

Bedienungsanweisung

Schnellkühler / Schockfroster

SKF 15 GN 1/1 PLUS

[Art. 433000106]



1	VORWORT.....	3
2	ALLGEMEINE HINWEISE	4
3	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	5
4	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	7
5	INSTALLATION.....	10
5.1	Transport und Handling	10
5.2	Auspacken und Positionierung.....	11
5.3	Elektrischer Anschluss	13
5.4	Hydraulischer Anschluss (nur für Ausführungen mit Feuchtigkeitsgenerator)	13
5.5	Anmerkungen für den Installateur	14
6	SICHERER EINSATZ	15
7	BETRIEB.....	16
7.1	Einschalten	16
7.2	Bildschirmseite "Wahl der Sprache"	17
7.3	Bildschirmseite "Wi-Fi-Verbindung"	18
7.4	Änderungen der Parameter	19
7.4.1	Beschreibung der Tasten	20
7.5	Bildschirmseite "HOME"	24
7.5.1	Bildschirmseite "Einstellungen"	25
7.6	Menü "Schnellkühlen/Tiefkühlen"	27
7.6.1	Informationen zu den Zyklen der Schnellkühlung und Tiefkühlung	28
7.7	Menü "Garen bei niedriger Temperatur"	29
7.7.1	Informationen über die Garzyklen bei niedriger Temperatur	30
7.8	Menü "Sonderzyklen"	31
7.8.1	Informationen über die Sonderzyklen	32
7.9	Menü "Zyklen Zelle"	33
7.9.1	Informationen zu den Zyklen Zelle	33
8	FEHLERLISTE.....	34
9	BETRIEBSFÄHIGKEIT der Kältekreisläufe	36
10	Verwendung der Kerntemperatursonde	37
11	WARTUNG	38
11.1	Sicherheit	38
11.2	Reinigung.....	38
11.3	Reinigung des Verflüssigers.....	43
11.4	Pflege.....	40
11.5	Entleerung Kondensatsammelwanne.....	40
11.6	Außerordentliche Wartung	40
12	GARANTIE UND KUNDENDIENST	41
13	ENTSORGUNG UND RECYCLING	42
14	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	43

1 VORWORT



Vor der Verwendung empfehlen wir Ihnen, diese Anleitung sorgfältig zu lesen und die Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch besonders zu beachten, um die beste Leistung und maximale Sicherheit beim Gebrauch des Produkts zu gewährleisten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit sie von den verschiedenen Bedienern eingesehen werden kann.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung und alle Garantieverpflichtungen im Falle von Personen-, Tier- oder Sachschäden ab, die sich aus der Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen ergeben. Das Handbuch dient der Information über:

- Allgemeine Hinweise.
- Sicherheitsvorschriften.
- Technische Eigenschaften.
- Installation.
- Betrieb.
- Wartung.
- Garantie und Kundendienst.
- Entsorgung und Recycling.
- Entsorgung der Verpackung.
- Sicherer Einsatz.
- Konformitätserklärung.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Das Gerät ist für den Einsatz in einer professionellen Umgebung vorgesehen.



Nach der Entfernung der Verpackung sicherstellen, dass das Gerät keine Schäden erlitten hat. Im Gegenfall umgehend den Händler oder den Installateur benachrichtigen.



Vor Beginn der Vorgänge zur Positionierung und Installation ist zu prüfen, ob die auf der CE-Kennzeichnung (*Abb. 4.1*) angegebenen Leistungs- und Spannungsdaten für die Stromversorgung mit denen am Aufstellungsort übereinstimmen (siehe Kap. 4).



Im Falle einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten und alle Anschlüsse unterbrechen.



Die Arbeiten zur Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifizierten Installateuren und Fachpersonal oder vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.



Um die Sicherheit der Installation, des Gebrauchs und der Wartung des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, die in dieser Anleitung aufgeführten Anweisungen sorgfältig zu lesen und das Dokument an einem Ort aufzubewahren, an dem es für den Benutzer leicht zu konsultieren ist.

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die Planung und Herstellung des Gerätes ist ständig darauf ausgerichtet, die Sicherheit des Benutzers zu gewährleisten.



Achtung! Um den unbeabsichtigten Kontakt mit spannungsführenden Teilen zu vermeiden, wurden angemessene mechanische Schutzvorrichtungen angebracht. Diese Schutzeinrichtungen dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät und unter Verwendung von Werkzeugen durch Fachpersonal entfernt werden.



Achtung! Um einen unbeabsichtigten Kontakt mit sich bewegenden Teilen zu vermeiden, sind die Verflüssiger- und Verdampfergebläse durch Gitter geschützt.

Wie bei allen elektrischen Geräten sind bei der Installation und Verwendung die geltenden Vorschriften zu beachten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

- Das Gerät vor der Ausführung von Wartungsarbeiten von der Stromversorgung abtrennen.
- Nicht mit nassen Händen oder Füßen eingreifen.
- Die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen dürfen für die ordentliche Wartung nicht entfernt oder manipuliert werden.
- Stecken Sie keine Werkzeuge oder Küchenutensilien in die Schutzvorrichtung von elektrischen oder mechanischen Teilen.
- Verwenden Sie keine mechanischen, elektronischen oder chemischen Vorrichtungen, um den Auftauprozess zu beschleunigen, außer den vom Hersteller empfohlenen.
- Verwenden oder führen Sie keine elektrischen Geräte in die Fächer des Geräts ein, es sei denn, sie sind von dem vom Hersteller ausdrücklich zugelassenen Typ.
- Bewahren Sie keine explosionsfähigen Stoffe wie z.B. Spraydosen mit brennbarem Treibmittel im Inneren des Gerätes auf.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis nur verwendet werden, wenn sie überwacht werden
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kontrollieren Sie, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, um die Gefahr eines Eingeschlossenbleibens und des Erstickens im Inneren des Geräts zu vermeiden.
- Dieses Produkt kann fluorierte Treibhausgase enthalten, die nach dem Kyoto-Protokoll behandelt wurden; das Kältemittelgas befindet sich in einem hermetisch

geschlossenen System. Kältemittelgas: R404a hat ein Treibhauspotenzial (GWP) von 3210.

- Cyclopentan wird als isolierendes Schaumtreibmittel verwendet und ist ein brennbares Gas. Seien Sie bei den Entsorgungsvorgängen besonders vorsichtig.
- Die Unterbrechung der Stromversorgung muss entweder durch Abziehen des Steckers aus der Steckdose, falls zugänglich, oder durch einen mehrpoligen Schalter vor der Steckdose gemäß den nationalen Sicherheitsvorschriften möglich sein.
- Das Gerät an eine Erdungsbuchse anschließen: Das Gerät muss ordnungsgemäß an ein zugelassenes Erdungssystem angeschlossen sein.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Während der Installation muss sichergestellt werden, dass das Gerät das Versorgungskabel nicht beschädigt.
- Das Versorgungskabel des Geräts nicht ziehen.
- Das Handling und die Installation des Geräts muss von zwei oder mehr Personen durchgeführt werden.
- Installation und Wartung, einschließlich des Austausches des Netzkabels, müssen vom Hersteller oder einem qualifizierten Techniker unter Beachtung der örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen keine Teile des Gerätes repariert oder ersetzt werden, es sei denn, dies ist in der Bedienungsanleitung ausdrücklich angegeben.
- Die Steuertafeln können nur mit den Fingern bedient werden; jeder andere Gegenstand kann Schäden und/oder Fehlfunktionen verursachen und somit die Garantie ungültig machen.
- Für die Wartung sind angemessene und vereinbare Werkzeuge zu verwenden.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, dieses abschalten und den elektrischen Anschluss unterbrechen.

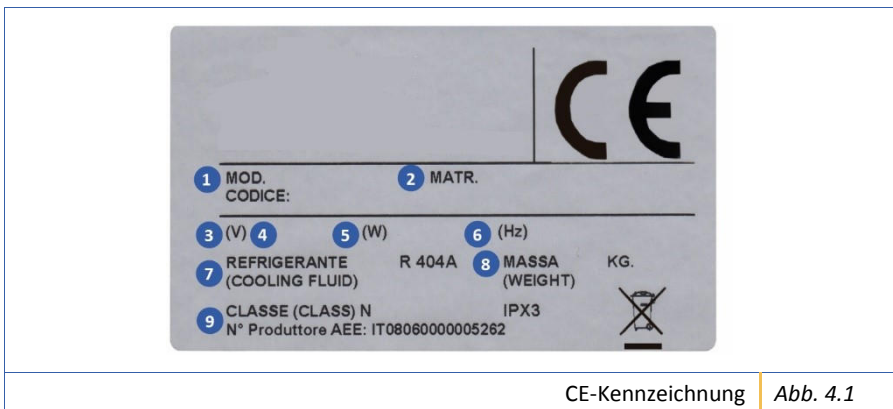


Die Nichtbeachtung dieser Regeln kann die Sicherheit des Geräts und des Benutzers beeinträchtigen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall ab, dass die ursprüngliche Funktionalität des Gerätes durch Nichtbeachtung der Anleitung oder durch Änderungen oder Erweiterungen mit Geräten verändert wird.

4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

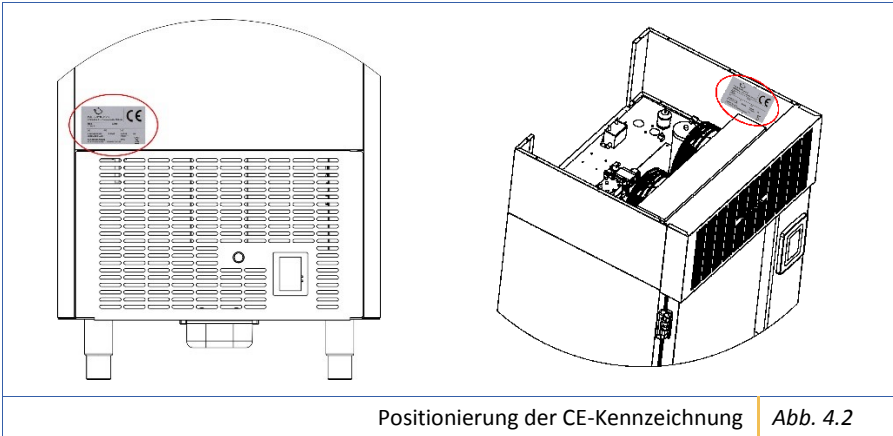
Es wird empfohlen, die Angaben der CE-Kennzeichnung (Abb. 4.1) zu beachten, um die Eigenschaften des Schnellkühlers besser zu identifizieren. Die CE-Kennzeichnung befindet sich auf der Rückseite des Geräts (Abb. 4.2) und dient Folgendem:

- Identifizierung des Produkts von Seiten des Kundendienstes durch das Modell, den Code und die Seriennummer.
- Lieferung von Informationen über die für die Stromversorgung der Maschine erforderliche elektrische Leistung und Spannung.
- Lieferung von Informationen über die Typologie und Menge von Kältemittel.



Folgend die Beschreibung der Komponenten der CE-Kennzeichnung (Abb. 4.1):

- Handelsname des Geräts (Bez. 1 Abb. 4.1).
- Seriennummer des Geräts (Bez. 2 Abb. 4.1).
- Elektrische Versorgungsspannung (Bez. 3 Abb. 4.1).
- Anzahl der Phasen der Stromversorgung (Bez. 4 Abb. 4.1).
- Nominale Leistung/Stromaufnahme (Bez. 5 Abb. 4.1).
- Netzfrequenz (Bez. 6 Abb. 4.1).
- Art des Kältemittels (Bez. 7 Abb. 4.1).
- Menge des Kältemittels (Bez. 8 Abb. 4.1).
- Zugehörigkeitsklasse (Bez. 9 Abb. 4.1).



WICHTIG!

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, die sich aus der nicht bestimmungsgemäßen Verwendung des Produkts ergibt (siehe Kap. 6) und behält sich außerdem das Recht vor, Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, die er für notwendig oder nützlich hält, ohne ihre wesentlichen Eigenschaften zu beeinträchtigen.

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

TECHNISCHE DATEN		ELEKTRISCHE DATEN		KAPAZITÄT	
Nennkühlleistung	5570 (10 + 45°C)	Volt	400	Nr. Bleche:	
				– GN 1/1 H40 - H65	15
				GN 1/1 H20 EN 60x40	30
Verflüssigung	Luft	Ph	3+N	Schnellkühlen	63 kg
Kältemittelgas	R404A	Hz	50	Tiefkühlen	47 kg
Außenabm. mm	750 x 799,5 x 2002	Stromaufnahme Kühlung MAX kW	5,18	Abm. Zelle mm	646 x 420 x 1206
		Stromaufnahme Heizung MAX kW	3,37		
Technische Daten Nortech Plus 15 <i>Tab. 4-5</i>					

5 INSTALLATION

WICHTIG! Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass die vorhandenen elektrischen Anlagen normgerecht sind und mit den Angaben auf der CE-Kennzeichnung (*Abb. 4.1*) des Geräts übereinstimmen (V, kW, Hz, N und verfügbare Leistung).

WICHTIG! Die Arbeiten zur Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifizierten Installateuren und Fachpersonal oder vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.

5.1 Transport und Handling

Für einen korrekten Transport und die anschließende Handhabung des Gerätes wird empfohlen, die folgenden Anweisungen sorgfältig zu befolgen:

1. Das Gerät unter Verwendung von solchen Mitteln und Vorsichtsmaßnahmen transportieren, dass Verletzungen von Personen oder Sachschäden vermieden werden.
2. Vergewissern Sie sich des Gewichts des Geräts, um die Verwendung von angemessenen Mitteln zu bestimmen.
3. Das verpackte Gerät mit einem Gabelstapler durch Einführen der Gabeln unter das Holzgestell, an dem dieses befestigt ist, anheben.



Achtung! Beim Bewegen darf das Gerät **NIEMALS** auf den Kopf gestellt oder auf die Seite gelegt werden (*Abb. 5.1*). Dieses Manöver kann es beschädigen und die korrekte Funktionsweise der Kälteanlage beeinträchtigen.



Transport und Handling | *Abb. 5.1*

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019
Übersetzung der Originalanleitungen

5.2 Auspacken und Positionierung

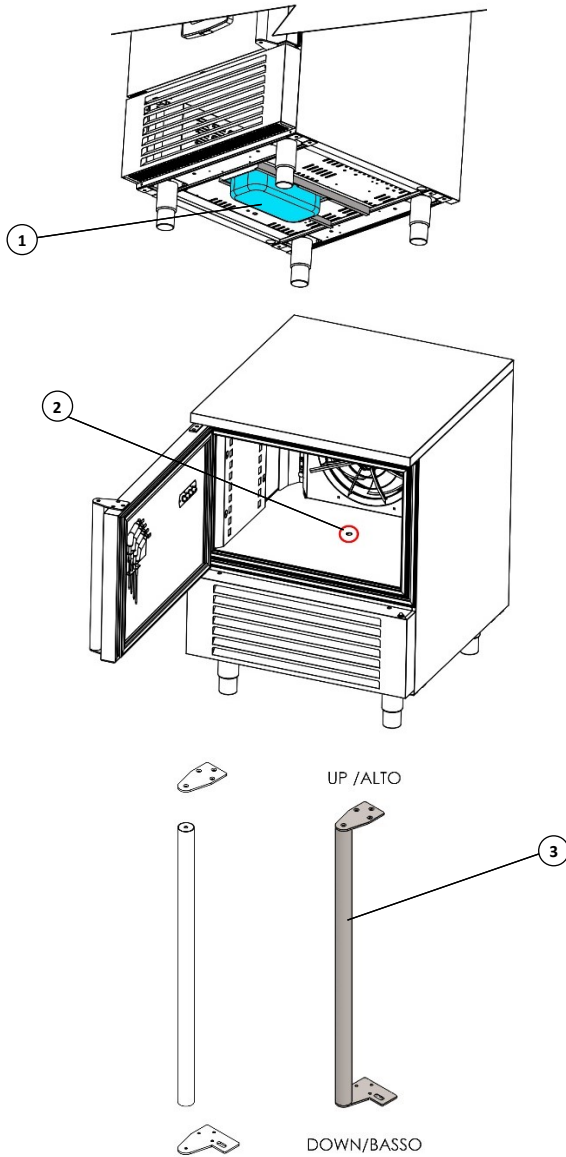
Vor Beginn der Installation ist das folgende Verfahren zum Auspacken sorgfältig zu beachten.

1. Das noch verpackte Gerät in der Nähe der endgültigen Montageposition positionieren. Um diesen Vorgang durchzuführen, wird empfohlen, einen Rollenwagen zu verwenden und dabei ein Ziehen des Geräts zu vermeiden, damit keine Sach- oder Personenschäden entstehen.
2. Bei der Wahl der Position für die Aufstellung ist darauf zu achten, dass genügend Platz zum Öffnen der Haupttür vorhanden ist.
3. Das Gerät in einem trockenen, gut belüfteten Raum, aber nicht in der Nähe einer Wärmequelle (z.B. Heizkörper, Kochherd, usw.) und an einem Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung aufstellen. Bei Bedarf ist eine Dämmplatte zu verwenden.
4. Eine unzureichende Belüftung an der Rückseite des Gerätes erhöht den Energieverbrauch und reduziert die Kühlleistung.
5. Die Umreifungsbänder durchschneiden und den Verpackungskarton nach oben abziehen. Vermeiden Sie die Verwendung von Klängen, um ein Verkratzen der Stahlpaneele des Gerätes zu vermeiden.
6. Die Schutzverkleidung entfernen und das Gerät in seiner endgültigen Position aufstellen.
7. Die PVC-Schutzfolie von allen Seiten entfernen.
8. Den Kunststoffschutz von der Kerntemperatursonde entfernen.
9. Die Wanne zur Kondensatableitung aus Kunststoff, die sich an der ersten Öffnung innerhalb der Zelle befindet, unter das technische Fach stellen, indem man sie in die entsprechenden Schienen schiebt (Bez. 1 Abb. 5.2).
10. Die Kappe, die sich bei der ersten Öffnung innerhalb der Zelle befindet, aufsetzen, um das Ablaufloch innerhalb der Zelle zu schließen (Bez. 2 Abb. 5.2).
11. Den Griff, der sich im Inneren der Zelle bei der ersten Öffnung der Maschine befindet, installieren (Bez. 3 Abb. 5.2).
12. Das Gerät mit den Stellfüßen senkrecht nivellieren, um seine Stabilität, die korrekte Luftzirkulation und den Kondenswasserablauf zu gewährleisten.
13. Einen Mindestabstand von 10 cm zu den Seiten und der Rückseite einhalten, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
14. Nach dem Auspacken des Gerätes ist sicherzustellen, dass es nicht beschädigt ist. Etwaige Schäden sind dem Händler innerhalb von 24 Stunden nach Lieferung des Schnellkühlers zu melden.
15. Vor dem Einschalten des Gerätes mindestens zwei Stunden warten, um sicherzustellen, dass der Kältemittelkreislauf einwandfrei funktioniert.
16. Vor der Verwendung des Gerätes ist das Innere des Gerätes zu reinigen.

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen



Auspacken und Positionierung | Abb. 5.2

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen



Achtung! Die Verpackungsteile können potenziell gefährlich für Kinder und Tiere sein, stellen Sie sicher, dass sie nicht mit diesen Materialien spielen.

WICHTIG! Alle verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen gemäß den im Land der Verwendung des Gerätes geltenden Vorschriften entsorgt werden. Jedenfalls darf nichts in die Umwelt abgegeben werden.

5.3 Elektrischer Anschluss

Nachdem überprüft wurde, ob die Spannung und Frequenz den Angaben auf der CE-Kennzeichnung (Abb. 4.1), entspricht, kann der elektrische Anschluss hergestellt werden.

1. Das Netzkabel mit einem geeigneten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm pro Pol an das Netz anschließen. Die Erdung darf nicht unterbrochen werden.
2. Überprüfen, ob die elektrische Anlage in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften erstellt wurde.
3. Überprüfen, ob die Anlage für die zu installierende elektrische Leistung ausgelegt ist.
4. Im Falle eines Austausches sind elektrische Kabel zu verwenden, deren Eigenschaften nicht unter denen der ursprünglichen Kabel liegen.



Achtung! Stellen Sie sicher, dass der Stecker nach der ordnungsgemäßen Installation noch zugänglich ist! Wenn nicht die gesamte Länge des Kabels verwendet wird, sollte dieses nicht um sich selbst gewickelt werden, sondern frei bleiben und sicherstellen, dass es den Durchgang von Personen nicht behindert und keine Gefahren verursacht. Außerdem muss sichergestellt sein, dass es nicht gequetscht oder gebogen wird.



Achtung! Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Flüssigkeiten jeglicher Art, scharfen Gegenständen oder korrosiven heißen Substanzen in Berührung kommt. Lassen Sie Kinder und Tiere nicht mit dem Netzkabel spielen.

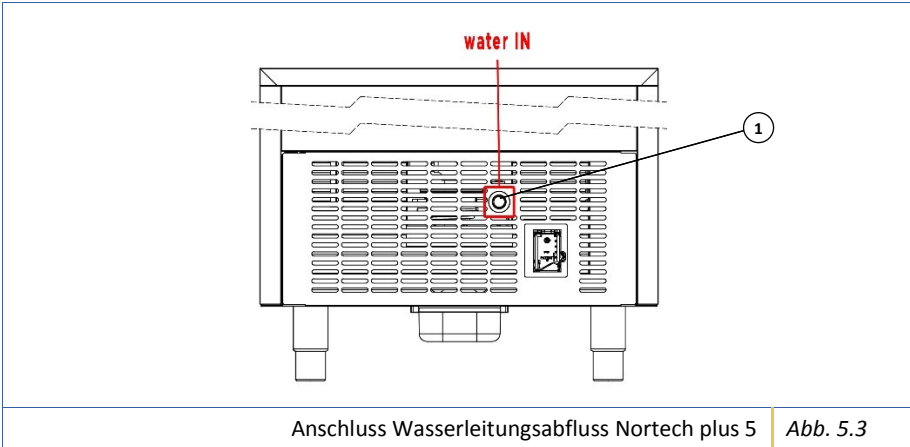
5.4 Hydraulischer Anschluss (nur für Ausführungen mit Feuchtigkeitsgenerator)

1. Den Schlauch an den Anschluss des Wasserversorgungseingangs anschrauben (Bez. 1 Abb. 5.3).
2. Die Mutter des Schlauchs am Anschluss des Wasserversorgungseingangs von Hand festziehen.

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen



5.5 Anmerkungen für den Installateur

Nach der Positionierung und dem Anschluss des Gerätes ist das technische Personal zur Überprüfung der korrekten Installation verpflichtet.

1. Die korrekte Funktionsweise des elektrischen Anschlusses überprüfen.
2. Die korrekte Funktionsweise des hydraulischen Anschlusses prüfen.
3. Die Absorptionen auf die Übereinstimmung mit den Normen überprüfen.
4. Überprüfen, ob die Gasdrücke des Kühlsystems korrekt sind.
5. Mindestens einen kompletten Kältekreislauf durchführen, um die korrekte Funktionsweise aller Komponenten des Gerätes zu überprüfen.

6 SICHERER EINSATZ

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



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

Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatzzweck bestimmt, für den er geplant wurde, d.h. für Back-, Koch- und Kältezyklen.

Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und potenziell gefährlich.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung und Garantieverpflichtung für Schäden am Gerät, an Personen und Eigentum ab, die auf Folgendes zurückzuführen sind:

- Falsche und/oder nicht den geltenden Gesetzen entsprechende Installation.
- Nicht modellspezifische Änderungen oder Anwendungen.
- Verwendung von nicht originalen oder nicht modellspezifischen Ersatzteilen.
- Nichtbeachtung, auch nur teilweise, der in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen.
- Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften und -gesetze bei der Installation.

WICHTIG!

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen-, Tier- oder Sachschäden ab, die sich aus der Nichtbeachtung der oben genannten Ratschläge und Vorsichtsmaßnahmen ergeben.

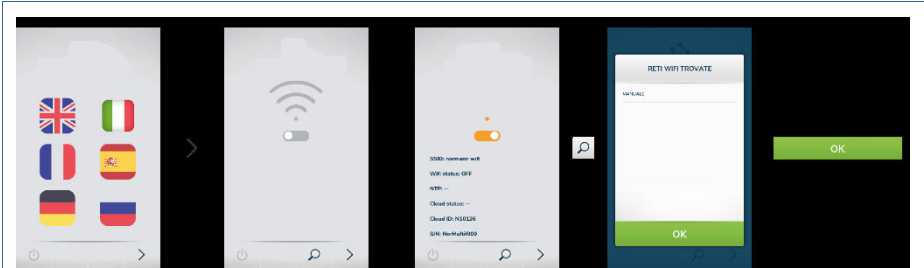


Achtung! Die vorderen Lufteinlässe des Schnellkühlers dürfen nicht blockiert werden, da dies zu einer Überhitzung des Gerätes und zu Schäden führen kann.

7 BETRIEB

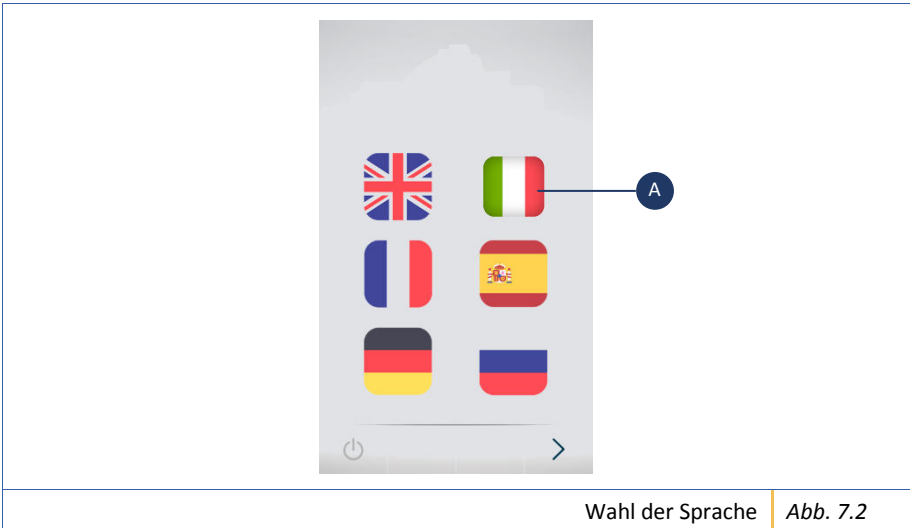
7.1 Einschalten

Das folgende Diagramm zeigt die Vorgänge, die bei der Inbetriebnahme des Gerätes durchzuführen sind.



Start des Geräts | Abb. 7.1

7.2 Bildschirmseite "Wahl der Sprache"



Beim Einschalten des Geräts ist der erste auszuführende Vorgang die Auswahl der Sprache. Die Taste mit der Fahne der gewünschten Sprache anwählen, die Auswahl wird durch eine weiße Umrandung der Taste hervorgehoben (z.B. Bez. A Abb. 7.2).

7.3 Bildschirmseite "Wi-Fi-Verbindung"



Nach der Wahl der Sprache ist es erforderlich, sich mit einem Wi-Fi-Netzwerk über die Schiebetaste zu verbinden (Bez. A Abb. 7.3).

7.4 Änderungen der Parameter

Die Änderung der Parameter innerhalb der Bildschirmseiten erfolgt immer auf die gleiche Art.

Folgend werden die Anleitungen angeführt, die für alle Bildschirmseiten gültig sind:

- Den Zyklus wählen.
- Die erscheinende Bildschirmseite erlaubt, die Standardparameter mit der entsprechenden Bildlaufleiste zu ändern.
- Um die Zyklusphasen zu ändern, die Taste Erweitert drücken.
- Die erscheinende Bildschirmseite erlaubt, die Phase über das Kontrollkästchen zu aktivieren.
- Die "Stift"-Taste drücken, um die spezifischen Parameter der aktivierten Phase zu ändern.
- Die Taste "Bestätigen" drücken, um die eingegebenen Parameter zu aktivieren.



Das folgende Diagramm zeigt ein Beispiel für die Vorgänge, die zur Änderung der Parameter durchgeführt werden müssen.



7.4.1 Beschreibung der Tasten

Folgend werden die auf der Bedientafel des Geräts vorhandenen Tasten zusammengefasst.

WICHTIG! Die nachfolgend dargestellten Schaltflächen können auf den verschiedenen Bildschirmen der Software erscheinen, wobei sie immer die gleiche Funktion besitzen. Um das Lesen der Anleitung zu erleichtern, werden sie nur einmal behandelt.











	Taste Stand-by	Ihr Druck schaltet den Touchscreen des Geräts aus.
	Taste Rezepte	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite der Rezepte.
	Taste Einstellungen	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Seite der Einstellungen (siehe Abs. 7.5.1 Bildschirmseite "Einstellungen").
	Taste Alarme	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Seite der Visualisierungen der Alarme des Geräts, wenn die Taste gelb ist. Die graue Taste bedeutet hingegen, dass keine Alarme vorliegen.
	Taste Zyklus mit Kerntemperatursonde	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite des Zyklus mit Kerntemperatursonde.
	Taste Zeitgesteuerter Zyklus	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite des zeitgesteuerten Zyklus.
	Taste Zyklus mit Kaskadenkühlung	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite des Zyklus mit Kaskadenkühlung.
	Taste Zyklus mit Timer	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite des Zyklus mit Timer.
	Taste Zyklus ΔT	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite des Zyklus Delta T. Diese Funktion


		ermöglicht eine konstante Temperaturdifferenz zwischen Sonde und Zelle während des Zyklus.
	Bildlaufleiste	Die Tasten + und - drücken oder den Cursor bewegen, um die Werte bezüglich des visualisierten Parameters zu ändern.
	Scroll-Tasten	Ihr Druck erlaubt, von einer Bildschirmseite der Änderung der Parameter auf die andere überzugehen.
	“Stift“-Taste	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite zur Änderung der aktivierten Phase des Zyklus.
	Taste Kontrollkästchen	Ihr Druck aktiviert die betreffende Phase.
	Ikone Zellentemperatur	Grafische Darstellung der Temperatur in der Zelle.
	Ikone Vorkühlung	Grafische Darstellung der Temperatur der Vorkühlung. Die Einstellung der Vorkühlung bedeutet, dass der Zyklus erst beginnt, wenn das Gerät die gewählte Temperatur erreicht hat.
	Ikone Kerntemperatur	Grafische Darstellung der Temperatur der Kerntemperatursonde.
	Ikone Belüftung	Grafische Darstellung der Belüftung.
	Ikone Dauer	Grafische Darstellung der Dauer der Phase des Zyklus.
	Ikone ΔT	Grafische Darstellung der Differenz zwischen der Temperatur der Kernsonde und der Temperatur in der Zelle

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

	Ikone Feuchtigkeit	Grafische Darstellung der Feuchtigkeit.
	Taste ?	Ihr Druck erlaubt die Visualisierung von Informationen über den Zyklus.
	Taste Grafik	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite, die die Grafik des Temperaturverlaufs zeigt. Die Taste ist nur während des laufenden Zyklus sichtbar.
	Taste Benennung Kerntemperatursonde	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite, die die Eingabe des Namens der Kerntemperatursonde ermöglicht. Das Schreiben des Namens erfolgt über ein alphanumerisches Tastenfeld, das durch den Druck des Felds "Hinzufügen" () erscheint.
	Taste Rezept speichern	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite zur Speicherung des Zyklusrezepts. Das Schreiben des Rezeptnamens des Zyklus und eventueller Anmerkungen erfolgt über ein alphanumerisches Tastenfeld, das durch den Druck des gewählten Felds erscheint.
	Taste Speichern	Ihr Druck erlaubt, die ausgeführten Änderungen zu speichern.
	Taste Home	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite "Home".
	Taste Start	Ihr Druck erlaubt, den Zyklus zu starten.
	Taste Stop	Ihr Druck erlaubt, den Zyklus stillzusetzen.

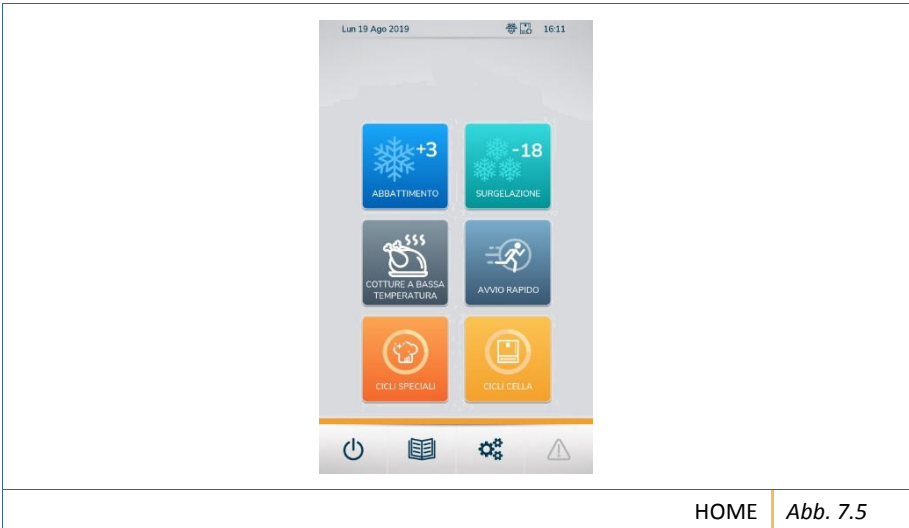
	Taste Speichern	Ihr Druck erlaubt, die vorgenommenen Änderungen zu speichern
	Taste Erweitert	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite zur Einstellung der verschiedenen Zyklusphasen.
	Taste Bestätigen	Ihr Druck erlaubt, die geänderten Parameter zu speichern.
	Taste OK	Ihr Druck erlaubt, die eingegebenen Daten zu bestätigen.
	Taste Löschen	Ihr Druck erlaubt, die eingestellten Daten zu löschen und zur vorherigen Bildschirmseite zurückzukehren.
	Taste Soft	Ihr Druck erlaubt, den Zyklus in der Ausführung „Soft“ zu aktivieren (die Taste ist im Zyklus Handbetrieb nicht vorhanden).
	Taste Hard	Ihr Druck erlaubt, den Zyklus in der Ausführung „Hard“ zu aktivieren (die Taste ist im Zyklus Handbetrieb nicht vorhanden).
	Tasten Garstufen	Ihr Druck erlaubt, die Garstufe zu wählen. (Diese Tasten sind nur beim manuellen Zyklus vorhanden). (In einigen Zyklen könnten bestimmte Gartypen nicht vorhanden sein)

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

7.5 Bildschirmseite "HOME"



HOME | Abb. 7.5

Auf der Bildschirmseite HOME ist es möglich, die folgend aufgelisteten Zyklen zu wählen:

- Schnellkühlen;
- Tiefkühlen;
- Garen bei niedriger Temperatur;
- Schnellstart;
- Sonderzyklen;
- Zyklen Zelle.

7.5.1 Bildschirmseite "Einstellungen"






Einstellungen | Abb. 7.6

Auf der Bildschirmseite "Einstellungen" ist der Zugriff auf das Menü "Benutzer", das Menü "Admin" und das Menü "Technisches Setup" möglich. Die beiden Letzten sind durch Passwort geschützt.

7.5.1.1 Menü "Benutzer"








Folgend werden die im Menü "Benutzer" vorhandenen Tasten zusammengefasst.

	Taste Sprache	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite zur Wahl der Sprache (siehe Abs. 7.2 Bildschirmseite "Wahl der Sprache").
	Taste WI-FI	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite zur WI-FI-Verbindung (siehe Abs. 7.3 Bildschirmseite "Wi-Fi-Verbindung").
	Taste HACCP-Register	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf das nächste Menü, in dem es durch die Wahl von "HACCP-Register" möglich ist, das Verzeichnis der vom Gerät ausgeführten Zyklen zu visualisieren., mit "Exportieren und Beibehalten" können alle Daten des HACCP-Registers in ein externes Gerät übertragen werden und schließlich unter "Exportieren und Löschen" kann man das HACCP-

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

		Register in ein externes Gerät exportieren und dann aus dem Gerät löschen.
 DATA E ORA	Taste Datum und Uhrzeit	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Bildschirmseite zur Einstellung des Datums und der Uhrzeit.
 AVVIO RAPIDO	Taste Schnellstart	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf das nachfolgende Menü, in dem durch die Wahl eines der drei vorgeschlagenen Zyklen man Zugriff auf dessen Bildschirmseite hat. Dies erlaubt, den eingestellten Zyklus durch Druck der Taste Schnellstart auf der Bildschirmseite "HOME" auszuführen (siehe Abs. 7.5 Bildschirmseite "HOME"). Um den Zyklus erneut mit Schnellstart einzustellen, muss die Taste  gedrückt werden.
 PROGRAMMATO	Taste Programmierete Zyklen	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf das Menü zur Programmierung der Zyklen der Abtaugung und Desinfektion der Zelle. Diese Standard-Zyklen werden so programmiert, dass sie jede Nacht ausgeführt werden.
 CONFIGURAZIONE	Taste Konfiguration	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Seite zur Konfiguration.
 AGGIORNAMENTO FIRMWARE	Taste Aktualisierung	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Seite zur Aktualisierung der Software.
 AGGIORNAMENTO LINGUE	Taste Aktualisierung Sprachen	Ihr Druck erlaubt den Zugriff auf die Seite zur Aktualisierung der Übersetzungen.

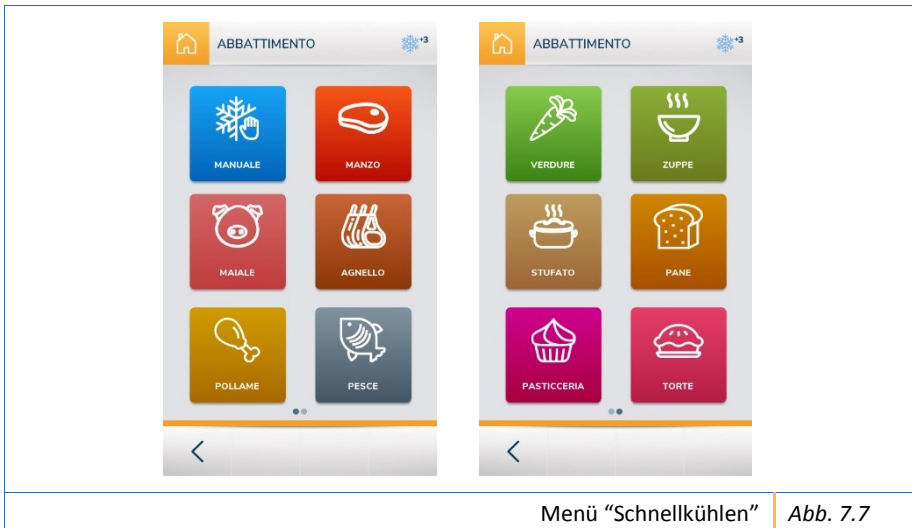
7.6 Menü "Schnellkühlen/Tiefkühlen"

WICHTIG!

Die Menüs "Schnellkühlen" und "Tiefkühlen" und die bezüglichen Verfahren zur Änderung und dem Start der Zyklen sind gleich. Um das Lesen des Handbuchs zu erleichtern, wird nur das Menü "Schnellkühlen" behandelt.

Zum Zugriff auf das Menü "Schnellkühlen/Tiefkühlen" die bezügliche Taste auf der Bildschirmseite "HOME" drücken (siehe Abs. 7.5 Bildschirmseite "HOME").

Dieses Menü besteht aus einem manuellen Zyklus und aus einer Reihe von voreingestellten Zyklen, die alle je nach den Anforderungen des Benutzers geändert werden können.



GERÄT

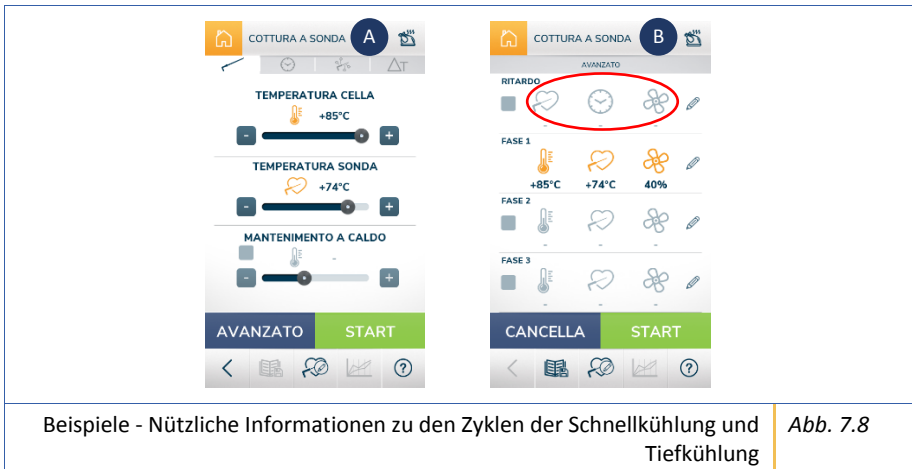
Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

7.6.1 Informationen zu den Zyklen der Schnellkühlung und Tiefkühlung

Folgend eine Liste nützlicher Informationen für den Betrieb der Zyklen:

- Durch die Wahl eines der vier Zyklen (Zyklus mit Kerntemperatursonde, zeitgesteuerter Zyklus, Zyklus mit Kaskadenkühlung und Zyklus mit Timer) erscheint die Startbildschirmseite in "vereinfachter" Form (Bez. A Abb. 7.8).
- Wenn Daten oder Elemente auf den Bildschirmseiten grau erscheinen, bedeutet dies, dass sie nicht aktiviert oder nicht veränderbar sind (Bez. B Abb. 7.8).
- Die Speicherung des Rezepts des Zyklus erfolgt nur für "erweiterte" Änderungen.
- Im Zyklus mit Kaskadenkühlung und im Zyklus mit Timer sind keine "erweiterten" Einstellungen vorgesehen.
- Die voreingestellten Zyklen sehen nur den Zyklus mit Kerntemperatursonde vor.



7.7 Menü "Garen bei niedriger Temperatur"

WICHTIG! Eventuelle, wichtige Informationen für eine optimale Funktionsweise des Zyklus werden über Pop-up visualisiert.

Zum Zugriff auf das Menü "Garen bei niedriger Temperatur" die bezügliche Taste auf der Bildschirmseite "HOME" drücken (siehe Abs. 7.5 Bildschirmseite "HOME").

Dieses Menü besteht aus einem manuellen Zyklus und aus einer Reihe von voreingestellten Zyklen, die alle je nach den Anforderungen des Benutzers geändert werden können.



Menü "Garen bei niedriger Temperatur" | Abb. 7.9

WICHTIG! Einige Parameter können nur sichtbar, aber nicht veränderbar sein.

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

7.7.1 Informationen über die Garzyklen bei niedriger Temperatur

Folgend eine Liste nützlicher Informationen für den Betrieb der Zyklen:

- Durch die Wahl eines der vier Zyklen (Zyklus mit Kerntemperatursonde, zeitgesteuerter Zyklus, Zyklus mit Kaskadenkühlung und Zyklus ΔT) erscheint die Startbildschirmseite in "vereinfachter" Form, auf der der Benutzer die Zellentemperatur und die Sondentemperatur ändern kann und die Belüftung und die Erhaltung standardmäßig eingestellt sind (Bez. A Abb. 7.10).
- Wenn Daten oder Elemente auf den Bildschirmseiten grau erscheinen, bedeutet dies, dass sie nicht aktiviert oder nicht veränderbar sind (Bez. B Abb. 7.10).
- Die voreingestellten Zyklen sehen nur den Zyklus mit Kerntemperatursonde vor.
- Im Garzyklus bei niedriger Temperatur ist eine einstellbare Verzögerungsphase des Garvorgangs und eine Phase, in der die Speisen nach dem Garvorgang heiß gehalten werden, vorgesehen.



7.8 Menü "Sonderzyklen"

WICHTIG! Eventuelle, wichtige Informationen für eine optimale Funktionsweise des Zyklus werden über Pop-up visualisiert.

Für den Zugriff auf das Menü der Sonderzyklen die bezügliche Taste auf der Bildschirmseite "HOME" drücken (siehe Abs. 7.5 Bildschirmseite "HOME").

Dieses Menü besteht aus einer Reihe von voreingestellten Zyklen, die alle je nach den Anforderungen des Benutzers geändert werden können.



GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

7.8.1 Informationen über die Sonderzyklen

Folgend eine Liste nützlicher Informationen für den Betrieb der Zyklen:

- Der Zyklus der Flaschenkühlung sieht keine "erweiterten" Änderungen vor.
- Im Auftauzyklus mit Sonde sind nur der Zyklus mit Kerntemperatursonde und der zeitgesteuerte Zyklus vorgesehen.
- Die Desinfektion von Fisch ist ein automatischer Zyklus und sieht keine "erweiterten" Änderungen vor. Außerdem kann der Benutzer wählen, ob er am Ende des Zyklus ein automatisches Auftauen durchzuführen wünscht.
- Im Zyklus Fertiggericht sind nur der Zyklus mit Kerntemperatursonde und der zeitgesteuerte Zyklus vorhanden.
- Im Zyklus Speiseeis ist eine Phase der Vorkühlung vorgesehen.
- Im Gärzyklus ist nur der zeitgesteuerte Zyklus vorgesehen. Außerdem ist es möglich, den Feuchtigkeitsprozentsatz in der Zelle einzustellen.

7.9 Menü “Zyklen Zelle”

WICHTIG! Eventuelle, wichtige Informationen für eine optimale Funktionsweise des Zyklus werden über Pop-up visualisiert.

Für den Zugriff auf das Menü Zyklen Zelle die bezügliche Taste auf der Bildschirmseite “HOME” drücken (siehe Abs. 7.5 Bildschirmseite “HOME”).

Dieses Menü besteht aus einer Reihe von voreingestellten Zyklen, die alle je nach den Anforderungen des Benutzers geändert werden können.



7.9.1 Informationen zu den Zyklen Zelle

Folgend eine Liste nützlicher Informationen für den Betrieb der Zyklen:

- Die Zyklen Zelle sind automatisch und sehen keine “erweiterten” Änderungen vor
- Während des Trocknungszyklus muss die Türe des Gerätes offen bleiben und auf dem Stützhaken aufliegen, sonst wird der Benutzer durch eine akustische und optische Warnmeldung im Bedienfeld benachrichtigt.
- Wenn das Gerät keinen Abtauzyklus benötigt, wird der Benutzer durch eine Meldung am Bedienfeld informiert.
- In den Zyklen zur Abtattung und Desinfektion der Zelle sind keine Parameteränderungen durch den Benutzer vorgesehen.

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

8 FEHLERLISTE

Alarm	Beschreibung
<p>ACHTUNG! KEINE KOMMUNIKATION ZWISCHEN TASTATUR UND BASIS KEINE AKTION MÖGLICH ANFRAGE AUF EINGRIFF DES TECHNISCHEN KUNDENDIENSTS STELLEN</p>	<p>Systemfehler, mit dem technischen Kundendienst Kontakt aufnehmen.</p>
<p>ACHTUNG! EINGRIFF DES SICHERHEITSTHERMOSTATS, DEN SCHNELLKÜHLER ABSCHALTEN. ES IST NOTWENDIG, DAS SICHERHEITSTHERMOSTAT ZURÜCKZUSETZEN, WENN DIE FUNKTIONSSTÖRUNG WEITERHIN BESTEHT, DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST RUFEN</p>	<p>Eingriff des Thermostats, mit dem technischen Kundendienst für die Zurücksetzung des Thermostats Kontakt aufnehmen.</p>
<p>ACHTUNG! FUNKTIONSSTÖRUNG ZELLESONDE, KÜHLUNG OHNE ZUVERLÄSSIGEN TEMPERATURBEZUG UNMÖGLICH</p>	<p>Zellensonde defekt, mit dem technischen Kundendienst Kontakt aufnehmen.</p>
<p>ACHTUNG! HOHE TEMPERATUR KOMPONENTENFACH, DEN SCHNELLKÜHLER ABSCHALTEN. WENN NACH EINER STUNDE DIE FUNKTIONSSTÖRUNG WEITERHIN BESTEHT, DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST RUFEN</p>	<p>Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm. Wenn das Problem weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.</p>
<p>ACHTUNG! EINGRIFF DES HOCHDRUCKWÄCHTERS, DIE MASCHINE ABSCHALTEN. ES IST ERFORDERLICH, DEN SICHERHEITSDRUCKWÄCHTER ZURÜCKZUSETZEN, WENN DIE FUNKTIONSSTÖRUNG WEITERHIN BESTEHT, DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST RUFEN</p>	<p>(A) Sicherstellen, dass sich keine Hindernisse vor dem Gitter des Verflüssigers befinden (B) Sicherstellen, dass das Verflüssigerregister nicht verstopft oder verschmutzt ist. C) Sicherstellen, dass ein Mindestabstand von 15 cm von der Rückseite der Maschine vorhanden ist (D) Sicherstellen, dass sich nicht mehr als 33°C in der Arbeitsumgebung befinden. Wenn das Problem weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.</p>
<p>ACHTUNG! FUNKTIONSSTÖRUNG VERDAMPFERSONDE, KÜHLUNG OHNE ZUVERLÄSSIGEN TEMPERATURBEZUG UNMÖGLICH</p>	<p>Verdampfersonde defekt, Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.</p>
<p>ACHTUNG! FUNKTIONSSTÖRUNG KERNTemperaturSONDE. DIE KERNTemperaturSONDE ABTRENNEN. DIE WEITERFÜHRUNG DES GARVORGANGS IST NUR ZEITGESTEUERT MÖGLICH. DIE KERNTemperaturSONDE ERSETZEN</p>	<p>Kerntemperatursonde defekt. Die Kerntemperatursonde ersetzen, wenn das Problem weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.</p>

ACHTUNG! FUNKTIONSTÖRUNG VERFLÜSSIGERSONDE	Verflüssigersonde defekt, Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
ACHTUNG! FUNKTIONSTÖRUNG FEUCHTIGKEITSSONDE	Feuchtigkeitssonde defekt, Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen. (nur in den Modellen mit Feuchtigkeitsgenerator)
ACHTUNG! ÜBERMÄSSIGE DAUER DER PHASE MIT KERNTemperaturSONDE	Die Temperatur wurde nicht innerhalb den festgelegten Zeiten erreicht, die Qualität der Lebensmittel kann beeinträchtigt worden sein.
ACHTUNG! ÜBERMÄßIGE TEMPERATURSCHWANKUNGEN SEIT DEM ÖFFNEN DER TÜRE	Beim Öffnen der Tür erfolgte eine übermäßige Temperaturschwankung in der Zelle, der Zyklus könnte beeinträchtigt sein.
ACHTUNG! DIE KAMMERTemperatur HAT DEN SOLLWERT AM ENDE DER PHASE NICHT ERREICHT, DAS PRODUKT PRÜFEN	Die Temperatur wurde nicht innerhalb den festgelegten Zeiten erreicht, die Qualität der Lebensmittel kann beeinträchtigt worden sein.
ACHTUNG! ÜBERMÄSSIGE DAUER DES BLACKOUT, DAS PRODUKT PRÜFEN	Die Dauer des Stromausfalls war zu lang, die Produkte überprüfen, die Qualität der Lebensmittel könnte beeinträchtigt worden sein.
ACHTUNG! DIE KAMMERTemperatur SINKT ZU LANGSAM, DAS PRODUKT PRÜFEN	Die Temperatur in der Zelle sinkt zu langsam, die Produkte kontrollieren, die Qualität der Lebensmittel könnte beeinträchtigt werden.
ACHTUNG! HOHE TEMPERATUR IN DER ZELLE	Die Temperatur in der Zelle ist zu hoch. Der Defekt könnte sich auf den Verflüssigungssatz auswirken. Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen.
ACHTUNG! HOHE TEMPERATUR DES VERDAMPFERS	Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen
ACHTUNG! DIE TÜRE IST OFFEN, DIE TÜRE SCHLIESSEN, UM DEN LAUFENDEN ZYKLUS WIEDER AUFZUNEHMEN	Die Tür schließen, wenn das Problem weiterhin besteht, Kontakt mit dem technischen Kundendienst aufnehmen
ACHTUNG! DIE TÜRE ÖFFNEN	Die Tür öffnen
ACHTUNG! DAS PROGRAMM WURDE AUFGRUND EINES STROMAUSFALLS UNTERBROCHEN UND WIEDERHERGESTELLT	Keine Maßnahme vorgesehen
ACHTUNG! DIE ABTAUPHASE WURDE AUFGRUND EINES STROMAUSFALLS UNTERBROCHEN UND WIEDERHERGESTELLT	Keine Maßnahme vorgesehen

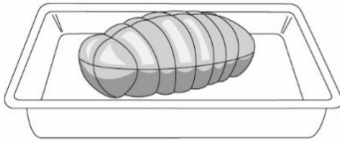
GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

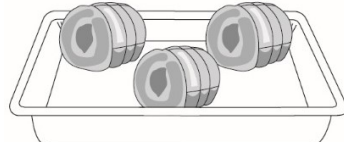
Übersetzung der Originalanleitungen

9 BETRIEBSFÄHIGKEIT DER KÄLTEKREISLÄUFE

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

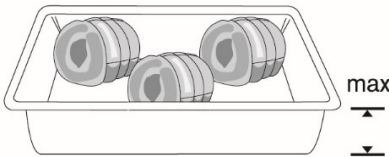


NICHT ZU EMPFEHLEN

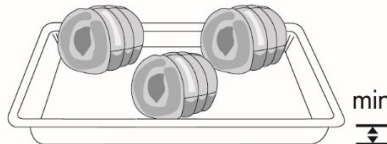


VORZUZIEHEN

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

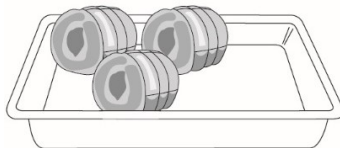


NICHT ZU EMPFEHLEN

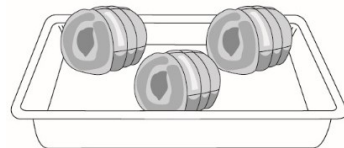


VORZUZIEHEN

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



NICHT ZU EMPFEHLEN



VORZUZIEHEN

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

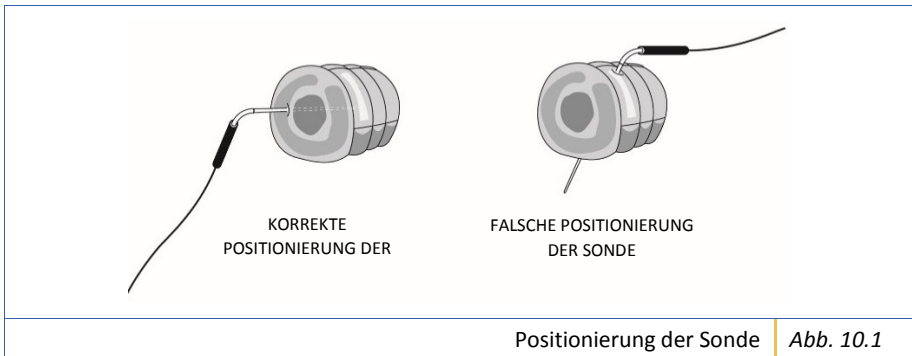
10 VERWENDUNG DER KERNTEMPERATURSONDE

Die Kerntemperatursonde ist eine Vorrichtung der Ausstattung, die im Inneren der Zelle angeordnet wird und der Erfassung der Temperatur in der Mitte der zu behandelnden Produkte dient.

Die Sonde muss in das Innere des Lebensmittels vor Beginn des Zyklus eingesetzt werden.



Achtung! Die Kerntemperatursonde muss bis zur Mitte des Lebensmittels eingeführt werden, wobei darauf zu achten ist, dass sie nicht herauskommt, sie muss vorsichtig behandelt werden, da sie spitz ist. Am Ende des Arbeitszyklus die Sonde von den Lebensmitteln entfernen, bevor das Blech aus dem Schnellkühler entnommen wird, dieses mit einem weichen Tuch und warmem Wasser reinigen und dann wieder in die Zelle zurückstellen.



Achtung! Lassen Sie die Kerntemperatursonde nicht außerhalb der Türe des Schnellkühlers hängen.

Es wird empfohlen, die Bleche nicht mit Deckeln oder Isolierfolien zu bedecken, die die Verarbeitungszeiten beeinträchtigen könnten.

Das Gerät nicht überlasten, siehe Kapazität des Modells.



Achtung! Sicherstellen, dass genügend Platz zwischen den Schalen vorhanden ist, um eine ausreichende Luftzirkulation zu erlauben und die Ladung möglicherweise auf alle Schalen verteilen.



Achtung! Wenn Behälter oder Bleche bei sehr hohen Temperaturen (über 75°C) eingebracht werden, ist es ratsam, die Vakuummzelle vorzukühlen (d.h. mit nichts im Inneren), es wird auch empfohlen, die Behälter oder Bleche nicht direkt auf den Boden der Zelle zu stellen.

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

11 WARTUNG

Wir bitten Sie, die Hinweise in diesem Absatz, die die Grundregeln für die Wartung und den korrekten Betrieb des Gerätes im Laufe der Zeit enthalten, sorgfältig zu lesen.

11.1 Sicherheit

Zur Ausführung jeglichen Vorgangs ist es notwendig, die bereits in Kapitel 3 angegebenen Sicherheitsvorschriften zu beachten und insbesondere:

- Die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen dürfen für die ordentliche Wartung nicht entfernt oder manipuliert werden.
- Nicht mit nassen Händen oder Füßen eingreifen.
- Stecken Sie keine Werkzeuge oder Küchenutensilien in die Schutzvorrichtung von elektrischen oder mechanischen Teilen.
- Verwenden Sie für jede Art von Wartung geeignete und vereinbare Werkzeuge.
- Vor der Ausführung von Reinigungsvorgängen das Gerät vom Stromnetz abtrennen.
- Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel, um es vom Netz abzutrennen.
- Das Kabel der Sonde nicht ziehen, um sie aus dem Produkt zu entfernen.
- Die Sonde nicht mit einer Flamme erwärmen.

Die Produkte wurden mit äußerster Sorgfalt und Aufmerksamkeit geplant und erstellt, um dem Benutzer die besten Sicherheitsstandards zu gewährleisten.

11.2 Reinigung



Achtung! Ziehen Sie vor der Ausführung von Reinigungsvorgängen den Stecker aus der Steckdose.

Es ist ratsam, die interne Zelle täglich zu reinigen, um ein hohes Maß an Hygiene zu gewährleisten und zu verhindern, dass der Edelstahl im Inneren der Zelle beschädigt wird. Befolgen Sie die nachstehende Prozedur zur Ausführung der Reinigung:

1. Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeit das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung abtrennen
2. Die internen und externen Stahloberflächen unter Verwendung eines feuchten Tuchs mit nicht scheuerndem, neutralem Reinigungsmittel reinigen.
3. Sorgfältig mit einem feuchten Tuch spülen (nicht mit Wasserstrahl).
4. Sorgfältig trocknen.

WICHTIG! Die Oberflächen nicht mit spitzen Gegenständen abschaben.

WICHTIG! Vermeiden Sie die Verwendung von korrosiven Stoffen, Lösungsmitteln, Säuren und aggressiven Produkten oder Stahlwolle

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

und Bürsten, da Ablagerungen die Maschine beschädigen und deren Funktionsweise beeinträchtigen können.

Verwenden Sie einen Staubsauger, Druckluft oder eine langhaarige Bürste, um die gerippten Strahlungselemente (Verflüssiger und Verdampfer) zu reinigen.

WICHTIG! Verwenden Sie keine Metallgegenstände, Spitzen, Klingen oder anderes, was das Gerät beschädigen könnte.



Achtung! Während der Reinigung dürfen die Schilder mit der Seriennummer NICHT entfernt werden.

Diese Schilder enthalten wichtige Informationen über das Gerät für den technischen Kundendienst.

Im Falle eines längeren Stillstands ist Folgendes angemessen:

1. Die Ausführung einer sorgfältigen Reinigung der Innen- und Außenseite.
2. Der Schutz der äußeren Oberflächen mit spezifischen Produkten auf Ölbasis für Stahl und das geringe Öffnen der Türe.

11.3 Reinigung des Verflüssigers

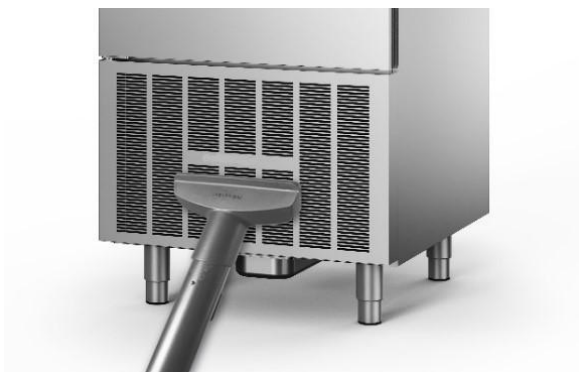


Achtung! Ziehen Sie vor der Ausführung von Reinigungsvorgängen den Stecker aus der Steckdose.

Für einen korrekten und effizienten Betrieb des Verflüssigers ist es notwendig, ihn sauber zu halten, um eine freie Luftzirkulation zu ermöglichen.

Es wird empfohlen, diesen Vorgang bei normalem Gebrauch des Gerätes alle 30 Tage durchzuführen.

Das Gerät vom Stromnetz abtrennen und sorgfältig das vordere Schutzgitter des Geräts mit einem Staubsauger reinigen (*Abb. 11.1*).



Reinigung des Verflüssigers | *Abb. 11.1*

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

11.4 Pflege

Um die Qualität des Geräts im Laufe der Zeit zu erhalten, sollten die folgenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Die Sonde nicht fallen lassen, da der Sensor empfindlich ist.
- Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, alle Lebensmittelreste entfernen, die Zelle trocknen und reinigen, die Tür offen lassen, um die Luftzirkulation zu erleichtern.
- Bei längerem Stillstand ist es ratsam, den elektrischen Anschluss zu unterbrechen.
- Es ist ratsam, die interne Zelle täglich zu reinigen, um ein hohes Maß an Hygiene zu gewährleisten und zu verhindern, dass der Edelstahl im Inneren der Zelle beschädigt wird.



Achtung! Den Netzstecker bis zur nächsten Verwendung abtrennen.



Achtung! Vor dem Gebrauch die Unversehrtheit des Geräts kontrollieren und eine sorgfältige und komplette Reinigung des Geräts ausführen.

11.5 Entleerung Kondensatsammelwanne

Für einen korrekten und effizienten Betrieb des Geräts alle 12 Betriebsstunden überprüfen, ob die Wanne voll ist und gegebenenfalls leeren.

Bei den Modellen 5, 7, 10, 12, 15, 18, 7F und 12F befindet sich die Wanne unter dem technischen Fach, während sie beim Modell 20 unter dem Verdampfer innerhalb der Zelle positioniert ist.

11.6 Außerordentliche Wartung

Außerordentliche Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal, d.h. einem Techniker oder Installateur, durchgeführt werden, da es sich um spannungsführende elektrische Teile und elektronische Platinen handelt.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die am Gerät unter Vernachlässigung der in dieser Anleitung aufgeführten Hinweise ausgeführten Arbeiten ab.

12 GARANTIE UND KUNDENDIENST

Der Hersteller garantiert, dass seine Steuergeräte mit den besten Materialien und den fortschrittlichsten Produktionsverfahren hergestellt werden. Strenge Tests und sorgfältige Prüfungen werden an allen Produkten in den verschiedenen Phasen des Herstellungszyklus durchgeführt.

Alle bei der Konstruktion verwendeten Materialien sind für die Verwendung mit Lebensmitteln garantiert.

Die im Kältekreislauf verwendeten Gase sind die in den geltenden Vorschriften vorgesehenen.

Für technische Unterstützung wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem die Maschine erworben wurde, und geben Sie so genau wie möglich die Art der erforderlichen Eingriffe und die auf der CE-Kennzeichnung auf der Rückseite der Maschine angegebenen Eigenschaften an. (siehe Kap. 4).

13 ENTSORGUNG UND RECYCLING



INFORMATION FÜR BENUTZER GEMÄß ARTIKEL 14 DER RICHTLINIE 2012/19/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES VOM 4. JULI 2012 ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTE (WEEE).

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät oder seiner Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt und nicht zusammen mit anderen gemischten Siedlungsabfällen entsorgt werden muss.

Bitte wenden Sie sich an Ihre Gemeinde oder die örtliche Behörde, um alle Informationen über die in Ihrer Nähe verfügbaren Anlagen zur getrennten Sammlung zu erhalten. Der Einzelhändler ist verpflichtet, das Altgerät beim Kauf eines gleichwertigen neuen Gerätes kostenlos zurückzunehmen, um die ordnungsgemäße Wiederverwertung/Entsorgung zu veranlassen.

Eine angemessene getrennte Sammlung für das anschließende Recycling, die Behandlung und die umweltgerechte Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen.



Achtung! DIE UNSACHGEMÄßE ENTSORGUNG DES PRODUKTS DURCH DEN INHÄBER FÜHRT ZUR ANWENDUNG DER IN DEN GELTENDEN RECHTSVORSCHRIFTEN VORGESEHENEN VERWALTUNGSSTRAFEN.

WICHTIG!

IM FALLE, DASS DAS SYMBOL DER DURCHGESTRICHEHEN ABFALLTONNE NICHT AUF DEM GERÄT VORHANDEN WÄRE, BEDEUTET DIES, DASS DIE ENTSORGUNG DES PRODUKTS SELBST NICHT ZU LASTEN DES HERSTELLERS GEHT. IN DIESEM FALL GELTEN IMMER DIE GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR ABFALLENTSORGUNG.



Achtung! DIE KOMPONENTEN DER VERPACKUNG SIND POTENZIELL GEFÄHRLICH FÜR KINDER UND TIERE. DIE VERPACKUNG BESTEHT AUS MATERIALIEN, DIE NACH DEN RICHTLINIEN DES LANDES, IN DEM DAS GERÄT ENTSORGT WIRD, RECYCLET WERDEN KÖNNEN.

14 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Nachfolgend wird das FAKSIMILE der Konformitätserklärung angeführt.

Gemäß der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 und der Integration der Richtlinie 89/392/EWG vom 14. Juni 1989, die seit dem 29. Dezember 2009 in ganz Europa gilt".

Dieses Gerät wurde gemäß der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 entwickelt.

Dieses Gerät wurde gemäß Folgendem geplant, hergestellt und vermarktet:

- Den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2014/35/EU.
- Den Schutzanforderungen der Richtlinie "EMC 2014/30/EU.



Der Geschäftsführer

MODELL _____

SERIENNUMMER _____

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Ungenauigkeiten aufgrund von Druck- oder Schreibfehlern in der Anleitung ab. Die auch partielle Vervielfältigung oder Fotokopie von Texten oder Abbildungen dieses Handbuchs ist ohne vorherige Genehmigung nicht gestattet.

GERÄT

Rev. 01 des 01/07/2019

Übersetzung der Originalanleitungen

Hiermit wird bestätigt, dass die produzierten Elektrogeräte der RoHS-Richtlinie 2002/95/EG entsprechen

Ab dem 1. Juli 2006 ist die Verwendung der unten aufgeführten Stoffe verboten oder nur noch in begrenzten Mengen in unseren Produkten erlaubt.

Blei
Quecksilber
Cadmium
Sechswertiges Chrom
Polybromierte Biphenyle (PBB) Polybromierte Diphenylether (PBDE)

WEITERE INFORMATIONEN

In Anbetracht des oben Genannten erklären wir unter unserer alleinigen Verantwortung, dass die gelieferten Produkte (Geräte, Komponenten und Ersatzteile) den Anforderungen der RoHS-Richtlinie entsprechen werden.

Datum und Ort der Ausstellung

Name und Unterschrift der autorisierten Person

.....

.....

Der Geschäftsführer

User Manual

Blast Chiller

SKF 15 GN 1/1 PLUS

[Art. 433000106]



1	FOREWORD.....	47
2	GENERAL WARNINGS.....	48
3	SAFETY REGULATIONS	49
4	TECHNICAL SPECIFICATIONS	51
5	INSTALLATION.....	54
5.1	Transportation and handling.....	54
5.2	Unpacking and positioning.....	55
5.3	Electrical connection	57
5.4	Hydraulic connection (only for versions with humidity generator).....	57
5.5	Notes for the installer	58
6	SAFE USE	59
7	OPERATION	60
7.1	Ignition	60
7.2	“Language selection” screen	61
7.3	“Wi-Fi connection” screen	62
7.4	Changing the parameters.....	63
7.4.1	Description of keys	64
7.5	“HOME” screen	68
7.5.1	“Settings” screen	69
7.6	“Blast chilling/Deep-freezing” menu.....	71
7.6.1	Information on the Blast chilling and Deep-freezing cycles.....	72
7.7	“Low temperature baking” menu	73
7.7.1	Information on the low temperature baking cycles	74
7.8	“Special cycles” menu	75
7.8.1	Information on the special cycles	76
7.9	“Cell cycles” menu.....	77
7.9.1	Information on the cell cycles.....	77
8	ERROR LIST.....	78
9	OPERATION of the cold cycles	80
10	Use with core probe	81
11	MAINTENANCE	82
11.1	Safety.....	82
11.2	Cleaning.....	82
11.3	Cleaning the Condenser	83
11.4	Care	84
11.5	Emptying the condensate collection tray.....	84
11.6	Extraordinary maintenance	84
12	WARRANTY AND ASSISTANCE	85
13	DISPOSAL AND RECYCLING.....	86
14	DECLARATION OF CONFORMITY	87

BLAST CHILLER

Rev. 00 of 17/07/2017

Translation of the original instructions in Italian

1 FOREWORD



Prior to its use, we recommend reading this manual very carefully and paying particular attention to the precautions to ensure the best performance and maximum safety while using the product.

Keep this booklet carefully for future reference.

The manufacturer declines all liability and any warranty obligations if damage is caused to people, animals or property because the advice and precautions given in this manual were not followed. The purpose of this manual is to provide information on:

- General warnings.
- Safety regulations.
- Technical specifications.
- Installation.
- Operation.
- Maintenance.
- Warranty and assistance.
- Disposal and recycling.
- Packaging disposal.
- Safe use.
- Declaration of conformity.

2 GENERAL WARNINGS

The appliance is intended for use in a professional environment.



After removing the packaging, make sure that the equipment has not been damaged. If it has, inform the dealer or the installer immediately.



Before positioning and installing the appliance, check that the power and voltage data for the power supply indicated on the CE plate (*Fig. 4.1*) correspond to those available in the place where it will be installed (see chapter 4).



In the event of malfunction, turn the appliance off and disconnect it completely.



The appliance can be installed, commissioned and maintained only by installers or technicians that are qualified or authorised by the manufacturer.



To guarantee safety while installing, using and performing maintenance on the appliance, it is recommended to carefully read the instructions given in this manual and to keep the document in a place where it can be easily consulted by the user.

3 SAFETY REGULATIONS

The design and realisation of the appliance are constantly oriented to protect the safety of the user.



Warning! In order to avoid accidental contact with live parts, suitable mechanical protections have been applied. These protections can be removed by specialised technicians only when the appliance is off and by using tools.



Warning! To prevent accidental contact with the moving parts, the fans of the condenser and of the evaporator are protected with grids.

As for all electrical appliances, to avoid dangerous situations, the regulations in force must be complied with while installing and using it.

- Disconnect the appliance from the main before performing maintenance.
- Do not handle with wet hands or feet.
- Do not remove or tamper with the safety and protection devices to perform routine maintenance interventions.
- Do not insert tools or kitchen utensils in the protections of electrical or mechanical parts.
- Do not use mechanical, electronic or chemical devices to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use or insert electrical equipment inside the compartments of the appliance if they are not of the type expressly authorised by the manufacturer.
- Do not keep explosive substances such as spray cans with flammable propellant inside the appliance.
- This appliance can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or with unsuitable experience and knowledge, only if supervised.
- Cleaning and maintenance operations must not be performed by children.
- Make sure that children do not play with the appliance, to prevent the risk of getting trapped and suffocating inside it.
- This product may contain fluorinated greenhouse gases covered by the Kyoto protocol; the refrigerant gas is contained inside a hermetically sealed system. Refrigerant gas: R404a has a global warming potential (GWP) equal to 3210.
- Cyclopentane is used as an expanding agent of insulating foam and it is a flammable gas. Pay special attention when disposing of it.

- The appliance must be disconnected from the mains either by pulling out the plug, if accessible, or by means of a multipolar switch placed upstream of the socket in accordance with national safety regulations.
- Connect the appliance to a grounding socket: the appliance must be connected correctly to an approved grounding system.
- Do not use extensions.
- While installing, make sure that the appliance does not damage the power cord.
- Do not pull the power cord of the appliance.
- The appliance must be handled and installed by two or more people.
- Installation and maintenance, including replacing the power cord, must be performed by the manufacturer or by a specialised technician, in accordance with local safety regulations.
- To avoid dangers, do not repair or replace any parts of the appliance unless specifically indicated in the user manual.
- The control panels can be operated only by using your fingers; any other object may cause damage and/or malfunctions and therefore void the warranty.
- For maintenance, use suitable and compatible equipment.
- In the event of a malfunction, turn the appliance off and disconnect it from the mains.

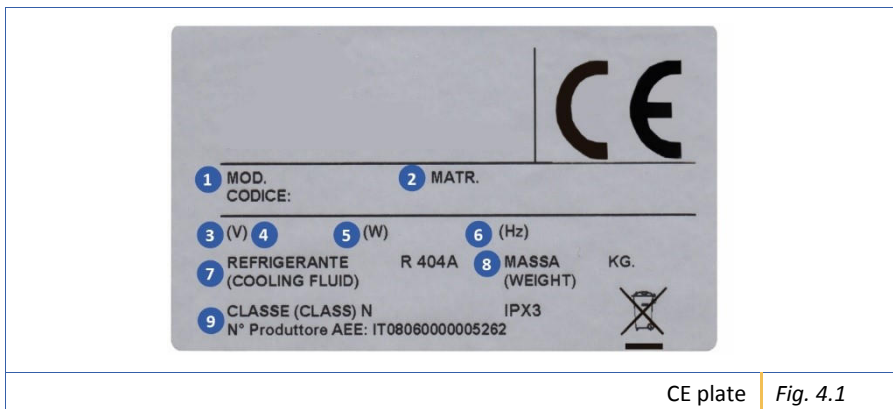


Failure to comply with these rules may compromise the safety of the appliance and of the user. The manufacturer declines all liability if the original operation of the appliance is altered because the instructions were not followed or for changes made or devices added.

4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

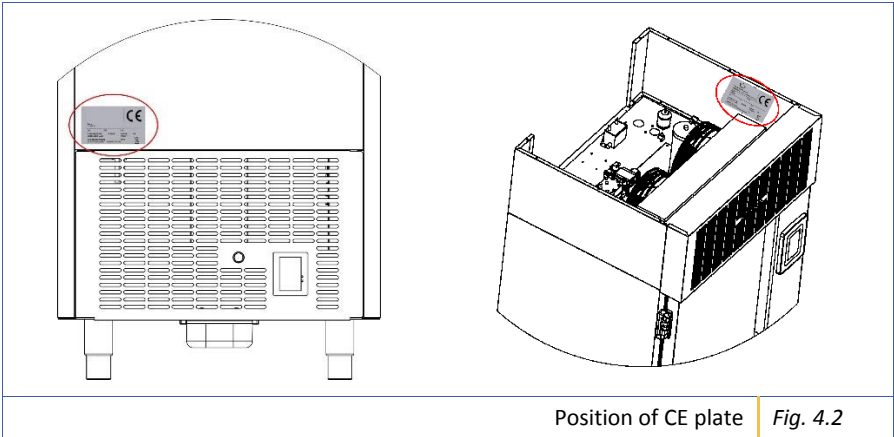
It is recommended to pay attention to the indications given on the CE plate (*Fig. 4.1*) to better identify the characteristics of the blast chiller. The CE plate is located at the back of the appliance (*Fig. 4.2*) and it is used to:

- Help customer service identify the product identification thanks to the model, code and serial number.
- Provide information on the electric power and voltage required to power the machine.
- Provide information on the type and amount of refrigerant gas.



Below is a description of the components of the CE plate (*Fig. 4.1*):

- Trade name of the equipment (Ref 1 *Fig. 4.1*).
- Serial number identifying the equipment (Ref 2 *Fig. 4.1*).
- Power supply voltage (Ref 3 *Fig. 4.1*).
- Number of phases of the power supply (Ref 4 *Fig. 4.1*).
- Rated power/current absorbed (Ref 5 *Fig. 4.1*).
- Frequency of electrical supply (Ref 6 *Fig. 4.1*).
- Type of refrigerant gas (Ref 7 *Fig. 4.1*).
- Amount of refrigerant gas (Ref 8 *Fig. 4.1*).
- Class gas (Ref 9 *Fig. 4.1*).



IMPORTANT!

The manufacturer declines all liability arising from unforeseen uses of the product (see chapter 6) and also reserves the right to make changes to the products if deemed necessary or useful without compromising the essential characteristics.

TECHNICAL DATA		ELECTRICAL DATA		CAPACITY	
Rated refrigerant yield	5570 (10 + 45°C)	Volts	400	No. Trays:	
				– GN 1/1 H40 - H65	15
				GN 1/1 H20 EN 60x40	30
Condensation	Air	Ph	3+ N	Blast chilling	63 kg
Coolant gas	R404A	Hz	50	Deep-freezing	47 kg
External dimensions mm	750 x 799.5 x 2002	MAX refrigeration electrical absorption Kw	5.18	Cell dimensions mm	646 x 420 x 1206
		MAX heating electrical absorption Kw	3.37		
Technical data Nortech plus 15 <i>Tab. 4-5</i>					

5 INSTALLATION

IMPORTANT! Before installing the appliance, make sure that the existing electrical systems comply with the regulations in force and are suitable for the data indicated on the CE plate (*Fig. 4.1*) (V, kW, Hz, phase N and power available).

IMPORTANT! The appliance can be installed, commissioned and maintained only by installers or technicians that are qualified or authorised by the manufacturer.

5.1 Transportation and handling

To transport and then handle the appliance, it is recommended to carefully follow these instructions:

1. Transport the appliance carefully using appropriate means so as to avoid damage to people or property.
2. Check the weight of the appliance to choose the right equipment to move it.
3. Lift the packed appliance using a forklift by inserting the forks under the wooden base it is secured to.



Warning! While moving the appliance, it must NEVER be overturned or placed on its side (*Fig. 5.1*). This manoeuvre may damage it and compromise the proper operation of the refrigeration system.



Transportation and handling | *Fig. 5.1*

APPLIANCE

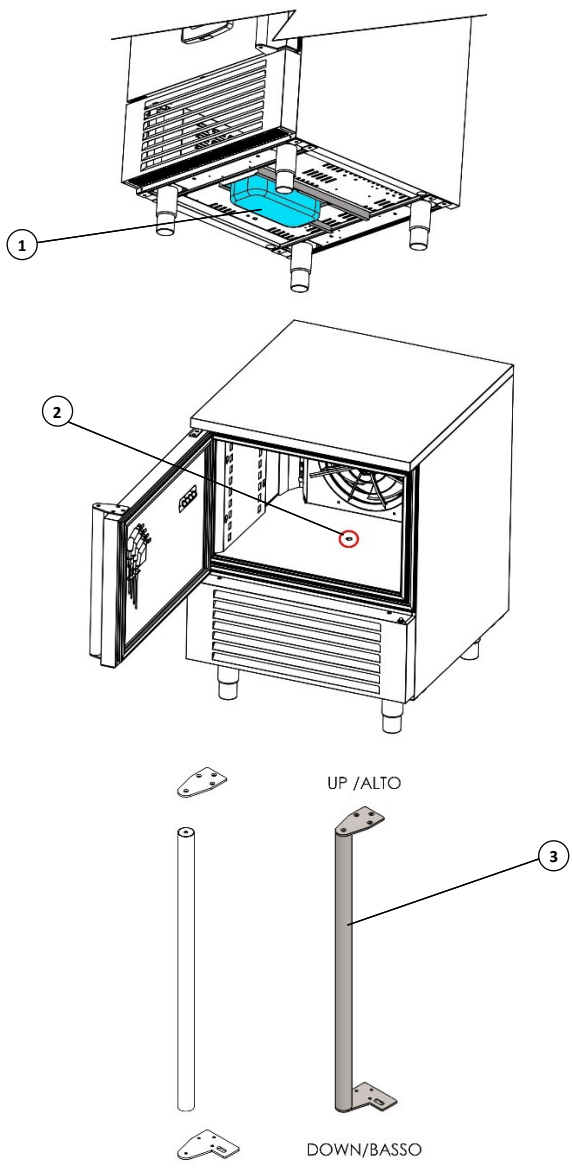
Rev. 01 of 01/07/2019

Translation of the original instructions in Italian

5.2 Unpacking and positioning

Before starting installation, follow this unpacking procedure very carefully.

1. Place the appliance, still packed, near the place where it will be installed. To do this, it is advisable to use a roller trolley, avoiding dragging the appliance in order not to damage people or property.
2. When the place has been chosen, make sure there is enough space to open the main door.
3. Install the appliance in a dry, well-ventilated place, away from sources of heat (for example a radiator, hob, etc.) and in a place where it is not exposed to direct sunlight. If necessary, use an insulating panel.
4. Insufficient ventilation at the back of the appliance increases power consumption and reduces the cooling efficiency.
5. Cut the straps and remove the cardboard packaging upwards. Do not blades, to avoid scratching the steel panels of the appliance.
6. Remove the protective box and place the appliance in the final position.
7. Remove the PVC film from all sides.
8. Remove the plastic protection from the core probe.
9. Place the plastic condensate collection tray, which can be found inside the cell when it is opened for the first time, under the technical compartment, sliding it into the dedicated rails (ref. 1 Fig. 5.2).
10. Using the plug that can be found inside the cell when it is opened for the first time, close the drain hole inside the cell (ref. 2 Fig. 5.2).
11. Install the handle of the machine, that can be found inside the cell when it is opened for the first time (ref. 3 Fig. 5.2).
12. Level the appliance vertically by means of the adjustable feet to ensure its stability, correct air circulation and condensate drainage.
13. Keep a minimum distance of 10 cm from the sides and the back to ensure correct air circulation.
14. After unpacking the unit, make sure that it is not damaged. Any damage must be reported to the dealer within 24 hours of delivery.
15. Wait at least two hours before activating the appliance, to allow the refrigerant circuit to be perfectly efficient.
16. Clean the inside of the appliance before using it.



Unpacking and positioning | Fig. 5.2



Warning! The packaging components may be potentially dangerous for children and animals; make sure they do not play with these materials.

IMPORTANT! All the various components of the packaging must be disposed of in accordance with the regulations in force in the Country where the appliance is used. In any case, nothing must be dispersed in the environment.

5.3 Electrical connection

After checking that voltage and electrical frequency correspond to the data indicated on the CE plate (*Fig. 4.1*), the appliance can be connected to the electrical power supply.

1. Connect the power cord to the mains by means of a suitable switch with a contact opening of at least 3 mm per pole. The grounding connection must not be interrupted.
2. Make sure that the electrical system complies with the regulations in force.
3. Make sure that the system is dimensioned to the electrical power to be installed.
4. In case of replacement, use electrical cables with characteristics not inferior to the original ones.



Warning! Make sure that the plug is accessible even after installing the appliance correctly! If you do not need to use the entire length of the cable, do not wrap it around itself but leave it free and make sure that it does not get in the way or cause danger. Moreover, make sure that it is not crushed or bent.



Warning! Make sure that the power cord does not come into contact with liquids of any kind or with sharp objects or corrosive hot substances. Do not allow children or animals to play with the power cord.

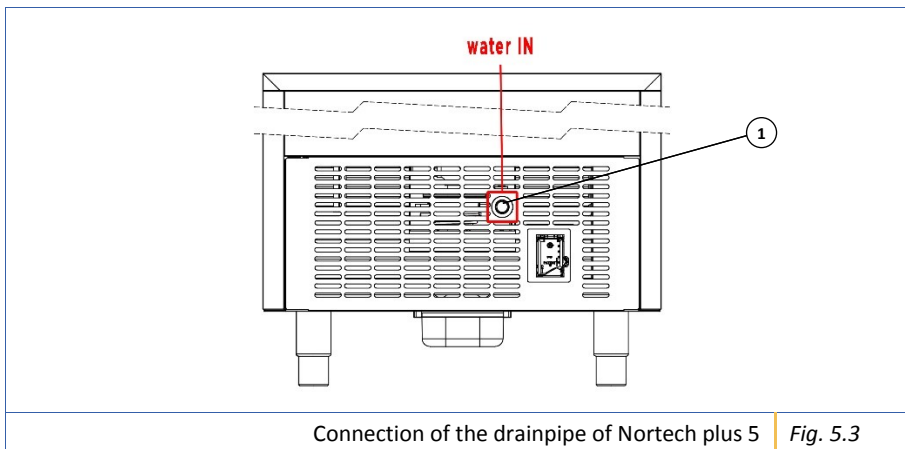
5.4 Hydraulic connection (only for versions with humidity generator)

1. Screw the flexible hose onto the water mains inlet connector (*Ref 1 Fig. 5.3*).
2. Manually tighten the nut of the flexible hose on the water mains inlet connector.

APPLIANCE

Rev. 01 of 01/07/2019

Translation of the original instructions in Italian



Connection of the drainpipe of Nortech plus 5 | Fig. 5.3

5.5 Notes for the installer

After positioning and connecting the appliance, the technician must make sure that it has been installed correctly.

1. Check that the electrical connection works correctly.
2. Check that the hydraulic connection works correctly.
3. Check that the absorption complies with the standards.
4. Check that the refrigerant gas pressures are correct.
5. Perform at least one complete cycle to make sure that all the components of the appliance work properly.

6 SAFE USE

The appliance is made to operate in environments where the temperature does not exceed 32°C. Beyond this temperature, the declared yields are not guaranteed. In excessively humid and hot environments, condensate may form on the external surfaces of the appliance.



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

The appliance is intended exclusively for the use for which it was designed, that is for planning, baking and cold cycles.

Any other use is considered improper and potentially dangerous.

The manufacturer declines all liability and all warranty obligations in the event of damage to the appliance, to people or to property attributable to:

- Incorrect installation and/or not complying to the laws in force.
- Changes or uses that are not suitable for the model.
- The use of non-original spare parts or parts that are not suitable for the model.
- Failure (even partial) to follow the instructions contained in this manual.
- Failure to comply with the safety rules and laws in force during installation.

IMPORTANT! The manufacturer declines all liability for any damage to people, animals or property resulting from failure to comply with the advice and precautions given above.

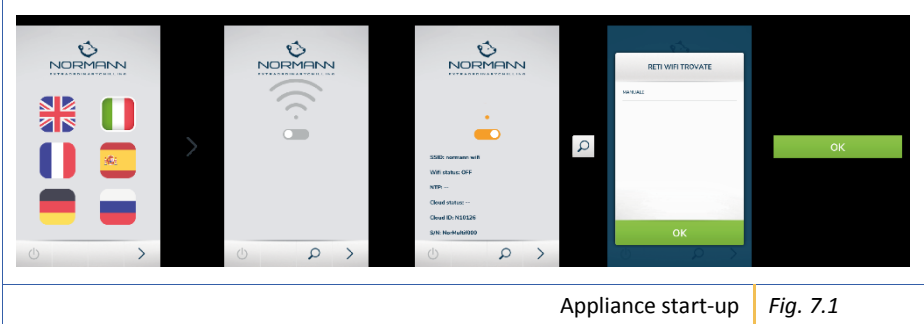


Warning! Do not block the front air intakes of the blast chiller; the appliance may overheat and get damaged.

7 OPERATION

7.1 Ignition

The following diagram shows the operations to be performed when the appliance is started.

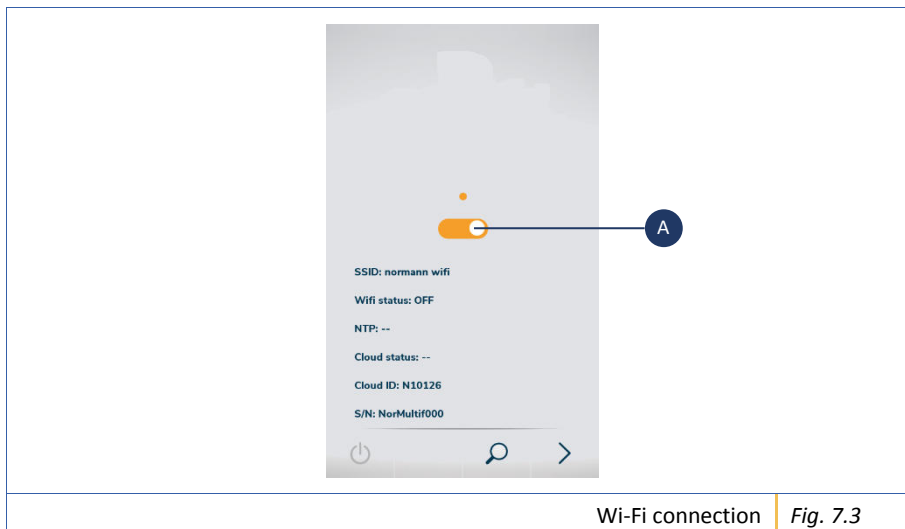


7.2 “Language selection” screen



When the appliance is turned on, the first thing to do is select the language. Select the key with the flag of the language you want to use; a white outline around the key will appear when selected (e.g. *Ref A Fig. 7.2*).

7.3 “Wi-Fi connection” screen



After selecting the language, it is necessary to connect to a Wi-Fi network using the scroll key (Ref A Fig. 7.3).

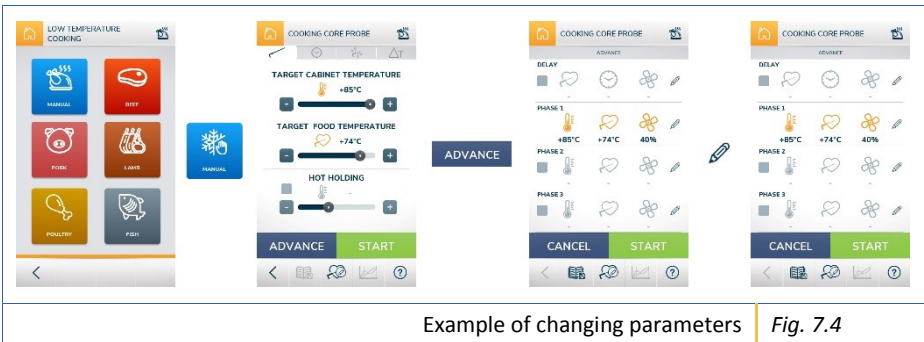
7.4 Changing the parameters

The parameters on the screens are always changed in the same way.

Below are the instructions valid on all screens:

- Select the cycle.
- The screen that appears allows you to change the standard parameters using the special scroll bar.
- To change the phases of the cycle, press the Advanced key.
- The screen that appears allows you to activate the phase by checking the box.
- Press the Pencil key to change the specific parameters of the activated phase.
- Press the Confirm key to activate the parameters entered.

The following diagram shows an example with a summary of the operation to be performed to change the parameters.
























Example of changing parameters | Fig. 7.4

7.4.1 Description of keys

Here is a summary of the keys featured in the panel of the appliance.

IMPORTANT! The keys shown below may appear on the different screens of the software and they will always have the same function. To make it easier to read the manual, they will be described only once.















	Stand-by key	Press to switch off the touch screen of the appliance.
	Recipe key	Press to go to the recipe screen.
	Settings key	Press to go to the settings page (see para. 7.5.1 "Settings" screen).
	Alarms key	Press to go to the alarms page when the key is yellow. When the key is grey, it means that there are no active alarms.
	Core probe cycle key	Press to go to the core probe cycle screen.
	Time-based cycle key	Press to go to the time-based cycle screen.
	Cascade cycle key	Press to go to the cascade cycle screen.
	Timer-based cycle key	Press to go to the timer-based cycle screen.
	ΔT cycle key	Press to go to the Delta T cycle screen. This function allows for the temperature difference between the probe and the cell to be kept constant during the cycle.

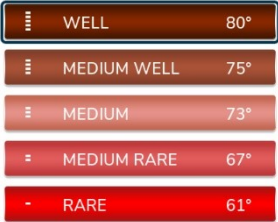
	Scroll bar	Press the keys + and - or scroll the cursor to change the values referred to the parameter displayed.
	Scroll keys	Press to switch from one parameter edit screen to the next.
	“Pencil” key	Press to go to the screen where the activated phase of the cycle can be edited.
	Check key	Press to activate the reference phase.
	Cell temperature icon	Graphic representation of the temperature in the cell.
	Pre-cooling icon	Graphic representation of the pre-cooling temperature. Setting the pre-cooling involves starting the cycle only after the appliance has reached the selected temperature.
	Core probe temperature icon	Graphic representation of the core probe temperature.
	Ventilation icon	Graphic representation of the ventilation.
	Duration icon	Graphic representation of the duration of the cycle phase.
	ΔT icon	Graphic representation of the difference between the core probe temperature and the cell temperature.
	Humidity icon	Graphic representation of the humidity.
	? key	Press to view information about the cycle.
	Graph key	Press to go to the screen showing the temperature trend graph. The key is visible only while the cycle is active.

APPLIANCE

Rev. 01 of 01/07/2019

Translation of the original instructions in Italian

	Name core probe key	Press to go to the screen where the name of the core probe can be entered. The name is written using an alphanumeric keypad that appears when the “Add” field is pressed ().
	Save recipe key	Press to go to the screen where the cycle recipe can be saved. The name of the cycle recipe and any notes can be written using an alphanumeric keypad that appears when a field is selected.
	Save key	Press to save the changes made.
	Home key	Press to go to the “Home” screen.
	Start key	Press to start the cycle.
	Stop key	Press to stop the cycle.
	Save key	Press to save the changes made
	Advanced key	Press to go to the screen where the different cycle phases can be set.
	Confirm key	Press to save the edited parameters.
	OK key	Press to confirm the data entered.
	Cancel key	Press to cancel the set data and go back to the previous screen.
	Soft key	Press to activate the cycle in the soft version (key not present in the Manual cycle).
	Hard key	Press to activate the cycle in the hard version (key not present in the Manual cycle).

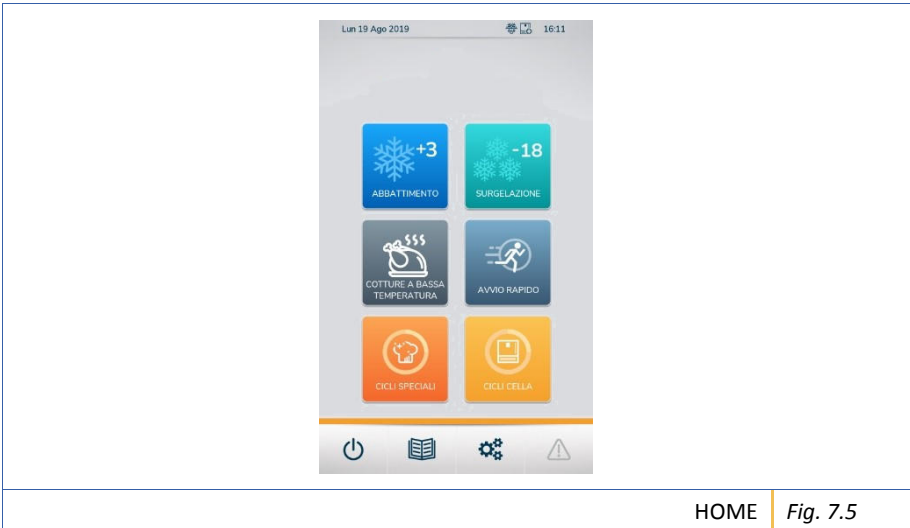
	Baking level keys	Press to select the baking level. (Keys not featured in the manual cycle). (In some baking types, they may not be present)
---	-------------------	--

APPLIANCE

Rev. 01 of 01/07/2019

Translation of the original instructions in Italian

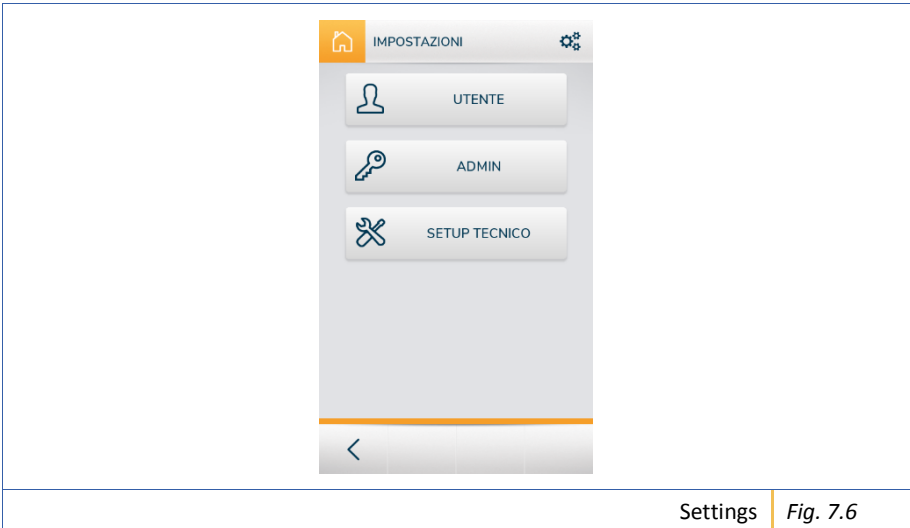
7.5 “HOME” screen



On the HOME screen, it is possible to select the following cycles:

- Blast chilling;
- Deep-freezing;
- Low temperature baking;
- Quick start;
- Special cycles;
- Cell cycles.

7.5.1 “Settings” screen







On the “Settings” screen it is possible to access the “User” menu, the “Admin” menu and the “Technical Set-up” menu.

The last two are protected by a password.

7.5.1.1 “User” menu







Here is a summary of the keys featured in the “User” menu.

 LANGUAGE	Language key	Press to go to the language selection screen (see para. 7.2 “Language selection” screen).
 WI-FI	Wi-Fi key	Press to go to the Wi-Fi connection screen (see para. 7.3 “Wi-Fi connection” screen).
 HACCP	HACCP Register key	Press to go to the next menu where you can select “HACCP Register” to view the list of cycles performed by the appliance, “Export and keep” to transfer all the data of the HACCP Register to an external device and “Export and delete” to export all the data of the HACCP Register to an external device and delete it from the appliance.
 DATE AND TIME	Date and time key	Press to go to the screen where the date and time can be set.

APPLIANCE

Rev. 01 of 01/07/2019

Translation of the original instructions in Italian

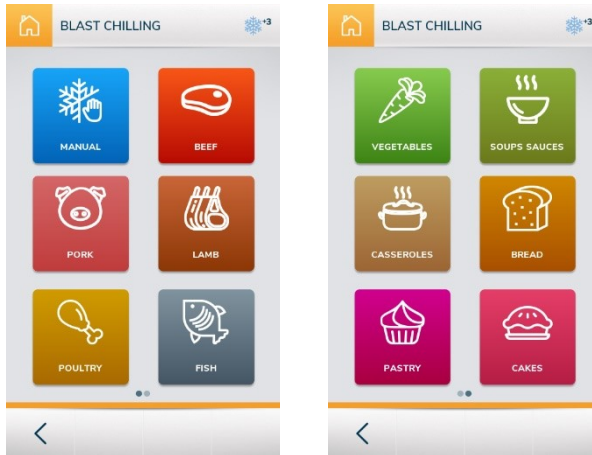
 QUICK START	Quick start key	<p>Press to go to the next menu where, by selecting one of the three cycles suggested, you can access the screen for the settings. This allows you to perform the set cycle by pressing the quick start key on the “HOME” screen (see para. 7.5 “HOME” screen). To reset the cycle in quick start, press the key .</p>
 PLANNED	Programmed key	<p>Press to go to the menu where the defrost and cell sanitisation cycles can be programmed. These default cycles are programmed to be performed every night.</p>
 CONFIGURATION	Configuration key	<p>Press to go to the configuration page.</p>
 FIRMWARE UPDATE	Update key	<p>Press to go to the software update page.</p>
 LANGUAGES UPDATE	Language update key	<p>Press to go to the translation update page.</p>

7.6 “Blast chilling/Deep-freezing” menu

IMPORTANT! The “Blast chilling” and “Deep-freezing” menus, and the relative edit and cycle start procedures, are the same. To make the manual easier to read, only the “Blast chilling” menu will be described.

To access the Blast chilling/Deep-freezing menu, press the respective key on the “HOME” screen (see para. 7.5 “HOME” screen).

This menu consists of a manual cycle and a series of preset cycles, which can all be edited according to the user’s needs.

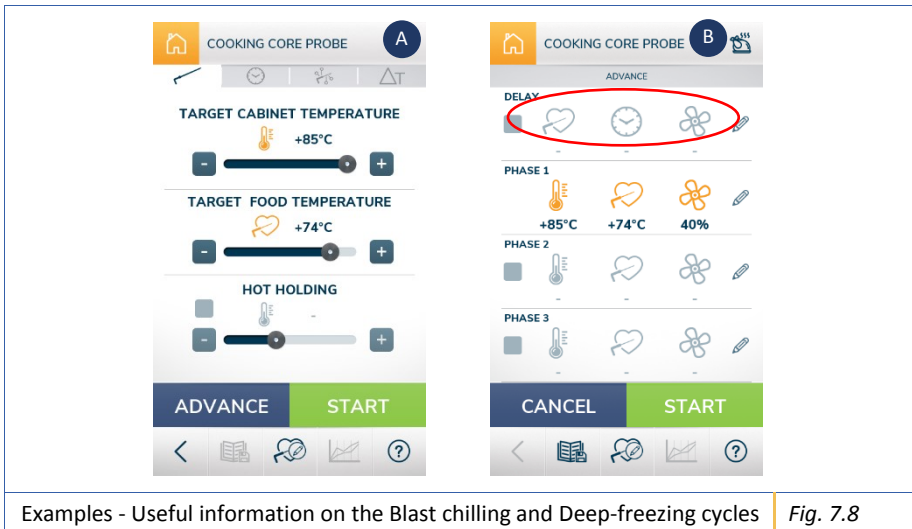


“Blast chilling” menu | Fig. 7.7

7.6.1 Information on the Blast chilling and Deep-freezing cycles

Below is a list of useful information concerning the cycles:

- Select one of the four cycles (core probe cycle, time-based cycle, cascade cycle and timer-based cycle) to view the start screen in a “simplified” form (Ref. A Fig. 7.8).
- When some data or an element is grey, it means that it is not enabled (Ref. B Fig. 7.8).
- A cycle recipe can be saved only for “advanced” changes.
- The cascade cycle and timer-based cycle feature no “advanced” settings.
- The preset cycles only include the core probe cycle.



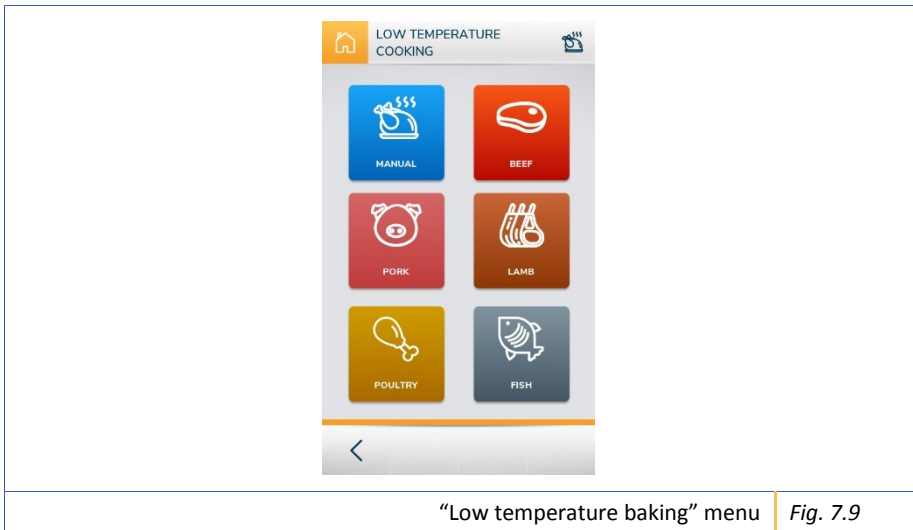
Examples - Useful information on the Blast chilling and Deep-freezing cycles | Fig. 7.8

7.7 “Low temperature baking” menu

IMPORTANT! Any important information for optimal cycle operation is displayed via pop-up.

To access the Low temperature baking menu, press the respective key on the “HOME” screen (see para. 7.5 “HOME” screen).

This menu consists of a manual cycle and a series of preset cycles, which can all be edited according to the user’s needs.



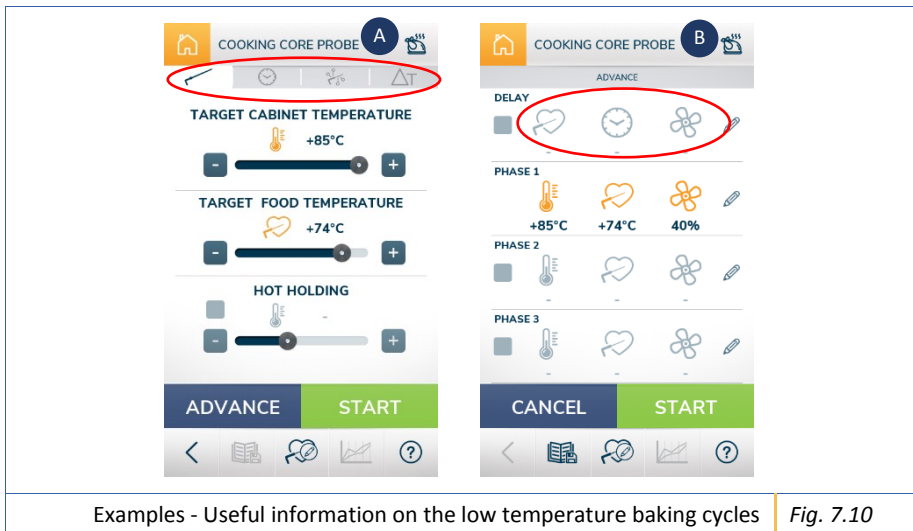
“Low temperature baking” menu | Fig. 7.9

IMPORTANT! Some parameters can only be viewed and not edited.

7.7.1 Information on the low temperature baking cycles

Below is a list of useful information concerning the cycles:

- Select one of the four cycles (core probe cycle, time-based cycle, cascade cycle and ΔT cycle) to view the start screen in a “simplified” form where the user can change the cell temperature and the probe temperature; ventilation and maintenance are set by default (Ref. A Fig. 7.10).
- When some data or an element is grey, it means that it is not enabled and cannot be edited (Ref. B Fig. 7.10).
- The preset cycles only include the core probe cycle.
- In the low temperature baking cycle there is a settable cooking delay phase and a phase during which the food is kept warm once cooked.



Examples - Useful information on the low temperature baking cycles

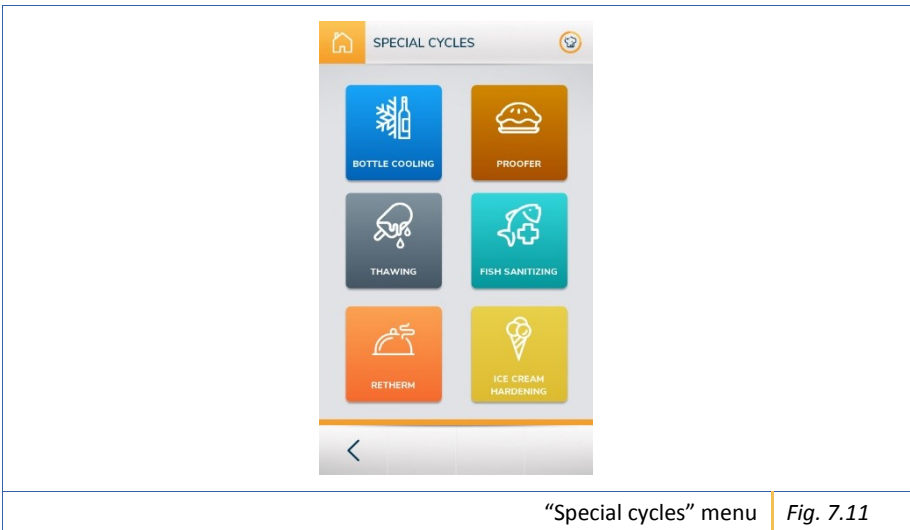
Fig. 7.10

7.8 “Special cycles” menu

IMPORTANT! Any important information for optimal cycle operation is displayed via pop-up.

To access the Special cycles menu, press the respective key on the “HOME” screen (see para. 7.5 “HOME” screen).

This menu consists of a series of preset cycles, which can all be edited according to the user’s needs.



“Special cycles” menu | Fig. 7.11

7.8.1 Information on the special cycles

Below is a list of useful information concerning the cycles:

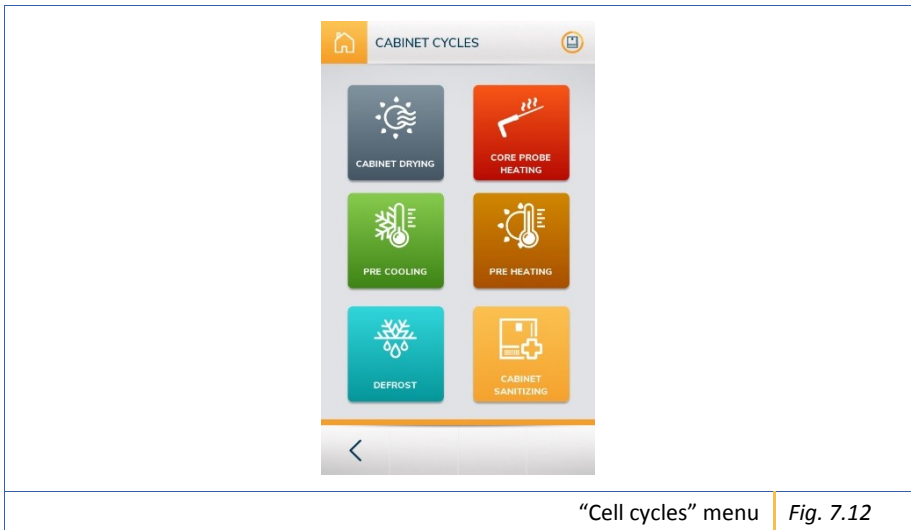
- The bottle cooling cycle features no “advanced” settings.
- In the probe thawing cycle, only the core probe cycle and the time-based cycle are included.
- Fish sanitisation is an automatic cycle and does not feature “advanced” settings. Also, the user can choose whether or not to perform automatic thawing at the end of the cycle.
- In the ready meal cycle, only the core probe cycle and the time-based cycle are featured.
- The ice-cream cycle features a pre-cooling phase.
- In the leavening cycle, only the time-based cycle is featured. Also, it is possible to set the percentage of humidity in the cell.

7.9 “Cell cycles” menu

IMPORTANT! Any important information for optimal cycle operation is displayed via pop-up.

To access the Cell cycles menu, press the respective key on the “HOME” screen (see para. 7.5 “HOME” screen).

This menu consists of a series of preset cycles, which can all be edited according to the user’s needs.



“Cell cycles” menu | Fig. 7.12

7.9.1 Information on the cell cycles

Below is a list of useful information concerning the cycles:

- The cell cycles are automatic and feature no “advanced” settings.
- During the drying cycle, the door of the appliance must remain open resting on the special support hook, otherwise the user will be informed by means of an acoustic and visual warning on the panel.
- If the appliance does not require a defrost cycle, the user will be informed by means of a message on the panel.
- The defrost and cell sanitisation cycles do not allow for the parameters to be edited by the user.

APPLIANCE

Rev. 01 of 01/07/2019

Translation of the original instructions in Italian

8 ERROR LIST

Alarm	Description
WARNING! NO COMMUNICATION BETWEEN THE KEYBOARD AND THE BASE NO ACTION POSSIBLE CONTACT TECHNICAL SUPPORT	system error, contact technical support.
WARNING! SAFETY THERMOSTAT TRIGGERED SWITCH OFF THE BLAST CHILLER. IT IS NECESSARY TO RESTORE THE SAFETY THERMOSTAT AND IF THE MALFUNCTION PERSISTS, CONTACT TECHNICAL SUPPORT	Thermostat triggered, contact technical support to restore the thermostat.
WARNING! CELL PROBE MALFUNCTION, COOLING IMPOSSIBLE WITHOUT A RELIABLE TEMPERATURE REFERENCE	Cell probe faulty, contact technical support.
WARNING! HIGH TEMPERATURE IN COMPONENTS COMPARTMENT, SWITCH OFF THE BLAST CHILLER. IF THE MALFUNCTION PERSISTS AFTER ONE HOUR, CONTACT TECHNICAL SUPPORT	Follow the instructions on the screen. If the problem persists, contact technical support.
WARNING! HIGH PRESSURE PRESSURE SWITCH TRIGGERED, SWITCH OFF THE MACHINE. IT IS NECESSARY TO RESTORE THE SAFETY PRESSURE SWITCH, IF THE MALFUNCTION PERSISTS CONTACT TECHNICAL SUPPORT	(A) Check that there are no obstructions in front of the condenser grid (B) Check that the condensing coil is not obstructed or dirty. C) Check that the distance between the wall and the back of the machine is at least 15cm (D) Check that the temperature in the workplace is not higher than 33°C. If the problem persists, contact technical support.
WARNING! EVAPORATOR PROBE MALFUNCTION, COOLING IMPOSSIBLE WITHOUT A RELIABLE TEMPERATURE REFERENCE	Evaporator probe faulty, contact technical support.
WARNING! CORE PROBE MALFUNCTION. DISCONNECT THE CORE PROBE. IT IS POSSIBLE TO CONTINUE BAKING ONLY WITH TIME CONTROL. REPLACE THE CORE PROBE.	Core probe faulty. Replace the faulty probe, If the problem persists contact technical support.
WARNING! CONDENSER PROBE MALFUNCTION	Condenser probe faulty, contact technical support.
WARNING! HUMIDITY PROBE MALFUNCTION	Humidity probe faulty, contact technical support. (only in models with humidity generator)

WARNING! EXCESSIVE DURATION OF THE CORE PROBE PHASE	The temperature has not been reached within the established time, the quality of the food may have been compromised.
WARNING! EXCESSIVE VARIATION OF THE TEMPERATURE FROM OPENING THE DOOR	When the door was opened, the temperature inside the cell changed excessively, the cycle may have been compromised.
WARNING! THE CHAMBER TEMPERATURE HAS NOT REACHED THE SET AT THE END OF THE PRODUCT VERIFICATION PHASE	The temperature has not been reached within the established time, the quality of the food may have been compromised.
WARNING! EXCESSIVE DURATION OF BLACKOUT, CHECK THE PRODUCT	The duration of the blackout was excessive, check the products, the quality of the food may have been compromised.
WARNING! THE CHAMBER TEMPERATURE IS DROPPING TOO SLOWLY, CHECK THE PRODUCT	The temperature in the cell is dropping too slowly, check the products, the quality of the food may have been compromised.
WARNING! HIGH TEMPERATURE IN CELL	The temperature in the cell is too high. The fault may involve the condensing unit. Contact technical support.
WARNING! HIGH EVAPORATOR TEMPERATURE	Contact technical support.
WARNING! THE DOOR IS OPEN, CLOSE THE DOOR TO CONTINUE THE CYCLE IN PROGRESS	Close the door, if the problem persists contact technical support
WARNING! OPEN THE DOOR	Open the door
WARNING! THE PROGRAM WAS INTERRUPTED DUE TO A BLACKOUT AND IT HAS BEEN RESTORED	No action required
WARNING! THE DEFROST PHASE WAS INTERRUPTED DUE TO A BLACKOUT AND IT HAS BEEN RESTORED	No action required

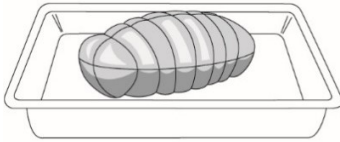
APPLIANCE

Rev. 01 of 01/07/2019

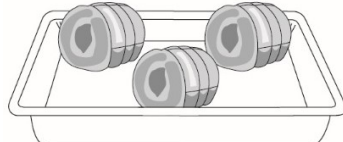
Translation of the original instructions in Italian

9 OPERATION OF THE COLD CYCLES

It is important to divide the product to be processed in as many pieces as possible, so as to increase the surface exposed to the action of the blast chiller.

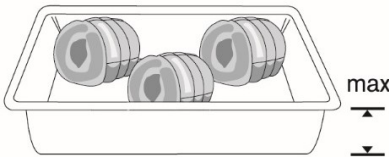


NOT RECOMMENDED

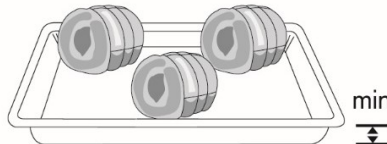


PREFERABLE

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

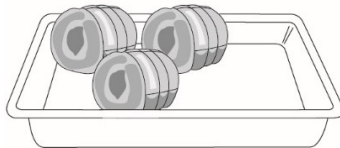


NOT RECOMMENDED

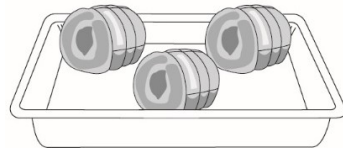


PREFERABLE

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



NOT RECOMMENDED



PREFERABLE

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

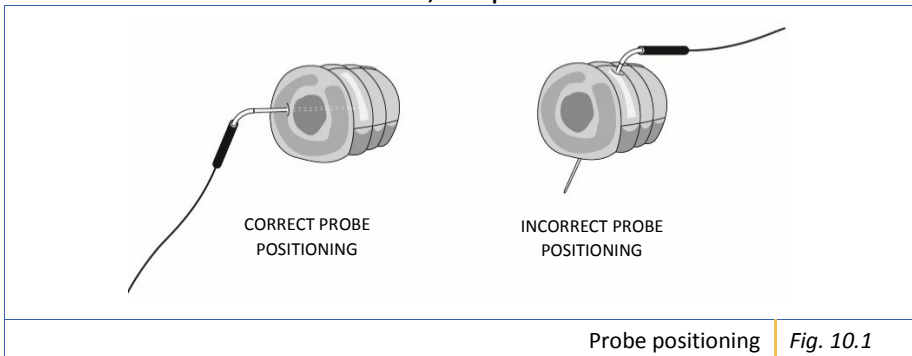
10 USE WITH CORE PROBE

The core temperature probe is the supplied device located inside the cell and it is used to detect the temperature at the centre of the products subject to blast chilling or deep-freezing.

The probe must be inserted inside the food before starting the cycle.



Warning! The core probe must be inserted all the way to the centre of the food, making sure that it does not come out; it must be handled carefully because it is pointed. At the end of the operating cycle, pull the probe out of the food before removing the tray from the blast chiller, clean it using a soft cloth and warm water, then put it back in the cell.



Warning! Do not leave the core probe hanging outside the blast chiller door.

It is recommended to avoid covering the trays with lids or insulating film which may affect the processing time.

Do not overload the appliance, see the capacity of the model.



Warning! Make sure that there is enough space between the trays to allow for suitable air circulation and, if possible, distribute the load between all the shelves.



Warning! If very hot containers or trays are placed inside the appliance (over 75°C), it is advisable to pre-cool the cell while empty (that is with nothing inside); it is also advisable not to place hot containers or trays directly on the bottom of the cell.

APPLIANCE

Rev. 01 of 01/07/2019

Translation of the original instructions in Italian

11 MAINTENANCE

Read the instructions in this paragraph carefully, as they contain the basic rules for maintenance and the correct operation of the appliance over time.

11.1 Safety

To perform any operation it is necessary to observe the safety regulations already indicated in chapter 3 and in particular:

- Do not remove or tamper with the safety and protection devices to perform routine maintenance interventions.
- Do not handle with wet hands or feet.
- Do not insert tools or kitchen utensils in the protections of electrical or mechanical parts.
- Use suitable and compatible equipment for any maintenance operation.
- Before cleaning the appliance, disconnect it from the electrical power supply.
- Do not pull the power cord to disconnect it.
- Do not pull the probe cable to pull it out of the product.
- Do not heat the probe with a flame.

The products are designed and made with extreme care and attention to provide the user with the best safety standards.

11.2 Cleaning



Warning! Disconnect the power plug before cleaning the appliance.

IT IS advisable to clean the inside of the cell every day to maintain high levels of hygiene and to prevent the stainless steel inside the cell from getting ruined. Follow this procedure to clean the appliance:

1. Before starting any cleaning, disconnect the appliance from the electrical and hydraulic mains.
2. Clean the stainless steel surfaces, both internal and external, using a damp cloth and a neutral, non-abrasive detergent.
3. Rinse thoroughly with a damp cloth (do not use jets of water).
4. Dry carefully.

IMPORTANT! Do not scrape the surfaces with sharp objects.

IMPORTANT! Do not use corrosive substances, solvents, acids and aggressive products or steel sponges or brushes since the deposits may damage the machine and compromise its operation.

To clean the direct expansion finned radiators (condenser and evaporator) use a vacuum cleaner, compressed air or a brush with long bristles.

IMPORTANT! Do not use metal objects, sharp objects, blades or anything else that may damage the appliance.



Warning! While cleaning, **DO NOT** remove the labels with the serial numbers. These labels provide important information on the appliance for technical assistance.

In case of a long period of inactivity, it is advisable to:

1. Thoroughly clean the appliance both inside and out.
2. Protect the external surfaces with specific oil-based products for steel and leave the door open slightly.

11.3 Cleaning the Condenser



Warning! Disconnect the power plug before cleaning the appliance.

For the proper and efficient operation of the condenser, it is necessary to keep it clean to allow for the air to circulate freely.

It is advisable to perform this operation once every 30 days of normal use of the appliance. Disconnect the appliance from the electrical power supply and clean the front protection grid of the appliance using a vacuum cleaner (*Fig. 11.1*).



Cleaning the condenser | *Fig. 11.1*

APPLIANCE

Rev. 01 of 01/07/2019

Translation of the original instructions in Italian

11.4 Care

To maintain the quality of the appliance over time, take the following precautions:

- Do not drop the probe as the sensor is delicate.
- During periods of inactivity, remove any residual food, dry and clean the cell, leave the door slightly open to facilitate air circulation.
- In the event of a long period of inactivity, disconnect the appliance from the mains.
- IT IS advisable to clean the inside of the cell every day to maintain high levels of hygiene and to prevent the stainless steel inside the cell from getting ruined.



Warning! Disconnect the power plug until it is used again.



Warning! Before using it again, make sure that the appliance is intact and clean it carefully and completely.

11.5 Emptying the condensate collection tray

For a correct and efficient operation of the appliance, every 12 hours of use, check to see if the tray is full and empty it if necessary.

For models 5, 7, 10, 12, 15, 18, 7F and 12F the tray is under the technical compartment, whereas for model 20 it is under the evaporator inside the cell.

11.6 Extraordinary maintenance

Any extraordinary maintenance operations must be performed exclusively by qualified personnel, that is by a technician or by an installer, as they concern live electrical parts and electronic boards.

The manufacturer declines all liability for operations performed on the appliance without following the instructions in this manual.

12 WARRANTY AND ASSISTANCE

The manufacturer guarantees that its appliances are manufactured using the best materials and most advanced production processes. Strict testing and careful inspections are performed on all products during the various phases of the construction cycle.

All the materials used to built it are guaranteed for food use.

The gases used in the refrigerator circuit are those provided for by the regulations in force.

For technical assistance, contact your dealer indicating the type of intervention required as accurately as possible and the characteristics indicated on the CE plate placed behind the machine. (see chapter 4).

13 DISPOSAL AND RECYCLING



INFORMATION FOR USERS IN ACCORDANCE WITH ARTICLE 14 OF DIRECTIVE 2012/19/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE BOARD OF JULY 4, 2012 ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

The crossed bin symbol on the appliance or on its packaging indicates that, at the end of its life, the product must be collected separately and not disposed of with other waste.

Please contact your local authority or council for all information concerning the separate collection systems available in the area. The dealer must collect the old appliance, free of charge, when a new equivalent appliance is purchased, in order to recycle/dispose of it correctly.

An efficient separate waste collection leading to the subsequent recycling of the disused appliance, or disposal compatible with the environment contributes to avoiding negative effects on the environment and health and favours the re-use and/or recycling of the materials which the components of the appliance are made of.



Warning! THE ILLEGAL DISPOSAL OF THE PRODUCT BY THE OWNER INVOLVES THE APPLICATION OF THE ADMINISTRATIVE SANCTIONS PROVIDED FOR BY THE LAWS IN FORCE.

IMPORTANT!

IF THE CROSSED OUT BIN SYMBOL IS NOT PRESENT ON THE APPLIANCE, IT MEANS THAT THE PRODUCT DOES NOT HAVE TO BE DISPOSED OF BY THE MANUFACTURER. IN THIS CASE, REFER TO THE REGULATIONS IN FORCE ON WASTE DISPOSAL.



Warning! THE PACKAGING COMPONENTS ARE POTENTIALLY DANGEROUS FOR CHILDREN AND ANIMALS. THE PACKAGING IS MADE OF MATERIALS THAT CAN BE RECYCLED ACCORDING TO THE DIRECTIVES OF THE COUNTRY WHERE THE MACHINE IS DISPOSED OF.

14 DECLARATION OF CONFORMITY

The Fac-Simile of the declaration of conformity is shown below.

In accordance with Machinery Directive 2006/42/EC of May 17, 2006 and integration 89/392/EEC of June 14, 1989 in force throughout Europe since December 29, 2009.

This appliance has been designed in accordance with EC Regulation no. 1935/2004.

This appliance has been designed, manufactured and marketed in accordance with:

- the safety objectives of the "Low Voltage" directive 2014/35/EU;
- the protection requirements of the Directive EMC 2014/30/EU.



The Administrator

MODEL _____

SERIAL NUMBER _____

The manufacturer declines all liability for any inaccuracies attributable to printing or transcript errors contained in the manual. It is forbidden to copy, even partially, the texts or pictures featured in this manual without authorisation.

APPLIANCE

Rev. 01 of 01/07/2019

Translation of the original instructions in Italian

This is to certify that the electrical equipment products complies with the RoHS Directive 2002/95/EC.

As of July 1, 2006, the use of the substances listed below shall be prohibited or only allowed in limited quantities in our products.

Lead
Mercury
Cadmium
Hexavalent chromium
Polybrominated Biphenyls (PBB) Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDE)

FURTHER INFORMATION

In view of the above, we declare under our sole responsibility that the products (equipment, components and spare parts) supplied shall comply with the requirements of the RoHS Directive.

Date and place of issue

Name and signature of authorised person

.....

.....

The Administrator