

Bedienungsanweisung

Schnellkühler / Schockfroster **SKF 5 GN 1/1 PLUS**

[Art. 433000102]



nortech⁺
PLUS

-40°
+85°

Verwendung und Wartung
Use and maintenance



COOKING AND CHILLING
A UNIQUE EXPERIENCE



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

Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für die ordnungsgemäße Verwendung und Wartung des Geräts erforderlich sind.

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

Sollten Sie eine weitere Klärung benötigen, stehen wir Ihnen weiterhin zur Verfügung, um Ihnen alle gewünschten Informationen zur Verfügung zu stellen.

DEAR CUSTOMER, THANK YOU FOR CHOOSING OUR EQUIPMENT.

This manual contains all the information necessary for correct use and maintenance of the equipment.

Please read it carefully before using the equipment and store it properly for future reference.

If you require further clarification, please contact us and we will be happy to provide any additional information.

Warnhinweise	S. 4
Verwendung	S. 16
SCHNELLKÜHLEN +3°C	S. 33
TIEFKÜHLEN -18°C	S. 33
REZEPTE	S. 44
SONDERZYKLEN	S. 47
NIEDRIGTEMPERATURKOCHZYKLUS	S. 63
SCHNELLSTART	S. 78
ZELLEN-ZYKLEN	S. 81
Benutzer-Einstellungen	p. 86
Wartung	S. 92
Kundendienst	S. 96

Warnings	p. 4
Use	p. 16
BLAST CHILLING +3°C	p. 33
SHOCK FREEZING -18°C	p. 33
COOKBOOK	p. 44
SPECIAL CYCLES	p. 47
LOW-TEMPERATURE COOKING	p. 63
QUICK START	p. 78
CABINET CYCLES	p. 81
User settings	p. 86
Maintenance	p. 92
Assistance	p. 96

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

bremen@nordcap.de

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

When contacting us for any further information, please always indicate the equipment model and the serial number found on the data plate

Warnhinweise

Warnings

Bedeutung der Symbole

Um das Lesen klarer und angenehmer zu gestalten, wurden in diesem Handbuch Symbole verwendet, um dem Leser die Bedeutung oder Wichtigkeit der Informationen zu vermitteln, die durch die daneben stehenden Sätze vermittelt werden.



Dies weist darauf hin, dass bei der Durchführung eines Vorgangs, der durch einen Absatz mit diesem Symbol beschrieben wird, 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 beachten sind.



Zeigt Anforderungen für Vorgänge an, die vermieden werden müssen.



Dieses Symbol auf der Maschine oder auf das im Handbuch verwiesen wird, kennzeichnet Bereiche mit elektrischen Gefahren.



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 Montage, Gebrauch und Wartung des Geräts sorgfältig zu lesen

Meaning of pictograms

To make this manual clearer and easier to read, symbols are used to convey the meaning or importance of the information provided by the text next to them.



Caution is required when carrying out an operation described in a paragraph showing this symbol. The symbol also indicates that maximum attention is required to avoid undesirable or dangerous consequences



Important information to read and comply with.



Requirements relating to actions that must be avoided.



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



Earthing



This symbol 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)



Read the paragraph marked with this symbol carefully before installing, using or maintaining the equipment

An wen ist dieses Handbuch gerichtet

Diese Anweisungen sind in erster Linie für den Bediener bestimmt, der sie vor der Verwendung und Wartung des Geräts sorgfältig lesen muss.

Von nun an bezeichnet der Begriff „GERÄT“ das Gerät NORTECH PLUS.

⊘ Es ist absolut verboten, dass der Bediener andere als die in diesem Handbuch 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.

Sicherheitshinweise für den Bediener

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;
- Betrieb;
- Wartung;
- Entsorgung und Recycling;
- sichere Verwendung.
- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Eine andere als die in diesem Handbuch angegebene und vorgesehene Verwendung und Reinigung gilt als unsachgemäß und kann zu Schäden, Verletzungen oder zum 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.

Who should read this manual

These instructions are mainly addressed to the operator, who must read them carefully before using and maintaining the equipment.

In this manual, the term “EQUIPMENT” refers to the NORTECH PLUS machine.

⊘ 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;
- use of non-original spare parts or parts not specific to the model;
- partial or total non-compliance with these instructions.

Safety warnings for the user

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;
- operation;
- maintenance;
- disposal and recycling;
- safe use.
- Before using the equipment, please read this manual carefully.
- Use and cleaning other than what is set out in this manual are considered improper and may cause damage, injury or fatal accidents; void the warranty; and exempt the manufacturer from any liability. Do not keep explosive substances such as spray cans with flammable propellant inside the equipment.

- Dieses Handbuch ist ein integraler Bestandteil des Geräts und muss als solches für jede zukünftige Nachschlagung durch die verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Wenn Sie den Inhalt dieses Handbuchs nicht vollständig verstanden haben, wenden Sie sich bitte vorab an den Hersteller.
- Im Falle einer Weitergabe des Geräts muss dieses Handbuch dem neuen Bediener ausgehändigt werden.
- This manual is an integral part of the equipment and must be stored carefully for future reference.
- If not all the contents of this manual have been understood, please contact the manufacturer first.
- In case of transfer of the equipment, make sure the new user receives this manual.

VERWENDUNGSZWECK

- Bei dem Gerät handelt es sich um ein Gerät, das in der Lage ist, die Temperatur von Speisen, ob frisch oder bereits gegart, schnell zu senken. Am Ende jedes Zyklus muss die Speise aus dem Gerät genommen und ordnungsgemäß gelagert werden. Außerdem ist das Gerät in der Lage, Speisen für den menschlichen Verzehr bei niedrigen Temperaturen zu garen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für die Behandlung von pharmazeutischen, chemischen oder anderen Nicht-Lebensmittelprodukten.
- Das Gerät wurde mit den entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen hergestellt und gebaut, 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 zur richtigen Verwendung des Geräts geschult wurde, darf diese verwenden. Das Personal darf das Gerät nicht bedienen, wenn es Substanzen einnimmt, die die Reaktionszeiten verkürzen.
- ⚠ Vor der Verwendung des Geräts 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 enthaltenen Angaben genau übereinstimmen. Benutzen Sie das Gerät erst, wenn Sie eine ordnungsgemäße kognitive Untersuchung durchgeführt haben.

INTENDED USE

- The equipment is capable of rapidly lowering the temperature of food, whether fresh or already cooked. At the end of each cycle, the food must be removed from the equipment and stored properly. The equipment can also be used for cooking food at low temperatures for human consumption.
- This equipment is not suitable for the treatment of pharmaceutical, chemical or any other non-food products.
- The equipment was built and designed to include the appropriate precautions in order to guarantee user health and safety, with no dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions.


WARNINGS FOR USE

- Only suitable personnel trained on how to use the equipment correctly may operate the equipment. Personnel must not operate the equipment if they are taking substances that could reduce their reaction times.
- ⚠ Operators must acquire adequate knowledge of the equipment before using it. For this reason, the equipment must be inspected carefully and you must make sure all the indications in this manual are respected. Do not use the equipment before having carried out an adequate inspection to familiarise yourself with it.
- ⚠ Before use, make sure that there are no non-compliant objects (e.g. instruction manuals or anything else) or detergent residues inside the cabinet of the equipment.


- ⚠ 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 in oder in der Nähe der Geräte einführen oder 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 angenommenen 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)-Löscher 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 Risiken elektrischen Ursprungs wurden gelöst, indem die elektrischen Systeme in Übereinstimmung mit der Norm IEC EN 60335-1 entworfen wurden. Aufkleber, die auf „Hochspannung“ hinweisen, kennzeichnen Bereiche mit Stromschlaggefahr.
 - 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. Ihre Stabilität ist auch bei geöffneten Türen gewährleistet. In jedem Fall ist es verboten, sich an die Türen zu hängen.
- Do not overload the equipment beyond the set limits.
 - DO NOT insert or store food, explosive or flammable substances (e.g. spray cans), electrical equipment under voltage inside or near the appliance.
- ⊘ DO NOT allow people or animals to enter the equipment, even if it is disconnected from the power supply or not in operation.
- ⊘ DO NOT approach electrical parts with wet or bare hands.
- ⊘ NEVER tamper with or remove the safety devices that have been fitted. The manufacturer declines all liability if the above instructions are not respected.
- ⊘ In the event of a fire, do not use water; use a CO₂ (carbon dioxide) extinguisher and cool the motor compartment as quickly as possible.
- ⊘ Children must not play with the equipment or parts of it (e.g. power cable).
- ⊘ Do not place solid or liquid objects on top of the equipment.
 - Be careful not to trap 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 equipment was built and designed to include the appropriate precautions in order to guarantee user health and safety, with no dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions. The equipment is stable even with the doors open; however, do not hang on the doors.
 - If the equipment does not work or you notice any functional or structural alterations, 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.

- 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 überschwemmt 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, um diese Arbeiten durchzuführen.
- 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! Blockieren Sie nicht die vorderen Lufteinlässe des Geräts. Ansonsten kann das Gerät überhitzen und beschädigt werden.
- 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 equipment again.
- To make sure that the equipment is in perfect condition in terms of use and safety, qualified personnel should inspect and maintain it at least every 6 months.
- 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 a flammable gas used as an expanding agent for insulating foam. Take extra care when disposing of it.
- Warning! Do not block the front air intakes on the equipment; it may overheat or become damaged.

WARNHINWEISE ZUR VERWENDUNG DER NIEDRIGTEMPERATURKOCHFUNKTION

-  Achten Sie darauf, während des Garvorgangs und bis alle Teile des Geräts abgekühlt sind, nur die Bedienelemente oder den Griff des Geräts zu berühren, da einige externe Teile Temperaturen von mehr als 60°C | 140°F erreichen können.
- Der Garvorgang findet aus Sicherheitsgründen ausschließlich bei geschlosse-

WARNINGS FOR USING THE LOW-TEMPERATURE COOKING FUNCTION

-  During cooking and until every part of the equipment has cooled down, only touch the controls or the equipment handle as some external parts may reach temperatures above 60°C | 140°F.
- Cooking takes place only when the door is closed, for safety reasons. If the door is opened, the equipment stops temporarily and signals that the door is open with a message on the display. To resume cooking, simply close the door.
- For optimal performance over time, opening the door during cooking is NOT recommended. If it is not possible to avoid opening the door, please only do so very slowly and carefully, and pay attention to the hot steam escaping from inside the cooking cavity.
- To handle and remove containers, accessories and other objects inside the cooking cavity, always wear clothing

ner Tür statt. Wenn die Tür geöffnet wird, stoppt das Gerät vorübergehend und zeigt dies mit einer Displaymeldung an. Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie einfach die Tür wieder.

- Um eine ausgezeichnete Leistung des Geräts zu garantieren, wird NICHT EMPFOHLEN, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen. Wenn es nicht möglich ist, das Öffnen zu vermeiden, führen Sie diesen Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch und achten Sie dabei auf das Entweichen von sehr heißen Dämpfen aus dem Garraum.
- Zum Handhaben und Entnehmen von Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen aus dem Inneren des Garraums stets thermische Schutzvorrichtungen tragen, die für den jeweiligen Einsatzzweck geeignet sind. Seien Sie während des Vorgangs sehr vorsichtig.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Bleche aus dem Garraum des Geräts ziehen.
- Ziehen Sie den Kerntemperaturfühler aus der Speise, bevor Sie die Bleche aus dem Gerät nehmen. Prüfen Sie vor dem Entfernen der Bleche, ob das Fühlerkabel das Herausziehen der Bleche nicht behindert. Behandeln Sie den Fühler vorsichtig, da er sehr spitz und nach dem Gebrauch sehr heiß ist.
- Es ist ABSOLUT VERBOTEN, jede Art von Blech, heiße/kalte Behälter oder andere Arten von Gegenständen auf das Gerät zu stellen, auch wenn es ausgeschaltet ist. Bringen Sie KEINE brennbaren oder wärmeempfindlichen Gegenstände (z. B. Dekorationselemente aus Kunststoff, Feuerzeuge usw.) in die Nähe des Geräts.
- Beim allerersten Einsatz kann das Gerät bei der Verdampfung einiger Dämpfe unangenehme Gerüche erzeugen, die in den nachfolgenden Betriebszyklen allmählich verschwinden.
- Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel sollten nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten keine Behälter verwendet werden, die mit Flüssigkeiten oder Küchenprodukten gefüllt sind, die durch Erhitzung aufkochen können und nicht unter Kontrolle zu hal-

providing thermal protection suitable for this purpose and take great care.

- Be extremely careful when removing trays from the equipment cavity.
- Extract the probe from the core of the food before removing the trays from the equipment. Before extracting the trays, check that the probe cable is not in the way. Handle the probe with care because it is extremely sharp and, after use, can be very hot.
- NEVER place any trays, hot/cold containers, or other objects on the equipment, even if it is switched off. DO NOT place flammable or heat-sensitive objects (e.g. decorative plastic elements, lighters, etc.) near the equipment.
- When the equipment is used the first few times, it may produce smoke and an unpleasant smell due to the processing oils evaporating; this will fade gradually with each subsequent operating cycle.
- Liquids or other food should not be heated in sealed containers as they may explode.
- To avoid burns, do not use containers filled with liquids or products that turn to fluids when heated to higher levels than can be easily observed (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)



The yellow "risk of burns" label serves as a reminder of this safety precaution.

- Heating beverages can result in delayed eruptive boiling; please be careful when handling the container.
- Before consumption, the contents of feeding bottles and baby food in jars must be mixed or shaken and the temperature must be checked to avoid scalding.
- Only use tools and containers that are suitable for use at high temperatures.
- Do not salt food directly inside the equipment cavity.
- Do not use highly flammable food or liquids while cooking (e.g. alcohol).
- Always keep the cooking cavity clean by cleaning it every day after each use to remove grease or food residues.

ten sind (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008). Der gelbe Aufkleber „Verbrennungsgefahr“ erinnert an diese Sicherheitsvorkehrung.



- Das Erhitzen von Getränken kann zu einem verzögerten Überkochen führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Vor dem Verzehr muss der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrung in Gläsern gemischt oder geschüttelt und die Temperatur kontrolliert werden, um Verbühungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Werkzeuge und Behälter, die für hohe Temperaturen geeignet sind.
- Salzen Sie die Speisen nicht direkt im Innenraum des Gerätes.
- Verwenden Sie beim Garen keine leicht entflammaren Speisen oder Flüssigkeiten (z.B. Alkohol).
- Halten Sie den Garraum immer sauber und reinigen Sie ihn täglich nach jedem Garvorgang, um Fett oder Speisereste zu entfernen.

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. Schutzhandschuhe 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 Wartungsarbeiten (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 wird (z.B. Kinder oder Tiere, die zum Spielen eingetreten sind).

WARNINGS FOR CLEANING

- ⚠ Before carrying out any routine or non-routine maintenance, disconnect the equipment power supply and put on appropriate personal protection equipment (e.g. gloves).
- **The user must only carry out routine equipment maintenance, i.e. normal cleaning;** only suitable, capable personnel must perform these tasks; they must not be performed by children. For non-routine maintenance (e.g. replacing a component), please 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 cable and make sure that no-one can inadvertently remain closed inside (e.g. children or animals that may have entered when playing).
- ⊘ 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). Warning! Do not use these substances even to clean the floor under the equipment;
 - abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
 - jets of steam or pressurised water.
- When using the equipment for the first time, wash it with a cloth soaked in warm soapy water and rinse with a damp cloth, then dry carefully.
- The warranty is void in the event of damage caused by insufficient or incorrect maintenance (e.g. using unsuitable detergents).
- The substances used for cleaning and disinfecting the equipment surfaces must be compatible with the construction materials and hygiene requirements.
- ⊘ Do not remove the protective devices on the equipment to perform maintenance and cleaning.
- Dry the equipment fully before use.

- ⊘ Bei der Reinigung von Komponente oder Zubehörteile 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;
 - kratzende oder scharfe Werkzeuge (z.B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
 - Dampf- oder Druckwasserstrahlen.
- Reinigen 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, das gründlich trocknet.
- 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 Risiken, die in allen Betriebs- und Lebensphasen des Geräts vorhanden sind, nach Betriebsart/Betriebszustand geordnet gemeldet, mit einer kurzen Beschreibung der Maßnahmen, die ergriffen wurden, um die Risiken für die Bediener so weit wie möglich auszuschließen und/oder die Risiken zu begrenzen oder zu verringern, die sich aus Gefahren ergeben, die nicht vollständig an der Quelle beseitigt werden können.

MECHANISCHE GEFAHREN

Gefahr: Quetsch- oder Stoßgefahr an der Tür des Schnellkühlers.

- When disposing of the equipment, destroy the identification plate and the documentation supplied at the time of purchase.

Residual risks

The risks present in all operational and lifecycle stages of the equipment are listed below 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 equipment door.

Warning: the equipment door, if it is not correctly levelled, may move uncontrollably;

Prevention: make sure the equipment door is stable, ensuring that when it opens it remains in position or at least closes slowly.

RISK FROM DANGER OF ENTANGLEMENT

Prevention: use tightly fitting clothing with no loose parts.

RISK OF PERFORATION/PUNCTURE.

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

RISKS DUE TO MOVEMENT

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

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

Prevention: check the correct conditions of the flooring before moving; do not pull the equipment, push it instead.

RISKS DUE TO SLIPPING

Risk from danger of: slipping

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

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

Vorbeugung: Stellen Sie sicher, dass die Tür des Geräts stabil ist, indem Sie darauf achten, dass sie an Ort und Stelle bleibt oder sich maximal langsam schließt.

RISIKO DURCH VERFANGUNGSGEFAHR

Vorbeugung: Verwenden Sie Kleidung, die eng am Körper anliegt und frei von Flugklappen ist.

RISIKO EINER PERFORATION/PUNKTION.

Vorbeugung: Behandeln Sie den Kerntemperaturfühler vorsichtig und mit Schutzhandschuhen.

RISIKEN DURCH VERSCHIEBUNG

Gefahr: Stabilitätsverlust des Geräts auf Rädern während der Fahrt.

Warnung: Prüfen Sie die Stabilität des Geräts, bevor Sie es auf seinen Rädern bewegen; überprüfen Sie die Eigenschaften des Bodens, auf dem das Gerät bewegt wird.

Vorbeugung: Vergewissern Sie sich vor der Verschiebung des Geräts über den richtigen Zustand des Bodens. Ziehen Sie das Gerät nicht, sondern schieben Sie es.

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.

RISIKEN DURCH TEMPERATUR

Gefahr: Verbrennungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen.

Warnung: Bleche und einige externe Teile können nach einem Garzyklus mit dem Gerät Temperaturen zwischen 85°C | 185 °F erreichen;

Vorsorge: Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen, wenn Sie am heißen Gerät arbeiten.

Prevention: check the condition of the flooring.

RISKS DUE TO TEMPERATURE

Risk from danger of: burns in case of contact with hot parts.

Warning: trays may reach 85°C | 185 °F after running a cooking cycle with the equipment;

Prevention: protective gloves must be worn when working on hot parts of the equipment.

Warnung über Kältemittelgas

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

Hohe Einatmungs- aussetzungen können zu betäubenden Wirkungen führen. Sehr hohe Aussetzungen können 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 Aussetzung und halten Sie ihn warm und in Ruhe. 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 lauwarmem 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.

MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

Nicht entflammbar.

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

Refrigerant gas warnings

The equipment works 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. 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 rested. 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.

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, ask them to rinse their 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.

gnete Schutzkleidung verwenden.

LÖSCHMITTEL

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

TOXIKOLOGISCHE INFORMATIONEN

Einatmen

Höhere atmosphärische Konzentrationen können zu betäubenden Wirkungen mit möglichem Bewusstseinsverlust führen. Sehr hohe Aussetzungen können zu abnormalem Herzrhythmus und plötzlichem Tod führen. Höhere Konzentrationen können aufgrund des reduzierten Sauerstoffgehalts in der Atmosphäre 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, Risibildung 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. Produktaustritte, die in die Atmosphäre gelangen, verursachen keine langfristige Wasserverschmutzung.

ANMERKUNGEN 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

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 evensudden 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 dispersed and therefore have a very low level of concentration. It does not affect photochemical smog (i.e. it is not considered a volatile organic compound (VOC) in 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.

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, da die Dämpfe eine erstickende Atmosphäre schaffen können.

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 daher können in Bodennähe, wo die allgemeine Belüftung schlecht ist, hohe Konzentrationen auftreten. 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 zwischen Flüssigkeit und Augen/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 dieses Handbuchs 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.

DISPOSAL INFORMATION

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 (for the nose and mouth) during the elimination of spills.

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

For large leaks:

- ventilate the area;
- limit the material spilled using sand or another suitable absorbent material;
- prevent liquid from entering drains, sewers, basements and work pits, because the vapours may create a suffocating atmosphere.

HANDLING

Avoid the inhalation of high concentrations of vapours. Atmospheric concentrations must be kept to a minimum as far as is reasonably possible, below the occupational exposure limit. The vapours are heavier than air, therefore high concentrations may form near the ground where general ventilation is poor. In these cases, ensure adequate ventilation or wear suitable respiratory protective devices with an air supply. Avoid contact with naked flames and hot surfaces, as irritating and toxic decomposition products may form. Avoid contact between liquid and the eyes/skin.

The manufacturer reserves the right to make improvements to the equipment or accessories at any time without prior notice. Full or partial reproduction of this manual is forbidden without the manufacturer's consent. The measurements provided are indicative and not binding. In the event of any disputes, the original manual language is Italian. The manufacturer shall not be liable for any translation/ interpretation errors.

Verwendung

Use

Das Gerät kennen

EINSATZMÖGLICHKEIT

Nortech Plus ist ein Gerät, das die folgenden Zyklen ermöglicht:

- KALT-ZYKLUS ► führt eine **Schnellkühlung** oder **Tiefkühlung** der Speisen vor;
- WARM-ZYKLUS ► **gart** der Speisen bei niedrigen Temperaturen;
- WARM-/KALT-ZYKLUS ► **gart** die Speisen bei niedriger Temperatur und anschließend werden die gegarten Speisen **schnellgekühlt** oder **tiefgekühlt**;
- KALT-/WARM-ZYKLUS ► **regeneriert** der tiefgekühlten Speisen und **erwärmt diese auf eine Temperatur von +60°C** auf. Die Speisen sind dann servierbereit.

Alles für die maximale Organisation und Rationalisierung

Familiarising yourself with the equipment

USES

Nortech Plus equipment can be used to run cycles which are:

- COLD ► **to blast chill** or **freeze** food;
- HOT ► **to cook** food at low temperatures;
- HOT/COLD ► **to cook** food at low temperatures and then **blast chill** or **shock freeze** the cooked food;
- COLD/HOT ► **to regenerate** frozen food and **bring it up to a temperature of +60°C**, ready to be served.

This all helps to maximise organisation and streamline your work in the kitchen.

Wenn Symbole sichtbar sind, bedeuten sie, dass ein Sterilisierungs- oder Entfrosterzyklus programmiert wurde.

If there are icons visible, this mean that a sanitization or defrosting cycle has been programmed.

► p. 33

SCHNELLKÜHLUNG +3°C
BLAST CHILLING +3°C

► p. 63

NIEDRIGTEMPERATURKOCHZYKLUS
LOW-TEMP. COOKING

► p. 47

SONDERZYKLEN
SPECIAL CYCLES

STAND-BY TASTE

(Achtung, es schaltet die Maschine nicht aus)

STANDBY BUTTON

(please note this does not turn off the power to the machine)

► p. 45

Zugang zu den Rezepten
Access the cookbook



► p. 33

TIEFKÜHLEN -18°C
SHOCK FREEZING -18 °C

► p. 78

SCHNELLSTART
QUICK START

► p. 81

ZELLENZYKLEN
CABINET CYCLES

Wenn der Zyklus eingeschaltet ist, signalisiert er einen aufgetretenen Alarm

If on, an alarm has occurred

► p. 45

Zugriff auf Benutzereinstellungen | SET UP
Access to user settings | SET-UP



▶ EINIGE ANMERKUNGEN ZU...



SCHNELLKÜHLZYKLEN (+3°C) ▶ S. 33



TIEFKÜHLZYKLEN (-18°C) ▶ S. 33

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. Dieses Gerät ist im Gegensatz zu normalen Kühl- und Tiefkühlschränken in der Lage, die Temperatur frischer oder bereits gegarter Speisen je nach Bedarf schnell auf **positive +3°C (Schnellkühlung) oder negative -18°C (Tiefkühlung)** 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 Speisen für längere Zeit bei Raumtemperatur aufzubewahren**, und starten Sie den Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus, sobald das Garen beendet ist, indem Sie die Speise bei einer Temperatur von nicht weniger als +70°C in das Gerät einführen. Die gegarten Speisen können auch bei sehr hohen Temperaturen (>100°C) in das Gerät eingeführt werden, solange der Zelle vorgekühlt ist.

▶ BASIC CONCEPTS



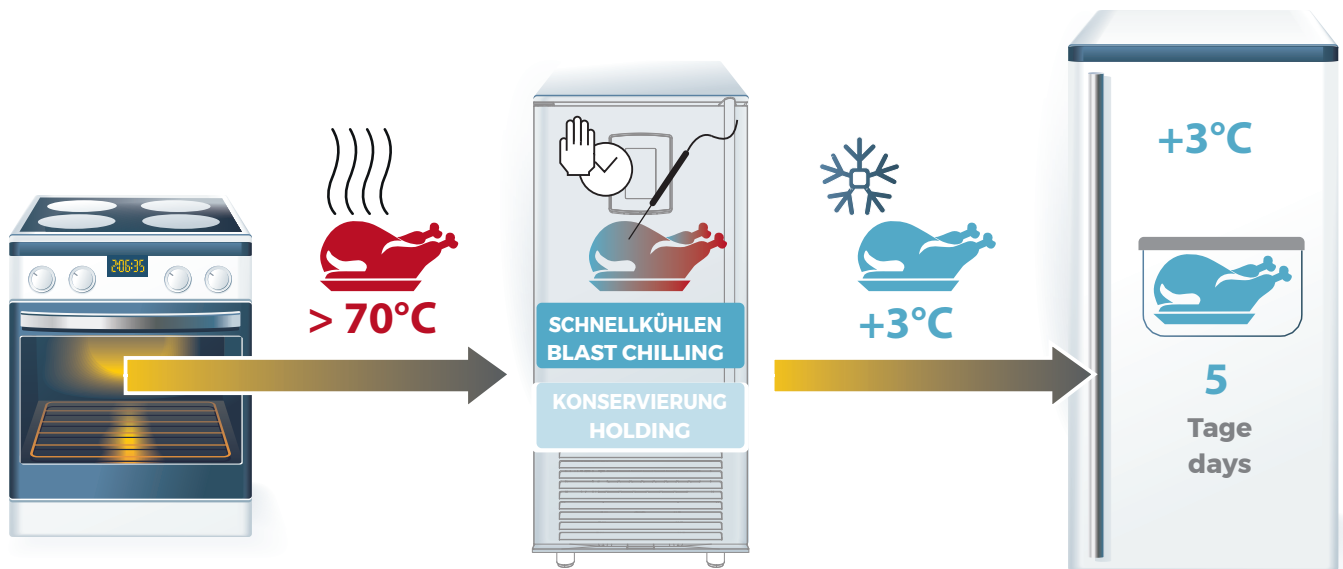
BLAST-CHILLING CYCLES (+3°C) ▶ p. 33



SHOCK-FREEZING CYCLES (-18°C) ▶ p. 33

Fresh food or food that has just been cooked offers the best quality and flavour; however, if it is not consumed, after a few hours bacteria starts to proliferate and the food begins to lose its initial quality properties. This piece of equipment, unlike normal refrigerators and freezers, is able to quickly lower the temperature of fresh or cooked food to **positive values +3°C (blast chilling) or negative values -18°C (shock freezing)** as required; in this way, when the food is regenerated for serving, it will maintain its organoleptic properties, appearance and flavour as though it had just been prepared.

Over time, foods tend to dehydrate, i.e. it loses humidity and, consequently, its tenderness and juiciness. For this reason, avoid **keeping cooked foods to be blast chilled and/or shock frozen for a long time at room temperature** and start the blast chilling or shock freezing cycle as soon as the cooking is finished by putting the food into the blast chiller at a temperature not below +70°C. Cooked food can also be placed in the equipment at very high temperatures (>100°C), provided the cabinet is pre-cooled.

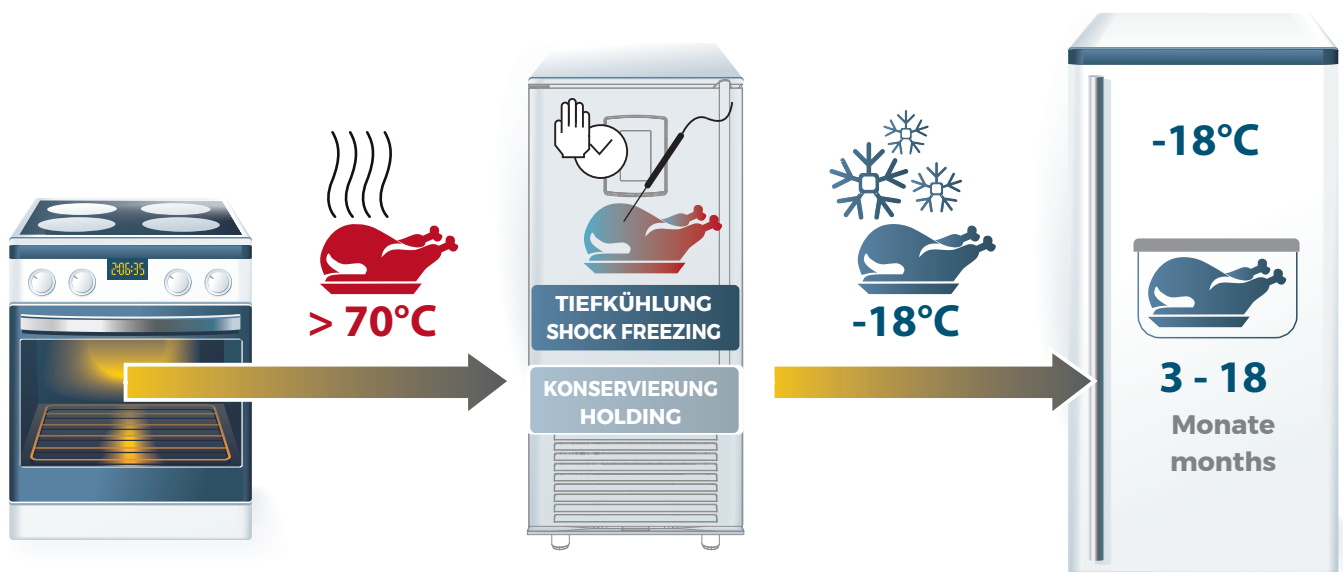


Die **positive Schnellkühlung** (oder Kühlung) reduziert die Temperatur des Produkts so schnell wie möglich auf $+3^{\circ}\text{C}$ im Kern. Das Produkt muss dann im Kühlschrank bei einer Temperatur von $0/+3^{\circ}\text{C}$ gelagert werden, wo es bis zu 5 Tage aufbewahrt werden kann.

Einstellung und Start ► S. 33

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.

Settings and start-up ► p. 33



Durch **Tiefkühlen** (oder negative Schnellkühlung) wird die Temperatur des Produkts in kürzester Zeit auf -18°C im Kern 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.


Einstellung und Start ► S. 33


Shock 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.

Settings and start-up ► p. 33

Um ein Gericht schnellzukühlen oder einzufrieren, können Sie auf zwei verschiedene Arten vorgehen: durch die Einstellung eines manuellen Zyklus (der Benutzer muss **manuell** die Parameter der Zyklen **einstellen**, die er zu starten beabsichtigt) oder durch die Verwendung eines bestehenden Zyklus, der vom Hersteller gespeichert wird.


Jeder manuelle Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus kann:


- ▶ S. 34 nach einer bestimmten Zeit **beenden**. Die ablaufenden Zyklen können in den folgenden Modi verwaltet werden:
 - ◀ **MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER:** Der Bediener muss den Kerntemperaturfühler in die schnellzukühlende Speise einführen. Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Lebensmittel in der Zelle.
Der Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht wurde (z.B. -20°C).
 -  **AUF ZEIT:** Der Bediener muss die Zyklusdauer des Garens manuell einstellen.
Der Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus endet, wenn die eingestellte Zeit erreicht wurde (z.B. 240 Min).

- ▶ S. 37 **kontinuierlich sein (Zyklus mit Wasserfalleffekt, unendlich)**. In diesem Fall funktioniert das Gerät auf unbestimmte Zeit: Das ist nützlich, wenn Sie große Mengen an Speisen behandeln müssen. In diesem Fall können Sie bis zu 4 **Kerntemperaturfühler** oder einen **Timer** verwenden. Die unendlichen Zyklen können in den folgenden Modi verwaltet werden:
 - ◀ **MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER:** Die Fühler (bis zu 4) müssen in die zu behandelnde Speise eingeführt werden, und für jeden Fühler wird eine Temperatur eingestellt. Speisen können bei unterschiedlichen Anfangstemperaturen und zu unterschiedlichen Zeiten eingeführt werden. Wenn der eingestellte Wert erreicht wurde, zeigt ein akustisches Signal und eine Bildschirmseite an, dass die Speise, in die der Fühler eingeführt wurde, schnellgekühlt oder tiefgekühlt wurde und aus der Zelle entnommen werden kann. Um es einfacher zu machen, die einzelnen Fühler zu unterscheiden, können Sie ihnen Namen zuweisen.
 -  **MIT TIMER:** Es können bis zu 6 unterschiedliche Timer eingestellt werden. Wenn die vorgesehene Zeit abgelaufen ist, werden Sie durch ein akustisches Signal und eine Bildschirmseite darauf aufmerksam gemacht, dass die Speisen des Timers schnellgekühlt oder tiefgekühlt wurden und daher aus der Zelle entfernt werden können. Um es einfacher zu machen, die einzelnen Timer zu unterscheiden, können Sie ihnen Namen zuweisen.

There are two ways you can blast chill or shock freeze a dish: by setting a manual cycle (the user has to **manually set** the parameters for the cycles to be started) or using a preset cycle, saved by the manufacturer.

Each manual blast chilling or shock freezing cycle can:

- ▶ p. 34 **finish** after a set amount of time. Cycles with a set time can be managed with:
 - ◀ **WITH A CORE PROBE:** the operator must insert the core probe into the food to be blast chilled. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times.
The blast-chilling or shock-freezing cycle ends when the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. -20°C).
 -  **BY SETTING A TIME:** the operator must manually enter the blast-chilling cycle duration.
The blast-chilling or shock-freezing cycle ends once the set time has elapsed (e.g. 240 mins).

- ▶ p. 37 **be continuous (cascading cycles or cycles that run indefinitely)**. In this case, the equipment continues operating indefinitely; this is useful when you have large quantities of food to prepare. In this case, you can use up to 4 **core probes** or **timers**. Cycles with no set time can be managed:
 - ◀ **WITH A CORE PROBE:** the probes (up to 4) must be inserted in the food to be cooked and a temperature set for each one. Food can be introduced at different initial temperatures and at different times. When the set value is reached, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food (where present) has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the probes easier to recognise, they can be assigned a name.
 -  **WITH TIMERS:** up to 6 different timers can be set. When the set time has elapsed, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food associated with the timer has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the timers easier to recognise, they can be assigned a name.

Ein Zyklus, sowohl mit Kerntemperaturfühler als auch ein Zeitzyklus, muss aus mindestens einer **PHASE (PHASE1)** bestehen oder kann bis in zu maximal **3 PHASEN** mit unterschiedlichen Parametern unterteilt werden. Durch die **ERWEITERTE** Programmierung können Sie, falls erforderlich, die Parameter jeder Phase einstellen. Der Übergang von einer Phase zur nächsten wird, wenn möglich, erfolgt direkt über das Gerät.

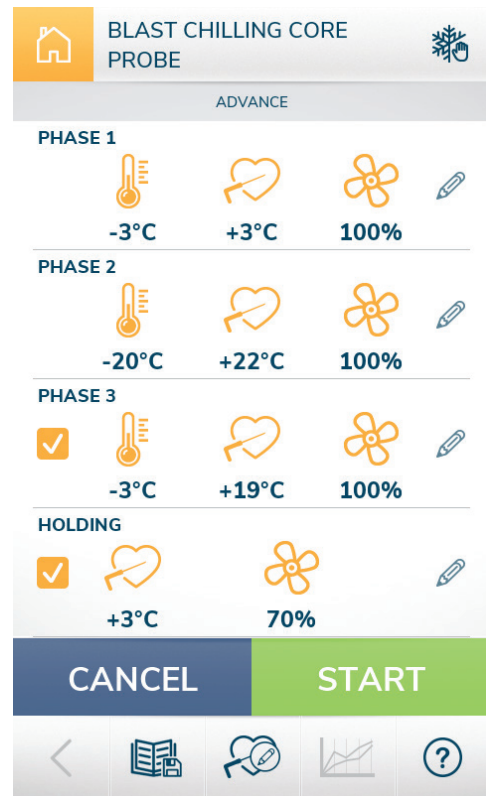
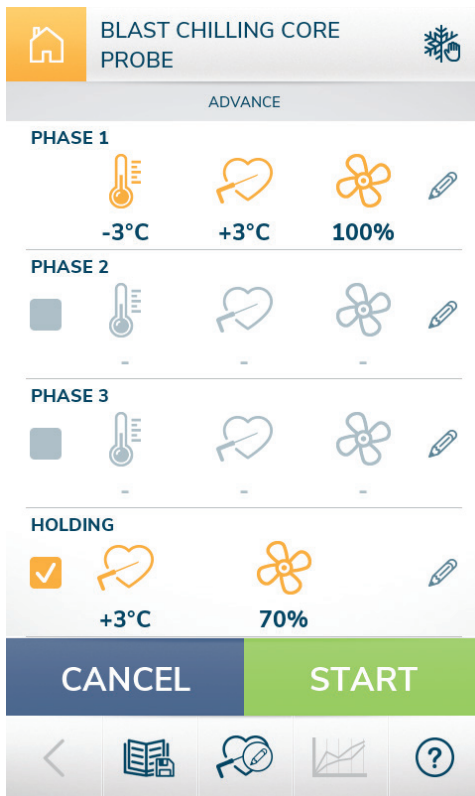
01

Am Ende jedes Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus beginnt automatisch eine **KONSERVIERUNGSPHASE (HOLDING)** der Produkte (bei +3°C oder -18°C, je nachdem, ob die Speisen gekühlt oder gefroren wurden), um sie bis zu ihrer Entnahme, die so schnell wie möglich erfolgen sollte, auf Temperatur zu halten. Durch die **ERWEITERTE PROGRAMMIERUNG** können Sie diese Phase ausschließen.

A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one **PHASE (PHASE1)** or it can be divided up into a maximum of **3 PHASES** with different parameters for each phase. By entering **ADVANCED** programming, if necessary, you can set the parameters for each phase. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

01

At the end of each blast-chilling or shock-freezing cycle, a product **HOLDING PHASE** begins automatically (at +3°C or -18°C depending on whether the food has been blast chilled or shock frozen) to keep it at temperature until it is removed, which must happen in the shortest possible time. By entering **ADVANCED** programming, this phase can be excluded.



Durch die erweiterte Programmierung ist es möglich, die Phasen eines Zyklus zu sehen und eventuell einzustellen. ► Der Bildschirm auf der rechten Seite zeigt ein Beispiel für einen Kerntemperaturfühlerzyklus, der aus nur einer Phase (PHASE 1) und einer End-Konservierung (HOLDING) besteht;

► der Bildschirm auf der rechten Seite zeigt ein Beispiel für einen Kernfühlerzyklus, der aus 3 Schnellkühlphasen und einer End-Konservierungsphase (HOLDING) besteht.

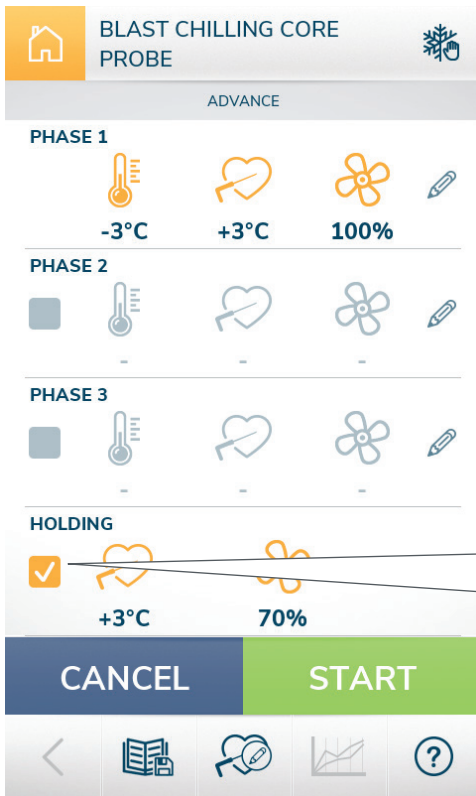
By entering advanced programming, you can view and set (where required) the phases of a cycle. ► The screen on the left shows an example of a cycle with a core probe consisting of a single phase (PHASE 1) and a final holding phase;

► The screen on the right shows an example of a core probe cycle consisting of 3 blast chilling phases and a final holding phase.

01

02 Am Ende jedes Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus beginnt automatisch eine **KONSERVIERUNGSPHASE (HOLDING)** der Produkte (bei +3°C oder -18°C, je nachdem, ob die Speisen gekühlt oder gefroren wurden), um sie bis zu ihrer Entnahme, die so schnell wie möglich erfolgen sollte, auf Temperatur zu halten. Durch die **ERWEITERTE PROGRAMMIERUNG** können Sie diese Phase ausschließen.

02 At the end of each blast-chilling or shock-freezing cycle, a product **HOLDING PHASE** begins automatically (at +3°C or -18°C depending on whether the food has been blast chilled or shock frozen) to keep it at temperature until it is removed, which must happen in the shortest possible time. By entering **ADVANCED** programming, this phase can be excluded.



HOLDING

Aktive Konservierungsphase: Am Ende wird der Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus durchgeführt
Holding phase active: it will be run at the end of a blast-chilling or shock-freezing cycle

HOLDING

Konservierungsphase NICHT aktiv: Am Ende wird der Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus NICHT durchgeführt
Holding phase NOT active: it will NOT be run at the end of a blast-chilling or shock-freezing cycle

02

Es ist ratsam, die schnellgekühlten oder tiefgekühlten Speisen in Lebensmittelbehältern zu lagern, die mit einem luftdichten Deckel verschlossen sind, und die Verpackungen mit einem Klebeetikett zu versehen, auf das der Inhalt sowie das Herstellungs- und Verfallsdatum geschrieben werden kann.

Store blast-chilled or shock-frozen foods inside food-safe containers, closed with an airtight lid and labelled with an adhesive stating the contents, date of preparation and expiry date.

Inhalt _____

Datum der Vorbereitung _____

Verfallsdatum _____

Contents _____

Preparation date _____

Expiry date _____

der Arbeit in der Küche.



BESONDERE SPEISEN

Das Gerät kann die folgenden **Sonderzyklen** verwalten:



Flaschenkühlung ► S. 47 Schellkühlung der Flaschen



Auftauen ► S. 48 Das Gerät taut gefrorene Speisen kontrolliert auf, indem es langsam das in den Speisen enthaltene mikrokristallisierte Wasser absorbiert. Das ermöglicht es, die organoleptischen und ästhetischen Eigenschaften der Lebensmittel intakt zu halten.



Regenerierung ► S. 51 **Auftauen und regenerieren** der tiefgekühlten Speisen und Erwärmen auf eine Temperatur von +60°C. Die Speisen sind dann servierbereit.



Fischsterilisierung ► S. 54 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 könnte.



Eiscremehärtung ► S. 55 Kontinuierlicher Tiefkühlzyklus, der hauptsächlich in Eisdieleen und Konditoreien verwendet wird, um den zu verarbeitenden Produkten einen „Thermoschock“ durch Schockfrostung zu geben.



Aufgehen ► S. 59 Der Bediener muss nur die ideale Temperatur und Luftfeuchtigkeit einstellen, wobei es Nortech Plus überlassen bleibt, während des gesamten Prozesses perfekte Bedingungen aufrechtzuerhalten. Der Bediener kann einen Kettenzyklus einstellen, bestehend aus **Aufgehen anhalten** -> **Erneuter Anlauf** -> **Aufgehen** -> **Schnellkühlen**, der eine Optimierung der Arbeitszeit während der Nacht und an Feiertagen ermöglicht, wodurch die eingesetzten Ressourcen und die verfügbaren Stunden besser organisiert werden können.



SPECIAL CYCLES

The equipment is also able to manage the following **special cold cycles**:



Bottle cooling ► p. 47 cool bottles quickly



Thawing ► p. 48 The equipment thaws frozen food in a controlled way, slowly reabsorbing the micro-crystallised water contained in the food; this preserves the organoleptic and aesthetic properties of the food.



Retherm ► p. 51 **to regenerate** frozen food and bring it up to a temperature of +60°C, ready to be served.



Fish sanitizing ► p. 54 The sanitizing cycle, if performed correctly, kills the larvae of Anisakis Simplex, a parasite that may present itself in 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, can cause serious complications.



Ice cream hardening ► p. 55 This continuous freezing cycle is mainly used in ice cream parlours and patisseries to give the products being processed a “thermal shock”.



Proofing ► p. 59 The user only has to set the temperature and ideal humidity, leaving it to Nortech Plus to maintain perfect conditions throughout the process. The user can also set a linked cycle of **retarder proofing** -> **awakening** -> **proofing** -> **blast chilling** which optimises working time at night and on days when the business is shut, allowing for better resource and time management.



NIEDRIGTEMPERATURZYKLUS

Die **Niedrigtemperaturkochfunktion** ermöglicht sehr lange Garzeiten bei niedrigen Temperaturen (bis maximal 85°C im Garraum). Eine Technik, die darauf abzielt, den Geschmack, die Farben und die Textur der Speisen zu bewahren, und die dank der langsamen und nicht aggressiven Zubereitung überraschende Ergebnisse erzielt. Zusammen mit der elektronischen Belüftung und Feuchtigkeitssteuerung ermöglicht Nortech Plus ein gleichmäßiges Garen des Produkts, ohne dass es austrocknet.

Wie folgt:

- die organoleptischen Eigenschaften der Rohstoffe, von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. werden verbessert
- die Nährstoffe in der Nahrung bleiben besser erhalten, wodurch der wasserlösliche Vitamingehalt höher bleibt;
- das Fleisch bleibt schmackhafter und verliert weniger Gewicht als diejenigen, die einer „aggressiveren“ Zubereitung ausgesetzt sind. Außerdem wird das Bindegewebe aufgelöst, wodurch das Fleisch faseriger und damit weicher wird;
- die Nahrung ist besser verdaulich.

Um eine Speise zu garen, können Sie auf zwei verschiedene Arten vorgehen: durch die Einstellung eines manuellen Zyklus (der Benutzer muss **manuell** die Parameter der Zyklen **einstellen**, die er zu starten beabsichtigt) oder durch die Verwendung eines fertigen Zyklus, der vom Hersteller gespeichert wurde.

Jeder manuelle Garzyklus kann:

- ► S. 64 nach einer bestimmten Zeit **beenden**. Die ablaufenden Zyklen können in den folgenden Modi verwaltet werden:
 - ↙ **MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER:** Der Bediener muss den Kerntemperaturfühler in die zu garende Speise einführen. Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Lebensmittel in der Zelle. Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht wurde (z. B. -20°C).
 - 🕒 **AUF ZEIT:** Der Bediener muss die Zyklusdauer des Garens manuell einstellen. Der Garzyklus endet bei Erreichen der eingestellten Zeit (z. B. 240 Min).
 - ΔT **DELTA T:** Das „Delta T konstant“-Garen erlaubt es, den Temperaturunterschied zwischen der Zelle und dem Kern des Produkts unverändert zu halten, was ein langsames und delikates Garen ermöglicht, das die Qualität der Speise verbessert, ohne ihre Struktur zu beeinträchtigen.



LOW-TEMPERATURE COOKING

Low-temperature cooking allows for very long cooking cycles at low temperatures (up to a maximum of 85°C in the cooking cavity). This technique aims to preserve the flavours, colours and textures of dishes, which, thanks to the slow and non-aggressive cooking cycle, offers surprising results. Combined with Nortech Plus electronic ventilation and humidity control, it allows you to cook the product evenly without drying it out.

This means that:

- the organoleptic qualities of the raw materials, meat, fish, vegetables, etc. are enhanced
- the nutrients in the food are better preserved, keeping the water-soluble vitamin content higher;
- meat is kept tasty and loses less weight than with more “aggressive” cooking techniques; the connective tissues which make the meat tough are also dissolved, making it more tender;
- the food is easier to digest.

There are two ways you can cook a dish: by setting a manual cycle (the user has to **manually set** the parameters for the cycles to be started) or using a preset cycle, saved by the manufacturer.

Each manual cooking cycle can:

- ► p. 64 **finish** after a set amount of time. Cycles with a set time can be managed with:
 - ↙ **WITH A CORE PROBE:** *the operator must insert the core probe into the food to be cooked. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times. The cycle ends when the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. -20°C).*
 - 🕒 **BY SETTING A TIME:** *the operator must manually enter the cooking cycle duration. The cooking cycle ends once the set time has elapsed (e.g. 240 mins).*
 - ΔT **DELTA T:** *“Delta T constant” cooking cycle keeps the temperature difference between the cabinet and the core of the product unchanged, allowing for suitable slow, delicate cooking and enhancing the quality of the food without compromising its structure.*

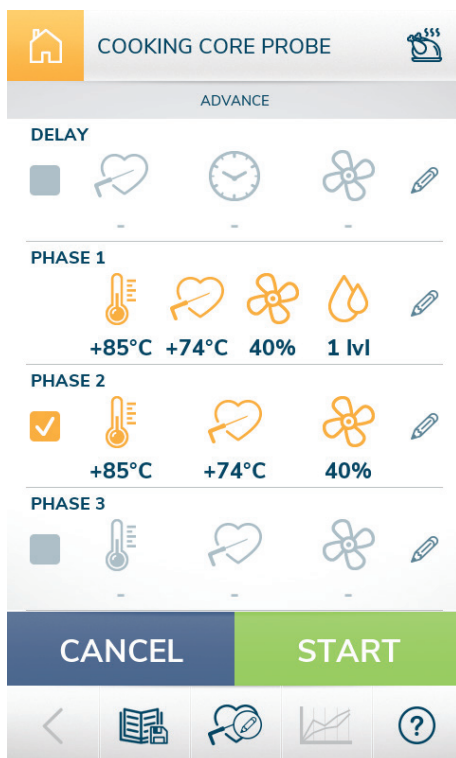
- ▶ S. 72 **kontinuierlich sein (Zyklus mit Wasserfall-
 leffekt, unendlich)**. In diesem Fall funktioniert das Gerät
 auf unbestimmte Zeit: Das ist nützlich, wenn Sie große
 Mengen an Speisen behandeln müssen. In diesem Fall
 können Sie bis zu 4 **Kerntemperaturfühler** verwenden.

MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER: Die Fühler (bis zu 4) müssen in die zu behandelnde Speise eingeführt werden, und für jeden Fühler wird eine Temperatur eingestellt. Speisen können bei unterschiedlichen Anfangstemperaturen und zu unterschiedlichen Zeiten eingeführt werden. Wenn der eingestellte Wert erreicht wurde, zeigt ein akustisches Signal und eine Bildschirmseite an, dass die Speise, in die der Fühler eingeführt wurde, gar ist und daher aus der Zelle entnommen werden kann. Um es einfacher zu machen, die einzelnen Fühler zu unterscheiden, können Sie ihnen Namen zuweisen.

- ▶ p 72 **be continuous (cascading cycles or cycles that run indefinitely)**. In this case, the equipment continues operating indefinitely; this is useful when you have large quantities of food to prepare. In this case, you can use up to 4 **core probes**.

WITH A CORE PROBE: the probes (up to 4) must be inserted in the food to be cooked and a temperature set for each one. Food can be introduced at different initial temperatures and at different times. When the set value is reached, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food (where present) has been cooked and can be removed from the cabinet. To make the probes easier to recognise, they can be assigned a name.

03 A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one **PHASE (PHASE1)** or it can be divided up into a maximum of 3 **PHASES** with different parameters for each phase. By entering **ADVANCED** programming, if necessary, you can set the parameters for each phase. Before starting phase 1, you can set a **DELAY**, i.e. decide **for how long and at what temperature to keep foods** before starting the programmed cooking cycle ▶ p. 66



VERZÖGERUNG
 (in diesem Beispiel inaktiv)
 DELAY
 (inactive in this example)

WARMHALTEN
HOT HOLDING

SCHNELL- ODER TIEF-
KÜHLPHASE
BLAST CHILLING OR
SHOCK FREEZING PHASE



HOT HOLDING

Aktive Warmhaltephase: Am Ende wird Garzyklus durchgeführt
Hot holding phase active: it will run at the end of a cooking cycle

HOLDING

Warmhaltephase NICHT aktiviert: Am Ende wird der Garzyklus NICHT durchgeführt
Hot holding phase NOT active: it will NOT run at the end of a cooking cycle

04

Wenn die Speisen nach dem Garen schnellgekühlt oder tiefgekühlt wurden, ist es ratsam, sie in Lebensmittelbehältern zu lagern, die mit einem luftdichten Deckel verschlossen sind, und die Behälter mit einem Klebeetikett zu versehen, auf das der Inhalt sowie das Zubereitungs- und Verfallsdatum geschrieben werden kann.

Inhalt	_____
Datum der Vorbereitung	_____
Verfallsdatum	_____


If, after cooking, food is blast chilled or shock frozen, it is advisable to store it inside food containers, closed with an airtight lid, and to label them with an adhesive label stating the contents, date of preparation and expiry date.

Contents	_____
Preparation date	_____
Expiry date	_____

WIE MAN DEN KERNTEMPÉRATURFÜHLER VERWENDET

Der Kerntemperaturfühler muss in die zu behandelnde Speise eingeführt werden: Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Lebensmittel in der Zelle. Wenn der Fühler feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht wurde (z.B. 3°C), endet der Schnellkühl-, Tiefkühl- oder Garzyklus mit der Gewissheit, dass die Speise auch im Innersten richtig gekühlt, gefroren oder gegart wurde.

05 Der Fühler muss in der Mitte des größeren oder geschnittenen Produkts eingeführt werden, wobei darauf zu achten ist, dass seine Spitze nicht aus dem Produkt herausragt oder das Blech berührt.

 Der Kerntemperaturfühler muss bis in die Mitte der Speise eingeführt werden, wobei darauf zu achten ist, dass er nicht herauskommt. Behandeln Sie den Fühler vorsichtig, da er spitz ist.

Entfernen Sie am Ende des Arbeitszyklus den Fühler aus der Speise, bevor Sie das Blech aus dem Gerät nehmen, reinigen Sie ihn mit einem weichen Tuch und lauwarmem Wasser und setzen Sie ihn dann wieder in die Zelle ein.

Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht außerhalb der Türe des Geräts hängen. Um unerwünschte Verunreinigungen zu vermeiden, muss der Fühler vor jedem Arbeitszyklus gereinigt und desinfiziert werden.

Nutzen Sie den Fühler mit Vorsicht, da er sie spitz ist, und wenn er für einen Garzyklus verwendet wurde, ist er sehr heiß.




05

HOW TO USE THE CORE PROBE

The core probe must be inserted in the food to be prepared so that it can read the core temperature of the food in the cabinet at all times. When the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. 3°C) the blast chilling, shock freezing or cooking cycle ends as the food, even at its innermost point, has been correctly blast chilled, shock frozen or cooked.

05 The probe must be inserted in the centre of the largest piece/cut of product, ensuring that the tip does not come out of the other side or touch the pan.

 The core probe must be inserted fully into the core of the food, making sure that it does not come out the other side. Handle the probe with care because it is pointed.

At the end of the operating cycle, pull the probe out of the food before removing the tray from the equipment, clean it using a soft cloth and warm water, then put it back in the cabinet.

Do not leave the core probe hanging outside the equipment door.

To avoid undesirable contamination, clean and sanitise the probe before each work cycle.

Handle the probe carefully as it is very sharp and, if it has been used for a cooking cycle, it is also very hot.

DAS GERÄT RICHTIG LADEN

Die Lebensmittel sollten in einer Schicht in Behälter gelegt werden:

- unbedeckt: Es wird empfohlen, die Bleche nicht mit Deckeln oder Isolierfolien zu bedecken, welche die Verarbeitungszeiten beeinträchtigen könnten.
- für Lebensmittel geeignet;
- beständig gegen Temperaturen, die durch Schnellkühlung (+3°C), Tiefkühlung (-18°C) oder durch die Niedrigtemperaturkochfunktion (+85°C) erreicht werden;
- mit niedrigen Seitenrändern: Bleche mit einer geringeren Tiefe und auf jeden Fall nicht mehr als 40 mm, behindern nicht den Luftstrom, der das Produkt eindringt. Der Mindestabstand von einem Blech zum anderen beträgt 2 cm.

Für eine optimale Leistung dürfen die in der Tabelle angegebenen Tragfähigkeiten nicht überschritten werden:

HOW TO LOAD THE EQUIPMENT CORRECTLY

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

- uncovered: 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 cycles (+3°C), shock freezing cycles (-18°C) or low-temperature cooking (+85°C);
- made with low edges: shallow trays no deeper than 40 mm do not hinder the flow of air that reaches the product. The minimum space to keep between one tray and the other is 2 cm.

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

		PLUS 5	PLUS 7	PLUS 10
FASSUNGSVERMÖGEN	CAPACITY			
Innere Abmessungen (mm)	Internal dimensions (mm)	646 x 422 x 406	646 x 422 x 560	646 x 422 x 806
Anzahl der Bleche/Grillroste	GN 1/1 H.40 - H.65	n°5	n°7	n°10
	GN 1/1 H.20	n°9	n°13	n°19
	EN 60 x 40 cm	n°10	n°14	n°20
	Grillroste GN 1/1	n°10	n°14	n°20
	1 Wagen GN 1/1	-	-	-
	1 Wagen 60 x 40 cm	-	-	-
	GN 2/1 H.40 - H.65	-	-	-
	GN 2/1 H.20	-	-	-
Schnellkühlungsleistung (+90°C, +3°C)	Blast-chilling yield (+90°C, +3°C)	23 kg	30 kg	43 kg
Tiefkühlungsleistung (+90°C, -18°C)	Shock-freezing yield (+90°C, -18°C)	16 kg	21 kg	30 kg

Die Behälter sollten gleichmäßig und gleichförmig innerhalb der Zelle platziert werden.

05

Die richtige Positionierung der Behälter ermöglicht eine freie Luftzirkulation innerhalb der Zelle: Vermeiden Sie eine Verstopfung der Lüfter und eine Überlastung des Geräts über die zulässigen Grenzwerte hinaus.

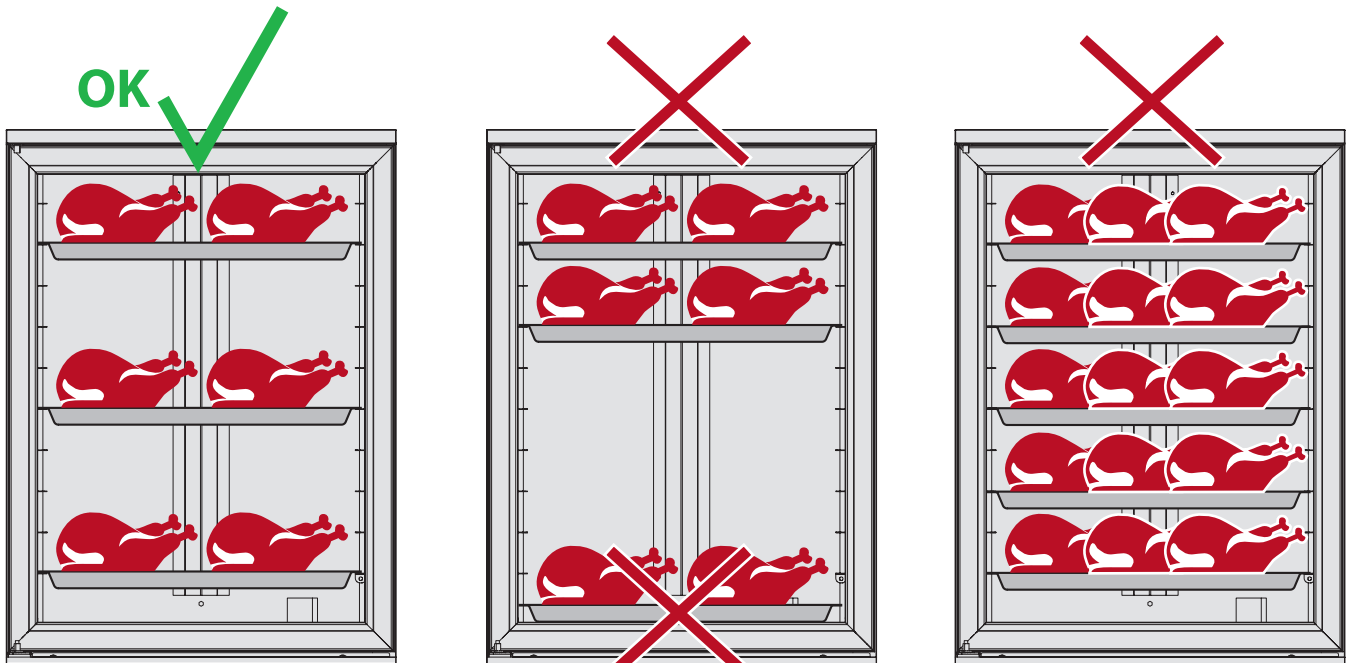
Es wird auch empfohlen, Behälter oder heiße Bleche nicht direkt auf den Boden der Zelle zu stellen.

The containers must be arranged evenly and uniformly inside the cabinet.

05

By correctly positioning the containers, the air inside the cabinet can circulate freely: avoid obstructing the ventilation fans and overloading the equipment beyond the permitted limits.

Do not place hot containers or trays directly on the bottom of the cabinet.



06

PLUS 12	PLUS 15	PLUS 18	PLUS 20	PLUS 7F	PLUS 12F
---------	---------	---------	---------	---------	----------

646 x 422 x 956	646 x 422 x 1206	646 x 422 x 1436	686 x 870 x 1870	716 x 548 x 611	716 x 548 x 1066
n°12	n°15	n°18	-	n°12	-
n°23	n°29	n°35	-	n°23	-
n°24	n°30	n°36	-	n°14	n°24
n°24	n°30	n°36	-	n°14	n°24
-	-	-	n°20	-	-
-	-	-	n°20	-	-
-	-	-	-	n°7	n°12
-	-	-	-	n°15	n°25
51 kg	63 kg	70 kg	85 kg	59 kg	92 kg
36 kg	47 kg	54 kg	60 kg	42 kg	74 kg

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.

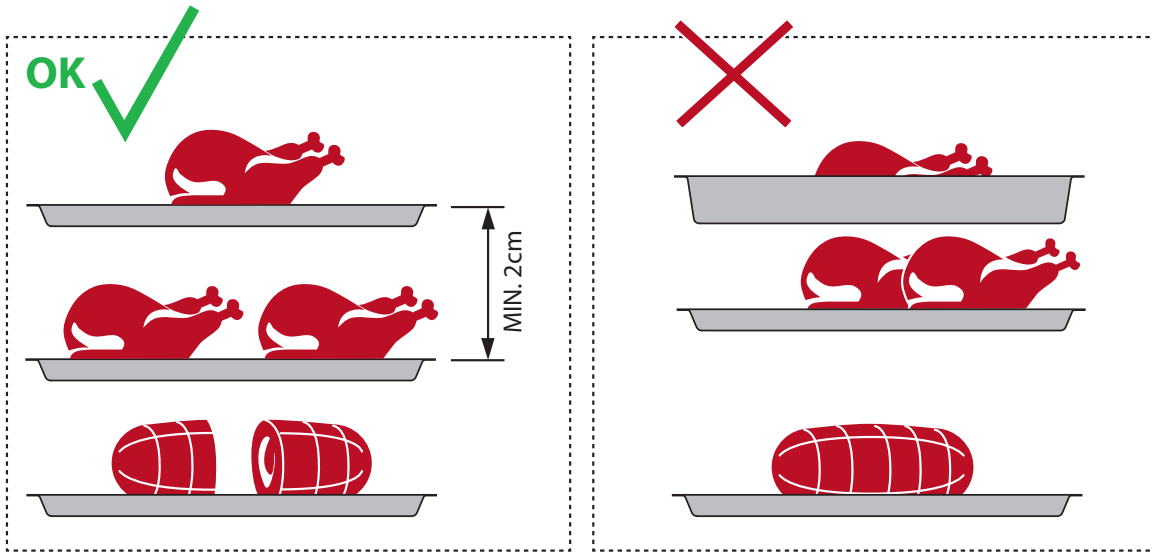
07 Nutzen Sie die gesamte Fläche des Blechs, indem Sie die Produkte entsprechend voneinander entfernt positionieren. Das angegebene Gewicht darf jedenfalls nicht überschritten werden.

Teilen Sie das zu behandelnde Produkt in so viele Teile wie möglich, um die der Einwirkung des Geräts ausgesetzte Oberfläche zu vergrößern.

Always prefer shallower trays not deeper than 40 mm, so as not to obstruct the airflow reaching the product. Keep a minimum of 2 cm space between one tray and the next.

07 Use all of the available tray surface, spacing the products out appropriately. Do not exceed the indicated weight.

Divide the product to be prepared into as many pieces as possible to increase the exposed surface.



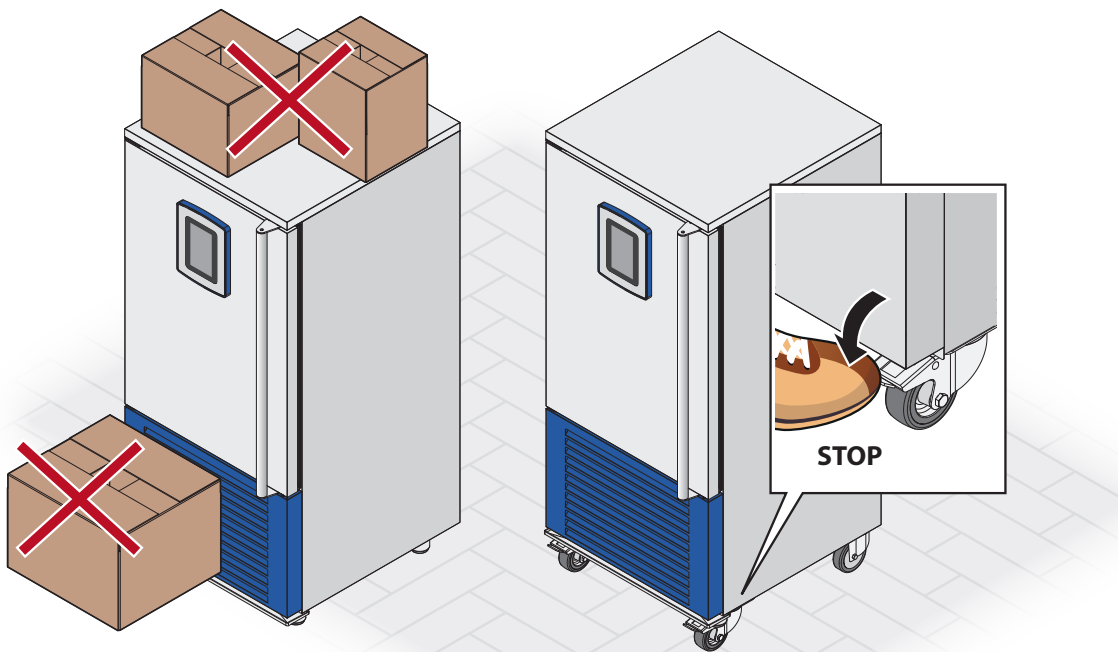
07

Die vorderen Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.

08 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.

08 If the equipment is fitted with wheels, during normal use, lock the front wheel brake to prevent accidental movements.



08

Verwendung

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Sicherheitshinweise auf S. 42 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. 92 angegeben.

STARTSEITE | HOME

Die Seite HOME zeigt die wichtigsten verfügbaren Funktionen.

Use

Before using the equipment, please read the safety warnings on p. 42 carefully. Compliance involves using the equipment safely and maintaining its performance over time. When using the equipment for the first time, clean it as indicated on p. 92.

HOME

The HOME page shows the main functions available.

UHRZEIT
TIME

DATUM
DATA

▶ p. 31
SCHNELLKÜHLUNG +3°C
BLAST CHILLING +3°C

▶ p. 61
NIEDRIGTEMPERATURKOCHZYKLUS
LOW-TEMP. COOKING

▶ p. 45
SONDERZYKLEN
SPECIAL CYCLES

STAND-BY TASTE
(Achtung, es schaltet die Maschine nicht aus)

STANDBY BUTTON
(please note this does not turn off the power to the machine)

▶ p. 45
Zugang zu den Rezepten
Access the cookbook

STAND-BY-SEITE: Berühren Sie die Seite irgendwo, um die Startseite wieder zu öffnen

STANDBY SCREEN: tap anywhere on the screen to open the main home screen

Wenn Symbole sichtbar sind, bedeuten sie, dass ein Sterilisierungs- oder Entfrostszyklus programmiert wurde.

If there are icons visible, this means that a sanitization or defrosting cycle has been programmed.

▶ p. 31
TIEFKÜHLEN -18°C
SHOCK FREEZING -18 °C

▶ p. 76
SCHNELLSTART
QUICK START

▶ p. 79
ZELLENZYKLEN
CABINET CYCLES

Wenn der Zyklus eingeschaltet ist, signalisiert er einen aufgetretenen Alarm

If on, an alarm has occurred

▶ p. 45
Zugriff auf Benutzereinstellungen | SET UP
Access to user settings | SET-UP



***SCHNELLKÜHLEN UND TIEFKÜHLEN
BLAST CHILLING AND SHOCK FREEZING***



SCHNELLKÜHLEN UND TIEFKÜHLEN

09 Um eine Speise schnellzukühlen oder tiefzukühlen, können Sie auf zwei verschiedene Arten vorgehen: durch die Einstellung eines manuellen Zyklus oder durch die Verwendung eines fertigen, vom Hersteller gespeicherten Zyklus.

MANUELLE ZYKLEN: Der Bediener muss **manuell** die Parameter der Zyklen, die er starten möchte, **manuell** einstellen.

Manuelle Zyklen können:

- ▶ S. 34 **beenden (Laufzeitzyklen)** wenn eine Kerntemperatur erreicht wurde oder wenn Zeit abgelaufen ist
- ▶ S. 37 **kontinuierlich sein (Zyklus mit Wasserfall-effekt, unendlich)**. In diesem Fall funktioniert das Gerät auf unbestimmte Zeit: Das ist nützlich, wenn Sie große Mengen an Speisen behandeln müssen.

AUTOMATISCHE ZYKLEN: Vorgeschlagene Zyklen, die bereits vom Hersteller gespeichert sind, unterteilt in Lebensmittelkategorien (z.B. HÜHNCHEN, LAMM, usw...). ▶ S. 42

Bevor ein Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus durchgeführt wird, können Sie die Zelle bei Bedarf vorkühlen ▶ S. 81

Falls erforderlich, können Sie **die Zyklen speichern**, die manuell oder durch Ändern der Werksdaten erstellt wurden. Siehe ▶ S. 44.

Um **einen persönlichen Zyklus oder einen bereits im Werk gespeicherten Zyklus zu starten**, siehe ▶ S. 45.

BLAST CHILLING AND SHOCK FREEZING

09 There are two ways you can blast chill or shock freeze a dish: by setting a manual cycle or using a preset cycle, saved by the manufacturer.

MANUAL CYCLES: the user must **manually set** the parameters for the cycles to be started.

Manual cycles can:

- ▶ p. 34 **end** when a core temperature is reached or after a set time
- ▶ p 37 **be continuous (cascading cycles or cycles that run indefinitely)**. In this case, the equipment continues operating indefinitely; this is useful when you have large quantities of food to prepare.

AUTOMATIC CYCLES: these are cycles pre-stored by the manufacturer, divided into food categories (e.g. CHICKEN, LAMB, etc.) ▶ p. 42

If necessary, before a blast-chilling or shock-freezing cycle, the cabinet can be pre-cooled ▶ p. 81

If necessary, you can **save cycles** created manually or modified preset cycles. See ▶ page 44.

For information on how to **start a custom or preset cycle**, please see ▶ p 45.

▶ p. 34
MANUELLER ZYKLUS
MANUAL CYCLE

▶ p. 37
AUTOMATISCHE ZYKLEN
AUTOMATIC CYCLES



Wenn Sie die Anzeige nach links scrollen, können Sie weitere Lebensmittelkategorien sehen

By scrolling towards the left on the display, you can see other food categories

MANUELLE ZYKLEN mit Kerntemperaturfühler oder auf Zeit

Der Benutzer muss Folgendes manuell einstellen:

- die **Temperatur in der Zelle**
- wann der Zyklus abschließt.**

Das Ende des Zyklus kann eingestellt werden:

10 MIT KERNTEMPERATURFÜHLER: Der Bediener muss den Kerntemperaturfühler in die schnellzukühlende Speise einführen. Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Speisen in der Zelle. Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht wurde (z.B. +3°C).

11 AUF ZEIT: Der Bediener muss die Dauer des Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus manuell einstellen. Der Zyklus endet, wenn die eingestellte Zeit erreicht wurde (z.B. 240 Min).

TIMED MANUAL CYCLES with core probe or timed

The user must manually set:

- the **temperature inside the cabinet**
- when the cycle must end.**

The end of the cycle can be set:

10 WITH A CORE PROBE: the operator must insert the core probe into the food to be blast chilled. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times. The cycle ends when the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. +3°C).

11 BY SETTING A TIME: the operator must manually enter the blast chilling or shock freezing cycle duration. The cycle ends when the set time is reached (e.g. 240 mins).

DIE PARAMETER FÜR EINE VEREINFACHTE PROGRAMMIERUNG EINSTELLEN

HOW TO SET THE SIMPLIFIED PROGRAMMING PARAMETERS

ZYKLUS MIT KERNTEMPERATURFÜHLER: Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde

CYCLE WITH CORE PROBE: the cycle ends when the probe detects that the set temperature has been reached

ZYKLUS AUF ZEIT: Der Zyklus endet mit Erreichen der eingestellten Zeit

TIMED CYCLE: the cycle ends when the set time has elapsed

10

INSERT THE FOOD PROBE IN THE PRODUCT AND PRESS START WHEN READY

A Einstellung der internen Zellentemp.
Set temp. inside cabinet

B Einstellung der Kernfühlertemperatur
Set core probe temp.

TARGET CABINET TEMPERATURE -3°C

TARGET FOOD TEMPERATURE +3°C

ADVANCE START

11

BLAST CHILLING BY TIME

A Einstellung der internen Zellentemp.
Set temp. inside cabinet

B Einstellung der Dauer in Stunden: Minuten
Set duration in hours: minutes

TARGET CABINET TEMPERATURE -3°C

CYCLE TIME 01:30

ADVANCE START

Ein Zyklus, sowohl mit Kerntemperaturfühler als auch ein Zeitzyklus, muss aus mindestens einer PHASE bestehen oder kann bis in zu maximal 3 PHASEN mit unterschiedlichen Parametern unterteilt werden. Der Übergang von einer Phase zur nächsten erfolgt, wenn möglich, direkt über das Gerät.

A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one PHASE or it can be divided up into a maximum of 3 PHASES with different parameters for each phase. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

- 12** Bei der Nutzung der ERWEITERTEN Programmierung ist, **falls erforderlich**, Folgendes möglich:
- weitere Phasen zur ersten hinzufügen
 - die Parameter jeder Phase einstellen (in der Zelle erfasste Temperatur, Kernfühlertemperatur oder Zykluszeit, Lüftergeschwindigkeit)
 - die End-Konservierungsphase (HOLDING) deaktivieren.

- 12** By entering ADVANCED programming, **if necessary**, you can:
- add subsequent phases after the first
 - set the parameters for each phase (cabinet temperature, probe temperature or cycle duration, and fan speed)
 - disable the final holding phase.

► **DIE PARAMETER DER ERWEITERTEN PROGRAMMIERUNG EINSTELLEN**
 ► **HOW TO SET THE ADVANCED PROGRAMMING PARAMETERS**

Zeitzyklen: Dauer der Phase in Stunden:Minuten;

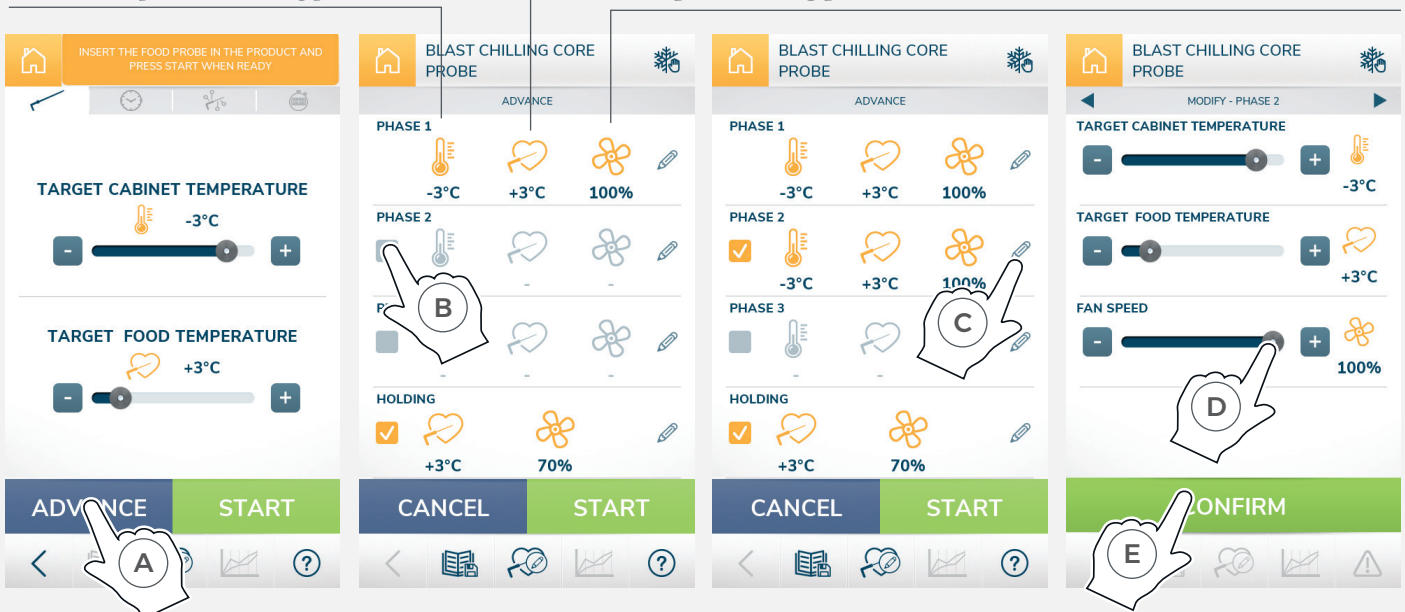
Zyklen mit Kerntemperaturfühler: Temperatur, bei der der Zyklus endet oder zur nächsten Phase übergeht (falls vorhanden)

Timed cycles: phase duration in hours:minutes;

Cycles with core probe: temperature at which the cycle ends or moves on to the next phase (where applicable)

Die in der Zelle während Phase 1 festgestellte Temperatur
 Cabinet temperature during phase 1

Lüftergeschwindigkeit während Phase 1
 Fan speed during phase 1



(A) Drücken Sie die Taste „ERWEITERT“

(B) Das Häkchen der Phase 2 aktivieren: Standardmäßig werden die gleichen Parameter wie die vorherigen vorgeschlagen. Wenn diese Ihren Bedürfnissen nicht entsprechen, fahren Sie mit dem Vorgang fort

(C) Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um auf die Parametereinstellung von Phase 2 zuzugreifen

(D) Stellen Sie die gewünschten Werte ein

(E) Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“

(A) Press “ADVANCED”

(B) Tick phase 2: the same parameters as the previous phase are shown by default; if they do not meet your needs, continue with the procedure

(C) Tap the “PENCIL” icon to access phase 2 parameter settings

(D) Set the desired values

(E) Press “CONFIRM” to confirm

13 Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.

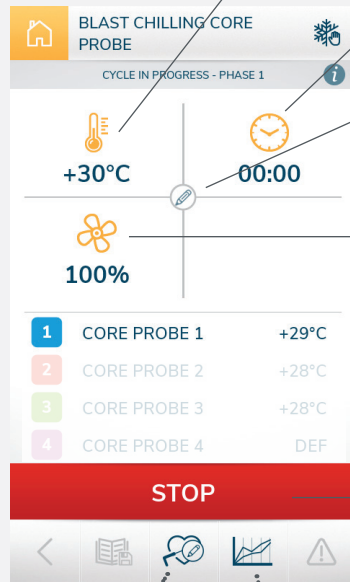
13 To start the cycle you have just set up, press **START**.

► **Einen Zeitzyklus STARTEN**
 ► **START A TIMED CYCLE**



Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**

To start the cycle you have just set up, press **START**



In der Zelle festgestellte Temperatur
Cabinet temperature

Fühlerzyklus: verstrichene Zeit seit Beginn des Zyklus
Zeitzyklus: fehlende Zeit am Ende der Phase
Probe cycle: running time since cycle start
Timed cycle: time remaining until the end of the phase

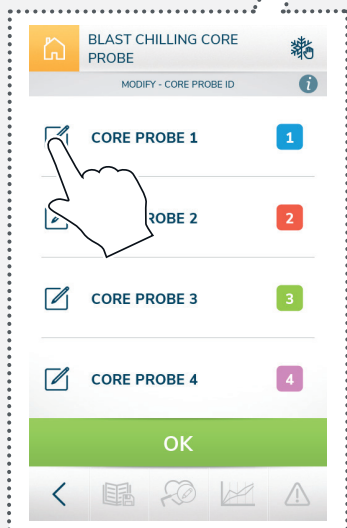
Ermöglicht Ihnen die Änderung der Zyklusparameter
Modify the cycle parameters

Lüftergeschwindigkeit
Fan speed

Erfassungstemperatur des/der Kerntemperaturfühler (bei Zyklus mit Kerntemperaturfühler)
Temperature measured by the core probe(s) (if the cycle is with a core probe)

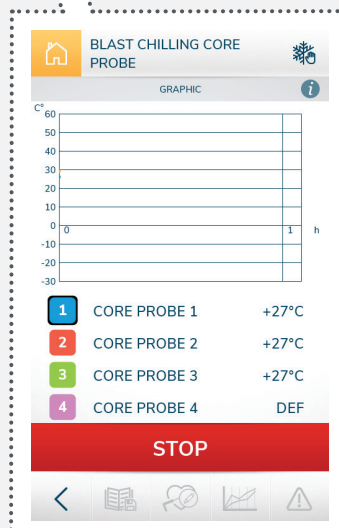
Das Drücken der STOPP-Taste bewirkt, dass der Zyklus vorzeitig beendet wird, nachdem der Vorgang auf der angezeigten Bildschirmseite bestätigt wurde
Press the STOP button to stop the cycle early. Confirm your choice in the window that appears

Öffnet einen Bildschirm, der die für die aktuelle Phase eingestellten Parameter anzeigt
Open a screen showing the parameters set for the current phase



Durch Tippen auf das Symbol „STIFT“ können Sie dem Fühler über die aufleuchtende Tastatur einen Namen zuweisen.

By tapping the **PENCIL** icon you can **enter a name** for the probes using the keypad that appears.



Berühren Sie das Symbol „GRAFIK“, um die Grafik der von dem/den Kerntemperaturfühler(n) erfassten Temperatur grafisch darzustellen

Tap the “**GRAPHIC**” icon to display the trend of the temperature detected by the core probe(s) as a chart

MANUELLE ZYKLEN auf unendliche Zeit

Dank des „Wasserzyklus“-Zyklus ist es möglich, verschiedene Arten von Speisen gleichzeitig zu behandeln.

Der Zyklus besteht aus einer einzigen Phase mit unendlicher Zeitschleife (d.h. das Gerät arbeitet kontinuierlich).

Die unendlichen Zyklen können in den folgenden Modi verwaltet werden:

- S. 38 **Kerntemperaturfühler** ► die Fühler (bis zu 4) werden in die zu behandelnde Speise eingeführt und für jeden von ihnen eine Temperatur eingestellt. Speisen können bei unterschiedlichen Anfangstemperaturen und zu unterschiedlichen Zeiten eingeführt werden. Wenn der eingestellte Wert erreicht wurde, zeigt ein akustisches Signal und eine Bildschirmseite an, dass die Speise, in die der Fühler eingeführt wurde, schnellgekühlt oder tiefgekühlt wurde und aus der Zelle entnommen werden kann. Um es einfacher zu machen, die einzelnen Fühler zu unterscheiden, können Sie ihnen Namen zuweisen.
- S. 40 **Timer** ► es können bis zu 6 verschiedene Timer eingestellt werden. Wenn das Zeitlimit abgelaufen ist, werden Sie durch ein akustisches Signal und eine Bildschirmseite darauf aufmerksam gemacht, dass die Speisen des Timers schnellgekühlt oder tiefgekühlt wurden und daher aus der Zelle entfernt werden können. Um es einfacher zu machen, die einzelnen Timer zu unterscheiden, können Sie ihnen Namen zuweisen.

MANUAL CYCLES with no set time

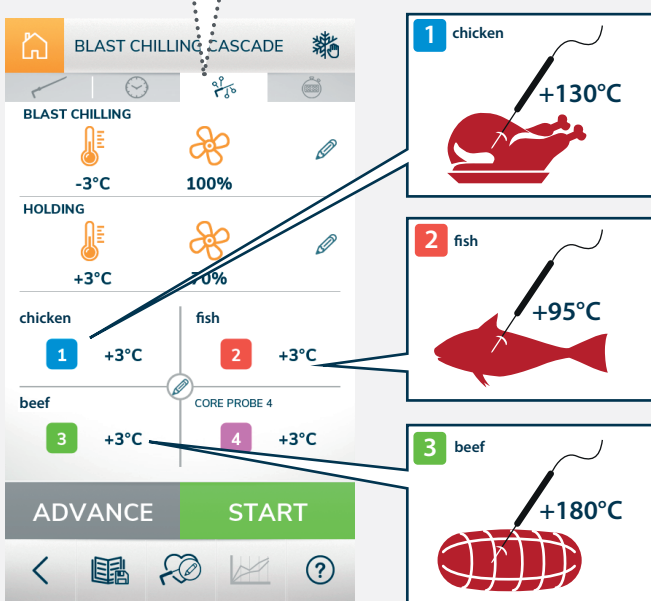
With the “cascade” cycle, different types of food can be handled at the same time.

The cycle consists of a single phase with no set time limit (i.e. the equipment works continuously).

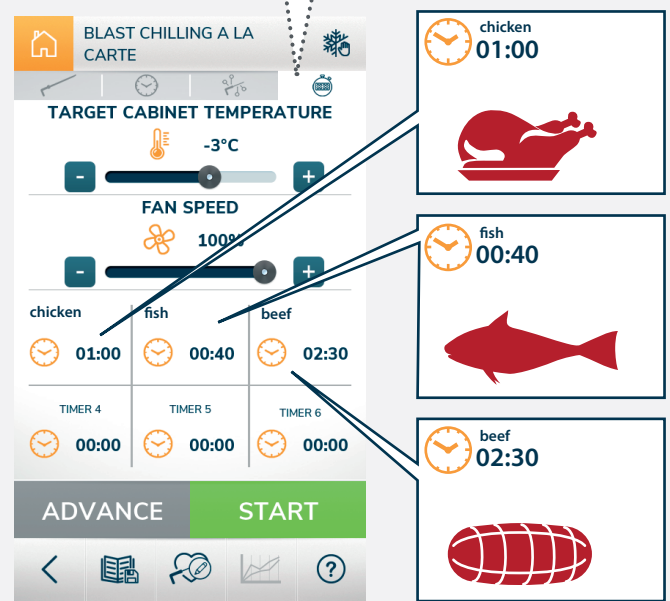
Cycles with no set time can be managed:

- p. 38 **with a core probe** ► the probes (up to 4) must be inserted in the food to be cooked and a temperature set for each one. Food can be introduced at different initial temperatures and at different times. When the set value is reached, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food (where present) has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the probes easier to recognise, they can be assigned a name.
- p. 40 **with timers:** ► up to 6 different timers can be set. When the set time has elapsed, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food associated with the timer has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the timers easier to recognise, they can be assigned a name.

UNENDLICHER ZYKLUS MIT KERNTEMPORATURFÜHLER
CONTINUOUS CYCLE WITH CORE PROBE



UNENDLICHER ZYKLUS MIT TIMER
CONTINUOUS CYCLE WITH TIMER





MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER



WITH CORE PROBES

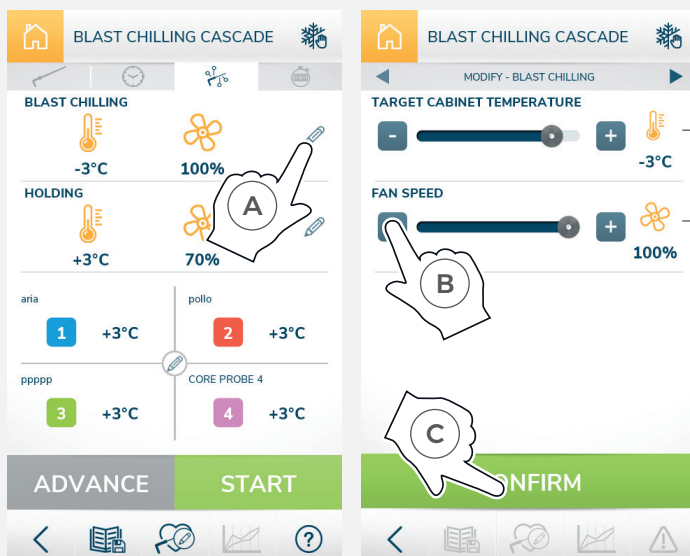
Beim Verwenden der **Kerntemperaturfühler** ist Folgendes nötig:

If you are using **core probes**, you must:

- 15 die **Parameter der Phase** einstellen (in der Zelle ermittelte Temperatur und Lüftergeschwindigkeit)
- 16 jedem Fühler **eine unterschiedliche Temperatur** zum Erreichen zuweisen
- 16 den einzelnen Fühlern **einen Namen** zuweisen (bis zu maximal 4 Fühlern). Dieser Schritt ist optional, erleichtert aber die Erkennung der verschiedenen Fühler
- 17 Wenn ein Fühler feststellt, dass die eingestellte Kerntemperatur erreicht wurde, ertönt ein akustisches Signal, dass das Produkt, in das der Fühler eingesetzt ist, gekühlt oder gefroren wurde und daher aus der Zelle entnommen werden kann. Derselbe Fühler kann dann zur Behandlung eines neuen Produkts verwendet werden.
- 17 Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.

► DIE PARAMETER DER UNENDLICHEN ZEITSCHLEIFE MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER EINSTELLEN

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR A CONTINUOUS PHASE WITH A CORE PROBE



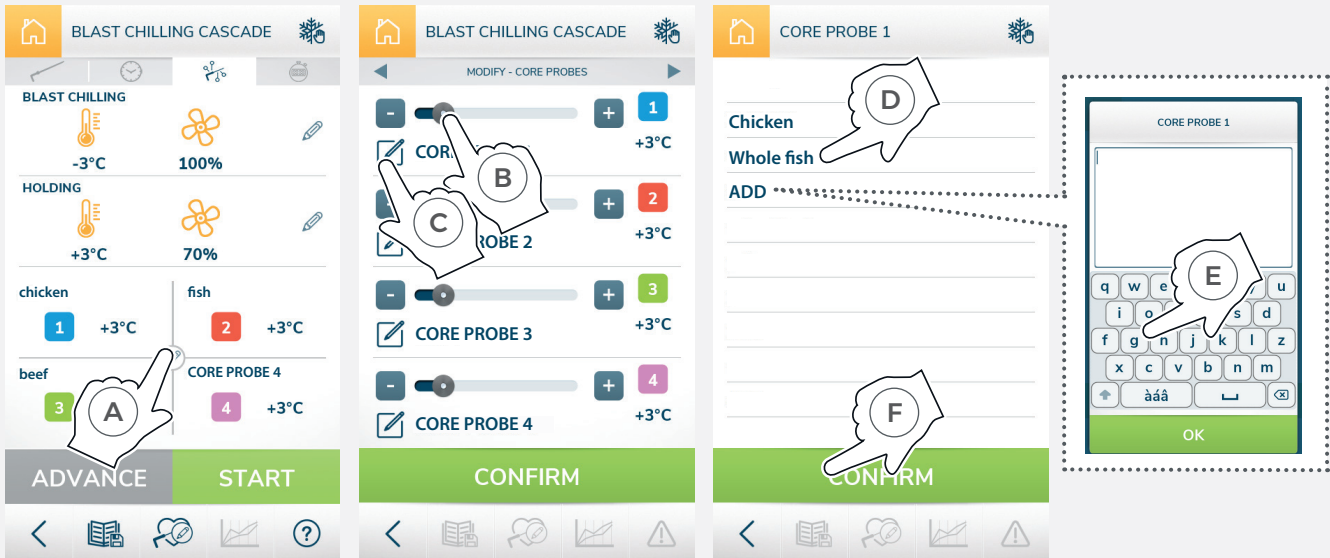
Einstellung der in der Zelle gelesenen Temperatur
Set the cabinet temperature

Einstellung der Lüftergeschwindigkeit
Set the fan speed

- (A) Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um die Phasenparameter auf unendliche Zeit einzustellen.
- (B) Stellen Sie die gewünschten Werte ein.
- (C) Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“

- (A) Tap the “PENCIL” icon to set the continuous phase parameters.
- (B) Set the desired values.
- (C) Press “CONFIRM” to confirm

► DIE FÜHLERTEMPERATUREN EINSTELLEN UND EINEN NAMEN VERGEBEN
► HOW TO SET THE PROBE TEMPERATURES AND ASSIGN A NAME



A Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um die Parameter der verschiedenen Fühler einzustellen (Name und zu erreichende Temperatur)

B Stellen Sie für jeden Fühler die zu erreichende **Kern-temperatur** ein.

D Wählen Sie für jeden Fühler einen **Namen** aus.

E Um neue Namen einzugeben, tippen Sie auf die Taste „HINZUFÜGEN“ und geben Sie den Namen auf der angezeigten Tastatur ein. Bestätigen Sie mit der Taste „OK“.

A Tap the “PENCIL” icon to set the parameters for the various probes (name and target temperature)

C Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um dem Fühler einen Namen zuzuweisen.

F Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“.

B For each probe, set the target **core temperature**.

D Select the **name** to be assigned to each probe.

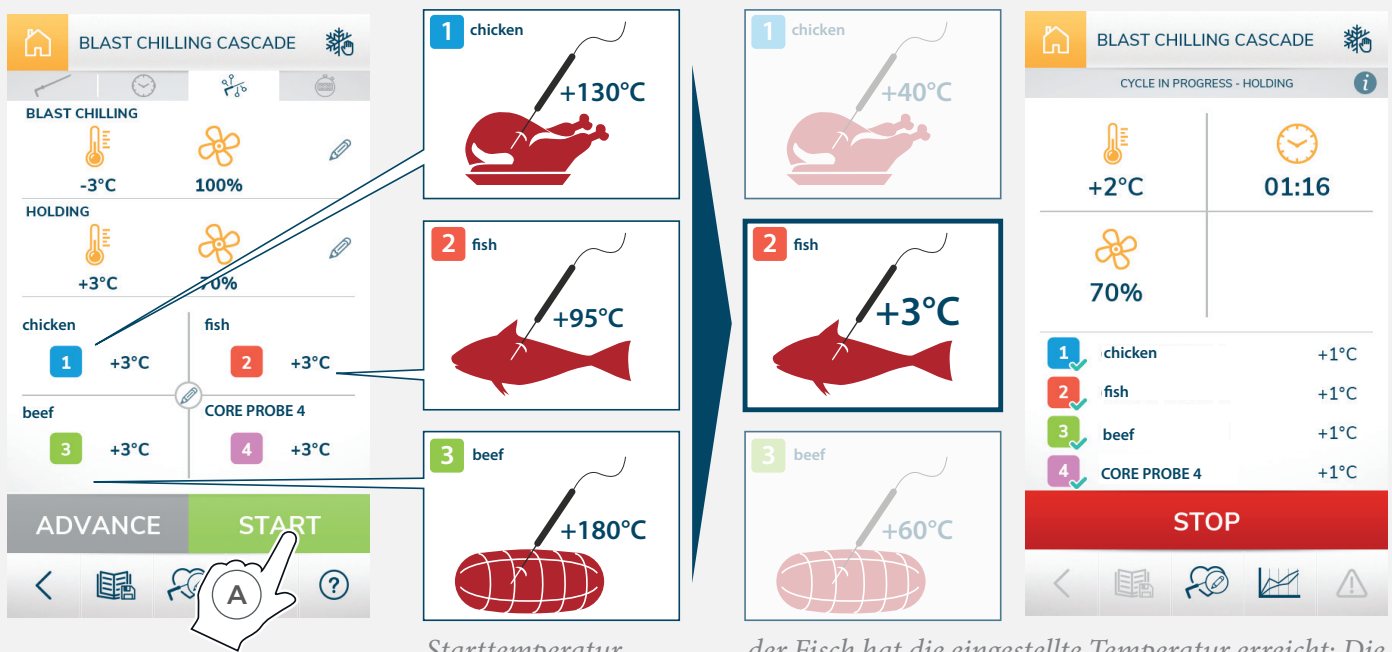
E To insert a new name, tap the “ADD” button and enter the name using the keypad that appears. Confirm with “OK”.

C Tap the “PENCIL” icon to **assign a name** to the probe.

F Confirm with “CONFIRM”.

16

► EINE UNENDLICHE ZEITSCHLEIFE STARTEN
► HOW TO START A CONTINUOUS CYCLE



Starttemperatur
Starting temperature

der Fisch hat die eingestellte Temperatur erreicht: Die Speise kann aus der Zelle entnommen werden
The fish has reached the set temperature: the food can be removed from the cabinet

17



MIT TIMER

Beim Verwenden der **Timer** ist Folgendes nötig:

- 18 die **Parameter der Phase** einstellen (in der Zelle ermittelte Temperatur und Lüftergeschwindigkeit).
- 19 jedem Timer **eine andere Dauer** zuweisen.
- 19 jedem Timer **einen Namen** zuweisen (bis zu maximal 6 Timer);
- Wenn ein Timer abläuft, ist das Produkt, dem der Timer zugeordnet ist, schnellgekühlt oder tiefgekühlt und kann daher aus der Zelle entfernt werden. Derselbe Fühler kann dann zur Behandlung eines neuen Produkts verwendet werden.
- 20 Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.



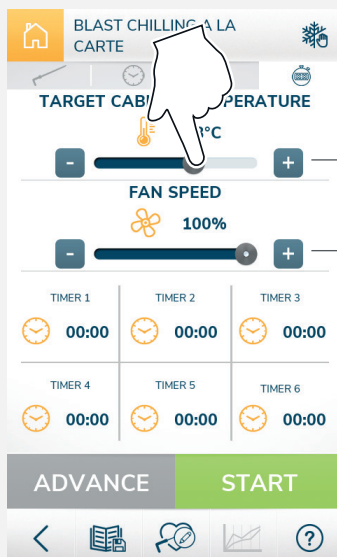
WITH TIMER

If you are using the **timers**, you need to:

- 18 set the **phase parameters** (cabinet temperature and fan speed).
- 19 assign each timer **a different duration**.
- 19 assign **a name** to each timer (up to a maximum of 6 timers);
- Once the set time has elapsed, the product to which the timer is assigned has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. The same timer can be used for a new product.
- 20 To start the cycle you have just set up, press **START**.

► DIE PARAMETER DER PHASE DER UNENDLICHEN ZEITSCHLEIFE MIT TIMER EINSTELLEN

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR A CONTINUOUS PHASE WITH A TIMER

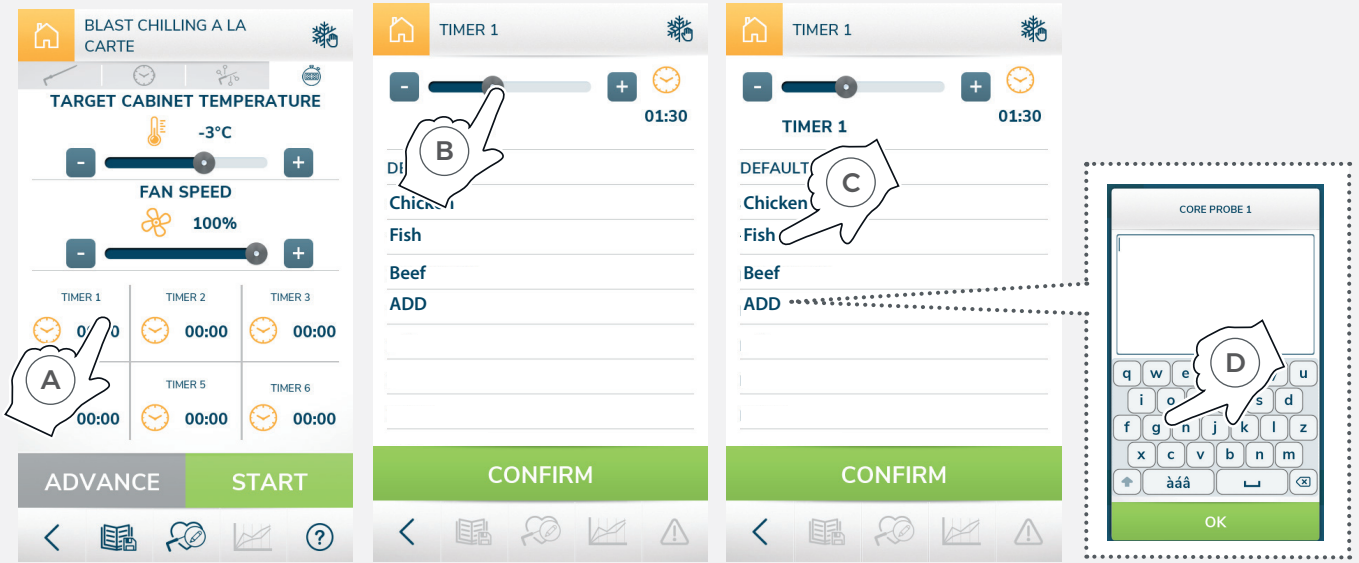


Einstellung der in der Zelle gelesenen Temperatur
Set the cabinet temperature

Einstellung der Lüftergeschwindigkeit
Set the fan speed

Einstellung der Dauer für jeden Timer
Set the duration of each timer

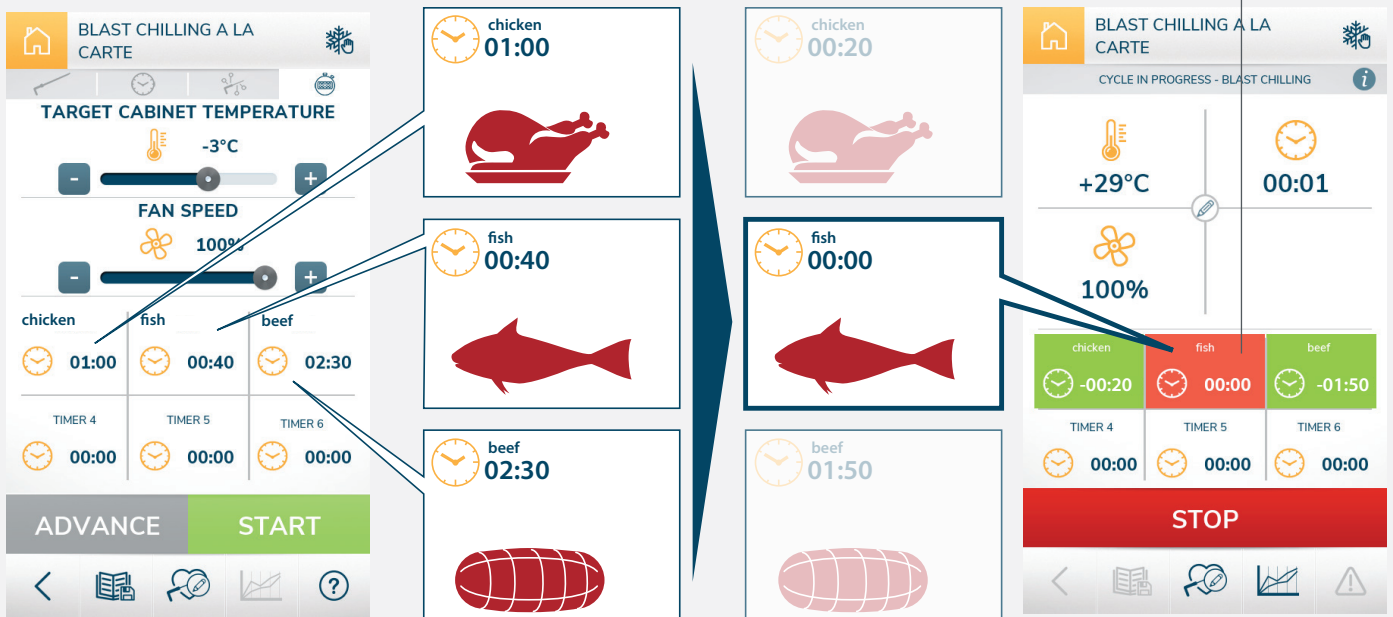
▶ LEGEN SIE DIE DAUER DER TIMER FEST UND WEISEN SIE JEDEM TIMER EINEN NAMEN ZU
▶ HOW TO SET THE TIMERS AND ASSIGN A NAME TO EACH ONE



- (A) (B) Stellen Sie die gewünschte Zeit für jeden Timer ein (z.B. 1:30 Minuten)
- (A) (B) Set the desired time for each timer (e.g. 1:30 minutes)
- (C) Wählen Sie einen Namen für den Timer aus (z. B. FISCH | FISH): Dieser Schritt ist optional, erleichtert aber die Erkennung der verschiedenen Timer
- (C) Select the name to be assigned to the timer (e.g. FISH): this step is optional but makes the timers easier to identify
- (D) Wenn die vorgeschlagenen Namen nicht Ihren Bedürfnissen entsprechen, können Sie neue Namen eingeben, indem Sie auf die Taste „HINZUFÜGEN“ tippen und den Namen auf der eingeblendeten Tastatur eingeben. Bestätigen Sie mit der Taste „OK“
- (D) If the suggested names do not meet your needs, you can choose a new name by tapping the “ADD” button and entering a name using the keypad that appears. Confirm with “OK”

19

wenn Sie auf das Symbol des abgelaufenen Timers kurz tippen, ändern Sie den Timer. Sie können ihn verlängern oder zurücksetzen
Tap the expired timer icon briefly to change the timer or press and hold to reset the timer



Start der Timer
Timer starts

der Timer des Fisches ist abgelaufen: Die Speise kann aus der Zelle entnommen werden
The fish timer has expired: the food can be removed from the cabinet

20

AUTOMATISCHE ZYKLEN

Es werden bereits vom Hersteller gespeicherte Zyklen vorgeschlagen, unterteilt in Lebensmittelkategorien (z. B. HÜHNCHEN, LAMM, usw...). Je nach gewählter Kategorie ist es möglich, den Zyklus anzupassen, indem Sie z. B. zwischen der Schnellkühlung **"SOFT" (delikater)** oder **"HARD" (intensiver)** auswählen.

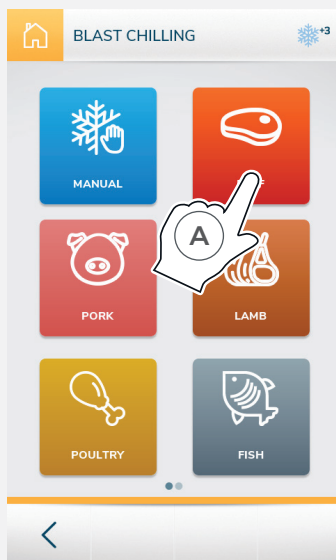
Diese Zyklen können, je nach Lebensmittelkategorie, aus einer oder mehreren Phasen mit unterschiedlichen Parametern bestehen. Durch die Nutzung der ERWEITERTEN Programmierung können bei Bedarf die Parameter (Rauminnentemperatur, Temperatur des Kerntemperaturfühlers oder Dauer, Lüftergeschwindigkeit) jeder Phase geändert werden.

Die vorgenommenen Änderungen wirken sich jedoch nur auf den gestarteten Zyklus aus. Das Originalrezept wird nicht dauerhaft geändert (weitere Informationen finden Sie auf ▶ S. 44).

AUTOMATIC CYCLES

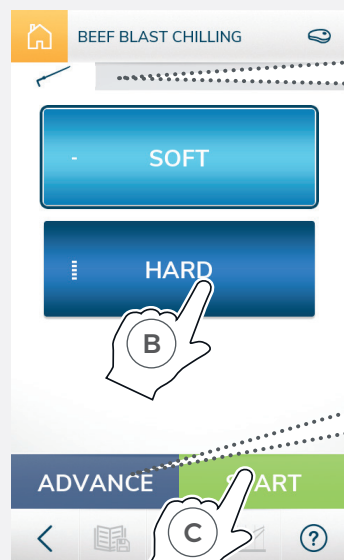
These are cycles pre-stored by the manufacturer, divided into food categories (e.g. CHICKEN, LAMB, etc.); depending on the chosen category, the cycle can be customised by choosing, for example, between **"SOFT" (more delicate)** or **"HARD" (more intensive)** blast chilling.

Depending on the food category, these cycles can include a single PHASE or several PHASES with different parameters. By entering ADVANCED programming, if necessary, you can set the parameters for each phase (temperature inside the cabinet, core probe temperature or duration, and fan speed). Please note that any changes made will only affect the cycle in progress; the original recipe will not be permanently modified (for more information, please see ▶ p. 44).



A Wählen Sie die gewünschte Kategorie für Ihre Speise aus z.B. RINDFLEISCH | BEEF)

A Select the relevant category (e.g. BEEF)

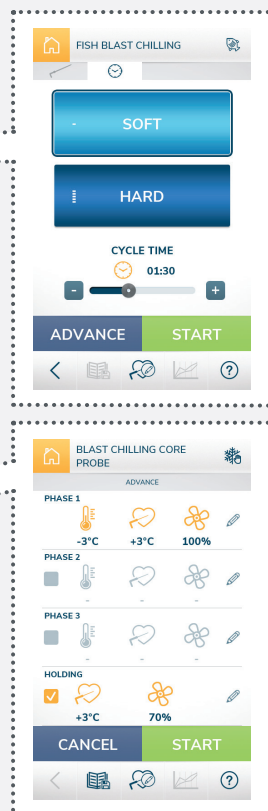


B Wählen Sie, ob die Schnellkühlfunktion SOFT oder HARD aus.

C Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.

B Select SOFT or HARD blast chilling.

C To start the cycle you have just set up, press **START**.



Einige gespeicherte Zyklen (z.B. Fisch) bieten die Möglichkeit, den Zyklus auch zeitlich zu verwalten: in diesem Fall stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Some saved cycles (e.g. fish) allow you to set a time to manage the cycle: in this case, set the desired time.

Durch die erweiterte Programmierung können Sie, falls erforderlich, die Parameter jeder Phase einstellen (für weitere Informationen siehe Abbildung ▶ **22**)

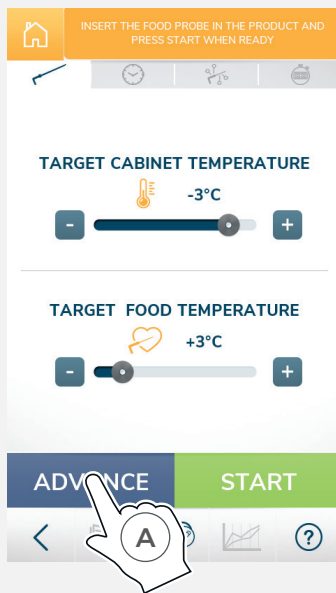
By entering ADVANCED programming, if necessary, you can set the parameters for each phase (for more information, please see figure ▶ **22**)

▶  **REZEPTE**
einen Zyklus speichern

Falls erforderlich, können Sie die Zyklen mit manuell eingestellten Daten oder mit dem vom Werk voreingestellten geänderten Daten speichern.

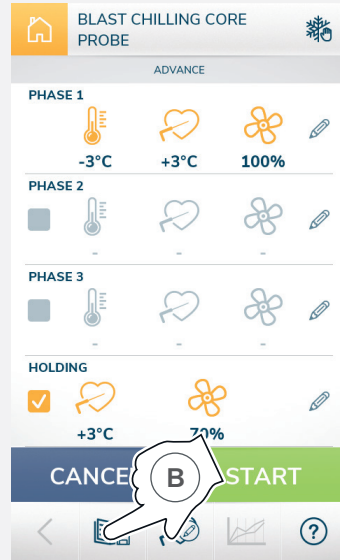
▶  **COOKBOOK**
saving a cycle

If necessary, you can save manually created cycles or modified preset cycles.



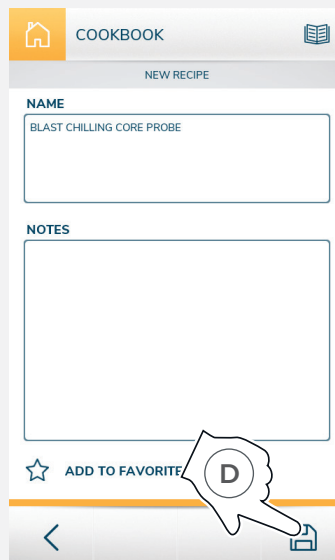
A Stellen Sie einen manuellen Zyklus wie gewohnt ein und drücken Sie die Taste „ERWEITERT“

A Set a manual cycle by following the standard procedure, then press “ADVANCED”



B Tippen Sie auf das Symbol „REZEPTE“

B Tap the “COOKBOOK” icon

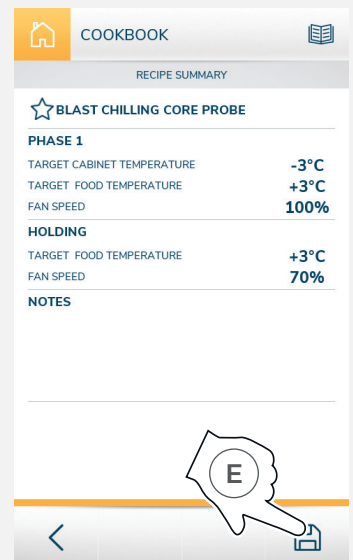


C Auf dem erscheinenden Bildschirm können Sie dem Zyklus einen **Name** geben, **persönliche Notizen einfügen** und ihn als **Favorit** speichern

D Tippen Sie auf “SPEICHERN”

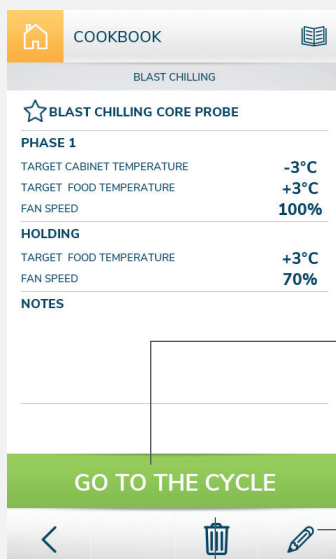
C On the screen that appears, you can assign a **name** to the cycle, **add notes** and mark **favourites**

D Tap “SAVE”



E Es erscheint ein Zusammenfassungsbildschirm: Bestätigen Sie mit der Taste „SPEICHERN“: Es öffnet sich eine Bildschirmseite zur Bestätigung der Speicherung

E A summary screen will appear. Confirm by pressing “SAVE” and a confirmation screen will show



Führt zu dem soeben gespeicherten Zyklus
Go to the cycle you have just saved

Ändert den soeben gespeicherten Zyklus
Change the cycle you have just saved

Löscht den soeben gespeicherten Zyklus
Delete the cycle you have just saved

REZEPTE einen Speicherzyklus starten

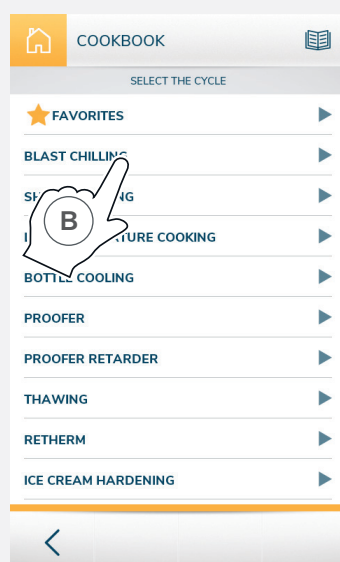
Durch Zugriff auf den Abschnitt „REZEPTE“ können Sie alle verfügbaren Zyklen einsehen und starten, sowohl die persönlichen als auch die bereits im Werk gespeicherten.

COOKBOOK starting a saved cycle

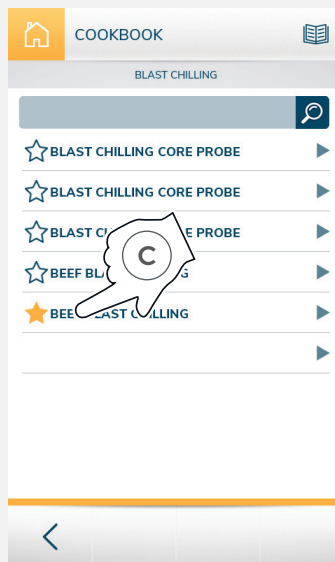
Access the “COOKBOOK” section to view and start all available preset and custom cycles.



A Öffnen Sie den Abschnitt „REZEPTE“.



B Wählen Sie die gewünschte Art der Funktion aus (z. B. SCHNELLKÜHLEN)

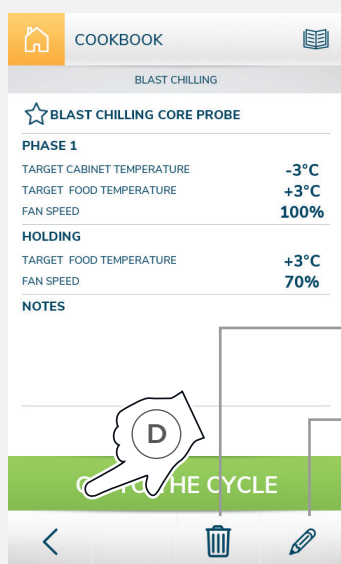


C Wählen Sie den gewünschten Zyklus aus (z. B. SCHNELLKÜHLEN)

A Accessing the “COOKBOOK” section.

B Select the desired **type of function** (e.g. BLAST CHILLING)

C Select the desired **cycle** (e.g. BLAST CHILLING)



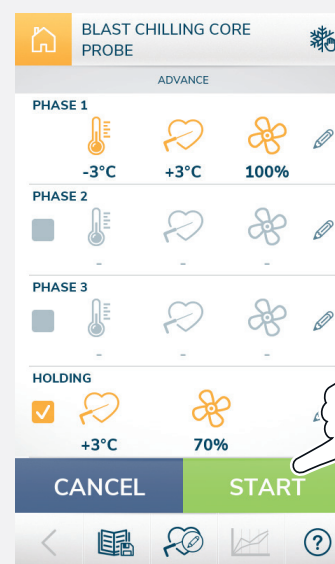
D Ein Zusammenfassungsbildschirm erscheint: Tippen Sie auf das Symbol „ZUM ZYKLUS GEHEN“

D A summary screen will appear. Tap the “GO TO THE CYCLE” icon

Cancel the cycle löscht den Zyklus

Modify cycle parameters

ermöglicht den Zugang zur Änderung der Zyklusparameter



E Den Zyklus durch Betätigung der Taste „START“ starten

E Start the cycle by tapping “START”

*SONDERZYKLEN
SPECIAL CYCLES*



SONDERZYKLEN

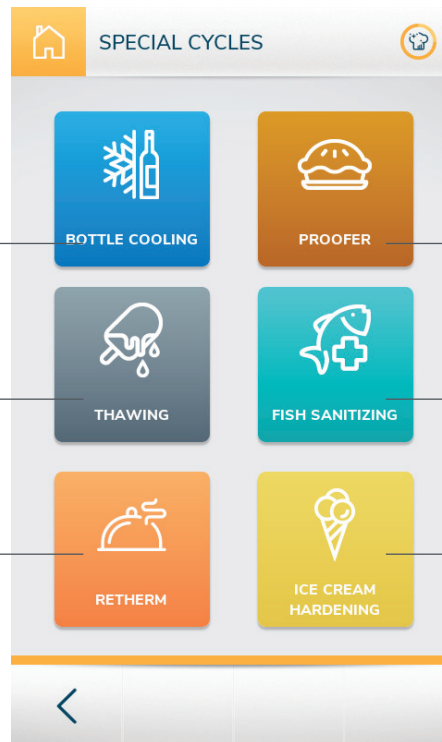
SPECIAL CYCLES

HOME

▶ p. 47
FLASCHENKÜHLUNG
BOTTLE COOLING

▶ p. 48
AUFTAUEN
THAWING

▶ p. 51
REGENERIERUNG
RETHERM



▶ p. 59
AUFGEHEN LASSEN
PROOFING

▶ p. 54
FISCHSTERILISIERUNG
FISH SANITIZING

▶ p. 55
EISCREMEHÄRTUNG
ICE CREAM HARDENING

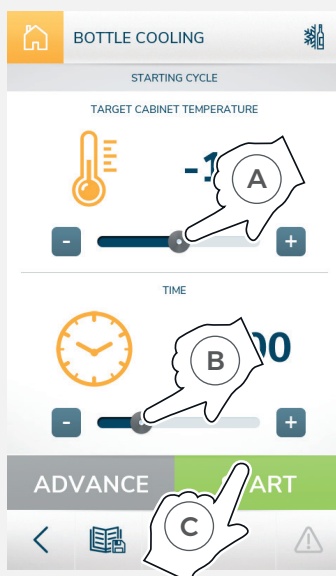
SONDERZYKLEN SPECIAL CYCLES

▶ KÜHLUNG DER FLASCHE

Mit dieser Funktion können die in die Zelle gestellte Flaschen schnell gekühlt werden.

▶ BOTTLE COOLING

This function allows you to quickly cool bottles place inside the cabinet.





- A** Die von der Zelle gemessene **Temperatur** einstellen
 - B** Die Dauer des **Kühlzyklus** einstellen
 - C** Den Zyklus durch **Betätigung** der Taste „START“ starten
- A** Set the cabinet **temperature**
 - B** Set the refrigeration **duration**
 - C** **Start the cycle** by tapping “START”

▶ AUFTAUEN

Das Gerät tauert die Speisen kontrolliert auf und absorbiert dabei langsam das in der Nahrung enthaltene mikrokristallisierte Wasser. Dadurch bleiben die organoleptischen und ästhetischen Eigenschaften der Nahrung erhalten.



Das Ende des Zyklus kann eingestellt werden:

- 25**  **MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER:** Der Bediener muss den Kerntemperaturfühler in die aufzutauende Speise einführen. Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Speisen in der Zelle. Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- 25**  **AUF ZEIT:** der Bediener muss die Dauer des Auftauzyklus manuell eingeben. Der Zyklus endet, wenn die eingestellte Zeit erreicht wurde (z.B. 240 Min).

▶ THAWING

The equipment thaws frozen food in a controlled way, slowly reabsorbing the micro-crystallised water contained in the food; this preserves the organoleptic and aesthetic properties of the food.

The end of the cycle can be set:

- 25**  **WITH A CORE PROBE:** the operator must insert the core probe into the food to be thawed. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times. The cycle ends when the probe detects that the set temperature has been reached.
- 25**  **BY SETTING A TIME:** the operator must manually enter the thawing cycle duration. The cycle ends when the set time is reached (e.g. 240 mins).

▶ DIE PARAMETER FÜR EINE VEREINFACHTE PROGRAMMIERUNG EINSTELLEN

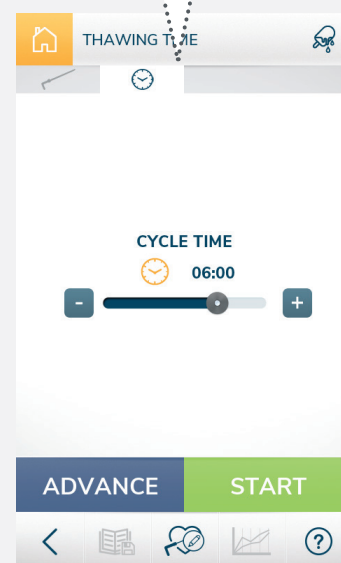
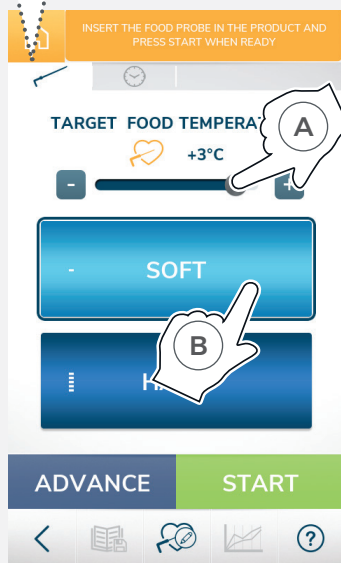
▶ HOW TO SET THE SIMPLIFIED PROGRAMMING PARAMETERS

ZYKLUS MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER: Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde

CYCLE WITH CORE PROBE: the cycle ends when the probe detects that the set temperature has been reached

ZYKLUS AUF ZEIT: Der Zyklus endet mit Erreichen der eingestellten Zeit

TIMED CYCLE: the cycle ends when the set time has elapsed



- A** Einstellen der Kernfühlertemperatur oder Zyklusdauer
- B** Wählen Sie zwischen der Auftaufunktion SOFT (delikater) oder HARD (intensiver) aus.

- A** Set the core probe temperature or the cycle duration
- B** Select SOFT or HARD thawing.

Ein Zyklus, sowohl mit Kerntemperaturfühler als auch ein Zeitzyklus, muss aus mindestens einer PHASE bestehen oder kann bis in zu maximal 3 PHASEN mit unterschiedlichen Parametern unterteilt werden. Der Übergang von einer Phase zur nächsten erfolgt, wenn möglich, direkt über das Gerät.

A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one PHASE or it can be divided up into a maximum of 3 PHASES with different parameters for each phase. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

- 26 Die Nutzung der ERWEITERTEN Programmierung ist, falls erforderlich, möglich:
- weitere Phasen zur ersten hinzufügen
 - die Parameter jeder Phase einstellen (in der Zelle erfasste Temperatur, Kernfühlertemperatur oder Zykluszeit, Lüftergeschwindigkeit)
 - die End-Konservierungsphase (HOLDING) deaktivieren.

- 26 By entering ADVANCED programming, if necessary, you can:
- add subsequent phases after the first
 - set the parameters for each phase (cabinet temperature, probe temperature or cycle duration, and fan speed)
 - disable the final holding phase.

► DIE PARAMETER DER ERWEITERTEN PROGRAMMIERUNG EINSTELLEN

► HOW TO SET THE ADVANCED PROGRAMMING PARAMETERS

Zeitzyklen: Dauer der Phase 1 in Stunden:Minuten;

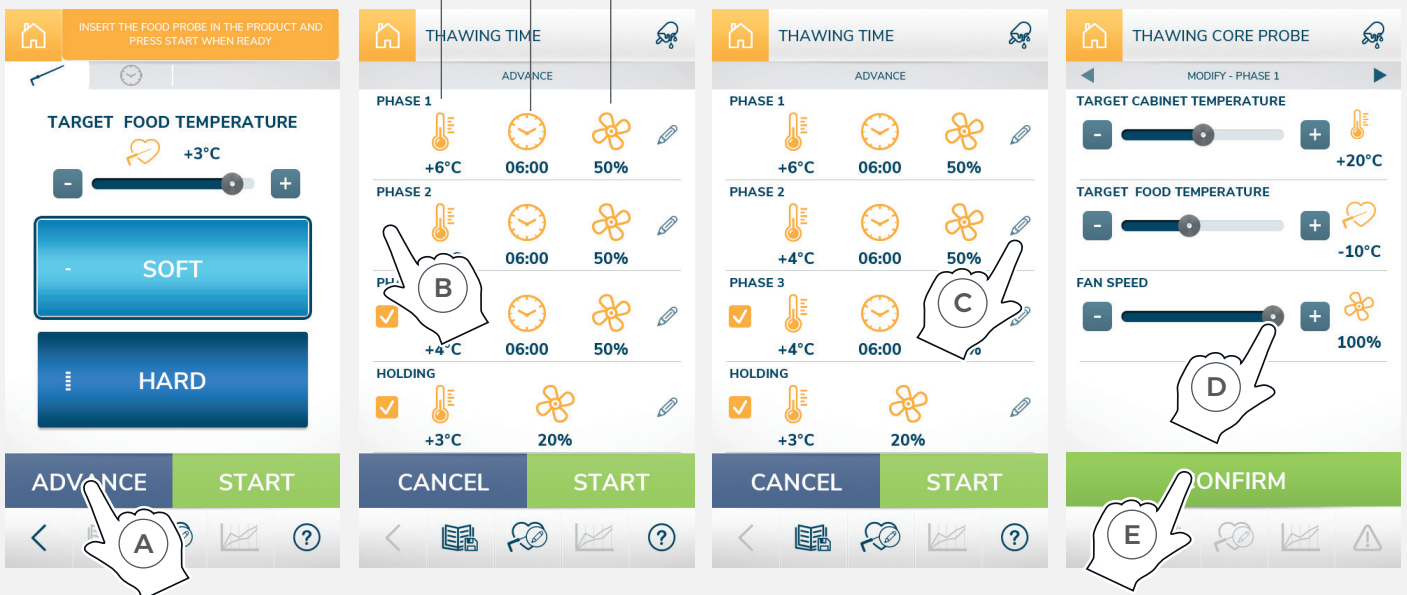
Zyklen mit Kerntemperaturfühler: Temperatur, bei der der Zyklus endet oder zur nächsten Phase übergeht (falls vorhanden)

Timed cycles: duration of phase 1 in hours:minutes;

Cycles with core probe: temperature at which the cycle ends or moves on to the next phase (where applicable)

Die in der Zelle während Phase 1 festgestellte Temperatur
Cabinet temperature during phase 1

Lüftergeschwindigkeit während Phase 1
Fan speed during phase 1



A Drücken Sie die Taste „ERWEITERT“.

B Das Häkchen der Phase 2 aktivieren: Standardmäßig werden die gleichen Parameter wie die vorherigen vorgeschlagen. Wenn diese Ihren Bedürfnissen nicht entsprechen, fahren Sie mit dem Vorgang fort.

C Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um auf die Parametereinstellung von Phase 2 zuzugreifen.

D Stellen Sie die gewünschten Werte ein.

A Press “ADVANCED”.

B Tick phase 2: the same parameters as the previous phase are shown by default; if they do not meet your needs, continue with the procedure.

C Tap the “PENCIL” icon to access phase 2 parameter settings.

E Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“

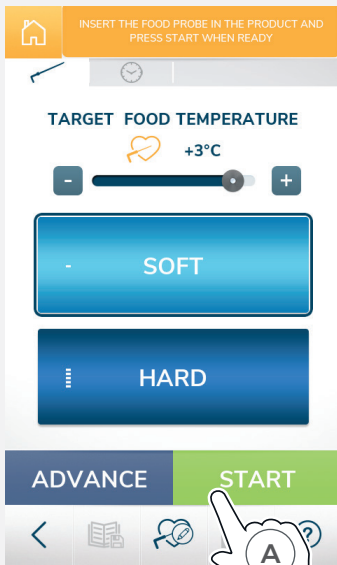
D Set the desired values.

E Press “CONFIRM” to confirm

27 Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.

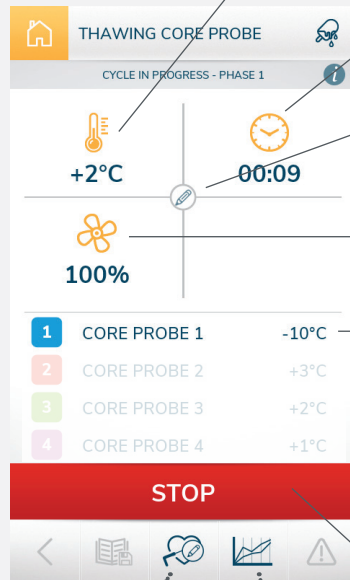
27 To start the cycle you have just set up, press **START**.

► **Einen AUFTAUZYKLUS STARTEN**
 ► **START A THAWING CYCLE**



A Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**

A To start the cycle you have just set up, press **START**



In der Zelle festgestellte Temperatur
Cabinet temperature

Fühlerzyklus: verstrichene Zeit seit Beginn des Zyklus
Zeitzyklus: fehlende Zeit am Ende der Phase
Probe cycle: running time since cycle start
Timed cycle: time remaining until the end of the phase

Ermöglicht Ihnen die Änderung der Zyklusparameter
Modify the cycle parameters

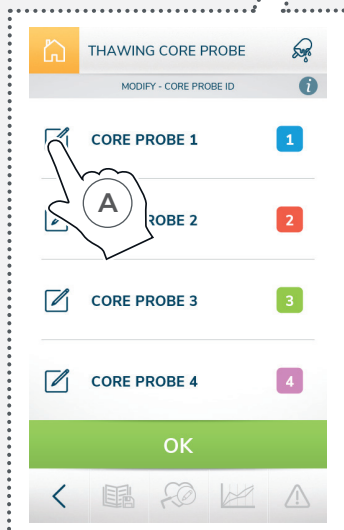
Lüftergeschwindigkeit
Fan speed

Erfassungstemperatur des/der Kerntemperaturfühler (bei Zyklus mit Kerntemperaturfühler)
Temperature measured by the core probe(s) (if the cycle is with a core probe)

Das Drücken der STOPP-Taste bewirkt, dass der Zyklus vorzeitig beendet wird, nachdem der Vorgang auf der angezeigten Bildschirmseite bestätigt wurde

Press the STOP button to stop the cycle early. Confirm your choice in the window that appears

i Öffnet einen Bildschirm, der die für die aktuelle Phase eingestellten Parameter anzeigt
Open a screen showing the parameters set for the current phase



Durch Tippen auf das Symbol „STIFT“ können Sie dem Fühler über die aufleuchtende Tastatur einen Namen zuweisen.

By tapping the PENCIL icon you can enter a name for the probes using the keypad that appears.





Berühren Sie das Symbol „GRAFIK“, um die Grafik der von dem/den Kerntemperaturfühler(n) erfassten Temperatur grafisch darzustellen

Tap the “GRAPHIC” icon to display the trend of the temperature detected by the core probe(s) as a chart

▶ REGENERIERUNG

Nortech Plus **taut das Essen auf und regeneriert es auf eine Serviertemperatur von +60 °C.**



Anschließend hält es diese ideale Temperatur in einer kontrollierten Umgebung (WARMHALTEPHASE/HOT HOLDING PHASE) bis zum eigentlichen Servieren auf dem Tisch.

- 25  **MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER:** Der Bediener muss den Kerntemperaturfühler in die zu regenerierende Speise einführen. Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Speisen in der Zelle. Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- 25  **AUF ZEIT:** der Bediener muss die Dauer des Auftauzyklus manuell eingeben. Der Zyklus endet, wenn die eingestellte Zeit erreicht wurde (z.B. 240 Min).

▶ RETHERM

Nortech Plus **thaws the food and retherms it to a serving temperature of +60 °C.**

Subsequently, it maintains this ideal temperature in a controlled environment (HOT HOLDING PHASE) until the food is served.

- 25  **WITH A CORE PROBE:** the operator must insert the core probe into the food to be regenerated. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times. The cycle ends when the probe detects that the set temperature has been reached.
- 25  **BY SETTING A TIME:** the operator must manually enter the thawing cycle duration. The cycle ends when the set time is reached (e.g. 240 mins).

▶ DIE PARAMETER FÜR EINE VEREINFACHTE PROGRAMMIERUNG EINSTELLEN

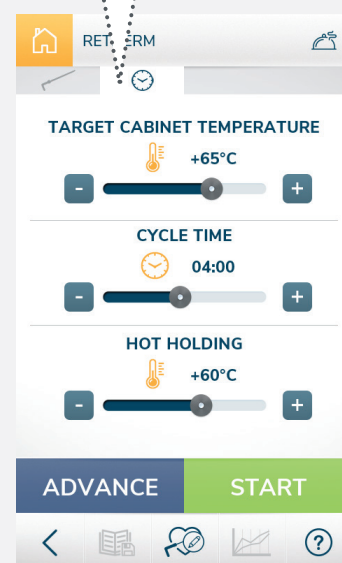
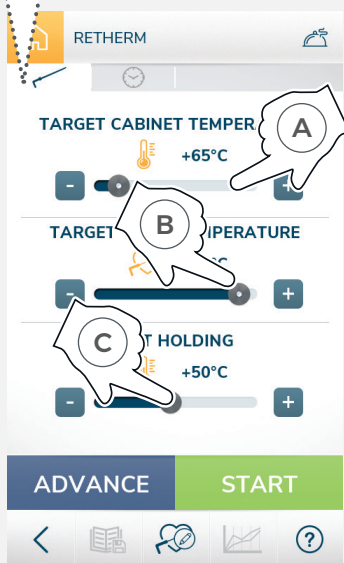
▶ HOW TO SET THE SIMPLIFIED PROGRAMMING PARAMETERS

ZYKLUS MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER: Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde

CYCLE WITH CORE PROBE: the cycle ends when the probe detects that the set temperature has been reached

ZYKLUS AUF ZEIT: Der Zyklus endet mit Erreichen der eingestellten Zeit

TIMED CYCLE: the cycle ends when the set time has elapsed



- A** Die von der Zelle gelesene Temperatur einstellen
- B** Die zu erreichende Kerntemperatur oder Zyklusdauer der Regenerierung einstellen
- C** Die Temperatur in der Konservierungsphase nach der Regenerierung einstellen

- A** Set the cabinet temperature
- B** Set the target core temperature or the retherm cycle duration
- C** Set the holding phase temperature after retherm

Ein Zyklus, sowohl mit Kerntemperaturfühler als auch ein Zeitzyklus, muss aus mindestens einer PHASE bestehen oder kann bis in zu maximal 3 PHASEN mit unterschiedlichen Parametern unterteilt werden. Der Übergang von einer Phase zur nächsten erfolgt, wenn möglich, direkt über das Gerät.

A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one PHASE or it can be divided up into a maximum of 3 PHASES with different parameters for each phase. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

- 29 Die Nutzung der ERWEITERTEN Programmierung ist, falls erforderlich, möglich:
- die Parameter der Phase 1 einstellen (in der Zelle erfasste Temperatur, Fühlertemperatur oder Zykluszeit, Lüftergeschwindigkeit und Prozentsatz der Feuchtigkeit)
 - die Temperatur und die Feuchtigkeit in der End-Konservierungsphase (HOT HOLDING) einstellen

- 29 By entering ADVANCED programming, if necessary, you can:
- set the parameters for phase 1 (cabinet temperature, probe temperature or cycle duration, fan speed and humidity percentage)
 - set the temperature and humidity for the final hot holding phase

► DIE PARAMETER DER ERWEITERTEN PROGRAMMIERUNG EINSTELLEN

► HOW TO SET THE ADVANCED PROGRAMMING PARAMETERS

Zeitzyklen: Dauer der Phase 1 in Stunden:Minuten;

Zyklen mit Kerntemperaturfühler: Temperatur, bei der der Zyklus endet oder zur nächsten Phase übergeht (falls vorhanden)

Timed cycles: duration of phase 1 in hours:minutes;

Cycles with core probe: temperature at which the cycle ends or moves on to the next phase (where applicable)

Die in der Zelle während Phase 1 festgestellte Temperatur
Cabinet temperature during phase 1

Lüftergeschwindigkeit während Phase 1
Fan speed during phase 1

Feuchtigkeitseingang während Phase 1 Humidity injected during phase 1

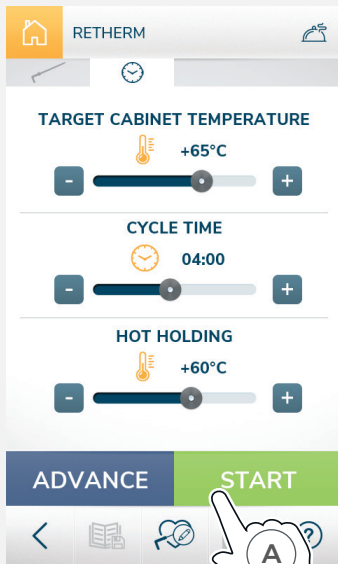
- (A) Drücken Sie die Taste „ERWEITERT“.
- (A) Press “ADVANCED”.
- (B) Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um auf die Parametereinstellung von Phase 2 zuzugreifen.
- (B) Tap the “PENCIL” icon to access phase 2 parameter settings.
- (C) Stellen Sie die gewünschten Werte ein.
- (C) Set the desired values.
- (D) Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“
- (D) Press “CONFIRM” to confirm

30 Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.

30 To start the cycle you have just set up, press **START**.

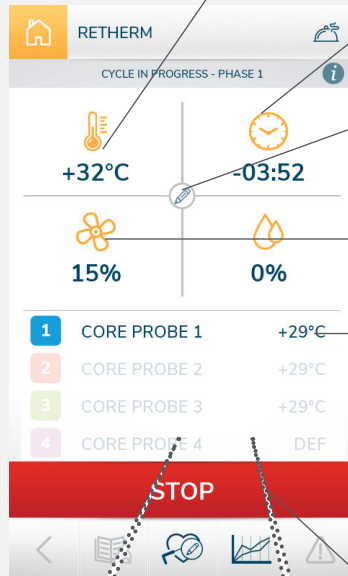
► Einen REGENERIERUNGSZYKLUS STARTEN

► START A RETHERM CYCLE



A Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**

A To start the cycle you have just set up, press **START**



In der Zelle festgestellte Temperatur
Cabinet temperature

Fühlerzyklus: verstrichene Zeit seit Beginn des Zyklus
Zeitzyklus: fehlende Zeit am Ende der Phase
Probe cycle: running time since cycle start
Timed cycle: time remaining until the end of the phase

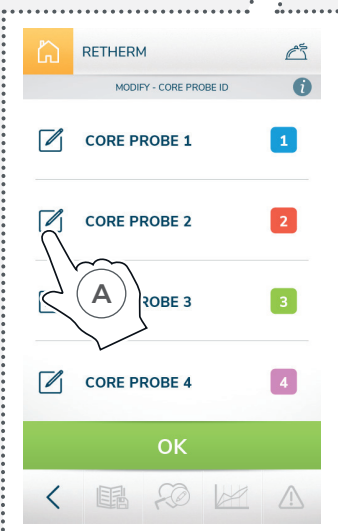
Ermöglicht Ihnen die Änderung der Zyklusparameter
Modify the cycle parameters

Lüftergeschwindigkeit
Fan speed

Erfassungstemperatur des/der Kerntemperaturfühler (bei Zyklus mit Kerntemperaturfühler)
Temperature measured by the core probe(s) (if the cycle is with a core probe)

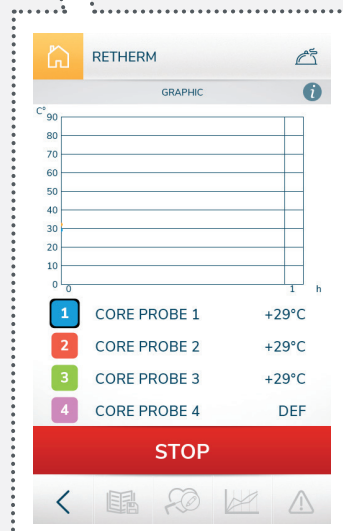
Das Drücken der STOPP-Taste bewirkt, dass der Zyklus vorzeitig beendet wird, nachdem der Vorgang auf der angezeigten Bildschirmseite bestätigt wurde

Press the STOP button to stop the cycle early. Confirm your choice in the window that appears



Durch Tippen auf das Symbol „STIFT“ können Sie dem Fühler über die aufleuchtende Tastatur einen Namen zuweisen.

By tapping the PENCIL icon you can enter a name for the probes using the keypad that appears.



Berühren Sie das Symbol „GRAFIK“, um die Grafik der von dem/den Kerntemperaturfühler(n) erfassten Temperatur grafisch darzustellen

Tap the “GRAPHIC” icon to display the trend of the temperature detected by the core probe(s) as a chart

FISCHSTERILISIERUNG

Die **Fischsterilisierung**, wenn sie korrekt durchgeführt wird, tötet die Larven von Anisakis Simplex, einem Parasiten, der auf nicht ausreichend gekochten oder roh servierten Fischprodukten vorhanden sein könnte.

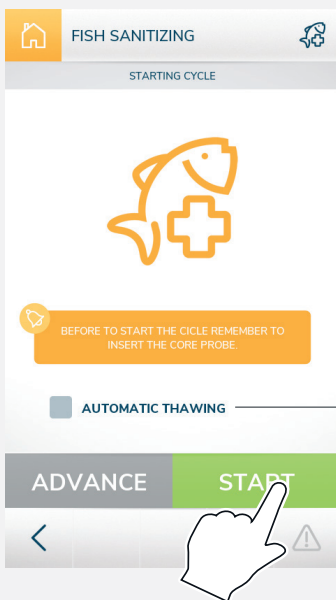
Der Zyklus umfasst eine anfängliche Tiefkühlphase, an deren Ende automatisch eine 24-stündige Erhaltungsphase beginnt (vorgeschrieben durch die Behandlungsregeln von Fisch zur Vermeidung von Anisakiasis). Während dieser Phase wird die fehlende Zeit am Ende des Zyklus auf dem Display angezeigt.

FISH SANITIZING

Fish sanitizing, if performed correctly, kills the larvae of Anisakis Simplex, a parasite that may present itself in 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, can cause serious complications.

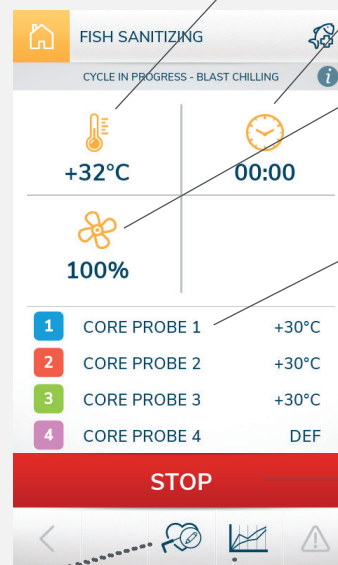
The cycle includes an initial shock-freezing phase, after which a 24-hour maintenance phase starts automatically (required according to the rules on handling fish and preventing anisakis). During this phase, the time remaining until the end of the cycle is shown on the display.

EINEN FISCH-STERILISIERUNGSZYKLUS STARTEN HOW TO START A FISH SANITIZING CYCLE



Ermöglicht es Ihnen, nach der Sterilisierung der Fische einen automatischen Auftauzyklus zu starten.

Start an automatic thawing cycle after sanitizing fish.



*In der Zelle festgestellte Temperatur
Cabinet temperature*

*Fehlende Zeit
Remaining time*

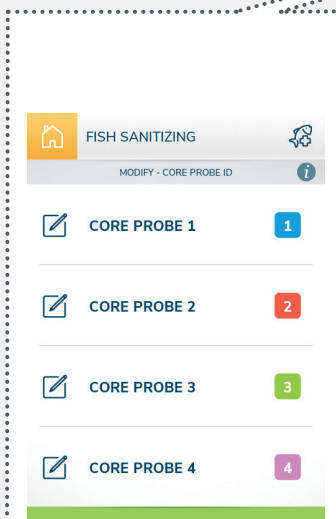
*Lüftergeschwindigkeit
Fan speed*

*Erfassungstemperatur des/
der Kerntemperaturfühler*

*Temperature measured by
the core probe(s)*

Das Drücken der STOPP-Taste bewirkt, dass der Zyklus vorzeitig beendet wird, nachdem der Vorgang auf der angezeigten Bildschirmseite bestätigt wurde

Press the STOP button to stop the cycle early. Confirm your choice in the window that appears



Durch Tippen auf das Symbol „STIFT“ können Sie dem Fühler über die aufleuchtende Tastatur einen Namen zuweisen.

By tapping the PENCIL icon you can enter a name for the probes using the keypad that appears.



Berühren Sie das Symbol „GRAFIK“, um die Grafik der von dem/den Kerntemperaturfühler(n) erfassten Temperatur grafisch darzustellen

Tap the “GRAPHIC” icon to display the trend of the temperature detected by the core probe(s) as a chart



EISCREMEHÄRTUNG

Kontinuierlicher Tiefkühlzyklus, der hauptsächlich in Eiscreme- und Konditoreien verwendet wird, um den zu verarbeitenden Produkten einen „Thermoschock“ zu geben.

Der Bediener muss die Parameter der Zyklen, die er starten möchte, **manuell einstellen**.

Manuelle Zyklen können:

► S. 56 **kontinuierlich sein (Zyklus mit Wasserfalleffekt, unendlich)**. In diesem Fall funktioniert das Gerät auf unbestimmte Zeit): Das ist nützlich, wenn Sie mehrere Behälter mit Eiscreme aufbewahren müssen.

Die Speiseeisbehälter können bei verschiedenen Anfangstemperaturen und zu verschiedenen Zeiten eingeführt werden, wenn die Aromen fertig sind.

Die Fühler (bis zu 4) werden in die zu behandelnde Speise eingeführt und für jede von ihnen wird eine Temperatur eingestellt. Wenn der eingestellte Wert erreicht wurde, zeigt ein akustisches Signal und eine Bildschirmseite an, dass die Speise, in die der Fühler eingeführt wurde, schnellgekühlt oder tiefgekühlt wurde und aus der Zelle entnommen werden kann. Um es einfacher zu machen, die einzelnen Fühler zu unterscheiden, können Sie ihnen Namen zuweisen.

► S. 58 **beenden** nach Ablauf der Zeit.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, werden Sie durch ein akustisches Signal und einen Screenshot darauf aufmerksam gemacht, dass der Eisbehälter aus der Zelle entfernt werden kann.



ICE CREAM HARDENING

This continuous freezing cycle is mainly used in ice cream parlours and patisseries to give the products being processed a “thermal shock”.

The user must **manually set** the parameters for the cycles to be started.

Manual cycles can:

► p 56 **be continuous (cascading cycles or cycles that run indefinitely)**. In this case, the equipment continues operating indefinitely; this is useful when you have several containers of ice cream to prepare.

Ice cream containers can be introduced at different initial temperatures and at different times as each flavour is ready.

The probes (up to 4) must be inserted in the food to be cooked and a temperature set for each one. When the set value is reached, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food (where present) has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the probes easier to recognise, they can be assigned a name.

► p. 58 **end** after a set time.

When the set time has elapsed, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the ice cream container can be removed from the cabinet.





MIT KERNTEMPORATURFÜHLER

Zum Einstellen eines unendlichen Zyklus ist Folgendes notwendig:



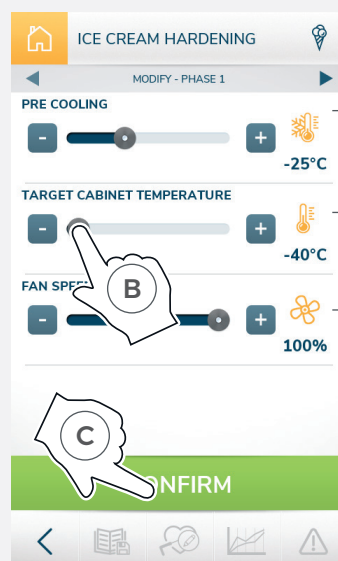
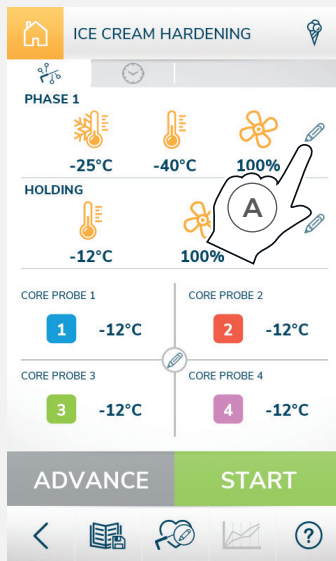
WITH CORE PROBES

To set a continuous cycle, you need to:

- 32 set the **phase parameters** (pre-cooling temperature, cabinet temperature and fan speed)
- 33 assign each probe **a different target temperature**
- 33 assign **a name** to the individual probes (up to a maximum of 4 probes). This step is optional but makes the various probes easier to recognise
- 34 When a probe detects that the set core temperature has been reached, you will hear a sound to indicate that the product in which it is inserted can be removed from the cabinet. The same probe can be used later for a new product.

► DIE PARAMETER DER UNENDLICHEN ZEITSCHLEIFE MIT KERNTEMPORATURFÜHLER EINSTELLEN

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR A CONTINUOUS PHASE WITH A CORE PROBE



Einstellung der Vorkühltemperatur
Set the pre-cooling temperature

Temperatureinstellung im Kühlraum
Set the cavity temperature

Einstellung der Lüftergeschwindigkeit
Set the fan speed

- (A) Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um die Parameter für die Vorkühl- und Kühlphase einzustellen.
- (B) Stellen Sie die gewünschten Werte ein.
- (C) Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“

- (A) Tap the “PENCIL” icon to set the parameters for the pre-cooling and cooling phases.
- (B) Set the desired values.
- (C) Press “CONFIRM” to confirm

► DIE FÜHLERTEMPERATUREN EINSTELLEN UND EINEN NAMEN VERGEBEN

► HOW TO SET THE PROBE TEMPERATURES AND ASSIGN A NAME



A Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um die Parameter der verschiedenen Fühler einzustellen (Name und zu erreichende Temperatur)

B Stellen Sie für jeden Fühler die zu erreichende **Kerntemperatur** ein.

C Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um dem Fühler **einen Namen zuzuweisen**.

D Wählen Sie für jeden Fühler einen **Namen** aus.

E Um neue Namen einzugeben, tippen Sie auf die Taste „HINZUFÜGEN“ und geben Sie den Namen auf der angezeigten Tastatur ein. Bestätigen Sie mit der Taste „OK“.

F Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“.

A Tap the “PENCIL” icon to set the parameters for the various probes (name and target temperature)

B For each probe, set the target **core temperature**.

C Tap the “PENCIL” icon to **assign a name** to the probe.

D Select the **name** to be assigned to each probe.

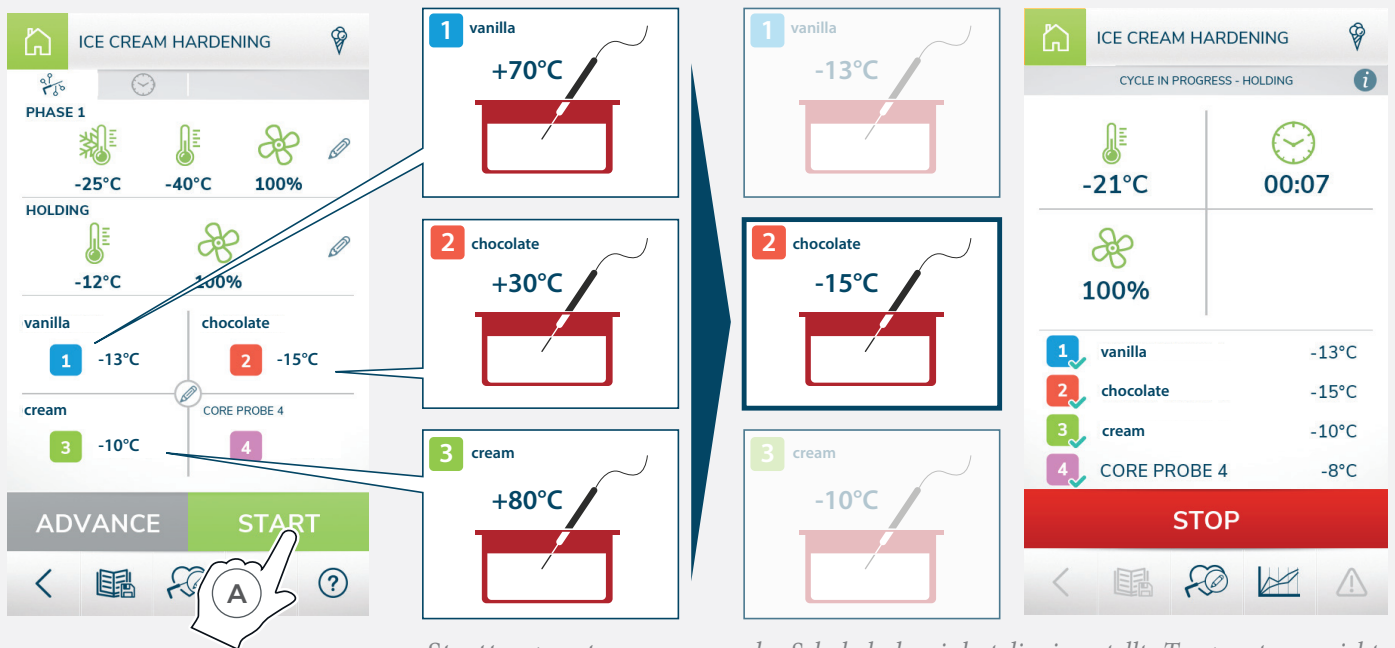
E To insert a new name, tap the “ADD” button and enter the name using the keypad that appears. Confirm with “OK”.

F Confirm with “CONFIRM”.

33

► EINE UNENDLICHE ZEITSCHLEIFE STARTEN

► HOW TO START A CONTINUOUS CYCLE



Starttemperatur

Starting temperature

das Schokoladeneis hat die eingestellte Temperatur erreicht: Der Behälter kann aus der Zelle genommen werden

The chocolate ice cream has reached the set temperature: the container can be removed from the cabinet

34



AUF ZEIT

Um einen abschließenden Zyklus einzustellen, müssen Sie die **Parameter der Phase einstellen** (in der Zelle ermittelte Temperatur, Lüftergeschwindigkeit und Luftfeuchtigkeit) und den eingestellten Zyklus **starten**.

Warten Sie vor dem Einsetzen der Behälter mit Eiscreme, bis die Vorkühlphase der Kammer abgeschlossen ist (akustisches Signal und Warnbildschirm).



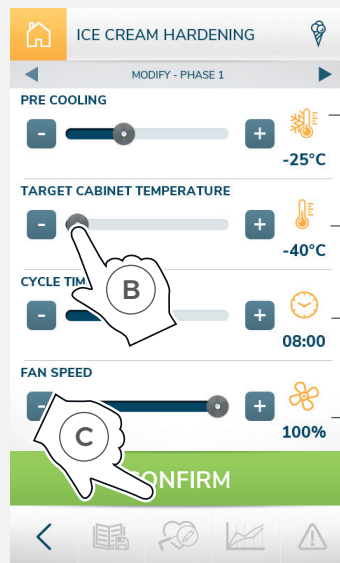
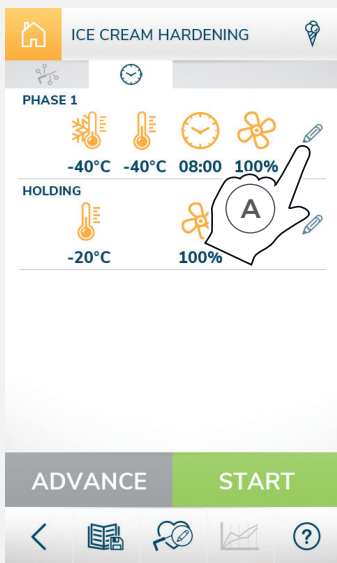
TIMED

To set a timed cycle, **set the phase parameters** (pre-cooling temperature, cabinet temperature and fan speed) and **start** the set cycle.

Before inserting the containers with the ice cream, wait until the cavity pre-cooling phase has finished (beep and notification screen).

► DIE PARAMETER DER PHASE AUF ZEIT MIT TIMER EINSTELLEN

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR A TIMED PHASE



Einstellung der Vorkühltemperatur
Set the pre-cooling temperature

Set the cavity temperature
Einstellung Temperatureinstellung im Kühlraum

Einstellung der Zyklusdauer
Set the cycle duration

Einstellung der Lüftergeschwindigkeit
Set the fan speed

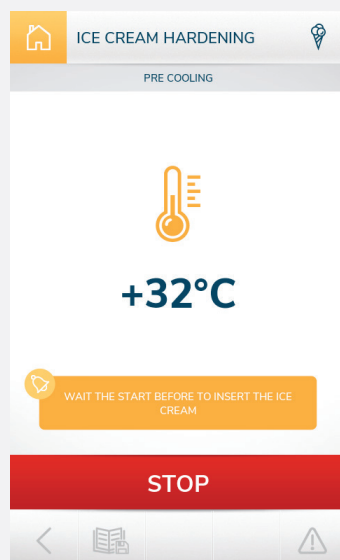
- A** Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um die Parameter für die Vorkühl- und Kühlphase einzustellen.
- B** Stellen Sie die gewünschten Werte ein.
- C** Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“

- A** Tap the “PENCIL” icon to set the parameters for the pre-cooling and cooling phases.
- B** Set the desired values.
- C** Press “CONFIRM” to confirm

35

► EINEN ZEITZYKLUS STARTEN

► HOW TO START A TIMED CYCLE



36

▶ AUFGEHEN LASSEN

Frisches Brot mit optimaler Konsistenz und hoher Verdaulichkeit anzubieten und traditionelle Rezepte aufzuwerten, war noch nie so einfach.

Der Bediener muss nur die ideale Temperatur und Luftfeuchtigkeit einstellen, wobei es Nortech Plus überlassen bleibt, während des gesamten Prozesses perfekte Bedingungen aufrechtzuerhalten.

Der Bediener kann einen Kettenzyklus einstellen, bestehend aus **Aufgehen anhalten** -> **Erneuter Anlauf** -> **Aufgehen** -> **Schnellkühlen**, der eine Optimierung der Arbeitszeit während der Nacht und an Feiertagen ermöglicht, wodurch die eingesetzten Ressourcen und die verfügbaren Stunden besser organisiert werden können.

▶ PROOFING

It has never been easier to offer fresh bread with the perfect consistency that is easy to digest, made using traditional recipes.

The user only has to set the temperature, ideal humidity and proofing time, leaving it to Nortech Plus to maintain perfect conditions throughout the process.

The user can also set a linked cycle of **retarder proofing** -> **awakening** -> **proofing** -> **blast chilling** which optimises working time at night and on days when the business is shut, allowing for better resource and time management.

▶ EINSTELLUNG EINES AUFGEH-ZYKLUS

▶ SETTING A PROOFING CYCLE

Temperatureinstellung im Garraum
Set the cavity temperature

Einstellung der Aufgedauer
Set the proofing duration

Feuchtigkeitseinstellung im Garraum
Set the cavity humidity

Zugang zur erweiterten Programmierung (ermöglicht die Verwaltung der Funktion „Aufgehen anhalten“)
Access advanced programming (manage retarder proofing)

A Tippen Sie auf das Symbol „AUFGEHEN LASSEN“.

A Tap the “PROOFING” icon.

B Stellen Sie die gewünschten Werte ein (Garraumtemperatur, Garraumfeuchte und Aufgedauerzeit).

B Set the desired values (cavity temperature, cavity humidity and proofing time).

Wenn es notwendig ist, andere Parameter einzustellen (z.B. Aufgehen anhalten), ist es nötig, die erweiterte Programmierung zu öffnen.

If other parameters need to be set (e.g. retarder proofing), enter advanced programming.

► Die FUNKTION AUFGEHEN ANHALTEN EINSTELLEN

Die Phase „Aufgehen anhalten“ besteht aus 4 Phasen.

Phase „Aufgehen anhalten“: Die Brötchen werden kalt gehalten, damit sie nicht aufgehen. Die Dauer ermöglicht es Ihnen zu entscheiden, wann Sie mit dem Aufgehen beginnen möchten. Es wird empfohlen, die Temperatur von 2 bis 5°C einzustellen.

Anlaufphase: Sie aktiviert die Hefe sanft, um sie durch langsames Erhöhen der Temperatur auf den nächsten Aufgehprozess vorzubereiten. Es wird empfohlen, die Temperatur von 8 bis 15°C einzustellen.

AUFGEHPHASE: Die Brötchen gehen auf.

Blockierungsphase (fakultativ): Sie ermöglicht es, das Aufgehen wieder anzuhalten, indem die Zelle wieder auf Temperaturen um 5°C gebracht wird.

Bei der Nutzung der erweiterten Programmierung können Sie jeden dieser Parameter durch Eingabe der gewünschten Werte einstellen.

► HOW TO SET RETARDER PROOFING

Retarder proofing consists of 4 phases.

Retarder proofing: the dough balls are kept cold so they do not rise. The duration of the phase allows you to decide when to start proofing. We recommend setting the temperature to between 2°C and 5°C.

Awakening: the yeast is activated delicately by slowly raising the temperature to prepare it for the next stage of proofing. We recommend setting the temperature to between 8°C and 15°C.

Proofing: normal proofing stage.

Blocking (optional): this stage blocks the proofing again by reducing the cabinet temperature again to around 5°C.

By entering advanced programming, you can set each of them by entering the desired parameters.

In der Zelle während der Phase festgestellte Temperatur
Cabinet temperature during the phase

Dauer der Phase
Phase duration

Feuchtigkeitseingang während Phase 1
Humidity injected during phase 1

A Drücken Sie die Taste „ERWEITERT“.

B Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um auf die Parametereinstellung der einzelnen Phasen zuzugreifen.

C Stellen Sie die gewünschten Werte ein.

D Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“

A Press “ADVANCED”.

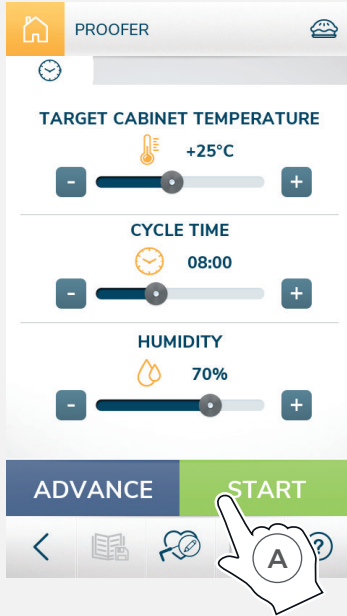
B Tap the “PENCIL” icon to access the parameter settings for each different phase.

C Set the desired values.

D Press “CONFIRM” to confirm

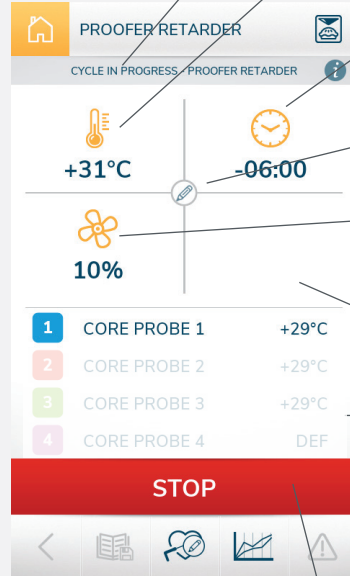
► EINEN AUFGEHZYKLUS STARTEN

► STARTING A PROOFING CYCLE



A Der Start des gerade eingestellten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**

A To start the cycle you have just set up, press **START**



Laufende Phase
Phase in progress

In der Zelle festgestellte Temperatur
Cabinet temperature

Dauer der Phase (Aufgehen anhalten)
Phase duration (e.g. retarder proofing)

Ermöglicht Ihnen die Änderung der Zyklusparameter
Modify the cycle parameters

Lüftergeschwindigkeit
Fan speed

Feuchtigkeit (wenn in der laufenden Phase vorgesehen)
Humidity (where applicable for the phase in progress)

Erfassungstemperatur des/der Kerntemperaturfühler (bei Zyklus mit Kerntemperaturfühler)
Temperature measured by the core probe(s) (if the cycle is with a core probe)

Das Drücken der STOPP-Taste bewirkt, dass der Zyklus vorzeitig beendet wird, nachdem der Vorgang auf der angezeigten Bildschirmseite bestätigt wurde

Press the STOP button to stop the cycle early. Confirm your choice in the window that appears





NIEDRIGTEMPERATURKOCHZYKLUS
LOW-TEMPERATURE COOKING

NIEDRIGTEMPERATURKOCHZYKLUS

40 Um ein Gericht bei niedriger Temperatur zu garen, können Sie auf zwei verschiedene Arten vorgehen: durch die Einstellung eines manuellen Zyklus oder durch die Verwendung eines fertigen, vom Hersteller gespeicherten Zyklus.

MANUELLE ZYKLEN: Der Bediener muss **manuell** die Parameter der Zyklen, die er starten möchte, **manuell** einstellen.

Manuelle Zyklen können:

- ▶ S. 64 **beenden**, wenn eine Kerntemperatur erreicht wurde oder wenn die Zeit abgelaufen ist
- ▶ S. 72 **kontinuierlich sein (Zyklus mit Wasserfall-
effekt, unendlich)**. In diesem Fall funktioniert das Gerät auf unbestimmte Zeit): Dies ist nützlich, wenn Sie große Mengen an Speisen zu behandeln haben.

AUTOMATISCHE ZYKLEN: Vorgeschlagene Zyklen, die bereits vom Hersteller gespeichert sind, unterteilt in Lebensmittelkategorien (z.B. HÜHNCHEN, LAMM, usw...). ▶ S. 75

Bevor ein Garzyklus durchgeführt werden kann, können Sie die Zelle bei Bedarf vorheizen ▶ S. 81

Falls erforderlich, können Sie **die Zyklen speichern**, die manuell oder durch Ändern der Werksdaten erstellt wurden. Siehe ▶ S. 76

Um **einen persönlichen Zyklus oder einen bereits im Werk gespeicherten Zyklus zu starten**, siehe ▶ S. 77

LOW-TEMPERATURE COOKING

40 There are two ways you can cook a dish at a low temperature: by setting a manual cycle or using a preset cycle, saved by the manufacturer.

MANUAL CYCLES: the user must **manually set** the parameters for the cycles to be started.

Manual cycles can:

- ▶ p. 64 **end** when a core temperature is reached or after a set time
- ▶ p 72 **be continuous (cascading cycles or cycles that run indefinitely)**. In this case, the equipment continues operating indefinitely; this is useful when you have large quantities of food to prepare.

AUTOMATIC CYCLES: these are cycles pre-stored by the manufacturer, divided into food categories (e.g. CHICKEN, LAMB, etc.) ▶ p. 75

If necessary, before a cooking cycle, the cabinet can be pre-heated ▶ p. 81

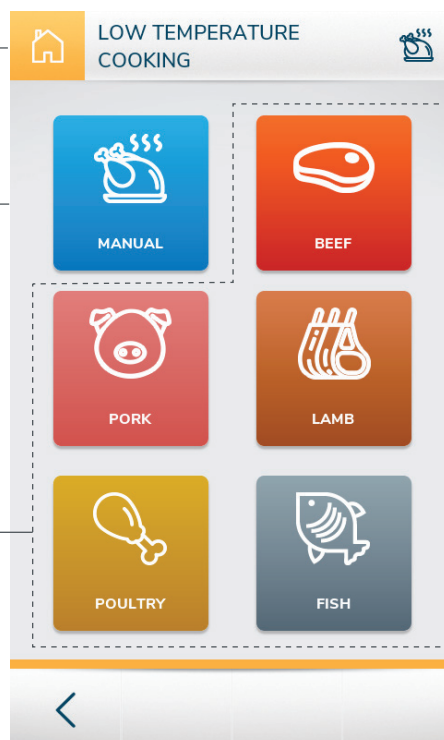
If necessary, you can **save cycles** created manually or modified preset cycles. See ▶ page 76

For information on how to **start a custom or preset cycle**, please see ▶ p 77

HOME

▶ p. 64
MANUELLER ZYKLUS
MANUAL CYCLE

▶ p. 75
AUTOMATISCHE ZYKLEN
AUTOMATIC CYCLES



Wenn Sie die Anzeige nach links scrollen, können Sie weitere Lebensmittelkategorien sehen.



By scrolling towards the left on the display, you can see other food categories.

MANUELLE ZYKLEN
mit Kerntemperaturfühler oder auf Zeit

Der Benutzer muss Folgendes manuell einstellen:

- die **Temperatur in der Zelle**
- wann der Zyklus abschließt.**

Das Ende des Zyklus kann eingestellt werden:



- 41**  **MIT KERNTemperaturFÜHLER:** Der Bediener muss den Kerntemperaturfühler in die zu garende Speise einführen. Auf diese Weise erfasst er ständig die Kerntemperatur der Speisen in der Zelle. Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die für den gewählten Zyklus eingestellte Temperatur erreicht wurde (z.B. +70°C).
- 42**  **AUF ZEIT:** der Bediener muss die Zyklusdauer des Garens manuell einstellen. Der Zyklus endet, wenn die eingestellte Zeit erreicht wurde (z.B. 240 Min).

TIMED MANUAL CYCLES
with core probe or timed

The user must manually set:

- the **temperature inside the cabinet**
- when the cycle must end.**

The end of the cycle can be set:

- 41**  **WITH A CORE PROBE:** the operator must insert the core probe into the food to be cooked. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times. The cycle ends when the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. +70°C).
- 42**  **BY SETTING A TIME:** the operator must manually enter the cooking cycle duration. The cycle ends when the set time is reached (e.g. 240 mins).

► DIE PARAMETER FÜR EINE VEREINFACHTE PROGRAMMIERUNG EINSTELLEN

► HOW TO SET THE SIMPLIFIED PROGRAMMING PARAMETERS

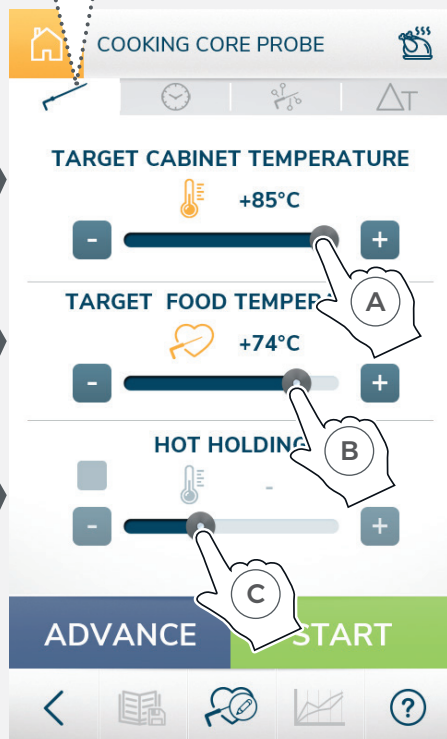
ZYKLUS MIT KERNTemperaturFÜHLER: Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde

CYCLE WITH CORE PROBE: the cycle ends when the probe detects that the set temperature has been reached

Einstellung der internen Zellentemp.
Set temp. inside cabinet

Einstellung der Kernfühlertemperatur
Set core probe temp.

Einstellung der Konservierungszeit
Set the holding temp.



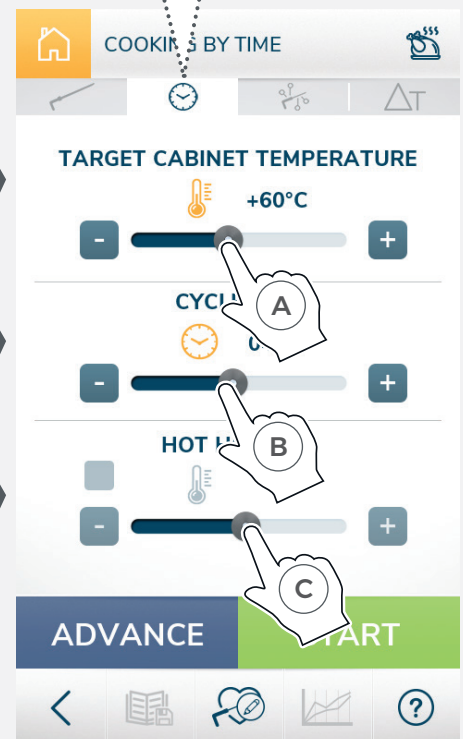
ZYKLUS AUF ZEIT: Der Zyklus endet mit Erreichen der eingestellten Zeit

TIMED CYCLE: the cycle ends when the set time has elapsed

Einstellung der internen Zellentemp.
Set temp. inside cabinet

Einstellung der Dauer in Stunden: Minuten
Set duration in hours: minutes

Einstellung der Konservierungszeit
Set the holding temp.



Ein Zyklus, sowohl mit Kerntemperaturfühler als auch ein Zeitzyklus, muss aus mindestens einer PHASE bestehen oder kann bis in zu maximal 3 PHASEN mit unterschiedlichen Parametern unterteilt werden. Der Übergang von einer Phase zur nächsten erfolgt, wenn möglich, direkt über das Gerät.

A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one PHASE or it can be divided up into a maximum of 3 PHASES with different parameters for each phase. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

- 43** Durch Öffnen der ERWEITERETEN Programmierung, wennnötig, ist Folgendes möglich:
- weitere Phasen zur ersten hinzufügen
 - die Parameter jeder Phase einstellen (in der Zelle ermittelte Temperatur, Kernfühlertemperatur, Lüftergeschwindigkeit und Feuchtigkeitsprozentatz)
 - die End-Konservierungsphase (HOT HOLDING) deaktivieren
 - einen verspäteten Start einstellen ▶ S. 66
 - am Ende des Garvorgangs eine Schnellkühl- oder Tiefkühlphase durchführen (Heiß-/Kalt-Zyklus ▶ S. 67)

- 43** By entering **ADVANCED** programming, if necessary, you can:
- add subsequent phases after the first
 - set the parameters for each phase (cabinet temperature, probe temperature, fan speed and humidity percentage)
 - disable the final hot holding phase
 - enter a delayed start ▶ p. 66
 - run a blast-chilling or shock-freezing phase at the end of the cooking cycle (hot/cold cycle ▶ p. 67)

▶ DIE PARAMETER DER ERWEITERTEN PROGRAMMIERUNG EINSTELLEN

▶ HOW TO SET THE ADVANCED PROGRAMMING PARAMETERS

Zeitzyklen: Dauer der Phase in Stunden:Minuten;

Zyklen mit Kerntemperaturfühler: Temperatur, bei der der Zyklus endet oder zur nächsten Phase übergeht (falls vorhanden)

Timed cycles: phase duration in hours:minutes;

Cycles with core probe: temperature at which the cycle ends or moves on to the next phase (where applicable)

Die in der Zelle während Phase 1 festgestellte Temperatur
Cabinet temperature during phase 1

Lüftergeschwindigkeit während Phase 1
Fan speed during phase 1

Feuchtigkeitseingang während Phase 1
Humidity injected in phase 1

A Drücken Sie die Taste „ERWEITERT“.

B Das Häkchen der Phase 2 aktivieren: Standardmäßig werden die gleichen Parameter wie die vorherigen vorgeschlagen. Wenn diese Ihren Bedürfnissen nicht entsprechen, fahren Sie mit dem Vorgang fort.

C Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um auf die Parametereinstellung von Phase 2 zuzugreifen.

D Stellen Sie die gewünschten Werte ein.

E Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“

A Press “ADVANCED”.

B Tick phase 2: the same parameters as the previous phase are shown by default; if they do not meet your needs, continue with the procedure.

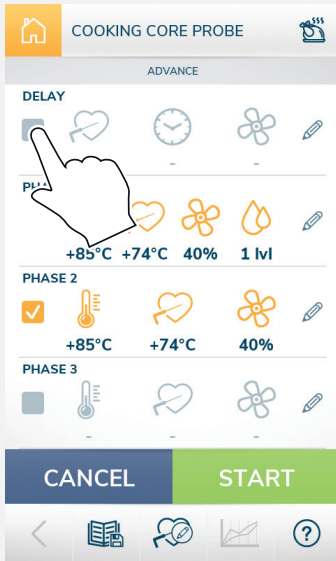
C Tap the “PENCIL” icon to access phase 2 parameter settings.

D Set the desired values.

E Press “CONFIRM” to confirm

▶ VERSPÄTETE WARM-/KALT-FUNKTION

▶ DELAY AND HOT/COLD FUNCTIONS



VERZÖGERUNG

Bei dieser Funktion können Sie eine VERZÖGERUNG einstellen, das heißt entscheiden **für wie lange und bei welcher Temperatur eine Speise gehalten wird**, bevor die vorgesehene Temperatur startet.

Beispiel:

- am Ende des Arbeitstages schiebe ich um **00:00** einen Braten in das Gerät;
- ich möchte, dass die Speise um **12:00** Uhr des nächsten Tages bereit ist;
- es reichen **5 Stunden** zur Garung aus.

Es muss eine Verzögerung von **7 Stunden (automatisch zu berechnen)**, um die Garung um 7:00 Uhr zu starten. Auf diese Weise wird durch die Verzögerung des Garens der Braten, wie gewünscht, um 12:00 Uhr fertig sein.

Während der Wartezeit wird der Braten auf der vom Benutzer eingestellten Temperatur, normalerweise 3°C, gehalten.



Um die Parameter in diesem Zyklus zu eichen (Temperatur in Zelle erkannt, Kernfühler Temperatur oder Zyklusdauer und Lüftergeschwindigkeit), berühren Sie das Symbol „STIFT“.

DELAY

This function allows you to decide **for how long and at what temperature to keep foods** before starting the programmed cooking cycle.

Example:

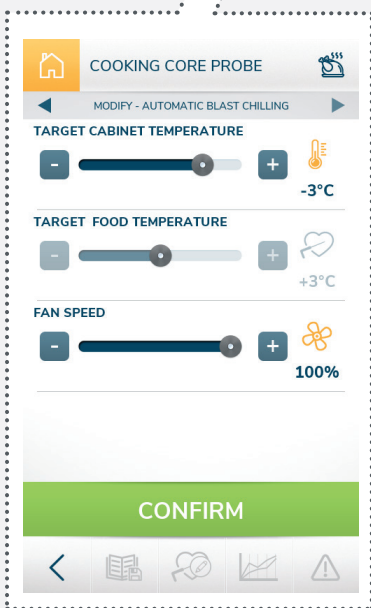
- if, at the end of service at **00:00**, you put a piece of meat to roast in the equipment,
- you would like the meat to be ready at **12:00** the next day, and
- the required cooking time is **5 hours**,

set a delay of **7 hours (to be calculated autonomously)** so that cooking starts at 7:00. By postponing the cooking start time, the roast meat will be ready by 12:00, as planned.

While waiting for the cooking cycle to start, the meat will be kept at the temperature set by the user, usually 3°C.



To set the parameters for this cycle (cabinet temperature, core probe temperature or cycle duration and fan speed), tap the “PENCIL” symbol.



WARM-/KALT-FUNKTION

Durch Aktivieren des Funktionshäkchens:

- **Automatisches Schnelkühlen** am Ende des Garvorgangs wird ein automatisch ein Schnellkühlzyklus gestartet. Um die Parameter in diesem Zyklus einzustellen (Temperatur in Zelle erkannt, Kernfühlertemperatur oder Zyklusdauer und Lüftergeschwindigkeit), berühren Sie das Symbol „STIFT“.
- **Automatisches Einfrieren** am Ende des Garzyklus startet das automatische Einfrieren. Um die Parameter in diesem Zyklus einzustellen (Temperatur in Zelle erkannt, Kernfühlertemperatur oder Zyklusdauer und Lüftergeschwindigkeit), berühren Sie das Symbol „STIFT“.

HOT/COLD FUNCTION

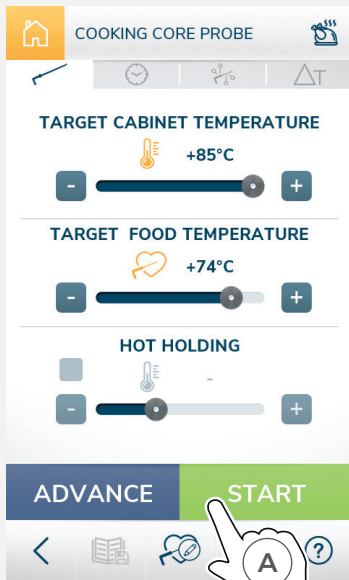
Tick the function to activate:

- **Automatic blast chilling** at the end of a cooking cycle, and blast chilling will start automatically. To set the parameters for this cycle (cabinet temperature, core probe temperature or cycle duration and fan speed), tap the “PENCIL” symbol.
- **Automatic shock freezing** at the end of a cooking cycle, and shock freezing will start automatically. To set the parameters for this cycle (cabinet temperature, core probe temperature or cycle duration and fan speed), tap the “PENCIL” symbol.

46 Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.

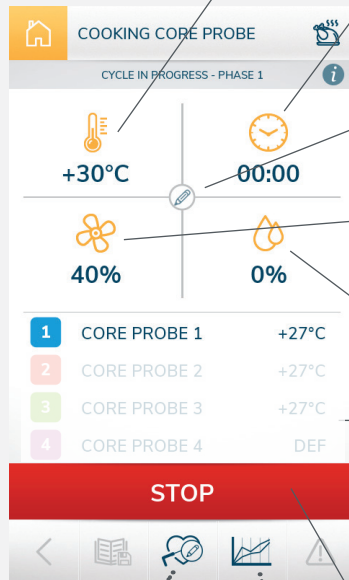
46 To start the cycle you have just set up, press **START**.

► **Einen Zeitzyklus STARTEN**
 ► **START A TIMED CYCLE**



A Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**

A To start the cycle you have just set up, press **START**



In der Zelle festgestellte Temperatur
 Cabinet temperature

Fühlerzyklus: verstrichene Zeit seit Beginn des Zyklus
 Zeitzyklus: fehlende Zeit am Ende der Phase
 Probe cycle: running time since cycle start
 Timed cycle: time remaining until the end of the phase

Ermöglicht Ihnen die Änderung der Zyklusparameter
 Modify the cycle parameters

Lüftergeschwindigkeit
 Fan speed

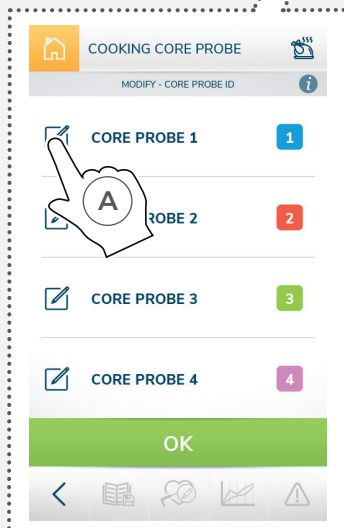
Feuchtigkeit
 Humidity

Temperatur des/der Kernfühler (wenn der Zyklus mit Kernfühler erfolgt)
 Core probe temperature (if the cycle is with a core probe)

Das Drücken der STOPP-Taste bewirkt, dass der Zyklus vorzeitig beendet wird, nachdem der Vorgang auf der angezeigten Bildschirmseite bestätigt wurde

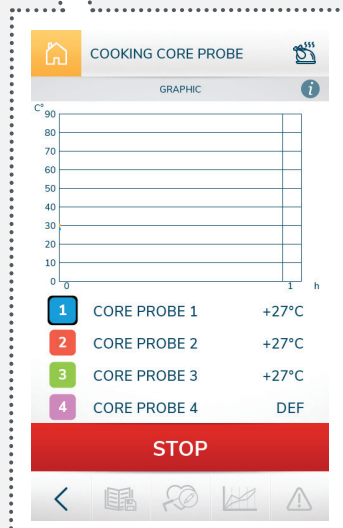
Press the STOP button to stop the cycle early. Confirm your choice in the window that appears

Öffnet einen Bildschirm, der die für die aktuelle Phase eingestellten Parameter anzeigt
 Open a screen showing the parameters set for the current phase



Durch Tippen auf das Symbol „STIFT“ können Sie dem Fühler über die aufleuchtende Tastatur einen Namen zuweisen.

By tapping the PENCIL icon you can enter a name for the probes using the keypad that appears.



Berühren Sie das Symbol „GRAFIK“, um die Grafik der von dem/den Kerntemperaturfühler(n) erfassten Temperatur grafisch darzustellen

Tap the “GRAPHIC” icon to display the trend of the temperature detected by the core probe(s) as a chart

MANUELLE ZYKLEN mit Delta T

Der Benutzer muss Folgendes manuell einstellen:

- die **Temperatur Delta T**
- die **Kerntemperatur**

Das Garen endet automatisch, wenn die von dem Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur den eingestellten Wert erreicht. Während des Garens ist es das Gerät selbst, das die Garraumtemperatur automatisch anhebt oder senkt, um den vom Benutzer eingestellten Delta T (ΔT) Wert jederzeit konstant zu halten.

Zur Definition: Zellentemp. = Delta T + Fühlertemp.

TIMED MANUAL CYCLES with Delta T

The user must manually set:

- the **Delta T temperature**
- the **core temperature**

The cooking cycle stops automatically when the temperature measured by the core probe inside the food reaches the set value. During the cooking cycle, the equipment itself increases or decreases the temperature in the cooking cavity automatically, to keep the Delta T (ΔT) value set by the user constant.

By definition: Cabinet temp. = Delta T + Probe temp.

► DIE PARAMETER EINES DELTA T-ZYKLUS EINSTELLEN

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR A DELTA T CYCLE

ZYKLUS MIT KERNTEMPERATURFÜHLER und DELTA T: Der Zyklus endet, wenn der Fühler feststellt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Während des Garens wird die Differenz zwischen der Temperatur im Garraum und der von dem Kerntemperaturfühler erfassten Temperatur konstant gehalten

CYCLE WITH CORE PROBE and DELTA T: it ends when the probe detects that the set temperature has been reached. During cooking, the difference between the cavity temperature and the temperature detected by the core probe is kept constant

Beispiel: Ich stelle Delta T auf 5°C ein und die Kerntemperaturfühlertemperatur auf 80°C. Wenn bei Zyklusstart die von dem Fühler gemessene Temperatur bei 3°C liegt, wird die Temperatur in der Zelle des Geräts auf 8°C gebracht ($8^{\circ}\text{C}-3^{\circ}\text{C}=5^{\circ}\text{C}$). Wenn der Fühler 20°C erreicht, geht die Zelle auf 25°C und so weiter, bis der Fühler 80°C und die Zelle 85°C erreichen. Nun ist die der Aufgehprozess abgeschlossen. ANMERKUNG: Die maximale Temperatur in der Zelle beträgt 85°C. Wenn also ein DeltaT auf 20°C eingestellt ist, bleibt die Zelltemperatur bei 85°C, wenn der Kerntemperaturfühler 65°C hat und die Zelle 85°C erreicht, bleibt die Temperatur bei 85°C stehen, bis der Kerntemperaturfühler nicht die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Example: DeltaT is set to 5°C and the core probe temperature to 80°C. If the temperature detected by the core probe at the start of the cycle is 3°C, the equipment will increase the cabinet temperature to 8°C ($8^{\circ}\text{C}-3^{\circ}\text{C}=5^{\circ}\text{C}$); when the probe detects 20°C, the cabinet temperature will reach 25°C, and so on, until the probe reaches 80°C and the cabinet 85°C. Once this temperature has been reached, the cooking cycle ends.

NOTE: the maximum cabinet temperature is 85°C, so if a DeltaT of 20°C is set, when the core temperature reaches 65°C and the cabinet temperature reaches 85°C, the cabinet temperature remains stable at 85°C until the core probe reaches the set temperature.

Ein Delta T-Zyklus muss aus mindestens einer PHASE bestehen oder kann in bis zu maximal 3 PHASEN mit unterschiedlichen Parametern unterteilt werden. Der Übergang von einer Phase zur nächsten erfolgt, wenn möglich, direkt über das Gerät.

A Delta T cycle must have at least one PHASE or it can be divided up into a maximum of 3 PHASES with different parameters for each phase. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

Die Nutzung der ERWEITERTEN Programmierung ist, falls erforderlich, möglich:

- 48
- weitere Phasen zur ersten hinzufügen
 - die Parameter jeder Phase einstellen (in der Zelle erfasste Temperatur, Kernfühler Temperatur oder Zykluszeit, Lüftergeschwindigkeit und Feuchtigkeitsprozentatz)
 - die End-Konservierungsphase (HOT HOLDING) deaktivieren
 - einen verspäteten Start einstellen ▶ S. 66
 - am Ende des Garvorgangs eine Schnellkühl- oder Tiefkühlphase durchführen (Heiß-/Kalt-Zyklus ▶ S. 67)

By entering ADVANCED programming, if necessary, you can:

- 48
- add subsequent phases after the first
 - set the parameters for each phase (cabinet temperature, probe temperature or cycle duration, fan speed and humidity percentage)
 - disable the final hot holding phase
 - enter a delayed start ▶ p. 66
 - run a blast-chilling or shock-freezing phase at the end of the cooking cycle (hot/cold function ▶ p. 67)

► DIE PARAMETER DER NÄCHSTEN PHASEN EINSTELLEN (erweiterte Programmierung)

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR THE NEXT PHASES (advanced programming)

Zeitzyklen: Dauer der Phase 1 in Stunden:Minuten;

Zyklen mit Kerntemperaturfühler: Temperatur, bei der der Zyklus endet oder zur nächsten Phase übergeht (falls vorhanden)

Timed cycles: duration of phase 1 in hours:minutes;

Cycles with core probe: temperature at which the cycle ends or moves on to the next phase (where applicable)

The image shows four sequential screenshots of the 'COOKING DELTA-T' control interface. The first screenshot shows the main settings for DELTA T, TARGET FOOD TEMPERATURE, and HOT HOLDING. A hand icon labeled 'A' points to the 'ADVANCED' button. The second screenshot shows the 'ADVANCED' screen with 'PHASE 1' and 'PHASE 2' settings. A hand icon labeled 'B' points to the 'PHASE 2' checkbox. The third screenshot shows the 'PHASE 2' settings for DELAY, PHASE 1, and PHASE 2. A hand icon labeled 'C' points to the 'PENCIL' icon for editing parameters. The fourth screenshot shows the 'MODIFY - PHASE 1' screen with sliders for DELTA T, TARGET FOOD TEMPERATURE, and FAN SPEED. Hand icons labeled 'D' and 'E' point to the sliders and the 'CONFIRM' button respectively. Text labels above the screenshots identify the parameters being adjusted: 'Die in der Zelle während Phase 1 festgestellte Temperatur Cabinet temperature during phase 1', 'Lüftergeschwindigkeit während Phase 1 Fan speed during phase 1', and 'Feuchtigkeitseingang während Phase 1 Humidity injected during phase 1'.

A Drücken Sie die Taste „ERWEITERT“.

B Das Häkchen der Phase 2 aktivieren: Standardmäßig werden die gleichen Parameter wie die vorherigen vorgeschlagen. Wenn diese Ihren Bedürfnissen nicht entsprechen, fahren Sie mit dem Vorgang fort.

C Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um auf die Parametereinstellung von Phase 2 zuzugreifen.

D Stellen Sie die gewünschten Werte ein.

E Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“

A Press “ADVANCED”.

B Tick phase 2: the same parameters as the previous phase are shown by default; if they do not meet your needs, continue with the procedure.

C Tap the “PENCIL” icon to access phase 2 parameter settings.

D Set the desired values.

E Press “CONFIRM” to confirm

13 Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.

13 To start the cycle you have just set up, press **START**.

► **Einen DELTA T-ZYKLUS STARTEN**

► **START A DELTA T CYCLE**



A Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**

A To start the cycle you have just set up, press **START**



In der Zelle festgestellte Temperatur
Cabinet temperature

Dauer der Phase 1 des Zyklus (wenn der Zyklus zeitlich festgelegt ist)
Duration of phase 1 of the cycle (if the cycle is timed)

Ermöglicht Ihnen die Änderung der Zyklusparameter
Modify the cycle parameters

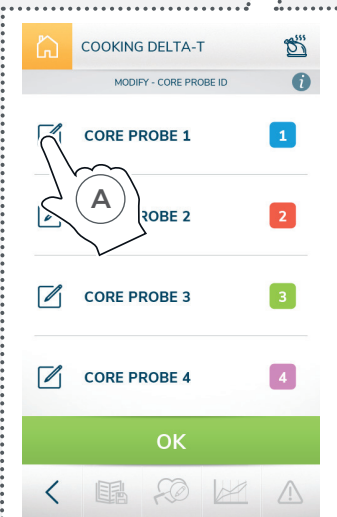
Lüftergeschwindigkeit
Fan speed

Feuchtigkeit
Humidity

Temperatur des/der Kernfühler (wenn der Zyklus mit Kernfühler erfolgt)
Core probe temperature (if the cycle is with a core probe)

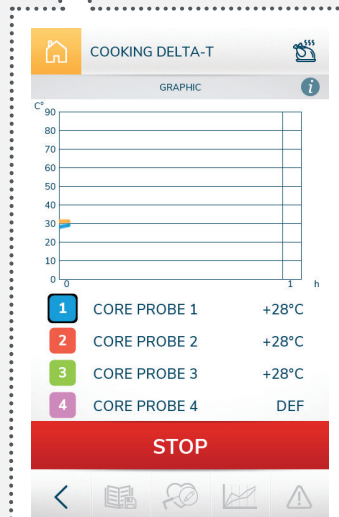
Das Drücken der STOPP-Taste bewirkt, dass der Zyklus vorzeitig beendet wird, nachdem der Vorgang auf der angezeigten Bildschirmseite bestätigt wurde

Press the STOP button to stop the cycle early. Confirm your choice in the window that appears



Durch Tippen auf das Symbol „STIFT“ können Sie dem Fühler über die aufleuchtende Tastatur einen Namen zuweisen.

By tapping the PENCIL icon you can enter a name for the probes using the keypad that appears.



Berühren Sie das Symbol „GRAFIK“, um die Grafik der von dem/den Kerntemperaturfühler(n) erfassten Temperatur grafisch darzustellen

Tap the “GRAPHIC” icon to display the trend of the temperature detected by the core probe(s) as a chart

MANUELLE ZYKLEN auf unendliche Zeit

Dank des „Wasserfall“-Zyklus gibt Nortech Plus die Möglichkeit, verschiedene Arten von Speisen gleichzeitig zu behandeln.

Der Zyklus besteht aus einer einzigen Phase mit unendlicher Zeitschleife (d.h. das Gerät arbeitet kontinuierlich).

MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Beim unendlichen Zyklus werden die **Kerntemperaturfühler** (bis zu 4) in die zu behandelnde Speise eingeführt und für jede von ihnen wird eine Temperatur eingestellt. Speisen können bei unterschiedlichen Anfangstemperaturen und zu unterschiedlichen Zeiten eingeführt werden. Wenn der eingestellte Wert erreicht wurde, zeigt ein akustisches Signal und eine Bildschirmseite an, dass die Speise, in die der Fühler eingeführt wurde, gar ist und daher aus der Zelle entnommen werden kann. Um es einfacher zu machen, die einzelnen Fühler zu unterscheiden, können Sie ihnen Namen zuweisen.

MANUAL CYCLES with no set time

With the “cascade” cycle, Nortech Plus can handle different types of food at the same time.

The cycle consists of a single phase with no set time limit (i.e. the equipment works continuously).

WITH CORE PROBES

Continuous cycles are managed using **core probes** (up to 4); the probes must be inserted in the food to be cooked and a temperature set for each one. Food can be introduced at different initial temperatures and at different times. When the set value is reached, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food (where present) has been cooked and can be removed from the cabinet. To make the probes easier to recognise, they can be assigned a name.

UNENDLICHERZYKLUSMITKERNTEMPÉRATURFÜHLER CONTINUOUS CYCLE WITH CORE PROBE

The screenshot displays the 'COOKING CASCADE' interface. At the top, there are icons for home, a clock, a manual cycle icon, and a temperature difference icon. Below this, the 'COOKING' section shows a temperature of +85°C and 40% completion. The 'HOT HOLDING' section shows +55°C and 40% completion. The main area lists four core probes:

- Probe 1: chicken, +74°C
- Probe 2: fish, +74°C
- Probe 3: beef, +74°C
- Probe 4: CORE PROBE 4, +74°C

At the bottom, there are 'ADVANCE' and 'START' buttons. Callout boxes on the right show:

- Probe 1: chicken with a probe inserted and a +25°C setting.
- Probe 2: fish with a probe inserted and a +25°C setting.
- Probe 3: beef with a probe inserted and a +25°C setting.

Zum Einstellen eines unendlichen Zyklus ist Folgendes notwendig:

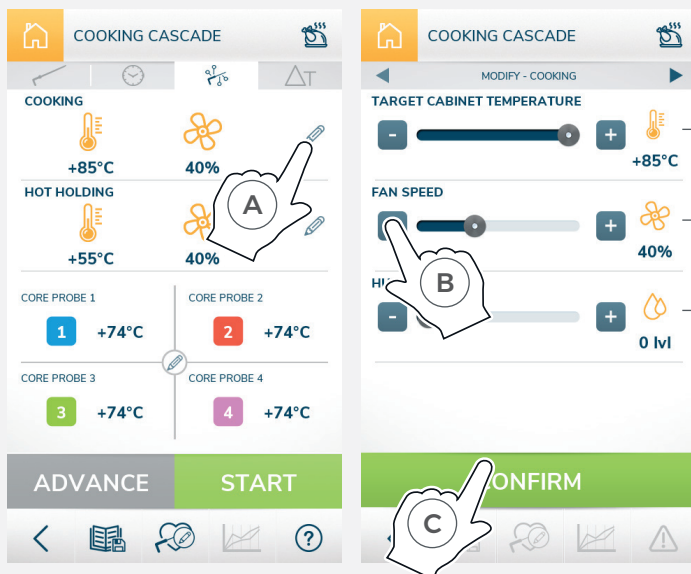
- 51 die **Parameter der Phase** einstellen (in der Zelle ermittelte Temperatur, Lüftergeschwindigkeit und Luftfeuchtigkeit)
- 52 jedem Fühler **eine unterschiedliche Temperatur** zum Erreichen zuweisen
- 52 den einzelnen Fühlern **einen Namen** zuweisen (bis zu maximal 4 Fühlern). Dieser Schritt ist optional, erleichtert aber die Erkennung der verschiedenen Fühler
- 53 Wenn ein Fühler feststellt, dass die eingestellte Kerntemperatur erreicht wurde, ertönt ein akustisches Signal, dass das Produkt, in das der Fühler eingesetzt ist, aus der Zelle entnommen werden kann. Derselbe Fühler kann dann zur Behandlung eines neuen Produkts verwendet werden.
- 53 Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.

To set a continuous cycle, you need to:

- 51 set the **phase parameters** (cabinet temperature, fan speed and humidity)
- 52 assign each probe **a different target temperature**
- 52 assign **a name** to the individual probes (up to a maximum of 4 probes). This step is optional but makes the various probes easier to recognise
- 53 When a probe detects that the set core temperature has been reached, you will hear a sound to indicate that the product in which it is inserted can be removed from the cabinet. The same probe can be used later for a new product.
- 53 To start the cycle you have just set up, press **START**.

PHASENPARAMETER EINSTELLEN

HOW TO SET THE PHASE PARAMETERS



In der Zelle festgestellte Temperatur
Cabinet temperature

Lüftergeschwindigkeit
Fan speed

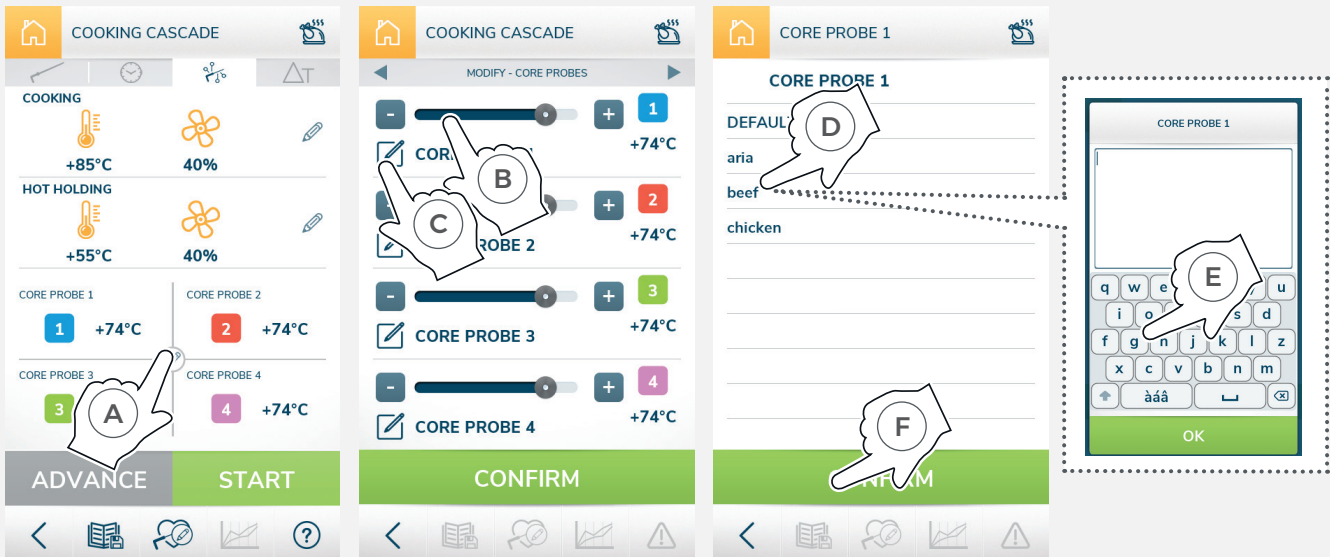
Feuchtigkeit
Humidity

- (A) Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um die Phasenparameter auf unendliche Zeit einzustellen.
- (B) Stellen Sie die gewünschten Werte ein.
- (C) Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“

- (A) Tap the “PENCIL” icon to set the continuous phase parameters.
- (B) Set the desired values.
- (C) Press “CONFIRM” to confirm

► DIE FÜHLERTEMPERATUREN EINSTELLEN UND EINEN NAMEN VERGEBEN

► HOW TO SET THE PROBE TEMPERATURES AND ASSIGN A NAME



A Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um die Parameter der verschiedenen Fühler einzustellen (Name und zu erreichende Temperatur)

B Stellen Sie für jeden Fühler die zu erreichende **Kerntemperatur** ein.

C Tippen Sie auf das Symbol „STIFT“, um dem Fühler **einen Namen zuzuweisen**.

A Tap the “PENCIL” icon to set the parameters for the various probes (name and target temperature)

B For each probe, set the target **core temperature**.

C Tap the “PENCIL” icon to **assign a name** to the probe.

D Wählen Sie für jeden Fühler einen **Namen** aus.

E Wenn die vorgeschlagenen Namen nicht Ihren Bedürfnissen entsprechen, können Sie neue Namen eingeben, indem Sie auf die Taste „HINZUFÜGEN“ tippen und den Namen auf der eingeblendeten Tastatur eingeben. Bestätigen Sie mit der Taste „OK“

F Bestätigen Sie mit der Taste „BESTÄTIGEN“.

D Select the **name** to be assigned to each probe.

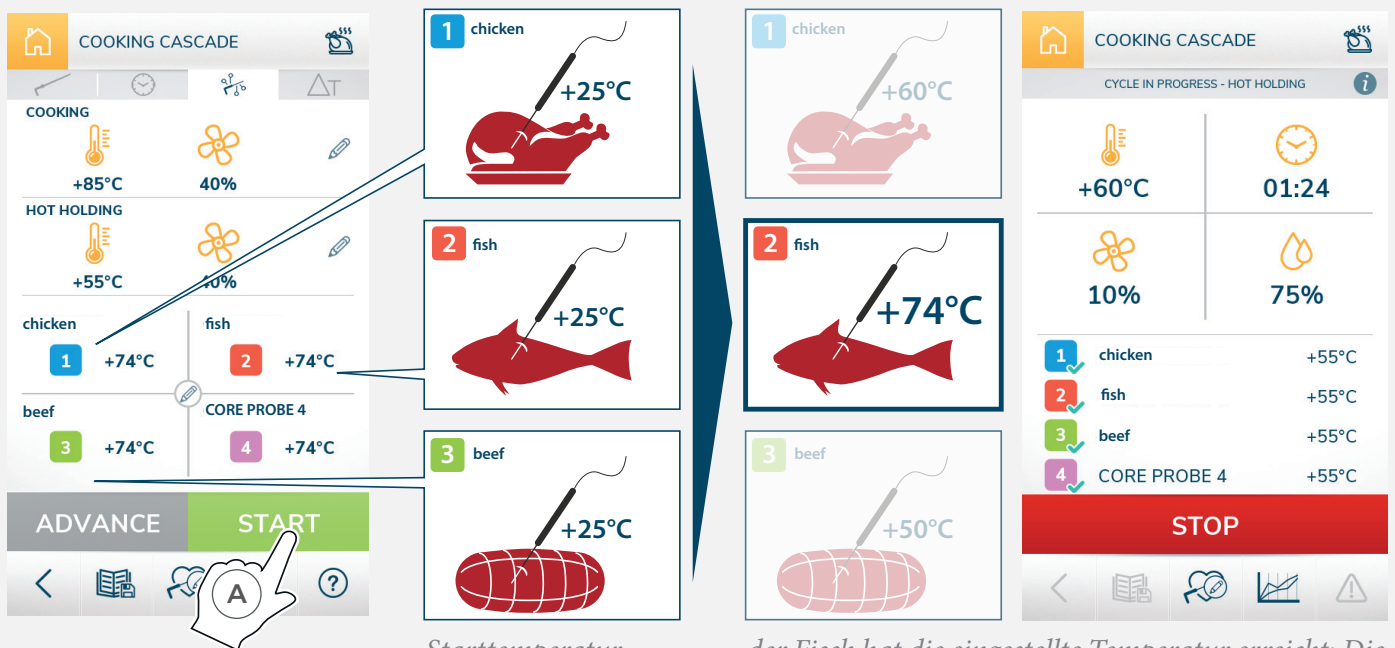
E If the suggested names do not meet your needs, you can choose a new name by tapping the “ADD” button and entering a name using the keypad that appears. Confirm with “OK”

F Confirm with “CONFIRM”.

52

► EINE UNENDLICHE ZEITSCHLEIFE STARTEN

► HOW TO START A CONTINUOUS CYCLE



Starttemperatur

Starting temperature

der Fisch hat die eingestellte Temperatur erreicht: Die Speise kann aus der Zelle entnommen werden

The fish has reached the set temperature: the food can be removed from the cabinet

53

AUTOMATISCHE ZYKLEN

Es werden bereits vom Hersteller gespeicherte Zyklen vorgeschlagen, die in Lebensmittelkategorien eingeteilt sind (z.B. HÜHNCHEN, LAMM, usw.). Je nach gewählter Kategorie ist es möglich, den Zyklus durch die Wahl des Gargrades anzupassen.

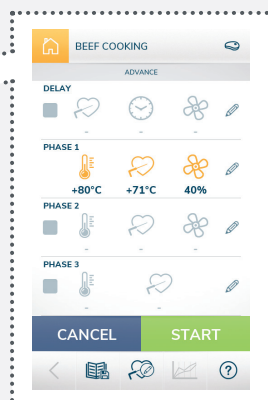
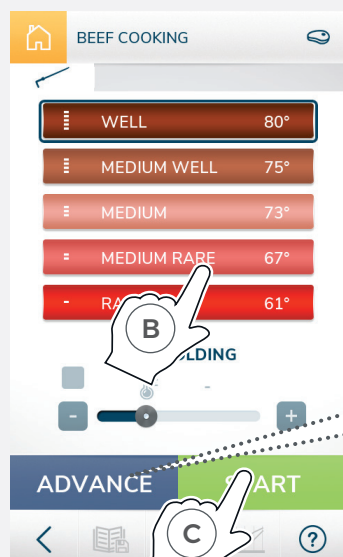
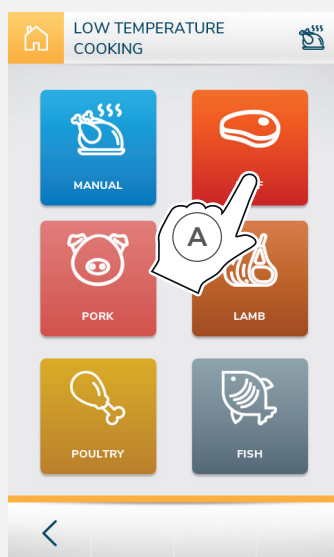
Diese Zyklen können, je nach Lebensmittelkategorie, aus einer oder mehreren Phasen mit unterschiedlichen Parametern bestehen. Durch die Nutzung der ERWEITERTEN Programmierung können bei Bedarf die Parameter (Rauminnentemperatur, Temperatur des Kerntemperaturfühlers oder Dauer, Lüftergeschwindigkeit) jeder Phase geändert werden.

Die vorgenommenen Änderungen wirken sich jedoch nur auf den gestarteten Zyklus aus. Das Originalrezept wird nicht dauerhaft geändert (weitere Informationen finden Sie auf ▶ S. 44).

AUTOMATIC CYCLES

These are cycles pre-stored by the manufacturer, divided into food categories (e.g. CHICKEN, LAMB, etc.); depending on the chosen category, the cycle can be customised by choosing how you would like the food cooked.

Depending on the food category, these cycles can include a single PHASE or several PHASES with different parameters. By entering ADVANCED programming, if necessary, you can set the parameters for each phase (temperature inside the cabinet, core probe temperature or duration, and fan speed). Please note that any changes made will only affect the cycle in progress; the original recipe will not be permanently modified (for more information, please see ▶ p. 44).



A Wählen Sie die gewünschte Kategorie aus

B Wählen Sie den Gargrad aus den vorgeschlagenen Graden aus (diese sind je nach gewählter Kategorie unterschiedlich)

C Der Start des gerade eingerichteten Zyklus erfolgt durch Drücken der Taste **START**.

A Select the relevant category

B Select how you would like the food cooked by choosing one of the options (they vary depending on the category chosen)

C To start the cycle you have just set up, press **START**.

Durch die erweiterte Programmierung können Sie, falls erforderlich, die Parameter jeder Phase einstellen (für weitere Informationen siehe Abbildung ▶ **43 | 44 | 45**)

By entering ADVANCED programming, if necessary, you can set the parameters for each phase (for more information, please see figure ▶ **43 | 44 | 45**)

REZEPTE einen Zyklus speichern

Falls erforderlich, können Sie die Zyklen mit manuell eingestellten Daten oder mit dem vom Werk voreingestellten geänderten Daten durch die erweiterte Programmierung speichern.

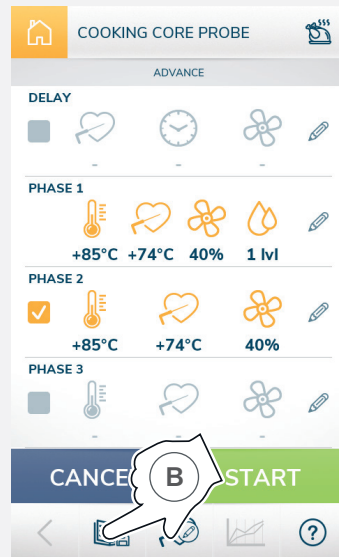
COOKBOOK saving a cycle

If necessary, you can save manually created cycles or modified preset cycles by entering advanced programming.



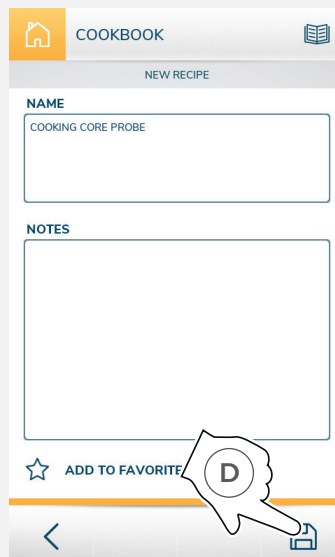
A Stellen Sie einen manuellen Zyklus wie gewohnt ein und drücken Sie die Taste „ERWEITERT“.

A Set a manual cycle by following the standard procedure, then press “ADVANCED”.



B Tippen Sie auf das Symbol „REZEPTE“

B Tap the “COOKBOOK” icon

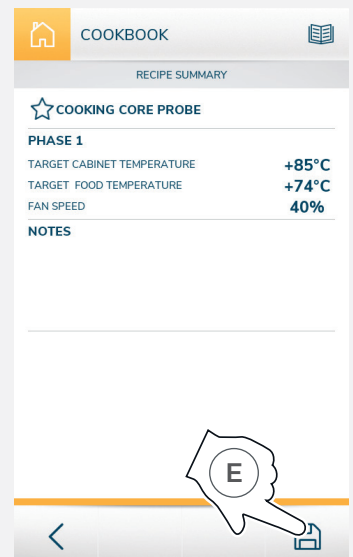


C Auf dem erscheinenden Bildschirm können Sie dem Zyklus einen **Name** geben, **persönliche Notizen einfügen** und ihn als **Favorit** speichern

D Tippen Sie auf das Symbol „SPEICHERN“.

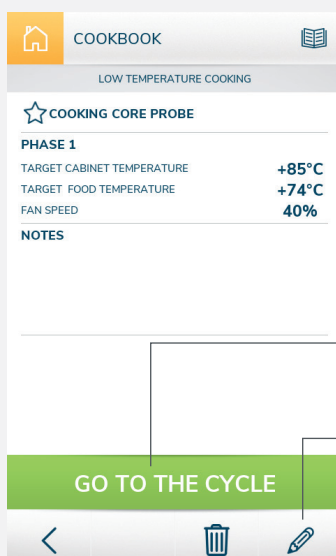
C On the screen that appears, you can assign a **name** to the cycle, **add notes** and mark **favourites**

D Tap the “SAVE” icon.



E Es erscheint ein Zusammenfassungsbildschirm: Bestätigen Sie mit der Taste „SPEICHERN“: Es erscheint ein Bildschirm zur Bestätigung der Speicherung.

E A summary screen will appear. Confirm by pressing “SAVE” and a confirmation screen will show.



Führt zu dem soeben gespeicherten Zyklus

Go to the cycle you have just saved

Ändert den soeben gespeicherten Zyklus

Change the cycle you have just saved

Delete the cycle you have just saved

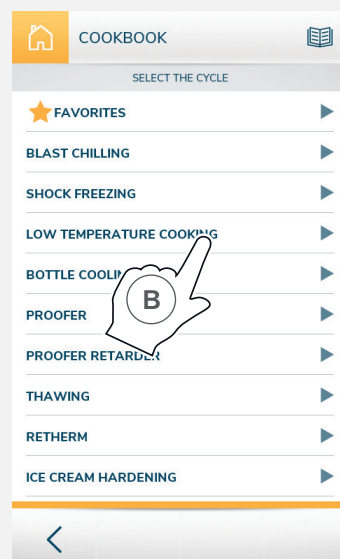
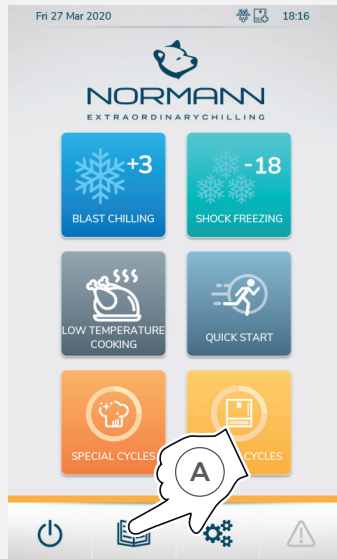
Löscht den soeben gespeicherten Zyklus

REZEPTE einen Speicherzyklus starten

Durch Zugriff auf den Abschnitt „REZEPTE“ können Sie alle verfügbaren Zyklen einsehen und starten, sowohl die persönlichen als auch die bereits im Werk gespeicherten.

COOKBOOK starting a saved cycle

Access the “COOKBOOK” section to view and start all available preset and custom cycles.



A Öffnen Sie den Abschnitt „REZEPTE“.

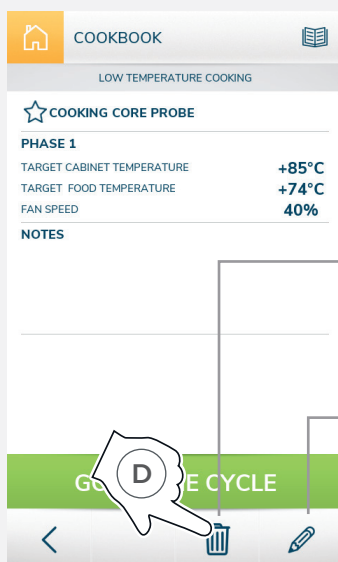
B Wählen Sie die gewünschte Art der Funktion (z.B. NIEDRIGTEMPERATURKOCHFUNKTION)

C Wählen Sie den gewünschten Zyklus aus (z. B. GARUNG MIT KERNTemperaturFÜHLER)

A Accessing the “COOKBOOK” section.

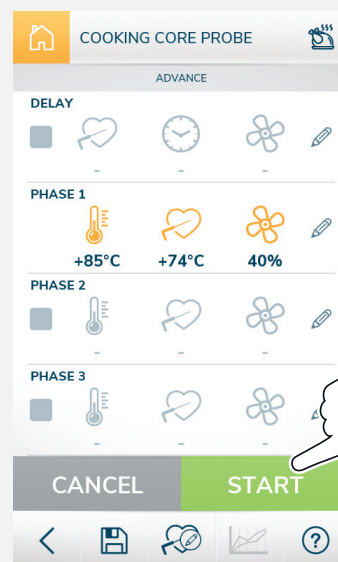
B Select the desired **type of function** (e.g. LOW-TEMPERATURE COOKING)

C Select the desired **cycle** (e.g. COOKING WITH A CORE PROBE)



löscht den Zyklus
Cancel the cycle

ermöglicht den Zugang zur Änderung der Zyklusparameter
Modify cycle parameters



D Ein Zusammenfassungsbildschirm erscheint: Tippen Sie auf das Symbol „ZUM ZYKLUS GEHEN“

D A summary screen will appear. Tap the “GO TO THE CYCLE” icon

E Den Zyklus durch Betätigung der Taste „START“ starten

E Start the cycle by tapping “START”

SCHNELLSTART

Mit diesem Menü können Sie schnell einen vom Kunden gewählten und eingestellten Zyklus starten.

Das erste Mal, wenn das Symbol „SCHNELLSTART“ gedrückt wird, können Sie zwischen drei vorgeschlagenen Zyklen **auswählen**:

- Schnellkühlen +3°C
- Tiefkühlen -18°C
- Garung bei niedriger Temperatur +85°C.

Nachfolgend wird der ausgewählte Zyklus (z. B. Schnellkühlen) wie üblich **eingestellt** (siehe ► S. 34) und gespeichert.

QUICK START

This menu is used to quickly start a cycle chosen and set by the customer.

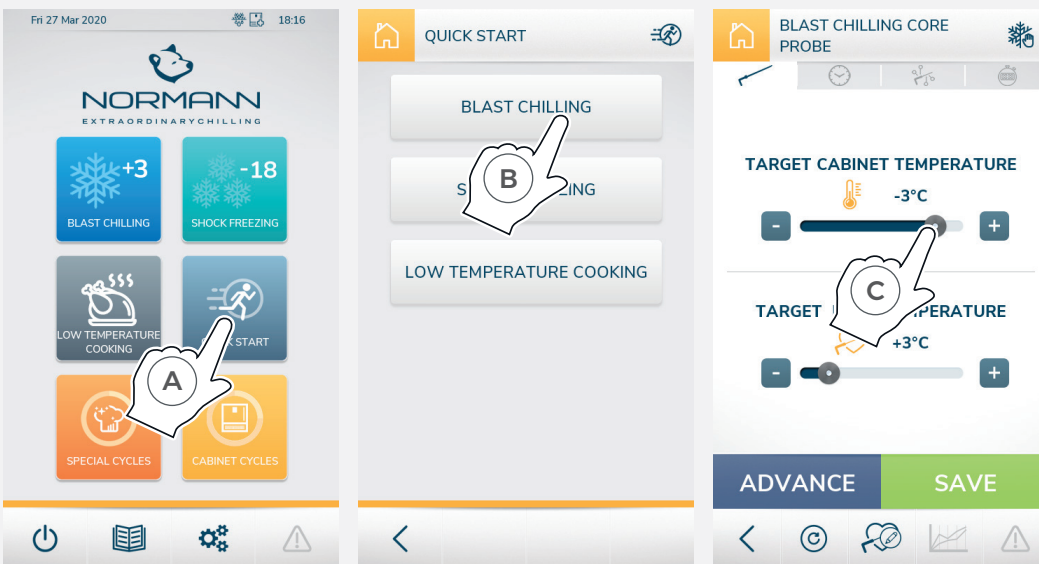
The first time you tap the “QUICK START” icon, you can **choose** one of three suggested cycles:

- Blast chilling +3°C
- Shock freezing -18 °C
- Low-temperature cooking +85°C.

Then the chosen cycle (e.g. blast chilling) can be **set** by following the standard procedure (please see ► p. 34) and saved.

► DEN SCHNELLSTART-ZYKLUS AUSWÄHLEN UND EINSTELLEN

► SELECTING AND SETTING THE QUICK START CYCLE



A Tippen Sie auf das Symbol „Schnellstart“ | Quick start“

B Wählen Sie den Zyklus für den Schnellstart aus (z. B. Schnellkühlen | Blast chilling)

C Stellen Sie den Zyklus normal ein. Für nähere Informationen siehe ► S. 34

A Tap the “Quick start” icon

B Select the cycle you want to quick start (e.g. blast chilling)

C Set the cycle by following the standard procedure; for more information, please see ► p 34

Sobald dieses Verfahren ausgeführt wurde, genügt es, um den gewählten Zyklus (z.B. die Schnellkühlen) zu starten, das Symbol „SCHNELLSTART“ auf dem Bildschirm STARTSEITE | HOME anzutippen: Der Zyklus startet mit den vorgesehenen Parametern, ohne dass Sie irgendetwas einstellen müssen.

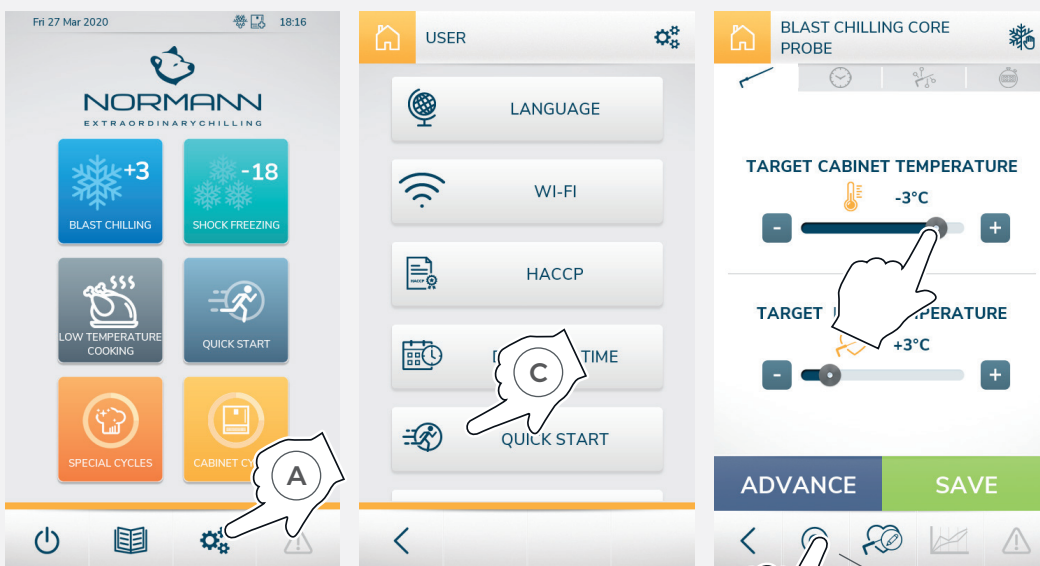
Um den für den Schnellstart gewählten Zyklus ändern oder seine Parameter modifizieren zu können, müssen Sie den Bildschirm „Benutzereinstellungen“ ► „Schnellstart“ aufrufen. Nehmen Sie nun die notwendigen Änderungen vor.

Once you have completed this procedure, to start the chosen cycle (e.g. blast chilling), tap the “QUICK START” icon on the HOME screen: the cycle will start with the relevant parameters, with no further settings required.

To change the chosen quick start cycle or modify its parameters, go to the “User settings” screen ► “Quick start” and make the necessary changes.

► ÄNDERN DES GEWÄHLTEN ZYKLUS ODER SEINER PARAMETER

► CHANGE THE CHOSEN CYCLE OR ITS PARAMETERS



(A) Tippen Sie auf das Symbol „Einstellungen“

(B) Tippen Sie auf das Symbol „Schnellstart | Quick start“

(A) Tap the “Settings” icon

(B) Tap the “Quick start” icon

Ändert die Parameter des zuvor ausgewählten Schnellstart-Zyklus

Modifying the parameters for the quick start cycle chosen previously

Ermöglicht das Auswählen eines neuen Zyklus für den Schnellstart (z. B. von Schnellkühlen bis Tiefkühlen)

Choose a new quick start cycle (e.g. change from blast chilling to shock freezing)

ZELLEN-ZYKLEN CABINET CYCLES



ZELLEN-ZYKLEN

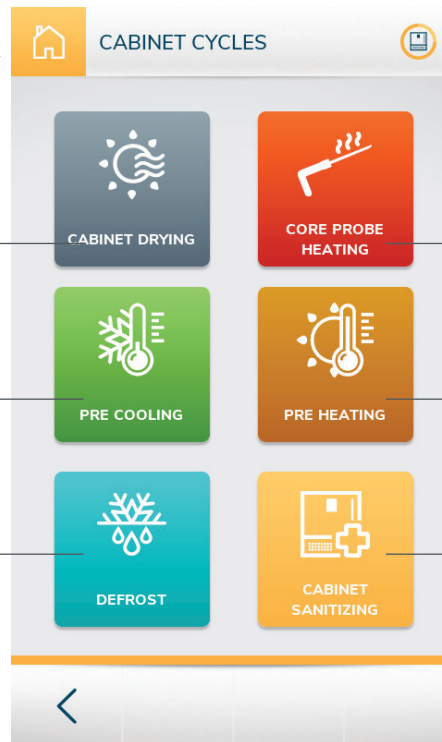
CABINET CYCLES

HOME

▶ p. 81
TROCKNEN
DRYING

▶ p. 82
VORKÜHLEN
PRE-COOLING

▶ p. 82
ENTFROSTEN
DEFROSTING



▶ p. 83
FÜHLER VORHEIZEN
PROBE HEATING

▶ p. 83
ZELLE VORHEIZEN
CABINET PREHEATING

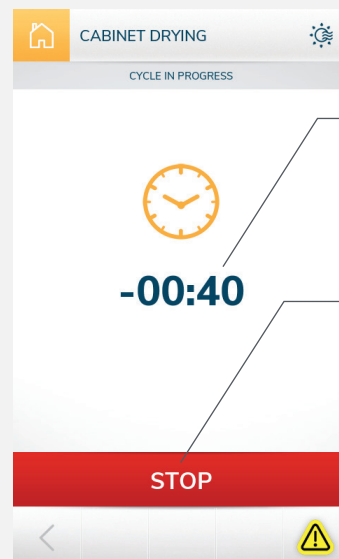
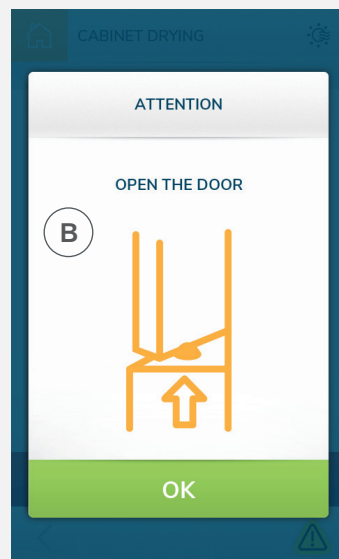
▶ p. 84
ZELL-DESINFEKTION
CABINET SANITIZING

TROCKNEN

Die Funktion ermöglicht eine schnelle Trocknung der Gerätezelle.

DRYING

This function allows you to quickly dry the equipment cabinet.



Verbleibende Zeit bis zum Ende der Funktion
Time remaining until the end of the function

Durch Drücken der STOPP-Taste wird die Funktion vorzeitig beendet
Press the STOP button to stop the function early

- (A) Stellen Sie die **Dauer** der Funktion ein
- (B) Drücken Sie **START**. Eine Bildschirmseite weist Sie darauf hin, die Tür zu öffnen, um den Trocknungsprozess zu beschleunigen
- (C) Öffnen Sie die Tür und bestätigen Sie mit „OK“: Die Funktion startet.

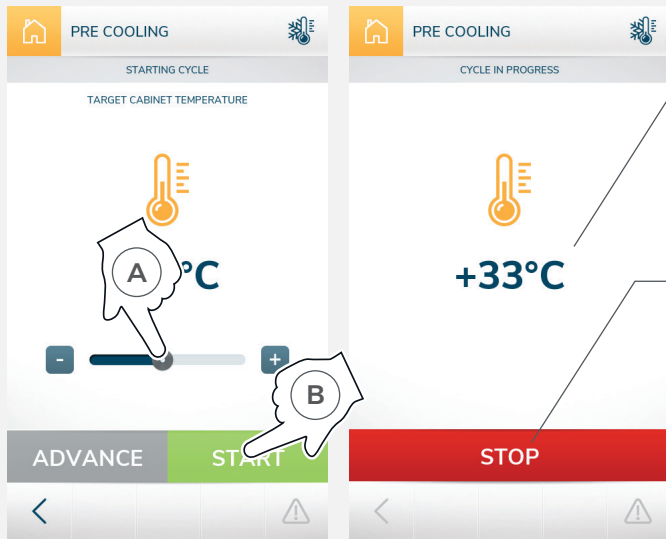
- (A) Set the function **duration**
- (B) Press **START**. A screens will show asking you to open the door to speed up the drying process
- (C) Open the door and confirm with “OK”; the function will start

PRE COOLING ZELLE VORKÜHLEN

Mit dieser Funktion können Sie die Gerätezelle vor einem Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklus vorkühlen.

PRE COOLING CABINET PRE-COOLING

Use the function to pre-cool the equipment cabinet before a blast-chilling or shock-freezing cycle.



Temperatur im Kühlraum

Cavity temperature

Durch Drücken der STOPP-Taste wird die Funktion vorzeitig beendet

Press the STOP button to stop the function early

- A** Stellen Sie die **Dauer** der Funktion ein
- B** Drücken Sie **START**: Die Funktion startet

- A** Set the function **duration**
- B** Press **START**: the function will start

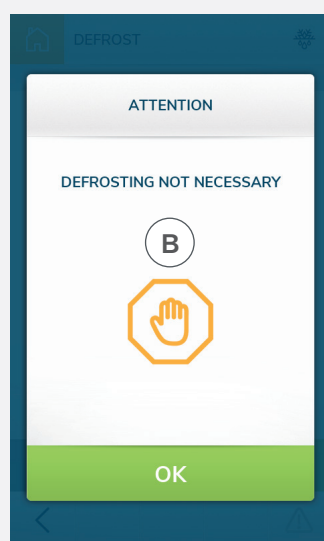
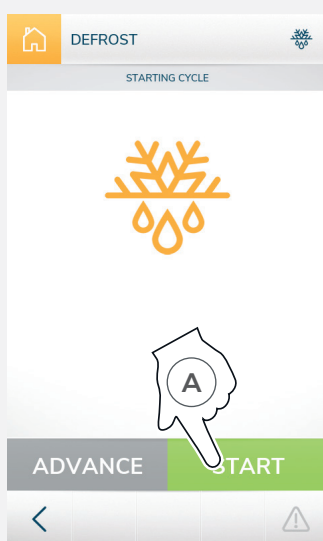
59

DEFROST ENTFROSTEN

Das Gerät führt Entfrostszyklen automatisch durch, aber es ist möglich, zusätzlich zu den normalerweise vorgesehenen Entfrostszyklen auch manuell einen Entfrostszyklus zu starten.

DEFROSTING DEFROSTING

The machine automatically performs defrosting cycles but a defrosting cycle can be started manually, in addition to those normally required.



Durch Drücken der STOPP-Taste wird die Funktion vorzeitig beendet

Press the STOP button to stop the function early

- A** Drücken Sie **START**: Es könnten sich zwei verschiedene Bildschirmseiten öffnen
- B** Entfrosten nicht nötig ► wird nicht ausgeführt

- A** Press **START**: one of two screens will show
- B** Defrosting not necessary ► no defrosting

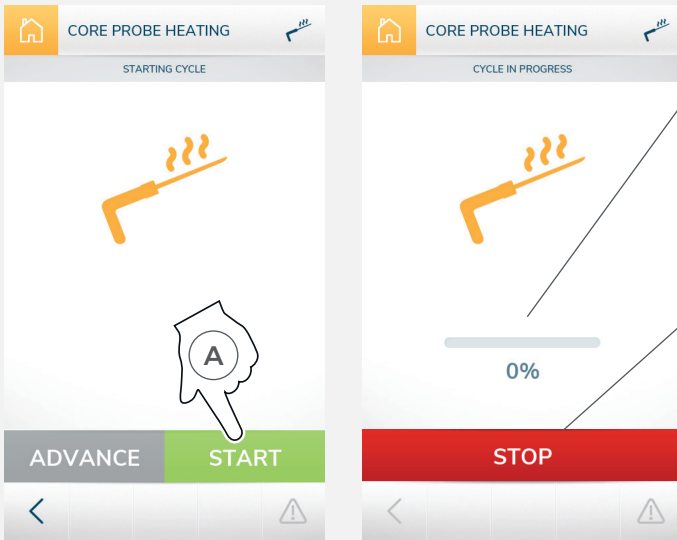
60

 ERWÄRMUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Mit dieser Funktion kann der Kerntemperaturfühler erhitzt werden, um das Einführen in gefrorene Speisen zu erleichtern.

 REHEATING OR WITH CORE PROBE

Heat the core probe with function to make it easier to insert into frozen foods.



Prozentualer Fortschritt der Fühlererwärmung
Probe heating progress percentage

Durch Drücken der STOPP-Taste wird die Funktion vorzeitig beendet

Press the STOP button to stop the function early

A Drücken Sie **START**: Die Funktion startet

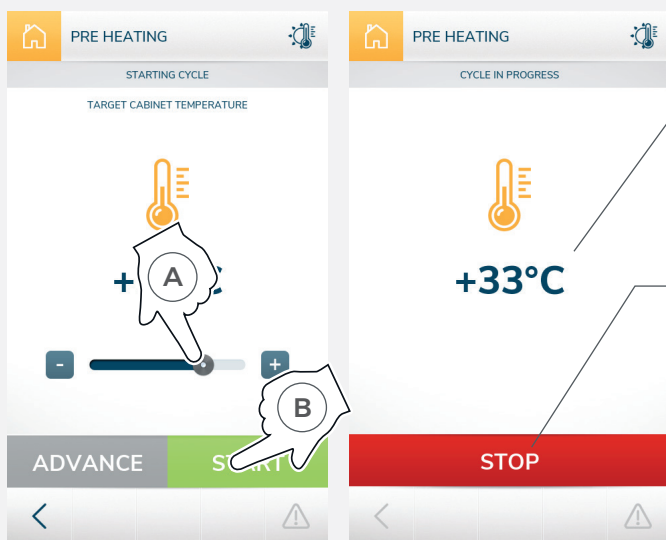
A Press **START**: the function will start

 ZELLE VORHEIZEN

Mit dieser Funktion können Sie die Zelle des Geräts vor dem Garen bei niedriger Temperatur vorheizen.

 CABINET PREHEATING

Use the function to preheat the equipment cabinet before a low-temperature cooking cycle.



In der Zelle festgestellte Temperatur
Cabinet temperature

Durch Drücken der STOPP-Taste wird die Funktion vorzeitig beendet

Press the STOP button to stop the function early

A Stellen Sie die **Temperatur** für die Zelle ein: Es wird empfohlen 10°C mehr als die Gartemperatur einzustellen

B Drücken Sie **START**: Die Funktion startet

A Set the desired cabinet **temperature**: we recommend setting the temperature to about 10°C higher than the cooking temperature

B Press **START**: the function will start



ZELLEDESINFEKTION

Die Funktion ermöglicht es, die Zelle durch den integrierten Ozongenerator zu desinfizieren.

Eine fortschrittliche und nicht-invasive Technologie, die auch im medizinischen Bereich eingesetzt wird und die es ermöglicht, auch schwer zugängliche Bereiche zu erreichen, wobei ein Höchstmaß an Hygiene gewährleistet wird und Bakterien und Gerüche wirksam beseitigt werden.

- 64 Bei den Modellen mit 20 Blechen ist der Ozongenerator bereits im Technikraum installiert, bei allen anderen muss er manuell in die Zelle eingeführt und wie in der Abbildung gezeigt angeschlossen werden.
- Am Ende der Desinfektion ist es wichtig, dass er aus der Zelle entfernt wird, um ihn während eines normalen Betriebszyklus nicht zu beschädigen.



CABINET SANITIZING

This function allows you to sanitize the cabinet using the built-in ozone generator.

It uses advanced, non-invasive technology, also used in the medical field, effective even for hard-to-reach areas and thereby guaranteeing maximum hygiene and effectively eliminating bacteria and odours.

- 64 In the 20-tray models, the ozone generator comes pre-installed in the technical compartment. For all other models, it must be inserted manually inside the cabinet and connected as shown in the figure.
- After sanitizing the cabinet, remove it from the cabinet so as not to damage it during normal operating cycles.

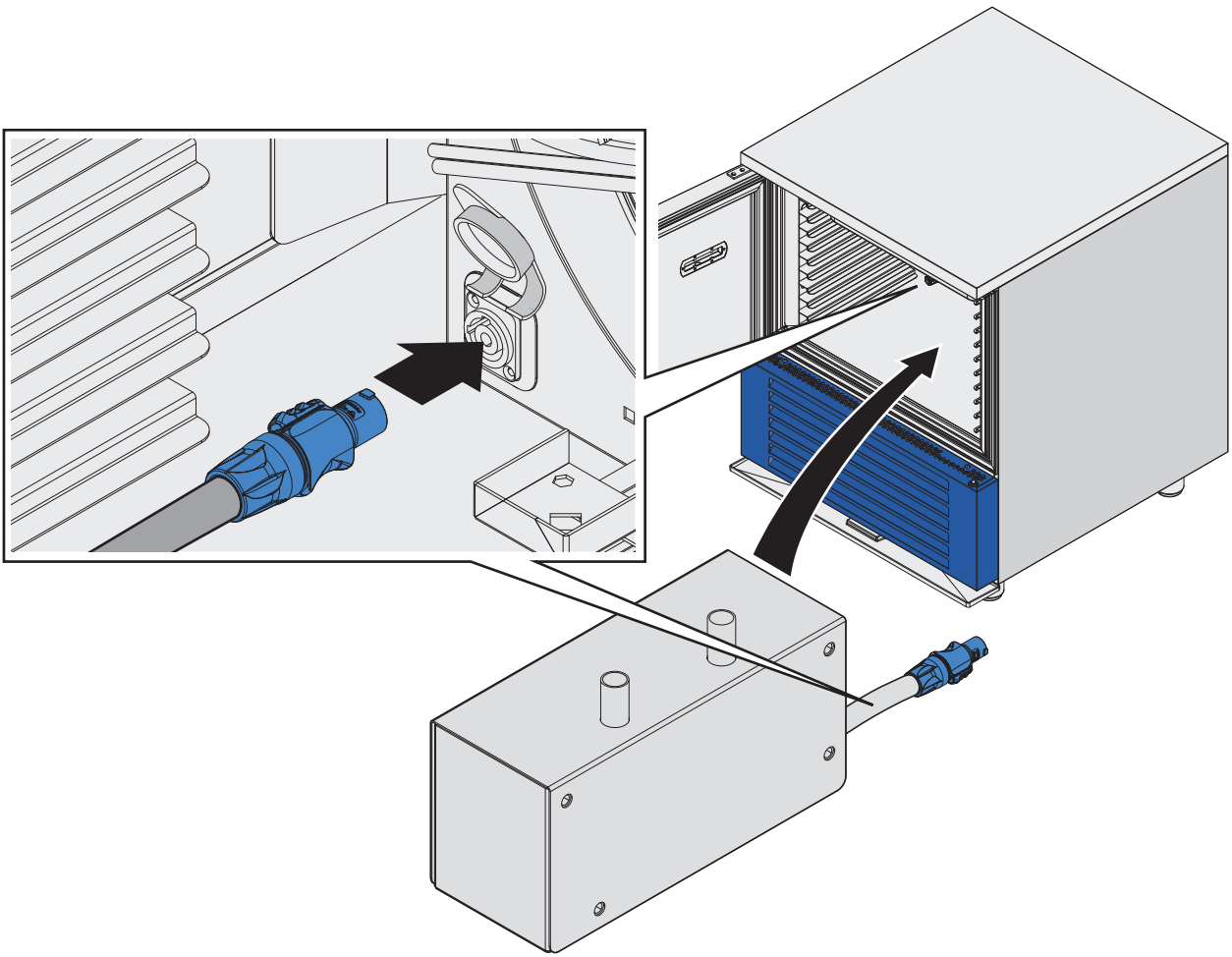
Verbleibende Zeit bis zum Ende der Funktion
Time remaining until the end of the function

Prozentualer Fortschritt der Sterilisierung
Sanitizing progress percentage

Durch Drücken der STOPP-Taste wird die Funktion vorzeitig beendet
Press the STOP button to stop the function early

A Drücken Sie **START**: Die Funktion startet

A Press **START**: the function will start





A Greifen Sie auf die Einstellungen zu, indem Sie auf die Taste „SET UP“ tippen

B Tippen Sie auf das Symbol „BEDIENER“

A To access the settings, tap the “SET-UP” button

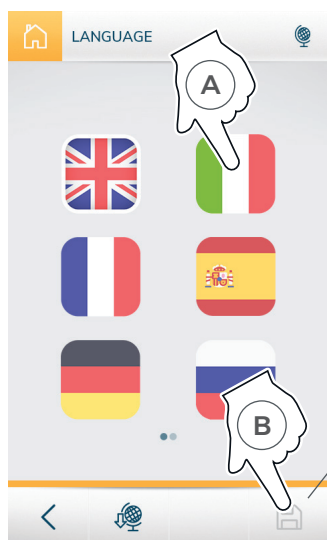
B Tap the “USER” icon

► SPRACHE

Ermöglicht Ihnen die Auswahl der Sprache, die für alle Menüpunkte verwendet werden soll. Die Auswahl erfolgt durch einfaches Berühren der gewünschten Sprache.

► LANGUAGE

Select the language that will be used for all menu items. Tap the desired language to select.



Nach einem Firmware-Update lädt die Taste alle zusätzlichen Sprachen, die auf einem USB-Flash-Laufwerk enthalten sind, in die Maschinensoftware.

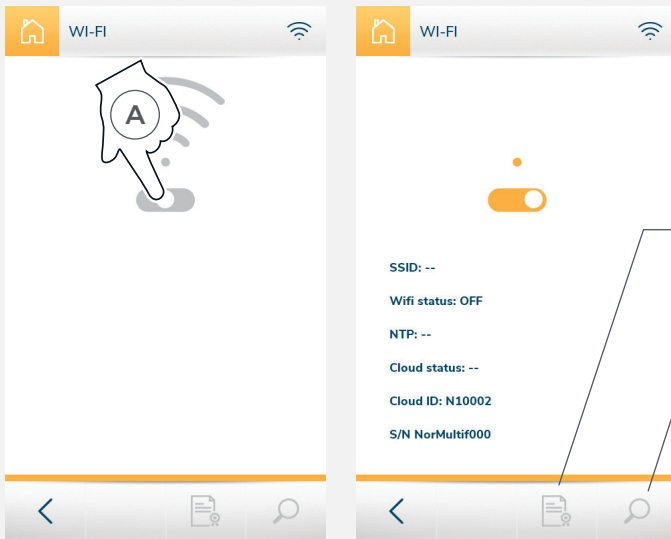
After a firmware update, the button uploads any additional languages from a USB flash drive to the machine software.

► WI-FI

Ermöglicht es Ihnen, die Steuerung der Geräte über den Fernzugriff auf das Netzwerk zu aktivieren oder zu deaktivieren.

► WI-FI

Enable or disable equipment control via remote network access.



Zum Verbinden wird durch Antippen der QR-CODE angezeigt, um sich in der Cloud zu anmelden

If you are connected, tap to show the QR CODE to register with the Cloud

Wenn aktiv, d.h. blau, können Sie nach verfügbaren Netzwerken suchen
If active (blue), you can search for available networks

66

► HACCP

HACCP ist eine Reihe von Präventionsverfahren, die dazu dienen, die Hygiene von Lebensmitteln und somit die Gesundheit durch die richtige Behandlung zu gewährleisten.

Dieses Protokoll wird als HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) bezeichnet.

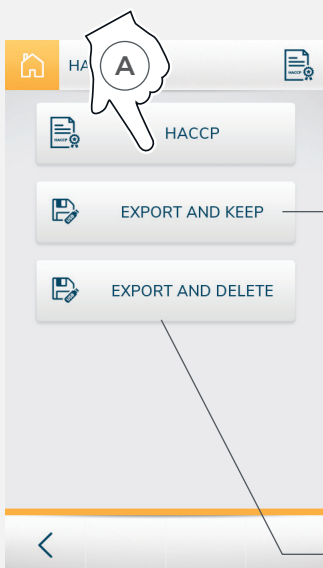
Das Gerät **speichert immer die HACCP-Daten**. Sie beschreiben, was in jedem Zyklus geschah, z.B. wie oft die Tür während des Zyklus geöffnet wurde, eventuelle Unterbrechungen im Zyklus, usw..

► HACCP

HACCP is a set of preventive procedures about handling food correctly to ensure food safety and hygiene.

This protocol is called HACCP which stands for Hazard Analysis and Critical Control Points.

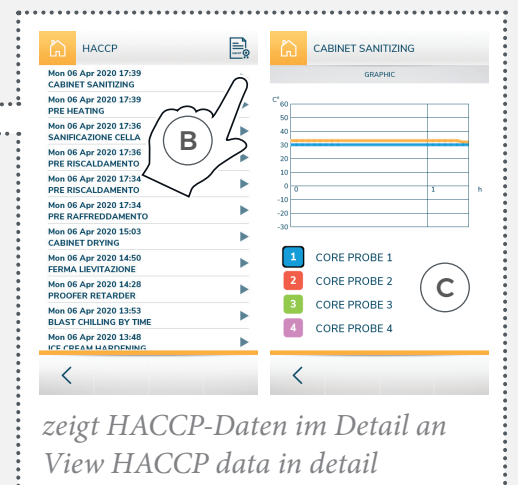
The equipment **always saves HACCP data**; they describe what happened in each cycle, e.g. how many times the door was opened, any interruptions in the cycle, etc.



Exportiert die HACCP-Daten auf einen persönlichen Stick, der in den USB-Port des Geräts eingesteckt wird. Die Daten bleiben nach dem Export im Speicher

Export HACCP data to a personal flash drive inserted in the equipment's USB port. After being exported, the data are kept in the memory

Exportiert die HACCP-Daten auf einen persönlichen Stick, der in den USB-Port des Geräts eingesteckt wird. Die Daten werden nach dem Export gelöscht
Export HACCP data to a personal flash drive inserted in the equipment's USB port. After being exported, the data are deleted



zeigt HACCP-Daten im Detail an
View HACCP data in detail

67

► DATUM UND ZEIT

Ermöglicht Ihnen, die Datums- und Zeiteinstellungen des Geräts zu ändern. Folgendes ist möglich:

- stellen Sie die **Zeitzone | Time zone** ein, indem Sie auf den geografischen Bereich klicken und ihr Land auswählen;
- geben Sie ein, ob bei Ihnen derzeit **Sommerzeit** ist (in Deutschland von März bis Oktober) (DST = Daylight Saving Time)
- stellen Sie die **Uhrzeit**, das **Jahr**, den **Monat** und den aktuellen **Tag** ein.

Beenden Sie den Vorgang, indem Sie auf die Taste „SPEICHERN“ tippen

► DATE AND TIME

Change the equipment's date and time settings. You can:

- set the **time zone** by clicking on the relevant geographical location and choosing your country;
- insert if **Greenwich Mean Time** is currently active (from October to March in the UK)
- set the current **time, year, month** and **day**. Tap "SAVE" to finish

erlaubt Ihnen, das Datum einzustellen
Set the date

erlaubt Ihnen, die Uhrzeit einzustellen
Set the time

ermöglicht es Ihnen, die Winterzeit einzustellen
Set whether DST is currently active

ermöglicht es Ihnen, Ihr geographisches Gebiet festzulegen (z.B. Rom)
Set the relevant geographical location (e.g. Rome)

68

► SCHNELLSTART

Ermöglicht es Ihnen, den für den Schnellstart gewählten Zyklus zu ändern oder seine Parameter zu ändern.

Weitere Informationen finden Sie unter Kapitel „SCHNELLSTART“ auf Seite 78

► QUICK START

Change the chosen quick start cycle or modify its parameters.

For additional information, please see chapter “QUICK START” on page p. 78

A

B

C

69

► PROGRAMMIERT

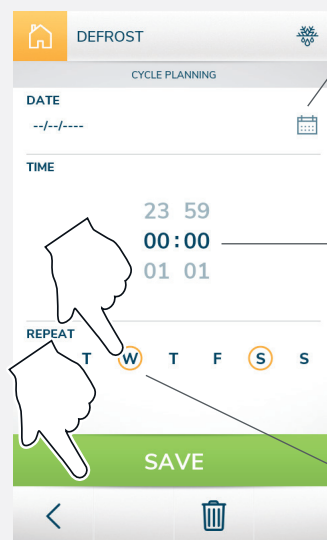
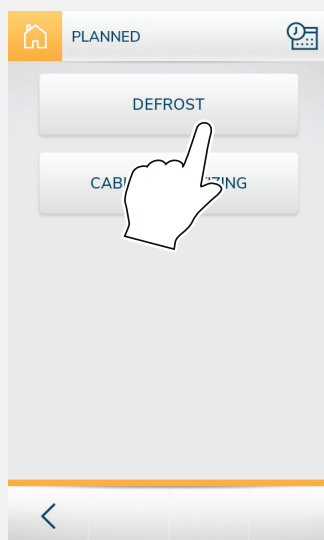
Ermöglicht es Ihnen, das Datum und die Uhrzeit zu programmieren, wann ein Entfrosts- oder Zellen-Sterilisierungszyklus beginnen soll. Alternativ zum Datum können Sie den/die Tag(e) festlegen, an dem/denen Sie den ausgewählten Zyklus wiederholen möchten.

Wenn Zyklen programmiert worden sind, erscheint das Zyklussymbol mit aktiver Programmierung auf den Bildschirmseiten STAND-BY und HOME.

► PLANNED

Program the date and time for a defrosting or cabinet sanitizing cycle to start.

As an alternative to the date, you can set the day(s) on which you want to repeat the selected cycle. If cycles have been programmed, the icon for the cycle with active programming appears on the STANDBY and HOME screens.



ermöglicht es Ihnen, ein **Datum** einzurichten, in der der ausgewählte Zyklus (z. B. 20. November 2020) durchgeführt wird. Der Zyklus wird nur einmal zum festgelegten Datum ausgeführt
Set the **date** on which to run the selected cycle (e.g. 20 November 2020). The cycle will run once only on the set date

ermöglicht es Ihnen, die **Uhrzeit** einzustellen, bei der der programmierte Zyklus beginnen soll (z.B. 00:00, Mitternacht)
Set the **time** at which the programmed cycle should start (e.g. 00:00, midnight)

ermöglicht es Ihnen, die **Wochentage** festzulegen, an denen der Zyklus wiederholt werden muss. Diese Auswahl ist eine Alternative zum Datum.
Set the **days of the week** on which to repeat the cycle. This option can be set as an alternative to the date.

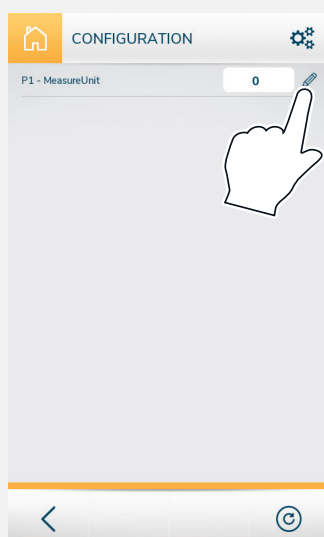
70

► KONFIGURATION

Hier können Sie einstellen, ob das Display Temperaturen in °C oder °F anzeigen soll.

► CONFIGURATION

Set whether the display should show temperatures in °C or °F.



durch Einstellen des Wertes auf:
0: Grad werden in °C angezeigt
1: Grad werden in °F angezeigt

By setting the value to:
0: degrees are displayed in °C
1: degrees are displayed in °F

71

► FIRMWARE- UND SPRACHEN-UPDATE

Ermöglicht es Ihnen, Firmware-Updates und zusätzliche Sprachen über Ihren eigenen USB-Stick, der die Update-Dateien enthält, auf das Gerät hochzuladen.

Die Update-Dateien werden vom Hersteller im komprimierten .zip-Format zur Verfügung gestellt. Sie müssen entpackt und in einen leeren persönlichen USB-Stick eingesteckt werden.

Wenn der Stick in die Buchse am Gerät gesteckt wird, erkennt die Software die Aktualisierung und eine Bildschirmseite erscheint: Diese mit START bestätigen. Das Herunterladen beginnt sofort.

Nach Abschluss müssen Sie die EIN/AUS-Taste drücken, die dann dunkel ist.

Wenige Augenblicke später kehrt das Gerät zum Startseite HOME zurück.

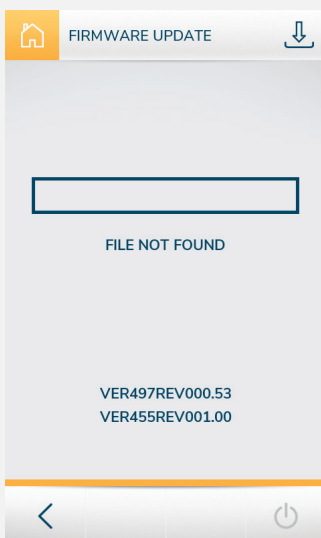
► UPDATING THE FIRMWARE AND LANGUAGES

Upload firmware updates and additional available languages to your equipment via your own USB flash drive containing the update files.

The update files are provided by the manufacturer in compressed .zip format. They must be unzipped and copied to one of your own empty USB flash drives.

When you insert the flash drive in the socket on the equipment, the software detects the update and a screen appears: confirm with START. The download starts immediately. Once complete, press the ON/OFF button, which will now be dark in colour.

The equipment will then return to the main HOME screen within a few seconds.



Wartung

Maintenance

Wichtige Warnhinweise

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Sicherheitshinweise auf S. 4 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 von grundlegender Bedeutung.

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

Bei der Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen verwenden Sie NIEMALS:

- 73**
- *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;*
 - *reibende 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 IM ZELLINNEREN

Verwenden Sie ein mit heißem Seifenwasser oder bestimmten Stahlprodukten getränktes Tuch. Den Vorgang mit Spülen und Trocknen abschließen. Die Zelle sollte täglich gereinigt werden.

Important warnings

Before using the equipment, please read the safety warnings on page 4 carefully. Compliance involves cleaning the equipment safely and maintaining its performance over time. Below are some very important warnings.

Before carrying out any routine or non-routine maintenance, disconnect the equipment power supply and put on appropriate personal protection equipment (e.g. gloves).

To clean any component or accessory, DO NOT use:

- 73**
- *abrasive or powder detergents;*
 - *aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda). Warning! Do not use these substances even to clean the floor under the equipment;*
 - *abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes);*
 - *jets of steam or pressurised water.*

The user must only perform routine cleaning. For non-routine maintenance, please contact a Service Centre requesting the intervention of an authorised technician. Only suitable and capable personnel may clean the equipment. Children must not clean the equipment.

Routine cleaning

CLEANING STEEL SURFACES AND INSIDE THE CABINET

Use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Rinse and dry. Clean the cabinet daily.

REINIGUNG DES BEDIENFELDS

Verwenden Sie ein Tuch, das frisch in ein Produkt auf neutraler Basis getränkt wurde, und spülen Sie das Bedienfeld ab. Sprühen Sie nicht zu viel Produkt auf, um ein Durchsickern zu verhindern, das den Bildschirm beschädigen könnte.

REINIGUNG DER DICHTUNG

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand und die Dichtheit der Türdichtung. Falls diese beschädigt ist, wenden Sie sich an den Hersteller zum Austausch.

Reinigen Sie sie mit einem in warmem Seifenwasser getränkten Tuch. Den Vorgang mit Spülen und Trocknen abschließen.

REINIGUNG DER SCHLITZE

- 74** Halten Sie Schlitze frei von Verstopfungen und Staub, indem Sie sie häufig mit einem gewöhnlichen Staubsauger oder einer Bürste reinigen.

CLEANING THE CONTROL PANEL

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

CLEANING THE SEALS

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

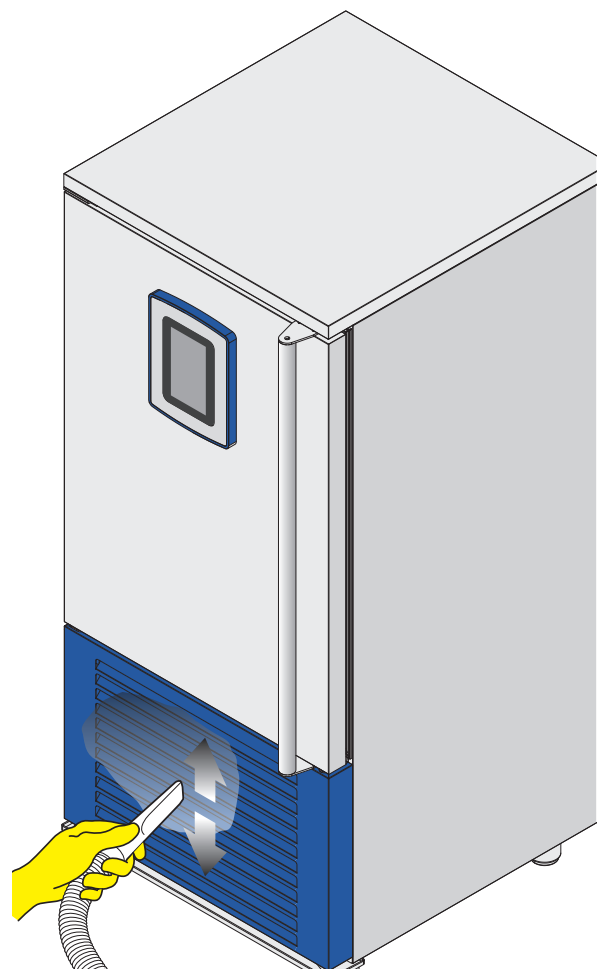
Clean it with a cloth soaked in warm soapy water. Rinse and dry.

CLEANING THE SLITS

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



73



74

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 getränkten Tuch abwischen. Lassen Sie die Tür etwas offen, um einen ordnungsgemäßen Luftaustausch zu gewährleisten. Beim Reset, vor 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 ist notwendig, der Behandlung dieses Produkts am Ende seiner Lebensdauer Aufmerksamkeit zu schenken, die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren und die Effizienz der Ressourcen-

Periods of inactivity

During periods of inactivity, disconnect the power supply. Protect the external steel parts of the equipment by wiping them with a soft cloth doused in Vaseline oil. Leave the door ajar to ensure correct air exchange. Before using the equipment again:

- thoroughly clean the equipment and accessories;
- reconnect the equipment to the power supply;
- check the equipment.

Non-routine maintenance

Non-routine maintenance, such as replacing a defective component, must **only be performed by qualified personnel authorised by the manufacturer**. The manufacturer declines all liability and the warranty is void if the user carries out non-routine maintenance themselves.

Disposal at end of product life

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



The crossed-out wheeled bin symbol indicates that the product was placed on the market after 13 August 2015 and that, at the end of its useful life, it must be disposed of separately and not with other

waste.

All the equipment is made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc.) in a percentage greater than 90% by weight. Make the equipment unusable for disposal by removing the power cable and any compartment or cavity closing device (where present). At the end of its useful life, the product must be disposed of in such a way as to reduce any negative impact on the environment and make efficient use of available resources. Prefer prevention, preparation for reuse, recycling and reclamation, and remember “the polluter pays”. Please remember that illegal or incorrect disposal of the product incurs penalties, as provided for by current legislation.

nutzung zu verbessern, indem die Prinzipien des „Verursacherprinzips“, der Vorbeugung, der Vorbereitung zur Wiederverwendung, des Recyclings und der Rückgewinnung angewendet 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.

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 richtigen Entsorgungsmethode zu fragen.

INFORMATION ON DISPOSAL IN ITALY

In Italy, WEEE appliances must be taken to:

- recycling centres (also known as waste disposal sites/facilities)
- the dealer from whom the new appliance was purchased, who is required to collect them free of charge (“one-for-one” collection).

INFORMATION ON DISPOSAL IN EUROPEAN UNION COUNTRIES

The EU Directive on WEEE appliances has been implemented differently by each country. Therefore, if you want to dispose of this appliance, we recommend you contact your local authorities or dealer for information on the correct disposal method.


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:

- die Tabelle auf der nächsten Seite einsehen;
- das dem Gerät beiliegende Garantieblatt sorgfältig durchlesen;
- die Daten des Geräts entnehmen;
- die Kaufrechnung für das Gerät heraussuchen.

 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 den Eingriff 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
Gerät: Schnellkühler NORTECH PLUS

Your equipment is reliable and robust but sometimes small problems can arise which, thanks to our service centres, can be promptly resolved.

Before contacting the service centre:

- consult the table on the following page;
- read the warranty information accompanying the equipment carefully;
- identify the equipment data;
- locate the equipment purchase invoice.

 If faulty parts need to be replaced, keep them in a safe place, then give them to the installer who replaces them, to be sent to the manufacturer for the necessary checks.

 Do not attempt to repair the equipment yourself as this could cause serious damage to people, 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: NORTECH PLUS 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 ausgeschaltet und dass der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist. <p>Wenn keine dieser Lösungen das Problem löst, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.</p>
Das Gerät kühlt nicht genug ab	<ul style="list-style-type: none"> ■ überprüfen Sie, dass es in unmittelbarer Nähe keine externen Wärmequellen gibt; ■ überprüfen Sie, dass die Türen perfekt schließen; ■überprüfen Sie, dass der Kondensatorfilter nicht verstopft ist; ■überprüfen Sie, dass die vorderen Lüftungsgitter nicht durch Gegenstände oder Staub verstopft sind; ■überprüfen Sie, die Speisen innerhalb der Zelle gut verteilt sind und die Belüftung in der Zelle nicht behindern; ■überprüfen Sie, dass das Gerät nicht mit Speisen überladen ist (beachten Sie die Anweisungen zur Beladung Ihres Geräts).
Das Gerät ist sehr laut	<ul style="list-style-type: none"> ■überprüfen Sie, dass es keinen Kontakt zwischen dem Gerät und einem anderen Gegenstand oder einer Maschine gibt; ■überprüfen Sie, dass das Gerät perfekt nivelliert ist; ■überprüfen Sie, ob die sichtbaren Schrauben richtig angezogen sind.

<i>Problem</i>	<i>Solution</i>
The equipment does not turn on	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that there isn't a power outage, 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 support.</p>
The equipment 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 cabinet and does not obstruct the ventilation inside the cabinet; ■ check that the equipment is not overloaded with food (respect the load indications of the equipment in your possession).
The equipment is very noisy	<ul style="list-style-type: none"> ■ check that there is no contact between the equipment and any other object or machine; ■ check that the equipment is perfectly level; ■ check that the visible screws are firmly tightened.

nortech⁺
PLUS

-40°
+85°

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