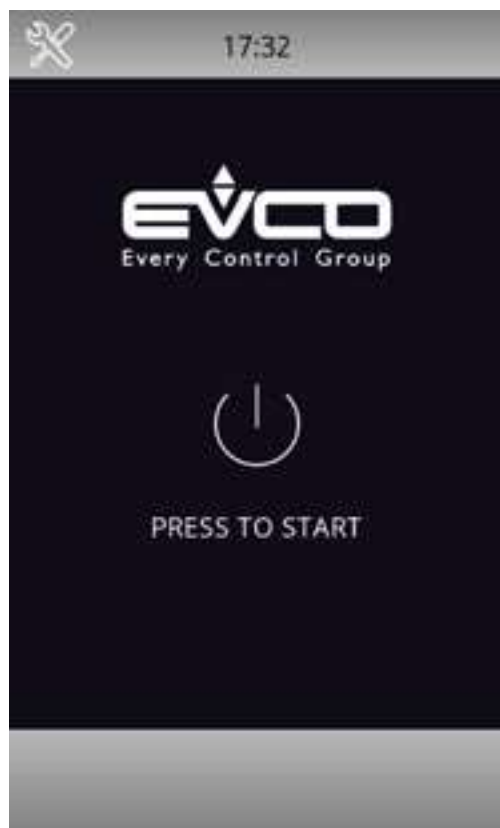
Skåpet ska bortskaffas på ett miljömässigt korrekt sätt. Observera gällande bestämmelser om avfallshantering. Det kan finnas särskilda krav och villkor som måste iakttas.



För daglig användning



START

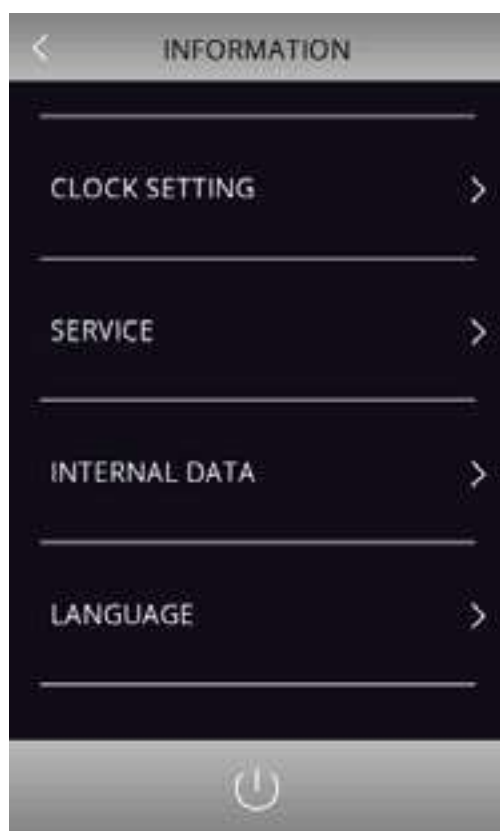


Tryck på symbolen i mitten av skärmen.

STÄLLA IN KLOCKA OCH SPRÅK



Tryck på verktygsikonen.



Tillbaka till huvudmenyn.

Ställ klockan.

Välj språk.

Stänga av.

STARTSKÄRMEN



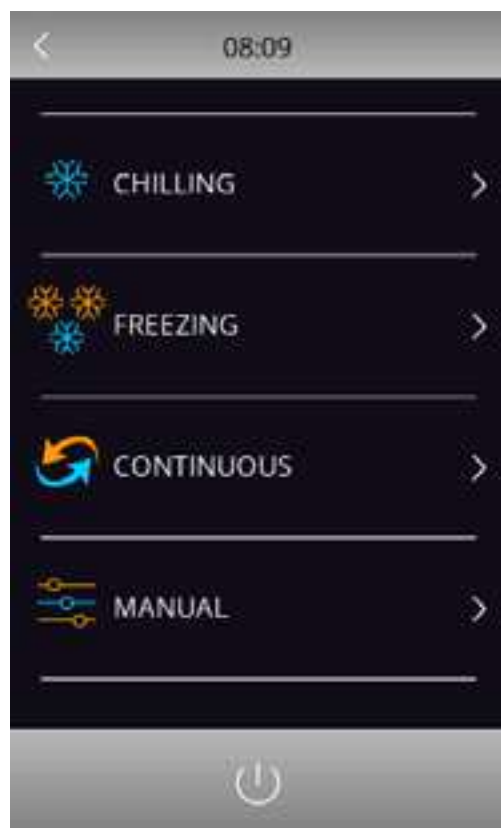
Förkylning av skåpet.

Snabbkyl menu.

Specialfunktion, se Teknisk handbok.

Specialfunktion, se Teknisk handbok.

BLÅST KYLARE / FRYSS



Välj snabbkyl.

Välj snabbfrys.

Kör kontinuerlig kylning eller frysning.

Specialfunktion, se Teknisk handbok.



Skåp SET temperatur.

Sätt in sensor SET temperatur.

Cykeltid om timerinställning är vald.

Fläkthastighet.

Starta cykeln.

VAL



Sätt i sensor vald.



Timerinställning vald.



Skonsam kylning, inga negativa temperaturer används i denna cykel, detta förhindrar bildandet av kristaller.



Hårdkylning, används för att snabbt kyla varma varor till +10 °C och kör sedan skonsam kylning under resten av denna cykel.

FRYS



Skåp SET temperatur.

Sätt in sensor SET temperatur.

Cykeltid om timerinställning är vald.

Fläkt hastighet.

Starta cykeln.

VAL



Sätt i sensor vald.



Timerinställning vald.



Gentle Freeze, försiktig kyla till +2 °C och sedan Hard Freeze för resten av denna cykel, detta förhindrar bildning av kristaller.



Hårdfrysning, används för snabbfrysning av varma varor till -18 °C och kör sedan hårdfrysning vid -20 °C.



Snabbnedkylning +70 °C til +3 °C

Tillagad mat skall serveras snabbt om inte kvalitén skall förloras. Endast en snabb nedkylning av maten gör det möjligt att bevara dess naturliga karaktär, då den naturliga bakterietillväxten accelererar vid temperaturer mellan +60°C och +10°C.

TEFCOLD blastchillers gör så att maten passerar detta högrisktemperaturområde snabbast möjligt, genom att nedkyla kärnetemperaturen till +3°C på under 90 min. Därmed bevaras vitaminer, doft, smak och färg samtidigt med att hållbarheten förlängs.



Snabbinfrysning +70 °C til -18 °C

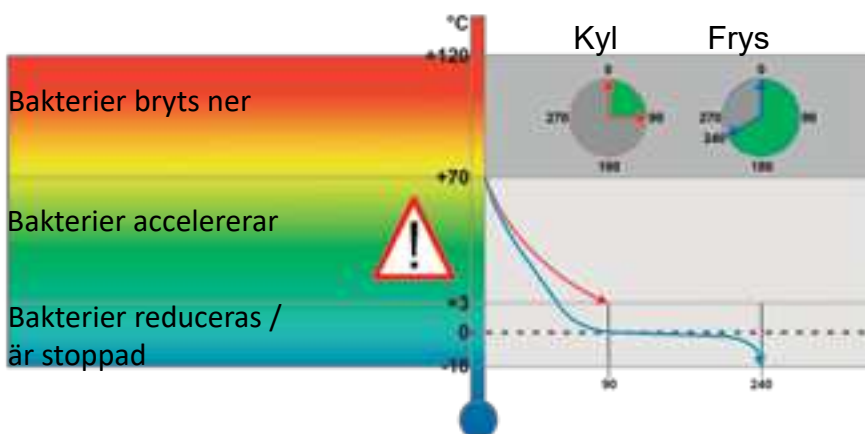
Skall maten förvaras en längre tid skall den snabbfrysas till min. -18°C.

Med snabbinfrysning från TEFCOLD uppnås en kärntemperatur på -18°C på endast ca. 240 min.

Den snabba infrysningen betyder att matens kvalitet bevaras, och att obearbetade råvaror, halvfabrikat eller färdig tillagad mat tryggt kan snabbfrysas.

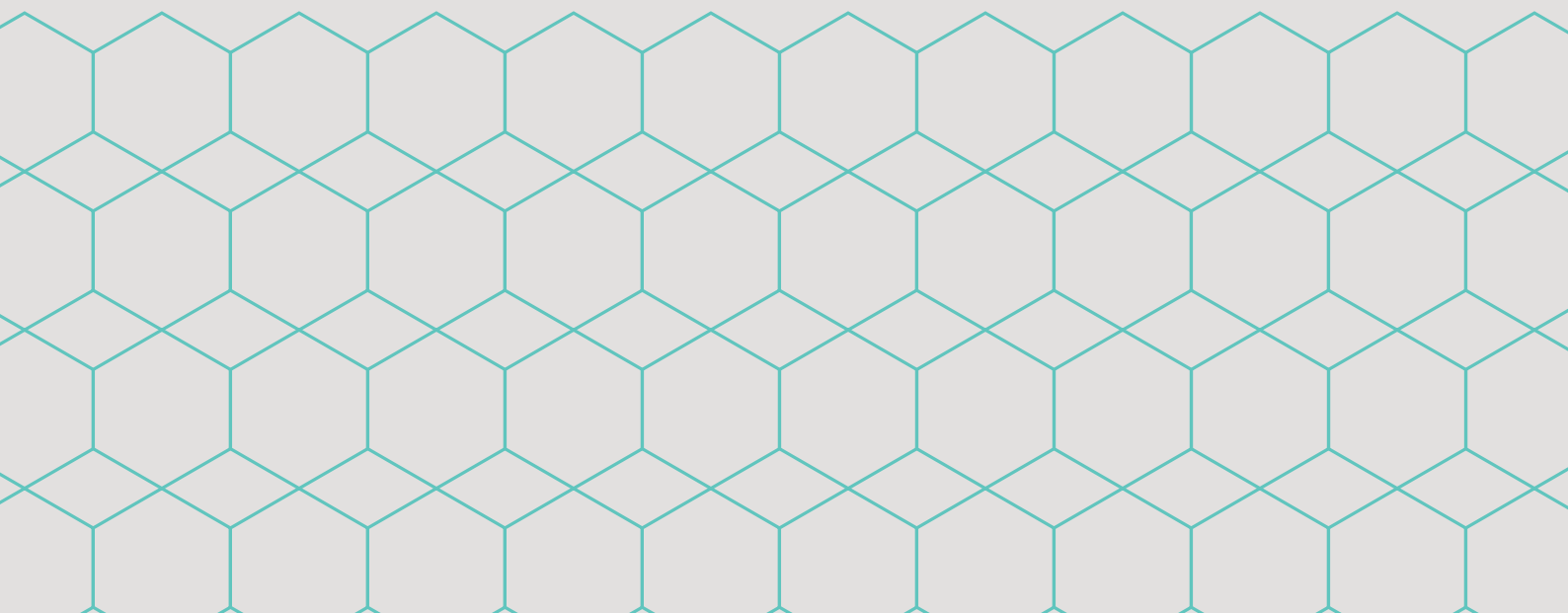
När livsmedlen tinas upp tappar de väsentligt mindre vikt, vätska, konsistens, och smak samt att kvalitén bevaras i flera månader.

Generellt om bakterier



BLÅSEKJØLER/ HURTIGFRYSER

Brukerhåndbok



1.

Generell informasjon

Viktige sikkerhetsinstruksjoner	120
Utpakking og montering	120
Elektrisk tilkobling	121
Oppstart av kabinettet	121
Kapasitet	121
Anbefalinger for bruk	122
Syklus for blåsekjøling	123
Syklus for sjokkfrysing	123
Rengjøring og vedlikehold	123
Service	124
Avhending	124

2.

Hurtigguide

Daglig hurtigguide	125
--------------------------	-----

3.

Termostat Vcolor 869/879

Teknisk håndbok	126
-----------------------	-----

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. For å få full nytte av skapet anbefaler vi at du leser denne bruksanvisningen.
2. Det er brukerens ansvar å bruke apparatet i samsvar med instruksjonene som er gitt.
3. Kontakt forhandleren umiddelbart skulle det oppstå funksjonsfeil.
4. Plasser skapet på et tørt og ventilert sted.
5. Hold kabinettet unna kilder som avgir sterk varme, og ikke utsett det for direkte sollys.
6. Vær alltid oppmerksom på at ethvert elektrisk apparat kan utgjøre en potensiell farekilde.
7. Ikke oppbevar brennbart materiale som tynnere, bensin osv. i skapet.
8. Vi erklærer at det ikke er brukt asbest eller CFC i konstruksjonen.
9. Oljen i kompressoren inneholder ikke PCB



KUN FOR APPARATER MED KJØLEVAREMIDDEL R290/R600a!

Dette apparatet inneholder et brennbart kjølemiddel, så sørg for god ventilasjon rundt apparatet. Ikke bruk mekaniske innretninger ved avriming, da dette kan føre til lekkasje i kjølesystemet. Ikke bruk elektriske apparater inne i kjølerommet.

Enhver reparasjon av apparatet skal utføres av en faglært tekniker (EN 60335-2-89: 2010).

Viktig!

“Dette apparatet er beregnet for bruk ved omgivelsestemperaturer opptil 40 °C.”

UNPACKING AND INSTALLATION

Fjern trepallen og emballasjen. Utvendige overflater leveres med en beskyttelsesfolie, som må fjernes før montering.

For å sikre korrekt funksjon er det viktig at skapet står i vater. Hvis skapet leveres med ben, kan disse justeres.



Viktig!

1. Ikke blokker ventilasjonshullene.
2. Sørg for at det er minst 15 cm. fri plass mellom skapet og veggen.

Skapene BLC3AX1, BLC5AX1 og BLC10AX1 drives på 230 V/50 Hz.
BLC14AX1 drives på 3x400 V/50 Hz.

Sørg for at skapet er koblet til en separat elektrisk gruppe for å unngå overbelastning.

Stikkontakten skal være lett tilgjengelig.

Samtlige krav til jording som er fastsatt av de lokale myndighetene må overholdes. Skapets støpsel og stikkontakt skal da gi korrekt jording. Hvis du er i tvil, kan du kontakte din lokale leverandør eller en autorisert elektriker.

De elektriske hovedtilkoblingene må utføres av faglærte elektrikere.

OPPSTART AV KABINETTET

Vi anbefaler at skapet rengjøres før bruk. Se avsnittet om vedlikehold og rengjøring.

Viktig!

Hvis skapet har vært plassert horisontalt under transport, må du vente 2 timer før du starter det opp.

KAPASITET

BLC3AX1 BLÅSEKJØLER/HURTIGFRYSER:

Modell egnet til å inneholde 3 brett med en kapasitet på 12 kg ved blåsekjøling og 8 kg ved sjokkfrysing.

BLC5AX1 BLÅSEKJØLER/HURTIGFRYSER

Modellen er egnet til å inneholde 5 brett med en kapasitet på 18 kg ved blåsekjøling og 14 kg ved sjokkfrysing.

BLC10AX1 BLÅSEKJØLER/HURTIGFRYSER

Modellen er egnet til å inneholde 10 brett med en kapasitet på 40 kg ved blåsekjøling og 28 kg ved sjokkfrysing.

BLC14AX1 BLÅSEKJØLER/HURTIGFRYSER

Modellen er egnet til å inneholde 14 brett med en kapasitet på 55 kg ved blåsekjøling og 38 kg ved sjokkfrysing.

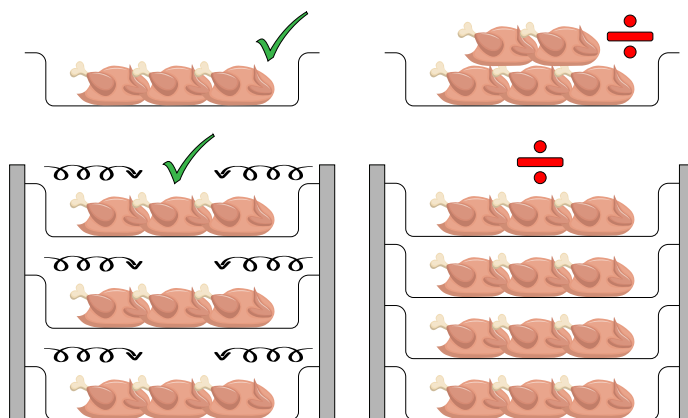
Hvis apparatet forblir inaktivt over en lengre periode, må følgende gjøres

1. Bruk den automatiske skillebryteren til å deaktivere tilkoblingen til hovedstrømledningen.
2. Rengjør apparatet og områdene rundt grundig.
3. Smør et tynt lag med matolje på de rustfrie ståloverflatene
4. Utfør alle vedlikeholdsoperasjoner
5. La døren stå på gløtt for å forhindre dannelse av mugg og/eller ubehagelig lukt.

Ikke sett inn matvarer som har en temperatur på over 90 °C..

Ikke stabl materialene som skal konserveres i kontakt med innerveggene, slik at luftsirkulasjonen blokkeres.

Det må være tilstrekkelig avstand mellom brettene som brukes for å garantere en tilstrekkelig kaldluftstrøm på hele produktet.



Blokker aldri innløpet til fordamperviftene.

Produkter som er vanskeligere å kjøle ned på grunn av størrelsen, bør plasseres i midten. Begrens antall ganger og varigheten av tiden døren åpnes.

Etter at produktet er kjølt ned/sjokkfryst, kan det oppbevares i et oppbevaringsskap etter å ha blitt godt beskyttet. Det skal påføres en etikett som beskriver produktets innhold, nedkjølings-/sjokkfrysingsdato samt utløpsdato. Når produktet har blitt blåsekjølt, må det oppbevares ved en konstant temperatur på +2 °C. Hvis produktet har blitt sjokkfryst, må det oppbevares ved en konstant temperatur på -20 °C.

Kjøleapparatet bør kun brukes til lagring i korte perioder.



For å forhindre bakteriell forurensning eller annen biologisk forurensning, må nåleproben desinfiseres etter bruk..

Med denne driftsmetoden holder kjøleenheten temperaturen i kjølerommet nær null under hele kjøleprosessen for å sikre et gradvis fall i produktets temperatur til +3 °C. På denne måten dannes det ikke iskrystaller på overflaten av produktet. Denne blåsekjølingsmetoden bør fortrinnsvis brukes for produkter som ikke er pakket og hvis fysiske/organoleptiske egenskaper kan bli skadet av overfladisk isdannelse (f.eks. fisk).

SYKLUS FOR SJOKKFRYSING

Med denne kjølemetoden holder blåsekjøleren temperaturen på en negativ verdi under -18 °C, som er sluttemperaturen for sjokkfrysing. For at sjokkfrysing skal være vellykket og rask, bør maten være i små biter, spesielt hvis den har et høyt fettinnhold. Hvis tiden det tar å sjokkfryse er lengre enn standard tid, og størrelsene ikke kan reduseres, kan du redusere mengden og forkjøle kjølerommet ved å starte en tom sjokkfrysingssyklus før du sjokkfryser produktet.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Slå av den elektriske tilkoblingen ved stikkontakten.

Skapet må rengjøres med jevne mellomrom. Rengjør skapets utvendige og innvendige overflater med en mild såpeløsning, og tørk deretter av. Utvendige overflater kan vedlikeholdes med en polish utviklet for rustfritt stål.

Ikke spray apparatet direkte med vannstråler eller ved bruk av høytrykksutstyr.

Ikke bruk stålull, børster eller skrapere til å rengjøre det rustfrie stålet, da dette kan føre til avsetning av jernholdige partikler som ved oksidasjon kan føre til rust.

Bruk spatler av tre eller plast eller skureputer av gummi for å fjerne herdede rester.

Rengjør kondensatoren

Rengjør kondensatoren med jevne mellomrom.

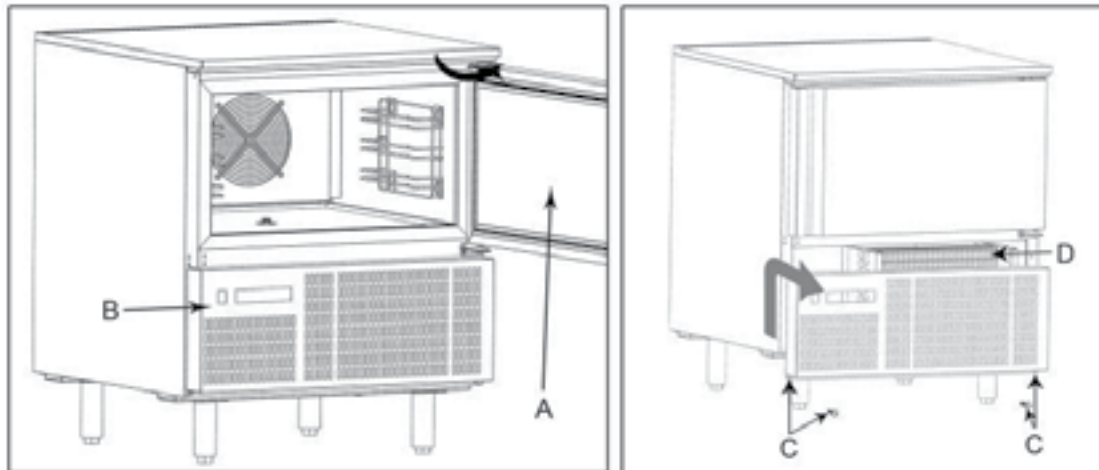
Ettersom kondensatorens kjøleribber er svært skarpe, må du alltid bruke vernehansker i de neste fasene. Bruk beskyttelsesmasker og -briller i nærvær av støv.

Hvis kondensatoren har støvavleiringer på kjøleribbene, kan disse fjernes ved hjelp av en sugEANordning eller med en børste som brukes i en vertikal bevegelse langs kjøleribbenes retning.

Det må ikke brukes andre instrumenter som kan deformere kjøleribbene og dermed apparatets effektivitet.

Gå frem på følgende måte for å rengjøre:

1. Åpne døren (A) til apparatene.
2. Ta av det nedre panelet (B) fra det tekniske rommet: Dette gjøres ved å fjerne skruefestene (C)
3. Det er nå mulig å rengjøre kondensatorens kjøleribber (D) ved hjelp av egnede verktøy og beskyttelsesanordninger.
4. Etter rengjøring lukker du kontrollpanelet og fester det med skruene som ble fjernet.



SERVICE

Kjølesystemet er et hermetisk lukket system og krever ikke tilsyn, kun rengjøring.

Hvis skapet ikke kjøler, må du sjekke om årsaken er strømbrudd.

Hvis du ikke finner årsaken til at skapet ikke fungerer, ber vi deg kontakte leverandøren. Vennligst oppgi skapets modell og serienummer. Du finner denne informasjonen på merkeskiltet, som er plassert inne i skapet øverst til høyre.

AVHENDING

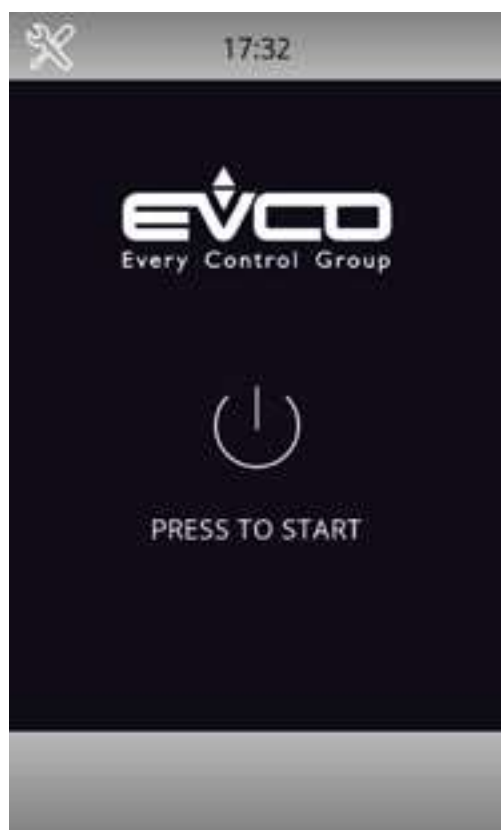
Hvis du ikke finner årsaken til at skapet ikke fungerer, ber vi deg kontakte leverandøren. Vennligst oppgi skapets modell og serienummer. Du finner denne informasjonen på merkeskiltet, som er plassert inne i skapet øverst til høyre.



Daglig hurtigguide



SLÅ PÅ

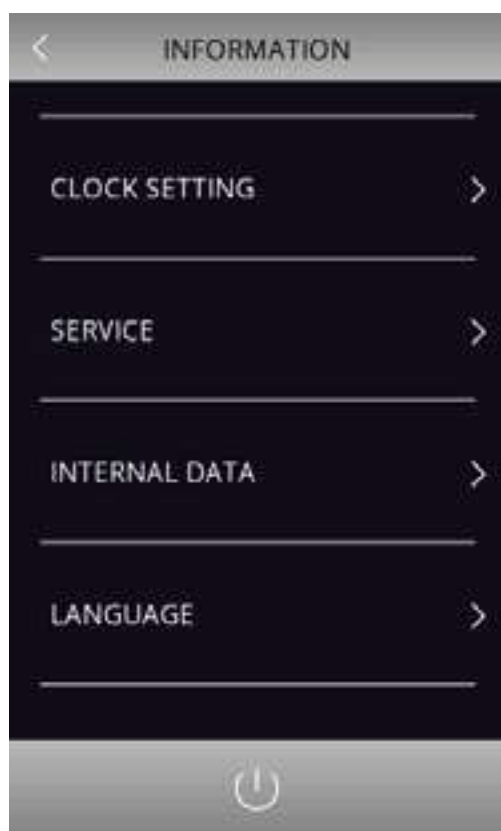


Trykk på midten av skjermen for å aktivere.

STILL INN TID OG SPRÅK



Trykk på verktøyikonet.



Tilbake til hovedmenyen.

Still klokken.

Velg språk.

Stand-by.



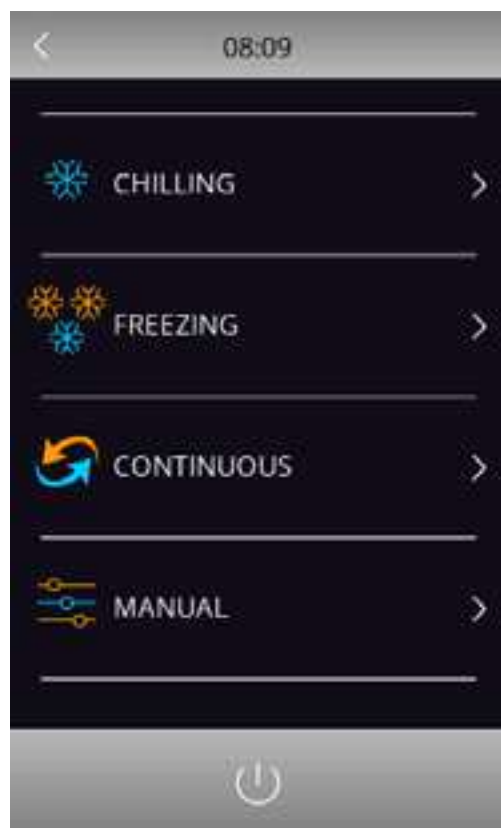
Forkjøling av skapet.

Velg Blåsekjøling-menyen.

Spesialfunksjon, se kontrollenhetens manual.

Spesialfunksjon, se kontrollenhetens manual.

BLÅSEKJØLER / FRYSER



Velg Blåsekjøling

Velg Hurtigfrysing.

Kjør kontinuerlig kjøle- eller frysemodus.

Spesialfunksjon, se kontrollenhetens manual.

NEDKJØLING



Skapets SET-temperatur.

Kjernesensorens SET-temperatur.

Syklustid, hvis tidsstyrt modus er valgt.

Viftehastighet.

Start syklusen.

VALG



Velg Kjernesensormodus.



Velg tidsinnstilt modus.



Myk nedkjøling, ingen negative temperaturer brukes under denne syklusen, noe som forhindrer krystalliseringer.



Hard nedkjøling, brukes til rask nedkjøling av varm mat til +10 °C, og deretter brukes Myk Nedkjøling for resten av syklusen.

FRYSING



Skapets SET-temperatur.

Kjernesensorens SET-temperatur.

Syklustid, hvis tidsstyrt modus er valgt.

Viftehastighet.

Start syklusen.

VALG



Velg Kjernesensormodus.



Velg tidsinnstilt modus.



Myk frysing, skånsom nedkjøling til +2 °C og deretter Hard frysing i resten av syklusen for å unngå krystalliseringer.



Hard frysing brukes til rask nedkjøling av varm mat til -18 °C og holder deretter -20 °C resten av syklusen.



Blåsekjølere +70 °C til +3 °C

Blåsekjølingssyklusen reduserer produkttemperaturen fra +70 °C til +3 °C på 90 minutter. Bakteriedannelsen vil akselerere i gapet mellom +60 °C og +10 °C, Derfor er det viktig å kjøle ned produktet så raskt som mulig. I tillegg bevares vitaminer, smak og lukt.

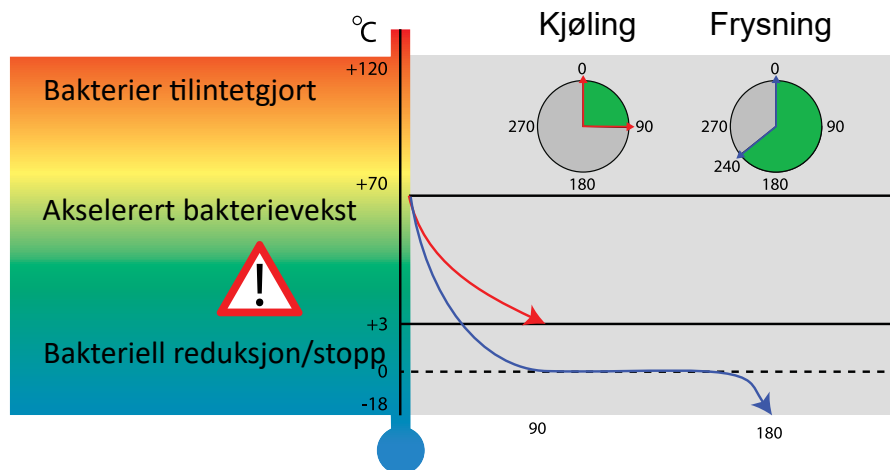
Bør deretter oppbevares i vanlig kjøler ved +2 °C.



Hurtigfrysere +70 °C til -18 °C

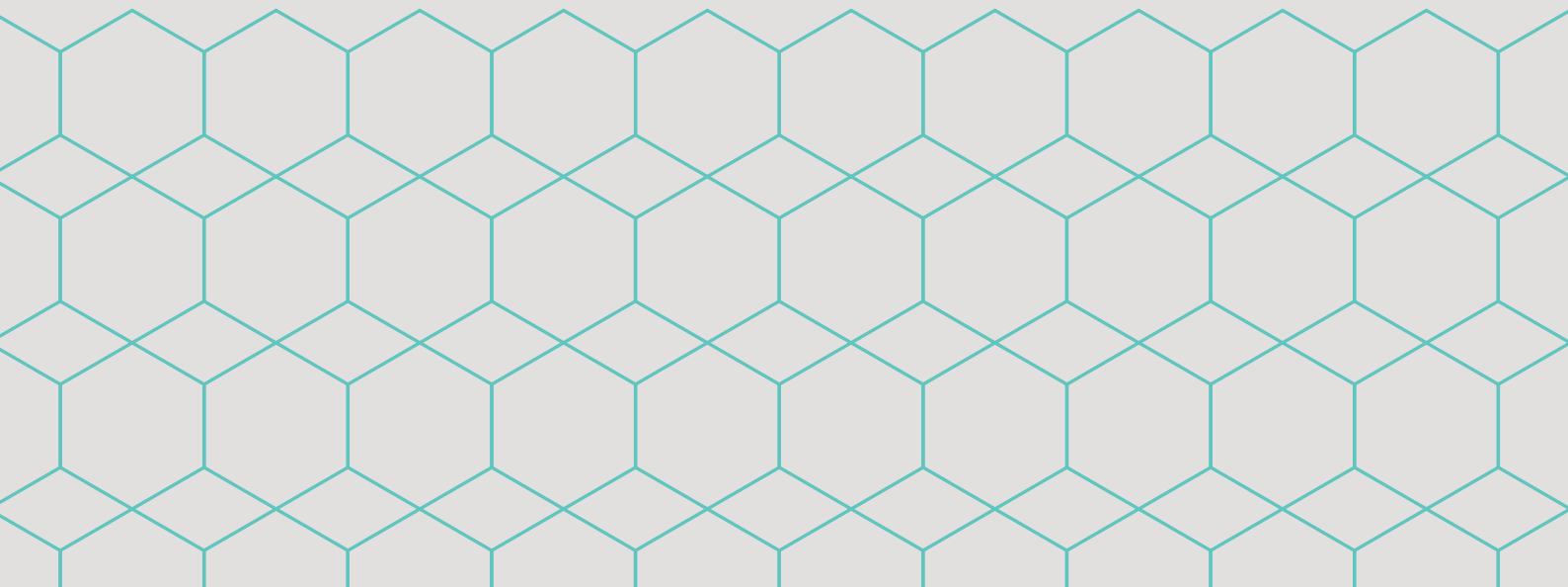
Hurtigfrysesyklusen reduserer produkttemperaturen fra +70 °C til -18 °C på 240 minutter. Den raske reduksjonen av produkttemperaturen øker produktets levetid. I tillegg bevares kvaliteten uten større tap av vekt, væske og smak. Bør deretter oppbevares i vanlig fryser ved -20 °C.

Bakterier generelt



PUHALLUSJÄÄHDYTIN/PAKASTIN

Käyttöohje



1.

Yleisiä tietoja

Tärkeitä turvallisuusohjeita	133
Pakkauksen purkaminen ja asennus	133
Sähköliitäntä	134
Kaapin käynnistäminen	134
Kapasiteetti	134
Käyttösuositukset	135
Jäähdytys sykli	136
Shokkipakastusjakso	136
Puhdistus ja huolto	136
Palvelu	137
Hävittäminen	137

2.

Pikaopas

Päivittäinen pikaopas	138
-----------------------------	-----

3.

Termostaatti Vcolor 869/879

Tekninen käsikirja	139
--------------------------	-----

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

1. Jotta kaappi olisi täysin käyttökelpoinen, suosittelemme tämän käyttöohjeen lukemista.
2. Käyttäjän vastuulla on käyttää laitetta annettujen ohjeiden mukaisesti.
3. Ota välittömästi yhteyttä jälleenmyyjään, jos ilmenee toimintahäiriöitä.
4. Sijoita kaappi kuivaan ja tuuletettuun paikkaan.
5. Pidä kaappi kaukana voimakkaasti lämpöä säteilevistä lähteistä äläkä altista sitä suoralle auringonvalolle.
6. Muista aina, että kaikki sähkölaitteet ovat mahdollisia vaaranlähteitä.
7. Älä säilytä kaapissa helposti syttyvää materiaalia, kuten liuottimia, bensiiniä jne.
8. Vakuutamme, että rakentamisessa ei ole käytetty asbestia eikä CFC-yhdisteitä.
9. Kompressorin öljy ei sisällä PCB:tä.



AINOASTAAN JÄÄHDYTYSAINEEILLA R290/R600a varustetuille laitteille!

Tämä laite sisältää syttyvää kylmäainetta, joten varmista hyvä ilmanvaihto laitteen ympärillä. Älä käytä mekaanisia laitteita sulatuksessa, sillä se voi aiheuttaa jäähdytysjärjestelmän vuotoja. Älä käytä sähkölaitteita kylmäsäilytystilan sisällä.

Laitteen korjauksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen teknikko (EN 60335-2- 89: 2010).

Tärkeää !

“Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 40 °C:n ympäristön lämpötiloissa.”

PAKKAUKSEN PURKAMINEN JA ASENNUS

Poista puinen kuormalava ja pakkaus. Ulkopinnat toimitetaan suojakalvolla, joka on poistettava ennen asennusta.

Oikean toiminnan varmistamiseksi on tärkeää, että kaappi on vaakasuorassa. Jos kaapin mukana toimitetaan jalat, niitä voidaan säätää.



Tärkeää !

1. Älä tuki tuuletusaukkoja.
2. Varmista, että kaapin ja seinän välissä on vähintään 15 cm vapaata tilaa.

BLC3AX1-, BLC5AX1- ja BLC10AX1-kaapit toimivat 230 V/50 Hz:n jännitteellä. BLC14AX1 toimii 3x400 V/50 Hz.

Varmista, että kaappi on kytketty erilliseen sähköryhmään ylikuormituksen välttämiseksi.

Pistorasian on oltava helposti saatavilla.

Kaikkia paikallisten sähköviranomaisten asettamia maadoitusvaatimuksia on noudatettava. Kaapin pistokkeen ja seinäpistorasian pitäisi sitten antaa oikea maadoitus. Jos olet epävarma, ota yhteyttä paikalliseen toimittajaan tai valtuutettuun sähköasentajaan.

Pääsähkökytkennät on annettava ammattitaitoisten sähköasentajien tehtäväksi.

KAAPIN KÄYNNISTÄMINEN

Ennen käyttöä suosittelemme, että kaappi puhdistetaan, katso kohta Huolto ja puhdistus.

Tärkeää !

Jos kaappi on ollut vaakasuorassa kuljetuksen aikana, odota 2 tuntia ennen kaapin käynnistämistä.

KAPASITEETTI

BLC3AX1 PUHALLUSJÄÄHDYTIN/PAKASTIN

Malli sopii sisältämään 3 lokeroa, joiden puhallusjäähdytyskapasiteetti on 12 kg ja 8 kg shokkipakastuksessa.

BLC5AX1 PUHALLUSJÄÄHDYTIN/PAKASTIN

Malli sopii sisältämään 5 lokeroa, joiden puhallusjäähdytyskapasiteetti on 18 kg ja 14 kg shokkipakastuksessa.

BLC10AX1 PUHALLUSJÄÄHDYTIN/PAKASTIN

Malli, joka soveltuu sisältämään 10 lokeroa, joiden puhallusjäähdytyskapasiteetti on 40 kg ja 28 kg shokkipakastuksessa.

BLC14AX1 PUHALLUSJÄÄHDYTIN/PAKASTIN

Malli sopii sisältämään 14 lokeroa, joiden puhallusjäähdytyskapasiteetti on 55 kg ja 38 kg shokkipakastuksessa.

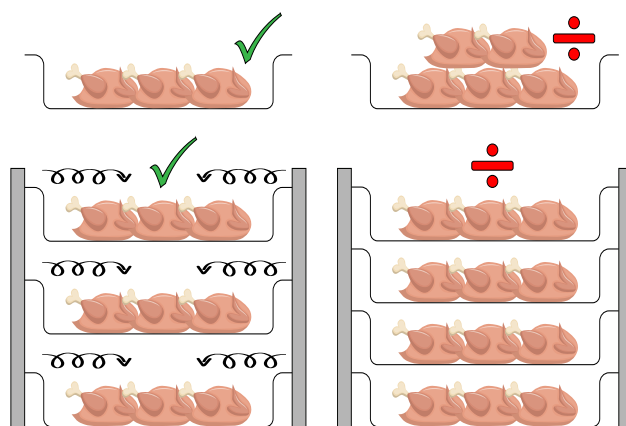
Jos laite pysyy pitkään käyttämättömänä, toimi seuraavasti.

1. Käytä automaattista erotuskytkintä katkaistaksesi yhteyden sähköverkkoon.
2. Puhdista laite ja sitä ympäröivät alueet perusteellisesti.
3. Levitä ohut kerros ruokaöljyä ruostumattomille teräspinnoille.
4. Suorita kaikki huoltotoimet
5. Jätä ovi auki homeen ja/tai epämiellyttävän hajun muodostumisen estämiseksi.

Älä aseta sisään elintarvikkeita, joiden lämpötila on yli 90 °C.

Säilytettäviä materiaaleja ei saa pinota niin, että ne ovat kosketuksissa sisäseiniin ja estävät siten ilmankierron.

Käytettävien lokeroiden välillä on oltava riittävästi tilaa, jotta voidaan taata riittävä virtaus kylmää ilmaa koko tuotteeseen.



Älä koskaan tuki höyrystimen puhaltimien tuloaukkoa.

Tuotteet, joita on kokonsa vuoksi vaikeampi jäähdyttää, olisi sijoitettava keskelle.

Rajoita ovien avauskertojen määrää ja kesto.

Kun tuote on pikajäähdytetty tai shokkipakastettu, se voidaan säilyttää säilytyskaapissa, kun se on asianmukaisesti suojattu. Tuotteeseen on kiinnitettävä etiketti, jossa on maininta tuotteen sisällöstä, pikajäähdytyksen tai shokkipakastuksen päivämäärästä ja viimeisestä käyttöpäivästä. Jos tuote on pikajäähdytetty, se on säilytettävä +2 °C:n vakioämpötilassa, kun taas jos se on pikajäähdytetty, se on säilytettävä -20 °C:n vakioämpötilassa.

Jäähdytintä tulisi käyttää varastointiin vain lyhytaikaisesti.



Bakteerikontaminaation tai muun biologisen kontaminaation estämiseksi neulansondi on desinfioitava käytön jälkeen.

Tällä toimintatavalla jäädytin pitää jäähdytysosaston lämpötilan lähellä nollaa koko jäähdytysprosessin ajan, jotta tuotteen lämpötila laskee asteittain +3 °C:een. Näin tuotteen pinnalle ei muodostu jääkiteitä. Tätä puhallusjäähdytysmenetelmää tulisi käyttää mieluiten tuotteille, joita ei ole pakattu ja joiden fyysiset/organiset ominaisuudet voivat vahingoittua pinnalle muodostuvan jään vuoksi (esim. kala).

SHOKKIPAKASTUSJAKSO

Tässä puhallusjäähdytysmenetelmässä puhallusjäädytin pitää lämpötilan negatiivisena arvona alle -18 °C, joka on shokkipakastuksen loppulämpötila. Jotta shokkipakastus onnistuisi ja olisi nopeaa, elintarvikkeiden on oltava pieninä paloina, erityisesti jos ne sisältävät paljon rasvaa. Suurimmat palat on sijoitettava keskimmaisille lokeroille. Jos shokkipakastamiseen kuluu normaalia pidempi aika ja jos kokoja ei voida pienentää, vähennä määrää ja jäädytä jäähdytinosasto esijäähdyttämällä tyhjä shokkipakastusjakso ennen tuotteen shokkipakastusta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Katkaise sähköliitäntä pistorasiasta.

Kaappi on puhdistettava säännöllisesti. Puhdista kaapin ulko- ja sisäpinnat kevyellä saippualliuoksella ja pyyhi kuivaksi. Ulkopinnat voidaan huoltaa teräsoljyllä. Älä suihkuta laitetta suoralla vesisuihkulla tai käyttämällä korkeapaineisia laitteita.

Älä käytä ruostumattoman teräksen puhdistamiseen rautavillaa, harjaa tai kaapimia, sillä niihin voi jäädä rautapitoisia hiukkasia, jotka hapettuaan voivat aiheuttaa ruostumista.

Käytä kovettuneiden jäämien poistamiseen puisia tai muovisia lastoja tai hankaavia kumityynyjä.

Puhdista lauhdutin

Puhdista lauhdutin säännöllisesti.

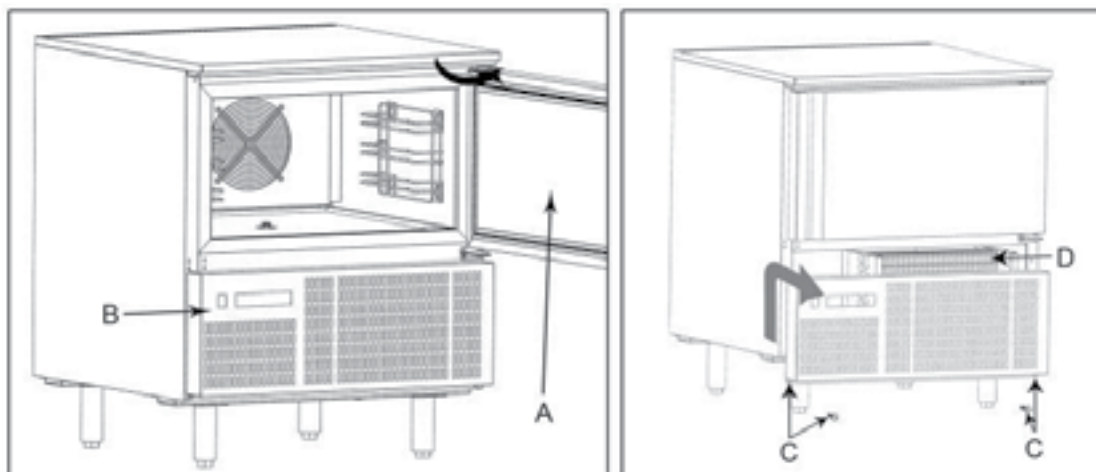
Koska lauhduttimen lamellit ovat erittäin terävät, käytä aina suojakäsineitä seuraavissa vaiheissa. Käytä suojanaamaria ja suojalaseja pölyn läsnä ollessa.

Jos lauhduttimessa on pölyä lamellien kohdalla, se voidaan poistaa imulaitteella tai harjalla, joka liikkuu pystysuoraan lamellien suuntaisesti.

Muita välineitä ei saa käyttää, sillä ne voivat muuttaa lamellien muotoa ja siten heikentää laitteen tehokkuutta.

Puhdista seuraavasti:

1. Avaa laitteiden luukku (A).
2. Irrota alempi paneeli(B) teknisestä osastosta: irrota ruuvikiinnikkeet(C)
3. Lauhduttimen (D) lamelliosa voidaan nyt puhdistaa sopivilla työkaluilla ja suojavälineillä.
4. Sulje ohjauspaneeli puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä se aiemmin poistetuilla ruuveilla.



PALVELU

Jäähdytysjärjestelmä on hermeettisesti suljettu järjestelmä, eikä se vaadi valvontaa, ainoastaan puhdistusta. Jos kaappi ei jäähdy, tarkista, onko syynä sähkökatkos.

Jos et löydä syytä kaapin vikaantumiseen, ota yhteyttä toimittajaan. Ilmoita kaapin malli ja sarjanumero. Löydät nämä tiedot luokituskilvestä, joka on sijoitettu kaapin sisäpuolelle oikeaan yläkulmaan.

HÄVITTÄMINEN

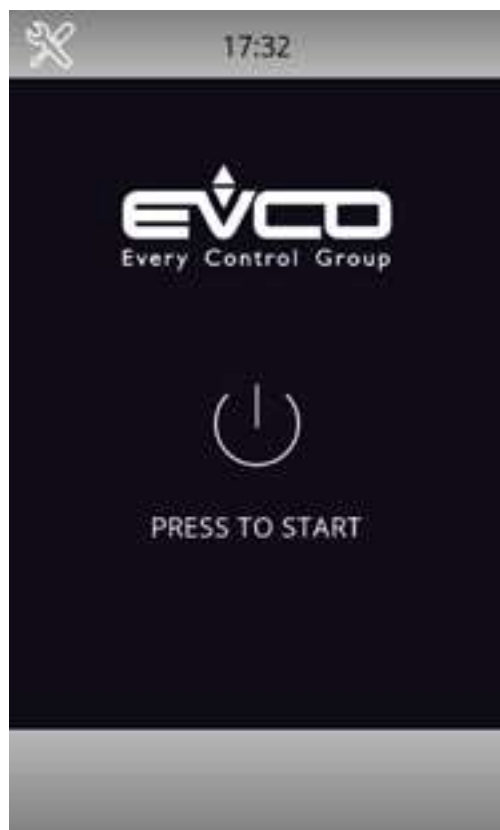
Kaappi on hävitettävä ympäristön kannalta asianmukaisella tavalla. Huomioikaa voimassa oleva hävittämistä koskeva asetus. Erityisvaatimuksia ja -ehtoja voi olla tarpeen noudattaa.



Päivittäiseen käyttöön



PÄÄLLEKYTKENTÄ

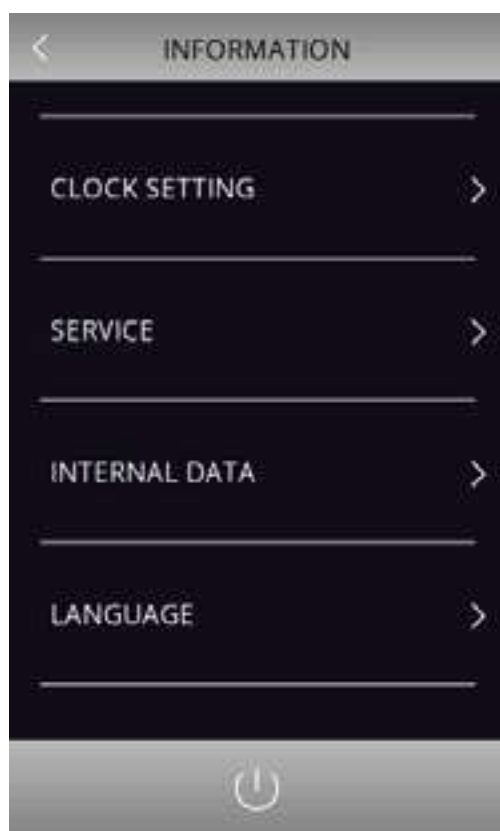


Aktivoi painamalla näytön keskiosaa.

ASETA AIKA JA KIELI



Paina työkalukuvaketta.



Takaisin päävalikkoon.

Aseta kello.

Valitse kieli.

Valmiustila.



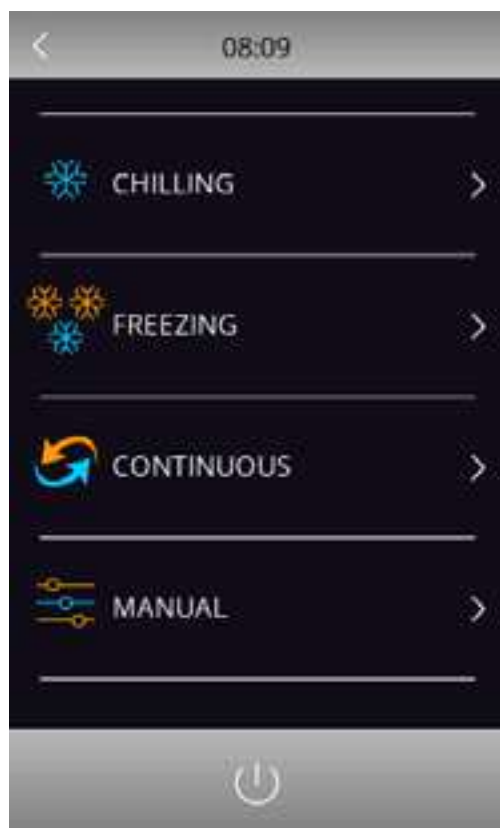
Kaapin esijäähdytys.

Valitse pikajäähdytin -valikko.

Erikoistoiminto, katso Ohjaimen käsikirja.

Erikoistoiminto, katso Ohjaimen käsikirja.

PIKAJÄÄHDYTIN / PAKASTIN



Pikajäähdytin.

Pakastin.

Käytä jatkuvaa jäähdytystä tai pakastusta.

Erikoistoiminto, katso Ohjaimen käsikirja.



Kaapin SET lämpötila.

Sydänanturin ASETUSlämpötila.

Jaksoaika, jos ajastettu tila on valittu.

Tuulettimen nopeus.

Aloita sykli.

VALINNAT



Valitse Core sensor mode.



Valitse ajastettu tila.



Pehmeä jäähdytys, ei negatiivisia lämpötiloja käytetty tämän jakson aikana, mikä estää kiteytymistä.



Hard Chilling, käytetään kuumien ruokien nopeaan jäähdyttämiseen +10 °C:seen ja sitten Soft Chilling-toimintoon loppujakson ajan.



Kaapin SET lämpötila.

Sydänanturin ASETUSlämpötila.

Jaksoaika, jos ajastettu tila on valittu.

Tuulettimen nopeus.

Aloita sykli.

VALINNAT



Valitse Core sensor mode.



Valitse ajastettu tila.



Pehmeä pakastus, hellävarainen jäähdytys +2 °C:seen ja sitten Hard Freezing käyttö loppujakson ajan kiteytymisen estämiseksi.



Kovapakastus, käytetään kuumen ruoan nopeaan jäähdyttämiseen -18 °C:seen ja sitten -20 °C:n pitämiseen loppujakson ajan.



Puhallusjäähdyttimet +70 °C to +3 °C

Puhallusjäähdytys sykli laskee tuotteen lämpötilaa vuodesta +70 °C:sta +3 °C:seen 90 minuutissa. Bakteerien muodostuminen kiihtyy +60 °C:n ja +10 °C:n välissä, joten tuote on jäähdytettävä mahdollisimman nopeasti. Lisäksi vitamiinit, maku ja haju säilyvät.

Sen jälkeen se olisi varastoitava normaalisti jäähdytystilassa +2 °C:ssa.

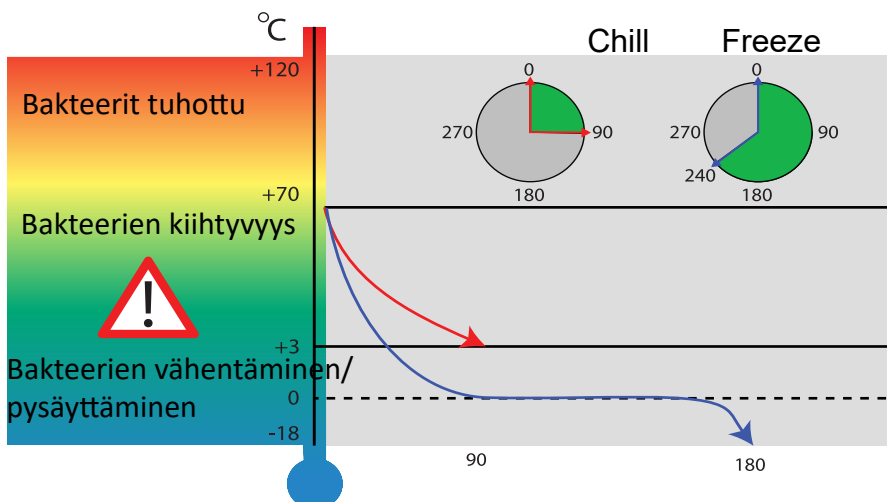


Puhalluspakastimet +70 °C to -18 °C

Puhallusjäähdytys sykli laskee tuotteen lämpötilaa alkaen +70 °C:sta -18 °C:seen 240 minuutissa. Tuotteen lämpötilan nopea aleneminen lisää tuotteen käyttöikää. Lisäksi laatu säilyy ilman suuria paino-, neste- ja makuhäviöitä.

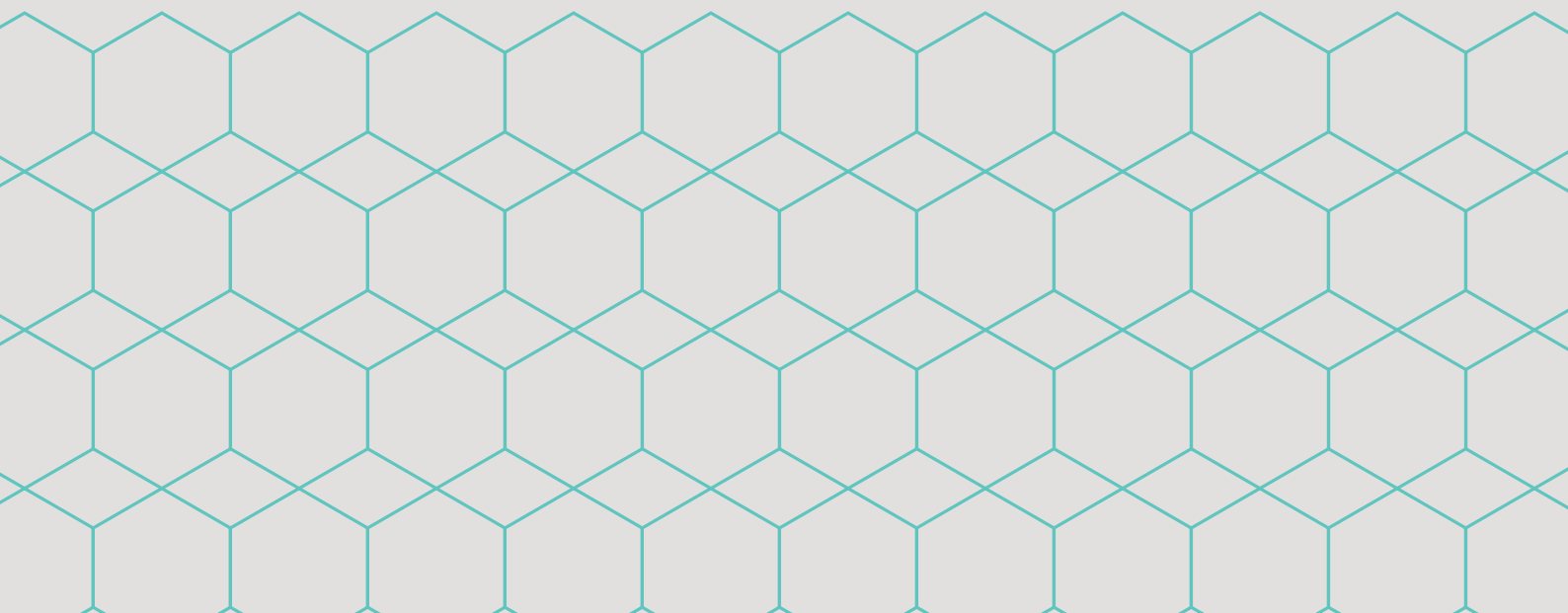
Säilytetään tämän jälkeen tavallisesti pakastimessa -20 °C:ssa.

Bakteerit yleensä



АППАРАТ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ/МОРОЗИЛЬНИК

Руководство пользователя



1.	Общая информация	
	Важная инструкция по технике безопасности	146
	Распаковка и установка	146
	Подключение к источнику питания	147
	Запуск аппарата	147
	Производственные возможности	147
	Рекомендации по использованию	148
	Цикл интенсивного охлаждения	149
	Цикл шоковой заморозки	149
	Уход и обслуживание	149
	Обслуживание	150
	Ликвидация оборудования в связи с завершением срока эксплуатации	150
2.	Краткое руководство	
	Ежедневное краткое руководство	151
3.	Термостат Vcolor 869/879	
	Техническое руководство	152

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Для полноценного использования аппарата мы предлагаем ознакомиться с этим руководством по эксплуатации.
2. Пользователь обязан эксплуатировать аппарат в соответствии с предоставленными инструкциями.
3. При возникновении каких-либо неисправностей немедленно обратитесь к своему дилеру.
4. Убедитесь, что аппарат находится в сухом и проветриваемом месте.
5. Следите за тем, чтобы аппарат не находился рядом с интенсивными источниками тепла и защищайте его от воздействия прямых солнечных лучей.
6. Всегда помните, что электрические устройства могут представлять потенциальную опасность.
7. Не храните в аппарате легковоспламеняющиеся материалы, такие как растворитель, бензин и т.д.
8. Мы удостоверяем, что конструкция не содержит асбеста и хлорфторуглеродов.
9. Масло в компрессоре не содержит ПХБ



ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИБОРОВ С ХЛАДАГЕНТОМ R290/R600a!

В этом приборе используется легковоспламеняющийся хладагент, поэтому обеспечьте надлежащую вентиляцию вокруг него. Не используйте механические устройства при размораживании, это может привести к утечке из системы охлаждения. Воздержитесь от использования любых электроприборов внутри холодильной камеры.

Любой ремонт прибора должен выполняться квалифицированным специалистом (EN 60335-2-89: 2010).

Важная информация!

«Этот прибор оптимально функционирует при температуре окружающей среды, не превышающей 40°C».

РАСПАКОВКА И УСТАНОВКА

Снимите деревянный поддон и упаковочные материалы. Перед установкой убедитесь, что защитная пленка с внешних поверхностей удалена.

Для правильной работы аппарат должен быть расположен на ровной поверхности. Если аппарат поставляется с ножками, их можно отрегулировать.



Важная информация!

1. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
2. Оставьте зазор не менее 15 см между аппаратом и стеной.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

Аппараты BLC3AX1, BLC5AX1 и BLC10AX1 работают от напряжения 230 В/50 Гц.
BLC14AX1 работает от напряжения 3х400 В/50 Гц.

Чтобы предотвратить перегрузку, убедитесь, что аппарат подключен к независимой электрической группе.

Розетка должна быть легкодоступной.

Необходимо соблюдать все требования к заземлению, предусмотренные местными органами электроснабжения. Вилка аппарата и розетка должны обеспечивать правильное заземление. Если у вас есть какие-либо сомнения, проконсультируйтесь с местным поставщиком или квалифицированным электриком.

Все основные электрические соединения должны выполняться квалифицированными электриками.

ЗАПУСК АППАРАТА

Мы рекомендуем очистить аппарат перед использованием; Инструкции см. в разделе «Обслуживание и чистка».

Важная информация!

Если во время транспортировки аппарат находился в горизонтальном положении, подождите 2 часа, прежде чем включить.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

АППАРАТ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ/МОРОЗИЛЬНИК BLC3AX1

Данная модель рассчитана на 3 лотка. Емкость интенсивного охлаждения - 12 кг и емкость шоковой заморозки - 8 кг.

АППАРАТ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ/МОРОЗИЛЬНИК BLC5AX1

Данная модель рассчитана на 5 лотков. Емкость интенсивного охлаждения - 18 кг и емкость шоковой заморозки - 14 кг.

АППАРАТ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ/МОРОЗИЛЬНИК BLC10AX1

Данная модель рассчитана на 10 лотков. Емкость интенсивного охлаждения - 40 кг и емкость шоковой заморозки - 28 кг.

АППАРАТ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ/МОРОЗИЛЬНИК BLC14AX1

Данная модель рассчитана на 14 лотков. Емкость интенсивного охлаждения - 55 кг и емкость шоковой заморозки - 38 кг.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

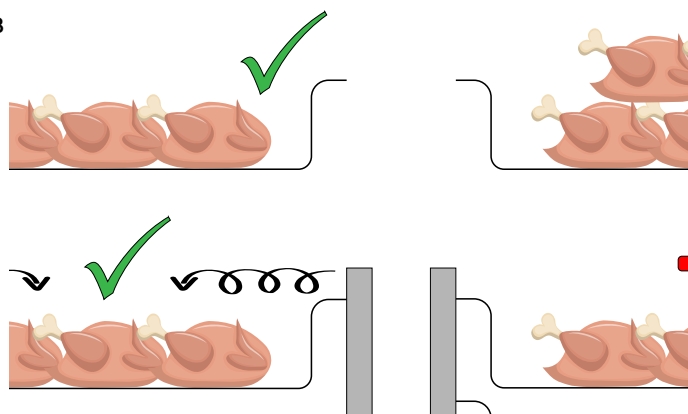
Когда прибор не используется в течение длительного времени, выполните следующие действия:

1. Активируйте автоматический выключатель, чтобы отключить подключение к основной электросети.
2. Убедитесь, что прибор и прилегающие к нему участки тщательно очищены.
3. Слегка смажьте поверхности из нержавеющей стали растительным маслом.
4. Выполните все необходимые процедуры технического обслуживания.
5. Оставьте дверцу слегка приоткрытой, чтобы предотвратить образование плесени и неприятных запахов.

Убедитесь, что температура продуктов, помещенных в аппарат, не превышает 90°C.

Не размещайте материалы так, чтобы они соприкасались с внутренними стенками, так как это будет препятствовать циркуляции воздуха.

Чтобы гарантировать надлежащее охлаждение, поддерживайте достаточное пространство между лотками для эффективного потока холодного воздуха.



Никогда не блокируйте забор воздуха вентилятором испарителя.

Продукты, которые сложнее охладить из-за их размера, следует размещать в центре.

Сведите к минимуму как частоту, так и продолжительность открывания дверей.

После интенсивного охлаждения или шоковой заморозки продукт можно хранить в аппарате (консервация), обеспечив ему надлежащую защиту. На этикетке должно быть указано содержание продукта, дата интенсивного охлаждения/шоковой заморозки и срок годности. После интенсивного охлаждения продукт должен храниться при постоянной температуре +2°C, в то время как продукты шоковой заморозки должны храниться при постоянной температуре -20°C.

Установку для охлаждения следует использовать только для временного хранения продуктов.



После использования обязательно продезинфицируйте игольчатый зонд, чтобы предотвратить бактериальное или биологическое загрязнение.

В рамках данного рабочего цикла установка для охлаждения сохраняет температуру холодильного отделения близкой к нулю на протяжении всего процесса интенсивного охлаждения, обеспечивая постепенное снижение температуры продукта до +3 °C и предотвращая образование льда на поверхности. Метод интенсивного охлаждения рекомендуется применять главным образом к продуктам без упаковки, для которых образование поверхностного льда способно негативно повлиять на их физические и органолептические характеристики (например, рыбу).

ЦИКЛ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

В рамках данного метода интенсивного охлаждения установка для шоковой заморозки поддерживает отрицательную температуру ниже -18 °C, являющуюся конечной температурой процесса шоковой заморозки. Чтобы шоковая заморозка была эффективной и быстрой, продукты рекомендуется разделять на мелкие куски, особенно это касается продуктов с высоким содержанием жира. Самые крупные кусочки следует расположить на центральных лотках. Если шоковая заморозка занимает больше времени, чем обычно, и уменьшение размера невозможно, уменьшите количество и запустите пустой цикл шоковой заморозки, чтобы охладить холодильную камеру установки для охлаждения перед замораживанием продукта.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите электрическое соединение в розетке.

Аппарат необходимо периодически чистить. С помощью мягкого мыльного раствора очистите внешние и внутренние поверхности аппарата, а затем тщательно просушите их. За внешними поверхностями можно ухаживать с помощью средств для ухода за нержавеющей сталью.

Не распыляйте на прибор прямые струи воды и не используйте аппараты высокого давления.

Не очищайте нержавеющую сталь железной мочалкой, щетками или скребками, так как ферромагнитные частицы могут вызвать образование ржавчины при окислении.

Для удаления затвердевших остатков используйте деревянные или пластиковые шпатели или абразивные резиновые диски.

Очистка конденсатора

Периодически очищайте конденсатор.

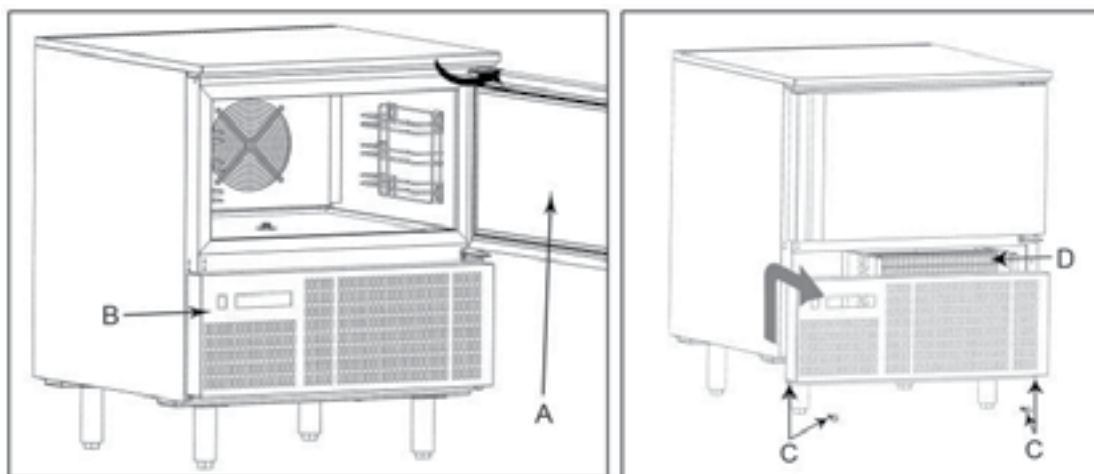
Поскольку ребра конденсатора очень острые, всегда надевайте защитные перчатки во время следующих действий. При наличии пыли используйте защитные маски и очки.

Чтобы удалить пыль с ребер конденсатора, используйте всасывающее устройство или щетку, перемещая ее вертикально по направлению ребер.

Избегайте использования других инструментов, которые могут повредить ребра и повлиять на работу прибора.

Для очистки выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу (A).
2. Снимите нижнюю панель (B) с технического отсека: для этого открутите винтовые крепления (C).
3. Теперь можно очистить ребристую часть конденсатора (D), используя подходящие инструменты и защитные приспособления.
4. Как только чистка будет завершена, закройте пульт управления и затяните его винтами, которые были вынуты ранее.



ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поскольку система охлаждения герметично закрыта, она не нуждается в контроле, только в регулярной очистке.

Если аппарат не охлаждается, проверьте, не отключено ли питание.

Если причину неисправности аппарата определить не удастся, обратитесь к своему поставщику. Пожалуйста, сообщите модель и серийный номер аппарата. Паспортная табличка, содержащая эту информацию, расположена внутри аппарата в правом верхнем углу.

ЛИКВИДАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ В СВЯЗИ С ЗАВЕРШЕНИЕМ СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Утилизация аппарата должна производиться с соблюдением экологических норм. Пожалуйста, ознакомьтесь с действующими правилами утилизации. В вашем регионе могут применяться особые требования и условия, которые должны быть соблюдены.

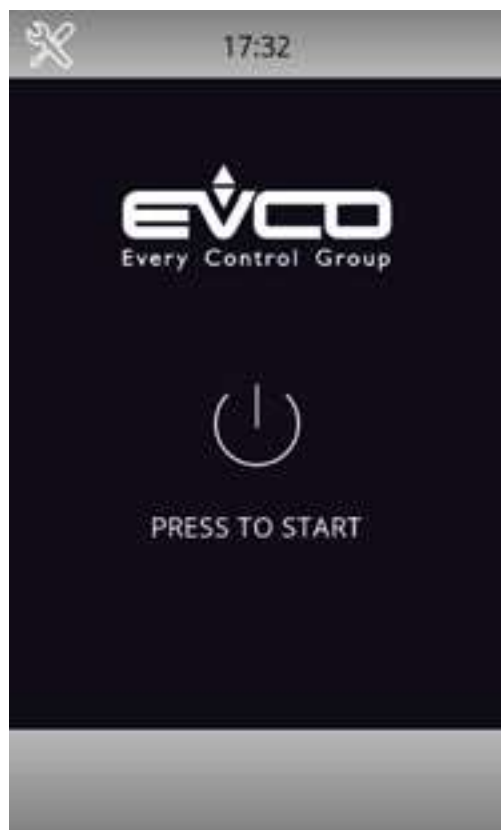


КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

Для ежедневного применения



ВКЛЮЧЕНИЕ

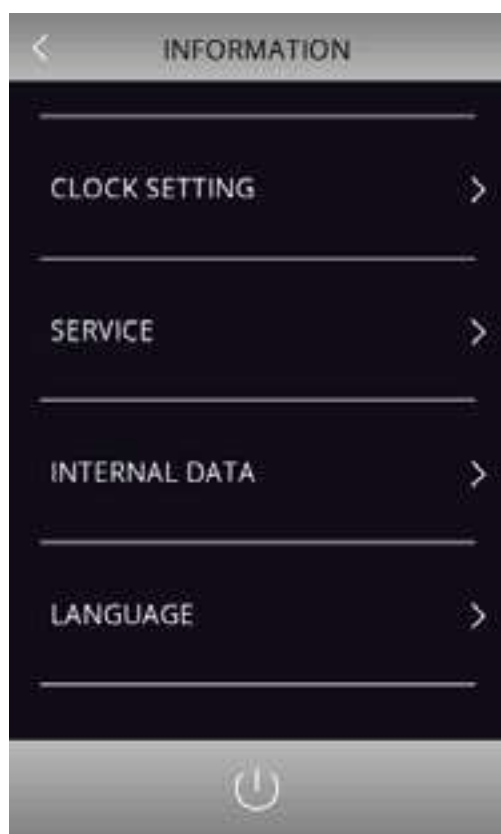


Активируйте нажатием на центр экрана.

НАСТРОЙТЕ ВРЕМЯ И ЯЗЫКОВЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ



Нажмите на икону инструмента.



Возврат к главному меню.

Настройте время.

Выберите язык.

В режиме ожидания.



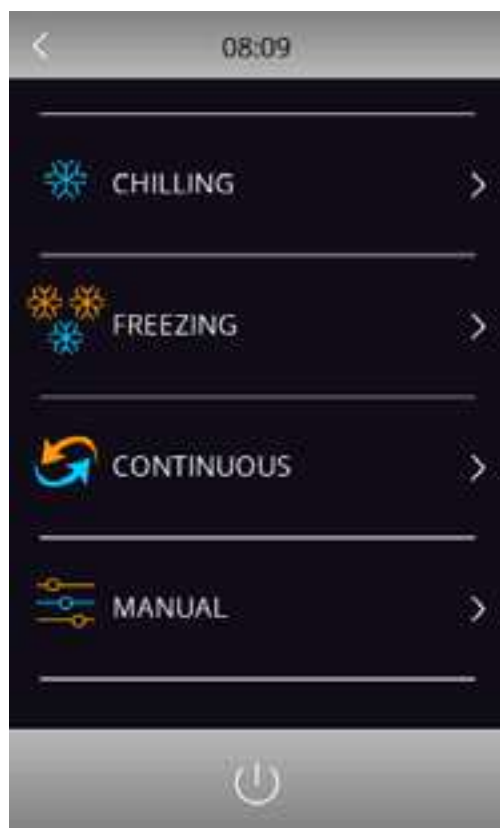
Предварительное охлаждение аппарата.

Выберите меню интенсивного охлаждения аппарата шоковой заморозки (Blast Chiller).

Информацию о специальных функциях см. в руководстве по эксплуатации контроллера.

Информацию о специальных функциях см. в руководстве по эксплуатации контроллера.

АППАРАТ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ/МОРОЗИЛЬНИК



Выберите режим интенсивного охлаждения (Blast Chiller).

Выберите режим замораживания в интенсивном потоке воздуха (Blast Freezing).

Запустите режим непрерывного охлаждения или замораживания (Continuous Chilling/Freezing)

Информацию о специальных функциях см. в руководстве по эксплуатации контроллера.

ОХЛАЖДЕНИЕ (CHILLING)



Установка температуры аппарата (SET).

Установка температуры (SET) главного датчика.

Время цикла, если выбран режим с таймером.

Скорость вентилятора.

Начать цикл.

ПОДБОРКИ



Выберите режим работы главного датчика.



Выберите режим с таймером.



Мягкое охлаждение: В этом цикле не используются отрицательные температуры, что предотвращает кристаллизацию.



Интенсивное охлаждение (Hard Chilling): используется для быстрого охлаждения горячей пищи до +10°C, а затем мягкого охлаждения (Soft Chilling) до конца цикла.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ



Установка температуры аппарата (SET).

Установка температуры (SET) главного датчика.

Время цикла, если выбран режим с таймером.

Скорость вентилятора.

Начать цикл.

ПОДБОРКИ



Выберите режим работы главного датчика.



Выберите режим с таймером.



Мягкая заморозка (Soft Freezing): Первоначально охлаждается до +2°C, а затем интенсивная заморозка (Hard Freezing) в течение оставшейся части цикла для предотвращения кристаллизации.



Интенсивная заморозка (Hard Freezing): используется для быстрого охлаждения горячей пищи до -18°C, затем поддерживает -20°C до конца цикла.



Аппарат шоковой заморозки От +70 °C до +3 °C

Цикл интенсивного охлаждения позволяет понизить температуру продукта с +70 °C до +3 °C в течение 90 минут.

В диапазоне температур от +60 °C до +10 °C происходит ускоренное развитие бактерий, поэтому продукт необходимо охлаждать максимально быстро.

Это также помогает сохранить витамины, вкус и аромат.

После этого храните продукт в обычном холодильнике при температуре +2°C.



Скороморозильный аппарат с интенсивным движением воздуха (Blast Freezers) От +70 °C до -18 °C

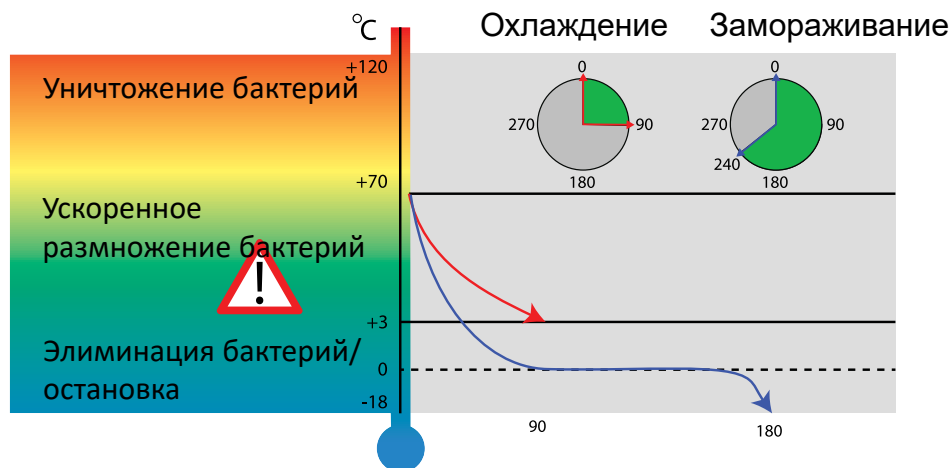
В ходе цикла замораживания в интенсивном потоке воздуха температура продукта снижается с +70 °C до -18 °C в течение 240 минут.

Быстрое охлаждение продукта способствует увеличению срока его хранения.

Кроме того, продукт сохраняет свои качества с минимальными потерями веса, жидкости и вкуса.

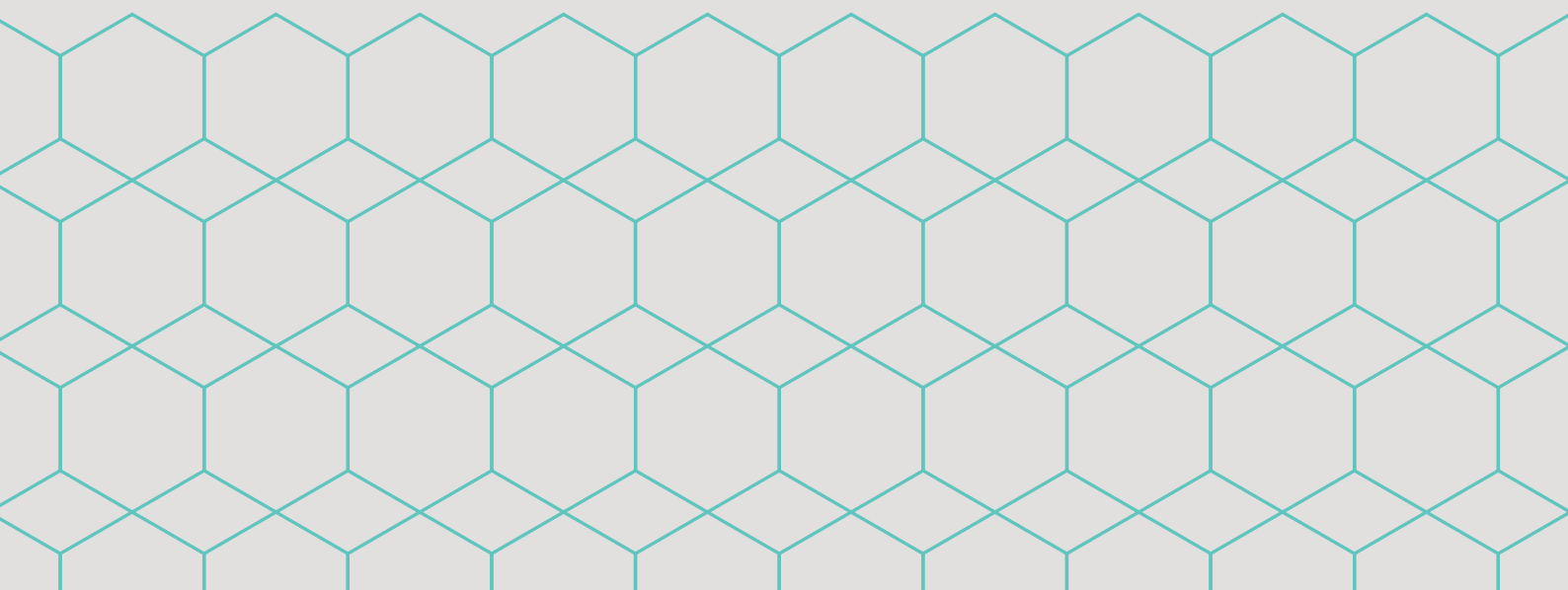
Затем следует хранить в обычной морозильной камере при температуре -20 °C.

Обзор бактериального присутствия



ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ

Uživatelský manuál



1.

Obecné informace

Důležité bezpečnostní pokyny	159
Vybalení a instalace	159
Elektrické zapojení	160
Spuštění zařízení	160
Kapacita	160
Doporučení pro použití	161
Cyklus šokového zchlazení	161
Cyklus šokového zmrazení	161
Čištění a údržba	161
Servis.	162
Likvidace.....	162

2.

Rychlý průvodce

Rychlý průvodce pro každý den	163
-------------------------------------	-----

3.

Termostat Vcolor 869/879

Technické údaje	164
-----------------------	-----

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Pro maximální využití tohoto zařízení doporučujeme pročtení tohoto manuálu.
2. Je na odpovědnosti uživatele, aby provozoval toto zařízení v souladu s uvedenými pokyny.
3. V případě jakékoli závady okamžitě kontaktujte svého prodejce.
4. Umístěte zařízení na suché a větrané místo.
5. Udržujte zařízení mimo dosah silných zdrojů tepla a nevystavujte jej přímému slunečnímu záření.
6. Vždy pamatujte na to, že elektrická zařízení jsou zdrojem potenciálního nebezpečí.
7. Neskladujte v zařízení hořlavé materiály, jako jsou ředidla, benzín apod.
8. Prohlašujeme, že při výrobě nebyl použit azbest ani CFC.
9. Olej v kompresoru neobsahuje PCB.



POUZE PRO ZAŘÍZENÍ S CHLADIVEM R290/R600a!

Toto zařízení obsahuje hořlavé chladivo, a proto je nutné zajistit důkladné větrání v okolí spotřebiče. Při odmrazování nepoužívejte mechanické nástroje, aby nedošlo ke vzniku netěsnosti chladicích systémů. Nepoužívejte elektrické spotřebiče uvnitř chlazeného úložného prostoru.

Veškeré opravy zařízení by měl provádět kvalifikovaný technik (EN 60335-2-89: 2010).

Důležité!

“Tento spotřebič je určen pro použití při okolní teplotě do 40 °C.”

VYBALENÍ A INSTALACE

Odstraňte dřevěnou paletu a obalový materiál. Vnější plochy jsou při dodání opatřeny ochrannou fólií, kterou je nutné před instalací odstranit.

Pro zajištění správné funkčnosti je důležité zajistit, aby bylo zařízení usazeno do vodorovné polohy. Pokud je zařízení opatřeno nožičkami, jsou nastavitelné.



Důležité!

1. Neblokujte větrací otvory.
2. Zajistěte, aby byl mezi zařízením a stěnou ponechán volný prostor minimálně 15 cm.

BLC3AX1, BLC5AX1 a BLC10AX1 pracují na 230 V/50 Hz.

BLC14AX1 pracuje na 3×400 V/50 Hz.

Ujistěte se, že je zařízení připojeno k samostatnému elektrickému okruhu, aby nedošlo k přetížení.

Nástěnná zásuvka by měla být snadno přístupná.

Je nutné dodržovat všechny požadavky na uzemnění kladené místními orgány v elektrotechnické oblasti. Zástrčka zařízení a nástěnná zásuvka by měly zajišťovat správné uzemnění. Pokud máte pochybnosti, kontaktujte místního dodavatele nebo kvalifikovaného elektrikáře.

Připojení do elektrické sítě musí provést kvalifikovaný elektrikář.

SPUŠTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Doporučujeme zařízení před spuštěním vyčistit, viz kapitola o údržbě a čištění.

Důležité!

Pokud bylo zařízení během přepravy v horizontální poloze, počkejte 2 hodiny, než ho uvedete do provozu.

KAPACITA

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ BLC3AX1

Model určený pro 3 zásuvy s kapacitou chlazení 12 kg a kapacitou zmrazení 8 kg.

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ BLC5AX1

Model určený pro 5 zásuvů s kapacitou chlazení 18 kg a kapacitou zmrazení 14 kg.

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ BLC10AX1

Model určený pro 10 zásuvů s kapacitou chlazení 40 kg a kapacitou zmrazení 28 kg.

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ BLC14AX1

Model určený pro 14 zásuvů s kapacitou chlazení 55 kg a kapacitou zmrazení 38 kg.

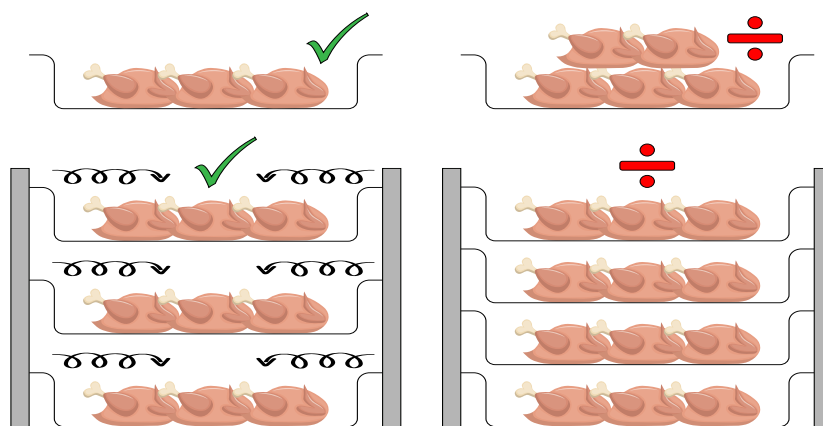
V případě delší odstávky zařízení postupujte následovně:

1. Použijte automatický odpojovač pro odpojení od síťového napájení.
2. Zařízení i okolní plochy důkladně vyčistěte.
3. Na nerezové povrchy naneste tenkou vrstvu stolního oleje.
4. Proved'te všechny údržbové operace.
5. Nechejte dveře pootevřené, abyste předešli tvorbě plísní anebo nepříjemnému zápachu.

Nevkládejte potraviny o teplotě vyšší než 90 °C.

Uchovávané produkty nesmí být v kontaktu s vnitřními stěnami, aby nebyl blokován oběh vzduchu.

Mezi jednotlivými zásuvy musí být ponechán dostatek prostoru pro zajištění dostatečného proudění studeného vzduchu na celý produkt.



Nikdy neblokuje vstup ventilátorů výparníku.

Produkty, které se z důvodu jejich velikosti hůře chladí, by měly být umístěny ve středu.

Omezte frekvenci a dobu trvání otevření dveří.

Produkt, který byl šokově zchlazen/zmrazen a řádně zajištěn, lze uskladnit v lednici/mrazáku. Měl by být opatřen štítkem, na kterém je uveden obsah produktu, datum šokového zchlazení/zmrazení a datum spotřeby. Šokově zchlazený produkt musí být uchováván při stálé teplotě +2 °C. Šokově zmrazený produkt musí být uchováván při stálé teplotě -20 °C.

Zchlazovač by měl být používán pouze pro krátkodobé uložení.



Aby nedošlo ke kontaminaci bakteriemi nebo jiné biologické kontaminaci, je nutné jehlovou sondu po použití dezinfikovat.

V tomto provozním režimu udržuje zchlazovač teplotu chladicího prostoru během celého zchlazovacího procesu kolem nuly, aby se zajistil postupný pokles teploty produktu na +3 °C. Díky tomu se na povrchu produktu nevytvoří krystalky ledu. Tento způsob šokového zchlazování by měl být používán u produktů, které nejsou zabalené a u nichž by mohlo při tvorbě ledu na povrchu dojít ke zhoršení fyzických/organoleptických vlastností (např. ryby).

CYKLUS ŠOKOVÉHO ZMRAZENÍ

V tomto provozním režimu udržuje šokový zchlazovač teplotu pod –18 °C, což je koncová teplota šokového zmrazení. Aby šokové zmrazení proběhlo rychle a úspěšně, měly by být potraviny rozděleny do menších kusů, zejména v případě, že mají vysoký obsah tuku. Největší kusy je třeba umístit na prostřední zásuvy. Pokud trvá šokové mrazení nestandardně dlouho a velikost potravin nelze zmenšit, snižte jejich množství a předchladte chladicí prostor tak, že než začnete mrazit produkt, spusťte nejprve cyklus šokového mrazení naprázdno.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Odpojte zařízení od síťového napájení.

Zařízení je nutné pravidelně čistit. Vnější a vnitřní povrchy zařízení vyčistěte neagresivním čisticím roztokem a následně je utřete do sucha. Vnější povrchy je možné udržovat pomocí oleje na ocel.

Nestříkejte na zařízení přímý proud vody a nepoužívejte vysokotlaké přístroje.

K čištění nerezových povrchů nepoužívejte drátěný kartáč ani škrabku – mohlo by tím dojít k usazení železných částic, které při oxidaci způsobují korozi.

Pro odstranění odolných nečistot použijte dřevěnou nebo plastovou stěrku nebo gumové houbičky.

Čištění kondenzátoru

Kondenzátor čistěte pravidelně.

Žebra kondenzátoru jsou velmi ostrá. Používejte proto při následujícím postupu vždy gumové rukavice.

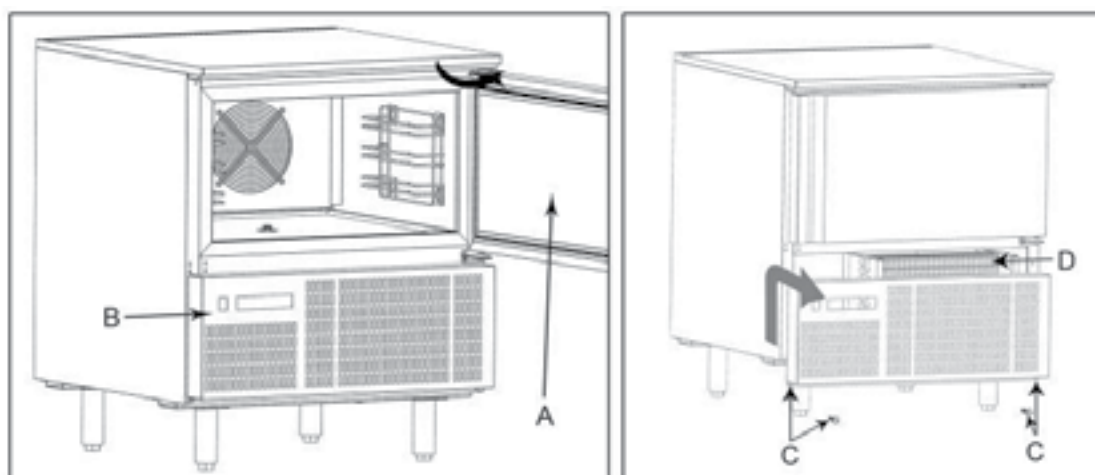
V případě výskytu prachu používejte ochranné masky a brýle.

Pokud je na kondenzátoru a jeho žebrech usazen prach, lze jej odstranit pomocí odsávacího zařízení nebo kartáče, kterým je třeba pohybovat vertikálně ve směru žebor.

Nepoužívejte žádné jiné pomůcky, které by mohly deformovat žebra a snížit výkonost zařízení.

Postup čištění:

1. Otevřete dveře (A) spotřebiče.
2. Odstraňte spodní kryt (B) technického prostoru: abyste tak mohli učinit, odstraňte nejprve šroubky (C).
3. Žebrovou část kondenzátoru (D) můžete nyní očistit pomocí vhodných nástrojů a ochranných prostředků.
4. Po vyčištění vraťte kryt zpět na místo a zajistěte jej pomocí šroubků, které jste předtím odstranili.



SERVIS

Chladicí systém je hermeticky uzavřený systém a nevyžaduje kontrolu, pouze čištění. Pokud zařízení nechladí, zkontrolujte, zda nebylo přerušeno napájení.

Pokud nejste schopni zjistit důvod poruchy zařízení, kontaktujte svého dodavatele. Uveďte model a sériové číslo zařízení. Tyto informace naleznete na výkonovém štítku, který je umístěn uvnitř zařízení vpravo nahoře.

LIKVIDACE

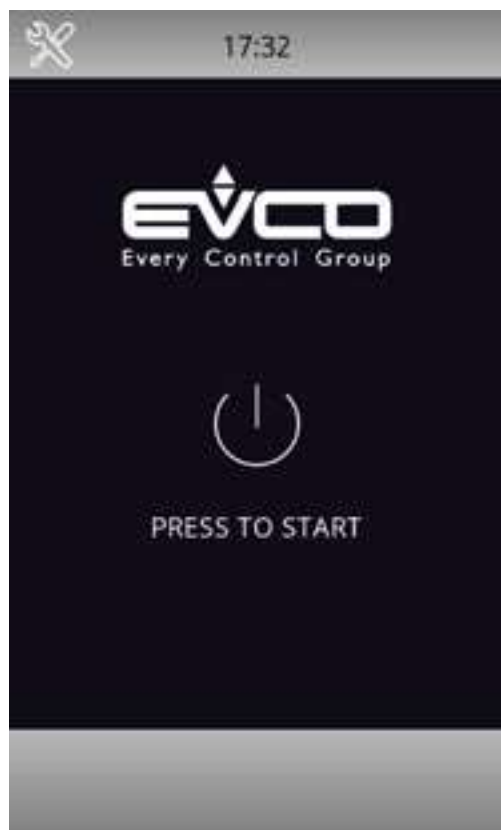
Likvidace spotřebiče musí být provedena ekologickým způsobem. Dodržujte stávající předpisy ohledně likvidace zařízení. Mohou existovat také další speciální požadavky a podmínky, které je nutné dodržet.



Pro každodenní použití



ZAPNUTÍ

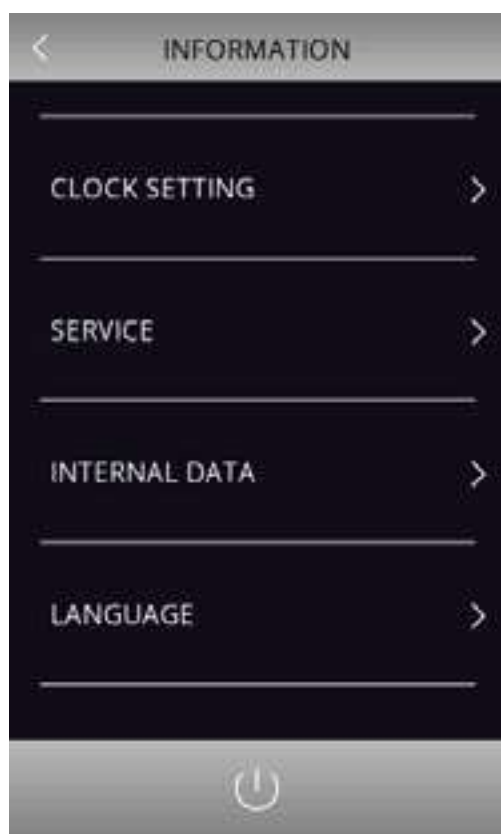


Pro aktivaci stiskněte střed obrazovky.

NASTAVIT ČAS A JAZYK



Stiskněte ikonu nástroje.



Zpět do hlavní nabídky.

Nastavte hodiny.

Vyberte jazyk.

Pohotovostní.



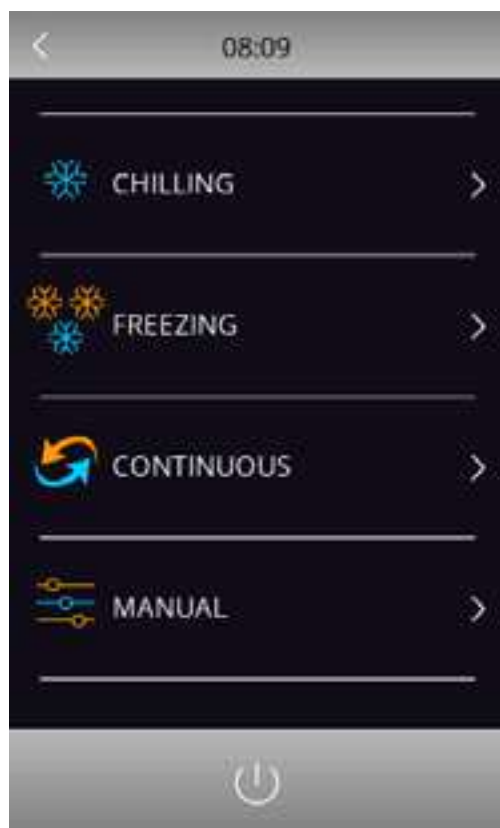
Předchlazení skříně.

Vyberte nabídku šokový zchlazovač.

Speciální funkce, viz návod k ovládání.

Speciální funkce, viz návod k ovládání.

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ



Vyberte možnost šokový zchlazovač.

Vyberte možnost šokový zchlazovač.

Režim držení.

Speciální funkce, viz návod k ovládání.



Teplota SET skříně.

Teplota SET snímače jádra.

Doba cyklu, pokud je zvolen časovaný režim.

Rychlost ventilátoru.

Spustit cyklus.

VÝBĚRY



Vyberte režim vložení senzoru.



Vyberte časovaný režim.



Soft Chilling, během tohoto cyklu se nepoužívají žádné záporné teploty, což zabraňuje krystalizaci.



Hard Chilling, který se používá pro rychlé zchlazení horkých potravin na +10 °C a poté použití Soft Chilling po zbytek cyklu.



Teplota SET skříně.

Teplota SET snímače jádra.

Doba cyklu, pokud je zvolen časovaný režim.

Rychlost ventilátoru.

Spustit cyklus.

VÝBĚRY



Vyberte režim vložení senzoru.



Vyberte časovaný režim.



Soft Freezing, jemné zchlazení na +2 °C a poté použití Hard Freezing po zbytek cyklu, zabraňující krystalizaci.



Hard Freezing, používá se pro rychlé zchlazení horkých potravin na -18 °C a následné udržení -20 °C po zbytek cyklu.



Šokové zchlazovače +70 °C až +3 °C

Cyklus šokového zchlazení sníží teplotu produktu z +70 °C na +3 °C během 90 minut. Při teplotě v rozmezí +60 °C a +10 °C dochází k vyšší tvorbě bakterií, proto je nezbytné produkt zchladit co nejrychleji. Navíc se tak lépe zachovají vitamíny, chuť a vůně.

Poté potraviny uchovávejte v běžné chladničce při teplotě +2 °C.

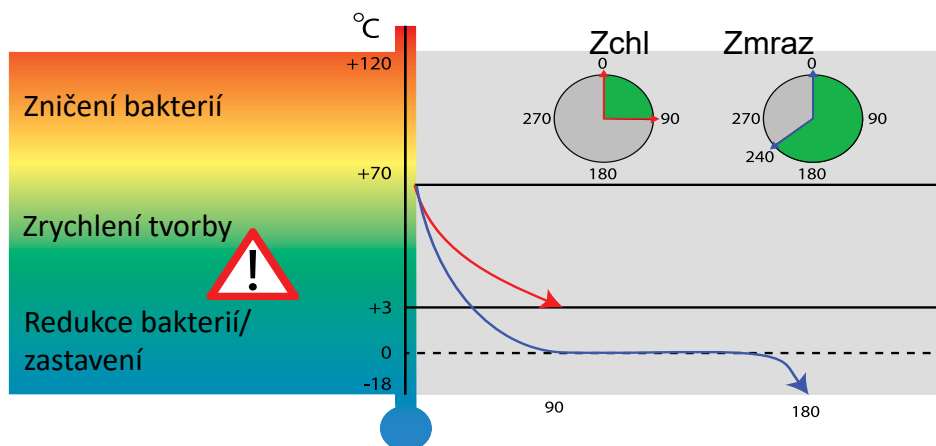


Šokové zmrazovače +70 °C až -18 °C

Cyklus šokového zmrazení sníží teplotu produktu z +70 °C na -18 °C během 240 minut. Rychlé snížení teploty produktu zvyšuje jeho životnost. Navíc se tak zachová kvalita bez výrazné ztráty hmotnosti, tekutin a chuti.

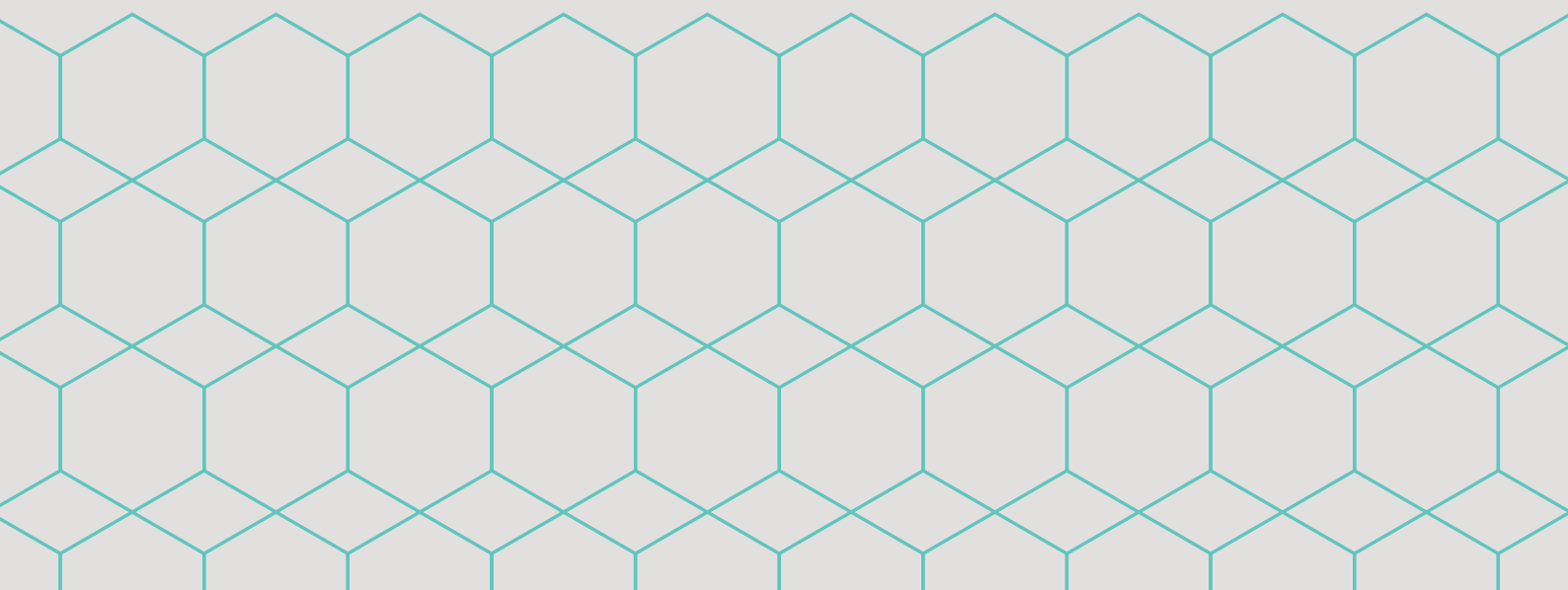
Poté potraviny uchovávejte v běžné mrazničce při teplotě -20 °C.

Bakterie obecně



HLADILNIK/ZAMRZOVALNIKA ZA HITRO HLAJENJE/ZAMRZOVANJE

Navodila za uporabo



1.

Splošne informacije

Pomembna varnostna navodila	172
Odstranjevanje embalaže in namestitvev	172
Električna priključitev	173
Zagon omare	173
Zmogljivost	173
Priporočila za uporabo	174
Cikel hitrega hlajenja	175
Cikel hitrega zamrzovanja	175
Čiščenje in vzdrževanje.....	175
Servis.....	176
Odlaganje.	176

2.

Hitri vodnik

Dnevni hitri vodnik	177
---------------------------	-----

3.

Termostat Vcolor 869/879

Tehnični priročniki.....	178
--------------------------	-----

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

1. Da bi lahko v popolnosti izkoristili omaro, priporočamo, da preberete ta navodila za uporabo.
2. Uporabnik je odgovoren za uporabo naprave v skladu z navodili.
3. V primeru kakršnih koli okvar se nemudoma obrnite na svojega trgovca.
4. Omaro postavite na suho in prezračevano mesto.
5. Omara naj se nahaja stran od virov močne vročine, prav tako pa je ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi.
6. Nikoli ne pozabite, da so električne naprave viri potencialne nevarnosti.
7. V omari ne hranite vnetljivega materiala, kot so razredčilo, bencin itd.
8. Izjavljamo, da konstrukcija ne vsebuje azbesta in plinov CFC.
9. Olje v kompresorju ne vsebuje polikloriranih bifenilov.



LE ZA NAPRAVE S HLADILNO TEKOČINO R600a!

Ta naprava vsebuje vnetljivo hladilno tekočino, zato v okolici naprave zagotovite dobro prezračevanje.

Pri odtaljevanju ne uporabljajte mehanskih naprav, saj lahko povzročijo puščanje hladilnega sistema.

Znotraj hlajenega predela za shranjevanje ne uporabljajte električnih naprav.

Vsa popravila naprave mora izvesti usposobljen tehnik (EN 60335-2-89: 2010)

Pomembno!

“Ta naprava je namenjena za uporabo pri temperaturah okolja do 40 °C.”

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE IN NAMESTITEV

Odstranite leseno paleto in embalažo. Zunanje površine so zaščitene z zaščitno folijo, ki jo je treba pred namestitvijo odstraniti.

Pomembno je, da zagotovite, da omara stoji uravnano, da zagotovite ustrezno delovanje. Če ime omara priložene noge, jih je mogoče prilagoditi.



Pomembno!

1. Ne blokirajte odprtín za prezračevanje.
2. Poskrbite, da je med omaro in steno vsaj 15 cm prostora.

Omare BLC3AX1, BLC5AX1 in BLC10AX1 delujejo pri 230 V/50 Hz.

Omara BLC14AX1 deluje pri 3 x 400 V/50 Hz.

Da se izognete preobremenitvi, poskrbite, da je omara priključena na ločeno električno skupino.

Stenska vtičnica mora biti zlahka dosegljiva.

Upoštevati je treba vse zahteve glede ozemljitve, določene s strani lokalnih električnih organov. Vtič omare in stenska vtičnica morata imeti ustrezno ozemljitev. Če ste v dvomih, se obrnite na lokalnega dobavitelja oziroma pooblaščenega električarja.

Glavne električne priključitve morajo opraviti usposobljeni električarji.

ZAGON OMARE

Pred uporabo priporočamo, da očistite omaro, glejte poglavje o vzdrževanju in čiščenju.

Pomembno!

Če je bila omara med prevozom v vodoravnem položaju, pred vklopom počakajte dve uri.

ZMOGLJIVOST

HLADILNIK/ZAMRZOVALNIK ZA HITRO HLAJENJE/ZAMRZOVANJE BLC3AX1

Model, v katerega je mogoče dati tri pladnje, z zmogljivostjo hitrega hlajenja v višini 12 kg in zmogljivostjo hitrega zamrzovanja v višini 8 kg.

HLADILNIK/ZAMRZOVALNIK ZA HITRO HLAJENJE/ZAMRZOVANJE BLC5AX1

Model, v katerega je mogoče dati pet pladnjev, z zmogljivostjo hitrega hlajenja v višini 18 kg in zmogljivostjo hitrega zamrzovanja v višini 14 kg.

HLADILNIK/ZAMRZOVALNIK ZA HITRO HLAJENJE/ZAMRZOVANJE BLC10AX1

Model, v katerega je mogoče dati deset pladnjev, z zmogljivostjo hitrega hlajenja v višini 40 kg in zmogljivostjo hitrega zamrzovanja v višini 28 kg.

HLADILNIK/ZAMRZOVALNIK ZA HITRO HLAJENJE/ZAMRZOVANJE BLC14AX1

Model, v katerega je mogoče dati štirinajst pladnjev, z zmogljivostjo hitrega hlajenja v višini 55 kg in zmogljivostjo hitrega zamrzovanja v višini 38 kg.

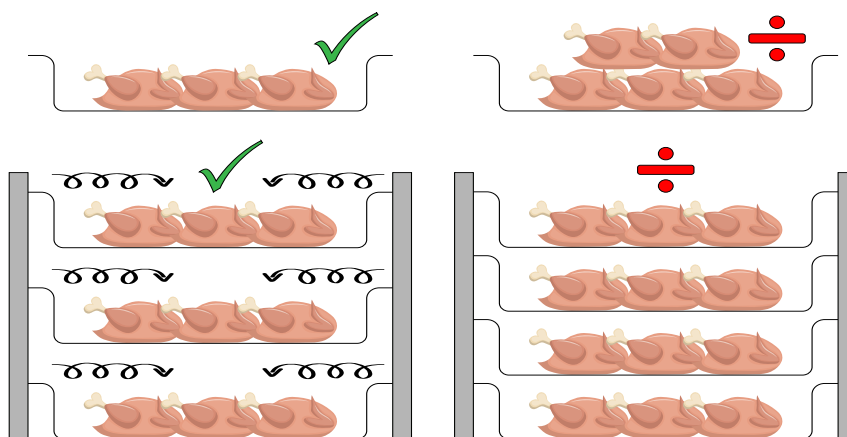
Če naprava dlje časa ostane neaktivna, naredite naslednje:

1. Za deaktivacijo povezave do glavnega električnega voda uporabite samodejno ločilno stikalo.
2. Temeljito očistite napravo in okoliška območja.
3. Površine iz nerjavnega jekla premažite s tankim slojem jedilnega olja.
4. Opravite vsa vzdrževalna dela.
5. Vrata pustite priprta, da preprečite nastajanje plesni in/ali neprijetnega vonja.

V omaro ne dajajte živil, ki imajo temperaturo, višjo od 90 °C.

Živil, ki jih želite shraniti, ne zložite tako, da bi bila v stiku z notranjimi stenami omare in bi tako preprečila kroženje zraka.

Med uporabljenimi pladnji mora biti dovolj prostora, da zagotovite zadosten pretok hladnega zraka po celotnem izdelku.



Nikoli ne ovirajte dovoda ventilatorja uparjalnika.

Živila, ki jih je zaradi njihove velikosti težje ohladiti, dajte na sredino.

Omejite število in trajanje obdobj, ko so vrata odprta.

Ko živilo na hitro ohladite/zamrznete, ga je mogoče shraniti v omari za konzerviranje, potem ko ste ga primerno zaščitili. Na paket namestite oznako z opisom vsebine paketa, datumom hitrega ohlajanja/zamrzovanja in rok uporabe. Ko je izdelek na hitro ohlajen, ga morate hraniti pri stalni temperaturi +2 °C, če pa ste ga na hitro zamrznili, ga morate hraniti pri stalni temperaturi –20 °C.

Hladilnik uporabljajte le za shranjevanje za krajša obdobja.

O abatedor de temperatura deve ser utilizado para conservação apenas por curtos períodos.



Da preprečite okužbo z bakterijami oziroma okužbo kakršne koli druge biološke narave, morate po uporabi razkužiti igelno sondo.

V tem načinu delovanja hladilnik med celotnim procesom hlajenja ohranja temperaturo hladilnega predala blizu ničle, da zagotovi postopen padec temperature živila na +3 °C. Na ta način se na površini živila ne tvorijo ledeni kristali. To metoda hitrega hlajenja prednostno uporabljajte za živila, ki niso pakirana, in katerih fizične/organoleptične lastnosti bi se lahko poškodovale zaradi tvorjenja površinskega ledu (npr. ribe).

CIKEL HITREGA ZAMRZOVANJA

V tem načinu hitrega ohlajanja hitri zamrzovalnik ohranja temperaturo pri negativni vrednosti pod -18 °C, kar je končna temperatura hitrega zamrzovanja. Da bi bilo hitro zamrzovanje uspešno in hitro, mora biti hrana narezana na majhne koščke, zlasti če ima visoko vsebnost maščobe. Največje kose položite na osrednje pladnje. Če hitro zamrzovanje traja dlje od standardnega časa hitrega zamrzovanja in velikosti ni mogoče zmanjšati, zmanjšajte količino in predal za ohlajanje predhodno ohladite, tako da zaženete cikel hitrega zamrzovanja brez živil, šele nato hitro zamrznete živila. de temperatura iniciando um ciclo de refrigeração rápida em vazio antes de proceder à refrigeração do produto.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Električni priključek izklopite iz vtičnice.

Omaro redno čistite. Zunanje in notranje površine omare očistite z blago milnico in jih nato obrišite do suhega. Zunanje površine lahko vzdržujete s pomočjo olja v jekleni posodi.

Naprave ne pršite z neposrednimi curki vode oziroma ne uporabljajte visokotlačnih naprav.

Za čiščenje nerjavnega jekla ne uporabljajte železne volne, krtač oziroma strgal, saj lahko za sabo puščajo železove delce, ki lahko po oksidaciji povzročijo rjavenje.

Trdne ostanke odstranite s pomočjo lesene ali plastične lopatice oziroma abrazivnih gumijastih blazinic.

Čiščenje kondenzatorja

Kondenzator redno čistite.

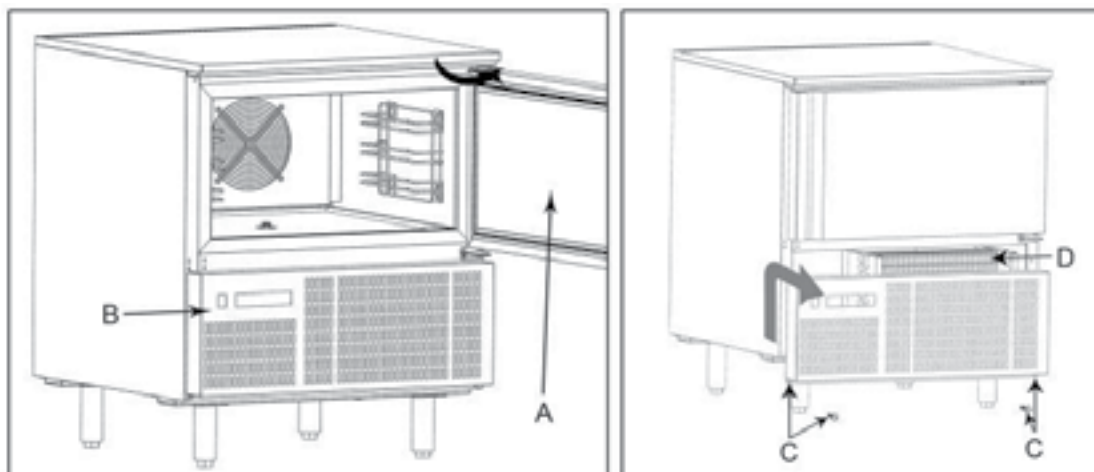
Ker so rebra kondenzatorja zelo ostra, pri naslednjih fazah vedno uporabljajte rokavice. Kadar je prisoten prah, uporabljajte zaščitne maske in očala.

Kadar koli se na rebrih kondenzatorja pojavi prah, slednjega lahko odstranite s pomočjo sesalne naprave oziroma s pomočjo priložene krtače, pri tem pa uporabljajte navpične gibe v smeri reber.

Ne uporabljajte nobenih drugih instrumentov, ki bi lahko deformirali rebra in posledično učinkovitost naprave.

Pri čiščenju upoštevajte naslednji postopek:

1. Odprite vrata (A) naprave.
2. Iz tehničnega predala odstranite spodnjo ploščo (B). To naredite tako, da odstranite pritrdilne elemente vijaka (C).
3. Sedaj lahko s pomočjo ustreznega orodja in zaščitnih naprav očistite rebrasti del kondenzatorja (D).
4. Po čiščenju zaprite nadzorno ploščo ter jo pritrdite s pomočjo prej odstranjenih vijakov.



SERVIS

Hladilni sistem je hermetično zaprt sistem, ki ne zahteva nadzora, ampak le čiščenje.

Če omara ne hladi več, preverite, ali je razlog v izpadu napajanja.

Če ne morete določiti razloga za okvaro omare, se obrnite na svojega dobavitelja. Sporočite mu model in serijsko številko omare. Ta podatka lahko najdete na napisni tablici, ki se nahaja na zgornji desni strani v omari.

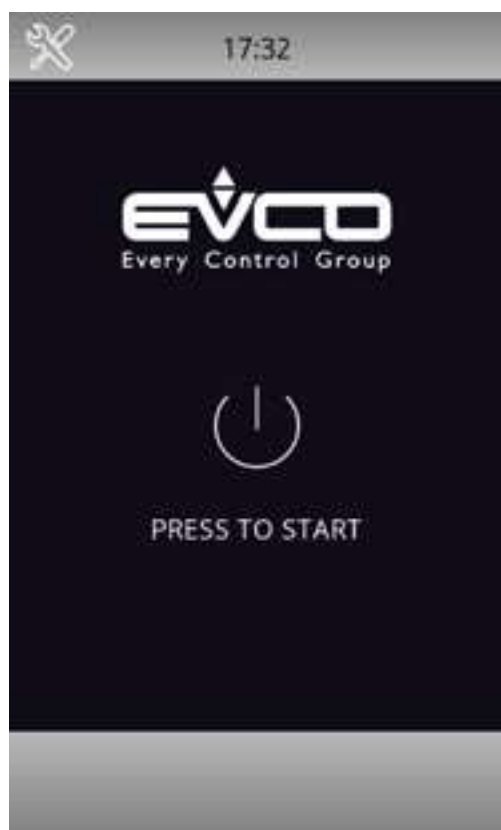
ODLAGANJE

Omaro morate odložiti na okolju prijazen način. Prosimo, da upoštevate obstoječe predpise glede odlaganja. Obstajajo lahko posebne zahteve in pogoji, ki jih je treba upoštevati.



Za dnevno uporabo



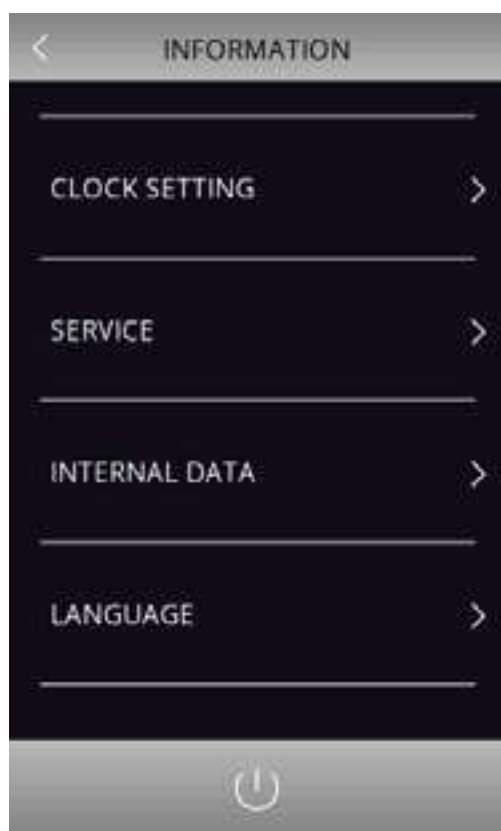


Za aktiviranje pritisnite sredino zaslona.

NASTAVITE ČAS IN JEZIK



Pritisnite ikono orodja.



Nazaj v glavni meni.

Nastavite uro.

Izberite jezik.

Pripravljenost.



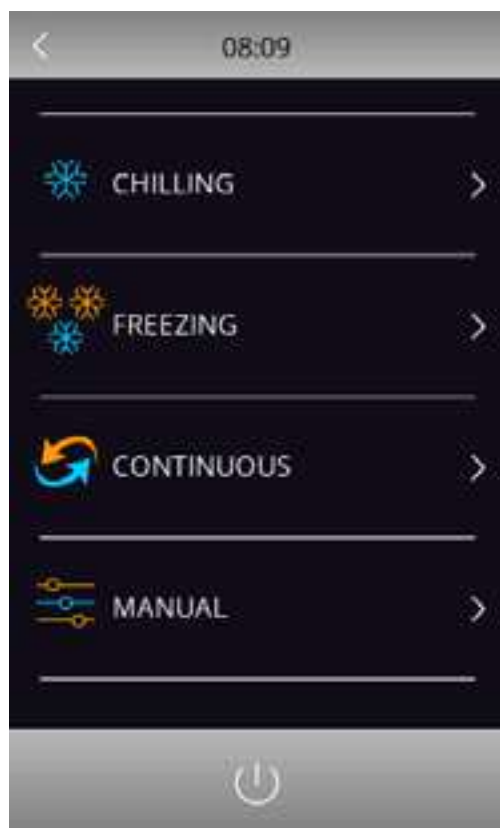
Predhodno hlajenje omare.

Izberite meni hitrega hlajenja.

Posebna funkcija, glejte priročnik krmilnika.

Posebna funkcija, glejte priročnik krmilnika.

HITRI HLADILNIK / ZAMRZOVALNIK



Izberite Brskanje.

Izberite Eksplozivno zamrzovanje.

Zaženite način neprekinjenega hlajenja ali zamrzovanja.

Posebna funkcija, glejte priročnik krmilnika.



Nastavljena temperatura omare.

Senzor jedra Nastavljena temperatura.

Čas cikla, če je izbran časovni način.

Hitrost ventilatorja.

Začni cikel.

IZBIRE



Izberite način jedrnega senzorja.



Izberite časovni način.



Mehko hlajenje, med tem ciklom ni uporabljenih negativnih temperatur, kar preprečuje kristalizacijo.



Trdo hlajenje, ki se uporablja za hitro hlajenje vroče hrane na +10 °C in nato z uporabo mehkega hlajenja do konca cikla.



Nastavljena temperatura omare.

Senzor jedra Nastavljena temperatura.

Čas cikla, če je izbran časovni način.

Hitrost ventilatorja.

Začni cikel.

IZBIRE



Izberite način jedrnega senzorja.



Izberite časovni način.



Mehko zamrzovanje, nežno hlajenje na +2 °C in nato uporaba trdega zamrzovanja do konca cikla, kar preprečuje kristalizacijo.



Trdo zamrzovanje, ki se uporablja za hitro ohlajanje vroče hrane na -18 °C in nato vzdrževanje -20 °C do konca cikla.



Hladilniki za hitro ohlajevanje +70 °C to +3 °C

Cikel hitrega ohlajanja zniža temperaturo živila s +70 °C na +3 °C v 90 minutah.

Tvorjenje bakterij pospešeno poteka pri temperaturah od +60 °C do +10 °C, zato je pomembno, da živilo ohladite čim hitreje. Poleg tega se pri takšnem ohlajanju ohranijo tudi vitamini, okus in vonj

Živila nato hranite v običajnem hladilniku pri +2 °C.



Mrzovalniki za hitro zamrzovanje +70 °C to -18 °C

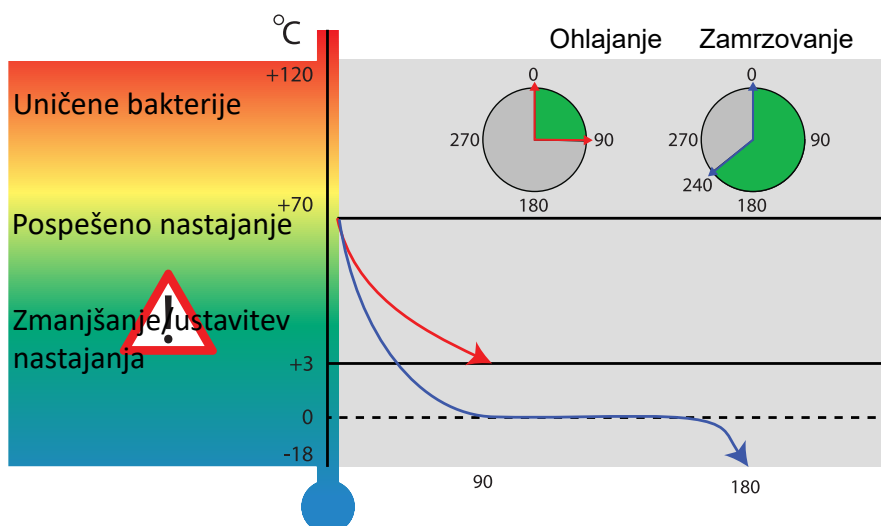
Cikel hitrega zamrzovanja zniža temperaturo živila s +70 °C na -18 °C v 240 minutah.

Hitro znižanje temperature živila podaljša njegovo življenjsko dobo.

Poleg tega se kakovost ohrani brez večjih izgub teže, tekočine in okusa.

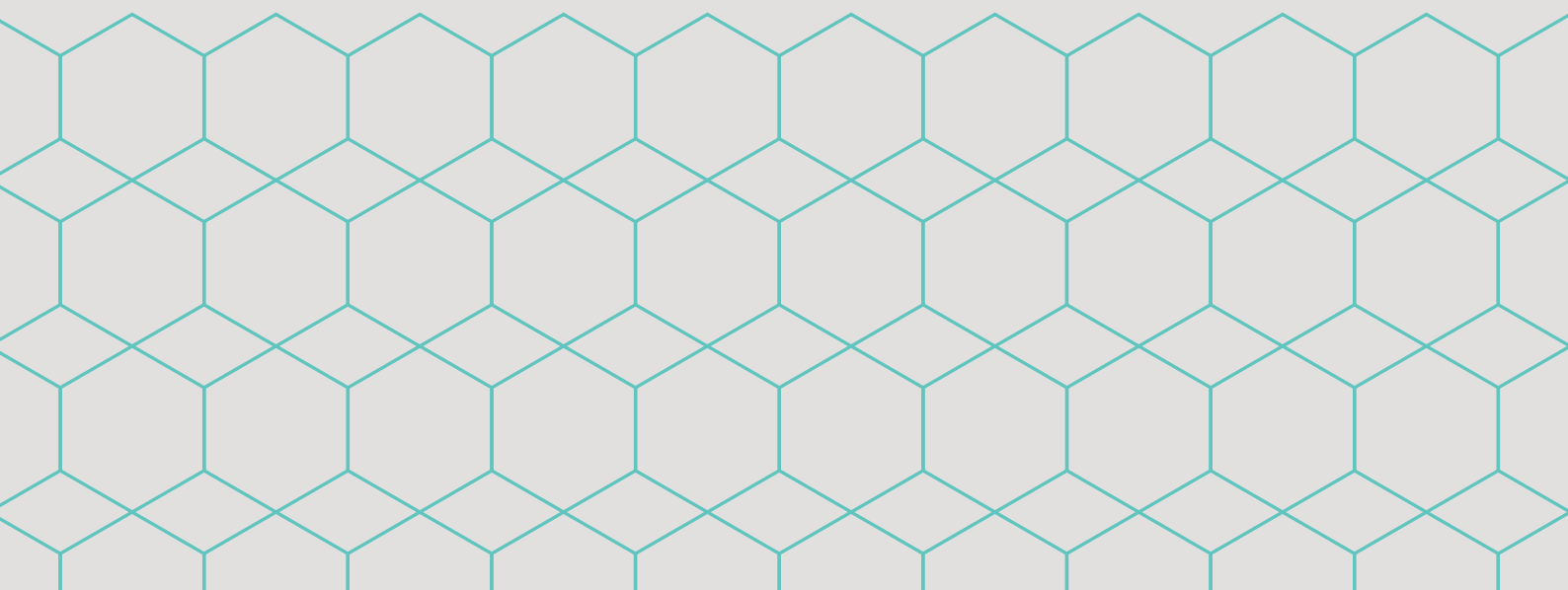
Živila nato hranite v običajnem zamrzovalniku pri -20 °C.

Bakterije na splošno



ŠOKOVÝ SCHLADZOVAČ/ZMRAZOVAČ

Používateľská príručka



1.	Všeobecné informácie	
	Dôležité bezpečnostné pokyny	185
	Vybalenie a inštalácia	185
	Elektrické pripojenie	186
	Zapnutie skrine	186
	Kapacita	186
	Odporúčania na používanie.....	187
	Cyklus šokového schladzovania.....	188
	Cyklus šokového zmrazovania	188
	Čistenie a údržba	188
	Servis.	189
	Likvidácia.....	189
2.	Krátky návod	
	Krátky návod na každodenné používanie	190
3.	Termostat Vcolor 869/879	
	Technická príručka	191

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1. Odporúčame vám, aby ste si prečítali túto príručku, aby ste mohli čo najlepšie skriňu využívať.
2. Zodpovednosťou používateľa je používať spotrebič v súlade s uvedenými pokynmi.
3. V prípade akejkolvek poruchy okamžite kontaktujte predajcu.
4. Skriňu umiestnite na suché a dobre vetrané miesto.
5. Skriňu nevystavujte silným zdrojom tepla ani priamemu slnečnému svetlu.
6. Nikdy nezabudnite, že všetky elektrické zariadenia môžu predstavovať potenciálne nebezpečenstvo.
7. V skrini neskladujte horľavé materiály, ako je riedidlo, benzín atď.
8. Prehlasujeme, že v zariadení nie je použitý azbest ani chladivo CFC.
9. Olej v kompresore neobsahuje látky PCB.



IBA PRE SPOTREBIČE S CHLADIVOM R290/R600a!

Tento spotrebič obsahuje horľavé chladivo, preto zabezpečte okolo spotrebiča dobrú cirkuláciu vzduchu. Pri rozmrazovaní nepoužívajte mechanické pomôcky. Mohli by ste tak poškodiť chladiaci systém. V chladenom úložnom priestore nepoužívajte elektrické zariadenia.

Všetky opravy spotrebiča musí vykonávať zaškolený technik (EN 60335-2-89: 2010).

Dôležité!

“Tento spotrebič je určený na použitie pri okolitej teplote do 40 °C.”

VYBALENIE A INŠTALÁCIA

Odstráňte drevenú paletu a obal. Na vonkajšom povrchu zariadenia je pri dodaní ochranná fólia. Pred inštaláciou ju odstráňte.

Na to, aby skriňa správne fungovala, musí stáť rovno. Ak je skriňa dodávaná aj s nohami, dajú sa nastaviť.



Dôležité!

1. Nezakrývajte vetracie otvory.
2. Dbajte na to, aby bola skriňa vzdialená aspoň 15 cm od steny.

Skrine BLC3AX1, BLC5AX1 a BLC10AX1 sú napájané napätím 230 V/50 Hz.
BLC14AX1 je napájaná napätím 3×400 V/50 Hz.

Dbajte na to, aby ste skriňu pripojili do samostatného elektrického okruhu. Nedôjde tak k preťaženiu.

Zásuvka na stene musí byť ľahko prístupná.

Dodržiavajte všetky požiadavky na uzemnenie stanovené miestnymi orgánmi, ktoré stanovujú podmienky pre elektrické zariadenia. Potom zástrčka skrine a zásuvka na stene poskytnú vhodné uzemnenie. Ak nemáte istotu, spojte sa s miestnym dodávateľom alebo autorizovaným elektrikárom.

Hlavné elektrické pripojenie musia urobiť kvalifikovaní elektrikári.

ZAPNUTIE SKRINE

Pred použitím odporúčame skriňu vyčistiť. Pozrite si časť o údržbe a čistení.

Dôležité!

Ak bola skriňa pri prevoze umiestnená naležato, pred jej zapnutím počkajte 2 hodiny.

KAPACITA

BLC3AX1 ŠOKOVÝ SCHLADZOVAČ/ZMRAZOVAČ

Model pojme 3 nádoby a má kapacitu šokového schladzovania 12 kg a šokového zmrazovania 8 kg.

BLC5AX1 ŠOKOVÝ SCHLADZOVAČ/ZMRAZOVAČ

Model pojme 5 nádob a má kapacitu šokového schladzovania 18kg a šokového zmrazovania 14kg.

BLC10AX1 ŠOKOVÝ SCHLADZOVAČ/ZMRAZOVAČ

Model pojme 10 nádob a má kapacitu šokového schladzovania 40 kg a šokového zmrazovania 28 kg.

BLC14AX1 ŠOKOVÝ SCHLADZOVAČ/ZMRAZOVAČ

Model pojme 14 nádob a má kapacitu šokového schladzovania 55 kg a šokového zmrazovania 38 kg.

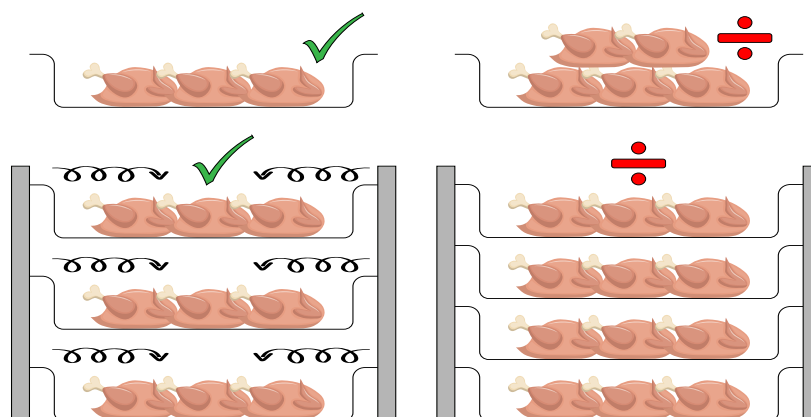
Ak sa spotrebič dlhší čas nepoužíva, postupujte takto:

1. Pomocou automatického izolačného spínača prerušte pripojenie k elektrickej sieti.
2. Spotrebič a okolité priestory dôkladne vyčistite.
3. Na povrchy z nehrdzavejúcej ocele rozotrite tenkú vrstvu oleja na varenie.
4. Vykonajte kompletnú údržbu.
5. Dvere nechajte pootvorené, aby sa nevytvorila pleseň a/alebo nepríjemný zápach.

Nevkladajte pokrmu, ktoré majú teplotu vyššiu ako 90 °C.

Predmety vkladajte do skrine tak, aby neboli v kontakte s vnútornými stenami, čo by bránilo cirkulácii vzduchu.

Medzi použitými nádobami musí byť dostatočný priestor, aby sa zabezpečil dostatočný prúd chladného vzduchu na celý výrobok.



Nikdy nezapchávajújte prívod vzduchu ventilátorov výparníka.

Výrobky, ktoré je pre ich rozmery ťažšie schladiť, umiestňujte do stredu.

Obmedzte častosť otvárania dverí a dvere nemajte otvorené dlho.

Keď je výrobok po šokovom schladzovaní/zmrazovaní dostatočne chránený, môžete ho uložiť do skrine na uchovávanie výrobkov. Na výrobok umiestnite štítok s opisom obsahu výrobku, s dátumom šokového schladzovania/zmrazovania a s dátumom spotreby. Keď ste výrobok šokovo schladili, musíte ho uchovávať pri konštantnej teplote +2 °C. Keď ste ho šokovo zmrazili, musíte ho uchovávať pri konštantnej teplote -20 °C.

Schlazovač používajte len na krátkodobé skladovanie.



Ihlovú sondu po použití vydezinfikujte. Predídete tak bakteriálnej kontaminácii alebo kontaminácii iného biologického pôvodu.

Tento režim funguje tak, že schladzovač udržiava v chladenom priestore počas celého procesu schladzovania teplotu blízku nule, aby sa dosiahol postupný pokles teploty výrobku na +3 °C. Preto sa na povrchu výrobku nevytvárajú kryštály ľadu. Tento spôsob schladzovania by sa mal prednostne používať pri nebalených výrobkoch a výrobkoch, ktorých fyzikálne/organoleptické vlastnosti by sa mohli vytváraním povrchového ľadu nežiaduco zmeniť (napr. ryba).

CYKLUS ŠOKOVÉHO ZMRAZOVANIA

Tento režim funguje tak, že šokový schladzovač udržiava teplotu na zápornej hodnote pod -18 °C, čo je konečná teplota šokového zmrazovania. Pre úspešné a rýchle šokové zmrazovanie musí byť potravina rozdelená na malé kúsky, a to najmä vtedy, keď má vysoký obsah tuku. Najväčšie kusy by sa mali umiestniť do prostredných nádob. V prípade, že šokové zmrazovanie trvá dlhšie ako štandardne a rozmery nie je možné zmenšiť, zmenšite množstvo potravín a priestor schladzovača vopred ochladte tak, že pred šokovým zmrazovaním spustíte cyklus šokového zmrazovania naprázdno.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na zásuvke vypnite elektrické napájanie.

Skriňu musíte pravidelne čistiť. Vyčistite vonkajšie a vnútorné povrchy skrine pomocou jemného mydlového roztoku a potom ich dosucha utrite. Vonkajšie povrchy môžete ošetriť pomocou oleja na oceľ. Na spotrebič nestriekajte priamym prúdom vody ani vysokotlakovými zariadeniami.

Na čistenie nehrdzavejúcej ocele nepoužívajte drôtenku, kovové kefy ani škrabky. Mohli by vzniknúť železné piliny, ktoré by zoxidovali, a tak by sa mohla tvoriť hrdza.

Stvrdnuté zvyšky odstráňte pomocou drevenej alebo plastovej špachtle či gumeným čistiacim nástrojom.

Čistenie kondenzátora

Kondenzátor čistite pravidelne.

Pri nasledujúcom postupe vždy používajte ochranné rukavice, pretože rebrá kondenzátora sú veľmi ostré.

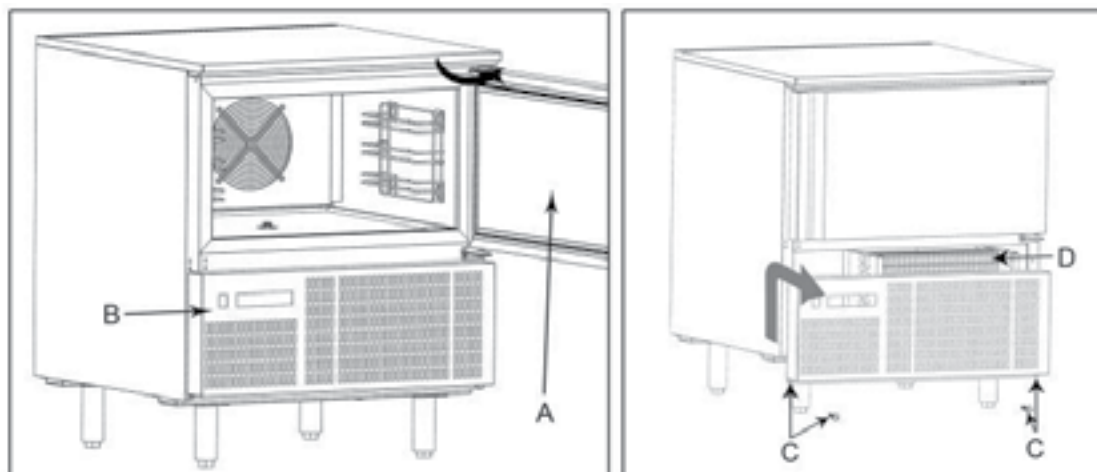
Ak sa bude prášiť, použite ochranné respirátory a okuliare.

Keď sa na rebrách kondenzátora nachádza nános prachu, môžete ho odstrániť pomocou sacieho zariadenia alebo kefy, pričom budete robiť vertikálne pohyby v smere rebier.

Iné nástroje sa nesmú používať, pretože by sa nimi mohli zdeformovať rebrá, a to by znížilo účinnosť spotrebiča.

Pri čistení postupujte takto:

1. Otvorte dvere (A) spotrebiča.
2. Z technickej časti odstráňte spodný panel (B). Urobíte to uvoľnením skrutiek (C).
3. Teraz môžete vyčistiť časť kondenzátora s rebrami (D). Použite pritom vhodné nástroje a ochranné pomôcky.
4. Ovládací panel po čistení zavrite a pripevnite ho skrutkami, ktoré ste predtým uvoľnili.



SERVIS

Chladiaci systém je hermeticky zapečatený a nepotrebuje dohľad, len čistenie. Ak skriňa prestane chladiť, skontrolujte, či nevypadla elektrina.

Ak príčinu poruchy skrine neviete zistiť, obráťte sa na dodávateľa. Uveďte model a sériové číslo skrine. Tieto informácie nájdete na štítku s údajmi, ktorý sa nachádza v skrini v pravej hornej časti.

LIKVIDÁCIA

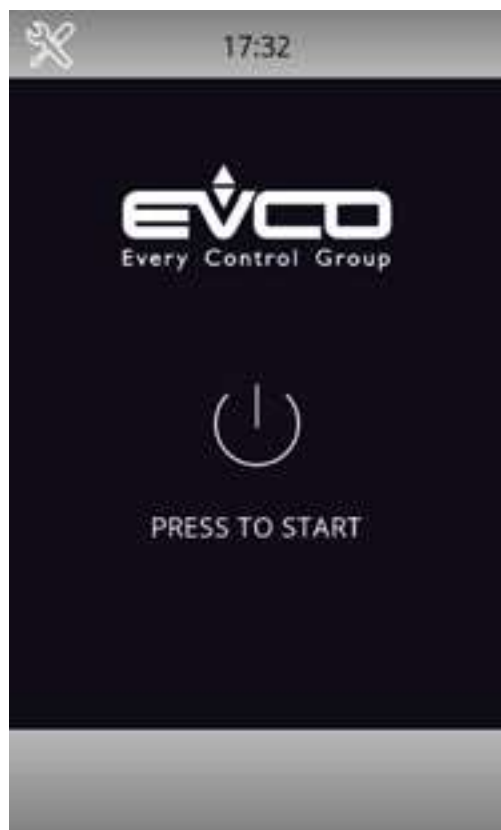
Skríňa sa smie zlikvidovať spôsobom šetrným k životnému prostrediu. Dbajte na platné nariadenia o likvidácii. Môže byť potrebné splniť špeciálne požiadavky a podmienky.



Na každodenné používanie



ZAPNUTIE

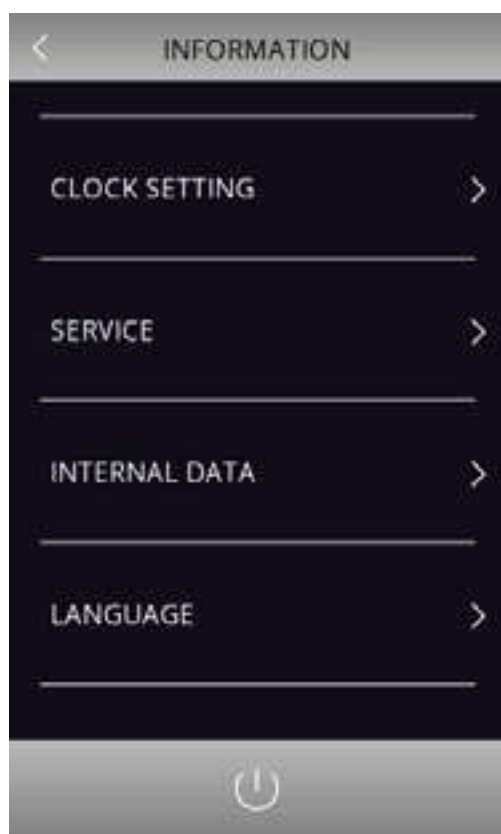


Pre aktiváciu stlačte stred obrazovky.

NASTAVIŤ ČAS A JAZYK



Stlačte ikonu nástroja.



Späť do hlavnej ponuky.

Nastavte hodiny.

Vyberte jazyk.

Pohotovostný.



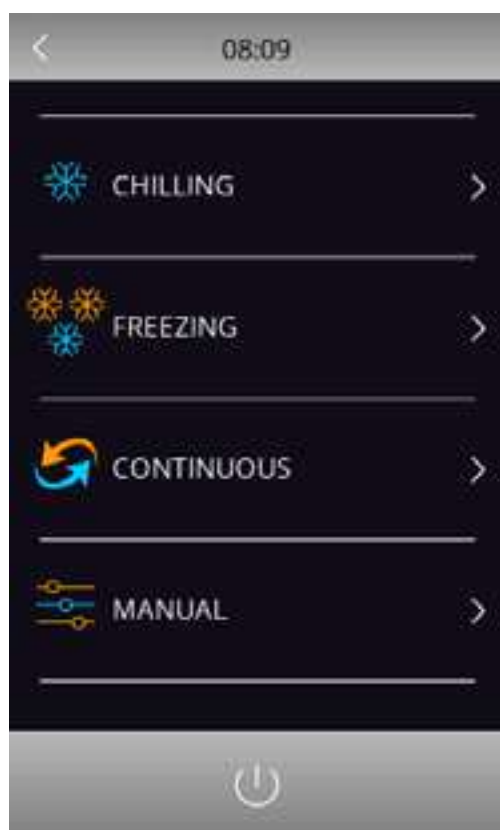
Predchladenie skrine.

Vyberte ponuku šokový zchladzovač.

Špeciálne funkcie, vid' návod na ovládanie.

Špeciálne funkcie, vid' návod na ovládanie.

ŠOKOVÝ ZCHLADZOVAČ/ZMRAZOVAČ



Vyberte možnosť šokový chladzovač.

Vyberte možnosť šokový chladzovač.

Režim držania.

Špeciálne funkcie, vid' návod na ovládanie.



Teplota SET skrine.

Teplota SET snímača jadra.

Doba cyklu, ak je zvolený časovaný režim.

Rýchlosť ventilátora.

Spustiť cyklus.

VÝBERY



Vyberte režim vloženia senzora.



Vyberte časovaný režim.



Soft Chilling, počas tohto cyklu sa nepoužívajú žiadne záporné teploty, čo zabraňuje kryštalizácii.



Hard Chilling, ktorý sa používa na rýchle schladenie horúcich potravín na +10 °C a potom použitie Soft Chilling po zvyšok cyklu.



Teplota SET skrine.

Teplota SET snímača jadra.

Doba cyklu, ak je zvolený časovaný režim.

Rýchlosť ventilátora.

Spustiť cyklus.

VÝBERY



Vyberte režim vloženia senzora.



Vyberte časovaný režim.



Soft Freezing, jemné schladenie na +2 °C a potom použitie Hard Freezing po zvyšok cyklu, zabráňujúci kryštalizácii.



Hard Freezing, ktorý sa používa na rýchle schladenie horúcich potravín na -18 °C a následné udržanie -20 °C po zvyšok cyklu



Šokové schladzovače z +70 °C na +3 °C

Cyklus šokového schladzovania zníži teplotu výrobku zo +70 °C na +3 °C za 90 minút. Tvorba baktérií je najrýchlejšia v rozsahu od +60 °C do +10 °C, preto je veľmi dôležité schlaďiť výrobok čo najrýchlejšie. Okrem toho sa zachovávajú vitamíny, chuť a vôňa.

Výrobok sa potom musí skladovať v bežnej chladničke pri +2 °C.

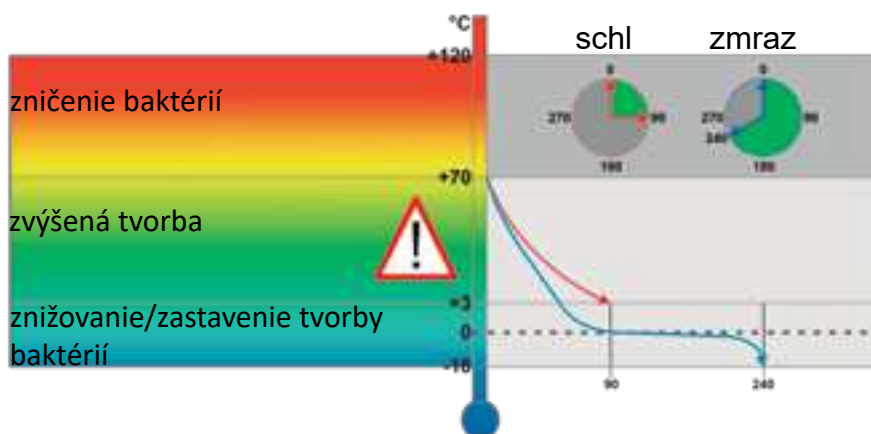


Šokové zmrazovače z +70 °C na -18 °C

Cyklus šokového zmrazovania zníži teplotu výrobku zo +70 °C na -18 °C za 240 minút. Rýchle zníženie teploty výrobku predlžuje jeho trvanlivosť. Okrem toho sa zachováva kvalita výrobku bez veľkej straty hmotnosti, tekutiny a chuti.

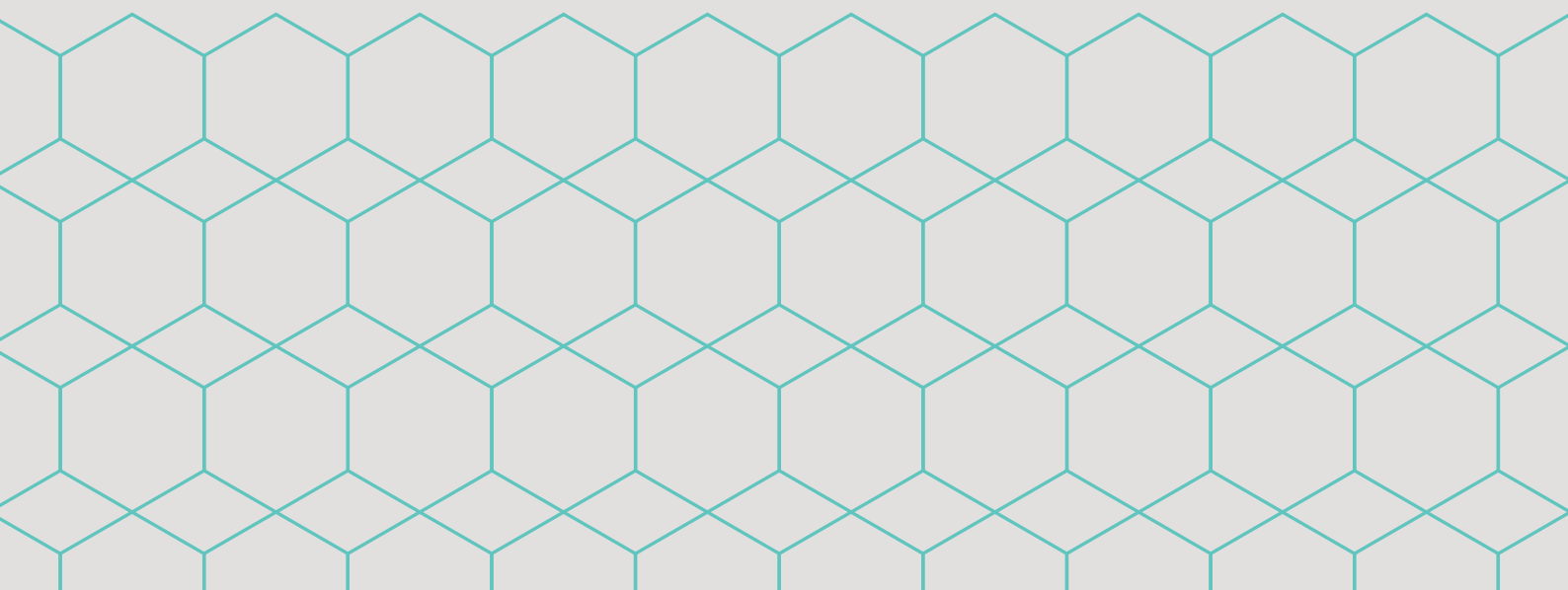
Výrobok sa potom musí skladovať v bežnej mrazničke pri -20 °C.

Baktérie vo všeobecnosti



SCHŁADZARKA / ZAMRAŻARKA SZOKOWA

Podręcznik użytkownika



1.	Informacje ogólne	
	Ważne instrukcje bezpieczeństwa	198
	Rozpakowanie i instalacja	198
	Podłączenie elektryczne.....	199
	Uruchomienie urządzenia.....	199
	Pojemność.....	199
	Zalecenia dotyczące stosowania	200
	Cykl schładzania szokowego.....	201
	Cykl zamrażania szokowego.....	201
	Czyszczenie i konserwacja.....	201
	Serwis.....	202
	Utylizacja	202
2.	Skrócona instrukcja	
	Krótki przewodnik do codziennego użytku	203
3.	Termostat Vcolor 869/879	
	Instrukcja obsługi technicznej.....	204

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, zalecamy zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi.
2. Użytkownik jest odpowiedzialny za obsługę urządzenia zgodnie z podanymi instrukcjami.
3. W przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości w działaniu urządzenia należy natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą.
4. Urządzenie należy umieścić w suchym i wentylowanym miejscu.
5. Chronić urządzenie przed źródłami silnie emitującymi ciepło i nie wystawiać go na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
6. Zawsze należy pamiętać, że wszystkie urządzenia elektryczne są źródłem potencjalnego zagrożenia.
7. Nie przechowywać wewnątrz urządzenia materiałów łatwopalnych, takich jak rozcieńczalnik, benzyna itp.
8. Oświadczamy, że w konstrukcji nie zastosowano azbestu ani freonu.
9. Olej w sprężarce nie zawiera PCB



TYLKO DLA URZĄDZEŃ Z CZYNNIKIEM CHŁODZĄCYM R290/R600a!

To urządzenie zawiera łatwopalny czynnik chłodniczy, dlatego należy zadbać o dobrą wentylację wokół urządzenia. Podczas odszraniania nie należy używać urządzeń mechanicznych, ponieważ może to spowodować nieszczelność układu chłodzenia.

Wewnątrz komory chłodniczej nie należy używać urządzeń elektrycznych.

Wszelkie naprawy urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika (EN 60335-2- 89: 2010).

Ważne!

“Urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia do 40 °C.”

ROZPAKOWANIE I INSTALACJA

Usuń drewnianą paletę i opakowanie. Powierzchnie zewnętrzne są dostarczane z folią ochronną, którą należy usunąć przed instalacją.

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, ważne jest jego wypoziomowanie. Jeśli urządzenie jest dostarczane z nóżkami, można je wyregulować.



Ważne!

1. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.
2. Upewnić się, że pomiędzy urządzeniem a ścianą jest co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni.

Urządzenia BLC3AX1, BLC5AX1 i BLC10AX1 są zasilane napięciem 230 V/50 Hz.

Urządzenie BLC14AX1 jest zasilane napięciem 3x400 V/50 Hz.

Upewnić się, że urządzenie jest podłączone do oddzielnej grupy elektrycznej, aby uniknąć przeciążenia. Gniazdo ścienna powinno być łatwo dostępne.

Należy przestrzegać wszystkich wymagań dotyczących uziemienia, określonych przez lokalne przepisy dotyczące energii elektrycznej. Wtyczka urządzenia i gniazdo ścienna muszą zapewniać prawidłowe uziemienie. W razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym dostawcą lub autoryzowanym elektrykiem.

Główne połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanych elektryków.

URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Przed użyciem zaleca się wyczyszczenie urządzenia, patrz rozdział o konserwacji i czyszczeniu.

Ważne!

Jeśli podczas transportu urządzenie zostało ustawione w pozycji poziomej, przed jego uruchomieniem należy odczekać 2 godziny.

POJEMNOŚĆ

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA BLC3AX1 Model przeznaczony do umieszczenia 3 tac o pojemności 12 kg w trybie schładzania szokowego i 8

kg w trybie zamrażania szokowego.

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA BLC5AX1

Model przeznaczony do umieszczenia 5 tac o pojemności 18 kg w trybie schładzania szokowego i 14 kg w trybie zamrażania szokowego.

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA BLC10AX1

Model przeznaczony do umieszczenia 10 tac o pojemności 40 kg w trybie schładzania szokowego i 28 kg w trybie zamrażania szokowego.

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA BLC14AX1

Model przeznaczony do umieszczenia 14 tac o pojemności 55 kg w trybie schładzania szokowego i 38 kg w trybie zamrażania szokowego.

ZALECENIA DOTYCZĄCE STOSOWANIA

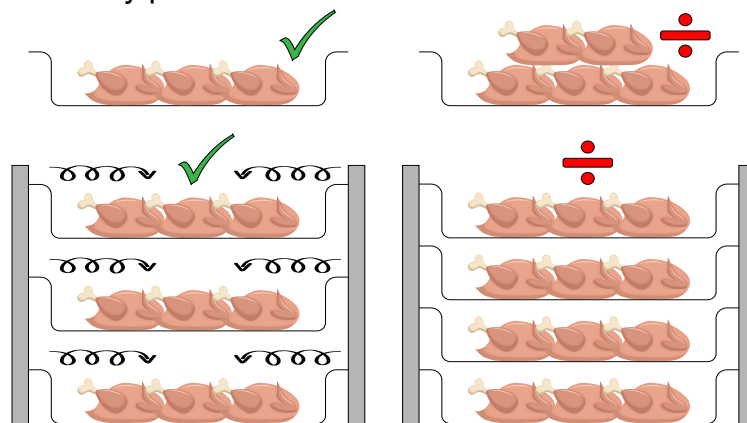
Jeśli urządzenie pozostaje nieaktywne przez dłuższy czas, wykonaj następujące czynności

1. Za pomocą automatycznego wyłącznika odcinającego odłącz podłączenie do głównej linii elektrycznej.
2. Dokładnie wyczyść urządzenie i jego otoczenie.
3. Rozprowadź cienką warstwę oleju do gotowania na powierzchniach ze stali nierdzewnej.
4. Wykonaj wszystkie czynności konserwacyjne
5. Pozostaw drzwi uchylone, aby zapobiec tworzeniu się pleśni i/lub nieprzyjemnego zapachu.

Nie umieszczaj produktów spożywczych, których temperatura przekracza 90°C.

Nie układaj materiałów przeznaczonych do konserwacji w stosach stykających się ze ściankami wewnętrznymi, blokując w ten sposób cyrkulację powietrza.

Pomiędzy stosowanymi tacami musi być wystarczająca przestrzeń, aby zapewnić odpowiedni przepływ zimnego powietrza na cały produkt.



Nigdy nie zasłaniaj wlotu wentylatorów parownika.

Produkty, które ze względu na swoje rozmiary są trudniejsze do schłodzenia, należy umieszczać na środku.

Ogranicz częstotliwość i czas otwarcia drzwi.

Po schłodzeniu/zamrożeniu szokowym produkt można umieścić w urządzeniu do przechowywania po jego odpowiednim zabezpieczeniu. Umieść etykietę z opisem zawartości produktu, datą schłodzenia/zamrożenia szokowego i datą ważności. Po schłodzeniu szokowym produkt należy przechowywać w stałej temperaturze +2°C, natomiast po zamrożeniu szokowym w stałej temperaturze -20°C.

Schładzarkę należy używać do przechowywania żywności tylko przez krótki czas.



Aby zapobiec skażeniu bakteryjnemu lub zanieczyszczeniu o innym charakterze biologicznym, po użyciu sondę igłową należy zdezynfekować.

W tym trybie pracy schładzarka utrzymuje temperaturę w komorze chłodniczej bliską zeru podczas całego procesu schładzania, aby zapewnić stopniowy spadek temperatury produktu do +3°C. W ten sposób na powierzchni produktu nie tworzą się kryształki lodu. Tę metodę schładzania szokowego należy stosować przede wszystkim w przypadku produktów, które nie są opakowane i których właściwości fizyczne/organoleptyczne mogłyby ulec pogorszeniu wskutek tworzenia się powierzchniowego lodu (np. ryb).

CYKL ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO

W tym trybie zamrażania szokowego zamrażarka szokowa utrzymuje temperaturę na poziomie wartości ujemnych poniżej -18°C, która jest temperaturą końcową zamrażania szokowego. Aby zamrażanie szokowe było skuteczne i szybkie, żywność powinna być w małych kawałkach, zwłaszcza jeśli ma dużą zawartość tłuszczu. Największe kawałki należy umieścić na środkowych tacach. Jeśli zamrażanie szokowe trwa dłużej niż standardowy czas i nie można zmniejszyć rozmiarów produktów, należy zredukować ich ilość i wstępnie schłodzić komorę urządzenia, uruchamiając pusty cykl zamrażania szokowego przed zamrożeniem produktu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyjmij wtyczkę zasilania elektrycznego z gniazdka.

Obudowę należy okresowo czyścić. Wyczyść zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie urządzenia łagodnym roztworem mydła, a następnie wytrzyj do sucha. Powierzchnie zewnętrzne można konserwować za pomocą oleju do stali. Nie spryskuj urządzenia bezpośrednim strumieniem wody ani nie używaj urządzeń wysokociśnieniowych. Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używaj wełny żelaznej, szczotek ani skrobaków, ponieważ mogą się na niej osadzać cząstki żelaza, które utleniając się, mogą prowadzić do powstania rdzy. Do usuwania stwardniałych pozostałości używaj drewnianych lub plastikowych szpatulek albo gumowych podkładek ściernych.

Oczyść skraplacz

Skraplacz należy okresowo czyścić.

Ponieważ lamele skraplacza są bardzo ostre, do kolejnych etapów zawsze zakładaj rękawice ochronne.

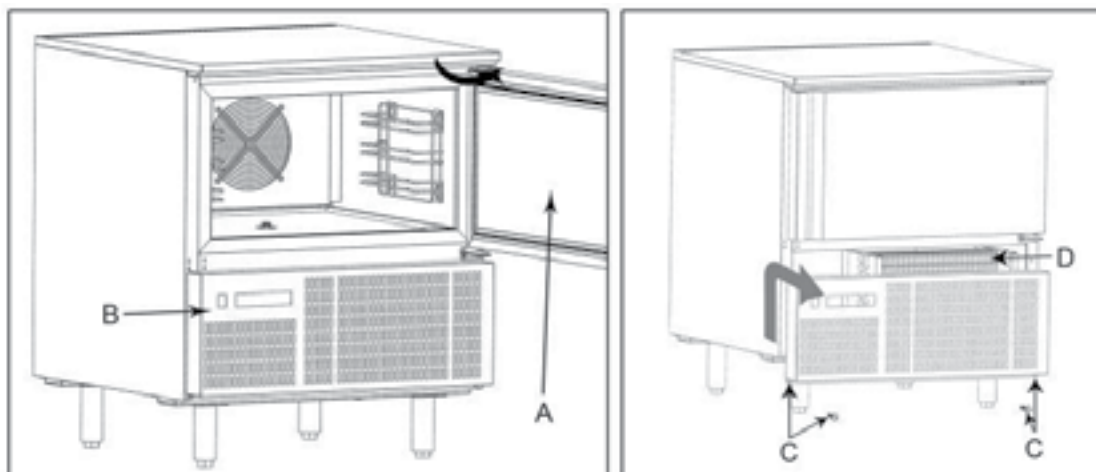
W obecności pyłu stosuj maski i okulary ochronne.

W przypadku gdy na skraplaczu znajduje się osad kurzu w pobliżu lameli, można go usunąć za pomocą urządzenia ssącego lub szczotki, wykonując pionowe ruchy wzdłuż kierunku lameli.

Nie używaj żadnych innych narzędzi, które mogą zdeformować lamele, a tym samym obniżyć sprawność urządzenia.

Aby go oczyścić, wykonaj następujące czynności.

1. Otwórz drzwi (A) urządzenia.
2. Zdejmij dolny panel (B) z przedziału technicznego: w tym celu wykręć śruby mocujące (C).
3. Teraz możesz oczyścić część lamelową skraplacza (D) używając odpowiednich narzędzi i środków ochronnych.
4. Po zakończeniu czyszczenia zamknij panel sterowania i zamocuj go za pomocą uprzednio wykręconych śrub.



SERWIS

Układ chłodzenia jest układem hermetycznie zamkniętym i nie wymaga nadzoru, a jedynie czyszczenia.

Jeśli urządzenie nie chłodzi, sprawdź, czy przyczyną nie jest przerwa w dostawie prądu.

Jeśli nie możesz znaleźć przyczyny awarii urządzenia, skontaktuj się z dostawcą. Podaj model i numer seryjny urządzenia. Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej wewnątrz urządzenia w prawym górnym rogu.

UTYLIZACJA

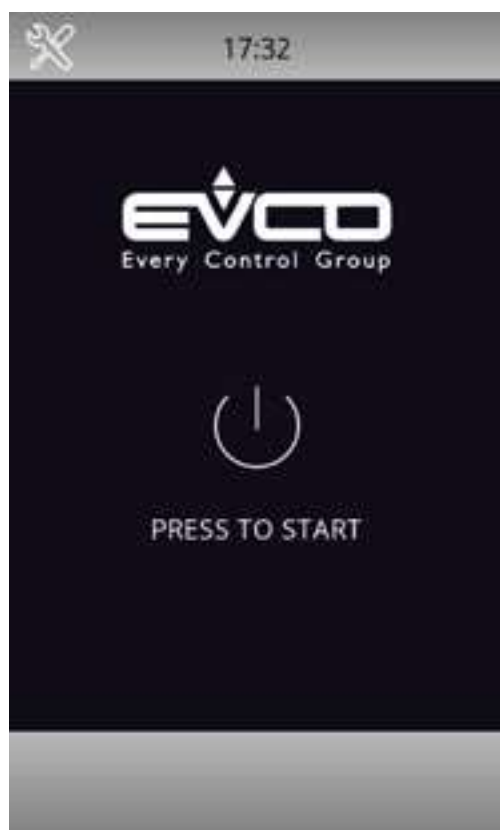
Utylizacja urządzenia musi odbywać się w sposób przyjazny dla środowiska. Należy zwrócić uwagę na obowiązujące przepisy dotyczące usuwania odpadów. Mogą istnieć specjalne wymagania i warunki, których należy przestrzegać.



SKRÓCONA INSTRUKCJA

Do codziennego użytku



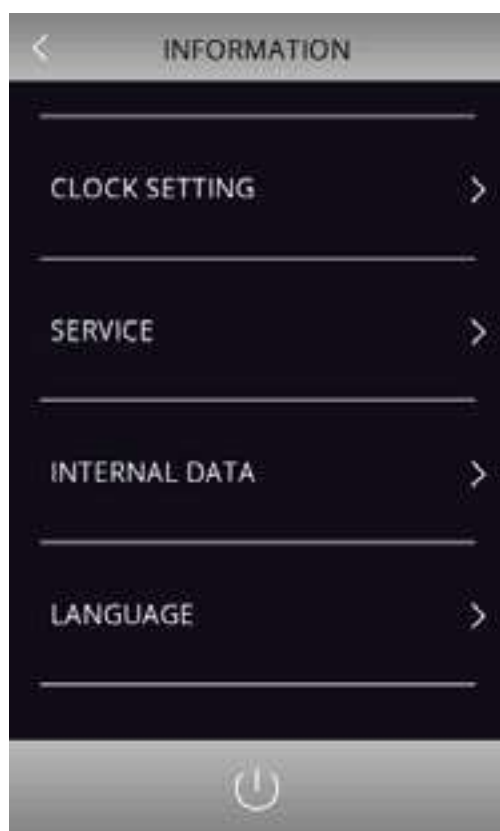


Aby aktywować, naciśnij środek ekranu.

USTAW CZAS I JĘZYK



Naciśnij ikonę narzędzia.



Powrót do menu głównego.

Ustaw zegar.

Wybierz język.

Gotowość.



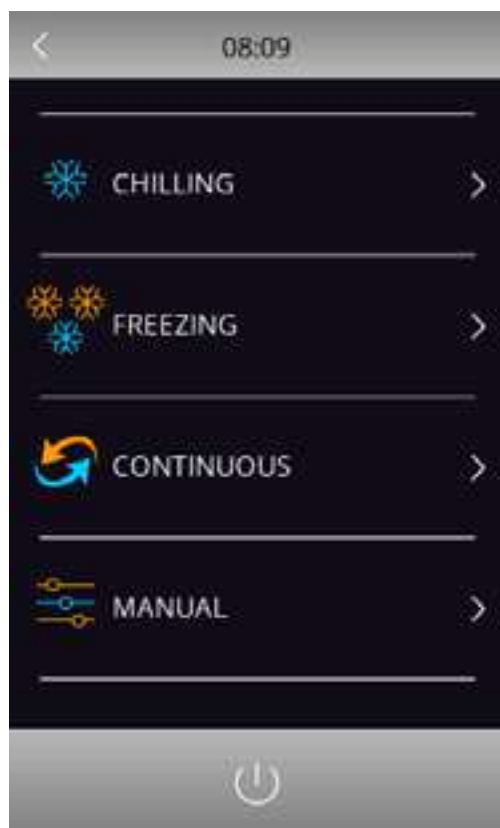
Wstępne schładzanie szafki.

Wybierz menu Schładzarki szokowej.

Funkcja specjalna, patrz instrukcja kontrolera.

Funkcja specjalna, patrz instrukcja kontrolera.

SZOKOWA CHŁODZIARKA / ZAMRAŻARKA



Wybierz opcję Schładzanie szokowe.

Wybierz opcję Szybkiego mrożenia.

Uruchom tryb ciągłego chłodzenia lub zamrażania.

Funkcja specjalna, patrz instrukcja kontrolera.



Szafka Ustawiona temperatura.

Czujnik rdzenia Ustaw temperaturę.

Czas cyklu, jeżeli wybrano tryb czasowy.

Prędkość wentylatora.

Rozpocznij cykl.

SELEKCJE



Wybierz tryb czujnika rdzeniowego.



Wybierz tryb czasowy.



Miękkie chłodzenie — w tym cyklu nie stosuje się ujemnych temperatur, co zapobiega tworzeniu się krystalizacji.



Twarde schładzanie: służy do szybkiego schładzania gorącej żywności do temperatury +10 °C, a następnie do stosowania łagodnego schładzania przez resztę cyklu.



Szafka Ustawiona temperatura.

Czujnik rdzenia Ustaw temperaturę.

Czas cyklu, jeżeli wybrano tryb czasowy.

Prędkość wentylatora.

Rozpocznij cykl.

SELEKCJE



Wybierz tryb czujnika rdzeniowego.



Wybierz tryb czasowy.



Miękkie mrożenie, delikatne schłodzenie do temperatury +2 °C, a następnie mocne mrożenie przez resztę cyklu, zapobiegające tworzeniu się krystalizacji.



Twarde mrożenie: służy do szybkiego schłodzenia gorącej żywności do temperatury -18 °C i utrzymania temperatury -20 °C przez resztę cyklu.



Schładzarki szokowe od $+70^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$

Cykl schładzania szokowego obniża temperaturę produktu z $+70^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$ w ciągu 90 minut.
W przedziale temperatur od $+60^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$ następuje przyspieszenie rozwoju bakterii, dlatego konieczne jest jak najszybsze schłodzenie produktu.
Ponadto zachowane są witaminy, smak i zapach.

Następnie należy je przechowywać w zwykłej chłodziarni w temperaturze $+2^{\circ}\text{C}$.



Zamrażarki szokowe od $+70^{\circ}\text{C}$ do -18°C

Cykl zamrażania szokowego obniża temperaturę produktu z $+70^{\circ}\text{C}$ do -18°C w ciągu 240 minut.
Szybkie obniżenie temperatury produktu wydłuża jego okres przydatności do spożycia.
Ponadto jakość jest zachowana bez znacznej utraty masy, płynności i smaku.

Następnie należy je przechowywać w zwykłym zamrażalniku w temperaturze -20°C .

Bakterie ogólnie

