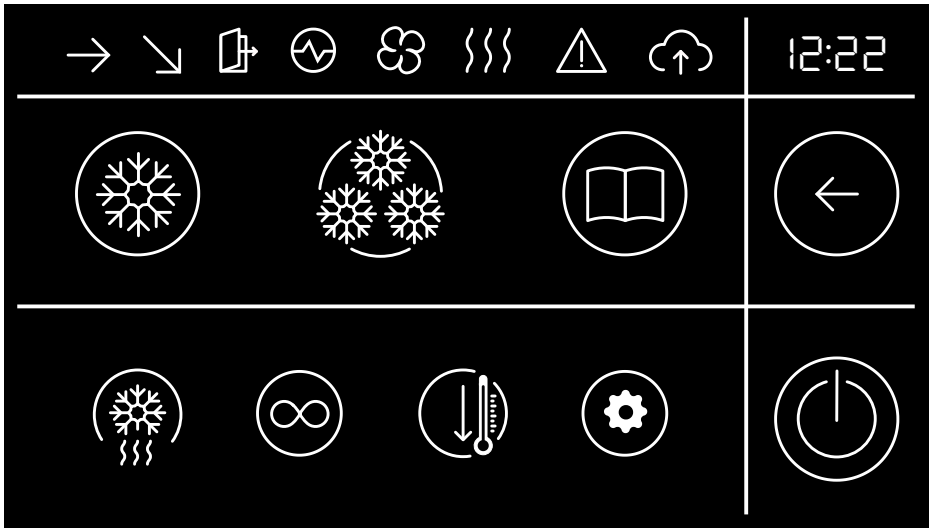
BEDIENUNGSANLEITUNG

KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

www.kbs-gastrotechnik.de
Stand April 2021



SCHNELLKÜHLER BEREIT

DE BETRIEBS- UND WARTUNGSHANDBUCH

ED. 07-2021

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, auch dank 300 Arbeitsprozessen und Zyklen.

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
Sicherheitshinweise für die Verwendung 5
Korrekte Verwendung des Geräts 5
Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts 6
Mit der Verwendung des Geräts verbundene Risiken 6

DAS GERÄT KENNENLERNEN 7
Wozu dient ein Schnellkühler? 8
Warum kontrolliert auftauen? 8
Korrektes Laden des Geräts 8
Bessere Leistungen erzielen und sicher arbeiten 10
Wie man den Kerntemperaturfühler verwendet 10
Ein- und Ausschalten 11
Tastatur sperren und entsperren 11
Grundeinstellungen (Sprache und Datum/Uhrzeit) 11

VERWENDUNG 11
Positive Schnellkühlung mit automatischen oder manuellen Zyklen 16
Positive Konservierung 17
Speicherung des abgeschlossenen Schnellkühlzyklus 17
Tiefkühlen mit automatischen oder manuellen Zyklen 18
Positive Konservierung 19
Speicherung des abgeschlossenen positiven Schnellkühlzyklus 19
AUFHEIZEN DES KERNTEMPERATURFÜHLERS 20
ABKÜHLEN 21
DAUERZYKLUS 22
AKTUALISIERUNG DER FIRMWARE 23
Reinigung der Gerätekammer 24
Touchscreen 24

WARTUNG 24
Reinigung der Schlitze 25
Stillstandszeiten 25

KUNDENDIENST 27

ALARME 29

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER 31

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG

- 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.
- Die Verwendung ist nur geeignetem und geschultem Personal vorbehalten, das regelmäßig geschult wird.
- Nähern Sie sich elektrischen Teilen nicht mit nassen oder bloßen Händen.
- Es ist absolut verboten, die verwendeten Sicherheitsvorrichtungen (Schutzgitter, Warnaufkleber usw.) zu manipulieren oder zu entfernen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die oben genannten Anleitungen nicht befolgt werden.
- Stecken Sie keine Schraubenzieher oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen (Schutzabdeckungen der Ventilatoren, Verdampfer usw.).
- Für eine gute Funktionsweise der Kompressor- und Verdampfereinheit dürfen die entsprechenden Lufteinlässe niemals blockiert werden.
- Verwenden Sie im Brandfall kein Wasser, sondern einen CO_2 (Kohlendioxid)-Löscher und kühlen Sie den Bereich des Motorraums so schnell wie möglich.

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.
- Im Einzelnen:
  - Ausstellungsschränke (+2/+8°C): sie eignen sich für die Konservierung und Ausstellung von Flaschen, Dosen usw...
  - Kühlgeräte (-2/+8°C): sie eignen sich für die kurzfristige Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln und verpackten vorgekochten Speisen sowie für die Kühlung von Getränken
  - Lagerschränke (-22/-15°C): sie eignen sich für die langfristige Konservierung von Tiefkühlprodukten
  - Schnellkühler (+90/+3°C) (+90/-18°C): sie eignen sich zur schnellen Temperaturabsenkung von Lebensmitteln, um deren organoleptische Eigenschaften zu erhalten
  - Gärunterbrecher (-15/+40°C) (-2/+40°C): sie eignen sich für die Verarbeitung und Konservierung von Teig.
- Um die beste Leistung des Geräts zu erzielen, ist es notwendig, die folgenden Hinweise zu beachten:
  - Führen Sie keine heißen Speisen (außer bei den Funktionen der Schnellkühlung) oder nicht abgedeckte Flüssigkeiten, lebende Tiere, verschiedene Gegenstände oder ätzende Produkte in das Gerät 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 wurde, warten Sie einige Augenblicke, bevor Sie sie wieder öffnen.
  - Ordnen Sie die Lebensmittel nach und nach von unten nach oben an und umgekehrt, entfernen Sie die Lebensmittel von oben nach unten. Die maximale (gleichmäßig verteilte) Beladung pro Backblech oder Gitter beträgt 65 kg.

- 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. Ihre Stabilität ist auch bei geöffneten Türen gewährleistet, es ist jedoch verboten, sich an die Türen zu hängen.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann zu Schäden und sogar zu tödlichen Verletzungen führen und führt zum Erlöschen der Garantie.

IM FALLE EINER FEHLFUNKTION DES GERÄTS...

- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder man funktionelle oder strukturelle Mängel feststellt, muss es von der Strom- und Wasserversorgung abgetrennt und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktiert werden, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. 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.

MIT DER VERWENDUNG DES GERÄTS VERBUNDENE RISIKEN

- RISIKEN AUFGRUND DER VERSCHIEBUNGEN AUF RÄDERN: wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist, muss darauf geachtet werden, das Gerät während der Bewegung nicht gewaltsam zu schieben, damit es nicht umkippen und beschädigt werden kann; außerdem ist auf eine eventuelle Rauhigkeit der Gleitfläche zu achten. 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.
- 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 AUFGRUND NIEDRIGER/ HOHER TEMPERATUREN: in der Nähe von Bereichen mit Gefahr von niedrigen/hohen Temperaturen wurden Aufkleber mit dem Hinweis "GEFAHR TEMPERATUR" angebracht.
- 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.

Seite<?>

Positive Schnellkühlung

- Es ermöglicht, die Temperatur im Kern des Produkts schnell auf + 3 °C zu bringen, reduziert die natürliche Verdunstung des Produkts unter Beibehaltung seiner Feuchtigkeit und vermeidet die Bakterienvermehrung nach dem Garen.
- Die positive Schnellkühlfunktion ermöglicht es, Zubereitungen im Voraus zu planen, die Produktivität zu steigern, Geschmack, Farbe, Aroma und Gewicht unverändert zu lassen und die Risiken von Vergiftung und Verschwendung zu eliminieren.
- Dank der perfekten Luft- und Temperaturregelung in der Kammer bleiben alle organoleptischen Eigenschaften erhalten.

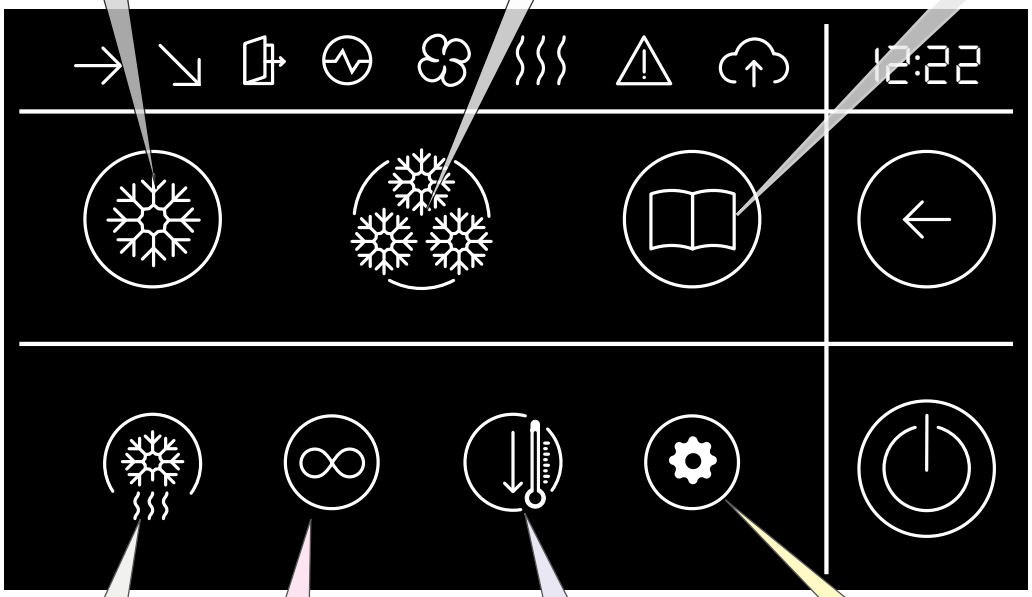
Seite <?>

Negative Schnellkühlung

- Ermöglicht es, die Temperatur im Kern des Produkts schnell auf -18°C zu bringen, wobei die Struktur und Konsistenz des Produkts intakt bleiben.
- Die negative Schnellkühlung ermöglicht es, Produkte zu ihrem besten Zeitpunkt hinsichtlich Frische, Reife und Verfügbarkeit auf dem Markt zu kaufen und alle ihre Besonderheiten intakt zu halten.
- Dank eines kontrollierten Luftstroms bei -40°C ist es möglich, die Qualitäten eines frischen Produkts mit der Zeit zu blockieren.

Seite 20

- Rezeptsammlung



Seite <?>

- Abtauung

Seite <?>

- Dauerzyklus

Seite <?>

- Abkühlen

Seite <?>

- Einstellungen

Wozu dient ein Schnellkühler?

Der Schnellkühler ist ein Gerät, das die Temperatur von eingeführten, frischen oder bereits gekochten Lebensmitteln sehr schnell senkt. Tatsächlich besitzen frische oder frisch gekochte Lebensmittel die höchsten organoleptischen Eigenschaften und den besten Geschmack; wenn sie jedoch nicht sofort verzehrt werden, verlieren sie im Laufe der Zeit ihre ursprünglichen Qualitätsmerkmale, und es kommt zu einer Vermehrung von Mikroorganismen, die für den Menschen potenziell gefährlich sind.
Die ***positive Schnellkühlung*** wird durchgeführt, wenn das Lebensmittel nicht unmittelbar nach der Zubereitung verzehrt wird, wobei die Temperatur des Produkts innerhalb von 90 Minuten gesenkt wird, bis sie im Kern +3 °C erreicht. Das Produkt muss dann im Kühlschrank bei einer Temperatur von 0/+3°C aufbewahrt werden, wo es bis zu 5 Tage seine Güte behält.

Die ***negative Schnellkühlung*** wird durchgeführt, um alle organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels aufrecht zu erhalten. Der Schnellkühler senkt die Temperatur des Produkts bis auf -18 Grad im Herz ab. Das Produkt muss dann in einem Gefrierschrank bei einer konstanten Temperatur von -20 Grad Celsius aufbewahrt werden und kann je nach Produkt auch noch nach 3/18 Monaten verzehrt werden, sofern die Vorschriften zur Kühlkette eingehalten werden.

Normale Kühl- und Gefrierschränke haben im Gegensatz zu Schnellkühlern nicht die Eigenschaften, um die Anfangstemperatur des Produkts schnell zu senken, wodurch das Produkt organoleptisch und geschmacklich geschädigt wird.

Warum kontrolliert auftauen?

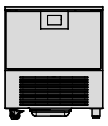
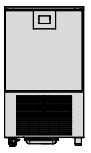
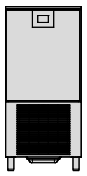
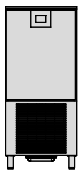
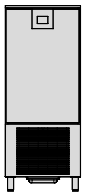
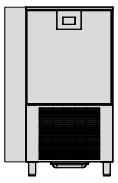
Mit der Funktion ***Auftauen*** bringt dieses Gerät gefrorene Produkte unter Einhaltung der HACCP-Normen kontrolliert und schnell wieder auf eine positive Temperatur. Das bedeutet, dass die Temperaturen stets unter denjenigen bleiben, bei denen sich die Bakterienflora exponentiell vermehrt.

Außerdem ist das kontrollierte Kochen eines aufgetauten Lebensmittels besser als das Kochen eines Lebensmittels, das aus einem anfänglichen Gefrierzustand heraus gekocht wurde, da es das Risiko verringert, dass Teile des Lebensmittels nicht vollständig gekocht werden.

Korrektes Laden des Geräts

Die Speisen sollten in einer einzigen Schicht in Behälter angeordnet werden:
- unbedeckt;
- für Lebensmittel geeignet;
- beständig gegen jene Temperaturen, die von den Schnellkühlzyklen und beim Niedertemperaturgaren erreicht werden;
- mit niedrigen Rändern (maximal 4,5 cm).

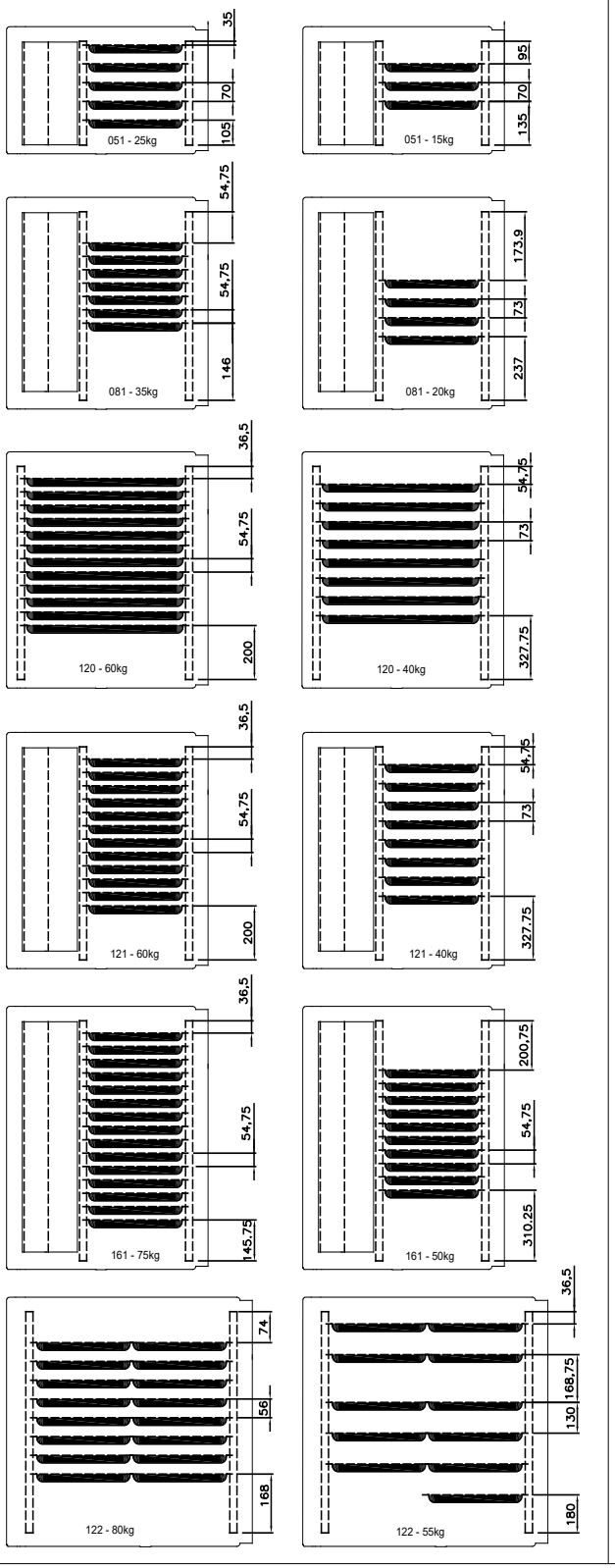
Die Behälter müssen gleichmäßig und gleichförmig in der Zelle angeordnet sein.
Eine korrekte Positionierung der Behälter ermöglicht eine freie Luftzirkulation innerhalb der Zelle. Vermeiden Sie eine Behinderung der Lüfter und eine Überlastung des Geräts über die zulässigen Grenzen.

														
Modell			**051R**	**051S**	**081R**	**081S**	**120R**	**120S**	**121R**	**121S**	**161R**	**161S**	**122R**	**122S**
Kapazität Abkühlen 120'	+65 > +10 °C EN17032	kg	20	25	25	35	50	60	50	60	70	75	70	80
Tiefkühlkapazität in 270'	+65 > -18 °C EN17032	kg	10	15	15	20	30	40	30	40	40	50	45	55
Art der Pfannen/ Roste			GN1/1 600x400		GN1/1 600x400		GN1/1 600x400		GN1/1 600x400		GN1/1 600x400		GN 1/1 600x400	
Pfannenkapazität GN 1/1 - EN1	H. 20 mm	Nr.	10	10	18	18	22	22	24	24	28	28	44	44
	H. 40 mm	Nr.	6	6	12	12	14	14	16	16	18	18	28	28
	H. 65 mm	Nr.	5	5	9	9	11	11	12	12	14	14	22	22

READY S

EN17032

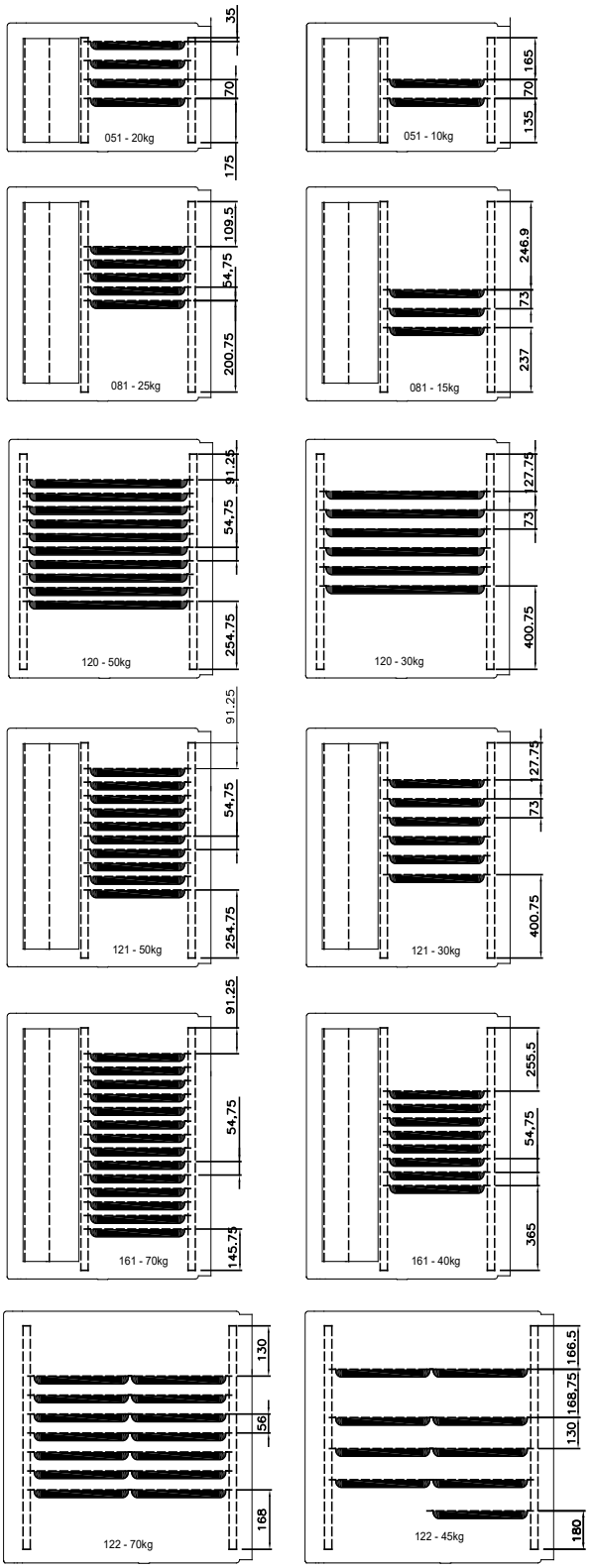
+65°C > +10°C / +65°C > -18°C



READY R

EN17032

+65°C > +10°C / +65°C > -18°C



Bessere Leistungen erzielen und sicher arbeiten

- Die Lufteinlässe des Motorraums frei von Gegenständen und Staub halten;
- den Filter hinter den Lufteinlässen des Motorraums regelmäßig waschen oder austauschen;

Für weitere Informationen über das Entfernen des Filters siehe Kap. Reinigung der Schlitze auf Seite 20.

- die zu kühlenden bzw. garenden Gerichte, wie im vorhergehenden Kapitel erläutert, anordnen;
- die Türen während jedes Arbeitszyklus sorgfältig schließen;
- die Abflussöffnung für das Abtauwasser immer frei halten;
- das Öffnen der Türen während der positiven oder negativen Schnellkühlyzklen bzw. des Niedertemperaturgarens vermeiden;
- regelmäßig die ordentliche Wartung durchführen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben;

Für weitere Informationen über das Entfernen des Filters siehe Abschn. Wartung auf Seite 19.

- beim Garen mit Rosten von besonders fettigen Speisen (z.B. Geflügel) eine Pfanne auf den Boden der Kammer stellen, um das Fett, das aus den Speisen austreten könnte, aufzufangen;
- Beim Garen keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol) verwenden.

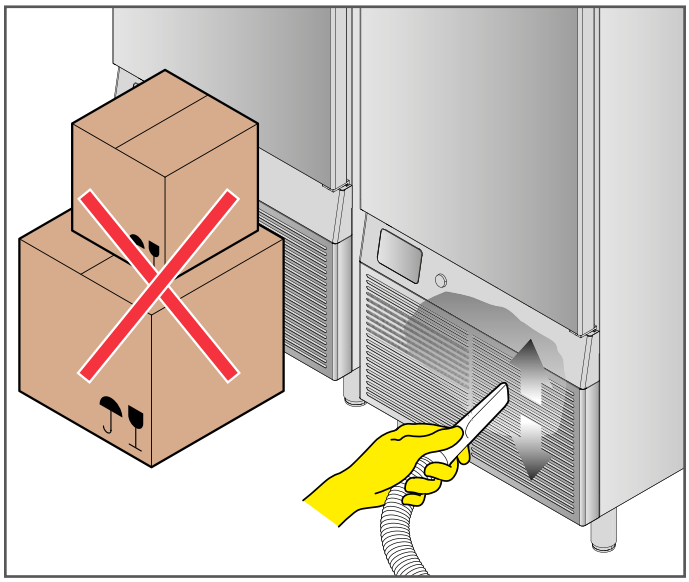
Wie man den Kerntemperaturfühler verwendet

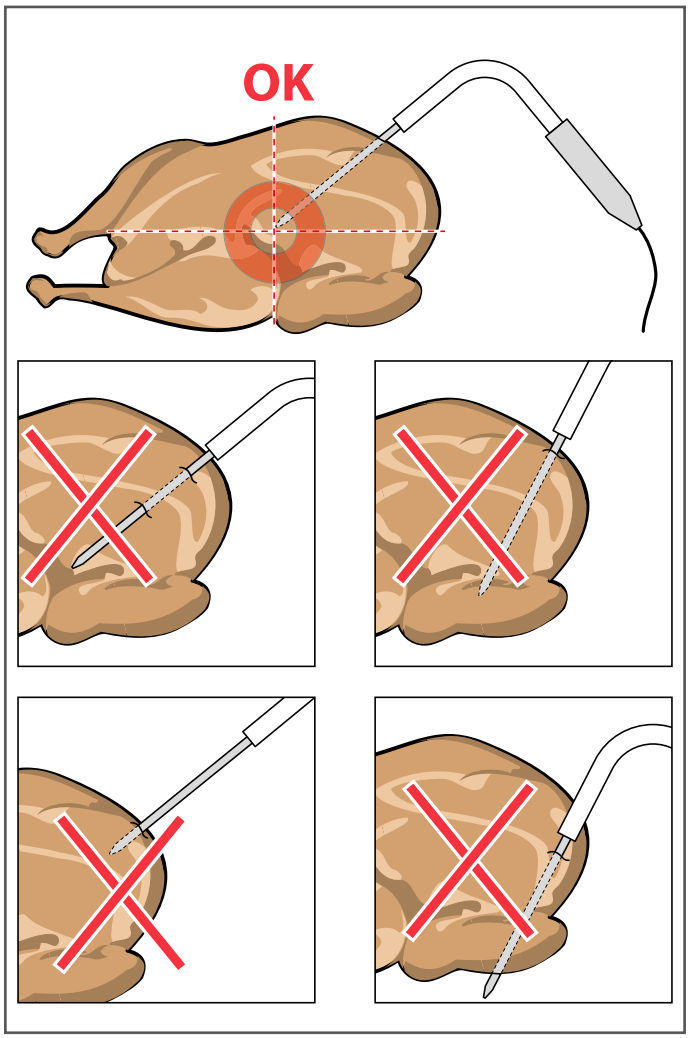
Der Kerntemperaturfühler erfasst während eines Schnellkühl- oder Garzyklus die Temperatur im „Kern" der Lebensmittel. Wenn der vom Benutzer oder im Werk eingestellte Wert erreicht wird, bedeutet dies, dass die Lebensmittel schockgekühlt (Funktion ***Schnellkühlen***) oder gegart (***Niedertemperaturgaren***) sind.

Der Kerntemperaturfühler muss tief in die zu kühlende/garende Speise eingeführt werden. Achten Sie darauf, dass seine Spitze den „Kern" der Speise, d.h. ihren innersten Punkt, erreicht, ohne herauszuragen.
Achten Sie darauf, sie nicht an sehr fettigen Stellen und nahe an den Knochen einzustecken.
Wenn die Lebensmittel eine geringe Dicke aufweisen, den Fühler parallel zur Auflagefläche einführen.
Es wird dringlichst darauf hingewiesen, den Fühler stets sauber und keimfrei zu halten.

DEN FÜHLER VORSICHTIG HANDHABEN, DA ER SPITZ IST UND NACH DEM GEBRAUCH WÄHREND DES GAREN HOHE TEMPERATUREN ERREICHT.

Der Fühler kann beheizt werden, um die Extraktion aus tiefgefrorenen Speisen zu erleichtern, siehe Seite 17.

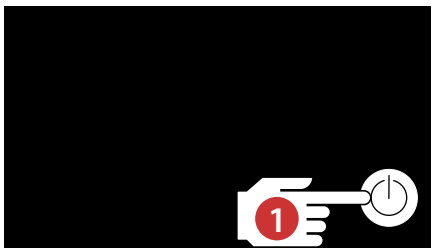




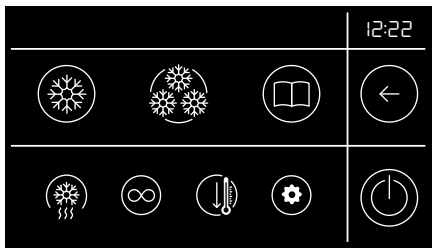
Ein- und Ausschalten

1 Zum Einschalten des Geräts die Taste ⏻ ***ON/OFF*** drücken: es erscheint die Hauptbildschirmseite.

2 Um das Gerät nach Gebrauch auszuschalten, auf der Hauptbildschirmseite die Taste ⏻ ***ON/OFF*** drücken.



Hauptbildschirmseite



Bildschirmseite zur Auswahl der Funktionen

Tastatur sperren und entsperren

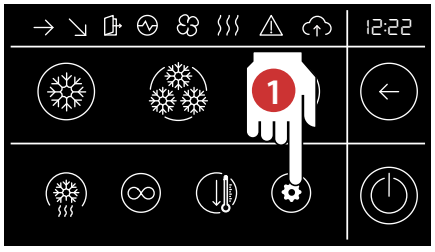
Tastatur gesperrt

Tastatur entsperrt

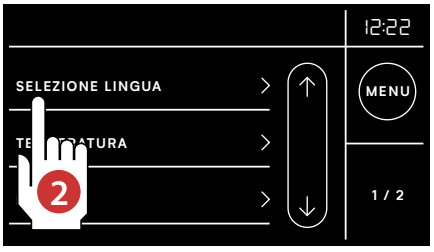
Nach einigen Minuten des Nichtgebrauchs wird die Tastatursperre automatisch aktiviert. Auf diese Weise wird ein ungewollter Stopp bei laufendem Zyklus verhindert.

1 Um die Tastatur zu entsperren, auf das ***Vorhängeschloss*** am Display drücken. Drei aufeinanderfolgende Pieptöne bestätigen die erfolgte Entsperrung der Tastatur.

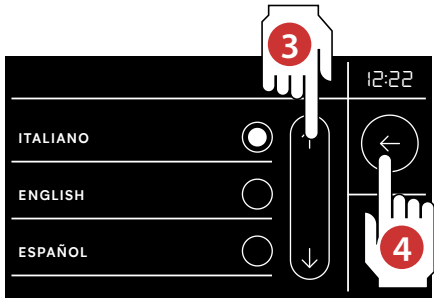
Grundeinstellungen (Sprache und Datum/Uhrzeit)



1 Die Taste ***Einstellungen*** drücken: es erscheint die Bildschirmseite der Einstellungen

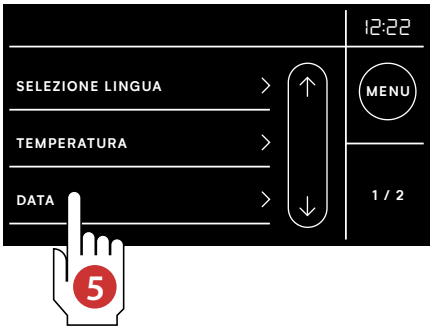


2 Die ***Sprache***, in der alle Bildschirmseiten angezeigt werden, einstellen, indem die Taste ***Sprachauswahl*** gedrückt wird.



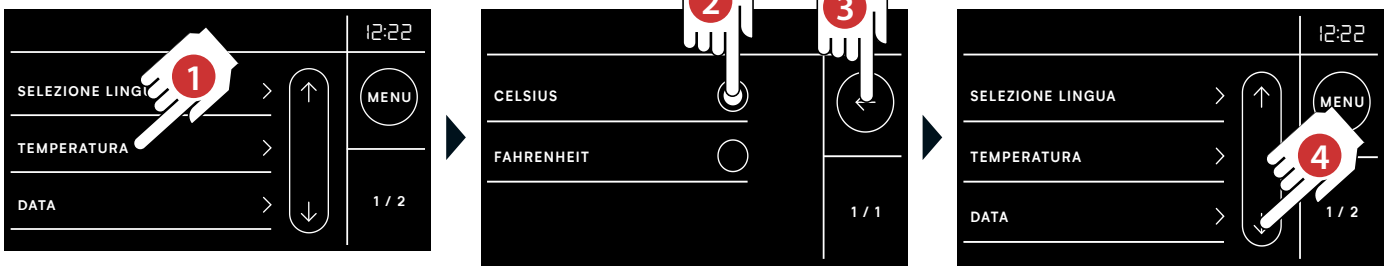
3 Auf die gewünschte Sprache drücken

4 Mit der Taste ← bestätigen



5 Das ***aktuelle Datum*** einstellen, indem auf die Taste ***Datum*** gedrückt wird.

6 Zur Einstellung der Daten die Tasten ↑ und ↓ drücken und mit OK bestätigen

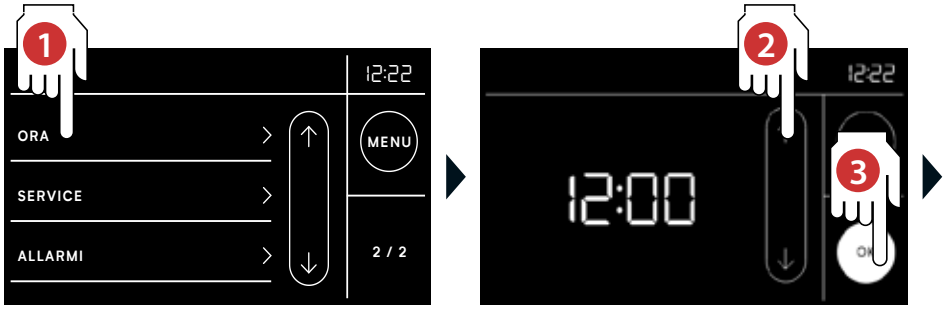


1 Danach die Taste ***Temperatur*** drücken

2 Die gewünschte Maßeinheit einstellen

3 mit der Taste bestätigen

4 Die Seite der Einstellungen durchblättern



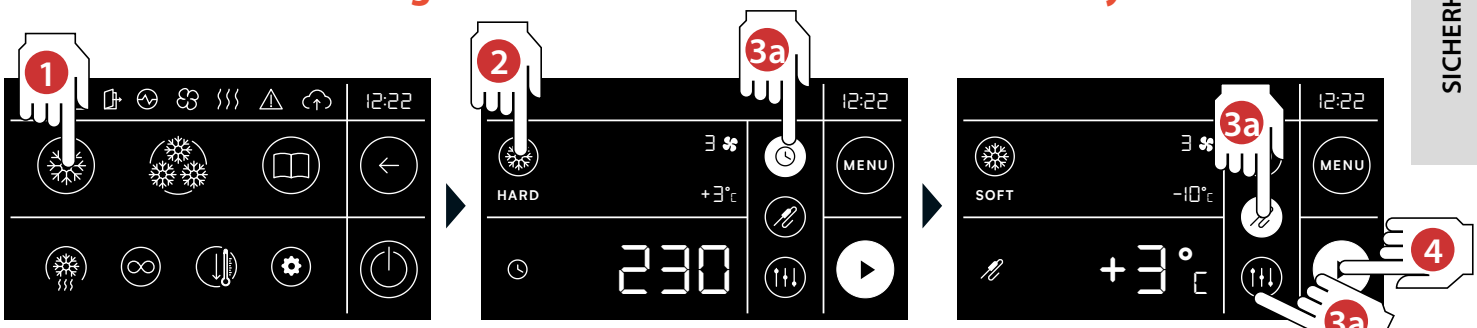
1 Die Taste ***Uhrzeit*** auswählen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen

6 Zur Einstellung der Daten die Tasten und drücken und mit OK bestätigen

Mit der Funktion Positive Schnellkühlung kann die Kerntemperatur des Produkts, frisch oder bereits gegart, schnell auf +3 °C gebracht werden.

Vor dem Start eines positiven Schnellkühlzyklus +3 °C sollte die Zelle immer vorgekühlt werden.

Positive Schnellkühlung mit automatischen oder manuellen Zyklen



1 Den Zyklus ***Schnellkühlen*** auf der Hauptbildschirmseite durch Drücken des entsprechenden Symbols auswählen.

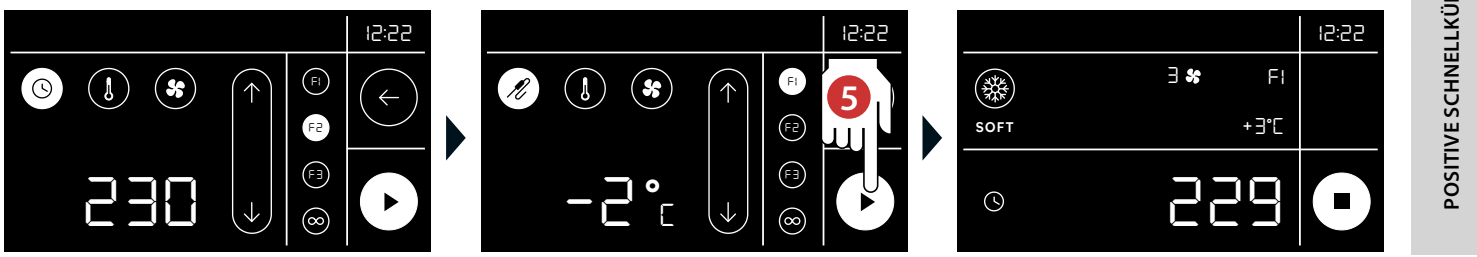
2 Das Symbol SOFT auswählen, um in den Modus HARD umzuschalten

3a Den gewünschten Zyklus auswählen (ändert seine Farbe in Weiß):

- **Zeit**: zeitgesteuerter automatischer Zyklus
- **Fühler**: automatischer Zyklus mit Kerntemperaturfühler

4 Wenn die Einstellungen den gewünschten Anforderungen entsprechen, den positiven Schnellkühlzyklus durch Drücken der Taste starten

3b Durch Drücken der Taste ***MANUELL*** können die Einstellungen des ausgewählten Zyklus überprüft werden.



5 Die Änderungen werden nur für den auszuführenden Zyklus wirksam (die Änderungen sind nicht dauerhaft und werden durch Verlassen des Programms wieder rückgängig gemacht).

Aktuelle Temperatur in der Kammer

Verstrichene Zeit seit dem Start und verbleibende Zeit bis zum Ende des Rezepts

Aktuelle Kerntemperatur

6 Das Rezept endet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist (im Falle eines zeitgesteuerten Zyklus) oder wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (wenn der Zyklus einen Kerntemperaturfühler vorsieht). Um den Zyklus vorzeitig zu beenden, die Taste ***STOP*** drücken.
Am Ende des ***positiven Schnellkühlzyklus*** wechselt das Gerät automatisch in den Modus ***positive Konservierung.***

Zyklen, die beendet und ordnungsgemäß in die Konservierungsphase übergegangen sind, können in der Rubrik „Meine Rezepte“ gespeichert werden.

Positive Konservierung

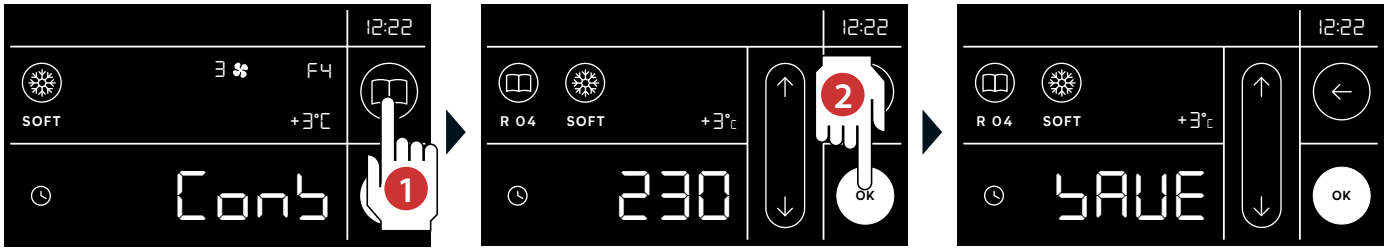
Während der Phase der ***positiven Konservierung*** (die automatisch jedem ***Schnellkühlzyklus*** folgt) wird die Temperatur in der Zelle auf +2 °C gehalten.

Durch Drücken der Taste ***STOP*** wird der Zyklus beendet.

Wenn ein Zyklus aufgrund eines Stromausfalls oder aus anderen Gründen nicht korrekt ausgeführt wird, fährt das Gerät neu hoch und kehrt zum Hauptmenü zurück.

Speicherung des abgeschlossenen Schnellkühlzyklus

Zyklen, die beendet und ordnungsgemäß in die Konservierungsphase übergegangen sind, können gespeichert werden.



1 Speicherung des abgeschlossenen Zyklus durch Drücken der Taste ***Rezept hinzufügen*** .

2 Die für den gerade beendeten Zyklus eingestellten Parameter erscheinen auf dem Bildschirm. Durch Drücken der Taste OK kann der Zyklus gespeichert werden; durch Drücken der Taste können Sie aus dem Programm aussteigen.

3 Auf die Position drücken, an der das Rezept gespeichert werden soll: die ausgewählte Position mit **OK** bestätigen oder mit aus dem Programm aussteigen.

Die Zyklen meiner gespeicherten Rezepte, die aus einem AUSGEFÜHRTEN ZYKLUS gespeichert wurden, dürfen nur mit derselben Lebensmittelsorte und derselben Größe gemäß des durchgeführten Zyklus verwendet werden.

Mit der Funktion Schockfrosten wird die Kerntemperatur eines frischen oder bereits gekochten Produkts schnell auf -18 °C gesenkt.

Vor dem Starten eines Schockfrostzyklus -18 °C sollte die Zelle immer vorgekühlt werden.

Tiefkühlen mit automatischen oder manuellen Zyklen

1 Den Zyklus ***Schnellkühlen*** auf der Hauptbildschirmseite durch Drücken des entsprechenden Symbols auswählen.

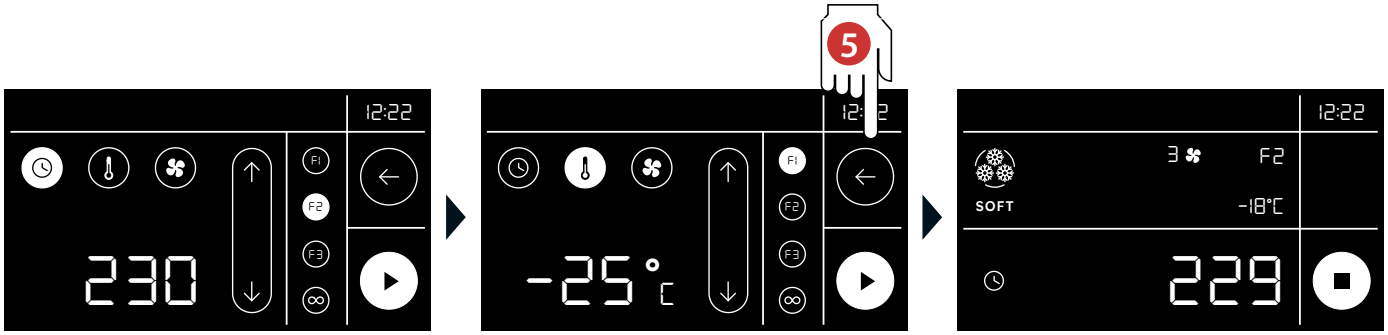
2 Das Symbol SOFT auswählen, um in den Modus HARD umzuschalten

3a Den gewünschten Zyklus auswählen (ändert seine Farbe in Weiß):

- **Zeit**: zeitgesteuerter automatischer Zyklus
- **Fühler**: automatischer Zyklus mit Kerntemperaturfühler

4 Wenn die Einstellungen den gewünschten Anforderungen entsprechen, den positiven Schnellkühlzyklus durch Drücken der Taste starten

3b Durch Drücken der Taste ***MANUELL*** können die Einstellungen des ausgewählten Zyklus überprüft werden.



5 Die Änderungen werden nur für den auszuführenden Zyklus wirksam (die Änderungen sind nicht dauerhaft und werden durch Verlassen des Programms wieder rückgängig gemacht).

Aktuelle Temperatur in der Kammer

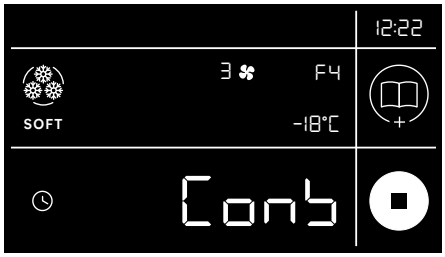
Verstrichene Zeit seit dem Start und verbleibende Zeit bis zum Ende des Rezepts

Aktuelle Kerntemperatur

6 Das Rezept endet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist (im Falle eines zeitgesteuerten Zyklus) oder wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (wenn der Zyklus einen Kerntemperaturfühler vorsieht). Um den Zyklus vorzeitig zu beenden, die Taste ***STOP*** drücken.
Am Ende des ***Tiefkühlzyklus*** wechselt das Gerät automatisch in den Modus der ***negativen Konservierung.***

Zyklen, die die Konservierungsphase regelmäßig durchlaufen und beendet haben, können in der Rubrik „Meine Rezepte" gespeichert werden.

Positive Konservierung



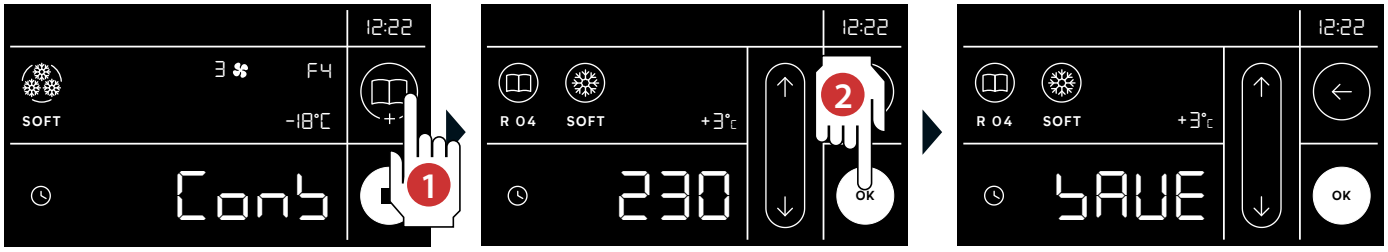
Während der Phase der ***negativen Konservierung*** (die automatisch jedem ***Tiefkühlzyklus*** folgt) wird die Temperatur in der Zelle auf -18 °C gehalten.

Durch Drücken der Taste ***STOP*** wird der Zyklus beendet.

Wenn ein Zyklus aufgrund eines Stromausfalls oder aus anderen Gründen nicht korrekt ausgeführt wird, startet das Gerät neu und kehrt zum Hauptmenü zurück.

Speicherung des abgeschlossenen positiven Schnellkühlzyklus

Zyklen, die die Konservierungsphase regelmäßig durchlaufen und beendet haben, können gespeichert werden.



1 Speicherung des abgeschlossenen Zyklus durch Drücken der Taste ***Rezept hinzufügen*** .

2 Die für den gerade beendeten Zyklus eingestellten Parameter erscheinen auf dem Bildschirm. Durch Drücken der Taste OK kann der Zyklus gespeichert werden; durch Drücken der Taste können die Werte gelöscht werden.

3 Auf die Position drücken, an der das Rezept gespeichert werden soll: die ausgewählte Position mit **OK** bestätigen oder mit löschen.

Die Zyklen meiner gespeicherten Rezepte, die aus einem AUSGEFÜHRTEN ZYKLUS gespeichert wurden, dürfen nur mit derselben Lebensmittelsorte und derselben Größe gemäß des durchgeführten Zyklus verwendet werden.

AUFHEIZEN DES KERNTEMPERATURFÜHLERS

Diese Funktion ist nützlich, um den Kerntemperaturfühler nach einem Tiefkühlzyklus aus dem Produkt zu ziehen: der Zyklus kann nur gestartet werden, wenn seine Temperatur unter -5 °C liegt.

1 Am Ende des Tiefkühlzyklus mit Kerntemperaturfühler aktiviert sich der Konservierungszyklus und es erscheint die Taste ***Fühler aufheizen.***

2 ***Fühler aufheizen*** auswählen und der Zyklus wird gestartet.

3 Die Aufheizphase endet automatisch nach Erreichen der entsprechenden Temperatur zur Extraktion aus dem Produkt; um aus dem Programm auszusteigen auf drücken.

ABTAUEN AN DER LUFT BEI GEÖFFNETER TÜR

Während dieses Vorgangs muss die Tür des Schnellkühlers offen bleiben.

1 Auf der Hauptbildschirmseite unten links ***Abtauen*** auswählen

2 ***Start*** auswählen und der Zyklus wird gestartet.

Das Abtauen kann nur gestartet werden, wenn die Temperatur des Verdampfers unter 3 °C liegt

Das Abtauen endet:

- wenn die Endtemperatur zum Abtauen erreicht wird.
- durch Drücken der Taste ***STOP***

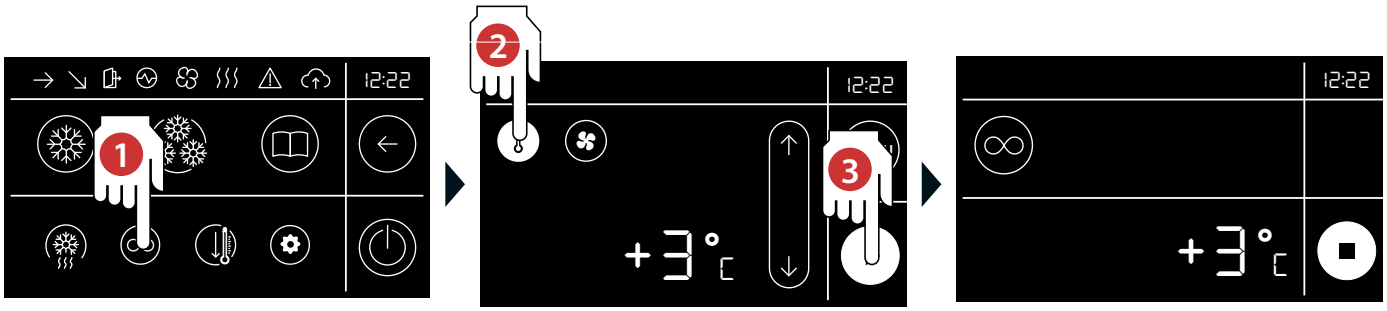
ABKÜHLEN

Bevor ein ***Schnellkühlzyklus +3 °C*** oder ein ***Tiefkühlzyklus -18 °C*** gestartet werden, sollte vor dem Einführen der Lebensmittel die Zelle vorgekühlt werden.

Um die Funktion zu starten, die Punkte 1 und 2 der nachstehenden Abbildung ausführen. Es wird sofort ein Zyklus aktiviert, der die Kammertemperatur auf -25 °C bringt (nachdem der Zyklus gestartet wurde, zeigt das Display die Kammertemperatur absteigend an). Sobald diese Temperatur erreicht ist, ertönt alle 60 Sekunden ein Summer für 3 Sekunden, um anzuzeigen, dass das Gerät bereit ist, die zu kühlenden Lebensmittel aufzunehmen und einen ***positiven Schnellkühlzyklus +3 °C*** oder einen ***Tiefkühlzyklus -18 °C*** durchzuführen.
Um den Vorkühlzyklus vorzeitig zu beenden, die Taste ***STOP*** drücken.

DAUERZYKLUS

Mit dieser Funktion können die Temperatur und Luftgeschwindigkeit eines ***Dauerzyklus,*** der nur endet, wenn die Taste ***STOP*** gedrückt wird, schnell eingestellt werden.



1 Auf der Hauptbildschirmseite unten den ***Dauerzyklus*** auswählen

2 3 Die Temperatur in der Kammer einstellen und dann die Taste ***START*** drücken. Jetzt arbeitet der Schnellkühler kontinuierlich mit den eingestellten Parametern, bis die Taste ***STOP*** gedrückt wird.

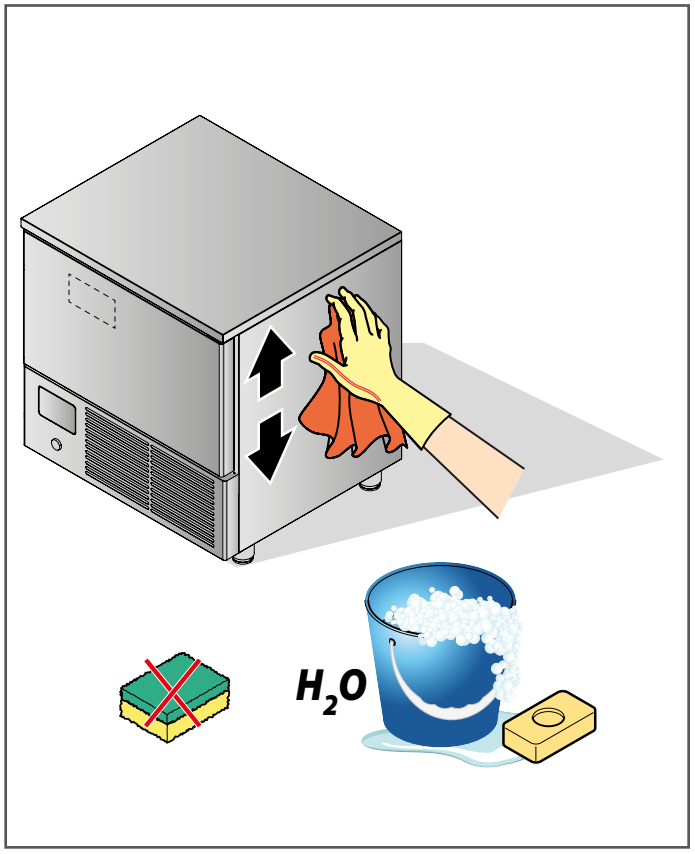
VOR DER DURCHFÜHRUNG JEGLICHEN WARTUNGS-EINGRIFFS IST ES NOTWENDIG, DIE STROMZUFUHR ZUM GERÄT ZU UNTERBRECHEN UND EINE GEEIGNETE PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG (Z.B. HANDSCHUHE USW.) ZU TRAGEN.

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 FALSCHE WARTUNG (Z.B. VERWENDUNG UNGEEIGNETER REINIGUNGSMITTEL) ZURÜCKZUFÜHREN SIND, VERFÄLLT DIE GARANTIE.

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen sollte Folgendes NICHT verwendet werden:
- scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z.B. Salz-/Mauersäure oder Schwefelsäure, Ätznatron oder mit pH >10). Achtung! Verwenden Sie solche Substanzen auch nicht zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät;
- abrasive oder spitze 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 getränkten Tuch zu waschen und anschließend zu spülen und zu trocknen. Um die Verarbeitungsrückstände zu entfernen, das Gerät etwa 30 Minuten lang leer laufen lassen.

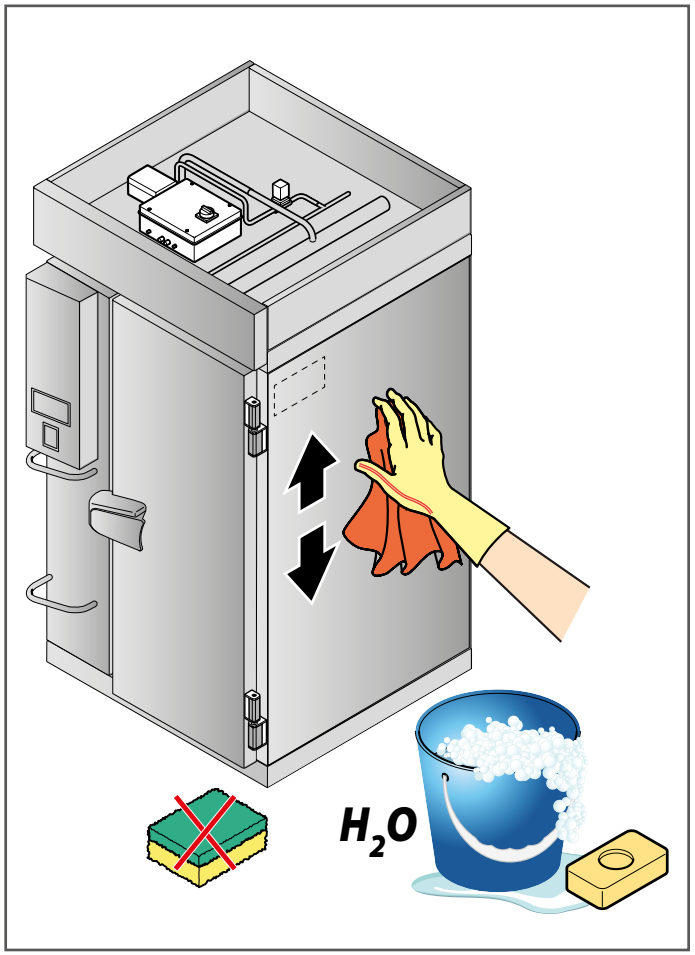


Reinigung der Gerätekammer

Die Kammer des Geräts täglich reinigen, um ein hohes Niveau an Hygiene und Leistung des Geräts aufrechtzuerhalten.
Für die Reinigung ein in warmes Seifenwasser getränktes Tuch verwenden und anschließend spülen und trocknen.

Touchscreen

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.

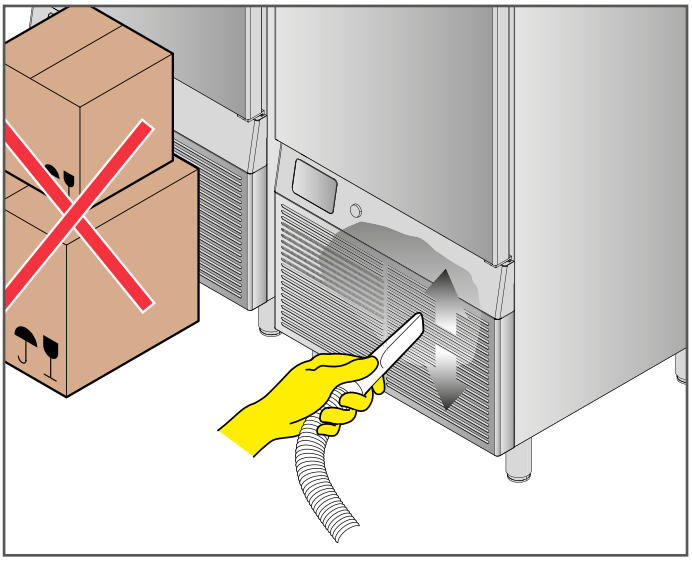


Reinigung der Schlitze

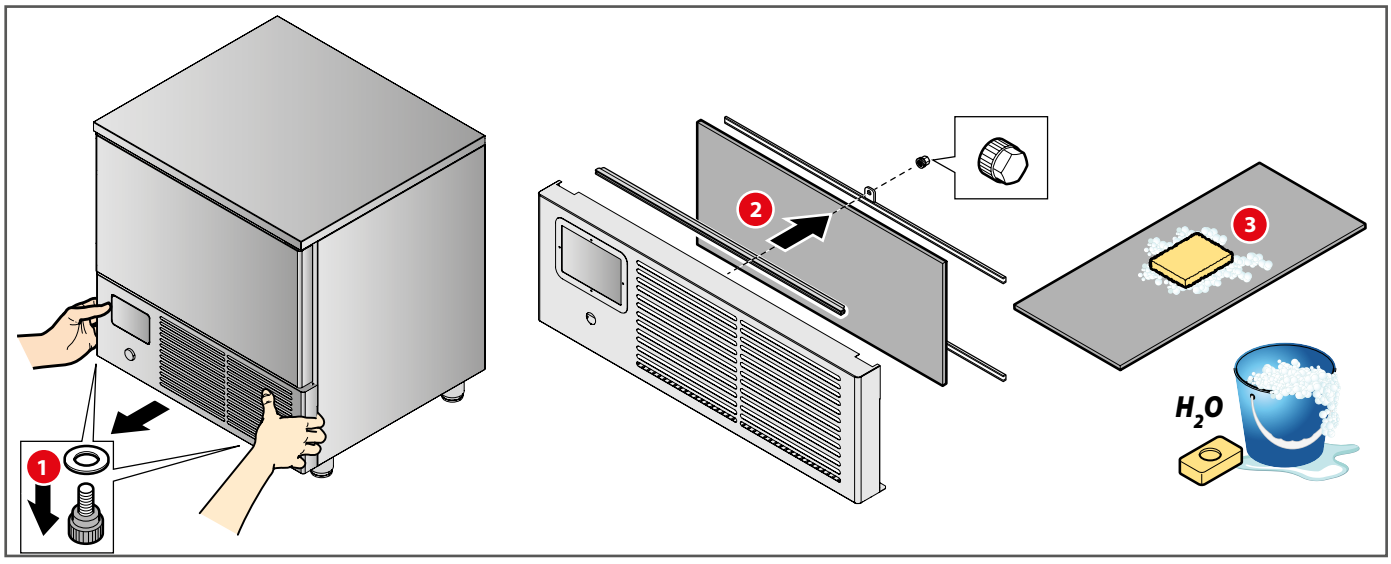
Halten Sie Schlitze frei von Behinderungen und Staub, indem Sie sie häufig mit einem gewöhnlichen Staubsauger oder einer Bürste reinigen.
Es wird empfohlen, einmal pro Woche die Frontplatte gemäß den Anweisungen in der Abbildung abzunehmen und den Filter mit warmem Seifenwasser zu reinigen. Falls deren Austausch erforderlich sein sollte, wenden Sie sich für Ersatzteile an den Hersteller.

Stillstandszeiten

Während Stillstandszeiten ist die Strom- und Wasserversorgung zu unterbrechen. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen, mit etwas Vaselineöl getränkten 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 Zubehörteile 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.



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.



Wenn das Gerät nicht funktioniert oder funktionelle oder strukturelle Veränderungen festgestellt werden:
- das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung abtrennen;
- die untere Tabelle konsultieren, um die vorgeschlagenen Lösungen zu prüfen;

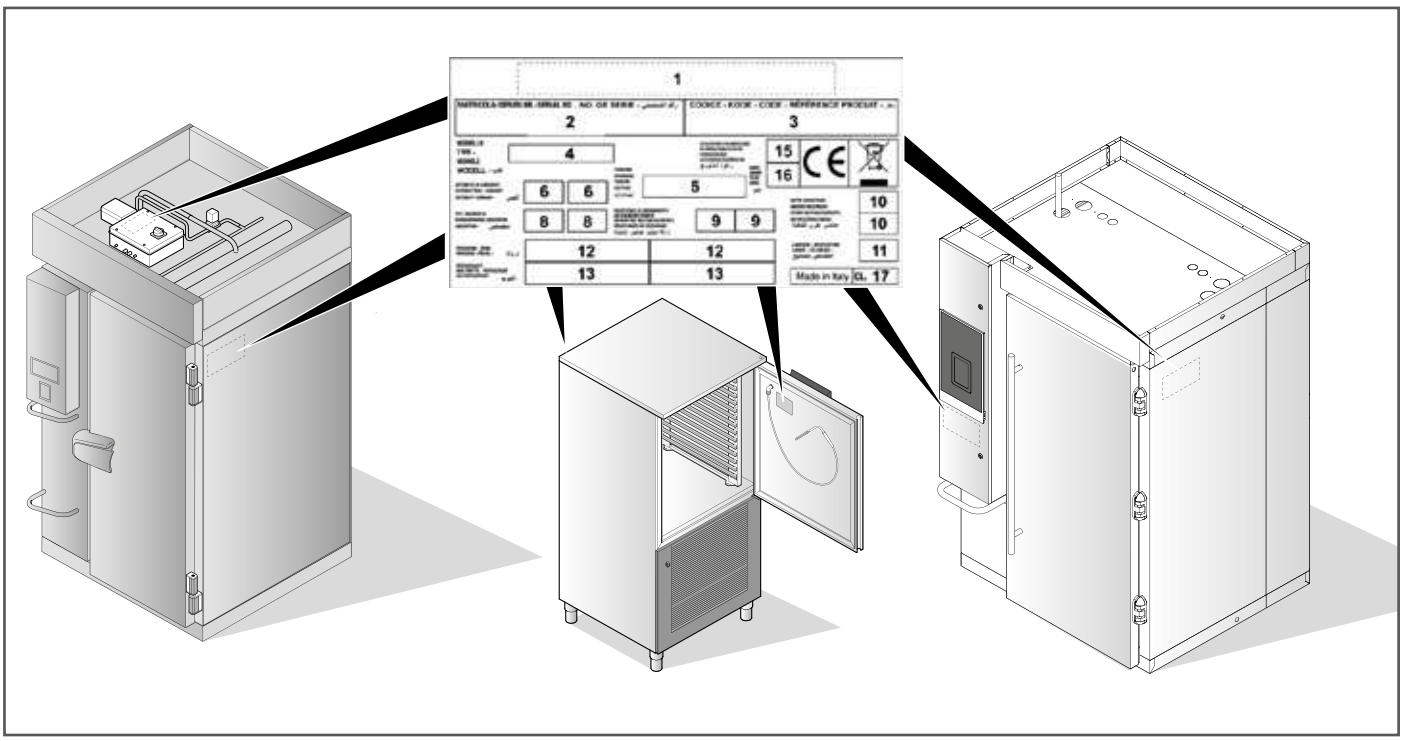
Sollte die Lösung nicht in der Tabelle aufgeführt sein, wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum und geben Sie Folgendes an:
- die Art des Defekts;
- den Code und die Seriennummer des Geräts, die auf dessen Typenschild zu finden sind.

Verlangen Sie für die Reparatur Original-Ersatzteile: der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab und erkennt das Recht auf Garantie für die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen nicht an.

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.

Herstellerdaten:
F.R.C.
Via Treviso, 4 33083 - Taiedo di Chions (PN) - Italien
Tel. +39.0434.635411 - Fax. +39.0434.635414

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 (#)



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	- ...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	- ...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.

Die Vorgänge zum Abtrennen von den elektrischen und hydraulischen Stromkreisen dürfen nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
Falls vorhanden, wiederverwerten und korrekt entsorgen:
- Kältemittelgas;
- in den Hydraulikkreisläufen vorhandene Frostschutzmittel,
die nicht in die Umwelt gelangen dürfen.

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.

F.R.C.
Via Treviso, 4 33083 - Taiedo di Chions (PN) - Italia
Tel. +39.0434.635411 - Fax. +39.0434.635414