

Bedienungsanweisung Schnellkühler / Schockfroster **SF 64/56-CW CRIO CHILL**

[Art. 402728962]



Vorwort



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

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Geräteleistung in jeder Hinsicht zu optimieren und um Bedienfehler zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können.

Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die das Gerät beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit dem Gerät autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Geräts einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren.

Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf jederzeit zu Rate gezogen werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Unsicherheit hinsichtlich des Gerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle. Dort hilft man Ihnen gerne, das Gerät optimal zu nutzen. Bei der Gerätebenutzung sind immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass das Gerät immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.



WICHTIGE HINWEISE

- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.
- Diese Anleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich:
 - Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
 - Laden Sie die neueste und aktuellste Anleitung von der Website herunter.
- Die Anleitung stets in Gerätenähe an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss die Anleitung jederzeit problemlos zu Rate ziehen können.



595R509 00-2020.01

Inhalt

A	WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE	5
A.1	Allgemeine Hinweise	5
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	6
A.3	Allgemeine Sicherheit	6
A.4	Allgemeine Sicherheitsvorschriften	7
A.5	Beschickung und Entnahme des Kühlguts	9
A.6	Reinigung und Wartung des Geräts	9
B	GARANTIE	12
B.1	Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse	12
C	ALLGEMEINE HINWEISE	13
C.1	Einleitung	13
C.2	Zusatzhinweise	13
C.3	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	13
C.4	Abnahmeprüfung	13
C.5	Geräteerkennung	13
C.6	Urheberrechte	13
C.7	Aufbewahrung der Anleitung	13
C.8	Zielgruppe der Anleitung	13
C.9	Definitionen	13
C.10	Haftung	13
D	NORMALER GERÄTEGEBRAUCH	14
D.1	Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts	14
D.2	Eigenschaften des Wartungspersonals	14
D.3	Bedienpersonal des Geräts	14
E	BEDIENFELD	15
E.1	Benutzeroberfläche	15
F	BESCHREIBUNG DER ZYKLEN	15
F.1	Schockkühlung	15
F.2	Schockfrost (nur Tiefkühlschränke)	15
F.3	Kühlhaltung oder Konservierung	16
F.4	Sterilisationszyklus (Funktion bei Geräten mit keimtötenden Lampen)	16
G	BENUTZEROBERFLÄCHE	16
G.1	Einschalten	16
G.2	Taste START/STOP	16
G.3	Zykluswahl (Standard)	16
G.4	Programme	16
G.4.1	Schockkühlen mit "Turbokühlung"	16
G.4.2	Eiscremezyklen	16
G.5	Temperatur	17
G.6	Zeitanzeige	17
G.7	Taste Nach oben/Manuelles Abtauen	17
G.8	Taste Nach unten/Einstellung	17
G.9	Alarmanzeigen	17
G.10	Anzeige der Temperatur des Kerntemperaturfühlers	17
G.11	Sterilisationszyklus	17
G.12	FSC-Funktion (Food Safe Control)	17
G.13	Bezugsnormen	18
G.13.1	Bezugsnormen	18
H	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	18
H.1	Einschalten	18
H.2	Auswählen eines Standardzyklus	18
H.3	Wahl eines Turbokühlzyklus	19
H.4	Auswahl eines Programms	19
H.5	Änderung der Schockkühlzeit	19
H.6	Änderung der Kammertemperatur während des Schockkühlens	19
H.7	Anzeige des Temperatursollwerts und der Zyklusendezeit	19
H.8	Änderung der Parameter der Custom-Bezugsnorm	19
H.9	Änderung benutzerdefinierter Parameter	19
H.10	Schockkühl-/Kühlhaltungszyklus	19
H.11	Abtauung	19
H.12	Manuelles Abtauen	20
H.13	Keimtötende Lampen (Funktion für Geräte mit keimtötender Lampe)	20
H.14	Optimale Gerätebedienung	20
I	BEISPIELE FÜR DIE AKTIVIERUNG VON BETRIEBSZYKLEN	21
I.1	Einleitung	21
I.2	Hard-Schockkühlung	21
I.3	Hard-Schockkühlung mit Änderung der Endezeit des Schockkühlzyklus	21
I.4	Hard-Schockkühlung mit Programmauswahl	21
I.5	Hard-Schockkühlung mit Programmauswahl und Änderung der Schockkühlzeit	21
I.6	Schockkühlen mit "Turbokühlung"	21

J	ALARME.....	21
J.1	Einleitung	21
J.2	HACCP-Alarme.....	22
J.2.1	Alarmbeschreibung	22
J.3	Betriebsalarne	22
K	HACCP-ANSCHLÜSSE (ZUBEHÖR).....	23
L	REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS.....	24
L.1	Rutinewartung.....	24
L.1.1	Hinweise zur Reinigung.....	24
L.1.2	Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs.....	24
L.1.3	Reinigung des Kerntemperaturfühlers	24
L.1.4	Wichtige Hinweise zur Reinigung des Hordengestells (für Modelle mit 7/10-15/28 kg GN 1/1).....	24
L.1.5	Vorsichtsmaßnahmen bei längerem Stillstand	24
L.1.6	Schnellsuche von Störungen	24
L.2	Reparaturen und außerordentliche Wartung	25

A **WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE**

A.1 **Allgemeine Hinweise**

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden in der Anleitung die folgenden Symbole verwendet:



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



VORSICHT

Risiko von Schäden am Gerät oder Spülgut.



WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Potenzialausgleich



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.








Informationen und Erläuterungen

Hersteller Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy
 www.electrolux.com/professional

- Diese Geräte sind für eine gewerbliche Nutzung zum Beispiel in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Sie eignen sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln.
- Ausschließlich Fachpersonal ist für die Arbeit mit dem Gerät autorisiert.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
 - Halten Sie alle Verpackungsmaterialien und Reinigungsmittel von Kindern fern.
 - Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät auf.
- Die Kennzeichnung des Geräts nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.
- Bei Entsorgung des Geräts muss das Typenschild vernichtet werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

Tabelle mit Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der Lebensdauer des Geräts in verschiedenen Phasen zu verwenden ist.

Phase	Schutz- kleidung	Sicherheits- schuhe	Schutz- hand- schuhe	Augen- schutz	Kopf- schutz
					
Transport	—	●	○	—	○
Handling	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	○	—	—
Normaler Gerätegebrauch	●	●	● ¹	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● ¹	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	●	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Entsorgung	○	●	○	○	—
Legende					
●	PSA VORGESEHEN				
○	PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN				
—	PSA NICHT VORGESEHEN				

1. Die Handschuhe schützen die Hände während des normalen Gerätegebrauchs beim Herausziehen des kalten Behälters aus dem Gerät. Hinweis: Die bei der Reinigung zu verwendenden Handschuhe müssen für den Kontakt mit den Kühlrippen (Metalllamellen) geeignet sein. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung können das Fachpersonal, geschulte Mitarbeiter und das Bedienpersonal (bei manchen Modellen) chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden ausgesetzt werden.

A.3 Allgemeine Sicherheit



- Die Geräte sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Geräte dienen.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen der Anleitung zeigen das Gerät oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu betreiben.
- Es ist verboten, die am Gerät angebrachten Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.



A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Schutzvorrichtungen des Geräts

- Das Gerät ist mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:
 - fest eingebaute Schutzverkleidungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die am Gerät und/oder Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Benutzer dürfen diese Vorrichtungen nicht entfernen oder eigenmächtig ändern. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung der Sicherheitsvorrichtungen verursacht sind.
 - verriegelte abnehmbare Schutzvorrichtungen (Tür) für den Zugang zum Geräteinneren;
 - aufklappbare Zugangstüren zur elektrischen Geräteausrüstung, die ebenfalls nur mit Werkzeugen geöffnet werden können. Die Zugangstür darf nicht bei eingeschalteter Stromversorgung des Geräts geöffnet werden.

Am Gerät oder in seinem Arbeitsbereich anzubringende Sicherheitshinweise:

Verbot	Bedeutung
	Keine Sicherheitsvorrichtungen entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht)

Gefahr	Bedeutung
	Vorsicht, heiße Oberflächen
	Stromschlaggefahr (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe)

Außerbetriebnahme

- Machen Sie vor der Außerbetriebnahme das Gerät unbrauchbar, indem Sie die Netzkabel abtrennen.

Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

- Beim Gerätegebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur. Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:
 - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
 - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Auf dem Display der Bedienblende werden eventuelle Störungen angezeigt.
- Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.
- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.

- Für den effizienten und störungsfreien Gerätebetrieb muss das Gerät regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.
- Außerordentliche Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur durch geschulte Fachleute ausgeführt werden, die mit persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.

Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

Als Bedienfehler ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Gerätebetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit der Bediener gefährden und Geräteschäden verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler sind anzusehen:

- Unterlassen der regelmäßigen Wartung, Reinigung und Kontrolle des Geräts;
- Änderungen am Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutzverkleidungen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachkräfte und Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z. B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- die Lagerung von brennbarem, feuergefährlichem oder anderem Material in Gerätenähe, das nicht mit der Nutzung kompatibel ist und für die Arbeit nicht benötigt wird;
- falsche Installation des Geräts;
- Einführen von Gegenständen oder Dingen in das Gerät, die mit der Nutzung nicht kompatibel sind und zu Geräte- oder Personenschäden führen oder die Umwelt schädigen können;
- auf das Gerät steigen;
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen zum Gerät;
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind untersagt!

Restrisiken

- Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf dem Gerät gekennzeichnet. Die vorliegende Anleitung informiert das Personal über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an. Bei der Installation werden ausreichende Freiräume gelassen, um diese Risiken zu begrenzen.

Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um das Gerät:

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

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken des Geräts aufgeführt: Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

Restrisiken	Beschreibung der Gefährdung
Ausrutschen oder Hinfallen	Die Bedienperson kann auf Wasserpfützen oder Schmutz am Fußboden ausrutschen.
Verbrennungen/Abschürfungen (z. B. Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile des Geräts ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden Teilen bei Wartungsarbeiten mit stromversorgter Schalttafel.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt oben am Gerät Reparaturen mit ungeeigneten Hilfsmitteln (wie z. B. Sprossenleitern) vor oder klettert auf das Gerät.
Kippgefahr von Lasten	Beim Versetzen des Geräts oder der verpackten Geräte durch Verwendung ungeeigneter Hubmittel oder falsche Lastverteilung.
Chemische Gefährdung (Kältemittel)	Einatmen von Kältemittel. Die Anweisungen auf den Geräteschildern müssen stets beachtet werden.

Normaler Gerätegebrauch

- Bei einer größeren Störung (zum Beispiel Kurzschluss, gelöste Kabel auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Verschleiß der Kabelisolierungen usw.) muss das Gerät unverzüglich abgeschaltet werden.

A.5 Beschickung und Entnahme des Kühlguts

- Bedecken Sie das Kühlgut oder wickeln Sie es ein, bevor Sie es in das Gerät legen.
- Zur Beschickung und Entnahme der Speisen Küchenhandschuhe anziehen.
- Die maximale Beladung der Geräte und einzelnen Fächer ist in der folgenden Tabelle angegeben:

Max. Beladung d. Fachs (kg)	40 kg
------------------------------------	-------

A.6 Reinigung und Wartung des Geräts

- Das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten aller Art von der Stromversorgung trennen. Erläuterungen dazu enthält der Abschnitt über den elektrischen Anschluss im Installationshandbuch.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Für Arbeiten an Geräten, die von oben zugänglich sind, eine entsprechend geschützte Leiter verwenden.
- Geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Wartungs-, Inspektions- oder Überholungsarbeiten am Gerät dürfen nur von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Bedingungen für die Gerätesicherheit erfüllt werden.

- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

Rutinewartung

- Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.
Erläuterungen dazu enthält der Abschnitt über den elektrischen Anschluss im Installationshandbuch.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.

Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs

- Reinigungsprodukte gewissenhaft auswählen und anwenden, um die Gerätefunktionen und die Gerätesicherheit nicht zu beeinträchtigen.
- Das Geräteinnere sowie das Zubehör vor Gebrauch mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Reinigungsmittel reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren). Anschließend nachwischen und sorgfältig trockenreiben. Teile und Zubehör möglichst mit Geschirrspüler spülen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Chlorreiniger oder Reinigungsmittel auf Lösungsmittelbasis (z. B. Triäthylen usw.) und keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder ähnliche Gegenstände, da sie die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie keine organischen Lösungsmittel oder ätherischen Öle. Diese Substanzen könnten Geräteteile aus Kunststoff angreifen.
- Zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät keine chlorhaltigen Produkte verwenden, auch nicht in verdünnter Form (wie Bleichlauge, Chlorwasserstoff, Salzsäure usw.).
- Handhaben Sie den Kerntemperaturfühler besonders vorsichtig. Er ist spitz und muss daher bei der Reinigung besonders vorsichtig gehandhabt werden.

Vorbeugende Wartung

- Vorbeugende Wartung reduziert Ausfallzeiten und sorgt für einen möglichst effizienten Gerätebetrieb. Der Service & Support-Kundendienst kann Sie dazu beraten, welcher Wartungsplan je nach Nutzungshäufigkeit und Alter der Geräte am besten geeignet ist.

Reparaturen und außerordentliche Wartung

- Reparaturen und außerordentliche Wartung müssen von geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Wenn Arbeiten von Technikern durchgeführt werden, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, haftet der Hersteller nicht für darauf zurückzuführende Betriebsstörungen oder Schäden und die Originalherstellergarantie erlischt.

Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Bei Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör erlischt die Originalherstellergarantie und das Gerät entspricht unter Umständen nicht mehr den einschlägigen Sicherheitsnormen.

Wartungsintervalle

- Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den effektiven Betriebsbedingungen des Geräts und von den Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab; es ist daher nicht möglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben. Es ist jedoch angebracht, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen das Gerät sorgfältig und regelmäßig zu warten.

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

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Routinereinigung <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Reinigung des Geräts und des umgebenden Bereichs 	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzeinrichtungen <ul style="list-style-type: none"> • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile 	Alle 6 Monate	Kundendienst
Bedienfeld <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung 	Jährlich	Kundendienst
Gerätestruktur <ul style="list-style-type: none"> • Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Geräts. 	Jährlich	Kundendienst
Sicherheitszeichen <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder 	Jährlich	Kundendienst
Schalttafel <ul style="list-style-type: none"> • Zustandskontrolle der Elektrokomponenten der Schalttafel. Kontrolle der Kabel zwischen der Schalttafel und den Geräteelementen. 	Jährlich	Kundendienst

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Elektrisches Anschlusskabel <ul style="list-style-type: none"> • Zustandskontrolle des Anschlusskabels (gegebenenfalls ersetzen) 	Jährlich	Kundendienst
Generalüberholung des Geräts <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ... 	Alle 10 Jahre ¹	Kundendienst

1. Das Gerät wurde für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme des Geräts) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig.
- Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.

B GARANTIE

B.1 Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse

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

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

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

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.
- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
 - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).
 - unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen u./o. sonstige Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).

- Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
- Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.
- unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.
- Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).
- Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.
- Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.
- Unfälle oder höhere Gewalt.
- Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.
- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

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

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

C ALLGEMEINE HINWEISE



WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

C.1 Einleitung

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung des Geräts, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

C.2 Zusatzhinweise

Es wird darauf hingewiesen, dass die in der Anleitung aufgeführten Zeichnungen und Pläne nicht maßstabsgetreu sind. Sie vervollständigen die Informationen und fassen den Text bildlich zusammen, stellen jedoch keine detaillierte Darstellung der Maschine dar.

Bei den in den Installationsplänen angegebenen Zahlenwerten handelt es sich um Angaben in Millimetern und/oder Zoll.

C.3 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

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

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



VORSICHT

Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).



HINWEIS!

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

C.4 Abnahmeprüfung

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

Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

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

C.5 Geräteerkennung

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Modelle der Crosswise. Weitere Einzelheiten zu Ihrem Modell finden Sie unter *“Technische Daten“*.

C.6 Urheberrechte

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

C.7 Aufbewahrung der Anleitung

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit des Geräts bis zu dessen Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing des Geräts muss die Anleitung dasselbe immer begleiten.

C.8 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- Bediener des Geräts im normalen Betrieb;
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

C.9 Definitionen

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

Bediener	Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts betraut ist.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder jede von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.
Bediener des Geräts	Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Gerätegebrauch verbundenen Risiken informiert ist.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete/geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen Ausbildung, Erfahrung, ihrer spezifischen Schulung und Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an dem Gerät auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Ihre beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physischen Barriere den Bediener schützt.
Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat und/oder betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

C.10 Haftung

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

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;

- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör können den Gerätebetrieb beeinträchtigen und führen zum Erlöschen der Originalherstellergarantie);
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- Unsachgemäßen Gerätegebrauch;
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

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

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

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

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

D NORMALER GERÄTEGEBRAUCH



WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

D.1 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift.

Der Kunde muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Gerätebetriebs.

D.2 Eigenschaften des Wartungspersonals

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- dass sie die Anleitung gelesen und verstanden haben;

- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Gerätegebrauch erhalten haben.

D.3 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

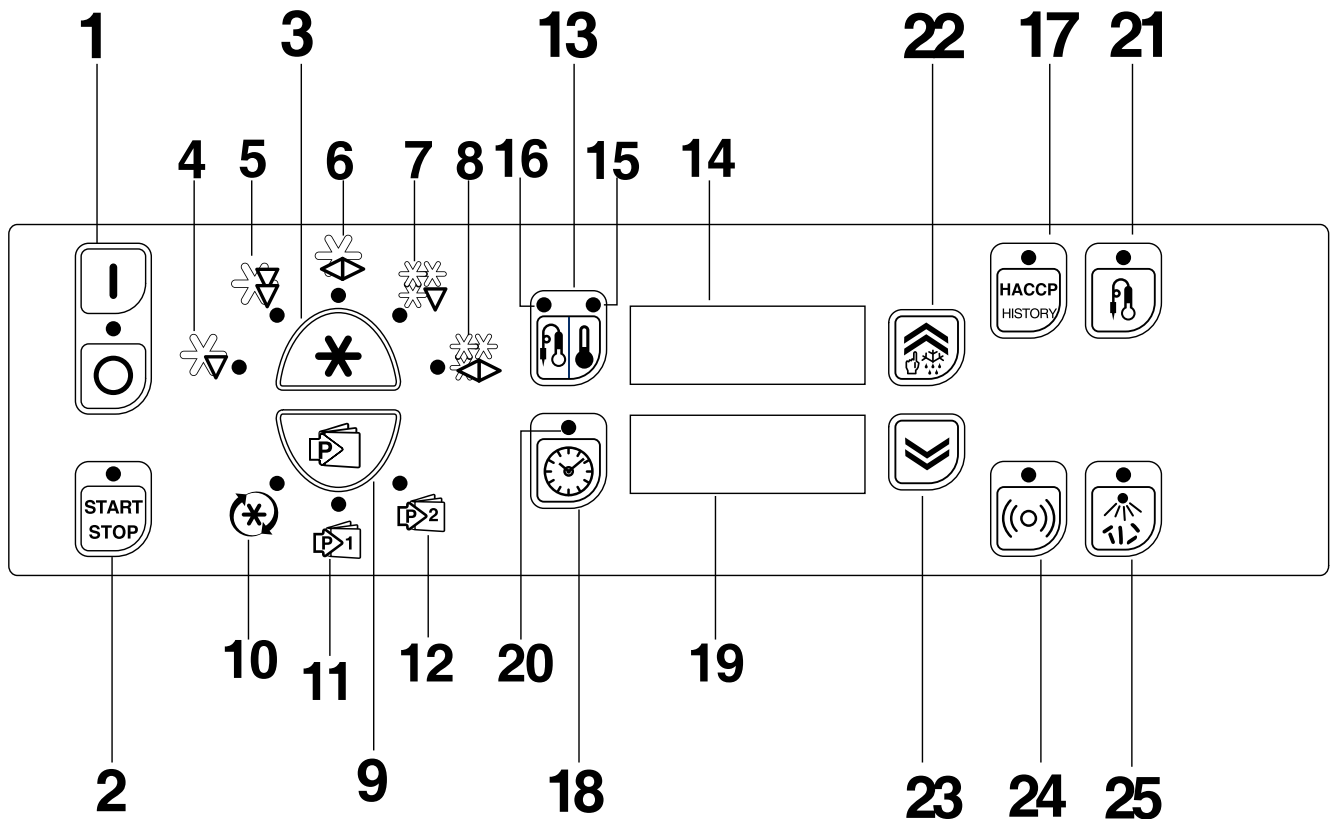
- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung in der Gerätebedienung;
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Kenntnisse, um die Anleitung zu lesen, den Inhalt zu verstehen und die Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme korrekt zu interpretieren;
- Ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabenbereichs;
- Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss der Bediener des Geräts:

- das Gerät sofort außer Betrieb setzen.

E BEDIENFELD

E.1 Benutzeroberfläche



1	Ein-/Ausschalttaste
2	Start-/Stopptaste des Zyklus
3	Zyklus-Wahltaste
4	Anzeige-LED SCHONENDER Kühlzyklus
5	Anzeige-LED INTENSIVER Kühlzyklus
6	Anzeige-LED Warmhalten-Zyklus
7	Anzeige-LED Schockkühlen oder Gefrierzyklus
8	Anzeige-LED Kühlhalten-Zyklus
9	Turbokühlen-Programmwahl-taste P1 oder P2
10	Anzeige-LED Turbokühlen
11	Anzeige-LED Programm 1
12	Anzeige-LED Programm 2
13	Temperaturtaste

14	Temperaturanzeige
15	Anzeige-LED Kammertemperatur
16	Anzeige-LED Kerntemperatur (falls vorhanden)
17	HACCP/HISTORY-Taste
18	Timer-Taste
19	Zeitanzeige
20	Anzeige-LED Zeitgesteuerter Zyklus
21	Kerntemperaturfühler-Taste
22	Taste mit zwei Funktionen: NACH OBEN - Manuelles Abtauen
23	NACH-UNTEN-Taste
24	SERVICEALARM-Taste
25	Sterilisationszyklus-Taste

F BESCHREIBUNG DER ZYKLEN

F.1 Schockkühlung

Mit der Schockkühlung werden Speisen schnell auf eine Kerntemperatur von +3 °C (37,4 °F) gekühlt. Die Schockkühlung wird bei Speisen durchgeführt, die innerhalb weniger Tage verzehrt werden sollen. Es gibt zwei Arten von Schockkühlung:

- **SOFT-SCHOCKKÜHLUNG:**
Die Soft-Schockkühlung eignet sich für Gemüse oder Speisen geringer Dicke.
- **HARD-SCHOCKKÜHLUNG:**

Die Hard-Schockkühlung wird bei großen Speisestücken empfohlen.

F.2 Schockfrostern (nur Tiefkühlschränke)

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

Beim Schockfrostern wird in kürzester Zeit eine Minustemperatur (-18 °C/-0,4 °F) im Speisekern erzielt.

Auf diese Weise ist beim Auftauen des Gefrierguts die Zellstruktur unverändert und Aussehen und Nährstoffe der Speise bleiben unverändert erhalten. Bei diesem Zyklus

beträgt die Temperatur der Speisen nach dem Einfrieren zwischen -20 °C (-4 °F) und -18 °C (-0,4 °F).

F.3 Kühlhaltung oder Konservierung

Der Konservierungszyklus wird automatisch am Ende des Schockkühl- bzw. Schockfrostzyklus aktiviert und dient dazu, die Temperatur des Kühl-/Gefrierzugs auf einem festgelegten Wert zu halten.

Die Kühlhaltung erfolgt im Dauerbetrieb, zur Unterbrechung muss das Programm umgestellt werden.

F.4 Sterilisationszyklus (Funktion bei Geräten mit keimtötenden Lampen)

Die UV-Lampen haben eine direkte keimtötende Wirkung auf die Oberflächen und die Luft im Inneren der Kühlzelle. Darüber hinaus kann diese Funktion auch zur Sterilisation von Küchenutensilien wie Messern, Bratengabeln usw. eingesetzt und am Ende jedes Arbeitstages ausgeführt werden (dazu müssen

2 Zyklen ausgeführt werden, wobei die betreffenden Utensilien umzudrehen sind). Diese Funktion nicht verwenden, wenn sich Lebensmittel in der Kühlzelle befinden. Sie ist nur bei Zellentemperaturen über 15 °C (59 °F) anwendbar.



WARNUNG

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die die Lampen bei Öffnung der Türen ausschaltet. Diese Sicherheitsvorrichtung schützt vor der schädlichen Wirkung der UV-Strahlung der Lampen, die Seh-schäden verursachen kann.

G BENUTZEROBERFLÄCHE

G.1 Einschalten



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

G.2 Taste START/STOP




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

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

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


G.3 Zykluswahl (Standard)

Das Gerät ist standardmäßig auf den schonenden Schockkühlzyklus eingestellt. Mit den Tasten  können Sie zwischen folgenden Zyklen wählen:




Von links nach rechts:

- SOFT-Schockkühlung
- HARD-Schockkühlung
- Halten (oder Konservieren) der Kühltemperatur
- Schockfrost
- Halten (oder Konservieren) der Gefriertemperatur

Bei der Wahl des gewünschten Zyklus drücken Sie die Taste , um zur darauffolgenden Auswahl zu wechseln. Das Durchtippen erfolgt sequenziell, Sie können vorwärts und rückwärts scrollen.

G.4 Programme

Jedem Standardzyklus sind zwei vom Benutzer modifizierbare Standardprogramme (P1 und P2) zugeordnet.

Die PROGRAMM-Taste  drücken, um das Gerät in den Programmiermodus zu schalten. Auf diese Weise kann von Standardzyklusauswahl auf Programmauswahl umgestellt werden und umgekehrt.





Von links nach rechts:

- Turbokühlung
- Programm P1
- Programm P2

Was ist hier unter Programm zu verstehen? Für das Schockkühlen kann der Benutzer die Temperatur in der Kühlkammer und die Kühldauer ändern und zur späteren Wiederverwendung speichern. Für das Temperaturhalten kann der Benutzer den Temperatur-Sollwert der Kühlkammer einstellen.



HINWEIS!

Um von der Wahl des Standardzyklus zur Programmwahl zu wechseln, drücken Sie auf . Um von der Programmwahl zur Wahl des Standardzyklus zu wechseln, drücken Sie auf .

G.4.1 Schockkühlen mit "Turbokühlung"



Im Turbokühlzyklus kann der Benutzer das Gerät kontinuierlich mit einer Kühlkammertemperatur zwischen dem eingestellten Mindestwert und +3 °C betreiben. Das Gerät funktioniert im Dauerbetrieb und steuert selbsttätig das Abtauen. Informationen zur Auswahl dieser Funktion finden Sie im Abschnitt G.4 Programme

G.4.2 Eiscremezyklen

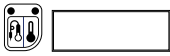
Durch Aktivieren des Parameters "EICE" (EICE = y) stehen mit dem Gerät 2 Eiscremezyklen zur Verfügung. Die Programme "P1" und "P2" werden nun zu 2 spezifischen Eiscremezyklen. Sie sind nicht mehr mit dem ausgewählten Standardzyklus verknüpft: Bei Wahl dieses Zyklus erlöschen die LEDs für die Standardzyklen.

- Zyklus "P1": Zeitgesteuertes oder mittels Kerntemperaturfühler gesteuertes Schockkühlen. Nach dem Kühlen schaltet das Gerät auf die Konservierung bei einer Temperatur von -14 °C bzw. von -10 °C für das Schockkühlen um.


- Zyklus "P2": Schockkühlen mit "Turbokühlen" und Kühlkammertemperatur von -16 °C bzw. -12 °C für das Schockkühlen.

HINWEIS: Informationen zum Ändern des Parameters "EICE" finden Sie im Abschnitt M *LISTE DER BENUTZER-DEFINIERTEN PARAMETER*.

G.5 Temperatur



Die Temperaturanzeige kann die Temperatur in der Kühlkammer und die gewünschte Kerntemperatur (falls vorhanden) anzeigen. Wenn ein **Zyklus aktiv ist** (Temperaturhalten nach Schockkühlen oder Schockgefrieren, zeitgesteuertes Schockkühlen oder Schockgefrieren), wird die Temperatur in der Kühlkammer angezeigt (falls vorhanden). Bei einem **aktiven Zyklus mit Kerntemperaturfühler** wird standardmäßig die vom Kerntemperaturfühler gemessene Temperatur angezeigt.

Drücken Sie die Taste  während eines Schockkühlzyklus, um zwischen der Temperatur der Kühlkammer und der gewünschten Kerntemperatur (falls vorhanden) umzuschalten. Die LED gibt an, welche der beiden Temperaturen angezeigt wird:

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



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




Es leuchtet immer nur eine der beiden Anzeigen.

Wenn ein Zyklus aktiv ist (Temperaturhalten nach Schockkühlen oder Schockgefrieren, zeitgesteuertes Schockkühlen oder Schockgefrieren), wird die Temperatur in der Kühlkammer angezeigt.

G.6 Zeitanzeige



- Während eines Schockkühlzyklus: Das Zeit-Display zeigt die Gesamtdauer oder die Restdauer der Schockkühlung an.
- Während eines Temperaturhaltezyklus: Das Display zeigt die Uhrzeit an.
- Wahl eines Turbokühlzyklus: Das Display zeigt Folgendes an:
 - "oooo" = noch ca. 2 Stunden bis zum Abtaubeginn
 - "oooo" = noch ca. 1 ½ Stunden bis zum Abtaubeginn
 - "ooo" = noch ca. 1 Stunde bis zum Abtaubeginn
 - "oo" = noch ca. ½ Stunde bis zum Abtaubeginn

Die LED für zeitgesteuerten Zyklus  leuchtet nur während eines zeitgesteuerten Schockkühlzyklus. In der Phase der Zyklusauswahl zeigt sie die Schockkühlzeit an.

G.7 Taste Nach oben/Manuelles Abtauen



Diese Taste ist eine Doppelfunktionstaste:

1. EINEN WERT ERHÖHEN: Die Taste dient dazu, um den Parameterwert zu erhöhen und Sollwerte zu definieren oder zum nächsten Parameter zu wechseln.

2. MANUELLES ABTAUEN: Wenn der Systemzustand es ermöglicht, drücken Sie mindestens 4 Sekunden lang die Taste, um das manuelle Abtauen zu aktivieren. Während der gesamten Dauer wird die Meldung "dEfr" auf dem Display angezeigt. Die Funktion kann nur unter Konservierungs-/Kühlhaltungsbedingungen und bei Auswahl des Betriebszyklus aktiviert werden. Nach der Abtauung wechselt das System wieder zur Hauptkonfiguration.

G.8 Taste Nach unten/Einstellung



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

G.9 Alarmanzeigen

1. HACCP / Alarmspeicher



Diese Taste dient zur Abfrage des Alarms wegen Temperaturüberschreitung in der Kühlkammer oder nicht korrekt beendetem Schockkühlzyklus.

Bei Auftreten eines HACCP-Alarms:

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

2. Servicealarme



In der SERVICEALARM-Funktion sind sämtliche Alarme mit Ausnahme des Alarms wegen Temperaturüberschreitung in der Kühlkammer oder nicht korrekt beendetem Schockkühlzyklus gespeichert und können abgefragt werden.

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

(Siehe Kapitel J *Alarme* mit weiteren Informationen zu Alarmen.)

G.10 Anzeige der Temperatur des Kerntemperaturfühlers

(bei vorhandenem Kerntemperaturfühler)

Falls mehrere Temperaturfühler in den Speisen platziert sind, können anhand dieser Funktion die betreffenden Temperaturen angezeigt werden. Zur Temperaturanzeige bei Verwendung eines einzigen Kerntemperaturfühlers siehe Abschnitt G.5 *Temperatur*.

G.11 Sterilisationszyklus



(Funktion für Geräte mit keimtötender Lampe)

Die UV-Lampen haben eine direkt keimtötende Wirkung und werden zur Sterilisierung der Oberflächen und der Luft in der Kühlkammer des Geräts verwendet (siehe den Abschnitt F.4 *Sterilisationszyklus (Funktion bei Geräten mit keimtötenden Lampen)*). Es darf kein Zyklus aktiv sein. Während eines Zyklus zeigt die Temperaturanzeige die Kühlkammertemperatur an. Nach Zyklusende erfolgt die Rückkehr zum Hauptmenü.

G.12 FSC-Funktion (Food Safe Control)



(sofern vorhanden)

Zeigt den HACCP-Zustand der Maschine an. Die Anzeigeleuchte der FSC-Funktion leuchtet und wird:

ROT

- während eines Schockkühlzyklus (zeitgesteuert oder mit Kerntemperaturfühler).
- am Ende eines mittels Kerntemperaturfühler gesteuerten Schockkühlzyklus, wenn der Zyklus nicht korrekt beendet wurde.
- während der Konservierung bzw. des Kühlhaltens im Fall einer Temperaturüberschreitung in der Kühlkammer.
- während der Konservierung nach dem Schockkühlen, falls der Prozess nicht korrekt beendet wurde.

GRÜN

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

AUS

- Gerät im Standby-Modus.

G.13 Bezugsnormen

G.13.1 Bezugsnormen

Es gibt drei verschiedene Geräteeinstellungen für die Auswahl der Bezugsnormen:

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



WICHTIGE HINWEISE

Die gewählte Bezugsnorm kann nur geändert werden, wenn kein Schockkühlzyklus aktiv ist, indem man den Parameter „nOr“ setzt (siehe Abschnitt H.9 *Änderung benutzerdefinierter Parameter* mit Hinweisen zur Aktivierung des Parameters).



WICHTIGE HINWEISE

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

Zum Beispiel wird bei Wahl der französischen Norm NF ein Schockkühlen mit Kerntemperaturfühler korrekt abgeschlossen, wenn die Temperatur des Kühlguts innerhalb von 110 Minuten auf eine Temperatur von 10 °C (50 °F) gebracht wird.

Die Schockkühlung wird dann bis zum Erreichen der vom Hersteller eingestellten Kühlhaltungstemperatur fortgesetzt oder bis der Benutzer die Taste STOP betätigt. Siehe Abschn. C.2.2.7 für die Vorgehensweise zur Änderung der BENUTZERDEFINIERTEN Norm und Abschn. D.6 für die Parameterliste.

SOFT-/HARD-SCHOCKKÜHLUNG			
Norm	Ausgangstemperatur Schockkühlzyklus	Endtemperatur Schockkühlzyklus	Dauer Schockkühlzyklus
NF	+63°C (145,4 °F)	+10°C (50 °F)	110 Minuten
UK	+70°C (158 °F)	+3°C (37,4 °F)	90 Minuten
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCtl Minuten

EINRIEREN			
Norm	Ausgangstemperatur Schockkühlzyklus	Endtemperatur Schockfrostzyklus	Dauer Schockfrostzyklus
NF	+63°C (145,4 °F)	-18°C (64,4 °F)	270 Minuten
UK	+70°C (158 °F)	-18°C (-0,4 °F)	240 Minuten
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl Minuten

H ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER



VORSICHT

Vor der Verwendung des Geräts muss die Kühlzelle mit einer Reinigungslösung gesäubert werden, da sich bei der Endabnahmeprüfung in der Herstellerfirma Kondensatrückstände im Geräteinneren ablagern können (bezüglich der zu verwendenden Reinigungsmittel siehe Abschnitt L.1.2 *Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs*).

H.1 Einschalten

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

H.2 Auswählen eines Standardzyklus

Das Gerät ist standardmäßig auf den SOFT-Schockkühlzyklus eingestellt.

Wählen Sie mit der Taste  die gewünschte Funktion:



Von links nach rechts:

- SOFT-Schockkühlung
- HARD-Schockkühlung
- Halten (oder Konservieren) der Kühltemperatur
- Schockfrost
- Halten (oder Konservieren) der Gefriertemperatur


Bei der Wahl des gewünschten Zyklus drücken Sie die Taste



, um zur darauffolgenden Auswahl zu wechseln. Das Durchtippen erfolgt sequenziell, Sie können vorwärts und rückwärts scrollen.

Falls der gewünschte Zyklus nicht markiert ist, drücken Sie die



Taste , bis er gewählt ist, und starten ihn dann mit der Taste






WICHTIGE HINWEISE

Das Gerät erkennt automatisch, ob der Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel eingesetzt ist. Wenn der Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt ist, startet automatisch der zeitgesteuerte Zyklus. Nach Abschluss des Vorbereitungszyklus dauert es 2 Minuten, bis die automatische Erkennung erfolgt (siehe das Kapitel **“Beschreibung des Bedienfelds“** in der ausführlich **Gebrauchsanleitung auf der Website**).

Bei zeitgesteuertem Zyklusstart leuchtet daher nach 2 Minuten die ZEIT-LED auf und es wird standardmäßig die KÜHLZELLENTemperatur angezeigt.





H.3 Wahl eines Turbokühlzyklus

- Um einen Turbokühlzyklus zu wählen, drücken Sie die Taste .
- Die LED  leuchtet nun orangefarben.
- Drücken Sie die Taste , um den Zyklus zu starten.





H.4 Auswahl eines Programms

Der Benutzer muss zuerst entscheiden, welche Zyklusart er starten will (SOFT, HARD usw.), und dann das gewünschte Programm auswählen.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Wählen Sie die gewünschte Zyklusart aus.
- Drücken Sie die Programmwahltaste .
- Die LED  leuchtet nun orangefarben.
- Drücken Sie die Auswahlstaste , bis die Anzeige-LED des gewünschten Programms  leuchtet.

Wenn das richtige Programm angezeigt wird:

- Starten Sie das Programm durch Drücken der Taste . Andernfalls:
- Drücken Sie die Auswahlstaste , bis die Anzeige-LED des gewünschten Programms  leuchtet.
- Zum Programmstart drücken Sie die Taste .

Der Benutzer kann einige Parameter der Zyklen ändern und diese geänderten Werte speichern:





- Bei der Schockkühlung können benutzerdefinierte Werte für Schockkühlzeit/Sollwert der Kühlzelle eingestellt und für späteres Abrufen gespeichert werden (siehe Abschnitt H.5 *Änderung der Schockkühlzeit* und H.6 *Änderung der Kammertemperatur während des Schockkühlens*).
- Für das Temperaturhalten kann der Benutzer den Temperatur-Sollwert der Kammer einstellen.

H.5 Änderung der Schockkühlzeit

Die Schockkühlzeit kann in folgenden Situationen geändert werden:





1. beim Einstellen eines Programms (P1 oder P2)
2. beim Auswählen eines Schockkühlzyklus
3. während des Schockkühlzyklus (kann nur verringert werden)

Gehen Sie zum Ändern folgendermaßen vor:

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

H.6 Änderung der Kammertemperatur während des Schockkühlens

Nur bei einem benutzerdefinierten Zyklus oder während des Turbokühlens kann der Sollwert auf folgende Weise geändert werden:

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

H.7 Anzeige des Temperatursollwerts und der Zyklusendezeit

Während eines Zyklus kann der Benutzer den Temperatur-Sollwert und Endzeitpunkt des Schockkühlvorgangs aufrufen,





indem er gleichzeitig die Tasten  und  drückt.

H.8 Änderung der Parameter der Custom-Bezugsnorm

Um die Standardtemperaturen und -zeiten individuell zu ändern, gehen Sie wie für das Ändern der Benutzerparameter aus Abschnitt H.9 *Änderung benutzerdefinierter Parameter* vor.

H.9 Änderung benutzerdefinierter Parameter

Zur Änderung eines Parameters wählen Sie die Zusatzfunktion aus:

- Drücken Sie mindestens 4 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten  und . Das TEMPERATUR-Anzeigefeld zeigt den Namen des Parameters und das ZEIT-Anzeigefeld den Wert an.
- Um die Anzeige zu beenden, warten Sie 5 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken.
- Drücken Sie die Tasten  und , um den gewünschten Parameter anzuzeigen.
- Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste , um die Modusänderung aufzurufen.
- Drücken Sie die Tasten  und , um den Wert der Betriebsparameter zu ändern.
- Der neue Wert wird automatisch gespeichert, wenn 8 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird oder wenn Sie die Taste  drücken.



HINWEIS!

Die Parameter können NUR geändert werden, wenn kein Zyklus aktiviert ist. Falls ein Zyklus aktiv ist, ermöglicht das Programm nur die Anzeige der Parameter (siehe hierzu die Parameterliste in der ausführlichen Gebrauchsanleitung auf der Website).

H.10 Schockkühl-/Kühlhaltungszyklus


Nach Abschluss der Schockkühl- oder Schockfrostphase schaltet das Gerät automatisch in die Konservierungsphase um. Es ist wichtig, dass die schockgekühlte Speise auf korrekte Weise bei einer Temperatur konserviert wird, die der Beschaffenheit der Speise angemessen ist.

H.11 Abtaugung

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

H.12 Manuelles Abtauen

Einen manuellen Abtauvorgang starten Sie, indem Sie 4

Sekunden lang die Taste  drücken.

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

Dabei schaltet der Schockkühler die innen befindlichen Ventilatoren ein, die Raumluft in die Kammer einsaugen und die Abtaudauer verkürzen (weitere Informationen hierzu enthält der Abschnitt "TASTE NACH OBEN/MANUELLES ABTAUEN" in der ausführlichen Gebrauchsanleitung auf der Website).

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

H.13 Keimtötende Lampen (Funktion für Geräte mit keimtötender Lampe)

So aktivieren Sie die Lampen:

- Das Gerät muss eingeschaltet sein, ohne dass ein Zyklus aktiviert ist.
- Drücken Sie die Taste .



HINWEIS!

Es wird empfohlen, zu Beginn des Arbeitstags vor Gebrauch des Geräts und am Ende des Arbeitstags nach dem Reinigen der Kammer einen Sterilisationszyklus durchzuführen. (Weitere Informationen hierzu enthält der Abschnitt "STERILISATIONSZYKLUS" in der ausführlichen Gebrauchsanleitung auf der Website).



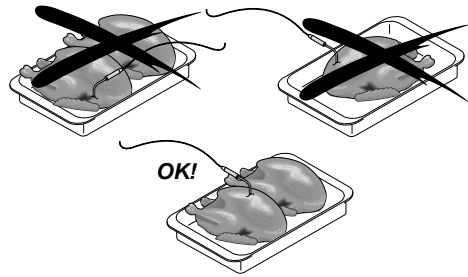
WICHTIGE HINWEISE

Der Zyklus wird nicht aktiviert, wenn die Zellentemperatur unter 15 °C (59 °F) liegt oder die Tür geöffnet ist.

H.14 Optimale Gerätebedienung

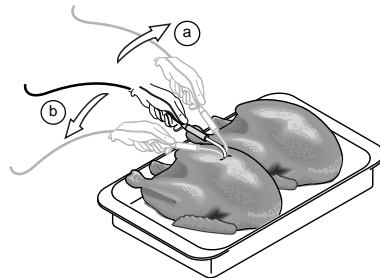
Die korrekte Funktionsweise des Geräts während der Schockkühl- und Schockgefrierzyklen ist von verschiedenen Faktoren abhängig:

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



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

Nach beendetem Zyklus die Tür öffnen, den Fühler herausziehen und in seine Ausgangsposition bringen.

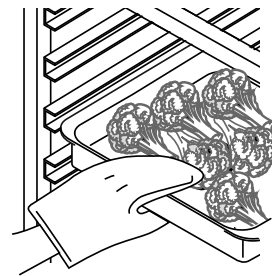


- Während des Schockkühlzyklus sollte man die Speisen abdecken, um den Abkühlprozess zu begünstigen. Verteilen Sie das Produkt gleichmäßig im Inneren der Zelle, damit die Luft zirkulieren kann. Dies trägt zur besseren Frischhaltung des Kühlguts bei. Die Tür darf während der Entnahme oder Einführung der Lebensmittel in keinem Fall länger als notwendig offen gelassen werden.

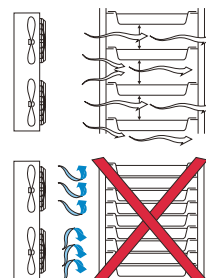


HINWEIS!

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



- Verwenden Sie vorzugsweise niedrige Behälter mit einer maximalen Randhöhe von 65 mm, um die Luftzirkulation um das Kühlgut zu fördern (je größer die der Kaltluft ausgesetzte Oberfläche der Speise ist, desto schneller erfolgt der Abkühlprozess). Um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden, wird empfohlen, die Gefäße und die Aufstellflächen gründlich zu reinigen. Ferner empfiehlt es sich, das Kühlgut direkt in seinem Kochbehälter in den Schockkühler zu geben.




I BEISPIELE FÜR DIE AKTIVIERUNG VON BETRIEBSZYKLEN

I.1 Einleitung

Zum besseren Verständnis der elektronischen Gerätefunktionen ist im Folgenden Schritt für Schritt dargestellt, wie die Aktivierung der verschiedenen Betriebsfunktionen erfolgt.

Nach dem Einschalten ist das Gerät standardmäßig auf den SOFT-Schockkühlzyklus voreingestellt.

Wählen Sie den gewünschten Zyklus, indem Sie die Taste  entsprechend den nachstehenden Anweisungen drücken.

I.2 Hard-Schockkühlung

- Drücken Sie die Auswahl-taste , bis die "Anzeige-LED des Schockkühlzyklus"  leuchtet.


- Drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .



Wenn der Kerntemperaturfühler nicht in das Produkt eingeführt wird, erfolgt der Zyklus zeitgesteuert.

I.3 Hard-Schockkühlung mit Änderung der Endezeit des Schockkühlzyklus

- Drücken Sie die Auswahl-taste , bis die "Anzeige-LED des Schockkühlzyklus"  leuchtet.

- Zeit für Beendigung des Kühlvorgangs ändern:



- Drücken Sie 2 Sekunden lang die "Timer-Taste" .



- Stellen Sie den gewünschten Wert ein, indem Sie  oder  drücken.


Der neue Wert wird automatisch gespeichert, wenn 5 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt oder Sie erneut die "Timer-Taste" drücken.

- Drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .



I.4 Hard-Schockkühlung mit Programmauswahl

- Drücken Sie die Auswahl-taste , bis die "Anzeige-LED des Schockkühlzyklus"  leuchtet.

- Drücken Sie die Programm-wahl-taste  bis die Anzeige-LED der Programm-wahl  leuchtet.

- Wenn das gewählte Programm geeignet ist, drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .



- So ändern Sie den Programmtyp:

- Drücken Sie die "Zyklus-"Wahl-taste , bis die Anzeige-LED des gewünschten Programms  leuchtet.

- Drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .

I.5 Hard-Schockkühlung mit Programmauswahl und Änderung der Schockkühlzeit


- Drücken Sie die Auswahl-taste , bis die "Anzeige-LED des Schockkühlzyklus"  leuchtet.



- Drücken Sie die "Programm-"Wahl-taste , bis die Anzeige-LED des gewünschten Programms  leuchtet.

- Wenn das gewählte Programm geeignet ist, drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .

- So ändern Sie den Programmtyp:


- Drücken Sie die Auswahl-taste , bis die Anzeige-LED des gewünschten Programms  leuchtet.

- Drücken Sie 2 Sekunden lang die Timer-Taste .

- Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer ein, indem Sie  oder  drücken.


Der neue Wert wird automatisch gespeichert, wenn 5 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt oder Sie erneut die Timer-Taste drücken.



- Drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .

- Drücken Sie erneut die "Temperatur-taste" , um die neue Einstellung zu speichern; andernfalls erfolgt die Bestätigung automatisch, wenn 5 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt.

- Drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .

- Änderung der Kühlkammertemperatur:

- Drücken Sie 2 Sekunden lang die Programm-Taste .

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie  oder  drücken.

Der neue Wert wird automatisch gespeichert, wenn 5 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt oder Sie erneut die Temperatur-Taste drücken.

- Drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .

I.6 Schockkühlen mit "Turbokühlung"

- Drücken Sie die "Programm-wahl-taste" .

- Die Anzeige-LED des "Turbokühlzyklus"  leuchtet.

- Drücken Sie die "Start-/Stopptaste des Zyklus" .

J ALARME

J.1 Einleitung

Das System verfügt über zwei verschiedene Alarmsysteme:

- **HACCP** zum Überwachen und Speichern der Alarme bei Temperaturüberschreitung.

Ein HACCP Alarmzustand wird durch einen Warnton, das Blinken der roten HACCP Anzeige-LED und die Alarmmeldung auf dem Display signalisiert.

- **BETRIEBSALARME** zum Speichern und Verwalten sämtlicher Alarme des Systems (außer


Temperaturüberschreitung und fehlerhaftes Beenden des Schockkühlzyklus).



J.2 HACCP-Alarme



Ermöglicht die Verwaltung der Alarme für Temperaturüberschreitung in der Kühlzelle und fehlerhaftes Beenden des Schockkühlzyklus.

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

Bei einem Alarm wird im "TEMPERATUR"-Display die Alarmnummer **AL 1**, **AL 2** usw. und im "Zeit"-Display die Beschreibung des Alarms (siehe Abschnitt J.2.1 *Alarmbeschreibung*) angezeigt.

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

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

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



VORSICHT

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

J.2.1 Alarmbeschreibung

• Übertemperaturalarm

Im Display erscheint Folgendes:

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

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

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

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

Hinweis:

Start Datum Uhrzeit den Anfangszeitpunkt des Alarms angibt,

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

• Alarm wegen nicht korrekt beendetem Schockkühlzyklus

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

- die Meldung **Batch** (Nummer) **Ot** (Schockkühlen-Dauer) **MIN Start** Datum und Uhrzeit **End** Datum und Uhrzeit
BEISPIEL: **BATCH1 Ot 120MIN Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48.**

wobei:

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

Start Datum Uhrzeit den Zyklusstart angibt;

End Datum Uhrzeit das Zyklusende angibt.

Chargennummer:

Jeder durchgeführte Schockkühlzyklus (SOFT/HARD-Schockkühlung, Schockfrost) wird mit einer laufenden

Nummer gekennzeichnet (1, 2, ...), die als "BATCH-NUMMER" bezeichnet wird. Sie bezieht sich auf den laufenden Tag und wird zu Beginn eines neuen Tages wieder auf **0** zurückgesetzt.



HINWEIS!

HINWEIS: Für zeitgesteuerte Schockkühl- und Einfrierzyklen gibt es keine Alarme wegen Zyklusende-Überwachung.

J.3 Betriebsalarme

Es gibt zwei verschiedene Betriebsalarme:

- Typ "b" (Benutzer):

Erfordert keinen Eingriff des technischen Kundendienstes und führt nicht zum Betriebsausfall.

SYMBOL	BESCHREIBUNG	MASSNAHME
B1	Hohe Kondensatortemperatur	– Den Verflüssiger reinigen. – Die Luftzirkulation im Nahbereich kontrollieren.
B2	Tür offen	– Die Tür schließen.
B3	Speicher voll	– Die HACCP-Alarme quittieren.
B4	Stromausfall	– Die Effizienz der Stromversorgung überprüfen; – Die elektrische Anlage überprüfen;

- Typ "E" (kein Benutzer):


Es empfiehlt sich, den technischen Kundendienst zu kontaktieren, der Fehler führt aber nicht zum Betriebsausfall.


SYMBOL	BESCHREIBUNG	MASSNAHME
E1	Mindesttemperatur der Kühlkammer	DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN
E2	Mindesttemperatur Verdampfer	
E3	Beschädigter oder abgeklemmter Kühlzellenfühler	
E4	Beschädigter oder abgeklemmter Verdampferfühler	
E5	Raumtemperaturfühler defekt oder abgeklemmt ¹	
E6	Kondensatorfühler defekt oder abgeklemmt ¹	
E7	Kerntemperaturfühler 1 defekt oder abgeklemmt ¹	
E8	Kerntemperaturfühler 2 defekt oder abgeklemmt ¹	
E9	Kerntemperaturfühler 3 defekt oder abgeklemmt ¹	
E10	Ansprechen des Druckschalters	
E11	Fehlbetrieb Kompressor	
E12	Ausfall des Verdampferventilators	
E13	Fehler interne Uhr/Batterie entladen	



1. Falls vorhanden

Alle Alarme werden folgendermaßen gespeichert:

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

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

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

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



VORSICHT

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

K HACCP-ANSCHLÜSSE (ZUBEHÖR)



HINWEIS!

Entnehmen Sie Informationen zur Installation des Zubehörs der Gebrauchsanweisung, die der Packung des Kits beiliegt.

Die Steuerplatine ist mit einer seriellen Leitung zur Datenübertragung ausgestattet, welche die Kommunikation mit anderen Geräten oder einer Kontrollstation in einem HACCP-Netzwerk ermöglicht.

Sie kann wie folgt angeschlossen werden:

- Direkt an ein Gerät, das mittels TTL Daten austauscht (z. B. der Drucker FT190ELX). Dazu den Parameter E485="Prn" setzen.
- An ein RS485-Datennetz; dazu die Parameter E485="PC" und PRTY="1" (siehe die Bedienungsanleitung des Teilesatzes) setzen, die Signalwandlerkarte RS485-LK-P einstecken und Adr="Network address" definieren.

L REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

L.1 Routinewartung

L.1.1 Hinweise zur Reinigung

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



WICHTIGE HINWEISE

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



WARNUNG

Das Gerät vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung trennen.

L.1.2 Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs

Die Kühlzelle sollte wöchentlich gereinigt werden; je nach Gebrauch des Gerätes muss die Reinigung auch häufiger ausgeführt werden. Vor der Anwendung sind die Innenteile und das Zubehör mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90% biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren); anschließend nachspülen und sorgfältig trocken reiben.



VORSICHT

Benutzen Sie zur Reinigung der Edelstahlfächen keine Metallschwämmchen oder ähnliche Gegenstände. Keine Chlorreiniger, Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen usw.) oder Scheuermittel verwenden.



L.1.3 Reinigung des Kerntemperaturfühlers



WICHTIGE HINWEISE

Den Kerntemperaturfühler stets vorsichtig handhaben, auch bei seiner Reinigung, um sich nicht an der Spitze zu verletzen.

Der Kerntemperaturfühler sollte regelmäßig gereinigt werden, um seinen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Der Fühler muss von Hand gereinigt werden, und zwar unter Verwendung von lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder zu 90 % biologisch abbaubaren Produkten (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren); mit sauberem Wasser und einer desinfizierenden Lösung nachspülen.



VORSICHT

Zur Reinigung des Kerntemperaturfühlers keine Metallschwämmchen oder ähnliche Gegenstände verwenden. Keine Chlorreiniger, Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen usw.) oder Scheuermittel verwenden.

Der Fühler darf nicht mit kochendem Wasser gereinigt werden.

L.1.4 Wichtige Hinweise zur Reinigung des Hordengestells (für Modelle mit 7/10-15/28 kg GN 1/1)

Das Hordengestell kann durch Lösen der unteren Schrauben herausgenommen und im Geschirrspüler gereinigt werden. Keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen) oder Scheuermittel verwenden.

L.1.5 Vorsichtsmaßnahmen bei längerem Stillstand

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

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

Nach Beendigung der Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät sicher in Betrieb genommen werden kann und dass insbesondere die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen voll funktionstüchtig sind.

L.1.6 Schnellsuche von Störungen

In einigen Fällen ist es möglich, auftretende Betriebsstörungen schnell und einfach zu beheben. Es folgt eine Liste möglicher Fehler mit den jeweiligen Lösungen:

Das Gerät schaltet sich nicht ein:

- Überprüfen Sie, ob die Steckdose mit Strom versorgt ist.

Das Gerät erreicht die vorgesehene Innentemperatur nicht:

- Überprüfen Sie, ob der Kondensator verschmutzt ist.
- Überprüfen Sie die korrekte Einstellung der Zyklen.
- Überprüfen Sie, ob das Produkt korrekt in die Kühlzelle gegeben worden ist.
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Fühlers.

Zu lauter Gerätebetrieb:

- Die Nivellierung des Gerätes überprüfen. Eine nicht eben ausgerichtete Position könnte Vibrationen auslösen.
- Kontrollieren, ob das Gerät andere Geräte oder Teile berührt, die Resonanzen verursachen könnten.

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

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

User Manual*

Blast Chillers / Freezers

SF 64/56-CW CRIO CHILL

[Art. 402728962]



Foreword



The installation, use and maintenance manual (hereinafter Manual) provides the user with information necessary for correct and safe use of the machine (or “appliance”).

The following must not be considered a long and exacting list of warnings, but rather a set of instructions suitable for improving machine performance in every respect and, above all, preventing injury to persons and animals and damage to property due to improper operating procedures.

All persons involved in machine transport, installation, commissioning, use and maintenance, repair and disassembly must consult and carefully read this manual before carrying out the various operations, in order to avoid wrong and improper actions that could compromise the machine's integrity or endanger people. Make sure to periodically inform the user regarding the safety regulations. It is also important to instruct and update personnel authorised to operate on the machine, regarding its use and maintenance.

The manual must be available to operators and carefully kept in the place where the machine is used, so that it is always at hand for consultation in case of doubts or whenever required.

If, after reading this manual, there are still doubts regarding machine use, do not hesitate to contact the Manufacturer or the authorised Service Centre to receive prompt and precise assistance for better operation and maximum efficiency of the machine. During all stages of machine use, always respect the current regulations on safety, work hygiene and environmental protection. It is the user's responsibility to make sure the machine is started and operated only in optimum conditions of safety for people, animals and property.



IMPORTANT

- The manufacturer declines any liability for operations carried out on the appliance without respecting the instructions given in this manual.
- The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.
- No part of this manual may be reproduced.
- This manual is available in digital format by:
 - contacting the dealer or reference customer care;
 - downloading the latest and up to date manual on the web site;
- The manual must always be kept in an easily accessed place near the machine. Machine operators and maintenance personnel must be able to easily find and consult it at any time.



Contents

A	WARNING AND SAFETY INFORMATION	5
A.1	General information	5
A.2	Personal protection equipment	6
A.3	General safety	6
A.4	General safety rules	6
A.5	Product loading and unloading	9
A.6	Machine cleaning and maintenance	9
B	WARRANTY	11
B.1	Warranty terms and exclusions	11
C	GENERAL INFORMATION	12
C.1	Introduction	12
C.2	Additional indications	12
C.3	Intended use and restrictions	12
C.4	Testing and inspection	12
C.5	Appliance identification	12
C.6	Copyright	12
C.7	Keeping the manual	12
C.8	Recipients of the manual	12
C.9	Definitions	12
C.10	Responsibility	13
D	NORMAL MACHINE USE	13
D.1	Characteristics of personnel trained for normal machine use	13
D.2	Characteristics of personnel enabled to operate on the machine	13
D.3	Operator qualified for normal machine use	13
E	CONTROL PANEL	14
E.1	User interface description	14
F	DESCRIPTION OF CYCLES	14
F.1	Positive blast chilling	14
F.2	Negative blast chilling or freezing (freezers only)	14
F.3	Maintaining or preservation	15
F.4	Sterilisation cycle (function for appliances with germicidal lamp)	15
G	USER INTERFACE DESCRIPTION	15
G.1	Switching on	15
G.2	START/STOP cycle	15
G.3	Cycle selection (Standard)	15
G.4	Programmes	15
G.4.1	Blast chilling with "turbo cooling"	15
G.4.2	Cycles for ice-cream	15
G.5	Temperature	15
G.6	Time	16
G.7	UP/Manual defrost button	16
G.8	Down/Set button	16
G.9	Alarm warning	16
G.10	Display core probe temperature	16
G.11	Sterilisation cycle	16
G.12	Food safe control	16
G.13	Reference standard	16
G.13.1	Reference standard	16
H	INSTRUCTION FOR THE USER	17
H.1	Switching on	17
H.2	Selecting a standard cycle	17
H.3	Selecting a turbo cooling cycle	17
H.4	Selecting a programme	17
H.5	Modifying the blast chilling time	18
H.6	Modifying the compartment temperature during blast chilling	18
H.7	Display temperature setpoint and blast chilling end time	18
H.8	Modifying Custom Standard parameters	18
H.9	Modifying USER parameters	18
H.10	Blast chilling/preservation cycle	18
H.11	Defrost	18
H.12	Manual defrost	18
H.13	Germicidal lamps (function for appliances with germicidal lamp)	18
H.14	Proper machine operation	18
I	EXAMPLES OF STARTING OPERATION CYCLES	19
I.1	Introduction	19
I.2	Hard chilling	19
I.3	Hard chilling with modification of chilling end time	19
I.4	Hard chilling with programme selection	19
I.5	Hard chilling with programme selection and modification of chilling time	20
I.6	Blast chilling with "turbo cooling"	20

J	ALARMS	20
J.1	Introduction	20
J.2	HACCP alarms	20
J.2.1	Description of alarms	20
J.3	Service alarms	20
K	HACCP CONNECTIONS (ACCESSORIES)	21
L	MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE	22
L.1	Ordinary maintenance	22
L.1.1	Care information	22
L.1.2	Cleaning the cabinet and accessories	22
L.1.3	Cleaning the core probe	22
L.1.4	Cleaning the pan holder structure (for 7/10-15/28kg GN 1/1 models)	22
L.1.5	Precautions in case of long idle periods	22
L.1.6	Quick troubleshooting guide	22
L.2	Repair and extraordinary maintenance	23

A WARNING AND SAFETY INFORMATION

A.1 General information

To ensure safe use of the machine and a proper understanding of the manual it is necessary to be familiar with the terms and typographical conventions used in the documentation. The following symbols are used in the manual to indicate and identify the various types of hazards:



WARNING

Danger for the health and safety of operators.



WARNING

Danger of electrocution - dangerous voltage.



CAUTION

Risk of damage to the machine or the product.



IMPORTANT

Important instructions or information on the product



Equipotentiality



Read the instructions before using the appliance








Clarifications and explanations

Manufacturer Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy
www.electrolux.com/professional

- These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurant, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food .
- Only specialised personnel are authorised to operate on the machine.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Do not let children play with the appliance.
 - Keep all packaging and detergents away from children.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not store explosive substances, such as pressurized containers with flammable propellant, in this appliance
- Do not remove, tamper with or make the machine marking illegible.
- When scrapping the machine, the marking must be destroyed.
- Save these instructions carefully for further consultation by the various operators.

A.2 Personal protection equipment

Summary table of the Personal Protection Equipment (PPE) to be used during the various stages of the machine's service life.

Stage	Protective garments 	Safety footwear 	Gloves 	Glasses 	Safety helmet 
Transport	—	●	○	—	○
Handling	—	●	○	—	—
Unpacking	—	●	○	—	—
Installation	—	●	○	—	—
Normal use	●	●	● ¹	—	—
Adjustments	○	●	—	—	—
Routine cleaning	○	●	● ¹	○	—
Extraordinary cleaning	○	●	●	○	—
Maintenance	○	●	○	—	—
Dismantling	○	●	○	○	—
Scrapping	○	●	○	○	—
Key:					
●	PPE REQUIRED				
○	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY				
—	PPE NOT REQUIRED				

1. During Normal use, gloves protect hands from the cold tray when being removed from the appliance. Note: The gloves to be worn during cleaning are the type suitable for contact with the cooling fins (metal plates). Failure to use the personal protection equipment by operators, specialised personnel or users can involve exposure to chemical risk and possible damage to health (depending on the model).

A.3 General safety

- The machines are provided with electric and/or mechanical safety devices for protecting workers and the machine itself.
- Never operate the machine, removing, modifying or tampering with the guards, protection or safety devices.
- Do not make any modifications to the parts supplied with the appliance.
- Several illustrations in the manual show the machine, or parts of it, without guards or with guards removed. This is purely for explanatory purposes. Do not use the machine without the guards or with the protection devices deactivated.
- Do not remove, tamper with or make illegible the safety, danger and instruction signs and labels on the machine.



A.4 General safety rules



Protection devices installed on the machine

- The guards on the machine are:
 - fixed guards (e.g. casings, covers, side panels, etc.), fixed to the machine and/or frame with screws or quick-release connectors that can only be removed or opened with tools. Therefore the user must not remove or tamper with such devices. The Manufacturer declines any liability for damage due to tampering or their non-use.

- interlocked movable guards (door) for access inside the machine;
- machine electrical equipment access doors, made from hinged panels openable with tools. The door must not be opened when the machine is connected to the power supply.

Safety signs to be placed on the machine or near its area:

Prohibition	Meaning
	do not remove the safety devices
	do not use water to extinguish fires (placed on electrical parts)

Danger	Meaning
	caution, hot surface
	danger of electrocution (shown on electrical parts with indication of voltage)

End of use

- When the appliance is no longer to be used, make it unusable by removing the mains power supply wiring.

Instructions for use and maintenance

- Risks mainly of a mechanical, thermal and electrical nature exist in the machine. Where possible the risks have been neutralised:
 - directly, by means of adequate design solutions.
 - indirectly by using guards, protection and safety devices.
- Any anomalous situations are signalled on the control panel display.
- During maintenance several risks remain, as these could not be eliminated, and must be neutralised by adopting specific measures and precautions.
- Do not carry out any checking, cleaning, repair or maintenance operations on moving parts. Workers must be informed of this prohibition by means of clearly visible signs.
- To guarantee machine efficiency and correct operation, periodical maintenance must be carried out according to the instructions given in this manual.
- Make sure to periodically check correct operation of all the safety devices and the insulation of electrical cables, which must be replaced if damaged.
- Extraordinary machine maintenance operations must only be carried out by specialised personnel provided with all the appropriate personal protection equipment, tools, utensils and ancillary means.
- Never operate the machine, removing, modifying or tampering with the guards, protection or safety devices.

Reasonably foreseeable improper use

Improper use is any use different from that specified in this manual. During machine operation, other types of work or activities deemed improper and that in general can involve

risks for the safety of operators and damage to the appliance are not allowed. Reasonably foreseeable improper use includes:

- lack of machine maintenance, cleaning and periodical checks;
- structural changes or modifications to the operating logic;
- tampering with the guards or safety devices;
- failure to use personal protection equipment by operators, specialised personnel and maintenance personnel;
- failure to use suitable accessories (e.g. use of unsuitable equipment or ladders);
- keeping combustible or flammable materials, or in any case materials not compatible with or pertinent to the work, near the machine;
- wrong machine installation;
- placing in the machine any objects or things not compatible with its use, or that can damage the machine, cause injury or pollute the environment;
- climbing on the machine;
- non-compliance with the requirements for correct machine use;
- other actions that give rise to risks not eliminable by the Manufacturer.

The previously described actions are prohibited!

Residual risks

- The machine has several risks that were not completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices. Nevertheless, through this manual the Manufacturer has taken steps to inform operators of such risks, carefully indicating the personal protection equipment to be used by them. Sufficient spaces are provided for during the machine installation stages in order to limit these risks.

To preserve these conditions, the areas around the machine must always be:

- kept free of obstacles (e.g. ladders, tools, containers, boxes, etc.);
- clean and dry;
- well lit.

For the Customer's complete information, the residual risks remaining on the machine are indicated below: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

Residual risk	Description of hazardous situation
Slipping or falling	The operator can slip due to water or dirt on the floor
Burns/abrasions (e.g. heating elements, cold pan, cooling circuit plates and pipes)	The operator deliberately or unintentionally touches some components inside the machine without using protective gloves
Electrocution	Contact with live parts during maintenance operations carried out with the electrical panel powered
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the upper part (e.g. rung ladders, or climbs on it)
Tipping of loads	When handling the machine or the packing containing it, using unsuitable lifting systems or accessories or with the load unbalanced

Residual risk	Description of hazardous situation
Chemical (refrigerant gas)	Inhalation of refrigerant gas. Therefore always refer to the appliance labels
Harm to eyesight and skin	Exposure to UV rays for appliances with germicidal lamp, in case of door interlock fault.

Normal machine use

- If the appliance contains a UV emitter, do NOT stare at the light source.
- In case of a significant anomaly (e.g. short circuits, wires coming out of the terminal block, motor breakdowns, worn electrical cable sheathing, etc.) the operator must immediately deactivate the machine.

A.5 Product loading and unloading

- Cover or wrap food before placing it in the appliance.
- Use kitchen gloves when loading and removing food.
- Regarding the maximum load for each appliance and each shelf, respect that given in the table below:

Shelf maximum load (kg)	40kg
--------------------------------	------

A.6 Machine cleaning and maintenance

- Before carrying out any cleaning or maintenance, disconnect the appliance from the power supply. For details see the Electrical Connection paragraph in the Installation Manual.
- Do not touch the appliance with wet hands or feet or when barefoot.
- Do not remove the safety guards.
- Use a ladder with suitable protection for work on appliances with accessibility from above.
- Use suitable personal protection equipment.
- Machine maintenance, checking and overhaul operations must only be carried out by specialised personnel or the Customer Care Service, provided with adequate personal protection equipment, tools and ancillary means.
- Work on the electrical equipment must only be carried out by specialised personnel or the Customer Care Service.
- Put the machine in safe conditions before starting any maintenance operation.
- Respect the requirements for the various routine and extraordinary maintenance operations. Non-compliance with the instructions can create risks for personnel.

Ordinary maintenance

- Disconnect the power supply before cleaning the appliance.
For details see the Electrical Connection paragraph in the Installation Manual.
- Do not clean the machine with jets of water or with a steam cleaner.

Cleaning the cabinet and accessories

- Pay attention to the selection and use of cleaning products in order to maintain proper appliance performance and safeness.
- Before using the appliance, clean all the internal parts and accessories with lukewarm water and neutral soap, or products that are over 90% biodegradable (in order to reduce

the emission of pollutants into the environment), then rinse and dry thoroughly, where possible clean with dishwashing machine.

- Do not clean the appliance with detergents containing chlorine, solvent-based cleaning products (e. g. trichloro-ethylene), abrasive powders or agents, scouring pads or sponges that could damage the surfaces. Do not use organic solvent substances or essential oils. These substances could damage the parts of the appliance made from synthetic material.
- Do not use products (even if diluted) containing chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric or muriatic acid, etc.) to clean the floor under the appliance.
- Pay particular attention when handling the core probe; it is a sharp object, therefore handle it very carefully during cleaning.

Preventive Maintenance

- Preventive Maintenance reduces downtime and maximizes machines efficiency. Customer Care Service can provide advice on the best maintenance plan to be purchased based on the intensity of use and the age of the equipment.

Repair and extraordinary maintenance

- Repair and extraordinary Maintenance have to be carried out by specialised authorised personnel. The manufacturer declines any liability for any failure or damage caused by the intervention of an unauthorized technician by the Manufacturer and the original manufacturer warranty will be invalidated.

Parts and accessories

- Use only original accessories and/or spare parts. Failure to use original accessories and/or spare parts will invalidate the original manufacturer warranty and may render the machine not compliant with the safety standard.

Maintenance intervals

- The inspection and maintenance intervals depend on the actual machine operating conditions and ambient conditions (presence of dust, damp, etc.), therefore precise time intervals cannot be given. In any case, careful and periodical machine maintenance is advisable in order to minimise service interruptions.
- It is advisable to carry out the checks with the frequency given in the following table:

Maintenance, inspections, checks and cleaning	Frequency	Responsibility
Ordinary cleaning <ul style="list-style-type: none"> • general cleaning of machine and surrounding area 	Daily	Operator
Mechanical protection devices <ul style="list-style-type: none"> • check their condition and for any deformation, loosening or removed parts 	Every 6 months	Service

Maintenance, inspections, checks and cleaning	Frequency	Responsability
Control <ul style="list-style-type: none"> check the mechanical part, for cracks or deformation, tightening of screws: check the readability and condition of words, stickers and symbols and restore if necessary 	Yearly	Service
Machine structure <ul style="list-style-type: none"> tightening of main bolts (screws, fixing systems, etc.) of machine 	Yearly	Service
Safety signs <ul style="list-style-type: none"> check the readability and condition of safety signs 	Yearly	Service
Electrical control panel <ul style="list-style-type: none"> check the electrical components installed inside the electrical control panel. Check the wiring between the electrical panel and machine parts. 	Yearly	Service
Electrical connection cable <ul style="list-style-type: none"> check the connection cable (replace if necessary) 	Yearly	Service
General machine overhaul <ul style="list-style-type: none"> check all components, electrical equipment, corrosion, pipes... 	Every 10 years ¹	Service

1. the machine is designed and built for a duration of about 10 years. After this period of time (from commissioning) the machine must undergo a general inspection and overhaul.

- It is advisable to stipulate a preventive and scheduled maintenance contract with the Customer Care Service.

B WARRANTY

B.1 Warranty terms and exclusions

If the purchase of this product includes warranty coverage, warranty is provided in line with local regulations and subject to the product being installed and used for the purposes as designed, and as described within the appropriate equipment documentation.

Warranty will be applicable where the customer has used only genuine spare parts and has performed maintenance in accordance with Electrolux Professional user and maintenance documentation made available in paper or electronic format.

Electrolux Professional strongly recommends using Electrolux Professional approved cleaning, rinse and descaling agents to obtain optimal results and maintain product efficiency over time.

The Electrolux Professional warranty does not cover:

- service trips cost to deliver and pick up the product;
- installation;
- training on how to use/operate;
- replacement (and/or supply) of wear and tear parts unless resulting from defects in materials or workmanship reported within one (1) week from the failure;
- correction of external wiring;
- correction of unauthorized repairs as well as any damages, failures and inefficiencies caused by and/or resulting from;
 - insufficient and/or abnormal capacity of the electrical systems (current/voltage/frequency, including spikes and/or outages);
 - inadequate or interrupted water supply, steam, air, gas (including impurities and/or other that does not comply with the technical requirements for each machine);

- plumbing parts, components or consumable cleaning products that are not approved by the manufacturer;
- customer's negligence, misuse, abuse and/or non-compliance with the use and care instructions detailed within the appropriate equipment documentation;
- improper or poor: installation, repair, maintenance (including tampering, modifications and repairs carried out by third parties not authorized third parties) and modification of safety systems;
- Use of non-original components (e. g.: consumables, wear and tear, or spare parts);
- environment conditions provoking thermal (e. g. overheating/freezing) or chemical (e. g. corrosion/oxidation) stress;
- foreign objects placed in- or connected to- the product;
- accidents or force majeure;

- transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery unless otherwise agreed;
- product with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined;
- replacement of light bulbs, filters or any consumable parts;
- any accessories and software not approved or specified by Electrolux Professional.

Warranty does not include scheduled maintenance activities (including the parts required for it) or the supply of cleaning agents unless specifically covered within any local agreement, subject to local terms and conditions.

Check on Electrolux Professional website the list of authorized customer care.

C GENERAL INFORMATION



WARNING

Refer to “*Warning and Safety Information*”.

C.1 Introduction

Given below is some information regarding the intended use of this appliance, its testing, and a description of the symbols used (that identifies the type of warning), the definitions of terms used in the manual and useful information for the appliance user.

C.2 Additional indications

The drawings and diagrams given in the manual are not in scale. They supplement the written information with an outline, but are not intended to be a detailed representation of the machine supplied.

The numerical values given on the machine installation diagrams refer to measurements in millimeters and/or inches.

C.3 Intended use and restrictions

This appliance has been designed for the blast chilling and/or blast freezing, preservation of foods (it rapidly lowers the temperature of cooked foods in order to preserve their initial qualities and guarantee their good condition for several days) and for food warming.

Any other use is deemed improper.



CAUTION

The machine is not suitable for installation outdoors and/or in places exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.).



NOTE!

The manufacturer declines any liability for improper use of the product.

C.4 Testing and inspection

Our appliances have been designed and optimized, with laboratory testing, in order to obtain high performance and efficiency.

The product is shipped ready for use.

Passing of the tests (visual inspection - electrical test - functional test) is guaranteed and certified by the specific enclosures.

C.5 Appliance identification

This manual applies to various Crosswise models. For further details regarding your model, refer to “Technical Data”.

C.6 Copyright

This manual is intended solely for consultation by the operator and can only be given to third parties with the permission of Electrolux Professional SpA.

C.7 Keeping the manual

The manual must be carefully kept for the entire life of the machine, until scrapping. The manual must stay with the machine in case of transfer, sale, hire, granting of use or leasing.

C.8 Recipients of the manual

This manual is intended for:

- the carrier and handling personnel;
- installation and commissioning personnel;
- the employer of machine users and the workplace manager;
- operators for normal machine use;
- specialised personnel - Customer Care service (see service manual).

C.9 Definitions

Listed below are the definitions of the main terms used in the manual. It is advisable to read them carefully before use.

Operator	machine installation, adjustment, use, maintenance, cleaning, repair and transport personnel.
Manufacturer	Electrolux Professional SpA or any other service centre authorised by Electrolux Professional SpA.
Operator for normal machine use	an operator who has been informed and trained regarding the tasks and hazards involved in normal machine use.
Customer Care service or specialised personnel	an operator instructed/trained by the Manufacturer and who, based on his professional and specific training, experience and knowledge of the accident-prevention regulations, is able to appraise the operations to be carried out on the machine and recognise and prevent any risks. His professionalism covers the mechanical, electrotechnical and electronics fields etc.
Danger	source of possible injury or harm to health.
Hazardous situation	any situation where an operator is exposed to one or more hazards.
Risk	a combination of probabilities and risks of injury or harm to health in a hazardous situation.

Protection devices	safety measures consisting of the use of specific technical means (guards and safety devices) for protecting operators against risks.
Guard	an element of a machine used in a specific way to provide protection by means of a physical barrier.
Safety device	a device (other than a guard) that eliminates or reduces the risk; it can be used alone or in combination with a guard.
Customer	the person who purchased the machine and/or who manages and uses it (e. g. company, entrepreneur, firm).
Electrocution	an accidental discharge of electric current on a human body.

C.10 Responsibility

The Manufacturer declines any liability for damage and malfunctioning caused by:

- non-compliance with the instructions contained in this manual;
- repairs not carried out in a workmanlike fashion, and replacements with parts different from those specified in the spare parts catalogue (the fitting and use of non-original spare parts and accessories can negatively affect machine

operation and invalidates the original manufacturer warranty);

- operations carried out by non-specialised personnel;
- unauthorized modifications or operations;
- missing, lack or inadequate maintenance;
- improper machine use;
- unforeseeable extraordinary events;
- use of the machine by uninformed and / or untrained personnel;
- non-application of the current provisions in the country of use, concerning safety, hygiene and health in the workplace.

The Manufacturer declines any liability for damage caused by arbitrary modifications and conversions carried out by the user or the Customer.

The employer, workplace manager or service technician are responsible for identifying and choosing adequate and suitable personal protection equipment to be worn by operators, in compliance with regulations in force in the country of use.

The Manufacturer declines any liability for inaccuracies contained in the manual, if due to printing or translation errors.

Any supplements to the installation, use and maintenance manual the Customer receives from the Manufacturer will form an integral part of the manual and therefore must be kept together with it.

D NORMAL MACHINE USE



WARNING

Refer to “*Warning and Safety Information*”.

D.1 Characteristics of personnel trained for normal machine use

The Customer must make sure the personnel for normal machine use are adequately trained and skilled in their duties, as well as ensuring their own safety and that of other persons. The Customer must make sure his personnel have understood the instructions received and in particular those regarding work hygiene and safety in use of the machine.

D.2 Characteristics of personnel enabled to operate on the machine

The Customer is responsible for ensuring that persons assigned to the various duties:

- read and understand the manual;
- receive adequate training and instruction for their duties in order to perform them safely;

- receive specific training for correct machine use.

D.3 Operator qualified for normal machine use

Must have at least:

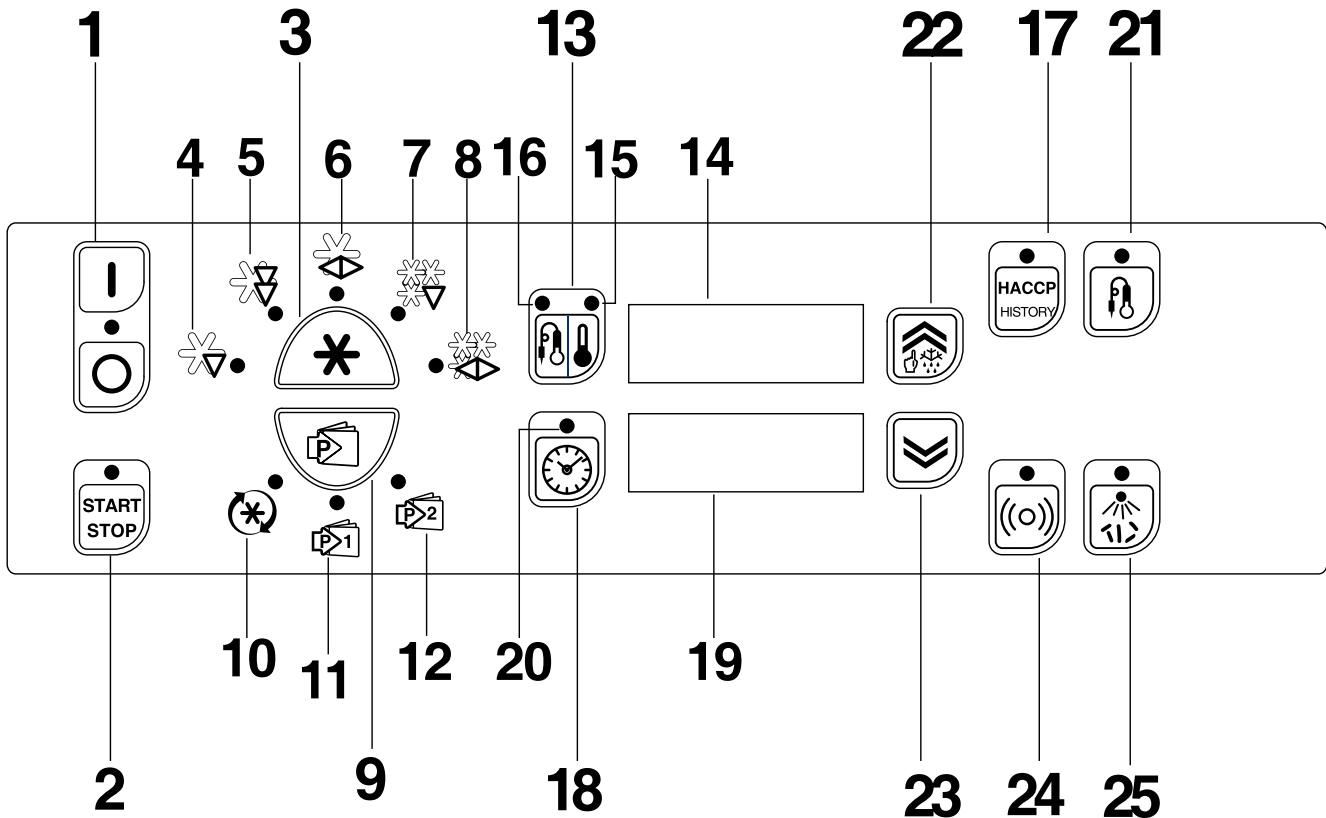
- knowledge of the technology and specific experience in operating the machine;
- adequate general basic education and technical knowledge for reading and understanding the contents of the manual, including correct interpretation of the drawings, signs and pictograms;
- sufficient technical knowledge for safely performing his duties as specified in the manual;
- knowledge of the regulations on work hygiene and safety.

In case of a significant anomaly (e. g. short circuits, wires coming out of the terminal block, motor breakdowns, worn electrical cable sheathing, etc.) the operator for normal machine use must:

- immediately deactivate the machine.

E CONTROL PANEL

E.1 User interface description



1	ON/OFF switch
2	Start/stop cycle button
3	Select cycle button
4	SOFT chilling cycle LED
5	HARD chilling cycle LED
6	POSITIVE maintaining cycle LED
7	NEGATIVE blast chilling or FREEZING cycle LED
8	NEGATIVE maintaining cycle LED
9	P1 or P2, Turbo cooling programme selection button
10	Turbo cooling LED
11	Programme 1 LED
12	Programme 2 LED

13	Temperature button
14	Temperature display
15	Compartment probe temperature LED
16	Core probe temperature LED (if present)
17	HACCP/HISTORY button
18	Time button
19	Time display
20	Timed cycle LED
21	Core probe button
22	Double function button: UP - Manual defrost
23	DOWN button
24	SERVICE ALARM button
25	Germicidal cycle button

F DESCRIPTION OF CYCLES

F.1 Positive blast chilling

Positive blast chilling brings the food quickly to a core temperature of +3°C (37.4°F). The positive blast chilling cycle is suitable for foods to be consumed within a few days. Two types of blast chilling are provided for:

- **SOFT CHILLING:**
recommended for foods such as vegetables or pieces of food that are not very thick.
- **HARD CHILLING:**
recommended for larger pieces of food.

F.2 Negative blast chilling or freezing (freezers only)

Freezing allows foods to be preserved for longer periods (weeks or months).

Fast freezing consists of reaching a negative temperature (-18°C / -0.4°F) in the core of the product in the shortest possible time.

This ensures that the tissues are not damaged when the product thaws and the food preserves its appearance and nutritional components. With this cycle, the temperature of the food is between -20°C (-4°F) and -18°C (-0.4°F) after freezing.

F.3 Maintaining or preservation

The preservation cycle, for example keeping food at a chosen temperature so that it does not alter over time, is started automatically at the end of the blast chilling or freezing cycles. Preservation is continuous; it is necessary to operate on the programme in order to interrupt it.

F.4 Sterilisation cycle (function for appliances with germicidal lamp)

The UV lamps have a direct germicidal action whose purpose is to sterilise the surfaces and the air in the appliance compartment. This function can be used to sterilise kitchen utensils such as knives, carving forks, etc. (carry out the operation in 2 cycles, turning the utensils over) and can be activated at the end of each working day. Do not use this

function if there is food in the compartment. It only works with compartment temperature above 15°C (59°F).



WARNING

The appliance has a safety device that switches off the lamps when the doors are opened. This safety feature is provided because exposure to UV radiation emitted by the lamps is harmful and can damage eyes.

G USER INTERFACE DESCRIPTION

G.1 Switching on



This button indicates whether the appliance is on or off. To switch it on, press the button I ; the LED O-I and the entire interface light up.

G.2 START/STOP cycle



This button is used to start or stop the selected cycle. The selected cycle starts immediately when activated. To stop it, keep the button pressed for at least 3 seconds. If the door is closed when a cycle is started, the button lights up; whereas it will start blinking if the door is opened during a cycle.

To optimise machine performance, and only if the need arises, a preparation cycle can start at the beginning of a chilling cycle, signalled on the temperature display with the message "PREP". Also, if the blast chiller has been idle for a long time, the compressor will be started with impulses to guarantee maximum efficiency.

G.3 Cycle selection (Standard)


The machine default setting is the SOFT chilling cycle. Use the

buttons  to select:



From left to right:

- Positive SOFT chilling
- Positive HARD chilling
- Positive maintaining (or preservation)
- Negative blast chilling or freezing
- Negative maintaining (or preservation)

When selecting the required cycle, press the button  to go to the next selection; management is circular therefore it is possible to scroll forwards or back.

G.4 Programmes

Two user changeable default programmes (P1 and P2) are associated with each standard cycle.

Press the "PROGRAMMES" button  to set the appliance to programmes mode. The appliance switches from standard cycle selection to programme selection and vice versa.



From left to right:

- Turbo cooling
- Programme P1
- Programme P2

What does programme mean? For blast chilling, the user can modify the compartment temperature and chilling time and save the changes in the memory for subsequent retrieval; for maintaining, the user can set the compartment set point.




NOTE!

To go from standard cycle selection status to

programme selection, press .

To go from programme selection status to standard

cycle selection, press .

G.4.1 Blast chilling with "turbo cooling"



The turbo cooling cycle allows the user to operate the appliance continuously with a compartment temperature between the min. set point and +3°C. The appliance works in continuous cycle and defrost is managed automatically. To select this type of cycle, refer to paragraph G.4 Programmes

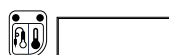
G.4.2 Cycles for ice-cream

By enabling the parameter "EICE" (EICE = y) the machine is set to do 2 ice cream cycles; programmes "P1" and "P2" leave the normal logic and become 2 specific cycles for ice cream. They are no longer associated with the selected standard cycle: when selecting this cycle the LEDs relevant to the standard cycles are off.


- cycle "P1": timed blast chilling or with core probe; after chilling, the machine automatically switches to preservation at a temperature of -14 °C and -10°C for BC .
- cycle "P2": blast chilling with "turbo cooling" with compartment temperature of -16 °C and -12°C for BC.

NB: To modify the parameter "EICE", refer to paragraph M LIST OF USER PARAMETERS.

G.5 Temperature



The temperature display can show the compartment temperature and the core probe temperature (if present). If a **cycle is active** (positive or negative maintaining, timed positive blast chilling or timed freezing), the temperature displayed is the compartment temperature (if present). If a **core probe cycle is active**, the core probe temperature will be displayed by default.

Press the button  in blast chilling cycles to switch between compartment temperature and core probe temperature (if present). The LED indicates which of the two temperatures is being displayed at that time:

- if the core probe temperature is displayed, the Core probe temperature led lights up



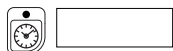
- if the compartment temperature is displayed, the compartment temperature led lights up.



Only 1 of the 2 is on.


If a cycle is active (positive or negative maintaining, timed positive blast chilling or timed freezing), the temperature displayed is the compartment temperature.

G.6 Time



- During a blast chilling cycle: the time display shows the total or remaining chilling time
- During a maintaining cycle: the display shows the time
- During a turbo cooling cycle: the display shows:
 - “○○○○”= approx. 2 hours before defrost start
 - “○○○”= approx. 1 ½ hours before defrost start
 - “○○”= approx. 1 hour before defrost start
 - “○”= approx. ½ hour before defrost start



The Timed cycle led  is on only when a timed blast chilling cycle is in progress. In the cycle selection phase it indicates the chilling time.

G.7 UP/Manual defrost button



This is a double function button:

1. INCREASE VALUE: use during modification to increase the parameter and set point values or to go to the next parameter;
2. MANUAL DEFROST: if system conditions allow it, press the button for at least 4 seconds to activate manual defrost. The message “dEfr” appears on the display throughout the entire phase. The selection is valid only in preservation/maintaining conditions and in the selection of the operation cycle. At the end of defrost, the board returns to the main configuration.

G.8 Down/Set button



Use during modification to decrease the parameter and setpoint values or scroll the parameters back.

G.9 Alarm warning

1. HACCP/History



For displaying the compartment high temperature alarm and blast chilling cycle end error alarm.

When an HACCP alarm occurs, the LED:

- blinks if the alarm is in progress.
- stays on (fixed) if the alarm has ended but must still be seen by the user.

2. Service alarms



In the SERVICE ALARMS function all the alarms, except the compartment high temperature alarm and blast chilling cycle end error alarm are stored and can be displayed .

- blinks if the alarm is in progress.
- stays on (fixed) if the alarm has ended but must still be seen by the user.

(see chapter J *Alarms* for all information on alarms)

G.10 Display core probe temperature

(if the core probe is present)

Use this function to display the core probe temperatures if there is more than one core probe inserted in the product. If only one core probe is used, to display the temperature refer to that given in paragraph G.5 *Temperature* .

G.11 Sterilisation cycle



(Function for appliances with germicidal lamp)

The UV lamps have a direct germicidal action and are used to sterilise the surfaces and air inside the compartment of the machine (see paragraph F.4 *Sterilisation cycle (function for appliances with germicidal lamp)*). No cycle must be active. During the cycle, the “TEMPERATURE” display shows the compartment temperature. The main menu is shown at the end of the cycle.

G.12 Food safe control



(if present)

Indicates machine HACCP status. The FOOD SAFE CONTROL LED lights up and turns:

RED

- during a blast chilling cycle (timed or with core probe);
- at the end of a core probe blast chilling cycle, if the cycle does not end correctly;
- uring preservation/maintaining in case of a compartment high temperature alarm;
- during preservation after blast chilling, if the process does not end correctly;

GREEN

- at the end of a core probe blast chilling cycle, if the cycle ends correctly;
- during preservation/maintaining if there are no HACCP alarms;

OFF

- machine in standby mode;

G.13 Reference standard

G.13.1 Reference standard

The appliance can be set in accordance with 3 different standards:

1. NF (French)

2. UK (British)
3. CUSTOM (defined by user)



IMPORTANT

The reference standard selection can be changed only if no blast chilling cycle is active, setting the parameter "nOr".
(see paragraph H.9 *Modifying USER parameters* to activate the parameter)



IMPORTANT

The correct end of cycle temperature and time limits set by the NF and UK standards are fixed and cannot be changed by the user, whereas the CUSTOM standard is configurable.

For example, if the NF setting is used, a positive blast chilling cycle with core probe ends correctly if the temperature of 10°C (50°F) is reached within 110 minutes.

Blast chilling then proceeds until the factory-set maintaining temperature is reached or the user presses STOP. See par. C.2.2.7 for the procedure for modifying the temperature of the CUSTOM Standard and par. D.6 for the list of parameters.

SOFT / HARD CHILLING			
Standard	Chilling start temperature	Chilling end temperature	Chilling duration
NF	+63°C (145.4°F)	+10°C (50°F)	110 minutes
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37.4°F)	90 minutes
CUSTOM	CbSt°C	CCET°C	CCtl minutes

FREEZING			
Standard	Chilling start temperature	Chilling end temperature	Chilling duration
NF	+63°C (145.4°F)	-18°C (64.4°F)	270 minutes
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0.4°F)	240 minutes
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl minutes

H INSTRUCTION FOR THE USER



CAUTION

Before using the machine, clean the compartment with a detergent solution, as there may still be residuals of condensation from final testing by the manufacturer (see paragraph L.1.2 *Cleaning the cabinet and accessories* for the type of product to use).

H.1 Switching on

Turn on the protection switch installed upstream of the appliance and press the ON button to activate it. The ON LED lights up to signal that the appliance is powered.

H.2 Selecting a standard cycle


The machine default setting is the SOFT chilling cycle.


Use the button  to select



From left to right:

- Positive SOFT chilling
- Positive HARD chilling
- Positive maintaining (or preservation)
- Negative blast chilling or freezing
- Negative maintaining (or preservation)

When selecting the required cycle, press the button  to go to the next selection; management is circular therefore it is possible to scroll forwards or back.

If the required cycle is another one, press the button  until selected and start it with the button






IMPORTANT

The machine automatically recognises when the core probe is inserted in the product. If the core probe is not inserted, a timed cycle will start automatically. It is necessary to wait 2 minutes after the end of the preparation cycle for automatic recognition (see chapter "Analysis of user interface" in the complete user manual on the web site).

Therefore if a timed cycle starts, after 2 minutes the TIME LED will light up and the COMPARTMENT TEMPERATURE will be displayed by default.





H.3 Selecting a turbo cooling cycle





- To select the turbo cooling cycle, press the button ;
- the LED  turns orange;
- To start the cycle, press the button .

H.4 Selecting a programme

The user must firstly decide which type of cycle to start (SOFT, HARD, etc.) and then select the required programme.

Proceed as follows:

- select the required type of cycle;
 - press the programme selection button ;
 - the LED  turns orange;
 - press the selection button  until the LED of the required programme  lights up;
- If the type of programme is suitable:

- start it by pressing the button .
- Otherwise:
- press the selection button  until the LED of the required programme  lights up;
 - to start the programme, press the button .

The user can modify some parameters of the cycles and save the changes:





- for the blast chilling cycle, the user can modify the compartment blast chilling time/setpoint and save it in the memory, from where it can subsequently be recalled (see paragraph H.5 *Modifying the blast chilling time* and H.6 *Modifying the compartment temperature during blast chilling*);
- for maintaining, the user can set the compartment setpoint.

H.5 Modifying the blast chilling time

The blast chilling time can be modified in the following cases:





1. when setting a programme (P1 or P2)
2. when selecting a blast chilling cycle
3. during blast chilling (it can only be decreased)

To modify it, proceed as follows:



- press the button  for 2 seconds;
- the display flashes to signal “modify” mode;
- set the required value with the buttons  and ;
- press the button  to confirm the value, or confirmation occurs automatically after 5 seconds of inactivity;

H.6 Modifying the compartment temperature during blast chilling

The setpoint can be modified only in a custom cycle or during turbo cooling, as follows:

- press the button  for 2 seconds;
- the display flashes to signal “modify” mode;
- set the required value with the buttons  and ;
- press the button  to confirm the value, or confirmation occurs automatically after 5 seconds of inactivity.

H.7 Display temperature setpoint and blast chilling end time









During a cycle, the user can view the temperature setpoint and blast chilling end time by pressing the buttons  and  together.

H.8 Modifying Custom Standard parameters

To modify CUSTOM Standard temperatures and time, use the procedure for modifying USER parameters given in paragraph H.9 *Modifying USER parameters*.

H.9 Modifying USER parameters

To modify a parameter, select the utility:

- press the buttons  and  together for at least 4 seconds; the TEMPERATURE display shows the parameter label and the TIME display the value label;
- to exit the display phase, wait 5 seconds without pressing any buttons;
- press the buttons  and  to display the required parameter;
- press the button  for 2 seconds to access modify mode;
- press the buttons  and  to modify the value of the operation parameters
- the new value is saved automatically after 8 seconds of inactivity or by pressing the button ;



NOTE!

The parameters can be modified ONLY if no cycle is active. If a cycle is active, the utility only enables the display of parameters (see the list of parameters in the complete user manual on the web site).


H.10 Blast chilling/preservation cycle

When the blast chilling or freezing cycle has ended, the machine automatically goes to the preservation phase. The food must be stored in an appropriate way, maintaining a preservation temperature suitable for the type of food being chilled.

H.11 Defrost

Defrost is activated automatically during preservation. The duration of the cycles and the intervals between defrosts are factory-set.

H.12 Manual defrost


To start a manual defrost press the button  for 4 seconds. To decrease the defrost time, the function can be activated with the door open, for example a manual defrost can be started leaving the blast chiller door open.

In this way the blast chiller activates the internal fans which draw air into the compartment from the outside, thereby shortening defrost times (for detailed information see paragraph “UP/MANUAL DEFROST BUTTON” in the complete user manual on the web site).

Before every defrost, remove the drain plug located on the bottom of the compartment; refit it after defrosting.

H.13 Germicidal lamps (function for appliances with germicidal lamp)

To activate the lamps:

- the machine must be switched on but with no cycle activated;
- press the button ;



NOTE!

It is advisable to do a germicidal cycle at the start of the day before using the appliance, and another at the end of the day, after cleaning the compartment. (for detailed information see paragraph “STERILISATION CYCLE” in the complete user manual on the web site).



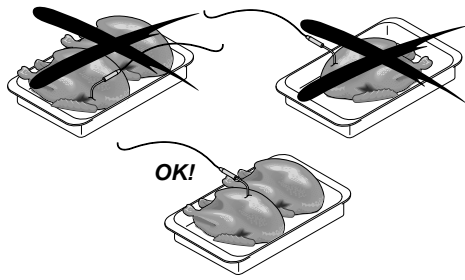
IMPORTANT

The cycle will not be activated if the compartment temperature is below 15°C (59°F) or if the door is open.

H.14 Proper machine operation

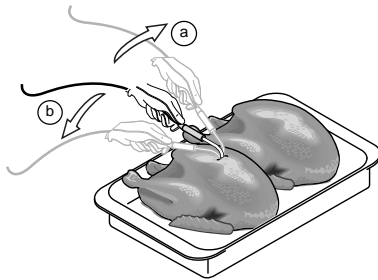
Proper machine operation during the blast chilling and freezing cycles depends on some factors:

- Using the core probe (if present) in the blast chilling cycles ensures good results. It is important to place the probe correctly, in the centre of the largest piece of food, making sure the tip does not protrude and, in particular, that it does not touch the pan.



Make sure the core probe is clean and sterilised when inserting it in the product, and always take care when handling it, since it is a sharp object.

At the end of the cycle, open the door and remove the core probe, putting it back in its original position.

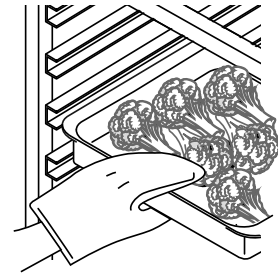


- It is advisable to keep food covered during the blast chilling cycle in order to facilitate chilling. The product must be evenly distributed inside the compartment to ensure good air circulation and therefore better preservation. In any case, do not leave the door open longer than necessary when removing or loading food.

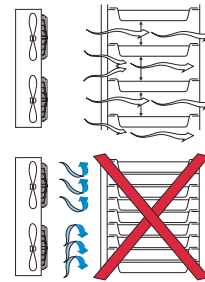


NOTE!

Remember that the pans are cold, therefore use gloves.



- It is advisable to use shallow containers (or with sides not higher than 65 mm / 2.55 in) to allow good air circulation around the product (the greater the surface area of the food exposed to the cold air, the shorter the chilling time). Clean the containers and their support surfaces thoroughly to avoid contaminating the food. It is also advisable to put the food in the chiller using the same container it was cooked in.




I EXAMPLES OF STARTING OPERATION CYCLES


I.1 Introduction

To make the use of this blast chiller's electronic board more immediate, step-by-step instructions have been provided for activating the various functions.

When switched on, the appliance is set for the SOFT chilling cycle by default.

Select the required cycle by pressing the button  according to the instructions below.




I.2 Hard chilling



- Press the selection button  until the "hard chilling led"  lights up.

- Press the "start/stop cycle" button .

If the core probe is not inserted in the product, the cycle will be timed.









I.3 Hard chilling with modification of chilling end time

- Press the selection button  until the "hard chilling led"  lights up;
- To modify the chilling end time:
 - Press the "time" button  for 2 seconds;












- Set the required value by pressing  or ; The new value will be automatically saved after 5 seconds of inactivity or by pressing the "time" button again.







- Press the "start/stop cycle" button .

I.4 Hard chilling with programme selection




- Press the selection button  until the "hard chilling led"  lights up;
- Press the programme selection button  until the programme type selection led  lights up;
- If the selected programme is suitable, press the "start/stop cycle" button .
- To modify the type of programme:
 - press the "select cycle" button  until the led of the required programme  lights up.
 - Press the "start/stop cycle" button .

1.5 Hard chilling with programme selection and modification of chilling time

- Press the selection button  until the “hard chilling led”  lights up;
- Press the “programme selection” button  until the led of the required programme  lights up;
- If the selected programme is suitable, press the “start/stop cycle” button .
- To modify the type of programme:
 - Press the selection button  until the led of the required programme  lights up;
 - Press the time button  for 2 seconds
 - Set the required time value by pressing  or ; The new value is saved automatically after 5 seconds of inactivity, or by pressing the time button again;
 - Press the “start/stop cycle” button .

- Press the “temperature” button  again to save the new setting or confirmation occurs automatically after 5 seconds of inactivity;
- Press the “start/stop cycle” button .
- To modify the compartment temperature:
 - Press the temperature button  for 2 seconds;
 - Set the required temperature value by pressing  or ; The new value is saved automatically after 5 seconds of inactivity, or by pressing the temperature button again;
 - Press the “start/stop cycle” button .

1.6 Blast chilling with “turbo cooling”

- Press the “select programme” button .
- The “turbo cooling” led  lights up.
- Press the “start/stop cycle” button .

J ALARMS

J.1 Introduction

The electronic board manages two types of alarm systems:




- HACCP** for monitoring and storing high temperature alarms. An HACCP alarm status is signalled by sounding of the buzzer, blinking of the HACCP red LED, and the alarm message appearing on the display.
- SERVICE ALARMS** for storing and managing all the alarms available on the electronic board (except the high temperature and blast chilling cycle end error alarms).



J.2 HACCP alarms

For managing the compartment high temperature alarm and the blast chilling cycle end error alarm.

If no alarm is active: the “TEMPERATURE” display shows the message **none**, whereas the “TIME” display remains off.

In case of an alarm the “TEMPERATURE” display shows the alarm number **AL 1**, **AL 2**, etc., and the “TIME” display shows the description of the alarm (see paragraph J.2.1 *Description of alarms*).

To access the menu, press the button . To exit the menu press the button again. Use the buttons  and  to scroll; the messages **AL 1**, **AL 2**, etc. will appear. After displaying the last alarm, the display shows the message “—”; the unit automatically returns to the main menu after 12 seconds of inactivity.

To cancel the alarms, press  +  together for 5 seconds.



CAUTION

The reset function is disabled if the operator has not seen the stored alarms and the message “RES” appears on the TEMPERATURE display.

J.2.1 Description of alarms

- High temperature alarm**

The display shows:

- the message **Batch**(number) **Ht**(maximum temperature reached) **C Start Date Time End** —, if the alarm is still active
EXAMPLE: **Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End** —

- the message **Batch**(number) **Ht**(maximum temperature reached) **C Start Date Time End Date Time**, if the alarm has ended.

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

where:

Start Date Time indicates the start of the alarm,

End Date Time indicates the end of the alarm (“Date” format: DD-MM-YY, “Time” format HH.MM;).

- Blast chilling cycle end error alarm**

This type of control is done to check that a blast chilling/freezing cycle with core probe ends correctly. If it does not end correctly, a “**Blast chilling duration outside limit**” alarm is generated and the display shows:

- the message **Batch**(number) **Ot**(blast chilling time) **MIN Start Date Time End Date Time**
EXAMPLE: **BATCH1 Ot 120MIN Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48**.

where:

(number) indicates the current day’s batch number;

Start Date Time indicates cycle start;

End Date Time cycle end.

Batch number:

Every blast chilling cycle (SOFT/HARD chilling, freezing) carried out will be identified by a progressive number (1,2, ...) called the “**BATCH NUMBER**”. It refers to the current day and will be reset to **0** at the start of a new calendar day.



NOTE!

N.B. In case of timed blast chilling/freezing, there are no cycle-end control alarms.

J.3 Service alarms

There are two types of service alarms:

- type “b” (user):
which do not require After-Sales Service assistance and do not shut down the machine;

SYMBOL	DESCRIPTION	ACTION
B1	Condenser high temperature	– Clean the condenser; – check air circulation near it
B2	Door open	– Close door
B3	Memory full	– Reset HACCP alarms
B4	Power failure	– check the efficiency of the power supply; – check the electrical system;


- type “E” (non-user):
advising to contact the After-Sales Service, but which do not shut down the machine;


SYMBOL	DESCRIPTION	ACTION
E1	Compartment minimum temperature	CALL THE AFTER-SALES SERVICE
E2	Evaporator minimum temperature	
E3	Compartment probe faulty or disconnected	
E4	Evaporator probe faulty or disconnected	
E5	Room probe faulty or disconnected ¹	
E6	Condenser probe faulty or disconnected ¹	
E7	Core probe 1 faulty or disconnected ¹	
E8	Core probe 2 faulty or disconnected ¹	
E9	Core probe 3 faulty or disconnected ¹	
E10	Pressure switch activation	
E11	Faulty compressor operation	
E12	Evaporator fan failure	
E13	Internal clock failure/ Battery low	



1. If present

All alarms will be stored as follows:

- the “TEMPERATURE” display shows the alarm number, for example “AL 1”, “AL 2”, etc.,
- whereas the “TIME” display shows the ALARM CODE, for example “E1”, “b1”, etc.

If no alarm is active: When the button  is pressed, the first alarm, i.e. the last to occur, is displayed. Press the button again to go to the next alarm, and likewise to scroll all the stored alarms. After displaying the last alarm, the message “—” appears on the display and after 5 seconds the unit automatically returns to the main menu. When the next alarm occurs, the current ones will be deleted (automatic reset). If an alarm is

active, pressing the button  silences the buzzer and displays the alarm message. Press the button again to go to the next alarm, and likewise to scroll all the stored alarms. After displaying the last alarm, the message “—” will appear on the display and after 5 seconds the unit automatically returns to the main menu. No cancelling from the memory (i.e. no reset) occurs when alarms are active.

To cancel the alarms, press  +  together for 5 seconds.



CAUTION

The reset function is disabled if the operator did not see the stored alarms and the message “RES” appears on the “TEMPERATURE” display.

K HACCP CONNECTIONS (ACCESSORIES)



NOTE!

Refer to the handbook enclosed with the kit for instructions on installing the accessories.

The board has a serial communication line for interacting with other units or an HACCP network control station.

It can be connected:

- directly to a device that communicates in TTL (e.g. the FT190ELX printer), by setting the parameter E485=“Prn”
- to an RS485 communications network, by setting the parameters E485=“PC” and PRTY=“1” (refer to the handbook supplied with the kit) inserting the conversion card RS485-LK-P and Adr=“Network address”.

L MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

Refer to “*Warning and Safety Information*”.

L.1 Ordinary maintenance

L.1.1 Care information

The following care operations have to be carried out by the owner and/or user of the appliance.



IMPORTANT

Problems resulting from poor or lack of care as hereinafter described will not be covered by the warranty.



WARNING

Before carrying out any cleaning or maintenance, disconnect the appliance from the power supply.

L.1.2 Cleaning the cabinet and accessories

It is advisable to clean the compartment weekly; increase the frequency according to appliance use. Before using the appliance, clean all the inside parts and accessories with lukewarm water and neutral soap or products that are over 90% biodegradable (in order to reduce the emission of pollutants into the environment), then rinse and dry thoroughly.



CAUTION

Do not use steel wool or similar material to clean stainless steel surfaces. Do not use detergents containing chlorine, solvent-based detergents (e.g. trichloro-ethylene) or abrasive powders.



L.1.3 Cleaning the core probe



IMPORTANT

Pay particular attention when handling the core probe; remember that it is a sharp object, therefore handle it very carefully, even during cleaning.

Clean the core probe regularly to ensure its efficiency. The probe must be cleaned by hand, using lukewarm water and neutral soap or products that are over 90% biodegradable (in order to reduce the emission of pollutants into the environment), then rinsed with clean water and a sanitising solution.



CAUTION

Do not use steel wool or similar material to clean the core probe. Do not use detergents containing chlorine, solvent-based detergents (e.g. trichloro-ethylene) or abrasive powders.

Do not use boiling water to clean the core probe.

L.1.4 Cleaning the pan holder structure (for 7/10-15/28kg GN 1/1 models)

The pan holder structure can be removed by undoing the screws located on the bottom, and is dishwasher safe. Do not use solvent-based detergents (e.g. trichloro-ethylene) or abrasive powders for cleaning.

L.1.5 Precautions in case of long idle periods

If the appliance is not going to be used for some time, take the following precautions:

- disconnect the power supply;
- remove all food from the compartment and clean the inside and accessories;
- clean the cabinet, going over all the stainless steel surfaces vigorously with a rag moistened with paraffin oil to create a protective film;
- leave the door or the drawers open so that air can circulate inside, preventing the formation of unpleasant odours.
- periodically air the premises.

After carrying out maintenance make sure the machine is able to work safely and, in particular, that the protection and safety devices are efficient.

L.1.6 Quick troubleshooting guide

In some cases, faults can be eliminated easily and quickly by following a brief troubleshooting guide:

The appliance does not switch on:

- make sure the socket is powered.

The appliance does not reach the required internal temperature:

- make sure the condenser is clean.
- make sure the cycles have been correctly set.
- make sure the product has been correctly loaded in the compartment.
- check the integrity of the core probe.

The appliance is too noisy:

- make sure the appliance is properly levelled. An unbalanced position can set off vibrations.
- make sure the appliance is not touching other equipment or parts which could reverberate.

If the fault persists after carrying out the above checks, contact the Customer Care Service, remembering to specify:

- A. the type of fault;
- B. the appliance PNC (production number code);
- C. the Ser. No. (appliance serial number).



NOTE!

The appliance PNC and serial number are essential for identifying the type of appliance and date of manufacture:



NordCap GmbH & Co. KG
Thalendorststraße 15
28307 Bremen
Hauptsitz (Service, Finanzen & Personal, Lager, IT, Marketing)

Telefon: +49 421 48557-0
Telefax: +49 421 488650
E-Mail: bremen@nordcap.de

Die NordCap Verkaufsniederlassungen in Deutschland:

Nord: Hamburg • Ost: Berlin • Süd: Ingelheim • West: Erkrath



ALPENINOX