

(+70°C/+3°C) (+70°C/-18°C)

MANUALE DI ISTRUZIONI

INSTRUCTIONS MANUAL

MANUEL D'UTILISATION

GEBRAUCHSANWEISUNG

GEBRUIKSHANDLEIDING

AAM QCF5T
AAM QCF10T

AFINOX S.R.L.
35010 CAMPO S. MARTINO (PD)
V. VENEZIA, 4, LOC. MARSÀNGO
TEL. (049) 96.30.211 - FAX (049) 55.26.88

SERIE N°

EDIZIE 01.980505



NEDERLANDS	3
1. VOORAF	4
2. IDENTIFICATIE - MERKTEKENS	4
3. BEDOELD GEBRUIK VAN DE GEMENGDE SNELKOELER	5
4. TECHNISCHE BESCHRIJVING	5
5. IDENTIFICATIE VAN DE ONDERDELEN	6
6. BEDIENINGSPANEEL	1
6.1. AAN- EN UITZETTEN	1
6.2. LEDS BEDIENINGSPANEEL	7
6.3. DIEPVRIEZEN	1
6.4. SNELKOELING	1
6.5. CONSERVERING	9
6.6. STERILISATIE	1
6.7. WERKING VAN DE SNELKOELER	10
6.8. SET- UP	11
6.8.1. Instellingsparameters van de SET-UP	11
7. VERPLAATSING	15
8. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE EN DE MONTAGE	15
8.1. INSTALLATIE	15
8.2. AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET	16
9. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	16
10. ONDERHOUDSINSTRUCTIES	16
10.1. WATERAFVOERBAK	16
10.2. VERVANGING VAN DE STERILISATIELAMP (OPTIONAL)	16
11. REINIGING	17
11.1. REINIGING VAN DE STRALINGSELEMENTEN	17
12. ALARMEN	18
13. TECHNISCHE ASSISTENTIE	18
14. RECYCLING	18
15. SCHAKELSCHEMA AAM 5T	19
16. SCHAKELSCHEMA AAM 10T	20
17. TECHNISCHE INFORMATIEBLADEN	21
18. CE-CONFORMITEITSVERKLARING	22



NEDERLANDS

GEMENGDE SNELKOELER SERIE AAM QCF

GEBRUIKSHANDLEIDING



1. VOORAF

De gebruikshandleiding heeft betrekking op de AFINOX gemengde snelkoelers:

- serie AAM QCF(5 en 10 bladen)

De informatie in deze handleiding heeft tot doel aanwijzingen te geven betreffende:

- het gebruik van de gemengde snelkoeler;
- technische eigenschappen;
- aanwijzingen voor de verplaatsing, de installatie, de montage;
- informatie voor de instructies aan het personeel dat voor het gebruik is aangesteld;
- onderhoudswerkzaamheden.

De handleiding moet als onderdeel van de gemengde snelkoeler worden gezien, en moet als zodanig ook voor raadpleging in de toekomst worden bewaard, zolang het meubel wordt gebruikt.

De fabrikant beschouwt zichzelf ontheven van eventuele aansprakelijkheid in de volgende gevallen:

- oneigenlijk gebruik van de gemengde snelkoeler;
- onjuiste installatie, die niet uitgevoerd is volgens de in deze handleiding voorgeschreven procedures;
- defecten in de voeding;
- ernstige tekortkomingen in het voorziene onderhoud;
- ongeoorloofde wijzigingen of ingrepen;
- gebruik van niet originele reserve-onderdelen of onderdelen die niet specifiek voor het model zijn;
- het geheel of gedeeltelijk niet in acht nemen van de instructies.

⚠ Elektrische apparaten kunnen gevaar opleveren voor de gezondheid. Tijdens de installatie en het gebruik van dergelijke apparatuur dienen de geldende wettelijke voorschriften in acht te worden genomen.

2. IDENTIFICATIE - MERKTEKENS

AFINOX VIA VENEZIA, 4 - 36010 CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALIA					
CODICE ITEM	(2)	MATR. S/N		(3)	
(1)	(V)	(Hz)	(W)	(A)	
FRIGORIFICO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(W)		
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT	/	(kg)	
CLASSE CLASS		CLASSE FUNZ. FUNCT. CLASS			
COMMESSA W.SCHED.	(4)	ORDINE WORD.	(5)	ANNO YEAR	19 (6)

Voor een correcte raadpleging van deze handleiding moet u het model in uw bezit identificeren met behulp van de aanwijzingen die op het plaatje staan vermeld.

Het meubel wordt door de volgende parameters geïdentificeerd:

1. model
2. code
3. serienummer
4. opdracht
5. order
6. bouwjaar

Afbeelding a - voorbeeld van een identificatieplaatje op de kast

Edizione 1/98



3. BEDOELD GEBRUIK VAN DE GEMENGDE SNELKOELER

De snelkoeler AAM QCF is een revolutionair product, dat het Afinox productenscala in de «koudeketen» compleetert en tegelijkertijd een groter hygiëne biedt bij de bereiding en eventueel bij de conservering van voedsel.

De gemengde snelkoeler AAM QCF heeft twee belangrijkste bedrijfstypes:

- 1) Snel afkoelen van de temperatuur, binnen 90 minuten daalt de temperatuur in de kern van het product van +70°C tot +3°C.
- 2) Diepvriezen; binnen 240 minuten daalt de temperatuur in de kern van het product van ongeveer +70°C tot -18°C.

Deze procedures voor thermische behandelingen garanderen dat de bijna totale afwezigheid van pathogene kiemen (aërobe microben, salmonella, enz.) die naarmate ze giftiger zijn, in des te grotere aantallen in het voedingsmiddel zelf aanwezig zijn.

Afinox heeft haar gemengde snelkoelers gebouwd met het doel hun prestaties te verhogen en heeft in het bijzonder het traditionele afkoelsysteem geperfectioneerd, door het te combineren met snel diepvriezen (koude-shock), zodat er binnen 90 minuten een volledige cyclus wordt verkregen als het gaat om moeilijk af te koelen voedsel zoals vlees, aardappelen, puree, enz.

Met de Afinox snelkoelers kan een snelkoelcyclus worden bereikt binnen de eerste 90 minuten via de automatische functie «Soft chilling», vooral als het gaat om gebak of andere producten, die een delicatesse afkoeling vereisen en waarbij vermeden moet worden dat er zich ijskristallen op het oppervlak vormen.

De serie AAM QCF kan bladen of roosters bevatten volgens de standaard Gastronorm 1/1 (530x325).

4. TECHNISCHE BESCHRIJVING

- Alle materialen die gebruikt zijn voor de bouw van het apparaat zijn gegarandeerd geschikt voor aanraking met voedingsmiddelen.
- De gassen die gebruikt worden in de koelcircuits zijn toegestaan door de geldende voorschriften.
- De snelkoeler AAM QCF bestaat hoofdzakelijk uit drie delen:

- 1) Mechanisch gedeelte
- 2) Elektrisch-elektronisch systeem
- 3) Koelgedeelte

1) Het mechanische gedeelte bestaat voornamelijk uit een bovenste ruimte in kastvorm en een technische ruimte, met koelkamer, geheel van roestvrij staal AISI 304 18/10, waarvan de binnenhoeken zijn afgeschuind op 45°, en met een luchtverdamer met grote ventilatoren; hieraan is zodanig vormgegeven, dat de luchtstroom die door deze ventilatoren gegenereerd wordt op indirecte wijze circuleert en het op de bladen gezette voedsel gelijkmatig raakt.

2) In het algemeen wordt het systeem als volgt gedefinieerd:

Een moederbord en een gebruikers-interfacekaart verbonden via een platte kabel met connectoren.

- **Moederbord**

- code MPPE07
- afmetingen 247x186
- voeding: 24 VAC, 20 VA
- microprocessor Motorola 68HC11 CE bij 4 of 8Mhz
- omvormer A/D 8 bit

- **Gebruikers-interfacekaart**

- code: USER08
- afmetingen: 250x100
- 2 displays, 3 cijfers met 7 segmenten 13,2 mm
- toetsenbord op de kaart, met 4 toetsen;

Edizione 1/98:



SNELKOELING (UP)
DIEPVRIEZEN (SET)
STERILISATIE (DOWN)
ON / OFF (ESC)

- 8 leds:

SNELKOELING
DIEPVRIEZEN
STERILISATIE
TEMPERATUURWEERGAVE KERNSONDE
WEERGAVE VERSTREKEN TIJD
VENTILATOR
COMPRESSOR
ALARM ACTIEF

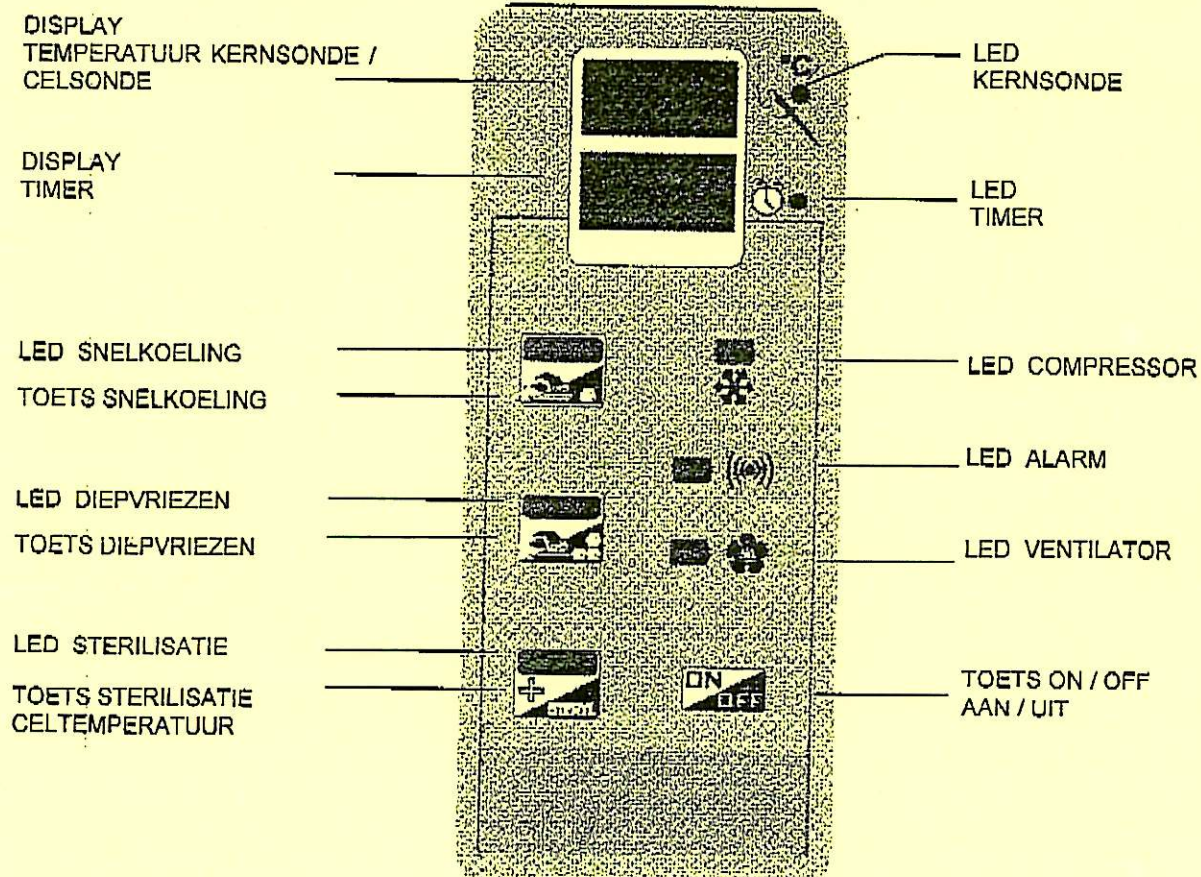
3) Het koelgedeelte maakt gebruik van een volledig geïsoleerd kryoëen systeem, dat gedimensioneerd is om een zo groot mogelijk rendement te behalen met een minimaal energieverbruik.

5. IDENTIFICATIE VAN DE ONDERDELEN

De AFINOX gemengde koeler biedt de volgende bijzonderheden:

- Bovenblad;
- Koelruimte;
- Luchtversingsrooster beneden aan de voorkant;
- Bedieningspaneel naast het luchtversingsrooster.

6. BEDIENINGSPANEEL





6.1. Aan- en uitzetten



De machine kan in één van de volgende toestanden zijn:

- **OFF**
 - de installatie is uit
 - alle leds zijn uit
 - alle toetsen zijn gedeactiveerd behalve ON/OFF
 - op het onderste display verschijnt een rood streepje
 - als op de toets ON/OFF wordt gedrukt, gaat het apparaat over naar STAND-BY
- **STAND-BY**
 - de installatie is uit
 - op het bovenste display verschijnt «SEL» (selecteren), op het onderste display verschijnt «PR» (programma)
 - is de fase waarin het bedrijfsprogramma moet worden geselecteerd
 - door op de toets ON/OFF te drukken, gaan alle leds uit en gaat het apparaat over op OFF
 - door op één van de toetsen DIEPVRIEZEN, AFKOELING, of STERILISATIE te drukken, gaat de bijbehorende led branden en voert de machine het geselecteerde programma uit.

Het apparaat is nu in de toestand AAN
- **AAN**
 - de installatie functioneert in de geselecteerde bedrijfswijze
 - door op de actieve toets te drukken, gaat de bijbehorende led altijd uit, de machine gaat uit en gaat over naar STAND-BY
 - door op de toets ON/OFF te drukken gaat het apparaat uit, alle leds gaan uit en het apparaat gaat over op OFF

N.B. Alle toetsen van de besturingskaart zijn ontwikkeld als aan-/uitschakelaars voor de functie die hen is toebedeeld.

6.2. Leds bedieningspaneel

LED COMPRESSOR

De led COMPRESSOR gaat branden op het moment dat de compressor aangaat



LED VENTILATOR

De led VENTILATOR gaat branden op het moment dat de ventilator aangaat



LED ALARM

De led ALARM ACTIEF gaat branden wanneer er een alarm actief is



LED TIMER

De led TIMER gaat branden als op het onderste display een tijd verschijnt



LED KERNSONDE

De led KERNSONDE gaat branden wanneer de kernsonde gebruikt wordt



Edizione 1/98



6.3. Diepvriezen

Voor het diepvriezen van een product dienen de volgende werkzaamheden te worden uitgevoerd:

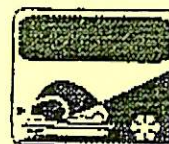


- Vergewis u ervan of de machine in STAND-BY staat
- Steek de sonde «in het hart» van het product (voedsel) dat u wilt diepvriezen en sluit de deur van de snelkoeler goed
- Druk op de toets DIEPVRIEZEN; de led DIEPVRIEZEN gaat branden en de machine voert automatisch een cyclus uit
- Het opschrift «dEF» verschijnt enkele minuten lang op het onderste display (het apparaat ontdooit); aan het einde van deze functie gaat het apparaat automatisch over naar de eigenlijke diepvriescyclus
- Tijdens de cyclus verschijnt de temperatuur die wordt gemeten door de sonde in de kern van het voedsel (kernsonde) op het bovenste display; op het onderste display daarentegen verschijnt de tijd die verstreken is sinds het begin van de diepvriescyclus. Als het product een hoge temperatuur heeft wanneer het in het apparaat gezet wordt, begint de tijd af te tellen vanaf het moment dat de kern een temperatuur van 65°C heeft. Als op de toets STERILISATIE wordt gedrukt terwijl het diepvriesprogramma in werking is, verschijnt op het bovenste display 5 seconden lang de interne temperatuur van de cel.
- Aan het einde van het diepvriezen blokkeert het apparaat (en gaat het automatisch verder met de conserveringscyclus)
- Op het bovenste display verschijnt de temperatuur die gemeten wordt binnen in de cel. Op het onderste display verschijnt (knipperend) de totale tijd die nodig is geweest voor uitvoering van de cyclus (of, voor producten die warm in het apparaat gezet zijn, van 65°C tot -18°C)
- Druk op de toets OFF en haal de bladen met voedsel uit het apparaat.
- Als u op een willekeurig moment op de toets DIEPVRIEZEN indrukt, onderbreekt het apparaat het programma en gaat het over op STAND-BY; als op de toets ON/OFF gedrukt wordt, onderbreekt het apparaat het programma en gaat over op OFF

NB: als de kernsonde niet in het voedsel gestoken is, gaat het apparaat verder met de diepvriescyclus met een zelfde duur als de als laatste uitgevoerde diepvriescyclus, of voert het naar keuze een vaste cyclus van 255 minuten (of van een andere vaste, programmeerbare tijd) uit. Aan het einde van de cyclus blokkeert het apparaat en treedt automatisch de conserveringsfase in werking.

6.4. Snelkoeling

Verricht de volgende handelingen om een product snel te koelen:



- Vergewis u ervan dat het apparaat in STAND-BY is
- Steek de sonde «in het hart» van het product (voedsel) dat gekoeld moet worden en sluit de deur van de snelkoeler goed
- Druk op de toets SNELKOELING; de led SNELKOELING gaat branden en het apparaat voert automatisch de cyclus uit
- Het opschrift «dEF» zal enkele minuten lang op het onderste display verschijnen (het apparaat ontdooit); aan het einde van deze functie gaat het apparaat automatisch verder met de eigenlijke snelkoelcyclus



- e) Tijdens de cyclus verschijnt op het bovenste display de temperatuur die gemeten wordt door de sonde in het voedsel (kernsonde); op het onderste display verschijnt daarentegen de tijd die verstreken is sinds het begin van de snelkoelcyclus. Als het product een hoge temperatuur heeft wanneer het in het apparaat gezet wordt, begint de tijd af te tellen vanaf het moment dat de kern een temperatuur van 65°C heeft. Als op de toets STERILISATIE wordt gedrukt terwijl het snelkoelprogramma in werking is, verschijnt op het bovenste display 5 seconden lang de interne temperatuur van de cel.
- f) Aan het einde van het snelkoelen blokkeert het apparaat (en gaat automatisch over naar de conserveringscyclus)
- g) Op het bovenste display verschijnt de temperatuur die gemeten wordt in de cel. Op het onderste display verschijnt (knipperend) de totale tijd die nodig geweest is voor uitvoering van de cyclus (of, voor producten die warm in het apparaat gezet zijn, van 65°C tot +3°C)
- h) Druk op de toets OFF en haal de bladen met voedsel uit het apparaat.
- i) Als u op een willekeurig moment op de toets DIEPVRIEZEN indrukt, onderbreekt het apparaat het programma en gaat het over op STAND-BY; als op de toets ON/OFF gedrukt wordt, onderbreekt het apparaat het programma en gaat over op OFF

N.B.: als de kernsonde niet in het voedsel gestoken is, gaat het apparaat verder met de diepvriescyclus met een zelfde duur als de als laatste uitgevoerde diepvriescyclus, of voert het naar keuze een vaste cyclus van 105 minuten (of van een andere vaste, programmeerbare tijd) uit. Aan het einde van de cyclus blokkeert het apparaat en treedt automatisch de conserveringsfase in werking.

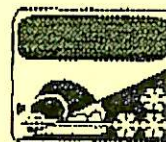
6.5. Conservering

Aan het einde van de diepvries- of snelkoelcyclus gaat het apparaat automatisch verder met het CONSERVERINGS-programma van het voedsel.

 *Het is belangrijk dat aan het einde van elke SNELKOEL- of DIEPVRIES-cyclus het voedsel uit het apparaat gehaald wordt en zo snel mogelijk in een koelruimte wordt geplaatst.*

6.6. Sterilisatie

Verricht de volgende handelingen voor sterilisatie:



- a) Vergewis u ervan dat het apparaat in STAND-BY is
- b) De cel mag **GEEN** voedsel of andere organische materialen bevatten
- c) Sluit de deur van de cel goed
- d) Druk op de toets STERILISATIE; op het bovenste display verschijnt het opschrift «St», de led STERILISATIE gaat branden en het apparaat verricht een sterilisatieprogramma gedurende een ingestelde (programmeerbare) tijd
- e) Het apparaat stopt automatisch aan het einde van de cyclus.
- f) Als u op een willekeurig moment tijdens het sterilisatieprogramma op de toets DIEPVRIEZEN drukt, onderbreekt het apparaat het programma en gaat het over op STAND-BY

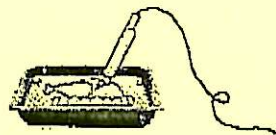


6.7. Werking van de snelkoeler:

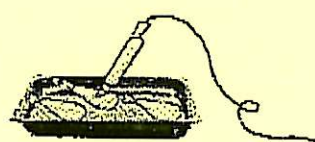
De temperatuur wordt gecontroleerd in de kern van het product door middel van een kernsonde:



Het is belangrijk dat het product dat afgekoeld of diepgevroren moet worden in zo veel mogelijk stukken wordt verdeeld, zodat het oppervlak dat blootgesteld wordt aan koeling zo groot mogelijk wordt.



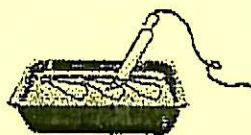
NIET CORRECT



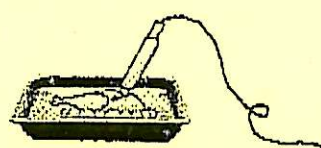
CORRECT

Gebruik bij voorkeur bladen met een zo klein mogelijk diepte, hoe dan ook niet meer dan 40 mm; op die manier zal de luchtstroom die het product moet raken niet worden gehinderd.

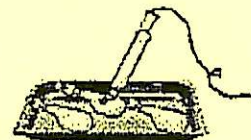
De minimumruimte die aangehouden moet worden tussen het ene blad en het andere bedraagt minstens 2 cm.



NIET CORRECT

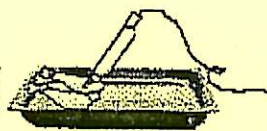


CORRECT

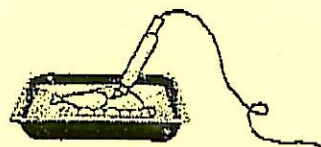


BETER

Benut het hele beschikbare oppervlak van het blad, door de producten zo ver mogelijk uit elkaar te leggen. Leg niet meer dan 3 kg (aanbevolen gewicht) op elk blad.



NIET CORRECT



CORRECT

Het wordt dringend aangeraden de koelcycli te gebruiken met telkens één type product (b.v. alleen aardappelen, alleen vlees, enz.) of hoe dan ook met producten met dezelfde consistentie en ongeveer hetzelfde watergehalte (b.v. wortelen en courgettes).

Producten van verschillende types hebben verschillende tijden nodig om af te koelen en kunnen dus problemen veroorzaken voor de juiste uitvoering van de cyclus.



6.8. Set-up

Met de SET-UP kunnen de fundamentele parameters, die door het apparaat gebruikt worden voor de verschillende controles, worden gewijzigd.

De toewijzing van de waarden van de parameters is uiterst belangrijk voor een goede werking van de installatie.

De parameters mogen uitsluitend worden gewijzigd door gekwalificeerd personeel.

- Verricht de volgende handelingen om het SET-UP-menu te openen:
 - druk tegelijkertijd op «SNELKOELING» en «STERILISATIE»
 - druk tegelijkertijd op «SNELKOELING» en «STERILISATIE»
 - druk op «DIEPVRIEZEN»
- De toets SNELKOELING wordt gebruikt als pijl omhoog (UP), de toets STERILISATIE als pijl omlaag (DOWN), de toets ON/OFF als Escape en de toets DIEPVRIEZEN als bevestiging van een gegeven.
- Elke parameter wordt geïdentificeerd door een code; de eerste code is C01, vervolgens gaat men over naar C02, C03, enz.
- Gebruik voor verplaatsing van de ene parameter naar de andere de pijltoetsen (SNELKOELING – UP/STERILISATIE – DOWN)
- Om de ingestelde parameter te wijzigen, moet op de toets DIEPVRIEZEN worden gedrukt. Nu knippert de opgeslagen waarde op het display. Druk op de toetsen UP – DOWN om deze waarde te wijzigen.
- Druk op de toets voor bevestiging van het gegeven om de wijziging te bevestigen, of druk anders op de toets Escape.
- Druk op de toets escape om de SET-UP te verlaten, of druk op één van de pijltoetsen om verder te gaan.

6.8.1. Instellingsparameters van de SET-UP

C01

Kerntemperatuur voor einde snelkoeling

Range: (-50, 50) graden

Default: + 3 graden

C02

Kerntemperatuur voor einde diepvriezen

Range: (-50, 50) graden

Default: - 18 graden

C03

Alarmtijd voor diepvriezen

Range: (0 255) minuten

Default: 240 minuten

C04

Alarmtijd voor snelkoeling

Range: (0 255) minuten

Default: 90 minuten

C05

Differentie voor controle van de interne temperatuur (de compressor wordt aangezet als $\text{Temperatuur cel} > \text{SET}$ en wordt uitgezet als $\text{Temperatuur cel} < \text{SET} - \text{Differentie}$)

Range: (0,5, 10) graden

Default: 2 graden

Edizione 1/98

**C06**

Differentie voor alarm temperatuur bij conservering. Zie volgende parameter.

Range: (0, 99) graden

Default: 5 graden

C07

Wachttijd voor alarm temperatuur. Geeft aan hoelang de conserveringstemperatuur boven de waarde moet blijven

Set point + differentie voor alarm (C06)
voordat het alarm geactiveerd wordt

Range: (0, 255) minuten

Default: 1 minuut

C08

Differentie voor controle van de temperatuur tijdens soft chilling.

Geeft aan hoeveel er moet worden afgetrokken van de aflezing van de kerntemperatuur om de ingestelde waarde van de interne lucht Set_Ti te krijgen

Range: (5, 20) graden

Default: 10 graden

C09

Minimumtijd die moet verstrijken tussen 2 achtereenvolgende inschakelingen van de compressor

Range: (0, 20) minuten

Default: 3 minuten

C10

Set point voor conservering na snelkoeling

Range: (-99, 99) graden

Default: + 3 graden

C11

Set point voor conservering na diepvriezen

Range: (-99, 99) graden

Default: - 20 graden

C12

Offset van de kerntemperatuursonde

Range: (-9.9, 9.9) graden

Default: 0 graden

C13

Offset van de temperatuursonde in de cel

Range: (-9.9, 9.9) graden

Default: 0 graden

C14

Er moet worden aangegeven of het alarm van temperatuursonde in de cel moet worden gebypassed. Is nuttig in de afstellingsfase van de installatie. Gewoonlijk dient het alarm aanwezig te zijn

(F01 = JA F02 = NEE)

Default: F02

C15

Er moet worden aangegeven of het alarm kerntemperatuursonde gebypassed moet worden.

Is nuttig in de afstellingsfase van de installatie. Gewoonlijk dient het alarm aanwezig te

(F01 = JA F02 = NEE)

Default: F02

Edizione 1/98:

**C16**

Ontdoeltijd:

Range: (0, 60) minuten

Default: 1 – 5 minuten

C17

Er moet worden aangegeven of de ingang DEUR OPEN een rustcontact (NC) of een arbeidscontact (NO) is

F01 = NO F02 = NC

Default: F02

C18

Geef aan of alle alarmen gebypassed moeten worden. Is alleen nuttig in de afstellingsfase van de installatie.

Gewoonlijk wordt NEE gekozen

(F01 = JA F02 = NEE)

Default: F02

C19

Snelle timers. Deze parameter wordt alleen gebruikt in de afstellingsfase van de installatie. hiermee kan de interne timer van het apparaat 60 keer sneller worden gemaakt.

Voor de veiligheid wordt de keuze niet in het geheugen opgeslagen en dus keert de timer terug naar normale snelheid bij het uitschakelen van het apparaat

(F01 = JA F02 = NEE)

Default: F02

C20

Differentie voor meting kernsonde

Range: (0, 99) graden

Default: 10 graden

C21

Maximumtijd voor meting kernsonde

Range: (0, 120) minuten

Default: 10 minuten

C22

Laatste diepvriestijd

Range: (0, 400) minuten

Default: 255 minuten

C23

Laatste sneelkoeltijd

Range: (0, 255) minuten

Default: 105 minuten

C24

Referentietemperatuur van de kernsonde, waarop de overgang plaats vindt van hard naar soft chilling. Wordt vergeleken met de kerntemperatuur.

Range: (-99, 99) graden

Default: 10 graden

C25

Minimuminstelling van de interne temperatuur in soft chilling

Range: (-99, 99) graden

Default: - 10 graden

C26

Sterilisatieduur

Range: (0, 255) minuten

Default: 5 minuten

Edizione 1/98

**C27**

Tijd die gebruikt is bij de laatste hard chilling

Range: (0, 255) minuten

Default: 5 minuten

C28

Differentie voor controle van de ingestoken sonde

Range: (0, 20) graden

Default: 5 graden

C29

Minimumtemperatuur tijdens hard-chilling

Range: [0., -50] graden

Default: - 30 graden

C30

Automatische wijziging van de duur van het diepvriezen (snelkoeling).

[F01 = JA F02 = NEE]

Default: F01

C31

Keuze type weergave van de temperaturen.

[F01 = Graden Celsius F02 = Graden Fahrenheit]

Default: F01

C32

Teller inschakelingen compressor. Door op de SET-toets te drukken, wordt de teller op nul gezet.

C33

Diepvriezen is bezig. Als u NEE kiest, gebeurt er niets wanneer er op de toets voor diepvriezen gedrukt wordt

(F01 = JA F02 = NEE)

Default: F01

C34

Geeft aan of u wilt werken in de debug-modus (om de installatie af te stellen). In deze modus heeft men de volgende eigenschappen:

- Als het apparaat in een andere toestand is dan OFF, kan de installatie-set-up van het apparaat eenvoudig worden geopend door op de toets ON/OFF te drukken (en wordt het apparaat niet uitgezet zoals gewoonlijk gebeurt).
- Als het bovenste display «—», ontdooien, sonde niet ingestoken, enz. zou moeten weergegeven, wordt de kerntemperatuur weergegeven.

[F01 = debug-modus, F02 = normale modus]

C35

Teller voor intern gebruik van AFINOX. Is niet van invloed op de werking van de installatie.

Door op de SET-toets te drukken, keert de teller terug naar nul. Niet terugstellen zonder toestemming van AFINOX.



7. VERPLAATSING

De snelkoeler uit de serie AAM QCF is bij aflevering verpakt in PET-folie, en is met een spansluitstrip vastgezet op een houten pallet.



De snelkoeler moet getransporteerd en verplaatst worden met behulp van geschikte middelen, en met de aandacht die nodig is om schade aan personen of voorwerpen te voorkomen.

Daarom:

- moet u voor het volgen van de juiste procedure het gewicht van de koeltafel in uw bezit controleren (zie hoofdst. 17)
- moet de verpakte kast worden opgetild met een vorkheftruck, waarbij de vorken onder de pallet, waarop het meubel is bevestigd, worden gestoken.

LET OP: tijdens het verplaatsen van het meubel mag het **nooit** op zijn kop of zijkant worden gezet. Zo'n manoeuvre zou de correcte werking van de koelinstallatie kunnen beïnvloeden. Tijdens de verplaatsing moeten de voorschriften die op de buitenverpakking vermeld staan, nauwlettend worden gevolgd.

AFINOX beschouwt zichzelf niet aansprakelijk voor alle storingen die direct of indirect voortkomen uit verkeerde manoeuvres die worden uitgevoerd zonder de bovengenoemde voorzorgsmaatregelen te treffen.

8. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE EN DE MONTAGE

Hier volgen instructies voor de keuze van een correcte plaats, voor de montage van de delen die gedemonteerd worden geleverd, en voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.

8.1. Installatie

Uit te voeren handelingen:

1. zet de kast in de buurt van de gewenste plaats, op een stevig, vlak en stabiel oppervlak;
2. snijd de spansluitstrips die de kartonnen verpakking aan de houten pallet vastzetten, door;
3. verwijder de houten pallet;
4. stel de snelkoeler nauwkeurig vlak door de stelvoetjes te regelen, met behulp van een waterpas. De voetjes worden in hoogte geregeld door eraan te draaien.
5. neem de kast af met een vochtige doek en een oplossing van water en bicarbonaat of andere neutrale reinigingsmiddelen, en maak hem droog met een zachte doek.

WAARSCHUWINGEN:

- de ideale plaats voor de kast is de koelste en best geventileerde plek in de ruimte.
- stel de kast ver van warmtebronnen op en vermijd plaatsen waarop hij direct aan zonlicht wordt blootgesteld.
- het koelement moet zodanig worden geplaatst dat de luchtverversingsopeningen van de condensoreenheden niet worden afgesloten door wanden, meubels of andere uitrustingen. Houd minimumafstanden van minsten 200 mm aan.



8.2. Aansluiting op het elektriciteitsnet

 Deze operatie moet volgens de regels der kunst worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

De kast worden geleverd met een voedingskabel voor aansluiting op het elektriciteitsnet.

Tussen het voedingsnet en de voedingskabel van het meubel moet een magnetothermische schakelaar worden geïnstalleerd (niet geleverd).

Controleer eerst of:

- la de spanning van het net overeenstemt met de spanning die vermeld wordt op het identificatieplaatje van het apparaat; om een reguliere werking te waarborgen is het noodzakelijk dat de voedingsspanning ligt tussen $\pm 6\%$ del van de nominale waarde;
- de elektrische installatie waarop de snelkoeler moet worden aangesloten goed gedimensioneerd is voor het nominale elektrische vermogen dat geïnstalleerd moet worden;
- de elektrische installatie waarop het meubel aangesloten moet worden tot stand gebracht is volgens de geldende normen;
- de elektrische aansluitingen en de installatie van de magnetothermische schakelaar tot stand gebracht zijn door gespecialiseerd personeel.

9. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

De functies van de gemengde snelkoeler kunnen worden gecontroleerd via het bedieningspaneel, op de manier die beschreven is in hoofdstuk 6. **BEDIENINGSPANEEL**

 Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor de juiste doeleinden, te weten het snel afkoelen en/of diepvriezen van voedsel. Het wordt afgeraden het apparaat te gebruiken voor conservering. Andere gebruikswijzen zijn niet conform en worden derhalve ten zeerste afgeraden.

10. ONDERHOUDSINSTRUCTIES

De goede werking en levensduur van het apparaat is afhankelijk van correct, regelmatig onderhoud.

 Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden verricht nadat men zich ervan verzekerd heeft dat de elektrische voeding naar het meubel is afgekoppeld, door de voedingskabel uit het elektriciteitsnet te halen.

10.1. Waterafvoerbak

De afvoerbak van het water onder het bedieningspaneel moet dagelijks worden geleegd. Hiervoor is het voldoende het bakje van zijn plaats te halen en te legen.

10.2. Vervanging van de sterilisatielamp (optional)

1. Koppel het apparaat af van het elektriciteitsnet
2. Open de kast van de verdamper met een sleutel van 12/13
3. Draai de zijmoeren «M5» los met een sleutel van 8 mm en haal de schijfjes op de buitenkant van de lampenkap weg.
4. Haal de lamphouderdoos weg, schroef het kapotte lampje los en vervang hem door een werkend exemplaar.
5. Plaats de lamphouderdoos weer terug en let erop dat de beschermende pakking niet gevouwen wordt.
6. Breng de schijfjes aan en schroef de moeren op de buitenkant van de lampenkap
7. Sluit de kast van de verdamper



11. REINIGING

Het wordt geadviseerd het koelmeubel regelmatig schoon te maken aan de hand van de volgende instructies.



Controleer voordat u reinigingswerkzaamheden gaat uitvoeren of het meubel is afgekoppeld van het elektriciteitsnet.

Bij het schoonmaken mogen geen zure of corrosieve stoffen, staalsponsjes of gewone staalborstels worden gebruikt, omdat er zich ijzerachtige deeltjes kunnen afzetten, die door oxydatie roestpuntjes kunnen veroorzaken.

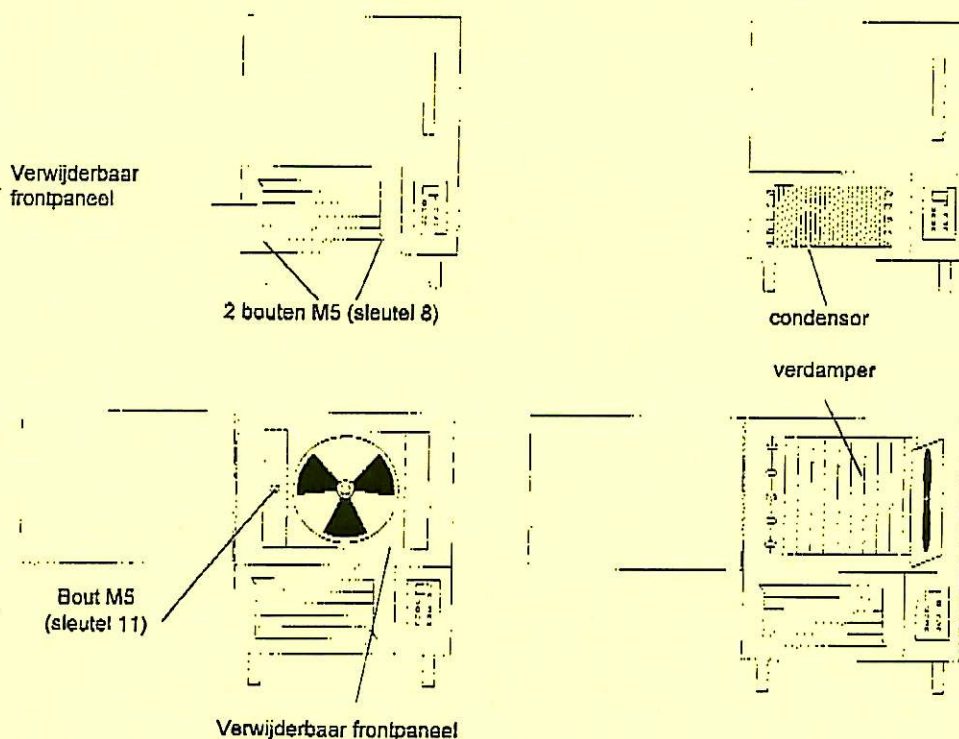
Als het apparaat gedurende lange tijd niet gebruikt wordt, moet het worden afgenomen met een in vaselineolie gedompelde doek, zodat het met een dun laagje bedekt wordt; lucht de ruimten vervolgens regelmatig.

In de periodes waarin de apparatuur niet gebruikt wordt, de cel schoonmaken en de deur op een kier laten staan om de luchtcirculatie te bevorderen, om schimmelvorming en onaangename geuren te vermijden.

WAARSCHUWING: in geval van een langdurige stilstand moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het elektriciteitsnet worden afgekoppeld.

11.1. Reiniging van de stralingselementen

De goede werking van het apparaat wordt alleen gegarandeerd als u ervoor zorgt dat de condensor schoon gehouden wordt, in het bijzonder als het apparaat in warme (30 / 35 °C) en vochtige omgevingen werkt (zie afbeelding).



Voor reiniging van de stralingselementen in de vorm van een ribbenpakket (condensor en verdamer) mogen geen metalen voorwerpen, punten, snijbladen of andere voorwerpen worden gebruikt die hen kunnen beschadigen.

Er mag wel perslucht of een kwast met lange haren worden gebruikt.

Let op: het apparaat mag niet worden schoongemaakt door er rechtstreeks een (onder druk staande) waterstraal op te richten.

Voordat een nieuw apparaat voor het eerst gebruikt wordt, moet het nauwkeurig schoongemaakt worden.



12. ALARMEN

Als het apparaat slecht functioneert, verschijnen op het onderste display knipperende meldingen:



In alle gevallen waarin de magnetothermische schakelaar wordt geactiveerd, moet gespecialiseerd personeel te hulp geroepen worden die de oorzaak daarvan opspoor.

- A 03 Betekent dat de temperatuur bij conservering te lang boven het bereikt gebleven is.
- A 04 Betekent dat de kerntemperatuursonde afgekoppeld of kortgesloten is.
- A 05 Betekent dat de kerntemperatuursonde afgekoppeld of kortgesloten is.
- A 06 Betekent dat het apparaat de snelkoeling niet binnen de maximaal toegestane tijd heeft voltooid. De snelkoelcyclus wordt hoe dan ook volledig afgewerkt.
- A 07 Betekent dat het apparaat het diepvriezen niet binnen de maximaal toegestane tijd heeft voltooid. De diepvriescyclus wordt hoe dan ook volledig afgewerkt.
- A 08 Betekent dat de deur van het apparaat open staat. Zodra de deur correct gesloten wordt, verdwijnt de alarmmelding en gaat het apparaat verder met het eventueel ingestelde programma.
- A 10 Betekent dat er een black-out geweest is. Het apparaat hervat de werking vanaf de toestand waarin het zich bevond.

Als er zich tegelijkertijd meerder alarmen voordoen, worden de codes hiervan afwisselend weergegeven.

13. TECHNISCHE ASSISTENTIE

Neem voor technische assistentie contact op met de AFINOX servicedienst onder opgave van de identificatiegegevens, die te vinden zijn op het identificatiegegevens (zie)

14. RECYCLING

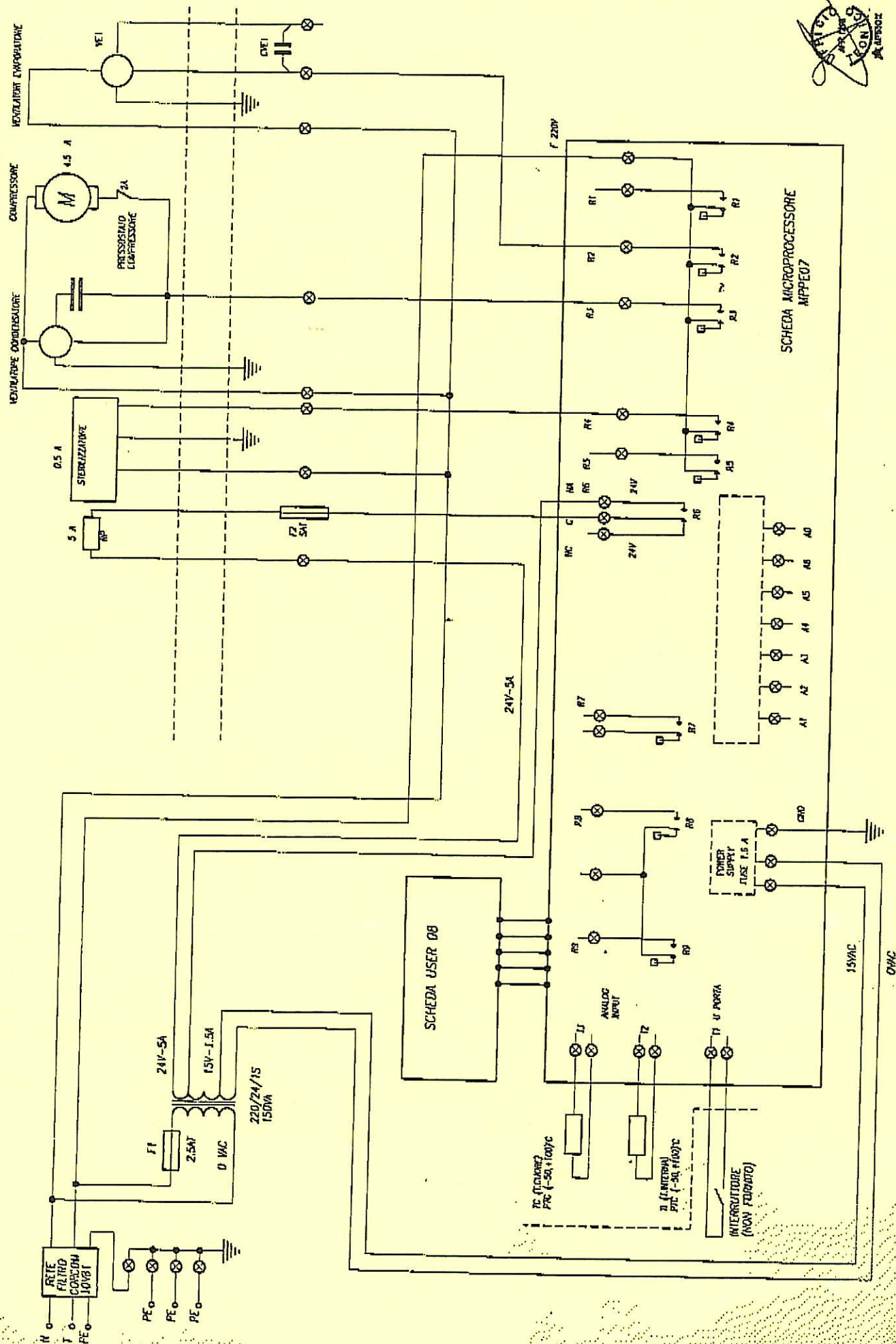
Materialen die gebruikt zijn bij de bouw van de snelkoeler:

Roestvrij staal (18/10):	structuur van het meubel.
PVC voor voedingsmiddelen:	alle kunststof onderdelen.
Koelgas:	in het koelcircuit
Compressorolie:	in het koelcircuit
Koper:	elektrische installatie

Wanneer u besluit de kast te ontmantelen, moet aandacht worden besteed aan enkele materialen die gebruikt zijn bij de bouw ervan, door de volgende aanwijzingen te volgen:

herwinning die moet worden overgelaten aan gespecialiseerde bedrijven:

- koelgas
- olie van de compressor
- warmte-isolatie







17. TECHNISCHE INFORMATIEBLADEN

Mod. 5 BLADEN

Functies		Snelkoeling (+65 °C / +3 °C) Diepvriezen (+65 °C / -18 °C)
Capaciteit	No.	5 bladen GN 1/1
Condensatie		lucht
Rendement per snelkoelcyclus	kg	18
Rendement per diepvriescyclus	kg	14
Elektrische voeding	Volt/Hz	230/50
Totale stroomopname	Kw	1.00
Gewicht	kg	110
Totale breedte	mm	750
Totale hoogte	mm	800 / 915
Diepte	mm	700
Verstelbaar pootje	mm	95 / 165
Kernsonde		standaard
Bladenhouder		structuur van roestvrij rondstaal AISI 304
Sterilisatie		UV-lamp optional (1 x 6W)
Koelmiddel		R 404*
Algoritme tegen aanslag		standaard
Carrosserie		Roestvrij staal AISI 304 18/10
Isolatie		Polyurethaan met hoge dichtheid, dikte 50 mm

Mod. 10 BLADEN

Functies		Snelkoeling (+65 °C / +3 °C) Diepvriezen (+65 °C / -18 °C)
Capaciteit	no.	10 bladen GN 1/1
Condensatie		lucht
Rendement per snelkoelcyclus	kg.	40
Rendement per diepvriescyclus	kg.	28
Elektrische voeding	Volt/Hz.	400 / 50 (drie fasen)
Totale stroomopname	Kw	1.90
Gewicht	kg	175
Totale breedte	mm	750
Totale hoogte	mm	1400 / 1500
Diepte	mm	700
Verstelbaar pootje	mm	96 / 160
Kernsonde		standaard
Bladenhouder		structuur van roestvrij rondstaal
Sterilisatie		2 UV-lampen optional (2 x 6W)
Koelmiddel		R 404*
Algoritme tegen aanslag		standaard
Carrosserie		Roestvrij staal AISI 304 18/10
Isolatie		Polyurethaan met hoge dichtheid, dikte 50 mm

*ECOLOGISCHE FREON, die niet verboden is door de internationale normvoorschriften.

**18. CE-CONFORMITEITSVERKLARING**

CONFORMITEITSVERKLARING CE

AFINOX s.r.l. Via Venezia, 4

35010 Campo San Martino (Padua) ITALIË

verklaart uitsluitend voor eigen verantwoordelijkheid dat de gemengde snelkoeler van het model **AAM QCF5T** en **AAM QCF10T** in overeenstemming is met de richtlijn 89/392/EEG.

DE DIRECTEUR



AFINOXs.r.l. Via Venezia, 4
35010 Campo San Martino
(Padua) ITALIË