

MOD: GTP-3/N1

Production code: 19104227

INSTALLATIONS-, BENUTZER- UND WARTUNGSHANDBUCH EVJ805:

SCHNELLFROSTER



INSTALLATIONS-, BENUTZER- UND WARTUNGSHANDBUCH: SCHNELLFROSTER

INHALTSVERZEICHNIS

1	II	NSTALLATION	49
	1.0	STANDORT	49
	1.1		
	1.2	ALLGEMEINE ANSCHLÜSSE	50
	1.3	ALLGEMEINE MESSUNGEN	51
2	N	NUTZUNG	52
	2.0	- UMGEBUNGSDATEN	52
	2.1	KONSTRUKTIONSDATEN	52
	2.2	- VERWENDUNG	53
	2.3	- HERSTELLUNG	53
3	_	- EINSCHALTUNG	54
	3.0	SPANNUNGSABSCHALTUNG	54
4	_	- ANZEIGE	54
	4.0	TASTEN	54
	4.1		
5	_	- KONFIGURATIONEN	56
	5.0	VORBEMERKUNGEN	56
	5.1	SPRACHEN	57
	5.2	INTERNE ZUSTÄNDE E/A	57
	5.3		
	5.4	HACCP- ALARMMELDUNGEN	58
	5.5	ECHTZEITUHR	58
6	_	- FUNKTIONEN	
	6.0		
	6.1		59
	6.2	PRÜFUNG EINSETZEN DER STECHSONDE	60
	6.3		
	6.4		
	6.5		
	6.6		
	6.7		
	6.8		
7	_	- ALARME	65
	7.0		
		VARTUNG	68
	8.0		
	8.1		
	8.2		
	8.3		69
	8.4		
	8.5		
	8.6	TESTERGEBNISSE UND GARANTIE	70

INSTALLATIONS-, BENUTZER- UND WARTUNGSHANDBUCH

Vor Inbetriebnahme des Schnellfrosters möchten wir Ihnen für Ihr Vertrauen danken, das Sie uns durch den Erwerb dieses Geräts entgegenbringen, wir empfehlen, die einzelnen Schritte der Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und zu befolgen.

Dieses Handbuch liefert Ihnen die notwendigen Informationen für die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Schnellfrosters.

Die Installation und die spezielle Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

FUNKTIONSPRÜFUNGEN

Der von Ihnen erworbene Schnellfroster ist auf störungsfreien Betrieb ausgelegt, die Testresultate sind durch eine strikte Qualitätskontrolle zertifiziert..

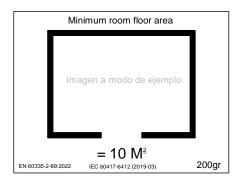
1 INSTALLATION

1.0 **STANDORT**

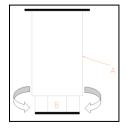
Entfernen der Verpackungselemente, ausgenommen die Palette, auf der das Gerät steht. Nicht über den Boden ziehen.

Auf der Verpackung sind die Anweisungen aufgedruckt, um sicherzustellen, dass das Gerät bei Transport/ Lagerung und Be-/Entladung keine Schäden erleidet. Bei der Entsorgung des Verpackungsmaterials sind die gesetzlichen Bestimmungen des jeweiligen Landes einzuhalten.

Der Standort des Geräts muss frei und sauber sein, es muss verhindert werden, dass das Gebläse des Kühlgeräts Material absorbiert, das dann an den Flügeln des Kondensators abgelagert wird und die Effizienz des Systems einschränkt. Wenn Ihre Maschine mit HC mit einer Last von mehr als 150 g (je nach Modell) hergestellt wird, muss sie über ein Identifikationsschild verfügen, das den minimal zulässigen Bereich angibt, den das Gehäuse für seine Installation haben muss.



Palette entfernen, dabei nicht gegen das Gerät stoßen. Jetzt können die Füße mittels Hinein- oder Herausdrehen der Einstellschraube nivelliert werden. Nach der Nivellierung die Schutzfolie des Edelstahls mit einem stumpfen Gegenstand abziehen, dabei keine Kratzer am Stahl verursachen (zu empfehlen ist ein Werkzeug aus Aluminium)



A: GEHÄUSE DES FUSSES B: GEWINDE: Nach rechts, um das Gerät

abzusenken Nach links, um das Gerät anzuheben

1.1 **REINIGUNG**

Vor der Inbetriebnahme:

Innenraum und Zubehörteile mit etwas Wasser und Neutralseife auswischen, um den charakteristischen Geruch eines neuen Geräts zu beseitigen; wenn es sauber und trocken ist, die Zubehörteile an den entsprechenden Stellen, je nach Präferenzen, anbringen.

TÄGLICHE REINIGUNG

Beim Auswaschen des Geräts keinen direkten Wasserstrahl darauf richten, da das Einsickern in die elektrischen Bauteile die normale Funktion beeinträchtigen könnte.

Die Reinigung der Außenteile des Geräts ist mit einem feuchten Tuch und unter Beachtung der Satinierungsrichtung des Edelstahls auszuführen. Gut trocknen

Neutralreiniger verwenden, keine Substanzen auf Chlorbasis und/oder Scheuermittel einsetzen.

Keine Geräte verwenden, die Kratzer verursachen können, die zu Rostbildung führen.

Abgelagerte Rückstände mit Wasser und Seife oder Neutralreiniger und falls notwendig mit einem Kunststoffoder Holzspachtel entfernen.

Das Innere der Kammer mit chlorfreiem und nicht scheuerndem Neutralreiniger auswischen, um die Bildung von Schmutzresten zu verhindern.

Auch die Bereiche um das Gerät herum müssen täglich, immer mit Wasser und Seife, gereinigt werden, nicht mit toxischen oder chlorierten Reinigungsmitteln. Mit sauberem Wasser nachspülen und gut trocknen

1.2 ALLGEMEINE ANSCHLÜSSE



Vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz, überprüfen, dass die Spannung und Frequenz der Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Auch der Querschnitt des Netzanschlusses muss für den vorgesehenen Verbrauch geeignet sein.

Es ist unbedingt notwendig, dass die Elektroinstallation, an der Stelle, an der sie ausgeführt werden soll, über einen ERDUNGSPUNKT verfügt, ebenso über einen vorschriftsmäßigen magnetothermischen Leistungs- und Differentialschalter (wir empfehlen 30 mA.)

Aus Sicherheitsgründen ist die Verlängerung des Stromeingangkabels nicht zulässig.

Keine Elemente durch die Schutzgitter der Gebläse oder in den Bereich des Kühlaggregats einführen. Bei der Inbetriebnahme sicherstellen, dass keine Wärmequellen in der Nähe vorhanden sind.

Für die perfekte Funktion der Elemente, aus denen sich das Kühlsystem zusammensetzt, ist es besonders wichtig, dass die Lufteinlässe, sowohl des Gebläses im Inneren als auch des Kondensators, nicht verdeckt sind.

Schnellfroster nicht unter freiem Himmel installieren.

Elektroanschluss mittels Schlauchkabel mit Eurostecker in den Modellen 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 10GN 1/1.

Alle Schnellfroster müssen von Fachleuten mit besonderen Kenntnissen in Elektroinstallationen von Kühlgeräten installiert werden.

Wenn ein fester und endgültiger Standort vorgesehen ist, muss das Gerät an einen allgemeinen Abfluss, einen Hausanschluss der Betriebsstätte angeschlossen werden und es muss ein Siphon für den besagten Abfluss eingebaut werden, um Kühlverluste zu vermeiden. Dieser Vorgang muss von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Gerät ist nicht für die Installation in explosionsgefährdeten Umgebungen vorgesehen.

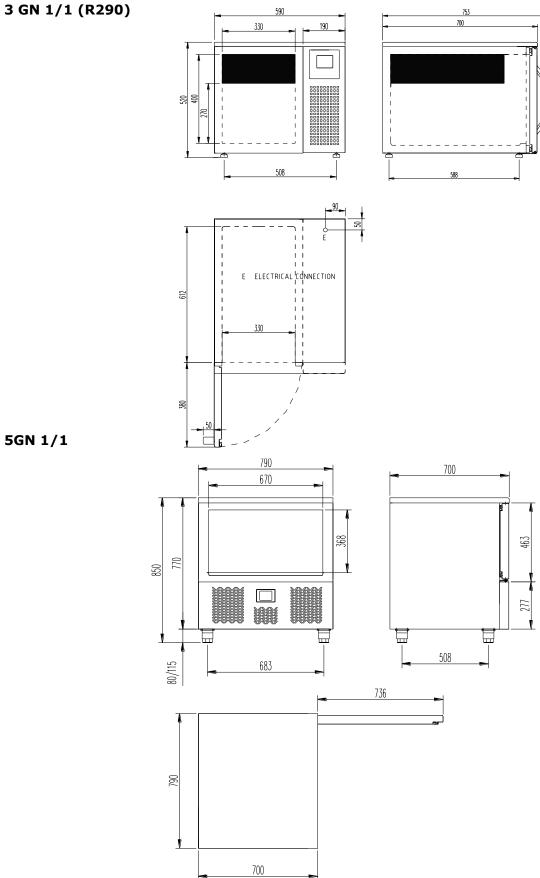
Im Brandfall kein Wasser einsetzen. CO2-Löscher (Kohlendioxid) verwenden und den Motorbereich so schnell wie möglich abkühlen.

WICHTIG: Vor der Benutzung Abflussdeckel im Inneren aufsetzen. Verbrauchstabelle:

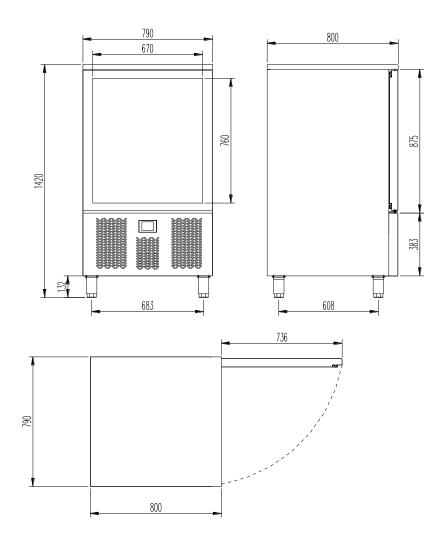
GN 1/1	Kapazität	Spannung	Frequenz	Abmessungen		ngen
GN 1/1	600x400 mm	V	Hz	Länge	Tiefe	Höhe
3		230v 1+N	50	560	700	520
5	5	230v 1+N	50	790	700	850
10	10	230v 1+N	50	790	800	1420

1.3 ALLGEMEINE MESSUNGEN

3 GN 1/1 (R290)



- 10GN 1/1



2 **NUTZUNG**

2.0 - UMGEBUNGSDATEN

Umgebungstemperatur.

Die Herstellungsdaten wurden im technischen Labor unter Umgebungsbedingungen erfasst EN17032 Geräuschpegel

Leq am Geräuschpegel-Punkt bei 1 Meter und unter Betriebsbedingungen <70 dB(A) Lpc bei 1 Meter unter Betriebsbedingungen <130 dB(C)

Die Messungen der akustischen Tests wurden gemäß ISO 230-5 durchgeführt. In einem rechteckigen Ausstellungsraum ohne schalldämpfende Maßnahmen

2.1 KONSTRUKTIONSDATEN

- Innenbereich der Kammer aus Edelstahl.
- Außenwände des Geräts aus Edelstahl.
- Es können Backbleche eingesetzt werden (ausgenommen 3GN).
- Tür mit automatischer Verschlussvorrichtung (ausgenommen 3GN).
- Mischmodell für Abkühlungszyklen bis zur Konservierungstemperatur (+2 °C) oder Tiefkühltemperatur (-18 °C).

Es können Abkühlungszyklen für Kühlung und Tiefkühlung durchgeführt werden (Soft und Hard):

- Kühlung: 90 Minuten.
- Tiefkühlung: 240 Minuten.

Es ist ein elektronischer Zeitgeber und eine Temperatursonde für die Kühlkammer vorhanden. Zykluskontrolle nach Zeit oder mittels Stechsonde. Nach Ablauf des Abkühlungszyklus kann das Gerät für einen kurzen Zeitraum wie ein Kühlschrank: +2, +4 °C; oder wie ein Tiefkühlgerät: -18 °C eingesetzt werden.

- Hermetischer Verdichter mit belüftetem Kondensator.
- Isolierung aus injiziertem Polyurethan. Dichte 40 kg. Ohne FCKW.
- Verdampfer aus Kupferrohr und Aluminiumflügeln mit Rostschutzlackierung.
- Zwangskühlung

2.2 - VERWENDUNG

Diese Geräte wurden gemäß der CE-Richtlinie für die Behandlung und Konservierung von Lebensmitteln gefertigt.

Der Nutzungszweck des Schnellfrosters besteht darin, die Temperatur abrupt von einer Ebene (gekochte oder frische Produkte) auf eine andere Ebene zu senken, die die Beibehaltung optimaler physischer und chemischer Nährwerteigenschaften von Lebensmitteln gewährleistet.

Hier muss auch erwähnt werden, dass der kritische Temperaturbereich zwischen 10 °C und 85 °C im Produkt, in der kürzest möglichen Zeit durchlaufen wird. (ES IST UNBEDINGT NOTWENDIG, DEN SCHNELLFROSTER IM VORKÜHLZYKLUS IN BETRIEB ZU SETZEN BEVOR DAS HEISSE PRODUKT HINEINGESTELLT WIRD. DAZU IST IM HAUPTMENÜ VORKÜHLUNG AUSZUWÄHLEN. SOBALD DER SCHNELLFROSTER DIE RICHTIGE TEMPERATUR ERREICHT HAT, WIRD DIES ANGEZEIGT.) Es ist zu empfehlen, wenn die schnell abzukühlende Ladung unter 50 % der Kapazität liegt, die Abkühlung über die Stechsonde vorzunehmen.

Die Schnellkühlung besteht darin, die Temperatur des gekochten Lebensmittels von 90 °C auf 3 °C in 90 Minuten abzukühlen.

Die Schnellfrostung besteht darin, eine Temperatur des gekochten Lebensmittels von 90 $^{\circ}$ C auf -18 $^{\circ}$ C in 240 Minuten abzukühlen.

Während des Abkühlungszyklus:

- Die Tür bis zum Abschluss des Vorgangs nicht öffnen.
- Das Produkt nicht einwickeln und die Auflagebleche nicht abdecken.
- Bleche mit einer Höhe über 40 mm sind nicht zu empfehlen.
- Die Dicke des Produkts auf einem kompakten Blech liegt zwischen 2 und 2,5 cm
- Es wird empfohlen, Behälter aus Edelstahl oder Aluminium zu verwenden.

Während des Konservierungszyklus:

- Das Produkt muss in gekochten Portionen vakuumverpackt sein, um die Aromen,
 Frische ... zu bewahren und die Wiederverwendung zu erleichtern.
- Das Produkt an einer Stelle ablegen, an der die Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Keine Elemente auf die Gitter legen, die die Luftzirkulation einschränken könnten.
- Das Öffnen der Tür und die Zeit der Herumhantierens so kurz wie möglich halten.
- Es dürfen keine heißen Produkte oder nicht abgedeckte Flüssigkeiten hineingestellt werden.

2.3 - HERSTELLUNG

Abhängig von den verschiedenen Faktoren und gemäß den erfassten Daten soll dem Benutzer ein sehr homogenes Standardprodukt der internationalen Küche bereitgestellt werden.

MODELL	Kapazität (kg) (TIEFKÜHLUNG
MODELL	KÜHLUNG	TIEFKÜHLUNG
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	23	13
10GN 1/1	50	30

(*) Produktion berechnet nach EN17032 (Kühlung, +65 °C → +10 °C 120';. Einfrieren+65 °C → -18 °C 270')

Die Produktmenge kann variieren, wenn sich die Testbedingungen ändern, z. B. Temperatur

3 - EINSCHALTUNG

Den Netzstecker der Vorrichtung einstecken, auf dem Bildschirm erscheint Loading:



Nach dem Beladen läuft die Vorrichtung in dem Betriebszustand, in dem sie vor dem Anschließen des Netzsteckers war:

- -Im Zustand Home, ohne Stromunterbrechungsmeldung.
- Im Zustand Zyklusausführung, mit Spannungsabschaltungsmeldung und Anzeige einer Prüfung auf fehlenden Netzstrom.

3.0 SPANNUNGSABSCHALTUNG

Wenn eine Stromunterbrechung angezeigt wird, ohne dass eine Funktion ausgeführt wird, geht die Vorrichtung beim Wiederherstellen der Stromversorgung wieder in den Zustand vor der Abschaltung zurück.

Wenn eine Stromunterbrechung angezeigt wird, während eine Funktion ausgeführt wird, verhält sich die Vorrichtung beim Wiederherstellen der Stromversorgung folgendermaßen:

- -Bei einer laufenden Tiefkühlung wird der Zyklus unterbrochen, wobei die Dauer der fehlenden Spannung berücksichtigt wird.
- -Bei einer laufenden Konservierung wird der Zyklus unter Beibehaltung derselben Konfigurationen fortgesetzt.

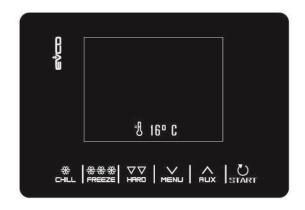
Wenn die Dauer der Stromunterbrechung einen Zeitfehler (Code "RTC") hervorgerufen hat, müssen Tag und Uhrzeit wieder neu eingestellt werden.

Um den Buzzer abzuschalten, eine beliebige Taste drücken, solange der Buzzer ertönt.

4 - ANZEIGE

4.0 TASTEN

Jede der 6 vorhandenen Tasten aktiviert unterschiedliche Funktionen, je nach Navigationsebene oder ausgeführter Funktion.



Teclas	Función
쑶	 Es kann schnell ein Tiefkühlungszyklus ausgewählt werden Sobald ein Tiefkühlungszyklus ausgewählt ist, kann der Tiefkühlungszyklus, die Temperatur, die Zeit und umgekehrt geändert werden Innerhalb eines Menüs oder während einer Einstellung: dient als "ESC"-Taste und führt den Controller zum Hauptbildschirm zurück Achtung: bei laufendem Zyklus ist die Taste nicht aktiv, wenn Sie den Zyklus unterbrechen möchten, 2 Sekunden die Taste "Start" drücken.
÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷÷	 Es kann schnell ein Tiefkühlungszyklus ausgewählt werden Sobald ein Tiefkühlungszyklus ausgewählt ist, kann der Tiefkühlungszyklus, die Temperatur, die Zeit oder umgekehrt geändert werden
	 Sobald der Tiefkühlungs-/Ultratiefkühlungszyklus ausgewählt ist, um diesen auszuführen, kann von Modus Hard zu Modus Soft oder umgekehrt gewechselt werden
MENU	 Die Seite Home: erlaubt Zugriff auf das Menü des Geräts In einem Menü: Es ist die Navigation nach unten erlaubt Während der Einstellung: Es wird der Größenwert, der geändert werden soll, verringert
AUX	 Die Seite Home: erlaubt Zugriff auf das Auswahlmenü der speziellen Zyklen des Geräts In einem Menü: Es ist die Navigation nach oben erlaubt Während der Einstellung: Es wird der Größenwert, der geändert werden soll, erhöht
START	 Kurzer Tastendruck: Es beginnt die ausgewählte Funktion oder es wird der Zugriff auf die ausgewählte Menüseite erlaubt Tastendruck über 2 Sekunden: der laufende Zyklus wird unterbrochen Während einer Einstellung: der Wert, der verändert werden soll, kann bearbeitet werden, der Tastendruck danach bestätigt den eingestellten Wert

4.1 **SYMBOLE**

Symbol	Bedeutung
=	Temperatur Kühlkammer
/>	Temperatur im Kern
※ C#F	Kühlung

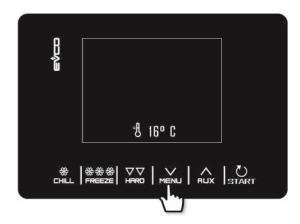
*	Kühlung Hard
**** № № №	Tiefkühlung
**** ()	Tiefkühlung Soft
\odot	Zyklus nach Zeit
\Diamond	Ausgang des Kompressors eingeschaltet
>>>	Laufender Zyklus
	Offene Tür. Die Anzeige verschwindet automatisch nach dem Schließen der Tür oder bei Drücken einer Taste
FISH SAN.	Laufender Zyklus Sanifizierung Fisch
ICE CREAM	Laufender Zyklus Aushärtung Eiscreme
SSS THA WING	Laufender Zyklus Auftauen
1/2	Laufende Phasennummer
	Zyklus Tiefkühlung/Ultratiefkühlung erfolgreich abgeschlossen
	Zyklus Tiefkühlung/Ultratiefkühlung nicht erfolgreich abgeschlossen

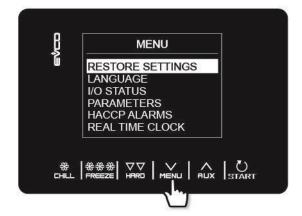
5 - KONFIGURATIONEN

5.0 **VORBEMERKUNGEN**

Man gelangt zur Liste der Konfigurationen durch Drücken der Schaltfläche





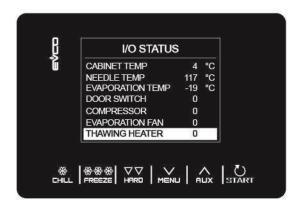


5.1 **SPRACHEN**

Es kann zwischen Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, Portugiesisch, einfachem Chinesisch, traditionellem Chinesisch gewählt werden.

5.2 INTERNE ZUSTÄNDE E/A

Menü der Anzeige der internen Zustände, Temperatur Kühlkammer, Temperatur Stechsonde....



Um zur vorherigen Ebene dieses Menüs zurückzukehren, die Taste



5.3 PARAMETER

Um die Parameter des Menüs anzuzeigen, muss zunächst das Passwort -17 oder -19, je nach Version, eingegeben werden, dabei ist die Taste zur Änderung der Parameterwerte zu drücken, der gewünschte Parameter auszuwählen und mit der Taste

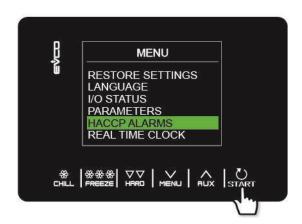
Taste bestätigen.

Das Gerät ist für die optimale Funktion unter bestimmten Umgebungsbedingungen werkseingestellt, eine Änderung der Parameter ist nicht zu empfehlen. Wenn ein Funktionsparameter verändert wird, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für Funktionsstörungen oder Defekte an dem Gerät.

Um die Daten wiederherzustellen, gehen Sie ins Konfigurationsmenü über die Taste MENU, wählen Wiederherstellen von Daten aus und drücken START. Für die Wiederherstellung der Parameter ist zuvor das Passwort 149 einzugeben.

5.4 HACCP- ALARMMELDUNGEN

Gehen Sie ins Konfigurationsmenü mittels, wählen Sie HACCP-ALARMMELDUNGEN aus und drücken Sie stärt, um die letzten 9 gespeicherten HACCP-Alarmmeldungen aufzurufen. Wenn kein HACCP-Alarm vorliegt, wird "KEIN ALARM" angezeigt.





Die vorhandenen Alarmmeldungen in der Liste HACCP sind:

Dauer des Tiefkühlungs-/Ultratiefkühlungs-Zyklus, Spannungsabschaltung, Tür Offen, Alarm Hohe Temperatur,

Alarm Niedrige Temperatur

Die Position in der Zeit hängt davon ab, ob der RTC-Alarm ausgelöst wurde oder nicht.

5.5 **ECHTZEITUHR**

Auf der Seite der ECHTZEITUHR beginnen, bei Drücken der Taste START, die 2 Ziffern für das Jahr zu blinken, diese können über die Taste Menu ingestellt werden, Bestätigen über die Taste START. Sobald das Datum und die Uhrzeit eingestellt sind, kehrt die Anzeige nach 50 Sekunden, ohne dass eine Taste betätigt sind oder die Taste gedrückt wurde, wieder zum vorherigen Menü zurück.

6 - FUNKTIONEN 6.0 FUNKTIONSZYKLEN

Die Vorrichtung kann die folgenden Kühlungs- und Tiefkühlungszyklen verwalten:

- Kühlung nach Temperatur und Konservierung
- Kühlung Hard nach Temperatur und Konservierung
- Kühlung nach Zeit und Konservierung
- Kühlung Hard nach Zeit und Konservierung
- Tiefkühlung nach Temperatur und Konservierung
- Tiefkühlung Soft nach Temperatur und Konservierung
- Tiefkühlung nach Zeit und Konservierung
- Tiefkühlung Soft nach Zeit und Konservierung

Die Schnellfrostfunktionen sind über das Drücken der Taste beziehungsweise schnell zu erreichen.

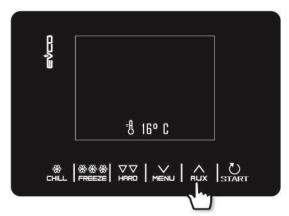


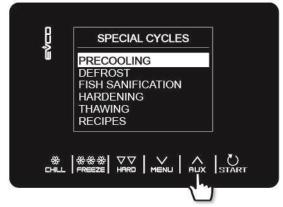


Über die Zyklen der Kühlung und Tiefkühlung hinaus kann der Controller die folgenden speziellen Zyklen verwalten.

Das Menü der speziellen Zyklen wird durch Drücken der Taste aufgerufen.

Vorkühlung, manuelles Abtauen, Sanifizierung Fisch, Aushärtung Eiscreme, Entfrostung (nicht verfügbar), Sterilisierung Kühlkammer (nicht verfügbar), Heizung der Stechsonde (optional auf Bestellung), Rezepte (Programme mit voreingestellten Zyklen).





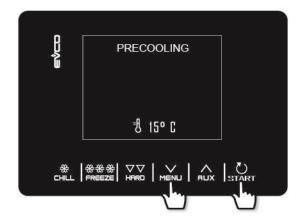
Bei der Zyklusausführung zeigt das Display die wichtigsten Daten an:

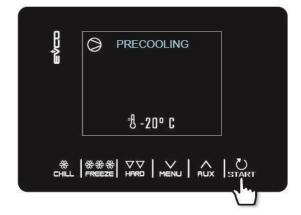
- Wenn das Gerät aktiv ist, schaltet sich das Symbol des Kompressors oben links ein.
- Wenn ein Rezept ausgeführt wird, zeigen die blauen Pfeile auf den Namen des Rezepts;
- Wenn ein Abtauvorgang abläuft, wird das Wort "Abtauen" angezeigt Der Zyklus kann zu jedem Zeitpunkt durch Drücken der Taste

6.1 VORKÜHLUNG

Dies ist ein Kühlzyklus, der vor jedem anderen Funktionszyklus ausgeführt werden kann und es ist zu empfehlen, diesen vor jedem Schockfrostzyklus auszuführen.

Gehen Sie zum Menü der speziellen Zyklen, drücken Sie die Taste und wählen Sie VORKÜHLUNG: Nach dem folgenden Tastendruck beginnt der Zyklus.





Sobald der Sollwert der Kühlkammer erreicht ist, ertönt der Buzzer, der Zyklus hält die erreichte Temperatur der Kühlkammer bis die Taste für 2 Sekunden gedrückt wurde oder bis ein Kühl-/Tiefkühlzyklus beginnt.

Im Falle einer Spannungsabschaltung stoppt der Zyklus.

6.2 PRÜFUNG EINSETZEN DER STECHSONDE

Den Temperaturzyklen geht eine Prüfung in zwei Phasen voraus, um das korrekte Einsetzen der Stechsonde zu verifizieren.

Die Prüfung besteht aus zwei Phasen, die zweite Phase wird nur ausgeführt, wenn die erste nicht erfolgreich war. Wenn der Zyklus erfolgreich abgeschlossen wird, beginnt er nach Temperatur oder Stechsonde.

Wenn die zweite Phase kein positives Resultat ergibt, das heißt, die Stechsonde nicht eingesetzt ist, gibt der Buzzer einen Ton aus und der Zyklus schaltet automatisch auf Zeit um.

6.3 KÜHLUNGS-/TIEFKÜHLUNGSZYKLEN

Beim Drücken der Tasten oder wird ein Kühlungszyklus beziehungsweise ein Tiefkühlungszyklus ausgewählt. Die Vorrichtung schlägt ein Programm nach Zeit oder nach Temperatur vor, um zu der einen oder der anderen Modalität zu wechseln, drücken Sie erneut die Taste die Taste.

Sobald der gewünschte Zyklus ausgewählt ist, kann durch Drücken der Taste eine Phase hinzugefügt werden (Hard für Kühlung, Soft für Tiefkühlung), die zuvor mit der Standardphase ausgeführt wird, um so von einer Phase mit einem Zyklus in eine Phase mit zwei Zyklen zu wechseln.







Beispiel für einen Kühlungszyklus nach Temperatur (Stechsonde), Hinzufügen einer Phase Hard, schnelle Änderung des Sollwerts der Kühlkammer für die Phase Soft und Start des Zyklus.







Beispiel für einen Tiefkühlungszyklus nach Temperatur (Stechsonde), Umwandlung in eine Phase nach Zeit, schnelle Änderung der Dauer des Tiefkühlzyklus und Start des Zyklus.

Wenn der Zyklus nach Temperatur abläuft, wird die Prüfung ausgeführt, um den korrekten Einsatz der Stechsonde in das Lebensmittel zu überprüfen, das schockgefrostet werden soll. Wenn die Prüfung nicht bestanden wird, wechselt der Zyklus automatisch zu Zeit: der Buzzer gibt einen Ton ab und auf dem Display erscheint der Zyklustyp Nach Zeit



Sobald der Kühlungs-/Tiefkühlungszyklus abgeschlossen und die Temperatur der Stechsonde oder nach Zeit erreicht ist, ertönt der Buzzer und es beginnt die Konservierungsphase; wenn der Zyklus nach Temperatur nicht innerhalb der festgelegten Zeit abgeschlossen ist, erscheint eine Alarmmeldung.





Die Konservierungsphase wird durch Drücken der Taste



für 2 Sekunden beendet. Der

Schnellfroster ist nicht dafür vorgesehen, das Produkt für lange Zeit zu kühlen.

Während der Ausführung eines Zyklus, kann durch Drücken der Taste eine erweiterte Seite aufgerufen werden, auf der die Betriebs-Sollwerte für den laufenden Zyklus geändert (nicht zu empfehlen) und alle internen Zustände des Geräts eingesehen werden können.



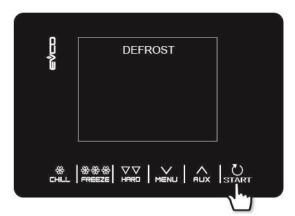




6.4 MANUELLES ABTAUEN

Ein Abtauzyklus wird nur manuell aktiviert, wenn bestimmte Temperaturbedingungen erfüllt sind Gehen Sie zum Menü spezielle Zyklen über die Taste und wählen Sie ABTAUEN aus: dieser Punkt erscheint dann auf dem Display und durch Drücken von signit beginnt der Zyklus.

Wenn die Bedingungen für die Ausführung des Abtauvorgangs bei Drücken der Taste START nicht erfüllt sind, wird der Vorgang nicht ausgeführt. Bei Drücken der Taste Abtauen Ausführen wird "Tür Öffnen" angezeigt, wenn diese geschlossen ist.





Es ist zu empfehlen, einen manuellen Abtauvorgang nach jedem Zyklus auszuführen, vor allem wenn ein Zyklus nach dem anderen ausgeführt werden soll.

6.5 **SANIFIZIERUNG VON FISCH**

Gehen Sie zum Menü der speziellen Zyklen über die Taste und wählen Sie SANIFIZIERUNG FISCH: an diesem Punkt wird der Startbildschirm angezeigt, durch Drücken von beginnt der Zyklus.

Es handelt sich um einen speziellen Zyklus, der aus verschiedenen Phasen besteht:









Während der Ausführung zeigt die Vorrichtung immer die Temperatur der Kühlkammer an und, je nach laufender Phase, die Endtemperatur der Tiefkühlung oder die Dauer der Aufbewahrung.

Der Zyklus der Sanifizierung beginnt mit der Tiefkühlungsphase. Wenn die von der Stechsonde registrierte Temperatur die Endtemperatur der Tiefkühlung erreicht, geht die Vorrichtung automatisch zu Aufbewahrung über.

Die Endtemperatur der Tiefkühlung ist auch der Betriebs-Sollwert während der Aufbewahrung. Nach Ablauf der für die Aufbewahrung eingestellten Zeit, geht die Vorrichtung automatisch zu Konservierung über.

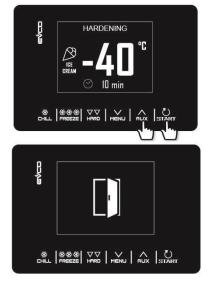
Die Prüfung des Einsatzes der Stechsonde wird immer zu Beginn des Zyklus ausgeführt: wenn die Prüfung nicht bestanden wird, ertönt

der Buzzer und der Zyklus wird unterbrochen.

Der Zyklus kann vorzeitig unterbrochen werden, indem die Taste START für 2 Sekunden gedrückt wird.

6.6 AUSHÄRTUNG VON EISCREME

Dieser Zyklustyp wird hauptsächlich in der Eiscreme- und Backwaren-Branche eingesetzt, um die gefertigten Produkte einem "Thermoschock" auszusetzen. Es handelt sich um einen kontinuierlichen Tiefkühlungszyklus Gehen Sie zum Menü der speziellen Zyklen, drücken Sie die Taste und wählen Sie AUSHÄRTUNG EISCREME: an diesem Punkt erscheint der Startbildschirm, da mit den Tasten die Zeit des Zeitgebers verändert werden kann. Durch das nachfolgende Drücken von Start startet der Zyklus und das Ablaufen des Zeitgebers wird mittels Buzzer-Ton angezeigt. Der Zyklus wird solange fortgeführt bis die Taste für 2 Specifien gedrückt wird.









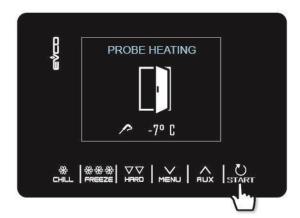


6.7 BEHEIZTE STECHSONDE (optional)

Die Aufheizung muss bei geöffneter Tür erfolgen, ein mögliches Schließen der Tür bei begonnenem Zyklus beeinflusst die Funktion der Sonde nicht mehr.

Gehen Sie zum Menü der speziellen Zyklen, drücken Sie die Taste und wählen Sie HEIZUNG STECHSONDE. Durch Drücken von START beginnt der Zyklus und kann zu jeder Zeit unterbrochen werden, durch Drücken der Taste START für 2 Sekunden.





Wenn das Aufheizen beendet ist, ertönt der Buzzer für eine Sekunde und das Display kehrt zurück zur Seite Home.

6.8 REZEPTE

Die Rezepte sind vordefinierte zur Verfügung stehende Programme, die je nach Art des Essens eine Reihe von optimierten Zyklen liefern. Die Rezepte können vor Beginn des Zyklus verändert werden, aber sie können nicht gespeichert oder überschrieben werden.

Gehen Sie zum Menü der speziellen Zyklen, drücken Sie die Taste und wählen Sie Rezepte, um die Liste der

vordefinierten verfügbaren Kühlungs-/Tiefkühlungsprogramme anzuzeigen. Über die Tasten das gewünschte Rezept auswählen, den Sollwert eventuell verändern und die Tasten der Sollwert eventuell verändern der Sollwert eventuell veränder eventuelle eventuel









Rotes Fleisch MIT

Phase 1	Einstellung Kühlkammer Einstellung Stechsonde	-25 °C 20 °C
Phase 2	Einstellung Kühlkammer Einstellung Stechsonde	-5 °C 3 °C
Konservierung	Einstellung Kühlkammer	2 °C

Weißes Fleisch

weilses Fleisch		
Phase 1	Einstellung Kühlkammer	-25 °C
	Einstellung Dauer	27 min

1		ī
Phase 2	Einstellung Kühlkammer	-5°C
	Einstellung Dauer	63 min
	Ğ	
Konservierung	Einstellung Kühlkammer	2 °C
Fischprodukte		
Phase 1	Einstellung Kühlkammer	-25 °C
	Einstellung Dauer	27 Min
Phase 2	Einstellung	-5 °C
	Kühlkammer Einstellung Dauer	63 min
Konservierung	Einstellung Kühlkammer	2 °C
Ronservierung	Ellistellarig Kurlikarilinei	2 0
CREMES		
Phase 1	Einstellung Kühlkammer	-5 °C
	Einstellung Dauer	90 min
Konservierung	Einstellung Kühlkammer	2 °C
Ronservierung	Linstellang Kanikammel	2 0
LASAGNE		
Phase 1	Einstellung Kühlkammer	-5 °C
	Einstellung Dauer	90 min
Konservierung	Einstellung Kühlkammer	2 °C
	3	
Gemüse		
Phase 1	Einstellung Kühlkammer	-5°C
	Einstellung Dauer	90 min
Konservierung	Einstellung Kühlkammer	2 °C
	3	
Schnelles Tiefkühlen MIT		
Phase 1	Einstellung Kühlkammer	0 °C
	Einstellung Stechsonde	3 °C
Phase 2	Einstellung Kühlkammer	-12 °C
i iiase Z	Einstellung Stechsonde	-12 C
	Emisterially Oteonsonide	-5 0
Phase 3	Einstellung Kühlkammer	-30 °C
	Einstellung Stechsonde	-18 °C
W	E	22.2
Konservierung	Einstellung Kühlkammer	-20 °C

7 - ALARME

Die Alarmmeldungen werden auf dem Startbildschirm angezeigt, wenn die Folge eine Unterbrechung oder Nichtaktivierung eines Zyklus ist; wenn es solche sind, die die Fortsetzung eines laufenden Zyklus erlauben, werden sie auf der "Zyklusfortschrittsleiste" angezeigt, bis sie gelöscht sind.





Die folgende Tabelle zeigt die Liste der Alarmmeldungen.

Code	Bedeutung
	Fehler Uhr.
	Lösung:
270	- Datum und Uhrzeit neu einstellen.
RTC	Hauptfolgen:
	 Die Vorrichtung speichert das Datum und die Uhrzeit nicht, an denen ein HACCP-Alarm aufgetreten ist
	- Der Alarm wird ausgelöst.
	Fehler
	Kühlkammersonde.
	Lösung:
	- Prüfen des Parameterwerts P0
	- Unversehrtheit der Sonde überprüfen
	- Die Verbindung Vorrichtung-Sonde überprüfen
KÜHLKAMMERSONDE	- Temperatur in der Zelle prüfen.
	Hauptfolgen:
	- Wenn der Fehler im Zustand "Standby" auftritt, darf kein Funktionszyklus begonnen werden
	- Wenn der Fehler während eines Zyklus auftritt, wird der Zyklus fortgesetzt und der Kompressor funktioniert weiter
	- Der Alarm der Tiefsttemperatur schaltet sich nicht ein
	- Der Alarm der Höchsttemperatur schaltet sich nicht ein
	- Die Widerstände der Tür schalten sich nicht ein.

VERDAMPFERSONDE	Fehler Verdampfersonde . Lösung: - Dieselbe wie bei einem Fehler der Kühlkammersonde bezogen auf die Verdampfersonde. Hauptfolgen:
	- Der Alarm wird ausgelöst.
STECHSONDE	Fehler Stechsonde. Lösung: Dieselbe wie bei einem Fehler der Kühlkammersonde bezogen auf die Stechsonde. Hauptfolgen: Wenn der Fehler im Zustand "Standby" auftritt, beginnen die Funktionszyklen, die nach Temperatur ausgeführt werden sollten, nach Zeit Wenn der Fehler bei der Aufheizung der Stechsonde auftritt, wird die Aufheizung unterbrochen Der Alarm wird ausgelöst.
HOCHDRUCK	Alarm Hochdruck. Lösung: - Zustand des Multifunktionseingangs überprüfen - Hauptfolgen: - Wenn der laufende Zyklus den Einsatz des Kompressors vorsieht, wird der Zyklus unterbrochen - Der Alarm wird ausgelöst
Offene Tür	Alarm Offene Tür. Lösung: - Zustand der Tür überprüfen - Position des Türschalters prüfen. Hauptfolgen: - Der Alarm wird ausgelöst.
HOHE TEMPERATUR	Alarm Höchsttemperatur (Alarm HACCP). Lösungen: - Temperatur der Kühlkammer, der Umgebung und die Produktmenge prüfen Hauptfolgen: - Die Vorrichtung speichert die Warnmeldung - Der Alarm wird ausgelöst.

	Alarm Kühlung nach Temperatur oder Tiefkühlung nach Temperatur nicht innerhalb der Höchstdauer abgeschlossen (Alarm HACCP).
	Lösung:
	- Produktladung, Temperatur und Feuchtigkeit der Umgebungsluft überprüfen
Zyklusdauer	Hauptfolgen:
	- Die Vorrichtung speichert die Warnmeldung
	- Der Alarm wird ausgelöst.
	Alarm Stromunterbrechung (Alarm HACCP).
	Lösung:
	- Verbindung Vorrichtung-
	Stromversorgung überprüfen
ABSCHALTSPANNUNG	Hauptfolgen:
	- Die Vorrichtung speichert die Warnmeldung
	- Der eventuell laufende Zyklus wird bei Wiederherstellung der Stromversorgung wieder fortgesetzt
	- Der Alarm wird ausgelöst.
	Alarm
	Sanifizierung.
FTNC4T7	Lösung:
EINSATZ STECHSONDE	- Korrekten Einsatz der Stechsonde überprüfen
SANIFIZIERUNG	Hauptfolgen:
	- Der Zyklus der Sanifizierung wird unterbrochen.
	Alarm Keine Stechsonde
	eingesetzt. Lösung:
EINSATZ	- Korrekten Einsatz der Stechsonde überprüfen
EINSATZ	
STECHSONDE	Hauptfolgen:

7.0 VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN EINSATZ

- Nicht an die Türen hängen, die Stabilität des Geräts ist bei offenen Türen gewährleistet.
- In der Umgebung, in der der Kühlkreislauf verläuft, sowohl bei VERDAMPFERN, KONDENSATOREN, GEBLÄSESCHUTZ, Eingangs- und Ausgangsleitungen KEINE SPITZEN GEGENSTÄNDE VERWENDEN
- Die Steuereinheit und die Umgebung elektrischer Teile oder Komponenten nicht mit nassen Händen oder Barfuß anfassen.

8 WARTUNG

Mit diesen Richtlinien möchten wir Sie und den technischen Kundendienst unterstützen, während der gesamten Lebensdauer des Schnellfrosters einen perfekten Service bieten zu können.

Wir gehen hier auf die Reinigung ein, die Sie selbst ausführen können, und auf eine kurze Überprüfung des Geräts, bevor Sie den technischen Kundendienst einschalten müssen. Wir hoffen, dass Ihnen dies von Nutzen sein wird.

8.0 VOM BENUTZER AUSZUFÜHRBARE REINIGUNG

Vor Ausführung von Reinigungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Einige Modelle sind mit einem Abfluss für Reinigungsarbeiten ausgestattet, der ebenso bei eventuellem Austreten von Flüssigkeiten aus den Lebensmitteln zum Einsatz kommt. Während der Reinigung ist es unbedingt notwendig, den Deckel vom Abfluss zu nehmen und diesen zu reinigen, um ein Verstopfen durch Feststoffe zu verhindern. Die eventuell vorhandenen Flüssigkeiten

dürfen sich nicht stauen. Der Deckel muss nach der Reinigung wieder aufgesetzt werden.

Es ist unbedingt notwendig, das Gerät auszustecken, wenn mit Wasser gereinigt wird. Die Wände dürfen nicht abgenommen werden, um an elektrische Bauteile zu gelangen, dies obliegt dem technischen Personal, das autorisiert ist, Wartungs- und Reparaturarbeiten auszuführen.

Die Reinigung im Inneren des Schnellfrosters muss äußerst vorsichtig ausgeführt werden.

8.1 STECHSONDE (beheizte Stechsonde optional)

Dies ist eine häufig verwendete Komponente, daher muss im Einstechbereich sehr gepflegt und sauber gehalten werden, um die Übertragung von Keimen und Bakterien von einem Lebensmittel auf ein anderes zu verhindern.

Das Einstechen in das Produkt und das Herausziehen aus dem Produkt muss vorsichtig erfolgen; immer an der dicksten Stelle greifen, niemals am Kabel herausziehen. Sie muss wechselweise bewegt und gedreht werden, um das Herausziehen zu erleichtern und ein Abbrechen oder Knicken zu verhindern.

Sie muss in den Kern des Produkts an der dicksten Stelle gesteckt werden

Um sich die Arbeit zu erleichtern, muss die Stechsonde in ihre Position eingesteckt werden, bevor die Bleche entnommen werden.

8.2 REGELMÄSSIGE PRÜFUNGEN

Vom Bediener auszuführen

- - Es darf keine Wärmeguelle in der Nähe des Schnellfrosters vorhanden sein.
- Das Gerät muss gut eben stehen, um starke Schwingungen zu verhindern.
- Die Türfuge muss in gutem Zustand sein und am Gehäuse hermetisch abschließen.
- Der Netzstecker muss korrekt eingesteckt sein.
- Prüfen, ob das Blech, das das Wasser aufnimmt, in gutem Zustand ist, um seine Funktion erfüllen zu können (nur bei einigen Modellen).
- Überprüfen, ob die Abflussleitung in der Kühlkammer verstopft ist.
- Überprüfen, ob der Kondensatorkreislauf durch Staub verstopft ist. Im Falle einer Verschmutzung den technischen Kundendienst benachrichtigen, der die Reinigung durchführt.
- Überprüfen, ob die Gitter des Verdampfergebläses durch Essensreste verstopft sind.

8.3 NICHTVERWENDUNG WÄHREND LÄNGERER ZEITRÄUME

- Gerät ausstecken.
- Anschlusskabel abziehen.
- Innenbereich leeren und reinigen.
- Tür einen Spalt offen lassen, damit die Luft zirkulieren kann und die Entstehung von Schimmel verhindert wird.

8.4 ALLGEMEINE PRÜFUNGEN DES GERÄTS

Bevor Sie einen Techniker rufen, können Sie zunächst eine Überprüfung des Geräts durchführen. In einigen Fällen haben die Funktionsstörungen, die auftreten können, eine einfache Erklärung, die der Benutzer selbst lösen kann.

Es können hier einige Beispiele genannt

69

werden:

a) Der Schnellfroster funktioniert nicht

• Prüfen, ob der Schnellfroster mit Strom versorgt wird, Feststellen, ob der Hauptschalter, falls vorhanden, in der Ein-Position steht und ob sich das Display einschaltet, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird, da es auf Mindestverbrauch (Standby) umschaltet, wenn nach Beendigung eines Zyklus keine weitere Taste gedrückt wird.

b) Bei nicht ausreichender Temperatur

- Sicherstellen, dass in der Nähe keine Wärmequellen vorhanden sind.
- Überprüfen, ob die Umgebungstemperatur nicht über +38←C liegt. Dies ist die maximale Betriebstemperatur des Geräts.
- Prüfen, ob die Warenladung korrekt eingeräumt wurde, ohne die Luftauslässe des Innengebläses zu verdecken, und ob die Zeit, die vergangen ist seit die Waren eingeräumt wurden, ausreicht, um die Produkte zu kühlen.
- Sicherstellen, dass der Kondensator sauber ist: Bedenken Sie, je sauberer das Kühlgerät ist desto mehr Energie wird eingespart, insbesondere an den Kondensatorflügeln. Die Frequenz wird von den Eigenschaften der Räumlichkeiten bestimmt. Im Falle einer Verschmutzung den technischen Kundendienst benachrichtigen, der die Reinigung durchführt.
- Sicherstellen, dass die Türen gut schließen.

c) Bei ungewöhnlichen oder lauten Geräuschen

- Die Nivellierung des Geräts überprüfen und sicherstellen, dass die Türen gut schließen.
- Überprüfen, ob Gegenstände an beweglichen Teilen des Schnellfrosters streifen.
- Sicherstellen, dass die Schrauben (zumindest die sichtbaren) fest angezogen sind.

8.5 **SPEZIELLE WARTUNG**

(Autorisiertes technisches Personal)

- Reinigung des Kondensators: Beim Reinigen ist darauf zu achten, dass die Aluminiumflügel des Kondensators nicht geknickt werden, da sonst die Luft nicht zirkulieren und kondensieren kann, was zu großen Schäden am Gerät führt, eine Reparatur wird dann nicht von der Garantie abgedeckt.
- Überprüfen, dass die Temperaturbedingungen der Räumlichkeiten nicht die auf dem Schnellfroster angegebenen Bedingungen überschreiten.
- Wenn die Belüftung nicht ausreicht, erlischt die Garantie,
- Sicherstellen, dass die Türen perfekt schließen.
- Die Schutzvorrichtungen der beweglichen Elemente nicht abnehmen, auch keine vordere Wand/vorderen Wände, ohne vorher **den Netzstecker gezogen zu haben.**
- Ziehen Sie Handschuhe an bevor Sie sich dem Bereich der Kondensatoreinheit nähern, da einige Elemente sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen können.
- Wenn der Versorgungsschlauch beschädigt ist, muss er von autorisiertem technischem Personal ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.
- Bei einem Austausch muss der Erdanschluss wieder angebracht werden.
- Bei Austausch eines Kabels immer denselben Querschnitt verwenden.
- Die Innenabdeckung der Elektroinstallation ist sehr wichtig, wenn Sie abgenommen wurde, muss sie unbedingt wieder so eingesetzt werden, wie sie vorher war.

8.6 TESTERGEBNISSE UND GARANTIE

Der Schnellfroster wurde getestet und die für seine Herstellung vorgegebenen Prüfungen wurden erfolgreich bestanden.

Der Lieferant kann die Rücksendung defekter Teile verlangen, um sie zu analysieren und statistisch zu erfassen

Das Unternehmen beseitigt mögliche Fehler und Defekte, vorausgesetzt das Gerät wurde gemäß der Betriebsanleitung eingesetzt.

FÜR DEN FALL EINER REPARATUR ODER EINES AUSTAUSCHS VON TEILEN STETS DEN CODE UND DIE GERÄTENUMMER ANGEBEN, DIE AUF DEM TYPENSCHILD ZU FINDEN SIND.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da unbedingt zu beachtende Sicherheitshinweise darin enthalten sind.

Es wird jede Haftung abgelehnt, wenn das Gerät nicht nach den in der Bedienungsanleitung angegebenen Vorschriften und von nicht autorisiertem und qualifiziertem Personal bearbeitet wurde.