

Gebrauchsanweisung



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Vor dem Gebrauch des Geräts	4
Hinweise zum Umweltschutz	4
Hinweise und allgemeine Ratschläge	5
Einleitung	6
Bedienung	6
Ordentliche Wartung	13
Installationsvorschriften	16
Installation	18
Alarmtabelle	22
Technische Daten	22
Serienmäßige Ausstattungen	22
Abmessungen des Gerätes	23
Abmessungen Verpackung	23
Schaltplan	24

Vor dem Gebrauch des Geräts

- Das von Ihnen erworbene Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Um Ihr Gerät optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, in der eine Produktbeschreibung und Empfehlungen zur Aufbewahrung der Lebensmittel enthalten ist. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.

1. Nach dem Auspacken des Geräts prüfen Sie ob die Tür einwandfrei schließt. Eventuelle Schäden müssen dem Händler innerhalb von 24 Stunden gemeldet werden.

2. Warten Sie mindestens zwei Stunden, bis Sie das Gerät in Betrieb setzen, damit der Kühlkreislauf voll betriebsbereit ist.
3. Die Installation und der elektrische Anschluss muss unter Beachtung der Herstellervorschriften und Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachkraft ausgeführt werden.
4. Vor der Inbetriebnahme das Innere des Gerätes reinigen.

Hinweise zum Umweltschutz

1. Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recyclingsymbol. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da es eine Gefahrenquelle darstellt.

2. Verschrottung/Entsorgung

Das Gerät wurde aus recyclingfähigem Material hergestellt. Dieses Gerät ist laut der europäischen Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) markiert. Durch eine sachgerechte Entsorgung trägt der Benutzer der Vorbeugung eventueller Umwelt- und Gesundheitsschäden bei.



Das Symbol  auf dem Produkt oder den dazugehörigen Unterlagen bedeutet, dass das Produkt nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf, sondern einer zugelassenen Stelle anvertraut werden muss, die für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten zuständig ist. Zur Verschrottung muss das Gerät durch Abschneiden des Versorgungskabels und Abmontieren der Türen und der Regale untauglich gemacht werden, damit sich Kinder darin nicht einschließen können. Beachten Sie zur Verschrottung die örtlich geltenden Vorschriften und bringen Sie das Gerät zu einer zugelassenen Entsorgungsstelle. Lassen Sie es auf keinen Fall auch nur wenige Tage unbeaufsichtigt, da es eine Gefahrenquelle für Kinder darstellt. Weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und dem Recycling des Produkts, erhalten Sie von

der zuständigen Behörde, der entsprechenden Entsorgungsstelle oder vom Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Information:

Dieses Gerät ist FCKW-frei. Der Kältekreislauf enthält R404a, siehe Typenschild im Innenraum. Geräte mit Isobutan (R600a): Isobutan ist ein Naturgas, das keine Folgen auf die Umwelt hat, aber entzündlich ist. Folglich ist es erforderlich sicherzustellen, dass die Rohrleitungen des Kühlungskreislaufs nicht beschädigt sind.

Konformitätserklärung

- Dieses Gerät ist der Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt und gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 hergestellt.



- Dieses Gerät wurde entwickelt, gebaut und vermarktet gemäß den:
 - Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/CE (die 73/23/CEE und nachfolgende Änderungen ersetzt);
 - Schutzvorschriften der EWG-Richtlinie 89/336 „EMV“, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2004/108/EWG.
- Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn dieses an eine funktionstüchtige und normgerechte Erdungsanlage angeschlossen wird.



Hinweise und allgemeine Ratschläge

- Vergewissern Sie sich bei der Installation, dass das Stromkabel nicht beschädigt ist.
- Das Gerät nicht neben einer Wärmequelle aufstellen.
- Zur Gewährleistung einer angemessenen Belüftung ausreichend Freiraum über und neben dem Gerät lassen.
- Die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht abdecken oder zustellen.
- Die Änderung oder der Ersatz des Speisekabels sind ausschließlich qualifizierten Technikern vorbehalten.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der in der Wohnung übereinstimmt.
- Zum Transport und zur Installation des Geräts sind zwei oder mehrere Personen erforderlich.
- Beim Auf- bzw. Umstellen des Gerätes darauf achten, dass der Fußboden nicht beschädigt wird (z. B. Parkett).
- Weder Einzel- noch Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel verwenden.
- Stellen Sie das Gerät in einem trockenen und gut belüfteten Raum auf. Das Gerät ist für den Einsatz in Räumen mit nachstehenden Temperaturbereichen ausgelegt, die ihrerseits von der Klimaklasse auf dem Typenschild abhängig sind: Der Gerätebetrieb könnte beeinträchtigt werden, wenn das Gerät über längere Zeit bei höheren oder tieferen Temperaturwerten als denen des vorgeschriebenen Bereichs läuft.
- Kein Benzin, Gas oder andere entflammbare Stoffe in der Nähe des Geräts oder anderer Haushaltsgeräte aufbewahren oder verwenden. Durch die ausströmenden Dämpfe bestände Brand- oder Explosionsgefahr.
- Zum Beschleunigen des Abtauvorganges niemals zu anderen mechanischen, elektrischen oder chemischen Hilfsmitteln greifen als zu den vom Hersteller empfohlenen.
- Die Leitungen des Kühlkreislaufs dürfen nicht beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Geräteraumen, wenn diese nicht denen vom Hersteller genehmigten entsprechen.
- Dieses Gerät sollte von Kindern, Behinderten und im Umgang mit dem Gerät unerfahrenen Personen nur nach einer Einweisung zum Gebrauch und unter Aufsicht benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die in den Kälteakkus enthaltene (ungiftige) Flüssigkeit nicht verschlucken (nicht bei allen Modellen).
- Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit den Netzstecker ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbefolgen oben angeführter Ratschläge und Vorsichtsmaßnahmen.**

Klimaklasse	T. Umg. (°C)	T. Umg. (°F)
SN	Von 10 bis 32	Von 50 bis 90
N	Von 16 bis 32	Von 61 bis 90
ST	Von 16 bis 38	Von 61 bis 100
T	Von 16 bis 43	Von 61 bis 110

Einleitung

Ein Schnellkühler ist ein elektrisches Haushaltsgerät professioneller Art zum Schnellkühlen und Schockfrosten von Gerichten und zum schnellen Kühlen von Getränken.

Die gekochten Produkte, die mit dem Schnellkühler schnellgekühlt werden, behalten Ihre anfängliche hohe Qualität 5-7 Tage lang bei, und die schockgefrosteten Gerichte brechen nach dem Auftauen nicht zusammen und verlieren nicht ihre Konsistenz und ihren ursprünglichen Geschmack.

Bedienung

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und liefert die erforderlichen Anleitungen für eine korrekte Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes.
- Der Benutzer und der Installateur sollten **dieses Handbuch aufmerksam lesen** und bei Bedarf heranziehen; es muss an einem bekannten, leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden.
- Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren und dem eventuellen zukünftigen Käufer übergeben.
- Den Schnellkühler nicht bei Defekt des Gerätes (z.B. beschädigtes Stromkabel bzw. Betriebsstörung der Schalttafel) benutzen und sich rechtzeitig an den Händler wenden.
- Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen und fähigen Personen benutzt werden; NICHT gestatten, dass Kinder und unfähige Personen das Gerät unbeaufsichtigt verwenden!
- Das Gerät ist nur für den Einsatz, für den es entworfen wurde, bestimmt, d.h. für das Schockfrosten/Schnellkühlen von Lebensmitteln. Jede andere Verwendung ist unpassend und potentiell gefährlich.
- Bei Stromausfall während der Arbeitszyklen wird das Gerät bei Wiederherstellung der Stromversorgung die Restzeit um 30' verlängern.
- **Achtung!** Die oberen und vorderen Lufteinlässe des Schnellkühlers nicht verstopfen; das Gerät könnte sich erhitzen und beschädigen.

VOR DEM GEBRAUCH DES SCHNELLKÜHLERS...

Nachstehend führen wir einige Tipps auf, um den Schnellkühler optimal zu nutzen.

Vorreinigung der Zelle

Vor Inbetriebnahme der Maschine muss man eine sorgfältige Reinigung des Zelleninneren mit einem weichen Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel durchführen. Keine Stahlwolle, Schaber bzw. Schleifmittel, saure oder aggressive Stoffe verwenden, da man die Edelstahlfächen für immer beschädigen könnte (Abb. 1.2.1). Nach Abschluss der Reinigung die Zelle gründlich ausspülen.

Mögliche Betriebsmodi

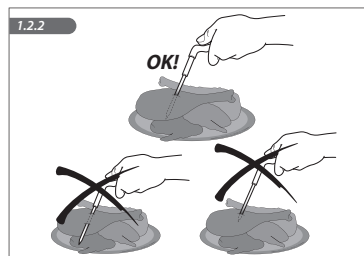
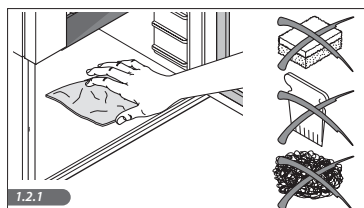
Betrieb mit "Kernsonde"

Die Kernsonde ist eine Vorrichtung, die sich an der Gerätetür befindet und zur Messung der Temperatur in der Mitte der Produkte, die schnellzukühlen bzw. schockzufrosten sind, dient. Sobald die Sonde eine Temperatur von $+3^{\circ}\text{C}$ (Schnellkühlung) oder -18°C (Schockfrosten) in der Mitte des Produktes misst, wird der **Gerätebetrieb automatisch blockiert**.

Die Sonde muss vor Zyklusbeginn in die schnellzukühlende/schockzufrostende Speise eingeführt werden.

Achtung! Die Kernsonde muss tief in die Mitte des Produktes eingeführt werden und darf nicht auf der anderen Seite austreten (Abb. 1.2.2); sie ist vorsichtig zu handhaben, da sie spitz ist. Nach Beendigung des Schnellkühl-/Schockfrostszyklus muss man die Sonde mit einem weichen Tuch und lauwarmem Wasser reinigen und wieder in ihre Halterung positionieren.

Achtung! Bei Produkten unterschiedlicher Größe die Sonde in das größte Stück einführen.



Bedienung

Betrieb "auf Zeit"

Die Schnellkühl- und Schockfrostszyklen können mit dem Betriebsmodus "auf Zeit" durchgeführt werden. Die Dauer des Schnellkühlzyklus ist auf **1:30** (Stunden:Minuten) und die des Schockfrostszyklus auf **4:00** (Stunden:Minuten) voreingestellt. Bei Ablauf der Betriebszeit wird der Gerätebetrieb **automatisch blockiert**.

Achtung! Wenn man den Betriebsmodus "auf Zeit" verwendet, kann man die Kernsonde nicht benutzen.

Achtung! Der Benutzer kann die voreingestellte Zeit je nach zu behandelnder Lebensmittelart ändern.

Einsatzmöglichkeiten des Gerätes



Schnellkühlung

Mit diesem Zyklus wird die Temperatur der Lebensmittel in einer maximalen Zeit von **1:30** (Stunden:Minuten) schnell auf eine Kerntemperatur von bis zu **+3°C** reduziert (Lufttemperatur im Zellinneren zwischen 0°C und 2°C). Der Schnellkühlzyklus kann durch Einstellen der Betriebszeit bzw. mit der Kernsonde erfolgen.



Schockfrost

Mit dem Schockfrostszyklus wird die Kerntemperatur der Lebensmittel auf **-18°C** gesenkt (Lufttemperatur im Zellinneren um -35°C/-40°C). Dieser Vorgang hat binnen möglichst kurzer Zeit zu erfolgen, d.h. in maximal **4:00** (Stunden:Minuten). Der Schockfrostszyklus kann durch Einstellen der Betriebszeit bzw. mit der Kernsonde erfolgen.



Schnellkühlzyklus von Getränken

Der Zyklus dient zur Kühlung von Getränken in Flaschen bzw. Dosen. Es sind 3 Kühlzeiten voreingestellt (5-10-15 Minuten), die durch wiederholtes Betätigen der Zyklustaste gewählt werden können.

Konservierung nach den Zyklen

Der Start des "Konservierungsmodus" erfolgt automatisch am Ende des Schnellkühlens, Schockfrostens und des schnellen Kühlens von Getränken und wird durch das Blinken des Temperaturdisplays und einem kurzen Ton angezeigt. Am Ende des Schnellkühlzyklus wird im Kammerinneren eine konstante Lufttemperatur von **+2°C** beibehalten. Am Ende des Schockfrostszyklus wird im Kammerinneren eine konstante Lufttemperatur von **-20°C** beibehalten. Am Ende der schnellen Kühlung von Getränken wird im Kammerinneren eine konstante Lufttemperatur von **+10°C** beibehalten.

Achtung! Die Dauer des "Konservierungsmodus" ist unbegrenzt; dieser kann nur durch einen neuen Befehl des Bedieners unterbrochen werden.

Das Gerät sollte NICHT als einfaches "Konservierungsgerät" verwendet werden und man darf die Tür NICHT während dieses Betriebsmodus unzählige Male öffnen und schließen.

Der "Konservierungsmodus" ist eine **vorübergehende Phase** zwischen dem Schnellkühlen und/oder dem Schockfrost und der Kühlung, die in einem normalen Kühlschrank bzw. Kühlfach zu erfolgen hat.

Bedienung

Luftsonde

Die Luftsonde (die nicht vom Benutzer erreicht, gesehen und geändert werden kann) misst ständig die Lufttemperatur im Kammerinneren.

Zweck:

- Durchführung von Sicherheitskontrollen
- während des "Konservierungsmodus" nach der Schnellkühlung, dem Schockfrostern und dem schnellen Kühlen von Getränken eine konstante Lufttemperatur in der Kammer beibehalten.

Behälter und Deckel

Möglichst flache Bleche und Behälter (maximal 65 mm) verwenden. Bleche und Behälter sollten nicht mit Deckeln und isolierenden Filmen bedeckt werden: je höher die Lebensmittelfläche, die mit der kalten Luft in Berührung kommt, desto niedriger werden die Schnellkühlzeiten sein.

Achtung! Vergewissern Sie sich, dass die Behälter für den Einsatz bei niedrigen Temperaturen geeignet sind (-40°C).

Beschicken der Maschine

Die schnellzukühlenden/schockzufrostenden Lebensmittel dürfen nicht aufeinander gestellt werden und dürfen höchstens 5-8 cm dick sein. Bei der Beschickung der Maschine die vom Hersteller vorgegebenen Höchstmengen beachten:



Schnellkühlung: 7 kg



Schockfrostern: 4 kg

Genug Abstand zwischen den Backblechen einhalten, um eine angemessene Luftzirkulation zu gestatten.

Die maximale Belastbarkeit eines jeden Gitters beläuft sich auf 5 kg.

Lebensmitteltemperatur

Achtung! Die gekochten Lebensmittel, die schnellzukühlen bzw. schockzufrostern sind, möglichst kurze Zeit bei Raumtemperatur stehen lassen. Bei Raumtemperatur erleiden die Speisen nämlich folgende negative Veränderungen:

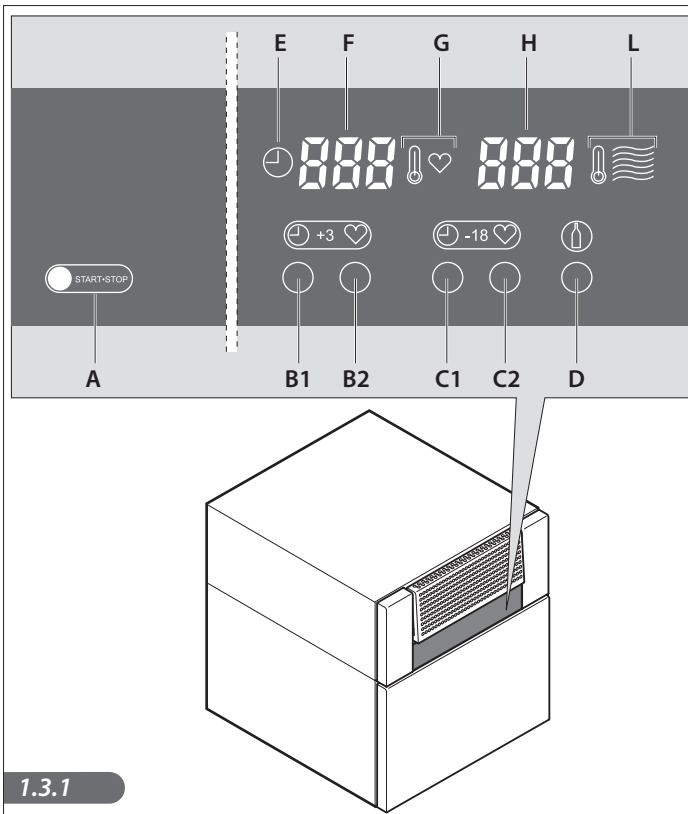
- Feuchtigkeitsverlust
- ihre anfängliche Qualität geht verloren (Farbe, Duft, Geschmack, usw...)
- Erhöhung der bakteriellen Kontaminationsgefahr Aus diesen Gründen empfiehlt man, den Schnellkühl und/ oder Schockfrostatzyklus **gleich nach der Zubereitung und/oder dem Kochen** zu beginnen; der Kühlzyklus muss dann beginnen, wenn das Produkt noch sehr hohe Temperaturen hat (mindestens 70°C).

Achtung! Sollte man Behälter mit sehr hohen Temperaturen (über 100°C) einfügen, sollte man die Kammer leer vorkühlen (d.h. ohne Produkte im Inneren). Heiße Behälter nicht direkt auf den Zellenboden stellen, sondern auf die mitgelieferten Roste.

Bedienung

SCHALTAFEL

- A:** mit START/STOP wird der selektierte Zyklus gestartet/angehalten
- B1:** Wahl des Schnellkühlzyklus "auf Zeit" mit voreingestellter Dauer von 1:30 (Stunden:Minuten). Bei mehrmaliger Betätigung wird die Zeit auf 0:30 (Stunden:Minuten) bzw. 1:00 (Stunden:Minuten) eingestellt.
- B2:** Wahl des Schnellkühlzyklus, der von der **von der Kernsonde** erfassten Temperatur **geregelt wird**.
- C1:** Wahl des Schockfrostzyklus "auf Zeit" mit voreingestellter Dauer von 4:00 (Stunden:Minuten). Bei mehrmaliger Betätigung wird die Zeit auf 1, 2 bzw. 3 Stunden eingestellt.
- C2:** Wahl des Schockfrostzyklus, der von der **von der Kernsonde** erfassten Temperatur **geregelt wird**.
- D:** Wahl des Zyklus "GETRÄNKEKÜHLUNG". Bei mehrmaliger Betätigung wird die am Display H angezeigte Kühlzeit auf 5, 10 bzw. 15 Minuten eingestellt.
- E:** Symbol, dass den Betrieb im benutzerseitig eingestellten Modus "auf Zeit" anzeigt.
- F:** Display für die Anzeige des Wertes, der im Modus "auf Zeit" eingestellt wird, bzw. der **Temperatur**, die von der Sonde im Modus "Kernsonde" erfasst wird.
- H:** Display für die Anzeige der **Lufttemperatur** im Kammerinneren.
- G:** Symbol für den Betrieb im Modus "Kernsonde".
- L:** Symbol für den Betrieb der Luftsonde

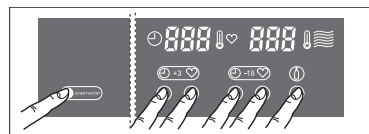


Bedienung

BETRIEB

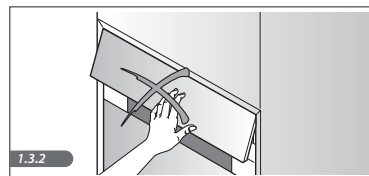
Einschaltung

- 1) Eine der Funktionstasten betätigen, um das Gerät einzuschalten und damit alle Symbole der Schalttafel beleuchtet werden.



Achtung! Sollte man ein Einbaugerät besitzen, wird sich nach Betätigung der Taste START/STOP automatisch die vordere Klappe öffnen, um eine optimale Luftzirkulation zu gestatten. Die Klappe NICHT schließen!

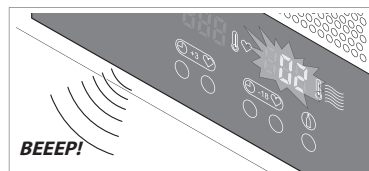
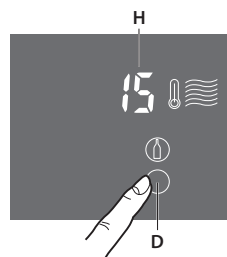
Sie wird sich automatisch schließen, wenn am Ende des gewählten Zyklus die Taste START/STOP gedrückt wird, um das Gerät auszuschalten.



Vorkühlung

- 2) Bevor man heiße Gerichte in die Kammer einfügt, **die leere Kammer** wie folgt **vorkühlen**:

- Den Zyklus für die **schnelle Kühlung von Getränken** mit Hilfe der Taste **D** wählen. Durch mehrmaliges Betätigen der Taste **D** die Zyklusdauer auf 15 Minuten einstellen. Dieser Wert wird auf dem Display H angezeigt.
- Sich vergewissern, dass die Gerätetür gut geschlossen und die Kammer leer ist; die Taste **A** START/STOP drücken, um den Leerlaufzyklus zu starten.
- Abwarten, bis der Vorkühlzyklus abgeschlossen ist; dies wird durch den Ton eines Summers und dem Blinken der Symbole des Displays angezeigt.
- Nach Beendigung der Vorkühlphase kann man die schnellzukühlenden bzw. schockzufrostenden Produkte in das Gerät einführen.



Bedienung

Zykluswahl

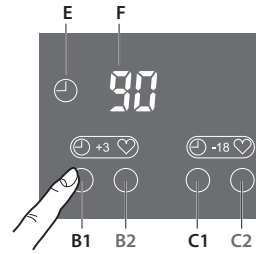
3) Den gewünschten Zyklus wählen:

- Schnellkühlung
- Schockfrosten
- schnelle Kühlung von Getränken.

Im Falle der Schnellkühl- bzw. Schockfrostzyklen kann man zwischen den Betriebsmodi "auf Zeit" bzw. mit "Kernsonde" wählen.

+3 **Schnellkühlen/Schockfrosten mit Modus "auf Zeit"** -18 **Zeit"**

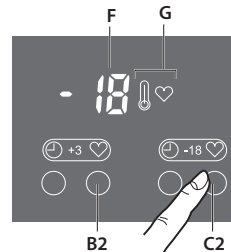
Sobald man die Zyklen **B1** (Schnellkühlen) oder **C1** (Schockfrosten) im Modus "auf Zeit" gewählt hat, wird das Symbol **E** aufleuchten und am Display **F** erscheint eine voreingestellte Zeit **1:30** (Stunden:Minuten) für den Schnellkühlzyklus bzw. **4:00** (Stunden:Minuten) für den Schockfrostzyklus. Sollte nach Meinung des Benutzers diese Zeit nicht für das schnellzukühlende bzw. schockzufrostende Produkt geeignet sein, kann man sie ändern, indem man mehrmals die Tasten **B1** oder **C1** des Zyklus "auf Zeit" betätigt, bis die gewünschte Zeit am Display **H** angezeigt wird.



Achtung! Die Zyklusdauer hängt von mehreren Faktoren, wie z.B. von der Art, der Stärke oder Größe des Lebensmittels, seiner Anfangstemperatur oder dem verwendeten Behälter ab. Der Schnellkühl- bzw. Schockfrostzyklus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit beendet sein.

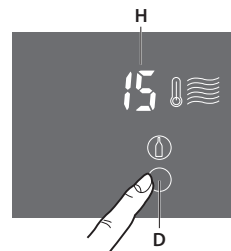
+3 **Schnellkühlen/Schockfrosten mit Modus "Kernsonde"** -18 **"Kernsonde"**

Die Kernsonde in die schnellzukühlenden bzw. schockzufrostenden Produkte einführen. Nachdem man die Zyklen **B2** (Schnellkühlen) oder **C2** (Schockfrosten) gewählt hat, wird das Symbol **G** aufleuchten und am Display **F** die von der Kernsonde erfasste Temperatur erscheinen. Sobald die Sonde feststellt, dass die in der Produktmitte erreichte Temperatur **+3°C** (für den Schnellkühlzyklus) oder von **-18°C** (für den Schockfrostzyklus) erreicht hat, wird der Betrieb des Gerätes automatisch blockiert.



Schnelles Kühlen der Getränke

Der Zyklus funktioniert nur mit dem Modus "auf Zeit": der Benutzer kann durch mehrmaliges Betätigen der Taste **D** eine Zeit von 5, 10 oder 15 Minuten wählen. Die eingestellten Minuten werden am Display **H** angezeigt.



Bedienung

Zyklusstart

- 4) Sich vergewissern, dass die Gerätetür gut geschlossen ist; die Taste **A** START/STOP drücken, um den gewünschten Zyklus zu starten.

Achtung! Um Maschinenbeschädigungen zu vermeiden, keine heißen Produkte im Kammerinneren ruhen lassen, sondern **SOFORT** den Schnellkühl bzw. Schockfrostdzyklus bzw. das schnelle Kühlen von Getränken starten.



Achtung! Sollte man im Notfall den Zyklus vorzeitig unterbrechen müssen, die Taste A START/STOP drücken, um die Maschine auszuschalten.

- 5) Die Beendigung der Zyklen (sowohl im Modus "auf Zeit" als auch mit "Kernsonde") wird durch den Summertone und das Blinken der Displaysymbole angezeigt. Die behandelten Lebensmittel aus der Kammer herausnehmen und auf geeignete Weise konservieren, die Tür des Gerätes wieder schließen und die Taste **A** START/STOP drücken; die Schalttafel wird sich innerhalb von **3 Minuten** automatisch ausschalten und bei Einbaugeräten wird sich die vordere Klappe automatisch schließen.

KONSERVIERUNG DER SCHNELLGEKÜHLTEN BZW. SCHOCKGEFROSTETEN PRODUKTE

Das schnellgekühlte und/oder schockgefrostete Gericht darf **NICHT** im Inneren des SCHNELLKÜHLERS konserviert werden, sondern muss sorgfältig abgedeckt (mit einem Film, einem hermetischen Deckel oder, noch besser, vakuumverpackt) und im Kühlschrank bzw. Kühlfach untergebracht werden.

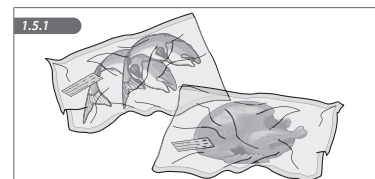
Um schockgefrostete Lebensmittel mit einer Konservierungsdauer im Kühlfach zwischen 2 und 12 Monaten voneinander zu unterscheiden, empfiehlt man, Klebeschilder anzubringen, auf denen der Inhalt, der Zubereitungstag und das entsprechende Verfalldatum mit unauslöschbarer Schrift angegeben ist (Abb. I.5).

Das **schnellgekühlte** Produkt muss in einem Kühlschrank bei einer konstanten Temperatur von $+2^{\circ}\text{C}$ konserviert werden. Das **schockgefrostete** Gericht muss in einem Gefrierschrank bei einer konstanten Temperatur von -20°C konserviert werden.

Vakuumverpacken (optional)

Das Vakuumsystem verlängert die Konservierungszeiten der gekühlten Produkte je nach Lebensmittelart bis zu 15 oder 21 Tage. Das Vakuumverpacken muss "fachgerecht" durchgeführt werden, wobei die zeit- und temperaturspezifischen Vorschriften strengstens zu beachten sind. Markieren Sie dann auf der Verpackung den Inhalt, das Datum und die Haltbarkeit mit einem Filzstift.

1.5	INHALT _____
	Zubereitungsdatum _____
	Verfalldatum _____



Ordentliche Wartung

Die in diesem Kapitel enthaltenen Informationen und Anleitungen sind für das gesamte Personal, dass an der Maschine tätig ist, bestimmt: dem Benutzer und dem Wartungsfachmann.

GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Für eine sichere Reinigung und Wartung sind folgende Vorschriften zu beachten:

- die Maschine vom Stromnetz trennen, ohne am Stromkabel zu ziehen;
- die Maschine nie mit bloßen, feuchten bzw. nassen Händen oder Füßen berühren;
- keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder andere Gegenstände in die Schutzvorrichtungen und in bewegliche Teile einfügen.

Es ist strengstens untersagt, Abdeckungen und Schutzvorrichtungen abzunehmen, um die ordentliche Reinigung durchzuführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung bei Unfällen, die auf die Nichtbeachtung dieser Vorschrift zurückzuführen sind, ab.

REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN

Gehäuse

Die Edelstahlaußenflächen des Schnellkühlers sind mit einem weichen Tuch bzw. einem Schwamm und einem neutralen Mittel in Satinierrichtung zu reinigen.

Keine Stahlwolle, Schaber bzw. Schleifmittel, saure oder aggressive Stoffe verwenden, da man die Edelstahlfächen für immer beschädigen könnte.

Nach der Reinigung sollte man die Außenflächen mit spezifischen Edelstahlprodukten auf Ölbasis schützen.

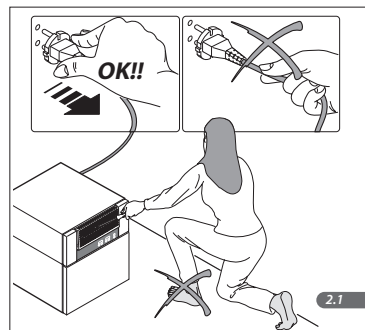
Achtung! Während der Reinigung darf man die Geräteschilder NICHT entfernen, denn sie liefern wichtige Informationen zum Gerät, die für den technischen Service erforderlich sind.

Bedienteil

Das Bedienteil des Schnellkühlers ist mit "Soft-touch"-Schaltern ohne herausragende Druckknöpfe ausgestattet. Das erleichtert die Reinigung, die mit spezifischen Glasreinigungsmitteln durchzuführen ist. Man sollte ein weiches Tuch mit mildem Reinigungsmittel verwenden und sorgfältig trocknen.

REINIGUNG DER KAMMER

Um Hygiene zu gewährleisten und die Qualität der behandelten Lebensmittel beizubehalten, muss man nach jedem Gebrauch eine interne Reinigung der Zelle vornehmen. Aufgrund ihrer Beschaffenheit können die Zelle und deren Innenteile gewaschen werden. Ein weiches Tuch mit etwas Reinigungsmittel verwenden. Keine Stahlwolle, Schaber bzw. Schleifmittel, saure oder aggressive Stoffe verwenden, da man die Edelstahlfächen für immer beschädigen könnte. Nach der Reinigung sollte man das Kammerinnere ausspülen und sorgfältig trocknen.



Ordentliche Wartung

REINIGUNG DES KONDENSATORS

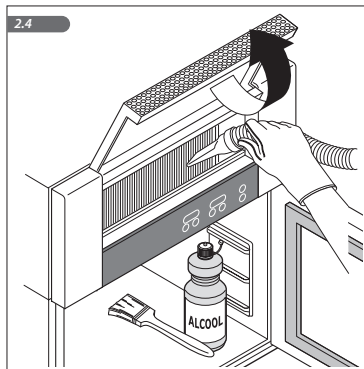
Achtung! Vor Durchführung der Wartung die Stromversorgung unterbrechen.

Der Kondensator sollte jeden Monat gereinigt werden, um den gesamten Staub und Fusseln von den Kondensatorrippen zu entfernen. Um den Kondensator zu erreichen, muss man die vordere Abdeckung anheben (sowohl bei Einbaugeräten als bei freistehenden Ausführungen) (Abb.2.4).

Achtung! Die Kondensatorrippen sind aus Aluminium und daher sehr empfindlich. Um sie zu reinigen, einen Pinsel mit weichen Borsten verwenden und eine senkrechte Bewegung in Richtung der Rippen durchführen bzw. einen Staubsauger verwenden, damit der entfernte Staub nicht im Raum zerstreut wird. Bei fettigen Ablagerungen einen in Alkohol getränkten Pinsel verwenden.

Achtung! Die Oberflächen nicht mit spitzen bzw. scheuernden Gegenständen abschaben!

Achtung! Während der Reinigung immer Schutzhandschuhe tragen.



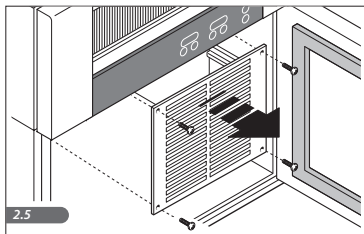
REINIGUNG DES VERDAMPFERS

Achtung! Vor Durchführung der Wartung die Stromversorgung unterbrechen.

Für einen korrekten, wirksamen Betrieb des Schnellkühlers muss der Verdampfer immer in einem sauberen Zustand sein, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Man erreicht den Verdampfer durch Ausdrehen der 4 Schrauben des rechten Schutzgitters im Kammerinneren (Abb. 2.5).

Dieser regelmäßige Arbeitsvorgang kann mit einer weichen Bürste durchgeführt werden; hierfür die Verdampferrippen in vertikaler Richtung bürsten. Bei fettigen Ablagerungen einen in Alkohol getränkten Pinsel verwenden.



Achtung! Die Oberflächen nicht mit spitzen bzw. scheuernden Gegenständen abschaben!

Achtung! Während der zuvor genannten Arbeitsvorgänge immer Schutzhandschuhe tragen.

Achtung! Am Ende der Reinigung die Abdeckungen wieder richtig anbringen und die Befestigungsschrauben gut anziehen. Die Maschine darf erst nach Durchführung dieses Arbeitsvorganges wieder in Betrieb gesetzt werden.

Ordentliche Wartung

STILLSTANDSZEITEN

Sollte man das Gerät längere Zeit nicht benutzen, muss eine gründliche innere und äußere Reinigung durchgeführt werden. Die Außenflächen mit spezifischen Produkten auf Ölbasis schützen und die Kammertür leicht angelehnt lassen.

Achtung! Den Stecker bis zum erneuten Gebrauch aus der Steckdose ziehen.

Achtung! Bevor man den Schnellkühler wieder verwendet, prüfen, ob er unversehrt ist und einer gründlichen Reinigung unterziehen.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Achtung! Bevor man sich bei Betriebsstörungen an den Kundenservice wendet, sollte man prüfen, ob das Stromkabel korrekt in die Steckdose eingefügt wurde und ob die Stromversorgung vorliegt.

Sollte der Schnellkühler nach Durchführung der empfohlenen Kontrollen immer noch nicht funktionieren, den Händler anrufen und folgendes mitteilen:

- die Geräteschilddaten
- Kaufdatum
- eventueller am Display angezeigter Alarmkode (z.B. AS2)

Achtung! Auf keinen Fall versuchen, Teile des Gerätes zu reparieren bzw. abzuändern, denn das könnte gefährlich sein und zum Verfall der Garantie führen; sich hierfür ausschließlich an qualifizierte, zugelassene Techniker wenden.

Installationsvorschriften

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Das vorliegende Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und liefert die erforderlichen Anleitungen für eine korrekte Installation und Wartung des Gerätes.

Der Benutzer und der Installateur müssen dieses Handbuch aufmerksam lesen und es bei Bedarf heranziehen; außerdem ist es an einem bekannten Ort, wo es von allen zugelassenen Personen (Installateur, Benutzer, Wartungsfachmann) erreicht werden kann, aufzubewahren.

Das Gerät ist nur für den Einsatz, für den es entworfen wurde, bestimmt, d.h. für das Schockfrosten/Schnellkühlen von Lebensmitteln. Jede andere Verwendung ist unpassend und potentiell gefährlich.

Der Hersteller lehnt jede Haftung und Garantiepflicht bei Schäden an Geräten, Personen und Gegenständen, ab, die auf folgendes zurückzuführen sind:

- eine nicht korrekte Installation und/oder eine Installation ohne Berücksichtigung der geltenden Gesetze und Vorschriften,
- Änderungen bzw. Eingriffe, die nicht für das Modell spezifisch sind,
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen bzw. von solchen, die nicht für das Modell spezifisch sind,
- Nichtbeachtung der gesamten Anleitungen des vorliegenden Handbuchs bzw. von Teilen davon,
- Nichtbeachtung der Unfallverhütungsvorschriften und der geltenden Gesetze während der Installation.

EINLEITUNG

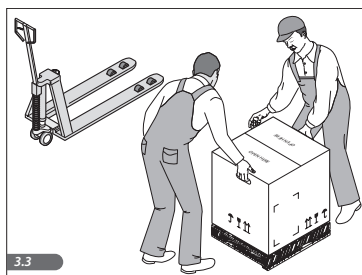
Die Installation darf ausschließlich vom zugelassenen, spezialisierten Personal unter Berücksichtigung der Anleitungen und Vorschriften des vorliegenden Handbuchs durchgeführt werden.

Sich vor der Installation des Gerätes vergewissern, dass bereits vorhandene elektrische Anlagen die gesetzlichen Vorschriften erfüllen und dass deren Werte zu den Schilddaten der zu installierenden Geräte passen (V, kW, Hz, Phasenzahl und verfügbare Leistung). Der Installateur muss ferner eventuelle Brandverhütungsvorschriften prüfen. Der Hersteller stattet jede einzelne Maschine mit einer Konformitätserklärung aus.

TRANSPORT UND HANDHABUNG

Das Laden und Abladen des Gerätes von Transportfahrzeug kann mit geeigneten Mitteln erfolgen bzw. ist von zwei Personen durchzuführen: hierfür die seitlichen Griffe an der Verpackung benutzen (Abb. 3.3).

Achtung! Für die Handhabung des Gerätes müssen alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um es nicht zu beschädigen und keine Schäden an Personen bzw. Gegenständen zu verursachen. Die an der Verpackung angebrachten Anleitungen befolgen.



Installationsvorschriften

AUSPACKEN

Die Kartonverpackung entfernen und die Maschine aus den Polystyrolschalen nehmen.

Nach Entfernen der Verpackung umgehend prüfen, ob das Gerät intakt ist; bei Defekten das Gerät NICHT benutzen und sich an den Händler wenden.

Schutzhandschuhe tragen, die Maschine mit einem geeigneten Mittel oder mit Hilfe von zwei Personen anheben und am vorgesehenen Ort aufstellen.

Den PVC- Schutzfilm sorgfältig von allen Seiten entfernen; eventuelle Klebstoffreste vorsichtig mit einem weichen Tuch und einem neutralen Produkt entfernen.

Keine Stahlwolle, Schaber bzw. Schleifmittel, saure oder aggressive Stoffe verwenden, da man die Edelstahlfächen für immer beschädigen könnte.

Ökologische Anmerkungen: sämtliche

Verpackungskomponenten müssen den geltenden Vorschriften des Verwendungslandes des Gerätes gemäß beseitigt werden. Keine Teile in der Umwelt entsorgen.

Achtung! Die Verpackungskomponenten stellen eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere dar. Kinder dürfen auf keinen Fall damit spielen!

GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bei Nichtbefolgung der im folgenden Handbuch enthaltenen Anleitungen haftet der Benutzer für die an der Maschine durchgeführten Arbeitsvorgänge.

Nachstehend werden die wichtigsten allgemeinen Sicherheitsvorschriften

für die Installation aufgeführt:

- die Maschine nicht mit feuchten bzw. nassen Händen/Füßen oder ohne Schutzvorrichtungen (geeignete Handschuhe und Schuhe) berühren
- keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder andere Gegenstände in die Schutzvorrichtungen und in bewegliche Teile einfügen
- **Bevor man Arbeiten an der Maschine durchführt, die Maschine von der Stromversorgung trennen** (ohne am Stromkabel zu ziehen).



Installation

Bei der Installation und Abnahme der Maschinen sind die Unfallverhütungsvorschriften, die herkömmlichen Regelungen und die geltenden Normen strengstens zu befolgen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Sich vor der Installation des Gerätes vergewissern, dass bereits vorhandene elektrische Anlagen die gesetzlichen Vorschriften erfüllen und dass deren Werte zu den Schilddaten der zu installierenden Geräte passen (V, kW, Hz, Phasenanzahl und verfügbare Leistung). Die Geräte sind mit einem 150 cm langen Speisekabel mit Schukostecker 16A ausgestattet; der Stecker ist mit einer 10A- Sicherung auszustatten und muss leicht erreichbar sein.

Achtung! Dafür sorgen, dass der Stecker auch noch nach der Installation der Einheit erreichbar ist.

2- Falls der Gerätestecker nur schwer zu erreichen ist, muss die Netzleitung eine Vorrichtung für die allpolige Abtrennung mit einem Abstand der Kontaktöffnung haben, der die vollständige Abtrennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht.

Achtung! Sollte man nicht die gesamte Kabellänge verwenden, das Kabel NICHT aufrollen, sondern freilassen und sich vergewissern, dass es nicht im Wege steht und eine Gefahr für vorübergehende Personen darstellt; außerdem prüfen, ob es gedrückt oder gebogen ist.

Achtung! Sich vergewissern, dass das Speisekabel nicht mit irgendwelchen Flüssigkeiten, schneidenden bzw. heißen Gegenständen und korrosiven Stoffe in Berührung kommt.

Achtung! Kinder bzw. Tiere dürfen nicht mit dem Speisekabel spielen.

Installation

POSITIONIEREN

Der Schnellkühler ist sowohl zum Einbauen (Mod. Schnellkühler Einbauversion) als auch zum Aufstellen (Mod. Schnellkühler freistehende Version) erhältlich.

Beide Modelle sollten nicht in geschlossenen Räumen mit hohen Temperaturen und unzureichendem Luftwechsel, bei direktem Sonnenlicht oder Witterungseinflüssen ausgesetzt bzw. in der Nähe von Wärmequellen positioniert werden.

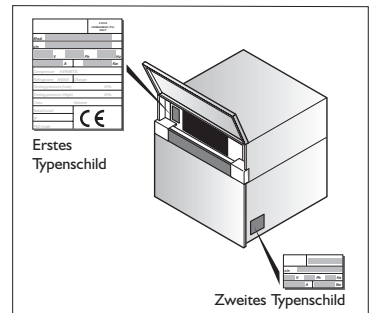
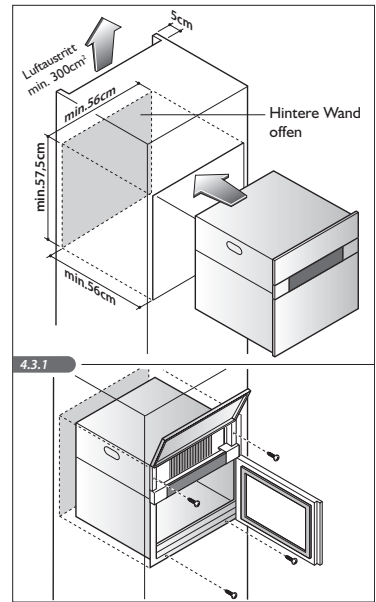
Achtung! Den Aufstellort so wählen, dass man genug Platz für das Öffnen der Tür hat.

Achtung! Das Speisekabel ist 150 cm lang und um Überhitzungen zu vermeiden, kann man keine Verlängerungen oder kleine Kabel benutzen, um es zu verlängern.

Beim Aufstellen des Schnellkühlers die Position der Steckdosen beachten.

Folgende Bestimmungen sollten strengstens befolgt werden.

Einbaumodelle: für einen korrekten Luftwechsel muss man die hintere Wand des Einbauplatzes frei lassen und eine Luftaustrittsöffnung von mindestens 300cm² (Abb. 4.3.1) garantieren; sobald das Gerät in den Einbauplatz positioniert wurde, mit den 4 mitgelieferten Schrauben befestigen.



Installation

RAUMTEMPERATUREN UND LUFTWECHSEL

Die Lufttemperatur des Arbeitsraumes darf auf keinen Fall 32°C überschreiten. Bei höheren Temperaturen können der einwandfreie Betrieb und die Leistungen des Geräts nicht garantiert werden.

LETZTE PRÜFUNGEN NACH DER INSTALLATION

Vor Einschaltung des Gerätes folgende Prüfungen vornehmen:

- wenn das Gerät nicht in einer vertikalen Position transportiert wurde (z.B. auf dem Rücken) oder während der Installation umgedreht wurde, nicht umgehend einschalten, sondern mindestens **4 Stunden** warten, bevor man mit der Arbeit beginnt.
- Prüfen, ob der elektrische Anschluss korrekt ist.

Anschließend wie folgt vorgehen:

- Die Aufnahmen mit einem Strommesser prüfen.
- Mindestens einen vollständigen Schnellkühl- bzw. Schockfrostdzyklus durchführen.
- Den Kunden über den genauen Gebrauch des Gerätes informieren und sich speziell auf die Verwendung und Bedürfnisse des Kunden beziehen.

SICHERHEITS- UND KONTROLLSYSTEME

Bitte beachten!

- Allgemeine Sicherungen, die den gesamten Leistungskreislauf vor eventuellen Kurzschlüssen und eventuellen Überladungen schützen.
- Clixon-Kompressor, der bei eventuellen Überladungen bzw. Betriebsstörungen eingreift.
- Sicherheitsdruckwächter, der sich bei Überdruck im Kühlkreislauf einschaltet.
- Kontrolle der Temperatur in der Kammer, die von der elektronischen Karte über die Sonde gesteuert wird.

Installation

STÖRUNGSSUCHE

Die in diesem Absatz enthaltenen Informationen und Anleitungen sind **ausschließlich für das spezialisierte Personal**, das berechtigt ist, Eingriffe an den elektrischen Komponenten und am Kühlsystem der Maschine vorzunehmen, bestimmt.

Wartung des Kühlsystems, der Laufräder und des Klappenanhebemotors (Einbaumodelle)

Achtung! Vor Durchführung der Wartung immer die Stromversorgung unterbrechen.

Bei Einbaugeräten die 4 Möbelbefestigungsschrauben ausdrehen, **Schutzhandschuhe anziehen** und die Schrauben langsam aus dem Einbauplatz herausziehen, indem man die seitlichen Langlöcher zu Hilfe nimmt.

Achtung! Während dieser Phase müssen alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Gerät nicht zu beschädigen und keine Schäden an Personen bzw. Gegenständen zu verursachen.

Anschließend die Abdeckplatte entfernen, indem man die 4 Befestigungsschrauben an den Geräteseiten ausdreht (Abb. 4.7.1). Somit erreicht man den Bereich, wo das Kühlsystem, die Lüfterräder und der Klappenanhebemotor (Einbaumodelle) untergebracht sind.

Am Ende der Wartung die **Abdeckungen wieder korrekt anbringen**, alle **Befestigungsschrauben anziehen**, das Gerät wieder im Installationsort aufstellen, die Maschine wieder mit Strom versorgen und eine Kontrolle durchführen.

Auswechseln der Sicherungen

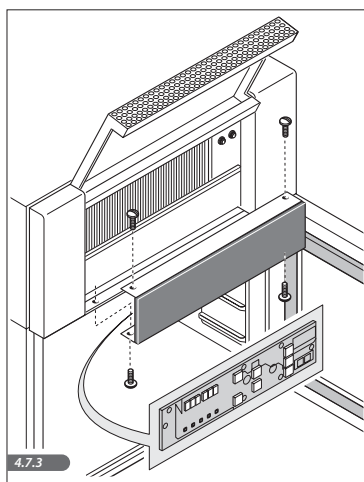
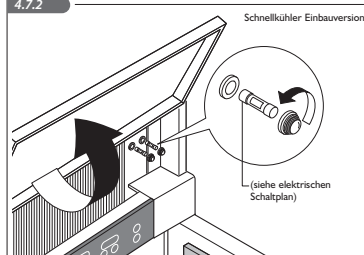
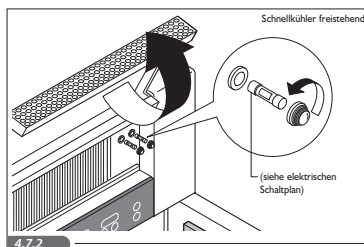
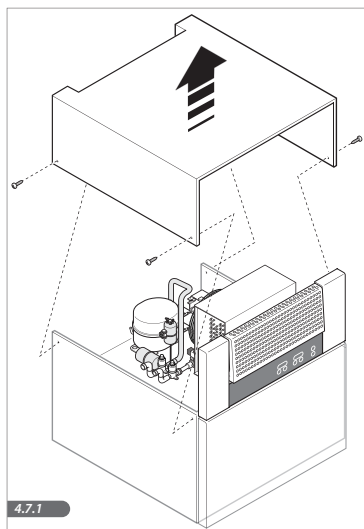
Achtung! Vor Durchführung der Wartung immer die Stromversorgung unterbrechen.

Die vordere Abdeckung anheben, die beschädigte Sicherung mit dem gleichen Typ (siehe elektrischen Schaltplan) auswechseln (Abb. 4.7.2), die vordere Abdeckung wieder herunterlassen, die Maschine wieder mit Strom versorgen und eine Kontrolle durchführen.

Wartung der Displaykarte

Achtung! Vor Durchführung der Wartung immer die Stromversorgung unterbrechen.

Die Displaykarte befindet sich hinter dem Bedienteil; wenn man sie auswechseln möchte, muss man das Bedienteil gemäß Abbildung abmontieren. Nach Abschluss der Wartungsarbeiten das **Bedienteil wieder korrekt anbringen**, die Maschine wieder mit Strom versorgen und eine Kontrolle durchführen.



Alarmtabelle

Alarm ALI	Arbeitsdatenverlust wegen Störungen an der Stromlinie	Stromzufuhr unterbrechen und dann wiederherstellen
Alarm ASI	Luftsonde defekt	Sonde auswechseln
Alarm AS2	Kernsonde defekt	Sonde auswechseln
Alarm d-c	Obere Klappe während des Zyklusablaufs geschlossen	Klappe öffnen
Der Kompressor funktioniert nicht	1-Eingriff des Clixons wegen Überladung 2-Strommangel 3-Eingriff des Sicherheitsdruckwächters	1-Eingriff eines Service Technikers 2-Den Anschluss an die Stromlinie prüfen 3-Eingriff eines Service Technikers
Die Ventilatoren drehen sich nicht	1-Strommangel 2-Ventilator defekt 3-Startkondensator defekt	1-Den Anschluss an die Stromlinie prüfen 2-Eingriff eines Service Technikers für den Ersatz 3-Eingriff eines Service Technikers für den Ersatz
Die elektronische Karte schaltet sich nicht ein	1-Strommangel 2-Eine Sicherung ist durchgebrannt	1-Den Anschluss an die Stromlinie prüfen 2-Eingriff eines Service Technikers für den Ersatz
Der Kompressor funktioniert, kühlt aber die Zelle nicht	1-Kühlgas fehlt. 2-Luftkondensator schmutzig	1-Eingriff eines Service Technikers 2-Den Kondensator reinigen

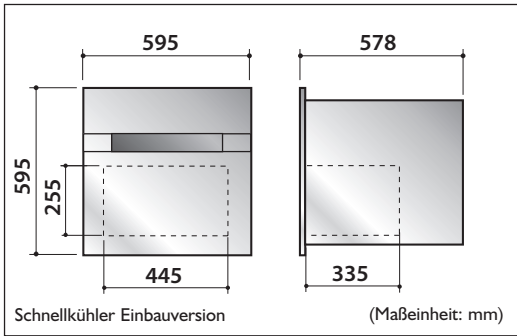
Technische Daten

	Spannung		
	230 V-I-50Hz	230 V-I-60Hz	115 V-I-60Hz
Produktmenge pro Schnellkühlzyklus	7 kg		
Produktmenge pro Schockfrostzyklus	4 kg		
Fassungsvermögen	n°3		
Gesamtleistung	900 W	1000 W	1000 W
Gesamtaufnahme	3,9 A	4,6 A	8,8 A
Anschlusskabel	Schukostecker 16A Länge 1,5 m		
Kompressorleistung	410 (0,5) W (Hp)		
Kühlgastyp - Menge	R404A -850gr		
Klimaklasse	N		
Nettogewicht	45 kg		

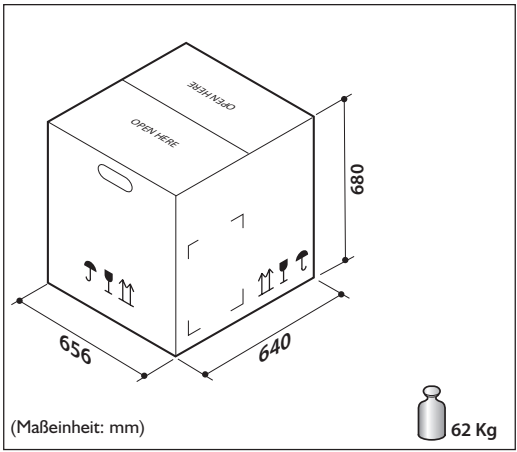
Serienmäßige Ausstattungen

- 2 Edelstahlroste (444x340x7 mm)
- 1 Kernsonde
- Tür mit linken Scharnieren

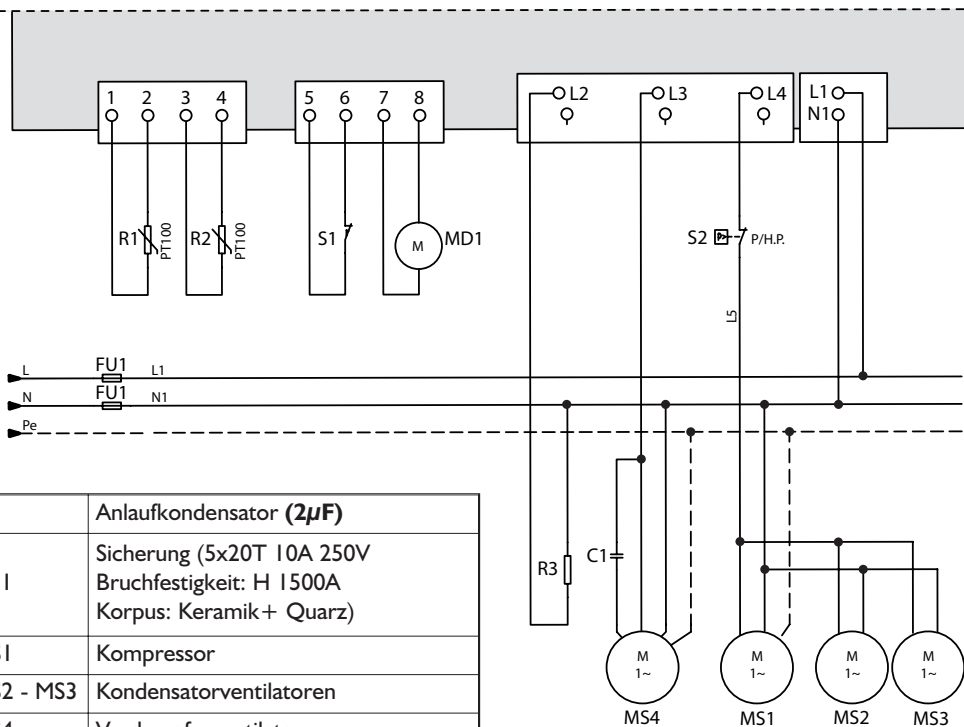
Abmessungen des Gerätes



Abmessungen Verpackung



Schaltplan



CI	Anlaufkondensator (2μF)
FUI	Sicherung (5x20T 10A 250V Bruchfestigkeit: H 1500A Korpus: Keramik + Quarz)
MSI	Kompressor
MS2 - MS3	Kondensatorventilatoren
MS4	Verdampferventilator
MDI	Klappenmotor (nur bei Einbaumodell)
RI	Luftsonde (PT100)
R2	Kernsonde (PT100)
R3	Türwiderstand
SI	Klappenmikro (nur bei Einbaumodell)
S2	Sicherheitsdruckwächter

