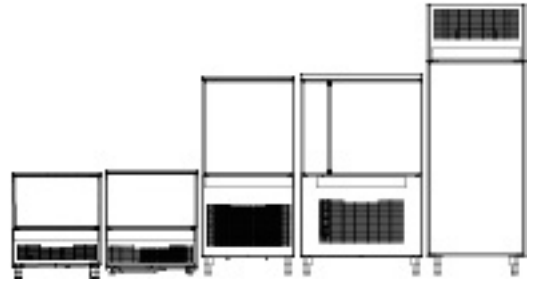


Schockkühler/ Tiefkühlschränke

Crosswise



DE Gebrauchsanweisung



595R09G00- 2025.09

Vorwort



Lesen Sie die Bedienungsanleitung einschließlich der Garantiebedingungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Gebrauch nehmen.

Besuchen Sie unsere Website www.electroluxprofessional.com und gehen Sie in den Servicebereich, um:



Sie können Ihr Gerät registrieren.



Sie finden dort praktische Tipps und Hinweise zu Ihrem Gerät sowie zu Kundendienst und Reparaturservice.

Die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung (im Folgenden als „Handbuch“ bezeichnet) enthält sämtliche Informationen, die der Anwender für einen vorschriftsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts benötigt.

Dieses Handbuch enthält keine lange und vollständige Auflistung von Warnhinweisen, sondern zahlreiche praktische Tipps, wie Sie den Gebrauch des Geräts in jeder Hinsicht optimieren können. Dies gilt vor allem für die Vermeidung von Bedienfehlern, durch die Personen verletzt oder Sachschäden entstehen können.

Alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts beauftragt sind, müssen diese Anleitung gewissenhaft lesen, bevor sie die betreffenden Arbeitsschritte ausführen, um unsachgemäße Handlungen und Fehler zu vermeiden, die zu Schäden am Gerät führen oder Personen gefährden können. Stellen Sie sicher, dass die Benutzer regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Außerdem muss das autorisierte Bedienpersonal des Geräts in Gebrauch und Wartung des Geräts eingewiesen und regelmäßig über einschlägige Weiterentwicklungen informiert werden.

Das Handbuch muss am Arbeitsplatz an einer für das Personal leicht zugänglichen Stelle aufbewahrt werden, um darin bei Bedarf jederzeit nachschlagen zu können.

Falls Sie nach der Lektüre dieses Handbuchs noch Fragen zum Gebrauch des Geräts haben sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder an den Kundenservice. Dort zeigt man Ihnen gerne, wie Sie das Gerät optimal und mit maximaler Effizienz nutzen können. Während sämtlichen Phasen des Gerätegebrauchs sind stets alle einschlägigen Vorschriften zu Sicherheit, Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und Umweltschutz einzuhalten. Der Anwender ist dafür zuständig, dass das Gerät nur dann in Betrieb genommen und gebraucht wird, wenn die Sicherheit von Personen, Haustieren und Sachen uneingeschränkt gewährleistet ist.



WICHTIGE HINWEISE

- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.
- Diese Anleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich:
 - Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
 - die aktuelle Version des Handbuchs von der Website www.electroluxprofessional.com herunterzuladen.
- Bewahren Sie das Handbuch stets in der Nähe des Geräts an einer leicht zugänglichen Stelle auf. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss das Handbuch jederzeit problemlos zur Hand nehmen und darin nachschlagen können.

Inhalt

A	WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE	5
A.1	Allgemeine Hinweise	5
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	5
A.3	Allgemeine Sicherheit	6
A.4	Schutzeinrichtungen des Geräts	7
A.5	Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe	7
A.6	Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler	7
A.7	Restrisiken	7
A.8	Beschickung und Entnahme des Kühlguts	8
A.9	Maximale Beladung	8
A.10	Maximale Beladung der Arbeitsplatte	8
A.11	Reinigen des Geräts	8
A.12	Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs	8
A.13	Vorbeugende Wartung	9
A.14	Ersatzteile und Zubehör	9
A.15	Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung	9
A.16	Wartung des Geräts	9
A.17	Wartungsintervalle	9
B	KENNDATEN DES GERÄTS UND DES HERSTELLERS	10
C	GARANTIE	10
C.1	Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse	10
D	ALLGEMEINE HINWEISE	11
D.1	Einleitung	11
D.2	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	11
D.3	Abnahmeprüfung	11
D.4	Urheberrechte	11
D.5	Aufbewahrung der Anleitung	11
D.6	Zielgruppe der Anleitung	11
D.7	Definitionen	11
D.8	Haftung	12
E	NORMALER GERÄTEGEBRAUCH	12
E.1	Befähigung des Wartungspersonals des Geräts	12
E.2	Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts	12
F	BEDIENUNG	12
F.1	BEDIENFELD	12
F.2	BESCHREIBUNG DER ZYKLEN	13
F.2.1	Kühlzyklus	13
F.2.2	Gefrierzyklus	13
F.2.3	Kühlhaltung oder Konservierung	13
F.2.4	Turbokühlen	13
F.2.5	Auftauzyklus	13
F.3	BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE	13
F.3.1	Einschalten	13
F.3.2	Zyklusstart/-stopp	13
F.3.3	Zykluswahl	13
F.3.4	Temperatur	13
F.3.5	Zeitanzeige	13
F.3.6	Taste Nach oben/Manuelles Abtauen	14
F.3.7	Taste Nach unten/Einstellung	14
F.3.8	Alarmanzeige	14
F.3.9	Anzeige der Kerntemperatur	14
F.3.10	FSC-Funktion (Food Safe Control)	14
F.3.11	Bezugsnormen	14
F.4	BEDIENUNGSANLEITUNG	15
F.4.1	Einschalten	15
F.4.2	Auswählen eines Standardzyklus	15
F.4.3	Einstellung des Zyklus	15
F.4.4	Anzeige von Temperatur-Sollwert und Kühlen- oder Tiefgefrieren-Endzeitpunkt	15
F.4.5	Wahl eines Turbokühlzyklus	15
F.4.6	Wahl eines Auftauzyklus	15
F.4.7	Änderung benutzerdefinierter Parameter	15
F.4.8	Abtauung	16
F.4.9	Manuelles Abtauen	16
F.4.10	Vorschriftsgemäßer Gerätebetrieb	16
F.5	ALARME	17
F.5.1	Einleitung	17
F.5.2	HACCP-Alarme	17
F.5.3	Betriebsalarme	17
F.6	KONNEKTIVITÄTSZUBEHÖR	18
F.7	Gestellposition für Backbleche	18
G	REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS	18
G.1	Rutinewartung	18
G.1.1	Hinweise zur Reinigung	18

G.1.2	Reinigung.....	19
G.1.3	Reinigung des Kerntemperaturfühlers	19
G.1.4	Wichtige Hinweise zur Reinigung des Hordengestells (für Modelle mit 15-25-40 kg GN 1/1)	19
G.1.5	Längere Außerbetriebnahme	19
H	STÖRUNGSBEHEBUNG	19
H.1	Einleitung	19
H.2	Fehlersuche	19
I	LISTE DER BENUTZERDEFINIERTEN PARAMETER.....	23

A WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

A.1 Allgemeine Hinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist die Kenntnis der im Handbuch verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch folgende Symbole verwendet:



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



VORSICHT

Gefahr möglicher Schäden am Gerät oder an dessen Inhalt.



WARNUNG

Brandgefahr / Entflammbare Materialien



WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Potenzialausgleich



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.



Informationen und Erläuterungen

- Ausschließlich Fachpersonal ist zu Eingriffen am Gerät autorisiert.
- Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung in Großküchen wie zum Beispiel in Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Es eignet sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Jeder sonstige Gebrauch ist unsachgemäß.
- Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher und geistiger Befähigung oder ohne entsprechende Fachkenntnisse und Erfahrung nur dann bedient werden, wenn sie durch einen Sicherheitsbeauftragten in der Bedienung des Geräts unterwiesen wurden.
- (NUR FÜR EUROPA) Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Befähigung bzw. mangelnder Erfahrung und Fachkenntnis bedient werden, wenn sie in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen wurden und alle damit verbundenen Gefahren kennen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie alle Verpackungsmaterialien und Reinigungsmittel von Kindern fern.
- Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Lagern oder verwenden Sie zu ihrer eigenen Sicherheit kein Benzin oder sonstige brennbare Materialien, Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Küchengeräte.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät auf.
- Geben Sie zu allen Anfragen beim Hersteller wie zum Beispiel Ersatzteilbestellungen stets die Kenndaten auf dem Typenschild des Geräts an.
- Bei der Entsorgung des Geräts muss die Kennzeichnung zerstört werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

In der folgenden Tabelle ist die persönliche Schutzausrüstung (PPE) aufgelistet, die bei den einzelnen Arbeitsschritten während der Nutzungsdauer des Geräts getragen werden muss.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheits- schuhe	Schutzhand- schuhe	Augenschutz	Kopfschutz
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	—	●	○	—	—

Phase	Schutzkleidung	Sicherheits- schuhe	Schutzhand- schuhe	Augenschutz	Kopfschutz
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	● ¹	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	● ²	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● ¹⁻³	○	—
Außerplanmäßige Reinigung	○	●	● ¹⁻³	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Verschrotten	○	●	○	○	—
Legende					
●	PSA VORGESEHEN				
○	PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN				
—	PSA NICHT VORGESEHEN				

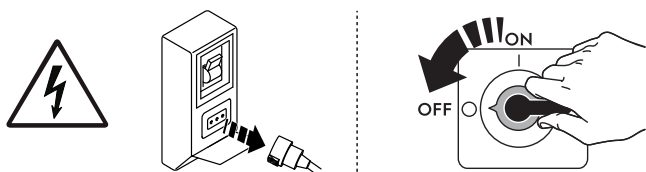
1. Für diese Arbeitsschritte sind schnittfeste Schutzhandschuhe erforderlich. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.

2. Sie müssen die Hände bei der Arbeit durch Handschuhe schützen, wenn Sie die kalte Wanne aus dem Gerät nehmen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

3. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie Schutzhandschuhe tragen, die für einen Kontakt mit Wasser und den verwendeten chemischen Substanzen geeignet sind (siehe die Angaben zur erforderlichen PSA im Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Substanzen). Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

A.3 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät ist mit elektrischen u./o. mechanischen Sicherheitseinrichtungen zum Schutz des Bedienpersonals und des Geräts ausgestattet.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Schutzabdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen entfernt, verändert oder überlistet wurden.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen im Handbuch zeigen das Gerät oder Gerätekomponenten, deren Schutzabdeckungen abgenommen wurden. Dies dient ausschließlich zur besseren Anschaulichkeit. Gebrauchen Sie das Gerät nicht ohne Schutzabdeckungen oder wirksame Sicherheitseinrichtungen.



Trennen Sie das Gerät vor Installations-, Montage-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung.

- Es ist verboten, das am Gerät angebrachte Typenschild oder die Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).¹
- Achten Sie darauf, dass die Ausrüstung nicht Ozon ausgesetzt wird. Verwenden Sie im Aufstellungsraum der Ausrüstung keine Ozongeneratoren.
- Die im Folgenden genannten Arbeiten müssen von einem autorisierten Fachbetrieb oder Kundendienst ausgeführt werden, der über die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*) und die benötigten Werkzeuge, Geräte und Hilfsmittel verfügt und vom Hersteller ein Wartungshandbuch anfordern kann:
 - Installation und Montage
 - Installation des Verflüssigungssatzes
 - Positionierung
 - Elektrischer Anschluss
 - Reinigung, Wartung und Instandsetzung des Geräts
 - Entsorgen des Geräts
 - Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung

1. Die Geräuschemissionswerte wurden gemäß EN ISO 11204 ermittelt. Der Wert kann je nach Arbeitsplatz, an dem die Messung erfolgt, höher ausfallen.

- Demontearbeiten an Geräten, die Kältemittel R290 oder R-744 enthalten (mit einem Hochdruck-Kühlsystem)
- Demontearbeiten an Geräten mit einer Isolierung, die mit entflammenden Aufschäumgasen hergestellt wurde.





A.4 Schutzeinrichtungen des Geräts

Schutzverkleidungen

Das Gerät hat:

- feste Schutzabdeckungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenwände, usw.), die am Gerät u./o. am Rahmen mit Schrauben oder Einrastverbindungen befestigt sind, die nur mit Hilfe von Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Der Anwender darf diese Einrichtungen daher nicht entfernen oder überlisten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein Überlisten oder die fehlende Verwendung dieser Einrichtungen entstehen.
- elektrisch verriegelte bewegliche Schutzabdeckungen (Tür) für einen Zugriff auf das Innere des Geräts.
- Zugangsklappen oder -türen der elektrischen Ausrüstung, die mit Scharnieren ausgeführt sind und mit Hilfe von Werkzeugen geöffnet werden können. Die Klappe oder Tür darf nicht geöffnet werden, während das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

A.5 Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe.

Verbotszeichen	Bedeutung
	Verbot, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht)
Gefahrzeichen	Bedeutung
	Achtung, heiße Oberfläche
	Stromschlaggefahr (Abbildung auf elektrischen Komponenten mit Angabe der Spannung)

A.6 Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

Als Fehlanwendung ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in dieser Anleitung abweicht. Während des Gebrauchs des Geräts sind keine sonstige Arbeiten oder Tätigkeiten zulässig, die als unsachgemäß gelten oder generell das Bedienpersonal gefährden bzw. Schäden am Gerät verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung gelten:

- Mangelhafte Wartung, unregelmäßige Reinigung und Überprüfung des Geräts.
- Änderungen am Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutzverkleidungen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachkräfte und Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z. B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- Die Lagerung von brennbarem, feuergefährlichem oder sonstigem Material in der Nähe des Geräts, das nicht kompatibel ist und für die Arbeit nicht benötigt wird.
- Die fehlerhafte Installation des Geräts.
- das Ablegen von Gegenständen im Gerät, die nicht mit seinem Verwendungszweck kompatibel sind oder Schäden am Gerät, Verletzungen von Personen bzw. Umweltschäden verursachen können.
- Das Aufsteigen auf das Gerät.
- Die Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen des Geräts.
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

A.7 Restrisiken

Es bestehen Restrisiken am Gerät, die durch konstruktive Maßnahmen oder geeignete Schutzeinrichtungen nicht vollständig beseitigt werden konnten. Außerdem informiert der Hersteller das Bedienpersonal mit diesem Handbuch ausführlich über diese Risiken und die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung. Verschaffen Sie sich bei der Installation des Gerätes ausreichend Platz, um die Risiken möglichst gering zu halten.

Damit diese Bedingungen erfüllt sind, muss der Umgebungsbereich des Geräts jederzeit:

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

Zur umfassenden Information des Kunden sind die am Gerät bestehenden Restrisiken im Folgenden aufgeführt. Die betreffenden Handlungen sind unsachgemäß und daher strengstens untersagt.

Restrisiko	Beschreibung der Gefährdung
Ausrutschen oder Hinfallen	Die Bedienperson kann auf Wasserpfützen oder Schmutz am Fußboden ausrutschen.
Verbrennungen/Abschürfungen (z. B. Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Die Bedienperson berührt ohne Schutzhandschuhe versehentlich oder absichtlich Komponenten im Gerät.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden Teilen bei Wartungsarbeiten mit stromversorgter Schalttafel.
Stürzen aus größerer Höhe	Die Bedienperson führt auf dem Gerät Reparaturen mit ungeeigneten Hilfsmitteln (wie z. B. Sprossenleitern) aus oder steigt auf das Gerät.
Quetsch- oder Verletzungsgefahr	Die für einen Zugriff auf das Technikfach geöffnete Bedienblende wurde vom Fachpersonal eventuell nicht korrekt befestigt. Die Bedienblende kann sich plötzlich schließen.
Umkippen von Lasten	Beim Versetzen des unverpackten oder verpackten Geräts mithilfe ungeeigneter Hubsysteme oder bei nicht ausbalancierter Lastverteilung.
Chemische Gefährdung (Kältemittel)	Einatmen von Kältemittel. Die Anweisungen auf den Geräteschildern müssen stets beachtet werden.

A.8 Beschickung und Entnahme des Kühlguts

- Die Lebensmittel vor dem Einlegen in den Kühlbereich abdecken oder einwickeln, wobei das Einführen zu heißer Speisen oder dampfender Flüssigkeiten zu vermeiden ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen bei Geräten mit Rampe vorsichtig, damit nichts umfällt und keine Flüssigkeiten verschüttet werden.
- Zur Beschickung und Entnahme der Speisen Küchenhandschuhe anziehen.

WARNUNG:

- Zum Beschleunigen des Abtauprozesses keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen mechanischen Geräte oder sonstigen Mittel verwenden.
- Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine Elektrogeräte in den für die Lagerung der Tiefkühlware vorgesehenen Gerätebereichen verwenden, sofern dies nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurde.
- Die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse vollkommen frei halten.

A.9 Maximale Beladung

MAXIMALE BELADUNG PRO FACH	40 kg
----------------------------	-------

A.10 Maximale Beladung der Arbeitsplatte

(nur für 15 – 25 kg Modelle)

Wenn das Gerät als Arbeitsplatte genutzt wird, muss es mit dem Stützfüße-Bausatz H100 ausgestattet werden.

Die maximale Beladung der Arbeitsplatte ist in der folgenden Tabelle angegeben:

MAXIMALE BELADUNG DER ARBEITSPLATTE	120 kg
-------------------------------------	--------

A.11 Reinigen des Geräts

- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit geeigneter Schutzvorrichtung verwendet werden.
- Das Gerät vor allen Reinigungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand versetzen.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.
- Kein Wasser auf das Gerät spritzen und keinen Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger zur Reinigung verwenden.

A.12 Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs

- Reinigungsprodukte gewissenhaft auswählen und anwenden, um die Gerätefunktionen und die Gerätesicherheit nicht zu beeinträchtigen.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die innen liegenden Komponenten und Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und Neutralseife oder einem sonstigen Reiniger, der zu mehr als 90 % biologisch abbaubar ist (um den Schadstoffeintrag in die Umwelt zu verringern). Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie die Komponenten. Führen Sie die Reinigung möglichst in einer Geschirrspülmaschine durch.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Chlorreiniger oder Reinigungsmittel auf Lösungsmittelbasis (z.B. Triäthylen usw.) und keine Scheuerpulver, Scheuerschwämme oder ähnliche Gegenstände, da sie die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie keine organischen Lösungsmittel oder ätherischen Öle. Diese Substanzen könnten Geräteteile aus Kunststoff angreifen.
- Zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät keine chlorhaltigen Produkte verwenden, auch nicht in verdünnter Form (wie Bleichlauge, Chlorwasserstoff, Salzsäure usw.).
- Vorsicht bei der Handhabung des Fühlers: Er ist ein scharfkantiger Gegenstand, der bei der Reinigung besonders vorsichtig gehandhabt werden muss.

A.13 Vorbeugende Wartung

Damit stets ein sicherer Betrieb und eine optimale Performance gewährleistet sind, sollten Sie die jährliche Wartung (alle 12 Monate) des Geräts von autorisierten Electrolux Professional SpA Servicetechnikern entsprechend den Anweisungen der Electrolux Professional SpA Servicehandbücher ausführen lassen. Wenden Sie sich für weitere Auskünfte an Ihr Electrolux Professional SpA Kundendienstzentrum.

A.14 Ersatzteile und Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Die Nichtverwendung der Original-Zubehörteile u./o. Ersatzteile bewirkt das Erlöschen der Herstellergarantie und hat eventuell zur Folge, dass das Gerät nicht mehr den Sicherheitsvorschriften entspricht.

A.15 Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung

- Am Gerät bestehen hauptsächlich mechanische und druckbedingte Gefährdungen. Diese Risiken wurden so weit wie möglich beseitigt:
 - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
 - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Auf dem Display der Bedienblende werden eventuelle Störungen angezeigt.
- Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.
- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, von Klemmenleiste gelöste Kabel, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss die Bedienperson:

- das Gerät sofort ausschalten.

A.16 Wartung des Geräts

- Die Inspektions- und Wartungsintervalle richten sich nach den effektiven Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Geräts (Vorhandensein von Staub, Dunst, usw.), daher können keine exakten Zeitintervalle angegeben werden. Grundsätzlich wird jedoch eine gewissenhafte regelmäßige Wartung empfohlen, um die Wahrscheinlichkeit störungsbedingter Ausfälle zu minimieren.
- Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.
- Bringen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand.
- Ein störungsfreier und effizienter Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn die regelmäßige Wartung des Geräts entsprechend den Anweisungen in dieser Anleitung durchgeführt wird.

A.17 Wartungsintervalle

Es empfiehlt sich, folgenden Maßnahmen so oft auszuführen, wie in der Tabelle angegeben:

Wartung, Inspektion, Kontrollen und Reinigung	Häufigkeit	Zuständigkeit
Rutinereinigung <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Reinigung von Gerät und Umgebungsbereich 	• Täglich	• Bedienperson
Mechanische Schutzeinrichtungen <ul style="list-style-type: none"> • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile 	• Jährlich	• Kundendienst
Kontrolle <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen, Festsitz der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und bei Bedarf deren Wiederherstellung 	• Jährlich	• Kundendienst
Grundkörper des Geräts <ul style="list-style-type: none"> • Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts. 	• Jährlich	• Kundendienst
Sicherheitsschilder <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder 	• Jährlich	• Kundendienst
Bedienblende <ul style="list-style-type: none"> • Die in der Bedienblende installierten elektrischen Komponenten kontrollieren. Die Kabel zwischen der Bedienblende und den Gerätekomponenten kontrollieren. 	• Jährlich	• Kundendienst

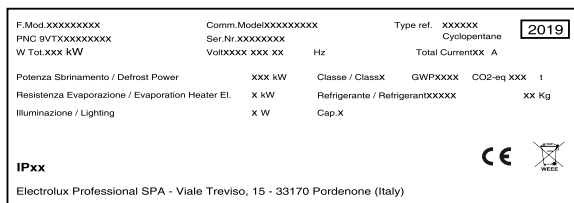
Wartung, Inspektion, Kontrollen und Reinigung	Häufigkeit	Zuständigkeit
Elektrisches Anschlusskabel • Zustandskontrolle des Anschlusskabels (gegebenenfalls ersetzen)	• Jährlich	• Kundendienst
Allgemeine Überholung des Geräts • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre ¹	• Kundendienst

1. Das Gerät ist für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren ausgelegt und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig.

B KENNDATEN DES GERÄTS UND DES HERSTELLERS

Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten des Geräts.

Die folgende Abbildung zeigt die am Gerät angebrachte Kennzeichnung bzw. das Typenschild:



Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod.	Herstellerbezeichnung des Produktes
Comm.Mod.	Handelsbezeichnung
PNC	Produktionscode
Ser.No.	Seriennummer
Type ref.	Zertifizierungsgruppe des Geräts
Cyclopentane	Schäumgas

V	Anschlussspannung
Hz	Netzfrequenz
kW	Leistungsaufnahme
A	Stromaufnahme
Evaporation heater El.	Leistungsaufnahme des Verdampfer-Heizelements
Class	Klimaklasse
GWP	Treibhauspotenzial
CO2 eq	Menge an Treibhausgasen
Lighting	Innenbeleuchtung
Cap.	Nennkapazität
Refrigerant	Kältemitteltyp
Defrost power	Stromaufnahme
CE	CE-Kennzeichnung
WEEE-Symbol	WEEE-Symbol
IPX1	Schutz gegen Staub und Wasser

C GARANTIE

C.1 Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet, wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

Die Garantie gilt, wenn der Kunde ausschließlich Originalersatzteile verwendet und das Gerät entsprechend den Anweisungen der Betriebs- und Wartungshandbücher von Electrolux Professional instandgehalten hat, die als gedruckte Handbücher oder im elektronischen Format bereitgestellt werden.

Electrolux Professional empfiehlt, ausschließlich von Electrolux Professional genehmigte Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und das Gerät langfristig in einem perfekten Betriebszustand zu erhalten.

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.

- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
 - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).
 - unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen u./o. sonstiger Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).
 - Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
 - Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.
 - unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.
 - Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).
 - Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.
 - Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.
 - Unfälle oder höhere Gewalt.
 - Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am

Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.

- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

Im Fall einer beliebigen Änderung des Geräts oder der zugehörigen Hardware, Software oder Programmierung erlischt die Electrolux Professional Garantie und der Hersteller übernimmt keine Haftung.

Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor Ort ausdrücklich vereinbart und unterliegt den örtlichen Bestimmungen.

Auf der Electrolux Professional Website finden Sie die Liste der autorisierten Kundenservice-Partner.

D ALLGEMEINE HINWEISE

D.1 Einleitung

Dieses Handbuch enthält Informationen für verschiedene Geräte. Die Produktabbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung.

Die Zeichnungen und Schaltpläne in diesem Handbuch sind nicht maßstabsgetreu. Sie ergänzen die Textinformation durch eine grafische Darstellung, bilden jedoch das gelieferte Gerät nicht detailgenau ab.

Die Zahlen in den Installationszeichnungen des Geräts sind Maßangaben in Millimetern u./o. Zoll.

D.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät dient zum Schockkühlen bzw. Schockgefrieren, zur Konservierung und zum Aufwärmen von Speisen (es senkt die Temperatur der gegarten Speisen rasch ab, um deren Qualität zu erhalten und die Speisen mehrere Tage lang zu konservieren).

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



HINWEIS!

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für die unsachgemäße Verwendung des Produkts ab.

D.3 Abnahmeprüfung

Unsere Geräte sind auf hohe Leistung und Effizienz ausgelegt und wurden in Labortests dementsprechend optimiert.

Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung) werden durch die spezifischen Anlagen garantiert und bescheinigt.

D.4 Urheberrechte

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für den Bediener bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von Electrolux Professional SpA an Dritte weitergegeben werden.

D.5 Aufbewahrung der Anleitung

Das Handbuch muss für die gesamte Nutzungsdauer des Geräts bis zu dessen Verschrotten gewissenhaft aufbewahrt werden. Falls das Gerät übertragen, verkauft, vermietet oder kostenlos bzw. im Rahmen eines Leasings zum Gebrauch überlassen wird, muss das Handbuch ebenfalls ausgehändigt werden.

D.6 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- den Arbeitgeber des Bedienungspersonals des Geräts und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz.
- das Bedienungspersonal des Geräts.
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

D.7 Definitionen

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Bediener	Alle Personen, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts beauftragt sind.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder ein sonstiges, von Electrolux Professional SpA autorisiertes Kundendienstzentrum.
Bedienpersonal des Geräts	Eine Bedienungsperson, die hinsichtlich der Arbeitsgänge und der mit dem normalen Gebrauch des Geräts verbundenen Gefährdungen unterwiesen und geschult wurde.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete bzw. geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen und fachspezifischen Ausbildung, Erfahrung und Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die am Gerät auszuführenden Eingriffe zu beurteilen und alle eventuell damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Die beruflichen Fachkenntnisse umfassen unter anderem die Bereiche Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physikalischen Barriere eine Schutzfunktion bewirkt.
Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat u./o. betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

D.8 Haftung

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder die Verwendung von Komponenten, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatz- und Zubehörteilen kann die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen der Original-Gewährleistung durch den Hersteller).
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetes und unterwiesenes Personal.

- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland des Geräts.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Druck- oder Übersetzungsfehler in dieser Anleitung.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

E NORMALER GERÄTEGEBRAUCH

E.1 Befähigung des Wartungspersonals des Geräts

Der Kunde muss sicherstellen, dass das Bedienpersonal des Geräts angemessen unterwiesen wurde und seine Arbeit mit entsprechender Sachkunde ausführen kann.

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- das Handbuch gelesen und verstanden haben.
- ausreichend qualifiziert und für die Aufgaben geschult sind, um in voller Sicherheit arbeiten zu können.
- spezifisch im korrekten Gerätegebrauch unterwiesen wurden.



WICHTIGE HINWEISE

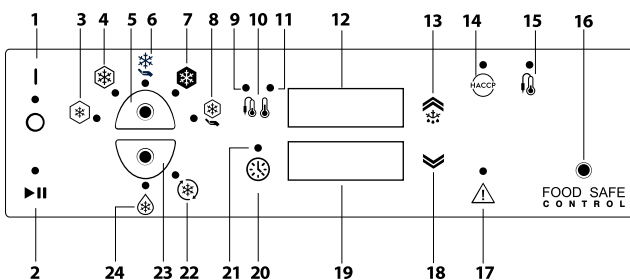
Er muss außerdem sicherstellen, dass das Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat; dies gilt insbesondere für die Anweisungen bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz bei Gebrauch des Geräts.

E.2 Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts

- Technisches Verständnis und Erfahrung in der Bedienung des Geräts.
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Grundkenntnisse, um die Anleitung lesen und den Inhalt verstehen zu können, einschließlich einer korrekten Interpretation von Zeichnungen, Symbolen und Piktogrammen.
- Ausreichende technische Kenntnisse für eine sichere Ausführung der in der Bedienungsanleitung genannten Aufgaben.
- die Vorschriften zu Gesundheitsschutz und Unfallverhütung an Arbeitsstätten kennen.

F BEDIENUNG

F.1 BEDIENFELD



1	Ein-/Ausschalttaste
2	Start-/Stopptaste des Zyklus
3	Anzeigeleuchte SCHONENDER Kühlzyklus
4	Anzeigeleuchte INTENSIVER Kühlzyklus
5	Zyklus-Wahltaste
6	Anzeigeleuchte WARMHALTEN-Zyklus
7	Anzeigeleuchte TIEFGEFRIEREN
8	Anzeigeleuchte KÜHLHALTEN-Zyklus

9	Kerntemperatur-Anzeigeleuchte (falls vorhanden)
10	Temperaturtaste
11	Kühlkammertemperatur-Anzeigeleuchte
12	Temperaturanzeige
13	Doppelfunktionstaste: NACH-OBEN - Manuelles Abtauen
14	HACCP/HISTORY-Taste
15	Kerntemperaturfühler-Taste
16	„Food Save Control“ Anzeigeleuchte (HACCP-Status des Geräts)
17	Servicealarm-Taste
18	NACH-UNTEN-Taste
19	Zeitanzeige
20	Timer-Taste
21	Anzeigeleuchte Zeitgesteuerter Zyklus
22	Anzeigeleuchte Turbokühlen
23	Auswahltaste: Turbokühlen, Auftauzyklus
24	Auftauzyklus-Anzeigeleuchte

F.2 BESCHREIBUNG DER ZYKLEN

F.2.1 Kühlzyklus

Der Kühlzyklus bringt die Lebensmittel in kurzer Zeit auf eine Kerntemperatur von +3 °C. Er eignet sich für Lebensmittel, die innerhalb von wenigen Tagen konsumiert werden. Es sind zwei Kühlzyklus-Arten verfügbar:

- **SOFT-SCHOCKKÜHLUNG:**
Die Soft-Schockkühlung eignet sich für Gemüse oder Speisen geringer Dicke.
- **HARD-SCHOCKKÜHLUNG:**
Die Hard-Schockkühlung wird bei großen Speisestücken empfohlen.

F.2.2 Gefrierzyklus

Durch Einfrieren können Speisen über längere Zeiträume (Wochen bzw. Monate) frisch gehalten werden.

Beim Schockfrostern wird in kürzester Zeit eine negative Kerntemperatur (-18 °C) der Speisen erzielt.

Auf diese Weise ist beim Auftauen des Gefrierguts die Zellstruktur unversehrt und Aussehen und Nährstoffe der Lebensmittel bleiben unverändert erhalten. Bei diesem Zyklus beträgt die Temperatur der Lebensmittel nach dem Einfrieren zwischen -20 °C und -18 °C.

F.2.3 Kühlhaltung oder Konservierung

Zum Beispiel startet der Konservierungszyklus nach den Kühl- oder Gefrierzyklen automatisch, um Lebensmittel auf einer eingestellten Temperatur zu halten und dadurch zu konservieren.

Lebensmittel müssen bei einer Temperatur gekühlt werden, die für die Konservierung des Lebensmittels geeignet ist.

Die Konservierung erfolgt kontinuierlich; um sie zu unterbrechen, muss auf das Programm zugegriffen werden.

F.2.4 Turbokühlen

Im Turbokühlzyklus kann der Benutzer das Gerät kontinuierlich mit einer Kühlkammertemperatur zwischen dem eingestellten Mindestwert und +3 °C betreiben. Das Gerät funktioniert im Dauerbetrieb und steuert selbsttätig das Abtauen.

F.2.5 Auftauzyklus

Der Auftauzyklus ermöglicht, Tiefkühlware mit dem automatischen Temperaturregelungs- und Luftzirkulationssystem für das Servieren oder Garen auf die ideale Temperatur zu bringen.

Temperatur und Zyklusdauer variieren entsprechend der Menge und Art der in das Gerät eingelegten Lebensmittel.

F.3 BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE

F.3.1 Einschalten



Diese Taste zeigt an, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist. Drücken Sie zum Einschalten die Taste I. Die LED O•I und die gesamte Benutzeroberfläche leuchten auf.

F.3.2 Zyklusstart/-stopp



Diese Taste dient zur Aktivierung oder Unterbrechung des gewählten Zyklus. Der ausgewählte Zyklus wird bei Aktivierung umgehend gestartet. Zum Stoppen des Zyklus halten Sie die Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. Wenn die Tür bei Zyklusstart geschlossen ist, leuchtet die Taste stetig. Wird die Tür bei laufendem Zyklus geöffnet, beginnt sie zu blinken.






Zur Optimierung der Geräteleistung kann ein Vorbereitungszyklus ausgeführt werden. Er wird nur bei Bedarf zu Beginn eines Schockkühlzyklus gestartet und im Temperatur-Display durch die Meldung "PREP" angezeigt.

Nach einer langen Stillstandzeit des Schockkühlers wird zudem ein Impulsstart des Kompressors durchgeführt, um die optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten.



F.3.3 Zykluswahl

Das Gerät ist standardmäßig auf den SOFT-Schockkühlzyklus eingestellt.

Wählen Sie mit der Taste  die gewünschte Funktion:

- SCHONENDES KÜHLEN 
- SCHOCKKÜHLEN 
- Kühlhalten im positiven Temperaturbereich (Konservieren) 
- Tiefgefrieren 
- Kühlhalten im negativen Temperaturbereich (Konservieren) 


Wählen Sie mit der Taste  die gewünschte Funktion:

- Schnellkühlzyklus 
- Auftauzyklus 


F.3.4 Temperatur



Die Temperaturanzeige kann die Temperatur in der Kühlkammer und die Kerntemperatur (falls ein Kerntemperaturfühler vorhanden ist) anzeigen. Bei einem **aktiven Zyklus** (Temperaturhalten im positiven oder negativen Temperaturbereich, zeitgesteuertes Kühlen oder zeitgesteuertes Tiefgefrieren), wird die Temperatur in der Kühlkammer angezeigt. Bei einem **aktiven Zyklus** wird standardmäßig die vom Kerntemperaturfühler gemessene Temperatur angezeigt.

Drücken Sie die Taste  während eines Kühl- oder Gefrierzyklus, um zwischen Kühlkammertemperatur und Kerntemperatur (falls ein Kerntemperaturfühler vorhanden ist) umzuschalten. Die LED gibt an, welche der beiden Temperaturen angezeigt wird:

- Während der Anzeige der Kerntemperatur leuchtet die Kerntemperatur-LED. 

- Während der Anzeige der Kühlkammertemperatur leuchtet die LED der Kühlkammertemperatur. 


Es leuchtet immer nur eine der beiden Anzeigen.

F.3.5 Zeitanzeige



- Während eines Kühl-, Tiefgefrier- oder Auftauzyklus: zeigt die Zeitanzeige die Gesamtkühldauer oder die restliche Kühldauer an.
- Während eines Temperaturhaltezyklus: Das Display zeigt die Uhrzeit an.
- Wahl eines Turbokühlzyklus: Das Display zeigt Folgendes an:

- "○○○○" = noch ca. 2 Stunden bis zum Abtaubeginn
- "○○○○" = noch ca. 1 ½ Stunden bis zum Abtaubeginn
- "○○○" = noch ca. 1 Stunde bis zum Abtaubeginn
- "○○" = noch ca. ½ Stunde bis zum Abtaubeginn


Die Anzeige-LED des zeitgesteuerten Zyklus  leuchtet nur während eines zeitgesteuerten Zyklus. Während der Zykluswahl zeigt sie die Uhrzeit an.

F.3.6 Taste Nach oben/Manuelles Abtauen



Diese Taste ist eine Doppelfunktionstaste:

1. **EINEN WERT ERHÖHEN:** Die Taste dient dazu, um den Parameterwert zu erhöhen und Sollwerte zu definieren oder zum nächsten Parameter zu wechseln.
2. **MANUELLES ABTAUEN:** Wenn der Systemzustand (Verdampfer Temperatur) es ermöglicht, drücken Sie mindestens 4 Sekunden lang die Taste, um das manuelle Abtauen zu aktivieren. Während der gesamten Dauer wird die Meldung "dEfr" auf dem Display angezeigt. Die Funktion kann nur unter Konservierungs-/Kühlhaltungsbedingungen und bei Auswahl des Betriebszyklus aktiviert werden. Nach dem Abtauen wechselt das System wieder zur Hauptkonfiguration. Zur Deaktivierung

des Zyklus drücken Sie die EIN/AUS-Taste. 

F.3.7 Taste Nach unten/Einstellung



Innerhalb der Funktion Ändern können die Parameter- oder Sollwerte gesenkt werden oder Sie können rückwärts durch die Parameter blättern.

F.3.8 Alarmanzeige

1. HACCP / Alarmspeicher



Diese Taste dient zur Abfrage des Alarms wegen Kühlkammer-Übertemperatur oder Zyklusende-Fehler.

Bei Auftreten eines HACCP-Alarms:

- Die LED blinkt bei anstehendem Alarm.
- leuchtet die LED stetig, wenn der Alarm beendet ist, aber vom Benutzer noch geprüft werden muss.

2. Servicealarme



In der SERVICEALARM-Funktion sind sämtliche Alarme mit Ausnahme des Alarms wegen Kühlkammer-Übertemperatur oder Zyklusende-Fehler gespeichert und können abgefragt werden.

- Die LED blinkt bei anstehendem Alarm.
- leuchtet die LED stetig, wenn der Alarm beendet ist, aber vom Benutzer noch geprüft werden muss.


(Siehe Kapitel F.5 ALARME mit weiteren Informationen zu Alarmen.)



F.3.9 Anzeige der Kerntemperatur

(bei vorhandenem Kerntemperaturfühler)

Das Gerät kann mit Multisensor-Zubehör (bis zu drei unabhängige Kerntemperaturfühler) betrieben werden.

Im Fall mehrerer Kerntemperaturfühler zeigt das Display die Temperatur der einzelnen Kerntemperaturfühler wie folgt an:

- Drücken Sie die Taste . Das Display zeigt die Temperatur des ersten Kerntemperaturfühlers (FP1) an.

- Drücken Sie auf die Pfeiltasten  , um vorwärts oder rückwärts zu scrollen.

Das Display zeigt die Temperatur der anderen Kerntemperaturfühler (FP2 - FP3) an.

F.3.10 FSC-Funktion (Food Safe Control)



FOOD SAFE
CONTROL



HINWEIS!

Nur verfügbar, wenn der Parameter aktiviert ist.

Zeigt den HACCP-Zustand der Maschine an.

Die Anzeige-LED der FSC-Funktion leuchtet und wird:

ORANGE

- während eines Zyklus (zeitgesteuert oder mit Kerntemperaturfühler).
- am Ende eines temperaturgesteuerten Zyklus, wenn der Zyklus nicht korrekt beendet wurde.
- immer am Ende eines zeitgesteuerten Zyklus (die FSC-Funktion funktioniert nur mit einem temperaturgesteuerten Zyklus).
- während der Konservierung bzw. des Temperaturhaltens bei einer Übertemperatur in der Kühlkammer.
- während der Konservierung nach Kühl- oder Gefrierzyklen, wenn der Prozess nicht korrekt beendet wurde.

GRÜN

- am Ende eines temperaturgesteuerten Zyklus, wenn der Zyklus korrekt beendet wurde.
- während der Konservierung bzw. des Kühlhaltens, wenn keine HACCP-Alarme anstehen.

AUS

- Gerät im Standby-Modus.

F.3.11 Bezugsnormen

Es gibt drei verschiedene Geräteeinstellungen für die Auswahl der Bezugsnormen:

1. NF (Französisch)
2. UK (Britisch)
3. CUSTOM (benutzerdefiniert)



WICHTIGE HINWEISE

Die gewählte Bezugsnorm kann nur geändert werden, wenn kein Kühlzyklus aktiv ist, indem man den Parameter „nOr“ setzt. (siehe Abschnitt F.4.7 *Änderung benutzerdefinierter Parameter* mit Hinweisen zur Aktivierung des Parameters).



WICHTIGE HINWEISE

Bei den Einstellungen NF und UK sind Zeit- und Temperaturbereiche des korrekten Zyklusendes durch die betreffende Norm festgelegt und können nicht geändert werden. Benutzerdefinierte Normen sind nur in der Einstellung CUSTOM möglich.

Falls zum Beispiel die Einstellung NF verwendet wird, gilt ein Kühlzyklus mit Kerntemperaturfühler als korrekt abgeschlossen, wenn die Temperatur von 10 °C (50 °F) innerhalb von 110 Minuten erreicht wird.

Der Zyklus wird dann bis zum Erreichen der vom Hersteller eingestellten Kühlhaltungstemperatur fortgesetzt oder bis der Benutzer die Taste STOP betätigt.

SOFT-/HARD-SCHOCKKÜHLUNG			
Norm	Ausgangstemperatur Schockkühlzyklus	Endtemperatur Schockkühlzyklus	Dauer Schockkühlzyklus
NF	+63°C (145,4 °F)	+10°C (50 °F)	110 Minuten

UK	+70°C (158 °F)	+3°C (37,4 °F)	90 Minuten
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCTl Minuten

EINRIEREN			
Standardwert	Tiefgefrieren Starttemperatur	Tiefgefrieren Endtemperatur	Einfrierdauer
NF	+63°C (145,4 °F)	-18°C (64,4 °F)	270 Minuten
UK	+70°C (158 °F)	-18°C (-0,4 °F)	240 Minuten
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl Minuten

F.4 BEDIENUNGSANLEITUNG




F.4.1 Einschalten

Schalten Sie den Schutzschalter im Leitungsabschnitt vor dem Gerät ein und drücken Sie die EIN-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige-LED "Gerät EIN" zeigt durch Leuchten an, dass das Gerät stromversorgt ist.

F.4.2 Auswählen eines Standardzyklus

Das Gerät ist standardmäßig auf den SCHONENDEN Kühlzyklus eingestellt.

Gehen Sie wie folgt vor, um einen Zyklus zu wählen:

- Drücken Sie die Taste , bis die Anzeigeleuchte des gewünschten Zyklus (zum Beispiel intensives Kühlen ) leuchtet. Die Bewegung erfolgt kreisförmig, Sie können vor- und zurückschrollen.
- Drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .



WICHTIGE HINWEISE

Das Gerät erkennt automatisch, ob der Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel eingesetzt ist. Wenn der Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt ist, startet automatisch der zeitgesteuerte Zyklus. Nach dem Start des Zyklus dauert es 2 Minuten, bis die automatische Erkennung erfolgt.

Beim einem zeitgesteuerten Zyklusstart leuchtet daher nach 2 Minuten die "Zeit-Anzeigeleuchte" und es wird standardmäßig die "Kühlkammertemperatur" angezeigt.





- Am Ende eines Kühl- oder Gefrierzyklus startet die Konservierungsphase automatisch. Der Konservierungszyklus läuft kontinuierlich; es muss auf das Programm zugegriffen werden, um ihn zu unterbrechen.

F.4.3 Einstellung des Zyklus

Um einige Standardzyklus-Einstellungen zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:





Ändern der DAUER

Die Zyklusdauer können Sie bei der Wahl eines Zyklus ändern: Gehen Sie zum Ändern folgendermaßen vor:

- Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste .
- Das blinkende Display zeigt den "Änderungsmodus" an.
- Stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten  und  ein.
- Bestätigen Sie den Wert mit der Taste . Wird 5 Sekunden lang keine Taste betätigt, wird der Wert automatisch übernommen.

Ändern der Temperatur

Den Sollwert können Sie nur während eines benutzerdefinierter Zyklus, des Turbokühlers oder eines Auftauzyklus ändern. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Drücken Sie 4 Sekunden lang die Taste .
- Das blinkende Display zeigt den Änderungsmodus an.
- Stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten  und  ein.
- Bestätigen Sie den Wert mit der Taste . Wird 5 Sekunden lang keine Taste betätigt, wird der Wert automatisch übernommen.

Um die Zeit- und Temperaturparameter zu ändern, folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt F.4.7 *Änderung benutzerdefinierter Parameter*

F.4.4 Anzeige von Temperatur-Sollwert und Kühlen- oder Tiefgefrieren-Endzeitpunkt

Während eines Zyklus können Sie den Temperatur-Sollwert und Endzeitpunkt aufrufen, indem Sie gleichzeitig die Tasten



F.4.5 Wahl eines Turbokühlzyklus

- Drücken Sie die Taste , um den Zyklus zu wählen.
- Die Anzeigeleuchte  leuchtet danach.
- Drücken Sie die Taste , um den Zyklus zu starten.

F.4.6 Wahl eines Auftauzyklus

- Drücken Sie die Taste , um den Zyklus zu wählen.
- Die Anzeigeleuchte  leuchtet danach.
- Drücken Sie die Taste , um den Zyklus zu starten.

Sie können Temperatur und Zeitdauer im Bereich folgender Werte ändern:

Temperaturbereich

Mindestwert =	+3°C
Höchstwert =	+10°C



HINWEIS!






Während des ersten Zyklusstarts beträgt der Temperatur-Sollwert 7°C




Zeitbereich

Mindestwert =	3 Minuten
Höchstwert =	720 Minuten

F.4.7 Änderung benutzerdefinierter Parameter

Um einen Parameter zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie mindestens 4 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten  und . Das TEMPERATUR-Anzeigefeld zeigt den Namen des Parameters und das ZEIT-Anzeigefeld den Wert an.
- Um die Anzeige zu beenden, warten Sie 5 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken.
- Drücken Sie die Tasten  und , um den gewünschten Parameter anzuzeigen.
- Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste , um die Modusänderung aufzurufen.

- Drücken Sie die Tasten  und , um den Wert der Betriebsparameter zu ändern.
- Der neue Wert wird automatisch gespeichert, wenn 8 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird oder wenn Sie die Taste  drücken.



HINWEIS!

Die Parameter können NUR geändert werden, wenn kein Zyklus aktiviert ist. Wenn ein Zyklus aktiv ist, kann der Parameter nur angezeigt werden.

F.4.8 Abtaugung

Die Abtaugung wird während der Konservierungshase automatisch aktiviert. Zyklusdauer und Zeitabstand zwischen zwei Abtauvorgängen sind vom Hersteller vorgegeben.

Während des Gefrierzyklus führt das Gerät eines Heißluftabtaugung (Verdichter AUS) durch, um das Eis von der Verdampferspule zu entfernen, während das Gefriergut in der Gefrierkammer noch warm ist. Die vom Display angezeigte Gefrierkammertemperatur bleibt während der gesamten Dauer des Abtauvorgangs unverändert. Dieser Schritt bewirkt ein schnelles Tiefgefrieren des Gefrierguts ohne Beeinträchtigung der Systemeffizienz vor allem bei Gefriergut mit einer hohen Feuchtigkeitsabgabe.

F.4.9 Manuelles Abtauen

Einen manuellen Abtauvorgang starten Sie, indem Sie 4

Sekunden lang die Taste  drücken.

Um die Abtaudauer zu verkürzen, können Sie die Funktion bei geöffneter Tür aufrufen. Sie können also zum Beispiel das manuelle Abtauen starten und die Tür des Schockkühlers geöffnet lassen.

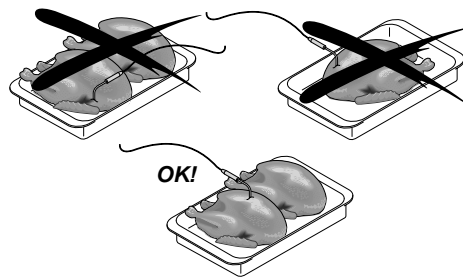
Dabei schaltet der Schockkühler die innen befindlichen Ventilatoren ein, die Raumluft in die Kammer einsaugen und die Abtaudauer verkürzen (weitere Informationen hierzu enthält der Abschnitt "Taste nach oben/Manuelles Abtauen" in der ausführlichen Gebrauchsanleitung auf der Website).

Entfernen Sie vor dem Abtauen immer erst den Ablaufverschluss im Boden der Kammer und setzen Sie ihn nach dem Abtauen wieder ein.

F.4.10 Vorschriftsgemäßer Gerätebetrieb

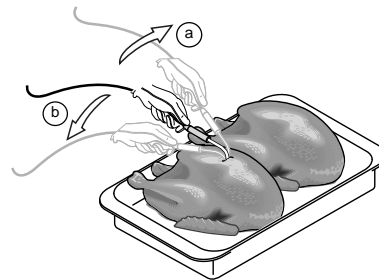
Die korrekte Funktionsweise des Geräts während der Kühl- und Gefrierzyklen ist von verschiedenen Faktoren abhängig:

- Die Verwendung des Kerntemperaturfühlers (falls vorhanden) für Kühl- oder Tiefgefrierzyklen garantiert einwandfreie Ergebnisse. Sie müssen den Kerntemperaturfühler ungefähr in der Mitte der größten Lebensmittelportion platzieren und sicherstellen, dass die Spitze nicht heraussteht und vor allem nicht den Behälter berührt.



Der Temperaturfühler muss vor jedem Einsetzen in das Kühlgut gereinigt und sterilisiert werden. Vorsichtig handhaben, um sich nicht an der Spitze zu verletzen.

Öffnen Sie bei Zyklusende die Tür, ziehen Sie den Temperaturfühler heraus und legen Sie ihn in seine Ausgangsposition zurück.

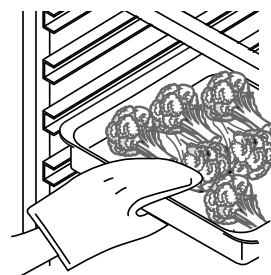


- Es wird empfohlen, die Lebensmittel während des Kühlens oder Einfrierens bedeckt zu halten, um den Zyklusablauf zu unterstützen. Verteilen Sie das Lebensmittel gleichmäßig im Inneren der Kammer, damit die Luft zirkulieren kann. Dies trägt zur besseren Konservierung des Kühlguts bei. Die Tür darf während beim Herausnehmen oder Hineinlegen des Lebensmittels in keinem Fall länger als notwendig offen stehen.

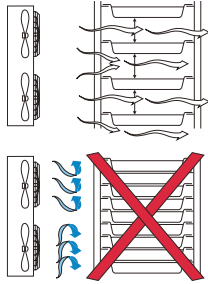


HINWEIS!

Beachten Sie, dass die Behälter kalt sind und Sie daher Handschuhe benötigen.



- Verwenden Sie vorzugsweise flache Behälter (Seitenkanten nicht höher als 65 mm), um die Luftzirkulation über dem Kühlgut zu fördern (je größer die der Kaltluft ausgesetzte Oberfläche der Lebensmittel ist, desto kürzer ist die Zyklusdauer). Um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden, sollten Sie die Gefäße und Stellflächen stets gründlich reinigen. Ferner sollten Sie das Lebensmittel in seinem Garbehälter in den Schockkühler stellen.



F.5 ALARME

F.5.1 Einleitung

Das System verfügt über zwei verschiedene Alarmsysteme:


- **HACCP** zum Überwachen und Speichern der Alarme bei Temperaturüberschreitung.
Ein HACCP Alarmzustand wird durch einen Warnton, das Blinken der roten HACCP Anzeige-LED und die Alarmmeldung auf dem Display signalisiert.
- **SERVICEALARME** zum Speichern und Verwalten sämtlicher auf der Elektronikplatine verfügbarer Alarme (außer Alarme wegen Übertemperatur oder Zyklusende-Fehler).



F.5.2 HACCP-Alarme



Diese Taste dient zum Verwalten des Alarms wegen Kühlkammer-Übertemperatur oder Zyklusende-Fehler.

Wenn kein Alarm aktiv ist: Im "TEMPERATUR"-Display wird die Meldung **none** angezeigt, das "Zeit"-Display bleibt ausgeschaltet.

Bei einem Alarm wird im "TEMPERATUR"-Display die Alarmnummer **AL 1**, **AL 2** usw. und im "Zeit"-Display die Beschreibung des Alarms (siehe Abschnitt F.5.2.1 *Alarmbeschreibung*) angezeigt.

Um das Menü aufzurufen, drücken Sie die Taste . Um das Menü zu schließen, drücken Sie erneut auf die Taste. Mit den

Tasten  und  tippen Sie die Meldungen durch, die als **AL 1**, **AL 2** usw. angezeigt werden. Nach der Anzeige des letzten Alarms zeigt das Display die Angabe "—" an. Das Gerät schaltet automatisch zum Hauptmenü zurück, nachdem 12 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt ist.

Zum Löschen der Alarme drücken Sie  +  gleichzeitig 5 Sekunden lang.



VORSICHT

Das Zurücksetzen ist deaktiviert, wenn der Benutzer die gespeicherten Alarme nicht angezeigt hat. In diesem Fall wird im Temperatur-Display die Meldung "RES" angezeigt.

F.5.2.1 Alarmbeschreibung

• Übertemperaturalarm

Im Display erscheint Folgendes:

- die Meldung **Batch** (Nummer) **Ht** (höchste erreichte Temperatur) **C Start** Datum und Uhrzeit **End** —, wenn der Alarm weiterhin ansteht.

BEISPIEL: **Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End** —

- die Meldung **Batch** (Nummer) **Ht** (höchste erreichte Temperatur) **C Start** Datum und Uhrzeit **End** Datum und Uhrzeit, wenn der Alarm beendet ist.

BEISPIEL: **Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48**

Hinweis:

Start Datum Uhrzeit den Anfangszeitpunkt des Alarms angibt,

End Datum Uhrzeit den Endezeitpunkt des Alarms angibt (Datumsformat: TT-MM-JJ, Uhrzeitformat HH.MM).

• Alarm wegen Zyklusende-Fehler

Dabei wird überprüft, ob ein Kühl- oder Gefrierzyklus mit Kerntemperaturfühler korrekt beendet wurde. Falls der Zyklus nicht korrekt beendet wurde, wird der Alarm "Zyklusdauer nicht im vorgeschriebenen Bereich" generiert und das Display zeigt Folgendes an:

- die Meldung **Batch** (Nummer) **Ot** (Zyklusdauer) **MIN Start** Datum und Uhrzeit **End** Datum und Uhrzeit

BEISPIEL: **BATCH1 Ot 120MIN Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48.**

wobei:

(Nummer) die Batch-Nummer des laufenden Tages angibt;

Start Datum Uhrzeit den Zyklusstart angibt;

End Datum Uhrzeit das Zyklusende angibt.

Chargennummer:

Jeder ausgeführte Zyklus (Schonendes Kühlen oder Schockkühlen, Tiefgefrieren) ist durch eine fortlaufende Nummer (1, 2, ...), die so genannte "CHARGENNUMMER", gekennzeichnet. Sie gilt für den laufenden Tag und wird zu Beginn eines neuen Kalendertages wieder auf **0** zurückgesetzt.




HINWEIS!


HINWEIS: Für zeitgesteuerte Kühl- und Gefrierzyklen gibt es keine Alarme wegen Zyklusende-Überwachung.



F.5.3 Betriebsalarme

Alle Alarme werden folgendermaßen gespeichert:

- Im "Temperatur"-Display wird die Alarmnummer wie z. B. "AL 1", "AL 2" usw. angezeigt.
- Im "Zeit"-Display wird der Alarmcode wie z. B. "E1", "b1" usw. angezeigt.

Falls kein Alarm aktiv ist: Durch Drücken der Taste  wird der erste, d. h. der zuletzt aufgetretene Alarm, angezeigt. Durch erneutes Drücken der Taste können Sie zum jeweils nächsten Alarm wechseln, bis Sie alle gespeicherten Alarme durchgetippt haben. Nach dem letzten Alarm erscheint die Angabe "—" auf dem Display und nach 5 Sekunden schaltet das Gerät automatisch in das Hauptmenü zurück. Bei Eintreten des nächsten Alarms werden die vorhandenen gelöscht (automatisches Zurücksetzen). Wenn ein Alarm aktiv ist,

bewirkt das Drücken der Taste  die Quittierung des Alarms und die Anzeige der Alarmmeldung. Durch erneutes Drücken der Taste können Sie zum jeweils nächsten Alarm wechseln, bis Sie alle gespeicherten Alarme durchgetippt haben. Nach dem letzten Alarm erscheint die Angabe "—" auf dem Display und nach 5 Sekunden schaltet das Gerät automatisch in das Hauptmenü zurück. Solange die Alarme aktiviert sind, wird der Speicher nicht gelöscht (keine Rückstellung).

Zum Löschen der Alarme drücken Sie  +  gleichzeitig 5 Sekunden lang.



VORSICHT

Das Zurücksetzen ist deaktiviert, wenn der Benutzer die abgespeicherten Alarme nicht angezeigt hat. In diesem Fall wird im "Temperatur"-Display die Meldung "RES" angezeigt.



HINWEIS!
Die Alarmliste finden Sie im Kapitel H.2
Fehlersuche

F.6 KONNEKTIVITÄT SZUBEHÖR

Der Begriff "Konnektivität" bezeichnet die Fähigkeit des Geräts, sich mit externen Geräten zu verbinden, um z. B. Informationen auszutauschen, Konfigurations-Setups oder Firmware-Updates zu laden oder Wartungseingriffe zu verwalten.

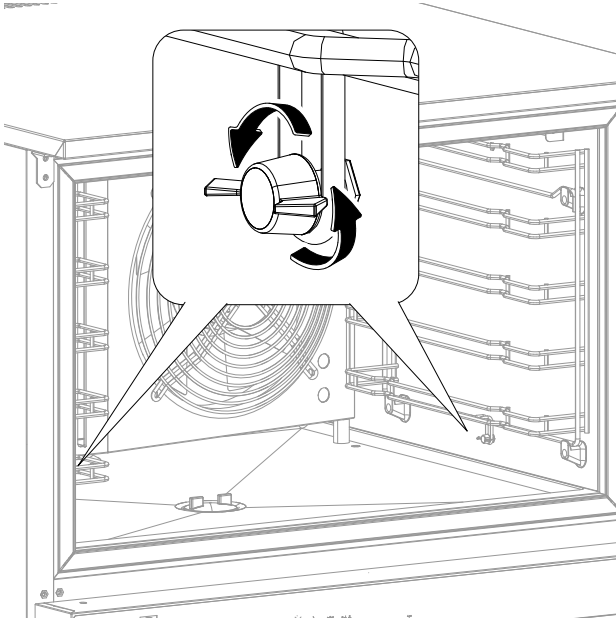


HINWEIS!
Zur Installation des Zubehörs sind die Anweisungen in der Installationsanleitung zu beachten, die dem Teilesatz beiliegt.

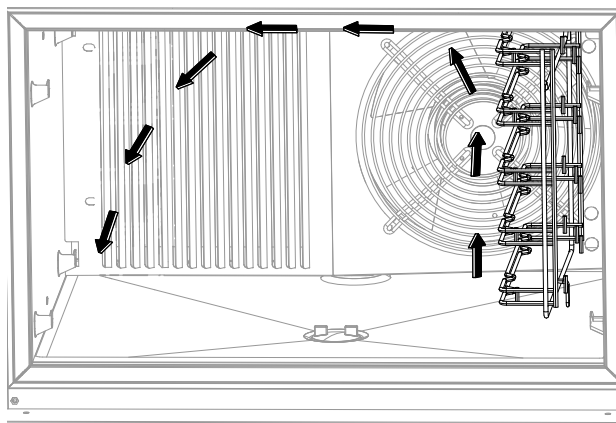
F.7 Gestellposition für Backbleche

Die Korbstellung ändern Sie wie folgt:

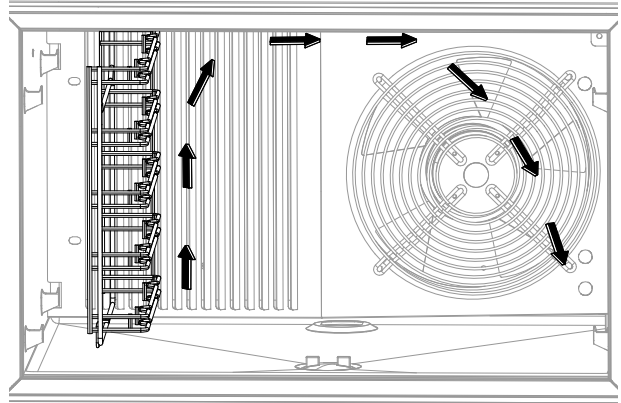
1.



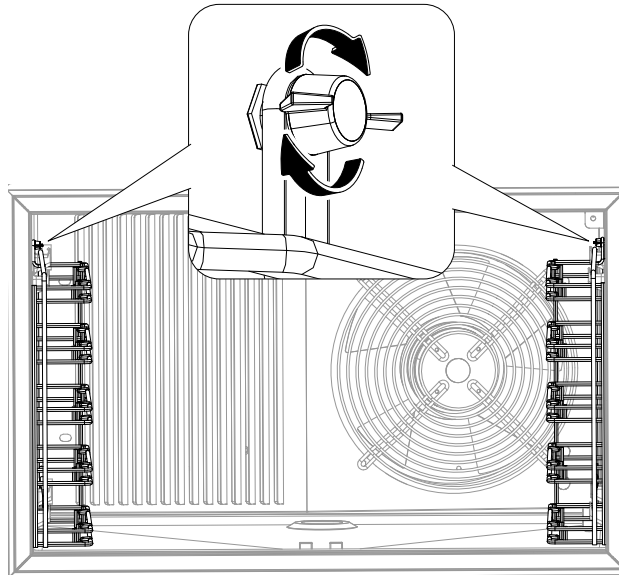
2.



3.



4.



G REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe "Warn- und Sicherheitshinweise".

G.1 Routinewartung

G.1.1 Hinweise zur Reinigung

Folgende Reinigungsmaßnahmen müssen vom Eigentümer u./o. Anwender des Geräts durchgeführt werden.



WICHTIGE HINWEISE

Funktionsstörungen, die dadurch verursacht sind, dass die nachstehenden Reinigungsmaßnahmen nicht oder nur unzureichend ausgeführt wurden, sind nicht von der Gewährleistung gedeckt.

G.1.2 Reinigung

Ausführliche Informationen zur Reinigung des Geräts enthält der Abschnitt A.12 *Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs*.

G.1.3 Reinigung des Kerntemperaturfühlers



WICHTIGE HINWEISE

Handhaben Sie den Fühler stets vorsichtig. Denken Sie daran, dass es ein spitzer Gegenstand ist und handhaben Sie ihn daher auch bei der Reinigung sehr vorsichtig.

Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler regelmäßig, um seine optimale Funktionstüchtigkeit zu bewahren. Der Kerntemperaturfühler muss von Hand mit lauwarmem Wasser und Neutralseife oder einem anderen zu mehr als 90 % biologisch abbaubaren Reiniger gereinigt und dann mit klarem Wasser und einer Desinfektionslösung abgespült werden.



VORSICHT

Verwenden Sie zur Reinigung des Kerntemperaturfühlers kein kochendes Wasser.

G.1.4 Wichtige Hinweise zur Reinigung des Hordengestells (für Modelle mit 15-25-40 kg GN 1/1)

Das Hordengestell kann durch Lösen der unteren Schrauben herausgenommen und im Geschirrspüler gereinigt werden.

G.1.5 Längere Außerbetriebnahme

Ergreifen Sie bei einer längeren Außerbetriebnahme des Geräts die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Die Stromversorgung unterbrechen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, falls vorhanden.
- Vorsichtig die innen liegenden Komponenten des Geräts reinigen.
- alle im Gerät enthaltenen Lebensmittel herausnehmen und den Innenraum wie auch das Zubehör reinigen;
- Zur Reinigung des Gehäuses alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Tür oder die Schubfächer (falls vorhanden) offen stehen lassen, damit Luft zirkulieren kann und das Entstehen unangenehmer Gerüche verhindert wird.
- Die Räume regelmäßig lüften.

H STÖRUNGSBEHEBUNG

H.1 Einleitung

Bestimmte Störungen können auch beim normalen Gebrauchs des Geräts auftreten. In einigen Fällen kann der Fehler einfach und leicht anhand der folgenden Hinweise behoben werden.

Das Display, falls vorhanden, zeigt stets eine Warn- oder Alarmmeldung mit der Beschreibung der aufgetretenen Störung an.

	Warnsymbol
	Alarmmeldungs-Symbol

Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst kontaktieren:

1. Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.

2. Den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.
3. Machen Sie dazu folgende Angaben:
 - Art der Störung
 - Produktnummer (PNC) des Geräts
 - Die Ser.nr. (Seriennummer des Geräts).



WICHTIGE HINWEISE

Produktionscode und Seriennummer sind zur Identifikation von Gerätetyp und Produktionsdatum unerlässlich.

Das Typenschild mit Produkt- und technischen Daten befindet sich im Gerät. Das Schild mit dem Produktionscode und der Seriennummer des Geräts befindet sich im Geräteinneren.

H.2 Fehlersuche

STÖRUNG	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
B1	ALARM	Hohe Verflüssiger-temperatur	<ul style="list-style-type: none"> • Verflüssiger verschmutzt • Gestörte Luftzirkulation am Verflüssiger • Lüfter des Verflüssiger-motors funktioniert nicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Luftzirkulation im Bereich des Verflüssigers überprüfen: Hindernisse bei Bedarf entfernen. • Falls der Alarm erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.
B2	ALARM	Tür offen	<ul style="list-style-type: none"> • Tür geöffnet • Türkontaktschalter defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür schließen. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
B3	ALARM	Speicher voll	Speicher der Elektronikplatine voll	Das Gerät kann die HACCP-Daten nicht speichern: Den HACCP-Speicher zurücksetzen.

B4	ALARM	Stromausfall	Netzstromversorgung während eines Zyklus ausgefallen oder für eine gewisse Zeitdauer unterbrochen (Einstellung des Werksparmeters PFt = 10 Min.)	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob das Lebensmittel in der Gefrierkammer zu lange der Raumtemperatur ausgesetzt war, was zu HACCP-Problemen führen kann. • Vorsichtig prüfen, ob das Gerätekabel intakt ist und der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist (die Steckdose muss hierfür funktionstüchtig sein). • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
E1	ALARM	Temperatur der Kühlkammer zu niedrig	<ul style="list-style-type: none"> • Sollwert der Konservierungstemperatur kann nicht innerhalb der Zeitvorgabe erreicht werden • Kompressorrelais und Magnetventil blockiert • Parameterproblem 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät aus- und wieder einschalten. Wenn die Warnmeldung nach mehr als 60 Min. erneut erscheint, die Kühlkammertür geöffnet halten, um einen schnelleren Temperaturanstieg zu ermöglichen, oder einen manuellen Abtauzyklus starten und danach den Konservierungszyklus einstellen. • Die eingestellte Konservierungstemperatur darf im Verhältnis zum vorausgegangenen Gefrier- oder Kühlprogramm nicht zu hoch sein. • Falls der Alarm erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.
E2	ALARM Zyklus stoppen	Niedrige Verdampfer- temperatur	<ul style="list-style-type: none"> • Verdampfer-Motorlüfter defekt • Verdampfer zugesezt oder vereist • Kalibrierungsfehler des Verdampfer-temperatur-sensors • Störung der Thermostat-ventilregelung 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät aus- und wieder einschalten. Einen manuellen Abtauzyklus ausführen oder die Tür geöffnet lassen. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
E3	ALARM	Kühlkammer-Fühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Stecker defekt • NTC-Temperaturfühler defekt • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät funktioniert weiterhin im Notbetriebsmodus: Das Kühl-/Einfrierergebnis überprüfen. Die Türrahmenheizung ist bei allen Zyklen eingeschaltet. • Den Kundendienst anrufen und die volle Funktionstüchtigkeit des Geräts wiederherstellen lassen.
E4	ALARM	Beschädigter oder abgeklemmter Verdampferfühler	<ul style="list-style-type: none"> • Stecker defekt • NTC-Temperaturfühler defekt • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät funktioniert weiterhin im Notbetriebsmodus: Abtauzyklen dauern länger. • Den Kundendienst anrufen und die volle Funktionstüchtigkeit des Geräts wiederherstellen lassen.

E5	ALARM	Raumtemperaturfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Stecker defekt • NTC-Temperaturfühler defekt • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät funktioniert weiterhin. • Die Heizelemente zum Abtauen des Türrahmens sind bei allen Zyklen eingeschaltet. • Den Kundendienst anrufen und die volle Funktionstüchtigkeit des Geräts wiederherstellen lassen.
E6	ALARM	Verflüssiger-Temperaturfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Stecker defekt • NTC-Temperaturfühler defekt • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät funktioniert weiterhin. • Den Kundendienst anrufen und die volle Funktionstüchtigkeit des Geräts wiederherstellen lassen.
E7	ALARM	Kerntemperaturfühler 1 defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt • Temperaturfühler defekt. • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert, kann der über Kerntemperaturfühler gesteuerte Betrieb fortgesetzt werden. • Bei einem Ausfall sämtlicher Temperaturfühler kann das Gerät mit den gewählten Zeiteinstellungen weiter betrieben werden. • Den Kundendienst anrufen und die volle Funktionstüchtigkeit wiederherstellen lassen.
E8	ALARM	Kerntemperaturfühler 2 defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt • Temperaturfühler defekt. • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert, kann der über Kerntemperaturfühler gesteuerte Betrieb fortgesetzt werden. • Bei einem Ausfall sämtlicher Temperaturfühler kann das Gerät mit den gewählten Zeiteinstellungen weiter betrieben werden. • Den Kundendienst anrufen und die volle Funktionstüchtigkeit wiederherstellen lassen.
E9	ALARM	Kerntemperaturfühler 3 defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt • Temperaturfühler defekt. • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert, kann der über Kerntemperaturfühler gesteuerte Betrieb fortgesetzt werden. • Bei einem Ausfall sämtlicher Temperaturfühler kann das Gerät mit den gewählten Zeiteinstellungen weiter betrieben werden. • Den Kundendienst anrufen und die volle Funktionstüchtigkeit wiederherstellen lassen.

E10	ALARM Abschaltung des Zyklus	Hochdruckkreis Warnung	<ul style="list-style-type: none"> • Der Verflüssiger ist verschmutzt • Der Verflüssiger-Motorlüfter funktioniert nicht. • Anlaufkondensator des Verflüssigerlüfters defekt. • Die Lebensmitteltemperatur in der Kühlkammer ist zu hoch. • Druckschalter-Kapillarrohr zugesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Auf mögliche Behinderungen des Kühlluftstroms am Verflüssiger prüfen: Eventuelle Behinderungen beseitigen und mit einem Staubsauger sämtlichen Schmutz vom Schutzgitter entfernen. • Sicherstellen, dass der Verflüssiger keine Warmluft aus dem Raum ansaugt. • Kühl- oder Gefrierzyklen von stark erwärmten Lebensmittel nicht nach kurzer Zeit wiederholen. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
E11	ALARM Abschaltung des Zyklus	Kompressor überlastet	<ul style="list-style-type: none"> • Raumtemperatur (oder Umgebungstemperatur des Kompressors) zu hoch. • Verflüssiger verschmutzt. • Kältemittelkreislauf zugesetzt (Filtertrockner, Thermostatventil oder Magnetventil). • Drehstromleitung: 1 Phase ausgefallen. • Spannungsschwankungen (zu niedrige Spannung). 	<p>Das Gerät aus- und wieder einschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Temperatur im Umgebungsbereich des Kompressors nicht über 40 °C ansteigt: Bei Bedarf den Raum entsprechend belüften. • Den Kundendienst anrufen, falls das Problem weiterhin besteht.
E12	ALARM	Verdampferventilator defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Motorlüfter überlastet • Sonstiger elektromechanischer Defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kühl-/Gefrierergebnis des Lebensmittels überprüfen • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
E13	ALARM	Fehler interne Uhr/ Batterie entladen	<ul style="list-style-type: none"> • Datumseinstellung. • Batterie der Echtzeituhr entladen. • Niedrige Raumtemperatur (normalerweise unter 10 °C) und Gerät öfter nicht an das Stromnetz angeschlossen. • Batterie der Echtzeituhr älter als 3 Jahre. • Ein Kurzschluss bewirkt ein schnelles Entladen der Batterie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob das aktuelle Datum eingestellt ist: Bei Bedarf das aktuelle Datum einstellen. • Das Gerät kann weiterhin betrieben werden. • Alle Daten, Programme und Einstellungen gehen verloren: Diese Daten auf einem Stück Papier notieren, um sie nach der Auswechslung der Batterie wiederherstellen zu können. • Den Kundendienst anrufen und die Batterie auswechseln lassen. • Achtung: Die HACCP-Daten sind nicht korrekt.

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	-----	-----	<ul style="list-style-type: none"> Störung der Stromversorgung 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen, ob die Steckdose mit Strom versorgt wird. Überprüfen, ob die Sicherung (falls vorhanden) am Stecker geeignet ist. Andernfalls wenden Sie sich an den technischen Service, damit die Sicherung ausgetauscht und eine Sicherung mit den geeigneten Eigenschaften angebracht wird. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Die Innentemperatur ist zu hoch.	-----	-----	<ul style="list-style-type: none"> Tür nicht geschlossen Fehlerhafte Thermostateinstellung Überladung Wärmequelle in der Nähe des Geräts 	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellen, dass die Türen einwandfrei schließen. Die Thermostateinstellung überprüfen. Sicherstellen, dass sich keine Wärmequelle in der Nähe befindet. Sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß beladen ist. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Gerätebetrieb zu laut.	-----	-----	<ul style="list-style-type: none"> Gerät nicht nivelliert oder mit Kontakt zu anderen Geräten 	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellen, dass das Gerät vorschriftsgemäß nivelliert ist. Eine nicht einwandfrei ebene Aufstellung kann Vibrationen verursachen. Sicherstellen, dass das Gerät keine anderen Geräte oder Komponenten berührt, die dadurch vibrieren können. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

Falls das Problem nach den oben beschriebenen Überprüfungen weiterhin besteht, unter Angabe der folgenden Informationen den Service & Support-Kundendienst kontaktieren:

- A. Art der Störung.
- B. PNC (Produktionscode) des Gerätes.
- C. Die Ser.nr. (Seriennummer des Gerätes).



HINWEIS!

Produktionscode und Seriennummer sind unerlässlich, um den Gerätetyp und das Produktionsdatum feststellen zu können.

I LISTE DER BENUTZERDEFINIERTEN PARAMETER

SYMBOL		BEREICH
MIN	Interne Uhr: Minuten	0..59
HOUR	Interne Uhr: Stunden	0..23
DAY	Interne Uhr: Tag	1..31
MON	Interne Uhr: Monat	1..12
YEAR	Interne Uhr: Jahr	0..99
SrF	Zeigt den Temperatursollwert in der Kühlkammer für das Temperaturhalten im positiven Temperaturbereich und die Konservierungsphase nach dem Kühlen an.	-25..10°C/F
SFF	Zeigt den Sollwert der Kühlzellentemperatur für den Kühlhaltungszyklus im negativen Temperaturbereich und die Kühlhaltungsphase nach dem Schockfrost an.	-25..10°C/F
LAC	Differenz zwischen Temperaturhalten- und Absoluttemperatur-Sollwert, unter dem ein Alarm wegen Temperaturunterschreitung ausgelöst wird	-50..125°C/F

HAC	Das Delta zwischen Kühlhaltung-Sollwert und Istwert, oberhalb dessen ein Alarm für Temperaturüberschreitung ausgelöst wird	-50..125°C/F
CdiF	Zeigt an, ob die Temperaturgrenzwerte LAC und HAC als Differenz (d) oder als absolute Werte (A) angegeben werden.	A/d
SLd	Zeigt die Dauer des Sterilisationszyklus an	0..240
bCCy	Signaltonmodus zur Anzeige des erfolgreichen Endes eines Kühlzyklus "nob" = Signalton ausgeschaltet "bbI" = Signalton 30 Sekunden lang eingeschaltet "Ib" = Signalton eingeschaltet, bis eine beliebige Taste gedrückt wird	Nob bbI IbI
bFCy	Signaltonmodus zur Anzeige der HACCP-Alarme	
bAll	Warnsummer-Modus zur Anzeige eines allgemeinen Alarms	
CCEt	"CUSTOM" Standardwert: ENDTEMPERATUR KÜHLEN	0..CbSt°C/F
CCEtI	"CUSTOM" Standardwert: ENDZEITPUNKT KÜHLEN	0..360 Min.
CFEt	Bezugsnorm "CUSTOM": ENDTEMPERATUR FROSTEN	-35..CbSt°C/F
CFEtI	"CUSTOM" Standardwert: ENDZEITPUNKT TIEFGEFRIEREN	0..360°C/F
CbSt	Bezugsnorm "CUSTOM": ANFANGSTEMPERATUR KÜHLUNG	0..127°C/F
EICE	Der Parameter aktiviert die Zusatzfunktion der Programme ICE P1 und P2 anstelle der personalisierbaren Programme	Y/N
tPrA	Zeigt den Bereich innerhalb eines Schockkühlzyklus an, der ausgedruckt wird Beträgt der eingestellte Wert 0, werden nur die Anfangs- und Endtemperatur eines Zyklus ausgedruckt	1..255 Min.
tPrC	Zeigt den Bereich innerhalb eines Konservierungs- bzw. Kühlhaltungszyklus an, der ausgedruckt wird. Beträgt der eingestellte Wert 0, erfolgt kein Ausdruck.	1..255 Min.
Adr	Netzwerkadresse	01-FF
nOr	Zeigt die entsprechende Bezugsnorm ("NF", "UK" oder "CUSTOM") an	nF, UK, CuSt
REL	Softwareversion.	-



HINWEIS!

Die Standardparameter (DEF) können je nach Gerätemodell Veränderungen unterliegen.

CE