

# operating instructions



## Foster European Operations

**France**  
Foster Refrigerator France SA  
Tel: (33) 01 34 30 22 22 Fax: (33) 01 30 37 68 74 Email: info@foster-fr.com

**Germany**  
Foster Refrigerator Germany  
Tel. (49) 0781 9907840, Fax (49) 0781 9907844, E-Mail info@foster-de.com  
www.fosterrefrigerator.de

# Xtra Series Blast Chillers

FXBC 10, FXBC 20, FXBC 30, FXBC 40

## operating instructions

GB

Operating instructions

E

Instrucciones de  
Funcionamiento

D

Bedienungsanleitung

F

Notice d'installation  
et d'utilisation

NL

Gebruiksaanwijzing



**Foster Refrigerator**  
Oldmedow Road, King's Lynn,  
Norfolk, PE30 4JU  
England

Tel: 01553 691122  
Fax: 01553 691447  
Website: www.fosterrefrigerator.co.uk  
Email: sales@foster-uk.com

a Division of ITW (UK) Ltd.

XTRAFXBC10/OP/1007



# installation

**IMPORTANT:**

To the installer: Installation of these units should be carried out by a competent person and the appropriate codes of practice adhered to, thus ensuring safe installation.

**Pass to the user: Do not discard this document: it contains important guidelines on Operation, Loading, Cleaning and Maintenance and should be kept for reference.**

**DISPOSAL REQUIREMENTS**

If not disposed of properly all refrigerators have components that can be harmful to the environment. All old refrigerators must be disposed of by appropriately registered and licensed waste contractors, and in accordance with National laws and regulations.

**1 positioning/unpacking**

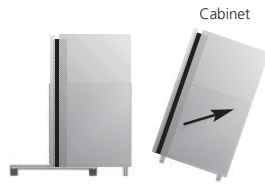
**Important:** Ensure a minimum clearance of 150mm above unit and ventilation for efficient operation. Where possible, ensure the unit is not adjacent to a heat source.

**Unpacking:** The unit is delivered on a pallet and shrink-wrapped. Documentation is inserted into a clear pocket located inside the unit. Carefully remove the protective plastic film and cardboard from the unit exterior and from the door opening surround making sure that any sharp instrument used does not cause damage, plus remove any quality labels.

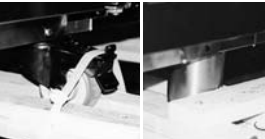
**Cabinet removal from the pallet:** Remove the package containing the castors or legs. Remove the retaining bolts which secures the unit to the pallet. Move the unit over the front of the pallet and fit the lockable castors or legs in the mounting holes if required. To fit the rear castors or legs, lock the front castors, tilt the unit forwards, remove the pallet and fit the castors or legs in the mounting holes. Ensure that all are tightened firmly into position.

**Cabinets fitted with castors** - Remove fittings from inside the unit and ensure the door is locked before removal from the pallet. Cut the heavy duty cable ties that hold the front castors to the pallet. Unlock the castors and then carefully roll the unit forward off the pallet.

**Cabinets fitted with legs** - Remove fittings from inside the unit and ensure the door is locked before removal from the pallet. Remove the fixing blocks located in front of the legs at the front of the unit and cut the straps securing the unit to the pallet. Carefully manoeuvre the unit forward, off the pallet.



Cabinet



castors

legs

**2 Castors/legs/feet**

All models are normally fitted with swivel castors. Ensure during installation the unit is level if not the door may not close correctly. Adjust castors by inserting spacers under the appropriate castor and the base of the unit until level. As an alternative adjustable legs can be fitted to all models.



# Operating Instructions

**3 Controller Operation**

Prior to starting a chill operation ensure the controller is in the 'stand-by' mode.

**FXBC Controller**



**Timed Chill Operation**

To place the controller in 'stand-by' press for 2 seconds, whilst in stand-by the cabinet internal air temperature will be displayed intermittently.

Press 'PoS' will be displayed and the Timed Chilling LED will be flashing.

Press to display the chilling time, set to 90 minutes as standard, if no change to the time is required press to start the programme.

If changes to the chill time are required press 'PoS' will be displayed and the Timed Chilling LED will be flashing, press to display the chilling time followed by to decrease the time or to increase.

### 3 Controller Operation

#### Timed Chill Operation (Continued)

During chilling the display will show the time remaining with the Timed Chilling LED on.

Once the chilling time is completed the controller switches to the storage mode with the display showing 'End' press any button to mute the alarm, press to cancel the message.

Whilst the cabinet is in the storage mode the internal cabinet temperature will be displayed and the Timed Chilling LED and Storage LED will be illuminated.

To stop the programme press for 2 seconds

#### Temperature Chill Operation

Place the controller in 'stand-by' pressing for 2 seconds.

Ensure that the food probe is inserted into the product prior to commencing the temperature chill programme.

Press 'PoS' will be displayed and the Timed Chilling LED may be flashing, if it is Press again to display Set-Temperature Chilling LED flashing.

Press the display will show the product end temperature, +3° C as standard, if no change to the temperature is required press to start the programme.

If changes to the chill termination temperature are required press 'PoS' will be displayed and the Set-

Temperature Chilling LED will be flashing, press to display the chilling temperature followed by to decrease the temperature or to increase.

Once the product temperature has been achieved the controller switches to storage mode with the display showing 'End' press any button to mute the alarm, press to cancel the message.

Whilst the cabinet is in the storage mode the internal cabinet temperature will be displayed and the Set-Temperature Chilling LED and Storage LED will be illuminated.

To stop the programme press for 2 seconds

#### Defrost

Defrost will be initiated automatically in the hold mode at pre-set intervals.

To initiate a manual defrost during the hold mode press for 5 seconds, defrost will start with – d – being displayed.

### 4 Alarms & Warnings

– d – Defrost in operation

- AL Low Temperature Alarm
- AH High Temperature Alarm
- PR1 Air Probe Fault
- PR2 Food Probe Fault

## cleaning/maintenance

N.B. Before internal cleaning, switch off unit.

### 5 Cleaning Instructions

#### Important Cleaning Instructions

Cared for correctly, stainless steel has the ability to resist corrosion and pitting for many years. The following weekly cleaning regime is recommended:  
 a. Exterior: Use a proprietary stainless steel cleaner following the manufacturers instructions.  
 b. Interior: Wash with soapy water, rinse and dry thoroughly.

#### WARNING:

High alkaline cleaning agent or those containing bleaches, acids and chlorines are very harmful to stainless steel. Corrosion and pitting may result from their accidental or deliberate application. If any of these liquids should come into contact with the unit during general kitchen cleaning, wipe down the affected area immediately with clean water and rub dry. Never use wire wool or scouring powders on stainless steel or aluminium surfaces. After cleaning allow the unit to reach its normal operating temperature before reloading with product. During usage all spills should be wiped clean immediately but care should be taken not to touch the interior of freezer units as warm skin can 'freeze' to metal or heated cabinets.

### 6 Door Gaskets

These should be inspected on a regular basis and replaced if damaged. To clean, wipe with a warm damp soapy cloth followed by a clean damp cloth and finally thoroughly dry before closing the door.

### 7 Condenser

Cleaning the condenser should be carried out by a Foster approved service technician annually.

## basic do's and don'ts of Blast Chilling & Freezing

8 Different foods give up their heat at different rates and therefore there are certain factors that need to be considered when determining chill or freeze time, and which programme should be used. A 10kg meat joint will not have the same chilling requirements as a 10kg of patisseries product.

- > Density, water content, and fat content all affect the time required to achieve temperature.
- > Delicacy of the foods' structure and surface must be taken into account when selecting the programme required.
- > Weight loadings and the thickness of product should not be exceeded. Foster recommends a maximum loading of 3.75kg per gastronorm 1/1 container.
- > Large joints of meat will not chill within the standard guidelines. In this situation, guidelines recommend that joints are either portioned before chilling or chilled as quickly as possible.
- > Product that is hotter than the recommended starting temperature will obviously take longer to chill.
- > It is recommended that foods are not covered or lidded, as this will extend the time required. Use of deep containers will also extend the chilling time.
- > It is essential that good airflow passes over the product to facilitate even and consistent chilling. Foil should not be used to cover food if possible.
- > Always check the food product before and after with a hand held temperature probe and record it.
- > Do not overfill containers (recommended depth is 25mm) and keep food evenly spread.
- > Allow food to rest after cooking - especially meat to ensure the quality and texture of the end product. Guidelines recommend that food is rested and cooled for 30 minutes before blast chilling.
- > Do not overload the Blast Chiller as this will mean the required temperature will not be achieved in time.

### 8 LET OP:

Laat het voedsel tot rust komen na de bereiding - dat geldt met name voor vlees - om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en structuur van het eindproduct behouden blijven. In de richtlijnen wordt aanbevolen om het voedsel 30 minuten te laten rusten en afkoelen voordat het geforceerd wordt gekoeld.

- > Plaats niet teveel product in de Blast Chiller, omdat dit ertoe leidt dat de gewenste temperatuur niet wordt bereikt binnen de gestelde tijd.
- > Reinig en ontsmet vóór gebruik altijd de gemonteerde kerntemperatuurvoeler.
- > Verdeel hete vloeistof altijd in hanteerbare hoeveelheden in gastronorm bakken.
- > Voorkoelen van de machine wordt aanbevolen om de koelsnelheid te verhogen.
- > In geval van twijfel gebruikt u de kerntemperatuurvoeler om na te gaan of veilige temperaturen zijn bereikt.

## Probleemoplossing

### 9 Probleemoplossing

Controles moeten worden uitgevoerd door een vakkundig persoon.

Controleer de volgende punten, voordat u contact opneemt met de klantenservice:

- stroomuitval (netstroom kan zijn weggevallen)
- storingen zoals omschreven in de bedieningshandleiding voor de gebruiker: Alarmeringen en Waarschuwingen
- beschadigde voedingszekering.

Wanneer u om assistentie vraagt van de klantenservice dient u altijd de volgende gegevens bij de hand te hebben:

- serienummer van de machine (E.....)
- het modelnummer aan de hand van het serienummer dat aan de binnenkant van de machine vermeld is
- de 'foutcodereferentie', wanneer er een 'foutcode' wordt weergegeven.

## Reinigingsinstructies

N.B. Schakel vóór de reiniging het apparaat uit

### 5 Reinigingsinstructies

**Belangrijke reinigingsinstructies**  
Indien het op de juiste manier wordt verzorgd, is roestvrij staal in staat om jarenlang weerstand te bieden aan corrosie en pitting.  
Wij bevelen het onderstaande wekelijkse reinigingsschema aan:  
● **exterieur:** gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrijstaal volgens de instructies van de fabrikant.  
● **interieur:** uitwassen met zeepwater, naspoelen en grondig drogen  
**GEBRUIK ZEER WEINIG WATER!!**

**WAARSCHUWING:**  
Sterk alkalische reinigingsmiddelen of middelen met bleekmiddel, zuren of chloor zijn zeer schadelijk voor roestvrijstaal. Wanneer zij per ongeluk of opzettelijk worden gebruikt, kunnen zij corrosie en put corrosie veroorzaken. Wanneer een van deze middelen tijdens de algemene reiniging van de keuken in aanraking met het apparaat komt, dient u het betreffende gedeelte meteen schoon te maken met schoon water en droog te wrijven. Gebruik nooit staalwol of schuurmiddelen op oppervlakken uit roestvrijstaal of aluminium. Laat het apparaat na het reinigen de normale bedrijfstemperatuur bereiken, voordat u het met producten belaaft. Tijdens het gebruik dient men alle gemorste stoffen onmiddellijk te verwijderen, maar men dient aanraking van het interieur van het apparaat te vermijden omdat warme huid aan metaal kan 'vastvriezen'. Vermijd bovendien ook het hete machinecompartiment.

### 6 Deurrubbers

Deze moeten regelmatig worden gecontroleerd en worden vervangen, wanneer zij beschadigd zijn. Om ze schoon te maken, veegt u ze eerst af met een warme vochtige doek met een beetje zeep en vervolgens met een schone vochtige doek. Tenslotte wrijft u ze grondig droog, voordat u de deur sluit.

### 7 Condensor

De reiniging van de condensor moet eens per jaar worden uitgevoerd door een door Hobart Foster geautoriseerde servicemonteur.

## Wat u wel en niet moet doen bij Blast Chilling & Freezing:

8 Verschillende soorten voedsel geven met verschillende snelheden hun warmte af. Daarom dient u diverse factoren af te wegen, wanneer u de koel- of vriesduur bepaalt en een bepaald programma kiest. Een stuk vlees van 10 kilo stelt andere eisen aan de koeling dan een banketbakkersproduct van 10 kg.

- > Soortelijk gewicht, water- en vetgehalte zijn allemaal van invloed op de benodigde tijd om een bepaalde temperatuur te bereiken.
- > Bij het kiezen van het vereiste programma moet men rekening houden met de gevoeligheid van de structuur en het oppervlak van het voedsel.
- > Het gewicht en de dikte van het product mogen niet worden overschreden. Hobart Foster beveelt een maximale inhoud van 3,75 kg per gastronorm 1/1 pan aan.
- > Grote stukken vlees koelen niet binnen de standaard richtlijnen. In deze situatie bevelen de richtlijnen aan om deze stukken vóór het koelen in kleinere porties te verdelen of om ze zo snel als mogelijk te koelen.
- > Het spreekt voor zich dat de koeling van een product, dat heter is dan de aanbevolen begintemperatuur, meer tijd in beslag neemt.
- > Het wordt aanbevolen om het voedsel niet af te dekken of er een deksel op te doen, omdat dit de benodigde tijdsduur verlengt. Gebruik van hoge bakken verlengt de koelcyclus eveneens.
- > Het is van essentieel belang dat er een goede luchtstroom over het product heen beweegt om gelijkmatige en consistente afkoeling te bewerkstelligen. Het gebruik van folie om het voedsel af te dekken dient zoveel mogelijk te worden vermeden.
- > Controleer het levensmiddelenproduct altijd vóór en na het koelen met een handthermometer en registreer de gemeten waarden.
- > Maak de bakken niet te vol (aanbevolen producthoogte is 25mm) en spreid het voedsel gelijkmatig uit.

### 8 Contd.

- > Always clean and sanitise the fitted core probe before use.
- > Decant hot liquids into manageable size gastronorm containers.
- > Pre-chilling the unit is recommended to improve the cooling time.
- > If in doubt, use the probe to ensure safe temperatures are achieved.

## operation failure

### 9 Problem Diagnosis

**Checks must be carried out by a competent person.**

Before calling a Foster Authorised Service Company check the following:

- a) Power failure (may be off at source)
- b) Fault conditions as described in User Operational Guidelines - Alarms and Warnings.
- c) Damaged mains lead plug.

When requesting service assistance always quote the following:

- a) unit serial number (E.....)
- b) the model number from the serial number plate located inside the unit.
- c) If a "Fault Code " appears quote the "Fault Code Reference" to the Foster Authorised Service Company.

# INSTALACION

## IMPORTANTE:

Para el instalador: La instalación de estas unidades deben de llevarse a cabo por una persona competente y utilizando los códigos de práctica apropiados, asegurando la instalación.

**Para el usuario: No omitir este documento. Contiene importantes directrices de funcionamiento, carga, limpieza y mantenimiento y debería mantenerse como referencia.**

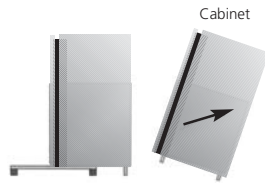
Para la instalación de los modelos modulares BC y BCF ver instrucciones por separado.

### 1 Ubicación/Desembalaje

**Importante:** Asegurar un espacio mínimo de 150mm en la parte superior del armario para una adecuada ventilación y con ello un funcionamiento eficiente. Cuando sea posible, asegurar que el armario no esté al lado de un foco de calor.

**Desembalaje:** El armario se envía en un pallet. La documentación se encuentra en un bolsillo del embalaje, bolsillo situado en la parte frontal del armario. Quitar cuidadosamente el film protector de plástico y el cartón de la parte exterior del armario y de la parte que bordea la apertura del armario, cuidando de no dañar el armario con algún instrumento afilado.

**Desmontar el pallet:** Sacar la estantería donde se halla la caja que contiene las patas o ruedecillas. Desatornillar el armario del pallet. Mover el armario sobre el pallet hacia la parte delantera, hasta que parte del armario quede fuera de éste, permitiendo el montaje de las patas. Para montar las patas traseras, dar al freno de las patas delanteras, inclinar el armario hacia delante, quitar el pallet y colocar las patas en los correspondientes espacios destinados a tal fin. Asegúrese de que todas las patas están bien ajustadas.



Cabinet

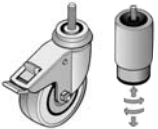


Ruedas

Patas

### 2 Patas / ruedas

Todos los modelos se suministran, generalmente, provistos de ruedas. Verificar el nivel del armario. Si el armario no está nivelado, la puerta no se cerrará correctamente. Para nivelar, ajustar las patas insertando espaciadores entre la rueda y la base del armario. Como alternativa, se pueden instalar en todos los modelos, patas ajustables.



# Instrucciones de funcionamiento

### 3 Funcionamiento del controlador

Antes de comenzar a abatir, comprobar que el aparato está en modo de "stand-by".



#### Funcionamiento controlado por tiempo

Con el controlador en "stand-by" presionar durante 2 segundos, estando en stand-by el visor mostrará intermitentemente, la temperatura del aire interior.

Presionando se visualizará "PoS" y parpadeará el piloto de ciclo controlado por tiempo.

Presionando se visualizará el tiempo de abatimiento, está fijado a 90 minutos como estándar, si no se requiere ningún cambio presionar

si se necesita cambiarlo, presionar el visor mostrará "PoS" y parpadeará el piloto del ciclo controlado por tiempo ; presionar

para visualizar el tiempo seguido de para disminuir el tiempo o para aumentarlo.

### 3 Bediening display

Tijdens het terugkoelen wordt op de display de resterende terugkoeltijd weergegeven en brandt het lampje Timed Chilling.

Na afloop van de ingestelde terugkoeltijd schakelt de Blast Chiller over op de bewaarmodus en wordt op de display 'End' weergegeven. Druk op een knop om het alarm uit te schakelen en druk op om de melding te wissen.

Zolang de Blast Chiller in de bewaarmodus staat, wordt op de display de temperatuur in de Blast Chiller weergegeven en branden de lampjes Timed Chilling en Storage

Om het programma te onderbreken druk 2 seconden op

#### Terugkoelen d.m.v. kern temperatuurvoeler

Zet de Blast Chiller in 'stand-by' door 2 seconden op te drukken.

Controleer voordat u het terugkoelprogramma aanzet of de kerntemperatuurvoeler in het product is gestoken.

Druk op . Op de display verschijnt 'PoS' en het is mogelijk dat het lampje Timed Chilling begint knipperen. Druk in dit geval nogmaals op . Het lampje Set-Temperature Chilling begint te knipperen.

Druk op . Op de display wordt de eindtemperatuur van het product weergegeven. Deze staat standaard op +3 °C. Indien u deze temperatuur niet wilt wijzigen, drukt u op om het programma aan te zetten.

Indien u de koeltemperatuur wilt wijzigen druk op . Op de display verschijnt 'PoS' en het lampje Set-

Temperature Chilling begint te knipperen. Druk op om de koeltemperatuur weer te geven en vervolgens op om de temperatuur te verlagen of op om de temperatuur te verhogen.

Zodra de ingestelde producttemperatuur is bereikt, schakelt de Blast Chiller over op de bewaarmodus en wordt op de display 'End' weergegeven. Druk op een willekeurige knop om het alarm uit te schakelen en druk op om de melding te wissen.

Zolang de Blast Chiller in de bewaarmodus staat, wordt op de display de temperatuur in de Blast Chiller weergegeven en branden de lampjes Set-Temperature Chilling en Storage

Druk 2 seconden op om het programma te onderbreken.

#### Ontdoeien

Ontdooiing zal automatisch plaatsvinden in de "hold mode" op vooraf ingestelde tijden.

Om een handmatige ontdooi-cyclus te starten, dient u de "hold mode" voor 5 seconden in te drukken. Het ontdooien zal beginnen en op de display zal een - d - verschijnen

### 4 Waarschuwingsmeldingen

- d - Ontdooi cyclus gestart

AL Alarm temperatuur te laag

AH Alarm temperatuur te hoog

PR1 Storing luchtvoeler

PR2 Storing kerntemperatuurvoeler

# Installatie / uitpakken

## Belangrijk:

Voor de installatieur: de installatie van deze machine mag uitsluitend worden uitgevoerd door een vakkundig persoon en men dient zich te houden aan de algemeen aanvaarde werkmethodeken om een veilige installatie te waarborgen. Opmerking aan de gebruiker: gooi dit document niet weg. Het bevat belangrijke richtlijnen over de bediening, het beladen, de reiniging en het onderhoud van de machine en moet worden bewaard om te kunnen worden geraadpleegd.

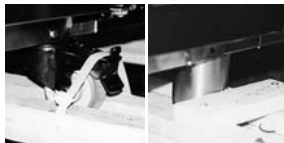
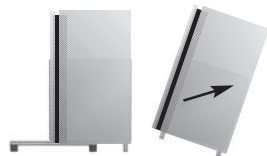
## VERWERKINGSVOORSCHRIFTEN

Koelkasten bevatten onderdelen die, wanneer ze niet op de juiste manier worden verwerkt, schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Alle oude koelkasten moeten door erkende en geregistreerde afvalverwerkingsbedrijven worden verwerkt - dit in overeenstemming met wetten en bepalingen geldig in Nederland.

Voor de Modulaire BC/BCF installatie verwijzen wij naar de aparte instructies.

### 1 Plaatsen/Uitpakken

Cabinet



Wielen

Poten

**Belangrijk:** om een efficiënte werking te garanderen, dient u ervoor te zorgen dat er tenminste 150 mm vrije ruimte boven de machine open blijft en dat er voldoende ventilatie is. Zorg ervoor dat de machine - waar mogelijk - niet in de buurt van een hittebron staat. De machine wordt geleverd in krimpfolie op een pallet. Verwijder voorzichtig de beschermende plasticlaag en het karton van de buitenkant en van de deuropening. Let erop dat eventueel gebruikte scherpe voorwerpen geen schade veroorzaken en verwijder alle kwaliteitslabels.

#### Machine van de pallet afnemen

Verwijder de verpakking met de zwenkwielen of de stelpoten. Verwijder de bevestigingsbouten, waarmee de machine op de pallet vastgezet is. Schuif de machine over de voorzijde van de pallet heen en bevestig - indien nodig - de vergrendelbare zwenkwielen of stelpoten in de montagegaten. Om de achterste zwenkwielen of stelpoten te bevestigen, kantelt u de machine naar voren. Verwijder de pallet en plaats de zwenkwielen of stelpoten in de montagegaten. Controleer of zij allemaal stevig op hun plek vastgezet zijn.

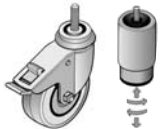
**Machines die van zwenkwielen zijn voorzien** Verwijder de losse toebehoren uit de machine en controleer of de deur dichtzit, voordat u de machine van de pallet afhaalt. Snijd de kabelbinders door, waarmee de zwenkwielen aan de pallet vastgezet zijn. Ontgrendel de zwenkwielen en rol de machine voorzichtig naar voren van de pallet af.

#### Machines die van stelpoten zijn voorzien

Verwijder de losse toebehoren uit de machine en controleer of de deur dichtzit, voordat u de machine van de pallet afhaalt. Verwijder de fixeerblokken die voor de stelpoten aan de voorkant van de machine geplaatst zijn en snijd de spanbanden door, waarmee de machine op de pallet bevestigd is. Manoeuvreer de machine voorzichtig naar voren van de pallet af.

Alle modellen zijn normaal gesproken voorzien van zwenkwielen. Controleer tijdens de installatie of de machine waterpas staat, omdat anders de deur misschien niet goed sluit. Stel de zwenkwielen af door afstandhouders onder het betreffende zwenkwiel en de onderkant van de machine te plaatsen, totdat deze waterpas staat. Als alternatief kunnen onder alle modellen ook stelpoten worden geplaatst.

### 2 Zwenkwielen / stelpoten / voeten



# Gebruiksaanwijzing

### 3 Bediening display

Controleer voordat u een product gaat koelen of de machine in de 'stand-by'-modus staat.

#### FXBC Controller



#### Terugkoelen d.m.v. ingestelde tijd

Zet de Blast Chiller in stand-by modus door 2 seconden op te drukken. In deze modus wordt met tussenpozen de luchttemperatuur in de kast weergegeven.

Druk op . Op de display verschijnt 'PoS' en het lampje Timed Chilling begint te knipperen.

Druk op om de terugkoeltijd weer te geven. Deze staat standaard op 90 minuten. Indien u deze tijd niet wilt wijzigen, drukt u op om het programma aan te zetten.

Indien u de terugkoeltijd wilt wijzigen druk op . Op de display verschijnt 'PoS' en het lampje Timed Chilling begint te knipperen.

Druk op om de terugkoeltijd weer te geven en vervolgens op om de terugkoeltijd te verkorten of op om de terugkoeltijd te verlengen.

### 3

#### Funcionamiento del controlador

##### Funcionamiento controlado por tiempo

Durante el ciclo de abatimiento, el visor mostrará el tiempo restante y el piloto de abatimiento se mantendrá encendido .

Una vez completado el ciclo de abatimiento, el controlador pasará a modo de mantenimiento y el visor mostrará "End" y sonará una alarma que se podrá apagar pulsando cualquier botón, para cancelar el mensaje pulsar .

Mientras el aparato este en ciclo de mantenimiento, el visor mostrará la temperatura del aire interno. El piloto de abatimiento por tiempo y el piloto de mantenimiento estarán iluminados.

Para parar el programa presionar durante 2 segundos.

##### Funcionamiento controlado por temperatura

Posicionar el controlador en 'stand-by' presionar durante 2 segundos.

Antes de comenzar el ciclo de enfriamiento, comprobar que la sonda esté insertada dentro del producto

Presionar el visor mostrará "PoS" y puede parpadear el piloto de ciclo controlado por tiempo, si es el caso presionar otra vez, para visualizar la temperatura de abatimiento, el piloto parpadeará.

Presionar el visor mostrará la temperatura del producto, +3° C como estándar, si no se requiere cambiar la temperatura presionar para comenzar el programa.

Si se necesita cambiar la temperatura, presionar , el visor mostrará " PoS " y el piloto de temperatura parpadeará, entonces presionar para visualizar la temperatura y a la vez presionar para disminuir la temperatura ó presionar para aumentarla.

Una vez completado el ciclo de abatimiento, el controlador pasará a modo de mantenimiento y el visor mostrará "End" y sonará una alarma que se podrá apagar pulsando cualquier botón, para cancelar el mensaje pulsar .

Mientras el aparato este en ciclo de mantenimiento, el visor mostrará la temperatura del aire interno. El piloto de abatimiento por tiempo y el piloto de mantenimiento estarán iluminados.

Para parar el programa presionar durante 2 segundos

##### Descarche

El descarche se iniciará automáticamente, a intervalos prefijados, en el modo de funcionamiento de mantenimiento.

Para iniciar un descarche manual, durante el mantenimiento, presionar durante 5 segundos.

El descarche se iniciará y el visor mostrará -- d --

### 4

#### Alarmas y Avisos

-- d --	Descarche en proceso
AL	Alarma por baja temperatura
AH	Alarma por temperatura baja
PR1	Fallo sonda aire
PR2	Fallo sonda producto

## Limpieza / mantenimiento

Nota: Antes de una limpieza interna, desconectar la unidad.

### 5 Instrucciones de Limpieza

Con los cuidados adecuados en acero inoxidable tiene la capacidad de resistir a la corrosión durante muchos años. Para ello se recomienda el siguiente régimen de limpieza semanal.

a. Exterior: Utilizar un producto adecuado para mantener el acero inoxidable.  
b. Interior: Limpiar con agua jabonosa, aclarar y secar todo el interior.

#### Atención:

Con los productos alcalinos de limpieza o con los que contengan lejía, ácido o cloro ya que son muy dañinos para el acero inox. pudiendo provocar corrosión. En el caso de producirse un contacto accidental de alguna de estas sustancias, proceder a eliminarlo inmediatamente. No se bebe de usar nunca, en la limpieza, lana metálica. Una vez finalizada la limpieza, dejar a la unidad recuperar la temperatura de mantenimiento antes de proceder a la carga de producto. Durante el funcionamiento, cualquier salpicadura debe de limpiarse lo antes posible.

### 6 Burletes de Puerta

Deben de ser inspeccionados con regularidad y reemplazados en caso de encontrarse dañados. Para su limpieza utilizar un paño jabonoso y aclarar a continuación.

### 7 Condensador

La limpieza del condensador se deberá de realizar, anualmente, por un servicio autorizado por Foster.

## Reglas básicas de lo que se debe y no se debe de hacer en enfriamiento y congelación rápida

### 8

Los diferentes tipos de alimentos se enfrían en diferentes tiempos influenciados por diferentes factores que es necesario considerar cuando determinemos el tiempo de enfriamiento o congelación y que programa deberemos de utilizar.

- > Por ejemplo 10 kg. De carne tendrán una consideración muy diferente a 10 kg. Charcutería.
- > Afectará al tiempo del ciclo la densidad, contenido de agua, contenido de grasa,
- > A la hora de seleccionar el programa, también habrá de considerar el tipo de estructura y superficie del producto.
- > Las cargas de producto y los espesores no deben de ser excesivos. Foster recomienda una carga máxima de 3.75 kg. Por cada cubeta gn.1/1.
- > Las porciones grandes de carne no podrán ser enfriadas dentro del tiempo estipulado, por lo que se recomienda porcionarlos antes del enfriamiento, o el enfriamiento lo antes posible.
- > Los productos que entren más calientes que lo recomendado, lógicamente emplearán más tiempo en enfriarse.
- > Las tapas y las cubetas muy profundas, también alargarán los ciclos de trabajo.
- > Es esencial que se produzca una buena circulación para facilitar un enfriamiento consistente.
- > Siempre comprobar, antes y después del ciclo, la temperatura de los alimentos.
- > No cargar en exceso las cubetas. La recomendación es que no sobrepasen de 25 mm. Y mantenerlo extendido.
- > Permitir un descanso, de 30 minutos, al producto después de cocinarlo.
- > No sobrecargar el abatidor, ya que esto incidirá en el tiempo requerido para acabar el ciclo.

## Défauts

### 9 Diagnostic

Les vérifications doivent être effectuées par du personnel autorisé.

Avant d'appeler votre revendeur agréé, prière de contrôler les points suivants:

Défaut d'alimentation électrique (disjoncteur)

Défaut affiché sur le régulateur (voir chapitre alarmes et avertissements)

Prise de courant endommagée

En cas de besoin d'assistance technique préciser:

Le numéro de série de l'appareil

Le type de l'appareil. Ces informations se trouvent sur une plaque à l'intérieur de l'armoire.

Lorsqu'un code de défaut ou 'APPEL SERVICE' s'affiche sur le régulateur, mentionner ces indications lors de votre appel téléphonique.



## nettoyage et entretien

Nota: Eteindre l'appareil avant le nettoyage intérieur

### 5 Instructions de nettoyage

#### IMPORTANT

En en prenant soin, le revêtement inox a la propriété de résister à la corrosion pendant de longues années.

Pour conserver ces propriétés, nous recommandons le nettoyage hebdomadaire suivant:

- a - Extérieur: utiliser un produit spécifique au nettoyage de l'inox (selon instruction du fabricant)
- b - Intérieur: laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher avec un chiffon doux.

#### AVERTISSEMENT

Les agents détergents à base de solution alcaline, d'eau de javel, de chlore ou d'acide sont formellement interdites pour le nettoyage des inox. Des traces de corrosion ou de piquage peuvent résulter de leur application délibérée ou involontaire. Au cas où l'un de ces produits entrerait en contact avec une meuble réfrigéré pendant un nettoyage général de la cuisine, rincer immédiatement les parties attaquées avec de l'eau propre et sécher en frottant. Ne jamais utiliser de tampon ou de poudre abrasive sur les surface en inox ou en aluminium. Après le nettoyage, attendre que l'appareil ait atteint sa température de fonctionnement avant de le recharger avec les aliments.

En cas de salissures pendant l'utilisation, essuyer immédiatement en prenant soin de ne pas mettre la peau en contact avec les parois internes des meubles à température négative ou de maintien en température (risque de brûlures dans les 2 cas).

### 6 Joints de porte

Ceux-ci doivent régulièrement être inspectés et remplacés en cas de détérioration. Nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et savonneuse. Rincer avec un chiffon humide et sécher avant de refermer les portes.

### 7 Condenseur

Le nettoyage du filtre condenseur doit être effectué au moins une fois par an par du personnel qualifié.

## FAIRE OU NE PAS FAIRE

8 Les denrées ont toutes leurs propres qualités thermiques et certains facteurs doivent être considérés pour déterminer les temps de refroidissement et choisir le programme adéquate. Un rôti de 10 Kgs ne refroidira pas dans les mêmes conditions que 10 kgs de pâtisseries.

- > La densité, la teneur en eau et en graisse affectent les temps de traitement.
- > La fragilité de la structure et de la surface du produit doit être pris en compte dans le choix du programme.
- > Le chargement de l'appareil ne doit pas être excessif. Foster recommande un maximum de 4Kgs par bac GN 1/1
- > Les pièces de viande importantes ne font pas parties des bases de calcul des temps de refroidissement. Les recommandations sanitaires sont de trancher la viande avant le refroidissement ou de s'assurer d'un refroidissement dans le temps le plus court.
- > Le temps de refroidissement de denrées introduites à une température supérieures à 63°C sera proportionnellement allongé.
- > L'utilisation de couvercles, de film ou de bacs profonds accroît les temps de traitement.
- > Laisser un passage d'air suffisant entre chaque niveau. Le processus de refroidissement rapide nécessite impérativement un flux d'air très important sur toutes les surfaces à refroidir.
- > Relever les températures à l'aide de la sonde à piquer à chaque début et fin de cycle et garder une trace de ces relevés.
- > Ne pas surcharger les bacs. Répartir les denrées de façon homogène sur toute la surface. (épaisseur maximum de 40 mm - Guide LERPAC)
- > Nettoyer et désinfecter la sonde à piquer avant chaque utilisation
- > Faire un cycle de pré-refroidissement avant de commencer un traitement
- > Pour être sûr de respecter les températures, utiliser de préférence le pilotage par sonde à piquer

8

- > Siempre limpiar y esterilizar la sonda antes de cada uso.
- > Utilizar cubetas de tamaño manejable para líquidos calientes.
- > Para la mejora de los tiempos de enfriamiento se recomienda el ciclo de enfriamiento.
- > Ante la incertidumbre del comportamiento del producto, utilizar siempre la sonda.

## Fallos en el funcionamiento

### 9 Diagnostico de Problemas

Las comprobaciones deben de realizarse mediante personas competentes.

Antes de llamar a un servicio autorizado por Foster realizar las siguientes comprobaciones:

- a) Fallo en el suministro eléctrico.
- b) Fallo en unos de los tipos que se indican en el manual en Avisos y Alarmas.
- c) Daño en el cable de conexión eléctrica.

Siempre que se requiera asistencia técnica apuntar los siguientes datos:

- a) Número de serie de la unidad (E\_\_\_\_\_)
- b) Modelo de la unidad que se indica en la placa.
- c) Código de fallo, si este se describe el visor.

# Auspacken/Inbetriebnahme

## WICHTIG

Dieses Gerät muss gemäß der nachstehenden Anleitung unter Berücksichtigung aller Sicherheitsrichtlinien aufgestellt werden.

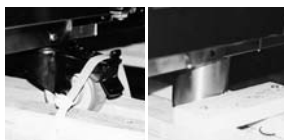
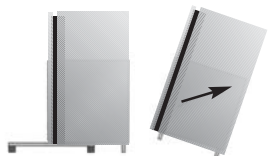
**Bitte diese Bedienungsanleitung sicher aufbewahren: sie enthält wichtige Informationen über die Bedienung des Gerätes sowie Hinweise über Pflege, Reinigung und Wartung.**

## Entsorgung

Alle Kühlgeräte und deren Teile müssen fachgerecht entsorgt werden.

### 1 Positionierung/Auspacken

Schrank



Rollen

Füße

**Wichtig (nur Schränke):** stellen Sie einen Deckenabstand von 150mm sowie eine ausreichende Belüftung über dem Schrank sicher, um die einwandfreie Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Wärmequelle auf.

**Auspacken:** der Schrank ist auf einer Palette montiert und in einer Schrumpffolie verpackt. Technische Unterlagen finden Sie in einer Folientasche an der Tür oder im Schrank. Entfernen Sie die Schrumpffolie vorsichtig, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Schrankgehäuse und die Prüfaufkleber.

**Entfernen der Palette (Schränke):** Nehmen Sie die Schrankfüße bzw. -rollen aus dem Gerät. Lösen Sie die Befestigungsbolzen aus der Unterseite der Palette. Ziehen Sie den Schrank vorsichtig nach vorne auf der Palette und schrauben Sie die vorderen Füße bzw. die feststellbaren Rollen in die dafür vorgesehenen Löcher in der Schrankunterseite ein. Kippen Sie den Schrank nach vorne (vordere Rollen vorher feststellen) und schrauben Sie die hinteren Füße bzw. Rollen fest.

**Schränke mit Rollen:** Nehmen Sie das Zubehör aus dem Schrank und schließen Sie die Tür ab. Schneiden Sie die Kabelhalterung von den vorderen Rollen ab. Lösen Sie die Bremsen bei den vorderen Rollen und fahren Sie das Gerät vorsichtig von der Palette herunter.

**Schränke mit Füßen:** Nehmen Sie das Zubehör aus dem Schrank und schließen Sie die Tür ab. Entfernen Sie die Klötze vor den Füßen und die Befestigungsbänder. Ziehen Sie das Gerät vorsichtig von der Palette herunter.

### 2 Füße/Rollen



Alle Schränke werden mit Füßen oder auf Wunsch mit Rollen geliefert. Überprüfen Sie, ob der Schrank im Waage steht, ansonsten ist es möglich, dass die Tür nicht richtig schließt. Die Füße sind höhenverstellbar. Gegebenenfalls legen Sie Unterlegscheiben zwischen Rollen und Schrankboden ein.

# Bedienung der Steuerung

### 3 Bedienungsanleitung

Die Steuerung muss im Bereitschaftsmodus sein, um ein Programm zu starten.

#### FXBC Controller



#### Zeitgesteuertes Schockkühlen

gedrückt halten, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Nach ca. 2 Sekunden wird die Innentemperatur im Schrank blinkend angezeigt.

drücken. Im Display erscheint PoS und die Lampe (zeitgesteuertes Schockkühlen) blinkt.

drücken, um die Schockkühlzeit in Minuten anzuzeigen (Standardwert = 90 Minuten). Wenn keine Änderung gewünscht wird, erneut drücken, um das Programm zu starten.

Die Schockkühlzeit kann durch Drücken der -Taste geändert werden. Im Display erscheint PoS und die Lampe (zeitgesteuertes Schockkühlen) blinkt. drücken, gefolgt von oder um die Minutenzahl zu erhöhen oder zu reduzieren.

### 3 Utilisation du tableau de commande

#### Pilotage par minuterie

Pendant le cycle de refroidissement, le tableau de commande affichera le temps restant, et le témoin mode minuterie sera allumé

Une fois le cycle terminé, l'appareil passera en stockage et le tableau de commande affichera 'End'. Pour annuler l'alarme de fin de cycle appuyer sur n'importe quelle touche. Appuyer sur pour annuler le message affiché.

En mode stockage, le tableau de commande affichera la température intérieure de la cellule et les témoins mode minuterie et stockage seront allumés

Pour arrêter le programme, appuyer sur la touche pendant 2 secondes

#### Pilotage par sonde à coeur

Mettre le tableau de commande en veille en maintenant la touche enfoncée pendant 2 secondes.

S'assurer que la sonde à coeur est bien piquée dans le produit avant d'entamer le cycle de refroidissement.

Appuyer sur 'PoS' s'affichera et le témoin pilotage par minuterie pourra clignoter. Si tel est le cas, appuyer de nouveau sur afin que le témoin pilotage par sonde se mette à clignoter.

Appuyer sur et la température de fin de cycle s'affichera (+3° C par défaut). Si aucune modification ne s'impose, appuyer sur pour démarrer le programme.

Si vous souhaitez modifier la température de fin de cycle, appuyer sur 'PoS' s'affichera et la température de consigne se mettra à clignoter. Appuyer sur pour afficher la température de consigne suivi de pour la diminuer ou de pour l'augmenter.

Une fois le cycle terminé, l'appareil passera en stockage et le tableau de commande affichera 'End'. Pour annuler l'alarme de fin de cycle appuyer sur n'importe quelle touche. Appuyer sur pour annuler le message affiché.

En mode stockage, le tableau de commande affichera la température intérieure de la cellule et les témoins mode minuterie et stockage seront allumés

Pour arrêter le programme, appuyer sur la touche pendant 2 secondes

#### Dégivrage

Dégivrage automatique périodique programmé en mode stockage

Pour déclencher un dégivrage manuel, appuyer sur la touche pendant 5 secondes. Le régulateur affichera -- d --.

### 4 Alarme et Défauts

-- d -- Dégivrage en cours

AL Alarme basse température

AH Alarme haute température

PR1 Défaut sonde à air

PR2 Défaut sonde à piquer

# Installation

**IMPORTANT:** Pour l'installation: L'installation de ces produits doit être assurée par un personnel qualifié selon les usages de la profession et les normes en vigueur.  
**Pour l'utilisation: Conserver ce document. Il contient des informations essentielles quant au fonctionnement, l'entretien et le nettoyage de votre matériel.**

**MODALITES DE MISE AU REBUT**  
**Certains composants des réfrigérateurs peuvent présenter un danger pour l'environnement. Aussi est-il indispensable que ces produits soient mis au rebut dans une déchèterie habilitée à ces fins selon la législation en vigueur.**

## 1 Mise en place/déballage

**IMPORTANT:** Pour assurer une ventilation correcte de l'appareil, il est nécessaire de prévoir un espace de 150mm entre le dessus du groupe frigorifique et le plafond du bâtiment. Dans la mesure du possible, ne pas positionner l'appareil près d'une source de chaleur.

### Déballage

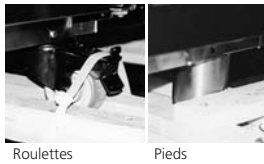
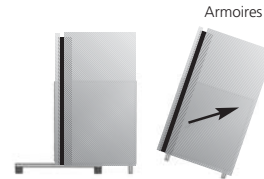
Le meuble est livré sur palette avec un emballage recouvert d'un film thermorétractable. Les documents se trouvent dans une pochette à l'intérieur du meuble. Retirer le film de protection recouvrant le meuble en prenant soin de ne pas endommager l'appareil avec un outil pointu ou tranchant. Oter les étiquettes de contrôle.

**Dépalettisation** Retirer la clayette supportant le carton avec les pieds ou les roulettes. Dévisser les boulons qui maintiennent le meuble sur sa palette et faire glisser de moitié l'appareil vers l'avant. Fixer les roulettes avec frein ou les pieds dans les mêmes filetages que les fixations sur la palette. Pour mettre en place les piétements arrière, mettre les freins aux roulettes avant et basculer l'appareil pour enlever la palette et accéder aux fixations. S'assurer que tous les piétements sont fermement serrés.

### Dépalettisation des meubles bas - Comptoirs livrés sur roulettes

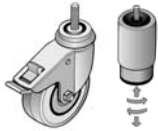
Enlever les accessoires fournis à l'intérieur des appareils et s'assurer que les portes et tiroirs soient refermés à clé. Couper les fixations plastiques qui retiennent les roulettes avant sur la palette. Libérer les roulettes de leur frein et avec précaution, faire rouler le meuble pour le sortir de la palette.

**Comptoirs livrés sur pieds-** Enlever les accessoires fournis à l'intérieur des appareils et s'assurer que les portes et tiroirs soient refermés à clé. Enlever les cales de bois qui bloquent les pieds sur l'avant et couper les fixations plastiques pour libérer le meuble. Avec précaution, manoeuvrer le meuble pour le sortir de la palette.



## 2 Roulettes et piétements

Tout modèle: La fourniture standard est de 4 roulettes pivotantes de 100mm. Lors de l'installation s'assurer que l'armoire est de niveau pour garantir la fermeture correcte de(s) porte(s). En cas de sol non plan, insérer des rondelles entre le socle de l'armoire et la/les roulette(s) jusqu'à la mise à niveau. Des pieds réglables de 150mm sont également disponibles sur demande pour tous les modèles. Pour les appareils avec le groupe logé en partie basse des vérins réglables sont également disponibles sur demande. (la méthode de fixation reste identique)



# Utilisation des cellules en refroidissement et congélation

## 3 Utilisation du tableau de commande

Avant de commencer un cycle de refroidissement, vérifier que le tableau de commande est bien en mode 'veille'

### Régulateur FXBC



#### Pilotage par minuterie

Mettre le tableau de commande en veille en maintenant la touche enfoncée pendant 2 secondes. En mode veille, le régulateur affichera par intermittence la température intérieure de l'air.

Appuyez sur la touche 'PoS' s'affichera et le témoin mode minuterie se mettra à clignoter.

Appuyez sur pour afficher la durée du cycle (réglée par défaut à 90 minutes). Si vous ne souhaitez pas modifier la durée du cycle, appuyez sur la touche pour démarrer le programme.

Si vous souhaitez modifier la durée du cycle, appuyez sur 'PoS' s'affichera et le témoin mode minuterie clignotera. Appuyez sur pour afficher la durée du cycle et sur pour la diminuer ou sur pour l'augmenter.

## 3 Bedienungsanleitung

### Zeitgesteuertes Schockkühlen

Während des Schockkühlprogramms wird die Restzeit angezeigt, die Lampe (zeitgesteuertes Schockkühlen) leuchtet auf.

Nach Ablauf der eingegebenen Schockkühlzeit erscheint End im Display. Das Gerät schaltet automatisch auf „Lagern“ um und eine Hupe ertönt. Diese Hupe kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Die Meldung wird durch Drücken der -Taste ausgeschaltet.

Beim Lagern wird die Innentemperatur im Schank angezeigt. Die Lampen (Zeitgesteuertes Schockkühlen) und (Lagern) leuchten auf.

Das Programm wird durch Drücken und Halten der -Taste beendet.

### Temperaturgesteuertes Schockkühlen

Den Schockkühler beladen und den Einstechfühler in die Ware fest einführen.

gedrückt halten, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Nach ca. 2 Sekunden wird die Innentemperatur im Schrank blinkend angezeigt.

drücken, im Display erscheint PoS. Wenn die Lampe (zeitgesteuertes Schockkühlen) blinkt, erneut drücken, die Lampe

(temperaturgesteuertes Schockkühlen) blinkt.

drücken, im Display erscheint die gewünschte Kerntemperatur (Standardwert = +3°C). Wenn keine Änderungen gewünscht werden,

erneut drücken, um das Programm zu starten.

Die Kerntemperatur kann durch Drücken der -Taste geändert werden. Im Display wird PoS angezeigt und die Lampe

(temperaturgesteuertes Schockkühlen) blinkt. drücken, gefolgt von oder um die gewünschte Kerntemperatur zu erhöhen oder zu reduzieren.

Nach Erreichen der eingegebenen Kerntemperatur erscheint End im Display. Das Gerät schaltet automatisch auf „Lagern“ um und eine Hupe ertönt. Diese

Hupe kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Das Programm wird durch Drücken der -Taste beendet.

Beim Lagern wird die Innentemperatur im Schank angezeigt. Die Lampen (temperaturgesteuertes Schockkühlen) und (Lagern) leuchten auf.

Das Programm wird durch Drücken und Halten der -Taste beendet.

### Abtautung

Wenn sich der Schockfroster im Lagermodus befindet, werden regelmäßig automatische Abtauphasen eingeleitet, um die einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten. Während der Abtautung wird im Display -- d -- angezeigt.

Eine Abtautung kann auch jederzeit durch Drücken der -Taste manuell eingeleitet werden.

## 4 Alarmmeldungen und Warnungen

-- d -- Automatische Abtautung

- AL Lagertemperatur zu tief
- AH Lagertemperatur zu hoch
- PR1 Fehler Lufttemperaturfühler
- PR2 Fehler Abtautemperaturfühler

## Reinigung/Wartung

Achtung: Gerät vor der Reinigung ausschalten.

### 5 Reinigungshinweise

**WICHTIG:** damit das Gerät sein ansprechendes Äußeres behält, empfehlen wir eine wöchentliche Reinigung mit:

- a) einem Sprühreiniger, speziell für Edelstahloberflächen oder
- b) heißer Seifenlauge und einem nicht kratzenden Lappen

Reinigen Sie immer in Schliffrichtung des Bleches.

#### WARNUNG

Hochalkalische Reinigungsmittel oder solche, die Bleichmittel oder Säuren enthalten, sind ebenso wie chlorhaltige nicht zur Reinigung von Edelstahloberflächen geeignet. Diese Reinigungsmittel greifen die Edelstahloberflächen an. Sollte ein Gerät aus Versehen mit solchen Reinigungsmitteln in Kontakt gekommen sein, reinigen Sie die Stelle SOFORT mit einer milden Seifenlauge und reiben Sie die Stelle trocken. Benutzen Sie niemals Scheuerpulver oder Stahlwolle.

Für die Zeit der Reinigung müssen alle Lebensmittel in einem anderen Kühl- oder Tiefkühlschrank gelagert werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Beschießen wieder auf Betriebstemperatur kommen. Verschüttetes sofort entfernen.

Berühren Sie die Innenwände nicht mit nassen Händen - die Haut könnte festfrieren.

### 6 Türdichtungen

Reinigen Sie die Türdichtung(en) wöchentlich mit einer Seifenlauge. Gründlich trocknen. Wenn eine Dichtung beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden.

### 7 Verfüßiger (nur Schränke)

Der Verfüßiger (befindet sich hinter der Maschinenraumblende) muss regelmäßig, am besten monatlich, mit einem Staubsauger oder einer weichen Bürste gründlich gereinigt werden. Ein verschmutzter Verfüßiger reduziert die Kälteleistung des Gerätes und kann zum Kompressorausfall führen.

## Die grundsätzlichen Regeln beim Schockkühlen und Schockfrostern

8 Die Wärmeabgabe der verschiedenen Speisen vollzieht sich in unterschiedlichem Maße: demzufolge gibt es erhebliche Variationen je nach Produktart und -menge in der Abkühlzeit. Die benötigte Abkühlzeit für ein 10 kg großes Fleischstück ist anders als für 10 kg Konditoreiware.

- > Es ist unbedingt erforderlich, dass die kalte Luft direkt über das Produkt geführt wird, um ein schnelles und gleich bleibendes Abkühlen zu bewerkstelligen
- > Die Produktdichte sowie das Wasser- und Fettgehalt des Produktes beeinflussen die benötigte Abkühlzeit
- > Bei der Auswahl eines Schockkühlprogramms müssen die Empfindlichkeit und die Struktur des Produktes berücksichtigt werden
- > Foster empfiehlt ein maximales Produktgewicht von 3,75 kg pro 1/1 Gastronorm-Behälter
- > Größere Fleischstücke benötigen eine längere Abkühlzeit. Wenn möglich, das Fleisch vor dem Schockkühlen portionieren
- > Deckel oder Folien sollten zum Abdecken der Speisen nicht verwendet werden. Der Einsatz von zu tiefen Gastronorm-Behältern verlängert ebenfalls die Abkühlzeit
- > Das Gerät nicht überladen. Foster empfiehlt eine Produkthöhe von max. 25 mm. Das Produkt gleichmäßig im Schrank verteilen
- > Die Qualität des Produktes bleibt oft besser erhalten (besonders bei Fleisch), wenn Sie ein paar Minuten warten, bevor Sie den Schockkühler beladen.
- > Achten Sie auf die Hygiene! Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler gründlich nach jedem Schockkühlvorgang, um Kreuzkontamination zu vermeiden
- > Heiße Flüssigkeiten vor dem Schockkühlen am besten in flache Gastronorm-Behälter umlagern
- > Lassen Sie das Gerät vor dem Beladen auf Temperatur herunterkühlen
- > Überprüfen Sie die Produkttemperatur vor und nach dem Schockkühlen.

## Störung

### 9 Fehlerdiagnose

Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Kontrollieren Sie folgendes, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Stromausfall
- Störmeldung wie vorher beschrieben
- Stecker nicht richtig eingesteckt

Wenn ein Serviceeinsatz notwendig ist, bitte Modell- und Serien-Nummer (Typenschild befindet sich im Gerät) gegebenenfalls auch Fehlercode, angeben.