



MOD : CBT101/EV

Production code : LF10TE-T

12/2025

SNELKOELCELLEN

Installatie- en gebruikshandleiding



CBT101/EV

Deze instructies zijn van toepassing op de volgende modellen:

| |
|------------------|
| CBT31/EV |
| CBT31/R2 |
| CBT51/EV |
| CBT51/R2 |
| CBT101/EV |
| CBT101/R2 |
| CBT151/R2 |

Handmatige validiteit

De afbeeldingen tonen het model CBT51 maar de installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies zijn ook van toepassing op andere modellen, tenzij anders vermeld.

Uitleg van de pictogrammen

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de apparatuur installeert of gebruikt. De handleiding bevat waarschuwings- en gevaarsymbolen:



Gevaar! Onmiddellijk gevaarlijke situatie. Gevaarlijke situatie die kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



Gevaar voor elektrische schokken!



aardingssymbool



Equipotentiaal symbool



Lees de gebruiksaanwijzing



Tips en nuttige informatie



Ik verwijst naar een ander hoofdstuk

De fabrikant behoudt zich het recht voor om op elk gewenst moment en zonder voorafgaande kennisgeving verbeteringen aan te brengen aan de apparatuur of accessoires.

Gedeeltelijke reproductie is verboden zonder toestemming van de fabrikant. De opgegeven maten zijn indicatief en niet contractueel.

Het originele document is in het Italiaans geschreven: de fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor vertaal- of interpretatiefouten.

Beste klant,

Gefeliciteerd en bedankt dat u voor onze apparatuur hebt gekozen!

Met dit apparaat kunt u snel de temperatuur van voedsel verlagen, waardoor uw werk eenvoudiger wordt en de smaak en versheid van vers gekookt voedsel behouden blijven.



Deze handleiding bevat alle informatie die nodig is voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Wij raden u daarom aan de handleiding zorgvuldig te lezen vóór gebruik en deze op een veilige plaats te bewaren voor toekomstig gebruik.

Klaar om hem te helpen...

Het gebruik van uw apparaat is eenvoudig en intuïtief.

In deze handleiding vindt u alle informatie die u nodig hebt voor het gebruik en onderhoud van het apparaat. Zo kunt u het snel en zonder problemen gebruiken.

Mocht u echter nog aanvullende informatie wensen, dan beantwoorden wij graag uw vragen.

INSTALLATIE SECTIE

SECTIE VOORBEHOUDEN AAN GEKwalificeerd personeel dat door de fabrikant is geautoriseerd en voldoende kennis van het product bezit

5

DEEL VAN GEBRUIK

SECTIE GEWIJD AAN GEBRUIKERS VAN APPARATUUR

15





Veiligheidswaarschuwingen

Deze handleiding bevat belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw apparaat en maakt er integraal deel van uit. Wij raden u aan deze handleiding zorgvuldig te lezen vóór gebruik om uw veiligheid te garanderen en schade aan het apparaat te voorkomen.

- Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik en geef deze door aan de nieuwe eigenaar als u het apparaat verkoopt. De informatie in deze handleiding is namelijk bedoeld voor de koper en voor alle personen die in welke hoedanigheid dan ook bijdragen aan de installatie, het gebruik en het onderhoud van het product.

- De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door het niet naleven van de installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies die in de gebruiksaanwijzing staan, door ongeoorloofde wijzigingen aan het product of door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

-  De installatie en de uitzonderlijke onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat door de fabrikant is goedgekeurd. Zij moeten over voldoende kennis van het product beschikken en moeten voldoen aan de in het land van gebruik geldende voorschriften met betrekking tot de veiligheid van de systemen en de werkplek.

-  Voordat u de apparatuur installeert:

- controleren of de systemen voldoen aan de regelgeving die van kracht is in het land van gebruik;
- vergelijk de systeemgegevens altijd met de op het typeplaatje vermelde apparaatgegevens;

Het typeplaatje bevat belangrijke technische informatie, essentieel voor onderhouds- of reparatieverzoeken aan de apparatuur. Het wordt daarom ten zeerste aanbevolen het niet te verwijderen, te beschadigen of te wijzigen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade of zelfs ernstig letsel, de garantie ongeldig maken en het bedrijf vrijwaren van alle aansprakelijkheid.


- Elke ingreep, manipulatie of wijziging die niet uitdrukkelijk is toegestaan en niet in overeenstemming is met de instructies in deze handleiding, doet de garantie vervallen en kan leiden tot gevaarlijke of zelfs dodelijke situaties.

- Tijdens de montage van de apparatuur is het niet toegestaan dat personen die niet bevoegd zijn om de installatie uit te voeren, zich in de buurt van het werkgebied bevinden of zich daar bevinden.

- De verpakking kan gevaarlijk zijn en moet daarom buiten bereik van kinderen en dieren worden gehouden. De verpakking moet op de juiste wijze worden afgevoerd, overeenkomstig de voorschriften die van kracht zijn in het land van gebruik.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, evenals door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

Deze apparaten zijn ontworpen om te koelen, in te vriezen en voedsel vers te houden. Elk ander gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde doel en vormt daarom een gevaar.

-  Als het apparaat niet werkt of als u functionele of structurele schade opmerkt, koppel het dan los van de stroom- en watertoevoer (indien van toepassing) en neem contact op met een door de fabrikant geautoriseerd servicecentrum zonder te proberen het apparaat zelf te repareren. Dring er altijd op aan dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt.

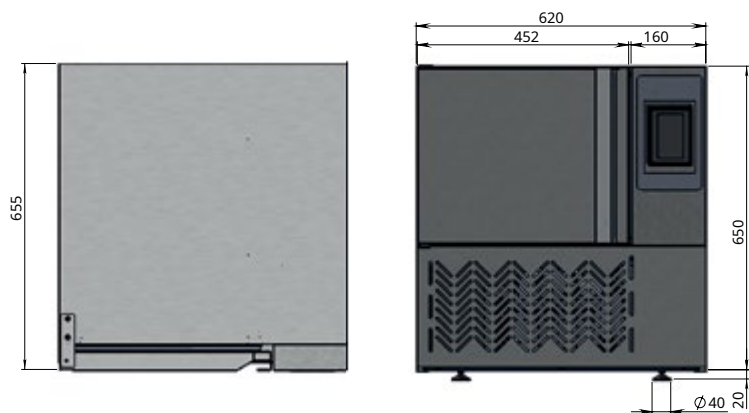
- Blokkeer de ventilatiesleuven in het frontpaneel niet.

INSTALLATIE SECTIE

SECTIE VOORBEHOUDEN AAN GEKVALIFICEERD PERSONEEL DAT DOOR DE FABRIKANT IS GEAUTORISEERD EN VOLDOENDE KENNIS VAN HET PRODUCT BEZIT

| | |
|---|----|
| TECHNISCHE GEGEVENS CBT31 | 6 |
| TECHNISCHE GEGEVENS CBT51 | 7 |
| TECHNISCHE GEGEVENS CBT101 | 8 |
| TECHNISCHE GEGEVENS CBT151 | 9 |
| Apparatuurcontrole | 10 |
| Vervoer | 10 |
| Positionering | 10 |
| Elektrische aansluiting | 11 |
| Aansluiting op de afvoer (alleen voorbereide modellen) | 12 |
| Het kenteken lezen | 12 |
| Bedradingsschema CBT31 | 13 |
| Bedradingsschema CBT51 /101 / 151 | 14 |

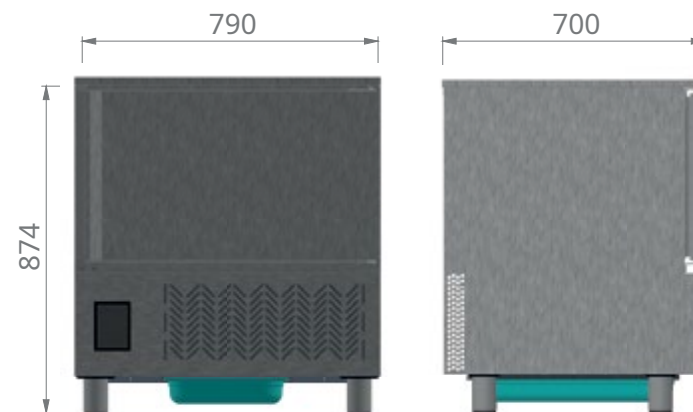
TECHNISCHE GEGEVENS: **CBT31**



| | |
|------------------------------|----------------------|
| AFMETINGEN (L x B x H) | 620 x 655 x 670 mm |
| MET VERPAKKING (L x B x H) | 640 x 675 x 815 mm |
| BREEDTE DEURLICHT | 355 mm |
| HOOGTE DEURLICHT | 281 mm |
| DIKTE | 55 mm |
| KLIMAATKLASSE | 4 |
| SNELKOELVERMOGEN | 10 kg |
| VRIESCAPACITEIT | 6 kg |
| VERMOGENSINGANG | 815 W |
| CATERINGINDELING | 3 GN 1/1 |
| BAKOPBOUW | - |
| PAN-OPRUIMING | 70 mm |
| NETTOGEWICHT | 48 kg |
| BRUTO GEWICHT | 75 kg |
| STROOMKABEL | 16A EU-STEKKER |
| VOEDING | 230 V - 1/50 Hz |
| AFVOERSLANG | - |
| CYCLUSCONTROLE: TIJDGESTUURD | Als |
| CYCLUSCONTROLE: SENSORSONDE | Als |
| BUITENKANT | AISI 304 finitura SB |
| overhang | 0,35 m3 |

Temp. verdamper -10°C, temp. cond. +45°C / Verdamper temp. -10°C, cond. temp. +45°C

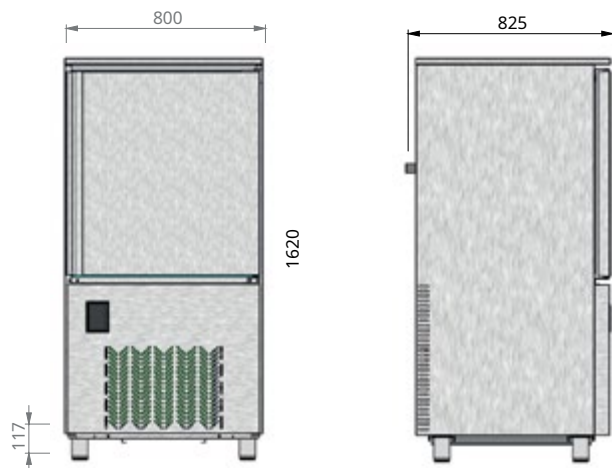
TECHNISCHE GEGEVENS: **CBT51**



| | |
|------------------------------|----------------------|
| AFMETINGEN (L x B x H) | 790 x 700 x 875 mm |
| MET VERPAKKING (L x B x H) | 810 x 720 x 1020 mm |
| BREEDTE DEURLICHT | 680 mm |
| HOOGTE DEURLICHT | 380 mm |
| INTERNE DIEPTE | 415 mm |
| DIKTE | 60 mm |
| KLIMAATKLASSE | 4 |
| SNELKOELVERMOGEN | 18 kg |
| VRIESCAPACITEIT | 12 kg |
| VERMOGENSINGANG | 943W |
| CATERINGINDELING | 5 GN1/1 |
| BAKOPBOUW | 5 IN 600x400 |
| PAN-OPRUIMING | 65 mm |
| NETTOGEWICHT | 85 kg |
| BRUTO GEWICHT | 110 kg |
| STROOMKABEL | 16A EU-STEKKER |
| VOEDING | 230 V - 1/50 Hz |
| AFVOERSLANG | Ø ½" |
| CYCLUSCONTROLE: TIJDGESTUURD | Als |
| CYCLUSCONTROLE: SENSORSONDE | Als |
| BUITENKANT | AISI 304 finitura SB |
| overhang | 0,6 m3 |

Temp. verdamper -10°C, temp. cond. +45°C / Verdamper temp. -10°C, cond. temp. +45°C

TECHNISCHE GEGEVENS: **CBT101**



| | |
|------------------------------|----------------------|
| AFMETINGEN (L x B x H) | 800 x 825 x 1620 mm |
| MET VERPAKKING (L x B x H) | 820 x 850 x 1775 mm |
| BREEDTE DEURLICHT | 680 mm |
| HOOGTE DEURLICHT | 770 mm |
| INTERNE DIEPTE | 470 mm |
| DIKTE | 60 mm |
| KLIMAATKLASSE | 4 |
| SNELKOELVERMOGEN | 36 kg |
| VRIESCAPACITEIT | 25 kg |
| VERMOGENSINGANG | 1480 W |
| CATERINGINDELING | 10 GN 1/1 |
| BAKOPBOUW | 10 op 600x400 |
| PAN-OPRUIMING | 65 mm |
| NETTOGEWICHT | 130 kg |
| BRUTO GEWICHT | 160 kg |
| STROOMKABEL | 16A EU-STEKKER |
| VOEDING | 230 V - 1/50 Hz |
| AFVOERSLANG | Ø ½" |
| CYCLUSCONTROLE: TIJDGESTUURD | Als |
| CYCLUSCONTROLE: SENSORSONDE | Als |
| BUITENKANT | AISI 304 finitura SB |
| omvangrijkheid | 1,16 m3 |

Temp. verdamper -10°C, temp. cond. +45°C / Verdamper temp. -10°C, cond. temp. +45°C

TECHNISCHE GEGEVENS: **CBT151**



| | |
|------------------------------|----------------------|
| AFMETINGEN (L x B x H) | 800 x 825 x 1921 mm |
| MET VERPAKKING (L x B x H) | 820 x 850 x 2080 mm |
| BREEDTE DEURLICHT | 670 mm |
| HOOGTE DEURLICHT | 1150 mm |
| INTERNE DIEPTE | 730 mm |
| DIKTE | 60 mm |
| KLIMAATKLASSE | 15 GN 1/1 |
| SNELKOELVERMOGEN | 48 kg |
| VRIESCAPACITEIT | 32 kg |
| VERMOGENSINGANG | 2080W |
| CATERINGINDELING | 15 GN 1/1 |
| BAKOPBOUW | 15 EN 600x400 |
| PAN-OPRUIMING | 65 mm |
| NETTOGEWICHT | 173 |
| BRUTO GEWICHT | 205 |
| STROOMKABEL | 16A EU-STEKKER |
| VOEDING | 230V - 1/50Hz |
| AFVOERSLANG | Ø ½" |
| CYCLUSCONTROLE: TIJDGESTUURD | Als |
| CYCLUSCONTROLE: SENSORSONDE | Als |
| BUITENKANT | AISI 304 finitura SB |
| overhang | 1,4 m3 |

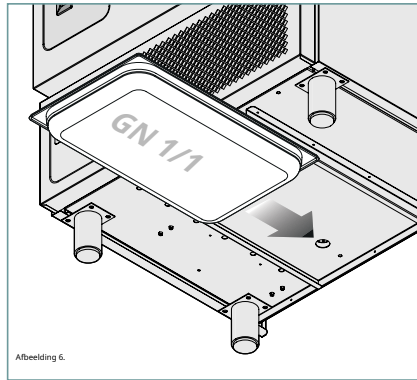
Temp. verdamper -10°C, temp. cond. +45°C / Verdamper temp. -10°C, cond. temp. +45°C

Aansluiting uitlaat

(Uniek op voorbestemde modellen)

Onderaan het apparaat bevindt zich een buis waardoor het afvalwater stroomt.

Met behulp van de meegeleverde geleiders kunt u een Gastronorm GN1/1-bak (NIET meegeleverd - kan optioneel worden aangeschaft/installeren om het water op te vangen (Fig. 6 Indien er een afvoer aanwezig is, kunt u deze er direct op aansluiten.

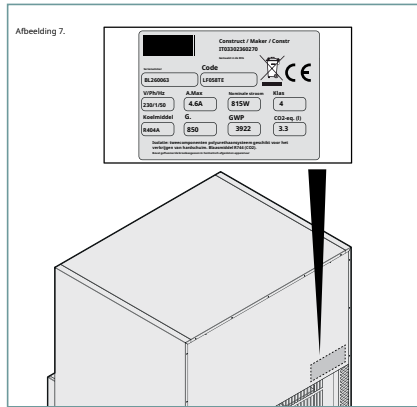


Abbeelding 6.

KENMERKEN VAN DE UITLAATPIJP

Het lossen moet:

- van het sifontype zijn;
- niet langer zijn dan één meter;
- een minimale helling hebben van 4%;
- een diameter PITCH hebben die kleiner is dan die van de uitlaatfitting;
- specifiek voor elk apparaat; zorg er anders voor dat de hoofdleiding de juiste afmetingen heeft om een regelmatige en onbelemmerde doorstroming te garanderen;
- geen knelpunten hebben.



Abbeelding 7.

Het kenteken lezen

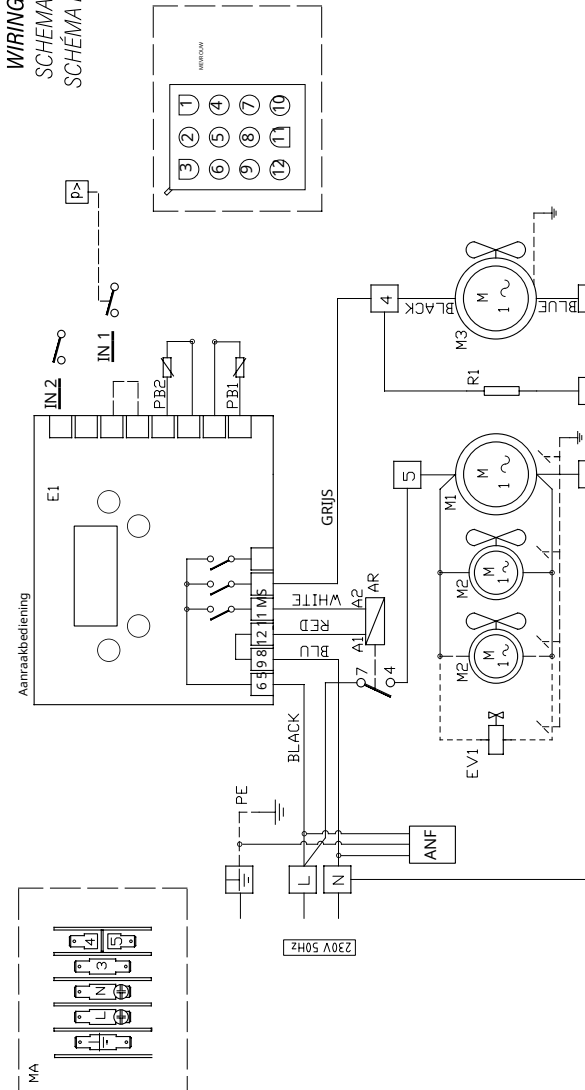
Het typeplaatje bevat belangrijke technische informatie, essentieel voor onderhouds- of reparatieverzoeken aan de apparatuur. Het wordt daarom ten zeerste aanbevolen het niet te verwijderen, te beschadigen of te wijzigen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade, letsel of zelfs de dood, de garantie ongeldig maken en het bedrijf vrijwaren van alle aansprakelijkheid.

| | | | | |
|-----------------------------|----------|-----------------|---------|--------------------------------|
| Code | BL260063 | Code | LF058TE | Maximaal vermogen-geabsorbeerd |
| Serienummer | BL260063 | Code | LF058TE | Klimaatklasse |
| Spanning | 230/1/50 | A.MaxR | 4.6A | CO2-equivalent |
| Gastype | R404A | Koelmiddel | G. 850 | Nominale stroom |
| Hoeveelheid gas | 850 | nominale stroom | 3.3 | |
| Klimaatopwarmingspotentieel | | Klas | 4 | |
| | | GWPC | 3922 | |

Construut / Maker / Constr
IT03302360270
Gemaakt in de EEG

Labels: lossoncomponenten polyurethaan systeem geschikt voor de verrijken van het schuim.
Blaasmiddel R134a (CO2).
Bevat gefluoreerde broeikasgasen in hermetisch afgesloten apparaat.

WIRING DIAGRAM SCHEMA ELETRICO SCHÉMA DE CÂBLAGE

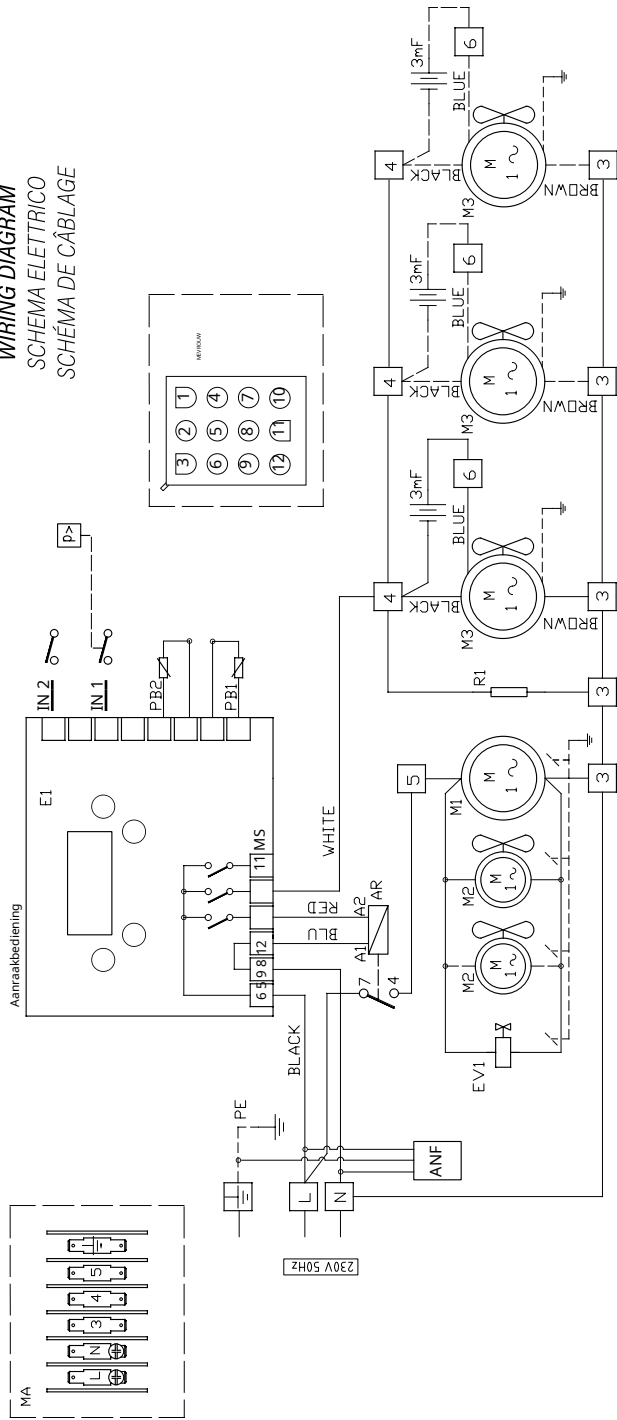


| BESCHRIJVING | | BESCHRIJVING | |
|--------------|---------------------------------|--------------|-------------------------|
| E1 | Vermogens-elektronica bord | AR | Hulprelais |
| M1 | Compressormotor | R1 | Frameveerstand |
| M2 | Condensatorventilatormotor | IN 1 | Drukschakelaar |
| M3 | Celventilatormotor | PB1 | Pin temperatuursonde |
| MA | Aansluiting van het klemmenblok | PB2 | Celtemperatuursonde |
| EV1 | Solenoideklep | ANF | Anti-ruisfilter FC790ZF |
| | Klemmenbord | IN 2 | Micropoort |

3 TRAYS BLAST CHILLER

CBT31/EV
CBT31/R2

WIRING DIAGRAM
SCHEMA ELETTRICO
SCHÉMA DE CÂBLAGE



BLAST CHILLER

CBT51/EV
CBT101/EV
CBT51/R2
CBT101/R2
CBT151/R2

| BESCHRIJVING | BESCHRIJVING |
|--------------|---------------------------------|
| E1 | Vermogenselektronica bord |
| M1 | Compressormotor |
| M2 | Condensventilatiormotor |
| M3 | Celventilatiormotor |
| MA | Aansluiting van het klemmenblok |
| EV1 | Solenoidklep |
| MICROPORT | Klemmenbord |
| AR | Hulprelais |
| R1 | Frameweerstand |
| IN 1 | Drukschakelaar |
| PB1 | Pin temperatuursonde |
| PB2 | Celtemperatuursonde |
| ANF | Anti-ruisfilter FC790Y2F |
| IN 2 | Micropoort |

DEEL VAN GEBRUIK

SECTIE GEWIJD AAN GEBRUIKERS VAN APPARATUUR

| | |
|---|-----------|
| Gebruiken | 16 |
| Snelle afkoeling 3°C, vriespunt -18 °C | 18 |
| Flessenkoeling | 23 |
| Onderhoud | 24 |
| Ontdooien | 24 |
| Voorkoelen | 25 |
| Onderhoud | 26 |
| Aftersales-ondersteuning | 28 |

Gebruiken

Lees voor gebruik zorgvuldig alle veiligheidsinstructies op de eerste pagina's van deze handleiding.

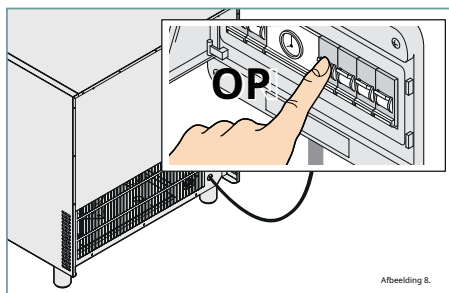
Met deze apparatuur kunnen de volgende handelingen worden uitgevoerd:

- een positieve daling naar +3°C
- vriespunt bij -18°C
- flessen koel houden, eten koud houden

ONTSTEKING

Afbeelding 8. Schakel het apparaat in. Om de screensaver te activeren, houdt u het midden van het scherm 1 seconde ingedrukt. Druk nogmaals op het midden van het scherm om naar de startpagina te gaan.

Wanneer het scherm in slaapstand gaat, drukt u op het midden om naar het hoofdscherm te gaan. Bij de volgende keer dat u het apparaat opstart (bijvoorbeeld na een stroomstoring wordt de status van het apparaat hersteld naar de status van vóór de storing.



| | |
|--|---|
| Status van de apparatuur VÓÓR de stroomstoring | Status van de apparatuur bij herstel van de stroomvoorziening |
| stationaire apparatuur | stationaire apparatuur |
| apparatuur in werking (cyclus in uitvoering) | de onderbroken cyclus begint opnieuw vanaf nul |

VOORBEREIDING

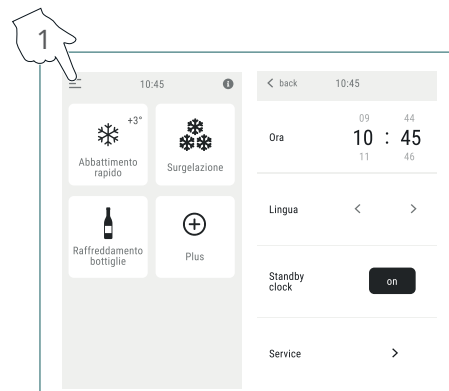
Reinig voor het eerste gebruik de binnenkant van de cel zoals uitgelegd in het betreffende hoofdstuk.

Afbeelding 9. Stel ook de tijd, taal en slaapstand in, d.w.z. wat er moet worden weergegeven als het apparaat gedurende een bepaalde tijd niet wordt gebruikt:

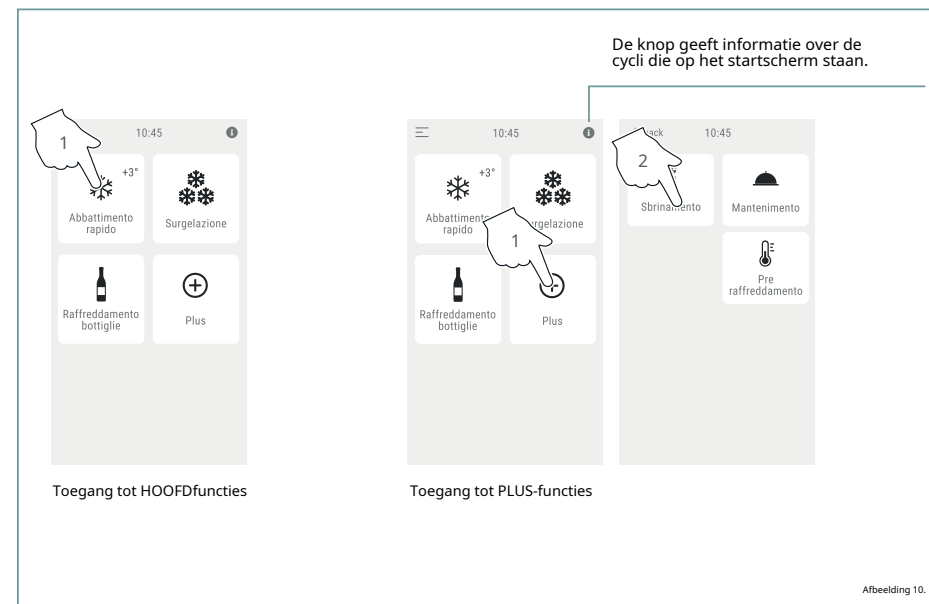
Als het apparaat in de stand-bymodus gaat, wordt de klok op het scherm weergegeven;

Uit: Als het apparaat in de stand-bymodus gaat, is het scherm volledig zwart.

Het servicemenu is uitsluitend bestemd voor vakpersoneel en daarom beveiligd met een wachtwoord.



SELECTIE EN START VAN CYCLI

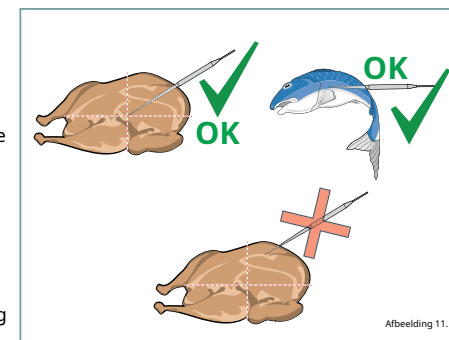


Wat is een naaldsonde en hoe wordt deze gebruikt?

De kerntemperatuurmeter, of kernthermometer, is een hulpmiddel dat bij de apparatuur wordt geleverd. Deze meet de kerntemperatuur van het verwerkte voedsel.

Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, eindigt de snelle koel- of vriescyclus en gaat het voedsel over naar de negatieve bewaarfase.

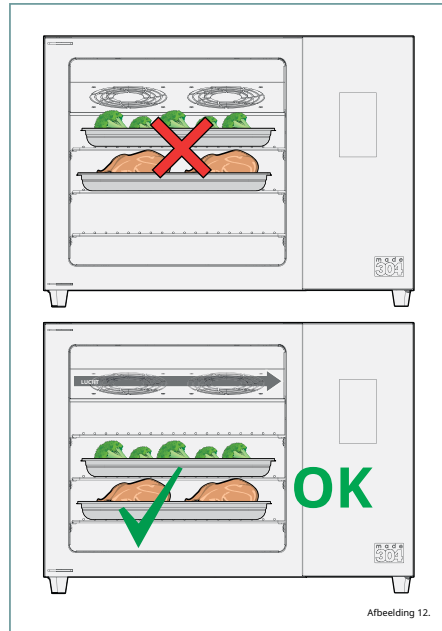
Afb. 11. De bemonsteringssonde moet in het voedsel worden geplaatst voordat de gewenste cyclus start. Verwijder de sonde voordat u de trays uit het apparaat haalt en plaats hem zo dat hij niet in de weg zit.



Reductie van 3°C vrieskou -18°C

ENKELE INFORMATIE

In tegenstelling tot conventionele koelkasten en diepvriezers kan dit apparaat de temperatuur snel verlagen temperatuur van vers of gekookt voedsel tot +3°C (snel koelen) of -18°C (invriezen), afhankelijk van uw behoeften. Hierdoor behoudt het voedsel zijn organoleptische eigenschappen en smaak wanneer het wordt ontdooid voor het serveren, alsof het vers is bereid, en wordt ook de groei van mogelijk schadelijke micro-organismen voorkomen. Na verloop van tijd heeft voedsel de neiging om uit te drogen, waardoor het vocht en daardoor zijn malsheid en sappen verliest. Daarom wordt het afgeraden om gekookt voedsel gedurende langere tijd op kamertemperatuur te laten staan voordat u het snel koelt of invriest. Start de snelkoel- of invriescyclus zodra het koken is voltooid door het voedsel in het apparaat te plaatsen. Gekookt voedsel kan zelfs bij zeer hoge temperaturen in het apparaat worden geplaatst, mits het compartiment is voorgekoeld.



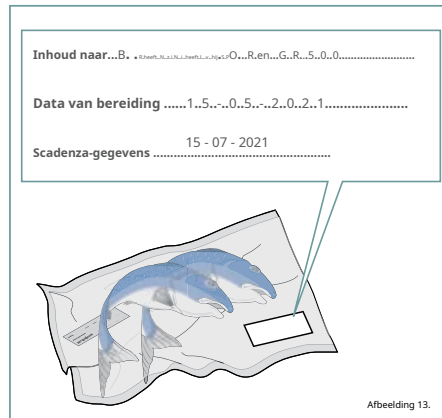
Afbeelding 12.

Hoe en in welke hoeveelheid moet ik de snelkoeler laden?

Afb. 12. Plaats de laden vanaf de onderkant en gebruik vervolgens de hogere ruimtes voor een goede luchtcirculatie. Verdeel de etenswaren gelijkmatig, zonder ze te overlappen, en houd altijd rekening met de laadcapaciteit van uw apparaat; overbelast het niet. Raadpleeg de technische specificaties van het gekochte product op pagina 6 tot en met 9 om de koel- en vriescapaciteit te controleren.

Welke bakjes moet ik gebruiken?

Gebruik voedselveilige bakjes met lage randen die bestand zijn tegen lage temperaturen. Dek bakjes en schaaltes niet af met deksels of isolatiefolie; hoe groter het oppervlak van het voedsel dat aan koude lucht wordt blootgesteld, hoe korter de koeltijd. Afb. 13. Bewaar het voedsel na het koelen of invriezen door het te labelen met de inhoud, bereidingsdatum en houdbaarheidsdatum.



Afbeelding 13.

Koeling vindt plaats bij een temperatuur van 0/+3°C, waarbij de gekoelde levensmiddelen hun kwaliteit tot 5 dagen behouden. Diepvriesproducten (-18°C) worden in een vriezer bewaard bij een constante temperatuur van -20°C. Afhankelijk van het product blijven ze daar 3 tot 12 maanden houdbaar.

Wat gebeurt er als ik het gekoelde of ingevroren voedsel aan het einde van de cyclus niet onmiddellijk verwijder?

Aan het einde van elke snelle koel- of vriescyclus begint automatisch een WAARSCHUWINGSFASE voor de producten (bij +3°C of -18°C, afhankelijk van of de producten snel zijn gekoeld of ingevroren) om de producten op de juiste temperatuur te houden totdat ze worden uitgepakt, wat zo snel mogelijk moet gebeuren.

Hoe lang kunnen voedingsmiddelen in de vriezer worden bewaard nadat ze zijn ingevroren?

De houdbaarheid van levensmiddelen varieert afhankelijk van het soort levensmiddelen; de tabel hiernaast is daarom indicatief. Vacuümsystemen kunnen de houdbaarheid van gekoelde levensmiddelen tot wel 15 dagen verlengen. Vacuümverpakken moet strikt worden uitgevoerd volgens de voorschriften met betrekking tot tijd en temperatuur.

Hoe moet je omgaan met vis die rauw gegeten moet worden?

Rauwe vis, oftewel ongekookte vis, moet vóór consumptie goed behandeld worden om eventuele larven van *Anisakis simplex* te elimineren, een parasiet die aanwezig kan zijn op onvoldoende verhitte of rauwe vis. Als de larven het maagslijmvlies binnendringen, veroorzaken ze buikpijn en in de meest ernstige gevallen ernstige complicaties.

Plaats de rauwe vis in de snelkoeler en start een automatische vriescyclus (zie pagina 21) door het vispictogram te selecteren.

Zodra de cyclus voltooid is, moet de bevroren vis minimaal 24 uur in de vriezer worden gelegd voordat hij wordt geconsumeerd. Ontdooi de vis daarna: hij is dan klaar om veilig rauw te worden gegeten.

Deze modus (snel koelen + invriezen) maakt gebruik van snel invriezen (waardoor het uiterlijk, de organoleptische eigenschappen en de voedingswaarde van verse vis behouden blijven) in combinatie met een vriezer, waardoor de snelkoeler gedurende vele uren niet gebruikt hoeft te worden.

| VOEDSEL | indicatieve looptijd in maanden | | |
|-----------------------|---------------------------------|--------|--------|
| | - 18°C | - 25°C | - 30°C |
| Groenten | 12 | 18 | 24 |
| Fruut | 12 | 18 | 24 |
| Rundvlees | 9 | 12 | 18 |
| Kalfsvlees, lamsvlees | 6 | 12 | 18 |
| Varken | 4 | 12 | 15 |
| Konijnen, pluimvee | 4-6 | - | - |
| Spel | 6-10 | 12 | 12 |
| Magere vis | 6-8 | 12 | 15 |
| Vette vis | 3-4 | 7-8 | 8-9 |
| Zeevruchten | 3-4 | 12 | 17 |
| Weekdieren | 2-3 | 10 | 12 |
| Boter | 8 | 12 | 15 |
| Kazen | 4 | 6 | 6 |
| Voorgekookt | 2-4 | 6 | 6 |
| snoep | 2-4 | 8 | 12 |

VOER EEN SNELLE KOEL- OF VRIESCYCLUS UIT

Om voedsel snel te koelen of in te vriezen, bestaan er twee verschillende methoden: ofwel door een handmatige cyclus te programmeren (de gebruiker moet handmatig de duur van de gewenste cyclus instellen), ofwel door vooraf ingestelde automatische cycli te gebruiken, die door de fabrikant zijn opgeslagen en zijn ingedeeld in voedselcategorieën (bijvoorbeeld vlees, vis, enz.).

Mjaarlijkse cycli

1. Tik op de knop "Vriezen koud" of "Vriezen".

2 Als u ervoor kiest om een handmatige cyclus te gebruiken, tikt u op de tekst HANDMATIG. 3 Stel vervolgens de cyclusduur in minuten in.

4. Start de cyclus door op de START-knop te drukken.

Het scherm dat verschijnt, geeft nuttige informatie: A: Luchttemperatuur in de cel

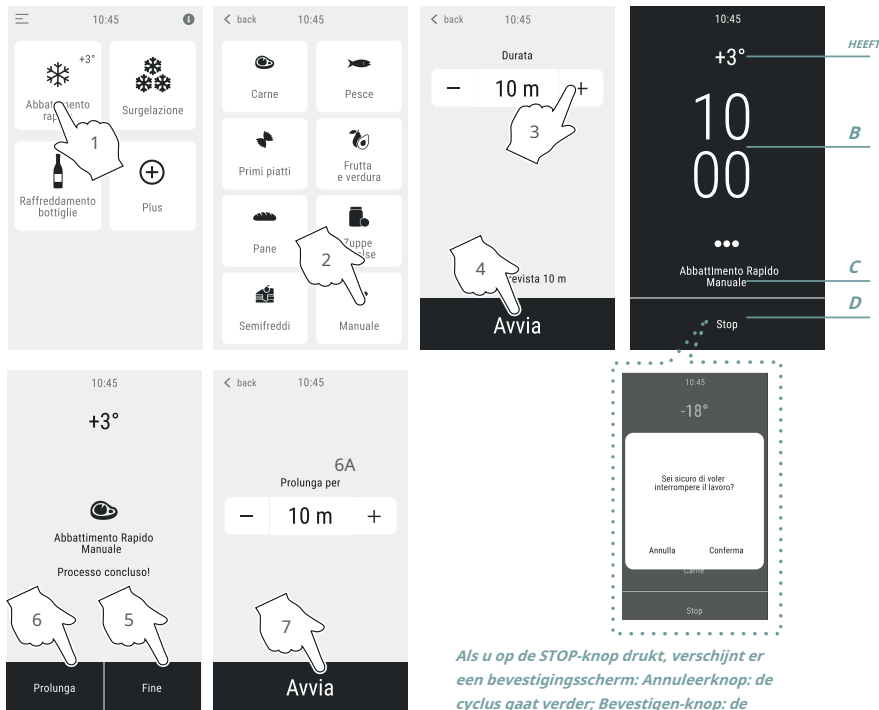
B: Resterende tijd tot het einde van de cyclus

C: Naam van de cyclus

D: Vroege cyclusblok

De snelle koel- of vriescyclus eindigt wanneer de geprogrammeerde tijd bereikt is (bijv. 10 min.

Als het resultaat bevredigend is, (5) tikt u op het pictogram Einde; anders kunt u de cyclus verlengen (6) door de gewenste extra tijd in te voeren (bijv. 10 minuten en (7) door te starten.



Als u op de STOP-knop drukt, verschijnt er een bevestigingsscherm: Annuleerknop: de cyclus gaat verder; Bevestigen-knop: de cyclus stopt

Afbeelding 14.

Automatische cycli

1. Tik op de knop "Vriezen koud" of "Vriezen".

2 Als u ervoor kiest om een automatische cyclus te gebruiken, tikt u op het categoriepictogram dat overeenkomt met het product dat u wilt verwerken (bijvoorbeeld Vlees).

Vervolgens verschijnt er een scherm met de vraag of de gekozen cyclus moet worden ingesteld met een hartsonde (Fig. 16) of door de temperatuur van het te verwerken voedsel in te stellen (Kamertemperatuur of heet) en de hoeveelheid ervan.



3 AUTOMATISCHE CYCLUS met kernsonde

Steek de kerntemperatuurmeter in het te verwerken product. Deze meet vervolgens continu de kerntemperatuur van het bevroren product. Verwijder de kerntemperatuurmeter voorzichtig uit de diepvriesmodus zodra het product bevroren is.

4. Start de cyclus door op de START-knop te drukken. Het

scherm dat verschijnt, geeft nuttige informatie:

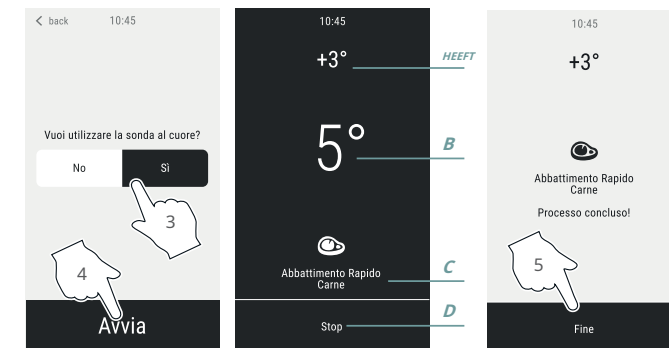
A: Luchttemperatuur in de cel

B: Gedetecteerde kerntemperatuur

C: Naam van de cyclus

D: Vroege cyclusblok

De snelle koel- of vriescyclus stopt automatisch wanneer de sonde detecteert dat de ingestelde temperatuur voor de geselecteerde cyclus is bereikt (bijvoorbeeld +3°C voor snelle koeling). 5. Druk op het pictogram Voltooiën om het proces te voltooiën.



Afbeelding 16.

3 automatische cycli zonder centrale sonde

4. Ga verder met de installatie door op de knop Doorgaan te klikken.

5. Stel de temperatuur in van het te verwerken voedsel (bijv. kamertemperatuur). Als u bij positief snelkoelen de optie kamertemperatuur kiest (bijv. om verse producten te verwerken na het boodschappen doen), is het handig om het voedsel in de snelkoeler tot +3 °C te verwarmen om overbelasting van de koelkast te voorkomen.

6. Bepaal de hoeveelheid te verwerken voedsel door de rechthoeken te selecteren. Verminder de

belasting tot ongeveer een derde van de maximale capaciteit.

gemiddelde belasting ongeveer de helft van de maximale capaciteit

Volle belasting, ongeveer de maximale capaciteit

7. Start de cyclus door op de START-knop te drukken. Het

scherm dat verschijnt, geeft nuttige informatie:

A: Luchttemperatuur in de cel B: Resterende tijd tot het einde van de cyclus

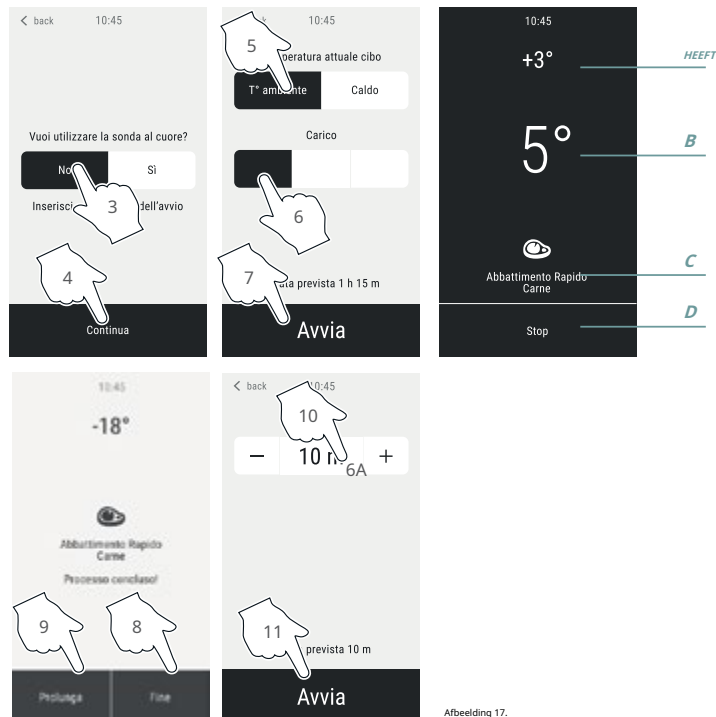
C: Naam van de cyclus

D: Vroege cyclusblok

Aan het einde van de koel- of vriescyclus: Als het resultaat

bevredigend is, (8 drukt u op het pictogram Gereed;

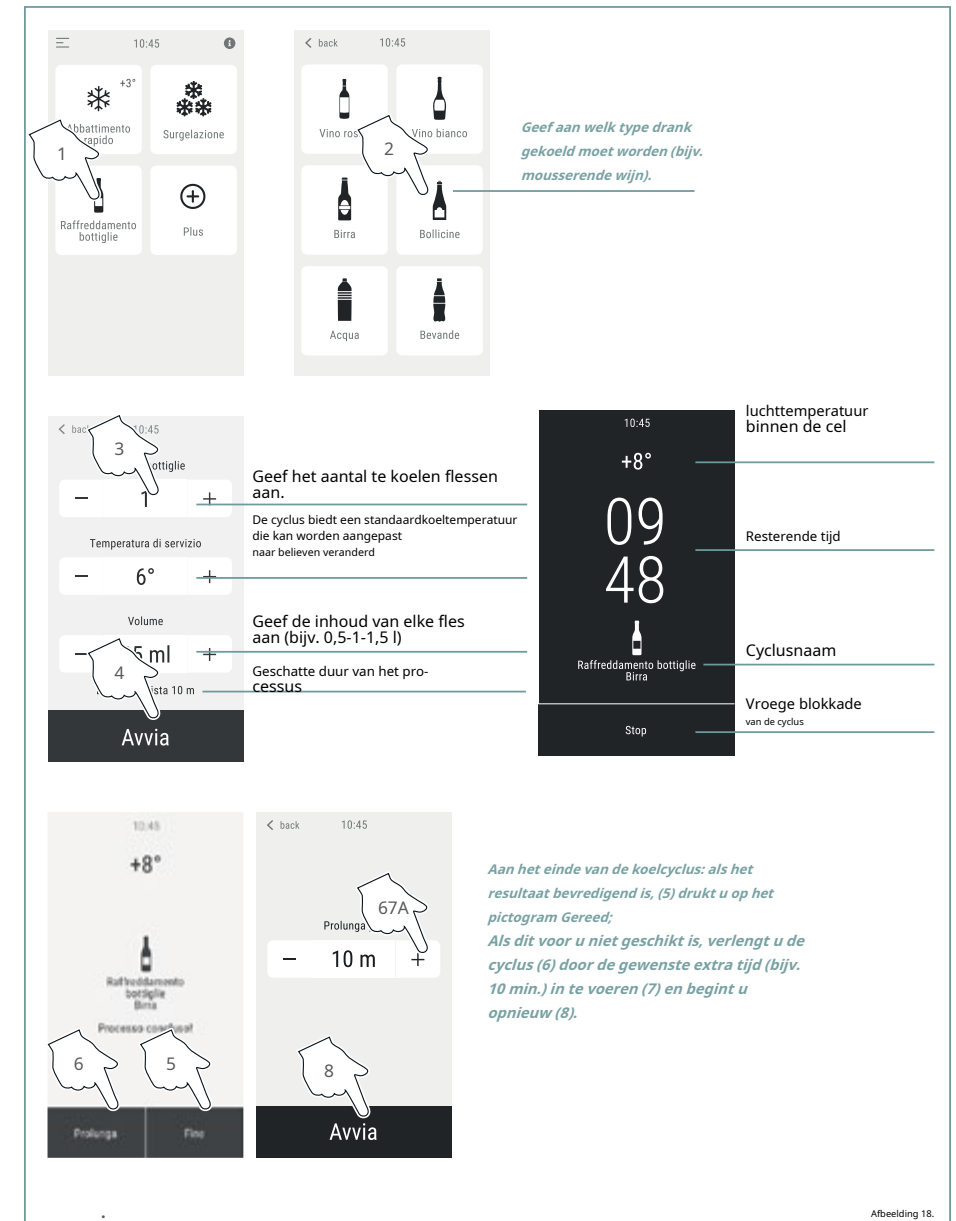
Als dit niet bevredigend is, verleng dan de cyclus (9 door de gewenste extra tijd (bijv. 10 min.) in te voegen (10 en begin opnieuw (11.



Afbeelding 17.

Flessenkoeling

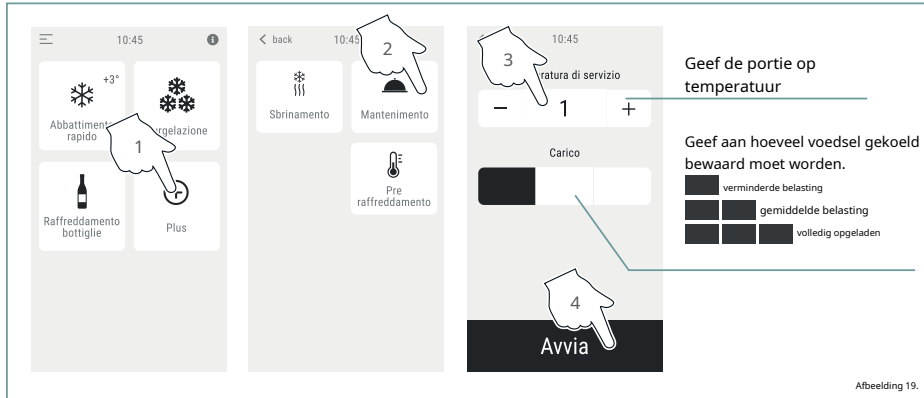
Deze functie maakt het mogelijk om flessen die in de cel zijn geplaatst, snel te koelen. Voor rode wijnen verlaagt de snelkoeler de temperatuur van de omgevingstemperatuur naar de serveertemperatuur (+16 °C).



Afbeelding 18.

Onderhoud

Met de koelhoudfunctie kunt u etenswaren gedurende een bepaalde tijd vers houden. Deze functie is bijvoorbeeld erg handig om een product, zoals een semifreddo, tijdelijk koud te houden.



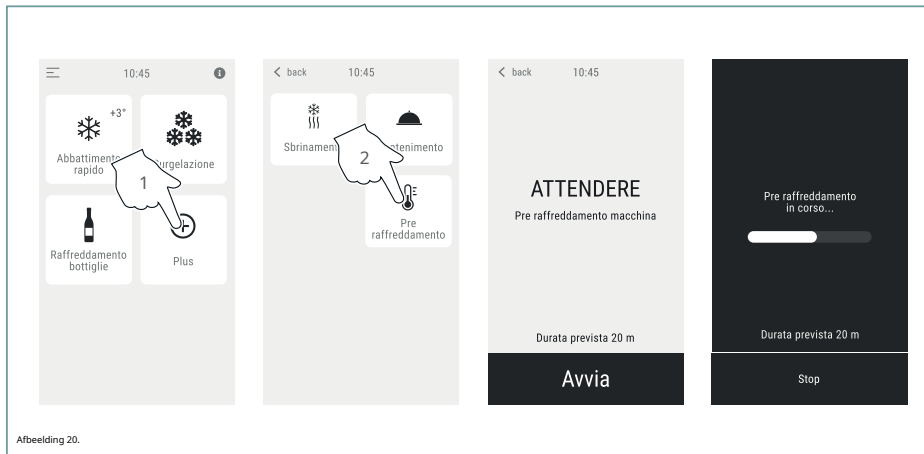
Voorkoelen

Met deze functie kunt u de kamer van het apparaat alvast koelen voordat u een snelle koel- of vriescyclus start. Deze cyclus duurt ongeveer 15 minuten en brengt de snelle koeler naar een temperatuur van bijna 0°C.

Dit is vooral handig bij gebruik onder volledige belasting;

bij gebruik tijdens het zomerseizoen;

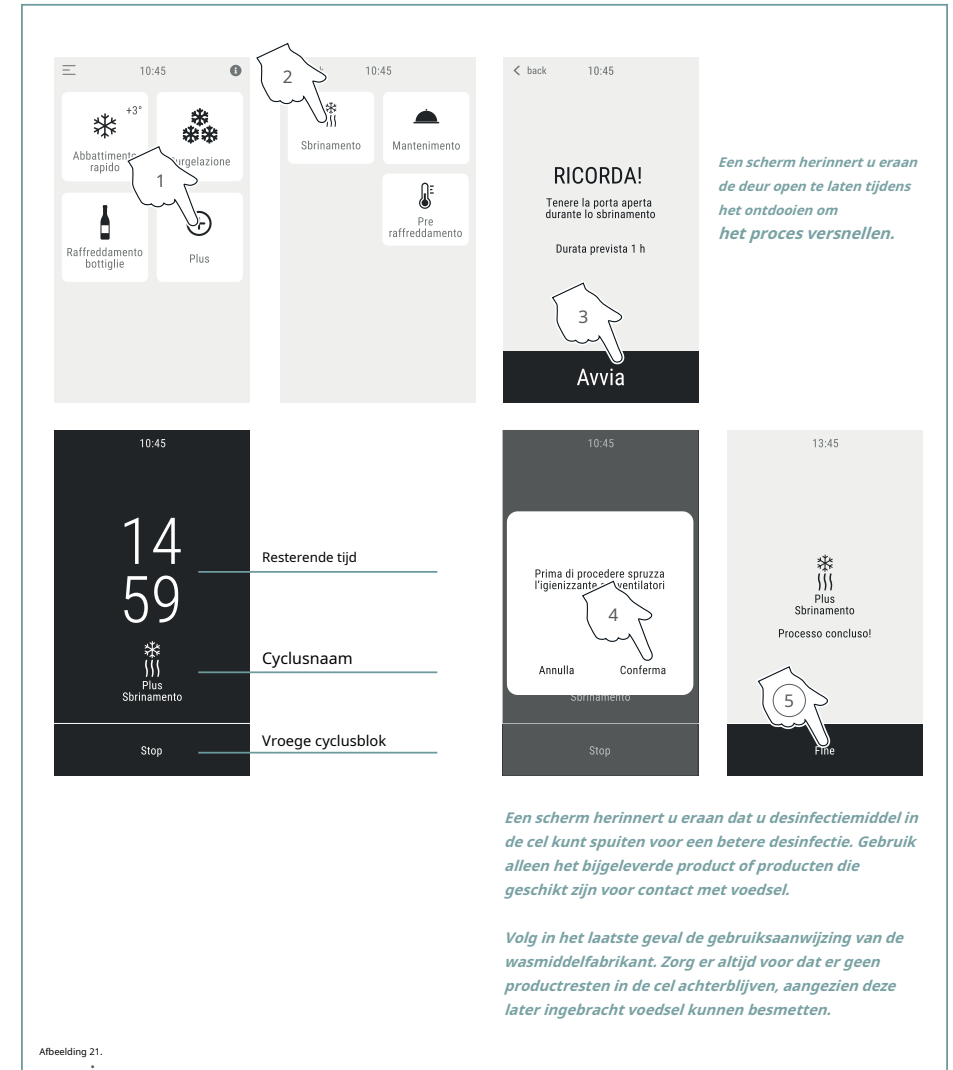
Als voedsel in een snelkoeler met hoge temperatuur wordt geplaatst (bijvoorbeeld rechtstreeks vanuit de oven), is deze stap extra belangrijk. Door de snelkoeler voor te koelen, worden verdampingsverliezen verminderd en het 'iglo-effect' beperkt. Dit is de vorming van een laag rijp op het oppervlak, waardoor de vriestijd van voedsel wordt verlengd.



Defrosting

Het apparaat voert geen automatische ontdooicycli uit. Om een goede werking en veiligheid te garanderen, is het daarom noodzakelijk om na elke vriescyclus handmatig een ontdooicyclus te starten en de cel ten minste eenmaal per week te desinfecteren met het meegeleverde product.

Ontdooien moet gebeuren met de deur open (u krijgt hiervoor een melding op het scherm).





Een scherm herinnert u eraan de deur open te laten tijdens het ontdooien om het proces versnellen.

Een scherm herinnert u eraan dat u desinfectiemiddel in de cel kunt spuiten voor een betere desinfectie. Gebruik alleen het bijgeleverde product of producten die geschikt zijn voor contact met voedsel.

Volg in het laatste geval de gebruiksaanwijzing van de wasmiddelfabrikant. Zorg er altijd voor dat er geen productresten in de cel achterblijven, aangezien deze later ingebracht voedsel kunnen besmetten.

Onderhoud

 Alle routinematige onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd: nadat de apparatuur is losgekoppeld van de stroomvoorziening; nadat u de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen hebt gedragen (bijv. handschoenen, enz.).

 Gebruik voor het reinigen van een onderdeel of accessoire GEEN: schurende of poedervormige reinigingsmiddelen; agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. zoutzuur of zwavelzuur. Gebruik deze stoffen niet, zelfs niet om de vloer onder het apparaat schoon te maken; schurende of scherpe gereedschappen (bijv.

(bijvoorbeeld schuurspunzen, schrapers, staalborstels, enz.; waterstralen, water onder druk of stoom).

Reiniging van stalen oppervlakken

Gebruik alleen een zachte doek, bevochtigd met een beetje zeepsop. Spoel af en droog grondig.

Maak het interieur van de cel schoon

Om de hygiëne en kwaliteit van de verwerkte levensmiddelen te garanderen, moet de cel na elk gebruik worden gereinigd.

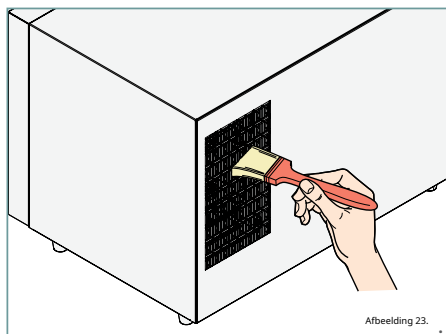
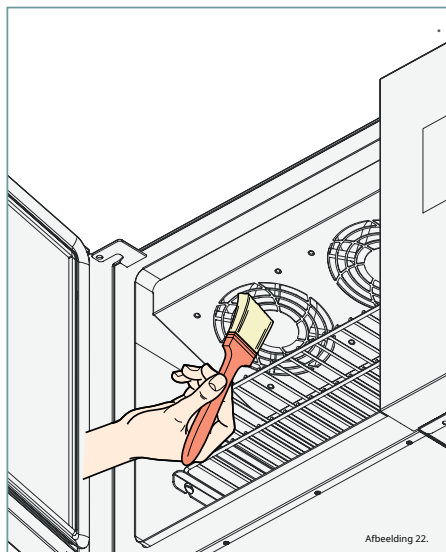
Gebruik hiervoor een zachte doek bevochtigd met warm zeepsop. Spoel af en droog af.

Voor een optimale desinfectie spuit u de binnenkant van de koelkast minimaal één keer per week in met een desinfecterend product. Gebruik

Alleen producten die geschikt zijn voor contact met levensmiddelen. Volg bij gebruik van een reinigingsmiddel voor levensmiddelen de instructies van de fabrikant.

Zorg er altijd voor dat er geen productresten in de cel achterblijven, aangezien deze het later toegevoegde voedsel kunnen besmetten.

Afbeelding 22. Afbeelding 23. Maak de interne ventilatieroosters en het achterste ventilatierooster regelmatig schoon met een zachte borstel of een stofzuiger.



Bedieningspaneel

Gebruik een doek die licht is bevochtigd met een neutraal product en spoel het vervolgens af. Spuit niet te veel product om lekkages te voorkomen die het scherm kunnen beschadigen.

Reinigen van afdichtingen

Controleer regelmatig de staat en de afdichting van de deurrubbers; als deze beschadigd zijn, neem dan contact op met de fabrikant. Neem contact op met de fabrikant om het te laten vervangen. Reinig het met een doek bevochtigd met warm zeepsop. Spoel af en droog af.

Periodes van inactiviteit

Tijdens periodes van inactiviteit, dient u de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen: Koppel de apparatuur los van de voeding;

Voer de reiniging uit zoals aangegeven; laat de deur van het apparaat op een kier staan. Voor het eerste gebruik:

Maak de apparatuur en accessoires grondig schoon; sluit de apparatuur opnieuw aan op de voeding; inspecteer de apparatuur voordat u deze opnieuw gebruikt;

Start het apparaat opnieuw op en laat het minimaal 50 minuten draaien zonder dat er voedsel in zit.

Afvalverwerking aan het einde van de levensduur

Overeenkomstig artikel 14 van het Wetgevend Besluit nr. 151 van 25 juli 2005 tot uitvoering van de richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG.

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met ander afval worden weggegooid, maar moet apart worden afgevoerd. Elk misbruik of onjuiste behandeling van het product zal leiden tot toepassing van de wettelijke sancties.

Alle apparatuur is vervaardigd uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd plaatstaal, koper, enz. met een percentage van meer dan 90% van het gewicht: de gebruiker moet de afgedankte apparatuur naar de juiste gescheiden inzamelcentra voor elektronisch en elektrisch afval brengen of deze bij aankoop van gelijkwaardige nieuwe apparatuur op ruilbasis terugbrengen naar de winkelier. Maak de apparatuur onbruikbaar voor verwijdering door de cor-

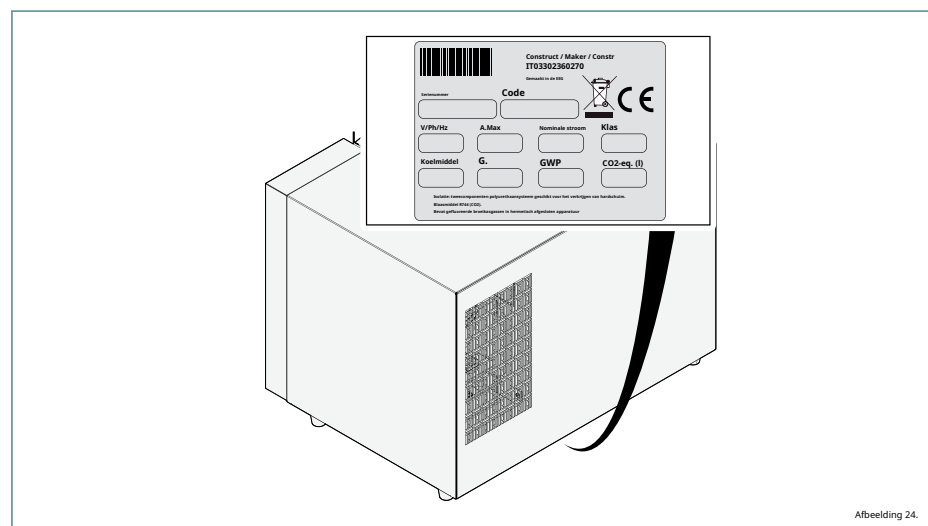
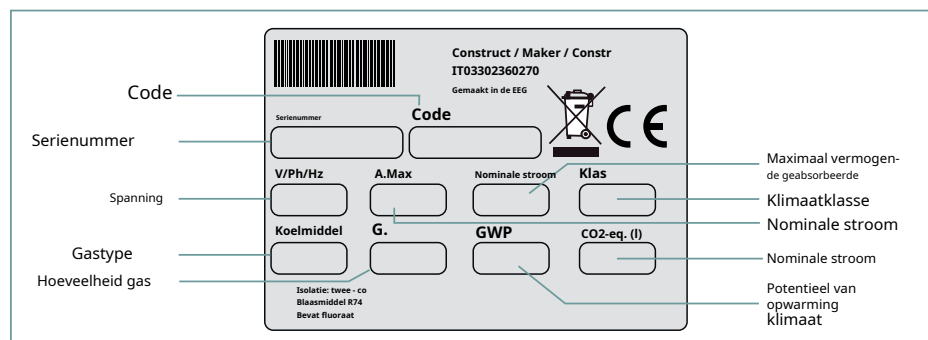
voedsel donatie en alle compartimenten of holtes (indien van toepassing om te voorkomen dat iemand erin opgesloten raakt.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

Aondersteuning

Haal bij een storing de stekker van het apparaat uit het stopcontact en raadpleeg de tabel hiernaast voor een oplossing. Als de oplossing daar niet tussen staat, neem dan contact op met een door de fabrikant geautoriseerd servicecentrum en vermeld:

de aankoopdatum;
De technische gegevens van het apparaat vindt u op het typeplaatje onder het apparaat.



| OORZAAK | REMEDIE |
|---|---|
| Het apparaat gaat niet aan. | |
| De stekker zit niet in het stopcontact. Stroomstoring. | Herstel de juiste bedrijfsomstandigheden. Wacht tot de normale bedrijfsomstandigheden zijn hersteld. |
| Beschadigd onderdeel | Neem contact op met een servicecentrum voor vervanging |
| Condensor overbelasting door onvoldoende koeling | Maak de interne ventilatieroosters en het achterste ventilatierooster schoon met een zachte borstel of een stofzuiger. Verwijder eventuele voorwerpen die het ventilatierooster aan de achterkant blokkeren. |
| Het apparaat koelt of vriest voedsel niet goed in, of het duurt erg lang om dit te doen. | |
| Handmatig ingestelde koeltijden zijn te kort | Verhoog de dodingstijden |
| Pinsonde verkeerd ingebracht (bijv. te ondiep) | Plaats de sonde correct |
| Het apparaat is overbelast of niet goed opgeladen. | Volg de instructies en methoden voor het laden van de apparatuur. |
| De deurrubber is beschadigd en sluit niet goed. | Neem contact op met een servicecentrum voor vervanging |
| De interne ventilatieroosters en het ventilatierooster aan de achterkant zijn geblokkeerd door stof of voorwerpen. | Maak de interne ventilatieroosters en het achterste ventilatierooster schoon met een zachte borstel of een stofzuiger. Verwijder eventuele voorwerpen die het ventilatierooster aan de achterkant blokkeren. |
| De omgevingstemperatuur is te hoog (toegestane waarden: temperatuur tussen +16 en +32 °C en luchtvochtigheid maximaal 60%). | Verlaag de omgevingstemperatuur, verplaats het apparaat naar een andere kamer of zet het uit de buurt van warme apparaten (friteuses, ovens, enz.). |
| Gebrek aan koelgas. | Neem contact op met een servicecentrum voor vervanging |
| Defecte celsonde, naald of thermostaat | Neem contact op met een servicecentrum voor vervanging |
| Het bedieningspaneel reageert gedurende langere tijd niet op opdrachten. | Probeer het apparaat enkele seconden los te koppelen en start de snelle koeler opnieuw op. |

Gaswaarschuwingen

De apparatuur werkt op R290-propana, een koolwaterstof met een hoge zuiverheidsgraad, een lage impact op het milieu en uitstekende thermodynamische eigenschappen. Het koelcircuit is hermetisch afgesloten. De enige mogelijkheid van lekkage is een accidentele breuk van een leiding in het koelcircuit tijdens routine- of uitzonderlijk onderhoud.

Voor het geval dat er per ongeluk iets kapot gaat, is het noodzakelijk om passende voorzieningen te treffen voor afvalverwerking en eerste hulp, zoals hieronder aangegeven.

Gaseigenschappen

Het tast de ozonlaag niet aan (ODP = 0).

Opwarmingspotentieel van de aarde (GWP= 3)

Kookpunt bij 1013 bar: -42 °C | -43 °F
Temperatuurverschuiving (°C: 0 UN-nummer: 1978)

Beveiligingsclassificatie: A3.

Niet giftig, maar zeer licht ontvlambaar.

Gevarenidentificatie

Langdurige inademing kan verdoovende effecten en hartritme stoornissen veroorzaken. Spuiten of spatten van het product kan bevroering van de ogen of huid veroorzaken.

Dit gas is zeer licht ontvlambaar. Verwijderd houden van warmtebronnen, hete oppervlakken, vonken, open vuur en andere ontstekingsbronnen. Niet roken.

Eerste hulp bij inademing

Langdurige blootstelling door inademing kan verdoovende effecten en hartritme stoornissen veroorzaken. Hogere concentraties kunnen leiden tot verstikking door de afname van het zuurstofgehalte in de atmosfeer.

Huidcontact

Spatten en waterstralen kunnen bevroering veroorzaken. Af en toe contact is waarschijnlijk niet gevaarlijk, maar herhaaldelijk of langdurig contact kan leiden tot talgverlies, wat uitdroging, kloven en dermatitis kan veroorzaken.

Oogcontact

Spoel onmiddellijk met schoon water en houd de oogleden minstens 15 minuten open. Raadpleeg een arts.

Inslikken

Geen braken opwekken! Als het slachtoffer bij bewustzijn is, spoel dan de mond met water en geef hem of haar 200 tot 300 ml water te drinken. Zoek onmiddellijk medische hulp.

Brandpreventiemaatregelen

Zeer licht ontvlambaar. Onvolledige thermische ontleding zal zeer giftige en bijtende dampen (koolmonoxide) vrijgeven. Gebruik in geval van brand een onafhankelijk ademhalingstoestel en geschikte beschermende kleding. Gebruik geen water. Zorg voor een CO₂-brandblusser. blusser bij de hand en koel de motorruimte zo snel mogelijk.

Blusmiddelen

Gebruik geen waterstralen, maar blusmiddelen die geschikt zijn voor de omringende brand. Onopzettelijke lekkages en verwijdering
Probeer het apparaat niet uit te schakelen in geval van een accidentele lekkage van brandbaar gas uit het koelcircuit. Haal in plaats daarvan de stekker uit het stopcontact en ventileer en ontruim de ruimte onmiddellijk, conform de lokale veiligheidsvoorschriften. Raak het lekkende gas niet aan en adem de dampen niet in.
Houd er rekening mee dat dit gas licht ontvlambaar is.

Neem vervolgens contact op met de technische ondersteuning om het apparaat te laten repareren.

Het verhelpen van gaslekken moet worden uitgevoerd door erkende en gekwalificeerde centra. Neem bij twijfel contact op met de plaatselijke autoriteiten voor meer informatie.

Toegepaste regels

De snelkoeler voldoet aan de richtlijn 2014/30/EU inzake elektromagnetische compatibiliteit en voldoet aan de volgende normen:

IEC/EN 60335-1 uitg. 5.2 IEC/EN
60335-2-24 uitg. 7.2 IEC
60335-2-6 uitg. 6.1

Accessoires

Twee Gastronorm 1/2 (standaard) roosters

Extra 1/2 Gastronorm roosters beschikbaar (optioneel)



Kernsondesysteem (standaard)