



INSTRUCTIONS FOR USE



BEDIENUNGSANLEITUNGEN



MODE D'EMPLOI



**ИНСТРУКЦИИ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**BLAST CHILLER 3-5-10-15-24 TRAYS
SCHOCKFROSTER 3-5-10-15-24 BEHÄLTERN
CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3-5-10-15-24
BACS
БЫСТРЫЙ ОХЛАДИТЕЛЬ НА 3-5-10-15-24
ЛОТКА**

Serie "NEW RUNNER"

Control panel version EVXV-805

Версия платы EVXV-805

BCB/03

BCB/05

BCB/10

BCB/15

BCB/24

Manual BCB - N Rev05 05-2015



GEMM[®]

PROFESSIONAL REFRIGERATION

www.gemm-srl.com

INDEX / INHALTSVERZEICHNIS / SOMMAIRE / ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	GENERAL INFORMATION	6
	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	41
	INFORMATIONS GENERALES	75
	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	109
	1.1 – Markings / Kennzeichnungsdaten / Données de marquage / Данные маркировки	
	1.2 – Declaration of conformity / Konformitätserklärung / Déclaration de conformité / Декларация соответствия	
	1.3 – Warranty / Garantie / Garantie / Гарантия	
	1.4 – Service / Kundendienst / Assistance / Техническая поддержка	
	1.5 – Using and keeping this guide / Benutzung und Aufbewahrung des Handbuchs / Utilisation et conservation du manuel d'utilisation	
	1.5.1 – Symbols used in this guide / In diesem Handbuch verwendete Symbole / Symboles utilisés sur ce manuel d'utilisation / Использование и хранение руководства	
	1.6 – Description of personnel / Beschreibung des Personals / Description du personnel / Описание персонала	
2.	DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	10
	BESCHREIBUNG DER MASCHINE	45
	DESCRIPTION DE LA MACHINE	79
	ОПИСАНИЕ МАШИНЫ	113
	2.1 – Technical data / Technische Daten / Données techniques / Технические характеристики	
	2.2 – Description and intended use / Beschreibung und vorgesehene Benutzung / Description et utilisation prévue / Описание и назначение чиллера	
	2.2.1 – Main components / Hauptbestandteile / Composants principaux / Основные компоненты	
	2.3 – Noise / Geräuschpegel / Bruit / Шум	
	2.4 – Environmental conditions / Umgebungsbedingungen / Conditions environnementales / Условия окружающей среды	
3.	SAFETY	17
	SICHERHEIT	51
	SECURITE	85
	БЕЗОПАСНОСТЬ	120
	3.1 – General warnings / Allgemeine Hinweise / Avertissements généraux / Общие предостережения	
	3.2 – Specific warnings / Spezifische Hinweise / Avertissement spécifique / Противопоказания к использованию	
	3.3 – Precautions for use / Gegenanzeigen für die Benutzung / Contre-indications	
	3.4 – Protective devices / Schutzvorrichtungen / Dispositifs de protection / Средства защиты	
	3.5 – Stop functions / Stoppfunktionen / Fonctions d'arrêt / Функции остановки	
4.	TRANSPORTATION AND HANDLING	21
	TRANSPORT UND VERSTELLEN	55
	TRANSPORT ET DEPLACEMENT	89
	ОБРАЩЕНИЕ	124
	4.1 – Transportation / Transport / Transport / Транспортировка чиллера	
	4.2 – Handling the packaged / Verstellen des verpackten / Déplacement emballée / Перемещение чиллера в упаковке	
	4.2.1 – Weight and overall size / Gewicht und Außenabmessungen / Poids et encombrement de / Вес и габариты чиллера	
	4.2.2 – Necessary equipment / Notwendige Hilfsmittel / Moyens nécessaires / Необходимые средства	

5.	INSTALLATION	23
	INSTALLATION	57
	INSTALLATION	91
	УСТАНОВКА	126

- 5.1 – Preparation for installation / Vorrüstung für die Installation / Prédispositions nécessaires à l'installation / Подготовка к установке
- 5.2 – Unpacking / Auspacken / Déballage / Извлечение из упаковки
- 5.2.1 – Necessary equipment / Notwendige Hilfsmittel / Moyens nécessaires / Необходимые средства
- 5.2.2 – Unpacking procedure / Vorgehen für das Auspacken / Procédure de déballage / Порядок извлечения из упаковки
- 5.3 – Handling / Verstellen / Déplacement / Перемещение чиллера
- 5.3.1 – Necessary equipment / Notwendige Hilfsmittel / Moyens nécessaires / Необходимые средства
- 5.3.2 – Procedure for handling the unpacked / Vorgehen für das Verstellen des ausgepackten / Procédure de déplacement déballée / Порядок перемещения чиллера без упаковки
- 5.4 – Assembling / Montage / Montage / Монтаж чиллера

6.	SETTING UP	25
	INBETRIEBSETZUNG	59
	MISE EN MARCHÉ	93
	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	128

- 6.1 – Connections / Anschlüsse / Connexions / Подключение
- 6.1.1 – Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Connexion électrique / Электрическое подключение
- 6.2 – Preliminary checks / Vorkontrollen / Contrôles préliminaires / Предварительные проверки
- 6.2.1 – Adjustments / Einstellungen / Réglages / Регулировка

7.	USE	26
	BENUTZUNG	60
	UTILISATION	94
	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	130

- 7.1 – Intended use / Vorgesehene Benutzung / Utilisation prévue / Назначение
- 7.2 – Inappropriate use / Nicht vorgesehene Benutzung / Utilisations non prévues / Использование не по назначению
- 7.3 – Residual risks / Restrisiko / Risque résiduel / Остаточные риски
- 7.4 – Control panel / Bedienfeld / Panneau de contrôle / Панель управления
- 7.5 – Controls / Verfahren für die Kontrolle / Procédures de contrôle / Порядок проверки
- 7.6 – Preparing for use / Verfahren für die Benutzung / Procédures d'utilisation / Порядок использования
- 7.7 – **Soft chilling / Refroidissement rapide positif "soft"**
- 7.7.1 – Setting and Selecting of soft chilling cycle (Soft blast chilling)
Auswahl und Setzen einer weichen Zyklus Kühlen (Schnellkühl zarten)
Sélection et établissement d'un cycle doux (blast chilling délicate)
Выбор и настройка цикла Soft chilling (мягкого охлаждения до положительной температуры)
- 7.8 – **Hard chilling / Refroidissement rapide positif "hard"**
- 7.8.1 – Setting and Selecting of hard chilling cycle (Hard blast chilling)
Auswahl und Setzen einer Festkühlzyklus (positive chilling schnell)
Sélection et établissement d'un cycle de refroidissement dure (refroidissement rapide positif)
Выбор и настройка цикла Hard chilling (быстрого охлаждения до положительной температуры)
- 7.9 – **Freezing / Surgélation**
- 7.9.1 – Setting and Selecting a of freezing cycle
Auswahl und Einstellung eines Gefrierzyklus (Einfrieren)
Sélection et le réglage d'un cycle de congélation (congélation)
Выбор и настройка цикла Freezing (замораживания)
- 7.10 – Special functions and uses // Sonderfunktionen / Utilisations particulières / Специфичные виды использования
- 7.10.1 – Pre-chilling function / Vorkühlfunktion / Fonction de pré-refroidissement / Функция предварительного охлаждения
- 7.10.2 – Defrost / Abtauen / Dégivrage / Размораживание
- 7.10.3 – Long idle periods / Stillstand für längere Zeit / Arrêt pendant une longue période / Продолжительные простои

8.	MANUTENZIONE	34
	MAINTENANCE	68
	WARTUNG	102
	MAINTENANCE	138

- 8.1 – Special precautions / Besondere Vorsichtsmaßnahmen / Précautions particulières / Особые меры предосторожности
- 8.2 – Routine maintenance / Gewöhnliche Wartung / Maintenance ordinaire / Текущее техническое обслуживание
- 8.2.1 – Summary table of routine maintenance (table 4) / Zusammenfassende Tabelle der gewöhnlichen Wartungsarbeiten (Tab. 4) / Tableau récapitulatif des maintenances ordinaires (tab. 4) / Сводная таблица текущего технического обслуживания (табл. 4)
- 8.2.2 – Cleaning the cabinet interior / Reinigung des Innenraums / Nettoyage cellule interne / Очистка камеры внутри
- 8.2.3 – Cleaning the exterior of the appliance / Außenreinigung des Geräts / Nettoyage partie externe de l'appareil / Очистка наружной части аппарата
- 8.2.4 – Cleaning the appliance condenser / Reinigung des Gerätecondensators / Nettoyage condensateur appareil / Очистка конденсатора аппарата
- 8.2.5 – Cleaning the core probe / Reinigung der Nadelsonde / Nettoyage de la sonde à cœur / Очистка игольчатого зонда
- 8.3 – Extraordinary maintenance / Außergewöhnliche Wartung / Maintenance extraordinaire / Внеплановое техническое обслуживание
- 8.4 – Operating anomalies and faults / Alarme und Fehler / Alarmes et erreurs / Сигналы тревоги и ошибки
- 8.4.1 – Alarms / Alarm / Alarmes / Сигналы тревоги
- 8.4.2 – Errors / Fehler / erreurs / Ошибки

9.	DISASSEMBLY	39
	ZERLEGUNG	73
	DEMONTAGE	107
	ДЕМОНТАЖ	143

10.	DISPOSAL	40
	VERSCHROTTUNG	74
	DEMANTELEMENT	108
	УТИЛИЗАЦИЯ	144

- 10.1 – Method of disposal / Vorgehensweise für die Verschrottung / Mode de démantèlement / Порядок утилизации

11.	SPARE PARTS	40
	ERSATZTEILE	74
	PIECES DE RECHANGE	108
	ПРИЛОЖЕНИЯ	144

- 11.1 – Method for requesting spare parts / Anforderung von Ersatzteilen / Demande de pièces de rechange / Порядок заказа запасных частей

12.	ENCLOSURES	40
	ANLAGEN	74
	PIECES JOINTES	108
	ОБОРУДОВАНИЕ	144

1 – GENERAL INFORMATION

Thank you for having chosen one of our blast chillers.

Please read this guide very carefully and make sure it is available to those who will install, use and maintain the equipment.

1.1 – MARKING

The ID plates are located on the outside of the appliance, at the bottom of the right side panel towards the front. Examples are given in Fig. 1 below.



Fig. 1

1.2 – DECLARATION OF CONFORMITY



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

Noi
The following

GEMM S.r.l.
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla
31013 Codogné (TV) - Italy
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE (Compatibilità Elettromagnetica)
According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC

Tipo di apparecchiatura Type of equipment	Abbattitore di temperatura Blast chiller / Shock freezer
Nome marchio commerciale Brand name of trademark	GEMM GEMM
Tipo, Modello Type designation	BCB / 03 - 05 - 10 - 15 BCB / 03 - 05 - 10 - 15
Costruttore Manufacturer	GEMM S.r.l. GEMM S.r.l.

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

EN 50366	03
EN 60 335 - 1	94
EN 60 335 - 2 - 24	99
EN 61 000 - 4 - 5	95
EN 61 000 - 4 - 2	95
EN 61 000 - 4 - 4	95
EN 61 000 - 4 - 6	96
EN 61 000 - 4 - 11	94
EN 61 000 - 3 - 2	00
EN 61 000 - 3 - 11	00
EN 55 014 - 1	00
EN 55 014 - 2	97

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra,
The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.

Direttiva "PED" 97/23: Articolo 3.3.
97/23 "PED" directive: 3.3 Article.

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.

And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

14 Apr 11, Codogné

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person

Gianluca POSSAMAI

GEMM Srl
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261
Registro Prod. AEE-TV IT0802000001108 – Cop. Soc. € 110.000 i.v.

1.3 – WARRANTY

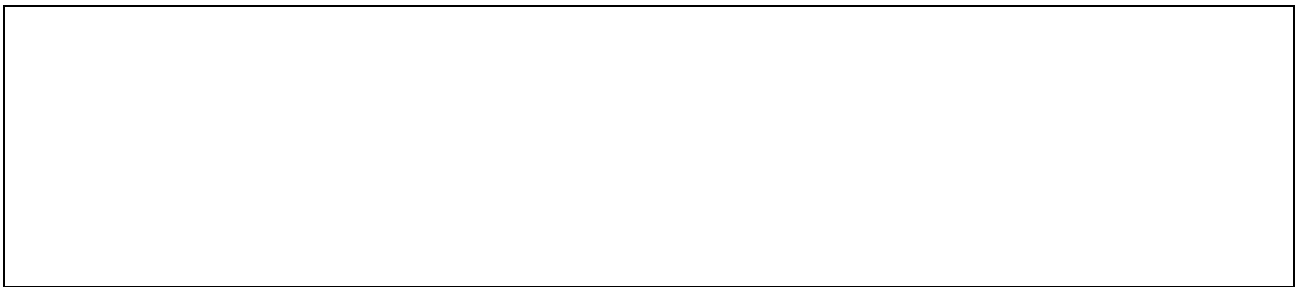
The warranty covering the various parts of the appliance is valid from the date on the relative delivery note and is as described in the sales agreement.

The warranty does not cover damage to the appliance caused by:

- transport and/or handling;
- operator errors;
- lack of the maintenance described in this manual;
- faults and/or breakages that cannot be traced to faulty operation of the appliance;
- maintenance operations carried out by unqualified personnel;
- improper use.

1.4 – AFTER-SALES SERVICE

Please contact the manufacturer directly for any needs regarding use, maintenance or ordering of spare parts, and give the identification details of the appliance to be found on the ID plate.



1.5 – USING AND KEEPING THIS GUIDE

The purpose of this guide is to provide all the necessary information to ensure proper use of the appliance in all safety and independence.

The guide is divided into sections with paragraphs and sub-paragraphs: the contents page makes it quick and easy to find any aspect of interest.

The material in this document is provided for information purposes only and may be changed without notice. Although great care has been taken in preparing the guide, **the manufacturer cannot be held liable for damage arising from errors, omissions or the use made of the information herein.**

Keep this guide and all the attached documentation in good condition, legible and complete; keep it near the equipment in an accessible place known to all operators.

1.5.1 – SYMBOLS USED IN THIS GUIDE



This symbol indicates information and warnings which if not observed could result in damage to the appliance or jeopardize the safety of personnel.



This symbol indicates information and warnings regarding electrical devices which if not observed could result in damage to the appliance or jeopardize the safety of personnel.

1.6 – DESCRIPTION OF PERSONNEL

This guide is for the use of operators, authorized installers and maintenance engineers.



Operators must not carry out work reserved for maintenance engineers or specialised technicians.

The manufacturer accepts no liability for damage arising from failure to observe this rule.

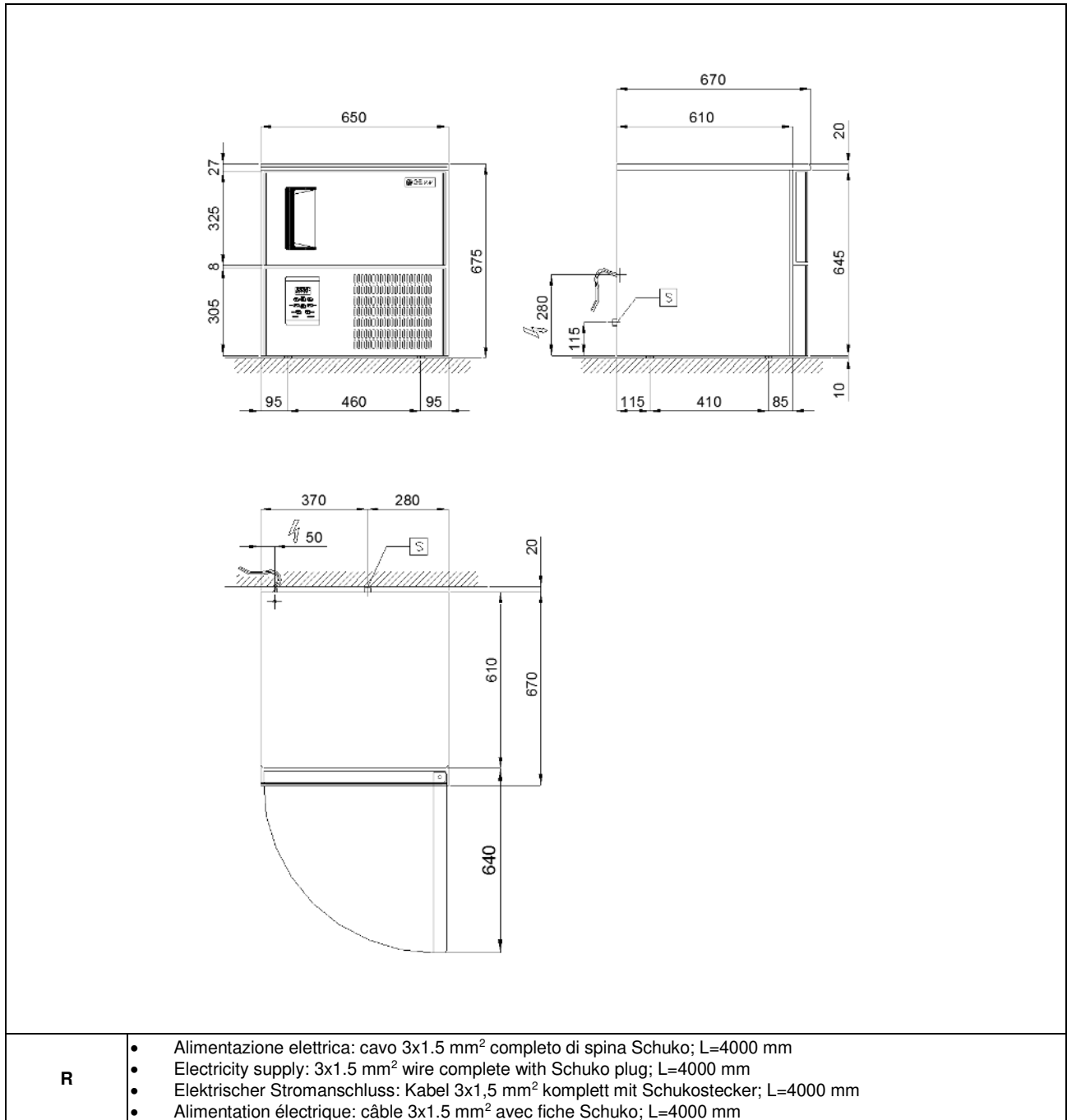
- **Appliance operator:** specialised person who can operate the appliance in normal working conditions by using the relevant controls. The operator must also be capable of carrying out simple routine maintenance (cleaning, loading) and starting or resetting the appliance after a power failure.
- **Specialised electrician:** specialised electrician who has been trained by the manufacturer to work on the appliance. The specialised electrician must be capable of installing the appliance and operating it in normal conditions; he/she is qualified to carry out all electrical and mechanical adjustments, maintenance and repairs. He/she is able to operate with live switchgear and connector blocks.
- **Qualified forklift operator:** person qualified in handling materials on company premises, holder of a licence for the use of forklift trucks.

2 – DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

2.1 – TECHNICAL DATA

Model	BCB/03	
External dimensions	cm	65 x 67 x 67h
Weight	kg	65
Trays	No.	3 GN (cm 53 x 32.5)
Chamber temperature	°C	+ 95 / - 40
Output	kg	10 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 7 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Compressor power	Hp	1/2
Max. absorbed power	W	600
Power supply voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz

Table 1/a



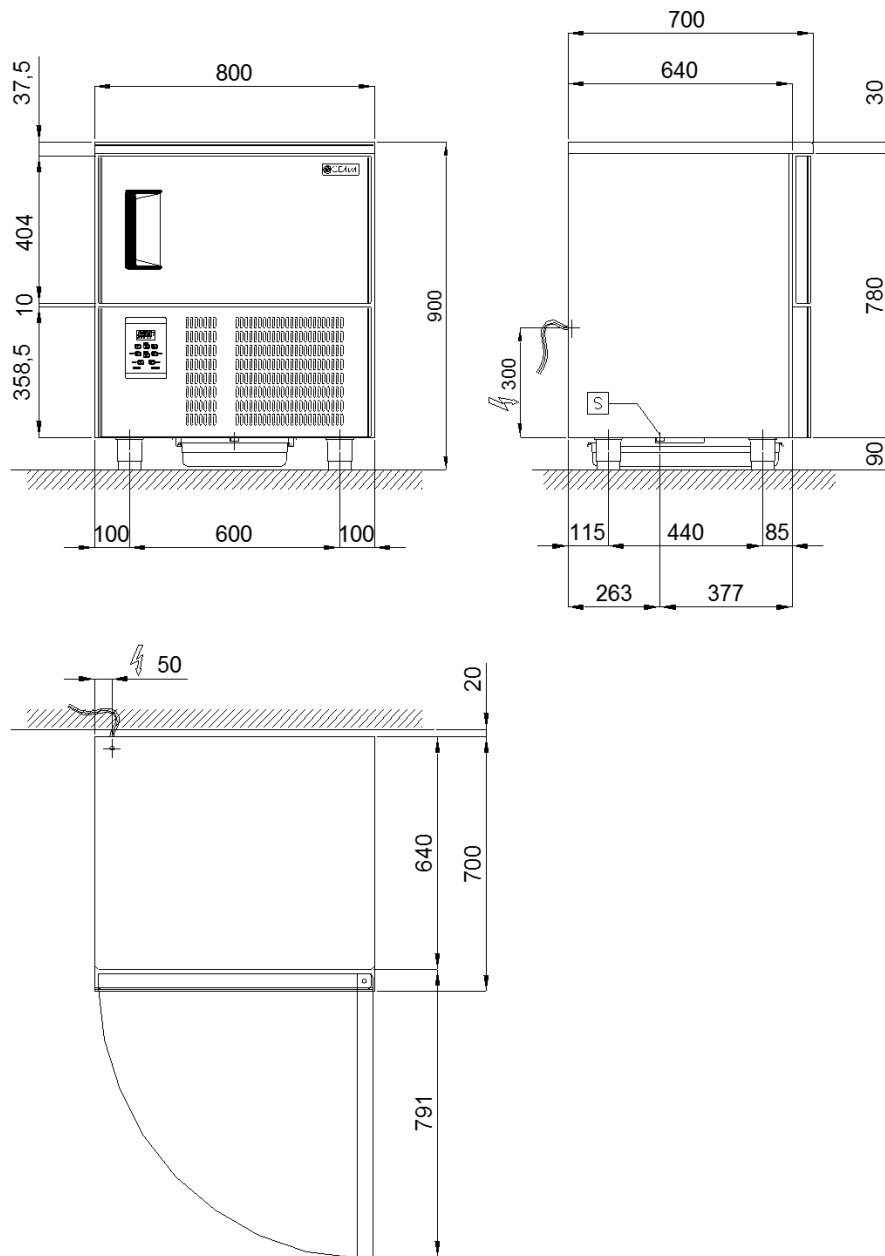
R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm² completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Fig. 2/a

Model	BCB/05	
External dimensions	cm	80 x 70 x 90h
Weight	kg	92
Trays	No.	5 EN (cm 60 x 40) or 5 GN (cm 53 x 32.5)
Chamber temperature	°C	+ 95 / - 40
Output	kg	15 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 9 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Compressor power	Hp	3/4
Max. absorbed power	W	1100
Power supply voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz

Table 1/b



R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm² completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Fig. 2/b

Model	BCB/10	
External dimensions	cm	80 x 78 x 170h
Weight	kg	145
Trays	nr	10 EN (cm 60 x 40) or 10 GN (cm 53 x 32,5)
Chamber temperature	°C	+ 95 / - 40
Output	kg	26 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 16 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Compressor power	Hp	1,5
Max. absorbed power	W	1628
Power supply voltage		V. 1x230 ~ 50 Hz

Table 1/c

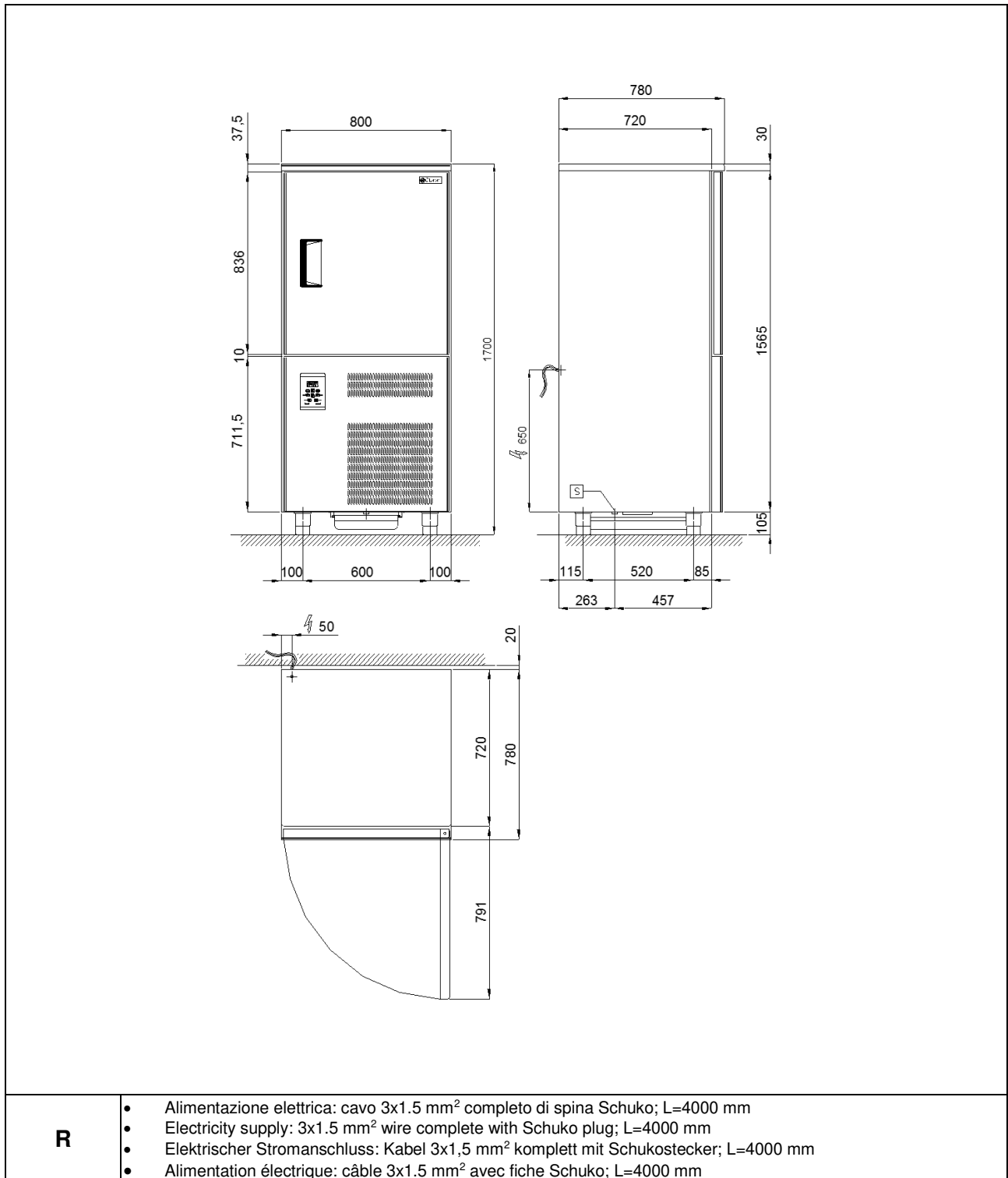


Fig. 2/c

Model	BCB/15	
External dimensions	cm	80 x 78 x 200h
Weight	kg	175
Trays	nr	15 EN (cm 60 x 40) or 15 GN (cm 53 x 32,5)
Chamber temperature	°C	+ 95 / - 40
Output	kg	43 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 32 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Compressor power	Hp	3
Max. absorbed power	W	2986
Power supply voltage		Volt 3x400 ~ 50 Hz

Table 1/d

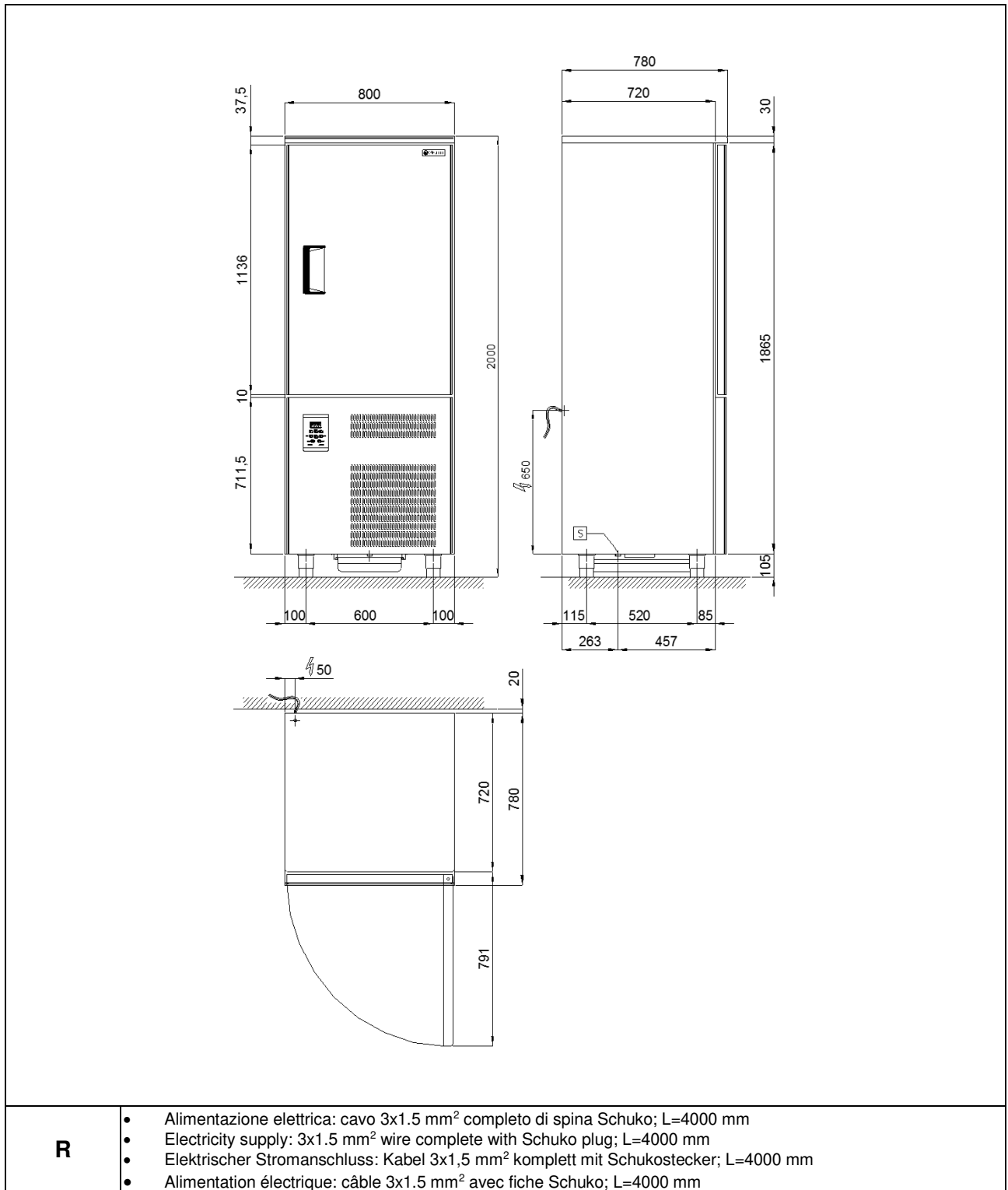
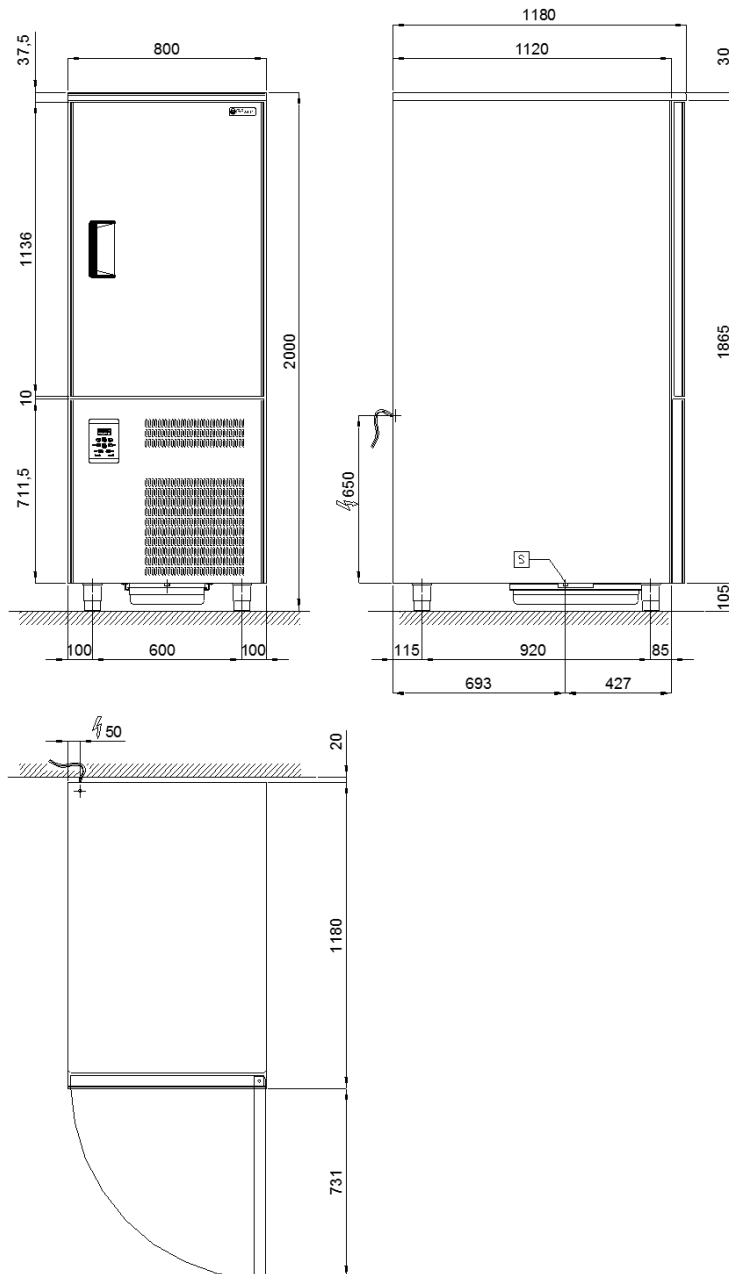


Fig. 2/d

Model	BCB/24	
External dimensions	cm	80 x 118 x 200h
Weight	kg	203
Trays	nr	12 EN (cm 60 x 80) or 12 GN 2/1 (cm 53 x 65)
Chamber temperature	°C	+ 95 / - 40
Output	kg	43 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 32 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Compressor power	Hp	3.7
Max. absorbed power	W	4312
Power supply voltage		Volt 3x400 ~ 50 Hz

Table 1/e



R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm² completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Fig. 2/e

2.2 – DESCRIPTION OF THE BLAST CHILLER AND INTENDED USE

Blast chillers are appliances with a powerful refrigeration system that can rapidly reduce the core temperature of food. Ideal for use in kitchens, bakeries and ice cream establishments.

The main work cycles of the appliance are **CHILLING** and **FREEZING**. Each cycle has two different end-of-cycle modes that also correspond to the start of the hold mode: **temperature controlled** (when the core temperature probe inserted into the product reaches the set temperature) or **time controlled** (when the set time expires).

2.2.1 – MAIN COMPONENTS

The appliance comprises the following parts:

- body;
- condenser unit (ref. 2, fig. 3);
- evaporator unit (ref. 1, fig. 3);
- control panel (ref. 3, fig. 3)

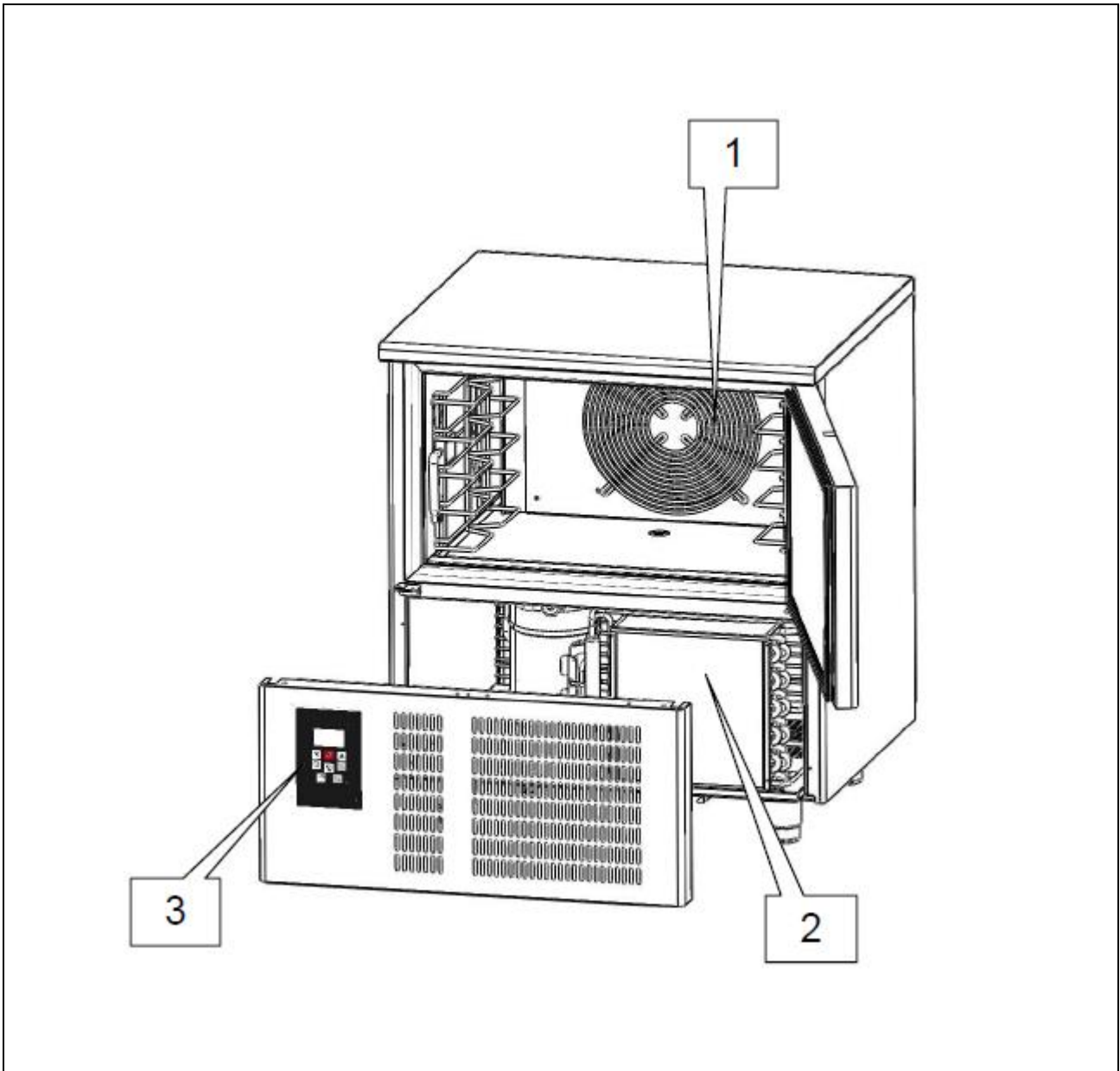


Fig. 3

2.3 – NOISE

The appliance is designed and built to keep its noise level as low as possible.

2.4 – AMBIENT CONDITIONS

Installation site	Bakeries, confectioneries, ice cream makers, and kitchens in general
Relative humidity	≤ 80% without condensation
Climatic class	“T” + 18 °C ÷ + 43 °C
Table 2	

3. – SAFETY

3.1 – GENERAL WARNINGS



IMPORTANT: before using the appliance read this guide carefully and follow the technical operating instructions and indications to the letter. The operator must know the position and function of all the control devices as well as the characteristics of the blast chiller.



The blast chiller complies with current safety laws and regulations, but misuse may cause injury to persons or damage to property.

At the time of installation all operatives must be suitably trained in accident hazards, operator safety devices, general accident prevention regulations established by international directives and the current law in the countries where the appliance is used. The appliance must be started up and used exclusively by trained staff. The behaviour of operators must in any case scrupulously comply with the accident prevention regulations in the country where the appliance is used.



Do not remove or deface the plates fitted to the appliance by the manufacturer.



The blast chiller must not be used if the control panel or any other part is damaged.



Do not obstruct the front or rear air vents on the appliance; do not place food to be processed against the ventilation grilles, air ducts or directly on the cabinet floor.



Promptly report any malfunction.



Use only accessories recommended by the manufacturer.



Do not expose the appliance to rain or sprays of water.



Disconnect the appliance from the electricity supply before carrying out any routine or extraordinary maintenance which involves opening the control panel/switchboard or disassembling any part of the blast chiller.

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

- **failure to carry out scheduled maintenance;**
- **unauthorized alterations or work;**
- **use of other than original spare parts;**
- **failure to observe any part of the contents of this guide;**
- **misuse of the appliance.**

Any tampering with or unauthorized replacement of one or more appliance parts or components and use of other than original accessories and consumables can create a hazard and relieve the manufacturer from any civil or criminal liability.

If in doubt about appliance operation, refrain from using it and contact the manufacturer.

3.2. – PRECAUTIONS FOR USE

The blast chiller must not be used:

- for purposes other than those given in paragraph 2.2 “Description of the blast chiller and intended use”;
- if safety systems are not working;
- after incorrect installation;
- by untrained personnel;
- when maintenance has not been carried out or has been carried out badly;
- when other than original spare parts have been used;
- with damaged power lead or electrical socket;
- with obstructed air ducts (ref. 1 fig. 4);
- with the food to be processed placed against the ventilation grilles (ref. 1 fig. 4), air ducts or on the cabinet floor (ref. 2 fig. 4).

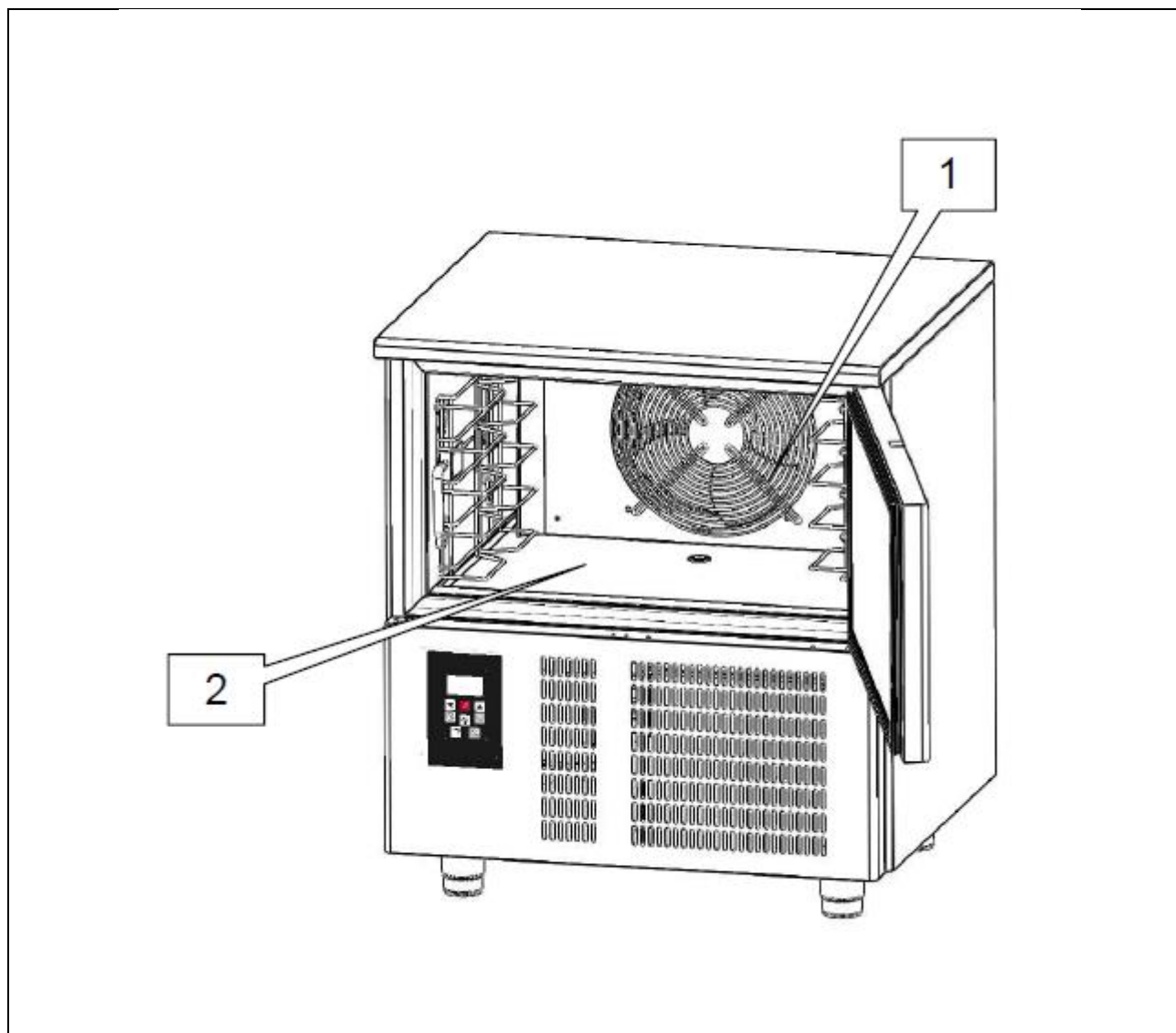


Fig. 4

3.3 – SAFETY DEVICES

Special safety devices on the appliance protect personnel exposed to the hazards inherent in moving parts.

- grilles covering the cooling fans (ref. 1 fig. 5);
- grilles covering the condenser unit (ref. 2 fig. 5).

The appliance is also provided with devices to protect the food during processing. Below is a list of the safety devices on the appliance.

- Sensor, which detects and signals door opening. If the door remains open for a preset time, the message “ id ” appears on the display, a sound signal is activated and the compressor switches off.
- Sensor (ref. 3 fig. 5), located on the cooling circuit, signals any overheating of the equipment and puts the appliance in standby mode.

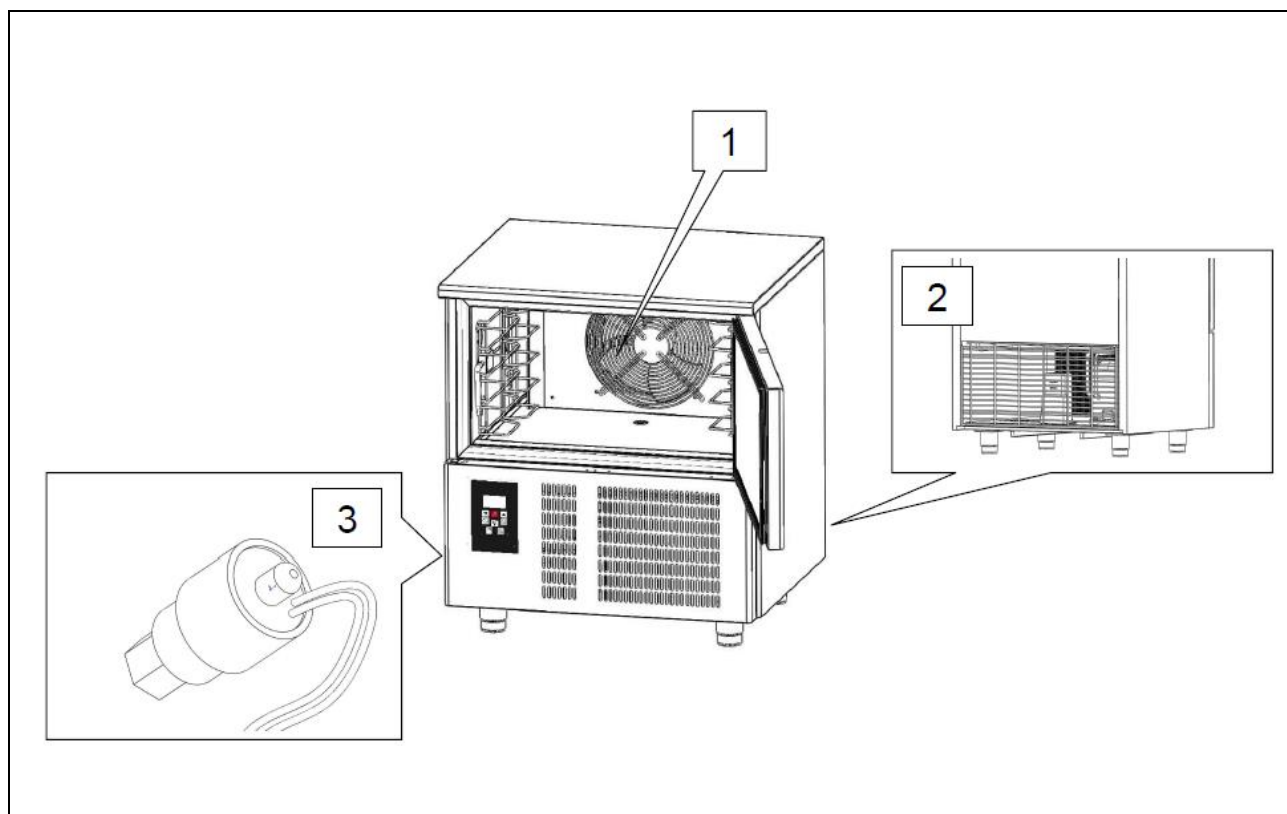




Fig. 5

3.4 – STOP FUNCTIONS

The entire appliance is controlled by an electronic circuit board. The stop function is represented by the  button (ref. 1 fig. 6). Whatever condition the machine is in, holding down the  button for 3 seconds cuts out the circuit board.

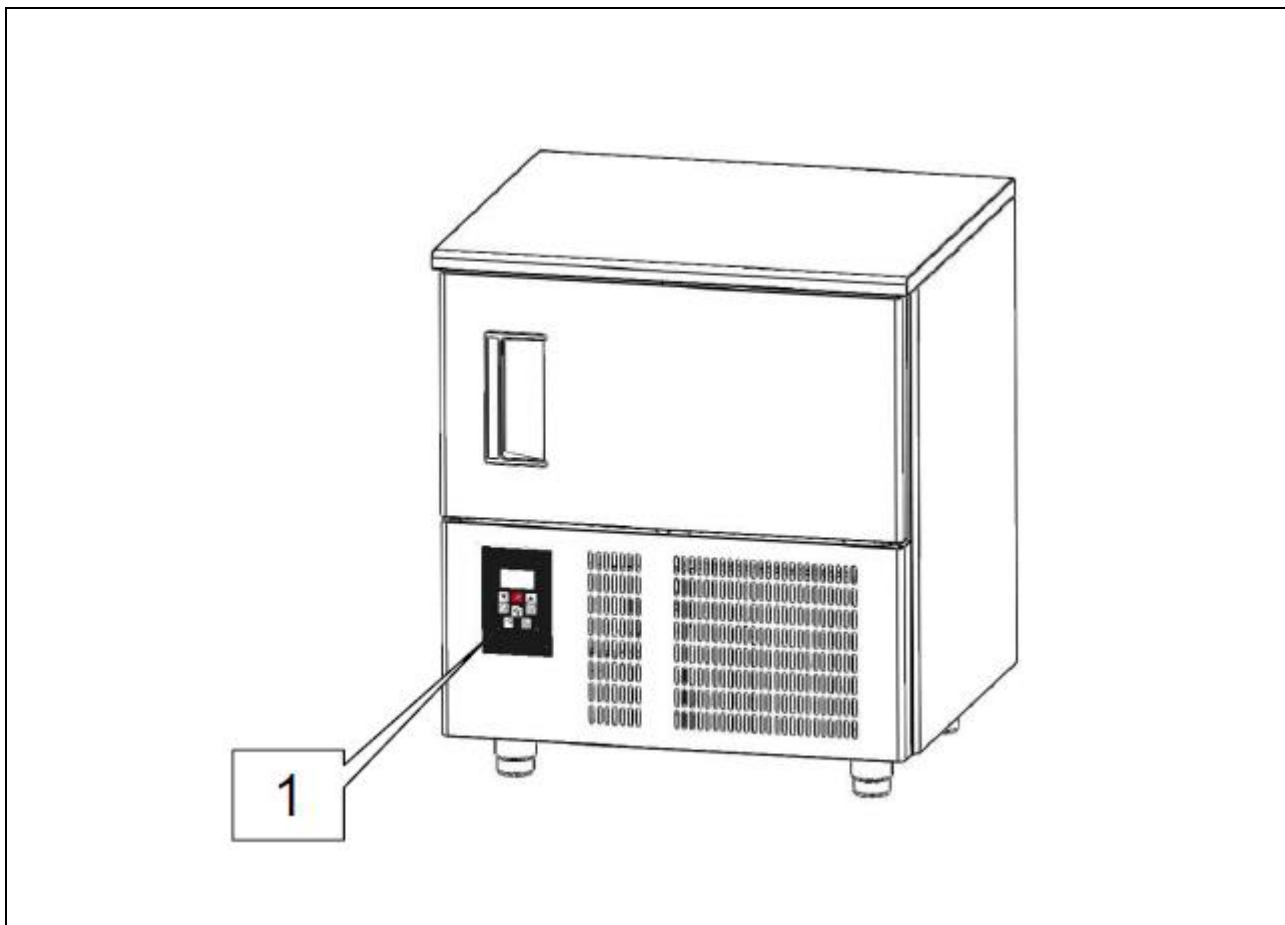


Fig. 6

4 – TRANSPORTATION AND HANDLING

4.1 – TRANSPORTATION OF THE BLAST CHILLER

Suitable packaging for the type, size and weight of the appliance has been used to ensure it is not damaged during transit and is delivered intact to the purchaser.

The blast chiller must be placed upright on a pallet wrapped in its own cardboard for the entire time it is being transported.

The blast chiller is handed over to the carrier ready to be handled.



The appliance must never be overturned.



The pack must be firmly and stably placed on the floor of the means of transport and secured by appropriate ropes.



Take the utmost care when lifting and positioning the blast chiller so as to avoid serious injury to persons or damage to property. The manufacturer cannot be held liable if the indications for lifting and transporting the blast chiller are not observed.



The ambient temperature must never drop below 4°C during transportation.

Once the blast chiller has been unpacked, the packaging material must be disposed of or recycled in accordance with the laws in force in the country where the appliance is being installed.

4.2. – HANDLING THE PACKAGED BLAST CHILLER



Take care when lifting and handling the blast chiller; there is the danger of even fatal injury with loads being moved.



All handling and lifting must be carried out with extreme care, making sure that all personnel, without exception, are at a safe distance and that no-one is loitering under suspended loads, whether stationary or moving.



Before starting any movement, check the whole appliance handling area to identify any dangerous points.



The ambient temperature must never drop below 4°C during transport.

AUTHORIZED PERSONNEL

Specialised forklift truck operator.

Personal protective equipment:

- safety shoes;
- safety gloves.

Personnel carrying out such operations must not wear rings, wrist watches, jewellery, loose or unfastened garments, such as ties, torn garments, scarves, unbuttoned jackets or tunics with open zips, etc. In general, personnel must wear safety apparel.

4.2.1 – WEIGHT AND DIMENSIONS OF THE BLAST CHILLER

Model		BCB/03	BCB/05	BCB/10	BCB/15	BCB/24
Dimensions	cm	65x65x67h	80x70x90h	80x78x170h	80x78x200h	80x118x200h
Weight	kg	76	107	166	202	230

Table 3

4.2.2 – NECESSARY EQUIPMENT

- To lift the appliance, use a forklift truck with suitable minimum lifting power.



The use of unsuitable equipment can cause accidents to those involved in the handling or damage to the appliance.

The manufacturer cannot be held liable for incorrect and non-compliant use of equipment for lifting, transport and handling.

5 – INSTALLATION



Take every precaution when handling the appliance so as to avoid injury to persons or damage to property.



Do not start the appliance if there are faults on the control panel or damaged parts.

AUTHORIZED PERSONNEL

Specialized electrician.

Personal protective equipment:

- safety shoes;
- safety gloves.

Personnel carrying out such operations must not wear rings, wrist watches, jewellery, loose or unfastened garments, such as ties, torn garments, scarves, unbuttoned jackets or tunics with open zips, etc. In general, personnel must wear safety apparel.

5.1 – PREPARATION FOR INSTALLATION

For installation, prepare an area to work in which is suitable for the size of the appliance (see fig. 2) and the chosen lifting equipment.

The installation site must be set up with all the cabling and connecting systems required for the appliance to work.

The installation site must satisfy the requirements that will allow the appliance to be used in all safety. The area must have a solid flat floor providing good support, with a finish that ensures a suitable and safe working place for personnel.

The installation site must have natural or artificial lighting suitable for the work to be carried out (in compliance with specific regulations).

5.2 – UNPACKING



Check that the packing has not been damaged during transport.

5.2.1 – NECESSARY EQUIPMENT

Use a forklift truck or equivalent equipment to lift the appliance.



The use of unsuitable equipment can cause accidents to those involved in the handling or damage to the appliance.

The manufacturer cannot be held liable for incorrect and non-compliant use of equipment for lifting, transport and handling.

5.2.2 – UNPACKING PROCEDURE



All handling and unpacking must be carried out with extreme care, making sure that all personnel, without exception, are at a safe distance and that no-one is loitering under suspended loads, whether stationary or moving.

To unpack the appliance, simply remove the cardboard wrapping. Then remove the appliance from the pallet using a forklift truck, ensuring that the forks are inserted under the appliance and **taking care not to damage the two water tray runners.**



AFTER INSTALLING THE APPLIANCE, WAIT AT LEAST TWO HOURS BEFORE SWITCHING ON.

5.3 – HANDLING THE BLAST CHILLER

5.3.1 – NECESSARY EQUIPMENT

See paragraph 5.2.1.



The use of unsuitable equipment can cause accidents to those involved in the handling or damage to the appliance.

The manufacturer cannot be held liable for incorrect and non-compliant use of equipment for lifting, transport and handling.

5.3.2 – PROCEDURE FOR MOVING THE UNPACKED BLAST CHILLER



All handling and unpacking must be carried out with extreme care, making sure that all personnel, without exception, are at a safe distance and that no-one is loitering under suspended loads, whether stationary or moving.

To move blast chillers fitted with wheels, release the brakes on the wheels and push, taking care to lock the brakes again when the appliance is in its final location.

To move blast chillers fitted with feet, lift with a suitable forklift truck; the forks must be inserted under the appliance **taking care not to damage the two water tray runners.**

5.4 – ASSEMBLING THE BLAST CHILLER

The blast chiller is delivered to the customer fully assembled.

Remove the water tray from the cabinet and place it under the appliance, sliding it along the runners placed between the feet.

6 – SETTING UP



AFTER INSTALLING THE APPLIANCE, WAIT AT LEAST TWO HOURS BEFORE SWITCHING ON.

6.1 – CONNECTIONS


6.1.1 – ELECTRICAL CONNECTION



Electrical connection must be carried out by a specialized electrician.

- Check that the power supply voltage given on the ID plate corresponds to the mains voltage available at the installation site.
- The electrical system must conform to current wiring regulations; the mains supply must have an efficient earthing system compliant with the electrical codes and regulations in the country; this is the responsibility of the customer.
- Avoid sharp bends or kinks in the power cord and do not place any object whatsoever on top of it.



If it is necessary to unplug from the mains supply, first make sure the circuit board is on OFF  **on the display.**



The manufacturer cannot be held liable for any damage or accidents caused by failure to comply with these rules and regulations.

ELECTRICAL CONNECTION PROCEDURE

The appliance is supplied by the manufacturer complete with power plug. Simply connect the power plug to a socket at the installation site; the system must conform to current regulations.

The electricity supply at the installation site must satisfy the following requirements:

- Voltage: 230 Vac
- Frequency: 50 Hz

6.2 – PRELIMINARY CHECKS

The electrician-installer must instruct the operator on how to use the blast chiller correctly and explain the basic maintenance to be carried out.

METHOD

The blast chiller must be prepared for initial start-up by a specialised engineer, in the presence of the operator who will use the appliance so that the operator can acquire a minimum working knowledge to help him/her carry out allowed routine maintenance and cleaning.

Before switching on the appliance, a series of checks and inspections must be carried out to prevent errors or accidents during start up.

- Check that the appliance has not been damaged during transport.
- Check very carefully for any damage to the control panel/switchboard, pushbutton control, wiring and pipes.
- Check that all external power sources have been connected properly.
- Check that the machine is perfectly level.

6.2.1 – ADJUSTMENTS



Adjustments carried out by unauthorized personnel may damage the appliance and expose the operator to serious hazards. Adjustments by unauthorized personnel are considered as tampering with the appliance and as such invalidate the warranty and relieve the manufacturer from any liability.

7 – USE



AFTER INSTALLING THE APPLIANCE, WAIT AT LEAST TWO HOURS BEFORE SWITCHING ON.

7.1 – INTENDED USE

Blast chillers are appliances with a powerful refrigeration system that can rapidly reduce the core temperature of food. Ideal for use in kitchens, bakeries and ice cream establishments.

The main work cycles of the appliance are **CHILLING** and **FREEZING**. Each cycle has two different end-of-cycle modes that also correspond to the start of the hold mode: **temperature controlled** (when the core temperature probe inserted into the product reaches the set temperature) or **time controlled** (when the set time expires).

- **SOFT CHILLING**. “Delicate” positive chilling (+3°C). Food just out of the oven is brought quickly to a temperature of 3°C in no more than 90’, thus inhibiting bacterial proliferation and avoiding dehydration of the cooked food due to evaporation. Food treated in this way can be stored perfectly for 5-7 days without any alteration to its original qualities.
- **HARD CHILLING**. “Intense” positive chilling (+3°C). This mode also lasts for a maximum of 90’ and is used when the food to be chilled is thicker than 2-3 centimetres (i.e. large joints), dense or fatty. The appliance air temperature varies to accelerate penetration of the cold into the food.
- **FREEZING**. Shock freezing or freezing (-18°C). This work cycle brings the core temperature of the food to -18°C in less than four hours (240’). The speed of the process prevents large ice crystals from forming, ensuring that when it is used the thawed food has its original texture, colour and quality.
- **HOLDING**. At the end of both the chilling and freezing cycles the machine automatically goes to the set holding temperature.

7.2 – INAPPROPRIATE USE

Blast chillers cannot be used for purposes other than those described in point **7.1**. In particular the appliance is not suitable for storing food for an indefinite period.

7.3 – RESIDUAL RISKS



COLD BURN HAZARD

During operation the appliance can reach extremely low temperatures: avoid direct contact with the internal parts immediately after opening the door.

7.4 – CONTROL PANEL

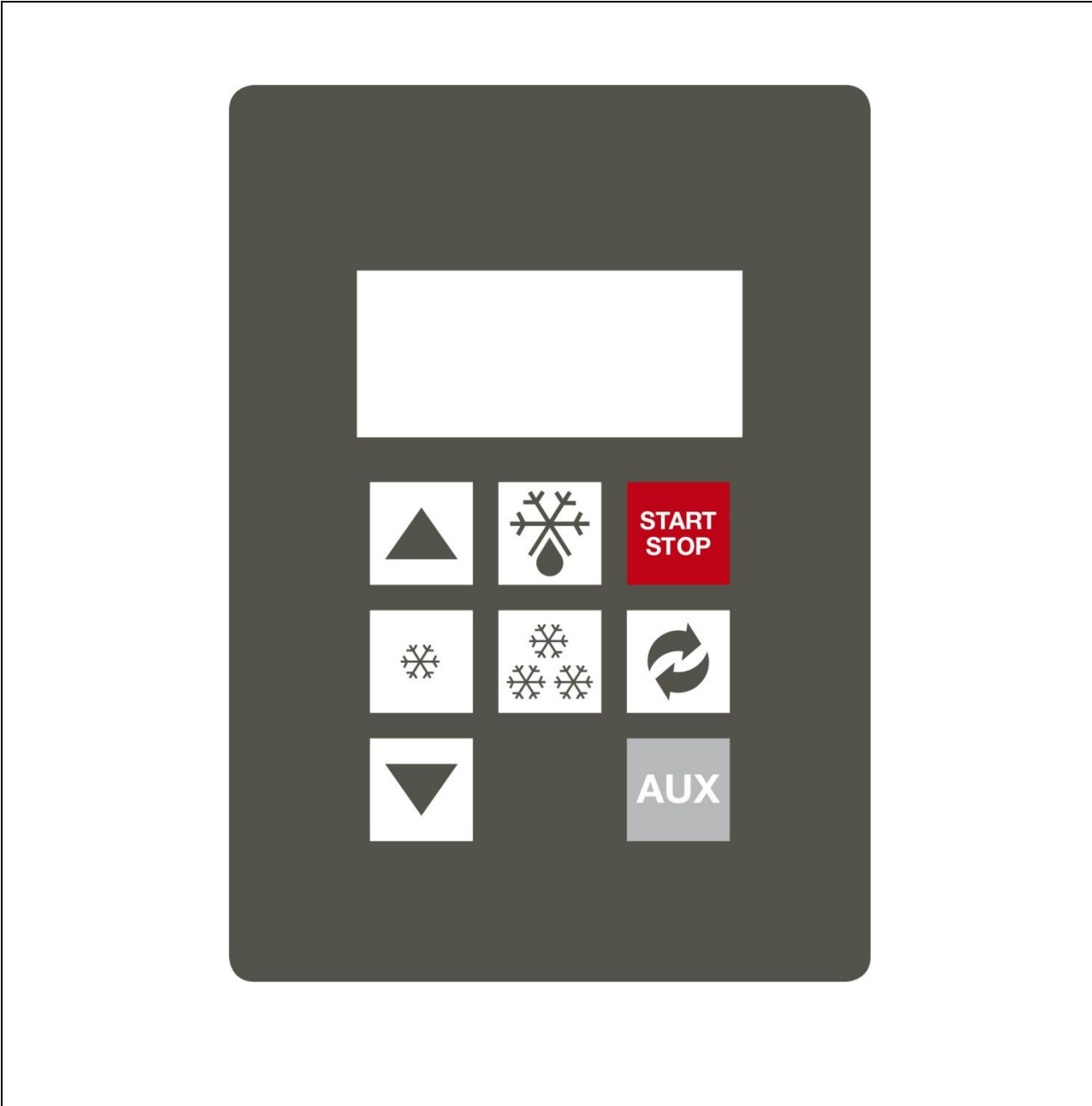
















Fig. 7

The buttons on the control panel are as follows:

	BUTTON 0/1, START/STOP	When the appliance is OFF (0), press just once to pass to STANDBY (1). When the appliance is in STANDBY press just once to START a cycle. When a cycle is in progress, press just once to STOP. Whatever the appliance status, if the button is held down for 3 seconds the circuit board is put to OFF.
	+ AND - BUTTONS	Used to increase or decrease the value shown on the display.
	DEFROST BUTTON	With the appliance in STANDBY or during the storage, press just once to start a defrost cycle.
	CHILLING BUTTON	With the appliance in STANDBY, press just once to select a chilling cycle. Hold the button down for 3 seconds to start the continuous cycle.
	HARD/SOFT BUTTON	With the cycle selected, press just once to select the HARD or SOFT mode.
	FREEZING BUTTON	With the appliance in STANDBY, press just once to select a freezing cycle.
	AUXILIARY BUTTON	Press this button to use the accessory, such as UV lamp, warmed core probe, when installed.




The following icons are present on the controller display:

	OFF	Only lit when the appliance is OFF, otherwise always off.
	CELSIUS	May be lit red or green to show the temperature unit of measurement.
	CHILLING AND FREEZING	Blinking when the relative cycles are in progress; lit during the subsequent hold cycle.
	TEMPERATURE	Lit during a temperature-controlled cycle
	TIME	Lit during a time-controlled cycle.
	HOLDING	Lit or blinking when in the hold mode.
	CONTINUOUS CYCLE	Lit or blinking during the pre-cooling phase, also CONTINUOUS CYCLE.




7.5 – CONTROL PROCEDURES


The entire appliance is controlled by an electronic circuit board.


As soon as the appliance is connected to the electricity supply, the whole display lights up for a “lamp-test” lasting a few seconds, At the end of the lamp test, the display returns to the condition it was in before being switched off. In particular, if a cycle was in progress at the time, it will re-start from the point at which it was interrupted.

With the circuit board OFF the display is not lit except for the  icon. Press the  button to turn off the  icon on the display and go into STANDBY mode; the cabinet temperature appears in blue on the display.

Use the controls on the panel, helped by the indications on the display, to activate the various appliance functions.

With the circuit board in STANDBY, pass from one cycle to another by simply pressing , , .

With the circuit board in STANDBY and a cycle selected, start the cycle by pressing the  (START) button once.

Similarly, press the  (STOP) button just once to stop the cycle in progress.

If the buzzer sounds for any reason whatsoever, it may be muted by simply pressing any button.

Whatever the appliance status, holding down the  button for 3 seconds puts the circuit board to OFF.

7.6 – USE PROCEDURES

Before using the appliance, the inside of the cabinet should be thoroughly cleaned.


When switching on after installation or if the appliance has not been used for a long time, it is a good rule to let it operate empty until the set temperature has been reached.


To get the best performance from the blast chiller, arrange the products so that air can circulate properly: do not obstruct the fan, do not stack trays on top of each other, distribute the load neatly and do not cover the containers with lids or cling film.

To avoid unwanted changes in the food, do not load the appliance with more than the allowed quantities, do not use pieces thicker than 50-70 mm and avoid pointlessly opening the door.

Clean and sterilise the core probe before use. The probe must be inserted into the centre of the largest joint or piece, taking care that the point does not go right through and come into contact with the tray.

To improve the efficiency of either the chill or freeze working cycle, we recommend pre-cooling the cabinet by switching the appliance on at least 15 min before inserting the product.






When any cycle is selected the electronic circuit board checks the temperatures read by the cabinet sensor and the core probe to assess correct insertion of the probe (AUTOMATIC probe acknowledgement). This check lasts just over 2 minutes and then, in accordance with set parameters and provided the probe is properly inserted, a temperature-controlled cycle starts. In this case the temperature of the core probe will be displayed and the icon  lights up.




A failed test is indicated by activation of the buzzer for one minute, after which the icon  will light up on the display and a time-controlled cycle starts.

7.7 – SOFT CHILLING





7.7.1 – SELECTING AND SETTING OF SOFT CHILLING CYCLE






Load the appliance suitably with the food to be chilled, insert the core probe correctly into the product for a temperature-controlled cycle, and close the door.

With the appliance on STANDBY press : the cabinet set point temperature related to the -5°C cycle appears on the display while the icons  and  blink. Use the  and  buttons to change this value.







Press  (START) to start the cycle: the cabinet temperature appears on the display while the icons  and  remain lit. As already explained, once the cycle is confirmed, the device carries out an automatic acknowledgement of probe insertion (approx. 2 minutes), at the end of which the temperature-controlled cycle (with probe) will be confirmed or the appliance will pass to the time-controlled cycle. All this is done AUTOMATICALLY.

If the test is passed, the device confirms the temperature-controlled cycle (with probe) and the probe temperature appears on the display.


If the test is failed, after the buzzer alarm and visual warning given by the blinking icon , the icon  appears on the display and the cycle becomes time controlled. Use the  and  buttons to change this value.

While the residual time is being displayed, the cabinet temperature may also be displayed by simply pressing the , , , ,  buttons.

The time-controlled cycle may be selected **DIRECTLY**, bypassing the automatic probe acknowledgement stage.

With the appliance in STANDBY press the  button TWICE: the duration of the cycle, 90 min, appears on the display while the icons  and  blink. Use the  and  buttons to change this value. Then press  (START) to start the cycle.

When the 90' cycle has elapsed or when the core temperature of +3°C has been reached, the buzzer sounds and the device automatically starts the hold cycle with +2°C cabinet temperature.






The icon  lights up on the display.


The cycle can be interrupted at any time by pressing  (STOP): press  (START) again to restart the cycle.




7.8 – HARD CHILLING

7.8.1 – SELECTING AND SETTING A HARD CHILLING CYCLE





Load the appliance suitably with the food to be chilled, insert the core probe correctly into the product for a temperature-controlled cycle, and close the door.





With the appliance on STANDBY, press : the cabinet set point temperature related to the -5°C cycle appears on the display while the icons  and  blink. Use the  and  buttons to change this value.

Press the  button just once to start the hard cycle. The symbol HARD also starts blinking on the display.







Press  (START) to start the cycle: the cabinet temperature appears on the display while the icons  and  remain lit. As already explained, once the cycle is confirmed, the device carries out an automatic acknowledgement of probe insertion (approx. 2 minutes), at the end of which the temperature-controlled cycle (with probe) will be confirmed or the appliance will pass to the time-controlled cycle. All this is done AUTOMATICALLY.

If the test is passed, the device confirms the temperature-controlled cycle (with probe) and the probe temperature appears on the display.


If the test is failed, after the buzzer alarm and visual warning given by the blinking icon , the icon  appears on the display and the cycle becomes time controlled. Use the  and  buttons to change this value.

While the residual time is being displayed, the cabinet temperature may also be displayed by simply pressing the , , ,  buttons.

The time-controlled cycle may be selected **DIRECTLY**, bypassing the automatic probe acknowledgement stage.

With the appliance in STANDBY press the  button TWICE: the duration of the cycle, 90 min, appears on the display while the icons  and  blink. Use the  and  buttons to change this value. Then press  (START) to start the cycle.

When the 90' cycle has elapsed or when the core temperature of +3°C has been reached, the buzzer sounds and the device automatically starts the hold cycle with +2°C cabinet temperature.






The icon  lights up on the display.




The cycle can be interrupted at any time by pressing  (STOP): press  (START) again to restart the cycle.

7.9 – FREEZING





7.9.1 – SELECTING AND SETTING A FREEZING CYCLE

Load the machine suitably with the food to be frozen, place the core probe into the food and close the door.

With the appliance on STANDBY press : the display will show the set point temperature of the room referred to -40°C cycle, in the meantime the icons  and  flash. Use the  and  buttons to edit this value.

Press  (START) to start the cycle: the display will show the temperature of the room and the icons  and  will remain on. As already explained, once confirmed the cycle, the device does an automatic identification of probe's insertion (around 2 minutes), at the end of which the cycle will be confirmed or by probe or by time. All this process will be made AUTOMATICALLY.







If the test has a positive result, the device will confirm the temperature controller cycle (probe) and the display will show the temperature of the probe.

Otherwise, if the result is negative, after buzzer's alarm and visual signalling of the flashing icon , the display will show the icon  and the cycle will change in time controlled cycle. Use the  and  buttons to edit this value.


During the visualization of the residual time, it is possible to change the temperature of the room by pressing the buttons



You can **DIRECTLY** select the cycle time, bypassing the automatic stage of probe recognition.

With the appliance on STANDBY press **TWICE** : the display will show the duration of the cycle 240 min, in the meantime the icons  and  flash. Use the  and  buttons to edit this value. Than press  (START) in order to start the cycle.



Once finish the time relative to 240' cycle or once reaches the core temperature of -18°C, the device automatically starts the conservation cycle, -25°C rooms, previously reported by the buzzer's alarm.

On the display will appear the icon .

The cycle can be interrupted at any time by pressing  (STOP): press  (START) again in order to restart again the cycle.

7.10 – SPECIAL FUNCTIONS AND USES

7.10.1 – PRE-CHILLING FUNCTION or CONTINUOUS CYCLE


If the temperature of the food to be chilled is very high (above 65°C) it is advisable to pre-chill as follows: press the button  for a few seconds, the appliance starts and the LED  starts blinking. Once the set point (-30°C) has been reached, the LED remains on with fixed light and any cycle may be set and the appliance suitably loaded with the food to be chilled or frozen. The new set cycle will “overwrite” the continuous cycle, without having to switch off the appliance first.

The continuous cycle is ideal for ice-cream establishments where working cycles are very frequent (HARDENING). Only the cabinet temperature and not the time parameter is necessary.

7.10.2 – DEFROST

The appliance evaporator is defrosted by stopping the compressor. Defrost can be carried out in the **Automatic** or **Manual** mode and is shown by the readout “**dEF**” appearing on the display first with fixed light then during dripping with blinking light.

Automatic defrost can only take place during the hold cycle, at intervals of 6 hours with a maximum duration of 15' and an evaporator temperature of +8°C.

Manual defrost can be activated when the machine is in STANDBY and the evaporator temperature does not exceed +8°C, by pressing . Since the compressor is already off in the STANDBY mode, forced ventilation takes place during Manual defrost and it is therefore advisable to keep the door open throughout the cycle.

7.10.3 – LONG IDLE PERIODS

Switch the appliance OFF by pressing  for three seconds, then unplug.

Clean the appliance thoroughly (see paragraph 8.2) and make sure the door is left open at the end of cleaning and throughout the period that the appliance is not used.

8 – MAINTENANCE

8.1 – SPECIAL PRECAUTIONS



Contact the manufacturer for any anomaly not described in this guide; also contact the manufacturer if any doubts arise concerning the maintenance described herein. Maintenance carried out by unauthorized personnel may damage the appliance and expose the operator to serious hazards. Maintenance carried out by unauthorized personnel is considered as tampering with the appliance and as such invalidates the warranty and relieves the manufacturer from any liability.



Switch off the appliance, ⏻ on the display, and disconnect from the power supply before carrying out any routine or extraordinary maintenance which involves opening the control panel/switchboard or disassembling any part of the appliance.



Maintenance carried out on an appliance in which the electrical system is live, may cause even fatal injury.



Only authorized personnel may deactivate the safety devices so as to guarantee the safety of persons and prevent damage to the appliance. The safety devices must be correctly activated again when maintenance is completed.

Unauthorized persons must keep a safe distance from the appliance during maintenance or repairs.

Observe the intervals for making inspections as directed or indicated in this guide.

At the end of maintenance or repairs the appliance may only be started after the specialist engineer has made sure that:

- all the work has been fully carried out;
- the safety systems are active;
- the appliance is working perfectly;
- no-one is working on the appliance.

8.2 – ROUTINE MAINTENANCE

8.2.1 – ROUTINE MAINTENANCE TABLE (TABLE 5)

Component	Type of work	Timing	Responsibility	Method
Chamber	Cleaning	When needed	Appliance operator	See para. 8.2.2
External part	Cleaning	When needed	Appliance operator	See para. 8.2.3
Condenser	Cleaning	Every 30 days	Appliance operator	See para. 8.2.4
Core probe	Cleaning	Every cycle	Appliance operator	See para. 8.2.5

Table 5

8.2.2 – CLEANING THE CHAMBER INTERIOR

Carry out this operation whenever necessary.

APPLIANCE STATUS:

- **ON/OFF button on OFF (⏻ on the display);**
- **power supply plug disconnected from the mains.**

AUTHORIZED PERSONNEL

Appliance operator.

METHOD

Clean very carefully the internal part of the chamber, the door closure surface (ref. 1 fig. 8) and gasket (ref. 2 fig. 8), using a non-abrasive sponge soaked in neutral detergent. Rinse with a sponge soaked in water and dry with a clean cloth.

Proper cleaning of the inside of the appliance prevents the formation of bad odour which could affect the end product negatively.



Use exclusively water and non-abrasive neutral detergent for cleaning. The use of different products could damage the surface of the appliance and compromise the quality and healthiness of the product being processed.

Do not use abrasive sponges.



When cleaning do not use cloths that leave lint.



Do not use water jets to clean the appliance.

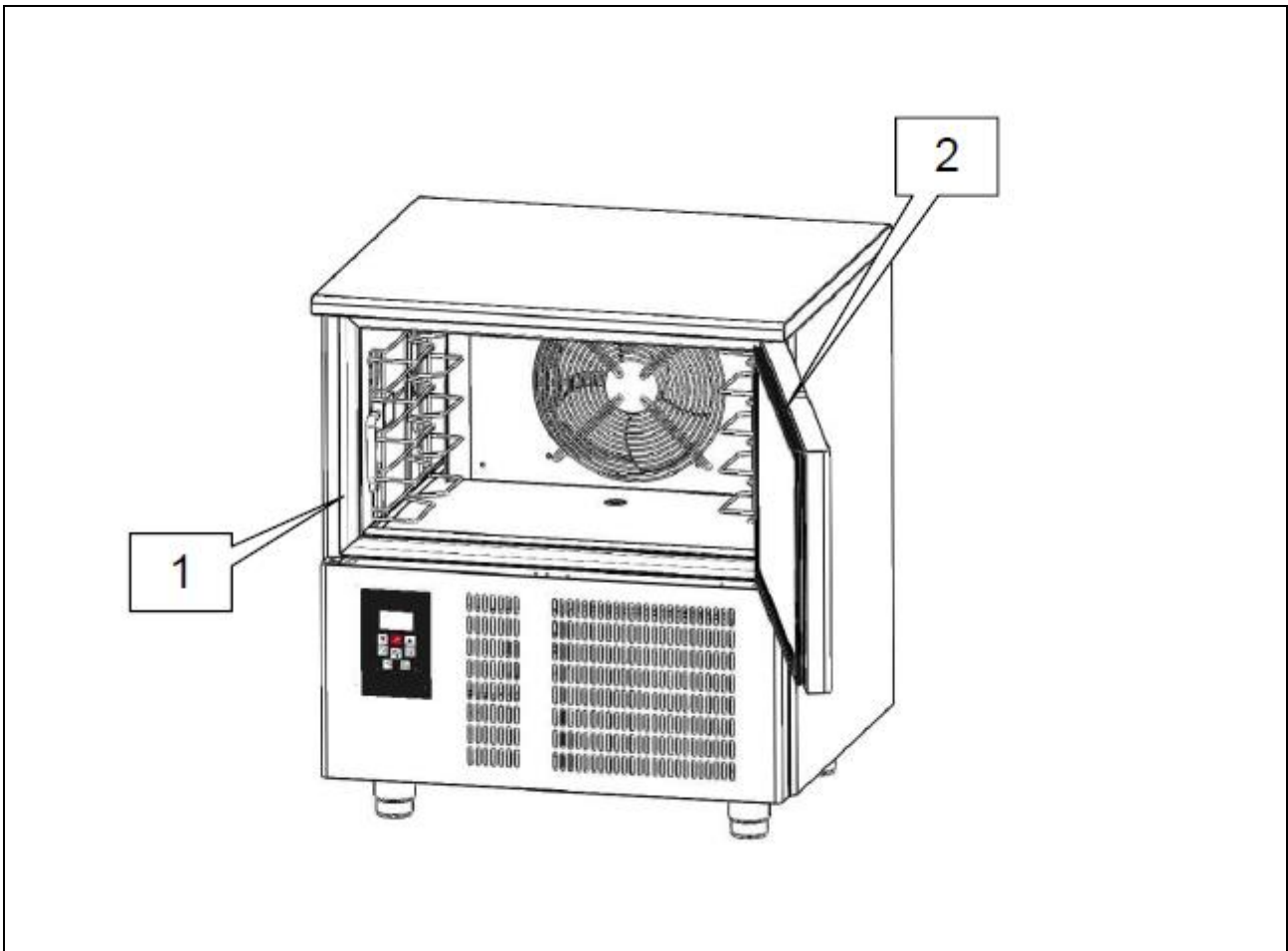


Fig. 8

8.2.3 – CLEANING THE EXTERIOR OF THE APPLIANCE

Clean whenever necessary.

APPLIANCE STATUS:

- **ON/OFF button on OFF (⏻ on the display);**
- **power plug disconnected from the mains supply.**

AUTHORIZED PERSONNEL

Appliance operator.

METHOD

Clean the external surfaces of the appliance (steel base and panelling) using a sponge soaked with neutral detergent. neither of which must be abrasive. Rinse thoroughly using a clean sponge soaked with water and then wipe dry using a clean cloth.



Only use water and non-abrasive neutral detergent for cleaning. The use of other products could damage the surface of the appliance and jeopardise the quality and healthiness of the product being processed.

Do not use abrasive sponges.



When cleaning do not use cloths that could leave lint.

8.2.4 – CLEANING THE APPLIANCE CONDENSER

Clean once every 30 days.

APPLIANCE STATUS:

- ON/OFF button on OFF (⏻) on the display);
- power plug disconnected from the mains supply.

AUTHORIZED PERSONNEL

Appliance operator.

METHOD

For trouble-free efficient appliance operation, the air-cooled condenser (ref. 1 fig. 9) must be kept clean so that the air can circulate freely. Cleaning must be carried out once every 30 days. Remove the control panel by loosening the screws (ref. 2 and 3 fig. 9). Clean with a non-metallic brush to remove all the dust and fluff from the fins. It is advisable to use a vacuum cleaner so that dust does not float in the air. If there are greasy deposits, remove with a brush soaked in alcohol. **DO NOT SCRAPE THE SURFACES WITH POINTED OR ABRASIVE OBJECTS.**

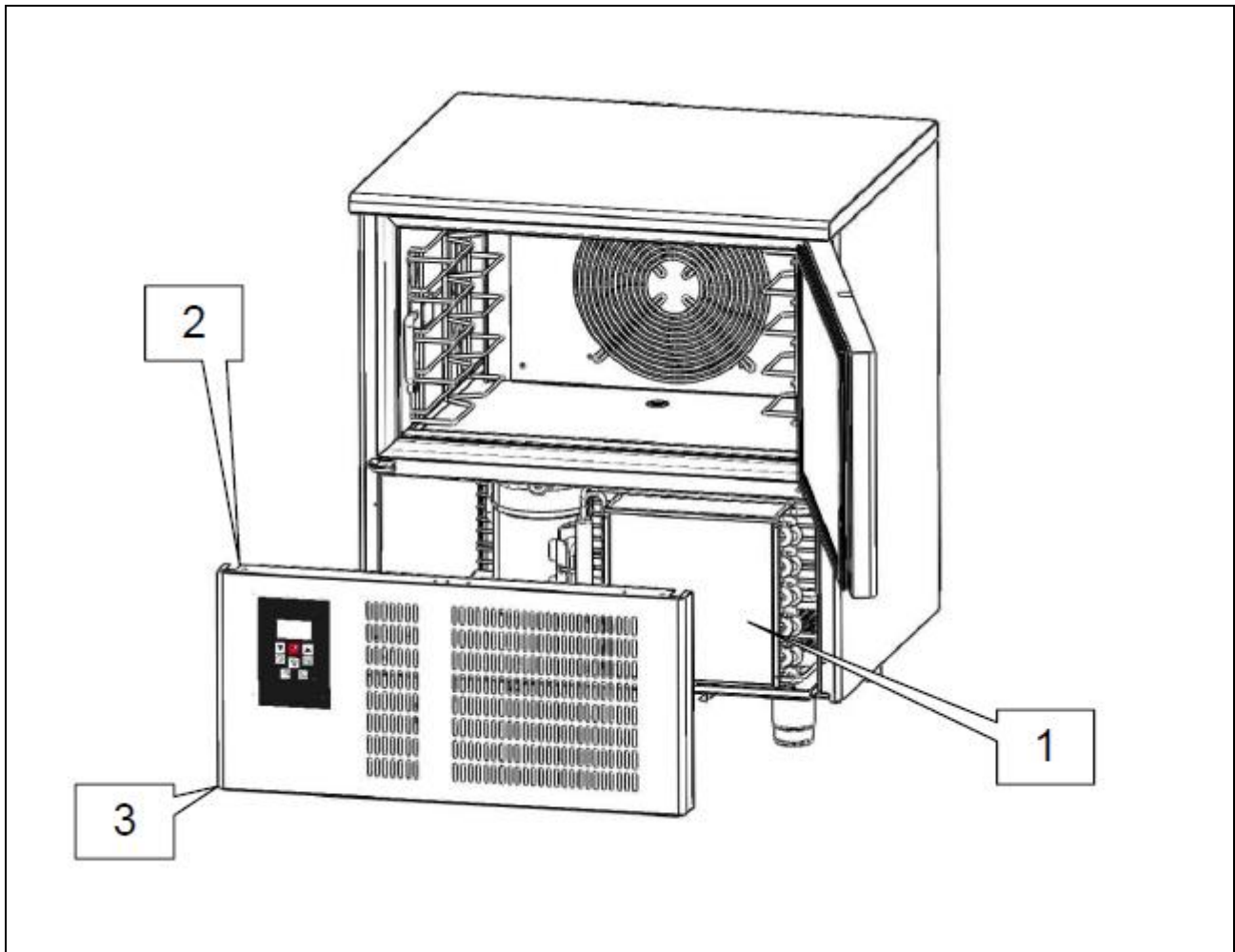


Fig. 9



The condenser has sharp edges. When carrying out the above work, wear safety gloves, goggles and face masks.



Do not use direct water jets to clean the appliance.

8.2.5 – CLEANING THE CORE PROBE

Clean at every cycle.

APPLIANCE STATUS:

- ON/OFF button in position “O” (OFF);

AUTHORIZED PERSONNEL

Appliance operator.

METHOD

The core probe (ref. 1 fig. 10) must always be cleaned before a new cycle so as to avoid “contaminating” the product in any way. Remove any residue using a sponge soaked in neutral detergent. Rinse with plenty of water and apply a sterilising product.

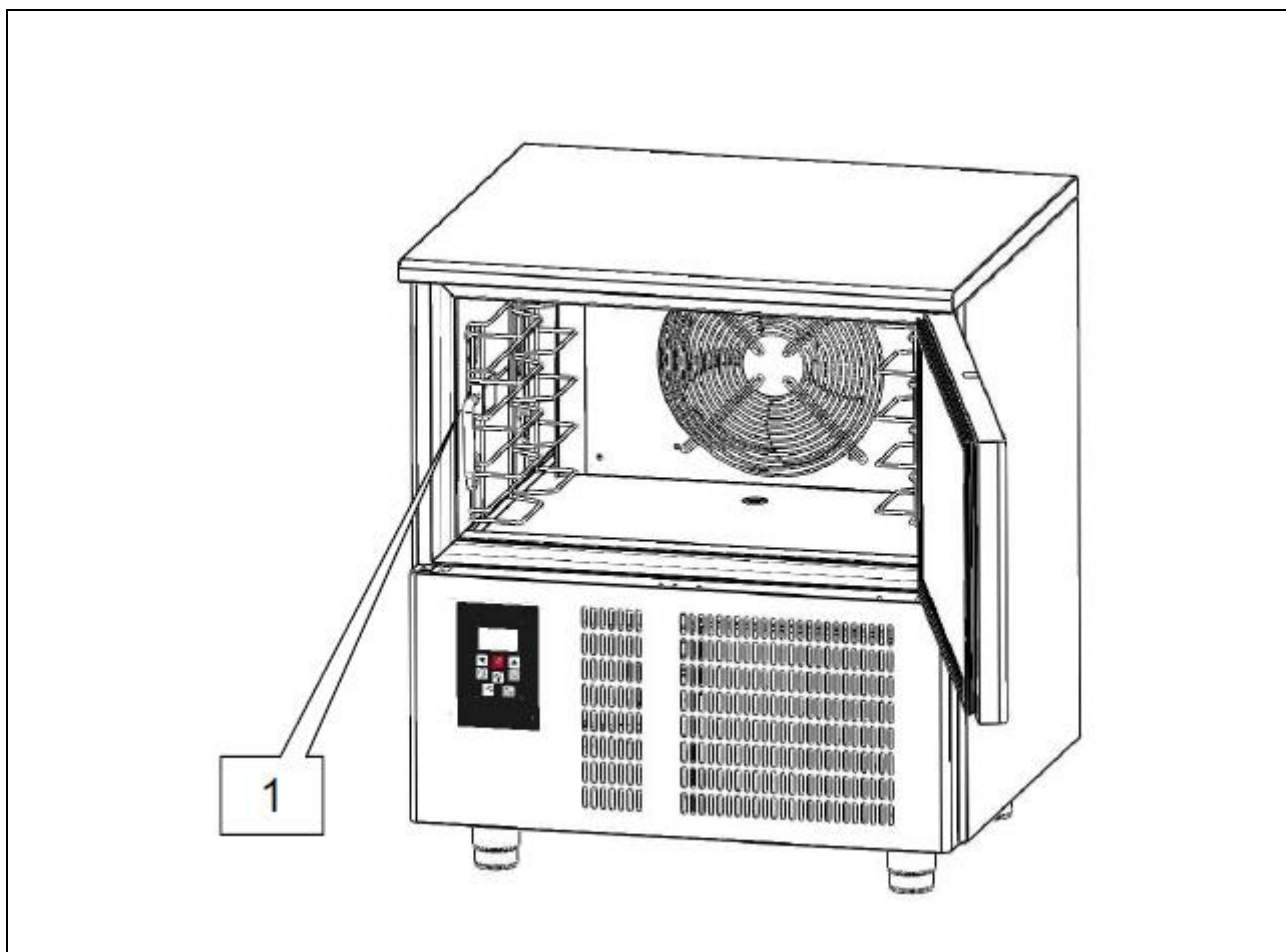


Fig. 10



Do not tug the probe cable; you may damage it.




The probe has a very sharp pointed tip. Always wear safety gloves and take great care during cleaning.

8.3 – EXTRAORDINARY MAINTENANCE



If the appliance needs extraordinary maintenance or if malfunctioning occurs that is not described in this guide, contact the manufacturer.

8.4 – TROUBLESHOOTING

It is important to remember that whatever the appliance status, pressing the button  for 3 seconds switches it OFF. When any malfunction occurs, the buzzer sounds intermittently and a readout appears in red on the display. Whatever the reason for the buzzer, it can be muted by pressing any button.

8.4.1– ALARMS

The following alarms could appear on the display:

- **“ tiME ”** temperature-controlled chilling or freezing not finished within the maximum time limit (HACCP alarm). This alarm has no direct effect, it will simply be stored.
- **“ AL ”** low temperature alarm. Whatever the cycle in progress, this alarm has no direct effect.
- **“ AH ”** high temperature alarm. Whatever the cycle in progress, this alarm has no direct effect.
- **“ HP ”** high pressure switch alarm. In the STANDBY mode it has no direct effect. If triggered during any work cycle, it causes the cycle to stop and the appliance goes into STANDBY. The cause of the alarm must be eliminated, then the appliance switched off by pressing  for 3 seconds, after which  (START) is pressed again to restart. This alarm could be caused by a high room temperature (higher than allowed; see par. [2.4](#)) or a dirty condenser (which must be cleaned as described in par. [8.2.4](#)).
- **“ id ”** door open alarm. This alarm has no direct effect and will stop as soon as the door is closed properly.

8.4.2– ERRORS

Errors acknowledged by the electronic controller are:

- **“ Pr 1 ”** cabinet sensor error. In STANDBY it prevents cycle start. In the Chilling or Freezing mode it causes the cycle to stop and the appliance to go onto STANDBY. In the Hold mode, the cycle is not stopped but the compressor operates on a cyclic basis to ensure that cabinet temperature is maintained. Check the sensor connection and replace the sensor if necessary.
- **“ Pr 2 ”** core probe error. In STANDBY it prevents the start of a temperature-controlled cycle. In the temperature-controlled Chilling or Freezing mode, it causes the machine to go into a time-controlled cycle. During the Hold mode it has no direct effect. Check the probe connection and replace the probe if necessary.
- **“ Pr 3 ”** evaporator sensor error. In the STANDBY, Chilling or Freezing and Hold mode it has no direct effect. If defrost is taking place, it will end by time-out.

9 – DISASSEMBLY



Contact the manufacturer to disassemble the appliance in any way.

10 – DISPOSAL

10.1 – DISPOSAL METHOD

APPLIANCE STATUS

- **electronic circuit board in position “O” (OFF);**
- **power plug disconnected from the mains supply.**

METHOD

The appliance is made of ferrous materials, electronic components and plastics. If it needs to be scrapped, separate the various components according to the material of which they are made in order to simplify separate waste collection or possible recycling of parts. The appliance must be disposed of separately from municipal waste.

No special instructions apply to the disassembled appliance. Consign to specialised waste disposal firms or return to the dealer, if allowed by law (also see “Information to users regarding waste disposal in the European Union” below).

With regard to disposal and scrapping, always consult the laws applicable in the country where the appliance is used (also see “Information to users regarding waste disposal in the European Union” below).



TAKE CARE: THE APPLIANCE CONTAINS REFRIGERANT GAS THAT MUST BE CONTROLLED AND RECOVERED ACCORDING TO THE REGULATIONS OF THE COUNTRY IN WHICH DISPOSAL WILL TAKE PLACE.



Consult the fitter for any disassembly requirements.

INFORMATION TO USERS REGARDING WASTE DISPOSAL IN THE EUROPEAN UNION



The symbol of a crossed waste bin on the appliance indicates that at the end of its working life the product must be collected separately from other waste.

At the end of its working life the user must therefore take the product to a suitable centre for the separate collection of electronic and electrical waste, or return it to a dealer when purchasing a new appliance of the same type.

Suitable separate waste collection of unwanted appliances and their forwarding to recycling, treatment, recovery and environmentally friendly disposal makes it possible to avoid potential negative effects on the environment and human health, and assists recycling and recovery of materials.

Unauthorized disposal of the product by the user is punished by the application of fines established by the countries in which the appliance is disposed of.

11 – SPARE PARTS

11.1 – ORDERING SPARE PARTS

Contact the manufacturer or authorized dealer to order spare parts.

12 – ENCLOSURES

The appliance comes with the following enclosures:

- Declaration of conformity
- Wiring diagram
- Electrical approval report
- Assessment of vacuum, leakage and gas load for the refrigeration system.

1 – ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Wir danken Ihnen, dass Sie einen unserer Schockkühler/Froster gewählt haben.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitungen sorgfältig durch und stellen Sie diese dem Personal zur Verfügung, das für die Installation, die Bedienung und die Instandhaltung des Geräts zuständig ist.

1.1 – GERÄTEKENNZEICHNUNG

An der Außenseite des Geräts, rechts unten zur Vorderseite hin, befinden sich die Kennschilder des Geräts: in Abb. 1 bringen wir eine Kopie davon.



Abb. 1



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

Noi
The following

GEMM S.r.l.
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla
31013 Codogné (TV) - Italy
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE (Compatibilità Elettromagnetica)
According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC

Tipo di apparecchiatura Type of equipment	Abbattitore di temperatura Blast chiller / Shock freezer
Nome marchio commerciale Brand name of trademark	GEMM GEMM
Tipo, Modello Type designation	BCB / 03 - 05 - 10 - 15 BCB / 03 - 05 - 10 - 15
Costruttore Manufacturer	GEMM S.r.l. GEMM S.r.l.

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

EN 50366	03
EN 60 335 - 1	94
EN 60 335 - 2 - 24	99
EN 61 000 - 4 - 5	95
EN 61 000 - 4 - 2	95
EN 61 000 - 4 - 4	95
EN 61 000 - 4 - 6	96
EN 61 000 - 4 - 11	94
EN 61 000 - 3 - 2	00
EN 61 000 - 3 - 11	00
EN 55 014 - 1	00
EN 55 014 - 2	97

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra,
The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.

Direttiva "PED" 97/23: Articolo 3.3.
97/23 "PED" directive: 3.3 Article.

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.
And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

14 Apr 11, Codogné

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person

Gianluca POSSAMAI

GEMM Srl
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261
Registro Prod. AEE-TV IT0802000001108 - Cop. Soc. € 110.000 i.v.

1.3 – GARANTIE

Die Garantie auf die Gerätekomponenten gilt ab dem auf dem Lieferschein angegebenen Datum, gemäß den im Verkaufsvertrag angegebenen Bestimmungen.

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden am Gerät, die verursacht werden durch:

- Transport und/oder Handling;
- Fehler des Bedieners;
- nicht laut den Angaben in diesem Handbuch durchgeführte Instandhaltung;
- Defekte und/oder Schäden, die nicht auf Betriebsstörungen des Gerätes beruhen;
- Instandhaltungsarbeiten durch nicht qualifiziertes Personal;
- unsachgemäßen Gebrauch.

1.4 – KUNDENDIENST

Für jede Art von Reparatur, Wartung oder Anforderung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller, unter Angabe der auf dem Geräteschild angegebenen Maschinendaten.

1.5 – GEBRAUCH UND AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch liefert alle erforderlichen Informationen für die sachgemäße, möglichst autonome und sichere Bedienung des Gerätes.

Das Handbuch unterteilt sich in Kapitel, Paragraphen und Unterparagraphen: das Inhaltsverzeichnis liefert eine Übersicht über die einzelnen Kapitel.

Der Inhalt dieser Bedienungsanleitungen dient ausschließlich zur Information und kann ohne Vorankündigung geändert werden. Obwohl das Handbuch mit äußerster Sorgfalt erstellt wurde, **haftet der Hersteller nicht für Schäden auf Grund von Fehlern oder Unterlassungen und dem Gebrauch der enthaltenen Informationen.**

Bewahren Sie das Handbuch samt den Anlagen in gutem und leserlichem Zustand in der Nähe des Gerätes an einem leicht zugänglichen und allen Bedienern bekannten Ort auf.

1.5.1 – IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENE SYMBOLE



Dieses Symbol kennzeichnet Informationen und Hinweise, deren Nichtbeachtung zu Schäden am Gerät oder Personen führen kann.



Dieses Symbol kennzeichnet elektrische Informationen oder Hinweise, deren Nichtbeachtung zu Schäden am Gerät oder an Personen führen kann.

1.6 – BESCHREIBUNG DES PERSONALS

Dieses Handbuch wendet sich an die für die Installation und Instandhaltung des Geräts zuständigen Techniker.



Die Bediener dürfen keine Operationen durchführen, die dem Instandhaltungsdienst oder den spezialisierten Technikern zustehen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf Grund der Nichtbeachtung dieses Verbots entstehen.

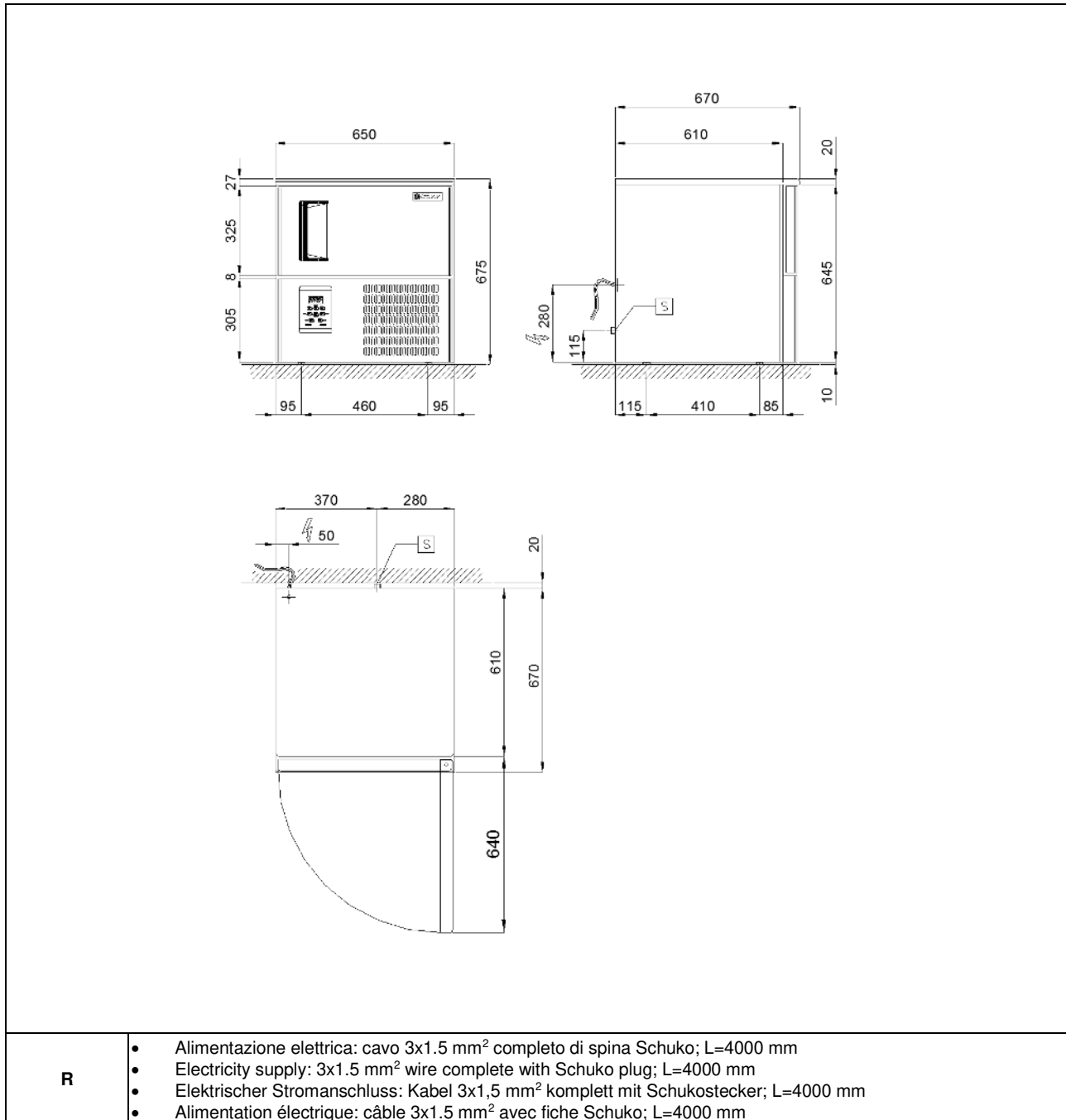
- **Für die Bedienung des Geräts zuständiges Personal:** Spezialisiertes Personal, das in der Lage ist, das Gerät unter normalen Bedingungen mit Hilfe der vorgesehenen Bedienungselemente zu bedienen. Es muss ferner in der Lage sein, einfache Instandhaltungsarbeiten (Reinigung, Bestückung), Inbetriebnahme oder Wiederaufnahme des Betriebs auf Grund eines eventuellen Notstopps durchzuführen.
- **Elektrofachmann:** Ausgebildeter Elektriker, der die Schulungskurse vom Hersteller besucht hat, die ihm jede Art von Eingriff am Gerät gestatten. Der Techniker muss in der Lage sein, das Gerät zu installieren, es unter normalen Bedingungen zu bedienen, einfache Instandhaltungsarbeiten vornehmen, alle elektrischen und mechanischen Einstellungen, Instandhaltungen und Reparaturen durchführen. Er ist in der Lage, unter Vorhandensein von Spannung in den elektrischen Schränken und elektrischen Dosen zu arbeiten.
- **Gabelstaplertechniker.** Geschulter Techniker für das Handling von Material innerhalb eines Betriebes und ausgestattet mit Führerschein für Gabelstapler.

2 – BESCHREIBUNG DER MASCHINE

2.1 – TECHNISCHE DATEN

Modell		BCB/03
Außenabmessungen	cm	65 x 67 x 67h
Gewicht	kg	65
Backbleche-Kapazität	Anzahl	3 GN (cm 53 x 32,5)
Innentemperatur in der Kühlzelle	°C	+ 95 / - 40
Leistung	kg	10 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 7 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Kompressorleistung	Hp	1/2
Max. Stromaufnahme	W	600
Netzspannung		Volt 1x230 ~ 50 Hz

Tab. 1/a



R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm² completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Abb. 2/a

Modell		BCB/05
Außenabmessungen	cm	80 x 70 x 90h
Gewicht	kg	92
Backbleche-Kapazität	Anzahl	5 EN (cm 60 x 40) oder 5 GN (cm 53 x 32,5)
Innentemperatur in der Kühlzelle	°C	+ 95 / - 40
Leistung	kg	15 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 9 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Kompressorleistung	Hp	3/4
Max. Stromaufnahme	W	1100
Netzspannung		Volt 1x230 ~ 50 Hz

Tab. 1/b

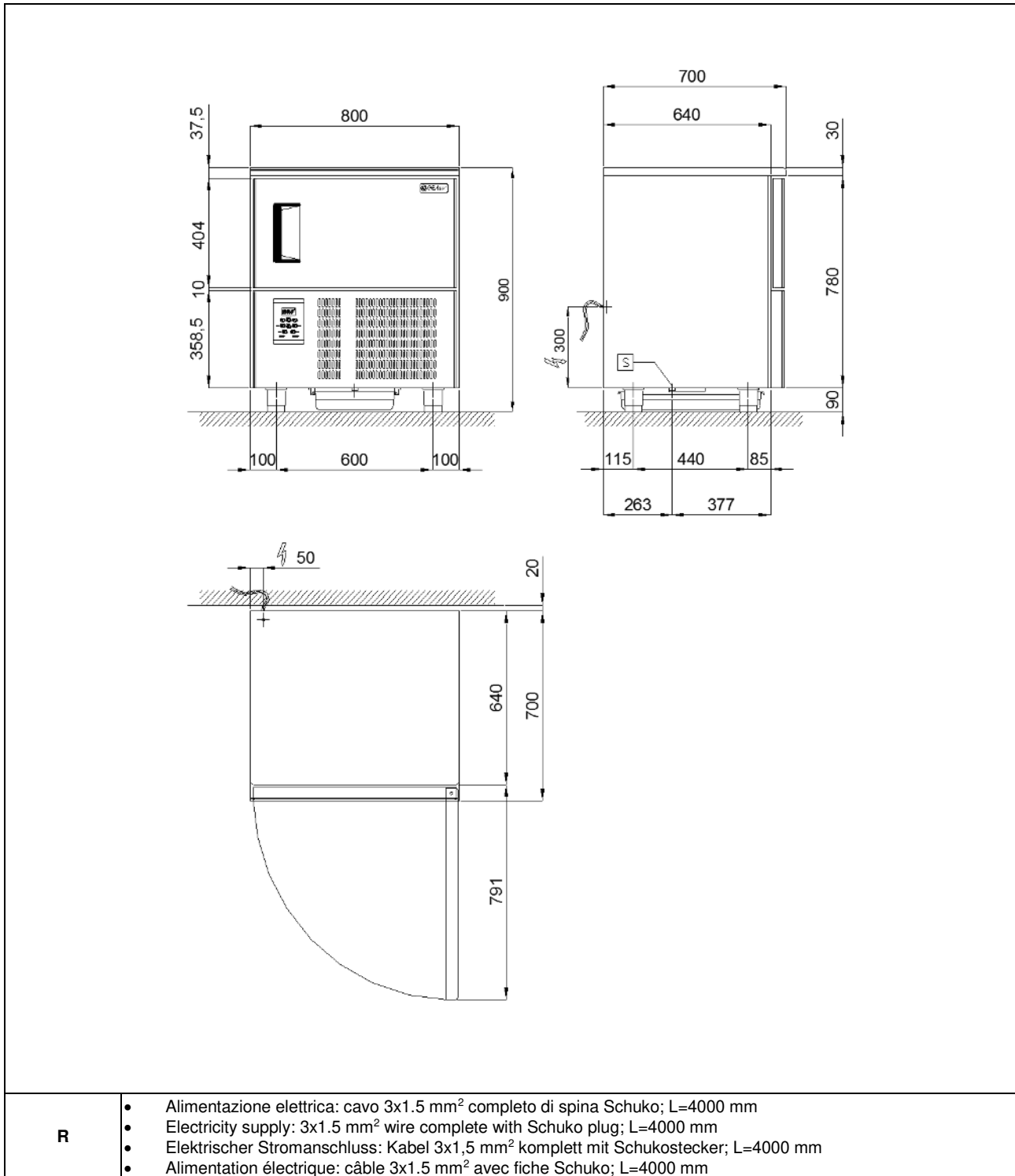
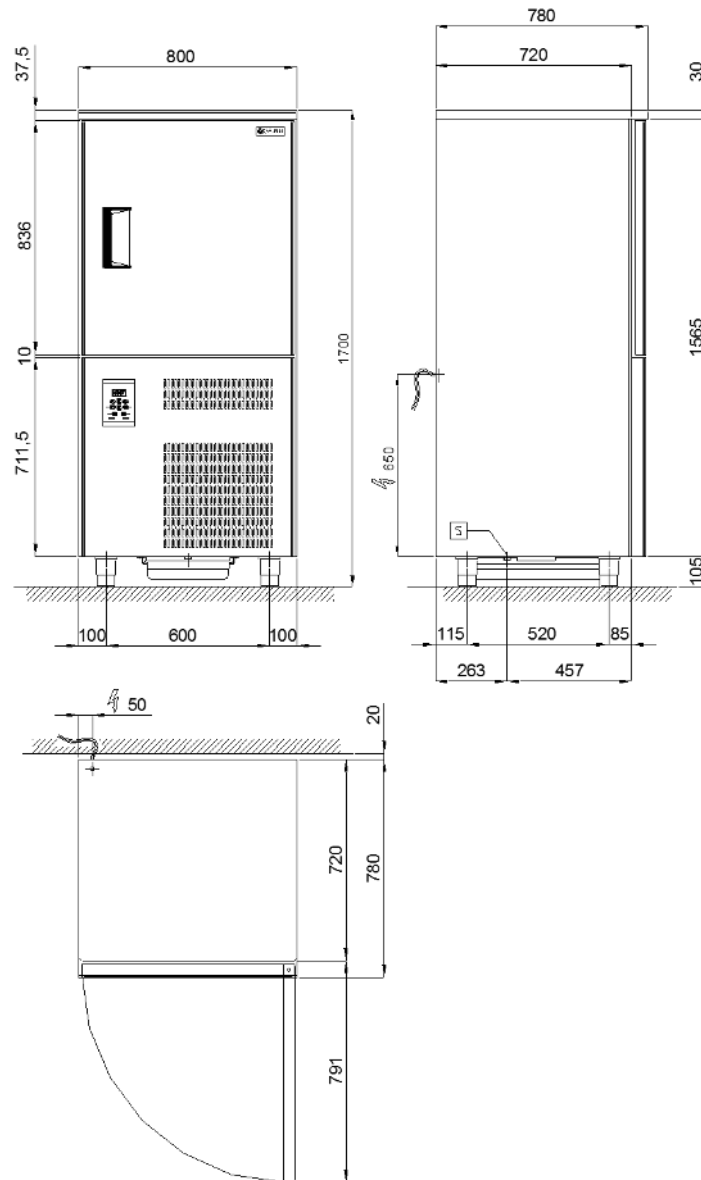


Abb. 2/b

Modell		BCB/10
Außenabmessungen	cm	80 x 78 x 170h
Gewicht	kg	145
Backbleche-Kapazität	Anzahl	10 EN (cm 60 x 40) oder 10 GN (cm 53 x 32,5)
Innentemperatur in der Kühlzelle	°C	+ 95 / - 40
Leistung	kg	26 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 16 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Kompressorleistung	Hp	1,5
Max. Stromaufnahme	W	1628
Netzspannung		V. 1x230 ~ 50 Hz

Tab. 1/c



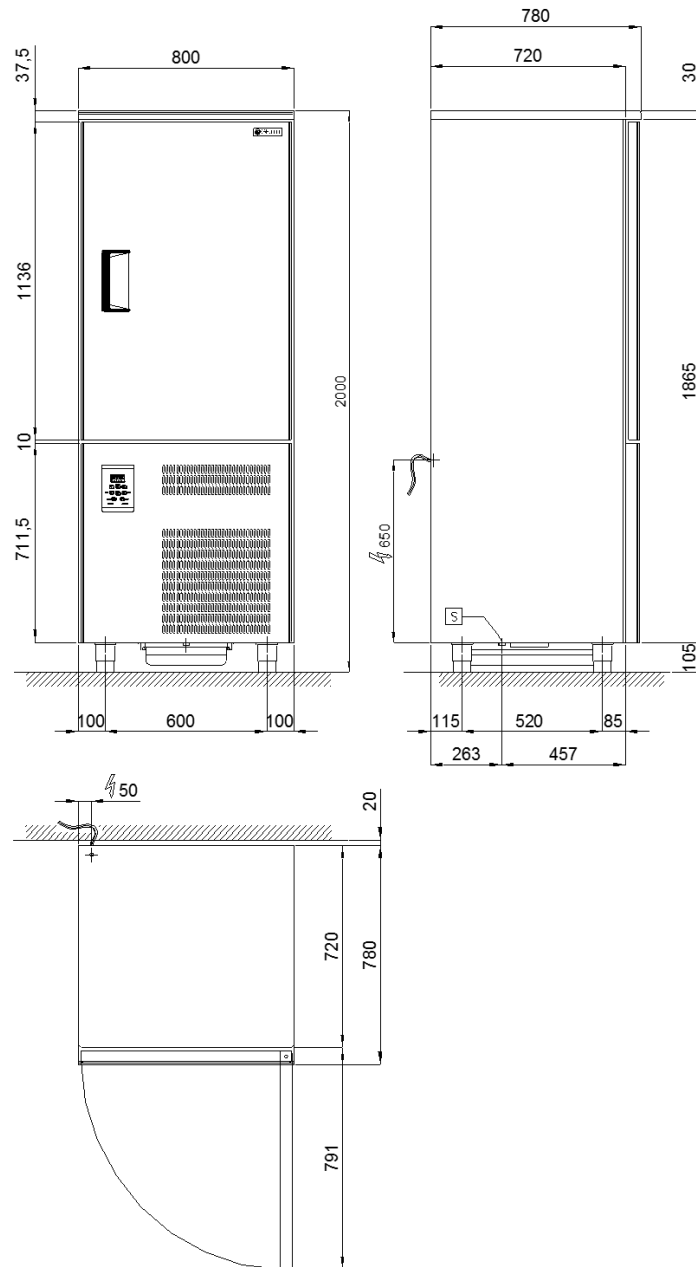
R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm² completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Abb. 2/c

Modell	BCB/15	
Außenabmessungen	cm	80 x 78 x 200h
Gewicht	kg	175
Backbleche-Kapazität	Anzahl	15 EN (cm 60 x 40) oder 15 GN (cm 53 x 32,5)
Innentemperatur in der Kühlzelle	°C	+ 95 / - 40
Leistung	kg	43 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 32 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Kompressorleistung	Hp	3
Max. Stromaufnahme	W	2986
Netzspannung		Volt 3x400 ~ 50 Hz

Tab. 1/d



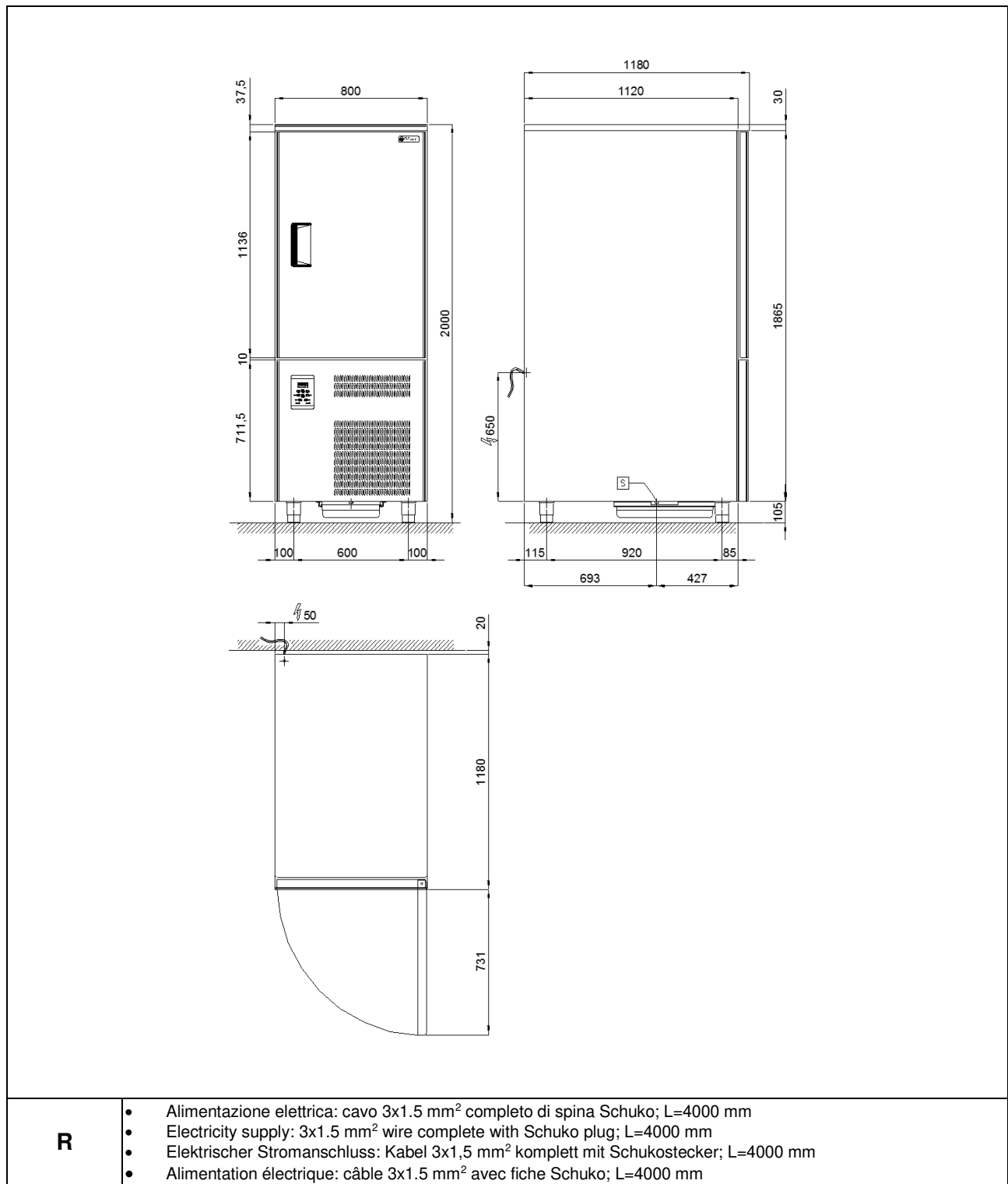
R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm² completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Abb. 2/d

Modell		BCB/24
Außenabmessungen	cm	80 x 118 x 200h
Gewicht	kg	203
Backbleche-Kapazität	Anzahl	12 EN (cm 60 x 80) oder 12 GN 2/1 (cm 53 x 65)
Innentemperatur in der Kühlzelle	°C	+ 95 / - 40
Leistung	kg	43 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 32 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gas		R 404 a
Kompressorleistung	Hp	3.7
Max. Stromaufnahme	W	4312
Netzspannung		Volt 3x400 ~ 50 Hz

Tab. 1/e



R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm² completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Abb. 2/e

2.2 – BESCHREIBUNG DES SCHOCKKÜHLERS/FROSTERS UND VORGESEHENER GEBRAUCH

Der Schockkühler/Froster ist ein Gerät mit einem hochleistungsfähigen Kühlsystem, das die Temperatur bis zum Kern der Lebensmittel hinunter schnell erniedrigt. Das Gerät ist ideal für den Einsatz in Küchen, Konditoreien und Eisdielen. Die Hauptarbeitszyklen der Maschine sind das Schockkühlen (**CHILLING**) und Schockfrostern (**FREEZING**). Jeder Zyklus sieht zwei unterschiedliche Arten von Zyklusende vor, ab dem die Lagerung beginnt: **temperaturgesteuert** (Beenden des Zyklus, wenn der in den Kern des Produkts eingeführte Kerntemperaturfühler die eingegebene Temperatur erreicht hat) oder **zeitgesteuert** (Beenden des Zyklus nach Ablauf der eingegebenen Zeit).

2.2.1 – HAUPTKOMPONENTEN

Das Gerät besteht aus folgenden Komponenten:

- Gerätegehäuse;
- Kondensatoreinheit (Ref. 2, Abb. 3);
- Verdampferinheit (Ref. 1, Abb. 3);
- Bedienungsfeld (Ref. 3, Abb. 3)

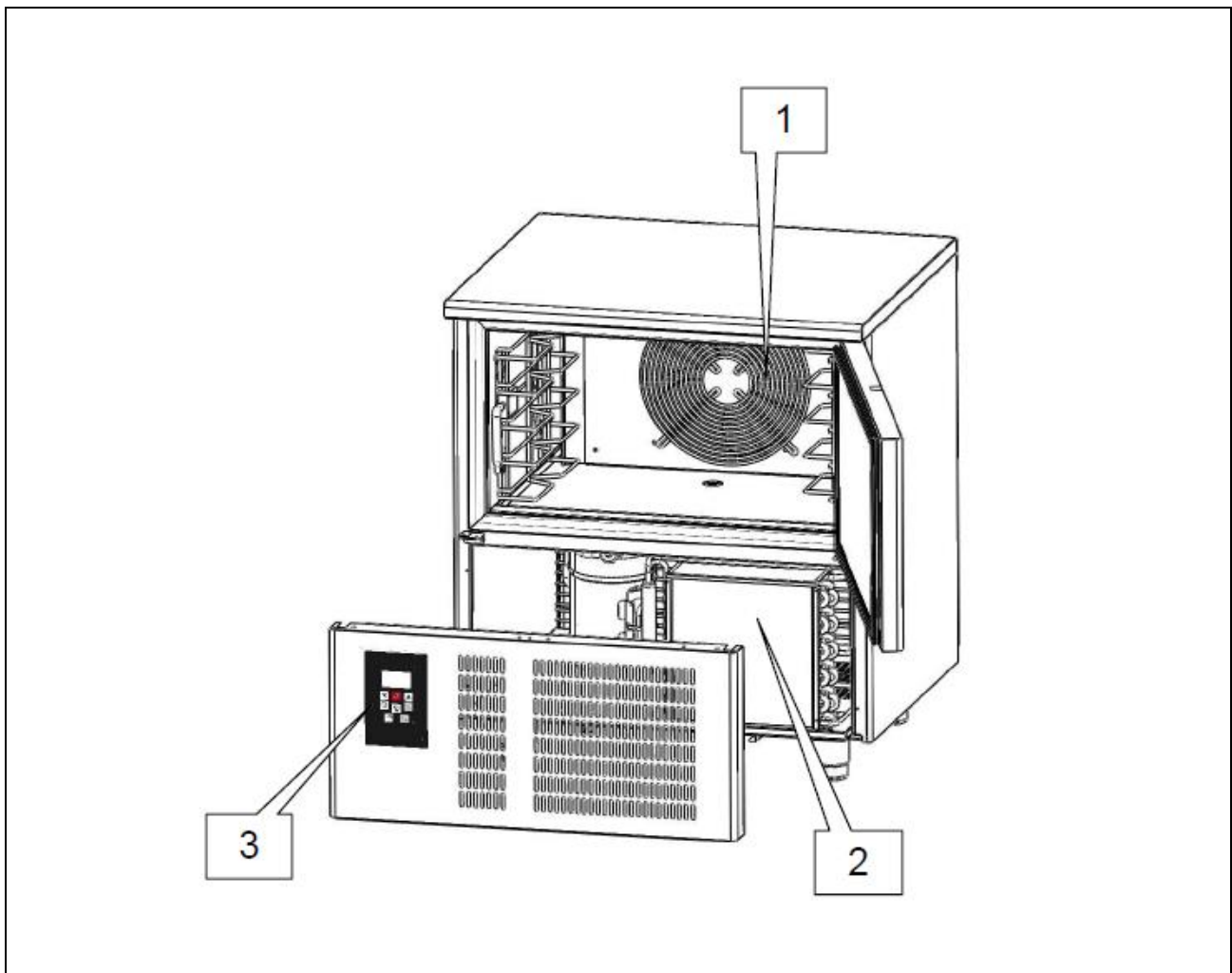


Abb. 3

2.3 – GERÄUSCH

Das Gerät wurde so entwickelt und hergestellt, um den Geräuschpegel auf ein Minimum zu reduzieren.

2.4 – UMWELTBEDINGUNGEN

Installationsort	Bäckereien, Konditoreien, Eisdielen und Küchen im Allgemeinen
Relative Luftfeuchtigkeit	≤ 80% ohne Kondensation
Klimaklasse	"T" + 18 °C ÷ + 43 °C

Tab. 2

3. – SICHERHEIT

3.1 – ALLGEMEINE HINWEISE



WICHTIG: Lesen sie vor dem Gebrauch des Geräts dieses Bedienungshandbuch aufmerksam durch und halten sie sich streng an die technischen Betriebsanleitungen und die darin enthaltenen Angaben. Der Bediener muss die Position und die Funktionen aller Steuervorrichtungen und Eigenschaften des Schockkühlers/Frosters kennen.



Der Schockkühler/Froster entspricht den geltenden Sicherheitsnormen. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden an Personen oder Dingen führen.

Bei der Installation muss das gesamte Personal über die Risiken eines Unfalls, die Sicherheitseinrichtungen, die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften gemäß den internationalen Richtlinien und dem im Land des Einsatzes des Geräts geltenden Gesetzen unterrichtet sein. Die Inbetriebnahme und die Bedienung des Geräts darf ausschließlich von geschultem Personal durchgeführt werden. Das für die Bedienung zuständige Personal hat sich strengstens an die Unfallverhütungsvorschriften des Landes zu halten, in dem das Gerät benutzt wird.



Die vom Hersteller am Gerät angebrachten Schilder dürfen nicht entfernt werden.



Der Schockkühler/Froster darf bei Schäden an der Steuertafel oder beschädigten Teilen nicht in Betrieb gesetzt werden.



Die vorderen und/oder hinteren Luftkanäle des Geräts dürfen nicht verstopft werden; das zu kühlende Produkt nicht auf die Luftgitter der Belüftungskanäle oder direkt auf den Boden der Kühlzelle legen.



Eventuelle Betriebsstörungen sind rechtzeitig zu melden.



Nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.



Das Gerät nicht dem Regen oder Wasserstrahlen aussetzen.



Ordentliche und außerordentliche Instandhaltungsarbeiten, bei denen die elektrische Schalttafel geöffnet oder der Schockkühler/Froster ganz oder teilweise zerlegt werden muss, dürfen erst nach Unterbrechung der Stromzufuhr zum Gerät vorgenommen werden.

Der Hersteller ist in folgenden Fällen der Haftung enthoben:

- **Fehlende Durchführung der programmierten Instandhaltungsarbeiten;**
- **Unzulässige Änderungen und/oder Eingriffe:**
- **Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;**
- **Nicht Befolgung der in diesem Handbuch angegebenen Anweisungen;**
- **Unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.**

Unzulässige Eingriffe oder unzulässiges Auswechseln von Teilen oder Komponenten des Geräts, die Verwendung von nicht originalem Zubehör und Verbrauchsmaterial kann zu Unfällen führen und entheben den Hersteller jeder zivil- oder strafrechtlichen Haftung.

Im Falle von Zweifel bezüglich der Betriebsweise des Geräts vor dem Gebrauch den Hersteller kontaktieren.

3.2. – GEGENANZEIGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Der Schockkühler/Froster darf nicht verwendet werden:

- für andere Zwecke als die in Kap. 2.2 "Beschreibung des Schockkühlers/Frosters und vorgesehener Gebrauch" angegebenen;
- mit nicht funktionierenden Sicherheitssystemen;
- nach einer nicht richtig durchgeführten Installation;
- von ungeschultem Personal;
- bei nicht oder nicht richtig durchgeführten Instandhaltungsarbeiten;
- bei der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;
- bei beschädigtem Netzkabel und/oder beschädigter elektrischer Steckdose;
- bei verstopften Luftleitungen (Ref. 1 Abb. 4);
- bei auf dem Luftgitter der eventuellen Luftkanäle (Ref.1 Abb.4) oder auf dem Boden der Zelle (Ref.2 Abb.4) liegenden Produkten.

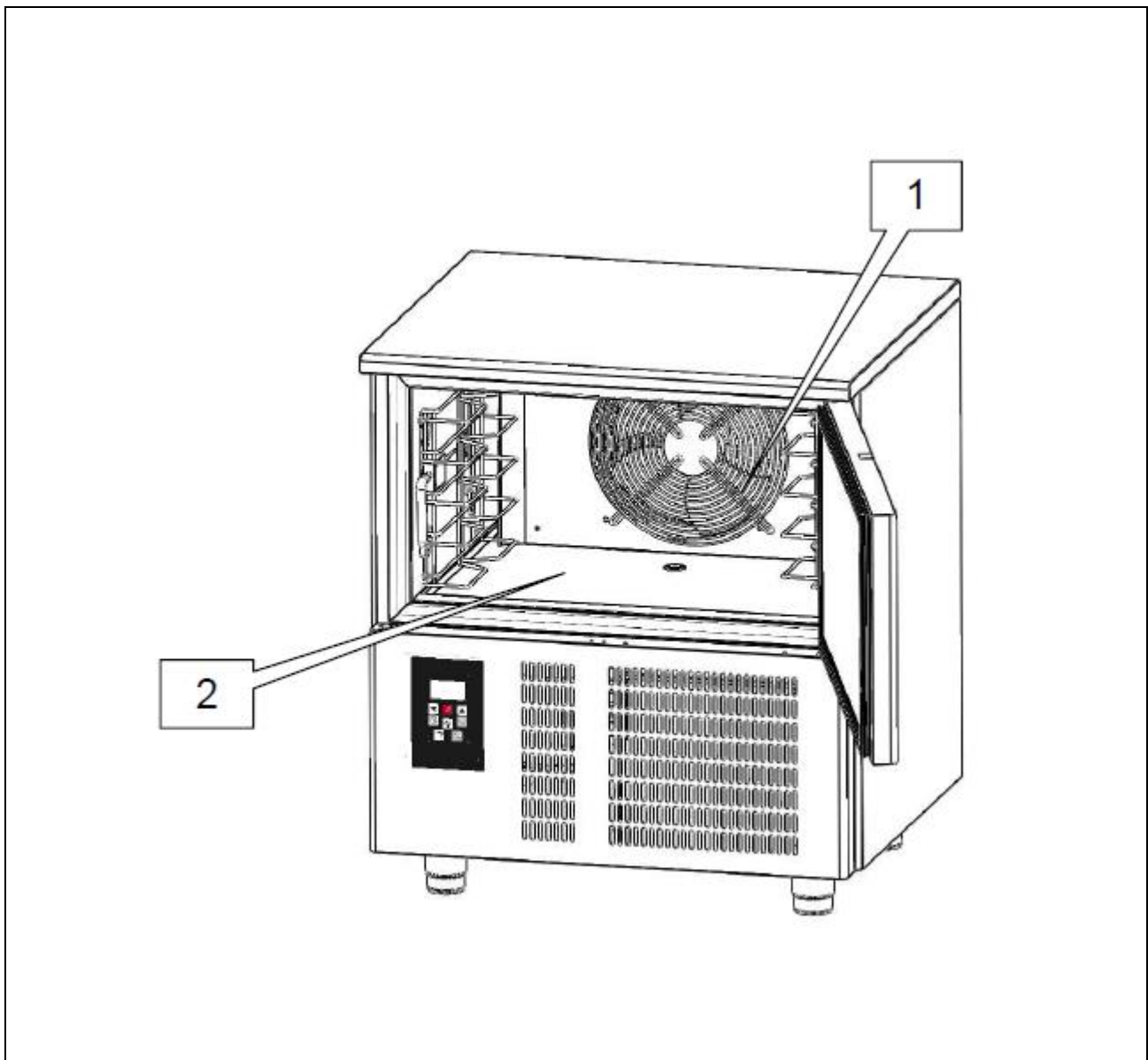


Abb. 4

3.3 – SCHUTZEINRICHTUNGEN

Die Sicherheit für das Personal, das auf Grund von gefährlichen Teilen in Bewegung möglichen Risiken ausgesetzt ist, wird durch entsprechende Schutzeinrichtungen auf dem Gerät gewährleistet:

- Gitter und Abdeckungen von Kühlventilatoren (Ref. 1 Abb. 5);
- Abdeckungsgitter der Kondensatoreinheit (Ref. 2 Abb. 5).

Das Gerät ist auch mit Schutzvorrichtungen für das behandelte Produkt ausgestattet. Nachfolgend eine Liste der Sicherheitsvorrichtungen auf dem Gerät:

- Sensor, der das Öffnen der Tür erfasst und anzeigt. Wenn die Tür für eine eingestellte Zeit geöffnet bleibt, werden die Meldung “**id**” im Display sowie ein akustisches Signal aktiviert und der Kompressor wird blockiert.
- Sensor (Ref. 3 Abb. 5) auf dem Kühlkreislauf, der ggf. Übertemperaturen in der Anlage anzeigt und die Maschine in den Standby-Modus bringt.

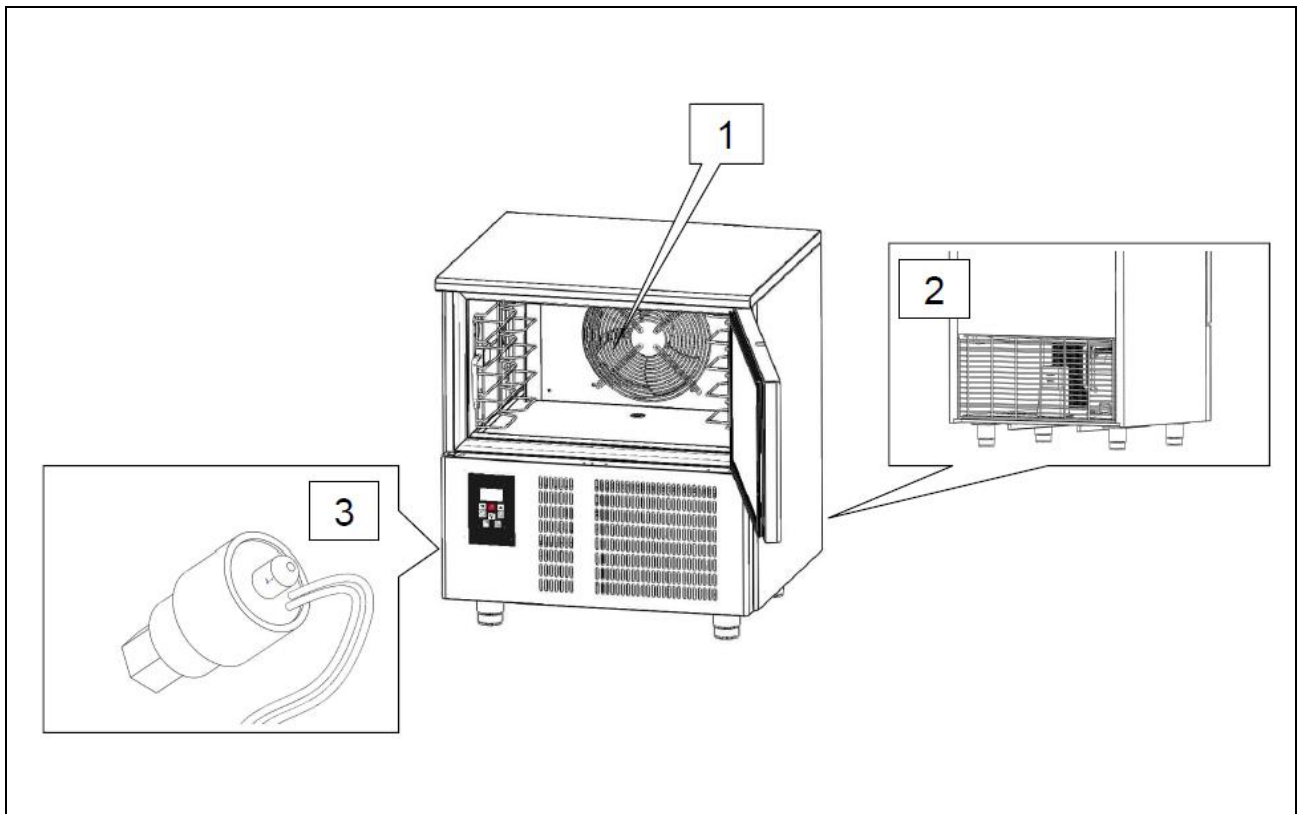




Abb. 5

3.4 – STOPPFUNKTIONEN

Das Gerät wird im Allgemeinen von einem elektronischen Kartenmodul gesteuert. Für die Stoppfunktion steht die Taste  zur Verfügung (Ref. 1 Abb. 6). Wird die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, schaltet das Kartenmodul auf OFF.

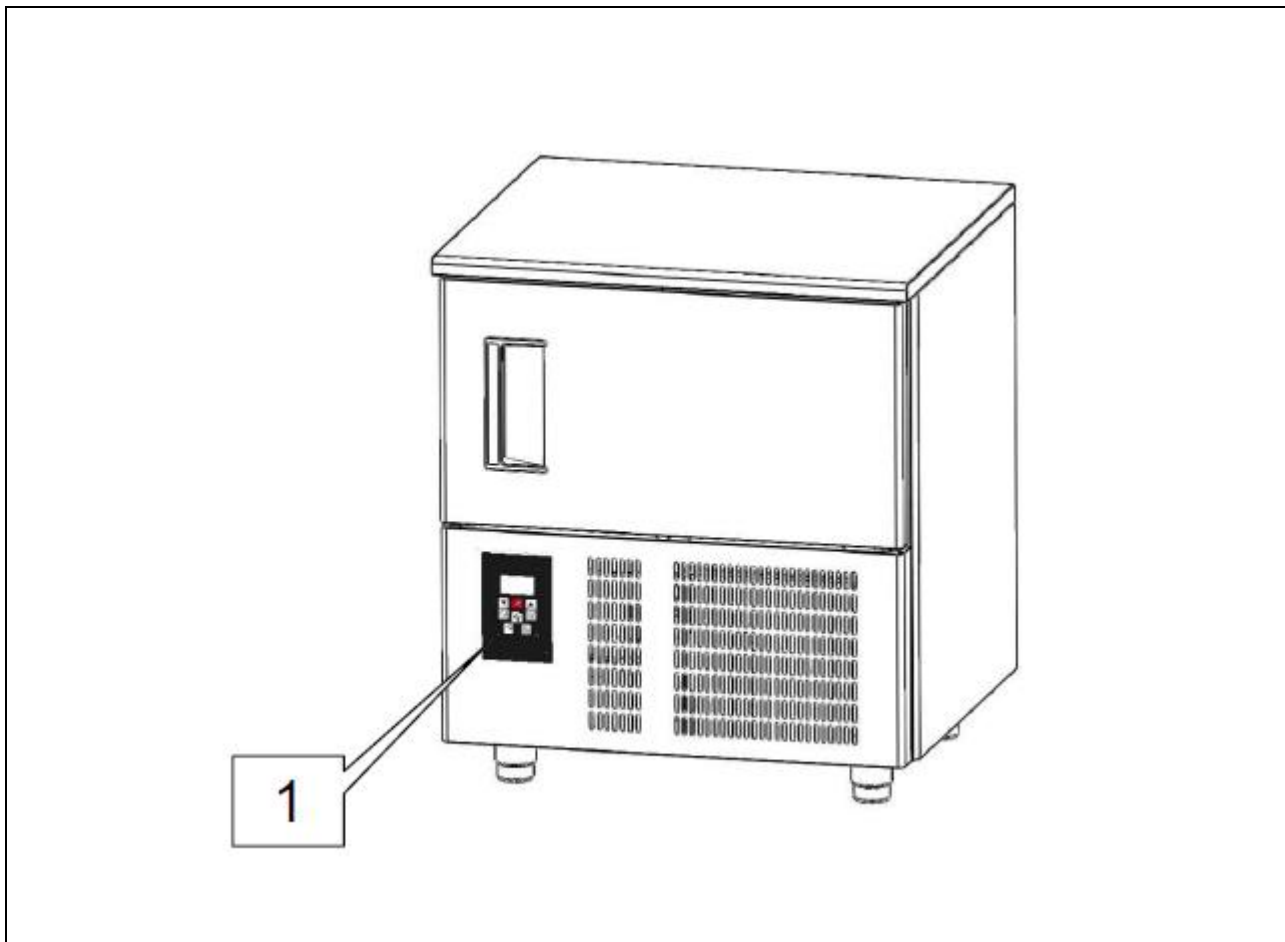


Abb. 6

4 – TRANSPORT UND HANDLING

4.1 – TRANSPORT DES SCHOCKKÜHLERS/FROSTERS

Je nach Typ, den Abmessungen und des Gewichts wurde die geeignete Verpackung gewählt, um das Gerät während des Transports und der Lagerung bis zur Übergabe an den Käufer vor Schäden zu schützen.

Der Schockkühler/Froster muss in den Karton verpackt während des gesamten Transports auf den Füßen auf der Palette positioniert werden.

Der Schockkühler/Froster wird dem Spediteur transportbereit übergeben.



Das Gerät darf auf keinen Fall auf dem Kopf gestellt werden.



Das verpackte Gerät muss sicher auf dem Boden des LKW positioniert und mit Hilfe von geeigneten Drahtseilen befestigt werden.



Während des Hebens und Positionierens des Schockkühlers/Frosters vorsichtig vorgehen, um Personen- oder Sachschäden, auch schwerwiegende, zu verhindern. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf Grund der Nichtbeachtung der angegebenen Vorschriften für das Heben und den Transport des Geräts entstehen.



Während des Transports darf die Raumtemperatur nicht unter 4°C liegen.

Das Verpackungsmaterial muss nach dem Auspacken des Schockkühlers/Frosters laut den im jeweiligen Bestimmungsland des Geräts geltenden Normen entsorgt und/oder wiederverwertet werden.

4.2. – HANDLING DES VERPACKTEN SCHOCKKÜHLERS/FROSTERS



Beim Heben und Handling des Schockkühlers/Frosters vorsichtig vorgehen, um Verletzungen, auch mit tödlichem Ausgang, zu vermeiden.



Beim Handling und Heben des Geräts ist höchste Vorsicht geboten; das Personal muss sich in einem angemessenen Sicherheitsabstand vom Gerät und nicht unter der hängenden Last aufhalten.



Vor dem Beginn der Operationen das gesamte Areal kontrollieren, in dem das Handling stattfindet, um eventuelle Gefahrenstellen ausfindig zu machen,



Während des Transports darf die Raumtemperatur nicht unter 4°C liegen.

ZUGELASSENES PERSONAL

Gabelstaplertechniker

Persönliche Schutzausrüstung:

- Schutzschuhe;
- Schutzhandschuhe.

Das für diese Operationen zuständige Personal darf keine Ringe, Armbanduhren, Schmuck, offene oder lose Kleidungsstücke, wie zum Beispiel Krawatten, zerrissene Kleidung, Schals, offene Jacken oder Blusen mit offenen Reißverschlüssen, usw. tragen. Das Personal muss Schutzkleidung tragen.

4.2.1 – GEWICHT UND ABMESSUNGEN DES SCHOCKKÜHLERS/FROSTERS

Modell		BCB/03	BCB/05	BCB/10	BCB/15	BCB/24
Abmessungen	cm	65x65x67h	80x70x90h	80x78x170h	80x78x200h	80x118x200h
Gewicht	kg	76	107	166	202	230

Tab. 3

4.2.2 – ERFORDERLICHE MITTEL

- Zum Heben des Gerätes muss ein Hubstapler mit geeigneter Mindesttragfähigkeit verwendet werden.



Der Einsatz von ungeeigneten Einrichtungen kann zu Schäden an dem für das Handling zuständige Personal und/oder Schäden am Gerät führen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung auf Grund von unsachgemäßem und nicht Zweck bestimmtem Gebrauch von Geräten für das Heben, den Transport und das Handling ab.

5 – INSTALLATION



Beim Handling des Geräts vorsichtig vorgehen, um Sach- oder Personenschäden zu vermeiden.



Das Gerät darf bei Fehlern am Bedienungsfeld oder beschädigten Teilen nicht in Betrieb gesetzt werden.

ZUGELASSENES PERSONAL

Elektrofachmann

Persönliche Schutzausrüstung:

- Schutzschuhe;
- Schutzhandschuhe

Das für diese Operationen zuständige Personal darf keine Ringe, Armbanduhren, Schmuck, offene oder lose Kleidungsstücke, wie zum Beispiel Krawatten, zerrissene Kleidung, Schals, offene Jacken oder Blusen mit offenen Reißverschlüssen, usw. tragen. Das Personal muss Schutzkleidung tragen.

5.1 – VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION

Für die Installation ist ein Areal mit passender Größe für das Handling des Geräts (siehe Abb. 2) und der gewählten Hebevorrichtungen erforderlich.

Der Installationsort muss mit den entsprechenden Anschlüssen für die Inbetriebnahme des Geräts ausgestattet sein.

Der für die Installation gewählte Ort muss die für den sicheren Betrieb des Geräts erforderlichen Anforderungen erfüllen. Der Aufstellungsort muss einen robusten, ebenen Boden aufweisen und so ausgeführt sein, dass sicheres Arbeiten für das Personal gewährleistet ist.

Der Installationsort muss mit einer für die Arbeit geeigneten natürlichen und/oder künstlichen Beleuchtung versehen sein (in Übereinstimmung mit den spezifischen Normen).

5.2 – AUSPACKEN



Überprüfen, ob die Verpackung während des Transports nicht beschädigt wurde.

5.2.1 – ERFORDERLICHE MITTEL

Zum Heben des Geräts muss ein Hubstapler oder eine gleichwertige Einrichtung benutzt werden.



Der Einsatz von ungeeigneten Einrichtungen kann zu Schäden an dem für das Handling zuständigen Personal und/oder Schäden am Gerät führen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung auf Grund von unsachgemäßem und nicht zweckbestimmtem Gebrauch von Geräten für das Heben, den Transport und das Handling ab.

5.2.2 – VORGEHENSWEISE BEIM AUSPACKEN



Beim Handling und Heben des Geräts ist höchste Vorsicht geboten; das Personal muss sich in einem angemessenen Sicherheitsabstand vom Gerät und nicht unter der schwebenden Last, im Ruhezustand oder in Bewegung, aufhalten.

Zum Auspacken des Geräts einfach den Karton abnehmen. Anschließend das Gerät mit Hilfe des Gabelstaplers vor der Palette nehmen; dabei die Gabeln des Hubstaplers unter das Gerät schieben **und darauf achten, dass die Führungen der Kondenswassersammelschale nicht beschädigt werden.**



NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS MINDESTENS ZWEI STUNDEN VOR DESSEN INBETRIEBNAHME ABWARTEN.

5.3 – HANDLING DES SCHOCKKÜHLERS/FROSTERS

5.3.1 – ERFORDERLICHE MITTEL

Siehe Paragraph 5.2.1.



Der Einsatz von ungeeigneten Einrichtungen kann zu Schäden an dem für das Handling zuständigen Personal und/oder Schäden am Gerät führen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung auf Grund von unsachgemäßem und nicht zweckbestimmtem Gebrauch von Geräten für das Heben, den Transport und das Handling ab.

5.3.2 – HANDLING DES AUSGEPACKTEN SCHOCKKÜHLERS/FROSTERS



Beim Handling und Heben des Geräts ist höchste Vorsicht geboten; das Personal muss sich in einem angemessenen Sicherheitsabstand vom Gerät und nicht unter der schwebenden Last, im Ruhezustand oder in Bewegung, aufhalten.

Zum Handling der Schockkühler/Froster diese einfach schieben; dabei die Bremsen auf den Rädern freigegeben und darauf achten, dass sie nach der Aufstellung des Geräts am endgültigen Ort wieder blockiert werden.

Zum Handling von Schockkühlern/Frostern mit Füßen, diese mit Hilfe eines geeigneten Gabelstaplers anheben; die Gabeln des Hubstaplers unter das Gerät schieben **und darauf achten, dass die Führungen der Kondenswassersammelschale nicht beschädigt werden.**

5.4 – MONTAGE DES SCHOCKKÜHLERS/FROSTERS

Der Kunde erhält den komplett montierten Schockkühler/Froster.

Die Kondenswassersammelschale aus dem Gerät nehmen und in die Führungen unter dem Boden zwischen den Füßen einschieben.

6 – INBETRIEBNAHME



NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS MINDESTENS ZWEI STUNDEN WARTEN, BEVOR ES IN BETRIEB GENOMMEN WIRD.

6.1 – ANSCHLÜSSE


6.1.1 – ELEKTROANSCHLUSS



Der Elektroanschluss muss von einem Elektrofachmann vorgenommen werden.

- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung der am Installationsort verfügbaren entspricht.
- Die Anlage muss den geltenden Normen entsprechen; der Netzanschluss muss gemäß den elektrischen Normen im Lande geerdet sein; die Haftung geht zu Lasten des Kunden.
- Das Netzkabel nicht knicken und keine Gegenstände darauf legen.



Falls der Stecker herausgezogen werden soll, vorher sicherstellen, dass das Kartenmodul auf dem Display auf OFF  positioniert ist.



Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Unfälle auf Grund der Nichtbeachtung dieser Vorschriften.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät wird vom Hersteller komplett mit Stecker geliefert. Einfach den Stecker in eine Steckdose der Anlage am Installationsort stecken; die Anlage muss den geltenden Normen entsprechen.

Die elektrische Stromversorgung am Installationsort muss folgende Forderungen erfüllen:

- Spannung: 230 Vac
- Frequenz: 50 Hz

6.2 – EINLEITENDE KONTROLLEN

Der Elektriker muss den Bediener über den korrekten Gebrauch des Schockkühlers/Frosters in Kenntnis setzen und ihm die nötigen Informationen zur Instandhaltung liefern.

MODALITÄT

Die Vorbereitungsarbeiten für die erste Inbetriebnahme des Schockkühlers/Frosters müssen von geschultem Personal in Anwesenheit des Bedieners des Gerätes durchgeführt werden, der auf diese Weise die Möglichkeit hat, ein Mindestmaß von Informationen für die Durchführung der späteren ordentlichen Instandhaltungsarbeiten und Reinigung zu erhalten.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist eine Reihe von Prüfungen und Kontrollen durchzuführen, um Fehler oder Unfälle während der Inbetriebnahme zu verhindern.

- Sicherstellen, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde.
- Die Schalttafel, das Bedienungsfeld, die elektrischen Kabel und Rohrleitungen besonders sorgfältig überprüfen.
- Den Anschluss an alle externen Energiequellen überprüfen.
- Überprüfen, ob das Gerät ausgerichtet ist.

6.2.1 – EINSTELLUNGEN



Von nicht qualifiziertem Personal durchgeführte Einstellungen können das Gerät beschädigen und den Bediener ernsthaften Gefahren aussetzen. Von nicht zugelassenem Personal durchgeführte Einstellungen werden als Verletzung des Gerätes betrachtet, bewirken den Verfall der Garantie und der Hersteller wird jeder Verantwortung enthoben.

7 – GEBRAUCH



NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS VOR DER INBETRIEBNAHME MINDESTENS ZWEI STUNDEN WARTEN.

7.1 – VORGESEHENER GEBRAUCH

Der Schockkühler/Froster ist mit einem hochleistungsfähigen Kühlsystem ausgestattet, das die Temperatur bis zum Kern der Lebensmittel hinunter schnell absenkt. Das Gerät ist ideal für den Einsatz in Küchen, Konditoreien und Eisdielen.

Die Hauptarbeitszyklen der Maschine sind das Schockkühlen (**CHILLING**) und Schockfrostern (**FREEZING**). Jeder Zyklus sieht zwei unterschiedliche Arten von Zyklusende vor, ab dem die Konservierung beginnt: **temperaturgesteuert** (Beenden des Zyklus, wenn der in den Kern des Produkts eingeführte Kerntemperaturfühler die eingegebene Temperatur erreicht hat) oder **zeitgesteuert** (Beenden des Zyklus nach Ablauf der eingegebenen Zeit).

- **SOFT CHILLING**. Schockkühlen (+3°C) "soft". Das frisch aus dem Ofen kommende Produkt wird innerhalb von 90' auf eine Temperatur von 3°C abgekühlt. Dadurch wird die Bakterienbildung und das Austrocknen durch Verdampfung des gegarten Produkts verhindert. Das so behandelte Produkt kann 5-7 Tage perfekt konserviert werden, ohne dass seine ursprüngliche Qualität verändert wird.
- **HARD CHILLING**. Schockkühlen (+3°C) "schnell". Das Produkt wird immer innerhalb von 90' gekühlt. Diese Art von Prozess wird verwendet, wenn das Produkt eine Stärke von mehr als 2-3 cm aufweist (also große Stücke) und bei dichten oder fetten Speisen. Das Gerät entwickelt Lufttemperaturen, um das Eindringen der Kälte in das Produkt zu beschleunigen (**Während dieser Zeit erreicht die Luft eine Temperatur von -20°**).
- **FREEZING**. Tiefkühlen oder Gefrieren (-18°C). Bei diesem Arbeitszyklus wird der Kern des Produkts in weniger als 4 Stunden (240') auf eine Temperatur von -18°C gekühlt (**Während dieser Zeit erreicht die Luft eine Temperatur von -40°**). Das Schockfrostern verhindert die Bildung von Makrokristallen und gewährleistet somit, dass das aufgetaute Produkt am Ende die ursprüngliche Konsistenz, Farbe und Qualität aufweist.
- **LAGERUNG**. Nach Ablauf eines Zyklus, sei es Schockkühlen oder Schockfrostern, wird automatisch die vorgesehene Lagertemperatur gehalten.

7.2 – NICHT VORGESEHENER GEBRAUCH

Das Gerät darf nur für den in Punkt 7.1 beschriebenen Gebrauch eingesetzt werden. Der Schockkühler/Froster eignet sich nicht für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln.

7.3 – RESTRISIKEN



GEFAHR DER VERLETZUNG DURCH FROST

Das Gerät arbeitet während der Zyklen mit sehr tiefen Temperaturen: Den direkten Kontakt mit den Innenteilen der Maschine sofort nach dem Öffnen der Tür meiden.

7.4 – BEDIENUNGSFELD

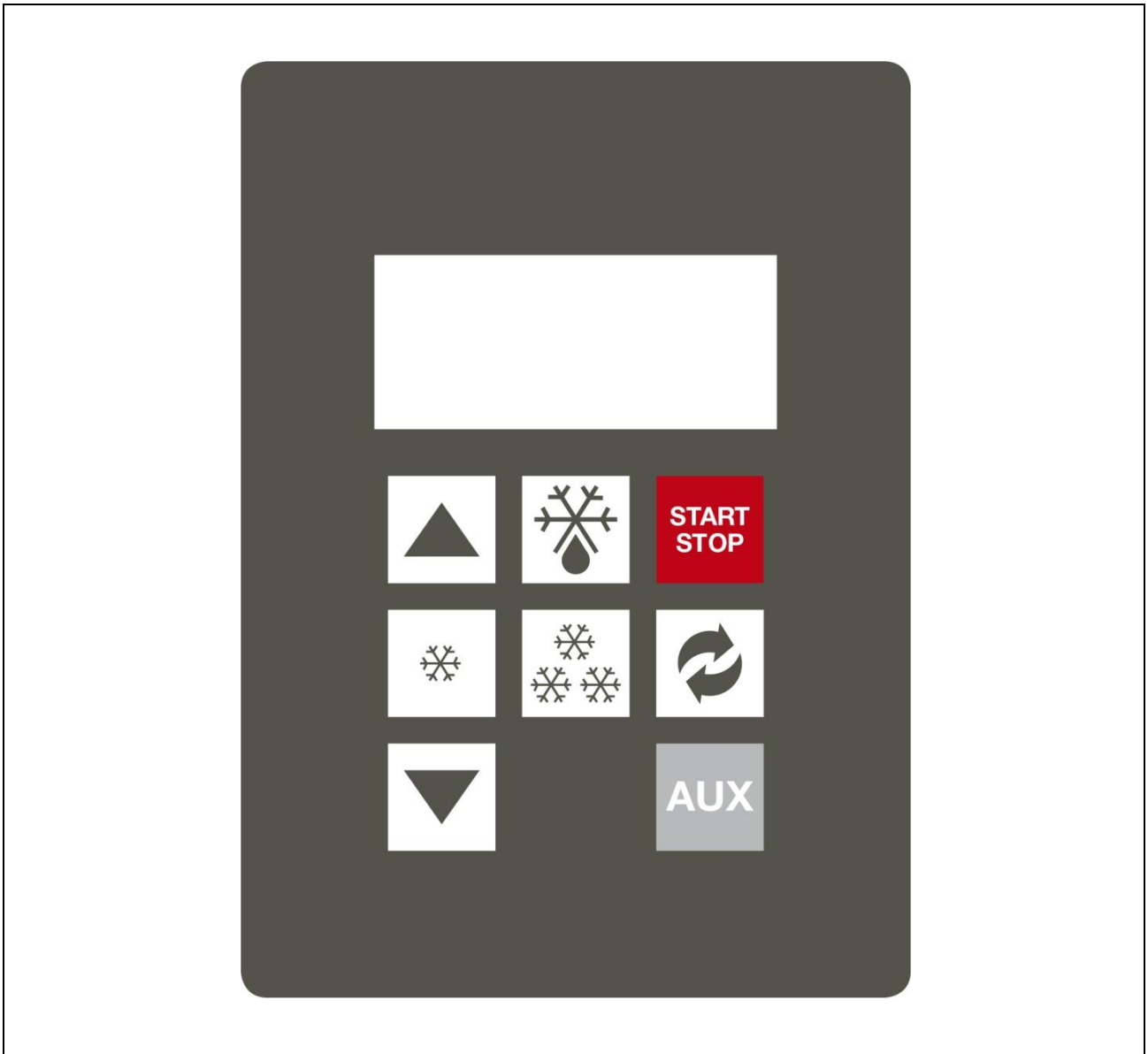
















Abb. 7

Auf dem Bedienungsfeld befinden sich folgende Tasten:

	TASTE 0/1, START/STOP	Bei Maschine auf OFF (0) erlaubt das einmalige Drücken den Übergang auf den STANDBY-Status (1). Bei Maschine auf STANDBY erlaubt das einmalige Drücken den START eines Zyklus. Während ein Zyklus ausgeführt wird, erlaubt das einmalige Drücken den STOP. Egal, in welchem Status sich die Maschine befindet, stellt ein durchgehendes Drücken von 3 Sekunden die Karte auf OFF.
	TASTEN MEHR UND WENIGER	Erlauben die Erhöhung und Verminderung des im Display erscheinenden Werts.
	DEFROST-TASTE	Bei Maschine in STANDBY und/oder während der Lagerung erlaubt das Drücken der Taste die Durchführung der manuellen Abtaugung.
	TASTE SCHOCKKÜHLEN	Bei Maschine in STANDBY erlaubt das einmalige Drücken die Auswahl eines Schockkühlzyklus. Das durchgehende Drücken für 3 Sekunden aktiviert den Dauerzyklus.
	TASTE HARD / SOFT	Bei ausgewähltem Zyklus erlaubt das einmalige Drücken die Auswahl des HARD- oder SOFT-Modus.
	TASTE TIEFKÜHLEN	Bei Maschine in STANDBY erlaubt das einmalige Drücken die Auswahl eines Tiefkühlzyklus.
	HILFSTASTE	Das Drücken der Taste erlaubt den Betrieb des Zubehörs wie UV-Lampe, erwärmter Kerntemperaturfühler, wenn installiert.




Auf dem Display befinden sich folgende Ikonen:

	OFF	Ist eingeschaltet, wenn sich die Maschine im OFF-Status befindet und ist in allen anderen Fällen ausgeschaltet.
	CELSIUS	Kann in der Farbe Rot oder Grün eingeschaltet sein und die Maßeinheit der Temperatur angeben.
	SCHOCKKÜHLEN UND TIEFKÜHLEN	Blinken während der Zyklus läuft, auf den sie sich beziehen und bleiben eingeschaltet während des anschließenden Lagerungszyklus.
	TEMPERATUR	Ist während eines temperaturgesteuerten Zyklus eingeschaltet
	ZEIT	Ist während eines zeitgesteuerten Zyklus eingeschaltet.
	LAGERUNG	Ist dauerleuchtend oder blinkend eingeschaltet während der Lagerungsphase.
	DAUERZYKLUS	Ist dauerleuchtend oder blinkend eingeschaltet während der Vorkühlphase oder auch DAUERZYKLUS.

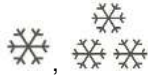
7.5 – KONTROLLEN

Das Gerät wird von einem elektronischen Kartenmodul gesteuert.



Sobald das Gerät mit Strom versorgt wird, leuchtet das Display des Geräts für einen "lamp-test" einige Sekunden lang voll auf und kehrt anschließend wieder in den Ausgangsstatus zurück, in dem es sich befand, bevor die Stromzufuhr unterbrochen wurde. War ein Zyklus im Gang, so wird dieser wieder dort aufgenommen, wo er unterbrochen wurde.

Ist das Gerät auf OFF, ist das Display bis auf die Ikone  vollkommen ausgeschaltet. Beim Drücken der Taste  schaltet das Display die Ikone  aus und schaltet auf STANDBY; die Temperatur in der Kühlzelle wird rot angezeigt. Mit Hilfe der Tasten auf dem Bedienungsfeld und Anzeigen auf dem Display können die verschiedenen Funktionen der Maschine aktiviert werden.


Bei Karte in STANDBY kann von einem Zyklus auf einen anderen übergegangen werden, indem einfach die Tasten



gedrückt werden. Bei Karte in STANDBY und ausgewähltem Zyklus kann der Zyklus über das einmalige

Drücken der Taste  (START) ausgewählt werden. Ebenso erlaubt das einmalige Drücken der Taste  (STOP) die Blockierung der Ausführung eines laufenden Zyklus.

Das akustische Signal kann unabhängig vom Ursprung durch das Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Unabhängig vom Status, in dem sich die Maschine befindet, stellt das durchgehende Drücken der Taste  für 3 Sekunden die Karte auf OFF.

7.6 – ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Vor dem Gebrauch des Geräts das Innere der Zelle sorgfältig reinigen.


Normalerweise ist es üblich, das Gerät nach der Installation oder nach einem längeren Stillstand leer laufen zu lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.


Um eine gute Leistungsfähigkeit des Schockkühlers/Frosters zu erzielen, sollten die Produkte so gelagert werden, dass die Luft gut zirkulieren kann: Die Absaugung des Ventilators nicht verstopfen, die Behälter nicht übereinander stellen, die Produkte ordentlich verteilen und die Behälter nicht mit Deckeln oder Isolierfolien verschließen.

Um die Qualität der Produkte nicht zu verändern, das Gerät nicht über die zulässige Menge füllen, keine Stärken über 50-70 mm verwenden und die Türe nicht zu oft öffnen.

Der Kerntemperaturfühler muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Der Kerntemperaturfühler muss in die Mitte des Produkts gesteckt werden; dabei darauf achten, dass die Spitze nicht mit dem Behälter in Berührung kommt.

Um die Effizienz des Arbeitszyklus zu verbessern, sollte eine Vorkühlung der Zelle vorgenommen werden, wobei die Maschine mindestens 15 Minuten vor dem Einstellen des Produkts beim Schockkühlen wie auch beim Tiefkühlen einzuschalten ist.






Wenn ein beliebiger Zyklus gestartet wird, führt die elektronische Karte eine Kontrolle zum Verlauf der vom Zellenfühler und vom Kerntemperaturfühler abgelesenen Temperaturen durch (AUTOMATISCHE Kerntemperaturfühlererkennung), um zu beurteilen, ob der Kerntemperaturfühler richtig eingesteckt ist. Die Kontrolle dauert wenig länger als zwei Minuten, nach deren Ablauf nach vorbestimmten Parametern, wenn der Kerntemperaturfühler richtig eingesteckt ist, der Zyklus temperaturgesteuert weiterläuft. Es wird die Temperatur des Kerntemperaturfühlers angezeigt und die Ikone  ist eingeschaltet.




Sollte das Testergebnis hingegen negativ sein, wird nach der Minute des akustischen Signals des Summers im Display die Ikone  eingeschaltet und der Zyklus läuft zeitgesteuert weiter.

7.7 – SOFT CHILLING





7.7.1 – WÄHLEN EINES TEMPERATURGESTEUERTEN SOFT CHILLING ZYKLUS (positive Soft-Schockkühlung)





Die Maschine ordnungsgemäß mit den schockzukühlenden Lebensmitteln beladen, wobei der Kerntemperaturfühler richtig im Produkt zu positionieren ist, wenn ein temperaturgesteuerter Zyklus gewünscht ist, und die Tür schließen.

Mit Gerät in STANDBY  : drücken: Im Display erscheint die Setpoint-Temperatur der Zelle für den Zyklus - 5°C, während die Ikonen  und  blinken. Mit den Tasten  und  kann dieser Wert verändert werden.

 (START) drücken, um die Ausführung des Zyklus zu starten: Im Display erscheint die Zellentemperatur und die Ikonen  und  bleiben eingeschaltet. Wie schon vorhergehend beschrieben, führt das Gerät nach der Bestätigung des Zyklus eine automatische Erkennung der Einführung des Kerntemperaturfühlers durch (Dauer ca. 2 Minuten), nach deren Ablauf der Zyklus entweder über Kerntemperaturfühler bestätigt oder auf zeitgesteuert umgestellt wird. Dies alles erfolgt AUTOMATISCH.

Sollte das Ergebnis des Tests positiv sein, bestätigt das Gerät den temperaturgesteuerten Zyklus (Kerntemperaturfühler) und im Display wird die Temperatur des Kerntemperaturfühlers angezeigt.


Sollte das Testergebnis negativ sein, wird nach dem akustischen Signal des Summers und dem Sichtsignal der blinkenden Ikone  im Display die Ikone  eingeschaltet und der Zyklus läuft zeitgesteuert weiter. Mit den Tasten  und  kann dieser Wert verändert werden.

Während der Anzeige der verbleibenden Zeit kann durch ein einmaliges Drücken der Taste , , ,  die Temperatur der Zelle angezeigt werden.

Der zeitgesteuerte Zyklus kann **DIREKT** ausgewählt werden, wobei die automatische Phase der Kerntemperaturfühlererkennung umgangen wird.

Mit Gerät in STANDBY ZWEI MAL die Taste  drücken: Im Display erscheint die Dauer des Zyklus **90 Minuten**, während die Ikonen  und  blinken. Mit den Tasten  e  kann dieser Wert verändert werden. Anschließend

 (START) drücken, um die Ausführung des Zyklus zu starten.






Nach Ablauf der entsprechenden Zeit für den Zyklus 90' oder nach Erreichen der Kerntemperatur + 3°C geht das Gerät automatisch auf die Lagerungsphase + 2°C Zelle über, die vorhergehend von einem akustischen Signal des Summers angezeigt wird. Im Display wird die Ikone  eingeschaltet.


In diesem Moment kann ein Zyklus durch das Drücken von  (STOP): unterbrochen werden: Ein erneutes Drücken der Taste  (START) erlaubt die Wiederaufnahme des Zyklus.




7.8 – HARD CHILLING

7.8.1 – WAHL EINES TEMPERATURGESTEUERTEN HARD CHILLING ZYKLUS (positives Schockkühlen)





Die Maschine ordnungsgemäß mit den schockzukühlenden Lebensmitteln beladen, wobei der Kerntemperaturfühler richtig im Produkt zu positionieren ist, wenn ein temperaturgesteuerter Zyklus gewünscht ist, und die Tür schließen.





Mit Gerät in STANDBY  drücken: Im Display erscheint die Setpoint-Temperatur der Zelle für den Zyklus - 5°C, während die Ikonen  und  blinken. Mit den Tasten  und  kann dieser Wert verändert werden.

Über das einmalige Drücken der Taste  die Hard Chilling-Phase aktivieren. Auch das Symbol HARD blinkt im Display.

 (START) drücken, um die Ausführung des Zyklus zu starten: Im Display erscheint die Zelltemperatur und die Ikonen  und  bleiben eingeschaltet. Wie schon vorhergehend beschrieben, führt das Gerät nach der Bestätigung des Zyklus eine automatische Erkennung der Einführung des Kerntemperaturfühlers durch (Dauer ca. 2 Minuten), nach deren Ablauf der Zyklus entweder über Kerntemperaturfühler bestätigt oder auf zeitgesteuert umgestellt wird. Dies alles erfolgt AUTOMATISCH.

Sollte das Ergebnis des Tests positiv sein, bestätigt das Gerät den temperaturgesteuerten Zyklus (Kerntemperaturfühler) und im Display wird die Temperatur des Kerntemperaturfühlers angezeigt.


Sollte das Testergebnis negativ sein, wird nach dem akustischen Signal des Summers und dem Sichtsignal der blinkenden Ikone  im Display die Ikone  eingeschaltet und der Zyklus läuft zeitgesteuert weiter. Mit den Tasten  und  kann dieser Wert verändert werden.

Während der Anzeige der verbleibenden Zeit kann durch ein einmaliges Drücken der Taste , , ,  die Temperatur der Zelle angezeigt werden.

Der zeitgesteuerte Zyklus kann **DIREKT** ausgewählt werden, wobei die automatische Phase der Kerntemperaturfühlererkennung umgangen wird.

Mit Gerät in STANDBY ZWEI MAL die Taste  drücken: Im Display erscheint die Dauer des Zyklus **90 Minuten**, während die Ikonen  und  blinken. Mit den Tasten  e  kann dieser Wert verändert werden. Anschließend

 (START) drücken, um die Ausführung des Zyklus zu starten.







Nach Ablauf der entsprechenden Zeit für den Zyklus 90' oder nach Erreichen der Kerntemperatur + 3°C geht das Gerät automatisch auf die Lagerungsphase + 2°C Zelle über, die vorhergehend von einem akustischen Signal des Summers angezeigt wird. Im Display wird die Ikone  eingeschaltet.




In diesem Moment kann ein Zyklus durch das Drücken von  (STOP): unterbrochen werden: Ein erneutes Drücken der Taste  (START) erlaubt die Wiederaufnahme des Zyklus.

7.9 –FREEZING





7.9.1– WAHL EINES TEMPERATURGESTEUERTEN SCHOCKFROSTZYKLUS




Die Maschine ordnungsgemäß mit den schockzukühlenden Lebensmitteln beladen, wobei der Kerntemperaturfühler richtig im Produkt zu positionieren ist, wenn ein temperaturgesteuerter Zyklus gewünscht ist, und die Tür schließen.

Mit Gerät in STANDBY   drücken: Im Display erscheint die Setpoint-Temperatur der Zelle für den Zyklus **-40°C**, während die Ikonen  und  blinken. Mit den Tasten  und  kann dieser Wert verändert werden.





 (START) drücken, um die Ausführung des Zyklus zu starten: Im Display erscheint die Zellentemperatur und die Ikonen  und  bleiben eingeschaltet. Wie schon vorhergehend beschrieben, führt das Gerät nach der Bestätigung des Zyklus eine automatische Erkennung der Einführung des Kerntemperaturfühlers durch (Dauer ca. 2 Minuten), nach deren Ablauf der Zyklus entweder über Kerntemperaturfühler bestätigt oder auf zeitgesteuert umgestellt wird. Dies alles erfolgt AUTOMATISCH.


Sollte das Ergebnis des Tests positiv sein, bestätigt das Gerät den temperaturgesteuerten Zyklus (Kerntemperaturfühler) und im Display wird die Temperatur des Kerntemperaturfühlers angezeigt.


Sollte das Testergebnis negativ sein, wird nach dem akustischen Signal des Summers und dem Sichtsignal der blinkenden Ikone  im Display die Ikone  eingeschaltet und der Zyklus läuft zeitgesteuert weiter. Mit den Tasten  und  kann dieser Wert verändert werden.

Während der Anzeige der verbleibenden Zeit kann durch ein einmaliges Drücken der Taste , ,  die Temperatur der Zelle angezeigt werden.

Der zeitgesteuerte Zyklus kann **DIREKT** ausgewählt werden, wobei die automatische Phase der Kerntemperaturfühlererkennung umgangen wird.

Mit Gerät in STANDBY ZWEI MAL die Taste   drücken: Im Display erscheint die Dauer des Zyklus **240 Minuten**, während die Ikonen  und  blinken. Mit den Tasten  e  kann dieser Wert verändert werden.



Anschließend  (START) drücken, um die Ausführung des Zyklus zu starten.

Nach Ablauf der entsprechenden Zeit für den Zyklus 240' oder nach Erreichen der Kerntemperatur -18°C geht das Gerät automatisch auf die Lagerungsphase -25°C Zelle über, die vorhergehend von einem akustischen Signal des Summers angezeigt wird. Im Display wird die Ikone  eingeschaltet.

In diesem Moment kann ein Zyklus durch das Drücken von  (STOP): unterbrochen werden: Ein erneutes Drücken der Taste  (START) erlaubt die Wiederaufnahme des Zyklus.

7.10 – SONDERFUNKTIONEN

7.10.1 – VORKÜHLFUNKTION oder DAUERZYKLUS


Ist die Temperatur der zu kühlenden Ware sehr hoch (über 65°C) sollte eine Vorkühlung vorgenommen werden, wobei wie folgt vorzugehen ist: Die Taste  für einige Sekunden gedrückt halten. Die Maschine wird gestartet und die Led  ist blinkend eingeschaltet. Bei Erreichen des eingestellten Setpoint (-30°C) bleibt die Led dauerleuchtend und es kann jeder beliebige Zyklus eingestellt werden oder die Maschine kann ordnungsgemäß mit den schockzukühlenden Lebensmitteln beladen werden. Der neu eingestellte Zyklus wird den Dauerzyklus „überschreiben“, ohne die Maschine vorher ausschalten zu müssen.

Dieser Dauerzyklus ist ideal für Eiscafé, wo die Arbeitszyklen sehr kurz aufeinander folgen (HÄRTUNG). Man benötigt nur den Parameter der Zelltemperatur und nicht den Zeitparameter.


7.10.2 – ABTAUEN

Das Abtauen des Verdampfers erfolgt durch Anhalten des Kompressors. Dies kann **automatisch** oder **manuell** erfolgen und wird auf dem Display durch die Schrift **“dEF”** angezeigt, die zuerst fix aufleuchtet und während des Abtauens blinkend.

Das **automatische** Abtauen kann nur während der Lagerungsphase, in Zeitabständen von 6 Stunden für eine Zeitdauer von 15' erfolgen.

Das **manuelle** Abtauen kann im STANDBY-Modus des Gerätes durch Drücken der Taste  bei einer Temperatur des Verdampfers von maximal +8°C aktiviert werden. Da der Kompressor im STANDBY-Modus bereits während des manuellen Abtauens ausgeschaltet ist, wird die Ventilation forciert und die Tür sollte daher während der ganzen Phase offen bleiben.

7.10.3 – STILLSTAND FÜR LÄNGERE ZEIT

Die Maschine ausschalten, indem die Taste  3 Sekunden lang gedrückt wird und den Stecker herausziehen. Das Gerät sorgfältig reinigen (siehe Abschnitt 8.2) und danach die Tür während der Zeit des Stillstands offen lassen.

8 – INSTANDHALTUNG

8.1 – BESONDERE VORKEHRUNGEN



Im Falle von nicht in diesem Handbuch beschriebenen Anomalien ist der Hersteller zu kontaktieren; der Hersteller ist auch im Falle von Unklarheiten hinsichtlich der in diesem Handbuch beschriebenen Instandhaltungsarbeiten zu kontaktieren. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Instandhaltungsarbeiten können das Gerät beschädigen und den Bediener ernsthaften Gefahren aussetzen. Von nicht qualifiziertem Personal durchgeführte Instandhaltungsarbeiten werden als Beschädigung des Gerätes betrachtet; sie bewirken den Verfall der Garantie und entheben den Hersteller jeder Verantwortung.



Alle ordentlichen und außerordentlichen Instandhaltungsarbeiten, bei denen die elektrische Schalttafel geöffnet oder das Gerät zerlegt werden muss, dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät und herausgezogenem Netzstecker durchgeführt werden.



Instandhaltungsarbeiten an dem unter Strom stehenden Gerät können zu schweren Unfällen, auch tödlichen, führen.



Die Deaktivierung der Schutzeinrichtungen darf nur von zugelassenem Personal vorgenommen werden, das für die Sicherheit der Personen sorgen muss und Schäden am Gerät zu verhindern hat. Nach der Durchführung der erforderlichen Wartungsarbeiten sind die Schutzvorrichtungen wieder ordnungsgemäß zu aktivieren.

Nicht autorisiertes Personal darf sich während der Instandhaltungsarbeiten oder Reparaturen nicht in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.

Die in diesem Handbuch angegebenen oder vorgeschriebenen Zeitabstände für die Durchführung von Kontrollen sind einzuhalten.

Nach Instandhaltungsarbeiten oder Reparaturen darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem der Techniker folgendes sichergestellt hat:

- dass die Arbeiten vollständig durchgeführt wurden;
- dass die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert sind;
- dass das Gerät einwandfrei funktioniert;
- dass niemand am Gerät arbeitet.

8.2 – ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG

8.2.1 – ZUSAMMENFASSENDE TABELLE DER ORDENTLICHEN INSTANDHALTUNGSARBEITEN (TAB. 5)

Komponente	Art des Eingriffs	Häufigkeit	Zuständigkeit	Modalität
Innenzelle	Reinigung	wenn erforderlich	Für den Betrieb des Geräts Zuständiger	Siehe Kap. 8.2.2
Außenseite	Reinigung	wenn erforderlich	Für den Betrieb des Geräts Zuständiger	Siehe Kap. 8.2.3
Kondensator	Reinigung	alle 30 Tage	Für den Betrieb des Geräts Zuständiger	Siehe Kap.8.2.4
Kerntemperaturfühler	Reinigung	bei jedem Zyklus	Für den Betrieb des Geräts Zustehender	Siehe Kap. 8.2.5

Tab. 5

8.2.2 – REINIGUNG DER INNENZELLE

Diese Operation wird bei Bedarf durchgeführt.

GERÄTESTATUS:

- **Ein/Aus-Schalter auf Position OFF (⏻ auf dem Display);**
- **Herausgezogener Netzstecker.**

AUTORISIERTES PERSONAL

Zuständiger für den Betrieb des Geräts.

MODALITÄT

Die Innenseite der Zelle, den Türrahmen (Ref. 1 Abb. 8) und die Dichtung (Ref. 2 Abb. 8) sorgfältig mit einem Schwamm und neutralem Reinigungsmittel, beide nicht scheuernd, sorgfältig reinigen. Nach dem Reinigen mit einem sauberen mit Wasser getränkten Schwamm spülen und mit einem sauberen Tuch trocknen.

Die sorgfältige Reinigung der Innenseite des Geräts verhindert die Bildung von schlechtem Geruch, der die Qualität des Endprodukts beeinträchtigen könnte.



Für die Reinigung des Geräts ausschließlich Wasser und neutrale, nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Verwendung von anderen Produkten kann Schäden an der Oberfläche verursachen und die Qualität und Bekömmlichkeit des behandelten Produkts beeinträchtigen.

Keine Scheuerschwämme benutzen



Zur Reinigung keine Tücher verwenden, die Fasern zurücklassen könnten.



Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.

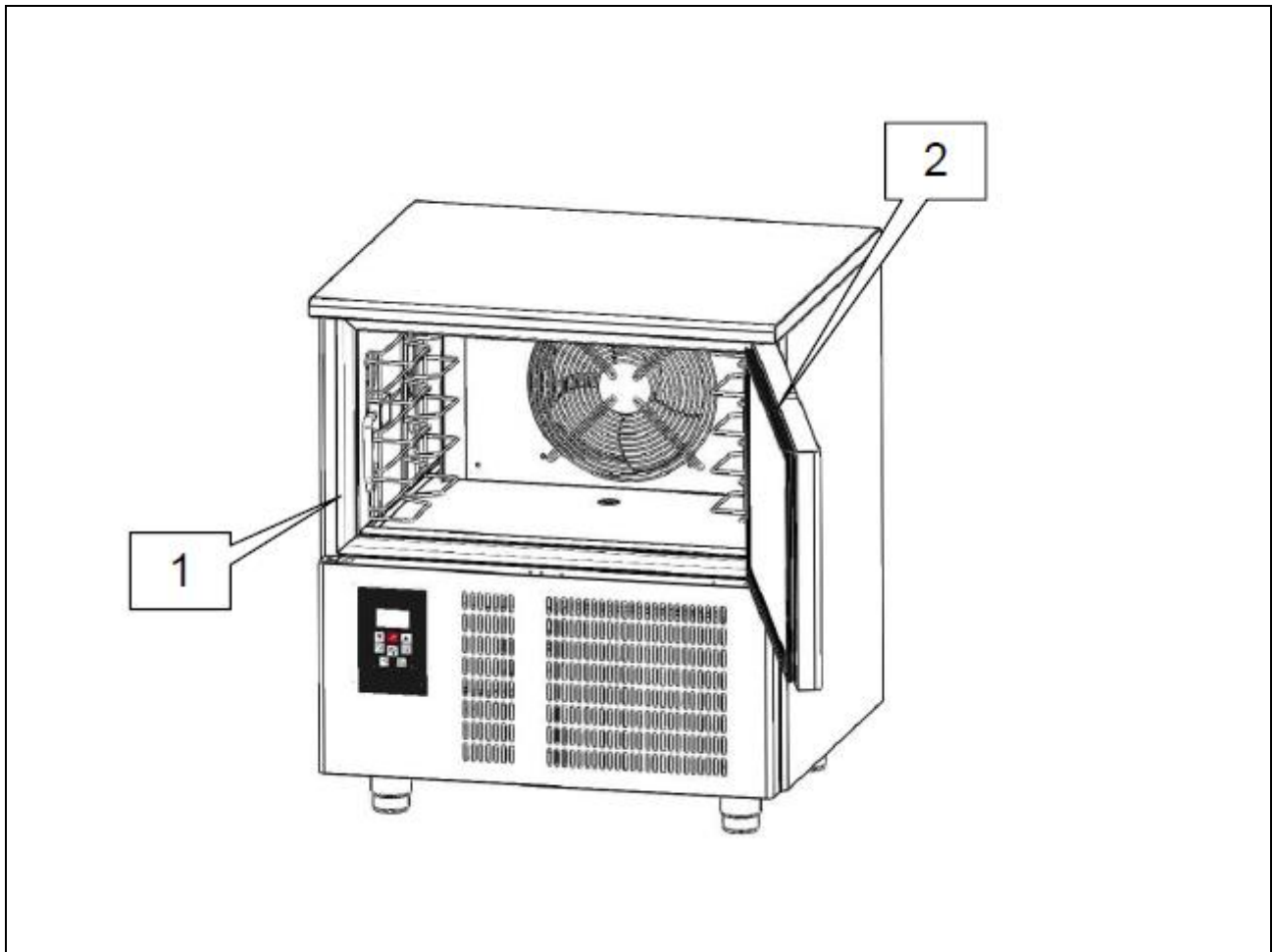


Abb. 8

8.2.3 – REINIGUNG DER AUSSENSEITE DES GERÄTS

Diese Operation muss durchgeführt werden, wenn erforderlich.

GERÄTESTATUS:

- **Ein/Aus-Schalter auf Position OFF (⏻ auf dem Display);**
- **Herausgezogener Netzstecker.**

AUTORISIERTES PERSONAL

Zuständiger für den Betrieb des Geräts.

MODALITÄT

Die Außenseite des Gerätes (Tür, Oberseite und Täfelung aus Stahl) sorgfältig mit einem Schwamm und neutralem Reinigungsmittel, beide nicht scheuernd, sorgfältig reinigen. Nach dem Reinigen mit einem sauberen mit Wasser getränkten Schwamm spülen und mit einem sauberen Tuch trocknen.



Für die Reinigung des Gerätes ausschließlich Wasser und neutrale, nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Verwendung von anderen Produkten kann Schäden an der Oberfläche verursachen und die Qualität und Bekömmlichkeit des behandelten Produkts beeinträchtigen.

Keine Scheuerschwämme benutzen.



Zur Reinigung keine Tücher verwenden, die Fasern zurücklassen könnten

8.2.4 – REINIGUNG DES GERÄTEKONDENSATORS

Diese Operation muss alle 30 Tage durchgeführt werden.

GERÄTESTATUS:

- Ein/Aus-Schalter auf Position OFF (⏻ auf dem Display);
- Herausgezogener Netzstecker.

AUTORISIERTES PERSONAL

Zuständiger für den Betrieb des Geräts.

MODALITÄT

Zur Gewährleistung des einwandfreien Betriebs des Geräts muss der Luftkondensator (rif.1 Abb.9) sauber gehalten werden, damit die Luft frei zirkulieren kann. Diese Reinigung maximal alle 30 Tage vornehmen. Das Bedienungsfeld durch Ausschrauben der Schrauben abnehmen (Ref. 2 und 3 Abb. 9). Die Reinigung mit Bürsten (kein Metall) vornehmen, um den ganzen Staub und Flaum aus den Rippen zu entfernen. Am Besten einen Staubsauger benutzen. Bei fettigen Verschmutzungen diese mit einem mit Alkohol getränkten Pinsel entfernen. **DIE OBERFLÄCHEN NICHT MIT SPITZEN ODER SCHEUERNDEN GEGENSTÄNDEN BEARBEITEN.**

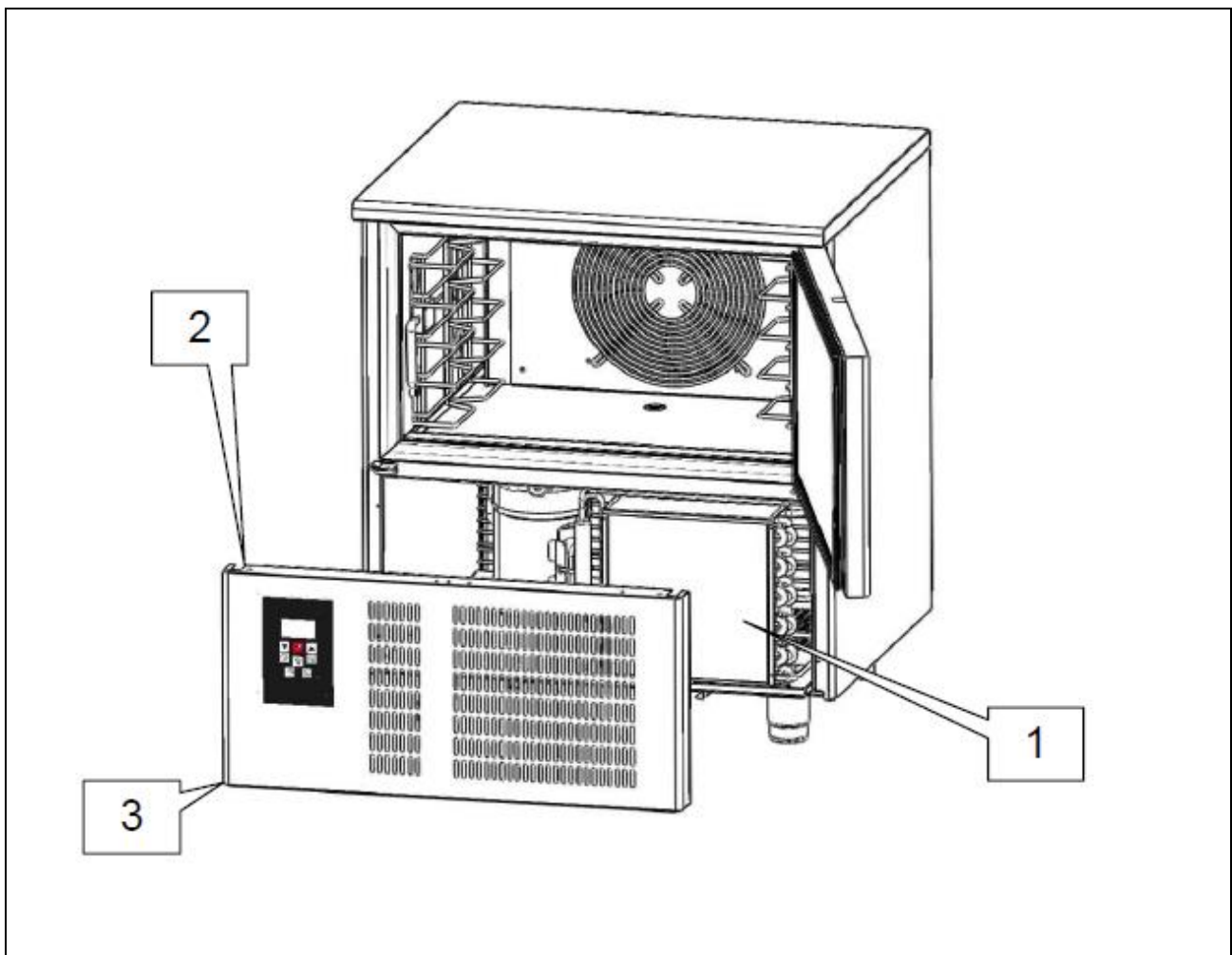


Abb. 9



Der Kondensator hat scharfe Kanten. Während der Reinigung Schutzhandschuhe, Schutzbrillen und Schutzmasken tragen.



Zur Reinigung keinen Wasserstrahl benutzen.

8.2.5 – REINIGUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Diese Operation muss bei jedem Zyklus durchgeführt werden.

GERÄTESTATUS:

- Ein/Aus-Schalter auf Position „O“ (OFF);

AUTORISIERTES PERSONAL

Zuständiger für den Betrieb des Geräts.

MODALITÄT

Vor jedem Zyklus muss der Kerntemperaturfühler (Ref.1 Abb.10) gereinigt werden, um das Produkt nicht zu “verunreinigen”. Speisereste mit einem Schwamm und neutralem Reinigungsmittel entfernen. Gut nachspülen und mit einem desinfizierenden Produkt behandeln.

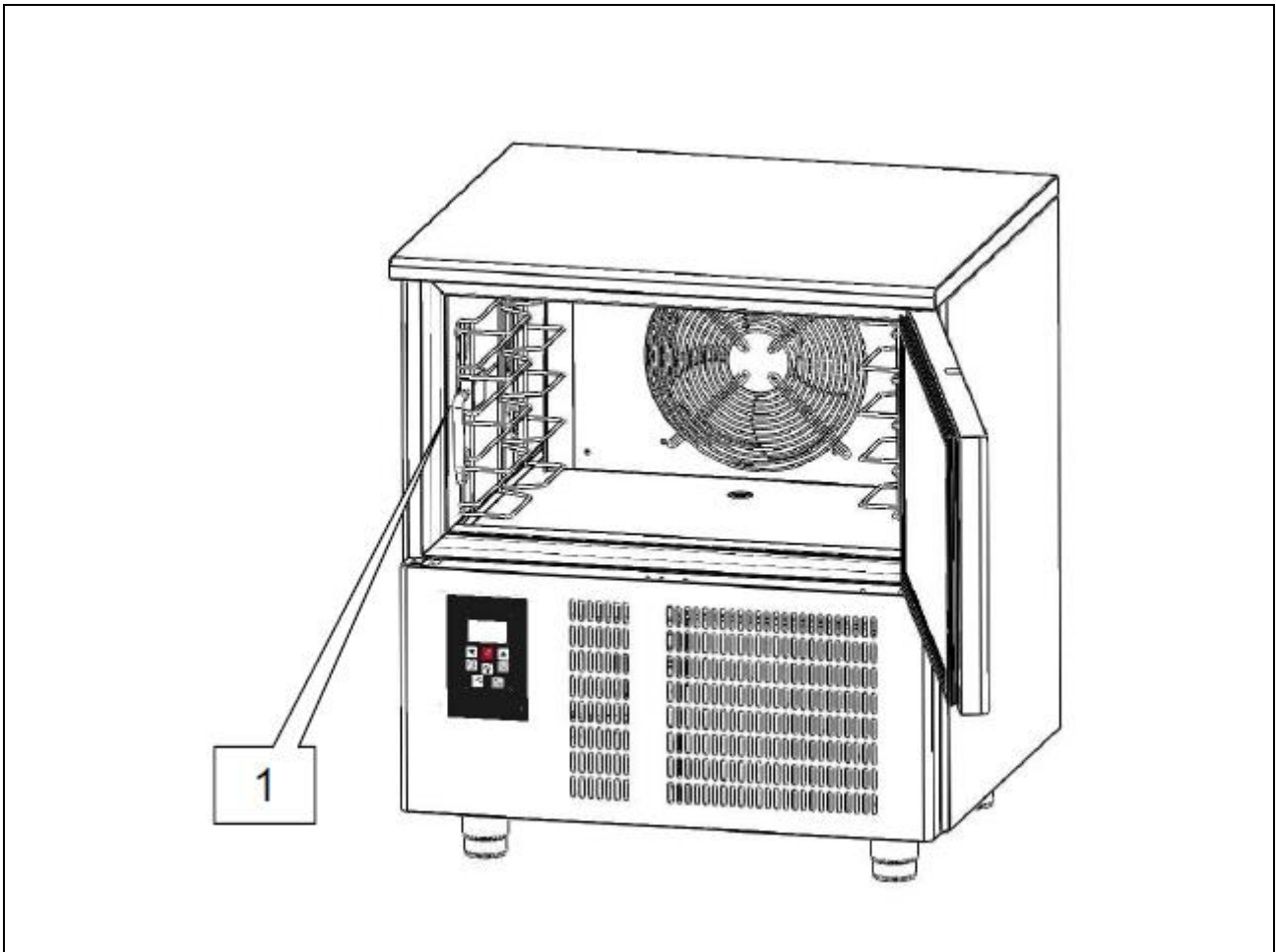


Abb. 10



Nicht am Kabel des Temperaturfühlers ziehen. Es könnte beschädigt werden.




Der Kerntemperaturfühler ist am unteren Ende stark zugespitzt. Während der Reinigung immer Schutzhandschuhe tragen und mit äußerster Vorsicht vorgehen.

8.3 – AUSSERORDENTLICHE WARTUNG



Falls das Gerät außerordentliche Instandhaltungsarbeiten erfordert oder Betriebsstörungen vorliegen, den Hersteller kontaktieren.

8.4 – BETRIEBSSTÖRUNGEN UND DEFEKTE

Wichtig: die Maschine kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem die Taste  3 Sekunden lang gedrückt wird. Bei Betriebsstörungen ertönt ein intermittierender Summton und es erscheint ein rotes Zeichen auf dem Display. Der Summton kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

8.4.1– ALARME

Auf dem Display können folgende Alarmmeldungen angezeigt werden:

- **“ tiME ”** Alarm temperaturgesteuertes Schockkühlen oder Tiefkühlen nicht innerhalb der Höchstdauer abgeschlossen (HACCP-Alarm). Der Alarm hat keinerlei Auswirkung. Er wird einfach nur gespeichert.
- **“ AL ”** Alarm Mindesttemperatur. Im Laufe eines beliebigen Zyklus. Der Alarm hat keinerlei Auswirkung.
- **“ AH ”** Alarm Höchsttemperatur. Im Laufe eines beliebigen Zyklus. Der Alarm hat keinerlei Auswirkung.
- **“ HP ”** Alarm Hochdruck-Druckwächter. In STANDBY hat er keinerlei Auswirkung. Im Laufe einer beliebigen Arbeitsphase verursacht er die Blockierung des Zyklus und den Übergang auf den STANDBY-Status. Die Ursache für den Alarm muss beseitigt werden. Dann die Maschine über ein durchgehendes Drücken der Taste  für 3 Sekunden ausschalten. Dann die Maschine wieder einschalten, indem  (START) gedrückt wird. Der Auslöser für diesen Alarm könnte eine hohe Raumtemperatur (höher als die zulässige, siehe Paragraph **2.4**) wie auch die nicht erfolgte Reinigung des Kondensators sein (die sofort vorzunehmen ist, wobei wie in Paragraph **8.2.4** angegeben vorzugehen ist).
- **“ id ”** Alarm offene Tür. Die Anzeige hat keinerlei Auswirkung und endet bei Schließen der Tür.

8.4.2– FEHLER

Von der elektronischen Kontrolle wurden folgende Fehler festgestellt:

- **“ Pr 1 ”** Fehler Zellensonde. In STANDBY verhindert er den Start eines Zyklus. Bei Schockkühlung oder Tiefkühlung zieht er den Stopp des Zyklus und den Übergang auf den STANDBY-Status nach sich. Während der Lagerung hingegen wird der Zyklus nicht unterbrochen und der Kompressor läuft zyklisch, um die Erhaltung der Temperatur in der Zelle zu garantieren. Der Anschluss der Sonde muss kontrolliert werden und ggf. ist diese auszutauschen.
- **“ Pr 2 ”** Fehler Sonde Kerntemperaturfühler. In STANDBY verhindert er den Start eines temperaturgesteuerten Zyklus. Beim temperaturgesteuerten Schockkühlen oder Tiefkühlen verursacht er den Übergang auf einen zeitgesteuerten Zyklus. Während der Lagerung hingegen hat er keinerlei Auswirkung. Der Anschluss der Sonde muss kontrolliert werden und ggf. ist diese auszutauschen.
- **“ Pr 3 ”** Fehler Verdampfersonde. In STANDBY bei Schockkühlung oder Tiefkühlung und bei der Lagerung hat er keinerlei Auswirkung. Ein eventuelles Abtauen endet durch Time-out.

9 – DEMONTAGE



Für jede Art von Demontage des Gerätes den Installateur kontaktieren.

10 – ABRÜSTUNG

10.1 – ABRÜSTUNGSMODALITÄT

GERÄTESTATUS:

- Ein/Aus-Schalter auf Position OFF (⏻ auf dem Display);
- Herausgezogener Netzstecker.

MODALITÄT

Das Gerät ist aus eisenhaltigem Material, elektronischen Komponenten und Kunststoff hergestellt. Bei der Verschrottung die verschiedenen Komponenten je nach Material trennen, um die getrennte Entsorgung oder die eventuelle Wiederverwertung der Teile zu vereinfachen. Das Gerät muss getrennt, anders als Stadtmüll entsorgt werden.

Bei der Demolierung des Gerätes sind keine besonderen Anweisungen zu befolgen. Die Verschrottung den dafür zuständigen Stellen überlassen oder, falls vom Gesetz vorgeschrieben, dem Händler übertragen (siehe auch die nachfolgend angeführten "Informationen für den Benutzer hinsichtlich der Entsorgung von Abfällen im Rahmen der Europäischen Union").

Die Verschrottung richtet sich nach den geltenden Gesetzen im jeweiligen Land (siehe auch "Informationen für den Benutzer hinsichtlich der Entsorgung von Abfällen im Rahmen der Europäischen Union").



DAS GERÄT ENTHÄLT KÜHLMITTEL, DESSEN KONTROLLE UND RECYCLING IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN GESETZEN DES JEWEILIGEN LANDES, IN DEM DAS GERÄT ENTSORGT WIRD, ZU ERFOLGEN HAT.



Für die Demontage des Gerätes den Installateur kontaktieren.

INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER HINSICHTLICH DER ENTSORGUNG VON ABFÄLLEN IM RAHMEN DER EUROPÄISCHEN UNION



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Der Benutzer muss daher das Gerät den zuständigen Stellen für die getrennte Entsorgung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen aushändigen oder es dem Händler beim Kauf eines neuen Gerätes derselben Art im Verhältnis eins zu eins zurückgeben.

Die getrennte Abfallsammlung des für das anschließende Recycling, die Behandlung und umweltfreundliche Entsorgung bestimmten Gerätes trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu verhindern und fördert die Wiederverwertung des Materials, aus dem das Gerät besteht.

Die gesetzeswidrige Entsorgung des Produkts durch den Benutzer wird mit den vom Gesetz vorgesehenen Sanktionen im Entsorgungsland bestraft.

11 – ERSATZTEILE

11.1 – BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

Zur Bestellung von Ersatzteilen den Hersteller oder den zuständigen Händler kontaktieren.

12 – ANLAGEN

Es werden folgende Anlagen beigelegt:

- Konformitätserklärung
- Elektrischer Schaltplan
- Elektrischer Prüfbericht
- Vakuumkontrolle, Kontrolle der Leckstellen und der Kühlmitteladung der Anlage

1 – INFOS GENERALES

Merci d'avoir choisi notre cellule de refroidissement.

Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi et de le mettre à disposition du personnel qui sera en charge de son installation, de son utilisation et de sa maintenance.

1.1 – ÉTIQUETAGE

A l'extérieur de l'appareil, vous verrez en bas du côté droit vers l'avant les plaquettes d'identification de la machine (reproduites à la Fig. 1 ci-dessous).



Fig. 1

1.2 – DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

Noi
The following

GEMM S.r.l.
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla
31013 Codogné (TV) - Italy
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE (Compatibilità Elettromagnetica)
According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC

Tipo di apparecchiatura Type of equipment	Abbattitore di temperatura Blast chiller / Shock freezer
Nome marchio commerciale Brand name of trademark	GEMM GEMM
Tipo, Modello Type designation	BCB / 03 - 05 - 10 - 15 BCB / 03 - 05 - 10 - 15
Costruttore Manufacturer	GEMM S.r.l. GEMM S.r.l.

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

EN 50366	03
EN 60 335 - 1	94
EN 60 335 - 2 - 24	99
EN 61 000 - 4 - 5	95
EN 61 000 - 4 - 2	95
EN 61 000 - 4 - 4	95
EN 61 000 - 4 - 6	96
EN 61 000 - 4 - 11	94
EN 61 000 - 3 - 2	00
EN 61 000 - 3 - 11	00
EN 55 014 - 1	00
EN 55 014 - 2	97

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra,
The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.

Direttiva "PED" 97/23: Articolo 3.3.
97/23 "PED" directive: 3.3 Article.

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.
And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

14 Apr 11, Codogné

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person

Gianluca POSSAMAI

GEMM Srl
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261
Registro Prod. AEE-TV IT0802000001108 - Cop. Soc. € 110.000 i.v.

1.3 – GARANTIE

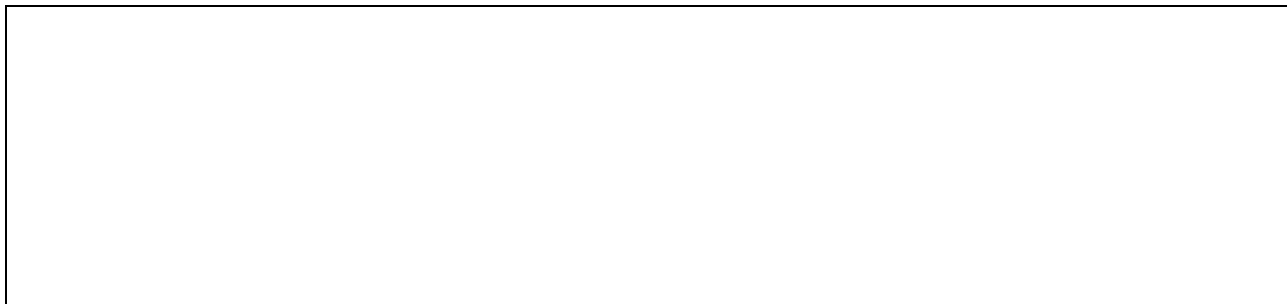
Les composants de l'appareil sont garantis à partir de la date indiquée dans la note d'envoi conformément au contrat de vente.

La garantie ne couvre pas les dommages imputables à :

- transport et/ou manutention;
- erreur de l'utilisateur;
- un maintenance faite en dehors des normes conseillées dans ce mode d'emploi;
- des défaillances et/ou des ruptures non imputables au mauvais fonctionnement de l'appareil,
- une maintenance confiée à du personnel non qualifié;
- un usage impropre.

1.4 – ASSISTANCE

Pour toute nécessité concernant l'usage, la maintenance ou la commande de pièces de rechange, veuillez vous adresser directement au constructeur en lui fournissant les coordonnées de l'appareil (celles de la plaquette d'identification).



1.5 – CONSULTER ET CONSERVER LE MODE D'EMPLOI

Notre mode d'emploi a pour but de fournir toutes les informations nécessaires pour vous permettre d'exploiter pleinement l'appareil, mais aussi d'en garantir une gestion autant que possible sécurisée.

Le mode d'emploi est divisé en chapitres contenant des paragraphes et des sous-paragraphes. La table des matières vous permettra de trouver rapidement le point vous intéressant.

Les données fournies dans le mode d'emploi sont fournies à titre d'information et peuvent être modifiées à tout moment sans préavis. Bien que nous vigiliions très particulièrement à la rédaction du texte, **nous ne pourrions en aucun cas être retenus comme responsables pour les dommages dus à erreurs, omissions ou utilisation des informations qu'il contient.**

Nous conseillons de conserver soigneusement le manuel et toute la documentation annexée en bon état pour qu'il soit lisible et complet en tous points et de le ranger à proximité de l'appareil, dans un lieu facilement accessible et connu de tous les utilisateurs.

1.5.1 – SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MODE D'EMPLOI



Ce symbole indique qu'il s'agit d'informations et de précautions qui, si elles ne sont pas respectées, pourraient engendrer des dégâts à l'appareil et/ou compromettre la sécurité du personnel.



Ce symbole indique qu'il s'agit d'informations et de précautions à prendre dans le domaine électrique qui, si elles ne sont pas respectées, pourraient engendrer des dégâts à l'appareil et/ou compromettre la sécurité du personnel.

1.6 – PERSONNEL INTÉRESSÉ

Notre manuel s'adresse à l'utilisateur et aux techniciens agréés à installer et entretenir l'appareil.



**Les utilisateurs ne pourront pas faire de manœuvres strictement réservées aux ouvriers préposés à l'entretien ou aux techniciens spécialisés.
Le constructeur ne répond pas de dommages imputables au non-respect de cet avertissement.**

- **Opérateur préposé à l'usage de l'appareil** : Il s'agit de personnel spécialisé en mesure d'utiliser l'appareil dans des conditions d'exercice normales en utilisant les commandes à hoc. Il sera en outre capable de faire de simples gestes d'entretien (nettoyer, charger le produit), faire démarrer ou remettre en marche l'appareil après un éventuel arrêt forcé.
- **Electricien spécialisé** : il s'agit d'un technicien spécialisé qui, après avoir suivi des cours de formation en entreprise, peut intervenir en toute circonstances sur l'appareil. Il sera également en mesure d'installer l'appareil et de le diriger dans des conditions d'exercice normales ; il est en mesure de se charger de tous les réglages électriques et mécaniques, d'entretenir et de réparer l'appareil. Il est également en mesure d'intervenir quand l'armoire électrique et les shuntages sont sous tension
- **Technicien spécialiste en chariots élévateurs** : il est préposé à la maintenance dans l'entreprise et est détenteur d'un permis pour conduire les chariots élévateurs.

2 – DESCRIPTION DE LA MACHINE

2.1 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	BCB/03	
Dimensions externes	cm	65 x 67 x 67h
Poids	kg	65
Contenance bacs	nr	3 GN (cm 53 x 32,5)
Température interne cellule	°C	+ 95 / - 40
Rendement	kg	10 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 7 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gaz		R 404 a
Puissance compresseur	Hp	1/2
Puissance max absorbée	W	600
Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz

Tab. 1/a

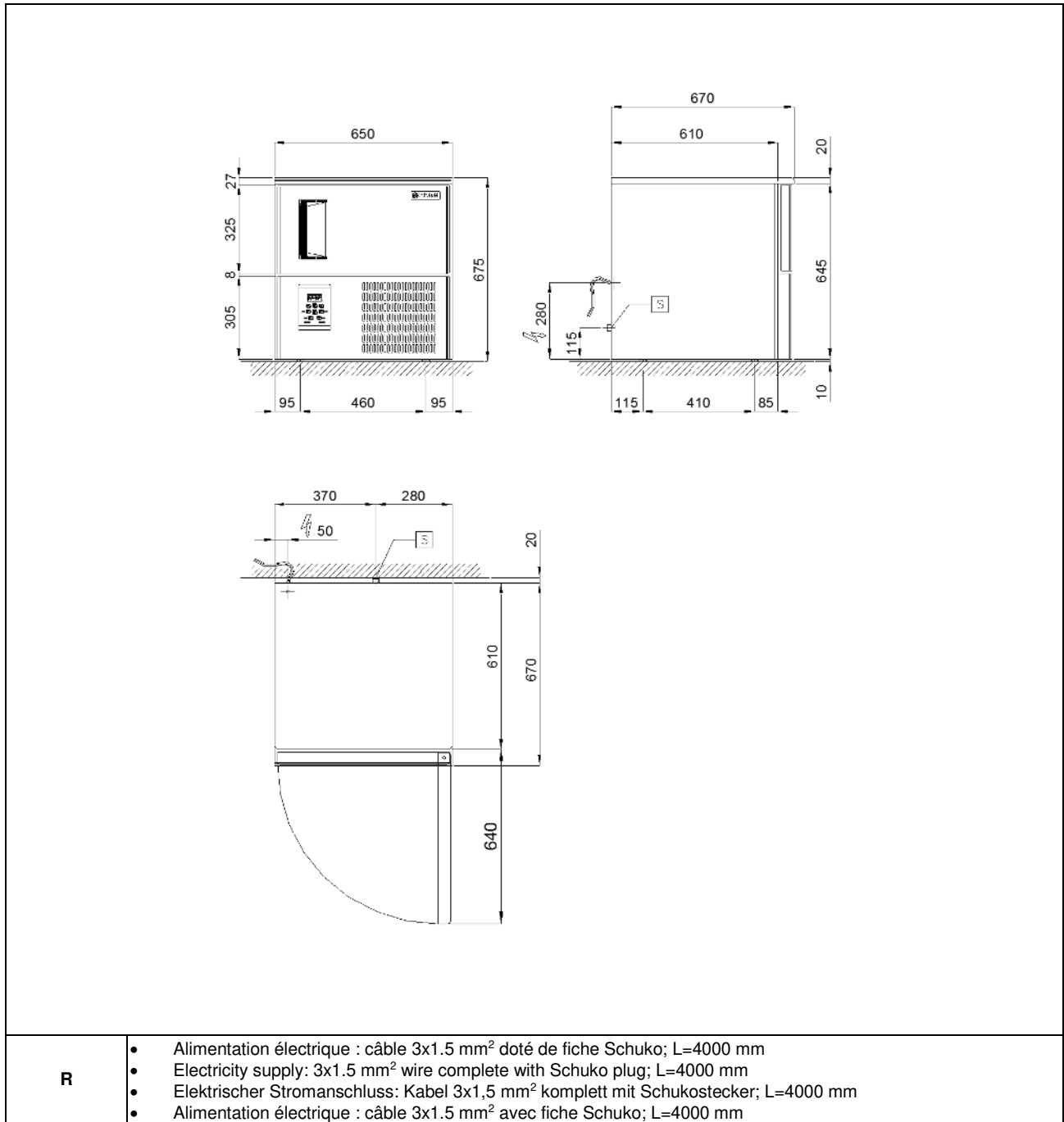
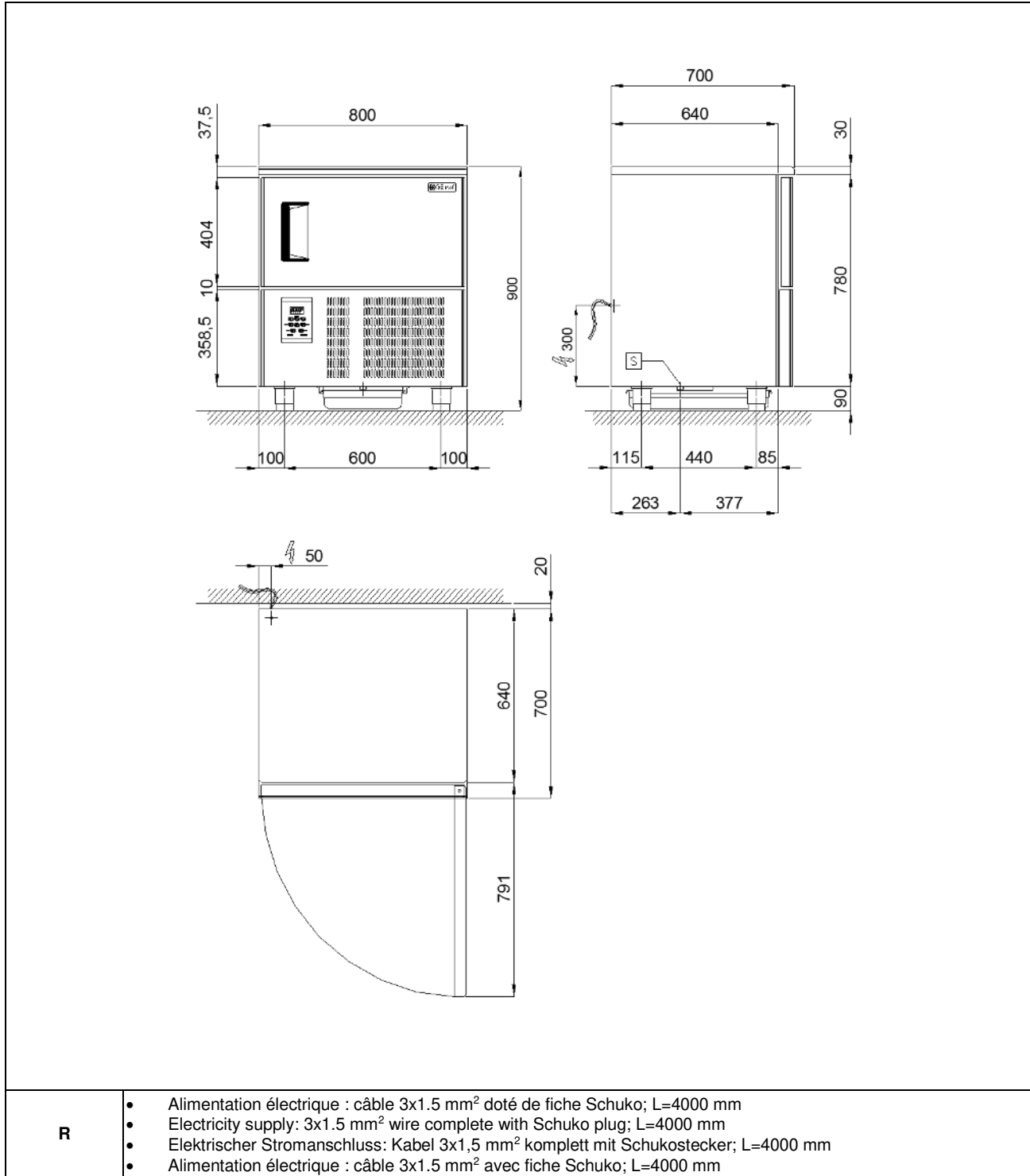


Fig. 2/a

Modèle	BCB/05	
Dimensions externes	cm	80 x 70 x 90h
Poids	kg	92
Contenance bacs	nr	5 EN (cm 60 x 40) ou bien 5 GN (cm 53 x 32,5)
Température interne cellule	°C	+ 95 / - 40
Rendement	kg	15 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 9 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gaz		R 404 a
Puissance compresseur	Hp	¾
Puissance max absorbée	W	1100
Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz

Tab. 1/b



R

- Alimentation électrique : câble 3x1.5 mm² doté de fiche Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique : câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Fig. 2/b

Modèle	BCB/10	
Dimensions externes	cm	80 x 78 x 170h
Poids	kg	145
Contenance bacs	nr	10 EN (cm 60 x 40) ou 10 GN (cm 53 x 32,5)
Température interne cellule	°C	+ 95 / - 40
Rendement	kg	26 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 16 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gaz		R 404 a
Puissance compresseur	Hp	1,5
Puissance max absorbée	W	1628
Voltage		V. 1x230 ~ 50 Hz

Tab. 1/c

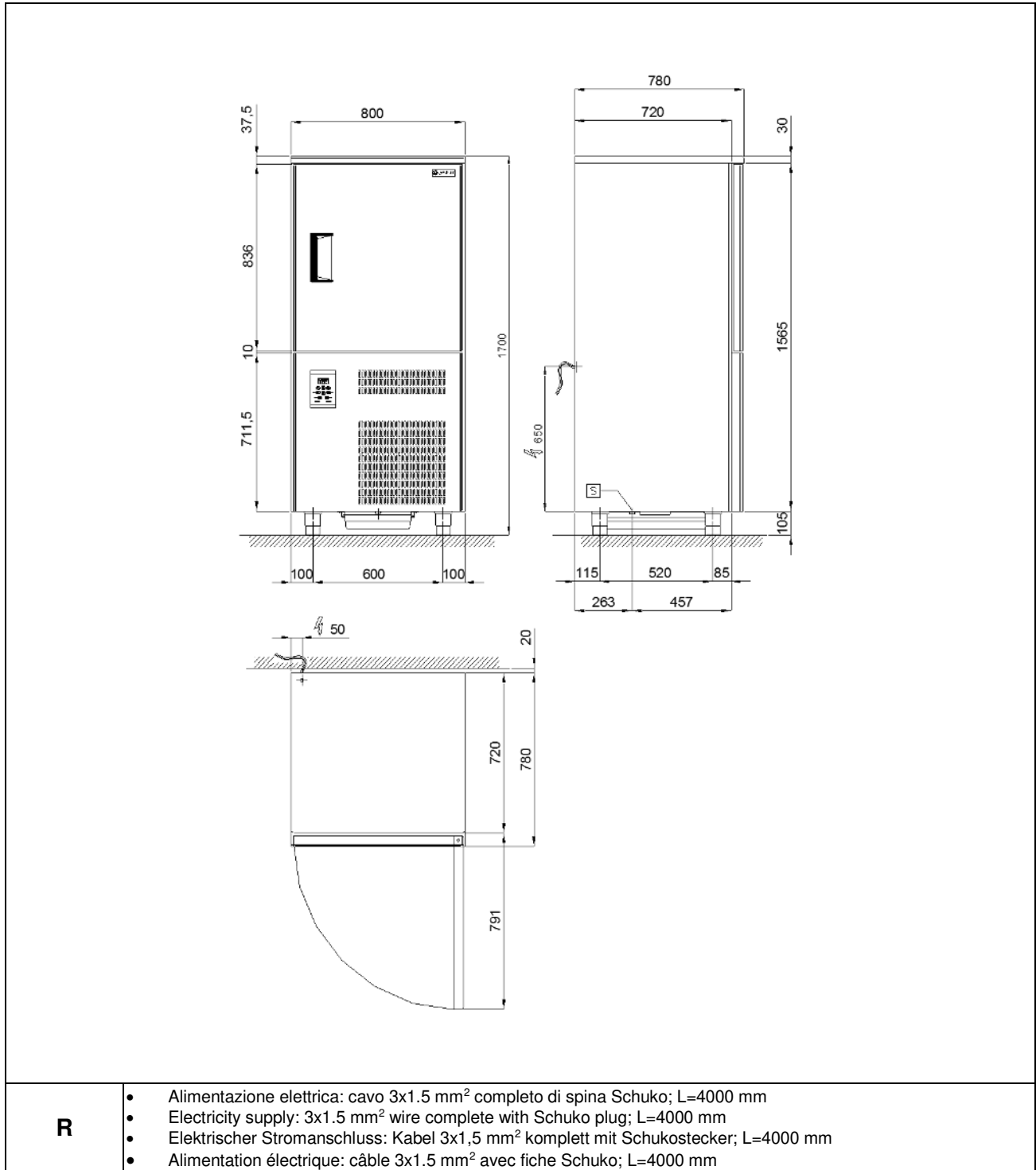


Fig. 2/c

Modèle	BCB/15	
Dimensions externes	cm	80 x 78 x 200h
Poids	kg	175
Contenance bacs	nr	15 EN (cm 60 x 40) ou 15 GN (cm 53 x 32,5)
Température interne cellule	°C	+ 95 / - 40
Rendement	kg	43 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 32 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gaz		R 404 a
Puissance compresseur	Hp	3
Puissance max absorbée	W	2986
Voltage		Volt 3x400 ~ 50 Hz

Tab. 1/d

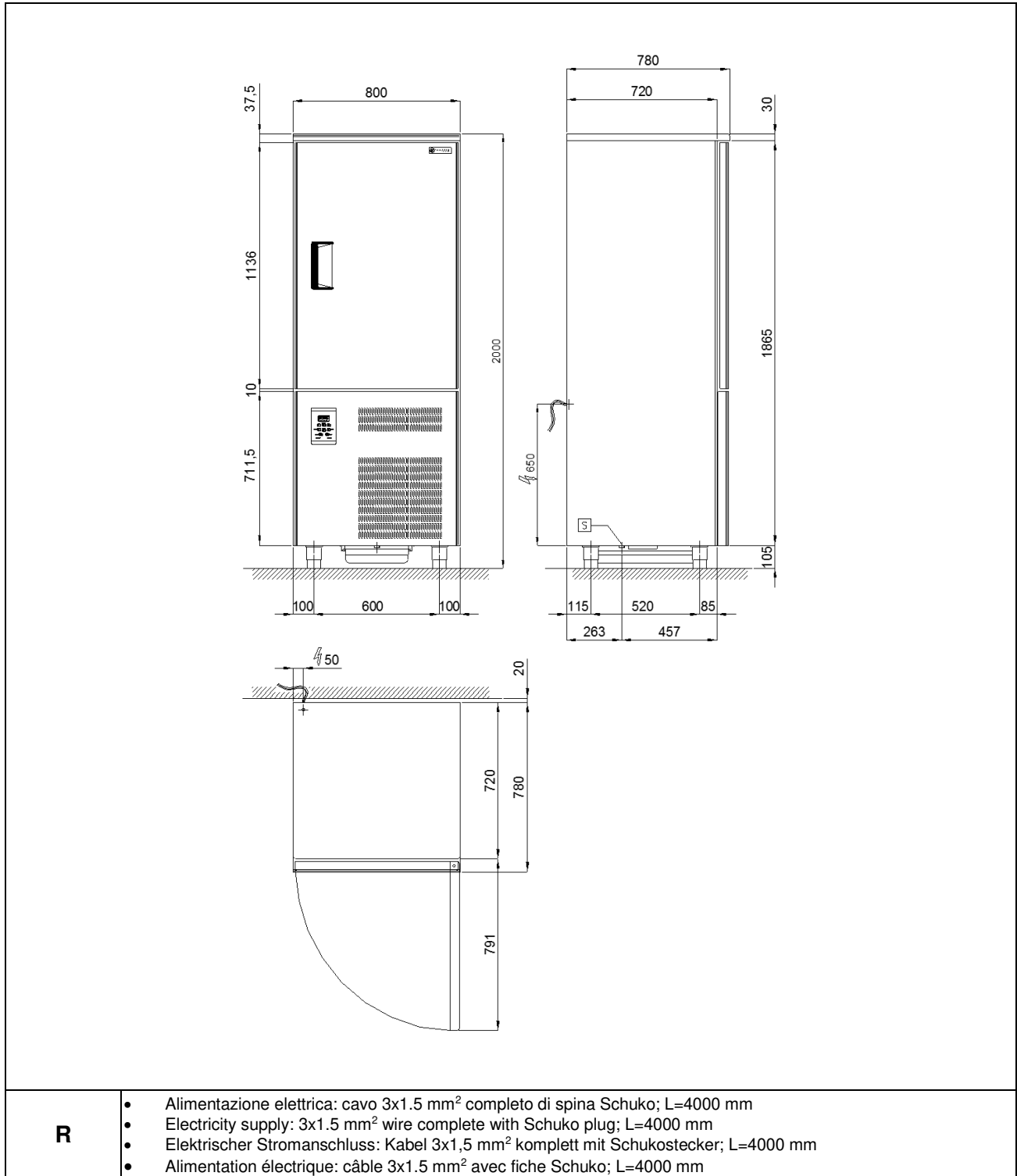


Fig. 2/d

Modèle	BCB/24	
Dimensions externes	cm	80 x 118 x 200h
Poids	kg	203
Contenance bacs	nr	12 EN (cm 60 x 80) ou 12 GN 2/1 (cm 53 x 65)
Température interne cellule	°C	+ 95 / - 40
Rendement	kg	43 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 32 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Gaz		R 404 a
Puissance compresseur	Hp	3.7
Puissance max absorbée	W	4312
Voltage		Volt 3x400 ~ 50 Hz

Tab. 1/e

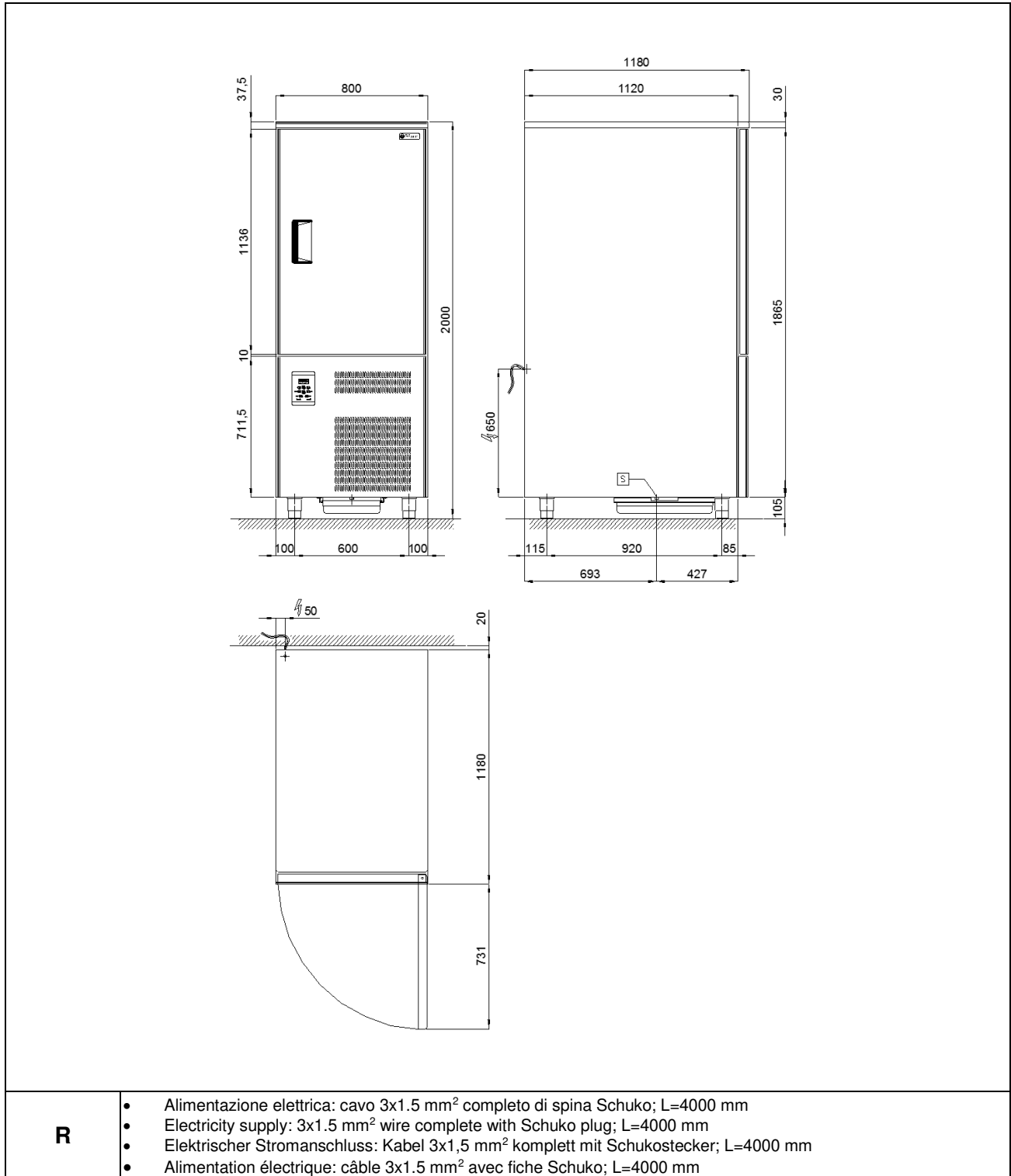


Fig. 2/e

2.2 – DESCRIPTION DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET USAGE PRÉVU

La cellule de refroidissement est un appareil doté d'un système réfrigérant puissant pouvant abattre la température au cœur des aliments. Il est idéal en cuisine, dans les pâtisseries et dans les glaceries.

Cycles primordiaux : le refroidissement (**CHILLING**) et la surgélation (**FREEZING**). Chaque cycle a deux modes de fonctionnement ciblés avant le démarrage de la conservation proprement dite : **en configurant la t°** (le cycle s'arrête dès que la température programmée de la sonde thermique à cœur a été atteinte) ou bien **minuté** (le cycle s'arrête une fois que le temps programmé s'est écoulé).

2.2.1 – ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

L'appareil se compose des éléments suivants :

- Corps de l'appareil;
- Unité de condensation (réf. 2, fig. 3);
- Unité d'évaporation (réf. 1, fig. 3);
- Panneau de commande (réf. 3, fig. 3)

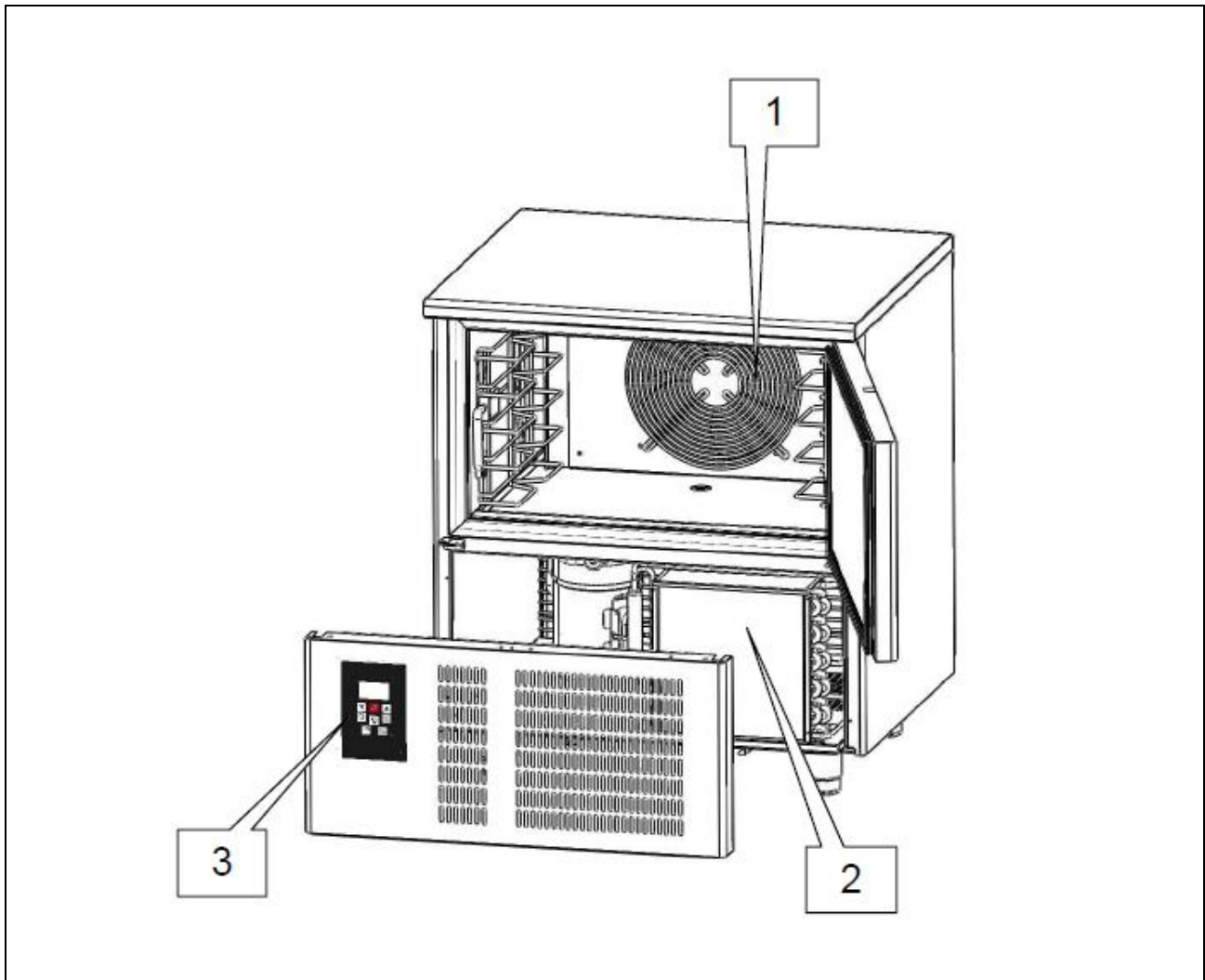


Fig. 3

2.3 – BRUIT

L'appareil a été conçu et réalisé de manière à réduire autant que possible les nuisances sonores.

2.4 – CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

Lieu d'installation	Boulangeries, pâtisseries, glaceries et cuisines
Humidité relative de l'air	≤ 80% sans condensation
Classe climatique	"T" + 18 °C ÷ + 43 °C
Tab. 2	

3. – SÉCURITÉ

3.1 – AVANT-PROPOS



IMPORTANT : avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le mode d'emploi et respecter les consignes techniques de fonctionnement ainsi que les indications fournies. L'opérateur devra connaître l'emplacement et les fonctions de tous les dispositifs de contrôle ainsi que les caractéristiques de la cellule de refroidissement.



La cellule de refroidissement est conforme aux normes de sécurité en vigueur. L'usage impropre peut provoquer des dommages aux personnes et aux choses.

Lors de l'installation, tout le personnel opérationnel devra être adéquatement informé sur les risques d'incident, les dispositifs de sécurité pour l'opérateur, les normes générales de prévention des accidents de travail établies dans les directives internationales et dans les lois en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. La mise en route et la conduction de l'appareil seront confiées exclusivement à du personnel spécialement formé. Le dit personnel devra en toute circonstance respecter scrupuleusement les normes de sécurité en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.



Ne pas enlever ou modifier les étiquetages appliqués sur l'appareil par le constructeur.



La cellule de refroidissement ne pourra pas être mise en marche si le panneau de commande est défaillant ou que des éléments ont été abîmés.



Ne pas boucher les arrivés d'air avant et/ou arrière de l'appareil; ne pas mettre le produit à traiter contre les grilles d'aération, ni directement sur le fond de la cellule.



Signaler immédiatement toute anomalie de fonctionnement.



N'utiliser que des accessoires conseillés par le constructeur.



Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou aux jets d'eau.



Il faut obligatoirement débrancher l'appareil avant de faire des opérations de maintenance ordinaire ou extraordinaire où il faille ouvrir le panneau de commande, voire démonter, ne fut-ce que partiellement, la de la cellule de refroidissement.

Le producteur décline toute responsabilité si :

- **La maintenance n'a pas été faite à l'échéance conseillée,**
- **On a modifié et/ou fait des interventions non autorisées,**
- **On a utilisé des pièces de rechange non originales,**
- **On n'a pas respecté, totalement ou partiellement, les consignes du mode d'emploi,**
- **On a fait un usage impropre de l'appareil.**

Tout remplacement ou modification non autorisé d'une ou de plusieurs parties ou éléments de l'appareil, l'utilisation d'accessoires et matériel consommable autres que les originaux peuvent entraîner des accidents et dégagent le constructeur de toute responsabilité qu'elle soit civile ou pénale.

En cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, ne plus l'utiliser avant d'avoir contacté le constructeur.

3.2. – NOTES MARGINALES

La cellule de refroidissement ne doit pas être utilisée :

- Pour d'autres applications que celles indiquées à l'alinéa 2.2 "Description de la cellule de refroidissement et usage prévu";
- Si les systèmes de sécurité sont défectueux;
- Si l'installation n'a pas été faite correctement,
- Si le personnel n'a pas été spécialement formé,
- S'il n'y a pas eu de maintenance ou qu'elle a été mal faite,
- Si on a monté des pièces de rechange qui ne sont pas originales,
- Si le câble d'alimentation et/ou la prise électrique sont abîmés;
- Si les arrivées d'air (réf. 1 fig. 4) sont bouchées;
- Si le produit à traiter se trouve contre les grilles d'aération (réf. 2 fig. 4), des arrivées d'air ou sur le fond de la cellule (réf. 2 fig. 4).

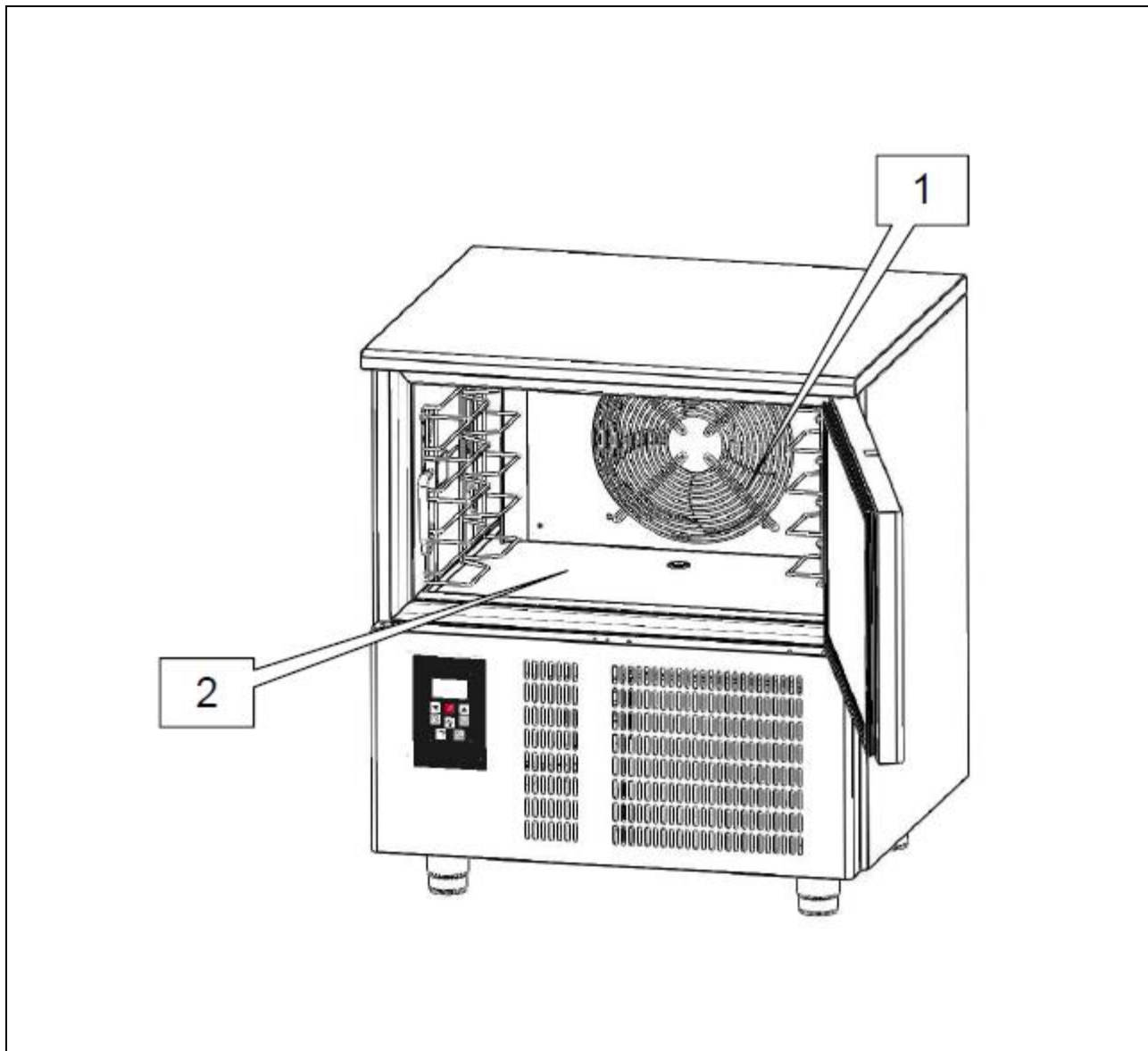


Fig. 4

3.3 – DISPOSITIFS DE PROTECTION

Des dispositifs appropriés assurent la sécurité du personnel exposé aux risques provoqués par des organes en mouvement.

- Grillages recouvrant les hélices d'aération (réf. 1 fig. 5);
- Grillages recouvrant l'unité de condensation (réf. 2 fig. 5).

L'appareil est également doté des dispositifs de protection du produit traité suivants :

- capteur qui détecte et signale l'ouverture de la porte. Si l'ouverture de la porte dépasse un laps de temps programmé, le message " id " s'affiche sur le display, une signalisation acoustique se déclenche et le compresseur se bloque.
- Capteur (réf. 3 fig. 5) monté sur le circuit frigorifique qui mettra la machine en stand-by si les températures de l'installation sont anormalement élevées.

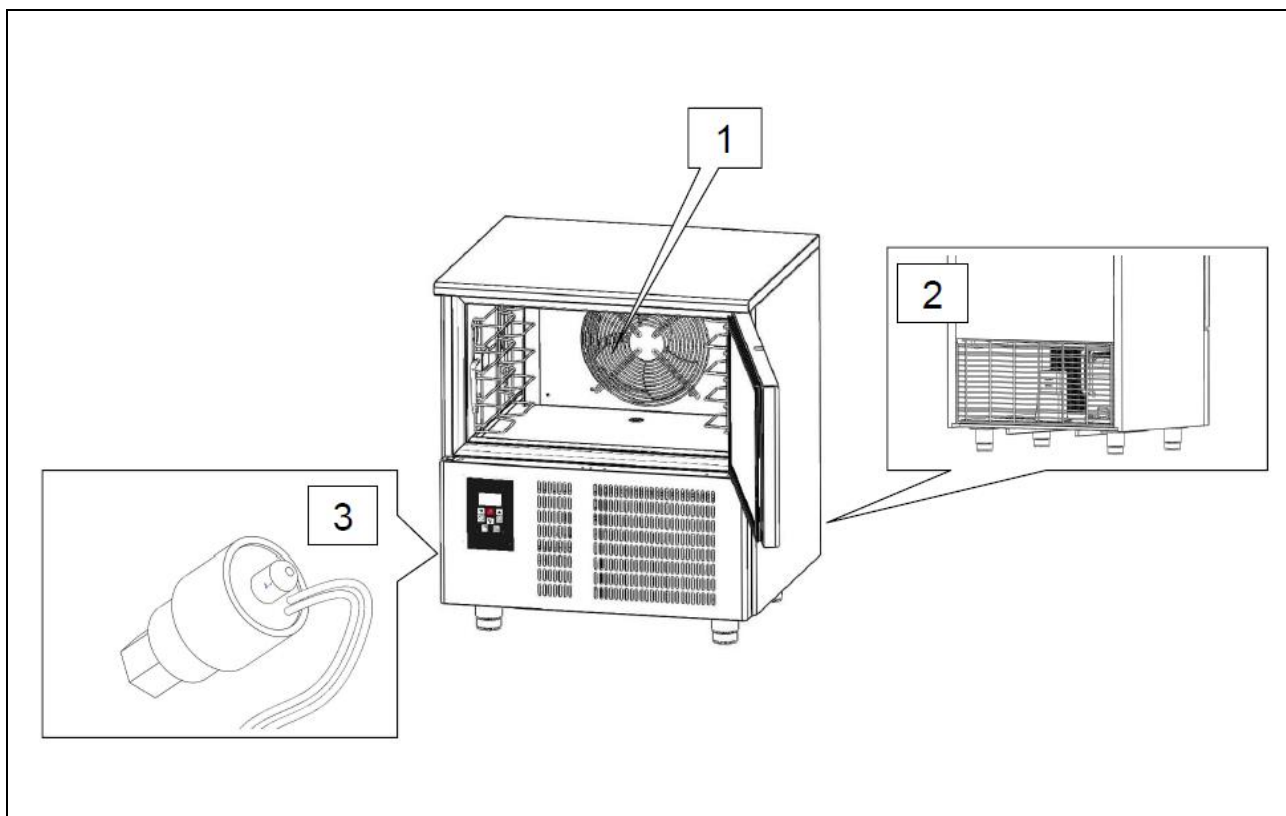


Fig. 5

3.4 – ARRÊTS

L'appareil dans son ensemble est contrôlé par une carte électronique. La fonction d'arrêt est visualisée par la touche



(réf. 1 fig. 6). Quel que soit l'état de la machine, la carte est mise hors service (OFF) si on appuie pendant 3 secondes d'affilée sur cette touche.

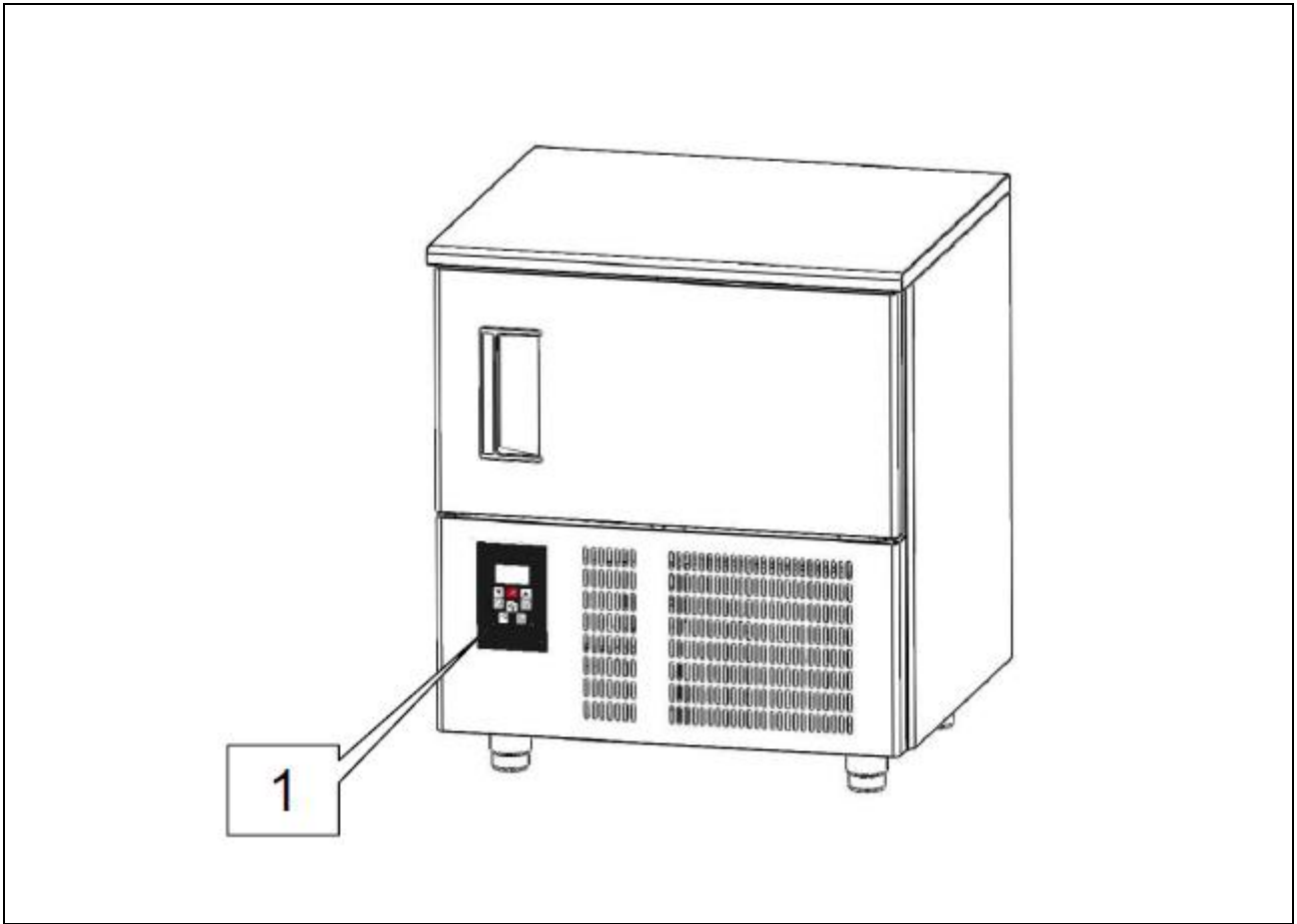


Fig. 6

4 – TRANSPORT ET MANUTENTION

4.1 – TRANSPORTER LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Selon le type, les dimensions et les poids de l'installation, on a utilisé des emballages en rapport de manière à garantir l'intégrité et la conservation intacte du produit pendant le transport jusqu'à la remise en main de l'acheteur.

La cellule de refroidissement sera placée debout emballée dans son carton sur une palette pendant toute la durée du transport.

La cellule de refroidissement est remise au transporteur prête à être transportée.



Ne renverser en aucun cas l'appareil.



La cellule emballée doit être correctement installée sur la plate-forme du moyen de transport et immobilisée avec des câbles appropriés.



Il faudra être particulièrement vigilant pendant toutes les phases de levage et de mise en place de la cellule de refroidissement pour ne pas compromettre la sécurité des personnes et des choses. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des indications fournies dans ce manuel sur le levage et le transport de la cellule de refroidissement.



Pendant le transport, la température ambiante ne doit jamais descendre au-dessous de 4°C.

Après déballage de la cellule de refroidissement, on éliminera et/ou recyclera l'emballage en respectant les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil.

4.2. – MANUTENTION DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT EMBALLÉE



Faire particulièrement attention lors des phases de levage et de manutention de la cellule de refroidissement ; le danger de lésions, pouvant même entraîner la mort, est réel quand la charge est en mouvement.



Toutes les manœuvres liées à la manutention et au levage seront exécutées avec prudence et on contrôlera que tout le personnel respecte rigoureusement les distances de sécurité et que personne ne stationne sous des charges en suspension, à l'arrêt ou en mouvement.



Avant de déplacer la cellule, bien superviser toute la zone intéressée pour relever les éventuelles situations à risque.



Pendant tout le transport, la température ambiante ne devra jamais descendre en dessous de 4°C.

PERSONNEL AGRÉÉ

Technicien spécialiste en chariots élévateurs.

Moyens de protection individuels :

- Chaussures de sécurité ;
- Gants de sécurité.

Les utilisateurs de l'appareil ne devront porter ni bagues, ni montres, ni bijoux, ni vêtements déboutonnés ou détachés comme les cravates, ni de vêtements déchirés, ni écharpes, ni vestes ouvertes, ni blouses avec la fermeture-éclair ouverte, etc ... Plus généralement, le personnel ne devra porter que des vêtements de sécurité.

4.2.1 – POIDS ET ENCOMBREMENT DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Modèle		BCB/03	BCB/05	BCB/10	BCB/15	BCB/24
Dimensions	cm	65x65x67h	80x70x90h	80x78x170h	80x78x200h	80x118x200h
Poids	kg	76	107	166	202	230
Tab.3						

4.2.2 – MOYENS NÉCESSAIRES

- Pour soulever l'appareil, on utilisera un moyen de levage à la portée appropriée.



L'utilisation d'équipements peu appropriés pourrait mettre en danger les utilisateurs et/ou endommager l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'usage impropre et non-conforme des engins de levage, des moyens de transport et de manutention.

5 – INSTALLATION



Manœuvrer l'appareil avec le plus grand soin de manière à éviter tout risque pour les personnes et pour les choses.



L'appareil ne devra en aucun cas être mis en marche si le panneau de commandes ne fonctionne pas bien ou si des pièces sont abîmées.

PERSONNEL AGRÉÉ

Technicien spécialisé en électricité

Moyens de protection individuels :

- Chaussures de sécurité ;
- Gants de sécurité.

Les utilisateurs de l'appareil ne devront porter ni bagues, ni montres, ni bijoux, ni vêtements déboutonnés ou détachés comme les cravates, ni de vêtements déchirés, ni écharpes, ni vestes ouvertes, ni blouses avec la fermeture-éclair ouverte, etc ... Plus généralement, le personnel ne devra porter que des vêtements de sécurité.

5.1 – PRÉPARER L'INSTALLATION

Pour l'installation, il faudra prévoir une aire de manœuvre en rapport avec les dimensions de l'appareil (voir fig. 2) et des engins de levage choisis avec soin.

L'appareil sera installé dans un endroit où toute l'installation des connexions nécessaires à la mise en marche a été prévue.

L'appareil sera installé dans un endroit où on puisse l'utiliser dans des conditions de sécurité totale. La zone sera telle à garantir une bonne base d'appui, avec un dallage solide, bien nivelé et dont les conditions garantissent la sécurité de manœuvre du personnel.

L'appareil sera installé dans un endroit bien éclairé (lumière naturelle ou artificielle) où il sera possible de faire les différentes opérations dans les meilleures conditions (selon les normes spécifiques).

5.2 – DÉBALLAGE



Vérifier que l'emballage n'ait pas été abîmé pendant le transport.

5.2.1 – MOYENS NÉCESSAIRES

- Pour soulever l'appareil, on utilisera un moyen de levage à la portée appropriée, ou un équipement équivalent.



L'usage d'équipements peu appropriés pourrait mettre en danger les utilisateurs et/ou endommager l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'usage impropre et non-conforme des engins de levage, des moyens de transport et de manutention.

5.2.2 – DÉBALLAGE



Toutes les opérations de manutention et de déballage seront exécutées avec la plus grande prudence et on contrôlera que tout le personnel respecte bien les distances de sécurité et que personne ne stationne sous des charges en suspension, à l'arrêt ou en mouvement.

Pour déballer l'appareil, il suffit d'enlever le carton le contenant. On fera ensuite descendre l'appareil de la palette en le soulevant avec un engin de levage approprié et dont les fourches rentreront sous l'appareil **sans abîmer les guidages de support de la cuve.**



UNE FOIS L'APPAREIL INSTALLÉ, ATTENDRE AU MOINS DEUX HEURES AVANT DE LE METTRE SOUS TENSION.

5.3 – DEPLACEMENT DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

5.3.1 – MOYENS NÉCESSAIRES

Voir paragraphe 5.2.1.



L'usage d'équipements peu appropriés pourrait mettre en danger les utilisateurs et/ou endommager l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'usage impropre et non-conforme des engins de levage, des moyens de transport et de manutention.

5.3.2 – MANUTENTIONNER LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT DÉBALLÉE



Toutes les opérations de déplacement et de déballage seront exécutées avec la plus grande prudence et on contrôlera que tout le personnel respecte bien les distances de sécurité et que personne ne stationne sous des charges en suspension, à l'arrêt ou en mouvement.

Pour déplacer des cellules de refroidissement sur roues, il suffira de les pousser après avoir relâché les freins des dites roues. Ne pas oublier de bloquer à nouveau les freins une fois que l'appareil aura été mis dans sa position définitive. Les cellules de refroidissement sur pied seront déplacées par le biais d'engins de levage ad hoc et dont les fourches rentreront sous l'appareil **sans abîmer les deux guidages de support de la cuve.**

5.4 – MONTER LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Le client reçoit la cellule de refroidissement montée.

Sortir la cuve de l'enceinte-cellule de l'appareil et la mettre le long des guidages de support sous le fond entre les pieds.

6 – POSE



UNE FOIS L'APPAREIL INSTALLÉ, ATTENDRE AU MOINS DEUX HEURES AVANT DE LE METTRE SOUS TENSION.

6.1 – CONNEXIONS/RACCORDEMENTS


6.1.1 – RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Le raccordement électrique sera confié exclusivement à un électricien spécialisé.

- Contrôler que le voltage indiqué sur la plaquette corresponde bien à celui du secteur.
- Les canalisations seront exécutées dans le respect des normes en vigueur et le réseau d'alimentation aura une mise à la terre conforme aux directives en application dans le pays concerné ; cette responsabilité est à charge du client.
- Ne pas faire de pliages qui étrangleraient le câble d'alimentation et ne rien y superposer.



S'il vous fallait débrancher la fiche d'alimentation, assurez-vous avant tout que la carte soit hors service (OFF)  à l'écran.



Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages ou des incidents imputables au non-respect des dites normes.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est fourni par le constructeur doté de fiche d'alimentation. Il suffit par conséquent de raccorder la fiche d'alimentation à une prise de courant : l'installation sera faite dans le respect des normes en vigueur.

L'énergie électrique fournie aura les caractéristiques suivantes :

- Tension : 230 Vac
- Fréquence : 50 Hz

6.2 – CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES

L'électricien qui s'occupera de l'installation devra former l'utilisateur sur l'usage correct de la cellule de refroidissement et lui donner les notions de base concernant la maintenance.

MODALITÉS

Les opérations de préparation de la cellule de refroidissement avant la première mise en route seront assurées par un technicien spécialisé en présence de la personne qui utilisera l'appareil pour que cette dernière puisse acquérir un minimum d'informations qui lui permettront par la suite de faire elle-même les opérations de maintenance et l'entretien dont elle aura la charge.

Avant de mettre l'appareil en marche, il faudra faire toute une série de vérifications et de contrôles dans le but de limiter les erreurs ou les incidents lors de la première mise en route.

- Vérifier que l'appareil n'ait pas été endommagé durant le transport.
- Vérifier soigneusement l'intégrité du tableau de commande électrique, de la boîte à boutons-poussoirs, des câbles électriques et des canalisations.
- Contrôler le raccordement parfait à toutes les sources d'énergie externes.
- Contrôler la mise à niveau correcte de la machine.

6.2.1 – RÉGULATIONS



Toute intervention opérée par du personnel non autorisé peut provoquer des dégâts à l'appareil et exposer l'opérateur à de sérieux dangers. Toute régulation faite par du personnel non agréé sera considérée comme frauduleuse et dans ce cas la garantie ne sera pas appliquée et le constructeur dégage de toute responsabilité.

7 – USAGE



UNE FOIS L'APPAREIL INSTALLÉ, ATTENDRE AU MOINS DEUX HEURES AVANT DE LE METTRE EN MARCHÉ.

7.1 – USAGE PRÉVU

La cellule de refroidissement est un appareil doté d'un système de réfrigération puissant en mesure de réduire rapidement la température au cœur des aliments. Son usage est indiqué en cuisine, dans les pâtisseries et les glaceries. Les cycles de traitement principaux de la machine sont : le refroidissement (**CHILLING**) et la surgélation (**FREEZING**). Chaque cycle a deux modes d'exécution de fin de cycle différenciés au-delà duquel commence la phase de conservation du produit : **en configurant la t°** (le cycle s'arrête dès que la température configurée a été atteinte dans la sonde thermique à cœur du produit) ou bien **minuté** (le cycle s'arrête dès que le temps programmé s'est écoulé).

- **SOFT CHILLING**. Refroidissement rapide > 0 (+3°C) "soft". Le produit venant de sortir du four est amené en 90 min. max. à une température de 3°C. La prolifération des bactéries est ainsi inhibée et on évite d'autre part la déshydratation par évaporation du produit cuit. Le produit ainsi traité pourra être conservé de 5 à 7 jours sans que ses qualités premières ne soient altérées.
- **HARD CHILLING**. Refroidissement rapide > 0 (+3°C) "hard". Dans ce cas aussi, la durée maximum est de 90 min. C'est un procédé qui est utilisé pour refroidir des pièces ayant une épaisseur de plus de 2-3 centimètres (nous sommes donc en présence de grosses pièces) ou quand il faut refroidir des denrées denses ou particulièrement grasses. Pendant cette phase l'appareil développe une température de l'air de -20°C et permet une pénétration rapide du froid dans les produits.
- **FREEZING**. Surgélation ou congélation (-18°C). Pendant ce cycle de travail l'air, qui arrive à -40°C, permet en moins de quatre heures (240 min.) d'amener la température à cœur du produit à -18°C. La rapidité du traitement empêche la formation de macro cristaux tout en garantissant qu'au moment de la consommation le produit décongelé ait la consistance, l'aspect et la qualité d'origine.
- **CONSERVATION**. À la fin de chaque cycle, qu'il s'agisse de refroidissement rapide ou de surgélation, la machine se mettra automatiquement à la température de conservation voulue.

7.2 – USAGES NON PRÉVUS

Les seuls usages autorisés pour la cellule de refroidissement sont ceux indiqués au paragraphe **7.1**. Ajoutons que cette cellule de refroidissement n'est pas un appareil indiqué pour le stockage à durée indéterminée des aliments.

7.3 – RISQUES RÉSIDUELS



DANGER DE BRÛLURES DE CONGÉLATION

L'appareil atteint des températures très basses pendant le traitement ; il faudra par conséquent éviter tout contact direct avec les parties internes de la machine tout de suite après avoir ouvert la porte.

7.4 – PANNEAU DE COMMANDE

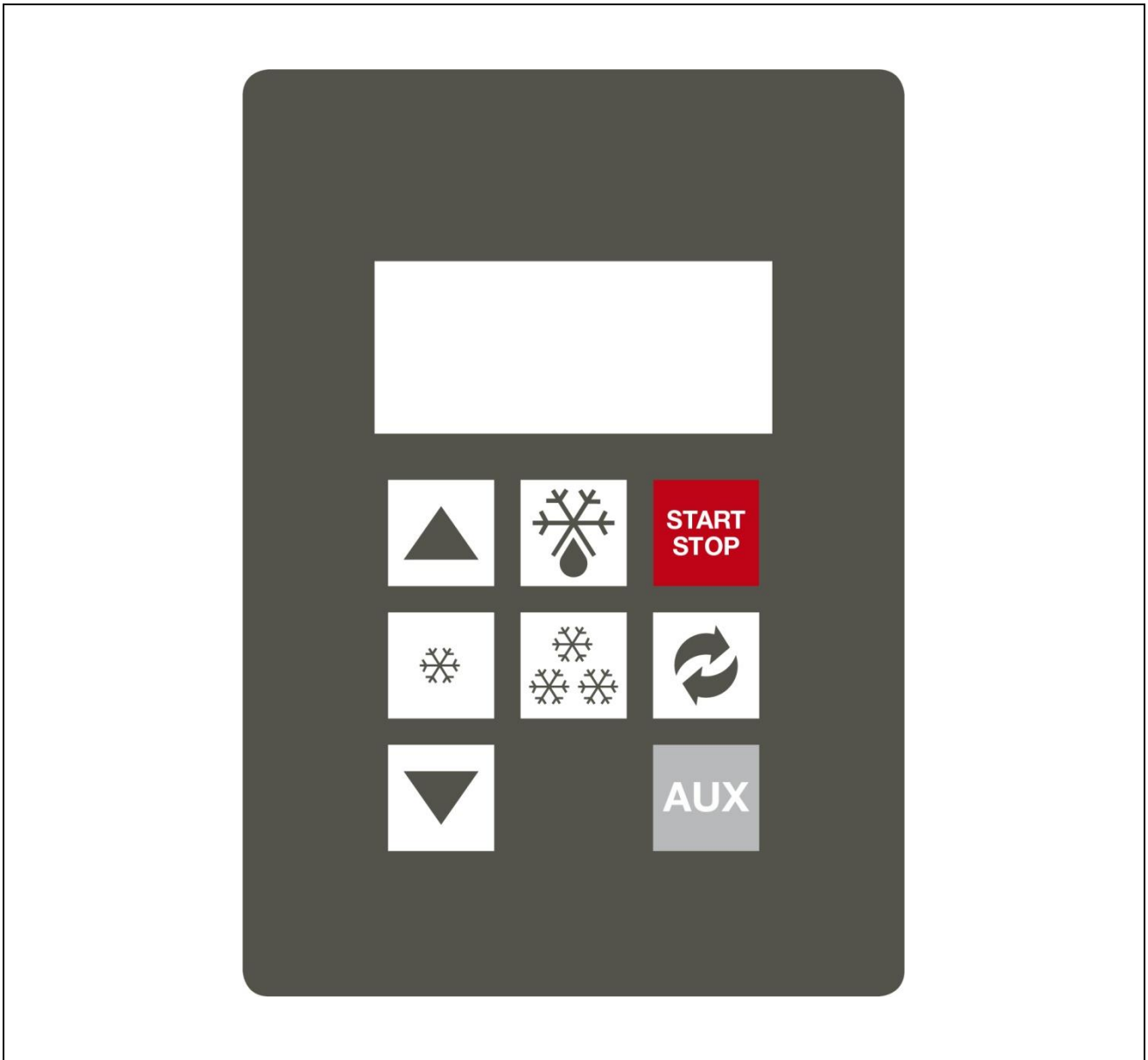
















Fig. 7

Les touches du panneau de contrôle :

	TOUCHE 0/1 START/STOP	Si la machine est en OFF (0) une simple pression permet de passer à l'état de STANDBY (1). Si la machine est en STANDBY une simple pression permet d'effectuer le START d'un cycle. Lorsqu'un cycle est enclenché, une simple pression permet d'obtenir le STOP. Au contraire si la touche est pressée en continue pendant 3 secondes, la fiche passe immédiatement en OFF, quel que soit l'état de la machine
	TOUCHES PLUS ET MOINS	Elles permettent d'augmenter et de diminuer la valeur qui apparaît sur le display.
	TOUCHE DEGIVRAGE	Si la machine est en STANDBY et/ou durant la conservation, une simple pression de la touche permet d'effectuer un dégivrage manuel.
	TOUCHE REFROIDISSEMENT	Si la machine est en STANDBY une simple pression de la touche permet de sélectionner un cycle de refroidissement rapide. Une pression continue pendant 3 secondes enclenche un cycle continu.
	TOUCHE HARD / SOFT	Une fois le cycle sélectionné, une simple pression permet de définir un mode de refroidissement HARD ou SOFT.
	TOUCHE SURGELATION	Si la machine est en STANDBY une simple pression permet de sélectionner un cycle de surgélation.
	TOUCHE AUXILIAIRE	La pression de cette touche permet, si la machine en est pourvue, d'enclencher des accessoires comme la lampe UV ou la sonde à cœur.




Les icônes de la visualisation de contrôle :




	OFF	Il est allumé quand la machine est en OFF et il est éteint dans tous les autres cas.
	CELSIUS	Il peut être allumé d'une couleur rouge ou verte et indiquer l'unité de mesure de la température.
	REFROIDISSEMENT ET SURGELATION	Ils clignotent lorsque le cycle auquel ils se réfèrent est en cours et ils restent allumés pendant le cycle de conservation suivant.
	TEMPERATURE	Il est allumé quand un cycle utilisant la sonde thermique est en cours.
	TEMPS	Il est allumé pendant un cycle minuté.
	CONSERVATION	Il est allumé avec une lumière fixe ou clignotante pendant une phase de conservation.
	CYCLE CONTINU	Il est allumé avec une lumière fixe ou clignotante pendant la phase de pré-refroidissement, même en CYCLE CONTINU



7.5 – PROCÉDURES DE CONTRÔLE

L'appareil dans son ensemble est contrôlé par une carte électronique.


Au moment où la machine est alimentée à l'électricité, le display de l'appareil s'allume complètement pour un "lamp-test" de quelques secondes avant de se remettre dans l'état où elle se trouvait avant le débranchement. Si un cycle était en cours, il redémarrera.

Quand la carte est OFF le display est complètement éteint à l'exception de l'icône . Appuyer sur la touche  pour éteindre l'icône sur le display , la machine ira en STAND-BY et la température dans la cellule sera affichée en rouge. Vous pourrez configurer les différentes fonctions de la machine avec les commandes du panneau de contrôle et avec les indications affichées sur le display.

Si la fiche est en STANDBY, il est possible de passer d'un cycle à l'autre en appuyant sur les touches , , .

Si la fiche est en STANDBY et le cycle est sélectionné, il est possible d'enclencher le cycle par une simple pression de la touche  (START). De la même manière, une simple pression de la touche  (STOP) permet d'interrompre un cycle en cours.

La signalisation acoustique, quelle qu'en soit l'origine, peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.

Quel que soit l'état dans lequel la machine se trouve, une pression continue pendant 3 secondes de la touche  placera la machine en OFF.

7.6 – UTILISER LA MACHINE

Avant d'utiliser la machine, il faut nettoyer l'intérieur de la cellule avec le plus grand soin.


Il est de bonne norme, après l'installation ou après une longue période d'inactivité, de faire marcher l'appareil à vide jusqu'à ce qu'il arrive à la température configurée.


Pour obtenir un bon rendement de la cellule de refroidissement, nous conseillons de charger les produits de manière à faciliter l'aération : ne pas boucher l'arrivée d'air de l'hélice, ne pas superposer les bacs, bien répartir les charges et, dans la mesure du possible, ne pas couvrir les récipients avec des couvercles ou des protections isolantes.

Pour ne pas altérer les aliments, nous conseillons en outre de ne pas surcharger la machine, de respecter les quantités conseillées, de ne pas dépasser des épaisseurs de 50-70 mm. et d'éviter d'ouvrir la porte inutilement.

La sonde thermique devra être soigneusement nettoyée et stérilisée avant chaque usage. Elle sera introduite au cœur du produit, ou du morceau le plus gros en s'assurant que sa pointe ne ressorte pas et qu'elle n'entre pas en contact avec le bac.

Pour améliorer l'efficacité du cycle de fonctionnement, qu'il s'agisse de refroidissement rapide de la température ou de surgélation, il est conseillé d'effectuer un cycle de pré-refroidissement de la cellule en allumant la machine au moins 15 min avant d'introduire le produit .






Lorsque tout cycle est enclenché, la fiche électronique effectue un contrôle des températures lues par la sonde de la cellule et la sonde à cœur (reconnaissance AUTOMATIQUE sonde à cœur) pour s'assurer que l'aiguille de la sonde a été correctement placée. Si le résultat du test est positif, après un contrôle d'une durée de deux minutes environ établi selon des paramètres préfixés, le cycle continuera à la température voulue, la température de la sonde à cœur s'affichera et l'icône  s'allumera.




Si au contraire le résultat du test est négatif, la signalisation acoustique sera activée pendant une minute (buzzer) puis l'icône  s'affichera sur le display et le cycle continuera en fonctionnement minuté.

7.7 – SOFT CHILLING





7.7.1 – CHOISIR UN CYCLE SOFT CHILLING (Refroidissement t° >0 délicat) EN CONFIGURANT LA T°

Placer les aliments à refroidir dans la machine en positionnant correctement la sonde à cœur sur le produit pour effectuer un cycle à température contrôlée puis fermer la porte.

Avec l'appareil en STANDBY appuyer sur . La température de consigne de la cellule relative au cycle, - 5°C, s'affichera sur le display alors que les icônes  et  clignoteront. Cette valeur peut être modifiée avec les touches  et .

Appuyer sur  (START) pour enclencher le cycle: la température de la cellule s'affichera sur le display et les icônes  et  resteront allumés. Comme nous venons de le voir, une fois le cycle enclenché, le dispositif effectue une reconnaissance automatique de l'introduction de la sonde à cœur (durée 2 min environ) à la fin desquelles, ou le cycle avec sonde à cœur est confirmé, ou il se transforme en fonctionnement minuté. Le tout de manière AUTOMATIQUE.







Si le résultat du test est positif, le dispositif confirmera le cycle à température contrôlée par l'aiguille à cœur et la température de l'aiguille sera affichée sur le display.

Si au contraire le résultat du test est négatif, après signalisation acoustique du buzzer et indication visuelle de l'icône  clignotant, l'icône  s'allumera sur le display et le cycle minuté, dont la valeur peut être modifiée avec les touches  et , entrera en fonction.


Lorsque le temps restant est affiché, il est également possible de connaître la température de la cellule d'une simple


pression sur les touches , , , .


Le cycle minuté peut être sélectionné **DIRECTEMENT** en by-passant la phase automatique de reconnaissance de la sonde à cœur.

Avec l'appareil en STANDBY, appuyer DEUX FOIS sur la touche . Une durée de cycle de **90 min** s'affichera sur le display alors que les icônes  et  se mettront à clignoter. Cette durée de cycle peut être modifiée avec les touches  et . Appuyer ensuite sur la touche  (START) pour démarrer le cycle.

Une fois écoulées les 90 minutes programmées pour le cycle ou une fois atteinte une température à cœur de + 3°C, le dispositif passera automatiquement à la phase de conservation, avec une température de + 2°C dans la cellule, après signalisation acoustique du buzzer.

L'icône  s'affichera sur le display.






Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche  (STOP). Une nouvelle pression de la


touche  (START) permettra de faire démarrer de nouveau le cycle.




7.8 – HARD CHILLING

7.8.1 – CHOISIR UN CYCLE HARD CHILLING (Refroidissement t° >0 rapide) EN CONFIGURANT LA T°





Placer les aliments à refroidir dans la machine en positionnant correctement la sonde à cœur sur le produit pour effectuer un cycle à température contrôlée puis fermer la porte.

Avec l'appareil en STANDBY appuyer sur . La température de consigne de la cellule relative au cycle, - 5°C, s'affichera sur le display alors que les icônes  et  clignoteront. Cette valeur peut être modifiée avec les touches  et .

Une simple pression de la touche  permet d'activer la phase HARD. Le symbole HARD clignotera alors lui aussi sur le display.

Appuyer sur  (START) pour enclencher le cycle: la température de la cellule s'affichera sur le display et les icônes  et  resteront allumés. Comme nous venons de le voir, une fois le cycle enclenché, le dispositif effectue une reconnaissance automatique de l'introduction de la sonde à cœur (durée 2 min environ) à la fin desquelles, ou le cycle avec sonde à cœur est confirmé, ou il se transforme en fonctionnement minuté. Le tout de manière AUTOMATIQUE.







Si le résultat du test est positif, le dispositif confirmera le cycle à température contrôlée par l'aiguille à cœur et la température de l'aiguille sera affichée sur le display.

Si au contraire le résultat du test est négatif, après signalisation acoustique du buzzer et indication visuelle de l'icône  clignotant, l'icône  s'allumera sur le display et le cycle minuté, dont la valeur peut être modifiée avec les touches  et , entrera en fonction.


Lorsque le temps restant est affiché, il est également possible de connaître la température de la cellule d'une simple



pression sur les touches , , , .

Le cycle minuté peut être sélectionné **DIRECTEMENT** en by-passant la phase automatique de reconnaissance de la sonde à cœur.

Avec l'appareil en STANDBY, appuyer DEUX FOIS sur la touche . Une durée de cycle de **90 min** s'affichera sur le display alors que les icônes  et  se mettront à clignoter. Cette durée de cycle peut être modifiée avec les touches  et . Appuyer ensuite sur la touche  (START) pour démarrer le cycle.

Une fois écoulées les 90 minutes programmées pour le cycle ou une fois atteinte une température à cœur de + 3°C, le dispositif passera automatiquement à la phase de conservation, avec une température de + 2°C dans la cellule, après signalisation acoustique du buzzer.






L'icône  s'affichera sur le display.




Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche  (STOP). Une nouvelle pression de la touche  (START) permettra de faire démarrer de nouveau le cycle.





7.9 – FREEZING





7.9.1– CHOISIR UN CYCLE FREEZING (Surgélation) EN CONFIGURANT LA T°

Placer les aliments à refroidir dans la machine en positionnant correctement la sonde à cœur sur le produit pour effectuer un cycle à température contrôlée puis fermer la porte.

Avec l'appareil en STANDBY appuyer sur . La température de consigne de la cellule relative au cycle, - 40°C, s'affichera sur le display alors que les icônes  et  clignoteront. Cette valeur peut être modifiée avec les touches  et .

Appuyer sur  (START) pour enclencher le cycle: la température de la cellule s'affichera sur le display et les icônes  et  resteront allumés. Comme nous venons de le voir, une fois le cycle enclenché, le dispositif effectue une reconnaissance automatique de l'introduction de la sonde à cœur (durée 2 min environ) à la fin desquelles, ou le cycle avec sonde à cœur est confirmé, ou il se transforme en fonctionnement minuté. Le tout de manière AUTOMATIQUE. Si le résultat du test est positif, le dispositif confirmera le cycle à température contrôlée par l'aiguille à cœur et la température de l'aiguille sera affichée sur le display.


Si au contraire le résultat du test est négatif, après signalisation acoustique du buzzer et indication visuelle de l'icône  clignotant, l'icône  s'allumera sur le display et le cycle minuté, dont la valeur peut être modifiée avec les touches  et , entrera en fonction.



Lorsque le temps restant est affiché, il est également possible de connaître la température de la cellule d'une simple pression sur les touches , , , .

Le cycle minuté peut être sélectionné **DIRECTEMENT** en by-passant la phase automatique de reconnaissance de la sonde à cœur.

Avec l'appareil en STANDBY, appuyer DEUX FOIS sur la touche . Une durée de cycle de **240 min** s'affichera sur le display alors que les icônes  et  se mettront à clignoter. Cette durée de cycle peut être modifiée avec les touches  et . Appuyer ensuite sur la touche  (START) pour démarrer le cycle.



Une fois écoulées les 240 minutes programmées pour le cycle ou une fois atteinte une température à cœur de -18°C, le dispositif passera automatiquement à la phase de conservation, avec une température de -25°C dans la cellule, après signalisation acoustique du buzzer.

L'icône  s'affichera sur le display.

Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche  (STOP). Une nouvelle pression de la touche  (START) permettra de faire démarrer de nouveau le cycle.

7.10 –USAGES PARTICULIERS

7.10.1 – FONCTION DE PRE-REFROIDISSEMENT ou CYCLE CONTINU


Si la température du produit à refroidir est très élevée (supérieure à 65°C) il est conseillé d'effectuer un pré-refroidissement en procédant de la manière suivante: maintenir la touche  pressée pendant quelques secondes, la machine s'enclenchera et le led  clignotera. Une fois la température de consigne atteinte (-30°C), la lumière du led deviendra fixe et il sera alors possible d'intervenir sur la machine en fixant le cycle requis ou en remplissant cette dernière des aliments à refroidir. Le nouveau cycle programmé remplacera automatiquement le « cycle continu » sans qu'il ne soit nécessaire d'éteindre précédemment la machine.

Ce cycle continu est idéal dans la glacerie où les cycles de fonctionnement sont très fréquents (DURCISSEMENT); seul le paramètre de la température de la cellule est alors nécessaire et pas celui du temps.

7.10.2 – DÉGIVRAGE

On dégivre l'évaporateur de l'appareil après pause du compresseur. Le dégivrage est **Automatique** ou bien **Manuel** et il est d'abord affiché sur le display avec l'inscription "**DEF**", puis par un dégoulinement clignotant.

Le dégivrage **Automatique** ne peut avoir lieu qu'à 6 heures d'intervalle de la phase de conservation et pendant 15 min.

Pour le dégivrage **Manuel** taper  quand la carte est en STAND-BY et que la température de l'évaporateur ne dépasse pas les +8°C. Etant donné que pendant le dégivrage Manuel on est en STAND-BY, le compresseur est déjà éteint et la ventilation forcée, nous conseillons de garder la porte ouverte pendant toute cette phase.

7.10.3 – ARRÊTS PROLONGÉS

Mettre la machine sur OFF en appuyant 3 secondes d'affilée sur la touche  et débrancher la fiche.

Nettoyer soigneusement la machine (voir paragraphe 8.2) et contrôler que la porte reste bien ouverte pendant le nettoyage et pour toute la période d'arrêt.

8 – MAINTENANCE

8.1 – PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES



Toute anomalie ne figurant pas dans ce mode d'emploi ou tout cas de figure douteux enregistré au cours de n'importe quelle opération de maintenance seront signalés au constructeur. Toute intervention de maintenance exécutée par du personnel non agréé peut endommager l'appareil et exposer l'utilisateur à des dangers graves. Ce genre d'intervention sera considéré comme frauduleux et dans pareil cas la garantie ne sera pas appliquée et le constructeur sera déchargé de toute responsabilité.



Toute opération de maintenance ordinaire ou extraordinaire où il faille ouvrir le tableau de commande électrique ou bien démonter, ne fut-ce que partiellement, la machine sera faite exclusivement après avoir éteint l'appareil, ⏻ sur le display, et débranché la fiche.



Toute opération de maintenance faite sur la machine avec l'installation électrique sous tension peut entraîner des accidents graves, voire mortels.



Seul le personnel agréé sera autorisé à mettre les dispositifs de protection hors service ; le dit personnel opérera de manière à garantir la sécurité des personnes et à éviter tout dommage à la machine. Une fois la maintenance terminée, les dispositifs de protection seront remis correctement en place.

Lors des opérations de maintenance ou des réparations, les personnes non autorisées se tiendront à une distance de sécurité de l'appareil.

Faire les contrôles aux échéances conseillées ou indiquées dans ce mode d'emploi.

Une fois les opérations de maintenance ou les réparations terminées, on pourra remettre l'appareil en marche, mais uniquement après qu'un technicien spécialiste ait contrôlé que :

- les travaux sont complètement terminés;
- les systèmes de sécurité sont en service;
- l'appareil marche parfaitement,
- personne n'est en train de travailler sur l'appareil.

8.2 – MAINTENANCE ORDINAIRE

8.2.1 – TABLEAU RÉCAPITULATIF DES MAINTENANCES ORDINAIRES (TAB. 5)

Pièce	Intervention	Echéance	Responsable	Modalités
Cellule interne	Nettoyer	Si nécessaire	Utilisateur de l'appareil	Voir par. 8.2.2
Partie externe	Nettoyer	Si nécessaire	Utilisateur de l'appareil	Voir par. 8.2.3
Condensateur	Nettoyer	Une fois par mois	Utilisateur de l'appareil	Voir par. 8.2.4
Epingle sonde	Nettoyer	A chaque cycle	Utilisateur de l'appareil	Voir par. 8.2.5

Tab. 5

8.2.2 – NETTOYER LA CELLULE INTERNE

On nettoiera la cellule interne au besoin.

ÉTAT DE L'APPAREIL :

- **bouton marche/arrêt sur OFF (⏻ sur le display);**
- **fiche d'alimentation débranchée du réseau électrique.**

PERSONNEL AGRÉÉ

Utilisateur de l'appareil.

MODALITÉS

Nettoyer avec le plus grand soin l'intérieur de la cellule, la superficie de fermeture de la porte (réf. 1 fig. 8) et le joint (réf. 2 fig. 8) avec une éponge imbibée de détergent neutre, tous deux non abrasifs. Une fois le nettoyage terminé, rincer avec une éponge imbibée d'eau et sécher avec un chiffon propre.

Un bon nettoyage interne de l'appareil est une garantie contre les mauvaises odeurs qui pourraient altérer le produit final.



Ne nettoyer l'appareil qu'avec de l'eau et du détergent neutre non abrasif. L'usage d'autres produits est fortement déconseillé car ils pourraient abîmer les parois de l'appareil et altérer la qualité et la salubrité du produit traité.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives.



Ne pas nettoyer avec des chiffons qui pourraient laisser des peluches.



Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

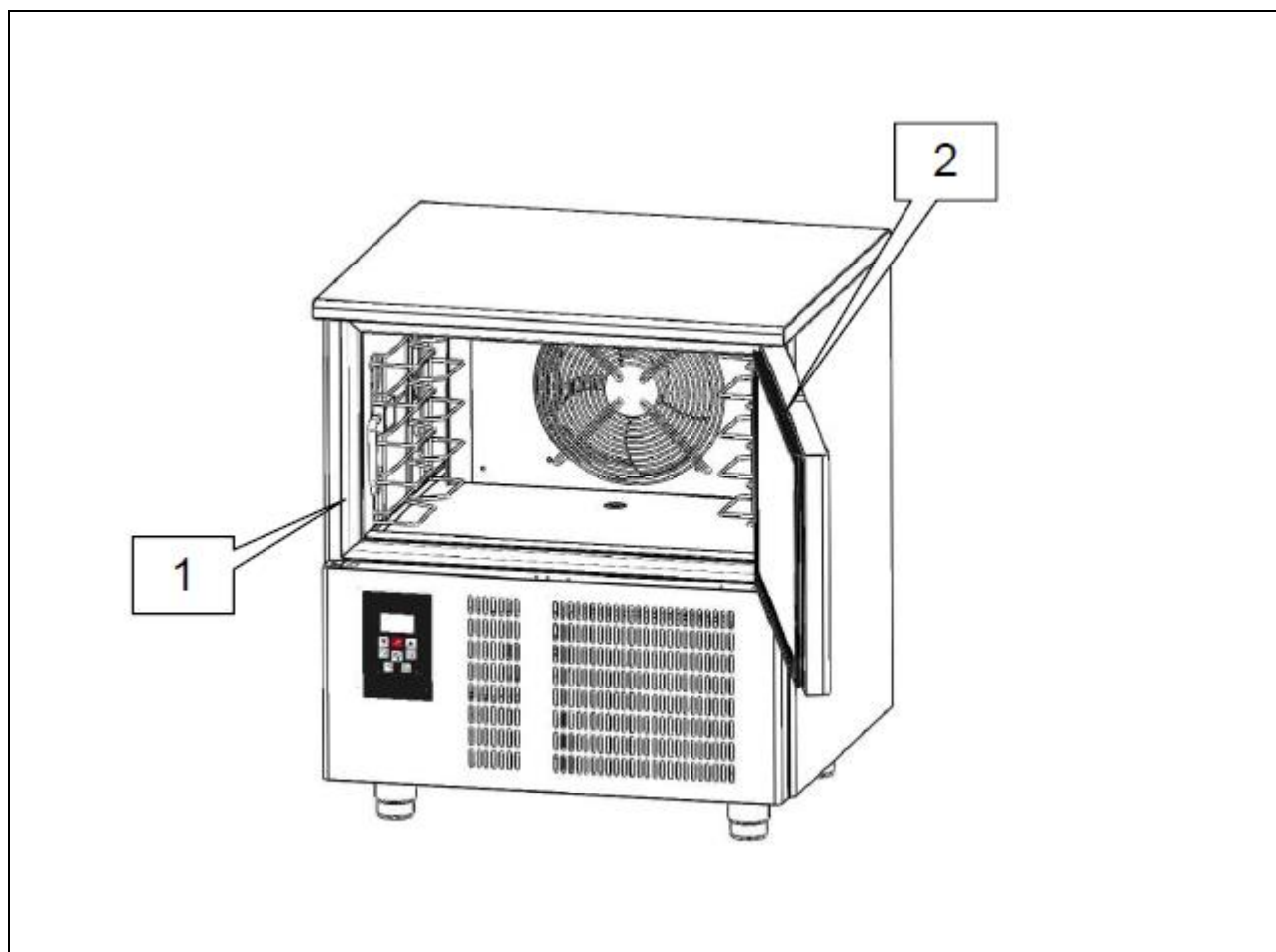


Fig. 8

8.2.3 – NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL

Cette opération sera faite au besoin.

ÉTAT DE L'APPAREIL :

- bouton de marche/arrêt sur OFF (⏻ sur le display);
- fiche d'alimentation débranchée du réseau électrique.

PERSONNEL AGRÉÉ

Utilisateur de l'appareil.

MODALITÉS

Nettoyer les surfaces externes de l'appareil (porte claires et panneaux en acier) avec une éponge imbibée de détergent neutre, tous deux non abrasifs. Une fois le nettoyage terminé, rincer avec une éponge imbibée d'eau et sécher avec un chiffon propre



Ne nettoyer l'appareil qu'avec de l'eau et du détergent neutre non abrasif. L'usage d'autres produits est fortement déconseillé car ils pourraient abîmer les parois de l'appareil et altérer la qualité et la salubrité du produit traité.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives



Ne pas nettoyer avec des chiffons qui pourraient laisser des peluches.

8.2.4 – NETTOYER LE CONDENSATEUR

Nettoyage à faire une fois par mois.

ÉTAT DE L'APPAREIL :

- bouton de marche/arrêt sur « OU » (OFF).;
- fiche d'alimentation débranchée du réseau électrique.

PERSONNEL AGRÉÉ

Utilisateur de l'appareil.

MODALITÉS

Pour que l'appareil fonctionne correctement et soit efficace, il faut que le condensateur à air (réf. 1 fig. 9) reste propre pour permettre à l'air de circuler librement. Il faut faire ce nettoyage une fois par mois maximum. Oter le panneau des commandes en desserrant les vis (réf. 2 et 3 fig. 9). Nettoyer à l'aide de brosses non métalliques pour enlever toute la poussière et le duvet sur les ailettes. Nous conseillons d'utiliser un aspirateur pour ne pas faire voler la poussière. S'il y a des dépôts de gras, les enlever avec un pinceau trempé dans de l'alcool à brûler. **NE PAS RACLER LES PAROIS AVEC DES OBJETS POINTUS OU ABRASIFS.**

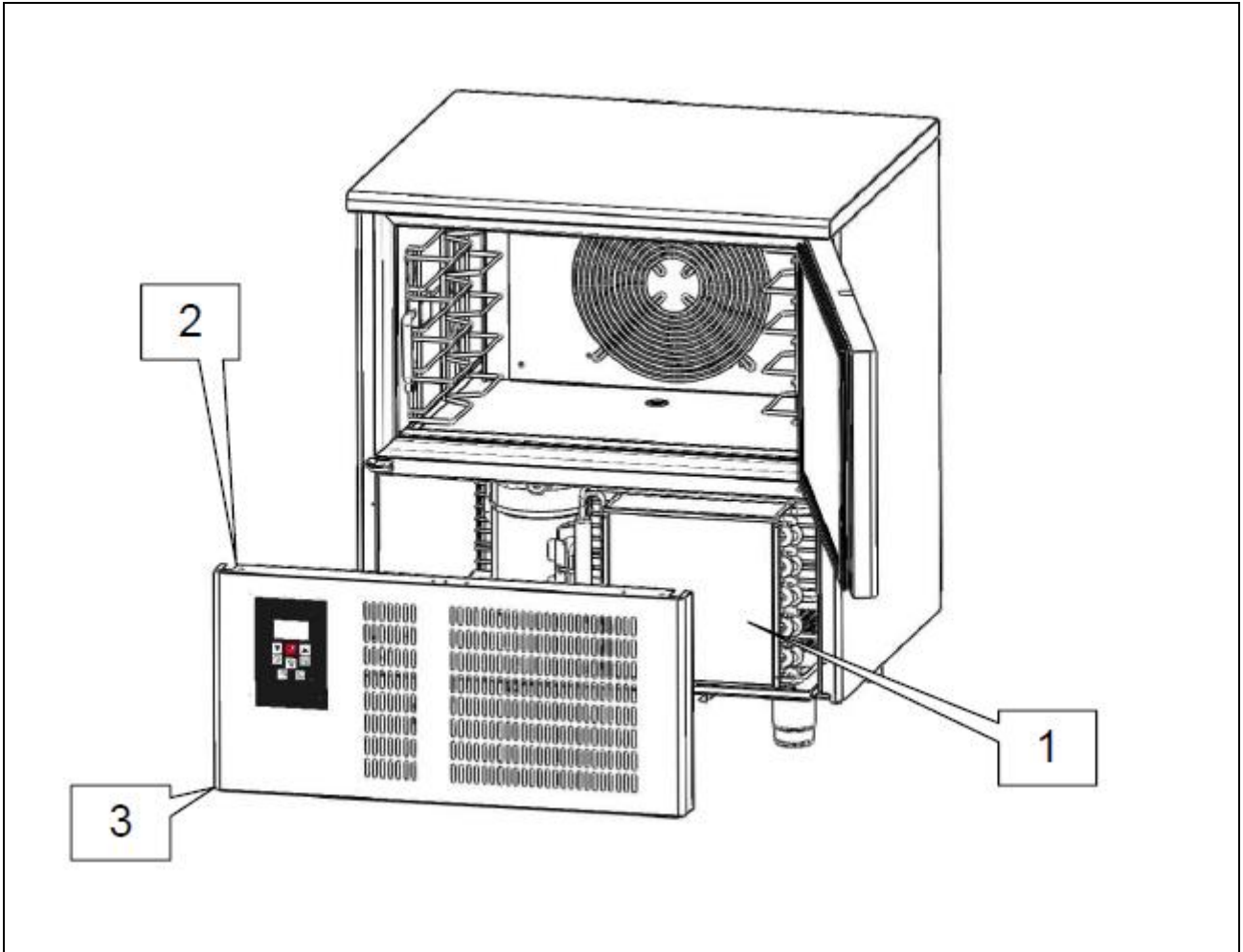


Fig. 9



Les bords du condensateur sont tranchants. Pour le nettoyage, il faudra toujours des gants, des lunettes et des masques de sécurité pour protéger les voies respiratoires.



Ne pas utiliser de jet d'eau direct pour nettoyer l'appareil.

8.2.5 – NETTOYER LA SONDE A AIGUILLE

Il faut nettoyer la sonde à chaque cycle.

ÉTAT DE L'APPAREIL :

- bouton de marche/arrêt sur « OU » (OFF).

PERSONNEL AGRÉÉ

Utilisateur de l'appareil.

MODALITÉS

Avant un nouveau cycle, pour éviter tout type de « pollution » du produit, on nettoiera la sonde à aiguille (réf. 1 fig. 10). Oter tous les restes avec une éponge imbibée de détergent neutre. Rincer abondamment et traiter avec un produit assainissant.

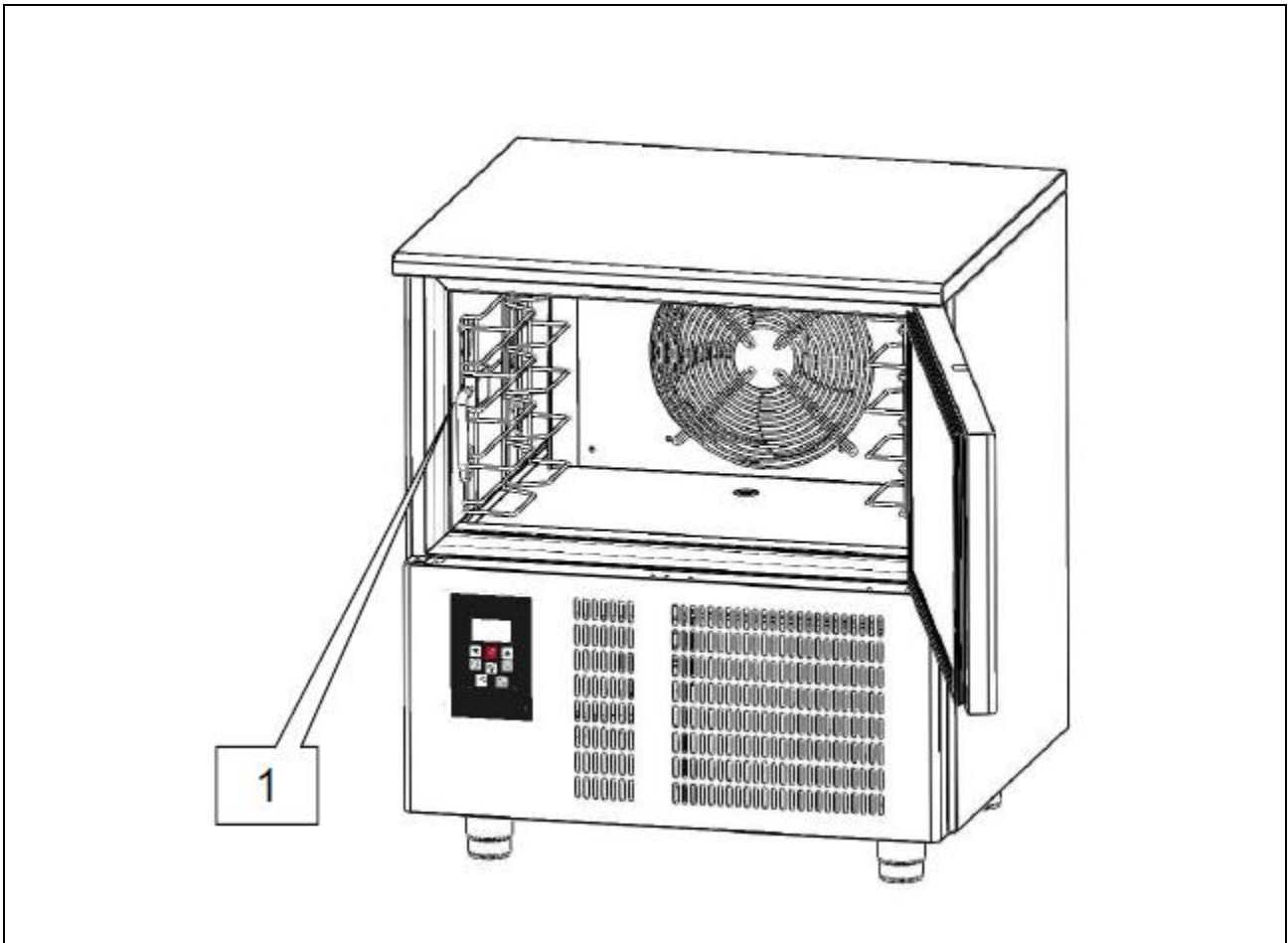


Fig. 10



Eviter de tirer sur le câble de la sonde pour ne pas l'abîmer.




L'aiguille de la sonde est particulièrement pointue. Lors du nettoyage, il faudra toujours mettre des gants de sécurité et être extrêmement prudent.

8.3 – MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

Si l'appareil a besoin de maintenance extraordinaire ou s'il présente des anomalies de fonctionnement non abordées dans ce mode d'emploi, veuillez contacter le constructeur.



8.4 – ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ET PANNES

Rappelons que quel que soit l'état de la machine, si on appuie pendant 3 secondes d'affilée sur la touche  on met la carte OFF.

Toute anomalie de fonctionnement est accompagnée du son intermittent d'un buzzer et signalée par un affichage rouge sur le display. Taper sur une touche quelconque pour mettre le signal sonore « off » et ce, quelle que soit l'origine de la défaillance.

8.4.1– ALERTES

Les signaux d'alerte affichés sur le display sont les suivants :

- “ **tiME** ” alarme refroidissement par température ou surgélation par température non conclus dans la durée maximum prévue (alarme HACCP). L'alarme n'a aucun effet, elle sera simplement mémorisée .
- “ **AL** ” alarme température minimale. L'alarme n'a aucun effet quel que soit le cycle.
- “ **AH** ” alarme température maximale. L'alarme n'a aucun effet quel que soit le cycle.
- “ **HP** ” alarme de haute pression pressostat. Elle n'a aucun effet en STANDBY. Au contraire, au cours d'une phase de fonctionnement quelle qu'elle soit, elle bloque le cycle et empêche de passer à l'état de STANDBY. Il est donc nécessaire d'éliminer la cause de l'alarme puis d'éteindre la machine, en maintenant la touche  pressée pendant 3 secondes, avant de la remettre en marche en appuyant de nouveau sur la touche  (START). Cette alarme peut être déclenchée par une température ambiante élevée (supérieure à celle admise, voir paragraphe 2.4) ou par une absence de nettoyage du condensateur (à laquelle il est nécessaire de remédier immédiatement en procédant comme indiqué au paragraphe 8.2.4).
- “ **id** ” alarme porte ouverte. L'alarme n'a aucun effet et s'interrompt dès que la porte est refermée.

8.4.2– ERREURS

Liste des erreurs relevées par le contrôleur électronique :

- “ **Pr 1** ” erreur sonde cellule. En STANDBY elle empêche le démarrage du cycle. En Refroidissement ou Surgélation, elle provoque l'arrêt du cycle et le passage à l'état de STANDBY. Pendant la Conservation, au contraire, le cycle n'est pas interrompu et le compresseur fonctionne de manière cyclique pour garantir le maintien de la température dans la cellule. Il est nécessaire de contrôler le raccordement de la sonde et éventuellement de la remplacer.
- “ **Pr 2** ” erreur sonde aiguille à cœur. En STANDBY elle empêche le démarrage du cycle. En Refroidissement ou Surgélation par température, elle provoque le passage à un cycle minuté. Pendant la Conservation, au contraire, elle n'a aucun effet. Il est nécessaire de contrôler le raccordement de la sonde et éventuellement de la remplacer.
- “ **Pr 3** ” erreur sonde évaporateur. En STANDBY, en Refroidissement rapide, en Surgélation et en Conservation, elle n'a aucun effet. Un éventuel dégivrage se terminera par time-out.

9 – DÉMONTER



Contactez le fabricant pour tout démantèlement.

10 – DÉMANTELER

10.1 – MODALITÉS DE DÉMANTÈLEMENT

ÉTAT DE L'APPAREIL

- **carte électronique "OU" (OFF);**
- **fiche d'alimentation débranchée du réseau électrique.**

MODALITÉS

L'appareil est construit avec des matériaux ferreux, des composants électroniques et des matériaux plastiques. Si la machine doit être éliminée, il faut d'abord trier les différents éléments selon leur composition pour simplifier la collecte différenciée voire le recyclage de certaines pièces. L'appareil doit être traité séparément des déchets urbains solides.

En cas de démolition de l'appareil, il n'y a pas de normes particulières à appliquer. La mise à la ferraille sera assurée par des entreprises de collecte des déchets ou, dans certains cas, il faudra remettre le vieil appareil en main du revendeur. Voir ci-dessous "Remarques sur l'élimination de produits applicables dans toute la communauté européenne ».

Pour la mise à la ferraille, il faudra toujours s'en remettre aux lois en vigueur dans le pays intéressé (voir également "Remarques sur l'élimination du produit applicables dans toute la communauté européenne » ci-dessous.



NE PAS OUBLIER QUE L'APPAREIL CONTIENT DU GAZ RÉFRIGÉRANT DONT LE CONTRÔLE ET LE RECYCLAGE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS OÙ IL EST ÉLIMINÉ.



Contactez le fabricant pour tout démantèlement.

REMARQUES SUR L'ÉLIMINATION DE PRODUITS APPLICABLES DANS TOUTE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE



Le pictogramme de la poubelle sur roues barrée est là pour vous rappeler qu'à la fin de sa durée de vie le produit sera collecté séparément des autres déchets.

L'utilisateur devra par conséquent jeter l'appareil dans des collectes différenciées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien le remettre en main du revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf équivalent (one in/one out).

La collecte différenciée qui a pour but de recycler autant que possible l'objet jeté est un comportement civique visant à ne pas compromettre l'intégrité de l'environnement et à sauvegarder la santé.

Toute évacuation « sauvage » du produit sera sanctionnée aux termes des lois en vigueur dans le pays concerné.

11 – PIÈCES DE RECHANGE

11.1 – POUR COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces de rechange, il vous suffira de contacter le constructeur ou votre revendeur agréé.

12 – ANNEXES

Annexes accompagnant l'appareil :

- Déclaration de conformité
- Schéma électrique
- Rapport de contrôle électrique
- Évaluation du vide, contrôle des fuites et chargement gaz de l'installation frigorifique.





1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Благодарим вас за выбор нашего чиллера.

Внимательно прочтите данное руководство и предоставьте его персоналу, который будет заниматься установкой, использованием и обслуживанием оборудования.

1.1 - ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ

Внизу на правой стороне ближе к передней части расположены идентификационные таблички машины: на рис. 1 приведены их копии.

 GEMM [®]			
		799019300	
MODEL BC B / 05		SERIAL N. 20130326020	
INPUT VOLTAGE 230V 1 50 Hz		ABSORBED POWER 1015W	CURRENT 10
COMPRESSOR 3/4 HP			DEGREE OF PROTECTION IPX 1
REFRIGERANT R404a 850 gr		ACTIVATOR R134a	CLIMATIC CLASS T 18÷43°C
			CLASS 1
	MADE IN UE YEAR 2013		27/03/2013 17:00 14



 GEMM [®]			
		799019300	
MODEL BC B / 05		SERIAL N. 20130326020	
Regulation CE n° 1494/2007 of Commission dated 17 December 2007			
The equipment contains fluorinated greenhouse gases covered by the Kyoto			
The equipment has a compressor with power		3/4 HP	
The system is hermetically sealed and contains gas		R404a	
Gas quantity is		850 gr	
The equipment isolation is made by foam blown with fluorinate green house gasses.		R134a	
The gas contained in the foam is			
Total gas quantity in the equipment is		850 gr	

Рис. 1



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

Noi
The following

GEMM S.r.l.
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla
31013 Codogné (TV) - Italy
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE (Compatibilità Elettromagnetica)
According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC

Tipo di apparecchiatura <i>Type of equipment</i>	Abbattitore di temperatura <i>Blast chiller / Shock freezer</i>
Nome marchio commerciale <i>Brand name of trademark</i>	GEMM GEMM
Tipo, Modello <i>Type designation</i>	BCB / 03 - 05 - 10 - 15 BCB / 03 - 05 - 10 - 15
Costruttore <i>Manufacturer</i>	GEMM S.r.l. GEMM S.r.l.

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

EN 50366	03
EN 60 335 - 1	94
EN 60 335 - 2 - 24	99
EN 61 000 - 4 - 5	95
EN 61 000 - 4 - 2	95
EN 61 000 - 4 - 4	95
EN 61 000 - 4 - 6	96
EN 61 000 - 4 - 11	94
EN 61 000 - 3 - 2	00
EN 61 000 - 3 - 11	00
EN 55 014 - 1	00
EN 55 014 - 2	97

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra,
The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.

Direttiva "PED" 97/23: Articolo 3.3.
97/23 "PED" directive: 3.3 Article.

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.
And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

14 Apr 11, Codogné

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person

Gianluca POSSAMA

GEMM Srl
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261
Registro Prod. AEE-TV IT08020000001108 - Cop. Soc. € 110.000 i.v.

1.3 - ГАРАНТИЯ

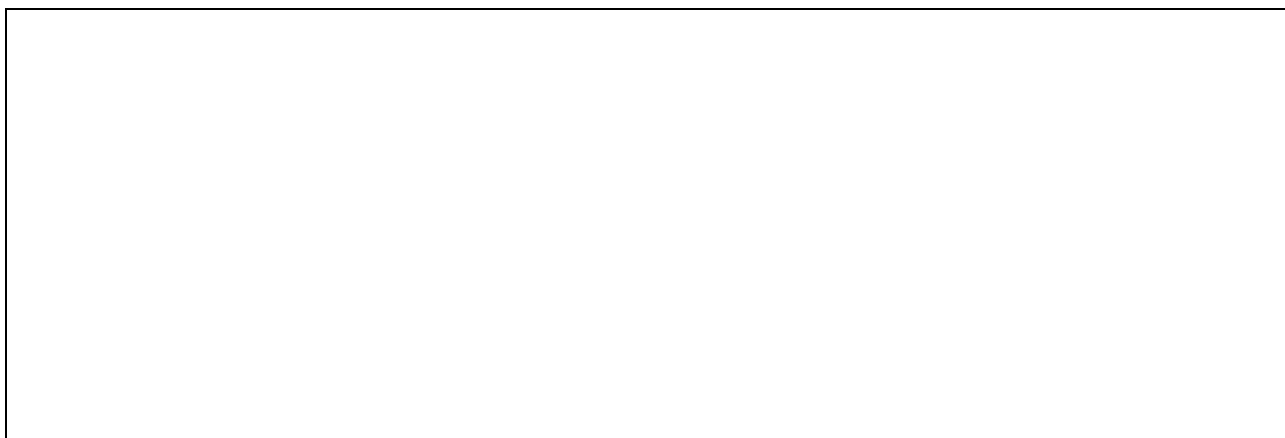
Гарантия на компоненты оборудования, срок действия которой начинается с даты, указанной в соответствующем товарно-транспортном документе, предоставляется в соответствии с договором купли-продажи.

Гарантия не распространяется на повреждения оборудования, вызванные следующими обстоятельствами:

- транспортировка и перемещение;
- ошибки оператора;
- отсутствие технического обслуживания, предусмотренного в настоящем руководстве;
- поломки и неисправности, не вызванные нарушениями в работе оборудования;
- мероприятия технического обслуживания, выполненные неквалифицированным персоналом;
- ненадлежащее использование.

1.4 - СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ

По любым вопросам, связанным с использованием, обслуживанием или заказом запасных частей, просим обращаться непосредственно к производителю, указывая идентификационные данные оборудования, приведенные на идентификационной табличке.



1.5 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Целью этого руководства является предоставление всей необходимой информации не только для правильного использования оборудования, но и для максимально безопасного и самостоятельного обращения с ним.

Руководство разделено на главы, параграфы и подпараграфы: с помощью оглавления легко найти любую интересующую тему

Материал, содержащийся в этом документе, предоставляется исключительно в информационных целях и может изменяться без предупреждения. Несмотря на максимальное внимание при составлении документа, **производитель не несет ответственности за ущерб в результате ошибок или упущений и использования содержащейся здесь информации.**

Храните настоящее руководство и всю прилагаемую документацию в хорошем состоянии, читаемом виде и полном составе; храните его в непосредственной близости от аппарата в доступном и известном для всех операторов месте.

1.5.1 - ОБОЗНАЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ



Этот знак обозначает информацию и предупреждения, несоблюдение которых может привести к повреждению оборудования или поставить под угрозу безопасность персонала.



Этот знак обозначает информацию и предупреждения, относящиеся к электричеству, несоблюдение которых может привести к повреждению оборудования или поставить под угрозу безопасность персонала.

1.6 - ОПИСАНИЕ ПЕРСОНАЛА

Данное руководство предназначено как для оператора, так и для специалистов, занимающихся установкой и техническим обслуживанием оборудования.



Операторы не должны выполнять операции, предназначенные для выполнения только наладчиками или специализированными техниками.

Производитель не несет ответственности за ущерб в результате несоблюдения данного запрета.

- **Оператор, занимающийся использованием оборудования:** специализированный работник, который в состоянии работать с оборудованием в нормальных условиях с использованием предназначенных для этого органов управления. Кроме того, он должен уметь выполнять простые операции текущего обслуживания (очистку, загрузку продукта), запуска или восстановления работы оборудования после принудительного простоя.
- **Специалист-электрик:** квалифицированный электрик, который прошел обучение производителя, дающее ему право выполнять любые работы на оборудовании. Квалифицированный специалист должен уметь устанавливать оборудование и управлять им в нормальных условиях; он имеет право выполнять все операции регулирования, технического обслуживания и ремонта на электрической и механической частях. В состоянии выполнять операции в присутствии напряжения в электрических шкафах и распределительных коробках.
- **Оператор погрузчика:** квалифицированный работник, занимающийся перемещением материала на предприятии и имеющий права на управление погрузчиками.

2 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

2.1 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	BCB/03	
Габариты	см	65 x 67 x 67h
Вес	кг	65
Вместимость лотков	шт.	3 GN (53 x 32,5 см)
Температура внутри камеры	°C	+ 95 / - 40
Производительность	кг	10 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 7 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Газ		R 404 a
Мощность компрессора	л. с.	1/2 +
Макс. потребляемая мощность	Вт	600
Напряжение питания		1x230 Вольт ~ 50 Гц

Табл. 1/a

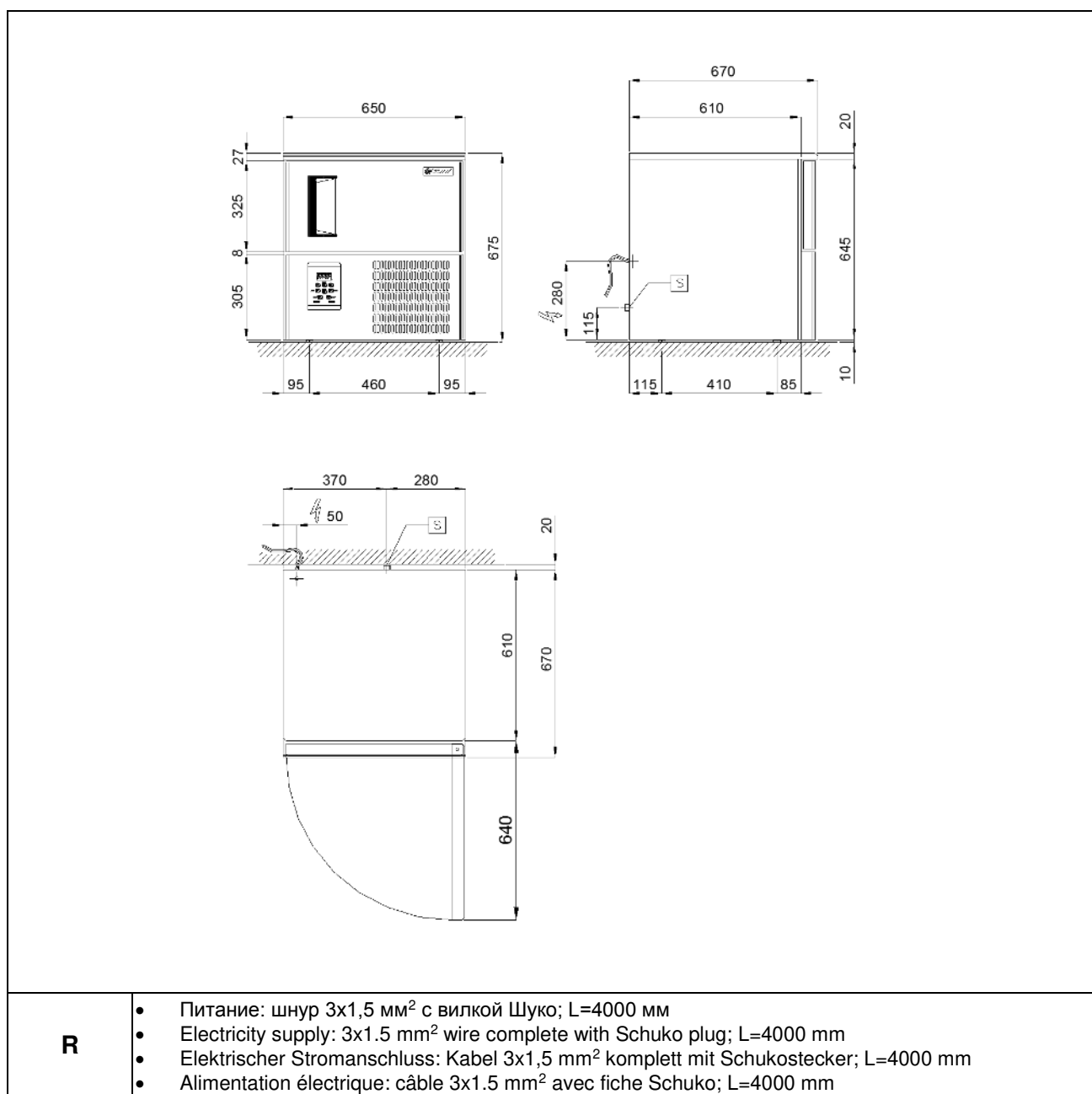


Рис. 2

Модель	BCB/05	
Габариты	СМ	80 x 70 x 90h
Вес	КГ	92
Вместимость лотков	ШТ.	5 EN (60 x 40 см) или 5 GN (53 x 32,5 см)
Температура внутри камеры	°С	+ 95 / - 40
Производительность	КГ	15 (+ 65 °С ÷ + 3 °С); 9 (+ 65 °С ÷ - 18 °С)
Газ		R 404 a
Мощность компрессора	Л. С.	1 -
Макс. потребляемая мощность	Вт	1015
Напряжение питания		1x230 Вольт ~ 50 Гц

Табл. 1/b

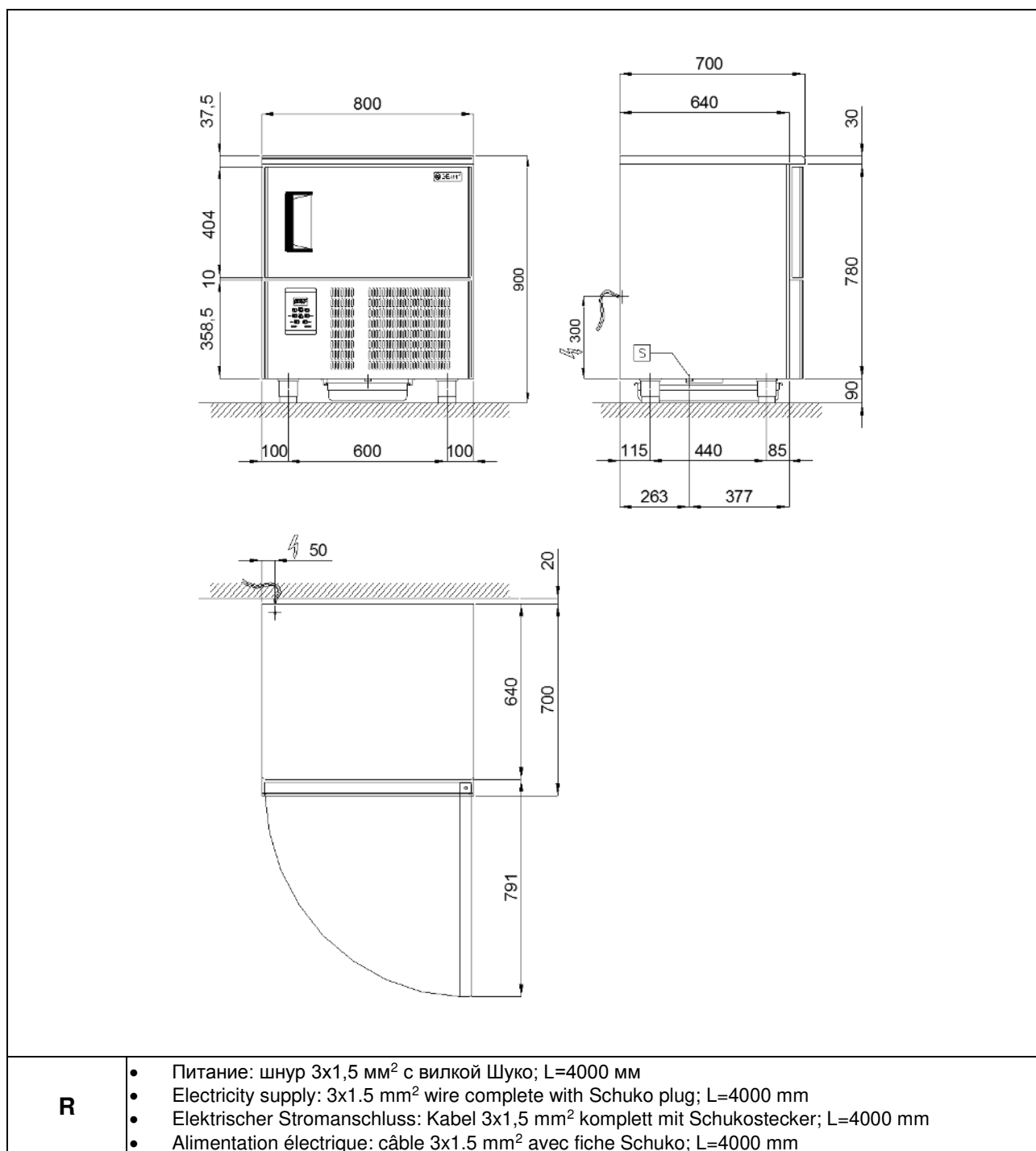
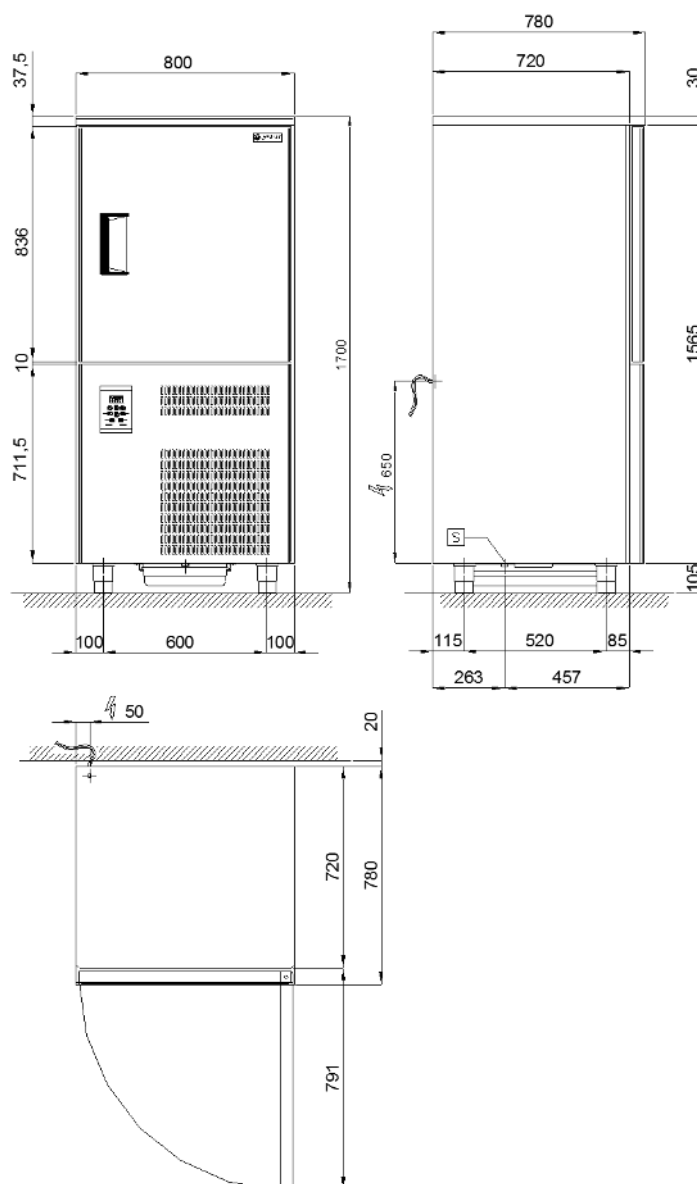


Рис. 2/b

Модель	BCB/10	
Габариты	см	80 x 78 x 170h
Вес	кг	145
Вместимость лотков	шт.	10 EN (60 x 40 см) или 10 GN (53 x 32,5 см)
Температура внутри камеры	°C	+ 95 / - 40
Производительность	кг	26 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 16 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Газ		R 404 a
Мощность компрессора	л. с.	1,5
Макс. потребляемая мощность	Вт	1628
Напряжение питания		1x230 Вольт ~ 50 Гц

Табл. 1/с



R

- Электропитание: шнур 3x1,5 mm² с вилкой Шуко; L=4000 мм
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Рис. 2/с

Модель	BCB/15	
Габариты	СМ	80 x 78 x 200h
Вес	КГ	175
Вместимость лотков	ШТ.	15 EN (60 x 40 см) или 15 GN (53 x 32,5 см)
Температура внутри камеры	°С	+ 95 / - 40
Производительность	КГ	43 (+ 65 °С ÷ + 3 °С); 32 (+ 65 °С ÷ - 18 °С)
Газ		R 404 а
Мощность компрессора	Л. С.	3
Макс. потребляемая мощность	Вт	2986
Напряжение питания		3x400 Вольт ~ 50 Гц

Табл. 1/d

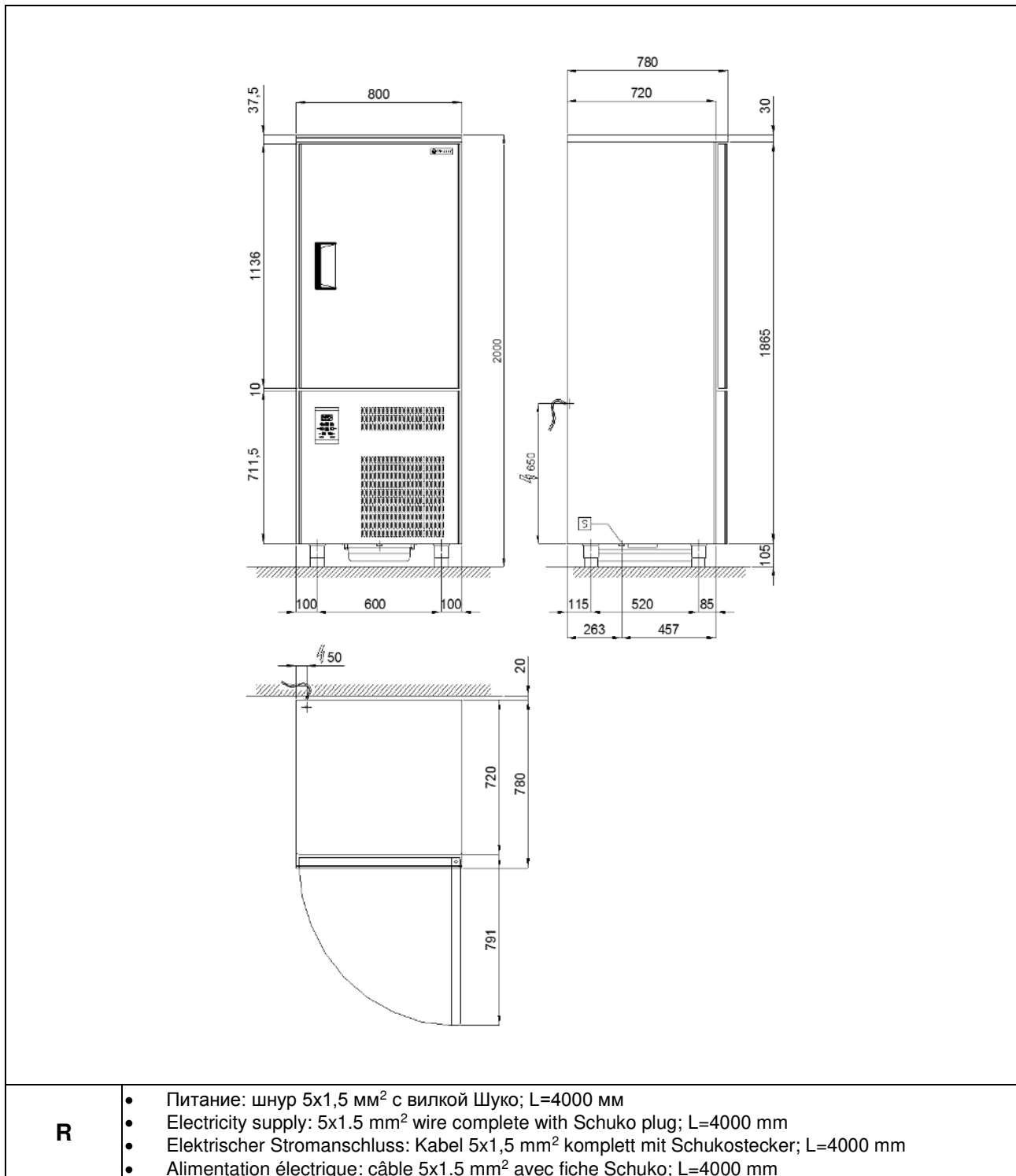
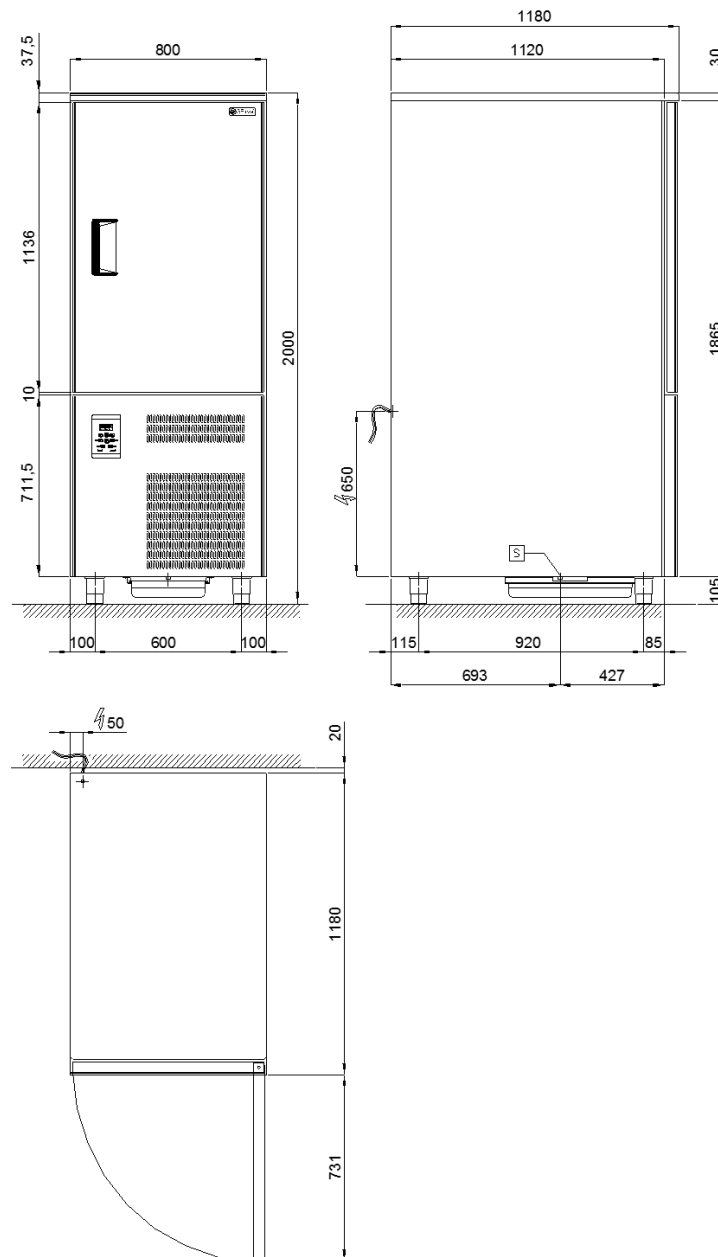


Рис. 2/d

Модель	BCB/24	
Габариты	CM	80 x 118 x 200h
Вес	КГ	203
Вместимость лотков	ШТ.	12 EN (60 x 80 см) или 12 GN 2/1 (53 x 65 см)
Температура внутри камеры	°C	+ 95 / - 40
Производительность	КГ	43 (+ 65 °C ÷ + 3 °C); 32 (+ 65 °C ÷ - 18 °C)
Газ		R 404 a
Мощность компрессора	Л. С.	3.7
Макс. потребляемая мощность	Вт	4312
Напряжение питания		3x400 Вольт ~ 50 Гц

Табл. 1/e



R

- Электропитание: шнур 5x1,5 мм² с вилкой Шуко; L=4000 мм
- Electricity supply: 5x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 5x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 5x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Рис. 2/e

2.2 - ОПИСАНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ ЧИЛЛЕРА

Чиллер представляет собой устройство с мощной системой охлаждения, способной быстро снизить температуру по всей толщине продуктов. Он идеально подходит для использования в гастрономии, в кондитерском производстве и производстве мороженого.

Основными циклами, которые может выполнять аппарат, являются охлаждение (**CHILLING**) и замораживание (**FREEZING**). Каждый цикл предусматривает два различных режима завершения исполнения, в соответствии с которыми начинается хранение: **по температуре** (когда вертел, вставленный в центр продукта, по достижении установленной температуры завершает цикл) или **по времени** (когда цикл заканчивается, как только истекает установленное время).

2.2.1 - ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Аппарат состоит из следующих компонентов:

- корпус аппарата;
- конденсаторный блок (поз. 2, рис. 3);
- испарительный блок (поз. 1, рис. 3);
- панель управления (поз. 3, рис. 3).

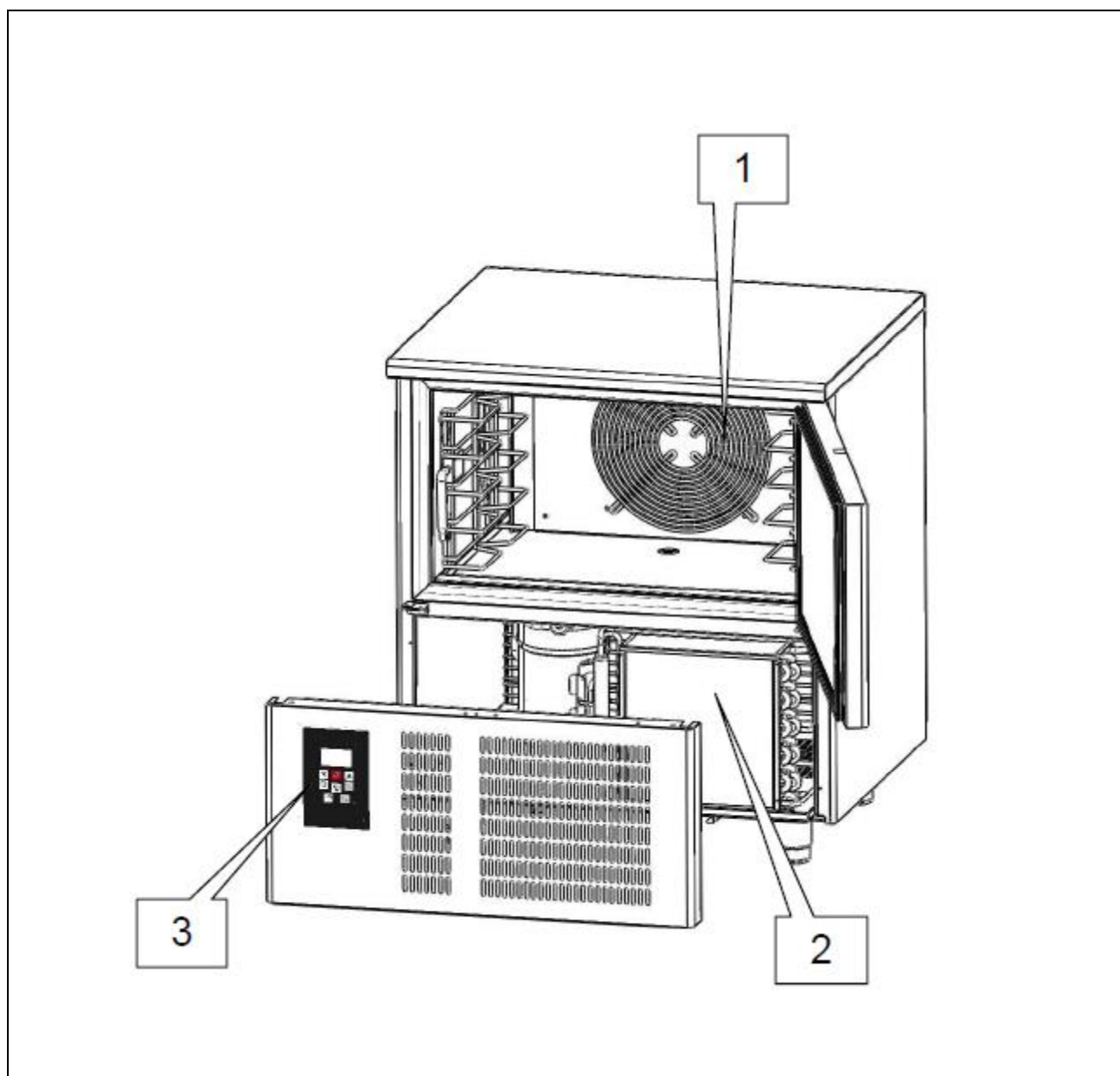


Рис. 3

2.3 — ШУМ

Аппарат спроектирован и изготовлен таким образом, чтобы максимально уменьшить уровень звуковой мощности.

2.4 - УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Место установки	Места производства хлебобулочных изделий, кондитерские, кафе-мороженое и кухни в целом
Относительная влажность воздуха	$\leq 80\%$ без конденсата
Климатический класс	«Т» + 18 °C ÷ + 43 °C
Табл. 2	

3. - БЕЗОПАСНОСТЬ

3.1 - ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ



ВАЖНО: перед использованием аппарата внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и строго выполняйте содержащиеся в нем технические рабочие инструкции и указания. Оператор должен знать положение и функции всех устройств управления и характеристики чиллера.



Чиллер соответствует действующим стандартам в области безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к ущербу для людей или имущества.

При установке весь рабочий персонал должен получить информацию о рисках несчастных случаев, устройствах безопасности для оператора, общих правилах техники безопасности, предусмотренных международными директивами и действующим законодательством в стране использования аппарата. Запуск и использование аппарата должны осуществляться исключительно подготовленным персоналом. Поведение рабочего персонала должно строго соответствовать правилам техники безопасности, действующим в стране использования аппарата.



Не удаляйте и не нарушайте таблички, установленные производителем на аппарате.



Запрещается ввод чиллера в эксплуатацию в случае неисправности панели управления или наличия поврежденных деталей.



Не заслоняйте передние и/или задние вентиляционные каналы аппарата; не помещайте обрабатываемый продукт возле вентиляционных решеток, в вентиляционных каналах или непосредственно на дне камеры.



Своевременно сообщайте об аномалиях в работе.



Используйте только те принадлежности, которые рекомендованы производителем.



Не подвергайте аппарат воздействию дождя или струй воды.



Операции текущего и внепланового технического обслуживания, предусматривающие открывание электрощита или демонтаж, в том числе частичный, чиллера, должны выполняться только после отключения питания аппарата.

Производитель освобождается от всякой ответственности в следующих случаях:

- невыполнение планового обслуживания;
- неразрешенные модификации и/или работы;
- использование неоригинальных запасных частей;
- несоблюдение или неполное соблюдение того, что указано в настоящем руководстве;
- ненадлежащее использование аппарата.

Любые нарушения или неразрешенная замена одной или нескольких части или компонентов аппарата, использование принадлежностей и расходных материалов, отличных от оригинальных, могут быть связаны с риском несчастного случая и освобождают производителя от всякой гражданской или уголовной ответственности.

В случае сомнений в отношении функционирования аппарата прекратите его использование и обратитесь к производителю.

3.2 - ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Чиллер не должен использоваться:

- в целях, отличных от тех, что указаны в параграфе 2.2 «Описание и назначение чиллера»;
- с нерабочими системами безопасности;
- после неправильно выполненной установки;
- неподготовленным персоналом;
- в случае невыполнения или неправильного выполнения технического обслуживания;
- с использованием неоригинальных запасных частей;
- с поврежденными шнуром электропитания и/или розеткой;
- с заблокированными вентиляционными каналами (поз. 1, рис. 4);
- с обрабатываемым продуктом, расположенным возле вентиляционных решеток (поз. 1, рис. 4), вентиляционных каналов или на дне камеры (поз. 2, рис. 4).

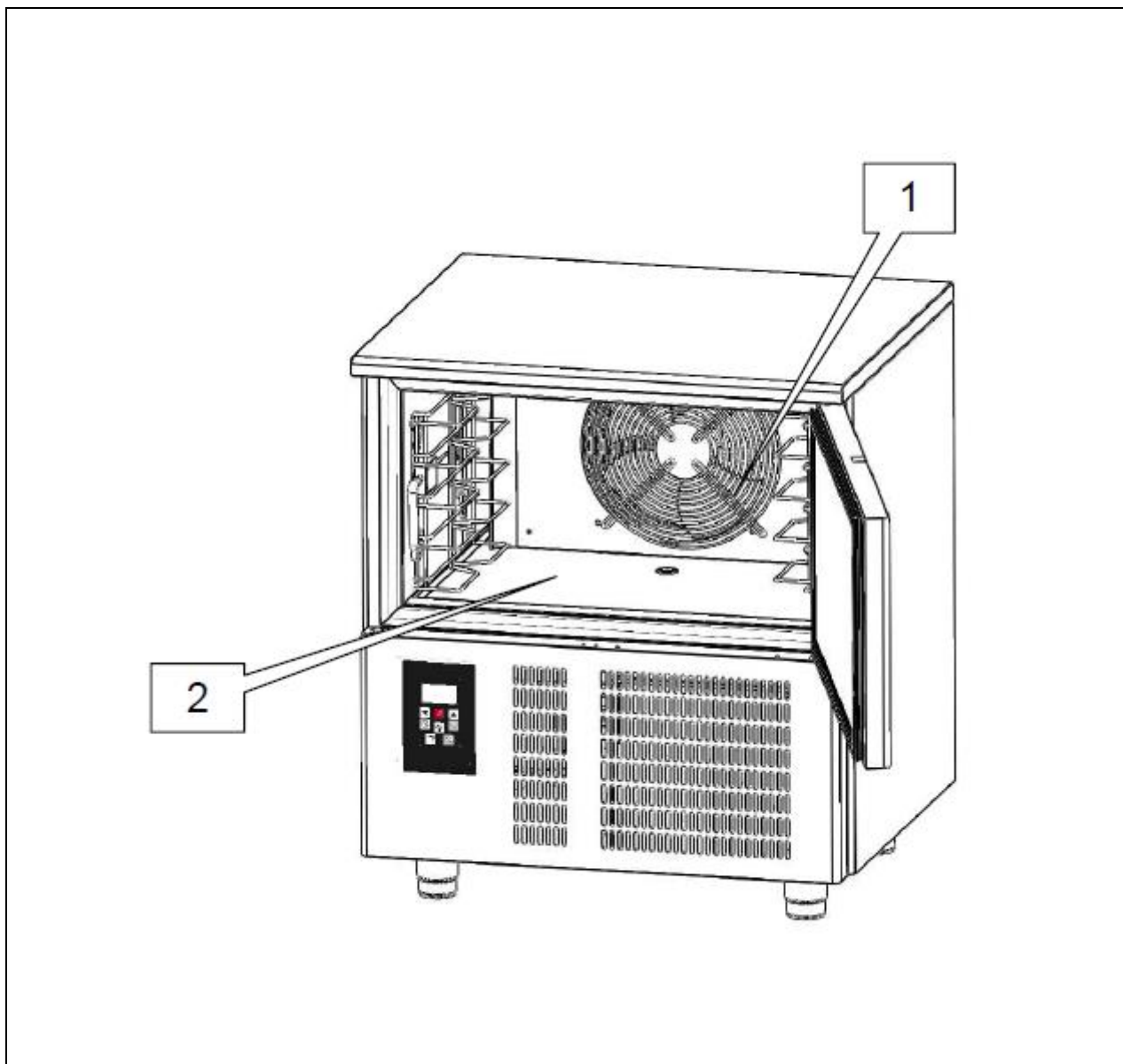


Рис. 4

3.3 - СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ

Защита персонала, подверженного рискам, которые связаны с опасными подвижными частями, обеспечивается наличием соответствующих устройств, присутствующих на аппарате:

- решетки, закрывающие вентиляторы охлаждения (поз. 1, рис. 5);
- решетка, закрывающая конденсаторный блок (поз. 2, рис. 5).

Аппарат также снабжен устройствами защиты обработанного продукта. Ниже приведен список защитных устройств на аппарате:

- Датчик, который обнаруживает открытую дверь и подает соответствующий сигнал. Если дверь остается открытой в течение установленного времени, появляется сообщение «**id**» на дисплее, срабатывает звуковой сигнал и компрессор блокируется.
- Датчик (поз. 3, рис. 5), расположенный на контуре хладагента, подает сигнал в случае перегрева системы, переводя аппарат в режиме ожидания.

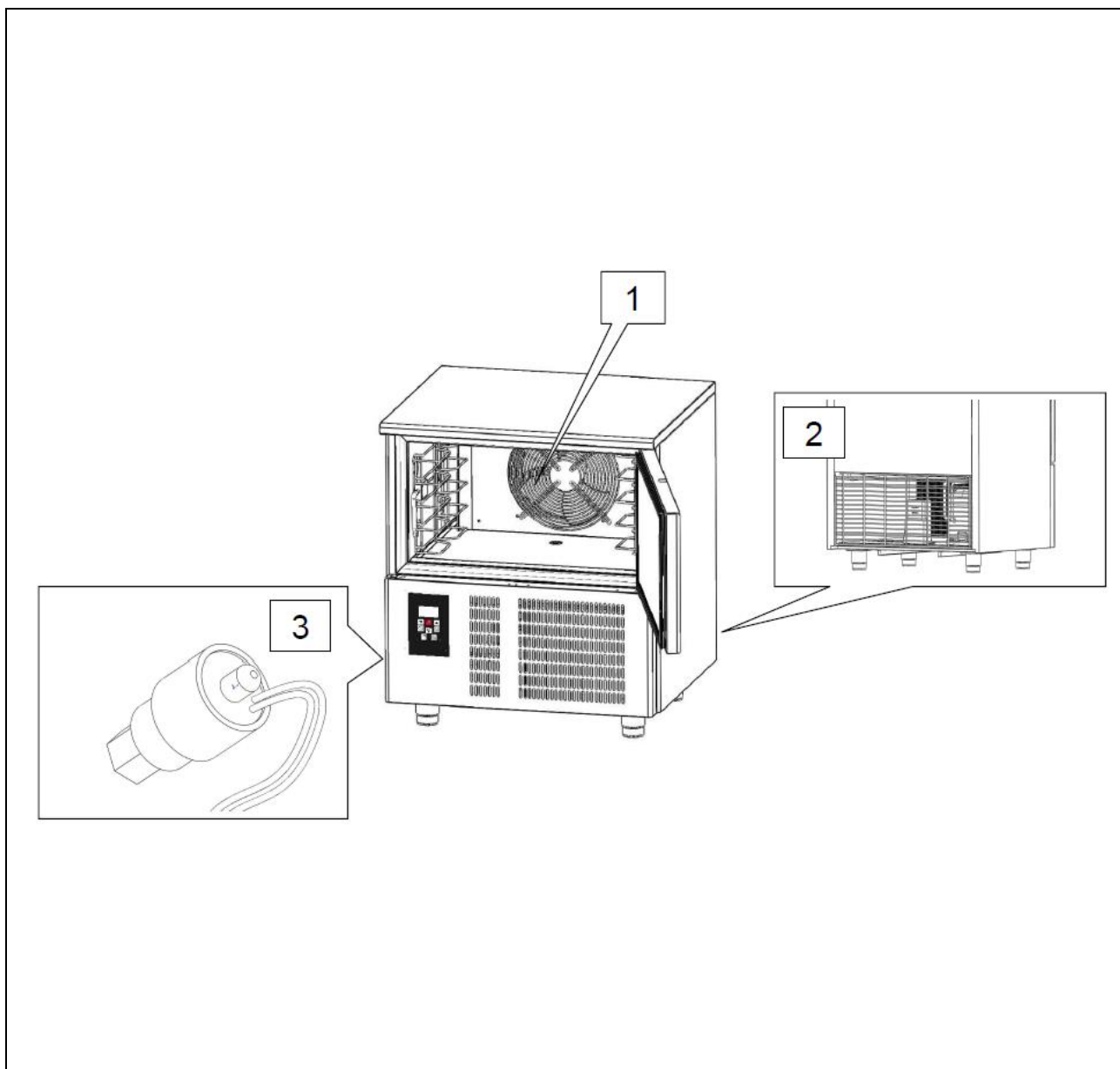



Рис. 5

3.4 - ФУНКЦИИ ОСТАНОВКИ

Аппарат в целом контролируется электронной платой. Функция остановки выполняется с помощью кнопки



(поз. 1, рис. 6). В каком бы состоянии ни находился аппарат, нажатие кнопки  в течение 3 секунд приводит к выключению платы.

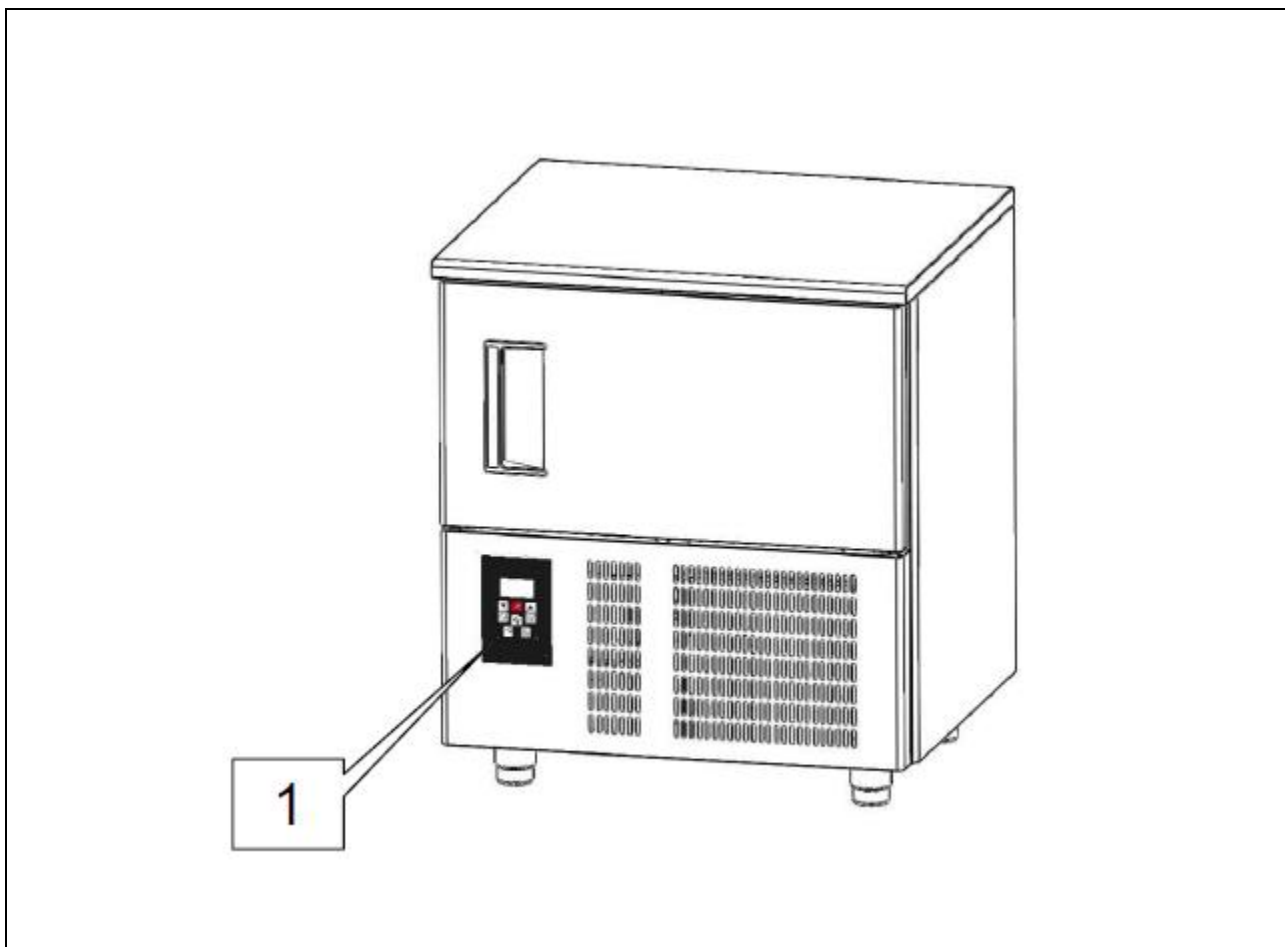


Рис. 6

4 - ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

4.1 - ТРАНСПОРТИРОВКА ЧИЛЛЕРА

В зависимости от типа, размеров и веса использовалась упаковка, гарантирующая целостность и сохранность аппарата во время транспортировки вплоть до передачи покупателю.

Чиллер должен быть установлен вертикально на поддоне и обернут оригинальной картонной упаковкой и всегда оставаться в таком состоянии во время транспортировки.

Чиллер передается перевозчику в готовом к перемещению виде.



Строго запрещается переворачивать аппарат.



Упаковка должны быть хорошо расположена на плоскости транспортного средства и заблокирована с помощью соответствующих строп.



Необходимо проявлять особую осторожность на всех этапах подъема и установки чиллера во избежание ущерба, в том числе серьезного, людям или имуществу. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения приведенных указаний по подъему и транспортировке чиллера.



Во время транспортировки температура окружающей среды ни в коем случае не должна быть ниже 4°C.

После извлечения чиллера из упаковки упаковочный материал должен быть удален и/или направлен на повторное использование в соответствии с правилами, действующими в стране назначения аппарата.

4.2 - ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ЧИЛЛЕРА В УПАКОВКЕ



Проявляйте осторожность во время подъема и перемещения чиллера; существует опасность телесных повреждений, в том числе с летальным исходом, при перемещении груза.



Все операции перемещения и подъема должны выполняться с максимальной осторожностью, убедившись, что все работники находятся на безопасном расстоянии и никого нет под неподвижными или подвижными подвешенными грузами.



Перед началом операции проверьте всю зону перемещения аппарата для обнаружения опасных мест.



Во время транспортировки температура окружающей среды ни в коем случае не должны быть ниже 4°C.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Оператор погрузчика.

Средства индивидуальной защиты:

- защитная обувь;
- защитные перчатки.

Персонал, выполняющий данные операции не должен иметь на себе колец, часов на запястье, украшений, распахнутой или свешивающейся одежды, например, галстуков, порванных предметов одежды, шарфов, расстегнутых пиджаков или кофт с открытой застежкой-молнией и т. д. В целом, работники должны использовать защитную одежду.

4.2.1 - ВЕС И ГАБАРИТЫ ЧИЛЛЕРА

Модель		BCB/03	BCB/05	BCB/10	BCB/15	BCB/24
Размеры	см	65x65x67h	80x70x90h	80x78x170h	80x78x200h	80x118x200h
Вес	кг	76	107	166	202	230

Табл. 3

4.2.2 - НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА

- Для подъема аппарата необходимо использовать погрузчик с надлежащей минимальной грузоподъемностью.



Использование несоответствующего оборудования может привести к несчастным случаям с участием персонала, выполняющего эту операции, и/или повреждению аппарата. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего и несоответствующего требованиям использования средств подъема, транспортировки и обслуживания.

5 - УСТАНОВКА



Проявлять максимальную осторожность при обращении с аппаратом во избежание ущерба имуществу и людям.



Запрещается включать аппарат в случае неисправности панели управления и повреждения его частей.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Специалист-электрик:

Средства индивидуальной защиты:

- защитная обувь;
- защитные перчатки.

Персонал, выполняющий данные операции не должен иметь на себе колец, часов на запястье, украшений, распахнутой или свешивающейся одежды, например, галстуков, порванных предметов одежды, шарфов, расстегнутых пиджаков или кофт с открытой застежкой-молнией и т. д. В целом, работники должны использовать защитную одежду.

5.1 - ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

Для установки необходимо подготовить зону для маневра, соответствующую размерам аппарата (см. рис. 2) и выбранных подъемных средств.

В месте установки должны быть подготовлены все системы подключения, необходимые для включения аппарата.

Место, выбранное для установки, должно обеспечивать использование аппарата в безопасных условиях. Зона должна гарантировать хорошую опорную базу с прочным и ровным полом, покрытие которого обеспечивает безопасную работу персонала.

Место установки должно иметь естественное и/или искусственное освещение, соответствующее выполняемым операциям (на основании специфических норм).

5.2 - ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗ УПАКОВКИ



Убедитесь, что упаковка не была повреждена во время транспортировки.

5.2.1 - НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА

Для подъема аппарата необходимо использовать погрузчик или эквивалентное оборудование.



Использование несоответствующего оборудования может привести к несчастным случаям с участием персонала, выполняющего эту операции, и/или повреждению аппарата. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего и несоответствующего требованиям использования средств подъема, транспортировки и обслуживания.

5.2.2 - ПОРЯДОК ИЗВЛЕЧЕНИЯ ИЗ УПАКОВКИ



Все операции перемещения и извлечения из упаковки должны выполняться с максимальной осторожностью, убедившись, что все работники находятся на безопасном расстоянии и никого нет под неподвижными или подвижными подвешенными грузами.

Для извлечения аппарата из упаковки достаточно снять картонную упаковку, в которую он завернут. Затем снять аппарат с поддона, подняв его с помощью погрузчика; вилы погрузчика помещаются под аппарат. **При этом необходимо следить за тем, чтобы не повредить две опорные направляющие емкости.**



ПОСЛЕ УСТАНОВКИ АППАРАТА ПОДОЖДИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ ПЕРЕД ЕГО ВКЛЮЧЕНИЕМ.

5.3 - ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ЧИЛЛЕРА

5.3.1 - НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА

См. параграф 5.2.1.



Использование несоответствующего оборудования может привести к несчастным случаям с участием персонала, выполняющего эту операции, и/или повреждению аппарата. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего и несоответствующего требованиям использования средств подъема, транспортировки и обслуживания.

5.3.2 - ПРЯДОК ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ЧИЛЛЕРА БЕЗ УПАКОВКИ



Все операции перемещения и извлечения из упаковки должны выполняться с максимальной осторожностью, убедившись, что все работники находятся на безопасном расстоянии и никого нет под неподвижными или подвижными подвешенными грузами.

Для перемещения чиллеров, оснащенных колесами, достаточно толкать их, предварительно разблокировав соответствующие тормоза, установленные на самих колесах, и не забывая снова заблокировать их, когда аппарат будет находиться в конечном положении.

Для перемещения чиллеров с ножками, поднять их с помощью погрузчика; вилы погрузчика помещаются под аппарат. **При этом необходимо следить за тем, чтобы не повредить две опорные направляющие емкости.**

5.4 - МОНТАЖ ЧИЛЛЕРА

Клиент получает чиллер в полностью собранном виде.

Извлеките емкость из камеры аппарата и расположите ее вдоль опорных направляющих, размещенных под дном между ножками.

6 - ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ



ПОСЛЕ УСТАНОВКИ АППАРАТА ПОДОЖДИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ ПЕРЕД ЕГО ВКЛЮЧЕНИЕМ.

6.1 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ


6.1.1 - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным электриком.

- Убедитесь, что напряжение питания, указанное на идентификационной табличке, соответствует напряжению электросети в месте установки.
- Проводка должна быть выполнена в соответствии с действующими нормами; сеть электропитания должна иметь эффективную систему заземления согласно действующим местным электрическим нормам; за это несет ответственность клиент.
- Не допускайте сильных изгибов шнура питания, не ставьте на него никаких предметов.



Если нужно вынуть вилку из розетки, вначале выключите плату, установив на ВЫКЛ. кнопку  на дисплее.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением этих правил.

ПОРЯДОК ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Аппарат поставляется производителем в комплекте с электрической вилкой. Достаточно вставить вилку в розетку в месте установки; проводка должна быть выполнена в соответствии с действующими нормами.

Электроэнергия в месте установки должна иметь следующие характеристики:

- Напряжение: 230 В переменного тока
- Частота: 50 Гц

6.2 - ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ

Электрик-монтажник должен обучить оператора правильному использованию чиллера и базовым навыкам обслуживания.

ПОРЯДОК

Операции подготовки чиллера к первому запуску должны выполняться техническим специалистом в присутствии оператора, который будет использовать аппарат, чтобы последний получил минимум информации о проведении допустимого текущего обслуживания и очистки.

Перед включением аппарата необходимо выполнить ряд проверок с целью предотвращения ошибок или несчастных случаев на этапе ввода в эксплуатацию.

- Проверить, не получила ли машина повреждений во время транспортировки.
- Особенно тщательно проверить на наличие повреждений электроцит, панель управления, электрические провода и трубы.
- Проверить правильность подключения всех внешних источников энергии.
- Проверить выравнивание машины.

6.2.1 - РЕГУЛИРОВКА



Операции регулировки, выполненные неуполномоченным персоналом, могут привести к повреждению аппарата и возникновению серьезных опасностей для оператора. Операции регулировки, выполненные неуполномоченным персоналом, считаются нарушениями аппарата и приводят к аннулированию гарантии и освобождению производителя от всякой ответственности.

7 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ПОСЛЕ УСТАНОВКИ АППАРАТА ПОДОЖДИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ ПЕРЕД ЕГО ВКЛЮЧЕНИЕМ.

7.1 - НАЗНАЧЕНИЕ

Чиллер представляет собой устройство с мощной системой охлаждения, способной быстро снизить температуру по всей толщине продуктов. Он идеально подходит для использования на кухне, в кондитерских и кафе-мороженых.

Основными циклами, которые может выполнять аппарат, являются охлаждение (**CHILLING**) и замораживание (**FREEZING**). Каждый цикл предусматривает два различных режима завершения исполнения, в соответствии с которыми начинается хранение: **по температуре** (когда вертел, вставленный в центр продукта, по достижении установленной температуры завершает цикл) или **по времени** (когда цикл заканчивается, как только истекает установленное время).

- **SOFT CHILLING.** «Мягкое» охлаждение до положительной температуры (+3°C). Только что приготовленный продукт доводится в течение короткого времени, которое не превышает 90 мин., до температуры 3°C. Таким образом достигается ингибирование пролиферации бактерий и предотвращается обезвоживание путем выпаривания готового изделия. Обработанный таким образом продукт прекрасно сохраняется в течение 5-7 дней без изменения его качества.
- **HARD CHILLING.** «Быстрое» охлаждение до положительной температуры (+3°C). Максимальная продолжительность также составляет 90 мин. Этот тип процесса используется, когда охлаждаемый продукт имеет толщину больше 2-3 см (то есть для больших порций), и в случае плотных или жирных пищевых продуктов. Аппарат создает переменные температуры воздуха, чтобы ускорить проникновение холода в продукт.
- **FREEZING.** Замораживание (-18°C). Этот рабочий цикл позволяет менее чем за четыре часа (240 мин.) довести внутреннюю часть продукта до температуры -18°C. Быстрота процесса позволяет предотвратить образование макрокристаллов с гарантией того, что в момент конечного использования размороженный продукт будет иметь исходную текстуру, цвет и качество.
- **ХРАНЕНИЕ.** В конце каждого цикла, будь то охлаждение или глубокая заморозка, аппарат автоматически перейдет на предусмотренную температуру хранения.

7.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Чиллер не предназначен для использования в целях, отличных от указанных в пункте **7.1**. В частности, чиллер не подходит для хранения продуктов в течение неопределенного времени.

7.3 - ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ



РИСК ОБМОРАЖИВАНИЯ

В ходе работы аппарат может создавать очень низкие температуры: избегайте прямого контакта с внутренними частями машины сразу после открытия двери.

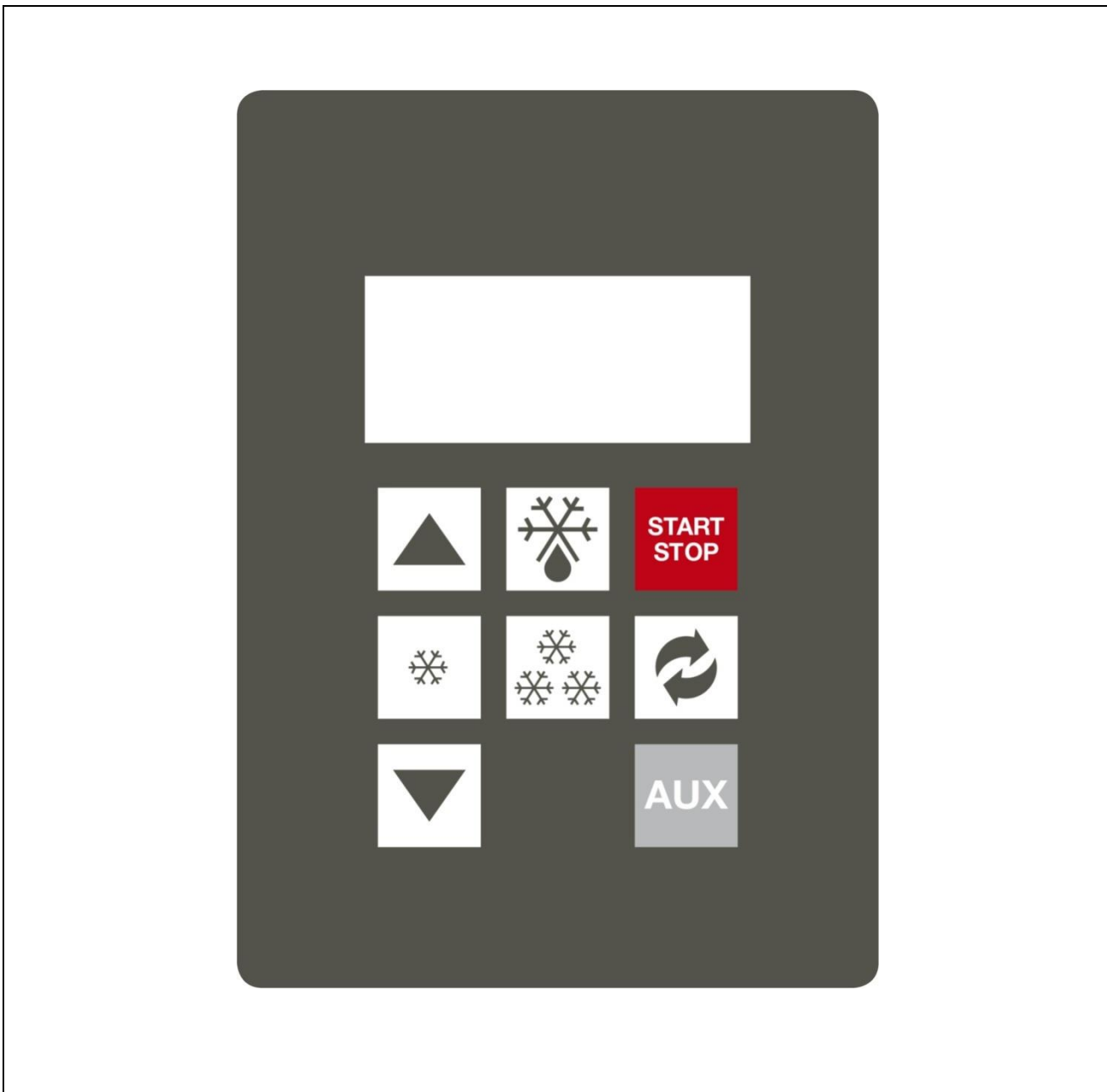









Рис. 7

Кнопки, присутствующие на контроллере:

	КНОПКА 0/1, START/STOP	Когда аппарат находится в состоянии ВЫКЛ (0), однократное нажатие на кнопку позволяет перевести его в состояние ОЖИДАНИЯ (1). Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ однократное нажатие кнопки позволяет НАЧАТЬ цикл. В время выполнения цикла однократное нажатие позволяет ОСТАНОВИТЬ его. В каком бы состоянии ни находился аппарат, нажатие кнопки в течение 3 секунд приводит к выключению платы.
	КНОПКИ БОЛЬШЕ И МЕНЬШЕ	Позволяют увеличить или уменьшить значение, отображаемое на дисплее.
	КНОПКА DEFROST	Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ и/или во время хранения, нажатие кнопки позволяет выполнить размораживание вручную.
	КНОПКА ОХЛАЖДЕНИЯ	Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ однократное нажатие кнопки позволяет выбрать цикл охлаждения. Непрерывное нажатие в течение 3 сек. приводит к активации непрерывного цикла.
	КНОПКА HARD / SOFT	При выбранном цикле нажатие на эту кнопку позволяет выбрать режим HARD или SOFT.
	КНОПКА ЗАМОРОЗКИ	Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ однократное нажатие кнопки позволяет выбрать цикл заморозки.
	КНОПКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УСТРОЙСТВА	Нажатие кнопки позволяет включить дополнительное устройство, например, УФ-лампы, подогретый зонд, если установлен.




Символы, присутствующие на дисплее контроллера:

	ВЫКЛ.	Горит, когда машина находится в состоянии ВЫКЛ., и выключен во всех остальных случаях.
	CELSIUS	Может гореть красным или зеленым светом, показывая единицу измерения температуры.
	ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА	Мигают во время цикла, к которому они относятся, и горят, не мигая, в течение последующего цикла хранения.
	ТЕМПЕРАТУРА	Горит в течение цикла по температуре.
	ВРЕМЯ	Горит в течение цикла по времени.
	ХРАНЕНИЕ	Горит, не мигая, или мигает во время фазы хранения.
	НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ	Горит, не мигая, или мигает во время фазы предварительного охлаждения и НЕПРЕРЫВНОГО ЦИКЛА.

7.5 - ПОРЯДОК ПРОВЕРКИ

Аппарат в целом контролируется электронной платой.



Когда аппарат подключен к электросети, его дисплей полностью зажигается для теста ламп на несколько секунд, после чего возвращается в состояние, в котором он находился до отключения питания. В частности, если выполнялся цикл, он будет возобновлен с момента его прерывания.

При выключенной плате дисплей полностью отключен за исключением пиктограммы . При нажатии кнопки  пиктограмма  выключается, и дисплей переходит в состояние ОЖИДАНИЯ, отображая синим цветом температуру в камере.


Используя органы управления, расположенные на панели, и указания на дисплее можно активировать различные функции аппарата.

Когда плата находится в режиме ОЖИДАНИЯ, можно переключаться с одного цикла на другой, просто нажимая

кнопки .

Когда плата находится в режиме ОЖИДАНИЯ и выбран определенный цикл, можно начать этот цикл однократным нажатием кнопки  (START). Точно так же, нажав на кнопку  (STOP), можно заблокировать выполнение текущего цикла.

Можно отключить звуковой сигнал любого происхождения, нажав любую кнопку.

В каком бы состоянии ни находился аппарат, нажатие кнопки  в течение 3 секунд приводит к выключению платы.

7.6 - ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед использованием аппарата желательно тщательно очистить камеру внутри.


После установки или после продолжительного простоя рекомендуется включить пустой аппарат до достижения установленной температуры.


Для достижения хороших рабочих показателей чиллера рекомендуется располагать продукты так, чтобы способствовать циркуляции воздуха: не закрывайте аспирацию вентилятора, не укладывайте друг на друга лотки, располагайте загрузку упорядоченно и не закрывайте контейнеры крышками или изолирующей пленкой.

Во избежание порчи продуктов также рекомендуется не загружать аппарат сверх допустимого количества, не использовать толщину больше 50-70 мм и не открывать без надобности дверь.

Перед каждым использованием зонд необходимо очищать и подвергать санитарной обработке. Зонд должен помещаться в центра самого большого куска или порции продукта. При этом необходимо следить за тем, чтобы наконечник не выходил из продукта, вступая в контакт с противнем.

Для повышения эффективности рабочего цикла рекомендуется выполнить предварительное охлаждение камеры, включив аппарат по крайней мере за 15 минут до помещения продукта, как при охлаждении, так и при замораживании.






В начале любого цикла электронная плата выполняет проверку изменения температуры, измеряемой датчиком камеры и зондом сердцевины продукта (АВТОМАТИЧЕСКОЕ распознавание зонда), чтобы оценить правильное размещение зонда. Контроль занимает немногим больше двух минут, по истечении которых, в соответствии с заранее определенными параметрами, если контактный зонд вставлен правильно, цикл продолжается по температуре, на дисплее отображается температура зонда и символ  зонда горит.




Если результат теста был отрицательным, после минутного предупреждающего сигнала на дисплее загорится значок , и цикл будет продолжаться по времени.





7.7 – SOFT CHILLING





7.7.1 - ВЫБОР И НАСТРОЙКА ЦИКЛА SOFT CHILLING (мягкого охлаждения до положительной температуры)

Загрузите аппарат должным образом продуктами, которые необходимо охладить, правильно расположив зонд в продукте, если необходимо выполнить цикл по температуре, и закройте дверь.

Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ, нажмите кнопку  : на дисплее появится установленное значение камеры для цикла - **5°C**, а значки  и  будут мигать. С помощью кнопок  и  можно изменить это значение.

Нажмите  (START), чтобы начать выполнение цикла: на дисплее появится температура камеры, а значки  и  останутся включенными. Как описано выше, как только цикл будет подтвержден, выполнит автоматическое распознавание вставки зонда (продолжительность около 2 мин.), после чего цикл будет подтвержден по зонду или переведен в режим по времени. Все это выполняется в АВТОМАТИЧЕСКОМ режиме. Если результат теста положительный, устройство подтверждает цикл по температуре (зонду), а дисплей показывает температуру зонда.

Если результат теста был отрицательным, после предупреждающего звукового сигнала и отображения мигающего значка , на дисплее загорится значок , и цикл будет продолжаться по времени. С помощью кнопок  и  можно изменить это значение.

Во время отображения оставшегося времени однократным нажатием кнопок , , ,  можно отобразить температуру камеры.

Можно выбрать цикл по времени **СРАЗУ**, минуя автоматическую стадию распознавания зонда.

Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ, нажмите ДВА РАЗА кнопку  : на дисплее появится продолжительность цикла **90 мин.**, а значки  и  будут мигать. С помощью кнопок  и  можно изменить это значение. Затем нажмите  (START), чтобы начать выполнение цикла.

По истечении времени цикла продолжительностью 90 мин. или по достижении внутри продукта температуры + 3°C устройство автоматически переключается в фазу хранения с температурой +2°C в камере, о чем предварительно уведомляет звуковой зуммер.


На дисплее загорится значок .





Цикл можно прервать в любой момент, нажав  (STOP): повторное нажатие кнопки  (START) позволяет возобновить цикл.


7.8 – HARD CHILLING




7.8.1 - ВЫБОР И НАСТРОЙКА ЦИКЛА HARD CHILLING (быстрое охлаждение до положительной температуры)





Загрузите аппарат должным образом продуктами, которые необходимо охладить, правильно расположив зонд в продукте, если необходимо выполнить цикл по температуре, и закройте дверь.





Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ, нажмите  : на дисплее появится установленное значение температуры камеры для цикла

- 5°C, а значки  и  начнут мигать. С помощью кнопок  и  можно изменить это значение.




Однократным нажатием кнопки  активируйте фазу hard. Символ HARD на дисплее также начнет мигать.

Нажмите  (START), чтобы начать выполнение цикла: на дисплее появится температура камеры, а значки  и  останутся включенными. Как описано выше, как только цикл будет подтвержден, выполнит автоматическое распознавание вставки зонда (продолжительность около 2 мин.), после чего цикл будет подтвержден по зонду или переведен в режим по времени. Все это выполняется в АВТОМАТИЧЕСКОМ режиме. Если результат теста положительный, устройство подтверждает цикл по температуре (зонду), а дисплей показывает температуру зонда.

Если результат теста был отрицательным, после предупреждающего звукового сигнала и отображения мигающего значка , на дисплее загорится значок , и цикл будет продолжаться по времени. С помощью кнопок  и  можно изменить это значение.

Во время отображения оставшегося времени однократным нажатием кнопок ,  ,  можно отобразить температуру камеры.

Можно выбрать цикл по времени **СПРАЗУ**, минуя автоматическую стадию распознавания зонда.

Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ, нажмите ДВА РАЗА кнопку  : на дисплее появится продолжительность цикла **90 мин.**, а значки  и  будут мигать. С помощью кнопок  и  можно изменить это значение. Затем нажмите  (START), чтобы начать выполнение цикла.

По истечении времени цикла продолжительностью 90 мин. или по достижении внутри продукта температуры + 3°C устройство автоматически переключается в фазу хранения с температурой +2°C в камере, о чем предварительно уведомляет звуковой зуммер.

На дисплее загорится значок .





Цикл можно прервать в любой момент, нажав  (STOP): повторное нажатие кнопки  (START) позволяет возобновить цикл.




7.9 – FREEZING





7.9.1 - ВЫБОР И НАСТРОЙКА ЦИКЛА FREEZING (заморозки)





Загрузите аппарат должным образом продуктами, которые необходимо охладить, правильно расположив зонд в продукте, если необходимо выполнить цикл по температуре, и закройте дверь.

Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ, нажмите : на дисплее появится установленное значение температуры камеры для цикла

- 40°C, а значки  и  начнут мигать. С помощью кнопок  и  можно изменить это значение.


Нажмите  (START), чтобы начать выполнение цикла: на дисплее появится температура камеры, а значки  и  останутся включенными. Как описано выше, как только цикл будет подтвержден, выполнит автоматическое распознавание вставки зонда (продолжительность около 2 мин.), после чего цикл будет подтвержден по зонду или переведен в режим по времени. Все это выполняется в АВТОМАТИЧЕСКОМ режиме. Если результат теста положительный, устройство подтверждает цикл по температуре (зонду), а дисплей показывает температуру зонда.

Если результат теста был отрицательным, после предупреждающего звукового сигнала и отображения мигающего значка , на дисплее загорится значок , и цикл будет продолжаться по времени. С помощью кнопок  и  можно изменить это значение.

Во время отображения оставшегося времени однократным нажатием кнопок , , ,  можно отобразить температуру камеры.

Можно выбрать цикл по времени **СРАЗУ**, минуя автоматическую стадию распознавания зонда.



Когда аппарат находится в режиме ОЖИДАНИЯ, нажмите ДВА РАЗА кнопку : на дисплее появится продолжительность цикла **240 мин.**, а значки  и  будут мигать. С помощью кнопок  и  можно изменить это значение. Затем нажмите  (START), чтобы начать выполнение цикла.

По истечении времени цикла продолжительностью 240 мин. или по достижении внутри продукта температуры - 18°C устройство автоматически переключается в фазу хранения с температурой - 25°C в камере, о чем предварительно уведомляет звуковой зуммер. На дисплее загорится значок .

Цикл можно прервать в любой момент, нажав  (STOP): повторное нажатие кнопки  (START) позволяет возобновить цикл.

7.10 - СПЕЦИФИЧНЫЕ ВИДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

7.10.1 - ФУНКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ или НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ


В случае, когда температура продуктов, подлежащих охлаждению, является очень высокой (более 65°C), целесообразно выполнить предварительное охлаждение следующим образом: нажать и удерживать несколько секунд кнопку , аппарат включится и светодиод  начнет мигать. При достижении заданного значения (-30°C) светодиод перестанет мигать, и можно будет задать любой цикл или загрузить должным образом аппарат продуктами, подлежащими охлаждению. Новый цикл будет установлен вместо непрерывного цикла без необходимости предварительного выключения аппарата.

Этот непрерывный цикл находит свое идеальное применение в кафе-мороженое, где часто используются рабочие циклы (ОТВЕРЖДЕНИЕ) и требуется только параметр температуры камеры без времени.

7.10.2 - РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Размораживание испарителя аппарата производится путем остановки компрессора. Это может быть **автоматическое** или **ручное** размораживание, отображаемое на дисплее посредством надписи «**dEF**», которая вначале горит, не мигая, а затем, во время капания, начинает мигать.

Автоматическое размораживание может происходить только во время хранения с интервалом в шесть часов и максимальной продолжительностью 15 мин., с температурой испарителя 8°C.

Ручной цикл разморозки может быть активирован, когда плата находится в режиме ОЖИДАНИЯ и температура испарителя не превышает 8°C, нажатием . Так как в режиме ОЖИДАНИЯ компрессор уже выключен, во время цикла ручного размораживания создается принудительная вентиляция, поэтому рекомендуется держать дверь открытой в течение всего процесса.

7.10.3 - ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЕ ПРОСТОИ

Переведите аппарат в состояние ВЫКЛ., нажав кнопку  на 3 сек., и выньте вилку из розетки.

Тщательно очистите аппарат (как указано в параграфе 8.2) и оставьте дверь открытой по завершении операции и на весь период простоя.

8 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 - ОСОБЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



В случае любой аномалии, не описанной в данном руководстве, необходимо обращаться к производителю; к нему следует обратиться также в случае любых сомнений, появившихся при выполнении описанных здесь операций обслуживания. Операции технического обслуживания, выполненные неуполномоченным персоналом, могут привести к повреждению аппарата и возникновению серьезных опасностей для оператора. Операции технического обслуживания, выполненные неуполномоченным персоналом, считаются нарушениями аппарата и приводят к аннулированию гарантии и освобождению производителя от всякой ответственности.



Любые операции текущего и внепланового технического обслуживания, предусматривающие открывание электрощита или демонтаж, в том числе частичный, аппарата, должны выполняться только после его выключения (⏻ на дисплее и отключения вилки от розетки.



Любая операция технического обслуживания, выполненная на аппарате под напряжением, может привести к тяжелым несчастным случаям, в том числе с летальным исходом, с участием людей.



Отключение защитных устройств должно производиться только уполномоченным персоналом, который сможет гарантировать безопасность людей и отсутствие повреждений аппарата. После необходимого обслуживания защитные устройства должны быть правильно активированы.

Во время операций технического обслуживания или ремонта посторонние лица должны находиться на удаленном от аппарата расстоянии.

Соблюдайте предписанную или указанную в данном руководстве периодичность выполнения проверок.

По завершении операций технического обслуживания или ремонта аппарат можно включать только после того, как технический специалист убедится в том, что:

- работа была проведена полностью;
- системы безопасности активны;
- аппарат работает надлежащим образом;
- никто не выполняет работы на аппарате.

8.2 - ТЕКУЩЕЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.2.1 - СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ТЕКУЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ТАБЛ. 5)

Компонент	Вид работы	Периодичность	Ответственность	Порядок
Внутренняя камера	Чистка	По мере необходимости	Оператор, занимающийся использованием аппарата	См. пар. 8.2.2
Наружная часть	Очистка	По мере необходимости	Оператор, занимающийся использованием аппарата	См. пар. 8.2.3
Конденсатор	Очистка	Каждые 30 дней	Оператор, занимающийся использованием аппарата	См. пар. 8.2.4
Зонд	Очистка	Каждый цикл	Оператор, занимающийся использованием аппарата	См. пар. 8.2.5

Табл. 5

8.2.2 - ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ

Эта операция должна выполняться по мере необходимости.

СОСТОЯНИЕ АППАРАТА:

- кнопка включения/выключения в положении ВЫКЛ. (⏻ на дисплее);
- вилка отключена от сети электропитания.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Оператор, занимающийся использованием аппарата.

ПОРЯДОК

Очень тщательно очистите внутреннюю часть камеры, поверхность закрывания двери (поз. 1, рис. 8) и уплотнение (поз. 2, рис. 8), используя губку, смоченную нейтральным моющим средством (оба неабразивные). По завершении очистки ополосните поверхности губкой, смоченной водой, и высушите их чистой салфеткой. Правильная внутренняя очистка аппарата позволяет избежать образования неприятных запахов, которые могут повредить конечной продукции.



Для очистки аппарата используйте только воду и неабразивное нейтральное моющее средство. Использование других средств может привести к повреждению поверхностей аппарата и поставить под угрозу качество и полезность продукции. Не используйте абразивные губки.



Не выполняйте очистку салфетками, которые могут оставлять ворс.



Не используйте для очистки струи воды, направленные на аппарат.

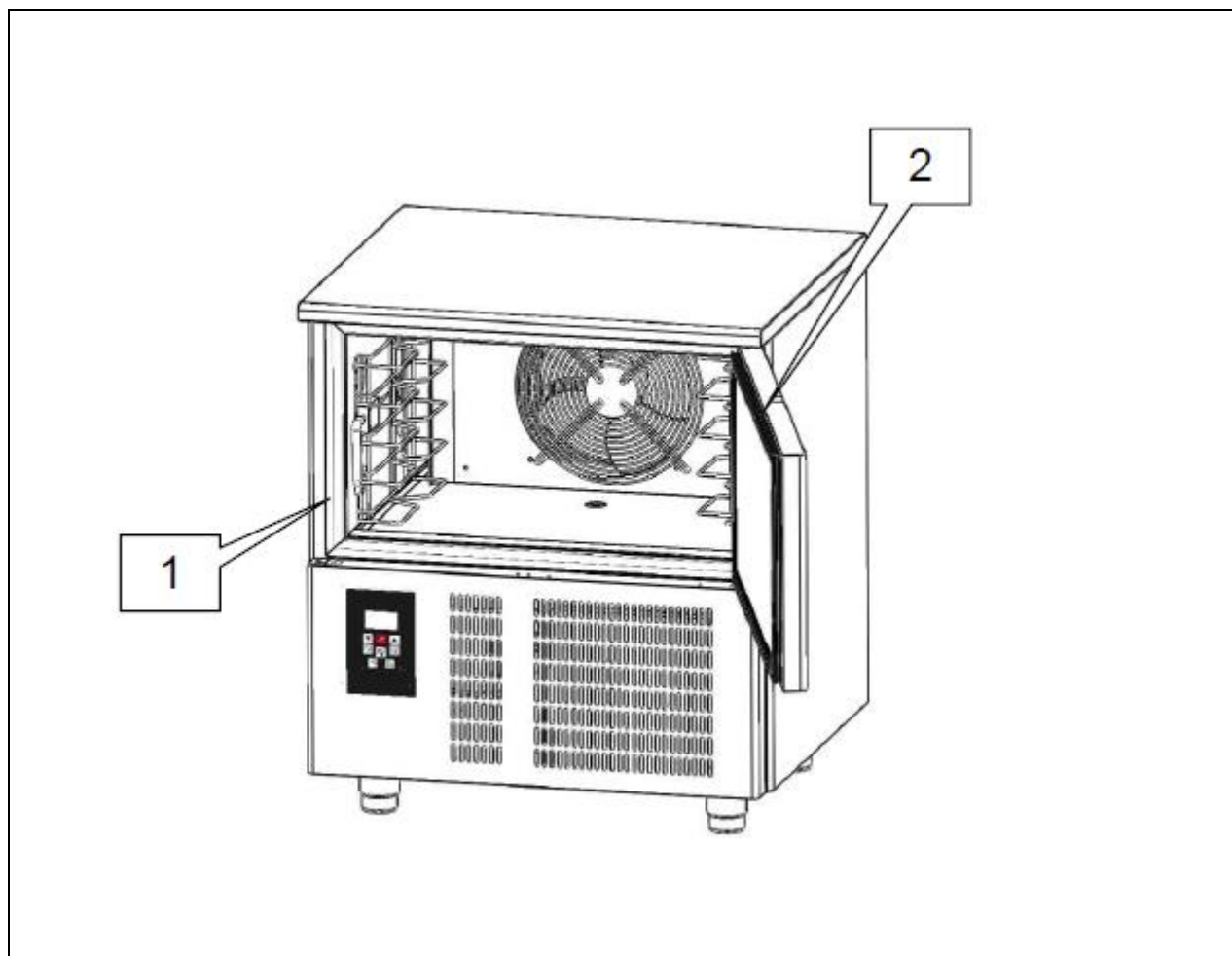


Рис. 8

8.2.3 - ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ЧАСТИ АППАРАТА

Эта операция должна выполняться по мере необходимости.

СОСТОЯНИЕ АППАРАТА:

- кнопка включения/выключения в положении **ВЫКЛ.** (⏻ на дисплее);
- вилка отключена от сети электропитания.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Оператор, занимающийся использованием аппарата.

ПОРЯДОК

Очищайте наружные поверхности аппарата (держатели полок и стальные панели) губкой, смоченной в нейтральном моющем средстве (оба неабразивные). По завершении очистки ополосните поверхности губкой, смоченной водой, и высушите их чистой салфеткой.



Для очистки аппарата используйте только воду и неабразивное нейтральное моющее средство. Использование других средств может привести к повреждению поверхностей аппарата и поставить под угрозу качество и полезность продукции.
Не используйте абразивные губки.



Не выполняйте очистку салфетками, которые могут оставлять ворс.

8.2.4 - ОЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА АППАРАТА

Эта операция должна выполняться каждые 30 дней.

СОСТОЯНИЕ АППАРАТА:

- кнопка включения/выключения в положении «О» (ВЫКЛ.);
- вилка отключена от сети электропитания.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Оператор, занимающийся использованием аппарата.

ПОРЯДОК

Для надежной и эффективной работы аппарата воздушный конденсатор (поз.1, рис. 9) необходимо содержать в чистоте для обеспечения свободной циркуляции воздуха. Эта операция должна выполняться не реже чем раз в 30 дней. Снимите панель управления, открутив винты (поз. 2 и 3, рис. 9). Выполняйте очистку неметаллическими щетками, чтобы удалить всю пыль и ворс с ребер. Рекомендуется использовать пылесос во избежание попадания пыли в окружающую среду. Если есть какие-либо жирные отложения, удалите их с помощью щетки, смоченной в спирте. **НЕ ОЧИЩАЙТЕ ПОВЕРХНОСТИ С ОСТРЫМИ ИЛИ АБРАЗИВНЫМИ ПРЕДМЕТАМИ.**

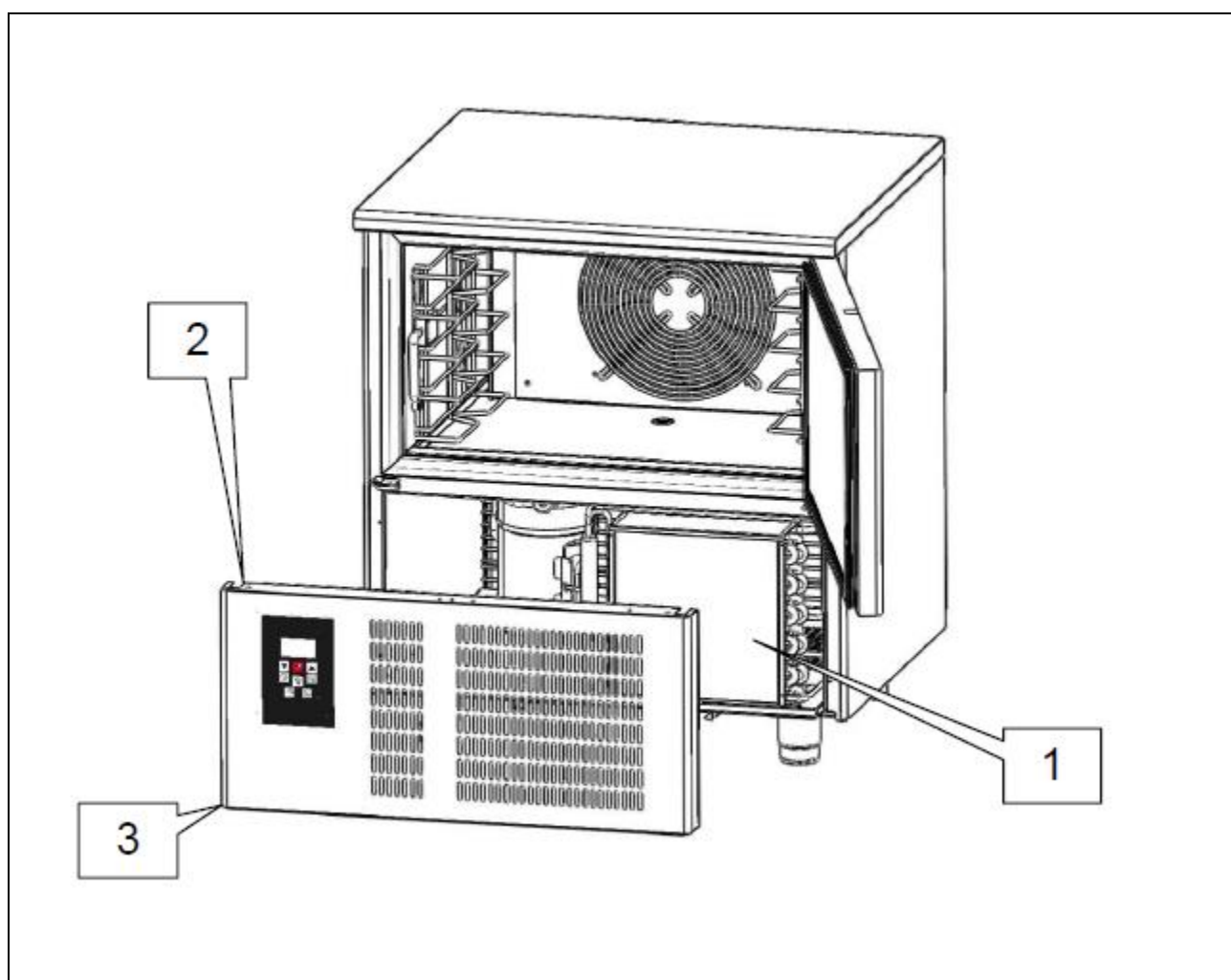


Рис. 9



На конденсаторе есть острые края. Для выполнения указанных выше операций всегда надевайте защитные перчатки, очки и маски для защиты дыхательных путей.



Не используйте для очистки струи воды, направленные на аппарат.

8.2.5 - ОЧИСТКА ИГОЛЬЧАТОГО ЗОНДА

Эта операция должна выполняться перед каждым циклом.

СОСТОЯНИЕ АППАРАТА:

- кнопка включения/выключения в положении «О» (ВЫКЛ.);

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Оператор, занимающийся использованием аппарата.

ПОРЯДОК

Перед нового циклом, для того, чтобы избежать каких-либо «загрязнения» продукта, необходимо выполнить очистку зонда (поз. 1, рис. 10). Удалите все остатки с помощью губки, смоченной в нейтральном моющем средстве. Тщательно промойте зонд и обработайте его дезинфицирующим средством.

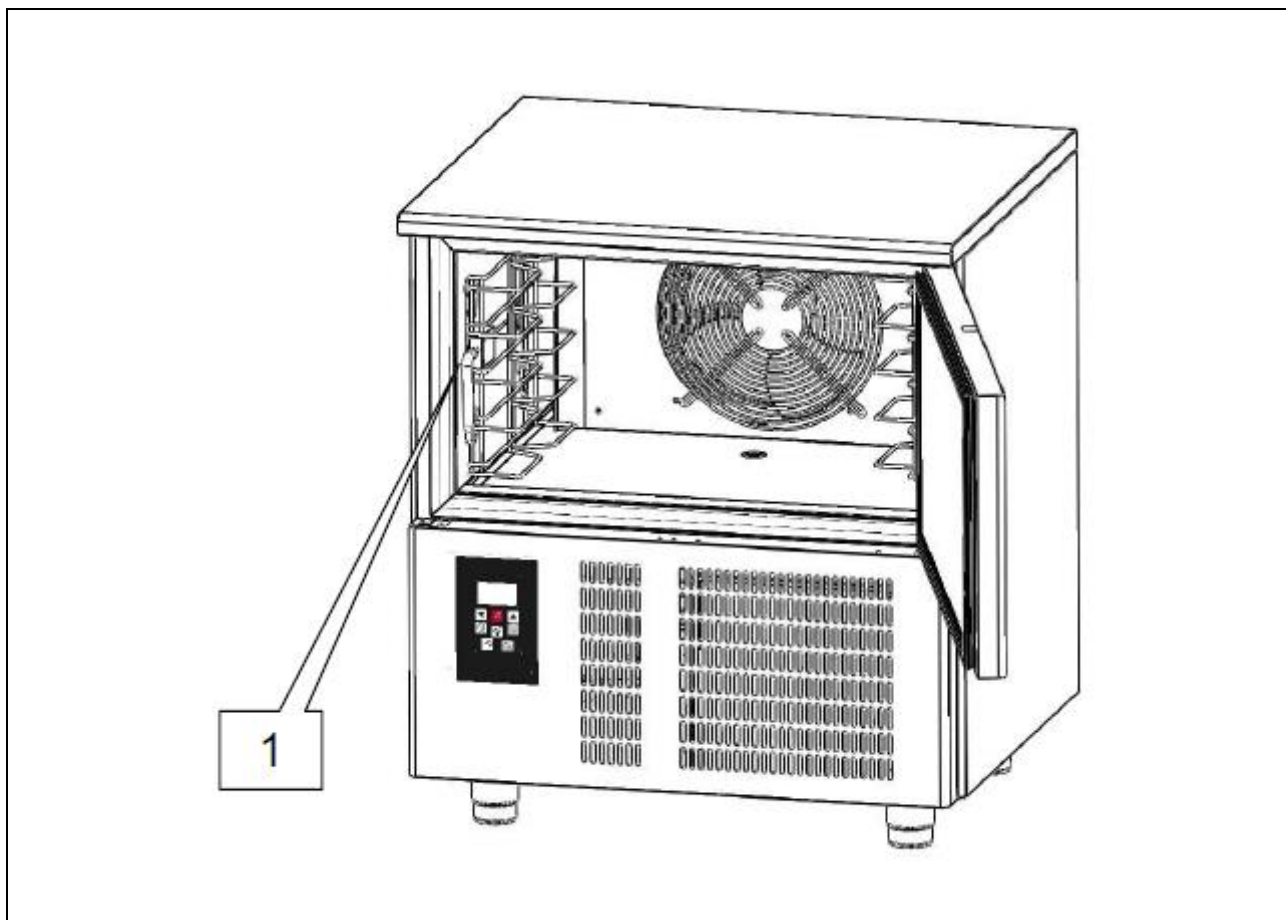


Рис. 10



Не тяните за кабель зонда во избежание его повреждения.




Зонд имеет очень острый конец. При очистке всегда используйте защитные перчатки и будьте осторожны.

8.3 - ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если аппарат нуждается во внеплановом техническом обслуживании или в случае нарушений в работе, не указанные в данном руководстве, обращайтесь к производителю.

8.4 - АНОМАЛИИ В РАБОТЕ И НЕПОЛАДКИ

Важно помнить, что, в каком бы состоянии ни находился аппарат, нажатие кнопки  в течение 3 секунд приводит к выключению платы.

Любые аномалии в работе сопровождаются прерывистым звуковым сигналом и красным обозначением на дисплее. Можно отключить звуковой сигнал любого происхождения, нажав любую кнопку.

8.4.1 - СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Возможные обозначения тревоги на дисплее:

- **«tiME»:** тревога охлаждения или замораживания по температуре, которые не были завершены в течение максимального срока (сигнализация НАССР). Тревога не имеет никакого эффекта, она просто сохраняется в памяти.
- **«AL»:** тревога минимальной температуры. Тревога не имеет никакого эффекта во время любого цикла.
- **«AH»:** тревога максимальной температуры. Тревога не имеет никакого эффекта во время любого цикла.
- **«HP»:** сигнал тревоги высокого давления. В режиме ОЖИДАНИЯ не имеет никакого эффекта. Во время любого этапа работы вызывает блокирование цикла и переход в состояние ОЖИДАНИЯ. Необходимо устранить причину тревоги, а затем выключить аппарат, нажимая в течение 3 секунд на кнопку , и снова включить его, нажав на  (START). Этот сигнал может быть вызван как высокой температурой окружающей среды (превышающей допустимое значение, см. параграф [2.4](#)), так и загрязнением конденсатора (который необходимо сразу же очистить, как указано в параграфе [8.2.4](#)).
- **«id»:** сигнал тревоги открытой дверцы. Сигнал не вызывает никакого эффекта и исчезает с закрытием двери.

8.4.2 - ОШИБКИ

Ошибки, распознаваемые контроллером:

- **«Pr 1»:** ошибка датчика камеры. В режиме ОЖИДАНИЯ препятствует началу цикла. Во время охлаждения или замораживания вызывает остановку цикла и переход в состояние ОЖИДАНИЯ. Во время хранения цикл не прерывается, и компрессор работает в циклическом режиме для поддержания температуры в камере. Необходимо проверить подключение датчика и при необходимости заменить его.
- **«Pr 2»:** ошибка зонда продукта. В режиме ОЖИДАНИЯ препятствует началу цикла по температуре. В режиме охлаждения или замораживания вызывает переход к циклу по времени. Во время хранения не имеет никакого эффекта. Необходимо проверить подключение датчика и при необходимости заменить его.
- **«Pr 3»:** ошибка датчика испарителя. В режиме ОЖИДАНИЯ, охлаждения, замораживания или хранения не имеет никакого эффекта. Размораживание заканчивается из-за превышения времени.

9 - ДЕМОНТАЖ



Для выполнения любых операций по демонтажу аппарата обращайтесь к монтажнику.

10 - УТИЛИЗАЦИЯ

10.1 - ПОРЯДОК УТИЛИЗАЦИИ

СОСТОЯНИЕ АППАРАТА

- плата в положении «О» (ВЫКЛ.);
- вилка отключена от сети электропитания.

ПОРЯДОК

Аппарат состоит из черных металлов, электронных компонентов и пластика. В случае утилизации разделите различные компоненты в зависимости от материалов, из которых они изготовлены, чтобы облегчить отдельную утилизацию или последующее использование частей. Аппарат подлежит утилизации отдельно от бытовых отходов. Нет особых инструкций, которым необходимо следовать после разборки аппарата. Поручите утилизацию специализированным предприятиям или, в предусмотренных законом случаях, верните аппарат продавцу (см. также приведенную далее «Информацию для пользователей об утилизации отходов на территории Европейского Союза»). При утилизации всегда руководствуйтесь законодательством, действующим в стране использования аппарата (см. также приведенную далее «Информацию для пользователей об утилизации отходов на территории Европейского Союза»).



ПРОЯВЛЯЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ, ПОСКОЛЬКУ АППАРАТ СОДЕРЖИТ ХЛАДАГЕНТ В ГАЗООБРАЗНОМ СОСТОЯНИИ, КОНТРОЛЬ И РЕКУПЕРАЦИИ КОТОРОГО ДОЛЖНЫ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАТИВАМИ, ДЕЙСТВУЮЩИМИ В СТРАНЕ УТИЛИЗАЦИИ.



Для выполнения любых операций по демонтажу аппарата обращайтесь к монтажнику.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ НА ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА



Изображение перечеркнутого мусорного бака на аппарате означает, что в конце срока эксплуатации изделие должно утилизироваться отдельно от других отходов.

В связи с этим пользователь должен доставить отслуживший аппарат в один из соответствующих центров раздельного сбора электронных и электротехнических отходов или вернуть его продавцу при покупке нового аппарата аналогичного типа по принципу один к одному.

Надлежащий раздельный сбор для последующей отправки аппарата на повторное использование, переработку и утилизацию, не наносящие вреда окружающей среде, помогает избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье людей и способствует повторному использованию материалов, из которых сделано изделие.

Незаконная утилизация изделия пользователем приводит к наложению взысканий, предусмотренных законодательством, действующим в стране утилизации.

11 - ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

11.1 - ПОРЯДОК ЗАКАЗА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Для заказа запасных частей обращайтесь к производителю или официальному дистрибьютору.

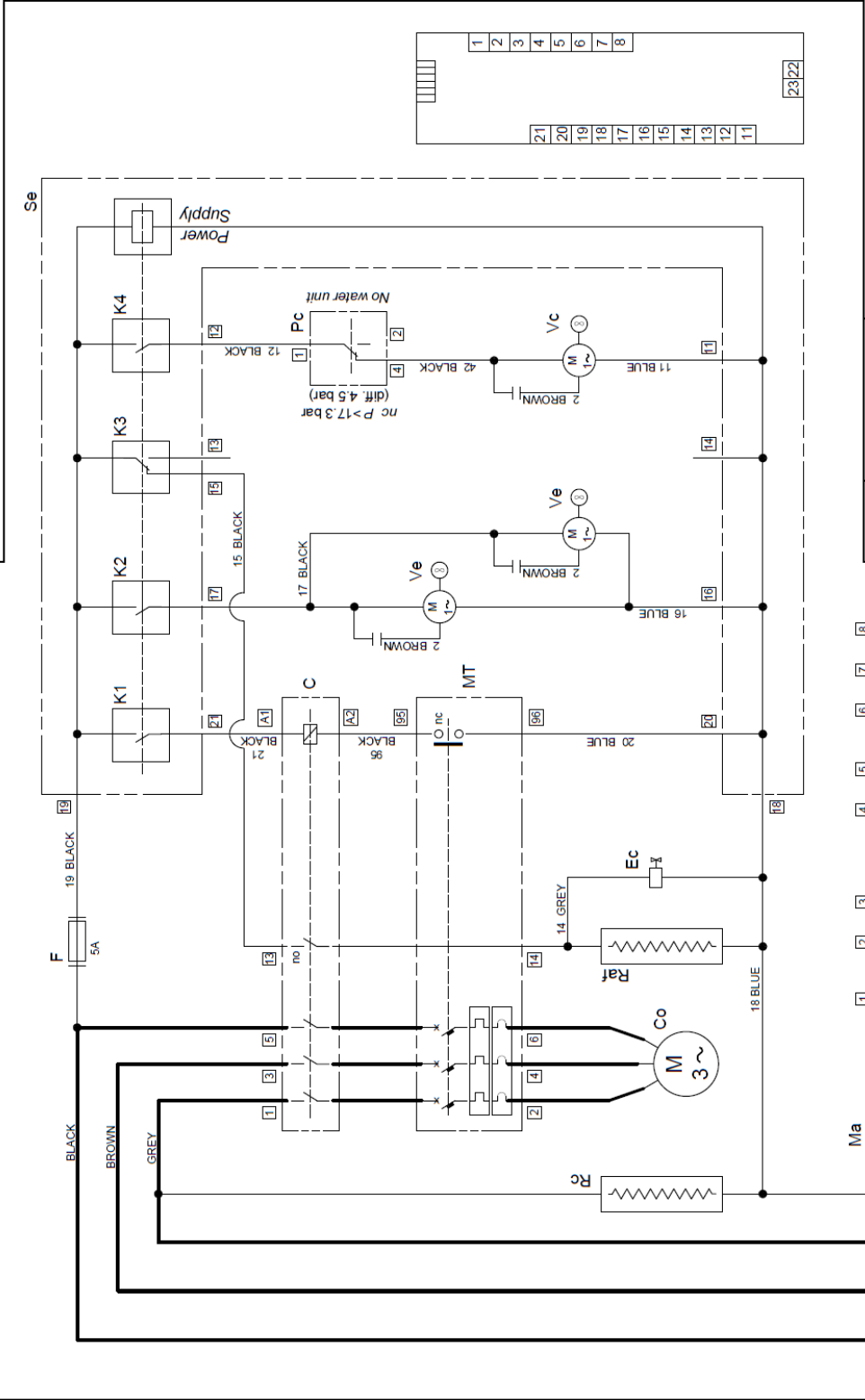
12 - ПРИЛОЖЕНИЯ

К аппарату прилагаются:

- Декларация соответствия
- Схема электрических соединений
- Отчет об испытании электрического оборудования
- Оценка вакуума, проверка на наличие утечек и загрузка газа в систему охлаждения.

SIMBOLI GRAFICI PER CIRCUITI ELETTRICI

Ma	Morsettera arrivo linea
Ig	Interruttore generale
Lt	Lampada spia tensione
Vc	Ventilatore condensatore
Co	Compressore
Ve	Ventilatore evaporatore
Se	Scheda Elettronica
Rè	Relè di potenza
Br	Bobina relè
Raf	Resistenza Anticond. Facciata
Mp	Micro Porta
F	Fusibile
C	Contattore
MT	Protezione Magnetotermica Compressore



N° MOD.	DATA MOD.	DESCRIZIONE	VISTO
		CIRCUITO ELETTRICO BCB - 10P / 15	
NOTE UNIFICATO SIA PER UNITA' AD ARIA CHE PER UNITA' AD ACQUA.		SEGN. GRAFICI SECONDO NORME IEC-617	
DATA	SCALA	DIS.	VISTO
22,01,2013	/	MARCO P.	
NOME FILE		SOSTITUITO DAL COD.	
C:\PRODOTTO\BIBLIOTECA\...			
GEMM CODICE 703 0067 00			

