

Vorwort



Die Installationsanleitung (Im Folgenden Anleitung genannt) liefert dem Benutzer nützliche Informationen für eine korrekte und sichere Vorgehensweise und erleichtert ihm die Bedienung der Maschine (im Folgenden einfach "Maschine" oder "Schockkühler" oder "Gerät" genannt).

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Maschinenleistungen in jeder Hinsicht zu optimieren und um Fehlhandlungen 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 der Maschine betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die die Maschine 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 der Maschine autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Gerätes 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 es bei Bedarf jederzeit konsultiert werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Ungewissheiten hinsichtlich des Maschinengebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle, die Ihnen gerne helfen werden, die Maschinenleistungen zu optimieren und den maximalen Wirkungsgrad zu erhalten.

Es wird daran erinnert, dass bei der Maschinenbenutzung immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten sind. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass die Maschine immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche Eingriffe an dem Gerät ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden.

Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.



Beachten Sie bitte, dass eine eventuelle Gliederung dieser Anleitung in separate Teile aus organisatorischen Gründen notwendig ist, dass diese jedoch wie Teile einer einzigen Betriebsanleitung aufbewahrt und konsultiert werden müssen.

Die Anleitung stets in Maschinennähe an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren.

Das Bedien- und Wartungspersonal der Maschine muss die Anleitung jederzeit problemlos konsultieren können.

VOM KUNDEN DURCHZUFÜHRENDE VORBEREITUNGEN

Eine Steckdose mit Erdung, die für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme ausgelegt ist, vorbereiten. Für die separaten Einheiten wird auf das Typenschild der Einheit verwiesen.

Einen gemäß den einschlägigen Bestimmungen ausgeführten Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter, der für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme ausgelegt ist, mit einer Kontaktöffnungsweite entsprechend der Überspannungskategorie 3 für eine vollständige Trennung vom Stromnetz, sowie einen dreipoligen Stecker (3P+N+E) vorbereiten.

Die Ebenheit des Gerätestandorts überprüfen.

A.1 ALLGEMEINE HINWEISE

A.1.1 EINFÜHRUNG

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung der Maschine, 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.

A.1.2 VERWENDUNGSZWECK UND EINSCHRÄNKUNGEN

Dieses Gerät wurde für das schnelle Abkühlen und/oder Einfrieren sowie zur Frischhaltung von Lebensmitteln entwickelt (es senkt die Temperatur der gegarten Speisen sehr schnell, um die ursprüngliche Qualität aufrecht zu erhalten und die Haltbarkeit über mehrere Tage zu gewährleisten). Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die körperlich, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder die nicht über entsprechende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, außer sie wurden durch eine verantwortliche Person entsprechend angeleitet und in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen.

ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder Räumlichkeiten geeignet, die atmosphärischen Einflüssen ausgesetzt sind (Regen, Sonneneinwirkung usw.).



ACHTUNG!

Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen (☠) in diesem Gerät aufbewahren.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für unsachgemäße Verwendungen des Produktes ab. Bei einem Anschluss an die Wasserleitung sind die im Einsatzland des Gerätes geltenden einschlägigen Bestimmungen zu beachten.

A.1.3 ABNAHMEPRÜFUNG

Unsere Geräte werden in Labortests entwickelt und optimiert, um hohe Leistungen und Wirkungsgrade zu erzielen. Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

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

A.1.4 BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

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

Fachpersonal

Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport der Maschine betraut ist.

Hersteller

Electrolux Professional SpA oder jede andere von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.

Bedienpersonal

Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Maschinengebrauch verbundenen Risiken informiert ist.

Techniker oder Kundendienst

Vom Hersteller ausgebildete/geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen Ausbildung, Erfahrung, ihrer spezifischen Schulung und Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an der Maschine auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Gefahren 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 Schutzvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.

Schutzverkleidungen

Eine spezifische Maschinenkomponente, 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 die Maschine erworben hat und/oder betreibt und benutzt (z. B.: Firma, Unternehmer, Unternehmen).

Not-Aus-Schalter

Die Gesamtheit der Komponenten, die zur Notabschaltung erforderlich sind; die Vorrichtung wird durch eine einzelne Betätigung ausgelöst und verhindert oder reduziert Personen-/Maschinen-/Sach-/Tierschäden.

Stromschlag

Auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

A.1.5 TYPOGRAPHISCHE KONVENTIONEN

Für den optimalen Gebrauch der Anleitung und folglich der Maschine empfiehlt sich eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole.

Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch die folgenden Symbole verwendet:



ACHTUNG!

GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT UND SICHERHEIT DES ARBEITSPERSONALS.



ACHTUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR - GEFÄHRliche SPANNUNG.



ACHTUNG!

GEFAHR VON MASCHINENSCHÄDEN.

Im Text sind den Symbolen Sicherheitshinweise zugeordnet, die in kurzen Sätzen die Gefahrenart zusätzlich erläutern. Die Hinweise dienen der Sicherheit des Personals und tragen dazu bei, Schäden an der Maschine oder dem Kühlgut zu vermeiden. Es wird darauf hingewiesen, dass die in der Anleitung aufgeführten Zeichnungen und Pläne nicht maßstabgetreu 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 Millimeterangaben.

A.1.6 KENNDATEN DER MASCHINE UND DES HERSTELLERS

Die Abbildung zeigt ein Beispiel des an der Maschine angebrachten Typenschilds:

F.Mod. RBC102	Comm.Model RBC102	Cyclopentane	2013
PNC 9V/TX 726046 09	Ser.Nr. 32910010		
W Tot. 2.88 kW	Volt 400V 3N ~ 50Hz	Total Current 8.5 A	
Potenza Sbrinamento / Defrost Power	3.78 kW	Classe / Class 4	
Resistenza Evaporazione / Evaporation Heater El.	0 kW	Refrigerante / Refrigerant R404a	3,17 Kg
Illuminazione / Lighting	0 W	Cap. 560	
NF nominal Charge	43.2		
Rated Pressure	Mpa		
IP23			
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten der Maschine.

Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod.	Herstellerbezeichnung des Produktes
Comm.Model	Handelsbezeichnung
PNC	Produktionscode
Ser.Nr.	Seriennummer
400V 3N	Anschlussspannung
50 Hz	Netzfrequenz
1,937 kW	Maximale Leistungsaufnahme
Cyclopentane	Schäumgas
Total Current	Stromaufnahme
Defrost Power	Abtauleistung
Evaporation Heater El.	Heizelementleistung
Lighting	Leistung Innenbeleuchtung
Class	Klimaklasse
Refrigerant	Kältemitteltyp
Cap.	Schockkühlleistung
IP23	Schutz gegen Fremdkörper und Sprühwasser
CE	CE-Kennzeichnung
Electrolux Professional SPA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	Hersteller

Das Typenschild befindet sich links auf der Rückseite des Einheitsgehäuses.

Das Schild, das den PNC-Code des Gerätes und die Seriennummer angibt, befindet sich unter dem Markenzeichen. Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.



ACHTUNG!
Die "CE"-Kennzeichnung der Maschine nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.



ACHTUNG!
Beziehen Sie sich für alle Rückfragen beim Hersteller immer auf die Kenndaten der Maschine auf dem Schild mit der "CE"-Kennzeichnung (zum Beispiel: bei Ersatzteilbestellungen usw.).



ACHTUNG!
Bei Verschrottung der Maschine muss die "CE"-Kennzeichnung vernichtet werden.

A.1.7 GERÄTEKENNZEICHNUNG

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Modelle von Schockkühlern. Weitere Angaben zu Ihrem Modell können dem Abschnitt A.2.2 ABMESSUNGEN, LEISTUNGEN UND VERBRAUCH entnommen werden.

A.1.8 URHEBERRECHTE

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für das Personal bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von Electrolux Professional SPA an Dritte weitergegeben werden.

A.1.9 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 kann den Maschinenbetrieb nachteilig beeinflussen und führt zum Verfall der Garantie);
- Eingriffe durch fachlich unqualifizierte Techniker;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe;

- nachlässige Instandhaltung;
- unsachgemäßen Maschinengebrauch;
- außergewöhnliche und unvorhersehbare Umstände;
- Benutzung der Maschine durch ungeschultes und nicht ausgebildetes Personal;
- Nichtbeachtung der im Einsatzland der Maschine 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 entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland der Maschine.

Electrolux Professional SPA lehnt jegliche Haftung für eventuelle Ungenauigkeiten in der Anleitung ab, die auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen sind.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Hersteller ggf. dem Kunden zusendet, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

A.1.10 PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen der Maschine zu verwenden sind. Die Verantwortung für die Auswahl des Typs und der Kategorie der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung liegt beim Kunden oder beim Kundendiensttechniker.

Phase	Schutzkleidung tragen	Sicherheitsschuhe tragen	Schutzhandschuhe tragen	Augenschutz tragen	Gehörschutz tragen	Atemschutz tragen	Kopfschutz tragen
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X	X	X			
Montage		X	X				
Normaler Maschinengebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X	X (*)				
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X				
Demontage	X	X	X	X			
Verschrottung	X	X	X	X			

Legende:



PSA VORGESEHEN



PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN



PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die Handschuhe schützen die Hände während des **normalen Maschinengebrauchs** beim Herausziehen des kalten Behälters aus dem Gerät.

HINWEIS: Die bei der **Reinigung** zu verwendenden Handschuhe sind für die Berührung mit den Kühlrippen (Metallamellen) geeignet.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch das Fachpersonal, die Techniker, das Wartungs- und Bedienpersonal kann eine chemische Gefährdung und eventuelle Gesundheitsschäden mit sich bringen.

A.1.11 AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit der Maschine bis zu ihrer Verschrottung aufbewahrt werden.

Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing der Maschine muss die Anleitung dieselbe immer begleiten.

A.1.12 EMPFÄNGER DER ANLEITUNG

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- an das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- an den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- an das Bedienpersonal der Maschine;
- an die Techniker - an den technischen Kundendienst (siehe Serviceanleitung).

A.2 TECHNISCHE DATEN

A.2.1 VERWENDETE MATERIALIEN UND KÄLTEMITTEL

Die mit den Speisen in Berührung kommenden Bereiche sind aus Stahl gefertigt. In den Kühleinheiten wird ein von den aktuellen Gesetzgebungen zugelassenes Kältemittel vom Typ HFC verwendet. Die Art des verwendeten Kältemittels ist auf dem Typenschild angegeben.

A.2.2 ABMESSUNGEN, LEISTUNGEN UND VERBRAUCH

1 - Schockkühler 10 kg und Schockfroster 7 kg

Außenabmessungen:

- Breite	mm	762
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	700
- Tiefe bei offener Tür	mm	1407
- Höhe	mm	844

Abmessungen Zelle:

- Breite	mm	640
- Tiefe	mm	430
- Höhe	mm	380

Für folgende Bleche geeignet:

- GASTRONORM 1/1	mm	325x530
- KONDITOREI	mm	600x400

Auflagegestell,

max. Anzahl Einschübe:	Anz.	6
------------------------	------	---

Schockkühler 10 kg

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockkühlung	kg	7,2
- UK Schockkühlung	kg	10

Max. Anzahl Bleche:

- GASTRONORM	Anz.	6
- KONDITOREI	Anz.	5

Schockfroster 7 kg

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockfrostern	kg	5,4
- UK Schockkühlung	kg	12,5
- UK Schockfrostern	kg	7,2

Max. Anzahl Bleche:

- GASTRONORM	Anz.	6
- KONDITOREI	Anz.	5

2 - Schockkühler und Schockfroster 15 kg

Außenabmessungen:

- Breite	mm	760
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	760
- Tiefe bei offener Tür	mm	1450
- Höhe	mm	970

Abmessungen Zelle:

- Breite	mm	640
- Tiefe	mm	430
- Höhe	mm	380

Für folgende Bleche geeignet:

- GASTRONORM 1/1	mm	325x530
------------------	----	---------

- KONDITOREI	mm	600x400
Auflagegestell,		
max. Anzahl Einschübe:	Anz.	6

Schockkühler

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockkühlung	kg	10,8
- UK Schockkühlung	kg	15,2

Max. Anzahl Bleche:

- GASTRONORM	Anz.	6
- KONDITOREI	Anz.	5

Schockfroster

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockfrostern	kg	10,8
- UK Schockkühlung	kg	19,5
- UK Schockfrostern	kg	15,2

Max. Anzahl Bleche:

- GASTRONORM	Anz.	6
- KONDITOREI	Anz.	5

3 - Schockkühler und Schockfroster 28 kg

Außenabmessungen:

- Breite	mm	760
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	760
- Tiefe bei offener Tür	mm	1450
- Höhe	mm	1640

Abmessungen Zelle:

- Breite	mm	640
- Tiefe	mm	419
- Höhe	mm	710

Für folgende Bleche geeignet:

- GASTRONORM 1/1	mm	325x530
- KONDITOREI	mm	600x400

Auflagegestell,

max. Anzahl Einschübe:	Anz.	11
------------------------	------	----

Schockkühler

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockkühlung	kg	21,6
- UK Schockkühlung	kg	28

Max. Anzahl Bleche:

- GASTRONORM	Anz.	11
- KONDITOREI	Anz.	1

Schockfroster

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockfrostern	kg	21,6
- UK Schockkühlung	kg	32
- UK Schockfrostern	kg	28

Max. Anzahl Bleche:

- GASTRONORM	Anz.	11
- KONDITOREI	Anz.	11

4 - Schockkühler 56 kg und Schockfroster 64 kg GN 1/1

Außenabmessungen:

- Breite	mm	800
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	834
- Tiefe bei offener Tür	mm	1570
- Höhe	mm	2232

Abmessungen Zelle:

- Breite	mm	680
- Tiefe	mm	452
- Höhe	mm	1480

Für folgende Bleche geeignet:

- GASTRONORM 1/1	mm	325x530
------------------	----	---------

Auflagegestell,

max. Anzahl Einschübe:	Anz.	24
------------------------	------	----

Schockkühler 56 kg

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockkühlung	kg	43,2
- UK Schockkühlung	kg	56

Max. Anzahl Bleche:

- GASTRONORM	Anz.	20
- KONDITOREI	Anz.	20

Schockkühler 64 kg

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockfrost	kg	43,2
- UK Schockkühlung	kg	64
- UK Schockfrost	kg	56
Max. Anzahl Bleche:		
- GASTRONORM	Anz.	20
- KONDITOREI	Anz.	20

5 - Schockkühler 56 kg und Schockfroster 64 kg GN 2/1

Außenabmessungen:

- Breite	mm	1000
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	1000
- Tiefe bei offener Tür	mm	1700
- Höhe	mm	1660

Abmessungen Zelle:

- Breite	mm	635
- Tiefe	mm	825
- Höhe	mm	710

Für folgende Bleche geeignet:

- GASTRONORM 2/1	mm	530x650
- KONDITOREI	mm	600x400

Auflagegestell max. Anzahl Einschübe:	Anz.	11
--	------	----

Schockkühler 56 kg

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockkühlung	kg	43,2
- UK Schockkühlung	kg	56
Max. Anzahl Bleche:		
- GASTRONORM	Anz.	11
- KONDITOREI	Anz.	11

Schockfroster 64 kg

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockfrost	kg	43,2
- UK Schockkühlung	kg	64
- UK Schockfrost	kg	56
Max. Anzahl Bleche:		
- GASTRONORM	Anz.	11
- KONDITOREI	Anz.	11

Betriebsspannung:

MODELLE	230V	400V	220 -230V	220 -230V
	1N 50 HZ	3PH+N 50 HZ	1PH 60 HZ	3PH 60 HZ
10KG CHILLER	x			
7KG FREEZER (*)	x		x	
15KG CHILLER	x			
15KG FREEZER (*)	x		x	
28KG CHILLER	x			
28KG FREEZER (*)		x		x
56KG CHILLER 2/1		x		
56KG FREEZER 2/1		x		
56KG CHILLER 1/1		x		
56KG FREEZER 1/1 (*)		x		x

(*) Die Versorgungsspannung ist modellabhängig. Das Gerätemodell ist neben dem PNC-Code auf dem Typenschild angegeben.

Äquivalenter Dauerschallpegel Leq (*) dB(A) <70

(*)Der Wert kann je nach Arbeitsplatz, an dem er gemessen wird, höher ausfallen.

A.2.2.1 KLIMAKLASSE

Die auf dem Typenschild angegebene Klimaklasse bezieht sich auf folgende Werte:

KLIMAKLASSE: 4
32 °C (EN 60335-2-89)
40 °C Raumtemperatur mit 40% relativer Feuchtigkeit (EN 23953).

KLIMAKLASSE: 5 (nur für Modelle 7-10 kg)

43°C (EN 60335-2-89)

40 °C Raumtemperatur mit 40% relativer Feuchtigkeit (EN 23953).

A.2.3 MECHANISCHE SICHERHEITSMERKMALE, GEFAHREN

Das Gerät weist keine scharfkantigen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf.

Die Schutzvorrichtungen für die beweglichen oder stromführenden Teile sind mit Schrauben am Gerätemöbel befestigt, um einen versehentlichen Zugriff zu verhindern.

B.1 TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG

B.1.1 EINFÜHRUNG

Der Transport (d. h. die Überführung der Maschine von einem Ort an einen anderen) und das Handling (d.h. der innerbetriebliche Transport der Maschine) müssen mithilfe von Hubmitteln geeigneter Tragfähigkeit erfolgen.

Der Maschinentransport kann per Lkw, Bahn, Schiff oder Flugzeug durchgeführt werden. Vom Straßentransport abgesehen wird die Maschine in einem Container zusammen mit anderen Maschinen versandt. Das Verladen der Maschine in den Container kann vom Hersteller oder von dem beauftragten Spediteur vorgenommen werden.



ACHTUNG!

Angesichts der Maschinenabmessungen ist es unzulässig, die Maschinen beim Transport, Handling und Einlagern übereinander zu stapeln; eventuelle Gefahren durch Umkippen der Last werden dadurch ausgeschlossen.

Der Hersteller haftet in keinem Fall für Schäden an der Verpackung oder der Maschine.

Kontrollieren Sie beim Empfang die Verpackung und die Komponenten auf Transportschäden. Teilen Sie eventuelle Beschädigungen **umgehend** dem Spediteur und dem Hersteller mit. Sichtbare oder verborgene Maschinenschäden können bei dem Spediteur reklamiert werden. Schäden oder sichtbare Leckverluste müssen auf den Begleitpapieren sofort bei der Übergabe vermerkt werden. Das Transportdokument muss vom Vertreter des Spediteurs unterschrieben werden (z. B. dem Fahrzeugführer). Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist.

Die Aufforderung zur Inspektion von Schäden oder Leckverlusten, die erst nach dem Auspacken der Maschine feststellbar sind, muss innerhalb von 15 Tagen nach dem Auspacken dem Spediteur zugestellt werden. Der Spediteur wird dann eine Inspektion ansetzen. Heben Sie den gesamten Inhalt und das Verpackungsmaterial auf. Ein beschädigtes Gerät darf dem Hersteller nur dann zurückgesendet werden, wenn dieser zuvor davon informiert worden ist und dafür eine schriftliche Genehmigung erteilt hat.

Der Transport, das Handling und die Lagerung der Maschine darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden, das:

- über eine spezifische technische Ausbildung und Erfahrung verfügt;
 - die Sicherheitsvorschriften und die gesetzlichen Bestimmungen des Fachbereichs kennt;
 - über Kenntnisse der allgemeinen Sicherheitsbestimmungen verfügt;
 - fähig ist, mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden.
- Für Transporte, die durch vom Kunden ausgewählte Spediteure erfolgen, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung.



ACHTUNG!

Das Personal, das für den Transport, das Handling und die Lagerung der Maschine zuständig ist, muss für den Gebrauch von Hubmitteln und die Verwendung der für die auszuführende Arbeit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (z. B. Schutzkleidung, Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe und Schutzhelme) hinreichend geschult und eingewiesen sein.

B.1.2 TRANSPORT: ANWEISUNGEN FÜR DEN FRACHTFÜHRER

Während der Fahrt muss wiederholt die Spannung der Befestigungssysteme kontrolliert werden, insbesondere:

- wenige Kilometer nach Fahrtbeginn;
- bei plötzlichen Temperaturschwankungen;
- bei Frost;
- bei holprigen Straßen.

Vor dem Entfernen der Befestigungssysteme ist sicher zu stellen, dass die Stabilität der Maschinenteile nicht von den Befestigungen abhängt und dass dadurch die Ladung nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann.



ACHTUNG!

Es ist verboten, sich während des Be- und Entladens unter schwebenden Lasten aufzuhalten. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.



ACHTUNG!

Das Maschinengewicht allein reicht nicht aus, um die Maschine im Gleichgewicht zu halten. Die Last kann sich beim Transport verlagern:

- beim Bremsen;
- bei der Beschleunigung;
- in einer Kurve;
- auf holprigen Straßen.

Falls zur Befestigung der Maschine synthetische Gurte verwendet werden, sind dieselben gegen Reibung, Abrieb und Beschädigungen durch scharfe Kanten zu sichern. Bei Vorhandensein von scharfen Kanten sind die Gurte durch Schutzecken oder verschiebbare Schutzrohre vor Beschädigungen zu schützen.



ACHTUNG!

Vor dem Entfernen der Befestigungssysteme ist sicher zu stellen, dass die Stabilität der Maschinenteile nicht von den Befestigungen abhängt und dass dadurch die Ladung nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann. Stellen Sie vor dem Entladen der Maschinenteile sicher, dass alle Transportsicherungen entfernt worden sind.

B.1.3 HANDLING

Für das Entladen und die Lagerung der Maschine eine geeignete Stelle mit ebenem Fußboden auswählen.

B.1.4 ANWEISUNGEN FÜR DAS HANDLING

Halten Sie für ein sicheres Heben der Maschine folgende Vorsichtsmaßnahmen ein:

- Benutzen Sie Ausrüstungen mit geeigneten Eigenschaften und ausreichender Tragfähigkeit (z. B.: Gabelstapler oder Elektrogabelhubwagen);
- bedecken Sie scharfe Kanten.

Vor dem Anheben:

- vergewissern Sie sich, dass sich alle Arbeiter in sicherer Entfernung befinden und verhindern Sie jeglichen Zutritt in den Arbeitsbereich;
- kontrollieren Sie die Stabilität der Last;
- stellen Sie sicher, dass während des Anhebens kein Material herunterfallen kann. Vertikale Bewegungen ausführen, um Stöße zu vermeiden;
- heben Sie die Maschine beim Versetzen so wenig wie möglich an.



ACHTUNG!

Es ist verboten, die Maschine an den abnehmbaren oder an nicht ausreichend haltbaren Teilen anzuheben, wie: Schutzabdeckungen, Kabelführungen, pneumatischen Bauteilen usw.

B.1.5 VERFAHREN DER MASCHINE

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- einen guten Überblick über die zu fahrende Strecke haben;
- die Fahrt bei gefährlichen Situationen unterbrechen.



ACHTUNG!

Während des Transports darf das Gerät weder geschoben noch gezogen werden, um ein Umkippen zu vermeiden.

B.1.6 ABSETZEN DER LAST

Vor dem Absetzen der Last sicherstellen, dass die Durchfahrt frei und der Fußboden eben ist und eine für die Last ausreichende Tragfähigkeit aufweist. Das Gerät von der Holzpalette nehmen, auf einer Seite abladen und anschließend auf die Erde gleiten lassen.

B.1.7 LAGERUNG

Die Maschine und/oder ihre Teile müssen gegen Feuchtigkeit geschützt in einem trockenen, vibrationsfreien Raum mit einer nicht aggressiven Atmosphäre und einer Temperatur von -10°C bis 50°C gelagert werden.

Der Lagerraum muss über eine waagrechte Auflagefläche verfügen, um Verformungen der Maschine oder Beschädigungen der Stützfüße zu vermeiden.



ACHTUNG!

Die Aufstellung, die Montage und der Abbau der Maschine dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Die mit der Maschine gelieferten Ausstattungen dürfen nicht verändert werden. Eventuell verloren gegangene oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

B.2 INSTALLATION UND MONTAGE



ACHTUNG!

Die Installations- und Montagearbeiten der Maschine dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung etc.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind. Der Montagebereich ist entsprechend abzusperrern, um Unbefugten den Zutritt zu verweigern.

Zur Gewährleistung des korrekten Betriebs des Gerätes und seines Gebrauchs unter Sicherheitsbedingungen müssen folgende Anweisungen dieses Abschnitts gewissenhaft befolgt werden.



ACHTUNG!

Die unten genannten Tätigkeiten müssen sowohl hinsichtlich der verwendeten Hilfsmittel als auch der Vorgehensweise den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.



ACHTUNG!

Vor dem Transport des Gerätes sicherstellen, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Gerätes angemessen ist.

B.2.1 VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Eine Steckdose mit Erdung, die für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme ausgelegt ist, vorbereiten;
- Einen gemäß den einschlägigen Bestimmungen ausgeführten und entsprechend bemessenen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter, mit einer Kontaktöffnungsweite entsprechend der Überspannungskategorie 3 für eine vollständige Trennung vom Stromnetz, sowie einen dreipoligen Stecker (3P+N+E) für Drehstrom bzw. 230V+E für Einphasenstrom vorbereiten;
- Überprüfung der Ebenheit des Gerätestandorts.

B.2.2 TECHNISCHE FREIRÄUME DER MASCHINE

Um die Maschine sind ausreichende Freiräume (für Reparaturen, Instandhaltung usw.) zu lassen. Die Maße sind zu erhöhen, falls die Durchgänge für die Durchfahrt anderer Ausrüstungen und/oder Mittel benutzt werden oder als Fluchtwege des Arbeitsplatzes dienen. Der Abstand zwischen dem Gerät und anderen eventuell

im Raum befindlichen Maschinen muss mindestens 50 mm betragen (ein zu geringer Abstand kann zur Kondensatbildung auf den Gerätewänden führen) und die Türöffnung muss problemlos möglich sein.

Die Modelle 7-10KG können an der Wand aufgestellt werden (siehe Installationsplan). Für einen optimalen Gerätebetrieb sollte ein Wandabstand von mindestens 50mm eingehalten werden.

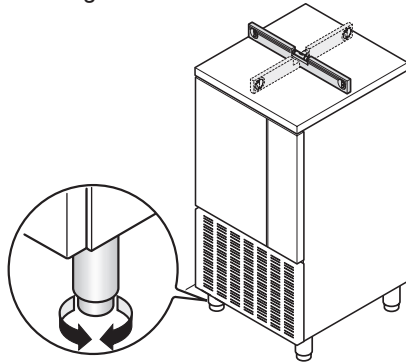
B.2.3 AUFSTELLUNG

Bei der Installation des Gerätes sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehene Sicherheitsmaßnahmen treffen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung.

Das Gerät an einem belüfteten Ort aufstellen, fern von Wärmequellen wie Heizkörpern oder Klimaanlage, um die korrekte Kühlung der Elemente der Kühleinheit zu ermöglichen. Den Kondensator nie, auch nicht nur vorübergehend, abdecken, um den einwandfreien Betrieb des Kondensators und somit des Gerätes nicht zu beeinträchtigen. Wird das Gerät in einer Umgebung aufgestellt, in der sich korrosive Substanzen befinden (Chlor usw.), ist es ratsam, alle Edelstahlflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abzureiben, um einen Schutzfilm aufzutragen. Die Raumtemperatur darf +32 °C nicht übersteigen, damit die vorgesehenen Innentemperaturen aufrecht erhalten werden können.

Die Maschine darf erst dann an den Installationsort überführt und von der Palette genommen werden, wenn sie installiert wird. Installation der Maschine:

- Die Maschine an dem gewählten Standort aufstellen;
- die Höhe und die planebene Ausrichtung mithilfe der höhenverstellbaren Füße regulieren und gleichzeitig die korrekte Schließung der Tür kontrollieren



ACHTUNG!

Das Gerät muss nivelliert sein; andernfalls kann der störungsfreie Betrieb nicht garantiert werden.

- Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung wie folgt entfernen:

- Durchschneiden Sie die Verpackungsbänder und entfernen Sie die Schutzfolie. Achten Sie darauf, die Geräteoberflächen nicht mit den eventuell verwendeten Scheren oder Klängen zu zerkratzen;
- nehmen Sie die obere Abdeckung (Karton), die Schutzecken aus Polystyrol und die vertikalen Schutzvorrichtungen ab.

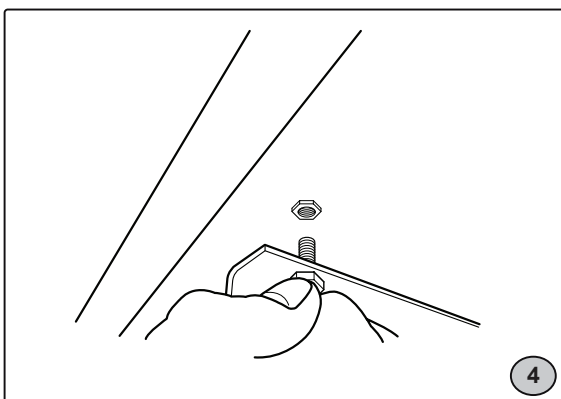
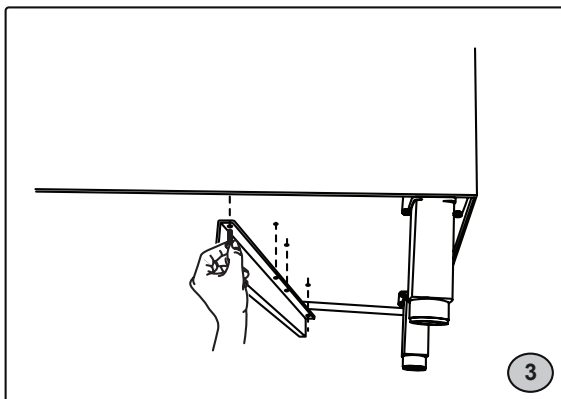
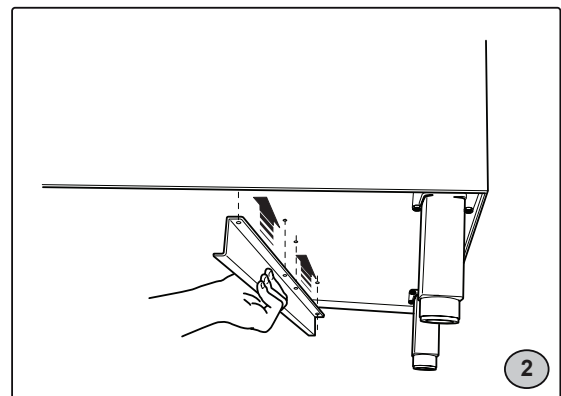
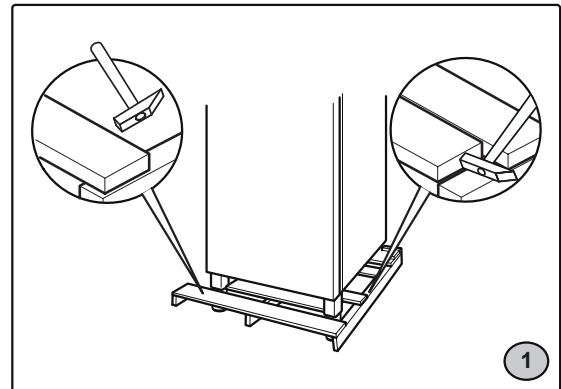
Bei Geräten mit Möbel aus Edelstahl die Schutzfolie sehr langsam abziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Eventuelle Klebstoffreste sind mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel zu entfernen, die betreffende Stelle danach spülen und sorgfältig abtrocknen. Es wird empfohlen, alle Edelstahlflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abzureiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.

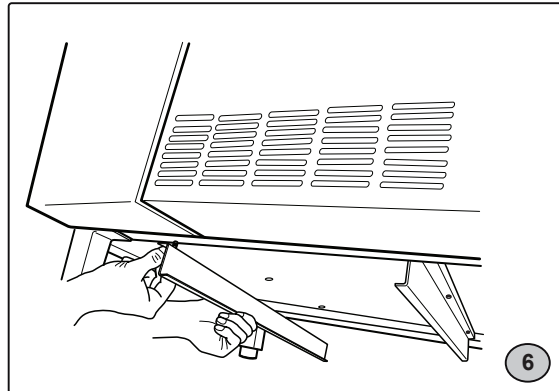
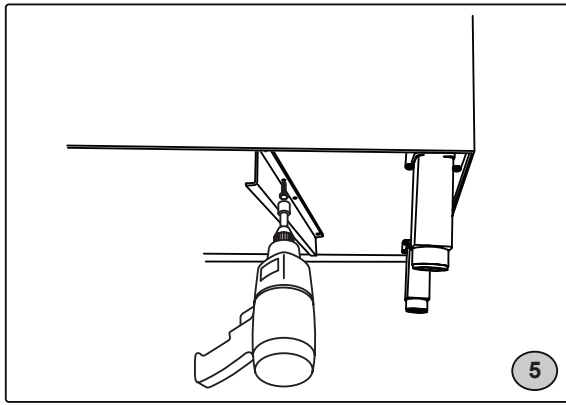
HINWEIS (bei den Modellen mit integrierter Einheit): Die Geräte mit integrierter Einheit müssen in vertikaler Position transportiert werden. Falls das Gerät in horizontaler Position transportiert wird, vor seiner Inbetriebnahme mehrere Stunden warten.

B.2.3.1 Einbau der Schienen für Kondenswasserschale (für Modelle 56-64 KG 20 GN 1/1 - vgl. Abb. 1-6)

ACHTUNG:

Achten Sie beim Abladen des Gerätes von der Palette darauf, den Abfluss nicht zu beschädigen.





Befestigen Sie nun die Schale, die sich im Inneren der Kühlzelle befindet, indem Sie sie auf diesen Führungsschienen gleiten lassen.

B.2.4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Bei der Entsorgung der Verpackungen die geltenden Vorschriften des Landes beachten, in dem das Gerät verwendet wird. Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich. Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die Kunststoffteile, die eventuell wiederverwertet werden, sind auf folgende Weise gekennzeichnet:



Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Hülle mit Bedienungsanleitungen



Polypropylen: Verpackungsbänder



Schaumpolystyrol: Schutzecken

Die Holz- und Kartonteile können gemäß den geltenden Vorschriften im Einsatzland der Maschine entsorgt werden.

B.2.5 UMKEHR DER TÜRÖFFNUNGSRICHTUNG

B.2.5.1 MODELLE MIT KÜHLLLEISTUNG "7/10 kg" (Abb.6)

Diese Geräte werden normalerweise mit rechtem Türanschlag geliefert. Sollen die Scharniere an der linken Seite montiert werden, wie folgt vorgehen:

- Die Befestigungsschrauben am unteren Scharnier "D" lösen;
- die Tür abnehmen, dabei die Bolzen "B" nicht verlieren;
- das untere Scharnier "D" an der anderen Seite des Möbels symmetrisch zur vorhergehenden Position anbringen;
- die Tür einhängen und den Bolzen des Scharniers "B" in das entsprechende Loch des unteren Scharniers "D" einführen;
- die Tür befestigen, indem der Scharnierbolzen in das entsprechende Loch im unteren Bügel "D" eingeführt wird, dann den Bolzen "B" in den oberen Bügel "A" einführen.

B.2.5.2 MODELLE MIT KÜHLLLEISTUNG "15 kg", "28 Kg" (Abb. 7)

Diese Geräte werden normalerweise mit rechtem Türanschlag geliefert. Sollen die Scharniere an der linken Seite montiert werden, wie folgt vorgehen:

- Die Befestigungsschrauben am unteren Bügel "E" und die Schraube "D" (zur Scharnierhalterung) lösen;
- die Tür abnehmen;
- das untere Scharnier "E" an der anderen Seite des Möbels symmetrisch zur vorhergehenden Position anbringen;
- den Bolzen "B" und das obere Scharnier "A" lösen und sie links an der anderen Seite symmetrisch zur vorhergehenden Position anbringen;
- Die Türe umdrehen und den Scharnierbolzen "D" in das entsprechende Loch des unteren Bügels "E" einführen, den Bolzen "B" in den oberen Bügel "A" einführen;
- Mit Hilfe der Leiste "D" den Federmechanismus des Scharniers "E" für das Schließen der Tür spannen und diese dann durch völliges Anziehen der Befestigungsmuttern an der Struktur befestigen.

B.2.5.3 MODELLE MIT KÜHLLLEISTUNG "56/64 kg GN 1/1" (Abb. 8)

Diese Geräte werden normalerweise mit rechtem Türanschlag geliefert. Sollen die Scharniere an der linken Seite montiert werden, wie folgt vorgehen:

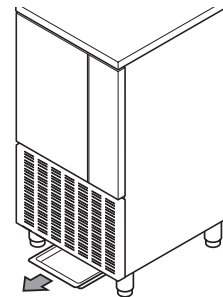
- Das Scharnier "E" abnehmen;
- die Tür abnehmen;
- den Bügel "D" und die Mutter "A" abnehmen und an der gegenüberliegenden Seite anbringen;
- den Bügel "C" vom Boden abnehmen;
- den Bolzen "B" lösen und in dem anderen Loch einschrauben;
- den Bügel auf der linken Seite anbringen;
- die Tür auflegen;
- den Bügel "E" wieder anbringen.

B.2.6 WASSERABLAUF

B.2.6.1 Manueller Abfluss

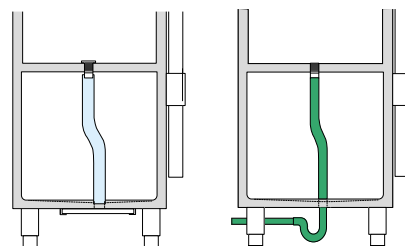
Alle Geräte verfügen über einen Abfluss, damit die eventuell in der Kühlzelle vorhandenen Flüssigkeiten nach Entfernung des Stopfens in das Becken am Boden des Möbels abfließen können. Das Becken ist regelmäßig auszuleeren. Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten den Abfluss wieder mit dem vorgesehenen Stopfen verschließen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Sammelbecken entleert worden ist, bevor Sie den Stopfen am Abfluss für die Reinigungsflüssigkeit der Kühlzelle entfernen.

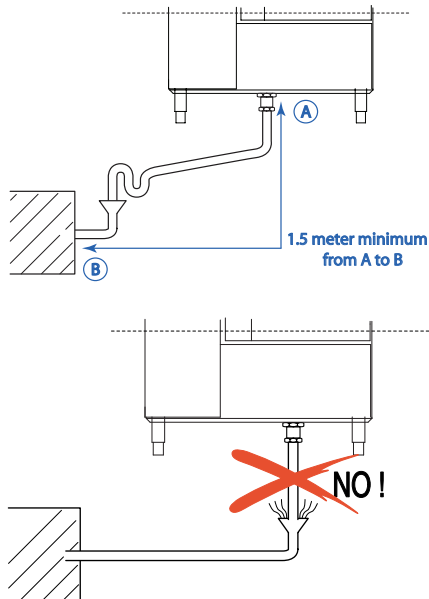


B.2.6.2 Automatischer Abfluss

Das Flüssigkeitssammelbecken muss nicht regelmäßig entleert werden, wenn der Kühlzellenabfluss "C", der sich am Geräteboden befindet, an ein Abflussrohr angeschlossen oder mit einem Gummischlauch verbunden wird, durch den das Wasser dann über ein Bodengitter ablaufen kann.



Der Abfluss hat einen Durchmesser von 1½" und sollte daher an ein Abflussrohr von 1½" angeschlossen werden. Die Flüssigkeit muss vorschriftsmäßig über einen Siphon in einen offenen Abfluss ablaufen, um Rückflüsse aus der Kanalisation zu vermeiden, welche die inneren Leitungen der Geräte erreichen könnten. Vermeiden Sie Drosselstellen der Schläuche oder Knicke in den Metallrohren entlang der gesamten Abflussleitung. Ferner sollten die Leitungen nicht waagrecht verlegt werden, weil dadurch ein Wasserrückstau verursacht werden kann.



Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an ein Siphonsystem angeschlossen oder das Flüssigkeitssammelbecken entleert worden ist, bevor Sie den Stopfen am Abfluss für die Reinigungsflüssigkeit der Kühlzelle entfernen.

B.2.7 NETZKABEL

B.2.7.1 NETZKABEL FÜR EINPHASEN-MODELLE

Die Geräte werden ohne Stecker geliefert. Es muss daher ein für die Gerätelast geeigneter Stecker (1P+N+E) am Ende des Netzkabels angebracht werden.

B.2.7.2 NETZKABEL FÜR DREIPHASEN-MODELLE

Schockkühler mit dreiphasigem Betrieb werden ohne Stecker geliefert. Es muss daher ein für die Gerätelast geeigneter dreipoliger Stecker (3P+N+E) am Ende des Netzkabels angebracht werden.

B.2.8 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Netzanschluss muss gemäß den geltenden Bestimmungen und Vorschriften des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät aufgestellt wird.



ACHTUNG!

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich durch einen Elektriker ausgeführt werden.

Beim elektrischen Anschluss müssen die Angaben auf dem Typenschild sowie die Angaben im Absatz A.2 TECHNISCHE DATEN genauestens befolgt werden. Bei Geräten mit separater Einheit ist der Anschluss getrennt für die separate Einheit und für die Maschine auszuführen.

Der Netzanschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen.

Vor dem Anschluss ist **sicherzustellen, dass:**

- die Steckdose über eine effiziente Erdung verfügt und dass Netzspannung und -frequenz den Werten auf dem Typenschild entsprechen. Fordern Sie bei Zweifeln am einwandfreien Zustand der Erdung eine Kontrolle durch qualifiziertes Personal an;
- die elektrische Anlage für die effektive Strombelastung vorgerüstet und ausgelegt ist und dass die Anlage fachgerecht entsprechend den Sicherheitsvorschriften des Einsatzlandes der Maschine ausgeführt ist;
- das Gerät muss dauerhaft an den Stromkreis angeschlossen werden;

- zum Schutz des Gerätes vor eventuellen Fehlerströmen, Überlasten oder Kurzschlüssen muss beim Netzanschluss zwischen Netzkabel und Stromleitung ein entsprechend bemessener Fehlerstromschutzschalter installiert werden, der den einschlägigen Bestimmungen entspricht und dessen Kontaktöffnungsweite eine vollständige Trennung vom Stromnetz entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Für die richtige Bemessung des Schalters die auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebene Stromaufnahme berücksichtigen. **Es muss möglich sein, die gewählte Vorrichtung in geöffneter Stellung zu Wartungszwecken zu blockieren.**

- Nach erfolgtem Anschluss sicherstellen, dass die Betriebsspannung bei laufender Maschine vom Nennwert der Spannung um nicht mehr als $\pm 10\%$ abweicht.

Hinweis: Bei den Modellen mit Vorrüstung für separate Einheit ist der elektrische Anschluss der Kondensatoreinheit und des Magnetventils gemäß dem der Maschine beiliegenden Schaltplan auszuführen. Für den Anschluss muss ein Kabel mit geeignetem Querschnitt verwendet werden. Die Kabel einführen und mit der vorgesehenen Kabelbefestigung sichern. Jeden Leiter korrekt an die entsprechende Klemme anschließen.

Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Gefahren nur vom Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der vorliegenden Anweisungen oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.



ACHTUNG!

Für den permanenten Netzanschluss ist ein Kabel des Typs H07RNF (Bezeichnung 60245 IEC 66) erforderlich. Bei einem Ersatz darf nur ein Kabeltyp mit diesen Mindestanforderungen verwendet werden.



ACHTUNG!

Bei einem Austausch des Netzkabels darauf achten, dass der zur Erdung verwendete Schutzleiter länger als die stromführenden Leiter ist.

B.2.9 AUFSTELLUNG DER GERÄTE MIT VORRÜSTUNG FÜR SEPARATE EINHEIT UND AUFSTELLUNG DER KONDENSATOREINHEIT



ACHTUNG!

Die Installations- und Montagearbeiten der Maschine dürfen nur von geschulten Fachkräften durchgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung etc.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

Bei der Installation der Einheit sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen. Die Kondensatoreinheit an einem belüfteten Ort und fern von Wärmequellen aufstellen.

Wird die separate Einheit im Freien aufgestellt, muss sie mit einer entsprechenden Abdeckung vor Witterungseinflüssen geschützt werden, ohne hierdurch die korrekte Belüftung der Kondensatoreinheit zu beeinträchtigen.

Die Querschnitte der Leitungen gemäß den Angaben der technischen Daten (für die empfohlenen Kühleinheiten) auswählen.

Bei der Verlegung der Kupferleitungen den kürzesten Weg unter Verwendung möglichst weniger Bögen, Kniestücke und vertikaler Abschnitte wählen. Hierbei ist Folgendes zu beachten:

- Auf den horizontalen Strecken muss die Saugleitung eine Steigung von mindestens 2% in Richtung der Kondensatoreinheit aufweisen.
- Vor jedem Anstieg der Saugleitung müssen Siphons installiert werden (alle 2 Meter);
- die Saugleitung mit einer geeigneten Isolierung (Mindeststärke 9 mm) dämmen;

- Es wird empfohlen, die separate Einheit nicht weiter als 15 m vom Gerät entfernt und mit einem Höhenunterschied von max. 5 m aufzustellen.
- An der Druckleitung in der angegebenen Reihenfolge einen entsprechend bemessenen Filtertrockner, einen Durchflussmesser sowie ein Magnetventil montieren.

B.2.10 ENTLERUNG DER LEITUNGEN UND BESCHICKUNG MIT KÄLTEMITTEL



ACHTUNG!

Die Entleerung der Leitungen und Beschickung mit Kältemittel darf nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung etc.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

B.2.10.1 Dichtheitsprüfung

- Die Saug- und Druckleitungen mit Trockenstickstoff unter Druck reinigen.
- An die Hoch- und Niederdruck-Anschlüsse eine Stickstoffflasche hängen und ein Manometer installieren (ein "T"-Verbindungsstück verwenden), das Gas sowohl in die Hoch- als auch in die Niederdruckleitung einlassen, bis ein Druck von ca. 15 bar erreicht wird. Den Hahn der Gasflasche zudrehen, mindestens eine Stunde verstreichen lassen und dann überprüfen, ob der Druck konstant geblieben und nicht unter den zuvor gemessenen Wert abgefallen ist.

B.2.10.2 Vakuum

- Den Leitungskreis durch Öffnen der Hähne der Verbindungsstücke manuell entleeren.
- Die Rohre an eine Vakuumpumpe anschließen, vorzugsweise ist ein zweistufiges Modell mit Unterdruckmesser sowie Hoch- und Niederdruckanschlüssen zu verwenden. Sicherstellen, dass das Vakuumniveau auf 70mTorr (0,0931 mbar) oder darunter abfällt. Nach Erreichung des o.a. Vakuumwerts diesen **mindestens 30 Minuten** aufrechterhalten und dann die Einheit wie folgt füllen:

B.2.10.3 Kältemittelbeschickung

- Das flüssige Kühlmittel R404A sowohl in die Nieder- als auch die Hochdruckleitung füllen, bis ein Gleichgewicht zwischen dem Druck in den Gasflaschen und jenem des Leitungskreises entsteht (die anfängliche Beschickung mit Flüssigkeit entspricht ca. 20÷30% der Gesamtbeschickungsmenge).
- Nun die Hochdruckleitung schließen, den Kompressor starten und das Gas langsam einlassen, bis keine Blasen mehr im Flüssigkeitsanzeiger zu sehen sind.

B.2.11 DURCHZUFÜHRENDE ÜBERPRÜFUNGEN BEIM STARTEN DES GERÄTES

- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist ein vollständiger manueller Schockkühl- oder Schockfrosterzyklus auszuführen.
- Am Durchflussmesser für das Kältemittel kontrollieren, ob genug Kältemittel vorhanden ist. Eventuell Kältemittel nachfüllen, hierbei die Anweisungen in § B.2.13.3 beachten.
- Mit einem digitalen Thermometer nachweisen, dass die auf der Bedienblende angezeigte Temperatur und die vom Instrument gemessenen Temperatur übereinstimmen.
- Bei den Motorkondensatoreinheiten muss der korrekte Ölrücklauf zum Kompressor überprüft werden. Für die Kontrolle wie folgt vorgehen:
 1. prüfen, ob bei ausgeschaltetem Motorkondensator die auf dem Kompressorgehäuse vorhandene Ölstandkontrolle bis mindestens ¼ ihrer Höhe gefüllt ist;
 2. einen kompletten Zyklus HARD CHILLING (BC) oder FREEZING (BCF) leer ausführen;
 3. Nach beendetem Zyklus den Schockkühler abschalten; mindestens 15 Minuten warten und den Ölstand überprüfen. An der Ölstandkontrolle auf dem Gehäuse muss das Öl sichtbar sein; ist dies nicht der Fall, muss Öl mindestens bis auf halbe Höhe des Schaulochs eingefüllt werden (nur Öl mit Eigenschaften verwenden, die den Angaben auf dem Typenschild des Kompressors entsprechen).

B.3 BESCHREIBUNG DER ZYKLEN

B.3.1 SCHOCKKÜHLUNG

Die Schockkühlung ermöglicht es, die Speisen schnell auf eine Kerntemperatur von +3°C zu bringen.

Die Schockkühlung wird bei Speisen durchgeführt, die innerhalb weniger Tage verzehrt werden sollen.

Es gibt zwei Arten von Schockkühlung:

- "SOFT"-SCHOCKKÜHLUNG
- "HARD"-SCHOCKKÜHLUNG

- Die "Soft"-Schockkühlung eignet sich für Gemüse oder Speisen geringer Dicke.

- Die "Hard"-Schockkühlung wird bei großen Stückgrößen empfohlen.

B.3.2 SCHOCKFROSTEN (nur Schockfroster)

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

Beim Schockfrosten wird in kürzester Zeit eine Minustemperatur (-18°C) im Produktkern erhalten. Auf diese Weise ist beim Auftauen des Gefriergutes die Zellstruktur unversehrt und Aussehen und Nährstoffe der Speise bleiben unverändert erhalten.

Bei diesem Zyklus beträgt die Temperatur der Speisen nach dem Einfrieren zwischen -20 °C und -18 °C

B.3.3 HALTEZYKLUS ODER KONSERVIERUNG

Der Haltezyklus wird automatisch am Ende des Schockkühl- bzw. Schockfrosterzyklus aktiviert und dient dazu, die Temperatur des Kühl-/Gefriergutes auf einem festgelegten Wert zu halten. Die Kühlung erfolgt im Dauerbetrieb, zur Unterbrechung muss das Programm umgestellt werden.

B.3.4 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 (dazu müssen 2 Zyklen ausgeführt werden, wobei die betreffenden Utensilien umzudrehen sind) und am Ende jedes Arbeitstages ausgeführt werden.

Diese Funktion darf nicht verwendet werden, wenn sich Speisen in der Kühlzelle befinden



ACHTUNG:

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

C.1 ANALYSE DER BENUTZERBEREICH

HINWEIS: Für die Modelle BC 10 kg wird der Kerntemperaturfühler nur als Bausatz geliefert. Siehe Punkt C.1.11 Anzeige der Kerntemperatur.



C.1.1 0/1 EINSCHALTEN

Diese Taste zeigt an, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist. Drücken Sie zur Einschaltung die Taste 1, die LED O•1 und die gesamte Benutzeroberfläche leuchten auf.



C.1.2 START/STOP-ZYKLUS

Diese Taste dient zur Aktivierung oder Unterbrechung des gewählten Zyklus.

Der Zyklusstart erfolgt sofort. Zum Stoppen hingegen muss die Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden.

Die Dauerbeleuchtung der Taste bestätigt, dass ein Zyklus läuft und die Tür geschlossen ist. Blinken zeigt an, dass die Tür bei laufendem Zyklus geöffnet ist.

1- Zur Optimierung der Geräteleistungen wird bei Bedarf ein Vorbereitungszyklus ausgeführt. Er wird gegebenenfalls zu Beginn eines Schockkühlzyklus gestartet und am Temperatur-Display durch die Meldung "PREP" angezeigt.
2- Nach einer langen Stillstandzeit des Schockkühlers wird ferner ein Impulsstart des Kompressors durchgeführt, um den maximalen Wirkungsgrad zu gewährleisten.

C.1.3 ZYKLUSAUSWAHL (STANDARD)

Das Gerät ist standardmäßig auf den SOFT-Schockkühlzyklus eingestellt.



Mit der Taste kann man zwischen folgenden Zyklen wählen:



Von links nach rechts:

- SOFT-Schockkühlung
 - HARD-Schockkühlung
 - Haltezyklus (Konservierung) im positiven Temperaturbereich
 - Schockfrost
 - Haltezyklus (Konservierung) im negativen Temperaturbereich
- Bei der Auswahl des gewünschten Zyklus gelangt man bei jedem



Drücken der Taste zur nächsten Wahl; die Zyklen werden kontinuierlich durchlaufen, man kann daher sowohl vorwärts als auch rückwärts blättern.



C.1.4 PROGRAMME

Jedem Standardzyklus sind 2 benutzerdefinierbare Programme (P1 und P2) zugeordnet.

Durch Betätigung der Taste "PROGRAMME" stellt sich das Gerät auf die Betriebsart Programme ein. Auf diese Weise kann von Standardzyklusausswahl auf Programmauswahl umgestellt werden und umgekehrt.



Von links nach rechts

- Turbo Cooling
- Programm P1
- Programm P2

Was ist hier unter Programm zu verstehen? Bei der Schockkühlung können benutzerspezifische Werte für die Kühlzellentemperatur und Schockkühlzeit eingestellt und für einen späteren Datenabruf gespeichert werden. Bei der Kühlhaltungsphase kann der Benutzer den Sollwert der Kühlzelle einstellen.

HINWEIS



Die Umschaltung von Standardzyklusausswahl auf Programmauswahl erfolgt durch Drücken der Taste



Die Umschaltung von Programmauswahl auf Standardzyklusausswahl erfolgt durch Drücken der Taste



C.1.4.1 Schockkühlen mit "Turbo Cooling"

Der Zyklus "Turbo Cooling" gestattet dem Benutzer, das Gerät im Dauerbetrieb mit einer Zellentemperatur zu betreiben, die zwischen dem Mindestsollwert und +3°C liegt.

Die Abtauung erfolgt automatisch.

Zur Wahl dieses Zyklus siehe Abschnitt C.1.4.

C.1.4.2 Speiseeis-Zyklen

Bei Freigabe des Parameters "EICE" (EICE = y) kann die Maschine 2 Speiseeis-Zyklen ausführen; die Programme "P1" und "P2" ändern ihre normale Betriebslogik und werden zu 2 spezifischen Speiseeis-Zyklen. Sie sind nicht mehr mit dem gewählten Standardzyklus verknüpft: bei Wahl dieses Zyklus sind die LEDs der Standardzyklen erloschen.

- Zyklus "P1": Schockkühlen auf Zeit oder mit Kerntemperaturfühler; nach dem Schockkühlen geht die Maschine automatisch in den Haltezyklus bei einer Zellentemperatur von -14°C für BCF und -10°C für BC.

- Zyklus "P2": Schockkühlzyklus mit "Turbo Cooling" bei einer Zellentemperatur von -16°C für BCF und -12°C für BC.

Hinweis: Für die Änderung des Parameters "EICE" siehe Absatz C.2.2.8



C.1.5 TEMPERATUR

Das Temperatur-Display dient zur Anzeige der Temperaturen von Kühlzelle und Kerntemperaturfühler (sofern vorhanden).

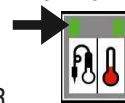
Falls **ein Zyklus aktiviert ist** (Haltezyklus bei positiver oder negativer Temperatur, zeitgesteuertes Schockkühlen oder Schockfrost), bezieht sich die angezeigte Temperatur auf die Kühlzelle.

Falls **ein Zyklus mit Kerntemperaturfühler aktiviert ist**, wird standardmäßig die Kerntemperatur angezeigt.



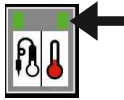
Bei Schockkühlzyklen bewirkt das Drücken der Taste ein Umschalten von der Temperatur in der Kühlzelle auf die Temperatur des Kerntemperaturfühlers (sofern vorhanden). Die LED zeigt an, welche der beiden Temperaturen momentan dargestellt wird:

- Bei Anzeige der Kerntemperatur leuchtet die LED



KERNTEMPERATUR

- Bei Anzeige der Temperatur in der Kühlzelle leuchtet die LED



ZELLENTemperatur

Nur eine der beiden ist aktiv.

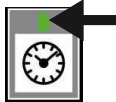
Falls **ein Zyklus aktiviert ist** (Haltezyklus bei positiver oder negativer Temperatur, zeitgesteuertes Schockkühlen oder Schockfrostern), bezieht sich die angezeigte Temperatur auf die Kühlzelle.



C.1.6 ZEIT

- **Während eines Schockkühlzyklus:** Das Zeit-Display zeigt die Gesamtzeit oder die Restzeit der Schockkühlung an.
- **Während eines Haltezyklus:** Das Display zeigt die Uhrzeit an.
- **Während eines "Turbo Cooling"-Zyklus:** Display - Anzeigen:

- " °°°° " = es fehlen ca. 2 Stunden bis zum Abtaubeginn
- " °°° " = es fehlen ca. 1 ½ Stunden bis zum Abtaubeginn
- " °° " = es fehlt ca. 1 Stunde bis zum Abtaubeginn
- " ° " = es fehlt ca. ½ Stunde bis zum Abtaubeginn



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



C.1.7 TASTE UP/MANUELLE ABTAUUNG

Diese Taste hat die folgenden zwei Funktionen:

1) WERTERHÖHUNG: Innerhalb der Funktion Ändern können Parameter- und die Sollwerte erhöht oder zum nächsten Parameter gewechselt werden

2) MANUELLE ABTAUUNG: Unter geeigneten Gerätebedingungen können Sie, indem Sie die Taste mindestens 4 Sekunden lang gedrückt halten, die manuelle Abtauung aktivieren. Während der gesamten Abtauungphase erscheint am Display die Anzeige "dEfr". Die Funktion kann nur in der Konservierungs-/Haltephase und bei der Wahl des Betriebszyklus aktiviert werden.

Nach der Abtauung erfolgt die Rückkehr zur Hauptkonfiguration.



C.1.8 TASTE DOWN/SET

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



C.1.9 HACCP/HISTORY

Ermöglicht die Anzeige der Alarme Temperaturüberschreitung in der Kühlzelle und fehlerhafte Beendigung des Schockkühlzyklus (zur kompletten Beschreibung der Alarme vgl. Absatz C.4.).

ALARMANZEIGE

Bei Auftreten eines HACCP-Alarmes

- blinkt die LED bei laufendem Alarm
- leuchtet sie ständig, wenn der Alarmzustand bereits beendet ist und der Benutzer den Alarm nicht angezeigt hat.



C.1.10 BETRIEBSALARME

Die Funktion BETRIEBSALARME speichert alle Alarme, außer Überschreitung der Zellenhöchsttemperatur und fehlerhafte Beendigung des Schockkühlzyklus, und zeigt diese an (zur Beschreibung der Alarme vgl. Absatz C.4.1 und C.4.1.2).

ALARMANZEIGE

Bei Betriebsstörungen

- blinkt die LED bei laufendem Alarm
- leuchtet sie ständig, wenn der Alarmzustand bereits beendet ist und der Benutzer den Alarm nicht angezeigt hat.

C.1.11 ANZEIGE DER KERNTemperatureN (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 einzelnen Kerntemperaturfühlers, vgl. Absatz C.1.5



C.1.12 STERILISATIONSZYKLUS

(Funktion bei Geräten mit keimtötenden Lampen)

Diese UV-Lampen haben eine direkte keimtötende Wirkung auf die Oberflächen und die Luft im Inneren der Kühlzelle (vgl. Absatz B.1.4).

Es darf kein Zyklus eingeschaltet sein. Während des Sterilisationszyklus zeigt das "TEMPERATUR"-Display die Kühlzellentemperatur an. Nach Zyklusende erfolgt die Rückkehr zum Hauptmenü.



C.1.13 FOOD SAFE CONTROL

(sofern vorhanden)

Zeigt den HACCP-Zustand der Maschine an.



DIE LED FOOD SAFE CONTROL

leuchtet in folgenden Farben auf:

ROT

- während eines Schockkühlzyklus (sowohl zeitgesteuert als auch mit Kerntemperaturfühler)
- nach einem Schockkühlzyklus mit Kerntemperaturfühler, wenn dieser nicht korrekt abgeschlossen wurde.
- während der Kühlhaltungsphase, wenn ein Alarm für Überschreitung der Kühlzellentemperatur ausgelöst worden ist.
- während der Kühlhaltungsphase nach Abschluss der Schockkühlung, falls der Vorgang nicht korrekt abgeschlossen worden ist.

GRÜN

- nach einem Schockkühlzyklus mit Kerntemperaturfühler, wenn dieser korrekt abgeschlossen wurde.
- während der Kühlhaltungsphase, wenn kein HACCP-Alarm ausgelöst worden ist.

ABGESCHALTET

- Gerät in Stand-by.

C.1.14 BEZUGSNORM

Die Einstellung des Gerätes kann gemäß 3 Bezugsnormen erfolgen:

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

DIE BEZUGSNORM KANN NUR DANN GEÄNDERT WERDEN, WENN KEIN SCHOCKKÜHLZYKLUS AKTIVIERT IST, die Änderung erfolgt durch Einstellung des Parameters "nOr" (zur Aktivierung des Parameters vgl. Absatz C.2.2.8)

Bei den Einstellungen NF oder UK sind Zeit- und Temperaturwerte des korrekten Zyklusendes durch die betreffende Norm FESTGELEGT und können NICHT GEÄNDERT WERDEN. Benutzerdefinierte Werte sind nur in der Einstellung CUSTOM möglich.

Beispiel für NSF:

Erfolgt der Betrieb mit der Einstellung NF, so wird eine Schockkühlung mit Kerntemperaturfühler korrekt abgeschlossen, wenn die Temperatur des Kühlgutes innerhalb von 110 Min. auf eine Temperatur von 10 °C gebracht wird. Die Schockkühlung wird dann bis zum Erreichen der vom Hersteller eingestellten Kühllhaltungstemperatur fortgesetzt oder bis der Benutzer die Taste STOP betätigt.

Siehe Absatz C.2.2.7 für Hinweise zur Änderung der Temperatur bei Einstellung der Bezugsnorm auf CUSTOM. Eine Liste der Parameter ist in Absatz D.6 zu finden.

BLAST CHILLERS			
Bezugsnorm	Anfangstemperatur Schockkühlzyklus	Endtemperatur Schockkühlzyklus	Zyklusdauer
NF	+63°C	+10°C	110 Minuten
UK	+70°C	+3°C	90 Minuten
CUSTOM	CbSt °C	CCEt °C	CCtl Minuten
BLAST FREEZERS			
Bezugsnorm	Anfangstemperatur Schockfroscopyklus	Endtemperatur Schockfroscopyklus	Zyklusdauer
NF	+63°C	-18°C	270 Minuten
UK	+70°C	-18°C	240 Minuten
CUSTOM	CbSt °C	CFEt °C	CFtl Minuten

C.2 BEDIENUNG - ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Vor der Verwendung der Maschine 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 vgl. Absatz D.1.2).


C.2.1 EINSCHALTEN

Schalten Sie den vorgeschalteten Schutzschalter des Gerätes ein und drücken Sie auf die Taste **ON**, um das Gerät einzuschalten. Die LED **ON** leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.

C.2.2 BETRIEB

C.2.2.1 Auswählen eines Standardzyklus

Das Gerät ist standardmäßig auf den SOFT-Schockkühlzyklus eingestellt.


Mit der Taste  kann man zwischen folgenden Zyklen wählen:




Von links nach rechts:

- SOFT-Schockkühlung
 - HARD-Schockkühlung
 - Haltezyklus (Konservierung) im positiven Temperaturbereich
 - Schockfrost
 - Haltezyklus (Konservierung) im negativen Temperaturbereich
- Bei der Auswahl des gewünschten Zyklus gelangt man bei jedem

Drücken der Taste  zur nächsten Wahl; die Zyklen werden kontinuierlich durchlaufen, man kann daher sowohl vorwärts als auch rückwärts blättern. Zur Einstellung auf einen anderen Zyklus drücken Sie bei Bedarf

die Taste  bis der gewünschte Zyklus ausgewählt

ist. Der Zyklusstart erfolgt durch Betätigung der Taste  (für weitere Informationen vgl. Absatz C.1.3 ZYKLUSAUSWAHL).

WICHTIG: Die Maschine erkennt automatisch, ob der Fühler in dem Kühlgut platziert ist. Wenn der Fühler nicht eingeführt wird, startet der Zyklus automatisch zeitgesteuert.

Für die automatische Erkennung müssen ab Ende des Vorbereitungszyklus 2 Minuten verstreichen (vgl. Absatz C.1.2). Bei zeitgesteuertem Zyklusstart leuchtet demnach nach 2 Minuten die ZEIT-LED auf und es wird standardmäßig die KÜHLZELLENTemperatur angezeigt.

C.2.2.2 Auswählen eines Zyklus "Turbo Cooling"

Drücken Sie zur Wahl des Zyklus "Turbo Cooling" die Taste

; die LED  leuchtet auf.


Drücken Sie die Taste , um den Zyklus zu starten.

C.2.2.3 Auswahl eines Programms:

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

Vorgehensweise:

- Wählen Sie die gewünschte Zyklusart aus;

Drücken Sie die Taste Programmauswahl ,

die LED "Turbo Cooling"  leuchtet auf,

• drücken Sie die Wahl-taste ,


bis die LED des Programms  aufleuchtet.


- Entspricht die Programmart Ihren Erfordernissen, starten Sie das Programm mit der

Taste .

Andernfalls

• drücken Sie die Wahl-taste ,

bis die LED des gewünschten Programms  aufleuchtet.

• starten Sie das Programm mit der 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 einen späteren Abruf gespeichert werden (siehe Absatz C.2.2.4 und C.2.2.6).


- In der Haltephase kann der Benutzer den Sollwert der Kühlzelle einstellen.

C.2.2.4 Änderung der Schockkühlzeit


Die Schockkühlzeit kann in folgenden Situationen geändert werden:

- 1) während der Einstellung eines Programms (P1 oder P2)
- 2) während der Auswahl eines Schockkühlzyklus
- 3) während eines zeitgesteuerten Schockkühlzyklus (kann nur verringert werden)

Gehen Sie zur Änderung wie im Folgenden beschrieben vor:


- Drücken Sie für 2 Sekunden die Taste ;
- das blinkende Display zeigt an, dass man im Modus "Ändern" ist;
- stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten



- drücken Sie die Taste , um den Wert zu bestätigen; wird 5 Sekunden lang keine Taste betätigt, wird der Wert automatisch übernommen.

C.2.2.5 Änderung der Zellentemperatur während der Schockkühlphase

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



- Drücken Sie für 2 Sekunden die Taste ;
- das blinkende Display zeigt an, dass man im Modus "Ändern" ist;
- stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten



- drücken Sie die Taste , um den Wert zu bestätigen; wird 5 Sekunden lang keine Taste betätigt, wird der Wert automatisch übernommen.

C.2.2.6 Anzeige der Temperatur- und Zeit-Sollwerte bei Zyklusende

Bei laufendem Zyklus kann der Benutzer die für das Ende des Schockkühlzyklus eingestellten Temperatur- und Zeitwerte

- ablesen, indem er gleichzeitig die Tasten  und  drückt.

C.2.2.7 Änderung der Parameter der Custom-Bezugsnorm

Zur Änderung der Temperatur- und Zeitwerte der benutzerdefinierten Einstellung **CUSTOM** gilt dieselbe Prozedur wie bei Änderung der **BENUTZERDEFINIERTEN** Parameter (vgl. Absatz C.2.2.8)

C.2.2.8 Änderung BENUTZERDEFINIERTER Parameter






Zur Änderung eines Parameters:

- Drücken Sie mindestens 4 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten



das TEMPERATUR-Display zeigt den Kennsatz des Parameters an, während das ZEIT-Display den Kennsatz des Wertes anzeigt.

Zum Verlassen der Anzeigefunktion warten Sie 5 Sekunden, ohne eine Taste zu betätigen.

- Drücken Sie die Tasten  und , um den gewünschten Parameter am Display anzuzeigen;
- drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste , um die Funktion "Ändern" aufzurufen;
- drücken Sie die Tasten  und , um den Wert der Betriebsparameter zu ändern.

- Drücken Sie die Taste , um den neuen Wert zu speichern; andernfalls wird er automatisch übernommen, wenn 8 Sekunden lang keine Taste betätigt wird.
HINWEIS: Die Parameter können AUSSCHLIESSLICH dann geändert werden, wenn kein Zyklus aktiviert ist. Während laufender Zyklen gestattet die Utility nur die Anzeige der Parameter (vgl. Liste der Parameter in Absatz D.6).

C.2.3 SCHOCKKÜHL-/KONSERVIERUNGSZYKLUS


Nach Abschluss der Schockkühl- oder Schockfrostphase schaltet das Gerät automatisch auf 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.

C.2.4 ABTAUUNG

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

- Manuelle Abtauung

Zur Starten eines manuellen Abtauzyklus:

- **DRÜCKEN SIE FÜR 4 SEKUNDEN DIE TASTE** 

Zur Verkürzung der Abtauzeit kann die manuelle Abtauung mit offen stehender Tür des Schockkühlers aktiviert werden. Dabei wird das interne Gebläse des Schockkühlers gestartet, das die Luft aus der Außenumgebung in das Innere der Kühlzelle saugt und so die Abtauzeit verkürzt.

Für weitere Informationen vgl. Absatz C.1.7

Vor jeder Abtauung muss der Stopfen des Kühlzellenabflusses entfernt werden. Nach dem Abtauvorgang den Abfluss wieder mit dem Stopfen verschließen (vgl. Absatz D.1.2)

C.2.5 KEIMTÖTENDE LAMPEN (Funktion für Geräte mit keimtötender Lampe)

Zur Aktivierung der Lampen muss das Gerät eingeschaltet sein, es darf jedoch kein Zyklus aktiviert sein. Drücken Sie die Taste



Es wird empfohlen, zu Beginn des Arbeitstages vor Gebrauch des Gerätes und am Ende des Arbeitstages nach Reinigung der Zelle einen Entkeimungszyklus durchzuführen.

Für weitere Informationen siehe Absatz C.1.12.

ACHTUNG: Der Zyklus wird nicht aktiviert, wenn die Zellentemperatur unter 15 °C liegt oder die Tür geöffnet ist.

DER EINWANDFREIE BETRIEB DER MASCHINE WÄHREND DER SCHOCKKÜHL- UND GEFRIERZYKLEN HÄNGT VON FOLGENDEN FAKTOREN AB:

C.2.6 BESCHICKUNG UND ENTNAHME DES KÜHLGUTES Zur Beschickung und Entnahme der Speisen Küchenhandschuhe anziehen.

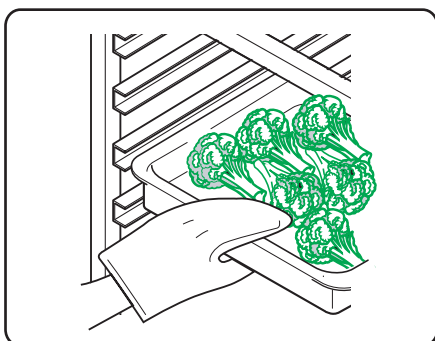
Bezüglich der Gewichtsangaben zur maximalen Beladung pro Abstellene bitte untenstehende Tabelle beachten:

HÖCHSTLAST PRO BLECH	
BC / BCF 20 GN 1/1	40 Kg

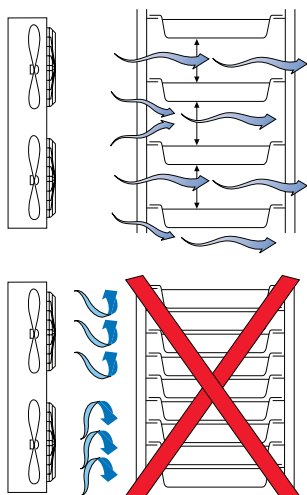
Während des Schockkühlzyklus sollte man die Speisen abdecken, um den Schnellabkühlprozess zu begünstigen. Verteilen Sie das Produkt gleichmäßig im Inneren der Zelle, damit die Luft zirkulieren kann. Dies trägt zur besseren Konservierung des Kühlguts bei.

Die Tür darf während der Entnahme oder Einführung der Lebensmittel in keinem Fall länger als notwendig offen gelassen werden.

Nach beendetem Zyklus die Tür öffnen, den Fühler herausziehen und in seiner Aufnahme anbringen (beachten Sie, dass die Behälter kalt sind und Sie daher Handschuhe benötigen).



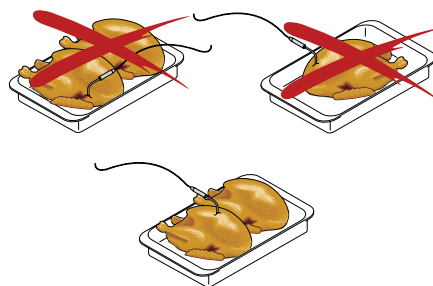
- **Wahl von Kochgeschirr und Kühlbehälter.** Verwenden Sie vorzugsweise niedrige Behälter mit einer maximalen Randhöhe von 65 mm, um die Luftzirkulation über dem Kühlgut zu fördern (je größer die der Kaltluft ausgesetzte Oberfläche der Speise ist, desto schneller erfolgt der Schnellabkühlprozess). Es wird empfohlen, die Behälter und ihre Auflageflächen gründlich zu reinigen, um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden. Ferner sollte das Kühlgut direkt in seinem Kochbehälter in den Schockkühler eingeführt werden.



C.2.7 EINFÜHRUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS IN DAS KÜHLGUT (sofern vorhanden)

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

Die Verwendung des Kerntemperaturfühlers beim Schockkühlen bzw. Schockfrosten gewährleistet den einwandfreien Ablauf der Zyklen. Zur Erzielung eines sicheren Ergebnisses ist es wichtig, dass der Fühler korrekt eingeführt wird, und zwar genau in der Mitte des größten Stückes. Achten Sie darauf, dass die Spitze nicht aus der Speise herausragt und auf keinen Fall mit dem Kühlbehälter in Berührung kommt.



C.3 BEISPIELE DER AKTIVIERUNG VON BETRIEBSZYKLEN

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 die Betriebsart SOFT-Schockkühlzyklus voreingestellt.

Nun kann der gewünschte Zyklus durch Betätigung der Taste



gewählt werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- **Hard-Schockkühlung:**



DRÜCKEN SIE DIE WAHLTASTE, BIS DIE



LEDHARD-SCHOCKKÜHLUNG AUFLEUCHTET



DRÜCKEN SIE DIE TASTE ZYKLUSSTART

Wird der Fühler nicht in das Kühlgut eingeführt, erfolgt der Zyklus zeitgesteuert.

- **Hard-Schockkühlung mit Änderung der Endzeit des Schockkühlzyklus:**



DRÜCKEN SIE DIE WAHLTASTE, BIS DIE



LED HARD-SCHOCKKÜHLUNG AUFLEUCHTET

SOLL DER ZEITPUNKT FÜR DAS ENDE DES SCHOCKKÜHLZYKLUS GEÄNDERT WERDEN



DRÜCKEN SIE FÜR 2 SEKUNDEN DIE ZEIT-TASTE



DRÜCKEN SIE DIE WAHLTASTE, UM DEN GEWÜNSCHTEN WERT EINZUSTELLEN

DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE ZEIT-TASTE, UM DEN NEUEN WERT ZU ÜBERNEHMEN; ANDERNFALLS WIRD ER AUTOMATISCH ÜBERNOMMEN, WENN 5 SEKUNDEN LANG KEINE TASTE BETÄTIGT WIRD



DRÜCKEN SIE DIE TASTE ZYKLUSSTART

- Hard-Schockkühlung mit Programmauswahl:



DRÜCKEN SIE DIE WAHLTASTE, BIS DIE



LED HARD-SCHOCKKÜHLUNG AUFLEUCHTET



DRÜCKEN SIE DIE TASTE
PROGRAMMAUSWAHL, BIS DIE



LED DER PROGRAMMWahl AUFLEUCHTET

WENN DAS RICHTIGE PROGRAMM ANGEZEIGT
WIRD



DRÜCKEN SIE DIE TASTE ZYKLUSSTART

SOLL EIN ANDERES PROGRAMM EINGESTELLT WERDEN



DRÜCKEN SIE DIE WAHLTASTE, BIS
BIS



DIE LED DES GEWÜNSCHTEN PROGRAMMS
AUFLEUCHTET



DRÜCKEN SIE DIE TASTE ZYKLUSSTART

- Hard-Schockkühlung mit Programmauswahl und
Änderung der Schockkühlzeit:



DRÜCKEN SIE DIE WAHLTASTE,
BIS DIE



LEDHARD-SCHOCKKÜHLUNG AUFLEUCHTET



DRÜCKEN SIE DIE TASTE
PROGRAMMAUSWAHL, BIS DIE



LED DER PROGRAMMWahl AUFLEUCHTET

WENN DAS RICHTIGE PROGRAMM ANGEZEIGT WIRD



DRÜCKEN SIE DIE TASTE ZYKLUSSTART

SOLL EIN ANDERES PROGRAMM EINGESTELLT WERDEN



DRÜCKEN SIE DIE WAHLTASTE,
BIS



DIE LED DES GEWÜNSCHTEN PROGRAMMS
AUFLEUCHTET



DRÜCKEN SIE FÜR 2 SEKUNDEN DIE ZEIT-TASTE



DRÜCKEN SIE DIE WAHLTASTE, UM
DEN GEWÜNSCHTEN ZEITWERT EINSTELLEN

DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE ZEIT-TASTE, UM DEN NEUEN

WERT ZU ÜBERNEHMEN; ANDERNFALLS WIRD ER
AUTOMATISCH ÜBERNOMMEN, WENN 5 SEKUNDEN LANG
KEINE TASTE BETÄTIGT WIRD



DRÜCKEN SIE DIE TASTE ZYKLUSSTART

ÄNDERUNG DER ZELLENTemperatur



DRÜCKEN SIE FÜR 2 SEKUNDEN DIE
TEMPERATUR-TASTE



STELLEN SIE DEN GEWÜNSCHTEN
TEMPERATURWERT EIN

DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE TEMPERATUR-TASTE, UM DEN
NEUEN WERT ZU ÜBERNEHMEN; ANDERNFALLS WIRD ER
AUTOMATISCH ÜBERNOMMEN, WENN 5 SEKUNDEN LANG
KEINE TASTE BETÄTIGT WIRD



DRÜCKEN SIE DIE TASTE ZYKLUSSTART

- Zyklus TURBO COOLING:



DRÜCKEN SIE DIE TASTE
PROGRAMMAUSWAHL, DIE



LED TURBO COOLING LEUCHTET AUF



DRÜCKEN SIE DIE TASTE ZYKLUSSTART.

C.4 ALARME

C.4.1 ALARME

Die Steuerplatine verwaltet zwei verschiedene Alarmsysteme:

- **HACCP** - hat die Aufgabe, die Alarmer bei Temperaturüberschreitung in der Zelle aufzuzeichnen und abzuspeichern.

Ein **HACCP-Alarmzustand wird durch Aktivierung des Summers, durch Blinken der roten HACCP-LED und durch die Display-Anzeige des Alarm-Kennsatzes gemeldet.**

- **BETRIEBSSALARME** haben die Aufgabe, sämtliche durch die Platine gesteuerten Alarmer zu speichern und zu verwalten (außer Temperaturüberschreitung in der Kühlzelle und fehlerhafte Beendigung des Schockkühlzyklus).

C.4.1.1 HACCP-ALARME

Ermöglicht die Verwaltung der Alarmer Temperaturüberschreitung in der Kühlzelle und fehlerhafte Beendigung des Schockkühlzyklus.

Wenn kein Alarm vorliegt: das "TEMPERATUR"-Display blendet die Anzeige 'none' an, während das "ZEIT"-Display dunkel bleibt.



Im Störfall blendet das "TEMPERATUR"-Display die Kennzahl des betreffenden Alarms ein: "AL 1", "AL 2", usw., während das "ZEIT"-Display die Beschreibung des Alarms anzeigt (vgl. Absatz C.4.1.1.1).

Zum Aufruf des Menüs drücken Sie die Taste



drücken Sie zum Verlassen des Menüs erneut die Taste



Drücken Sie nun die Scroll-Tasten  und , um die Kennsätze der verschiedenen Alarmer anzuzeigen "AL 1", "AL 2", usw.

Nach Anzeige des letzten Eintrags auf der Alarmliste wird am Display der Kennsatz '----' eingeblendet. Wenn 12 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, kehrt man automatisch zum Hauptmenü zurück.

Zum Löschen der Alarmer gleichzeitig



5 Sekunden lang drücken.

ACHTUNG: Die Rückstellung ist deaktiviert, wenn der Benutzer die abgespeicherten Alarmer nicht gesehen hat. Ist die Rückstellung aktiviert, wird am TEMPERATUR-Display der Kennsatz "RES" eingeblendet.

C.4.1.1.1 ALARMBESCHREIBUNG

- ALARM BEI TEMPERATURÜBERSCHREITUNG

Am Display erscheint:

• Der Kennsatz "**Batch (Nummer) Ht** (erreichte Höchsttemperatur) **C Start Datum Uhrzeit End ----**", **solange der Alarm noch aktiviert ist**

z. B. Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End ----

• der Kennsatz "**Batch (Nummer) Ht** (erreichte Höchsttemperatur) **C Start Datum Uhrzeit End Datum Uhrzeit**", **wenn der Alarm beendet ist**

z. B. Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48

wobei:

Start Datum Uhrzeit bezeichnet den Alarmbeginn, **End Datum Uhrzeit** bezeichnet das Alarmende (Format "Datum": DD-MM-YY, Format "Uhrzeit" HH.MM;).

- ALARM FEHLERHAFT BEENDUNG DES SCHOCKKÜHL-/SCHOCKFROSTZYKLUS

Diese Kontrolle überprüft, ob ein Schockkühl- oder Gefrierzyklus mit Kerntemperaturfühler korrekt beendet wurde.

Bei nicht korrekt abgeschlossenen Zyklen wird ein Alarm "**Schockkühlzeit überstiegen**" ausgelöst und am Display erscheint:

• der Kennsatz "**Batch (Nummer) Ot** (Schockkühlzeit) **MIN Start Datum Uhrzeit End Datum Uhrzeit**"

z. B. BATCH1 Ot 120MIN Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48

wobei (Nummer) die Batch-Nummer des laufenden Tages bezeichnet, während Start Datum Uhrzeit für den Zyklusbeginn, End Datum Uhrzeit für das Zyklusende steht.

WAS IST EINE BATCH-NUMMER: Jeder durchgeführte Schockkühlzyklus (SOFT/HARD-Schockkühlung, Schockfrost) wird mit einer laufenden Nummer gekennzeichnet (1,2, ...), die als "BATCH NUMBER" bezeichnet wird. Sie bezieht sich auf den laufenden Tag und wird zu Beginn eines neuen Tages wieder auf '0' zurückgesetzt.

Wichtiger Hinweis: Bei zeitgesteuertem Schockkühlen/Schockfrostentfallen die Alarmer zur Überprüfung der korrekten Zyklusbeendigung.

C.4.1.2 BETRIEBSSALARME

Es gibt zwei verschiedene Betriebsalarmer:

- Typ "**b**" (Benutzer) - erfordert keinen Eingriff des technischen Kundendienstes (vgl. C.4.1.2.1) und führt nicht zum Betriebsausfall.

SYMBOL	BESCHREIBUNG	MASSNAHME
b1	Hohe Kondensatortemperatur	Reinigen Sie den Kondensator und achten Sie darauf, dass in dessen näherer Umgebung genug freier Raum zur Luftzirkulation vorhanden ist
b2	Offene Tür	Die Tür schließen
b3	Speicher ausgelastet	Die HACCP-Alarme rücs-tellen
b4	Power failure	Überprüfen, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingeführt worden ist; Elektroanlage überprüfen

- Typ "**E**" (nicht vom Benutzer zu beheben) - beinhaltet die Empfehlung, den technischen Kundendienst zu kontaktieren (vgl. Absatz C.4.1.2.2), führt aber nicht zum Geräteausfall.

SYMBOL	BESCHREIBUNG	MASSNAHME
E1	Mindesttemperatur Kühlzelle	TECHNISCHEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN
E2	Mindesttemperatur Verdampfer	
E3	Beschädigter oder abgeklemmter Kühlzellenfühler	
E4	Beschädigter oder abgeklemmter Verdampferfühler	
E5	Beschädigter oder abgeklemmter Raumfühler(*)	
E6	Beschädigter oder abgeklemmter Kondensatorfühler(*)	
E7	Beschädigter oder abgeklemmter Kerntemperaturfühler 1(*)	
E8	Beschädigter oder abgeklemmter Kerntemperaturfühler 2(*)	
E9	Beschädigter oder abgeklemmter Kerntemperaturfühler 3(*)	
E10	Ansprechen des Druckschalters	
E12	Ausfall des Verdampferventilators	
E11	Kompressorüberlastung	
E13	Beschädigte interne Uhr/Batterie entladen	

(*) wenn vorhanden

C.4.1.2.1 Betriebsalarne, die ohne Eingriff des technischen Kundendienstes zu beheben sind

C.4.1.2.2 Betriebsalarne, die den technischen Kundendienst erfordern

Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst, falls einer der unten aufgeführten Alarme eintritt.

Alle Alarme werden wie folgt gespeichert: Das "TEMPERATUR"-Display zeigt die Kennzahl des Alarms an, zum Beispiel "AL 1", "AL 2", usw., während das "ZEIT"-Display den ALARM CODE anzeigt, zum Beispiel "E1", "b1", usw....

Wenn kein Alarm vorliegt:



Durch Betätigung der Taste  wird als erstes der Alarm angezeigt, der zuletzt aufgetreten ist.

Durch erneutes Betätigen der Taste können Sie zum jeweils nächsten Alarm wechseln, bis Sie durch alle gespeicherten Alarme geblättert haben.

Nach Anzeige des letzten Alarmeintrags erscheint der Kennsatz "--" am Display. Nach 5 Sekunden wechselt die Einheit automatisch zum Hauptmenü.

Beim Eintreten des nächsten Alarms werden die vorhandenen gelöscht (automatische Rückstellung).

Bei Vorliegen eines Alarmzustandes bewirkt die Betätigung der



Taste , dass der Summer abgestellt wird. Gleichzeitig wird der Kennsatz des betreffenden Alarms angezeigt.

Durch erneutes Betätigen der Taste können Sie zum jeweils nächsten Alarm wechseln, bis Sie durch alle gespeicherten Alarme geblättert haben.

Nach Anzeige des letzten Alarmeintrags erscheint der Kennsatz "--" am Display. Nach 5 Sekunden wechselt die Einheit automatisch zum Hauptmenü.

Solange die Alarme aktiviert sind, wird der Speicher nicht gelöscht (keine Rückstellung).

Zum Löschen der Alarme gleichzeitig



5 Sekunden lang drücken.

ACHTUNG: Die Rückstellung ist deaktiviert, wenn der Benutzer die abgespeicherten Alarme nicht gesehen hat. Ist die Rückstellung aktiviert, wird am TEMPERATUR-Display der Kennsatz "RES" eingeblendet.

C.5 HACCP-ANSCHLÜSSE (ZUBEHÖR)

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

Die Steuerplatine ist mit einer seriellen Datenübertragungsleitung ausgestattet, welche die Kommunikation mit anderen Einheiten, Druckern oder einer Kontrollstation in einem HACCP-Netzwerk ermöglicht.

Sie kann auf folgende Weise angeschlossen werden:

- Direkter Anschluss an ein Gerät mit TTL-Schnittstelle (zum Beispiel der Drucker FT190ELX) durch Einstellung des Parameters E485="Prn"
- Anschluss an ein Datennetz mittels RS485-Schnittstelle durch Einstellung der Parameter E485="PC" und PRTY="1" (siehe Bedienungsanleitungen des Bausatzes). Dazu muss die Konverter-Platine RS485-LK-P eingeführt werden, wobei Adr="Netzadresse" ist

C.6 ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

DAS VORHANDENSEIN DES NF -ZEICHENS AUF DER VORDERSEITE DES GERÄTES WEIST DARAUFG, DASS DEM GERÄT DAS NF-ZEICHEN FÜR LEBENSMITTELHYGIENE (HYGIENE ALIMENTAIRE) VERLIEHEN WURDE. Die Berechtigung zur Kennzeichnung mit diesem Prädikat wird hinfällig, wenn Änderungen in irgendeiner Form am Gerät durchgeführt werden. Informationen zum **NF-ZEICHEN FÜR LEBENSMITTELHYGIENE:**

- Zertifizierungsbehörde:

AFAQ AFNOR Certification

11 avenue Francis de Pressensé

93571 Saint-Denis La Plaine

Cedex - France

www.marque-NF.com

- Konformität mit der Vorschrift **NF031**

- Hinweis auf die zwei wichtigsten zertifizierten Merkmale:

- Reinigungseignung

- Funktionseignung: Kühlleistungen

ACHTUNG: die Beachtung der NF-Vorschrift wird durch die Beibehaltung der Fußhöhe größer oder gleich 150 mm gewährleistet.

C.6.1 EINFÜHRUNG

Die Maschinen sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Maschine dienen. Der Hersteller warnt daher den Benutzer, diese Vorrichtungen zu entfernen oder eigenmächtig zu ändern.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung der Sicherheitsvorrichtungen verursacht sind.

C.6.2 SCHUTZVORRICHTUNGEN DER MASCHINE

C.6.2.1 Schutzvorrichtungen

Die Maschine ist mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- fest eingebaute Schutzvorrichtungen (z. B: Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die an der Maschine und/oder dem Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und die nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können;
- verriegelte abnehmbare Schutzvorrichtungen (Frontpaneele) für den Zugang zum Maschineninneren;
- Zugangsklappen zur elektrischen Maschinenausrüstung, die ebenfalls nur mit Werkzeugen geöffnet werden können. Während des Gerätebetriebs darf die Zugangstür nicht geöffnet werden.



ACHTUNG!
Einige Abbildungen der Anleitung zeigen die Maschine oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, die Maschine ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu verwenden.

C.6.3 AN DER MASCHINE ODER IN IHREM ARBEITSBEREICH ANZUBRINGENDE SICHERHEITSHINWEISE

VERBOT	BEDEUTUNG
	Verbot, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
	Verbot mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht).
GEFAHR	BEDEUTUNG
	VERBRENNUNGSGEFAHR.
	WARNUNG VOR GEFÄHRLICHER ELEKTRISCHER SPANNUNG (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe angebracht).



ACHTUNG!
Die auf der Maschine angebrachten Schilder nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.

C.6.4 AUSSERDIENSTSTELLUNG

Machen Sie vor der Außerdienststellung die Maschine unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abtrennen.

C.6.5 GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN

Beim Maschinengebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur.

Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:

- direkt durch geeignete Lösungen bei der Planung der Maschine,
- 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 Maschinenteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen.

Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden. Für den effizienten und störungsfreien Maschinenbetrieb muss die Maschine regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden. Insbesondere müssen regelmäßig die Funktionstüchtigkeit aller Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen überprüft werden, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.



ACHTUNG!
Die Wartungsarbeiten der Maschine dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung usw.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.



ACHTUNG!
Es ist in jedem Fall untersagt, die Maschine ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.



ACHTUNG!
Ziehen Sie vor allen Eingriffen an der Maschine immer die Betriebsanleitung zu Rate, die die korrekten Verfahren angibt und wichtige Sicherheitshinweise enthält.

C.6.6 VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNGEN

Als Fehlanwendung ist jeder Gebrauch des Gerätes anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Maschinenbetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit des Personals gefährden und Maschinenschäden verursachen können.

Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen sind anzusehen:

- unterlassene regelmäßige Wartung, Reinigung und Kontrolle der Maschine;
- Änderungen an dem Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch das Fachpersonal, die Techniker und das Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z.B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- die Lagerung von brennbarem oder feuergefährlichem Material in Maschinennähe, das nicht mit der Tätigkeit kompatibel ist und nichts mit der laufenden Arbeit zu tun hat;
- falsche Installation der Maschine;
- Einführung von Gegenständen oder Dingen in die Maschine, die mit dem Kühlen, Einfrieren oder Konservieren nicht kompatibel sind und zu Maschinen- oder Personenschäden führen oder die Umwelt schädigen können;
- auf die Maschine steigen;
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen der Maschine;
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Gefährdungen führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.



ACHTUNG!
Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind verboten!



ACHTUNG!
Es ist verboten, die an der Maschine angebrachten Sicherheitszeichen, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen oder unlesbar zu machen.



ACHTUNG!
Es ist untersagt, die Schutzvorrichtungen der Maschine zu entfernen oder eigenmächtig zu ändern.

C.6.7 RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.

Die vorliegende Anleitung informiert das Personal über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an.

Bei der Installation der Maschine werden ausreichende Freiräume gelassen, um diese Risiken einzuschränken.

Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um die Maschine:

- 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 der Maschine aufgeführt: Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	BESCHREIBUNG DER RESTGEFÄHRDUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung/ Abschürfungen (z. B.: Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile der Maschine ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlag	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben.
Sturzgefahr	Das Personal nimmt an dem Oberteil der Maschine Reparaturen mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder es klettert auf die Maschine).
Kippgefahr von Lasten	Während der Versetzung der Maschine oder der verpackten Maschinen durch Verwendung ungeeigneter Hubmittel oder falsche Lastverteilung.
Chemischer Art (Kältegas)	Einatmen von Kältegas. Die Geräteschilder müssen stets beachtet werden.
Augenschäden, Hautschäden.	Gefahr durch U.V.-Strahlen bei Geräten mit keimtötenden Lampen bei einem Defekt der Türverriegelung.

C.7 NORMALER MASCHINENGEBRAUCH

C.7.1 ZULÄSSIGER GEBRAUCH

Unsere Geräte werden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt und optimiert. Dieses Gerät wurde für das schnelle Abkühlen und/oder Einfrieren sowie zur Frischhaltung von Lebensmitteln entwickelt (es senkt die Temperatur der gegarten Speisen sehr schnell, um die ursprüngliche Qualität aufrecht zu erhalten und die Haltbarkeit über mehrere Tage zu gewährleisten) und darf ausschließlich für diesen Zweck benutzt werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß. Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die körperlich, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder die nicht über entsprechende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, außer sie wurden durch eine verantwortliche Person entsprechend angeleitet und in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen.

ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder Räumlichkeiten geeignet, die atmosphärischen Einflüssen ausgesetzt sind (Regen, Sonneneinwirkung usw.).

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für unsachgemäße Verwendungen des Produktes ab.

C.7.2 EIGENSCHAFTEN DES GESCHULTEN BEDIENPERSONALS DER MASCHINE

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 Maschinenbetriebs.

C.7.3 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 diese in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Maschinengebrauch erhalten haben.

C.7.4 BEDIENPERSONAL DER MASCHINE

Es muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung für die Maschinenführung;
 - ausreichende Allgemeinbildung und technische Grundkenntnisse, um die Anleitung zu lesen und den Inhalt zu verstehen;
 - genaues Verständnis der Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme;
 - 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 der Maschine folgende Anweisungen befolgen:
- die Maschine sofort außer Betrieb setzen.

D.1 REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE



ACHTUNG!
Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen und den Netzstecker behutsam ziehen.



ACHTUNG!
Während der Wartungsarbeiten müssen das Netzkabel und der Stecker für den Techniker, der die Arbeit ausführt, immer sichtbar sein.



ACHTUNG!
Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren. Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.



ACHTUNG!
Geeignete persönliche Schutzausrüstungen verwenden (Schutzhandschuhe).



ACHTUNG!
Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit Rückenschutz verwendet werden.

D.1.1 REGELMÄSSIGE WARTUNG



ACHTUNG!
Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Die normalen Instandhaltungsarbeiten können auch von ungeschulten Kräften unter Befolgung der nachstehenden Anweisungen ausgeführt werden. **Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche Eingriffe an dem Gerät ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden.**

D.1.2 REINIGUNG DES MÖBELS 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. Für die Reinigung keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z.B. Triäthylen usw.) oder Scheuerpulver verwenden. Die Bleche mit Silikonwachs schützen.



ACHTUNG!
Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.



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

D.1.3 REINIGUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

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.

Die Sonde muss von Hand gereinigt werden, und zwar mit - lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten, die zu mehr als 90% biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren); mit sauberem Wasser und einer desinfizierenden Lösung nachspülen.



ACHTUNG!
Zur Reinigung des Kerntemperaturfühlers keine Metallschwämmchen oder ähnliche Gegenstände verwenden. Keine Chlorreiniger, Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z.B. Triäthylen usw.) oder Scheuerpulver verwenden.



ACHTUNG!
Der Fühler darf nicht mit kochendem Wasser gereinigt werden.

D.1.4 REINIGUNG DES AUFLAGEGESTELLS (für Modelle 7/10-15/28Kg GN1/1)

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

D.1.5 VORSICHTSMASSNAHMEN BEI LÄNGEREM STILLSTAND

Bei einem längerem Maschinenstillstand (z. B.: ein Monat) folgende Vorkehrungen treffen:

- Den Netzstecker ziehen.
- Alle im Gerät enthaltenen Lebensmittel entnehmen und den Innenraum wie auch das Zubehör reinigen.
- Sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Lappen energisch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Tür angelehnt lassen, um die Luftzirkulation zu begünstigen und die Bildung unangenehmer Gerüche zu vermeiden.
- Den Raum regelmäßig lüften.



ACHTUNG!
Die Wartungs- und Kontrollarbeiten der Maschine und ihre Überholung dürfen nur von geschulten Fachkräften oder durch den Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessenen persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe und Handschuhe) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.



ACHTUNG!
Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder durch den Kundendienst ausgeführt werden.



ACHTUNG!
Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Sicherheitsbedingungen der Maschine hergestellt werden.

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



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

D.1.6 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG



ACHTUNG!
VOR DER AUSFÜHRUNG VON AUSSERORDENTLICHEN WARTUNGSARBEITEN HANDSCHUHE UND AUGENSCHUTZ ANZIEHEN.

Die außerordentliche Wartung muss von Fachpersonal durchgeführt werden, das ein Servicehandbuch beim Hersteller anfordern kann.



ACHTUNG!
Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen und den Netzstecker behutsam ziehen.



ACHTUNG!
Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren. Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.



ACHTUNG!
Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit Rückenschutz verwendet werden.

D.1.7 AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Gehen Sie beim Austausch des Netzkabels bei den Geräten vom Typ 10 GN 1/1 und 10 GN 2/1 wie folgt vor:

- Die Stromversorgung unterbrechen;
- die Befestigungsschrauben am hinteren Schutzgitter lösen;
- die Schutzabdeckung am Gerätefach für die Elektrobauteile abmontieren;
- das Netzkabel ersetzen;
- die Schutzabdeckungen wieder anbringen;
- die Stromzufuhr wieder einschalten.

Bei den Geräten vom Typ 6 GN 1/1 und 20 GN 1/1 erfolgt der Austausch des Netzkabels folgendermaßen:

- die Stromversorgung unterbrechen;
- die Befestigungsschrauben am hinteren Schutzgitter lösen;
- die 2 Befestigungsschrauben an der vorderen Blende lösen (es sind die unteren Schrauben, die auszuschrauben sind). Blende zum Abnehmen nach oben schieben;
- stellen Sie sich vor die Vorderseite des Gerätes und entnehmen Sie das Fach mit den Elektrobauteilen, indem Sie es nach außen schieben;
- das Netzkabel ersetzen;
- bringen Sie das Fach mit den Elektrobauteilen wieder an;
- begeben Sie sich nun zur Rückseite des Schockkühlers, um das Netzkabel einzuschieben;
- Schutzgitter und Blende wieder anbringen;
- die Stromversorgung wieder einschalten.



ACHTUNG!
Für den permanenten Netzanschluss ist ein Kabel des Typs H05VV-F (Bezeichnung 227 IEC 53) erforderlich. Bei einem Ersatz darf nur ein Kabeltyp mit diesen Mindestanforderungen verwendet werden.



ACHTUNG!
Bei einem Austausch des Netzkabels darauf achten, dass der zur Erdung verwendete Schutzleiter länger als die stromführenden Leiter ist.

D.1.8 AUSTAUSCH STARTER UND/ODER DROSSELSPULE FÜR U.V.-LAMPE

Beim Austausch des Starters und/oder der Drosselspule für U.V.-Lampe wie folgt vorgehen:

- Die Stromversorgung unterbrechen;
- die Schutzabdeckung des oberen Fachs der Elektrobauteile abnehmen;
- den Starter und/oder die Drosselspule entnehmen und durch neue Teile mit gleichen Leistungsmerkmalen ersetzen;
- die Schutzabdeckung des oberen Fachs der Elektrobauteile wieder anbringen;
- die Stromversorgung wieder einschalten.

D.1.9 REGELMÄSSIGE REINIGUNG DES KONDENSATORS

Der Kondensator kann mit einer Bürste gereinigt werden. Jedoch keine Borsten aus Eisen oder sonstigem Material verwenden, um die Betriebstüchtigkeit nicht zu beeinträchtigen. Sehr behutsam vorgehen, um die Kondensatorlamellen nicht zu verbiegen, da dies den Wärmeaustausch reduzieren könnte.

Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, muss der Kondensator der Kühleinheit mindestens alle 3 Monate gereinigt werden. Ist das Gerät in staubigen oder schlecht belüfteten Räumlichkeiten installiert, muss der Filter des Kondensators häufiger gereinigt werden, ca. 1 Mal pro Monat.

Der Kondensator befindet sich hinter der geschlitzten Frontblende. Lösen Sie die beiden unteren Befestigungsschrauben, um die Blende zum Abmontieren nach außen zu ziehen, wobei sich diese aus den Befestigungs-Clips lösen soll.



ACHTUNG!
Bevor Sie die geschlitzte Frontblende, die den Kondensator schützt, abmontieren, müssen Sie sicherstellen, dass das Gerät von der Stromzufuhr getrennt wurde.

Hinweis: Verwenden Sie eine Bürste oder einen Staubsauger, um die Schmutzablagerungen auf dem Kondensator zu entfernen. Keine spitzen Gegenstände verwenden, die den Kondensator beschädigen könnten.

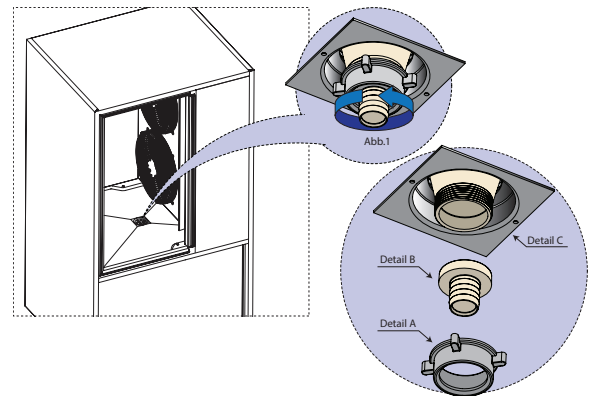


ACHTUNG!
Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.

D.1.10 REINIGUNG DES ABFLUSSES (für Modelle 7/10-15/28 KG 20 GN 1/1)

Erweist sich eine außerordentliche Reinigung des Abflusses als erforderlich, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Drehen Sie die Nutmutter aus, siehe Abb. 1, und nehmen Sie sie ab (Detail A);
- ziehen Sie danach den Schlauchanschluss (Detail B) heraus und reinigen Sie den Abfluss (Detail C).



D.1.11 REINIGUNG DER VERDAMPFERBATTERIE

Die regelmäßige Reinigung der Verdampferbatterie ist zur Gewährleistung eines einwandfreien Gerätebetriebs und zur dauerhaften Aufrechterhaltung der Geräteleistungen unerlässlich. Der Verdampfer kann mit einer Bürste gereinigt werden. Jedoch keine Borsten aus Eisen oder sonstigem Material verwenden, um die Betriebstüchtigkeit nicht zu beeinträchtigen. Sehr behutsam vorgehen, um die Verdampferlamellen nicht zu verbiegen, da dies den Wärmeaustausch reduzieren könnte.

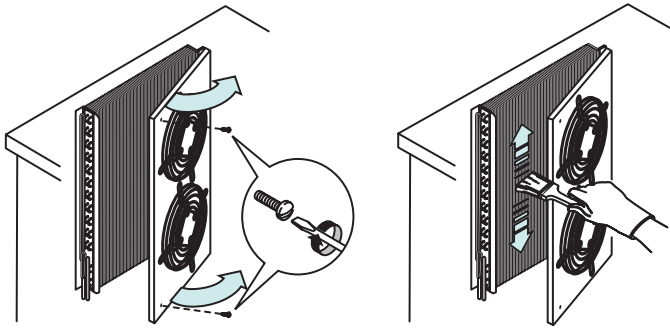
Alternativ kann ein Spezialprodukt wie das Entfettungsmittel "SGRASS CLEANER" verwendet werden; das Mittel direkt auf die zu reinigende Fläche spritzen, einwirken lassen und dann mit einem schwachen Wasserstrahl gut abspülen. Das Entfettungsmittel ist ungiftig (halten Sie sich beim Reinigen trotzdem an die üblichen Vorsichtsmaßnahmen), weder brennbar noch umweltschädlich (zu 90% biologisch abbaubar).



ACHTUNG!
Bevor Sie das Gehäuse mit einem Werkzeug öffnen, müssen Sie sicherstellen, dass das Gerät von der Stromzufuhr getrennt wurde.

Um auf die Verdampferbatterie zuzugreifen:

- Die Stromversorgung unterbrechen;
- eventuell im Inneren der Kühlzelle vorhandene Bleche entfernen;
- die 4 Befestigungsschrauben (2 vorne und 2 hinten) an den beiden Klappen des Verdampfergehäuses lösen;
- die 2 Befestigungsschrauben am inneren inspizierbaren Gehäuse lösen und dieses öffnen;
- Verdampferbatterie mit einer Bürste oder einem Staubsauger reinigen;
- Gehäuse schließen, die Klappen wieder anbringen. Das Gerät kann nun erneut an das Netz angeschlossen werden.



D.1.12 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:

A. Das Gerät schaltet sich nicht ein:

- überprüfen, ob die Steckdose mit Strom versorgt ist.

B. Das Gerät erreicht die vorgesehene Innentemperatur nicht:

- Überprüfen, ob der Kondensator verschmutzt ist;
- die korrekte Einstellung der Zyklen überprüfen;
- überprüfen, ob das Produkt korrekt in die Kühlzelle eingelagert worden ist;
- den ordnungsgemäßen Zustand des Fühlers überprüfen.

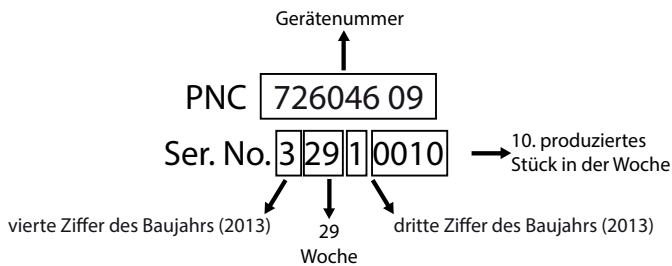
C. Zu lauter Gerätebetrieb:

- die Nivellierung des Gerätes überprüfen.
Eine nicht eben ausgerichtete Position könnte Vibrationen auslösen.
- Kontrollieren, ob das Gerätemöbel mit anderen Geräten oder Baugruppen in Berührung kommt. Dadurch könnten Resonanzerscheinungen auftreten.

Die oben beschriebenen Überprüfungen durchführen. Falls die Störung weiterhin besteht, unter Angabe der folgenden Daten den Technischen Kundendienst kontaktieren:

- Art der Störung
- PNC (Produktionscode) des Gerätes
- Die Ser. No. (Seriennummer des Gerätes).

Hinweis: Code und Seriennummer (auf dem Typenschild angegeben, vgl. Absatz A.1.6) sind unerlässlich, um den Gerätetyp und das Herstellungsdatum zu identifizieren:



D.1.13 WARTUNGSINTERVALLE

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

Es wird außerdem empfohlen, mit dem Kundendienst einen Vertrag für die vorbeugende und programmierte Wartung abzuschließen.

D.1.13.1 Regelmäßige Wartung

Zur Gewährleistung eines konstant hohen Wirkungsgrads der Maschine sollten die Kontrollen mit der in der Tabelle angegebenen Häufigkeit ausgeführt werden:

WARTUNGS-, KONTROLL- UND REINIGUNGSARBEITEN	HÄUFIGKEIT
Normale Reinigung Allgemeine Reinigung der Maschine und des umgebenden Bereichs	Täglich
Mechanische Schutzvorrichtungen Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile.	Monatlich
Bedienelemente 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
Maschinenstruktur Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme etc.) der Maschine.	Jährlich
Sicherheitszeichen Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder.	Jährlich
Schalttafel Zustandskontrolle der Elektrokomponenten der Schalttafel. Kontrolle der Kabel zwischen der Schalttafel und den Maschinenelementen.	Jährlich
Elektrisches Anschlusskabel und Steckdose Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose.	Jährlich
Außerordentliche Wartung der Maschine Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Ausrüstung, der Leitungen, Überprüfung auf Korrosion.....	Nach 10 Jahren (*)

(*) Die Maschine wurde für eine Lebensdauer von ca. zehn Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme der Maschine) ist eine Generalüberholung der Maschine fällig. Einige Beispiele der auszuführenden Kontrollen sind nachstehend angeführt.

- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und den Anfangszustand wiederherstellen;
- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;
- Überprüfung und Austausch der Bolzen und Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.



ACHTUNG!

Die Wartungs- und Kontrollarbeiten der Maschine und ihre Überholung dürfen nur von geschulten Fachkräften oder durch den Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessenen persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe und Handschuhe) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.



ACHTUNG!

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder durch den Kundendienst ausgeführt werden.

D.1.14 DEMONTAGE

Falls ein Auseinanderbau mit nachfolgendem Wiederausammenbau des Gerätes notwendig ist, muss sichergestellt werden, dass die verschiedenen Teile in der richtigen Reihenfolge zusammengebaut werden (sie sollten beim Ausbau am besten gekennzeichnet werden).

Vor der Zerlegung der Maschine muss ihr Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob Strukturteile nachgeben oder beschädigt werden könnten. Vor der Zerlegung sind folgende Vorbereitungen zu treffen:

- alle in der Maschine vorhandenen Teile entnehmen;
- die Stromversorgung der Maschine abschalten;
- den Arbeitsbereich absperren;
- an der Hauptschalttafel ein Warnschild "Maschinenwartung - nicht einschalten" anbringen;
- die Maschine zerlegen.



ACHTUNG!

Alle Arbeiten müssen bei abgeschalteter, kalter und von der elektrischen Versorgung getrennter Maschine ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von einer Elektrofachkraft an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Zur Ausführung dieser Arbeiten ist das Tragen von Schutzkleidung, Sicherheitsschuhen und Schutzhandschuhen vorgeschrieben.



ACHTUNG!

Bei den Demontearbeiten und dem Transport der verschiedenen Teile ist eine minimale Bodenhöhe einzuhalten.

D.1.15 AUSSERBETRIEBNAHME

Falls eine Reparatur der Maschine nicht möglich ist, muss diese außer Betrieb genommen und der Schaden durch ein entsprechendes Schild angezeigt werden. Den Kundenservice des Herstellers anfordern.

D.2 ENTSORGUNG DER MASCHINE



ACHTUNG!

DIE DEMONTAGEARBEITEN MÜSSEN DURCH FACHPERSONAL DURCHFÜHRT WERDEN.



ACHTUNG!

ALLE ARBEITEN AN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON EINER ELEKTROFACHKRAFT AN DER SPANNUNGSLOSEN ANLAGE AUSGEFÜHRT WERDEN.

D.2.1 MÜLLENTSORGUNG


Am Ende der Gerätelebensdauer ist das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen. Die Türen müssen vor der Entsorgung des Gerätes abgebaut werden.

Eine provisorische Lagerung von Sondermüll ist im Hinblick auf eine Entsorgung mittels definitiver Behandlung und/oder Lagerung zulässig. Die im Bestimmungsland geltenden Umweltschutzgesetze werden von vorliegenden Hinweisen nicht berührt.

D.2.2 VERFAHREN ZUR GROBEN DEMONTAGE DES GERÄTS

Vor der Verschrottung der Maschine muss ihr Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob Strukturteile während der Demontage nachgeben oder brechen könnten. Bei der Entsorgung der Maschinenteile müssen diese je nach ihrer Zusammensetzung sortenrein getrennt werden (z. B.: Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.). In den einzelnen Ländern gelten unterschiedliche Gesetze, daher sind die gesetzlichen Vorschriften der Behörden des Landes zu beachten, in dem das Gerät entsorgt wird.

Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierte Sammel- und Entsorgungsstellen abzugeben. Bei der Demontage des Gerätes die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenfassen, wobei darauf zu achten ist, dass sich im Kompressor Schmieröl und Kältemittel befinden, die aufgefangen und wiederverwertet werden können, und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlschranks um Sondermüll handelt.

Das Symbol  auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses **nicht** als Hausmüll, sondern gemäß den Bestimmungen zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit korrekt entsorgt werden muss. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.



ACHTUNG!

Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.



ACHTUNG!

Bei der Verschrottung der Maschine müssen die "CE"-Kennzeichnung, die vorliegende Anleitung und sonstige Gerätedokumente vernichtet werden.

D.3 BEILIEGENDE DOKUMENTATION

- Prüfberichte
- Schaltplan

D.4 LISTE DER BENUTZERDEFINIERTEN PARAMETER

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

SYMBOL		BEREICH	DEF.
MIN	Interne Uhr: Minuten	0..59	0
HOURL	Interne Uhr: Stunden	0..23	0
DAY	Interne Uhr: Tag	1..31	1
MON	Interne Uhr: Monat	1..12	1
YEAR	Interne Uhr: Jahr	0..99	0
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	3
SFF	Zeigt den Temperatur-Sollwert in der Kühlzelle für den Haltezyklus im negativen Temperaturbereich und die Konservierungsphase nach dem Schockfrost an.	-25..10 °C/F	-25
LAC	Einstellung der Temperaturdifferenz (Delta) für Konservierung/absolute Temperatur, bei deren Unterschreiten ein Temperaturalarm (niedrige Temperatur) ausgelöst wird	-50..125°C/F	5
HAC	Einstellung der Temperaturdifferenz (Delta) für Konservierung/absolute Temperatur, bei deren Überschreiten ein Temperaturalarm (hohe Temperatur) ausgelöst wird	-50..125°C/F	5
CdiF	Zeigt an, ob die Temperaturgrenzwerte LAC und HAC als Differenz (d) oder als absolute Werte (A) angegeben werden.	A/d	D
SLd	Zeigt die Dauer des Desinfektionszyklus an	0..240	10
bCCy	Summer-Funktion zur Anzeige der korrekten Beendigung eines Schockkühlzyklus 'nob' = Summer Aus; 'bbl' = Summer Ein für 30 Sekunden; "lbb" = Summer Ein, bis eine beliebige Taste gedrückt wird	Nob bbl lbb	bbl
bFCy	Summer-Funktion zur Anzeige der HACCP-Alarmer		bbl
bAlI	Summer-Funktion zur Anzeige eines allgemeinen Alarms		lbb
CCet	Bezugsnorm "CUSTOM": ENDTEMPERATUR SCHOCKKÜHLUNG	0..CbSt °C/F	10
CCtl	Bezugsnorm "CUSTOM": ENDZEIT SCHOCKKÜHLUNG	0..360 min	110
CFet	Bezugsnorm "CUSTOM": ENDTEMPERATUR SCHOCKFROSTEN	-35..CbSt °C/F	-18
CFtl	Bezugsnorm "CUSTOM": ENDZEIT SCHOCKFROSTEN	0..360°C/F	270
CbSt	Bezugsnorm "CUSTOM": ANFANGSTEMPERATUR SCHOCKKÜHLZYKLUS	0..127°C/F	63
EICE	Der Parameter aktiviert die Utility der Programme ICE P1 und P2 anstelle der personalisierbaren Programme	Y/N	N
tPrA	Anzeige der Druckintervalle während eines Schockkühlzyklus. Wird der Wert auf 0 gesetzt, werden nur die Anfangs- und Endtemperatur des Zyklus ausgedruckt.	1..255 min	5
tPrC	Anzeige der Druckintervalle während einer Konservierungs-/Haltephase. Wird der Wert auf 0 gesetzt, erfolgt kein Ausdruck	1..255 min	30
PrnL	Sprachkonfiguration des Ausdrucks: It = Italienisch, Gb = Englisch, dE = Deutsch, fr = Französisch, Es = Spanisch, Se = Schwedisch	It/Gb/dE/fr/Es/Se	Gb
Adr	Netzwerkadresse	01-FF	1
E485	Anschlussart: "Prn" = Drucker "PC" = Personal Computer	Prn/PC	Prn
nOr	Zeigt die Bezugsnorm "NF", "UK" oder "CUSTOM" an	nF, Uk, CuSt	Uk
REL	Softwareversion	-	-