

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



RF50B00030

Übersetzung der Originalanleitung



PURE

BETRIEBS- UND WARTUNGSHANDBUCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres Geräts!

Die Arbeit wird dank der intuitiven Grafik der Benutzeroberfläche vereinfacht, die entwickelt wurde, um den Zugang zu Funktionen zu erleichtern, die so gestaltet sind, dass sie sofort identifiziert werden können und die Interaktion zwischen dem Benutzer und dem Gerät begünstigen.

Ein Konzentrat von Technologie in einer einzigen Maschine, das es ihr erlaubt, verschiedene und sich ergänzende Aufgaben für die beste Effizienz in der Küche zu erfüllen: Auf diese Weise wird sie sofort einsatzbereit sein, ohne komplexe Verfahren zu starten.

Der Zweck dieses Handbuchs besteht darin, alle Informationen zu liefern, die für den korrekten Gebrauch und eine ordnungsgemäße Wartung des Geräts erforderlich sind. Vor jedem Vorgang ist es notwendig, die hierin enthaltenen Anleitungen sorgfältig zu lesen, da sie unverzichtbare Hinweise auf den Sicherheitszustand des Gerätes geben.

SICHERHEITSHINWEISE	5
An wen richtet sich dieses Handbuch	5
Sicherheitshinweise für die Verwendung.....	6
Korrekte Verwendung des Geräts	7
Mit der Verwendung des Geräts verbundene Risiken.....	8
Restrisiken	8
Notfallsituationen	8
Warnungen Kältemittelgas	9
EINIGE BEGRIFFE	12
Das Gerät kennen	12
Umgebungsmerkmale	12
So laden Sie das Gerät richtig.....	13
Wie man den Kerntemperaturfühler verwendet	14
VERWENDUNG	15
Ein- und Ausschalten Sperren und Entsperrern der Tastatur	15
Grundeinstellungen Maschinename - Sprache - Maßeinheit - Stand-by.....	15
Grundeinstellungen tür	16
Grundeinstellungen datum / uhrzeit / zeitzone	16
Grundeinstellungen WIRELESS MANAGER.....	17
Auftauung	18
Konservierung.....	20
Abtauung.....	21
Multifunktion	22
WARTUNG	26
Sicherheitshinweise	26
Reinigung von Stahloberflächen	26
Reinigung der Gerätezelle.....	26
Reinigung der Touchscreen.....	26
Stillstandszeiten	27
Entsorgung am Ende der Lebensdauer.....	27
Garantie.....	27
KUNDENDIENS	28
ALARME	30

AN WEN RICHTET SICH DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch liefert den Benutzern der Maschine **alle Informationen, die für die Verwendung und die routinemäßige Wartung der Maschine erforderlich sind.**

Lesen Sie vor jedem Einsatz die Anweisungen und Warnhinweise im Handbuch **sorgfältig** durch, da sie unverzichtbare Sicherheitsinformationen enthalten.

Das Handbuch ist ein **integraler Bestandteil** der Maschine und muss sie während ihres gesamten Lebenszyklus begleiten. Wenn die Maschine übertragen wird, muss sie dem neuen Besitzer ausgehändigt werden. Fordern Sie bei Verlust oder Beschädigung ein Exemplar beim Hersteller an und geben Sie dabei das Modell der Maschine an, auf die es sich bezieht (Gärverzögerungsschrank PURE).

Dieses Handbuch bezieht sich auf den Gärverzögerungsschrank Modell PURE, ein Kühlgerät, das für die Aufbewahrung von Lebensmitteln, Getränken oder Teig für die Bäckerei/Backwarenindustrie geeignet ist.

Symbole, die im Handbuch und auf der Maschine verwendet werden

Im Handbuch und an der Maschine sind die folgenden Symbole angebracht, die helfen, einige Schritte sicher zu bewältigen.

	Symbol auf der Maschine	Symbol im Handbuch
	Nicht vorhanden	<p>GEFAHR: Eine unmittelbar drohende Risikosituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, sofort zum Tod oder zu schweren oder dauerhaften Gesundheitsschäden führt.</p> <p>WARNUNG: Mögliche Risikosituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Gesundheitsschäden führen kann.</p> <p>ACHTUNG: Mögliche Risikosituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu geringfügigen Schäden führen kann</p>
	Das Symbol weist darauf hin, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Flächen sehr heiß oder sehr kalt sein können und daher sorgfältig berührt und mit PSA (z.B. Handschuhe) versehen werden müssen	Das Symbol weist darauf hin, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgänge thermische Gefahren verursachen können (z. B. Sonnenbrand oder Frostbrand). Die Vorgänge müssen daher durchgeführt werden: Mit Vorsicht Ausgestattet mit PSA (z.B. Handschuhe).
	Nicht vorhanden	Das Symbol weist darauf hin, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgänge Brände und/oder Explosionen verursachen können. Die Vorgänge müssen daher durchgeführt werden: Mit Vorsicht Ausgestattet mit PSA (z.B. Handschuhe).
	Das Symbol zeigt an, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Schutzeinrichtungen den Kontakt mit Hochspannungsteilen verhindern. Entfernen oder ändern Sie nicht die mit diesem Symbol gekennzeichneten Schutzeinrichtungen: Stromschlaggefahr	Das Symbol weist darauf hin, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgänge elektrische Gefahren (z. B. Stromschlag oder Stromschlag) verursachen können. Die Vorgänge müssen daher durchgeführt werden: Nach dem Abschalten der Maschine Mit Vorsicht Ausgestattet mit PSA (z.B. Handschuhe).
	Nicht vorhanden	Das Symbol zeigt an, das Handbuch vor der Installation, Verwendung und Wartung des Geräts sorgfältig zu lesen.

SICHERHEITSHINWEISE



DIE NICHTEINHALTUNG DER FOLGENDEN REGELN KANN ZU SCHÄDEN UND SOGAR TÖDLICHEN VERLETZUNGEN FÜHREN UND MACHT DIE GARANTIE UNGÜLTIG

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG

GEFAHR Eine andere als die in dieser Anleitung angegebene und vorgesehene Verwendung und Reinigung gilt als unsachgemäß und kann zu Schäden, Verletzungen oder Tod führen, bewirkt das Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

Das Gerät darf von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden und Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts und das Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben.

GEFAHR Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung, die vom Benutzer durchgeführt werden sollen, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



Achtung! Brandgefahr und entzündliche Materialien. Wenn im Gerät das Kühlmittel R290 verwendet wird, ist die Ergreifung sämtlicher möglicher Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um jegliche mit der Entzündlichkeit dieses Gases verbundene Gefahr zu vermeiden.



Achtung! Stromschlaggefahr. Nähern Sie sich elektrischen Teilen nicht mit nassen oder bloßen Händen.

GEFAHR Es ist strengstens verboten, die verwendeten Sicherheitsvorrichtungen (Schutzgitter, Gefahrenaufkleber usw.) zu manipulieren oder zu entfernen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die oben genannten Anleitungen nicht befolgt werden.

WARNHINWEIS Stecken Sie keine Schraubenzieher oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen (Schutzabdeckungen der Ventilatoren, Verdampfer usw.). Für einen guten Betrieb des Kompressors und der Verdampferinheit dürfen Sie niemals die Lufteinlässe verstopfen.

GEFAHR Die Verwendung von PSA (persönliche Schutzausrüstung) ist während des Gebrauchs unerlässlich. Die Identifizierung und Auswahl geeigneter persönlicher Schutzausrüstung liegt in der Verantwortung des Arbeitgebers oder des Arbeitsstättenleiters. Die identifizierten Geräte müssen von den Bedienern getragen werden. Bei der normalen Verwendung schützen Handschuhe die Hände vor dem kalten Backblech. Nachstehend finden Sie eine Liste der wichtigsten persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die bei den verschiedenen Arbeitsvorgängen zu verwenden sind:

Vorgang	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brille	Helm oder Schutzhelm
Ordentliche Verwendung	■	■	□		
Ordentliche Reinigung		■	■	□	

■ Vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (PSA)
 □ Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die bei Bedarf zu verwenden ist

1



ACHTUNG Achten Sie besonders auf mögliche Quetschungen der Hände beim Schließen der Tür.

KORREKTE VERWENDUNG DES GERÄTS

Dieses Gerät gilt als Lebensmittelverarbeitungsmaschine (EG-Verordnung Nr. 1935/2004), die für die Behandlung von Lebensmittelprodukten in industriellen und professionellen Küchen bestimmt ist. Es ist nicht geeignet für die Konservierung von pharmazeutischen, chemischen oder anderen Produkten, die keine Lebensmittel sind.

Um die beste Leistung des Geräts zu erzielen, ist es notwendig, die folgenden Hinweise zu beachten:

Führen Sie keine heißen Lebensmittel oder nicht abgedeckte Flüssigkeiten, lebende Tiere, verschiedene Gegenstände oder ätzende Produkte in das Innere des Geräts ein

Die Lebensmittel verpacken oder anderweitig schützen, insbesondere wenn sie Aromen oder Gewürze enthalten

Legen Sie die Lebensmittel so in das Gerät, dass die Luftzirkulation nicht behindert wird, und vermeiden Sie es, Papier, Pappe, Schneidebretter usw. auf die Gitter zu legen, die den Luftdurchgang behindern könnten

Vermeiden Sie häufige und längere Türöffnungen so weit wie möglich

Wenn die Tür geöffnet und dann wieder geschlossen wurde, warten Sie einige Augenblicke, bevor Sie sie wieder öffnen

Die maximale Belastung (gleichmäßig verteilt) pro Backblech oder 20 kg (GN 1/1) – 35 kg (GN 2/1).

Die Kühlgeräte wurden mit den entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen hergestellt und geplant, um die Sicherheit und Gesundheit des Benutzers zu gewährleisten, und weisen keine gefährlichen Kanten, Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf.

⚠ WARNHINWEIS Die Stabilität des Geräts ist auch bei geöffneter(n) Tür(en) gewährleistet, **es ist jedoch strengstens untersagt, sich an die Tür(en) zu hängen.**

mit dem Produkt
gelieferte
Halterungen,
Schrauben nicht
im Lieferumfang
enthalten

Um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich umkippt, stellen Sie sicher, dass es mit den mitgelieferten Halterungen an einer Wand verankert ist. Folgen Sie der Abbildung, um die Befestigungsmethode zu bestimmen. Die Wahl der Beschläge (nicht im Lieferumfang enthalten) und der Befestigungsmethode hängt von der Art der zu verankernden Wand ab (z.B. von ihrer Stärke) und liegt in der Verantwortung des Installateurs, der sich auf seine Erfahrung stützt.

2

MIT DER VERWENDUNG DES GERÄTS VERBUNDENE RISIKEN

 **ACHTUNG** RISIKEN DURCH BEWEGUNG AUF RÄDERN: Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist, achten Sie beim Bewegen darauf, das Gerät nicht gewaltsam zu stoßen, damit es nicht umkippt und beschädigt wird, und achten Sie auf die Unebenheiten der Lauffläche. Das mit Rädern ausgestattete Gerät kann nicht nivelliert werden. Stellen Sie daher sicher, dass die Auflagefläche perfekt horizontal und eben ist. Blockieren Sie die Räder immer mit den entsprechenden Feststellern.

 **ACHTUNG** RISIKEN AUFGRUND BEWEGLICHER ELEMENTE: Das einzige bewegliche Element ist der Lüfter, aber er stellt kein Risiko dar, da er durch ein mit Schrauben befestigtes Schutzgitter geschützt ist.

 RISIKEN DURCH NIEDRIGE/HOHE TEMPERATUREN: Aufkleber mit der Aufschrift "TEMPERATURGEFAHR" sind in der Nähe der Bereiche angebracht, in denen die Gefahr niedriger/hoher Temperaturen besteht.

 RISIKEN DURCH ELEKTRISCHE ENERGIE: Die Risiken elektrischer Natur wurden durch die Auslegung der elektrischen Systeme gemäß der Norm IEC EN 60335-1 gelöst. Aufkleber, die auf "Hochspannung" hinweisen, kennzeichnen Bereiche mit elektrischer Gefährdung.

Geräuschpegel unter 70 dB.

 Achtung! Brandgefahr und entzündliche Materialien. Wenn im Gerät das Kühlmittel R290 verwendet wird, ist die Ergreifung sämtlicher möglicher Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um jegliche mit der Entzündlichkeit dieses Gases verbundene Gefahr zu vermeiden.

RESTRISIKEN

Die korrekte Konstruktion des Geräts und die Anbringung eines angemessenen Schutzes können die Risiken für den Bediener nicht vollständig ausschließen. In diesem Handbuch ist die persönliche Schutzausrüstung (PSA) aufgeführt, die der Bediener verwenden muss. Bei der Installation des Geräts wird für ausreichend Platz gesorgt, um die Risiken zu begrenzen. Um diese Bedingungen aufrechtzuerhalten, müssen die Bereiche um das Gerät herum sauber, trocken, gut beleuchtet und frei von Hindernissen gehalten werden. Im Folgenden finden Sie eine Liste der Restrisiken, die von der Maschine ausgehen.

Restrisiko	Beschreibung
Ausrutschen oder Fallen	Der Bediener kann aufgrund von Wasser, Öl oder Schmutz auf dem Boden rutschen.
Verbrennung oder Abrieb	Der Benutzer berührt absichtlich oder unabsichtlich bestimmte Komponenten im Inneren des Geräts (z. B. Kaltbleche, Lamellen und Rohre des Kühlkreislaufs), ohne Schutzhandschuhe zu tragen.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während der durchgeführten Wartungsarbeiten ohne Abschalten der Stromversorgung
Absturz	Der Bediener greift mit ungeeigneten Systemen auf das Gerät ein, um auf das Oberteil zuzugreifen.
Verletzungen	Fachpersonal könnte das obere Bedienfeld möglicherweise nicht richtig fixieren. Letzteres könnte sich lösen und fallen.
Umkippen	Während der Handhabung der Ausrüstung und der Verpackung mit ungeeigneten oder unausgeglichenen Hebe- und/oder Handhabungssystemen
Kältemittelgas	Einatmen von Kältemittelgas. Die Art des Kältemittels ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben

NOTFALLSITUATIONEN

⚠️ ACHTUNG Verwenden Sie im Brandfall kein Wasser, sondern einen CO₂ (Kohlendioxid)-Löscher und kühlen Sie den Bereich des Motorraums so schnell wie möglich.

Im Falle von Gaslecks siehe entsprechende Seite. 11

Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts...

⚠️ ACHTUNG Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Sie funktionelle oder strukturelle Veränderungen feststellen, trennen Sie es von allen Stromquellen und wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Servicezentrum, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren.

⚠️ ACHTUNG Man empfiehlt die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen ab.

Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in perfektem Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, wird empfohlen, es mindestens einmal pro Jahr von einem autorisierten Kundendienstzentrum warten und überprüfen zu lassen.

WARNUNGEN KÄLTEMITTELGAS

Das Volumen des Raums, in dem sich das Gerät befindet, muss größer als ein Kubikmeter sein, damit sich das Gas verteilen kann.

GASEIGENSCHAFTEN

R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
Propan chemische Formel: C ₃ H ₈	Tetrafluorethan chemische Formel: C ₂ H ₂ F ₄
Erderwärmungspotenzial (GWP) = 3. Ozonabbaupotenzial (ODP) = 0. Sicherheitseinstufung: A3. Nicht giftig, aber extrem entzündlich. Die Substanz wird im Rahmen des Montrealer Protokolls (Revision von 1992) geregelt.	Erderwärmungspotenzial (GWP) = 1430. Ozonabbaupotenzial (ODP) = 0. Die Substanz wird im Rahmen des Montrealer Protokolls (Revision von 1992) geregelt

GEFAHRENIDENTIFIKATION

R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
Nicht rauchen oder einatmen. Das Gas ist hochentzündlich und von Wärmequellen, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen oder anderen Zündquellen fernhalten.	Nicht rauchen oder einatmen. Das Gas ist NICHT brennbar , halten Sie es von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen oder anderen Zündquellen fern.
<p>⚠️ Niedrige Konzentrationen können narkotische Wirkungen mit möglichem Bewusstseinsverlust, Schwindel, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsverlust verursachen. Hohe Konzentrationen können aufgrund des verringerten Sauerstoffgehalts in der Atmosphäre zu Erstickungsanfällen führen.</p> <p>Sehr hohe Konzentrationen können Herzrhythmusstörungen hervorrufen und zum plötzlichen Tod führen. Versprühtes oder verspritztes Produkt kann zu Hautverbrennungen und schweren Augenverletzungen führen. Die Aufnahme durch die Haut ist wahrscheinlich nicht gefährlich. Wiederholter oder längerer Kontakt kann den Abbau von Hautfett verursachen, was zu Trockenheit, Rissbildung und Dermatitis führen kann. Nicht rauchen oder einatmen.</p>	

SICHERHEITSHINWEISE

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN



Wenn die Person bewusstlos ist, legen Sie sie in eine stabile Seitenlage und konsultieren Sie einen Arzt. Verabreichen Sie einer bewusstlosen Person keine Medikamente. Verabreichen Sie bei unregelmäßiger Atmung oder Atemstillstand eine künstliche Beatmung. Wenn die Beschwerden oder Symptome anhalten, suchen Sie einen Arzt auf.

Inhalation: Setzen Sie den Verletzten mit einem Atemschutzgerät außer Gefecht, bringen Sie es an einen warmen Ort und legen Sie es hin. Falls erforderlich, führen Sie eine künstliche Beatmung, Sauerstoff oder eine Herzmassage durch. Suchen Sie sofort einen Arzt auf.

Hautkontakt: Tauen Sie die betroffenen Stellen mit Wasser auf. Ziehen Sie kontaminierte Kleidung aus, da sie bei Erfrierungen auf der Haut kleben bleiben kann. Waschen Sie die betroffenen Stellen sofort und gründlich mit lauwarmem Wasser. Wenn Hautreizungen oder Blasenbildung auftreten, suchen Sie einen Arzt auf.

Augenkontakt: Prüfen Sie, ob der Verletzte Kontaktlinsen trägt, wenn ja, entfernen Sie diese und waschen Sie sie sofort mit sauberem Wasser aus, wobei Sie die Augenlider mindestens 15 Minuten lang auseinander halten. Tragen Sie keine Salbe oder Öl auf. Suchen Sie einen Arzt auf.

Verschlucken: Lösen Sie kein Erbrechen aus! Wenn das Opfer bei Bewusstsein ist, lassen Sie den Mund mit Wasser ausspülen und trinken Sie 200–300 ml Wasser. Suchen Sie sofort einen Arzt auf.

Weitere medizinische Behandlung

Symptomatische Behandlung und unterstützende Therapie, wenn angezeigt. Verabreichen Sie nach der Exposition kein Adrenalin und ähnliche Sympathomimetika, da das Risiko von Herzrhythmusstörungen mit möglichem Herzstillstand besteht.

Giftnotrufzentrale im ganzen Land (24-Stunden-Service)

Giftnotrufzentrale Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)

Giftnotrufzentrale Mailand 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Mailand)

Giftnotrufzentrale Bergamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)

Giftnotrufzentrale Florenz 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Florenz)

Giftnotrufzentrale Rom 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Rom)

Giftnotrufzentrale Rom 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Rom)

Giftnotrufzentrale Neapel 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Neapel)

BRANDSCHUTZMASSNAHMEN

R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
Hochentzündliches Gas.	Nicht brennbar.



Halten Sie ungeschützte Personen fern und evakuieren Sie sie in sichere Bereiche.



Verwenden Sie zum Löschen von Bränden immer ein Atemschutzgerät und geeignete Schutzkleidung (z. B. Handschuhe oder Schutzbrille).



Die unvollständige thermische Zersetzung führt zur Emission von sehr giftigen und korrosiven Dämpfen (Kohlenmonoxid).

Kühlen Sie den Motorraumbereich so schnell wie möglich ab.

Es kann zu einer explosiven Wiederezündung kommen. Löschen Sie alle umliegenden Flammen. Entfernen Sie alle brennbaren Gegenstände aus dem Brandbereich, wenn dies ohne Risiko möglich ist.

Was zum Löschen des Brandes zu verwenden ist: alkoholbeständiger Schaum, CO₂-Pulver und Kohlendioxid, Wassersprühstrahl zum Niederschlagen der Dämpfe.

Was man NICHT zum Löschen des Brandes verwenden soll: starke Wasserstrahlen

UNBEABSICHTIGTES VERSCHÜTTEN

R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 90%;"> <p>Halten Sie ungeschützte Personen fern und evakuieren Sie sie in sichere Bereiche. Lüften Sie den Bereich sofort gemäß dem örtlichen Sicherheitsplan. Berühren Sie austretendes Gas nicht und atmen Sie es nicht ein.</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 90%;"> <p>Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, aus dem das Gas entweicht.</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 90%;"> <p>Tragen Sie ein geeignetes Atemschutzgerät mit Luftzufuhr, Handschuhen und Schutzbrille, um Verschüttungen zu handhaben. Vermeiden Sie das Einatmen von Dämpfen. Atmosphärische Konzentrationen müssen minimiert und so niedrig wie vernünftigerweise praktikabel gehalten werden, d.h. unter dem Arbeitsplatzgrenzwert.</p> <p>Die Dämpfe sind schwerer als Luft, so dass in Bodennähe, wo die allgemeine Belüftung schlecht ist, hohe Konzentrationen möglich sind. Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen und heißen Oberflächen, da sich reizende und giftige Zersetzungsprodukte bilden können. oder im Falle von brennbaren Gasen (R290) Explosionen und Brände. Die Entsorgung von ausgetretenem Gas muss von autorisierten und qualifizierten Stellen durchgeführt werden.</p> <p>Im Zweifelsfall wenden Sie sich an die örtlichen Behörden für weitere Informationen. Nach Beendigung des Notfalls wenden Sie sich an den technischen Kundendienst für die Reparatur der Maschine.</p> </div> </div>	
R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
<p><u>Geringfügige Leckagen:</u> Versuchen Sie nicht, den Gasaustritt zu stoppen.</p> <p><u>Relevante Leckagen:</u> Mit Sand, Erde oder einem anderen geeigneten saugfähigen Material verschüttetes Material enthalten, verhindern, dass Flüssigkeit in Abflüsse, Abwasserkanäle, Keller und Arbeitsgruben eindringt, da Dämpfe eine stickige Atmosphäre erzeugen können.</p> <p>Bedenken Sie, dass R290-Gas hochentzündlich ist.</p>	<p><u>Geringfügige Leckagen:</u> Wenn die Bedingungen ausreichend sicher sind und eine ausreichende Belüftung vorhanden ist, isolieren Sie die Leckquelle und lassen Sie das Material unter der Bedingung verdunsten.</p> <p><u>Relevante Leckagen:</u> Mit Sand, Erde oder einem anderen geeigneten saugfähigen Material verschüttetes Material enthalten, verhindern, dass Flüssigkeit in Abflüsse, Abwasserkanäle, Keller und Arbeitsgruben eindringt, da Dämpfe eine stickige Atmosphäre erzeugen können.</p>

ENTSORGUNG

R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
<p>Es ist strengstens verboten, dieses Kältemittel in die Atmosphäre abzulassen, das nach den gesetzlichen Verfahren unter Rücksprache mit qualifiziertem und qualifiziertem Personal ordnungsgemäß zurückgewonnen, behandelt oder entsorgt werden muss. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an die örtlichen Behörden für weitere Informationen. Die beste Lösung ist die Rückgewinnung und das Recycling des Produkts: Wenn dies nicht möglich ist, muss die Vernichtung in einer zugelassenen Anlage erfolgen, die für die Absorption und Neutralisierung von sauren Gasen und anderen toxischen Verarbeitungsprodukten ausgerüstet ist.</p>	

DAS GERÄT KENNEN

WAS ES IST, WAS ES TUN KANN

Das Gerät verfügt über zwei Betriebsarten:

- **manuell**, d. h. die Parameter manuell eingestellt (Menü MANUELL)
- **automatisch** (Menü MULTIFUNKTION); im letzten Fall müssen lediglich die **Kategorie** (z. B. Fleisch), die **Art** (z. B. Lamm) und die **Art des Rezepts**, das verwendet werden soll (z. B. Braten), ausgewählt werden, ohne weitere Parameter eingeben zu müssen.

3 Im Menü MANUELL befinden sich verschiedene Vorgänge, die nachstehend aufgelistet sind:

Auftauung: Die Auftauung eines Produkts kontrollieren und bestimmen zu können bedeutet, seine organoleptischen Eigenschaften intakt zu halten und die Lagerbestände zu optimieren und unnötigen Abfall zu vermeiden. Die Auftauung erfolgt bei maximaler Lebensmittelsicherheit durch die langsame Wiederaufnahme des mikrokristallisierten Wassers im Lebensmittel. Es ist der ideale Zyklus für Produkte, die roh oder kalt serviert werden, wie Fisch oder Gebäck, da deren Molekularstruktur nicht beschädigt wird.

Konservierung: Ermöglicht es, die niedrige eingestellte Temperatur auf unbestimmte Zeit aufrechtzuerhalten. Die Konservierung in diesem Gerät muss vorübergehend sein, nicht langfristig, wie es in einem normalen Lagerschrank erfolgt.

STROMVERSORGUNG

4 Das Gerät hat eine Versorgungsspannung von **220-240V/1~/50Hz** oder **208-220V/1~/60Hz**.

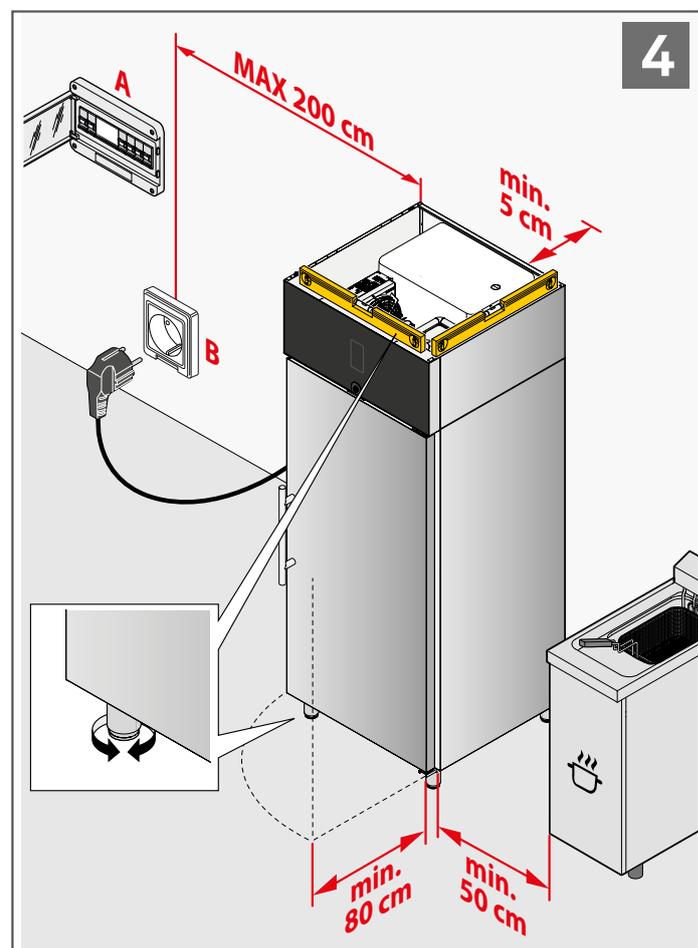
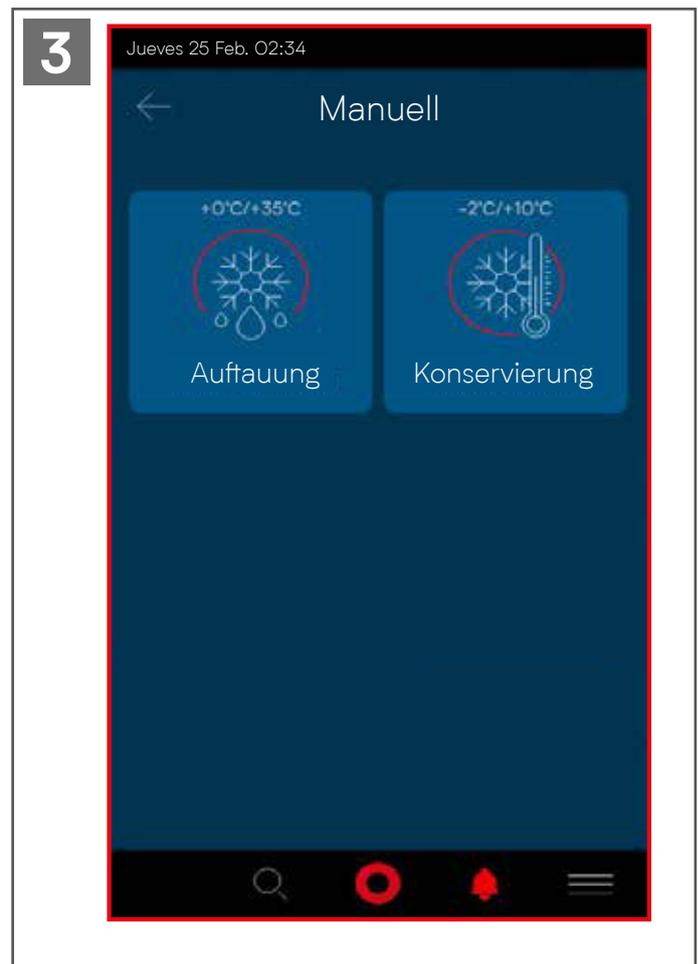
Um es zu benutzen, müssen Sie seinen Stecker in eine geeignete Steckdose stecken oder, wenn es an eine Schalttafel angeschlossen ist, den entsprechenden Schalter auf ON - eingeschaltet stellen.

UMGEBUNGSMERKMALE

Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts darf die Arbeitsumgebung NICHT:

- Witterungseinflüssen ausgesetzt sein
- Temperaturen von nicht mehr als 40°C.

4 Beachten Sie immer die in der Abbildung angegebenen Abstände.



SO LADEN SIE DAS GERÄT RICHTIG

Lebensmittel werden in Behälter gelegt:

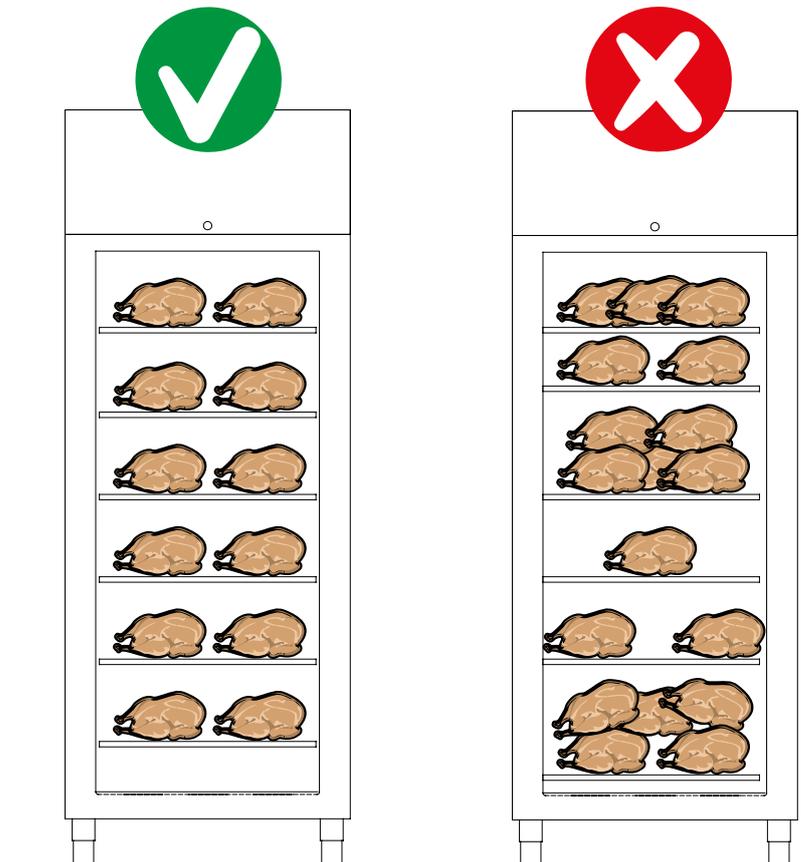
- Gedeckt
- Für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet
- Widerstandsfähig gegen niedrige Temperaturen.

Die Behälter müssen gleichmäßig und gleichförmig in der Zelle angeordnet sein.

⚠️ ACHTUNG Eine korrekte Positionierung der Behälter ermöglicht eine freie Luftzirkulation innerhalb der Zelle: Vermeiden Sie eine Behinderung der Lüfter und eine Überlastung des Geräts über die zulässigen Grenzen.

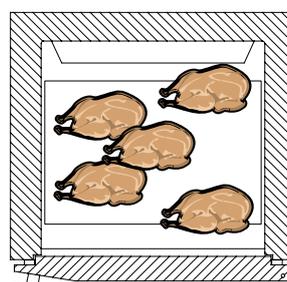
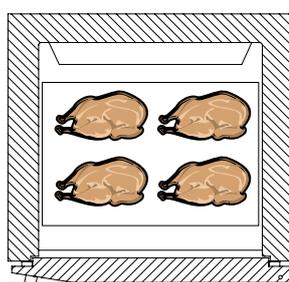
TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	GERÄTETYP A		
	CTPG1A	CTPG1W	CTPG1-P
Backblechtyp	GN2/1	GN2/1	GN2/1
Maximale Anzahl der Führungen	20	20	20
Temperaturbereich [°C]	-2/+35		
Außenbreite [mm]	780		
Außentiefe [mm]	965	965	965
Außenhöhe [mm]	2090		
Maximale Leistungsaufnahme [W]	1998	1973	2196
Maximal absorbierte Intensität [A]	9,7	9,5	10,6

5



Die maximale Belastung (gleichmäßig verteilt) pro Backblech oder Gitter beträgt:

- 20 kg - GN1/1
- 35 kg - GN2/1



VERWENDUNG DER MITGELIEFERTEN FÜHLER

Das Gerät ist mit zwei Fühlern ausgestattet:

- Oberflächenfühler
- Kernfühler

6 Der **Oberflächenfühler** erfasst die Oberflächentemperatur der Lebensmittel während eines Auftauzyklus: So steuert das Gerät den Auftauprozess, um auch die empfindlichsten Lebensmittel bestmöglich zu schützen.

Der Oberflächenfühler wird bis zum Anschlag in das aufzutauende Lebensmittel eingeführt.

Achten Sie darauf, dass er nicht an sehr fetten Stellen und in der Nähe der Knochen eingeführt wird.

7 Der **Kernfühler** erfasst während eines Auftauzyklus die Temperatur im „Kern“ der Lebensmittel: Wenn sie den vom Benutzer oder im Werk eingestellten Wert erreicht, bedeutet dies, dass die Lebensmittel aufgetaut sind.

Der Kernfühler muss tief in das aufzutauende Lebensmittel eingeführt werden: Stellen Sie sicher, dass die Spitze in den „Kern“ des Lebensmittels, d.h. in den innersten Punkt, hineinreicht, ohne herauszustecken.

Achten Sie darauf, sie nicht an sehr fettigen Stellen und nahe an den Knochen einzustecken.

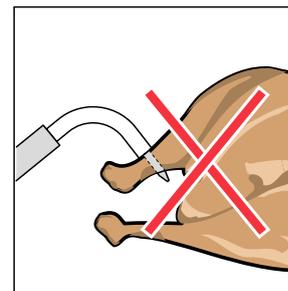
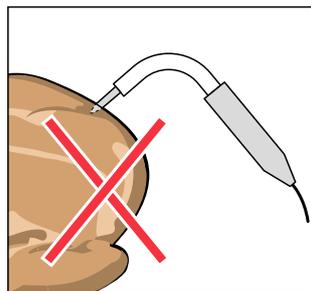
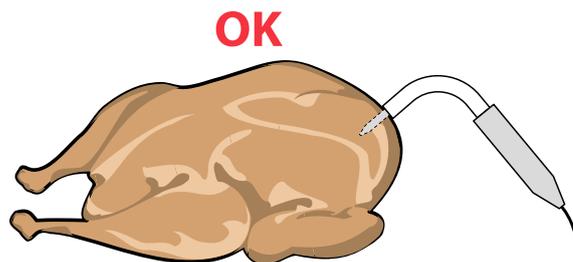
Wenn die Lebensmittel eine geringe Dicke aufweisen, die Sonde parallel zur Auflagefläche einführen.

Es wird empfohlen, Oberflächen- und Kernfühler stets sauber und desinfiziert zu halten.

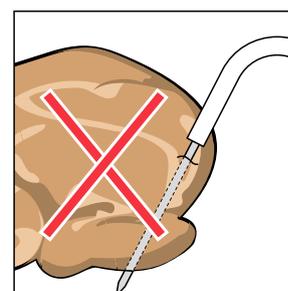
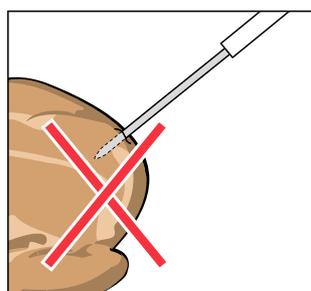
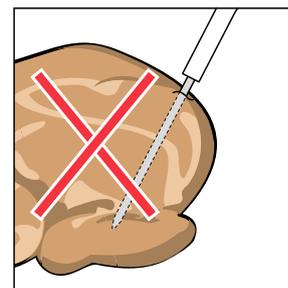
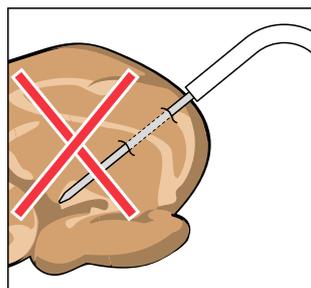
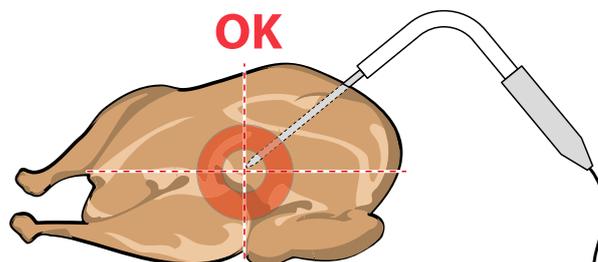


BEHANDELN SIE DIE FÜHLER VORSICHTIG, DA SIE SPITZ SIND.

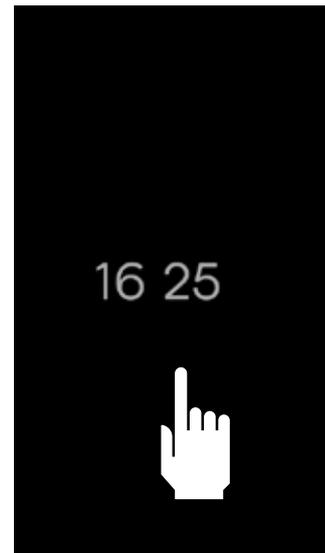
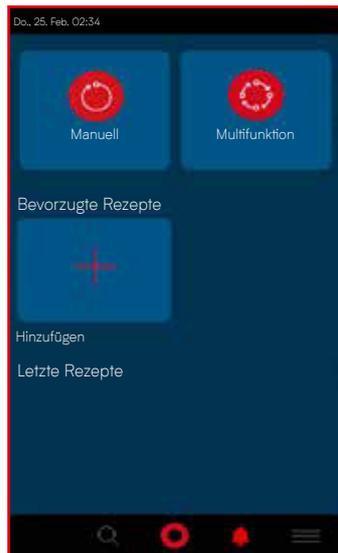
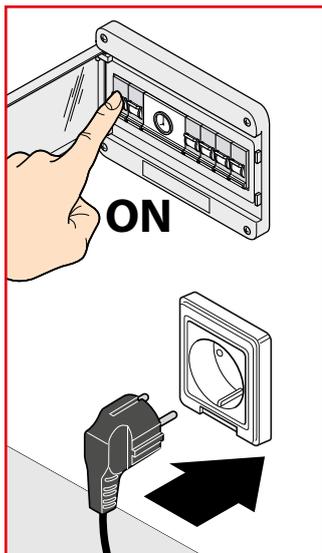
6 Richtiges Einführen des Oberflächenfühlers



7 Richtiges Einführen des Kernfühlers



EIN- UND AUSSCHALTEN | SPERREN UND ENTPERREN DER TASTATUR

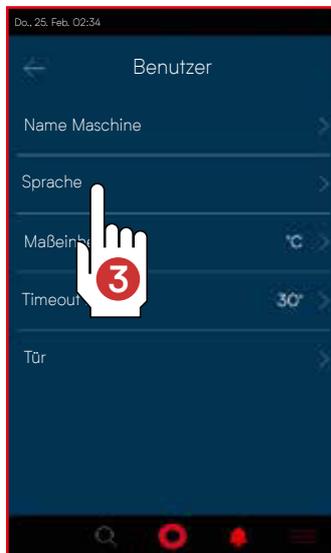


Zum Einschalten des Geräts den Stecker in die entsprechende Steckdose einstecken. Nach wenigen Augenblicken erscheint die Hauptseite. Es wird empfohlen, zum Berühren des Touchscreens ausschließlich die Finger zu verwenden und den Einsatz von Utensilien (z. B. Gabeln, Schöpflöffeln usw.) zu vermeiden.

Nach einigen Minuten der Nichtbenutzung aktiviert sich automatisch die Tastatursperre, die gewährleistet, dass ein gestarteter Zyklus nicht unabsichtlich abgebrochen wird.

Um die Tastatur zu entsperren, berühren Sie das Display.

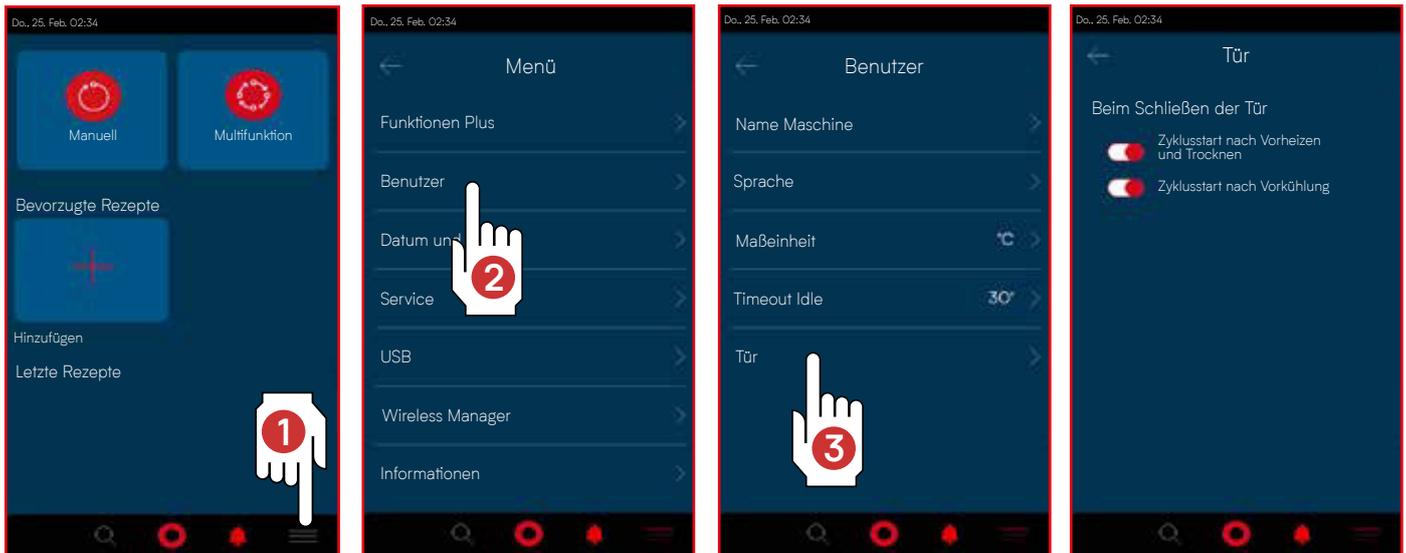
GRUNDEINSTELLUNGEN | MASCHINENNAME - SPRACHE - MASSEINHEIT - STAND-BY



- 1 Die Taste **Einstellungen** drücken
- 2 Auf den Menüpunkt **Benutzer** drücken.
- 3 In der eingeblendeten Ansicht ist es möglich, den **Maschinennamen**, die **Sprache** der Anzeige der Menüpunkte, die **Maßeinheit** (°C oder °F) sowie nach wie vielen **Sekunden der Nichtbenutzung (Timeout)** die Maschine sich in Stand-by begibt einzugeben oder zu entscheiden, wie ein Zyklus gestartet werden soll (Menü **Tür** – siehe Kapitel im Anschluss).
- 4 Eingabe der gewünschten Werte oder Sprache.
- 5 Die Taste → mehrmals drücken, um zur Hauptbildschirmseite zurückzukehren und die eingegebenen Werte zu speichern.

Achtung: Im Fall der Spracheinstellung wird verlangt, den Neustart des Systems zu bestätigen. Beim erneuten Einschalten wird die gewählte Sprache angezeigt.

GRUNDEINSTELLUNGEN | TÜR



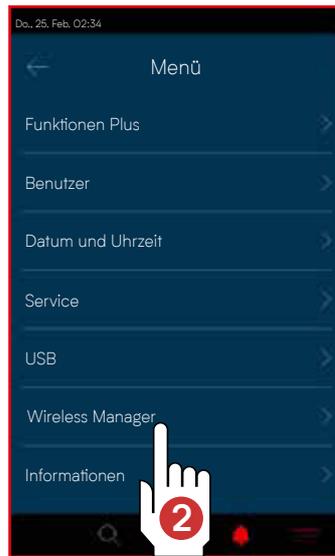
- 1 Berühren Sie die Taste **Einstellungen**.
- 2 Berühren Sie den Menüpunkt **Benutzer**.
- 3 Berühren Sie den Menüpunkt **Tür**: Es ist nun möglich auszuwählen, ob der Start eines Zyklus manuell erfolgt, indem **Zyklus starten** betätigt wird, oder **automatisch** beim Öffnen der Tür.

GRUNDEINSTELLUNGEN | DATUM / UHRZEIT / ZEITZONE



- 1 Die Taste **Einstellungen drücken**
- 2 Auf den Menüpunkt **Datum und Uhrzeit** tippen.
- 3 Die gewünschten Werte einstellen.
 - A Die **Zeitzone** wählen (z.B. für Italien +1.00 Berlin, Rome)
 - B Wählen Sie die Einstellungsart von **Datum und Uhrzeit** wie folgt:
 - : automatische Aktualisierung (nur bei vorhandener Wi-Fi-Verbindung auswählbar)
 - : manuelle Aktualisierung (über Punkt C)
 - C Manuelle Einstellung von **Datum und Uhrzeit**
- 4 Berühren Sie den Menüpunkt, um **Datum und Uhrzeit** manuell einzugeben (der Menüpunkt ist nur aktiv und auswählbar, wenn unter Punkt B die manuelle Aktualisierung ausgewählt wurde).
- 5 Mit der Taste **Speichern** die eingegebenen Werte bestätigen.

GRUNDEINSTELLUNGEN | WIRELESS MANAGER



- 1 Berühren Sie die Taste **Einstellungen**
- 2 Berühren Sie den Punkt **Wireless Manager**
- 3 Aktivieren Sie die Suche der **Wi-Fi-Netzwerke**
- 4 Wählen Sie das gewünschte Netzwerk unter den angebotenen
- 5 Geben Sie das Zugangspasswort ein und bestätigen Sie mit der Taste **Enter**

Bedeutung der Led:

- A Korrekte Verbindung mit dem Access Point
- B Möglichkeit der Navigation im Internet
- C Korrekte Verbindung mit ColdCloud

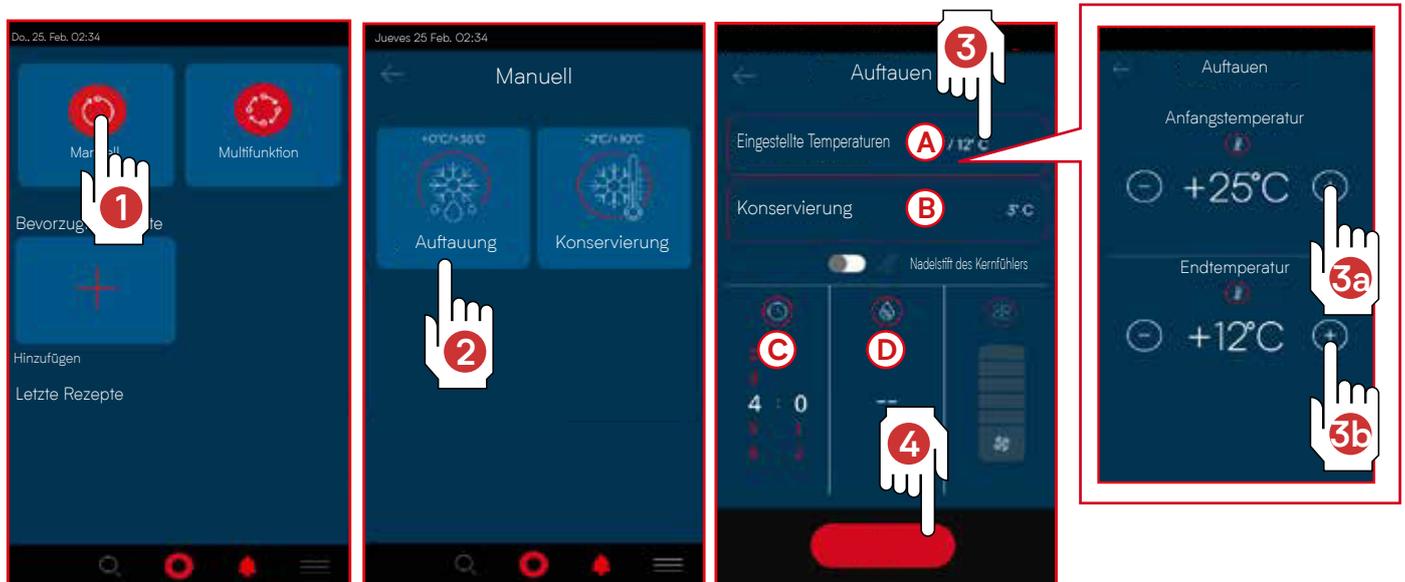
AUFTAUUNG

Das Gerät tau gefrorenes Gerichte kontrolliert auf, indem sie dabei das in den Lebensmitteln enthaltene mikrokristallisierte Wasser langsam wieder aufnehmen; Dadurch können die organoleptischen und ästhetischen Eigenschaften des Lebensmittels erhalten bleiben.

Das Ende des Zyklus kann eingestellt werden:

- am Ende der eingestellten Zeit;
- bei Erreichen einer voreingestellten Kerntemperatur (d. h. der Oberflächen- und Kernfühler muss in das aufzutauende Lebensmittel eingeführt werden – siehe Seite 14).

ZYKLUSENDE NACH ABLAUF DER EINGESTELLTEN ZEIT

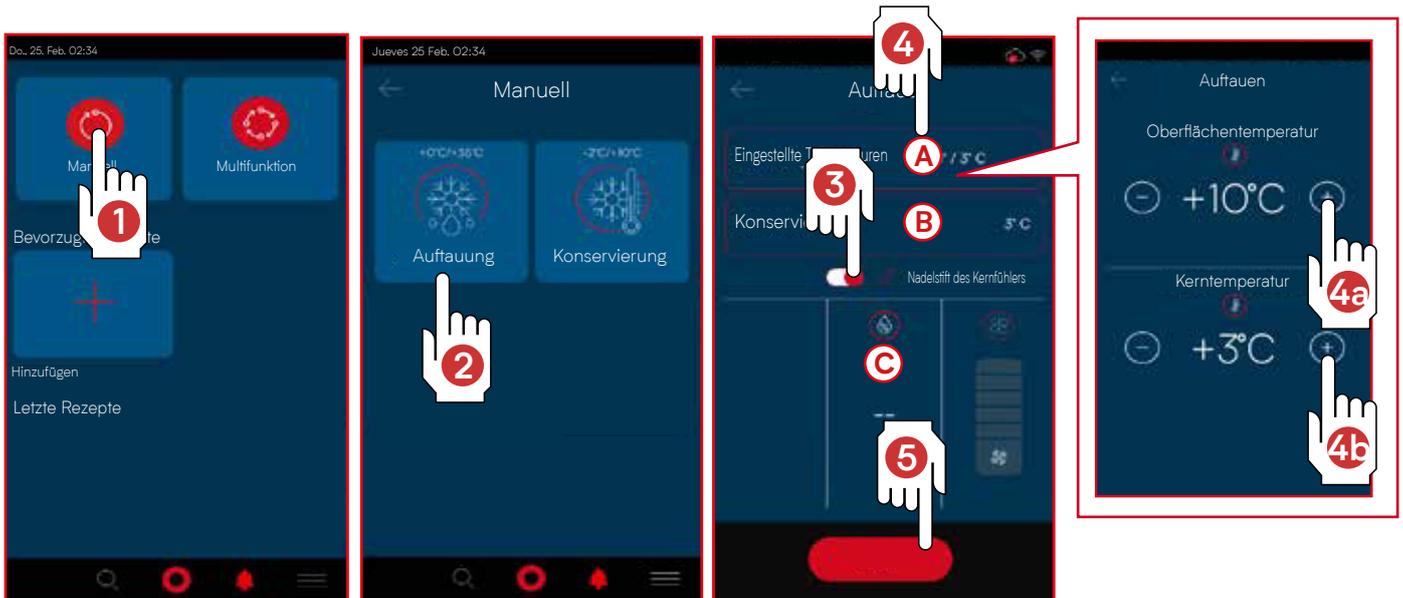


- 1 Auf das Feld **Manuell** drücken.
- 2 Das Feld **Auftauung** auswählen.
- 3 Einstellen:
 - A die **Anfangstemperatur** des aufzutauenden Produkts (z. B. -18 °C) und die **Endtemperatur** (z. B. 25°C), die vom Produkt erreicht werden soll
 - B die **Konservierungstemperatur** (d.h. die Temperatur, die die Maschine in der Zelle beibehält, nachdem der Abtauzyklus beendet ist. Diese Temperatur wird beibehalten, bis die Produkte aus der Zelle entnommen sind).
 - C die **Dauer** des Abtauzyklus.
 - D die **Feuchtigkeit in der Zelle**.
- 4 Den Zyklus durch Drücken auf das Feld **Start** starten.



- 5 Nachdem das Feld **Start** berührt wurde, startet der Auftauvorgang, der nach Ablauf der vorgesehenen Zeit endet.
- 6 7 Wenn man ihn zu unterbrechen wünscht, die Taste **Aufheben** und dann **Stopp** drücken.

ZYKLUSENDE, WENN EINE VOREINGESTELLTE KERNTemperatur ERREICHT IST



- 1 Auf das Feld **Manuell** drücken.
- 2 Das Feld **Auftauung** auswählen.
- 3 Stellen Sie das Zyklusende des Fühlers ein.
- 4 Einstellen:
 - A die **Oberflächentemperatur** des aufzutauenden Produkts (z. B. +10°C) und die **Kerntemperatur**, die das Produkt erreichen muss (z. B. +3°C)
 - B die **Konservierungstemperatur** (d.h. die Temperatur, die die Maschine in der Zelle beibehält, nachdem der Abtauzyklus beendet ist. Diese Temperatur wird beibehalten, bis die Produkte aus der Zelle entnommen sind)
 - C die **Feuchtigkeit in der Zelle**.
- 5 Den Zyklus durch Drücken auf das Feld **Start** starten.



- 6 Nach Berühren von **Start** beginnt der Abtauvorgang und endet, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
- 7 8 Wenn man ihn zu unterbrechen wünscht, die Taste **Aufheben** und dann **Stopp** drücken.



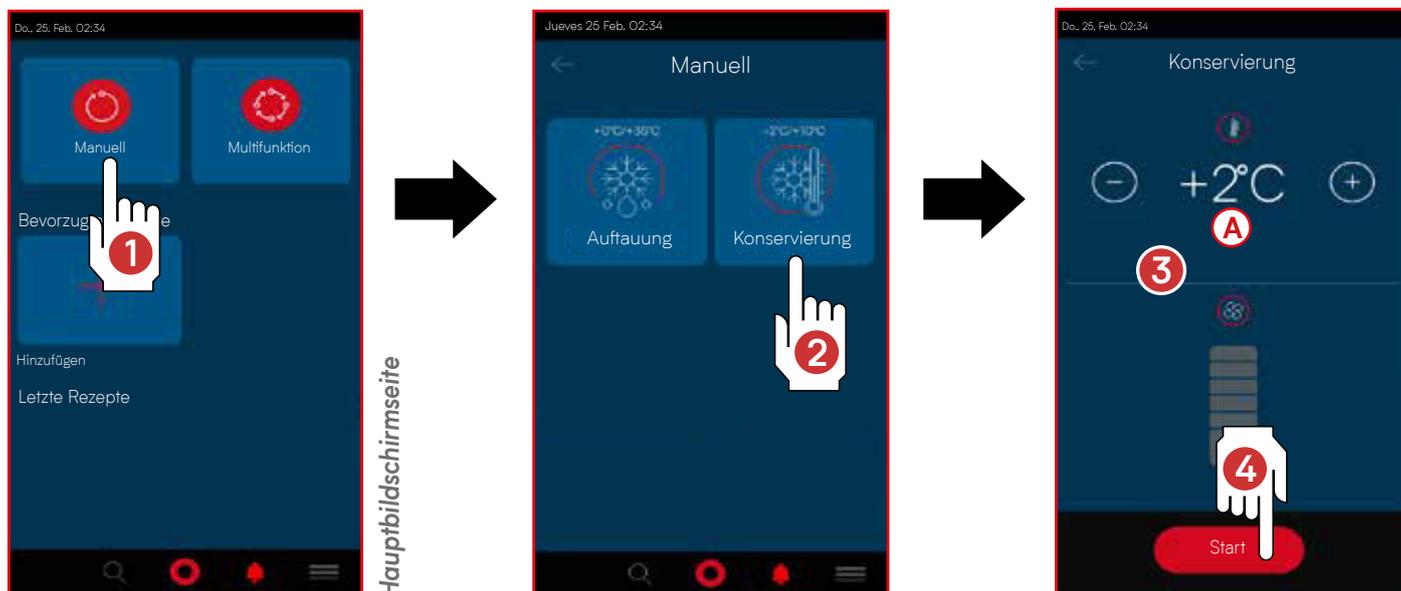
Die Zufuhr von Feuchtigkeit ist wichtig, wenn die Lebensmittel auf den Blechen frei auftauen (sie könnten an Gewicht verlieren und austrocknen). Dies ist nicht nötig, wenn sie in Beuteln oder Behältern verschlossen sind. Die während des Zyklus hinzuzufügende Feuchtigkeit kann von 0 (keine Feuchtigkeitzufuhr) bis 100 % eingestellt werden.

KONSERVIERUNG

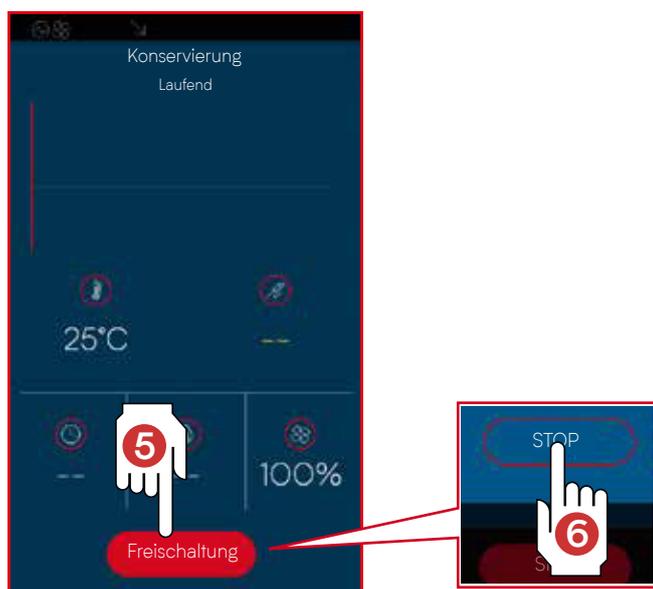
Das Gerät kann die eingestellte Temperatur auf unbestimmte Zeit halten.

Das Gerät ist kein Lagerschrank und die Funktion der Konservierung muss als vorübergehend betrachtet werden.

Auf diese Weise ist es möglich, Lebensmittel bei positiven Temperaturen zu lagern, während sie darauf warten, aus der Zelle entnommen zu werden; Dies ist besonders nützlich, um die zu servierenden Gerichte auf der optimalen Temperatur zu halten.



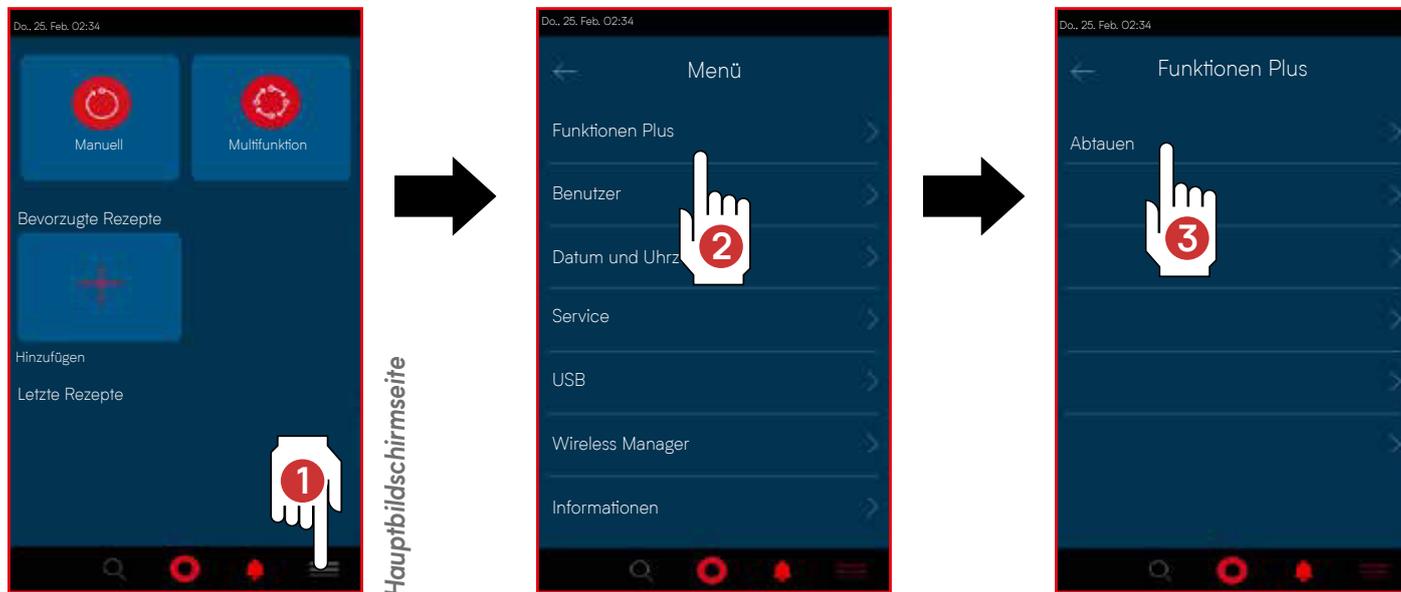
- 1 Auf das Feld **Manuell drücken**.
- 2 Das Feld **Konservierung** auswählen
- 3 Sollten Änderungen erforderlich sein, Folgendes einstellen:
 - A die aufrechtzuerhaltende **Temperatur**.
- 4 Den Zyklus durch Drücken auf das Feld **Start** starten.
- 5 6 Die Maschine hält die eingestellte Temperatur für eine unbestimmte Zeit aufrecht; wenn man den Zyklus zu unterbrechen wünscht, die Taste **Aufheben** und dann **Stopp** drücken.



ABTAUUNG

Um die Abtauung zu aktivieren, das Symbol **Abtauung** drücken. Der Zyklus wird sofort gestartet.

Die Auftauung wird bei allen Konservierungszyklen automatisch aktiviert, wenn das Produkt sich im Gerät befindet; Sobald das Abtauen beendet ist, nimmt die Maschine ihren normalen Betrieb wieder auf. Das Abtauen kann nur gestartet werden, wenn die Temperatur des Verdampfers unter 3 °C liegt

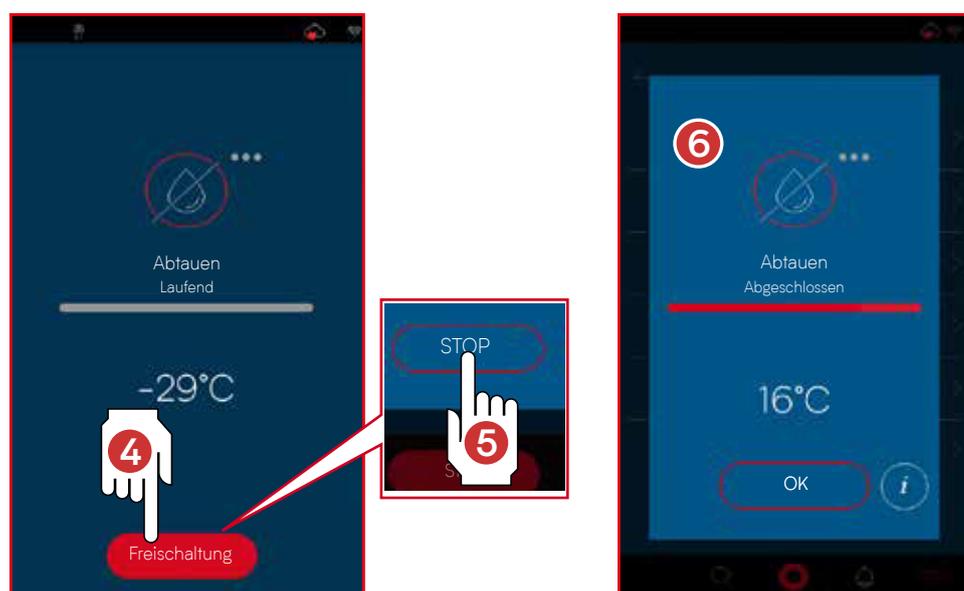


- 1 Auf das Symbol drücken ☰
- 2 Wählen Sie **Funktionen Plus**
- 3 Wählen Sie **Abtauen**: die Funktion startet.

Das **Abtauen** endet:

- beim Erreichen den vorgesehenen Zeit;
- 4 5 durch Betätigen der Taste **Freigeben** und anschließend **Stopp**.

- 6 Nach erfolgreich abgeschlossenem Abtauen erscheint die Meldung „fertiggestellt“

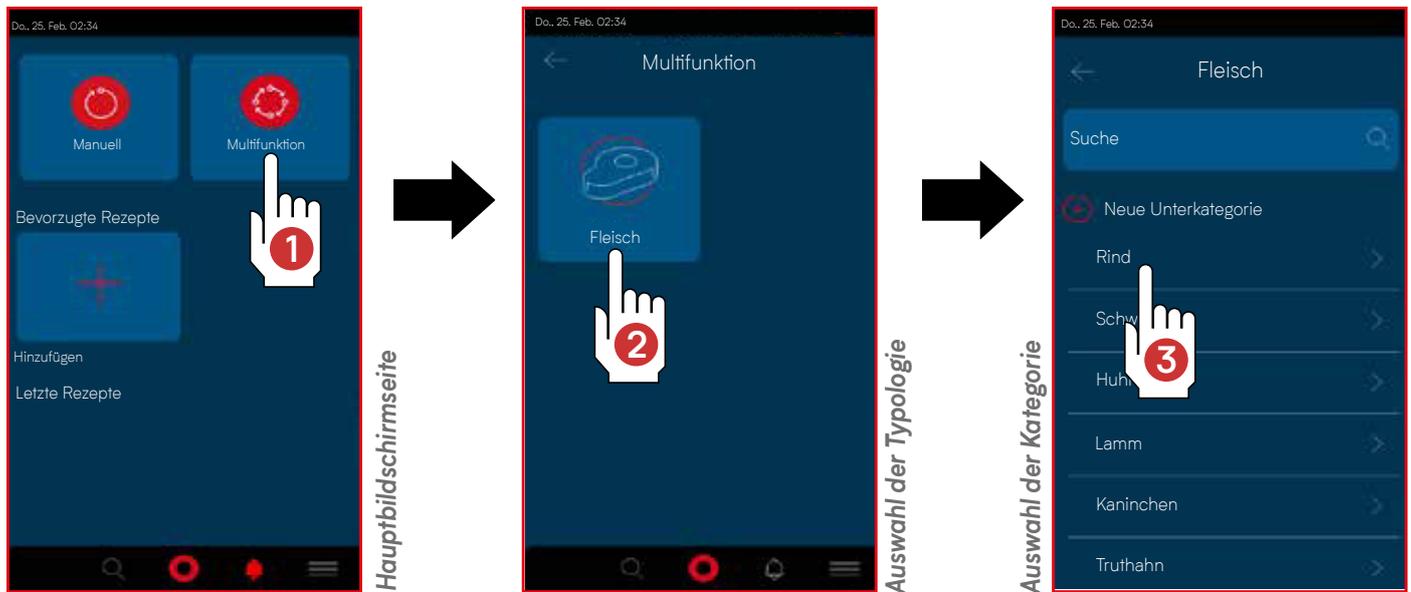


MULTIFUNKTION

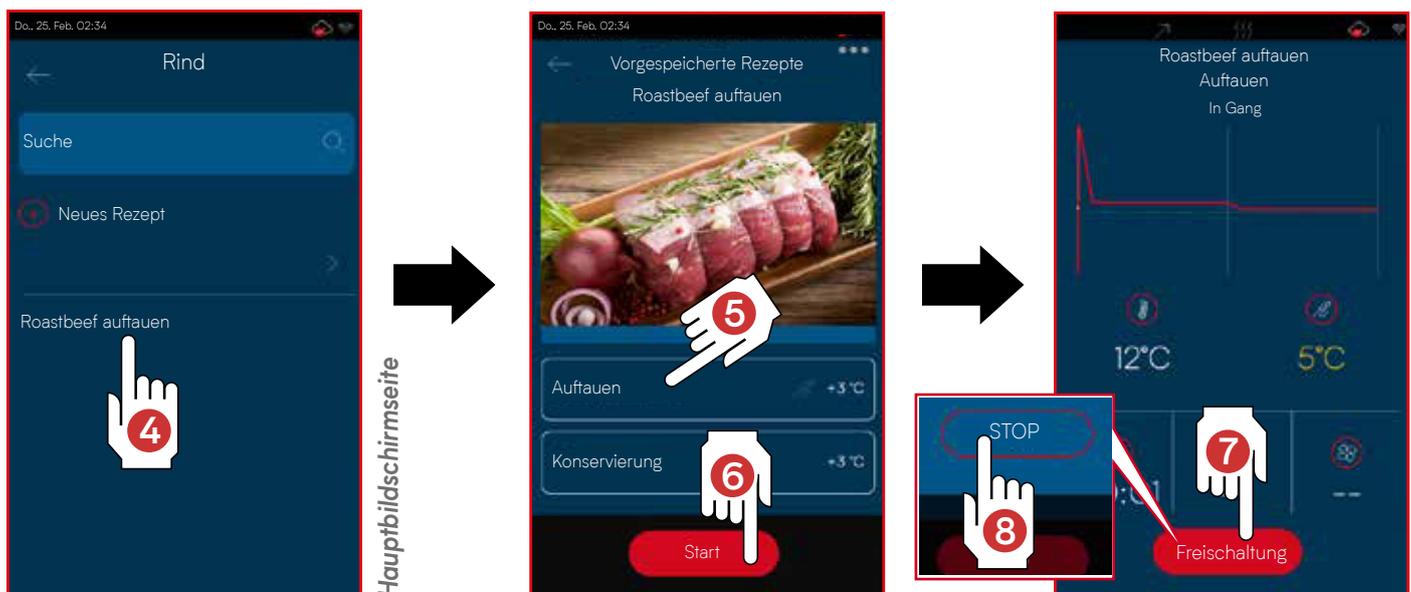
Dieser Abschnitt enthält werkseitig voreingestellte oder vom Benutzer am Ende eines Zyklus (z. B. eines Abtauzyklus) gespeicherte Rezepte. Die Rezepte, denen das Symbol  vorangestellt ist, sind werkseitig voreingestellt: können NICHT DAUERHAFT gelöscht oder geändert werden (Ihre Parameter können nur für den auszuführenden Zyklus geändert werden – die Änderungen sind nicht dauerhaft und werden durch Verlassen des Programms aufgehoben). Alternativ kann das vom Benutzer geänderte Rezept unter einem anderen Namen gespeichert werden.

Die Parameter können nur vor dem Start des Zyklus geändert werden, nicht während dessen Ausführung.

STARTEN EINES GESPEICHERTEN REZEPTE



- 1 Das Symbol **Multifunktion** drücken
- 2 Die **Art** (z. B. Fleisch) auswählen
- 3 Die **Kategorie** (z. B. Rind) auswählen



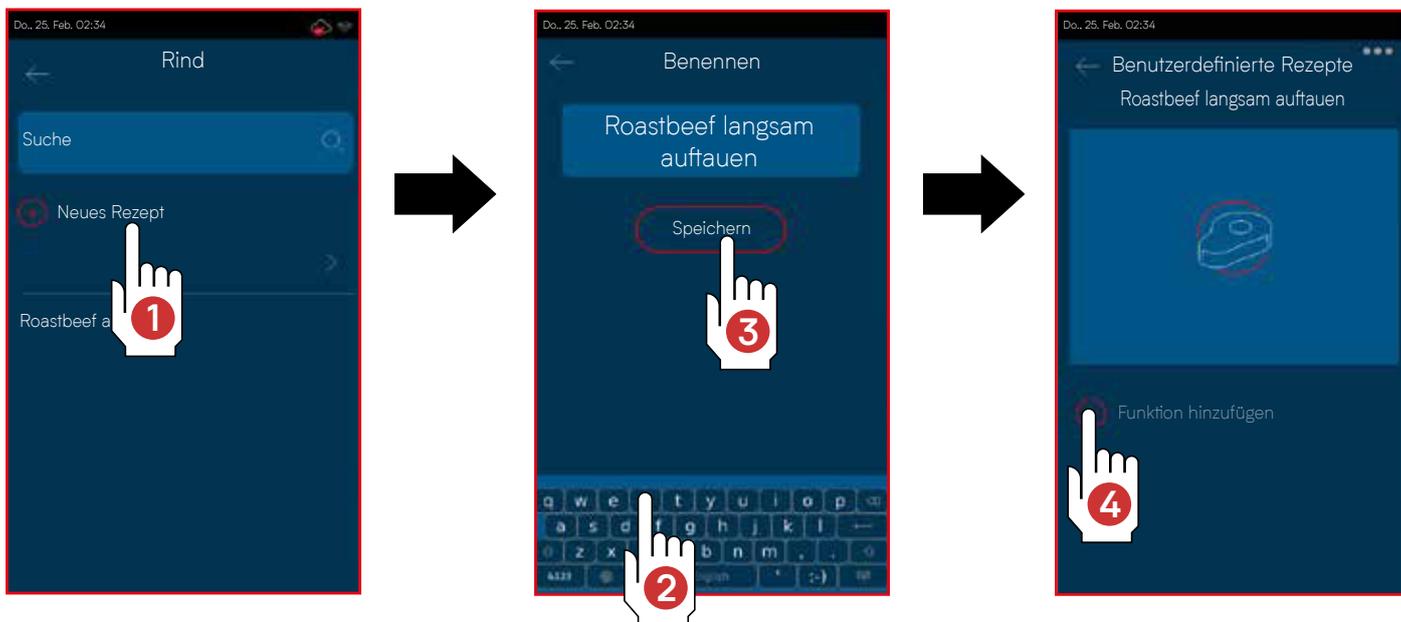
- 4 Wählen Sie das **Rezept** aus, das Sie starten möchten (z. B. Roastbeef auftauen). Rezepte, denen das Symbol  vorangestellt ist, sind werkseitig voreingestellte Rezepte: Sie können nicht umbenannt oder gelöscht werden.
- 5 Falls erforderlich, die betreffende Phase wie üblich ändern (siehe z.B. S. 18) oder
- 6 das Rezept mit der Taste **Start** starten.
- 7 8 Wenn man wünscht, den Zyklus vorzeitig zu unterbrechen, die Taste **Aufheben** und dann **Stopp** drücken.

ERSTELLEN EINES NEUEN REZEPTS

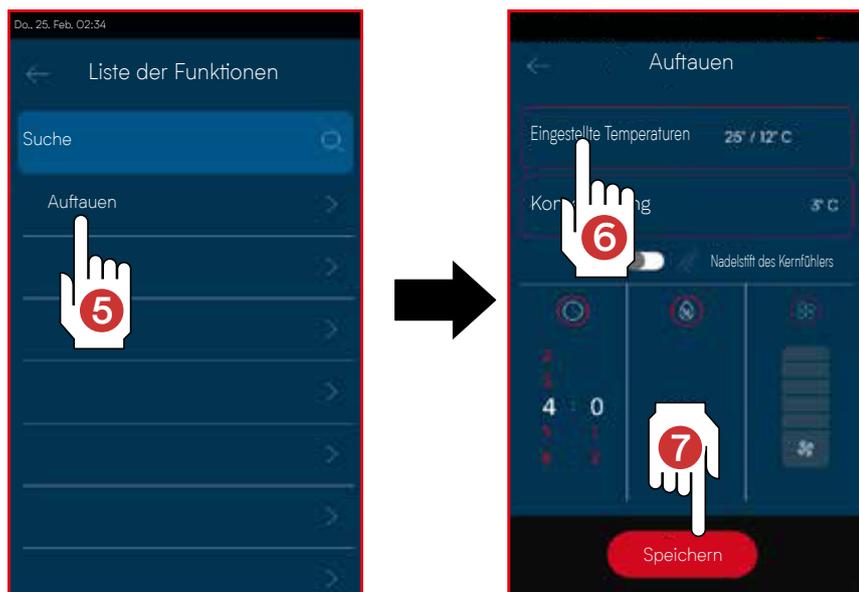
Neue Rezepte können auf zwei Arten erstellt werden:

- A** durch Einstellen eines neuen Rezepts;
- B** Duplizieren eines bereits gespeicherten Rezepts und dessen Änderung nach Wunsch.

A



- 1** Die gewünschte **Art** und **Kategorie** auswählen (z. B. Fleisch, Rind). Auf das Feld **Neues Rezept**.
- 2** Tippen Sie auf den **Namen** des neuen Rezepts (z B. Roastbeef langsam auftauen)
- 3** Das **Rezept** durch Drücken der Taste **Speichern** speichern
- 4** Die Parameter des Rezepts durch Antippen des Felds **Eine Funktion hinzufügen** einstellen

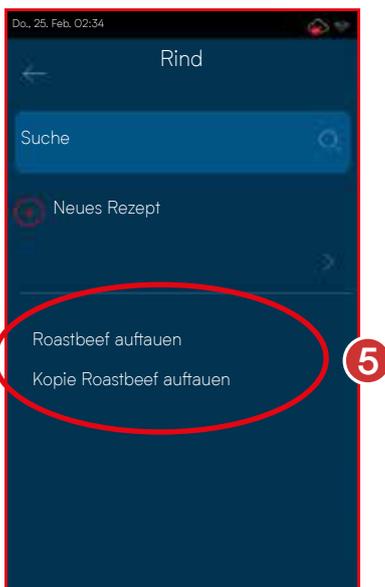


- 5** **6** Stellen Sie die Parameter der gewählten Funktion wie gewohnt ein (siehe zB Seite 18).
- 7** Speichern Sie die vorgenommenen Einstellungen.

B



- 1 Wählen Sie ein **sehr ähnliches Rezept** aus, um ein neues zu erstellen (z. B. Fleisch, Rindfleisch, Roastbeef auftauen).
- 2 Auf die drei Punkte oben rechts tippen.
- 3 Wählen, das Rezept zu **duplizieren**.



- 4 Wie üblich vorgehen, alle gewünschten Einstellungen vornehmen, um es den eigenen Bedürfnissen anzupassen.

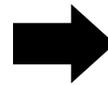
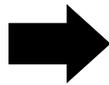
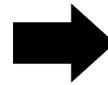
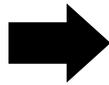
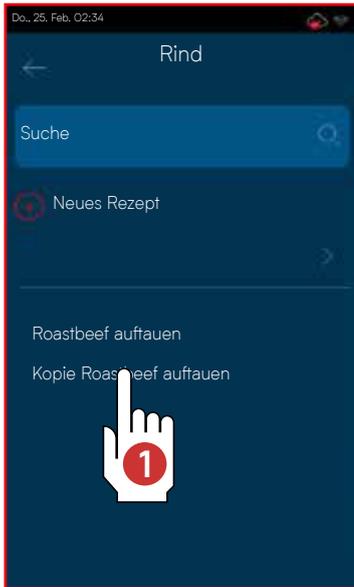
Das duplizierte Rezept wird in dieselbe Liste eingefügt, von der aus begonnen wurde (zum Beispiel Fleisch, Rind).

In der Liste befinden sich jetzt zwei Rezepte:

- das Original-Werksrezept (kann nicht gelöscht oder umbenannt werden) ▶  Roastbeef auftauen
- **5** vom Benutzer bearbeitetes Rezept (löscher und umbenennbar) ▶ Kopie von Roastbeef auftauen

Nach Wunsch kann das persönliche Rezept umbenannt werden, siehe S. 25.

LÖSCHEN | UMBENENNEN EINES REZEPTS | DIESES ALS FAVORIT SPEICHERN



VERWENDUNG
MULTIFUNKTION

SICHERHEITSHINWEISE



SCHALTEN SIE DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTS AUS UND TRAGEN SIE GEEIGNETE PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG (Z. B. HANDSCHUHE USW.) BEVOR SIE IRGENDWELCHE WARTUNGSARBEITEN DURCHFÜHREN.



DER BENUTZER DARF NUR VORGÄNGE DER ORDENTLICHEN WARTUNG (D.H. REINIGUNG) DURCHFÜHREN. WENDEN SIE SICH FÜR AUSSERORDENTLICHE WARTUNGSARBEITEN AN EIN KUNDENDIENSTZENTRUM UND BITTEN SIE UM DEN EINGRIFF EINES AUTORISIERTEN TECHNIKERS.



IM FALLE VON SCHÄDEN, DIE AUF MANGELNDE ODER FALSCH E WARTUNG (Z.B. VERWENDUNG UNGEEIGNETER REINIGUNGSMITTEL) ZURÜCKZUFÜHREN SIND, VERFÄLLT DIE GARANTIE.

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehöerteilen sollte Folgendes NICHT verwendet werden:

- Scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel
- Aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z.B. Salzsäure/Muriensäure oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Achtung! Verwenden Sie solche Substanzen auch nicht, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen
- Scheuernde oder scharfe Werkzeuge (z.B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten, usw.)
- Dampf oder Druckwasserstrahlen.

Bei der ersten Verwendung sind die Bleche und die Kammer mit einem in warmes Seifenwasser getränktes Tuch zu waschen und anschließend zu spülen und zu trocknen.

REINIGUNG VON STAHL OBERFLÄCHEN

8

Verwenden Sie ein mit warmem Seifenwasser oder stahlspezifischen Produkten getränktes Tuch (in diesem Fall befolgen Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers). Beenden Sie den Vorgang durch Spülen und Trocknen.

REINIGUNG DER GERÄTEZELLE

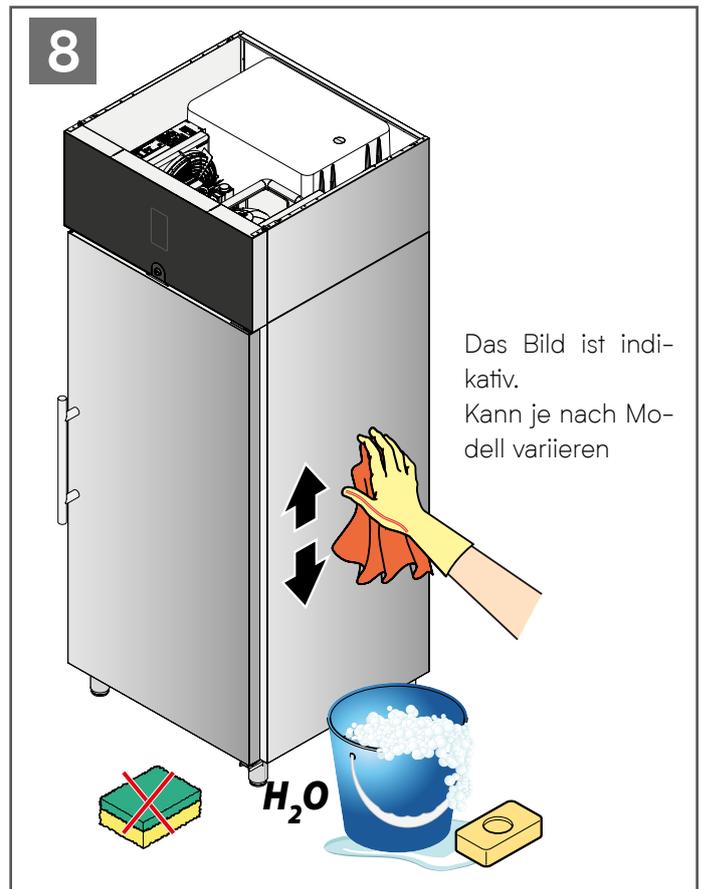
Die Zelle des Geräts täglich reinigen, um ein hohes Niveau an Hygiene und Leistung des Geräts aufrechtzuerhalten. Verwenden Sie ein in heißem Seifenwasser getränktes Tuch und beenden Sie den Vorgang durch Spülen und Trocknen.

REINIGUNG DER TOUCHSCREEN

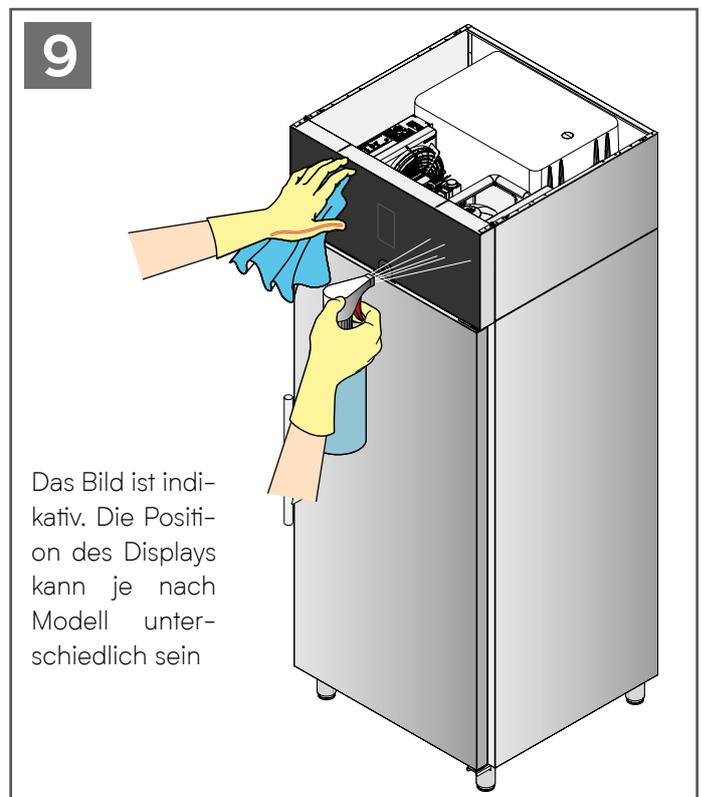
9

Verwenden Sie ein Tuch, das mit einem speziellen Produkt für Kristalle benetzt ist, und befolgen Sie dabei die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers.

Sprühen Sie nicht zu viel Produkt, um ein Durchsickern zu verhindern, das die Anzeige beschädigen könnte.



Das Bild ist indikativ.
Kann je nach Modell variieren



Das Bild ist indikativ. Die Position des Displays kann je nach Modell unterschiedlich sein

STILLSTANDSZEITEN

Trennen Sie während der Stillstandszeiten alle Stromversorgungen. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen, mit etwas Vaselineöl getränktem Tuch abwischen.

Lassen Sie die Tür einen Spalt offen, um einen korrekten Luftaustausch zu gewährleisten.

Bei der Wiederaufnahme, vor dem Gebrauch:

- Eine gründliche Reinigung des Geräts und der Zubehöreile ausführen
- Das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung anschließen
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch einer Kontrolle unterziehen
- Das Gerät für mindestens 60 Minuten ohne Lebensmittel in seinem Inneren bei niedriger Temperatur starten.



Mindestens einmal jährlich ist das Gerät von einem autorisierten Kundendienstzentrum warten und kontrollieren zu lassen. Dies stellt sicher, dass sich das Gerät immer in einwandfreiem Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet.

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER

Die Vorgänge zum Abtrennen von den elektrischen und hydraulischen Stromkreisen dürfen nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

Falls vorhanden, wiederverwerten und korrekt entsorgen:

- Kältemittelgas
- Ungefrorene Lösungen in Hydraulikkreisläufen, die Verschütten oder Leckagen in der Umgebung vermeiden.

Gemäß den Bestimmungen des Art. 13 des ital. GvD Nr. 49 des Jahres 2014 "Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte"



Die Kennzeichnung mit der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 in den Markt eingeführt wurde und, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht mit anderem Abfall zusammen, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte sind aus wiederverwertbaren Metallmaterialien (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.) mit einem Anteil von mehr als 90% des Gewichts hergestellt.

Machen Sie das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar, indem Sie die Stromversorgung und alle Schließvorrichtungen (falls vorhanden) entfernen.

Bei der Entsorgung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer muss darauf geachtet werden, dass negative Umweltauswirkungen vermieden und, dass die Effizienz der Ressourcennutzung verbessert wird, indem die Prinzipien des "Verursacherprinzips", der Vorbeugung, der Vorbereitung zur Wiederverwendung, des Recyclings und der Verwertung angewandt werden.

Man weist darauf hin, dass die missbräuchliche oder unsachgemäße Entsorgung des Produkts die Anwendung der in der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen Sanktionen nach sich zieht.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien müssen Elektro- und Elektronik-Altgeräte wie folgt abgegeben werden:

- An Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder ökologische Plattformen genannt)
- An den Händler, bei dem man ein neues Gerät kauft, der verpflichtet ist, es kostenlos abzuholen ("Rücknahme „eins zu eins“).

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN LÄNDERN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) wurde in den einzelnen Ländern unterschiedlich umgesetzt. Wenn Sie dieses Gerät also entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Ihrem Händler in Verbindung zu setzen und sich über die korrekte Entsorgungsmethode zu informieren.

Bis zur Demontage und Entsorgung kann das Gerät vorübergehend im Freien gelagert werden, vorausgesetzt, die Einheit verfügt über intakte und geschlossene Strom-, Kühl- und Hydraulikkreisläufe. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Türen nicht verschlossen werden können, um Einschließungen zu vermeiden.

Die gesetzlichen Umweltschutzbestimmungen im Land des Benutzers müssen in jedem Fall beachtet werden.

GARANTIE

Die Garantieverpflichtung des Herstellers für das Gerät und die entsprechenden Teile seiner Produktion hat eine Dauer von 1 Jahr, ab Rechnungsdatum, und besteht in der kostenlosen Lieferung der zu ersetzenden Teile, die nach seinem unbestreitbaren Urteil fehlerhaft sind.

Der Hersteller wird alle Mängel und Fehler beseitigen, vorausgesetzt, dass das Gerät in Übereinstimmung mit den Anweisungen im Handbuch korrekt installiert und verwendet wurde. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch Kalksteinverkrustungen, Überspannung oder Manipulationen durch unbefugte oder unqualifizierte Personen verursacht wurden.

Verbrauchskomponenten wie Glasscheiben, Bauteile mit ästhetischer Funktion, Dichtungen, Lampen und Verschleißteile infolge der Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.

Während des Garantiezeitraums gehen die Arbeits-, Reise- und Transportkosten für die Bauteile und gegebenenfalls auszuwechselnden Geräte zu Lasten des Auftraggebers.

Die im Rahmen der Garantie ausgewechselten Materialien bleiben unser Eigentum und müssen auf Kosten des Auftraggebers zurückgeschickt werden.

Wenn das Gerät nicht funktioniert oder funktionelle oder strukturelle Veränderungen festgestellt werden:

- Das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung abtrennen
- Siehe Tabelle „Alarmer“ auf Seite 33 für mögliche Vorschläge.

Sollte die Lösung nicht in der Tabelle aufgeführt sein, wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum und geben Sie Folgendes an:

- Die Art des Mangels
- **10** Der Code und die Seriennummer des Geräts auf dem Datenschild innerhalb der Zelle.

Originalersatzteile für die Reparatur verlangen: Der Hersteller lehnt jede Haftung ab und erkennt das Gewährleistungsrecht für die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen nicht an.

Mindestens einmal jährlich ist das Gerät von einem autorisierten Kundendienstzentrum warten und kontrollieren zu lassen. Dies stellt sicher, dass sich das Gerät immer in einwandfreiem Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet.

Herstellerdaten:

F.R.C.

Via Treviso, 4

33083 – Taiedo di Chions (PN) – Italien

Tel. +39.0434.635411 – Fax. +39.0434.635414

10

Typenschild

1																						
2						3																
4				5				6		6		8		8		9		9		15	16	10
8				8				12		12		13		13		11		11		17	17	

Legende Typenschild

1	Hersteller
2	Seriennummer
3	Code
4	Modell
5	Spannung
6	Stromaufnahme bei Betrieb
8	Leistung des Abtauwiderstands
9	Leistung des Abtauwiderstands
10	Nennleistung anderer Widerstände
11	Lampenleistung
12	Mindest- und Höchstdruck
13	Kältemittel, Art und Menge
15	Treibgas in der Isolierung
16	Baujahr
17	Klimaklasse (#)

4 = 30°C – 55 Rh%
5 = 40°C – 40 Rh%

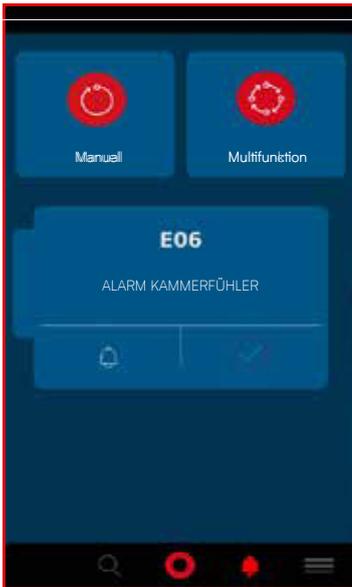
Art von Problem	Bevor Sie Kontakt mit dem Kundendienstzentrum aufnehmen, prüfen Sie, dass...
Das Gerät ist vollkommen abgeschaltet.	- ...die Anlage unter elektrischer Spannung steht und dass der Stecker nicht abgezogen ist.
Das Gerät kühlt nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none"> - ...es nicht von einer externen Wärmequelle beeinflusst wird; - ...die Türen perfekt schließen; - ...der Filter des Kondensators nicht verstopft ist; - ...die vorderen Lüftungsgitter nicht durch Gegenstände oder Staub verstopft sind; - ...die Speisen innerhalb der Zelle gut verteilt sind und die Lüftung innerhalb der Zelle nicht behindern; - ...das Gerät nicht mit Speisen überladen ist (beachten Sie die Anweisungen zum Laden des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts).
Das Gerät ist sehr laut	<ul style="list-style-type: none"> - ...es keinen Kontakt zwischen dem Gerät und einem anderen Gegenstand oder einer anderen Maschine gibt; - ...das Gerät perfekt nivelliert ist; - ...die sichtbaren Schrauben fest angezogen sind.



Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, dies könnte schwere Schäden an Menschen, Tieren und Gegenständen verursachen und zum Erlöschen der Garantie führen. Verlangen Sie immer den Eingriff eines vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentrums und fordern Sie ORIGINAL-Ersatzteile an.

ALARME

Ein aktiver Alarm wird durch eine Warnmeldung Display angezeigt.



Alarm Kammerfühler (Kundendienst kontaktieren)

Eine Störung des Fühlers verursacht einen Kammerfühleralarm und der Summer und das Alarmrelais werden aktiviert. Der Alarm wird im oberen Teil des Displays angezeigt. Der Summer ertönt, er kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden. Nach Behebung der Störung wird der Alarm automatisch gelöscht und das Alarmrelais wird deaktiviert.

Bei defektem Kammerfühler kann jedoch ein Programm gestartet oder fortgesetzt werden:

- **Zeitgesteuerte Schnellkühlung** (der Kompressor wird über den Fühler gesteuert).
- Noch nicht gestartete **temperaturgesteuerte Schnellkühlung** schaltet auf zeitgesteuert beim Start um.
- Laufende **temperaturgesteuerte Schnellkühlung** schaltet auf zeitgesteuert um, wenn der Fühler nicht eingeführt ist; die Steuerung des Kompressors erfolgt über den Fühler anstelle des Kammerfühlers.
- Laufende **temperaturgesteuerte Schnellkühlung** mit eingeführtem Fühler schaltet den Kompressor gemäß den voreingestellten Zeiten ein und aus.

Alarm Verdampferfühler (Kundendienst kontaktieren)

Eine Störung beim Fühler verursacht einen Alarm „Verdampferfühlerfehler“, der Alarm wird oben am Display angezeigt, der Summer ertönt, er kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden.

Nach Behebung der Störung wird der Alarm automatisch gelöscht und deaktiviert.

Hochtemperaturalarm während der Konservierung

Bleibt die Temperatur während der positiven oder negativen Konservierungsphase über dem eingestellten Sollwert für eine durch den Parameter definierte Zeit, wird ein Hochtemperaturalarm aktiviert. Der Alarm wird oben angezeigt.

Der Summer ertönt, er kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden, wenn die Temperatur unter die Alarmschwelle fällt, kehrt er automatisch zurück und wird deaktiviert. Der Alarm wird im HACCP-Protokoll gespeichert.

Niedrigtemperaturalarm während der Konservierung

Bleibt die Temperatur während der positiven oder negativen Konservierungsphase unter dem eingestellten Sollwert für eine durch den Parameter definierte Zeit, wird ein Niedrigtemperaturalarm aktiviert. Der Alarm wird oben angezeigt.

Der Summer ertönt, er kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden, wenn die Temperatur über die Alarmschwelle fällt, kehrt er automatisch zurück und wird deaktiviert. Der Alarm wird im HACCP-Protokoll gespeichert.

Alarm Kerntemperaturfühler (Kundendienst kontaktieren)

Eine Störung des Kerntemperaturfühlers verursacht einen Kerntemperaturfühleralarm, wenn er sich im Stand-by befindet oder wenn ein temperaturgesteuerter Schnellkühlzyklus läuft (in diesem Fall schaltet der Zyklus automatisch auf zeitgesteuert um) oder während des Garens mit Kerntemperatur (in diesem Fall wird der Garvorgang beendet). Der Alarm wird oben im Display angezeigt, der Summer kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden.

Nach Behebung der Störung wird der Alarm automatisch gelöscht und deaktiviert. Im Fall eines Mehrpunktfühlers reicht es aus, dass ein Sensor fehlerhaft ist, um den Alarm auszulösen.

Alarm für offene Tür

Nach einer durch einen Parameter definierten Verzögerung löst es den Türöffnungsalarm aus, der Kompressor stoppt sofort und der Alarm wird oben im Display angezeigt. Der Summer ertönt, er kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden. Nach dem Schließen der Tür wird der Alarm automatisch deaktiviert.

HD-Druckwächteralarm (Kundendienst kontaktieren)

Wenn der HD-Druckschalteralarm von der Platine erkannt wird, werden die laufenden Schnellkühlzyklen sofort gestoppt. Der Kompressor und die Verdampferlüfter werden sofort deaktiviert; der Alarm wird oben im Display angezeigt.

Der Summer ertönt, er kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden.

Nach Behebung der Störung wird der Alarm automatisch gelöscht.

ND-Druckschalteralarm (nur bei Modellen, bei denen er vorgesehen ist) (Kundendienst kontaktieren)

Wenn der ND-Druckschalteralarm von der Platine erkannt wird, werden die laufenden Schnellkühlzyklen sofort gestoppt. Der Kompressor und die Verdampferlüfter werden sofort deaktiviert; der Alarm wird oben im Display angezeigt.

Der Summer ertönt, er kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden.

Nach Behebung der Störung wird der Alarm automatisch gelöscht.

Schutzschalteralarm Kompressor (nur bei Modellen, bei denen er vorgesehen ist) (Kundendienst kontaktieren)

Wenn der Schutzschalteralarm des Kompressors von der Platine erkannt wird, werden die laufenden Schnellkühlzyklen sofort gestoppt. Der Kompressor und die Verdampferlüfter werden deaktiviert; der Alarm wird Display angezeigt.

Der Summer ertönt, er kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden.

Nach Behebung der Störung wird der Alarm automatisch gelöscht.

Sicherheitsthermostatalarm (Kundendienst kontaktieren)

Wenn der Thermostatalarm des Kompressors von der Platine erkannt wird, werden die laufenden Schnellkühlzyklen sofort gestoppt.

Der Kompressor, die Lüfter und die Heizwiderstände werden sofort gestoppt.

Der Alarm wird am Display im oberen Bereich angezeigt.

Der Summer ertönt, er kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden.

Nach Behebung der Störung wird der Alarm automatisch gelöscht.

Stromausfall-Alarm

Wenn während eines laufenden Zyklus ein Stromausfall auftritt, startet die Maschine beim erneuten Einschalten von dem Moment an, in dem sie sich befand.

Die Schnellkühlzeittoleranz beträgt 10 Minuten.

Der Summer kann durch Berühren des Displays stumm geschaltet werden.

F.R.C.

Via Treviso, 4 33083 - Taiedo di Chions (PN) - Italia

Tel. +39.0434.635411 - Fax. +39.0434.635414