

06/2018

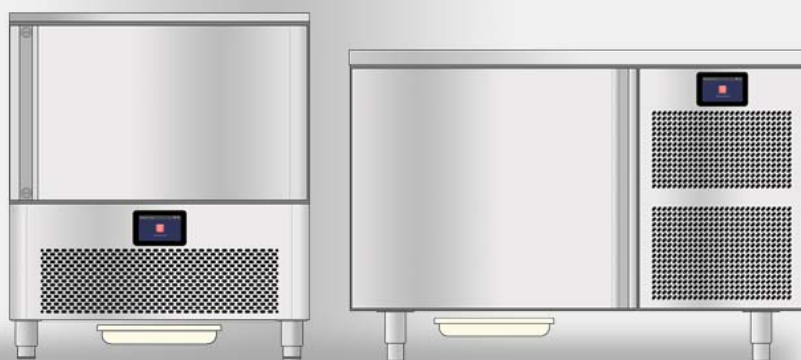
Mod: GTBT6/TSA

Production code: **ABOG5001-DM**



Diamond
catering equipment

SCHNELLKÜHLER SCHOCKFROSTER



DE

**5T
TAVOLO GN
TAVOLO PA**

**INSTALLATIONS, BEDIENUNGS UND
WARTUNGSANWEISUNGEN**





Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.

1. INDEX

1. INDEX.....	1
2. ANALYTISCHER INDEX.....	2
3. SICHERHEIT	3
4. NORMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE.....	4
4.1. Allgemeine Informationen	4
4.2. Garantie.....	4
4.3. Austausch von Ersatzteilen	4
4.4. Beschreibung des Gerätes.....	5
4.5. Typenschild	6
4.6. Sicherheitsvorrichtungen.....	7
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	8
5.1. Erste Inbetriebnahme	8
5.2. Schnellkühler Betrieb	8
5.3. Sonder Zyklen Betrieb.....	20
5.4. Kochbuch-Betrieb.....	31
5.5. Vorkühlung	34
5.6. Einstellungen	35
5.7. USB-Anschluss	36
5.8. Gebrauchshinweise.....	37
6. REINIGUNG UND WARTUNG.....	38
6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung.....	38
6.2. Ordentliche Wartung	38
6.3. Außerordentliche Wartung (Ausführung 5T)	39
6.4. Außerordentliche Wartung (TISCH-Ausführung)	41
7. BESCHÄDIGUNGEN	43
7.1. Beschädigungsanzeigen	44
8. INSTALLATION	45
8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes	45
8.2. Installation	46
8.3. Anschluss an das Stromversorgungsnetz.....	46
8.4. Wasseranschluss der Kondensationseinheit	47
8.5. Abnahme	48
9. ENTSORGUNG DES GERÄTES	48
10. TECHNISCHE KARTE DES KÜHLMITTELS.....	48
ANHANG	D

2. ANALYTISCHER INDEX

A

Abnahme; 48
 Abtauungszyklus; 22
 Alarm hohe Verdampfungstemperatur; 7
 Allgemeine Informationen; 4
 Anschluss an das Stromversorgungsnetz; 46
 Auftauungszyklus (optional); 24
 Auspacken; 45
 Außerordentliche Wartung (Ausführung 5B); 39
 Außerordentliche Wartung (TISCH-Ausführung); 41
 Austausch der Sicherungen; 40; 42
 Austausch der U.V. Lampen; 40; 42
 Austausch von Ersatzteilen; 4

B

BESCHÄDIGUNGEN; 43
 Beschädigungsanzeigen; 44
 Beschreibung des Gerätes; 5

D

Download HACCP-Daten; 36
 Download und Upload der Rezepte; 36

E

Ein Rezept speichern; 33
 Eis Härten-Zyklus; 23
 Entsorgung des Gerätes; 48
 Erste Inbetriebnahme; 8

F

Fisch -Keimfreimachungszyklus; 21

G

Garantie; 4
 Gärungszyklus (optional); 25
 Gebrauchshinweise; 37

H

Heizzyklus Produkt-Temperaturfühler; 24
 Hinweise für den normalen Gebrauch; 37
 Hinweise zur Reinigung und Wartung; 38

I

Installation; 46

K

Kochbuch-Betrieb; 31

L

Längerer Stillstand; 37

O

Ordentliche Wartung; 38

P

Parametern Upload und Download; 36
 Personalisierter-Betrieb.; 19
 Positives Temperaturgesteuertes Schnelkkühlen; 9
 Positives Zeitgesteuertes Schnelkkühlen; 11

R

Reinigung des Kondensators; 39; 41
 Reinigung des Verdunsters; 39; 41

S

Schnelkkühler Betrieb; 8
 Schnelkkühlrezepte; 32
 Schockfrostrezepte; 33
 Schutzschmelzsicherungen; 7
 Service; 35
 Setup; 35
 SICHERHEIT; 3
 Sicherheitsvorrichtungen; 7
 Sonder Zyklen Betrieb; 20
 Sprachwahl; 35
 Sterilisierungszyklus; 23

T

TECHNISCHE KARTE DES KÜHLMITTELS; 48
 Temperaturgesteuerter Dauer Zyklus; 18
 Temperaturgesteuertes Langsames Kochen; 27
 Temperaturgesteuertes Schockfrostens; 13
 Trocknen-Zyklus; 22
 Tür-Mikroschalter; 7
 Typenschild; 6

U

USB-Anschluss; 36

V

Verdampferlüfter-Mikroschalter; 7
 Verpackung; 45
 Vorkühlung; 34

W

Wasseranschluss der Kondensationseinheit; 47

Z

Zeitgesteuerter Dauer Zyklus; 17
 Zeitgesteuertes Langsames Kochen; 29
 Zeitgesteuertes Schockfrostens; 15

3. SICHERHEIT

  Es wird empfohlen, vor dem Gebrauch des Geräts die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchzulesen. Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts.

 Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.

 Die elektrische Anlage wurde laut Norm CEI EN 60335-2-89 geplant.

 Die Lüftungsöffnungen des Gehäuses oder der Einbaustruktur stets sauber halten.

 Keine mechanischen Geräte oder andere Werkzeuge als die vom Hersteller empfohlenen verwenden, um den Abtauprozess zu beschleunigen.

 Nicht den Kältemittelkreislauf beschädigen.

 Keine elektrischen Geräte im Innern der Gerätefächer zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Speisen verwenden.

 Keine explosiven Substanzen, wie Druckbehälter mit brennbaren Materialien in diesem Gerät aufbewahren.

 Keine Gegenstände auf den Geräteboden legen. Die entsprechenden Ablagegitter verwenden, um das Produkt zu lagern.

 Die maximal zulässige Last pro Ablagegitter beträgt 45 kg (gleichmäßig verteilt).

 Das Stromkabel darf nur von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

 In der Nähe von (geschützten) Bereichen mit Gefahr durch elektrischen Strom sind besondere Aufkleber angebracht, die anzeigen, dass Netzspannung vorhanden ist.

 Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die Mittel zum Trennen des Geräts von der Stromversorgung, im Hausnetz eingebaut sind wie nach Installations-Regeln. (vorgeschrieben für Geräte, die ohne Stecker geliefert werden und fest an eine Anlage angeschlossen werden müssen).

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

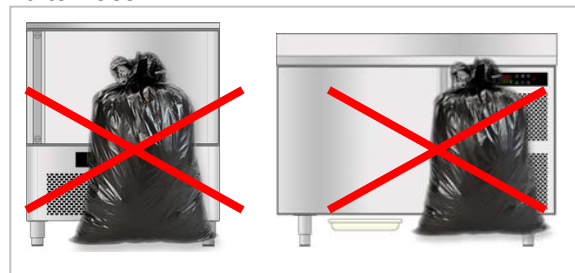
Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

 Wartungseingriffe, die präzise, technische oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen nur von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.

 Um die Leistungen und die Sicherheit der Maschine nicht zu gefährden, versperren Sie während des normalen Betriebs nicht den Lufteinlass.





Am Versorgungskabel darf auf keinen Fall gezogen werden.

Um die Hygiene der Lebensmittel garantieren zu können und diese vor Kontaminierung schützen zu können, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie die umliegenden Bereiche, gründlichste gereinigt werden. Benutzen Sie für diese Vorgänge ausschließlich für den

Nahrungsmittelgebrauch geeignete Produkte, vermeiden Sie brennbare Produkte oder Produkte, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Bei längerer Inaktivität, muss man die Versorgungslinien unterbrechen und eine sorgfältige Reinigung der Inneren sowie der Äußeren Elemente der Apparatur durchführen.

4. NORMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE

4.1. Allgemeine Informationen

Diese Bedienungsanleitung wurde vom Hersteller abgefasst, um den Operatoren die an der Maschine arbeiten die nötigen Informationen zum Umgang mit dieser geben zu können.

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und die Anleitungen in die Tat umzusetzen.

Die Kenntnis der Informationen dieses Dokumentes, ist nützlich um Gesundheits- und Sicherheitsrisiken an Personen zu vermeiden.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes an einem allen bekannten und zugänglichem Ort auf, es muss jederzeit zur Einsicht zu Verfügung stehen.

Um besonders wichtige oder spezifische Textpassagen hervorzuheben, werden Symbole benutzt, die hier im Folgenden beschrieben werden:



Weist auf wichtige Sicherheits-Informationen hin. Man muss sich angemessend verhalten, um die Gesundheit und die Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und um Schäden zu vermeiden.



Weist auf wichtige, nicht zu vernachlässigende, technische Informationen hin.

4.2. Garantie

Die Garantiefrist des Gerätes und seiner Bestandteile, beläuft sich auf 2 Jahre ab Auslieferungsdatum und beinhaltet die kostenlose Lieferung der Teile die sich nach Beurteilung unsererseits, als beschädigt erweisen.

Diese Beschädigungen dürfen aber nicht in Zusammenhang mit der Nichtbestimmungsgemäßen Verwendung des

Produktes stehen; das Produkt muss in Übereinstimmung mit den Anleitungen der Bedienungsanleitung verwendet werden.

Von der Garantie ausgenommen sind, Schäden durch Eingriffe, Reise und Transport.

Die unter Garantie ausgetauschten Materialien verstehen sich als unser Besitz und müssen uns, auf Kosten des Kunden zugesendet werden.

4.3. Austausch von Ersatzteilen



Vor Beginn von Austauscharbeiten, die vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktivieren.



Besonders wichtig ist es, die Stromversorgung durch den Haupt-Differenzialtrennschalter, zu unterbrechen.

Sollten Sie abgenutzte Elemente ersetzen müssen, benutzen Sie ausschließlich Originalersatzteile.



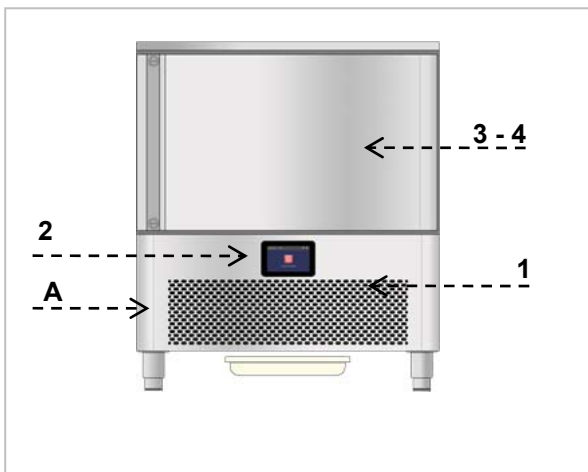
Für Schäden an Personen oder Bauelementen, die durch die Benutzung von Nicht-Originalersatzteilen oder durch Eingriffe, welche die Sicherheitsvoraussetzungen verändern und nicht vom Hersteller genehmigt wurden, entstanden sind, lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab.

4.4. Beschreibung des Gerätes

Ausführung 5T

Der Schockkühlapparat, der ab jetzt Apparatur genannt wird, wurde zur Kühlung / Tiefkühlung von Lebensmitteln im Bereich der Gastronomie entwickelt und hergestellt.

- 1) **Kondensierungs-Bereich** : befindet sich im unteren Teil und wird durch das Vorhandensein der Kondensierungseinheit charakterisiert.
- 2) **Elektrik-Bereich** : befindet sich im unteren Teil der Apparatur und enthält sowohl die Kontroll- und Versorgungselemente, als auch den Kabelbaum.
- 3) **Verdunstungs-Bereich** : befindet sich im Inneren, hinteren Teil des Kühlraumes und ist durch die Verdunstungs-Einheit charakterisiert.
- 4) **Lager-Bereich** : befindet sich im Inneren des Kühlraumes und dient zur Kühlung / Tiefkühlung der Lebensmittel.



Im unteren Teil befindet sich eine Bedienblende (A) die den Zugang zu den elektrischen Teilen ermöglicht; im vorderen Teil befindet sich eine Tür mit vertikaler Öffnung, die den Kühlraum hermetisch verschließt.

Die Apparatur wird in verschiedenen Ausführungen hergestellt, um allen Nutzungsbedürfnissen entsprechen zu können.

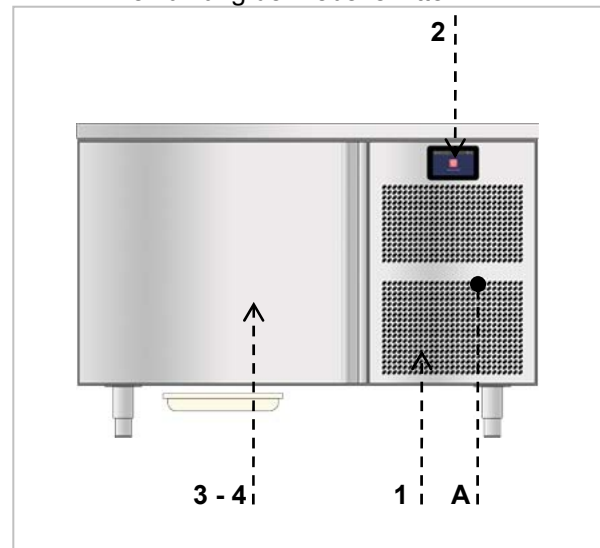
5 BLECH SCHOCKKÜHLER und SCHOCKFROSTER

Modell kann 5 Bleche aufnehmen, mit 20 kg Schockkühlleistung und 12 kg Schockgefrierleistung.

TISCH Ausführung

Der Schockkühlapparat, der ab jetzt Apparatur genannt wird, wurde zur Kühlung / Tiefkühlung von Lebensmitteln im Bereich der Gastronomie entwickelt und hergestellt.

- 1) **Kondensierungs-Bereich** : befindet sich im seitlichen Teil und wird durch das Vorhandensein der Kondensierungseinheit charakterisiert.
- 2) **Elektrik-Bereich** : befindet sich im seitlichen Teil der Apparatur und enthält sowohl die Kontroll- und Versorgungselemente, als auch den Kabelbaum.
- 3) **Verdunstungs-Bereich** : befindet sich im Inneren, hinteren Teil des Kühlraumes und ist durch die Verdunstungs-Einheit charakterisiert.
- 4) **Lager-Bereich** : befindet sich im Inneren des Kühlraumes und dient zur Kühlung / Tiefkühlung der Lebensmittel.



Im seitlichen Teil befindet sich eine Bedienblende (A) die den Zugang zu den elektrischen Teilen ermöglicht; im vorderen Teil befindet sich eine Tür mit vertikaler Öffnung, die den Kühlraum hermetisch verschließt.

Die Apparatur wird in verschiedenen Ausführungen hergestellt, um allen Nutzungsbedürfnissen entsprechen zu können.

GASTRONOMIE SCHOCKKÜHLER

Modell kann 5 GASTRONORM 1/1 Bleche aufnehmen, mit 20 kg Schockkühlleistung und 12 kg Schockgefrierleistung.

KONDI TOREI SCHOCKKÜHLER

Modell kann 5 KONDI TOREI 400/600 Bleche aufnehmen, mit 20 kg Schockkühlleistung und 12 kg Schockgefrierleistung.

4.5. Typenschild

Das abgebildete Typenschild, wurde direkt auf der Apparatur angebracht. Auf diesem befinden sich alle Bezugspunkte und notwendige Hinweise um in Sicherheit arbeiten zu können.

- 1) Gerätekennummer
- 2) Beschreibung des Gerätes
- 3) Seriennummer
- 4) Versorgungsspannung und Frequenz
- 5) Nennleistung
- 6) Auftauleistung
- 7) Gesamtleistung Lampen
- 8) Klimaklasse
- 9) Kühlgastyp und Menge
- 10) WEEE Symbol

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

Die Geräte sind mit einer Klimaklasse ausgestattet, welche die Umgebungstemperatur angibt innerhalb derer der Kühlschrank ordnungsgemäß funktioniert.

Im Folgenden eine Aufstellung der bestehenden Klimaklassen:

Klima- klasse	Umgebungs- temperatur °C	Relative Feuchtigkeit %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.6. Sicherheitsvorrichtungen

Während des Betriebs können Kontrollvorrichtungen einschreiten, die in einigen Fällen den korrekten Betrieb der Maschine steuern, in anderen Fällen Geräteteile oder das gesamte Gerät aus Sicherheitsgründen außer Betrieb setzen. Im Folgenden finden Sie eine Aufstellung der wichtigsten Kontrollvorrichtungen.



Tür-Mikroschalter



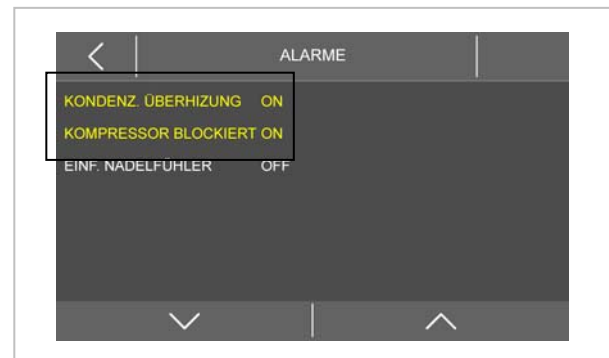
Sollte die Tür geöffnet werden, öffnet sich der Magnetschalter der sich auf der Bedienblende befindet und schaltet während des Schockkühlens oder des Schockfrierens die Verdampfungslüfter aus, gleichzeitig erscheint auf dem Display eine Alarmmeldung; diese Situation kann auch auftreten, wenn die Tür nicht perfekt auf die Bedienblende ausgerichtet ist und nicht perfekt daran anliegt: sollte sich das Gerät in der **STOPP**-Phase befinden, kann in diesem Fall kein Zyklus, außer dem Abtauzyklus gestartet werden.

Sollte ein UV Sterilisationszyklus aktiv sein wird die Funktion des UV Strahlers unterbrochen; wird die Türe wieder verschlossen, wird der Zyklus fortgesetzt.

Schutzschmelzsicherungen

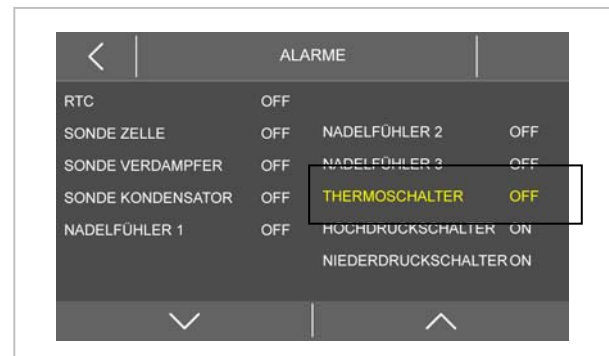
An der Hauptversorgungsline befinden sich Schutz-Schmelzsicherungen, die bei Überlastung ausgelöst werden.

Alarm hohe Verdampfungstemperatur



Sollten Umgebungsbedingungen oder Funktionsstörungen zum Überschreiten der Max. Temperatur im Verdampfer führen, schreitet der Alarm ein und blockiert die Funktion des Gerätes. Sobald wieder ein akzeptabler Temperaturwert erreicht wird, kann die Maschine erneut in Betrieb genommen werden.

Verdampferlüfter-Mikroschalter

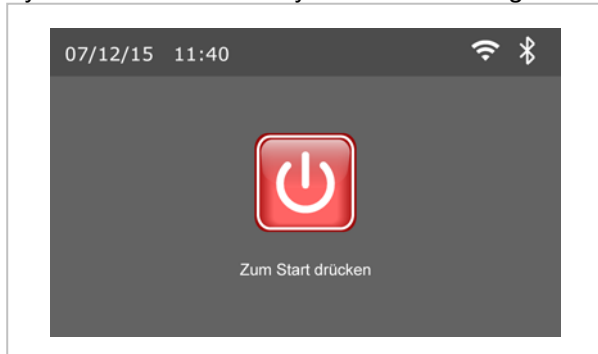


Dieser Mikroschalter, der sich an der Klappe des Verdampfers befindet, schaltet das Gerät ab, wenn die Inspektionsklappe des Verdampfers oder des Lüfters geöffnet wird. Wird die Klappe wieder geschlossen, wird der Alarm am Display gelöscht und der normale Betrieb des Apparates wieder aufgenommen.

5. GEBRAUCH UND FUNKTION

5.1. Erste Inbetriebnahme

Bei erster Inbetriebnahme des Geräts, wird das System den ON/Standby Bildschirm anzeigen.



Um das Gerät zu starten, die mittlere Oberfläche der On/stand-by Anzeige drücken: der Home Bildschirm wird angezeigt.



Durch die Startseite können Sie an die Maschinenbetriebsart zugreifen, um den gewünschten Bereich auszuwählen.

Um das Gerät auszuschalten, auf dem oberen Bereich  drücken.

5.2. Schnellkühler Betrieb



Beim Wählen des Bereiches  wird das Menü SCHNELLKÜHLER geladen. Folgende Bereiche können je nach Bedarf ausgewählt werden:

- Schnellkühlung
- Schockfrost
- Dauerbetrieb
- Personalisierten-Betrieb.





Positives Temperaturgesteuertes Schnelkkühlen



Dieser Zyklus kann die Kerntemperatur des Produkts von **+ 90 °C** bis auf **+3°C** in möglichst kurzer Zeit und innerhalb einer maximalen Zeit von **90 Minuten** senken. Das Ende des Zyklus wird durch das Erreichen des Wertes **+3°C**, gelesen durch den Kerntemperturfühler, bestimmt.

Beim Wählen des temperaturgesteuerten Schnelkkühlens, zeigt das System folgendes Display an :



Standardmäßig schlägt das System einen temperaturgesteuerten Zyklus vor.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Die folgende Anzeige wird angezeigt :



Das Drücken des Bereich  und  ermöglicht die Einstellung der Temperatur.

Um das neue Wert zu bestätigen, drücken Sie ;

Um die Änderung zu löschen,  drücken.

Um zu sortieren ohne zu speichern, auf dem Bereich  drücken.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit während des Schnelkkühlens.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Zelltemperatur und Gebläsegeschwindigkeit während der Konservierungsphase :



Das Drücken des Bereichs  wird die intensive Phase betätigen : die entsprechende

Anzeige wird beleuchtet .

In diesem Fall, wird der positive Schnelkkühlzyklus in drei Phasen unterteilt :

- Intensives Schnelkkühlen (HARD)
- Normales Schnelkkühlen
- Konservierung

Durch Drücken des Bereichs  werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden :

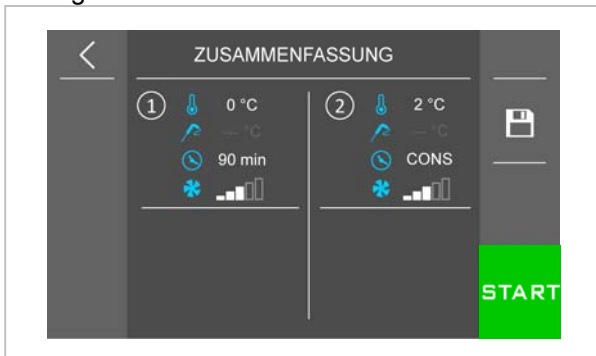
-  **-20 °C**  Zelltemperatur beim intensiven Schnellkühlen ;
-  **15 °C**  Produkttemperatur am Ende des intensiven Schnellkühlen ;
-  **2 °C**  Zelltemperatur während der Konservierungsphase ;
-  Geschwindigkeit des Gebläse während der intensiven Phase ;
-  Geschwindigkeit des Gebläse während der Konservierungsphase ;

Um den Bildschirm "erweiterte Funktionen" zu verlassen, auf dem Bereich  oben links drücken.

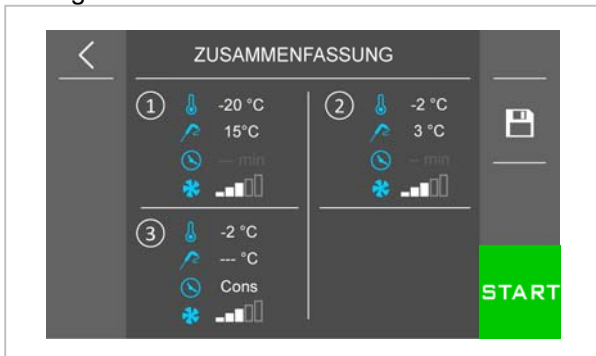
Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken

START

Wenn einen Standard Schnellkühlzyklus ausgewählt wurde, schlägt das System folgende Anzeige vor :

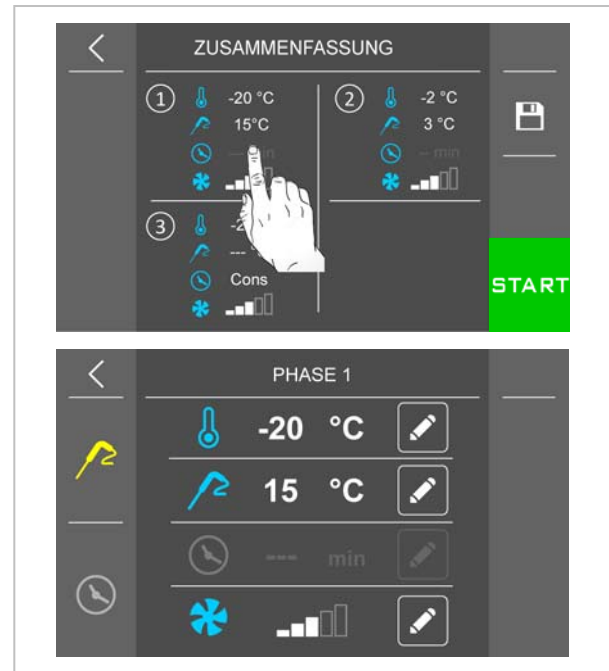


Wenn einen intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) ausgewählt wurde, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

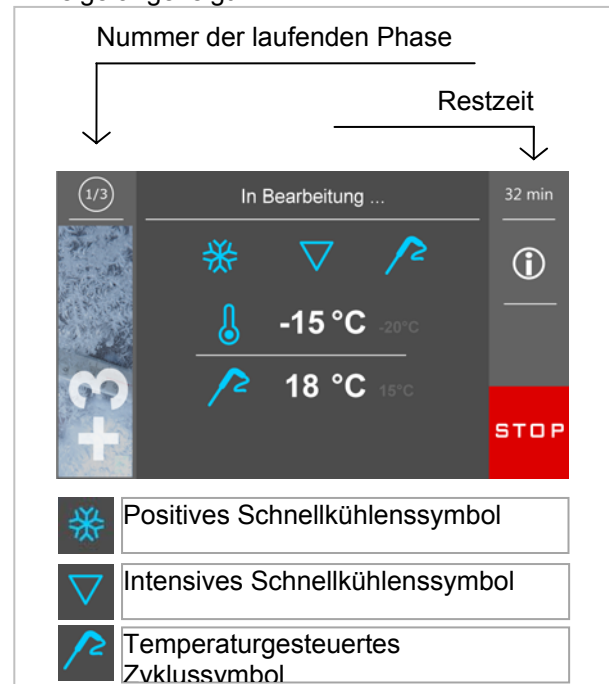
Z.B., um die Zelltemperatur während der intensiven Phase zu ändern, auf dem Bereich Phase 1 drücken; das Bildschirm zeigt der erste Phase an.



Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und speichern, drücken Sie auf dem Bereich . Um

START

den Zyklus zu starten, auf dem Bereich  drücken. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

STOP

Bereich  mindestens drei Sekundenlang



Positives Zeitgesteuertes Schnellkühlen



Dieser Zyklus kann die Kerntemperatur am Kern des Produkts von **+ 90 ° C** bis auf **+3°C** in die vom Kunden eingestellte Zeit senken. Es wird empfohlen, Prüfzyklen durchzuführen, um die erforderliche Zeit zur korrekten Produktkühlung zu bestimmen. Wir weisen darauf hin, dass die erfassten und eventuell gespeicherten Zeiten für die ausschließliche Verwendung des gleichen Produkttyps und bei der gleichen Menge pro Zyklus, gültig anzusehen sind.

Um zu einem zeitlich gesteuerten Zyklus zu wechseln, im Schnellkühlbereich auf  drücken: das System wird den Bereich des temperaturgesteuerten Zyklus  ausschalten und den Bereich des zeitgesteuerten Zyklus  beleuchten.



Das Drücken des Bereichs  **0 °C**  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs  **90 min**  ermöglicht die Einstellung der Dauer des Schnellkühlens.

Das Drücken des Bereichs    ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit während des Schnellkühlens.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Zelltemperatur  und Gebläsegeschwindigkeit  während der Konservierungsphase.

drücken.



Das Drücken des Bereichs  wird die intensive Phase betätigen : die entsprechende Anzeige wird



beleuchtet

In diesem Fall, wird der positive Schnellkühlzyklus in drei Phasen unterteilt :

- Intensives Schnellkühlen (HARD)
- Normales Schnellkühlen
- Konservierung



Durch Drücken des Bereichs  werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden :

-  **-20 °C**  Zelltemperatur beim intensiven Schnellkühlen ;
-  **54 min**  Dauer der intensiven Phase ;
-  **2 °C**  Zelltemperatur während der Konservierungsphase ;
-   Geschwindigkeit des Gebläse während der intensiven Phase ;
-   Geschwindigkeit des Gebläse während der Konservierungsphase ;

Um den Bildschirm "erweiterte Schnellkühlung" zu verlassen, auf dem Bereich  oben links drücken.

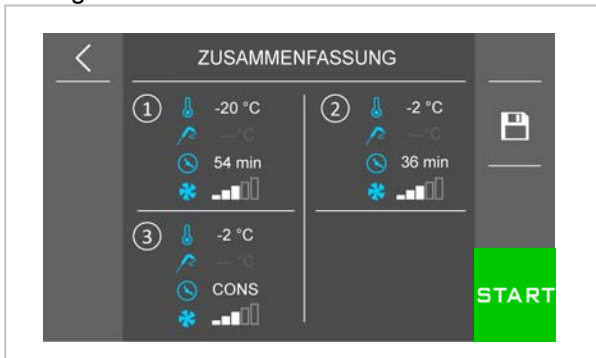
Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



Wenn einen Standard Schnellkühlzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Wenn einen intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Um die einzelnen Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und

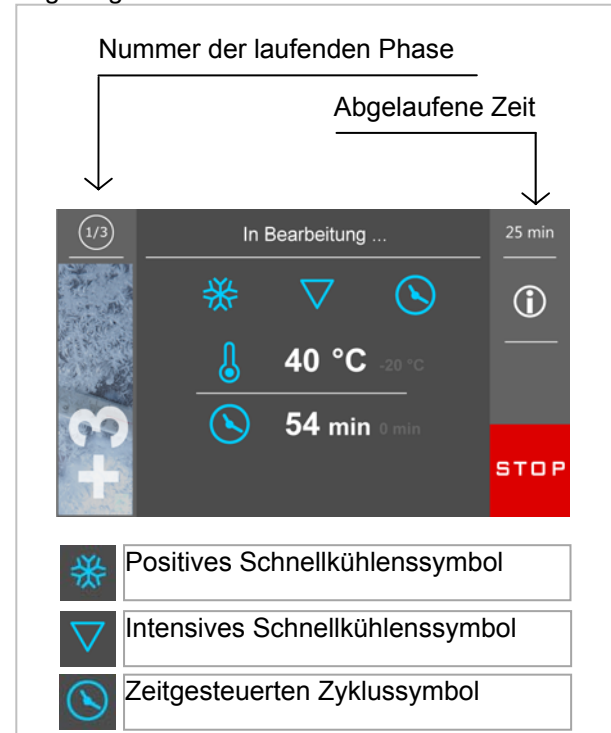
speichern, drücken Sie auf dem Bereich

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich

START

drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

Bereich **STOP** mindestens drei Sekundenlang drücken.

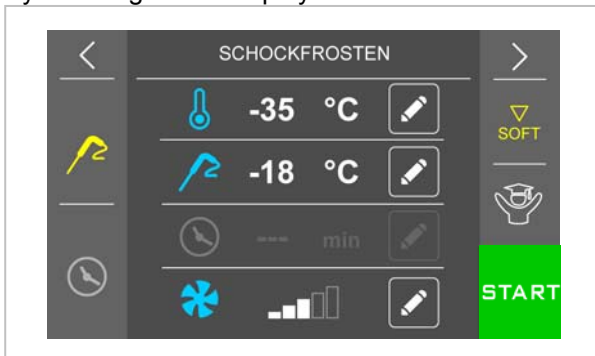


Temperaturgesteuertes Schockfrosten



Dieser Zyklus kann die Kerntemperatur des Produkts von **+ 90 °C** bis auf **-18°C** in möglichst kurzer Zeit und innerhalb einer maximalen Zeit von **270 Minuten** senken. Das Ende des Zyklus wird durch das Erreichen des Wertes **-18°C**, gelesen durch den Kerntemperaturfühler, bestimmt.

Beim Wählen des Schockfrostzyklus, zeigt das System folgendes Display an :



Standardmäßig schlägt das System einen temperaturgesteuerten Zyklus vor.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit während des Schockfrostens.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Zelltemperatur  und Gebläsegeschwindigkeit  während der Konservierungsphase.

Das Drücken des Bereichs  wird die SOFT Phase betätigen : die entsprechende Anzeige wird

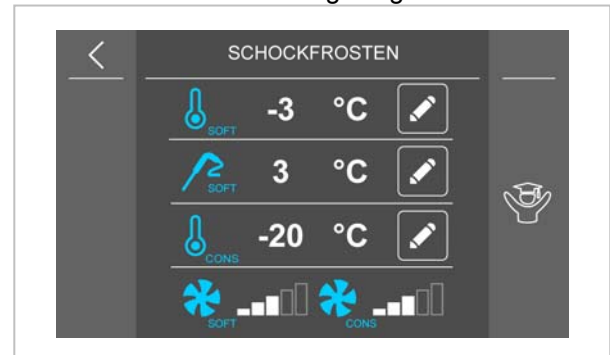
beleuchtet .

In diesem Fall, wird der Schockfrostzyklus in drei Phasen unterteilt :

- Schockfrost SOFT
- Standard Schockfrost
- Konservierung



Durch Drücken des Bereichs  werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden :

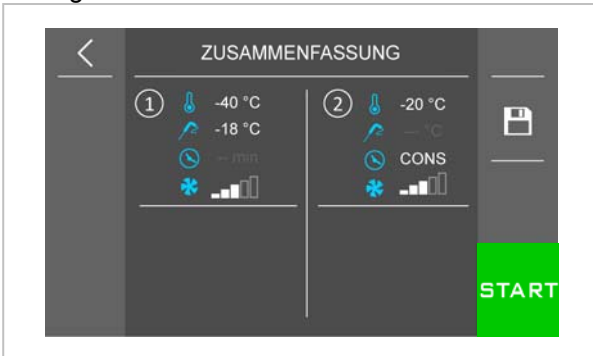
-  Zelltemperatur bei der SOFT Phase ;
-  Produkttemperatur am Ende des SOFT Zyklus ;
-  Zelltemperatur während der Konservierungsphase ;
-  Geschwindigkeit des Gebläse während der SOFT Phase ;
-  Geschwindigkeit des Gebläse während der Konservierungsphase ;

Um den Bildschirm "erweiterte Funktionen" zu verlassen, auf dem Bereich  oben links drücken.

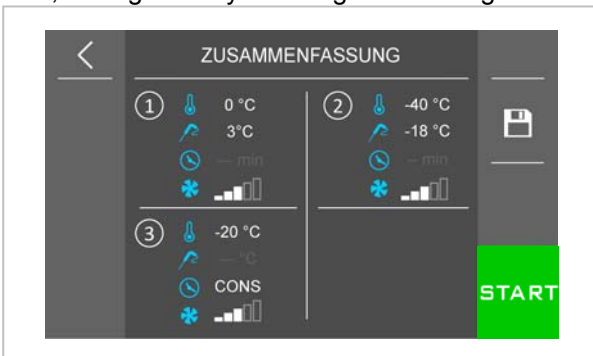
Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



Wenn einen Standard Schockfrostdzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Wenn einen SOFT Schockfrostdzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und

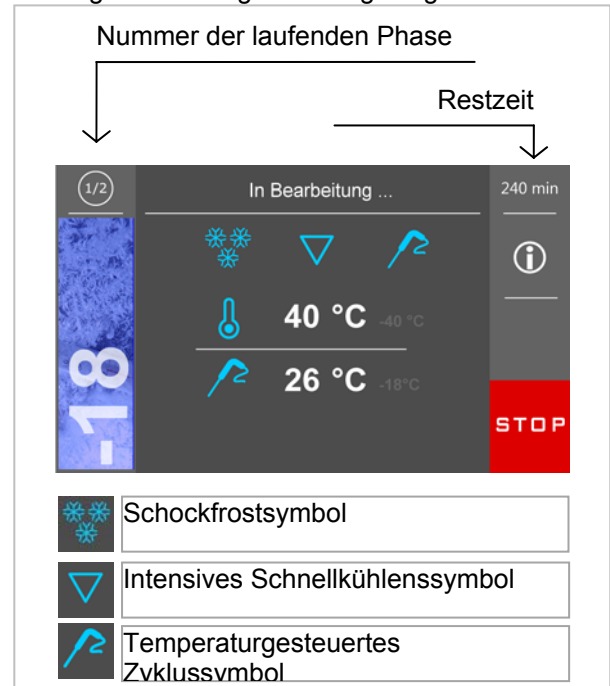
speichern, drücken Sie auf dem Bereich

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich

START

drücken.

Die folgende Anzeige wird angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

den Bereich **STOP** mindestens drei Sekundenlang drücken.



Zeitgesteuertes Schockfrostens



Dieser Zyklus kann die Kerntemperatur am Kern des Produkts von **+ 90 ° C** bis auf **-18°C** in der von Ihnen eingestellten Zeit senken. Es wird empfohlen, Prüfzyklen durchzuführen, um die erforderliche Zeit zur korrekten Produktkühlung zu bestimmen. Wir weisen darauf hin, dass die erfassten und eventuell gespeicherten Zeiten für die ausschließliche Verwendung des gleichen Produkttyps und bei der gleichen Menge pro Zyklus, gültig anzusehen sind.

Um zu einem zeitlich gesteuerten Zyklus zu wechseln, im Schockfrostbereich auf  drücken: das System wird den Bereich des temperaturgesteuerten Zyklus  ausschalten und den Bereich des zeitgesteuerten Zyklus  beleuchten.



Das Drücken des Bereichs  **-35 °C**  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs  **240 min**  ermöglicht die Einstellung der Dauer des Schockfrostens.

Das Drücken des Bereichs    ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit während des Schockfrostens.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Zellentemperatur  und Gebläsegeschwindigkeit  während der Konservierungsphase.



Das Drücken des Bereich  wird die SOFT Phase betätigen : die entsprechende Anzeige wird



beleuchtet.

In diesem Fall, wird der Schockfrostzyklus in drei Phasen unterteilt :

- Schockfrost SOFT
- Standard Schockfrost
- Konservierung



Durch Drücken des Bereichs  werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden :

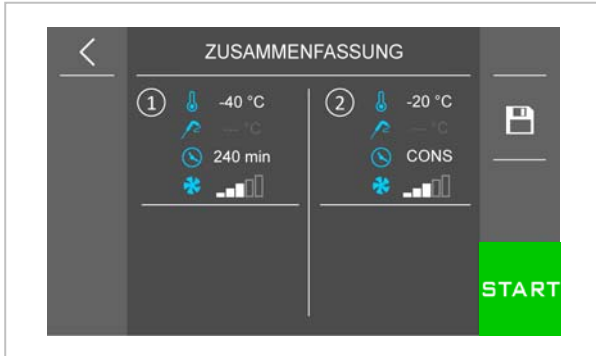
-  **-3 °C**  Zellentemperatur bei der SOFT Phase ;
-  **54 min**  Dauer der SOFT Phase ;
-  **-20 °C**  Zellentemperatur während der Konservierungsphase ;
-   Geschwindigkeit des Gebläse während der SOFT Phase ;
-   Geschwindigkeit des Gebläse während der Konservierungsphase ;

Um den Bildschirm "erweiterte Schnellkühlung" zu verlassen, auf dem Bereich  oben links drücken.

Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



Wenn einen Standard Schockfrostdzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Wenn einen SOFT Schockfrostdzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

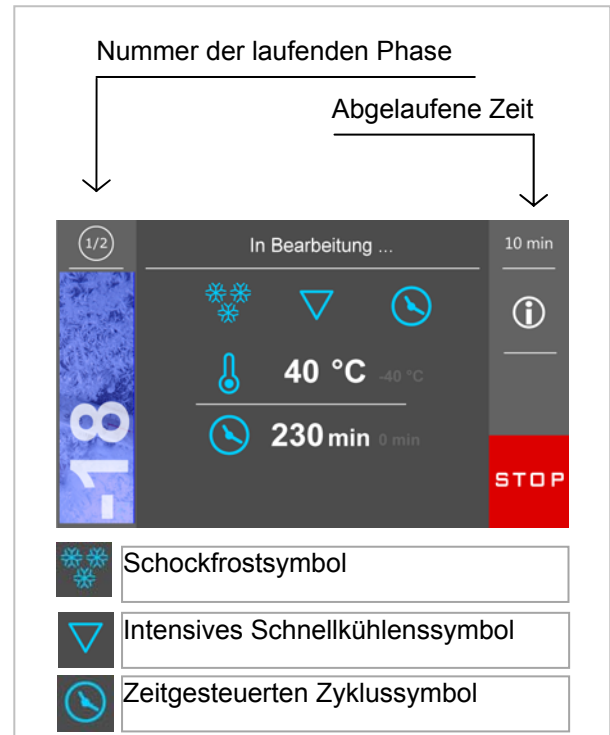
Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und speichern, drücken Sie auf dem Bereich

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich



drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den



Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Zeitgesteuerter Dauer Zyklus

i Man kann diesen Zyklus verwenden, wenn große Lebensmittelmengen Schnellgekühlt werden und die spezifische Kühlzeit für jedes Produkt bekannt ist. Es reicht die Zelltemperatur, die Gebläsegeschwindigkeit einzustellen und das Gerät zu starten. Das Gerät wird die eingestellte Temperatur behalten, die Abtauung wird automatisch gesteuert. Die Zelltemperatur kann während des Betriebs geändert werden.

Beim Wählen des zeitgesteuerten Dauerzyklus, zeigt das System folgendes Display an :



Das Drücken des Bereichs 0 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit. Um die Einstellungen zu bestätigen, auf dem

START

Bereich unten rechts drücken : der Zyklus wird gestartet.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :

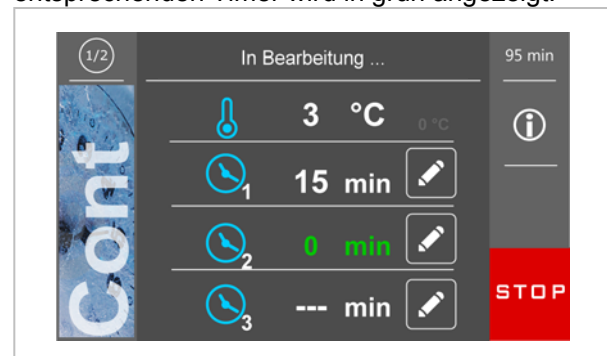


Der Zyklus startet durch Betätigung den ersten Zeitmesser, es besteht die Möglichkeit, bis zu drei separate Timer einzurichten.

Die Timer können beim laufenden Zyklus durch Drücken der Bleistift-Bereich zeitlich eingestellt werden.

Beim Einstellen der Zeit, sobald die Dauer bestätigt wird, läuft die Zählung unverzüglich. Jeder Timer ist unabhängig und kann nach Ablauf neu-eingestellt werden.

Der Zyklus endet nur wann alle Timer abgelaufen sind. Am Ende der Zählung eines Timer, ein akustisches Signal ertönt, am Display erscheint eine Meldung und der Wert "0 Min" des entsprechenden Timer wird in grün angezeigt.



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

STOP

den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Temperaturgesteuerter Dauer Zyklus

Voraussetzung des temperaturgesteuerten Zyklus ist die Anwesenheit zwei oder drei Produkt-Fühler.

Beim Wählen des temperaturgesteuerten Dauerzyklus, zeigt das System folgendes Display an :



Das Drücken des Bereichs -15 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs 8 °C ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

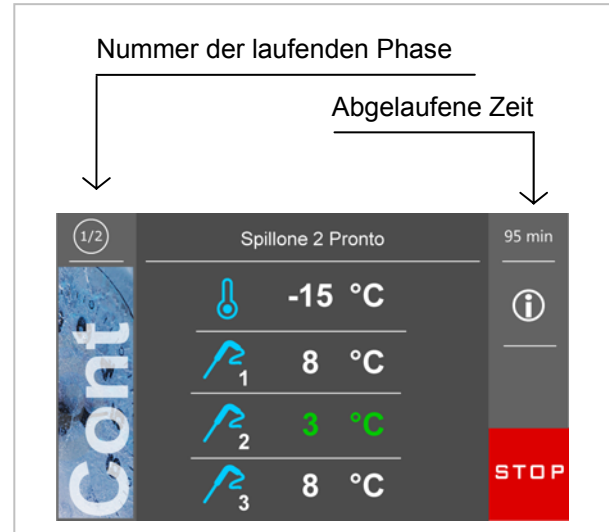
Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Um die Einstellungen zu bestätigen, auf dem

START

Bereich unten rechts drücken : der Zyklus wird gestartet.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Wird, beim laufenden Zyklus die Tür geschlossen, startet das Gerät eine Prüfung der korrekten Position der vorliegenden Fühler und der Zyklus endet nur dann, wenn alle die gewünschte Temperatur erreicht haben.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, ein akustisches Signal ertönt, am Display erscheint eine Meldung und der Temperaturwert des entsprechenden Fühlers wird in grün angezeigt. Oben ein Beispiel eines Bildschirms, wo nur ein Fühler bei der Temperatur ist.

Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

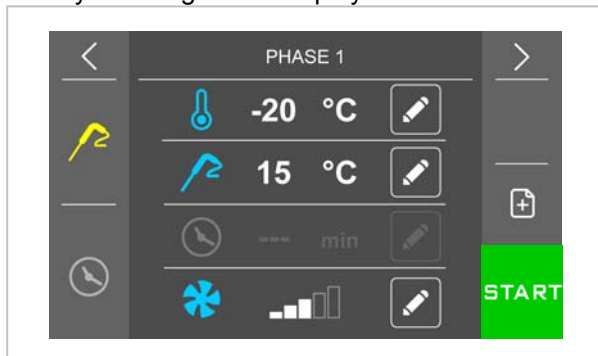
STOP

den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Personalisierter-Betrieb.

Die Funktion "Personalisiert" ermöglicht die Einstellung eines Zyklus bestehend aus 4 Phasen (3 für die Schnellkühlung und 1 Konservierungsphase) und kann beide Zeit- und Temperaturgesteuerte Phasen enthalten. Beim Wählen des personalisierten Zyklus, zeigt das System folgendes Display an :



Man kann von der Fühlerphase auf die temperaturgesteuerte Phase umspringen und die entsprechenden Setpoint einstellen.

Um eine neue Phase hinzuzufügen, auf dem

Bereich drücken.

Die Phase wird hinzugefügt und als Änderung vorgeschlagen.



Um eine Phase zu löschen, drücken Sie auf dem

Bereich .

Nachdem die gewünschte Phasen hinzugefügt wurden, und alle Einstellungen korrekt sind,

drücken Sie auf dem Bereich unten rechts .

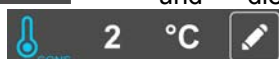
Vor dem Zyklusstart, kann man die

Zellentemperatur



und die

Gebläsegeschwindigkeit



während der Konservierungsphase ändern.

Um die Einstellungen zu bestätigen, drücken Sie

auf dem Bereich unten rechts : das System schlägt folgende Anzeige vor.



Um die einzelnen Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

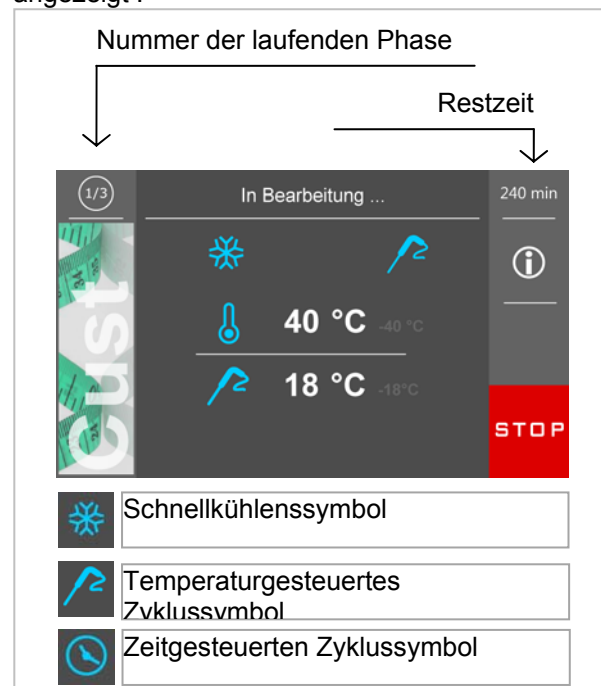
Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und

speichern, drücken Sie auf dem Bereich .

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich

drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um

einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

STOP

Bereich mindestens drei Sekundenlang

drücken.

5.3. Sonder Zyklen Betrieb



Beim Wählen des Bereiches wird das Menü SONDER ZYKLEN geladen. Folgende Bereiche können je nach Bedarf ausgewählt werden:

1. Keimfreimachung
2. Trocknen
3. Manuelle Abtauung
4. Eis Härten
5. Sterilisierung
6. Auftau (optional)
7. Gärunterbrechung (optional)
8. langsames Kochen (optional)



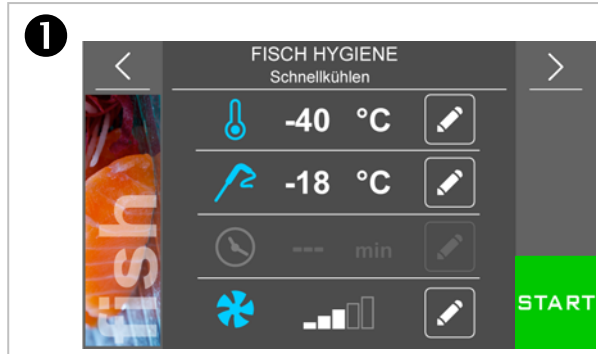


Fisch -Keimfreimachungszyklus

Die Funktion "Fisch-Keimfreimachung" wird in drei Phasen geteilt:

1. Negatives temperaturgesteuertes Schnellkühlens
2. Erhaltungsphase
3. Konservierungsphase

Beim Wählen des Keimfreimachungszyklus, schlägt das System die Anzeige der ersten Phase vor :

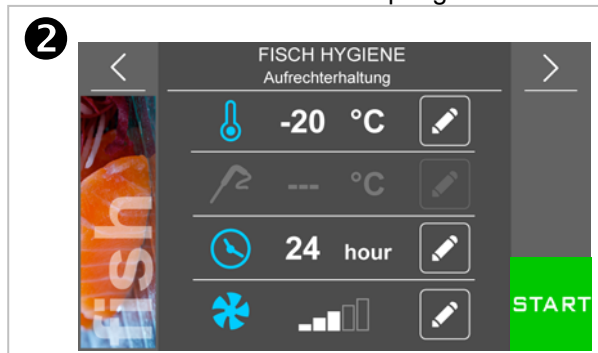


Das Drücken des Bereichs -40 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle während der Schnellkühlphase.

Das Drücken des Bereichs -18 °C ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts um auf der zweiten Phase über zu springen.



Das Drücken des Bereichs -20 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle während der Erhaltungsphase.

Das Drücken des Bereichs 24 hour ermöglicht die Änderung der Dauer der Erhaltungsphase.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts um auf der dritten Phase über zu springen.

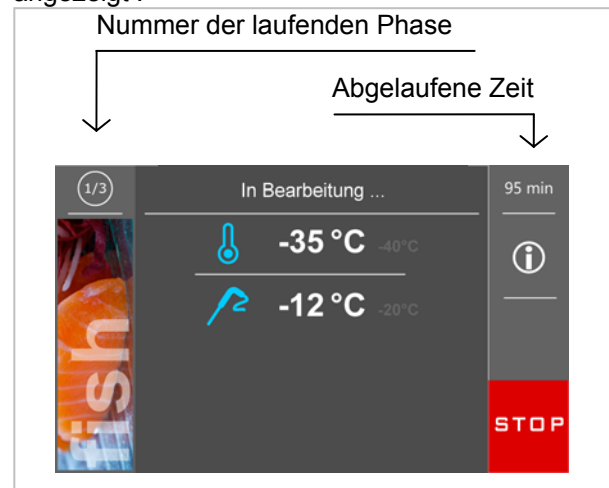


Das Drücken des Bereichs -20 °C ermöglicht die Änderung der Zelltemperatur während der Konservierungsphase.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der der

Gebläsegeschwindigkeit. Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Trocknen-Zyklus

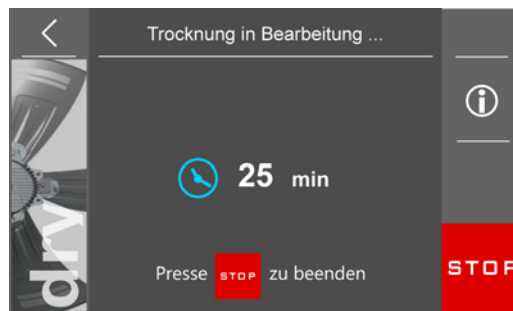
Die Funktion "Trocknen" löst eine interne Zwangsbelüftung. Das Öffnen der Tür beeinflusst nicht den laufenden Zyklus.



START

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

STOP

den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Abtauzyklus



Der Frost entstanden auf dem Verdampfer nach der Feuchtigkeitsablagerung getropft durch das Produkt, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Geräts beeinträchtigen. Zur Wiederherstellung der vollen Funktionalität benötigen Sie einen Abtauzyklus starten zu lassen.

Die Abtauung wird durch eine Zwangsbelüftung mit dem Verdampfergebläse durchgeführt. Der Zyklus kann bei offener oder geschlossener Tür laufen, und jeder Zeit unterbrochen werden.

Beim Wählen des manuellen Abtauzyklus, zeigt das System folgendes Display an :



Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich

START

drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

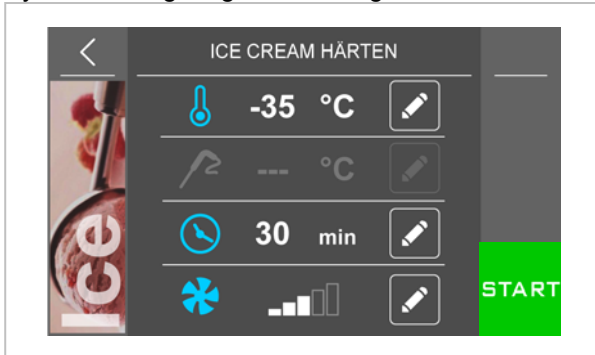
STOP

den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Eis Härten-Zyklus

Der Eis Härten-Zyklus ist einen zeitgesteuerten Frostzyklus. Man kann die Temperatur, die Dauer und die Gebläsegeschwindigkeit einstellen. Das System schlägt folgende Anzeige vor:



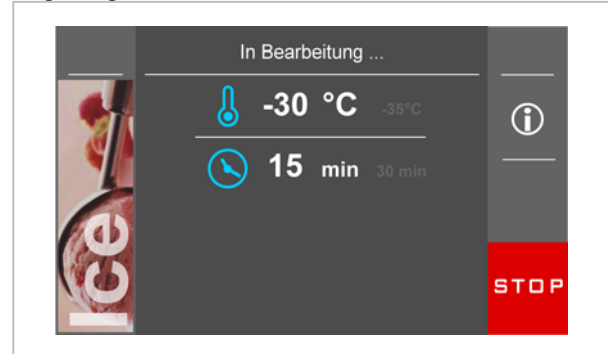
Das Drücken des Bereichs -35 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs 30 min ermöglicht die Einstellung der Dauer des Schockfrosts.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

START

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich drücken. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Sterilisierungszyklus

Das Starten des Zyklus wird erlaubt nur bei geschlossener Tür und wird unmittelbar unterbrochen im Fall einer Öffnung der Tür während der Sterilisation.

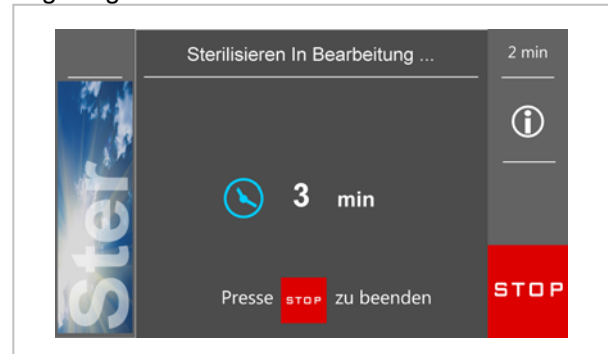
Für eine korrekte Effizienz und Hygiene der Maschine ist es empfehlenswert, die Desinfektion der Zelle am Ende jeder Schicht durchzuführen .



Um den Zyklus zu starten, schließen Sie die Tür

START

und drücken Sie auf dem Bereich . Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

STOP

Bereich mindestens drei Sekundenlang



Heizzyklus Produkt-Temperaturfühler

Verwenden Sie diesen besonderen Arbeitszyklus, wenn Sie den Kerntemperaturfühler aus dem gefrorenen Produkt entnehmen möchten. Das System schlägt folgende Anzeige vor:



Um den Zyklus zu starten, öffnen Sie die Tür und

START

drücken Sie auf dem Bereich. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt:

drücken.



Beim drücken auf dem Bereich **i** kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

STOP

Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Auftauenszyklus (optional)

Der Abtauzyklus wird der Menge an Produkt entsprechend verwaltet, welches innerhalb des Geräts aufgetaut werden soll. Drei Ladeniveaus sind vorgesehen. Für jede der drei Niveaus, lädt das System drei verschiedene Sätze von Parametern für die Temperaturregelung, die Zykluszeit und die Gebläsegeschwindigkeit. Das System schlägt folgende Anzeige vor:

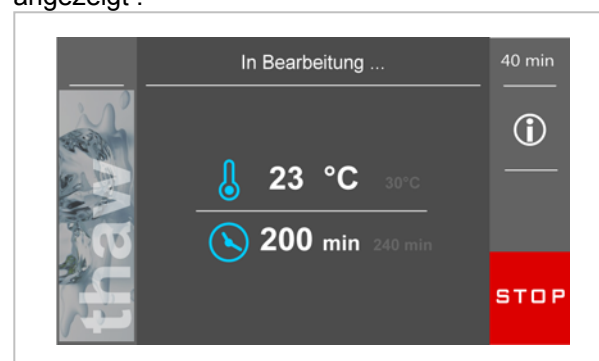


Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich

START

drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt:



Beim drücken auf dem Bereich **i** kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

STOP

den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Gärungszyklus (optional)

Das System verfügt über eine komplette Überwachung des Gärungszyklus. Der Zyklus wird in vier Phasen unterteilt :

- **Schnellkühlphase** : unterbricht die Gärung des vorbereiteten und im Gerät eingefügten Produktes
- **Regenerationsphase** : weckt die Hefe im Teig durch einen allmählichen Anstieg der Temperatur in der Zelle
- **Gärphase** : vervollständigt das Aufgehen des Teiges, um er für das anschließende Backen bereit zu machen
- **Konservierungsphase** : hält den aufgegangenen Teig bei einer optimalen Temperatur für das nachfolgende Backen.

Das System schlägt folgende Anzeige vor:

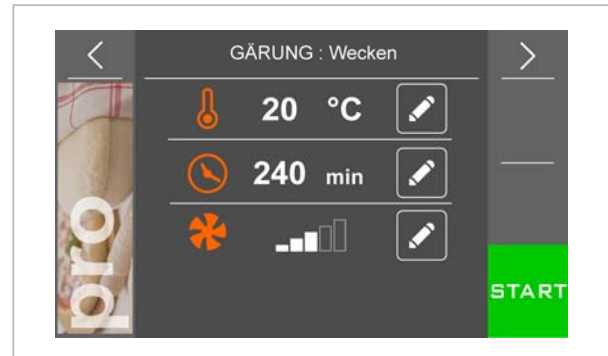


Das Drücken des Bereichs  5 °C  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs  120 min  ermöglicht die Einstellung der Dauer des Schnellkühlens.

Das Drücken des Bereichs    ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts  um auf der zweiten Phase über zu springen.

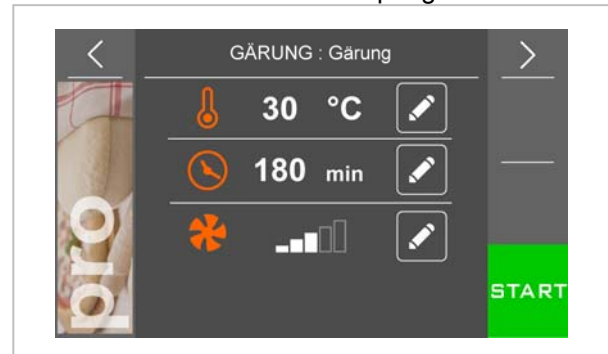


Das Drücken des Bereichs  20 °C  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs  240 min  ermöglicht die Einstellung der Dauer der Regenerationsphase.

Das Drücken des Bereichs    ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts  um auf der dritten Phase über zu springen.

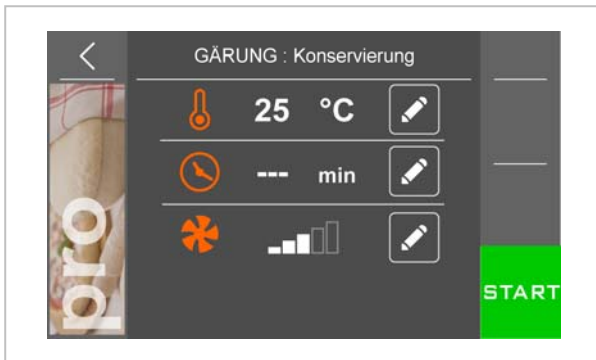


Das Drücken des Bereichs  30 °C  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs  180 min  ermöglicht die Einstellung der Dauer der Gärphase.

Das Drücken des Bereichs    ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts  um auf der vierten und letzten Phase überzuspringen.

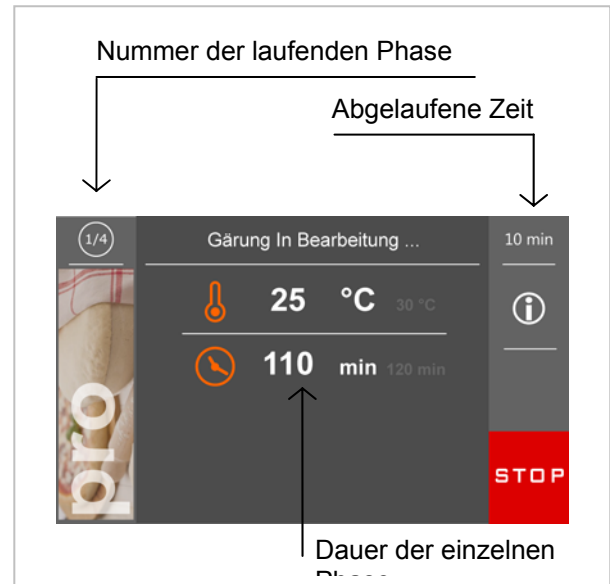


Das Drücken des Bereichs  25 °C  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs    ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich  drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

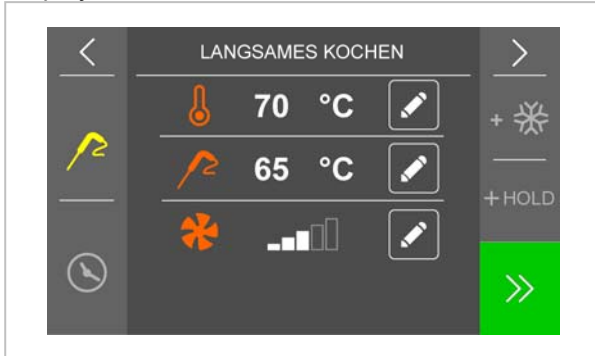
Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



Temperaturgesteuertes Langsames Kochen

Beim Wählen des temperaturgesteuerten Langsamen Kochens, zeigt das System folgendes Display an :



Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Kochkammer.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit bei der langsamen Kochen Phase.

Durch Drücken des Bereichs  wird eine Schnellkühlphase anschließenden des langsamen Kochvorgangs betätigt ; die entsprechende Fläche

wird leuchten . Das System schlägt folgende Anzeige vor:



In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Schnellkühlphase einstellen (siehe Kapitel "Temperaturgesteuertes Schnellkühlen").

Drücken Sie auf dem Bereich oben links  um auf dem Bildschirm des langsamen Kochen zurückzukehren.

Durch Drücken des Bereichs  wird eine Erhaltungsphase anschließenden des langsamen Kochvorgangs betätigt ; die entsprechende Fläche

wird leuchten . Das System schlägt folgende Anzeige vor:



In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Erhaltungsphase einstellen .

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Kochkammer während der Erhaltungsphase.

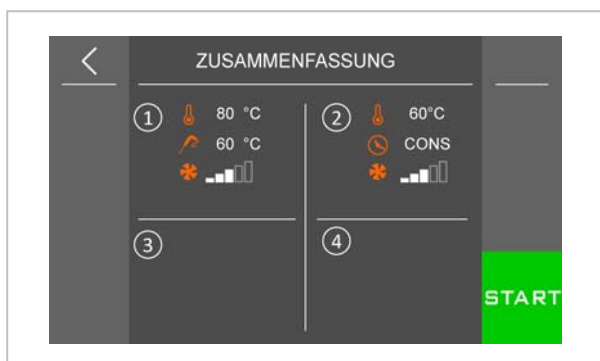
Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben links  um auf dem Bildschirm des langsamen Kochen zurückzukehren.

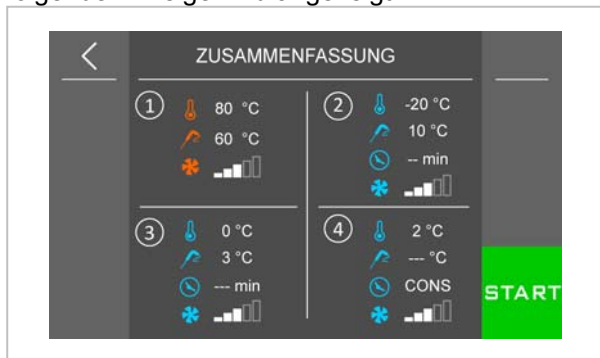
Um die Einstellungen des langsamen Kochens zu

bestätigen, auf dem Bereich  unten rechts drücken.

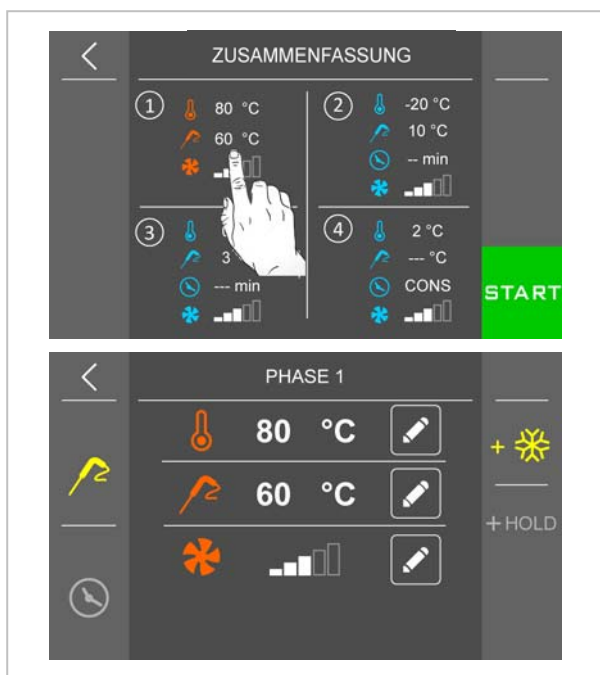
Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem Erhaltungszyklus gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt :



Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt :



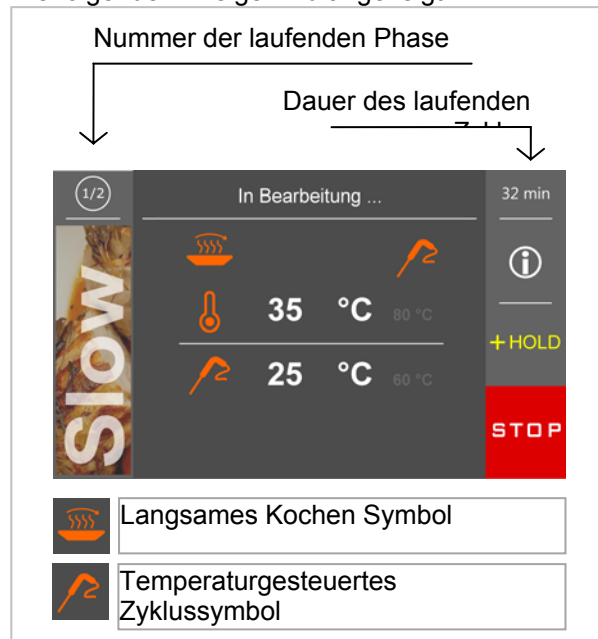
Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.
Z.B., um die Zellentemperatur während der Phase des langsamen Kochens zu ändern, auf dem Bereich Phase 1 drücken; das Bildschirm der erste Phase wird angezeigt.



START

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich drücken.

Die folgende Anzeige wird angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Fall Sie die Erhaltungsphase aktiviert haben, beim

+ HOLD

Drücken auf dem Bereich  wird es möglich sein, das langsame Kochen zu unterbrechen und direkt auf der Erhaltungsphase zu springen.

Fall Sie die Schnellkühlphase aktiviert haben,



beim Drücken auf dem Bereich  wird es möglich sein, das langsame Kochen zu unterbrechen und direkt auf der Schnellkühlphase zu springen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

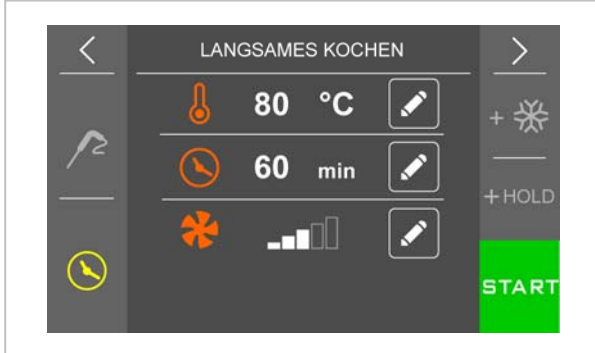
STOP

Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



Zeitgesteuertes Langsames Kochen

Beim Wählen des zeitgesteuerten Langsamen Kochens, zeigt das System folgendes Display an :



Das Drücken des Bereichs



ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Kochkammer.

Das Drücken des Bereichs



ermöglicht die Einstellung der Dauer bei der langsamen Kochen Phase.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Durch Drücken des Bereichs  wird eine Schnellkühlphase anschließenden des langsamen Kochvorgangs betätigt ; die entsprechende Fläche

wird leuchten . Das System schlägt folgende Anzeige vor:



In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Schnellkühlphase einstellen (siehe Kapitel "Zeitgesteuertes Schnellkühlen").

Drücken Sie auf dem Bereich oben links  um auf dem Bildschirm des langsamen Kochen zurückzukehren.

Durch Drücken des Bereichs  wird eine Erhaltungsphase anschließenden des langsamen Kochvorgangs betätigt ; die entsprechende Fläche

wird leuchten . Das System schlägt folgende Anzeige vor:



In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Erhaltungsphase einstellen .

Das Drücken des Bereichs



ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Kochkammer während der Erhaltungsphase.

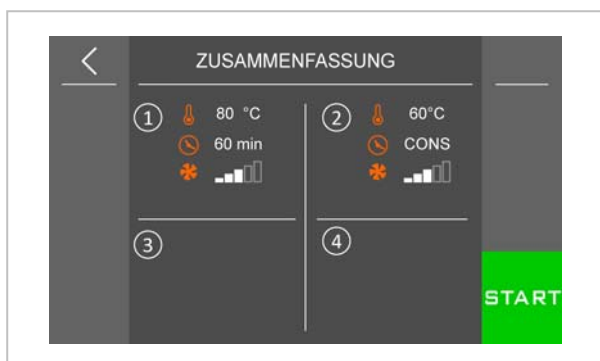
Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben links  um auf dem Bildschirm des langsamen Kochen zurückzukehren.

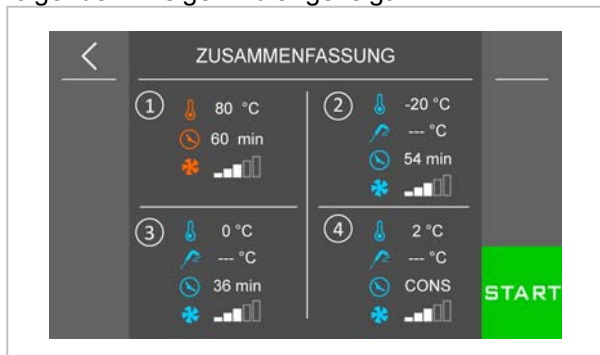
Um die Einstellungen des langsamen Kochens zu

bestätigen, auf dem Bereich  unten rechts drücken.

Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem Erhaltungszyklus gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt :



Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt :

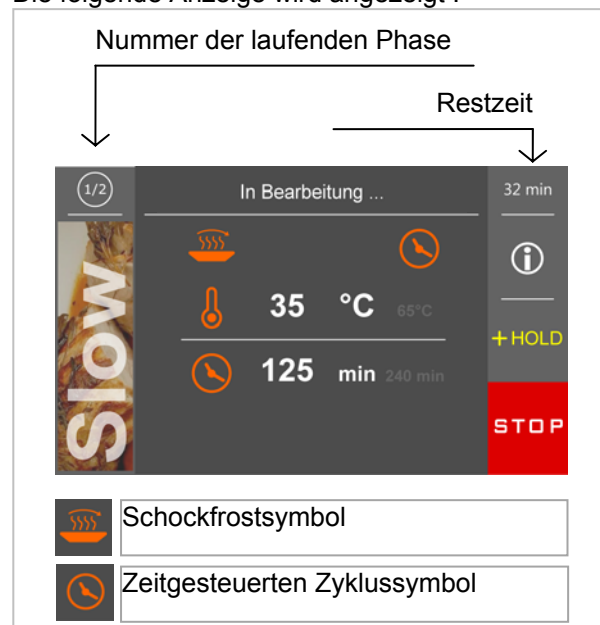


Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.
Z.B., um die Zelltemperatur während der Phase des langsamen Kochens zu ändern, auf dem Bereich Phase 1 drücken; das Bildschirm der erste Phase wird angezeigt.



Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich **START** drücken.

Die folgende Anzeige wird angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich **i** kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.
Fall Sie die Erhaltungsphase aktiviert haben, beim

Drücken auf dem Bereich **+ HOLD** wird es möglich sein, das langsame Kochen zu unterbrechen und direkt auf der Erhaltungsphase zu springen.

Fall Sie die Schnellkühlphase aktiviert haben, beim Drücken auf dem Bereich **+ *** wird es möglich sein, das langsame Kochen zu unterbrechen und direkt auf der Schnellkühlphase zu springen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den Bereich **STOP** mindestens drei Sekundenlang drücken.

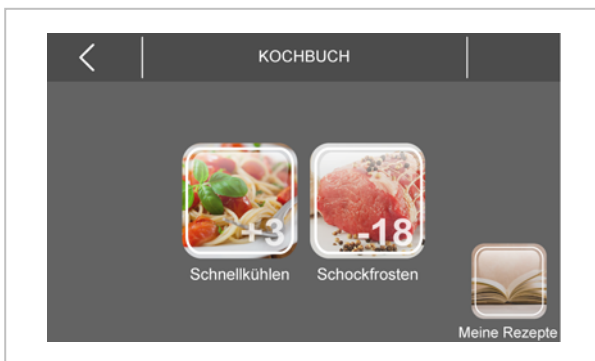
5.4. Kochbuch-Betrieb



Beim Wählen des Bereiches  wird das Menü KOCHBUCH geladen.

Die Rezepte sind nach Typ sortiert :

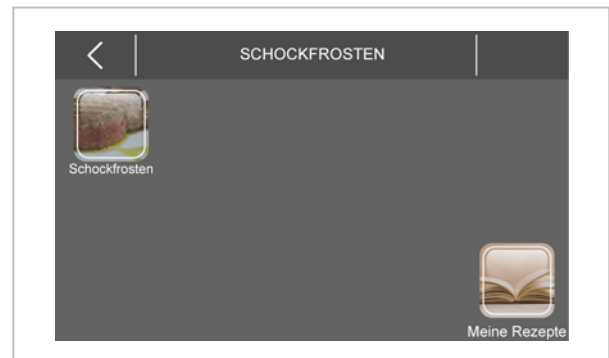
- Schnellkühlung
- Schockfrostern
- Gärunterbrechung (optional)
- Langsames Kochen (optional)
- Personalisierte Rezepte.



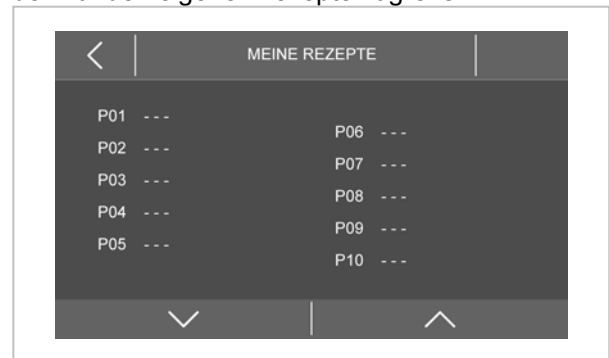
Beim Drücken des Bereichs  kann man der Schnellkühlrezepte zugreifen :



Beim Drücken des Bereichs  kann man der Schockfrostrezepte zugreifen :



Beim Drücken des Bereichs  kann man der Kunden eigener Rezepte zugreifen.



Der Druck auf dem Rezept eröffnet einen Übersichtsbildschirm mit der Anzeige der für jede Phase eingestellten Daten.



Aus diesem Bildschirm können Sie die Ausführung des Rezepts starten, oder den Sollwert des Programms ändern, indem Sie auf dem Bereich der entsprechenden Phase drücken. Nach der Änderung der Daten, können Sie folgende Optionen wählen:

- der Zyklus starten und die Änderung speichern,
- die Änderung speichern und das Programm überschreiben;
- die Änderung mit neuem Name speichern.



Schnellkühlrezepte

Im Folgenden die Standardrezepte :

Rotes Fleisch  		
Phase 1	Set Zelle	-25°C
	Set Fühler	20°C
	Set Lüftung	5
Phase 2	Set Zelle	-5°C
	Set Fühler	3°C
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	5°C
	Set Fühler	2°C
	Set Lüftung	5

Weißes Fleisch  		
Phase 1	Set Zelle	-25°C
	Set Dauer	27 Min
	Set Lüftung	5
Phase 2	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	63 Min
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	5

Fisch-Produkte  		
Phase 1	Set Zelle	-25°C
	Set Dauer	27 Min
	Set Lüftung	5
Phase 2	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	63 Min
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	5

Creme  		
Phase 1	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	90 Min
	Set Lüftung	2
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	2

Lasagne  		
Phase 1	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	90 Min
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	5

Gemüse  		
Phase 1	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	90 Min
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	5



Schockfrostrezepte

Im Folgenden die Standardrezepte :

Schnelles Schockfrosten  		
Phase 1	Set Zelle	0°C
	Set Fühler	3°C
	Set Lüftung	5
Phase 2	Set Zelle	-12°C
	Set Fühler	-3°C
	Set Lüftung	5
Phase 3	Set Zelle	-30°C
	Set Fühler	-18°C
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	5°C
	Set Fühler	-20°C
	Set Lüftung	5



Ein Rezept speichern

Man kann beides Zeitgesteuerten und temperaturgesteuerten Zyklen speichern. Es stehen Ihnen verschiedene Arten ein Rezept zu speichern zur Verfügung.

Während der Konservierung, nach einem Schnellkühl / Schockfrostdzyklus, beim Drücken

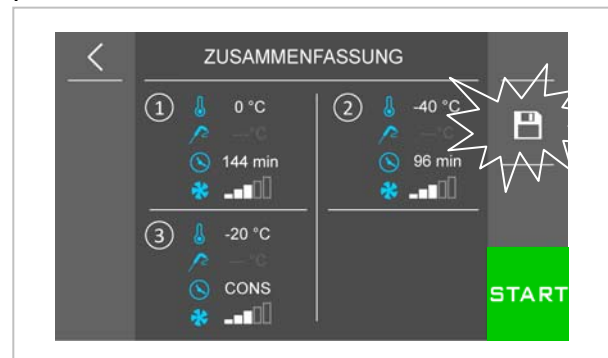
STOP

der Taste schlägt das Gerät die Speicherung des gelaufenen Zyklus vor :



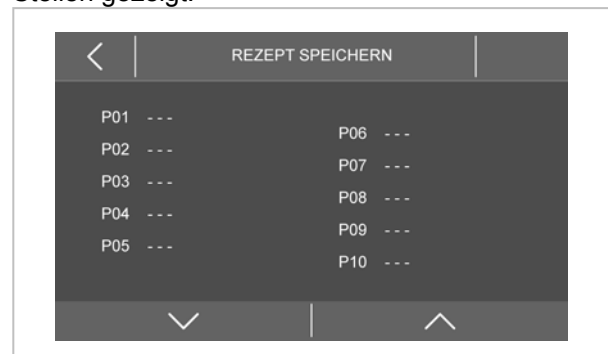
Sie können ein neues Rezept speichern auch beim Einstellen eines Schockfrost-/Schnellkühlzyklus.

:

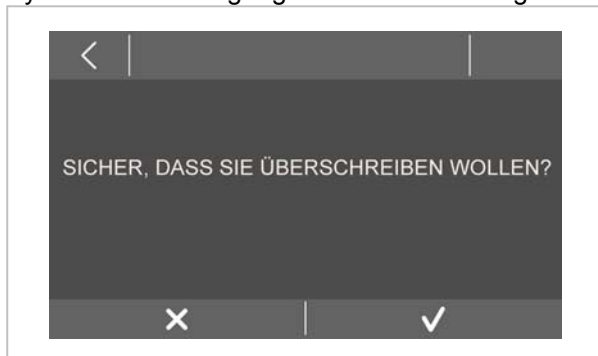


Man kann ein vorliegendes Rezept auswählen, ändern und neu speichern.

Beim Speichern werden alle frei und belegte Stellen gezeigt.



Beim wählen einer belegten Stelle, erfordert das System die Bestätigung der Überschreibung.



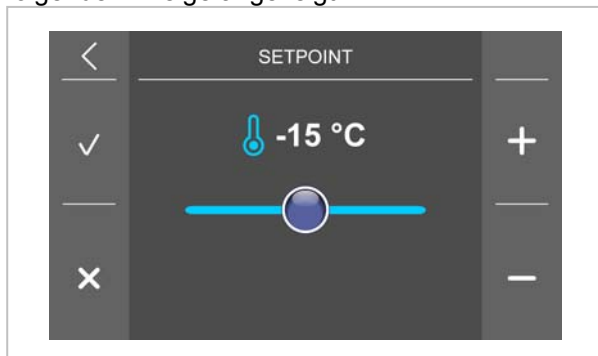
Beim Drücken auf dem Bereich  wird folgende Anzeige, zusammen mit der Tastatur um den Namen des Rezepts einzugeben, erscheinen.



5.5. Vorkühlung

DE

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung und das Starten einer Vorkühlung. Beim Drücken des entsprechenden Bereich, wird folgende Anzeige angezeigt :



Das Drücken des Bereich  und  ermöglicht die Einstellung der Temperatur.

Um die Änderung zu löschen,  drücken.
Um Sortieren ohne zu speichern, auf dem Bereich  drücken.

Um den geänderten Wert zu bestätigen, drücken

Sie den Bereich ; der Zyklus wird mit dem gewählten Sollwert gestartet.

Folgende Anzeige wird erscheinen :



Aus diesem Bildschirm können Sie zusätzliche Zyklen wählen, oder die Taste  drücken um die Vorkühlung zu sperren.

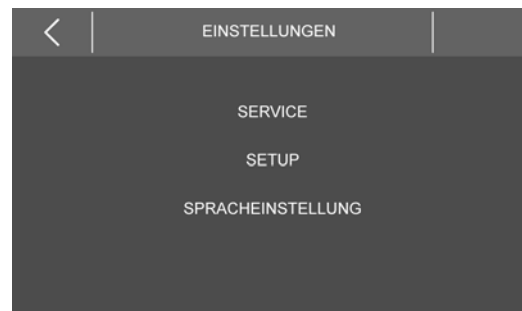
Wird den gewünschten Sollwert der Zelle erreicht, ertönt ein akustisches Signal, der Zyklus läuft weiter mit der erreichten Zelltemperatur bis es auf der Taste  gedrückt wird, oder bis zum Beginn eines Schnellkühl-/ Schockfrostdzyklus. Der Vorkühlzyklus wird automatisch unterbrochen nach der Wahl und dem Start eines Zyklus.

5.6. Einstellungen

Man kann auf dem Bereich EINSTELLUNGEN

zugreifen durch Drücken auf der Taste  der Homepage. Die Seite zeigt die folgenden Menüs:

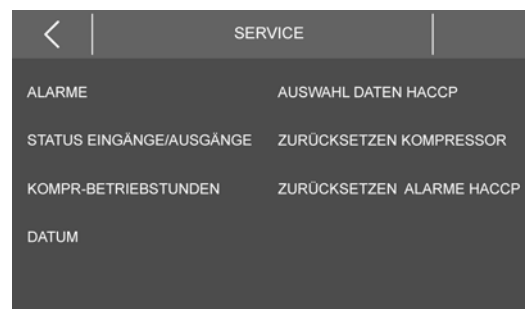
- Service;
- Setup;
- Sprachwahl;



Service

In dem SERVICE Bereich wird eine Liste der verfügbaren Funktionen angezeigt, wie folgt:

- Fehlermeldungen;
- Stand der Ein- und Ausgänge;
- Betriebsstunden des Kompressors;
- Einstellung der Uhr / Des Datums;
- HACCP Daten Auswahl;
- Zurückstellung der Betriebsstunden des Kompressors;
- Zurückstellung der HACCP Fehlermeldungen.

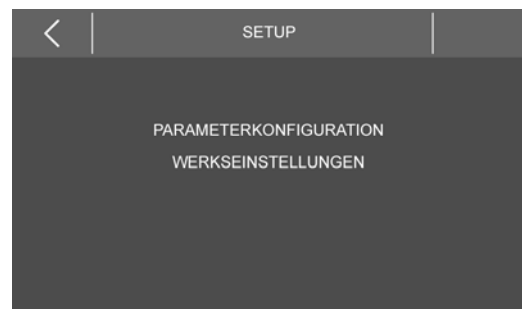


Um auf dem Menü "Zurückstellung der Betriebsstunden des Kompressors" und "Zurückstellung der HACCP Fehlermeldungen" zuzugreifen, ist das Passwort **149** erforderlich.

Setup

Der Zugriff auf das Setup ist erlaubt nur nach Eingabe des Passworts **19**. Aus diesem Bereich können Sie:

- Parametern einstellen;
- die Standardwerte gemäß Hersteller Tabelle wiederherstellen.



Sprachwahl

Aus diesem Bereich können Sie folgende Sprachen wählen:

- Italienisch;
- English
- Französisch
- Deutsch
- Spanisch
- Portugiesisch

5.7. USB-Anschluss

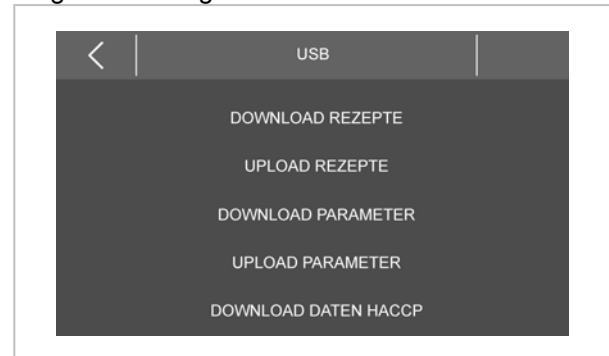
Durch den USB-Anschluss können Sie die folgenden Operationen ausführen:

- Download und Upload der Rezepte;
- Download und Upload der Einstellungsparametern;
- Download der Informationen bezüglich der HACCP-Meldungen.

Die Upload-Vorgänge werden unter der Bedingung erlaubt, dass die Firmware des Quellgerätes und der des Ziel-Gerät (oder Geräte) übereinstimmen.

Um diese Funktionen aufzurufen, setzen Sie die Platine auf Offline-Betrieb und schließen Sie ein USB-Gerät an der Schnittstelle an.

Folgende Anzeige wird erscheinen :



Download und Upload der Rezepte

Nach Anschluss des USB-Geräts und Auswahl der Position "DOWNLOAD REZEPTE" oder "UPLOAD REZEPTE", Wird das Herunterladen (DOWNLOAD) oder Hochladen (UPLOAD) der Rezepte automatisch starten, diese werden auf

einem Textdatei Namens "**program.bin**" gespeichert; der Vorgang kann einige Minuten dauern.

Am Ende des Vorgangs, USB-Gerät aus der Schnittstelle entfernen.

Parametern Upload und Download

Nach Anschluss des USB-Geräts und Auswahl der Position "DOWNLOAD PARAMETER" oder "UPLOAD PARAMETER", wird das Herunterladen (DOWNLOAD) oder Hochladen (UPLOAD) der Parameter automatisch starten, diese werden auf

einem Textdatei Namens "**param.bin**" gespeichert; der Vorgang kann einige Minuten dauern.

Am Ende des Vorgangs, USB-Gerät aus der Schnittstelle entfernen.

Download HACCP-Daten

Nach Anschluss des USB-Geräts und Auswahl der Position "DOWNLOAD HACCP DATEN" wird das Herunterladen auf einem CSV-Dokument (Comma Separated Values) automatisch starten. Nimmt man das Beispiel des Dateinamens "log247n00001.csv", sie besteht aus:

"log" Fixfeld

"247" Wert des Parameters LA (Geräteadresse)

"n" Fixfeld

"00001" fortlaufende Nummer des Informationsherunterladens bezüglich der HACCP-Meldungen.

Der Schreibvorgang kann einige Sekunden dauern; nach Abschluss der Transaktion, entfernen Sie das USB-Gerät aus der USB-seriellen Schnittstelle.

5.8. Gebrauchshinweise

Längerer Stillstand

Sollte die Apparatur längere Zeit nicht in Betrieb genommen werden, wie folgt vorgehen:

1. Den automatischen Trennschalter benutzen, um die Hauptstromversorgung der Apparatur zu unterbrechen.
2. Die Apparatur und den umliegenden Bereich sorgfältigst reinigen.
3. Schmieren Sie die Edelstahloberflächen mit Speiseöl ein.
4. Führen Sie die Wartungsvorgänge durch;
5. Türen nur anlehnen, um die Bildung von Schimmel und unangenehmen Gerüchen zu vermeiden.

Hinweise für den normalen Gebrauch

Um einen einwandfreien Gebrauch der Apparatur garantieren zu können, sollten folgende Hinweise beachtet werden:



Versperren Sie nicht den Bereich vor der Kondensierungseinheit, um den Wärmeentsorgung durch den Kondensator nicht zu behindern. Halten Sie den Bereich vor dem Kondensator stets sauber.



Lebensmittel, die eine Temperatur von mehr als 90°C aufweisen, sollten nicht eingefügt werden, da dies nicht nur zu einer anfänglichen Überlastung des Gerätes führen könnte, sondern auch ein Einschreiten der Schutzeinrichtungen und eine Verlängerung der Abkühlzeit zur Folge haben könnte. Es ist aus diesem Grund empfehlenswert, die Lebensmittel auf eine akzeptable Temperatur abkühlen zu lassen. Überprüfen Sie, dass die Apparatur auf einer ebenen Oberfläche aufliegt.



Vermeiden Sie die zu konservierenden Materialien in Kontakt mit den Innenwänden zu bringen, so würde der Luftstrom behindert werden, der die Temperaturuniformität im Inneren des Kühlraums garantiert.



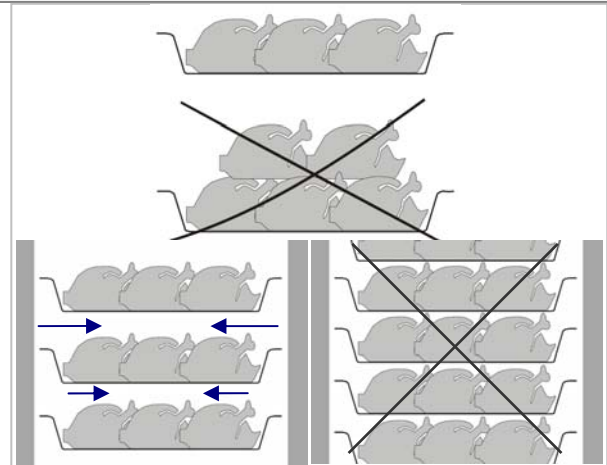
Es muss für ausreichend Zwischenraum zwischen Behältern und Blechen vorhanden sein, damit eine ausreichende Zufuhr an Kaltluft sichergestellt werden kann. Demnach sind zum Beispiel folgende Behälter- und Blech-Anordnungen zu vermeiden:



Die Ansaugdüse des Verdampfers darf nicht bedeckt werden.



Das Produkt, das aufgrund seiner Zusammensetzung oder Größe als kritisch anzusehen ist, sollte möglichst in der Mitte des Gerätes positioniert werden.



Vermeiden Sie möglichst die Türen oft und lange geöffnet zu halten.



Die Abkühlzeiten beziehen sich auf Standardprodukte (mit niedrigem Fettgehalt) und einer Stärken von nicht mehr als 50 mm; es ist zu vermeiden, Lebensmittel aufeinander zu legen oder Lebensmittel mit einer wesentlich größeren Stärke einzuführen, da die Abkühlzeiten dadurch verlängert werden. Es empfiehlt sich also, die Produkte in der Apparatur auf Behälter und Bleche zu verteilen, im Fall von Lebensmitteln mit großer Stärke, die abzukühlende Menge verringern.



Nach Beenden des Schockkühl - frostzyklus, kann das Produkt mit einer geeigneten Schutzverpackung, in einem Konservierungsgerät gelagert werden; das Produkt ist mit einer Kennzeichnung zu versehen, auf dem das Datum an dem es gekühlt bzw tiefgefroren wurde und das Fälligkeitsdatum des Produktes angegeben sind.

Nach dem Schockkühlen des Produktes, ist dieses bei einer konstanten Temperatur von +2°C aufzubewahren, wurde das Produkt hingegen tiefgefroren, ist es bei einer konstanten Temperatur von -20°C aufzubewahren.



In der Regel dürfen Produkte nur kurzfristig, auf keinen Fall über einen längeren Zeitraum, in der Apparatur aufbewahrt werden.



Um Verunreinigungen bakterieller oder biologischer Natur unter verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden, muss der Kerntemperaturfühler nach jeder Benutzung desinfiziert werden.



Um ein tiefgekühltes oder -gefrorenes Produkt zu entnehmen, muss man

Schutzhandschuhe anziehen, um
"Kälteverbrennungen" zu vermeiden.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung



Vor Beginn von Wartungsarbeiten, die vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktivieren. Besonders wichtig ist es, die

Stromversorgung durch den automatischen Trennschalter, zu unterbrechen.

6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung sieht eine tägliche Reinigung aller Teile die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, vor; bei der periodischen Wartung werden auch die Düsen und Entsorgungsleitungen gereinigt.

Eine korrekte Wartung führt zu einwandfreien Leistungen, langer Lebensdauer der Apparatur und konstanter Beibehaltung der Sicherheitsanforderungen.

Nicht mit direktem Wasserstrahl oder Hochdruckstrahlern besprühen.

Zur Reinigung des Edelstahls keine Eisen-Schwämme oder -Bürsten benutze, da diese eisenhaltige Ablagerungen hinterlassen könnten und so zur Entstehung von Rost führen könnte.

Um verhärtete Rückstände zu entfernen, eine Holz- oder Plastikspachtel oder Kantengummi benutzen.

Während einer langen Stillstandsphase der Apparatur, die Edelstahlteile mit einer Schutzschicht überziehen, benutzen Sie hierzu einen Lappen mit Vaselineöl, lüften Sie auch in regelmäßigen Abständen die Lagerräumlichkeiten.



Keine Produkte benutzen, die für die Gesundheit von Personen, schädliche oder gefährliche Substanzen enthalten (Lösungsmittel, Benzin, usw.).

Am **Ende des Tages** sollten gereinigt werden:

- die Kühlzelle
- die Apparatur.

6.3. Außerordentliche Wartung (Ausführung 5T)

Periodisch folgende Vorgänge von spezialisiertem Fachpersonal durchführen lassen:

- Die perfekte Dichtung der Türdichtung kontrollieren, falls nötig, ersetzen.
- Überprüfen Sie, dass sich die Verbindungen der elektrischen Anschlüsse nicht gelockert haben.
- Überprüfen Sie die Festigkeit der Pfosten
- Kontrollieren Sie die Funktion der Platine und der Sonde.
- Funktionstüchtigkeit der elektrischen Anlage überprüfen.
- Verdunster reinigen.
- Kondensator reinigen.

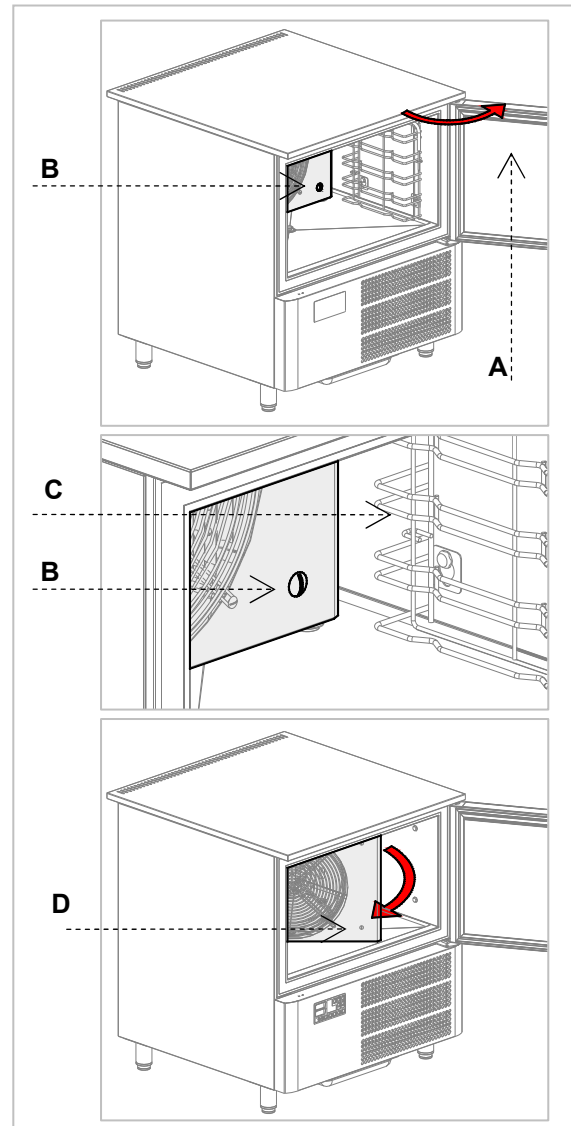
Reinigung des Verdunsters

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen den Verdunster.



Da die Rippen des Verdunsters sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen. Zur Reinigung nur einen Pinsel und Flüssigkeiten bzw. spitze Gegenstände benutzen. Um an den Verdunster zu gelangen, wird folgendes vorgehen:

1. Die Türe (A) der Apparatur öffnen.
2. Die beiden Schrauben (B) rechts vom Verdunsterblech abschrauben.
3. Die Führungen abnehmen (C):
4. Das Blech (D) nach links drehen.



Reinigung des Kondensators

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen, den Kondensator.



Da die Rippen des Kondensators sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen. Bei Vorhandensein einer Staubschicht, sind Schutzmasken und -brillen zu tragen.



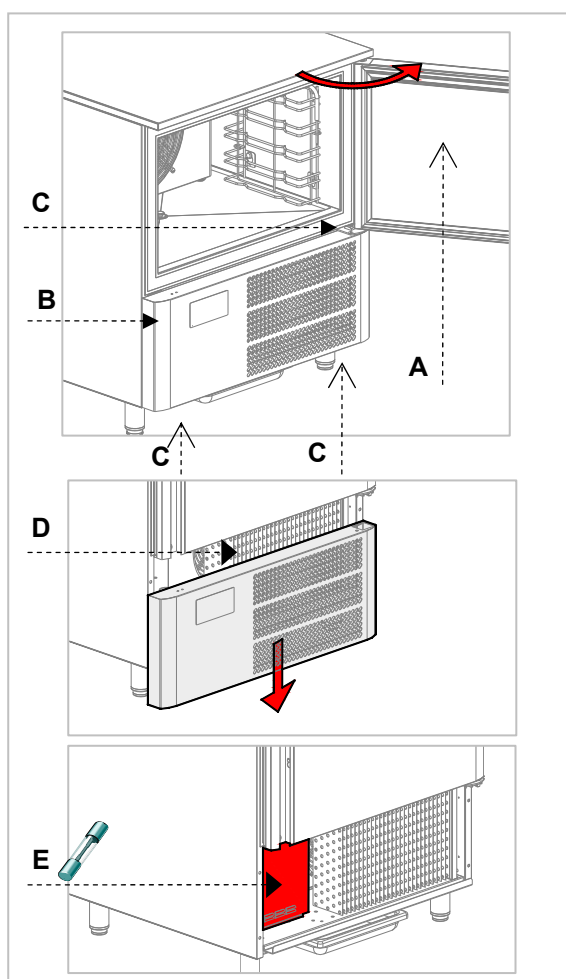
Sollte sich in der Nähe der Rippen des Kondensators, Staub angesammelt haben, kann dieser mit einem Staubsauger oder einem Pinsel entfernt werden; den Pinsel vertikal, längs der Rippen bewegen.



Es dürfen keine Instrumente zur Reinigung benutzt werden, die die Rippen verformen und

damit die Funktionstüchtigkeit der Apparatur beeinträchtigen könnten.
Zur Reinigung, wie bereits beschrieben, vorgehen.

1. Die Türe (A) der Apparatur öffnen.
2. Die untere Platte (B) des technischen Bereiches entfernen: hierzu müssen die entsprechenden Befestigungsschrauben entfernt werden (C).
3. Danach kann man mit der Reinigung der Rippen des Kondensators (D) beginnen, natürlich unter Verwendung geeigneter Hilfsmittel.
4. Nach Beendigung der Reinigung, Abdeckplatte des Schrankfachs durch Einschrauben der zuvor entfernten Schrauben, wieder schliessen.



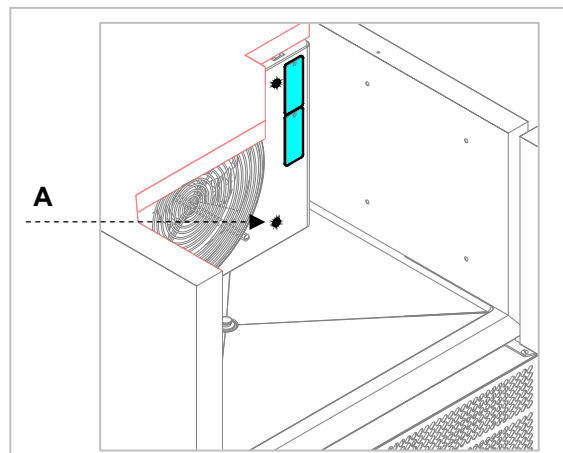
Austausch der Sicherungen



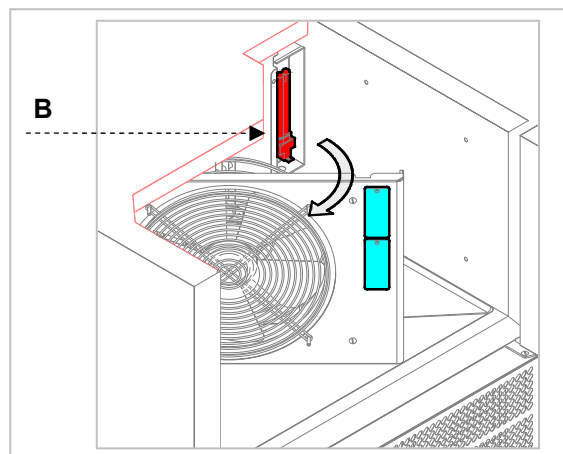
Die Sicherungen befinden sich im unteren Teil des Schrankfachs (E). Um an die Sicherungen zu gelangen, ist die Abdeckung, wie bereits im Abschnitt zur Reinigung des Kondensators beschrieben, zu öffnen.

Austausch der U.V. Lampen

Nach Entfernung der Führungen, müssen die Schrauben entfernt werden die das Verdunstungsblech auf der rechten Seite befestigen (A).



Nach Entfernung der Schrauben, kann man durch Drehung das Verdampfungsblech entfernen und an die UV Lampe gelangen. Diese Lampe wird durch ziehen nach oben herausgenommen (B). Nach dem Austausch der UV Lampe führen Sie die Operationen in umgekehrter Reihenfolge durch.



6.4. Außerordentliche Wartung (TISCH-Ausführung)

Periodisch folgende Vorgänge von spezialisiertem Fachpersonal durchführen lassen:

- Die perfekte Dichtung der Türdichtung kontrollieren, falls nötig, ersetzen.
- Überprüfen Sie, dass sich die Verbindungen der elektrischen Anschlüsse nicht gelockert haben.
- Überprüfen Sie die Festigkeit der Pfosten
- Kontrollieren Sie die Funktion der Platine und der Sonde.
- Funktionstüchtigkeit der elektrischen Anlage überprüfen.
- Verdunster reinigen.
- Kondensator reinigen.

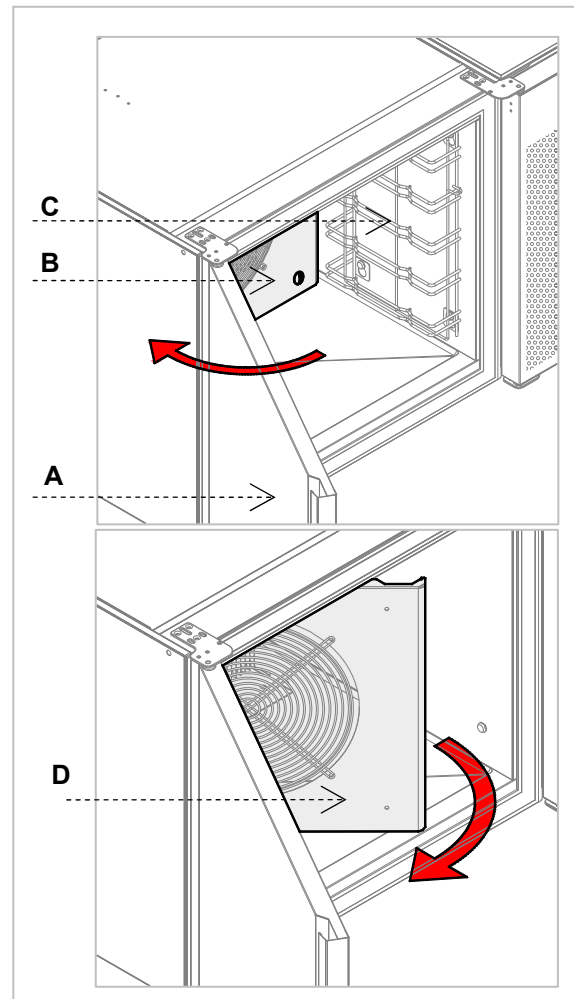
Reinigung des Verdunsters

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen den Verdunster.



Da die Rippen des Verdunsters sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen. Zur Reinigung nur einen Pinsel und Flüssigkeiten bzw. spitze Gegenstände benutzen. Um an den Verdunster zu gelangen, wird folgendes vorgehen:

5. Die Türe (A) der Apparatur öffnen.
6. Die beiden Schrauben (B) rechts vom Verdunsterblech abschrauben.
7. Die Führungen abnehmen (C):
8. Das Blech (D) nach links drehen.



Reinigung des Kondensators

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen, den Kondensator.



Da die Rippen des Kondensators sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen. Bei Vorhandensein einer Staubschicht, sind Schutzmasken und -brillen zu tragen.



Sollte sich in der Nähe der Rippen des Kondensators, Staub angesammelt haben, kann dieser mit einem Staubsauger oder einem Pinsel entfernt werden; den Pinsel vertikal, längs der Rippen bewegen.

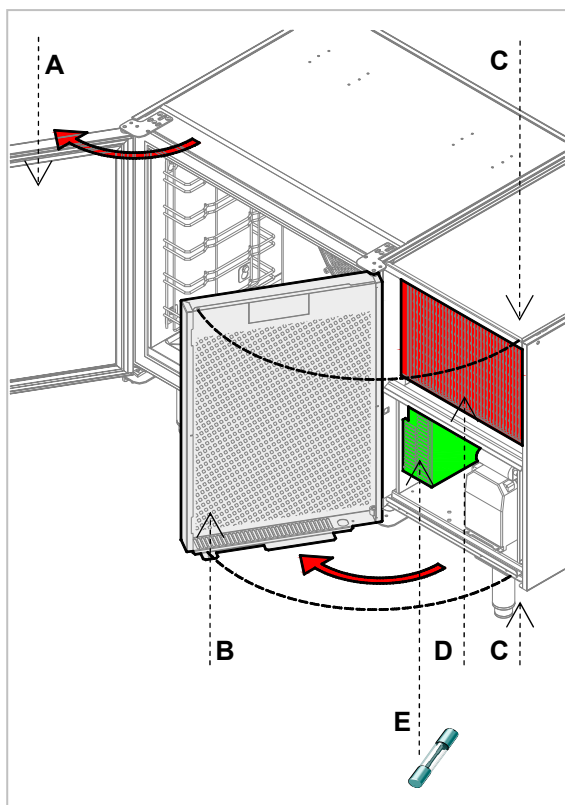


Es dürfen keine Instrumente zur Reinigung benutzt werden, die die Rippen verformen und damit die Funktionstüchtigkeit der Apparatur beeinträchtigen könnten.

Zur Reinigung, wie bereits beschrieben, vorgehen.

5. Die Türe (A) der Apparatur öffnen.

6. Die seitliche Platte (B) des technischen Bereiches drehen: hierzu müssen die entsprechenden Befestigungsschrauben entfernt werden (C).
7. Danach kann man mit der Reinigung der Rippen des Kondensators (D) beginnen, natürlich unter Verwendung geeigneter Hilfsmittel.
8. Nach Beendigung der Reinigung, Abdeckplatte des Schrankfachs durch Einschrauben der zuvor entfernten Schrauben, wieder schliessen.



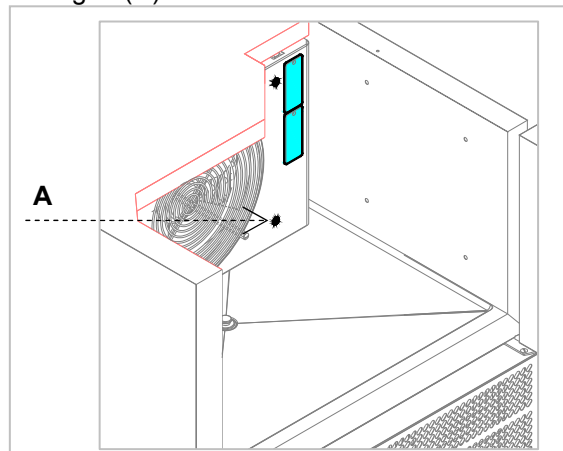
Austausch der Sicherungen



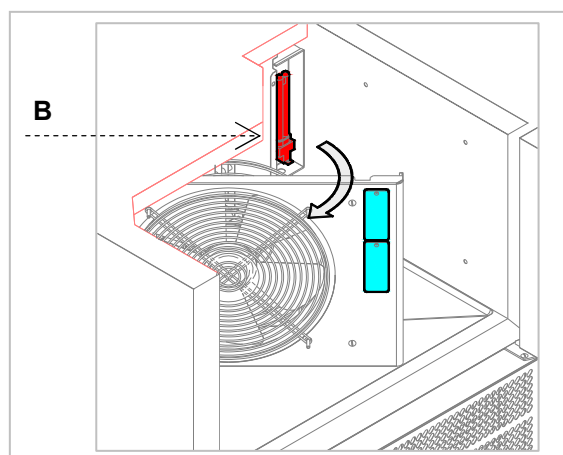
Die Sicherungen befinden sich im unteren Teil des Schrankfachs (E). Um an die Sicherungen zu gelangen, ist die Abdeckung, wie bereits im Abschnitt zur Reinigung des Kondensators beschrieben, zu öffnen.

Austausch der U.V. Lampen

Nach Entfernung der Führungen, müssen die Schrauben entfernt werden, die das Verdunstungsblech auf der rechten Seite befestigen (A).



Nach Entfernung der Schrauben, kann man durch Drehung das Verdunstungsblech entfernen und an die UV Lampe gelangen. Diese Lampe wird durch ziehen nach oben herausgenommen (B). Nach dem Austausch der UV Lampe führen Sie die Operationen in umgekehrter Reihenfolge durch.



7. BESCHÄDIGUNGEN

Die folgenden Informationen haben die Aufgabe eventuelle Störungen und Fehlfunktionen, die während des Gebrauchs vorkommen könnten, zu identifizieren und zu korrigieren. Einige dieser

Probleme können direkt durch den Benutzer beseitigt werden, bei anderen wird Fachkompetenz benötigt, zur Behebung muss man einen Fachmann hinzuziehen.

Problem	Gründe	Lösung
Kühlgruppe startet nicht	Spannung fehlt	Versorgungskabel überprüfen.
		Sicherungen überprüfen.
		Korrekte Verbindung der Apparatur überprüfen.
	Andere Gründe	 Sollte das Problem weiterhin bestehen, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
Kühleinheit in Dauerfunktion, kühlt aber nicht ausreichend.	Raumtemperatur zu hoch	Raum lüften
	Kondensator verdeckt	Kondensator reinigen
	Türen dichten nicht ausreichend ab.	Dichtungen kontrollieren
	Kühlgas-Menge nicht ausreichend	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen.
	Stillstand der Konsensatorenlüfter	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen.
Kühlgruppe hält nicht an	Sonde beschädigt	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen.
	Schalttafel beschädigt	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen.
Vorhandensein von Eis im Inneren des Verdunsters		Abtauzyklus, möglichst bei geöffneter Tür durchführen.
		 Sollte das Problem weiterhin bestehen, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
Apparatur ist sehr laut	Vibrationen	Sicherstellen, dass die Apparatur sowohl im Inneren, als auch im Äußeren nicht mit anderen Objekten in Kontakt steht.

7.1. Beschädigungsanzeigen

Code	Ursache	Lösungen
RTC	Uhrfehler Das Gastiere wir Uhrzeit und Datum der HACCP-Störung nicht speichern.	Uhrzeit und Datum neu einstellen.
SONDE ZELLE	Raumfühlerfehler Das Modell der Fühler ist nicht korrekt. Der Fühler ist defekt. Die Verbindung Fühler-Platine ist nicht korrekt. Die Temperatur entdeckt bei dem Fühler liegt außerhalb der für die eingesetzte Sonde zulässigen Grenze.	 Kundendienst hinzuziehen. ➤ Prüfen Sie ob der Fühler ein PTC-Modell ist. ➤ Überprüfen Sie die Integrität des Zellenfühlers. ➤ Überprüfen Sie die Genauigkeit der Fühler-Verbindung. Überprüfen Sie, ob die Temperatur in der Nähe des Zellenfühlers nicht außerhalb der festgelegten Grenzen ist.
SONDE KONDENSATOR		
NADELFÜHLER 1		
THERMOSCHALTER	Verdampfer Deflektor Fehler Der Verdampfer Deflektor wurde geöffnet.	 Kundendienst hinzuziehen. Verdampfer Deflektor schließen.
TÜRÖFFNER	Tür geöffnet Die Tür ist geöffnet. Besteht die Meldung weiterhin, überprüfen Sie die Ausrichtung des Türschalters.	
HOCHTEMPERATUR	Temperaturfehler HACCP. Die Temperatur entdeckt vom Temperaturfühler hat die durch den Parameter eingestellte Werte überschritten.	Interne Temperatur prüfen.
NIEDRIGTEMPERATUR		
DAUER ZYKLUS	Dauer der Schnellkühlung Der Schnellkühl-/Schockfrostszyklus hat die maximale Dauer überschritten (HCCP Fehler)	Produktmenge in der Maschine Prüfen.
BASIS-KOMMUNIKATION	Datenübermittlungsfehler Benutzer-Steuermodul.	 Kundendienst hinzuziehen.
BASIS-KOMPATIBILITÄT	Kompatibilitätsfehler Benutzer-Steuermodul.	 Kundendienst hinzuziehen.

Code	Ursache	Lösungen
NADELFÜHLER	Kerntemperaturfühler-Fehler (alle aktivierten Kern-Sensoren sind in Alarm)	 Kundendienst hinzuziehen.
STROMAUSFALL	Stromunterbrechungsalarm (HACCP Fehler).	Überprüfen Sie Geräteanschluss - Stromversorgung
HYGIENE NADELFÜHLER	Kernfühlereinfügungsfehler während Fisch-Keimfreimachungszyklus.	Überprüfen Sie die korrekte Einfügung des Produktfühlers.
DAUER HYGIENE	Der Keimfreimachungszyklus hat die maximale Dauer überschritten (HCCP Fehler)	Überprüfen Sie die korrekte Einfügung des Produktfühlers.
KONDENZ. ÜBERHIZUNG	Die Temperatur des Kondensators hat die erste Grenze überschritten. - Das Kondensatorgebläse wird eingeschaltet - Der Alarmausgang wird aktiviert.	 Kundendienst hinzuziehen.
KOMPRESSOR BLOCKIERT	Die Temperatur des Kondensators hat die zweite Grenze überschritten. - Es wird nicht erlaubt einen Arbeitszyklus entweder zu wählen oder zu starten - Falls der Fehler während eines Betriebszyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.	➤ Raum belüften ➤ Kondensator reinigen ➤ Überprüfen Sie, ob die Lüfter ordnungsgemäß arbeiten.
EINF. NADELFÜHLER	Produktfühlerfehler während eines Schnellkühl/Schockfrostzyklus.	Überprüfen Sie die korrekte Einfügung des Produktfühlers.

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes

Führen Sie die Bewegung und Installation der Apparatur gemäß der vom Hersteller gegebenen Informationen aus, die Sie sowohl auf der Verpackung, als auch auf der Apparatur selbst und in dieser Bedienungsanleitung finden.

Das Hebe- und Transportsystem des verpackten Produktes sieht die Benutzung eines Gabelstaplers oder eines Hubwagens; bei Benutzung dieser Hubmittel muss man besonders auf den Gewichtsausgleich achten, um ein Kippen zu verhindern (vermeiden zu starke Neigungen!).



ACHTUNG : Beim Einfügen der Hebemittel, auf Stromkabel und Position der Füße achten.

Das Verpackungsmaterial ist aus Karton und die Palette aus Holz. Auf der Verpackung wurden

eine Reihe von Symbolen gedruckt die, den internationalen Richtlinien entsprechend, auf die Handhabung der Apparatur während des Be- und Entladens, dem Transport und der Lagerung hinweisen.



Bei Erhalt überprüfen, dass die Verpackung unbeschädigt ist und während des Transportes nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Schäden müssen dem Transporteur umgehend gemeldet werden.

Die Apparatur sollte so schnell wie möglich ausgepackt werden, damit man sich von ihrer Integrität und vom Nichtvorhandensein von Schäden überzeugen kann.

Den Karton nicht mit Schnittwerkzeugen aufschneiden um die Beschädigung der darunterliegenden Edelstahlplatten zu vermeiden.

Den Karton nach oben weg hochziehen.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken der Apparatur, dass deren Charakteristiken mit denen von Ihnen geforderten übereinstimmen;

8.2. Installation

Die Installation muss bereits bei Erarbeitung des Projektes ins Auge gefasst werden.

Im Installationsbereich müssen sich Anschlüsse alle Versorgungsleitungen befinden, sowie ein Abfluss, für Produktionsrückstände; er muss ausreichend beleuchtet sein und über alle hygienischen und sanitären Voraussetzungen verfügen, die von den geltenden Richtlinien gefordert werden.



Die Funktionstüchtigkeit wird bis zu einer Raumtemperatur von 32°C garantiert, ein Überschreiten dieser Temperatur kann die Funktion negativ beeinflussen und im Höchstfall zu einem Einschreiten der Schutzeinrichtung, über die die Maschine verfügt, führen.

Bevor Sie die entgeltliche Position bestimmen, müssen die Raumverhältnisse überdacht werden und die kritischen Punkte jeder Position abgewägt werden.

Gleichen Sie die Apparatur durch einwirken auf die einzelnen Füßchen, aus.



Diese Apparatur kann nur in Räumen, die ständig gelüftet werden aufgestellt werden um einen einwandfreien Betrieb der selben, garantieren zu können.

Bei Anomalien, setzen Sie sich sofort mit dem Wiederverkäufer in Verbindung.



Die Verpackungselemente (Nylontüten, Polystyrol-Schaumstoff, Klammern ...) nicht in Reichweite von Kindern hinterlassen.

Entfernen Sie die PVC Folie von den inneren und äußeren Platten, vermeiden Sie die Benutzung von Metallwerkzeugen.



Maschine verbinden und eine zeitlang angeschaltet lassen (mindestens 2 Stunden), bevor man die Funktion kontrolliert. Es ist möglich, dass Schmieröl des Kompressors während des Transports in den Kühlkreislauf gelangt und dort die Kapillare verstopft: aus diesem Grund kann es sein, dass das Gerät anfänglich keine Kälte produziert, so lange bis das Öl wieder in den Kompressor zurückgetreten ist.



ACHTUNG : die Apparatur benötigt minimalen funktionsbedingten Freiraum, siehe Anlage.

Das Wasser, dass während des Abtauvorgangs abgesondert wird und das Wasser, dass sich am Boden der Zelle während der Funktion oder während der periodischen inneren Reinigung ablagert, muss durch einen Schlauch mit einem Mindestdurchmesser von 3/4" abgelassen werden, dieser wird mit dem Schlauch am Boden des Kühlers verbunden.

Darüber hinaus muss die Sicherungsarmatur des Abflusses garantiert werden. Der Abfluss muss den geltenden Normen entsprechen.

8.3. Anschluss an das Stromversorgungsnetz

Der Anschluss muss von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden, in Übereinstimmung mit den diesbezüglichen, geltenden Gesetzen und mit geeignetem und vorgegebenen Materialien.



Bevor Sie das Gerät an das elektrische Versorgungsnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und die Frequenz mit den auf der

Erkennungsplakette aufgeführten Daten übereinstimmen, diese Plakette befindet sich auf der hinteren Seite des Gerätes.



Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V~ 50Hz or 220V~ 60Hz.

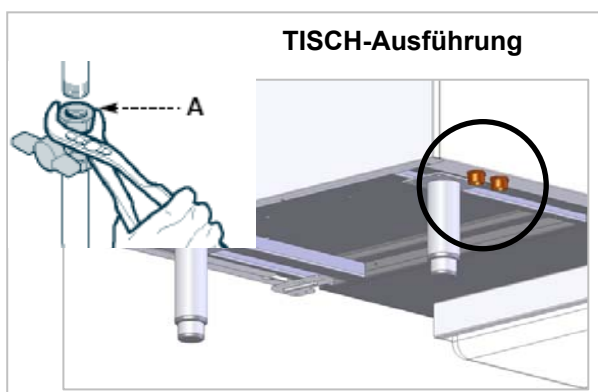
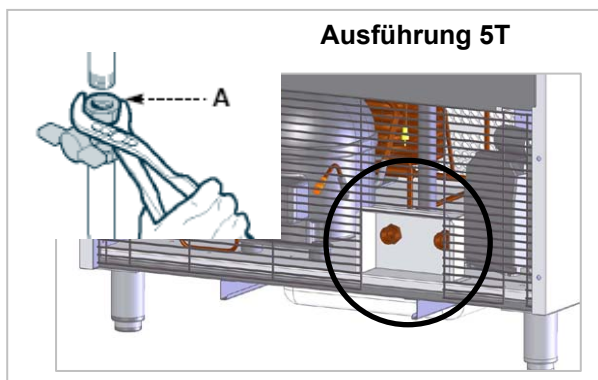
! Vor dem Anschluss der Aparatur müssen Sie sicher stellen, dass ein Differenzialschalter, mit entsprechender Leistung, dem Gerät

8.4. Wasseranschluss der Kondensationseinheit

Die Kühler mit Wasserkondensation wurden zur Verwendung mit Leitungswasser entwickelt.

Um den Anschluss auszuführen, verbinden sie die Netzleitung mit dem Apparaturenanschluss, fügen Sie einen Wasserstopphahn (A) ein, um falls nötig, die Wasserzufuhr zu unterbrechen. Installieren Sie davor, leicht zu erreichende Filter.

i Der Wasserdruck muss sich im Bereich 150÷300 kPA (1.5÷3 bar) befinden.



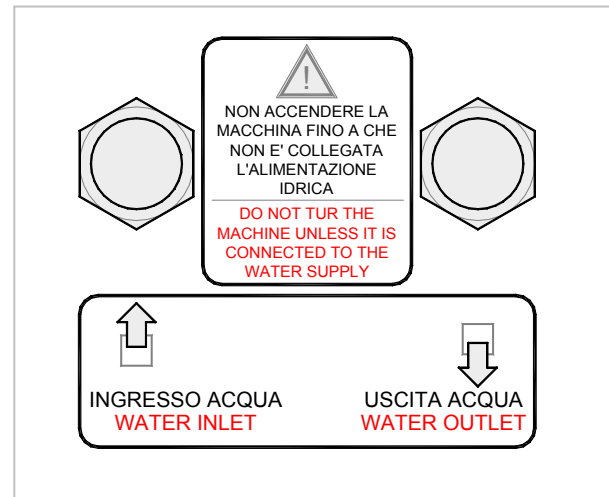
! Bevor man die Apparatur einschaltet, muss diese an die Wasserversorgung angeschlossen werden: sollte die Kühlung des Kondensations-Krieslaufes nicht funktionieren, schreitet nach kurzer Zeit das Hochdruckpressostat ein und blockiert die Maschine.

Überprüfen Sie, dass es es kein Leck, gibt, das die elektrischen Teile betrifft und einen Kurzschluss hervorrufen könnte.

Wir empfehlen, sowohl der Wassereinlass-, als auch der Wasserablass-Leitung einen Hahn

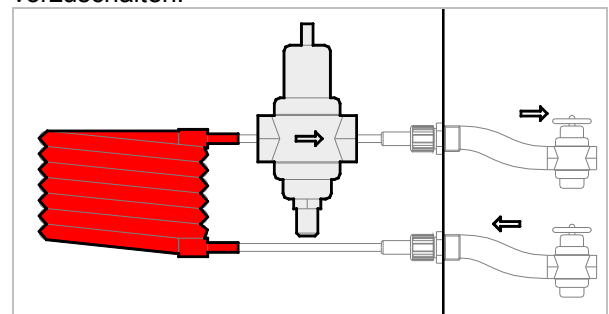
vorgeschaltet ist, um die Apparatur vor Überlastungen oder Kurzschlüssen zu schützen.

vorzuschalten, der die Wasserzufuhr während der Wartungsphase unterbricht.



Um zu wissen welche Verbindungen man (beide 3/4") als Wassereinlass und - ablass benutzen muss, folgen Sie den Abbildungen (eine entsprechende Kennzeichnung müßte sich auch bei den Wasseranschlüssen befinden).

i Bei Wasser mit einem hohen Anteil an gelösten Salzen (zu hartes Wasser), ist zu empfehlen, um eine langanhaltende Leistungsfähigkeit des Austauschers zu gewährleisten, einen Wasserenthärter vorzuschalten.



Auch wenn das Pressostatventil in Werk vorgeeicht wurde, muss man nach dem Wasseranschluss und nach Öffnung der gegebenenfalls eingefügten Hähne, bei Maschinenstillstand überprüfen, das kein Wasser aus dem Auslass austritt. Sollte dies jedoch der Fall sein, muss man das Proessostatventil so lange regulieren, bis kein Wasser mehr austritt.

8.5. Abnahme

Das Gerät wird in einem Zustand ausgeliefert, der es dem Benutzer ermöglicht, es alleine in Betrieb nehmen zu können.

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes wird durch einen Test gewährleistet (Elektrische-, Funktionelle- und Ästhetische-Abnahme) und durch die Zertifikationen die dem Gerät beigelegt werden.

Nach Beendigung der Installation, müssen folgende Überprüfungen durchgeführt werden:

- Überprüfen Sie die korrekten elektrischen Anschlüsse.
- Überprüfen Sie die Funktionstüchtigkeit und die Effizienz der Abflüsse.
- Stellen Sie sicher, dass sich im Inneren der Maschine keine Werkzeuge oder Materialien befinden, die die Funktion der Maschine behindern könnten oder gar die Maschine beschädigen könnten.
- Führen Sie mindestens einen kompletten Schockfrost und -kühlzyklus aus.

9. ENTSORGUNG DES GERÄTES



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.



Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät auf korrekte Weise entsorgt wird, der Benutzer leistet so einen positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit der Menschen.



Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation, weist darauf hin, dass das Produkt nicht wie normaler Haushaltsmüll entsorgt werden darf, es muss in

einem Recyclinghof zur Verwertung von elektrischen und elektronischen Geräten, entsorgt werden.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen der Abfallbeseitigung erfolgen.

Um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden ihrer Gemeindeverwaltung, an den Recyclinghof für Haushaltsabfälle oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

10. TECHNISCHE KARTE DES KÜHLMITTELS

Das Kühlmittel, das für dieses Gerät benutzt wird, ist R404a. Im folgenden finden Sie die Zusammenstellung dieses Produktes:

PENTAFLUOROETHANE (HFC)	R125
44%	
ETHANOL 1,1,1 – TRIFLUORO (HFC)	R143A
52%	
ETHANOL 1,1,1 – TRIFLUORO (HFC)	R143A
4%	

GEFAHRENERKENNUNG

Die schnelle Verdunstung der Flüssigkeit kann zu Erfrierungen führen. Das Einatmen hoher Konzentrationen

kann zu Herzrhythmusstörungen, kurzzeitige Betäubungswirkungen (auch Schwindel, Kopfschmerzen und Konfusion), Ohnmacht und sogar zum Tod führen.

- Wirkung auf die Augen: Einfrieren oder Kälteverbrennungen durch den Kontakt mit der Flüssigkeit.
- Wirkung auf die Haut: Einfrieren oder Kälteverbrennungen durch den Kontakt mit der Flüssigkeit.

- Wirkung auf die Einnahme: Die Einnahme wird nicht als Aussetzung angesehen.

ERSTE HILFE MASSNAHMEN

Augen: Im Fall eines Kontaktes, Augen mindestens 15 Minuten mit reichlich Wasser auswaschen. Einen Arzt zu Hilfe ziehen.

Wirkung auf die Haut: Nach einem Kontakt mindestens 15 Minuten lang mit Wasser waschen. Falls nötig, die Erfrierung behandeln, wärmen Sie den entsprechenden Bereich langsam auf. Wenden Sie sich im Fall eines Ausschlags an einen Arzt.

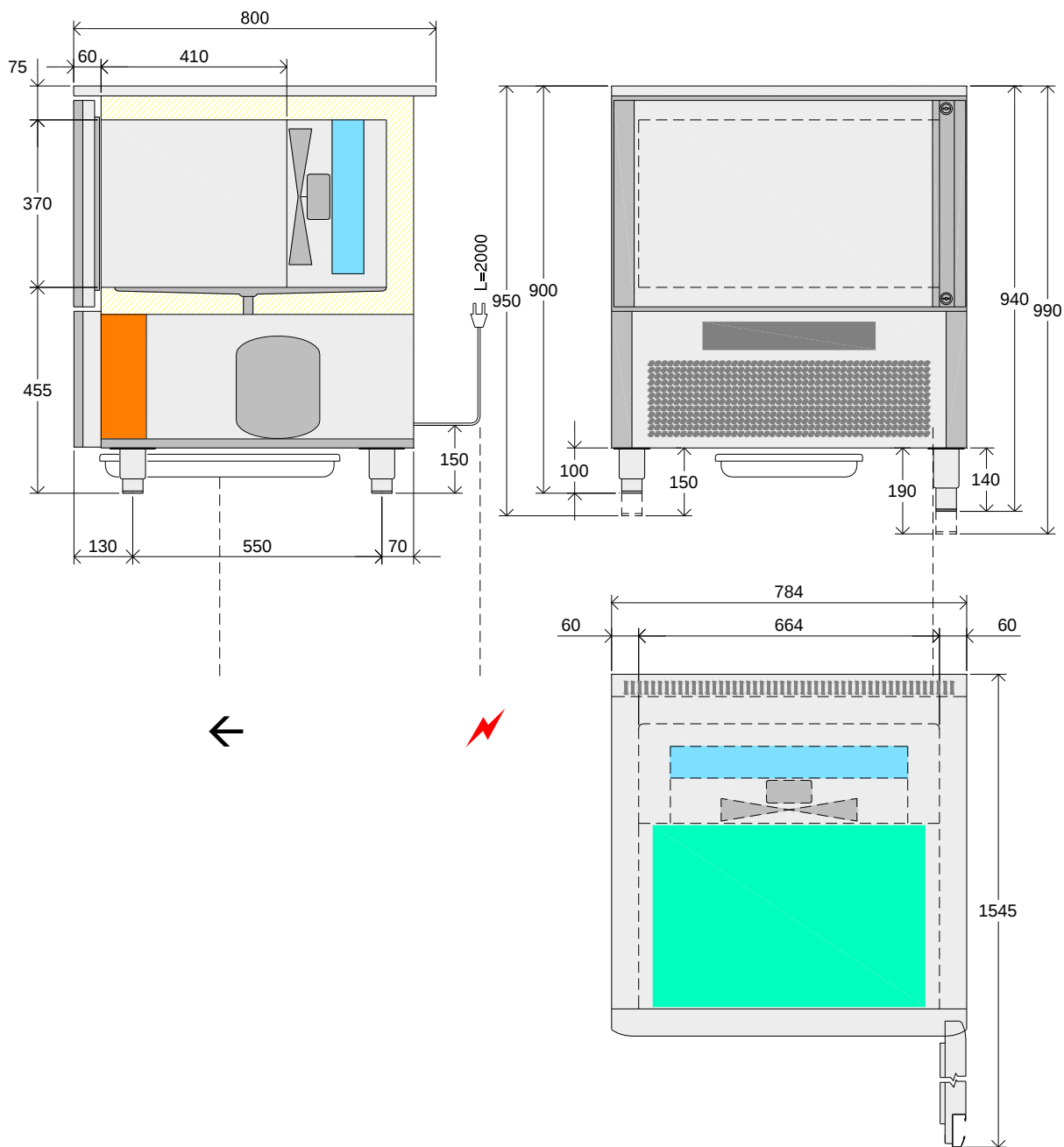
Einnahme per Mund: Die Einnahme wird nicht als Aussetzung angesehen.

Inhalierung: Sollten große Konzentrationen eingeatmet werden, sofort an die frische Luft gehen. Die Person beruhigen. Sollte die Person nicht mehr atmen, künstlich beatmen. Bei Atmungsschwierigkeiten, Sauerstoff zu führen. Sich an einen Arzt wenden.

ANNEXEX

5T

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



Scarico acqua

Water Drain

Vidage Eau

Wasserabfluss

Evacuacion Agua



Allacciamento Elettrico

Electric Connection

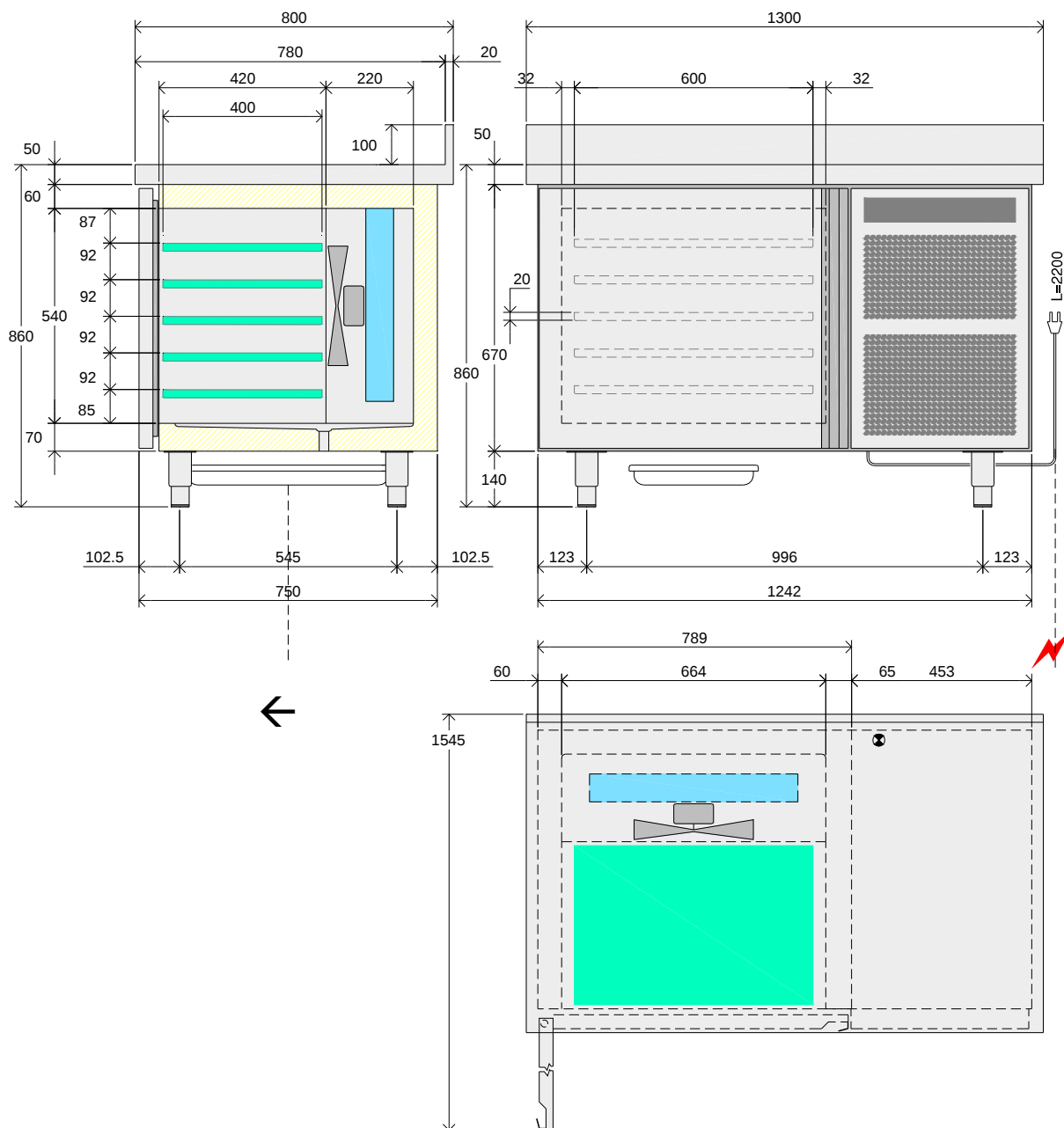
Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica

PA

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



Scarico acqua

Water Drain

Vidage Eau

Wasserabfluss

Evacuacion Agua



Allacciamento Elettrico

Electric Connection

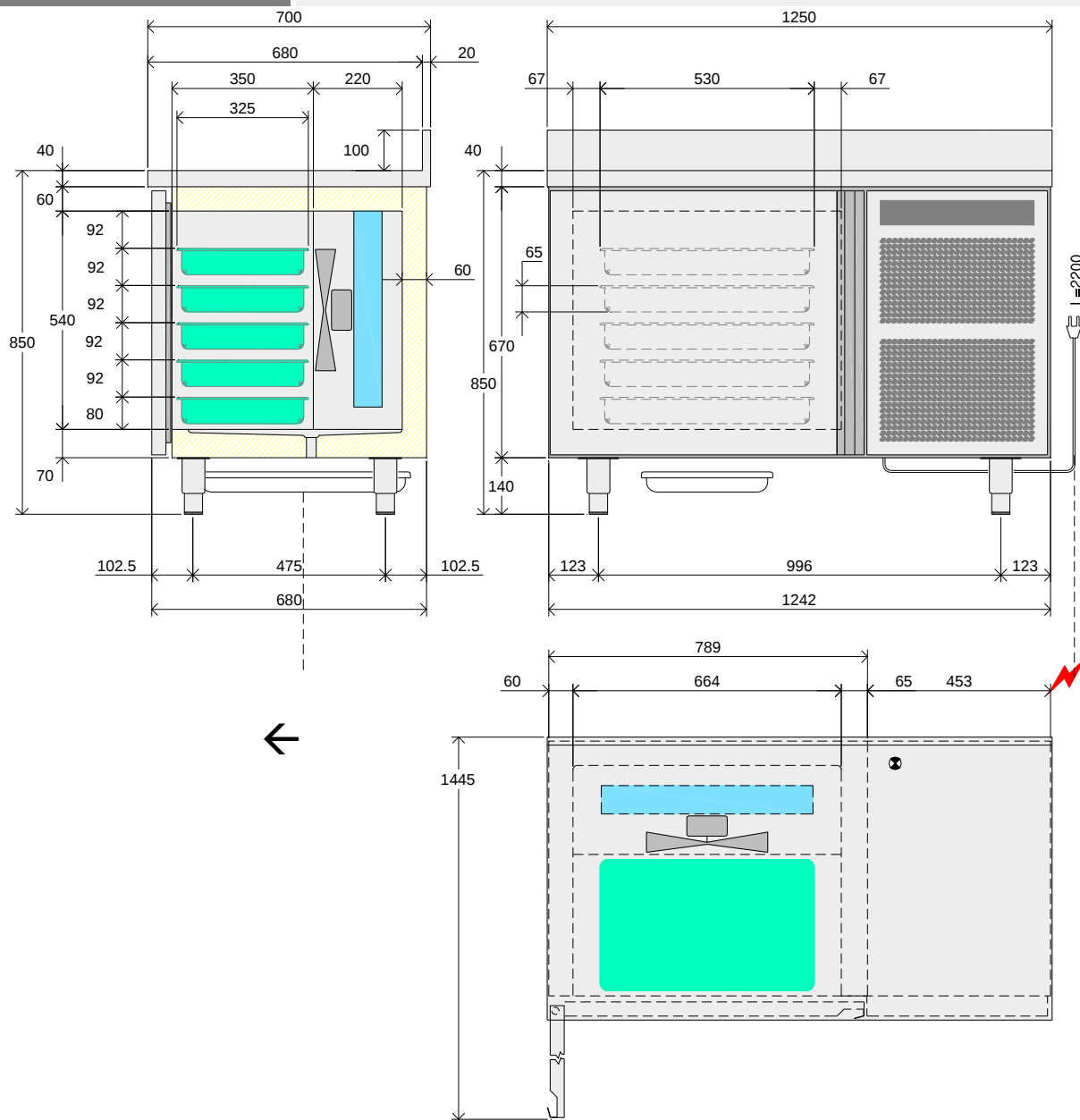
Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica

GN

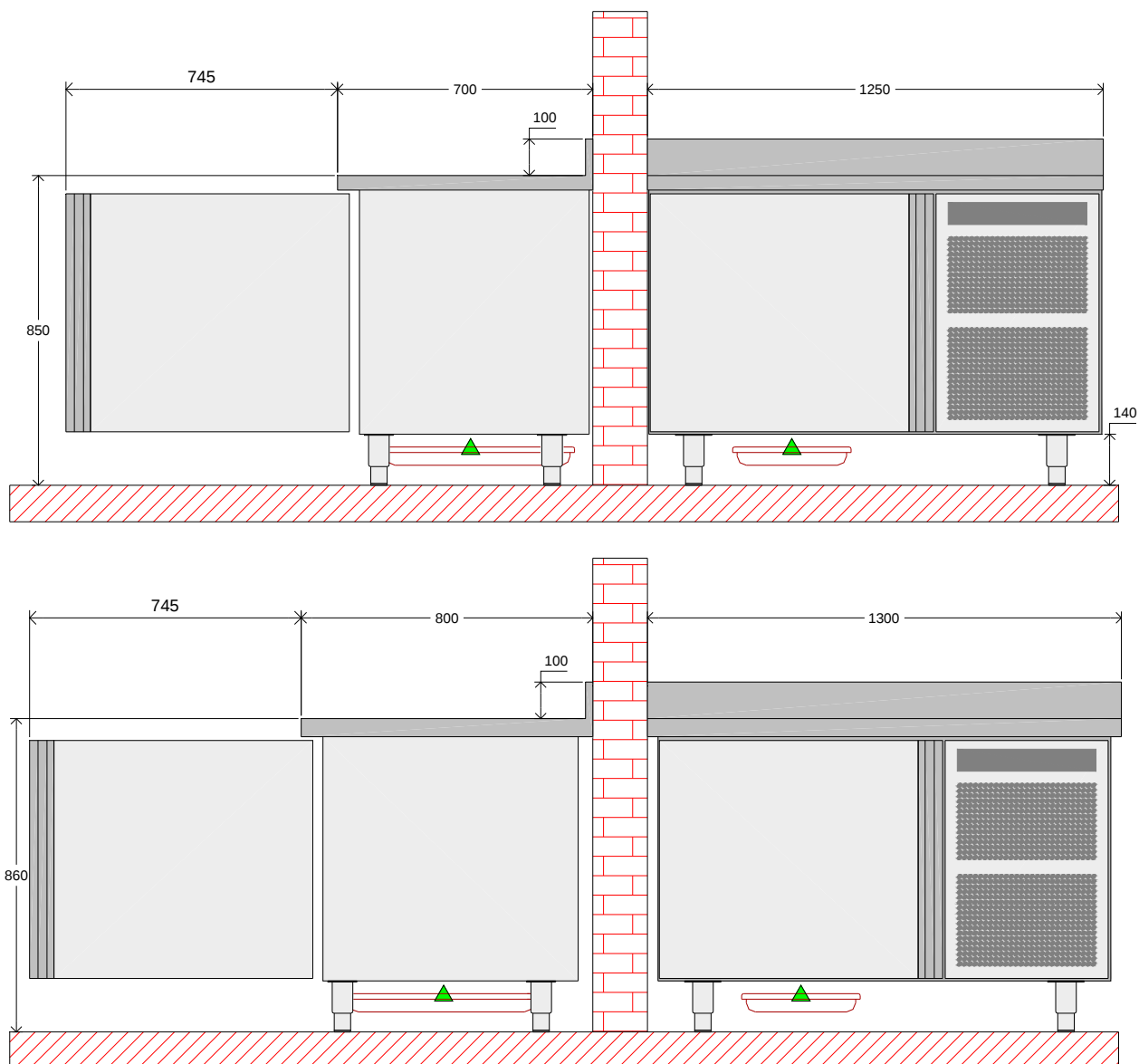
**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



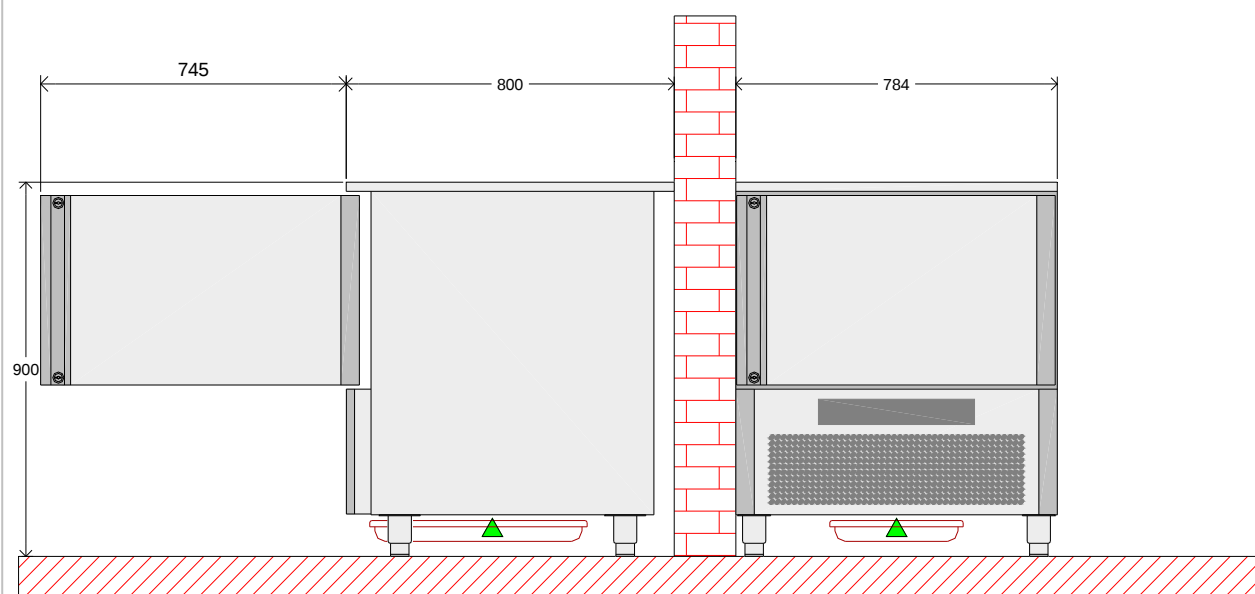
←	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

⚡	Allacciamento Elettrico
	Electric Connection
	Branchement Electrique
	Elektroanschluss
	Conexiòn elètrica

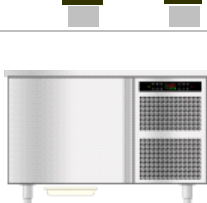
SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES

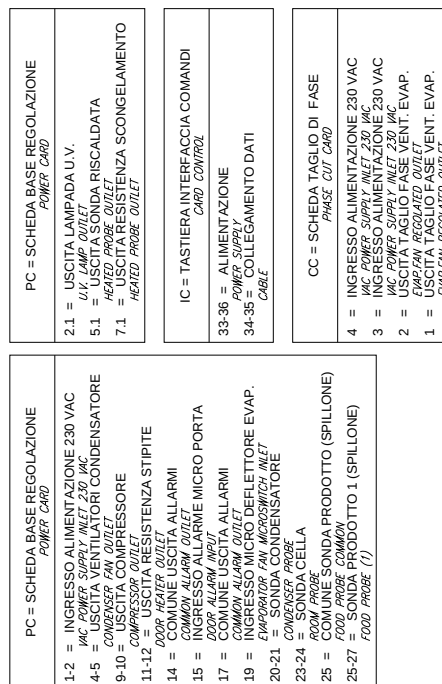


SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES

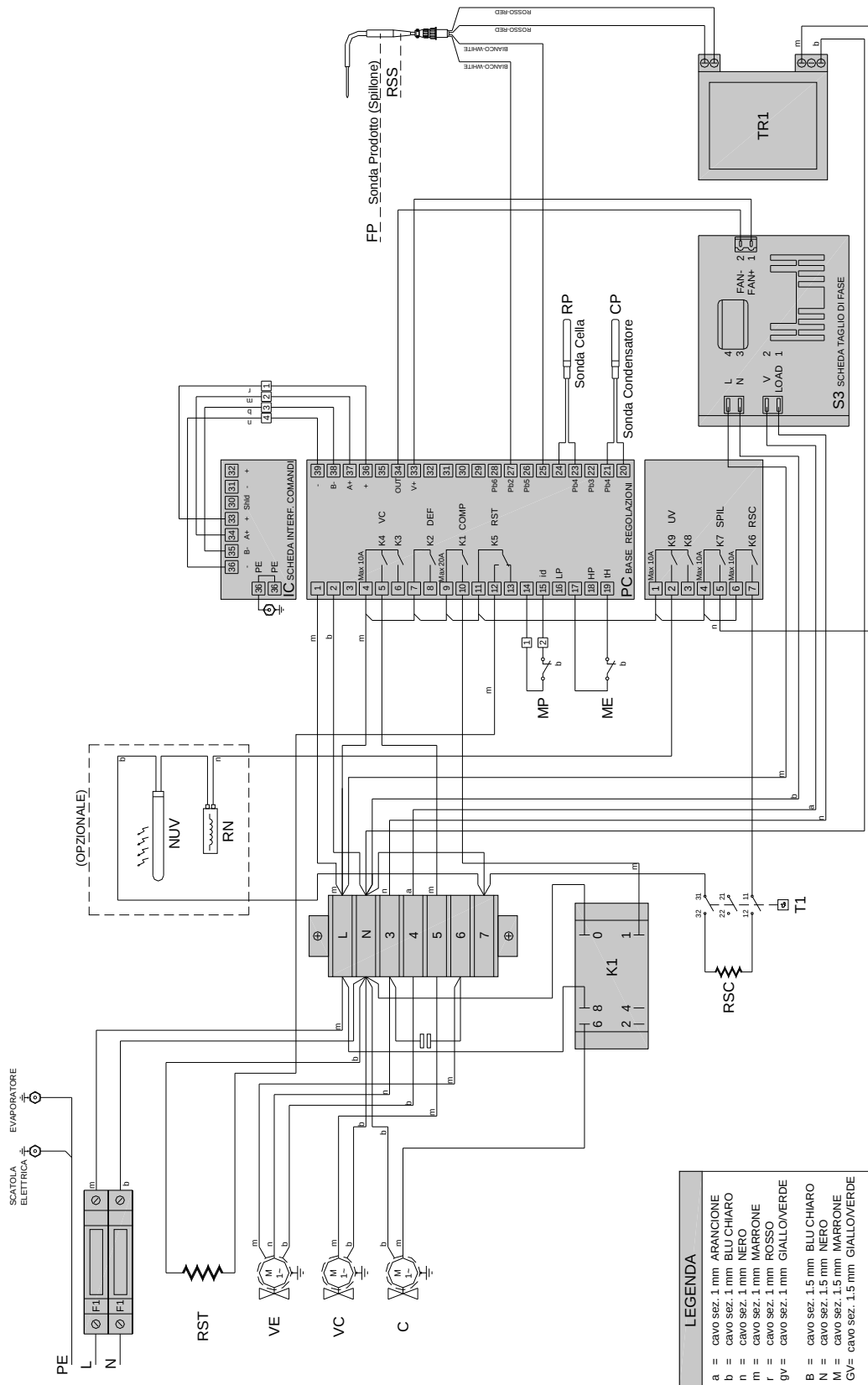


 Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		ABV5005	ABV5009	ABV5005-60
				
	Descrizione - Description Description - Beschreibung - Descripción	5T 1/1	5T 1/1	5T 1/1
	Tipo di teglie - Trays type Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes	GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400
	Capacità Massima - Teglie H=65 - Max load capacity - Trays H=65 Capacité maximale - Plateaux H=65 Fassungsvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65	N° 5	5	5
	Interasse griglie - Grids pitch Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm 70	70	70
	Ciclo Positivo - Positive cycle Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg 20	20	20
	Ciclo Negativo - Negative cycle Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)	kg 12	12	12
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas			
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm 784	784	784
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tür - Profundidad / con puerta abierta	mm 800/1545	800/1545	800 / 1545
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm 900	900	900
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas			
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm 664	664	664
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm 410	410	410
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm 370	370	370
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrage - Abtauen - Descongelación Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage Tauwasser verdunstung - Evaporación agua de condensación	Manuale a ventilazione - Manual air defrosting Manuelle à ventilation - Umluftabtauung - Manual con ventilación Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual		
	Compressor			
	Model	NT2180GK	NT2180GK	NT2178GK
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP 1	1	1
	T° Evaporation	°C -25	-25	-25
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt 950	950	1000
	Refrigerante - Refrigerant type Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	R404A	R404A	R404A
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr 1000	1000	1000
	Potenza assorbita - Total Power Puissance - Leistung - Potencia	W - A 1050 - 5	1050 - 5	1250 - 5 (200)
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V 230V~ 50Hz	230V~ 50Hz	220V ~ 60Hz
	Peso Netto - Net weight Poids net - Netto Gewicht - peso neto	kg 125	125	125

Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		ABOG5003	ABOG5002	ABOG5001	ABOG5021	ABOG5019	ABOG5018
							
	Descrizione - Description Description - Beschreibung - Descripción	5T 1/1 700			5T 1/1 800		
	Tipo di teglie - Trays type Type de plateaux - Blechety - Tipo de fuentes	GN 1/1			600x400		
	Capacità Massima Max load capacity Capacité maximale Fassungvermögen - Número máximo	N°	Teglie H=65 - Trays H=65 Plateaux H=65 - Bleche H=65 fuentes H=65		9		
	Interasse griglie - Grids pitch Pas des grilles - Gitterabsatx - Intereje fuentes	mm	75		50		
	Ciclo Positivo - Positive cycle Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	20		20		
	Ciclo Negativo - Negative cycle Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90°-18°)	kg	12		12		
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas						
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	1242		1242		
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneteter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm	680/1445		750/1545		
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	860		860		
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas						
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	664		664		
	Profondità - Depth Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	350		420		
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	540		540		
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación	Manuale a ventilazione - Manual air defrosting Manuelle à ventilation - Umluftabtauung - Manual con ventilación					
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación	Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual					
	Compressor						
	Model	NT2180GK		NT2180GK			
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1		1		
	T° Evaporation	°C	-25		-25		
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	950		950		
	Refrigerante - Refrigerant type Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	R404A		R404A			
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000		1000		
	Potenza assorbita - Total Power Puissance - Leistung - Potencia	W - A	1050 - 5		1050 - 5		
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	230V~ 50Hz		230V~ 50Hz		
	Peso Netto - Net weight Poids net - Netto Gewicht - peso neto	kg	125 (140)		135		



5T	TAVOLO
230V~ 50Hz	220V~ 60Hz 230V~ 50Hz 220V~ 60Hz
ALIMENTAZIONE L=3000 C/SPINA SCHUKO	230V~ 50Hz
FL = FUSIBILE	Ø5x20 16A 1T"
K1 = RELE' 2 SCAMBI RELLE 2 COME/2 ON/OFF	Type T92 P7A22 16A 250V
C = COMPRESSORE COMPRESSOR	EMBRACO R134A 220, 240V~ 60Hz 208, 230V~ 50Hz 220, 240V~ 50Hz 208, 230V~ 60Hz LRA 35A LRA 35A LRA 35A LRA 35A
VC = VENTILATORE CONDENSATORE CONDENSATOR FAN	MAQUO-RE EA03-01 230V~ 50, 60Hz 250W/0.62A
VE = VENTILATORE EVAPORATORE EVAPORATOR FAN	MAQUO-RE EA03-01 230V~ 50, 60Hz 1870W 0.48A
ST = RESISTENZA STIPITE STIPITING RESISTANCE	AME315-AC08-09 230V~ 50, 60Hz COND 3 µF
MP = MICRO PORTA DOOR SWITCH	230V/50Hz 10 W / m
ME = MICRO VENTILATORE EVAPORATORE EVAPORATOR FAN MICRO SWITCH	
FP = SONDA SPILLONE FOOD PROBE	KTY 63-121
RP = SONDA CELLA ROOM PROBE	PTC KTY 81-121 990 Ohm @25°C
CP = SONDA CONDENSATORE CONDENSER PROBE	PTC KTY 81-121 990 Ohm @25°C
LN = RELATORE LAMPADA U.V. U.V. LAMP	
UV = LAMPADA U.V. UV LAMP	9 Watt
TR = TRASFORMATORE BASSA TENSIONE SONDA RISCALDATA TRANSFORMER LOW TENSION HEATED PROBE	
RSS = RESISTENZA RISCALDAMENTO SONDA PRODOTTO HEATER FOOD PROBE	
RSC = RESISTENZA CELLA ROOM HEATER	500 W 230V 2,2A
T1 = TERMOSTATO RESISTENZA CELLA ROOM HEATER	EGO 55-34014.190 16A 400V 190°C



NOTE

NOTE

NOTE



LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER
EIGENTUMSVORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFACHT U/O IN JEDER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN



3 9 9 8 2 R e v i s i o n 0 0