

Frame

Betriebsanleitung



Übersetzung der Originalanleitung

D2G00021 | 09 - 12- 2025

An wen ist dieses Handbuch gerichtet

Diese Anweisungen richten sich in erster Linie an den Installateur, der sie vor der Installation der Geräte sorgfältig lesen muss. Von nun an bezeichnet der Begriff „**GERÄT**“ das Gerät **BB20 Rollout, BB20 Rollin, BB40 Rollout, BB40 Rollin, BBF1, BBF2, BBF3 oder BBF4**.

Allgemeines Inhaltsverzeichnis

1. [Warnhinweise](#)
 2. [Grundlagen](#)
 3. [Bedienung](#)
 4. [Wartung](#)
 5. [Kundendienst](#)
 6. [Alarmtabelle](#)
-

1. Warnhinweise

- [Bedeutung der Symbole](#)
 - [Sicherheitshinweise](#)
 - [Warnung über Kältemittelgas R290](#)
-

Bedeutung der Symbole

auf dem Gerät	in der Betriebsanleitung
 nicht vorhanden	GEFAHR: Situation einer unmittelbaren Gefahr, die ohne ihre Vermeidung zum sofortigen Tod oder zu dauerhaften, schweren Gesundheitsschäden führen kann. WARNUNG: Situation einer möglichen Gefahr, die ohne ihre Vermeidung zum Tod oder schweren Gesundheitsschäden führen kann. ACHTUNG: Situation einer möglichen Gefahr, die ohne ihre Vermeidung leichte Schäden verursachen kann.
 Das Symbol zeigt an, dass die gekennzeichneten Oberflächen sehr heiß oder sehr kalt werden können und nur mit äußerster Vorsicht sowie unter Verwendung einer persönlichen Schutzausrüstung (PSA) - wie beispielsweise Handschuhen - berührt werden dürfen.	Das Symbol zeigt an, dass die dargestellten Tätigkeiten thermische Gefahren wie Verbrennungen durch Hitze oder Kälte mit sich bringen können. Diese Tätigkeiten müssen: - Mit Vorsicht - Mit Nutzung einer persönlichen Schutzausrüstung (PSA), wie beispielsweise Handschuhen, durchgeführt werden.
 Falls vorhanden, befindet sich dieses Symbol am Kühlaggregat und warnt vor der Entzündlichkeit des Gases.	Das Symbol zeigt an, dass die dargestellten Tätigkeiten Brand und/oder Explosionen verursachen können. Diese Tätigkeiten müssen: - Mit Vorsicht - Mit Nutzung einer persönlichen Schutzausrüstung (PSA), wie Handschuhen, durchgeführt werden.
 Das Symbol zeigt an, dass die gekennzeichneten Schutzeinrichtungen den Kontakt mit Hochspannungsteilen vermeiden. Diese Schutzeinrichtungen dürfen weder entfernt noch verändert werden: Stromschlaggefahr.	Das Symbol zeigt an, dass die dargestellten Tätigkeiten elektrische Gefahren wie Stromschlag oder Stromunfälle mit sich bringen können. Diese Tätigkeiten müssen: - Mit Vorsicht - Mit Nutzung einer persönlichen Schutzausrüstung (PSA), wie Handschuhen, durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise für die Installation



GEFAHR Die Missachtung der nachfolgenden Hinweise kann Schäden sowie schwere bis zum Tod führende Verletzungen verursachen und hat einen Verfall der Garantie zur Folge.



GEFAHR Der Hersteller haftet nicht für Tätigkeiten am Gerät, die unter Missachtung der Anweisungen dieser Betriebsanleitung durchgeführt werden. Eine in Abweichung von dieser Betriebsanleitung durchgeführte Installation oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.



GEFAHR Nicht genehmigte und in Abweichung von dieser Betriebsanleitung durchgeführte Eingriffe, Manipulationen oder Änderungen am Gerät können Schäden sowie schwere bis zum Tod führende Verletzungen verursachen und haben einen Verfall der Garantie zur Folge.



GEFAHR Vor der Installation oder Durchführung von Wartungseingriffen am Gerät muss diese Betriebsanleitung sorgfältig durchgelesen werden, die für eine zukünftige Einsichtnahme durch das Personal umsichtig aufzubewahren ist.



GEFAHR Die Installation und außerordentliche Wartung müssen:

- von ausgebildetem und befugtem Fachpersonal durchgeführt werden, das angemessene Kenntnisse über Kühlgeräte und elektrische Anlagen besitzt
- unter Einhaltung der geltenden Vorschriften im Benutzerland sowie der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen am Arbeitsplatz durchgeführt werden.



GEFAHR Brandgefahr und entzündliche Materialien. Falls für das Gerät das Kältemittel R290 benutzt wird, müssen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die mit der Entzündbarkeit dieses Gases zusammenhängenden Gefahren zu vermeiden.



GEFAHR Während der Installation ist die Nutzung einer persönlichen Schutzausrüstung (PSA) obligatorisch. Für die Auswahl und Bestimmung der PSA sind der Arbeitgeber, der Sicherheitsbeauftragte oder der beauftragte Kundendiensttechniker verantwortlich. Die nachfolgende Liste führt die wichtigsten PSA auf, die für die verschiedenen Arbeitstätigkeiten notwendig sind:

Tätigkeit	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Schutzbrille	Helm
Transport und Handling	■	□		■
Auspacken	■	□		
Montage	■	□		
Außerordentliche Reinigung	■	■	□	
Wartung	■	□		
Zerlegung	■	□		
Entsorgung	■	□		

■ Obligatorische persönliche Schutzausrüstung (PSA)

■ Gegebenenfalls zu verwendende persönliche Schutzausrüstung (PSA)



WARNUNG Überprüfen, ob die Spannung und Frequenz mit den auf dem Typenschild genannten Daten übereinstimmen, und erst dann das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.



GEFAHR Die Temperatur des Zulaufwassers darf maximal 16°C betragen.



GEFAHR Der maximale Druck im Wasserkreislauf beträgt 500kPa, der minimale Druck 150 kPa.



GEFAHR Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses vom Stromnetz abgetrennt werden (Hauptschalter auf OFF stellen oder Stecker abziehen).



GEFAHR EXPLOSIONSGEFAHR Das Gerät wurde nicht für die Aufstellung in einer explosionsgefährdeten Umgebung konzipiert.



GEFAHR BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR In diesem Gerät dürfen keine explosiven



Vor der Montage und Installation überprüfen:

- ob die Räume für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet sind
- ob die Systeme den im Verwendungsland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen
- ob ein hochempfindlicher Leitungsschutzschalter (30 mA) vorhanden ist, an den die Maschine angeschlossen werden muss
- ob in der Nähe des Geräts ein Wasseranschluss vorhanden ist
- ob sich in der Nähe des Geräts eine Steckdose mit Erdung gemäß den Vorschriften im Verwendungsland befindet
- ob die Aufstellfläche des Geräts eben ist, insbesondere wenn dieses mit Rädern ausgestattet ist



GEFAHR Während der Montage und Installation der Maschine:

- ist das Durchqueren oder der Aufenthalt von unbefugten Personen im Arbeitsbereich strengstens untersagt
- muss eine persönliche Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe, Sicherheitsschuhe usw.) getragen werden
- müssen die Vorschriften zur Arbeitssicherheit beachtet werden (z.B. elektrische Teile nicht mit nassen Händen berühren, sich dem Gerät barfuß nähern usw.)



WARNUNG DIE VERWENDUNG VON ORIGINAL-ERSATZTEILEN WIRD EMPFOHLEN. Der Hersteller lehnt jede Haftung für die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen ab.



GEFAHR Da das Verpackungsmaterial potenzielle Gefahren in sich birgt, muss es außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahrt und entsprechend den örtlichen Vorschriften ordnungsgemäß entsorgt werden.



GEFAHR Das Gerät wird erst ausgeliefert, nachdem es einer optischen, elektrischen und funktionalen Abnahme unterzogen wurde.



WARNUNG Der Aufstellungsraum muss über eine Mindestbeleuchtung von 150 lux verfügen.



GEFAHR Schutzart IPX4: das Gerät ist gegen Spritzwasser aus allen Richtungen geschützt. Das heißt, dass es Spritzwasser aus allen Richtungen standhält, aber nicht in Wasser eingetaucht werden darf.



GEFAHR Klasse I: das Gerät muss an einen Schutzleiter (Erdung - gelb/grün) der kundenseitigen Stromleitung anschlossen werden.

Sicherheitshinweise für die Verwendung



Die Missachtung der nachfolgenden Hinweise kann Schäden sowie schwere bis zum Tod führende Verletzungen verursachen und hat einen Verfall der Garantie zur Folge.



GEFAHR Eine von den Anweisungen in dieser Anleitung abweichende Verwendung und Reinigung des Geräts ist als unsachgemäß anzusehen und kann zu Schäden, schweren Verletzungen oder zum Tod führen, hat einen Verfall der Garantie zur Folge und befreit den Hersteller von jeglicher Haftung.



Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren oder Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne angemessene Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht und nach Erteilung entsprechender Anweisungen über eine sichere Verwendung und die mit seiner Nutzung verbundenen Gefahren geschieht.



GEFAHR Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die kundenseitige Reinigung und Wartung dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.



GEFAHR Brandgefahr und entzündliche Materialien. Falls für das Gerät das Kältemittel R290 benutzt wird, müssen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die mit der Entzündbarkeit dieses Gases zusammenhängenden Gefahren zu vermeiden.



GEFAHR Brandgefahr und entzündliche Materialien. Falls für das Gerät das Kältemittel R290 benutzt wird, sind alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die mit der Entzündbarkeit dieses Gases zusammenhängenden Gefahren zu vermeiden.



GEFAHR Die installierten Sicherheitsvorrichtungen (Schutzgitter, Gefahrenaufkleber usw.) nicht verändern oder entfernen.
Der Hersteller weist jegliche Haftung für den Fall einer Missachtung dieser Vorschriften zurück.



WARNUNG Keine Schraubenzieher oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen (Ventilatoren, Verdampfer usw.) einführen.
Um die korrekte Funktionsfähigkeit der Kompressor-Verdampfer-Einheit zu garantieren, dürfen die Lufteinlässe nicht verdeckt werden.



ACHTUNG Max. Belastbarkeit pro Fachboden 5 kg.



GEFAHR Während der Verwendung ist die Nutzung einer persönlichen Schutzausrüstung (PSA) obligatorisch. Für die Auswahl und Festlegung der PSA sind der Arbeitgeber oder der Sicherheitsbeauftragte verantwortlich. Die Bediener sind verpflichtet, die ausgewählte PSA zu tragen.
Die Handschuhe schützen die Hände bei der üblichen Verwendung des Geräts vor dem Kontakt mit kalten Blechen.



GEFAHR Während der Verwendung ist die Nutzung einer persönlichen Schutzausrüstung (PSA) obligatorisch. Für die Auswahl und Festlegung der PSA sind der Arbeitgeber oder der Sicherheitsbeauftragte verantwortlich. Die Bediener sind verpflichtet, die ausgewählte PSA zu tragen.

Die nachfolgende Liste führt die wichtigsten persönlichen Schutzausrüstungen (PSA) auf, die für die verschiedenen Arbeitstätigkeiten notwendig sind:

Tätigkeit	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Schutzbrille	Helm
Gewöhnliche Verwendung	■	■	□	
Gewöhnliche Reinigung		■	■	□



WARNUNG Alle Lufteinlässe am Gehäuse oder Einbaugestell des Geräts müssen frei gehalten und dürfen nicht verdeckt werden.



WARNUNG Zur Beschleunigung des Abtauvorgangs keine mechanischen Werkzeuge oder sonstige Methoden verwenden, sondern nur die Empfehlungen des Herstellers befolgen.



WARNUNG Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.



WARNUNG In den Aufbewahrungsfächern für Lebensmittel keine elektrischen Geräte verwenden, es sei denn, sie wurden vom Hersteller ausdrücklich genehmigt und erlaubt.

Sachgemäße Verwendung des Geräts

Das vorliegende Gerät ist als lebensmittelverarbeitende Maschine (Verordnung EG Nr. 1935/2004) klassifiziert und für die Verarbeitung von Lebensmitteln in Industrie- und Profiküchen geeignet.

Es eignet sich nicht für die Aufbewahrung und Verarbeitung von pharmazeutischen, chemischen oder anderen Non-Food-Produkten.

Spezifische Informationen:

Schockfroster (+90/+3°C | 194/37°F) (+90/-18°C | 194/0°F): Geräte für die schnelle Abkühlung von Lebensmitteln mit dem Ziel der Wahrung ihrer sensorischen Merkmale.

Diese Geräte sind für gewerbliche Anwendungen konzipiert, z.B. in Küchen von Restaurants, Kantinen und Krankenhäusern sowie in Geschäften wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die Massenherstellung von Lebensmitteln.

Vor der Inbetriebnahme und Verwendung des Geräts gründlich alle Innenflächen reinigen.

Um eine optimale Leistungsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten, sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- Keine warmen Speisen, nicht abgedeckten Flüssigkeiten, lebenden Tiere, Fremdgegenstände oder ätzenden Produkte in das Gerät stellen
- Die Lebensmittel verpacken oder anderweitig schützen, insbesondere wenn sie Aromen oder Gewürze enthalten
- Bei der Unterbringung der Lebensmittel darauf achten, dass die Luftzirkulation nicht behindert wird, und die Abstellroste nicht mit Papier, Kartons, Schneidebrettern usw. bedecken
- Die Türen weder zu häufig noch über lange Zeiträume öffnen
- Nachdem die Tür geöffnet und erneut geschlossen wurde, sollte man einige Augenblicke abwarten, bevor man sie erneut öffnet
- Max. Belastbarkeit je Backblech bzw. Abstellrost: 20 kg (GN 1/1) oder 35 kg (GN 2/1).

Bei der Herstellung der Kühlgeräte wurde auf besondere Merkmale geachtet, die die Sicherheit und Gesundheit des Bedieners gewährleisten, unter anderem darauf, dass sie keine gefährlichen Kanten, scharfen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente aufweisen.



WARNUNG Die Stabilität des Geräts ist auch bei geöffneter Tür gewährleistet. Es ist strengstens untersagt, sich an die Türen zu hängen.



WARNUNG Während der Verwendung des Geräts muss der Aufstellungsraum über eine Mindestbeleuchtung von 150 lux verfügen.

Nach vernünftigem Ermessen vorhersehbare unsachgemäße Verwendung des Geräts



GEFAHR Alle von den Anweisungen dieser Betriebsanleitung abweichenden Verwendungen des Geräts gelten als unsachgemäß und können schwere Gefahren für die Sicherheit der Benutzer sowie Schäden am Gerät verursachen.

Als nach vernünftigem Ermessen vorhersehbare missbräuchliche Verwendung gelten:

- Unterlassung der planmäßigen Wartung, Reinigung und Kontrolle des Geräts
- Vornahme von Änderungen am Gerät oder Manipulation der Funktionsweise
- Manipulation der Schutzeinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen
- Nichtverwendung der persönlichen Schutzausrüstung (PSA) durch Installateure, Bediener, Fachpersonal und Wartungstechniker
- Verwendung von nicht geeignetem Zubehör (z.B. unpassende Werkzeuge oder Leitern)
- Lagerung von brennbaren, entzündlichen bzw. nicht die Verarbeitung betreffenden oder nicht mit dieser kompatiblen Materialien in der Nähe des Geräts
- Falsche Installation des Geräts
- Ablegen von Gegenständen oder Materialien im Inneren des Geräts, die nicht mit diesem kompatibel sind und dieses beschädigen, Personen gefährden oder die Umwelt verschmutzen könnten
- Auf das Gerät steigen oder sich an die Türen hängen
- Missachtung der Hinweise zu einer sachgemäßen Verwendung des Geräts
- Das komplette oder teilweise Offenlassen von Türen oder Schubladen aus Unachtsamkeit oder Nachlässigkeit
- Behinderung der Luftzirkulation oder korrekten Schließung von Türen und Schubladen durch nachlässig positionierte Lebensmittel
- Überschreitung der max. zulässigen Belastbarkeit der Ablegeböden oder Schubladen.

Gefahren im Zusammenhang mit der Verwendung des Geräts



ACHTUNG GEFAHREN IM ZUSAMMENHANG MIT DEM VERFAHREN AUF RÄDERN:

- Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist, darf es beim Verfahren nicht mit Gewalt geschoben werden, um ein Umkippen oder Beschädigungen zu vermeiden. Auf eventuelle Unregelmäßigkeiten der Bodenflächen achten.
- Da die mit Rädern ausgestatteten Geräte nicht nivelliert werden können, ist sicherzustellen, dass die Abstellfläche perfekt horizontal und eben ist.
- Die Räder stets mit den vorgesehenen Feststellvorrichtungen blockieren.



GEFAHR GEFAHREN DURCH BEWEGLICHE TEILE



GEFAHR Niemals gleichzeitig mehr als eine Schublade oder einen Ablegeboden (falls vorhanden) herausziehen, um ein Umkippen zu vermeiden.
Das einzige Bewegungsteil am Gerät ist der Ventilator, der keine Gefahr darstellt, da er mit einem verschraubten Schutzgitter versehen ist.



GEFAHR GEFAHREN DURCH NIEDRIGE/HOHE TEMPERATUREN:
In den Bereichen, die niedrigen oder hohen Temperaturen ausgesetzt sind, wurden Warnaufkleber mit der Aufschrift „TEMPERATURGEFAHR“ angebracht.



GEFAHR GEFAHREN DURCH ELEKTRISCHEN STROM:
In den Bereichen, die niedrigen oder hohen Temperaturen ausgesetzt sind, wurden Warnaufkleber mit der Aufschrift „TEMPERATURGEFAHR“ angebracht.
- Die Stromgefahren konnten dank Einhaltung der Norm IEC EN 60335-1 bei der Herstellung der Geräte eingeschränkt werden.
- Die Gefahrenzonen wurden durch Aufkleber mit der Aufschrift „Hochspannung“ gekennzeichnet.
- Das Gerät weist einen Geräuschpegel von unter 70 dB auf.

Notsituationen



ACHTUNG Im Brandfall kein Wasser verwenden. Einen CO₂-Löscher (Kohlendioxid) verwenden und den Motorraum möglichst schnell kühlen.

Abhilfe bei Störungen des Geräts.



ACHTUNG Falls das Gerät nicht funktioniert bzw. Betriebsstörungen oder strukturelle Schäden aufweist, alle Versorgungsleitungen abtrennen und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstcenter kontaktieren. KEINESFALLS eigenständig Reparaturen durchführen.



ACHTUNG Für die Reparaturen dürfen nur originale Ersatzteile verwendet werden. Der Hersteller lehnt jede Haftung für die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen ab. Um optimale Betriebs- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten, sollte man mindestens einmal jährlich eine Wartung und Kontrolle bei einem autorisierten Kundendienstcenter durchführen lassen.

Restrisiken

Trotz einer einwandfreien Konstruktion und der Installation angemessener Schutzvorrichtungen können nicht alle Gefahren für die Bediener komplett ausgeschaltet werden. In dieser Betriebsanleitung wird die persönliche Schutzausrüstung (PSA) aufgeführt, die die Bediener verwenden müssen. Bei der Aufstellung müssen ausreichende Abstände eingehalten werden, um mögliche Gefahren einzuschränken. Um angemessene Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten, muss die Geräteumgebung sauber, trocken, gut beleuchtet und frei von Hindernissen sein. Nachfolgend wird die Liste der Restrisiken des Geräts angegeben.

Restrisiko	Beschreibung
Ausrutschen oder Sturz	Wasser, Öl oder Schmutz auf dem Boden stellen eine Sturzgefahr für die Bediener dar.
Verbrennungen oder Abschürfungen	Der Bediener könnte - freiwillig oder versehentlich - Innenteile des Geräts berühren (kalte Backbleche, Lamellen und Leitung des Kühlkreislaufs), ohne Schutzhandschuhe zu tragen.
Stromschlag	Berührung von spannungsführenden elektrischen Teilen bei Wartungseingriffen, die ohne vorherige Abtrennung der Stromversorgung durchgeführt werden.
Sturz	Falls ein Bediener unangemessene Hilfsmittel benutzt, um auf den oberen Bereich des Geräts zuzugreifen, besteht Sturzgefahr.
Verletzungen	Das Fachpersonal könnte die obere Bedienleiste nicht korrekt anbringen, so dass diese sich lösen und herunterfallen könnte.
Umkippen	Beim Handling des Geräts und der Verpackung können Gefahren durch die Verwendung unangemessener oder unausgeglichener Hebe- oder Handhabungssysteme entstehen.
Kältemittelgas	Einatmen von Kältemittelgas Die Art des verwendeten Kältemittels ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Das vorliegende Gerät ist als Lebensmittelverarbeitende Maschine (Verordnung EG Nr. 1935/2004) klassifiziert und für die Verarbeitung von Lebensmitteln in Industrie- und Profiküchen geeignet.

Es eignet sich nicht für die Aufbewahrung und Verarbeitung von pharmazeutischen, chemischen oder anderen Non-Food-Produkten.

Spezifische Informationen:

Schockfroster (+90/+3°C | 194/37°F) (+90/-18°C | 194/0°F): Geräte für die schnelle Abkühlung von Lebensmitteln mit dem Ziel der Wahrung ihrer sensorischen Merkmale.

Vor der Inbetriebnahme und Verwendung des Geräts gründlich alle Innenflächen reinigen.

Um eine optimale Leistungsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten, sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- Keine warmen Speisen, nicht abgedeckten Flüssigkeiten, lebenden Tiere, Fremdgegenstände oder ätzenden Produkte in das Gerät stellen
- Die Lebensmittel verpacken oder anderweitig schützen, insbesondere wenn sie Aromen oder Gewürze enthalten
- Bei der Unterbringung der Lebensmittel darauf achten, dass die Luftzirkulation nicht behindert wird, und die Abstellroste nicht mit Papier, Kartons, Schneidebrettern usw. bedecken
- Die Türen weder zu häufig noch über lange Zeiträume öffnen
- Nachdem die Tür geöffnet und erneut geschlossen wurde, sollte man einige Augenblicke abwarten, bevor man sie erneut öffnet
- Max. Belastbarkeit je Backblech bzw. Abstellrost: 20 kg (GN 1/1) oder 35 kg (GN 2/1).

Bei der Herstellung der Kühlgeräte wurde auf besondere Merkmale geachtet, die die Sicherheit und Gesundheit des Bedieners gewährleisten, unter anderem darauf, dass sie keine

fählich Kühltischflächen der Elektrophil



WARNUNG Während der Verwendung des Geräts muss der Aufstellungsraum über eine Mindestbeleuchtung von 150 lux verfügen.

Warnung über Kältemittelgas R290

Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, muss größer als ein Kubikmeter sein, damit das Gas sich angemessen verflüchtigen kann.

Propan

Chemische Formel: C₃H₈

Treibhauspotenzial (GWP) = 3.

Ozonabbaupotenzial (ODP) = 0.

Sicherheitsklasse: A3. Nicht toxisch, aber hochentzündlich.

Der Stoff ist laut dem Montrealer Protokoll (Revision 1992) geregelt.

Gefahrenerkennung

Nicht rauchen oder einatmen.

Das Gas ist **hochentzündlich**. Halten Sie es von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen oder anderen Zündquellen fern.



Niedrige Konzentrationen können eine betäubende Wirkung haben und möglicherweise zu Bewusstlosigkeit, Schwindel, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsverlust führen. Hohe Konzentrationen können aufgrund des reduzierten Sauerstoffgehalts in der Atmosphäre zu Erstickung führen. Sehr hohe Konzentrationen können zu Herzrhythmusstörungen und plötzlichem Tod führen. Gespritztes oder versprühtes Produkt kann Hautverbrennungen und schwere Augenverletzungen verursachen. Es ist unwahrscheinlich, dass es durch Hautabsorption gefährlich wird. Wiederholter oder längerer Kontakt kann dazu führen, dass Hautfett entfernt wird, was zu Trockenheit, Rissbildung und Dermatitis führen kann. Nicht rauchen oder einatmen.

Erste-Hilfe-Maßnahmen



Falls die Person bewusstlos ist, in die stabile Seitenlage bringen und ärztliche Hilfe hinzuziehen. Keinerlei Verabreichungen bei ohnmächtigen Personen vornehmen. Bei unregelmäßiger Atmung oder Atemstillstand muss eine künstliche Beatmung vorgenommen werden. Bei anhaltenden Störungen oder Symptomen ärztliche Hilfe hinzuziehen.

Einatmen: Mit angelegtem Atemschutzgerät den Verunfallten aus dem kontaminierten Bereich evakuieren, warm halten und ruhig stellen. Gegebenenfalls künstliche Beatmung vornehmen, Sauerstoff verabreichen oder eine Herzmassage durchführen. Sofort ärztliche Hilfe suchen.

Hautkontakt: Die betroffenen Bereiche mit Wasser auftauen. Kontaminierte Kleidung entfernen, da sie bei Frostverbrennungen an der Haut haften bleiben könnte. Die betroffenen Bereiche umgehend gründlich mit lauwarmem Wasser abwaschen. Bei Auftreten von Hautreizungen oder Blasenbildung ärztliche Hilfe hinzuziehen.

Augenkontakt: Feststellen, ob der Verunfallte Kontaktlinsen trägt, im gegebenen Fall sofort bei gespreizten Lidern mit sauberem Wasser mindestens 15 Minuten lang ausspülen. Keine Salben oder Öle auftragen. Ärztliche Hilfe suchen.

Verschlucken: Kein Erbrechen herbeiführen! Wenn die verletzte Person bei Bewusstsein ist, Mund mit Wasser ausspülen und 200-300 ml Wasser trinken. Sofort ärztliche Hilfe suchen.

Ärztliche Weiterbehandlung: Symptomatische Behandlung und unterstützende Therapie falls angegeben. Verabreichen Sie nach der Aussetzung kein Adrenalin und ähnliche Sympathomimetika, da das Risiko von Herzrhythmusstörungen mit möglichem Herzstillstand besteht.

Giftinformationszentren auf dem Staatsgebiet (24-Stunden-Service):

Giftinformationszentrum Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)
Giftinformationszentrum Mailand 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Mailand)
Giftinformationszentrum Bergamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)
Giftinformationszentrum Florenz 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Florenz)
Giftinformationszentrum Rom 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Rom)
Giftinformationszentrum Rom 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Rom)
Giftinformationszentrum Neapel 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Neapel)

Maßnahmen zur Brandbekämpfung

Hochentzündliches Gas.



Halten Sie ungeschützte Personen fern und bringen Sie sie in sichere Bereiche.



Verwenden Sie zum Löschen von Bränden immer Umluftunabhängige Atemschutzgeräte und geeignete Schutzkleidung (z. B. Handschuhe oder Schutzbrille).



Eine unvollständige thermische Zersetzung bewirkt die Emission von sehr giftigen und ätzenden Dämpfen (Kohlenmonoxid).

Den Motorraumbereich schnellstmöglich abkühlen.

Bei unbeabsichtigter Wiedereinschaltung besteht Explosionsgefahr. Alle Flammen löschen. Eventuelle entzündliche Gegenstände aus dem Brandbereich entfernen, sofern dies ohne Gefahr möglich ist.

Geeignete Feuerlöschmittel: Schaum beständig gegen:

- Alkohol
- Staub
- Kohlendioxid CO₂. Zum Niederschlagen von Rauch Sprühwasser verwenden.

UNGEEIGNETE Feuerlöschmittel: starke Wasserstrahlen

Unbeabsichtigte Austritte

Halten Sie ungeschützte Personen fern und bringen Sie sie in sichere Bereiche. Den Bereich umgehend gemäß dem örtlichen Sicherheitsplan belüften. Das ausgetretene Gas keinesfalls berühren oder einatmen.

Das Stromkabel der Maschine, aus der das Gas austritt, abziehen.

Zur Beherrschung von Gasaustritten geeignete Atemschutzgeräte mit Luftzufuhr, Handschuhe und Schutzbrille tragen. Einatmen von Dämpfen vermeiden. Atmosphärische Konzentrationen müssen auf ein Minimum reduziert und so niedrig gehalten werden, wie dies vernünftigerweise unter dem Arbeitsplatzgrenzwert erreichbar ist. Dämpfe sind schwerer als Luft, und daher können in Bodennähe, wo die allgemeine Belüftung schlecht ist, hohe Konzentrationen auftreten. Vermeiden Sie den Kontakt mit offenem Feuer und heißen Oberflächen, da sich reizende und toxische Zersetzungsprodukte bilden können, bzw. es bei entzündlichen Gasen (R290) zu Explosionen oder Bränden kommen kann. Die Entsorgung des ausgetretenen Gases muss durch zugelassene und qualifizierte Fachfirmen erfolgen. In Zweifelsfällen Kontakt zu den örtlichen Behörden aufnehmen, um zusätzliche Informationen einzuholen. Nach Beendigung der Notsituation den Kundendienst einschalten, um die Maschine zu reparieren.

Geringfügige Austritte: nicht versuchen, den Gasaustritt zu stoppen.

Große Austrittsmenge: das ausgetretene Material mit Sand, Erde oder einem anderen Absorptionsmittel aufnehmen und verhindern, dass die Flüssigkeit in Abflüsse, Abwasserkanäle, Keller und Arbeitsgruben gelangt, da die Dämpfe eine erstickende Atmosphäre verursachen können.

Es ist zu berücksichtigen, dass das Gas R290 hochentzündlich ist.

Entsorgung

Es ist strengstens verboten, dieses Kältemittel in die Atmosphäre gelangen zu lassen. Es muss angemessen gemäß den geltenden Gesetzesvorschriften durch qualifizierte und zugelassene Fachfirmen abgeholt, aufbereitet und entsorgt werden. In Zweifelsfällen Kontakt zu den örtlichen Behörden aufnehmen, um zusätzliche Informationen einzuholen. Die beste Lösung ist die Rückgewinnung und Wiederverwertung des Produkts: wenn dies nicht möglich ist, muss die Vernichtung in einer zugelassenen Anlage erfolgen, die so ausgerüstet ist, dass sie saure Gase und andere toxische Verarbeitungsprodukte absorbieren und neutralisieren kann.

2. Grundlagen

- [Das Gerät kennen](#)
- [Benutzer-Einstellungen](#)
- [Dashboard](#)
- [Einige Anmerkungen zu...](#)
- [Rezeptsammlung](#)
- [Sonderzyklen](#)
- [Wie man den Kerntemperaturfühler verwendet](#)
- [Das Gerät richtig laden](#)

Das Gerät kennen

Einsatzmöglichkeit

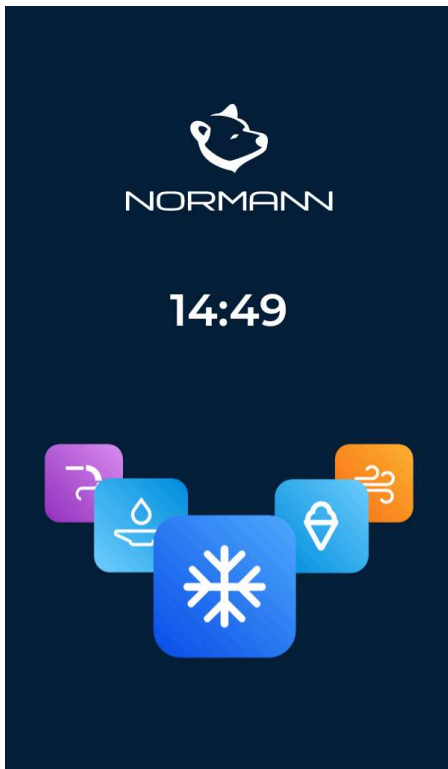
BB/BBF ist ein Gerät, das die Durchführung zyklen ermöglicht:

- KALT-ZYKLUS→ führt eine Schnellkühlung oder Tiefkühlung der Speisen vor

Alles für die maximale Organisation und Rationalisierung der Arbeit in der Küche.

Stand-by-Seite

Durch Antippen eines beliebigen Punkts kehrt man zur Startseite zurück



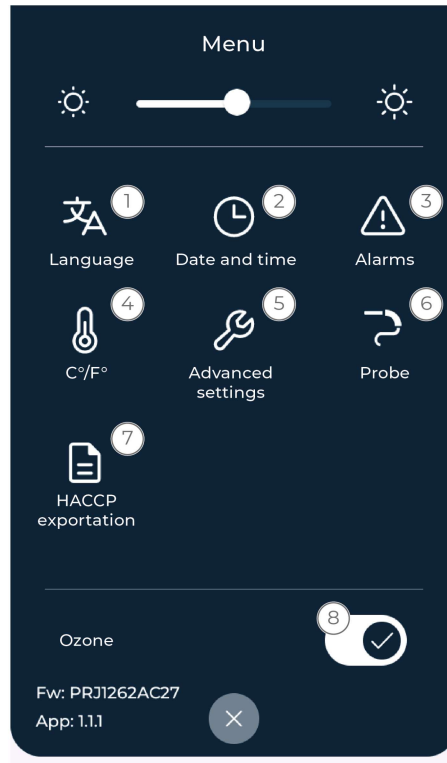
Startseite

Von der Startseite aus kann man durch Antippen der Icons auf verschiedene Funktionen zugreifen.



- ① Hinweise
- ② Einstellungen
- ③ Kalender
- ④ Zuletzt verwendeter Zyklus
- ⑤ Schnellstart
- ⑥ Dashboard
- ⑦ Rezeptsammlung
- ⑧ Zyklus
- ⑨ Zyklusordner

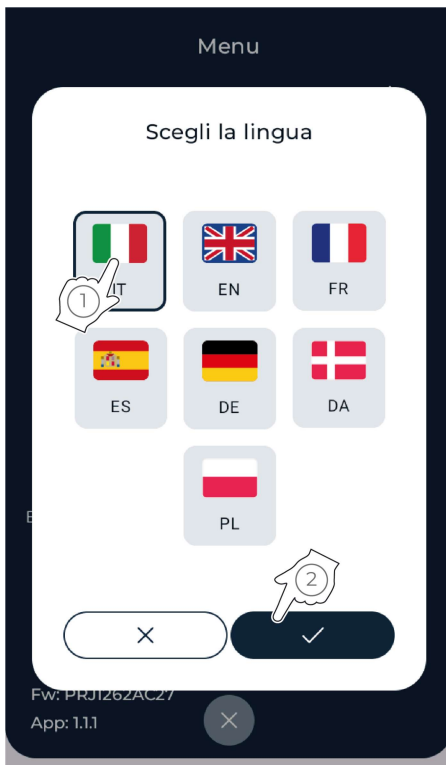
Benutzer-Einstellungen



- ① Sprache
- ② Datum und Zeit
- ③ Alarmmeldungen
- ④ C°/F°
- ⑤ Erweiterte Einstellungen
- ⑥ Fühler
- ⑦ Export HACCP
- ⑧ Ozon

Sprache

Ermöglicht Ihnen die Auswahl der Sprache, die für alle Menüpunkte verwendet werden soll. Die gewünschte Sprache auswählen und bestätigen.

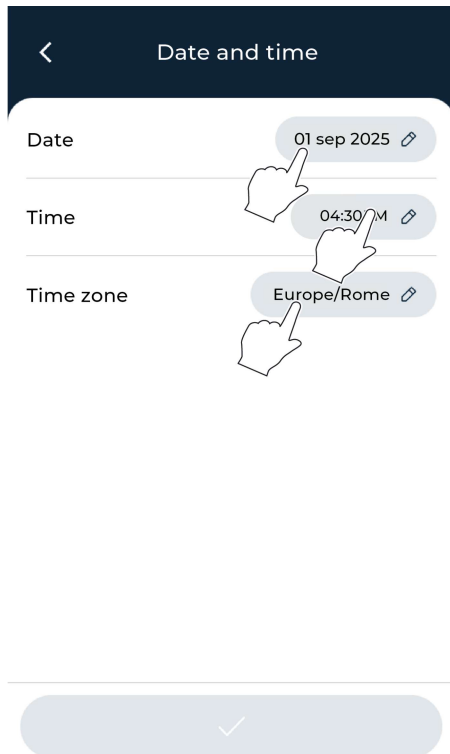


Datum und Zeit

Ermöglicht Ihnen, die Datums- und Zeiteinstellungen des Geräts zu ändern. Folgendes ist möglich:

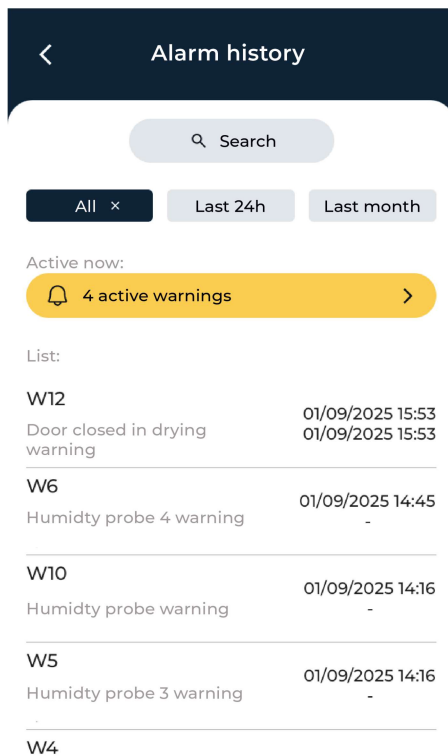
- stellen Sie die Zeitzone | Time zone ein, indem Sie auf den geografischen Bereich klicken und ihr Land auswählen
- stellen Sie die Uhrzeit, das Jahr, den Monat und den aktuellen Tag ein.

Den Vorgang durch Speicherung der Änderungen beenden



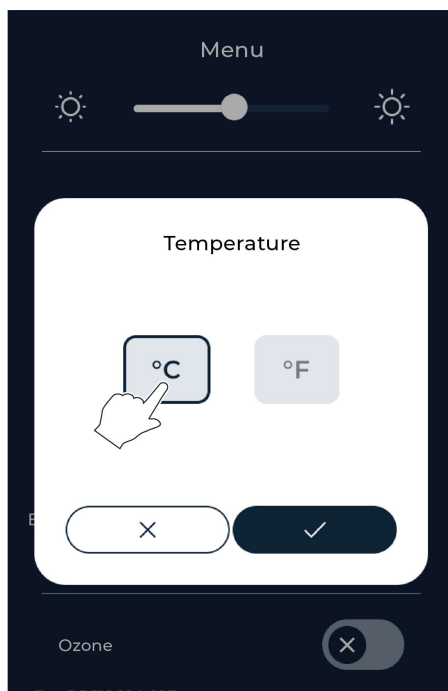
Alarmmeldungen

Zeigt eine Alarmliste an.



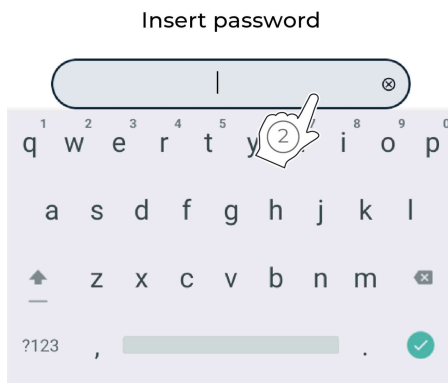
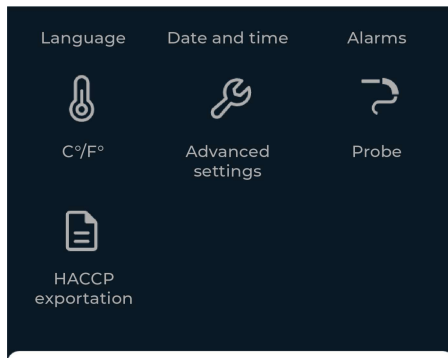
C°/F°

Hier können Sie einstellen, ob das Display Temperaturen in °C oder °F anzeigen soll.



Erweiterte Einstellungen

Dieses Menü ist dem Kundendienst vorbehalten und durch ein Passwort geschützt.



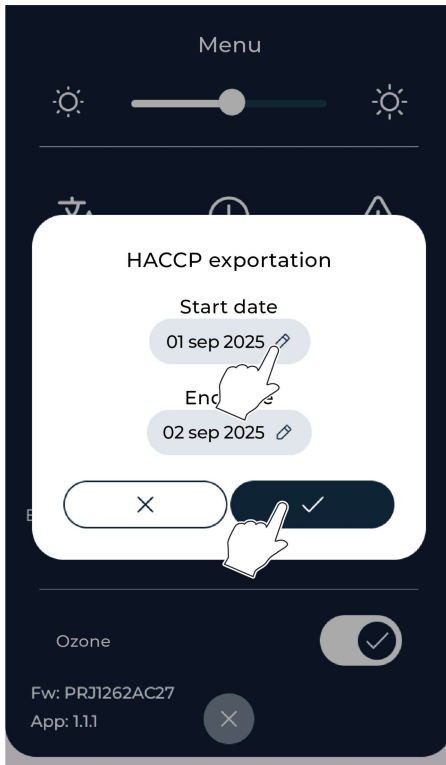
Fühler

Dient zur Einstellung der Kerntemperaturfühler.

[Klicken Sie hier, um mehr über die Verwendung des Kerntemperaturfühlers zu erfahren.](#)

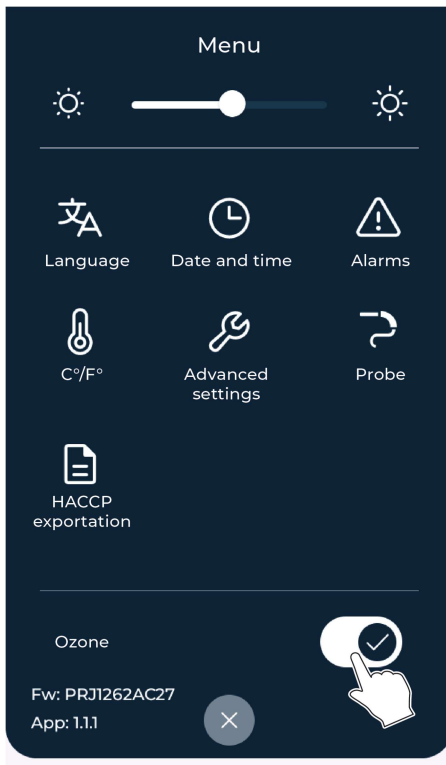
Export HACCP

HACCP ist eine Reihe von Präventionsverfahren, die dazu dienen, die Hygiene von Lebensmitteln und somit die Gesundheit durch die richtige Behandlung zu gewährleisten. Dieses Protokoll wird als HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) bezeichnet. Das Gerät **speichert immer die HACCP-Daten**. Sie beschreiben, was in jedem Zyklus geschah, z.B. wie oft die Tür während des Zyklus geöffnet wurde, eventuelle Unterbrechungen im Zyklus, usw.. Die HACCP-Daten können auf einen USB-Stick exportiert werden. Den Stick in den vorgesehenen Ausgang an der Unterseite des Bildschirmhalters einführen.



Ozon

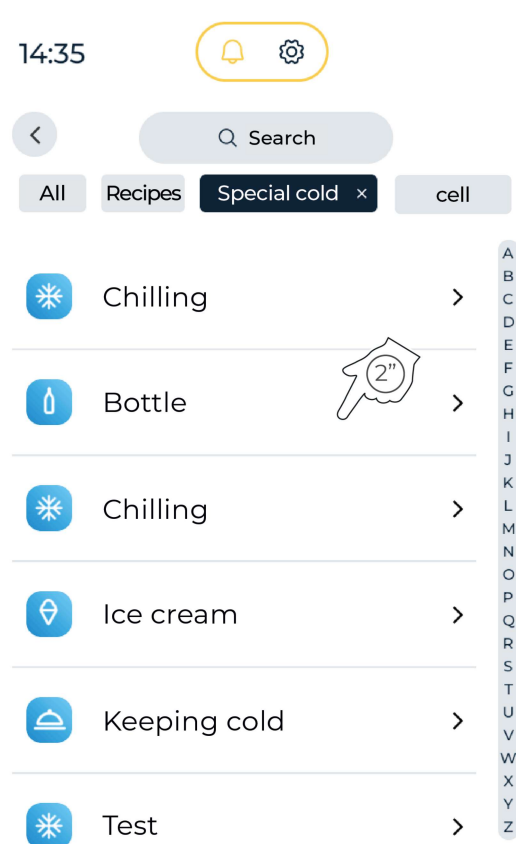
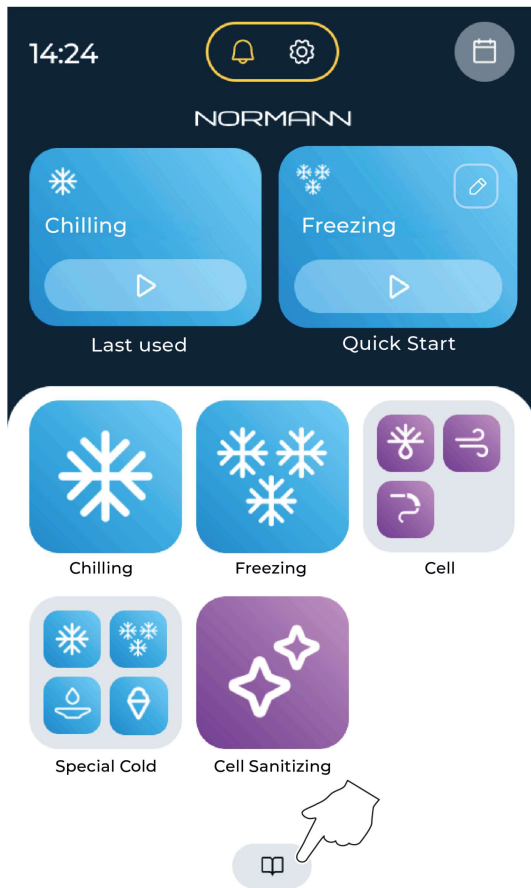
Dient zur Ein- bzw. Ausschaltung des Ozon-Generators für die Desinfizierung der Zelle.

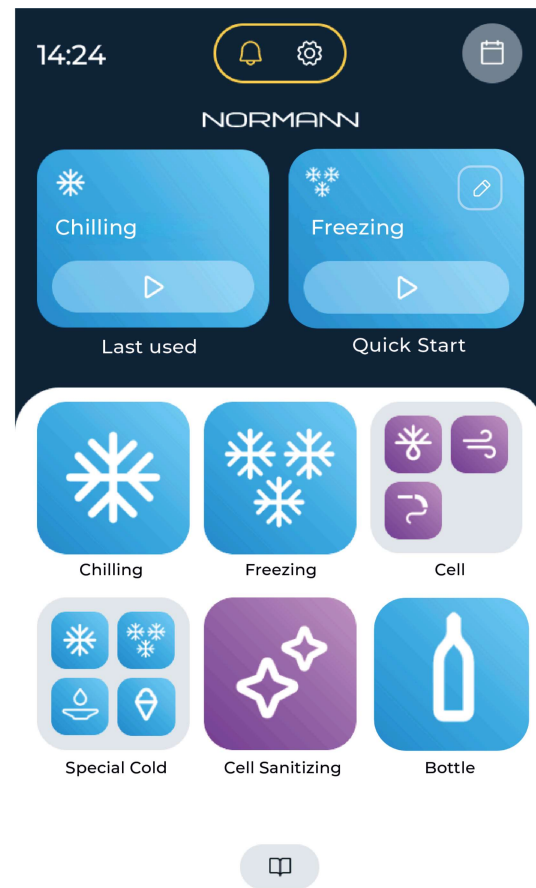
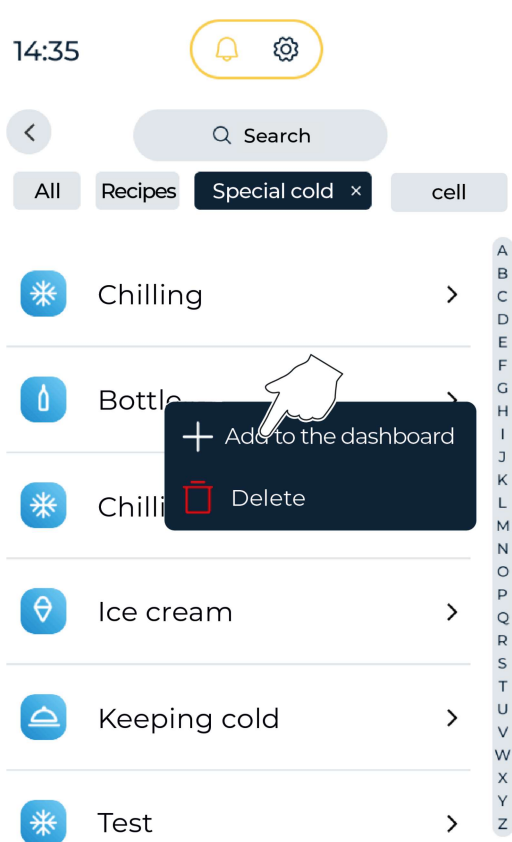


Dashboard

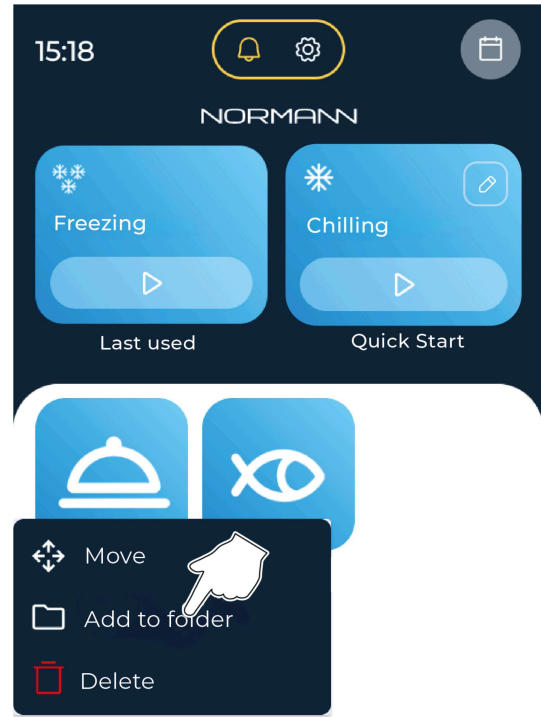
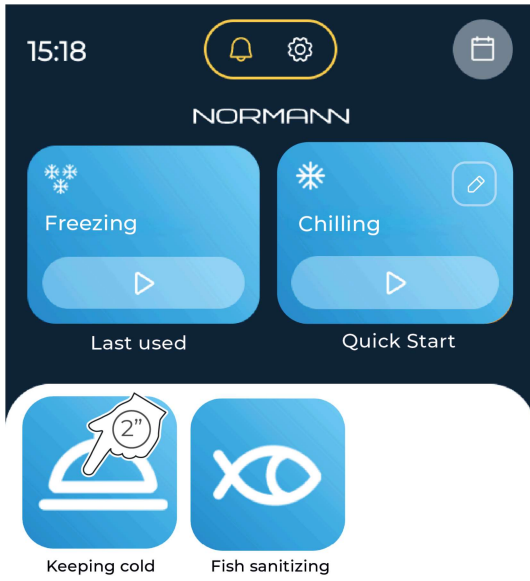
Auf der Startseite befindet sich ein Dashboard (Übersicht), in das die Icons und Ordner ausgewählter Rezepte eingefügt werden können. Auf diese Weise können diese schneller gestartet werden.

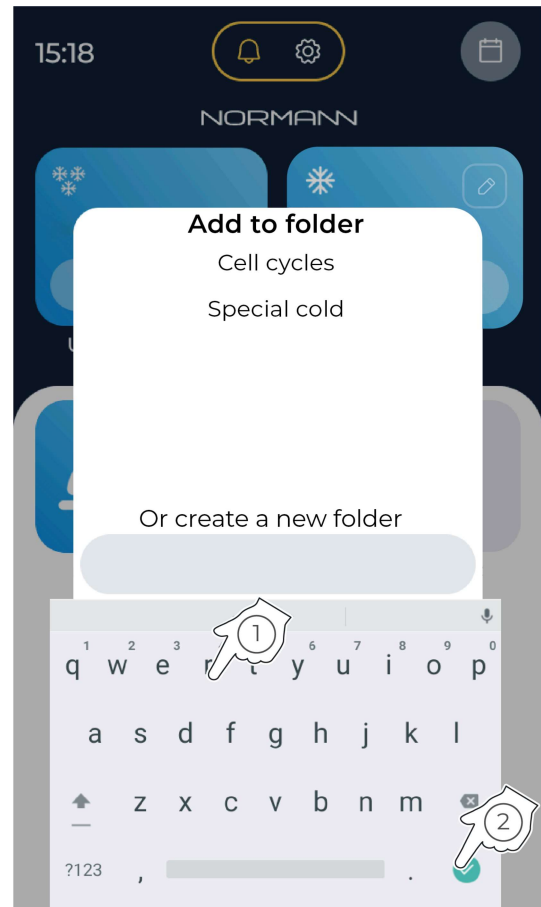
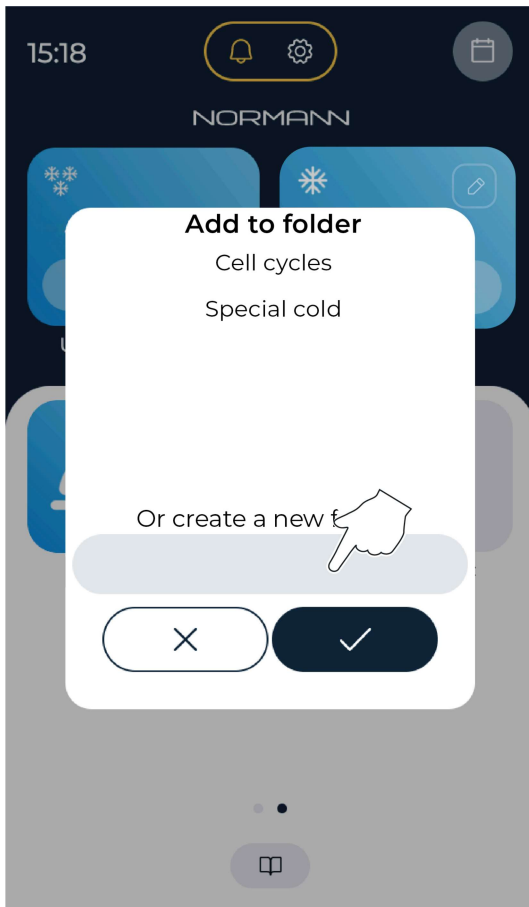
Ein Rezept in das Dashboard einfügen

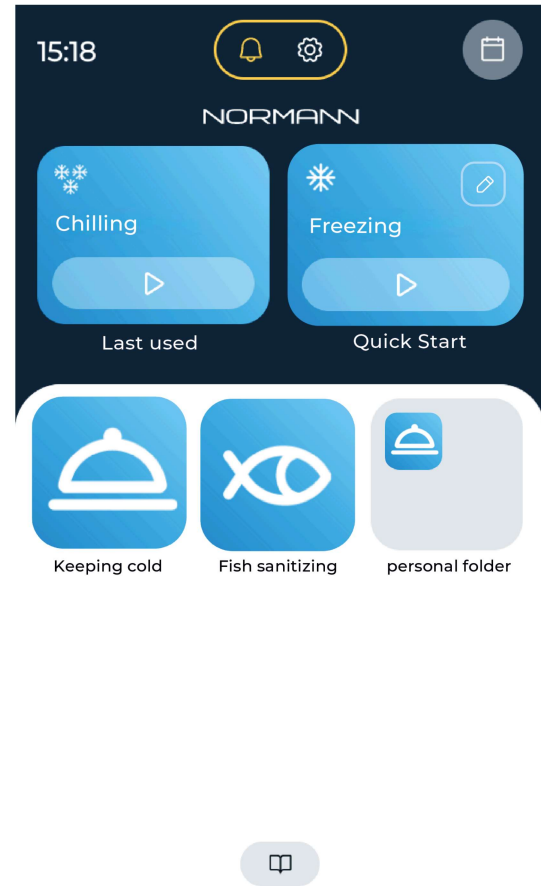
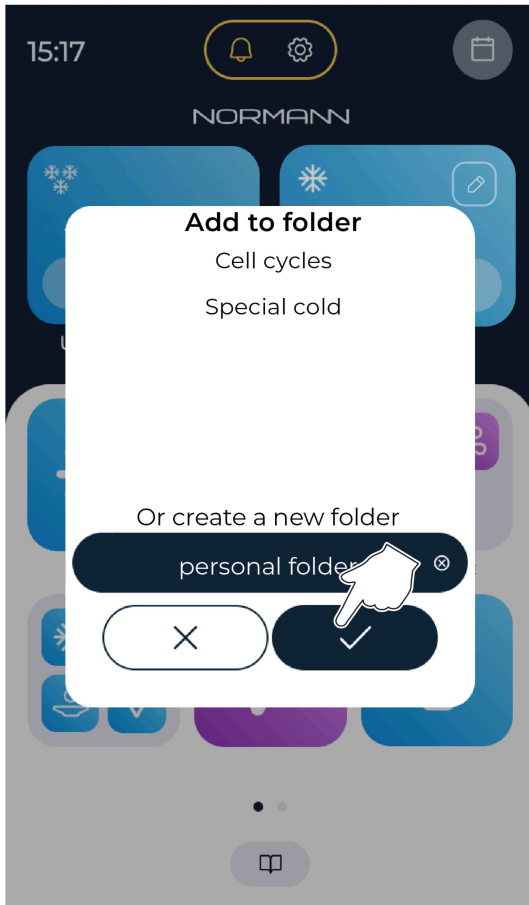




Einen Ordner in das Dashboard einfügen







Einige Anmerkungen zu...



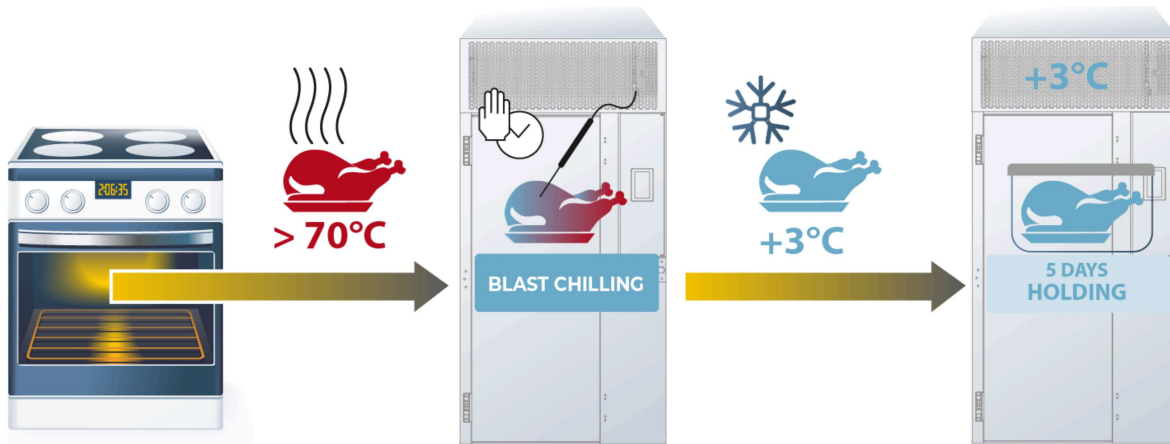
Schnellkühlzyklen (+3°C)



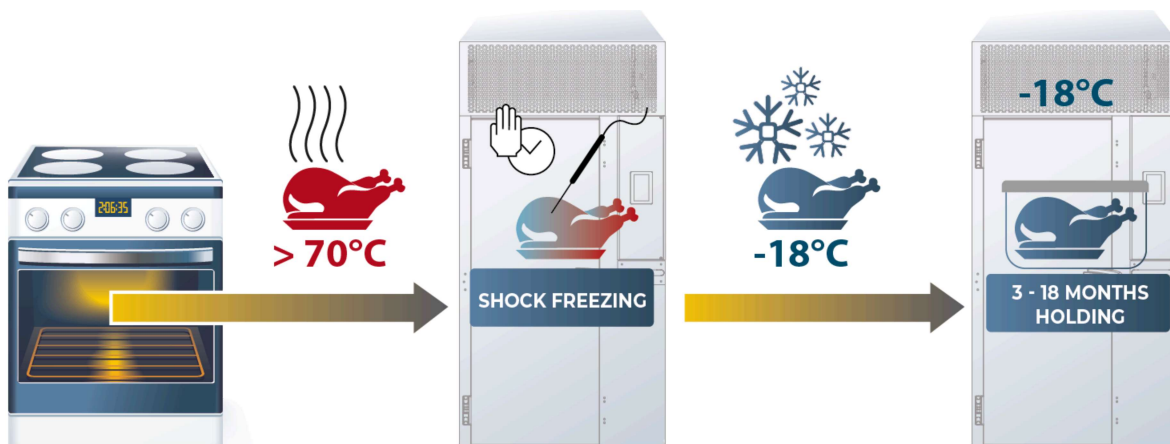
Tiefkühlzyklen (-18°C)

Frische oder frisch gekochte Lebensmittel haben die höchste Qualität und den besten Geschmack, doch wenn sie nicht gegessen werden, beginnt bereits nach wenigen Stunden die Vermehrung von Bakterien und die Lebensmittel verlieren ihre ursprünglichen Qualitätsmerkmale. Dieses Gerät ist im Gegensatz zu normalen Kühl- und Tiefkühlschränken in der Lage, die Temperatur frischer oder bereits gegarter Speisen je nach Bedarf schnell auf **positive +3°C (Schnellkühlung) oder negative -18°C (Tiefkühlung)** zu senken. Auf diese Weise behalten sie, wenn sie zum Servieren regeneriert werden, ihre organoleptischen Eigenschaften, ihr Aussehen und ihren Geschmack bei, als wären sie gerade zubereitet worden.

Mit der Zeit neigen Lebensmittel dazu, zu dehydrieren, d.h. Feuchtigkeit und damit Weichheit und Saftigkeit zu verlieren. Vermeiden Sie es daher, **gekochte, zu schnellkühlende und/oder einzufrierende Speisen für längere Zeit bei Raumtemperatur aufzubewahren**, und starten Sie den Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus, sobald das Garen beendet ist, indem Sie die Speise bei einer Temperatur von nicht weniger als $+70^{\circ}\text{C}$ in das Gerät einführen. Die gegarten Speisen können auch bei sehr hohen Temperaturen ($>100^{\circ}\text{C}$) in das Gerät eingeführt werden, solange der Zelle vorgekühlt ist.



Die **positive Schnellkühlung** (oder Kühlung) reduziert die Temperatur des Produkts so schnell wie möglich auf $+3^{\circ}\text{C}$ im Kern. Das Produkt muss dann im Kühlschrank bei einer Temperatur von $0/+3^{\circ}\text{C}$ gelagert werden, wo es bis zu 5 Tage aufbewahrt werden kann.



Durch **Tiefkühlen** (oder negative Schnellkühlung) wird die Temperatur des Produkts in kürzester Zeit auf -18°C im Kern reduziert. Das Produkt muss dann in einem Tiefkühlschrank bei einer konstanten Temperatur von -20°C gelagert werden und kann nach 3/18 Monaten (je nach Art des Produkts) verzehrt werden, sofern die Kühlkette eingehalten wird.

Um ein Gericht schnellzukühlen oder einzufrieren, können Sie auf zwei verschiedene Arten vorgehen: durch die Einstellung eines manuellen Zyklus (der Benutzer muss manuell die Parameter der Zyklen einstellen, die er zu starten beabsichtigt) oder durch die Verwendung eines bestehenden Zyklus, der vom Hersteller gespeichert wird. Jeder manuelle Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus kann:

- nach einer bestimmten Zeit beenden. Die ablaufenden Zyklen können in den folgenden Modi verwaltet werden:



MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER: Der Bediener muss den Kerntemperaturfühler in die schnellzukühlende Speise einführen. Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Speisen in der Zelle.



AUF ZEIT: Der Bediener muss die Zyklusdauer des Garens manuell einstellen. Der Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus endet, wenn die eingestellte Zeit erreicht wurde (z.B. 240 Min).

- kontinuierlich sein (Zyklus mit Wasserfalleffekt, unendlich). In diesem Fall funktioniert das Gerät auf unbestimmte Zeit: Das ist nützlich, wenn Sie große Mengen an Speisen behandeln müssen. In diesem Fall können Sie bis zu 4 Kerntemperaturfühler oder einen Timer verwenden. Die unendlichen Zyklen können in den folgenden Modi verwaltet werden:

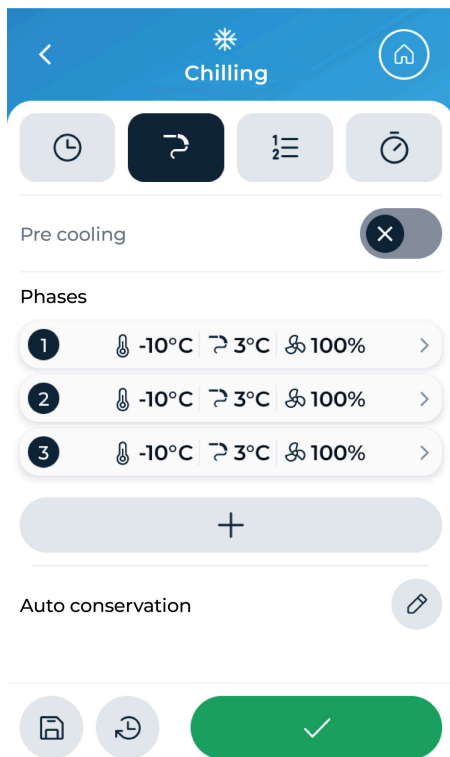


MIT MULTIFÜHLERN: Die Fühler (bis zu 4) werden in die zu behandelnde Speise eingeführt und für jede von ihnen wird eine Temperatur eingestellt. Speisen können bei unterschiedlichen Anfangstemperaturen und zu unterschiedlichen Zeiten eingeführt werden. Wenn der eingestellte Wert erreicht wurde, zeigt ein akustisches Signal und eine Bildschirmseite an, dass die Speise, in die der Fühler eingeführt wurde, schnellgekühlt oder tiefgekühlt wurde und aus der Zelle entnommen werden kann. Um es einfacher zu machen, die einzelnen Fühler zu unterscheiden, können Sie ihnen Namen zuweisen.



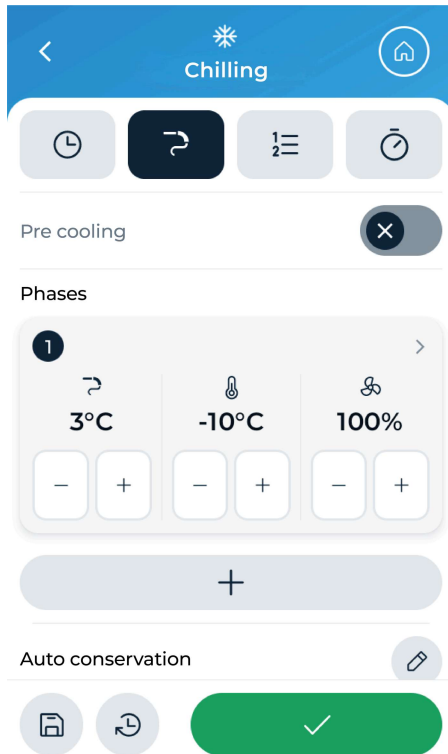
MIT TIMER: Es können bis zu 6 unterschiedliche Timer eingestellt werden. Wenn das Zeitlimit abgelaufen ist, werden Sie durch ein akustisches Signal und eine Bildschirmseite darauf aufmerksam gemacht, dass die Speisen des Timers schnellgekühlt oder tiefgekühlt wurden und daher aus der Zelle entfernt werden können. Um es einfacher zu machen, die einzelnen Timer zu unterscheiden, können Sie ihnen Namen zuweisen.

Ein Zyklus - sowohl mit Kerntemperaturfühler als auch auf Zeit - muss aus mindestens einer **PHASE (PHASE1)** oder aus mehreren PHASEN mit unterschiedlichen Parametern bestehen. Der Übergang von einer Phase zur nächsten erfolgt, wenn möglich, direkt über das Gerät.

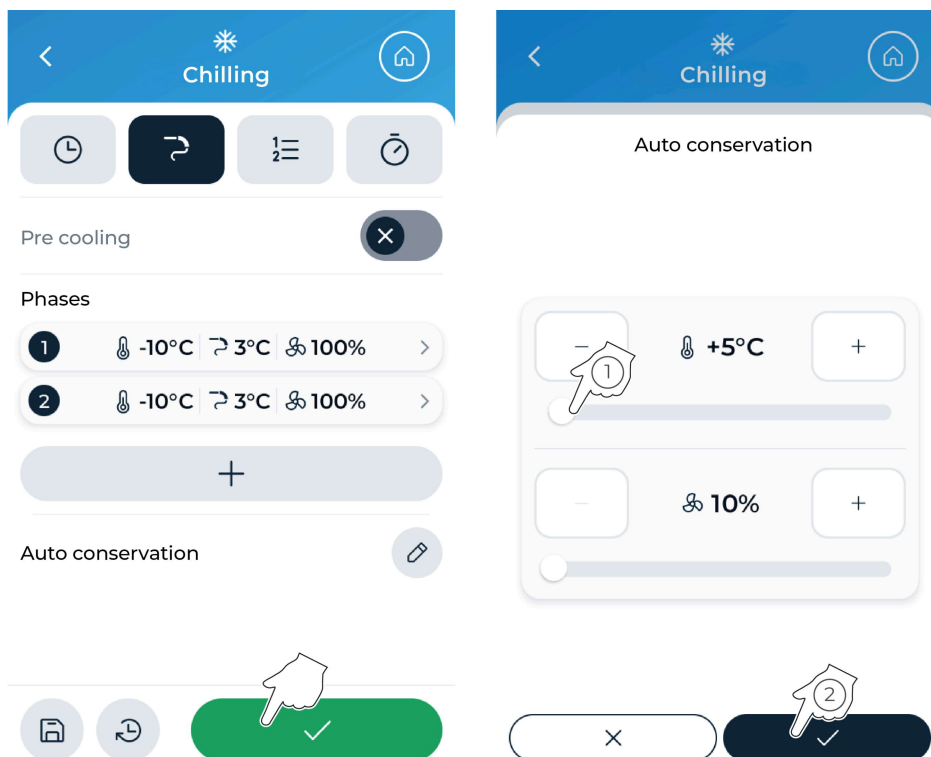


Beispiel für einen Kernfühlerzyklus, der aus 3 Schnellkühlphasen und einer End-Konservierungsphase (HOLDING) besteht.

Am Ende jedes Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus beginnt automatisch eine **KONSERVIERUNGSPHASE (HOLDING)** der Produkte (bei +3°C oder -18°C, je nachdem, ob die Speisen gekühlt oder gefroren wurden), um sie bis zu ihrer Entnahme, die so schnell wie möglich erfolgen sollte, auf Temperatur zu halten.



Die Konservierungsparameter können geändert werden. Hierzu wie folgt vorgehen:



Es ist ratsam, die schnellgekühlten oder tiefgekühlten Speisen in Lebensmittelbehältern zu lagern, die mit einem luftdichten Deckel verschlossen sind, und die Verpackungen mit einem Klebeetikett zu versehen, auf das der Inhalt sowie das Herstellungs- und Verfallsdatum geschrieben werden kann.

Content _____

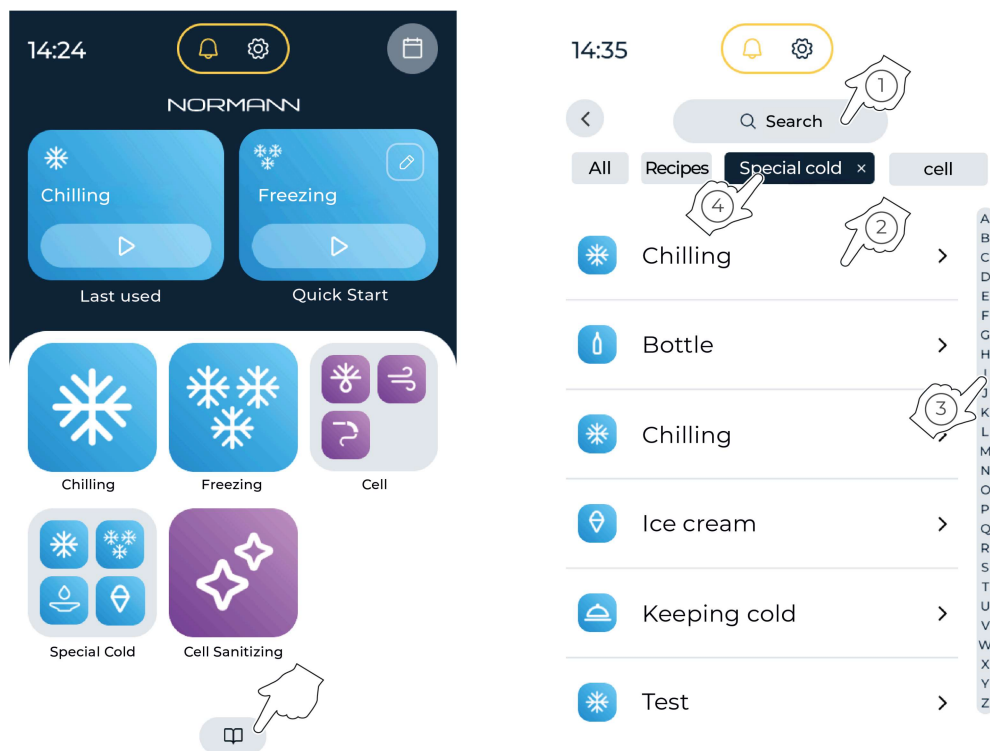
Preparation date _____

Expiration date _____

Rezeptsammlung

In der Rezeptsammlung befinden sich sowohl vom Hersteller vorprogrammierte als auch vom Benutzer gespeicherte Rezepte.

Zugang zur Rezeptsammlung:



Auf der Startseite der Rezeptsammlung sind folgende Funktionen verfügbar:

- ① Rezept suchen
- ② Rezept auswählen (die alphabetisch geordneten Rezepte können zur Anzeige durchgeblättert werden)
- ③ Rezept über Anfangsbuchstaben suchen
- ④ Gruppe von Rezepten auswählen

Sonderzyklen

In der Rezeptsammlung sind Sonderzyklen enthalten.

Sonderzyklen Kalt



Schnellkühlen

Mit dieser Funktion kann ein Schnellkühlzyklus gestartet werden



Flasche

Mit dieser Funktion können die in die Zelle gestellte Flaschen schnell gekühlt werden.



Chilling

Mit dieser Funktion können die eingeführten Speisen schnell gekühlt werden.



Eiscreme

Härtung : Kontinuierlicher Tiefkühlzyklus, der hauptsächlich in Eiscreme- und Konditoreien verwendet wird, um den zu verarbeitenden Produkten einen „Thermoschock“ zu geben.



Kühlhalten

Konservierungsfunktion für wenige Stunden bzw. als Unterstützung während der Arbeitsabläufe. Achtung: die Schnellkühlfunktion ist nicht mit der Konservierung gleichzusetzen



Fischsterilisierung

Die **Fischsterilisierung**, wenn sie korrekt durchgeführt wird, tötet die Larven von Anisakis Simplex, einem Parasiten, der auf nicht ausreichend gekochten oder roh servierten Fischprodukten vorhanden sein könnte.

Der Zyklus umfasst eine anfängliche Tiefkühlphase, an deren Ende automatisch eine 24-stündige Erhaltungsphase beginnt (vorgeschrieben durch die Behandlungsregeln von Fisch zur Vermeidung von Anisakiasis).



Auftauen

Das Gerät taut gefrorene Speisen kontrolliert auf, indem es langsam das in den Speisen enthaltene mikrokristallisierte Wasser absorbiert. Das ermöglicht es, die organoleptischen und ästhetischen Eigenschaften der Lebensmittel intakt zu halten.



Tiefkühlung

Mit dieser Funktion kann ein Tiefkühlzyklus gestartet werden.

Zelle



Trocknung der Zelle

Mit dieser Funktion kann eventuelle Restfeuchtigkeit in der Zelle beseitigt werden



Fühler Vorheizen

Mit dieser Funktion kann der Kerntemperaturfühler erwärmt werden, um ihn aus tiefgekühlten Speisen herauszuziehen.



Zellendesinfektion

Mit dieser Funktion kann ein Desinfektionszyklus der Zelle gestartet werden, indem man den mitgelieferten Ozon-Generator anschließt.



Entfrosten der Zelle

Mit dieser Funktion kann ein Entfrostszyklus der Zelle gestartet werden.

Wie man den Kerntemperaturfühler verwendet

Der Kerntemperaturfühler muss in die zu behandelnde Speise eingeführt werden: Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Lebensmittel in der Zelle. Wenn der Fühler feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht wurde (z.B. 3°C), endet der Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus mit der Gewissheit, dass die Speise auch im Innersten richtig gekühlt oder gefroren ist.

Der Fühler muss in der Mitte des größeren oder geschnittenen Produkts eingeführt werden, wobei darauf zu achten ist, dass seine Spitze nicht aus dem Produkt herausragt oder das Blech berührt.



Der Kerntemperaturfühler muss bis in die Mitte der Speise eingeführt werden, wobei darauf zu achten ist, dass er nicht herauskommt. Behandeln Sie den Fühler vorsichtig, da er spitz ist.

Entfernen Sie am Ende des Arbeitszyklus den Fühler aus der Speise, bevor Sie das Blech aus dem Gerät nehmen, reinigen Sie ihn mit einem weichen Tuch und lauwarmem Wasser und setzen Sie ihn dann wieder in die Zelle ein.

Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht außerhalb der Türe des Geräts hängen.

Um unerwünschte Verunreinigungen zu vermeiden, muss der Fühler vor jedem Arbeitszyklus gereinigt und desinfiziert werden.

Behandeln Sie den Fühler sehr vorsichtig, da er sehr spitz ist.

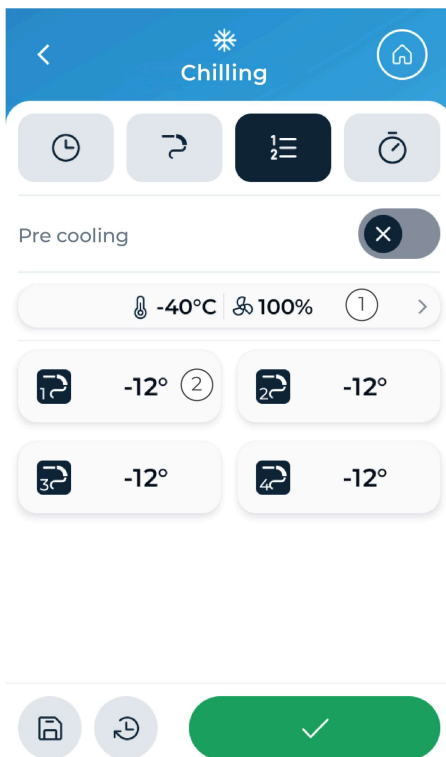


Es gibt verschiedene Arten von Fühlern:

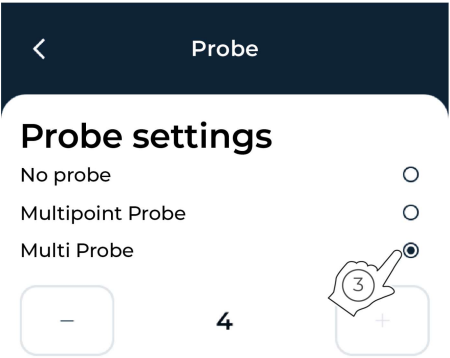
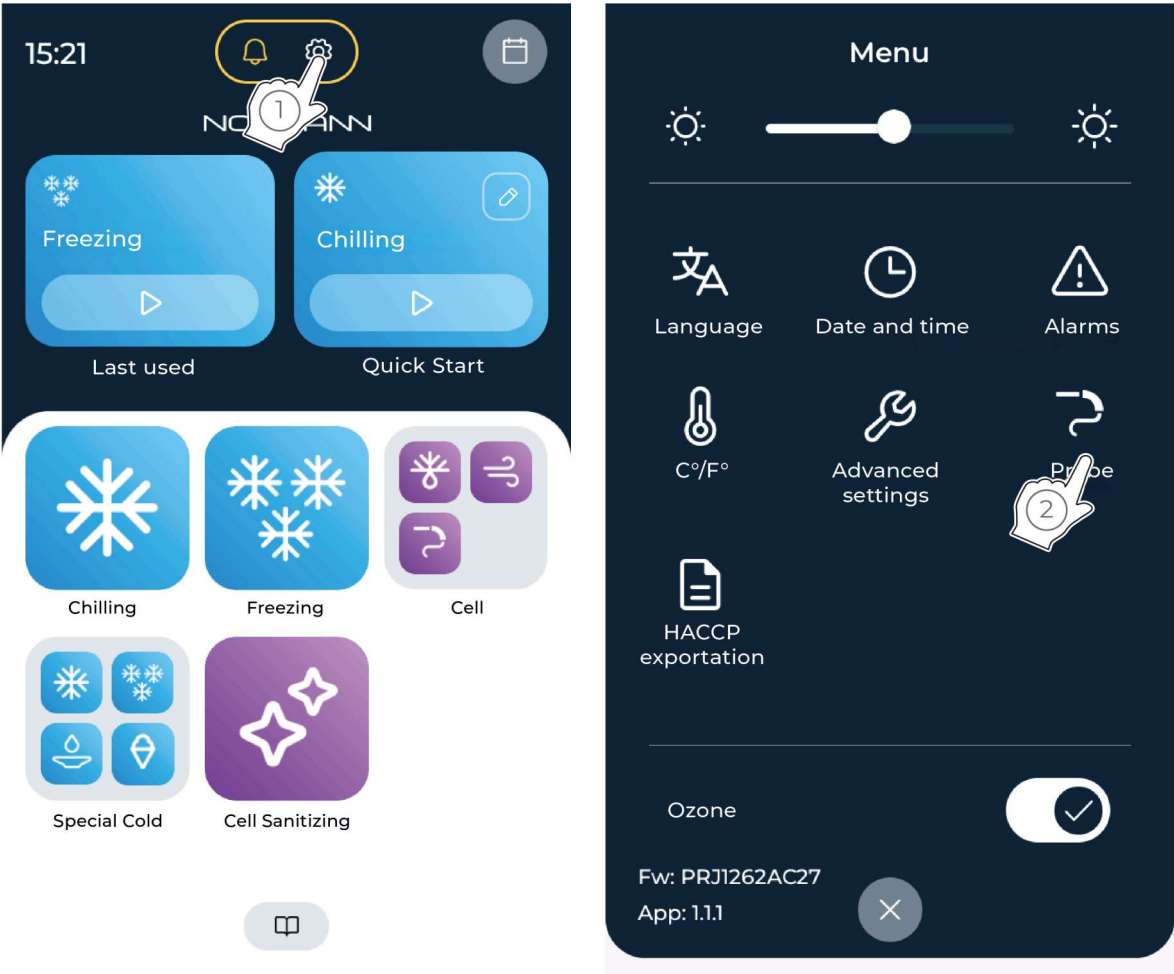
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler.
- Multifühler (1 bis 4)

Beim Multifühler kann für jeden aktivierten Fühler (max. 4) eine andere Temperatur eingestellt werden.

Während der Verwendung dieses Fühlertyps läuft das Gerät im **Dauerbetrieb** mit der in der Kammer eingestellten Temperatur (1). Der Zyklus wird weder nach einer bestimmten Zeit oder beim Erreichen einer bestimmten Temperatur unterbrochen, noch tritt er in die Konservierungsphase ein. Auf diese Weise ist ein Dauerbetrieb möglich, wobei nach dem Erreichen der am Kerntemperaturfühler (2) eingestellten Temperatur auf dem Bildschirm eine Nachricht mit entsprechendem akustischem Signal erscheint. Nun ist es möglich, neue Speisen einzuführen.



Für die Einstellung des verwendeten Fühlers wie folgt vorgehen:

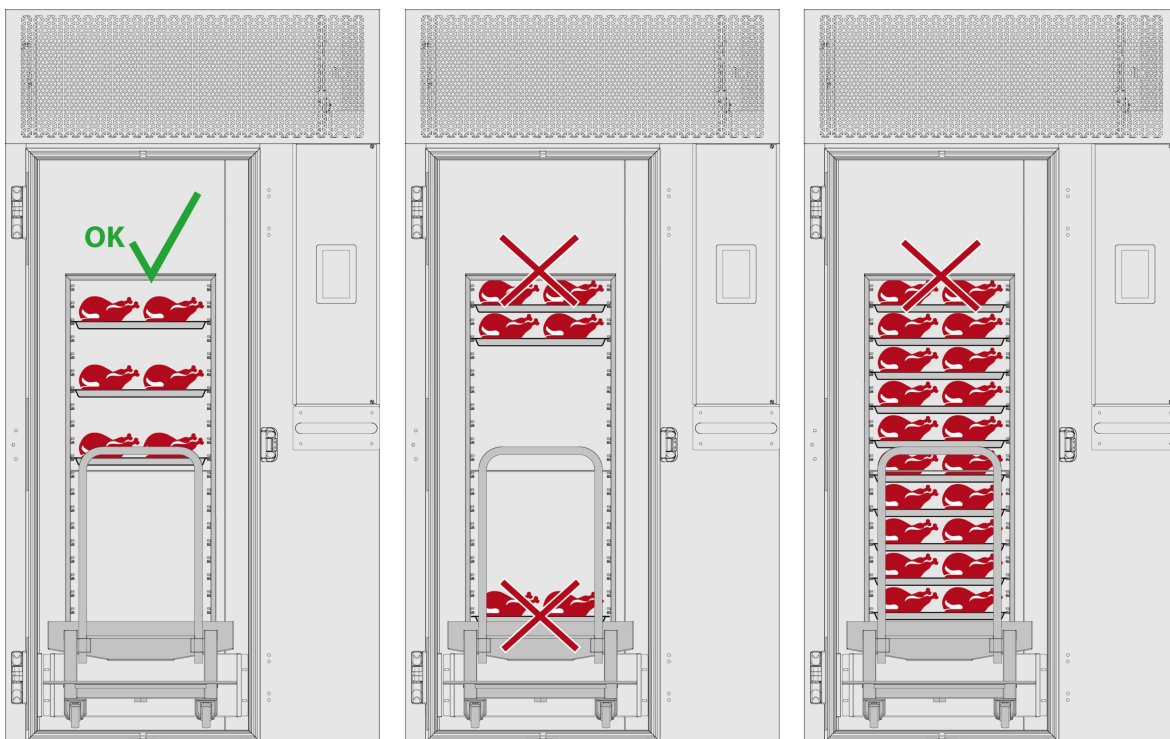


Das Gerät richtig laden

Die Lebensmittel sollten in einer Schicht in Behälter gelegt werden:

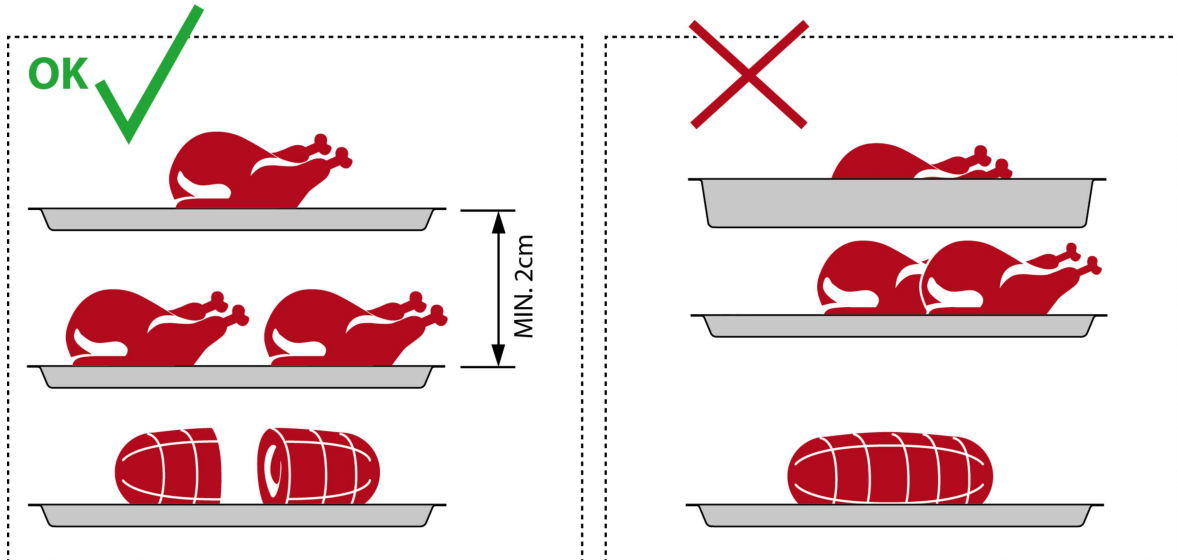
- unbedeckt: Es wird empfohlen, die Bleche nicht mit Deckeln oder Isolierfolien zu bedecken, welche die Verarbeitungszeiten beeinträchtigen könnten.
- beständig gegen die Temperaturen, die durch Schockkühlung (+3°C) oder Tiefkühlung (-18°C) erreicht werden;
- mit niedrigen Seitenrändern: Bleche mit einer geringeren Tiefe und auf jeden Fall nicht mehr als 40 mm, behindern nicht den Luftstrom, der das Produkt eindringt. Der Mindestabstand von einem Blech zum anderen beträgt 2 cm.

Die Behälter sollten gleichmäßig und gleichförmig innerhalb der Zelle platziert werden. Die richtige Positionierung der Behälter ermöglicht eine freie Luftzirkulation innerhalb der Zelle: Vermeiden Sie eine Verstopfung der Lüfter und eine Überlastung des Geräts über die zulässigen Grenzwerte hinaus. Es wird auch empfohlen, Behälter oder heiße Bleche nicht direkt auf den Boden der Zelle zu stellen.



Bevorzugen Sie immer Bleche mit einer geringeren Tiefe und auf jeden Fall nicht mehr als 40 mm, um den Luftstrom, der das Produkt umgibt, nicht zu behindern. Der Mindestabstand von einem Blech zum anderen beträgt 2 cm.

Nutzen Sie die gesamte Fläche des Blechs, indem Sie die Produkte entsprechend voneinander entfernt positionieren. Das angegebene Gewicht darf jedenfalls nicht überschritten werden. Teilen Sie das zu behandelnde Produkt in so viele Teile wie möglich, um die der Einwirkung des Geräts ausgesetzte Oberfläche zu vergrößern.



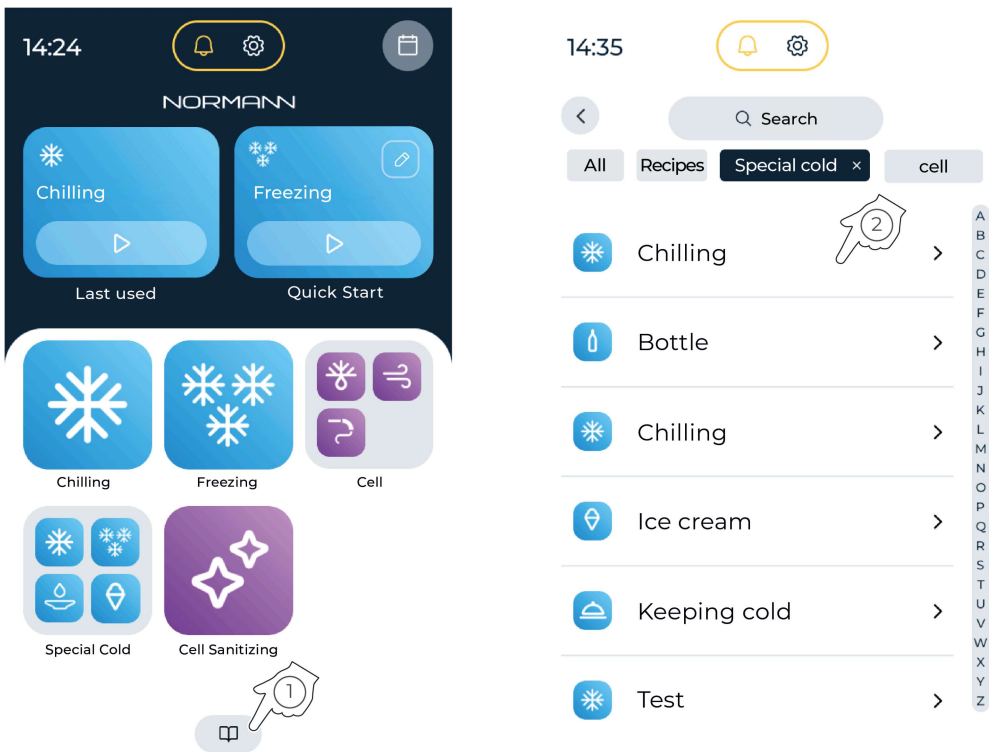
3. Bedienung

- [Zyklus starten](#)
- [Rezept ändern](#)
- [Rezept speichern](#)
- [Rezept programmieren](#)
- [Modus](#)
- [Schnellstart](#)

Zyklus starten

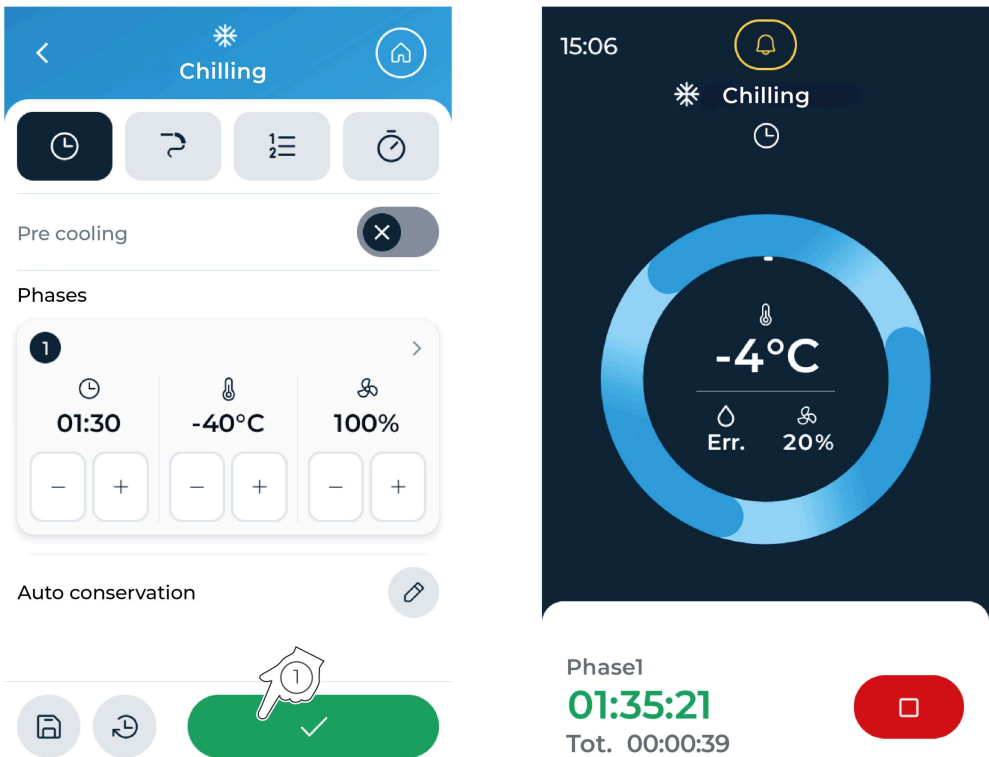
Es werden die bereits vom Hersteller gespeicherten Zyklen bzw. Rezepte angezeigt. Diese Rezepte können aus einer oder mehreren Phasen mit unterschiedlichen Parametern bestehen. Beispielsweise können Sie eine Vorkühlung sowie Warmhalte- oder Schnell-/Tiefkühlphasen einschließen.

Für die Auswahl des gewünschten Rezepts wie folgt vorgehen:



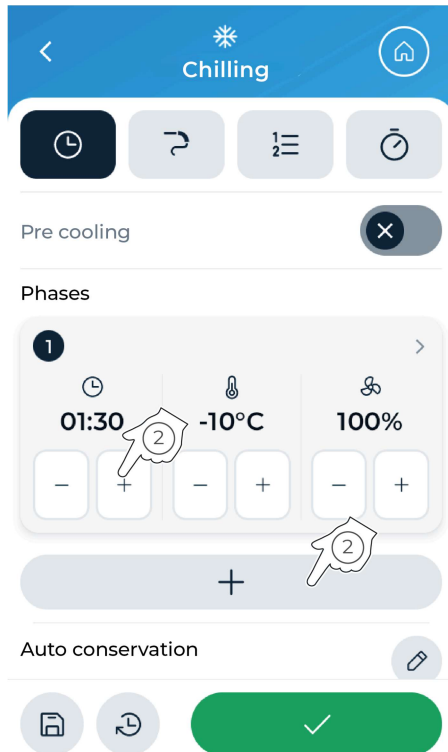
Hier ist folgendes möglich:

1. Rezept starten
2. Parameter ändern



Rezept ändern

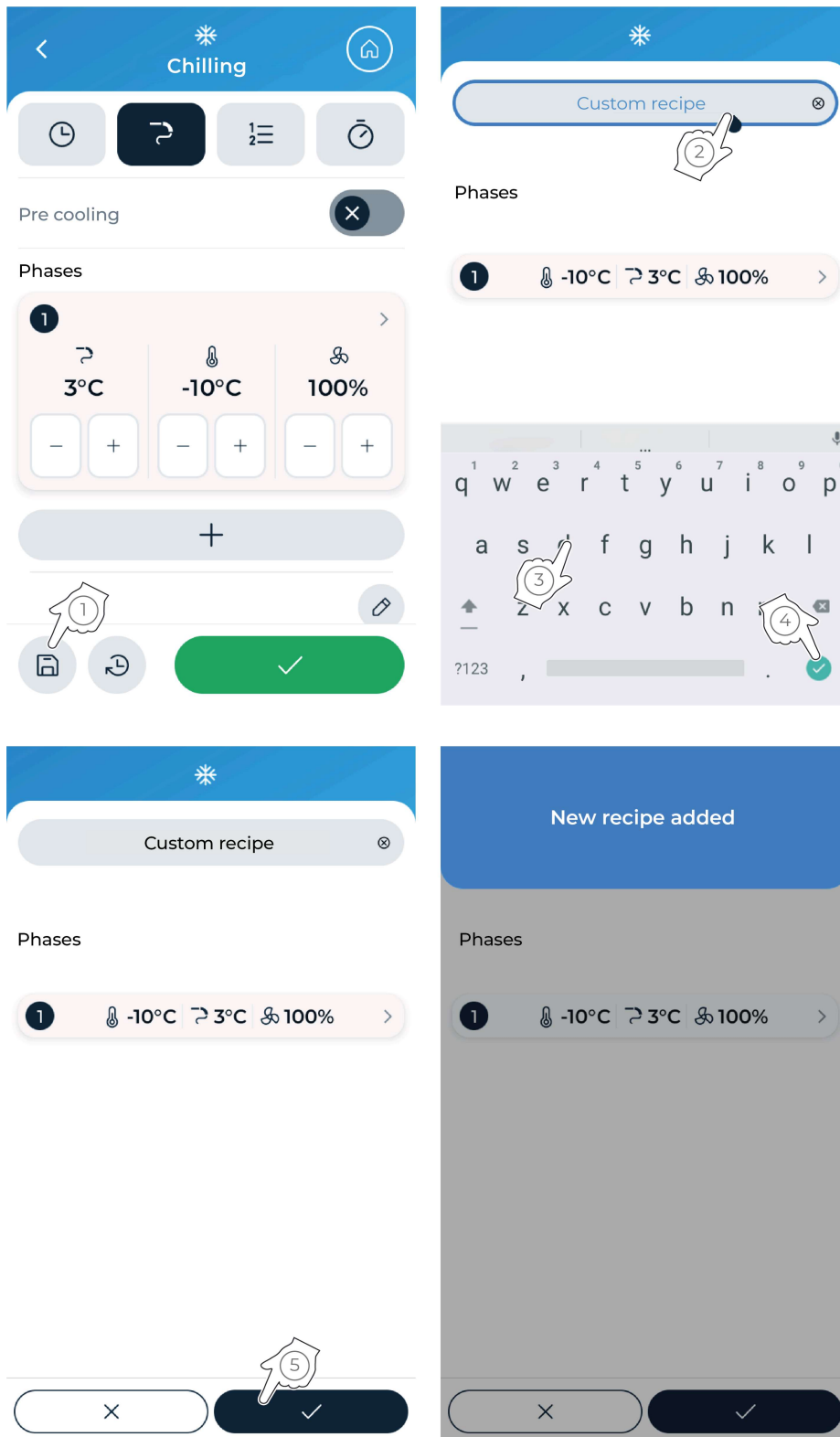
Es ist möglich, jeden Parameter der Rezepte zu ändern und nach eigenem Bedarf Phasen hinzuzufügen, die Vorkühlung bzw. automatische Konservierung zu aktivieren oder die Speisen warm bzw. kalt zu halten. Um die Parameter zu ändern, den entsprechenden Punkt antippen und die Werte ändern.



Beispiel für die Änderung der Parameter

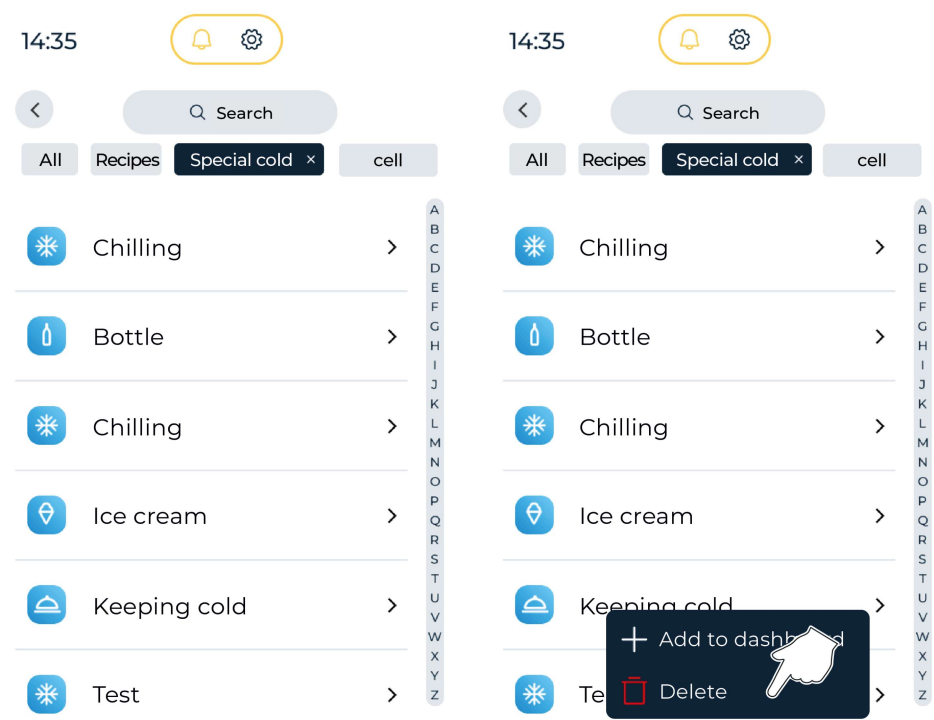
Rezept speichern

Die vorgenommenen Änderungen können durch die spezifische Benennung des Rezepts gespeichert werden.



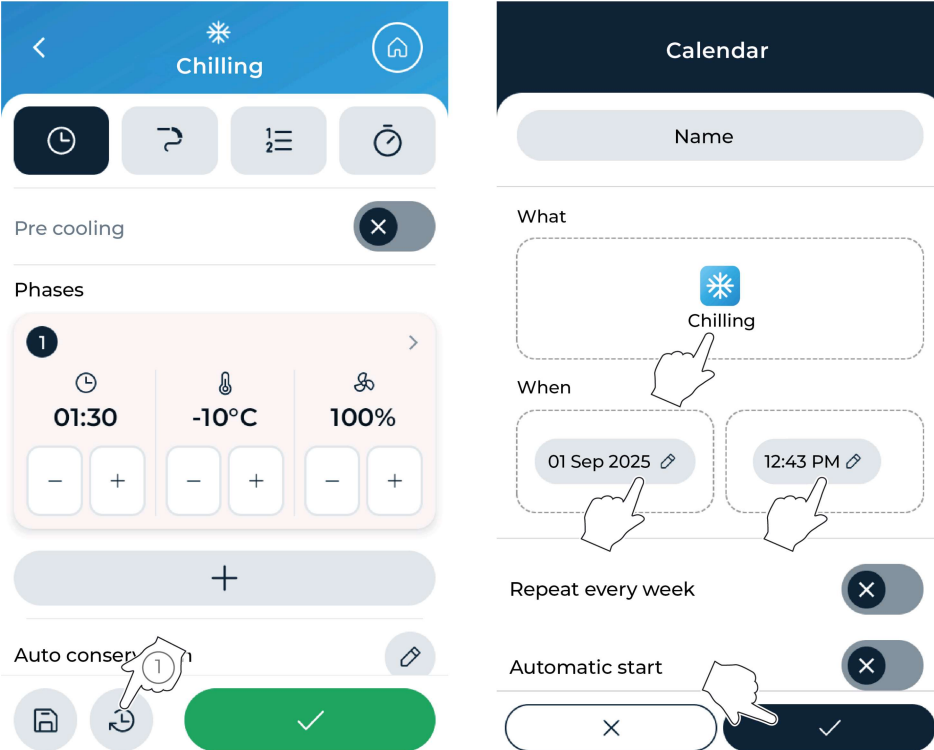
Das gespeicherte Rezept steht nun in der Rezeptsammlung zur Verfügung.

Die gespeicherten Rezepte können gelöscht werden. Die werkseitigen Rezepte können hingegen nicht beseitigt werden.



Rezept programmieren

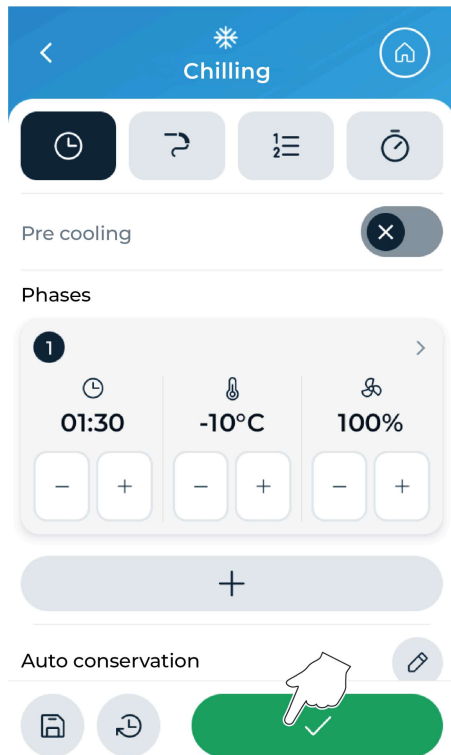
Der Start eines Rezepts kann programmiert werden, wobei auch die Eingabe einer eventuellen wöchentlichen Wiederholung sowie eines automatischen Starts möglich ist.



Modus

Die Rezepte können mit verschiedenen Modi gestartet werden:

-  **AUF ZEIT:** Der Bediener muss die Dauer des Schnell-/Tiefkühlzyklus manuell einstellen. Der Zyklus endet, wenn die eingestellte Zeit erreicht wurde (z.B. 240 Min).

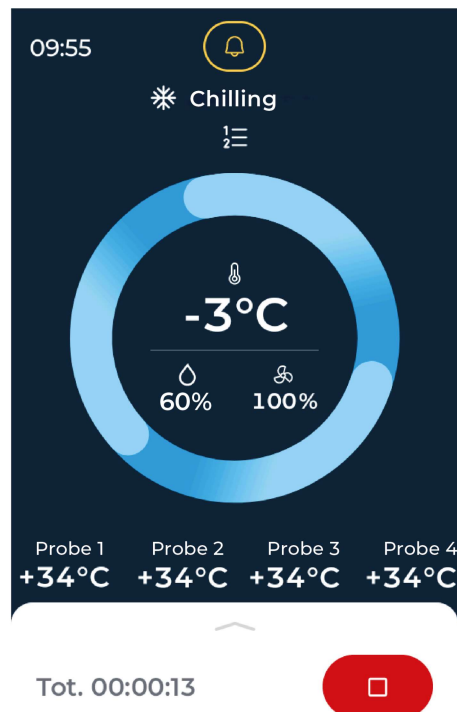
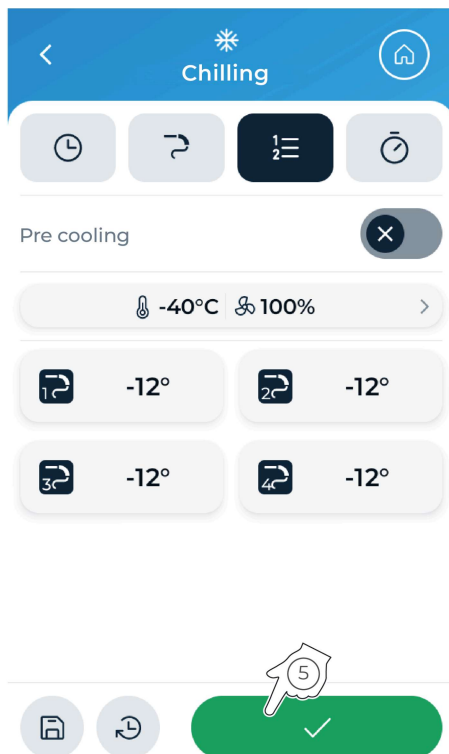
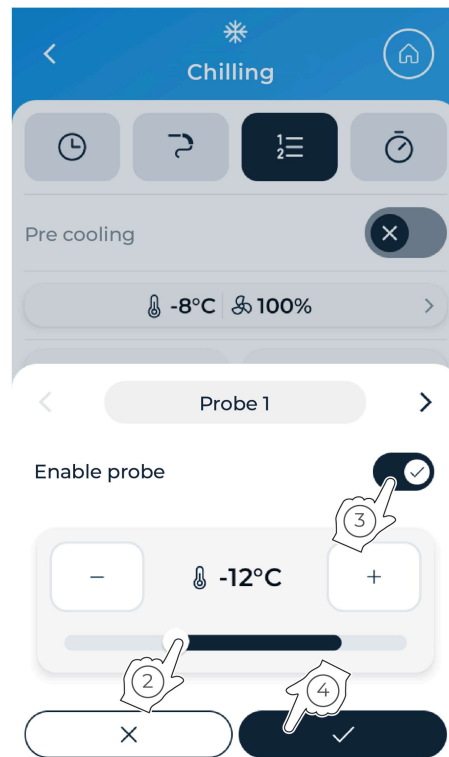
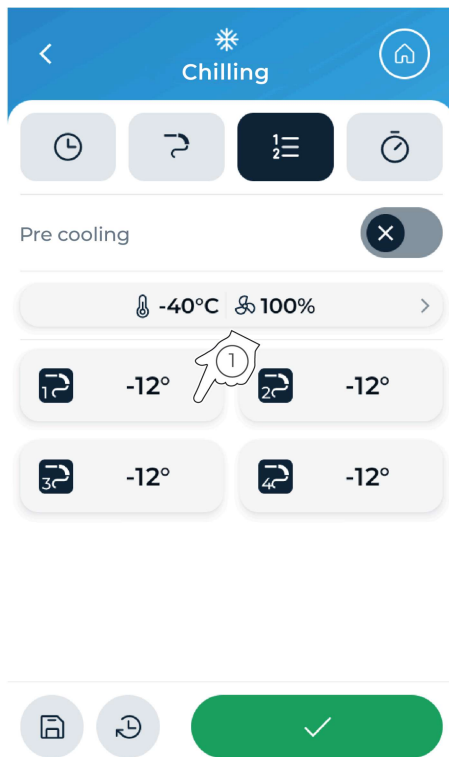




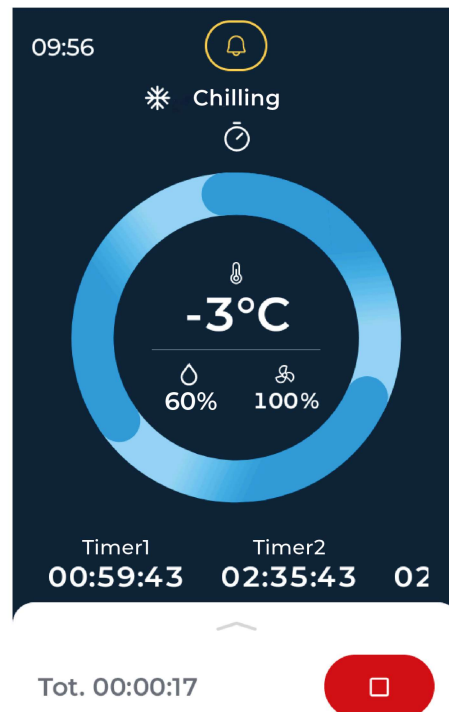
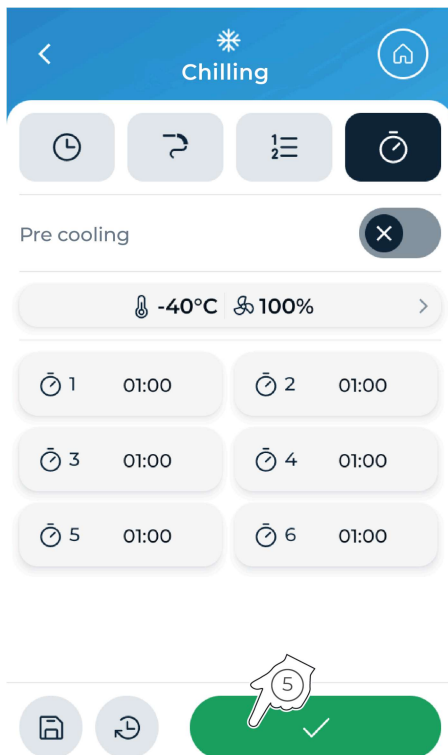
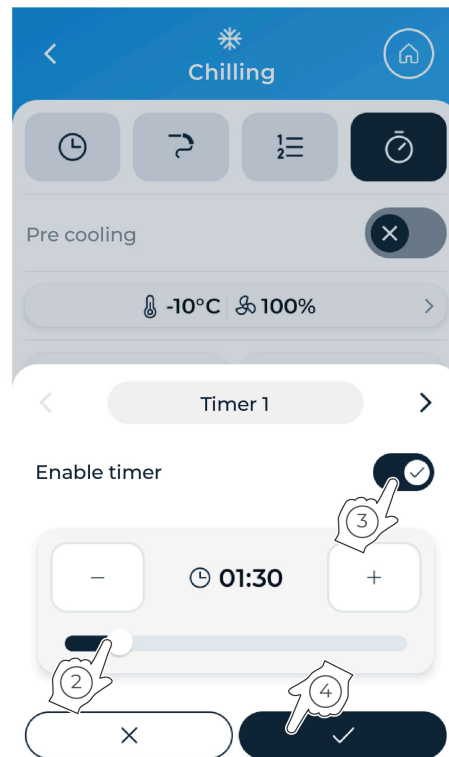
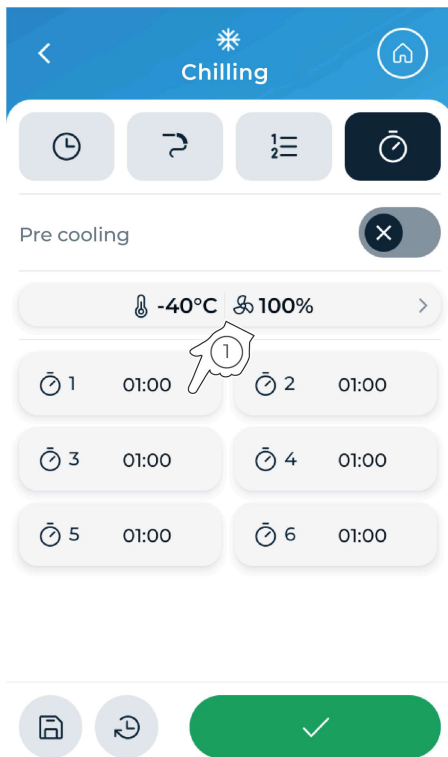
- **MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER:** Der Bediener muss den Kerntemperaturfühler in die schnellzukühlende Speise einführen. Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Speisen in der Zelle. Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht wurde (z. B. +3°C).

The screenshot shows a mobile application interface for configuring a 'Chilling' cycle. At the top, there is a blue header with a back arrow, a snowflake icon, the word 'Chilling', and a home icon. Below the header is a row of four buttons: a clock icon, a curved arrow icon (which is highlighted in dark blue), a list icon, and a clock icon. Underneath this row is a 'Pre cooling' section with a toggle switch that is currently turned off. Below that is a 'Phases' section containing two rows of configuration options. Each row has a numbered circle (1 and 2), a thermometer icon, a temperature range from -10°C to 3°C, a fan icon, and '100%'. To the right of each row is a chevron icon. Below the phases is a large button with a plus sign. At the bottom of the configuration area is an 'Auto conservation' section with a toggle switch that is currently turned off. At the very bottom of the screen is a navigation bar with three buttons: a document icon, a curved arrow icon, and a large green button with a white checkmark. A hand icon is pointing at the green checkmark button.

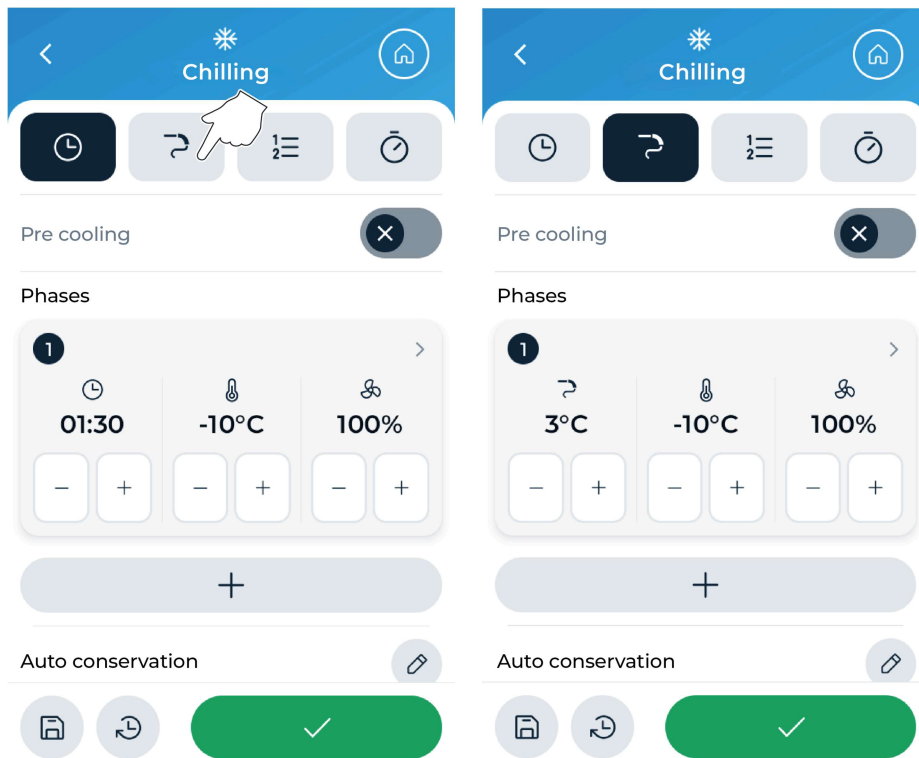
- 1=
2=
• **MIT MULTIFÜHLER:** Der Bediener muss die Kerntemperaturfühler (max. 4) in die Speisen für die Schnellkühlung einführen. Es ist möglich, an allen Kerntemperaturfühlern eine andere Temperatur einzustellen bzw. diese zu aktivieren/deaktivieren.



- 
MIT TIMER: Der Bediener muss an jedem Timer (1-2) die Zeit einstellen. Die Timer können aktiviert und deaktiviert werden (3). Das Rezept bestätigen und starten (4-5).



Um den gewünschten Modus zu ändern, muss nur das entsprechende Icon angetippt werden.

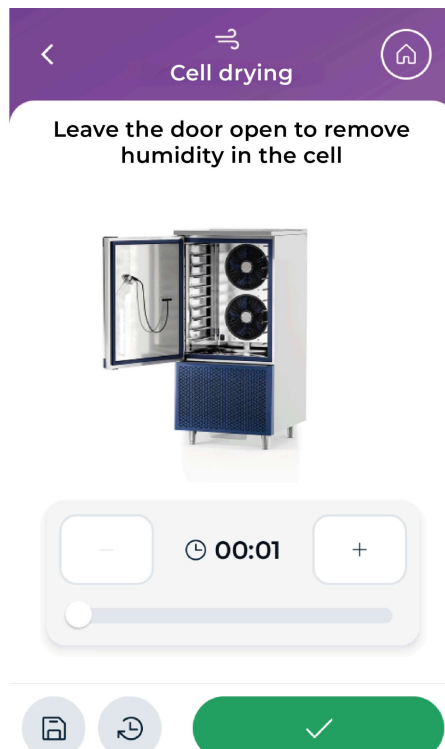
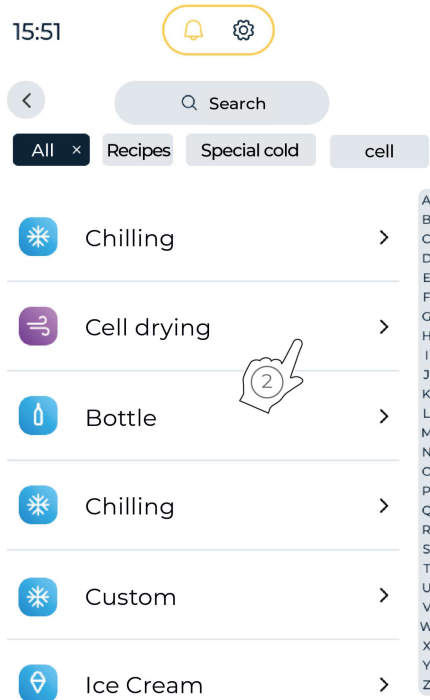
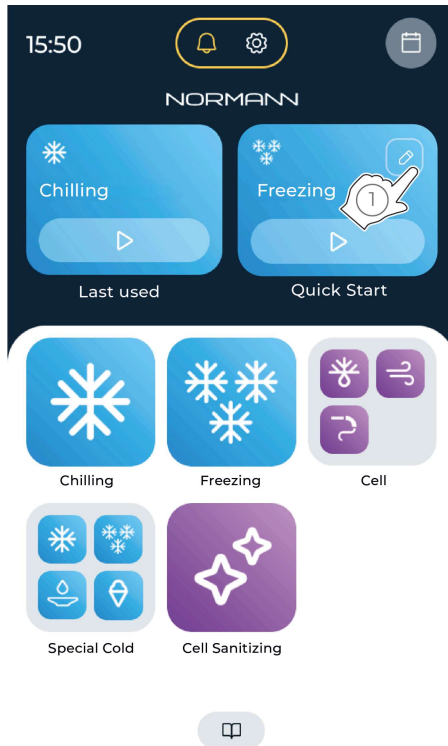


[Klicken Sie hier, um mehr über die Verwendung des Kerntemperaturfühlers zu erfahren.](#)

Schnellstart

Mit diesem Menü können Sie schnell einen vom Kunden gewählten und eingestellten Zyklus starten.

Den Schnellstart-Zyklus auswählen und einstellen



4. Wartung

- [Gewöhnliche Reinigung](#)
- [Stillstandszeiten](#)
- [Außerordentliche Wartung](#)
- [Wartungsintervalle](#)
- [Entsorgung am Ende der Lebensdauer](#)

Der Bediener darf nur gewöhnliche Reinigungsarbeiten durchführen. Für außerordentliche Wartungsarbeiten wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum und bitten Sie um den Einsatz eines autorisierten Technikers. Die Reinigung des Gerätes ist nur geeignetem und fähigem Personal vorbehalten und darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

Gewöhnliche Reinigung

Reinigung von Stahloberflächen

Verwenden Sie ein mit heißem Seifenwasser oder bestimmten Stahlprodukten getränktes Tuch. Anschließend abtrocknen.
Die Zelle sollte täglich gereinigt werden.

Reinigung des Bedienfelds

Verwenden Sie ein Tuch, das frisch in ein Produkt auf neutraler Basis getränkt wurde, und spülen Sie das Bedienfeld ab. Das Produkt nicht aufsprühen, um ein Durchsickern zu verhindern, das den Bildschirm beschädigen könnte.

Stillstandszeiten

Trennen Sie während der Stillstandszeiten die Stromversorgung ab. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen, frisch mit Vaseline-Öl getränkten Tuch abwischen. Lassen Sie die Tür etwas offen, um einen ordnungsgemäßen Luftaustausch zu gewährleisten. Beim Reset, vor Gebrauch:

- reinigen Sie das Gerät und das Zubehör gründlich;
 - schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an;
 - überprüfen Sie das Gerät.
-

Die außerordentliche Wartung, wie z.B. der Austausch einer defekten Komponente, darf **nur von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden**. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab und erkennt die Garantie nicht an, wenn der Bediener selbst außerordentliche Wartungsarbeiten durchführt.

Wartungsintervalle

Der Gerätebeauftragte ist verpflichtet, die in der untenstehenden Tabelle genannten Wartungsintervalle zu kontrollieren und einzuhalten, wobei er sich an einen autorisierten Kundendienstcenter wenden muss.

Eingriff	Intervalle						Beauftragter	
	Bei Bedarf	Monatlich	Halbjährlich	Jährlich	Wartung	Kontrolle	Benutzer	Kundendienst
Reinigung der Außenflächen	○						■	
Reinigung der zugänglichen Innenteile			○					■
Kontrolle der Stromkabel, Stecker und Steckdosen				○				■
Kontrolle des Zustands der Kühlleitungen				○				■
Prüfung der Kabel und internen Leistungsanschlüsse				○				■
Auswechslung der Bedientafel					○			■

Legende:

○ = Ordentliche Wartung

■ = Außerordentliche Wartung

Entsorgung am Ende der Lebensdauer

Gemäß Art. 13 des Gesetzesdekrets Nr. 49 von 2014 „Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 auf den Markt gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht als sonstiger Abfall behandelt, sondern getrennt entsorgt werden muss. Alle Geräte werden aus wiederverwertbaren Metallmaterialien (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer usw.) mit einem Anteil von mehr als 90% des Gewichts hergestellt. Machen Sie das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar, indem Sie das Stromkabel und alle Hohlräume oder Hohlraumverschlussvorrichtungen (falls vorhanden) entfernen. Es ist notwendig, der Behandlung dieses Produkts am Ende seiner Lebensdauer

Aufmerksamkeit zu schenken, die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren und die Effizienz der Ressourcennutzung zu verbessern, indem die Prinzipien des „Verursacherprinzips“, der Vorbeugung, der Vorbereitung zur Wiederverwendung, des Recyclings und der Rückgewinnung angewendet werden. Es wird darauf hingewiesen, dass die missbräuchliche oder unsachgemäße Entsorgung des Produkts die Anwendung der in der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen Sanktionen nach sich zieht.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen Elektro- und Elektronikaltgeräte wie folgt entsorgt werden:

- zu Sammelstellen (auch grüne Inseln oder ökologische Plattformen genannt)
- an den Händler, bei dem Sie neue Geräte kaufen, der verpflichtet ist, diese kostenlos abzuholen („Einzelabholung“).

Informationen zur Entsorgung in den Ländern der Europäischen Union.

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte - WEEE - wurde in den einzelnen Ländern unterschiedlich umgesetzt. Wenn Sie dieses Gerät entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Ihrem Händler in Verbindung zu setzen und nach der richtigen Entsorgungsmethode zu fragen.

5. Kundendienst

Ihr Gerät ist zuverlässig und robust, aber manchmal können kleine Probleme auftreten, die dank unserer Servicezentren umgehend gelöst werden.

Bevor Sie sich mit ihnen in Verbindung setzen, sollen Sie:

- die Tabelle auf der nächsten Seite einsehen;
- das dem Gerät beiliegende Garantieblatt sorgfältig durchlesen;
- die Daten des Geräts entnehmen;
- die Kaufrechnung für das Gerät heraussuchen.



Wenn es notwendig sein sollte, fehlerhafte Teile zu ersetzen, bewahren und übergeben Sie diese dem mit dem Austausch beauftragten Installateur, damit dieser sie zur Überprüfung an den Hersteller schicken kann.



Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da dies zu schweren Schäden an Personen, Tieren und Eigentum führen kann und die Garantie erlischt. Fordern Sie immer den Eingriff eines autorisierten Kundendienstzentrums an und fordern Sie ORIGINAL-Ersatzteile an.

Hersteller: NORMANN Srl

Gerät: Schnellkühler BB/BBF

NORMANN Srl
Via Guglielmo Oberdan 69 - z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) – Italy
T +39 0434 999079
info@normann.it

6. Alarmtabelle

Alarmcode	Sperrend	Beschreibung
E-00	✓	Inkonsistenzfehler der Parameter und/oder der Basisversion.
E-10	✓	Kommunikationsfehler zwischen E/A-Basis und Touch-Keypad.
E-20	✓	Sicherheitseingriff des Kompressors.
E-30	✓	Ausfall der Kammersonde.
E-40	✓	Hohe Temperatur, die von der in der E/A-Platine integrierten Sonde erkannt wurde.
E-41	✓	Hohe Temperatur, die von der in der Platine des Touch-Keypads integrierten Sonde erfasst wird.
E-50	✓	Eingriff des Niederdruckschalters.
E-51	-	Eingriff des Niederdruckschalters.
E-60	✓	Eingriff des Hochdruckschalters.
E-61	-	Eingriff des Hochdruckschalters.
E-70	✓	Ausfall der Verdampfersonde.
E-90	✓	Offene Lüfterhalterung.
E-210	-	Ausfall der Kernsonde.
E-230	-	Ausfall der Kondensatorsonde.
E-250	-	Ausfall der Feuchtigkeitssonde.
E-280	-	Alarm für zu lange Dauer einer Phase mit Kernsonde. (*)
E-290	-	Alarm für übermäßige Temperaturschwankungen beim Öffnen der Tür. (*)
E-310	-	Alarm durch Nichterreichen der Temperatur am Ende der Phase. (*)
E-320	-	Alarm durch zu lange Dauer eines Stromausfalls. (*)
E-330	-	Alarm durch zu langsames Absinken der Kammertemperatur. (*)
E-340	-	Ausfall des Feuchtigkeitsgenerators. (*)
Alarm für eine von der Kammersonde erkannte		

Alarmcode	Sperrend	Beschreibung
E-360	-	Alarm durch eine von der Verdampfersonde erkannte Übertemperatur. (*)

Hinweis: (*) Einige Alarmer können, abhängig von den Parametern, deaktiviert sein.

Problem	Lösung
Das Gerät schaltet nicht ein	■ Überprüfen Sie, dass kein Stromausfall vorliegt, dass der Hauptschalter des Systems nicht ausgeschaltet und dass der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist. Wenn keine dieser Lösungen das Problem löst, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.
Das Gerät kühlt nicht genug ab	■ Überprüfen Sie, dass es in unmittelbarer Nähe keine externen Wärmequellen gibt Wenn keine dieser Lösungen das Problem löst, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst. ■ Überprüfen Sie, dass die Türen perfekt schließen; ■ Überprüfen Sie, dass der Kondensatorfilter nicht verstopft ist; ■ Überprüfen Sie, dass die vorderen Lüftungsgitter nicht durch Gegenstände oder Staub verstopft sind; ■ Überprüfen Sie, die Speisen innerhalb der Zelle gut verteilt sind und die Belüftung in der Zelle nicht behindern; ■ Überprüfen Sie, dass das Gerät nicht mit Speisen überladen ist (beachten Sie die Anweisungen zur Beladung Ihres Geräts).
Das Gerät ist sehr laut	■ Überprüfen Sie, dass es keinen Kontakt zwischen dem Gerät und einem anderen Gegenstand oder einer Maschine gibt; ■ Überprüfen Sie, dass das Gerät perfekt nivelliert ist; ■ Überprüfen Sie, ob die sichtbaren Schrauben richtig angezogen sind.

Frame

User manual



Translation of the original instructions

D2G00021 | 09 - 12- 2025

Who should read this manual

These instructions are mainly addressed to the installer, who must read them carefully before installing the equipment. From now on, the term **“EQUIPMENT”** refers to the **BB20 Rollout, BB20 Rollin, BB40 Rollout, BB40 Rollin, BBF1, BBF2, BBF3 or BBF4 machine.**

Table of contents

1. [Warnings](#)
 2. [Basic concepts](#)
 3. [Use](#)
 4. [Maintenance](#)
 5. [Assistance](#)
 6. [Alarm table](#)
-

1. Warnings

- [Meaning of pictograms](#)
 - [Safety warnings](#)
 - [R290 refrigerant gas warnings](#)
-

Meaning of pictograms

on the machine	in the manual
 not present	DANGER: immediate risk that can cause immediate death or severe and permanent damage to health if not prevented. CAUTION: possible risk that can cause death or serious damage to health if not prevented. WARNING: possible risk that can cause minor damage if not prevented.
 This symbol indicates that the marked surfaces may be very hot or very cold and should be touched with caution, using personal protective equipment (PPE), such as gloves.	This symbol indicates that the marked operations may involve thermal hazards such as burns or cold burns. Operations must be carried out: - With caution - Wearing personal protective equipment (PPE) e.g. gloves.
 If present, this symbol is placed on the refrigeration unit and indicates gas flammability.	This symbol indicates that the marked operations may cause fire and/or explosions. Operations must be carried out: - With caution - Wearing personal protective equipment (PPE) e.g. gloves.
 The symbol indicates that the marked guards prevent contact with high-voltage parts. Do not remove or modify these guards: risk of electrocution.	This symbol indicates that the marked operations may involve electrical hazards such as electrocution. Operations must be carried out: - With caution - Wearing personal protective equipment (PPE) e.g. gloves.
 not present	The symbol indicates that you should read the manual carefully before installing, operating or servicing the machine.

Safety warnings for installation



DANGER Failure to comply with the following requirements may result in damage, serious injury or death and will invalidate the warranty.



DANGER The manufacturer is not responsible for operations performed on the machine without following the instructions provided in this manual. Non-compliant installation or maintenance may cause damage, injury or fatal accidents.



DANGER Unauthorised and non-conforming interventions, modifications and tampering may result in damage, serious injury or death and will invalidate the warranty.



DANGER Before installing or servicing the machine, read this manual carefully and keep it for future reference.



DANGER Installation and non-routine maintenance must:

- be carried out by specialised and authorised technical personnel with adequate knowledge of refrigeration and electrical systems
- in compliance with the regulations in force in the country of use, including work safety regulations.



DANGER Fire hazard and flammable materials. If the machine uses R290 refrigerant, take all precautions to prevent risks related to gas flammability.



DANGER During installation, it is mandatory to use Personal Protective Equipment (PPE). The employer, workplace manager or service technician is responsible for identifying and choosing adequate PPE. Below is the main list of PPE to be used in various situations:

operation	safety shoes	gloves	glasses	helmet
Transport and handling	■	☐		■
Unpacking	■	☐		
Assembly	■	☐		
Non-routine cleaning	■	■	☐	
Maintenance	■	☐		
Dismantling	■	☐		
Scrapping	■	☐		

■ Required Personal Protective Equipment (PPE)

☐ Personal protective equipment (PPE) to be used if necessary



CAUTION Check that the voltage and frequency correspond to what is indicated on the rating plate, then connect the machine to the mains.



DANGER The maximum inlet water temperature is 16°C.



DANGER The water circuit pressure ranges between 500 kPa and 150 kPa.



DANGER Disconnect the machine from the mains (turn the main switch to OFF and remove the plug) before cleaning or servicing the machine.



DANGER RISK OF EXPLOSION. This machine is not designed to be installed in explosive atmospheres.



DANGER RISK OF FIRE AND EXPLOSION. Do not store explosive substances, such as pressurised containers with flammable propellants, inside this machine.



Before installation, check:

- That the rooms are suitable for preparing the food
- That the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is indicated on the data plate
- That the machine is connected to a high sensitivity (30 mA) differential thermal magnetic circuit breaker
- That there is a water connection point near the machine
- That an earthed socket complying with those used in the machine's country is provided near the equipment
- That the machine's supporting surface is flat, especially if it is equipped with wheels



DANGER During machine installation:

- Transiting or standing near the work area is not permitted to unauthorised persons
- Use Personal Protective Equipment (e.g. gloves, accident-prevention shoes, etc.)
- Comply with the rules relating to safety at work (e.g. do not touch electrical parts with wet or bare hands)



CAUTION THE USE OF ORIGINAL SPARE PARTS IS RECOMMENDED. The manufacturer declines all responsibility for the use of non-original spare parts.



DANGER As the packaging material is potentially dangerous, it must be kept out of the reach of children or animals and disposed of correctly in compliance with local regulations.



DANGER The machine is delivered only after it has passed visual, electrical and functional tests.



CAUTION The installation room must have a minimum illumination of 150 lux.



DANGER IPX4 protection rating: the machine is protected against splashing water from all directions. This means that it can withstand water hitting it from any angle. However, it is not designed to be submerged in water.



DANGER Class I: it is mandatory to connect the device to the protective conductor (earth – yellow/green) of the fixed electrical installation.

Safety warnings for use



Failure to comply with the following requirements may result in damage, serious injury or death and will invalidate the warranty.



DANGER Using and cleaning the machine in ways other than what is set out in this manual is considered improper and may cause damage, serious injury or fatal accidents. This would invalidate the warranty and release the manufacturer from any liability.



The machine is intended for use by children only where aged 8 and older, as well as by individuals with reduced physical, sensory or mental abilities, or those lacking the necessary experience or knowledge, only where supervised, after receiving proper instructions on how to use the machine safely, and if they have understood the associated risks.



DANGER Children must not play with the machine. Children must not carry out cleaning and maintenance without supervision.



DANGER Fire hazard and flammable materials. If the machine uses R290 refrigerant, take all precautions to prevent risks related to gas flammability.



DANGER Fire hazard and flammable materials. If the machine uses R290 refrigerant, take all precautions to prevent risks related to gas flammability.



DANGER Do not tamper with or remove installed safety devices (protective grilles, warning stickers, etc.).
The manufacturer declines all responsibility in the event of non-compliance with these requirements.



CAUTION Do not insert screwdrivers or other objects between the guards (fans, evaporators, etc.).
To ensure correct operation of the compressor and evaporator unit, do not obstruct the ventilation openings.



WARNING Maximum load: 5 kg per shelf.



DANGER Personal protective equipment (PPE) must be worn during use. The employer or the workplace manager is responsible for identifying and choosing adequate PPE. The selected PPE must be worn by the operators.
During ordinary use, gloves protect the hands from contact with the cold tray.



DANGER Personal protective equipment (PPE) must be worn during use. The employer or the workplace manager is responsible for identifying and choosing adequate PPE. The selected PPE must be worn by the operators.
During ordinary use, gloves protect the hands from contact with the cold tray.

Below is the main list of personal protective equipment (PPE) to be used in various situations:

operation	safety shoes	gloves	glasses	helmet
Ordinary use	■	■	□	
Routine cleaning		■	■	□



CAUTION Keep all ventilation openings of the machine enclosure or integration structure clear of obstructions.



CAUTION Do not use mechanical devices or other methods to accelerate defrosting, except those recommended by the manufacturer.



CAUTION Do not damage the refrigerant circuit.



CAUTION Do not use electrical appliances inside food storage compartments unless approved and authorised by the manufacturer.

Correct use of the machine

This machine is classified as an agri-food machine (EC Regulation No. 1935/2004), intended for food processing in industrial and professional kitchens.

It is not suitable for storing and processing pharmaceutical, chemical or any other non-food products.

Specifically:

Blast chillers (+90/+3°C | 194/37°F) (+90/-18°C | 194/0°F): devices suitable for rapidly lowering the temperature of food to preserve its organoleptic properties.

These machines are intended for commercial use e.g. in the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and commercial enterprises such as bakeries and butcher shops, but not for mass production of foodstuffs.

Before starting and using the machine, clean the interior surfaces thoroughly.

Follow these guidelines to get the best performance from the machine:

- Do not put hot food, uncovered liquids, live animals, various objects or corrosive products inside
- Wrap or protect food, especially if it contains flavourings or spices
- Arrange food without obstructing air circulation and do not cover grills with paper, cardboard, cutting boards, etc
- Do not open doors frequently and for a prolonged time
- After opening and closing the door, wait a few moments before opening it again
- Maximum load per tray or grill: 20 kg (GN 1/1) or 35 kg (GN 2/1).

These refrigeration machines include precautions to guarantee users' health and safety. They have no dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions.



CAUTION Machine stability is guaranteed even with the door open. Hanging from doors is forbidden.



CAUTION During machine use, the installation room must have a minimum illumination of 150 lux.

Reasonably foreseeable misuse of the machine



DANGER Any use other than that indicated in this manual is considered incorrect and may harm users and damage the machine.

Examples of reasonably foreseeable misuse:

- Lack of maintenance, cleaning and periodic machine checks
- Structural modifications or alterations to the operating logic
- Tampering with guards or safety devices
- Installers, operators, specialised personnel and maintenance personnel who fail to use personal protective equipment (PPE)
- Using unsuitable accessories (e.g. unsuitable equipment or ladders)
- Storing combustible, flammable, non-compatible or non-machining-related materials in the machine's vicinity
- Incorrect installation of the machine
- Inserting incompatible objects or materials that may damage the machine, put people in danger or pollute the environment
- Climbing on the machine or hanging on the doors
- Not complying with the instructions related to the intended use of the machine
- Leaving doors or drawers open or partially open due to forgetfulness or negligence
- Placing foodstuffs in such a way as to obstruct air circulation or prevent the doors and drawers from closing properly
- Exceed the maximum permissible load for each shelf or drawer.

Risks associated with using the machine



WARNING RISKS ASSOCIATED WITH WHEELED DISPLACEMENT:

- If the machine is fitted with wheels, do not push it vigorously to prevent tipping and damage. Pay attention to uneven parts of the sliding surface.
- The equipment fitted with wheels cannot be levelled; therefore, make sure that the support surface is perfectly horizontal and flat.
- Always secure the wheels with their retainers.



DANGER RISKS DUE TO MOVING PARTS



DANGER Do not open more than one drawer or shelf (if any) at the same time to prevent tipping.

The only movable part of the machine is the fan, which poses no risk as it is protected by a grille secured with screws.



DANGER RISKS DUE TO LOW/HIGH TEMPERATURES:

We have applied temperature warning stickers in areas subject to low or high temperatures.



DANGER RISKS DUE TO ELECTRICITY:

We have applied temperature warning stickers in areas subject to low or high temperatures.

- Electrical risks were addressed by designing the electrical systems in compliance with the IEC EN 60335-1 standard.

- Risk zones are marked with 'High Voltage' stickers.

- The machine has a noise emission rating lower than 70 dB.

Emergency situations



WARNING In case of fire, do not use water. Use a CO₂ (carbon dioxide) fire extinguisher and quickly cool the motor compartment area.

In case of machine malfunction.



WARNING If the machine does not work or shows functional or structural anomalies, disconnect it from the power supply and contact an authorised service centre. **DO NOT** repair the machine yourself.



WARNING Repairs must be carried out using original spare parts. The manufacturer declines all responsibility for the use of non-original spare parts. To ensure optimal operating conditions and safety, we recommend carrying out maintenance and inspection at least once a year at an authorised service centre.

Residual risks

The machine's design and the installation of appropriate guards do not fully eliminate risks to the operator. This manual lists the required Personal Protective Equipment (PPE). During installation, sufficient space must be provided to reduce risks. To maintain these conditions, the areas around the machine must remain clean, dry, well lit and free of obstacles. Below is a list of residual risks related to the machine.

Residual risk	Description
Slipping or falling	The operator may slip due to water, oil or dirt on the floor.
Burn or abrasion	The user may, intentionally or unintentionally, touch internal machine components (such as cold trays, fins and cooling circuit tubes) without wearing protective gloves.
Electrocution	Contact with live electric parts during maintenance carried out without disconnecting the machine from the power supply.
Falling	The operator uses inappropriate tools to access the upper part of the machine.
Injuries	Specialised personnel may not properly secure the upper control panel, which may detach and fall off.
Tipping over	When handling the machine and packaging, using inappropriate lifting or handling systems or with an unbalanced load can cause hazards.
Refrigerant gas	Inhalation of refrigerant gas. The type of refrigerant is indicated on the machine's rating plate.

This machine is classified as an agri-food machine (EC Regulation No. 1935/2004), intended for food processing in industrial and professional kitchens.

It is not suitable for storing and processing pharmaceutical, chemical or any other non-food products.

Specifically:

Blast chillers (+90/+3°C | 194/37°F) (+90/-18°C | 194/0°F): devices suitable for rapidly lowering the temperature of food to preserve its organoleptic properties.

Before starting and using the machine, clean the interior surfaces thoroughly.

Follow these guidelines to get the best performance from the machine:

- Do not put hot food, uncovered liquids, live animals, various objects or corrosive products inside
- Wrap or protect food, especially if it contains flavourings or spices
- Arrange food without obstructing air circulation and do not cover grills with paper, cardboard, cutting boards, etc
- Do not open doors frequently and for a prolonged time
- After opening and closing the door, wait a few moments before opening it again
- Maximum load per tray or grill: 20 kg (GN 1/1) or 35 kg (GN 2/1).

These refrigeration machines include precautions to guarantee users' health and safety. They have no dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions.



CAUTION During machine use, the installation room must have a minimum illumination of 150 lux.

R290 refrigerant gas warnings

The room where the machine is positioned must be larger than one cubic metre to allow gas dispersion.

propane

chemical formula: C₃H₈

Global Warming Potential (GWP) = 3.

Ozone Depletion Potential (ODP) = 0.

Safety Classification: A3. Non-toxic but extremely flammable.

The substance is regulated by the Montreal Protocol (1992 revision).

Hazard identification

Do not smoke or inhale.

Gas is **highly flammable**. Keep it away from heat sources, hot surfaces, sparks, open flames or other ignition sources.



Low concentrations can cause narcotic effects with possible loss of consciousness, coordination, dizziness, headache, and nausea. High concentrations can cause asphyxiation due to the reduced oxygen content in the atmosphere. Extremely high concentrations can cause abnormal heart rhythms and even sudden death. Sprayed or splashed product can cause skin burns and serious eye injuries. It is unlikely to be dangerous by skin absorption. Repeated or prolonged contact can cause the removal of skin fat, resulting in dryness, chapping and dermatitis. Do not smoke or inhale.

First aid measures



If the person is unconscious, lie them on their side in a stable position and consult a doctor. Do not administer anything to unconscious persons. Administer artificial respiration in the event of irregular breathing or respiratory arrest. If symptoms persist, consult a doctor.

Inhalation: Wear self-contained breathing apparatus to protect the injured person from further exposure. Then transport them to a warm location and keep them lying down. If necessary, administer artificial respiration, oxygen or perform cardiac massage. Seek immediate medical attention.

Contact with skin: thaw the relevant areas with water. Remove contaminated clothing as it can stick to the skin in case of frost burns. Immediately wash the affected areas with lukewarm water. Get medical attention in case of skin irritation or blistering.

Contact with eyes: Check if the injured person wears contact lenses. If so, remove them, wash immediately with clean water, holding the eyelids open for at least 15 minutes. Do not apply ointments or oil. Request medical assistance.

Ingestion: do not induce vomiting! If the victim is conscious, ask them to rinse their mouth with water and drink 200-300 ml of water. Seek immediate medical attention.

Further medical treatment: Symptomatic treatment and supportive therapy when indicated. Do not administer adrenaline or similar sympathomimetic drugs following exposure due to the risk of cardiac arrhythmia with possible cardiac arrest.

Poison control centres across the country (24-hour service):

Centro Antiveleni di Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)
Centro Antiveleni di Milano 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Milano)
Centro Antiveleni di Bergamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)
Centro Antiveleni di Firenze 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Firenze)
Centro Antiveleni di Roma 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Roma)
Centro Antiveleni di Roma 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Roma)
Centro Antiveleni di Napoli 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Napoli)

Fire-fighting measures

Highly flammable gas.



Keep persons not wearing PPE away and evacuate to safe areas.



In case of fire, always use self-contained breathing apparatus and suitable protective clothing (e.g., gloves and goggles).



Incomplete thermal decomposition causes the emission of very toxic and corrosive vapours (carbon monoxide).

Cool the motor compartment as quickly as possible.

There is a risk of explosive re-ignition. Put out all surrounding flames.

If it is safe, move any combustible objects away from the fire.

What to use to extinguish fire: foam resistant to:

- alcohol
- dust
- carbon dioxide (CO₂). Use water spray to reduce fumes.

What NOT to use to extinguish fire: strong water jets

Accidental spills

Keep persons not wearing PPE away and evacuate to safe areas. Immediately ventilate the area based on the local safety plan. Do not touch or inhale the leaked gas.

Disconnect the power cable of the equipment from where the gas is leaking.

To handle gas leaks, wear suitable respiratory protective devices with an air supply, and protective gloves and goggles. Do not inhale vapours. Atmospheric concentrations must be kept to a minimum as far as is reasonably possible, below the occupational exposure limit. The vapours are heavier than air, therefore high concentrations may form near the ground where general ventilation is poor. Avoid contact with naked flames and hot surfaces, as irritating and toxic decomposition products may form, or explosions or fire in case of flammable gas (R290). The leaked gas must be disposed of in authorised and qualified centres. In case of doubts, contact local bodies. Once the emergency is over, contact technical support to repair the machine.

Minor spills: do not stop the gas from escaping.

Major leaks: contain the spilled material using sand, soil, or other absorbing material. Prevent liquid from entering drains, sewers, basements and work pits, because the vapours may create a suffocating atmosphere.

Consider that R290 gas is highly flammable.

Disposal

Discharging this refrigerant into the atmosphere is strictly prohibited. It must be retrieved, treated, or disposed of according to legal procedures by qualified and authorised personnel. In case of doubts, contact local bodies. The best solution is to recover and recycle the product. If this is not possible, destruction must take place in an authorised system equipped to absorb and neutralise acid gases and other toxic processing products.

2. Basic concepts

- [Familiarising yourself with the equipment](#)
 - [User settings](#)
 - [Dashboard](#)
 - [Chilling and freezing](#)
 - [Cookbook](#)
 - [Special cycles](#)
 - [How to use the core probe](#)
 - [How to load the equipment correctly](#)
-

Familiarising yourself with the equipment

Uses

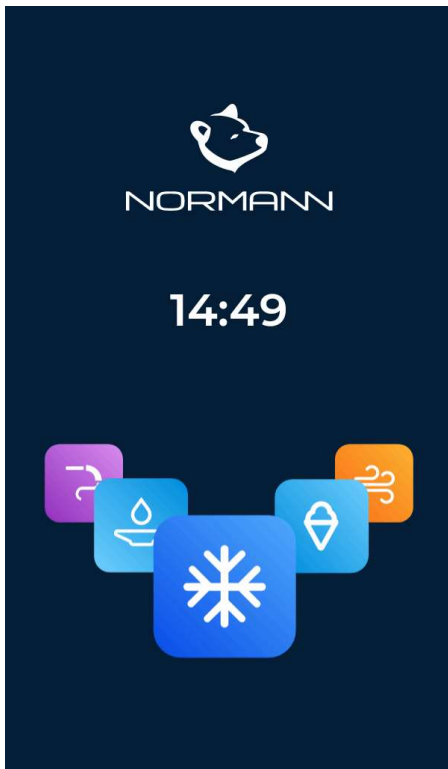
BB/BBF equipment can be used to run cycles which are:

- COLD→ to blast chill or freeze food

This all helps to maximise organisation and streamline your work in the kitchen.

Stand-by page

Tap any point to go to the main page



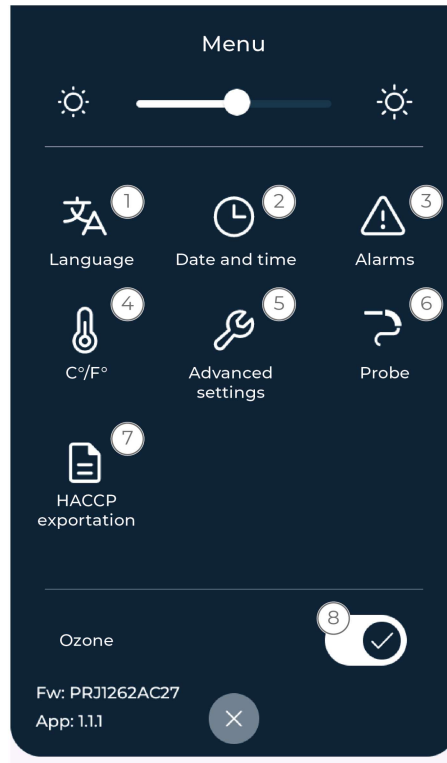
Home page

From this page, you can access various functions by tapping the icons.



- ① Warnings
- ② Settings
- ③ Calendar
- ④ Last cycle used
- ⑤ Quick start
- ⑥ Dashboard
- ⑦ Cookbook
- ⑧ Cycle
- ⑨ Cycle folder

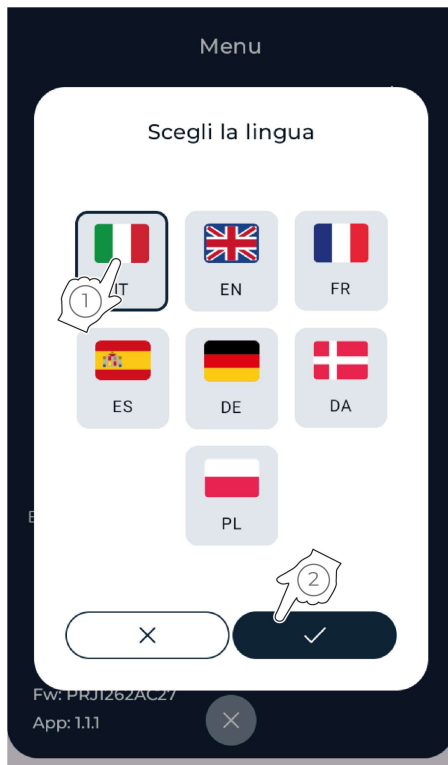
User settings



- ① Language
- ② Date and time
- ③ Alarms
- ④ °C/°F
- ⑤ Advanced settings
- ⑥ Probe
- ⑦ HACCP export
- ⑧ Ozone

Language

Select the language that will be used for all menu items. Select the language that will be used and confirm.



Date and time

Change the equipment's date and time settings. You can:

- set the Time zone by clicking on the relevant geographical location and choosing your country
- set the current time, year, month and day.

Complete the setting by confirming the changes

< Date and time

Date 01 sep 2025

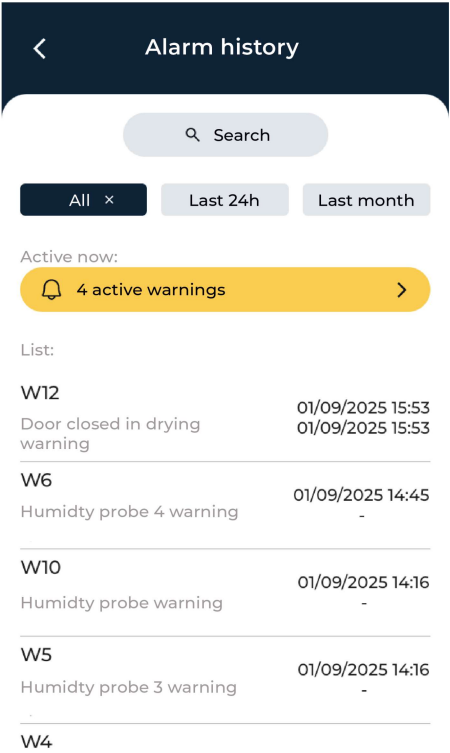
Time 04:30

Time zone Europe/Rome

✓

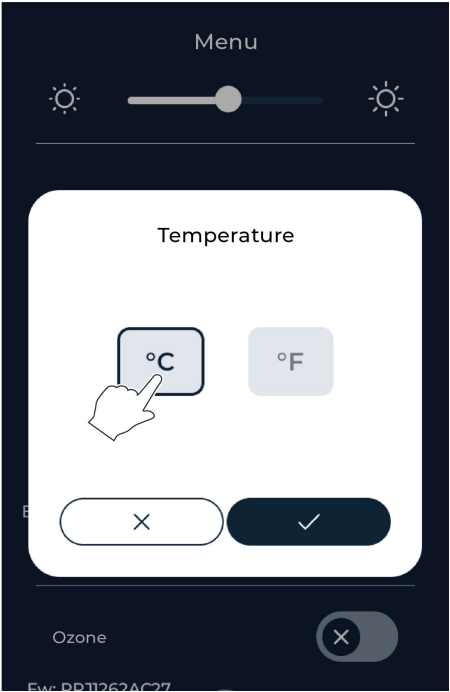
Alarms

Show a list of alarms.



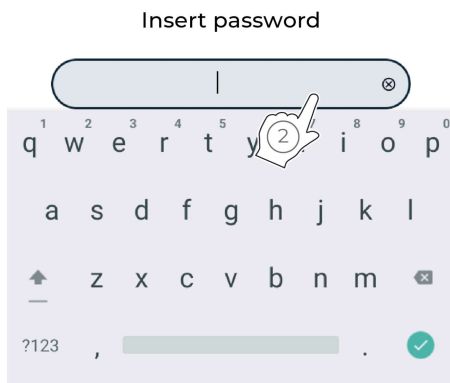
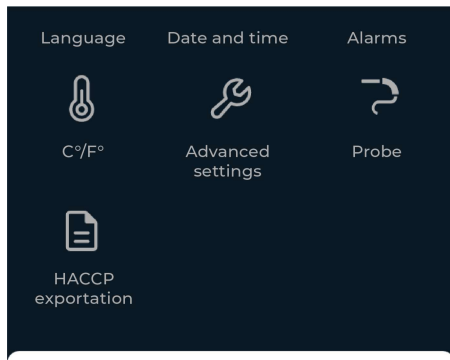
°C/°F

Set whether the display should show temperatures in °C or °F.



Advanced settings

This password-protected menu is for the assistance service.



Probe

Set up core probes.

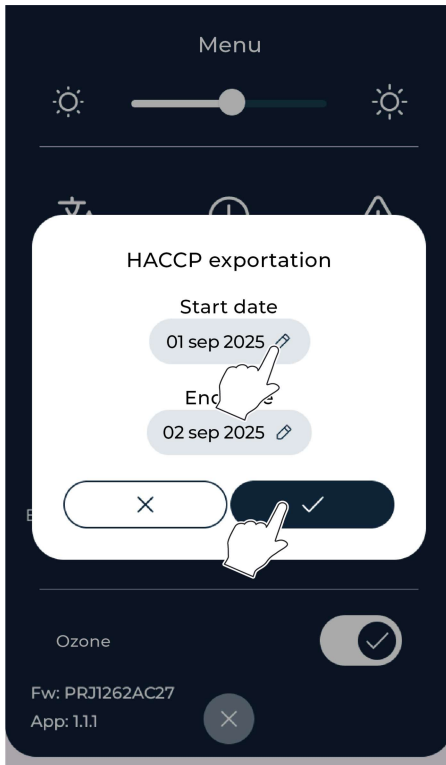
[Click here to learn more about using the core probe.](#)

HACCP export

HACCP is a set of preventive procedures about handling food correctly to ensure food safety and hygiene.

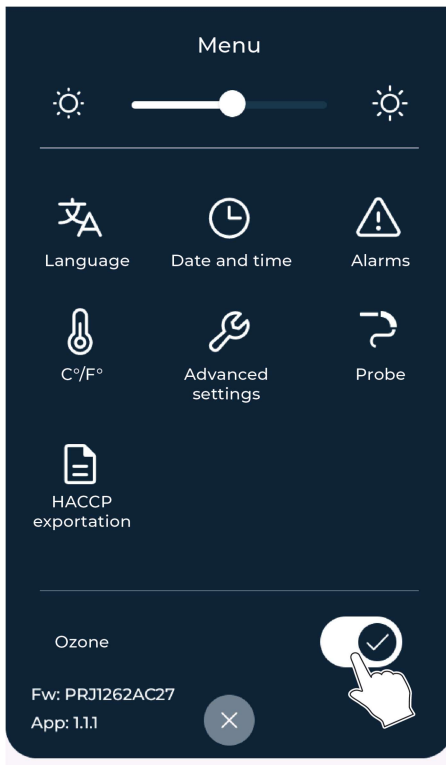
This protocol is called HACCP which stands for Hazard Analysis and Critical Control Points.

The equipment **always saves HACCP data**; they describe what happened in each cycle, e.g. how many times the door was opened, any interruptions in the cycle, etc. HACCP data can be exported to a USB stick. Insert the stick into the appropriate port at the bottom of the display holder.



Ozone

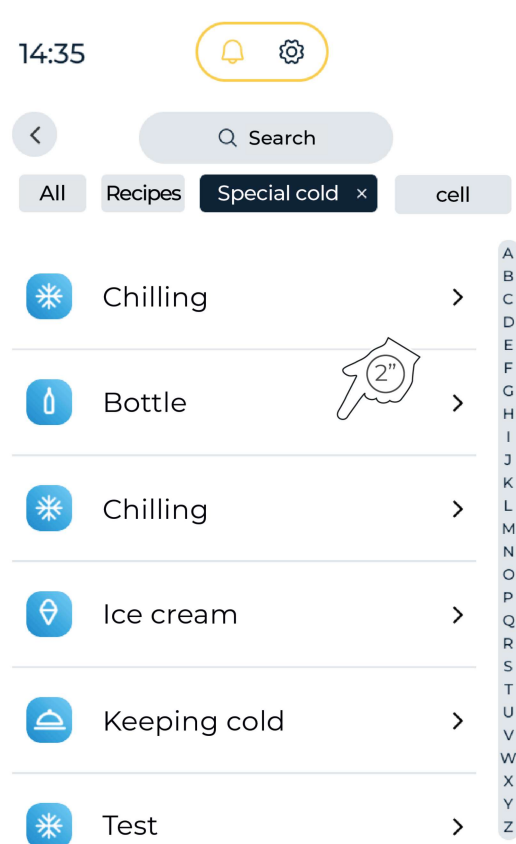
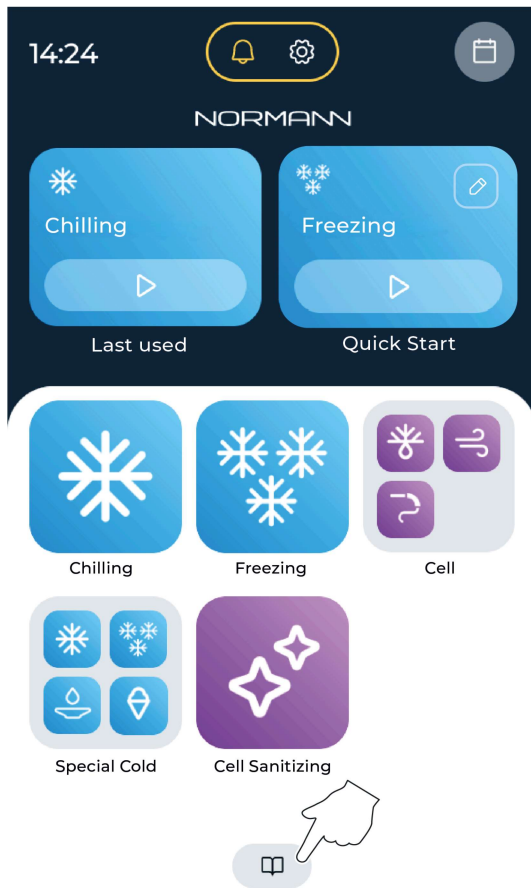
Enable or disable the use of the ozone machine for sanitising the cabinet.

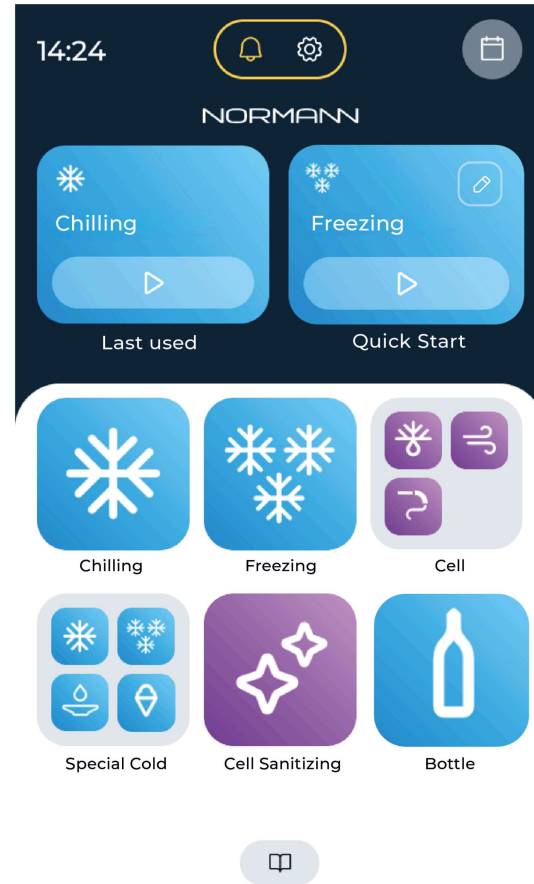
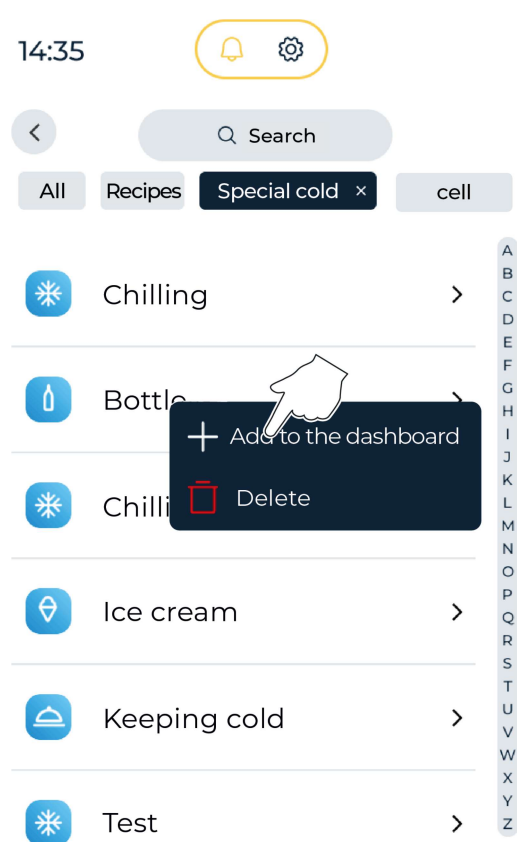


Dashboard

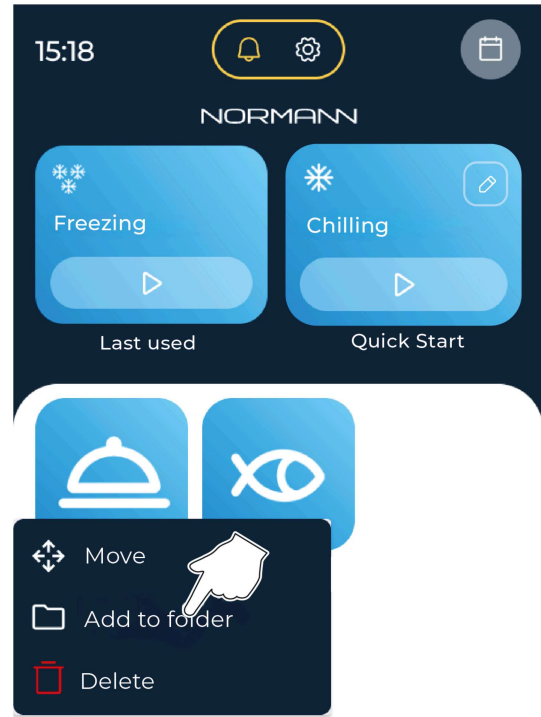
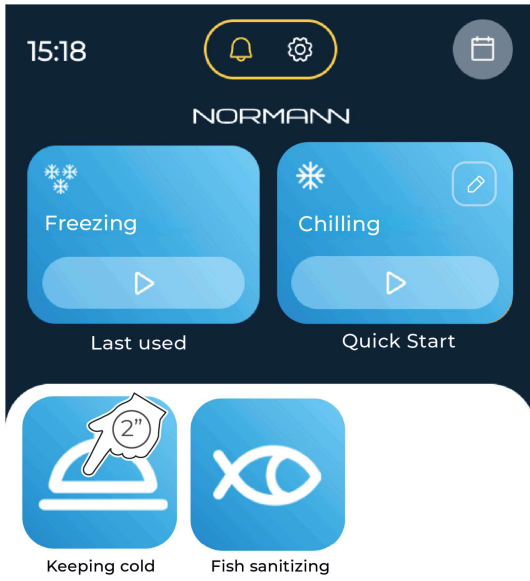
The main page includes a dashboard within which you can place selected recipe icons and folders. This allows a faster start-up.

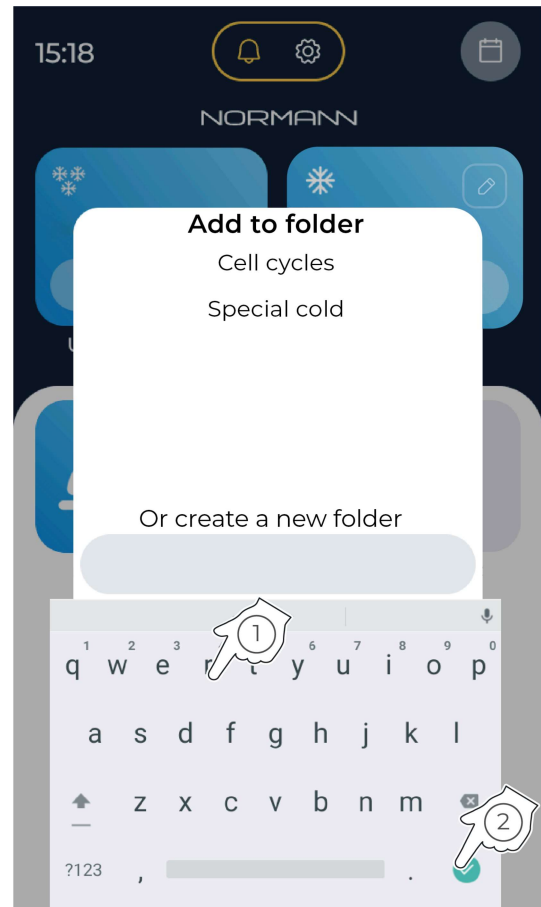
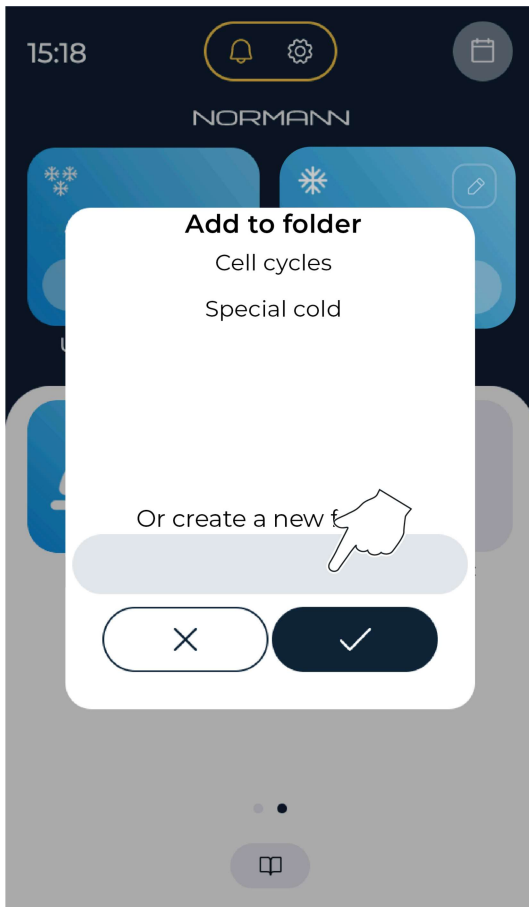
Entering a recipe in the dashboard

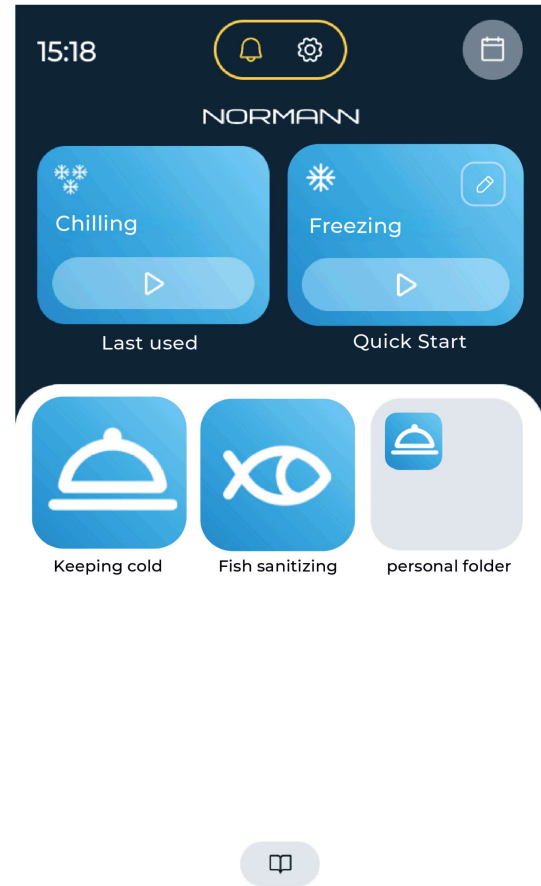
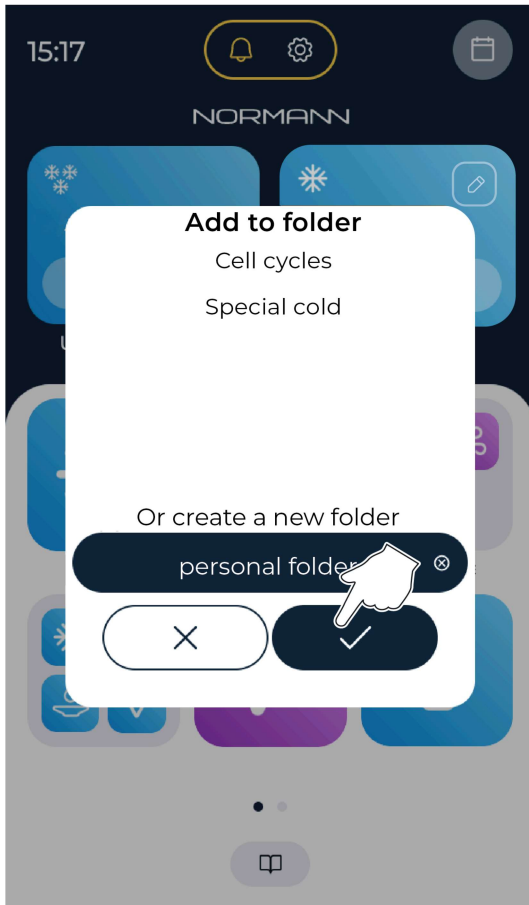




Entering a folder in the dashboard







Chilling and freezing



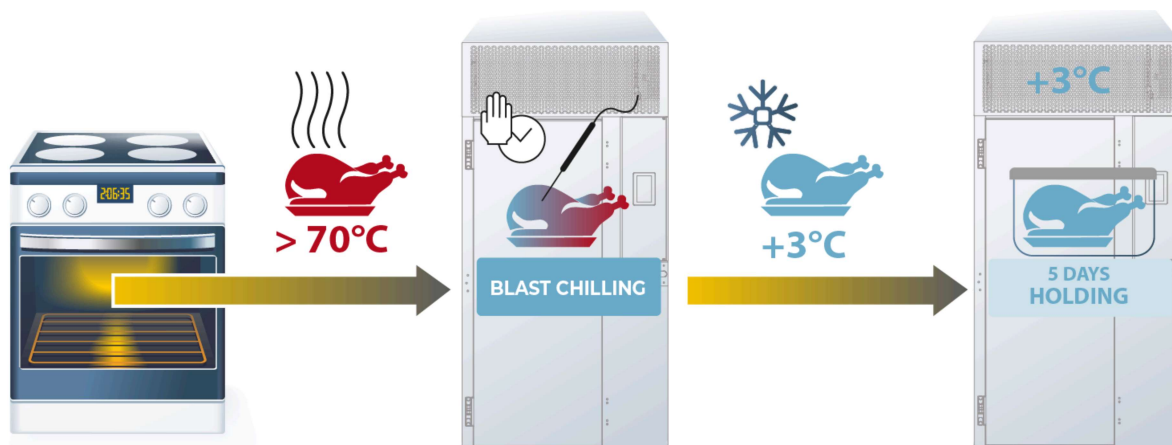
Blast-chilling cycles (+3°C)



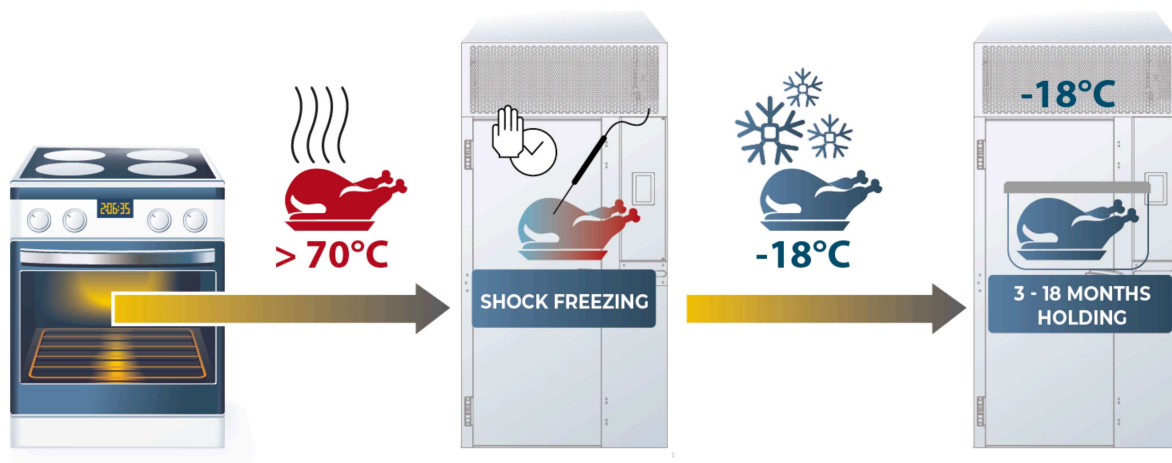
Shock-freezing cycles (-18°C)

Fresh food or food that has just been cooked offers the best quality and flavour; however, if it is not consumed, after a few hours bacteria starts to proliferate and the food begins to lose its initial quality properties. This piece of equipment, unlike normal refrigerators and freezers, is able to quickly lower the temperature of fresh or cooked food to **positive values +3°C (blast chilling)** or **negative values -18°C (shock freezing)** as required; in this way, when the food is regenerated for serving, it will maintain its organoleptic properties, appearance and flavour as though it had just been prepared.

Over time, foods tend to dehydrate, i.e. it loses humidity and, consequently, its tenderness and juiciness. For this reason, avoid **keeping cooked foods to be blast chilled and/or shock frozen for a long time at room temperature** and start the blast chilling or shock freezing cycle as soon as the cooking is finished by putting the food into the blast chiller at a temperature not below +70°C. Cooked food can also be placed in the equipment at very high temperatures (>100°C), provided the cabinet is pre-cooled.



Positive blast chilling (or refrigeration) reduces the temperature of the product in the shortest possible time until it reaches **+3°C** at the core. The product must then be stored in the refrigerator at a temperature of 0/+3°C, where it can be kept for up to 5 days.



Shock freezing (or negative blast chilling) reduces the temperature of the product until it reaches -18°C at the core in the shortest possible time. The product must then be stored in a freezer at a constant temperature of -20°C and can be consumed even after 3/18 months (depending on the type of product) provided the cold chain is respected.

There are two ways you can blast chill or shock freeze a dish: by setting a manual cycle (the user has to manually set the parameters for the cycles to be started) or using a preset cycle, saved by the manufacturer. Each manual blast chilling or shock freezing cycle can:

- finish after a set amount of time. Cycles with a set time can be managed with:



WITH A CORE PROBE: the operator must insert the core probe into the food to be blast chilled. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times.



BY SETTING A TIME: the operator must manually enter the blast-chilling cycle duration. The blast-chilling or shock-freezing cycle ends once the set time has elapsed (e.g. 240 mins).

- be continuous (cascading cycles or cycles that run indefinitely). In this case, the equipment continues operating indefinitely; this is useful when you have large quantities of food to prepare. In this case, you can use up to 4 core probes or timers. Cycles with no set time can be managed:

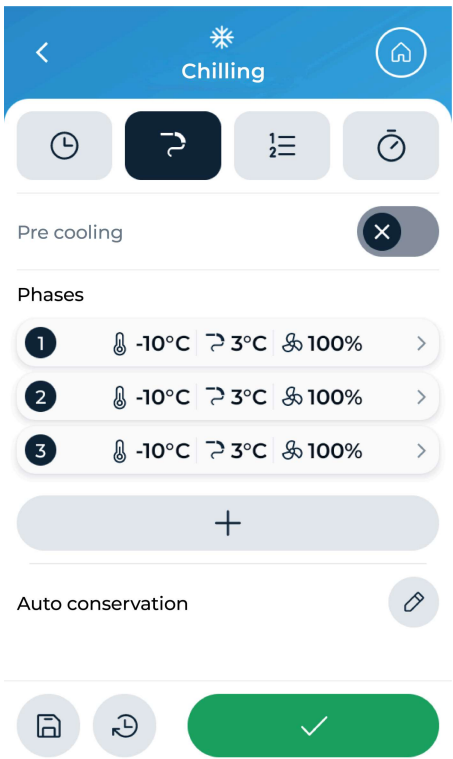


WITH MULTIPROBE: the probes (up to 4) must be inserted in the food to be cooked and a temperature set for each one. Food can be introduced at different initial temperatures and at different times. When the set value is reached, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food (where present) has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the probes easier to recognise, they can be assigned a name.



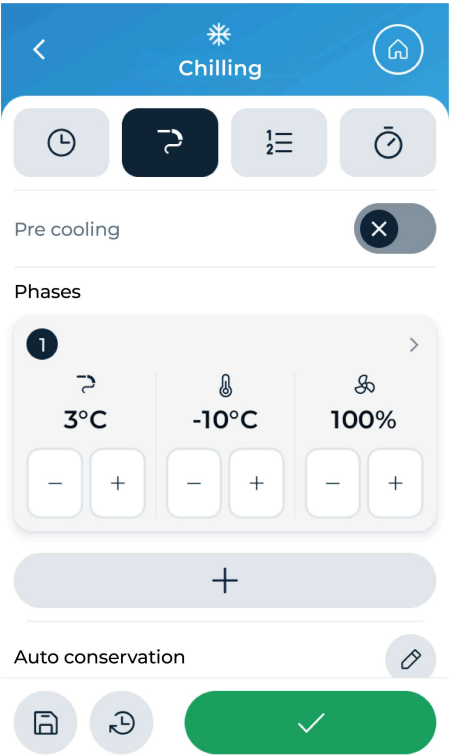
WITH TIMERS: up to 6 different timers can be set. When the set time has elapsed, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food associated with the timer has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the timers easier to recognise, they can be assigned a name.

A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one **PHASE (PHASE1)** or several PHASES with different parameters. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

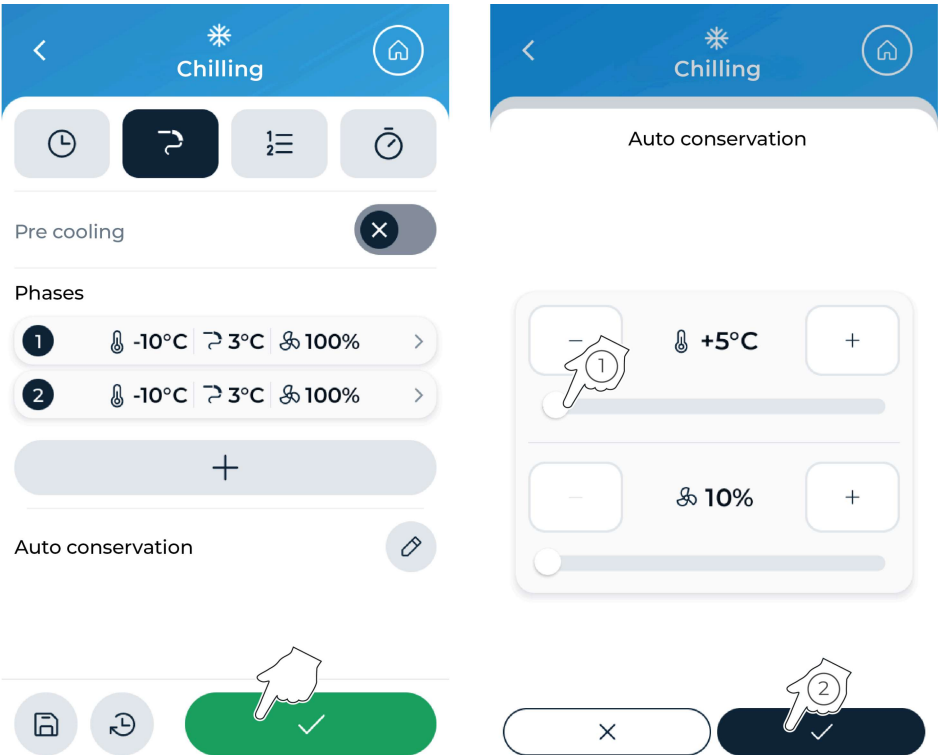


example of a core probe cycle consisting of 3 blast chilling phases and a final holding phase.

At the end of each blast-chilling or shock-freezing cycle, a product **HOLDING PHASE** begins automatically (at +3°C or -18°C depending on whether the food has been blast chilled or shock frozen) to keep it at temperature until it is removed, which must happen in the shortest possible time.



storage parameters can be changed. To do so:



Store blast-chilled or shock-frozen foods inside food-safe containers, closed with an airtight lid and labelled with an adhesive stating the contents, date of preparation and expiry date.

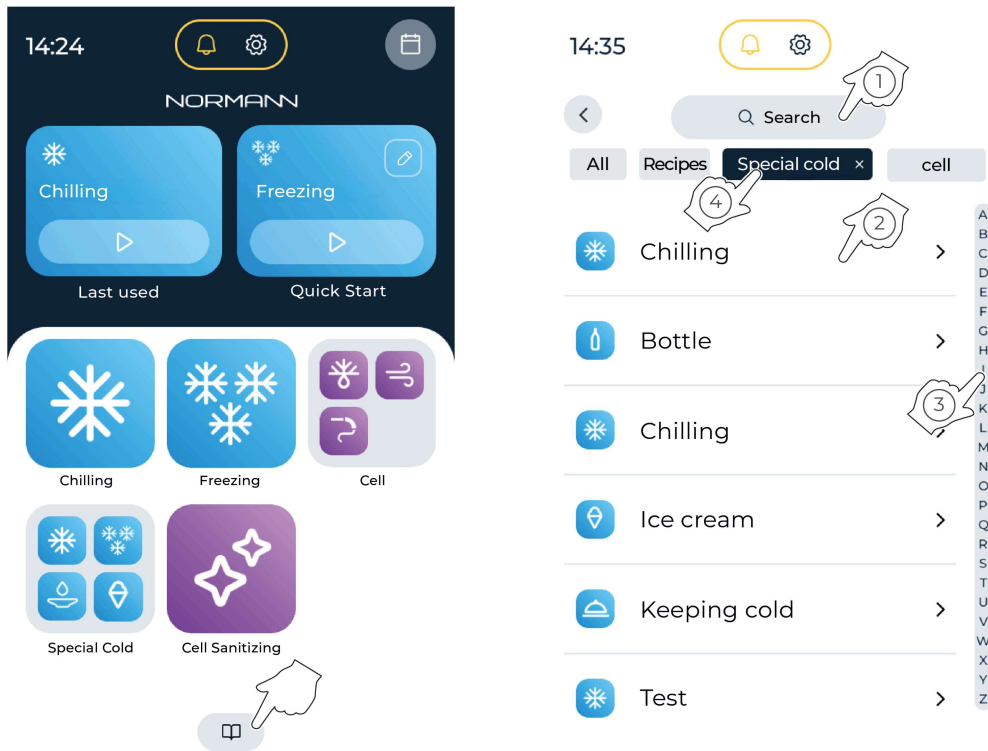
Content _____

Preparation date _____

Expiration date _____

Cookbook

The cookbook includes default recipes (set by the manufacturer) and recipes saved by the user. To access the cookbook:



From the cookbook main screen, you can:

- ① Search for a recipe
- ② Select a recipe (scroll alphabetically to see all recipes)
- ③ Search for a recipe by the first letter
- ④ Select a recipe group

Special cycles

The cookbook includes special cycles.

Cold specials



Blast chilling

This function allows you to start a blast-chill cycle



Bottles

This function allows you to quickly cool bottles place inside the cabinet.



Chilling

This function quickly cools the dishes.



Ice cream

Hardening : this continuous shock freezing cycle is mainly used in ice cream parlours and patisseries to give the products being processed a “thermal shock”.



Cold holding function

This function is used for holding food for a few hours or as an assistant during work. Caution: the blast chiller is not for storage



Fish sanitizing

Fish sanitizing, if performed correctly, kills the larvae of *Anisakis Simplex*, a parasite that may present itself in fish products that are not sufficiently cooked or served raw. If the larvae penetrate the gastric mucosa, they cause abdominal pain and, in severe cases, can cause serious complications.

The cycle includes an initial shock-freezing phase, after which a 24-hour maintenance phase starts automatically (required according to the rules on handling fish and preventing anisakis).



Thawing

The equipment thaws frozen food in a controlled way, slowly reabsorbing the micro-crystallised water contained in the food; this preserves the organoleptic and aesthetic properties of the food.



Shock freezing

This function allows you to start a shock-freezing cycle.

Cabinet



Cabinet drying function

This function allows you to remove residual humidity in the cabinet



Probe heating

This function heats the probe to allow it to be removed from the frozen food.



Cabinet sanitizing

This function allows you to start a cabinet sanitising cycle by connecting the ozone machine provided.



Cabinet defrosting

This function allows you to start a cabinet defrosting cycle.

How to use the core probe

The core probe must be inserted in the food to be prepared so that it can read the core temperature of the food in the cabinet at all times. When the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. 3°C) the blast chilling or shock freezing cycle ends as the food, even at its innermost point, has been correctly blast chilled or shock frozen.

The probe must be inserted in the centre of the largest piece/cut of product, ensuring that the tip does not come out of the other side or touch the tray.



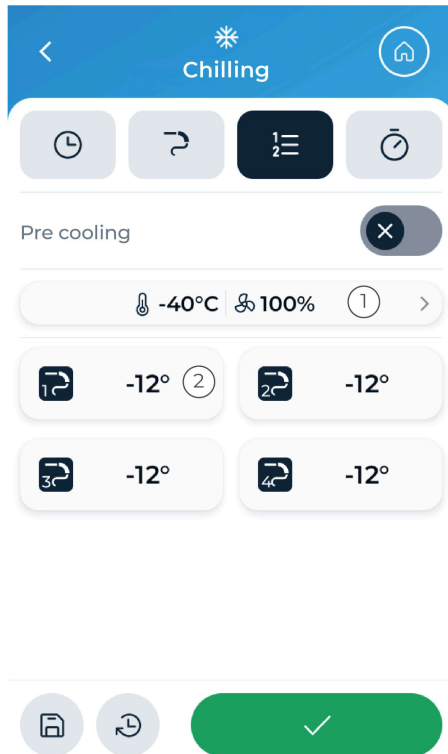
The core probe must be inserted fully into the core of the food, making sure that it does not come out the other side. Handle the probe with care because it is pointed. At the end of the operating cycle, pull the probe out of the food before removing the tray from the equipment, clean it using a soft cloth and warm water, then put it back in the cabinet. Do not leave the core probe hanging outside the equipment door. To avoid undesirable contamination, clean and sanitise the probe before each work cycle. Handle the probe with care because it is extremely sharp.



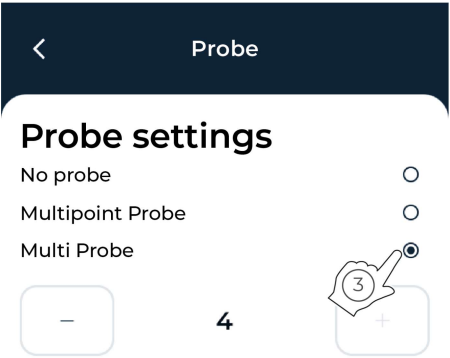
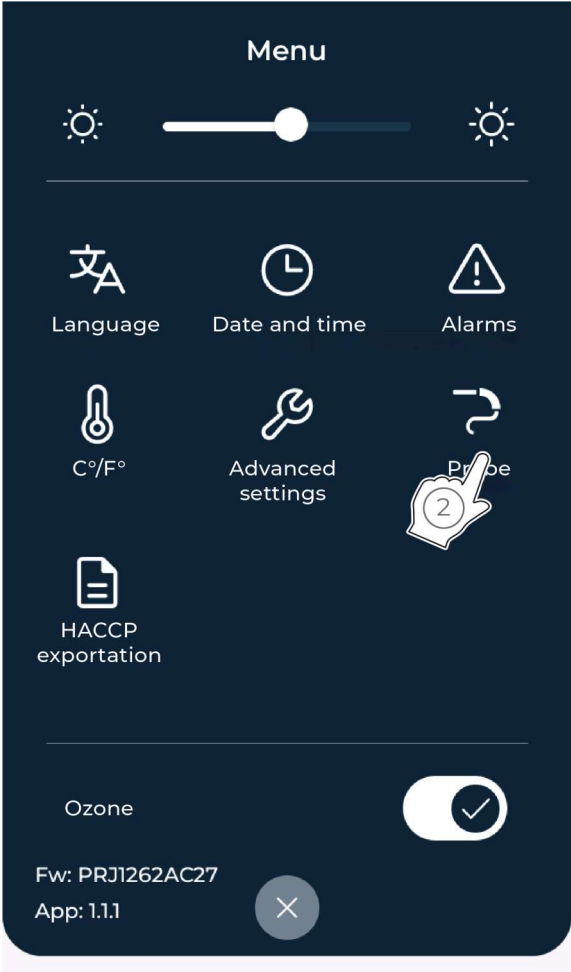
There are different types of probe:

- Multipoint probe.
- Multiprobe (from 1 to 4)

The multiprobe allows you to set different temperatures for each activated probe (maximum 4). When using this type of probe, the equipment operates in a **continuous cycle** at the temperature set in the cavity (1). The cycle does not stop after a certain time or when a certain temperature is reached and never enters the holding phase. This allows you to work continuously. Once the food reaches the temperature set in the probe (2), a warning and acoustic signal are displayed. New food can now be inserted.



To set the type of probe used:

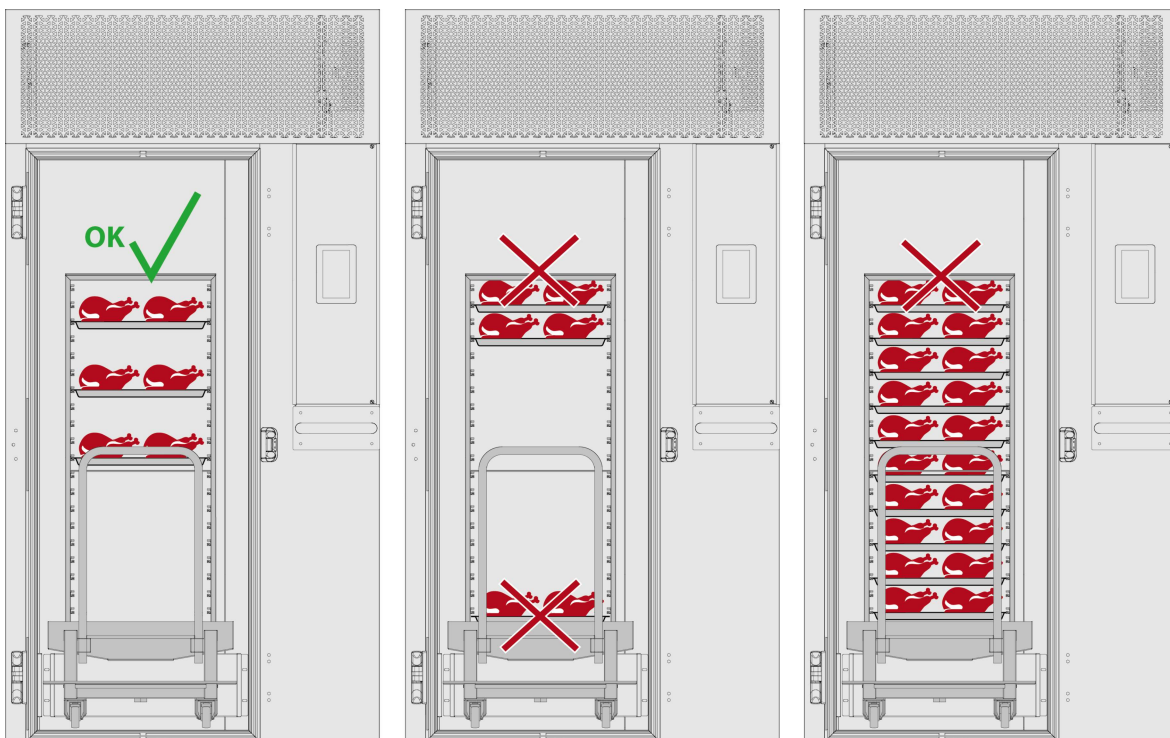


How to load the equipment correctly

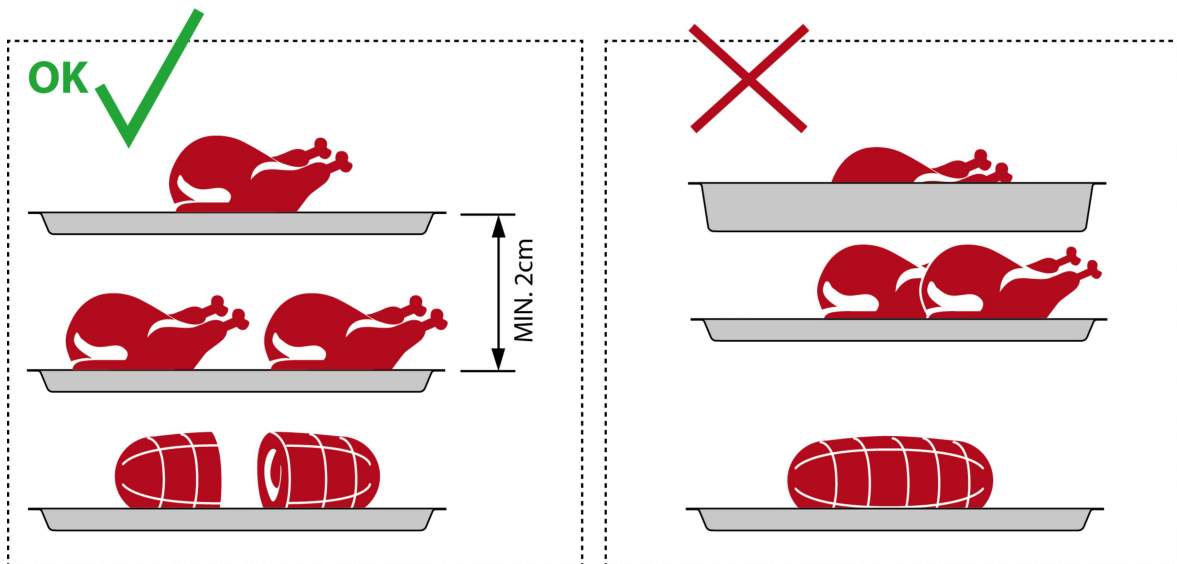
The dishes should be arranged, in a single layer, in containers that are:

- uncovered: avoid covering the trays with lids or insulating film which could affect the processing time.
- resistant to temperatures reached by blast chilling cycles (+3°C) or shock freezing cycles (-18°C);
- made with low edges: shallow trays no deeper than 40 mm do not hinder the flow of air that reaches the product. The minimum space to keep between one tray and the other is 2 cm.

The containers must be arranged evenly and uniformly inside the cabinet. By correctly positioning the containers, the air inside the cabinet can circulate freely: avoid obstructing the ventilation fans and overloading the equipment beyond the permitted limits. Do not place hot containers or trays directly on the bottom of the cabinet.



Always prefer shallower trays not deeper than 40 mm, so as not to obstruct the airflow reaching the product. The minimum space to keep between one tray and the other is 2 cm. Use all of the available tray surface, spacing the products out appropriately. Do not exceed the indicated weight. Divide the product to be prepared into as many pieces as possible to increase the exposed surface.



3. Use

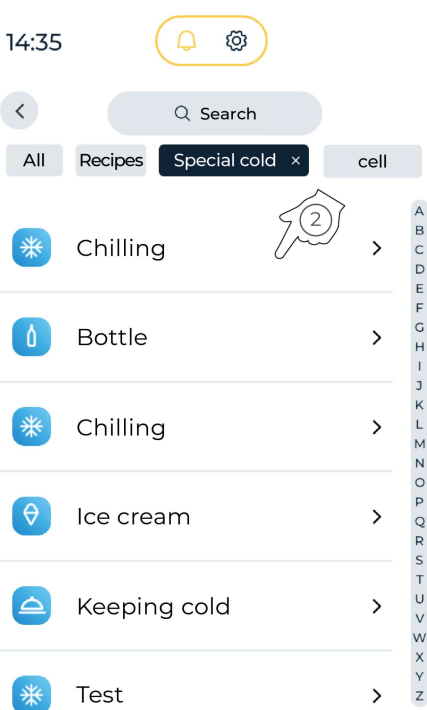
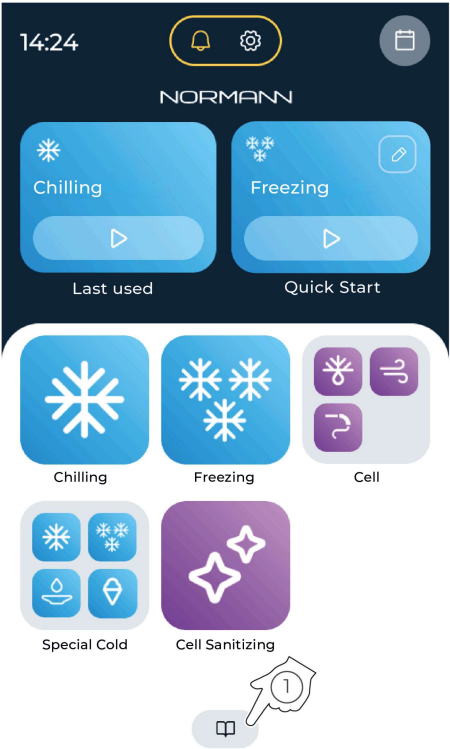
- [Start a cycle](#)
- [Modifying a recipe](#)
- [Saving a recipe](#)
- [Programming a recipe](#)
- [Mode](#)
- [Quick start](#)

Start a cycle

Predefined cycles, or recipes, are proposed.

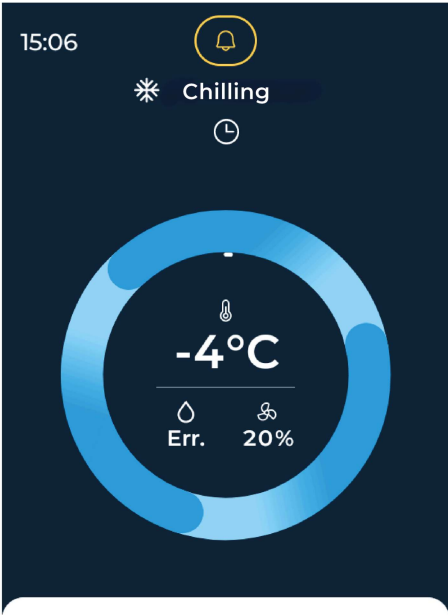
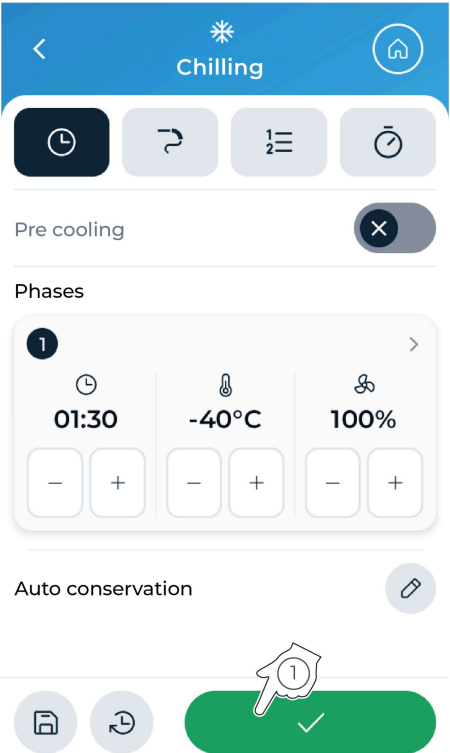
These recipes can include one or more phases with different parameters. They can include pre-cooling and holding and blast chilling/shock freezing phases.

To select the desired recipe:



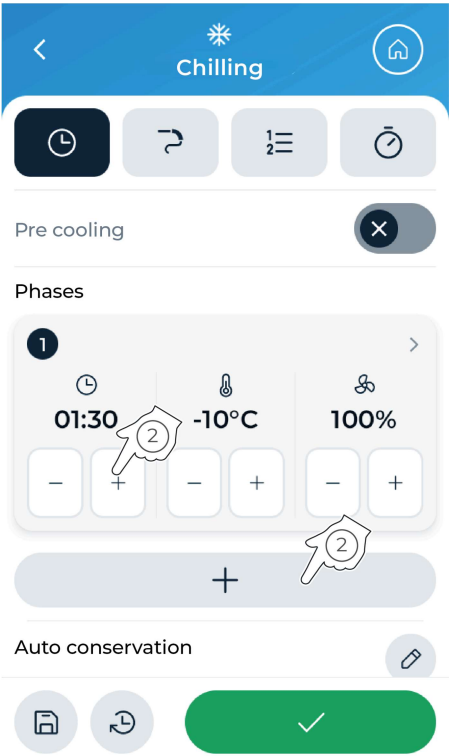
From here you can:

1. Start the recipe
2. Modify parameters



Modifying a recipe

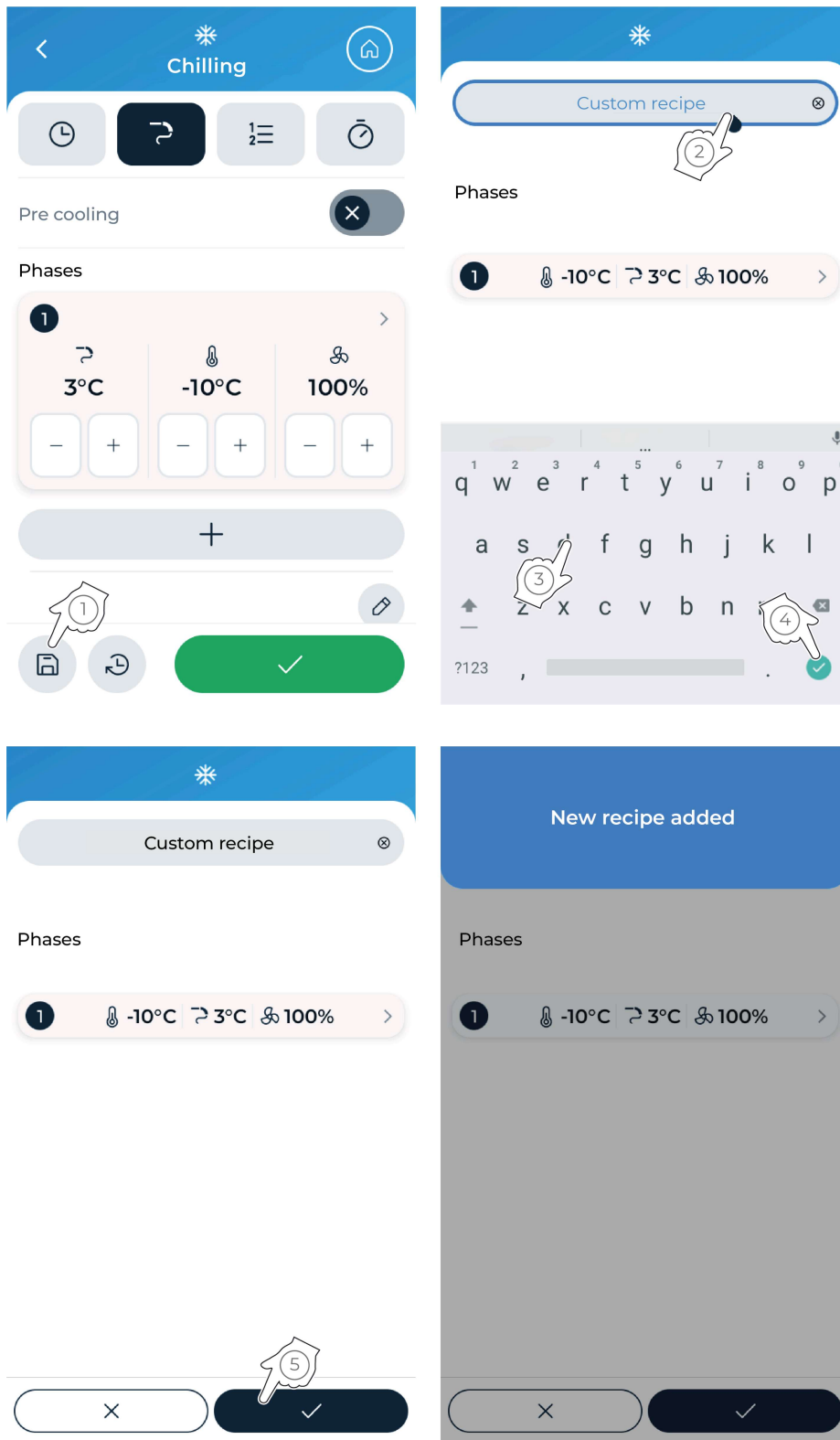
You can modify each recipe parameter, add phases, and activate pre-cooling, automatic holding and holding as required. To modify the parameters, tap the points and change the values.



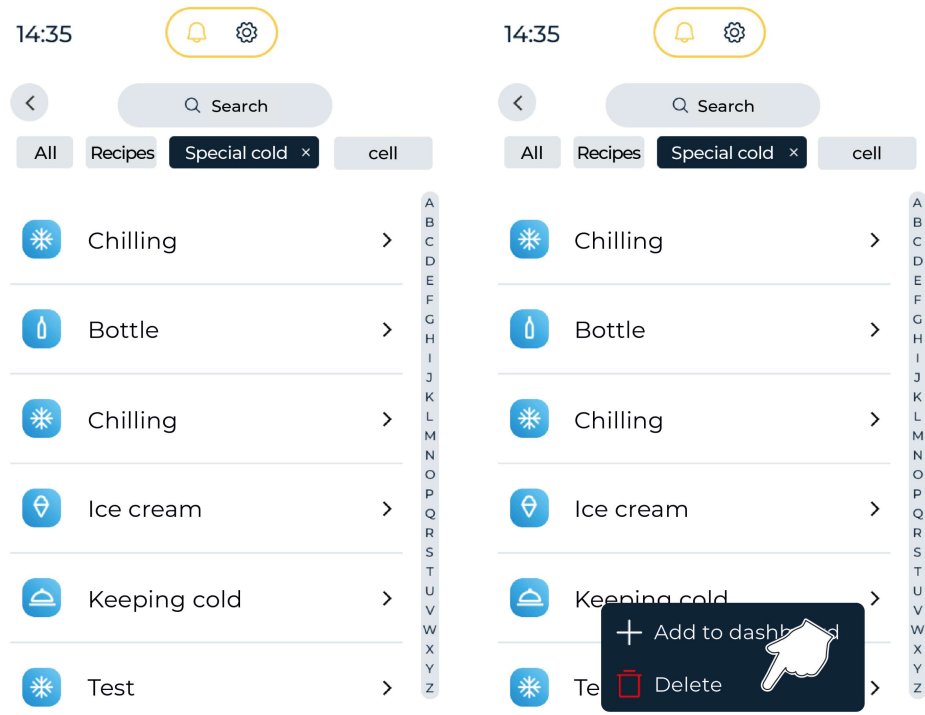
Example of how to change parameters

Saving a recipe

You can save the changes by assigning a name to the recipe.

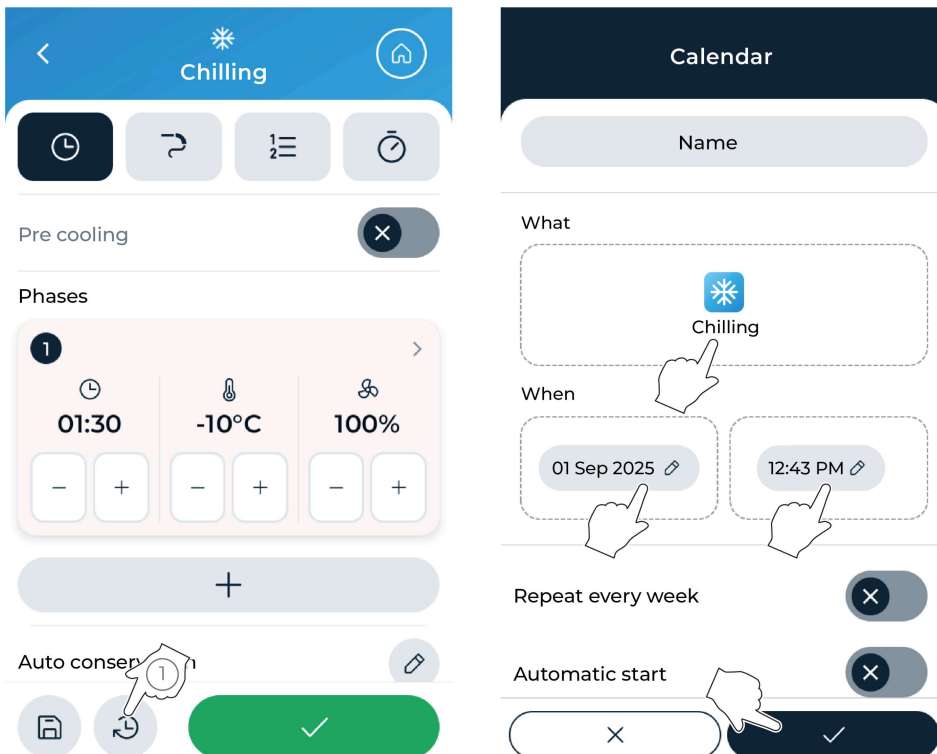


Now the saved recipe will be available in the cookbook.



Programming a recipe

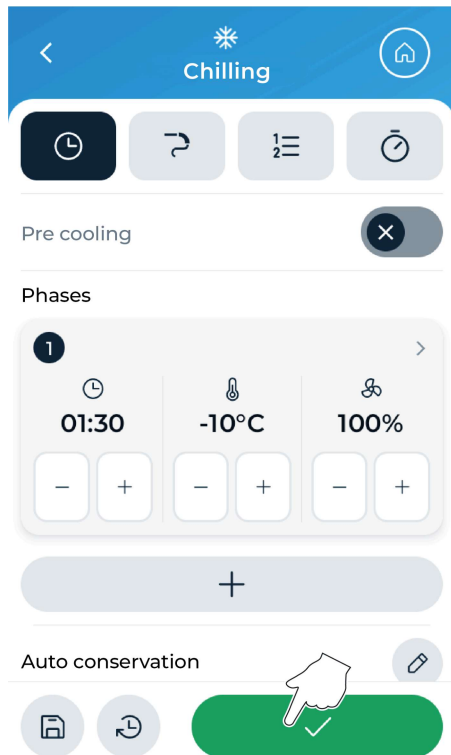
You can program the start of a recipe by entering a possible weekly repetition and an automatic start.



Mode

Any recipe can be started in different modes:

-  **BY SETTING A TIME:** the operator must manually enter the blast chilling or shock freezing cycle duration. The cycle ends when the set time is reached (e.g. 240 mins).





- **WITH A CORE PROBE:** the operator must insert the core probe into the food to be blast chilled. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times. The cycle ends when the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. +3°C).

< Chilling

⌚ ↻ ⋮ ⌚

Pre cooling ☐

Phases

1 🌡️ -10°C ↻ 3°C 🌀 100% >

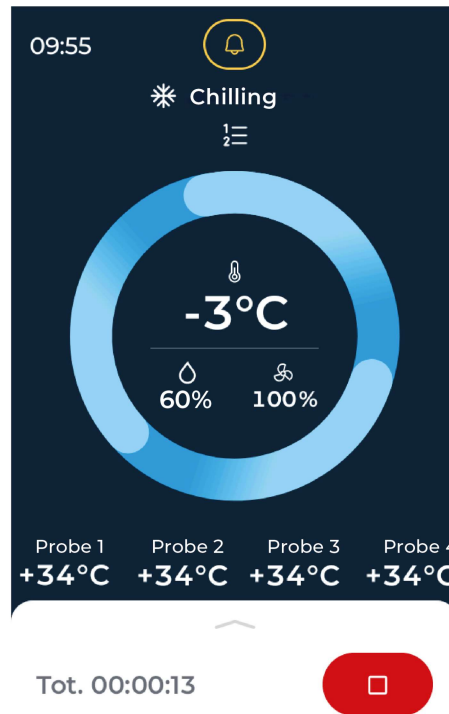
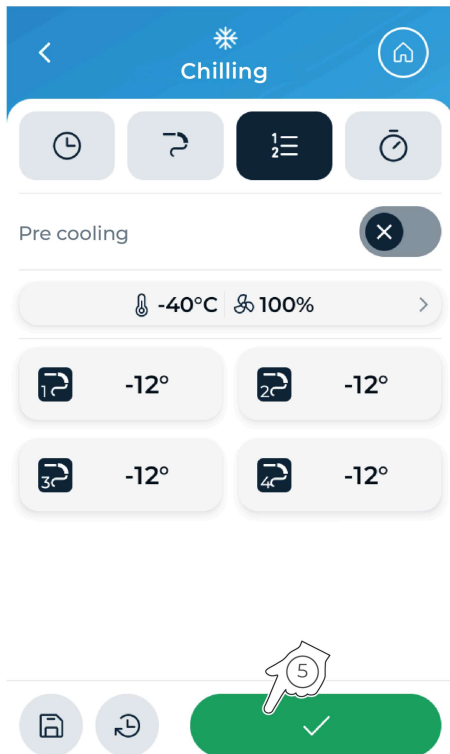
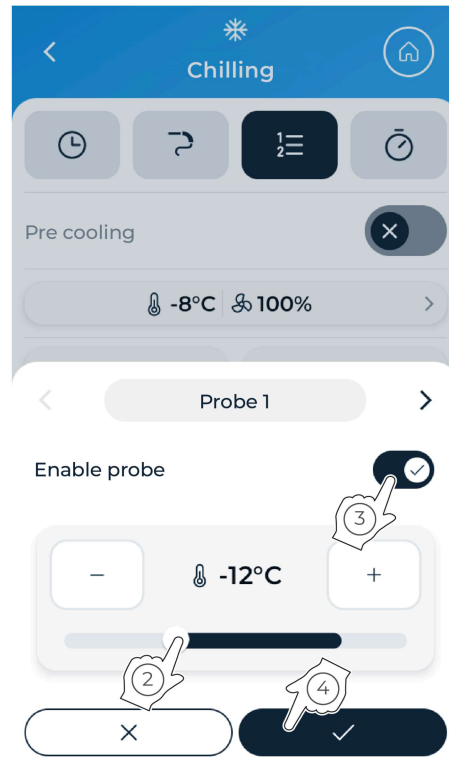
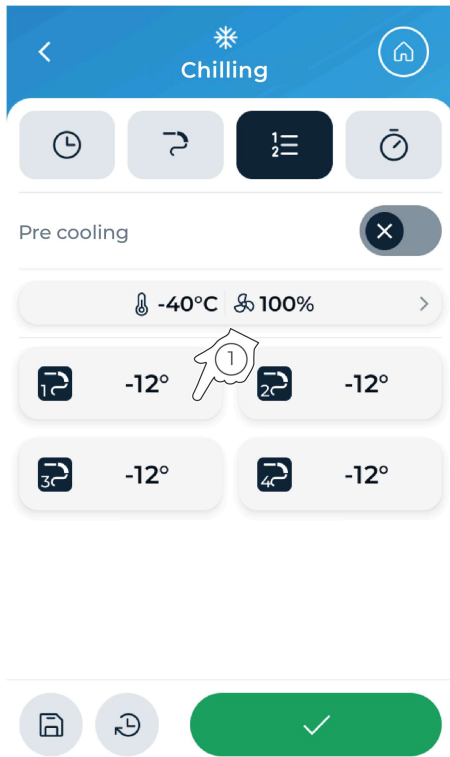
2 🌡️ -10°C ↻ 3°C 🌀 100% >

+

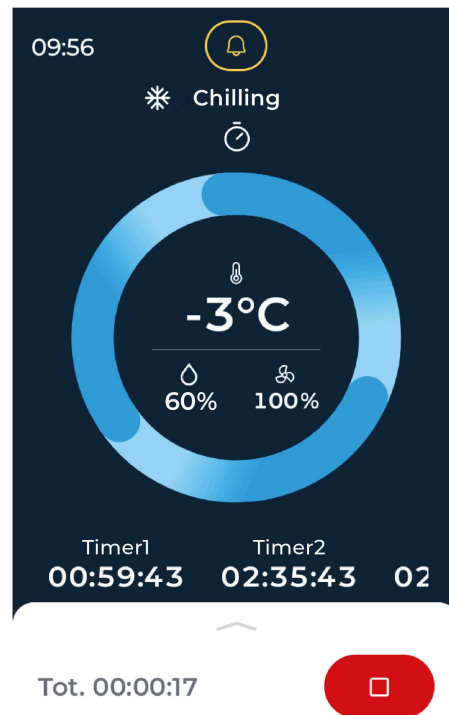
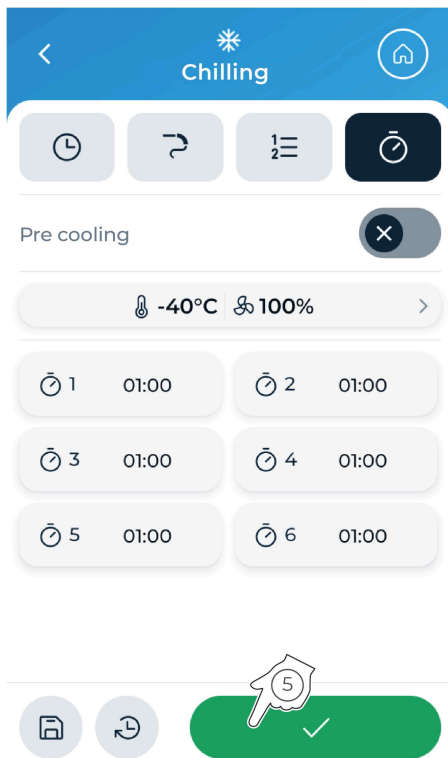
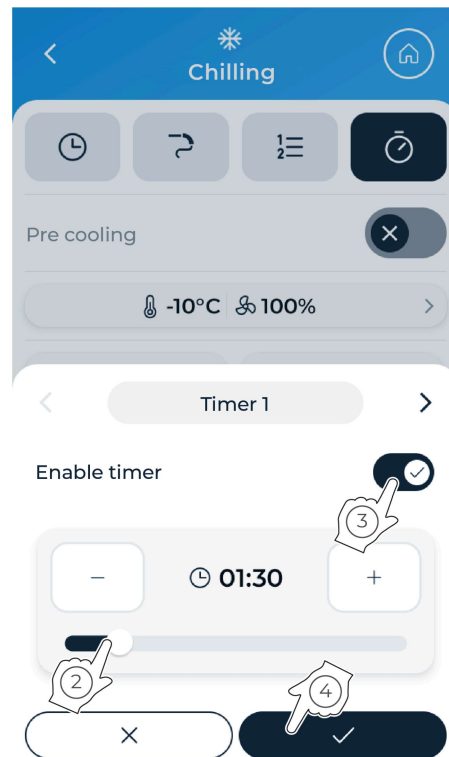
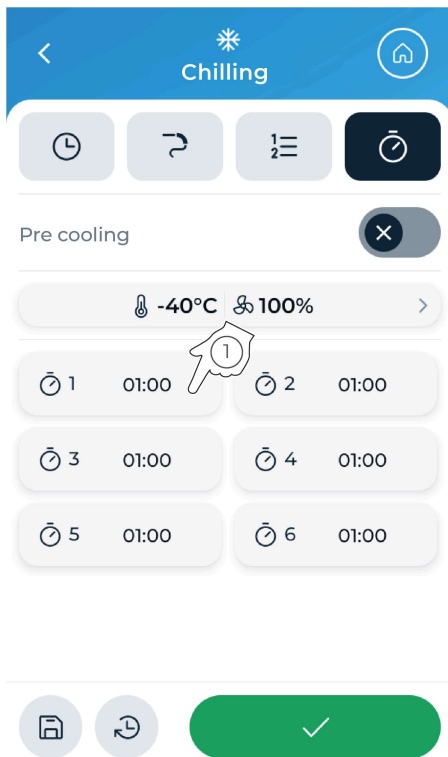
Auto conservation ☒

📄 ↻

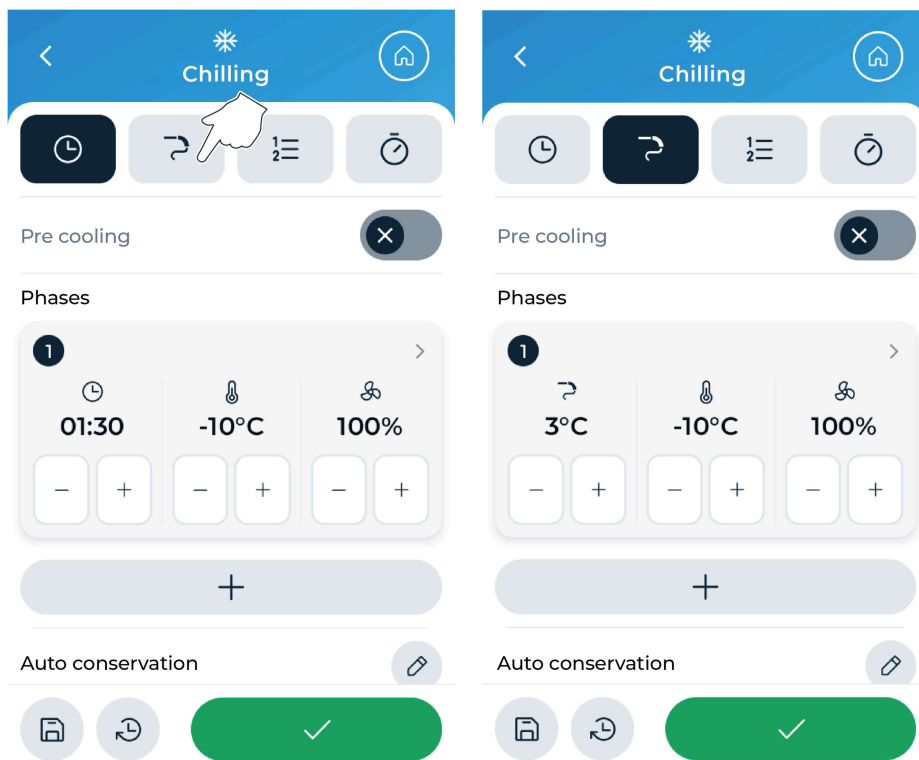
- 1=
- 2= **WITH MULTI-PROBE:** the operator must insert the core probes (Max. 4) in the food to be blast chilled. You can set a different temperature for each probe and enable or disable it.



-  **WITH TIMER:** the operator must set the time for each timer (1-2). Timers can be enabled and disabled (3). Confirm and start the recipe (4-5).



To change the desired mode, tap the relevant icon.

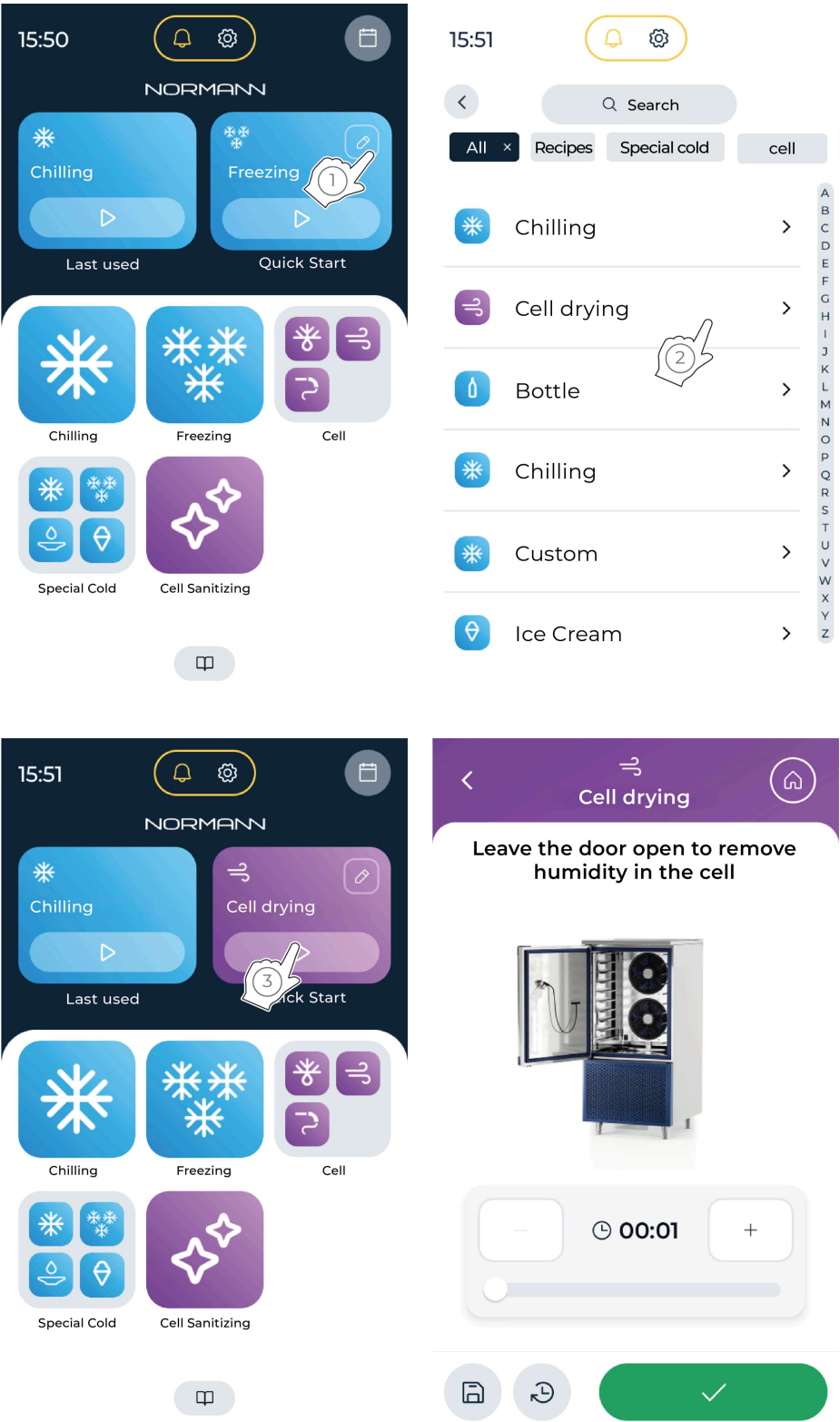


[Click here to learn more about the use of the core probe.](#)

Quick start

This menu is used to quickly start a cycle chosen and set by the customer.

Selecting and setting the quick start cycle



4. Maintenance

- [Routine cleaning](#)
- [Periods of inactivity](#)
- [Non-routine maintenance](#)
- [Maintenance frequency](#)
- [Disposal at end of product life](#)

The user must only perform routine cleaning. For non-routine maintenance, please contact a Service Centre requesting the intervention of an authorised technician. Only suitable and capable personnel may clean the equipment. Children must not clean the equipment.

Routine cleaning

Cleaning steel surfaces

Use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Then dry.
Clean the cabinet daily.

Cleaning the control panel

Use a cloth doused with a neutral-based product and rinse. Do not spray product to avoid infiltrations that could damage the display.

Periods of inactivity

During periods of inactivity, disconnect the power supply. Protect the external steel parts of the equipment by wiping them with a soft cloth doused in Vaseline oil. Leave the door ajar to ensure correct air exchange. Before using the equipment again:

- thoroughly clean the equipment and accessories;
 - reconnect the equipment to the power supply;
 - check the equipment.
-

Non-routine maintenance

Maintenance frequency

The person in charge of the machine must check and respect the maintenance intervals in the table below by calling an Authorised Service Centre.

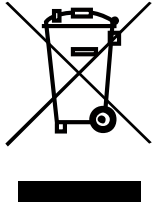
Activities	Frequency						Person in charge	
	As needed	Monthly	Every six months	Yearly	Maintenance	Verification	User	Service centre
Cleaning of external surfaces	○						■	
Cleaning of accessible internal parts			○					■
Checking the power cables, plugs, sockets				○				■
Checking the integrity of the refrigeration system piping				○				■
Inspecting the internal power cables and connections				○				■
Replacing the control panel					○			■

Key:

- = Routine maintenance
- = Non-routine maintenance

Disposal at end of product life

Pursuant to art. 13 of Italian Legislative Decree no. 49 of 2014 "Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on electrical and electronic equipment waste"



The crossed-out wheeled bin symbol indicates that the product was placed on the market after 13 August 2015 and that, at the end of its useful life, it must be disposed of separately and not with other waste. All the equipment is made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc.) in a percentage greater than 90% by weight. Make the equipment unusable for disposal by removing the power cable and any compartment or cavity closing device (where present). At the end of its useful life, the product must be disposed of in such a way as to reduce any negative impact on the environment and make efficient use of available resources. Prefer prevention, preparation for reuse, recycling and reclamation, and remember "the polluter pays". Please remember that illegal or incorrect disposal of the product incurs penalties, as provided for by current legislation.

Information on disposal in Italy

In Italy, WEEE equipment must be taken to:

- recycling centres (also known as waste disposal sites/facilities)
- the dealer from whom the new equipment was purchased, who is required to collect them free of charge ("one-for-one" collection).

Information on disposal in European Union countries.

The EU Directive on WEEE equipment has been implemented differently by each country. Therefore, if you want to dispose of this equipment, we recommend you contact your local authorities or dealer for information on the correct disposal method.

5. Assistance

Your equipment is reliable and robust but sometimes small problems can arise which, thanks to our service centres, can be promptly resolved.

Before contacting the service centre:

- consult the table on the following page;
- read the warranty information accompanying the equipment carefully;
- identify the equipment data;
- locate the equipment purchase invoice.



If faulty parts need to be replaced, keep them in a safe place, then give them to the installer who replaces them, to be sent to the manufacturer for the necessary checks.



Do not attempt to repair the equipment yourself as this could cause serious damage to people, animals and property and voids the warranty. Always request the intervention of an authorised service centre and request ORIGINAL spare parts.

Manufacturer: NORMANN Srl

Machine: BB/BBF blast chiller

NORMANN Srl
Via Guglielmo Oberdan 69 - z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) – Italy
T +39 0434 999079
info@normann.it

6. Alarm table

Alarm code	Blocking	Description
E-00	✓	Parameter inconsistency error and/or base version error.
E-10	✓	Communication error between I/O base and Touch Keypad.
E-20	✓	Compressor safety device intervention.
E-30	✓	Cavity probe failure.
E-40	✓	High temperature detected by the probe integrated in the I/O board.
E-41	✓	High temperature detected by the probe integrated in the touch keyboard board.
E-50	✓	Intervention of the low-pressure switch.
E-51	-	Intervention of the low-pressure switch.
E-60	✓	Intervention of the high-pressure switch.
E-61	-	Intervention of the high-pressure switch.
E-70	✓	Evaporator probe failure.
E-90	✓	Fan support open.
E-210	-	Core probe failure.
E-230	-	Condenser probe failure.
E-250	-	Humidity probe failure.
E-280	-	Alarm for excessive duration of a phase with core probe. (*)
E-290	-	Alarm for excessive temperature variation while the door is open. (*)
E-310	-	Alarm for failure to reach temperature at end of phase. (*)
E-320	-	Alarm for excessive duration of a blackout. (*)
E-330	-	Alarm for chamber temperature dropping too slowly. (*)
E-340	-	Humidity generator failure. (*)
Alarm for excessive temperature detected by the cavity		

Alarm code	Blocking	Description
E-360	-	Alarm for excessive temperature detected by the evaporator probe. (*)

Note: (*) depending on parameters, some alarms may be disabled.

Problem	Solution
The equipment does not turn on	■ Check that there isn't a power outage, that the system's main switch has not blown and that the plug is correctly inserted in the socket. If none of these solutions resolve the problem, contact technical support.
	■ check there are no external heat sources close by If none of these solutions resolve the problem, contact technical support.
	■ check that the doors close perfectly;
The equipment does not cool sufficiently	■ check that the condenser filter is not clogged; ■ check that the front ventilation grilles are not blocked by objects or dust; ■ check that the food is well distributed inside the cabinet and does not obstruct the ventilation inside the cabinet; ■ check that the equipment is not overloaded with food (respect the load indications of the equipment in your possession).
The equipment is very noisy	■ check that there is no contact between the equipment and any other object or machine; ■ check that the equipment is perfectly level; ■ check that the visible screws are firmly tightened.

Frame

Gebruikershandleiding



Vertaling van de oorspronkelijke instructies

D2G00021 | 09 - 12- 2025

Voor wie is deze handleiding bedoeld?

Deze instructies zijn voornamelijk bedoeld voor de installateur, die ze aandachtig moet lezen voordat hij de apparatuur installeert. Vanaf dit moment wordt met de term **“APPARATUUR”** de machine **BB20 Rollout, BB20 Rollin, BB40 Rollout, BB40 Rollin, BBF1, BBF2, BBF3 of BBF4** bedoeld.

Algemene inhoudsopgave

1. [Waarschuwingen](#)
 2. [Algemene bepalingen](#)
 3. [Gebruik](#)
 4. [Onderhoud](#)
 5. [Assistentie](#)
 6. [Alarmentabel](#)
-

1. Waarschuwingen

- [Betekenis van de pictogrammen](#)
 - [Veiligheidsinstructies](#)
 - [Waarschuwingen koelgas R290](#)
-

Betekenis van de pictogrammen

op de machine	in de handleiding
 niet aanwezig	GEVAAR: situatie van onmiddellijk gevaar die, indien ze niet wordt vermeden, onmiddellijk kan leiden tot de dood of ernstig en blijvend lichamelijk letsel. WAARSCHUWING: mogelijke risicosituatie die, indien ze niet wordt vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig lichamelijk letsel. LET OP: mogelijke risicosituatie die, indien ze niet wordt vermeden, lichte schade kan veroorzaken.
 Het symbool geeft aan dat de gemarkeerde oppervlakken zeer heet of zeer koud kunnen zijn en voorzichtig moeten worden aangeraakt, met behulp van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM), zoals handschoenen.	Het symbool geeft aan dat de gemarkeerde handelingen thermische risico's met zich mee kunnen brengen, zoals brandwonden of bevroering. De handelingen moeten uitgevoerd worden: - Met de nodige voorzichtigheid - Met persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM), zoals handschoenen.
 Indien aanwezig, bevindt het symbool zich op de koelgroep en geeft het de ontvlambaarheid van het gas aan.	Het symbool geeft aan dat de gemarkeerde handelingen brand en/of explosies kunnen veroorzaken. De handelingen moeten uitgevoerd worden: - Met de nodige voorzichtigheid - Met persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM), zoals handschoenen.
 Het symbool geeft aan dat de gemarkeerde beschermingen contact met hoogspanningsonderdelen voorkomen. Verwijder of wijzig deze afschermingen niet: risico op elektrische schokken.	Het symbool geeft aan dat de gemarkeerde handelingen elektrische risico's met zich mee kunnen brengen, zoals elektrische schokken of elektrocutie. De handelingen moeten uitgevoerd worden: - Met de nodige voorzichtigheid - Met persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM)

Veiligheidsinstructies

Veiligheidsinstructies voor de installatie



GEVAAR Het niet naleven van de volgende voorschriften kan schade, ernstig letsel of dodelijke ongevallen veroorzaken en doet de garantie vervallen.



GEVAAR De fabrikant is niet verantwoordelijk voor handelingen die aan de machine worden uitgevoerd zonder de aanwijzingen in deze handleiding op te volgen. Installatie of onderhoud die niet conform zijn van wat aangegeven is in de handleiding kunnen materiële schade, lichamelijk letsel of dodelijke ongevallen veroorzaken.



GEVAAR Ingrepen waarvoor geen toestemming werd verleend, manipulaties of wijzigingen die niet in overeenstemming zijn met de aanwijzingen in deze handleiding kunnen materiële schade, ernstig lichamelijk letsel of dodelijke ongevallen veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



GEVAAR Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de machine installeert of onderhoudt en bewaar deze zorgvuldig voor toekomstig gebruik door operators.



GEVAAR De installatie en het buitengewoon onderhoud moeten:

- uitgevoerd worden door gespecialiseerd en bevoegd technisch personeel, met voldoende kennis van koel- en elektrische installaties
- in overeenstemming zijn met de geldende voorschriften in het land van gebruik en de veiligheidsvoorschriften op het werk.



GEVAAR Brandgevaar en brandbare materialen Als de machine het koelmiddel R290 gebruikt, neem dan alle nodige voorzorgsmaatregelen om gevaren in verband met de ontvlambaarheid van dit gas te voorkomen.



GEVAAR Tijdens de installatie is het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) verplicht. De keuze en identificatie van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen is de verantwoordelijkheid van de werkgever, de verantwoordelijke voor de werkplek of de technicus die belast is met de assistentie. Hieronder volgt de lijst met de PBM die tijdens de verschillende werkzaamheden moeten worden gebruikt:

handeling	veiligheidsschoenen	handschoenen	bril	helm
Transport en verplaatsing	■	☐		■
Uitpakken	■	☐		
Montage	■	☐		
Buitengewone reiniging	■	■	☐	
Onderhoud	■	☐		
Demontage	■	☐		
Sloop	■	☐		

■ Verplichte persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM)

■ Persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) die indien nodig gebruikt moeten worden



WAARSCHUWING Controleer of de spanning en de frequentie overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje, voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.



GEVAAR De maximumtemperatuur van het toegevoerde water bedraagt 16 °C.



GEVAAR De maximale druk van het watercircuit bedraagt 500 kPa en de minimale druk bedraagt 150 kPa.



GEVAAR Koppel het apparaat los van het stroomnet (zet de hoofdschakelaar op OFF en trek de stekker uit het stopcontact) en voer daarna reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uit.



GEVAAR EXPLOSIEGEVAAR Het apparaat is niet ontworpen voor installatie in omgevingen waar explosiegevaar heerst.



GEVAAR BRAND- EN EXPLOSIEGEVAAR Bewaar geen explosieve stoffen, zoals drukhouders met ontvlambare drijfgassen, in deze machine.



Voor de installatie dient u te controleren:

- Of de lokalen geschikt zijn voor het bereiden van voedsel
- Of de systemen voldoen aan de geldende voorschriften in het land van gebruik en aan de informatie die vermeld is op de plaat met het serienummer
- Of er een zeer gevoelige differentiaalschakelaar (30 mA) aanwezig is waarop de machine verplicht moet worden aangesloten
- Of er zich een aansluiting op het waternetwerk in de buurt van de machine bevindt
- Of er zich een geaard stopcontact in de buurt van de machine bevindt dat voldoet aan de normen van het land
- Of het oppervlak waarop de machine staat vlak is, vooral als deze uitgerust is met wielen



GEVAAR Tijdens de installatie van de machine:

- Onbevoegde personen mogen zich niet in het werkgebied bevinden of daar verblijven.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. handschoenen, veiligheidsschoenen enz.)
- Leef de veiligheidsvoorschriften op het werk na (bv. geen elektrische onderdelen aanraken met natte handen of op blote voeten enz.)



WAARSCHUWING HET GEBRUIK VAN ORIGINELE RESERVEONDERDELEN WORDT AANBEVOLEN. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



GEVAAR Verpakkingsmateriaal is potentieel gevaarlijk en moet buiten het bereik van kinderen en dieren worden gehouden en op de juiste wijze worden afgedankt volgens de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR De machine wordt pas geleverd nadat deze visueel, elektrisch en functioneel is getest.



WAARSCHUWING De ruimte waarin de machine wordt geïnstalleerd moet over een verlichting van minimum 150 lux beschikken.



GEVAAR Beschermingsgraad IPX4: het apparaat is beschermd tegen waterspatten uit alle richtingen. Dit betekent dat het bestand is tegen het water dat uit elke hoek terechtkomt, maar dat het niet bestand is om in water te worden gedompeld.



GEVAAR Klasse I: het apparaat moet worden aangesloten op de aardleiding (aardingsdraad - geel/groen) van de vaste elektrische installatie.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik



Het niet naleven van de volgende voorschriften kan materiële schade, ernstig letsel of dodelijke ongevallen veroorzaken en doet de garantie vervallen.



GEVAAR Gebruik en reiniging die afwijken van de aanwijzingen in deze handleiding worden als onjuist beschouwd en kunnen schade, ernstig lichamelijk letsel of dodelijke ongevallen veroorzaken, doen de garantie vervallen en ontslaan de fabrikant van elke aansprakelijkheid.



Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of zonder voldoende ervaring of kennis, alleen als ze onder toezicht staan en na instructies te hebben gekregen over het veilige gebruik en de risico's van het apparaat.



GEVAAR Kinderen mogen niet met de machine spelen. De door de gebruiker uit te voeren reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.



GEVAAR Brandgevaar en brandbare materialen Als de machine het koelmiddel R290 gebruikt, neem dan alle nodige voorzorgsmaatregelen om gevaren in verband met de ontvlambaarheid van dit gas te voorkomen.



GEVAAR Brandgevaar en brandbare materialen Als de machine het koelmiddel R290 gebruikt, dienen alle nodige voorzorgsmaatregelen te worden getroffen om gevaren in verband met de ontvlambaarheid van dit gas te voorkomen.



GEVAAR Knoei niet met de geïnstalleerde veiligheidsvoorzieningen (beschermroosters, gevaarslabels enz.) en verwijder ze niet. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af in geval van niet-naleving van deze voorschriften.



WAARSCHUWING Steek geen schroevendraaiers of andere voorwerpen tussen de beschermkappen (ventilatoren, verdamper enz.). Om de correcte werking van de compressor en verdamper te garanderen, mogen de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.



LET OP Maximaal draagvermogen 5 kg per plaat.



GEVAAR Tijdens het gebruik is het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) verplicht. De keuze en identificatie van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen is de verantwoordelijkheid van de werkgever of de verantwoordelijke voor de werkplek. De geselecteerde persoonlijke beschermingsmiddelen moeten door de operatoren worden gedragen. Bij normaal gebruik beschermen de handschoenen de handen tegen contact met de koude bakplaat.



GEVAAR Tijdens het gebruik is het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) verplicht. De keuze en identificatie van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen is de verantwoordelijkheid van de werkgever of de verantwoordelijke voor de werkplek. De geselecteerde persoonlijke beschermingsmiddelen moeten door de operatoren worden

Bij normaal gebruik beschermen de handschoenen de handen tegen contact met de koude bakplaat.

Hieronder volgt lijst met de persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende werkzaamheden moeten worden gebruikt:

handeling	veiligheidsschoenen	handschoenen	bril	helm
Gewoon gebruik	■	■	□	
Gewone reiniging		■	■	□



WAARSCHUWING Houd alle ventilatieopeningen van de machinebehuizing of de integratiestructuur vrij van obstructies.



WAARSCHUWING Gebruik geen mechanische apparaten of andere methoden om het ontdoeien te versnellen, behalve degene die door de fabrikant worden aanbevolen.



WAARSCHUWING Beschadig het koelmiddelcircuit niet.



WAARSCHUWING Gebruik geen elektrische apparaten in de opslagruimtes voor levensmiddelen, tenzij de fabrikant hiervoor zijn goedkeuring en toestemming heeft verleend.

Onjuist gebruik van de machine

Deze machine is geclassificeerd als machine voor de voedingsmiddelenindustrie (Verordening EG nr. 1935/2004) en is bedoeld voor de verwerking van voedingswaren in industriële en professionele keukens.

Niet geschikt voor de opslag en verwerking van farmaceutische producten, chemicaliën of andere middelen die geen voedingswaren zijn.

Meer bepaald:

Snelkoelers (+90/+3 °C | 194/37 °F) (+90/-18 °C | 194/0 °F): apparaten die geschikt zijn voor het snel verlagen van de temperatuur van voedingsmiddelen om hun organoleptische eigenschappen te behouden.

Deze machines zijn bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële bedrijven zoals bakkerijen en slagerijen enz., maar niet voor de massaproductie van voedingsmiddelen.

Reinig de binnenkant grondig voordat u de machine start en in gebruik neemt.

Volg de volgende aanwijzingen voor de beste prestaties:

- Plaats geen warme voedingsmiddelen, onbedekte vloeistoffen, levende dieren, diverse voorwerpen of bijtende producten in het apparaat
- Verpak of bescherm voedingsmiddelen, vooral als ze aroma's of kruiden bevatten
- Leg de voedingswaren zodanig neer dat de luchtcirculatie niet wordt belemmerd. Bedek de roosters niet met papier, karton, snijplanken enz.
- Beperk het vaak en langdurig openen van de deuren zoveel mogelijk
- Nadat u de deur hebt geopend en weer gesloten, wacht even voordat u ze opnieuw opent.
- Maximumbelasting per plaat of rooster: 20 kg (GN 1/1) of 35 kg (GN 2/1).

De koelmachines zijn ontworpen met specifieke voorzieningen om de veiligheid en de gezondheid van de gebruiker te garanderen, zonder gevaarlijke hoeken, scherpe oppervlakken of uitstekende elementen.



WAARSCHUWING De stabiliteit van de machine wordt ook gegarandeerd als de deur geopend is. Het is verboden om aan de deuren te hangen.



WAARSCHUWING Tijdens het gebruik van de machine moet de ruimte waarin deze is geïnstalleerd over een verlichting van minimum 150 lux beschikken.

Onjuist gebruik van de machine dat redelijkerwijs te verwachten is



GEVAAR Elk ander gebruik dan datgene wat vermeld wordt in deze handleiding wordt als onjuist beschouwd en kan ernstige risico's voor de veiligheid van de gebruikers en schade aan de machine veroorzaken.

Als redelijkerwijs te verwachten onjuist gebruik worden beschouwd:

- Gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van de machine
- Structurele wijzigingen of wijzigingen in de werkingslogica
- Manipulatie van beschermingen of veiligheidsvoorzieningen
- Het niet gebruiken van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) door installateurs, operators, gespecialiseerd personeel en onderhoudstechnici
- Gebruik van ongeschikte accessoires (bv. ongeschikte apparatuur of ladders)
- Opslag van brandbare, ontvlambare, niet-compatibele of niet-relevante materialen in de buurt van de machine
- Onjuiste installatie van de machine
- Het invoeren van niet-compatibele voorwerpen of materialen die de machine kunnen beschadigen, gevaar kunnen opleveren voor personen of het milieu kunnen vervuilen.
- In de auto stappen of aan de deuren hangen
- Niet-naleving van de aanwijzingen met betrekking tot het voorziene gebruik van de machine
- Het open of gedeeltelijk open laten staan van deuren of lades door vergeetachtigheid of onachtzaamheid
- Plaats voedingsmiddelen zodanig dat de luchtcirculatie of het correct sluiten van deuren en laden niet wordt belemmerd
- De maximaal toegestane belasting voor elke plank of lade overschrijden.

Risico's die verbonden zijn aan het gebruik van de machine



LET OP RISICO'S DIE VERBONDEN ZIJN AAN VERPLAATSING OP WIELEN:

- Als de machine is met wielen is uitgerust, duw dan tijdens het verplaatsen niet met kracht te duwen om kantelen en schade te voorkomen. Let op oneffenheden in de vloer.
- Aangezien de machine op wielen niet waterpas kan worden gezet, moet u ervoor zorgen dat het oppervlak waarop hij staat perfect horizontaal en vlak is.
- Blokkeer de wielen altijd met de daarvoor bestemde remmen.



GEVAAR RISICO'S TEN GEVOLGE VAN BEWEEGBARE ELEMENTEN



GEVAAR Open niet meer dan één lade of plank (indien aanwezig) tegelijk om kantelen te voorkomen.

Het enige bewegende onderdeel is de ventilator, die geen risico vormt omdat hij wordt beschermd door een met schroeven bevestigd rooster.



GEVAAR RISICO'S TEN GEVOLGE VAN LAGE/HOGE TEMPERATUREN:

In gebieden met lage of hoge temperaturen zijn labels met de tekst "GEVAAR TEMPERATUUR" aangebracht.



GEVAAR RISICO'S IN VERBAND MET ELEKTRISCHE ENERGIE

In gebieden met lage of hoge temperaturen zijn labels met de tekst "GEVAAR TEMPERATUUR" aangebracht.

- De risico's van elektrische aard worden beperkt door de elektrische systemen te ontwerpen die in overeenstemming zijn met de norm CEI EN 60335-1.
- De risicogebieden worden aangegeven met stickers met de tekst "Alta Tensione" ("Hoogspanning").
- De machine heeft een emissiegraad van minder dan 70 dB.

Noodsituaties



LET OP Gebruik in geval van brand geen water. Gebruik een CO₂-blusser (kooldioxide) en koel het motorcompartiment snel af.

In geval van een storing van de machine



LET OP Als het apparaat niet werkt of functionele of structurele storingen vertoont, koppel het los van alle voedingsbronnen en neem contact op met een door de fabrikant erkend servicecentrum. Voer GEEN reparaties zelf uit.



LET OP Reparaties moeten worden uitgevoerd met originele reserveonderdelen. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor het gebruik van niet-originele reserveonderdelen. Om optimale bedrijfs- en veiligheidsomstandigheden te garanderen, wordt aanbevolen om ten minste één keer per jaar onderhoudswerkzaamheden en controles te laten uitvoeren door een erkend servicecentrum.

Restrisico's

Een correct ontwerp van de machine en de installatie van passende beschermingen elimineren de risico's voor de operator niet volledig. Deze handleiding bevat een lijst van de persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) die de operator moet gebruiken. Tijdens de installatie moet voldoende ruimte worden voorzien om de risico's te beperken. Om deze te handhaven, moeten de ruimtes rondom de machine schoon, droog, goed verlicht en vrij van obstakels blijven. Hieronder volgt een lijst met de restrisico's van de machine.

Restrisico	Beschrijving
Uitglijden of vallen	De operator kan uitglijden door water, olie of vuil op de vloer.
Brand- of schaafwonden	De gebruiker kan vrijwillig of onvrijwillig onderdelen in de machine aanraken (zoals koude platen, lamellen en leidingen van het koelsysteem) zonder beschermende handschoenen te dragen.
Elektrocutie	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd zonder de stroomtoevoer te hebben uitgeschakeld.
Vallen	De operator gebruikt ongeschikte gereedschappen om toegang te krijgen tot het bovenste deel van de machine.
Lichamelijk letsel	Het gespecialiseerde personeel kan het bovenste bedieningspaneel mogelijk niet correct bevestigen, waardoor het los kan raken en vallen.
Omkantelen	Tijdens het verplaatsen van de machine en de verpakking kan het gebruik van ongeschikte hef- of verplaatsingssystemen of een onevenwichtige belasting risico's met zich meebrengen.
Koelgas	Inademing van koelgas. Het type koelmiddel staat vermeld op het typeplaatje van de machine.

Deze machine is geclassificeerd als machine voor de voedingsmiddelenindustrie (Verordening EG nr. 1935/2004) en is bedoeld voor de verwerking van voedingswaren in industriële en professionele keukens.

Niet geschikt voor de opslag en verwerking van farmaceutische producten, chemicaliën of andere middelen die geen voedingswaren zijn.

Meer bepaald:

Snelkoelers (+90/+3 °C | 194/37 °F) (+90/-18 °C | 194/0 °F): apparaten die geschikt zijn voor het snel verlagen van de temperatuur van voedingsmiddelen om hun organoleptische eigenschappen te behouden.

Reinig de binnenkant grondig voordat u de machine start en in gebruik neemt.

Volg de volgende aanwijzingen voor de beste prestaties:

- Plaats geen warme voedingsmiddelen, onbedekte vloeistoffen, levende dieren, diverse voorwerpen of bijtende producten in het apparaat
- Verpak of bescherm voedingsmiddelen, vooral als ze aroma's of kruiden bevatten
- Leg de voedingswaren zodanig neer dat de luchtcirculatie niet wordt belemmerd. Bedek de roosters niet met papier, karton, snijplanken enz.
- Beperk het vaak en langdurig openen van de deuren zoveel mogelijk
- Nadat u de deur hebt geopend en weer gesloten, wacht even voordat u ze opnieuw opent.
- Maximumbelasting per plaat of rooster: 20 kg (GN 1/1) of 35 kg (GN 2/1).

De koelmachines zijn ontworpen met specifieke voorzieningen om de veiligheid en de gezondheid van de gebruiker te garanderen, zonder gevaarlijke hoeken, scherpe oppervlakken of uitstekende elementen.



WAARSCHUWING Tijdens het gebruik van de machine moet de ruimte waarin deze is geïnstalleerd over een verlichting van minimum 150 lux beschikken.

Waarschuwingen koelgas R290

De ruimte waarin het apparaat staat, moet groter zijn dan één kubieke meter om verspreiding van het gas toe te laten.

propaan

chemische formule: C₃H₈

Globaal opwarmingspotentieel (GWP) = 3.

Ozonafbrekend vermogen (ODP) = 0.

Veiligheidsclassificatie: A3. Niet giftig, maar zeer brandbaar.

De stof wordt gereguleerd door het Protocol van Montreal (herziening van 1992).

Identificatie van gevaren

Niet roken of inhaleren.

Het gas is **zeer ontvlambaar**. Houd het uit de buurt van warmtebronnen, hete oppervlakken, vonken, open vuur of andere ontstekingsbronnen.



Lage concentraties kunnen verdovende effecten veroorzaken met mogelijk verlies van bewustzijn, duizeligheid, hoofdpijn, misselijkheid en verlies van coördinatie. Hoge concentraties kunnen verstikking veroorzaken door het verminderde zuurstofgehalte in de atmosfeer. Zeer hoge concentraties kunnen hartritmestoornissen veroorzaken en tot plotselinge dood leiden. Het product in verstoven vorm of in de vorm van spatten kan brandwonden op de huid en ernstig oogletsel veroorzaken. Het is onwaarschijnlijk dat het gevaarlijk is bij opname door de huid. Herhaaldelijk of langdurig contact kan leiden tot verwijdering van het huidvet, met uitdroging, kloven en dermatitis tot gevolg. Niet roken of inhaleren.

Eerste-hulpmaatregelen



Als de persoon bewusteloos is, leg hem dan in een stabiele zijligging en raadpleeg een arts. Dien niets toe aan bewusteloze personen. Pas bij onregelmatige ademhaling of ademhalingsstilstand kunstmatige beademing toe. Raadpleeg een arts als de klachten of symptomen aanhouden.

Inademen: haal de gewonde persoon uit de gevarezone terwijl u een ademhalingsapparaat draagt, breng hem naar een warme plek en houd hem in een liggende positie. Pas, indien nodig, kunstmatige beademing toe, dien zuurstof toe of voer hartmassage uit. Roep onmiddellijk medische hulp in.

Contact met de huid: ontdooi de betreffende zones met water. Verwijder besmette kleding, omdat deze bij bevriezing aan de huid kan vastkleven. Was de getroffen zones onmiddellijk met overvloedig lauw water. Raadpleeg een arts als huidirritatie of blaarvorming optreedt.

Contact met de ogen: controleer of het slachtoffer contactlenzen draagt. Als dit het geval is, verwijder deze dan en spoel de ogen onmiddellijk gedurende minstens 15 minuten met schoon water, waarbij u de oogleden openhoudt. Breng geen zalf of olie aan. Roep medische hulp in.

Inslikken: wek geen braken op! Als het slachtoffer bij bewustzijn is, laat hem dan zijn mond spoelen met water en 200-300 ml water drinken. Roep onmiddellijk medische hulp in.

Verdere medische zorgen: Symptomatische behandeling en ondersteunende therapie wanneer aangewezen. Geef geen adrenaline en soortgelijke sympathicomimetische geneesmiddelen na blootstelling, vanwege het risico op hartritmestoornissen met mogelijke hartstilstand.

Antigifcentra in het hele land (24 uur per dag bereikbaar):

Antigifcentrum van Pavia (Italië) +39 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia (Italië))
Antigifcentrum van Milaan (Italië) +39 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Milaan (Italië))

Antigifcentrum van Bergamo (Italië) +39 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo (Italië))
Antigifcentrum van Firenze (Italië) +39 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Firenze (Italië))
Antigifcentrum van Rome (Italië) +39 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Rome (Italië))
Antigifcentrum van Rome (Italië) +39 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Rome (Italië))
Antigifcentrum van Napels (Italië) +39 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Napels (Italië))

Brandbeveiligingsmaatregelen

Zeer brandbaar gas.



Houd onbeschermden op afstand en evacueer ze naar veilige gebieden.



Gebruik voor het blussen van eventuele branden altijd een ademhalingsstoestel en geschikte beschermende kleding (bv. handschoenen of veiligheidsbril).



Onvolledige thermische ontbinding veroorzaakt de uitstoot van zeer giftige en corrosieve dampen (koolmonoxide).

Koel het motorcompartiment zo snel mogelijk af.

Er kan een explosieve herontbranding plaatsvinden. Doof alle vlammen in de omgeving.

Verwijder eventuele brandbare voorwerpen uit de buurt van de brandhaard, indien dit zonder risico kan worden gedaan.

Wat u moet gebruiken om de brand te blussen: schuim dat bestand is tegen:

- alcohol
- stof
- kooldioxide CO₂. Gebruik verneveld water om de dampen te neutraliseren.

Wat u NIET mag gebruiken om de brand te blussen: krachtige waterstralen

Accidentele lekkage

Houd onbeschermde personen op afstand en evacueer ze naar veilige gebieden. Ventileer de ruimte onmiddellijk volgens het lokale veiligheidsplan. Raak het ontsnapte gas niet aan en adem het niet in.

Koppel de voedingskabel los van het apparaat waaruit het gas ontsnapt.

Draag voor het behandelen van lekken geschikte ademhalingsbescherming met luchtvoorraad, handschoenen en een veiligheidsbril. Vermijd het inademen van dampen. De concentraties in de lucht moeten tot een minimum worden beperkt en op een zo laag mogelijk niveau worden gehouden, onder de grenswaarde voor beroepsmatige blootstelling. De dampen zijn zwaarder dan lucht, waardoor er hoge concentraties kunnen ontstaan in de buurt van de grond, waar de algemene ventilatie slecht is. Vermijd contact met open vuur en hete oppervlakken, omdat er irriterende en giftige ontledingsproducten kunnen ontstaan. Of explosies en brand in het geval van brandbare gassen (R290). De verwijdering van het ontsnapte gas moet worden uitgevoerd door erkende en gekwalificeerde centra. Neem bij twijfel contact op met de lokale autoriteiten voor meer informatie. Neem na afloop van de noodsituatie contact op met de technische dienst om de machine te laten repareren.

Beperkte lekkage: probeer het gaslek niet te dichten.

Aanzienlijke lekkage: bedek het gemorste materiaal met zand, aarde of ander geschikt absorberend materiaal, voorkom dat de vloeistof in afvoeren, rioleringen, kelders en werkputten terechtkomt, aangezien de dampen een verstikkende atmosfeer kunnen creëren.

Houd er rekening mee dat R290-gas zeer brandbaar is.

Afvalverwerking

Het is ten strengste verboden om dit koelmiddel in de atmosfeer te lozen. Het moet op de juiste wijze worden teruggewonnen, behandeld of verwijderd volgens de wettelijke procedures. Raadpleeg hiervoor gekwalificeerde en bevoegde technici. Neem bij twijfel contact op met de lokale autoriteiten voor meer informatie. De beste oplossing is om het product terug te winnen en te recyclen: als dit niet mogelijk is, moet de vernietiging plaatsvinden in een bevoegde installatie die is uitgerust om zure gassen en andere giftige verwerkingsproducten op te vangen en te neutraliseren.

2. Algemene bepalingen

- [De apparatuur leren kennen](#)
- [Gebruikersinstellingen](#)
- [Dashboard](#)
- [Een aantal beginselen](#)
- [Recepten](#)
- [Speciale cycli](#)
- [Gebruik van de kernsonde](#)
- [Het apparaat correct laden](#)

De apparatuur leren kennen

Gebruiksmogelijkheden

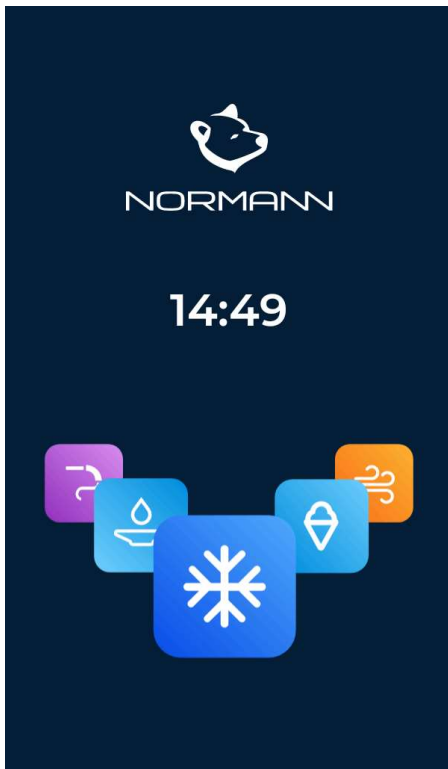
BB/BBF is een apparaat waarmee de volgende cycli kunnen worden uitgevoerd:

- KOUD→ koelt of vriest voedsel in

Dit alles voor een optimale organisatie en rationalisering van het werk in de keuken.

Stand-by-pagina

Als u om het even waar tikt, gaat u naar de hoofdpagina



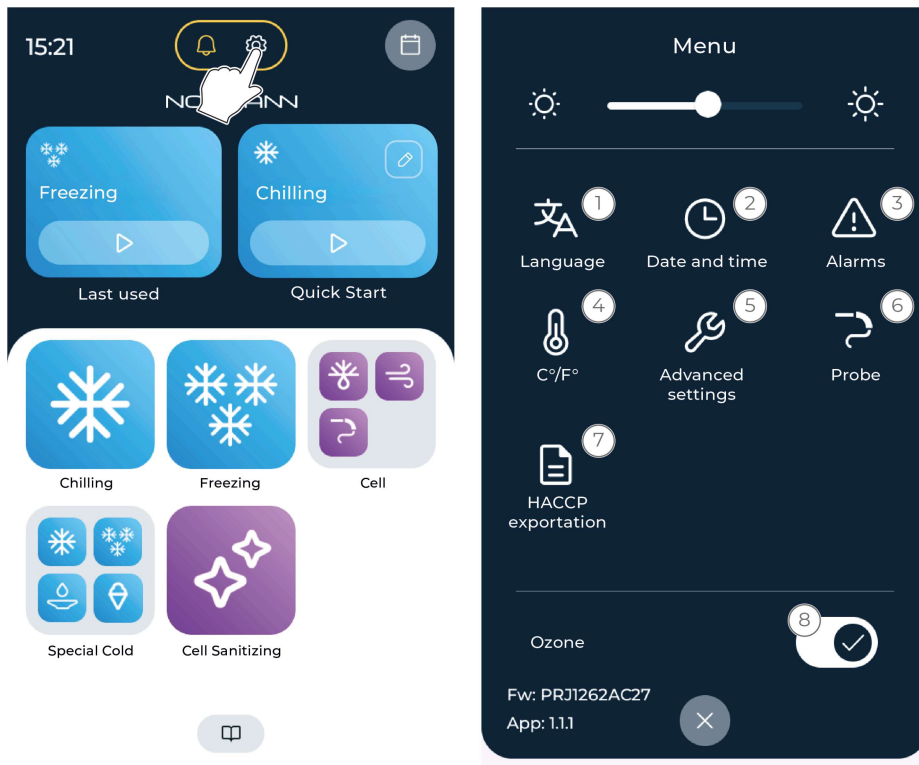
Hoofdpagina

Vanaf deze pagina kunt u verschillende functies openen door simpelweg op de pictogrammen te tikken.



- ① Meldingen
- ② Instellingen
- ③ Kalender
- ④ Laatste gebruikte cyclus
- ⑤ Snelstarten
- ⑥ Dashboard
- ⑦ Recepten
- ⑧ Cyclus
- ⑨ Cyclusmap

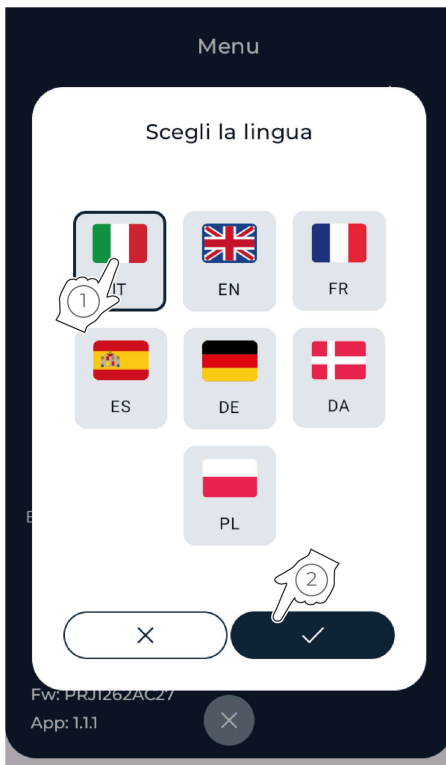
Gebruikersinstellingen



- ① Taal
- ② Datum en tijd
- ③ Alarmen
- ④ C°/F°
- ⑤ Geavanceerde instellingen
- ⑥ Sonde
- ⑦ Export HACCP
- ⑧ Ozon

Taal

Hiermee kunt u de taal selecteren die voor alle menu-items wordt gebruikt. Selecteer de gewenste taal en bevestig.

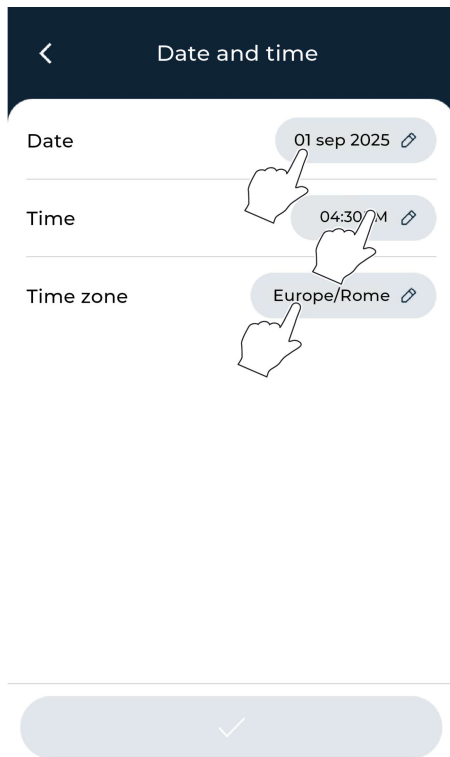


Datum en tijd

Hiermee kunt u de datum- en tijdstellingen van het apparaat wijzigen. Het is mogelijk:

- de Tijdzone | Time zone in te stellen door op het geografische gebied waartoe u behoort te klikken en uw land te kiezen
- de huidige tijd, het jaar, de maand en de dag in te stellen.

Bevestig de wijzigingen om af te sluiten



Alarmen

Toont een lijst met alarmen.

< Alarm history

🔍 Search

All × Last 24h Last month

Active now:

4 active warnings >

List:

W12

Door closed in drying warning

01/09/2025 15:53
01/09/2025 15:53

W6

Humidity probe 4 warning

01/09/2025 14:45
-

W10

Humidity probe warning

01/09/2025 14:16
-

W5

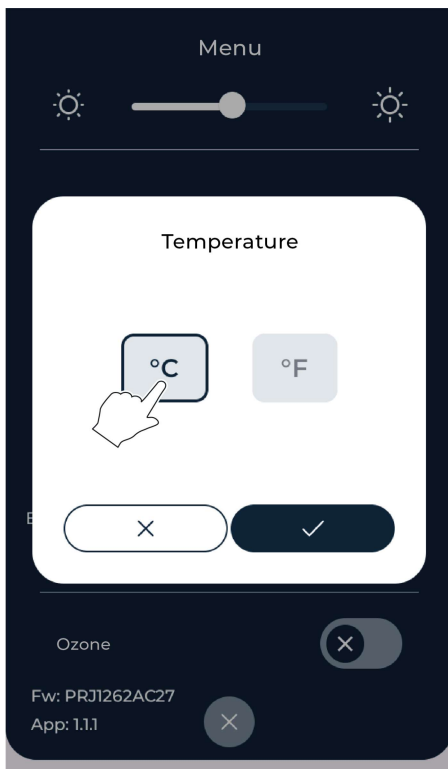
Humidity probe 3 warning

01/09/2025 14:16
-

W4

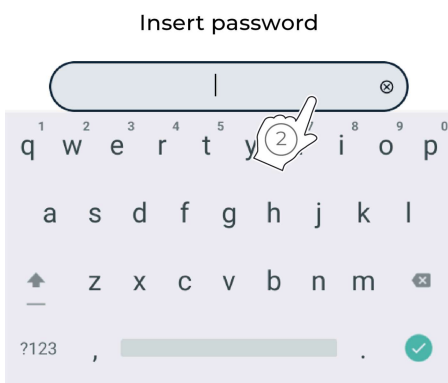
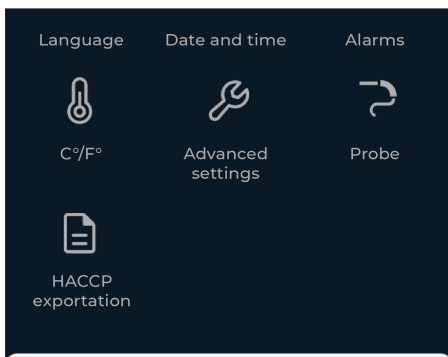
C°/F°

Hiermee kunt u instellen of de temperaturen in °C of °F op het display moeten worden weergegeven.



Geavanceerde instellingen

Dit menu is bedoeld voor de klantenservice en is beveiligd met een wachtwoord.



U kunt hiermee de kernsondes instellen.

[Klik hier voor meer informatie over het gebruik van de kernsonde.](#)

Export HACCP

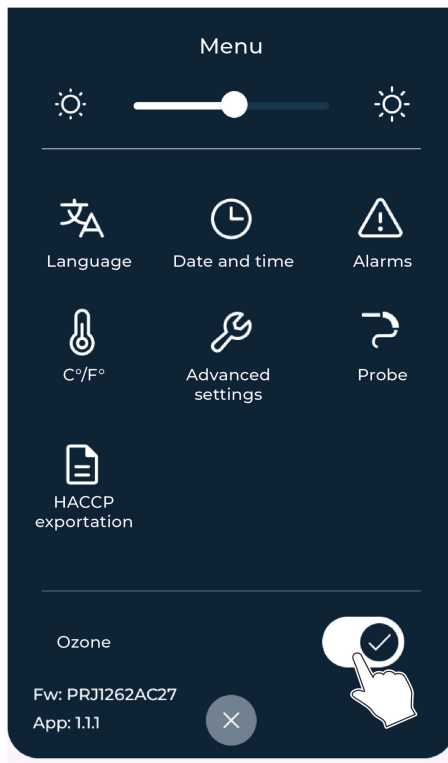
HACCP is een reeks preventieve procedures die dienen om de hygiëne en gezondheid van levensmiddelen te waarborgen door middel van een correcte behandeling ervan. Dit protocol wordt HACCP genoemd (Hazard Analysis and Critical Control Points, - Risicoanalyse en kritische controlepunten).

Het apparaat **slaait altijd de HACCP-gegevens op**. Deze geven weer wat er tijdens elke cyclus is gebeurd, bijvoorbeeld hoe vaak de deur tijdens de cyclus is geopend, eventuele onderbrekingen van de cyclus, enz. Het is mogelijk om de HACCP-gegevens naar een USB-stick te exporteren. Steek de sleutel in de daarvoor bestemde poort aan de onderkant van de displayhouder.



Ozon

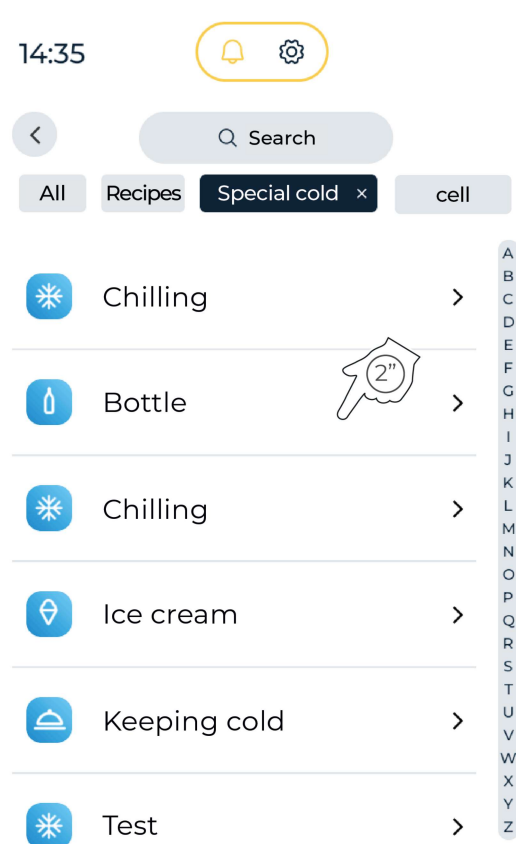
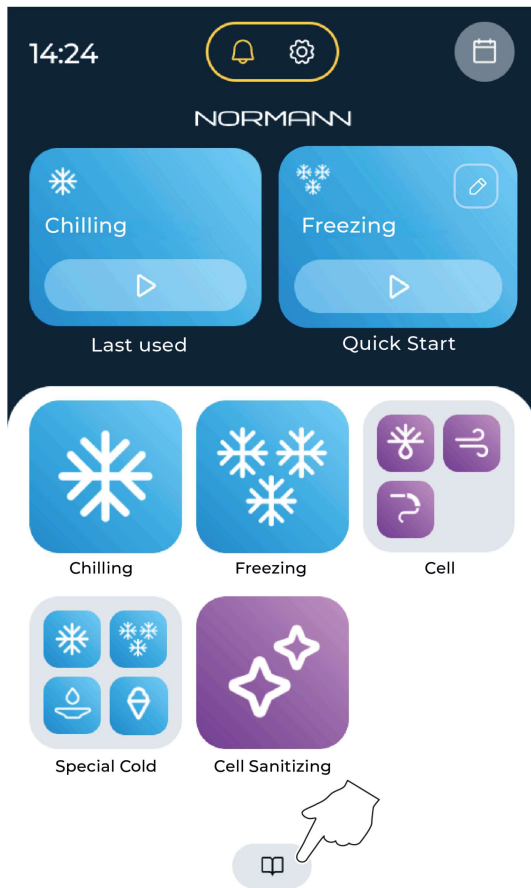
Hiermee kunt u het gebruik van de ozonmachine voor het ontsmetten van de cel in- of uitschakelen.

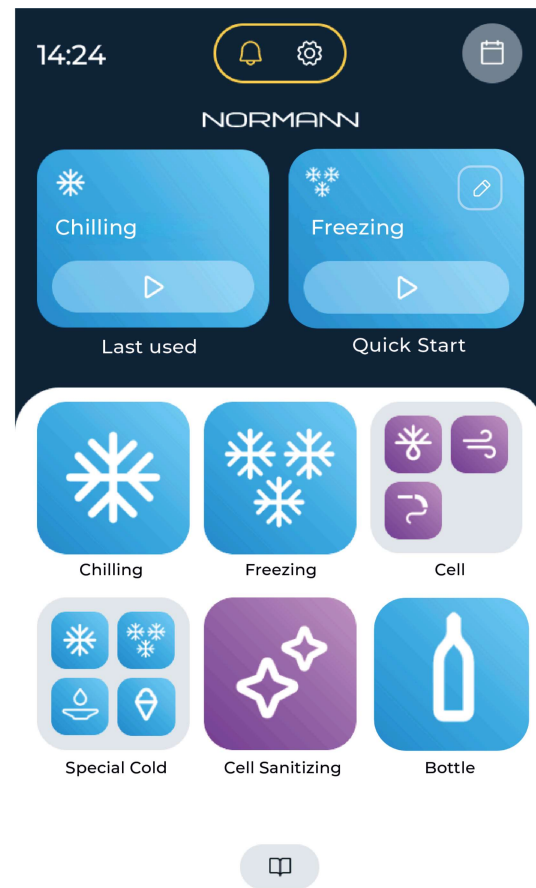
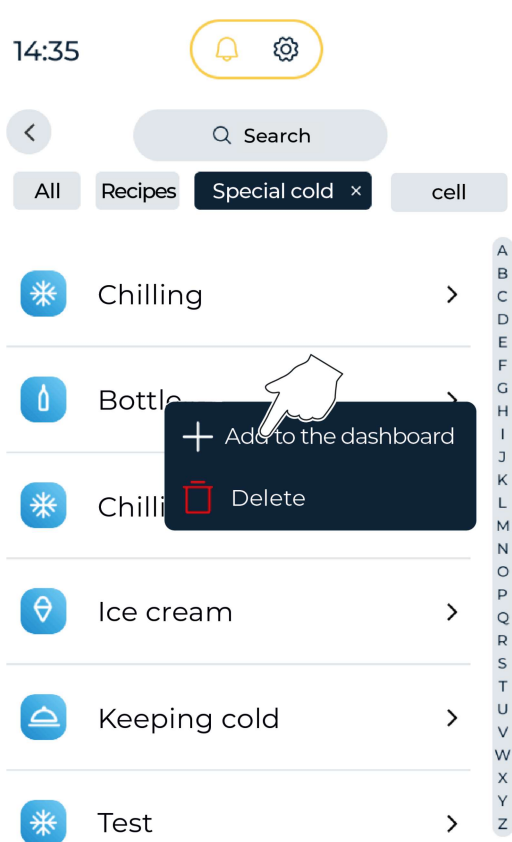


Dashboard

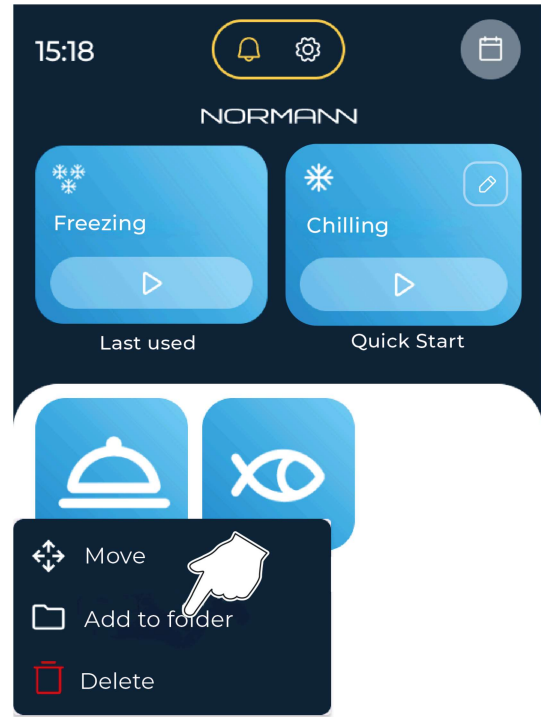
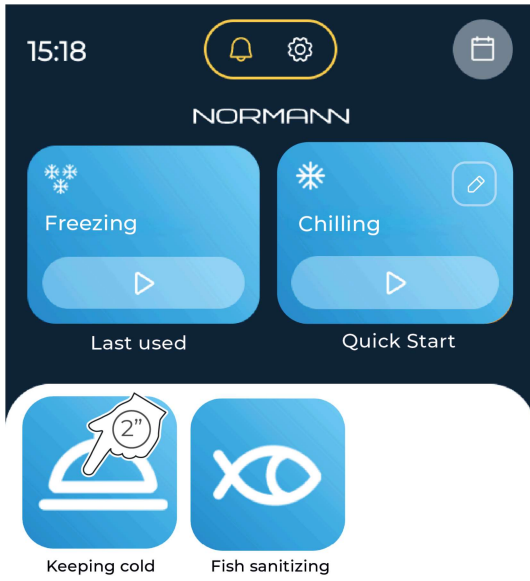
Op de hoofdpagina bevindt zich een dashboard (prikbord) waarop u pictogrammen en mappen met geselecteerde recepten kunt plaatsen. Dit maakt een snellere start mogelijk.

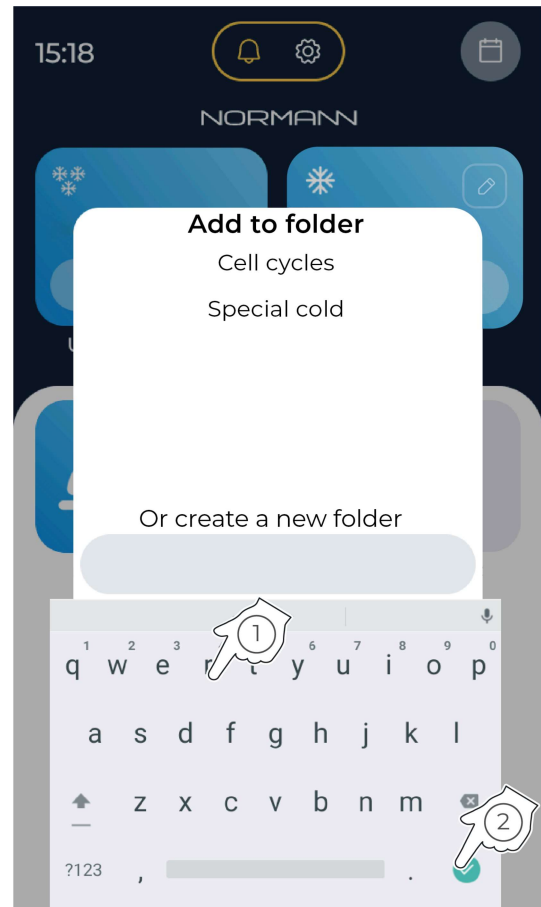
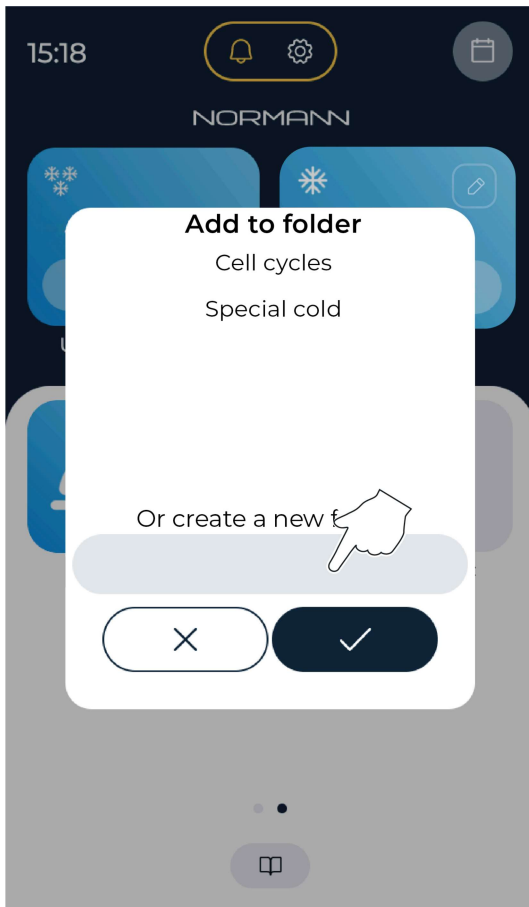
Een recept toevoegen aan het dashboard

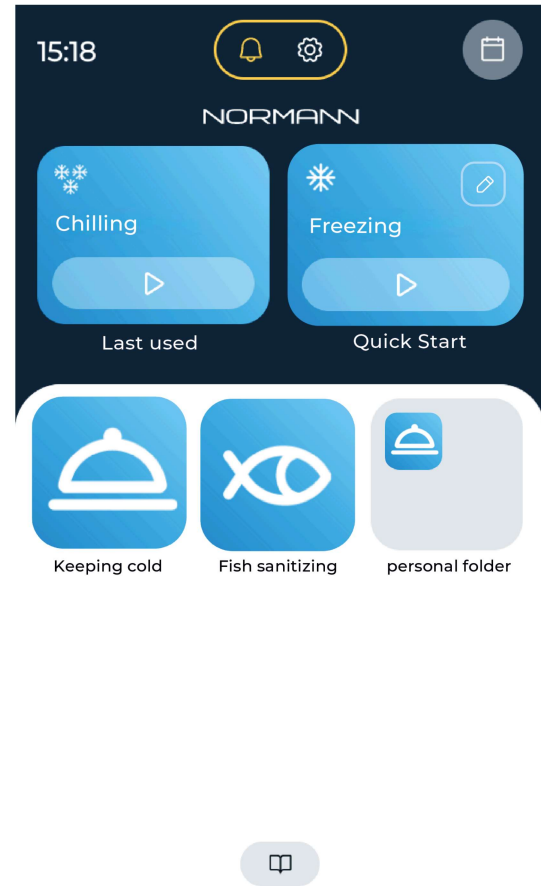
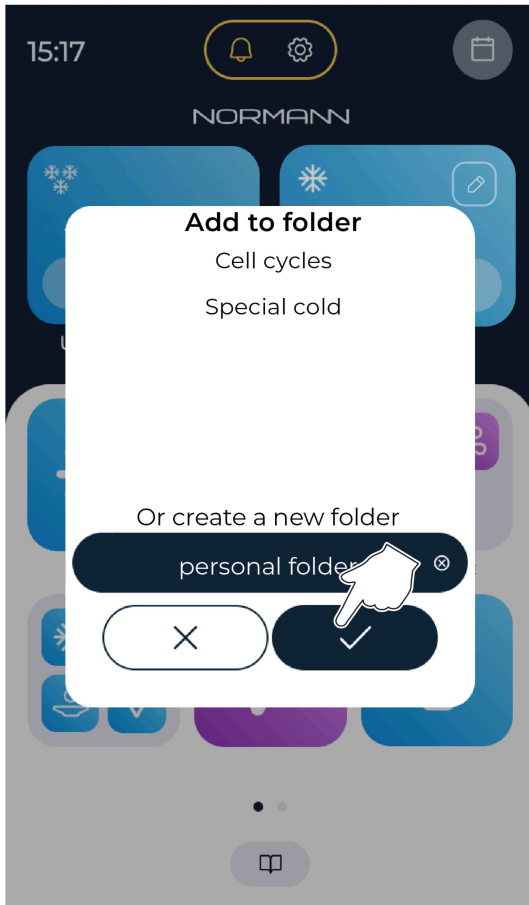




Een map toevoegen aan het dashboard







Een aantal beginselen



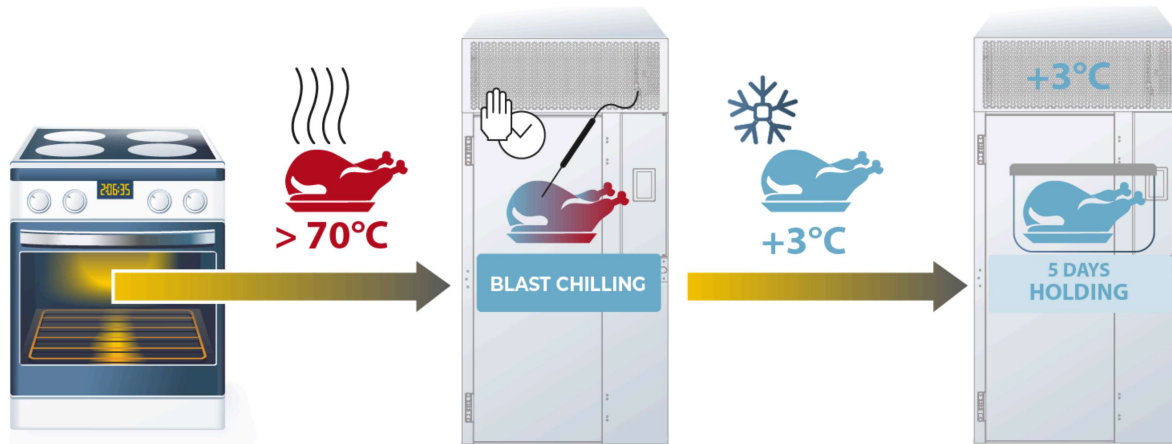
Snelkoelcycli (+3 °C)



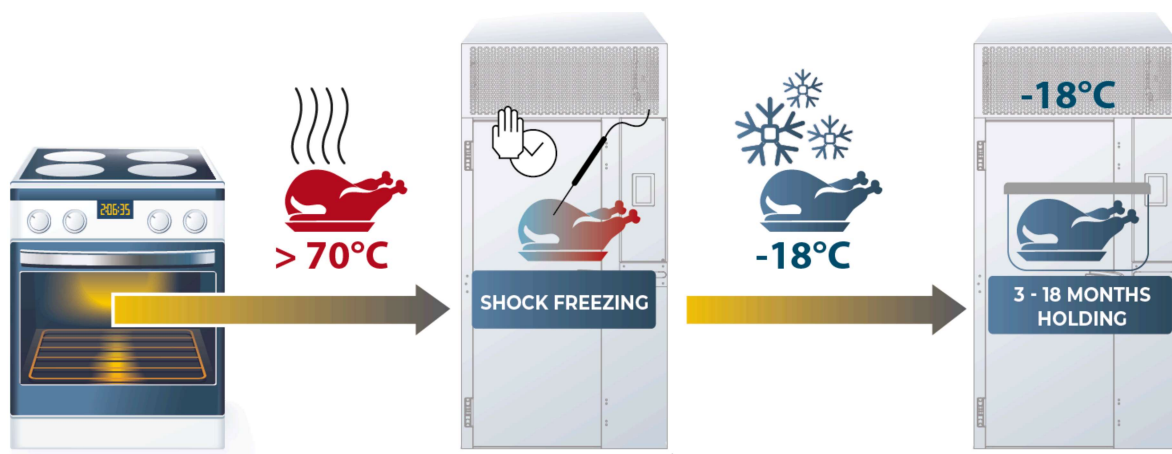
Diepvriescycli (-18 °C)

Vers of pas bereid voedsel heeft de hoogste kwaliteit en smaak, maar als het niet wordt geconsumeerd, start al na enkele uren de bacteriegroei en begint het voedsel zijn oorspronkelijke kwaliteitskenmerken te verliezen. In tegenstelling tot gewone koelkasten en diepvriezers kan dit apparaat de temperatuur van verse of reeds gekookte voedingsmiddelen snel verlagen tot **positieve waarden van +3 °C (koelen) of negatieve waarden van -18 °C (diepvriezen)**, afhankelijk van de behoefte. Op deze manier behouden ze bij het opwarmen voor consumptie hun organoleptische eigenschappen, uiterlijk en smaak alsof ze net bereid zijn.

Voedingsmiddelen hebben na verloop van tijd de neiging om uit te drogen, dat wil zeggen dat ze vocht, en daardoor hun zachtheid en sappigheid, verliezen. **Vermijd daarom om gekookte voedingsmiddelen die moeten worden gekoeld en/of ingevroren langdurig op kamertemperatuur te bewaren** en start het koel- of invriesproces onmiddellijk na het koken door het voedsel in het apparaat te plaatsen bij een temperatuur van minimaal +70 °C. Gekookt voedsel kan ook bij zeer hoge temperaturen (>100 °C) in het apparaat worden geplaatst, mits de cel vooraf is gekoeld.



Door **positieve koeling** (of koeling) wordt de temperatuur van het product zo snel mogelijk verlaagd tot **+3 °C** al in de kern. Het product moet vervolgens in de koelkast worden bewaard bij een temperatuur van 0/+3 °C, waar het maximaal 5 dagen houdbaar is.



Door **diepvriezen** (of snelkoelen) wordt de temperatuur van het product zo snel mogelijk tot -18 °C in de kern gebracht. Het product moet vervolgens worden bewaard in een vriezer bij een constante temperatuur van -20 °C en kan ook na 3/18 maanden (afhankelijk van het type product) worden geconsumeerd, mits de koelketen wordt gerespecteerd.

Om een gerecht te koelen of in te vriezen, kunt u op twee verschillende manieren te werk gaan: door een handmatige cyclus in te stellen (de gebruiker moet handmatig de parameters van de cycli instellen die hij wil starten) of door een kant-en-klare cyclus te gebruiken die door de fabrikant is opgeslagen. Elke cyclus van handmatig of snel invriezen kan:

- na een bepaalde tijd beëindigen. Cycli met termijnen kunnen worden beheerd met:



MET KERNSONDE: de operator moet de kernsonde in het te koelen voedsel steken. Op deze manier meet het apparaat continu de temperatuur in de kern van de voedingsmiddelen in de cel.



MET TIJD: de operator moet de duur van de koelcyclus handmatig invoeren. De koel- of vriescyclus eindigt wanneer de ingestelde tijd is bereikt (bv. 240 min).

- continu zijn (cascade- of oneindige cycli). In dit geval werkt het apparaat voor onbeperkte duur: dit is handig wanneer er grote hoeveelheden voedsel moeten worden verwerkt. In dit geval kunnen maximaal 4 kernsondes of timers worden gebruikt. Oneindige cycli kunnen worden beheerd met:

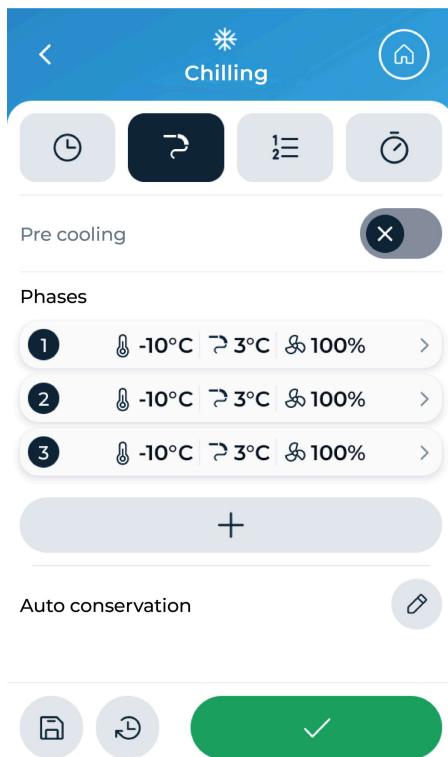


MET MULTISONDES: de sondes (maximaal 4) moeten in de te bereiden voedingsmiddelen worden gestoken en voor elk daarvan wordt een temperatuur ingesteld. De voedingsmiddelen kunnen op verschillende begintemperaturen en op verschillende tijdstippen worden toegevoegd. Wanneer de ingestelde waarde is bereikt, geven een akoestisch signaal en een melding op het scherm aan dat het voedsel dat zich in de cel bevindt, is gekoeld of ingevroren en dus uit de cel kan worden verwijderd. Om elke sonde gemakkelijker te kunnen onderscheiden, kunt u ze een naam geven.



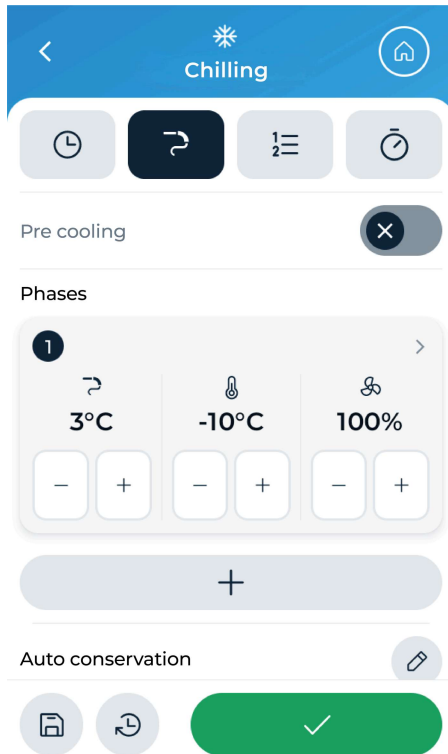
MET TIMER: er kunnen tot 6 verschillende timers worden ingesteld. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, geven een geluidssignaal en een melding op het scherm aan dat het voedsel dat aan de timer is gekoppeld, is gekoeld of ingevroren en dus uit de koelcel kan worden verwijderd. Om elke timer gemakkelijker te kunnen onderscheiden, kunt u ze een naam geven.

Een cyclus, zowel met kernsonde als op tijd, moet bestaan uit ten minste één **FASE (PHASE1)** of meerdere FASEN met onderling verschillende parameters. De overgang van de ene stap naar de andere, indien aanwezig, wordt zelfstandig beheerd door het apparaat.

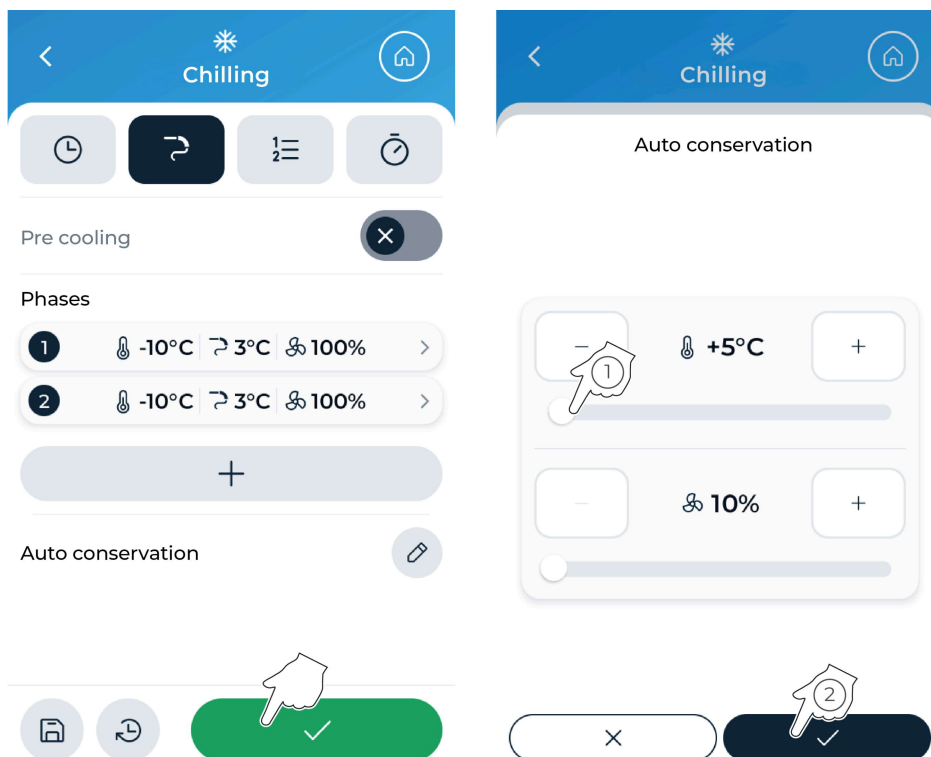


voorbeeld van een cyclus met kernsonde bestaande uit 3 koelfasen en een laatste bewaarfase (HOLDING).

Aan het einde van elke koel- of vriescyclus start automatisch een **BEWAARFASE (HOLDING)** van de producten (bij +3 °C of -18 °C, afhankelijk van het feit of het voedsel is gekoeld of ingevroren) om ze op temperatuur te houden totdat ze worden verwijderd, wat zo snel mogelijk moet gebeuren.



u kunt de bewaarparameters wijzigen. Om dit te doen:



Het wordt aanbevolen om gekoelde of diepgevroren voedingsmiddelen te bewaren in voedselcontainers met een luchtdicht deksel en de verpakkingen te voorzien van een zelfklevend etiket waarop de inhoud, de bereidingsdatum en de houdbaarheidsdatum worden vermeld.

Content _____

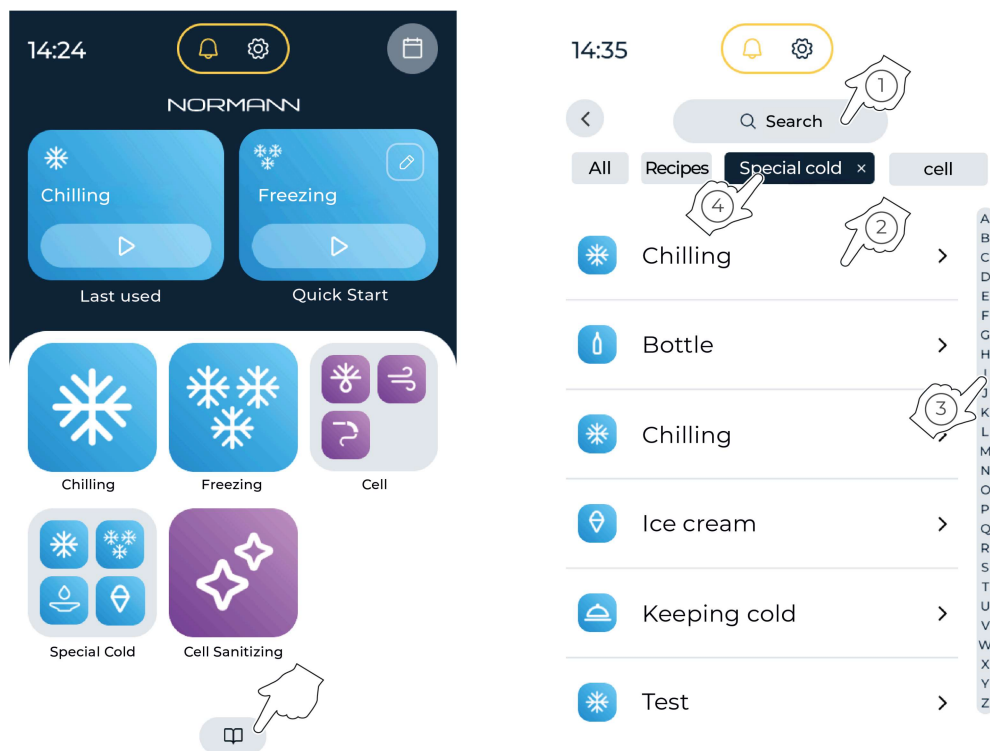
Preparation date _____

Expiration date _____

Recepten

Er is een receptenboek met door de fabrikant vooraf ingestelde recepten en door de gebruiker opgeslagen recepten.

Om toegang te krijgen tot het receptenboek:



Vanuit het hoofdscherm van het receptenboek is het mogelijk:

- ① Een recept te zoeken
- ② Een recept te selecteren (ze staan in alfabetische volgorde, scroll om alle recepten te bekijken)
- ③ Naar een recept te zoeken op de eerste letter
- ④ Een groep recepten te selecteren

Speciale cycli

Het receptenboek bevat speciale cycli.

Koude specialiteiten



Snelkoelen

Met deze functie kunt u een koelcyclus starten.



Flessen

Met deze functie kunnen de flessen in de koelcel snel worden gekoeld.



Chilling

Met deze functie kunnen de ingevoerde gerechten snel worden gekoeld.



IJs

Verharding : continue vriescyclus, voornamelijk gebruikt in ijs- en banketbakkerijen om de producten die worden verwerkt een “thermische schok” te geven.



Koel houden

Het is een bewaringsfunctie voor enkele uren of als ondersteuning tijdens het werk. Let op: de snelkoeler is geen koelkast



Ontsmetten vis

De **sanificatie van vis** doodt, mits correct uitgevoerd, de larven van Anisakis Simplex, een parasiet die aanwezig kan zijn in onvoldoende gekookte of rauw geserveerde visproducten: als de larven het maagslijmvlies binnendringen, veroorzaken ze buikpijn en in ernstige gevallen ernstige complicaties.

De cyclus omvat een eerste fase van invriezen, waarna automatisch een behoudingsfase van 24 uur volgt (vastgelegd in de voorschriften voor de behandeling van vis tegen anisakis).



Ontdooien

Het apparaat ontdooit diepvriesproducten op een gecontroleerde manier, waarbij het microkristalliseerde water in het voedsel langzaam wordt geabsorbeerd. Hierdoor blijven de organoleptische en esthetische eigenschappen van het voedsel intact.



Diepvriezen

Met deze functie kunt u een diepvriescyclus starten.

Cel



Drogen cel

Met deze functie kan restvocht uit de cel worden verwijderd



Verwarmen sonde

Deze functie verwarmt de sonde zodat deze uit bevroren voedingsmiddelen kan wordt verwijderd.



Ontsmetten cel

Met deze functie kunt u een reinigingscyclus van de koelcel starten door het meegeleverde ozonapparaat aan te sluiten.



Ontdooien cel

Met deze functie kunt u een ontdooicyclus van de koelcel starten.

Gebruik van de kernsonde

De kernsonde moet in het te behandelen voedsel worden ingebracht: op deze manier meet het apparaat continu de temperatuur in de kern van de voedingsmiddelen in de cel. Wanneer de sonde detecteert dat de ingestelde temperatuur voor de gekozen cyclus (bv. 3 °C) is bereikt, wordt de koel- of vriescyclus beëindigd met de zekerheid dat de voedingsmiddelen, zelfs in het meest interne gedeelte, correct zijn gekoeld of ingevroren.

De sonde moet in het midden van het grootste stuk of de grootste snede worden gestoken. Zorg ervoor dat de punt niet uit het product steekt of de plaat niet raakt.



De kernsonde moet diep in het midden van het voedsel worden ingebracht en mag er niet uitsteken. De sonde is scherp, dus hanteer ze voorzichtig. Haal aan het einde van de werkcyclus de sonde uit het voedsel voordat u de plaat uit het apparaat haalt, reinig ze met een zachte doek en lauw water en plaats ze vervolgens terug in de cel.

Laat de kernsonde niet buiten de deur van het apparaat hangen.

Om ongewenste besmettingen te voorkomen, moet de sonde voor elke werkingscyclus worden gereinigd en ontsmet.

De sonde is scherp, dus hanteer ze voorzichtig.

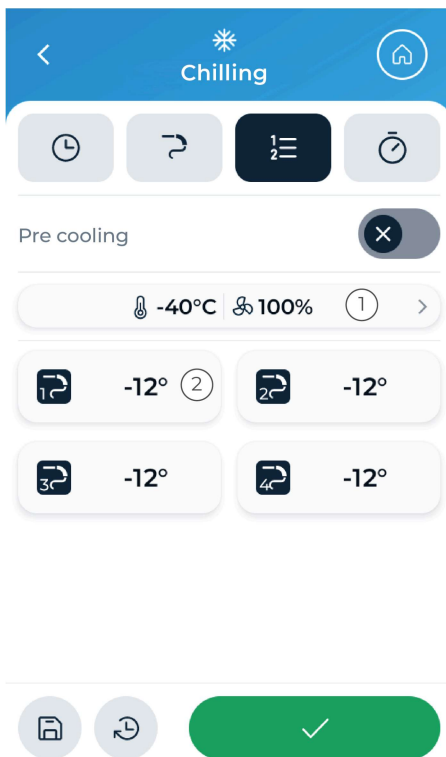


Er zijn verschillende soorten sondes:

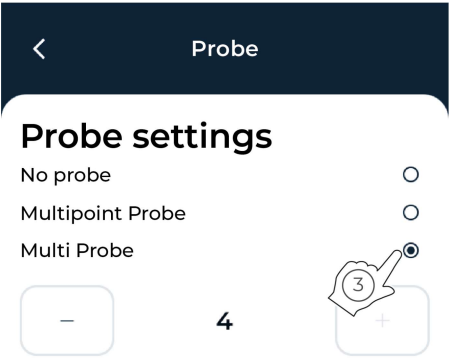
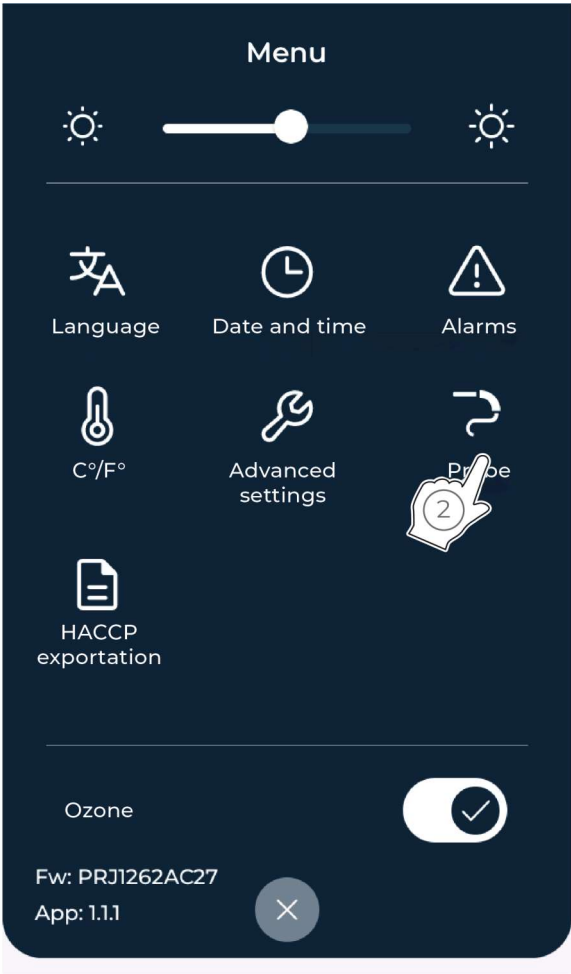
- Multipuntsonde.
- Multisonde (van 1 tot 4)

Met de multisonde kunnen verschillende temperaturen worden ingesteld voor elke geactiveerde sonde (maximaal 4).

Tijdens het gebruik van dit type sonde, werkt het apparaat in een **continu cyclus** aan de ingestelde temperatuur in de kamer (1). De cyclus wordt niet onderbroken na een bepaalde tijd of bij het bereiken van een bepaalde temperatuur en gaat nooit over in de bewaarfase. Dit maakt het mogelijk om continu te werken. Zodra het voedsel de in de sonde (2) ingestelde temperatuur bereikt, verschijnt er een waarschuwing op het display en weerklinkt er een geluidssignaal. Nu kunt u nieuw voedsel toevoegen om te verwerken.



Om het type sonde in te stellen:

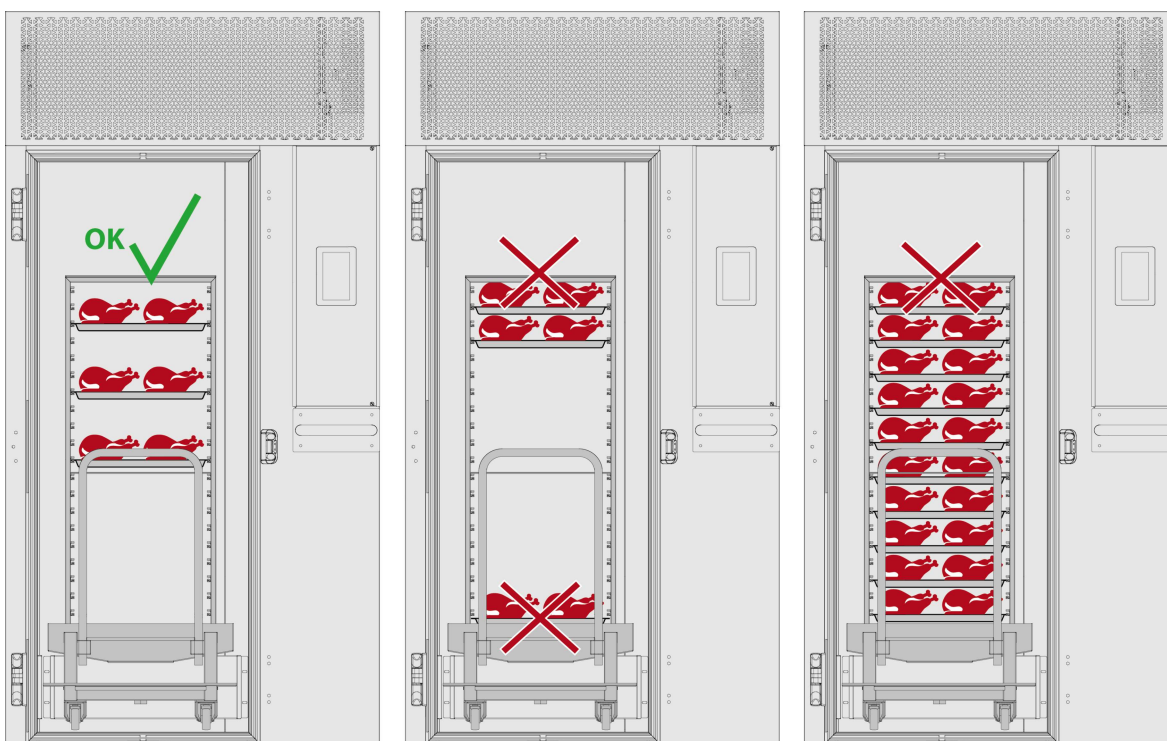


Het apparaat correct laden

De gerechten moeten in één laag in bakjes worden geplaatst:

- onbedekt: het wordt aanbevolen om de platen niet af te dekken met deksels of isolatiefolie, omdat dit de bereidingstijd kan beïnvloeden.
- bestand tegen temperaturen die worden bereikt tijdens koelcycli (+3 °C) of diepvriescycli (-18 °C);
- met lage randen: platen met een geringere diepte, niet hoger dan 40 mm, belemmeren de luchtstroom rond het product niet. De minimumafstand tussen twee platen moet 2 cm bedragen.

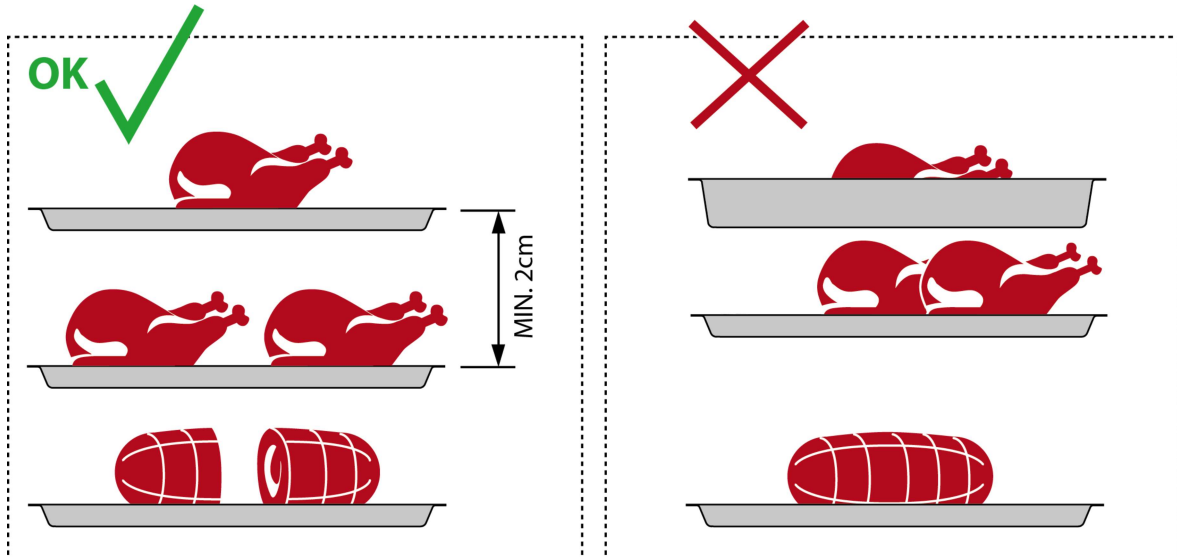
De containers moeten gelijkmatig en uniform in de cel worden geplaatst. Door de bakken correct te plaatsen, kan de lucht vrij circuleren in de cel: zorg ervoor dat de ventilatoren niet worden geblokkeerd en dat het apparaat niet boven de toegestane limieten wordt volgeladen. Verder wordt het aanbevolen om geen warme bakjes of platen rechtstreeks op de bodem van de koelcel te plaatsen.



Kies altijd voor platen met een geringere diepte, in ieder geval niet meer dan 40 mm, om de luchtstroom rond het product niet te belemmeren. De minimumafstand tussen twee platen moet 2 cm bedragen.

Benut de volledige oppervlakte van de plaat door de producten op voldoende afstand van elkaar te plaatsen. Overschrijd echter nooit het aangegeven gewicht.

Verdeel het te behandelen product in zoveel mogelijk stukken, zodat het oppervlak dat aan de werking van het apparaat wordt blootgesteld, zo groot mogelijk is.



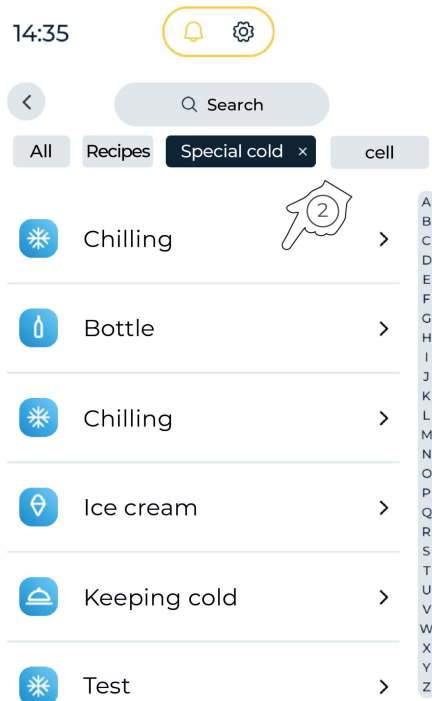
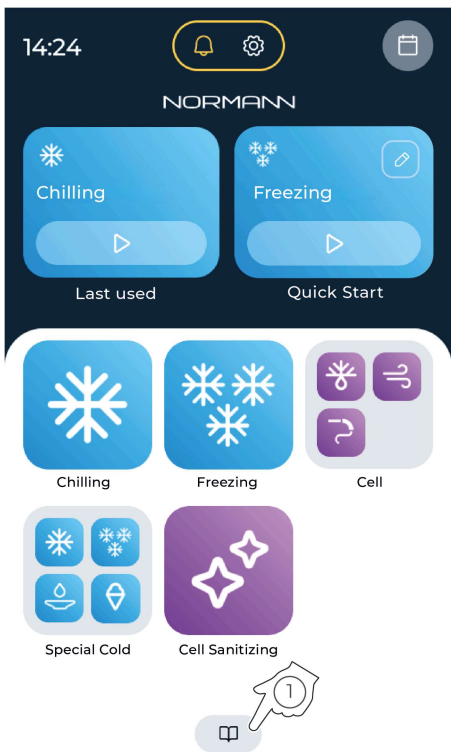
3. Gebruik

- [Een cyclus starten](#)
- [Een recept wijzigen](#)
- [Een recept opslaan](#)
- [Een recept programmeren](#)
- [Modi](#)
- [Snelstarten](#)

Een cyclus starten

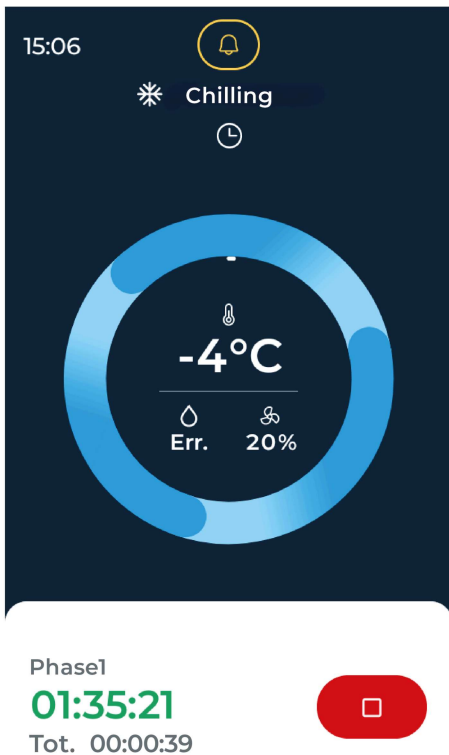
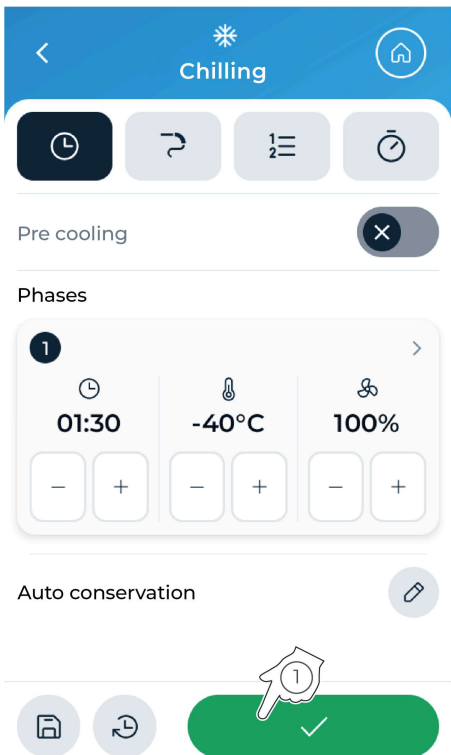
Er worden door de fabrikant vooraf ingestelde cycli, recepten, voorgesteld. Deze recepten kunnen bestaan uit één of meerdere fasen met verschillende parameters. Ze kunnen een voorkoeling en fasen van behoud en afkoeling/diepvriezen omvatten.

Om het gewenste recept te selecteren:



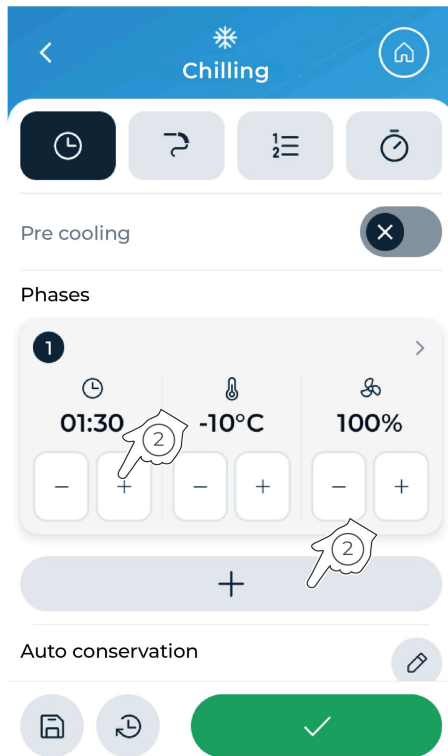
Van hieruit is het mogelijk:

1. Het recept te starten
2. De parameters te wijzigen



Een recept wijzigen

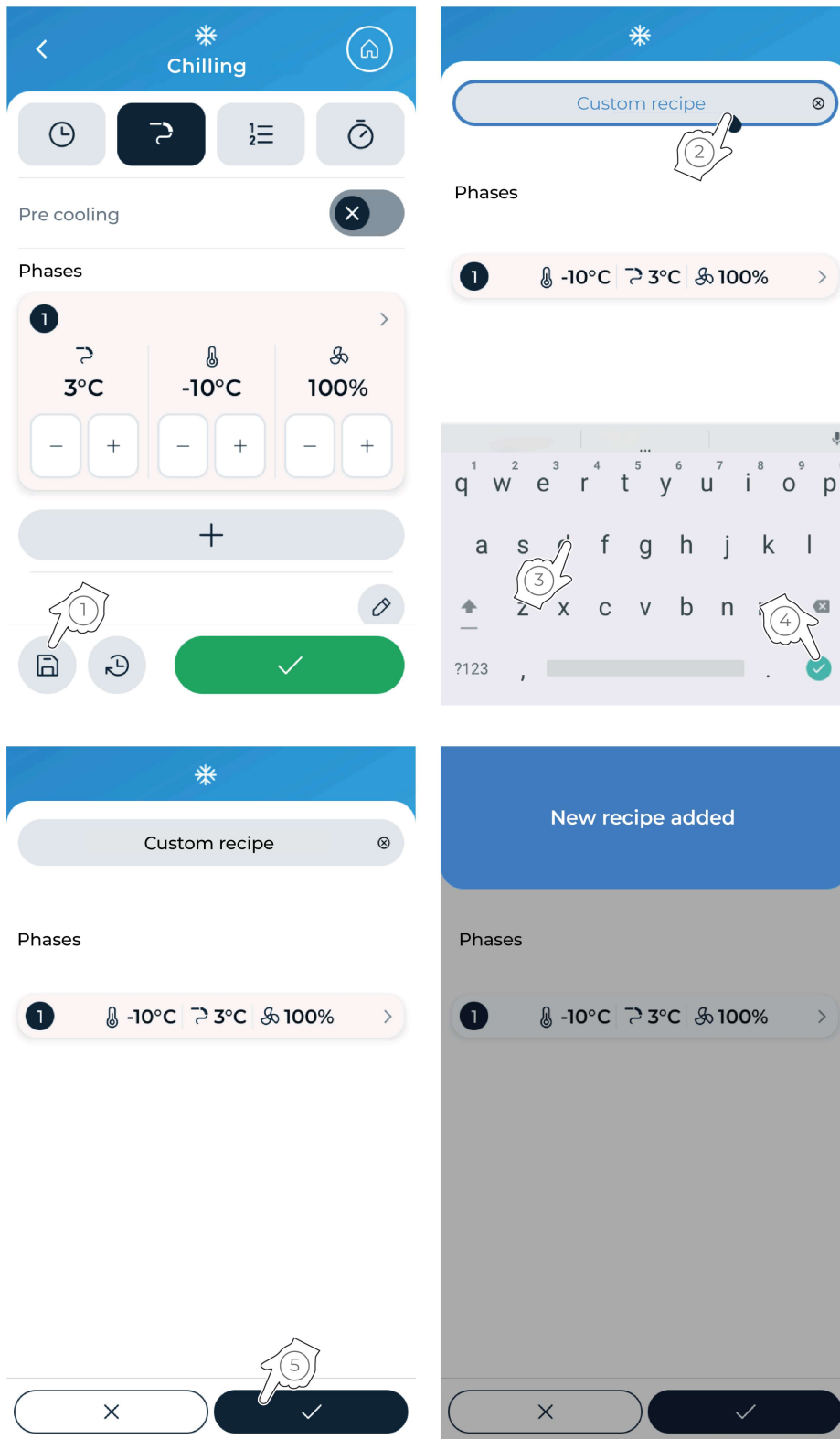
U kunt elke parameter van het recept wijzigen, stappen toevoegen en het voorkoelen, automatisch bewaren en warmhouden activeren volgens uw behoeften. Om de parameters te wijzigen, volstaat het om op de punten te tikken en de waarden te wijzigen.



Voorbeeld van het wijzigen van parameters

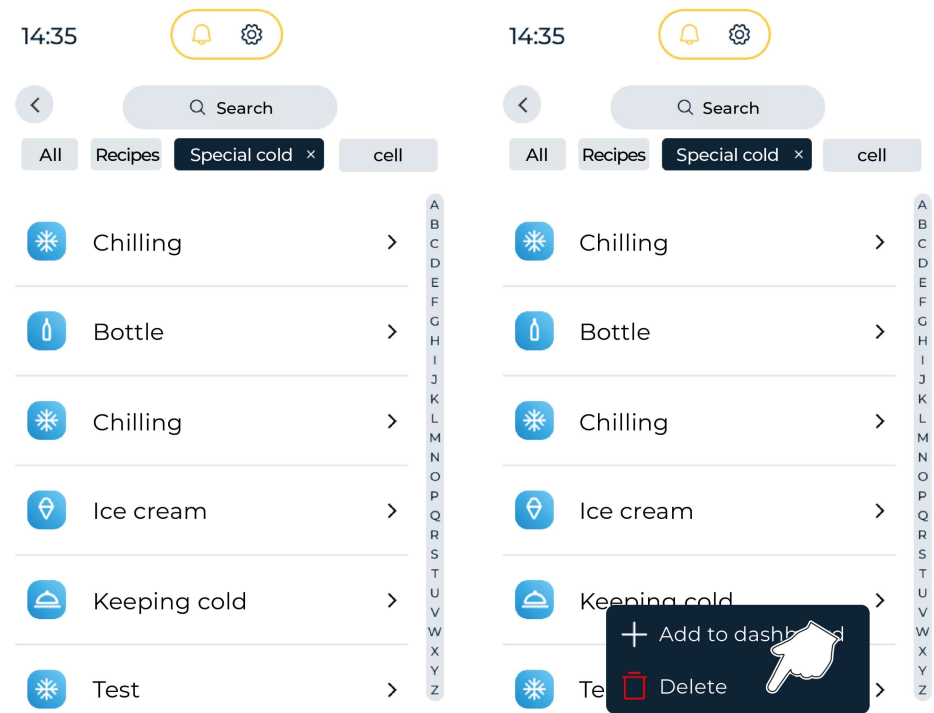
Een recept opslaan

U kunt de aangebrachte wijzigingen opslaan door een eigen naam aan het recept toe te kennen.



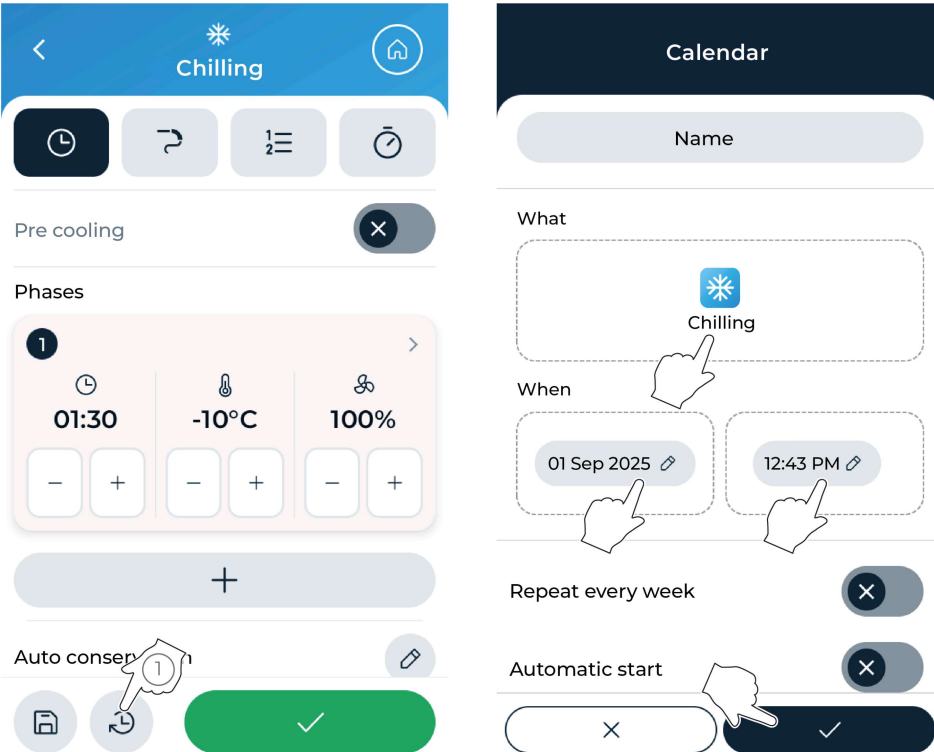
Het opgeslagen recept is nu beschikbaar in het receptenboek.

Elk opgeslagen recept kan worden gewist. De recepten van de fabrikant kunnen niet worden verwijderd.



Een recept programmeren

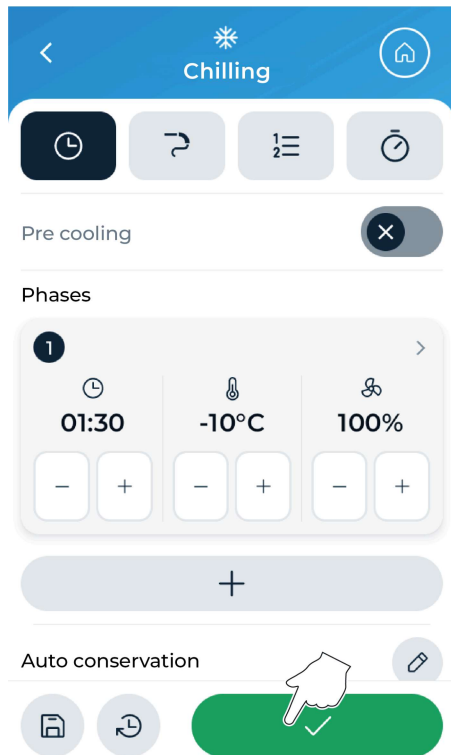
Het is mogelijk om het starten van een recept te programmeren door ook een eventuele wekelijkse herhaling en een automatische start in te voeren.



Modus

Elk recept kan op verschillende manieren worden gestart:

-  **MET TIJD:** de operator moet de duur van de koel- of invriescyclus handmatig invoeren. De cyclus eindigt wanneer de ingestelde tijd is bereikt (bv. 240 min).



The screenshot shows a mobile application interface for controlling a 'Chilling' process. At the top, a blue header bar contains a back arrow, the word 'Chilling' with a snowflake icon, and a home button. Below the header is a row of four icons: a clock (selected), a refresh arrow, a list icon, and a timer icon. Underneath is a 'Pre cooling' toggle switch, which is currently turned off. The 'Phases' section shows a list of phases, with phase '1' selected. Phase 1 has three settings: a duration of '01:30', a temperature of '-10°C', and a fan speed of '100%'. Each setting has minus and plus buttons for adjustment. Below the phase settings is a large plus button to add more phases. At the bottom, the 'Auto conservation' section has a save icon, a refresh icon, and a large green button with a checkmark, which is being pointed to by a hand icon.



- **MET KERNSONDE:** de operator moet de kernsonde in het te koelen voedsel steken. Op deze manier meet het apparaat continu de temperatuur in de kern van de voedingsmiddelen in de cel. De cyclus eindigt wanneer de sonde detecteert dat de ingestelde temperatuur voor de gekozen cyclus (bijv. +3 °C) is bereikt.

< Chilling

⌚ ↶ ⋮ ⌚

Pre cooling ☐

Phases

1 🌡️ -10°C ↶ 3°C 🔗 100% >

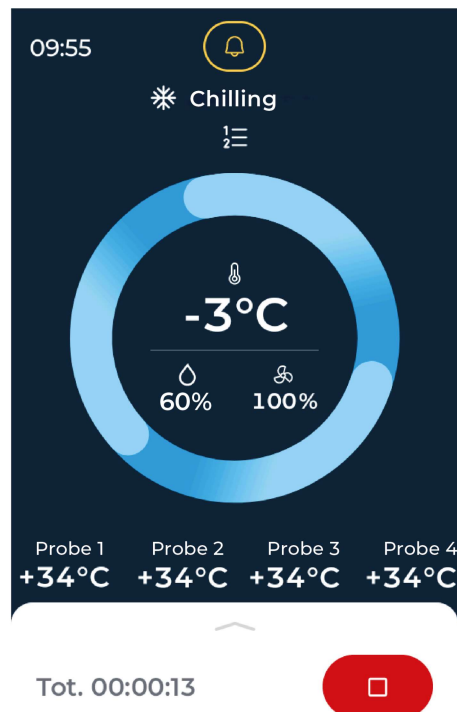
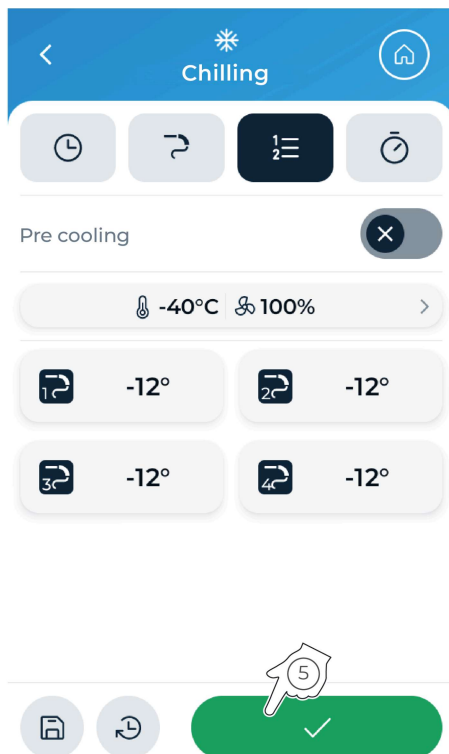
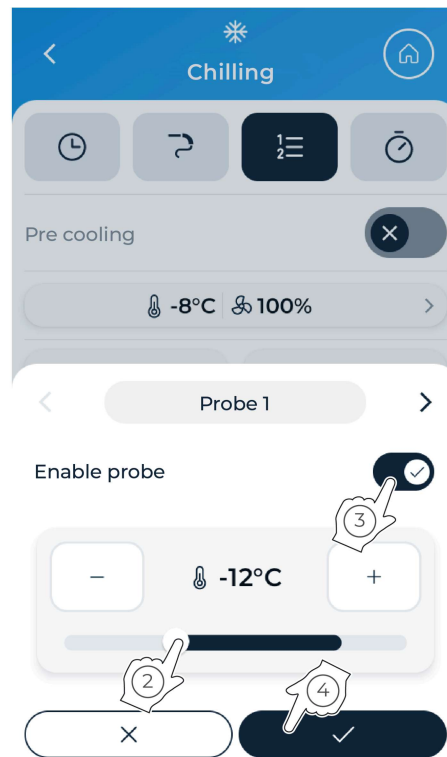
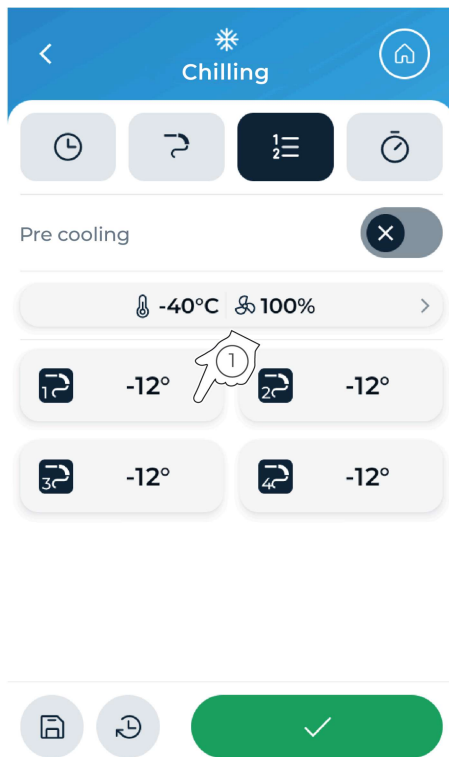
2 🌡️ -10°C ↶ 3°C 🔗 100% >

+

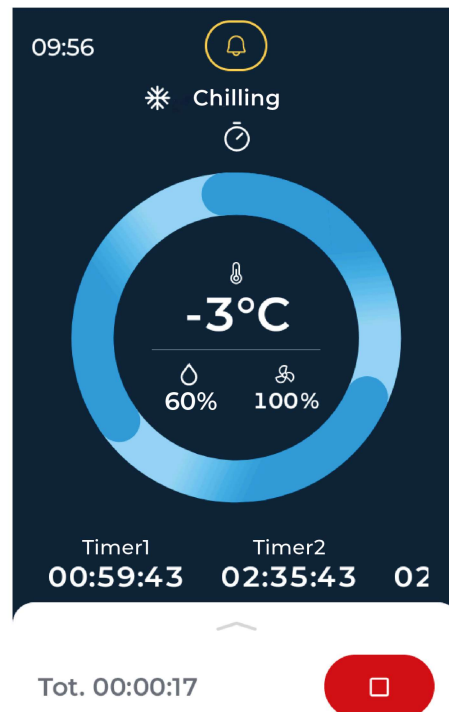
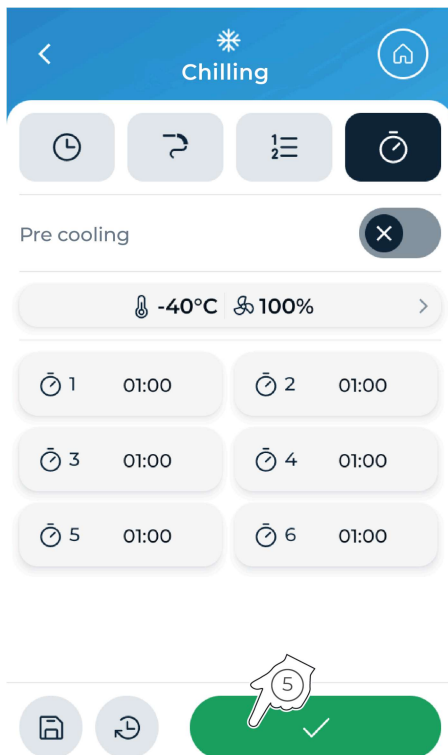
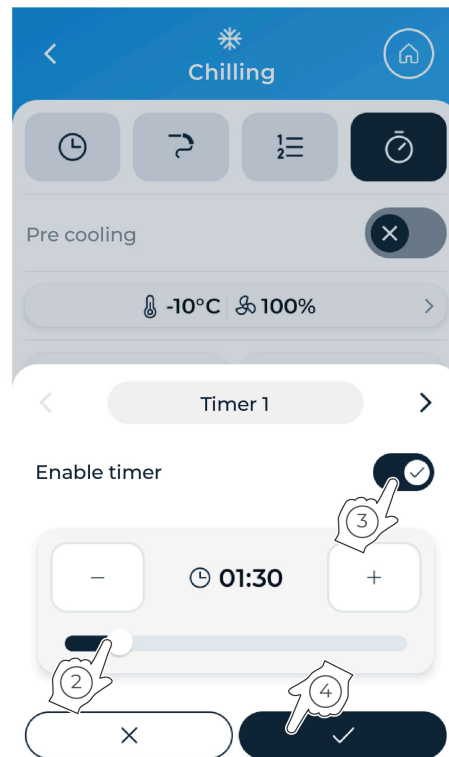
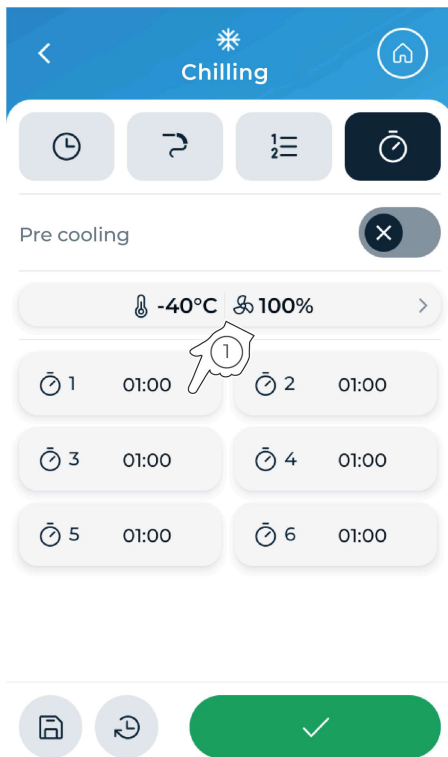
Auto conservation ☐

📄 ↶ ☒

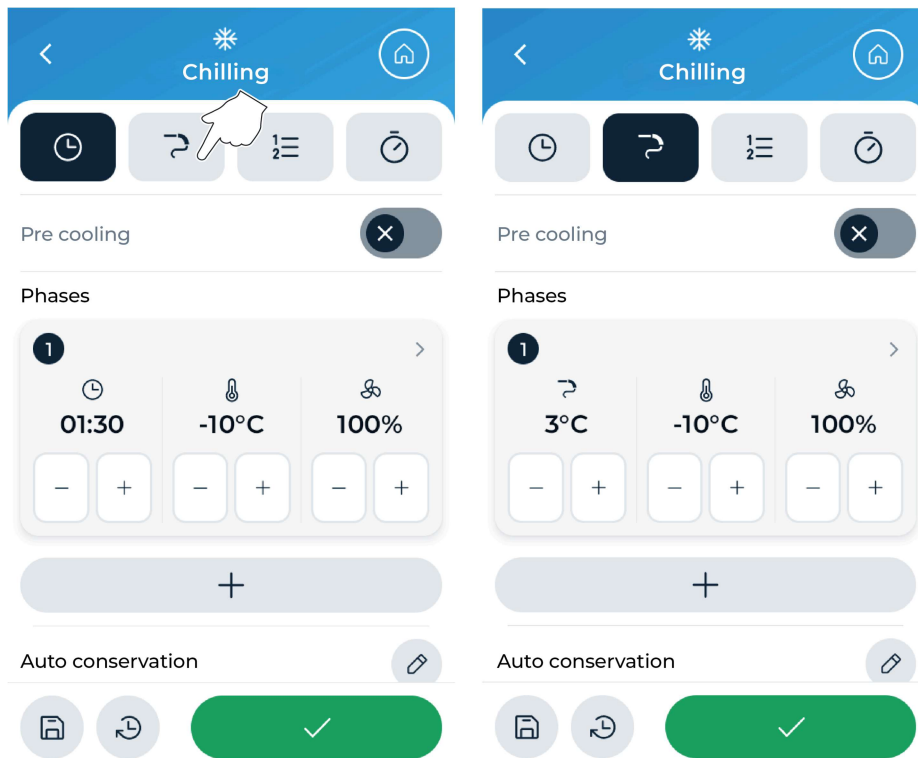
- 1=
2=
• **MET MULTISONDES:** de operator moet de kernsondes erin steken (Max. 4) in voedingsmiddelen die moeten worden gekoeld. Het is mogelijk om voor elke sonde een andere temperatuur in te stellen en deze te activeren/deactiveren.



-  **MET TIMER:** de operator moet de tijd van elke timer instellen (1-2). De timers kunnen worden in- en uitgeschakeld (3). Bevestig en start het recept (4-5).



Om de gewenste modus te wijzigen, volstaat het om op het betreffende pictogram te tikken.

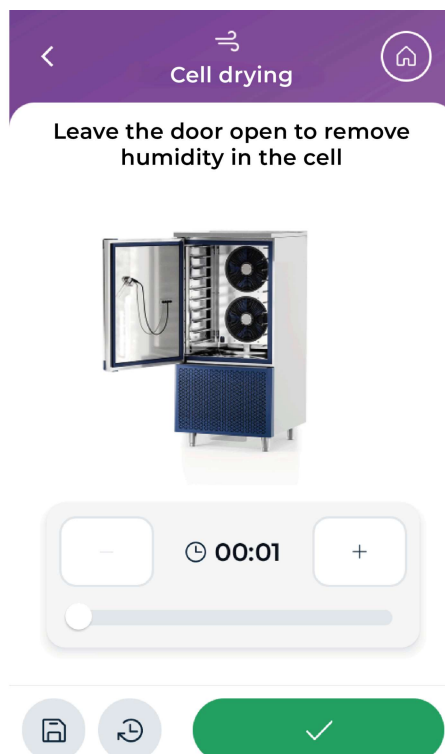
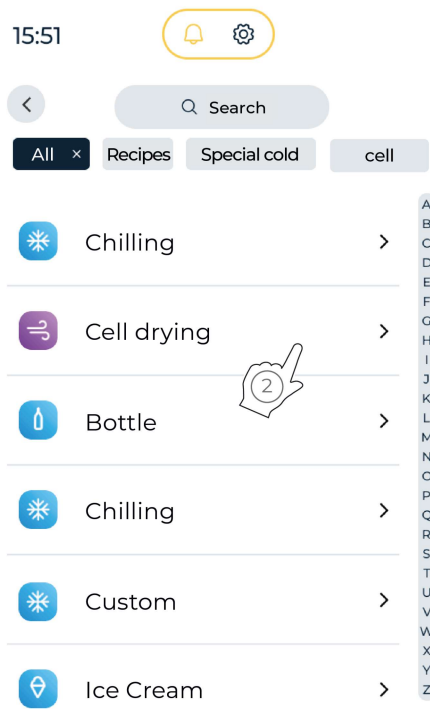
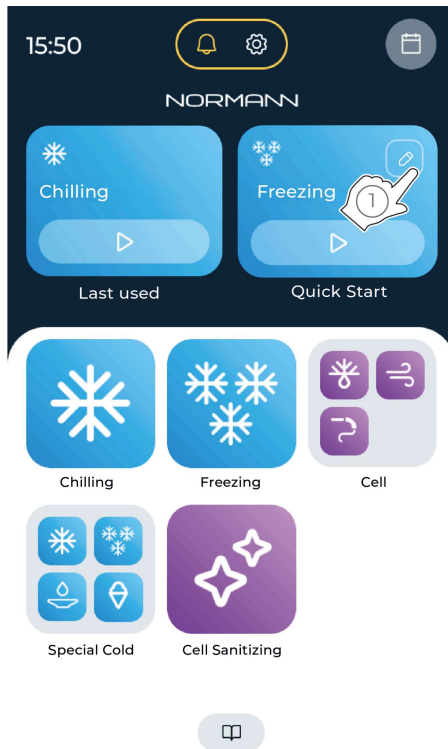


[Klik hier voor meer informatie over het gebruik van de kernsonde.](#)

Snelstarten

Met dit menu kunt u snel een door de klant gekozen en ingestelde cyclus starten.

Selecteer en stel de snelle startcyclus in



4. Onderhoud

- [Gewone reiniging](#)
- [Periodes van inactiviteit](#)
- [Buitengewoon onderhoud](#)
- [Onderhoudsfrequentie](#)
- [Afdanking aan het einde van de levensduur](#)

De gebruiker mag alleen gewone reinigingswerkzaamheden uitvoeren. Neem voor buitengewoon onderhoud contact op met een servicecentrum en vraag om de tussenkomst van een bevoegde technicus. Het reinigen van het apparaat is uitsluitend voorbehouden aan bevoegd en bekwaam personeel en mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

Gewone reiniging

Reiniging van stalen oppervlakken

Gebruik een doek gedrenkt in warm zeepwater of specifieke producten voor staal. Droog tot slot af.

De cel moet dagelijks worden gereinigd.

Reiniging van het bedieningspaneel

Gebruik een doek die is bevochtigd met een beetje neutraal reinigingsmiddel en spoel af. Spuit het product niet om infiltraties te voorkomen die het display kunnen beschadigen.

Periodes van inactiviteit

Schakel de stroomtoevoer uit tijdens periodes van inactiviteit. Bescherm de externe stalen onderdelen van het apparaat door er met een zachte doek die licht is bevochtigd met vaselineolie over te strijken. Laat de deur op een kier staan om een goede luchtverversing te garanderen. Als u de apparatuur opnieuw gaat gebruiken, ga als volgt te werk voor het gebruik:

- reinig de apparatuur en accessoires grondig;
 - koppel de apparatuur opnieuw aan op de stroomtoevoer;
 - controleer de apparatuur.
-

Buitengewoon onderhoud, zoals het vervangen van een defect onderdeel, mag uitsluitend uitgevoerd worden **door gekwalificeerde technici die door de fabrikant hiervoor de toestemming hebben gekregen**. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af en erkent de garantie niet als de gebruiker zelf buitengewone onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Onderhoudsfrequentie

De verantwoordelijke voor de machine is verplicht om de onderhoudsintervallen in de onderstaande tabel te controleren en na te leven door contact op te nemen met een erkend technisch servicecentrum.

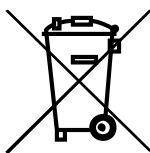
Activiteit	Frequentie						Verantwoordelijke	
	Wanneer nodig	Maandelijks	Om de zes maanden	Jaarlijks	Onderhoud	Controle	Gebruiker	Servicedienst
Reiniging van buitenoppervlakken	○						■	
Reiniging van toegankelijke interne onderdelen			○					■
Controle van voedingskabels, stekkers, stopcontacten				○				■
Controle van de integriteit van de leidingen van het koelsysteem				○				■
Inspectie van kabels en interne stroomaansluitingen				○				■
Vervanging van het bedieningspaneel					○			■

Legenda:

- = Gewoon onderhoud
- = Buitengewoon onderhoud

Afdanking aan het einde van de levensduur

Krachtens art. 13 van het Italiaanse wetsbesluit Decreto Legislativo nr. 49 van 2014 "Toepassing van de AEEA-richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur"



De doorgestreepte vuilnisbakmarkering met een specifieke streep geeft aan dat het product na 13 augustus 2015 op de markt is gebracht en dat het aan het einde van zijn gebruiksduur niet met ander afval mag worden gelijkgesteld, maar gescheiden moet worden afgedankt. Alle apparatuur is vervaardigd van recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd plaatwerk, koper enz.) in een percentage van meer dan 90% van het gewicht. Maak de apparatuur onbruikbaar voor de afdanking door de stroomkabel en eventuele sluitingen van vakken of holtes (indien aanwezig) te verwijderen. Het is noodzakelijk aandacht te besteden aan het beheer van dit product aan het

einde van zijn levensduur om de negatieve effecten op het milieu te verminderen en de efficiëntie van het gebruik van de hulpbronnen te verbeteren, waarbij de beginselen van "de vervuiler betaalt", preventie, voorbereiding voor hergebruik, recycling en terugwinning moeten worden toegepast. Houd er rekening mee dat voor het onrechtmatig of onjuist verwijderen van het product de in de huidige wetgeving voorziene sancties worden toegepast.

Informatie met betrekking tot de afdanking in Italië

In Italië moet AEEA-apparatuur worden bezorgd:

- aan verzamelcentra (ook wel ecologische eilanden of ecologische platforms genoemd)
- aan de dealer bij wie u nieuwe apparatuur koopt, die deze gratis moet afhalen ("one on one"-afhaling).

Informatie met betrekking tot de afdanking in landen van de Europese Unie.

De Europese richtlijn inzake AEEA- richtlijn is in elk land anders geïmplementeerd, dus als u zich van deze apparatuur wilt ontdoen, raden wij u aan contact op te nemen met uw lokale autoriteiten of dealer in verband met de juiste afdankingsmethode.

5. Assistentie

Uw apparatuur is betrouwbaar en robuust, maar soms kunnen er kleine problemen optreden die met de hulp van onze servicecentra snel worden opgelost.

Voordat u contact met hen opneemt:

- raadpleeg de tabel op de volgende pagina;
- lees aandachtig het garantieblad dat bij het apparaat is gevoegd;
- zoek de gegevens van de apparatuur op;
- zoek de aankoopfactuur van de apparatuur op.



Als defecte onderdelen moeten worden vervangen, bewaar deze dan en geef ze aan de installateur die de vervanging uitvoert, zodat hij ze naar de fabrikant kan sturen voor de nodige controles.



Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dit kan ernstig letsel aan personen en dieren, alsook materiële schade veroorzaken en doet de garantie vervallen. Wend u altijd tot een erkend servicecentrum en vraag om ORIGINELE reserveonderdelen.

Fabrikant: NORMANN Srl

Machine: Snelkoeler BB/BBF

NORMANN Srl
Via Guglielmo Oberdan 69 - z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) – Italy
T +39 0434 999079
info@normann.it

6. Alarmentabel

Code	Blokkerend	Beschrijving
E-00	✓	Fout in inconsistentie van parameters en/of versie van de basis.
E-10	✓	Communicatiefout tussen I/O-basis en touchscreen.
E-20	✓	Inschakeling compressorbeveiliging.
E-30	✓	Defect aan de kamersonde.
E-40	✓	Hoge temperatuur gedetecteerd door de in de I/O-kaart geïntegreerde sonde.
E-41	✓	Hoge temperatuur gedetecteerd door de in de kaart van het touch-keypad geïntegreerde sonde.
E-50	✓	Inschakeling lagedrukschakelaar.
E-51	-	Inschakeling lagedrukschakelaar.
E-60	✓	Inschakeling hogedrukschakelaar.
E-61	-	Inschakeling hogedrukschakelaar.
E-70	✓	Defect aan de verdampersonde.
E-90	✓	Ventilatorsteun open.
E-210	-	Defect aan de kernsonde.
E-230	-	Defect aan de condensatorsonde.
E-250	-	Defect aan de vochtigheidssonde.
E-280	-	Alarm voor te lange duur van een fase met kernsonde. (*)
E-290	-	Alarm voor te grote temperatuurschommeling tijdens het openen van de deur. (*)
E-310	-	Alarm voor het niet bereiken van de temperatuur aan het einde van de fase. (*)
E-320	-	Alarm voor te langdurige stroomuitval. (*)
E-330	-	Alarm voor te langzame daling van de temperatuur. (*)
E-340	-	Defect aan de vochtgenerator. (*)
E-350	-	Alarm voor te hoge temperatuur gedetecteerd door de kamersonde (*)

Code	Blokkerend	Beschrijving
E-360	-	Alarm voor te hoge temperatuur gedetecteerd door de verdampersonde. (*)

Opmerking: (*) Sommige alarmen kunnen, afhankelijk van de parameters, worden uitgeschakeld.

Probleem	Solution
Het apparaat gaat niet aan	■ Controleer of er geen stroomstoring is, of de hoofdschakelaar van de installatie niet is uitgevallen en of de stekker goed in het stopcontact zit. Als geen van deze oplossingen het probleem oplost, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Het apparaat koelt niet voldoende	■ controleer of er geen externe warmtebronnen in de nabije omgeving zijn Als geen van deze oplossingen het probleem oplost, neem dan contact op met de technische servicedienst. ■ controleer of de deuren perfect sluiten; ■ controleer of het condensatorfilter niet verstopt is; ■ controleer of de ventilatieroosters aan de voorkant niet verstopt zijn door voorwerpen of stof; ■ controleer of de levensmiddelen evenwichtig verdeeld zijn in de koelcel en de ventilatie in de koelcel niet belemmeren; ■ controleer of het apparaat niet overbelast is met voedsel (volg de instructies voor het vullen van het apparaat dat u bezit).
Het apparaat maakt veel lawaai	■ controleer of er geen contact is tussen het apparaat en andere voorwerpen of machines; ■ controleer of het apparaat perfect waterpas staat; ■ controleer of de zichtbare schroeven goed aangedraaid zijn.