



MOD : CBT151/R2

Production code : LF15TE

12/2025

SNELKOELCELLEN

Installatie- en gebruikshandleiding



CBT151/R2



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.

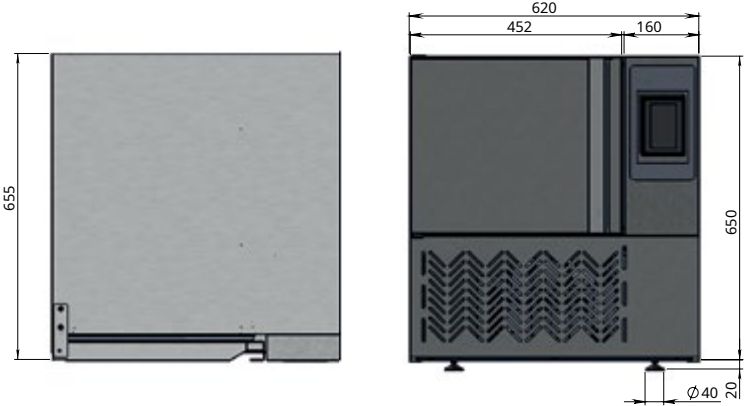
- Blokkeer de ventilatiesleuven in het frontpaneel niet.

INSTALLATIE SECTIE

SECTIE VOORBEHOUDEN AAN GEKwalificeerd 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

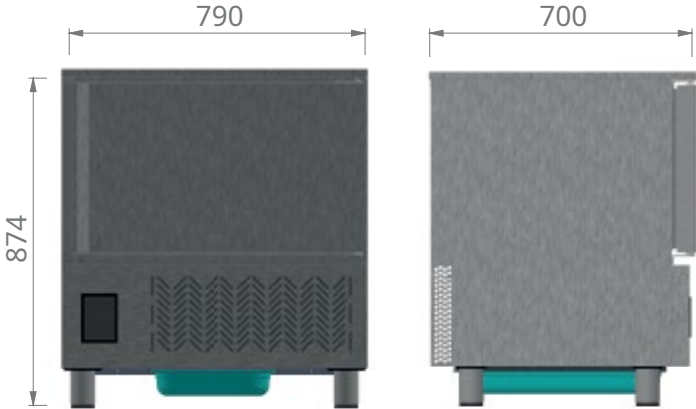
TECHNISCHE GEGEVENS:CBT31



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

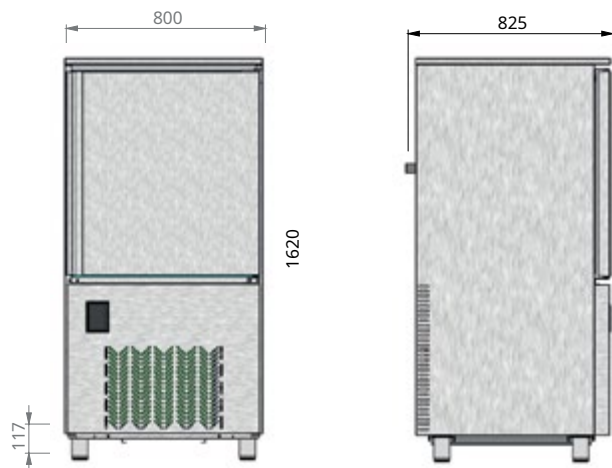
Temp. verdamper -10°C, temp. cond. +45°C / Verdamper temp. -10°C, cond. temp. +45°C

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

Controle van de apparatuur

Controleer na het uitpakken van het apparaat de staat ervan en controleer of het niet beschadigd is geraakt tijdens het transport. Raadpleeg bij schade de technische specificaties op het typeplaatje (fig. 1 en neem onmiddellijk contact op met de transporteur of fabrikant.

vervoer

Het transport van de apparatuur moet gebeuren met behulp van persoonlijke beschermingsmiddelen en een vorkheftruck (Fig. 2

⚠ Ga met het apparaat om en neem alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen om schade aan het apparaat en letsel aan personen of goederen te voorkomen. Volg daarbij de instructies op de verpakking.

⚠ Als het apparaat tijdens het transport op zijn kant heeft gelegen of bij een temperatuur lager dan 10°C is opgeslagen, wacht dan minstens 4 uur voordat u het inschakelt.

Positionering

Vervoer het apparaat naar de gewenste locatie en zet het waterpas met behulp van de poten (fig. 3

💡 Bij het hanteren van de apparatuur is het raadzaam om schone katoenen handschoenen te dragen, om vingerafdrukken te voorkomen.

De installatielocatie moet:

- profiteren van een goede ventilatie en niet worden blootgesteld aan weersinvloeden;

- een temperatuur hebben tussen +16 en +30 °C en een luchtvochtigheid van maximaal 55%;

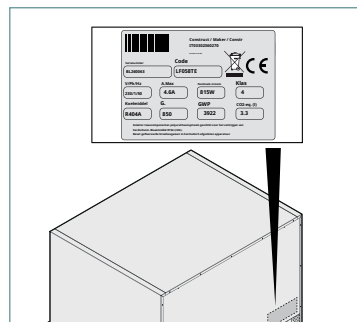
- een gladde en vlakke vloer hebben die het gewicht van de volledig beladen apparatuur kan dragen;

- voldoen aan de geldende regelgeving betreffende de veiligheid van werkplekken en voorzieningen;

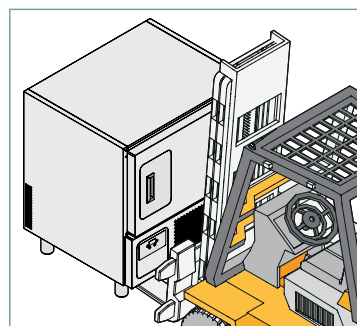
- om je te wijden aan het bereiden van de maaltijd. Zorg er bij het kiezen van de locatie ook voor dat er voldoende ruimte is voor de deur om open te gaan.

⚠ Het apparaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat de elektrische aansluitingen en de wateraansluitingen (indien van toepassing) gemakkelijk toegankelijk zijn.

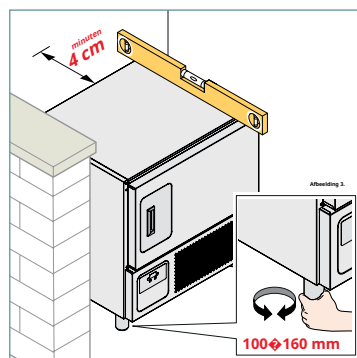
Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.



Het is verboden om verlengsnoeren of kabels te gebruiken om het netsnoer te verlengen. Houd bij de installatie van het apparaat rekening met de locatie van de stopcontacten.

⚠ Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen of containers (bijv. scheidingswanden, gasflessen, enz.).

⚠ Plaats het apparaat niet in de buurt van hete apparaten (bijv. frituurpannen, etc.).

⚠ Voor een goede luchtverversing is het noodzakelijk om een achterruimte van circa 4 cm vrij te houden van voorwerpen en wanden (Fig. 4).

VOORBEREIDING

Verwijder de beschermfolie (fig. 4: verwijder eventuele lijmresten met zeepsoep, maar gebruik geen hulpmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen, of schurende of zure reinigingsmiddelen.)

🔄 Alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie moeten worden afgevoerd volgens de De voorschriften die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt. Afval mag in geen geval in het milieu worden geloosd.

⚠ De verpakkingscomponenten kunnen een potentieel gevaar vormen voor kinderen en dieren.

Aansluiting El-Electric

⚠ Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit:

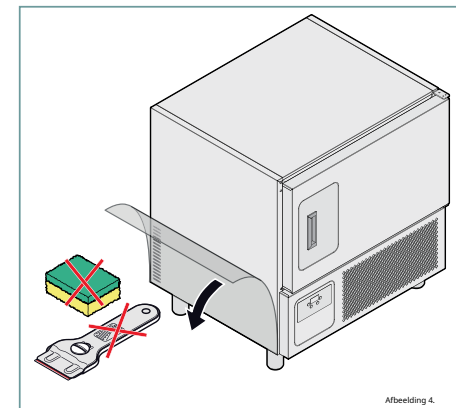
- Lees de veiligheidswaarschuwingen op de eerste pagina's van deze handleiding;
- ervoor zorgen dat de bestaande elektrische systemen voldoen aan de voorschriften die gelden in het land van installatie;
- ervoor zorgen dat de bestaande elektrische systemen compatibel zijn met de te installeren apparatuur (zie gegevens op het typeplaatje).

🔍 Zie het hoofdstuk "Kentekenplaat lezen" op pagina 12 voor meer informatie over de kentekenplaat.

De apparaten worden geleverd met een voorgesneden netsnoer: zorg voor een goede aansluiting op een wandschakelaar (fig. 5). Het snoer kan niet worden vervangen of gewijzigd. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is: neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum voor vervanging door een apparaat met identieke specificaties.

⚠ Als het netsnoer erg lang is, rol het dan niet op en zorg ervoor dat het geen obstakel of gevaar vormt voor de gebruiker. Zorg er ook voor dat het niet in contact komt met vloeistoffen, scherpe of hete voorwerpen of bijtende stoffen.

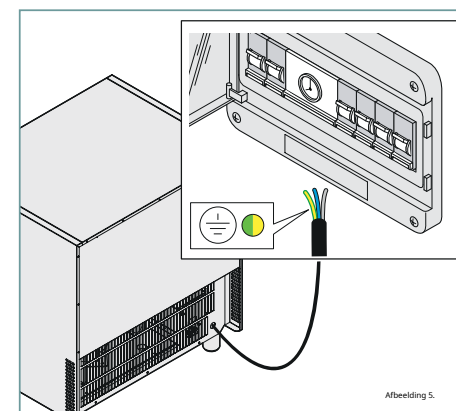
⚠ Wanneer er meerdere apparaten in dezelfde ruimte aanwezig zijn, is het verplicht om een equipotentiaalverbinding te voorzien met behulp van de klem die is gemarkeerd met het symbool.



Afbeelding 4.

KENMERKEN VAN DE SCHAKELAAR

De hoofdschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn en in het systeem worden geïnstalleerd volgens de geldende voorschriften in het land waar de apparatuur wordt geïnstalleerd. Deze hoofdschakelaar moet contactscheiding op alle polen bieden om volledige onderbreking te garanderen in geval van een overspanning van categorie III. Een goede aarding is verplicht en de aarddraad mag in geen geval door de stroomonderbreker worden onderbroken.



Afbeelding 5.

Met deze klem kunt u een geel/groene kabel met een doorsnede tussen 2,5 en 10 mm² aansluiten.

De doeltreffendheid van het potentiaalvereffeningssysteem moet grondig worden gecontroleerd, conform de geldende wetgeving.

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.

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.

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

Serienummer

Spanning

Gastype

Hoeveelheid gas

Klimaatopwarmingspotentieel

Construut / Maker / Constr
IT03302360270
Gemaakt in de EEG

Code

LF058TE

BL260063

LF058TE

V/Ph/Hz

230/1/50

A.MaxR

4.6A

Koelmiddel

G. R404A

850

3922

nominale stroom

815W

Klas

4

O2-eq. (l)

3.3

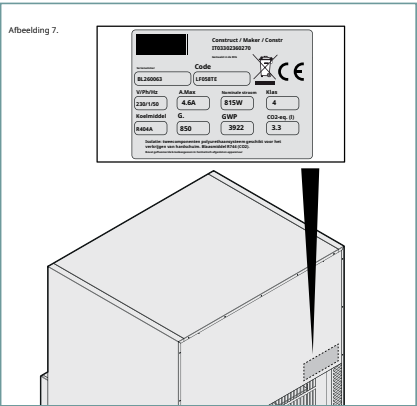
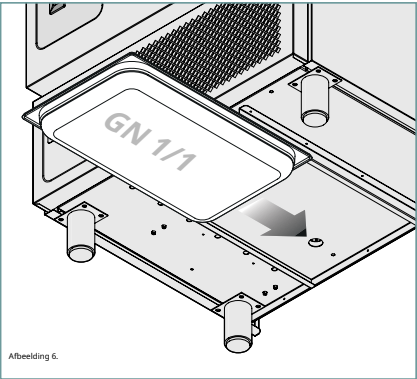
GWPC

Maximaal vermogen-
man geabsorbeerd

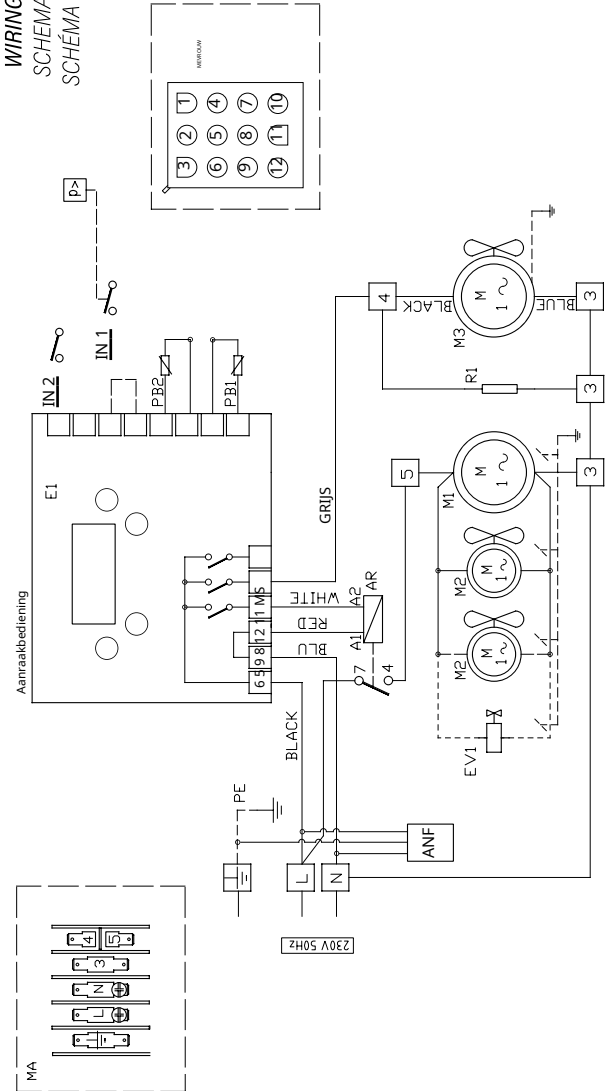
klimaatklasse

CO2-equivalent

Nominale stroom



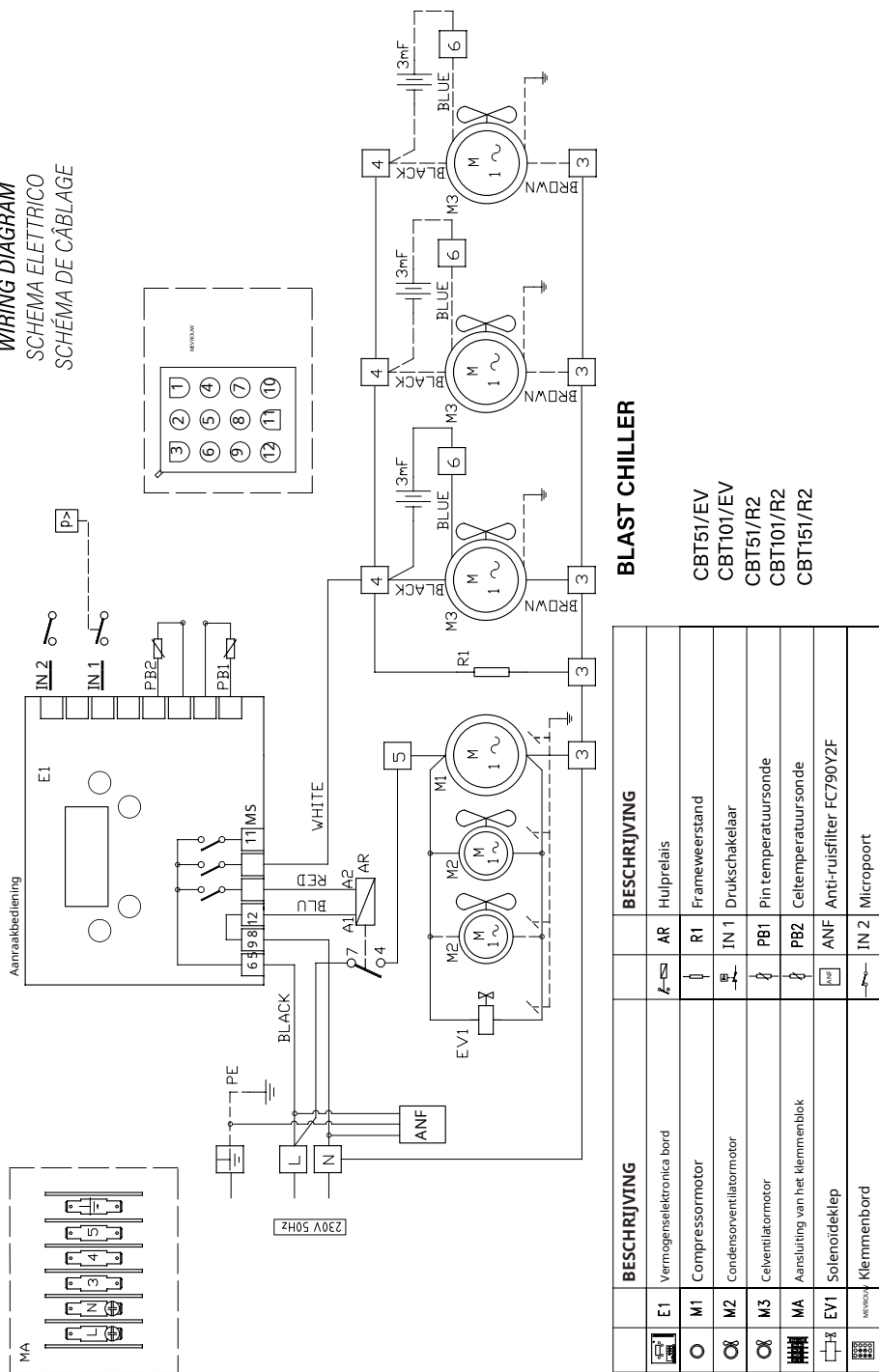
WIRING DIAGRAM
SCHEMA ELETTRICO
SCHÉMA DE CÂBLAGE



3 TRAYS BLAST CHILLER
CBT31/EV
CBT31/R2

BESCHRIJVING		BESCHRIJVING	
E1	Vermogenslektronica bord	AR	Hulprelais
M1	Compressormotor	R1	Frameveerstand
M2	Condensorventilatormotor	IN 1	Drukschakelaar
M3	Celventilatormotor	PB1	Pin temperatuursonde
MA	Aansluiting van het klemmenblok	PB2	Celtemperatuursonde
EV1	Solenoïdeklep	ANF	Anti-ruisfilter FC790Y2F
ME/00000	Klemmenbord	IN 2	Micropoort

WIRING DIAGRAM
SCHEMA ELETTRICO
SCHÉMA DE CÂBLAGE



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.

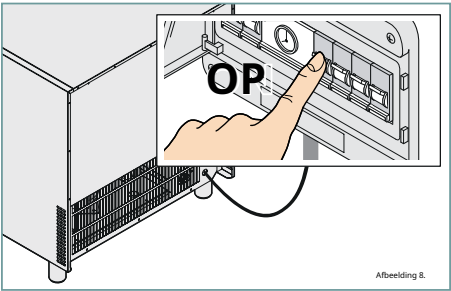
Met deze apparatuur kunnen de volgende handelingen worden uitgevoerd:

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

ONTSTEEKING

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.



Afbeelding 8.

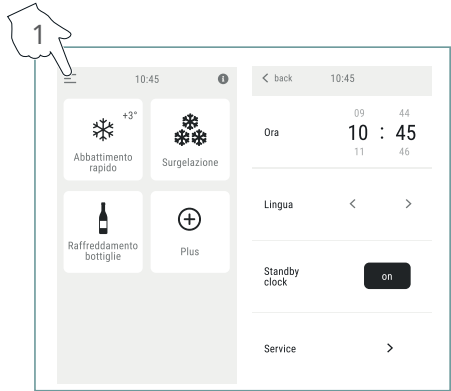
Status van de apparatuur VÓÓR de stroomstoring	Status van de apparatuur bij herstel van de stroomvoorziening
stationaire apparatuur	stationaire apparatuur
apparatuur in werking (cyclus in uitvoering)	de onderbroken cyclus begint opnieuw vanaf nul

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.



Afbeelding 9.

SELECTIE EN START VAN CYCLI

De knop geeft informatie over de cycli die op het startscherm staan.

Toegang tot HOOFDfuncties

Toegang tot PLUS-functies

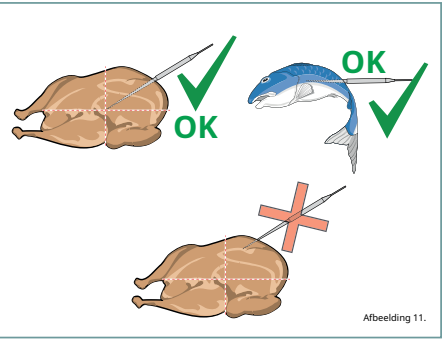
Afbeelding 10.

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.



Afbeelding 11.

Reductie van 3°C vrieskou -18°C

ENKELE INFORMATIE

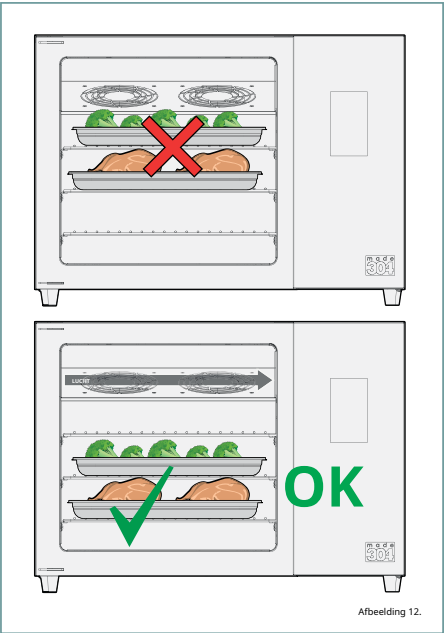
In tegenstelling tot conventionele koelkasten en diepvriezers kan dit apparaat de temperatuur snel verlagen temperatuur van vers of gekookt voedsel tot +3°C (snel koelen) of -18°C (invriezen), afhankelijk van uw behoeften. Hierdoor behoudt het voedsel zijn organoleptische eigenschappen en smaak wanneer 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.

Hoe en in welke hoeveelheid moet ik de snelkoeler laden?

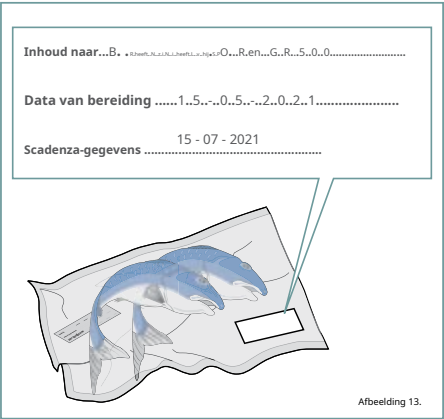
Afb. 12. Plaats de laden vanaf de onderkant en gebruik vervolgens de hogere ruimtes voor een goede luchtcirculatie. Verdeel de etenswaren gelijkmatig, zonder ze te overlappen, en houd altijd rekening met de laadcapaciteit van uw apparaat; overbelast het niet. Raadpleeg de technische specificaties van 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 12.



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 ongekoekte 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
Fruit	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

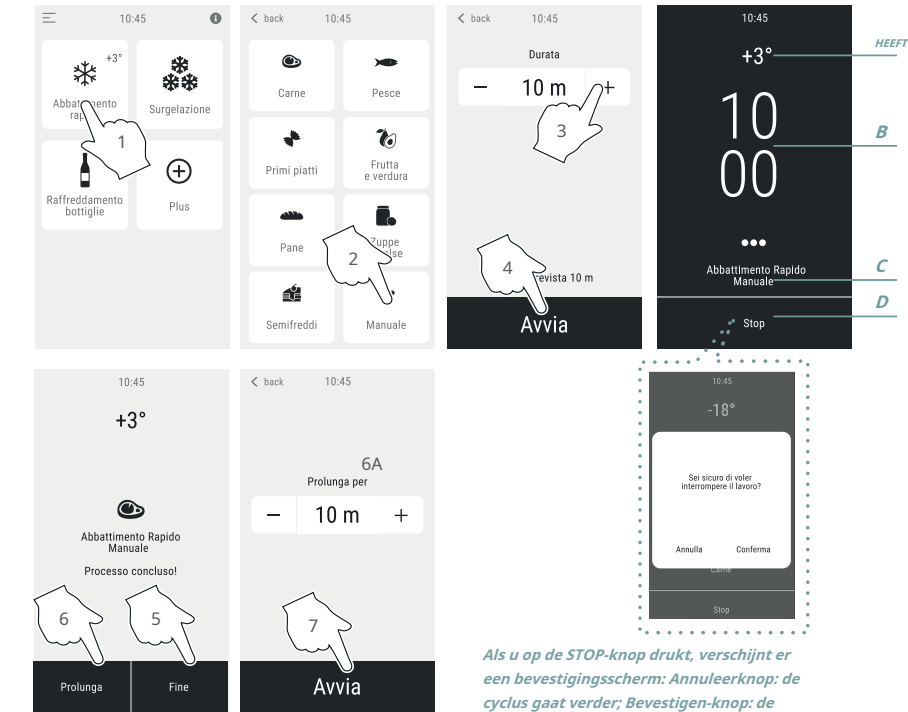
Om voedsel snel te koelen of in te vriezen, bestaan er twee verschillende methoden: ofwel door een handmatige cyclus te programmeren (de gebruiker moet handmatig de duur van de gewenste cyclus instellen), ofwel door vooraf ingestelde automatische cycli te gebruiken, die door de fabrikant zijn opgeslagen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

Mjaarljkse 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.



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 Voltooi om het proces te voltooiën.



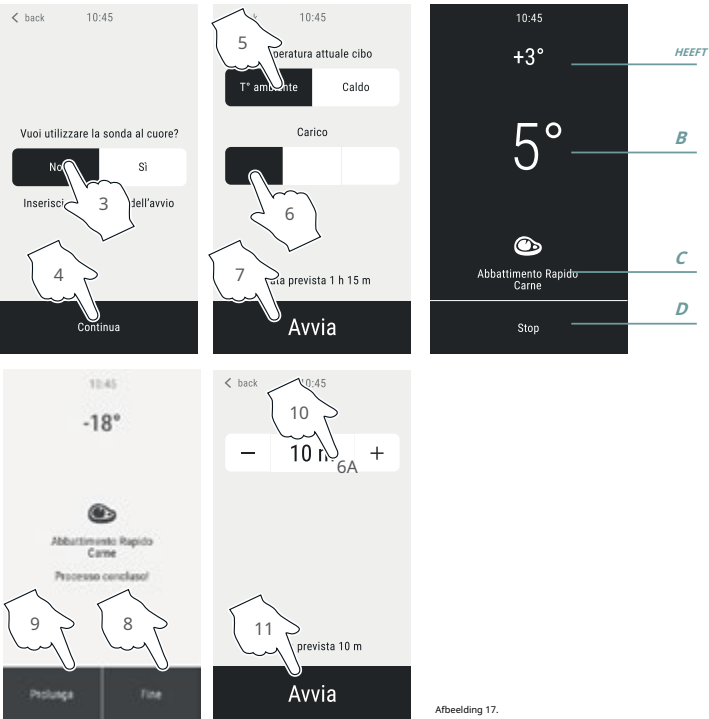
Afbeelding 16.

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;

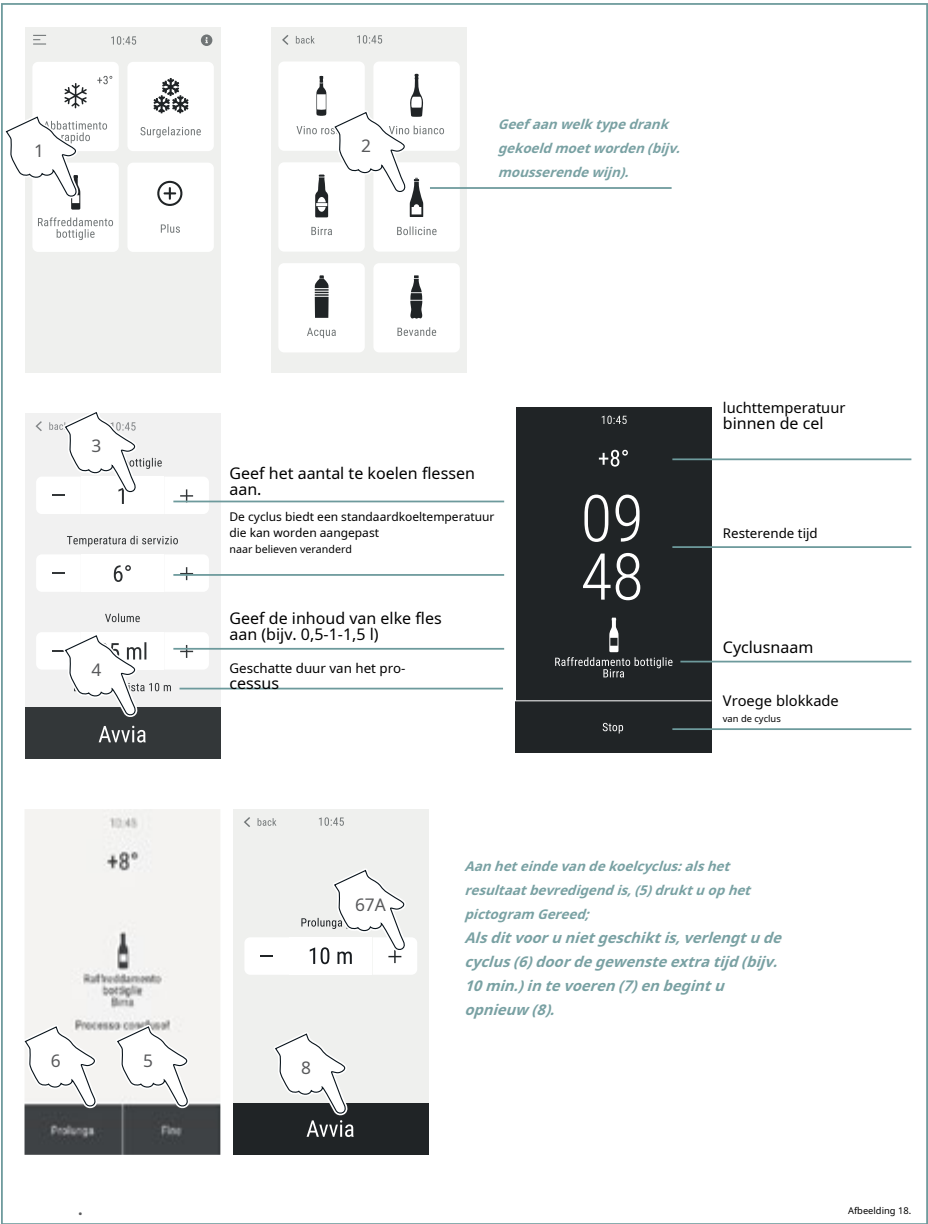
Als dit niet bevredigend is, verleng dan de cyclus (9 door de gewenste extra tijd (bijv. 10 min.) in te voegen (10 en begin opnieuw (11.



Afbeelding 17.

Flessenkoeling

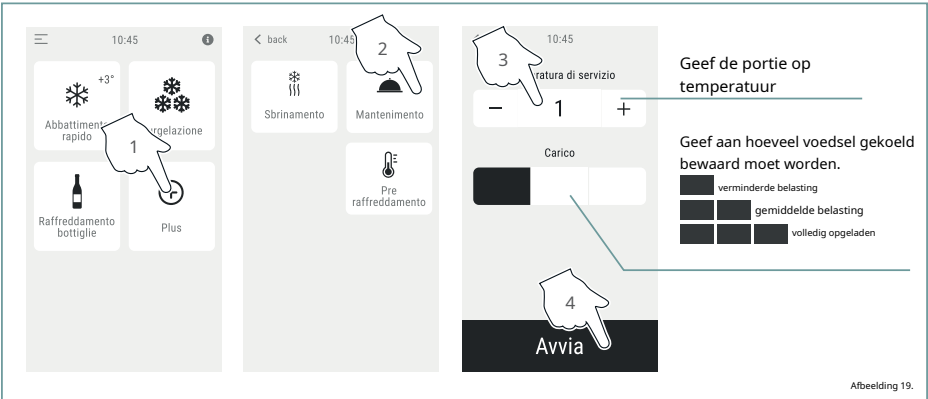
Deze functie maakt het mogelijk om flessen die in de cel zijn geplaatst, snel te koelen. Voor rode wijnen verlaagt de snelkoeler de temperatuur van de omgevingstemperatuur naar de serveertemperatuur (+16 °C).



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.

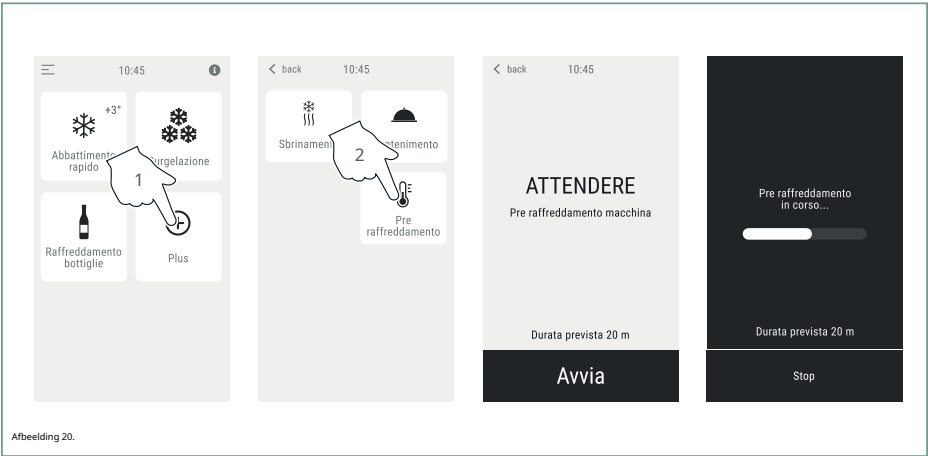


Afbeelding 19.

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.

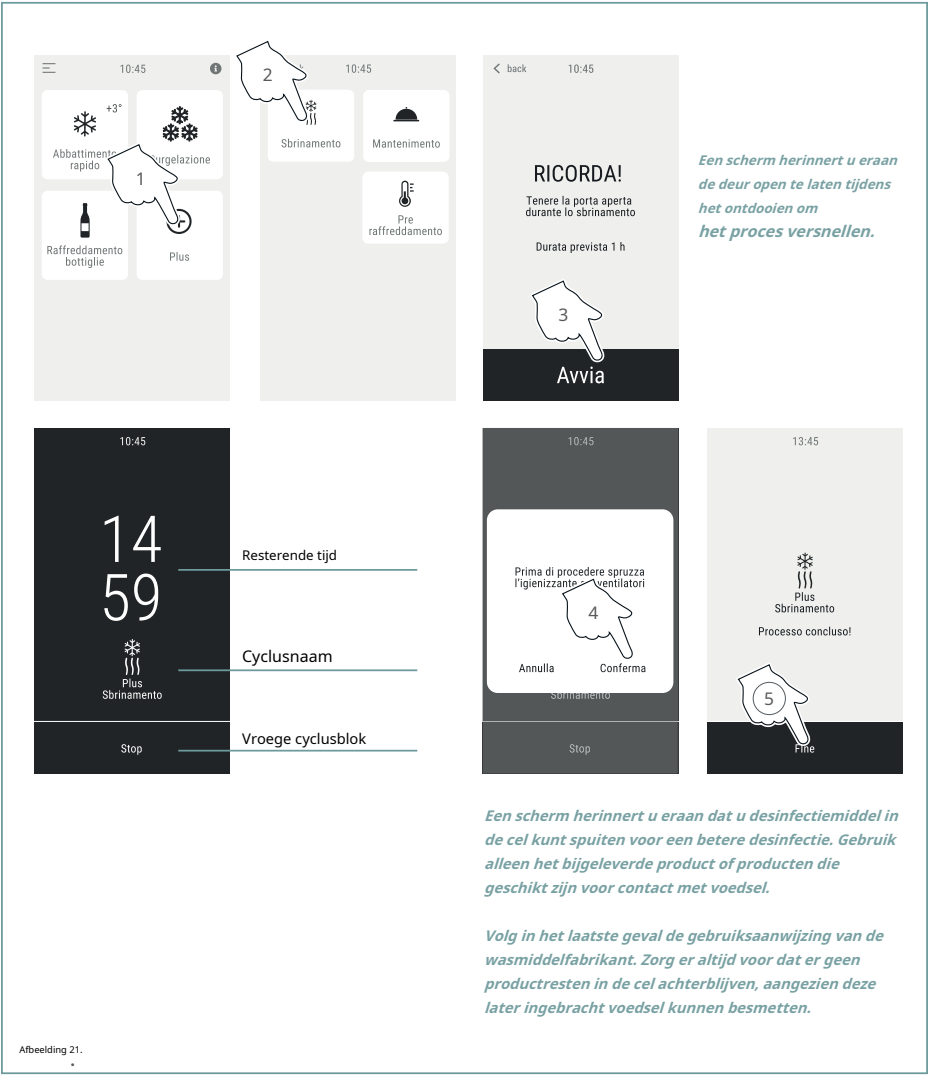


Afbeelding 20.

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).



Afbeelding 21.

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 schuursponzen, 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.

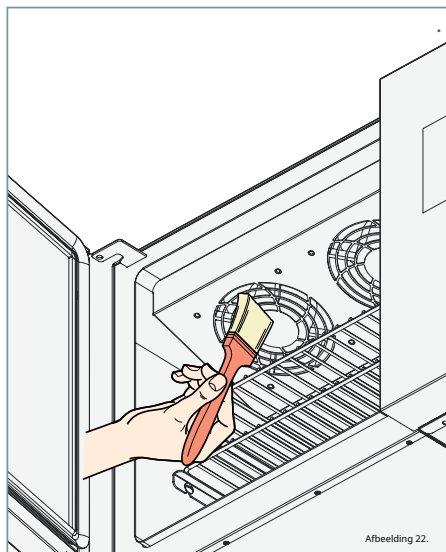
Gebruik hiervoor een zachte doek bevochtigd met warm zeepsop. Spoel af en droog af.

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

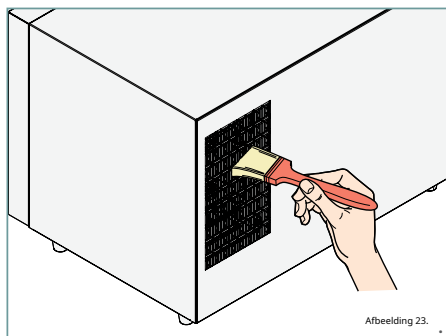
Alleen producten die geschikt zijn voor contact met levensmiddelen. Volg bij gebruik van een reinigingsmiddel voor levensmiddelen de instructies van de fabrikant.

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.



Afbeelding 22.



Afbeelding 23.

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.

Pperiodes 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.

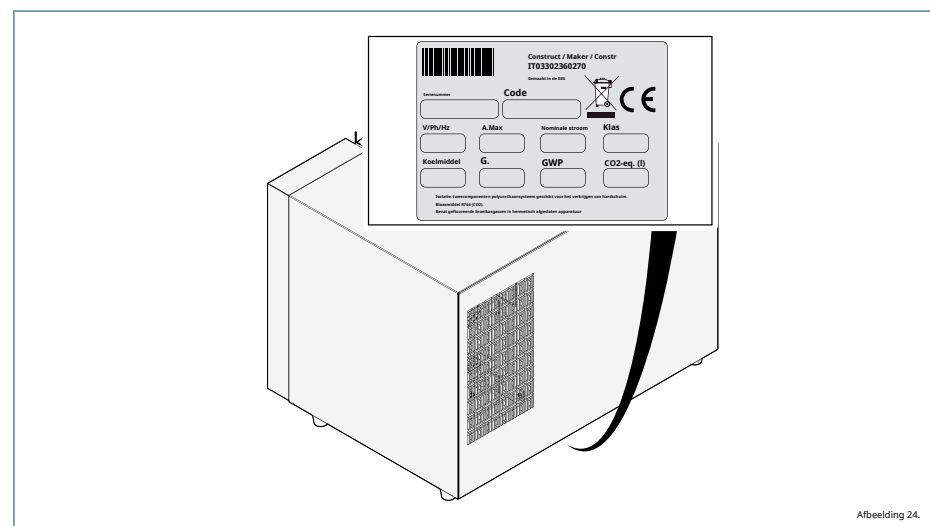
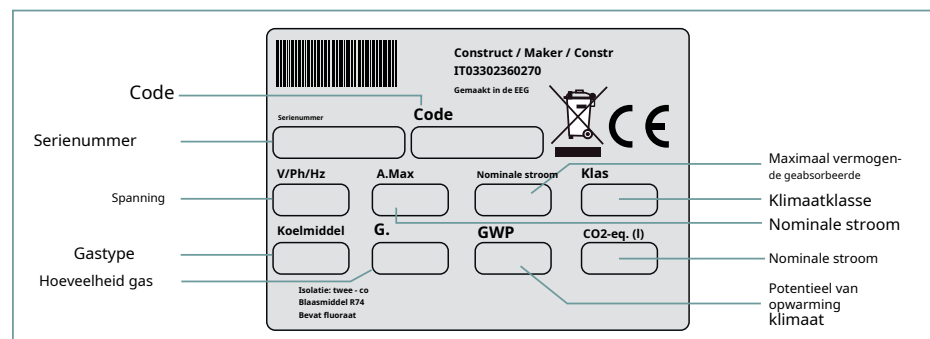
Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

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.



Afbeelding 24.

OORZAAK	REMEDIË
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 ventilatioorosters en het achterste ventilatiooroster schoon met een zachte borstel of een stofzuiger. Verwijder eventuele voorwerpen die het ventilatiooroster 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 ventilatioorosters en het ventilatiooroster aan de achterkant zijn geblokkeerd door stof of voorwerpen.	Maak de interne ventilatioorosters en het achterste ventilatiooroster schoon met een zachte borstel of een stofzuiger. Verwijder eventuele voorwerpen die het ventilatiooroster 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-propaan, 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 hartritmestoornissen veroorzaken. Spuiten of spatten van het product kan bevriezing 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 hartritmestoornissen veroorzaken. Hogere concentraties kunnen leiden tot verstikking door de afname van het zuurstofgehalte in de atmosfeer.

Huidcontact

Spatten en waterstralen kunnen bevriezing 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)