stalgast
ekspert gastronomiczny

BEDIENUNGSANLEITUNG

v2.0 - 10.2014

SCHOCKFROSTER

Modell: 849033/KT3801003, 849053/KT3801005, 849073/KT3801007, 849103/KT3801010

Stalgast GmbH, Kurfürstendamm 226, 10719 Berlin
Sitz: Berlin, Amtsgericht Charlottenburg HRB 164319 B, Geschäftsführender Gesellschafter: Maciej Kotecki
www.stalgast.de, E-Mail: info@stalgast.de

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE 3
2. TECHNISCHE DATEN 3
3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN 5
4. AUFSTELLUNG UND INBETRIEBNAHME DES SCHNELLKÜHLERS 5
5. ANSCHLUSS DES GERÄTS ANS STROMVERSORGUNGSNETZ 8
6. REINIGUNG DES GERÄTS 9
7. EMPFEHLUNGEN UND WARNUNGEN 11
8. KÜHLUNGS-/ SCHOCKKÜHLUNGSZEIT 14
9. SYSTEMSTEUERUNG 15
10. WARTUNG – ABFALLVERWALTUNG – ENTSORGUNG VON MATERIALIEN 20
11. ALARMMELDUNGEN UND PROBLEMLÖSUNG 21
12. TYPENSCHILD 21
13. GARANTIE 22

Wirdanken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

VORSICHT: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen.

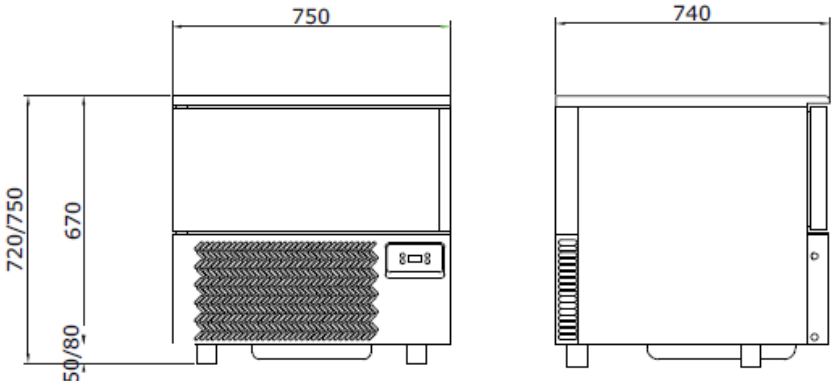
Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – **es besteht Lebensgefahr.**
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb der Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeiteilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **Vorsicht!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät mithilfe des Stromversorgungskabels

2. TECHNISCHE DATEN

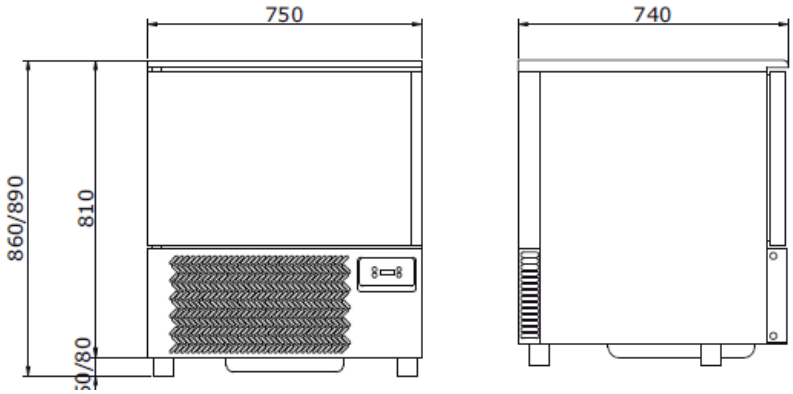
Modell		**KT3801003**	**KT3801005**	**KT3801007**	**KT3801010**
Abmessungen	WxDxHmm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
Nettogewicht	kg	50	71	90	90
Kammerabmessungen	WxDxHmm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760
Kapazität	TG	3 GN1/1 -3 60x40	5 GN1/1 -5 60x40	7 GN1/1 -7 60x40	10 GN1/1 -10 60x40
Abstand zwischen Tabletts	cm	7	7	10,5	7
Schnellkühlleistung	+3°C	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg
Schockfrostleistung	-18°C	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg
Kältemittel	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
Testdetails	°C/RH	+43/65%	+43/65%	+43/65%	+43/65%
Leistungsaufnahme	W	1150	1424	1490	1490
Anschlusswert	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

3 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm – Modell 849033



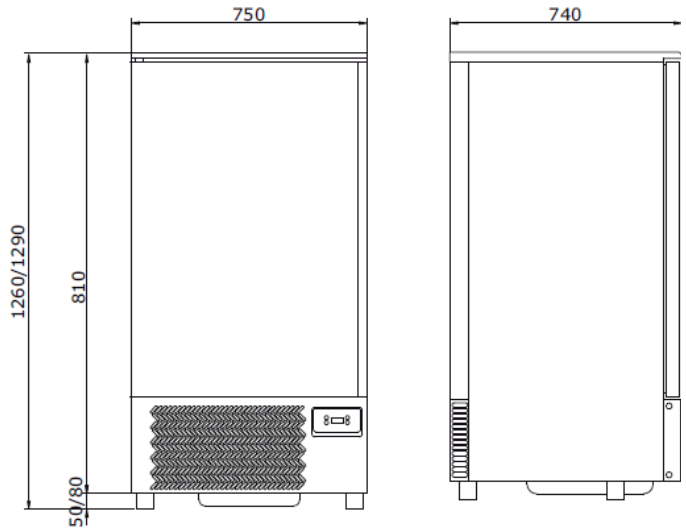
AUSSENABMESSUNGEN: 750x740x760 WxDxH mm
VERPACKUNGSABMESSUNGEN: 780x770x920 WxDxH mm
NETTOGEWICHT: 50 kg

5 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm – Modell 849053



AUSSENABMESSUNGEN: 750x740x860 WxDxH mm
VERPACKUNGSABMESSUNGEN: 780x770x1050 WxDxH mm
NETTOGEWICHT: 71 kg

7 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm – Modell 849073
10 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm – Modell 849103

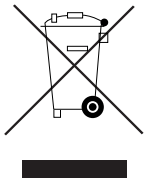


AUSSENABMESSUNGEN: 750x740x1260 WxDxH mm
VERPACKUNGSABMESSUNGEN: 780x770x1430 WxDxH mm
NETTOGEWICHT (849073): 90 kg
NETTOGEWICHT (849103): 102 kg

3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Wir bedanken uns bei Ihnen herzlich für den Einkauf eines unserer Produkte.

Wir bitten Sie, die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen: dies wir Ihnen eine optimale und effiziente Benutzung des Schnellkühlers ermöglichen.



RAEE
WEEE

RAEE – Abfallwirtschaft von elektrischen und elektronischen Geräten

Das am Gerät oder in der Bedienungs- und Wartungsanleitung angebrachte Symbol (durchgestrichener Mülleimer) deutet darauf hin, dass der Schnellkühler nach dem 13 August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Sobald die Benutzungszeit des Gerät abgelaufen ist, darf es somit nicht mit den herkömmlichen Haushaltsabfällen entsorgt werden. Es muss gemäß den im Land seiner Benutzung aktuell geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden. Dank dieser Vorgehensweise wird ein Recyclingvorgang eingeleitet. Die wiedergewonnenen Materialien werden erneut angewendet werden können, was hilft den negativen Einfluss auf die Umwelt und Gesundheit zu minimalisieren. Eine regelwidrige Entsorgung oder unsachgemäße Wiederverwertung wird in der Auferlegung von Strafen entsprechend der geltenden Rechtsvorschriften resultieren. Wir verweisen Sie an die Europäische Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (Eingeleitet in Italien mit dem Dekret Nr. 151 am 15. Mai 2005) und die Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates Nr. 2003/108/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

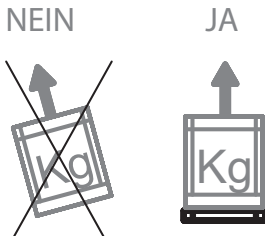
4. AUFSTELLUNG UND INBETRIEBNAHME DES SCHNELLKÜHLERS

Bevor der Schnellkühler entladen / verladen und in der Küche / im Geschäft aufgestellt wird, empfehlen wir die vorliegende Bedienungsanleitung und Informationen zur Entladung/ Verladung , der Abmessungen, Gewicht, Kondenswasserbehälter, einstellbaren Gerätefüßen, Anschluss ans Stromversorgungsnetz und Wartungsprozeduren des Schnellkühlers, die in einzelnen Abschnitten ausführlich beschrieben wurden, sorgfältig zu lesen.

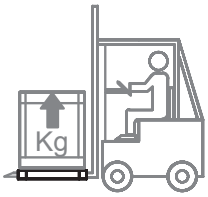
4.1. TRANSPORT

Die Verpackung mit dem Schnellkühler darf weder gekippt, noch gestapelt werden. Diese Maßnahmen sind lediglich in Fällen erlaubt, wenn die Verpackung zusammen mit einer hölzernen Palette geliefert wurde.

Es wird empfohlen, den Schnellkühler immer in einer senkrechten Position (so wie es auf der Verpackung dargestellt wurde) zu transportieren. Sollte das mit einem verbauten Kondensationsaggregat ausgestattete Gerät während des Transports dennoch gekippt werden, empfehlen wir den Schnellkühler über eine Zeitdauer von mindestens 8 Stunden in einer senkrechten Position stehen zu lassen, bevor er eingeschaltet wird. Auf diese Weise wird das sich im Inneren des Geräts befindende Öl auf alle Bauteile verteilen – somit werden diese Elemente erneut geschmiert. Ist die oben angegebene Zeit abgelaufen, darf der Schnellkühler eingeschaltet werden.



4.2. ENTLADUNG / ABMESSUNGEN / GEWICHT

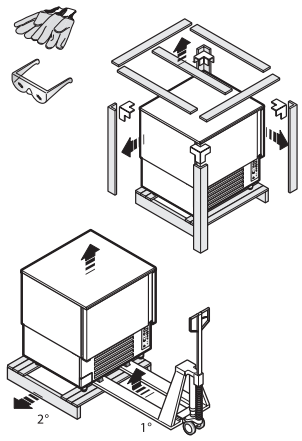


Der Entladungs- / Verladungsvorgang sollte von qualifizierten, durch den Geräteproduzenten autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Die Verwendung eines Gabelstaplers, bzw. eines Handhebers ist erforderlich. Der Gerätehersteller haftet nicht für jegliche Vorfälle, die auf Nichteinhaltung von aktuell geltenden Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind. Vor der Entladung, Aufstellung und Inbetriebnahme des Schnellkühlers in der Küche / im Geschäft machen Sie sich bitte unbedingt mit den Informationen zu Abmessungen und Gewicht des jeweiligen Gerätemodells bekannt.

Der Gerätehersteller haftet nicht für jegliche Vorfälle, die während der Entladung, Aufstellung und Inbetriebnahme aufgrund Nichteinhaltung oder Vernachlässigung der aktuell geltenden Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.
Sollten Sie zusätzliche Informationen benötigen, verweisen wir Sie auf die Lektüre des Abschnitts „BESCHREIBUNG DES SCHNELLKÜHLERS“.

4.3. VERPACKUNG

Direkt nach der Zustellung des Geräts ist zu prüfen, ob weder die Verpackung, noch der Schnellkühler beim Transport auf jegliche Weise beschädigt wurden.



Der äußere Karton ist abzunehmen, die das Gerät an die Palette sicher befestigenden Bänder sind zu entfernen und der Schnellkühler ist entsprechend zu positionieren. Anschließend sind die weißen Absicherungen der Edelstahlelemente abzunehmen.

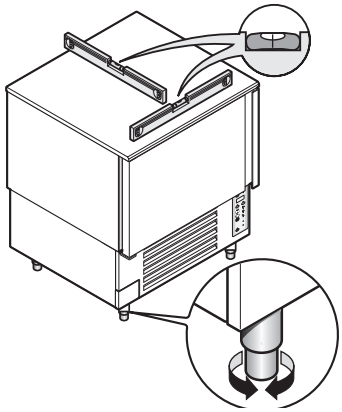
Recycling von Verpackungsmaterialien aus Kunststoff, Eisen, Karton und Holz tragen dazu bei, Rohmaterialien wiederzugewinnen und reduzieren die Anzahl von Abfällen. Bei Informationssuche über Recycling- und Materialentsorgungsmöglichkeiten, sowie Adressen von Abfallsammelpunkten in Ihrer Nähe, empfehlen wir ein lokales Adressbuch zu verwenden.

4.4. ABFÜHRUNG VON KONDENSWASSER / ANSCHLUSS DER FLÜSSIGKEITSENTSORGUNGSLEITUNGEN

Der Schnellkühler ist in einer Version mit einem eingebauten Kondensationsaggregat und herausnehmbaren Kondenswasserbehälter mit manueller Abtauung (ohne Abtauungsheizkörper) erhältlich.
Der Kondenswasserbehälter wurde am unteren Teil des Geräts, unterhalb des Kondensationsaggregats, angebracht.

4.5. AUFSTELLUNG DES GERÄTS UND REGULIERUNG DER GERÄTEFÜßE

Der Schnellkühler muss in einer ideal senkrechten Position aufgestellt werden. Bei Bedarf stellen Sie das Gerät gerade mithilfe von regulierbaren Gerätefüßen. Die Aufstellung ist anschließend mit Hilfe einer Richtwaage zu prüfen. Es ist unbedingt erforderlich, dass der Schnellkühler auf diese Weise aufgestellt wird – nur somit wird eine korrekte Funktionsweise und entsprechende Entsorgung der aufgesammelten Kondensationsflüssigkeiten während der Abtauungsvorgänge gewährleistet. Darüber hinaus vorbeugt eine ideal senkrechten Aufstellung dem Lärm und Vibrationen des Kondensationsaggregats.



Es ist zu überprüfen, ob der Kondenswasserbehälter und die Flüssigkeitsabführleitung ordnungsgemäß positioniert und angebracht wurden.

4.6. MONTAGE DES GERÄTS IN EINEM GESCHÄFT / RESTAURANT USW.

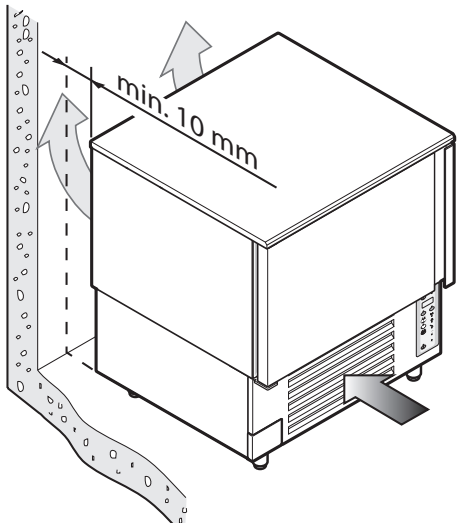
Es wird empfohlen, den Schnellkühler im Inneren eines klimatisierten Raumes aufzustellen. Der Gerätehersteller deutet höflich darauf hin, dass es in nicht klimatisierten Räumen unter Umständen zu Abweichungen von der herkömmlichen Funktionsweise des Geräts kommen kann (es können z.B. Probleme bei Kondensationsvorgängen auftauchen).

ACHTUNG
Um eine sachgemäße und effiziente Funktionsweise des Geräts zu gewährleisten, sollten folgende Hinweise berücksichtigt werden:

- Es ist untersagt, den Schnellkühler direkten Sonnenstahlen oder anderen Hitzequellen (intensives Glühbirnenlicht, Öfen, Heizkörper usw.) auszusetzen.
- Das Gerät darf nicht an Stellen aufgestellt werden, wo es einem Durchzug oder Windstößen von außen (Türen, Fester, Ventilationsöffnungen, Ventilatoren) direkt ausgesetzt wird.
- Es ist strengst untersagt, die Ventilationsöffnungen des Schnellkühlers teilweise oder ganz abzudecken.
- Es ist nicht erlaubt Gegenstände jeglicher Art auf dem Gerät aufzustellen. Um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte darüber hinaus vermieden werden, andere Gegenstände in direkter Umgebung des Schnellkühlers aufzustellen.
- Das Gerät eignet sich nicht zur Aufstellung in Räumen mit einer überdurchschnittlichen Luftfeuchtigkeit (andernfalls kann sich auf dem Schnellkühler Wasserdampf kondensieren).
- Der Schnellkühler darf nicht in geschlossenen Nischen oder Abstellkammern aufgestellt werden. Das Kältemittel wird ohne sachgemäße Luftzirkulation nicht effizient arbeiten können.
- Es sollte unterlassen werden, auf der Oberfläche des Geräts heiße Tabletts, Backblech oder Behälter aufzustellen.

Es ist zu prüfen, ob in den Räumen, wo das Gerät installiert wurde, eine entsprechende Luftzirkulation vorhanden ist. Dies betrifft nicht nur die Betriebszeit des Geräts, sondern auch Zeitabschnitte, wenn es nicht benutzt wird. Bei Einhaltung der oben angegebenen Hinweise gewährleisten Sie somit einen ordnungsgemäßen und effizienten Betrieb des Schnellkühlers.

4.7. CHARAKTERISTIK DES RAUMES, WO DAS GERÄT AUFGESTELLT WERDEN SOLL



Um eine ordnungsgemäße und effiziente Arbeit des Schnellkühlers zu ermöglichen und die damit eine entsprechende Luftzirkulation zu gewährleisten, sollten während der Gerätemontage am Aufstellungsort folgende Abstände von den Raumwänden eingehalten werden:

• Vorderseite - ein Minimalabstand von einer Gerätetürlänge (bei einer geöffneten Tür)
• Hinterseite – Minimalabstand von 10 cm zwischen der Hinterwand des Geräts und der Wand des Raumes.

DER SCHNELLKÜHLER MIT EINEN EINGEBAUTEN KONDENSATIONSAGGREGAT

Bei dem mit einem Kondensationsaggregat ausgestatteten Schnellkühlermodell ist besondere Rücksicht darauf zu nehmen, dass die sich an der Vorderseite des Geräts befindenden Ventilationsöffnungen nicht teilweise oder ganz abgedeckt werden und somit die notwendige Luftzirkulation eingeschränkt wird. Es ist zu beachten, dass in der direkten Umgebung des Schnellkühlers keine anderen Gegenstände aufgestellt werden dürfen.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass im Falle eines Temperaturanstiegs im Aufstellungsraum des Geräts und einer nicht sachgemäßen Ventilation des Kondensationsaggregats, es zur Absenkung der Arbeitseffizienz, Anstieg des Energieverbrauchs und möglicherweise auch zu einer Störung des Schnellkühlers kommen kann. Wurde das mit einem verbauten Kondensationsaggregat ausgestattete Gerät während des Transports in einer gekippten Position gestellt, empfehlen wir den Schnellkühler über eine Zeitdauer von mindestens 8 Stunden in einer senkrechten Position stehen zu lassen. Auf diese Weise wird das sich im Inneren des Geräts befindende Öl auf alle Bauteile verteilen – somit werden diese Elemente erneut geschmiert. . Ist die oben angegebene Zeit abgelaufen, darf der Schnellkühler eingeschaltet werden.

5. ANSCHLUSS DES GERÄTS ANS STROMVERSORGUNGSNETZ

5.1. ENERGIEVERSORGUNG

Es ist unbedingt zu beachten, dass alle mit dem Stromversorgungsanschluss verbundenen Maßnahmen mit Einhaltung aller Rechtsvorschriften bezüglich Stromanschlussarbeiten vorgenommen werden müssen. Diese Eingriffe dürfen ausschließlich von geschulten und professionellen Servicearbeitern durchgeführt werden. Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund Nichteinhaltung der oben genannten Informationen entstanden sind.

Siehe Schema des elektrischen Anschlusses des Schnellkühlers – Anhang Nr. 4 im letzten Abschnitt der vorliegenden Bedienungsanleitung.

Vor dem Anschluss des Schnellkühlers an die Steckdose ist eine sorgfältige und vorsichtige Reinigung des kompletten Geräts mit Verwendung von Wasser und eines nicht ätzenden Detergens durchzuführen. Anschließend müssen alle nassen Bauteile des Schnellkühlers mit einem weichen Lappen trocken abgewischt werden (Sie sollten sich vorab mit dem Abschnitt über die Reinigung des Geräts bekannt machen).

Um einen ordnungsgemäßen Anschluss des Geräts an die Stromversorgungssteckdose durchzuführen, sollten folgende Hinweise unbedingt beachtet werden:

- Ein magnetischer Thermoschalter, der die Stromversorgung bei Bedarf unterbricht, ist vorzeitig zu installieren. Es ist zu prüfen, ob die Leitungsparameter (Frequenz/ Stromspannung) den Angaben an der Identifikationsplakette mit der Seriennummer des Schnellkühlers entsprechen (siehe Typenschild des Geräts).
- Die Stromspannung in der Stromversorgungssteckdose ist zu prüfen – nach dem Einschalten des Kompressors muss sich das Ergebnis im Bereich +/- 10% der angegebenen Werte befinden.
- Es wird empfohlen, einen zweipoligen Schalter (ggf. einen vierpoligen Sicherheitsschalter), mit einem Minimalabstand zwischen den einzelnen Kontakten von 3 mm oberhalb der Steckdose zu installieren. Dieser Schalter ist unerlässlich, falls die Belastung den Wert von 1000 W überschreiten sollte oder falls der Schnellkühler direkt an die Stromversorgungsquelle (ohne Verwendung eines Steckers) angeschlossen wurde. Der magnetische Thermoschalter muss in der direkten Nähe des Geräts installiert werden. Der Anschluss sollte auf so eine Weise durchgeführt werden, dass der Thermoschalter für die Servicearbeiter, die alle Wartungsarbeiten am Gerät durchführen, leicht sichtbar ist.

Es ist äußerst wichtig, dass das Durchmesser des Stromversorgungskabels dem Energieverbrauch entspricht.

Gemäß der geltenden Rechtsvorschriften muss das Gerät geerdet werden. Es ist daher erforderlich, dass der Benutzer den Schnellkühler an ein geerdetes System anschließt. Sollte es zur Beschädigung des Stromversorgungskabels kommen, ist dieser umgehend durch einen qualifizierten Servicearbeiter auszutauschen. Der Gerätehersteller empfiehlt die Benutzung von Elektrogeräten im Inneren der Schnellkühlerkammer zu vermeiden.

- **Sollte es zur Beschädigung des Kompressors kommen, ist dieser umgehend durch einen qualifizierten Servicearbeiter auszutauschen.** Bei Störungen empfehlen wir den Stecker aus der Steckdose und dem vor Stromschlag schützenden magnetischen Thermoschalter (hoher Empfindlichkeitsgrad) abzuschalten.

5.2. EINSCHALTEN DES GERÄTS

ACHTUNG

Die erste Inbetriebnahme muss von einem qualifizierten Servicearbeiter durchgeführt werden.

Vor der Inbetriebnahme des Schnellkühlers sollten überprüft werden, ob:

- die Hände der bedienenden Person trocken sind,
- die Oberfläche des Schnellkühlers trocken ist,
- der Fußboden und die Steckdose trocken sind.

Darüber hinaus ist Folgendes zu prüfen:

- Der Transport des Schnellkühlers muss immer in einer senkrechten Position durchgeführt werden. Wurde das Gerät während des Transports in einer gekippten Position gestellt, empfehlen wir den Schnellkühler über eine Zeitdauer von mindestens 8 Stunden in einer senkrechten Position stehen zu lassen. Auf diese Weise wird das sich im Inneren des Geräts befindende Öl auf alle Bauteile verteilen – somit werden diese Elemente wiederholt geschmiert. Ist die oben angegebene Zeit abgelaufen, darf der Schnellkühler eingeschaltet werden.

Um den korrekten Temperaturwert einzustellen, sollten Sie sich vorher mit der angeschlossenen Tabelle, die unterschiedlichen Produktgruppen entsprechende Temperaturbereiche zuordnet, vertraut machen. Zur Einstellung der Arbeitsparameter lesen Sie bitte das Kapitel über die Systemsteuerung.

Sobald der Schnellkühler mittels der Stromversorgungskabels (vorheriger Abschnitt) an die Stromversorgungsleitung angeschlossen wird, ist die Stromversorgung durch Betätigung des Schalters einzuschalten.

Bei Geräten mit einem eingebauten Kondensator, bevor der Stecker in die Steckdose eingesteckt wird, ist zuerst zu prüfen, ob sich der Selektor in der Position 0, OFF oder im Bereich des grünen Feldes befindet. Anschließend ist der Stecker in die Stromversorgungssteckdose zu stecken und der Schalter zu betätigen. Bevor die zur Kühlung oder zur Tiefkühlung vorgesehenen Produkte ins Innere des Schnellkühlers eingelegt werden können, ist die Gerätekammer zuvor zu reinigen (siehe Abschnitt über die Reinigung des Schnellkühlers) und anschließend ist ein Vorkühlungsprozess einzuleiten. Erst danach dürfen Bearbeitungsprozesse eingeleitet werden.

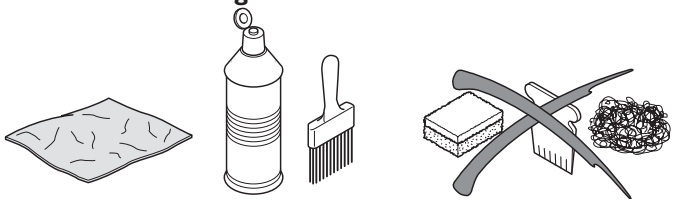
Um Funktionsparameter einzustellen, ist der entsprechende Abschnitt über die Systemsteuerung zuvor zu lesen.

6. REINIGUNG DES GERÄTS

Alle unten beschriebenen Vorgänge dürfen ausschließlich erst dann durchgeführt werden, wenn das Gerät zum Stillstand gebracht wurde und sowohl der Schnellkühler, wie auch das Kondensationsaggregat von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet wurden.

6.1. REINIGUNG DES SCHNELLKÜHLERS

Eine ordnungsgemäße Wartung des Schnellkühlers setzt mindestens eine Reinigung des Beladebereichs pro Tag voraus, damit sich Bakterien nicht aufsammeln und entwickeln können. Bevor die Gerätekammer gereinigt werden kann, ist zuerst der Abtauungsprozess durchzuführen. Dabei ist zu beachten, dass die Gerätetür geöffnet und der Deckel der Wasserabführleitung aufgedeckt werden sollte.



ACHTUNG
Es sollte mit größter Mühe dafür gesorgt werden, dass der Schnellkühler ständig in einem sauberen Zustand gehalten wird. Andernfalls kann es zum Aufsammeln und zur Entwicklung von Bakterien kommen. Vor der Einleitung der Gerätekammerreinigung muss der Abtauungsprozess durchgeführt werden. Dabei ist zu beachten, dass die Gerätetür geöffnet und der Deckel der Wasserabführleitung aufgedeckt werden sollte.

- **Die inneren Bestandteile des Schnellkühlers dürfen weder direkt abgespült, noch unter fließendem Wasser gereinigt werden** – bei diesen Maßnahmen könnten elektrische Elemente unter Umständen beschädigt werden.
- **Es ist untersagt, scharfe oder harte Metallgegenstände zum Entfernen von Eisablagerungen zu verwenden.**
- **Zur Reinigung sollte ausschließlich warmes (nicht heißes) Wasser mit Verwendung von nicht ätzenden Deter-**

gens benutzt werden. Anschließend ist dafür zu sorgen, dass alle nassen Bauteile trocken abgewischt werden (dazu darf ausschließlich ein weicher Lappen benutzt werden).

- **Während der Reinigung sollten Sie strengst vermeiden Produkte zu verwenden, die solche Elemente / Materialien wir Chlor, Chlorlösungen**, kaustisches Soda, Schmirgelmittel, Salzsäure, Essig, Bleichmittel oder andere Produkte beinhalten, die zum Zerkratzen der Geräteoberfläche führen oder sie auf eine andere Weise beschädigen können.
- **Der Gerätehersteller empfiehlt den Schnellkühler mindestens einmal pro Monat zu reinigen,** falls es zur Tiefkühlung von Lebensmitteln benutzt werden sollte.

Achtung, es wird empfohlen, Schutzhandschuhe bei der Reinigung des Schnellkühlers zu verwenden.

6.2. REINIGUNG DER SONDE

Die Wartung des Schnellkühlers setzt mindestens eine Reinigung der Sonde, die zur Vermessung der Produktinnentemperatur benutzt wird, pro Tag voraus. Es ist äußerst wichtig, dass diese Sonde täglich sauber gehalten wird. Alle unten beschriebenen Vorgänge dürfen ausschließlich unter der Bedienung geführt werden, dass das Gerät zum Stillstand gebracht wurde und sowohl der Schnellkühler, wie auch das Kondensationsaggregat von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet wurden. Der Gerätehersteller empfehlt die Sonde sorgfältig mit sauberem Wasser und einer Desinfektionslösung auszuspülen.

Bei der Reinigung sind dieselben Methoden und Detergens zu verwendet, die bereits im vorherigen Abschnitt beschrieben wurden.

6.3. REINIGUNG DES KONDENSATIONSAGGREGATS

Alle unten beschriebenen Vorgänge dürfen ausschließlich an einem von der Stromversorgungsquelle abgeschalteten Schnellkühler vorgenommen werden. Die Reinigungseingriffe sollte lediglich geschultes Personell durchführen.

Bei Reinigung und Wartung von Edelstahlelementen sollten die unten angegebenen Hinweise strengst beachtet werden. Oberstes Gebot ist dabei die Gewährleistung des höchsten Hygiene- und Ungiftigkeitsgrades der gereinigten Elemente.

Die Oberfläche der Edelstahlelemente ist mit einer dünnen Oxidbeschichtung überdeckt – diese beugt Rostprozessen vor. Manche Detergens können diese Beschichtung unter Umständen beschädigen und somit zu ihrer Korrosion führen, was anschließend die Korrosion des ganzen Edelstahlelements zur Folge haben kann.

Um der Korrosion der Edelstahlelemente vorzubeugen, prüfen Sie beim Detergenslieferanten vor Aufnahme der Reinigungsprozesse, ob das jeweilige Reinigungsmittel harmlos ist und keinen Chlorinhalt aufweist. Zur Reinigung der EDELSTAHLELEMENTE empfehlen wir keine Stahlwolle zu benutzen. Es ist auch untersagt, Stahlwolle auf Edelstahlelementen des Geräts liegen zu lassen, da kleine Eisenablagerungen auf der Oberfläche zurückbleiben und einrosten können, was sich negativ auf den Hygienegrad auswirkt.

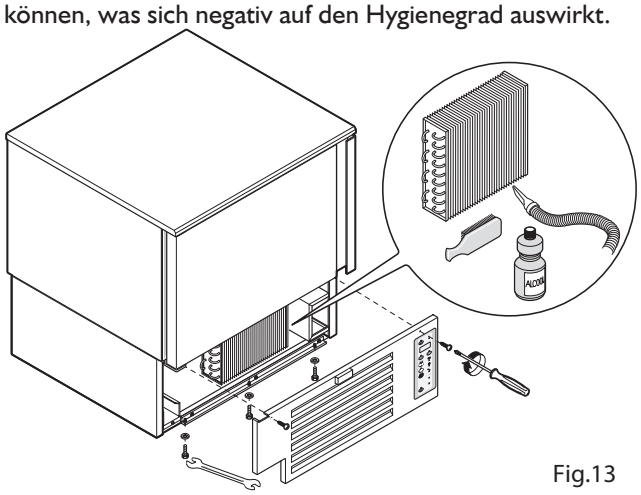


Fig.13

Um die effizienten Arbeit des Kondensationsaggregats über eine lange Zeitdauer zu gewährleisten, ist die Durchführung von regelmäßigen Reinigungsarbeiten unerlässlich.

Es wird empfohlen einen Luftstrahl (Druckluft), der von der Innenseite des Geräts nach außen gerichtet wird, zu verwenden. Sollte diese Möglichkeit nicht bestehen, verwenden Sie zur Reinigung der Außenoberfläche des Kondensationsaggregats eine lange Bürste. Es sollte äußerste Rücksicht darauf genommen werden, dass die

Kühlflüssigkeitsleitung während der Reinigung nicht beschädigt wird. Das Kondensationsaggregat wurde im unteren Teil des Schnellkühlers verbaut. Es darf unter keinen Umständen unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Achtung, es wird empfohlen während der Reinigung des Schnellkühlers Schutzhandschuhe zu tragen.

ACHTUNG
Die mit der planmäßigen und außerplanmäßigen Wartung verbundenen Prozeduren wurden im Abschnitt „WARTUNG“ detailliert beschrieben und erläutert.

7. EMPFEHLUNGEN UND WARNUNGEN

Es wird empfohlen tägliche Reinigungsmaßnahmen aller Außenelemente des Schnellkühlers, samt der Innenfläche der Gerätetür (in der direkten Umgebung der Dichtungen) vorzunehmen.

7.1. MANUELLE ABTAUUNG

Der Schnellkühler wurde mit der Funktion der manuellen Abtauung ausgestattet. Dieser Vorgang kann sowohl im Falle einer geschlossenen, als auch geöffneten Gerätetür durchgeführt werden (bei der geschlossenen Gerätetür wird die Prozedur länger dauern).

ACHTUNG

- Nach dem Abschluss der Arbeit des Schnellkühlers ist der Deckel von der Abflussöffnung abzunehmen, damit das Wasser in den Kondenswasserbehälter frei abfließen kann. Die Abflussleitung kann auch bei Abführung von anderen Flüssigkeiten aus Geräten behilflich sein.
- Nach dem Abschluss des Kondensationsprozesses ist der Wasserstand im Kondenswasserbehälter zu prüfen. Bei Bedarf ist der Behälter zu entleeren.

7.2. MAXIMALE BELADUNG DES KÜHLERFACHS UND AUFBEWAHRUNG VON PRODUKTEN

ACHTUNG

Der Schnellkühler kann die Temperatur des einer Temperaturbearbeitung untergezogen Lebensmittels absenken (siehe Temperaturtabelle der einzelnen Produktarten in Bezug auf eingeplante Kühlungs- oder Tiefkühlungsvorgänge).

Es ist untersagt, in den Schnellkühler Produkte einzulegen, die kurz davor aus einem Ofen rausgenommen wurden. Zuerst sind ein paar Minuten abzuwarten, erst danach können die Produkte im Gerät platziert und der entsprechende Betriebszyklus eingeleitet werden. Der Gerätehersteller möchte Sie hiermit darauf aufmerksam machen, dass die Kühlungs- und Tiefkühlungszeit von diversen Faktoren abhängt, wobei vor allem folgendes zu beachten ist:

- Form, Art, Dicke und Material, aus dem die zur Aufbewahrung im Schnellkühler benutzten Behälter hergestellt wurden.
- Benutzung von Deckeln bei den zur Aufbewahrung im Schnellkühler benutzten Behältern.
- Physische Eigenschaften der bearbeiteten Produkte, ihre Dichte, sowie Wasser- und Fettanteil.
- Temperatur des Produkts.

Bei Einstellung der Kühlungs- bzw. Tiefkühlungszeit im Schnellkühler ist die Art und das Eigengewicht der jeweiligen Lebensmittel unbedingt zu berücksichtigen.

1. FUNKTIONEN ZUR AUSWAHL DER BEARBEITUNGSZEIT

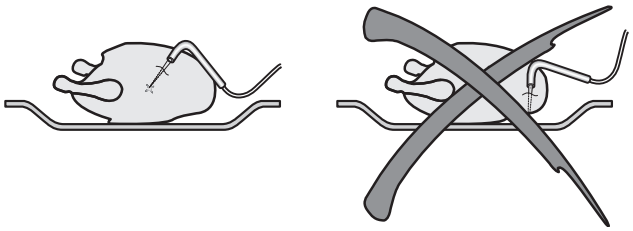
Die Funktionenauswahl des Schnellkühlers beinhaltet:

- Zyklusdauer – falls die Bearbeitungszeit fest definiert ist. Nach Einstellung der Zyklusdauer wird dieser automatisch eingeleitet.
- Verwendung einer Sonde – es ist lediglich notwendig die gewünschte Produkttemperatur einzustellen. Die Sonde wird daraufhin die Temperatur ablesen und nach dem entsprechenden Signalton geht das Gerät in den Aufbewahrungszyklus über (siehe Position des Kerntemperaturfühlers).

Art des Bearbeitungsprozesses	Art des Bearbeitungszyklus	Art des Produkts	Gewicht des Produkts	Dicke des Produkts	Produktkern
„Plus“-Prozess	Volle Geschwindigkeit	Für dichte oder dicke Produkte	Maximal 4 kg pro Tablett	50 mm	+3 °C,
„Minus“-Prozess	Volle Geschwindigkeit	Für dichte oder dicke Produkte	3 kg	40 mm	max. 90 min.
	Reduzierte Geschwindigkeit	Delikate Produkte, Gemüse, Creme, Dessert mit Biskuit, kleine Lebensmittel	-	-	Erreichbarer Wert: -18°C (240 min.)
					-

2. VERMESSUNG DER PRODUKTKERNTEMPERATUR

Falls die Dicke des zur Bearbeitung vorgesehenen Produkts es ermöglicht, wird empfohlen die Sonde zur Vermessung der Produktinnentemperatur immer anzuwenden. Dank dieser Sonde erhalten Sie genaue Informationen über die erreichte Innentemperatur des Produkts. Damit wird gewährleistet, dass der Bearbeitungszyklus nicht vorzeitig unterbrochen wird, vor dem Erreichen des gewünschten Temperaturwertes im Bereich zwischen +3°C und -18°C.



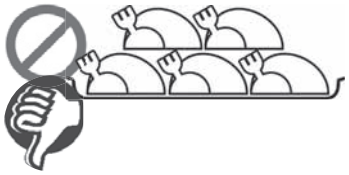
Um eine effiziente Betriebsweise des Schnellkühlers zu gewährleisten, müssen die Produkte in seinem Inneren ordentlich verteilt und in der Mitte aufbewahrt werden, damit eine entsprechende Luftzirkulation im der Gerätekammer möglich ist. Die Ventilationsöffnungen im Inneren des Geräts dürfen unter keinen Umständen weder teilweise, noch vollkommen abgedeckt werden.

Um eine effiziente Betriebsweise der Schnellkühlers zu ermöglichen, müssen die Produkte in seinem Inneren ordentlich verteilt und in der Mitte aufbewahrt werden, damit eine entsprechende Luftzirkulation im der Gerätekammer gewährleistet wird.

3. VERTEILUNG VON LEBENSMITTELN

Die zur Kühlung vorgesehenen Produkte dürfen nicht aufeinander aufgestapelt werden.
Ihre Dicke muss geringer als die unten angegebenen Werte sein:

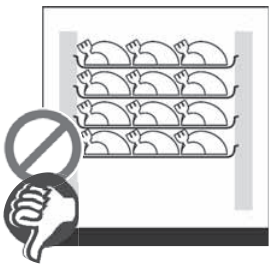
- 50 mm beim „Minus“-Zyklus
- 80 mm beim „Plus“-Zyklus

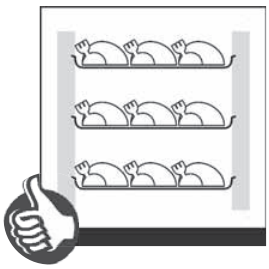


4. ABSTAND ZWISCHEN EINZELNEN BEHÄLTERN

Um eine entsprechende Luftzirkulation im der Gerätekammer zu ermöglichen ist Folgendes zu beachten:

- Zwischen den einzelnen Behältern ist ein Mindestabstand von 7 cm einzuhalten.

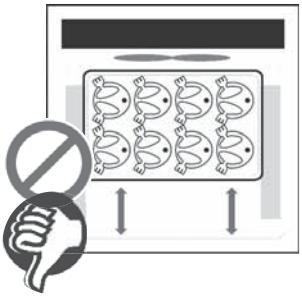


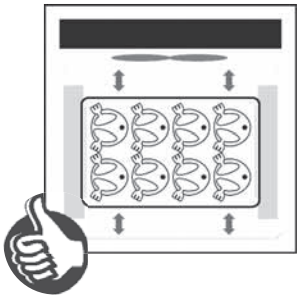


5. AUFSTELLUNG VON BEHÄLTERN IM INNEREN DER GERÄTEKAMMER

Um einen sachgemäßen Zyklusablauf zu gewährleisten, sind folgende Hinweise unbedingt einzuhalten:

- Die Behälter sind näher an den Verdampfer aufzustellen.
- Ein regelmäßiger Abstand ist zwischen allen Behältern einzuhalten.





6. AUFBEWAHRUNG VON GEKOCHTEN UND IM SCHNELLKÜHLER EINGEFRORENEN LEBENSMITTELN

Die im Schnellkühler eingefrorenen Produkte dürfen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ihre organoleptischen Eigenschaften sollten über eine Zeitspanne von bis zu 5 Tagen nach Durchführung der Bearbeitungsprozesse erhalten werden.

Es ist immens wichtig, dass eine ununterbrochene Kühlungskette eingehalten wird. Es ist sicher zu stellen, dass während der Aufbewahrung ein konstanter Temperaturwert im Bereich zwischen 0°C und 4°C (abhängig von der Art des Produkts) eingehalten wird.

Bei Verwendung der Vakuumverpackungsmethode kann die Aufbewahrungszeit deutlich verlängert werden (um bis zu 15 Tage).

7. AUFBEWAHRUNG VON GEKOCHTEN UND IM SCHNELLKÜHLER TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN

Die im Schnellkühler tiefgefrorenen Produkte dürfen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ihre organoleptischen Eigenschaften sollten mehrere Monate lang nach Durchführung der Bearbeitungsprozesse erhalten werden.

Es ist immens wichtig, dass eine ununterbrochene Kühlungskette eingehalten wird. Es ist sicher zu stellen, dass während der Aufbewahrung ein konstanter Temperaturwert im Bereich zwischen 0°C und 4°C (abhängig von der Art des Produkts) eingehalten wird.

Lebensmittel, die zuvor Tiefkühlungsprozessen unterzogen wurden, können über die Zeitspanne von 3 bis 18 Monaten (abhängig von der Art des Produkts) sicher aufbewahrt werden.

- Es ist äußerst wichtig, dass eine konstante Aufbewahrungstemperatur von mindestens -20°C sichergestellt wird.

ACHTUNG

- Es sollte vermieden werden, gekochte und zur Tiefkühlung im Schnellkühler vorgesehene Produkte in Zimmertemperatur aufzubewahren.
- Dem Feuchtigkeitsverlust sollte vorgebeugt werden, damit die Lebensmittel ihr Aroma nicht verlieren.

Im Schnellkühler eingefrorene Produkte müssen in Schutzfolie eingewickelt (wir empfehlen die Vakuumverpackungsmethode einzuwenden) und mit entsprechenden Etiketten versehen werden. Auf den Etiketten sind folgende Informationen zu verfassen:

- • Inhalt der Verpackung
- • Zubereitungsdatum
- • Mindesthaltbarkeitsdatum

ACHTUNG

Es ist untersagt Lebensmittel, die zuvor abgetaut wurden, erneut einzufrieren.

7.3. EINSCHALTEN DES SCHNELLKÜHLERS

1. KÜHLUNG ODER TIEFKÜHLUNG IM SCHNELLKÜHLER MIT VERWENDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS

- Den grünen Knopf drücken.
- Die „SET"-Taste betätigen, damit der gewünschte Temperaturwert im Bereich zwischen +3°C und -18°C eingestellt werden kann.
- Anschließend ist die „START"-Taste zu betätigen, damit der entsprechende Betriebszyklus eingeleitet wird.

- Beim Abschluss des eingestellten Betriebszyklus (sobald der Alarmsummer ertönt) geht das Gerät automatisch in den Aufbewahrungszyklus über

2. EINSTELLUNG DER KÜHLUNGS- ODER TIEFKÜHLUNGSZEIT IM SCHNELLKÜHLER

- Den grünen Knopf drücken.
- Die „SET"-Taste betätigen, damit der gewünschte Temperaturwert im Bereich zwischen +3°C und -18°C eingestellt werden kann.
- Anschließend die Tasten „UP", „DOWN" betätigen, damit die gewünschte Dauer des Kühlungs- bzw. Tiefkühlungszyklus eingestellt werden kann.
- Anschließend ist die „START"-Taste zu betätigen, damit der entsprechende Betriebszyklus eingeleitet wird.
- Beim Abschluss des eingestellten Betriebszyklus (sobald der Alarmsummer ertönt) geht das Gerät automatisch in den Aufbewahrungszyklus über.

3. AUFBEWAHRUNGSDAUER (IN MONATEN) FÜR GEKÜHLTE ODER SCHÖCKGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

Die folgende Tabelle gibt Anhaltspunkte, wie lange Lebensmittel aufbewahrt werden sollten:

PRODUKT	Tiefkühlen -18°C	Tiefkühlen -25°C	Tiefkühlen -30°C
MILCHPRODUKTE			
Käse	4	6	6
Butter	8	12	15
GEFLÜGEL UND FLEISCH			
Rindfleisch	9	12	18
Kalbfleisch	6	12	18
Lammfleisch	6	12	18
Schweinefleisch	4	12	15
Geflügel	5 – 9	12	18
Kaninchen, Gans	4 – 6	-	-
Ente, Puter	4 – 6	-	-
Wildbret	6 – 10	12	12
FISCHE			
Magere Fische	6 – 8	12	15
Fette Fische (Aal, Makrele, Lachs, Hering)	3 – 4	7 – 8	8 – 9
Krebstiere mit Scheren	3 – 4	12	17
Krebstiere	2 – 3	10	12
GEMÜSE UND OBST			
Gemüse	12	18	24
Obst	12	18	24
KONDITOREIWAREN			
Kuchen	2 – 4	8	12
ZUVOR VERARBEITETE LEBENSMITTEL			
Zuvor verarbeitete Lebensmittel	2 – 4	6	6

8. KÜHLUNGS-/ SCHOCKKÜHLUNGSZEIT

LEBENSMITTEL	BEHÄLTER	MAX. ANZAHL	PRODUKTDICKE	SCHOCKKÜHLUNGSZEIT	BETRIEBSZYKLUS
PRIMI PIATTI					
Weiße Soße	GN1/1 h60	6L	4 cm	70 Min	PLUS
Fleischbrühe	GN1/1 h110	7L	6-7 cm	90 Min	PLUS
Cannelloni	GN1/1 h40	4kg	3-4 cm	40 Min	PLUS
Gemüsesuppe	GN1/1 h100	5L	5 cm	90 Min	PLUS
Frische Nudeln	GN1/1 h40	1kg	5 cm	30 Min	MINUS

Tomatensoße mit Fleisch	GN1/1 h60	5kg	5 cm	90 Min	PLUS
Bohnensuppe	GN1/1 h60	5kg	5 cm	90 Min	PLUS
Fischsuppe	GN1/1 h60	4kg	5 cm	90 Min	PLUS
FLEISCH UND GEFLÜGEL					
Braten	GN1/1 h60	7kg	10 cm	90 Min	PLUS
Gedünstetes Rindfleisch	GN1/1 h60	7kg	15 cm	90 Min	PLUS
Gekochtes Rindfleisch	GN1/1 h60	6kg	12-18 cm	90 Min	PLUS
Hühnerbrust	GN1/1 h40	5kg	4-5 cm	30 Min	PLUS
Rindslende	GN1/1 h40	4kg	10-15 cm	80 Min	PLUS
FISCHE					
Grouper	GN1/1 h40	3kg	5-10 cm	90 Min	PLUS
Meereszikade	GN1/1 h40	2kg	3 cm	25 Min	PLUS
Vakuumverpackte Muscheln	GN1/1 h60	2kg	max. 3-4 cm	20 Min	PLUS
Fischsalat	GN1/1 h40	4kg	3-4 cm	30 Min	MINUS
Gekochter Polyp	GN1/1 h60	5kg	-	60 Min	PLUS
Tintenfisch	GN1/1 h60	4kg	4-5 cm	60 Min	PLUS
GEMÜSE					
Karotten	GN1/1 h60	4kg	4-5 cm	60 Min	PLUS
Pilze	GN1/1 h60	4kg	4-5 cm	60 Min	PLUS
Zucchini	GN1/1 h60	3kg	4-5 cm	90 Min	PLUS
KONDITOREIWAREN					
Vanille-Schokolade Pudding	GN1/1 h60	6L	4-5 cm	90 Min	PLUS
Englische Creme	GN1/1 h60	3L	4-5 cm	90 Min	PLUS
Kekse mit Creme	GN1/1 h60	3L	4-5 cm	90 Min	PLUS
Süßer Cremepudding	GN1/1 h40	3L	6 cm	60 Min	PLUS
Semifreddo	GN1/1 h40	3kg	4-6 cm	50 Min	PLUS
Tiramisu	GN1/1 h60	5kg	4-5 cm	45 Min	PLUS

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, TECNISCHE PARAMETER OHNE ANKÜNDIGUNG ZU ÄNDERN.

9. SYSTEMSTEUERUNG

9.1. BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN

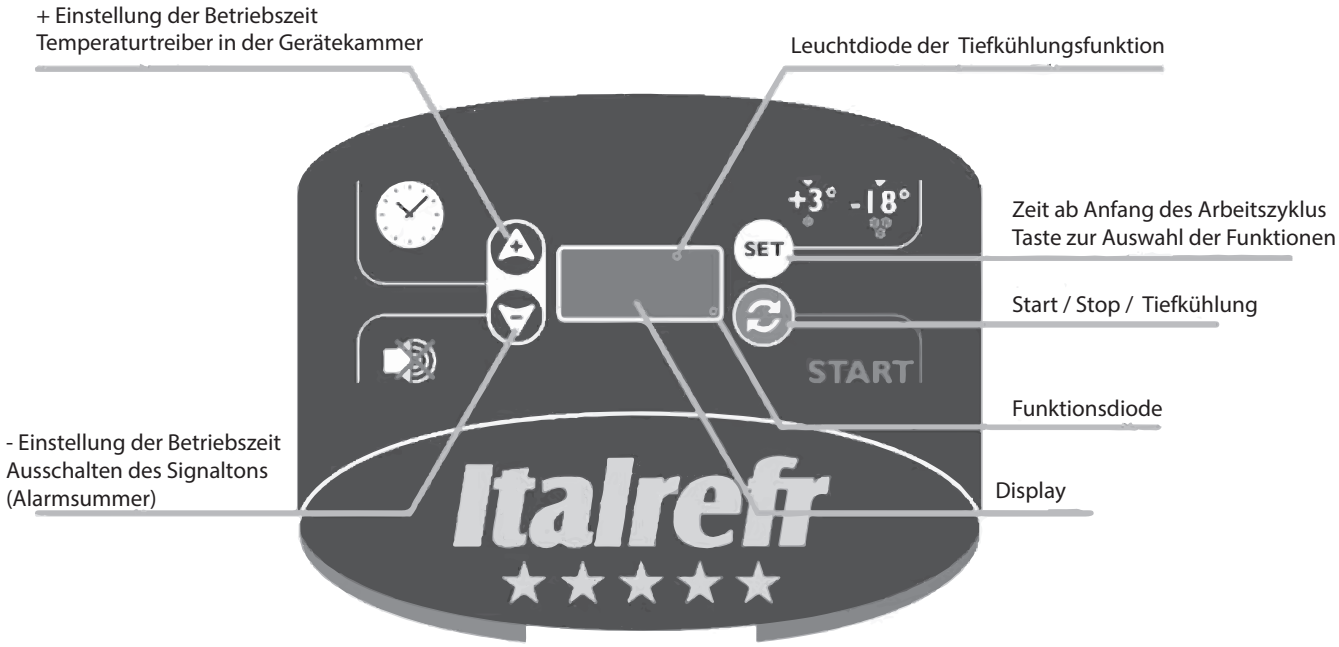
Mit Hilfe der Systemsteuerung können Sie die Hauptfunktionen des Geräts verwalten:

- Kühlung und Schockkühlung – „Plus“-Prozess
- Schockkühlung und Tiefeinfrieren – „Minus“-Prozess
- Kerntemperaturfühler, bzw. Schockkühlungszeit
- Aufbewahrung
- Manuelle Abtauung, ohne Verwendung von Heizelementen oder heißen Gasen

Mit Hilfe von manchen Parametern wurde eine Möglichkeit verschafft, einige Funktionen komplett zu löschen und andere zu verändern.
Der finale Benutzer (Koch) kann den Zyklusvorgang oder die Kühlungszeit wählen, ohne den Kerntemperaturfühler verwenden zu müssen.

Position der Systemsteuerung

9.2. AUFBAU DER SYSTEMSTEUERUNG



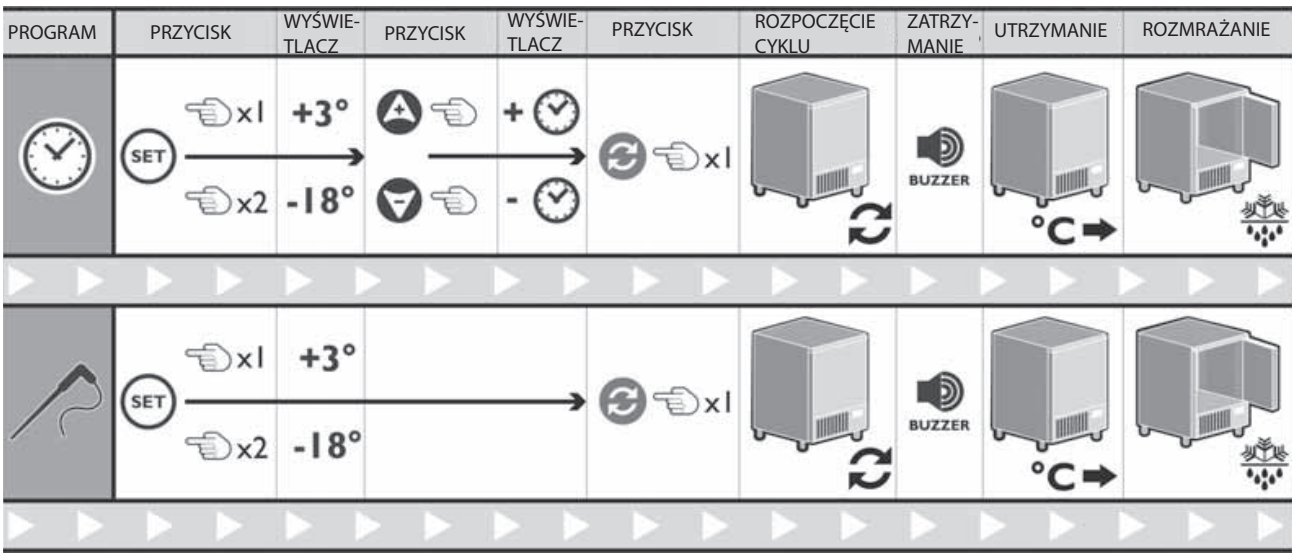
Vor dem Arbeitsbeginn der Systemsteuerung wird ein Lampentest durchgeführt (eine 5 Sekunden lange Pause wird dafür eingeleitet). Anschließend ist das Gerät betriebsbereit.

9.3. STANDBY-MODUS

Display
Der Display zeigt die Meldung „---" an

Tasten
Die Systemsteuerung geht in den Standby-Modus über, sobald die „SET"-Taste 4 Sekunden lang gedrückt gehalten wird (ausschließlich bei unterbrochenen Kühlungszyklen).

9.4. EINSTELLUNG DER ZEITPROGRAMME UND DER KERNTEMPERATURFÜHLER



9.5. STOP

Display
Sobald Sie einen Zeitzyklus auswählen, wird auf dem Display die entsprechende Zeit (in Stunden und Minuten angegeben), bzw. die Angaben des Kerntemperaturfühlers (falls der entsprechende Zyklus mit Verwendung der Sonde ausgewählt wurde) ausgeblendet.
Der obere Punkt auf dem zweiten Display zeigt die Auswahl eines „Minus“-Prozesses an.

Tasten

Durch Betätigung der Tasten „SET“, „Up“ und „Down“ SET + − gelangt man ins Hauptmenü.

Betätigung der „SET“-Taste SET ermöglicht dem Benutzer, automatisch in die „Plus“ bzw. „Minus“-Zyklen mit Verwendung des Kerntemperaturfühlers zu gelangen.

Die 4 Sekunden lange Betätigung der „SET“-Taste SET verursacht, dass die Systemsteuerung in den Standby-Modus übergeht.

Das Drücken der Tasten „Up“ + oder „Down“ − ermöglicht die automatische Einstellung eines Zeitzyklus, soweit vorher ein Zyklus mit Verwendung des Kerntemperaturfühlers gewählt wurde. Sollte dies nicht der Fall sein, kann der Wert des Zeitzyklus mittels der Tasten „+“ und „-“ vergrößert oder verkleinert werden.

Schaltet sich der Alarmsummer ein, kann dieser mittels der „Down“-Taste − ausgeschaltet werden.

Um den Betriebszyklus zu starten, muss die Taste „Start / Stopp“ gedrückt werden .

9.6. START

Display
Sobald Sie einen Zeitzyklus auswählen, wird auf dem Display die entsprechende Zeit (in Stunden und Minuten angegeben), bzw. die Angaben des Kerntemperaturfühlers (falls der entsprechende Zyklus mit Verwendung der Sonde gewählt wurde) ausgeblendet.

Wurde die Funktion der Türpräsentation gewählt (P1=1) und das Türschloss nicht sachgemäß geschlossen, erscheint auf dem Display die Meldung „dr“ – diese Meldung informiert Sie darüber, dass die Gerätetür geöffnet ist.

Tasten

Die Betätigung der „SET”-Taste SET während eines aktiven Zeitprogramms und eines Programms mit Verwendung des Kerntemperaturfühlers verursacht, dass auf dem Display die seit dem Zyklusbeginn abgelaufene Zeit erscheint.

Nach der Betätigung der „Up”-Taste , erscheint auf dem Display die vom entsprechenden Fühler abgelesene Gerätekammertemperatur. Diese Daten werden 5 Sekunden lang auf dem Display ausgeblendet.

Schaltet sich der Alarmsummer ein, kann dieser mittels der „Down“-Taste ausgeschaltet werden.

Um den Betriebszyklus zu starten muss die Taste „Start / Stopp“ gedrückt werden .

ACHTUNG

Nach Ablauf eines „Plus“-Zyklus wird das Aufbewahrungsprogramm mit einem Temperaturwert zwischen 0 und +3°C automatisch eingestellt.
Nach Ablauf eines „Minus“-Zyklus wird das Aufbewahrungsprogramm mit einem Temperaturwert zwischen -22 und -25°C automatisch eingestellt.

Um die gesetzlich vorgeschriebene Kühlungs- und Tiefkühlungszeit einzuhalten, ist es untersagt die Gerätetür bei einem aktiven Arbeitszyklus zu öffnen.

9.7. ALARMMELDUNGEN

Die Alarmmeldungen beziehen sich auf die Sonden. Sie erscheinen auf dem Display ausschließlich beim Abruf der entsprechenden Sonde.

„Er“ - Allgemeine Störung oder Beschädigung der Sonde
„Er1“ – Beschädigung des Gerätekammertemperaturfühlers
„Er2“ - Beschädigung des Kerntemperaturfühlers

Sollte eine Störung während eines aktiv verlaufenden Bearbeitungszyklus erscheinen, wird der jeweilige Zyklus bis zum Ende der eingestellten Zeit plangemäß ablaufen. Über die ganze Bearbeitungszeit wird die entsprechende Fehlermeldung ausgeblendet. Siehe Abschnitt - „ALARMMELDUNGEN UND PROBLEMLÖSUNG“.

9.8. EINSTELLUNGEN

Verdichter

Der Verdichter wird mittels der Funktion „START“ aktiviert. Vorausgesetzt, es gibt keine Störung des Gerätekammertemperaturfühlers.
Wurde die Funktion der Türpräsentation gewählt (P1=1) muss die Gerätetür geschlossen sein, damit der Verdichter seine Arbeit aufnehmen kann. Diese Voraussetzung gilt nur dann, wenn der Parameter P6=0. Bei einem bereits aktiven Parameter P6=0 ist der Verdichter auch dann aktiv, wenn die Gerätetür geöffnet und der Ventilator ausgeschaltet ist. Der Verdichter nimmt die Arbeit gemäß dem eingestellten „SET POINT“ auf und richtet sich nach der eingestellten Temperaturdifferenz (Parameter P8).

Eingestellte Schutzzeiten für den Verdichter:

- P9: minimale Verzögerung, die zwischen den Ausschalten und dem erneuten Einschalten des Verdichters eingehalten werden muss.

Dieser Parameter wird darüber hinaus auch als Kartenneustart-Funktion verwendet.

- P10: minimale Verzögerung, die zwischen 2 auf sich folgenden Betriebszyklen des Verdichters eingehalten werden muss.

Manuelle Abtauung
Der Abtauungsprozess wird bei einer geöffneten Gerätetür, ohne Verwendung von Hitzeelementen oder heißen Gasen, durchgeführt.

Parameter

Ein gleichzeitiges Drücken der Tasten „Up“ und „Down“ ermöglicht dem Benutzer, ins Menü für eine Zeitspanne von mindestens 4 Sekunden gelangen.

Danach erscheint auf dem Display die entsprechende Parameternummer (P0). Nach Betätigung der „SET“-Taste kann der Parameterwert abgerufen und anschließend bei Bedarf modifiziert werden.

Beim aktivierten Parametermenü kann mit den Tasten „Up“ und „Down“ zum vorherigen , bzw. nächsten Parameter übergegangen, die Werte ausgeblendet und modifiziert werden.

	Beschreibung	Min.	Max.	Voreinstellung	Maßeinheit
0	Ermöglicht den Einstieg in die Aufbewahrungsfunktion; Alarmsummer schaltet sich für 60 Sekunden ein	0	1	1	---
1	Funktion der Türpräsentation; 0 = keine Türpräsentation; 1 = aktivierte Türpräsentation	0	1	1	---
2	Aktivierung des Ventilators während des Bearbeitungszyklus; 0 = Aktivierung ausschließlich bei gleichzeitiger Arbeit des Verdichters; 1 = Dauerbetrieb des Ventilators	0	1	1	---
3	Ermöglicht den Einstieg in die Funktionen des Kerntemperaturfühlers	0	1	1	---
4	Ermöglicht den Zugang zum „Minus“-Zyklus	0	1	1	---
5	Ermöglicht den Zugang zum Abtauungsprozess	0	1	0	---
6	Unterbricht alle Funktionen während die Gerätetür geöffnet ist; 0 = Verdichter + Ventilator; 1 = ausschließlich der Ventilator	0	1	1	---
7	Konfiguration RL2; 0 = Abtauung; 1 = Ventilator + Abtauung	0	1	1	---
8	Einstellung der Hysterese	1	20	3	°C
9	Absicherung des Verdichters OFF/ON (funktioniert auch als Neustart)	0	99	2	Min
10	Absicherung des Verdichters ON/OFF	0	99	3	Min
11	Abtauungszeit	0	99	10	Min
12	Kondensationszeit	0	99	3	Min
13	Kerntemperaturfühler - „Plus“-Prozesse	- 50	99	3	°C
14	Kerntemperaturfühler - „Minus“-Prozesse	- 50	99	-18	°C
15	Gerätekammertemperaturfühler - „Plus“-Prozesse	- 50	99	-2	°C
16	Gerätekammertemperaturfühler - „Minus“-Prozesse	- 50	99	-40	°C

17	Gerätekammertemperaturfühler - „Plus“-Aufbewahrungsprozesse	- 50	99	0	°C
18	Gerätekammertemperaturfühler - „Minus“-Aufbewahrungsprozesse	- 50	99	-25	°C
19	Dauer der „Plus“-Prozesse	0	599	90	Min
20	Dauer der „Minus“-Prozesse	0	599	270	Min

10. WARTUNG – ABFALLVERWALTUNG – ENTSORGUNG VON MATERIALIEN

Alle unten beschriebenen Vorgänge dürfen ausschließlich dann durchgeführt werden, wenn das Gerät Stillstand gebracht wurde und sowohl der Schnellkühler, wie auch das Kondensationsaggregat von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet wurden. Darüber hinaus, dürfen diese Maßnahmen nur von qualifizierten Servicearbeitern vorgenommen werden.

ACHTUNG
Alle mit der täglichen und ungeplanten Reinigung verbundenen Prozeduren wurden im Abschnitt „REINIGUNG DES SCHNELLKÜHLERS“ ausführlich beschrieben.

10.1. REGELMÄßIGE WARTUNGSARBEITEN

Die Durchführung von regelmäßigen Kontrollen und Wartungsarbeiten (mindestens einmal jährlich) des kompletten Systems ist erforderlich. Solche Maßnahmen dürfen ausschließlich qualifizierte Servicearbeiter vornehmen.

Es ist zu prüfen, ob:

- Die Wasserabflussleitung ordnungsgemäß funktioniert.
- Kein Ausfluss des Kältemittels auftritt und das komplette Kühlsystem sachgemäß funktioniert.
- Der Zustand der elektrischen Installation keine Sicherheitsgefahr darstellt.
- Die Gerätetür sich problemlos schließen lässt und die Dichtungen nicht beschädigt sind.
- Der Kondensator des Kühlaggregats sauber ist.

10.2. AUSTAUSCH DES VENTILATORMOTORS

Sollte der Verdichter beschädigt und besteht anschließend die Notwendigkeit seines Austausches, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Kältemittel und Öl aufgesammelt werden, damit es nicht zur Umweltverschmutzung kommt.

10.3. ABFALLENTSORGUNG

Kunststoffelemente, Dichtungen, Blech, Bauteile aus Polyurethan, die Systemsteuerung, elektrische Leitungen dürfen nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden. Sie sind dazu verpflichtet diese Materialien zur Recyclinganlage oder an einen autorisierten Sammel- und Entsorgungspunkt für derartige Abfälle zu übergeben. Diese Elemente müssen ordnungsgemäß entsorgt werden, damit sie die Umwelt nicht verschmutzen. Kältemittel und Öl müssen in entsprechenden Behältern gelagert und gemäß der aktuell geltenden lokalen Rechtsvorschriften entsorgt werden. Es ist strengst untersagt Kältemittel und Öl direkt in die Kanalisationsleitung abzuführen.

10.4. BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

Bei Bestellung von Ersatzteilen müssen folgende Informationen genau genannt werden:

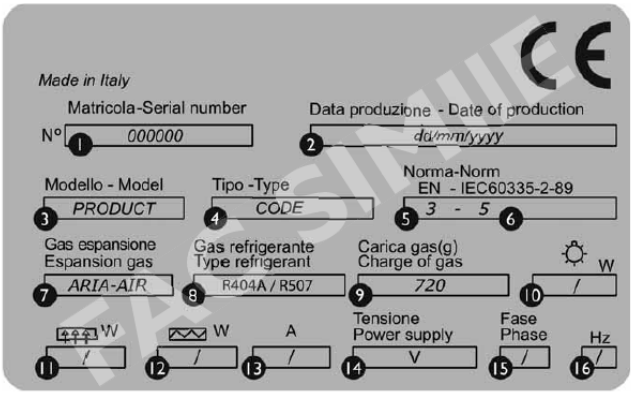
- Modell des Schnellkühlers
- Seriennummer des Geräts
- Anzahl und Art der erforderlichen Ersatzteile

Sollte Sie die Möglichkeit haben Fotos der gewünschten Ersatzteile zu machen, wären diese bei der Bestellungsabwicklung sehr hilfreich.

11. ALARMMELDUNGEN UND PROBLEMLÖSUNG

MELDUNG	STÖRUNG	VORGEHENSWEISE	PROBLEMLÖSUNG
Er	Allgemeine Störung oder Beschädigung der Sonde	Es ist zu prüfen, ob alle Leitungen ans Terminal angeschlossen wurden	Wurde die Leitung getrennt ist diese erneut zu montieren und fest zu schrauben
Er1	Beschädigung des Gerätekammer-temperaturfühlers	Es ist zu prüfen, ob alle Leitungen ans Terminal angeschlossen wurden	Wurde die Leitung getrennt ist diese erneut zu montieren und fest zu schrauben
Er2	Beschädigung des Kerntemperaturfühlers	Es ist zu prüfen, ob alle Leitungen ans Terminal angeschlossen wurden	Wurde die Leitung getrennt ist diese erneut zu montieren und fest zu schrauben
	Zu lange Kühlungszeit	Es ist zu prüfen, ob der Verdampfer nicht durch Eis blockiert wurde	Die Gerätetür ist für 15 Minuten zu öffnen, damit das Eis verschmelzt
		Es ist zu prüfen, ob die Produkte ordnungsgemäß verteilt und ob die Beladekapazitäten nicht überschritten wurden	Ein Teil der Produkte ist von den Behältern und Fächern zu entfernen
		Es ist zu prüfen, ob sich der Innenventilator dreht	Bitte Kontakt mit dem Servicedienst aufnehmen
		Es ist zu prüfen, ob die Umgebungstemperatur bzw. der Feuchtigkeitsgrad nicht zu hoch sind	Bitte Kontakt mit dem Servicedienst aufnehmen
	Nach Abschluss des Kühlungszyklus schaltet sich der Aufbewahrungszyklus nicht ein		Bitte Kontakt mit dem Servicedienst aufnehmen

12. TYPENSCHILD



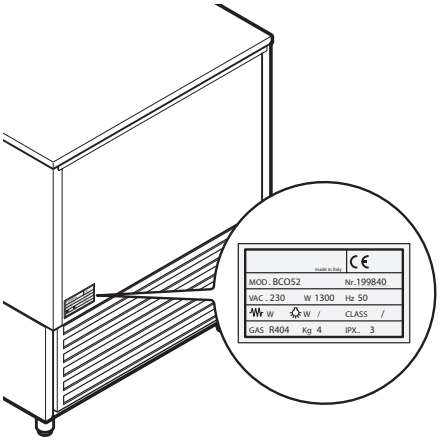


Fig.3

ZEICHENERKLÄRUNG

1. Seriennummer
2. Produktionsdatum
3. Modell
4. Version
5. Klimaklasse des Geräts
6. (*) Sicherheitsnormen
7. Ausdehnung von Gasen
8. Art des Kältemittels (Gas)

9. Menge des Kältemittels
10. Gesamtleistung der Beleuchtung (Watt)
11. Beständigkeit gegen Kondensationswasser
12. Beständigkeit gegen elektrische Abtauung
13. Gesamtstromverbrauch (A)
14. Antriebsspannung (Volt)
15. Phasenanzahl
16. Frequenz (Hz)

(*) INFORMATION

Sicherheitsnormen	Klimaklasse	Max. Umgebungstemperatur
EN 60335 –2—89	3	+32°C
IEC60335 — 2-89	5	+43°C

13. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.