MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO V869:

ABATIDOR DE TEMPERATURA I/III

ÍNDICE IDIOMAS- LANGUAGE INDEX- SPRACHENVERZEICHNIS
INDEX DES LANGUES- INDICE LINGUE- ÍNDICE DE LÍNGUAS

Abatidor de Temperatura (Español) ……2
Blast Chiller (English) …… 35
Schockfroster (Deutsch) 68

Cod.12292906

V5.0

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ABATIDORES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1 INSTALACIÓN 3
1.0 EMPLAZAMIENTO 3
1.1 LIMPIEZA 3
1.2 CONEXIONADO 4
1.3 MEDIDAS GENERALES. 5
2 USO 8
2.0 – DATOS AMBIENTALES 8
2.1 – DATOS CONSTRUCTIVOS 9
2.2 – UTILIZACIÓN 9
2.3 – PRODUCCIÓN 10
3 – INSTRUCCIONES MANEJO ABATIDOR 10
3.0 ENCENDIDO / APAGADO DEL ABATIDOR 10
3.1 BLOQUEO/ DESBLOQUEO DEL TECLADO 11
3.2 SEÑALIZACION PUERTA ABIERTA 11
4 – FUNCIONAMIENTO 12
4.0 CICLOS DE FUNCIONAMIENTO 12
4.1 SELECCIÓN CICLOS DE FUNCIONAMIENTO 12
4.2 PRE-ENFRIAMIENTO 13
4.3 REFRIGERACION RAPIDA 13
REFRIGERACION RAPIDA/CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN. 14
REFRIGERACION RAPIDA HARD/CONGELACIÓN SOFT Y CONSERVACIÓN. 16
CICLO CONTINUO. 16
CICLO PERSONALIZADO 17
5 CONFIGURACION SETPOINT 18
5.0 CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA CAMARA 18
5.1 CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA PRODUCTO 18
5.2 CONFIGURACION DURACION CICLO 19
6 EJECUCION CICLO 19
6.0 FINALIZACION DE UN CICLO 19
7 CICLOS ESPECIALES 21
7.0 SANIFICACION DEL PESCADO 21
7.1 DESESCARCHE 22
7.2 ENDURECIMIENTO DEL HELADO 22
7.3 SONDA PINCHO CALEFACTADA (opcional) 23
7.4 SECADO 23
7.5 DESCONGELACIÓN 24
7.6 PROGRAMACION ORGANISMO REGULADOR 24
8 RECETARIO 24
8.0 ALMACENAMIENTO RECETAS 25
8.1 INICIO RECETAS 26
8.2 BORRAR RECETAS 26
8.3 CONFIGURACIONES (HORA Y FECHA, SERVICE, VALORES INTERNOS, IDIOMAS) 26
9 USB 27
10 ALARMAS HACCP 27
11 SIGNIFICADO ALARMAS Y ERRORES 28
11.0 PRECAUCIONES USO 31
12 MANTENIMIENTO 31
12.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO 31
12.1 SONDA PINCHO (sonda pincho calefactada opcional) 31
12.2 CHEQUEO REGULAR 31
12.3 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO 32
12.4 GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA 32
12.5 MANTENIMIENTO ESPECIAL 32
12.6 TESTADO Y GARANTIA 33

13 RECICLAJE DEL PRODUCTO 33

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

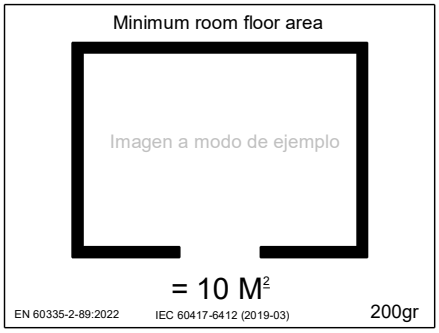
Antes de poner en marcha el abatidor, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir esta máquina, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.
El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de los Abatidores de temperatura.
La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizado por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO
El Abatidor que ha adquirido viene preparado para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

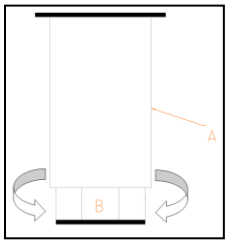
1 INSTALACIÓN

1.0 EMPLAZAMIENTO

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. No se debe arrastrar por el suelo.
En el embalaje vienen marcadas las instrucciones para asegurarse que en el transporte/almacenamiento y carga /descarga éste no sufra ninguna avería. Para la eliminación del embalaje debe de atenerse a las normas del país donde se encuentre.
La zona donde se ubique debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema. Si su máquina está fabricada con HC con carga superior a 150gr (dependiendo del modelo) debe de llevar una etiqueta identificativa indicando el **área mínima permitida que debe de tener el recinto para su instalación**.



Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes. Ahora se puede nivelar, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, evitando rayar el acero (aconsejable aluminio).



A: CUERPO DE LA PATA
B: ROSCA:
A derecha para bajar el mueble
A izquierda para elevar el mueble

1.1 LIMPIEZA

Antes de poner en marcha:
Lavar el interior de la cámara y los accesorios con un poco de agua y jabón neutro para quitar el característico olor a nuevo; Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.
La limpieza, tras la retirada del polifilm protector exterior, se debe hacer con alguno de los siguientes métodos:

- **MÉTODO EN SECO**: Eliminar el residuo de adhesivo mediante fricción moderada utilizando un paño técnico de algodón grueso que garantice la ausencia de arañazos en la superficie.
- **MÉTODO QUÍMICO**: Disolver el adhesivo remanente del acero inoxidable aplicando alcohol isopropílico, limpiador cítrico para acero inoxidable o aceite penetrante (WD-40), facilitando su retirada sin esfuerzo mecánico.

LIMPIEZA DIARIA
No lavar el aparato con chorros de agua directos, ya que las filtraciones en los componentes eléctricos podrían perjudicar el funcionamiento normal.
La limpieza de la parte exterior del mueble, se debe efectuar con un paño húmedo y siguiendo el sentido del satinado del acero inoxidable. Y secar bien. Usar detergentes neutros y no sustancias a base de cloro y/o abrasivas.
No usar utensilios que puedan provocar incisiones con la consiguiente formación de óxido.
Si existen residuos endurecidos, usar agua y jabón ó detergentes neutros utilizando si es necesaria una espátula de plástico o madera.
Limpiar el interior de la cámara para evitar que se formen residuos de suciedad, con detergentes neutros que no contengan cloro y que no sean abrasivos.
También las zonas cercanas al aparato se deben limpiar diariamente, siempre con agua y jabón y no con detergentes tóxicos o a base de cloro. Aclarar con agua limpia y secar bien

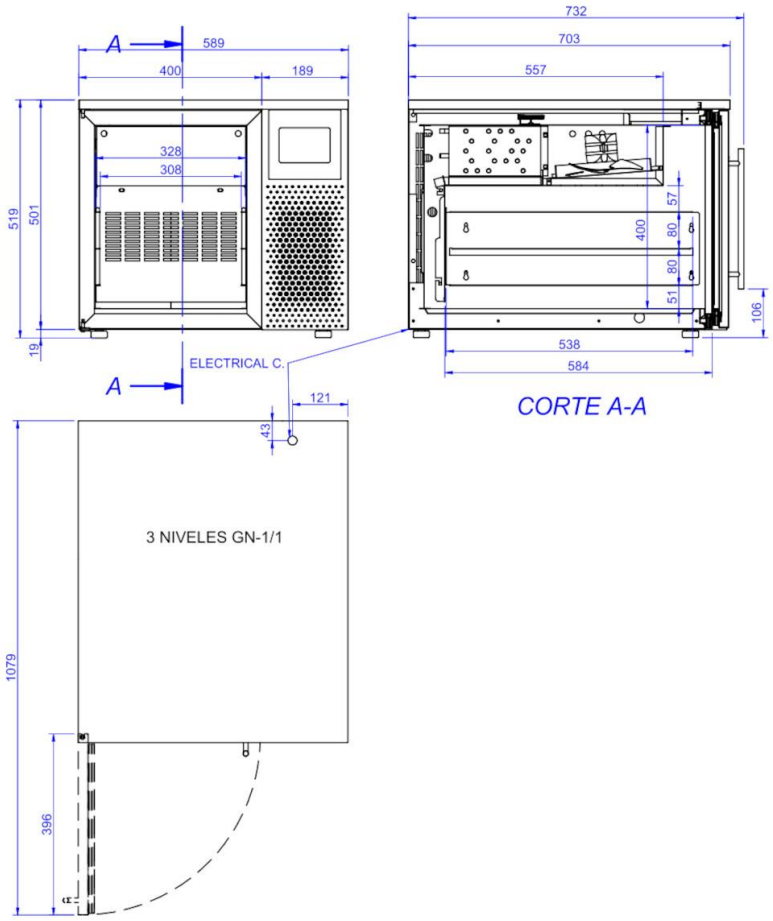
1.2 ***CONEXIONADO GENERAL*** 

Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato. Así como la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.
Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial (le aconsejamos de 30mA.)
Está prohibido alargar la manguera de entrada corriente por su seguridad.
No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.
En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana
Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.
No instalar el Abatidor a la intemperie.
Conexión eléctrica mediante cable manguera con conector europeo en modelos 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1, 10GN 1/1.
10GN 2/1 y 16GN 1/1: Hilos para conectar a una toma trifásica (Es aconsejable colocar interruptor de corte). En el modelo 10GN 2/1 se aconseja comprobar el sentido de giro del ventilador del evaporador al conectar el Abatidor por primera vez, que coindice con el sentido que indica la pegatina que acompaña junto al ventilador.
Todos los abatidores deberán ser instalados por técnicos profesionales con conocimientos de instalaciones eléctricas y de refrigeración.
Si se desea colocar una ubicación fija y definitiva se debe conectar a un desagüe general. a una toma de acometida del local, creando un sifón con dicho desagüe para evitar pérdidas de frío. Esta operación se debe de llevar a cabo mediante personal cualificado.
El aparato no ha sido diseñado para ser instalado en atmósfera con riesgo de explosión.
En caso de incendio no utilizar agua. Utilizar extintores con CO2 (anhídrido carbónico) y enfriar lo más rápidamente la zona del motor.
IMPORTANTE: Colocar el tapón de *desagüe* interior antes de usar.
Tabla de consumos:

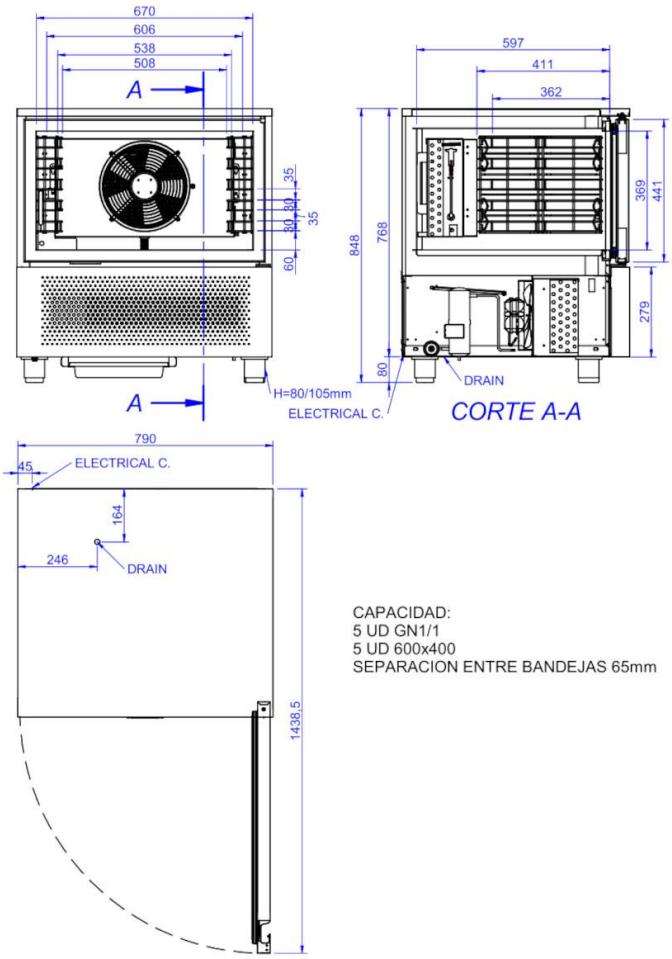
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	Largo	Profundo	Alto
3			230v 1+N	50	590	700	520
3			230v 1+N	60	590	700	520
5		5	230v 1+N	50	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	1200	1065	1170

1.3 ***MEDIDAS GENERALES.***

3 GN 1/1

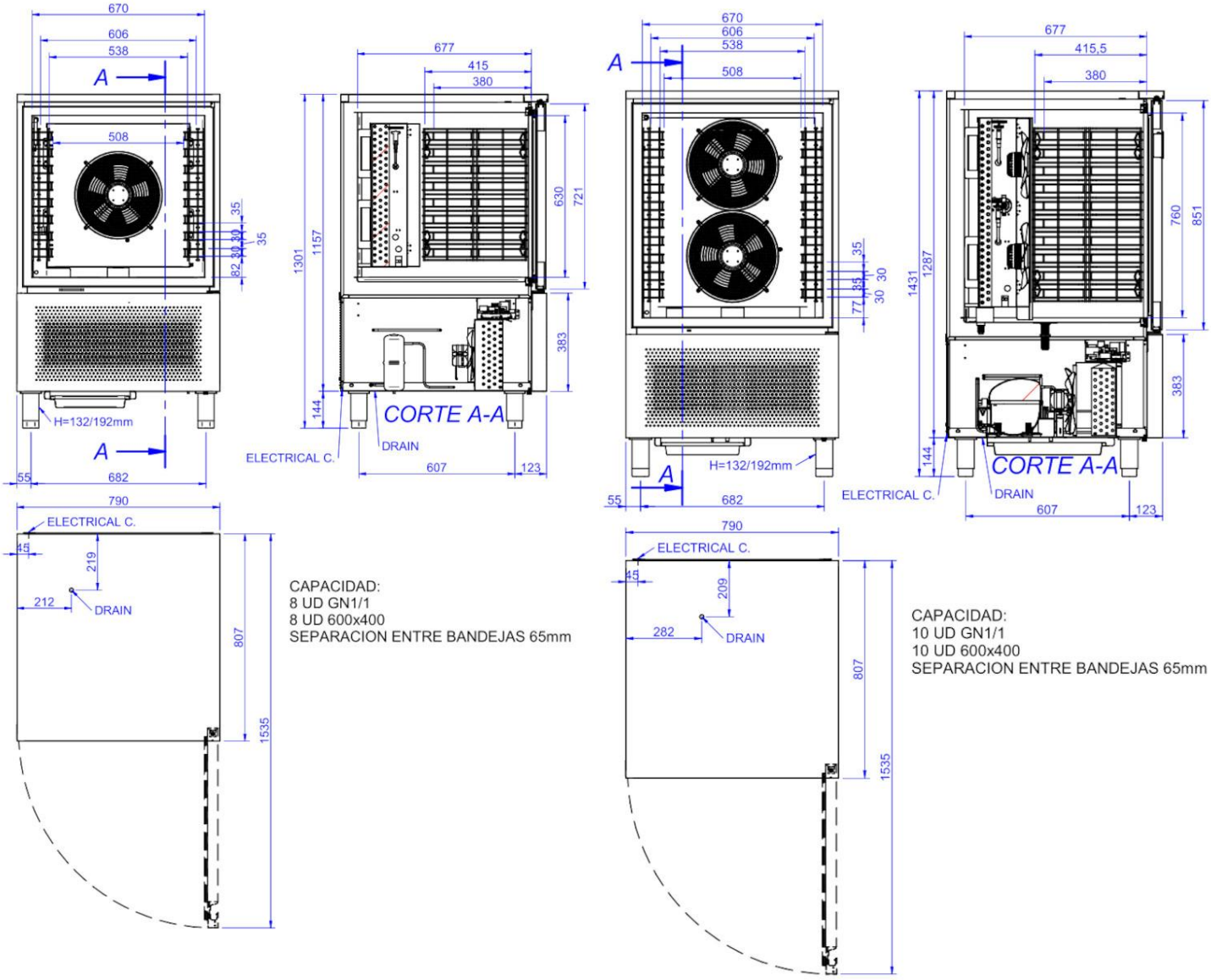


5GN 1/1

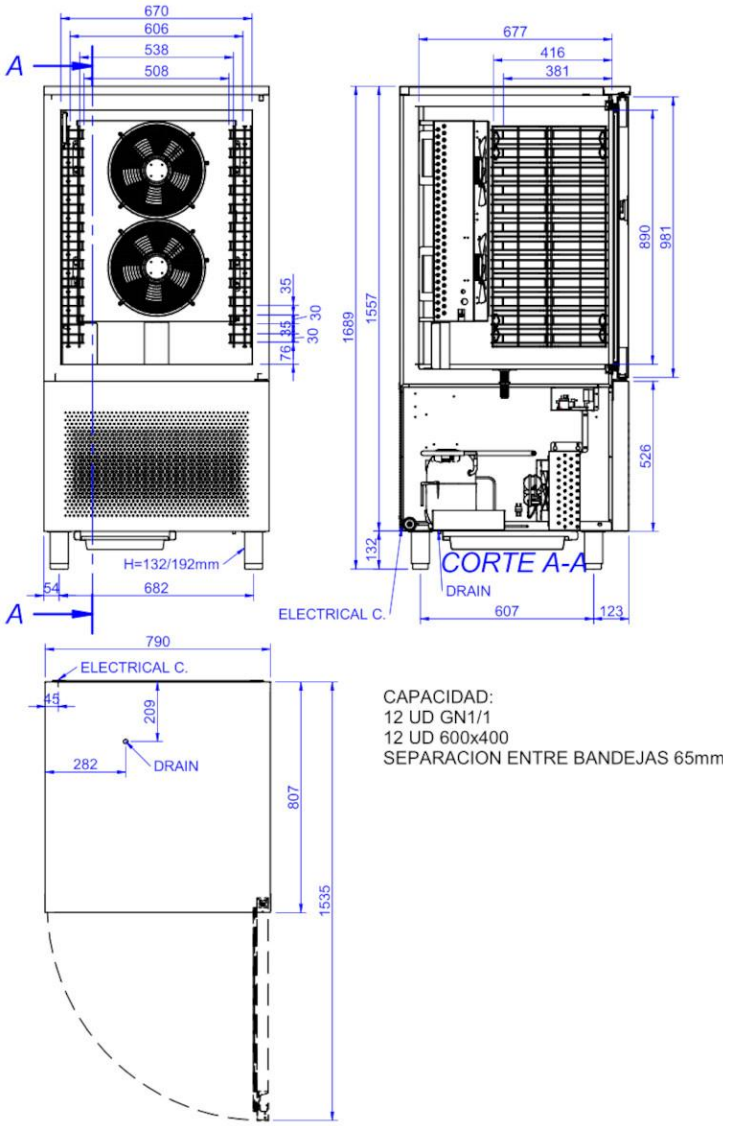


CAPACIDAD:
5 UD GN1/1
5 UD 600x400
SEPARACION ENTRE BANDEJAS 65mm

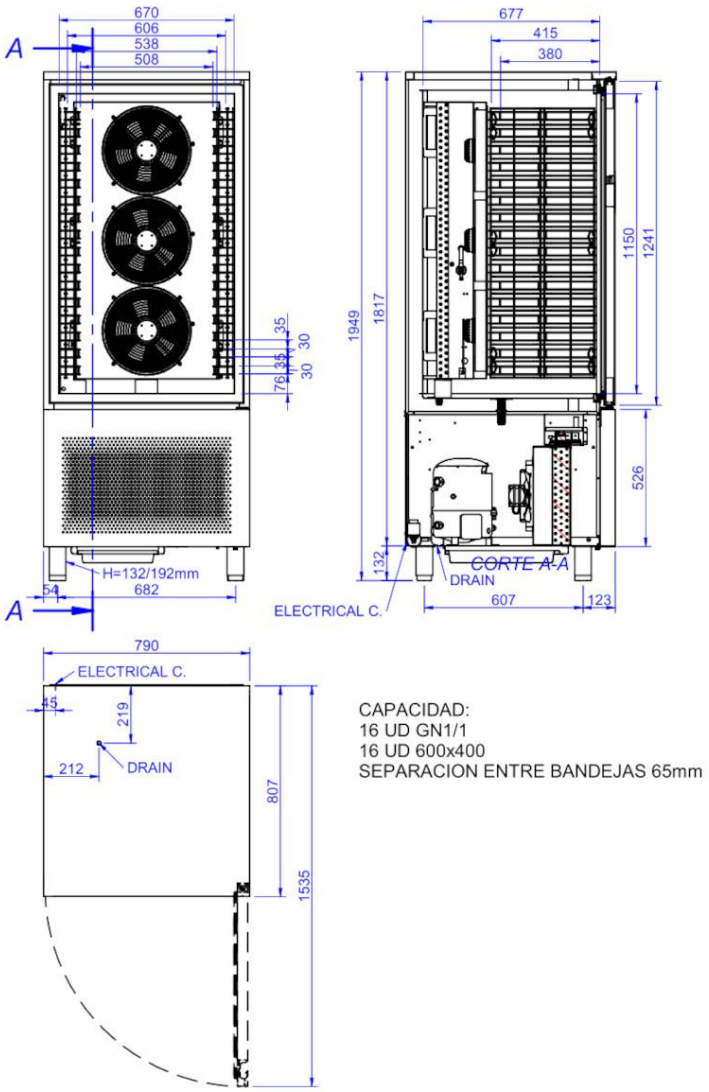
- 8GN 1/1, 10GN 1/1



- 12GN 1/1, 16GN 1/1

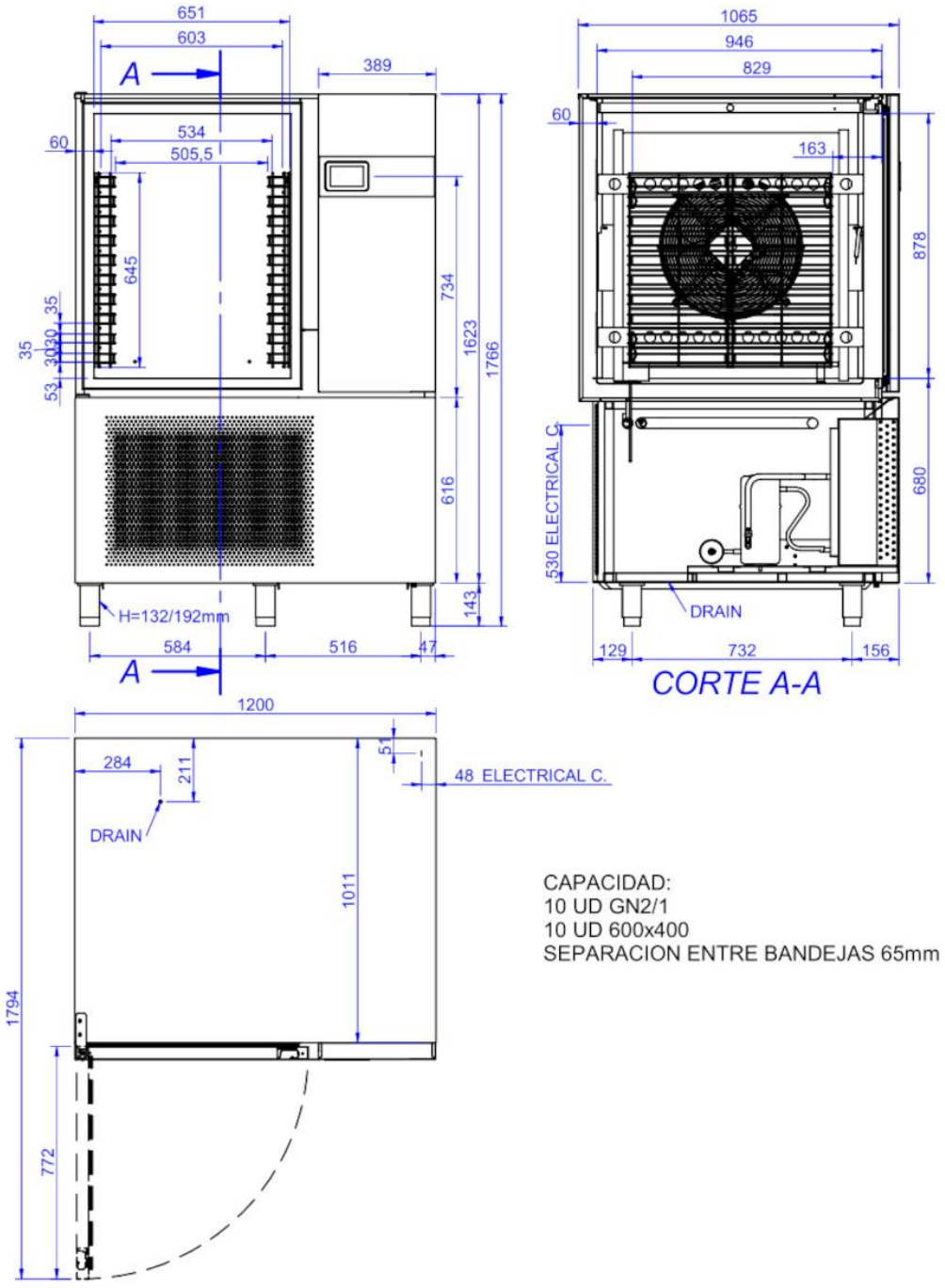


CAPACIDAD:
12 UD GN1/1
12 UD 600x400
SEPARACION ENTRE BANDEJAS 65mm



CAPACIDAD:
16 UD GN1/1
16 UD 600x400
SEPARACION ENTRE BANDEJAS 65mm

- **10GN 2/1**



2 **USO**

2.0 **– DATOS AMBIENTALES**

Temperatura ambiente.
Los rendimientos de producción han sido realizados en laboratorio técnico en unas condiciones ambientales según EN22042:2022.
Nivel de ruido
Leq en el punto con nivel de ruido a 1 metro y en condiciones operativas <70 dB(A)
Lpc a 1 metro en condiciones operativas <130 dB(C)
Las mediciones de las pruebas acústicas han sido efectuadas de conformidad con ISO 230-5. En una sala de exposición de forma rectangular sin tratamientos fono-absorbentes.

2.1 **– DATOS CONSTRUCTIVOS**

- Interior de la cámara en acero inoxidable.
- Paneles exteriores de la máquina en acero inoxidable.
- Permite la introducción de bandejas pasteleras (excepto 3GN)
- Puerta con dispositivo automático de cierre.(excepto 3GN)
- Modelo mixto que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de conservación (+2 ºC) o de congelación (-18 ºC).

Pueden realizarse ciclos de abatimiento en refrigeración y en congelación (Soft y Hard):

- Refrigeración: 90 minutos.
- Congelación: 240 minutos.

Dispone de temporizador electrónico y sonda de temperatura de cámara. Control de ciclos por tiempo o mediante sonda pincho. Al acabar el ciclo de abatimiento puede funcionar como un armario de refrigeración: +2, +4º C; o como uno de mantenimiento de congelados: -18ºC, durante un corto periodo de tiempo.

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. Densidad de 40 Kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con pintura anticorrosiva.
- Refrigeración por tiro forzado

2.2 **– UTILIZACIÓN**

Estas máquinas han sido construidas de acuerdo a las directivas de la CE en lo referente al tratamiento y conservación de alimentos.

El uso del abatidor consiste en bajar la temperatura bruscamente de un nivel (cocinados o productos frescos) a otro nivel que nos garantice el mantenimiento de las propiedades nutricionales, físicas y químicas óptimas de los alimentos.

Es conveniente mencionar que la franja crítica de temperatura entre 10º C y 85º C en el producto, debe pasarse en el mínimo tiempo posible. (**ES IMPRESCINDIBLE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL ABATIDOR EN EL CICLO PRE-ENFRIAMIENTO ANTES DE INTRODUCIR EL PRODUCTO CALIENTE. PARA ELLO, EN MENÚ PRINCIPAL, SELECCIONAR PREENFRIAMIENTO. UNA VEZ QUE ESTÉ A PUNTO EL ABATIDOR, SE LO INDICARÁ.)**

Es aconsejable cuando la carga a abatir sea inferior al 50% de su capacidad realizar el abatimiento por Sonda pincho.

Durante el ciclo de abatimiento:

- No abrir la puerta hasta su finalización.
- No envolver el producto o cerrar las bandejas.
- No se recomienda utilizar bandejas de más altura de 40mm.
- El espesor del producto en bandeja si este es compacto entre 2 y 2.5 cm
- Recomendable utilizar recipientes de inoxidable o aluminio.

Durante el ciclo de conservación:

- El producto debiera ir en porciones cocinados al vacío para mantener aromas, frescura... y facilitar su regeneración.
- Colocar el producto donde se permita la circulación del aire.
- No colocar sobre las parrillas elementos que obstruyan la circulación del aire.
- Minimizar las aperturas de puerta y tiempos de manipulación.
- No se debe de introducir producto caliente o líquidos destapados

2.3 – **PRODUCCIÓN**

Dependiendo de varios factores y de acuerdo a los datos elaborados se trata de orientar al usuario con un producto muy homogéneo y estándar en la cocina internacional.

MODELO	PRODUCCIONES (kg) (*)	
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN
3GN 1/1	12	6
5GN 1/1	25	15
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Producciones calculadas según norma EN22042:2022 (Refr, +65 ºC ☐ +10 ºC en 120'; Cong +65 ºC ☐ -18 ºC en 270')

Los kg de producto pueden variar si cambian las condiciones de ensayo, como temperatura….

3 – INSTRUCCIONES MANEJO ABATIDOR

Existen los siguientes estados de funcionamiento:

- el estado "off", el aparato no está alimentado.
- el estado "stand-by" (el dispositivo está alimentado y apagado)
- el estado "on" (el dispositivo está alimentado, está encendido y esperando el inicio de un ciclo de funcionamiento
- el estado "run" (el dispositivo está alimentado, encendido y con un ciclo en proceso) Sucesivamente, por "encendido del dispositivo" se entiende el paso de estado "stand-by" al estado "on" y con "apagado" de aparato se entiende el paso de estado "on" al estado "stand-by."

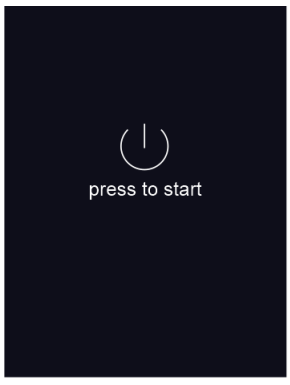
Si se produce una interrupción de la alimentación durante el estado "stand-by" o durante el estado "on", al restablecimiento de la alimentación el aparato volverá al mismo estado.
Si se manifiesta una interrupción de la alimentación durante el estado "run", al restablecimiento de la misma el aparato funcionará en el modo siguiente:

- Si estuviera en curso un ciclo por temperatura, se restablecerán desde el principio
- Si estuviera en curso un ciclo por tiempo, se reiniciarán en el instante en que la interrupción de la alimentación se haya producido.
- Si estuviera en curso un ciclo de conservación, volverá a ciclo de conservación

3.0 **ENCENDIDO** */ APAGADO DEL ABATIDOR*

(Las imágenes utilizadas en este manual son a modo de ejemplo, pueden variar con la máquina que usted ha comprado, dependiendo del modelo).

Conectar la alimentación de aparato. En el display se visualizará la pantalla de inicio ,después se situará en el modo "stand-by", desde la cual pulsando el área central se pasará a la pantalla Home.



La Pantalla Home visualizada presentará los menús relativos al funcionamiento de la máquina.

Pantalla Home



Si de la interrupción de la alimentación se generó el error reloj (código "RTC"), será necesario configurar de nuevo el día y la hora real.

Para apagar el dispositivo, desde pantalla Home, apretar el botón. 

3.1 **BLOQUEO/ DESBLOQUEO DEL TECLADO**

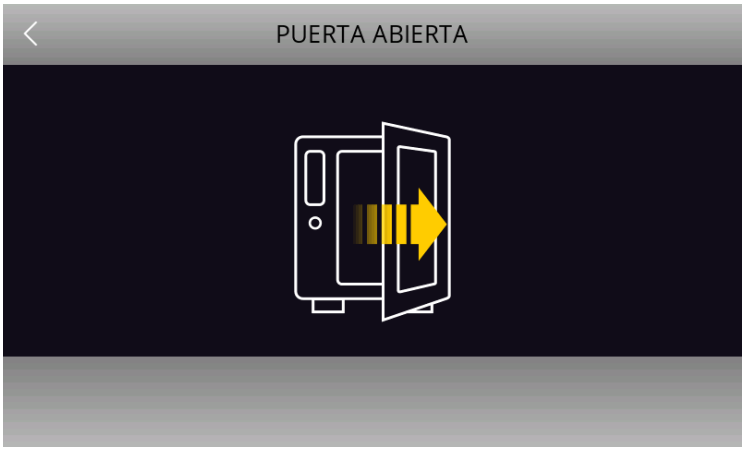
El teclado se bloquea después del tiempo de inactividad. Si el teclado está bloqueado, cuando se toca aparece un pop-up con indicación del bloqueo del teclado y el modo de desbloqueo. Se puede desbloquear deslizando el dedo hacia la derecha.



Para silenciar la alarma apretar cualquier tecla.

3.2 **SEÑALIZACION PUERTA ABIERTA**

Al abrir la puerta, en la pantalla aparece la señalización siguiente:



Apretar una cualquier tecla del display para quitar la visualización.

4 – FUNCIONAMIENTO

4.0 CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

El dispositivo dispone de los siguientes ciclos de funcionamiento:

- Pre-enfriamiento
- Refrigeración rápida por temperatura y conservación
- Refrigeración rápida hard por temperatura y conservación
- Refrigeración rápida por tiempo y conservación
- Refrigeración rápida hard por tiempo y conservación
- Congelación por temperatura y conservación
- Congelación soft por temperatura y conservación
- Congelación por tiempo y conservación
- Congelación soft por tiempo y conservación
- Ciclo continuo multitimer
- Endurecimiento Helado
- Sanificación pescado
- Desescarche
- Calefacción de la sonda pincho (Opcional)

4.1 SELECCIÓN CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

Desde pantalla Home es posible acceder a todas las funciones previstas en la máquina. El menú de la pantalla Home esta diferenciado como sigue:



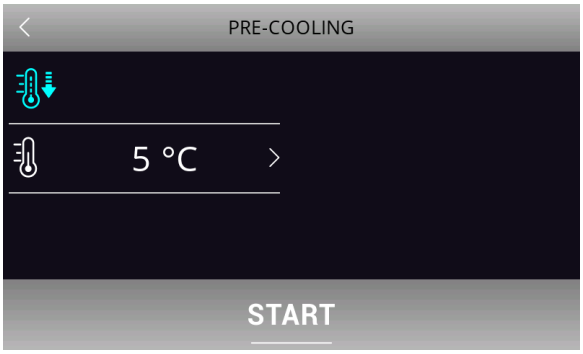
Pre-Cooling	Permite seleccionar un ciclo de Pre-enfriamiento cámara
Blast Chiller	Permite habilitar el modo abatidor, en el cual está definida la selección/configuración de un ciclo de Refrigeración rápida/congelación estándar, un ciclo multi-timer;
Special Cycles	Permite habilitar el modo ciclos especiales, en la cual se define la selección de uno entre los ciclos especiales disponibles para la configuración de máquina
Cookbook	Permite seleccionar el modo Recetas, donde están disponibles recetas precargadas; ver Capítulo correspondiente.

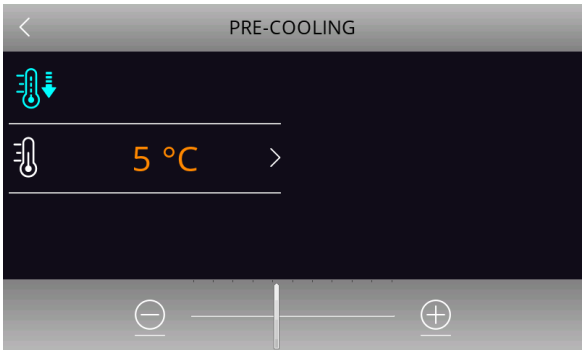
	Se visualizará en caso de alarmas activas.
	Permite visualizar el histórico de datos grabados durante su funcionamiento.

4.2 **PRE-ENFRIAMIENTO**



Al pulsar esta tecla, disponible en la página Home, permite seleccionar un ciclo de Pre-enfriamiento. Se trata de un ciclo similar a un proceso normal de Refrigeración rápida, que puede preceder todos los ciclos de funcionamiento.
Al presionar el área correspondiente se abre la siguiente pantalla.



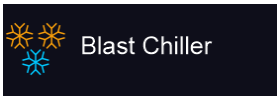


Determinar el valor deseado para el setpoint y apretar el botón  para iniciar el Pre-enfriamiento de la cámara. Se visualizará la siguiente pantalla en que se refleja la ejecución del Pre-enfriamiento.



Apretar el botón  para bloquear el Pre-enfriamiento.
Una vez alcanzado el setpoint cámara deseado, el buzzer se activa, el ciclo continúa manteniendo la temperatura cámara alcanzada hasta la presión del botón ; aparecerá automáticamente la página home.

4.3 **REFRIGERACION RAPIDA**



Pulsando sobre este área abre la pantalla que figura a continuación:



Sí selecciona una de las áreas presentes: Refrigeración rápida, congelación, ciclo continuo y ciclo personalizado:



Permite seleccionar un ciclo estándar de Refrigeración rápida. En la misma pantalla es posible seleccionar el modo de ejecución hard: en este caso la Refrigeración rápida está constituida por dos fases de setpoint distintos. Al término del ciclo se realizará la correspondiente fase de conservación



Permite seleccionar un ciclo estándar de congelación. En la misma pantalla es posible seleccionar el modo de ejecución soft: en este caso la congelación está constituida por dos fases de setpoint distintos. Al término de la congelación se efectuará la correspondiente fase de conservación.



Permite seleccionar un ciclo infinito de Refrigeración rápida/congelación, con la posibilidad de incluir varios temporizadores de funcionamiento.

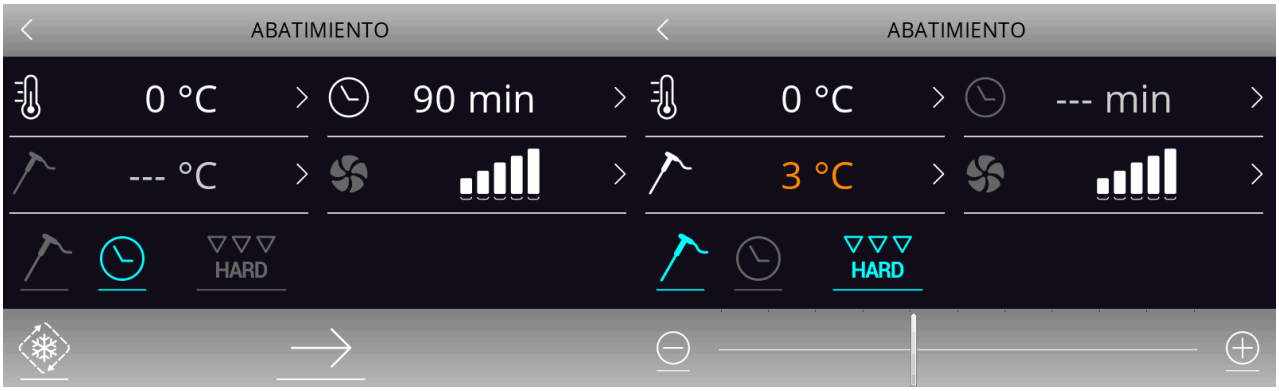


La presión del botón permite iniciar el procedimiento para la configuración de un ciclo personalizado. En este ciclo se pueden crear hasta cuatro fases. Una vez configuradas las fases se puede iniciar la ejecución o guardar el programa configurado dentro de Recetas.

REFRIGERACION RAPIDA/CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN.



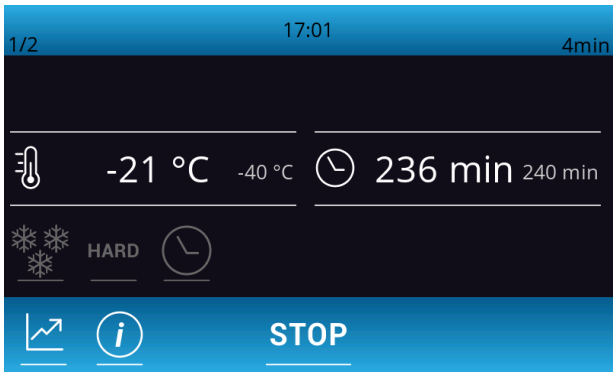
Al presionar una de estas teclas se lanza respectivamente un ciclo de Refrigeración rápida y un ciclo de congelación: se abre la pantalla siguiente con el botón "pincho" activo . Cuando la sonda pincho esté presente y no en error, el ciclo estándar es siempre por temperatura. Para pasar a un ciclo por tiempo, presionar el área : se desactiva el área sonda pincho y se activa el área de tiempo.

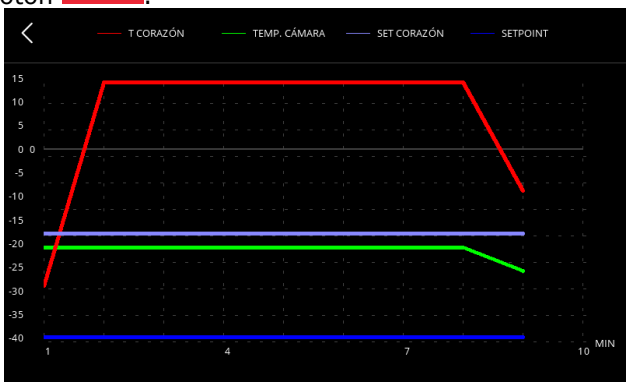


El ciclo seleccionado lanzará las configuraciones predeterminadas para ese ciclo, pero pulsando el área  será posible ajustar, dentro de los rangos admitidos, las configuraciones principales visualizadas en pantalla. Para ajustar todos los setpoint de las diferentes fases previstas para el ciclo seleccionado. Una vez completadas las diversas configuraciones, pulsar el área  para terminar la fase: aparecerá la pantalla de resumen de los datos relativos al ciclo configurado, como se explica a continuación:



Presionar el area  para guardar el programa así configurado, o presionar el área  para iniciar el ciclo.
Si el ciclo es por temperatura, se ejecuta el test para averiguar la correcta inserción de la sonda pincho en el alimento. Si no se supera el test, el ciclo pasa automáticamente al modo por tiempo: el buzzer se activa y en la pantalla aparece el símbolo de alarma activo. Durante la ejecución del ciclo, el display visualizará los principales setpoint. El gráfico de evolución de la temperatura se visualiza presionando el botón  excepto en caso de reanudación del ciclo trás una falta de tensión cuando el gráfico no está disponible. Es posible terminar el ciclo en cualquier momento presionando el botón .





Una vez terminado el ciclo de Refrigeración rápida/congelación, por temperatura alcanzada con sonda pincho o por tiempo terminado, el buzzer se activa y comienza la fase de conservación.



La fase de conservación es infinita y termina sólo por presión del botón STOP.

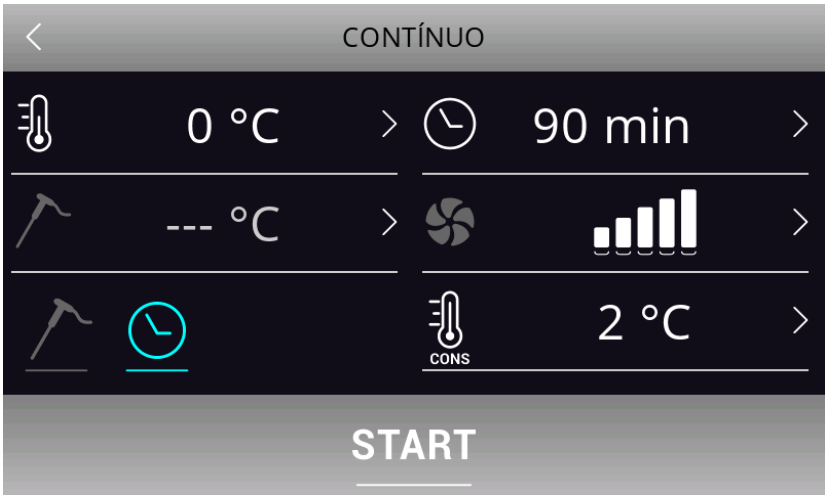
REFRIGERACION RAPIDA HARD/CONGELACIÓN SOFT Y CONSERVACIÓN.

En la pantalla de configuración de un ciclo Refrigeración rápida/congelación es posible seleccionar un ciclo de Refrigeración hard/congelación soft pulsando en la correspondiente área HARD o SOFT. Antes de seleccionar este modo, asegurarse de haber configurado el tipo de ciclo deseado (por tiempo o temperatura).
Este ciclo está formado por dos fases de Refrigeración con setpoint distintos, y por una siguiente fase de conservación.
- Una primera fase, llamada "hard" para la Refrigeración rápida y "soft" para la congelación, con setpoint definidos por los relativos parámetros, y no modificables.
- Una segunda fase de Refrigeración rápida/congelación con setpoint modificables.
- Una tercera fase de conservación con setpoint modificables.
Al terminarse una fase, el control pasa automáticamente a la siguiente. La finalización de las dos primeras fases es señalada por la activación del buzzer.
Para este ciclo también es posible seleccionar el modo de ejecución por tiempo: en este caso, el paso a la fase siguiente es determinado por el vencimiento del tiempo.

CICLO CONTINUO.



La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo continuo, en modo "multitimer", cuando se selecciona un ciclo por tiempo. Una vez seleccionado el ciclo, se abre una pantalla desde la cual se pueden configurar los valores de temperatura cámara.



El ciclo se inicializa a la presión del botón START y termina cuando todos los temporizadores terminaron, y luego se pasa automáticamente a la fase de conservación.

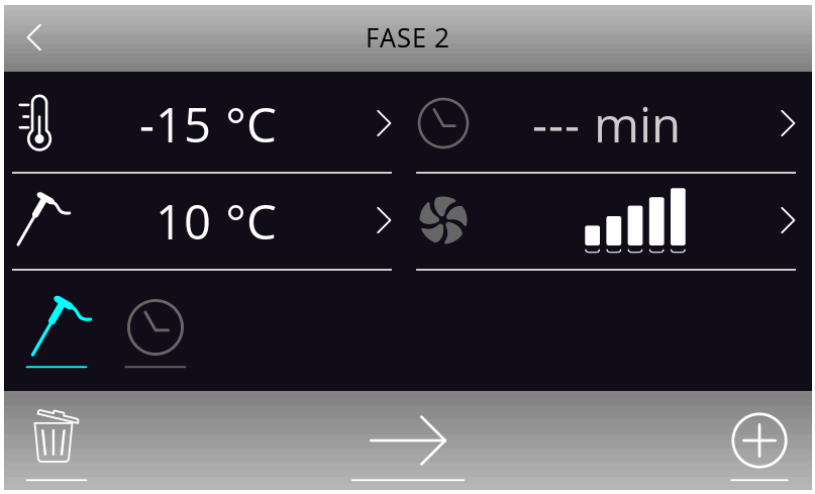
El ciclo por tiempo prevé la posibilidad de configurar hasta cuatro temporizadores.
El ciclo inicia activando solo el primer temporizador con sus valores pre-determinados, mientras que los otros temporizadores con sus correspondientes valores pre-determinados se habilitan pulsando el área lápiz y configurando un tiempo, mientras que el ciclo yá está activo.
Al momento de la configuración del tiempo, cuando se confirma el temporizador, inicia directamente el recuento. Cada temporizador es independiente y a su terminación podrá ser re-establecido y el recuento reinicializa.
El ciclo termina sólo cuando todos los temporizadores configurados han terminado. Al final del recuento de un temporizador, el buzzer se activa, se presenta en el display una notificación, y el valor "0 min" del temporizador se visualiza en color verde.



CICLO PERSONALIZADO

MANUAL

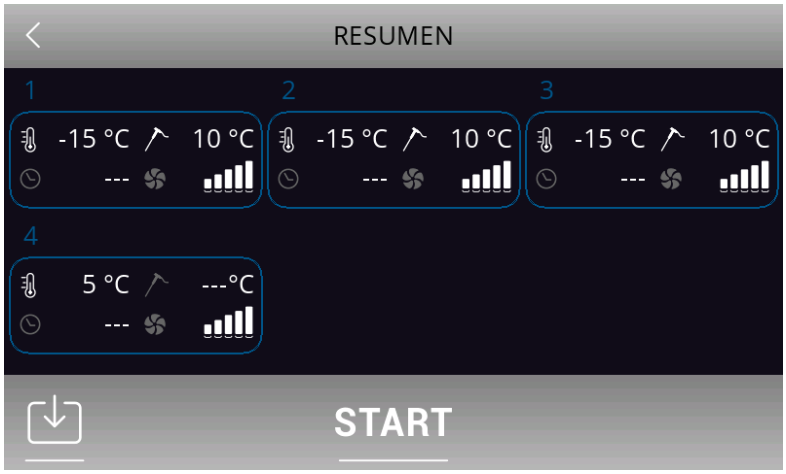
La función "personalizado" permite configurar un ciclo compuesto por un máximo de 4 fases (3 de Refrigeración rápida y 1 de conservación) y podrá estar constituido de fases por temperatura, por tiempo o mixtas.



El ciclo personalizado se inicia activando la primera fase, que por defecto es una fase por pincho. Se puede conmutar la fase por pincho en fase por tiempo, y configurar los setpoint relativos.

Para añadir eventualmente otras fases, apretar el area , mientras que para eliminar una fase presente en el programa, se pulsa el area . Es posible desplazarse entre diferentes fases utilizando las flechas visualizadas arriba.

Una vez determinadas las fases deseadas y ejecutadas las distintas configuraciones, pulsar el area  para confirmar que el procedimiento se ha completado: será visualizada una pantalla de resumen:



Presionar el área 

para iniciar el ciclo, o bién el área  para guardarlo dentro de Recetas.

5 CONFIGURACION SETPOINT

5.0 CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA CAMARA

Cuando se selecciona un ciclo de Refrigeración rápida, congelación, continuo o personalizado, se cargan los valores pre-determinados de temperatura cámara, temperatura producto, tiempo y velocidad ventiladores definidos en fase de configuración parámetros. Estos podrán ser modificados por el usuario dentro del rango fijado para los parámetros. Para habilitar la modificación, apretar el botón  al lado del valor que debe ajustarse: aparecerá la pantalla que figura a continuación y el valor en modificación será de color naranja:



Configurar el valor deseado utilizando la barra inferior  . Una vez completada la configuración, apretar el botón  al lado del valor modificado y volver a la pantalla anterior.

5.1 CONFIGURACION SETPOINT TEMPERATURA PRODUCTO

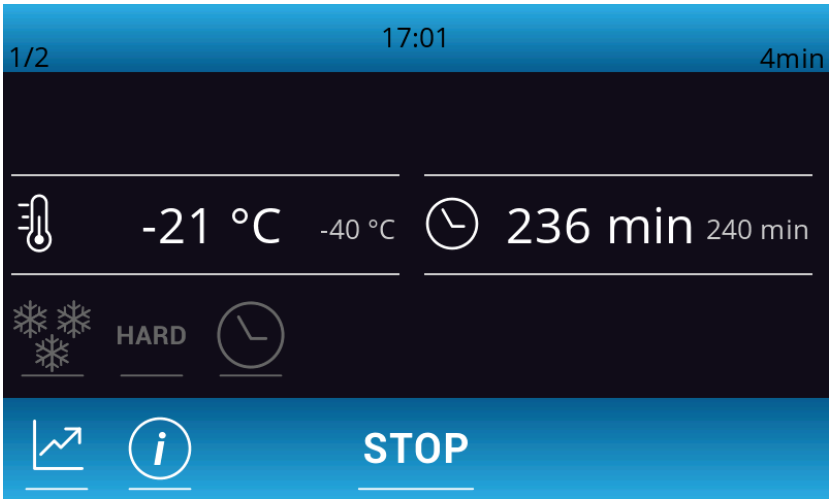
Seguir como explicado para el setpoint cámara, después de haber pulsado el área relativa a la temperatura producto (es decir, la temperatura grabada por la sonda pincho).

5.2 **CONFIGURACION DURACION CICLO**

Seguir como explicado para el setpoint cámara, después de haber pulsado el área relativa a la duración del ciclo.

6 **EJECUCION CICLO**

La presión del botón START inicializa el ciclo tal como se ha configurado. Si el ciclo es por temperatura, las fases de Refrigeración rápida/congelación terminan cuando la sonda pincho alcanza la temperatura determinada. Si el ciclo es por tiempo, las fases de Refrigeración rápida/congelación terminan cuando vence el tiempo (o los tiempos) configurados. Durante la ejecución del ciclo, se visualizará la pantalla siguiente:



En la pantalla se resumen las características del ciclo activo.

La presión del área permite visualizar los valores de las sondas, el estado de entradas y salidas y eventuales alarmas activo.

La presión del área , activa sólo si está presente una alarma, permite visualizar el tipo de alarma activo.

Durante la ejecución de un ciclo, se graban los valores de temperatura de las sondas habilitadas, las activaciones de las salidas, el estado de las entradas, la ejecución de ciclos de deshielo y la presencia de eventuales alarmas.

6.0 **FINALIZACION DE UN CICLO**

Si el ciclo de Refrigeración rápida/congelación por temperatura se termina correctamente, es decir se alcanza la temperatura al corazón del producto dentro del tiempo permitido, se pasa automáticamente a la fase de conservación con visualización de la siguiente pantalla:



Si el ciclo por temperatura no termina en los tiempos permitidos, la anomalía se señalará con el ícono de alarma, pero el ciclo de Refrigeración rápida seguirá adelante.

En los ciclos de temperatura, al presionar el botón STOP será visualizada la pantalla que permite utilizar las funciones de:



Calentamiento del pincho para la extracción de la sonda del producto;



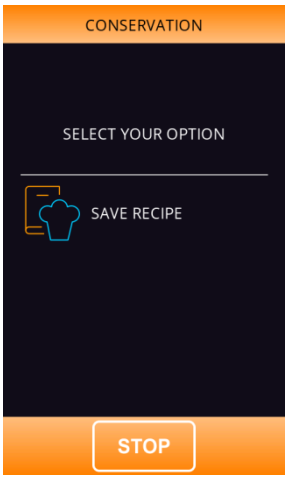
Almacenamiento del ciclo que se acaba de ejecutar.



Al término de un ciclo por tiempo, por el contrario, será visualizada la pantalla que permite utilizar las funciones de :



almacenamiento del ciclo que se acaba de ejecutar.



7 CICLOS ESPECIALES



Pulsando sobre esta zona podemos acceder al menús de ciclos especiales.



7.0 SANIFICACION DEL PESCADO



La presión de este botón permite seleccionar un ciclo de sanificación del pescado.
Se trata de un ciclo especial constituido por las siguientes fases:
- Refrigeración rápida, mantenimiento y conservación





Las flechas presentes en la parte alta permiten desplazarse entre las diferentes fases de la sanificación para la visualización/modificación de los setpoint. Después de seleccionar la función, aparece la pantalla con los valores pre-determinados, que pueden ser modificados.

La presión del botón 

permite el inicio de la sanificación.
Durante la ejecución de una sanificación, el dispositivo visualizará la temperatura de fin de Refrigeración rápida, el setpoint de trabajo durante la refrigeración rápida y la duración del mantenimiento.
El ciclo de sanificación comienza con la fase de Refrigeración rápida. Cuando la temperatura detectada por la sonda pincho alcanza la temperatura de finalización de Refrigeración rápida, el dispositivo pasará automáticamente al mantenimiento.
La temperatura de finalización de Refrigeración rápida representa también el setpoint de trabajo durante el mantenimiento.
Transcurrido el tiempo configurado para el mantenimiento, el dispositivo pasa automáticamente a la conservación.

El test de inserción pincho siempre se ejecuta al inicio del ciclo: si el test no se ha completado, el buzzer se activa y el ciclo se interrumpe.
Durante el ciclo de Refrigeración rápida, el dispositivo muestra la temperatura detectada por la sonda pincho, la temperatura de la cámara y el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo de Refrigeración rápida.
El ciclo puede ser interrumpido anticipadamente presionando el botón STOP.

7.1 **DESESCARCHE**



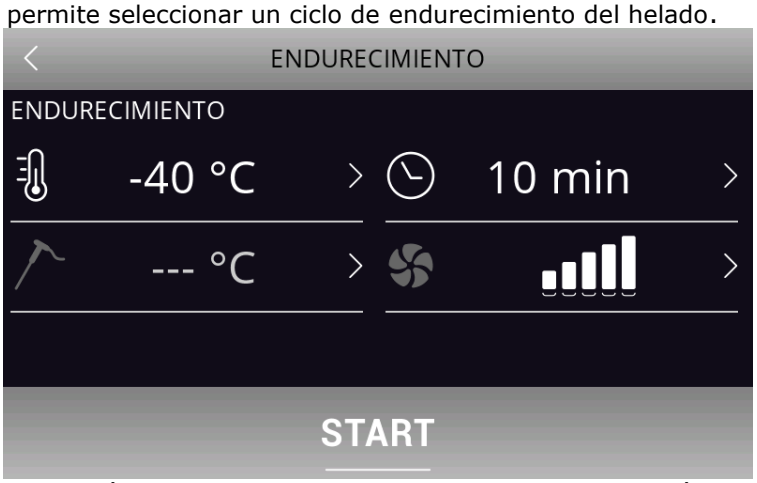
La presión de este botón permite seleccionar un ciclo de deshielo manual, que se lanza pulsando el botón START. Cuando el ciclo ha comenzado, se visualizará la siguiente pantalla.



7.2 **ENDURECIMIENTO DEL HELADO**



La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo de endurecimiento del helado.



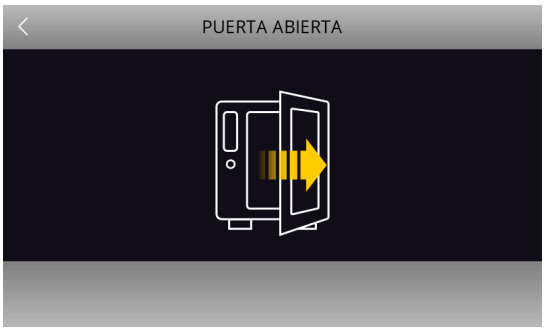
Se trata de un ciclo de congelación por tiempo con un setpoint definido y duración definida . Al final del tiempo, no se pasa a una conservación, pero el ciclo de endurecimiento continúa hasta pulsar el botón STOP.
La apertura de la puerta bloquea el recuento del tiempo, que se reanuda al cierre de la misma.

7.3 ***SONDA PINCHO CALEFACTADA (opcional)***



La presión de esta tecla activa el calentamiento de la sonda pincho (según modelo); el ciclo podrá efectuarse sólo con la puerta abierta.

El ciclo se propone también en automático al pulsar el botón STOP durante la conservación, tras un ciclo de Refrigeración rápida/congelación.





A la terminación del calentamiento, el buzzer se activará.

El calentamiento puede ser bloqueado por presión del botón STOP.

7.4 **SECADO**



La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo de secado.



Se trata de un ciclo de ventilación forzada ejecutable con puerta cerrada y de duración determinada. La apertura de la puerta durante el secado no afecta a la ejecución del ciclo.

El ciclo se interrumpe al vencimiento del tiempo o por presión del botón STOP.

7.5 **DESCONGELACIÓN**



Dependiendo del modelo de su máquina, puede tener un ciclo adicional de descongelación. La presión de esta tecla permite seleccionar un ciclo de descongelación por parte del usuario dependiendo de la carga de producto.



Por simplicidad, las carga que se pueden seleccionar se dividen en tres franjas, para cada una de las cuales el controlador cargará tres distintos set de parámetros predefinidos. Estos tres parámetros van a caracterizar los setpoint de trabajo en cámara y la duración del ciclo que se dividirá en partes iguales en cinco fases en cascada.



Al término del ciclo el buzzer se activa, luego la máquina entra en una fase de conservación
En el caso de apertura de puerta, la máquina se bloquea.

7.6 **PROGRAMACION ORGANISMO REGULADOR**

(EU) 2015/1095 / UNE-EN ISO 22042:2022 (ISO 22042:2021)
Por favor, antes de realizar la prueba de eficiencia, genere el programa correcto para ello.
Debe colocar 120 minutos en el programa de refrigeración. Setpoint de cámara -35ºC. En el test, la finalización del ciclo es por tiempo.
Debe colocar 270 minutos en el programa de congelación fuerte. Setpoint de cámara: -35ºC. En el test, la finalización es por tiempo.

8 **RECETARIO**



El Controlador dispone de recetario dividido en categorías





8.0 **ALMACENAMIENTO RECETAS**

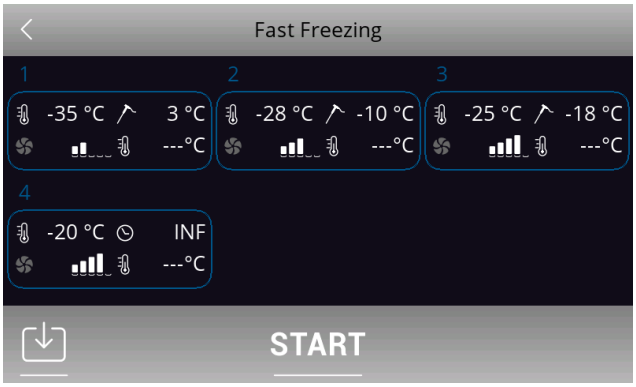
Es posible guardar ciclos tanto por tiempo como por temperatura: en este último caso, lo que se guarda es el tiempo empleado para llegar a la temperatura sonda pincho deseada.
Es disponible la siguiente modalidad de almacenamiento de una receta:

- Durante la conservación después de un ciclo de Refrigeración rápida/congelación personalizada, al presionar el botón STOP el dispositivo propone almacenar la receta realizada;
- Guardar una receta antes de ejecutar el ciclo;
- Seleccionar una receta yá presente, modificarla y guardarla.

A continuación, un ejemplo sobre cómo guardar una receta antes de realizar el ciclo.
Después de configurar el ciclo deseado, colocar el dispositivo en estado de "Resumen Ciclo"

Antes de apretar el botón START, almacenar una receta en el modo siguiente:

Apretar : se accede a la página que visualiza una lista con las posiciones disponibles (identificadas por "---") y las recetas eventualmente guardadas anteriormente.





-Seleccionar en la página la posición en que se desea guardar una nueva receta o sobrescribir una existente

-Apretar  para confirmar: se accede al teclado (tocar  para salir del procedimiento sin guardar)

-Marcar el nombre de receta deseado y apretar  para confirmar





En caso de que se quiera cambiar el nombre de la receta, proceder en la siguiente manera:
- Tocar el nombre de la receta deseada
- Tocar para confirmar la sobreescritura: se accede al teclado (tocar para salir del procedimiento sin guardar)
- Borrar con el botón el nombre de receta visualizado y componer el nuevo nombre de receta deseado
- Apretar para confirmar

8.1 **INICIO RECETAS**

Para iniciar una receta, seguir el procedimiento:
- Asegurarse de que el dispositivo esté encendido y que no esté activo ningún procedimiento.
- Tocar el botón Cookbook
- Acceder al menú y seleccionar la receta deseada
- Desde la página de "resumen ciclo" tocar START para iniciar la receta
- Si se quiere ajustar los datos de la receta, tocar para entrar en configuración de la misma

8.2 **BORRAR RECETAS**

Para borrar una receta seleccionar la receta creada que se quiere eliminar y pulsar el botón .

8.3 **CONFIGURACIONES (HORA Y FECHA, SERVICE, VALORES INTERNOS, IDIOMAS)**

Se accede al área de SETTINGS pulsando el ícono de la pantalla Home. La página visualiza los siguientes menús:



- Hora y fecha (Clock-reloj)

El acceso al área CLOCK permite ajustar la hora del día y la fecha del dispositivo.

- Service

Desde esta tecla se accede a las funciones de:
Configuración de parámetros, a través de password
Restauración de los valores de fábrica a través de contraseña.

- Valores internos

Dentro del área INTERNAL VALUES aparece la lista de las funcionalidades disponibles, como sigue:
- Alarmas
- Estado entradas y salidas
- Horas funcionamiento compresor
- Selección de datos HACCP
- Reset datos internos.

Dentro del menú "reset datos internos" (accesible a través de contraseña), es posible borrar los siguientes datos:
- Horas funcionamiento compresor
- Alarmas HACCP
- Recetas usuario

- Seleccionar idioma
Desde esta tecla es posible seleccionar el idioma.

9 USB

A través del puerto USB es posible ejecutar las operaciones siguientes:

- Download de las configuraciones contenidas en las recetas y los ciclos de trabajo de la función "ciclos especiales" (en adelante denominados "programas")

- Download de las informaciones relativas al histórico HACCP.

Para ejecutar el download de los datos HACCP, ejecutar lo siguiente:
1. Asegurarse de que el dispositivo esté en Stand-by y que no esté activo algún procedimiento;
2. insertar una llave USB en el puerto USB del dispositivo y esperar algunos segundos;
3. Tocar "DOWNLOAD DATOS HACCP".
4. Seleccionar la fecha y hora de inicio de grabación del histórico de datos.
5. Tocar  para confirmar: se generará un archivo de nombre "haccp.csv".
6. A la terminación, quitar la llave USB desde el puerto USB del dispositivo; en caso de idiomas que no utilizan el alfabeto occidental, los datos en el archivo "haccp.csv" son almacenados en inglés.

10 ALARMAS HACCP

Para acceder al área de alarmas HACCP, pulsar el ícono 

desde la pantalla Home. Será visualizado lo siguiente:



Las alarmas presentes en la lista HACCP son:
- Duración ciclo de Refrigeración rápida/congelación
- Power failure/corte de energía
- Puerta abierta
- Alarma de alta temperatura

11 SIGNIFICADO ALARMAS Y ERRORES

Código	Significado
RTC	Error reloj. Soluciones: - Ajustar de nuevo el día y la hora real. Principales consecuencias: - El dispositivo no grabará la fecha y hora en que una alarma HACCP se manifestó - La salida de alarma se activa.
SONDA CÁMARA	Error sonda cámara. Soluciones: - Comprobar el valor del parámetro P0 - Averiguar la integridad de la sonda - Averiguar la conexión dispositivo-sonda - Comprobar la temperatura de la cámara. Principales consecuencias: - Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no estará permitido seleccionar ni iniciar algún ciclo de funcionamiento - Si el error se manifiesta durante la Refrigeración rápida o la congelación, el ciclo continúa y el compresor funciona en modo continuo - Si el error se manifiesta durante la conservación, la actividad del compresor dependerá de los parámetros C4 y C5 o C9 - La alarma de temperatura máxima no se activará nunca - Las resistencias de la puerta nunca se encenderán. - La salida de alarma se activará.
SONDA EVAPORADOR	Error sonda evaporador. Soluciones: - Las mismas del error sonda cámara pero relativas a la sonda evaporador. Principales consecuencias: - Si el parámetro P4 es configurado en 1, el deshielo durará el tiempo establecido con el parámetro d3 - El parámetro F1 no tendrá algún efecto - La salida de alarma se activará.

Sensor PINCHO	Error sonda/sensor pincho. Soluciones: - Las mismas del error sonda cámara pero relativamente a la sonda pincho. Principales consecuencias si el parámetro P3 es configurado en 1 - Si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", los ciclos de funcionamiento por temperatura funcionarán por tiempo - Si el error se manifiesta durante la Refrigeración rápida por temperatura, la refrigeración rápida durará el tiempo establecido con el parámetro r1 - Si el error se manifiesta durante la congelación por temperatura, la congelación durará el tiempo establecido con el parámetro r2 - Si el error se manifiesta durante el calentamiento de la sonda calefactada, el calentamiento será interrumpido - La salida de alarma se activa.
Térmica	Alarma protección térmica Soluciones: - Averiguar las condiciones de la entrada protección térmica - Comprobar el valor del parámetro i11. Principales consecuencias: - El ciclo activo será interrumpido - La salida de alarma se activará.
ALTA PRESIÓN	Alarma alta presión. Soluciones: - Averiguar las condiciones de la entrada de alta presión y cantidad de producto - Comprobar el valor del parámetro i6. Principales consecuencias: - Si el ciclo activo prevé el uso del compresor, el ciclo se interrumpe - La salida de alarma se activa.
Puerta abierta	Alarma puerta abierta. Soluciones: - Averiguar las condiciones de la puerta - Averiguar el valor de los parámetros i0 e I1. Principales consecuencias: - El efecto establecido con el parámetro i0 - La salida de alarma se activa.
ALTA TEMPERATURA	Alarma de temperatura máxima (alarma HACCP). Soluciones: - Comprobar la temperatura de la cámara - Averiguar el valor de los parámetros A4 y A5. Principales consecuencias: - El dispositivo grabará la alarma - La salida de alarma se activará.

Duración ciclo	Alarma ciclo de Refrigeración rápida por temperatura o de congelación por temperatura no terminado dentro del plazo máximo (alarma HACCP). Soluciones: - Averiguar el valor de los parámetros r5 y r6. Principales consecuencias: - El dispositivo grabará alarma - La salida de alarma se activará.
Comunicación BASE	Error comunicación interface-módulo de control. Soluciones: - Averiguar la conexión interface-módulo de control. Principales consecuencias: - Un ciclo eventualmente activo será terminado y no será posible lanzar otros.
Compatibilidad la base	Error compatibilidad interface usuario-módulo de control. Soluciones: - Averiguar que la interface y el módulo de control sean compatibles. Principales consecuencias: - El ciclo eventualmente activo será terminado y no será posible lanzar otros.
POWER FAILURE	Alarma interrupción de la alimentación (alarma HACCP). Soluciones: - Averiguar la conexión dispositivo-alimentación Principales consecuencias: - El dispositivo grabará la alarma - El ciclo eventualmente activo se reanudará al restablecimiento de la alimentación - La salida de alarma se activará.
INS PINCHO SANIFICACIÓN	Alarma sanificación. Soluciones: - Averiguar la correcta inserción de la sonda pincho y el valor de los parámetros r17 y r18. Principales consecuencias: - El ciclo de sanificación se interrumpirá.
Duración SANIFICACIÓN	Alarma sanificación no concluida dentro de la duración máxima (alarma HACCP). Soluciones: - Averiguar el valor del parámetro r23 Principales consecuencias: - El dispositivo grabará la alarma - El ciclo activo será interrumpido - La salida de alarma se activará.

INS PINCHO	Alarma pincho no insertado. Soluciones: - Averiguar la correcta inserción de las sondas pincho y el valor de los parámetros r17 y r18. Principales consecuencias: - El ciclo activo por temperatura será conmutado a un ciclo por tiempo

11.0 PRECAUCIONES USO

- No colgarse de las puertas, la estabilidad de la máquina está garantizada con las puertas abiertas.
- **NO UTILICE herramientas punzantes en los alrededores donde va el circuito refrigerante** tanto en EVAPORADORES, CONDENSADORES, RESGUARDOS DE VENTILADORES, líneas de entrada y salida...
- No es conveniente con manos mojadas ó descalzos manipular el control y alrededores de partes o componentes eléctricos.

12 MANTENIMIENTO

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del abatidor siga siempre prestándole un servicio inmejorable.
Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

12.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a **desconectar el aparato de la toma de corriente.**
Algunos modelos van provistos de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen. **Debe colocarse nuevamente una vez realizada la limpieza.**

Es imprescindible desconectar el aparato si se va a realizar limpieza con agua. No debe remover paneles para acceder a componentes eléctricos excepto por personal técnico autorizado para realizar operaciones de mantenimiento y reparación.

La limpieza interior del abatidor debe hacerse con mucho cuidado.

12.1 SONDA PINCHO (sonda pincho calefactada opcional)

Es un componente de uso frecuente, por tanto debe cuidarse donde se coloca y mantenerlo limpio para evitar transmisiones de gérmenes y bacterias de unos alimentos a otros.
Debe cuidarse en la incisión sobre el producto y a su vez en la desconexión; siempre debe ser cogido de la parte más gruesa y nunca del cable. Debe extraerse moviendo alternativamente y girando para facilitar su retirada y evitar la rotura o doblado de esta.
Debe colocarse en el corazón del producto y que sea el de mayor tamaño
Con el fin de facilitar el trabajo la sonda pincho debe colocarse en su lugar de ubicación antes de retirar las bandejas.

12.2 CHEQUEO REGULAR

A realizar por Usuario

- Es conveniente que no haya una fuente de calor cerca del abatidor.
- El aparato debe estar bien nivelado para evitar vibraciones excesivas.
- La junta de la puerta está en buenas condiciones y cierra herméticamente con el cuerpo.
- La clavija de corriente eléctrica está bien conectada al enchufe.
- Verificar que la bandeja recoge agua está en buenas condiciones para cumplir su función (solo algunos modelos).
- Comprobar que el conducto del desagüe en la cámara no este obstruido.

- Comprobar que el circuito condensador no está obstruido de polvo. En caso de suciedad llamar al servicio Técnico para efectuar su limpieza.
- Comprobar que las rejilla del ventilador evaporador no este obstruidas con restos de comida.

12.3 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO

- Desconectar el aparato.
- Desconectar el cable de conexión.
- Vaciar y limpiar su interior.
- Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.

12.4 GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo de la máquina antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.
A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) El Abatidor no funciona

- Comprobar que llega corriente al Abatidor observando que el interruptor general está en posición de encendido, en caso de llevarlo, y que el display se ilumina, después de haber dado a cualquier tecla, ya que pasa a estado mínimo consumo (Stand by) después de terminar un ciclo no se pulsa ninguna tecla.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +38°C. que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
- Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.
- Comprobar que las puertas cierran bien.

c) En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del abatidor.
- Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.

12.5 MANTENIMIENTO ESPECIAL

(Personal técnico autorizado)

- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su Abatidor.
- Sí la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada,
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, ni panel/es frontal/es sin previamente **haber desconectado de la red.**
- Utilizar guantes antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si la manguera de alimentación está dañada, ha de ser sustituida por personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección de este.
- La tapa interior de la instalación eléctrica es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla, como estaba.

12.6 TESTADO Y GARANTIA

El abatidor ha sido comprobado y a través de los ensayos establecidos para su producción los resultados han sido satisfactorios.
El suministrador podrá exigir el retorno de la pieza defectuosa para su análisis y estadística
La empresa corregirá posibles errores o defectos siempre que la maquina haya sido utilizada según las indicaciones del manual.
EN CASO DE REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS, FACILITAR SIEMPRE EL CÓDIGO Y EL NUMERO DE MATRICULA DEL APARATO, QUE ESTÁN EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.
Debe leerse atentamente el manual de instrucciones ya que hay unas directrices de seguridad que deben tenerse en cuenta de cara a la seguridad.
Se declina cualquier responsabilidad si ha habido manipulación en la máquina que no esté indicadas en el manual y por persona no autorizada y cualificada.

13 RECICLAJE DEL PRODUCTO



La norma Europea 2012/2019/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indican que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos.
Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servició público responsable o a los revendedores.
Sus aparatos eléctricos y electrónicos antiguos pueden ser entregados para su gestión medioambiental.
Es fundamental tener en cuenta que, si su dispositivo almacena datos personales, debe asegurarse de borrar dicha información antes de devolver el aparato.

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL V869:

BLAST CHILLER

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL: BLAST CHILLER

CONTENTS

1 INSTALLATION....36
1.0 SITING....36
1.1 CLEANING....36
1.2 WIRING....37
1.3 GENERAL MEASUREMENTS....38
2 USE....41
2.0 – ENVIROMENTAL DATA....41
2.1 – CONSTRUCTION DATA....42
2.2 – UTILIZACIÓN....42
2.3 – PRODUCTION....43
3 – INSTRUCTION FOR USE....43
3.0 ON / OFF BLAST CHILLER....43
3.1 LOCK / UNLOCK KEYPAD....44
3.2 DOOR / OPEN SIGNAL....44
4 – OPERATION....45
4.0 INITIAL INFORMATION ON OPERATING CYCLES....45
4.1 SELECTING THE OPERATING MODE....45
4.2 PRE-COOLING....46
4.3 BLAST CHILLING....46
BLAST CHILLING/BLAST-FREEZING AND CONSERVATION....47
HARD BLAST CHILLING/SOFT BLAST FREEZING AND CONSERVATION....49
CONTINUOS CYCLE....49
CUSTOMIZED CYCLE....50
5 SETTING THE SETPOINTS....51
5.0 SETTING THE CABINET TEMPERATURE SETPOINT....51
5.1 SETTING THE PRODUCT TEMPERATURE SETPOINT....51
5.2 SETTING THE CYCLE DURATION....51
6 RUNNING THE CYCLE....52
6.0 CYCLE END....52
7 ESPECIAL CYCLES....53
7.0 FISH SANITATION....54
7.1 DEFROSTING....54
7.2 ICE CREAM HARDENING....55
7.3 HEATING THE NEEDLE PROBE....55
7.4 DRYING....56
7.5 THAWING....57
7.6 REGULATORY BODY PROGRAMMING....57
8 RECIPE BOOK....58
8.0 SAVING RECIPES....58
8.1 STARTING RECIPES....59
8.2 DELETING RECIPES....59
8.3 SETTINGS (TIME AND DATE, SERVICE, INTERNAL VALUES, LANGUAGE)....59
9 USB....60
10 HACCP ALARMS....60
11 ALARMS....61
11.0 USAGE PRECAUTIONS....64
12 MAINTENANCE....64
12.0 USER CLEANING....64
12.1 PRICK PROBE....64
12.2 REGULAR CHECKS....64
12.3 NON-USE FOR LONG PERIODS OF TIME....65
12.4 GENERAL MACHINE CHECKS....65
12.5 SPECIAL MAINTENANCE....65
12.6 TESTING AND GUARANTEE....65
13 PRODUCT RECYCLING....66

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL

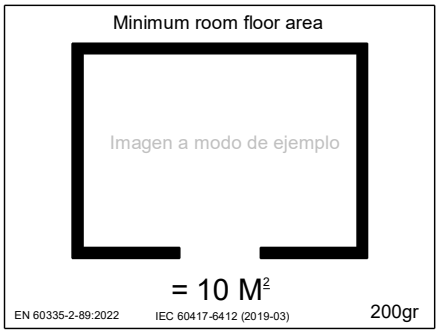
Before starting the cooler up, we would like to thank you for the confidence you have placed in us on purchasing this machine, and recommend you read and follow the steps detailed in the instructions.
This manual is designed to offer the information necessary for the installation, start-up, and maintenance of the Temperature Coolers.
The special installation and maintenance must be carried out by qualified technicians.

OPERATING TESTS
The blast chiller you have purchased is prepared for its correct operation, the result of which is certified by a rigorous quality control test.

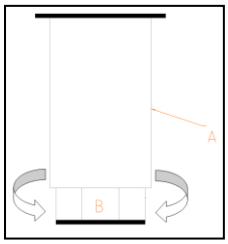
14 INSTALLATION

14.0 SITING

Remove the packaging except the support pallet. It should not be dragged over the floor.
The instructions to ensure that it is not damaged during transport/storage and loading/unloading are marked on the packaging. You should comply with the regulations in your country for disposing of the packaging.
The area where it is positioned must be clear and clean, preventing the refrigerator equipment's fan from absorbing materials, which are then deposited on the condenser's ribbing, reducing the efficiency of the system. If your machine is manufactured with HC with a load greater than 150g (depending on the model) it must have an identification label indicating the minimum permitted area that the enclosure must have for its installation.



Remove the pallet, taking care not to knock it. It can now be levelled, screwing in or unscrewing the legs. When it is levelled, the protective film can be removed from the stainless steel using a blunt object, avoiding scratching the steel (aluminium is recommended)



A: LEG BODY
B: SCREW:
Clockwise to lower the unit
Anticlockwise to raise the unit

14.1 CLEANING

Before start-up:
Clean the inside of the chamber and accessories with some water and neutral soap to remove the characteristic smell of a new machine. When it is clean and dry, insert the accessories in the right places, according to preferences.

Cleaning, after removing the outer protective polyfilm, must be done with one of the following methods:

- **DRY METHOD:** Remove adhesive residue by gentle friction using a thick cotton cloth that ensures no scratches are caused to the surface.
- **CHEMICAL METHOD**: Dissolve any remaining adhesive from the stainless steel by applying isopropyl alcohol, citrus-based stainless steel cleaner, or penetrating oil (WD-40), facilitating its removal without mechanical effort.

DAILY CLEANING
Do not wash the appliance with direct water jets, as leaks in the electric components
could affect correct operation.
We recommend cleaning the outside of the unit with a damp cloth and following the direction of the stainless steel's polished finish. It should be dried well and neutral detergents used instead of bleach based and/or abrasive substances.
Do not use tools that could cause cuts with the subsequent build up of rust.
If there is hardened dirt, use water and soap or neutral detergents, using a plastic or wooden spatula if necessary.
Clean the inside of the chamber to prevent dirt from building up with neutral detergents that do not contain bleach and that are not abrasive.
The areas surrounding the appliance should also be cleaned daily, always with soap and water and not with toxic or bleach-based detergents. Rinse with clean water and dry well

14.2 **WIRING**

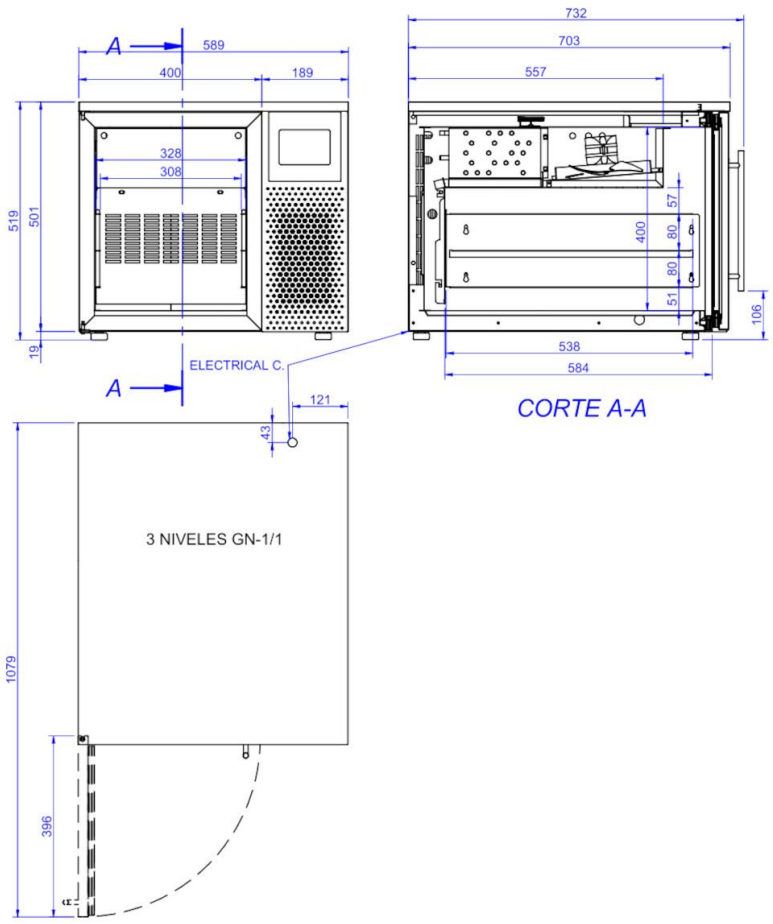


Before plugging the appliance into the socket, check that the network voltage and frequency correspond with those indicated on its' nameplate. Also check that the section of the electricity socket is appropriate for the consumption it is going to withstand.
It is essential that the electrical installation where it is going to be connected has an EARTHING SOCKET, in addition to the appropriate protection of the magneto-thermal switch and differential (we recommend 30 mA.)
For your safety, it is prohibited to lengthen this power cable.
Do not insert any elements through the fan guard or refrigerator equipment area grilles.
In the start-up, ensure that there are no sources of heat nearby.
For the perfect operation of the components making up the refrigerator system, it is extremely important that the air intakes, both from the fan situated inside it and the air access to the condenser not be blocked.
Do not install the Cooler outdoors.
Electric connection with cable with European connector in models 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1 and 10GN 1/1.
10GN 2/1, 16GN 1/1: Wires to connect to a three phase socket (It is advisable to place cut-off switch)
All coolers should be installed by professional technicians with knowledge on electrical and refrigeration installations. In the 10GN 2/1 model, it is advisable to check the direction of rotation of the evaporator fan when connecting the Blast chiller for the first time, which matches the direction indicated by the sticker that accompanies the fan.
If you want to install them in a fixed and definitive place, a general drain should be connected to a water fitting in the premises, making a drain tap with this drain to prevent cold losses. This operation should be carried out by qualified staff.
The appliance has not been designed for installation in installations with the risk of explosions.
Do not use water if a fire occurs. Use C02 extinguishers (carbon dioxide) and cool down the motor area as fast as possible.
IMPORTANT: Install the inner drainage cover before using.
Consumption table:

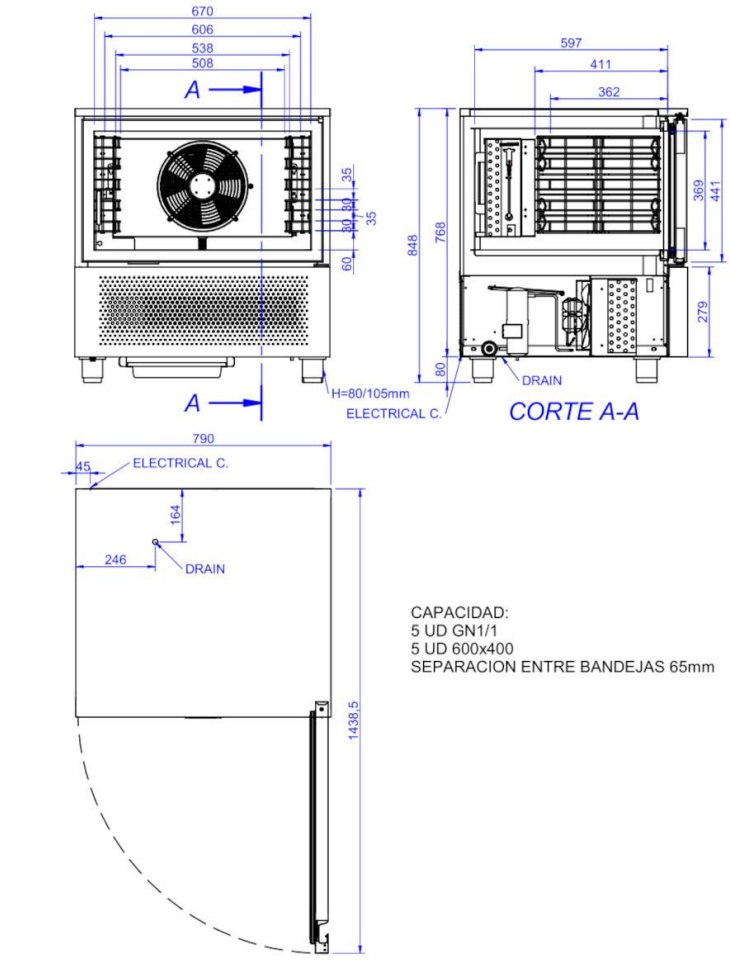
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	Largo	Profundo	Alto
3			230v 1+N	50	590	700	520
3			230v 1+N	60	590	700	520
5		5	230v 1+N	50	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	1200	1065	1170

14.3 *GENERAL MEASUREMENTS.*

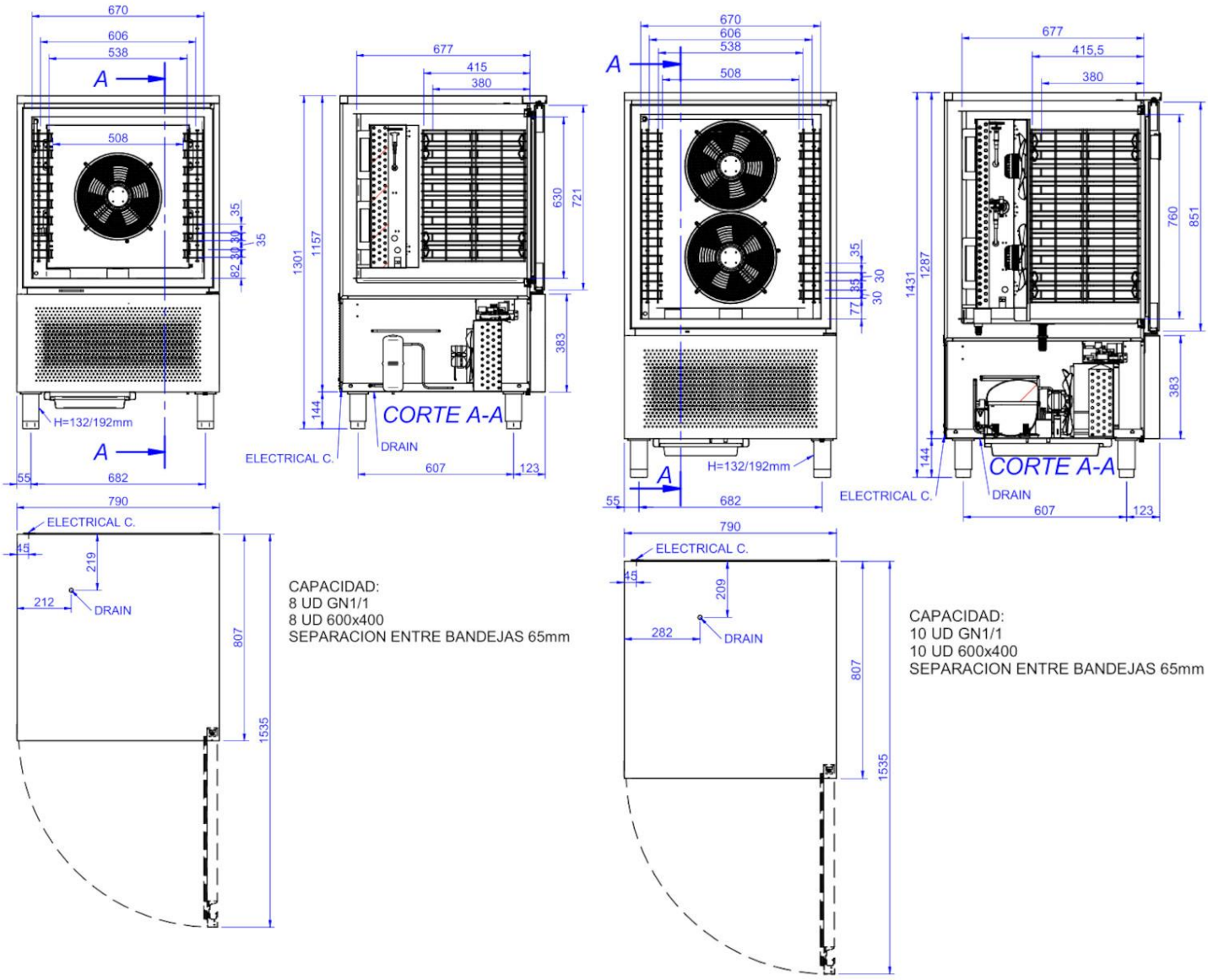
3 GN 1/1



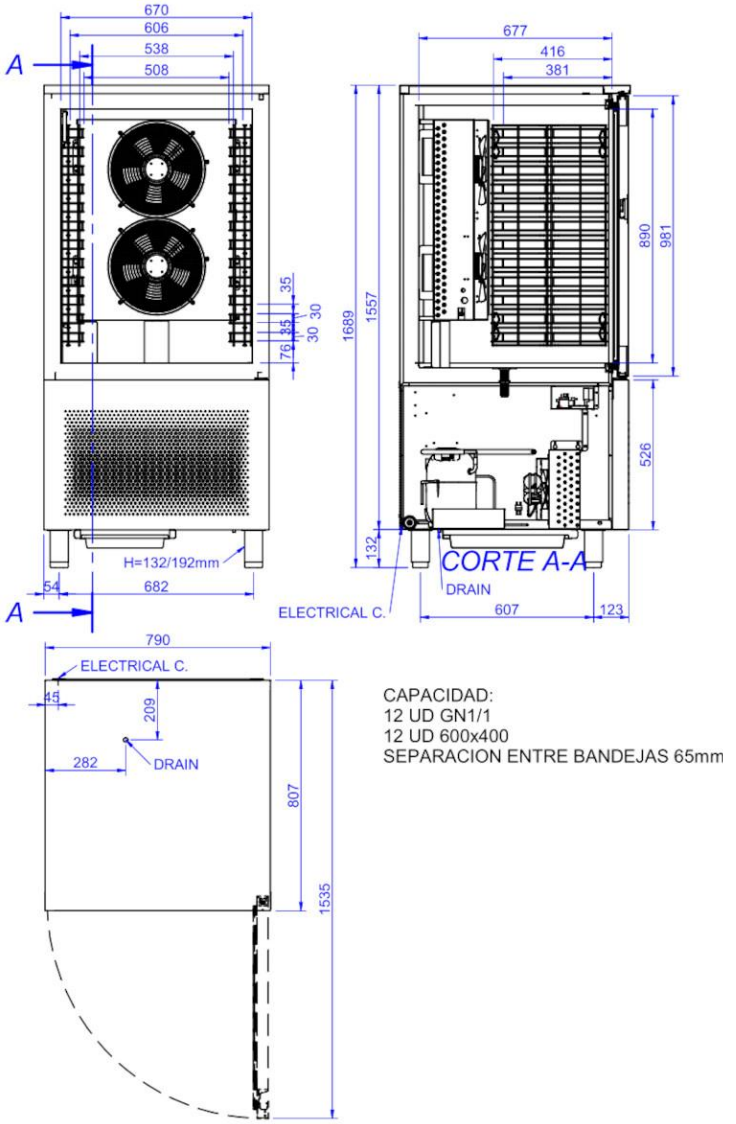
5GN 1/1



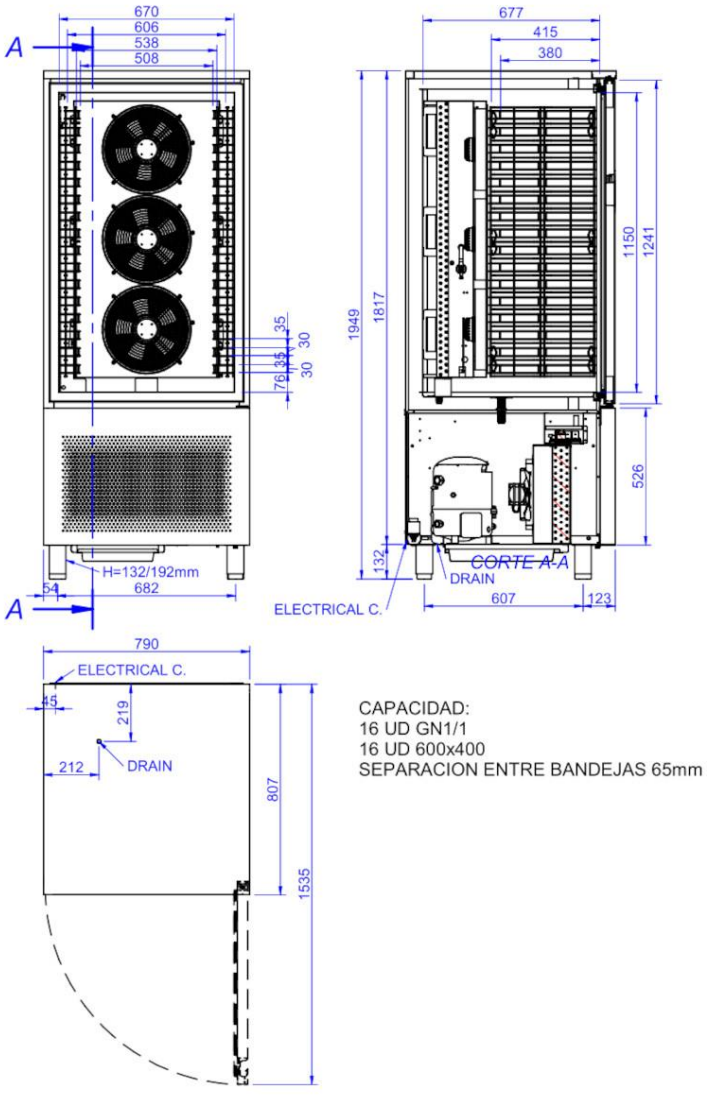
- 8GN 1/1, 10GN 1/1



- 12GN 1/1, 16GN 1/1

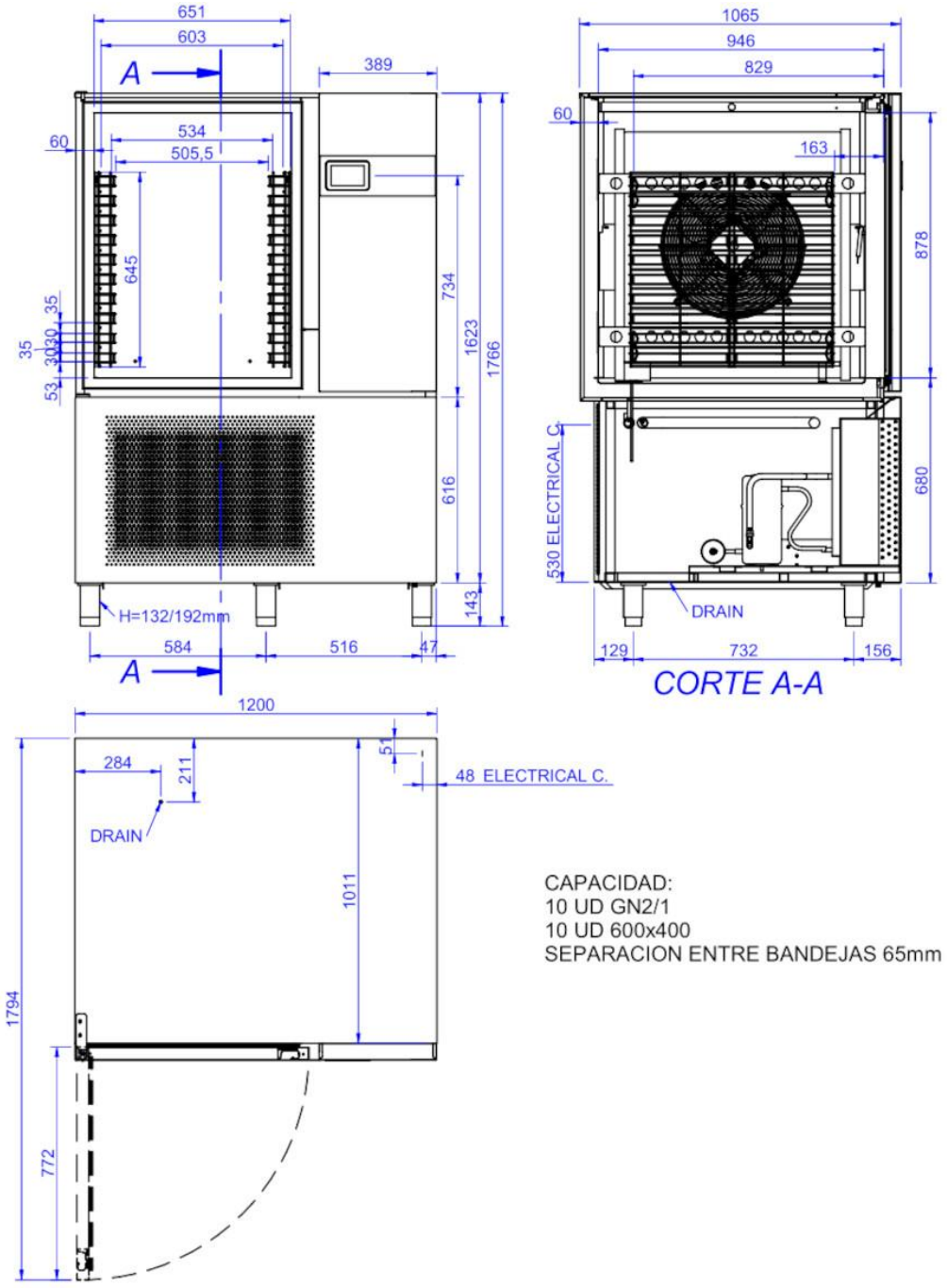


CAPACIDAD:
12 UD GN1/1
12 UD 600x400
SEPARACION ENTRE BANDEJAS 65mm



CAPACIDAD:
16 UD GN1/1
16 UD 600x400
SEPARACION ENTRE BANDEJAS 65mm

- **10GN 2/1**



15 **USE**

15.0 **– ENVIROMENTAL DATA**

Room Temperature.
The production data have been carried out in a technical laboratory with the following environmental according EN22042:2022
Noise level
Leq in the point with noise level at 1 metre and in operating conditions <70 dB(A)
Lpc at 1 metre in operating conditions <130 dB(C)
The measurements of the acoustic tests have been carried out according to ISO 230-5, in a rectangular shaped exposure room without sound-absorbent treatments.

15.1 – CONSTRUCTION DATA

- Chamber inside in stainless steel.
- Outer machine panels in stainless steel.
- Allows for using cake trays (except for the 3 GN 1/1)
- Door with automatic closing device. (except for the 3 GN 1/1)
- Mixed model that enables making cooling cycles up to the preservation temperature (+2 ºC) or freezing temperature (-18 ºC).

Two cooling cycles can be made in refrigeration and two in freezing (Soft and Hard):

- Refrigeration: 90 minutes.
- Freezing: 240 minutes.

It has an electronic timer and chamber temperature probe. Cycle control by time or with probe in the heart of the food. When the cooling cycle finishes, it can be used as a refrigeration chamber: + 2, + 4 ºC; or as a frozen food maintenance chamber: -18 ºC, for a short period of time.

- Airtight compressor/scroll with ventilated condenser.
- Injected polyurethane insulation. Density of 40 kg. Without CFC.
- Copper tube evaporator and aluminium flanges with anticorrosive paint.
- Refrigeration by forced draught.

15.2 – UTILIZACIÓN

These machines have been built according to the EC directives regarding food treatment and preservation.

The use of the cooler consists of lowering the temperature suddenly from a level (cooked or fresh products) to another level that guarantees the maintenance of the ideal nutritional, physical and chemical properties of the food.

It should be pointed out that the critical temperature range between 10 ºC and 85 ºC in the product should be passed through as fast as possible. **(IT IS ESSENTIAL TO START THE COOLER UP IN THE SET UP CYCLE BEFORE PUTTING THE HOT PRODUCT INSIDE. TO DO SO, SELECT SET UP ON THE MAIN MENU. WHEN THE COOLER IS READY, IT WILL INDICATE THIS.)**

It is advisable when the load to bring down less than 50% of its capacity to perform the abatement by prick probe.

During the cooling cycle:

- Do not open the door unit it has ended.
- Do not wrap the product or close the trays.
- Using trays with a height of over 40 mm is not recommended.
- The thickness of the product on the tray is compact from 2 to 2.5 cm.
- Using stainless steel or aluminium containers is recommended.

During the preserving cycle:

- The product should come in vacuum cooked portions to maintain aromas, freshness… and to make it easier to regenerate it.
- Place the product where the air can circulate around it.
- Do not put elements that could obstruct air circulation on the Racks.
- Open the door and handle the product as possible as little as possible.
- Hot products or uncovered liquids should not be put inside.

15.3 – PRODUCTION

Depending on several factors and according to the prepared data, it is about advising the user about a very homogeneous and standard product in international cuisine.

MODEL	PRODUCTIONS (kg) (*)	
	REFRIGERATION	FREEZING
3GN 1/1	12	6
5GN 1/1	25	15
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Productions calculated according to EN22042:2022 (Refr, +65 ºC ☐ +10 ºC in 120';Freez. +65 ºC ☐ -18 ºC in 270')

The quantity of product can vary if the test conditions change, such as temperature….

16 – INSTRUCTION FOR USE

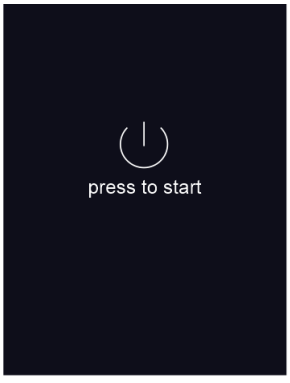
The interface has the following operating modes:
- "off" (no power to the device);
- "stand-by" (the device is powered but switched off);
- "on" (the device is powered, switched on and awaiting start-up of an operating cycle);
- "run" (the device is powered, switched on and running an operating cycle).

Terminology: "switch on the device" means moving from "stand-by" to "on" mode and "switch off the device" means moving from "on" to "stand-by" mode.
If the power supply fails during "stand-by" or "on" mode, when power is restored the device will return to the mode set before the failure.
If the power supply fails during "run" mode, when power is restored the device will operate as follows:
- if blast chilling or blast-freezing was in progress, the cycle will resume, taking into account the duration of the power loss;
- if a conservation cycle was running, this will continue using the same settings;

16.0 ON / OFF BLAST CHILLER

(The images used in this manual are for example, maybe different depending on the model you have purchased)

Connect the power supply to the device. Once loading is complete, the device will display the mode it was in before being powered down:
-On/Stand-by screen, press the central area to move to the Home screen;



The Home screen will display either the menu of the BLAST CHILLER mode

Home Screen



If the power supply has been cut off long enough to cause a clock error (RTC code), it will be necessary to reset the date and time.

To switch the device off, press the red area at the bottom of the Home screen 

16.1 LOCK / UNLOCK KEYPAD

The keypad can be locked after the period of inactivity . If the keypad is locked, a pop-up will appear when it is touched indicating that it is locked and how to unlock it. It can be unlocked by dragging a finger to the right.



Press any key while the buzzer is sounding.

16.2 DOOR / OPEN SIGNAL

When the door is opened the signal shown below will appear on the display.



Press any area on the display to remove this signal.

17 – OPERATION

17.0 INITIAL INFORMATION ON OPERATING CYCLES

The device is capable of operating in the following modes:
-temperature controlled blast chilling and conservation
-hard temperature controlled blast chilling and conservation
-time controlled blast chilling and conservation
-hard time controlled blast chilling and conservation
-temperature controlled blast-freezing and conservation
-soft temperature controlled blast-freezing and conservation
-time controlled blast-freezing and conservation
-soft time controlled blast-freezing and conservation
-multi-timer continuous cycle
-pre-cooling
-fish sanitation
-defrosting
-ice cream hardening
-heating the needle probe

17.1 SELECTING THE OPERATING MODE

All the operating functions can be accessed from the Home screen by selecting the specific area. the Home screen menu will differ as detailed in the following table.



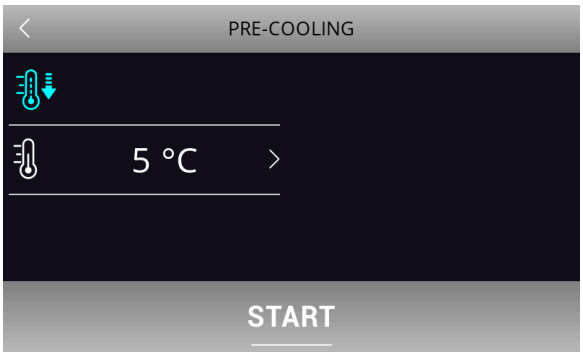
	Makes it possible to select a cabinet pre-cooling cycle
	Enables the blast chilling mode in which it is possible to select/set a standard blast chilling/blast-freezing cycle
	Enables special cycles in which it is possible to select one of the special cycles available according to the configuration of the machine,
	Makes it possible to access the recipe book mode, where pre-saved recipes are available for selection
	This area is displayed if an alarm is in progress

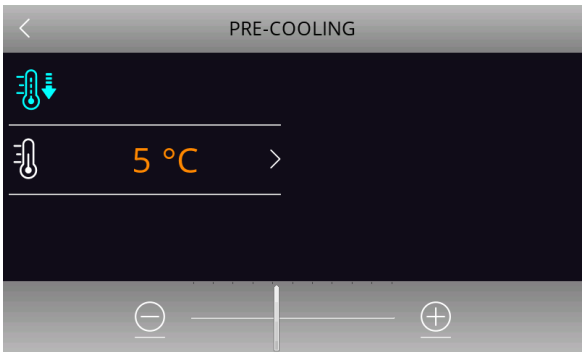
HACCP	Pressing this area enables the historical data stored during operation to be seen

17.2 PRE-COOLING



Pressing this area on the Home page enables selection of a pre-cooling cycle. This cycle is similar to a normal blast chilling cycle and it may precede all operating cycles.
Pressing the area in question opens the following screen.





Set the required set point value and press area 

to start the cabinet pre-cooling cycle. The screen below will be displayed showing the pre-cooling cycle in process.

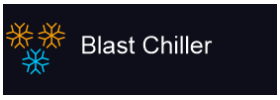


Press the 

key to stop pre-cooling.
Once the required cabinet set point has been reached, the buzzer sounds and the cycle continues maintaining the cabinet temperature reached until the 

key is pressed. The controller will automatically return to the Home page.

17.3 BLAST CHILLING



Press on this area to open the screen shown below.



Now one of the areas shown can be selected: blast chilling, blast-freezing, continuous cycle and customized cycle, details below.



Enables selection of a standard blast chilling cycle, uploading the relevant pre-settings. On the same screen it is possible to select hard mode when blast chilling consists of two phases with different set points. When blast chilling is complete the corresponding conservation phase is run



Enables selection of a standard blast-freezing cycle. On the same screen it is possible to select soft mode when blast-freezing consists of two phases with different set points. When blast-freezing is complete the corresponding conservation phase is run.



Enables selection of a continuous blast chilling/blast-freezing cycle, where it is possible to set multiple operating timers

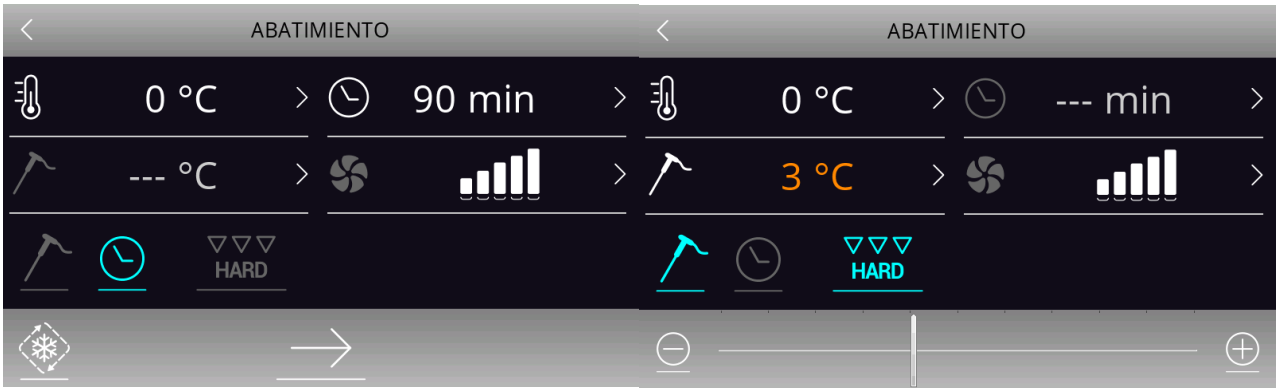


Press on this area to start up the procedure for setting a customized cycle. This cycle makes it possible to set up to four phases. Once the phases are set they can be started up or the program set can be saved in the recipe book

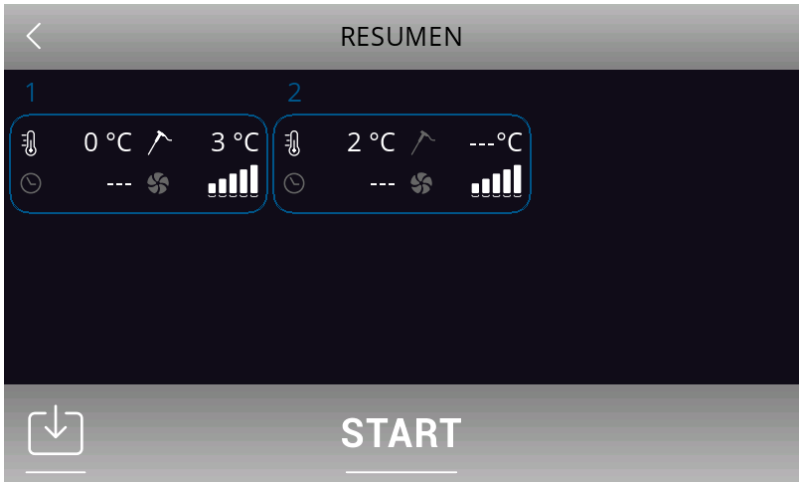
BLAST CHILLING/BLAST-FREEZING AND CONSERVATION



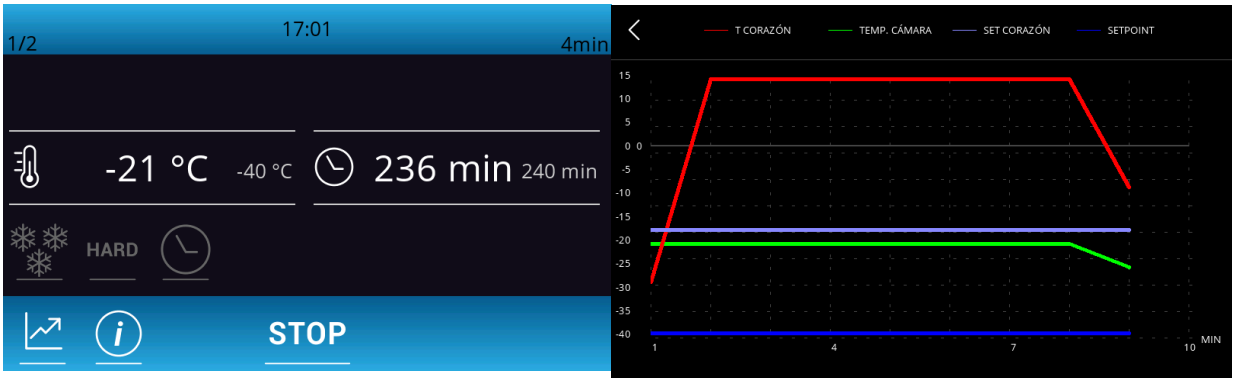
Pressing on one of these areas enables a blast chilling or blast-freezing cycle to be set. The following screen opens and the  key is activated. If the needle probe is being used and there is no error, the cycle always defaults to temperature control. To move to a time controlled cycle, press area  which will deactivate the needle probe area and the time controlled area will be activated.



The cycle selected will use the preloaded settings for that cycle, but pressing area  makes it possible to change the main settings, within the permitted range, which are shown on the display. To change all the various set points for the phases of the selected cycle, expert mode can be enabled by pressing area . Once all the settings have been done, press area  to terminate the phase. The screen summarising all the setting data for the cycle will appear, as shown below.



With temperature controlled cycles, a test is performed to check the correct insertion of the needle probe in the food to be blast-chilled. Should the test not succeed, the cycle is automatically converted to the time mode, the buzzer beeps and the icon symbolizing an alarm underway is displayed.
While the cycle is in progress, the display will show the main set points. The graphic charting the temperature will be displayed pressing the  key. The key will be displayed after 5 minutes from the cycle start and updates will take place with a one-minute frequency. The cycle can be stopped at any time by pressing the STOP key.



On completion of the blast chilling/blast-freezing cycle, when the needle probe has reached the right temperature or the time period is finished, the buzzer sounds and the conservation phase begins.



The conservation phase is not timed and is only terminated when the STOP key is pressed.

HARD BLAST CHILLING/SOFT BLAST FREEZING AND CONSERVATION.

It is possible to select a hard blast chilling/soft blast-freezing cycle on the blast chilling/blast-freezing settings screen by pressing area HARD or SOFT. Before selecting this mode, make sure the type of cycle (temperature or time controlled) has been set.
This cycle consists of two blast chilling phases at different set points, followed by a conservation phase.

- The first phase, known as hard for blast chilling and soft for blast-freezing, has set points established by the relevant parameters and these cannot be modified;

- The set points for the second blast chilling/blast-freezing phase can be modified;

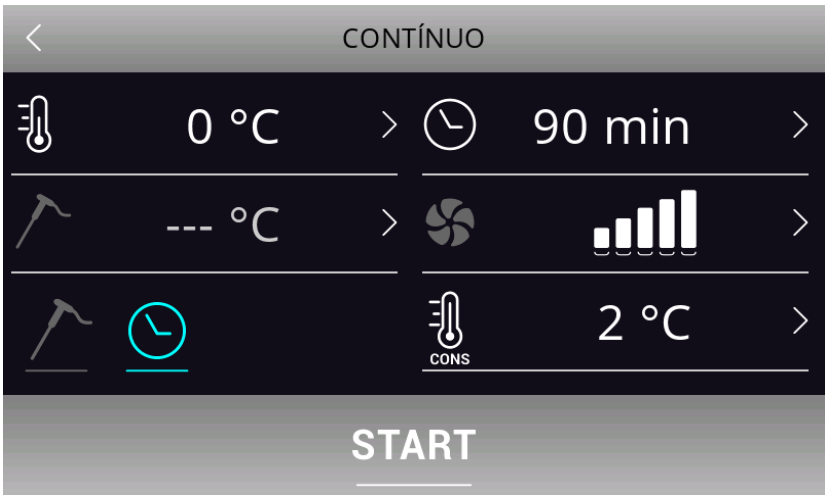
- The set points for the third conservation phase can be modified.

Once the phase is complete, the controller moves on automatically to the next one. The end of the first two phases is signalled by the buzzer sounding.
It is also possible to select the time controlled mode for this cycle, in which case the controller moves on to the next phase when the set time has elapsed.

CONTINUOS CYCLE.



Pressing on this area enables selection of a continuous cycle .Once the cycle has been selected, a screen opens up on which the cabinet temperature values can be set.



Press the START key to start up the cycle and this will only finish when all the needle probes have reached the set temperature or all the timers have elapsed, after which the controller moves on automatically to the conservation phase.

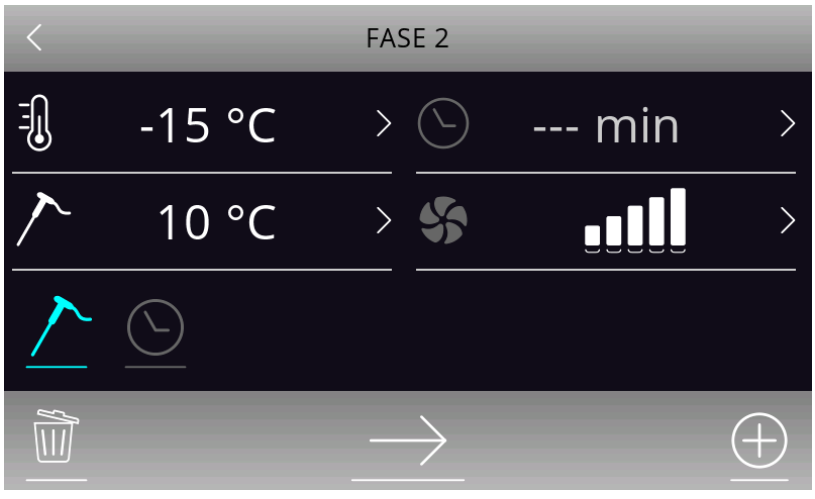
The time controlled cycle makes it possible to set up to four timers.
The cycle starts up activating only the first timer with its pre-set values. The other timers and their pre-set values can be enabled by pressing the pencil icon and setting a time once the cycle is underway.
When the time period is set and the timer setting confirmed, the timer count starts up immediately. Each timer operates independently and on completion of the period it can be reset, starting the timer count up again.
The cycle only terminates when all the set timers have elapsed. When the timer count is complete the buzzer sounds and the display shows in green the value "0 min" for the relevant timer.



CUSTOMIZED CYCLE



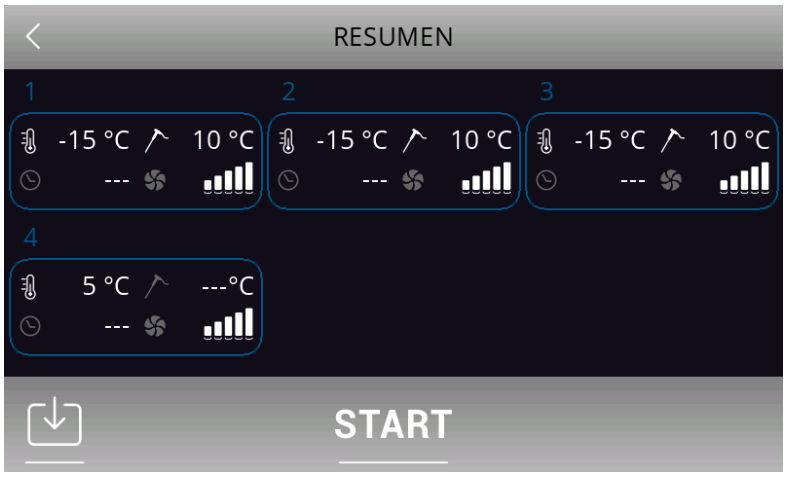
The customized mode makes it possible to set up a cycle consisting of a maximum of 4 phases (3 blast chilling and 1 conservation) and these can be temperature or time controlled or a mixture of both.



The customized cycle starts up and activates the first phase, which by default is a needle probe phase. It is possible to change the probe phase to a time controlled phase and to set the relative set points.

To add any more phases press area , while to eliminate any phase previously set in the program, press area . It is possible to move between the various phases using the arrows at the top of the screen.

Once the desired phases have been selected and set up, press area to confirm that the settings are complete and a summary screen will be displayed.



Press area START to start up the cycle or area to save it in the recipe book.

18 SETTING THE SETPOINTS

18.0 SETTING THE CABINET TEMPERATURE SETPOINT

When selecting a continuous or customized blast chilling or blast-freezing cycle, the pre-set cabinet temperature, product temperature, time and fan speed values when the parameters were set are loaded. These can be modified by the user within the permitted range for the parameters. To make a modification press the key next to the value to be edited. The screen shown below will appear and the editable value will become orange.



Set the desired value using the key. Once set-up is complete press the next to the edited value and return to the previous screen.

18.1 SETTING THE PRODUCT TEMPERATURE SETPOINT

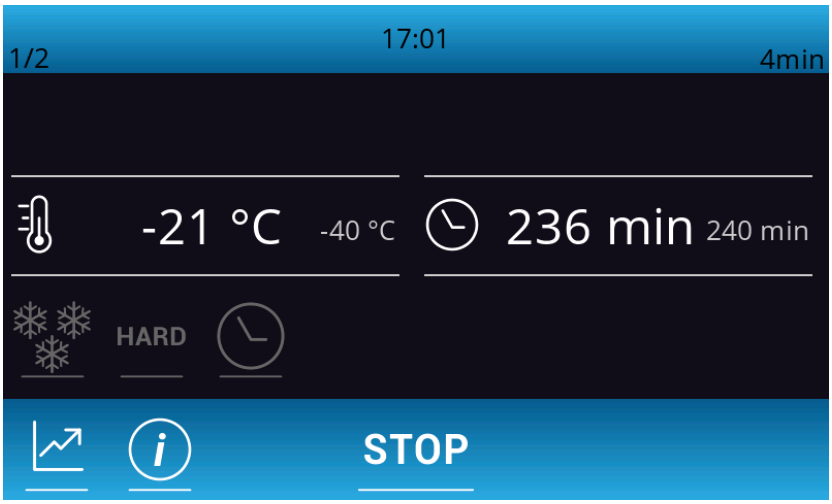
Proceed as described for the cabinet set point, after pressing area for the product temperature (or the temperature indicated by the needle probe).

18.2 SETTING THE CYCLE DURATION

Proceed as described for the cabinet set point, after pressing area for the cycle duration.

19 RUNNING THE CYCLE

Pressing the START key starts up the cycle as it has been set. If it is a temperature controlled cycle, the blast chilling/blast-freezing phases terminate when the needle probe, reach the set temperature. If it is a time controlled cycle, the blast chilling/blast-freezing phases terminate when the set time period, or periods, have elapsed.
While the cycle is in progress the screen below will be shown.



The screen shows a summary of the features of the cycle in progress. Pressing the temperature area the display switches to the screen where the values of the ongoing cycle can be edited.

Press area to see the probe values, input and output status and any alarms underway.

Press area , which is only active when an alarm is underway, to see the type of alarm in progress.

19.0 CYCLE END

If the temperature controlled blast chilling/blast-freezing cycle is successfully completed, in which the centre of the product reaches the required temperature in the allotted time, the device moves on automatically to the conservation phase, with the following screen appearing.



If the temperature controlled cycle is not completed in the allotted time, this problem will be signalled by the appearance of the alarm icon, but the blast chilling cycle will still continue.

In temperature controlled cycles, pressing the STOP key will bring up the screen garanting access to the following functions.



heat needle probe to remove it from the product



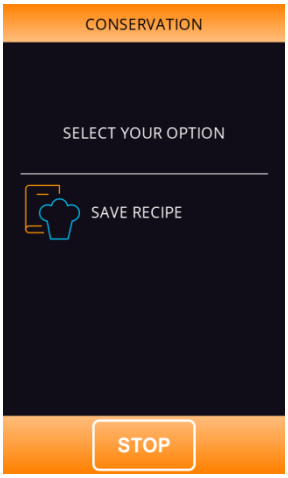
record the cycle just performed in the memory.



In time controlled cycles, , pressing the STOP key will bring up the screen granting access to the following functions.



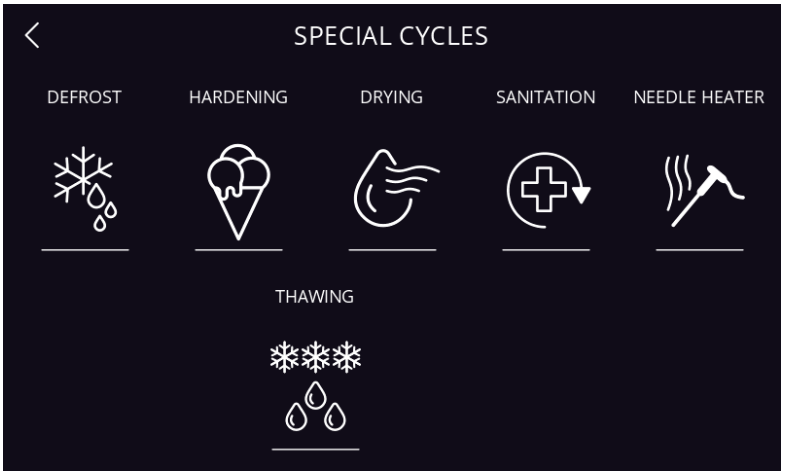
record the cycle just performed in the memory.



20 ESPECIAL CYCLES



Press this area on the Home page to open the screen shown below.



20.0 **FISH SANITATION**



Pressing this area enables selection of a fish sanitation cycle.
This special cycle consists of the following phases:
-Blast chilling with the cabinet set point, holding for the time period and conservation.





The arrows at the top make it possible to move between the various sanitation phases to see/modify the set points.
After the function is selected, the screen with the pre-settings will be shown, that can be modified.
Pressing the START key starts up the sanitation.
While a sanitation cycle is in progress the device will show the temperature to end blast chilling, the working set point during blast chilling and the duration of the holding phase.
The sanitation cycle starts with the blast chilling phase. When the temperature recorded by the needle probe reaches the temperature to end blast chilling, the device will move on automatically to holding.
The temperature to end blast chilling is also the working set point during holding.
When the holding period has elapsed, the device will move on automatically to conservation.
The probe insertion test is always carried out at the beginning of the cycle: if the test is not completed, the buzzer sounds and the cycle is interrupted.
During blast chilling the device shows the temperature recorded by the needle probe, the cabinet temperature and the time elapsed since the start of the blast chilling process.
The cycle may be interrupted early by pressing the STOP key.

20.1 **DEFROSTING**



Pressing this area enables selection of a manual defrosting cycle, which is started up by pressing area START. When the cycle starts up the following page is displayed.



20.2 ICE CREAM HARDENING



Pressing this area enables selection of an ice cream hardening cycle.



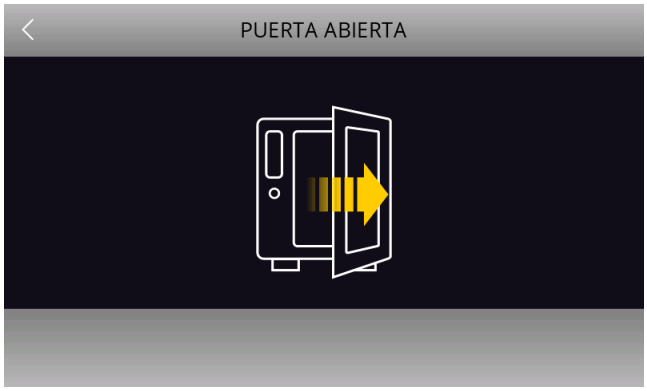
This is a time controlled blast-freezing cycle . At the end of the time set, there is no move to a conservation phase, the hardening cycle continues until the STOP key is pressed.
If the door is opened the time count stops and restarts when the door is closed.

20.3 HEATING THE NEEDLE PROBE



Pressing this area enables selection of a needle probe, or probes, heating cycle. The cycle can be run only if the door is open.

This cycle can also be run automatically if the STOP key is pressed during conservation, following a blast chilling/defrosting cycle.





At the end of heating, the buzzer sounds.
Heating can be stopped by pressing the STOP key.

20.4 **DRYING**



Pressing this area enables selection of a drying cycle.



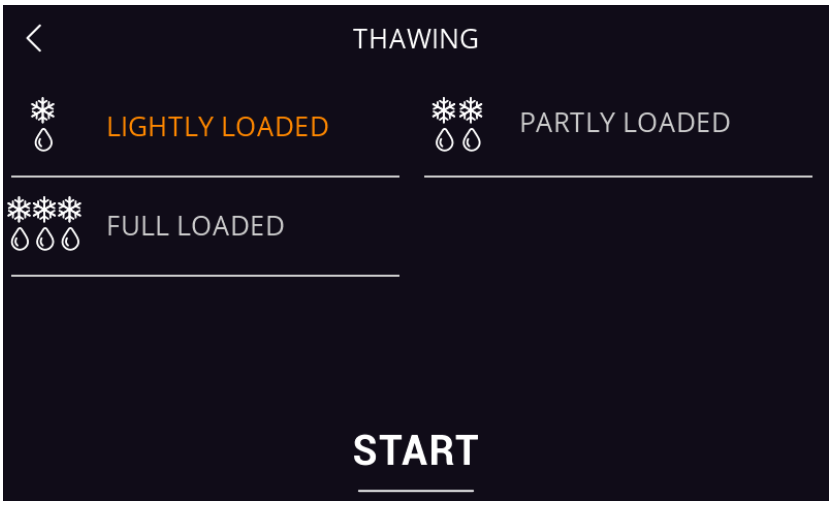
This is a cycle of forced-air ventilation that can be activated with the door closed and for a determined duration. If the door is opened during drying this does not affect the cycle.

The cycle stops when the prescribed time has elapsed or when the STOP key is pressed.

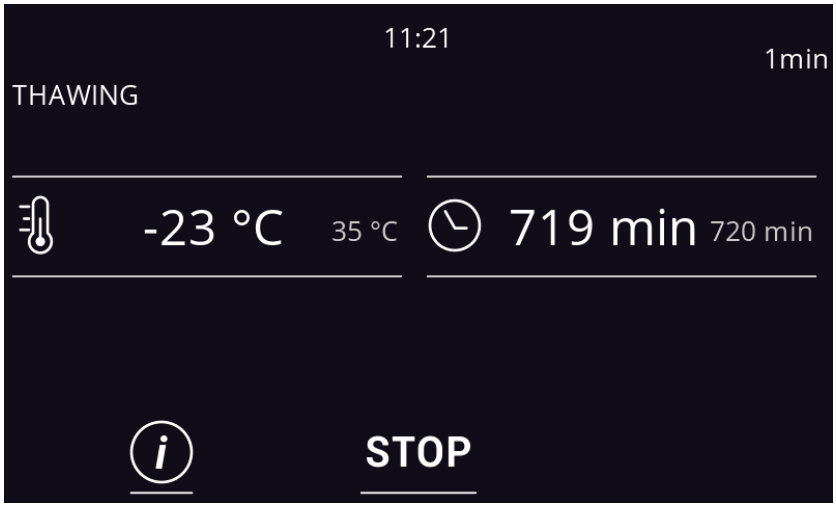
20.5 **THAWING**



Depending on your machine model, you may have an additional defrost cycle. Pressing this key allows you to select a defrost cycle based on the product load.



For simplicity, the selectable loads are divided into three ranges, for each of which the controller will load three different sets of predefined parameters. These three parameters will characterize the operating setpoints in the chamber and the cycle duration, which will be divided equally into five cascade phases.



At the end of the cycle, the buzzer activates, and the machine then enters a conservation phase.
If the door is opened, the machine locks.

20.6 **REGULATORY BODY PROGRAMMING**

(EU) 2015/1095 / UNE-EN ISO 22042:2022 (ISO 22042:2021)
Please, before performing the efficiency test, generate the appropriate program.
You must put 120 minutes in the refrigeration program. Setpoint chamber at -35ºC. The cycle is completed by time.
You must set 270 minutes in the freeze program. Setpoint chamber at -35ºC. The cycle is completed by time.

21 **RECIPE BOOK**



The controller has a recipe book:





21.0 **SAVING RECIPES**

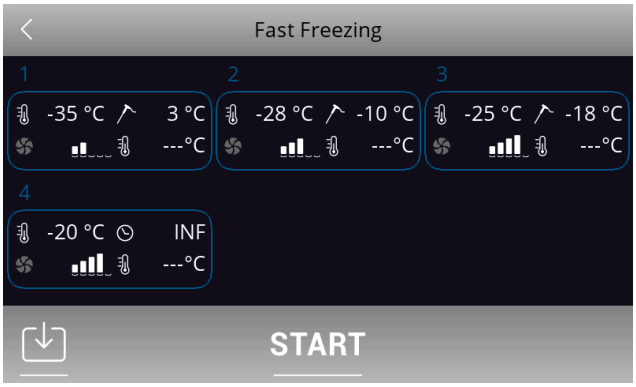
It is possible to save both time and temperature controlled cycles. In the latter case the time required to reach the core temperature is saved.
Recipes can be saved in the following ways.

- During conservation after a customized blast chilling/blast-freezing cycle. When the STOP key is pressed the device will offer to save the recipe used;
- save a recipe before starting the cycle;
- Select a recipe already present, modify it and save it.

Below is an example showing how to save a recipe before starting the cycle.
After setting the cycle as desired, go to the "Cycle summary" page.

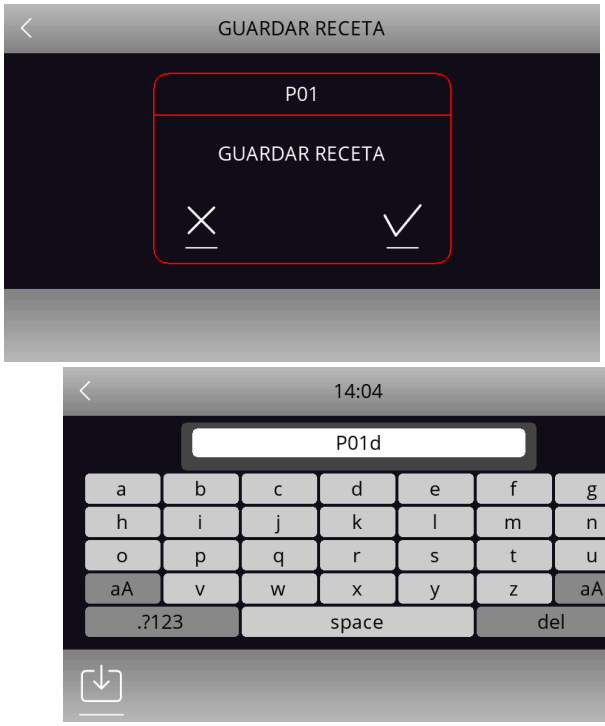
Before pressing the START key for the cycle start, save the recipe as follows:

Press the  key to access the page displaying a list with available positions (indicated with "---") and previously saved recipes, if present;





- Scroll the page and select the desired position where to save a new recipe or overwrite an existing one;
- Press  to confirm : the alphabetic keyboard is now accessible (press  to exit the procedure without saving);
- Type the desired recipe name and press  to confirm.



If you wish to change the recipe name, proceed as follows:
- Touch the name of the desired recipe;
- Touch to confirm you want to overwrite: the alphabetic keyboard is now accessible (press to exit the procedure without saving);
- Cancel the displayed recipe name and type the new name you wish to save:
- Press to confirm.

21.1 STARTING RECIPES

To start a recipe, operate as follows:
- Make sure the device is on and no procedure is underway;.
- Touch the Cookbook key
- Enter the my cookbook menu and select the desired recipe
- If you wish to modify the recipe, touch the field to to edit (cabinet temperature, needle temperature, time,) to access the recipe settings
- In the "Cycle Summary" page touch the START key to start the recipe.

21.2 DELETING RECIPES

To delete a recipe, operate as follows:
-From list recipe, select the recipe you wish to delete and press .

21.3 SETTINGS (TIME AND DATE, SERVICE, INTERNAL VALUES, LANGUAGE)

The SETTINGS are accessed by pressing area on the Home page. The page displays the following menu:



- Time and date

Access the "time and date" area to change the device date and time

- Service

This area grants access to the following functions:
-Configure parameters, using password
-Restore default values, using password

- Internal Values

The INTERNAL VALUES area displays the list of available functions, as follows.
- alarms
- input and output status
- compressor operating hours
- set date/time
- select HACCP data
- reset internal values

From the "reset internal values" menu, the following data can be reset:
- compressor operating hours
- HACCP alarms
- user recipes

- Select language
Press this area to select the desired language among the pre-set ones.

22 USB

The USB port makes possible the following operations.

- upload and download settings recipes and of "Special cycles" working cycles (hereinafter referred to as "programs");
- download historical HACCP information.

To download the HACCP data, operate as follows:
1. Make sure the device is in stand-by and no procedure is underway;
2. Insert the USB flash drive into the USB port and wait until the menu is displayed;
3. Touch "DOWNLOAD HACCP DATA";
4. Select date and hour of start for historical data recording ;
5. Touch ✓ to confirm. A file named "haccp.csv" will be generated;
6. When the download is complete, remove the USB flash drive from the device USB port.

If the language in use is not a Western alphabetic language, data are saved in English in the "haccp.csv" file.

23 HACCP ALARMS

To access the HACCP alarm area, press area HACCP in the Home screen. The screen below will be displayed.



The following HACCP alarms are listed.
- Blast chilling/blast-freezing cycle duration
- Power failure
- Door open
- High temperature alarm

24 ALARMS

The table below lists the various alarms.

Code	Meaning
RTC	Clock error. To correct - Re-set the date and time. Main consequences - The device will not memorise the date and time an HACCP alarm happened. - The alarm output will be activated.
CABINET PROBE	Cabinet probe error. To correct - Check the parameter P0 value. - Check that the probe is undamaged. - Check the device-probe connection. - Check the cabinet temperature. Main consequences - If the error happens during stand-by, it will not be possible to set or start any operating cycle. - If the error happens during blast chilling or blast-freezing, the cycle will continue with the compressor in continuous mode. - If the error happens during conservation, the compressor will operate according to parameters C4 and C5 or C9. - If the error happens during a proofing, slow cooking or a thawing cycle, the cycle will be interrupted. - The maximum temperature alarm will never be activated. - The door heaters will never be switched on. - The alarm output will be activated.

EVAPORATOR PROBE	Evaporator probe error. To correct: - The same as for the cabinet probe error but with reference to the evaporator probe. Main consequences - If parameter P4 is set to 1, defrosting will last for the time set by parameter d3. - Parameter F1 will have no effect. - The alarm output will be activated.
NEEDLE PROBE SENSOR	Needle probe/sensor error. To correct - The same as for the cabinet probe error but with reference to needle probe. Main consequences if parameter P3 is set to 1 (single probe) - If the error happens during stand-by, the temperature controlled cycles will be started up as time-controlled. - If the error happens during temperature controlled blast chilling, blast chilling will last for the time set by parameter r1 - If the error happens during temperature controlled blast-freezing, blast-freezing will last for the time set by parameter r2 - If the error happens during needle probe heating, the heating will be interrupted. - The alarm output will be activated.
THERMAL SWITCH	Thermal switch alarm To correct - Check the state of the thermal switch input. - Check the value of parameter i11. Main consequences - The cycle in progress will be interrupted - The alarm output will be activated.
HIGH PRESSURE SWITCH	High pressure alarm. To correct - Check the state of the high pressure input. - Check the value of parameter i6. Main consequences - If the cycle underway requires use of the compressor, the cycle will be interrupted. - The alarm output will be activated.
DOOR OPEN	Door open alarm. To correct - Check the door status. - Check the value of parameters i0 and i1. Main consequences - The effect set by parameter i0. - The alarm output will be activated.

HIGH TEMPERATURE	Maximum temperature alarm (HACCP alarm). To correct - Check the cabinet temperature. - Check the value of parameters A4 and A5. Main consequences - The device will memorise the alarm. - The alarm output will be activated.
CYCLE DURATION	Alarm indicating that temperature controlled blast chilling or blast-freezing has not been completed within the maximum duration (HACCP alarm). To correct - Check the value of parameters r5 and r6. Main consequences - The device will memorise the alarm. - The alarm output will be activated.
BOARD COMMUNICATIONS	User interface-control module communication error. To correct - Check the user interface-control module connection. Main consequences - Any cycle underway will be terminated and it will not be possible to start one up.
BOARD COMPATIBILITY	User interface-control module compatibility error. To correct - Check that the user interface and the control module are compatible. Main consequences - Any cycle underway will be terminated and it will not be possible to start one up.
POWER FAILURE	Power failure alarm (HACCP alarm). To correct - Check the device-power supply connection. Main consequences: - The device will memorise the alarm. - Any cycle underway will resume when power is restored. - The alarm output will be activated.
SANITATION PROBE INSERTION	Sanitation alarm. To correct - Check that the needle probe has been correctly inserted and check the value of parameters r17 and r18. Main consequences - The sanitation cycle will be interrupted.

SANITATION DURATION	Alarm indicating that sanitation has not been completed within the maximum duration (HACCP alarm). To correct - Check the value of parameter r23 Main consequences - The device will memorise the alarm. - The cycle underway will be interrupted. - The alarm output will be activated.
NEEDLE PROBE INSERTION	Needle probe not inserted alarm. To correct - Check that the needle probes have been correctly inserted and check the value of parameters r17 and r18. Main consequences - The temperature controlled cycle in progress will be converted to a time controlled cycle.

24.0 USAGE PRECAUTIONS

- Do not hang off the doors, the machine's stability is guaranteed with the doors open.
- DO NOT USE sharp objects in the surroundings of the coolant circuit either in EVAPORATORS, CONDENSERS, FAN PROTECTIONS, input and output lines.
- Working with wet hands or bare foot when handing the control and surroundings of electrical parts or components is not recommended.

25 MAINTENANCE

With these guidelines, we would like to offer both you and the technical assistance service help so that the cooler always works perfectly throughout its useful life.
We will deal with the cleaning you can carry out as well as a quick machine check before contacting the technical support service. We hope this will be useful.

25.0 USER CLEANING

Before carrying out any cleaning operations, the appliance must be **disconnected from the socket,**.
Some models are equipped with a drainage pipe for cleaning, as well as for collecting the possible flow of liquids from the food. It is essential to remove and clean the drainage pipe plug during the cleaning operation, to prevent it from being blocked up with solid waste. This is so that any liquids present do not become stagnant. **It should be installed again after cleaning.**

It is essential to disconnect the appliance if you are going to clean with water. Panels should not be moved to access electrical components except by technical staff authorised to carry out maintenance and repair operations

The inside of the cooler should be cleaned with great care.

25.1 PRICK PROBE

It is a frequently used component. Care should therefore be taken in where it is placed and it should be kept clean to prevent the transmission of germs and bacteria from one foodstuff to another.
Care should be taken when cutting the product and also during its disconnection, and it should always be handled on the thickest part and never the cable. It should be removed moving it alternately and turning it to make it easier to take out and preventing it from being broken or bent.
It should be placed in the heart of the product and its biggest part.
To make this job easier, the prick probe should be put into place before removing the trays.

25.2 REGULAR CHECKS

To be carried out by the User

- It is recommended that there are no heat sources near to the cooler.
- The appliance should be well levelled to prevent excessive vibrations.
- The door Joint is in good working conditions and closes hermetically with the body.
- The electricity plug is correctly connected to the socket.
- Check that the water collection tray is in good working conditions (only in some models).
- Check that the drainage pipe in the chamber is not blocked.
- Check that the condenser circuit is not blocked with dust. If dirty, call the Technical Service for cleaning.
- Check that the evaporator fan grilles are not blocked by bits of food.

25.3 NON-USE FOR LONG PERIODS OF TIME

- Disconnect the appliance.
- Disconnect the connection cable.
- Empty and clean inside.
- Leave the door with an open gap for air circulation and to prevent mould from forming.

25.4 GENERAL MACHINE CHECKS

In the event of having to call for the technician, you can check the machine before ringing. In some cases the operating faults that can occur are caused by something simple that the users themselves can solve.
The following are examples:

a) The Cooler does not work

- Check that power reaches the Cooler, looking to see that the main switch is in the ON position, if it has one, and that the display light up, after pressing any key, as it goes to Stand-by if 120 minutes after finishing a cycle no key has been pressed.

b) Temperature too low

- Check that there are no heat sources nearby.
- Check that the room temperature is not above +30 ºC, which is the machine's maximum operating temperature.
- Check that the goods load is perfectly positioned and does not obstruct the outlets of the inner fan, and that the time it has been inside is sufficient to cool the products.
- Check that the condenser is clean: You must bear in mind that the cleaner the refrigerator is the greater the energy saving, particularly the condenser's ribbing. The frequency of this cleaning will be determined by the characteristics of the premises. If it is dirty, call the technical support service to clean it.
- Check that the doors close properly.

c) In the event of strange or excessive noise

- Check the unit's levelling and that the doors close properly.
- Check that there are no objects touching any of the cooler's moving components.
- Check that the screws (at least the visible ones) are correctly tightened.

25.5 SPECIAL MAINTENANCE

(Authorised technical staff)

- Condenser cleaning: When cleaning, be careful not to bend the condenser aluminium ribs, as on the contrary the air will not come through and will not condense, causing serious damage to the appliance and its repair guarantee will be made void.
- Check that the premise's temperature does not exceed that indicated for your Cooler.
- The guarantee will be made void if there is insufficient ventilation.
- Check that the doors close properly.
- Do not disassemble the mobile components guards without first having **turned the appliance off**.
- Use gloves before accessing the area of the condenser unit, given the existence of high temperatures of some components, with the resulting risk of burns.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by authorised technical staff to prevent risks.
- It if is replaced, the earth pin must be positioned again.
- If you need to change a cable, you must never use a smaller section.
- If it is necessary to disassemble the inner lid of the electrical installation, it is extremely important to leave it exactly as it was when reassembling it.

25.6 TESTING AND GUARANTEE

The cooler has been tested the outcome of which has been satisfactory after the tests established for its production.
The supplier may ask for the faulty part to be returned for analysis and statistics.
The company will correct any possible errors or faults as long as the machine has been used according to the manual's indications.
IN THE EVENT OF PART REPAIR OR REPLACEMENT, ALWAYS SEND THE APPLIANCE'S CODE AND REGISTRATION NUMBER, WHICH ARE ON THE NAME PLATE.
The instructions manual should be read at length, as there are some safety guidelines that should be born in mind.
The company accepts no responsibility if the machine has been handled in any way not indicated in the manual and by anybody who is not authorised or qualified.

26 **PRODUCT RECYCLING**

The European standard 2012/2019/EU on the disposal of electrical and electronic equipment indicates that household appliances should not be disposed of in the same way as municipal solid waste.
Disused appliances must be collected separately to optimize the recovery and recycling rate of the materials that make them up and prevent potential damage to health and the environment. The crossed out bin symbol is found on all products to remind you of the separate collection obligation. For more information on the correct disposal of household appliances, their owners may contact the responsible public service or resellers.
Your old electrical and electronic devices can be handed over for environmental management.
It is essential to note that if your device stores personal data, you must ensure
to delete this information before returning the device.

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG V869:

SCHOCKFROSTER

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG: SCHOCKFROSTER

INHALTSVERZEICHNIS

1 INSTALLATION....69
1.0 AUFSTELLUNG....69
1.1 REINIGUNG....69
1.2 ANSCHLUSS....70
1.3 ALLGEMEINE ABMESSUNGEN. 71
2 GEBRAUCH....74
2.0 – ANGABEN ZUR UMGEBUNG 74
2.1 – KONSTRUKTIVE ANGABEN....75
2.2 – VERWENDUNG....75
2.3 – PRODUKTION 76
3 – GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN SCHOCKFROSTER....76
3.0 EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DES SCHOCKFROSTERS....76
3.1 SPERREN/ENTSPERREN DES TASTENFELDS....77
3.2 HINWEIS FÜR GEÖFFNETE TÜR....78
4 BETRIEB 78
4.0 BETRIEBSZYKLEN 78
4.1 AUSWAHL DER BETRIEBSZYKLEN 79
4.2 VORKÜHLUNG 79
4.3 SCHNELLKÜHLUNG....80
SCHNELLKÜHLUNG/SCHOCKFROSTEN UND KONSERVIERUNG 81
HARD-SCHNELLKÜHLUNG/SOFT-SCHOCKFROSTEN UND KONSERVIERUNG 82
DAUERZYKLUS....83
BENUTZERDEFINIERTER ZYKLUS 84
5 SOLLWERT-EINSTELLUNG 85
5.0 EINSTELLUNG DER SOLLTEMPERATURWERTE DER KÜHLKAMMER 85
5.1 EINSTELLUNG DES SOLLTEMPERATURWERTS DES PRODUKTS....85
5.2 EINSTELLUNG DER ZYKLUSDAUER....85
6 ZYKLUSAUSFÜHRUNG....86
6.0 ENDE EINES ZYKLUS....86
7 SONDERZYKLEN 87
7.0 ABTÖTEN VON KEIMEN BEI FISCH 88
7.1 ABTAUEN 88
7.2 SPEISEEIS-SCHOCKFROSTEN....89
7.3 BEHEIZTER KERNTEMPERATURFÜHLER....89
7.4 TROCKNEN....90
7.5 PROGRAMMIERUNG DER REGULIERUNGSSTELLE 91
8 KOCHBUCH 91
8.0 REZEPTE IN SPEICHERN 92
8.1 REZEPT STARTEN....93
8.2 REZEPT LÖSCHEN 93
8.3 EINSTELLUNGEN (UHRZEIT UND DATUM, SERVICE, INTERNE WERTE, SPRACHEN) 93
9 USB....94
10 HACCP-ALARME 94
11 BEDEUTUNG VON ALARMMELDUNGEN UND FEHLERN 95
11.0 VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH 98
12 WARTUNG....98
12.0 VOM BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNGSARBEITEN....98
12.1 KERNTEMPERATURMESSSONDE....98
12.2 REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG....99
12.3 BEI NICHTBENUTZUNG WÄHREND EINES LÄNGEREN ZEITRAUMS....99
12.4 ALLGEMEINE ÜBERPRÜFUNG DES GERÄTES 99
12.5 BESONDERE WARTUNGSARBEITEN 100
12.6 PRÜFUNGEN UND GARANTIE 100
13 PRODUKTRECYCLING....100

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

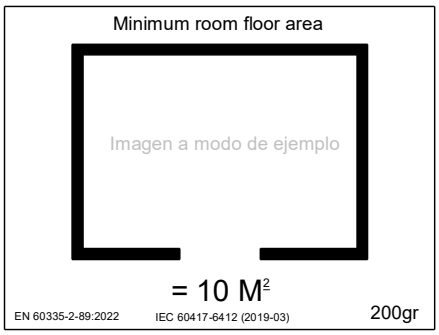
Bevor Sie den Schockfroster in Betrieb nehmen, möchten wir Ihnen für Ihr Vertrauen danken, das sie uns mit dem Kauf dieses Gerätes bewiesen haben, und empfehlen Ihnen, die angegebenen Schritte zu lesen und zu befolgen.
Das vorliegende Handbuch ist so entworfen worden, das alle notwendige Information für die Installation, Inbetriebnahme und Wartung der Schockfroster enthalten ist.
Die Installation und die besonderen Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

ÜBERPRÜFUNG DER FUNKTIONSWEISE
Der von Ihnen erworbene Schockfroster wird anschlussfertig ausgeliefert; dieses Ergebnis wird durch eine strikte Qualitätskontrolle bescheinigt.

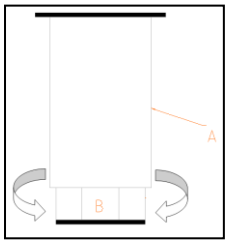
27 INSTALLATION

27.0 AUFSTELLUNG

Die Verpackung mit Ausnahme der Palette entfernen. Das Gerät nicht über den Boden schleifen.
An der Verpackung befinden sich die Anweisungen, um Schäden des Gerätes bei Transport bzw. Lagerung und beim Be- bzw. Entladen zu vermeiden. Bei der Entsorgung der Verpackung sind die jeweiligen landesspezifischen Normen einzuhalten.
Der Ort an dem der Schockfroster aufgestellt werden soll muss frei und sauber sein, um das Ansaugen von Materialien durch den Ventilator des Kühlgerätes zu vermeiden, die sich später auf den Kühlrippen des Kondensators ablagern und somit die Leistungsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen könnten. Wenn Ihre Maschine mit HC mit einer Last von mehr als 150 g (je nach Modell) hergestellt wird, muss sie über ein Identifikationsschild verfügen, das den minimal zulässigen Bereich angibt, den das Gehäuse für seine Installation haben muss.



Die Palette unter Vermeidung von Stößen vorsichtig entfernen. Jetzt kann das Gerät durch Ein- oder Ausschrauben der Füße nivelliert werden. Nach erfolgter Ausrichtung kann die Schutzfolie auf den Flächen aus Edelstahl mit Hilfe eines stumpfen Gegenstands entfernt werden. Hierbei sind Kratzer zu vermeiden (werkseitige Empfehlung: Aluminium).



A: GERÄTEFUSS
B: GEWINDE:
Nach rechts, um das Gerät abzusenken
Nach links, um das Gerät anzuheben

27.1 REINIGUNG

Vor der Inbetriebnahme:
Das Geräteinnere und das Zubehör mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gründlich reinigen, um den für Neugeräte typischen Geruch zu beseitigen.

Het reinigen, na het verwijderen van de buitenste beschermende polyfilm, moet gebeuren met een van de volgende methoden:

- **TROCKENE METHODE**: Klebstoffreste durch sanftes Reiben mit einem dicken Baumwolltuch entfernen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- **CHEMISCHE METHODE:** Verbliebene Klebstoffreste vom Edelstahl mit Isopropylalkohol, einem Edelstahlreiniger auf Zitrusbasis oder Kriechöl (z. B. WD-40) lösen. Dies erleichtert die Entfernung ohne mechanische Einwirkung.

TÄGLICHE REINIGUNG
Das Gerät auf keinen Fall mit einem direkt auf das Gerät gerichteten Druckwasserstrahl reinigen, da hierdurch Wasser in die elektrischen Komponenten eindringen und die normale Funktionsweise beeinträchtigen kann.
Die Reinigung des Geräteäußeren sollte mit einem feuchten Tuch erfolgen, wobei die Bewegungen der Richtung der satinierten Edelstahlfläche folgen sollten. Gründlich trocknen.
Ausschließlich neutrale und keine chlorhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
Zur Reinigung keine Gegenstände benutzen, die zu Beschädigungen der Oberfläche und somit zur Rostbildung führen können.
Bei verhärteten Speiseresten sollten Wasser und Seife bzw. neutrale Spülmittel und bei Bedarf ein Schaber aus Kunststoff oder Holz zum Einsatz kommen.
Das Innere der Kammer gründlich reinigen, um Schmutzansammlungen zu vermeiden. Hierzu ausschließlich chlorfreie und nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
Auch die in Gerätenähe befindlichen Bereiche sollten täglich mit Wasser und Seife gereinigt werden. Auf keinen Fall giftige oder chlorhaltige Mittel benutzen. Mit reichlich klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.

27.2 *ANSCHLUSS ALLGEMEINES*

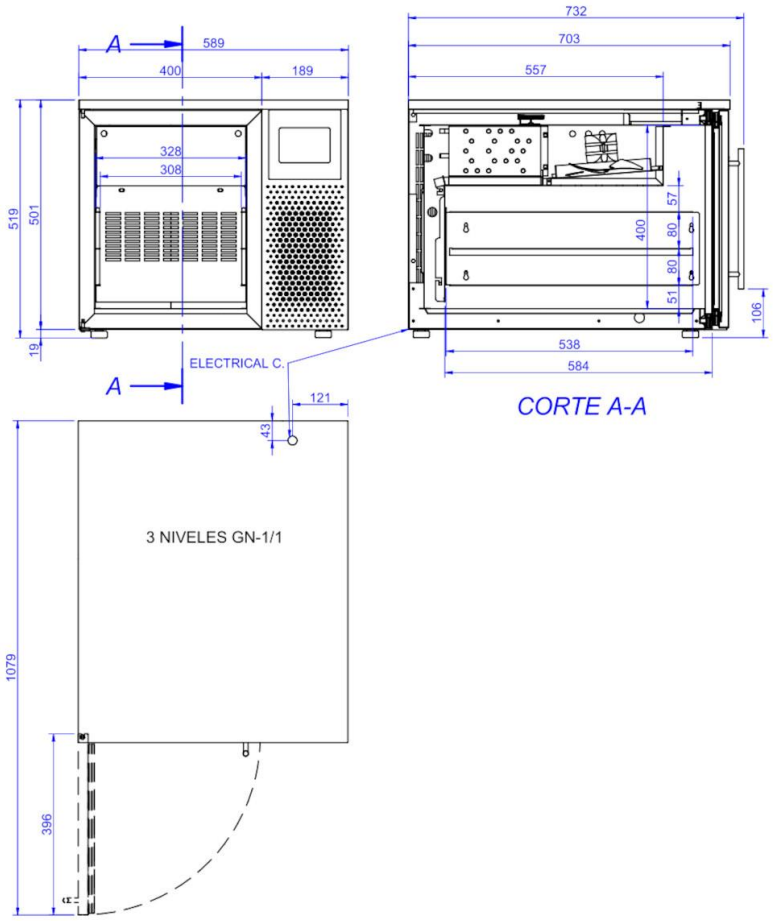


Vor Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung muss die Übereinstimmung der Spannung und der Netzfrequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Eigenschaften und Merkmalen überprüft werden. Außerdem muss geprüft werden, ob die verfügbare Stromversorgung für die Verbrauchswerte des Apparats geeignet ist.
Die ordnungsgemäße ERDUNG an der Anschlussstelle ist zwingend erforderlich. Dasselbe gilt für die ordnungsgemäße wärmemagnetische Sicherung und Differentialschaltung (werkseitige Empfehlung: 30 mA).
Aus Sicherheitsgründen ist die Verlängerung des Schlauchs am Stromeinlass verboten.
Es dürfen keine Elemente durch die Schutzgitter der Lüftung oder in den Bereich des Kühlgerätes gesteckt werden.
Bei der Inbetriebnahme vergewissern Sie sich bitte, dass in der näheren Umgebung des Gerätes keine Wärmequellen vorhanden sind.
Für die ordnungsgemäße Funktionsweise aller Bestandteile des Kühlsystems ist es von entscheidender Bedeutung, dass sowohl die Lüftungseinlässe des Ventilators im Geräteinneren als auch die Luftzuführung für den Kondensator nicht verstopft sind.
Den Schockfroster nicht im Außenbereich installieren.
Elektrischer Anschluss per Kabelschlauch mit Eurostecker, Modelle 3 GN 1/1, 5GN 1/1, 8GN 1/1 und 10GN 1/1.
10GN 2/1 und 16GN 1/1: Vorinstallation für einen Drehstromanschluss (Es ist ratsam, cut-off-Schalter Ort)
Alle Schockfroster dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal mit gründlichen Kenntnissen in den Bereichen Elektro-/ Kühlanlagen installiert werden.
Soll die Aufstellung an einem festen und definitiven Ort erfolgen, so muss ein Hauptabfluss an die Gebäudeversorgung mit einem Saugheber angeschlossen werden, um Kälteverluste zu vermeiden. Diese Arbeiten dürfen ebenfalls nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal ausgeführt werden.
Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Räumen aufgestellt werden.
Im Brandfall kein Wasser zum Löschen verwenden. Ausschließlich Feuerlöscher mit CO2 (Kohlendioxid) benutzen und den Bereich des Motors so schnell wie möglich abkühlen.
ACHTUNG: Vor Gebrauch den Stöpsel für den inneren Abfluss einsetzen.
Tabelle mit den Verbrauchswerten:

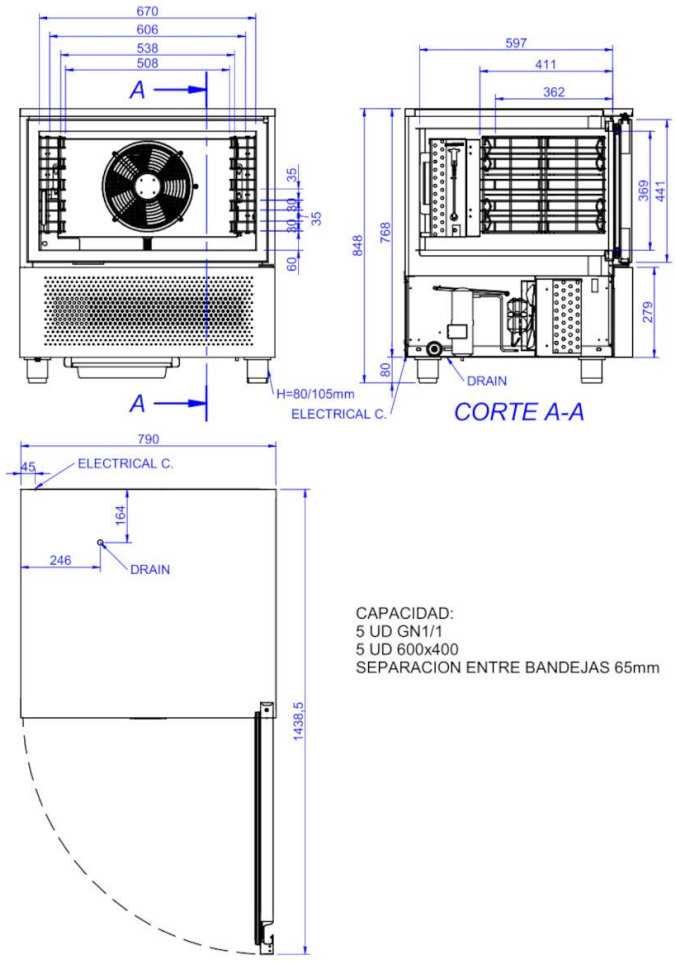
GN 1/1	GN 2/1	Capacidad	Tensión	Frecuencia	Dimensiones		
		600*400mm	v	Hz	Largo	Profundo	Alto
3			230v 1+N	50	590	700	520
3			230v 1+N	60	590	700	520
5		5	230v 1+N	50	790	700	850
5		5	230v 1+N	60	790	700	850
8		8	230v 1+N	50	790	800	1290
8		8	230v 1+N	60	790	800	1290
10		10	230v 1+N	50	790	800	1420
10		10	230v 1+N	60	790	800	1420
12		12	230v 1+N	50	790	800	1690
12		12	230v 1+N	60	790	800	1690
12		12	400v 3+N	50	790	800	1690
12		12	400v 3+N	60	790	800	1690
16		16	400v 3+N	50	790	800	1950
16		16	400v 3+N	60	790	800	1950
20	10	10	400v 3+N	50	1200	1065	1170

27.3 ***ALLGEMEINE ABMESSUNGEN.***

3 GN 1/1

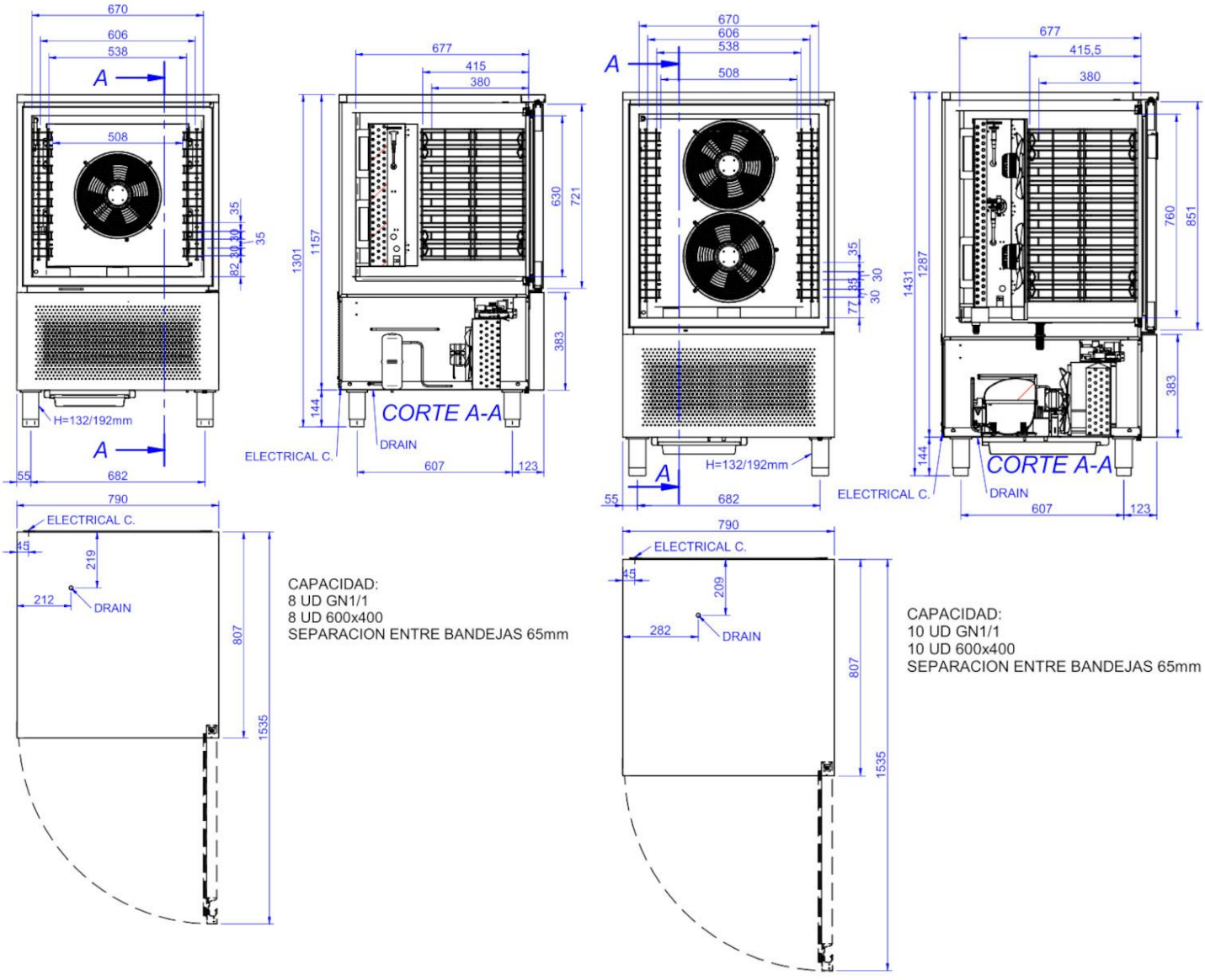


5GN 1/1

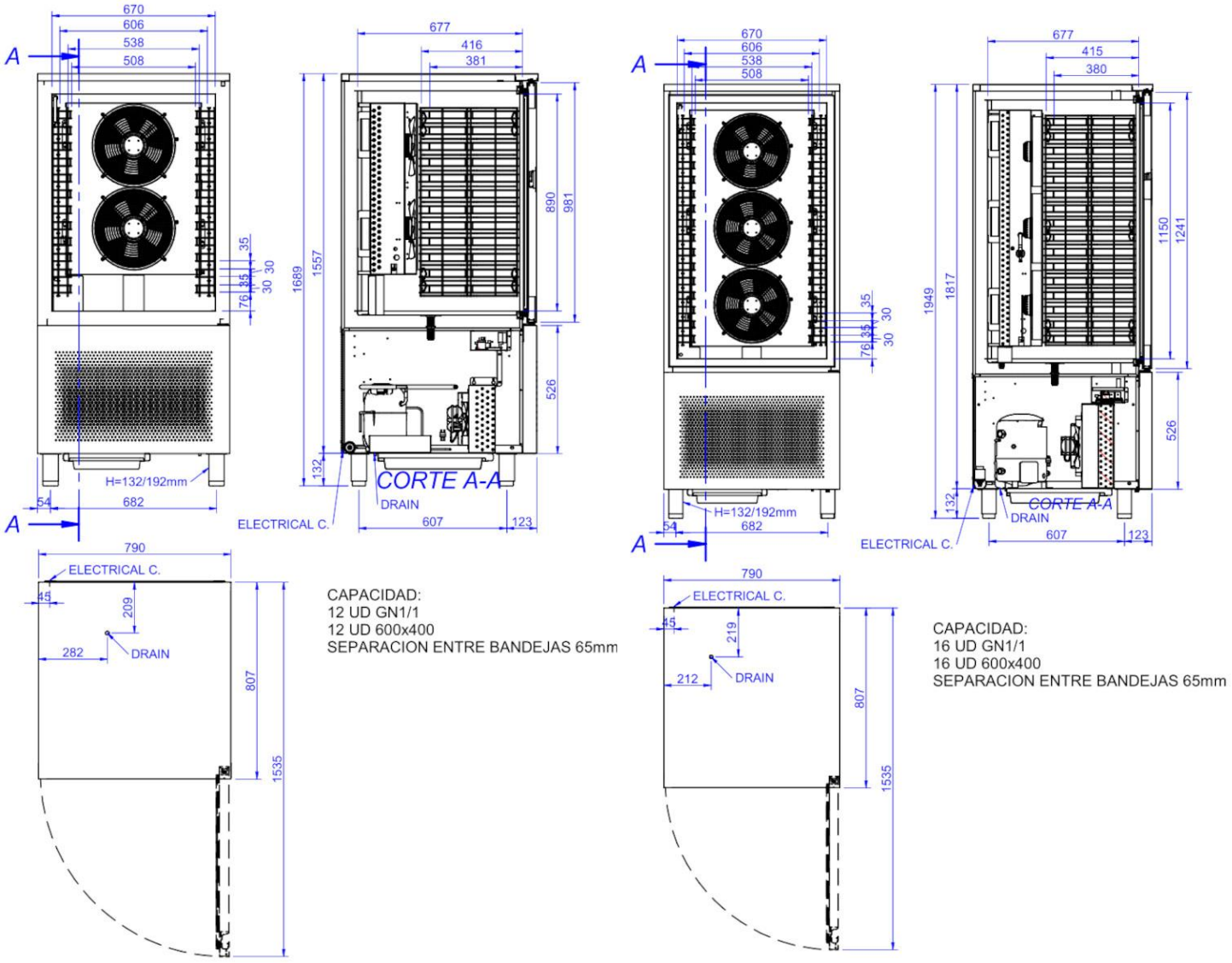


CAPACIDAD:
5 UD GN1/1
5 UD 600x400
SEPARACION ENTRE BANDEJAS 65mm

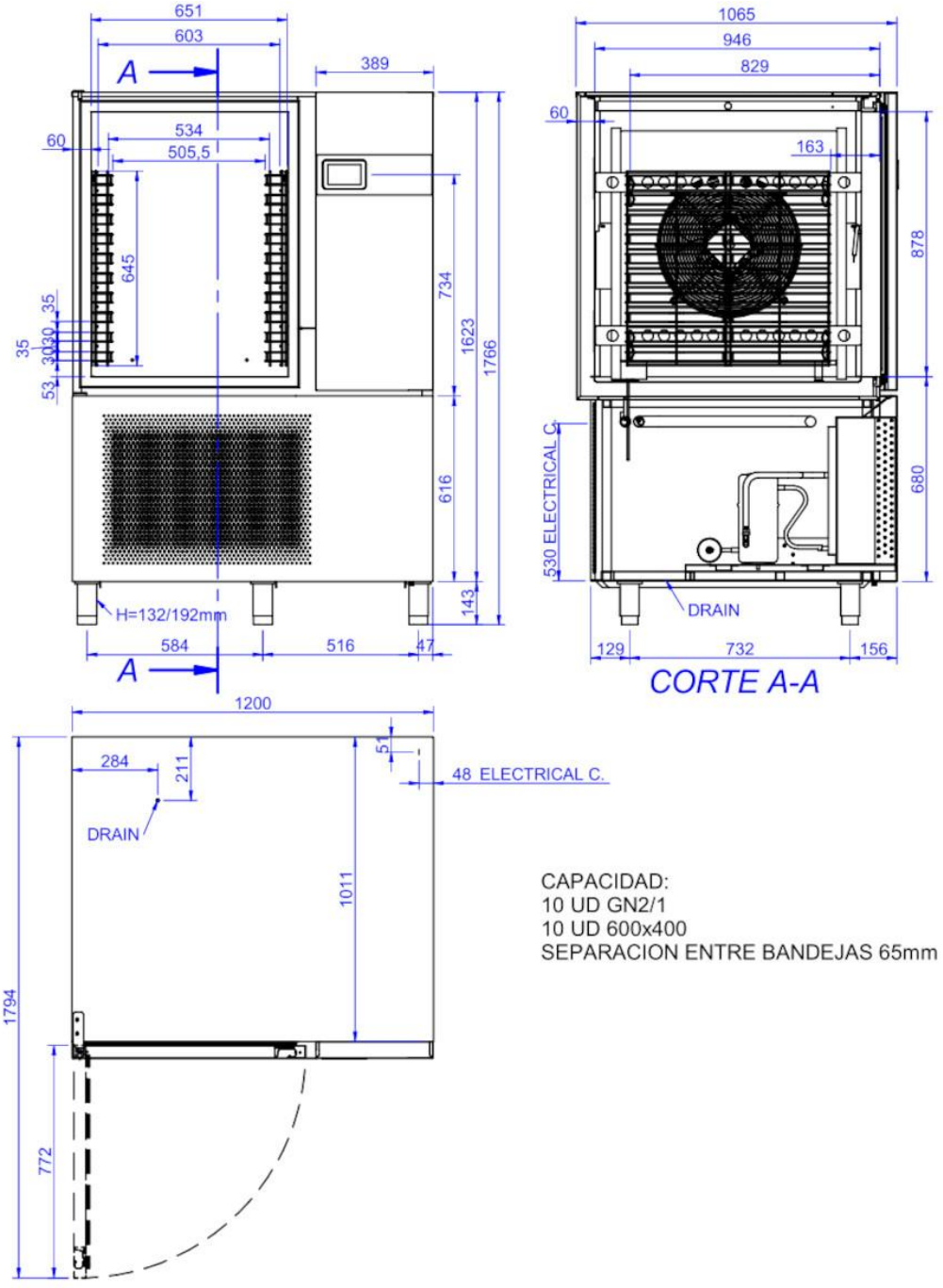
- 8GN 1/1, 10GN 1/1



-12GN 1/1, 16GN 1/1



- **10GN 2/1**



28 **GEBRAUCH**
28.0 **– ANGABEN ZUR UMGEBUNG**

Umgebungstemperatur.
Die Produktionsdaten sind im Prüflabor bei folgenden Umgebungsbedingungen festgelegt worden EN22042:2022
Lärmpegel
Leq an der Messstelle in 1 Meter Entfernung und bei Betriebsbedingungen < 70 dB(A).
Lpc in 1 Meter Entfernung bei Betriebsbedingungen < 130 dB(C).
Die Messungen zu den Lärmemissionen sind gemäß Norm ISO 230-5 in einem rechteckigen Messraum ohne spezielle lärmschützende Maßnahmen durchgeführt worden.

28.1 – KONSTRUKTIVE ANGABEN

- Geräteinneres aus Edelstahl.
- Außenpanele der Maschine aus Edelstahl.
- Kühlmittel: R-404 A , FCKW-frei.
- Einführung von Backblechen (mit Ausnahme von 3 GN 1/1)
- Gerätetür mit automatischer Schließvorrichtung (mit Ausnahme von 3 GN 1/1)
- Kombigerät zum Schockfrosten auf Temperaturen zum Kühlen (+2º C) oder Tieffrieren (-18º C).

Es können zwei verschiedene Vorgänge zum Schockfrosten zum Kühlen und zwei zum Tieffrieren durchgeführt werden (Soft und Hard): siehe die entsprechenden Knöpfe.

- Kühlen: 90 Minuten
- Tieffrieren: 240 Minuten

Das Gerät ist mit einem elektronischen Zeitschalter und einer Temperatursonde für die Kühlkammer ausgerüstet. Zeitabhängige Steuerung der Zyklen oder per in das Lebensmittel gesteckte Sonde. Nach Beendigung des Schockfrostvorgangs kann das Gerät als Kühlschrank benutzt werden: + 2º C, + 4º C oder Temperaturhaltung für tiefgefrorene Lebensmittel: kurzfristig sind Temperaturen von -18º C möglich.

- Geschlossener Kompressor mit gelüftetem Kondensator.
- Umweltfreundliches FCKW-freies Kühlmittel R-404A.
- Isolierung aus gespritztem Polyurethanmasse. Dichte 40 kg. FCKW-frei.
- Verdampfer mit Kupferrohr und Aluminiumrippen mit Roschtschutzbeschichtung.
- Zwangskühlung.

28.2 – VERWENDUNG

Diese Geräte sind gemäß den CE-Verordnungen zu Behandlung und Aufbewahrung von Lebensmitteln entworfen worden.

Der Zweck des Schockfrosters besteht darin, die Temperatur schlagartig von einem bestimmten Wert (zubereitete Speisen oder frische Produkte) auf einen Temperaturwert abzusenken, bei dem der Erhalt der Nährstoffe, sowie der physischen und chemischen Eigenschaften der Lebensmittel gewährleistet wird.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass der Temperaturbereich zwischen 10º C und 85º C als kritisch anzusehen ist, weshalb er so wenig wie möglich benutzt werden sollte. (**WIRD DAZU IST NOTWENDIG BEDEUTUNG , DEN SCHOCKFROSTER VOR DEM EINGEBEN DER WARMEN LEBENSMITTEL IN DEN EINSTELLZYKLUS ZU SCHALTEN. HIERZU DIE FUNKTION EINSTELLEN IM HAUPTMENÜ AUSWÄHLEN. SOBALD DAS GERÄT BEREIT IST, ERFOLGT EINE ENTSPRECHENDE ANZEIGE.)**
Es ist ratsam, wenn die Last zu senken weniger als 50% seiner Kapazität, um die Minderung von Stich-Sonde durchzuführen.

Während des Schockfrostvorgangs:

- Die Gerätetür nicht vor Beendigung des Ablaufs öffnen.
- Das Produkt nicht einwickeln oder die Tabletts abdecken.
- Werkseitig wird von der Verwendung von Tabletts mit einer Höhe von mehr als 40 mm abgeraten.
- Die Dicke des Produkts auf dem Tablett sollte bei kompakten Lebensmitteln zwischen 2,0 und 2,5 cm betragen.
- Werkseitig wird zur Benutzung von Behältnissen aus Edelstahl oder Aluminium geraten.

Während des Abkühlvorgangs:

- Das Produkt sollte in vorgekochten Portionen vakuumverpackt eingeführt werden, damit Aroma, Frische, usw. erhalten bleiben und die spätere Zubereitung vereinfacht werden.
- Das Produkt an Stellen setzen, an denen eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Keine Elemente auf die Roste legen, die die Luftzirkulation einschränken könnten.
- Die Öffnungszeiten der Gerätetür und die Handhabungszeiten auf das absolute Minimum beschränken.
- Keine warmen Produkte oder unverschlossene Flüssigkeiten in das Gerät stellen.

28.3 – PRODUKTION

Ausgehend von den verschiedenen bei der Herstellung erhaltenen Faktoren und Daten soll dem Anwender ein möglichst homogenes Standardprodukt aus der internationalen Produktion nahe gebracht werden.

MODELL	PRODUKTION (kg) (*)	
	KÜHLUNG	EINFRIEREN
3GN 1/1	12	6
5GN 1/1	25	15
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30
12GN 1/1	50	30
12GN 1/1 POT.	60	40
16GN 1/1	80	50
10GN 2/1	100	65

(*) Produktion berechnet nach EN22042:2022 (Kühlung, +65 ºC ☐ +10 ºC 120'; . Einfrieren+65 ºC ☐ -18 ºC 270')

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

29 – GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN SCHOCKFROSTER

Das Gerät verfügt über folgende Betriebszyklen:

- Off-Modus, das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.
- Stand-by-Modus, das Gerät wird mit Strom versorgt und ist ausgeschaltet.
- On-Modus, das Gerät wird mit Strom versorgt, ist eingeschaltet und wartet auf den Beginn eines Betriebszyklus
- Run-Modus, das Gerät wird mit Strom versorgt, ist eingeschaltet und in Betrieb. Nachfolgend wird unter „Einschalten des Geräts" der Wechsel vom Stand-by- in den On-Modus verstanden und mit „Ausschalten des Geräts" der Wechsel vom On- in den Stand-by-Modus.

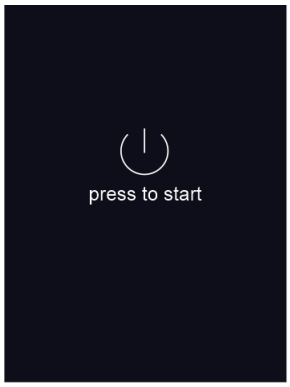
Wenn die Spannungsversorgung im Standby- oder On-Modus unterbrochen wird, kehrt das Gerät bei erneuter Stromzufuhr wieder in den vorherigen Modus zurück.
Kommt es im Run-Modus zu einer Stromunterbrechung, funktioniert das Gerät bei erneuter Stromzufuhr wie folgt:

- Wenn es einen temperaturgesteuerten Zyklus ausführt, wird dieser Zyklus neu gestartet.
- Wenn es einen zeitgesteuerten Zyklus ausführt, erfolgt ein Neustart des Zyklus im Augenblick der Stromunterbrechung.
- Wenn es einen Konservierungszyklus ausführt, kehrt es in diesen Zyklus zurück.

29.0 **EINSCHALTEN** / *AUSSCHALTEN DES SCHOCKFROSTERS*

(Die in dieser Bedienungsanleitung verwendeten Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und können je nach dem von Ihnen erworbenen Modell abweichen).

Einschalten der Spannungsversorgung. Auf dem Display wird zunächst der Starthinweis angezeigt, anschließend wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Drücken Sie nun auf die Einschalttaste, um in das Startmenü zu gelangen.



Hier werden die verschiedenen Funktionen des Geräts angezeigt.

Startmenü



Wenn während der Stromunterbrechung ein Uhrzeitfehler auftritt (Fehlercode „RTC"), müssen der aktuelle Tag und die Uhrzeit wieder eingestellt werden.

Um das Gerät auszuschalten, muss im Startmenü folgende Taste gedrückt werden: 

29.1 SPERREN/ENTSPERREN DES TASTENFELDS

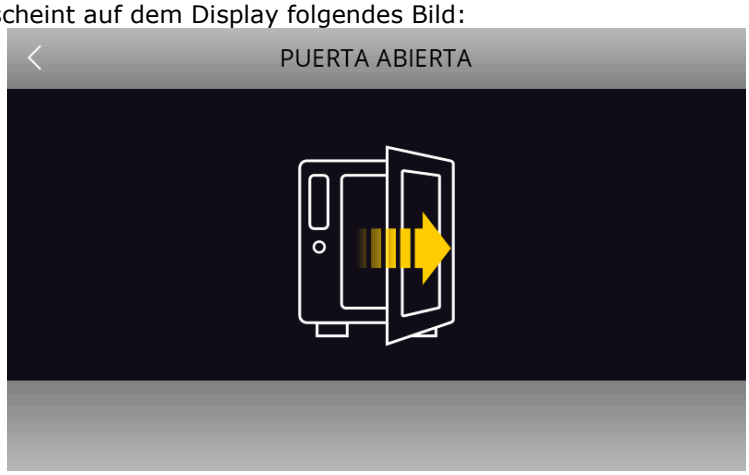
Die Tastatur wird nach der Inaktivitätszeit automatisch gesperrt. Wenn die Tastatur gesperrt ist, öffnet sich bei Berührung ein Pop-up-Fenster mit der Sperrmeldung und dem Hinweis, wie die Tastatur wieder entsperrt werden kann. Wischen Sie mit dem Finger nach rechts, um sie zu entsperren.



<u>Zum Stummschalten des Alarms einfach eine beliebige Taste drücken.</u>

29.2 HINWEIS FÜR GEÖFFNETE TÜR

Beim Öffnen der Tür erscheint auf dem Display folgendes Bild:



Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Hinweis zu entfernen.

30 BETRIEB

30.0 BETRIEBSZYKLEN

Das Gerät verfügt über folgende Betriebszyklen:

- Vorkühlung
- Temperaturgesteuerte Schnellkühlung und Konservierung
- Temperaturgesteuerte Hard-Schnellkühlung und Konservierung
- Zeitgesteuerte Schnellkühlung und Konservierung
- Zeitgesteuerte Hard-Schnellkühlung und Konservierung
- Temperaturgesteuertes Schockfrosten und Konservieren
- Temperaturgesteuertes Soft-Schockfrosten und Konservierung
- Zeitgesteuertes Schockfrosten und Konservierung
- Zeitgesteuertes Soft-Schockfrosten und Konservierung
- Multitimer-Dauerzyklus
- Speiseeis-Schockfrosten
- Abtöten von Keimen bei Fisch
- Abtauen
- Kerntemperaturfühler (Optional)

30.1 AUSWAHL DER BETRIEBSZYKLEN

Vom Startmenü aus kann man auf alle Funktionen des Geräts zugreifen. Hier werden folgende Betriebszyklen aufgeführt:

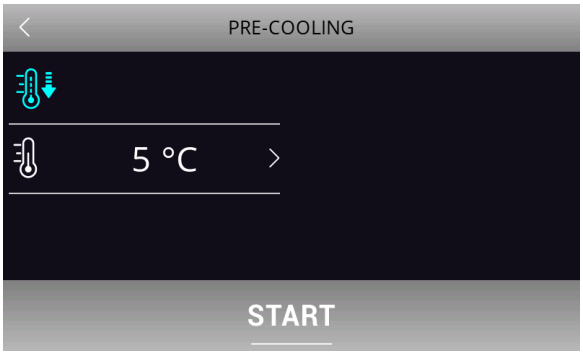


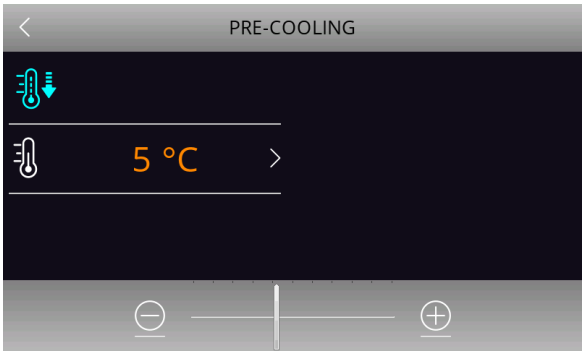
Pre-Cooling	Ermöglicht die Auswahl eines Vorkühlungszyklus für die Kühlkammer.
Blast Chiller	Einschalten des Schockfrosters mit Auswahl/Einstellung eines Standard-Schnellkühl-/Schockfrostzyklus sowie eines Multitimer-Zyklus.
Special Cycles	In diesem Menü kann einer der verfügbaren Sonderzyklen ausgewählt werden.
Cookbook	Auswahl des Kochbuchs mit fertigen Rezepten; siehe entsprechendes Kapitel.
	Dieses Symbol wird bei einer Alarmmeldung angezeigt.
HACCP	Anzeigen der während des Betriebs registrierten Historiendaten.

30.2 VORKÜHLUNG

Pre-Cooling

Durch Drücken dieser Taste im Startmenü wird der Vorkühlungszyklus ausgewählt. Dieser Zyklus ähnelt dem einer normalen Schnellkühlung und kann allen Betriebszyklen vorausgehen.
Bei Auswahl erscheint folgende Anzeige:



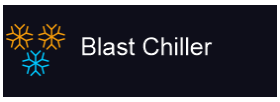


Bestimmen Sie den gewünschten Solltemperaturwert und drücken Sie die Taste START, um die Vorkühlung in der Kühlkammer zu starten. Daraufhin erscheint in folgender Anzeige, dass der Vorkühlungszyklus begonnen hat.



Drücken Sie die Taste STOP, um die Vorkühlung zu stoppen.
Wenn der gewünschte Solltemperaturwert erreicht ist, ertönt der Summer und der Zyklus hält die Kühlkammertemperatur solange aufrecht, bis die Taste STOP gedrückt wird; daraufhin erscheint automatisch das Startmenü.

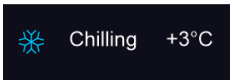
30.3 SCHNELLKÜHLUNG



Wenn dieser Zyklus gewählt wird, erscheint folgendes Untermenü:



Hier stehen folgende Zyklen zur Auswahl: Schnellkühlung, Schockfrosten, Dauerzyklus und benutzerdefinierter Zyklus:



Ermöglicht die Auswahl einer Standard-Schnellkühlung. Im gleichen Menü besteht die Möglichkeit, den Hard-Modus auszuwählen, der für den Schnellkühlzyklus zwei verschiedene Solltemperaturwerte vorsieht. Am Ende des Zyklus wird dann die entsprechende Konservierungsphase eingeleitet.



Ermöglicht die Auswahl eines Standard-Schockfrostzyklus. Im gleichen Menü kann der Soft-Modus ausgewählt werden, der für den Schockfrostzyklus zwei verschiedene Sollwerte vorsieht. Am Ende des Schockfrostzyklus wird dann die entsprechende Konservierungsphase eingeleitet.



Ermöglicht die Auswahl eines fortlaufenden Schnellkühl-/Schockfrostzyklus, mit der Möglichkeit, mehrere Timer zu aktivieren.

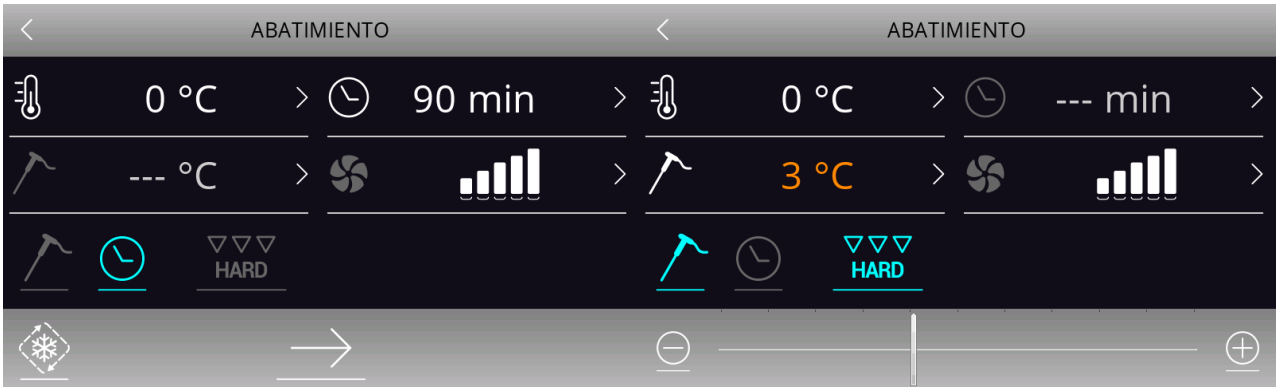


Mit dieser Funktion wird der Vorgang zur Einstellung eines benutzerdefinierten Zyklus gestartet. In diesem Zyklus können bis zu vier Phasen erstellt werden. Nach Einstellung der einzelnen Phasen kann man entweder den Zyklus starten oder aber das konfigurierte Programm im Kochbuch speichern.

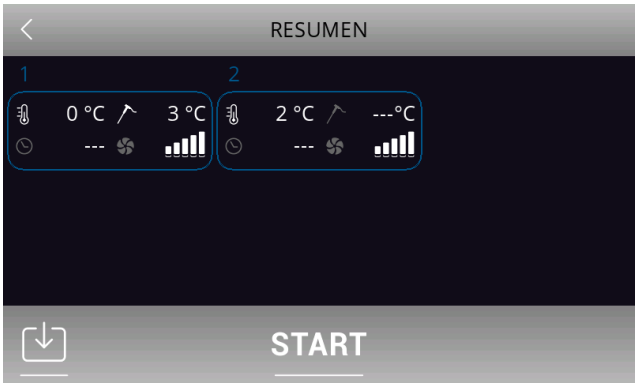
SCHNELLKÜHLUNG/SCHOCKFROSTEN UND KONSERVIERUNG



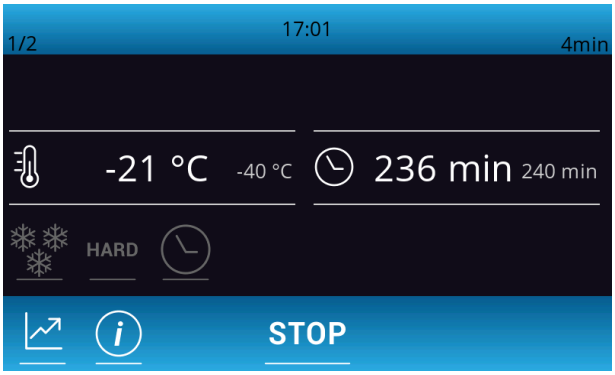
Durch Drücken einer dieser Tasten wird ein Schnellkühl- bzw. ein Schockfrostzyklus gestartet, woraufhin folgende Anzeige mit dem aktivierten „Fühlersymbol" erscheint . Das Aufleuchten des Fühlersymbols bedeutet, dass der Standardzyklus immer temperaturgesteuert abläuft. Um auf den zeitgesteuerten Zyklus umzuschalten, ist die Taste  zu drücken, woraufhin das Fühlersymbol deaktiviert wird und das Zeitsymbol aufleuchtet.

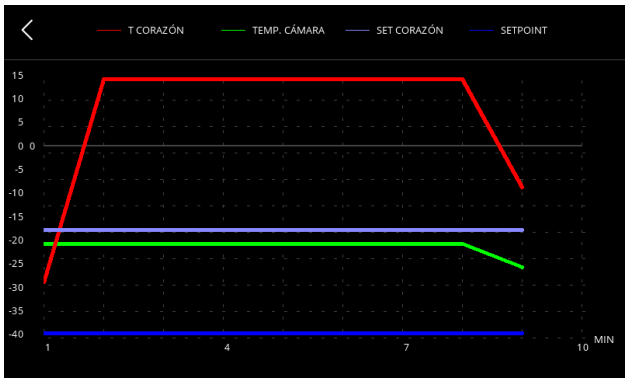


Der ausgewählte Zyklus startet mit den für ihn festgelegten Standardeinstellungen, wobei man durch Drücken der Taste  innerhalb der zulässigen Bereiche die wichtigsten Werte einstellen kann. Um alle Sollwerte der verschiedenen Phasen für den ausgewählten Zyklus einzustellen, muss man den Expertenmodus mit der Taste  aktivieren. Nachdem die verschiedenen Einstellungen vorgenommen wurden, beenden Sie die Phase mit der Taste . Daraufhin erscheint eine Übersicht der für den Zyklus eingestellten Daten, die nachfolgend erläutert werden:



Drücken Sie die Taste , um das konfigurierte Programm zu speichern, oder die Taste START, um den Zyklus zu starten.
Wenn der Zyklus temperaturgesteuert abläuft, wird zunächst der Test durchgeführt, um das korrekte Einstecken des Fühlers in das Lebensmittel zu überprüfen. Sollte der Test negativ ausfallen, wird automatisch auf den zeitgesteuerten Zyklus umgeschaltet, der Summer ertönt und auf dem Display leuchtet das Alarmsymbol auf. Während der Ausführung des Zyklus werden auf dem Display die wichtigsten Sollwerte angezeigt. Die Grafik für den Temperaturverlauf wird durch Drücken der Taste angezeigt, außer bei einem Neustart des Zyklus nach einem Stromausfall. Der Zyklus kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP beendet werden.





Nachdem der Schnellkühl-/Schockfrostzyklus durch Erreichen der mit dem Fühler gemessenen Temperatur oder nach Ablauf der vorgegebenen Zeit abgeschlossen ist, ertönt der Summer und es beginnt die Konservierungsphase.



Die Konservierungsphase ist unbegrenzt und endet erst durch Drücken der Taste STOP.

HARD-SCHNELLKÜHLUNG/SOFT-SCHOCKFROSTEN UND KONSERVIERUNG

Im Einstellungsmenü eines Schnellkühl-/Schockfrostzyklus hat man die Möglichkeit, einen Hard-Schnellkühl-/Soft-Schockfrostzyklus auszuwählen, indem man jeweils auf die Taste 

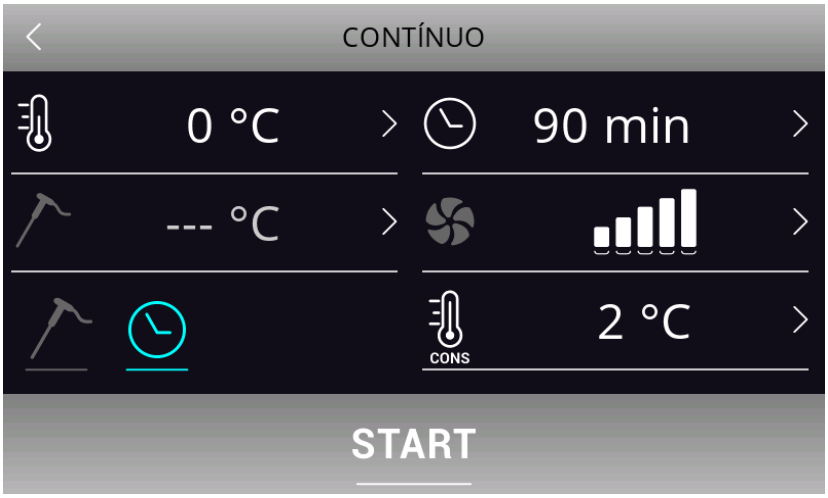
oder 

tippt. Stellen Sie vor der Auswahl dieses Modus sicher, dass Sie den gewünschten Zyklustyp eingestellt haben (also zeit- oder temperaturgesteuert).
Dieser Zyklus besteht aus zwei Kühlphasen mit unterschiedlichen Sollwerten sowie einer nachfolgenden Konservierungsphase.
- Einer ersten sog. Hard-Phase zum schnellen Kühlen und einer Soft-Phase zum Schockfrosten, mit den durch die jeweiligen Parameter festgelegten und nicht änderbaren Sollwerten.
- Einer zweiten Schnellkühl-/Schockfrostphase mit modifizierbaren Sollwerten.
- Einer dritten Konservierungsphase mit modifizierbaren Sollwerten.
Am Ende einer Phase schaltet die Steuerung automatisch auf die nächste. Der Abschluss der ersten beiden Phasen wird durch das Ertönen des Summers signalisiert.
Für diesen Zyklus kann man auch den zeitgesteuerten Modus wählen. in diesem Fall wird der Wechsel auf die nächste Phase durch die vorgegebene Zeit bestimmt.

DAUERZYKLUS



Mit dieser Taste kann beim zeitgesteuerten Zyklus ein Dauerzyklus mit Multitimer ausgewählt werden. Nach Auswahl dieses Zyklus erscheint eine Anzeige, in der die entsprechenden Temperaturwerte der Kühlkammer eingestellt werden können.



Der Zyklus wird durch Drücken der Taste 

gestartet und endet, wenn alle Timer abgelaufen sind; anschließend wechselt das Gerät automatisch in die Konservierungsphase.

Der zeitgesteuerte Zyklus bietet die Möglichkeit, bis zu vier Timer zu programmieren.
Er beginnt mit dem Einschalten des ersten Timers mit den jeweils voreingestellten Werten, während die anderen Timer bei bereits laufendem Zyklus mit ihren entsprechenden voreingestellten Werten durch Drücken des jeweiligen Stift-Symbols und Einstellen einer Zeit aktiviert werden.
Zum Zeitpunkt der Zeiteinstellung, wenn der Timer bestätigt wird, startet das Gerät direkt mit dem Countdown. Jeder Timer ist unabhängig und kann bei seiner Beendigung zurückgesetzt werden, woraufhin der Countdown erneut beginnt.
Der Zyklus endet erst, wenn alle eingestellten Timer abgelaufen sind. Am Ende eines Timer-Countdowns ertönt der Summer, im Display erscheint eine Benachrichtigung und der Timerwert „0 min" wird grün angezeigt.



BENUTZERDEFINIERTER ZYKLUS

MANUAL

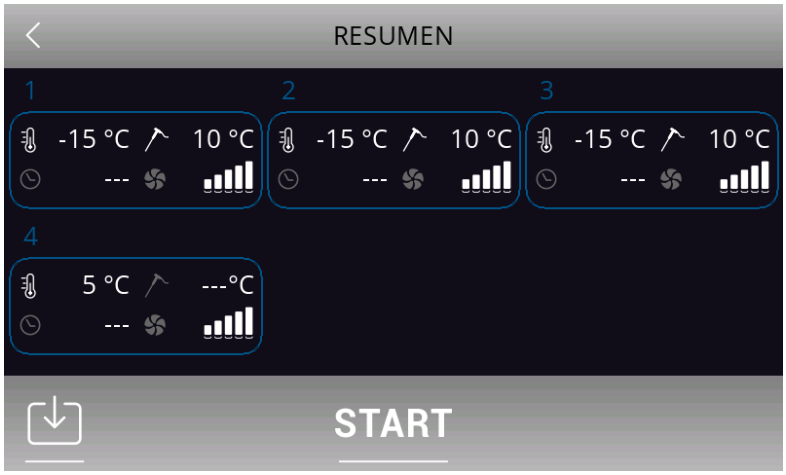
Mit der Funktion „Benutzerdefiniert" lässt sich ein maximal aus 4 Phasen (3 Schnellkühlungsphasen und 1 Konservierungsphase) bestehender Zyklus programmieren, wobei die Phasen temperatur- oder zeitgesteuert ablaufen oder aus einem Mix beider Steuerungsarten bestehen können.



Der benutzerdefinierte Zyklus wird durch Aktivieren der ersten Phase gestartet, die standardmäßig vom Temperaturfühler gesteuert wird. Die Steuerung durch den Temperaturfühler kann auf Zeitsteuerung umgeschaltet und die jeweiligen Sollwerte können geändert werden.

Um weitere Phasen hinzuzufügen, drückt man die Taste , während man eine im Programm vorhandene Phase mit der Taste löscht. Mit den in der Kopfzeile vorhandenen Pfeilen kann man zwischen den verschiedenen Phasen hin- und herwechseln.

Wenn die gewünschten Phasen festgelegt und die verschiedenen Einstellungen erfolgt sind, drücken Sie bitte die Taste , um zu bestätigen, dass die Programmierung abgeschlossen ist; daraufhin erscheint folgende Übersicht:



Drücken Sie die Taste START, um den Zyklus zu starten, oder die Taste , um ihn im Kochbuch zu speichern.

31 SOLLWERT-EINSTELLUNG

31.0 EINSTELLUNG DER SOLLTEMPERATURWERTE DER KÜHLKAMMER

Wenn ein Schnellkühl-, Schockfrost-, Dauer- oder ein kundenspezifischer Zyklus ausgewählt wird, werden die in der Einstellungsphase voreingestellten Temperaturwerte für Kühlkammer und Produkt, die Zeit sowie die Lüfterdrehzahl geladen. Diese Werte können vom Benutzer innerhalb des für jeden Parameter eingestellten Bereichs geändert werden. Für diese Änderung drücken Sie die neben dem einzustellenden Wert vorhandene Taste , woraufhin die nachfolgende Anzeige erscheint und der Änderungswert orange aufleuchtet.



Stellen Sie den gewünschten Wert mithilfe des unteren Schiebereglers ein. Nach der Einstellung drücken Sie die neben dem geänderten Wert vorhandene Taste , woraufhin man zum vorherigen Menü zurückkehrt.

31.1 EINSTELLUNG DES SOLLTEMPERATURWERTS DES PRODUKTS

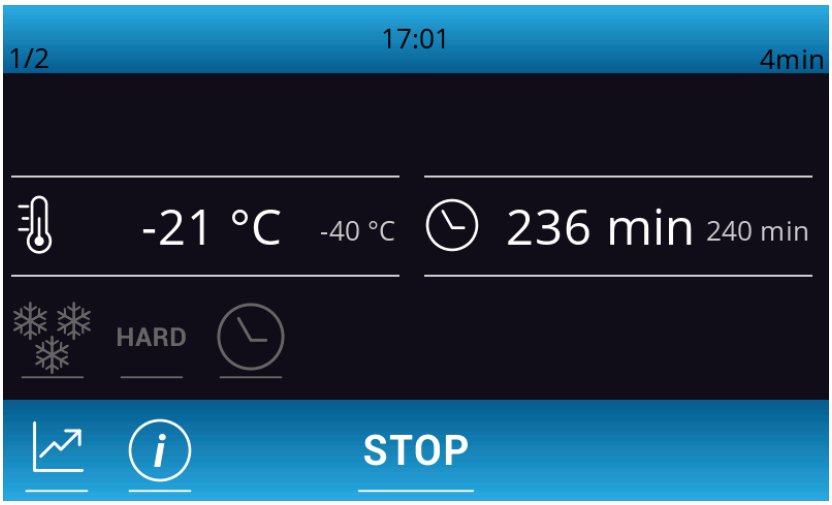
Gehen Sie vor wie bei der Einstellung des Solltemperaturwerts der Kühlkammer, nachdem Sie vorher die Taste für die Einstellung der Produkttemperatur gedrückt haben (also die vom Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur).

31.2 EINSTELLUNG DER ZYKLUSDAUER

Gehen Sie vor wie bei der Einstellung des Solltemperaturwerts der Kühlkammer, nachdem Sie vorher die Taste für die Einstellung der Zyklusdauer gedrückt haben.

32 ZYKLUSAUSFÜHRUNG

Durch Drücken der Taste START wird der vorher eingestellte Zyklus gestartet. Wenn der Zyklus temperaturgesteuert erfolgt, endet die Schnellkühl- bzw. Schockfrostphase, sobald der Kerntemperaturfühler die voreingestellte Temperatur erreicht hat. Wenn der Zyklus zeitgesteuert erfolgt, endet die Schnellkühl- bzw. Schockfrostphase, wenn die voreingestellte(n) Zeit(en) abgelaufen ist(sind). Während der Zyklus-ausführung erscheint folgende Anzeige:



Sie informiert zusammengefasst über die Merkmale des aktiven Zyklus.

Durch Drücken der Taste kann man sich die Werte der Fühler, den Status der Ein- und Ausgänge und eventuelle aktive Alarme anzeigen lassen.

Durch Drücken der Taste , die nur bei einer Alarmmeldung aufleuchtet, wird angezeigt, um welche Art von Alarm es sich handelt.

Während der Ausführung eines Zyklus werden die Temperaturwerte der aktivierten Fühler, die aktivierten Ausgänge, der Status der Eingänge, die Ausführung von Abtauzyklen und das Vorhandensein von eventuellen Alarmen registriert.

32.0 ENDE EINES ZYKLUS

Wenn der temperaturgesteuerte Schnellkühl-/Schockfrostzyklus korrekt beendet wird, also die Produkt-kerntemperatur innerhalb der zulässigen Zeit erreicht wird, wechselt das Gerät automatisch in die Konservierungsphase, woraufhin folgende Anzeige erscheint:

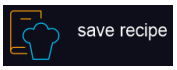


Sollte der temperaturgesteuerte Zyklus nicht innerhalb der zulässigen Zeit beendet werden, wird dies durch das Alarmsymbol im Display mitgeteilt, der Schnellkühlzyklus wird jedoch fortgesetzt.

In den temperaturgesteuerten Zyklen wird bei Betätigen der Taste STOP das unten stehende Menü angezeigt, in dem die nachfolgenden Funktionen aktiviert werden können:



Heizen des Kerntemperaturfühlers zum Herausziehen aus dem Produkt.



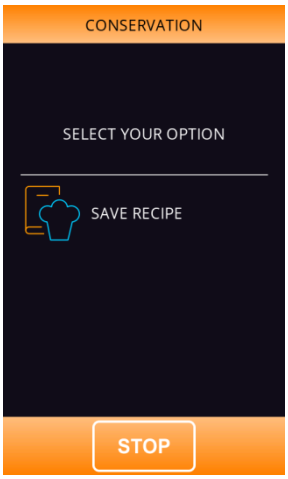
Speichern des gerade ausgeführten Zyklus.



Am Ende eines zeitgesteuerten Zyklus hingegen wird das unten stehende Menü angezeigt, in dem die nachfolgenden Funktionen aktiviert werden können:



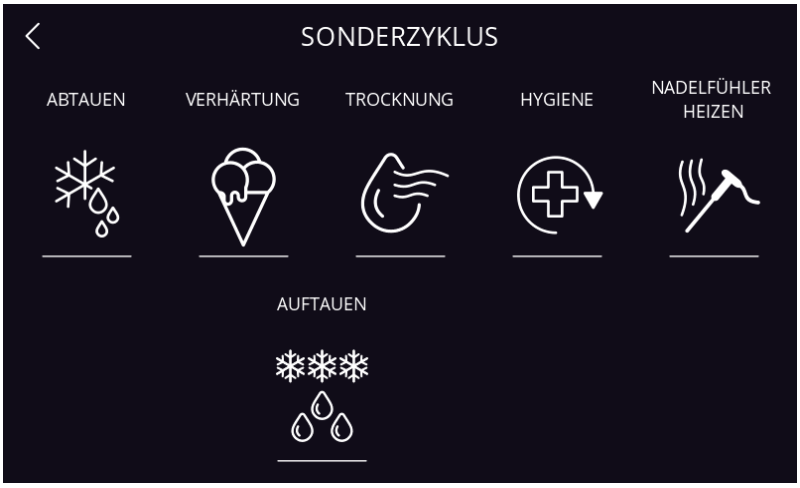
Speicherung des gerade ausgeführten Zyklus.



33 SONDERZYKLEN



Mit dieser Taste kann man auf das Menü für Sonderzyklen zugreifen.



33.0 **ABTÖTEN VON KEIMEN BEI FISCH**



Mit dieser Taste wird ein Zyklus für das Abtöten von Keimen bei Fisch ausgewählt.
Es ist ein spezieller Zyklus, der aus den folgenden Phasen besteht:
- Schnellkühlung, Temperaturerhaltung und Konservierung





Mit den in der Kopfzeile befindlichen Pfeilen kann man zwischen den verschiedenen Phasen dieses Sonderzyklus hin- und herwechseln und deren Sollwerte einsehen/ändern. Nach Auswahl der gewünschten Funktion erscheint das entsprechende Menü mit den voreingestellten Werten, die geändert werden können.

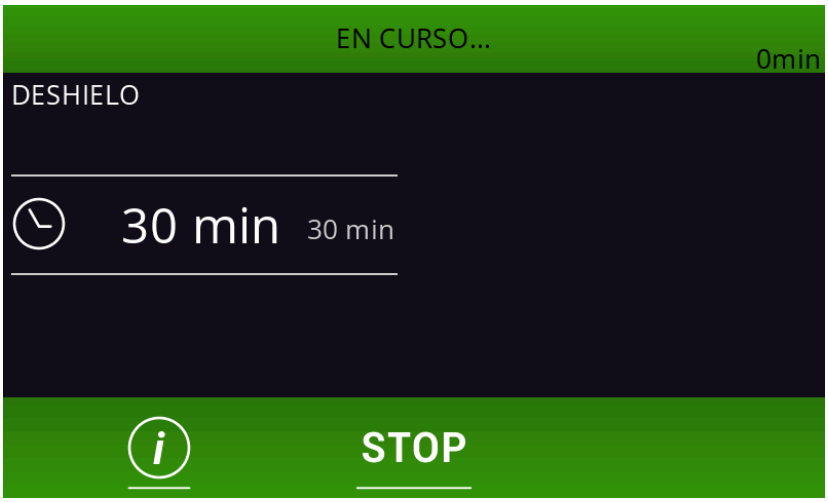
Durch Drücken der Taste START wird der Zyklus für das Abtöten von Keimen bei Fisch gestartet.
Während der Zyklusausführung werden die Endtemperatur der Schnellkühlung, die aktuelle Betriebstemperatur und die Dauer der Temperaturerhaltung angezeigt.
Der Sonderzyklus beginnt mit der Schnellkühlphase. Wenn die vom Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur die Endtemperatur der Schnellkühlung erreicht, schaltet das Gerät automatisch auf Temperaturerhaltung um.
Die Endtemperatur der Schnellkühlung ist gleichzeitig auch der Sollwert für die Temperaturerhaltungsphase.
Nach Ablauf der für die Temperaturerhaltung festgelegten Zeit schaltet das Gerät automatisch in die Konservierungsphase.
Der Test für das Einstecken des Kerntemperaturfühlers wird immer am Anfang des Zyklus ausgeführt. Sollte der Test nicht abgeschlossen werden, ertönt der Summer und der Zyklus wird unterbrochen.
Während des Schnellkühlzyklus werden im Display die vom Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur, die Temperatur der Kühlkammer und die seit Beginn des Schnellkühlzyklus verstrichene Zeit angezeigt.

Der Zyklus kann vorzeitig durch Drücken der Taste STOP unterbrochen werden.

33.1 **ABTAUEN**



Diese Funktion ermöglicht einen manuellen Abtauzyklus, der durch Drücken der Taste START eingeleitet wird. Wenn der Zyklus begonnen hat, erscheint folgende Anzeige:



33.2 SPEISEEIS-SCHOCKFROSTEN



Durch Drücken dieser Taste wird ein Zyklus für das Schockfrosten von Speiseeis ausgewählt.



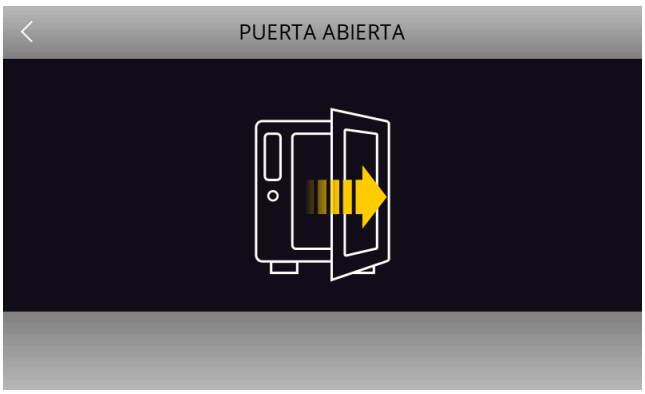
Es handelt sich um einen zeitgesteuerten Schockfrostzyklus mit voreingestelltem Sollwert und festgelegter Dauer. Nach Ablauf der Zeit erfolgt kein Wechsel in die Konservierungsphase, sondern der Schockfrostzyklus läuft weiter, bis die Taste STOP betätigt wird.
Das Öffnen der Tür unterbricht den Countdown, der durch das Schließen der Tür wieder fortgesetzt wird.

33.3 BEHEIZTER KERNTEMPERATURFÜHLER



Durch Drücken dieser Taste wird der Heizwiderstand des Kerntemperaturfühlers eingeschaltet (je nach Modell); der Zyklus kann nur bei geöffneter Tür durchgeführt werden.

Der Zyklus wird auch im Automatikbetrieb durch Drücken der Taste STOP während der Konservierungsphase, nach einem Schnellkühl-/Schockfrostzyklus vorgeschlagen.





Das Ende des Heizvorgangs wird akustisch durch den Summer angezeigt.

Der Heizwiderstand kann durch Drücken der Taste STOP ausgeschaltet werden.

33.4 **TROCKNEN**



Durch Drücken dieser Taste wird ein Trockenzyklus ausgewählt.



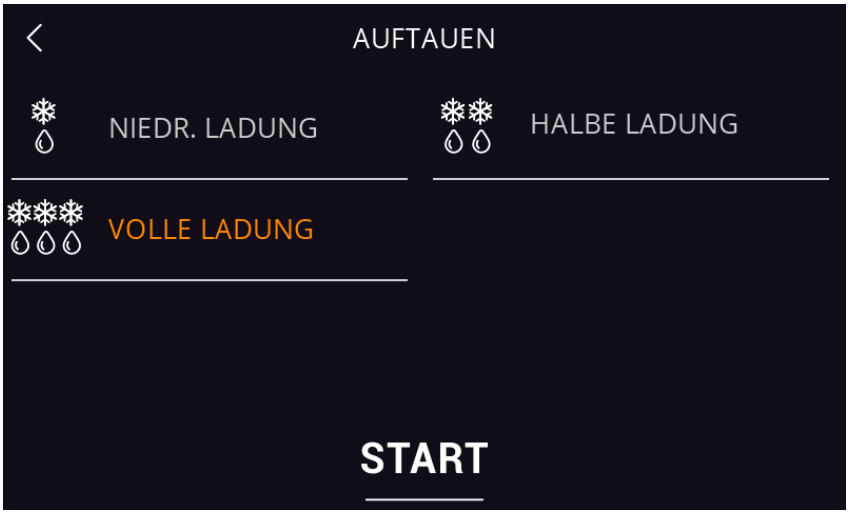
Es handelt sich um einen Zyklus mit Zwangslüftung bei geschlossener Tür und bestimmter Dauer. Das Öffnen der Tür während des Trockenzyklus hat keinen Einfluss auf diesen Vorgang.

Der Zyklus wird nach Ablauf der Zeit beendet oder durch Drücken der Taste STOP unterbrochen.

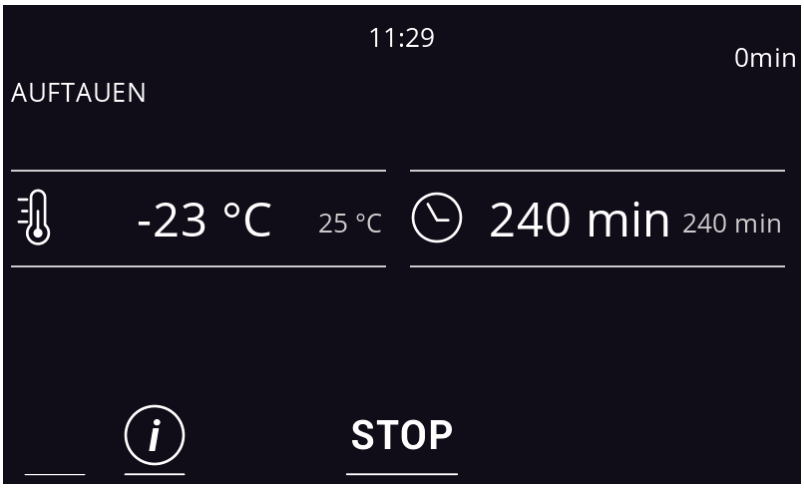
33.5 **AUFTAUEN**



Je nach Modell Ihrer Maschine steht Ihnen möglicherweise ein zusätzlicher Abtauzyklus zur Verfügung. Durch Drücken dieser Taste kann der Benutzer je nach Produktbeladung einen Abtauzyklus auswählen.



Der Einfachheit halber sind die wählbaren Lasten in drei Bänder unterteilt, für die der Controller jeweils drei verschiedene Sätze vordefinierter Parameter lädt. Diese drei Parameter charakterisieren die Arbeitssollwerte in der Kammer und die Dauer des Zyklus, der gleichmäßig in fünf Kaskadenphasen aufgeteilt wird.



Am Ende des Zyklus wird der Summer aktiviert, dann tritt die Maschine in eine Konservierungsphase ein
Bei einer Türöffnung wird die Maschine blockiert.

33.6 **PROGRAMMIERUNG DER REGULIERUNGSSTELLE**

(EU) 2015/1095 / UNE-EN ISO 22042:2022 (ISO 22042:2021)
Bitte erstellen Sie vor der Durchführung des Effizienztests das richtige Programm dafür.
Für das Abkühlprogramm müssen Sie 120 Minuten einplanen. Kammersollwert -35 °C. Im Test erfolgt der Abschluss des Zyklus nach Zeit.
Sie sollten das Hard-Freeze-Programm auf 270 Minuten einstellen. Kamerasollwert: -35 °C. Im Test erfolgt die Fertigstellung nach Zeit.

34 **KOCHBUCH**



Das Gerät verfügt über zwei Kochbücher





34.0 **REZEPTE IN SPEICHERN**

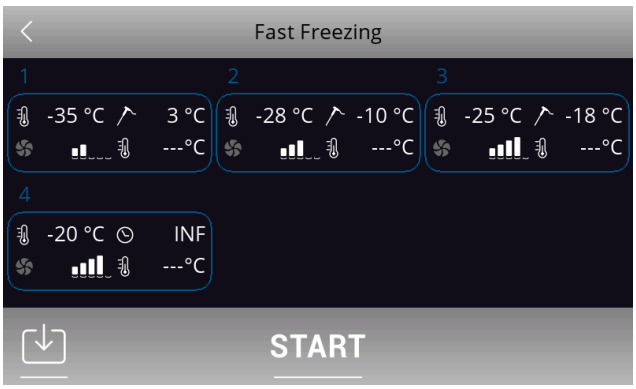
Zyklen können sowohl zeit- als auch temperaturgesteuert gespeichert werden. Im letzteren Fall wird die Zeit gespeichert, die benötigt wird, um die gewünschte Kerntemperatur zu erreichen.
Ein Rezept kann auf folgende Arten gespeichert werden:

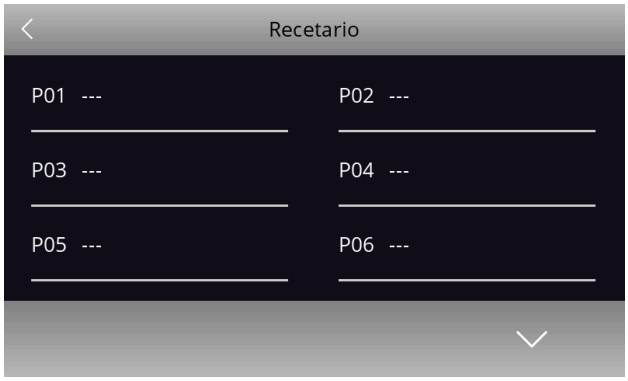
- Während der Konservierung nach einem benutzerdefinierten Schnellkühl-/ Schockfrostzyklus, indem man die Taste STOP betätigt, woraufhin das Gerät das Abspeichern des erstellten Rezepts vorschlägt.
- Speichern eines Rezepts vor der Ausführung eines Zyklus.
- Die Auswahl und Änderung eines bereits gespeicherten Rezepts.

Nachfolgend ein Beispiel für das Speichern eines Rezepts vor Ausführung des Zyklus.
Nachdem Sie den gewünschten Zyklus eingestellt haben, in den Modus „Zyklusübersicht" wechseln.

Bevor Sie die Taste START drücken, ist das Rezept folgendermaßen zu speichern:

Drücken Sie die Taste : Damit gelangen Sie auf die Seite, auf der eine Liste der verfügbaren Positionen (gekennzeichnet durch „---") sowie alle zuvor gespeicherten Rezepte angezeigt werden.





- Wählen Sie die Position aus, an der Sie das neue Rezept speichern oder ein bestehendes überschreiben möchten.

-Drücken Sie die Taste  zur Bestätigung, woraufhin das Tastaturfeld angezeigt wird (tippen Sie auf , wenn Sie den Vorgang ohne Speichern beenden möchten).

- Geben Sie den gewünschten Rezeptnamen ein und drücken Sie zur Bestätigung auf .





Wenn Sie den Namen des Rezepts ändern möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:
- Tippen Sie auf den Namen des gewünschten Rezepts.
- Tippen Sie auf die Taste , um das Überschreiben zu bestätigen, woraufhin das Tastaturfeld angezeigt wird (tippen Sie auf , wenn Sie den Vorgang ohne Speichern beenden möchten).
- Löschen Sie mit der Taste den angezeigten Rezeptnamen und geben Sie den neuen Rezeptnamen ein.
- Drücken Sie die Taste zur Bestätigung.

34.1 REZEPT STARTEN

Wenn Sie ein Rezept beginnen möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet und kein Zyklus in Betrieb ist.
- Drücken Sie die Taste Cookbook .
- Gehen Sie in das Menü my cookbook und wählen Sie das gewünschte Rezept aus.
- Tippen Sie auf der Seite „Zyklusübersicht" auf die Taste START, um das Rezept zu starten.
- Wenn Sie die Rezepturdaten ändern möchten, tippen Sie auf die Taste , um auf die Einstellungen zuzugreifen.

34.2 REZEPT LÖSCHEN

Um ein Rezept zu löschen, wählen Sie in der Liste das zu löschende Rezept aus und drücken Sie die Taste

34.3 EINSTELLUNGEN (UHRZEIT UND DATUM, SERVICE, INTERNE WERTE, SPRACHEN)

Durch Drücken der Taste im Startmenü gelangt man in den Bereich EINSTELLUNGEN (SETTINGS). Hier hat man Zugriff auf folgenden Menüs:



- Uhrzeit und Datum (Clock)

In diesem Bereich können Sie die Uhrzeit und das Datum des Geräts einstellen.

- Service

Über diese Taste gelangt man auf folgende Funktionen:
Einstellung der Parameter mittels Passwort.
Wiederherstellung der Werkseinstellungen mittels Passwort.

- Interne Werte

Im Bereich INTERNE WERTE (INTERNAL VALUES) hat man Zugriff auf die folgenden Funktionen:
- Alarme
- Status der Ein- und Ausgänge
- Betriebsstunden des Kompressors
- Auswahl der HACCP-Daten

- Interne Daten zurücksetzen
Im Menü „Interne Daten zurücksetzen" (über Passwort zugänglich) können die folgenden Daten gelöscht werden:
- Betriebsstunden des Kompressors
- HACCP-Alarme
- Benutzerdefinierte Rezepte

- Sprache auswählen
Mit dieser Taste können Sie die Sprache auswählen.

35 USB

Die folgenden Vorgänge können über den USB-Anschluss durchgeführt werden:

- Download der Einstellungen in den Rezepten und in den Arbeitszyklen von „Sonderzyklen" (im Folgenden als „Programme" bezeichnet).

- Download von Informationen über die HACCP-Historie.

Für den Download der HACCP-Daten gehen Sie folgendermaßen vor:
1. Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet und kein Zyklus in Betrieb ist.
2. Stecken Sie einen USB-Stick in den USB-Anschluss des Geräts und warten Sie ein paar Sekunden.
3. Tippen Sie auf „DOWNLOAD HACCP-DATEN".
4. Wählen Sie das Datum und die Startzeit der aufgezeichneten Datenhistorie.
5. Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓, woraufhin eine Datei namens „haccp.csv" erzeugt wird.
6. Ziehen Sie abschließend den USB-Stick wieder aus dem USB-Anschluss. Im Falle von Sprachen, die nicht das lateinische Alphabet verwenden, werden die Daten in der Datei „haccp.csv" in englischer Sprache gespeichert.

36 HACCP-ALARME

Um in den Bereich HACCP-Alarme zu gelangen, drücken Sie im Startmenü auf die Taste HACCP, woraufhin hin folgende Anzeige erscheint:



In der HACCP-Liste werden folgende Alarme gespeichert:
- Dauer des Schnellkühl-/ Schockfrostzyklus
- Stromausfall (Power failure)
- Tür geöffnet
- Alarm für hohe Temperatur

37 BEDEUTUNG VON ALARMMELDUNGEN UND FEHLERN

Code	Bedeutung
RTC	Uhrfehler Lösungen: - Stellen Sie erneut den aktuellen Tag und die Uhrzeit ein. Hauptsächliche Folgen: - Das Gerät zeichnet nicht das Datum und die Uhrzeit auf, zu der ein HACCP-Alarm aufgetreten ist. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
KÜHLKAMMER-TEMPERATURFÜHLER	Fehler des Kühlkammer-Temperaturfühlers Lösungen: - Prüfen Sie den Wert des Parameters P0. - Überprüfen Sie, dass der Temperaturfühler nicht beschädigt ist. - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Gerät und Temperaturfühler. - Überprüfen Sie die Temperatur der Kühlkammer. Hauptsächliche Folgen: - Wenn der Fehler im Stand-by-Modus auftritt, kann kein Betriebszyklus ausgewählt oder begonnen werden. - Wenn der Fehler während der Schnellkühlung oder dem Schockfrosten auftritt, läuft der Zyklus weiter und der Kompressor läuft im Dauerbetrieb. - Wenn der Fehler während der Konservierung auftritt, hängt der Status des Kompressors von den Parametern C4 und C5 oder C9 ab. - Der Alarm für Höchsttemperatur wird zu keinem Zeitpunkt ausgelöst. - Die Türwiderstände schalten sich zu keinem Zeitpunkt ein. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
VERDAMPFER-TEMPERATURFÜHLER	Fehler des Verdampfer-Temperaturfühlers Lösungen: - Dieselben Fehler wie beim Kühlkammer-Temperaturfühler, jedoch bezogen auf den Verdampfer-Temperaturfühler. Hauptsächliche Folgen: - Wenn der Parameter P4 auf 1 eingestellt ist, gilt für die Dauer des Abtauens die mit dem Parameter d3 eingestellte Zeit. - Der Parameter F1 hat keine Wirkung. - Der Alarmausgang wird aktiviert.

KERNTEMPERATURFÜHLER	Fehler des Kerntemperaturfühlers Lösungen: - Dieselben Fehler wie beim Kühlkammer-Temperaturfühler, jedoch bezogen auf den Kerntemperaturfühler. Hauptsächliche Folgen, wenn der Parameter P3 auf 1 eingestellt ist: - Wenn der Fehler im Stand-by-Modus auftritt, funktionieren die temperaturgesteuerten Betriebszyklen zeitgesteuert. - Wenn der Fehler während der temperaturgesteuerten Schnellkühlung auftritt, gilt für die Dauer der Schnellkühlung die mit Parameter r1 eingestellte Zeit. - Wenn der Fehler während dem temperaturgesteuerten Schockfrosten auftritt, gilt für die Dauer des Schockfrostens die mit Parameter r2 eingestellte Zeit. - Wenn der Fehler beim Aufheizen der beheizten Sonde auftritt, wird der Heizvorgang unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ	Überhitzungsschutz-Alarm Lösungen: - Überprüfen Sie die Bedingungen für den Überhitzungsschutz. - Überprüfen Sie den Wert des Parameters i11. Hauptsächliche Folgen: - Der aktive Zyklus wird unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
HOCHDRUCK	Hochdruck-Alarm Lösungen: - Überprüfen Sie die Bedingungen am Hochdruckeingang und die Produktmenge. - Überprüfen Sie den Wert des Parameters i6. Hauptsächliche Folgen: - Wenn für den aktiven Zyklus der Kompressor erforderlich ist, wird der Zyklus unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
TÜR GEÖFFNET	Alarmmeldung bei geöffneter Tür Lösungen: - Überprüfen Sie den Zustand der Tür. - Überprüfen Sie den Wert der Parameter i0 und I1. Hauptsächliche Folgen: - Der mit dem Parameter i0 eingestellte Effekt. - Der Alarmausgang wird aktiviert.

HOHE TEMPERATUR	Alarmmeldung bei Höchsttemperatur (HACCP-Alarm) Lösungen: - Überprüfen Sie die Temperatur der Kühlkammer. - Überprüfen Sie den Wert der Parameter A4 und A5. Hauptsächliche Folgen: - Das Gerät zeichnet den Alarm auf. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
ZYKLUSZEIT	Der temperaturgesteuerte Schnellkühl- oder Schockfrostzyklus wurde nicht innerhalb der maximalen Zeit abgeschlossen (HACCP-Alarm). Lösungen: - Überprüfen Sie den Wert der Parameter r5 und r6. Hauptsächliche Folgen: - Das Gerät zeichnet den Alarm auf. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
KOMMUNIKATIONSFEHLER	Kommunikationsfehler Benutzeroberfläche-Steuermodul Lösungen: - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Benutzeroberfläche und Steuermodul. Hauptsächliche Folgen: - Ein eventuell aktiver Zyklus wird beendet und es kann kein anderer gestartet werden.
KOMPATIBILITÄTSFEHLER	Kompatibilitätsfehler Benutzeroberfläche-Steuermodul Lösungen: - Stellen Sie sicher, dass Benutzeroberfläche und Steuermodul miteinander kompatibel sind. Hauptsächliche Folgen: - Der eventuell aktive Zyklus wird beendet und es kann kein anderer gestartet werden.
STROMAUSFALL	Alarmmeldung bei Stromunterbrechung (HACCP-Alarm) Lösungen: - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Gerät und Spannungsversorgung. Hauptsächliche Folgen: - Das Gerät zeichnet den Alarm auf. - Der möglicherweise aktive Zyklus wird fortgeführt, wenn die Spannungsversorgung wiederhergestellt ist. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
KERNTEMPERATURFÜHLER BEIM SONDERZYKLUS ABTÖTEN VON KEIMEN	Alarmmeldung beim Sonderzyklus Abtöten von Keimen Lösungen: - Überprüfen Sie, dass der Kerntemperaturfühler richtig eingesteckt ist und den Wert der Parameter r17 und r18. Hauptsächliche Folgen: - Der Sonderzyklus wird unterbrochen.

DAUER DES SONDERZYKLUS ABTÖTEN VON KEIMEN	Alarmmeldung, wenn der Sonderzyklus nicht innerhalb der maximalen Dauer abgeschlossen wird (HACCP-Alarm) Lösungen: - Überprüfen Sie den Wert des Parameters r23. Hauptsächliche Folgen: - Das Gerät zeichnet den Alarm auf. - Der aktive Zyklus wird unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.
KERNTEMPERATURFÜHLER	Alarmmeldung bei nicht eingestecktem Kerntemperaturfühler Lösungen: - Überprüfen Sie, dass der Kerntemperaturfühler richtig eingesteckt ist und den Wert der Parameter r17 und r18. Hauptsächliche Folgen: - Der aktive temperaturgesteuerte Zyklus wird auf zeitgesteuerten Zyklus umgeschaltet.

37.0 VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Sich nicht an die Türen hängen. Die Standfestigkeit des Gerätes bei offenen Türen ist gewährleistet.
- Keine spitzen Werkzeuge in Nähe des Kühlkreislaufs verwenden. Das gilt für die VERDAMPFER, KONDENSATOREN, ABDECKUNGEN DER VENTILATOREN, sowie die Ein- bzw. Auslassleitungen.
- Die Steuerung nicht mit feuchten Händen oder barfuss bedienen. Dasselbe gilt in der Nähe elektrischer Bereiche und Bauteile.

38 WARTUNG

Die folgenden Richtlinien sollen sowohl dem Bediener als auch dem zuständigen Kundendienst als Hilfe dienen, um die einwandfreie Funktionsweise des Schockfrosters während seiner Lebensdauer zu gewährleisten.
Im folgenden werden Sie mit den Reinigungsarbeiten, die Sie selbst durchführen können, sowie mit einer kurzen Überprüfung des Gerätes vertraut gemacht, die Sie vornehmen sollten, bevor Sie sich im Störungsfall an den Kundendienst wenden. Wir hoffen, dass Ihnen diese Informationen von Nutzen sind.

38.0 VOM BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNGSARBEITEN

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeglicher Art **muss das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt werden**. Dazu ist der Hauptschalter in die Stellung **OFF** zu bringen (falls am Gerät vorhanden).
Einige Modelle sind mit einem speziellen Abfluss versehen, der die Reinigung, sowie die Abfuhr der eventuell von den Lebensmitteln abgegebenen Flüssigkeiten vereinfacht. Während des Reinigungsvorgangs muss der Abflussstöpsel entfernt und gesäubert werden, damit sich keine Verstopfungen durch mitgeschwemmte Feststoffe bilden können. Auf diese Art und Weise sollen Flüssigkeitsansammlungen vermieden werden. **Nach erfolgter Reinigung muss der Stöpsel wieder ordnungsgemäß eingesetzt werden.**
Wird zur Reinigung Wasser verwendet, so muss das Gerät unbedingt ausgeschaltet werden. Die Panele für den Zugang zu den elektrischen Bauteilen dürfen nur von hierzu autorisiertem Fachpersonal zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten entfernt werden.
Die Reinigung des Geräteinneren ist mit äußerster Vorsicht durchzuführen.

38.1 KERNTEMPERATURMESSSONDE

Bei der Kerntemperaturmeßsonde handelt es such um ein ständig in Gebrauch befindliche Komponente, die stets in sauberem Zustand zu halten ist, um die Übertragung von Keimen Bakterien auf die Lebensmittel zu vermeiden.

Beim Einführen in das Produkt muss ebenfalls sehr vorsichtig vorgegangen werden. Beim Ausschalten sollte die Sonde stets im breiteren Bereich und auf keinen Fall am Kabel gefasst werden. Bei der Entnahme sollte die Sonde vorsichtig bewegt und gedreht werden, um Beschädigungen oder Verformungen zu vermeiden.
Die Sonde muss bis in die Mitte des jeweiligen Lebensmittels eingeführt werden.
Um den gesamten Ablauf zu vereinfachen, sollte die Kerntemperaturmeßsonde vor dem Entfernen der Tabletts eingeführt werden.

38.2 REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG

Vom Benutzer durchzuführen

- In Gerätenähe sollten sich keine Wärmequellen befinden.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß nivelliert sein, um Vibrationen zu vermeiden.
- Die Gummidichtung an der Gerätetür muss sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden und dicht mit dem Gerätegehäuse abschließen.
- Der Stecker für die Stromversorgung muss richtig eingesteckt sein.
- Die Wasserauffangwanne muss sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden (nicht bei allen Modellen verfügbar).
- Die Abflussleitung der Kühlkammer darf nicht verstopft sein.
- Der Kreislauf des Kondensators darf nicht durch Staub verstopft werden. Sollte es hier zu Verschmutzung gekommen sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, damit dieser die entsprechend notwendige Reinigung durchführt.
- Der einwandfreie Durchlass der Ventilatorgitter am Verdampfer darf nicht durch Essensreste behindert werden.

38.3 BEI NICHTBENUTZUNG WÄHREND EINES LÄNGEREN ZEITRAUMS

- Das Gerät über den ON-/ OFF-Knopf ausschalten (falls vorhanden).
- Das Verbindungskabel von der Stromversorgung trennen.
- Das Geräteinnere leeren und gründlich reinigen.
- Die Gerätetür einen Spalt offen stehen lassen, um die Luftzirkulation zu gewährleisten und der Schimmelbildung vorzubeugen.

38.4 ALLGEMEINE ÜBERPRÜFUNG DES GERÄTES

Sollte das Eingreifen eines Technikers erforderlich sein, so führen Sie bitte kurz die folgende Überprüfung am Gerät durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. In einigen Fällen haben die aufgetretenen Störungen oder Fehlfunktionen einfache Ursachen, die der Benutzer ohne fremde Hilfe beheben kann.
Im Folgenden finden Sie einige Beispiele:

a) Das Gerät funktioniert nicht.

- Die ordnungsgemäße Spannungsversorgung des Gerätes überprüfen. Der Hauptschalter muss sich in der eingeschalteten Stellung befinden. Sollte das Display nach dem Drücken einer Taste aufleuchten, so liegt das daran, dass das Display sich verdunkelt, wenn mehr als 120 Minuten seit dem letzten Zyklusende vergangen sind. Diese Standby-Stellung dient zum Energiesparen.

b) Die Temperatur ist zu niedrig.

- In Gerätenähe dürfen keine Wärmequellen vorhanden sein.
- Die Umgebungstemperatur darf nicht mehr als +38°C betragen. Dieser Wert stellt die höchstzulässige Betriebstemperatur für das Gerät dar.
- Überprüfen Sie bitte, ob die Lebensmittel oder Speisen ordnungsgemäß angeordnet sind, dass die Luftausgänge des internen Ventilators nicht verstopft werden und ob ausreichend Zeit seit der Eingabe der Produkte zur Abkühlung verstrichen ist.
- Den sauberen Zustand des Kondensators überprüfen: Es sollte stets daran gedacht werden, dass die Einsparung an Energie umso größer ist, je sauberer das Kühlgerät ist. Das gilt besonders für die Kühlrippen des Kondensators. Die Häufigkeit dieser Überprüfungen hängt von den Eigenschaften des Aufstellungsortes ab. Sollte das Gerät verschmutzt sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst zwecks ordnungsgemäßer Reinigung.
- Das ordnungsgemäße Schließen der Türen überprüfen.

c) Das Gerät erzeugt zu laute oder anormale Geräusche.

- Die ordnungsgemäße Nivellierung des Gerätes und das ordnungsgemäße Schließen der Türen überprüfen.
- Es darf kein Kontakt zwischen Fremdkörpern und den beweglichen Bauteilen des Schockfrosters entstehen.
- Überprüfen, ob die (sichtbaren) Schrauben ordnungsgemäß angezogen sind.

38.5 BESONDERE WARTUNGSARBEITEN

(Autorisiertes Fachpersonal)

- Reinigung des Kondensators: Bei der Reinigung muss darauf geachtet werden, die Kühlrippen des Kondensators aus Aluminium nicht zu beschädigen, da dann der Lufteinlass behindert werden und der Kondensator dann nicht mehr kondensieren würde. Hierdurch können ernsthafte Schäden auftreten, die zum Erlöschen der Garantie für Reparaturleistungen führen.
- Die Temperaturbedingungen für das Gerät müssen den am Gerät vorhanden Angaben entsprechen.
- Die Garantie erlischt ebenfalls im Falle einer nicht ausreichenden Lüftung.
- Das ordnungsgemäße Schließen der Türen überprüfen.
- Die Schutzvorrichtungen an den beweglichen Bauteilen, sowie die seitlichen Panele dürfen nicht entfernt werden, **bevor das Gerät nicht von der Stromversorgung getrennt ist**.
- Den Bereich der Kondensatoreinheit nur mit Handschuhen betreten, da die hier an einigen Bauteilen herrschenden hohen Temperaturen Verbrennungsgefahren mit sich bringen.
- Sollte der Zuführschlauch beschädigt sein, so muss er unverzüglich von hierzu autorisiertem Fachpersonal ausgewechselt werden.
- Beim Auswechseln muss darauf geachtet werden, dass der Schutzleiteranschluss wieder an der richtigen Stelle eingesetzt wird.
- Bei einem notwendigen Kabelaustausch darf auf keinen Fall der Kabelquerschnitt verringert werden.
- Wird die innere Abdeckung der Elektroanlage entfernt, so muss diese beim Wiedereinbau genau an ihrem vorherigen Platz montiert werden.

38.6 PRÜFUNGEN UND GARANTIE

Das Gerät ist im Werk gründlich überprüft worden und hat die verschiedenen produktionstechnischen Versuche einwandfrei absolviert.
Der Lieferant kann im Schadensfall auf der Einsendung des beschädigten Bauteils zwecks genauerer Analyse und zu statistischen Zwecken bestehen.
Der Hersteller übernimmt die Beseitigung von Fehlern oder Beschädigungen, vorausgesetzt dass das Gerät im Sinne der Anweisungen im Handbuch benutzt worden ist.
IM REPARATURFALL ODER BEI AUSWECHSLUNG VON BAUTEILEN BITTE IMMER DEN ENTSPRECHENDEN CODE UND DIE GERÄTENUMMER ANGEBEN, DIE AUF DEM TYPENSCHILD ZU FINDEN SIND.
Die Bedienungsanleitung gründlich und aufmerksam lesen, da sie Sicherheitshinweise enthält, die unbedingt eingehalten werden müssen.
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßen oder nicht von hierzu autorisiertem und ausgebildetem Personal vorgenommenen Eingriffen an der Maschine ab.

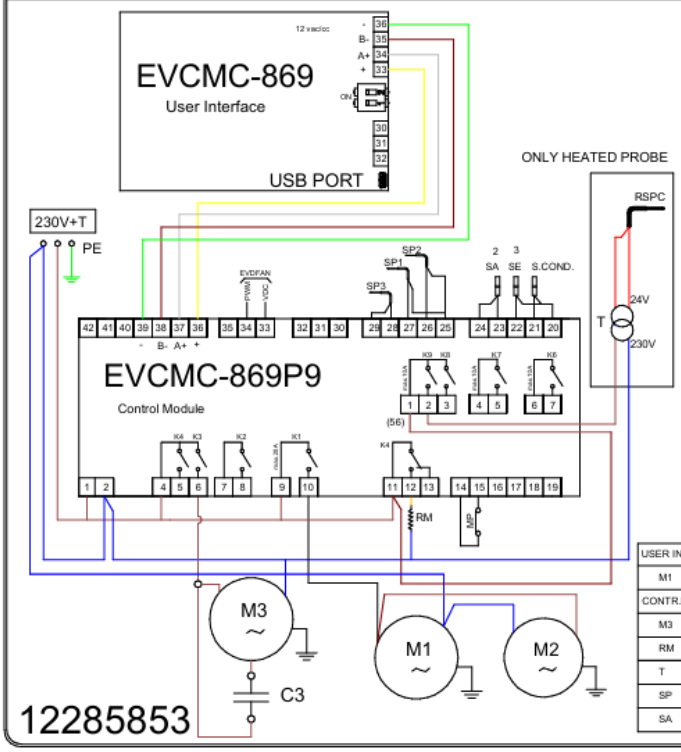
39 PRODUKTRECYCLING



Die europäische Norm 2012/2019/EU zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten besagt, dass Haushaltsgeräte nicht auf die gleiche Weise wie Siedlungsabfälle entsorgt werden sollten.
Ausgediente Geräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnungs- und Recyclingrate der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren und mögliche Gesundheits- und Umweltschäden zu vermeiden. Auf allen Produkten befindet sich das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, um Sie an die Pflicht zur getrennten Sammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung von Haushaltsgeräten können sich deren Besitzer an den zuständigen öffentlichen Dienst oder Wiederverkäufer wenden.
Ihre alten Elektro- und Elektronikgeräte können Sie zur Umweltentsorgung abgeben.
Beachten Sie unbedingt, dass Sie sicherstellen müssen, dass Ihr Gerät personenbezogene Daten speichert diese Informationen zu löschen, bevor Sie das Gerät zurücksenden.

ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

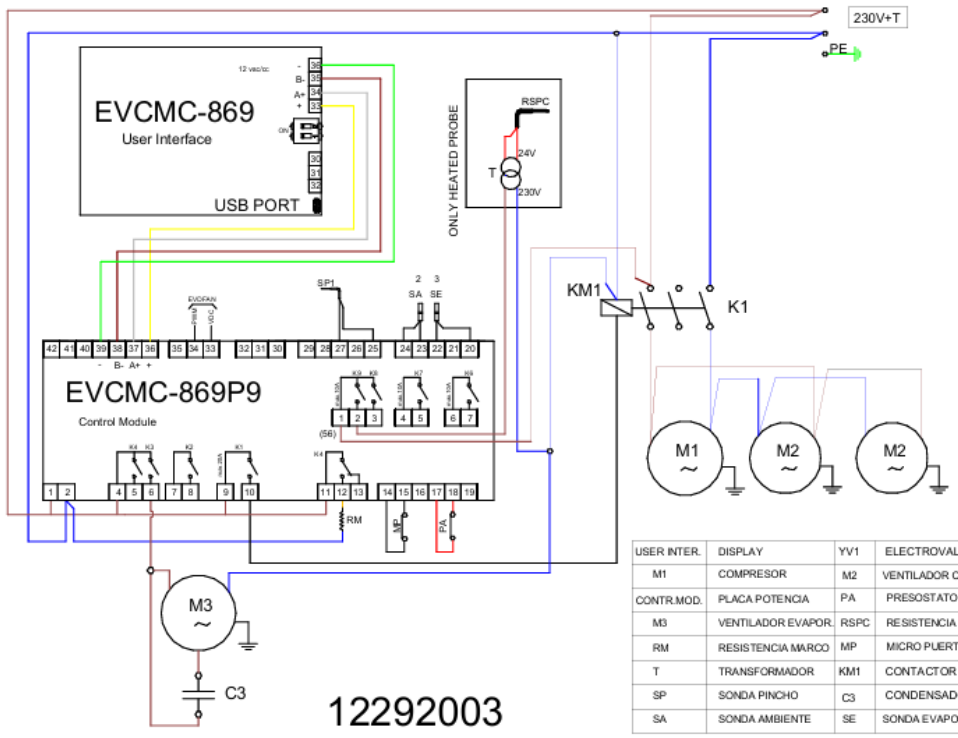
Abatidor de temperatura 3GN V869 — Blast chiller



USER INTER.	DISPLAY	YV1	ELECTROVALVULA
M1	COMPRESOR	M2	VENTILADOR CONDENS.
CONTR.MOD.	PLACA POTENCIA	PA	PRESOSTATO ALTA
M3	VENTILADOR EVAPOR.	RSPC	RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
RM	RESISTENCIA MARCO	MP	MICRO PUERTA
T	TRANSFORMADOR	KM1	CONTACTOR
SP	SONDA PINCHO	C3	CONDENSADOR
SA	SONDA AMBIENTE	SE	SONDA EVAPORADOR

ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

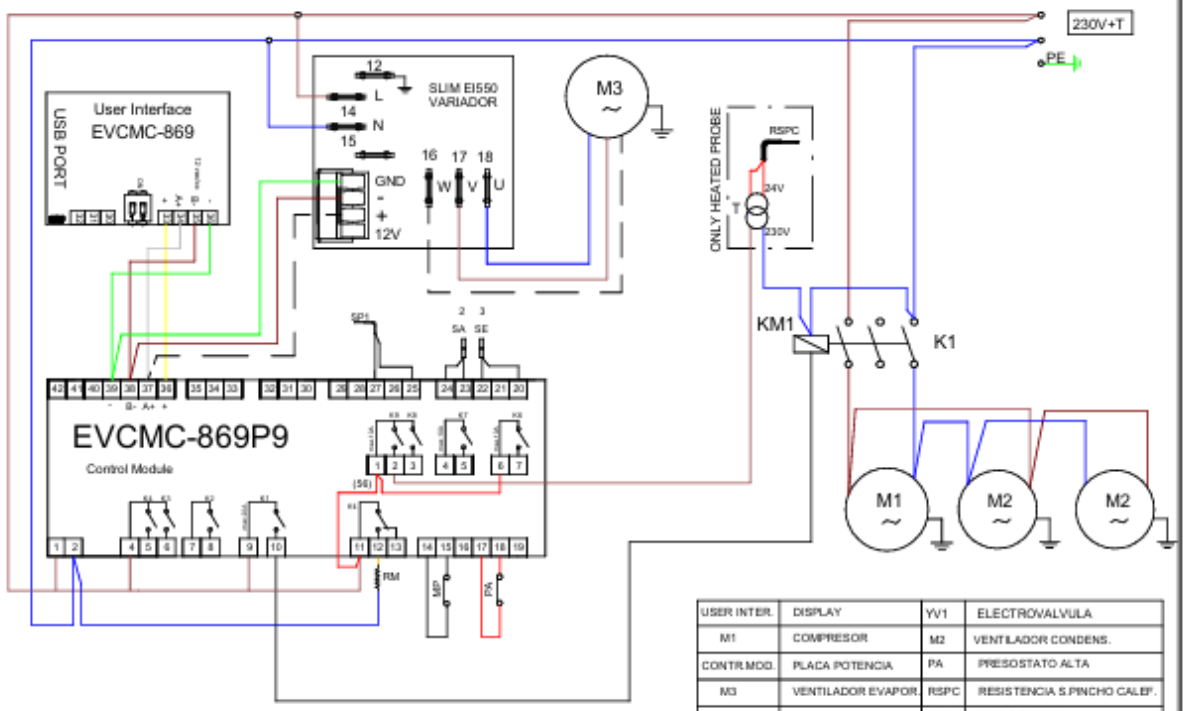
Abatidor de temperatura 5 GN V869 — Blast chiller



USER INTER.	DISPLAY	YV1	ELECTROVALVULA
M1	COMPRESOR	M2	VENTILADOR CONDENS.
CONTR.MOD.	PLACA POTENCIA	PA	PRESOSTATO ALTA
M3	VENTILADOR EVAPOR.	RSPC	RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
RM	RESISTENCIA MARCO	MP	MICRO PUERTA
T	TRANSFORMADOR	KM1	CONTACTOR
SP	SONDA PINCHO	C3	CONDENSADOR
SA	SONDA AMBIENTE	SE	SONDA EVAPORADOR

ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 5 HC VAR.GN V869 — Blast chiller

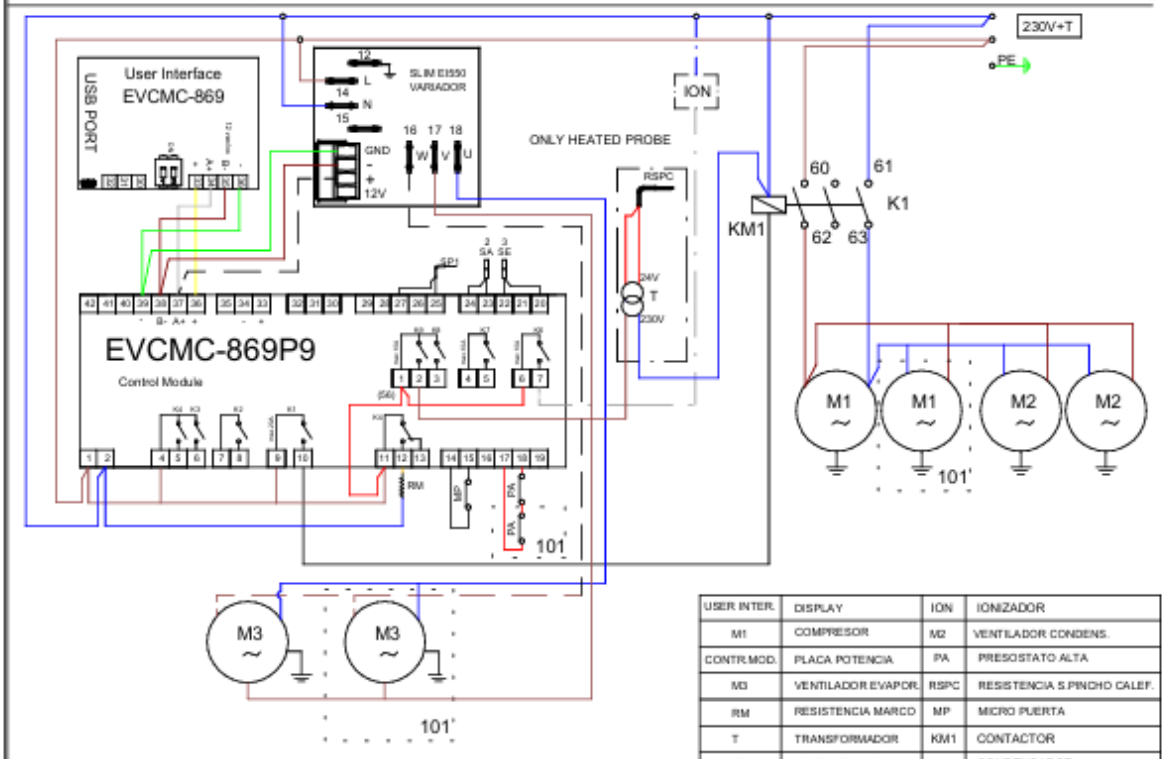


USER INTER.	DISPLAY	YV1	ELECTROVALVULA
M1	COMPRESOR	M2	VENTILADOR CONDENS.
CONTR.MOD.	PLACA POTENCIA	PA	PRESOSTATO ALTA
M3	VENTILADOR EVAPOR.	RSPC	RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
RM	RESISTENCIA MARCO	MP	MICRO PUERTA
T	TRANSFORMADOR	KM1	CONTACTOR
SP	SONDA PINCHO	SE	SONDA EVAPORADOR
SA	SONDA AMBIENTE		

12343458

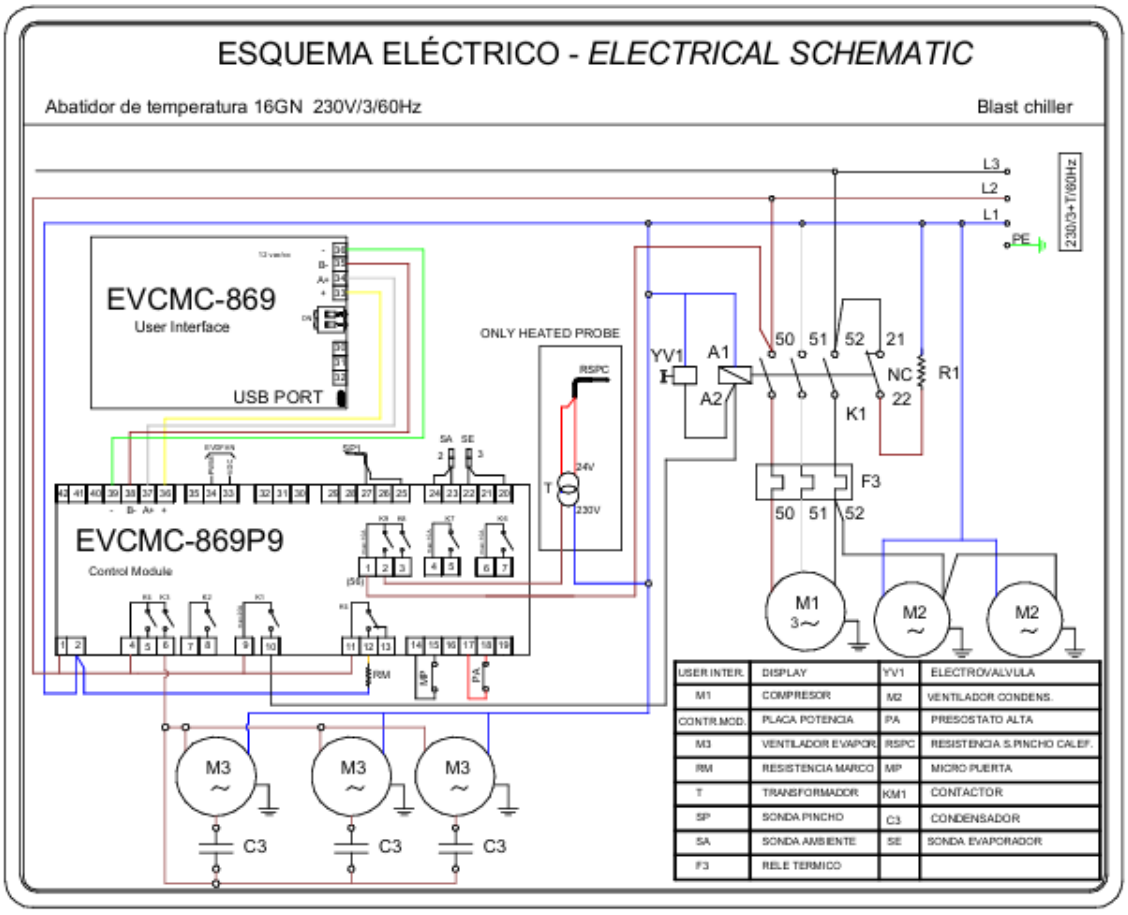
ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

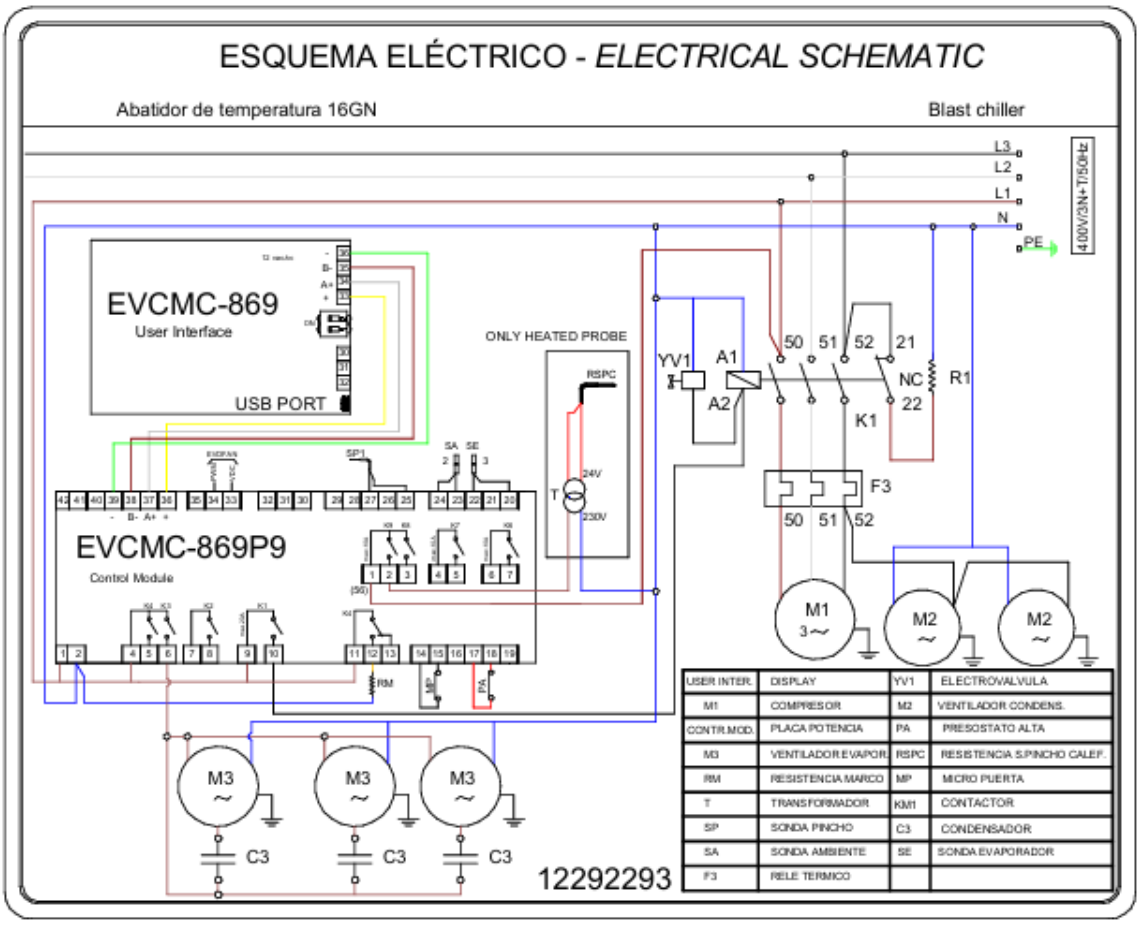
Abatidor de temperatura 10GN HC VAR. V869 — Blast chiller



USER INTER.	DISPLAY	ION	IONIZADOR
M1	COMPRESOR	M2	VENTILADOR CONDENS.
CONTR.MOD.	PLACA POTENCIA	PA	PRESOSTATO ALTA
M3	VENTILADOR EVAPOR.	RSPC	RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
RM	RESISTENCIA MARCO	MP	MICRO PUERTA
T	TRANSFORMADOR	KM1	CONTACTOR
SP	SONDA PINCHO	C3	CONDENSADOR
SA	SONDA AMBIENTE	SE	SONDA EVAPORADOR
RE	RESIST.EVAPORAD.	YV	VALV.SOLENOIDE

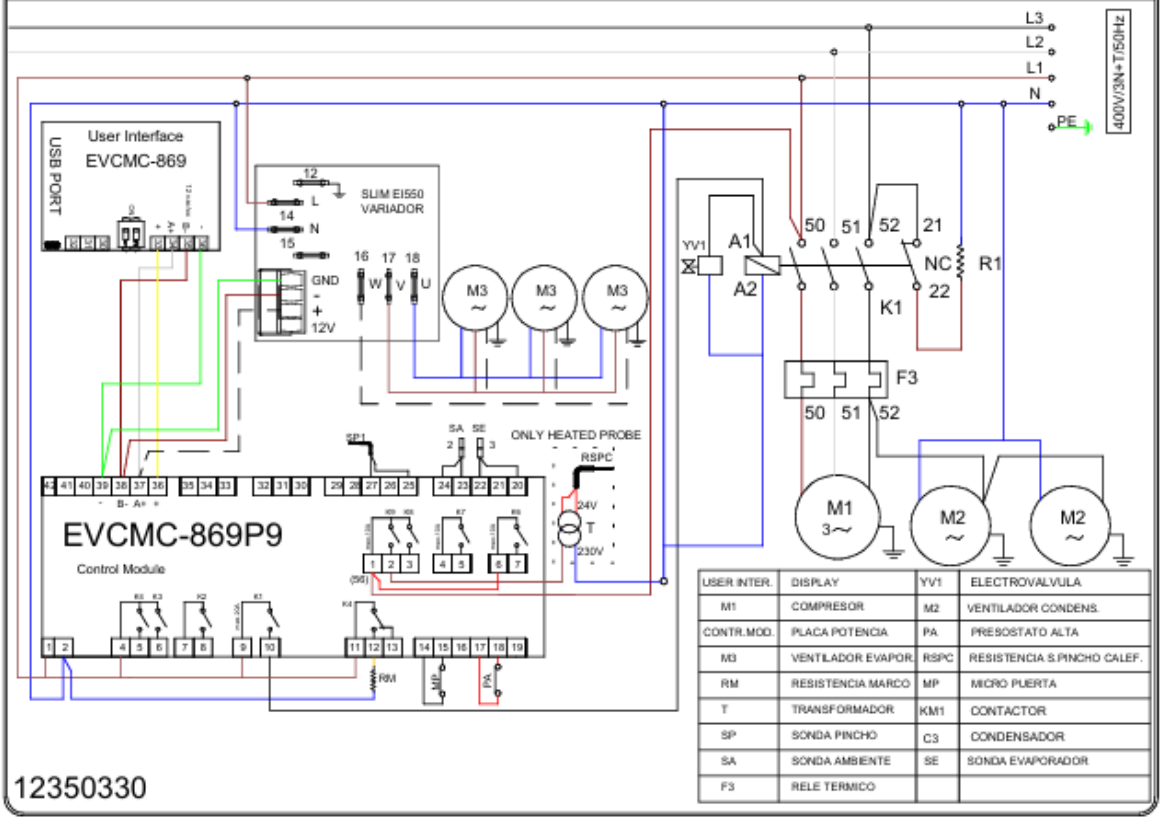
12342910


ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC
Abatidor de temperatura 16GN 230V/3/60Hz
Blast chiller
L3
L2
L1
PE
230/3+T/60Hz
EVCMC-869
User Interface
USB PORT
EVCMC-869P9
Control Module
ONLY HEATED PROBE
RSPC
T
24V
230V
SA
SE
SP1
YV1
A1
A2
50
51
52
21
NC
22
R1
K1
F3
M1
3~
M2
M3
C3
RM
MP
PA
USER INTER.
DISPLAY
YV1
ELECTROVALVULA
M1
COMPRESOR
M2
VENTILADOR CONDENS.
CONTR.MOD.
PLACA POTENCIA
PA
PRESOSTATO ALTA
M3
VENTILADOR EVAPOR.
RSPC
RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
RM
RESISTENCIA MARCO
MP
MICRO PUERTA
T
TRANSFORMADOR
KM1
CONTACTOR
SP
SONDA PINCHO
C3
CONDENSADOR
SA
SONDA AMBIENTE
SE
SONDA EVAPORADOR
F3
RELE TERMICO


ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC
Abatidor de temperatura 16GN
Blast chiller
L3
L2
L1
N
PE
400V/3N+T/50Hz
EVCMC-869
User Interface
USB PORT
EVCMC-869P9
Control Module
ONLY HEATED PROBE
RSPC
T
24V
230V
SA
SE
SP1
YV1
A1
A2
50
51
52
21
NC
22
R1
K1
F3
M1
3~
M2
M3
C3
RM
MP
PA
12292293
USER INTER.
DISPLAY
YV1
ELECTROVALVULA
M1
COMPRESOR
M2
VENTILADOR CONDENS.
CONTR.MOD.
PLACA POTENCIA
PA
PRESOSTATO ALTA
M3
VENTILADOR EVAPOR.
RSPC
RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
RM
RESISTENCIA MARCO
MP
MICRO PUERTA
T
TRANSFORMADOR
KM1
CONTACTOR
SP
SONDA PINCHO
C3
CONDENSADOR
SA
SONDA AMBIENTE
SE
SONDA EVAPORADOR
F3
RELE TERMICO

ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 16GN VAR V869 — Blast chiller

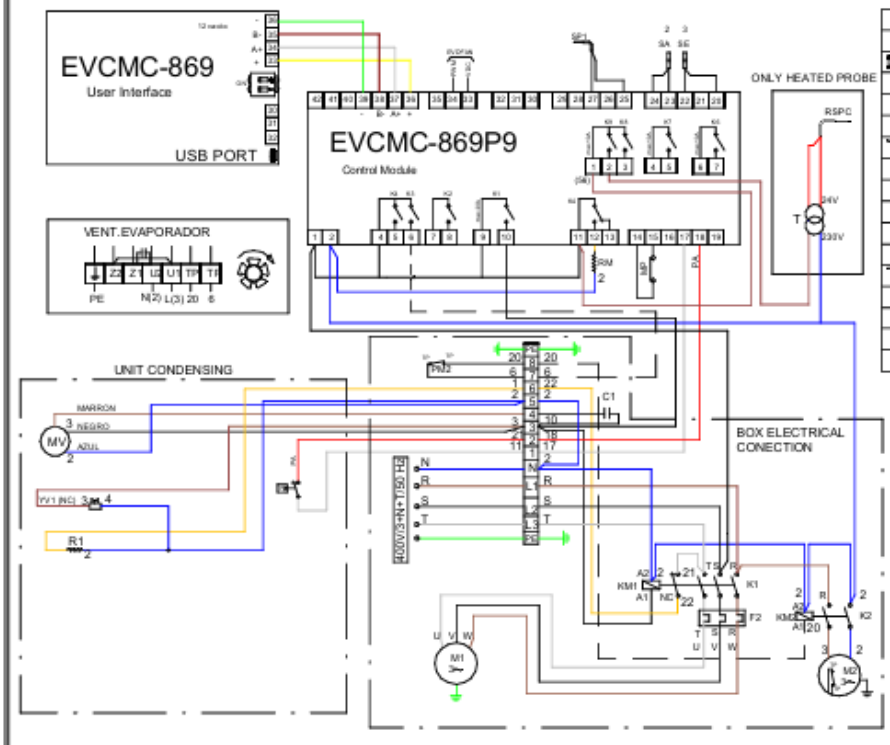


USER INTER.	DISPLAY	YV1	ELECTROVALVULA
M1	COMPRESOR	M2	VENTILADOR CONDENS.
CONTR.MOD.	PLACA POTENCIA	PA	PRESOSTATO ALTA
M3	VENTILADOR EVAPOR.	RSPC	RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
RM	RESISTENCIA MARCO	MP	MICRO PUERTA
T	TRANSFORMADOR	KM1	CONTACTOR
SP	SONDA PINCHO	C3	CONDENSADOR
SA	SONDA AMBIENTE	SE	SONDA EVAPORADOR
F3	RELE TERMICO		

12350330

ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 102GN — Blast chiller



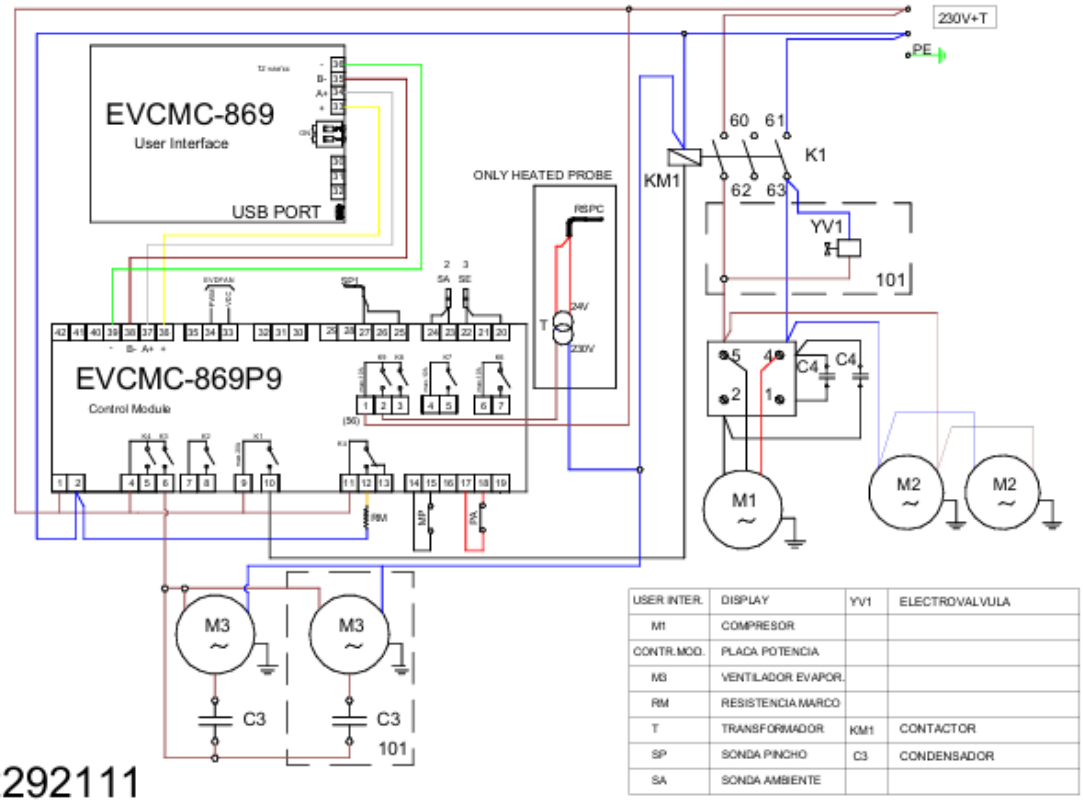
USER INTER.	DISPLAY
M1	COMPRESOR
CONTR.MOD.	PLACA POTENCIA
M2	VENTILADOR EVAPOR.
RM	RESISTENCIA MARCO
T	TRANSFORMADOR
SP	SONDA PINCHO
SA	SONDA AMBIENTE
SE	SONDA EVAPORADOR
YV1	ELECTROVALVULA
MV	VENTILADOR CONDENS.
PA	PRESOSTATO ALTA
RSPC	RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
MP	MICRO PUERTA
KM1	CONTACTOR
C1	CONDENSADOR
F2	RELE TERMICO

12292329

ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 6/8/10GN V869

Blast chiller



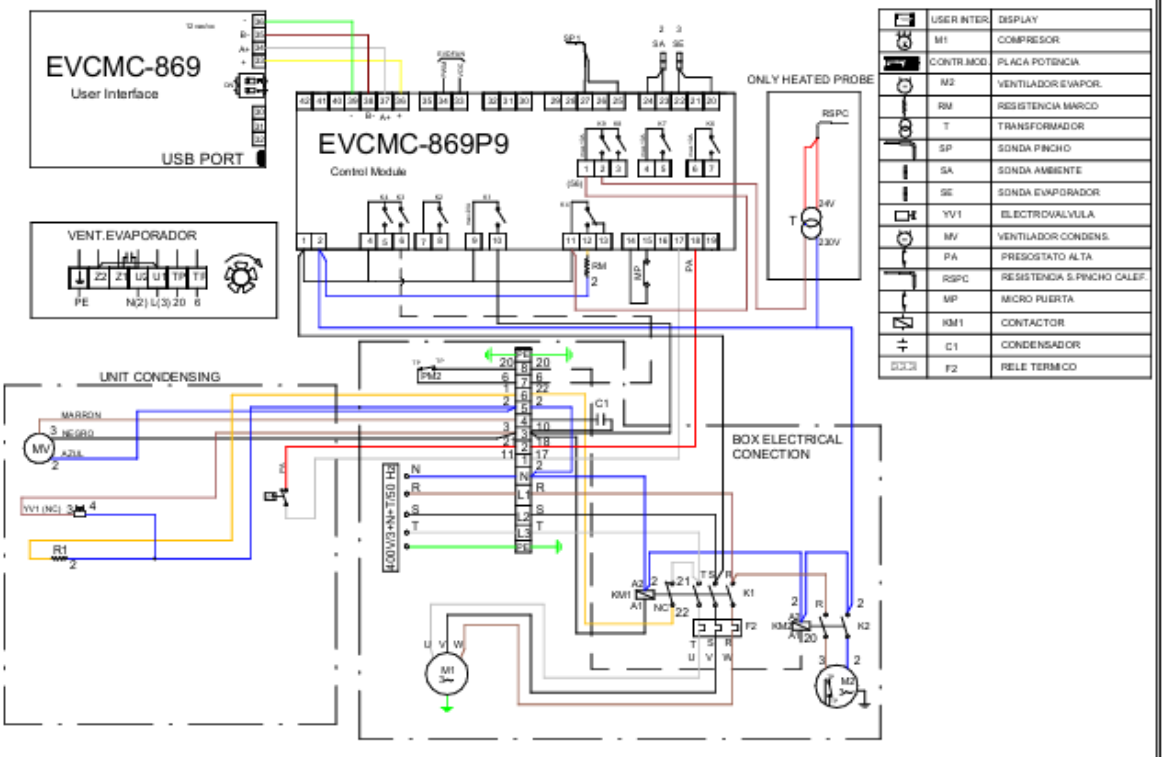
USER INTER.	DISPLAY	YV1	ELECTROVALVULA
M1	COMPRESOR		
CONTR.MOD.	PLACA POTENCIA		
M3	VENTILADOR EVAPOR.		
RM	RESISTENCIA MARCO		
T	TRANSFORMADOR	KM1	CONTACTOR
SP	SONDA PINCHO	C3	CONDENSADOR
SA	SONDA AMBIENTE		

12292111

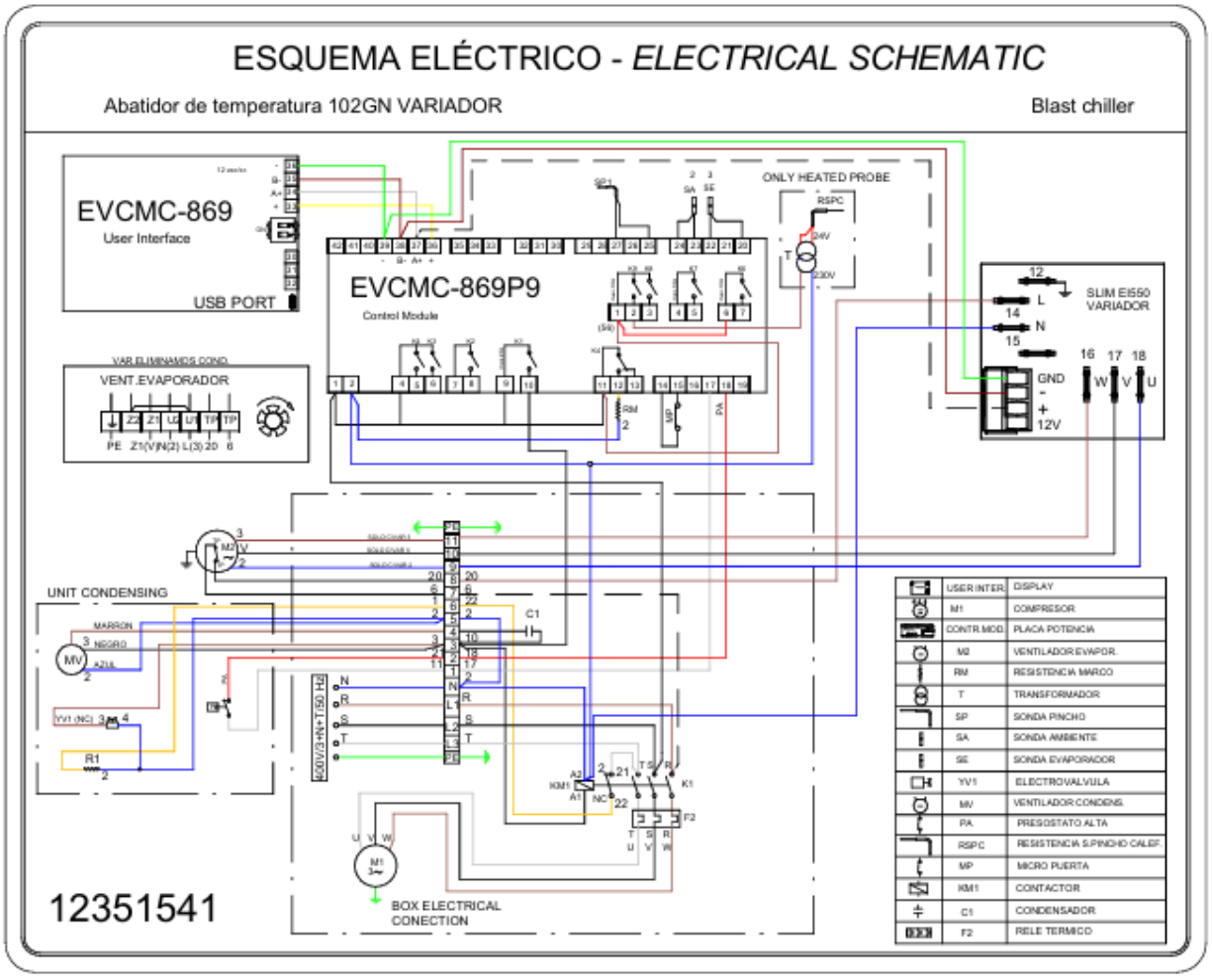
ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 102GN 3/230V

Blast chiller



	USER INTER.	DISPLAY
	M1	COMPRESOR
	CONTR.MOD.	PLACA POTENCIA
	M2	VENTILADOR EVAPOR.
	RM	RESISTENCIA MARCO
	T	TRANSFORMADOR
	SP	SONDA PINCHO
	SA	SONDA AMBIENTE
	SE	SONDA EVAPORADOR
	YV1	ELECTROVALVULA
	MV	VENTILADOR CONDENS.
	PA	PRESOSTATO ALTA
	RSPC	RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
	MP	MICRO PUERTA
	KM1	CONTACTOR
	C1	CONDENSADOR
	F2	RELE TERMICO


ESQUEMA ELÉCTRICO - ELECTRICAL SCHEMATIC
Abatidor de temperatura 102GN VARIADOR
Blast chiller
EVCMC-869
User Interface
USB PORT
EVCMC-869P9
Control Module
ONLY HEATED PROBE
SLIM EI550
VARIADOR
VENT.EVAPORADOR
UNIT CONDENSING
BOX ELECTRICAL
CONECTION
12351541
USER INTER. DISPLAY
M1 COMPRESOR
CONTR.MOD. PLACA POTENCIA
M2 VENTILADOR EVAPOR.
RM RESISTENCIA MARCO
T TRANSFORMADOR
SP SONDA PINCHO
SA SONDA AMBIENTE
SE SONDA EVAPORADOR
YV1 ELECTROVALVULA
MV VENTILADOR CONDENS.
PA PRESOSTATO ALTA
RSPC RESISTENCIA S.PINCHO CALEF.
MP MICRO PUERTA
KM1 CONTACTOR
C1 CONDENSADOR
F2 RELE TERMICO