



Blastchillers

7489.5205 - 7489.5210 - 7489.5215 - 7489.5217

User Manual

Gebruikershandleiding

Gebrauchsanweisung

Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

1 BLAST CHILLER/FREEZER GEBRUIKERSHANDLEIDING	3
1.1 ALGEMENE INFORMATIE	3
1.2 INSTALLATIE	4
1.3 TRANSPORT EN HANTERING	4
1.4 UITPAKKEN	5
1.5 ALGEMENE VEILIGHEIDSBEPALINGEN	5
1.6 PLAQUES	6
1.7 POSITIONERING.....	6
1.8 OMGEVINGSTEMPERATUUR EN LUCHTCIRCULATIE.....	7
1.9 GEBRUIKSTRIPS	7

NEDERLANDS

1 BLAST CHILLER/FREEZER USER GUIDE.....	10
1.1 GENERAL INFORMATION	10
1.2 INSTALLATION	11
1.3 TRANSPORT AND HANDLING	11
1.4 UNPACKING.....	12
1.5 GENERAL SAFETY REGULATIONS.....	12
1.6 PLAQUES	13
1.7 POSITIONING.....	13
1.8 AMBIENT TEMPERATURE AND AIR CIRCULATION	14
1.9 OPERATING TIPS.....	14

DEUTSCH

1 BLAST CHILLER/FREEZER BENUTZERHANDBUCH	17
1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	17
1.2 MONTAGE	18
1.3 TRANSPORT UND NUTZUNG.....	18
1.4 AUS DER VERPACKUNG ÖFFNEN.....	19
1.5 ALLGEMEINE SICHERHEITSGEGENMASSNAHMEN.....	19
1.6 LEISTUNGSSCHILD	20
1.7 PLATZIERUNG DES SCHRANKS	20
1.8 TEMPERATUR UND LUFTZIRKULATION	21
1.9 WICHTIGE HINWEISE BEIM BETREIBEN DES SCHRANKS	21
VOR-KÜHLUNG.....	21

FRANÇAIS

1 GUIDE REFROIDISSEUR RAPIDE/FREEZER	24
1.1 INFORMATION GENERALE	24
1.2 INSTALLATION	25
1.3 TRANSPORT ET MANIPULATION	25
1.4 DEBALLAGE	26
1.5 REGLES GENERALES DE SECURITE.....	26
1.6 PLAQUES	27
1.7 POSITIONNEMENT	27
1.8 TEMPERATURE AMBIANTE ET CIRCULATION DE L'AIR	28
1.9 CONSEILS D'UTILISATION	28

1 BLAST CHILLER/FREEZER GEBRUIKERSHANDLEIDING



OVER DE BLAST FREEZER/CHILLER

Dankzij de moderne technologische mogelijkheden, kan het hoogste niveau van kwaliteit worden bereikt met het gebruik van invriezen, koelen en diepvriezen waarbij het voedsel veilig bewaard wordt voor opslag en latere consumptie. Snel-vriezen wordt doorgaans gebruikt in de voedselcatering en, recentelijk, in de voorbereiding van 'instant' voedsel, omdat het de veiligheid en kwaliteit van het voedselproduct garandeert.

Het hoofdprincipe van het gebruik van de Snel-Vries methode is om voedsel in te vriezen van 100°C tot -18°C in 240 minuten zodat de activiteit en groei van micro-organismen die voedsel bederven wordt voorkomen. Dit wordt Snel-Vriezen genoemd. Het verlagen van de kerntemperatuur van voedsel van 100°C tot +3°C in 90 minuten wordt Snel-Koelen genoemd.

1.1 ALGEMENE INFORMATIE

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product, en voorziet in alle informatie die vereist is voor de correcte installatie, werking en onderhoud van de machine.

Lees deze handleiding zorgvuldig, verwijs ernaar bij het gebruik van de machine. Bewaar de handleiding op een veilige plek waar deze toegankelijk is voor alle bevoegde bedieners (installateurs, bedieners en onderhoudspersoneel)

De machine is enkel ontworpen voor professionele toepassingen en mag enkel worden bediend door bevoegd personeel.

De machine dient enkel te worden gebruikt voor de beoogde doeleinden, i.e. het koelen en invriezen van voedselproducten.

De machine dient niet gebruikt te worden voor producten die constante temperatuur regulatie en registratie vereisen, zoals:

- Hittegevoelige chemicaliën
- Medicijnen
- Bloedproducten

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor eventuele schade veroorzaakt door incorrect of onredelijk machinegebruik, zoals:

- Onjuist gebruikt door ongetrainde personen;
- Technische aanpassingen of werkingen niet geschikt voor specifieke modellen;
- Gebruik van niet-originele of niet-specifieke reserveonderdelen;
- Verzuim om de instructies in deze handleiding op te volgen.

De zorg voor en het gebruik van het apparaat dient te gebeuren door een persoon verantwoordelijk voor zijn/haar veiligheid. Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.

1.2 INSTALLATIE

De machine moet worden geïnstalleerd door een gespecialiseerde monteur bevoegd door en in overeenstemming met de instructies gegeven in deze handleiding.

1.3 TRANSPORT EN HANTERING

Voor het laden/lossen van de machine en/of onderdelen van/naar het transportmiddel, maak gebruik van een heftruck of vorkheftruck uitgerust met vorken van tenminste de halve lengte van de machinebehuizing; gebruik een kraan indien de machine is voorzien van oogbouten. Kies het hefwerktuig dat geschikt is voor het gewicht en de afmetingen van de verpakte machine/onderdelen.

Sluit de deur en fixeër de wielen en alle onderdelen gedurende het transport.



1.4 UITPAKKEN

Verwijder al het karton, hout of andere materialen van het houten onderstel waarop de machine is geplaatst. Til de machine / onderdelen op met de geschikte middelen (bijv. heftruck), verwijder het houten onderstel en positioneer de machine / onderdelen op de toegewezen plek.

- Zodra al het verpakkingsmateriaal is verwijderd, controleer dat de machine niet beschadigd is op welke wijze dan ook.
- Verwijder het beschermende Pvc-folie op de roestvrijstalen panelen van alle interne en externe oppervlakken.



1.5 ALGEMENE VEILIGHEIDSBEPALINGEN

Verzuim om de aanbevelingen in deze handleiding in acht te nemen is voor de volledige verantwoordelijkheid van de machinegebruiker. De voornaamste veiligheidsbepalingen zijn als volgt:

- Raak de machine niet aan met vochtige of natte handen of voeten;
- Bedien de machine nooit op blote voeten;
- Steek geen schroevendraaiers, kookgerei of andere objecten tussen de afschermingen en bewegende delen;
- Voorafgaand aan schoonmaak- of routine onderhoudsactiviteiten, schakel de stroomtoevoer van de machine uit bij de hoofdschakelaar en de hoofd mes-schakelaar (indien aanwezig);
- Trek nooit aan de stroomkabel om de machine los te koppelen van de stroomtoevoer.

DEZE ACTIVITEITEN DIENEN ENKEL UITGEVOERD TE WORDEN DOOR EEN BEVOEGDE MONTEUR.

1.6 PLAQUES

Controleer dat de vermelde gegevens op de plaat corresponderen met de kenmerken van de stroomtoevoer (V, kw, hz, aantal fasen en vermogen beschikbaar).

	
Model	VBL-5
Product code	MVBL-20B04L
Volt./Ten. (V/Hz)	220-240 50
Storage Volume	135 Lt.
Current (A)	6.7 A -10 / -22
Power (KW)	1.20 55 dB
Ref. / Weight (Kg)	R404a 0.5
Product M/Y	02 2016
Serial Number	602244 VBL5

 602244VBL5

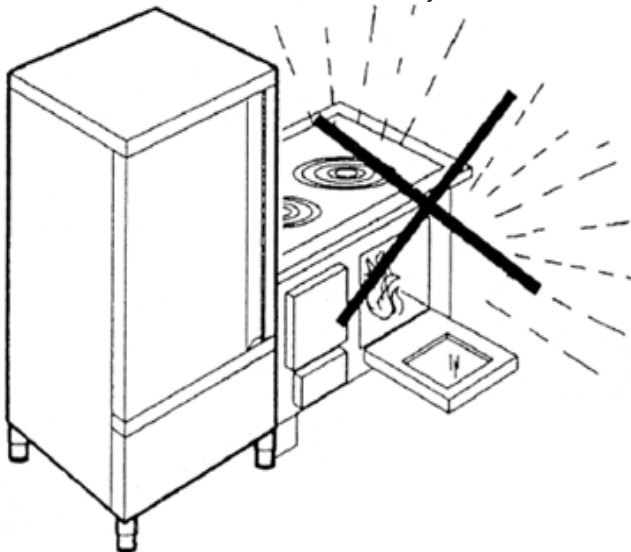
1.7 POSITIONERING

De machine moet geïnstalleerd en in gebruik genomen worden in volledige overeenstemming met de veiligheidsbepalingen, procedures en geldende wetten. De installateur draagt de verantwoordelijkheid voor het garanderen van de naleving van de brandveiligheidseisen; win al het benodigde advies in bij de lokale brandweerautoriteiten. Positioneer de machine op de toegewezen plek. Pas de machinevoeten aan totdat het apparaat perfect waterpas staat. In het geval van bijzonder zware apparatuur, gebruik adequate hefmiddelen. Indien het apparaat niet perfect waterpas staat, kan de correcte werking en condensaat afvoer niet worden gegarandeerd.



VOORKOM

- Directe blootstelling aan zonlicht;
- Gesloten plekken met hoge temperaturen en slechte luchtcirculatie;
- Installatie van de machine nabij hittebronnen.

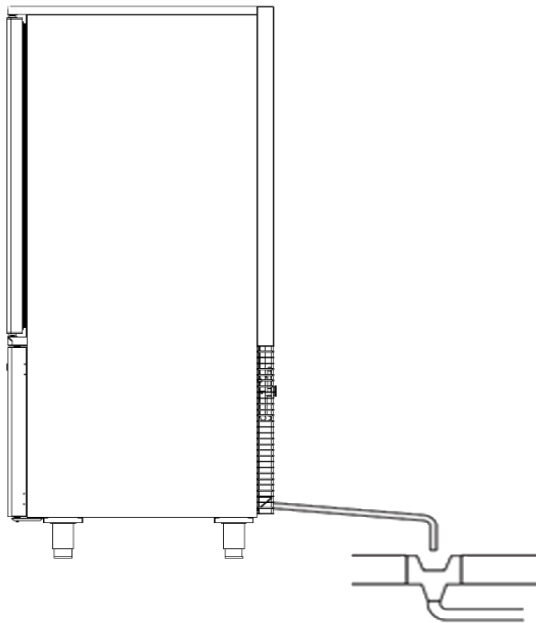


1.8 OMGEVINGSTEMPERATUUR EN LUCHTCIRCULATIE

Voor luchtgekoelde apparatuur, is de maximum omgevingstemperatuur voor werking 32°C. Correcte werking kan niet worden gegarandeerd bij hogere temperaturen. De machine kan veilig in werking worden gesteld tot een maximumtemperatuur van 38°C. Gescheiden opgestelde koeleenheden dienen te worden geïnstalleerd in speciale ruimtes of buiten, beschermd tegen direct zonlicht door een afdak of dakconstructie (voor de rekening van de koper). Voldoende luchtcirculatie moet te allen tijde worden gegarandeerd.

CONDENSAAT AFVOERVERBINDING

Installeer een condensaat/waswater afvoerslang zoals op de afbeelding.



UITSCHAKELPROCEDURES

In het geval van een noodsituatie, verwijder de stekker uit het stopcontact.

1.9 GEBRUIKSTRIPS

Voor het opstarten van het apparaat, maak de binnenkant van de cel grondig schoon.

VOORKOELEN

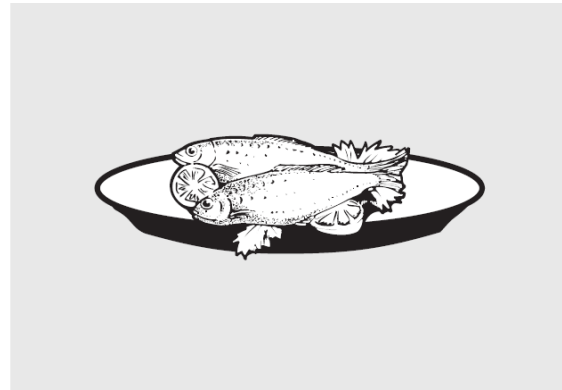
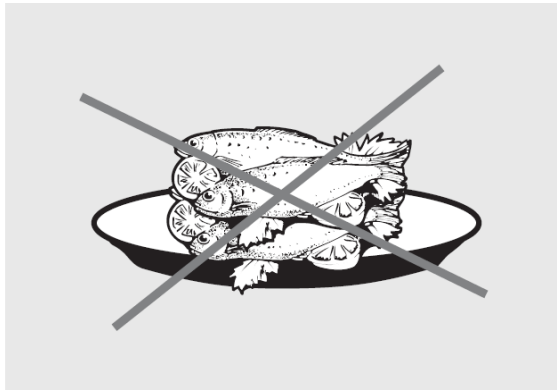
Voor het eerste gebruik van het apparaat, of na een lange periode niet gebruik te zijn geweest, koel de cel voor, door een lege cyclus in werking te stellen totdat de ingestelde functioneringstemperatuur is bereikt. Om de optimale prestatie te garanderen zonder enige aantasting van de voedselkwaliteit:

Stel de voedselproducten zo op dat de circulatie van koude lucht door de koelcel gestimuleerd wordt;

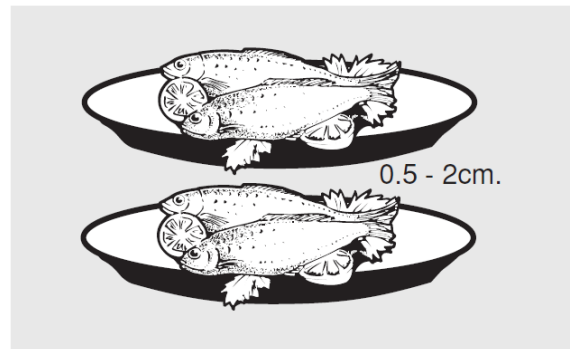
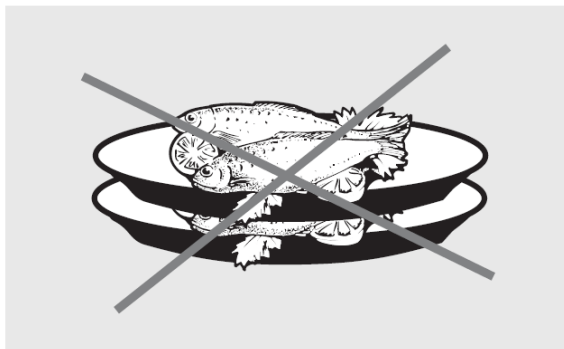
Open de deur zo min mogelijk.

INLADEN VAN HET APPARAAT

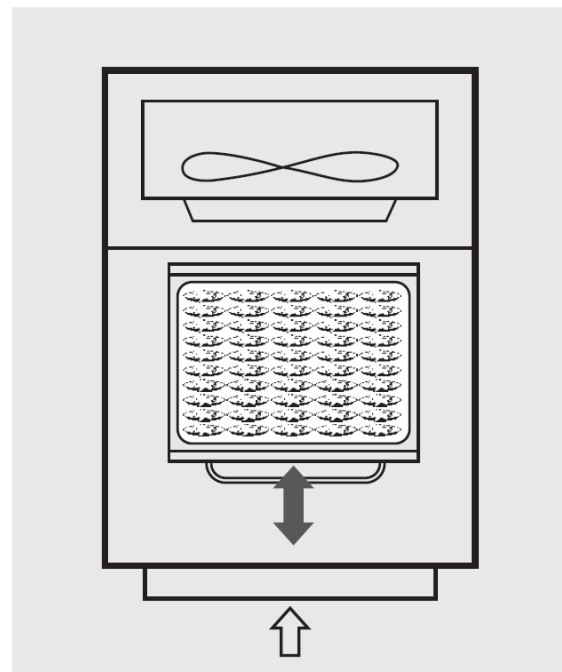
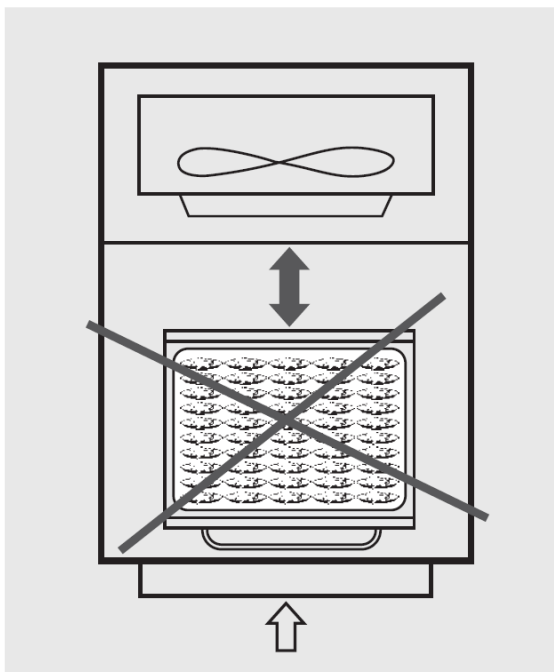
Zorg ervoor dat de voedingsmiddelen die gekoeld en/of bevroren dienen te worden gescheiden zijn en een dikte hebben van niet meer dan 50-80 mm. Laadt het apparaat niet in met meer dan de aanbevolen hoeveelheid door de fabrikant.



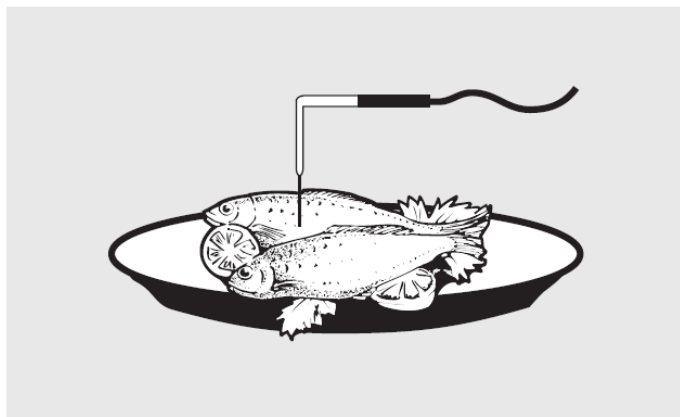
Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tussen de schalen om vrije luchtcirculatie toe te staan. Indien het apparaat niet volledig gevuld is, verdeel de schalen en voedingsmiddelen gelijkmatig over de beschikbare ruimte.



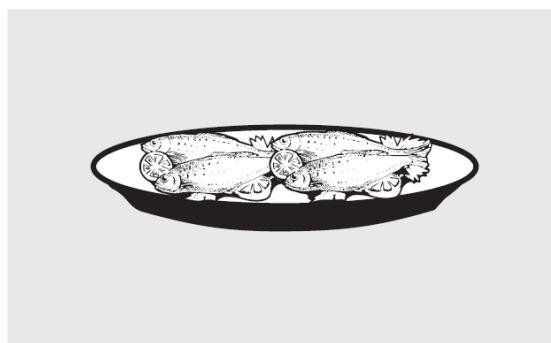
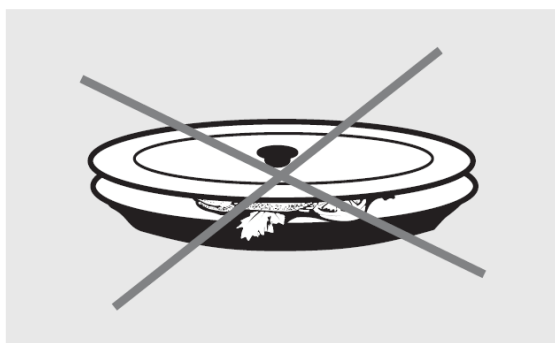
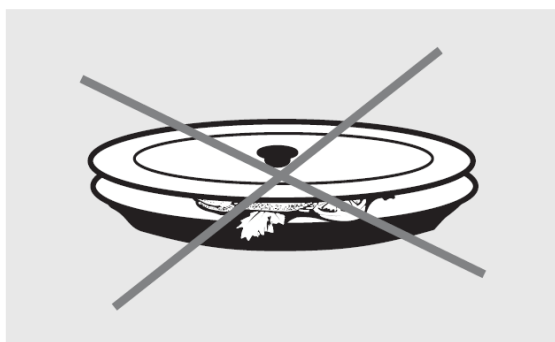
Plaats schalen zo ver mogelijk in het schalencompartiment, zo dicht mogelijk bij de verdamer.



Plaats de kernsensor in het middelpunt van het grootste product of voedingsmiddel; zorg ervoor dat de punt van de sensor niet uitsteekt of de schaal aanraakt. De sensor moet worden schoongemaakt en gesaneerd voor iedere nieuwe cyclus (uitvoering) om onbedoelde verontreiniging te voorkomen.



Voorkom het bedekken van schalen en/of verpakkingen met isolerende deksels of folie. Hoe geïsoleerder het product, hoe langer de benodigde tijd voor koelen of vriezen zal zijn. Schalen moeten worden ingepakt wanneer het product is gekoeld, voordat het in de opslag wordt geplaatst.



1 BLAST CHILLER/FREEZER USER GUIDE



ABOUT BLAST FREEZER/CHILLER

Regarding the modern technological possibilities, the highest level of quality could be achieved using freezing, blasting and deep-freezing where the food is reserved safe for storage and later consumption. Blast freezing is commonly used in food catering and, recently, in the preparation of 'instant' foods, as it ensures the safety and the quality of the food product.

The main principle of using Blast-Freezing method is to freeze the food from 100°C to -18°C in 240 minutes so that activity and growth of microorganisms may be prevented which causes rinsing of the food. This is called Blast Freezing. Also, reduce the core temperature of the food from 100°C to +3°C in 90 minutes is called Blast Chilling.

1.1 GENERAL INFORMATION

This manual is an integral part of the product, providing all the information required to ensure correct installation, operation and maintenance of the machine.

Read the manual carefully, making reference to it for machine operation. Keep the manual in a safe place where it can be accessed by all authorized operators (installers, operators and service personnel).

The machine has been designed for professional applications only and should only be operated by qualified personnel.

The machine must only be used for the purposes for which it was designed, i.e. for chilling and freezing food products.

The machine must not be used for products requiring constant temperature control and recording, such as:

- Heat-sensitive chemicals
- Medicines
- Blood products

The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by incorrect or unreasonable machine use, such as:

- Improper use by untrained persons;
- Technical modifications or operations not suited to specific models;
- Use of non-original or non-specific spare parts;
- Failure to follow the instructions given in this manual.

Concerning and using the appliance should be by a person responsible for his/her safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

1.2 INSTALLATION

The machine must be installed by a specialized technician authorized by and in compliance with the instructions given in this manual.

1.3 TRANSPORT AND HANDLING

To load or unload the machine and/or components from/onto the means of transport, use a lift truck or fork lift equipped with forks that are at least half the length of the machine housing; use a crane if the machine is fitted with eye bolts. Select the lifting equipment suited to the weight and overall dimensions of the packaged machine/components. During the transportation, close the door and fix the wheels and all components.



1.4 UNPACKING

Remove all cardboard, wood or other materials from the wood base on which the machine is set. Lift the machine/ components with suitable means (e.g. lift truck), remove the wood base then position the machine / components in the allocated site.

- Once all packing material has been removed, check that the machine has not been damaged in any way.
- Remove the protective PVC film on the stainless steel panels from all internal and external surfaces.



1.5 GENERAL SAFETY REGULATIONS

Failure to observe the recommendations made by the present manual will be at the entire responsibility of the machine user. The main safety regulations are as follows:

- Do not touch the machine with moist or wet hands or feet;
- Never operate the machine while barefoot;
- do not insert screwdrivers, cooking utensils or any other object between the guards and moving parts;
- Before performing cleaning or routine maintenance operations, disconnect the machine from the power supply at the master switch and the main knife switch (if present);
- Never pull on the power cable to disconnect the machine from the power supply.

THESE OPERATIONS MUST BE PERFORMED BY A CERTIFIED INSTALLATION TECHNICIAN ONLY.

1.6 PLAQUES

Check that the data specified on the plate correspond to the characteristics of the power supply (V, kw, hz, no. phases and power available).

	
Model	VBL-5
Product code	MVBL-20B04L
Volt./Ten. (V/Hz)	220-240 50
Storage Volume	135 Lt.
Current (A)	6.7 A -10 / -22
Power (KW)	1.20 55 dB
Ref. / Weight (Kg)	R404a 0.5
Product M/Y	02 2016
Serial Number	602244 VBL5
 602244VBL5	

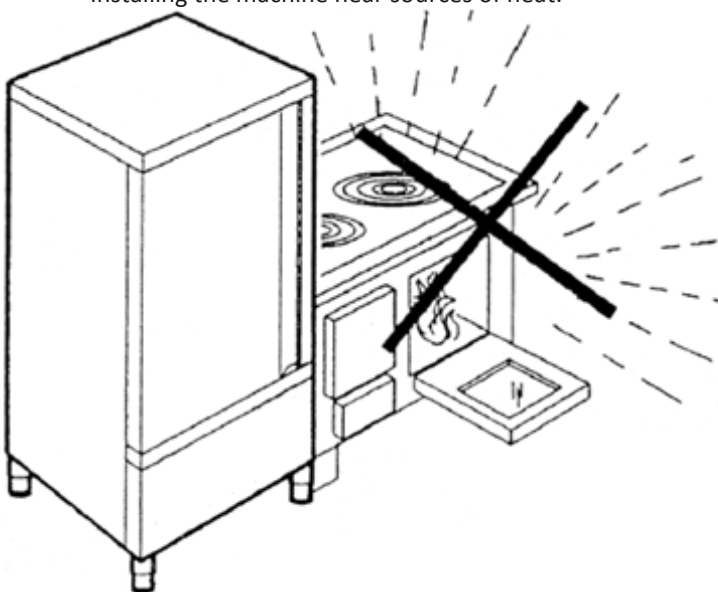
1.7 POSITIONING

The machine must be installed and commissioned in complete compliance with safety regulations, procedures and standing laws. The installation technician bears the responsibility of ensuring compliance with fire safety requirements; seek all necessary advice from the local fire-fighting authorities. Position the machine in the allocated site. Adjust the machine feet until the appliance is perfectly level. In the case of particularly heavy equipment, use appropriate lifting means. If the appliance is not perfectly level, correct operation and condensate flow-off will not be assured.



AVOID

- Direct exposure to sunlight;
- Closed sites with high temperatures and poor air circulation;
- Installing the machine near sources of heat.

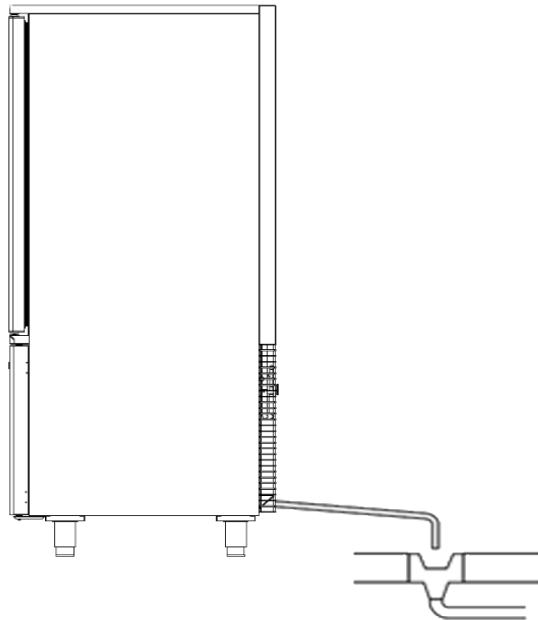


1.8 AMBIENT TEMPERATURE AND AIR CIRCULATION

For air-cooled appliances, the maximum ambient temperature for operation is 32°C. Correct operation cannot be guaranteed at higher temperatures. The machine may operate safely to a maximum temperature of 38°C. Remote condensing units must be installed in special rooms or outdoors, protected against direct sunlight by a shelter or roof structure (at the cost of the purchaser). Sufficient air circulation must be guaranteed at all times.

CONDENSATE DRAINAGE CONNECTION

Fit a condensate/wash water drainage hose as picture.



SHUT DOWN PROCEDURES

In the event of emergency, remove the plug from the power socket.

1.9 OPERATING TIPS

Before starting up the appliance, clean the inside of the cell thoroughly.

PRE-COOLING

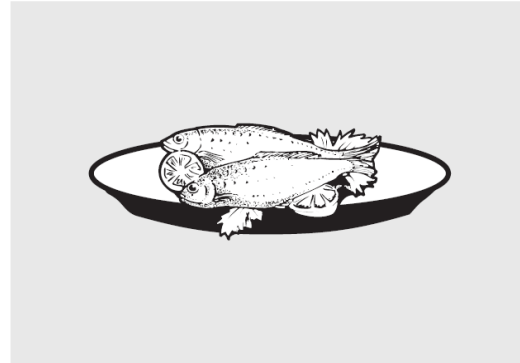
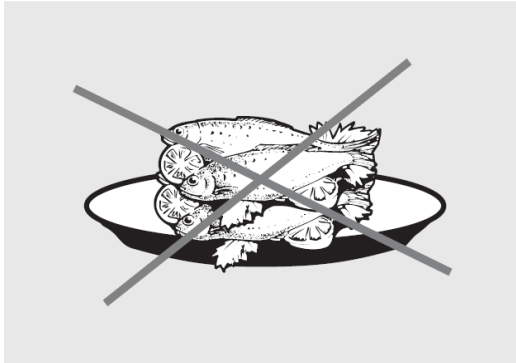
Before using the appliance for the first time, or after a prolonged period of disuse, pre-cool the cell by running an empty cycle until the set operating temperature has been reached. To ensure optimal performance without any alteration to food quality:

Arrange food products in such a way as to favor the circulation of cold air throughout the cell;

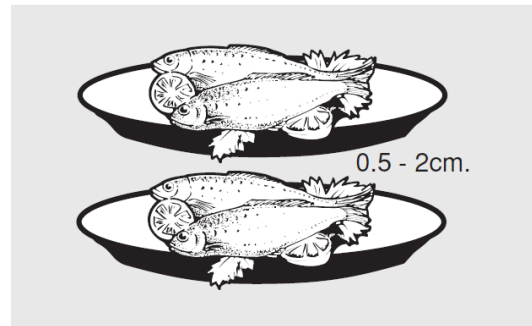
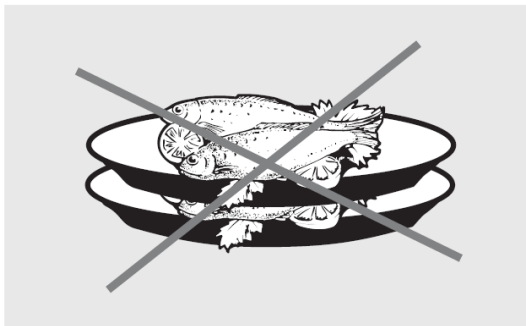
Open the door as little as possible.

LOADING THE APPLIANCE

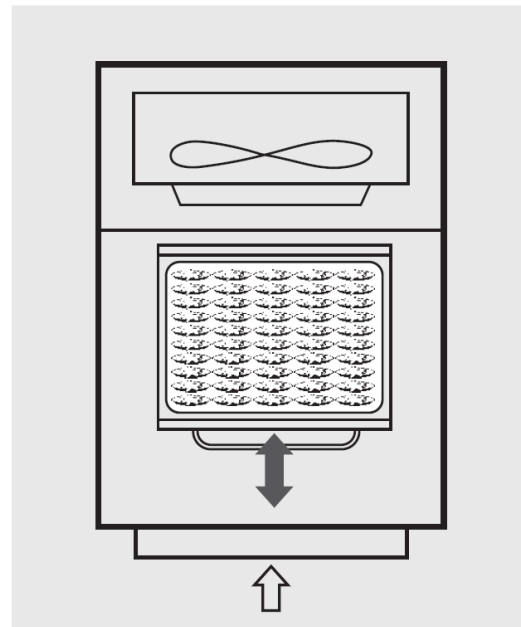
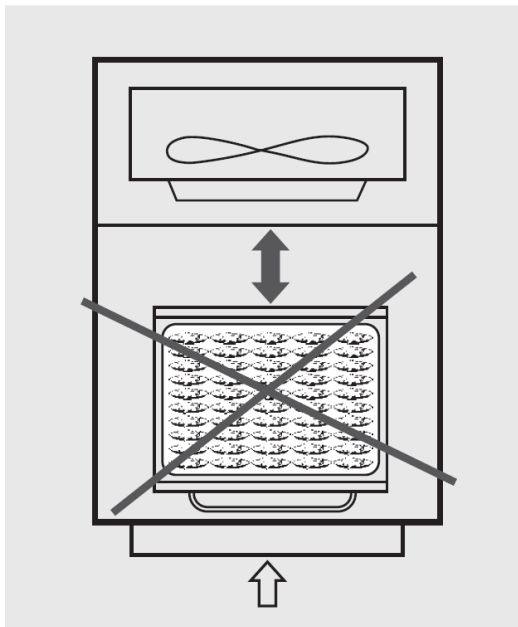
Ensure that foods to be chilled and/or frozen are separate and do not have a thickness greater than 50-80 mm. Do not load the appliance beyond the quantity recommended by the manufacturer.



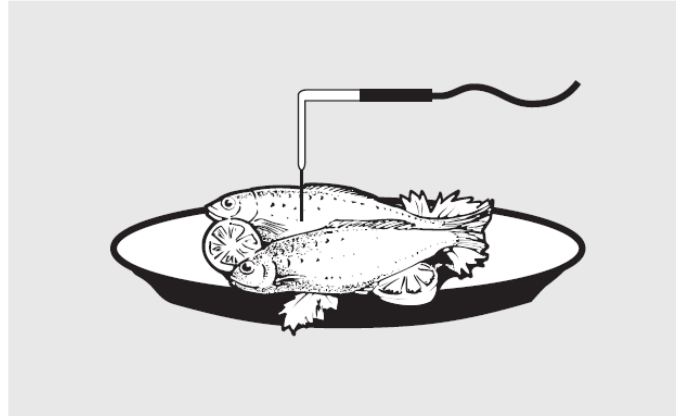
Ensure that there is sufficient clearance between trays to enable free air circulation. If the appliance is not completely full, distribute the trays and foods evenly throughout the available space.



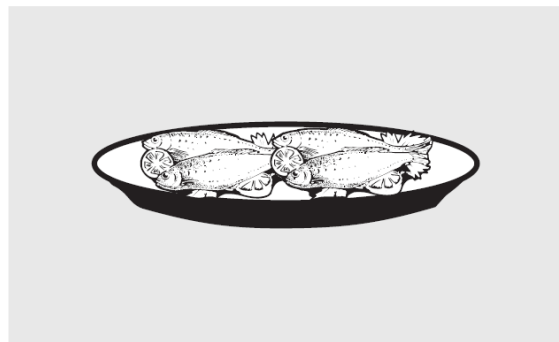
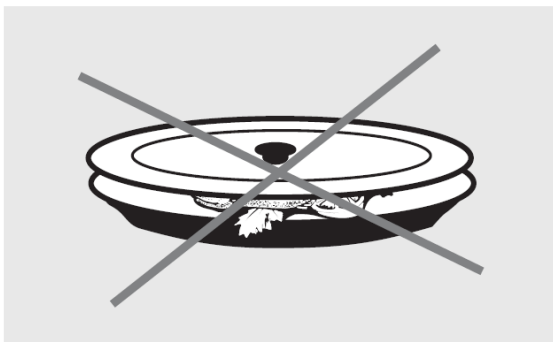
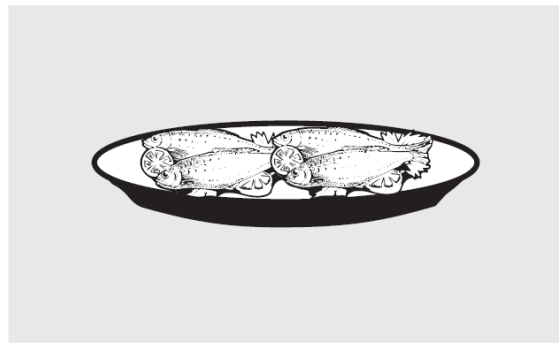
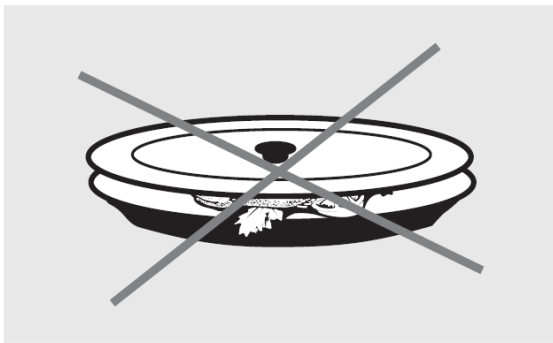
Position trays inside the tray compartment as far as they will go, as close as possible to the evaporator.



Position the core probe at the center of the largest product or food item; make sure that the tip of the probe does not protrude or touch the tray. The probe must be cleaned and sanitized before each new cycle (operation) to prevent inadvertent contamination.



Avoid covering the trays and/or containers with insulating covers or film. The more the product is insulated, the more time is required for chilling or freezing. Trays must be packaged when the product has been chilled, before being placed in storage.



1 BLAST CHILLER/FREEZER BENUTZERHANDBUCH



ÜBER BLAST FREEZER/CHILLER

Das Grundprinzip der Blast chiller/freezer Systeme ist, mit der Gefriertechnik Lebensmittel mit -18°C und noch niedrigeren Werten schnell zu gefrieren, um die Arbeits- und Vermehrungs-Aktivitäten von Mikroorganismen, die für den Verderb von Lebensmittel sorgen, zu stoppen. Dieses Verfahren wird Standard gemäß als BLAST FREEZING (SCHOCKKÜHLUNG) benannt. Im Blast-Freezer Kühlschrank wird dafür gesorgt, dass die Temperatur des Zentrums des Lebensmittel Gefäßes in 240 Minuten von 100°C auf -18°C Grad sinkt. Eine zweite Alternative ist es, den Lebensmittel Kern in 90 Minuten von 100°C Grad auf $+3^{\circ}\text{C}$ Grad zu senken. Dieses Verfahren wird als BLAST FREEZING (SCHOCKKÜHLUNG) benannt.

1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Diese Broschüre wird den Kunden für die Wartung und die leichte Nutzung des Blast Freezer/Chiller Kühlschranks zusammen mit dem Produkt geliefert. Alle erforderlichen Informationen sind in dieser Broschüre beinhaltet und alle Punkte sollten von dem Nutzer durchgelesen werden.

Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es gut auf.

Dieses Gerät wurde Fachleute, die im Lebensmittel Sektor tätig sind entworfen und erstellt und wird von zuständigen Personen verwendet.

Der einzige Zweck dieses Gerätes ist, die Lebensmittel zu kühlen und zu gefrieren und kann nicht zu einem anderen Zweck verwendet werden.

Es ist verboten, die folgenden Produkte, mit der Verwendung dieses Gerätes zu kühlen und zu gefrieren:

- Wärmeempfindliche chemische Materialien
- Alle Materialien, die in der Gesundheits-Branche eingesetzt werden. (einschließlich Medikamente)
- Blut Produkte

Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen. z.B.:

- unsachgemäße Verwendung von unerfahrenen Personen
- Nicht den bestimmten technischen Verfahren und den unsachgemäßen Verfahren zu entsprechen.
- Die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen.
- Wenn die Anwendung bestimmter Themen, trotz dass es in diesem Benutzerhandbuch angegeben wurde, nicht erfolgte.

Dieses Gerät sollte von verantwortlichen zuständigen Personen verwendet werden. Kinder sollten verhindert werden, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.

1.2 MONTAGE

Dieses Gerät sollte nach den Anweisungen in diesem Handbuch, durch zugelassene qualifizierte Techniker ordnungsgemäß installiert werden.

1.3 TRANSPORT UND NUTZUNG

Nehmen Sie sich von speziellen Geräten, wie Gabelstapler und Hubwagen, um dieses Gerät und deren Komponenten zu heben und zu transportieren. Ein Gabelstapler sollte für das Tragen dieses Geräts ausreichen Leistung und Kapazität besitzen. Heben und transportieren Sie dieses Gerät, wie es in den folgenden Abbildungen angezeigt wurde. Schließen Sie vor den Transport die Tür des Schrankes und befestigen Sie ordnungsgemäß alle Komponenten und Räder.



1.4 AUS DER VERPACKUNG ÖFFNEN

Nehmen Sie den Schrank sorgfältig aus der Verpackung.

Entnehmen Sie die Edelstahl oder PVC-Beschichtung, die sich auf dem Gehäuse des Schrank befinden vorsichtig auf der Verpackung.

- Entfernen Sie außerdem die Schutzvorrichtungen, die durch den Hersteller, um Schäden zu verhindern am Schrank platziert wurden.
- Platzieren Sie das Produkt auf eine ebene Fläche und entfernen Sie sehr vorsichtig die Schutzfolie, die sich auf dem Blechgehäuse befindet.



1.5 ALLGEMEINE SICHERHEITSGEDEL

Falls die Empfehlung, die in diesem Benutzerhandbuch angegeben sind nicht eingehalten werden, ist für die Schäden, die an dem Gerät auftreten können der Nutzer verantwortlich.


Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen sind wie folgt:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten und nassen Händen oder Füßen.
- Setzen Sie das Gerät in keinem Fall mit nackten Füßen in Betrieb.
- Legen Sie keine Küchengeräte in dieses Gerät. (z.B. keine Nägel)
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.
- Ziehen Sie den Stecker nie an dem Kabel.

DIESE VERFAHREN SOLTE NUR VON EINEM ZUGELASSENEN ZUSTÄNDIGEN TECHNIKER AUSGEÜBT WERDEN

1.6 LEISTUNGSSCHILD

Alle erforderlichen Informationen über den Schrank, sind auf diesem Etikett angebracht.
(Vorhandene V, kw, hz und ähnliche Werte).

CE	
Model	VBL-5
Product code	MVBL-20B04L
Volt./Ten. (V/Hz)	220-240 50
Storage Volume	135 Lt.
Current (A)	6.7 A -10 / -22
Power (KW)	1.20 55 dB
Ref. / Weight (Kg)	R404a 0.5
Product M/Y	02 2016
Serial Number	602244 VBL5
 602244VBL5	

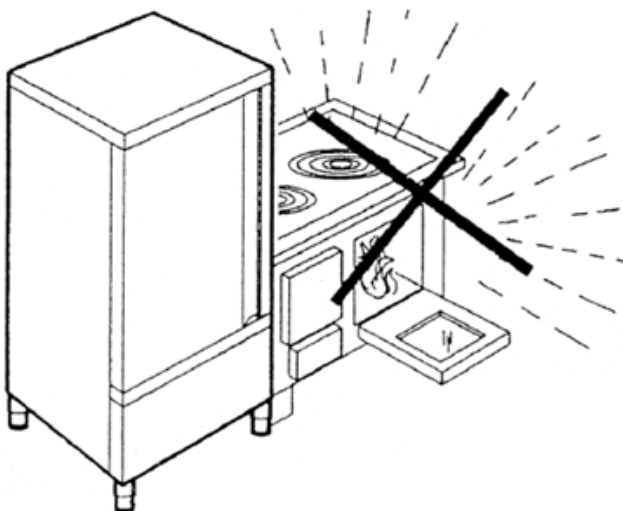
1.7 PLATZIERUNG DES SCHRANKS

Der Schrank sollte entsprechend den Sicherheitsvorschriften und den Regel platziert werden. Er sollte mit Lebensmitteln gefüllt werden. Der Installateur, ist das Personal, der die Verantwortung für die Gewährleistung der Sicherheits-Anforderungen trägt. Holen Sie sich alle notwendige Hilfe und Anweisungen von den örtlichen Feuerwehrbehörden. Platzieren Sie das Gerät an dem bestimmten Ort und stellen Sie sicher dass das Gerät auf einer ebenen Fläche montiert ist. Verwenden Sie entsprechende Hebevorrichtungen, wenn Sie insbesondere große und schwere Schränke verwenden. Falls der Schrank nicht auf eine ebene Fläche platziert wird, werden sich die Schäden die dadurch entstehen, nicht innerhalb der Garantie befinden.



VORSICHTSMASSNAHMEN

- Das Gerät sollte nicht der direkten Sonnenstrahlung ausgesetzt sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in zu warmen Umgebungen und Umgebungen die geschlossen sind und eine schlechte Luftzirkulation besitzen.
- Platzieren Sie den Schrank nicht neben einer Wärmequelle.

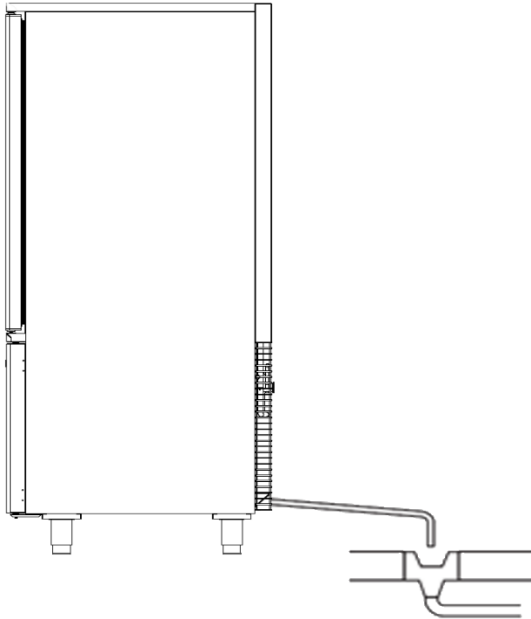


1.8 TEMPERATUR UND LUFTZIRKULATION

Alle Geräte, die mit Luft kühlen, sollten für einen effizienten Betrieb in einer Umgebung mit maximal 32 °C Grad betrieben werden. Die Leistung des Schrankes, kann bei hohen Temperaturen sinken. Das Gerät kann bei einer Temperatur von +38 °C einwandfrei betrieben werden. Wenn die Kontaktabschnitte des Kondensators und der Motorgruppe der Luftzirkulation ausgesetzt wird, kann eine höhere Leistung erzielt werden. Eine ausreichende Luftzirkulation im Zimmer und in der Küche, in dem sich das Gerät befindet, sollte immer bevorzugt werden.

ABLAUFANSCHLUSS

Sie können die Drainage, wie es in der Abbildung angezeigt wird, anbringen.



DEN SCHRANK IM NOTFALL SCHLIESSEN

Ziehen Sie bei Notfällen den Stecker des Geräts.

1.9 WICHTIGE HINWEISE BEIM BETREIBEN DES SCHRANKS

Reinigen Sie den inneren Bereich des Schrankes, bevor Sie ihn in Betrieb setzen.

VOR-KÜHLUNG

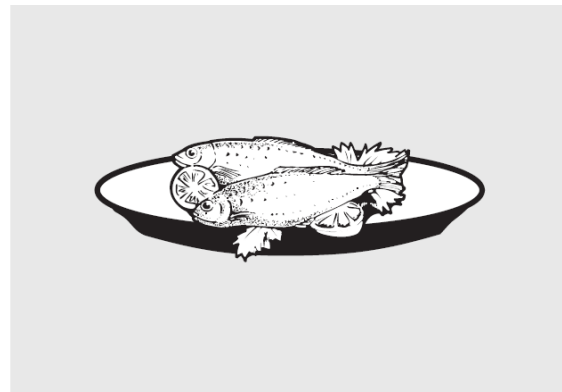
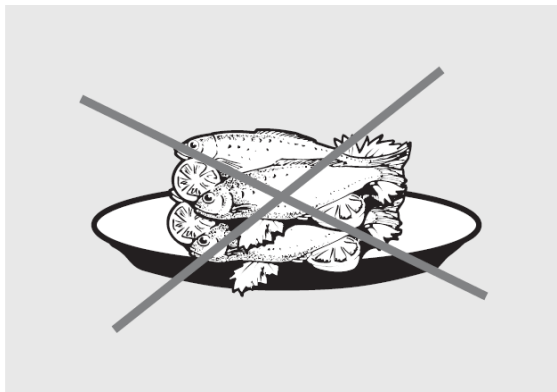
Setzen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung oder vor erneutem längerem Gebrauch, um die eingestellte Betriebstemperatur und die gewünschten Kriterien zu erreichen, einige Male im leeren Zustand in Betrieb.

Um die Qualität der Lebensmittel zu bewahren:

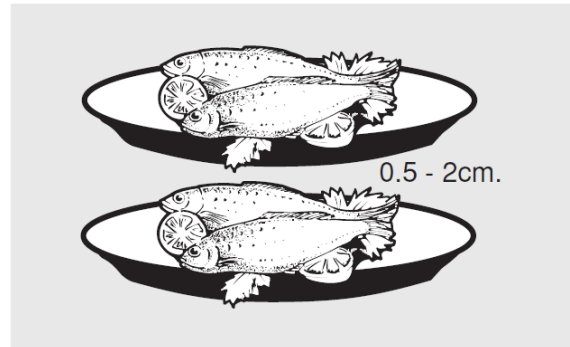
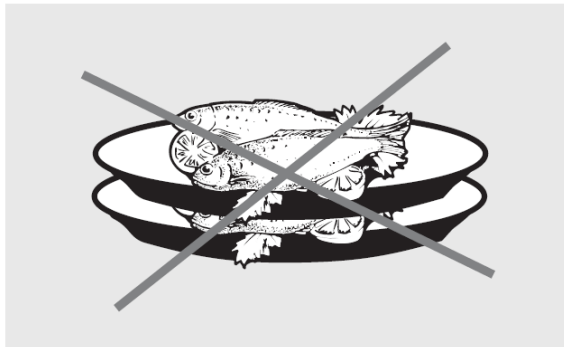
Platzieren Sie die Lebensmittel sorgfältig und so, dass der Luftzufluss alle Punkte erreichen kann.

DAS BEFÜLLEN DES KÜHLSCHRANKS MIT LEBENSMITTELN

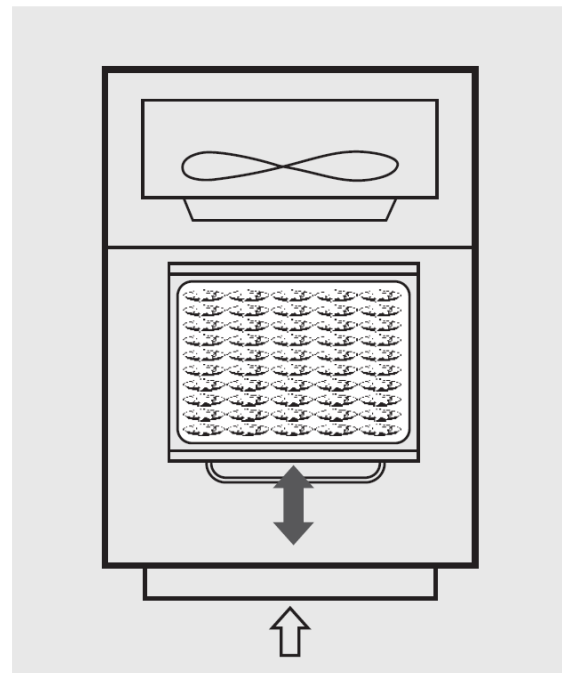
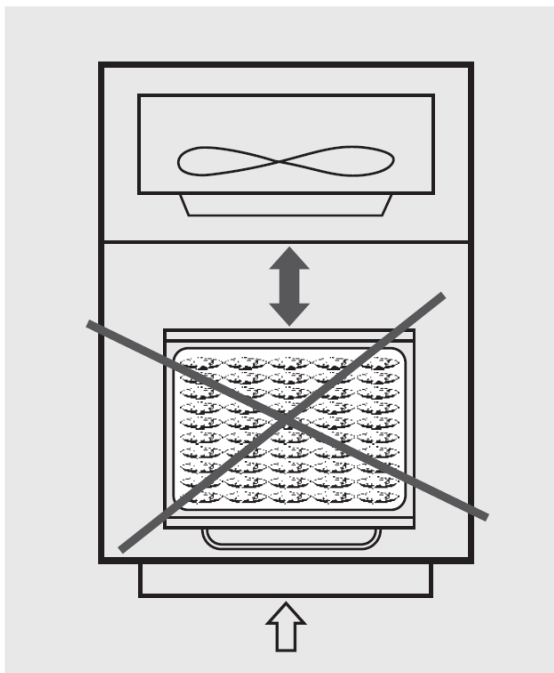
Die Lebensmittel, die in den Kühlschrank platziert werden, sollten voneinander getrennt platziert werden. Die Dicke des Lebensmittels, sollte maximal 50-80 mm sein. Füllen Sie den Kühlschrank nicht mit mehr Lebensmitteln, als die vorhandene Kapazität.



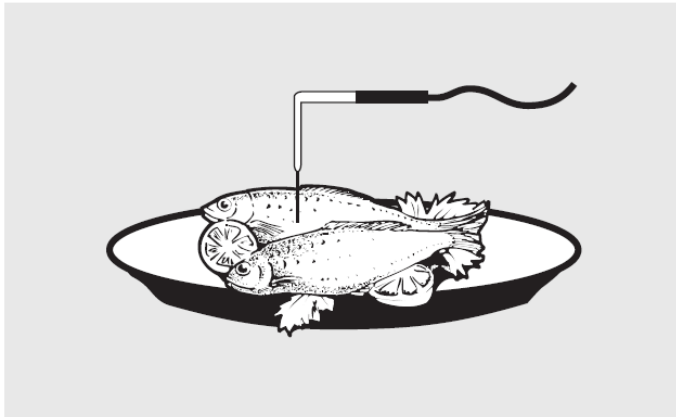
Es sollte zwischen zwei Platten und Tellern ausreichend Raum vorhanden sein.



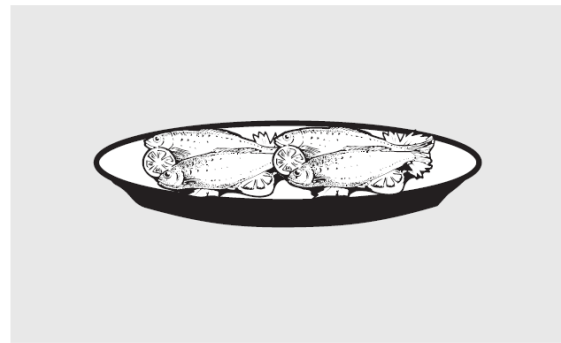
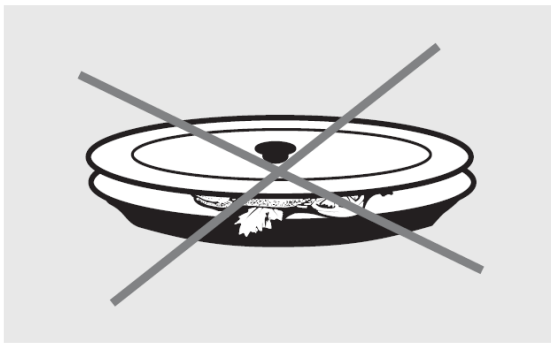
Die Lebensmittel sollten möglichst nah an dem Verdampfer platziert werden.



Setzen Sie die Nadelsonde in die Zentrale der größten Lebensmittel Masse ein. Die Nadelsonde, sollte in keinem Fall die Metallbereiche der Platten oder des Kühlschranks berühren. Reinigen Sie die Nadelsonde vor jedem Verfahren, mit einem Taschentuch. Die Nadelsonde ist eine empfindliche Vorrichtung und sollte vorsichtig genutzt werden.



Legen Sie keine Deckel auf die Platten und die Behälter, die die Lebensmittel tragen. Auf den Lebensmitteln, die sich in dem Kühlschrank befinden, sollte sich keine Folie oder eine andere derartige Vorrichtung befinden. Der Luftzufluss innerhalb des Schrankes, sollte die Oberfläche der Lebensmittel nicht berühren.



1 GUIDE REFROIDISSEUR RAPIDE/FREEZER



A PROPOS DU REFROIDISSEUR RAPIDE/FREEZER

En ce qui concerne les possibilités technologiques modernes, le niveau de qualité le plus élevé peut être atteint en utilisant un système de congélation, rapide et de congélation où la nourriture est réservée pour un stockage et une consommation ultérieure. La congélation rapide est couramment utilisée dans la restauration et, récemment, dans la préparation des aliments «instantanés», car il garantit la sécurité et la qualité du produit alimentaire.

Le principe de base de l'utilisation de la méthode Blast-Freezing (surgélation rapide) consiste à geler les aliments de 100 ° C à -18 ° C en 240 minutes, afin que l'activité et la croissance des microorganismes soient évitées, ce qui provoque le rinçage des aliments. C'est ce qu'on appelle le Blast Freezing (surgélation rapide). En outre, réduire la température centrale de la nourriture de 100 ° C à + 3 ° C en 90 minutes s'appelle le Blast Chilling (refroidissement rapide).

1.1 INFORMATION GENERALE

Ce manuel fait partie intégrante du produit, en fournissant toutes les informations nécessaires pour assurer l'installation, le fonctionnement et l'entretien corrects de la machine.

Lisez attentivement le manuel, en vous référant à celui-ci pour le fonctionnement de la machine. Gardez le manuel dans un endroit sûr où il peut être consulté par tous les opérateurs autorisés (installateurs, opérateurs et personnel de service).

La machine a été conçue pour des applications professionnelles uniquement et ne doit être manipulée que par du personnel qualifié.

La machine ne doit être utilisée qu'aux fins pour lesquelles elle a été conçue, c'est-à-dire pour le refroidissement et la congélation des produits alimentaires.

La machine ne doit pas être utilisée pour des produits nécessitant un contrôle et un contrôle de température constants, tels que:

- Produits chimiques sensibles à la chaleur
- Médicaments
- Produits sanguins

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation incorrecte ou déraisonnable de la machine, telle que:

- Utilisation incorrecte par des personnes non formées;
- Modifications techniques ou opérations non adaptées aux modèles spécifiques;
- Utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques;
- Le non-respect des instructions données dans ce manuel.

En ce qui concerne l'appareil et son utilisation, l'appareil doit être manipulé par une personne responsable de sa sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.2 INSTALLATION

La machine doit être installée par un technicien spécialisé autorisé par et conformément aux instructions données dans ce manuel.

1.3 TRANSPORT ET MANIPULATION

Pour charger ou décharger la machine et/ou les composants à partir des/sur les moyens de transport, utiliser un chariot élévateur ou un élévateur à fourche muni de fourches d'au moins la moitié de la longueur du carter de la machine; Utilisez une grue si la machine est équipée de boulons oculaires. Sélectionnez l'équipement de levage adapté au poids et aux dimensions globales de la machine/des composants emballés. Pendant le transport, fermez la porte et fixez les roues et tous les composants.



1.4 DEBALLAGE

Enlevez tout le carton, le bois ou d'autres matériaux de la base en bois sur laquelle la machine est posée. Soulevez la machine/les composants avec des moyens appropriés (par exemple chariot élévateur), enlevez la base en bois puis positionnez la machine/les composants dans le site alloué.

- Une fois que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés, vérifiez que la machine n'a pas été endommagée de quelque façon que ce soit.
- Enlevez le film protecteur en PVC sur les panneaux en acier inoxydable de toutes les surfaces internes et externes.



1.5 REGLES GENERALE DE SECURITE



Le non-respect des recommandations formulées dans le présent manuel sera laissé à l'entière responsabilité de l'utilisateur de la machine. Les principales règles de sécurité sont les suivantes:

- Ne touchez pas la machine avec des mains ou des pieds humides ou mouillés;
- Ne jamais faire fonctionner la machine à pieds nus;
- ne pas insérer de tournevis, ustensiles de cuisine ou tout autre objet entre les protecteurs et les pièces mobiles;
- Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien de routine, débrancher la machine de l'alimentation électrique au niveau de l'interrupteur principal et de l'interrupteur de la lame principale (le cas échéant);
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher la machine de l'alimentation électrique.

CES OPERATIONS DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR UN TECHNICIEN D'INSTALLATION CERTIFIE.

1.6 PLAQUES

Vérifier que les données spécifiées sur la plaque correspondent
Aux caractéristiques de l'alimentation
(v, kW, Hz, no.) phases et puissance disponibles).

	
Model	VBL-5
Product code	MVBL-20B04L
Volt./Ten. (V/Hz)	220-240 50
Storage Volume	135 Lt.
Current (A)	6.7 A -10 / -22
Power (KW)	1.20 55 dB
Ref. / Weight (Kg)	R404a 0.5
Product M/Y	02 2016
Serial Number	602244 VBL5
 602244VBL5	

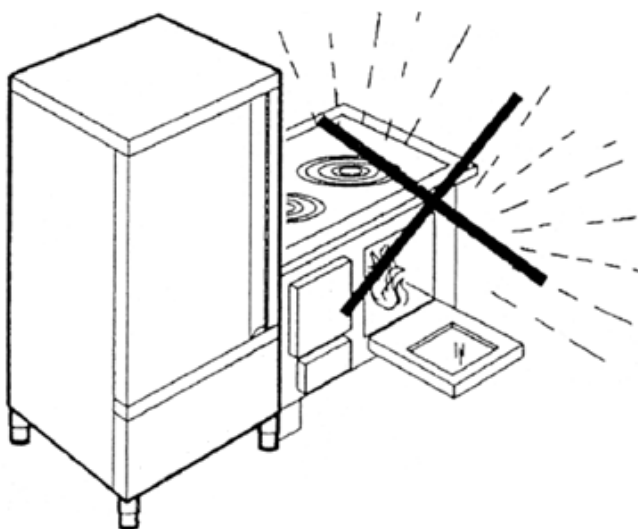
1.7 POSITIONNEMENT

La machine doit être installée et mise en service en conformité totale avec les consignes de sécurité, les procédures et les lois permanentes. Le technicien d'installation assume la responsabilité d'assurer le respect des exigences de sécurité incendie; demander tous les conseils nécessaires des autorités locales de lutte contre l'incendie. Positionnez la machine dans le site alloué. Réglez les pieds de la machine jusqu'à ce que l'appareil soit parfaitement nivelé. Dans le cas d'équipements particulièrement lourds, utiliser des moyens de levage appropriés. Si l'appareil n'est pas parfaitement nivelé, le fonctionnement correct et le débit de condensat ne seront pas assurés.



AVOID

- Exposition directe au soleil;
- Sites fermés avec des températures élevées et une mauvaise circulation de l'air;
- Installation de la machine près de sources de chaleur

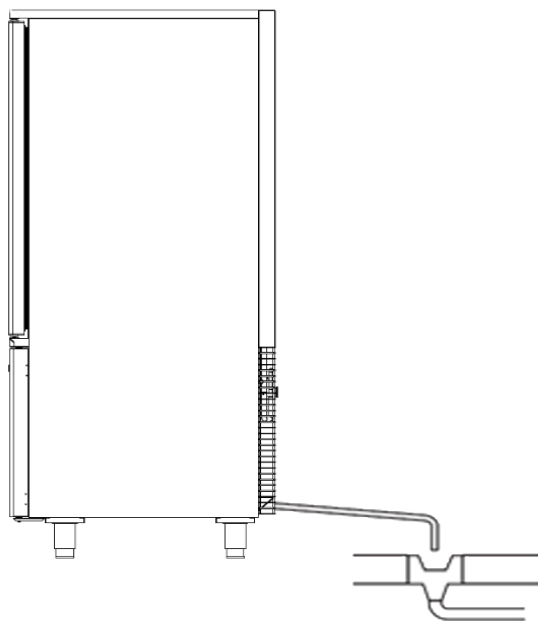


1.8 TEMPERATURE AMBIANTE ET CIRCULATION DE L'AIR

Pour les appareils refroidis par l'air, la température ambiante maximale de fonctionnement est de 32 ° c. Le fonctionnement correct ne peut pas être garanti à des températures plus élevées. La machine peut fonctionner en toute sécurité à une température maximale de 38 ° c. Les unités de condensation à distance doivent être installées dans des locaux ou à l'extérieur, protégés contre la lumière directe du soleil par un abri ou une structure de toit (aux frais de l'acheteur). Une circulation d'air suffisante doit être garantie en tout temps.

RACCODEMENT DE DAINAGE DE CONDENSAT

Monter un condensat/tuyau de drainage de l'eau de lavage comme sur l'image.



PROCEDURES D'ARRET

En cas d'urgence, retirez la fiche de la prise de courant.

1.9 CONSEILS D'UTILISATION

Avant de mettre en marche l'appareil, nettoyez à fond l'intérieur de la cellule.

PRÉ-REFROIDISSEMENT

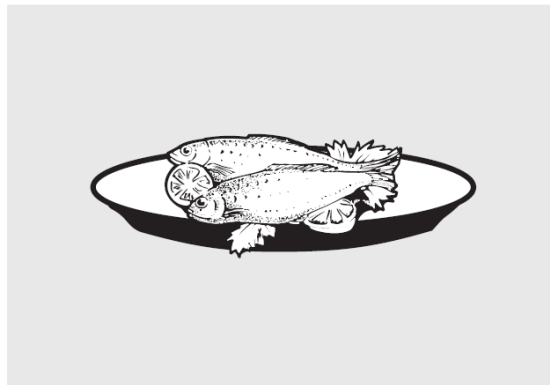
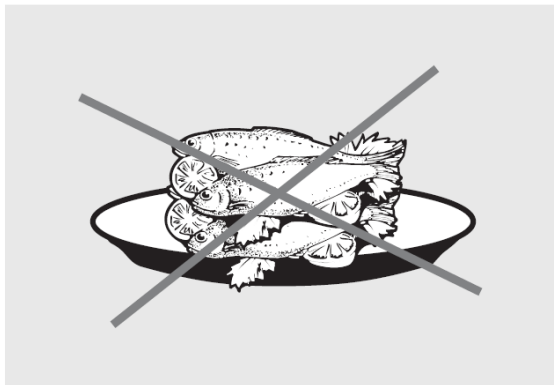
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, ou après une période de désactivation prolongée, pré-refroidissez la cellule en effectuant un cycle vide jusqu'à ce que la température de fonctionnement réglée soit atteinte. Pour assurer une performance optimale sans aucune altération de la qualité des aliments:

Disposer les produits alimentaires de manière à favoriser la circulation de l'air froid dans toute la cellule;

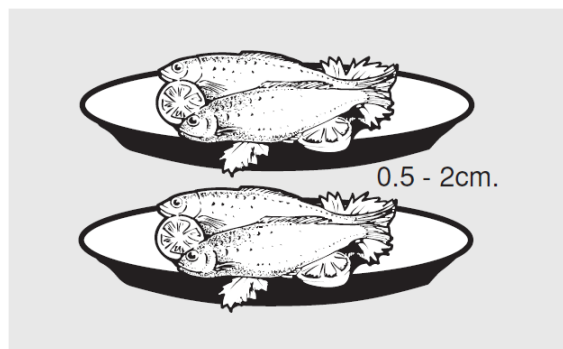
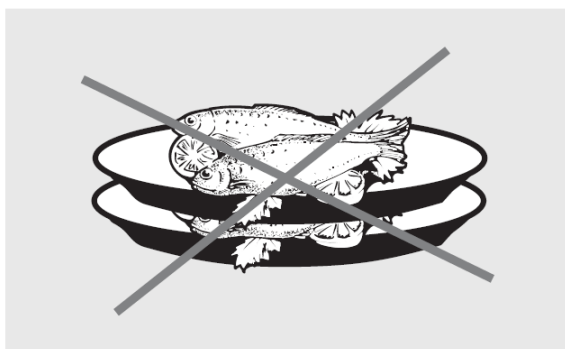
Ouvrir la porte aussi peu que possible.

CHARGEMENT DE L'APPAREIL

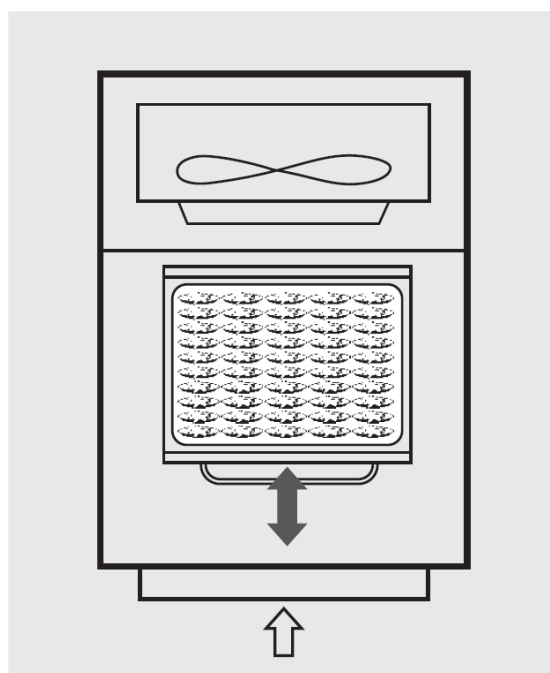
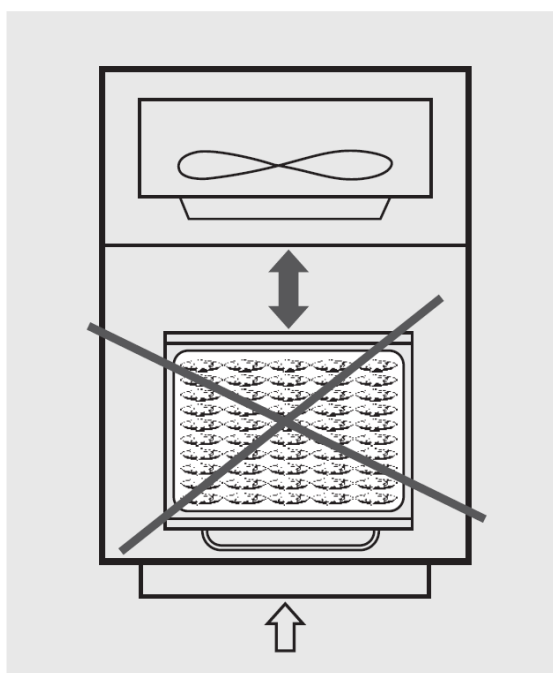
S'assurer que les aliments à réfrigérer et/ou à congeler sont séparés et qu'ils n'ont pas une épaisseur supérieure à 50-80 mm. Ne pas charger l'appareil au-delà de la quantité recommandée par le fabricant.



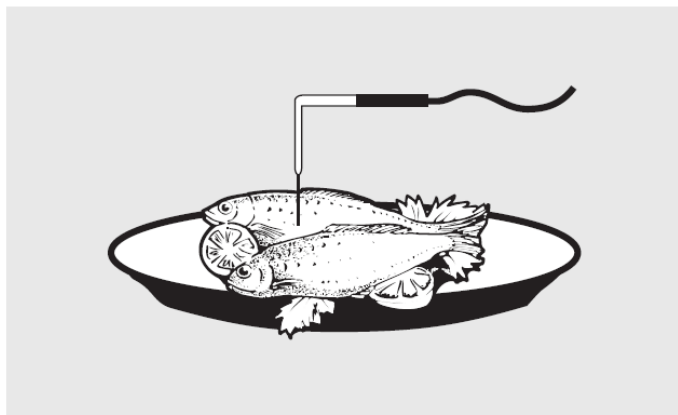
Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de dégagement entre les plateaux pour permettre la circulation de l'air librement. Si l'appareil n'est pas complètement rempli, répartir les plateaux et les aliments uniformément dans l'espace disponible.



Placez les plateaux à l'intérieur du compartiment de plateaux aussi loin que possible, le plus près possible de l'évaporateur.



Positionner la sonde centrale au centre du plus grand produit ou élément alimentaire; s'assurer que la pointe de la sonde ne dépasse pas ou ne touche pas le plateau. La sonde doit être nettoyée et désinfectée avant chaque nouveau cycle (opération) pour éviter toute contamination accidentelle.



Évitez de recouvrir les plateaux et / ou les conteneurs avec des couvercles isolants ou des films. Plus le produit est isolé, plus le temps nécessaire au refroidissement ou congélation sera important. Les bacs doivent être emballés lorsque le produit a été refroidi avant d'être mis en place.

