

Aufbauanleitung

COOL-LINE-Schnellkühler / Schockfroster

SKF 2/3 GN ENTRY

[Art. 433100000]



NordCap®

COOL-LINE

entry

Installation
Verwendung und Wartung
Installation
Use and maintenance



SEHR GEEHRTER KUNDE, WIR DANKEN IHNEN, DASS SIE SICH FÜR UNSERE GERÄTE ENTSCHIEDEN HABEN.

Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für eine korrekte Installation, Verwendung und Wartung des Gerätes erforderlich sind.

Wir raten Ihnen daher, es vor der Installation sorgfältig zu lesen und für spätere Bezugnahme aufzubewahren.

Sollten Sie weitere Informationen benötigen, stehen wir Ihnen natürlich weiterhin zu Verfügung.

DEAR CUSTOMER, THANK YOU FOR CHOOSING OUR APPLIANCE.

This manual contains all the information necessary for correct installation, use and maintenance of the appliance.

We therefore recommend that it should be read in full before assembly and kept carefully for future reference.

If you need further clarification, we remain available to provide any information.



| | |
|-------------------------|--------------|
| Warnhinweise | p. 4 |
| Technische Daten | p. 18 |
| Installation | p. 24 |
| Verwendung | p. 34 |
| Wartung | p. 52 |
| Kundendienst | p. 56 |

| | |
|-----------------------|--------------|
| Warnings | p. 4 |
| Technical data | p. 18 |
| Installation | p. 24 |
| Use | p. 34 |
| Maintenance | p. 52 |
| Assistance | p. 56 |

NordCap GmbH & Co. KG
Thalendorststraße 15
28307 Bremen
Telefon: +49 421 48557-0
Telefax: +49 421 488650
bremen@nordcap.de

Geben Sie bei allen Anfragen immer das Modell des Gerätes und die Seriennummer an, die sich auf dem Seriennummernschild befindet

For any information always indicate the appliance model and the serial number found on the data plate

Warnhinweise

Warnings

Bedeutung der Symbole

Um das Lesen klarer und angenehmer zu gestalten, werden in diesem Handbuch Symbole verwendet, um die Bedeutung oder Wichtigkeit der Informationen zu vermitteln.



Dies weist darauf hin, dass bei der Durchführung eines Vorgangs, Vorsicht geboten ist. Das Symbol weist auch darauf hin, dass ein maximales Bewusstsein der Bediener erforderlich ist, um unerwünschte oder gefährliche Folgen zu vermeiden



Weist auf wichtige Informationen hin, die zu lesen und zu respektieren sind.



Zeigt an, dass Vorgänge vermieden werden müssen.



Dieses Symbol kennzeichnet Bereiche mit elektrischen Gefahren. Es ist entweder an der Maschine angebracht oder es wird im Handbuch darauf verwiesen.



Kennzeichnet die Erdung



Identifiziert Klemmen, die, wenn sie miteinander verbunden sind, die verschiedenen Teile eines Geräts oder Systems auf das gleiche Potential (nicht notwendigerweise das Erdpotential) bringen



Weist darauf hin, dass es notwendig ist, den mit diesem Symbol gekennzeichneten Absatz vor Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts sorgfältig zu lesen

Meaning of pictograms

To make reading clearer and easier, symbols have been used in this manual to convey to the reader the meaning or importance of the information provided by the phrases next to them.



It indicates that caution is required when carrying out an operation described in a paragraph that bears this symbol. The symbol also indicates that maximum operator attention is required in order to avoid undesirable or dangerous consequences



It indicates important information to be read and respected.



It indicates requirements relating to actions that must be avoided.



This symbol located on the machine or referred to in the manual identifies areas with electrical hazards.



It indicates earthing



It identifies the terminals which, connected together, bring the various parts of a piece of equipment or of a system to the same potential (not necessarily the earth potential)



It indicates that it is necessary to carefully read the paragraph marked with this symbol before installing, using and maintaining the appliance

An wen ist dieses Handbuch gerichtet

Diese Anweisungen richten sich in erster Linie an den Installateur und den Bediener. Es ist vor der Installation, dem Gebrauch und der Wartung des Gerätes sorgfältig zu lesen.

Von nun an bezeichnet der Begriff "GERÄT" den ENTRY-Schnellkühler.

⊘ Es ist absolut verboten, dass der Bediener andere als die in dieser Anleitung vorgesehenen Vorgänge durchführt.

Der Hersteller ist in den folgenden Fällen von jeglicher Haftung befreit:

- unsachgemäße Installation;
- nicht autorisierte Eingriffe;
- Verwendung von nicht originalen oder nicht modellspezifischen Ersatzteilen;
- teilweise oder vollständige Nichtbeachtung dieser Anweisungen.

Warnhinweise zur Installation

ALLGEMEINE WARNHINWEISE

⚠ Die Nichtbeachtung der folgenden Vorschriften kann zu Schäden und Verletzungen führen, einschließlich tödlicher Verletzungen, und führt zum Erlöschen der Garantie: Dies entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung bei Schäden an Personen, Tieren oder Eigentum. Das Handbuch dient der Information über:

- Sicherheitsvorschriften;
- technische Spezifikationen;
- Installation;
- Betrieb;
- Wartung;
- Entsorgung und Recycling;
- Entsorgung der Verpackung;
- sichere Verwendung;

- Lesen Sie diese Broschüre vor der Installation und dem Transport des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, damit die verschiedenen Bediener darauf zurückgreifen können. Wenn Sie den Inhalt dieser Broschüre nicht vollständig verstanden haben, wenden Sie sich bitte vorab an den Hersteller.
- Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Änderun-

Who should read this manual

These instructions are mainly addressed to the installer and to the operator, who must read them carefully before installation, use and maintenance of the appliance.

Henceforth, the term "EQUIPMENT" means the ENTRY blast chiller.

⊘ It is strictly forbidden for the user to carry out operations other than those provided for in these instructions.

The Manufacturer is exempted from any liability in the following cases:

- improper installation;
- unauthorised interventions;
- the use of spare parts that are not original or which are not specific to the model;
- partial or total non-compliance with these instructions.

Warnings for installation

GENERAL WARNINGS

⚠ Failure to comply with the following rules may cause damage and even fatal injuries, void the warranty and exempt the Manufacturer from any liability in the event of damage to persons, animals or property. The purpose of this manual is to provide information on:

- safety rules;
- technical features;
- installation;
- operation;
- maintenance;
- disposal and recycling;
- packaging disposal;
- safe use;

- Before installing and transporting the appliance, read this manual carefully and keep it carefully for any further future consultation by the various operators. If not all the contents of this manual have been understood, contact the Manufacturer in advance.
- Interventions, tampering or modifications not expressly authorised, which

gen, die nicht mit diesem Handbuch übereinstimmen, führen zum Erlöschen der Garantie.



Eine andere als die in diesem Handbuch angegebene Installation oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder Tod führen.

WARNHINWEISE ZUM TRANSPORT UND ZUR HANDHABUNG

● Der Transport und die Handhabung des Geräts darf ausschließlich wie folgt erfolgen:

- mit für die Handhabung geeigneten Mitteln, die für das Gewicht und die Größe des Geräts geeignet sind (z.B. Hubwagen);
- in voller körperlicher und geistiger Leistungsfähigkeit und ausgestattet mit PSA (persönliche Schutzausrüstung, z.B. Handschuhe und Sicherheitsschuhe);
- in voller Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Unfallverhütung;
- nachdem sichergestellt wurde, dass der Manövrierbereich frei von Gegenständen, Personen oder Tieren ist.

Der Hersteller ist nicht für Unannehmlichkeiten verantwortlich, die durch einen Transport unter anderen als den angegebenen Bedingungen verursacht werden.

⊘ Beim Transport darf das Gerät NIE-MALS auf den Kopf gestellt oder auf die Seite gelegt werden. Falls dies nicht möglich ist, warten Sie 24 Stunden, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist, achten Sie darauf, das Gerät beim Transport nicht gewaltsam zu schieben, damit es nicht umkippen und beschädigt werden kann. Achten Sie auch auf eventuelle Unebenheiten des Bodens. Das mit Rädern ausgestattete Gerät kann nicht nivelliert werden. Stellen Sie daher sicher, dass die Auflagefläche vollkommen horizontal, eben und frei von Unebenheiten ist.

- Das Gerät muss für jede außerordentliche Wartung leicht zu handhaben sein: Es ist darauf zu achten, dass nach dem Einbau keine Mauerarbeiten (z.B.

do not respect that stated in this manual, will render the warranty null and void.



Installation or maintenance different to those indicated in the manual can cause damage, injury or fatal accidents.

WARNINGS FOR TRANSPORTATION AND HANDLING

- Transportation and handling of the appliance must take place exclusively:
 - with means suitable for handling, suitable for the weight and size of the appliance (e.g. pallet truck);
 - using operators with full physical and mental fitness and equipped with PPE (personal protection equipment, e.g. gloves and safety shoes);
 - in full compliance with the current accident-prevention laws and regulations;
 - after making sure that the manoeuvring area is clear from objects, persons or animals.

The Manufacturer is not responsible for problems due to transportation performed in conditions other than those specified.

⊘ During movements, the appliance must NEVER be turned upside down or placed on its sides. If this is not possible, wait 24 hours before putting it into operation.

If the appliance is fitted with wheels, be careful not to push the appliance violently while moving to prevent it from tipping over and becoming damaged. Also pay attention to any unevenness of the sliding surface. The appliance fitted with wheels cannot be levelled so make sure that the support surface is perfectly horizontal, flat and free from any unevenness.

- The appliance must be easily movable for any extraordinary maintenance: ensure that any masonry work subsequent to installation (e.g. the building of walls, the replacing of doors with other

Wände bauen, Türen durch schmalere ersetzen, Renovierungen usw.) die Bewegung behindern.

- Die Geräte, gleich welchen Modells, sind NICHT stapelbar, weder während des Transports noch während der Lagerung.
- Niemand darf sich während des Anhebens oder auf dem für die Positionierung vorgesehenen Transportweg aufhalten.

WARNHINWEISE ZUR INSTALLATION

- Alle Installationsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden, in Übereinstimmung mit den im Verwendungsland geltenden Vorschriften und unter Beachtung der Vorschriften bezüglich der Installationen und der Arbeitssicherheit.
- Während der Installation des Geräts:
 - Personen, die nicht für die Installation verantwortlich sind, dürfen den Arbeitsbereich nicht durchgehen oder sich in dessen Nähe aufhalten;
 - persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, Sicherheitsschuhe usw.) verwenden;
 - in Übereinstimmung mit den Vorschriften zur Arbeitssicherheit arbeiten (z.B. nicht mit nassen oder bloßen Händen an elektrische Teile herantreten usw.).
- Vor der Installation überprüfen:
 - dass die Installationsräume geeignet sind;
 - dass die Systeme mit den im Verwendungsland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Seriennummernschild übereinstimmen;
 - das Vorhandensein eines hochempfindlichen megneto-thermischen Differentialsschalters für den Anschluss der Maschine.
 - dass sich in der Nähe des Geräts eine Steckdose mit einem Erdungsanschluss der Art befindet, wie sie in dem Land verwendet wird, in dem das Gerät verwendet wird;
 - dass das Gerät in Waage steht.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Installations- oder Wartungsarbeiten, so-

narrower ones, renovations, etc.) does not hinder movement.

- The appliances, of any model, are NOT stackable, either during transportation or during storage.
- No person must be near the machine during lifting and along the path envisaged for positioning.

WARNINGS FOR INSTALLATION

- All installation operations must only be carried out by qualified personnel authorised by the Manufacturer, according to the standards in force in the country of use and respecting the rules relating to systems and safety at work.
- During installation of the appliance:
 - the transit or remaining of persons not assigned to the installation near the work area is not permitted;
 - use personal protection equipment (e.g. gloves, safety shoes, etc.);
 - operate in compliance with the rules relating to safety at work (e.g. do not approach the electrical parts with wet or bare hands, etc.).
- Before installation, check:
 - that the installation rooms are suitable;
 - that the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is indicated on the data plate;
 - that a high sensitivity (30 mA) differential thermal magnetic circuit breaker is already set up to which the machine must be connected;
 - that an earthed socket of the type in use in the country of use near the appliance is provided;
 - the flatness of the support surface of the machine.
- Disconnect the appliance from the power supply before performing any installation or maintenance, ordinary and extraordinary.
- The machine has not been designed to be installed in an atmosphere at risk of explosion or outdoors, in ships or in places directly exposed to salt-laden

wohl gewöhnliche als auch außerordentliche, durchführen.

- Die Maschine ist nicht für die Aufstellung in explosionsgefährdeter Atmosphäre oder im Freien, auf Schiffen oder an Orten, die salzhaltiger Seeluft oder direkter Sonneneinstrahlung und schlechtem Wetter (Regen, Feuchtigkeit, etc...) ausgesetzt sind, vorgesehen.
- Die Verwendung von Original-Ersatzteilen wird empfohlen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen ab.
- ⊘ Das Seriennummernschild liefert wichtige technische Informationen: Es ist unerlässlich im Falle einer Anfrage zur Wartung oder Reparatur des Geräts: Es wird daher empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu modifizieren.
- Da das Verpackungsmaterial potenziell gefährlich ist, muss es außerhalb der Reichweite von Kindern oder Tieren aufbewahrt und entsprechend den örtlichen Vorschriften ordnungsgemäß entsorgt werden.
- Wenn das Gerät defekt ist, weisen Sie durch entsprechende, sichtbar angebrachte Schilder darauf hin, dass es nicht verwendet werden kann.

WARNHINWEISE FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

- ⚠ Der Anschluss an das Stromnetz muss den geltenden Vorschriften des Landes entsprechen, in dem das Gerät installiert wird, und muss von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden: die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann zu Schäden und Verletzungen führen, die Garantie ungültig machen und den Hersteller von jeglicher Haftung befreien.
- Das Gerät muss direkt und ausschließlich an das elektrische Netz angeschlossen werden und muss mit einem leicht zugänglichen Schalter stromaufwärts ausgestattet und gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, installiert werden. Dieser Schalter darf ausschließlich für das Gerät bestimmt sein und muss eine omnipolare Kontakttrennung aufweisen, um eine vollständige Abschaltung


sea air or in direct sunlight and exposed to weathering (rain, humidity, etc.).

- The use of original spare parts is recommended. The Manufacturer declines all responsibility for the use of non-original spare parts.
- ⊘ The data plate provides important technical information: this are essential if interventions must be requested for maintenance or repairs of the appliance; therefore, it must not be removed, damaged or modified.
- As the packaging material is potentially dangerous, it must be kept out of the reach of children or animals and disposed of correctly in compliance with the local regulations.
- If the machine is being repaired, indicate with appropriate signs placed in a visible position that it CANNOT be used.

WARNINGS FOR THE ELECTRICAL CONNECTION

- ⚠ The connection to the power supply must comply with the regulations in force in the country in which the appliance is installed and must be carried out by qualified personnel authorised by the Manufacturer: failure to comply with these standards may cause damage and injury, void the warranty and exempt the manufacturer from any liability.
- The appliance must be connected directly and exclusively to the electricity network and must be provided upstream with an easily accessible switch and installed to the system according to the regulations in force in the country of installation of the appliance. This switch must be dedicated exclusively to the appliance and must have an omnipolar contact separation in order to guarantee complete disconnection under the overvoltage category III. A correct earth connection is mandatory using a single cable without joints or interruptions, not even from the protection switch.

bei Überspannungskategorie III zu gewährleisten. Eine korrekte Erdverbindung unter Verwendung eines einzigen Kabels ohne Muffen oder Unterbrechungen, auch durch den Schutzschalter, ist zwingend erforderlich.

- Jedes Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem mit der mit dem Symbol  gekennzeichneten Klemme einbezogen werden. Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Erdungskabels nach geltendem Recht. Die Wirksamkeit des Potentialausgleichssystems muss entsprechend den geltenden Vorschriften überprüft werden.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Wert der Versorgungsspannung nicht um +/-10% von dem auf dem Typenschild angegebenen Wert abweichen.
- Das elektrische Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Das Kabel darf nur durch ein Kabel mit ähnlichen Eigenschaften ersetzt werden. Das Erdungskabel muss immer gelbgrün und etwa 3 mm länger als die anderen sein.
- Die Unterbrechung der Stromversorgung muss entweder durch Abziehen des Steckers aus der Steckdose, falls zugänglich, oder durch einen mehrpoligen Schalter vor der Steckdose gemäß den nationalen Sicherheitsvorschriften möglich sein.


Sicherheitshinweise für den Bediener

ALLGEMEINE WARNHINWEISE



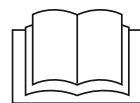
Die Nichteinhaltung der folgenden Normen kann zu Schäden und Verletzungen, einschließlich tödlicher Verletzungen führen, und führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

- Lesen Sie diese Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Eine andere als die in dieser Broschüre angegebene und vorgesehene Verwendung und Reinigung gilt als unsach-

- Each piece of equipment must be included in an equipotential system using the terminal marked with the symbol . This terminal is used to connect an earth cable according to current legal requirements. The effectiveness of the equipotential system must be properly checked according to what is stated in the current legislation.
- When the appliance is running, the value of the supply voltage must not differ by +/-10% of the value shown on the data plate.
- Replacement of the electrical connection cable must only be performed by a qualified and authorised technician. The cable can only be replaced with one of similar characteristics. The earthing cable must always be yellow-green and approximately 3mm longer than the others.
- The appliance must be disconnected from the mains either by pulling out the plug, if accessible, or by means of a multipolar switch placed upstream of the socket in accordance with national safety regulations.

Safety warnings for the user

GENERAL WARNINGS



Failure to comply with the following rules can cause damage and even fatal injuries, voids the warranty and exempts the Manufacturer from any liability.

- Before using the appliance, read this manual carefully.
- Use and cleaning different from those indicated and set out in this manual are considered improper and can cause damage, injury or fatal accidents, void the warranty and exempt the Manufacturer from any responsibility. Do not keep explosive substances such as spray cans with flammable propellant inside the appliance.
- This manual is an integral part of the appliance and as such must be care-

gemäß und kann zu Schäden, Verletzungen oder Tod führen, die Garantie erlöschen lassen und den Hersteller von jeglicher Verantwortung befreien. Bewahren Sie keine explosionsfähigen Stoffe wie z.B. Spraydosen mit brennbarem Treibmittel im Inneren des Gerätes auf.


- Diese Broschüre ist ein integraler Bestandteil des Geräts und muss als solcher für jede zukünftige Konsultation durch die verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Wenn Sie den Inhalt dieser Broschüre nicht vollständig verstanden haben, wenden Sie sich bitte vorab an den Hersteller.
- Im Falle einer Weitergabe des Geräts muss diese Broschüre dem neuen Bediener ausgehändigt werden.

VERWENDUNGSZWECK

- Bei der Anlage handelt es sich um einen Schnellkühler, der in der Lage ist, die Temperatur von Lebensmitteln, ob frisch oder bereits gekocht, schnell zu senken. Am Ende jedes Zyklus müssen die Lebensmittel aus dem Schnellkühler entfernt und ordnungsgemäß gelagert werden. Dieses Gerät eignet sich nicht für die Behandlung von pharmazeutischen, chemischen oder anderen Nicht-Lebensmittelprodukten.
- Das Gerät wurde mit den entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen hergestellt und konstruiert, um die Sicherheit und Gesundheit des Bedieners zu gewährleisten, und weist keine gefährlichen Kanten, scharfen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf.

WARNHINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG

- Nur geeignetes Personal, das in die korrekte Verwendung des Gerätes eingewiesen ist, darf dieses bedienen. Das Personal darf den Schnellkühler nicht bedienen, wenn es Substanzen einnimmt, welche die Reaktionszeiten verkürzen.

 Vor der Verwendung des Gerätes ist es notwendig, sich angemessene Kenntnisse über dieses Gerät anzueignen. Aus diesem Grund ist es notwendig, es sorgfältig zu prüfen, um sicherzustellen, dass alle in diesem Handbuch

fully kept for any further future consultation by the various operators.


- If not all the contents of this manual have been understood, contact the Manufacturer in advance.
- In case of transfer of the appliance, make sure the new user receives this manual.


INTENDED USE

- The appliance is a blast chiller, capable of rapidly lowering the temperature of food, whether it is fresh or already cooked. At the end of each cycle, the food must be removed from the blast chiller and stored properly. This appliance is not suitable for the treatment of pharmaceutical, chemical or any other non-food products.
- The appliances were built and designed with the appropriate precautions in order to guarantee the health and safety of the user without any dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions.


WARNINGS FOR USE









- The use of the appliance is intended only for suitable personnel trained on the correct use of the appliance. Personnel must not operate on the blast chiller if they are taking substances that could reduce reaction times.







 Before using the appliance, it is necessary to acquire adequate knowledge of the same. For this reason it is necessary to inspect it carefully and to make sure that all the indications contained in this manual are respected. Do not use the appliance before having carried out an adequate fact-finding inspection.

 Before use, make sure that there are no unneeded objects (e.g. instruction manuals or anything else) or detergent residues inside the cell of the appliance.

- Do not overload the appliance beyond the limits set.

 DO NOT insert or store food, explosive or flammable substances (e.g. spray


- enthaltenen Angaben genau übereinstimmen. Benutzen Sie das Gerät erst, wenn Sie eine ordnungsgemäße kognitive Untersuchung durchgeführt haben.
-  Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich keine nicht konformen Gegenstände (z.B. Bedienungsanleitungen oder ähnliches) oder Reinigungsmittelreste in der Gerätzelle befinden.
- Überlasten Sie das Gerät nicht über die angegebenen Grenzen hinaus.
 -  KEINE Lebensmittel, explosiven oder entflammbaren Substanzen (z.B. Spraydosen), elektrische Geräte unter Spannung im oder in der Nähe der Geräte aufbewahren.
 -  Lassen Sie NICHT zu, dass Personen oder Tiere in das Gerät eindringen, selbst wenn es vom Strom getrennt oder nicht in Betrieb ist.
 -  Nähern Sie sich elektrischen Teilen NICHT mit nassen oder bloßen Händen.
 -  Es ist absolut verboten, die vorgenommenen Sicherheitsvorrichtungen zu manipulieren oder zu entfernen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden.
 -  Verwenden Sie im Brandfall kein Wasser, verwenden Sie unbedingt einen CO₂ (Kohlendioxid)-Löcher und kühlen Sie den Motorraumbereich so schnell wie möglich.
 -  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät oder Teilen davon (z.B. Netzkabel) spielen.
 -  Stellen Sie keine festen oder flüssigen Gegenstände auf das Gerät.
 - Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Schließen der Tür nicht die Finger einklemmen.
 - Die elektrischen Risiken wurden minimiert, indem die elektrischen Systeme in Übereinstimmung mit der Norm CEI EN 60335-1 entworfen wurden. Aufkleber, die auf „Hochspannung“ hinweisen, kennzeichnen Bereiche mit elektrischer Gefährdung.
 - Das Gerät wurde mit den entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen hergestellt und konstruiert, um die Sicherheit und Gesundheit des Bedieners zu gewährleisten, und weist keine gefährlichen Kanten, scharfen Oberflächen oder hervorstehenden

- cans), electrical equipment under voltage inside or near the appliance.
-  DO NOT allow persons or animals to enter the appliance, even if it is disconnected from the power supply or not in operation.
-  DO NOT approach electrical parts with wet or bare hands.
-  It is absolutely forbidden to tamper with or remove the safety devices that have been adopted. The Manufacturer declines all responsibility if the above instructions are not respected.
-  In the event of a fire, do not use water, take a CO₂ (carbon dioxide) extinguisher and cool the area of the motor compartment as quickly as possible.
-  Children must not play with the appliance or parts of it (e.g. power cable).
-  Do not place solid or liquid objects on top of the appliance.
 - Be careful not to pinch your fingers when closing the door.
 - The electrical risks were addressed by designing the electrical systems according to the CEI EN 60335-1 standard. Dedicated stickers indicating “high voltage” identify areas with electrical hazards.
 - The appliances were built and designed with the appropriate precautions in order to guarantee the health and safety of the user without any dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions. Their stability is guaranteed even with the doors open, however it is forbidden to hang on the doors.
 - If the appliance does not work or functional or structural alterations are identified, disconnect it from the electricity and water supply (if provided) and contact a service centre authorised by the Manufacturer without attempting to repair it yourself. The use of original spare parts is recommended. The Manufacturer declines all responsibility for the use of non-original spare parts.
 - If the machine is flooded with water, contact your dealer for repair before using the appliance again.

Elemente auf. Die Stabilität des Gerätes ist auch bei geöffneten Türen gewährleistet. Vermeiden Sie jedoch, die geöffnete Tür mit Gewicht zu belasten.

- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder wenn funktionelle oder strukturelle Veränderungen festgestellt werden, trennen Sie es von der Strom- und Wasserversorgung (falls zutreffend) und wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. Die Verwendung von Original-Ersatzteilen wird empfohlen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen ab.
- Wenn die Maschine mit Wasser überflutet ist, wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einwandfreiem Verwendungs- und Sicherheitszustand befindet, ist es ratsam, es mindestens alle 6 Monate von qualifiziertem Personal warten und überprüfen zu lassen.
- Dieses Produkt kann fluorierte Treibhausgase enthalten, die nach dem Kyoto-Protokoll behandelt wurden; das Kältemittelgas befindet sich in einem hermetisch geschlossenen System. Kältemittelgas: R404a hat ein Treibhauspotenzial (GWP) von 3210.
- Cyclopentan wird als isolierendes Schaumtreibmittel verwendet und ist ein brennbares Gas. Seien Sie bei den Entsorgungsvorgängen besonders vorsichtig.
- Achtung! Die vorderen Lufteinlässe des Schnellkühlers dürfen nicht blockiert werden, da dies zu einer Überhitzung des Gerätes und zu Schäden führen kann.


WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG

 Vor der Durchführung gewöhnlicher oder außerordentlicher Wartungsarbeiten ist es erforderlich, die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe usw.) zu tragen.

- **Der Bediener darf nur die normale Wartung des Gerätes, d.h. die normale Reinigung, durchführen;** diese Arbeiten sind nur geeignetem und fähigem Personal vorbehalten und dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Für außerordentliche War-

- To make sure that the appliance is in perfect conditions of use and safety, it is advisable to subject it at least every 6 months to maintenance and inspection by personnel qualified to perform these operations.
- This product may contain fluorinated greenhouse gases covered by the Kyoto protocol; the refrigerant gas is contained inside a hermetically sealed system. Refrigerant gas: R404a has a global warming potential (GWP) equal to 3210.
- Cyclopentane is used as an expanding agent of insulating foam and it is a flammable gas. Pay special attention when disposing of it.
- Attention! Do not block the front air intakes of the blast chiller; the appliance may overheat and get damaged.

CLEANING WARNINGS

 Before carrying out any ordinary or extraordinary maintenance, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and to use appropriate personal protection tools (e.g. gloves, etc.).

- **The user must only carry out routine maintenance of the appliance, i.e. its normal cleaning;** these operations are reserved only for suitable and capable personnel and must not be performed by children. For extraordinary maintenance (e.g. replacement of a component) contact a Service Centre requesting the intervention of a qualified and authorised technician.
- In case of prolonged non-use of the machine, unplug the power cord and make sure that no-one can inadvertently remain closed inside (e.g. children or animals that may have entered as a game).
- ⊘ To clean any component or accessory DO NOT use:
 - abrasive or powder detergents;
 - aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc.). Attention! Do not even use these substances to clean the floor under the appliance;

tungsarbeiten (z.B. den Austausch einer Komponente) wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum und bitten Sie um den Einsatz eines qualifizierten und autorisierten Technikers.

- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, ziehen Sie das Netzkabel ab und stellen Sie sicher, dass niemand versehentlich eingeschlossen werden kann (z.B. Kinder oder Tiere, die zum Spielen hereingekommen sind).
- ⊘ Bei der Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen verwenden Sie NIEMALS:
 - scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel;
 - aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure/Murit- oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Achtung! Verwenden Sie solche Substanzen auch nicht zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät;
 - abrasive oder scharfe Werkzeuge (z.B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
 - Dampf- oder Druckwasserstrahlen.
- Waschen Sie das Gerät bei der ersten Verwendung mit einem in heißem Seifenwasser getränktem Tuch und spülen Sie zum Schluss mit einem nur mit Wasser angefeuchteten Tuch nach und lassen Sie es gründlich trocknen.
- Bei Schäden, die durch mangelnde oder falsche Wartung (z.B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel) entstehen, erlischt die Garantie.
- Die zur Reinigung und Desinfektion der Geräteoberflächen verwendeten Substanzen müssen mit den Baumaterialien und Hygienevorschriften kompatibel sein.
- ⊘ Entfernen Sie keine Geräteabdeckungen zu Wartungs- und Reinigungszwecken.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Gebrauch vollständig trocken ist.
- Bei der Entsorgung des Geräts müssen das Typenschild und die mit dem Kauf gelieferte Dokumentation vernichtet werden.

Restrisiken

Nachfolgend werden die in allen Betriebs- und Lebensphasen des Schnellkühlers vorhandenen Restrisiken erklärt und nach Betriebsart/Zustand geordnet, mit einer

- abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- jets of steam or pressure water.
- When using for the first time, wash the appliance using a cloth soaked in warm soapy water and finish with a rinse with a cloth moistened with just water then dry carefully.
- The warranty is void in the event of damage caused by insufficient or incorrect maintenance (e.g. use of unsuitable detergents).
- The substances used for cleaning and disinfecting the surfaces of the appliance must be compatible with the construction materials and hygiene requirements.
- ⊘ Do not remove the appliance protections to perform maintenance and cleaning operations.
- Be sure to have completely dried the appliance before use.
- When disposing of the appliance, it is necessary to destroy its identification plate as well as the documentation supplied with the purchase.

Residual risks

Therefore, the risks present in all operational and life stages of the blast chiller are listed and organised by type of operation/condition, with a brief description of the measures taken to eliminate, as far as possible, the risks for operators and/or to limit or reduce the risks deriving from the dangers which cannot be fully eliminated at source.

MECHANICAL RISKS

Risk from danger of: crushing or impact with the blast chiller door.

Warning: the blast chiller door, if it is not correctly levelled, can move uncontrollably;

Prevention: make sure the blast chiller door is stable, making sure that when it opens it remains in position or at most ensuring that it closes slowly.

RISK OF DANGER OF ENTANGLEMENT

Prevention: use tightly fitting clothing with no loose parts.

kurzen Beschreibung der Maßnahmen, die ergriffen wurden, um die Risiken für die Bediener so weit wie möglich auszuschließen und/oder die Risiken ergeben, die nicht vollständig an der Quelle beseitigt werden können, zu begrenzen oder zu verringern.

MECHANISCHE GEFAHREN

Risiko durch Gefahr von: Quetschen oder Stoß mit der Tür des Schnellkühlers.

Warnhinweis: Die Tür des Schnellkühlers kann sich unkontrolliert bewegen, wenn sie nicht korrekt nivelliert ist;

Vorbeugung: Stellen Sie sicher, dass die Tür des Schnellkühlers stabil ist, indem Sie darauf achten, dass die Tür offen stehen bleibt oder sich nur sehr langsam schließt.

RISIKO DURCH VERFANGUNGSGEFAHR

Vorbeugung: Verwenden Sie Kleidung, die eng am Körper anliegt.

RISIKO EINER PERFORATION/PUNKTION.

Vorbeugung: Behandeln Sie die Kerntemperatursonde vorsichtig und mit Schutzhandschuhen.

RISIKEN DURCH VERSCHIEBUNG

Risiko durch Gefahr von: Stabilitätsverlust des Schnellkühlers auf Rädern während der Verschiebung.

Warnung: Prüfen Sie die Stabilität des Schnellkühlers, bevor Sie ihn auf seinen Rädern bewegen;

überprüfen Sie die Eigenschaften des Bodens, auf dem der Schnellkühler bewegt wird.

Vorbeugung: Vergewissern Sie sich vor der Verschiebung über den korrekten Zustand des Bodens; ziehen Sie den Schnellkühler nicht, sondern schieben Sie ihn.

RISIKEN DURCH AUSRUTSCHEN

Risiko durch Gefahr von: Ausrutschen

Warnung: Stellen Sie sicher, dass der Boden in der Nähe des Geräts trocken und nicht rutschig ist;

Vorbeugung: überprüfen Sie den Zustand des Bodens.

RISK OF PERFORATION/PUNCTURE.

Prevention: handle the core probe carefully and with protective gloves.

RISKS DUE TO MOVEMENT

Risk from danger of: loss of stability of the blast chiller on wheels during movement.

Warning: check the stability of the blast chiller before moving it on its wheels; check the characteristics of the surface on which the blast chiller is moved.

Prevention: check the correct conditions of the flooring before moving; do not pull but push the blast chiller.

RISKS DUE TO SLIPPING

Risk of danger of: slipping

Warning: check that the flooring near the appliance is dry and not slippery;

Prevention: check the condition of the flooring.

Refrigerant gas warnings

The appliances work with R452A refrigerant gas (R404a on request).

High inhalation exposures can cause anaesthetic effects. Very high exposures can cause abnormal heart rhythms and even sudden death. The sprayed or splashed product can cause frost burns to the eyes or skin. Dangerous for the ozone layer.

FIRST AID MEASURES

Inhalation

Remove the injured person from the place of exposure, and keep them warm and at rest. If necessary, administer oxygen. Administer artificial respiration if breathing has stopped or shows signs of stopping. In case of cardiac arrest, perform external cardiac massage. Seek immediate medical attention.

Contact with skin

Thaw the relevant areas with water.

Remove contaminated clothing. **Warning:** clothing can stick to the skin in the event of frost burns. In case of contact with the skin, wash immediately and abundantly with lukewarm water. If symptoms occur (irritation or blistering) seek medical attention.

Warnung über Kältemittelgas

Die Anlage arbeitet mit dem Kältemittel R452A (R404a auf Anfrage).

In hoher Konzentration eingeatmet, kann es eine betäubende Wirkung haben. Sehr hohe Konzentration kann zu abnormalem Herzrhythmus und plötzlichem Tod führen. Gespritztes oder versprühtes Produkt kann Frostverbrennungen an den Augen oder der Haut verursachen. Gefährlich für die Ozonschicht.

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

Einatmen

Entfernen Sie den Verletzten aus der Gefahrenzone und halten Sie ihn warm und ruhig. Falls erforderlich, Sauerstoff verabreichen. Bei Atemstillstand oder Anzeichen eines Atemstillstands künstlich beatmen. Bei Herzstillstand externe Herzmassage durchführen. Sofort ärztliche Hilfe suchen.

Hautkontakt

Tauen Sie die betroffenen Bereiche mit Wasser auf.

Kontaminierte Kleidung entfernen. Warnung: Bei Frostverbrennungen kann die Kleidung auf der Haut haften bleiben. Bei Hautkontakt sofort mit viel lauwarmerem Wasser abwaschen. Bei Auftreten von Symptomen (Reizung oder Blasenbildung) ärztliche Hilfe aufsuchen.

Augenkontakt

Sofort mit Augenspüllösung oder sauberem Wasser bei gespreizten Lidern mindestens 10 Minuten lang ausspülen. Ärztliche Hilfe suchen.

Verschlucken

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

Ärztliche Weiterbehandlung

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

Contact with eyes

Wash immediately with eye wash solution or clean water, holding the eyelids open for at least 10 minutes. Request medical assistance.

Ingestion

Do not induce vomiting. If the victim is conscious, rinse the mouth with water and drink 200-300 ml of water. Seek immediate medical attention.

Further medical treatment

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

FIRE-FIGHTING MEASURES

Non-flammable.

Thermal decomposition causes the emission of very toxic and corrosive vapours (hydrogen chloride, hydrogen fluoride). In case of fire, use self-contained breathing apparatus and suitable protective clothing.

EXTINGUISHING AGENTS

Use extinguishing agents appropriate to the surrounding fire.

TOXICOLOGICAL INFORMATION

Inhalation

Higher atmospheric concentrations can cause anaesthetic effects with possible loss of consciousness. Very high exposures can cause abnormal heart rhythms and even sudden death. Higher concentrations can cause asphyxiation due to the reduced oxygen content in the atmosphere.

Contact with skin

Splashes of liquid and sprayed liquid can cause frost burns. It is unlikely to be dangerous by skin absorption. Repeated or prolonged contact can cause the removal of skin fat, resulting in dryness, chapping and dermatitis.

ECOLOGICAL INFORMATION

It decomposes relatively quickly in the lower atmosphere (troposphere). The decomposition products are highly disper-

MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

Nicht entflammbar.

Bei der thermischen Zersetzung entstehen sehr giftige und korrosive Dämpfe (Chlorwasserstoff, Fluorwasserstoff). Im Brandfall umluftunabhängiges Atemschutzgerät und geeignete Schutzkleidung verwenden.

LÖSCHMITTEL

Verwenden Sie Löschmittel, die für das umgebende Feuer geeignet sind.

TOXIKOLOGISCHE INFORMATIONEN

Einatmen

Höhere atmosphärische Konzentrationen können zu betäubenden Wirkungen mit möglichem Bewusstseinsverlust führen. Sehr hohe Konzentrationen können zu abnormalem Herzrhythmus und plötzlichem Tod führen. Höhere Konzentrationen können aufgrund des reduzierten Sauerstoffgehalts in der Luft zu Erstickung führen.

Hautkontakt

Spritzer von Flüssigkeit und zerstäubter Flüssigkeit können Frostverbrennungen verursachen. Es ist unwahrscheinlich, dass es durch Hautabsorption gefährlich wird. Wiederholter oder längerer Kontakt kann dazu führen, dass Hautfett entfernt wird, was zu Trockenheit, Rissbildung und Dermatitis führen kann.

ÖKOLOGISCHE INFORMATIONEN

In der unteren Atmosphäre (Troposphäre) zersetzt es sich relativ schnell. Die Zersetzungsprodukte sind hoch gestreut und weisen daher eine sehr niedrige Konzentration auf. Es wirkt sich nicht auf den photochemischen Smog aus (d.h. er gehört nicht zu den flüchtigen organischen Verbindungen -VOC- gemäss UNECE-Abkommen). Das Ozonabbaupotenzial (ODP) ist sowohl für R404A als auch für R452A 0, gemessen an einem Standard-OPD von 1 für cfc11 (gemäß der uNeP-Definition). Das globale Erwärmungspotential des Gases (GWP) beträgt 3260 für R404A und 2141 für R452A.

Der Stoff ist im Montrealer Protokoll (Revision 1992) geregelt. Einleitungen in die Luft führen nicht zu einer langfristigen Wasserunreinigung.

sed and therefore have a very low level of concentration. It does not affect photochemical smog (i.e. it is not included in the volatile organic compounds -VOC- according to the provisions of the UNECE agreement). The ozone depletion potential (ODP) is 0 for both R404A and R452A measured against a standard ODP equal to 1 for cfc11 (according to the uNeP definitions). The global warming potential of gas (GWP) is 3260 for R404A and 2141 for R452A.

The substance is regulated by the Montreal Protocol (1992 revision). Product discharges released into the atmosphere do not cause long-term water contamination.

DISPOSAL CONSIDERATIONS

The best solution is to recover and recycle the product. If this is not possible, destruction must take place in an authorised system equipped to absorb and neutralise acid gases and other toxic processing products.

MEASURES IN CASE OF ACCIDENTAL SPILLAGE

Ensure adequate personal protection (with the use of means of protection for the respiratory tract) during the elimination of spills.

If conditions are sufficiently safe, isolate the source of the leak. In the presence of small spills, allow the material to evaporate on condition that there is adequate ventilation.

Significant losses:

- ventilate the area;
- contain the material spilled with sand or other suitable absorbent material;
- prevent liquid from entering drains, sewers, basements and work pits, because the vapours can create a suffocating atmosphere.

HANDLING

Avoid the inhalation of high concentrations of vapours. Atmospheric concentrations must be kept to a minimum and kept to the minimum reasonably possible level, below the occupational exposure limit. The vapours are heavier than air and therefore it is possible to form high con-

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Die beste Lösung ist die Rückgewinnung und Wiederverwertung des Produkts. Wenn dies nicht möglich ist, muss die Vernichtung in einer zugelassenen Anlage erfolgen, die so ausgerüstet ist, dass sie saure Gase und andere toxische Verarbeitungsprodukte absorbieren und neutralisieren kann.

MASSNAHMEN BEI UNBEABSICHTIGTER VERSCHÜTTUNG

Achten Sie auf einen angemessenen persönlichen Schutz (unter Verwendung von Atemschutzgeräten), wenn Sie verschüttete Flüssigkeiten entsorgen.

Wenn die Bedingungen ausreichend sicher sind, isolieren Sie die Quelle der Verschüttung. Bei kleinen Verschüttungen, das Material bei ausreichender Belüftung verdunsten lassen.

Erhebliche Verschüttung:

- Den Bereich belüften;
- verschüttetes Material mit Sand oder einem anderen geeigneten absorbierenden Material eindämmen;
- verhindern, dass die Flüssigkeit in Abflüsse, Abwasserkanäle, Keller und Arbeitsgruben gelangt.

HANDHABUNG

Vermeiden Sie das Einatmen hoher Dampfkonzentrationen. Atmosphärische Konzentrationen müssen auf ein Minimum reduziert und so niedrig gehalten werden, wie dies vernünftigerweise unter dem Arbeitsplatzgrenzwert erreichbar ist. Dämpfe sind schwerer als Luft, und können daher in Bodennähe, wo die allgemeine Belüftung schlecht ist, hohe Konzentrationen bilden. Sorgen Sie in solchen Fällen für ausreichende Belüftung oder tragen Sie ein geeignetes Atemschutzgerät mit Luftzufuhr. Vermeiden Sie den Kontakt mit offenem Feuer und heißen Oberflächen, da sich reizende und toxische Zersetzungsprodukte bilden können. Vermeiden Sie den Kontakt mit Augen und Haut.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne vorherige Ankündigung Verbesserungen an den Geräten oder Zubehörteilen vorzunehmen. Die vollständige oder teilweise Vervielfältigung dieser Broschüre ist ohne Zustimmung des Herstellers verboten. Die angegebenen Messwerte sind indikativ und nicht verbindlich. Im Falle von Streitigkeiten ist die Originalsprache des Handbuchs Italienisch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Übersetzungs-/Dolmetschfehler.

centrations near the ground where general ventilation is poor. In these cases, ensure adequate ventilation or wear suitable respiratory protective devices with air reserve. Avoid contact with naked flames and hot surfaces as irritating and toxic decomposition products can form. Avoid contact between liquid and the eyes/skin.

The manufacturer reserves the right to make changes to improve the appliances and accessories at any time without advance notice. Full or partial reproduction of this manual is forbidden without the consent of the manufacturer. The measurements provided are indicative and not binding. In case of any disputes, the original language this manual was drawn up in is Italian. The manufacturer is not responsible for any translation/interpretation errors.

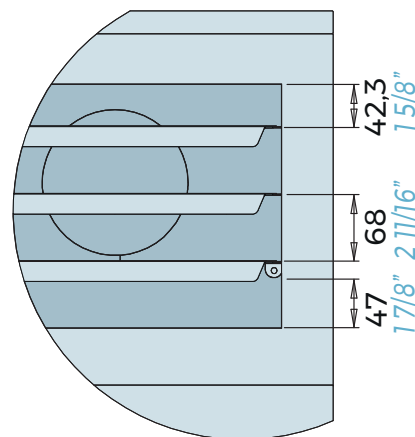
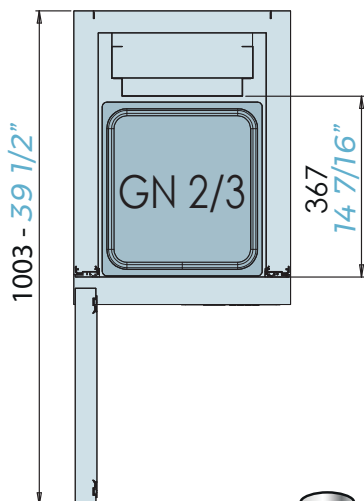
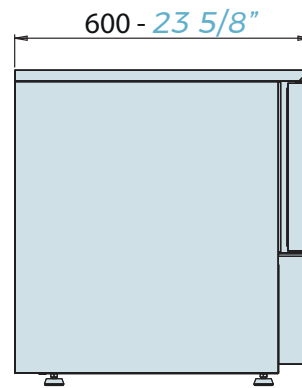
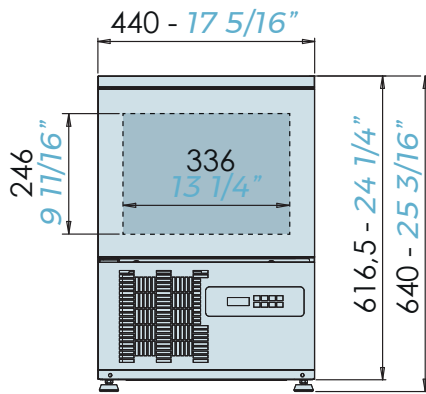
Technische Daten *Technical data*

2/3

Elektrische Daten *Electric Data*

| Mod. | Spannung Voltage | Frequenz Frequency | Leistung Power | Kälteleist. Cooling power | Geräuschpegel Noise level | Kältemittelg. Coolant gas | Fassungsvermögen Capacity | Kondensat. Condensat. |
|------|---------------------|-----------------------|-------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|---|--------------------------|
| | [V / Ph] | [Hz] | [kW] | [W] | [dB] | | [Frostk] [blast chill.] [freeze] [deep freez.] | |

| | | | | | | | | |
|-------|-------------|------|--------|-------|-------|-----------|--------------------------|-------------|
| ENTRY | 230V 1+N | 50Hz | 0,42kW | 670 W | >70dB | R404-R452 | 3 GN 2/3 6 kg 4 kg | Luft Air |
|-------|-------------|------|--------|-------|-------|-----------|--------------------------|-------------|



48 kg
106 lbs

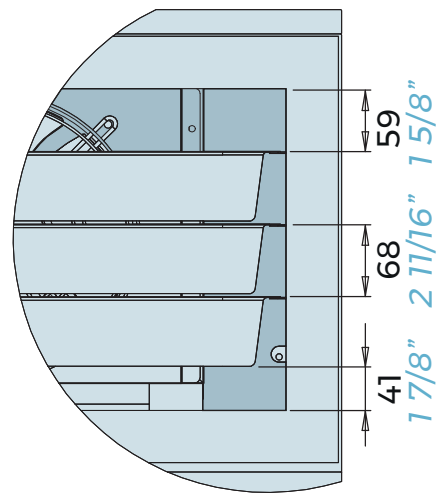
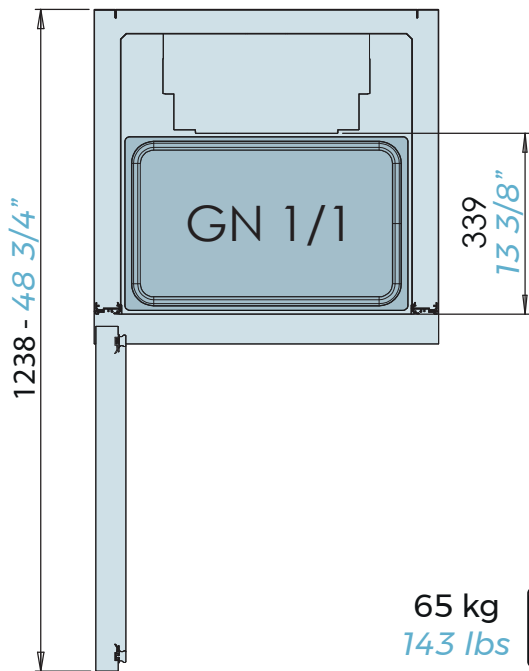
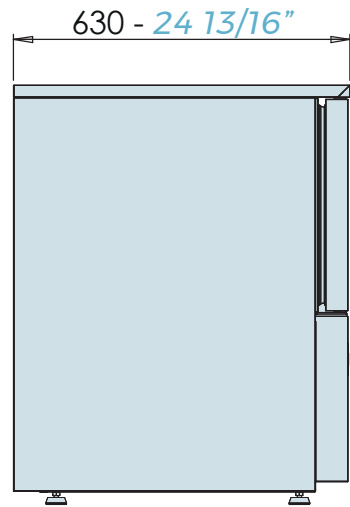
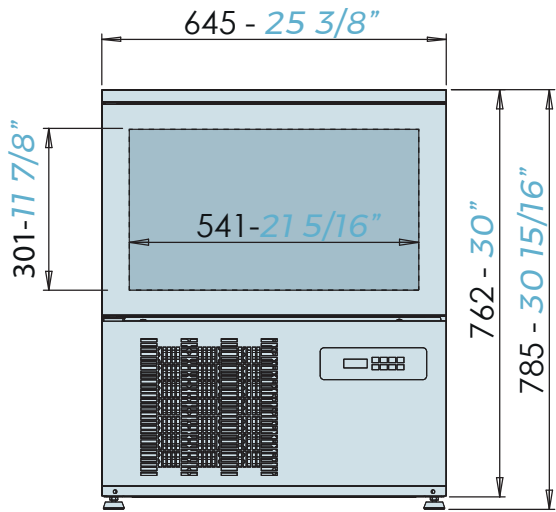


[mm - inch]

Elektrische Daten

3

| Mod. | Spannung | Frequenz | Leistung | Kälteleist. | Geräuschpegel | Kältemittelg. | Fassungsvermögen | Kondensatz |
|-------|-------------|-----------|----------|---------------|---------------|---------------|---|-------------|
| | Voltage | Frequency | Power | Cooling power | Noise level | Coolant gas | Capacity | Condensat. |
| | [V / Ph] | [Hz] | [kW] | [W] | [dB] | | [Frostk] [blast chill.] [freeze] [deep freez.] | |
| ENTRY | 230V 1+N | 50Hz | 0,56kW | 880 W | >70dB | R404-R452 | 3 GN 12 kg 6 kg | Luft Air |



65 kg
143 lbs



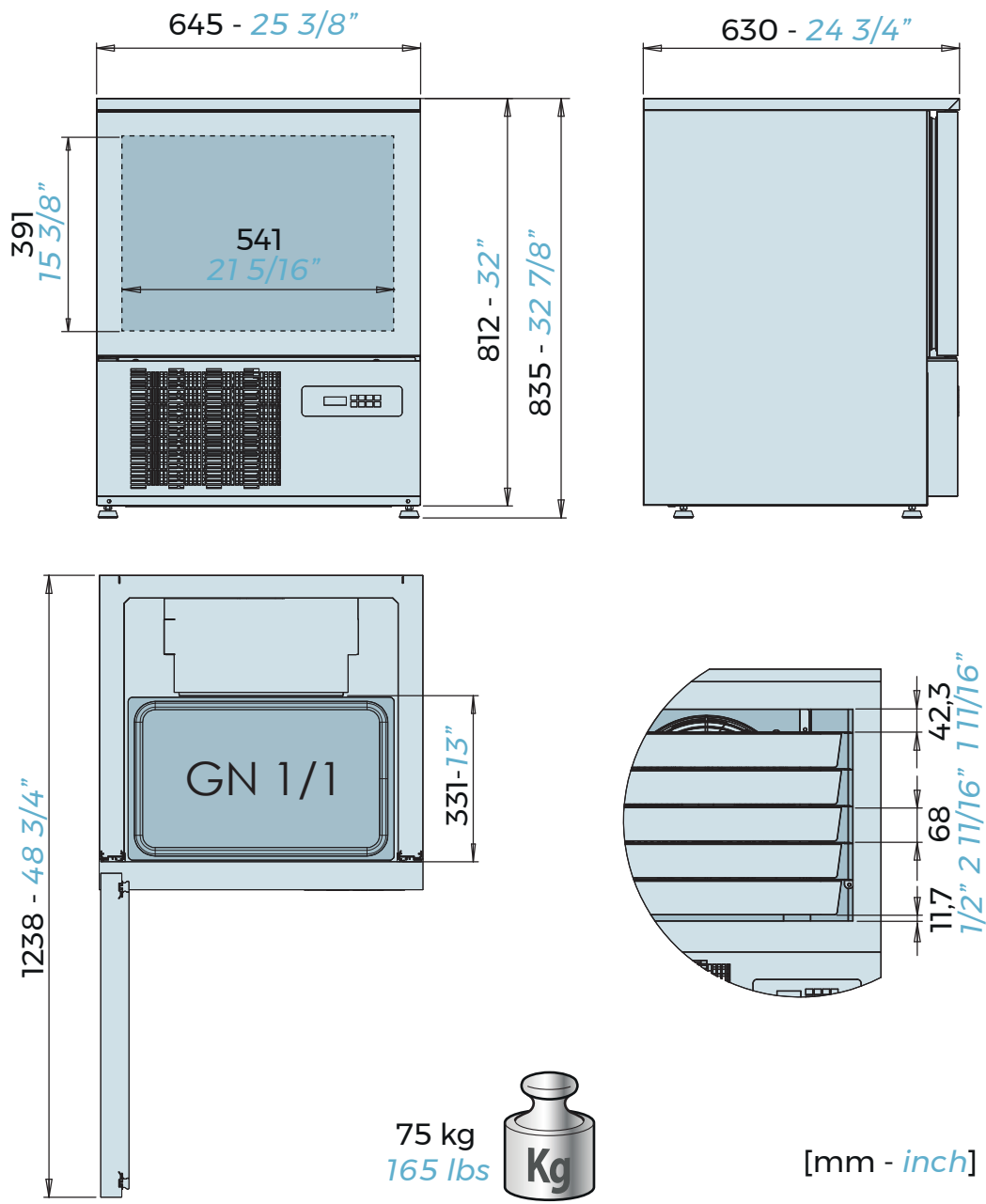
[mm - inch]

5

Elektrische Daten

Electric Data

| Mod. | Spannung | Frequenz | Leistung | Kälteleist. | Geräuschpegel | Kältemittelg. | Fassungsvermögen | Kondensat |
|-------|-------------|-----------|----------|---------------|---------------|---------------|---|-------------|
| | Voltage | Frequency | Power | Cooling power | Noise level | Coolant gas | Capacity | Condensat. |
| | [V / Ph] | [Hz] | [kW] | [W] | [dB] | | [Frostk] [blast chill.] [freeze] [deep freez.] | |
| ENTRY | 230V 1+N | 50Hz | 0,79kW | 1390 W | >70dB | R404-R452 | 5 GN 17 kg 11 kg | Luft Air |

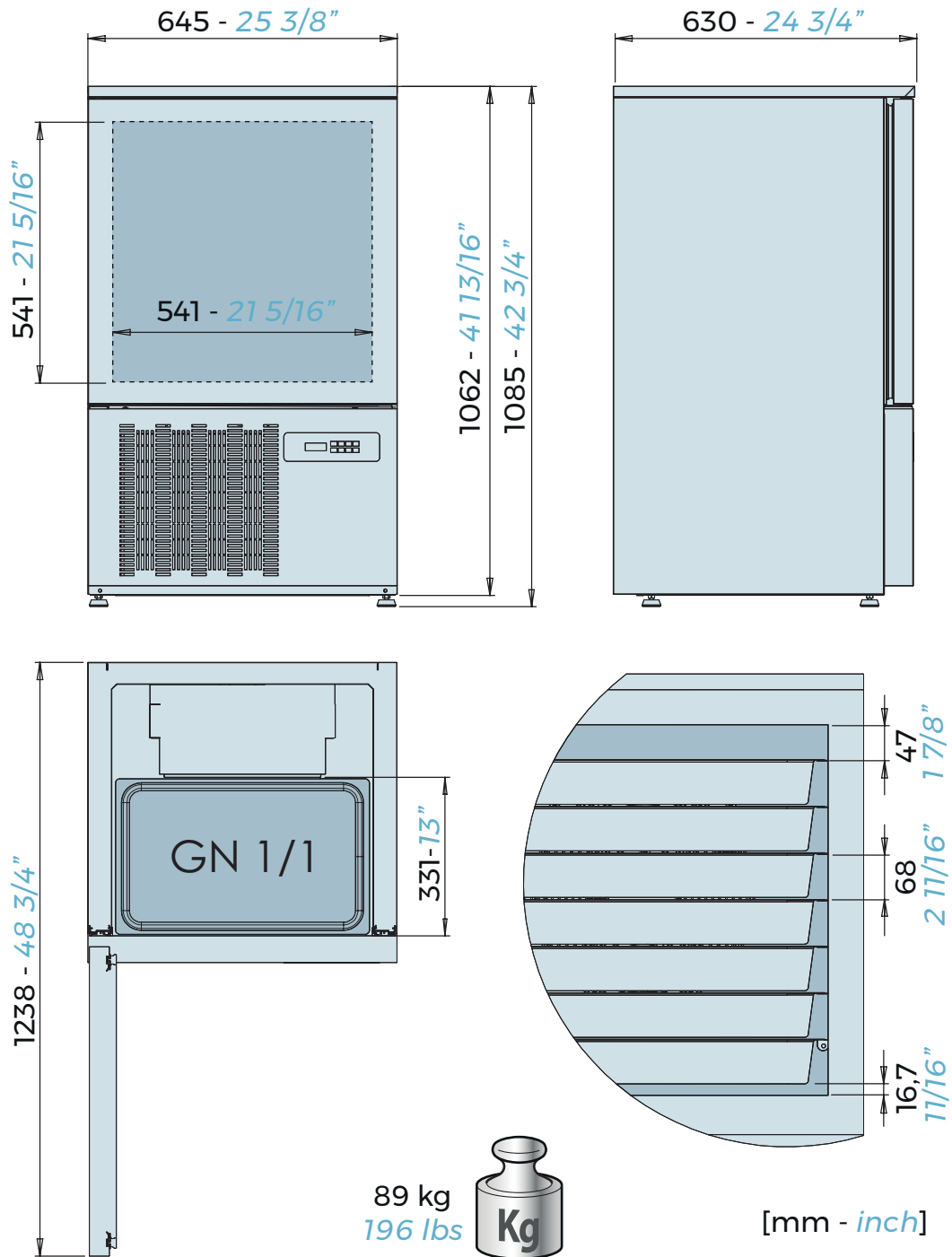


7

Elektrische Daten

Electric Data

| Mod. | Spannung | Frequenz | Leistung | Kälteleist. | Geräuschpegel | Kältemittelg. | Fassungsvermögen | Kondensatz |
|-------|-------------|-----------|----------|---------------|---------------|---------------|--|-------------|
| | Voltage | Frequency | Power | Cooling power | Noise level | Coolant gas | Capacity | Condensat. |
| | [V / Ph] | [Hz] | [kW] | [W] | [dB] | | [Frostk] [blast chill] [freeze] [deep freez.] | |
| ENTRY | 230V 1+N | 50Hz | 0,98kW | 1650 W | >70dB | R404-R452 | 7 GN 25 kg 15 kg | Luft Air |



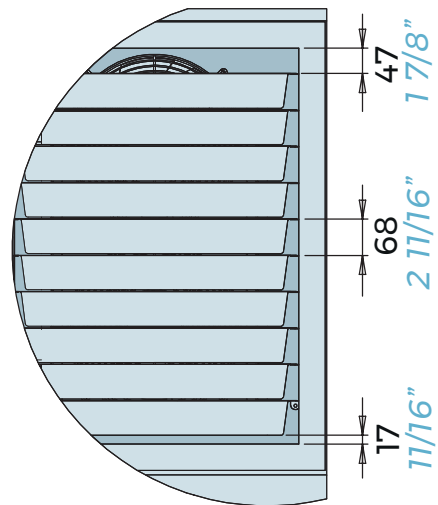
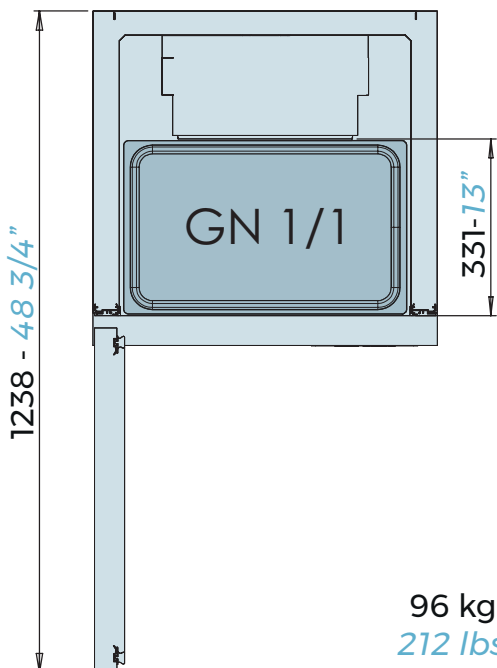
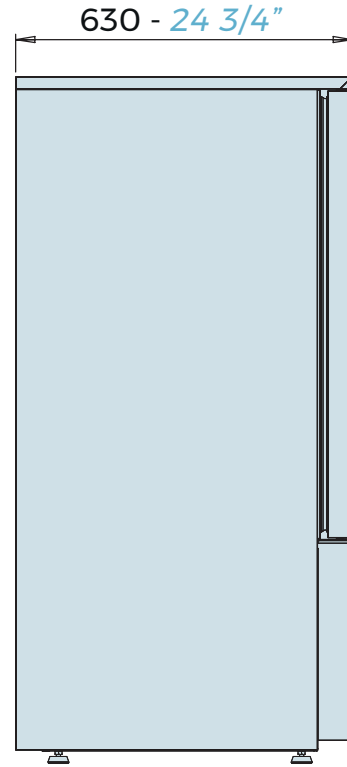
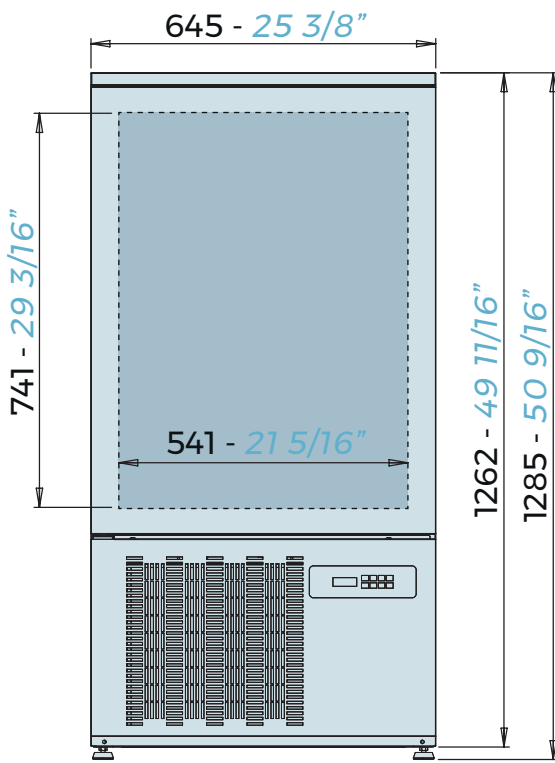
10

Elektrische Daten

Electric Data

| Mod. | Spannung Voltage | Frequenz Frequency | Leistung Power | Kälteleist. Cooling power | Geräuschpegel Noise level | Kältemittelg. Coolant gas | Fassungsvermögen Capacity | Kondensat. Condensat. |
|------|---------------------|-----------------------|-------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|---|--------------------------|
| | [V / Ph] | [Hz] | [kW] | [W] | [dB] | | [Frostk] [blast chill.] [freeze] [deep freez.] | |

| | | | | | | | | |
|-------|-------------|------|--------|--------|-------|-----------|-------------------------|-------------|
| ENTRY | 230V 1+N | 50Hz | 1,25kW | 1950 W | >70dB | R404-R452 | 10 GN 31 kg 20 kg | Luft Air |
|-------|-------------|------|--------|--------|-------|-----------|-------------------------|-------------|



96 kg
212 lbs

[mm - inch]

Konstruktionsmaterialien

KORPUS AUSSEN

Rostfreier Stahl AISI 304

INNEN

Rostfreier Stahl AISI 304

Construction materials

SHELL

AISI 304 stainless steel

INNER CELL

AISI 304 stainless steel

Seriennummernschild

Das Seriennummernschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

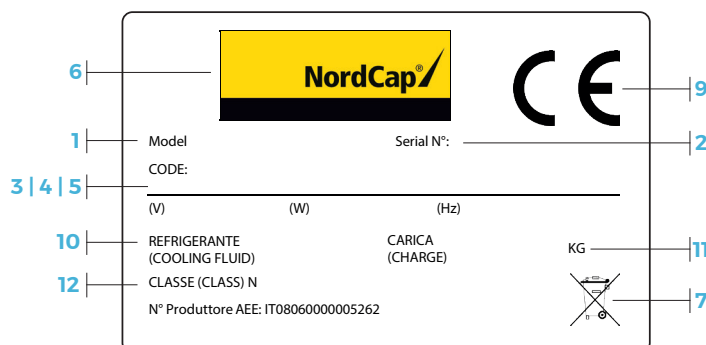
Es identifiziert das Produkt anhand des Modells, des Codes und der Seriennummer und gibt Auskunft über die elektrische Leistung und Spannung, die für den Betrieb der Maschine erforderlich sind: Es wird daher empfohlen, sie nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu modifizieren.

- 1 | Handelsname des Geräts
- 2 | Seriennummer des Geräts
- 3 | Versorgungsspannung (V)
- 4 | Frequenz der Stromversorgung (Hz)
- 5 | Nennleistung/Stromaufnahme (W)
- 6 | Angaben des Herstellers
- 7 | WEEE-Gerät ▶ S. 54
- 8 | Gerät gemäß 2002/95/CE
- 9 | Gerät, das den Anforderungen für das Inverkehrbringen und die Verwendung in der Europäischen Union entsprechen
- 10 | Art des Kältemittels
- 11 | Kältemittelmenge
- 12 | Zugehörigkeitsklasse

Data plate

The data plate is located on the rear of the appliance. It identifies the product, via the assistance, through the model, code and serial number and provides information on the electrical power and voltage necessary to power the machine. It is therefore advisable not to remove it, damage it or modify it.

- 1 | Trade name of the appliance
- 2 | Serial identification number of the appliance
- 3 | Electrical power supply (V)
- 4 | Electrical supply frequency (Hz)
- 5 | Absorbed nominal power/current (W)
- 6 | Manufacturer's Data
- 7 | WEEE Equipment ▶ p. 54
- 8 | Equipment compliant with the 2002/95/EC regulation
- 9 | Equipment compliant with the requirements for marketing and use in the European Union
- 10 | Type of coolant
- 11 | Quantity of coolant
- 12 | Membership class



Installation

Auspacken und Transport

AUSPACKEN

Das Gerät sorgfältig auspacken und darauf achten, dass es nicht beschädigt wird.

- 02** Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Komponenten vorhanden sind, die Unversehrtheit des Geräts und die Abwesenheit von Transportschäden. Wenn Sie irgendwelche Schäden oder Anomalien feststellen, fahren Sie nicht mit der Installation fort, sondern melden Sie dies umgehend dem Spediteur.

Die Verpackung kann eine Gefahr für Kinder und Tiere darstellen und den Transport des Gerätes zum Installationsort behindern; lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, sondern entsorgen Sie die Verpackung gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften.

TRANSPORT ZUM INSTALLATIONSRAUM

Der Transport und die Handhabung des Geräts ist mit Vorsicht durchzuführen:

- Mit **für die Handhabung geeigneten Mitteln, die für das Gewicht und die Größe** des Geräts geeignet sind (z.B. Hubwagen). Die Hebemittel müssen eine Tragfähigkeit haben, die mindestens 20% über dem zu transportierenden Gewicht liegt;
- durch qualifiziertes Personal in **voller körperlicher und geistiger Leistungsfähigkeit**, ausgestattet mit PSA (persönliche Schutzausrüstung, z.B. Handschuhe und Sicherheitsschuhe);
- in **voller Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen** und Vorschriften zur Unfallverhütung;
- nachdem sichergestellt wurde, **dass sich keine Personen oder Dinge im Manövrierbereich befinden, welche die Bewegung behindern könnten**;
- nachdem sichergestellt wurde, dass der **Boden glatt, frei von Unebenheiten** und Hindernissen und nicht rutschig ist.

Installation

Unpacking and transportation

UNPACKING

Carefully unpack the appliance, taking care not to damage it.

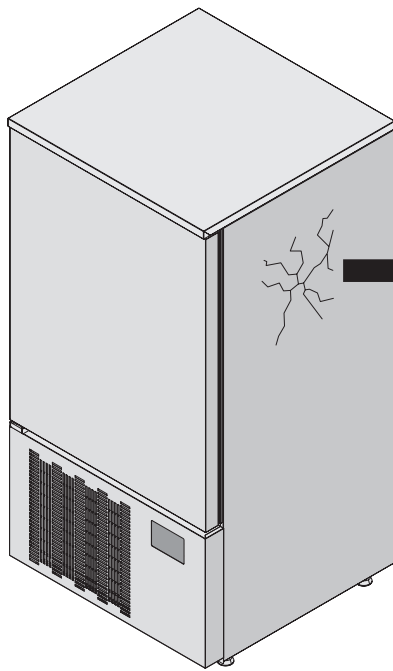
- 02** After unpacking, check the presence of all the components, the integrity of the appliance and the absence of damage due to transportation. If any damage or anomalies are noticed, do not proceed with installation but promptly report the fact to the carrier.

The packaging can constitute a danger for children and animals and constitute an obstacle in moving the appliance towards the place of installation; do not leave it unattended but dispose of it according to the regulations in force in the country of installation.

TRANSPORTATION TO THE INSTALLATION ROOM

Transportation and handling of the appliance must be performed with caution and exclusively:

- with **means suitable for handling, suitable for the weight and size** of the appliance (e.g. pallet truck). The lifting means must have a capacity of at least 20% greater than the weight to be transported;
- by qualified personnel, with **full physical and mental fitness**, equipped with PPE (personal protection equipment, e.g. gloves and safety shoes);
- in **full compliance with the current accident-prevention laws** and regulations;
- after making sure that there are no persons or objects in the manoeuvring area **that could hinder movement**;
- after making sure that the **flooring is smooth**, perfectly level, **free from unevenness** and obstacles and not slippery.

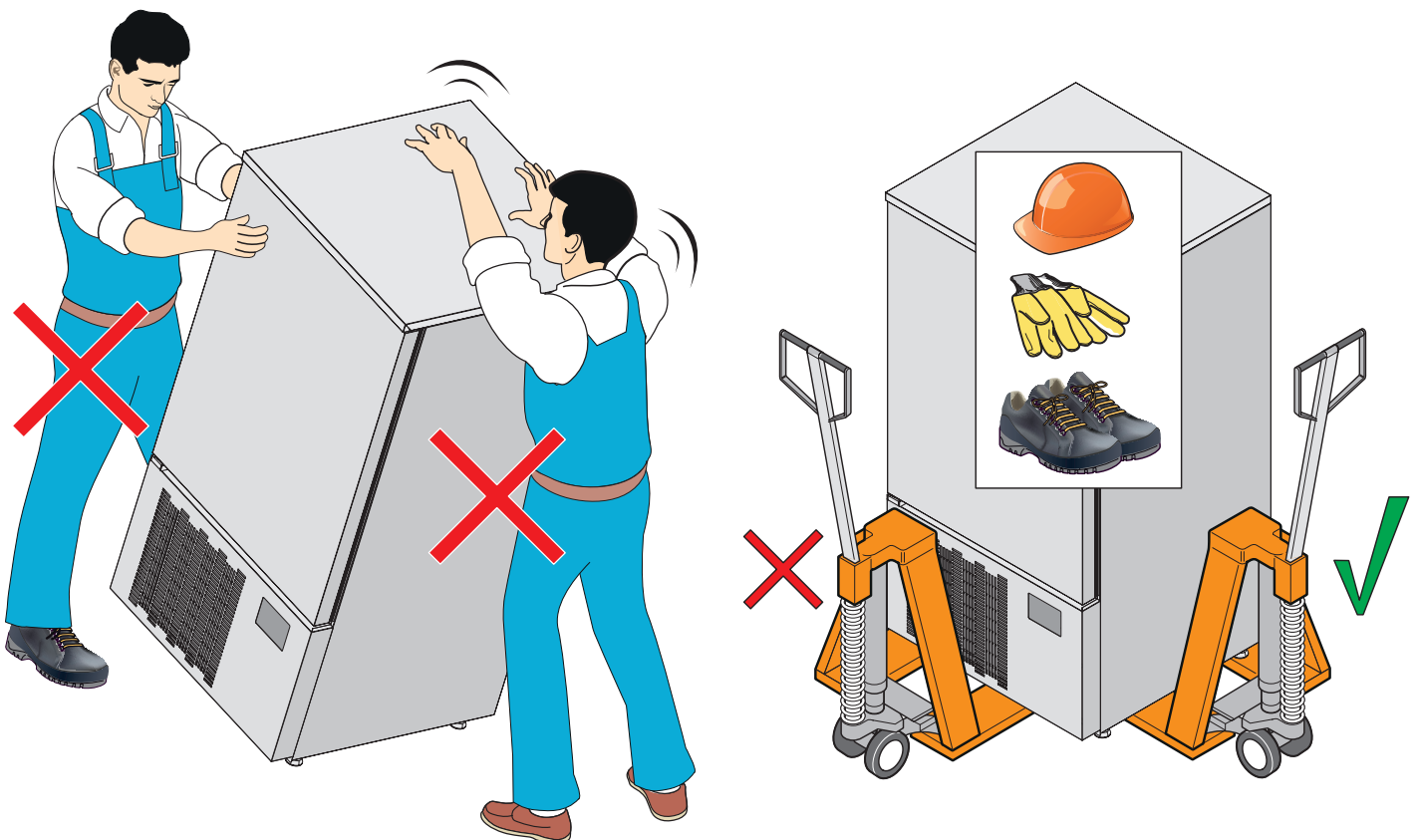


NordCap GmbH & Co. KG
Thalendorststraße 15
28307 Bremen
Telefon: +49 421 48557-0
Telefax: +49 421 488650
bremen@nordcap.de

Wenn Schäden, Anomalien oder fehlende Komponenten festgestellt werden, fahren Sie nicht mit dem Einbau fort, sondern melden Sie dies rechtzeitig dem Spediteur oder dem Hersteller. Unter keinen Umständen dürfen beschädigte Geräte ohne vorherige schriftliche Genehmigung an den Hersteller zurückgegeben werden.

If any damage, anomalies or missing components are noticed, do not proceed with installation but promptly report the fact to the carrier or to the Manufacturer. In no case can any damaged appliance be returned to the Manufacturer without prior notice and without having obtained prior written authorisation.

02



03

03 Wenn Sie das Gerät bewegen, schieben oder ziehen Sie es nicht mit Gewalt, um zu verhindern, dass es umkippt und Personen oder die Maschine selbst beschädigt. Das Anheben des Gerätes von Hand oder mit Gurten ist nicht gestattet. Achten Sie auf die richtige Ausrichtung des Gerätes, um Schäden zu vermeiden.

04 Beim Transport darf das Gerät NIEMALS auf den Kopf gestellt oder auf die Seite gelegt werden. Falls dies nicht vermeidbar ist, warten Sie 24 Stunden, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

05 Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist, achten Sie darauf, das Gerät beim Transport nicht gewaltsam zu schieben, damit es nicht umkippen und beschädigt werden kann. Achten Sie auch auf eventuelle Unebenheiten des Bodens. Das mit Rädern ausgestattete Gerät kann nicht nivelliert werden. Stellen Sie daher sicher, dass die Auflagefläche vollkommen horizontal und frei von Unebenheiten ist.



Da der Schwerpunkt nicht mit dem geometrischen Mittelpunkt des Geräts zusammenfällt, achten Sie bei der Bewegung auf die Neigung.



Wenn der Transport des Geräts ohne Befolgung der gegebenen Anweisungen durchgeführt wird, besteht neben der Beschädigung der Maschine auch die Gefahr von Quetschungen und Stößen für die ausführende Person und für die im Arbeitsbereich anwesenden Personen.

ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE

Wenn sich das Gerät am Installationsort befindet, ziehen Sie langsam die Schutzfolien von den Oberflächen ab.

06 Reinigen Sie Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel (z.B. Alkohol oder Öl), ohne scharfe, scharfkantige, scheinende Werkzeuge oder scheinende, säurehaltige oder aggressive Reinigungsmittel zu verwenden, welche die Oberflächen beschädigen könnten.

Die entfernten Schutzfolien können eine ernste Gefahr für Kinder und Tiere darstellen; lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt, sondern entsorgen Sie sie nach den im Land der Installation geltenden Vorschriften, nichts darf in der Umwelt verteilt werden.

03 While moving, do not push or drag the appliance. This is to prevent it from overturning or causing damage to persons or to the appliance itself. Lifting by hand or with belts of the appliance is not permitted. Pay attention to the correct direction of forking of the appliance to avoid damage to the same.

04 During movements, the appliance must NEVER be turned upside down or placed on its sides. If this is not possible, wait 24 hours before putting it into operation.

05 If the appliance is fitted with wheels, be careful not to push the appliance violently while moving to prevent it from tipping over and becoming damaged. Also pay attention to any unevenness of the sliding surface. The appliance fitted with wheels cannot be levelled so make sure that the support surface is perfectly horizontal, flat and free from any unevenness.



The centre of gravity does not coincide with the geometric centre of the appliance. Pay attention to the inclination when moving.



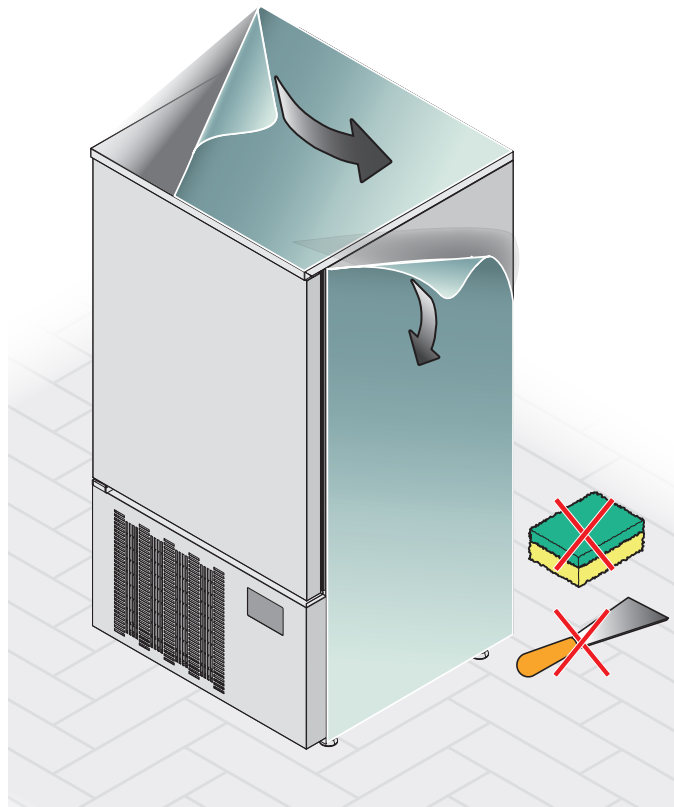
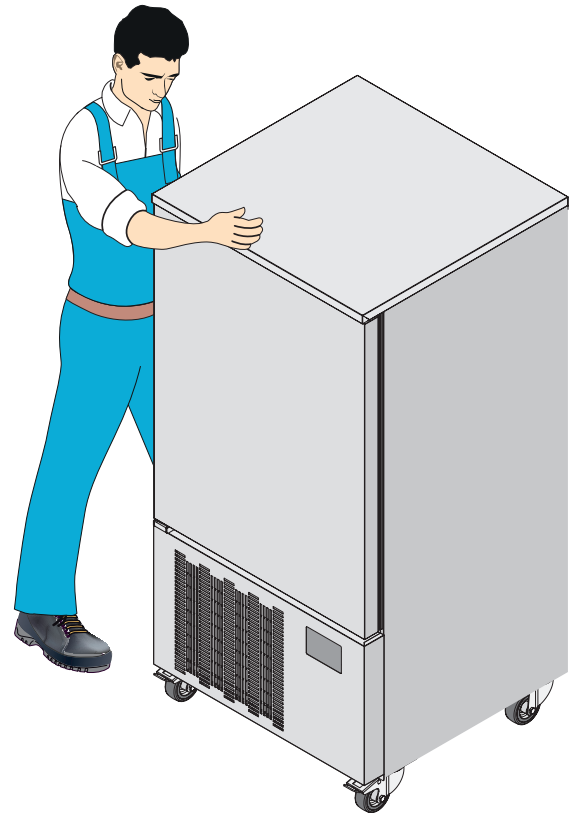
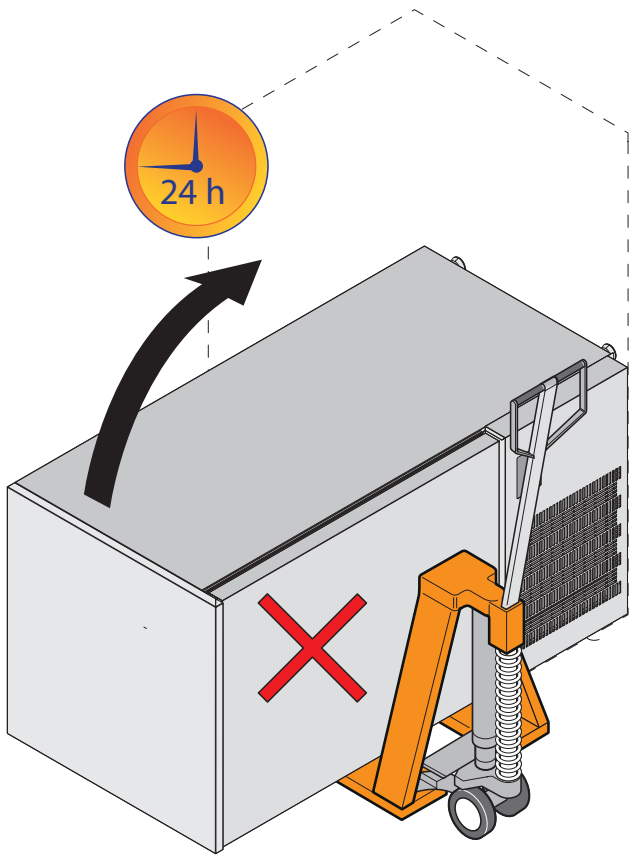
If the appliance is transported without following the instructions provided, in addition to damaging the machine, there is a danger of crushing and impact for anyone performing the operation and for persons present in the area of operations.

PROTECTIVE FILM REMOVAL

When the appliance is in the place of installation, slowly remove the protective films from its surfaces.

06 Clean away any glue residue with a suitable solvent (e.g. alcohol or oil) without using sharp, pointed and abrasive tools or abrasive, acid or aggressive detergents that could damage the surfaces.

The removed protective films can constitute a serious danger for children and animals; do not leave them unattended but dispose of them according to the regulations in force in the country of installation. Nothing must be dispersed in the environment.





Positionierung


EIGENSCHAFTEN DES INSTALLATIONSRAUM

07 **08** Um die optimale Leistung der Geräte und die Sicherheit für den Bediener im Laufe der Zeit zu gewährleisten, ist es unerlässlich, dass der Installationsraum bestimmte unten aufgeführte Merkmale aufweist:

- der Boden muss frei von Unebenheiten sein, gerade und muss das Gewicht des Gerätes bei voller Auslastung tragen;
- nicht direktem Sonnenlicht und schlechtem Wetter ausgesetzt sein;
- einen korrekten Luftaustausch und die Möglichkeit haben, belüftet zu werden;
- die geltenden Vorschriften in Bezug auf die Sicherheit am Arbeitsplatz und an den Systemen einhalten;
- keine potenziell entflammbaren oder explosiven Materialien oder Stoffe enthalten;
- eine Temperatur von +5°C bis +35°C (95°F - 104°F) und eine relative Luftfeuchtigkeit unter 70% haben.

 Der Schnellkühler ist für den Betrieb in Umgebungen vorgesehen, in denen die Temperatur 32°C nicht überschreitet. Über diese Temperatur hinaus sind die angegebenen Leistungen nicht garantiert. In zu feuchten und warmen Umgebungen kann sich an den Außenflächen des Gerätes ein Kondensationsschleier bilden.

 Das Gerät darf keinen Vibrationen, hochfrequentes Lärm, Staub oder Fremdmaterialien ausgesetzt werden. Eine solche Aussetzung kann zu Verschlechterung oder mechanischem Versagen führen.

 Lagern oder verwenden Sie kein Benzin, Gas oder keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes. Die Dämpfe können Brände oder Explosionen verursachen.

RESPEKTABSTÄNDE


09 Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet; es ist auch ratsam, die in der Abbildung angegebenen Abstände zu anderen Geräten oder Wänden einzuhalten, um die Reinigung, die Trennung von der Stromversorgung am Ende des Betriebs und jede außerordentliche Wartung zu erleichtern. Wenn das Gerät in der Nähe starker Wärmequellen aufgestellt werden muss, bringen Sie eine schützende Isolierplatte an.


Positioning


LOCAL INSTALLATION FEATURES

07 **08** To ensure excellent performance of the appliance and safety for the user over time, it is essential that the installation room has certain characteristics, listed below:

- a floor without roughness, perfectly levelled and that is able to support the weight of the appliance when fully loaded;
- it must not be exposed to direct sunlight or weathering;
- it must have a correct air exchange and the possibility of being ventilated;
- it must respect the current regulations in terms of safety at work and on systems;
- it must not contain potentially flammable or explosive materials or substances;
- it must have a temperature of between + 5°C and +35°C (95°F - 104°F) and relative humidity lower than 70%.

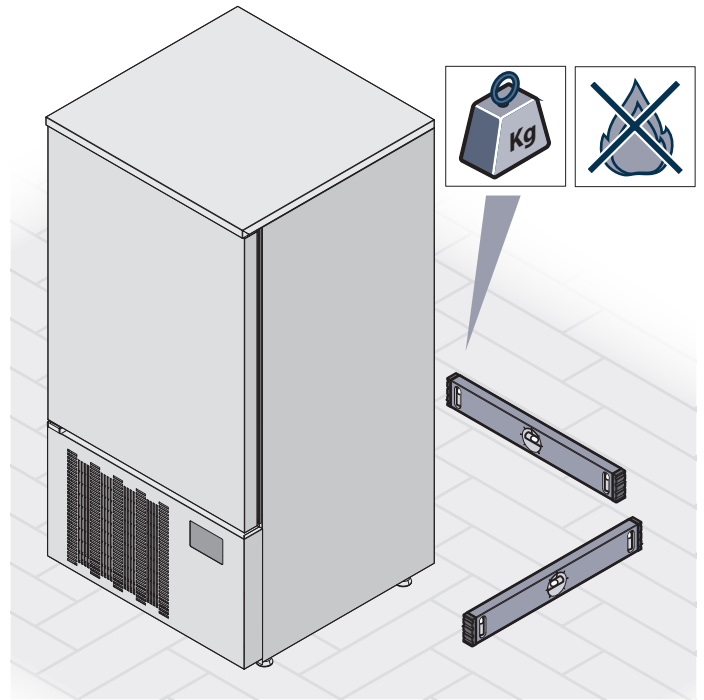
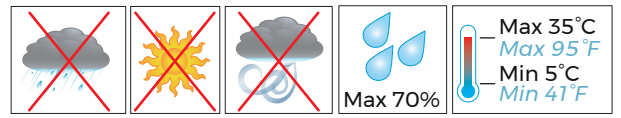
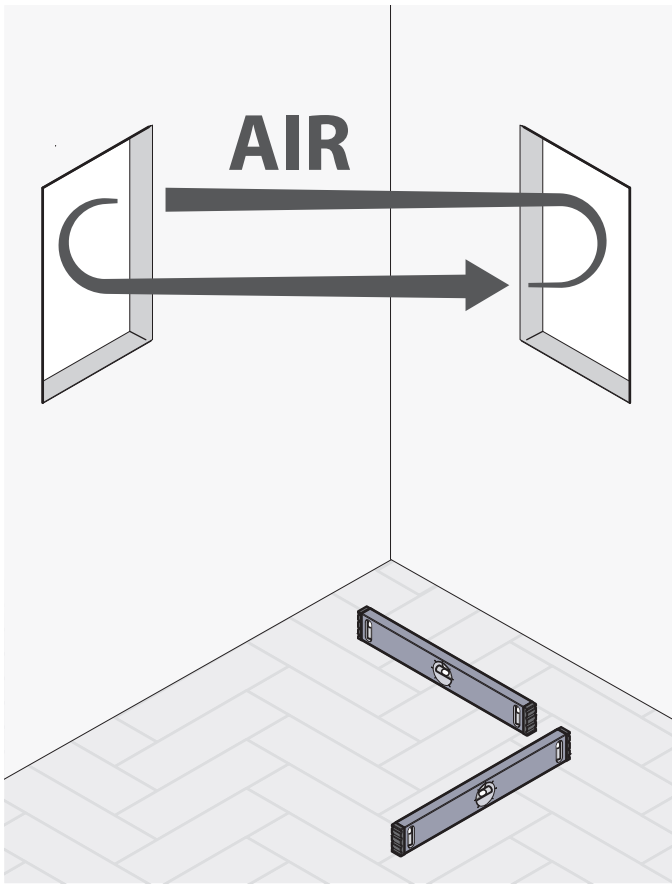
 The blast chiller is designed for operation in environments where the temperature does not exceed 32°C. Above this temperature, the declared yields are not guaranteed. In excessively humid and hot environments, condensate may form on the external surfaces of the appliance.

 The appliance must not be exposed to vibrations, high frequency noises, dust or material not relevant to it. Such exposure may cause deterioration or mechanical failure.

 Do not store or use petrol, gas or flammable liquids near the appliance. The vapours may cause a fire or an explosion.

RESPECT DISTANCES

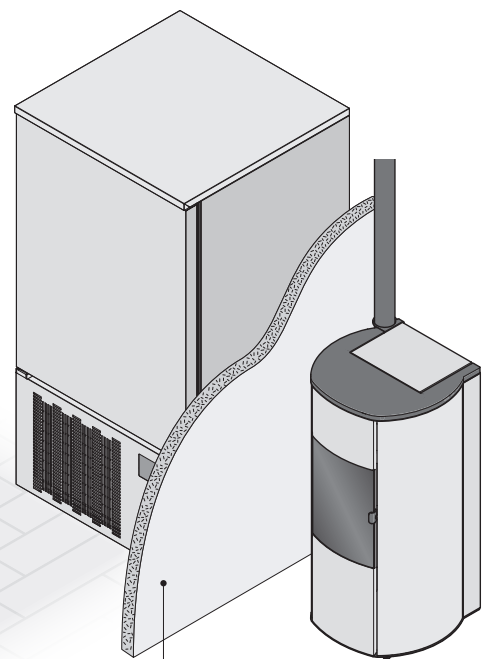
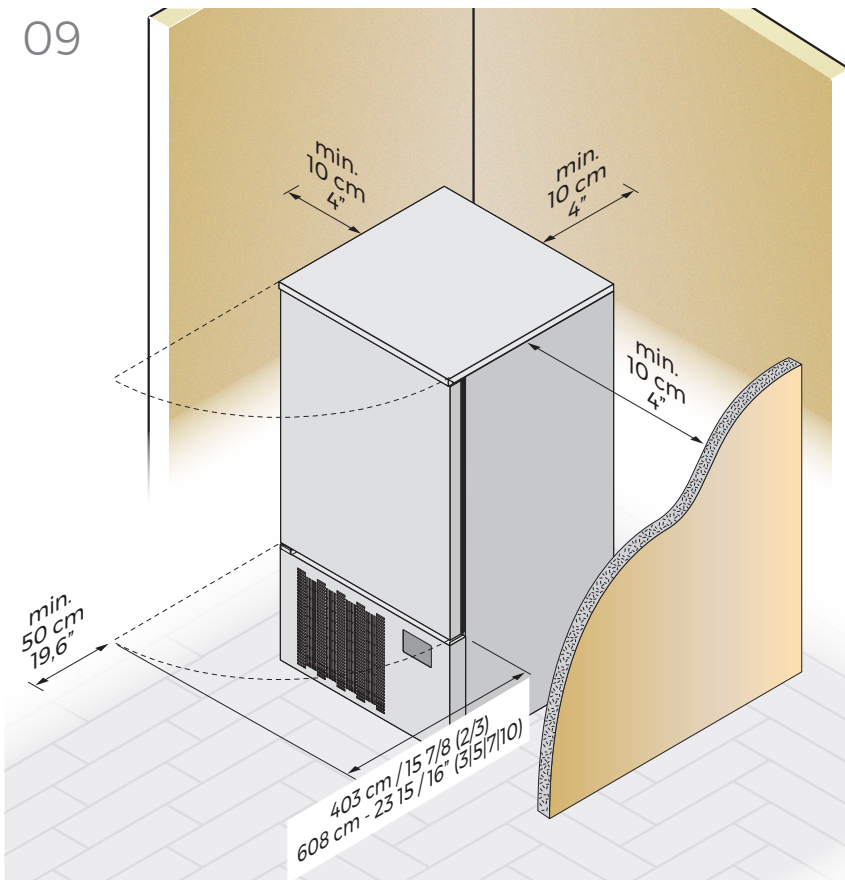
09 The appliance is not suitable for collection; it is also advisable to maintain the respect distances indicated in the figure with respect to other appliances or walls in order to facilitate its cleaning, disconnection from the power supply at the end of the service and any extraordinary maintenance. If the appliance must be positioned near strong heat sources, interpose a protective insulating panel.



07

08

09



Schützende
Isolierplatte

insulating panel
clothing

Vergewissern Sie sich, dass genügend Platz vorhanden ist, um die Tür vollständig zu öffnen und die Lebensmittel bequem in die Zelle zu laden
Check that there is enough space to fully open the door and to conveniently load the food inside the cell

POSITIONIERUNG

Die Geräte sind mit Füßen ausgestattet oder können auf Wunsch bereits mit Rädern geliefert werden, die vom Hersteller genehmigt und getestet wurden. In diesem Fall empfiehlt es sich, das Gerät zu befestigen (z.B. mit einer Kette - nicht mitgeliefert). Es wird empfohlen, keine anderen Räder oder Füße als die bereits am Gerät angebrachten zu verwenden. Wenn Sie diese ersetzen müssen, weil sie beschädigt sind, fragen Sie Ihren autorisierten Händler oder Ihr Servicezentrum nach Original-Ersatzteilen.

Mod. 2/3 | 3 | 5

- 10** Das Gerät kann auf den Boden oder auf eine Struktur mit geeigneter Tragfähigkeit und Materialien gestellt werden, auf der das obere Gerät sicher und stabil platziert werden kann. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter andere Geräte desselben oder eines anderen Typs.

Mod. 7 | 10

- 11** Das Gerät darf nur auf den Boden gestellt werden, jede andere weitere Installationslösung muss vereinbart und vom Hersteller genehmigt werden. Legen Sie keine anderen Zubehörteile oder Geräte unter oder auf diese.

NIVELLIERUNG

Das Gerät muss perfekt ausgerichtet sein; ist dies nicht der Fall, können Betrieb und Kondensatabfluss beeinträchtigt werden! Darüber hinaus verhindert eine perfekte Ausrichtung ein versehentliches Öffnen/Schließen der Tür.

Nivellierung von Geräten mit Füßen

- 12** Das Gerät muss durch manuelles Drehen der Stützfüße perfekt eben sein.

Nivellierung von Geräten mit optionalen Rädern

Die Räder erlauben keine Ausrichtung, stellen Sie also sicher, dass der Boden perfekt horizontal ist.



Achten Sie darauf, das Gerät beim Bewegen nicht gewaltsam zu stoßen, um zu verhindern, dass es umkippt und beschädigt wird.



Wenn es nicht notwendig ist, das Gerät zu bewegen, blockieren Sie die Räder immer mit den entsprechenden Schnappbremsen.

POSITIONING

The appliances are fitted with feet or, if requested at the time of order, it can be supplied already equipped with wheels, the only ones approved and tested by the Manufacturer. In this case it is advisable to constrain the movement of the appliance (for example with a chain - not supplied) in order to avoid damaging the connections in case of excessive movement. It is advisable not to apply wheels or feet of a type other than those already mounted on the appliances. If it is necessary to replace them because they are damaged, request original spare parts from the authorised dealer or service centres.

Mod. 2/3 | 3 | 5

- 10** The appliances can be placed on the floor or above a structure with adequate capacity and materials on which to place the upper appliance safely and stably. Do not place the appliances above or below another piece of equipment of the same or different type.

Mod. 7 | 10

- 11** The appliances must only be placed on the floor. Any other different installation solution must be agreed on and approved by the Manufacturer. Do not insert other accessories or appliances under or above them.

LEVELLING

The appliances must be perfectly level; if they are not, their functioning and the flow of condensate can be compromised! Furthermore, perfect levelling avoids accidental opening/closing of the door.

Levelling of appliances with feet

- 12** The appliances must be perfectly level, obtained by manually turning the support feet.

Levelling of appliances with optional wheels

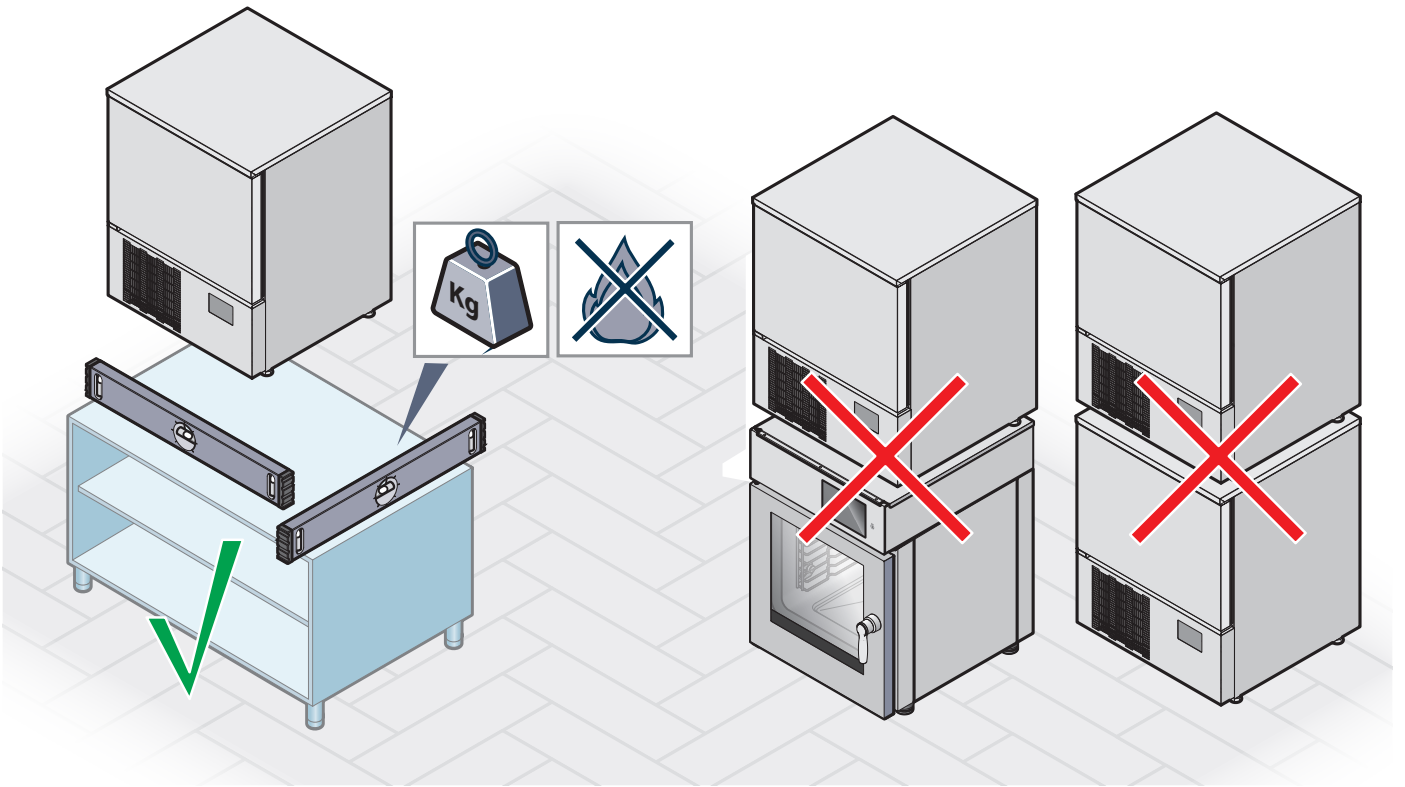
The wheels do not allow adjustments for levelling, so make sure that the floor is perfectly horizontal.



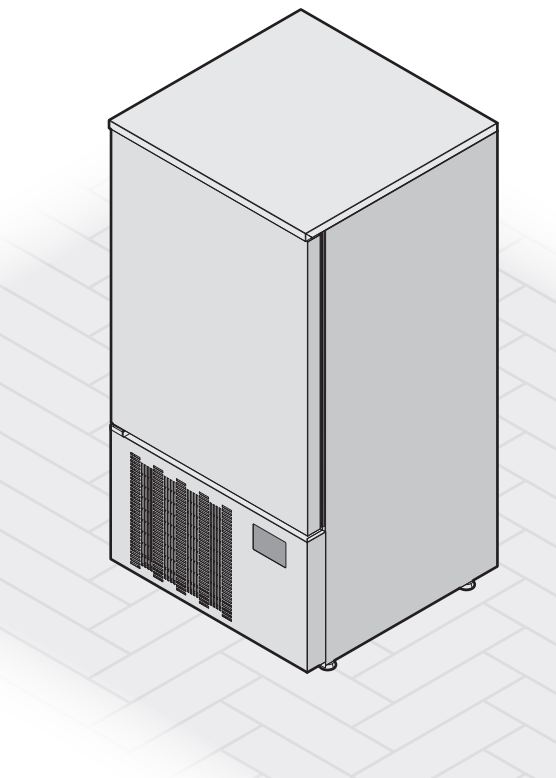
Be careful, when moving, not to violently push the appliance to prevent it from tipping over and being damaged.



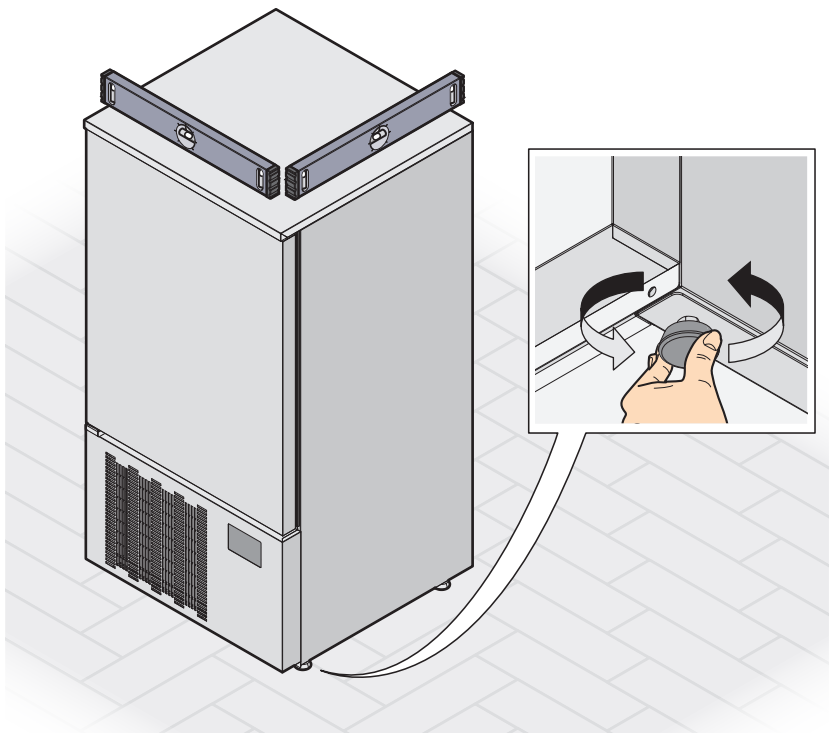
If the appliance does not need to be moved, always lock the wheels with the appropriate snap brakes.



10



11



12

Elektrischer Anschluss

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem elektrischen Anschluss die Sicherheitshinweise auf S. 8 und vergleichen Sie immer die Systemdaten mit den Daten auf dem Typenschild. Überprüfen Sie, ob das elektrische System in Übereinstimmung mit den im Installationsland geltenden Vorschriften ausgeführt wurde.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät verlässt das Werk mit bereits installiertem Netzkabel und Schüko-Stecker.

- 13** Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die mit einem vorgeschalteten, leicht zugänglichen Schalter versehen ist und gemäß den im Land der Installation des Geräts geltenden Vorschriften in das System eingebaut ist. Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen.
- 14** Stellen Sie sicher, dass der Stecker nach der ordnungsgemäßen Installation noch zugänglich ist. Wenn nicht die gesamte Länge des Kabels verwendet wird, sollte dieses nicht um sich selbst gewickelt werden, sondern frei bleiben und es ist sicher zu stellen, dass es den Durchgang von Personen nicht behindert und keine Gefahren darstellt. Achten Sie auch darauf, dass es nicht gequetscht oder verbogen wird und dass es nicht mit Flüssigkeiten jeglicher Art oder scharfen Gegenständen oder korrosiven heißen Substanzen in Berührung kommt.

Es gibt keine Möglichkeit einer Kabelverlängerung irgendwelcher Art. Lassen Sie Kinder und Tiere nicht mit dem Netzkabel spielen.

Abnahme

Nach Positionierung und Anschluss des Geräts:

- Überprüfen Sie, ob der elektrische Anschluss korrekt verbunden ist;
- Überprüfen Sie, ob die Absorptionen mit den Normen übereinstimmen;
- Überprüfen Sie, ob die Gasdrücke des Kühlsystems korrekt sind;
- mindestens einen kompletten Zyklus durchführen, um die korrekte Funktionsweise aller Komponenten des Gerätes zu überprüfen.

Electrical connection

SAFETY WARNINGS

Before proceeding to the electrical connection, read the safety warnings on p. 8 and always compare the system data with that shown on the data plate. Check that the electrical system has been built in compliance with the regulations in force in the country of installation.

ELECTRICAL CONNECTION

The appliance leaves the factory with a power cable and Schüko plug both already fitted.

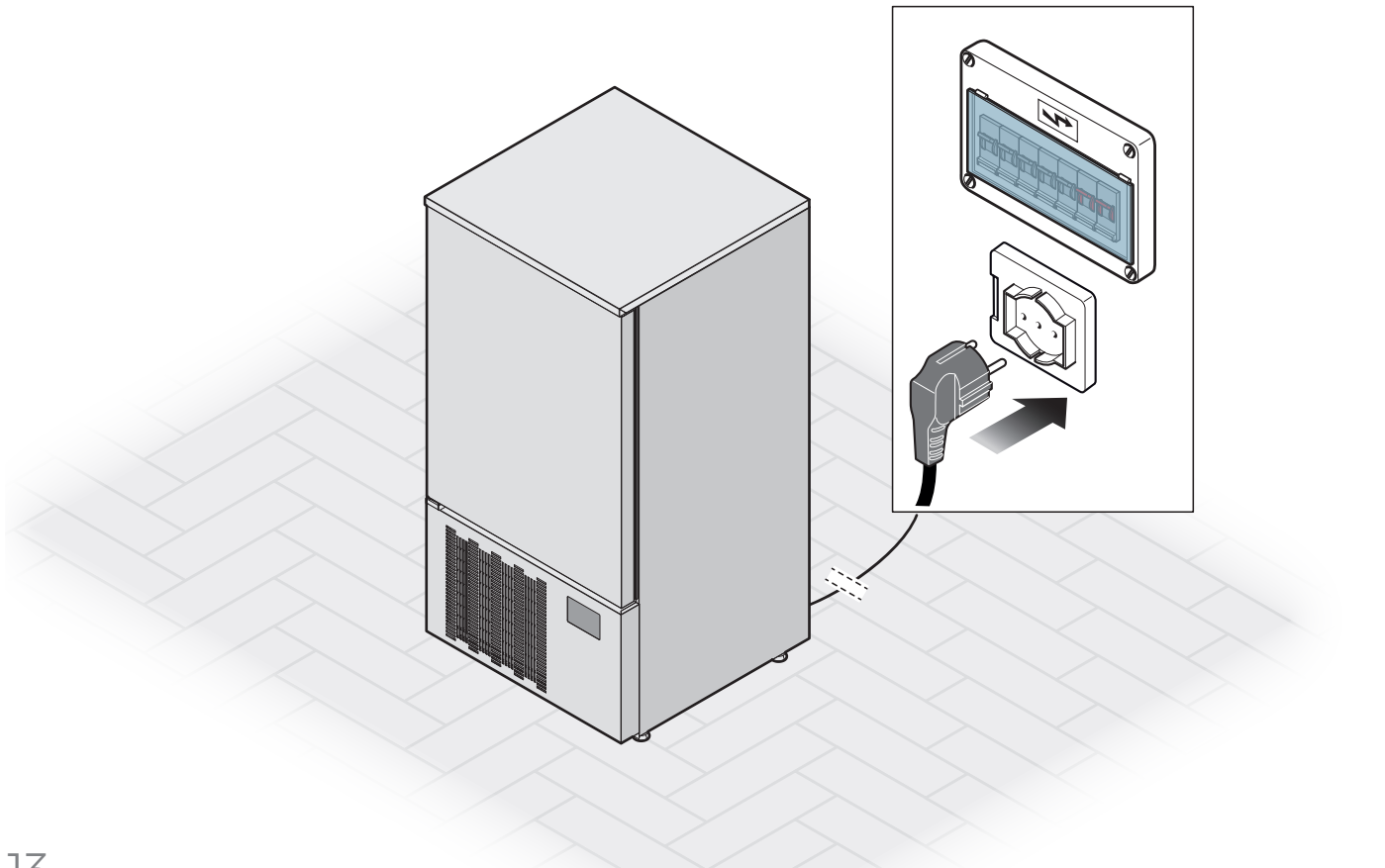
- 13** Connect to an outlet upstream of a dedicated switch that is easy to access and installed to the system according to the regulations in force in the country of installation of the appliance. Do not use adapters, multiple sockets or extension cords.
- 14** Make sure that the plug is accessible even after correctly installing. If you do not need to use the entire length of the cable, do not wrap it around itself but leave it free and make sure that it does not get in the way or cause danger. Also make sure that it is not compressed or bent and that it does not come into contact with liquids of any kind or with sharp objects or hot corrosive substances.

There is no possibility of lengthening the cable of any kind. Do not allow children or animals to play with the power cord.

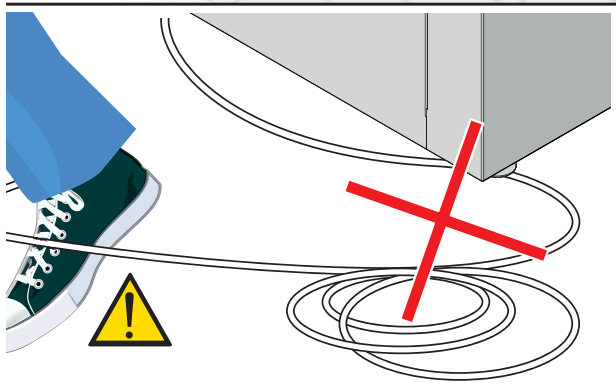
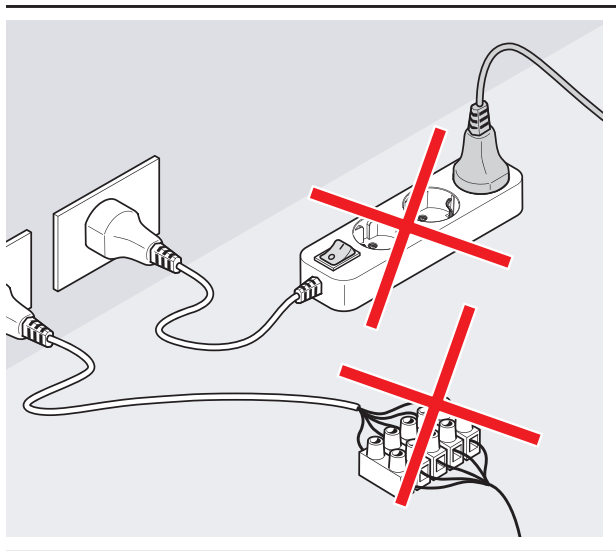
Testing

After positioning and connecting the appliance:

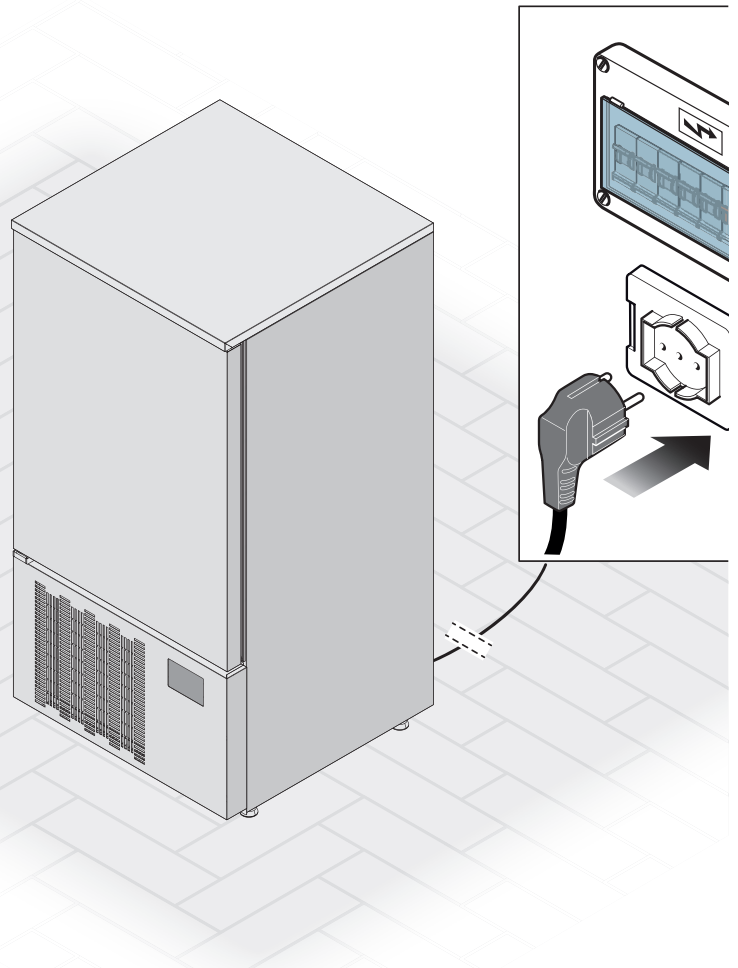
- check that a correct electrical connection has been made;
- check that the absorptions comply with the standards;
- check that the refrigerant system gas pressures are correct;
- Perform at least one complete cycle to make sure that all the components of the appliance work correctly.



13



14



Verwendung

Use

Das Gerät kennen

Frische oder frisch gekochte Lebensmittel haben die höchste Qualität und den besten Geschmack, doch wenn sie nicht gegessen werden, beginnt bereits nach wenigen Stunden die Vermehrung von Bakterien und die Lebensmittel verlieren ihre ursprünglichen Qualitätsmerkmale.

Ein Schnellkühler ist im Gegensatz zu normalen Kühl- und Tiefkühlschränken in der Lage, die Temperatur frischer oder bereits gekochter Lebensmittel je nach Bedarf schnell auf **positive +3°C (Schnellkühlung) oder negative -18°C (Tiefkühlen)** zu senken; auf diese Weise behalten sie, wenn sie zum Servieren regeneriert werden, ihre organoleptischen Eigenschaften, ihr Aussehen und ihren Geschmack bei, als wären sie gerade zubereitet worden.

Mit der Zeit neigen Lebensmittel dazu, zu dehydrieren, d.h. Feuchtigkeit und damit Weichheit und Saftigkeit zu verlieren. Vermeiden Sie es daher, **gekochte, zu schnellkühlende und/oder einzufrierende Lebensmittel für längere Zeit bei Raumtemperatur aufzubewahren**, und starten Sie den Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus, sobald das Kochen beendet ist, indem Sie die Lebensmittel bei einer Temperatur von nicht weniger als +70°C in den Schnellkühler einführen. Die gekochten Speisen können auch bei sehr hohen Temperaturen (>100°C) in den Schnellkühler gegeben werden, solange der Innenraum vorgekühlt ist.

Zusätzlich zu den Schnellkühl- und Tiefkühlzyklen kann das Gerät Ausrüstung die folgenden **Spezialzyklen** verwalten:

- **Fischsterilisierung** ► S. 48 Der Sterilisierungszyklus tötet, wenn er korrekt durchgeführt wird, die Larven von Anisakis Simplex, einem Parasiten, der auf nicht ausreichend gekochten oder roh servierten Fischprodukten vorhanden sein kann: Wenn die Larven in die Magenschleimhaut eindringen, verursachen sie Bauchschmerzen und in schweren Fällen schwere Komplikationen.
- **Eiscremehärtung** ► S. 49 Kontinuierlicher Tiefkühlzyklus, der hauptsächlich in Eisdieleln und Konditoreien verwendet wird, um den zu verarbeitenden Produkten einen "Thermoschock" zu geben.
- **Manuelles Abtauen** ► S. 49 Das Gerät führt Abtauzyklen automatisch durch, aber bei sehr hohen Umgebungstemperaturen ist es möglich, zusätzlich zu den normalerweise vorgesehenen Abtauzyklen weitere Abtauzyklen manuell zu starten.
- **Voreingestellte Rezepte** ► S. 50 Bei den Rezepten handelt es sich um gebrauchsfertige, vom Hersteller gespeicherte Programme, die jeweils für die Behandlung verschiedener Arten von Gerichten (z.B. rotes Fleisch, Cremes usw.) ausgelegt sind.

Becoming familiar with the appliance

Fresh or freshly cooked food has maximum quality and flavour, however, if not consumed, bacterial proliferation begins after a few hours and the food begins to lose its initial quality characteristics.

A blast chiller, unlike normal refrigerators and freezers, is able to quickly lower the temperature of fresh or already cooked food to positive **values+ 3°C (blast chilling)** or negative values -18°C (deep freezing) as required; in this way when the food is regenerated to serve it, it will maintain its organoleptic characteristics, appearance and flavour as if it had just been prepared.

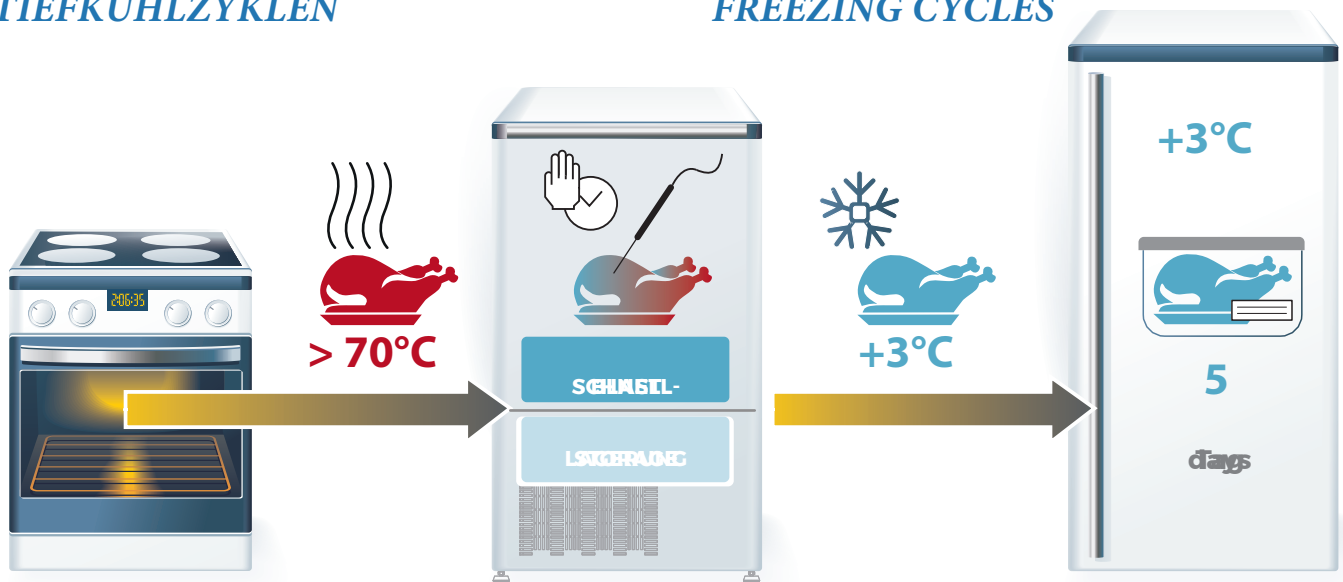
Over time, foods tend to dehydrate, that is, to lose humidity and consequently softness and juiciness. For this reason, avoid **keeping cooked foods to be blast chilled and/or deep frozen for a long time at room temperature** and start the blast chilling or deep freezing cycle as soon as the cooking is finished by introducing the food into the blast chiller at a temperature not lower than + 70°C. Cooked food can also be placed in the blast chiller at very high temperatures (> 100°C), provided the cell is pre-cooled.

In addition to the blast chilling and freezing cycles, the appliance is able to manage the following **special cycles**:

- **Fish sanitification** ► p. 48 The sanitification cycle, if performed correctly, kills the larvae of Anisakis Simplex, a parasite that could be present on fish products that are not sufficiently cooked or served raw: if the larvae penetrate the gastric mucosa they cause abdominal pain and in severe cases, serious complications.
- **Ice cream hardening** ► p. 49 A continuous freezing cycle, mainly used in ice cream and patisseries to give a "thermal shock" to the products being processed.
- **Manual defrost** ► p. 49 The machine automatically performs defrosting cycles but, in case of very high environmental temperatures, it is possible to manually start further defrosting cycles in addition to those normally envisaged.
- **Pre-set recipes** ► p. 50 Therecipes are ready-to-use programs, stored by the manufacturer, each designed to process different types of dishes (e.g. red meats, creams, etc.).

SCHNELLKÜHL- UND TIEFKÜHLZYKLEN

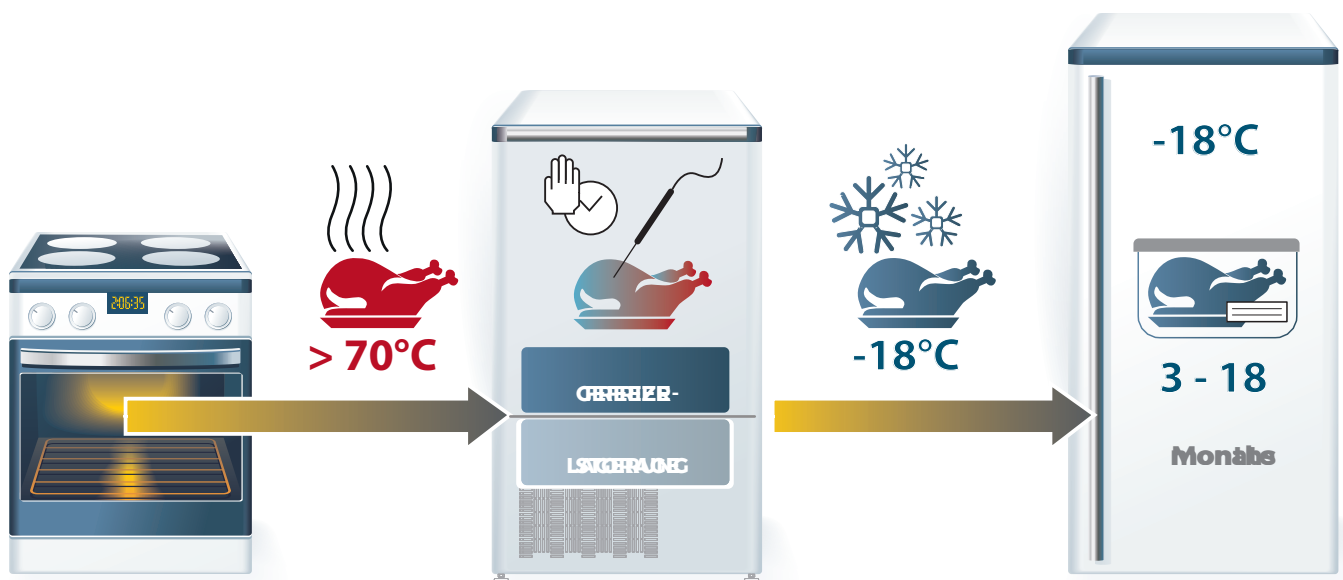
BLAST CHILLING AND DEEP FREEZING CYCLES



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

Starten ▶ S. 35

Positive blast chilling (or refrigeration) reduces the temperature of the product in the shortest possible time until it reaches $+3^{\circ}\text{C}$ at the core. The product must then be stored in the refrigerator at a temperature of $0/+3^{\circ}\text{C}$ where it can be kept for up to 5 days. Start-up ▶ p. 35



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

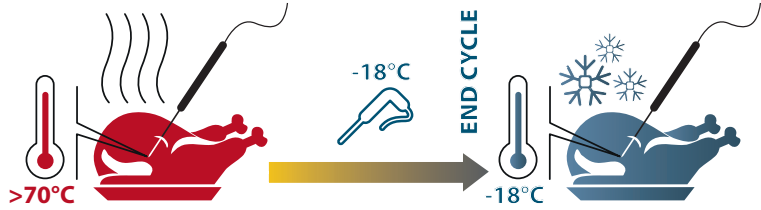
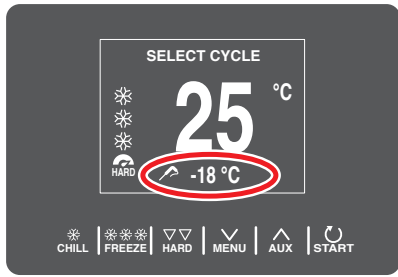
Starten ▶ S. 35

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

Start-up ▶ p. 35

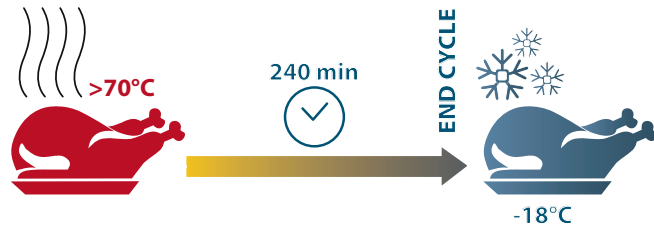
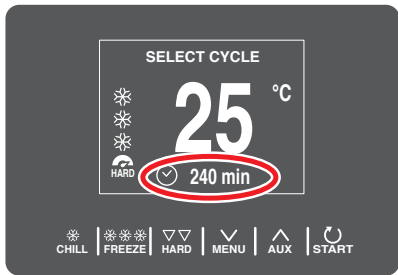
Das Gerät ist in der Lage, im **manuellen** oder **automatischen** Modus zu arbeiten.

The appliance is able to work **manually** or **automatically**.



AUTOMATISCH: Der Bediener muss die Kerntemperatursonde in die schnellzukühlenden Lebensmittel einführen. Auf diese Weise erfasst sie ständig die Kerntemperatur der Lebensmittel in der Zelle. Der Schnellkühlzyklus endet, wenn die Sonde feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht ist (z.B. -20°C).

AUTOMATIC: the operator must insert the core probe into the food to be blast chilled. In this way it will constantly detect the core temperature of the food in the cell. The blast chilling cycle ends when the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. -20°C).



MANUELL: Der Bediener muss die Dauer des Schnellkühlzyklus manuell eingeben. Der Kühlzyklus endet, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist (z.B. 240 min).

MANUAL: the operator must manually enter the duration of the blast chilling cycle. The blast chilling cycle ends when the set time is reached (e.g. 240 min).

Am Ende jedes **Schnellkühl-** oder **Tiefkühlzyklus** beginnt automatisch eine **Konservierungsphase** der Produkte (bei +3°C oder -18°C, je nachdem, ob die Lebensmittel gekühlt oder gefroren wurden), um sie bis zu ihrer Entnahme, die so schnell wie möglich erfolgen muss, auf Temperatur zu halten. Es ist ratsam, die schnellgekühlte oder tiefgefrorenen Lebensmittel in Lebensmittelbehältern zu lagern, die mit einem luftdichten Deckel verschlossen sind, und die Verpackungen mit einem Klebeetikett zu versehen, auf dem der Inhalt sowie das Herstellungs- und Verfallsdatum geschrieben werden kann.

At the end of each **blast chilling** or **deep freezing cycle**, a **product preservation phase** begins automatically (at +3°C or -18°C depending on whether the food has been blast chilled or deep frozen) to keep it at temperature until it is removed, which must happen in the shortest possible time. It is advisable to store blast chilled or deep frozen foods inside food containers, closed with an airtight lid and to label them with an adhesive label on which to write the contents and the date of preparation and expiry.


| | |
|------------------------|-------|
| Inhalt | _____ |
| Datum der Vorbereitung | _____ |
| Verfallsdatum | _____ |

| | |
|------------------|-------|
| Content | _____ |
| Preparation date | _____ |
| Expiry date | _____ |

WIE MAN DIE KERNTEMPÉRATUR-SONDE VERWENDET

Die Kerntemperatursonde muss in die eingebrachten Lebensmittel eingeführt werden: Auf diese Weise erfasst sie ständig die Kerntemperatur der Lebensmittel in der Zelle. Wenn die Sonde feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht ist (z.B. 3°C), endet der Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus mit der Gewissheit, dass das Lebensmittel auch an seinem innersten Punkt korrekt gekühlt oder eingefroren wurde.

- 15** Die Sonde muss in der Mitte des größeren oder geschnittenen Produkts eingeführt werden, wobei darauf zu achten ist, dass ihre Spitze nicht aus dem Produkt herausragt oder die Schale berührt.

 Die Kerntemperatursonde muss bis zur Mitte des Lebensmittels eingeführt werden, wobei darauf zu achten ist, dass sie nicht herauskommt, sie muss vorsichtig behandelt werden, da sie spitz ist. Am Ende des Arbeitszyklus die Sonde von den Lebensmitteln entfernen, bevor das Blech aus dem Schnellkühler entnommen wird. Das Blech mit einem weichen Tuch und warmem Wasser reinigen und dann wieder in die Zelle zurückstellen. Lassen Sie die Kerntemperatursonde nicht außerhalb der Tür des Schnellkühlers hängen. Um unerwünschte Verunreinigungen zu vermeiden, muss die Sonde vor jedem Arbeitszyklus gereinigt und desinfiziert werden. Behandeln Sie die Sonde vorsichtig, da sie scharf ist.




15

HOW TO USE THE CORE PROBE

The core probe must be inserted in the food to be treated: in this way it will constantly detect the temperature at the core of the food in the cell. When the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. 3°C) the blast chilling or deep freezing cycle ends with the certainty that the food, even at its innermost point, has been correctly blast chilled or deep frozen .

- 15** The probe must be inserted in the centre of the larger product of size or cut, ensuring that its tip does not come out of the product itself or that it does not touch the pan.

 The core probe must be inserted all the way to the centre of the food, making sure that it does not come out; it must be handled carefully because it is pointed. At the end of the operating cycle, pull the probe out of the food before removing the tray from the blast chiller, clean it using a soft cloth and warm water, then put it back in the cell. Do not leave the core probe hanging outside the blast chiller door. In order to avoid undesirable contamination, the probe must be cleaned and sanitised before each work cycle. Handle the probe carefully as it is pointed.

DAS GERÄT RICHTIG BELADEN

Die Lebensmittel sollten in nur einer Schicht in den Behälter gelegt werden. Dabei sollte folgendes beachtet werden:

- unbedeckt: Es wird empfohlen, die Bleche nicht mit Deckeln oder Isolierfolien zu bedecken, welche die Verarbeitungszeiten beeinträchtigen könnten;
- die Behälter müssen für Lebensmittel geeignet sein;
- sie müssen beständig gegen die Temperaturen sein, die durch die Zyklen des Schnellkühlens oder Tiefkühlens erreicht werden;
- Behälter mit niedrigen Seitenrändern: Bleche mit einer geringeren Tiefe von nicht mehr als 40 mm, behindern nicht den Luftstrom, der das Produkt eindringt. Der Mindestabstand von einem Blech zum anderen beträgt 2 cm.

Es ist ratsam, Schnellkühlzyklen für eine einzelne Produktart oder für Produkte mit ähnlicher Konsistenz und ähnlichem Wassergehalt durchzuführen, da jedes Produkt eine andere Kühlzeit benötigt.

- 16** Die Behälter sollten gleichmäßig und gleichförmig innerhalb der Zelle platziert werden.
- Die korrekte Positionierung der Behälter ermöglicht eine freie Luftzirkulation innerhalb der Zelle: Vermeiden Sie eine Verstopfung der Lüftungsventilatoren und eine Überlastung der Geräte über die zulässigen Grenzen hinaus.
- Es wird auch empfohlen, Behälter oder heiße Bleche nicht direkt auf den Boden der Zelle zu stellen.

Um eine optimale Leistung zu erzielen, dürfen die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Kapazitäten nicht überschritten werden.

| Mod. ENTRY | Schnellkühlkapazität Blast chilling capacity [kg / 90 min.] | Tiefkühlkapazität Deep freezing capacity [kg / 240 min.] | Gitteranzahl Number of grilles | Gittertyp Type of grilles |
|------------|---|--|-----------------------------------|------------------------------|
| 2/3 | 6 kg | 4 kg | 3 | GN 2/3 |
| 3 | 12 kg | 6 kg | 3 | GN 1/1 |
| 5 | 17 kg | 11 kg | 5 | GN 1/1 |
| 7 | 25 kg | 15 kg | 7 | GN 1/1 |
| 10 | 31 kg | 20 kg | 10 | GN 1/1 |

CORRECTLY LOAD THE APPLIANCE

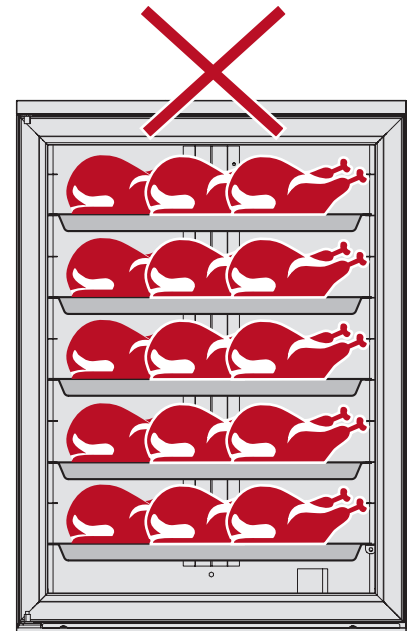
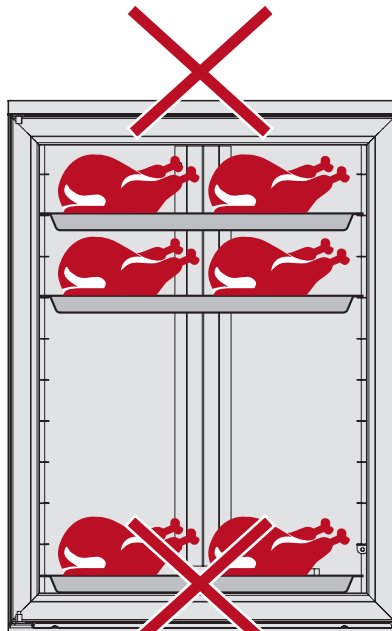
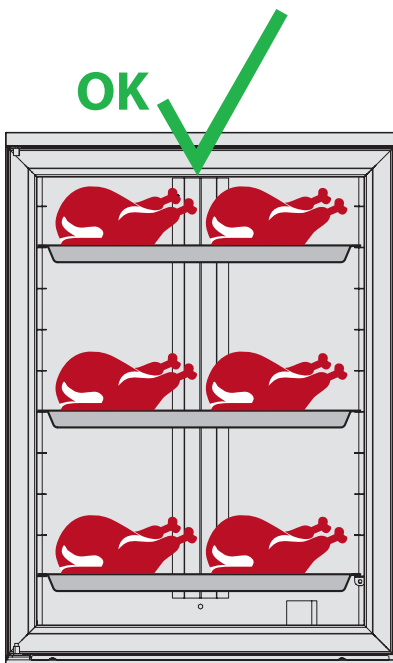
The dishes should be arranged, in a single layer, in containers:

- uncovered: it is advisable to avoid covering the trays with lids or insulating film which could affect the processing time.
- suitable for food use;
- resistant to temperatures reached by blast chilling or deep freezing cycles;
- with low edges: shallow trays and in any case those not greater than 40 mm do not hinder the flow of air that strikes the product. The minimum space to keep between one tray and the other is 2 cm.

It is advisable to operate blast chilling cycles on one type of product only or with products with similar consistency and water content because each product requires a different cooling time.

- 16** The containers must be arranged evenly and uniformly inside the cell.
- Correct positioning of the containers will allow the free circulation of air inside the cell: avoid obstructing the ventilation fans and overloading the appliance beyond the permitted limits.
- It is also advisable not to place hot containers or trays directly on the bottom of the cell.

For optimal performance, do not exceed the load capacities shown in the following table.



16

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

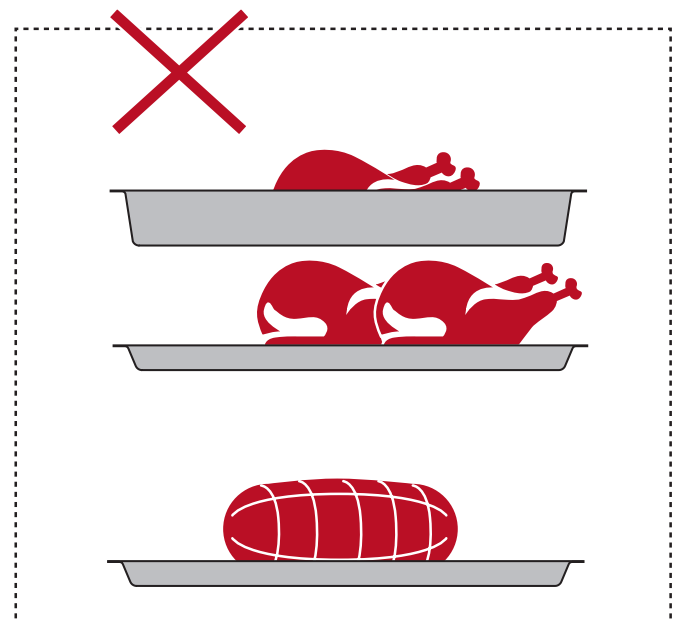
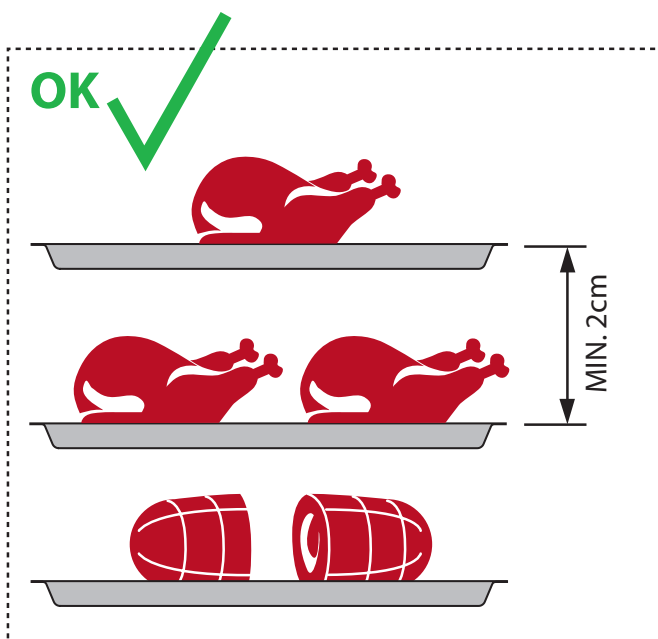
17 Nutzen Sie die gesamte Fläche des Blechs, indem Sie die Produkte entsprechend voneinander entfernen. Das angegebene Gewicht darf jedenfalls nicht überschritten werden.

Das zu behandelnde Produkt in so viele Teile wie möglich unterteilen, um die Oberfläche zu vergrößern, die der Wirkung des Schnellkühlers ausgesetzt ist.

Always prefer trays of less depth and in any case not deeper than 40 mm, in order not to obstruct the airflow hitting the product. The minimum space to keep between one tray and the other is 2 cm.

17 Use the entire surface available on the tray, spacing the products out appropriately. Do not exceed the indicated weight.

Divide the product to be processed in as many pieces as possible in order to increase the surface exposed to the action of the blast chiller.



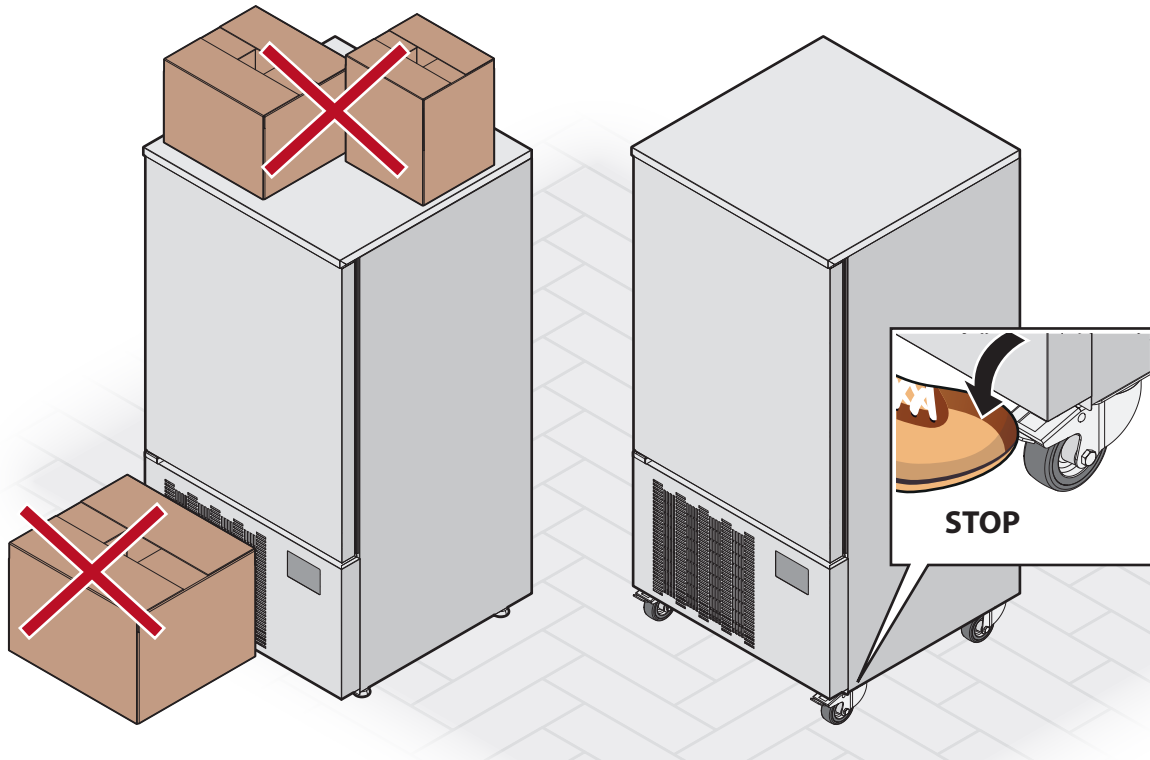
17

Die vorderen Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.

- 18** Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist, betätigen Sie bei normaler Verwendung die Bremse an den Vorderrädern, um eine unbeabsichtigte Bewegung zu verhindern.

Do not cover the front ventilation slits.

- 18** If the appliance is fitted with wheels, during normal use, act on the front wheel brake to block accidental movements.



Verwendung

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Sicherheitshinweise auf S. 9; sorgfältig durch; sie zu beachten bedeutet, das Gerät sicher zu benutzen und seine Leistung über die Zeit zu erhalten. Wenn Sie es zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie es wie auf S. 52 angegeben.

Dieses Kapitel erklärt wie man ...

- Das Bedienfeld kennenlernt ▶ S. 42
- Das Gerät einschaltet ▶ S. 44
- Die Sprache, das Datum und die Uhrzeit einstellt ▶ S. 44
- Ein Vorkühlungszyklus startet ▶ S. 45
- Ein Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus startet ▶ S. 46
- Spezialzyklen verwendet:
 - Fischsterilisierung ▶ S. 49
 - Eiscremehärtung ▶ S. 49
 - Manuelles Abtauen ▶ S. 49
 - Voreingestellte Rezepte ▶ S. 50

Use

Before use, carefully read the safety warnings on p. 9; respecting them means using the appliance safely and maintaining its performance over time. When using for the first time, clean as indicated on p. 52.

This chapter explains how...

- Becoming familiar with the control panel ▶ p. 42
- Turn on the appliance ▶ p. 44
- Set the language, date and time ▶ p. 44
- Start a pre-cooling cycle ▶ p. 45
- Start a blast chilling or deep freezing cycle ▶ p. 46
- Use special cycles:
 - Fish sanitification ▶ p. 48
 - Ice cream hardening ▶ p. 49
 - Manual defrost ▶ p. 49
 - Pre-set recipes ▶ p. 50

Was passiert im Falle eines Stromausfalls?

Wenn es während eines laufenden Zyklus zu einem Stromausfall kommt und die Stromversorgung wiederhergestellt wird, verhält sich das Gerät auf zwei verschiedene Arten:



wenn ein **Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus** im Gange war, wird der Zyklus unter Berücksichtigung der Dauer des Mangels an Spannung wieder aufgenommen

What happens in the event of a power outage?

If during a cycle in progress there is an interruption in the electricity supply, when it is restored, the appliance will behave in two different ways:



wenn eine **Konservierungsphase** im Gange war, wird der Zyklus mit den gleichen Einstellungen fortgesetzt

if a **blast chilling or deep freezing cycle** was in progress, the cycle is resumed taking into account the duration of the absence of voltage

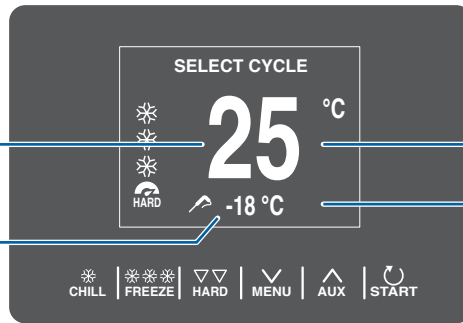
if a **preservation phase** was in progress, the cycle continues keeping the same settings

Automatischer Zyklus mit **Kerntemperatursonde**

Automatic cycle with **core probe**

Aktuelle Temperatur in der Zelle
 Automatischer Zyklus mit **Kerntemperatursonde** (wird beendet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, z.B. -18°C)

Current cell temperature
 Automatic cycle with **core probe** (it will end when the set temperature is reached, e.g. -18°C)

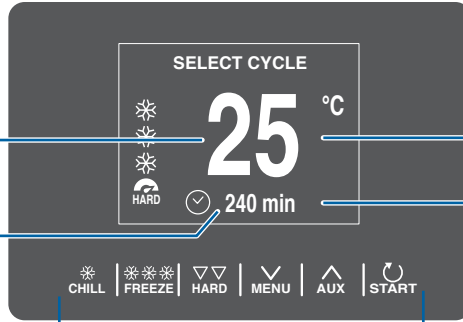


Manueller **zeiteingestellter Zyklus**

Timed **manual cycle**

Aktuelle Temperatur in der Zelle
 Manueller **zeiteingestellter Zyklus** (endet nach Ablauf der eingestellten Zeit, z.B. 240 Min.)

Current cell temperature
 Timed **manual cycle** (it will end after the set time has elapsed e.g. 240 min.)



- Ermöglicht Ihnen die schnelle Auswahl eines +3°C Schnellkühlzyklus.
- Einmal ausgewählt, ermöglicht es den Übergang von einem automatischen Schnellkühlzyklus mit Kerntemperatursonde zum manuellen zeiteingestellten Schnellkühlzyklus und umgekehrt wechseln.
- Innerhalb eines Menüs oder während einer Einstellung arbeitet es als "ESC" (siehe vorherige Seite)



- It is used to quickly select a blast chilling cycle +3°C.
- Once selected, it is used to switch from automatic chilling with core probe to manual timed and vice-versa.
- Within a menu or during a setting it functions as "ESC" (returns to the previous page)



- Ermöglicht Ihnen die schnelle Auswahl eines Tiefkühlzyklus -18°C.
- Einmal ausgewählt, können Sie von einem automatischen Tiefkühlen mit einer Kerntemperatursonde zum manuellen zeiteingestellten Tiefkühlen und umgekehrt wechseln.



- It is used to quickly select a deep freezing cycle -18°C.
- Once selected, it is used you to switch from automatic deep freezing with a core probe to a timed manual one and vice-versa.



- Ermöglicht das Hinzufügen einer HARD-Phase (optional) zur SOFT-Phase, Standard



- It is used to add a HARD phase (optional) to the SOFT one, standard



- Ruft das Einstellungs Menü auf innerhalb eines Menüs ermöglicht es das Navigieren nach unten.
- Während einer Einstellung betätigt, verringert sich der Wert.



- It is used to access the settings menu
- within a menu, it allows navigation downwards.
- During a setting, it decreases the value.



- Ruft das Spezialzyklus-Menü der Maschine auf.
- Innerhalb eines Menüs ermöglicht es das Navigieren nach oben.
- Während einer Einstellung betätigt, verringert sich der Wert.



- It accesses the special cycles menu of the machine.
- Within a menu, it allows navigation upwards.
- During a setting: it increases the value







- Startet die gewählte Funktion oder ermöglicht den Zugriff auf die gewählte Menüseite
- Unterbricht den laufenden Zyklus
- Während einer Einstellung macht es einen Wert editierbar; ein anschließendes Drücken bestätigt den eingestellten Wert.



- It starts the selected function or gives access to the selected menu page
- It stops the cycle in progress
- During a setting, it makes a value editable; a subsequent press confirms that value set.

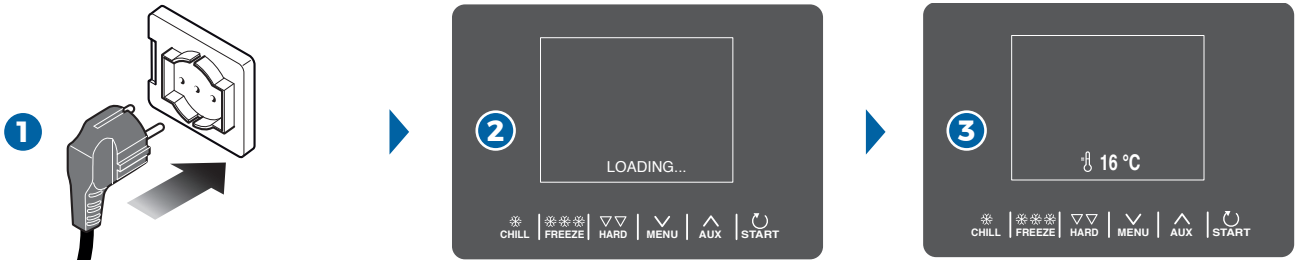


| | | | |
|---|--|---|--|
|  | Zelltemperatur |  | Verdichter-Ausgang eingeschaltet |
|  | Kerntemperatur |  | Nummer der aktuellen Phase |
|  | Manueller zeiteingestellter Zyklus |  | Tür offen |
|  | Automatischer Zyklus mit Kerntemperatursonde |  | Zyklus erfolgreich abgeschlossen |
|  | Laufender Zyklus |  | Zyklus NICHT erfolgreich abgeschlossen |
|  | SOFT Tiefkühlen im Gange |  | Spezialzyklus Eiscremehärtung im Gange |
|  | HARD Tiefkühlen im Gange |  | Spezialzyklus Fischsterilisierung im Gange |
|  | SOFT Schnellkühlen im Gange |  | Schnellkühlen HARD im Gange |

| | | | |
|---|---------------------------------|--|---|
|  | Cell temperature |  | Compressor output on |
|  | Core temperature |  | Number of the phase in progress |
|  | Timed manual cycle |  | Door open |
|  | Automatic cycle with core probe |  | Cycle completed successfully |
|  | Cycle progress | in  | Cycle NOT completed successfully |
|  | SOFT deep freezing in progress |  | Special ice cream hardening cycle in progress |
|  | HARD deep freezing in progress |  | Special fish sanitification cycle in progress |
|  | SOFT blast chilling in progress |  | Blast chilling HARD in progress |

DAS GERÄT EINSCHALTEN

TURN ON THE APPLIANCE

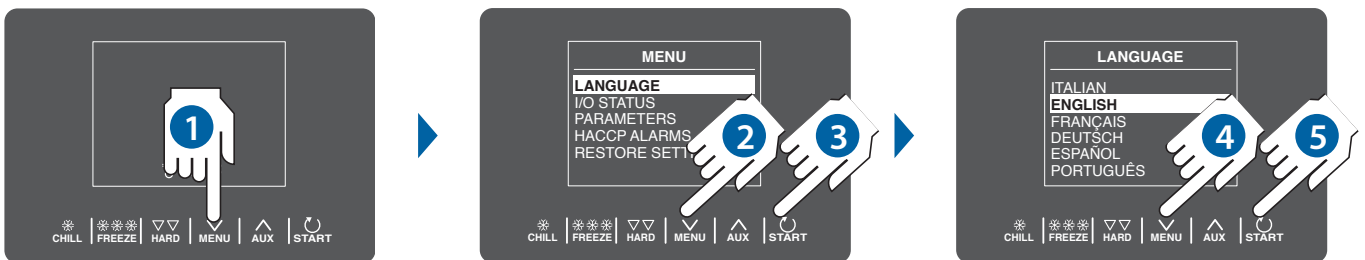


- 1 Das Gerät durch Einstecken des Steckers in die dafür vorgesehene Steckdose mit Strom versorgen.
- 2 Wenn das Gerät mit Strom versorgt wird, erscheint für einige Sekunden ein Bildschirm zum Laden des Systems.
- 3 Dann erscheint der Hauptbildschirm mit der Anzeige der Temperatur in der Zelle (im Beispiel 16°C): das Gerät ist einsatzbereit.

- 1 Power the appliance by inserting the plug into the socket provided.
- 2 When the appliance is powered, a system loading screen will appear for a few seconds.
- 3 Then the main screen will appear with an indication of the temperature in the cell (in the example 16°C): the appliance is ready for use.

ANFÄNGLICHE EINSTELLUNGEN

INITIAL SETTINGS



- 1 Die Taste berühren **MENU**: Es erscheint der Bildschirm **“EINSTELLUNGEN | MENÜ”**.
- 2 Mit den Tasten **AUX** und **MENU** durch die verschiedenen Elemente blättern, bis **“SPRACHEN | LANGUAGE”** ausgewählt ist.
- 3 Bestätigen mit der Taste **START**.
- 4 Mit den Tasten **AUX** und **MENU** durch die verfügbaren Sprachen blättern, bis Sie die gewünschte Sprache ausgewählt haben.
- 5 Bestätigen mit der Taste **START**.

- 1 Touch the **MENU** key: the **“SETTINGS | MENU”** screen will appear.
- 2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and then select **“LINGUE | LANGUAGE”**.
- 3 Confirm with the **START** key.
- 4 Use the keys **AUX** and **MENU** to scroll through the various languages available and then selected the relevant one.
- 5 Confirm with the **START** key.

EIN VORKÜHLUNGSZYKLUS STARTEN

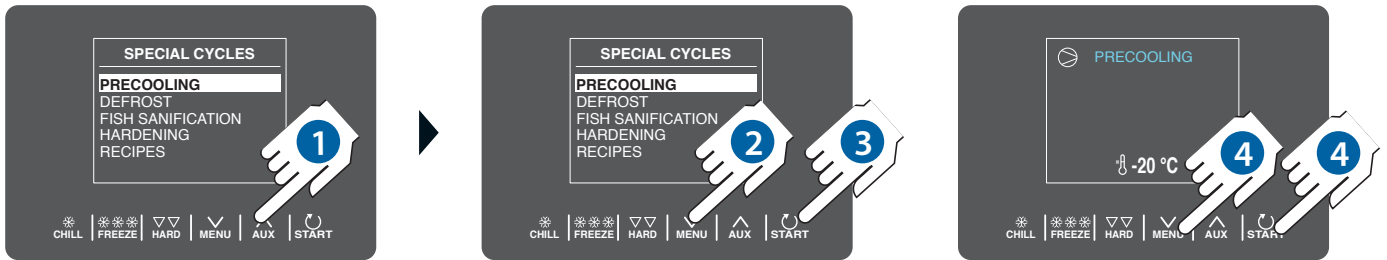
Vor Beginn eines Kühl- oder Gefrierzyklus, insbesondere wenn das zu behandelnde Lebensmittel groß oder sehr heiß ist, **ist es am besten, die Zelle vorzukühlen** und nach Erreichen der eingestellten Temperatur das Lebensmittel einzuführen.

Die Vorkühlung ist ein Kühlzyklus von unendlicher Dauer, der allen Betriebszyklen vorausgehen kann.

START A PRE-COOLING CYCLE

Before starting a Blast Chilling or Deep Freezing cycle, especially if the food to be treated is large in size or very hot, **it is preferable to pre-cool the cell** and, once the set temperature has been reached, to introduce the food.

Pre-cooling is a refrigeration cycle of infinite duration that can precede all the operating cycles.



1 Rufen Sie das Menü **SPEZIALZYKLEN | SPECIAL CYCLES** mit der Taste **AUX** auf.

2 Mit den Tasten **AUX** und **MENU** blättern Sie durch die verschiedenen Elemente, bis **“VORKÜHLUNG | PRECOOLING”** ausgewählt ist.

3 Bestätigen mit der Taste **START**.

4 Es erscheint der Bildschirm mit der Angabe der Temperatur, die erreicht wird (im Beispiel -20°C); ändern Sie diese gegebenenfalls mit den Tasten **MENU** und **AUX**.

5 Drücken Sie auf **START** um die Vorkühlung zu starten.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, aber die Vorkühlung wird nicht unterbrochen; sie läuft unter Beibehaltung der erreichten Raumtemperatur weiter, bis die Taste **START** 2 Sekunden lang gedrückt wird oder bis ein Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus beginnt.

1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES** menu with the **AUX** key.

2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and then select **“PRERAFREDDAMENTO | PRECOOLING”**.

3 Confirm with the **START** key.

4 The screen appears indicating the temperature that will be reached (in the example -20°C); if necessary modify it using the **MENU** and **AUX** keys.

5 Press **START** to start pre-cooling.

When the expected temperature is reached, an acoustic signal is emitted but the pre-cooling is not interrupted; it continues, keeping the cell temperature reached, until the **START** key is pressed for 2 seconds or until a blast chilling or deep freezing cycle starts.

Hinweise:

Wenn während der Vorkühlung die Schnellkühl- und Tiefkühlzyklen gewählt werden, zeigt das Gerät die Zykluseinstellung an.

Während einer laufenden Vorkühlung führt die Maschine jedoch die vorgesehene automatische Abtauung durch.

Im Falle eines Stromausfalls werden alle laufenden Vorkühlungszyklen wieder aufgenommen, sobald die Stromversorgung wieder hergestellt ist.

Notes:

If blast chilling and deep freezing cycles are selected during pre-cooling, the device will switch to displaying the cycle setting.

During a pre-cooling in progress, the automatic defrosts provided are in any case performed by the machine.


In case of suspension of the electricity, any pre-cooling cycles in progress will be restarted from the beginning to restore the current.


EIN SCHNELLKÜHL- ODER TIEFKÜHLZYKLUS STARTEN

Das Gerät ist in der Lage, folgende Zyklen durchzuführen:

- **Schnellkühlen** +3°C (1 Phase SOFT oder 2 Phasen HARD).
- **Tiefkühlen** -18°C (1 Phase SOFT oder 2 Phasen HARD).

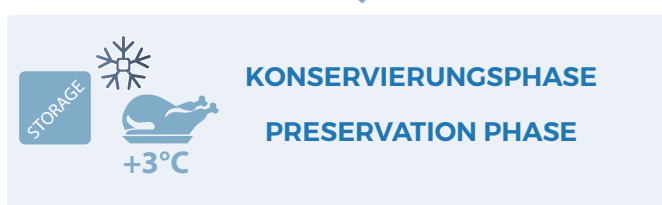
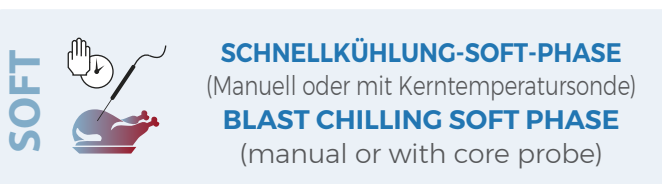
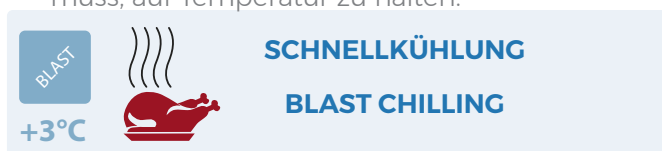
Beide Zyklen können in den folgenden Modi verwaltet werden:

 **MANUELL:** Der Bediener muss die *Dauer des Schnellkühlzyklus* manuell eingeben, der endet, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist.

 **AUTOMATISCH:** Der Bediener muss die *Kerntemperatursonde* in das schnellzukühlende Lebensmittel einführen ► S. 37.. Auf diese Weise erfasst sie ständig die Kerntemperatur der Lebensmittel in der Zelle. Der Schnellkühlzyklus endet, wenn die Sonde feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht ist (z.B. -20°C).

Jeder Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus besteht aus:

- **eine HARD-Phase (optional)**, die bei großen Mengen von schnellzukühlenden Produkten oder bei der Behandlung großformatiger Lebensmittel nützlich ist;
- **eine SOFT-Standardphase**, die immer vorhanden ist;
- **eine Konservierungsphase** der Produkte (bei +3°C oder -18°C, je nachdem, ob die Lebensmittel gekühlt oder gefroren wurden), um sie bis zu ihrer Entnahme, die so schnell wie möglich erfolgen muss, auf Temperatur zu halten.





START A BLAST CHILLING OR FREEZING CYCLE

The appliance is able to perform cycles of:

- **blast chilling** +3°C (SOFT with 1 phase or HARD with 2 phases).
- **deep freezing** -18°C (SOFT with 1 phase or HARD with 2 phases).

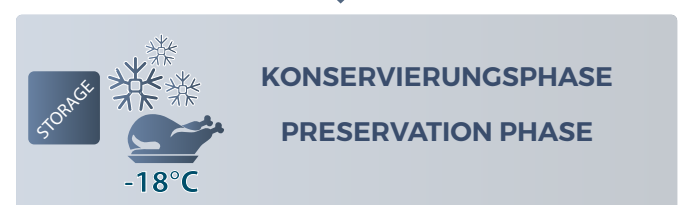
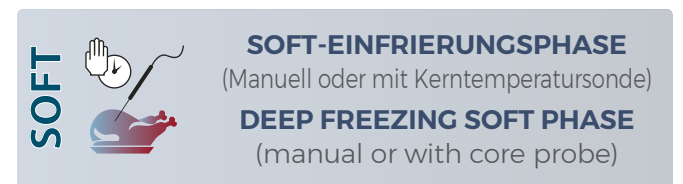
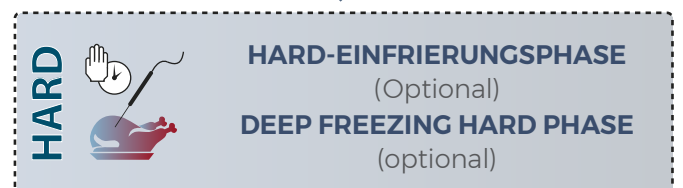
Both cycles can be managed in these modes:

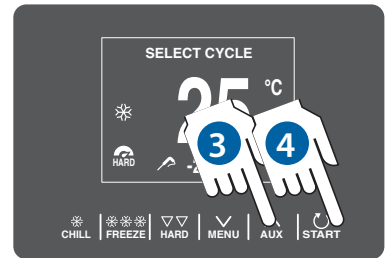
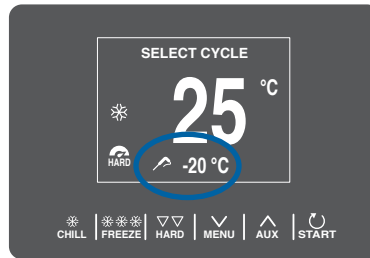
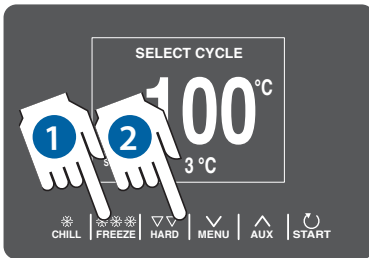
 **MANUAL:** the operator must manually enter the *duration of the blast chilling cycle* which will end when the set time is reached.

 **AUTOMATIC:** the operator must insert the *core probe* into the food to be blast chilled ► p. 37. In this way it will constantly detect the core temperature of the food in the cell. The blast chilling cycle ends when the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. -20°C).

Each blast chilling or deep freezing cycle consists of:

- **a HARD phase (optional)** useful in the event of large quantities of products to be blast chilled or to treat large-sized foods;
- **a standard SOFT phase**, always present;
- **a phase of preservation** of the products (at +3°C or -18°C depending on whether the food has been blast chilled or deep frozen) to keep them at temperature until their removal which must take place in the shortest possible time.





Automatischer Zyklus mit Kerntemperatursonde
aut. cycle with core probe

1 Starten eines Schnellkühl-^{*}**CHILL** oder Tiefkühlzyklus

^{**}^{**}^{**}
FREEZE durch Betätigung der entsprechenden Taste. Wenn das Symbol auf der Anzeige erscheint:

(automatischer Zyklus mit Kerntemperatursonde) bedeutet, dass der Zyklus, der gerade beginnt, endet, wenn die Sonde die angezeigte Temperatur (z.B. -20°C) erfasst;

(Manueller zeiteingestellter Zyklus) bedeutet, dass der Zyklus, den Sie beginnen wollen, endet, wenn die angezeigte Zeit verstrichen ist (z.B. 240 Minuten).

Durch Drücken der Taste ^{*}**CHILL** wechselt die Betriebsart von Automatikbetrieb mit Sonde zum Handbetrieb mit Zeit und umgekehrt.

2 Falls erforderlich, fügen Sie eine Phase hinzu, ^{▽▽}**HARD** durch Betätigung der entsprechenden Taste; diese Phase wird vor der immer vorgesehenen Standard-SOFT-Phase ausgeführt.

3 Falls erforderlich, ändern Sie die Kerntemperatursonde oder die Zeit mit den Tasten [^]**AUX** und ^v**MENU** bis der gewünschte Wert auf dem Display erscheint.

4 Den Zyklus durch Betätigung der Taste [↻]**START** starten.

1 Start a blast chilling ^{*}**CHILL** or deep freezing cycle

^{**}^{**}^{**}
FREEZE by touching the corresponding key. if this icon appears on the display:

(automatic cycle with core probe) it means that the cycle that is about to start will end when the probe detects the displayed temperature (e.g. -20°C);

(manual timed cycle) it means that the cycle that is about to start will end after the displayed time has elapsed (e.g. 240 minutes).

Pressing the ^{*}**CHILL** key changes the operating mode, switching from automatic mode with probe to manual mode with time and vice-versa.

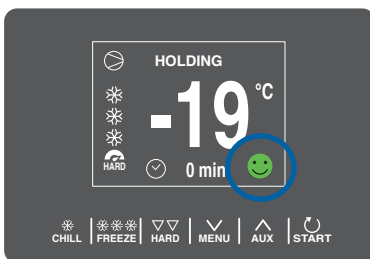
2 If necessary, add a ^{▽▽}**HARD** phase by touching the corresponding key; this phase will be performed before the standard SOFT phase, always envisaged.

3 If necessary, modify the core probe temperature or the time with the [^]**AUX** and ^v**MENU** keys until the desired value appears on the display.

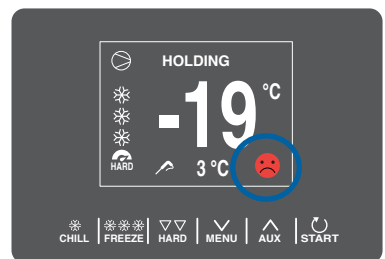
4 Start the cycle by touching the [↻]**START** key.



x 2 sek.



Zyklus erfolgreich abgeschlossen
cycle completed successfully



Zyklus NICHT erfolgreich abgeschlossen
cycle NOT completed successfully

5 Wenn die Sonde feststellt, dass die eingestellte Temperatur erreicht (z.B. -20°C) oder die eingestellte Zeit abgelaufen ist (z.B. 240 min.), endet die Phase des Schnellkühlens oder Tiefkühlens und die Phase der **KONSERVIERUNG** beginnt automatisch, wodurch die vom gerade beendeten Zyklus vorgesehene Temperatur (+3°C oder -18°C) auf unbestimmte Zeit beibehalten wird.

6 Drücken Sie die Taste [↻]**START** 2 Sekunden lang, um die Konservierungsphase zu beenden und das behandelte Lebensmittel zu entfernen.

5 When the probe detects that the set temperature has been reached (e.g. -20°C) or the set time has elapsed (e.g. 240 min.), the blast chilling or deep freezing phase ends and the **PRESERVATION** phase starts automatically which keeps indefinitely the temperature expected for the cycle that has just ended (+ 3°C or -18°C).

6 Press the [↻]**START** key for 2 seconds to stop the preservation phase and remove the processed foods.

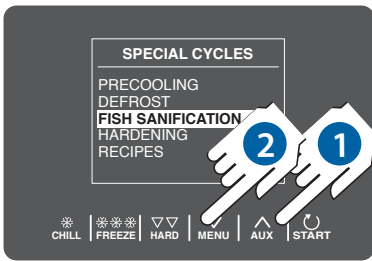
SPEZIALZYKLEN VERWENDEN

Die Maschine ist in der Lage, 4 Spezialzyklen durchzuführen:

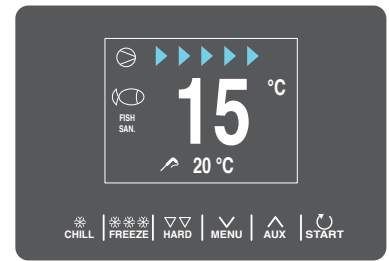
- **Manuelles Abtauen**
- **Fischsterilisierung**
- **Eiscremehärtung**
- **Rezepte**

FISCHSTERILISIERUNG

Die **Fischsterilisierung** tötet, wenn sie korrekt durchgeführt wird, die Larven von Anisakis Simplex, einem Parasiten, der auf nicht ausreichend gekochten oder roh servierten Fischprodukten vorhanden sein kann: Wenn die Larven in die Magenschleimhaut eindringen, verursachen sie Bauchschmerzen und in schweren Fällen schwere Komplikationen.



Fischsterilisierungszyklus starten
start of the sanitification cycle



Laufender Zyklus
cycle in progress

1 Rufen Sie das Menü **SPEZIALZYKLEN | SPECIAL CYCLES** mit der Taste **AUX** auf.

2 Mit den Tasten **AUX** und **MENU** blättern Sie durch die verschiedenen Elemente, bis **“FISCHSTERILISIERUNG | FISH SANIFICATION”** ausgewählt ist.

3 Durch Drücken von **START** wird der Spezialzyklus der Fischsterilisierung gestartet. Es handelt sich um einen Zyklus, der aus 3 Phasen besteht (der Übergang zwischen einer Phase und einer anderen erfolgt automatisch):

Negative Schnellkühlung bei -40°C;

Einhaltung für 24 Stunden bei -20°C.

Negative Konservierung bei -20°C.

Während der Ausführung eines Sterilisierungszyklus zeigt das Gerät immer die Temperatur der Zelle (im Beispiel 15°C) und, je nach laufender Phase, das Ende der Kühltemperatur (im Beispiel -20°C) oder die Dauer der Wartung an.

USE THE SPECIAL CYCLES

The machine is able to perform 4 special cycles:

- **manual defrost**
- **fish sanitification**
- **ice cream hardening**
- **recipes**

FISH SANIFICATION

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

1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES-** menu with the **AUX** key.

2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items until selecting **“SANIFICAZIONE PESCE | FISH SANIFICATION”**.

3 Pressing **START** will start the special fish sanitification cycle. It is a cycle consisting of 3 phases (the passage between one phase and another is automatic):

Negative blast chilling at -40°C;

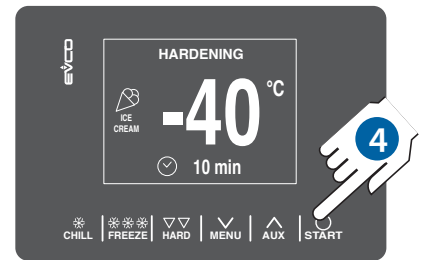
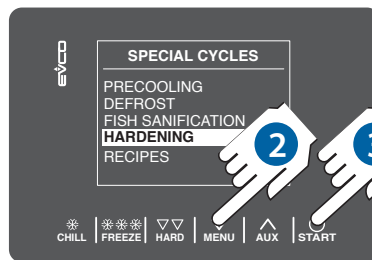
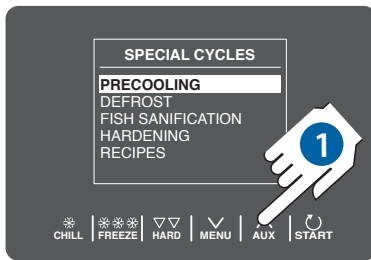
Holding for 24 hours at -20°C.

Negative preservation at -20°C.

During execution of a sanitation cycle, the device will always display the cell temperature (in the example 15°C) and, depending on the phase in progress, the blast chilling end temperature (in the example -20°C) or the maintaining duration.

▶ EISCREMEHÄRTUNG

Kontinuierlicher Tiefkühlzyklus, der hauptsächlich in Eiscafés und Konditoreien verwendet wird, um den zu verarbeitenden Produkten einen "Thermoschock" zu geben.



1 Rufen Sie das Menü **SPEZIALZYKLEN | SPECIAL CYCLES** mit der Taste **AUX** auf.

2 Mit den Tasten **AUX** und **MENU** blättern Sie durch die verschiedenen Elemente, bis **"EISCREMEHÄRTUNG | HARDENING"** ausgewählt ist.

3 Drücken Sie **START**, der Startbildschirm wird angezeigt; mit den Tasten **MENU** und **AUX** können Sie bei Bedarf die Timerzeit ändern.

4 Durch erneutes Drücken **START** wird der Zyklus gestartet. Am Ende der erwarteten Zeit ertönt ein akustisches Signal, aber der Zyklus wird nicht unterbrochen; er wird unter Beibehaltung der erreichten Zelltemperatur fortgesetzt, bis die Taste **START** 2 Sekunden lang gedrückt wird.

▶ ICE CREAM HARDENING

Continuous deep freezing cycle, mainly used in ice cream and patisseries to give a "thermal shock" to the products being processed.

1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES-** menu with the **AUX** key.

2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and then select **"INDURIMENTO GELATO | HARDENING"**.

3 Press **START** to display the start screen; use the **MENU** and **AUX** keys to modify the timer, if necessary.

4 Pressing **START** again will restart the cycle.

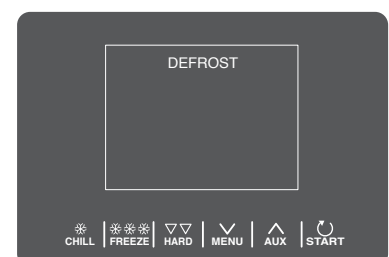
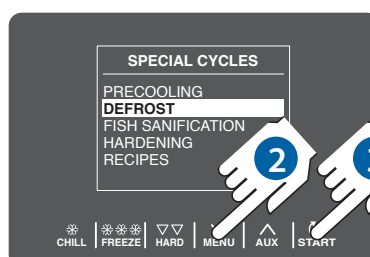
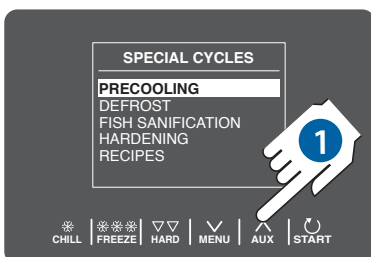
At the end of the set time, an acoustic signal is emitted but the cycle is not interrupted; it continues, keeping the cell temperature reached, until the **START** key is pressed for 2 seconds.

▶ MANUELLES ABTAUEN

Das Gerät führt automatisch Abtauzyklen durch, aber bei sehr hohen Umgebungstemperaturen ist es möglich, zusätzlich zu den normalerweise vorgesehenen Abtauzyklen weitere Abtauzyklen manuell zu starten. Das Abtauen muss bei geöffneter Tür erfolgen (eine Meldung auf dem Bildschirm erinnert Sie daran).

▶ MANUAL DEFROST

The machine automatically performs defrost cycles but, in case of very high environmental temperatures, it is possible to manually start further defrosting cycles in addition to those normally envisaged. Defrosting must be carried out with the door open (a message on the display acts as a reminder).



1 Rufen Sie das Menü **SPEZIALZYKLEN | SPECIAL CYCLES** mit der Taste **AUX** auf.

2 Mit den Tasten **AUX** und **MENU** blättern Sie durch die verschiedenen Elemente, bis **"ABTAUEN | DEFROST"** ausgewählt ist

3 Durch Drücken **START** wird das Abtauen starten.

1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES-** menu with the **AUX** key.

2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and select **"SBRINAMENTO | DEFROST"**

3 Pressing **START** will start the defrost.

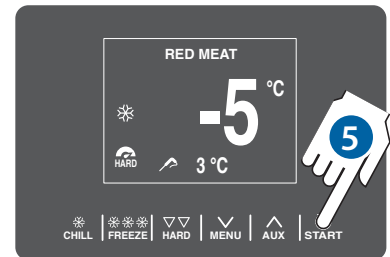
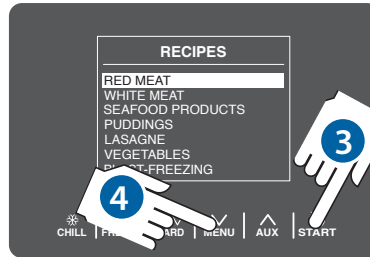
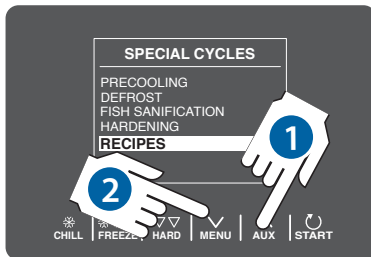
REZEPTE

Bei den **Rezepten** handelt es sich um gebrauchsfertige Programme, die vom Hersteller in der Fabrik gespeichert werden und jeweils für die Behandlung verschiedener Arten von Gerichten (z.B. rotes Fleisch, Cremes usw.) ausgelegt sind.

Rezepte zu verwenden bedeutet die Gewissheit eines immer perfekten Ergebnisses.

RECIPES

The **recipes** are ready-to-use programs, stored in the factory by the manufacturer, each designed to treat different types of dishes (e.g. red meat, creams, etc.). Using recipes means the certainty of an always perfect result.



Fischsterilisierungszyklus starten
start of the sanitification cycle

Laufender Zyklus
cycle in progress

1 Rufen Sie das Menü **SPEZIALZYKLEN | SPECIAL CYCLES** mit der Taste **AUX** auf.

2 Mit den Tasten **AUX** und **MENU** blättern Sie durch die verschiedenen Elemente, bis **REZEPTE | RECIPES** ausgewählt ist.

3 Bestätigen mit der Taste **START**.

4 Mit den Tasten **MENU** e **AUX** blättern Sie durch die verfügbaren Rezepte, bis Sie dasjenige auswählen, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Bei Bedarf können die Standardparameter der Rezepte geändert werden, indem man wie gewohnt vorgeht, aber die vorgenommenen Änderungen **sind temporär**, da die Rezepte des Herstellers nicht dauerhaft geändert, gelöscht oder überschrieben werden können.

5 Bestätigen Sie durch Betätigung der Taste **START**: das ausgewählte Rezept wird gestartet.

1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES** menu with the **AUX** key.

2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and select **RICETTA | RECIPES**.

3 Confirm with the **START** key.

4 Use the **MENU** and **AUX** keys to scroll through the various recipes available and then select the one that best meets your requirements. If required, the default parameters of the recipes can be modified by acting as usual, but the changes made **will be temporary** as the manufacturer's recipes cannot be changed permanently, deleted or overwritten.

5 Confirm by touching the **START** key: the chosen recipe is started.

| STANDARPARAMETER REZEPTE | Phase 1 | Phase 2 | Phase 3 | Phase Konservierung |
|---------------------------------------|---------|---------|---------|---------------------|
| ROTES FLEISCH | | | | |
| Einstellung Zelle | -25 °C | -5 °C | -- | 2 °C |
| Einstellung Kernsonde | 20 °C | 3 °C | -- | -- |
| WEISSES FLEISCH | | | | |
| Einstellung Zelle | -25 °C | -5 °C | -- | 2 °C |
| Zeit | 27' | 63' | -- | -- |
| FISCHEREI-ERZEUGNISSE | | | | |
| Einstellung Zelle | -25 °C | -5 °C | -- | 2 °C |
| Zeit | 27' | 63' | -- | -- |
| CREMES | | | | |
| Einstellung Zelle | -5 °C | -- | -- | 2 °C |
| Zeit | 90' | -- | -- | -- |
| LASAGNE | | | | |
| Einstellung Zelle | -5 °C | -- | -- | 2 °C |
| Zeit | 90' | -- | -- | -- |
| GEMÜSE | | | | |
| Einstellung Zelle | -5 °C | -- | -- | 2 °C |
| Zeit | 90' | -- | -- | -- |
| SCHNELLES TIEFKÜHLEN MIT SONDE | | | | |
| Einstellung Zelle | 0 °C | -12 °C | -30 °C | -20 °C |
| Einstellung Kernsonde | 3 °C | -3 °C | -18 °C | -- |

| RECIPE DEFAULT PARAMETERS | Phase 1 | Phase 2 | Phase 3 | Phase Storage |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------------|
| RED MEATS | | | | |
| Set Cell | -25°C | -5 °C | -- | 2 °C |
| Set Needle | 20 °C | 3 °C | -- | -- |
| WHITE MEATS | | | | |
| Set Cell | -25°C | -5 °C | -- | 2 °C |
| Time | 27' | 63' | -- | -- |
| SEAFOOD PRODUCTS | | | | |
| Set Cell | -25°C | -5 °C | -- | 2 °C |
| Time | 27' | 63' | -- | -- |
| CREAMS | | | | |
| Set Cell | -5 °C | -- | -- | 2 °C |
| Time | 90' | -- | -- | -- |
| LASAGNE | | | | |
| Set Cell | -5 °C | -- | -- | 2 °C |
| Time | 90' | -- | -- | -- |
| VEGETABLES | | | | |
| Set Cell | -5 °C | -- | -- | 2 °C |
| Time | 90' | -- | -- | -- |
| RAPID NEEDLE DEEP FREEZING | | | | |
| Set Cell | 0 °C | -12 °C | -30 °C | -20 °C |
| Set Needle | 3 °C | -3 °C | -18 °C | -- |

Wartung

Maintenance

Wichtige Warnhinweise

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Sicherheitshinweise auf S. 12 sorgfältig durch; sie zu beachten bedeutet, das Gerät sicher zu reinigen und seine Leistung über die Zeit zu erhalten. Im Folgenden wiederholen wir einige grundlegende Warnungen die von großer Bedeutung sind.

Vor der Durchführung gewöhnlicher oder außerordentlicher Wartungsarbeiten ist es erforderlich, die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe usw.) zu tragen.

Bei der Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen verwenden Sie NIEMALS:

- 19**
- *scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel;*
 - *aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure/Murit- oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Achtung! Verwenden Sie solche Substanzen auch nicht zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät;*
 - *abrasive oder scharfe Werkzeuge (z.B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);*
 - *Dampf- oder Druckwasserstrahlen.*

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

Gewöhnliche Reinigung

REINIGUNG VON STAHL OBERFLÄCHEN UND DEM ZELLINNEREN

Verwenden Sie ein mit heißem Seifenwasser oder geeigneten Stahlprodukten getränktes Tuch. Mit Spülen und Trocknen abschließen.

Die Zelle sollte täglich gereinigt werden.

Important warnings

Before use, carefully read the safety warnings on page 12; respecting them means cleaning the appliance safely and maintaining its performance over time. Below, a number of warnings of fundamental importance are repeated.

Before carrying out any ordinary or extraordinary maintenance, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and to use appropriate personal protection tools (e.g. gloves, etc.).

To clean any component or accessory DO NOT use:

- 19**
- *abrasive or powder detergents;*
 - *aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc.). Attention! Do not even use these substances to clean the floor under the appliance;*
 - *abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);*
 - *jets of steam or pressurised water.*

The user must only perform ordinary cleaning. For extraordinary maintenance contact a Service Centre requesting the intervention of an authorised technician. Cleaning of the appliance is reserved only for suitable and capable personnel and must not be performed by children.

Ordinary cleaning

CLEANING OF STEEL SURFACES AND CELL INTERIOR

Use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish with a rinse and dry.

Cell cleaning should be performed daily.

REINIGUNG DES BEDIENFELDS

Verwenden Sie ein Tuch, das in ein Produkt auf neutraler Basis getränkt ist und wischen Sie es ab. Sprühen Sie nicht zu viel Flüssigkeit auf das Bedienfeld, um ein Durchsickern zu verhindern, das die Anzeige beschädigen könnte.

REINIGUNG DER DICHTUNG

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand und die Dichtigkeit der Türdichtung; falls diese beschädigt ist, wenden Sie sich an den Hersteller zum Austausch. Reinigen Sie diese mit einem in warmem Seifenwasser getränkten Tuch. Mit Spülen und Trocknen abschließen.

REINIGUNG DER LÜFTUNGSÖFFNUNGEN

- 20** Halten Sie die Lüftungsöffnungen frei von Hindernissen und Staub, indem Sie diese häufig mit einem gewöhnlichen Staubsauger oder einer Bürste reinigen.



19

CLEANING OF THE CONTROL PANEL

Use a cloth just soaked in a neutral-based product and rinse. Do not spray too much product to avoid infiltrations that could damage the display.

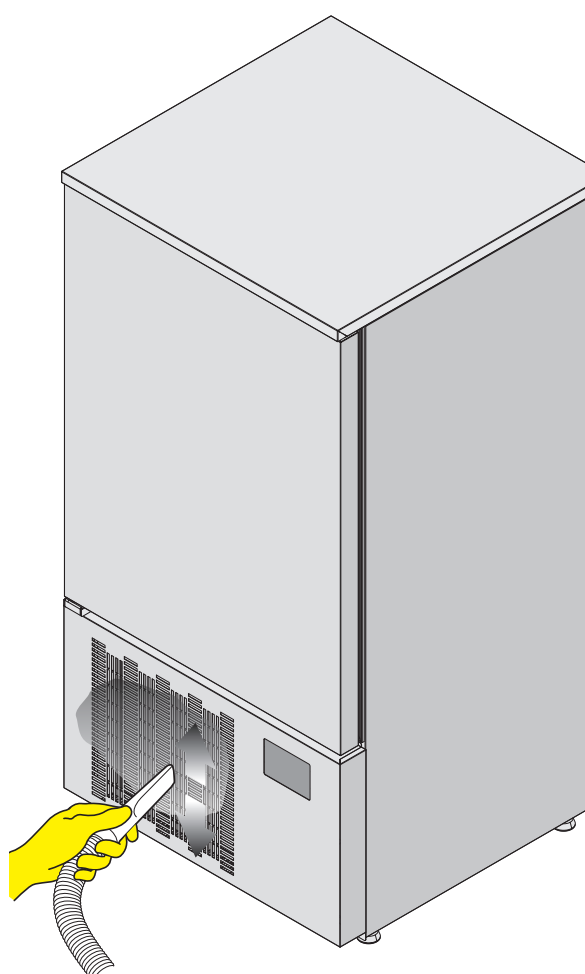
SEAL CLEANING

Periodically check the condition and tightness of the door seal; if it is damaged, contact the Manufacturer for replacement.

Clean it with a cloth soaked in warm soapy water. Finish with a rinse and dry.

CLEANING THE SLITS

- 20** Keep the slits free from obstructions and dust by cleaning them often with a normal vacuum cleaner or a brush.



20

Stillstandszeiten

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

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör gründlich;
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an;
- Überprüfen Sie das Gerät.

Außerordentliche Wartung

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

Entsorgung am Ende der Lebensdauer

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



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 auf den Markt gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht als sonstiger Abfall behandelt, sondern getrennt entsorgt werden muss.

Alle Geräte werden aus wiederverwertbaren Metallmaterialien (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer usw.) mit einem Anteil von mehr als 90% des Gewichts hergestellt. Machen Sie das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar, indem Sie das Stromkabel und alle Hohlräume oder Hohlraumverschlussvorrichtungen (falls vorhanden) entfernen. Es muss darauf geachtet werden, dass die Verwaltung dieses Produkts am Ende seiner Lebensdauer die negativen Auswirkungen auf die Umwelt reduziert und die Effizienz der Ressourcen-Verwendung verbessert wird, indem die Prinzipien des "Verursacherprinzips", der Vermeidung, der Vorbereitung zur Wiederverwendung, des Recyclings und der Verwertung angewandt werden. Es wird darauf hingewiesen, dass die missbräuchliche oder unsachgemäße Entsorgung des Produkts die Anwendung der in der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen Sanktionen nach sich zieht.

Periods of inactivity

During periods of inactivity, disconnect the power supply. Protect the external steel parts of the appliance by wiping them with a soft cloth just soaked in Vaseline oil. Leave the door ajar in order to ensure correct air exchange. Upon recovery, before use:

- perform thorough cleaning of the appliance and accessories;
- reconnect the appliance to the power supply;
- check the appliance.

Extraordinary maintenance

Extraordinary maintenance, such as the replacement of a defective component, must **only be performed by qualified personnel authorised by the Manufacturer**. The Manufacturer declines all responsibility and does not recognise the warranty if the user carries out extraordinary maintenance themselves.

End of life disposal

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



The bin crossed out with bar sign specifies that the product was placed on the market after 13 August 2015 and that at the end of its useful life it must not be treated as other waste but must be disposed of separately.

separately.

All the appliances are made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc.) in a percentage greater than 90% by weight. Make the appliance unusable for disposal by removing the power cable and any compartment or cavity closing device (where present). It is necessary to pay attention to the management of this product at its end of life, with the aim of reducing negative impacts on the environment and improving the efficiency of use of resources, by applying the principles of "who pollutes pays", prevention, preparation for re-use, recycling and recovery. Remember that abusive or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the current legislation.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

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

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

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN DEN LÄNDERN DER EUROPÄISCHEN UNION

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

INFORMATION REGARDING DISPOSAL IN ITALY

In Italy, WEEE appliances must be taken:

- to Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms)
- to the dealer where the new appliance was purchased, which is required to collect receive it free of charge ("one on one" acceptance).

INFORMATION ON DISPOSAL IN EUROPEAN UNION COUNTRIES

The European Community Directive regarding WEEE equipment has been implemented differently by each nation, therefore if this appliance is to be disposed of, we suggest that you contact the local authorities or the dealer in order to ascertain the correct method of disposal.


Kundendienst


Assistance

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

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

- versuchen, die Tabelle auf der folgenden Seite zu konsultieren;
- das dem Gerät beiliegende Garantieblatt sorgfältig durchlesen;
- die Daten des Geräts entnehmen (Seriennummerschild, siehe S. 23):
- die Kaufrechnung für die Ausrüstung aussuchen.

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

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

Hersteller:


NordCap GmbH & Co. KG
 Thalenhorststraße 15
 28307 Bremen
 Telefon: +49 421 48557-0
 Telefax: +49 421 488650
 bremen@nordcap.de


Maschine: Schnellkühler ENTRY

Your appliance is reliable and robust but sometimes small problems can arise which, thanks to our Service Centres, will be promptly resolved.

Before contacting them:

- try to consult the table on the following page;
- carefully read the warranty sheet that accompanies the appliance;
- identify the appliance data (data plate, see p. 23):
- locate the appliance purchase invoice.

 If it is necessary to replace the faulty parts, keep them and entrust them to the installer assigned to replacement to send them to the Manufacturer for the necessary checks.

 Do not attempt to repair the appliance yourself as this could cause serious damage to persons, animals and property and voids the Warranty. Always request the intervention of an Authorised Service Centre and request ORIGINAL spare parts.

Manufacturer:

NordCap GmbH & Co. KG
 Thalenhorststraße 15
 28307 Bremen
 Telefon: +49 421 48557-0
 Telefax: +49 421 488650
 bremen@nordcap.de

Machine: ENTRY blast chiller

| <i>Problem</i> | <i>Lösung</i> |
|-------------------------------------|--|
| Das Gerät schaltet nicht ein | <ul style="list-style-type: none"> ■ Überprüfen Sie, dass kein Stromausfall vorliegt, dass der Hauptschalter des Systems nicht durchgebrannt ist und dass der Stecker korrekt in die Steckdose gesteckt ist. <p>Wenn keine dieser Anweisungen das Problem löst, wenden Sie sich an einen Techniker.</p> |
| Die Ausrüstung kühlt nicht genug ab | <ul style="list-style-type: none"> ■ Überprüfen Sie, ob es in unmittelbarer Nähe keine externen Wärmequellen gibt; ■ Überprüfen Sie, ob die Türen perfekt schließen; ■ Überprüfen Sie, ob der Kondensatorfilter verstopft ist; ■ Überprüfen Sie, ob die vorderen Lüftungsgitter durch Gegenstände oder Staub verstopft sind; ■ Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel innerhalb der Zelle gut verteilt sind und die Belüftung innerhalb der Zelle nicht behindert wird; ■ Überprüfen Sie, ob das Gerät mit Lebensmitteln überladen ist (beachten Sie die Beladungsanweisungen des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts). |
| Das Gerät ist sehr laut | <ul style="list-style-type: none"> ■ Überprüfen Sie, ob es Kontakt zwischen dem Gerät und einem anderen Gegenstand oder einer Maschine gibt; ■ Überprüfen Sie, ob das Gerät perfekt eben ist; ■ Überprüfen Sie, ob die sichtbaren Schrauben richtig angezogen sind. |

| <i>Problem</i> | <i>Solution</i> |
|--|--|
| The appliance does not turn on | <ul style="list-style-type: none"> ■ Check that a power outage is not in progress, that the system's main switch has not blown and that the plug is correctly inserted in the socket. <p>If none of these solutions resolve the problem, contact Technical Assistance.</p> |
| The appliance does not cool sufficiently | <ul style="list-style-type: none"> ■ check there are no external heat sources close by; ■ check that the doors close perfectly; ■ check that the condenser filter is not clogged; ■ check that the front ventilation grilles are not blocked by objects or dust; ■ check that the food is well distributed inside the cell and does not obstruct the ventilation inside the cell; ■ check that the appliance is not overloaded with food (respect the load indications of the appliance in your possession). |
| The appliance is very noisy | <ul style="list-style-type: none"> ■ check that there is no contact between the appliance and any other object or machine; ■ check that the appliance is perfectly level; ■ check that the visible screws are firmly tightened. |

NordCap®

COOL-LINE

NordCap GmbH & Co. KG
Thalendorststraße 15
28307 Bremen
Telefon: +49 421 48557-0
Telefax: +49 421 488650
bremen@nordcap.de

