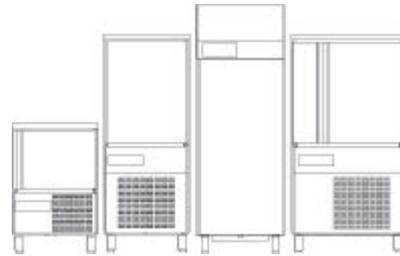


Schockkühler/ Tiefkühlschränke

Crosswise



DE Gebrauchsanweisung



Vorwort



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

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

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

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

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



WICHTIGE HINWEISE

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

Inhalt

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

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

A WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

A.1 Allgemeine Hinweise

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



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



VORSICHT

Risiko von Schäden am Gerät oder Spülgut.



WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Potenzialausgleich



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.



Informationen und Erläuterungen

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

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

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

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

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

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

A.3 Allgemeine Sicherheit

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

A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Schutzvorrichtungen des Geräts

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

Am Gerät oder in seinem Arbeitsbereich anzubringende Sicherheitshinweise:

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

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

Außerbetriebnahme

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

Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

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

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

Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

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

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

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind untersagt!

Restrisiken

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

Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um das Gerät:

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

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

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

Normaler Gerätegebrauch

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

A.5 Beschickung und Entnahme des Kühlguts

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

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

A.6 Reinigung und Wartung des Geräts

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

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

Rutinewartung

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

Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs

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

Vorbeugende Wartung

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

Reparaturen und außerordentliche Wartung

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

Ersatzteile und Zubehör

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

Wartungsintervalle

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

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

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

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

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

B GARANTIE

B.1 Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse

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

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

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

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

C ALLGEMEINE HINWEISE



WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

C.1 Einleitung

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

C.2 Zusatzhinweise

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

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

C.3 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

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

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



VORSICHT

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



HINWEIS!

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

C.4 Abnahmeprüfung

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

Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

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

C.5 Geräteerkennung

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

C.6 Urheberrechte

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

C.7 Aufbewahrung der Anleitung

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

C.8 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

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

C.9 Definitionen

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

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

C.10 Haftung

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

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;

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

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

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

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

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

D NORMALER GERÄTEGEBRAUCH



WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

D.1 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts

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

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

D.2 Eigenschaften des Wartungspersonals

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

- dass sie die Anleitung gelesen und verstanden haben;

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

D.3 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

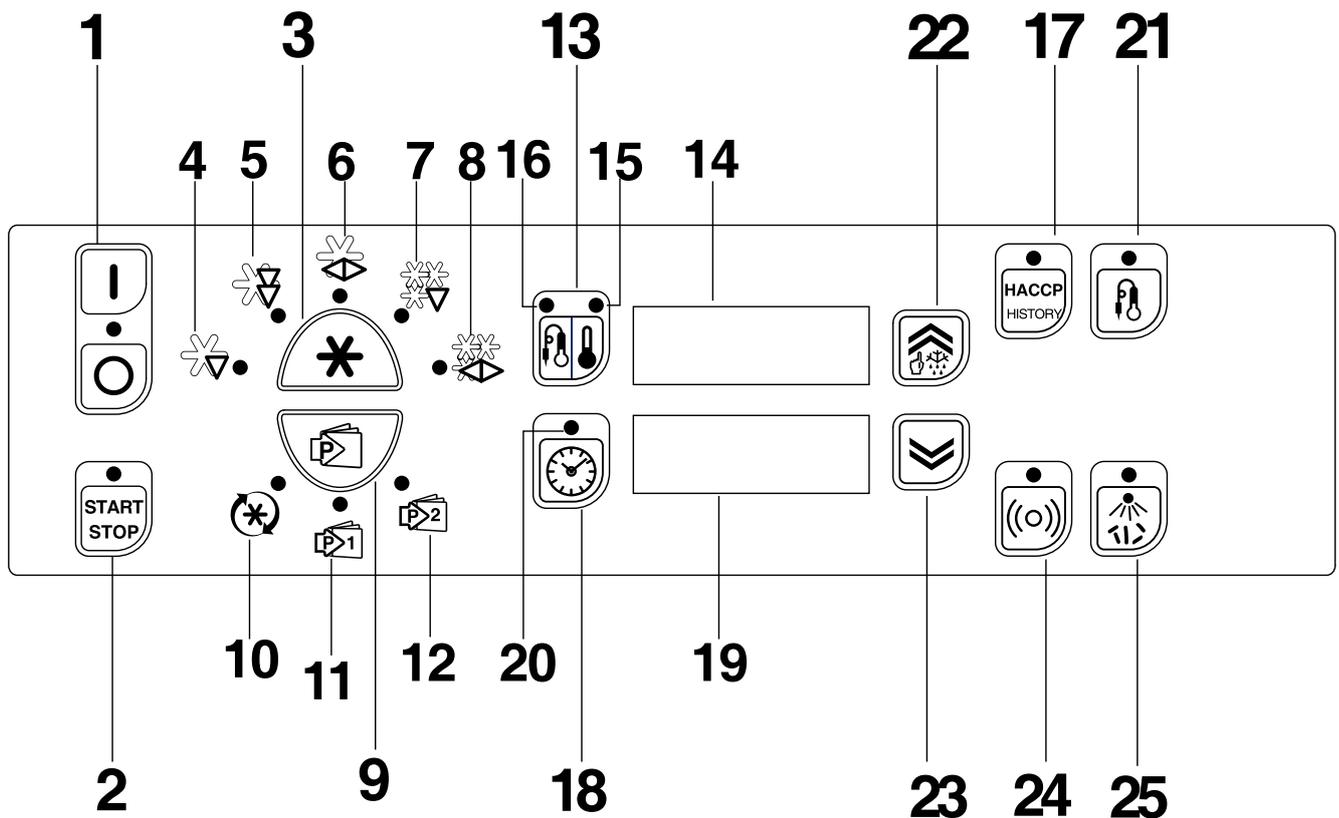
- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung in der Gerätebedienung;
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Kenntnisse, um die Anleitung zu lesen, den Inhalt zu verstehen und die Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme korrekt zu interpretieren;
- Ausreichende Kenntnisse für die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

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

- das Gerät sofort außer Betrieb setzen.

E BEDIENFELD

E.1 Benutzeroberfläche



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

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

F BESCHREIBUNG DER ZYKLEN

F.1 Schockkühlung

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

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

Die Hard-Schockkühlung wird bei großen Speisestücken empfohlen.

F.2 Schockfrostern (nur Tiefkühlschränke)

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

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

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

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

F.3 Kühlhaltung oder Konservierung

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

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

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

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

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



WARNUNG

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

G BENUTZEROBERFLÄCHE

G.1 Einschalten



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

G.2 Taste START/STOP



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

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

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

G.3 Zykluswahl (Standard)

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



Von links nach rechts:

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

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

G.4 Programme

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

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



Von links nach rechts:

- Turbokühlung
- Programm P1
- Programm P2

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



HINWEIS!

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

G.4.1 Schockkühlen mit "Turbokühlung"



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

G.4.2 Eiscremezyklen

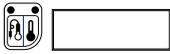
Durch Aktivieren des Parameters "EICE" (EICE = y) stehen mit dem Gerät 2 Eiscremezyklen zur Verfügung. Die Programme "P1" und "P2" werden nun zu 2 spezifischen Eiscremezyklen. Sie sind nicht mehr mit dem ausgewählten Standardzyklus verknüpft. Bei Wahl dieses Zyklus erlöschen die LEDs für die Standardzyklen.

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

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

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

G.5 Temperatur



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

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

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

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

Es leuchtet immer nur eine der beiden Anzeigen.

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

G.6 Zeitanzeige



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

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

G.7 Taste Nach oben/Manuelles Abtauen



Diese Taste ist eine Doppelfunktionstaste:

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

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

G.8 Taste Nach unten/Einstellung



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

G.9 Alarmanzeigen

1. HACCP / Alarmspeicher



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

Bei Auftreten eines HACCP-Alarms:

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

2. Servicealarme



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

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

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

G.10 Anzeige der Temperatur des Kerntemperaturfühlers

(bei vorhandenem Kerntemperaturfühler)

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

G.11 Sterilisationszyklus



(Funktion für Geräte mit keimtötender Lampe)

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

G.12 FSC-Funktion (Food Safe Control)



(sofern vorhanden)

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

ROT

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

GRÜN

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

AUS

- Gerät im Standby-Modus.

G.13 Bezugsnormen

G.13.1 Bezugsnormen

Es gibt drei verschiedene Geräteeinstellungen für die Auswahl der Bezugsnormen:

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



WICHTIGE HINWEISE

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



WICHTIGE HINWEISE

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

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

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

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

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

H ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER



VORSICHT

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

H.1 Einschalten

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

H.2 Auswählen eines Standardzyklus

Das Gerät ist standardmäßig auf den SOFT-Schockkühlzyklus eingestellt.

Wählen Sie mit der Taste  die gewünschte Funktion:



Von links nach rechts:

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

Bei der Wahl des gewünschten Zyklus drücken Sie die Taste



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

Falls der gewünschte Zyklus nicht markiert ist, drücken Sie die



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



WICHTIGE HINWEISE

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

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

H.3 Wahl eines Turbokühlzyklus

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

H.4 Auswahl eines Programms

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

Gehen Sie wie folgt vor:

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

Wenn das richtige Programm angezeigt wird:

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

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

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

H.5 Änderung der Schockkühlzeit

Die Schockkühlzeit kann in folgenden Situationen geändert werden:

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

Gehen Sie zum Ändern folgendermaßen vor:

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

H.6 Änderung der Kammertemperatur während des Schockkühlens

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

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

H.7 Anzeige des Temperatursollwerts und der Zyklusendezeit

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

indem er gleichzeitig die Tasten  und  drückt.

H.8 Änderung der Parameter der Custom-Bezugsnorm

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

H.9 Änderung benutzerdefinierter Parameter

Zur Änderung eines Parameters wählen Sie die Zusatzfunktion aus:

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



HINWEIS!

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

H.10 Schockkühl-/Kühlhaltungszyklus

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

H.11 Abtaugung

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

H.12 Manuelles Abtauen

Einen manuellen Abtauvorgang starten Sie, indem Sie 4

Sekunden lang die Taste  drücken.

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

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

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

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

So aktivieren Sie die Lampen:

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



HINWEIS!

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



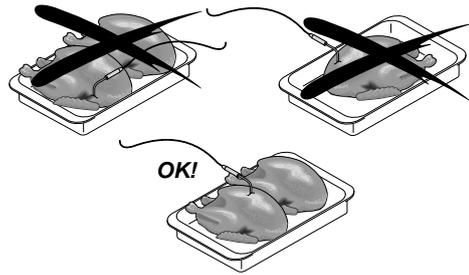
WICHTIGE HINWEISE

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

H.14 Optimale Gerätebedienung

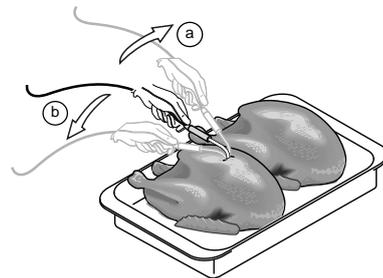
Die korrekte Funktionsweise des Geräts während der Schockkühl- und Schockgefrierzyklen ist von verschiedenen Faktoren abhängig:

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



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

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

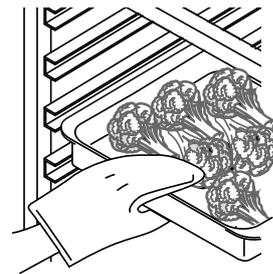


- Während des Schockkühlzyklus sollte man die Speisen abdecken, um den Abkühlprozess zu begünstigen. Verteilen Sie das Produkt gleichmäßig im Inneren der Zelle, damit die Luft zirkulieren kann. Dies trägt zur besseren Frischhaltung des Kühlguts bei. Die Tür darf während der Entnahme oder Einführung der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

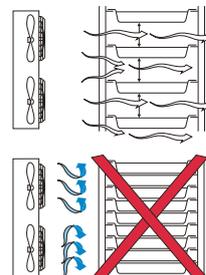


HINWEIS!

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



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



I BEISPIELE FÜR DIE AKTIVIERUNG VON BETRIEBSZYKLEN

I.1 Einleitung

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

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

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

I.2 Hard-Schockkühlung

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

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

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

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

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

- Zeit für Beendigung des Kühlvorgangs ändern:

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

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

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

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

I.4 Hard-Schockkühlung mit Programmauswahl

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

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

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

- So ändern Sie den Programmtyp:

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

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

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

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

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

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

- So ändern Sie den Programmtyp:

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

- Drücken Sie 2 Sekunden lang die Timer-Taste .

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

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

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

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

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

- Änderung der Kühlkammertemperatur:

- Drücken Sie 2 Sekunden lang die Programm-Taste .

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

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

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

I.6 Schockkühlen mit "Turbokühlung"

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

- Die Anzeige-LED des "Turbokühlzyklus"  leuchtet.

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

J ALARME

J.1 Einleitung

Das System verfügt über zwei verschiedene Alarmsysteme:

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

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

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

Temperaturüberschreitung und fehlerhaftes Beenden des Schockkühlzyklus).

J.2 HACCP-Alarme

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

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

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

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

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

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



VORSICHT

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

J.2.1 Alarmbeschreibung

• Übertemperaturalarm

Im Display erscheint Folgendes:

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

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

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

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

Hinweis:

Start Datum Uhrzeit den Anfangszeitpunkt des Alarms angibt,

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

• Alarm wegen nicht korrekt beendetem Schockkühlzyklus

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

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

wobei:

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

Start Datum Uhrzeit den Zyklusstart angibt;

End Datum Uhrzeit das Zyklusende angibt.

Chargennummer:

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

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



HINWEIS!

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

J.3 Betriebsalarme

Es gibt zwei verschiedene Betriebsalarme:

- Typ "b" (Benutzer):

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

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

- Typ "E" (kein Benutzer):

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

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

1. Falls vorhanden

Alle Alarme werden folgendermaßen gespeichert:

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

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

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

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



VORSICHT

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

K HACCP-ANSCHLÜSSE (ZUBEHÖR)



HINWEIS!

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

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

Sie kann wie folgt angeschlossen werden:

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

L REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

L.1 Routinewartung

L.1.1 Hinweise zur Reinigung

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



WICHTIGE HINWEISE

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



WARNUNG

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

L.1.2 Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs

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



VORSICHT

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



L.1.3 Reinigung des Kerntemperaturfühlers



WICHTIGE HINWEISE

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

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



VORSICHT

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

Der Fühler darf nicht mit kochendem Wasser gereinigt werden.

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

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

L.1.5 Vorsichtsmaßnahmen bei längerem Stillstand

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

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

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

L.1.6 Schnellsuche von Störungen

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

Das Gerät schaltet sich nicht ein:

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

Das Gerät erreicht die vorgesehene Innentemperatur nicht:

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

Zu lauter Gerätebetrieb:

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

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

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



HINWEIS!
Produktionscode und Seriennummer sind unerlässlich, um den Gerätetyp und das Produktionsdatum feststellen zu können.

L.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.

M LISTE DER BENUTZERDEFINIERTEN PARAMETER

SYMBOL		BEREICH
MIN	Interne Uhr: Minuten	0..59
HOUR	Interne Uhr: Stunden	0..23
DAY	Interne Uhr: Tag	1..31
MON	Interne Uhr: Monat	1..12
YEAR	Interne Uhr: Jahr	0..99
SrF	Zeigt den Temperatur-Sollwert in der Kühlzelle für den Haltezyklus im positiven Temperaturbereich und die Konservierungsphase nach dem Schockkühlen an.	-25..10°C/F
SFF	Zeigt den Sollwert der Kühlzellentemperatur für den Kühlhaltungszyklus im negativen Temperaturbereich und die Kühlhaltungsphase nach dem Schockfrost an.	-25..10°C/F
LAC	Das Delta zwischen Kühlhaltung-Sollwert und Istwert, unterhalb dessen ein Alarm für Temperaturunterschreitung ausgelöst wird	-50..125°C/F
HAC	Das Delta zwischen Kühlhaltung-Sollwert und Istwert, oberhalb dessen ein Alarm für Temperaturüberschreitung ausgelöst wird	-50..125°C/F
CdiF	Zeigt an, ob die Temperaturgrenzwerte LAC und HAC als Differenz (d) oder als absolute Werte (A) angegeben werden.	A/d
SLd	Zeigt die Dauer des Sterilisationszyklus an	0..240
bCCy	Signaltonmodus zur Anzeige des erfolgreichen Endes eines Kühlzyklus "nob" = Signalton ausgeschaltet "bbl" = Signalton 30 Sekunden lang eingeschaltet "llb" = Signalton eingeschaltet, bis eine beliebige Taste gedrückt wird	Nob bbl lbl
bFCy	Signaltonmodus zur Anzeige der HACCP-Alarme	
bAll	Signaltonmodus zur Anzeige eines allgemeinen Alarms	
CCet	Bezugsnorm "CUSTOM": ENDTEMPERATUR KÜHLUNG	0..CbSt°C/F
CCtl	Bezugsnorm "CUSTOM": ENDEZEIT KÜHLUNG	0..360 Min.
CFEt	Bezugsnorm "CUSTOM": ENDTEMPERATUR FROSTEN	-35..CbSt°C/F
CFtl	Bezugsnorm "CUSTOM": ENDEZEIT FROSTEN	0..360°C/F
CbSt	Bezugsnorm "CUSTOM": ANFANGSTEMPERATUR KÜHLUNG	0..127°C/F
EICE	Der Parameter aktiviert die Zusatzfunktion der Programme ICE P1 und P2 anstelle der personalisierbaren Programme	Y/N
tPrA	Zeigt den Bereich innerhalb eines Schockkühlzyklus an, der ausgedruckt wird Beträgt der eingestellte Wert 0, werden nur die Anfangs- und Endtemperatur eines Zyklus ausgedruckt	1..255 Min.
tPrC	Zeigt den Bereich innerhalb eines Konservierungs- bzw. Kühlhaltungszyklus an, der ausgedruckt wird. Beträgt der eingestellte Wert 0, erfolgt kein Ausdruck.	1..255 Min.
PrnL	Sprache für den Ausdruck: It = Italienisch Gb = Englisch dE = Deutsch fr = Französisch Es = Spanisch Se = Schwedisch	It/Gb/dE/fr/Es/Se
Adr	Netzadresse	01-FF
E485	Anschlussart: "Prn" = Drucker. "PC" = Personal Computer	Prn/PC
nOr	Zeigt die entsprechende Bezugsnorm ("NF", "UK" oder "CUSTOM") an	nF, Uk, CuSt

REL	Software-Version	-
-----	------------------	---



HINWEIS!

Die Standardparameter (DEF) können je nach Gerätemodell Veränderungen unterliegen.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.professional.electrolux.com