



Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.



Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply. Die
Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

ABBATTITORI/SURGELATORI DI TEMPERATURA BLAST CHILLERS/FREEZERS SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE/CELLULES MIXTES ABATIDORES/CONGELADORES RAPIDOS DE TEMPERATURA

ISTRUZIONI ORIGINALI - MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
ORIGINAL INSTRUCTIONS - USE AND INSTALLATION MANUAL
URSPRÜNGLICHE BEDIENUNGSANLEITUNG - BEDIEN- UND
INSTALLATIONSHANDBUCH

INSTRUCTIONS ORIGINALES - MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
INSTRUCCIONES ORIGINALES - MANUAL DE USO E INSTALACIÓN



Italiano **IT**

English **GB**

Deutsch **DE**

Français **FR**

Español **ES**



Rev.3 01/2023



3410330

INHALT

WARNUNGEN UND SICHERHEITSINFORMATIONEN	6
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	6
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG	7
ALLGEMEINE SICHERHEIT.....	8
ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	8
LADEN UND ENTLADEN VON LEBENSMITTELN AUS DER MASCHINE	11
REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE	11
GARANTIEBEDINGUNGEN UND AUSSCHLÜSSE	14
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	15
EINLEITUNG	15
ZUSÄTZLICHE ANGABEN	15
VERWENDUNGSZWECK UND EINSCHRÄNKUNGEN	15
IDENTIFIZIERUNG DER GERÄTE / DATEN AUF DEM TYPENSCHILD	15
COLLAUDO.....	16
URHEBERRECHTE	17
AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS	17
ADRESSATEN DES HANDBUCHS	17
DEFINITIONEN	17
HAFTUNG	18
AUFLISTUNG DER NORMEN	18
NORMALE VERWENDUNG DER MASCHINE	19
EIGENSCHAFTEN DES PERSONALS, DAS IN DER ORDENTLICHE VERWENDUNG DER MASCHINE GESCHULT IST	19
EIGENSCHAFTEN DES PERSONALS, DAS AN DER MASCHINE ARBEITEN DARF.....	19
BEDIENER ZUR ORDENTLICHEN VERWENDUNG	19
TRANSPORT UND HANDLING.....	19
AUSPACKEN.....	20
AUFSTELLEN DES GERÄTES.....	20
ABMESSUNGEN	22
TECHNISCHE DATEN.....	23
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	24
WASSERANSCHLUSS	25
ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG	25
VORSCHLÄGE ZU FILTERSYSTEMEN.....	26
WASSERANSCHLUSS.....	27
WARNHINWEISE ZUR VERWENDUNG	27
ANSCHLUSS FÜR DIE WASSERABLEITUNG.....	27
REGELUNGS- UND SICHERHEITSSYSTEM	28
TECHNISCHES DATENBLATT FÜR KÜHLMITTEL	28
ENTSORGUNG.....	29
BETRIEB	31
COME PREPARARSI ALL'ESERCIZIO.....	31
EINRÄUMEN DES GERÄTS	31
POSITION DER BEHÄLTER	32
KERNSONDE	32
TEMPERATUREN.....	32
KONSERVATIONSDAUER	33
BEDIENPANEEL	34
SYMBOLE AUF DEM TOUCHSCREEN	35
WARNSYMBOLE AUF DEM TOUCHSCREEN	36
SYMBOLE HAUPTZYKLEN	37
ERSTE INBETRIEBNAHME.....	38
SPRACHEINSTELLUNG	38

PROGRAMME	39
SCHOCKKÜHLUNG	39
AUTOMATISCHE SCHOCKKÜHLUNG	40
TIEFKÜHLUNG	41
AUTOMATISCHE TIEFKÜHLUNG	42
LANGSAMES GAREN	43
AUFTAUEN	44
SÄUERUNG	45
SPEZIELLE ZYKLEN	47
SCHOCKKÜHLUNGS- ODER GEFRIERZYKLUS	49
PARAMETER ÄNDERN	51
ZYKLUS-INFO	52
REZEPT SPEICHERN	53
NIEDRIGTEMPERATUR-GARZYKLUS	54
DIREKTER SÄUERUNGSZYKLUS	55
PROGRAMMIERTER SÄUERUNGSZYKLUS	56
ZEITGESTEUERTER ABTAUZYKLUS	57
SONDEN-ABTAUZYKLUS	58
SPEZIELLE ZYKLEN - I.F.R.	59
EINSTELLUNGEN	60
SERVICE	60
EINSTELLUNG DER WASSERDATEN	61
HACCP-DATEN	62
HACCP-DATEN HERUNTERLADEN	62
WARTUNG	64
ORDENTLICHE WARTUNG	64
REINIGUNG DER NADELSONDE	65
TABLETHALTERUNGEN UND INTERNE STRUKTUR	65
ABFLUSSSTOPFEN	65
ANDERE OBERFLÄCHEN	65
REINIGUNG DES LUFTKONDENSATORS	66
INSTANDHALTUNG DES EDELSTAHLS	66
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI LÄNGERER INAKTIVITÄT	67
FEHLERSUCHE	67
STÖRUNGSTABELLEN	67
AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	73
WARTUNG VIDEOKARTE	73
WARTUNG DER ZERSTÄUBERDÜSE	73
INSTANDHALTUNG DER ELEKTROINSTALLATION	75
FIRMWARE-AKTUALISIERUNG (SOFTWARE) AUF DEN KARTEN	76
AKTUALISIERUNGSVERFAHREN	76
WARTUNG DES VERFLÜSSIGERS	77
WARTUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS	77
WEITERE INFORMATIONEN	78
ERGONOMISCHE EIGENSCHAFTEN	78
ZERTIFIZIERUNG	78
ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN	78
EMPFOHLENE HANDHABUNG DER TABLETS ENTSPRECHEND IHREM GEWICHT	79
ENERGIEVERBRAUCHSTABELLE (*)	80
ELEKTRISCHES SCHALTBILD	81

Vorwort

Bitte lesen Sie die folgenden Anleitung, einschließlich der Garantiebedingungen, bevor Sie die Maschine aufstellen und benutzen.

Die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung liefert dem Benutzer nützliche Informationen zur korrekten und sicheren Verwendung der Maschine.

Die Anleitungen in diesem Handbuch stellen eine Reihe von Warnhinweisen dar, deren Zweck es ist, die Leistung der Maschine zu gewährleisten und Schäden an Personen, Tieren und Sachen infolge falscher Einsatzbedingungen zu vermeiden.

Es ist wichtig, dass alle Personen, die mit dem Transport, der Installation, der Inbetriebnahme, der Verwendung, der Wartung, der Reparatur und der Außerbetriebnahme der Maschine zu tun haben, dieses Handbuch sorgfältig lesen, bevor sie mit den verschiedenen Arbeitsschritten beginnen, um fehlerhafte Manöver und Unfälle zu vermeiden, die die Integrität der Maschine gefährden oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen könnten. Es wird empfohlen, dass der Benutzer regelmäßig über die Sicherheitsvorschriften informiert wird. Es ist auch wichtig, dass mit der Bedienung der Maschine beauftragte Personal in der Benutzung und Wartung der Maschine zu unterweisen und auf dem Laufenden zu halten.

Es ist wichtig, dass das Handbuch dem Bediener stets zur Verfügung steht und dass es am Einsatzort der Maschine sorgfältig aufbewahrt wird, damit es im Zweifelsfall oder wenn die Umstände es erfordern, leicht und sofort zur Hand ist.

Bei Zweifeln oder Unklarheiten bezüglich der Verwendung des Geräts, auch wenn Sie das Handbuch konsultiert haben, wenden Sie sich an den Hersteller oder an das autorisierte Servicezentrum, das Ihnen schnell und präzise helfen wird, um einen besseren Betrieb und eine maximale Effizienz des Geräts zu gewährleisten. Beachten Sie, dass beim Betrieb der Maschine stets die geltenden Vorschriften für Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz eingehalten werden müssen. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, dafür zu sorgen, dass die Maschine nur unter optimalen Sicherheitsbedingungen für Mensch, Tier und Eigentum betrieben und verwendet wird.

WICHTIG

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Arbeiten am Gerät ab, die unter Missachtung der Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Eigenschaften der in dieser Publikation vorgestellten Geräte ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Jede Vervielfältigung dieses Handbuchs, auch auszugsweise, ist verboten.

Das Handbuch ist elektronisch verfügbar oder Sie können sich an den Lieferanten oder den Kundendienst wenden oder die neueste Version von der Website herunterladen.

Das Handbuch muss immer in der Nähe der Maschine und an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Bediener, die für die Nutzung und Wartung der Maschine verantwortlich sind, müssen diese jederzeit zur Einsichtnahme bereithalten.

Soforthilfenummer des Wartungsfachpersonals notieren.

Name und Nachname	Adresse	Tel./Fax

WARNUNGEN UND SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Sie müssen mit den Begriffen und Konventionen, die in diesem Handbuch verwendet werden, vertraut sein, um die Maschine sicher verwenden und verstehen zu können.

Nachfolgend finden Sie eine Liste von Symbolen zur Kennzeichnung der verschiedenen Arten von Warnungen und Gefahren.



WARNUNG - Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit von Personen



WARNUNG - Gefahr eines elektrischen Schlages - gefährliche Spannung



WARNUNG - Gefahr der Beschädigung der Maschine oder des zu verarbeitenden Produkts



WICHTIG - Wichtige Produktinformationen oder Anweisungen



Äquipotentialität



Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen



Einblicke und Erklärungen

Dieses Gerät ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich vorgesehen, z. B. in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, öffentlichen Einrichtungen, Bäckereien, Metzgereien usw. Es ist nicht für die kontinuierliche Herstellung von Lebensmitteln im großen Stil geeignet.

Die Maschine muss von Fachpersonal bedient werden.

Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Kenntnissen unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung in die sichere Benutzung benutzt werden.

Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.

Bewahren Sie Verpackungsmaterial und Reinigungsmittel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.






Bewahren Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbarem Treibstoff auf. Die Kennzeichnung der Maschine darf nicht entfernt, verfälscht oder unleserlich gemacht werden.

Wenn Sie die Maschine demontieren, zerstören Sie die Markierung.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, um sie den verschiedenen Bedienern zur Verfügung zu stellen.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Zusammenfassende Tabelle der persönlichen Schutzausrüstung (PSA), die bei Maschinenarbeiten zu verwenden ist.

Beschreibung	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Schutzbrielle	Helm
					
Transport	-	■	□		
Handhabung	-	■	□		
Entfernung der Verpackung	-	■	□		
Installation	-	■	■ (1)		
Ordentliche Verwendung	■	■	■ (2)		
Einstellungen	□	■	-		
Ordentliche Reinigung	□	■	■ (1-3)		
Außenordentliche Reinigung	□	■	■ (1-3)		
Wartung	□	■	□		
Demontage	□	■	□		
Abbruch	□	■	□		
Legende:					
■	VORGESEHENE PSA				
□	PSA VERFÜGBAR ODER ZU VERWENDEN, FALLS ERFORDERLICH				
-	NICHT VORGESEHENE PSA				

(Tab 1)

1. Während dieser Vorgänge müssen schnittfeste Handschuhe getragen werden. Bitte beachten Sie, dass die Nichtverwendung von persönlicher Schutzausrüstung durch Bediener, Fachpersonal oder andere Personen, die an der Verwendung des Geräts beteiligt sind, zu Gesundheitsschäden führen kann.
2. Während dieses Vorgangs schützen Handschuhe die Hände vor der kalten oder heißen Pfanne, wenn diese aus dem Gerät genommen wird. Bitte beachten Sie, dass die Nichtverwendung von persönlicher Schutzausrüstung durch Bediener, Fachpersonal oder andere Personen, die an der Verwendung des Geräts beteiligt sind, zu einer Exposition gegenüber chemischen Gefahren und zu Gesundheitsschäden führen kann.

3. Während dieser Arbeiten müssen die Handschuhe für den Kontakt mit den verwendeten Chemikalien geeignet sein (Informationen über die erforderliche PSA finden Sie im Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Substanzen). Bitte beachten Sie, dass die Nichtverwendung von persönlicher Schutzausrüstung durch Bediener, Fachpersonal oder andere Personen, die an der Verwendung des Geräts beteiligt sind, zu einer Exposition gegenüber chemischen Gefahren und zu möglichen Gesundheitsschäden führen kann.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Die Maschinen sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, um Arbeiter und die Maschine selbst zu schützen. Es ist absolut verboten, die Maschine zu manipulieren oder sie durch Entfernen der Schutzvorrichtungen zu bedienen. Nehmen Sie keine Änderungen an den mit dem Gerät gelieferten Teilen vor. Beachten Sie, dass die Teile des Handbuchs, in denen Teile ohne Schutzvorrichtungen abgebildet sind, dem besseren Verständnis dienen. Es ist verboten, die Maschine ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu benutzen. Es ist verboten, die Etiketten und Sicherheits-, Gefahren- und Warnschilder an der Maschine zu entfernen, zu verändern, zu manipulieren oder unleserlich zu machen.



ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN




Auf dem Gerät installierte Schutzmaßnahmen

Die Sicherheitsmaßnahmen an der Maschine sind wie folgt:

- Feste Schutzvorrichtungen (Verflüssigerschutzvorrichtungen, Abdeckungen, Seitenwände usw.), die mit Schrauben oder Schnellverschlüssen an der Maschine und/oder dem Rahmen befestigt sind und nur mit Werkzeugen oder Instrumenten entfernt oder geöffnet werden können. Wir raten dem Benutzer, diese Geräte nicht zu entfernen oder zu manipulieren. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, die sich aus Manipulationen oder Nichtbenutzung ergibt.
- Bewegliche verriegelte Schutzvorrichtungen (Tür) für den Zugang zum Inneren der Maschine.
- Die Zugangstüren zur elektrischen Ausrüstung der Maschine bestehen aus Paneelen, die jederzeit mit Werkzeugen inspiziert werden können. Es wird empfohlen, die Tür nicht zu öffnen, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

Sicherheitsschilder, die auf oder in der Nähe der Maschine angebracht werden müssen:

Verbot	Bedeutung
	Es ist verboten, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen
	Es ist verboten, Wasser zum Löschen von Bränden zu verwenden

Gefahr	Bedeutung
	Vorsicht, heiße Oberfläche
	Vorsicht, Dampfaustritt
	Gefahr eines Stromschlags (angezeigt auf elektrischen Bauteilen mit Spannungsangabe).

(Tab 2)

Beendigung der Nutzung

- Bei längerer Nichtbenutzung des Geräts wird empfohlen, es durch Trennen des Netzkabels vom Stromnetz außer Betrieb zu setzen.

Warnhinweise für Gebrauch und Pflege

Die Maschine birgt vor allem mechanische, thermische und elektrische Gefahren in sich. Soweit möglich, wurden die Risiken neutralisiert:

- Direkt durch die Annahme geeigneter Designlösungen
- Indirekt durch die Einführung von Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Indem Sie jede abnormale Situation auf dem Display in der Tür oder auf dem Armaturenbrett anzeigen lassen.
- Bei der Wartung bleiben jedoch bestimmte Risiken bestehen, die nicht ausgeschlossen werden können und die durch besondere Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen neutralisiert werden müssen.
- Es ist verboten, Kontroll-, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten an beweglichen Teilen auszuführen. Die Bediener müssen durch deutlich sichtbare Aushänge auf dieses Verbot hingewiesen werden.
- Um die Effizienz der Maschine und ihren korrekten Betrieb zu gewährleisten, ist es unerlässlich, eine regelmäßige Wartung unter Beachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen durchzuführen.
- Es wird empfohlen, in regelmäßigen Abständen die korrekte Funktion der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Kabel zu überprüfen. Wir empfehlen, sie zu ersetzen, wenn sie beschädigt sind.
- Außergewöhnliche Wartungsarbeiten an der Maschine dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden, das mit allen geeigneten individuellen Schutzvorrichtungen, Ausrüstungen, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet ist.
- Es ist immer verboten, die Maschine zu entfernen und/oder zu bedienen, indem Sie Schutzvorrichtungen und Sicherheitseinrichtungen entfernen, verändern oder manipulieren.

Vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch

Jede andere Verwendung als die in diesem Handbuch angegebene gilt als unsachgemäß. Während des Betriebs der Maschine ist keine andere Art von Arbeit oder Tätigkeit erlaubt, die als unsachgemäße Verwendung zu betrachten ist und generell zu Risiken für die Sicherheit der Bediener und Schäden an der Ausrüstung führen kann. Als vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch gilt:

- fehlende Wartung, Reinigung und regelmäßige Kontrolle der Maschine;
- strukturelle Änderungen oder Änderungen an der Betriebslogik;
- Manipulationen an Schutzvorrichtungen oder Sicherheitseinrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachpersonal und Wartungspersonal;
- Nichtverwendung von geeignetem Zubehör (z.B. Verwendung von ungeeigneten Geräten, Leitern);
- Die Lagerung von brennbaren oder entflammbaren Materialien in der Nähe der Maschine oder in jedem Fall von Materialien, die nicht mit der Arbeit vereinbar oder für diese relevant sind;
- Falsche Installation der Maschine;
- Das Einführen von Gegenständen in die Maschine, die nicht mit seiner Verwendung vereinbar sind oder welche die Maschine oder Personen beschädigen oder die Umwelt verschmutzen könnten;
- Klettern an Bord der Maschine;
- Nichtübereinstimmung mit dem, was in der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine beschrieben ist;
- Andere Verhaltensweisen, die Risiken verursachen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können;

Die oben beschriebenen Verhaltensweisen sind als verboten zu betrachten.

Restrisiken

- Die Maschine birgt Risiken, die weder durch die Konstruktion noch durch den Einbau geeigneter Schutzvorrichtungen vollständig beseitigt werden konnten. Der Bediener wurde jedoch mit Hilfe dieses Handbuchs über diese Risiken informiert, wobei sorgfältig darauf hingewiesen wird, welche persönliche Schutzausrüstung für die Mitarbeiter vorhanden ist. Bei der Installation der Maschine ist ausreichend Platz vorgesehen, um diese Risiken zu begrenzen.

Um diese Bedingungen zu erhalten, müssen die Bereiche rund um die Maschine immer:

- frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kisten usw.) gehalten werden
- sauber und trocken sein;
- gut beleuchtet sein.

Zur vollständigen Information des Benutzers werden im Folgenden die Restrisiken aufgelistet, die auf der Maschine verbleiben; ein solches Verhalten ist als unkorrekt zu betrachten und daher streng verboten.

Restrisiko	Beschreibung der gefährlichen Situation
Ausrutschen oder Sturz	Der Bediener kann ausrutschen, wenn sich Wasser oder Schmutz auf dem Boden befindet.
Verbrennungen/Abrieb (z. B. Heizelemente, Kühlwanne, Kühlrippen und Rohre)	Der Bediener berührt absichtlich oder unabsichtlich bestimmte Komponenten im Inneren der Maschine, ohne wie viele Schutzvorrichtungen zu verwenden.
Stromschlag	Kontakt mit stromführenden Teilen bei Wartungsarbeiten, die unter Spannung durchgeführt werden.
Sturz aus der Höhe	Der Bediener arbeitet an der Maschine mit ungeeigneten Mitteln, um nach oben zu gelangen (z.B. Leitern oder Klettern auf die Maschine)
Kippen von Lasten	Verwendung ungeeigneter Anbaugeräte oder Hebesysteme oder unausgewogene Belastung beim Umgang mit der Maschine oder der Verpackung, die die Maschine enthält.
Chemisch (Kühlmittel)	Einatmen von Kühlmittel. Beachten Sie daher immer die Etiketten auf dem Gerät
Augenschäden, Hautschäden	Ionenexposition bei Geräten mit ionisierenden Systemen, wenn die Türverriegelung versagt

(Tab 3)

Normale Verwendung der Maschine

- Wenn das Gerät über ein Ionisierungssystem verfügt, atmen Sie die Luft in der Nähe der Quelle NICHT ein.
- Bei Auftreten einer Anomalie (Kurzschluss, Kabel außerhalb des Klemmenkastens, Motorausfall, Beschädigung der Kabelschutzhüllen) muss der Bediener die Maschine sofort ausschalten, indem er die Stromzufuhr unterbricht.

LADEN UND ENTLADEN VON LEBENSMITTELN AUS DER MASCHINE

- Decken Sie die Lebensmittel ab oder wickeln Sie sie ein, bevor Sie sie in die Maschine geben.
- Tragen Sie beim Ein- und Ausladen von Lebensmitteln Küchenhandschuhe.
- Beachten Sie die nachstehende Tabelle mit den maximalen Belastungsangaben für die einzelnen Geräte und Regale:

Modell	Maximale Last Schockkühlung (kg)	Maximale Fachlast (kg)
...51H (5L)	20	40
...51M (5L)	25	40
...101L-101S (10L)	50	40
...101S (40kg)	45	40

(Tab 4)

REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung von der Stromversorgung.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Hände und/oder Füße nass oder barfuß sind.
- Es ist verboten, die Schutzvorrichtungen zu entfernen.

- Verwenden Sie eine Leiter mit Schutzvorrichtung, wenn Sie an Geräten arbeiten, die von oben zugänglich sind.
- Verwenden Sie eine geeignete persönliche Schutzausrüstung.
- Wartungs- und Inspektionsarbeiten sowie die Überholung der Maschine dürfen nur von Fachpersonal oder vom Kundendienst durchgeführt werden, das mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet ist.
- Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen nur von Fachpersonal oder vom Kundendienst durchgeführt werden.
- Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, muss die Maschine in einen sicheren Zustand versetzt werden.
- Beachten Sie die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungsarbeiten.

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu einer Gefährdung von Personen führen.

Ordentliche Wartung

Trennen Sie die Stromversorgung der Maschine, bevor Sie das Gerät reinigen.

Die Maschine darf nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger gereinigt werden.

Reinigung der Maschine und des Zubehörs

- Achten Sie auf die Auswahl und Verwendung von Reinigungsmitteln, um die ordnungsgemäße Leistung und Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Innenteile und Zubehöerteile mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten, die zu mehr als 90% biologisch abbaubar sind (um die Emission von Schadstoffen in die Umwelt zu reduzieren), spülen Sie sie dann ab und trocknen Sie sie gründlich. Verwenden Sie nach Möglichkeit den Geschirrspüler für die Reinigung.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel (wie Trichlorethylen usw.), Pulver oder Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Schwämme zur Reinigung des Geräts, da diese die Oberflächen beschädigen können. Vermeiden Sie die Verwendung von organischen Lösungsmitteln oder ätherischen Ölen. Solche Substanzen könnten die synthetischen Elemente des Geräts beschädigen.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte (auch nicht in verdünnter Form) (Natriumhypochlorit, Salzsäure, Salzsäure usw.), um den Boden unter den Geräten zu reinigen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Nadelsonde verwenden. Bedenken Sie, dass es sich um einen scharfen Gegenstand handelt, der bei der Reinigung besonders vorsichtig behandelt werden muss.

Vorbeugende Wartung

- Um die Sicherheit und Leistung der Maschine zu gewährleisten, wird empfohlen, die Wartungsarbeiten alle 12 Monate von spezialisiertem Angelo Po Personal gemäß den Angelo Po Servicehandbüchern durchführen zu lassen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Kundendienstzentrum von Angelo Po.

Reparaturen und außerordentliche Wartung

- Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten dürfen nur von spezialisiertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Ausfälle oder Schäden, die durch das Eingreifen eines nicht vom Hersteller autorisierten Technikers verursacht werden und die lokale Original-Herstellergarantie.

Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie nur Originalzubehör und/oder -ersatzteile. Die Verwendung von nicht originale Zubehör und/oder Ersatzteilen führt zum Erlöschen der Herstellergarantie und kann dazu führen, dass die Maschine nicht den Sicherheitsstandards entspricht.

Wartungsintervalle

- Die Wartungsintervalle hängen von den tatsächlichen Betriebsbedingungen der Maschine und den Umgebungsbedingungen (Vorhandensein von Staub, Feuchtigkeit usw.) ab, daher können keine definitiven Zeitintervalle angegeben werden. Es ist jedoch ratsam, die Maschine gewissenhaft und regelmäßig zu warten, um Betriebsunterbrechungen auf ein Minimum zu beschränken.

Wartung, Kontrolle und Reinigung	Häufigkeit	Verantwortung
Ordentliche Reinigung • Allgemeine Reinigung der Maschine und der Umgebung	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzvorrichtungen • Prüfen Sie den Zustand und stellen Sie sicher, dass es keine Verformungen, Lockerungen oder Ablösungen gibt	Alle 6 Monate	Kundendienst
Steuerung • Prüfen Sie die mechanischen Teile auf Risse und Verformungen, ziehen Sie die Schrauben fest: Prüfen Sie die Lesbarkeit und den Zustand von Beschriftungen, Aufklebern und Symbolen und stellen Sie sie gegebenenfalls wieder her	Jährlich	Service
Struktur der Maschine • Anziehen von Bolzen (Schrauben, Befestigungssysteme, etc.) an der Hauptmaschine	Jährlich	Service
Sicherheitsschilder • Überprüfung der Lesbarkeit und des Erhaltungszustandes von Sicherheitsschildern	Jährlich	Service
Elektrische Schalttafel • Überprüfen Sie den Zustand der elektrischen Komponenten im Inneren des Schaltschranks. Überprüfen Sie die Verkabelung zwischen der elektrischen Schalttafel und den Maschinenteilen.	Jährlich	Service
Elektrisches Anschlusskabel • Überprüfen Sie den Zustand des Anschlusskabels (ggf. ersetzen)	Jährlich	Kundendienst
Allgemeine Überholung der Maschine • Prüfen Sie alle Komponenten, elektrische Geräte, Korrosion, Rohrleitungen usw.	Alle 10 Jahre ⁽¹⁾	Kundendienst

Tab 5

(1) - die Maschine wurde für eine Lebensdauer von etwa 10 Jahren gebaut und konzipiert. Nach diesem Zeitraum (ab Inbetriebnahme) muss eine Generalüberholung der Maschine durchgeführt werden.

- Es ist ratsam, einen Vertrag über vorbeugende und planmäßige Wartung mit dem Kundendienst abzuschließen.

GARANTIEBEDINGUNGEN UND AUSSCHLÜSSE

Wenn der Kauf dieses Geräts eine Garantie beinhaltet, wird diese in Übereinstimmung mit den örtlichen Bestimmungen und unter der Bedingung gewährt, dass das Produkt für die vorgesehenen und in der entsprechenden Gerätedokumentation beschriebenen Zwecke installiert und verwendet wird. Die Garantie gilt, wenn der Benutzer nur Original-Ersatzteile verwendet und die Wartung gemäß der Wartungs- und Benutzerdokumentation von Angelo PO durchgeführt hat, die in Papierform oder in elektronischer Form zur Verfügung gestellt wird, Angelo Po empfiehlt die Verwendung der von Angelo Po zugelassenen Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel, um optimale Ergebnisse zu erzielen und die Wirksamkeit des Produkts langfristig zu erhalten. Die Angelo Po Garantie deckt folgendes nicht ab:

- Kosten im Zusammenhang mit Servicefahrten für die Lieferung und Abholung des Produkts;
- Installation;
- eine Schulung zur Verwendung/Bedienung des Produkts;
- Ersatz (und/oder Lieferung) von beschädigten Teilen, die dem Verschleiß unterliegen, es sei denn, es handelt sich um Material- oder Verarbeitungsfehler, die innerhalb einer Woche nach dem Ausfall gemeldet werden;
- Korrektur der externen Verkabelung;
- Behebung von nicht genehmigten Reparaturen sowie von Schäden, Fehlern und Unzulänglichkeiten, die durch und/oder infolge von Folgendem entstanden sind:
 - unzureichende Kapazität und/oder Fehler in elektrischen Installationen (Strom/Spannung/Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen und/oder Unterbrechungen);
 - unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen und/oder anderer Faktoren, die nicht den technischen Anforderungen der jeweiligen Maschine entsprechen);
 - Verbrauchsmaterial für hydraulische Teile, Komponenten oder Reinigungsmittel, die nicht vom Hersteller zugelassen sind;
 - Fahrlässigkeit, unsachgemäßer Gebrauch, Missbrauch und/oder Nichtbeachtung der in der Gerätedokumentation beschriebenen Bedienungs- und Pflegeanweisungen durch den Benutzer;
 - unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur, Wartung (einschließlich Manipulationen, Änderungen und Reparaturen durch unbefugte Dritte) und Änderung von Sicherheitssystemen;
 - Verwendung von Nicht-Originalteilen
 - Umweltbedingungen, die thermischen Stress (z.B. Überhitzung (Gefrieren) oder chemischen Stress (z.B. Oxidation/Korrosion) verursachen
 - Fremdkörper, die auf dem Produkt platziert oder an ihm befestigt sind;
 - Unfälle oder höhere Gewalt;
 - Transport und Handhabung, einschließlich Kratzer, Dellen, Absplitterungen und/oder andere Schäden an der Oberfläche des Produkts, es sei denn, solche Schäden sind auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen und werden innerhalb einer Woche nach Lieferung gemeldet, sofern nicht anders vereinbart;
 - Austausch von Lampen, Filtern oder anderen Verbrauchsteilen;
 - jegliches Zubehör oder Software, die nicht von Angelo Po genehmigt oder angegeben wurde;

Die Garantie umfasst nicht die planmäßige Wartung (einschließlich der Teile, die für eine solche Wartung erforderlich sind) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, es sei denn, dies ist ausdrücklich durch eine lokale Vereinbarung in Übereinstimmung mit den örtlichen Bedingungen abgedeckt.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN



WARNUNG

Bitte lesen Sie das Kapitel 'Warnungen und Sicherheitsinformationen'.

EINLEITUNG

Im Folgenden finden Sie Informationen über den Verwendungszweck dieses Geräts, seine Prüfung und eine Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Art der Warnung kennzeichnen und erkennen lassen), Definitionen der im Handbuch verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

ZUSÄTZLICHE ANGABEN

Bitte beachten Sie, dass die Zeichnungen und Diagramme in diesem Handbuch nicht maßstabsgetreu sind. Sie dienen als Ergänzung zu den schriftlichen Informationen und als Übersicht zu diesen, sind aber nicht als detaillierte Darstellung der gelieferten Maschine gedacht. In den Installationsdiagrammen der Geräte sind die Zahlenwerte in Millimetern oder Zoll angegeben.

VERWENDUNGSZWECK UND EINSCHRÄNKUNGEN

Diese Maschine ist für die schnelle schnelle Schockkühlung, die Konservierung von Lebensmitteln (schnelles Absenken der Temperatur von gekochten Lebensmitteln, um ihre ursprünglichen Eigenschaften zu erhalten und ihre Haltbarkeit für mehrere Tage zu gewährleisten), das Garen, Säuerung und Abtauen von Lebensmitteln, Jede andere Verwendung ist als unzulässig zu betrachten.



ACHTUNG

Die Maschine ist nicht für die Aufstellung im Freien und/oder in Umgebungen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, Sonne, usw.).



HINWEIS

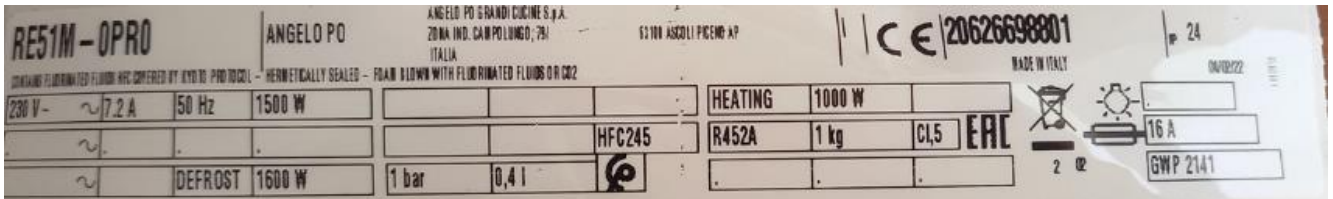
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den unsachgemäßen Gebrauch der Maschine ab.

IDENTIFIZIERUNG DER GERÄTE / DATEN AUF DEM TYPENSCHILD

Vergewissern Sie sich, daß die Gerätedaten den Stromversorgungswerten entsprechen (V, kW, Hz, Nr. der Phasen und Stärke des Stromnetzes).

Bei jeglichen Mitteilungen an den Hersteller zitieren Sie immer die Matrikelnummer des Geräts, wobei Sie sich auf das Schild mit den technischen Daten beziehen.

①				②				③				④				⑤				⑦			
A ~		B		C		D		N				S		T		M		E					
A ~		B		C		D				P		G		H		L		F					
~				W		Z						G		H									



Inhalt der technischen Datenangaben:

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1) Modell | F) Stromsicherung |
| 2) Herstellerfirma und Adresse | G) Typ des Kältemittels |
| 3) Markensiegel CE | H) Menge des Kältemittels |
| 4) Herstellungsjahr | L) Temperaturklasse |
| 5) Seriennummer | M) Maximaler Wasserbaudruck |
| 6) Elektrische Schutzklasse | N) Temperatur der Zelle |
| 7) Schutzgrad der Elektrogehäuse | P) Expansionsflüssigkeit |
| A) Elektrische Spannung | R) WEEE-Symbol |
| B) Stromstärke | S) Anwesenheit des Heizers |
| C) Frequenz | T) Heizungsleistung |
| D) Nennleistung | W) Leistung der Heizelemente |
| E) Gesamte Lampenstärke | Z) Minimaler Druck |
| | AA) Wasserverbrauch |

COLLAUDO

Unsere Geräte werden entwickelt und durch Labortests überprüft, um ihre Leistung und garantierte Effizienz sicherzustellen.

Das Gerät wird einsatzbereit geliefert.

Das Bestehen der Prüfungen (Sichtprüfung, elektrische Prüfung, Funktionsprüfung) wird durch die spezifischen Anhänge garantiert.

Sollte das Gerät in die horizontale Lage gebracht worden sein anstatt der vertikalen, SCHALTEN SIE AUF KEINEN FALL SOFORT DAS GERÄT EIN, SONDERN WARTEN SIE MINDESTENS 24 STUNDEN VOR INBETRIEBNAHME.

Für Geräteschäden, die auf einen Transport in horizontaler Position zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung und Garantieverpflichtungen.

Beachten Sie die Betriebsbedingungen der Maschine: Die Außentemperaturen müssen zwischen 15°C und 40°C liegen.

Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie 30 Minuten, bevor Sie es benutzen, wenn die Außentemperatur "niedrig" ist.

Absorption prüfen

Führen Sie mindestens einen vollständigen Schockkühlungszyklus durch, um den korrekten Betrieb zu überprüfen.

Stellen Sie sicher, dass der Raum einen guten Luftaustausch hat

Modell	Luftmenge [m³/h]
51L-51H	1.100
101L-101S	3.500

(Tab 6)

URHEBERRECHTE

Dieses Handbuch ist ausschließlich zur Einsichtnahme durch den Betreiber bestimmt und darf nur mit Genehmigung der Firma Angelo PO an Dritte weitergegeben werden.

AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Das Handbuch muss während der gesamten Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden, also bis zu ihrer Demontage. Wenn die Maschine übertragen, verkauft, vermietet, in Nutzung oder verpachtet wird, muss das Handbuch die Maschine begleiten.

ADRESSATEN DES HANDBUCHS

Das Handbuch ist gedacht für:

- das Transport- und Handhabungspersonal
- das Installations- und Inbetriebnahmepersonal;
- den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und die für den Arbeitsplatz verantwortliche Person;
- die Bediener, die mit der Benutzung der Maschine beauftragt sind;
- das Fachpersonal - Kundenservice

DEFINITIONEN

Die Definitionen der wichtigsten Begriffe, die in diesem Handbuch verwendet werden, sind unten aufgeführt. Wir empfehlen Ihnen, diese vor der Verwendung sorgfältig zu lesen.

Bediener	Sachbearbeiter für die Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und den Transport der Maschine.
Hersteller	Angelo Po oder eine andere von Angelo Po autorisierte Servicestelle.
Sachbearbeiter zur ordentlichen Bedienung der Maschine	Bediener, der über die auszuführenden Aufgaben und die mit der normalen Verwendung der Maschine verbundenen Risiken informiert, geschult und eingewiesen wurde
Kundendienst oder Fachpersonal	Ein vom Hersteller geschulter/ausgebildeter Bediener, der aufgrund seiner beruflichen Ausbildung, Erfahrung, spezifischen Schulung, Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an der Maschine auszuführenden Arbeiten zu beurteilen und Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Seine Professionalität erstreckt sich auf die Bereiche Mechanik, Elektrotechnik, Elektronik usw.
Gefahr	Quelle für mögliche Verletzungen oder Gesundheitsschäden
Gefährliche Situation	Jeder Zustand, in dem ein Bediener einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination aus Wahrscheinlichkeit und Schweregrad mit möglicher Verletzung oder Gesundheitsschädigung in einer Gefahrensituation.
Schutzmaßnahmen	Sicherheitsmaßnahmen, die aus dem Einsatz spezifischer technischer Mittel (Schutzvorrichtungen und Sicherheitseinrichtungen) bestehen, um die Bediener vor Gefahren zu schützen.
Schutzvorrichtung	Ein Element einer Maschine, das speziell dazu dient, durch eine physische Barriere Schutz zu bieten.

Sicherheitseinrichtung	Vorrichtung (außer einer Schutzvorrichtung), die die Gefahr beseitigt oder verringert; sie kann allein oder in Verbindung mit einer Schutzvorrichtung verwendet werden.
Benutzer	Die Person, die die Maschine gekauft hat und/oder die sie betreibt und nutzt (z.B. Firma, Auftragnehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentliche Entladung von elektrischem Strom auf den menschlichen Körper.

(Tab 7)

HAFTUNG

Es wird keine Haftung für Schäden und Fehlfunktionen übernommen, die durch folgendes entstehen:

- die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen;
- unsachgemäß durchgeführte Reparaturen und der Austausch von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen und -Zubehör kann den Betrieb der Maschine beeinträchtigen und die Original-Herstellergarantie ungültig machen);
- Operationen, die von nicht spezialisiertem Personal durchgeführt werden;
- nicht genehmigte Änderungen oder Eingriffe;
- fehlende oder unzureichende Wartung;
- unsachgemäße Verwendung der Maschine;
- unvorhersehbare außergewöhnliche Ereignisse;
- die Verwendung der Maschine durch uninformiertes und/oder ungeschultes Personal;
- Nichtanwendung der im Verwendungsland geltenden Vorschriften für Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch eigenmächtige Umbauten und Modifikationen durch den Nutzer oder die Nutzerin entstehen.

Die Verantwortung für die Identifizierung und Auswahl angemessener und geeigneter persönlicher Schutzausrüstungen, die von den Bedienern zu tragen sind, liegt beim Arbeitgeber oder der für den Arbeitsplatz verantwortlichen Person oder dem Servicetechniker, entsprechend den im Land der Verwendung geltenden Vorschriften.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Ungenauigkeiten im Handbuch ab, wenn diese auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen sind.

Ergänzungen zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung, die der Hersteller dem Benutzer zukommen lassen möchte, müssen zusammen mit der Anleitung aufbewahrt werden und bilden einen integralen Bestandteil der Anleitung.

AUFLISTUNG DER NORMEN

Das von uns produzierte Schnellkühler/Schockfroster entspricht allen folgenden europäischen und nationalen Normen:

2006/42/EC (Gerätsnorm)
 2004/30/EU (EMC Normen)
 2014/68/EU (PED Normen)
 2011/65 (RoHS2 Normen)
 2015/1094/EU (Energy labelling)
 2015/1095/EU (Ecodesign)
 658/88 CEE
 108/89 CEE
 DPR 327/80 art.31 (Italien)

D.M. 15-06-71 (Italien)
 D.L. n°110 27-01-92 (Italien)
 J.O. 16-07-74 n°74-163 (Frankreich)

und den folgenden europäischen Normen:
 EN55014-1;EN55104-2
 EN61000-3-2 ; EN61000-3-3
 EN60335-1;EN60335-2-89
 EN378-I-II
 EN22042

NORMALE VERWENDUNG DER MASCHINE



WARNUNG

Lesen Sie das Kapitel "Warnungen und Sicherheitsinformationen".

EIGENSCHAFTEN DES PERSONALS, DAS IN DER ORDENTLICHE VERWENDUNG DER MASCHINE GESCHULT IST

Der Benutzer muss sicherstellen, dass die mit zur ordentlichen Bedienung der Maschine beauftragten Personen entsprechend geschult sind und bei der Ausführung ihrer Aufgaben kompetent sind und für ihre eigene Sicherheit und die Sicherheit Dritter sorgen.

Der Benutzer muss sich vergewissern, dass das Personal die Anweisungen, die es erhalten hat, verstanden hat, insbesondere diejenigen, die sich auf die Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz beziehen, wenn es die Maschine benutzt.

EIGENSCHAFTEN DES PERSONALS, DAS AN DER MASCHINE ARBEITEN DARF

Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, zu überprüfen, ob die mit den verschiedenen Aufgaben betrauten Personen über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- das Lesen und Verstehen des Handbuchs;
- eine für ihre Aufgaben angemessene Ausbildung und Unterweisung, um diese sicher auszuführen
- eine spezielle Schulung für die korrekte Verwendung der Maschine.

BEDIENER ZUR ORDENTLICHEN VERWENDUNG

Er muss mindestens haben:

- Kenntnisse der Technik und spezifische Erfahrung in der Bedienung der Maschine;
- Grundlegende allgemeine und technische Kenntnisse auf einem Niveau, das ausreicht, um den Inhalt des Handbuchs zu lesen und zu verstehen, einschließlich der korrekten Interpretation von Beschilderungszeichnungen und Piktogrammen;
- Ausreichende Kenntnisse, um die Aufgaben, für die er verantwortlich ist, wie im Handbuch beschrieben, sicher auszuführen;
- Kenntnis der Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz.

Beim Auftreten erheblicher Anomalien (z. B. Kurzschlüsse, Anzeichen von Kabeln außerhalb der Schalttafeln, Motorfehler, Beschädigung der Schutzhüllen von elektrischen Kabeln usw.) muss der für die ordentliche Verwendung der Maschine verantwortliche Bediener:

- die Maschine sofort ausschalten.

TRANSPORT UND HANDLING

Für Transport und Handling müssen alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden, um das Gerät nicht zu beschädigen. Siehe diesbezüglich die Angaben auf der Geräteverpackung.

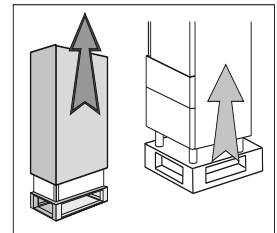
Vergewissern Sie sich bei Lieferung, daß die Verpackung nicht beschädigt ist bzw. daß es es zu keinen Schäden während des Transports gekommen ist.
Sollte das nicht der Fall sein, setzen Sie sich bitte unverzüglich mit dem Verkäufer in Verbindung.

AUSPACKEN

Die Installation muss von befugtem Fachpersonal vorgenommen werden.

Nach dem Entfernen der Verpackung sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist, alle von Ihnen im Auftrag bestellten Komponenten oder Bauteile vorhanden sind und sowohl die Merkmale als auch der Zustand mit den Vorgaben übereinstimmen.

Sollte das nicht der Fall sein, setzen Sie sich bitte unverzüglich mit dem Verkäufer in Verbindung.



Entfernen Sie jegliche Schutzhüllen aus PVC von sämtlichen Flächen des Gerätes.

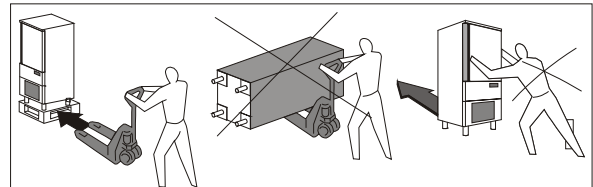
ACHTUNG: Alle Verpackungsmaterialien müssen gemäß den im jeweiligen Einsatzland geltenden Gesetzesvorschriften entsorgt und dürfen keinesfalls in der Umwelt abgeladen werden.

AUFSTELLEN DES GERÄTES

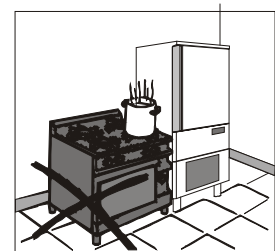
Das Gerät muß funktionsgeprüft so installiert werden, daß es den national geltenden Normen und den Unfallvermeidungsgesetzen entspricht.

Der Installateur muß die eventuellen örtlich geltenden Normen beachten.

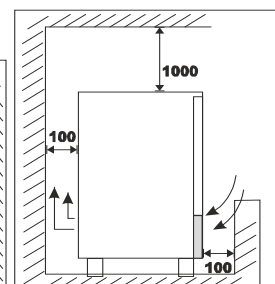
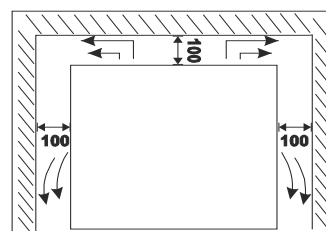
- Stellen Sie das Gerät an dem entsprechenden Ort auf.



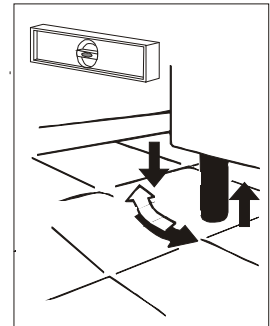
- Vermeiden Sie Orte mit direkter Sonneneinstrahlung
- Vermeiden Sie geschlossene Räume mit erhöhter Temperatur und mit geringem Luftaustausch.
- Vermeiden Sie die Installierung in der Nähe von Wärmequellen.



- Halten Sie einen Minimalabstand zu allen 100 mm von den Seiten des Geräts für eine richtige Luftzirkulation ein.



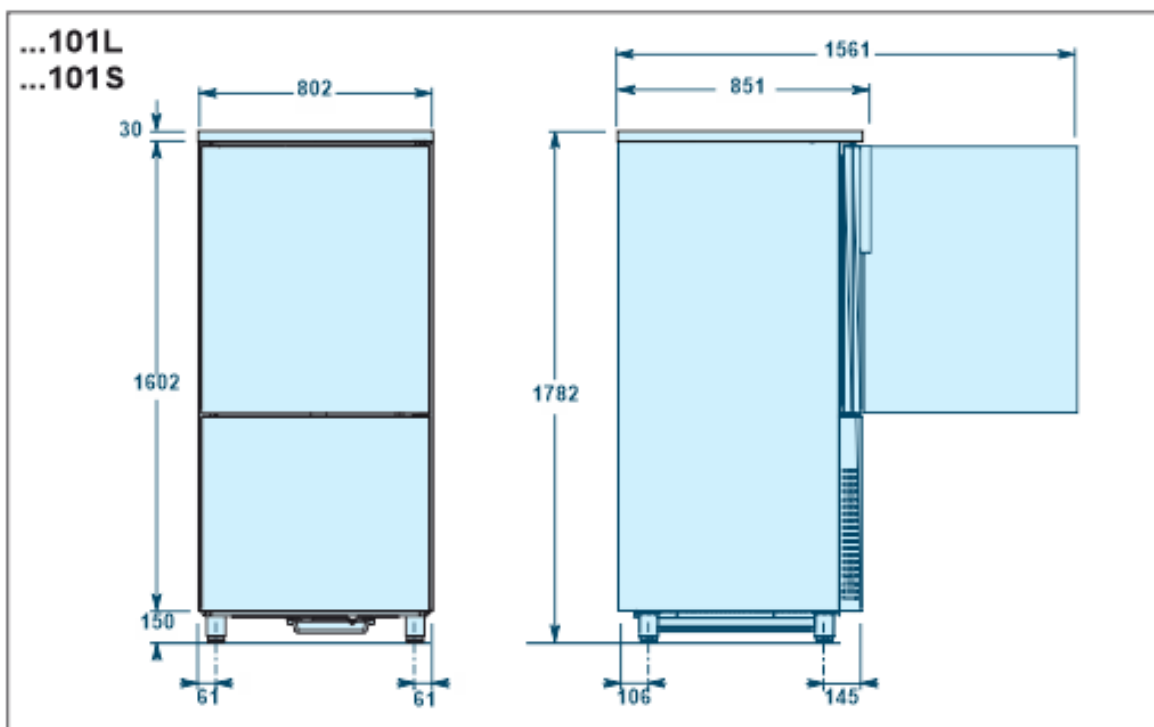
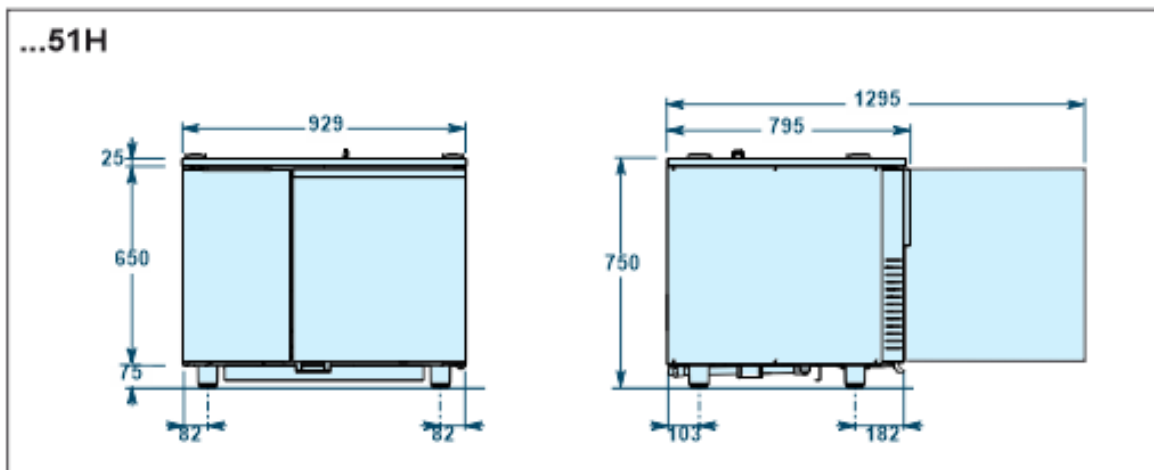
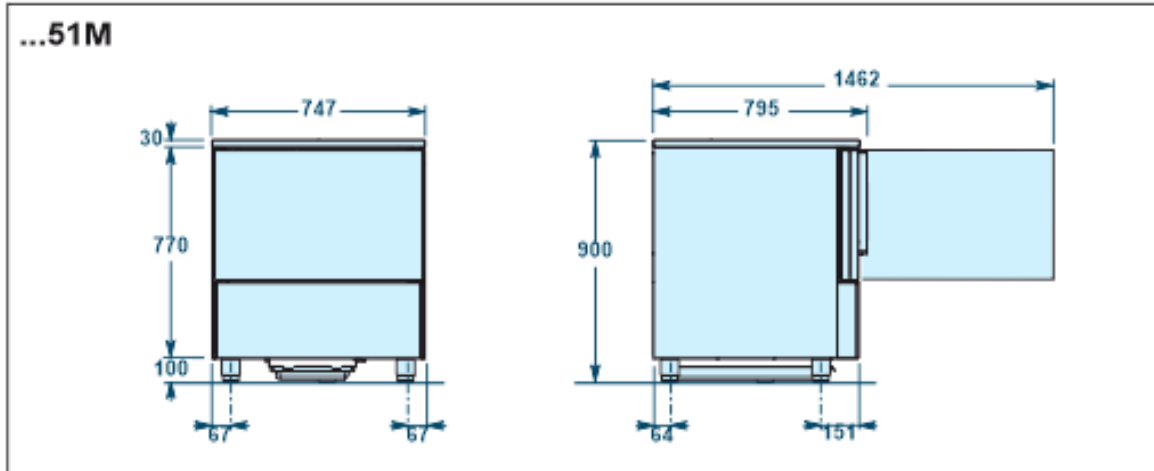
- Trieren Sie das Gerät anhand der Regulierfüße aus.



ACHTUNG: Ist das Gerät nicht entsprechend austariert, kann das Funktionieren gefährdet sein bzw. zum Austritt von Kondenswasser kommen.

ABMESSUNGEN

Beachten Sie die Maße Ihres Geräts.



TECHNISCHE DATEN

Beachten Sie die Angaben der technischen Daten Ihres Geräts.

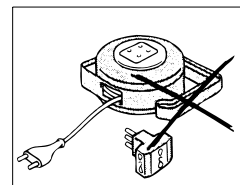
Modell	...51H	...51M	...101L	...101S
Bruttogewicht	135	130	225	225
Nettogewicht	120	120	200	200
Dimensionen	929x795x750	747x795x900	802x851x1782	802x851x1782
Bruttogewicht				
Masse pro Zyklus [kg] (+70°C ÷ +3°C)	20	25	50	50
Masse pro Zyklus [kg] (+70°C ÷ +3°C)	10	15	25	25
Innenvolumen [l]	90	90	195	195
Führungen	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400
Zahl der Behälter	6	5	10	10
Elektrizität				
Spannung [V]	230V 1N~	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~
Frequenz [Hz]	50	50	50	50
Stärke [A]	6,7	7,2	6,5	6,5
Leistungsaufnahme [W]	1500	1600	4500	4500
Kühlabteil				
Leistung des Kühlschranks [W]	825 (A)	1233 (A)	2526 (B)	2526 (B)
Verdampfungstemperatur [°C]	-23,3	-23,3	-25	-25
Abkühlungstemperatur [°C]	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3
Abkühlungszeit [min]	90	90	90	90
Einfriertemperatur [°C]	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18
Einfrierzeit [min]	240	240	240	240
Kondensationstemperatur [°C]	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5
Maximale Raumtemperatur [°C]	+32	+32	+32	+32
Kompressortyp	Hermetisch	Hermetisch	Hermetisch	Hermetisch
Kältemittel	R452A	R452A	R452A	R452A
Quantität der Gefrierflüssigkeit [g]	800	1000	1500	1500
Kondensierung	Luft	Luft	Luft	Luft
Schall [dB] (A)	65	65	72	72
Heizung				
Elektrische Leistung [W]	1000	1000	2000	2000
Wasserzulauf				
Durchflussmenge [l/h]	0,4	0,4	0,4	0,4
IFR	•	•	•	•
Mehrfachaufnahme-sonde Pt1000(Ω)	•	•	•	•

(A) - Ashrae Bedingungen

(B) - Cecomaf Bedingungen

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss und die Installation des Geräts müssen den im Installationsland geltenden Vorschriften entsprechen und dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.

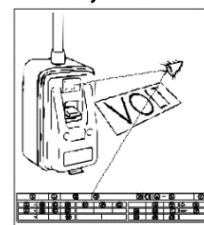


ACHTUNG: Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel für den Netzanschluss.


VERWENDEN SIE NIEMALS EINEN ZWISCHENSTECKER. Aufgrund von Sicherheitsrisiken, die in bestimmten Situationen auftreten können, wird von der Verwendung von Adaptersteckern dringend abgeraten.


VERWENDEN SIE NIEMALS EIN VERLÄNGERUNGSKABEL. Der Hersteller übernimmt keine Garantie für das Gerät, wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird.

ACHTUNG: ein beschädigtes Versorgungskabel muss vom Hersteller, vom Kundenservice oder einem Fachmann ausgewechselt werden, um Schäden zu vermeiden.

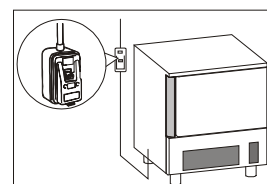


Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.

ACHTUNG: Es ist zwingend erforderlich, das Gerät an eine wirksame Erdungsanlage anzuschließen .

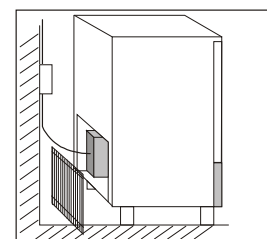
ACHTUNG: Es ist zwingend erforderlich, das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen. Der Anschluss zwischen den verschiedenen Geräten muss über die Potentialausgleichsklemme hergestellt werden .

ACHTUNG: Im oberen Bereich des Geräts muß obligatorisch ein universeller Unterbrechungsschalter nach den gültigen Normen des Landes angebracht werden, in dem das Gerät in Betrieb genommen wird.



Die Stromkabel müssen korrekt dimensioniert und je nach Installationsbedingungen gewählt werden.

Der Stromanschluss erfolgt an der Geräterückseite.



Die Modelle 51M-51H werden mit 3 m dreidrigem Kabel (3G 1,5mm²) mit SHUKO-Stecker geliefert.

Es ist nicht erlaubt, eine andere Art von elektrischem Anschluss zu verwenden oder die Größe des Kabels auf eine geringere Länge zu ändern, wobei darauf zu achten ist, dass es

gegebenenfalls durch ein Kabel mit den gleichen Eigenschaften wie das Original ersetzt wird.

Die Modelle 101L-101S werden mit einem 3,5 m langen pentapolaren Kabel für die dreiphasige Stromversorgung (5G 2,5mm²) ohne Stecker geliefert.

Bringen Sie eine Steckdose (nicht im Lieferumfang enthalten) an, deren Typ und Kapazität für die maximale Stromaufnahme des Geräts geeignet ist, oder schließen Sie das Gerät direkt an eine Schalttafel an.

Die Hersteller übernimmt keine Verantwortung und leistet keine Garantie, wenn es zu Geräte-, Personen oder Sachschäden kommt und keinesfalls Hand ans Gerät legen (elektrische, thermodynamische oder hydraulische Anlage).

WASSERANSCHLUSS

Der Anschluss an das Wasserversorgungsnetz und die Anschlussinstallationen müssen den im Installationsland geltenden Vorschriften entsprechen und müssen von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.

ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG

ACHTUNG: Das Gerät muss mit Trinkwasser mit den in der Tabelle angegebenen Eigenschaften versorgt werden.

Zu prüfende Parameter		Wert
Druck		100÷400 kPa (1÷ 4 bar) (*)
Momentane Wasserdurchflussmenge (l/h)		0,1 l/h
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Härte		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Langelier-Index (empfohlen) (**)		>0.5
Salz- und Metallionengehalt		
Erforderlich	Chlor	<0,1 mg/l
	Chloride	< 10 mg/l
	Sulfate	< 30 mg/l
Empfohlen (**)	Eisen	< 0,1 mg/l
	Mangan	< 0,05 mg/l
	Kupfer	< 0,05 mg/l

(Tab 8)

() Der Wert bezieht sich auf die Wassermenge, die zur Erzeugung von Dampf in der Kammer erforderlich ist.*

*(**) Von diesen Parametern abweichende Werte können in Verbindung mit falscher Verwendung und Umgebung Korrosion verursachen.*

ACHTUNG: Es liegt in der Verantwortung des Betreibers/Bauunternehmers/Eigentümers des Geräts zu prüfen, ob das zugeführte Wasser, unabhängig davon, ob es vor dem Anschluss aufbereitet wurde oder nicht, innerhalb der in diesem Dokument angegebenen Standardwerte liegt. Die Nichteinhaltung dieser Werte kann zu einer

Beschädigung des Geräts führen und die Herstellergarantie für beschädigte Teile erlöschen lassen.

ACHTUNG: Wenn die Wasserversorgung des Schockfrosters nicht den in der obigen Tabelle angegebenen Eigenschaften entspricht, müssen Sie vor der Inbetriebnahme der Anlage ein geeignetes Aufbereitungssystem installieren.

ACHTUNG: Wenn das Gerät mit Leitungswasser betrieben wird, das nicht die in der obigen Tabelle angegebenen Eigenschaften aufweist, kann es zu Fehlfunktionen und Schäden kommen, für die der Hersteller jede Verantwortung ablehnt.

ACHTUNG: Die Herstellergarantie auf Teile, die durch eine Wasserzufuhr beschädigt wurden, die nicht den in der obigen Tabelle aufgeführten Eigenschaften entspricht, kann erlöschen.

VORSCHLÄGE ZU FILTERSYSTEMEN

Für die Wahl des zu installierenden Filtersystems können Sie für den Fall, dass die Wasserparameter nicht mit den Merkmalen in der vorstehenden Tabelle übereinstimmen, je nach dem Parameter, der korrigiert werden muss, die folgenden Vorschläge verwenden. Diese Vorschläge sollten dann als Anhaltspunkte für bestimmte Situationen betrachtet werden und sind nicht erschöpfend für alle Fälle, die auftreten können.

Es liegt jedoch immer in der Verantwortung des Besitzers der Anlage, auch nach der Installation des Aufbereitungssystems sicherzustellen, dass die Wasserversorgung den in der obigen Tabelle geforderten Parametern entspricht.

Es ist ratsam, sich an Personal oder Unternehmen zu wenden, die auf Wasseranalyse und -aufbereitung spezialisiert sind, um sicherzustellen, dass das Speisewasser die erforderlichen Eigenschaften erfüllt.

In der Tabelle sind die Parameter, die von dem entsprechenden System am besten behandelt werden, dann fett markiert.

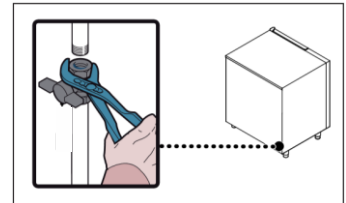
<i>Parameter</i>	<i>Gemessener Wert</i>	<i>Vorgeschlagene Art der Behandlung</i>
Karbonathärte Chlor Chloride Sulfate	>9°f <0.1 ppm <10 ppm <30 ppm	Enthärtung
Karbonathärte Chlor Chloride Sulfate	<9°f 0.1 ÷ 1 ppm <10 ppm <30 ppm	Aktivkohlefilter
Karbonathärte Chlor Chloride Sulfate	>3°f <1 ppm 10 ÷ 100 ppm 30 ÷ 100 ppm	Spezieller Harzfilter oder Umkehrosrosebehandlung
Karbonathärte Chlor Chloride Sulfate	>3°f <10 ppm >100 ppm >100 ppm	Umkehrosrose

(Tab 9)

WASSERANSCHLUSS

ACHTUNG: Stellen Sie die Verbindung in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen her und verwenden Sie das geeignete und vorgeschriebene Material.

Verbinden Sie die Hauptleitung mit der Anschlussleitung zum Gerät und setzen Sie dabei einen Absperrhahn ein, um die Wasserzufuhr bei Bedarf zu unterbrechen.



ACHTUNG: Wenn im Wasserversorgungssystem Chemikalien zur Desinfektion verwendet werden, wie z.B. Chloramine oder Natriumhypochlorit, muss ein Filter installiert werden, um deren Entfernung zu gewährleisten.

ACHTUNG: Prüfen Sie auf korrodierte Teile in Rohren und Armaturen, da diese das Wasser im Gerät verunreinigen könnten.

WARNHINWEISE ZUR VERWENDUNG

ACHTUNG: Um die hygienischen Eigenschaften und die Unversehrtheit des rostfreien Stahls (notwendig für den Schutz vor Korrosion) auf Dauer zu erhalten, müssen Sie die Innenkammer täglich (siehe Abschnitt "REINIGUNG UND PFLEGE") mit geeigneten Reinigungsmitteln waschen und vor dem Gebrauch vollständig trocknen.

ACHTUNG: Führen Sie Wartungsarbeiten an der Wasseraufbereitungsanlage durch (falls installiert), um deren ordnungsgemäßen Betrieb sicherzustellen.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass Sie neues und voll funktionsfähiges Zubehör verwenden.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, Chemikalien und Reinigungsverfahren, die für das Gerät geeignet sind.

ANSCHLUSS FÜR DIE WASSERABLEITUNG

Die Geräte sind mit einer Kondensatwanne ausgestattet, die sich an der Unterseite des Geräts befindet.

Die Wanne kann von der Vorderseite des Geräts abgenommen werden.

Um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden, wird eine wöchentliche Reinigung/Wartung empfohlen.

REGELUNGS- UND SICHERHEITSSYSTEM

Anweisungen gelten nur für das spezialisierte Personal.

- **Mikrotürschalter:** verhindert laufen des Geräts bei offener Tür
- **Schmelzsicherungen für den generellen Schutz:** Schützen gesamte Stromanlage bei Kurzschlüssen oder möglichen Überlastung
- **Thermisches Kompressorrelais:** Setzt ein bei möglicher Überlastung oder Funktionsstörungen
- **Bimetall-Sicherheitsthermostat:** löst aus, wenn die Temperatur im Innenraum zu hoch ist
- **Motor-Ventilator-Thermoschutz:** löst im Falle einer Überlastung oder Fehlfunktion aus.
- **Sicherheitsdruckmesser:** Setzt ein bei Überdruck des Kältemittels
- **Kühlraumtemperaturkontrolle:** Dies geschieht durch die NTC Sonde anhand der dazu bestimmten Platine
- **Kontrolle der Innentemperatur:** Dies geschieht durch die PT 100 Sonde anhand der Platine
- **Platinen:** Anhand der eingegebenen Parameter steuern und überwachen sie die möglichen, ans gerät angeschlossenen Vorrichtungen.

TECHNISCHES DATENBLATT FÜR KÜHLMITTEL

R452A: Bestandteile der Flüssigkeit

- Pentafluoräthan (HFC 125) 59%
- Tetrafluorpropen (HFC 1234yf) 30%
- Difluormethan (HFC 32) 11%

GWP = 2141

ODP = 0

1) Gefahrenkennzeichnung

Bei längerem Einatmen kann eine Betäubungswirkung eintreten. Bei sehr langen Einatmungszeiten kann es zu Herzrhythmusstörungen und plötzlichem Tod kommen. Beim Versprühen oder Verspritzen des Produkts können Haut-oder Augenschaden durch Erfrierung auftreten.

2) Erste-Hilfe-Maßnahmen

- **Einatmen:** Verletzten aus der Gefahrenzone entfernen, zudecken und ruhigstellen. Falls erforderlich, mit Sauerstoff beatmen. Bei eingetretenem oder bei Anzeichen eines nahenden Atemstillstands ist der Verletzte künstlich zu beatmen. Bei Herzversagen ist eine äußerliche Herzmassage durchzuführen. Sofort Arzt rufen.
- **Hautkontakt:** Die betroffene Hautstelle mit Wasser erwärmen. Die mit Kühlmittel in Berührung geratenen Kleidungsstücke ausziehen.
ACHTUNG: Bei Erfrierungen können die Kleidungsstücke an der Haut kleben. Bei Hautkontakt sofort mit reichlich warmem Wasser abspülen. Bei Auftreten von Symptomen wie Hautreizungen oder Blasenbildung ist der Arzt zu rufen.
- **Augenkontakt:** Auge sofort mit speziellen Augenbadosungen oder frischem Wasser ausspülen. Dabei Augenlider aufspreizen und mindestens 10 Minuten spülen. Arzt rufen.

- Verschlucken: kann das Brechen verursachen. Wenn der Verletzte bei Bewußtsein ist, Mund mit Wasser ausspülen und 200-300 ml Wasser trinken lassen. Sofort Arzt rufen.
- Weitere Behandlung: Falls erforderlich, symptomatische Behandlung und Unterstützungstherapie vornehmen. Kein Adrenalin oder ähnliche Sympatikomimetika verabreichen, da Gefahr von Herzrhythmie mit möglichem Herzstillstand besteht.

3) Umweltschutzinformationen

Beständigkeit und Abbaubarkeit

- *HFC 143a*: Baut sich langsam in der unteren Atmosphäre (Troposphäre) ab. Die Dauer in der Atmosphäre beträgt 65 Jahre.
- *HFC 125*: Baut sich langsam in der unteren Atmosphäre (Troposphäre) ab. Die Dauer in der Atmosphäre beträgt 40 Jahre.
- *HFC 134a*: Baut sich relativ schnell in der unteren Atmosphäre (Troposphäre) ab. Die Dauer in der Atmosphäre beträgt 15,6 Jahre.
- *HFC 143a, 125, 134a*: Keine Auswirkung auf die photochemische Verschmutzung (fällt nicht unter flüchtige organische Stoffe – VOC – gemäß UNECE-Vereinbarung).

Verursacht keine Schäden in der Ozonschicht.

Die in die Atmosphäre gelangenden Abfallprodukte verursachen keine Langzeitverseuchung der Gewässer.

ENTSORGUNG

MÜLLENTSORGUNG

Bei Ende des Lebenszyklus des Produktes, Apparat nicht in die Umwelt freisetzen. Die Türen müssen vor der Entsorgung des Gerätes demontiert werden.

Eine provisorische Lagerung des Gerätes ist Hinblick auf eine fachgerechte Entsorgung oder Lagerung zulässig.

Es sind die im Land des Betreibers geltenden Gesetzgebungen des Umweltschutzes zu beachten.

VERFAHRENSWEISE HINSICHTLICH DER GROBEN DEMONTAGE DES GERÄTES

In verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetzgebungen, daher sind die Vorschriften der Gesetzgebung und der Behörden des Landes zu beachten, in dem die Demontage erfolgt.

Im allgemeinen ist der Kühlschrank an spezielle Sammel- und Zerlegungszentren abzugeben. Die den Kühlschrank demontieren, wobei die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zu sortieren sind, wobei darauf zu achten ist, daß sich in dem Kompressor Schmieröl und Kältemittel befinden, die aufgefangen werden und wiederverwertbar sind, und daß es sich bei den Bestandteilen des Kühlschranks um Sondermüll handelt, der von den städtischen Behörden zu entsorgen ist.


Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu vermeiden, daß jemand in seinem Inneren eingeschlossen werden kann.

DIE DEMONTIERARBEITEN SIND AUF JEDEN FALL VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL DURCHZUFÜHREN.

SICHERHEIT BEI DER ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN (WEEE-RICHTLINIE 2002/96/EG)

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/ EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein .

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

BETRIEB

COME PREPARARSI ALL'ESERCIZIO

Der Innenraum des Schnellkühler / Schockfroster muß sorgfältig mit einem entsprechenden Reinigungsmittel bzw. einer gemischten Lösung aus Wasser und Natriumbicarbonat gereinigt werden, da sich im Inneren des Geräts Kondenswasser nach der letzten Funktionsprüfung in der Herstellerfirma angesammelt haben könnte.

Die Geschwindigkeit des Schnellkühlens bzw. Schockgefrierens hängt von folgenden Faktoren ab:

- Form, Typ und Material der angewendeten Behälter;
- Gebrauch der Behälterdeckel;
- Beschaffenheit des Nahrungsmittels (Dichte, Wasser- und Fettgehalt);
- Anfangstemperatur;
- Wärmeleitung des Nahrungsmittels.

Die Schnellkühl- und Schockfrostzeit hängt vom Produkttyp ab.

Im Allgemeinen basieren die verschiedenen Maschinenprogramme auf der Temperatur der Kammer, der Drehzahl der Ventilatoren und der Dauer der Kühlung, auf jeden Fall dürfen 5kg Ladung (für Bleche GN1/1, EN1/1 oder 60x40) oder 10kg Ladung (für Bleche GN2/1, EN2/1 oder 60x80) und 50 mm Stärke bei der negativen Schnellkühlung, 80 mm Stärke bei der positiven Schnellkühlung (**tab.10**) nicht überschritten werden.

Vor dem beginn eines Schnellkühlprogramms sollte die Kühlkammer bereits vorgekühlt werden. Die Lebensmittel während des Programms nicht abdecken, um die Programmdauer nicht zu verlängern.

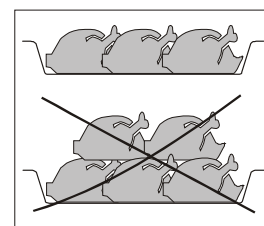
Falls die Produktdicke es gestattet, immer die Kernsonde benutzen, um die genaue, erreichte Temperatur am Produktkern zu kennen; Zyklus nicht unterbrechen, bevor die Temperatur von +3 °C bei Schnellkühlen und -18°C bei Schockfrostern erreicht wird.

Modell	Zyklus/Höchstergiebigkeit		Fassungsvermögen			h
	+90[°C]÷+3[°C]	+90[°C]÷-18[°C]	Nr max	GN	EN	
...51H	20[kg]	10[kg]	5	1/1	600X400	40
...51M	25[kg]	15[kg]	5	1/1	600X400	40
...101L – ...101S	50[kg]	25[kg]	10	1/1	600X400	40

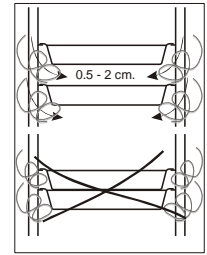
(Tab 10)

EINRÄUMEN DES GERÄTS

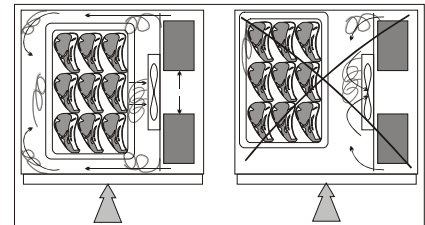
Aufpassen, dass die zu kühlenden Produkte nicht übereinander liegen. Die Dicke muss unter 50 mm bei Schockfrostung sein und 80 mm bei Schnellkühlung.



Achten Sie darauf, daß etwas Platz zwischen den einzelnen Behältern eingehalten wird, um die Luftzirkulation zu garantieren.

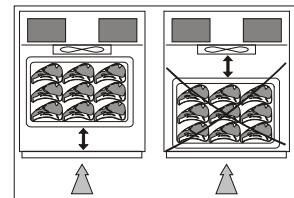


Ist Ihr Modell mit Einschubwagen ausgestattet, platzieren Sie in der Mitte des Raumes.

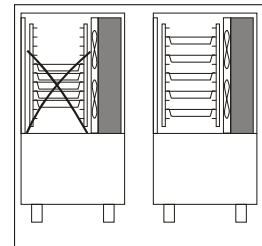


POSITION DER BEHÄLTER

Stellen Sie die Behälter in die Nähe des Verdampfers.



Ist das Gerät nicht ganz ausgelastet bezüglich der vorgesehenen Behälter, stellen Sie sie so rein, daß sie einen gleichmäßigen Abstand voneinander haben.



KERNSONDE

Die Steuerung garantiert die korrekte Positionierung der Sonde dank eines speziellen Algorithmus, der den Kern des Produkts erkennt.



TEMPERATUREN

Vermeiden Sie es, gekochte Produkte bei Raumtemperatur stehen zu lassen. Es ist ratsam, das Schockkühlung-/Gefrierprogramm zu starten, sobald die Zubereitungs- oder Garphase beendet ist. Achten Sie darauf, dass das Produkt bei einer Temperatur von mindestens $+70^{\circ}\text{C}$ in das Gerät gestellt wird. Legen Sie das Gargut auch bei sehr hohen Temperaturen, über $+100^{\circ}\text{C}$, in das Gerät, sofern der Garraum vorgekühlt wurde.

KONSERVATIONSDAUER

Ein gekochtes Produkt, das schnellgekühlt wurde, kann bis zu fünf Tagen nach der Behandlung ohne Veränderung der organoleptischen Qualität im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Halten Sie unbedingt die Kühlkette ein, indem Sie während der Konservierung eine Temperatur zwischen 0°C und 4°C, je nach Nahrungsmittel einhalten.

Bei Anwendung der Vakuumtechnik kann die Konservierungszeit auf ca. 15 Tage erhöht werden.

Die Produkte, die schockgefroren wurden, können mit Sicherheit für einen Zeitraum von 3 bis 18 Monate gemäß dem behandelten Nahrungsmittel konserviert werden.

Das tiefgekühlte Produkt muss von einer lebensmittelgerechten Frischhaltefolienverpackung geschützt werden und mit einer Klebeetikette versehen sein, auf der mit unauslöschbaren Buchstaben der Inhalt, der Vorbereitungszeitpunkt und das Haltbarkeitsdatum aufnotiert werden.

BEDIENPANEEL

Sie ermöglicht das schnelle Erreichen einer Kerntemperatur von $+3^{\circ}\text{C}$, reduziert die natürliche Verdunstung der Lebensmittel, erhält die Feuchtigkeit und verhindert das Wachstum von Bakterien nach dem Kochen. Mit der Schockkühlungsfunktion können Sie im Voraus planen, die Produktivität steigern, Geschmack, Farbe, Aroma und Gewicht erhalten und das Risiko von Vergiftungen und Verschwendung ausschließen. Dank der perfekten Luft- und Temperaturkontrolle bleiben alle organoleptischen Eigenschaften erhalten.



Das Niedertemperaturgaren ermöglicht das Garen von Lebensmitteln bei bis zu 85°C , wobei die Nährstoffe erhalten bleiben und die Lebensmittel dank eines schonenden Garvorgang saftiger bleiben.

Ermöglicht die Hefebildung bei gleichzeitiger Temperaturkontrolle. Begrenzt das Übertrocknen und garantiert jederzeit ein optimales Feuchtigkeitsniveau. Sie können zwischen direktem und programmiertem Sauerteig wählen: Die Phasen des programmierten Sauerteigs sind Sperren - Aufbewahrung - Wiedererweckung - Säuerung - Halten. Immer mit sorgfältiger Feuchtigkeitskontrolle.

Beim normalen Tiefgefrieren verfestigen sich die Flüssigkeiten in den Lebensmitteln und bilden Makrokristalle, die die Struktur beschädigen. Das Schnellgefrieren von ARIO bringt das Herz von Lebensmitteln in kürzester Zeit auf -18°C , wobei sich Mikrokristalle bilden, die ihre organoleptischen Eigenschaften bewahren.

Damit können Sie die Temperatur, die Belüftung und die Auftauzeit der Lebensmittel vor der Verwendung auswählen. Dieser Vorgang läuft so ab, dass das mikrokristalline Wasser langsam wieder in die Nahrung aufgenommen wird. Dies ist der ideale Zyklus für rohe und kalte Produkte wie Fisch oder Backwaren, da er die Molekularstruktur nicht beschädigt.

Es bietet mehrere Möglichkeiten, vordefinierte automatische Zyklen zu verwenden, den patentierten IFR-Zyklus zu nutzen und andere Funktionen, die die tägliche Arbeit bei der Lebensmittelverarbeitung erleichtern

SYMBOLS AUF DEM TOUCHSCREEN



Kammertemperatur und Sollwert (-40°C bis +85°C)



Kernsonde-Temperatur und Sollwert (-40°C bis +85°C)



Luftfeuchtigkeit und Sollwert



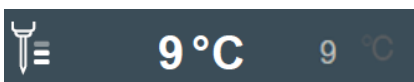
Fehlende Zeit und Sollzeit (00:00 bis 24h:00)



Lüftergeschwindigkeit einstellen (1 bis 5)



Kerntemperatur während des Auftauvorgangs der Sonde und eingestellter Sollwert



Oberflächentemperatur während des Abtauvorgangs der Sonde und eingestellter Sollwert



Taste zum Hauptmenü zurück



Taste zum Zurückgehen



Taste zum Weitergehen



Taste zur Aktivierung des Zyklus



Zyklus-Stopp-Taste



Zyklusspeichern-Taste



Taste für das Hinzufügen einer Haltephase nach dem Kochvorgang



Taste für das Hinzufügen einer Schockkühlungsphase nach dem Kochvorgang



Taste Vorheizphase überspringen - Während der Vorheizphase erreicht die Maschine den Sollwert, ohne die Luftfeuchtigkeit einzugeben und ohne den Start am Anfang des Zyklus zu geben - Wenn die Temperatur erreicht ist, erscheint das folgende Dialogfenster (*)



Taste zur Anzeige der auf die aktuelle Phase folgenden Phasen - Durch den Zugriff auf die Bildschirme können Sie die Sollwerte konfigurieren



Taste zur Änderung der Abtauendtemperatur während des Abtauzyklus



Bestätigung Änderung Sollwert oder die Zeit



Standby-Taste Maschine



Taste Einstellung/Konfiguration



Verlauf der Phasen

WARNSYMBOLS AUF DEM TOUCHSCREEN



Laufender Alarm - Durch Tippen auf das Symbol können Sie auf das Alarmmenü zugreifen und die Anomalie anzeigen - Siehe Absatz Alarm



Taste zur Anzeige des Status des laufenden Zyklus - Der erste Bildschirm zeigt den Start und das Ende des Zyklus an - Der nächste Bildschirm zeigt die Werte der Sonden, Eingänge und Ausgänge sowie die Alarme an



Signal zum Ende des Vorheizens



Signal Tür offen

SYMBOLE HAUPTZYKLEN



Schockkühlung im Gange



Gefrierung im Gange



Infinity-Zyklus im Gange



Niedrigtemperatur-Garzyklus



Abtauzyklus



Säuerungszyklus



Aufbewahrungszyklus



Pasteurisierungszyklus



Trocknungszyklus



Joghurt-Zyklus



Schokoladen-Zyklus

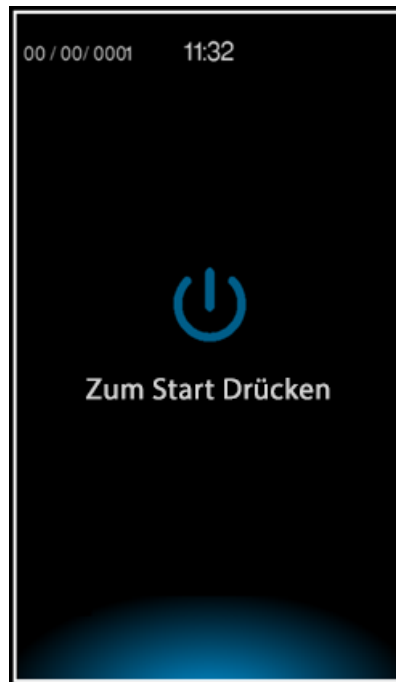


Desinfektionszyklus



Entfrostungszyklus

ERSTE INBETRIEBNAHME

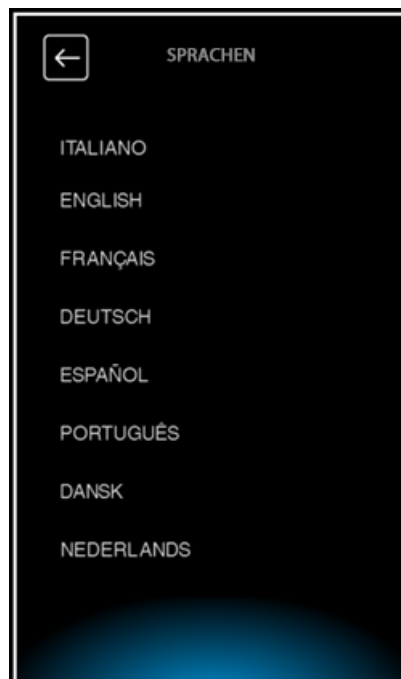


Beim Ersten Einschalten erfolgt die Aufforderung zur Auswahl von Sprache.

SPRACHEINSTELLUNG

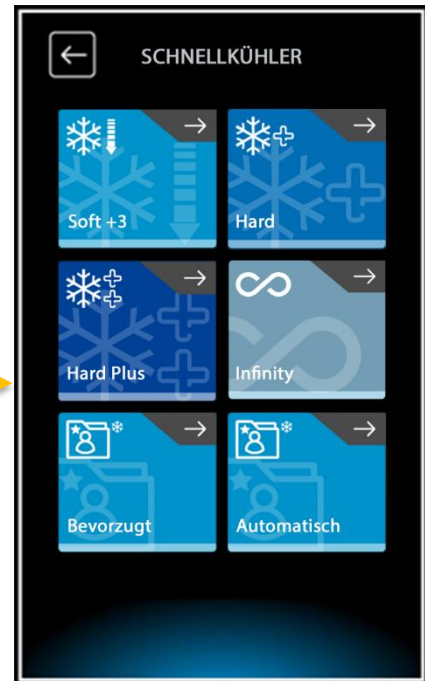
Wählen Sie die gewünschte Sprache.

Wählen Sie die Taste , um zu bestätigen und das Hauptmenü aufzurufen.



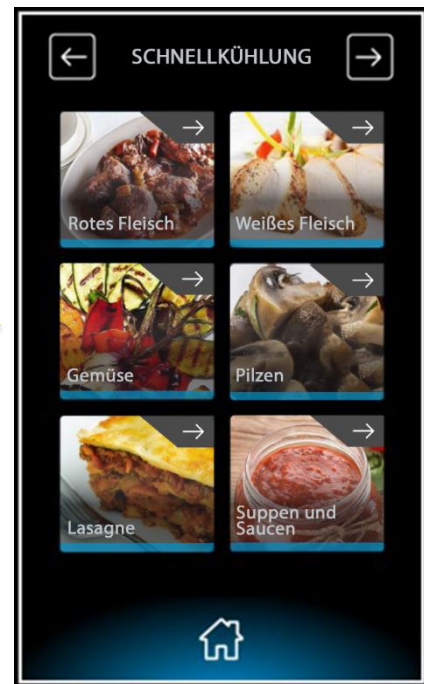
PROGRAMME

SCHOCKKÜHLUNG



SOFT +3°C	Zyklus, der mit einer Kern- oder Zeitsonde durchgeführt wird und für die Kühlung von Lebensmitteln auf +3°C geeignet ist, wobei eine Kammertemperatur von -5°C bis 1°C verwendet wird. Zyklus geeignet für empfindliche Produkte wie Mousse, Cremes, Desserts, Gemüse oder dünne Lebensmittel
HARD	Zyklus, der mit einer Kern- oder Zeitsonde durchgeführt wird und für die Kühlung von Lebensmitteln auf +3°C geeignet ist, wobei eine Kammertemperatur von -15°C bis 1°C verwendet wird. Zyklus geeignet für dichte, fetthaltige oder mittelgroße Produkte
HARD PLUS	Zyklus, der mit einer Kern- oder Zeitsonde durchgeführt wird und für die Kühlung von Lebensmitteln auf +3°C geeignet ist, wobei eine Kammertemperatur von -20°C bis 1°C verwendet wird. Zyklus geeignet für sehr dichte, fetthaltige oder großformatige Produkte
INFINITY	Zeitgesteuerter Schockkühlung-/Gefrierzyklus mit unendlicher Dauer, geeignet für das Kühlen von Schalen mit verschiedenen Lebensmitteln. Temperaturkontrolle am Kern jederzeit möglich
BEVORZUGT	Soft+3, Hard, Hard Plus Zyklen, die vom Benutzer angepasst und bevorzugt werden
AUTOMATISCH	Herstellerdefinierte Zyklen

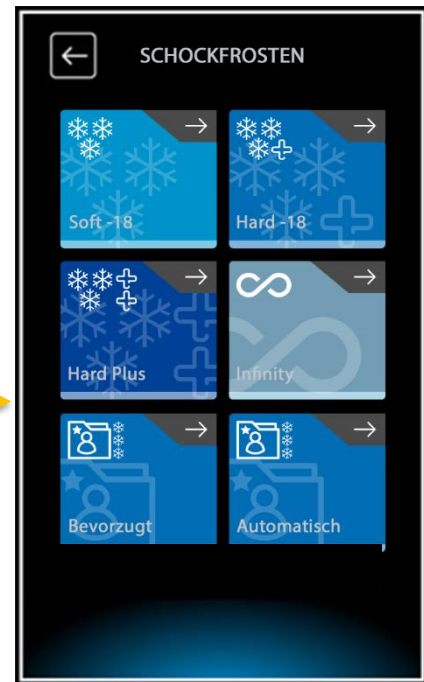
AUTOMATISCHE SCHOCKKÜHLUNG



ROTES FLEISCH
WEISSES FLEISCH
GEMÜSE
PILZEN
LASAGNE
SUPPEN UND SAUCEN
REIS UND PASTA
CROISSANT
TEIGBLÄTTER
TEIGFORMEN
CREMES
SAHNPUDDING
GESÄUERT +3
GESÄUERT +10
MÜRBTIEG
GEFÜLLTE PRODUKTE
MÜRBTIEGKUCHEN
GEBACKENES BROT

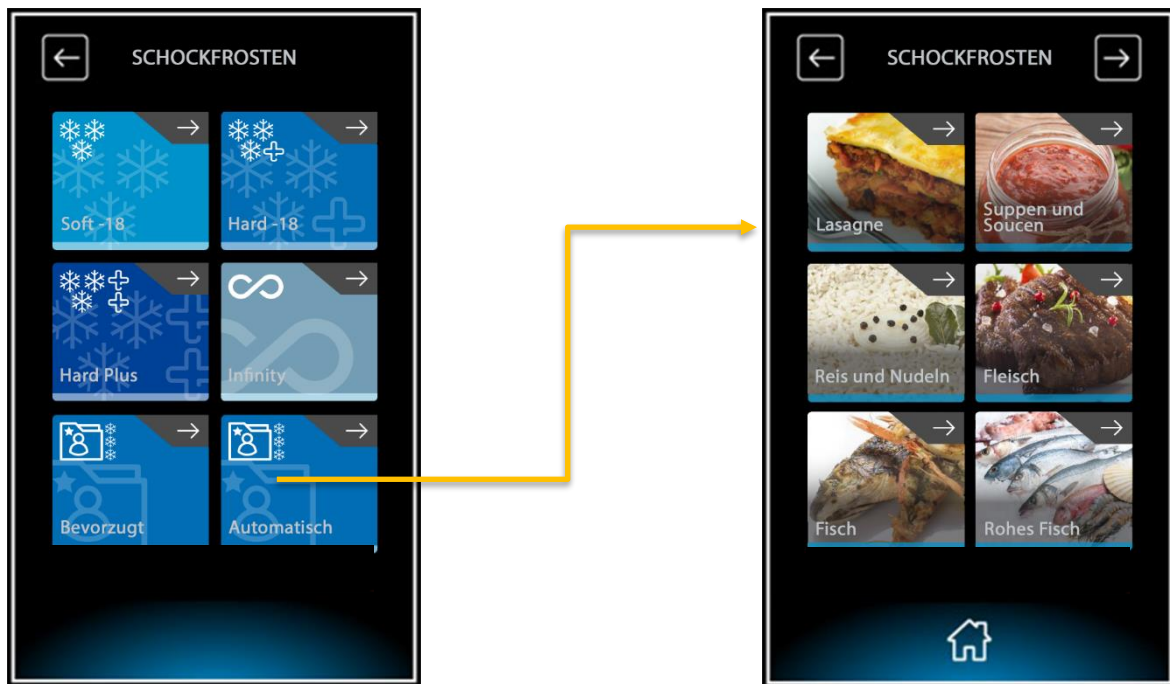
Von der Firma entwickelte Zyklen, die dem Benutzer die Schockkühlung erleichtern

TIEFKÜHLUNG



SOFT -18°C	Zyklus, der mit einer Kern- oder Zeitsonde durchgeführt wird und für die Tiefkühlung von Lebensmitteln auf -18°C geeignet ist, wobei eine Kammertemperatur von 1°C bis -40°C verwendet wird. Zyklus geeignet für gesäuerte Produkte, Backwaren oder gekochte Lebensmittel mit reduzierter Dicke
HARD -18°C	Zyklus, der mit einer Kern- oder Zeitsonde durchgeführt wird und für die Tiefkühlung von Lebensmitteln auf -18°C geeignet ist, wobei eine Kammertemperatur von -40°C erreicht wird. Zyklus geeignet für rohe Produkte oder mittelgroße gekochte Lebensmittel
HARD PLUS	Zyklus, der mit einer Kern- oder Zeitsonde durchgeführt wird und für die Tiefkühlung von Lebensmitteln auf -18°C geeignet ist, wobei eine Kammertemperatur von -40°C erreicht wird. Zyklus geeignet für rohe Produkte oder großformatige gekochte Lebensmittel
INFINITY	Zeitgesteuerter Schockkühlung-/Gefrierzyklus mit unendlicher Dauer, geeignet für das Kühlen von Schalen mit verschiedenen Lebensmitteln. Temperaturkontrolle am Kern jederzeit möglich
BEVORZUGT	Soft+-18, Hard -18°C, Hard Plus Zyklen, die vom Benutzer angepasst und bevorzugt werden
AUTOMATISCH	Herstellerdefinierte Zyklen

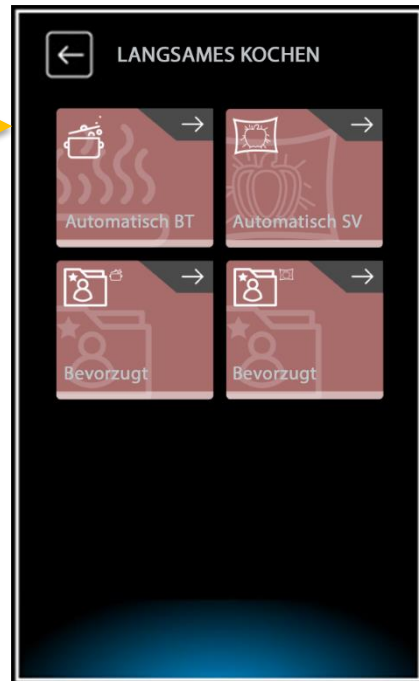
AUTOMATISCHE TIEFKÜHLUNG



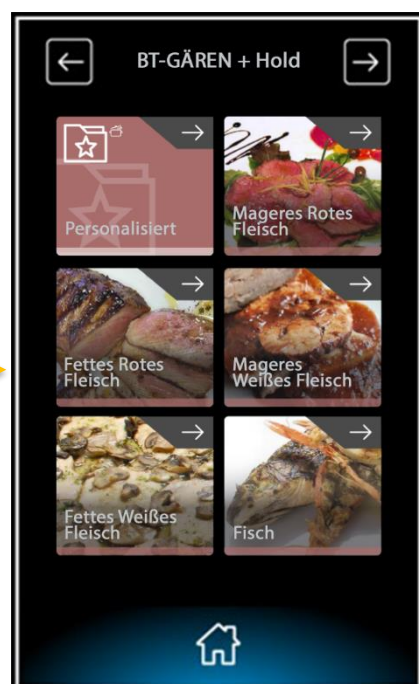
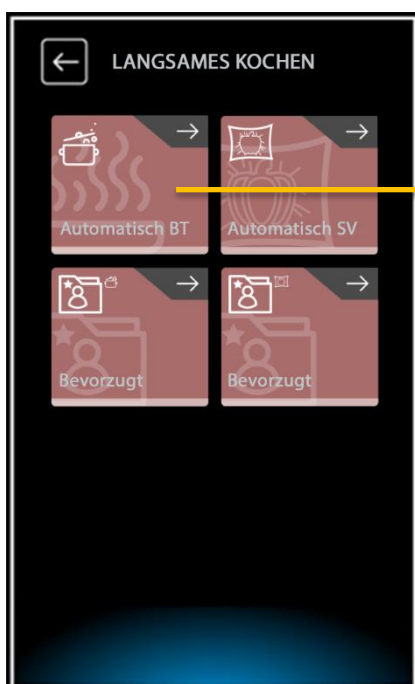
LASAGNE
SUPPEN UND SAUCEN
REIS UND PASTA
FLEISCH
FISCH
ROHES FISCH
SUSHI
GEGARTES GEMÜSE
TEIGBLÄTTER
GEBACKENE MÜRBTEIGKUCHEN
UNGEBACKENE MÜRBTEIGKUCHEN
GEBACKENES BROT
UNGEBACKENES BROT
EISCREME -14°C
EISCREME -18°C
MOUSSE-MONOPORTION
MOUSSE-FORMEN

Von der Firma entwickelte Zyklen, die dem Benutzer das Tiefkühlen erleichtern

LANGSAMES GAREN



AUTOMATISCH BT	Liste der vom Unternehmen entwickelten Zyklen für das Niedertemperaturgaren, einschließlich des benutzerdefinierten Zyklus mit der Möglichkeit, diesen zu bevorzugen
AUTOMATISCH SV	Liste der vom Unternehmen entwickelten Zyklen für das Niedertemperaturgaren im Vakuum SV, einschließlich des benutzerdefinierten Zyklus mit der Möglichkeit, diesen zu bevorzugen
BEVORZUGT BT	Liste der vom Benutzer bevorzugten personalisierten Zyklen
BEVORZUGT SV	Liste der benutzerdefinierten bevorzugten Programme für den Niedertemperaturgarevorgang im Vakuum



AUFTAUEN

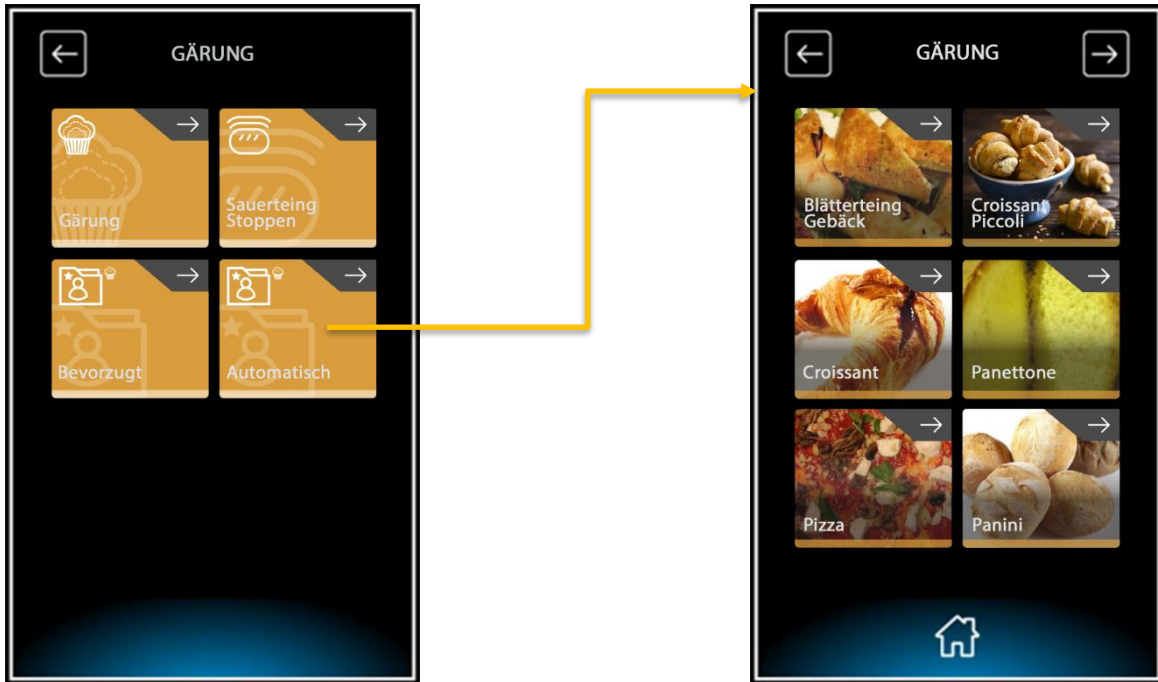


ZEIT	Der Auftauzyklus erfolgt im Zeitmodus unter Einhaltung der HACCP-Anforderungen ohne das Risiko von hohen Oberflächentemperaturen. Der Benutzer kann die voreingestellten Parameter des Unternehmens nach der HACCP-Risikobewertung ändern.
SONDE	Multi-Punkt-Kernsonden-Auftauzyklus. Die korrekte Positionierung der Sonde im Produkt ermöglicht die Einhaltung der HACCP-Anforderungen. Der externe Sensor der Kernsonde muss nahe an der Oberfläche des Lebensmittels positioniert werden.
BEVORZUGT	Liste der benutzerdefinierten bevorzugten Zyklen für den Auftauvorgang

SÄUERUNG



SÄUERUNG	Zyklus für die Direktsäuerung, damit der Endverbraucher mit seiner Erfahrung sofort einsatzbereit ist
SÄUERUNG STOPPEN	Zyklus für die programmierte Säuerung, um dem Endbenutzer die Einrichtung eines Vorgangs mit seiner Erfahrung zu erleichtern. Es ermöglicht dem Benutzer, das Datum und die Uhrzeit für das Ende des Vorgangs festzulegen, indem er die folgenden Schritte verwaltet: Sperren - Konservierung - Wiedererweckung - Säuerung - Halten
BEVORZUGT	Liste der benutzerdefinierten bevorzugten Zyklen für den Säuerungs- und Säuerung-Stoppen-Vorgang
AUTOMATISCH	Liste der bevorzugten Zyklen für den Säuerungs- und Säuerung-Stoppen-Vorgang aufgrund der Erfahrung des Unternehmens



BLÄTTERTEIGGEBÄCK	Zyklen für den Säuerungsverfahren, damit der Endverbraucher aufgrund der Erfahrung des Unternehmens sofort einsatzbereit ist
KLEINE CROISSANT	
CROISSANT	
PANETTONE	
PIZZA	
BRÖTCHEN	
BROT	

SPEZIELLE ZYKLEN



IFR	I.F.R. ist das patentierte positive Schockkühlungssystem, das den Vorgang für jede Art von Produkt, unabhängig von Größe und Menge, automatisch optimiert und dank der Verwendung einer Drei-Sensor-Multipunkt-Nadelsonde das Gefrieren der Oberfläche verhindert.
KONSERVIERUNG	Konservierungs-Kalthaltezyklus für positive und negative Temperaturen
ANISAKIS 24H	Tiefkühlzyklus, der die vorbeugende und vollständige Sanierung des Fischerzeugnisses ermöglicht. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -20°C im Kern des Produkts und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 24 Stunden" zu beginnen
ANISAKIS 15H	Tiefkühlzyklus, der die vorbeugende und vollständige Sanierung des Fischerzeugnisses ermöglicht. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -35°C im Kern des Produkts und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 15 Stunden" zu beginnen
JOGHURT BOX	Zyklus zur Herstellung von cremigem, natürlichem Joghurt
SCHOKOLADE	Zyklus zum Kristallisieren von Schokolade
PASTEURISIERUNG	Pasteurisierungszyklus in 3 Modi Schnell - Hoch - Niedrig für die Bedürfnisse der Benutzer
TROCKNEN	Zyklus, der die Verarbeitung von dünnen Obst- oder Gemüsescheiben ermöglicht - Halten Sie die Tür während des Vorgangs halb geöffnet, damit die innere Feuchtigkeit entweichen kann
VORKÜHLUNG	Schockkühlungszyklus der Innenkammer, um die Kammer für die anschließenden Abkühlungs- oder Gefrierzyklen vorzubereiten

VORHEIZUNG	Vorheizungszyklus der Innenkammer, um die Kammer für anschließenden Niedrigtemperatur-Garzyklen vorzubereiten
AUFHALTUNG	Aufhaltungszyklus, um die Kammer auf einer konstanten Temperatur zu halten, damit Speisen oder Geschirr warm bleiben
KERNSONDEHEIZUNG	Erhitzungszyklus der Sonde zur Erleichterung der Entnahme aus dickem Gefriergut
ABTAUEN	Abtauzyklus zum Entfernen von Eis, das sich auf den Lamellen des Verdampfers gebildet hat

SCHOCKKÜHLUNGS- ODER GEFRIERZYKLUS

Vom Hersteller vordefinierte Schockkühlungs-/Gefrierzyklen, die über den Schockkühlungs-/Gefrierbildschirm SOFT, HARD, HARD PLUS, INFINITY aktiviert werden.

Wenn Sie den gewünschten Zyklus ausgewählt haben, beginnt die Maschine zu laufen.

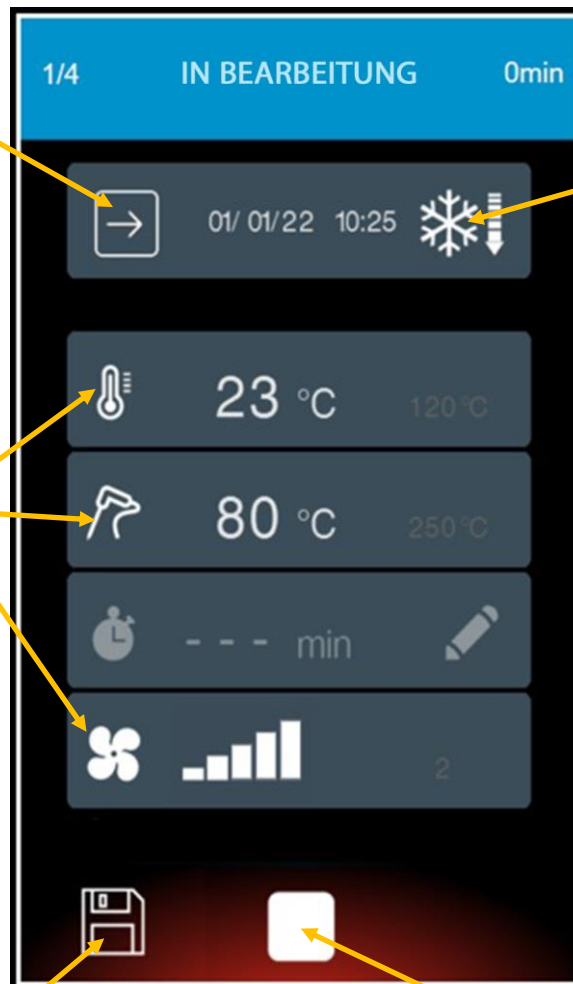
Während der Zyklus läuft, können die Parameter eingesehen und vorübergehend geändert werden; die neuen Werte sind nur für den aktuellen Zyklus gültig.



Wählen Sie diese Option, um die nächsten Schritte des aktuellen Zyklus anzuzeigen.

Wählen Sie diese Option, um Informationen über den aktuellen Zyklus anzuzeigen.

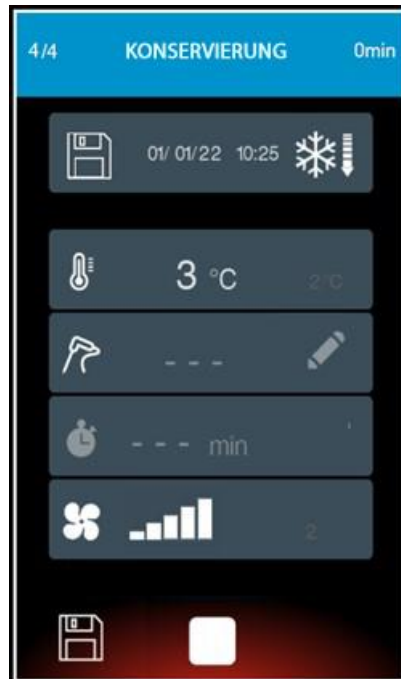
Wählen Sie diese Option, um den gewünschten Parameter zu ändern.



Wählen Sie, um den eingestellten Zyklus zu speichern.
Der Zyklus wird im Menü BEVORZUGT sichtbar sein

Wählen Sie, um den Zyklus zu beenden und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.


Am Ende des Zyklus für das Erreichen des Kernsondenwerts oder für die Zeit, wird die Maschine bei der eingestellten Konservierungstemperatur thermostatisieren, bis der Benutzer entscheidet, den Zyklus zu beenden.

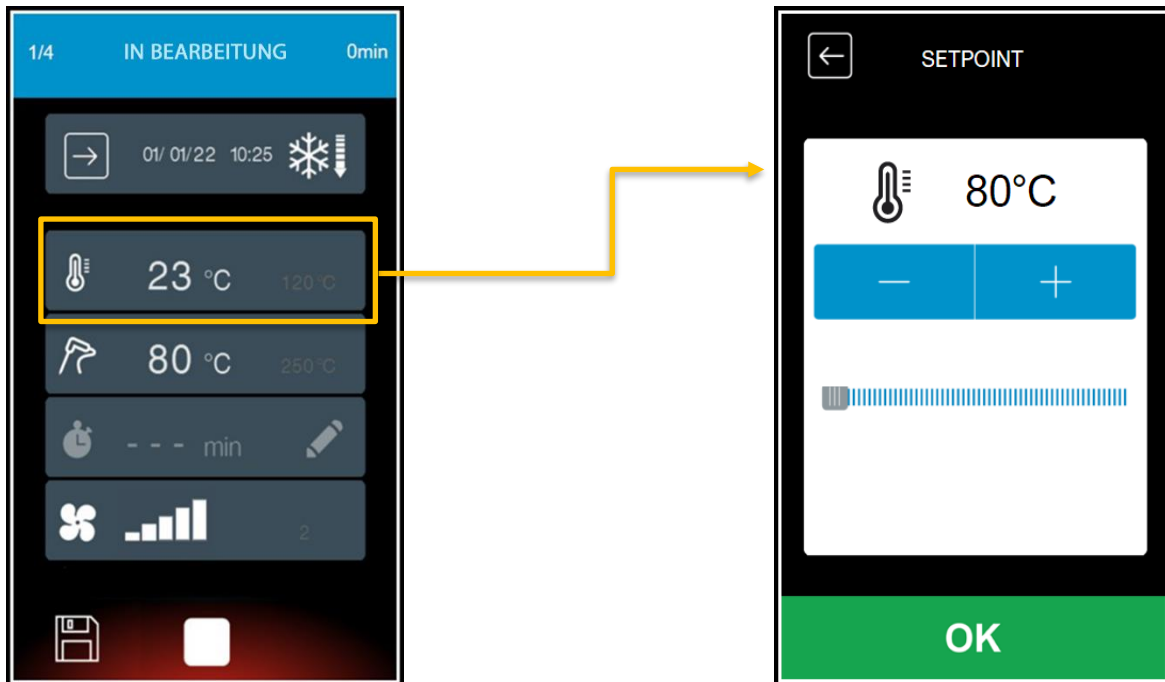


PARAMETER ÄNDERN

Mit Hilfe der Bildlaufleiste können Sie die Parameter sowohl für Einheiten- als auch für Makro-Inkremente bearbeiten.

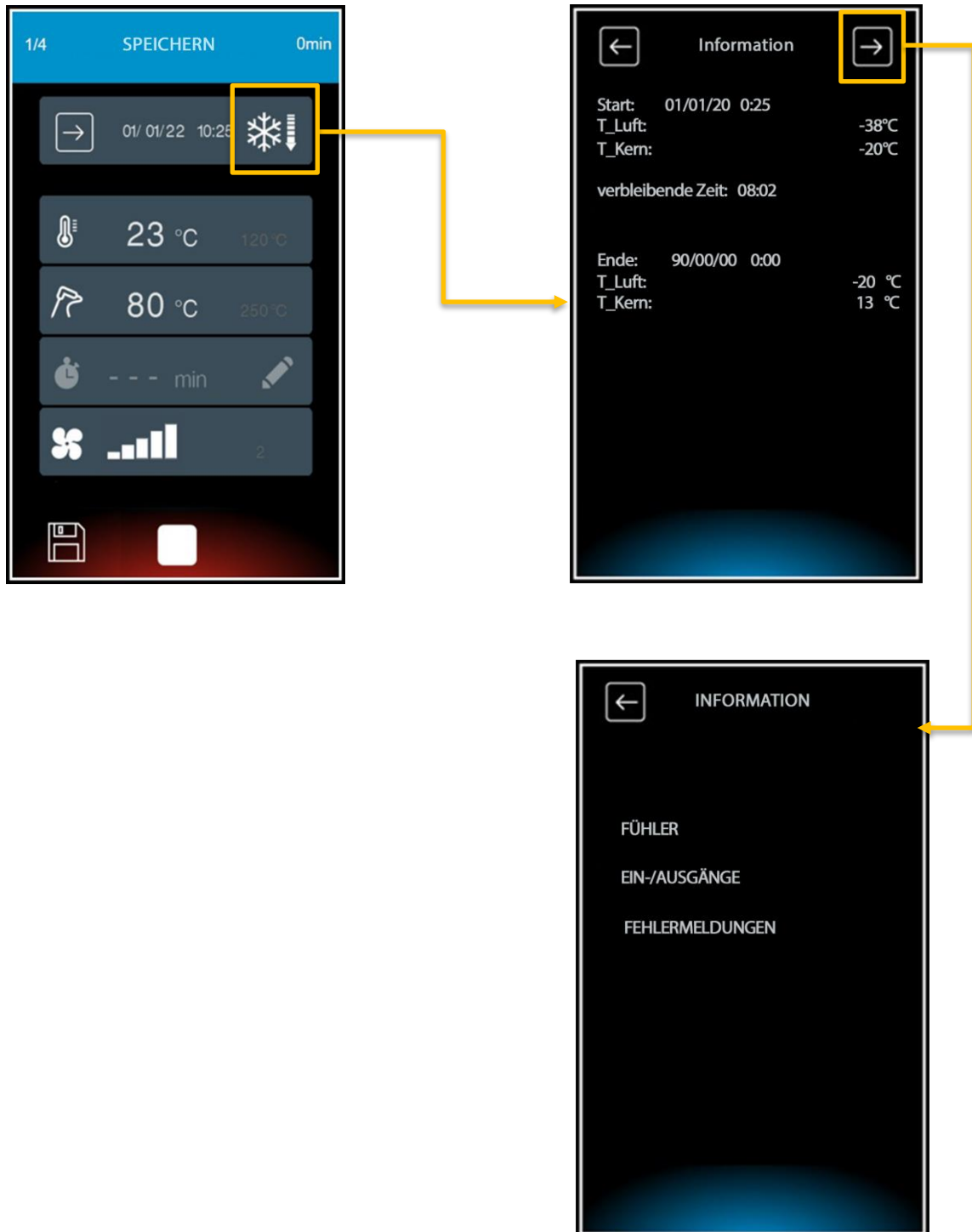
Wählen Sie den zu bearbeitenden Parameter.

Sobald Sie die Änderung vorgenommen haben, drücken Sie OK, um zu bestätigen und das Bearbeitungs-Menü zu verlassen oder  um die Bearbeitungsanfrage abzubrechen.



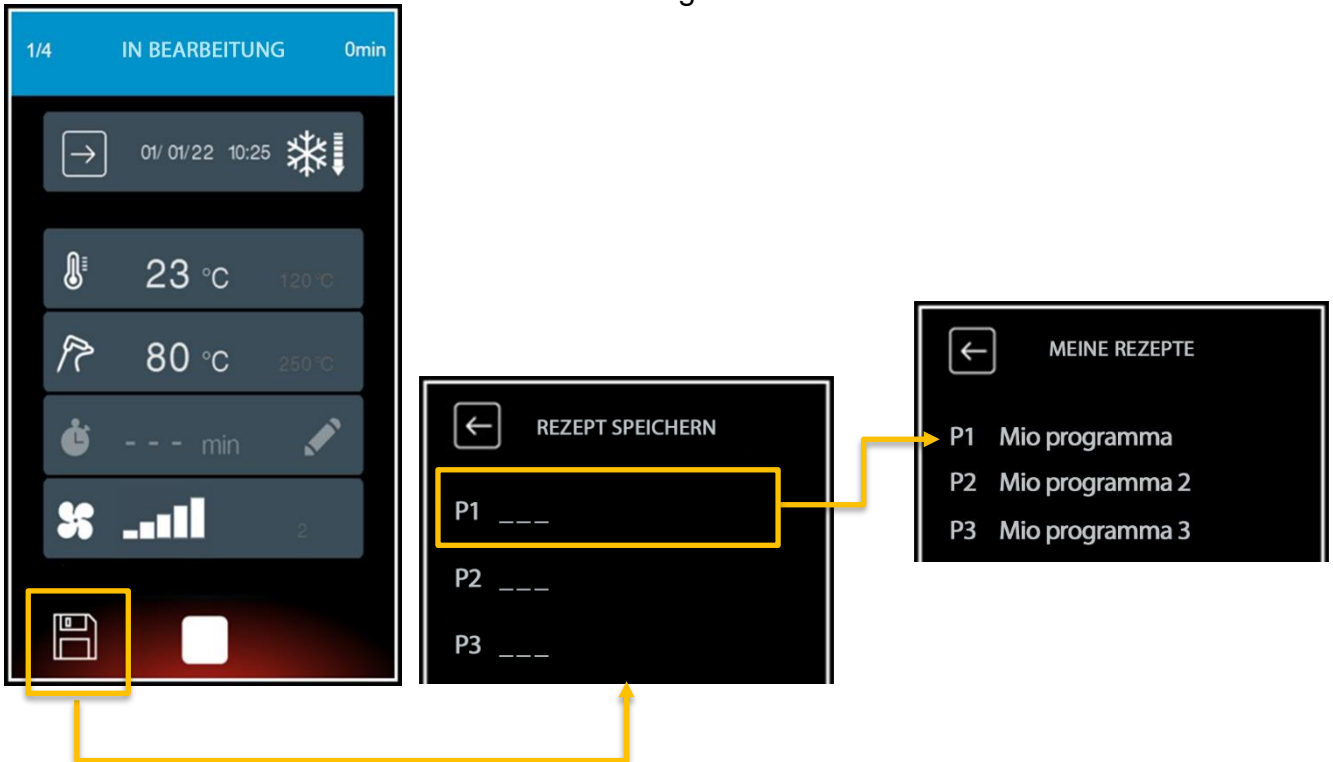
ZYKLUS-INFO

Es können Informationen zum aktuellen Zyklus angezeigt werden.



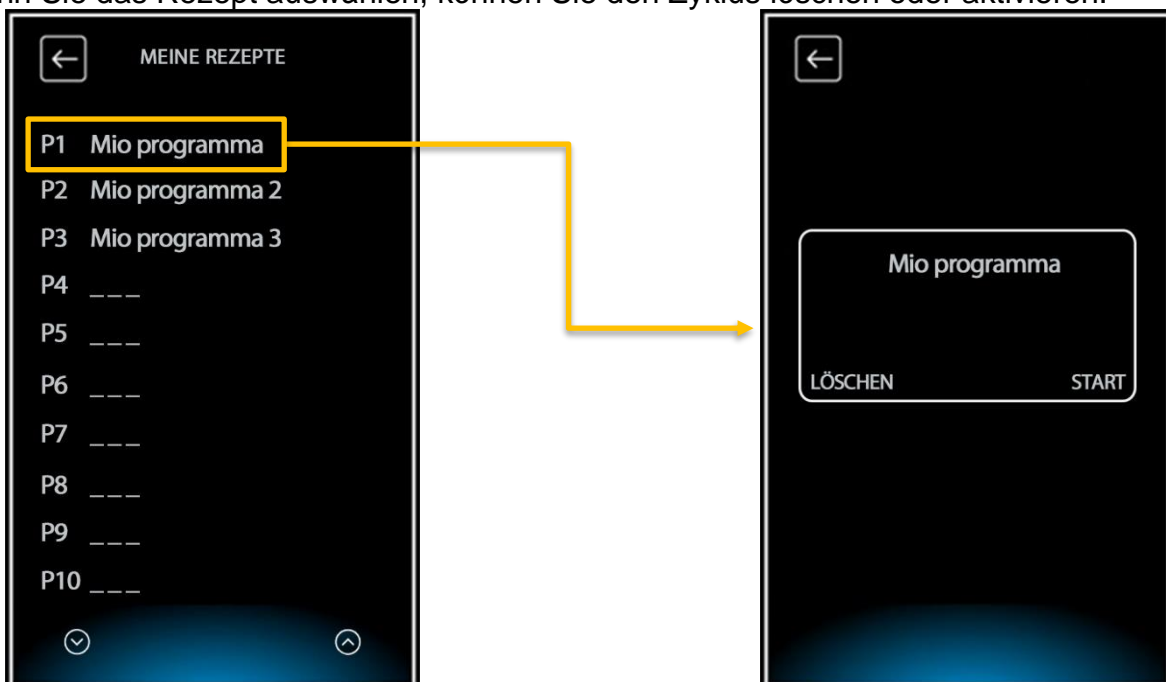
REZEPT SPEICHERN

Wenn Sie auf das Symbol SPEICHERN tippen, fragt die Steuerung nach dem Ort, an dem das Programm gespeichert werden soll (P1, P2, ...); wenn der Benutzer ein bestehendes Programm überschreiben möchte, fragt die Steuerung nach einer Bestätigung und schlägt den bestehenden Namen oder dessen Änderung vor.



Anschließend können Sie sich über das Symbol der Lieblingszyklen die Liste der verfügbaren Rezepte anzeigen lassen.

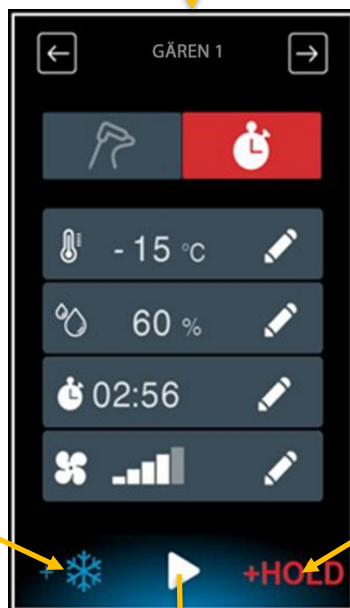
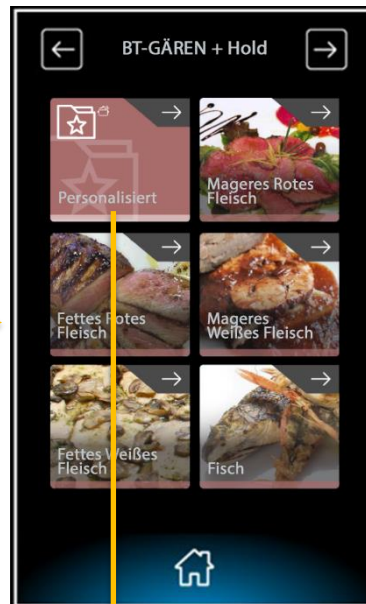
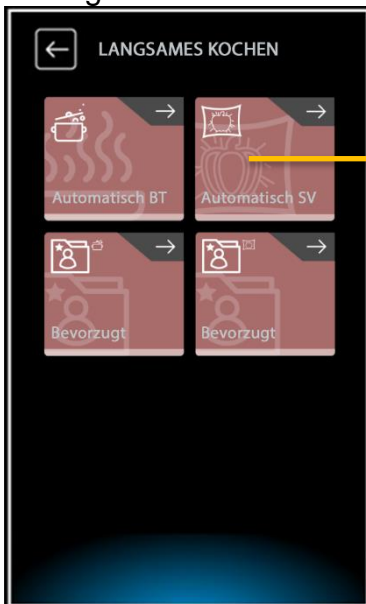
Wenn Sie das Rezept auswählen, können Sie den Zyklus löschen oder aktivieren.



Wählen Sie LÖSCHEN, um das Programm zu löschen.
Beim Löschen werden die Favoritenprogramme neu positioniert.

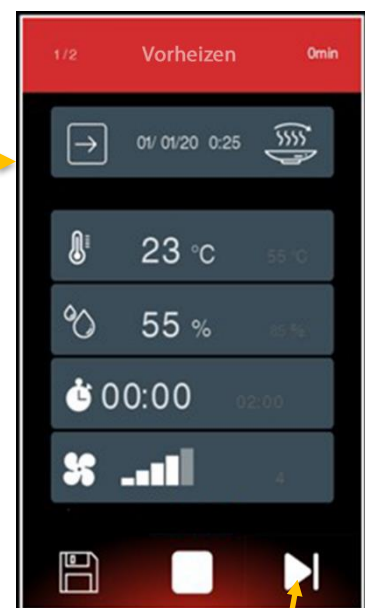
NIEDRIGTEMPERATUR-GARZYKLUS

Niedertemperatur-Backzyklus mit der Möglichkeit, eine zweite Kalt- oder Warmkonservierungsphase einzustellen. Wenn Sie den gewünschten Zyklus ausgewählt haben, wartet die Maschine auf die Auswahl der zweiten Phase, bevor sie zu laufen beginnt. Während der Zyklus läuft, können Sie die Sollwerte einsehen und ändern. Der Kochzyklus kann durch Änderung der Lufttemperatur, der Luftfeuchtigkeit und der Lüftergeschwindigkeit an die Art der Lebensmittel angepasst werden. Der Zyklus kann mit Kerntemperaturfühler (der Garvorgang endet, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist und schaltet dann in die zweite Phase, falls eingestellt) oder im Zeitmodus (der Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Zeit und schaltet dann automatisch in die Haltephase, falls die HOLD- oder CHILL-Phase eingestellt ist) durchgeführt werden.



Wählen Sie diese Option, um die Phase der Schockkühlung nach dem Garen einzuleiten.

Wählen Sie diese Option, um die Haltephase nach dem Garen einzuleiten.

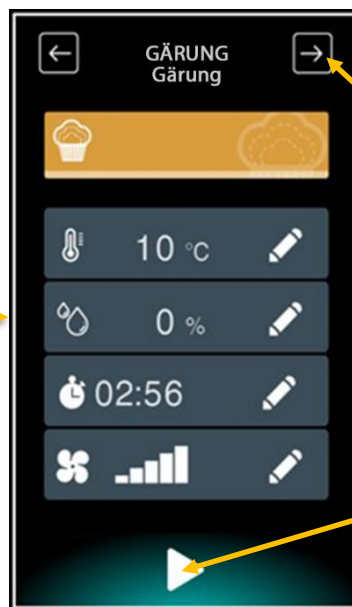
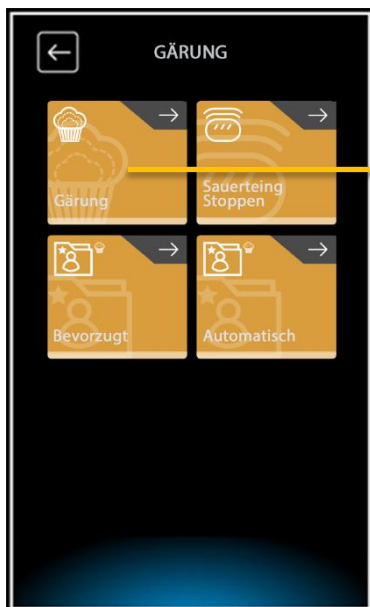


Wählen Sie diese Option, um den Vorwärmzyklus zu umgehen.

DIREKTER SÄUERUNGSZYKLUS

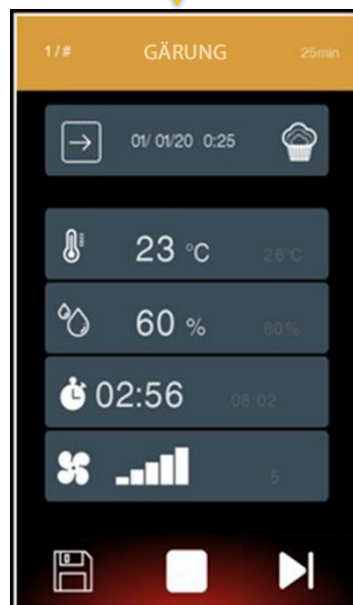
Die direkte Säuerung wird für Brot- und Gebäckteige verwendet, indem Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit gesteuert werden. Dieser Vorgang verbessert die Produktqualität und erspart den Bäckern lange Wartezeiten. Die Teige werden vorbereitet und nach ihrer Fertigstellung von den Geräten durch die Auswahl von Parametern wie Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung behandelt.

Wenn Sie "Säuerung" wählen, schlägt die Maschine einen Schockkühlungszyklus und einen anschließenden Säuerungszyklus vor. Während des Zyklus können Sie den Sollwert der Kammer, die Luftfeuchtigkeit und die Belüftungsgeschwindigkeit einstellen. Am Ende des Vorgangs geht die Maschine in die Haltephase



Wählen Sie die Taste zum Einstellen der Haltephase nach der Säuerung

Wählen Sie die Taste zum Starten des Säuerungsvorgangs



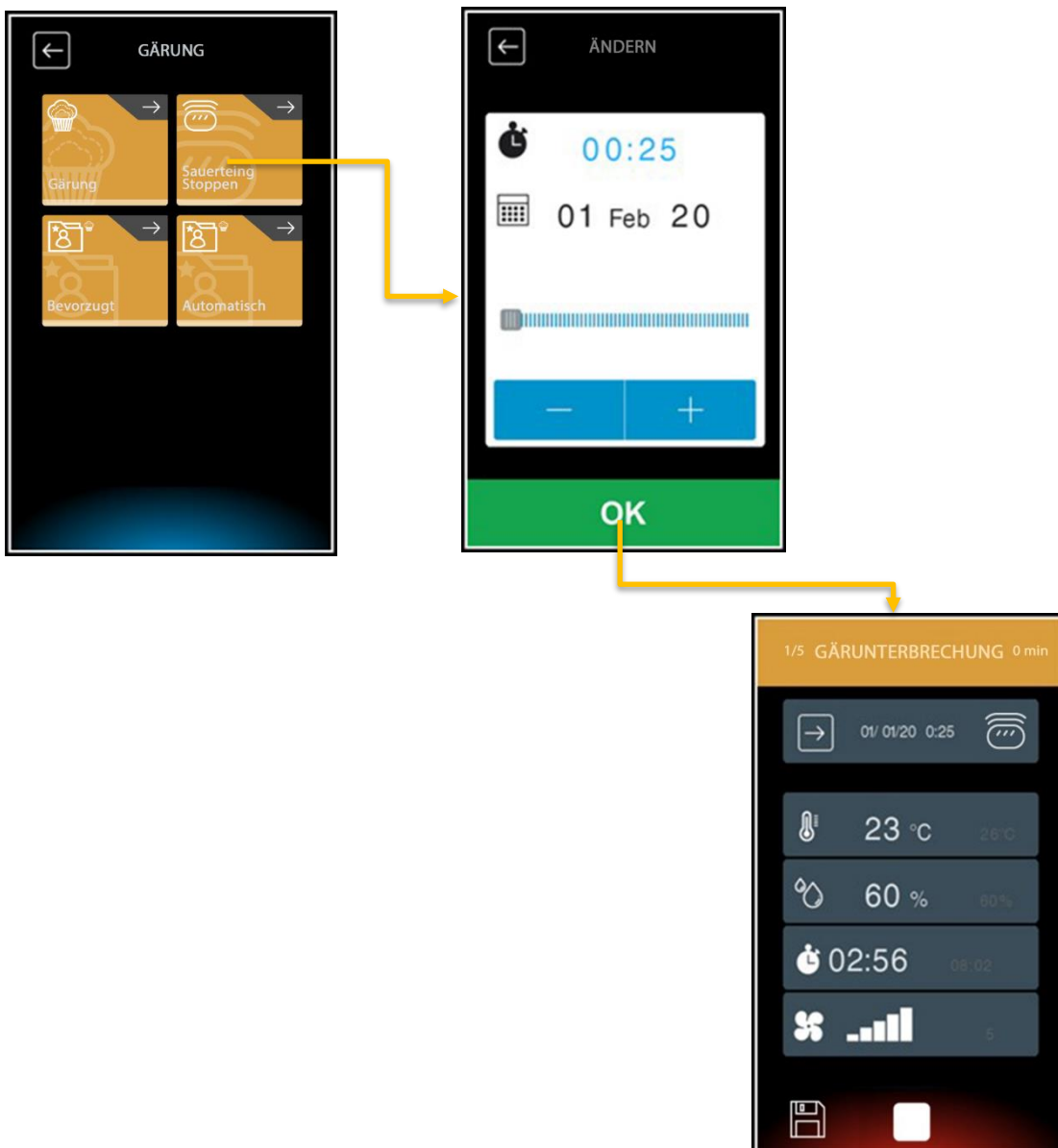
PROGRAMMIERTER SÄUERUNGSZYKLUS

Die programmierte Säuerung wird für Brot- und Gebäckteige verwendet, indem Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit gesteuert werden. Dieser Vorgang verbessert die Qualität des Produkts und macht die Nacharbeit der Bäcker überflüssig. Die Teige werden tagsüber zubereitet und nach ihrer Fertigstellung in die Anlagen gegeben. Die programmierte Säuerung fordert den Benutzer auf, die Uhrzeit und den Tag des Zyklusendes einzustellen. Anschließend kann der Benutzer die verschiedenen Phasen einstellen, wobei zu beachten ist, dass die Steuerung im Falle einer uneinheitlichen Dauer/Zeit der verschiedenen Phasen eine Warnmeldung anzeigt.



Wenn Sie "Säuerung stoppen" wählen, schlägt die Maschine einen Schockkühlungszyklus, Konservierung, Wiedererweckung, Säuerung und einen anschließenden Verlangsamungszyklus vor. Vor dem Start fordert das Gerät Sie auf, das Datum und die Uhrzeit für das Ende des Zyklus einzustellen. Während des Zyklus können Sie den Sollwert der Kammer, die Luftfeuchtigkeit und die Belüftungsgeschwindigkeit einstellen und das Datum nur ändern, wenn die Konservierungsphase aktiv ist.

Am Ende des Vorgangs geht die Maschine in die Verlangsamungsphase



ZEITGESTEUERTER ABTAUZYKLUS

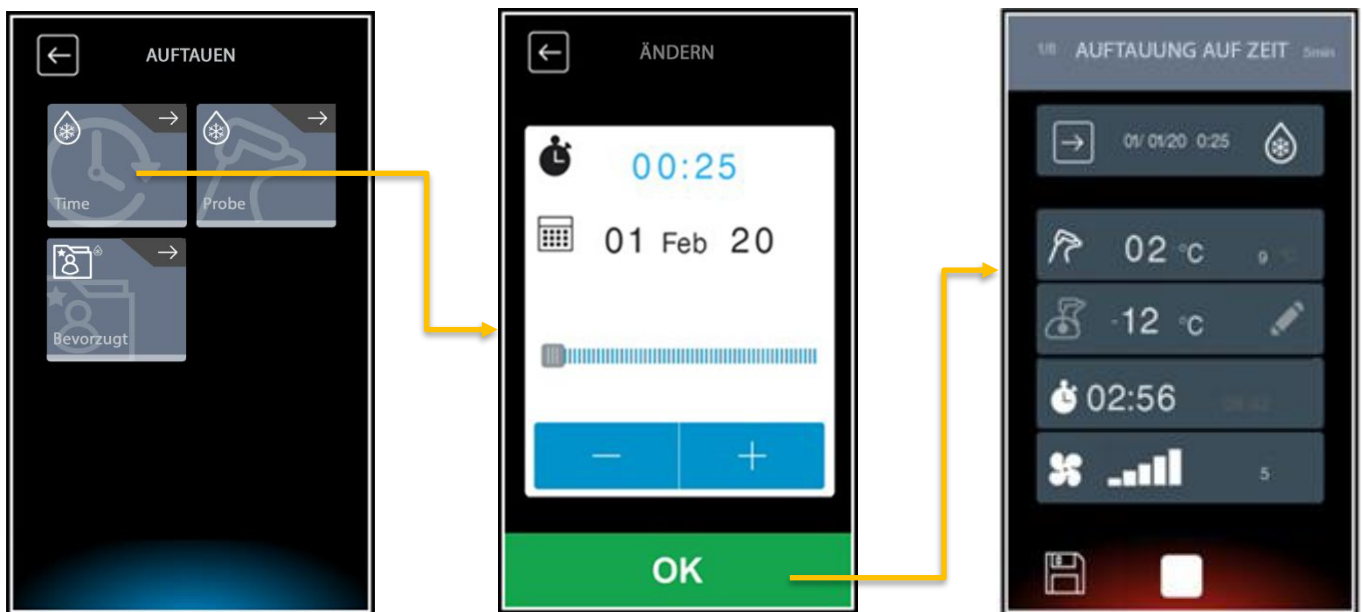
Der zeitgesteuerte Abtauvorgang ermöglicht es dem Benutzer, die Speisen kochfertig zu haben.

Um den Zyklus zu starten, stellen Sie das Datum und die Uhrzeit für das Zyklusende ein und bestätigen/ändern die Lufttemperaturen, Zeiten und Belüftung für jeden der 8 Vorgangsschritte.

Bitte beachten Sie, dass die voreingestellten Parameter für die 8 Stufen (Kammertemperatur, Belüftung und Zeiten) optimiert wurden, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel während eines Auftauvorgangs in Übereinstimmung mit den HACCP-Anforderungen behandelt werden.

Am Ende des Vorgangs geht die Maschine in eine Kalthaltephase über.

Es ist möglich, den Zyklus in den Bevorzugten zu speichern.



SONDEN-ABTAUZYKLUS

Der Abtauvorgang mit der Sonde ermöglicht es dem Benutzer, den Zyklus zu starten, indem er die vom Unternehmen vorgeschlagene Abfolge von Oberflächentemperatur, Kernsonde und Gebläsegeschwindigkeit in 5 Prozessschritten akzeptiert, Am Ende des Vorgangs geht die Maschine in eine Kalthaltephase über. Es ist möglich, den Zyklus in den Bevorzugten zu speichern.



Achten Sie auf die richtige Position der Nadelsonde , indem Sie sicherstellen, dass sich einer der drei Sensoren nahe an der Oberfläche des Lebensmittels befindet.

SPEZIELLE ZYKLEN - I.F.R.



(Intelligent Food Recognition)

I.F.R. ist ein revolutionäres, patentiertes KfKühlsystem, das automatisch einen Zyklus für jede Nahrungsmittel-Typologie optimiert und **dessen oberflächliches Gefrieren vorbeugt.**

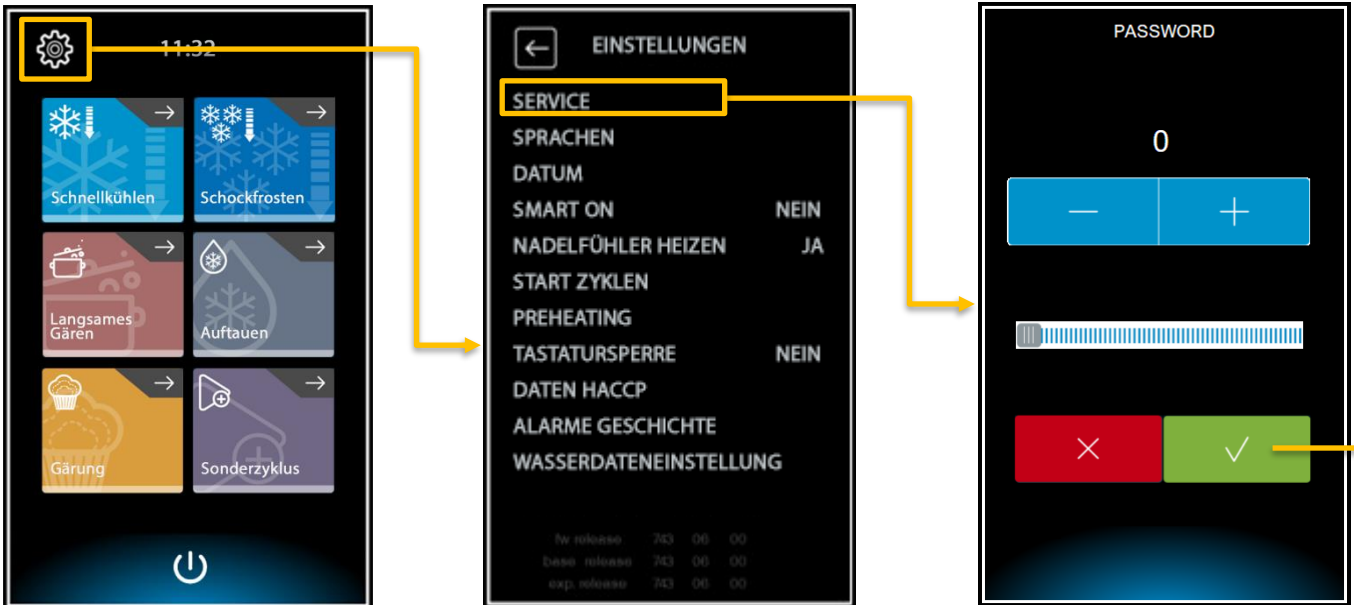
Die Temperaturen werden mit einem Drei-Sensor-Multipunkt-Kernsonde erfasst. Achten Sie darauf, dass einer der drei Sensoren außerhalb der äußeren Oberfläche des Lebensmittels angebracht ist.



EINSTELLUNGEN

SERVICE

Geben Sie das Passwort '-19' ein, um auf das Menü Service zuzugreifen.



Im SETUP-Menü können Sie KONFIGURATIONSPARAMETER und andere Elemente auswählen.



EINSTELLUNG DER WASSERDATEN

Auf der Seite Einstellungen können Sie die folgenden Parameter auswählen, so dass die Steuerung dem Benutzer mitteilt, welche Wartungsarbeiten an der Zerstäuberdüse vorzunehmen sind, um eine korrekte Wasserzufuhr bei Prozessen zu gewährleisten, bei denen Feuchtigkeit erforderlich ist.



WICHTIG

Siehe Kapitel WASSERANSCHLUSS

WASSER

Bestätigen Sie die Anwesenheit oder Abwesenheit

WASSERENTHÄRTER

Bestätigen Sie die Anwesenheit oder Abwesenheit

WASSERHÄRTE

Weniger als 8°f

Weniger als 18°f

Weniger als 30°f




HACCP-DATEN

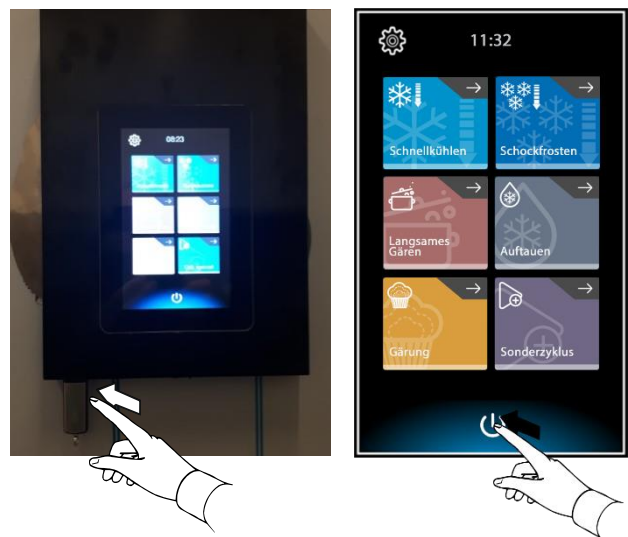
Auf der Seite HACCP-DATEN können Sie Daten zu den durchgeführten Zyklen einsehen.




HACCP-DATEN HERUNTERLADEN

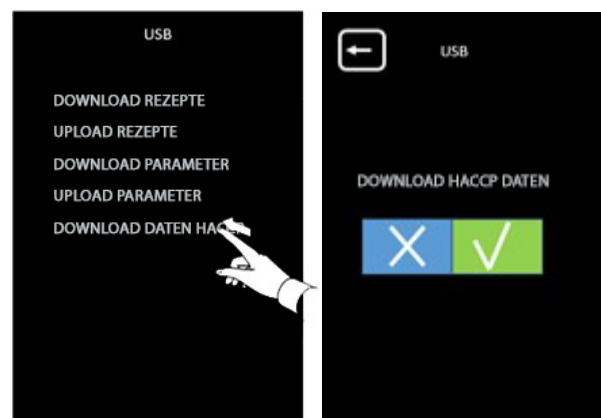
Stecken Sie einen USB-Stick (*nicht im Lieferumfang enthalten*) in den USB-Anschluss an der Unterseite der Elektronikartenhalterung.

Tippen Sie auf die Taste .

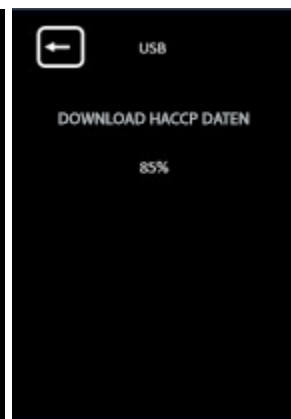
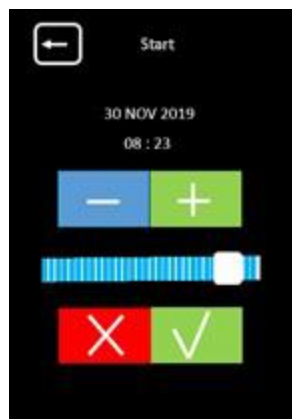


Wählen Sie die Option "DOWNLOAD DATEN HACCP".

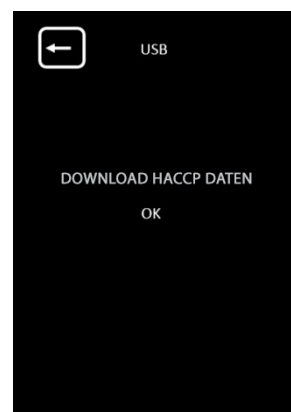
Bestätigen Sie , um mit dem DOWNLOAD fortzufahren.



Wählen Sie mit den Tasten -/+ das Datum und die Uhrzeit aus, zu der die Aufzeichnung der Datenhistorie beginnen soll, und bestätigen Sie, ✓ um fortzufahren.



Nach Abschluss des HERUNTERLADENS wird das Herunterladen angezeigt.



Sie können nun den USB-Stick entfernen.

WARTUNG



WARNUNG

Lesen Sie das Kapitel "Warnungen und Sicherheitsinformationen".

ORDENTLICHE WARTUNG

Die folgenden Pflegemaßnahmen müssen von einem Bediener durchgeführt werden.



WICHTIG

Probleme, die auf einen Mangel an Sorgfalt zurückzuführen sind, wie unten beschrieben, werden von der Garantie nicht abgedeckt



WARNUNG

Trennen Sie das Gerät vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten vom Stromnetz

Es wird empfohlen, die Innenkammer wöchentlich zu reinigen oder wenn das Gerät länger als 12 Stunden nicht benutzt wird; erhöhen Sie die Häufigkeit der Reinigung entsprechend der Nutzung des Geräts.

Reinigung des Innenraums und des Zubehörs

Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Innenteile und Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten, die zu mehr als 90% biologisch abbaubar sind (um die Emission von Schadstoffen in die Umwelt zu reduzieren), spülen Sie sie dann ab und trocknen Sie sie gründlich.

Die Form der Kammer und die Gestaltung der inneren Komponenten ermöglichen es, dass alle Teile entsprechend gewaschen und gereinigt werden können.

ACHTUNG



VERWENDEN SIE KEINE STAHLWOLLE ODER ÄHNLICHES MATERIAL, UM ROSTFREIE OBERFLÄCHEN ZU REINIGEN. VERWENDEN SIE KEIN CHLOR, KEINE LÖSUNGSMITTELHALTIGEN REINIGUNGSMITTEL (WIE TRICHLORETHYLEN USW.) UND KEINE SCHEUERMITTEL.



REINIGUNG DER NADELSONDE



WICHTIG

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Nadelsonde verwenden. Denken Sie daran, dass sie eine Spitze hat, also behandeln Sie sie auch beim Reinigen mit besonderer Vorsicht.



Um eine optimale Funktion der Nadelsonde zu gewährleisten, wird empfohlen, sie regelmäßig zu reinigen. Reinigen Sie die Sonde manuell mit lauwarmem Wasser und milder Seife und spülen Sie sie anschließend mit sauberem Wasser und Desinfektionslösung ab.



ACHTUNG

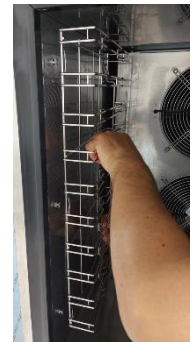
Die Sonde darf nicht mit kochendem Wasser gereinigt werden.



TABLETTHALTERUNGEN UND INTERNE STRUKTUR

Die Tablethalterungen und die innere Struktur sind abnehmbar und spülmaschinenfest.

Um sie zu entfernen, gehen Sie wie in der Abbildung gezeigt vor.



ABFLUSSSTOPFEN

Entfernen Sie während der Garzyklen die Kappe, um das Wasser auf dem Innenboden der Kammer abzulassen.

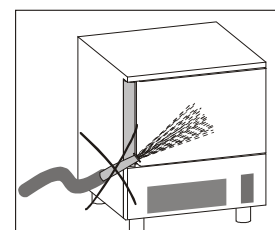
Um den Abflusstoppfen zu reinigen, entfernen Sie sie wie in der Abbildung gezeigt



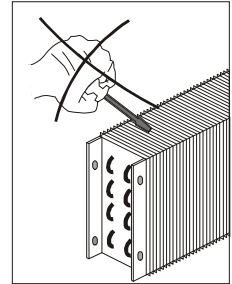
Reinigen Sie es mit lauwarmem Wasser und milder Seife, spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es gründlich.

ANDERE OBERFLÄCHEN

Reinigen Sie Kunststoff- und Metallteile nur mit nicht-aggressiven Reinigungsmitteln. Brechen Sie die Verwendung dieser Produkte sofort ab, wenn Sie visuelle oder taktile Veränderungen auf den Oberflächen feststellen, und spülen Sie sie mit Wasser ab (z. B. Verfärbung von Kunststoffen/Schmelzmaterial/sonstigen Materialien oder Rostflecken/Kratzer auf Metall). Trocknen Sie sie nach dem Abspülen sorgfältig ab.

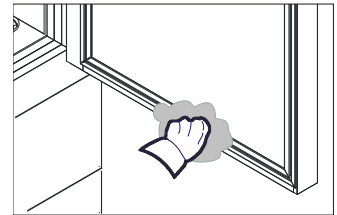


Richten Sie keinen Wasserstrahl direkt auf das Gerät, um es zu reinigen, und vermeiden Sie insbesondere die Verwendung von Drucklanzen.



Waschen Sie niemals den Teil des Verdampfers mit einem spitzen oder schleifenden Gegenstand ab.

Man kann das Innere des Verdampfers reinigen, indem man die Knöpfe lockert und den Schutz entfernt.



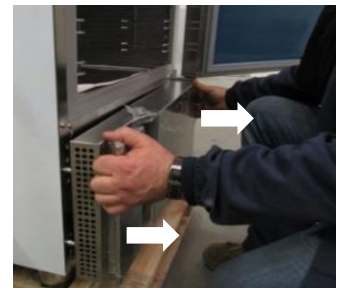
Waschen Sie mit einfachem Wasser die Türdichtung und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem trockenen Tuch.
Ziehen Sie immer dazu Schutzhandschuhe an.

REINIGUNG DES LUFTKONDENSATORS

Für ein korrektes und wirksames Funktionieren des Gerätes muß der Luftkondensator sauber gehalten werden, damit die Luft zirkulieren und die ganze Oberfläche erreichen kann.

Dies muß maximal alle 30 Tage durchgeführt werden. Dabei kann man Bürsten, die nicht aus Metall sind, verwenden, damit der gesamte Staub und weiteres von den Lamellen des Kondensators selbst entfernt werden.

Der Zugang zum Verflüssiger sitzt an der Vorderseite.
Die Frontschutzabdeckung aushaken und zu sich hin ziehen.



INSTANDHALTUNG DES EDELSTAHLS

Der Edelstahl wird AISI 304/1.4301 Stahl genannt.

Zur Reinigung der aus Edelstahl gefertigten Teile, beachten Sie bitte besonders folgende Anweisungen. Die erste und grundlegende Regel ist, die Qualität und die maximale Hygiene der Produkte zu garantieren.

Der Edelstahl hat eine dünne Schicht aus Oxid, die die Bildung von Rost vermeidet. Es gibt aber Reinigungsmittel, die diese Schicht zerstören oder angreifen können und somit Korrosion ermöglichen können.

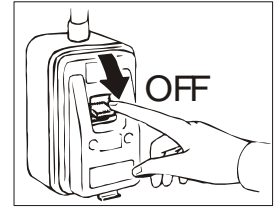
Informieren Sie sich bei ihrem Lieferanten welches Reinigungsmittel man benutzen darf, um Stahlkorrosionen zu vermeiden. Ein neutrales Reinigungsmittel ohne Chlor ist ratbar. Sollten sich auf der Oberfläche Kratzer befinden, polieren Sie sie mit ganz feiner Edelstahlwolle oder Schleifschwämmchen aus synthetischem Fibernmaterial, indem Sie in Richtung der Glättung polieren.



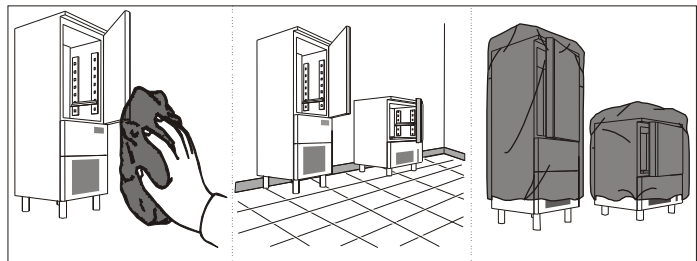
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI LÄNGERER INAKTIVITÄT

Beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen bei längerer Inaktivität;

- Trennen Sie die Stromzufuhr
- Entfernen Sie alle Lebensmittel aus dem Schrank und/oder den Schubladen und reinigen Sie das Innere und das Zubehör;
- Reinigen Sie das Gehäuse und alle Edelstahloberflächen gründlich mit einem leicht in Vaseline getränktem Tuch, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Lassen Sie die Tür offen, damit die Luft zirkulieren kann und sich keine unangenehmen Gerüche bilden.
- Decken Sie die Kompressoreinheit mit einem Nylontuch ab, um sie vor Staub zu schützen.
- Lüften Sie die Räumlichkeiten regelmäßig.



Vergewissern Sie sich nach Abschluss der Wartungsarbeiten, dass die Maschine sicher arbeiten kann und insbesondere, dass die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen voll funktionsfähig sind.



FEHLERSUCHE

STÖRUNGSTABELLEN

Im Falle einer Störung zeigt das Gerät immer eine Warnmeldung oder einen Alarm an. Wenn Sie auf das Warnsymbol tippen, kann der Status der Ausgänge angezeigt werden, um den Alarm anzuzeigen. Die Warnung bleibt aktiv, bis das Problem behoben ist



Warnsymbol

Befolgen Sie die Anweisungen des Geräts und wenden Sie sich bei Bedarf an den Kundendienst, und denken Sie an folgendes:

- trennen Sie das Gerät vom Stromnetz
- deaktivieren Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter

Die Steuerung zeichnet 40 Alarmereignisse auf. Die Ereignisse werden in der Liste im Menü Einstellungen (Alarmverlauf) aufgezeichnet.

In einigen Fällen lassen sich Störungen schnell und einfach beheben, indem Sie die Anweisungen in der folgenden Anleitung zur Fehlerbehebung befolgen:

Störungstyp	Beschreibung	Mögliche Ursache	Maßnahmen
RTC	Niedriger Batteriestand	<ul style="list-style-type: none"> Die Batterie der Steuerungsschnittstelle ist schwach Fehler auf der Elektronikkarte 	Problem mit der Batterie der internen Uhr. Die Uhrfunktionen funktionieren nicht korrekt (z.B. ist die Aufzeichnung von HACCP-Ereignissen fehlerhaft). DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
ZELLENSONDEN	Ausfall der Zellsonde	Sondenstecker vom Terminal abgezogen Sonde und/oder Sondenkabel beschädigt oder unterbrochen	Der Schockfroster läuft bis zum Ende des aktiven Zyklus. Es kann kein weiterer Zyklus durchgeführt werden, bis die Sonde durch den technischen Kundendienst ausgetauscht wurde. KUNDENDIENST ANRUFEN
VERDAMPFERSONDE	Ausfall der Verdampfersonde	Sondenstecker vom Terminal abgezogen Sonde und/oder Sondenkabel beschädigt oder unterbrochen	Der Schockfroster läuft: die Abtaueinstellung ist zeitabhängig. KUNDENDIENST ANRUFEN
VERFLÜSSIGERSONDE	Ausfall der Verflüssigersonde	Sondenstecker vom Terminal abgezogen Sonde und/oder Sondenkabel beschädigt oder unterbrochen	KUNDENDIENST ANRUFEN Störung stoppt den Zyklus Entfernen Sie die Ladung aus der Zelle, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden
SENSOR NADELSONDE 1	Sensor-Fehler Nr.1 Nadelsonde	Unsachgemäße Verwendung der Nadelsonde (z.B. eingeklemmter oder ausgefranster Draht) Ausfall Stecker Ausfall Sonde Ausfall PCB	Zyklus in Betrieb: <ul style="list-style-type: none"> Der Zyklus wird im Sondenmodus fortgesetzt, bis mindestens einer der 3-Punkt-Nadelsonde in Betrieb ist. Der Zyklus schaltet in den Zeitmodus, wenn keiner der 3 Sensoren in Betrieb ist. Während STANDBY-Phase: <ul style="list-style-type: none"> Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens einer der 3 Punkte aktiv ist Der Zyklus kann im Zeitmodus gestartet werden, wenn alle Punkte fehlerhaft sind. Den Kundendienst anrufen, um volle Funktionalität wiederherzustellen Sonde austauschen Karte austauschen Den Kundendienst anrufen, um volle Funktionalität wiederherzustellen
SENSOR NADELSONDE 2	Sensor-Fehler Nr.2 Nadelsonde	Unsachgemäße Verwendung der Nadelsonde (z.B. eingeklemmter oder ausgefranster Draht) Ausfall Stecker Ausfall Sonde Ausfall PCB	Zyklus in Betrieb: <ul style="list-style-type: none"> Der Zyklus wird im Sondenmodus fortgesetzt, bis mindestens einer der 3-Punkt-Nadelsonde in Betrieb ist. Der Zyklus schaltet in den Zeitmodus, wenn keiner der 3 Sensoren in Betrieb ist. Während STANDBY-Phase: <ul style="list-style-type: none"> Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens einer der 3 Punkte aktiv ist Der Zyklus kann im Zeitmodus gestartet werden, wenn alle Punkte fehlerhaft sind. Sonde austauschen Karte austauschen Den Kundendienst anrufen, um volle Funktionalität wiederherzustellen
SENSOR NADELSONDE 3	Sensor-Fehler Nr.3 Nadelsonde	Unsachgemäße Verwendung der Nadelsonde (z.B. eingeklemmter oder ausgefranster Draht)	Zyklus in Betrieb: <ul style="list-style-type: none"> Der Zyklus wird im Sondenmodus fortgesetzt, bis mindestens einer der 3-Punkt-Nadelsonde in Betrieb ist.

		Ausfall Stecker Ausfall Sonde Ausfall PCB	<ul style="list-style-type: none"> • Der Zyklus schaltet in den Zeitmodus, wenn keiner der 3 Sensoren in Betrieb ist. <p>Während STANDBY-Phase:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens einer der 3 Punkte aktiv ist • Der Zyklus kann im Zeitmodus gestartet werden, wenn alle Punkte fehlerhaft sind. <p>Sonde austauschen Karte austauschen Den Kundendienst anrufen, um volle Funktionalität wiederherzustellen</p>
THERMOSCHUTZ	Thermische Abschaltung des Kompressors	Überlastung des Kompressors. Unzureichende Stromversorgung. (abgetrennter Stecker). Kompressor beschädigt.	Der Schockfroster ist blockiert und nur der Verflüssigerlüfter bleibt in Betrieb. Prüfen Sie die Kondensatorspule auf Verstopfungen. DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
HOCHDRUCK	Sicherheitsdruckschalter ausgelöst	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch. Das Gebläse des Verflüssigers funktioniert nicht. Stromverbrauch überschreitet die empfohlenen Werte Die Kondensatorbatterie ist mit Staub verstopft.	Stellen Sie das Gerät neu auf, um eine gute Belüftung zu gewährleisten. Der Schockfroster ist blockiert und nur der Verflüssigerlüfter bleibt in Betrieb. Überprüfen Sie die Anschlüsse des Lüfters und/oder des laufenden Verflüssigers, falls vorhanden. Prüfen Sie die Kondensatorspule auf Verstopfungen. Reinigen Sie die Kondensatorspule DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
NIEDRIGER DRUCK	Sicherheitsdruckschalter ausgelöst	Kältemittelleck, das zu einer unzureichenden Füllung führt. Verdampferlüfter funktioniert nicht Magnetventil blockiert Verdampferschlange mit Eis	Der Schockfroster ist blockiert und nur der Verflüssigerlüfter bleibt in Betrieb. Prüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Magnetventils Abtauen durchführen Lüfteranschlüsse prüfen DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
TÜR OFFEN	Tür offen Zyklus stoppt	Die Tür bleibt über die zulässige Grenze hinaus geöffnet. Schließvorrichtung (mikromagnetisch) defekt oder unterbrochen	Vergewissern Sie sich, dass die Gerätetür geschlossen ist und dass keine Hindernisse das Schließen der Tür verhindern. Mikronschlüsse prüfen Wenn der Alarm weiterhin aktiv ist, rufen Sie den Kundendienst an.
HOHE TEMPERATUR	Hohe Zellentemperatur	Tür offen. Lebensmittel im Kühlraum zu heiß. Überprüfen Sie die Zellen-sonde. Kältemittelleck. Eis oder Reif auf dem Verdampfer	Die Zellentemperatur hat zusätzlich zur Signalverzögerung den eingestellten Grenzwert überschritten. Zyklus im Dauerbetrieb Parameter A4 prüfen Führen Sie einen Abtauzyklus durch Prüfen Sie den Zustand der Dichtung. Prüfen Sie die Zellentemperatur mit einem externen Thermometer Bleibt der Alarm bestehen, auch wenn die Zellentemperatur niedrig ist, rufen Sie den Kundendienst an
NIEDRIGE TEMPERATUR	Zellentemperatur niedrig (nur bei positiven oder negativen Haltezyklen)	Niedrig eingestellte Verzögerungszeit Temperaturdifferenz zu gering eingestellt Verdampfer eingefroren. Verdampferlüfter funktioniert nicht Kompressor immer ON. Temperatursonde nicht konform	Die Zellentemperatur liegt unter dem Sollwert der Zyklustemperatur abzüglich der Differenz. Der Zyklus wird fortgesetzt, bis er aufhört. Öffnen Sie die Tür, um die Temperatur im Kühlraum zu erhöhen und überprüfen Sie sie nach ca. 3 Minuten. Starten Sie einen manuellen Abtauzyklus. Prüfen Sie das Relais oder den Schütz des Kompressors. Prüfen Sie die Innentemperatur mit einem Referenzthermometer

			Parameter A1 prüfen Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
ZYKLUSDAUER	Zykluszeit über dem zulässigen Grenzwert	Lebensmittelmenge in der Zelle zu hoch Dicke Lebensmittel zu hoch Temperatur des Lebensmittels ist zu hoch. Ausfall des Verdampferlüfters. Kältemittelleck.	Die Kerntemperatur hat den Sollwert innerhalb der eingestellten Zeitspanne nicht erreicht Reduzieren Sie die Wärmebelastung Reduzieren Sie die Dicke der Lebensmittel
GRUNDLEGENDE KOMMUNIKATION	Kommunikationsfehler der Stromversorgungskarte	Interner Fehler - Elektronikarte nicht angeschlossen - Fehler der Elektronikarte	Prüfen Sie, ob das Problem bei ON/OFF-Betrieb weiterhin besteht Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
GRUNDLEGENDE KOMPATIBILITÄT	Beschädigte gespeicherte Parameter	Software-Beschädigung	Prüfen Sie, ob das Problem bei ON/OFF-Betrieb weiterhin besteht Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
KERNSONDE	Ausfall aller Sensoren	Unsachgemäße Verwendung der Nadelsonde (z.B. eingeklemmter oder ausgefranzter Draht) Ausfall Stecker Ausfall Sonde Ausfall PCB	Zyklus in Betrieb: <ul style="list-style-type: none"> • Der Zyklus wird im Sondenmodus fortgesetzt, bis mindestens einer der 3-Punkt-Nadelsonde in Betrieb ist. • Der Zyklus schaltet in den Zeitmodus, wenn keiner der 3 Sensoren in Betrieb ist. Während STANDBY-Phase: <ul style="list-style-type: none"> • Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens einer der 3 Punkte aktiv ist • Der Zyklus kann im Zeitmodus gestartet werden, wenn alle Punkte fehlerhaft sind. Den Kundendienst anrufen, um volle Funktionalität wiederherzustellen
STROMAUSFALL	Keine Spannungsversorgung	Keine Stromversorgung Ausfall des Stromnetzes Andere elektrische Probleme (z.B. Stromausfall). Beschädigtes Stromkabel. Sicherung ausgelöst.	Die Maschine startet neu und signalisiert damit, dass der Alarm ausgelöst wurde. Der Zyklus startet automatisch neu, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Die Maschine wurde eine Zeit lang nicht benutzt: Überprüfen Sie die Start- und Endzeit des Zyklus Prüfen Sie den Stecker oder das allgemeine elektrische Bedienfeld. Prüfen Sie auf Kurzschlüsse oder Überlast. Wenn der Alarm weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.
INS NADELSONDE DESINF	NA	NA	NA
DESINFEKTIONSDAUER	NA	NA	NA
VERFL.ÜBERHITZT	Hohe Zelletemperatur	Falsche Position der Verflüssigungssonde. Gebläseverflüssiger funktioniert nicht. Der Verflüssiger ist verschmutzt oder das Lüftungsgitter hat verstopfte Löcher. Das Gerät kann die Wärme der Motoreinheit nicht ableiten. Kältemittelleckage (Kompressor immer eingeschaltet)	Diese Störung stoppt den Zyklus: Entfernen Sie die Ladung aus der Zelle, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Verwenden Sie einen Staubsauger und entfernen Sie alle Schmutz-/Staubreste vom Lüftungsgitter. Wenn der Alarm weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.
KOMP.GESPERRT	Hohe Zelletemperatur	Falsche Position der Verflüssigungssonde. Verflüssiger Lüfter funktioniert nicht. Der Verflüssiger ist verschmutzt oder das Lüftungsgitter hat verstopfte Löcher.	Diese Störung stoppt den Zyklus: Entfernen Sie die Ladung aus der Zelle, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Verwenden Sie einen Staubsauger und entfernen Sie alle Schmutz-/Staubreste vom Lüftungsgitter.

		Das Gerät kann die Wärme der Motoreinheit nicht ableiten. Kältemittelleckage (Kompressor immer eingeschaltet) Thermische Relaisauslösung Prüfen Sie die Parameter C7 und C8	Wenn der Alarm weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.
EINS NADELSONDE	Nadelsonde nicht eingesteckt	Fehlerhaftes Einstecke der Nadelsonde	Prüfen Sie, ob die Nadelsonde richtig eingesetzt ist. Reaktivieren Sie einen Zyklus und wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
FEUCHTIGKEIT	Ausfall der Luftfeuchtigkeitssonde	Sondenstecker vom Terminal abgezogen Sonde und/oder Sondenkabel beschädigt oder unterbrochen.	KUNDENDIENST ANRUFEN Störung stoppt den Zyklus
WARTUNG H20-EINSPRITZUNG	Reinigung der Verneblerdüse	Die Anzahl der Befeuchtungszyklen hat die je nach Wasserhärte und Temperatur festgelegten Grenzwerte überschritten.	Den Kundendienst anrufen
KOMMUNIKATION ESP	Kommunikationsfehler der Stromversorgungskarte	Interner Fehler - Elektronikarte nicht angeschlossen - Fehler der Elektronikarte	Prüfen Sie, ob das Problem bei ON/OFF-Betrieb weiterhin besteht Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
KOMPATIBILITÄT ESP	Beschädigte gespeicherte Parameter	Software-Beschädigung	Prüfen Sie, ob das Problem bei ON/OFF-Betrieb weiterhin besteht Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
Das Display ist ausgeschaltet (OFF), während der Hauptschalter eingeschaltet ist		Display-Anschluss nicht angeschlossen	Schalten Sie das Gerät ein/aus. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
Das Display ist gesperrt und reagiert nicht		Keine Stromversorgung Kurzgeschlossene Sicherungen Defekte elektrische Kontakte Probleme mit der Software	Schalten Sie das Gerät ein/aus. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
Das Display hat Kondensation auf der Innenseite		Wassereintritt bei der Reinigung	Keine Maßnahmen erforderlich, wenn das Gerät weiter betrieben werden kann. Wenn eine Störung auftritt, rufen Sie den Kundendienst an
Externe Geräusche/Vibrationen mit Zyklus ON		Gerät nicht waagrecht Die Wasserauffangwanne befindet sich unter dem Vibrationsmotor. Verflüssigerplatte nicht befestigt	Nivellieren Sie die Maschine, indem Sie die verstellbaren Füße betätigen. Entfernen Sie das Wasser in der Schale und stellen Sie die Führungen ein. Sichern Sie die Verflüssigerplatte Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
Interne Geräusche/Vibrationen mit Zyklus ON		Tabletthalterungen sind nicht ausgerichtet Interner Lüfter verstopft Verdampferlüfter/Gehäuseabweiser nicht richtig befestigt	Prüfen Sie, ob die rechten und linken Halterungen gut nivelliert sind. Vergewissern Sie sich, dass der Zellenlüfter ordnungsgemäß und ohne Hindernisse funktioniert. Prüfen Sie, ob das Gehäuse mit den Knöpfen gut gesichert ist Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an
Das Gerät braucht zu lange, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.		Hohe Lebensmittelladung Austritt von Kältemittel Kondensatorbatterie ist mit Staub verstopft Ausfall des Magnetventils Zellenlüfter ist nicht richtig angeschlossen Thermostatisches Ventil muss eingestellt werden Relais des Heizelements ist blockiert	Reduzieren Sie die Lebensmittelmenge in der Zelle Reinigen Sie die Kondensatorspule Ein Abtauen durchführen. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.

	Wärmedämmung von Rohrleitungen Beschädigt Verdampfer mit Frost belastet Ungeeigneter Türverschluss	
Ausfall des Kompressors	Der Kompressor startet nicht. Der Kompressor schwingt intermittierend oder diskontinuierlich. Auslösung des Thermorelais des Kompressors Der Kompressor ist laut. Auslösen der Hupe Schützfunktion fehlgeschlagen	DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Abtauung fehlgeschlagen	Prüfen Sie die Abtauungsparameter Prüfen Sie die Funktion des Entfrostmagnetventils. Prüfen Sie, ob die Abtausonde richtig anzeigt Prüfen Sie die Funktion des Heizelements Abtauprogramm mit ungeeigneten Parametern eingestellt Defekter Bimetall-Thermostat	Prüfen Sie die Einstellung des Abtauzyklus (siehe Benutzer- und Wartungshandbuch) Prüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Bimetall-Thermostats Prüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Verdampferheizung
Verdampferlüfter funktionieren nicht	Ausfall im Sicherheitsmikroschalter Ausfall im laufenden Verflüssiger (Kondensator) des Lüfters Lüfter defekt oder kurzgeschlossen Prüfen Sie die elektrische Anschlüsse	Prüfen Sie die Funktionalität des magnetischen Mikro Prüfen Sie den Status des Verflüssigers des Lüfters in der Schalttafel Prüfen Sie die Funktionstüchtigkeit des Lüfters und tauschen Sie ihn ggf. aus
Verflüssigerlüfter funktionieren nicht	Kompressor funktioniert nicht Ausfall des elektrischen Verflüssigers (Kondensator) des Lüfters Druckschalter ausgelöst - Lüfter ON Lüfter defekt oder kurzgeschlossen	Prüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Kompressors Prüfen Sie den Status des Verflüssigers des Lüfters in der Schalttafel Prüfen Sie, ob der Druckschalter ausgelöst hat Prüfen Sie die Funktionstüchtigkeit des Lüfters und tauschen Sie ihn ggf. aus
Die Tür lässt sich nicht richtig schließen	Verschlossene Dichtung Schieflage der Tür	Dichtung austauschen Prüfen Sie den korrekten (absorbierten Strom) und die Oberflächentemperatur des Türwiderstands Türhalterungen anpassen

(Tab 11)

Wenn Sie die oben genannten Kontrollen durchgeführt haben und der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst, indem Sie folgendes angeben:

- die Art des Fehlers
- den Maschinencode (1)
- die Seriennummer (5)

The diagram shows a control panel layout with seven numbered sections:

- 1**: A ~ B C D
- 2**: N
- 3**: CE
- 4**: P
- 5**: S T M G H L
- 6**: Light bulb icon, -
- 7**: E

Additional symbols include a tilde (~) and a power symbol.

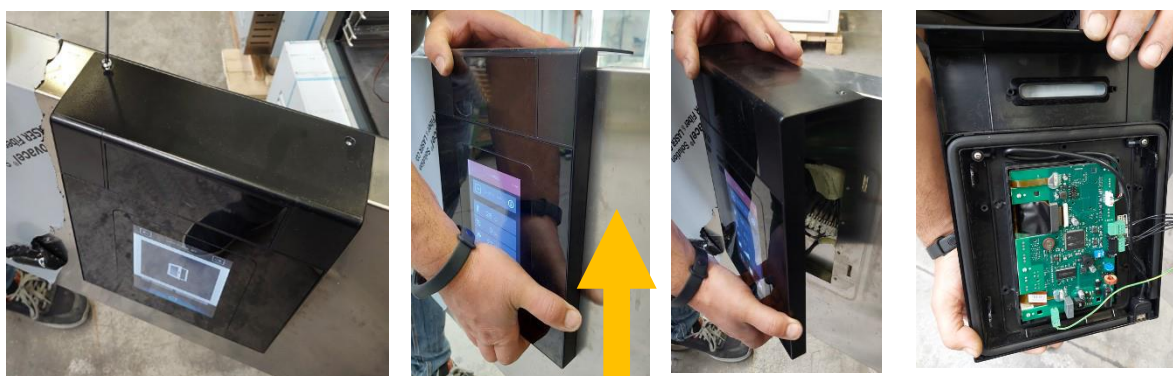
AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Die Informationen und Anleitungen dieses Abschnitts richten sich ausschließlich an Fachpersonal mit Befugnis zu Eingriffen an den Gerätekomponenten.

WARTUNG VIDEOKARTE

Stellen Sie den Netzschalter auf OFF.
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Um Zugang zur Videokarte:



Lösen Sie die beiden Schrauben, mit denen die Kartenhalterung befestigt ist.
Heben Sie die Kartenhalterung an und ziehen Sie ihn aus der Tür.
Achten Sie auf die Kabel.

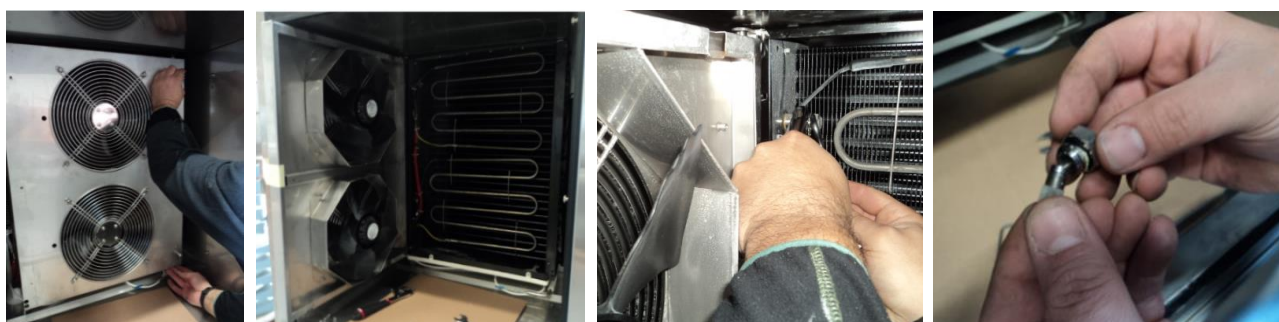
WARTUNG DER ZERSTÄUBERDÜSE

Schalten Sie den Netzschalter auf die Position OFF.
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Öffnen Sie den Schutz des Verdampferlüfters:
Schrauben Sie die Befestigungsschrauben der Lüfterhaube ab.
Öffnen Sie die Tür.

Verwenden Sie die Maulschlüssel 17 und 18, um die Zerstäuberdüse zu demontieren.

Prüfen Sie auf Verunreinigungen und entfernen Sie diese gegebenenfalls mit Trinkwasser unter Netzdruck.



Wenn die Düsenwartung abgeschlossen ist, wählen Sie Einstellungen, Wasserdaten, um die Anzahl der Injektionen zurückzusetzen.



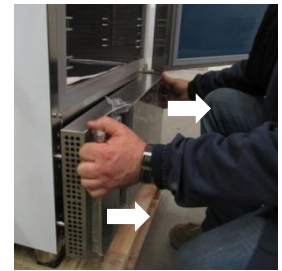
INSTANDHALTUNG DER ELEKTROINSTALLATION

Stellen Sie den Netzschalter auf OFF.
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Um zu dem elektrischen Schaltbild zu gelangen:

Mod. ...51M

Die Frontschutzabdeckung aushaken und zu sich hin ziehen.



Schrauben des Verschlusspaneels entfernen.
Verschlusspaneel entfernen.



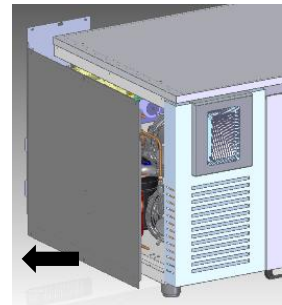
Verriegelungsschrauben des
Schaltkastens entfernen.

Bewegen Sie den Verteilerkasten auf dem
Schlitten.



Mod. ...51H

Entfernen Sie die Seitenpaneele durch Lösen der Schrauben.



Mod. ...101L – ...101S

Die Frontschutzabdeckung aushaken und zu
sich hin ziehen.



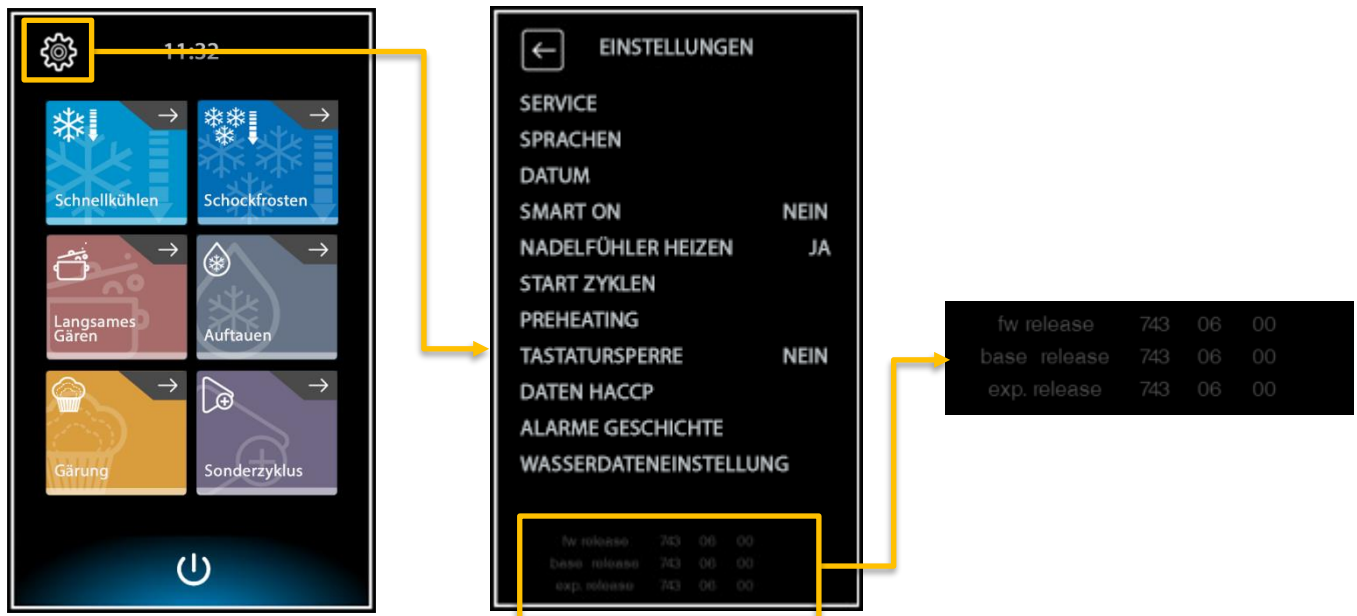
Schrauben des Verschlusspaneels entfernen.
Verschlusspaneel entfernen.



FIRMWARE-AKTUALISIERUNG (SOFTWARE) AUF DEN KARTEN

Prüfen Sie die Firmware-Version auf den Karten des Geräts.

- EINSTELLUNGEN wählen
- Prüfen Sie die Firmware-Version auf den Karten des Geräts



AKTUALISIERUNGSVERFAHREN

Das Verfahren sollte nur von geschultem Personal durchgeführt werden.

Um die Firmware (Software) der elektronischen Karten zu aktualisieren, benötigen Sie einen USB-Stick (FAT32-Formatierung), auf dem die Betriebssystemdateien der Steuerung (Dateien mit der Erweiterung work.ucjb und workUi.ucjb) gespeichert sind.

Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss unter dem Bedienfeld und warten Sie auf die Anzeige des Bedienfelds, bevor Sie ihn herausnehmen.

Schalten Sie das Gerät nach dem Entfernen aus und wieder ein.

WARTUNG DES VERFLÜSSIGERS

Mod. ...51M – ...101L – ...101S

Um Zugang zum Verflüssiger zu haben, hinteres Schutzgitter abnehmen, dazu die Schrauben abschrauben.



Mod. ...51H

Um Zugang zum Verflüssiger zu haben, Seitenverkleidung abnehmen, dazu die Schrauben abschrauben.



WARTUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS

Drehen Sie den Stecker gegen den Uhrzeigersinn und schrauben Sie ihn vollständig ab, um das Kabel der Herzsonde zu trennen.



Die Kerntemperatursonde ersetzen, indem der Stecker vollständig eingeschraubt wird
Achten Sie beim Einsetzen des Steckers darauf, dass alle Kontaktstifte perfekt mit denen des an der Tür befestigten Steckers ausgerichtet sind. Das Risiko einer Unachtsamkeit führt zum Bruch der Sonde.



WEITERE INFORMATIONEN

ERGONOMISCHE EIGENSCHAFTEN

ZERTIFIZIERUNG

Die ergonomischen Merkmale des Produkts, die die physische und kognitive Interaktion des Benutzers mit dem Produkt beeinflussen können, wurden bewertet und zertifiziert.

Ein Produkt mit ergonomischen Eigenschaften erfüllt nämlich spezifische ergonomische Anforderungen aus drei verschiedenen Bereichen:

polytechnisch, biomedizinisch und psychosozial (Benutzerfreundlichkeit und Zufriedenheit).

Für jeden dieser Bereiche wurden Tests mit echten Benutzern durchgeführt. Das Produkt erfüllt somit die in der Norm festgelegten Kriterien für die ergonomische Akzeptanz.

ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Der Schockfroster wurde entwickelt und getestet, um physikalische Probleme im Zusammenhang mit Produktinteraktionen zu minimieren.

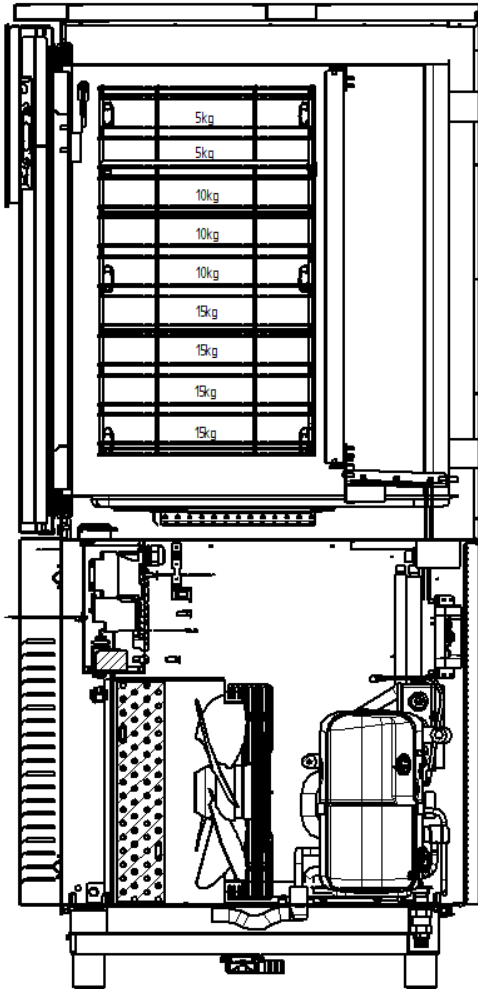
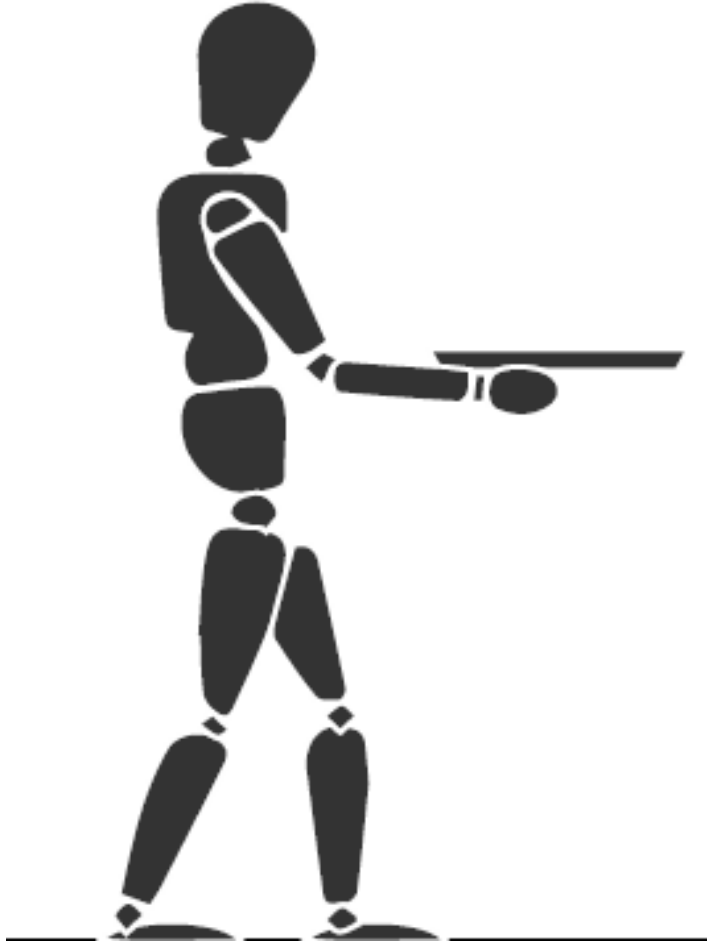
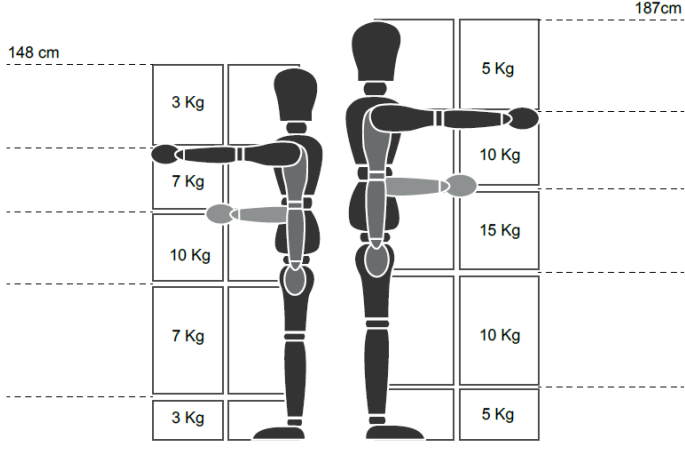
Das Be- und Entladen von Tablett und die Interaktion mit dem Produkt kann zu Fehlhaltungen und dem Umgang mit schweren Gewichten führen; Merkmale Ihrer täglichen Tätigkeit, die wir versucht haben, zu lindern.

In jedem Fall möchten wir Ihnen einige operative Verfahren vorschlagen, die Sie übernehmen können:

- Halten Sie das Tablett im Gleichgewicht und versuchen Sie, Ihren Rücken beim Be- und Entladen nicht zu beugen.
- Beugen Sie nach Möglichkeit die Beine und nicht den Rücken nach vorne, wenn Sie die Ablagen in die unteren Regale stellen und versuchen, die darunter befindlichen Werkzeuge oder Gegenstände zu erreichen.
- Wenn möglich, versuchen Sie, die Tablett unter Berücksichtigung ihres Gewichts in den Zellen zu positionieren, wie in den beigefügten Bildern vorgeschlagen.
- Wenn möglich, schieben und ziehen Sie den Tablettwagen, um die Wege zu verkürzen.
- Halten Sie den Betrachtungsabstand ein, um die auf dem Display angezeigten Informationen zu verstehen oder das Objekt in der Zelle zu betrachten, und reduzieren Sie die Zeit, die Sie mit nach oben gerichteten Augen (Nackenstreckung) verbringen, so weit wie möglich.

EMPFOHLENE HANDHABUNG DER TABLETS ENTSPRECHEND IHREM GEWICHT

Versuchen Sie, die Tablets so in den Zellen zu platzieren, dass ihr Gewicht berücksichtigt wird, wie in den Abbildungen unten vorgeschlagen.



ENERGIEVERBRAUCHSTABELLE (*)

Tab 1

Modell - Model		...51H	...51M	...101L ...101S	
Produkttyp – Type of product		Schockfroster/Gefrierschrank Blast chiller and freezer			
Kühlmittel		R452A			
GWP		2141			
Niedrige Kältemittelfüllung [kg]		0,8	1	1,5	
Programm für den Schockkühlvorgang		Hard-Schockkühlung			
Programm für den Gefrierenvorgang		Hard-Gefrierung			
Beschreibung	Symbol	Wert			Einheit
Energieverbrauch der Schockkühlung	E	0,09	0,09	0,09	kwh/kg
Masse des Schockkühlungszyklus		20	25	50	Kg
Energieverbrauch der Gefrierung	E	0,299	0,28	0,268	kwh/kg
Masse des Gefrierungszyklus		10	15	30	kg
Niedrige Kältemittelfüllung		0,8	1	1,5	kg
Umgebungstemperatur		30	30	30	°C
Schockkühlungszyklus von 65°C bis +10°C	t	120			min
Gefrierungszyklus von 65°C bis -18°C	t	270			min
Kontaktdetails	Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. Alleingesellschafter				

(Tab 12)

(*) EN ISO 22042:2021

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Sie finden den Schaltplan auf der letzten Seite des Handbuchs.

Nr	BESCHREIBUNG	Nr	BESCHREIBUNG
1	KOMPRESSOR	75	MAGNETVENTIL FLÜSSIGKEITSLAUFUNG
2	KONDENSATORLÜFTER	76	MAGNETISCHER MIKROSCHALTER
2A	THERMOGEREGELTE KONDENSATORGEBLÄSE	77	RAUMSONDE
3	HAUPTKLEMMLEISTE	78	VERDAMPFER/ABTAUEN SONDE
3A	HAUPTKLEMMLEISTE	79A	MULTIPOINT NADELKERNSONDE
9	EVAPORATORLÜFTER	79B	MULTIPOINT WIDERSTANDSONDE
9A	EVAPORATORLÜFTER	80	PTC WIDERSTAND FÜR KOMPRESSORGEHÄUSE
12	ELEKTROVENTIL ENTFROSTUNG	86	KONDENSATORSONDE
20	WIDERSTAND ANTIKONDENS TÜR	87	LAUFKONDENSATOR FÜR KONDENSATOR
22	WIDERSTAND SCHÜSSELBODEN	91	KONDENSATABLASS PTC WIDERSTAND
25	WANDLER KERNSONDEHEIZUNG	97A	VERDAMPFERGEBLÄSE TEILMODUL
25A	TFT KARTE STROMWANDLER	102	SICHERHEITS-BIMETALLTHERMOSTAT
65	SCHALTSCHÜTZ	103	FEUCHTIGKEITSSONDE
66	TEHRMORELAIS	107	WIDERSTAND FACHHEIZELEMENT
67	LAUFKONDENSATOR FÜR VERDAMPFERGEBLÄSE	107A	WIDERSTAND FACHHEIZELEMENT B
67A	LAUFKONDENSATOR FÜR VERDAMPFERGEBLÄSE	112	ELEKTROVENTIL FEUCHTIGKEITSWASSER
69	ERDMASSE	133	WI-FI MODUL (OPTIONAL)
70	HOCHDRUCK SICHERHEITSDRUCKSCHALTER	134	MODUL FÜR DEN HEISSEN ZYKLUS
70B	KONDENSATIONS-DRUCKSCHALTER	135	WASSERABLASS-MAGNETVENTIL
71	ELEKTRONISCHE KARTE HAUPTSCHALTER	140	FILTER EMI FLÜSSIGKEITSMAGNETVENTIL
72	ELEKTRONISCHE KARTE TFT	140A	FILTER EMI ENTFROSTUNGSMAGNETVENTIL
73	SICHERUNGSTRÄGER MIT UNILPOLARER SICHERUNG		

IT - È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB - Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden. The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE - Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR - La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES - Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.

