

*dalmec*  
refrigeration 



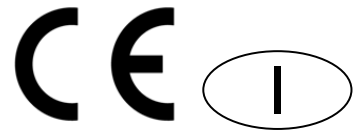
linea **ALASKA**  
**BC 323-311-511-711-764P**  
**1011-1064P-1411-1464P**



Europeanorigin  
Europäischeherkunft  
Origine européenne

**Manuale d' uso e manutenzione.**  
**Use and maintenance manual.**  
**Gebrauchs und pflegeanleitung.**  
**Manuel d'usage et de manutention.**

 *dalmec*



## **ABBATTITORE/SURGELATORE BC 323-311-511-711-764P-1011-1064P-1411-1464P**

### **PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA**

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L' APPARECCHIO, CONSULTARE IL MANUALE D' USO E MANUTENZIONE. IL MANUALE E LA DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITA' VANNO CONSERVATI PER TUTTA LA VITA DELL' APPARECCHIO E DEVONO ESSERE CONSEGNATI AD ALTRO UTENTE O NUOVO PROPRIETARIO DELLO STESSO. IN ALLEGATO DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITA'.

### **PREMESSA**

#### **INTRODUZIONE**

L'apparecchio cui questo manuale si riferisce, è un abbattitore/surgelatore rapido di temperatura con particolari caratteristiche tecnico-costruttive in grado di portare in tempi molto brevi la temperatura al cuore dei prodotti cotti bloccando così la proliferazione batterica senza alterare le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto e garantendo un alto livello d'igienicità, sicurezza, risparmio e qualità del prodotto.

Il continuo rilevamento della temperatura tramite le apposite sonde controllo temperatura prodotto e controllo temperatura camera di abbattimento danno una garanzia ulteriore all' utilizzatore finale sulla qualità del servizio svolto, nonché la possibilità di registrazione e stampa dei report di lavoro.

L' abbattitore di temperatura è quindi un'apparecchiatura professionale che garantisce il rispetto delle norme relative all' HACCP in ambito di pasticceria, gastronomia, gelateria e panificazione.

L' H.A.C.C.P. (analisi dei rischi – punti critici di controllo) è un metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore e incrementare la qualità dei prodotti. L'Italia ha accolto le normative europee (Dir. CEE n°43/93) e le ha rese operative con il D.L.n.155/97, nel quale sono contenute le prescrizioni da osservare e diviene necessaria l'applicazione della metodologia HACCP e l'ottenimento della certificazione.

#### **USO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE**

Il manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante del mobile: è necessario conservarlo integro ed in luogo sicuro durante tutta la vita dello stesso, anche nel caso di passaggio di proprietà ad altro utilizzatore. Il manuale deve essere di facile e immediata consultazione da parte degli operatori e dei manutentori, per questo deve essere disponibile nelle vicinanze del mobile.

L'abbattitore è quindi fornito completo di tutta la documentazione richiesta dalle normative rispettate in fase di progettazione e realizzazione.

Tutte le istruzioni contenute nel manuale devono servire sia all'operatore sia al tecnico qualificato per compiere l'installazione, la messa in marcia, l'utilizzo e la manutenzione dell'impianto in modo corretto e sicuro.

Il manuale d'uso e manutenzione è parte integrante di esso, e contiene tutte le informazioni necessarie per una buona conduzione dell'impianto con particolare attenzione alla sicurezza.

**DAL MEC S.R.L. non si terrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza, alla non applicazione delle regole contenute nel manuale o ad operazioni di modifica non autorizzati.**

## AVVERTENZE

Prima di mettere in funzione l'abbattitore, leggere attentamente le avvertenze per un funzionamento ottimale dell'apparecchio, sfruttandone al massimo le possibilità di resa.

Conservare con cura il libretto di uso e manutenzione per eventuali future consultazioni.

L'apparecchiatura va usata solamente da persone adulte, dopo aver consultato il seguente libretto.

Nei seguenti casi, la garanzia della casa madre va a decadere:

- installazione effettuata da personale non autorizzato;
- interventi che possono essere eseguiti in garanzia, svolti da personale non autorizzato;
- interventi di manutenzione straordinaria, eseguiti da personale autorizzato;
- manomissioni o impostazioni di parametri di funzionamento eseguite da personale non autorizzato;
- interventi tecnici con sostituzione di parti elettriche, elettroniche o meccaniche non originali
- uso improprio dell'apparecchiatura ( tutti gli usi che non sono menzionati nel seguente manuale).

Prima di mettere in funzione l'abbattitore, vi suggeriamo i seguenti consigli:

- verificare che l'imballo del materiale sia integro;
- verificare che l'apparecchiatura non abbia subito urti o danni durante il trasporto;
- verificare l'integrità del cavo di alimentazione;
- levare la pellicola protettiva sulle superfici sia interne che esterne;
- posizionare la vaschetta raccolta acque, sotto l'abbattitore, nelle apposite guide;
- allocare l'abbattitore nel luogo preposto;
- regolare i piedini per evitare vibrazioni inutili;
- inserire la spina dell'apparecchio nell'apposita presa;

Dopo queste semplici disposizioni l'abbattitore è pronto per l'utilizzo.

Di seguito sono riportati i cicli di abbattimento e surgelazione standard presenti nei 4 programmi presenti nel controllore digitale dell'apparecchio:

### **CY1 - Ciclo di abbattimento positivo rapido hard**

Da +90°C a 0°C al cuore in meno di 90 min.

Ideale per prodotti difficili da raffreddare: confezionati, sottovuoto, di grossa pezzatura.

### **CY2 - Ciclo di abbattimento positivo rapido soft**

Da +90°C a 0°C al cuore in meno di 90 min.

Ideale per prodotti delicati: verdure, creme, dolci, pesce di piccola pezzatura, pasta o riso.

### **CY3 - Ciclo di surgelazione rapida**

Da +90°C a -18°C al cuore in meno di 4 ore.

Ideale per surgelare rapidamente qualsiasi prodotto da stoccare e conservare in altro vano a -18°C per lunghi periodi.



## **CY4 - Ciclo di abbattimento positivo e surgelazione rapida**

Da +90°C a -18°C al cuore in meno di 4 ore.

Ciclo universale che accoppia un abbattimento positivo soft che non danneggia il prodotto ad una surgelazione rapida.

## **H - Mantenimento o conservazione**

E' una fase di transizione in cui l'apparecchiatura, alla fine dei cicli sopraindicati, mantiene la temperatura del prodotto negli standard descritti (+3°C se si è scelto l'abbattimento o -18°C se si è scelta la surgelazione). Questo a dimostrazione del fatto che l'abbattitore non è stato ideato per conservare il prodotto per tempi prolungati; è infatti consigliabile alla fine di ogni ciclo estrarre il prodotto quanto prima possibile e stoccarlo negli appositi frigoriferi.

## **FUNZIONAMENTO**

Inserita la spina nella presa, la scheda elettronica eseguirà un breve test, alla fine del quale l'apparecchio sarà pronto per l'utilizzo.

Nel display si visualizzeranno:

- temperatura interna camera (display superiore)
- temperatura sonda al cuore (display inferiore)
- ciclo selezionato.

I cicli sono già preimpostati dall'azienda:

- 1 – ciclo abbattimento positivo rapido hard
- 2 – ciclo abbattimento positivo soft
- 3 – ciclo surgelazione rapida
- 4 – ciclo di abbattimento positivo e surgelazione rapida
- H – ciclo di mantenimento

La pressione del tasto (P) permette di scegliere il ciclo desiderato.

La pressione del tasto (bandierina) avvia la funzione desiderata.

Le regolazioni inserite dall'azienda, rispecchiano le norme di legge in normativa di abbattimento e di surgelazione; tuttavia è possibile modificare temporaneamente i valori di abbattimento e di surgelazione per ottimizzare la funzione per la quale l'apparecchiatura è stata creata.

**ATTENZIONE:** ogni qualvolta si spegnerà l'apparecchio, tali funzioni verranno resettate e dovranno essere quindi reimpostate all' accensione.

## **COME IMPOSTARE TEMPORANEAMENTE I PARAMETRI**

- scegliete il ciclo desiderato premendo il tasto (P)
- premere il tasto (bandierina) quindi far partire la macchina
- premere il tasto (SET)

A questo punto sul display sarà visualizzato il valore della sonda camera o della sonda a cuore:

- ripremere (SET) fino a che il valore lampeggia.
- cambiare il valore coi tasti (UP) o (DOWN)

- una volta scelto il parametro desiderato, ripremere il tasto (SET), quindi attendere 5 secondi affinché l'apparecchio registri le nuove impostazioni.

## **MANUTENZIONE ORDINARIA**

### **Precauzioni per la manutenzione**

Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite anche da un personale non specializzato, ma soltanto se vengono seguite attentamente le istruzioni riportate in questo capitolo.

**N.B. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o manutenzione ordinaria, staccare la spina dalla presa di corrente.**

**Non rimuovere gli avvisi di sicurezza né tantomeno l'etichetta segnaletica della macchina; in caso di riparazione, se viene riscontrata la mancanza di una sola di queste, la macchina è da considerarsi fuori garanzia.**

**N.B. Non effettuare MAI, la pulizia delle parti meccaniche in movimento.**

**Non effettuare MAI, la pulizia di parti elettriche se l'apparecchio è sotto tensione. Per qualsiasi tipo di pulizia e/o manutenzione, vi consigliamo di utilizzare dei guanti in lattice.**

**Non pulire né rimuovere impurità con oggetti metallici appuntiti.**

**Non usare per la pulizia delle superfici getti d'acqua ad alta pressione.**

**Non utilizzare solventi, detergenti abrasivi o prodotti con pH acido.**

### **Pulizia generale dell'apparecchio pre utilizzo**

Prima dell'uso togliere la pellicola di protezione situata internamente ed esternamente; successivamente, pulire con periodicità l'apparecchio e tutti gli accessori della macchina con acqua tiepida e sapone neutro, o con prodotti espressamente consentiti dalle norme igieniche in vigore nel paese per la pulizia delle apparecchiature per la ristorazione; risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno morbido.

### **Pulizia esterna dell'apparecchio**

Seguire la stessa procedura del punto precedente.

### **Pulizia interna dell'apparecchio**

Si consiglia di pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e sapone neutro, o con prodotti espressamente consentiti dalle norme igieniche in vigore nel paese per la pulizia delle apparecchiature per la ristorazione. Risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno morbido. Nel caso in cui si presentino incrostazioni, si consiglia l'uso di una spugna non abrasiva. Per le parti estraibili (griglie interne, perni supporti griglie) si consiglia la pulizia a mano.

### **Pulizia evaporatore/ventole interne**

La pulizia dell'evaporatore dipende dall'uso che viene fatto dell'apparecchio stesso. Consigliamo di pulire queste parti almeno una volta all'anno con spugna, acqua calda e sapone neutro, prestando particolare attenzione nell'asciugare le ventole.

**N.B. Non cercare di rimuovere eventuali incrostazioni con oggetti appuntiti, poiché potrebbe causare un successivo malfunzionamento dell'apparecchio.**

**N.B. Le seguenti operazioni di manutenzione, devono essere effettuate da personale qualificato o dal produttore stesso. Qualsiasi altra persona è da escludersi e interdetta per questo tipo di manutenzione.**

### **Pulizia parti elettriche**

Nel caso in cui si dovesse procedere alla pulizia di parti elettriche, si autorizza ad utilizzare esclusivamente un panno asciutto per togliere le impurità.

### **Pulizia condensatore ed unità frigorifera**

La pulizia del condensatore dipende dall'uso che viene fatto dell'apparecchio.

Per accedere al condensatore dev'essere rimosso il pannello frontale fissato con delle viti.

La pulizia periodica del condensatore è necessaria per garantire una buona durata e funzionalità della macchina nel tempo. Il produttore consiglia la pulizia del condensatore una volta al mese se la macchina si trova in un laboratorio ove si faccia una produzione di alimenti a base di farine (panetterie, pizzerie, pasticcerie ecc.); una volta ogni tre mesi in qualsiasi altra situazione.

Per rimuovere lo sporco si consiglia di utilizzare un getto d'aria e successivamente passare con una spugna umida tra gli spazi, infine asciugare il tutto con un panno. Non usare oggetti appuntiti perché potrebbero danneggiare il condensatore.

Per quanto riguarda la pulizia dell'unità frigorifera, si consiglia di utilizzare un panno secco.

### **Precauzioni di lunga inattività**

Se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo, seguire le seguenti istruzioni:

- disconnettere la spina dalla presa di corrente;
- rimuovere tutti i prodotti e pulire la macchina e gli accessori;
- lasciare la porta aperta al fine di facilitare la circolazione d'aria all'interno della macchina per prevenire la formazione di muffa e di cattivi odori;
- aerare regolarmente gli ambienti.

## **MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

### **Prefazione**

Di norma, la manutenzione straordinaria per questo tipo di apparecchiature comprende la sostituzione dei pezzi, il cambiamento o l'impostazione dei parametri della macchina e la verifica del buono stato dell'apparecchiatura (test elettrici, test meccanici, test pressione). Il produttore vieta espressamente ogni tipo di manutenzione straordinaria non eseguita da un tecnico specializzato o dal produttore stesso.

Di seguito riportiamo i problemi più comuni e la loro risoluzione. Una prima verifica può essere fatta direttamente dall'utilizzatore, mentre per la sostituzione dovranno essere chiamate persone competenti.

### **Problemi e loro risoluzione**

Se la macchina non parte:

- controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente
- verificare che l'impianto elettrico esistente sia adeguato al voltaggio della macchina
- verificare l'integrità della scheda elettronica

Se la macchina è eccessivamente rumorosa:

- controllare che la macchina sia perfettamente in piano. Un'installazione non a livello può creare delle vibrazioni
- controllate che l'apparecchio non tocchi altre parti che possono causare risonanza acustica
- in alcuni casi, dovuti ad una cattiva installazione, i ventilatori interni possono risultare fuori fase. Chiamare un tecnico e verificarne la possibilità.
- controllare l'adeguato fissaggio di tutte le parti meccaniche nella base macchina

Se la macchina non raggiunge la temperatura interna impostata:

- controllare che i parametri impostati corrispondano a quelle che sono le Vostre esigenze di temperatura

- controllare l'integrità delle sonde di temperatura
- verificare che non ci siano perdite di liquidi o gas refrigerante
- controllare di aver eseguito una corretta pulizia del condensatore
- controllare la pulizia dell'evaporatore interno ed il corretto funzionamento del ventilatore interno

Se dopo aver seguito i consigli e i controlli sopra elencati, il problema persiste, contattare la nostra società e segnalare:

- il tipo di problema
- il numero di matricola della macchina e la data di fabbricazione, che potete trovare sull'etichetta che si trova sul retro macchina o sul manuale di uso e manutenzione.

## **GARANZIA**

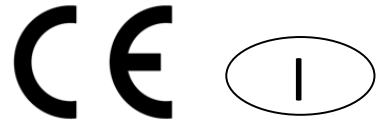
La garanzia dell'abbattitore/surgelatore decorre dal trentesimo giorno successivo alla data del ritiro ed è valida 12 mesi.

La garanzia non è assicurata per le parti elettriche e per difetti dei materiali all'origine, salvo non siano essi chiaramente evidenti al momento del ritiro e cessa il suo effetto nel momento in cui i pezzi e le parti rese risultino essere state manomesse, smontate o riparate al di fuori dei Ns. stabilimenti. Si ritiene quindi limitata a difetti di costruzione a Noi imputabili, con esclusione di ogni responsabilità per danni diretti e indiretti. Sarà Ns. cura sostituire le parti rese verificate secondo quanto sopra scritto.

Le parti rese dovranno essere adeguatamente imballate unitamente al presente certificato e inviate alla DAL MEC S.R.L. in porto franco, mentre la sostituzione avverrà sempre in porto assegnato.

## **INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA**

- ❑ **Prima di qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria e straordinaria, staccare la spina dalla presa di corrente;**
- ❑ **Non provare a modificare i parametri da soli. Quest'operazione dev'essere eseguita soltanto dal produttore o da personale qualificato;**
- ❑ **Non provare a cambiare le parti elettroniche e/o meccaniche da soli;**
- ❑ **Il produttore declina ogni responsabilità per un uso scorretto e per eventuali modifiche apportate dal cliente finale;**
- ❑ **Soltanto il personale qualificato può eseguire modifiche e operazioni di manutenzione straordinaria;**
- ❑ **Mai pulire la macchina internamente ed esternamente con getti d'acqua;**
- ❑ **Non rimuovere sporco o qualsiasi altra cosa con oggetti appuntiti;**
- ❑ **Premere il bottone del display con delicatezza, ciò può assicurare una lunga durata del controllore;**
- ❑ **Non sbattere la porta: vi è un sistema magnetico che assicura la giusta chiusura;**
- ❑ **I modelli necessitano spine da 230 V – 1 – 50Hz;**
- ❑ **Per ogni altro problema o questione non menzionata, contattare il Vostro fornitore o il produttore.**



**BLAST CHILLER / SHOCK FREEZER  
BC 323-311-511-711-764P-1011-1064P-1411-1464P**

**FOR FOOD AND PASTRY**

BEFORE OPERATING THE UNIT, READ THE USER AND MAINTENANCE MANUAL. MANUAL AND "CE" CONFORMITY DECLARATION MUST BE ALWAYS KEPT WITH THE UNIT AND IF NECESSARY MUST BE DELIVERED TO A NEW USER OR OWNER. ATTACHED THE "CE" CONFORMITY DECLARATION.

**PREAMBLE**

**INTRODUCTION**

The equipment to which this document relates to is a blast chiller / rapid temperature freezer with special technical and structural characteristics that can lead very quickly to the core temperature of cooked products thus blocking the growth of bacteria without affecting the organoleptic and qualitative characteristics of the product and ensuring a high level of hygiene, safety, savings and quality of product.

The continuous temperature sensing using the appropriate product temperature control probes and temperature control reduction chamber gives an additional guarantee to end-user about the quality of service performed, and the ability to record and print work reports.

The temperature blast chiller is therefore a professional equipment which ensures compliance with the rules relating to the HACCP in the field of confectionery, food, ice cream and bakery.

The H.A.C.C.P. (Hazard Analysis - Critical Control Points) is a method of self-control and hygiene aimed at protecting the health of consumers and increase product quality.

Italy has welcomed the European regulations (EEC Directive No. 43/93) and transformed them into Decree Law no 155/97, which contains the requirements to be observed, thus the application of the HACCP method becomes necessary as well as obtaining the certification.

**USE AND CONSERVATION OF THE MANUAL**

The user and maintenance manual is an integral part of the cabinet: it is necessary to keep it intact in a safe place throughout its entire lifespan, even in case of transfer of ownership to another user. The manual must be of easy and immediate consultation by operators and maintenance personnel, so it must be available close to the cabinet.

The blast chiller is then supplied with all documentation required by the standards respected in the design and implementation phase.

All the instructions in the manual must serve both the operator and the qualified technician to perform installation, commissioning, use and maintenance of equipment in a proper and safe manner.

The operator's manual and maintenance is an integral part of it, and contains all information necessary for the smooth conduct of the system with particular attention to safety.

**DAL MEC S.R.L. shall not be held responsible for breakages, accidents or incidents due to various non-compliance with the rules contained in the manual or with unauthorized applied changes.**



## WARNINGS

Before operating the blast chiller, read warnings carefully for optimum operation of the unit, thus making the best out of it.

Keep your user and maintenance manual for future reference.

The device should be used only by adults, after consulting the following booklet.

In the following cases, the guarantee of the parent company shall lapse:

- Installation carried out by unauthorized personnel;
- interventions that can be done under warranty, carried out by unauthorized personnel;
- unplanned extraordinary maintenance, performed by authorized personnel;
- tampering or settings of operating parameters performed by unauthorized personnel;
- technical assistance with replacement of electrical, electronic or mechanical non-original parts
- misuse of the equipment (all uses that are not mentioned in this manual).

Before operating the blast chiller, we give you the following advice:

- check that the packing material is intact;
- verify that the equipment has not been subjected to shock or damage during transportation;
- verify the integrity of the power cord;
- remove the protective film on both internal and external surfaces;
- Place the pan collecting water under the blast chiller, in the suitable guides;
- allocate the blast chiller in the venue;
- adjust the feet to avoid unnecessary vibrations;
- plug the appliance into the socket;

After these simple provisions the blast chiller is ready for use.

Below are the cycles of killing and freezing of the 4 standard programs in the digital controller device.

### **CY1 – Hard quick positive blast chilling cycle**

From +90°C to 0°C core temperature in less than 90 min.

Suitable for food products hard to chill, plastic packaged, vacuum packaged and big helpings.

### **CY2 - Soft quick positive blast chilling cycle**

From +90°C to 0°C core temperature in less than 90 min.

Suitable for light products: vegetables, desserts, creams, little fishes, pasta and rice.

### **CY3 – Shock freezing cycle**

From +90°C to -18°C core temperature in less than 4 hours.

Suitable for food products to preserve for long periods at -18°C.



## **CY4 - Positive blast chilling and shock freezing cycle.**

From +90°C to -18°C core temperature in less than 4 hours.

Universal cycle consisting in a first soft quick positive blast chilling phase that doesn't damage the product and then a shock freeze step.

## **H - Maintenance or storage**

It's a transitional phase in which the equipment at the end of the cycle above, maintains the temperature of the product described in the standard (+3°C if you chose blast chilling or -18°C if you chose freezing). This demonstrates the fact that the blast chiller is not intended to preserve the product for a long time, it is advisable in fact at the end of each cycle to extract the product as soon as possible and store it in the appropriate refrigerators.

## **OPERATION**

Plugged into the socket, the PCB will perform a short test, after which the device is ready for use.

The display will show:

- chamber temperature (upper display)
- core probe temperature (lower display)
- selected cycle.

Cycles are already preset by the company:

- 1 - Hard quick positive blast chilling cycle
  - 2 - Soft quick positive blast chilling cycle
  - 3 - Shock freezing cycle
  - 4 - Positive blast chilling and shock freezing cycle.
- H - maintenance cycle

Pressing (P) allows the selection of the desired cycle.

The desired function will start by pressing the (flag).

The regulations preset by the company, comply with the rules referring to blast chilling and freezing, but you can temporarily change the blast chilling and freezing values to optimize the function for which the equipment has been created.

**CAUTION:** Whenever you turn off the unit, these functions will be reset and must then be reset when switching on.

## **TEMPORARILY SETTING OF PARAMETERS**

- choose the cycle you want by pressing the (P)
- press the (flag) then start the machine
- press (SET)

At this point the display will show the value of the chamber probe or core probe:

- re-press (SET) until the value flashes.
- change the value with keys (UP) or (DOWN)
- Once you choose the desired parameter, press the button (SET), then wait 5 seconds to let the device register the new settings.

## ROUTINE MAINTENANCE

### Precautions for maintenance

The routine maintenance can be performed even by untrained personnel, but only if you carefully follow the instructions in this chapter.

**NB** Before performing any cleaning and/or maintenance, disconnect the plug from the socket.

Do not remove safety warnings nor the data label of the machine in case of repair, if one of these is missing, the machine is considered out of warranty.

**NB** NEVER, perform cleaning of the moving parts.

NEVER, perform cleaning of electrical parts if the equipment is energized. For any type of cleaning and/or maintenance, we recommend the use of latex gloves.

**N** Do not clean or remove dirt with sharp metal objects.

**O** Do not use high pressure water jets for cleaning the surfaces.

**P** Do not use solvents, detergents, abrasives or acid pH products.

### General cleaning of the device before use

Before use, remove the protective film located internally and externally, and thereafter at intervals clean the device and all the accessories of the machine with warm water and mild soap, or products expressly permitted by the rules of hygiene in the country where the equipment shall be used for cleaning of catering equipment, rinse with clean water and dry with a soft cloth.

### Cleaning of external device

Follow the same procedure as above.

### Cleaning of internal device

You should clean the inside of the appliance with warm water and mild soap, or products expressly permitted by the rules of hygiene in the country where the equipment shall be used for cleaning of catering equipment. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. Where deposits are present, we recommend the use of a non-abrasive sponge. For removable parts (internal grids, pin grid supports), we recommend cleaning by hand.

### Clean evaporator / internal blowers

The cleaning of the evaporator depends on the use being made of the device. We recommend you clean these parts at least once a year with a sponge, mild soap and warm water, paying particular attention to drying the blowers.

**NB** Do not try to remove any deposits with sharp objects as this could cause a subsequent malfunction.

**NB** The following maintenance should be performed by qualified personnel or by the manufacturer. Any other person is to be excluded and forbidden for this type of maintenance.

### Cleaning of electrical parts

In case you were cleaning electrical parts, only is the use of a dry cloth authorized to remove impurities.

### **Cleaning of capacitor and cooling unit**

Cleaning of the capacitor depends on the use being made of the device.

Remove the front panel fixed with screws to have access to the capacitor.

The periodic cleaning of the capacitor is needed to ensure a good durability and functionality of the machine over time. The manufacturer recommends cleaning the capacitor once a month if the machine is in a lab with production of foods made from flour (bakeries, pizzerias, confectionaries, etc.); once every three months in any other situation.

To remove the dirt, we recommend using a jet of air and then go with a damp sponge between the spaces, then dry completely with a cloth. Do not use sharp objects which could damage the capacitor.

As for cleaning the refrigerating unit, you should use a dry cloth.

### **Precautions in case of long inactivity**

If the machine is not used for a long time, follow the following instructions:

- disconnect the plug from the socket;
- remove all products and clean the machine and its accessories;
- leave the door open in order to facilitate the circulation of air inside the machine to prevent the formation of mildew and bad odours;
- regularly ventilate the rooms.

## **EXTRAORDINARY MAINTENANCE**

### **Preface**

Normally, the extraordinary maintenance for this type of equipment includes the replacement of parts, the change or the setting of machine parameters and the verification of the good state of the apparatus (electrical tests, mechanical tests, pressure tests). The manufacturer expressly prohibits any kind of extraordinary maintenance if not performed by a qualified technician or by the manufacturer.

Here are the most common problems and their resolution. A first check can be made directly by the user, while for the replacement it is necessary to call competent persons.

### **Problems and Troubleshooting**

If the machine does not start:

- check that the plug is properly inserted into the socket
- verify that the existing electrical system is adequate to the voltage of the machine
- verify the integrity of the electronic card

If the machine is too noisy:

- check that the machine is perfectly level. An installation not at level can create vibrations
- check that the machine does not touch other parts that can cause acoustic resonance
- in some cases, due to poor installation, the internal fans may be out of phase. Call a technician and verify the possibility.
- check the proper attachment of all the mechanical parts in the machine base

If the machine does not reach the internal temperature setting:

- check that the set parameters correspond to your temperature requirements
- check the integrity of the temperature probes
- check that there is no leakage of liquid or coolant gas

- check that you have performed a proper cleaning of the capacitor
- check the internal cleaning of the evaporator and the proper operation of the internal fan

If after following the above advice and checks, the problem persists, contact our company and report:

- the type of problem
- machine serial number and date of manufacture, which can be found on the label located on the back of the machine or on the user and maintenance manual.

## **WARRANTY**

The warranty of the blast chiller/shock freezer is valid for 12 months from the date of withdrawal. The guarantee is not provided for electrical parts and for defective materials, unless they are obvious at the time of withdrawal and its effect ceases when the pieces and parts returned are found to have been tampered with, disassembled or fixed outside of our establishments. It is therefore considered limited to manufacturing defects attributable to us, excluding any liability for any direct or indirect damages. We shall take care in replacing the returned parts according to the above.

The returned parts must be properly packed and sent prepaid together with this certificate to DAL MEC S.R.L., and the replacement will always take place port assigned.

## **INFORMATION ON SECURITY**

- **Before any operation of ordinary and extraordinary maintenance, disconnect the plug from the socket;**
- **Do not try to change the parameters by yourself. This operation must be performed only by the manufacturer or qualified personnel;**
- **Do not try to change the electronic and/or mechanical parts by yourself;**
- **The manufacturer disclaims any liability for improper use and any changes made by the end customer;**
- **Only qualified personnel can make changes and perform extraordinary maintenance;**
- **Never clean the machine internally and externally with water jets;**
- **Do not remove dirt or anything else with sharp objects;**
- **Press the button of the display gently, this can ensure a long life of the controller;**
- **Do not slam the door: there is a magnetic system that ensures proper closure;**
- **The models require plugs from 230 V - 1 - 50Hz;**
- **For any other question or issue not mentioned, please contact your supplier or manufacturer.**



**CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION  
(Réfrigérateur - Congélateur)  
BC 323-311-511-711-764P-1011-1064P-1411-1464P  
POUR UTILISATION ALIMENTAIRE ET PATISSERIE**

Avant de vous servir de votre appareil, veuillez lire ce mode d'emploi et entretien. Le document et la déclaration "CE" de conformité doivent toujours être conservés et être remis à un autre utilisateur ou nouveau propriétaire. Déclaration "CE" de conformité ci-jointe.

## **PRÉSENTATION**

### **INTRODUCTION**

L'appareil, auquel ce document se rapporte, est une cellule de refroidissement rapide et surgélation (Réfrigérateur – Congélateur) avec des caractéristiques techniques et structurelles qui peuvent conduire très rapidement à la température au cœur des produits cuits bloquant ainsi la croissance des bactéries sans affecter les caractéristiques organoleptiques et qualitatives du produit et assurant un élevé niveau d'hygiène, de sécurité, l'épargne et la qualité du produit.

La détection continue de la température à travers les sondes appropriées pour le contrôle de la température du produit et de la chambre de réduction donnent une garantie supplémentaire à l'utilisateur final sur la qualité du service accompli, et la capacité d'enregistrer et d'imprimer les rapports de travail.

La cellule de refroidissement rapide est donc un appareil professionnel, qui veille au respect des règles relatives à l'HACCP dans le domaine de la confiserie, de la crème glacée, de la boulangerie et des aliments.

L'H.A.C.C.P. (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) est une méthode d'autocontrôle hygiénique visant à protéger la santé des consommateurs et à augmenter la qualité des produits.

L'Italie a souhaité la bienvenue aux réglementations européennes (Directive CEE n° 43/93) et les a rendues opérationnelles avec le décret législatif n. 155/97, qui contient les exigences à respecter et il devient nécessaire d'appliquer le système HACCP et l'obtention de la certification.

### **UTILISATION ET CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN**

Le mode d'emploi et d'entretien est une partie intégrante de l'installation: il est nécessaire de le garder intact dans un endroit sûr pendant toute la durée de vie, même dans le cas du transfert de propriété à un autre utilisateur. Le mode d'emploi doit être facile et immédiat à consulter par les opérateurs et le personnel de maintenance et il doit être disponible dans le voisinage de l'installation.

La cellule de refroidissement rapide est alors livrée avec tous les documents requis par les normes respectées dans la conception et la mise en œuvre.

Toutes les instructions dans le mode d'emploi doivent servir à l'opérateur et au technicien qualifié pour effectuer correctement l'installation, la mise en service, l'utilisation et l'entretien de l'installation en toute sécurité. Le mode d'emploi et d'entretien est une partie intégrante de l'installation, et contient toutes les informations nécessaires pour le bon déroulement de l'installation avec une attention particulière à la sécurité.

**DAL MEC S.R.L. décline toute responsabilité pour les ruptures, accidents ou incidents dus à la non-conformité, à la non-application des règles contenues dans ce mode d'emploi ou à opérations de modifications non autorisées.**

## AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer la mise en marche de l'appareil, il est recommandé de lire attentivement les indications présentées dans ce mode d'emploi pour un fonctionnement optimal, en maximisant la possibilité de performance.

Gardez votre mode d'emploi et d'entretien pour référence future.

L'appareil doit être utilisé uniquement par des adultes, après consultation du mode d'emploi suivant.

Dans les cas suivants, la garantie de la société n'est plus valable:

- opérations d'installation effectuées par un personnel non autorisé;
- interventions qui peuvent être effectuées sous garantie, effectuées par des personnes non autorisées;
- opérations d'entretien extraordinaire effectuées par un personnel qualifié,
- falsification ou réglages de paramètres de fonctionnement effectuées par un personnel non autorisé
- assistance technique avec le remplacement non-originaire des équipements électriques, électroniques ou mécaniques
- mauvaise utilisation de l'appareil (toutes les utilisations qui ne sont pas mentionnées dans ce mode d'emploi).

Avant de faire fonctionner la cellule de refroidissement rapide et surgélation, il est conseillé de suivre les indications suivantes:

- vérifiez que le matériel d'emballage est intact;
- vérifiez que l'appareil n'a pas été soumis à des chocs ou à des dommages pendant le transport
- vérifiez l'intégrité du câble d'alimentation;
- enlevez le film protecteur sur les surfaces internes et externes;
- Placez la casserole pour la collection de l'eau sous la cellule de refroidissement rapide et surgélation, dans les guides;
- Placez la cellule de refroidissement rapide et surgélation dans le lieu préparé ;
- ajustez les pieds pour éviter des vibrations inutiles;
- branchez l'appareil dans la prise;

Après ces simples dispositions la cellule de refroidissement rapide et surgélation est prête à l'emploi.

Les principales fonctions de l'appareil sont présentées dans le détail ci-dessous:

### **CY1 – Cycle de refroidissement rapide positif hard.**

De +90°C à 0°C en moins de 90 min. (au coeur)

Idéal pour les produits qui sont difficiles à refroidir : emballés, sous-vide, de grande taille.

### **CY2 – Cycle de refroidissement rapide positif soft.**

De +90°C à 0°C en moins de 90 min. (au coeur)

Idéal pour les produits délicats: légumes, crèmes, gâteaux, poisson de petit taille, pâtes ou de riz.

### **CY3 – Cycle de congélation rapide.**

De +90°C à -18°C au coeur en moins de 4 heures.

Idéal pour geler rapidement tout produit à stocker et destiné à être conservé dans un autre compartiment à

-18 ° C pour des périodes prolongées.

### **CY4 – Cycle de refroidissement et de congélation rapide positif.**

De +90°C à -18°C au coeur en moins de 4 heures.

Cycle universel de refroidissement qui combine le cycle de refroidissement rapide positif soft avec celui de congélation rapide.

### **H - Entretien ou stockage.**

C'est une phase de transition dans laquelle l'appareil, à la fin du cycle ci-dessus, maintient la température du produit dans les normes décrites (+3°C si vous avez choisi le refroidissement rapide ou à -18°C si vous avez choisi la surgélation). Ceci démontre le fait que le refroidissement rapide n'est pas destiné à conserver le produit pour des périodes prolongées; à la fin de chaque cycle, il est conseillé d'extraire le produit dès que possible et de le stocker dans les réfrigérateurs appropriés.

## **FONCTIONNEMENT**

Une fois branchée dans la prise, la carte électronique va effectuer un petit test, après lequel l'appareil est prêt à l'emploi.

Dans l'affichage apparaîtra:

- température interne chambre (affichage supérieure)
- température sonde au cœur (affichage du bas)
- cycle sélectionné

Les cycles sont déjà présélectionnés par l'entreprise:

- 1 – cycle de refroidissement rapide positif hard.
- 2 – cycle de refroidissement rapide positif soft.
- 3 – cycle de congélation rapide.
- 4 – cycle de refroidissement et de congélation rapide positif.
- H – cycle de maintien.

En appuyant sur (P) permet de sélectionner le cycle désiré.

En appuyant sur (drapeau) commence la fonction désirée.

Les réglages intégrés par l'entreprise tiennent compte des normes en vigueur en la matière de refroidissement et de surgélation. Cependant les valeurs de refroidissement et de surgélation peuvent être temporairement modifiées pour optimiser la fonction pour laquelle l'appareil a été créé.

**ATTENTION:** En cas d'arrêt de l'appareil, ces fonctions seront remises à zéro et ensuite elles devront être rétablies sur le démarrage.

## **RÉGLAGE TEMPORAIRE DES PARAMÈTRES**

- choisissez le programme désiré en appuyant sur (P)
- appuyez sur (drapeau), puis démarrez la machine
- appuyez sur (SET)

À ce stade, l'écran affiche la valeur de la sonde chambre ou de la sonde au cœur.





- appuyez sur (SET) jusqu'à ce que la valeur clignote.
- changez la valeur avec les touches (UP) ou (DOWN)
- Une fois que vous choisissez le paramètre désiré, appuyez sur l'interrupteur (SET), puis attendez 5 secondes pour permettre à l'appareil d'enregistrer les nouveaux paramètres.

## ENTRETIEN ORDINAIRE

### Précautions à prendre pour l'entretien

Les opérations d'entretien ordinaire peuvent être exécutées par un personnel non qualifié, seulement si vous suivez attentivement les instructions de ce chapitre.

**N.B. Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention d'entretien ou de nettoyage.**

**Ne retirez pas les avertissements de sécurité ni la plaque des caractéristiques de la machine; en cas de réparation, s'il n'y a ni les avertissements de sécurité ni la plaque la machine est considérée comme hors garantie.**

**N.B. JAMAIS, le nettoyage des pièces en mouvement.**

**JAMAIS le nettoyage des pièces électriques si l'équipement est sous tension. Pour tout type de nettoyage et/ou de maintenance, nous recommandons l'utilisation de gants en latex.**

**N Ne nettoyez ni n'enlevez pas d'impuretés avec des objets métalliques.**

**O N'utilisez pas pour le nettoyage des surfaces des jets d'eau haute pression.**

**P N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou de produits avec pH acide.**

### Nettoyage général de l'appareil avant l'utilisation

Avant l'utilisation, retirez le film protecteur situé à l'intérieur et à l'extérieur, puis à des intervalles réguliers nettoyez la machine et tous les accessoires avec de l'eau tiède et un savon doux, ou avec des produits spécifiquement autorisés par les règles d'hygiène dans le pays pour nettoyer le matériel de restauration; rincez à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux.

### Nettoyage extérieur de l'appareil

Suivez la même procédure que ci-dessus.

### Nettoyage interne de l'appareil

Nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un savon doux, ou avec des produits spécifiquement autorisés par les règles d'hygiène dans le pays pour nettoyer le matériel de restauration. Rincez à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux. En présence de dépôts, nous vous recommandons l'utilisation d'une éponge non-abrasive. Pour les pièces amovibles (grilles internes, broches, grilles de soutien), nous vous recommandons de les nettoyer à la main.

### Nettoyage de l'évaporateur / du ventilateur interne

Le nettoyage de l'évaporateur dépend de l'utilisation faite de l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer ces parties au moins une fois par an avec une éponge, un savon doux et de l'eau chaude, en accordant une attention particulière à sécher les ventilateurs.

**N.B. N'essayez pas d'enlever tous les dépôts avec des objets pointus, car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement ultérieur.**

**N.B. L'entretien qui suit doit être effectué par du personnel qualifié ou par le fabricant. Toute autre personne doit être exclue et interdite pour ce type d'entretien.**



## **Nettoyage des pièces électriques**

Dans le cas où l'on doit nettoyer des pièces électriques, vous êtes autorisés à utiliser uniquement un chiffon sec pour éliminer les impuretés.

## **Nettoyage du condensateur et de l'unité de refroidissement**

Le nettoyage du condensateur dépend de l'utilisation faite de l'appareil.

Pour accéder au condensateur on doit enlever le panneau frontale fixé avec des vis.

Le nettoyage périodique du condensateur est nécessaire pour assurer une bonne durabilité et fonctionnalité de la machine dans le temps. Le fabricant recommande de nettoyer le condensateur une fois par mois si la machine est dans un laboratoire où l'on fait une production d'aliments à base de farines (boulangeries, pizzerias, confiseries, etc.); une fois tous les trois mois dans toute autre situation.

Pour enlever la saleté, nous vous recommandons d'utiliser un jet d'air, puis de passer avec une éponge humide entre les espaces, enfin de sécher tout avec un chiffon sec. N'utilisez pas d'objets pointus qui peuvent endommager le condensateur.

Pour le nettoyage du réfrigérateur, nous vous recommandons d'utiliser un chiffon sec.

## **Précautions pendant les périodes d'inactivité**

Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, suivez les instructions suivantes:

- débranchez la fiche de la prise;
- enlevez tous les produits et nettoyez la machine et ses accessoires;
- laissez la porte ouverte afin de faciliter la circulation de l'air à l'intérieur de la machine pour éviter la formation de moisissures et de mauvaises odeurs;
- aérez l'environnement régulièrement.

## **ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE**

### **Préface**

Normalement, l'entretien extraordinaire pour ce type d'appareil comprend le remplacement des pièces, la modification ou le réglage des paramètres de la machine et la vérification du bon état de l'appareil (essais électriques, mécaniques, de pression). Le fabricant interdit expressément tout type d'entretien extraordinaire s'il n'est pas effectué par un technicien qualifié ou par le fabricant.

Ci-dessous les problèmes les plus courants et leur résolution. Un premier contrôle peut être effectué directement par l'utilisateur, tandis que le remplacement doit être effectué par des personnes compétentes.

### **Problèmes et solutions**

Si la machine ne démarre pas:

- vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise
- vérifiez que le système électrique existant est suffisant pour la tension de la machine
- vérifiez l'intégrité de la carte électronique

Si la machine est trop bruyante:

- vérifiez que la machine est parfaitement au niveau. Une installation pas au niveau peut créer des vibrations
- vérifiez que l'appareil ne touche pas d'autres parties qui peuvent causer une résonance acoustique
- dans certains cas, en raison d'une mauvaise installation, les ventilateurs internes peuvent être en opposition de phase. Appelez un technicien et vérifiez la possibilité.
- vérifiez la bonne fixation de toutes les parties mécaniques dans la base de la machine

Si la machine n'atteint pas le réglage de la température:

- vérifiez que les paramètres correspondent à vos conditions de température
- vérifiez l'intégrité des sondes de température
- vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de liquide ou de gaz réfrigérant
- vérifiez que vous avez effectué un bon nettoyage du condensateur
- contrôlez le nettoyage interne de l'évaporateur et le bon fonctionnement du ventilateur interne

Si après avoir suivi les conseils et les vérifications ci-dessus, le problème persiste, contactez notre société et faites rapport sur:

- le type de problème
- le numéro de série de la machine et la date de fabrication, que vous pouvez trouver sur l'étiquette située à l'arrière de la machine ou sur le mode d'emploi et entretien.

## **GARANTIE**

La garantie de la cellule de refroidissement rapide et surgélation va partir de la date du retrait et est valable pendant 12 mois.

La garantie n'est pas prévue pour les parties électriques et pour les défauts dans les matériaux de source, à moins que ceux-ci ne soient pas évidents au moment du retrait. La garantie prend fin quand il est évident que les pièces et les parties retournées ont été altérées, démontées ou fixées à l'extérieur de nos établissements. Elle est donc considérée comme limitée aux défauts de fabrication attribuables à la Société, à l'exclusion de toute responsabilité pour tout dommage direct ou indirect. Nous remplacerons les pièces retournées après les avoir vérifiées selon ce qu'on a expliqué plus haut.

Les pièces retournées doivent être convenablement emballées et envoyées prépayées avec le présent certificat à la DAL MEC S.R.L. Port payé, et le remplacement sera toujours en port dû.

## **INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ**

- **Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention d'entretien ordinaire et extraordinaire.**
- **N'essayez pas de changer les paramètres par vous-mêmes. Cette opération doit être effectuée seulement du producteur ou par un personnel spécialisé.**
- **N'essayez pas de changer les parties électroniques et/ou mécaniques par vous-mêmes.**
- **Le Fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation abusive et pour toutes les modifications apportées par le client final;**
- **Seulement le personnel qualifié peut apporter des modifications et effectuer l'entretien extraordinaire;**
- **Ne nettoyez jamais la machine en interne et en externe avec des jets d'eau;**
- **N'enlevez pas la saleté ou toute autre chose avec des objets tranchants;**
- **Appuyez sur le bouton de l'affichage doucement, ce qui peut assurer une longue vie du contrôleur;**
- **Ne claquez pas la porte: il y a un système magnétique qui assure une bonne fermeture;**
- **Les modèles nécessitent fiches de 230 V - 1 - 50Hz;**
- **Pour tout autre problème ou question pas mentionnés, s'il vous plaît contactez votre fournisseur ou le fabricant.**



**Schockfroster/Schockkühler  
BC 323-311-511-711-764P-1011-1064P-1411-1464P**

**FÜR ERNÄHRUNG UND KONДИТОРЕИ**

**Bitte vor Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanweisungen und Wartung beachten. Die Gebrauchsanweisungen und Konformitätserklärung gemäß EU-Richtlinien dürfen immer beibehalten werden und an weitere Benutzern und/oder Nachbesitzern zur Verfügung gestellt werden. Die EU-Konformitätserklärung ist hiermit beigefügt.**

**VORWORT**

**EINLEITUNG**

Das Gerät, auf dem sich diese Anweisungen beziehen, ist ein Schockfroster/Schockkühler mit besonderen technischen und strukturellen Eigenschaften, das in kürzester Zeit die Kerntemperatur der gekochten Produkten herabsetzen kann, wodurch das Wachstum von Bakterien verhindert wird, ohne dass die organoleptischen und qualitativen Eigenschaften des Produktes geändert werden. Als Folge wird ein hohes Niveau hinsichtlich Hygiene, Sicherheit, Einsparung und Produktqualität gewährleistet bzw. erreicht.

Sowohl die Temperatur der Produkte als auch die der Kühlungskammer wird dank geeigneter Temperaturmessenrichtungen kontinuierlich gemessen und überwacht, was nicht nur zur erhöhten Leistung führt, sondern auch zur Fähigkeit, Daten und Arbeitsberichte aufnehmen und ausdrucken zu können. Der Schockfroster ist daher ein professionelles Gerät, das den HACCP-Bestimmungen für Süßwaren, gastronomische Erzeugnisse, Speiseeis und Backwaren entspricht. Das H.A.C.C.P. (aus dem englischen Akronym □ Hazard Analysis - Critical Control Points) ist eine Methode zur hygienischen Selbstkontrolle, die sich daran richtet, die Gesundheit des Verbrauchers zu schützen und die Produktqualität zu erhöhen. Italien hat die Europäischen Verordnungen (EG-Richtlinie Nr. 43/93) begrüßt, die mit dem Gesetzesdekret Nr. 155/97 in Betrieb genommen wurden, das die zu entsprechenden Anforderungen enthält und damit es notwendig wird, die HACCP-Methode zu übernehmen und die Zertifizierung zu bekommen.

**Nutzung und Erhaltung der Gebrauchsanweisungen und Wartung**

Die Gebrauchsanweisungen und Wartung sind Bestandteil des Erzeugnisses. Diese dürfen unversehrt und an einem sicheren Ort die ganze Lebensdauer über aufbewahrt werden, und an Nachbesitzern übergeben werden. Bedien- und Wartungspersonal soll immer und einfach in der Lage sein, im Handbuch einschlagen zu können, aus diesem Grund sollen die Gebrauchsanweisungen neben dem Gerät zur Verfügung stehen.

Der Schockfroster wird dann mit den von anstehenden Richtlinien verlangten Unterlagen angeliefert, die beim Entwickeln und Aufbauen des Gerätes eingehalten worden sind.

Alle Anweisungen in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung müssen sowohl dem Betreiber als auch dem qualifizierten Techniker dienen, um die Montage, die Inbetriebnahme, die Bedienung und die Wartung des Gerätes einwandfrei und sicher durchführen zu können.

Die Gebrauchs- und Wartungsanleitungen sind ein Bestandteil des Gerätes, und enthalten alle notwendigen Informationen zum reibungslosen Ablauf des Systems mit besonderer Aufmerksamkeit auf Sicherheit.

**Die Firma DAL MEC S.r.l. übernimmt keinerlei Haftung im Fall von Brüchen, Unfällen oder Zwischenfällen infolge irgendeiner Nichteinhaltung der auf dem anstehenden Handbuch enthaltenen Vorschriften oder infolge irgendwelcher unerlaubter Änderung.**

## WARNUNGEN

Vor Inbetriebnahme des Schockfrosters lesen Sie bitte die Hinweise aufmerksam durch, um den optimalen Betrieb des Gerätes zu erzielen und dessen Leistungsfähigkeit am höchsten auszunutzen.

Diese Betriebsanleitungen und Wartung aufmerksam aufbewahrt werden, um spätere Nachschlage zu ermöglichen.

Das Gerät darf nur von Erwachsenen unter Beobachtung dieser Bedienungsanleitung benutzt werden.

Der Hersteller leistet überhaupt keine Garantie im Fall von:

- durch nicht autorisiertes Personal durchgeführter Montage ;
- Instandhaltungsarbeiten bzw. Reparaturen, die unter die Garantie noch fallen, die aber durch nicht autorisiertes Personal durchgeführt werden;
- durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten außerordentlichen Wartungsarbeiten;
- Aufbrechen oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Einstellungen der Betriebsparameter;
- Instandhaltungsarbeiten mit nicht-originalen elektrischen, elektronischen oder mechanischen Ersatzteilen;
- Missbrauch des Gerätes (wobei man damit alle Nutzungen bedeutet, die in dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung nicht erwähnt worden sind. ).

Vor Inbetriebnahme des Schockfrosters beachten Sie bitte folgende Empfehlungen:

- vergewissern Sie sich, dass die Verpackung einwandfrei ist;
- vergewissern Sie sich, dass kein Transportschaden vorliegt;
- vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel einwandfrei ist;
- entfernen Sie die Schutzfolie auf beiden inneren und äußeren Oberflächen;
- legen Sie die Pfanne fürs Wassersammeln unter den Schockfroster bzw. in den zugewidmeten Führungen;
- der Schockfroster an den ausgesuchten Ort stellen;
- regulieren Sie die Füße, um unnötige Schwingungen zu vermeiden;
- stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose;

Jetzt ist der Schockfroster einsatzbereit.

Hier unter werden die wichtigsten Funktionen beschrieben:

### **1 – soft - langsame Schockabkühlung**

Es handelt sich darum, die Temperatur des Produktes vom +80°C bis +3°C herabzusetzen (Kerntemperatur).

### **Hard - schnelle Schockabkühlung**

Es handelt sich darum, die Temperatur des Produktes vom +80°C bis +3°C herabzusetzen (Kerntemperatur), aber schneller angemessen zu der vorigen Funktion.

## **2 - Einfrieren**

Es handelt sich darum, die Temperatur des Produktes vom +80°C bis - 18°C herabzusetzen (Kerntemperatur).



### **3 - Wartung oder Lagerung**

Es handelt sich hier um eine Übergangsphase, in der das Gerät am Ende der oben genannten Arbeiten die Temperatur des Produktes infolge deren behält (und zwar bei +3°C wenn es um Abkühlung oder bei -18°C wenn es um Einfrieren handelt). Das ist ein Beweis, dass der Schockfroster nicht beabsichtigt ist, Produkte lange Zeit zu bewahren. Es wird nämlich empfohlen, am Ende jedes Zyklus, das Produkt so schnell wie möglich herauszunehmen und es in geeigneten Kühlschränken zu speichern.

### **BETRIEBSWEISE**

Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt ist, wird die Leiterplatte einen kurzen Test durchführen, danach ist das Gerät einsatzbereit.

Auf dem Display erscheinen folgende Schriften:

- - innere Temperatur der Arbeitskammer (obere Anzeige)
- - Kerntemperatur des Fühlers (untere Anzeige)
- - ausgewählter Zyklus.

Jeder Zyklus ist vom Hersteller bereits voreingestellt:

- 1 - langsame Abkühlung
- 2 - schnelle Abkühlung
- 3 - Einfrieren
- 4 - (frei)
- H – Wartung

Beim Drücken der Taste (P) wird der gewünschte Zyklus gewählt.

Beim Drücken der Taste (Flagge) wird die gewünschte Funktion angeschaltet.

Die vom Hersteller aufgenommenen Einstellungen entsprechen den Bestimmungen zur Abkühlung und zum Einfrieren, deren Werte aber vorübergehend geändert werden können, um die Funktion der Anlage zu optimieren.

**ACHTUNG:** Wenn Sie das Gerät ausschalten, werden diese Funktionen zurückgesetzt, aus diesem Grund sollen sie dann wieder eingesetzt werden.

### **VORUEBERGEHENDE PARAMETER-PROGRAMMIERUNG**

- wählen Sie den gewünschten Zyklus durch Drücken der Taste (P)
- drücken Sie die Taste (Flag) dann lassen Sie die Maschine starten
- drücken Sie die Taste (SET)

Jetzt wird das Display den Wert der Kammer-Sonde oder der Kernsonde zeigen:

- drücken Sie noch einmal die Taste (SET) bis wann die Leuchtdioden des Wertes blinken;
- ändern Sie den Wert mit den Tasten (UP) oder (DOWN);
- Wenn der gewünschte Wert gewählt wird, drücken Sie noch einmal die Taste (SET), dann warten Sie 5 Sekunden, so dass das Gerät die neuen Einstellungen speichern kann.

## **ORDENTLICHE WARTUNG**

### **Anweisungen für die Wartung**

Die hierzu enthaltenen ordentliche Wartungsarbeiten können auch durch nicht Fachpersonal ausgeführt werden, aber nur unter Voraussetzung, dass diese gewissenhaft und sorgfältig befolgt werden.

**Achtung!: Vor jeden Reinigungs- und/oder ordentlichen Wartungsarbeiten ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose aus.**

**Die Sicherheitshinweise und der Typenschild dürfen nicht entfernt werden. Wenn ein solcher Mangel während irgendeiner Reparatur festgestellt werden sollte, dann wird die Maschine außerhalb seiner Garantiezeit berücksichtigt.**

**Achtung!: Auf keinem Fall darf man die Reinigung der sich noch bewegenden mechanischen Bestandteile durchführen.**

**Auf keinem Fall dürfen die elektrischen Bestandteilen gereinigt werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Zur Wartung oder Reinigung empfehlen wir Ihnen, Schutzhandschuhe anzuziehen.**

- **nicht reinigen oder Schmutz entfernen mit scharfen Metallgegenständen.**
- **Zur Reinigung der Oberflächen darf man Hochdruck-Wasserstrahlen nicht verwenden;**
- **Es dürfen keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Produkte mit saurem pH-Wert verwendet werden.**

### **Reinigung des Gerätes vor Inbetriebnahme:**

Vor Inbetriebnahme entfernen Sie bitte die interne und externe Schutzfolie. Dann sollen sowohl das Gerät als auch das Zubehör regelmäßig mit warmem Wasser und milder Seife gewaschen, mit klarem Wasser abgespült und mit einem weichen Tuch trocknen werden. Anstatt Seife können auch andere Waschmittel verwendet werden, die den anstehenden Normen und Regelungen im Bereich der Hygiene und Reinigung von Catering-Ausrüstungen entsprechen.

### **Außenreinigung des Gerätes**

Folgen Sie dem gleichen Verfahren wie beim vorigen Punkt.

### **Innenreinigung des Gerätes**

Es wird empfohlen, das Innere des Gerätes mit warmem Wasser und milder Seife waschen, Anstatt Seife können auch andere Waschmittel verwendet werden, die den anstehenden Normen und Regelungen im Bereich der Hygiene und Reinigung von Catering-Ausrüstungen entsprechen. Nach dem Waschen soll der Innenraum mit klarem Wasser gespült und mit einem feuchten Tuch getrocknet werden.

Wo Verkrustungen vorhanden sind, empfehlen wir die Verwendung eines nicht scheuernden Schwamm. Für abnehmbare Teile (interne Gitter, Pins, Lager für Gitter), empfehlen wir die Handreinigung.

### **Reinigung des Verdampfers / der inneren Lüfter**

Die Reinigung des Verdampfers hängt von der Verwendung der Vorrichtung ab. Wir empfehlen Ihnen, diese Teile mindestens einmal jährlich mit einem Schwamm und einer milden Seife und warmem Wasser zu reinigen. Sie sollen dabei dafür Sorgen, dass die Lüfter gut getrocknet werden.

**Achtung! : Versuchen Sie nicht, eventuelle Verkrustungen mit scharfen Gegenständen zu entfernen, da dies zu späteren Funktionsstörungen führen könnte.**

**Achtung! : Die folgenden Wartungsarbeiten dürfen von Fachpersonal oder von dem Hersteller durchgeführt werden. Kein Anderer darf ansonsten solche Instandhaltungsarbeiten ausführen.**

## **Reinigung elektrischer Teile**

Falls Sie elektrische Teile reinigen sollen, darf man zur Entfernung von Verunreinigungen ausschließlich ein trockenes Tuch verwenden.

## **Reinigung des Kondensators und des Kühlgerätes**

Die Reinigung des Kondensators hängt von der Verwendung der Vorrichtung ab.

Um den Kondensator zu greifen, müssen Sie die mit Schrauben fixierten Frontplatte entfernen.

Die periodische Reinigung des Kondensators ist notwendig, um eine gute Haltbarkeit und Funktionalität der Maschine über die Zeit zu gewährleisten. Der Hersteller empfiehlt, das Kondensator einmal pro Monat zu reinigen, wenn sich die Maschine in einem Labor mit Produktion von Lebensmitteln aus Mehl (Bäckereien, Pizzerien, Süßwaren, usw..) befindet und einmal alle drei Monate in jeder anderen Situation.

Um den Schmutz zu entfernen, empfehlen wir einen Luftstrahl zu benutzen und dann mit einem feuchten Schwamm zwischen den Räumen zu reinigen, dann alles mit einem Tuch trocken. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Schäden am Kondensator zu vermeiden.

Was die Reinigung des Kühlschranks betrifft, sollten Sie ein trockenes Tuch verwenden.

## **Vorsichtsmaßnahmen im Fall von langem Stillstand**

Im Fall von langem Stillstand des Gerätes, beachten Sie folgenden Anweisungen:

- Den Stecker aus der Versorgungsdose nehmen;
- Alle Produkte herausnehmen und die Maschine und Zubehör reinigen;
- Die Tür offen lassen, um den Luftumlauf in der Maschine zu begünstigen und Bildung von Schimmeln und/oder Gerüchen zu vermeiden.
- die Räume regelmäßig lüften

## **Außerordentliche Instandhaltungsarbeiten**

### **Vorwort**

In der Regel wird bei der außerordentlichen Instandhaltung für diese Art von Geräten der Ersatz von Teilen, die Änderung oder die Einstellung der Maschinenparameter und die Überprüfung der gute Zustand des Gerätes (elektrische, mechanische, Druck Tests) vorgesehen. Der Hersteller verbietet ausdrücklich jede Art von außerordentlicher Instandhaltungsarbeiten, die nicht durch Fachleuten oder durch den Herstellers durchgeführt werden.

Es folgt eine Auflistung der gewöhnlichsten Probleme und deren Lösung. Eine erste Prüfung kann direkt vom Benutzer vorgenommen werden, während für den Ersatz dürfen zuständige Fachleuten beantragen werden.

### **Probleme und Fehlerbehebung**

Wenn die Maschine nicht startet:

- prüfen Sie bitte, dass der Stecker richtig in der Steckdose gesteckt ist
- überprüfen, ob das vorhandene elektrische System für die Spannung der Maschine ausreicht;
- überprüfen der Integrität der elektronischen Steuerkarte

Wenn die Maschine zu laut ist:

- prüfen, ob die Maschine perfekt nivelliert ist. Eine nicht nivellierte Anlage kann Schwingungen verursachen
- überprüfen, dass die Maschine nicht andere Teile berührt, die die akustische Resonanz hervorrufen können
- in einigen, durch einer falschen Montage verursachten Fällen, können die inneren Lüfter außer Phase sein. Rufen Sie einen Fachmann, um diese Gelegenheit festzustellen.
- die richtige Befestigung aller mechanischen Teile in der Basis der Maschine kontrollieren



Wenn die Maschine die eingestellte Innentemperatur nicht erreicht:

- kontrollieren Sie bitte, ob die benutzerdefinierten Parameter Ihren Temperaturanforderungen entsprechen
- kontrollieren Sie die Integrität der Temperatursonde
- überprüfen Sie, ob kein Austreten von Flüssigkeit oder Kältemittelgas auftritt
- kontrollieren Sie, dass die ordnungsgemäße Reinigung des Kondensators durchgeführt wurde
- kontrollieren Sie, dass die Reinigung des internen Verdampfers durchgeführt wurde und dass der Innenventilator ordnungsgemäß in Betrieb ist;

Wenn das Problem noch nicht gelöst ist, auch nachdem Sie die obigen Ratschläge und Kontrollen gefolgt haben, setzen Sie sich bitte mit uns in Kontakt, wobei Sie uns folgenden Daten angeben:

- Art des Problems
- Seriennummer des Gerätes und Herstellungsdatum, die auf dem Etikett auf der Rückseite der Maschine oder auf der Gebrauchs- und Wartungsanleitung zu finden sind.

## **GARANTIE**

Die Garantie der Schockfroster hat eine Dauer von 1 Jahr ab das Datum der Anlieferung bzw. Abholung.

Die Garantie gilt nicht für elektrische Teile und für fehlerhafte Materialien, sofern sie nicht bei Anlieferung bzw. Abholung eindeutig sind, Sie ist nicht mehr gültig, wenn die zurückgegeben Stücke und Teile außen unserer Einrichtungen manipuliert, zerlegt oder repariert wurden. Es wird daher als begrenzt auf Produktionsfehler an uns zurückzuführen, unter Ausschluss jeglicher Haftung für alle direkten oder indirekten Schäden. Wir werden die zurückgeschickten Teile, gemäß Überprüfung wie oben, ersetzen.

Die zurückgegeben Teile müssen ordnungsgemäß zusammen mit diesem Zertifikat verpackt werden und an DAL MEC S.R.L. Freihafen gesendet, und der Austausch wird immer Nachnahme geschehen.

## **ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN**

- **Vor Durchführung jeder ordentlichen oder außerordentlichen Wartungsarbeit das Gerät vom Elektroversorgungsnetz abschalten;**
- **Versuchen Sie nicht, die Parameter selbst zu verändern. Dieser Vorgang muss nur vom Hersteller oder qualifiziertem Personal durchgeführt werden;**
- **Versuchen Sie nicht allein, die elektronischen und/oder mechanischen Teile zu ersetzen;**
- **Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls der Endkunde das Gerät missbraucht oder geändert hat.**
- **Die außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.**
- **Der Innen- und Außenraum des Gerätes darf nicht mit direktem Wasserstrahl gewaschen werden,**
- **Kein scharfer Gegenstand darf zur Entfernung von Schmutz oder irgendeiner Ähnlichkeit benutzt werden;**
- **Drücken Sie die Taste des Displays vorsichtig, was eine lange Lebensdauer des Reglers gewährleisten kann;**
- **Die Tür darf nicht zuschlagen werden: Es gibt ein magnetisches System, das einen ordnungsgemäßen Verschluss gewährleistet;**
- **Die Modelle benötigen Stecker von 230 V - 1 - 50 Hz;**
- **Im Fall von zusätzlichen Fragen oder anderen hierzu nicht gewährten Problemen setzen Sie sich bitte mit dem Lieferanten oder dem Hersteller in Verbindung.**



IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO  
WE RESERVE THE RIGHT TO CHANGE SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE  
NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER NOS PRODUIT SANS PREAVIS  
TECHNISCHE ANDERUNGEN VORBEHALTEN