

Schockkühler/ Tiefkühlschränke

Lengthwise



DE Gebrauchsanweisung



Vorwort



Lesen Sie die Bedienungsanleitung einschließlich der Garantiebedingungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Gebrauch nehmen.

Besuchen Sie unsere Website unter www.electroluxprofessional.com und gehen Sie zum Support-Bereich, um folgende Angebote zu nutzen:



Sie können Ihr Gerät registrieren.



Sie finden dort praktische Tipps und Hinweise zu Ihrem Gerät sowie zu Kundendienst und Reparaturservice.

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

Dieses Handbuch enthält keine lange und vollständige Auflistung von Warnhinweisen, sondern zahlreiche praktische Tipps, wie Sie den Gebrauch des Geräts in jeder Hinsicht optimieren können. Dies gilt vor allem für die Vermeidung von Bedienfehlern, durch die Personen verletzt oder Sachschäden entstehen können.

Alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts beauftragt sind, müssen diese Anleitung gewissenhaft lesen, bevor sie die betreffenden Arbeitsschritte ausführen, um unsachgemäße Handlungen und Fehler zu vermeiden, die zu Schäden am Gerät führen oder Personen gefährden können. Stellen Sie sicher, dass die Benutzer regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Außerdem muss das autorisierte Bedienpersonal des Geräts in Gebrauch und Wartung des Geräts eingewiesen und regelmäßig über einschlägige Weiterentwicklungen informiert werden.

Das Handbuch muss am Arbeitsplatz an einer für das Personal leicht zugänglichen Stelle aufbewahrt werden, um darin bei Bedarf jederzeit nachschlagen zu können.

Falls Sie nach der Lektüre dieses Handbuchs noch Fragen zum Gebrauch des Geräts haben sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder an den Kundenservice. Dort zeigt man Ihnen gerne, wie Sie das Gerät optimal und mit maximaler Effizienz nutzen können. Während sämtlichen Phasen des Gerätegebrauchs sind stets alle einschlägigen Vorschriften zu Sicherheit, Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und Umweltschutz einzuhalten. Der Anwender ist dafür zuständig, dass das Gerät nur dann in Betrieb genommen und gebraucht wird, wenn die Sicherheit von Personen, Haustieren und Sachen uneingeschränkt gewährleistet ist.



WICHTIGE HINWEISE

- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.
- Diese Anleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich:
 - Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
 - Die aktuelle Version des Handbuchs steht zum Download bereit auf der Website www.electroluxprofessional.com.
- Bewahren Sie das Handbuch stets in der Nähe des Geräts an einer leicht zugänglichen Stelle auf. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss das Handbuch jederzeit problemlos zur Hand nehmen und darin nachschlagen können.

Inhalt

A	WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE	4
A.1	Allgemeine Hinweise	4
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	4
A.3	Allgemeine Sicherheit	5
A.4	Allgemeine Sicherheitsvorschriften	5
A.5	Beschickung und Entnahme des Kühlguts	7
A.6	Reinigung und Wartung des Geräts	7
B	GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE	8
C	ALLGEMEINE HINWEISE	9
C.1	Einleitung	9
C.2	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	9
C.3	Abnahmeprüfung	9
C.4	Geräteerkennung	9
C.5	Urheberrechte	9
C.6	Aufbewahrung der Anleitung	10
C.7	Zielgruppe der Anleitung	10
C.8	Definitionen	10
C.9	Haftung	10
D	NORMALER GERÄTEGEBRAUCH	10
D.1	Befähigung des Wartungspersonals des Geräts	10
D.2	Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts	10
E	BEDIENUNG	12
E.1	Gerätefunktionen	12
E.2	Bedienfeld	12
E.3	Hauptseite	12
E.4	Hauptsymbole des Touchscreen-Displays	12
E.5	Hauptzyklen des Geräts	13
E.6	Konnektivität des Geräts	13
E.7	Symbolleisten-Bereich	13
E.7.1	Startverzögerung	15
E.8	Manuellmodus	16
E.8.1	Programmwahl	16
E.8.2	Multiphasen-Symbolleiste	22
E.9	Automatikmodus	23
E.9.1	Zyklen+ / Spezialzyklen	25
E.10	Programmmodus	28
E.11	Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)	32
E.12	Hygienemodus	33
E.13	Modus „Einstellungen“	34
E.14	Hilfe-Modus	38
E.15	Zeitplan-Modus (My Planner/Kalender)	38
E.16	USB-Modus	41
E.17	Diagramm-Modus	43
E.18	SKYDUO/MATCH-MODUS (je nach Modell - Option)	43
F	REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS	46
F.1	Rutinewartung	46
F.1.1	Hinweise zur Reinigung	46
F.1.2	Reinigung des Geräts	46
F.1.3	Reinigung der innen liegenden Komponenten und Zubehörteile	46
F.1.4	Vorsichtsmaßnahmen bei längerem Stillstand	47
F.2	Reparaturen und außerordentliche Wartung	47
G	STÖRUNGSBEHEBUNG	47
G.1	Störungstabelle	47
G.2	Konnektivitätsprobleme des Geräts (je nach Softwareversion)	53
H	WEITERE INFORMATIONEN	53
H.1	Ergonomische Funktionen	53
H.1.1	Zertifikation	53
H.1.2	Allgemeine Pflegehinweise	54

A WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

A.1 Allgemeine Hinweise

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



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



VORSICHT

Gefahr möglicher Schäden am Gerät oder an dessen Inhalt.



WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Potenzialausgleich



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.



Informationen und Erläuterungen

Hersteller






Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italien
www.electroluxprofessional.com

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

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

In der folgenden Tabelle ist die persönliche Schutzausrüstung (PPE) aufgelistet, die bei den einzelnen Arbeitsschritten während der Nutzungsdauer des Geräts getragen werden muss.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheits-schuhe	Schutzhand-schuhe	Augenschutz	Kopfschutz
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	● ¹	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	● ²	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—

Phase	Schutzkleidung	Sicherheits- schuhe	Schutzhand- schuhe	Augenschutz	Kopfschutz
					
Normale Reinigung	○	●	● ¹⁻³	○	—
Außerplanmäßige Reinigung	○	●	● ¹⁻³	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Verschrotten	○	●	○	○	—
Legende					
●	PSA VORGESEHEN				
○	PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN				
—	PSA NICHT VORGESEHEN				

1. Für diese Arbeitsschritte sind schnittfeste Schutzhandschuhe erforderlich. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.
2. Sie müssen die Hände bei der Arbeit durch Handschuhe schützen, wenn Sie die kalte Wanne aus dem Gerät nehmen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.
3. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie Schutzhandschuhe tragen, die für einen Kontakt mit Wasser und den verwendeten chemischen Substanzen geeignet sind (siehe die Angaben zur erforderlichen PSA im Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Substanzen). Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für die Bediener, das Wartungspersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemischen Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

A.3 Allgemeine Sicherheit



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



A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Schutzvorrichtungen des Geräts

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

Am Gerät oder in seinem Arbeitsbereich anzubringende Sicherheitshinweise:

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

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

Außerbetriebnahme

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

Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

- Beim Gerätegebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur. Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:
 - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
 - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Auf dem Display der Bedienblende werden eventuelle Störungen angezeigt.
- Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.
- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.
- Für den effizienten und störungsfreien Gerätebetrieb muss das Gerät regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.
- Außerordentliche Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur durch geschulte Fachleute ausgeführt werden, die mit persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.

Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

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

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

Restrisiken

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

Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um das Gerät:

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

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

Restrisiken	Beschreibung der Gefährdung
Ausrutschen oder Hinfallen	Die Bedienperson kann auf Wasserpfützen oder Schmutz am Fußboden ausrutschen.
Verbrennungen/Abschürfungen (z. B. Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile des Geräts ohne Schutzhandschuhe anfassen.

Restrisiken	Beschreibung der Gefährdung
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden Teilen bei Wartungsarbeiten mit stromversorgter Schalttafel.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt oben am Gerät Reparaturen mit ungeeigneten Hilfsmitteln (wie z. B. Sprossenleitern) vor oder klettert auf das Gerät.
Kippgefahr von Lasten	Beim Versetzen des Geräts oder der verpackten Geräte durch Verwendung ungeeigneter Hubmittel oder falsche Lastverteilung.
Chemische Gefährdung (Kältemittel)	Einatmen von Kältemittel. Die Anweisungen auf den Geräteschildern müssen stets beachtet werden.
Augenschäden, Hautschäden	Gefahr durch UV-Strahlen bei Geräten mit keimtötenden Lampen bei einem Defekt der Türverriegelung.

Normaler Gerätegebrauch

- Wenn das Gerät über einen UV-Strahler verfügt, schauen Sie bitte NICHT in die Lichtquelle.
- Bei einer größeren Störung (zum Beispiel Kurzschluss, gelöste Kabel auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Verschleiß der Kabelisolierungen usw.) muss das Gerät unverzüglich abgeschaltet werden.

A.5 Beschickung und Entnahme des Kühlguts

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

Modell	Max. Beladung des Geräts (kg)	Max. Beladung d. Fachs (kg)
SKCH30 (30 kg)	30	40
SKCH50 (50 kg)	50	40
SKCH70 (70 kg)	100	40
SKCH100 (100 kg)	100	Siehe die technischen Daten des Hordenwagens. ¹
SKCH150 (150 kg)	150	Siehe die technischen Daten des Hordenwagens. ¹
SKCH200 (200 kg)	200	Siehe die technischen Daten des Hordenwagens. ¹

1. Der Hordenwagen ist ein Sonderzubehör. Siehe die entsprechenden technischen Daten.

A.6 Reinigung und Wartung des Geräts

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

Routinewartung

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

Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs

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

- Handhaben Sie den Kerntemperaturfühler besonders vorsichtig. Er ist spitz und muss daher bei der Reinigung besonders vorsichtig gehandhabt werden.

Vorbeugende Wartung

- Damit stets ein sicherer Betrieb und optimale Leistungen Ihrer Ausrüstung gewährleistet sind, sollten Sie die Wartung alle 12 Monate von autorisierten Electrolux Professional Fachtechnikern entsprechend den Anweisungen der Electrolux Professional Servicehandbücher ausführen lassen. Wenden Sie sich an Ihr Electrolux Professional Kundendienstzentrum, falls Sie weitere Auskünfte hierzu wünschen.

Reparaturen und außerordentliche Wartung

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

Ersatzteile und Zubehör

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

Wartungsintervalle

- Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den effektiven Betriebsbedingungen des Geräts und von den Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab; es ist daher nicht möglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben. Es ist jedoch angebracht, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen das Gerät sorgfältig und regelmäßig zu warten.
- Es empfiehlt sich, folgenden Maßnahmen so oft auszuführen, wie in der Tabelle angegeben:

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Rutinereinigung • Allgemeine Reinigung des Geräts und des umgebenden Bereichs	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzeinrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile	Alle 6 Monate	Kundendienst
Bedienfeld • Kontrolle des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung	Jährlich	Kundendienst
Gerätestruktur • Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Geräts.	Jährlich	Kundendienst
Sicherheitszeichen • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder	Jährlich	Kundendienst
Schalttafel • Zustandskontrolle der Elektrokomponenten der Schalttafel. Kontrolle der Kabel zwischen der Schalttafel und den Geräteelementen.	Jährlich	Kundendienst
Elektrisches Anschlusskabel • Zustandskontrolle des Anschlusskabels (gegebenenfalls ersetzen)	Jährlich	Kundendienst
Generalüberholung des Geräts • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre ¹	Kundendienst

1. Das Gerät wurde für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme des Geräts) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig.

- Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.

B GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet, wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die

Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und

entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

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

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

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.
- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
 - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).
 - unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen u./o. sonstiger Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).
 - Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
 - Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.

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

Im Fall einer beliebigen Änderung des Geräts oder der zugehörigen Hardware, Software oder Programmierung erlischt die Electrolux Professional Garantie und der Hersteller übernimmt keine Haftung.

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

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

C ALLGEMEINE HINWEISE



WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

C.1 Einleitung

Dieses Handbuch enthält Informationen für verschiedene Geräte. Die Produktabbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung.

Die Zeichnungen und Schaltpläne in diesem Handbuch sind nicht maßstabsgetreu. Sie ergänzen die Textinformation durch eine grafische Darstellung, bilden jedoch das gelieferte Gerät nicht detailgenau ab.

Die Zahlen in den Installationszeichnungen des Geräts sind Maßangaben in Millimetern u./o. Zoll.

C.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

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

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



VORSICHT

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



HINWEIS!

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

C.3 Abnahmeprüfung

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

Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

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

C.4 Geräteerkennung

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

C.5 Urheberrechte

Dieses Handbuch dient ausschließlich zur Information des Bedienungspersonals und darf nur mit Genehmigung des Unternehmens Electrolux Professional an Dritte weitergegeben werden.

C.6 Aufbewahrung der Anleitung

Das Handbuch muss für die gesamte Nutzungsdauer des Geräts bis zu dessen Verschrotten gewissenhaft aufbewahrt werden. Falls das Gerät übertragen, verkauft, vermietet oder kostenlos bzw. im Rahmen eines Leasings zum Gebrauch überlassen wird, muss das Handbuch ebenfalls ausgehändigt werden.

C.7 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- den Arbeitgeber des Bedienungspersonals des Geräts und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz.
- das Bedienungspersonal des Geräts.
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

C.8 Definitionen

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

Bediener	Alle Personen, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts beauftragt sind.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder jede von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.
Bedienpersonal des Geräts	Eine Bedienungsperson, die hinsichtlich der Arbeitsgänge und der mit dem normalen Gebrauch des Geräts verbundenen Gefährdungen unterwiesen und geschult wurde.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete bzw. geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen und fachspezifischen Ausbildung, Erfahrung und Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die am Gerät auszuführenden Eingriffe zu beurteilen und alle eventuell damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Die beruflichen Fachkenntnisse umfassen unter anderem die Bereiche Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.

Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physikalischen Barriere eine Schutzfunktion bewirkt.
Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat u./o. betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

C.9 Haftung

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

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder die Verwendung von Komponenten, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatz- und Zubehörteilen kann die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen der Original-Gewährleistung durch den Hersteller).
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

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

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

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

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

D NORMALER GERÄTEGEBRAUCH

D.1 Befähigung des Wartungspersonals des Geräts

Der Kunde muss sicherstellen, dass das Bedienpersonal des Geräts angemessen unterwiesen wurde und seine Arbeit mit entsprechender Sachkunde ausführen kann.

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- das Handbuch gelesen und verstanden haben.
- ausreichend qualifiziert und für die Aufgaben geschult sind, um in voller Sicherheit arbeiten zu können.
- spezifisch im korrekten Gerätegebrauch unterwiesen wurden.



WICHTIGE HINWEISE

Er muss außerdem sicherstellen, dass das Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat; dies gilt insbesondere für die Anweisungen bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz bei Gebrauch des Geräts.

D.2 Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts

- Technisches Verständnis und Erfahrung in der Bedienung des Geräts.
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Grundkenntnisse, um die Anleitung lesen und den Inhalt

- verstehen zu können, einschließlich einer korrekten Interpretation von Zeichnungen, Symbolen und Piktogrammen.
- Ausreichende technische Kenntnisse für eine sichere Ausführung der in der Bedienungsanleitung genannten Aufgaben.
 - die Vorschriften zu Gesundheitsschutz und Unfallverhütung an Arbeitsstätten kennen.

E BEDIENUNG



WARNUNG

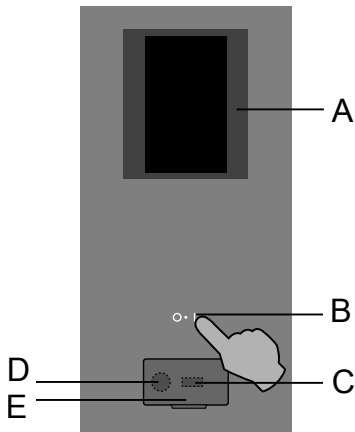
Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

E.1 Gerätefunktionen

Das Gerät dient zum Schockkühlen, Schockgefrieren und zur Konservierung von Lebensmitteln.

Es senkt die Temperatur von gegarten Lebensmitteln rasch ab, um ihre Qualität zu erhalten und sie mehrere Tage lang zu konservieren.

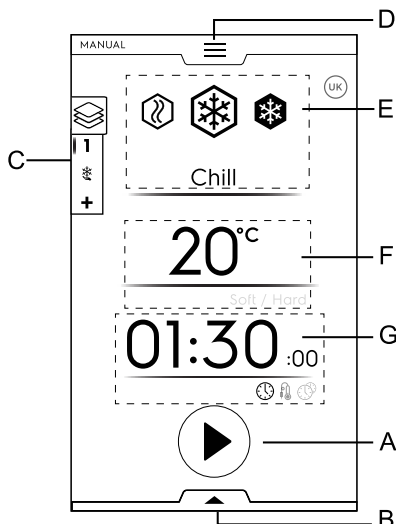
E.2 Bedienfeld



- A. Touchscreen-Display
- B. EIN/AUS-Taste
- C. USB-Anschluss
- D. Anschluss für Zubehör / Datenwiederherstellung
- E. Klappe

E.3 Hauptseite

Nach der Einschaltung des Geräts leuchtet das Display, die Software wird geladen und nach einer gewissen Zeit erscheint standardmäßig die Hauptseite des MANUELLMODUS.



- A. Starttaste
- B. Funktionen (untere Symbolleiste)
- C. Multiphasen-Symbolleiste
- D. Hauptmenü-Leiste (obere Symbolleiste)
- E. Hauptzyklen
- F. Kammertemperatur
- G. Uhrzeit/Kerntemperaturfühler/Multitimer Bereich

E.4 Hauptsymbole des Touchscreen-Displays

Temperaturbereich

20°C Ist-Temperatur

Uhrzeit / Kerntemperaturfühler / Multitimer Bereich

01:30 Kühldauer



Uhrzeit-Hinweissymbol



Temperaturfühler-Hinweissymbol



Restzeit-Symbol



Multitimer-Hinweissymbol

Multiphasen Symbolleisten-Bereich



Multiphasen-Symbol der Symbolleiste

Speisen können in verschiedenen Phasen gekühlt, tiefgefroren oder gegart werden.

Das Gerät bietet Programme aus verschiedenen aufeinanderfolgenden Phasen.

Info-Symbole



Gebläsedrehzahl

(nur verfügbar für 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 Modelle)

Nach Antippen dieses Symbols können Sie die Drehzahl des Kühlkammern-Ventilators einstellen.



Warnsymbol „Tür offen“

Das Symbol erscheint, wenn die Tür geöffnet oder nicht vorschriftsgemäß geschlossen ist.



Hinweissymbol „Kompressor Ein“

Das Symbol erscheint, wenn sich der Verdichter im Aussetzbetrieb einschaltet.

Es bleibt auf dem Display eingblendet, bis sich der Verdichter abschaltet.

Tippen Sie auf das Symbol, um in einem Popup-Fenster weitere Informationen aufzurufen.



Hinweissymbol „Abtauen läuft“

Das Symbol erscheint, wenn der Abtauvorgang ausgeführt wird.








Das Symbol bleibt auf dem Display sichtbar, bis das Abtauen beenden ist.

Tippen Sie auf das Symbol, um in einem Popup-Fenster weitere Informationen aufzurufen.


Halten Sie das Symbol einige Sekunden lang gedrückt, um den Abtauvorgang zu überspringen.


(Dies funktioniert nur, wenn das Symbol im Bildschirm-schoner weiß ist.)


Befehlsschaltflächen des Touchscreen-Displays

-  Die Auswahl bestätigen und speichern
-  Die Auswahl aufheben oder ein Popup-Fenster schließen
-  Zum vorherigen Menü zurückgehen
-  Start-Symbol
-  Stopp-Symbol
(Die Schaltfläche einige Sekunden lang gedrückt halten.)
-  Seiten durchtippen (horizontales Scrollen) oder einen Wert erhöhen bzw. verringern
-  Seiten durchtippen (vertikales Scrollen)


Symbole

-  Alarmmeldungs-Symbol
Zur Anzeige, dass eine Alarmmeldung ansteht, wird ein Popup-Fenster eingeblendet. Das Symbol bleibt auf dem Display eingeblendet, bis das Problem behoben wurde.

-  Warnhinweise
Zur Anzeige, dass ein Warnhinweis ansteht, wird ein Popup-Fenster eingeblendet.

-  Information
Die Info-Meldung erscheint zum Beispiel, wenn etwas nicht funktioniert, eine Prozedur abgeschlossen wurde oder wiederholt werden muss.

E.5 Hauptzyklen des Geräts

-  Kühlzyklus
(Temperaturbereich: +10 °C bis -41 °C)¹

Die Schockkühlung wird für Speisen durchgeführt, die innerhalb weniger Tage verzehrt werden sollen. Sie können im Temperatur Popup-Fenster zwischen zwei voreingestellten Temperaturen wählen.

- Schonendes Kühlen: Empfohlen für Gemüse und Nahrungsmittel in kleinen Stücken.
Die Standardwerte für das schonende Kühlen sind 0 °C und 1:30 Stunden. Mit einer geänderten Regelung ändern sich auch die Werte.
- Intensives Kühlen: Empfohlen für Nahrungsmittel in größeren Stücken.
Die Standardwerte für das intensive Kühlen sind -20 °C und 1:30 Stunden. Mit einer geänderten Regelung ändern sich auch die Werte.

1. Je nach Modell



Gefrierzyklus¹
(Temperaturbereich +10 °C bis -41 °C)

Durch Einfrieren können Speisen über längere Zeiträume (Wochen bzw. Monate) frisch gehalten werden. Beim Schockfrostern wird in kürzester Zeit eine negative Kerntemperatur (-18 °C/-0,4 °F) der Speisen erzielt. Die Standardwerte für das Gefrieren sind -41 °C und 4:00 Stunden. Mit einer geänderten Regelung ändern sich auch die Werte. Auf diese Weise ist beim Auftauen des Gefrierguts die Zellstruktur unversehrt und Aussehen und Nährstoffe der Speisen bleiben unverändert erhalten. Bei diesem Zyklus beträgt die Temperatur der Speisen nach dem Einfrieren zwischen -20 °C (-4 °F) und -18 °C (-0,4 °F).

1. Verfügbarkeit je nach Modell.



Aufwärmen
(Temperaturbereich +40 °C bis -18 °C)





Das Aufwärmen ermöglicht das leichte Erwärmen von Speisen für bestimmte Kochfunktionen auf bis zu +40 °C (Probieren, Auftauen). Nach der Wahl des Aufwärmens oder während eines Multiphasen-Programms mit gemischten Phasen (Kühlen - Gefrieren - Aufwärmen) ist der Standardwert automatisch deaktiviert. Falls das Aufwärmen der letzte Programmschritt ist, erfolgt kein automatisches Kühlhalten.

E.6 Konnektivität des Geräts

Wenn das Gerät über das Internet mit der Cloud verbunden ist, zeigt das Display durch verschiedene Symbole den Verbindungsstatus an.

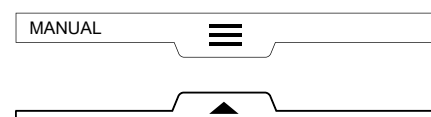


Verbindungsstatus-Symbole

-  Das Gerät ist über WLAN mit der Cloud verbunden. Das WLAN-Signal ist **stark**.
-  Das Gerät ist über WLAN mit der Cloud verbunden. Das WLAN-Signal ist **mittel**.
-  Das Gerät ist über WLAN mit der Cloud verbunden. Das WLAN-Signal ist **schwach**.
-  Das Gerät ist über Ethernet mit der Cloud verbunden.

Lesen Sie bei Verbindungsproblemen die Hinweise im Abschnitt G.2 *Konnektivitätsprobleme des Geräts (je nach Softwareversion)*.

E.7 Symbolleisten-Bereich



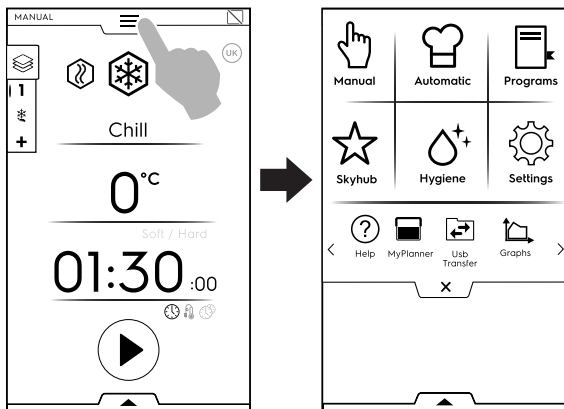
Die Symbolleisten sind eine Erweiterung innerhalb verschiedener Umfelder des Menüs und Optionen und Funktionen.

Die Elemente der Symbolleiste werden durch die Parametereinstellungen definiert (siehe das Kapitel E.13 *Modus „Einstellungen“*).

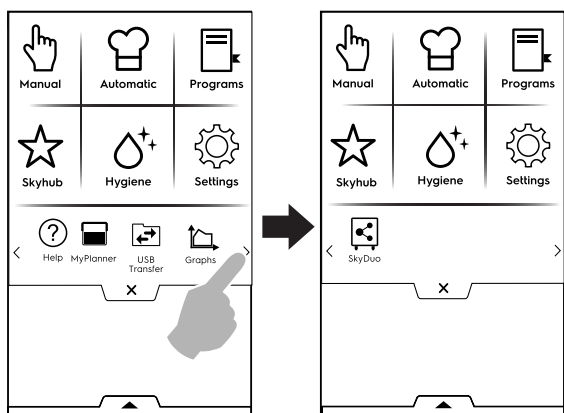
• **OBERE SYMBOLLEISTE**

Diese Leiste dient zur Navigation im Hauptmenü.

– Obere Symbolleiste aufrufen:



– Zwischen Seiten wechseln:



Tippen Sie auf das betreffende Symbol im Hauptmenü, um die einzelnen Betriebsmodi aufzurufen.

– Obere Symbolleiste schließen:

Tippen Sie auf das **X**, um die Leiste zu schließen.

Hauptmenü der oberen Symbolleiste



Manuellmodus

Im "Manuellmodus" können Sie die Zyklen Aufwärmen — Kühlen — Schockfrostern, die Zeitdauer und die Temperatur auswählen.

(Siehe Kapitel E.8 *Manuellmodus*.)



Automatikmodus

Im "Automatikmodus" wählt der Schockkühler nach der Einstellung einiger einfacher Funktionen den besten Zyklus für das gewünschte Lebensmittel.

(Siehe Kapitel E.9 *Automatikmodus*.)



Programm-Modus

Im "Programm-Modus" können Sie gespeicherte Programme und Rezepte aufrufen bzw. neue Programme und Rezepte erstellen und speichern.

(Siehe Kapitel E.10 *Programmmodus*.)



Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)

Im "Homepage-Modus" können Sie das Menü der Displayanzeige individuell nach Ihren Bedürfnissen einrichten.

(Siehe Kapitel E.11 *Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)*.)



Hygienemodus

Im "Hygienemodus" reinigen Sie die Kammer des Geräts und wählen dazu das am besten geeignete Programm.

(Siehe Kapitel E.12 *Hygienemodus*.)



Einstellmodus

Im "Einstellmodus" können Sie die Gerätefunktionen durch individuelle Einstellungen optimieren.

Dieser Modus ermöglicht, die verschiedenen Menüfelder zu aktivieren oder zu deaktivieren und deren Optionen zu ändern.

(Siehe Kapitel E.13 *Modus „Einstellungen“*.)

< **Scroll-Bereich** >



Hilfe

Diese Funktion stellt QR-Codes bereit, mit denen Sie die Bedienungsanleitung auf Ihrem Smartphone, Tablet oder Laptop aufrufen können.

(Siehe Kapitel E.14 *Hilfe-Modus*.)



Zeitplan (My Planner/Kalender)

Mit dieser Funktion können Sie die Gerätefunktionen Kühlen — Einfrieren — Aufwärmen sowie die Hygieneprogramme planen und passend zu Ihrem Zeitplan Erinnerungen einstellen.

(Siehe Kapitel E.15 *Zeitplan-Modus (My Planner/Kalender)*.)



USB-Datenübertragung

"Im USB"-Modus können Sie Programme und sonstige Daten mit Hilfe eines USB-Sticks in das Gerät hochladen oder daraus auslesen.

(Siehe Kapitel E.16 *USB-Modus*.)



Diagramme

Im "Diagramm"-Modus können Sie eine grafische Darstellung des Betriebsverhaltens der manuellen, programmierten und automatischen Kühlzyklen aufrufen.

(Siehe Kapitel E.17 *Diagramm-Modus*.)



SkyDuo (Match)



HINWEIS!
Diese Option ist nur für bestimmte Modelle in Verbindung mit entsprechendem Zubehör verfügbar.

Diese Funktion kann nach Bedarf aktiviert werden. Sie funktioniert in Verbindung mit Datenkommunikationsgeräten, die von einem Fachbetrieb installiert werden.

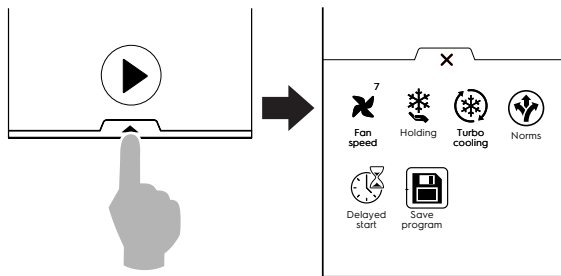
Sie können damit den Ofen mit einem Schockkühler verbinden.

(Siehe Kapitel E.18 SKYDUO/MATCH-MODUS (je nach Modell - Option).)

• UNTERE SYMBOLLEISTE

Diese Leiste dient zum Aufruf bestimmter Optionen und Spezialfunktionen.

– Untere Symbolleiste aufrufen:



– Untere Symbolleiste schließen:

Tippen Sie auf das **X**, um die Leiste zu schließen.

Funktionen der unteren Symbolleiste

Ventilator Drehzahl



(nur verfügbar für 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 Modelle)

Nach Antippen dieses Symbols können Sie die Drehzahl des Kühlzellen-Ventilators einstellen.



HINWEIS!
Die Modelle 20GN 1/1 - 2/1 und 2x20 1/1 schalten unter bestimmten Bedingungen und bei bestimmten Funktionen für eine bessere Energieeffizienz in den Modus mit nur einem Kühlzellen-Ventilator um.



Kühlhalten

Das Kühlhalten hält die Speisen auf einer gewählten Temperatur, bei der sich ihre geschmacklichen Eigenschaften erhalten.

Sie können zwischen einem positiven Kühlhalten (3 °C) und einem negativen Kühlhalten (-22 °C) wählen.

Nach einem Kühl- oder Gefrierzyklus schaltet sich das Gerät selbsttätig in diesen Modus.

Das Kühlhalten erfolgt kontinuierlich und Sie müssen das Programm beenden, um es abzubrechen.



Turbokühlen

Das Gerät läuft ununterbrochen mit der gewünschten Temperatur, dieser Modus eignet sich ideal für eine kontinuierliche Produktion.



Verzögerter Start

Mit dieser Option können Sie den Start eines Programms auf eine günstigere Uhrzeit verschieben.

(siehe Abschnitt E.7.1 *Startverzögerung*)



Programm speichern

Mit dieser Funktion können Sie selbst definierte Zyklen im Programmmodus speichern.

(Siehe Abschnitt *Ein Programm erstellen und speichern* in Kapitel E.10 *Programmmodus*).



Bezugsnormen

Das Gerät kann auf 4 verschiedene Hygienenormen eingestellt werden:

- NF (Französisch)
- UK (Englisch)
- NFS
- CUSTOM (kundenspezifisch)



HINWEIS!

Bei den Einstellungen NF, UK und NFS sind Zeitdauer und Temperatur des vorschriftsgemäßen Zyklusendes durch die betreffende Norm festgelegt und können vom Benutzer nicht geändert werden. Benutzerdefinierte Werte sind nur in der Einstellung CUSTOM möglich.

Zum Beispiel gilt nach der französischen Norm NF ein Schockkühlzyklus mit Kerntemperaturfühler als korrekt abgeschlossen, wenn die Temperatur von 10 °C (50°F) innerhalb von 110 Minuten erreicht wird. Die Schockkühlung ist damit beendet und es folgt automatisch die Umschaltung in die Temperaturhaltephase.

SCHONENDE / SCHNELLE SCHOCKKÜHLUNG

Norm	Ausgangstemperatur Schockkühlzyklus	Endtemperatur Schockkühlzyklus	Dauer Schockkühlzyklus
NF	+63°C (145,4°F)	+10°C (50°F)	110 Minuten
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37,4°F)	90 Minuten
NFS	+135°F (+57°C)	+40°F (+4°C)	240 Minuten
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCtl Minuten

EINFRIEREN

Norm	EINFRIEREN Ausgangstemperatur	EINFRIEREN Endtemperatur	Einfrierdauer
NF	+63°C (145,4°F)	-18°C (64,4°F)	270 Minuten
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0,4°F)	240 Minuten
NFS	+57°C (135°F)	-18°C (-0,4°F)	360 Minuten
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl Minuten

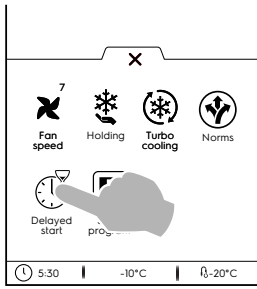
Wenn die „Kühl-/Einfrierzeit“ nach Abschluss des Zyklus höher als die „Kühl-/Einfrierdauer“ ist, wird ein „Überzeitalarm“ generiert und als HACCP-Alarm gespeichert.

Das Display zeigt die Ergebnisse der Normprüfung am Ende des Zyklus durch ein Häkchen oder Kreuz neben dem Normsymbol an.

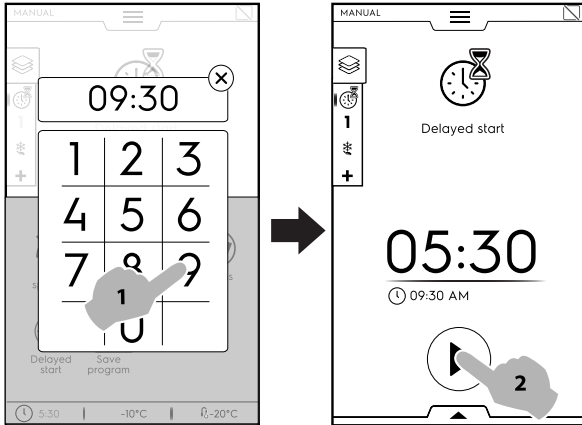
E.7.1 Startverzögerung

Die Startverzögerung wird nur dann in der unteren Symbolleiste angezeigt, wenn sie im Einstellmodus aktiviert wurde (siehe das Kapitel E.13 *Modus „Einstellungen“* (Einstellungen ⇒ Manuell ⇒ Zusatzfunktionen ⇒ Startverzögerung)).

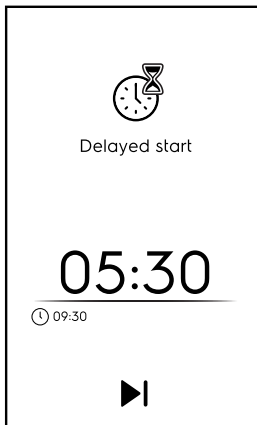
1. Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen Sie auf das Startverzögerungs-Symbol.



2. Geben Sie die gewünschte Startverzögerung über das Zahlenfeld ein und starten Sie den Zyklus.

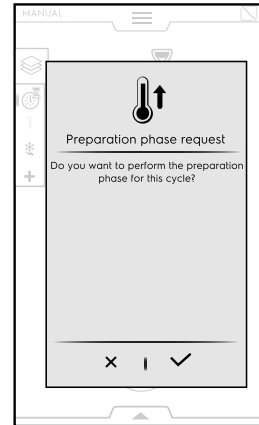


3. Das Display zeigt danach die Rückwärtszählung der Restzeit bis zum Zyklusstart an.



4. Falls Sie das Gerät für den verzögerten Zyklus vorbereiten möchten, lesen Sie bitte die Hinweise in Kapitel E.13 Modus „Einstellungen“ (Manuell ⇌ Allgemeines, ⇌) und aktivieren Sie die Funktion "Startverzögerung Vorkühlen" (☐ / ☐).

Danach führt das Gerät die Vorbereitungsphase (Vorkühlen bzw. Vorheizen) für den Zyklus zu der eingestellten Uhrzeit aus.



Tippen Sie auf die Schaltfläche ✓, um die Vorbereitungsphase auszuführen, oder auf die Schaltfläche X, um sie zu deaktivieren.

Das Gerät startet die Rückwärtszählung. Das Display zeigt das Startverzögerungs-Symbol, die Restzeit und die eingestellte Anfangs-Uhrzeit an.

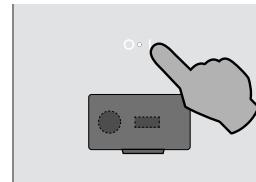
Es ist weiterhin möglich, die Verzögerung zu überspringen und den Zyklus sofort zu starten. In diesem Fall startet das Gerät direkt die Vorheizphase.

▶ Startverzögerung überspringen

E.8 Manuellmodus

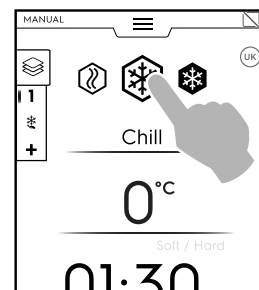
E.8.1 Programmwahl

1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten.



Das Display leuchtet danach und es erscheint standardmäßig die Hauptseite des MANUELLMODUS.

2. Wählen Sie ein Programm (zum Beispiel den Kühlzyklus).



3. Falls die Standardparameter für die Speisen geeignet sind,

tippen Sie auf die Schaltfläche ▶, um das Programm zu starten.

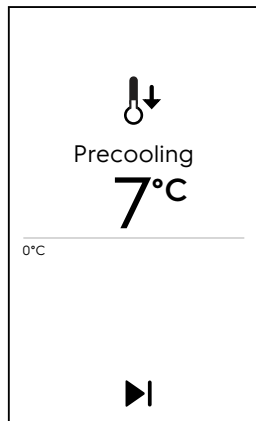
Falls Sie das Programm stoppen müssen, halten Sie die

Schaltfläche gedrückt. ◼

4. Das Vorkühlen (oder Vorwärmen) startet.



HINWEIS!
Diese Phase kann im Kapitel E.13 *Modus „Einstellungen“* (Manuell ⇒ Allgemeines ⇒ Vorkühlen) aktiviert bzw. deaktiviert werden.



Die Vorkühlen- und Vorwärmen-Funktion bereitet die Kammertemperatur vor, bevor das gewählte Programm startet.

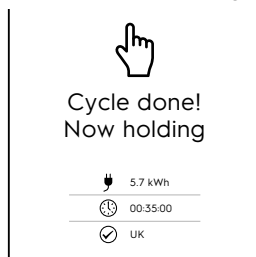
▶ Vorkühlen/Vorheizen überspringen

Die Vorbereitung überspringen und sofort zum Hauptprogramm wechseln.

5. Nach dem Vorkühlen bzw. Vorheizen:

- a. Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Tür, um das Programm zu starten (ZEITGESTEUERTES PROGRAMM).
- b. Stellen Sie die Speisen in das Gerät, setzen Sie den Kerntemperaturfühler ein und schließen Sie die Tür, um das Programm zu starten (FÜHLER-GESTEUERTES PROGRAMM).

Nach Beendigung des Zyklus ertönt ein Hinweiston und es erscheint ein Popup-Fenster mit folgender Meldung:



- Energieverbrauch in kWh
- Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden
- Verwendete Referenznorm (z. B. UK)
Die Überprüfung nach Norm war erfolgreich.
- Verwendete Referenznorm (z. B. UK)
Die Überprüfung nach Norm war nicht erfolgreich.

Tippen Sie auf das **X**, um das Popup-Fenster zu schließen.

6. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.
(nur wenn das Programm die Kühlhalten-Funktion vorsieht)

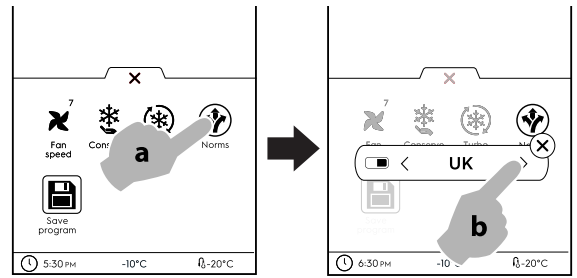
Bei Bedarf können Sie die Standardparameter des Programms wie folgt ändern:

- Referenznormen ändern oder deaktivieren

Mit dem Wechsel einer Referenznorm ändern sich die Zeiten und Temperaturwerte.

Die Referenznorm wechseln Sie wie folgt:

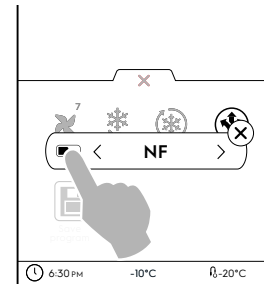
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf.
- Wählen Sie das Norm-Symbol und dann mit den Pfeilschaltflächen die gewünschte Referenznorm.



- Tippen Sie auf **X**, um die Auswahl zu bestätigen, und schließen Sie das Popup-Fenster.

Es gibt zwei Möglichkeiten, um die Normen zu deaktivieren:

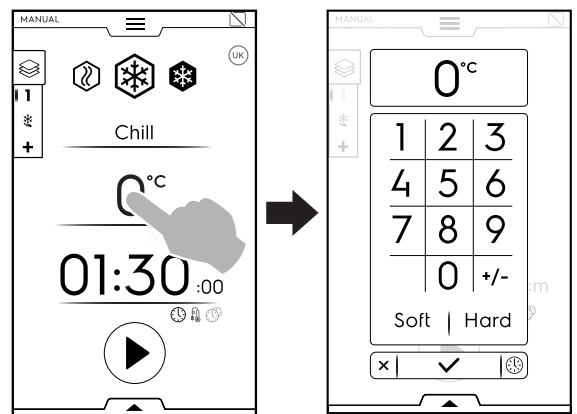
a. Über die untere Symbolleiste



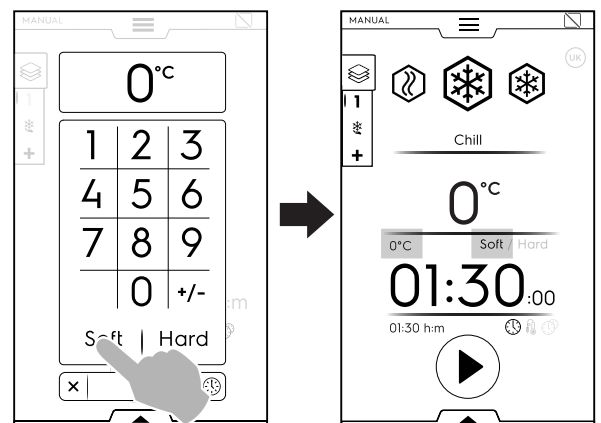
b. Im Einstellmodus (siehe das Kapitel E.13 *Modus „Einstellungen“*).

• **Ändern/Einstellen der TEMPERATUR**

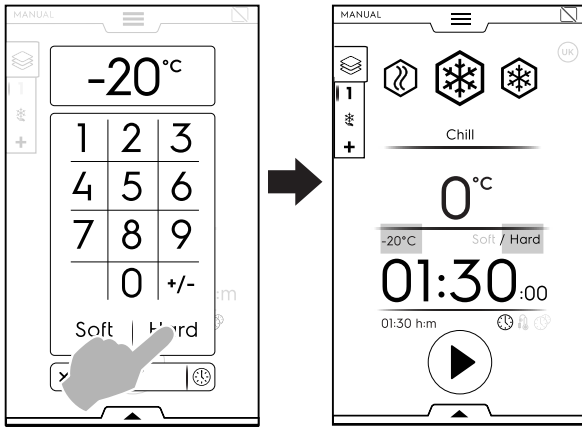
- Tippen Sie auf die Zeile mit dem Temperaturwert. Geben Sie dann die gewünschte Temperatur im Zahlenfeld ein und wählen Sie zwischen schonendem und intensivem Kühlen.



a. Schonendes Kühlen



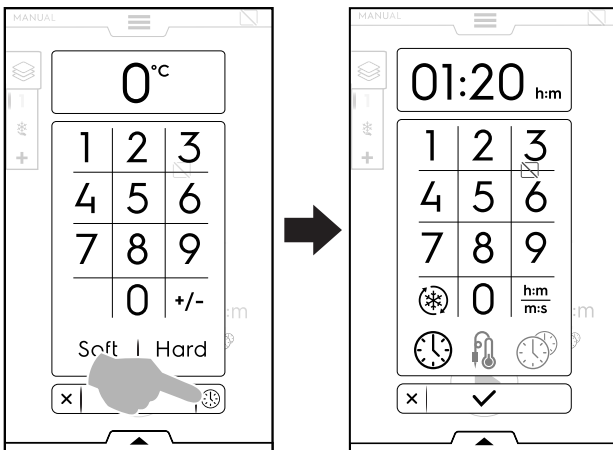
b. Intensives Kühlen



HINWEIS!

Im Zahlenfeld können Sie direkt zu den Zeitoptionen wechseln, ohne zur ersten Seite des Manuellmodus zurückzugehen.

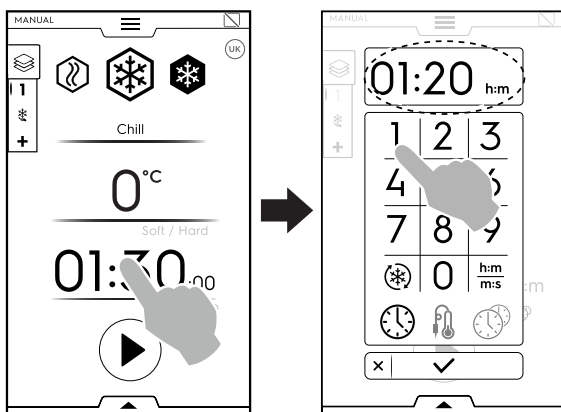
Tippen Sie auf die Schaltfläche (siehe Abbildung), um die Uhrzeit-Optionen aufzurufen:



• Ändern/Einstellen der DAUER

- Tippen Sie auf die Reihe mit dem Zeitwert und geben Sie den neuen Wert über das Zahlenfeld ein.

Die Standardanzeige ist in Stunden und Minuten (h:m).



Turbokühlen



Zeitanzeige



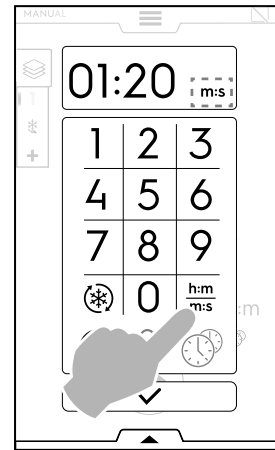
Fühlergesteuerter Zyklus



MultiTimer

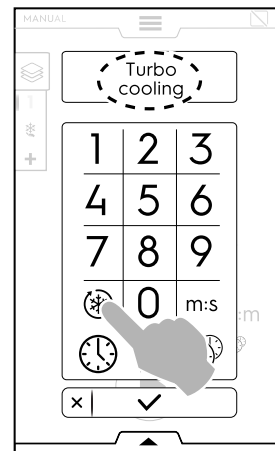
ZEITANZEIGE

Minuten werden in Sekunden umgerechnet.



TURBOKÜHLEN

Das Symbol wird bei Kühl- und Gefrierzyklen angezeigt und dient zum Aufruf des Turbokühlzyklus.



Das Gerät ist ohne Zeitlimit ununterbrochen in Betrieb.

Wenn der Zyklus aktiv ist, können Sie ihn durch erneutes Antippen des Symbols deaktivieren.

Den Turbokühlzyklus können Sie auch über die untere Symbolleiste aufrufen. (Siehe Abschnitt **UNTERE SYMBOLLEISTE** in Kapitel E.7 *Symbolleisten-Bereich*).

Bei Aufwärm- und Haltezyklen zeigt das Popup-Fenster das

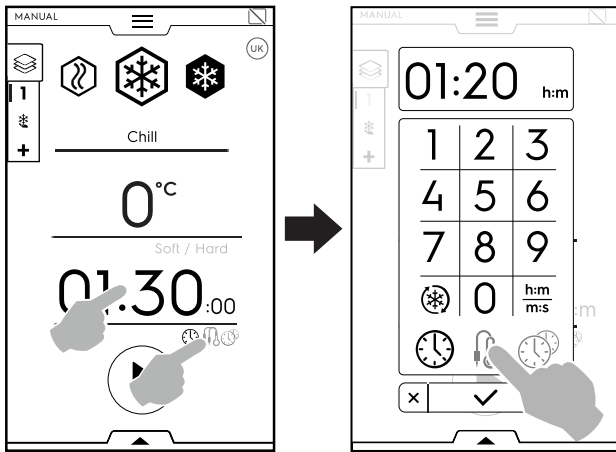
Endlos-Symbol statt des Turbokühlen-Symbols an.

FÜHLERGESTEUERTER ZYKLUS

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht eine präzise Messung der exakten Kerntemperatur des Lebensmittels während eines Kühlzyklus. Wenn diese Option gewählt ist, kann kein zeitgesteuerter Zyklus ausgeführt werden.

Zur Einstellung eines fühlergesteuerten Zyklus gehen Sie wie folgt vor:


- Tippen Sie auf das Zeit- oder Temperaturfühler-Symbol auf der Hauptseite und wählen Sie die Kerntemperaturfühler-Option.



Wenn eine Bezugsnorm gewählt ist, können Sie die Temperaturparameter nicht ändern.

Die Zyklusende-Einstellung wird von den Bezugsnormen vorgeschrieben. Um dies zu umgehen, müssen Sie die Normen deaktivieren.

Im Fall eines Multiphasen-Zyklus wird die Bezugsnorm nur auf die letzte Phase angewendet. Die dazwischenliegenden Programmschritte können geändert werden.

- Tippen Sie auf die Schaltfläche .
- Das Vorkühlen (oder Vorwärmen) startet.
- Öffnen Sie dann nach dem Vorkühlen (oder Vorheizen) die Tür und nehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus seiner Aufnahme.

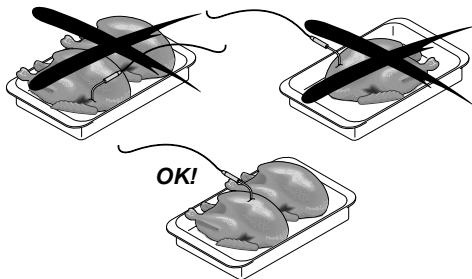


HINWEIS!

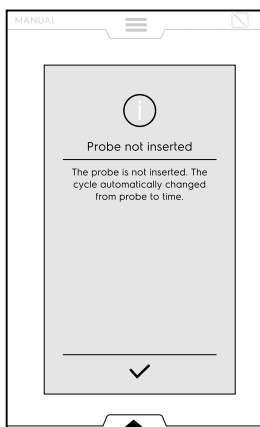
Vergewissern Sie sich, dass der Kerntemperaturfühler sauber und sterilisiert ist, bevor Sie ihn in das Lebensmittel einsetzen.

- Setzen Sie den Kerntemperaturfühler ohne zu großen Kraftaufwand in das Lebensmittel ein und schließen Sie die Tür, um den Zyklus zu starten.

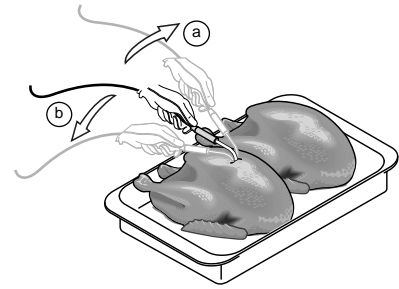
Achten Sie dabei darauf, dass die Spitze (der temperaturempfindliche Teil) korrekt positioniert ist. Sie müssen den Kerntemperaturfühler ungefähr in der Mitte des Lebensmittels platzieren und sicherstellen, dass die Spitze nicht heraussteht und vor allem nicht den Behälter berührt.



Wenn der Kerntemperaturfühler nicht oder nicht korrekt eingesetzt ist, erscheint nach einigen Minuten ein Pop-up-Fenster mit der Meldung, dass der Zyklus zeitgesteuert erfolgt, um den Garvorgang nicht zu beeinträchtigen.

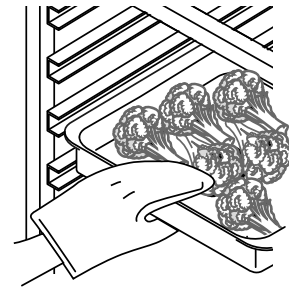


- Öffnen Sie bei Zyklusende die Tür, ziehen Sie den Fühler heraus und legen Sie ihn in seine Ausgangsposition zurück.



HINWEIS!

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



BELADUNG MIT LEBENSMITTELN

Während des Schockkühlzyklus sollte das Kühlgut bedeckt sein, um den Abkühlprozess zu unterstützen. Verteilen Sie das Lebensmittel gleichmäßig im Inneren der Zelle, damit die Luft zirkulieren kann. Dies trägt zur besseren Konservierung des Kühlguts bei. Die Tür darf während beim Herausnehmen oder Hineinlegen des Lebensmittels in keinem Fall länger als notwendig offen stehen.

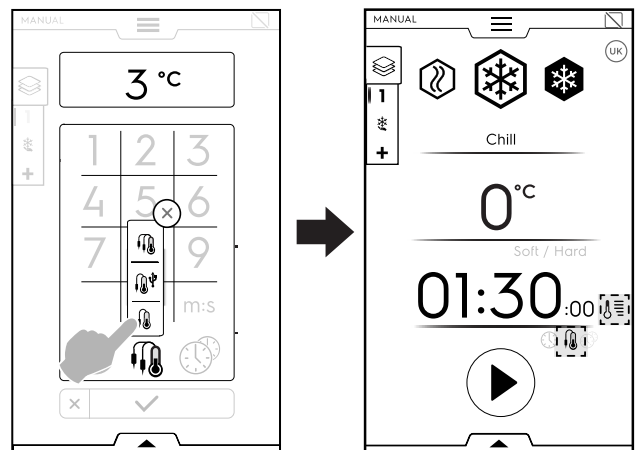
Verwenden Sie vorzugsweise flache Behälter, um die Luftzirkulation über dem Kühlgut zu fördern (je größer die der Kaltluft ausgesetzte Oberfläche der Lebensmittel ist, desto schneller erfolgt die Abkühlung). Um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden, sollten Sie die Gefäße und Stellflächen stets gründlich reinigen. Ferner empfiehlt es sich, das Lebensmittel in seinem Garbehälter in den Schockkühler zu stellen.



HINWEIS!

Das Gerät kann mit MEHRFACHSENSOR-Zubehör (bis zu drei separate Temperaturfühler) oder dem USB-Temperaturfühler als Zubehör betrieben werden. Die Aktivierung des Zubehörs ist im Kapitel E.13 *Modus „Einstellungen“* beschrieben.

Wählen Sie den am besten geeigneten Temperaturfühler und geben Sie die gewünschte Kerntemperatur über das Zahlenfeld ein.



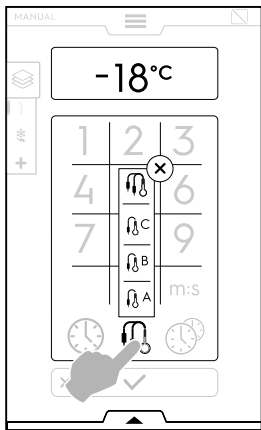
Einstellbarer TEMPERATURFÜHLER zum Messen der Kerntemperatur des Lebensmittels.

Einstellbarer TEMPERATURFÜHLER für die Datenübertragung auf einen USB-Stick (Zubehör)
Die Aktivierung des USB-Temperaturfühlers ist im Kapitel E.13 Modus „Einstellungen“ beschrieben.

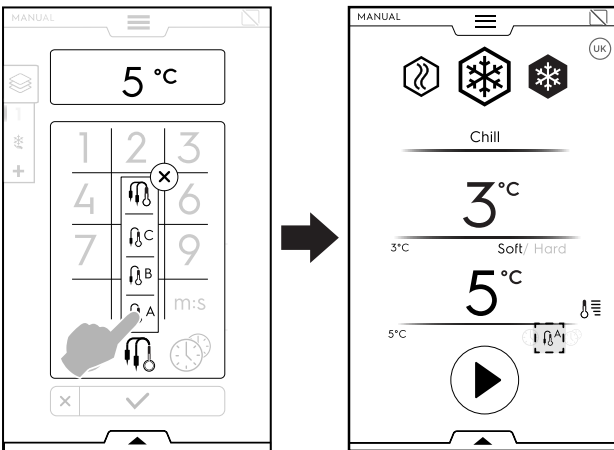
MEHRFACHSENSOR-TEMPERATURFÜHLER (Zubehör)
Die Aktivierung des Mehrfachsensor-Zubehörs ist im Kapitel E.13 Modus „Einstellungen“ beschrieben.

Gebrauch des MEHRFACHSENSOR-Zubehörs

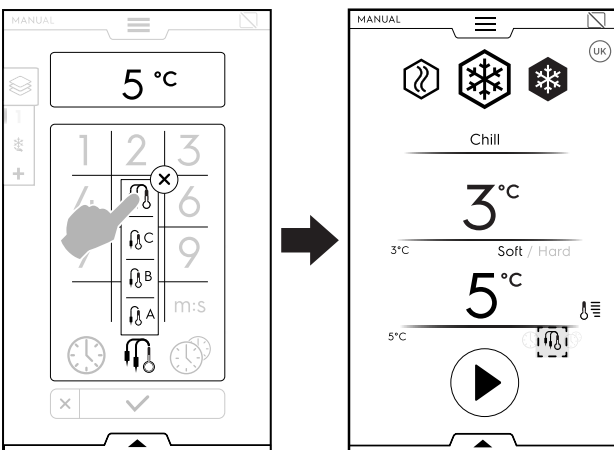
- Tippen Sie auf das Fühler-Symbol.
Es wird ein Popup-Fenster mit der Liste der verfügbaren Temperaturfühler eingeblendet.



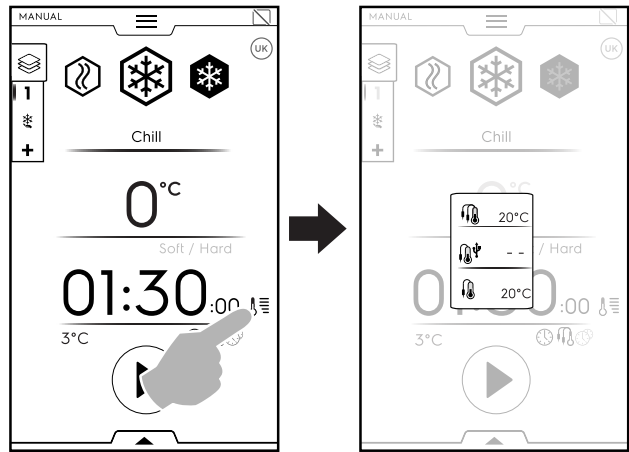
- Wählen Sie den gewünschten Temperaturfühler (zum Beispiel Fühler A)



oder das Multisensor-Symbol, um alle verfügbaren Kerntemperaturfühler zu verwenden.



Während des Garzyklus können Sie die Kerntemperatur anzeigen lassen, indem Sie das Symbol antippen.



Der Zyklus endet, wenn alle Fühler den Sollwert erreicht haben.

MULTITIMER

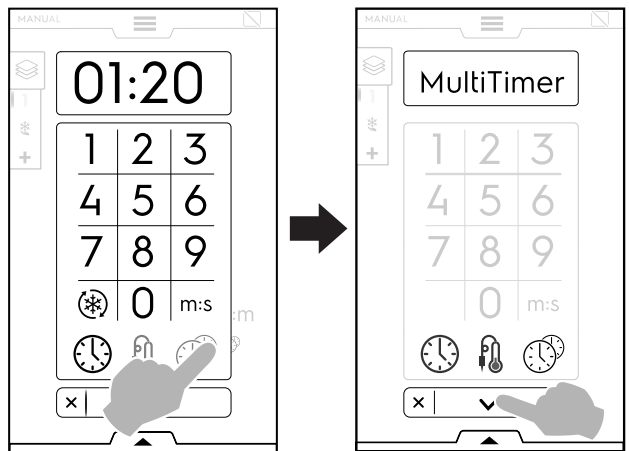
Mit dem Multitimer-System können Sie unterschiedliche Zeiten für die einzelnen Rezepte (z. B. Huhn, Kartoffeln usw.) oder die einzelnen Gefäße auf den verschiedenen Ebenen (Ebene 1 für hohen Topf, nächste Ebenen für flachere Töpfe) einstellen.

Diese Funktion ermöglicht außerdem, den Schockkühler mit einem Rezept „à la carte“ (freie Wahl) zu benutzen, bei dem die Lebensmittel zu jeweils unterschiedlichen Zeitpunkten während eines Zyklus in das Gerät eingelegt werden.

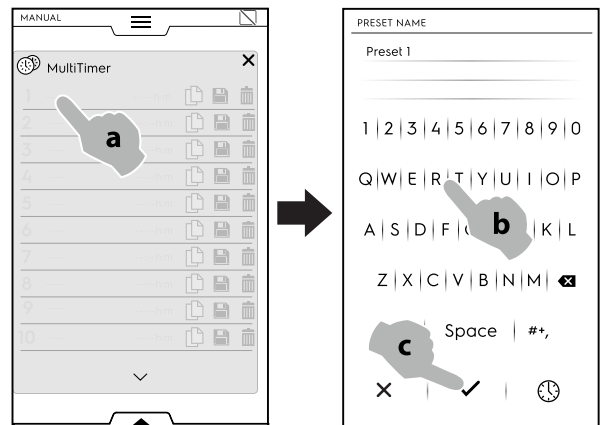
HINWEIS!
Diese Funktion kann nicht in einem Multiphasen-Zyklus gewählt werden.

Den Multitimer stellen Sie wie folgt ein:

- Wählen Sie die Option „Multitimer“ und bestätigen Sie die Auswahl.



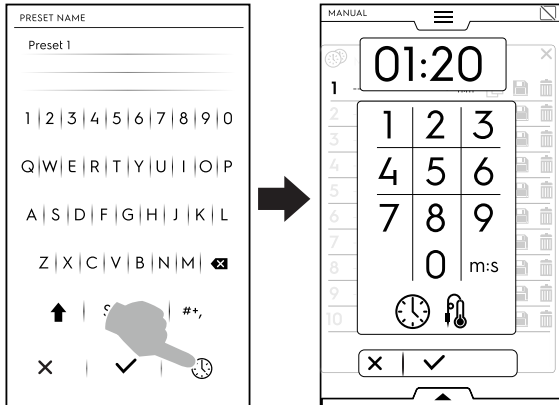
- Es öffnet sich ein Popup-Fenster.
Tippen Sie links auf eine Zeile, um eine neue Voreinstellung zu definieren, geben Sie den neuen Namen über das Tastenfeld ein und bestätigen Sie die Eingabe.



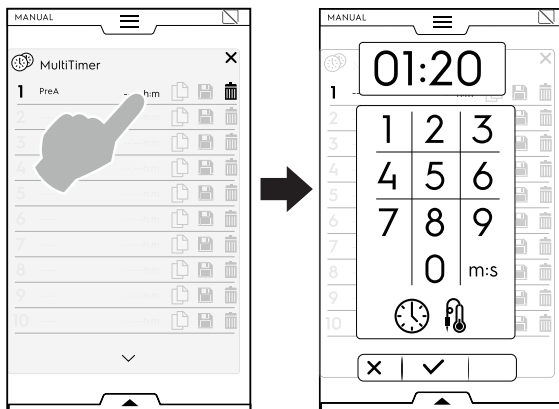
- Stellen Sie die gewünschte Dauer oder die Kerntemperatur des Lebensmittels ein.

Dies kann auf zwei Arten erfolgen:

- Tippen Sie auf das Uhrzeit-Symbol des Tastenfelds.

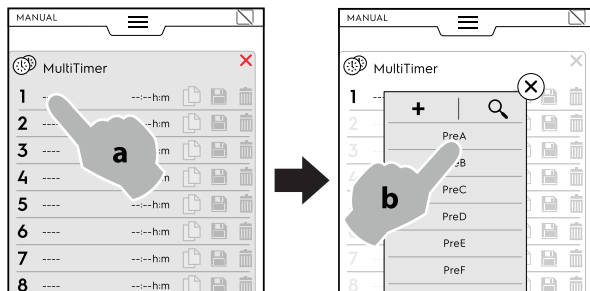


- Tippen Sie auf den Uhrzeitbereich rechts in der Zeile.



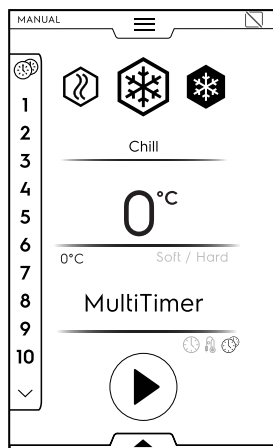
- Das Gerät zeigt ähnliche bzw. mit der aktuellen Einstellung kompatible Voreinstellungen an.

Tippen Sie links in die betreffende Zeile, um sie aufzurufen, und wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.

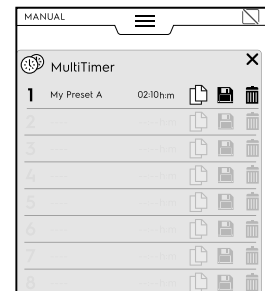


- Tippen Sie auf "+", um eine neue Voreinstellung zu erstellen und hinzuzufügen.

Sie können bis zu 20 Voreinstellungen hinzufügen.



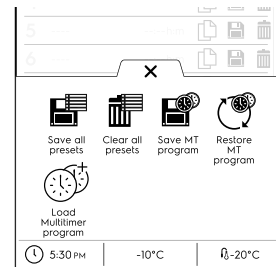
- Nach dem Hinzufügen der benötigten Voreinstellungen werden die Symbole auf der rechten Seite eingeblendet.



Jetzt können Sie:

- die Voreinstellung duplizieren.
- die Voreinstellung speichern (nur für neue Voreinstellungen verfügbar).
- die Voreinstellung löschen.

Zusätzliche Programmeinstellungen können Sie mit Hilfe der unteren Symbolleiste vornehmen. Nach dem Aufruf der unteren Symbolleiste können Sie:

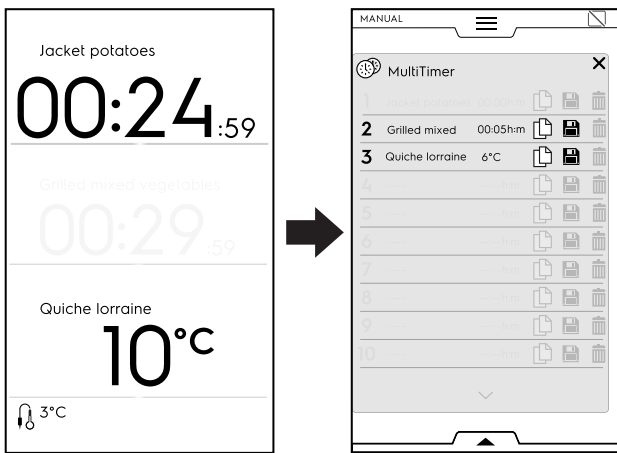


- alle Voreinstellungen speichern (alle Voreinstellungen gleichzeitig statt jede einzeln speichern).
- alle Voreinstellungen löschen (alle Voreinstellungen zusammen statt einzeln löschen).
- als Multitimer-Programm speichern (alle Voreinstellungen in einem MultiTimer-Programm speichern).
- Multitimer-Programme wiederherstellen (diese Funktion ist nur in einem Multitimer-Programm verfügbar. Sie ermöglicht, gelöschte Voreinstellungen eines Multitimer-Programms wiederherzustellen).
- MultiTimer-Programm aufrufen (Diese Funktion ist nur in einem Multitimer-Programm verfügbar. Sie ermöglicht den Aufruf eines Multitimer-Programms im Programmmodus.)

- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.
- Das Vorkühlen (oder Vorwärmen) startet.
- Nach der Vorbereitung der Kammer legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, setzen den Kerntemperaturfühler ein (falls benötigt) und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.

Das Display zeigt bis zu drei Voreinstellungen an: die Restzeit (oder die momentane Kerntemperatur des Kühlguts) und die betreffende Bezeichnung, falls vorhanden. Die

Voreinstellungen werden von oben nach unten entsprechend der geringsten bzw. längsten Restzeit aufgelistet.




- Wenn eine Voreinstellung endet, ertönt ein Signalton. Das Display zeigt die Multitimer-Seite mit der Auflistung an, auf der die beendete Voreinstellung grün blinkt.
- Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Lebensmittel heraus. Nach dem Schließen der Tür erlischt die beendete Voreinstellung auf der Anzeige.



HINWEIS!

Während eine Voreinstellung ausgeführt wird, können weitere Voreinstellungen hinzugefügt werden. Die Referenznummer der Voreinstellung blinkt, während die Tür geöffnet ist, um das Lebensmittel in das Gerät zu legen. Sobald die Tür wieder geschlossen ist, endet das Blinken der Referenznummer der Voreinstellung.

- Wenn die letzte Voreinstellung endet und das Lebensmittel entnommen ist, halten Sie die Taste  gedrückt, um den voreingestellten Zyklus zu stoppen.

E.8.2 Multiphasen-Symboleiste

Speisen können in verschiedenen Phasen gekühlt, tiefgefroren oder gegart werden.

Das Gerät bietet Programme aus verschiedenen aufeinanderfolgenden Phasen.

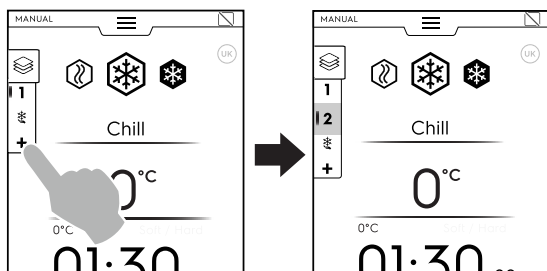
Während eines Programms erfolgt der Wechsel zu den nachfolgenden Phasen automatisch. Das Programm stoppt automatisch, sobald alle Phasen ausgeführt wurden.

Ein Multiphasen-Programm stellen Sie wie folgt ein:

1. Definieren Sie zuerst einen Zyklus (siehe den Abschnitt E.8 *Manuellmodus*).
2. Fügen Sie eine neue Phase hinzu.

Eine Phase können Sie auf zwei Arten hinzufügen:

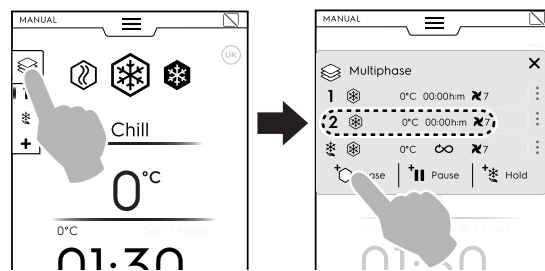
- a. Tippen Sie auf das "+" Symbol in der Multiphasen-Symboleiste.



Das Gerät fügt Standardphasen hinzu. Tippen Sie auf die Multiphasen-Symboleiste, um die Auflistung der Phasen zu überprüfen.

Tippen Sie auf die einzelnen Phasenzeilen, um neue Parameter zuzuweisen.

- b. Rufen Sie die Multiphasen-Symboleiste auf und tippen Sie auf das Symbol "Phase hinzufügen".



Tippen Sie auf die Phasenzeile, um die Parameter des neu hinzugefügten Zyklus zu definieren.

Pause einfügen

Tippen Sie auf das Symbol, um eine Pausenphase einzufügen.

Haltephase einfügen

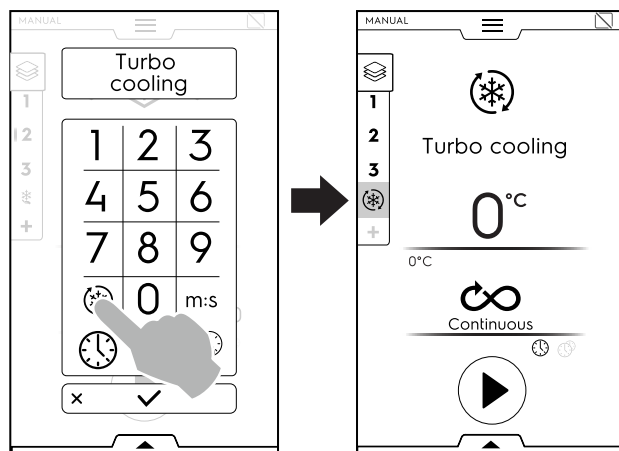
Tippen Sie auf das Symbol, um von Hand eine Haltephase einzufügen.

In diesem Fall erfolgt die Haltephase als Warmhalten für die Dauer von 1 Stunde.

Ein **Turbokühlzyklus** kann nur als letzte Phase eingefügt werden.

Wenn der Turbokühlzyklus eingefügt wird, wird der automatische Haltezyklus von der Anzeige ausgeblendet und es können keine weiteren Phasen eingefügt werden.

Wählen Sie das "Turbokühlen"-Symbol auf dem Tastenfeld, um eine Turbokühlen-Phase einzufügen.



Es können maximal 15 Phasen und eine Haltephase eingefügt werden.

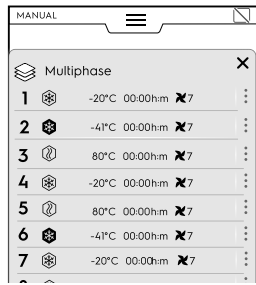


HINWEIS!

Die HALTEPHASE steht immer am Ende der Liste und kann nicht verschoben oder kopiert werden.



3. Definieren Sie die Parameter der neu hinzugefügten Zyklen und starten Sie das Programm.



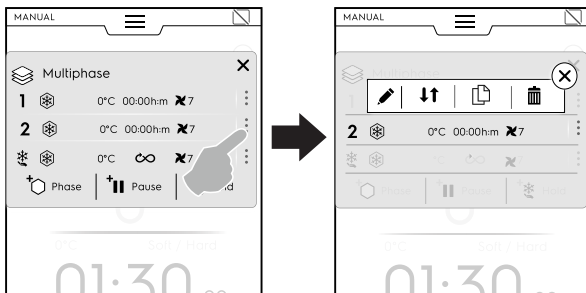
Die aktuell ausgeführte Phase ist grün hervorgehoben. Die in der Liste ausgegrauten Phasen wurden schon ausgeführt.



HINWEIS!
Falls als letzte Phase ein Aufwärmzyklus eingestellt ist, wird der Haltezyklus automatisch deaktiviert.
Sie können den Haltezyklus von Hand aktivieren.

Phasen verwalten:

- Tippen Sie auf die 3 Punkte auf der rechten Seite, um das kleine Popup-Fenster mit den Meldungen und den Funktionen Verschieben, Duplizieren und Löschen zu öffnen.



HINWEIS!
Das Popup-Fenster öffnet sich nur, wenn der Zyklus noch nicht gestartet wurde.

- Tippen Sie auf das rote Kreuz, um das kleine Popup-Fenster wieder zu schließen.



Meldungen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um Meldungen zu schreiben, die zwischen den Phasen angezeigt werden sollen.



Eine Phase verschieben

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Position der Phase zu ändern.

Die anderen Phasennummern beginnen zu blinken.

Durch Antippen der gewünschten Phasennummer wählen Sie die neue Position.



Eine Phase löschen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Phase direkt zu löschen.



Eine Phase duplizieren

Falls nur eine Phase vorhanden ist, kann sie nicht verschoben oder gelöscht, sondern nur dupliziert werden.

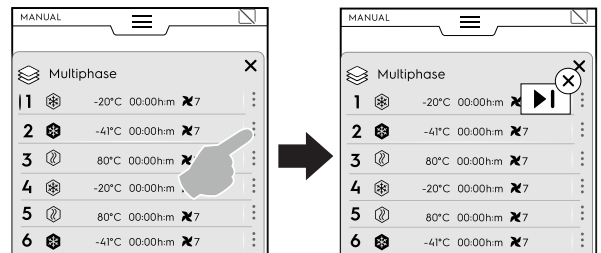
ÜBERSPRINGEN-FUNKTION (nur während eines laufenden Programms verfügbar):

- Tippen Sie auf die drei Punkte rechts neben **der gewählten Phase**, um das kleine Popup-Fenster mit der Überspringen-Funktion zu öffnen.



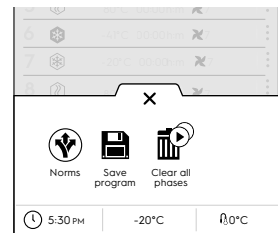
HINWEIS!
Das Popup-Fenster öffnet sich nur, wenn der Zyklus schon gestartet wurde.

- Tippen Sie auf das Überspringen-Symbol, um die aktuelle Phase zu verlassen und sofort die gewählte Phase zu starten.



Funktionen der unteren Symbolleiste

Weitere Einstellungen können Sie über die Symbolleiste vornehmen:



Normen

(in einem Multiphasen-Zyklus mit verschiedenen Phasen werden die Normen nicht angewendet).



Ein Programm speichern

Tippen Sie auf die Option, um die selbst definierten Zyklen im Programmmodus zu speichern. Geben Sie mit den Tasten des Zahlenfelds einen Bezeichner ein, der zuge-wiesen werden soll.



Alle Phasen löschen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um alle Phasen in der Multiphasen-Symbolleiste zu löschen und erneut bei Phase 1 zu beginnen.

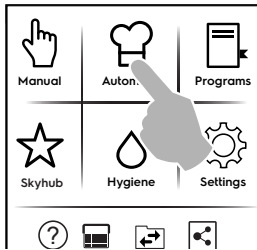
Bevor Sie die Phasen in der Symbolleiste löschen, öffnet sich ein Popup-Fenster, das Sie zur Bestätigung auffordert.

E.9 Automatikmodus

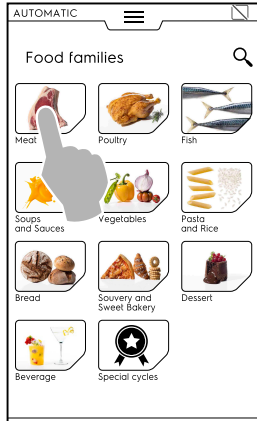
Der Automatikmodus ist sehr praktisch, denn Sie brauchen nur ein paar einfache Funktionen einzustellen, um den perfekten automatischen Kühl-, Gefrier- oder Aufwärmvorgang zu erhalten.

Einen Automatikzyklus einstellen

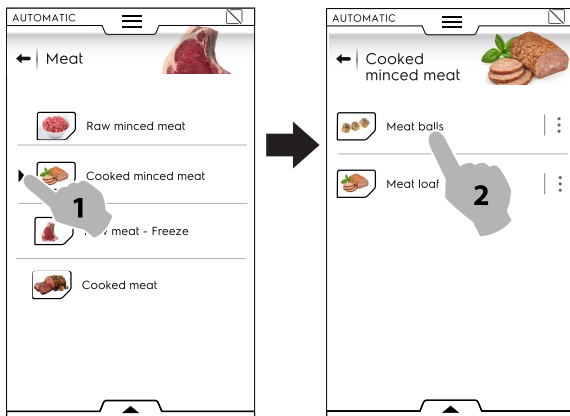
1. Rufen Sie die obere Symbolleiste auf und wählen Sie den Automatikmodus.



2. Wählen Sie eine Lebensmittelfamilie.

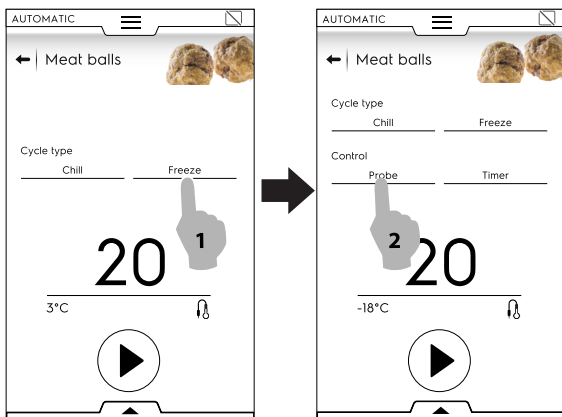


3. Wählen Sie die Lebensmittelkategorie und die gewünschte zugeordnete Voreinstellung.



Jeder Kategorie können mehrere Voreinstellungen zugeordnet sein.

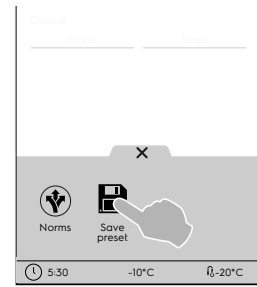
4. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung und definieren Sie bei Bedarf die Parameter.



Stellen Sie bei Bedarf die Temperatur oder die Zeit ein, indem Sie das Temperatur- bzw. Uhrzeit-Feld antippen.

Bestimmte Zyklen sind vollautomatisch.
Das Display zeigt dann keine Parameter an, die eingestellt werden können.

5. Nachdem Sie den Zyklus mit den neuen Parametern geändert haben, können Sie ihn als Voreinstellung speichern.



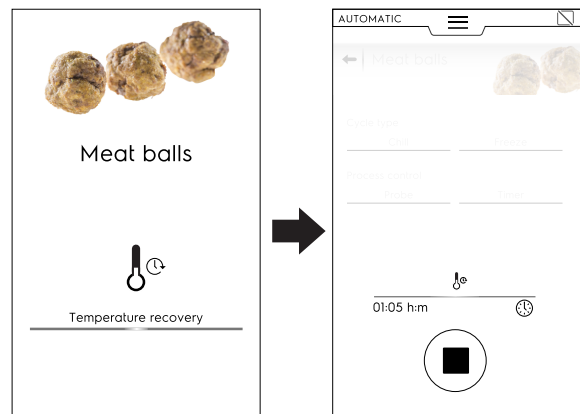
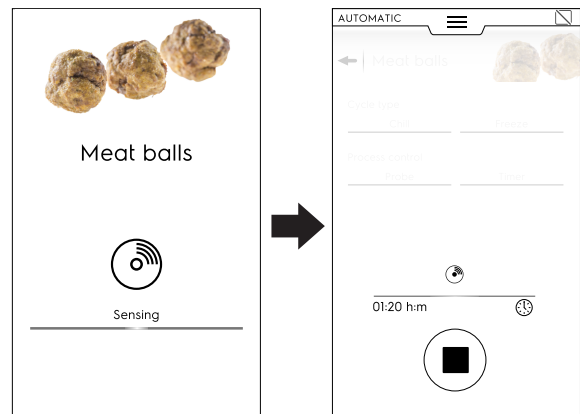
- Tippen Sie auf das Symbol, um die Voreinstellung zu speichern.
 - Es öffnet sich ein Popup-Fenster mit der Meldung, die Voreinstellung zu überschreiben.
 - Tippen Sie auf ✓, um diesen Vorgang zu bestätigen oder tippen Sie auf ✕, um den Zyklus als neue Voreinstellung zu speichern.
6. Tippen Sie dann auf die betreffende Schaltfläche, um den Zyklus zu starten.
 7. Danach beginnt das Vorkühlen bzw. Vorheizen.



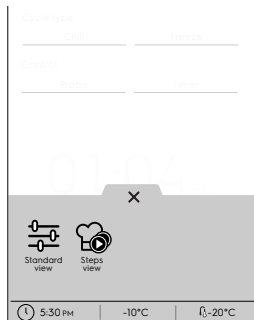
HINWEIS!

Während der Vorbereitung der Kammer können Sie weitere Änderungen der Parameter vornehmen.

8. Nach dem Vorkühlen bzw. Vorheizen legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler ein (falls benötigt) und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
9. Die Erkennungs- bzw. Temperaturwiederherstellungsfunktion startet.
Diese Funktionen analysieren die Bedingungen in der Kammer, um den Zyklus für Art und Beladung des Lebensmittels zu optimieren.



10. Nach Abschluss der Temperaturerkennung und -wiederherstellung erscheint während des Zyklus ein Bildschirmschoner auf dem Display, der die Art des Zyklus (Zeit- oder Temperatursteuerung) visualisiert. Sie können die Bildschirmanzeige mit Hilfe der unteren Symbolleiste individuell gestalten. Rufen Sie dazu die Symbolleiste auf und wählen Sie die am besten geeignete Ansicht.

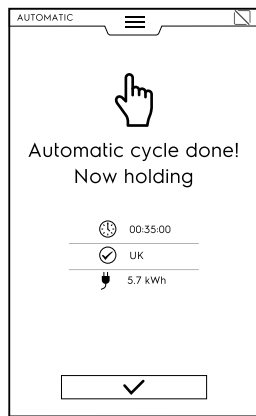


Standardansicht



Einzelschritt-Ansicht

11. Nach Beendigung des Zyklus zeigt das Display folgende Informationen an:



Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden



Verwendete Bezugsnorm (falls aktiviert)
Die Überprüfung zeigt, ob die Einhaltung der Norm erfolgreich war.



Verwendete Referenznorm (z. B. UK)
Die Überprüfung nach Norm war nicht erfolgreich.



Energieverbrauch in kWh

E.9.1 Zyklen+ / Spezialzyklen

Dieser Bereich enthält spezielle Zykluskonfigurationen, die auf spezifische Ergebnisse ausgelegt sind.

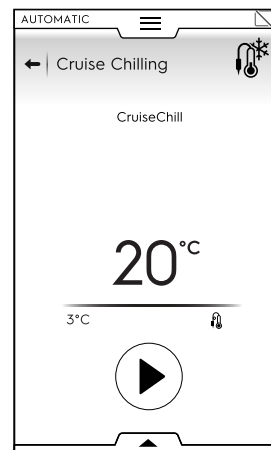
Tippen Sie auf das Symbol , um eine Liste der Spezialzyklen aufzurufen.



„Cruise Cycle“-Kühlzyklus

„Cruise Cycle“ justiert den Kühlzyklus selbsttätig (anhand eines Algorithmus) passend zur Größe des Lebensmittels und überwacht dazu den gesamten Ablauf. Das Kühlen wird automatisch von Anfang bis Ende überwacht, um Qualität, Textur und Aussehen des Lebensmittels zu optimieren.

Die einzig mögliche Betriebsart hierbei ist ein Kühlzyklus mit Kerntemperaturfühler.



Temperaturfühler-Parameter können nur definiert werden, wenn die Überprüfung der Normvorgaben deaktiviert ist.

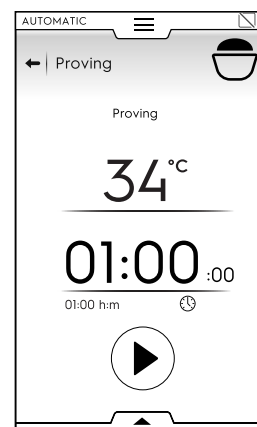


Gären

Das Gerät dient hierbei als Gärschrank, der jede beliebige Konditorei- und Backware gären kann.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Gärzyklus.
Dieser Zyklus wird als Aufwärmzyklus ausgeführt.



2. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter.
Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



3. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
4. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
5. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

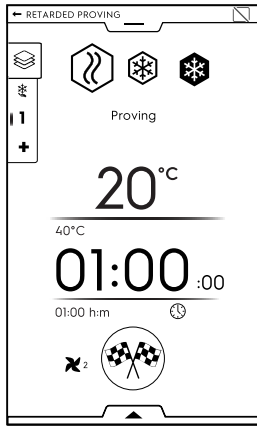


Verzögerter Gärzyklus

Das Gerät dient hierbei als Gärschrank, der jede beliebige Konditorei- und Backware mit Zeitverzögerung gären kann.

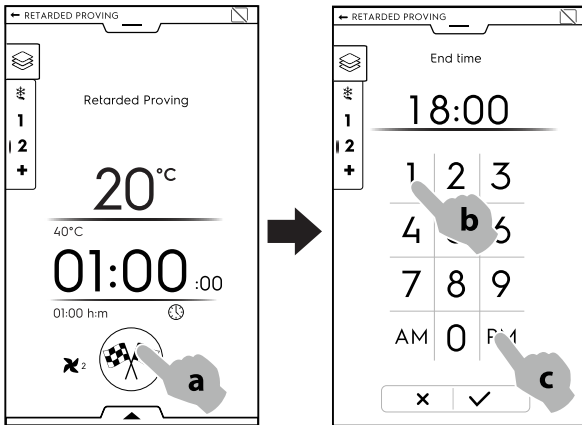
Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den verzögerten Gärzyklus.



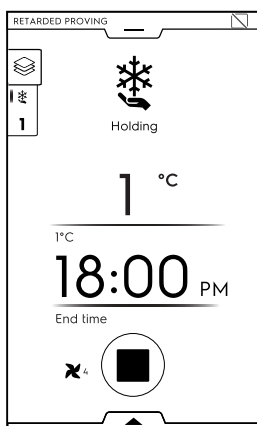
2. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter.

3. Tippen Sie auf die Schaltfläche . Das Display zeigt eine Bearbeitungsseite an, auf der Sie die Uhrzeit einstellen, zu der das Produkt vollständig aufgegangen sein muss (zum Beispiel 18:00 Uhr).

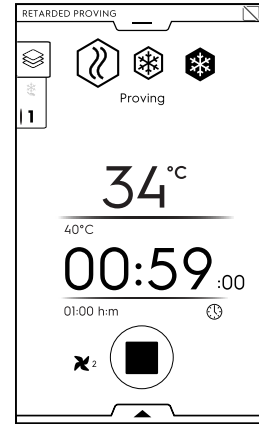


4. Bestätigen Sie die Einstellung.
5. Der Zyklus beginnt mit einer Haltephase.

HINWEIS!
Die Dauer der Haltephase wird automatisch vom Gerät definiert.



6. Nach Abschluss der Haltephase startet der Gärzyklus.



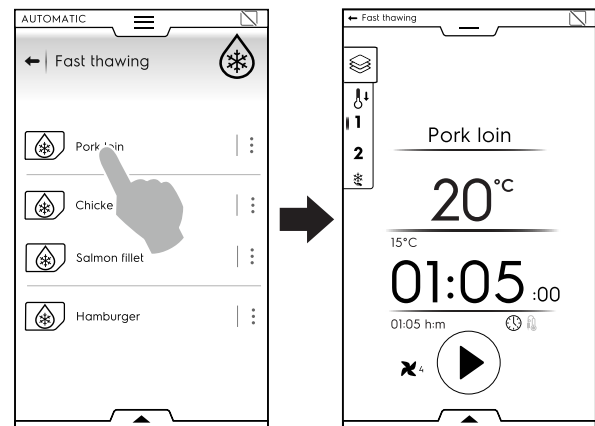
7. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

Schnellauftauen

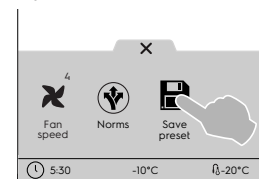
Der Schnellauftauzyklus stellt sicher, dass gefrorene Lebensmittel einwandfrei aufgetaut werden und direkt im Anschluss gegart werden können.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Schnellauftauzyklus.
2. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung. Dieser Zyklus wird als Multiphasenzyklus ausgeführt.



3. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter. Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



4. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
5. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein (falls ein fühlergesteuerter Zyklus eingestellt ist), schließen die Tür und der Zyklus startet.
6. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
7. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.

Sushi&Sashimi

Dieser Zyklus ermöglicht das Gefrieren von Fisch bei -24 °C für die Dauer von 24 Stunden (die Kammer funktioniert bei -40 °C). Dadurch werden Anisakis-Nematoden abgetötet.

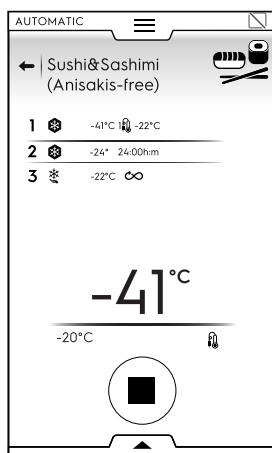
Dieser Zyklus ist nur als Multiphasenzyklus mit Kerntemperaturfühler verfügbar.

Sie können zwischen zwei vom Hersteller definierten Voreinstellungen wählen:

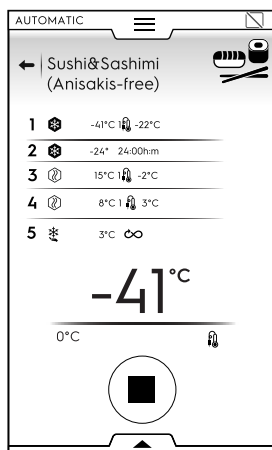
- Einfrieren zur Konservierung.
- Servierfertig vorbereiten.



Das Einfrieren zur Konservierung besteht aus 3 Phasen: Einfrieren – Desinfizieren – Kühlhalten.



Das servierfertige Vorbereiten besteht aus 5 Phasen: Einfrieren – Desinfizieren – Auftauen – Auftauen – Warmhalten.



Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Sushi&Sashimi-Zyklus.
2. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung.
3. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
4. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
5. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
6. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.



WICHTIGE HINWEISE

Falls der Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt wurde, schaltet der Zyklus selbsttätig von Temperatur- auf Zeitsteuerung um. In diesem Fall kann die Abtötung der Parasiten nicht garantiert werden.

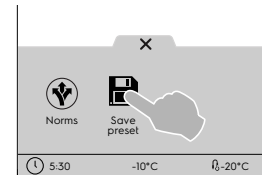
Sous-vide-Kühlen

Dieser Zyklus dient spezifisch zum Kühlen von Lebensmitteln, die sous-vide gegart wurden.

Dieser Zyklus wird als Kühlzyklus ausgeführt.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Sous-vide-Kühlzyklus.
2. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter. Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



3. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
4. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
5. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
6. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.

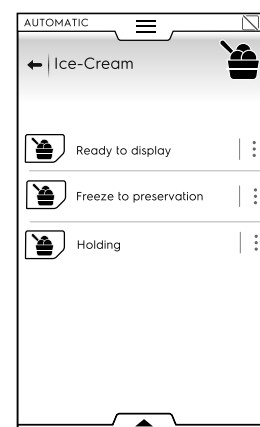
Ice-cream [Speiseeis]

Hiermit können Sie Speiseeis unmittelbar nach der Herstellung konservieren und das Speiseeis vorbereiten, das in die Auslage gelegt werden soll.

Dieser Zyklus wird als Kühlzyklus mit Kerntemperaturfühler ausgeführt.

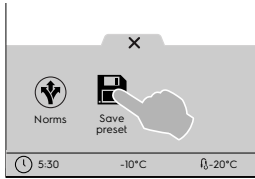
Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Speiseeis-Zyklus.
2. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung. Sie können zwischen drei vom Hersteller definierten Voreinstellungen wählen:
 - Freeze to Holding [Von Gefrieren auf Temperaturhalten]
 - Temperaturhalten
 - Bereit für die Auslage



- Definieren Sie bei Bedarf die Parameter des Temperaturfühlers.

Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



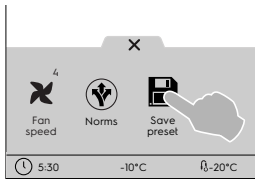
- Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
- Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
- Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
- Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.

Jogurt

Mit dieser Funktion können Sie ausgehend von einem 100-g-Becher bis zu 6 kg Joghurt herstellen.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

- Wählen Sie den Joghurt.
Dieser Zyklus wird als Multiphasen-Zyklus durchgeführt (Aufwärmen – Kühlen – Temperaturhalten).
- Definieren Sie bei Bedarf die Parameter.
Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



- Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
- Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
- Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
- Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.

Schokolade

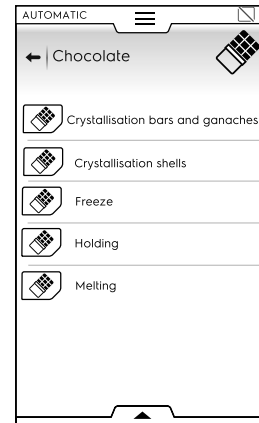
Diese Funktion dient zur Herstellung perfekt geschmolzener oder kristallisierter Schokolade.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

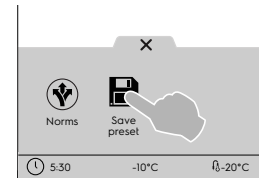
- Wählen Sie den Schokolade-Zyklus.

- Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung.
Sie können zwischen mehreren vom Hersteller definierten Voreinstellungen wählen, die mit unterschiedlichen Zyklen ausgeführt werden:

- Kristallisieren von Riegeln und Ganaches.
- Crystallisation shells [Kristallisieren von Schokoladenmuscheln]
- Einfrieren.
- Temperaturhalten
- Schmelzen



- Definieren Sie bei Bedarf die Parameter.
Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



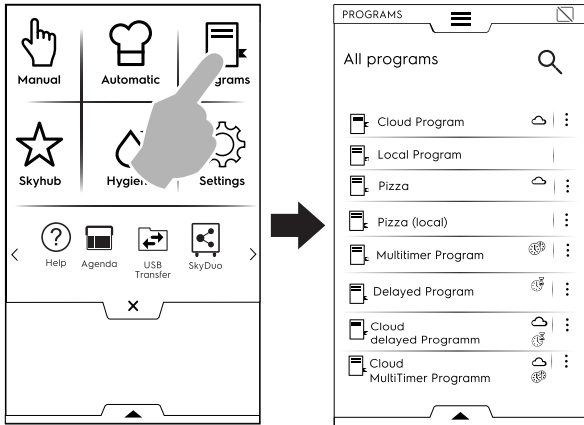
- Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
- Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
- Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
- Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.

E.10 Programmmodus

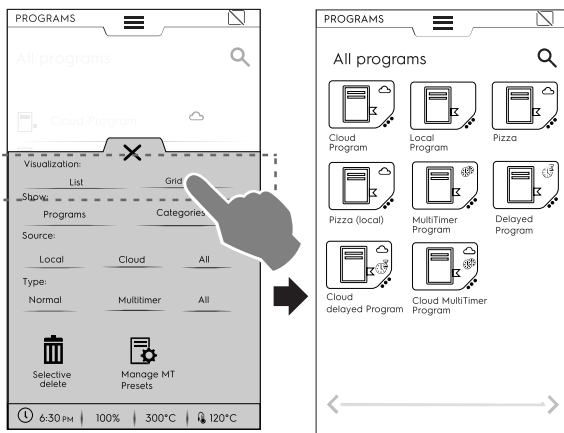
Im "Programm-Modus" können Sie gespeicherte oder aus der Cloud heruntergeladene Programme (Rezepte) aufrufen u./o. neue Programme erstellen und speichern.

Einen Garzyklus einstellen




1. Wählen Sie den Programm-Modus. Das Display zeigt alle gespeicherten Programme an.




Um die Programmanzeige von der Listen- in die Rasterdarstellung umzuschalten, rufen Sie die untere Symbolleiste auf und wählen die Rasterdarstellung:



Bei der Anzeige der Programme informiert der Bratofen Sie über die Art des Programms und dessen Quelle:

-  Programm aus der Cloud
(verfügbar nur mit von Fachpersonal installierten Datenkommunikationsgeräten)
-  Multitimer-Programm
-  Programm mit Startverzögerung

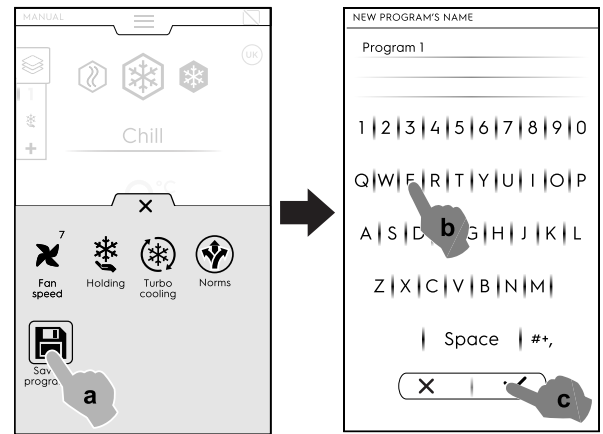
2. Tippen Sie auf das gewünschte Programm. Das Gerät lädt das Programm startbereit im Manuellmodus.

HINWEIS!
Um ein Programm zu suchen, tippen Sie auf das  Symbol und geben den Namen über das eingeblendete Tastenfeld ein. Auf dem Display werden dann die Programme angezeigt, die am meisten mit der Eingabe übereinstimmen.

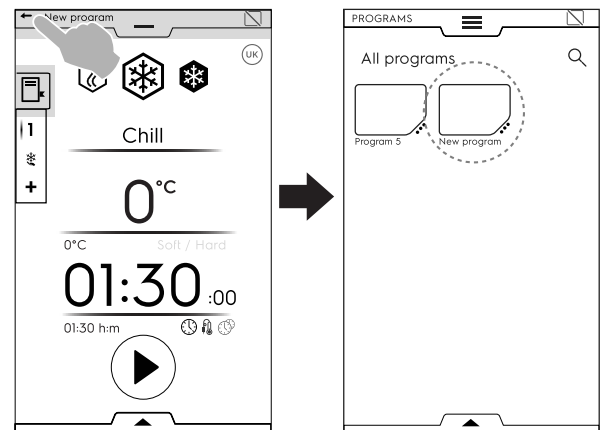
Ein Programm erstellen und speichern

- Wählen Sie einen Zyklus im Manuellmodus und definieren Sie bei Bedarf die Parameter (siehe das Kapitel E.8 *Manuellmodus*).
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen Sie auf das Symbol "Programm speichern".

- Den Programmnamen auf dem Tastenfeld bearbeiten und bestätigen.



- Das neue Programm wird im Programm-Modus gespeichert.



BILD, NAME, KATEGORIE-VERKNÜPFUNG UND LÖSCHEN GESPEICHERTER PROGRAMME

1. Tippen Sie auf die 3 Punkte neben dem Programmsymbol, um das Menü "Rezepturverwaltung" aufzurufen.

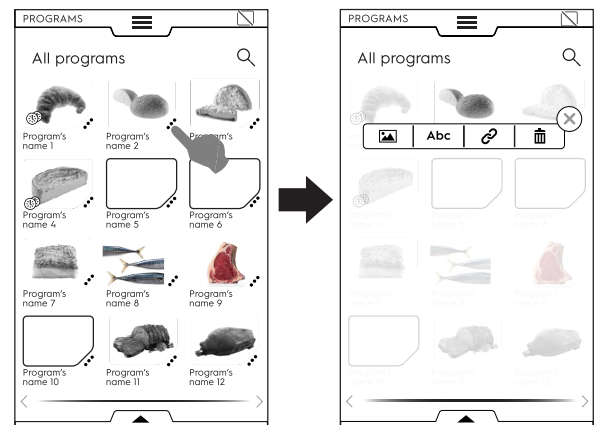
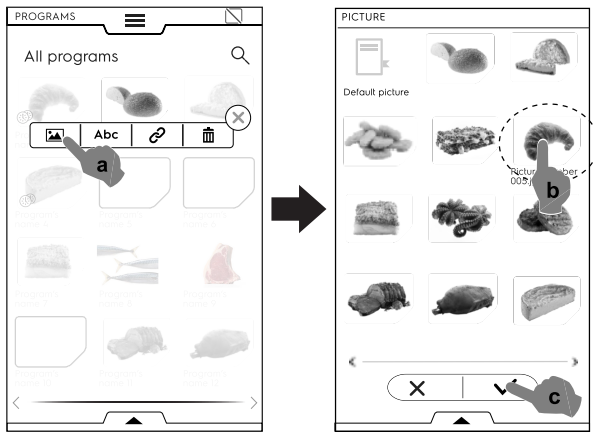


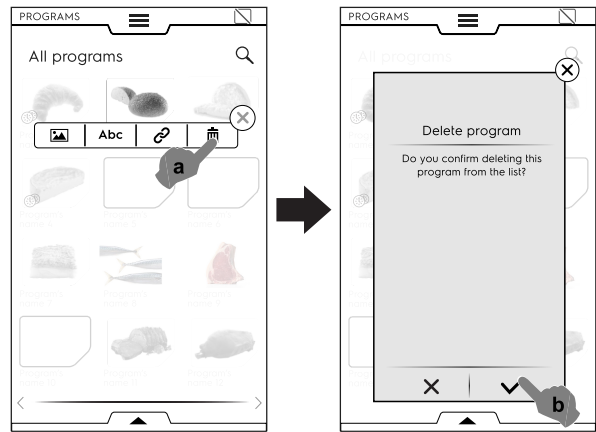
BILD ÄNDERN

- Tippen Sie auf das Bildsymbol, um das Standardbild zu ändern.

Wählen Sie das gewünschte Bild und bestätigen Sie es.

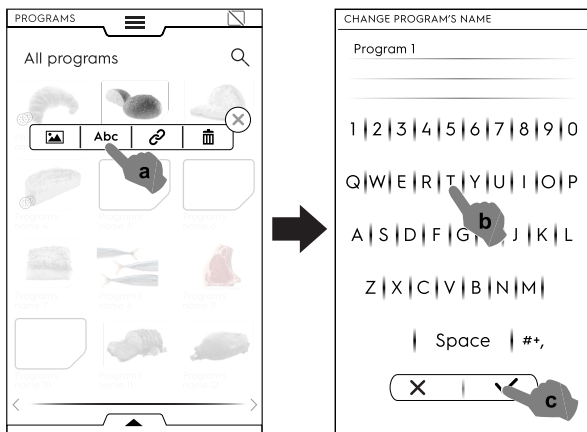


- Tippen Sie auf das Papierkorb-Symbol, um ein Programm zu löschen, und bestätigen Sie dann den Vorgang.



PROGRAMMNAMEN BEARBEITEN

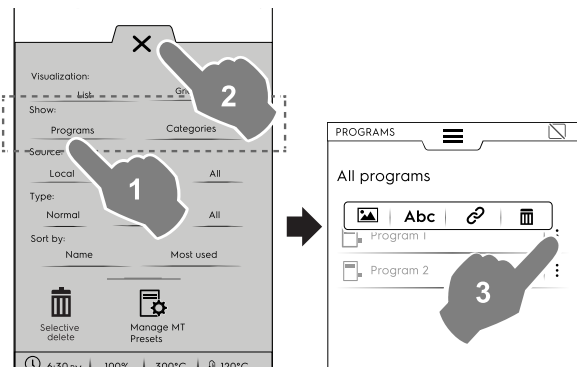
- Tippen Sie auf das "abc"-Symbol, um den Programmnamen zu editieren.
Tippen Sie den neuen Bezeichner ein und bestätigen Sie die Eingabe.



Programmverwaltung über die untere Symbolleiste

Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und:

- wählen Sie die Option "Programme", um eine Auflistung sämtlicher Programme aufzurufen.

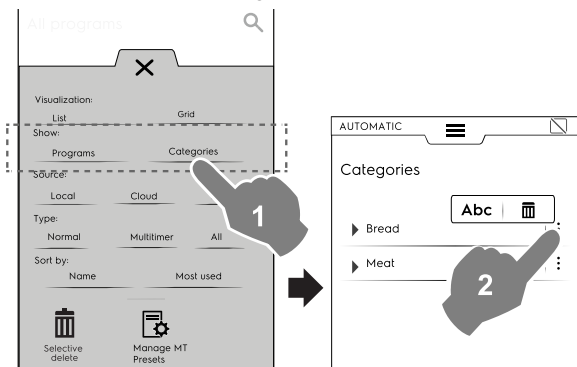


HINWEIS!

Für alle angezeigten Programme öffnen die drei vertikal angeordneten Punkte rechts neben dem gewählten Programm ein Popup-Fenster, in dem Sie ein Bild hinzufügen oder das Programm umbenennen, löschen oder mit einer Kategorie verknüpfen können.

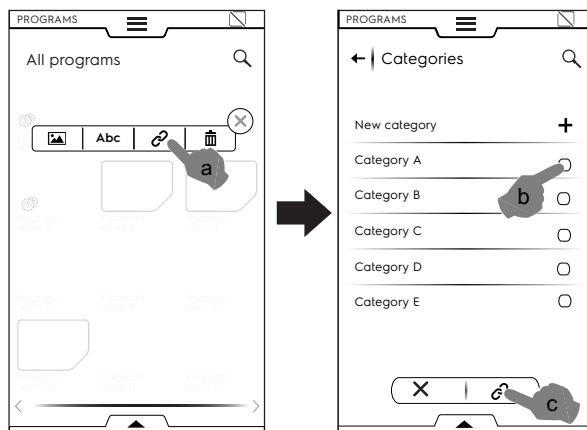
Tippen Sie immer auf X, um die Symbolleiste zu schließen.

- wählen Sie die Option "Kategorien", um eine Auflistung sämtlicher Kategorien aufzurufen.
Die Anzeige der Kategorien kann jeweils auf die Anzeige der damit verknüpften Programme erweitert werden.



EINE KATEGORIE ZUORDNEN

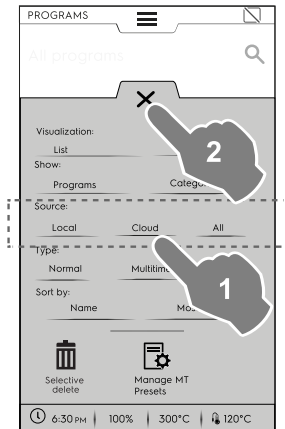
- Tippen Sie auf das Verknüpfungssymbol, um das Programm einer Kategorie zuzuordnen.



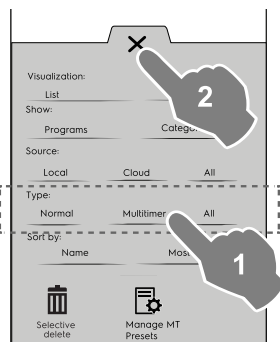
Nachdem Sie eine Kategorie gewählt haben, tippen Sie auf die Verknüpfungs-Schaltfläche.

PROGRAMM LÖSCHEN

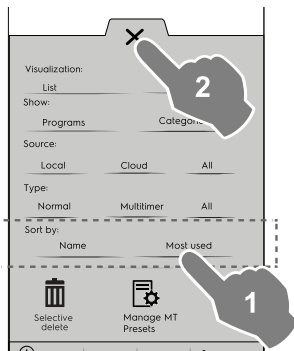
- Wählen Sie "Lokal", "Cloud" (verfügbar nur mit von Fachpersonal installierten Datenkommunikationsgeräten) oder "Alle", um die Programme sortiert nach Quelle oder alle Programme anzuzeigen.



- wählen Sie "Normal", "Multitimer" oder "Alle", um die Programme je nach Typ anzuzeigen.

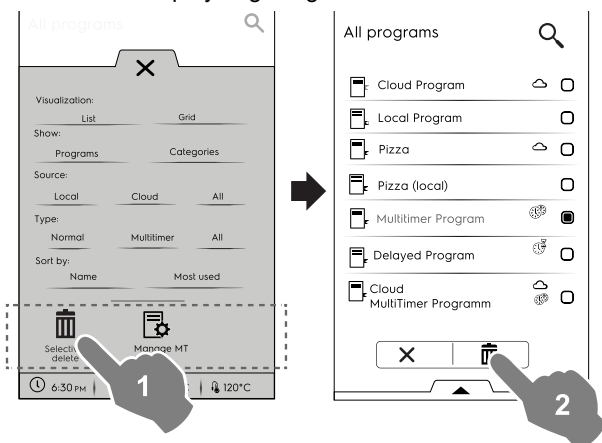


- wählen Sie "Name" oder "Am häufigsten verwendet", um die gewünschten Programme zu sortieren.



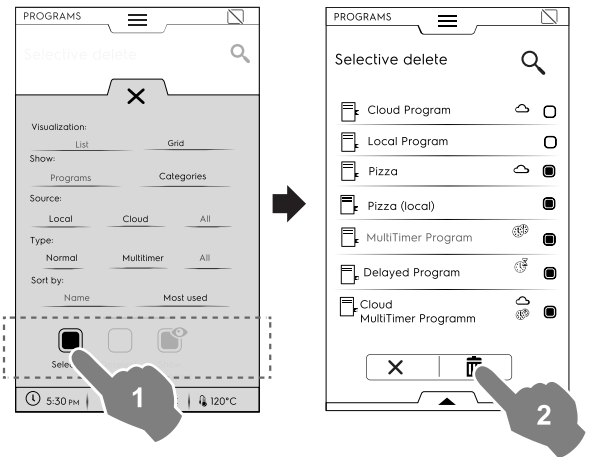
Selektive LösCHFunktion

- Rufen Sie die Symbolleiste auf, um die Programme zu wählen, die Sie löschen möchten. Die Liste der Programme wird auf dem Display angezeigt.



- Wählen Sie die zu löschenden Programme oder rufen Sie erneut die Symbolleiste auf und wählen Sie:

, um alle Programme zu wählen.



oder wählen Sie eine der folgenden Optionen:

, um die Auswahl aller Programme aufzuheben.

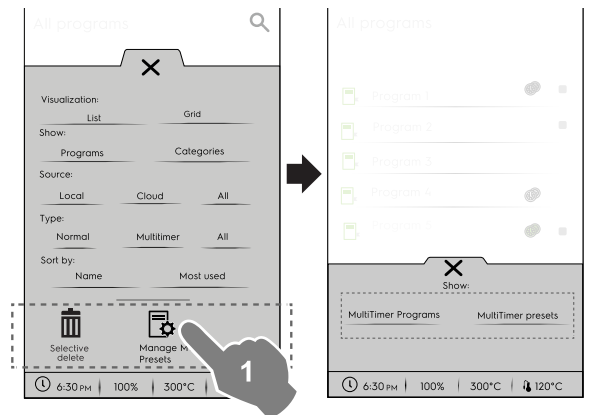
, um nur die gewählten Programme anzuzeigen.

Schließen Sie stets die Symbolleiste, damit Ihre Auswahl auf dem Display angezeigt wird.

MT-Voreinstellungen verwalten

Sie können Voreinstellungen umbenennen oder löschen und die Informationen zu dem darin enthaltenen Programm aufrufen.

- Tippen Sie auf das betreffende Symbol.



- Wählen Sie ein Programm aus der Liste und tippen Sie auf Schaltfläche , um es zu starten.



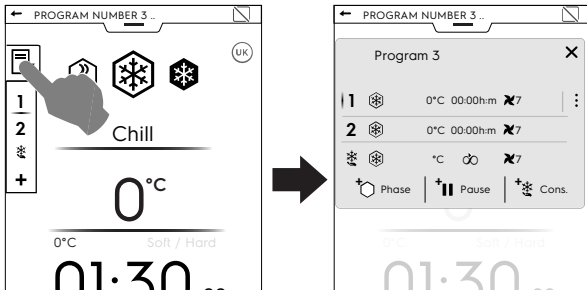


HINWEIS!

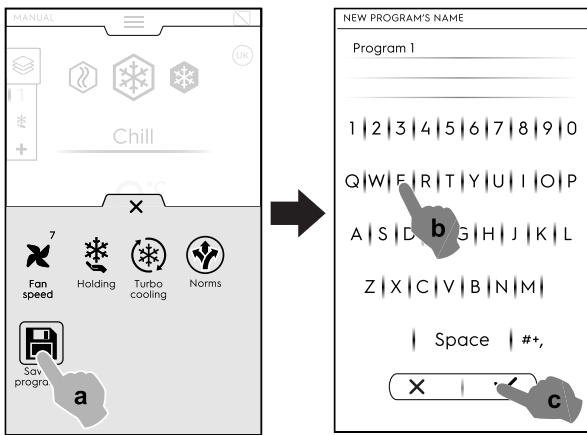
Nach dem Aufruf des Programms können Sie es noch ändern, indem Sie weitere Phasen oder Voreinstellungen hinzufügen.

Phasen in ein Programm einfügen

- Tippen Sie auf die Multiphasen-Symbolleiste, um alle Phasen des gesamten Zyklus anzuzeigen zu lassen.
- Weitere Phasen einfügen (siehe den Abschnitt E.8.2 *Multiphasen-Symbolleiste*).

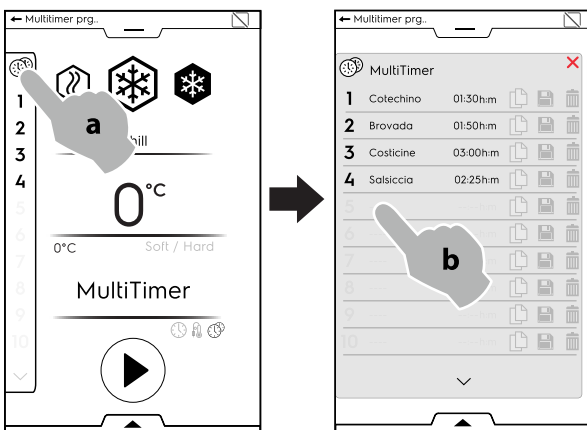


- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und speichern Sie das Programm.

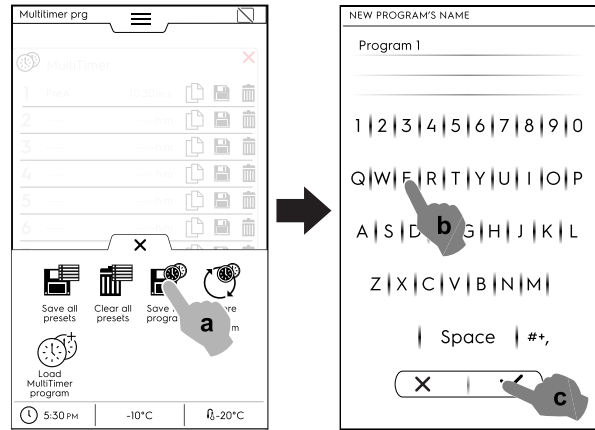


Voreinstellungen in ein MultiTimer-Programm einfügen

- Tippen Sie auf die MultiTimer-Symbolleiste, um alle Voreinstellungen anzuzeigen zu lassen, die einem Programm zugeordnet sind.
- Weitere Voreinstellungen einfügen (siehe den Abschnitt "MultiTimer" in Kapitel E.8 *Manuellmodus*).



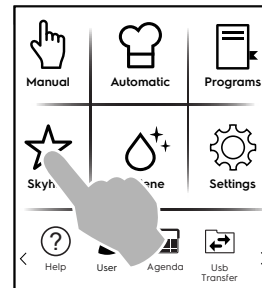
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und speichern Sie das Programm.



E.11 Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)

Dieser Modus ist eine Sammlung von Verknüpfungen zu den am häufigsten verwendeten Funktionen des Geräts, mit der Sie das Anzeigemenü nach Ihren Wünschen anpassen können.

- Wählen Sie den SkyHub-Modus.

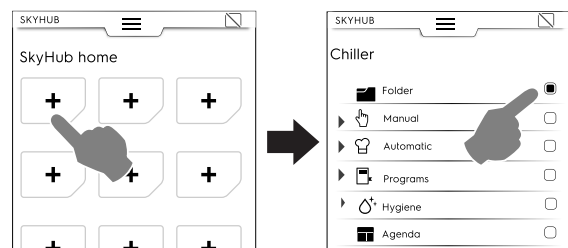


- Beim ersten Aufruf enthält das Menü keine Einträge. Sie können ein Verzeichnis mit den am häufigsten verwendeten Funktionen oder eine direkte Verknüpfung mit Ihrer bevorzugten Funktion erstellen.

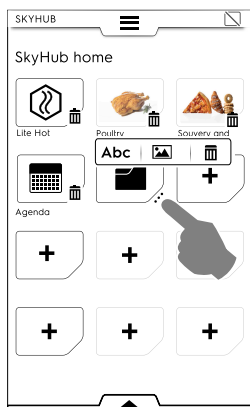
Tippen Sie auf "+", um ein Verzeichnis oder die gewünschte Funktion zu erstellen.

Ein Verzeichnis erstellen

- Tippen Sie auf "+" und wählen Sie

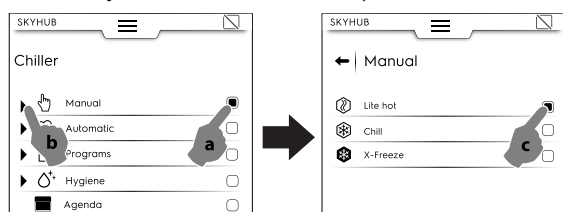


- Sie werden aufgefordert, sofort einen Verzeichnisnamen einzugeben und aus den Vorschlägen ein Symbolbild auszuwählen.
Sie können jederzeit ein anderes Bild wählen oder Verzeichnis umbenennen bzw. löschen.

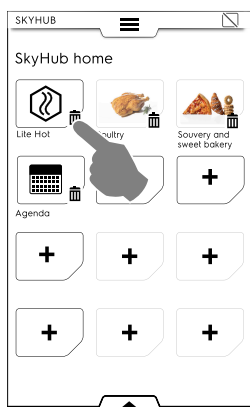


Eine Verknüpfung hinzufügen

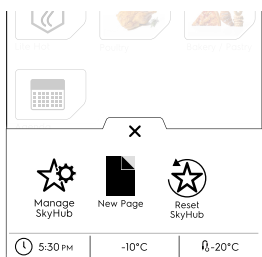
- Wählen Sie die gewünschte Funktion (zum Beispiel „Aufwärmzyklus“ im Manuellmodus).



- Um eine Funktion zu löschen, tippen Sie auf das Symbol in der unteren Ecke.



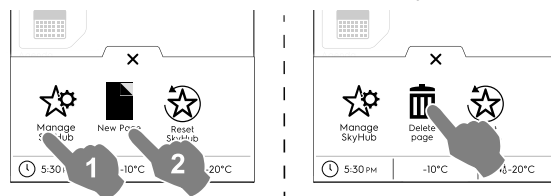
- Um Ihre Favoriten zu speichern, rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen auf das Symbol „SkyHub verwalten“.
Das grüne Symbol ändert seine Farbe in Weiß. Das BEARBEITEN-Menü wird ausgeblendet und die Anzeige zeigt erneut die Favoritenliste an.



Sonstige Funktionen

- Um weitere Seiten zu erstellen:

- Tippen Sie auf und dann auf die Symbole.

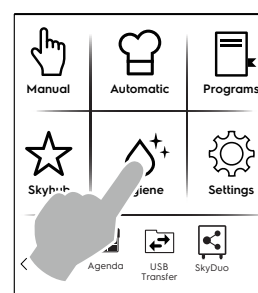


- Um die neue Seite zu speichern, tippen Sie erneut auf . Das Symbol ändert seine Farbe in Weiß.
- Um eine neue Seite zu erstellen, tippen Sie auf das zugehörige Symbol .
- Um alle Verknüpfungen, Verzeichnisse und Seiten zu löschen, tippen Sie auf das Symbol .

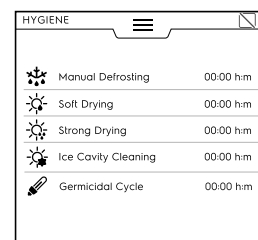
E.12 Hygienemodus

Die Hygienefunktion ermöglicht die automatische Desinfektion der Gerätekommer nach dem am besten geeigneten Programm.

1. Wählen Sie in der oberen Symbolleiste die Hygienefunktion.



2. Wählen Sie dann das gewünschte Programm aus der eingblendeten Liste:



Manuelles Abtauen

Das Gerät hat eine automatische Abtaufunktion, bei Bedarf kann jedoch auch ein manuelles Abtauen eingestellt werden.

Schonendes Trocknen

Diese Funktion ermöglicht ein leichtes Trocknen der Kammer zum Entfernen von Kondensfeuchte.

Intensives Trocknen

Diese Funktion ermöglicht ein intensives Trocknen der Kammer zum Entfernen von Kondensfeuchte.

Enteisen der Kammer

Mit dieser Funktion können Sie innerhalb kurzer Zeit starke Eisablagerungen aus der Kammer entfernen, die sich während eines Betriebs des Gerät mit sehr niedrigen Temperaturen gebildet haben.

Entkeimen

Dieses Programm ist als Option bzw. nur für bestimmte Modelle in Verbindung mit Sonderzubehör verfügbar.

Diese Funktion ermöglicht die Desinfektion der Oberflächen und der Luft in der Gerätekammer. Sie kann ebenfalls für Küchengeräte verwendet werden wie: Messer, Tranchiergabeln usw..

Wenn die Innentemperatur weniger als +15 °C beträgt, startet der Zyklus nicht.

Diese Funktion darf nicht verwendet werden, wenn sich Lebensmittel in der Kammer befinden.

Es wird empfohlen, zu Beginn des Arbeitstags vor Gebrauch des Geräts und am Ende des Arbeitstags nach dem Reinigen der Kammer einen Sterilisationszyklus durchzuführen.



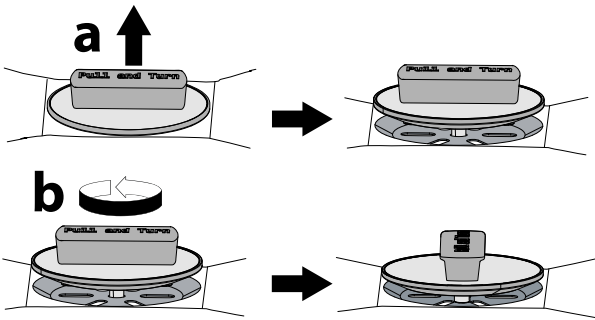
HINWEIS!

Um einen maximalen Wirkungsgrad des Sterilisationszyklus zu erhalten, empfiehlt es sich, die UV-C Leuchte alle 10 Jahre auszuwechseln.

Das Gerät ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die die Lampen ausschaltet, wenn die Tür geöffnet wird.

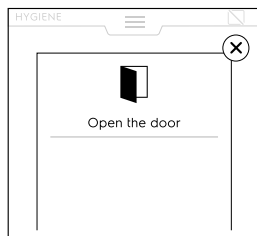
Diese Sicherheitsfunktion schützt vor der schädlichen Wirkung der UV-C Strahlung der Lampen, die Sehschäden verursachen kann.

- Öffnen Sie die Tür.
- Den Ablaufverschluss öffnen.

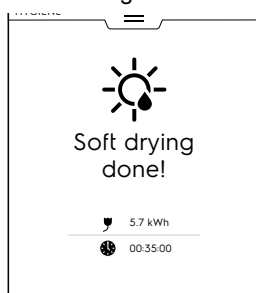


Wenn Sie das manuelle Abtauen oder das schonende bzw. intensive Trocknen gewählt haben, müssen Sie die Tür mit dem Türstopper bis zum Programmende offen halten.

- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Programm zu starten.
Wenn die Tür beim Programmstart geschlossen ist, erscheint ein Popup-Fenster mit der Aufforderung, die Tür zu öffnen.



- Sobald das Programm beendet ist, erscheint ein Popup-Fenster mit folgender Meldung:



Leistungsaufnahme in kWh



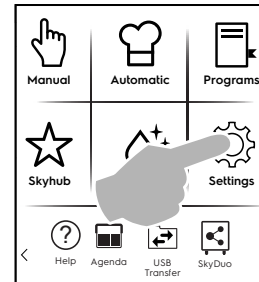
Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden

- Den Ablaufverschluss nach der Reinigung sofort wieder schließen.

E.13 Modus „Einstellungen“

Im Modus "Einstellungen" können Sie bestimmte Betriebsparameter des Geräts ändern.

- Rufen Sie die obere Symbolleiste auf und wählen Sie die Einstellungen.



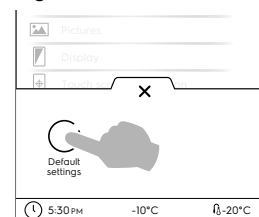
- Das Display zeigt das Hauptmenü mit ALLEN EINSTELLUNGEN an.



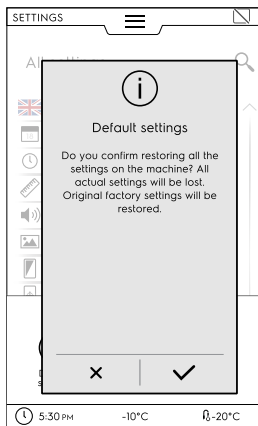
Standardeinstellung

Falls Sie das Gerät auf die Werkseinstellung zurücksetzen müssen, gehen Sie wie folgt vor:

- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und wählen Sie die Standardeinstellungen.



2. Bestätigen Sie die Wiederherstellung, um das Pop-up-Fenster zu schließen.



EINSTELLUNGSLISTE

Sprache

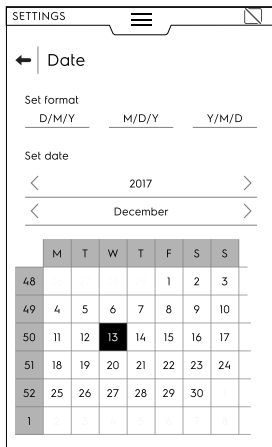
Über diesen Parameter stellen Sie für alle Menüs die gewählte Sprache ein.

- Tippen Sie auf das Landesfahnen-Symbol.
- Das Display zeigt alle Einstellungen in der gewünschten Sprache an.

Datum

Mit dieser Einstellung stellen Sie das aktuelle Datum ein.

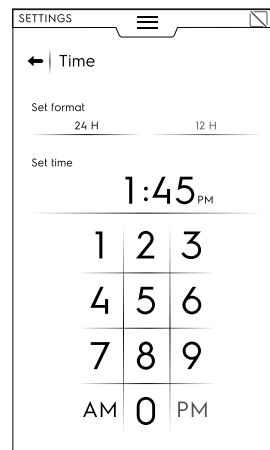
- Wählen Sie das Datumsformat (Tag/Monat/Jahr, Monat/Tag/Jahr, Jahr/Monat/Tag).
- Geben Sie das Datum ein: Tippen Sie auf "<" / ">", um Monat und Jahr zu wählen, und tippen Sie dann auf die entsprechende Zahl im Kalender für den Tag.



Uhrzeit

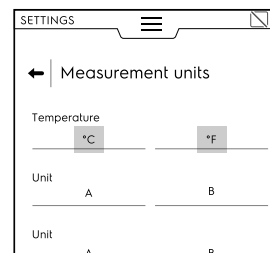
Mit dieser Einstellung stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

- Wählen Sie das Uhrzeitformat (24H oder 12H AM/PM).
- Geben Sie die Uhrzeit ein: Tippen Sie auf die entsprechende Zahl auf dem Tastenfeld und wählen Sie, falls erforderlich, den Zusatz AM oder PM.



Maßeinheiten

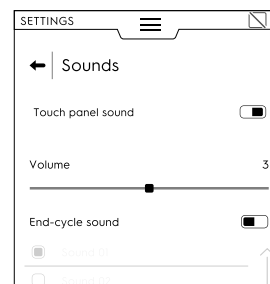
Hiermit stellen Sie die Maßeinheit für die Temperaturanzeige auf °C oder °F ein.



Signaltöne

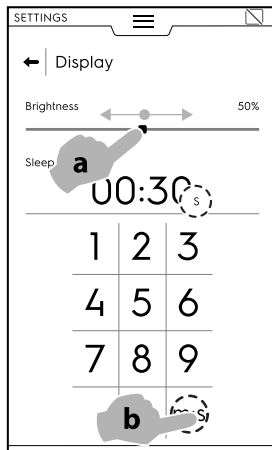
Mit dieser Einstellung können Sie:

- den Tastenton beim Antippen des Touchscreens aktivieren / deaktivieren (☐ / ☐).
- die Lautstärke einstellen.
- den Hinweiston bei Zyklusende aktivieren / deaktivieren (☐ / ☐).
- die Hinweistöne bei Zyklusende wählen.



Display

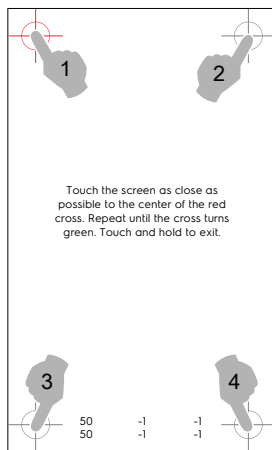
Mit dieser Einstellung stellen Sie die Helligkeit des Displays ein.



Kalibrierung des Touchscreen-Displays

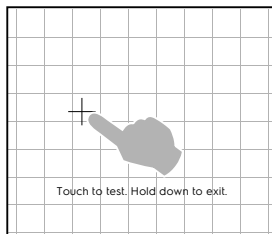
Mit dieser Einstellung definieren Sie die Kalibrierung des Bildschirms.

1. Tippen Sie so nah wie möglich an der Mitte des roten Kreuzes auf den Bildschirm.
2. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis das Kreuz seine Farbe in Grün wechselt.
3. Halten Sie den Finger auf der Schaltfläche, um die Seite zu verlassen.



Touchscreen-Test

- Tippen Sie auf die Punkte, dies ist zum Testen des Bildschirms erforderlich.
- Halten Sie den Finger auf dem Punkt, um die Seite zu verlassen.

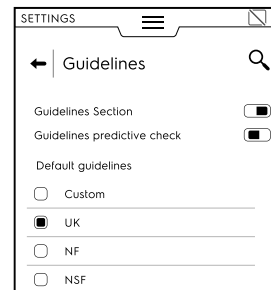


Lebensmittelsicherheit (HACCP)

Normen

Mit dieser Einstellung aktivieren bzw. deaktivieren (/) Sie den Normenbereich:

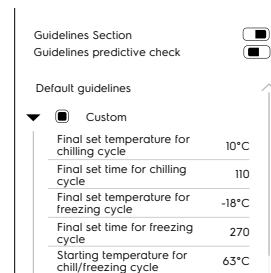
- Kundenspezifisch
- GB
- NF
- NSF



Mit der Funktion "Normprüfung-Vorhersage" können Sie dank des Endzeitpunkt-Schätzalgorithmus schon während des ersten Zyklusabschnitts eine Vorhersage über die Normprüfungsergebnisse erhalten.

Die UK-, NF-, und NSF-Parameter können nicht geändert werden. Sie können nur die kundenspezifischen Parameter ändern.

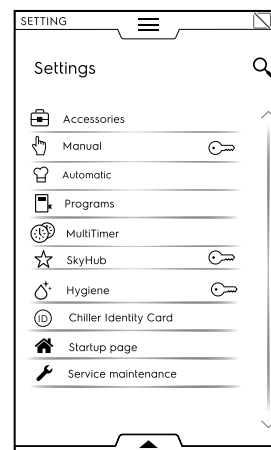
Wählen Sie die Option „Kundenspezifisch“ und öffnen Sie das Dropdown-Listenfeld, um folgende Parameter zu ändern:



- Solltemperatur für Kühlzyklus
- Enduhrzeit für Kühlzyklus
- Solltemperatur für Gefrierzyklus
- Enduhrzeit für Gefrierzyklus
- Ausgangstemperatur des Kühl-/Gefrierzyklus

Benutzerpasswort

- Mit dieser Einstellung können Sie ein Passwort für den Zugang zu bestimmten Menüs, Funktionen und Optionen definieren, um unbefugte Änderungen der Einstellungen zu verhindern.



Falls Sie das Passwort vergessen, müssen Sie den Kundendienst kontaktieren.

Zubehör

Hiermit aktivieren bzw. deaktivieren (/) Sie das folgende Sonderzubehör:

- SkyDuo (Match)
- USB-Kerntemperaturfühler
- Mehrfach-Temperaturfühler



Manuellmodus

Hiermit aktivieren bzw. deaktivieren (/) Sie den Manuellmodus und ändern die betreffenden Optionen:



HINWEIS!

Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

Allgemeines

- Ist- und Sollwerte anzeigen (nach der Aktivierung kann der Zyklus mit ausführlichen Informationen angezeigt werden).
- Vorkühlen (nach der Aktivierung kann das Gerät die Vorkühlphase ausführen).
- Erweitertes Vorkühlen (nach der Aktivierung kann das Gerät in der Multiphasen-Symbolleiste eine Vorkühlphase anzeigen und ausführen).
- Startverzögerung Vorkühlen (die Aktivierung bewirkt, dass das Gerät vor dem Zyklusstart die Vorbereitungsphase ausführt).
- Multiphasen-Kühlung (nach der Aktivierung kann das Gerät den Multiphasen-Kühlzyklus ausführen).

Timer-/Temperatur-Dialogfelder

- Kurzer Zyklus (mm:ss)
Nach der Aktivierung wird die Kurzzyklus-Funktion angezeigt.
- Mindestdifferenz zwischen Garraum- und Kerntemperatur.

Zusatzfunktionen

- Kühlen-Information in der Symbolleiste
- Verzögerter Start
Hiermit können Sie die "Startverzögerung" aktivieren bzw. deaktivieren.
Wenn sie aktiviert ist, wird das Startverzögerungs-Symbol in der unteren Symbolleiste angezeigt.

Temperaturhalten

- Standard-Warmhaltetemperatur 3°C (Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern).
- Standard-Kühlhaltetemperatur -22°C (Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern).

Standard-Aufwärmtemperatur 40°C

Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.

Standard-Temperatur für schonendes Kühlen 0°C

Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.

Standard-Temperatur für schnelles Kühlen -20°C

Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.



Automatik

Mit dieser Einstellung aktivieren bzw. deaktivieren (/) Sie den Automatikmodus und ändern die betreffenden Optionen:



HINWEIS!

Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

Voreinstellungen verwalten:

- **Lebensmitteltyp**
Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige der Lebensmittelfamilien auf dem Display.
- **Zyklen+**
Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige eines einzelnen Spezialzyklus auf dem Display.



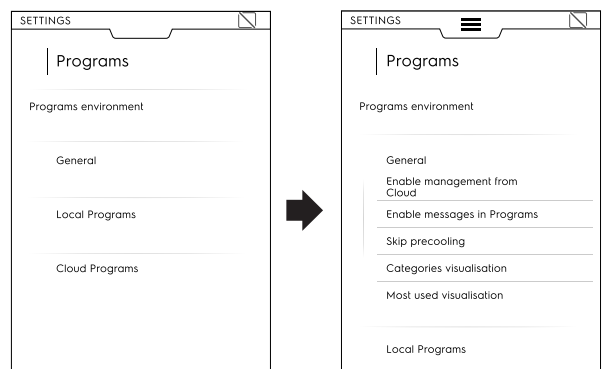
Programme

Mit dieser Einstellung können Sie den Programm-Modus und die zugehörigen Funktionen aktivieren bzw. deaktivieren (/)

Die Funktionen sind als Allgemeine Programme, Lokale Programme und Cloud-Programme gegliedert:

Allgemeines

- Enable management from Cloud. [Verwaltung von Cloud-Programmen aktivieren] Ermöglicht das Herunterladen bzw. die Verwaltung von Programmen aus der Cloud.
- Enable messages in Programs. [Meldungen in Programmen aktivieren] Ermöglicht die Anzeige von Meldungen während einer Programmausführung.
- Enable skip precooling [Überspringen des Vorkühlens aktivieren]. Ermöglicht, die Vorkühlphase zu überspringen.
- Categories visualisation [Kategorienanzeige]. Nach dieser Aktivierung werden die Lebensmittelkategorien auf dem Display angezeigt.
- Most used visualisation [Häufigste Programme]. Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige der am häufigsten verwendete Programme auf dem Display.

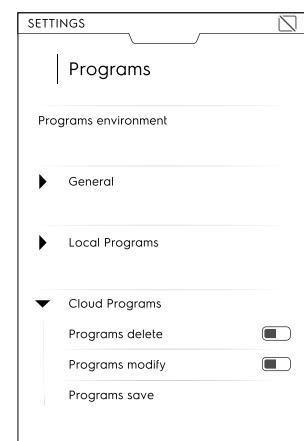


Lokale Programme

- Programs delete [Programme löschen]. Aktiviert die Funktion "Programme löschen".
- Programme ändern. Aktiviert die Funktion "Programme ändern".
- Programme speichern. Aktiviert die Funktion "Programme speichern".
- Programs overwrite [Programme überschreiben]. Ermöglicht beim Speichern das Überschreiben der Programme mit demselben Namen.

Cloud-Programme ☁

- Programs delete [Programme löschen]. Aktiviert die Funktion "Programme löschen".
- Programme ändern. Aktiviert die Funktion "Cloud-Programme ändern".
- Programme speichern. Aktiviert die Funktion "Cloud-Programme speichern".



Multitimer

Mit dieser Einstellung können Sie die Multitimer-Funktion und deren Optionen aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐):

Multitimer-Optionen:

- **Erweiterte MT-Funktionen**
Nach dieser Aktivierung werden die erweiterten Multitimer-Funktionen auf dem Display angezeigt.
- **MT-Programme**
Nach dieser Aktivierung werden die Multitimer-Programme auf dem Display angezeigt.
- **MT Temperatur-Wiederherstellung**

MT Voreinstellungen:

- **Voreinstellungen speichern**
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Voreinstellung speichern" auf dem Display angezeigt.
- **Voreinstellungen ändern**
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Voreinstellung ändern" auf dem Display angezeigt.
- **Voreinstellungen löschen**
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Voreinstellung löschen" auf dem Display angezeigt.

☆ Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)

Diese Einstellung ermöglicht die Aktivierung bzw. Deaktivierung (☐ / ☐) des Homepage-Modus (SkyHub/SOLOMIO) und der Option "Skyhub verwalten".



HINWEIS!
Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

Hygienemodus

Hiermit aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐) Sie den Hygienemodus und ändern die betreffenden Optionen:

Programmdauer Schonendes Trocknen

Programmdauer Intensives Trocknen

Hiermit können Sie folgende Einstellungen ändern:

Standardzyklus

- Manuelles Abtauen
- Schonendes Trocknen
- Intensives Trocknen



HINWEIS!
Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

Kenndaten

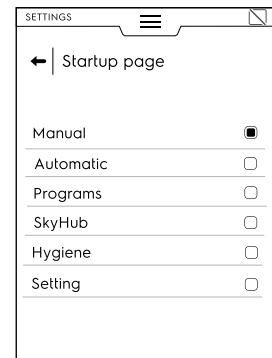
Anzeige der aktuell installierten Softwareversion.



Startseite

Nach dem Einschalten des Kühlgeräts wird der Manuellmodus als Startseite angezeigt.

- Mit dieser Einstellung können Sie eine andere Programmumgebung für die Startseite wählen. Wählen Sie die gewünschte Programmumgebung aus.



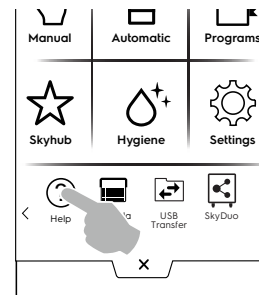
🔑 Kundendienst

Diese Einstellungen sind nur für autorisierte Servicetechniker zugänglich.

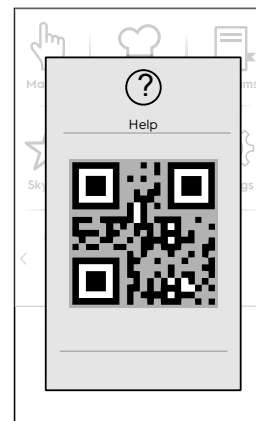
E.14 Hilfe-Modus

Diese Funktion stellt QR-Codes bereit, mit denen Sie die Bedienungsanleitung auf Ihrem Mobilgerät (Smartphone, Tablet oder Laptop) aufrufen können.

1. Vergewissern Sie sich, dass Sie die App zum Lesen von QR-Codes auf Ihrem Mobilgerät installiert haben und das Gerät mit dem Internet verbunden ist.
2. Wählen Sie den Hilfe-Modus.



3. Das Display zeigt den QR-Code an.



4. Scannen Sie den QR-Code.
5. Lesen Sie die gewünschten Dokumente.

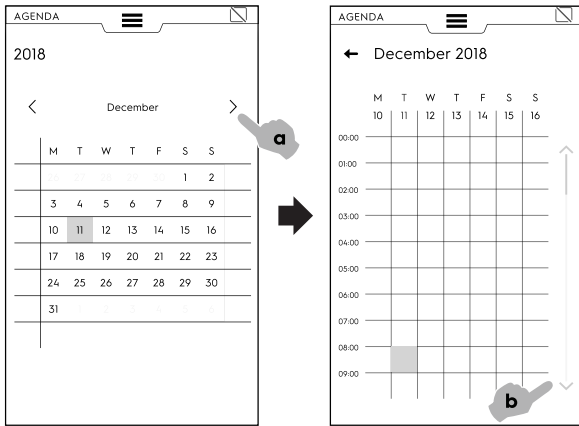
E.15 Zeitplan-Modus (My Planner/Kalender)

Mit dieser Funktion können Sie die Gerätefunktionen Kühlen — Einfrieren — Aufwärmen sowie die Hygieneprogramme planen und passend zu Ihrem Zeitplan Erinnerungen einstellen.

- Wählen Sie die Zeitplan-Funktion in der oberen Symbolleiste.

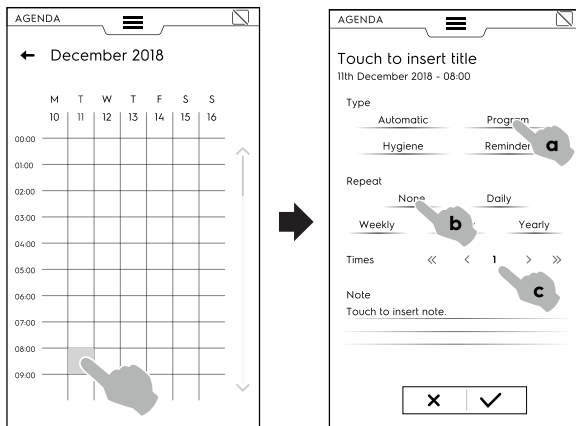


- Wählen Sie Datum und Uhrzeit:



- Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Monate durchlaufen zu lassen.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Uhrzeit durchlaufen zu lassen.

- Tippen Sie auf die gewünschte Uhrzeit:



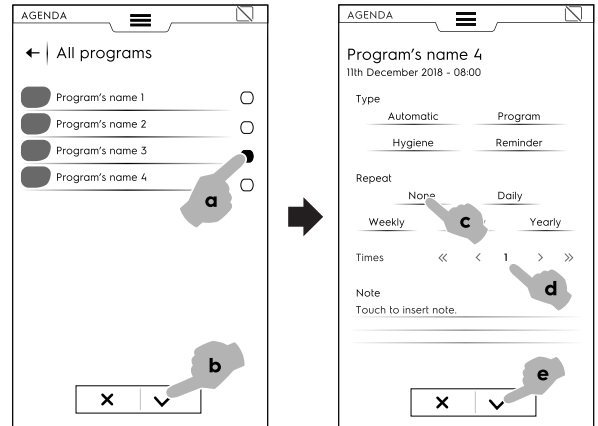
- Wählen Sie den Ereignistyp.
- Wählen Sie die Häufigkeit.
- Wählen Sie die Ereignisnummer.

BEISPIELE der Einstellung:

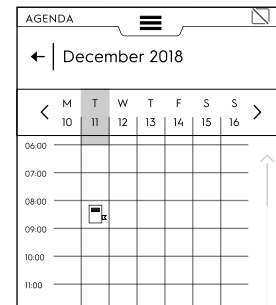
Einstellung von "Programmen"

- Wählen Sie Datum und Uhrzeit.

- Wählen Sie den Ereignistyp (zum Beispiel „Programme“). Das Display zeigt die Liste der gespeicherten Programme an. Wählen Sie das gewünschte Programm aus den verfügbaren Programmen aus.

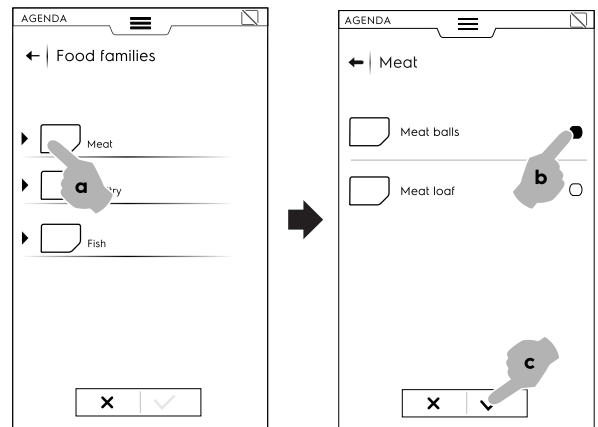


- Wählen Sie die Häufigkeit und die Ereignisnummer und bestätigen Sie die Auswahl. Das Display zeigt im Kalender das gewählte Programm zur gewünschten Uhrzeit an.



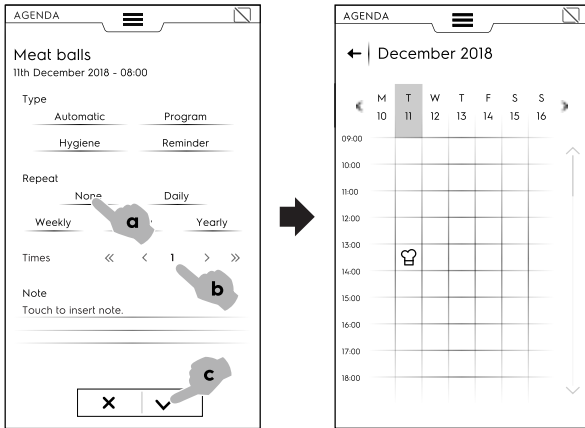
Einstellung des "Automatikmodus"

- Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.
- Wählen Sie den Ereignistyp (zum Beispiel „Automatikmodus“). Das Display zeigt die Liste aller gespeicherten Lebensmittelfamilien an.
- Wählen Sie die betreffende Lebensmittelfamilie aus der Liste und die Voreinstellung und bestätigen Sie die Auswahl.

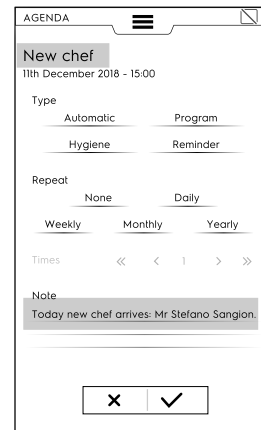


- Wählen Sie die Häufigkeit und die Ereignisnummer und bestätigen Sie die Auswahl.

Das Display zeigt im Kalender das gewählte Ereignis zur gewünschten Uhrzeit an.

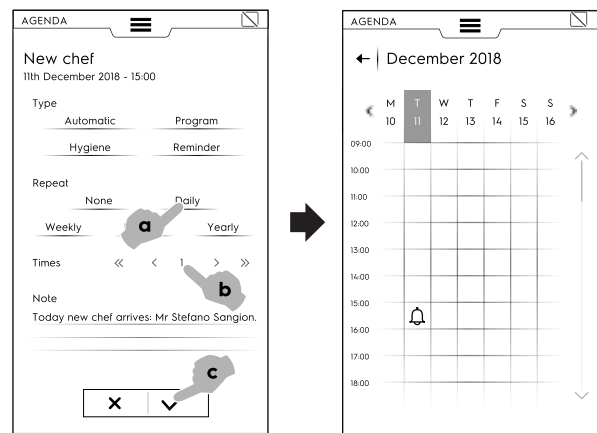


- Geben Sie den Text der Erinnerung in das Notizfeld ein und bestätigen Sie die Eingabe.

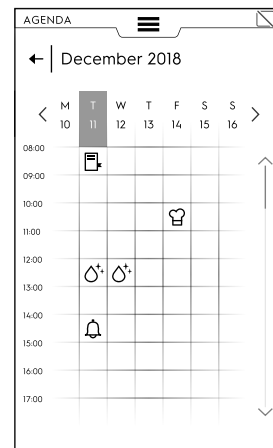


- Wählen Sie die Häufigkeit und die Erinnerungsnummer und bestätigen Sie die Auswahl.

Das Display zeigt im Kalender das gewählte Ereignis zur gewünschten Uhrzeit an.

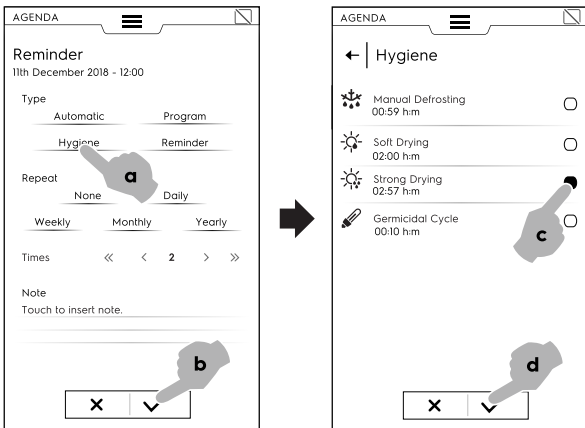


Wenn der Kalender weitere geplante Ereignisse enthält, zeigt das Display sie an:



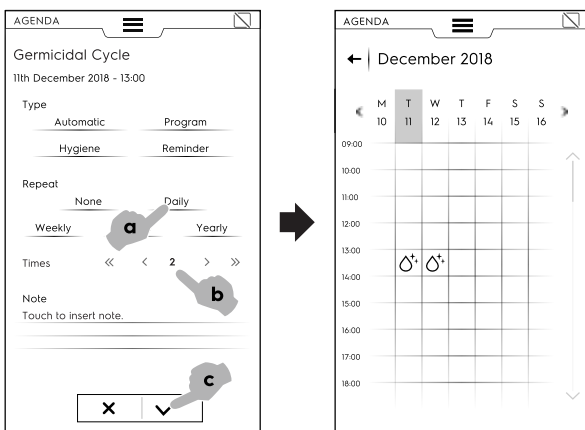
“Hygienemodus“-Einstellung

- Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.
- Wählen Sie den Ereignistyp (zum Beispiel „Hygienemodus“).
Das Display zeigt eine Liste aller Hygienezyklen an.
- Wählen Sie den gewünschten Zyklus aus der Liste und bestätigen Sie die Auswahl.



- Wählen Sie die Häufigkeit und die Ereignisnummer und bestätigen Sie die Auswahl.

Das Display zeigt im Kalender das gewählte Ereignis zur gewünschten Uhrzeit an.

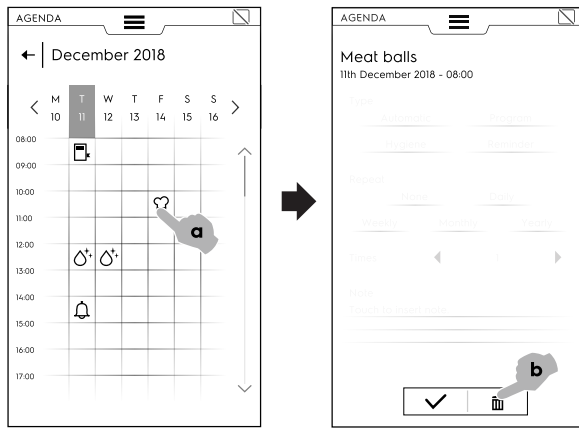


Einstellung der “Erinnerungsfunktion“

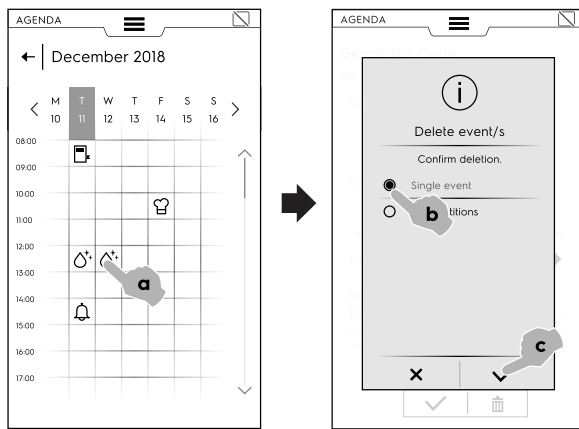
- Wählen Sie Datum und Uhrzeit.
- Wählen Sie den Ereignistyp (zum Beispiel „Erinnerungsfunktion“).
- Geben Sie den Titel der Erinnerung über das Tastenfeld ein und bestätigen Sie die Eingabe.

Löschen eines Ereignisses

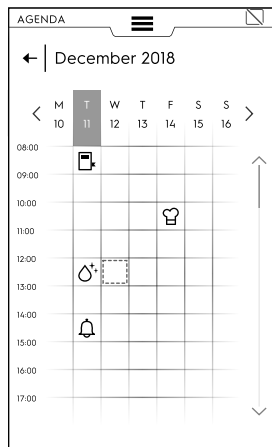
1. Wählen Sie ein Ereignis und tippen Sie auf das Symbol.



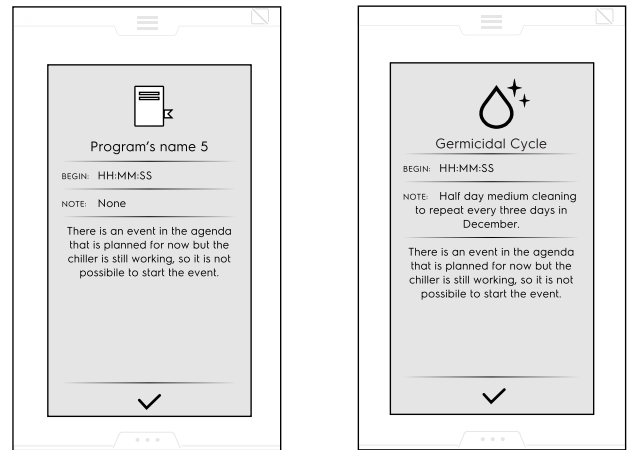
2. Bei einem sich wiederholenden Ereignis werden Sie durch eine Meldung aufgefordert, die Art des Löschens (einzelnes Ereignis oder sämtliche Wiederholungen) zu definieren. Wählen Sie die Art des Löschens.



Der Kalender zeigt das Löschen des Ereignisses an:



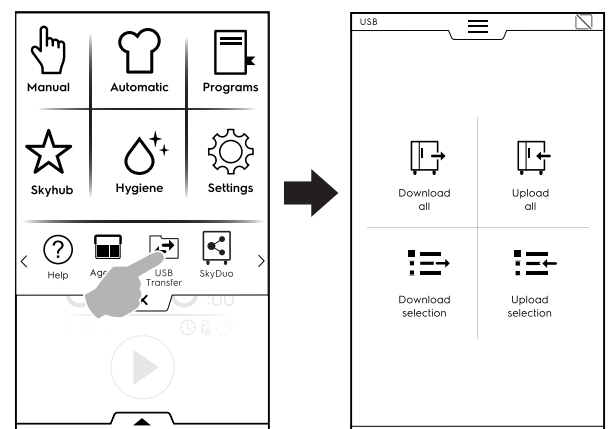
Falls der Zeitplan ein geplantes Ereignis enthält, während der Schockkühler in Betrieb ist, meldet das Gerät, dass das Ereignis nicht gestartet werden kann. Dafür müssen Sie dafür ein neues Ereignis planen.



E.16 USB-Modus

Im "USB"-Modus können Sie Programme und sonstige Daten mit Hilfe eines USB-Sticks in das Gerät hochladen oder daraus auslesen.

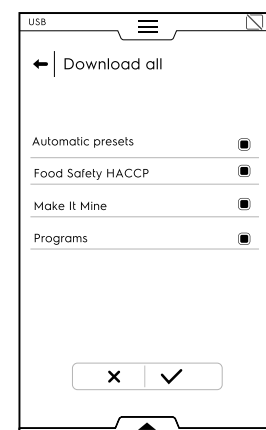
1. Wählen Sie die Option „USB“ in der oberen Symbolleiste.



2. Wählen Sie die gewünschte Funktion.

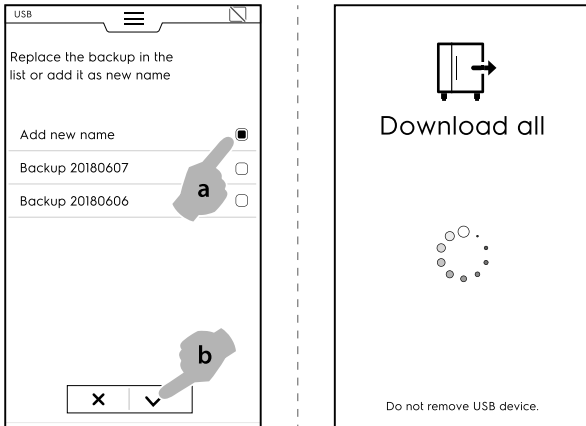
Alles herunterladen

- Wählen Sie die Option „Alles herunterladen“.
- Wählen Sie die gewünschte Option und bestätigen Sie die Auswahl.



- Ersetzen Sie ein Backup aus der Liste oder wählen Sie „Neuen Namen hinzufügen“. Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.

- Wenn Sie ein vorhandenes Backup wählen, überschreibt das Gerät das aktuell gespeicherte Backup.
Wenn Sie „Neuen Namen hinzufügen“ wählen, können Sie ihn über das eingblendete Tastenfeld eintippen. Falls es schon eine Datei mit dem neuen Namen gibt, informiert ein Popup-Fenster Sie darüber, dass Sie den Namen ändern müssen.



Das Herunterladen beginnt.



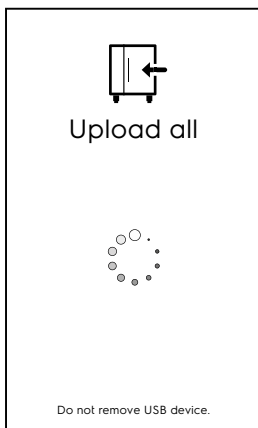
HINWEIS!
Ziehen Sie den USB-Stick während des Herunterladens der Daten nicht ab.

Alles hochladen

- Wählen Sie die Option „Alles hochladen“.
- Wählen Sie ein vorhandenes Backup. Wählen Sie dann die dem gewählten Backup zugeordnete Option.



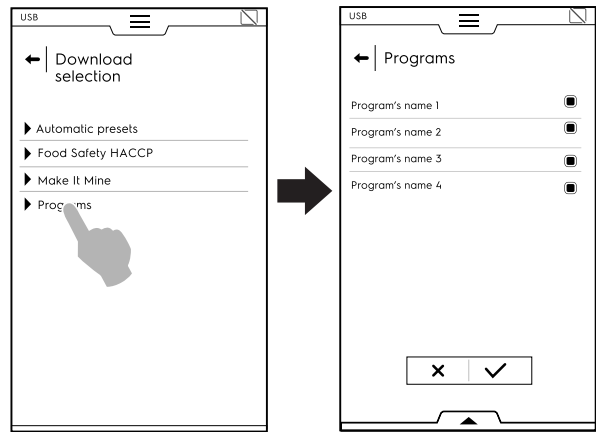
- Bestätigen Sie die Auswahl. Das Hochladen beginnt.



Auswahl herunterladen

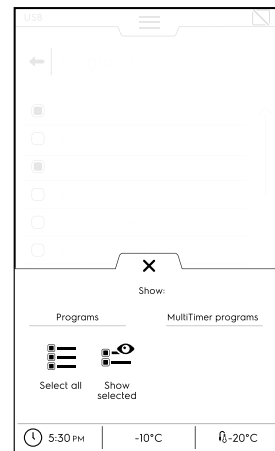
- Wählen Sie die Option „Auswahl herunterladen“.

- Erweitern Sie die Ansicht der gewünschten Option. Alle zugeordneten Dateien werden gewählt.



- Heben Sie die Auswahl der benötigten Dateien auf und bestätigen Sie den Vorgang.

Sie können alle Dateien auswählen oder die gewünschten Dateien einzeln in der **unteren Symbolleiste** markieren:



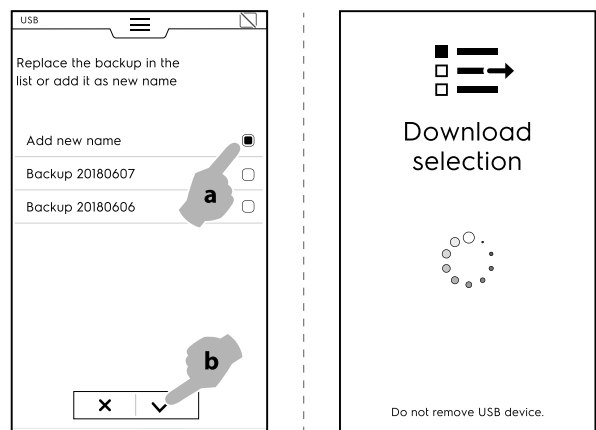
☰ Alle auswählen

👁️ Auswahl anzeigen

- Das soeben erstellte Backup kann ein schon vorhandenes Backup ersetzen oder unter einem neuen Namen gespeichert werden.

Falls es schon eine Datei mit dem neuen Namen gibt, informiert ein Popup-Fenster Sie darüber, dass Sie den Namen ändern müssen.

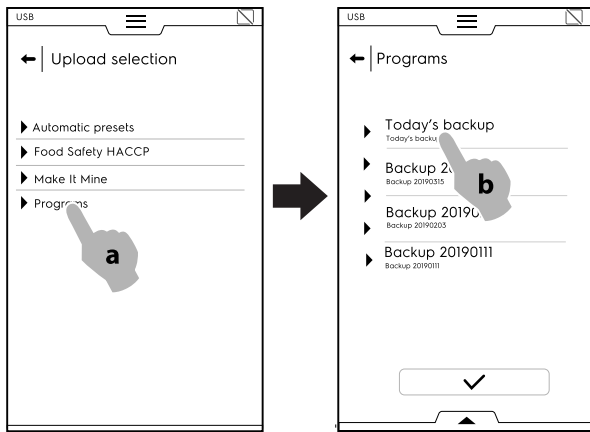
Das Herunterladen beginnt.



Auswahl hochladen

- Wählen Sie die Option „Auswahl hochladen“.
- Erweitern Sie die Ansicht der gewünschten Option.

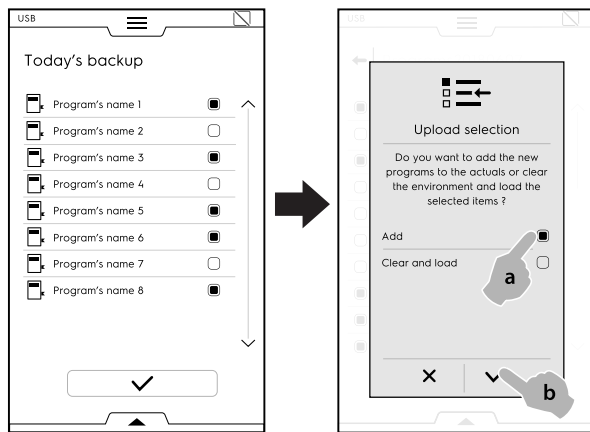
- Wählen und erweitern Sie das gewünschte Backup aus der Liste.



- Alle zugeordneten Dateien werden gewählt. Heben Sie die Auswahl der nicht benötigten Dateien auf und bestätigen Sie den Vorgang.

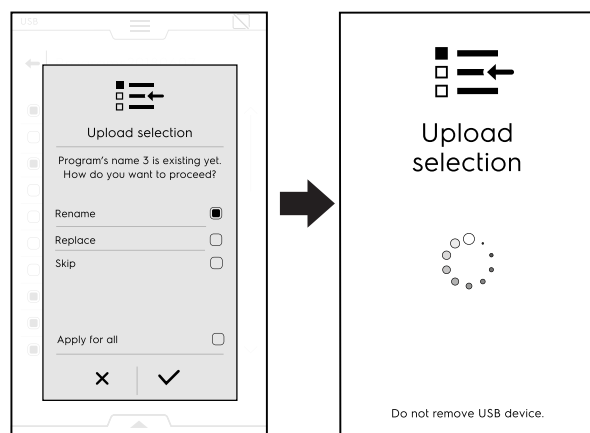
Bezüglich der gewählten Dateien fordert das Gerät Sie auf, aus folgenden Optionen zu wählen:

- Zu schon vorhandenen Dateien hinzufügen.
- Die vorhandenen Dateien löschen und die gewählten Einträge hochladen.



- Wenn Sie die Option “Zu schon vorhandenen Dateien hinzufügen.” wählen und ein Dateiname schon vorhanden ist, erscheint ein Popup-Fenster mit der Abfrage der weiteren Vorgehensweise:

- Umbenennen
- Ersetzen
- Überspringen



Bestätigen Sie die Auswahl; danach beginnt das Hochladen.

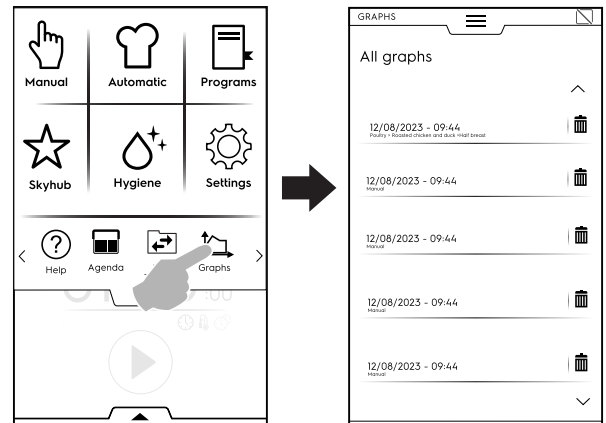
E.17 Diagramm-Modus

Im “Diagramm“-Modus können Sie eine grafische Darstellung des Betriebsverhaltens der manuellen, programmierten und automatischen Kühlzyklen aufrufen.

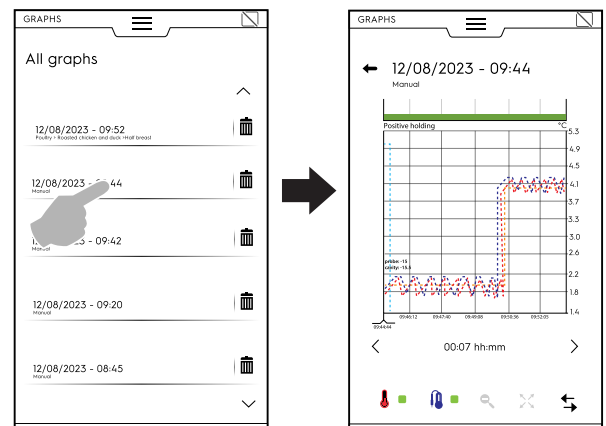
Er ist nur verfügbar, wenn das Gerät keinen Zyklus ausführt.

Die automatische Aufzeichnung der einzelnen Zyklen erfolgt im Bedienfeld. Aufzeichnungen von weniger als einer Minute Dauer werden nach Abschluss des Kühlzyklus (manuell oder automatisch) automatisch aus dem Speicher gelöscht. Die Aufzeichnungen bleiben 180 Tage lang im Speicher des Geräts gespeichert, danach werden sie automatisch gelöscht.

1.



2.




E.18 SKYDUO/MATCH-MODUS (je nach Modell - Option)

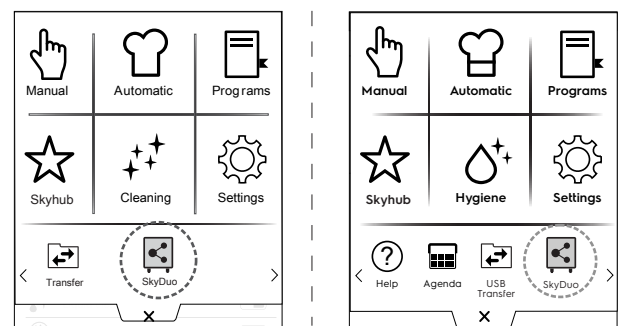
Diese Option kann auf Wunsch aktiviert werden. Sie funktioniert nur zusammen mit einer WLAN- oder Ethernet-Verbindung, die von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden muss, und ermöglicht den Zusammenschluss des Ofens mit einem Schockkühler.





WICHTIGE HINWEISE

Vergewissern Sie sich, dass Sie die SkyDuo/Match-Option in beiden Geräten aktiviert haben. Nur ein autorisierter Servicetechniker kann die SkyDuo/Match-Option installieren und aktivieren.

Wenn die SkyDuo/Match-Symbole  auf beiden Geräten die Farbe Grün haben (siehe die nachstehende Abbildung), funktioniert die Verbindung vorschriftsgemäß.



Um die SkyDuo/Match-Funktion zu aktivieren (bzw. zu deaktivieren) tippen Sie auf das grüne Symbol und dann auf die Schaltfläche  /  des Displays, um den SkyDuo/Match-Status zu ändern.

Die Synchronisierung kann an jedem der beiden Geräte (aufrufendes und empfangendes Gerät) gestartet werden.

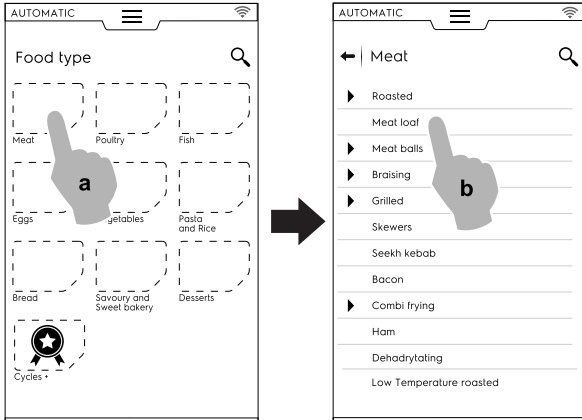
Die Suche nach einem ähnlichen Programm auf den beiden Geräten berücksichtigt alle Programme, die mindestens **ein Wort** aus dem Programmnamen des aufrufenden Geräts enthält. Das empfangende Gerät schlägt alle Zyklen vor, die diese Kriterien erfüllen.

Jetzt können Sie den SkyDuo/Match-Modus sowohl im Automatikbetrieb als auch im Programm-Modus einsetzen.

AUTOMATIKMODUS

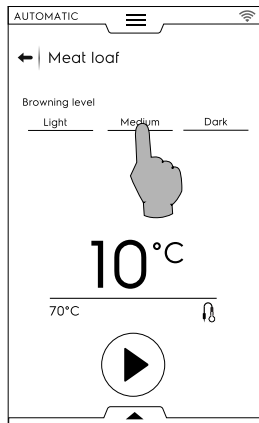
1. Wählen Sie zum Beispiel einen Garzyklus im Automatikmodus des Ofens.

A. Wählen Sie den Lebensmitteltyp (zum Beispiel „Meat“ für Fleisch).



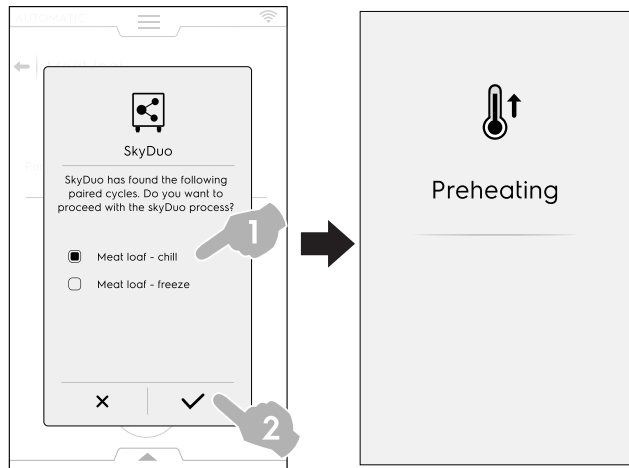
B. Wählen Sie den gewünschten Garvorgang für das Lebensmittel (zum Beispiel „Meat loaf“ für Hackbraten).

C. Wählen Sie die Garparameter, falls vorhanden. In diesem Fall wählen Sie die Bräunungsstufe und die Kerntemperatur.




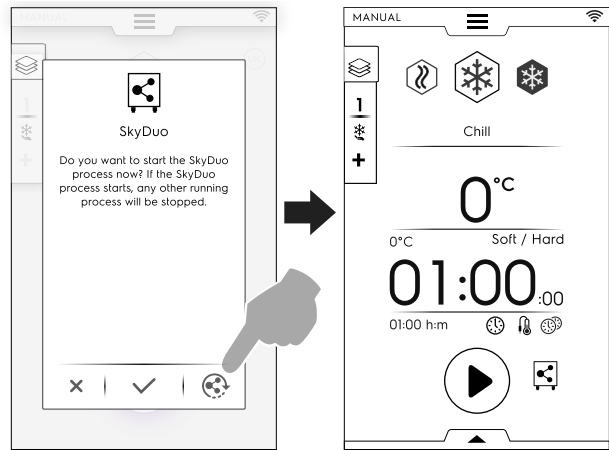
D. Starten Sie den Zyklus.

2. Der mit dem Schockkühler verbundene OFEN hat einen gekoppelten Zyklus im Schockkühler gefunden. Wählen Sie den gewünschten Zyklus (zum Beispiel „X-Chill“) und bestätigen Sie die Auswahl.

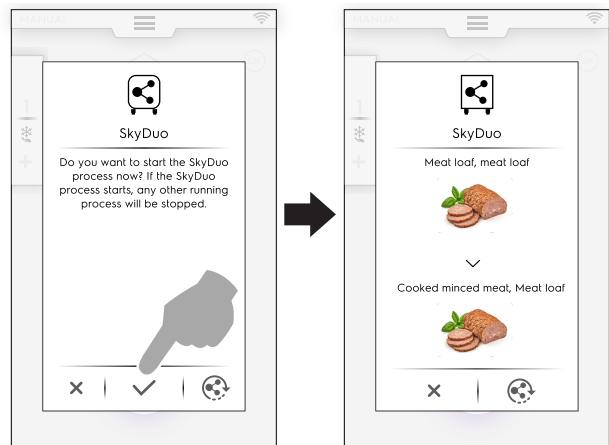


3. Der SCHOCKKÜHLER fragt mit einer Meldung, wie er vorgehen soll. Sie können:


- Den Vorgang abbrechen: Tippen Sie auf **X**, um den Vorgang zu beenden.
- Die Synchronisierung verschieben: Tippen Sie auf das Symbol , um die Verbindung mit dem Ofen zeitlich zu verschieben.

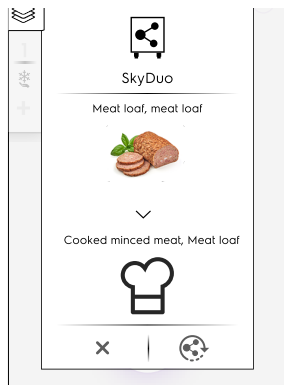


- Die Synchronisierung bestätigen: Tippen Sie auf das Symbol **✓**, um den SkyDuo-Prozess im Schockkühler verzögerungslos zu starten. Alle sonstigen laufenden Prozesse werden angehalten.



HINWEIS!

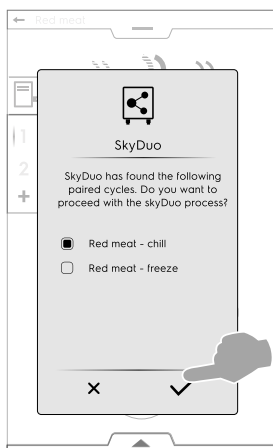
Falls ein Automatikzyklus keinem der Geräte grafisch zugeordnet ist, wird er durch das Symbol  ersetzt.




4. Einige Minuten bevor der Ofenzyklus endet, startet der Vorkühlzyklus des Schockkühlers, um die Kammer für die soeben gegarten Lebensmittel vorzubereiten. Falls Sie den SkyDuo Prozess zeitlich verschoben hatten, erscheint einige Minuten vor dem Ende des Garzyklus im Ofen ein neues Popup-Fenster mit der Synchronisierungsanforderung. Sie können den Vorgang auch jetzt noch bestätigen oder zeitlich verschieben.

PROGRAMM-MODUS

1. Wählen Sie im Programm-Modus des Ofens einen Garzyklus (zum Beispiel für rotes Fleisch).
2. Starten Sie den Zyklus.
3. Der an den Schockkühler angeschlossene Ofen schlägt alle Zyklen vor, die mindestens **ein Wort** aus dem Programmnamen im Schockkühler enthalten. Wählen Sie den gewünschten Zyklus und bestätigen Sie die Auswahl.




4. Im SCHOCKKÜHLER können Sie:

- Den Vorgang durch Antippen von **X** stoppen.
- Die Synchronisierung bestätigen.
- Die Synchronisierung durch Antippen des Symbols  zeitlich verschieben.



HINWEIS!

Falls ein Programm keinem der Geräte grafisch zugeordnet ist, wird es durch das Symbol  ersetzt.

5. Einige Minuten bevor der OFENZYKLUS endet, startet der Vorkühlzyklus des SCHOCKKÜHLERS, um die Kammer für die soeben gegarten Lebensmittel vorzubereiten. Falls Sie den SkyDuo Prozess zeitlich verschoben hatten, erscheint einige Minuten vor dem Ende des Garzyklus im Ofen ein neues Popup-Fenster mit der Synchronisierungsanforderung.

F REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

F.1 Routinewartung

F.1.1 Hinweise zur Reinigung

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



WICHTIGE HINWEISE

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

F.1.2 Reinigung des Geräts

Die Kammer sollte wöchentlich und jedes Mal, wenn das Gerät länger als 12 Stunden außer Betrieb ist, gereinigt werden. Verkürzen Sie das Reinigungsintervall entsprechend dem Gebrauch des Geräts.

Das Gerät verfügt über eine Hygienefunktion. Siehe hierzu Kapitel E.12 *Hygienemodus* in dieser Anleitung.



F.1.3 Reinigung der innen liegenden Komponenten und Zubehörteile

Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die innen liegenden Komponenten und Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und Neutralseife oder einem sonstigen Reiniger, der zu mehr als 90 % biologisch abbaubar ist (um den Schadstoffeintrag in die Umwelt zu verringern). Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie die Komponenten.



VORSICHT

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



• Kerntemperaturfühler



WICHTIGE HINWEISE

Seien Sie bei der Handhabung und Reinigung des Kerntemperaturfühlers stets vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Spitze verletzen.

Der Kerntemperaturfühler sollte regelmäßig gereinigt werden, um seinen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Der Fühler muss von Hand mit lauwarmem Wasser und Neutralseife gesäubert und dann mit klarem Wasser und einer Desinfektionslösung abgespült werden.



VORSICHT

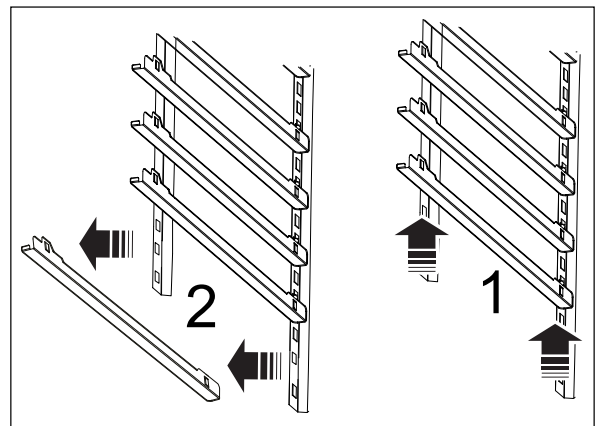
Der Fühler darf nicht mit kochendem Wasser gereinigt werden.

• Einschubschienen und Innenausführung

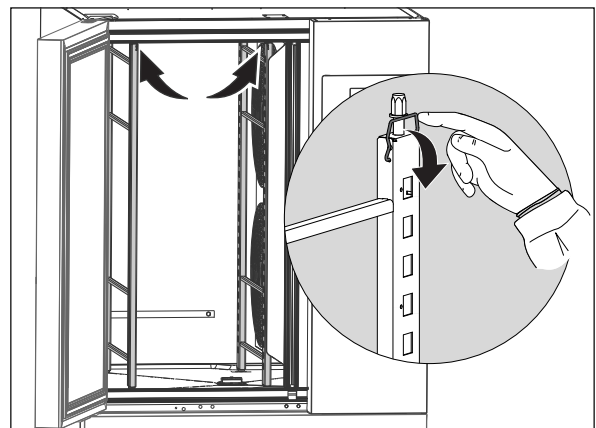
Einschubschienen und Innenausführung sind herausnehmbar und können in einer Spülmaschine gereinigt werden.

Zum Ausbau wie in den Abbildungen gezeigt vorgehen:

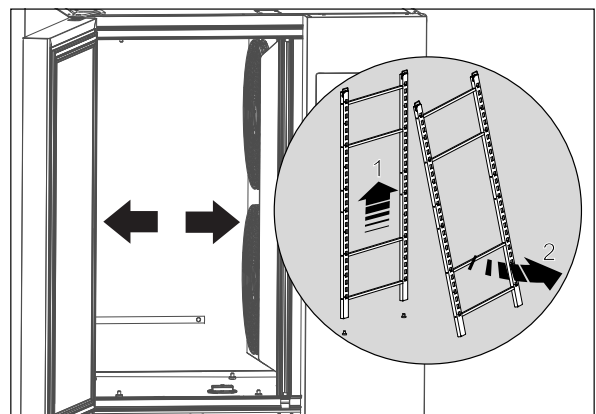
1.



2.

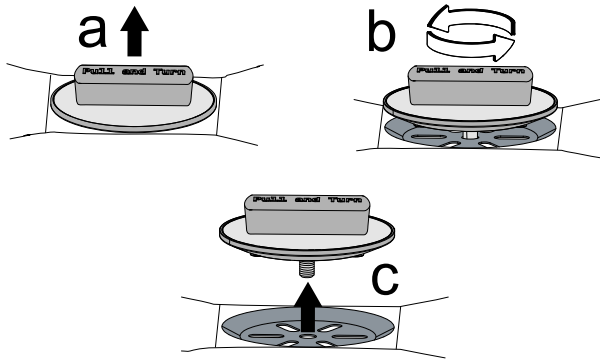


3.



• Ablaufverschluss

Um den Ablaufverschluss zu reinigen, müssen Sie ihn im wie folgenden Bild gezeigt ausbauen:



Säubern Sie das Bauteil mit lauwarmem Wasser und Neutraseife, spülen Sie dann gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es ab.

• Sonstige Oberflächen

Reinigen Sie Metall- und Kunststoffteile nur mit nichtaggressivem Reinigungsmittel. Stoppen Sie den Gebrauch derartiger Produkte sofort, sobald Sie Veränderungen der Oberflächen sehen oder mit der Hand fühlen und spülen Sie die Flächen dann gründlich mit klarem Wasser ab (zum Beispiel Kunststoff wird entfärbt / schmilzt oder verändert sich anderweitig; auf Metall sind Rost, Flecken oder Kratzer zu erkennen). Trocknen Sie alle Teile nach dem Nachspülen gewissenhaft ab.

F.1.4 Vorsichtsmaßnahmen bei längerem Stillstand

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

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

Nach Wartungseingriffen sicherstellen, dass das Gerät einwandfrei betriebsbereit ist und die Schutz- und Sicherheitseinrichtungen einwandfrei funktionieren.

F.2 Reparaturen und außerordentliche Wartung



HINWEIS!

Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von geschulten, autorisierten Fachleuten ausgeführt werden, die bei Bedarf ein Servicehandbuch beim Hersteller anfordern können.

G STÖRUNGSBEHEBUNG

G.1 Störungstabelle

Im Fall einer Störung gibt das Gerät grundsätzlich eine Warn- oder Alarmmeldung aus, die den aufgetretenen Fehler beschreibt. Das betreffende Symbol bleibt sichtbar, bis das Problem behoben ist.



Warnsymbol



Alarmmeldungs-Symbol

Befolgen Sie die Anweisungen des Geräts und kontaktieren Sie bei Bedarf den Kundenservice. Denken Sie daran, dass Sie:

1. das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
2. den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.

In einigen Fällen kann der Fehler einfach und leicht anhand der Abhilfemaßnahme in dieser Anleitung zur Fehlersuche behoben werden:

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
swcTTm	INFO	Hinweise zur Umschaltung von temperatur- auf zeitgesteuerten Zyklus.	Kerntemperaturfühler nicht in das Lebensmittel eingesetzt	Für Zyklen, die anhand der Temperatur des Lebensmittels gesteuert werden, den Temperaturfühler in das Lebensmittel einsetzen, da der Zyklus andernfalls automatisch auf Zeitsteuerung umschaltet.
ECoM	ALARM Abschaltung des Geräts	Kommunikationsfehler zwischen den Elektronikplatinen.	<ul style="list-style-type: none"> • Interner Fehler - Elektronikplatinen nicht angeschlossen • Elektronikplatine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise das Gerät aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
PFAC	ALARM Abschaltung des Geräts	Gespeicherte Parameter beschädigt.	Software beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise das Gerät aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
PdEF	ALARM Reset des Geräts	Gespeicherte Standardparameter beschädigt	Software beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät verliert die benutzerspezifischen Einstellungen. Die Arbeiten können weitergeführt werden. Falls das Problem erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.
EFnt	ALARM Abschaltung des Geräts bei 6 GN 1/1 Modellen. Verringerte Leistung bei anderen Modellen	Ausfall des oberen Verdampferventilators	<ul style="list-style-type: none"> Falsche Parametrierung Ventilatorstecker falsch angeschlossen Ventilator defekt 	<ul style="list-style-type: none"> DEN KUNDENDIENST ANRUFEN. 6 GN 1/1 Modelle (1 Verdampferventilator): Das Gerät schaltet sich aus und kann erst wieder betrieben werden, nachdem das Problem behoben wurde. Sonstige Modelle (mehr als 1 Verdampferventilator): Das Gerät läuft mit verringerter Leistung weiter (Laufender Zyklus: Der Zyklus wird zu Ende ausgeführt, falls mindestens ein Ventilator funktioniert. Der Zyklus bricht ab, wenn kein Ventilator funktioniert). Im STANDBY: der Alarm kann nicht ausgelöst werden.
EFnb	ALARM Verringerte Leistung, bis ein weiterer Ventilator funktioniert	Ausfall des unteren Verdampferventilators	<ul style="list-style-type: none"> Falsche Parametrierung Ventilatorstecker falsch angeschlossen Ventilator defekt 	<ul style="list-style-type: none"> DEN KUNDENDIENST ANRUFEN. Das Gerät läuft mit verringerter Leistung weiter, bis mindestens ein weiterer Ventilator funktioniert (Laufender Zyklus: Der Zyklus wird zu Ende ausgeführt, falls mindestens ein Ventilator funktioniert. Der Zyklus bricht ab, wenn kein Ventilator funktioniert). Im STANDBY: der Alarm kann nicht ausgelöst werden.
EFnc	ALARM Verringerte Leistung, bis ein weiterer Ventilator funktioniert	Ausfall des mittleren Verdampferventilators	<ul style="list-style-type: none"> Ventilatorstecker falsch angeschlossen Ventilator defekt 	<ul style="list-style-type: none"> DEN KUNDENDIENST ANRUFEN. Das Gerät läuft mit verringerter Leistung weiter, bis mindestens ein weiterer Ventilator funktioniert (Laufender Zyklus: Der Zyklus wird zu Ende ausgeführt, falls mindestens ein Ventilator funktioniert. Der Zyklus bricht ab, wenn kein Ventilator funktioniert). Im STANDBY: der Alarm kann nicht ausgelöst werden.
E1	ACHTUNG	Niedrige Temperatur im Garraum (nur während Haltezyklen: positiv oder negativ)	<ul style="list-style-type: none"> Verzögerungszeit zu kurz eingestellt Temperaturdifferenz zu niedrig eingestellt Verdampfer vereist 	<ul style="list-style-type: none"> Die Garraumtemperatur ist länger als die eingestellte Zeitdauer (Standarddauer = 1 Stunde) niedriger als die Haltezyklus-Solltemperatur. Der Zyklus läuft bis zum Halt weiter. Die Tür öffnen, um die Temperatur im Garraum zu erhöhen: nach einigen Minuten kontrollieren. Einen manuellen Auftauzyklus aufrufen. Den Kundendienst anrufen, falls die Störung erneut auftritt.
E3	ALARM Abschaltung des Geräts	Garraum-Temperaturfühler defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Stecker nicht angeschlossen. Temperaturfühler u./o. Fühlerkabel beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kühlgerät bleibt bis zum Ende des laufenden Zyklus in Betrieb. Es ist nicht möglich, einen weiteren Zyklus zu starten, bevor der technische Service den Temperaturfühler nicht ersetzt hat. DEN KUNDENDIENST ANRUFEN.
E4	ACHTUNG	Temperaturfühler des Verdampfers defekt	<ul style="list-style-type: none"> Stecker nicht angeschlossen. Fühler u./o. Fühlerkabel beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kühlgerät läuft weiter: die Einstellung für das Abtauen wird zeitbasiert. Den Kundendienst anrufen und über die angezeigte Meldung informieren.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
E14	ACHTUNG	Temperaturfühler am Verdampferausgang defekt	<ul style="list-style-type: none"> Stecker nicht angeschlossen. Fühler u./o. Fühlerkabel beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kühlgerät bleibt in Betrieb. Den Kundendienst anrufen und über die angezeigte Meldung informieren.
E15	ALARM Abschaltung des Geräts	Verflüssiger-Temperaturfühler defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Stecker nicht angeschlossen. Fühler u./o. Fühlerkabel beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> DEN KUNDENDIENST ANRUFEN. Dieser Defekt blockiert auch den laufenden Zyklus. Nehmen Sie sofort die Beladung aus dem Garraum, damit das Lebensmittel nicht verderbt.
E16	ALARM Abschaltung des Geräts	Hohe Verflüssigertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> Einbauposition des Verflüssiger-Temperaturfühlers nicht korrekt Ventilator des Verflüssigers läuft nicht Der Verflüssiger ist verschmutzt oder im Gitter sind Löcher zugesetzt. Das Gerät bläst die Warmluft nicht aus, da es zu nah an der Wand steht. 	<p>Dieser Defekt blockiert auch den laufenden Zyklus.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nehmen Sie sofort die Beladung aus dem Garraum, damit das Lebensmittel nicht verderbt. Mit einem Staubsauger sämtlichen Staub und Schmutz vom Luftfeintrittsgitter des Verflüssigers entfernen. Falls der Alarm erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.
Eprb1	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden abgebrochen	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 1	<ul style="list-style-type: none"> Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). Stecker defekt Fühler defekt. Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
Eprb2	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 2	<ul style="list-style-type: none"> Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). Stecker defekt Fühler defekt. Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Eprb3	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 3	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt • Fühler defekt. • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. • Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. • Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
Eprb4	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 4	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt • Fühler defekt. • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. • Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. • Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
Eprb5	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 5	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt • Fühler defekt. • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. • Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. • Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Eprb6	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 6	<ul style="list-style-type: none"> Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). Stecker defekt Fühler defekt. Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
b4	ALARM Abschaltung des Geräts	Stromausfall	<ul style="list-style-type: none"> Stromversorgung ausgefallen Ausfall der Stromversorgung Sonstige elektrische Störungen (zum Beispiel Kriechströme) 	<ul style="list-style-type: none"> Momentan ausgeführter Zyklus: Der Zyklus startet automatisch neu, sobald die Stromversorgung zurückkehrt. Die Maschine war während eines gewissen Zeitraums nicht in Betrieb: Anfangs- und Enduhrzeit überprüfen. Den Stecker oder den Schaltkasten überprüfen. Falls der Alarm erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.
Ertc	ACHTUNG	Batterieladezustand niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Ladezustand der Batterie im Bedienfeld niedrig. Elektronikplatine defekt 	<p>Problem der Batterie der internen Uhr. Die zeitgesteuerten Funktionen sind nicht verfügbar (Beispiel: Das HACCP-Ereignis wird falsch aufgezeichnet).</p> <p>DEN KUNDENDIENST ANRUFEN.</p>
ECHt	ACHTUNG	Hohe Temperatur im Garraum	<ul style="list-style-type: none"> Tür nicht geschlossen Lebensmittel im Garraum zu warm Parameter ady oder Temperaturmessung gestört 	<ul style="list-style-type: none"> Die Garraumtemperatur hat auch nach der zusätzlichen Signalverzögerungszeit den eingestellten Grenzwert überschritten. Momentan ausgeführter Zyklus: Der Zyklus läuft weiter. Falls der Alarm erneut auftritt, selbst wenn die Garraumtemperatur niedrig ist, müssen Sie den Kundendienst anrufen.
E11	ALARM Abschaltung des Geräts	Kompressor defekt	<ul style="list-style-type: none"> Ventilator des Verflüssigers überlastet (Beispiel: Raumtemperatur zu hoch) Elektrische Störung (Beispiel: Stecker nicht angeschlossen) Kältemittelleckage Kompressor defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kühlgerät wird in Störabschaltung gesetzt und nur der Ventilator des Verflüssigers läuft. Prüfen, ob die Luftansaugung des Verflüssigers behindert wird. <p>DEN KUNDENDIENST ANRUFEN.</p>
b2	FEHLER Abschaltung des Zyklus	Tür offen	<ul style="list-style-type: none"> Die Tür steht nach dem für den aktiven Zyklus definierten Zeitlimit weiterhin offen. Türsicherung erkennt die Geschlossenstellung nicht 	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellen, dass die Tür des Kühlgeräts geschlossen ist und keine Hindernisse das Schließen der Tür verhindern. Start eines neuen Zyklus: Falls ein neuer Zyklus nicht startet oder der Alarm auch mit geschlossener Tür angezeigt wird, den Kundendienst anrufen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
ACUP	ALARM Abschaltung des Geräts	ACU-Protokollfehler	<ul style="list-style-type: none"> • ACU-Platine nicht oder mit einer nicht kompatiblen Softwareversion programmiert. • Elektronikplatinen nicht angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsprotokollfehler erfasst. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
SdEr	ACHTUNG	SD-Speicherkarte funktioniert nicht	Micro-SD-Speicherkarte defekt oder nicht angeschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> • SD-Speicherkarte funktioniert nicht. Auf der SD-Speicherkarte gespeicherte Bilder oder Programme wurden gelöscht. Das Kühlgerät bleibt in Betrieb. • Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
Das Display ist ausgeschaltet, obwohl der Hauptschalter eingeschaltet ist.			Displaystecker nicht angeschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Das Display zeigt den Bildschirmschoner an und reagiert nicht.			Softwareproblem.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Kondenswasser im Display.			Eindringen von Wasser bei der Reinigung.	<ul style="list-style-type: none"> • Es sind keine Maßnahmen erforderlich. Das Gerät kann weiterhin betrieben werden. • Falls Probleme beim Gebrauch des Geräts auftreten, den Kundendienst anrufen.
EIN/AUS-Schalter funktioniert nicht.			<ul style="list-style-type: none"> • Störung der Stromversorgung. • Hardware-Störung. • Verkabelungsproblem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Lautes Geräusch bzw. starke Vibrationen außerhalb des Geräts bei laufendem Zyklus.			<ul style="list-style-type: none"> • Gerät nicht nivelliert. • Kondenswasser-Auffangschale des Verflüssigers und Führungsschienen beschädigt. • Verflüssiger-Abdeckblende nicht korrekt befestigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät mit den Verstellfüßen nivellieren. • Die Führungen korrekt befestigen oder die Auffangschale des Verflüssigers herausnehmen. • Prüfen, ob die Abdeckblende des Verflüssigers korrekt befestigt ist. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Lautes Geräusch bzw. starke Vibrationen im Gerät bei laufendem Zyklus.			<ul style="list-style-type: none"> • Die Einschubschienen sind nicht gefluchtet. • Das innere Gestell ist nicht korrekt positioniert. • Garraumventilator zugesetzt. • Verkleidung oder Umleitblech des Verdampfers nicht einwandfrei befestigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob die linke und die rechte Halterung korrekt positioniert sind. • Prüfen, ob das innere Gestell oben und unten einwandfrei befestigt ist. • Prüfen, ob der Garraumventilator einwandfrei und ohne Behinderungen läuft. • Prüfen, ob die Abdeckung des Verdampfers mit Schrauben befestigt ist. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
		Das Gerät braucht sehr lange zum Erreichen der gewünschten Temperatur.	<ul style="list-style-type: none"> • Übermäßige Beladung des Garraums. • Kältemittelleckage. • Kühlzellen-Ventilator mit 3 Drehzahlstufen mit falscher Drehrichtung oder nicht angeschlossen. • Thermostatventil nicht eingestellt. • Kompressorventil defekt. • Relais des Heizelements hängt fest. • Isolierung der Rohre und Kabel an der Rückseite fehlt oder ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lebensmittelbeladung des Garraums verringern. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
		Kompressor defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kompressor startet nicht. • Der Kompressor schaltet sich eine Zeit lang oder ständig in kurzen Zeitabständen aus und wieder ein. • Abnahme des Kompressor-Wirkungsgrads. • Lautes Betriebsgeräusch des Kompressors. 	DEN KUNDENDIENST ANRUFEN.

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

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



HINWEIS!

Produktnummer und Seriennummer sind zur Identifikation von Gerätetyp und Produktionsdatum unerlässlich.

G.2 Konnektivitätsprobleme des Geräts (je nach Softwareversion)

Wenn das Gerät keine Verbindung zum Internet aufbauen kann, zeigt das Display das Verbindungsproblem durch verschiedene Symbole an. Die Bedeutung der Symbole ist wie folgt:

Verbindungsfehler



Gerät nicht mit dem Konnektivitätsmodul verbunden



Ofen nicht mit dem LAN-Hub verbunden (mit NIU PROE oder dem IoT-Modul verbunden, aber nicht mit dem Hub)



Ofen nicht mit dem WLAN-Hub verbunden (mit dem Konnektivitätsmodul angeschlossen).



Ofen über LAN mit dem Hub, aber nicht mit der Cloud verbunden.



Ofen über WLAN mit dem Hub, aber nicht mit der Cloud verbunden.

H WEITERE INFORMATIONEN

H.1 Ergonomische Funktionen

H.1.1 Zertifikation

Die ergonomischen Funktionen, welche die physischen und kognitiven Interaktionen des Benutzers mit dem Gerät beeinflussen, wurden untersucht und zertifiziert.

Ein auf Ergonomie ausgelegtes Gerät muss spezifische ergonomische Anforderungen erfüllen, die in drei Bereiche fallen: Technischer, biomedizinischer und psychosozialer Bereich (Benutzerfreundlichkeit und Benutzerzufriedenheit).

Zu jedem dieser Bereiche wurden spezielle Praxistests mit realen Benutzern durchgeführt. Das Gerät erfüllt folglich die ergonomischen Akzeptanzkriterien, die von den einschlägigen Normen gefordert werden.

H.1.2 Allgemeine Pflegehinweise

Ihr Ofen bzw. Schockkühler wurde spezifisch darauf ausgelegt und getestet, mögliche physische Belastungen durch die Interaktion mit dem Gerät zu minimieren.

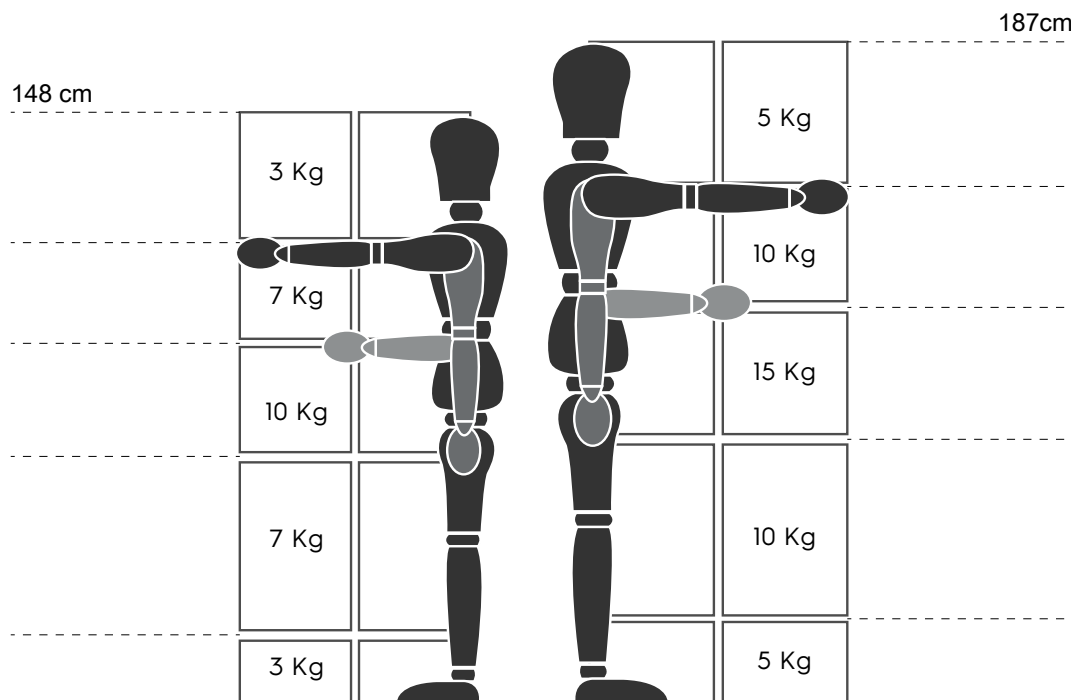
Das Beladen und Entladen der Trays und die Interaktion mit dem Gerät können ungünstige Körperhaltungen und die Handhabung großer Gewichte erfordern – wir haben daher versucht, diese typischen Aspekte Ihrer täglichen Arbeit zu minimieren.

Dennoch möchten wir Ihnen einige Arbeitsweisen empfehlen, die Sie anwenden sollten:

- Handhaben Sie Trays immer aufrecht stehend und beugen Sie sich beim Be- und Entladen nicht nach unten.
- Halten Sie den Rücken möglichst gerade und beugen Sie die Knie, um Trays in die unteren Einschübe zu stellen oder unten liegende Arbeitsmittel oder Gegenstände zu greifen.
- Stellen Sie die Trays möglichst entsprechend ihrem Gewicht in die Einschübe; siehe hierzu die Empfehlungen in den nachstehenden Abbildungen.
- Schieben und ziehen Sie möglichst den Hordenwagen, um die Entfernungen zu verkürzen.
- Halten Sie sich in Sichtabstand zum Gerät auf, damit Sie die vom Display angezeigten Informationen korrekt ablesen und das Gargut in der Kammer unter Kontrolle halten können und so wenig wie möglich nach oben schauen (Nacken gestreckt) müssen.

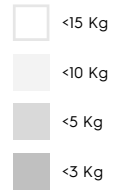
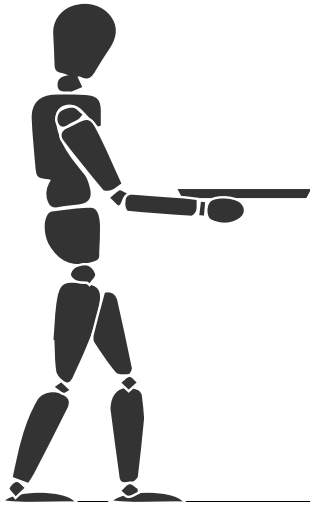
Empfohlene Handhabung von Trays entsprechend ihrem Gewicht

Stellen Sie die Trays möglichst entsprechend ihrem Gewicht wie in den nachstehenden Abbildungen in die Einschübe.

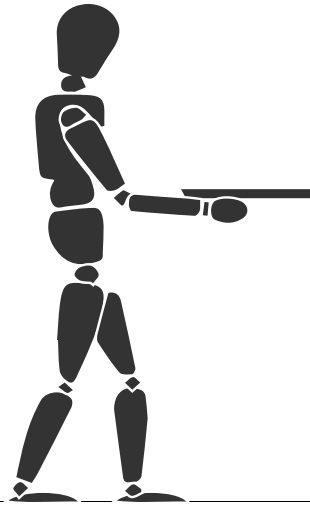


Empfohlene maximale Gewichtsbelastung - „Vorschriften für manuelle Lastenhandhabung“ - Verband für Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit (HSE, UK, 2016)

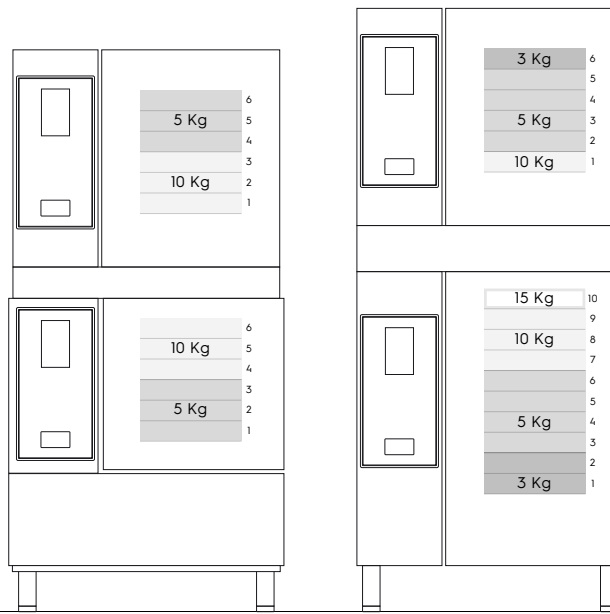
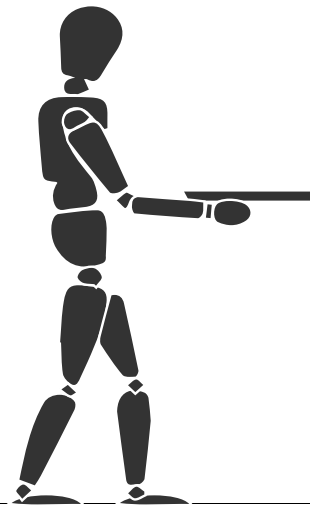
Im Folgenden einige Beispiele für typische Aufstellungen und die empfohlenen Höchstgewichte für Trays



1 Blast Chiller 50Kg Oven 10G + Base



2 Blast Chiller 100Kg Oven 20G



3 Blast Chiller 30Kg + Oven 6G Oven 6G + Oven 10G

H.1.2.1 Empfehlungen für Zubehörteile

- Für die Aufstellung des 20GN 2/1 Schockkühlers wird die Einrichtung eines isolierten Fußbodens empfohlen, um bei Verwendung des mobilen GastroNorm-Hordenwagens zusätzliche Belastungen des Bedienungspersonals zu vermeiden.
- Für die Wandaufstellung von Modell 10GN wird empfohlen, kein Untergestell mit mehr als 700 mm Höhe zu verwenden, um das Beladen nicht zu erschweren.
- Für die Doppelstockinstallation 6GN + 6GN wird empfohlen, die 230-290 mm Verstellfüße (Teilenummer 922745) zu verwenden und diese auf eine maximale Höhe von 290 mm einzustellen, um das Beladen zu erleichtern.
- Für die Konfiguration 6GN + 6GN auf einem Untergestell wird empfohlen, keine Trays mit mehr als 3 kg Gewicht in die oberen Einschübe einzusetzen.

CE