

# Magnos

Schnellkühler / Schockfroster 4 x GN 1/1 / 10 x GN 1/1





<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>		<b>Seite</b>
<b>1.</b>	<b>Vorbemerkung</b>	4
<b>2</b>	<b>Verwendungszweck</b>	4
<b>3.</b>	<b>Allgemeine Hinweise</b>	4
<b>4.</b>	<b>Sicherheitsvorschriften</b>	5
<b>5.</b>	<b>Technische Merkmale</b>	5
<b>6.</b>	<b>Installation</b>	6
6.1	Transport und Handhabung	6
6.2	Auspacken und Aufstellung	6
6.3	Elektrischer Anschluss	7
6.4	Hinweise für den Installateur	8
<b>7.</b>	<b>Betrieb</b>	8-13
7.1	Gerät starten	10
7.2	Gerät ausschalten	10
7.3	Schnellkühlung / Schockfrost	10-14
7.4	Abtauen	14
7.5	Export HACCP Daten	15
7.6	Taste „INFO ESC“	16
7.7	I/O	17-18
7.8	Aktive Alarmer	18-19
7.9	Sprache	20-21
7.10	Zeit	22-23
7.11	Alarmliste	23-24
7.12	Alarntabelle	25-26
<b>8.</b>	<b>Wartung</b>	26
8.1	Sicherheit	26
8.2	Reinigung	26
8.3	Pflege	27
8.4	Außergewöhnliche Wartungsarbeiten	27
<b>9.</b>	<b>Garantie und Kundendienst</b>	27
<b>10.</b>	<b>Verschrottung und Recycling</b>	27
<b>11.</b>	<b>EG – Konformitätserklärung</b>	28

## 1. VORBEMERKUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Cool Compact Schnellkühlers/Schockfrosters. Alle unsere Geräte unterliegen einer ständigen Qualitätskontrolle und sind für den Einsatz in der gewerblichen Küche konzipiert. Bevor Sie das Gerät einsetzen, bitten wir Sie, die Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen und besonders auf die Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen zu achten, um beim Einsatz des Gerätes höchste Leistungsmerkmale und maximale Sicherheit zu gewährleisten.

Die Betriebsanleitung hat die Aufgabe, Informationen zu den folgenden Themen zu geben:

- Allgemeine Hinweise
- Sicherheitsvorschriften
- Technische Merkmale
- Installation
- Betrieb
- Wartung
- Garantie und Kundendienst
- Verschrottung und Recycling
- Konformitätserklärung

## 2. VERWENDUNGSZWECK

Die Schnellkühler und Schockfroster dienen sowohl dazu, bestimmte Lebensmittel schnell abzukühlen, um die Vermehrung von Bakterien in den Lebensmitteln zu vermeiden, als auch die Qualität und die durch die Sinne wahrnehmbaren Eigenschaften der zu kühlenden Lebensmittel unverändert zu erhalten.

Diese Maschinen werden auf zwei bestimmte Arten verwendet:

- Schnellabkühlung um die Temperatur der Lebensmittel in 90 Minuten von +65° C auf +3° C zu bringen
- Tiefkühlung um die Temperatur der Lebensmittel in 240 Minuten von +65° C auf -18° C zu bringen.

Bei der Verwendung des Schnellkühlers kann der für die abzukühlenden Lebensmittel sinnvollste Kühlzyklus eingestellt werden.

Nach Abschluss eines Zyklus schaltet sich das Gerät in einen Lagermodus. Bitte beachten Sie, dass Schnellkühler/Schockfroster nur für eine Lagerdauer von bis zu 36 Stunden geeignet sind.

## 3. ALLGEMEINE HINWEISE

- Das Gerät ist ausschließlich für die Schnellkühlung/Schockfrostung von Lebensmitteln zu benutzen.
- Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist. Andernfalls unverzüglich den Händler oder Installateur benachrichtigen.
- Bevor mit den Arbeiten für die Aufstellung und Installation begonnen wird, kontrollieren, dass die Daten für Leistung und Anschlussspannung auf dem Typenschild mit den vor Ort vorhandenen Werten übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite und auf der Rückseite der Betriebsanleitung.
- Bei Funktionsstörungen, das Gerät sofort ausschalten.

Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung der Schnellkühler/Schockfroster darf nur von qualifizierten Kältefachfirmen oder von der Herstellerfirma zugelassenen Personen durchgeführt werden. Für eine sichere Installation, Benutzung und Wartung der Schnellkühler, lesen Sie bitte aufmerksam die in dieser Betriebsanleitung aufgeführten Anweisungen und bewahren Sie die Unterlagen an einem Ort auf, an dem sie für eine Einsichtnahme durch den Benutzer leicht zugänglich sind.

## 4. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bei der Planung und Herstellung der Schnellkühler/Schockfroster, wurde stets auf die Wahrung der Sicherheit und Unversehrtheit des Benutzers Wert gelegt.

- Zur Vermeidung eines zufälligen Kontakts mit spannungsführenden Teilen wurden Schutzvorrichtungen mit Metallabdeckungen eingebaut. Diese Schutzvorrichtungen dürfen unter Zuhilfenahme von Werkzeug nur von Fachpersonal entfernt werden.
- Zur Vermeidung eines zufälligen Kontakts mit den in Bewegung befindlichen Teilen, sind die Lüfterflügel auf dem Kondensator und im Verdampfergehäuse mit Schutzgittern abgedeckt.
- Die elektrische Anlage entspricht der Norm CEI EN 60335-1:2002.

Wie bei jedem elektrischen Gerät, sind zur Vermeidung von Gefahrensituationen während der Installation und Benutzung, die geltenden Vorschriften zu beachten.

- Das Gerät vor der Durchführung von Wartungsarbeiten vom Stromnetz trennen.
- Nicht mit nassen Händen oder Füßen bedienen.
- Die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen nicht für die Durchführung gewöhnlicher Wartungsarbeiten entfernen oder manipulieren.
- Keine Küchengeräte oder Küchenwerkzeuge in die Schutzabdeckungen von elektrischen oder mechanischen Teilen stecken.
- Für die Wartung geeignete und kompatible Werkzeuge benutzen.
- Bei Nichtbenutzung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

Die Nichtbeachtung dieser Regeln, kann die Sicherheit des Gerätes und des Benutzers beeinträchtigen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung im Falle von Veränderungen an der ursprünglichen Funktionsweise des Gerätes, durch die Nichtbeachtung von Anweisungen oder aufgrund von Veränderungen oder einem zusätzlichen Einbau von Vorrichtungen.

## 5. TECHNISCHE MERKMALE

Für die Identifizierung der technischen Merkmale des Schnellkühlers wird empfohlen, die Angaben auf dem Typenschild zu beachten, welches sich auf der Rückseite der Betriebsanleitung befindet. Das Typenschild befindet sich auch auf der Rückseite des Schnellkühlers und dient:

- der Identifizierung des Produkts durch den Kundendienst über das Modell sowie die Artikel- und Seriennummer.
- der Bereitstellung von Informationen zur benötigten elektrischen Leistung und Spannung für die Stromversorgung der Maschine.
- der Bereitstellung von Informationen zu Kältemitteltyp und -menge.

MAGNOS 4 GN1/1-EN		CE	
MOD. L SKFMEL0411D-MS	Serien Nr: CC25293130		
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	230 (V) / 1N	-(PHASE) / 50 (Hz)	400 (W) 6 (A)
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W) 0		
REFRIGERANTE COOLING GAS	R290	MASSA QUANTITY (Kg)	0,16
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	6	MAX PRESSURE GAS 26 BAR	
ISOLAMENTO FOAMING GAS	HFO - 1234ze / CO2 / 245fa		
ORDINE CONFIRM NR	40185809	ANNO YEAR	2025

Der Hersteller weist bei einer unsachgemäßen Benutzung des Produktes jede Verantwortung zurück. Die Herstellerfirma behält sich ferner das Recht vor, an ihren Produkten die für notwendig oder nützlich erachteten Veränderungen vorzunehmen, ohne dabei die grundlegenden Merkmale zu beeinträchtigen.

## **6. INSTALLATION**

Die Aufstellung, Installation, Inbetriebnahme und Wartung der Schnellkühler, dürfen nur von Kälteanlagenbauern und/oder technisch qualifiziertem oder von der Herstellerfirma zugelassenem Personal durchgeführt werden.

### **6.1. TRANSPORT UND HANDHABUNG**

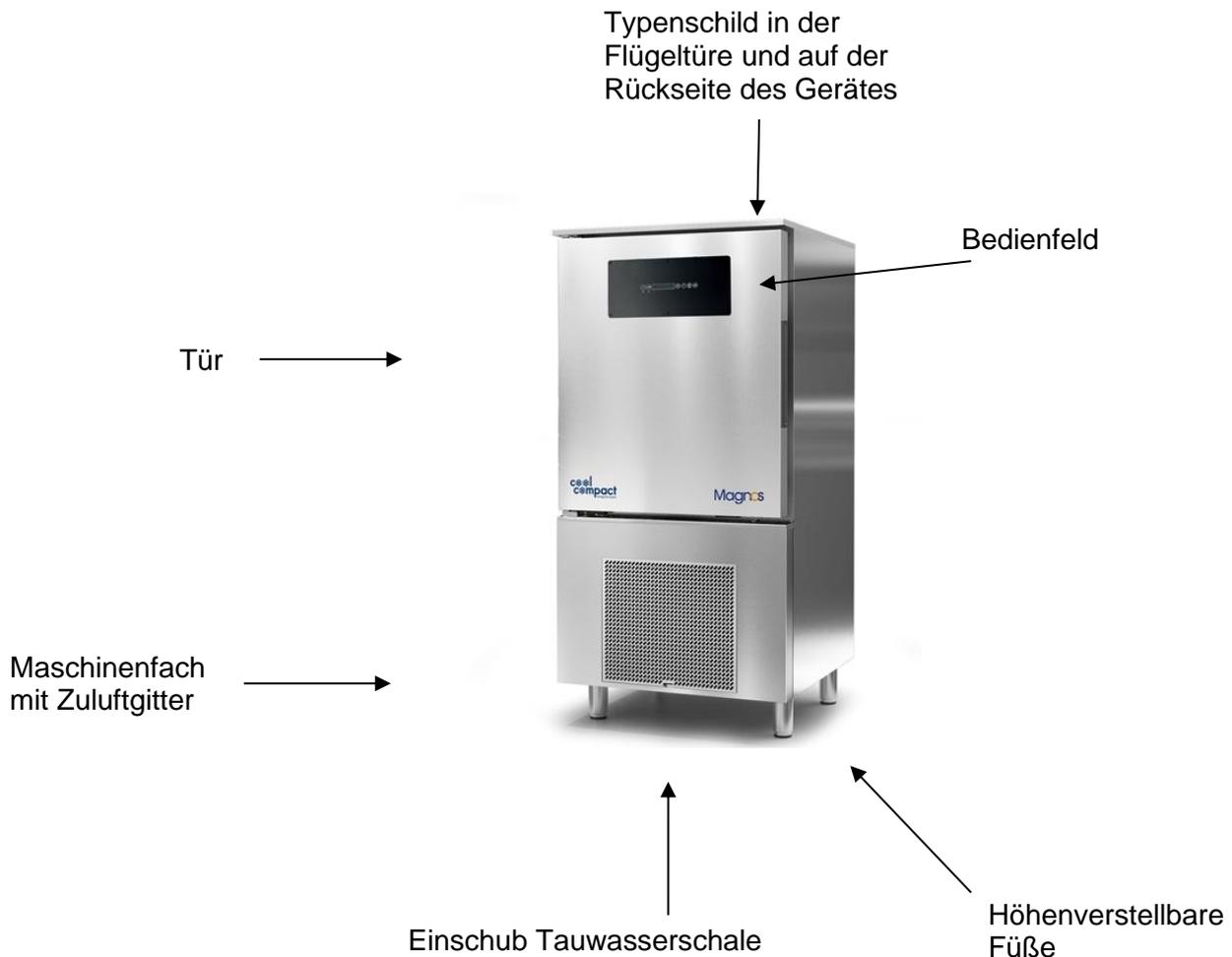
Für den richtigen Transport und die nachfolgende Handhabung der Schnellkühler, sollten die folgenden Anweisungen befolgt werden:

- Zur Vermeidung von Schäden an Gegenständen und Personen zum Transport des Gerätes, geeignete Transportmittel und Ausrüstungen einsetzen.
- Für den Einsatz geeigneter Transportmittel das Gewicht des Schnellkühlers überprüfen.
- Achtung: Beim Transport darf das Gerät NIEMALS auf den Kopf gestellt oder auf die Seite gelegt werden. Ein solches Vorgehen könnte das Gerät beschädigen und das Funktionieren des Kältekreislaufs beeinträchtigen.

### **6.2. AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG**

Vor der Installation ist das Gerät vorsichtig auszupacken.

- Den noch verpackten Schnellkühler mit einem Hubwagen in der Nähe des Aufstellungsplatzes positionieren.
- Die Bänder durchschneiden und die Kartonverpackung nach oben herausziehen. Um Schäden am Gerät zu vermeiden, dürfen keine Messer oder ähnliches verwendet werden.
- Das Untergestell aus Holz herausnehmen und den Schnellkühler in seiner endgültigen Position aufstellen.
- Die Schutzfolie aus PVC von allen Seiten abziehen.
- Den Plastikschutz vom Kerntemperaturfühler abnehmen.
- Gerät an einem gut belüfteten Standort waagrecht aufstellen.
- Standorte unmittelbar neben Wärmequellen oder im Bereich direkter Sonneneinstrahlung sind zu vermeiden.
- Der Aufstellungsort muss gut belüftet und staubarm sein.
- Die Luftfeuchtigkeit sollte max. 70% betragen.
- Unebenheiten des Bodens müssen durch den Bauherrn ausgeglichen werden.
- Der Ansaug- und Ausblasbereich des Maschinenfachs (Lüftungsschlitze) muss freigehalten werden, um eine gute Durchlüftung zu gewährleisten.
- Die Umgebungstemperatur sollte zwischen +16° C und +32° C liegen.
- Einen Mindestabstand von 50 mm ist auf allen Seiten einzuhalten, um so eine richtige Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Die verschiedenen Verpackungselemente sind gemäß der im Benutzungsland des Gerätes geltenden Vorschriften zu entsorgen. In jedem Falle darf die Umwelt nicht damit belastet werden.



### 6.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät wird ohne Stecker für den Anschluss an eine Versorgungsleitung geliefert. Dieser Anschluss ist von Fachpersonal vorzunehmen.

Der Hersteller sieht sich im Falle eines vom Benutzer oder von unqualifiziertem Personal vorgenommenen Anschlusses jeder Haftung enthoben.

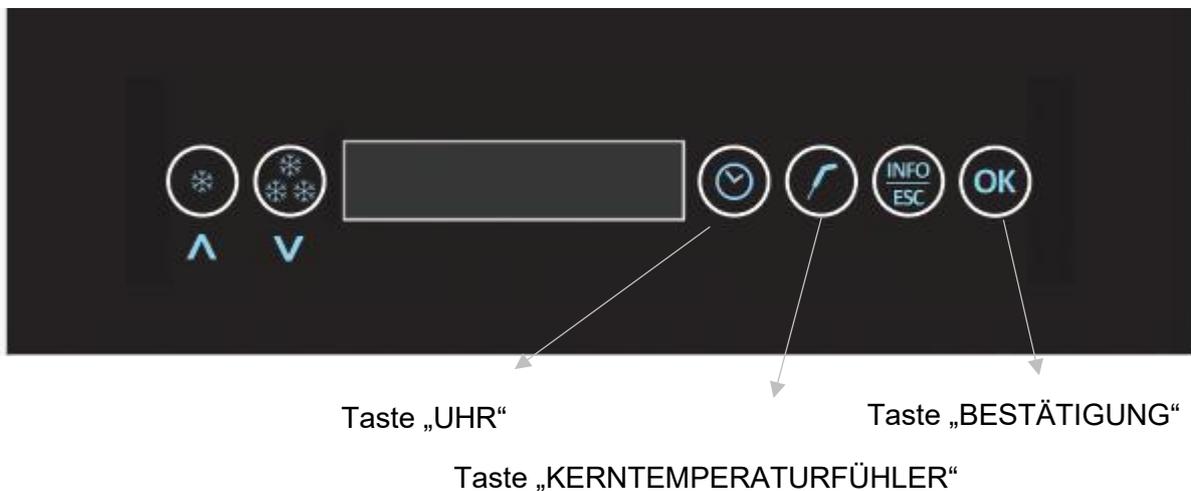
- Die Unversehrtheit der Elektroleitung überprüfen und im Fall einer Beschädigung von Fachpersonal auswechseln lassen.
- Die Elektrozuleitung muss entsprechend den Leistungen des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- In der Elektrozuleitung muss ein allpoliger Hauptschalter eingebaut sein, der alle Kontakte einschließlich des Nullleiters unterbricht. Dieser muss einen Abstand von mindestens 3 mm zwischen den offenen Kontakten haben und mit einem entsprechenden Überstromauslöser oder mit einer Schmelzsicherung gekoppelt sein. Die Dimensionierung oder Einstellung muss den angegebenen Leistungen auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Hauptschalter muss zugänglich in der Nähe des Gerätes sein und darf nur jeweils für ein Gerät genutzt werden.
- Die bauseits vorhandene Erdleitung muss an die entsprechenden Erdklemmen des Gerätes angeschlossen werden.
- Es dürfen keine Adapter, Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Leitungen mit nicht zugelassenen Querschnitten benutzt werden.
- Die örtlichen Normen sind einzuhalten.
- Für Einzelheiten zum elektrischen Betrieb nutzen sie den entsprechenden Schaltplan in der Betriebsanleitung oder auf der Rückseite des Gerätes.
- Das Anschlusskabel darf während des normalen Betriebs oder der Wartung nicht gezogen oder gequetscht werden.

## 6.4 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Nachdem der Schnellkühler aufgestellt und angeschlossen wurde, muss das technische Personal kontrollieren, dass die Installation richtig ausgeführt wurde.

- Richtige Funktion des elektrischen Anschlusses überprüfen.
- Vor der Inbetriebnahme sollte das Gerät gereinigt werden. (siehe Punkt 8.2)
- Zubehörteile wie Auflageschienen, Roste, usw. je nach Bedarf in der entsprechenden Höhe einsetzen.
- Sicherstellen, dass die Leistungsaufnahmen dem Standard entsprechen.
- Sicherstellen, dass die Gasdrücke des Kühlsystems richtig sind.
- Mindestens einen kompletten Kühlzyklus ausführen, um sicherzustellen, dass alle Geräteteile richtig funktionieren.

## 7. BETRIEB



**Tasten** **und**

Mit der "AB" Taste werden die Funktionen von 1 bis 4 durchlaufen:

1. Schnellkühlen (+3°C Zyklus)
2. Schockfrost (-35°C Zyklus)
3. Abtauen
4. HACCP-Export



### Zyklus-Tasten

Zur Einstellung des Zyklus mit Zeitsteuerung oder Kerntemperaturfühler und zur Feststellung der folgenden Parameter:

- Zyklusende: ..... Minuten  
Zyklusdauer bei zeitgesteuertem Zyklus
- Zyklusende: ..... °C  
Lebensmitteltemperatur Zyklusende bei Zyklus mit Kerntemperaturfühler
- Luft: ..... °C  
Lufttemperatur im Geräteinneren



### Taste „INFO ESC“

Zur Auswahl der folgenden, anzuzeigenden Angaben:

1. I/O  
Sichtbar bei laufendem Zyklus und Pause-Zustand des Geräts
2. Aktive Warnung  
Sichtbar bei laufendem Zyklus und Pause-Zustand des Geräts
3. Sprache  
Sichtbar nur bei Pause-Zustand des Geräts
4. Zeit  
Sichtbar nur bei Pause-Zustand des Geräts
5. Warnungs-Liste  
Sichtbar nur bei Pause-Zustand des Geräts
6. S/N  
Sichtbar nur bei Pause-Zustand des Geräts
7. Parameter  
Sichtbar nur bei Pause-Zustand des Geräts
8. Software  
Sichtbar nur bei Pause-Zustand des Geräts
9. Scanner  
Sichtbar nur bei Pause-Zustand des Geräts
10. Reset  
Sichtbar nur bei Pause-Zustand des Geräts



### Taste „BESTÄTIGUNG“

Zur Ausführung der folgenden Schritte:

- Aufrufen und Beenden des STAND-BY – Zustands (3 Sekunden gedrückt halten)
- Starten oder Beenden der Zyklen.
- Bestätigen der Auswahl der eingegebenen Daten



### Bedienblende

- Bei Pause-Zustand des Geräts wird READY angezeigt
- Bei ausgeschaltetem Gerät wird STAND-BY angezeigt
- Bei Betrieb des Geräts wird abwechselnd die Art des laufenden Zyklus und die Zeit bzw. die Kerntemperatur angezeigt.



### Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler hat einen Betriebsbereich von  $-49,9\text{ °C}$  bis  $+99,9\text{ °C}$  mit einer Auflösung von  $0,1\text{ °C}$ . Die Temperaturerfassung erfolgt in der Mitte des Kerntemperaturfühlers. Für einen korrekten Betrieb und eine genaue Erfassung der Temperatur für die Steuerung der Zyklen, muss der Kerntemperaturfühler im Produktkern platziert werden.

## 7.1 GERÄT STARTEN

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, erscheint im Display „STAND-BY“. Eine Menüauswahl im Stand-by-Modus ist nicht möglich. Drücken Sie die Bestätigungstaste für mindestens 3 Sekunden um das Gerät zu starten.



Im Display erscheint nun „READY“ und Sie können jetzt einen Zyklus im Menü starten

## 7.2 GERÄT AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie die Bestätigungstaste für mindestens 3 Sekunden (es erscheint die Meldung „LÖSCHEN“). Danach befindet sich das Gerät im „STAND-BY“ Modus.

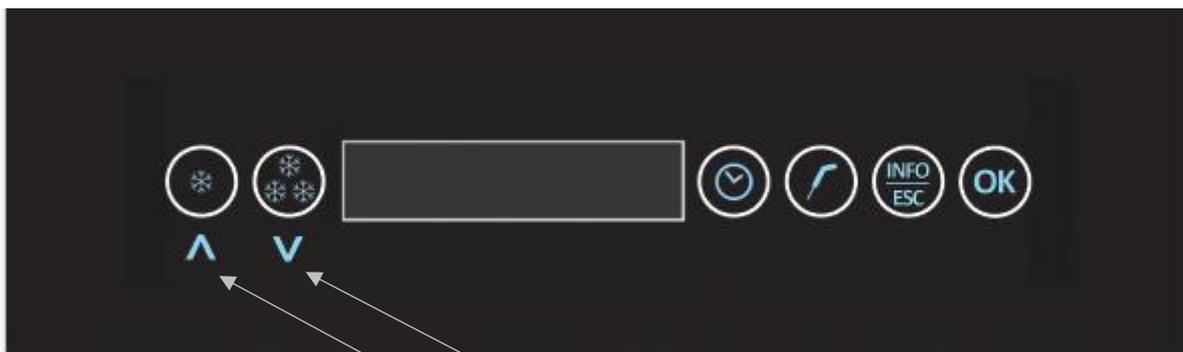


## 7.3 SCHNELLKÜHLEN (+3°C ZYKLUS) SCHOCKFROSTEN (-35°C ZYKLUS)

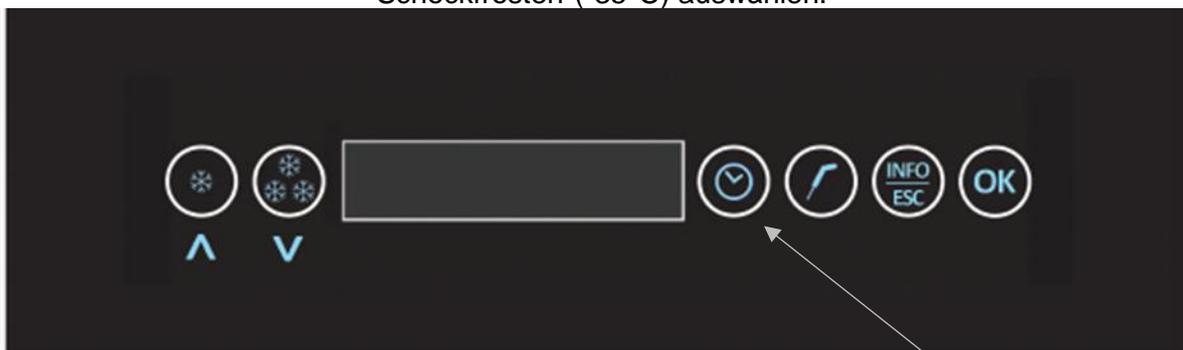
Diese Zyklen können per Zeitsteuerung oder Kerntemperaturfühler ausgeführt werden. Im ersten Fall wird das Zyklusende durch die vom Benutzer definierte Zeit bestimmt. Im zweiten Fall wird das Zyklusende durch die vom Benutzer definierte Temperatur der Speise festgelegt. In jedem Fall kann die Lufttemperatur abhängig von der zu behandelnden Speise eingestellt werden.

## A - Manueller, zeitlich begrenzter Modus:

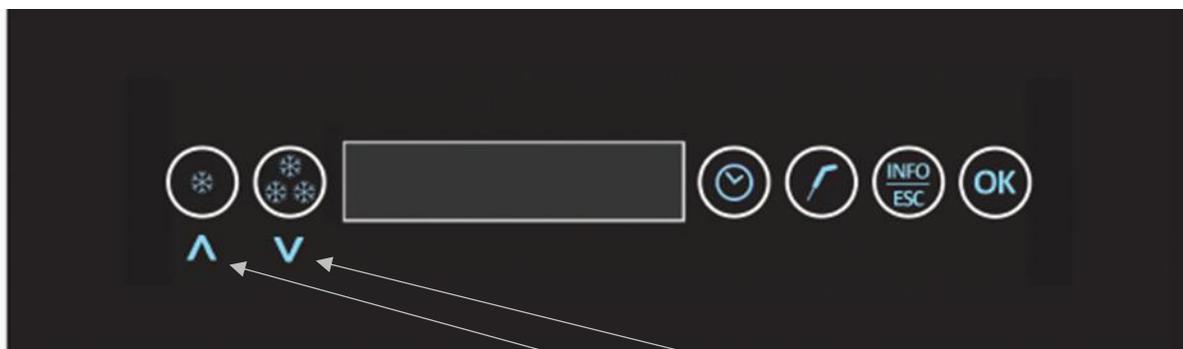
Wenn sich das Gerät im Modus „READY“ befindet:



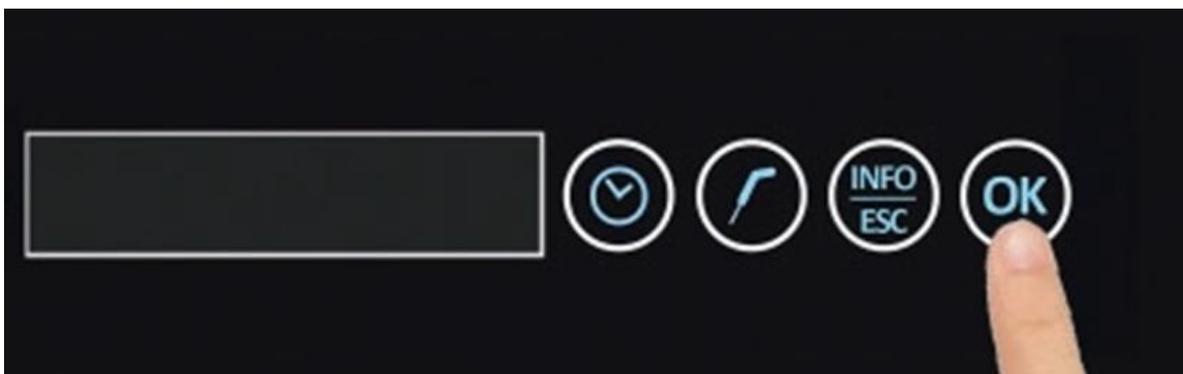
Mit den Pfeiltasten „AUF“ und „AB“ den Vorgang Schnellkühlen (+3°C) oder Schockfrost (-35°C) auswählen.



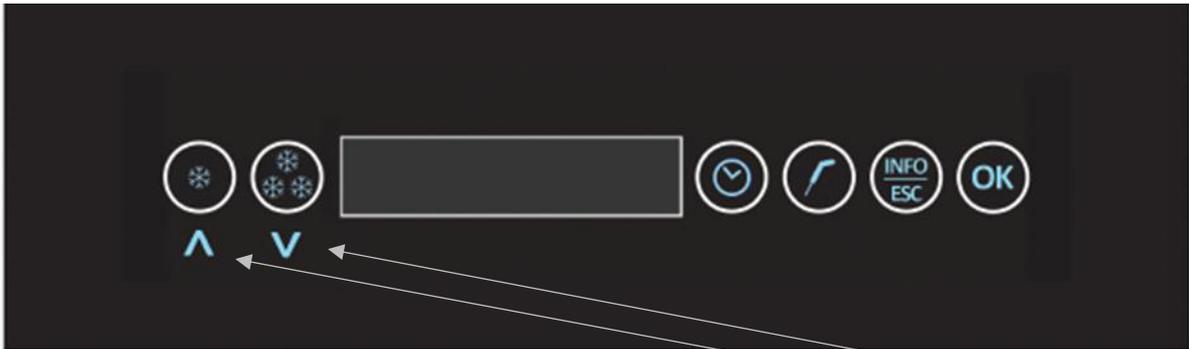
Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste „UHR“.



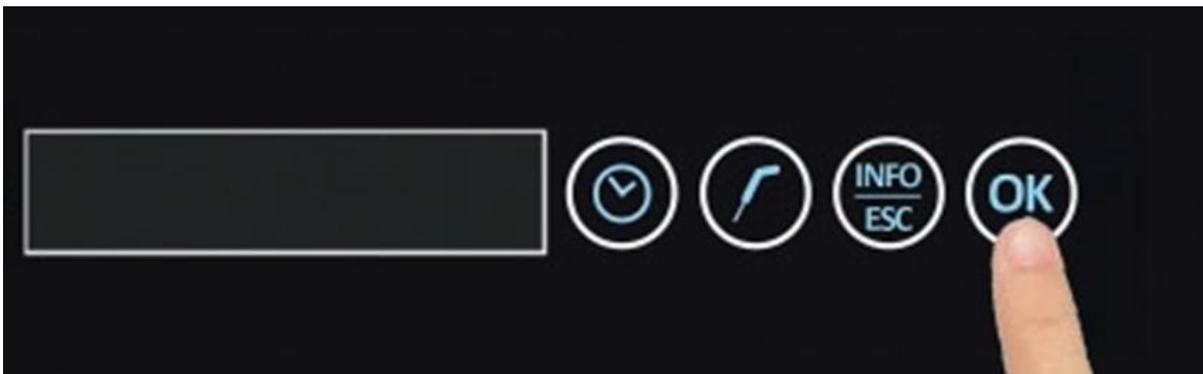
Geben Sie die Zeitdauer über die Pfeiltasten „AUF“ und „AB“ ein.



Nach dem Drücken der Taste „BESTÄTIGUNG“ kann die Temperatur im inneren des Geräts eingestellt werden.



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten „AUF“ und „AB“ ein.



Durch Drücken der Taste „BESTÄTIGUNG“ wird der Vorgang gestartet.

Der Vorgang startet und am Display erscheint die Anzeige „SCHNELLKÜHLEN LÄUFT“ bzw. „SCHOCKFROSTEN LÄUFT“.

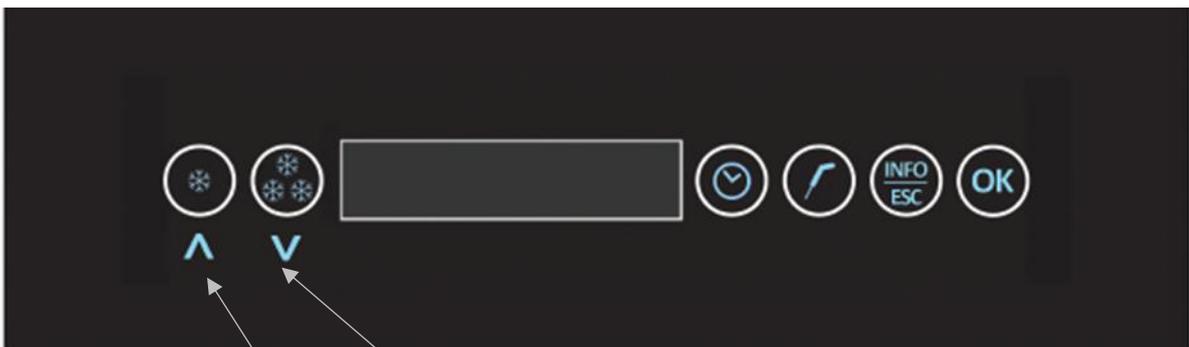
Nach Ablauf der voreingestellten Zeitdauer wird der Vorgang beendet. Das Ende des Vorganges wird durch einen Signalton angegeben. Um den Signalton auszuschalten, drücken Sie die Taste „UHR“.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus „LAGERPROGRAMM“ über.

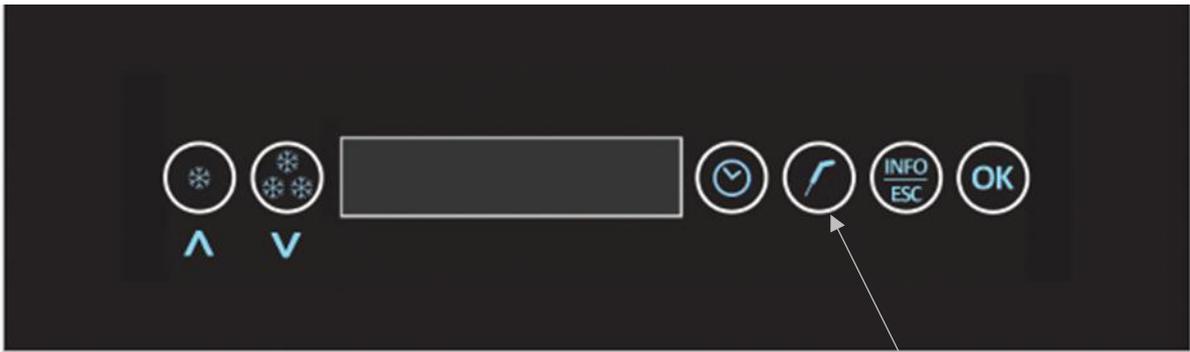
Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgegebene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrechterhalten werden kann.

### **B - Manueller, temperaturbegrenzter Modus:**

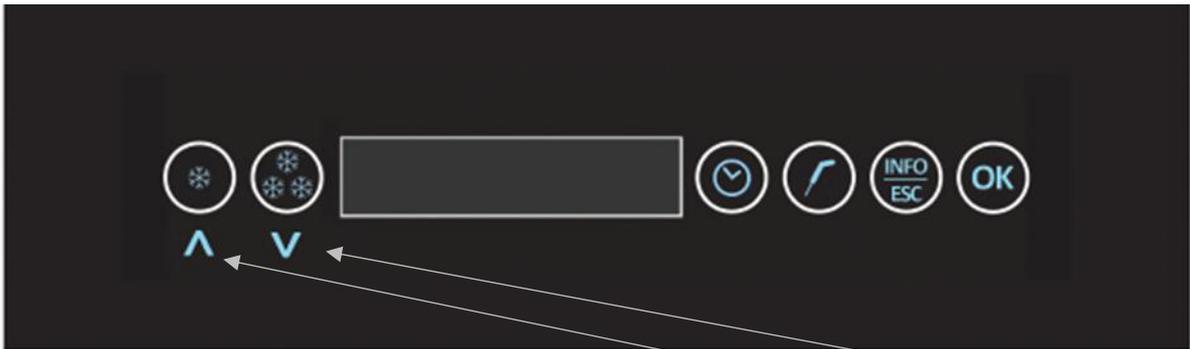
Wenn sich das Gerät im Modus „READY“ befindet:



Mit den Pfeiltasten „AUF“ und „AB“ den Vorgang Schnellkühlen (+3°C) oder Schockfrostern (-35°C) auswählen.



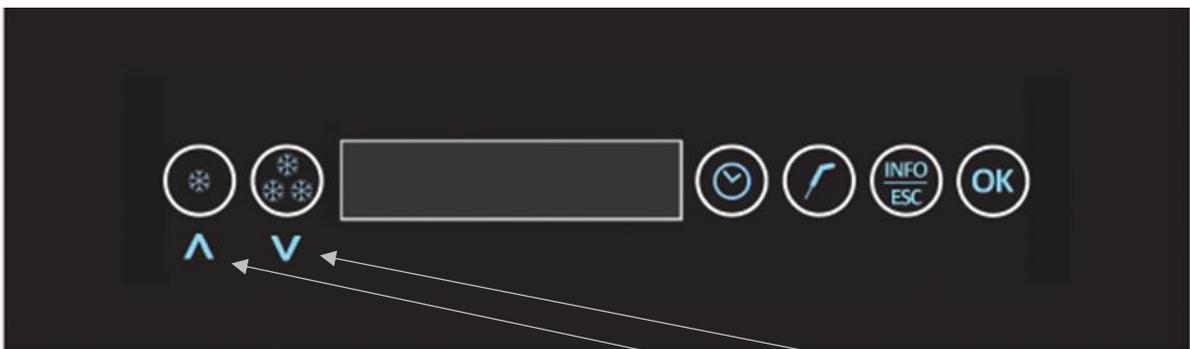
Um diesen Vorgang auszuwählen, drücken Sie die Taste „KERNTEMPÉRATURFÜHLER“.



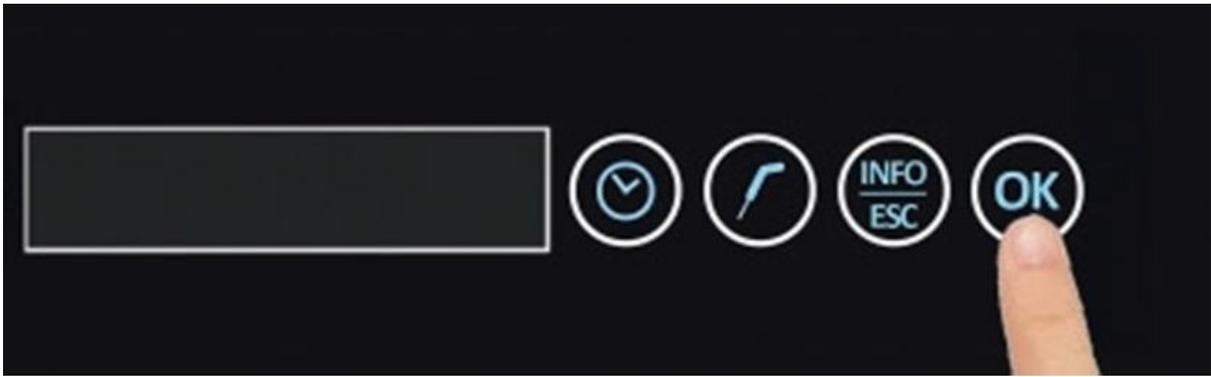
Geben Sie die Kerntemperatur über die Pfeiltasten „AUF“ und „AB“ ein.



Nach dem Drücken der Taste „BESTÄTIGUNG“ kann die Temperatur im inneren des Geräts eingestellt werden.



Geben Sie die Lufttemperatur über die Pfeiltasten „AUF“ und „AB“ ein.



Nach dem Drücken der Taste „BESTÄTIGUNG“ kann der Kerntemperaturfühler eingesetzt werden.



Sobald die Kerntemperaturfühler eingesetzt ist und vom Gerät erkannt wurde, startet der Vorgang und die Anzeige „SCHNELLKÜHLEN LÄUFT“ bzw. „SCHOCKFROSTEN LÄUFT“ erscheint. Der Vorgang wird beendet, sobald die voreingestellte Temperatur von +3°C bzw. -18° C erreicht ist oder darunter liegt. Das Ende des Vorganges wird durch einen Signalton sowie durch Blinken der Taste „UHR“ angegeben. Durch Drücken dieser Taste wird der Signalton ausgeschaltet.

Nach Beenden des Vorganges geht das Gerät in den Modus „LAGERPROGRAMM“ über.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass dieser Modus für eine vorgegebene maximale Zeitdauer von 8 Stunden aufrechterhalten werden kann.

## 7.4 ABTAUEN

Bei diesem Zyklus wird der Verdampfer im Gerät abgetaut. Wenn Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklen nacheinander gestartet werden, muss zwischen zwei Zyklen ein Abtauvorgang erfolgen, um die Geräteleistung zu erhalten. Dieser Zyklus dauert 600 Sekunden bei geöffneter Tür. Wir empfehlen, den Stöpsel des Kondenswasser Ablaufs währenddessen zu entfernen.



Zum Starten des Zyklus mit den Tasten „AUF“ und „AB“ Zyklus auswählen.



Die Taste „BESTÄTIGEN“ drücken.



Nach dem Zyklus wird ein Ton ausgegeben und die Taste „UHR“ beginnt zu blinken. Zum Abstellen des Tons die Taste „UHR“ drücken. Während dieses Zyklus muss die Tür des Geräts geöffnet bleiben.

## 7.5 EXPORT HACCP DATEN

Mit dieser Funktion können die vom Gerät in den diversen Zyklen aufgezeichneten HACCP-Daten auf einen USB-Speicher kopiert werden. Dieser muss mit dem Dateisystem FAT32 formatiert sein. Zuerst USB-Stick in die Schnittstelle an der Bedienblende einsetzen.



Zum Starten des Vorgangs mit den Tasten „AUF“ und „AB“ Zyklus auswählen.



Die Taste „BESTÄTIGEN“ drücken.



Nach dem Vorgang wird ein Ton ausgegeben und die Taste „UHR“ beginnt zu blinken. Zum Abstellen des Tons die Taste „UHR“ drücken.

Die HACCP-Daten befinden sich nun in einer TXT-Datei auf dem USB-Stick.

Das Gerät archiviert die HACCP-Daten bis der Speicher voll ist. Daraufhin werden die ältesten Informationen durch die neuesten überschrieben. Die HACCP-Angaben sollten deshalb mindestens 1x monatlich exportiert werden um Datenverlust zu vermeiden.

Beispiel für einen HACCP-Bericht:

```
-----+
S/N: 1234567890

31/03/2015 14:33
-----+
  Start      |      Stop      |      CYCLE      | P | in [°C] | out [°C] | A |
-----+
27/03/2015| 10:11| 27/03/2015| 10:32| AUTOMATIC BLAST CHILLING | 1 | +27.4 | +3.0 | 0 |
27/03/2015| 15:09| 27/03/2015| 15:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +17.1 | -18.0 | 0 |
31/03/2015| 06:38| 31/03/2015| 06:42| MANUAL BLAST CHILLING | 0 | +20.0 | +3.0 | 0 |
31/03/2015| 13:26| 31/03/2015| 14:22| AUTOMATIC SHOCK FREEZING | 1 | +24.8 | -18.0 | 0 |
-----+
```

In der Spalte „P“ ist zu erkennen, ob der Kerntemperaturfühler während des Zyklus verwendet wurde. Bei 1 handelt es sich um einen Zyklus mit Kerntemperaturfühler und bei 0 um einen zeitgesteuerten Zyklus.

In der Spalte „A“ ist zu erkennen ob während des Zyklus Alarmer aufgrund von abweichenden Temperaturen im Gerät aufgetreten sind. Bei 1 gab es einen Alarm; bei 0 sind keine Alarmer aufgetreten.

### **HINWEIS:**

**Bei Bedarf ist es möglich, jeden Zyklus vor Ablauf der Zeit zu unterbrechen. Drücken Sie dazu die Bestätigungstaste, Pfeil nach rechts. Das Display zeigt dann STOP an.**

## 7.6 Taste INFO-ESC

Diese Taste schaltet das Gerät bei Vorkühlung, Vorheizung und beim Einführen des Fühlers aus. Zudem kann mit ihr das folgende Infomenü aufgerufen werden.



Zum Aufrufen des Menüs die Taste „INFO-ESC“ drücken und mit den Tasten



die gewünschte Information auswählen.



Auswahl bestätigen durch die Taste „BESTÄTIGEN“.

Folgende Informationen können abgerufen werden:

- 1 I/O  
Anzeige aller Fühler des Geräts und des Zustands der Ein- und Ausgänge der Steuerkarte. Hier kann die Innentemperatur des Geräts überwacht werden.
- 2 Aktive Warnung / Alarmstatus  
Anzeige evtl. ausgelöster Alarme.
- 3 Sprache  
Spracheinstellung  
Auswahl zwischen IT-GB-FR-ES-DE (FW1) oder IT-CZ-NL-PL-SE (FW2)
- 4 Zeit  
Einstellung der richtigen Uhrzeit und des Datums  
Anzeige der Uhrzeit im Format HH:MM  
Anzeige des Datums im Format TT-MM-JJ
- 5 Alarmliste  
Anzeige der vom Gerät aufgezeichneten Alarme.  
Nicht angezeigt werden: Wartungsalarme, Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt, Konservierungsvorgang
- 6 S/N  
Anzeige der Seriennummer des Geräts.
- 7 Parameter  
Einstellung der Parameter.
- 8 Software  
Anzeige der Softwareversion des Geräts.
- 9 Scanner  
Start einer elektrischen Prüfung des Geräts.
- 10 Reset  
Reset der Software.

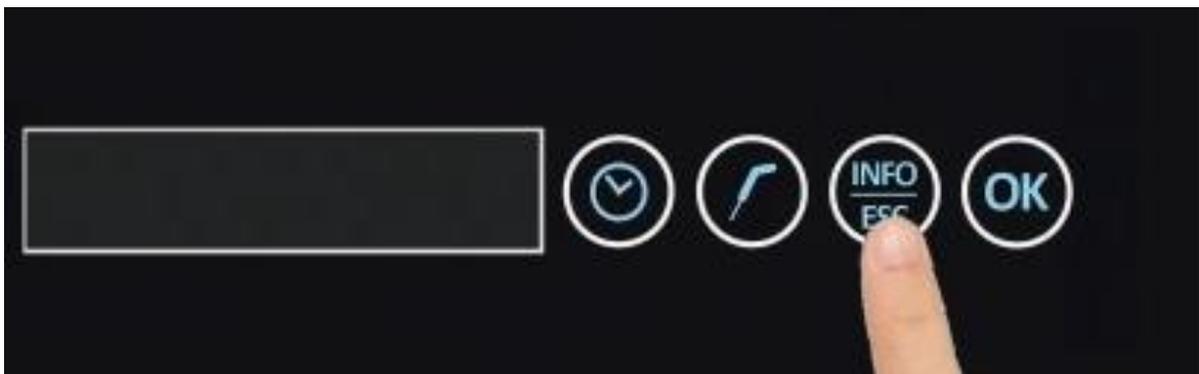


Zum Verlassen der diversen Bereiche die Taste „INFO ESC“ drücken.

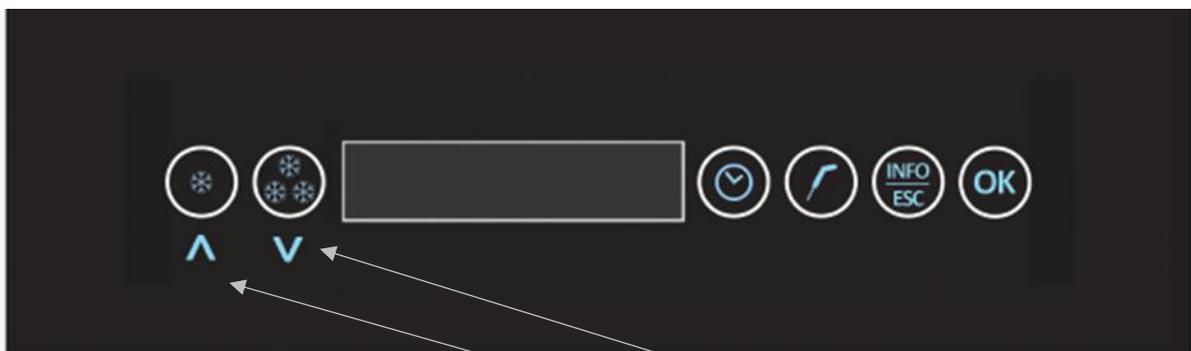
## 7.7 I/O

Im Menüpunkt I/O, der auch während eines Vorganges aufgerufen werden kann, können folgende Informationen angezeigt werden:

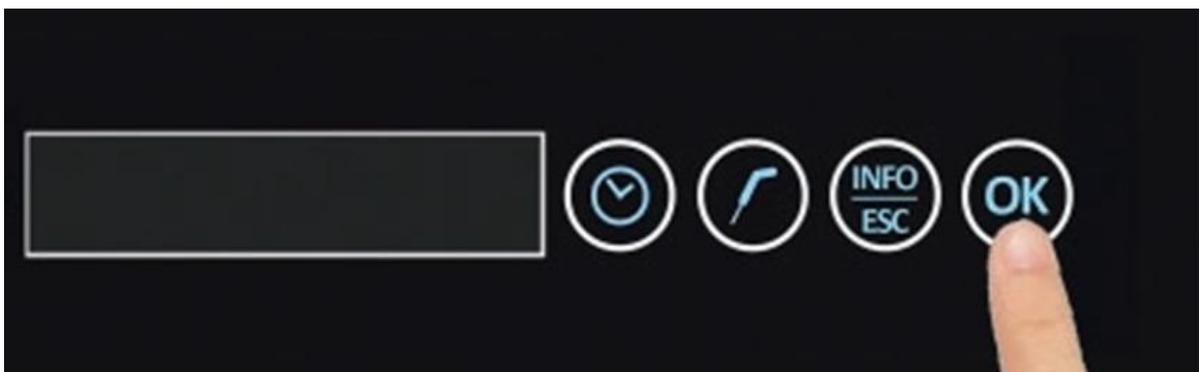
- Temperatur des Luftsensors: der Wert wird in °C angegeben
- Temperatur des Sensors des Verdampfers: der Wert wird in °C angegeben
- Temperatur des Sensors des Kondensators: der Wert wird in °C angegeben
- Temperatur des Kerntemperaturfühlers: der Wert wird in °C angegeben
- D1 Micro Port 1: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- D2 Leistungsschutz: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- U1 Kompressor: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- U2 Ventilatoren: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- U3 Widerstand Türrahmen: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv
- U4 Sterilisator/LED/Alarm: Wert 1 aktiv, Wert 0 inaktiv



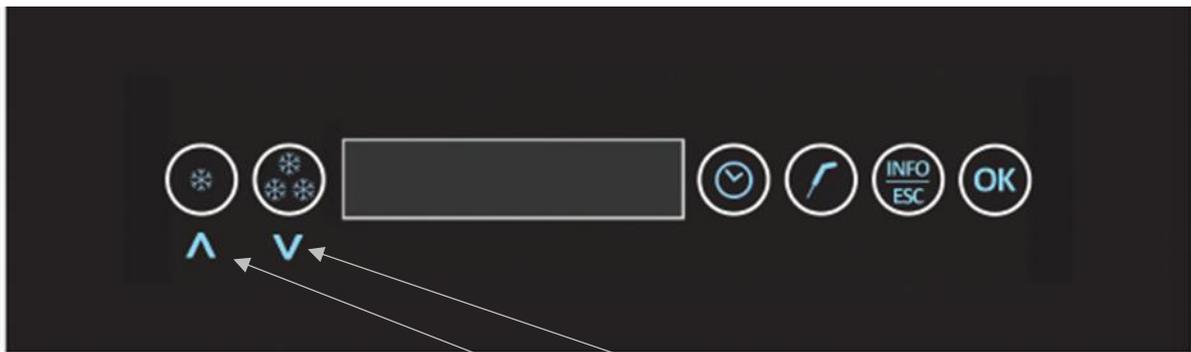
Wird am Display „READY“ angezeigt, drücken Sie die Taste „INFO-ESC“.



Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten „AUF“ oder „AB“ das Untermenü 1 aus



Drücken Sie die Taste „BESTÄTIGUNG“



Verwenden Sie die Pfeiltasten „AUF“ oder „AB“, um alle Werte anzuzeigen

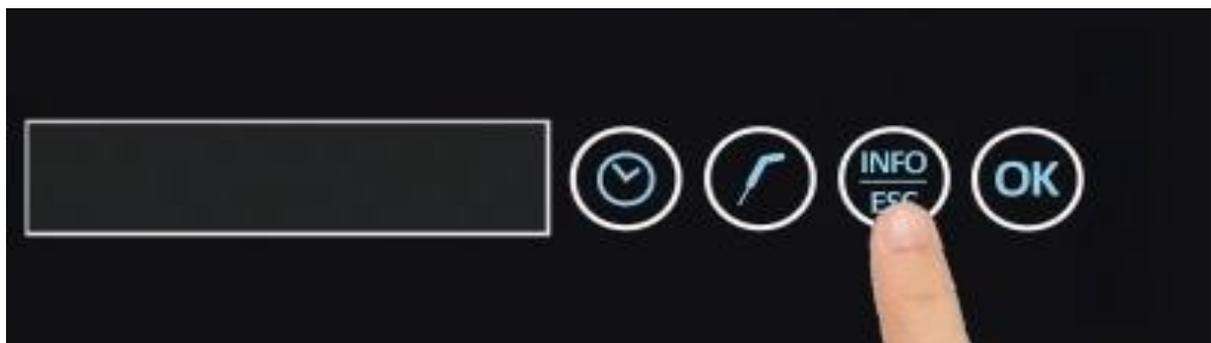


Drücken Sie die Taste „INFO-ESC“, um zur Anzeige „READY“ auf dem Display zurückzukehren

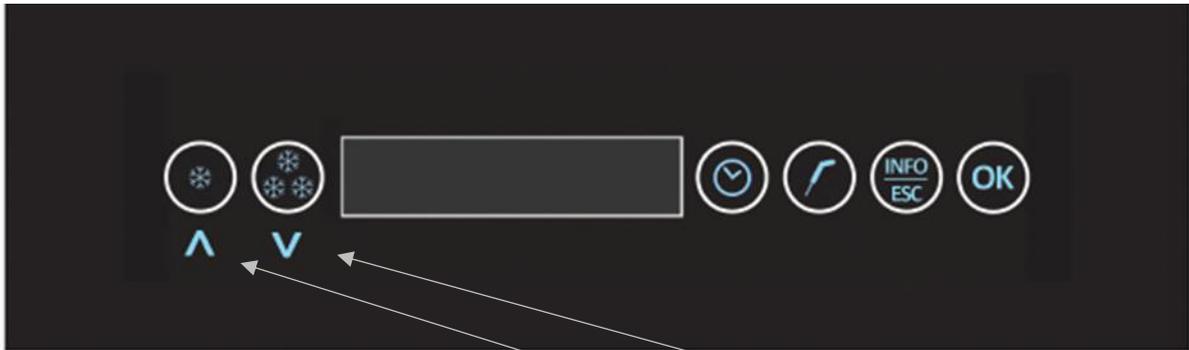
## 7.8 AKTIVE ALARME

Im Untermenü „AKTIVE ALARME“, das auch während eines laufenden Vorganges aufgerufen werden kann, wird die Liste der während eines laufenden Vorganges aktiven Alarme angezeigt. Wenn keine aktiven Alarme vorhanden sind, erscheint am Display die Anzeige „KEIN ALARM“.

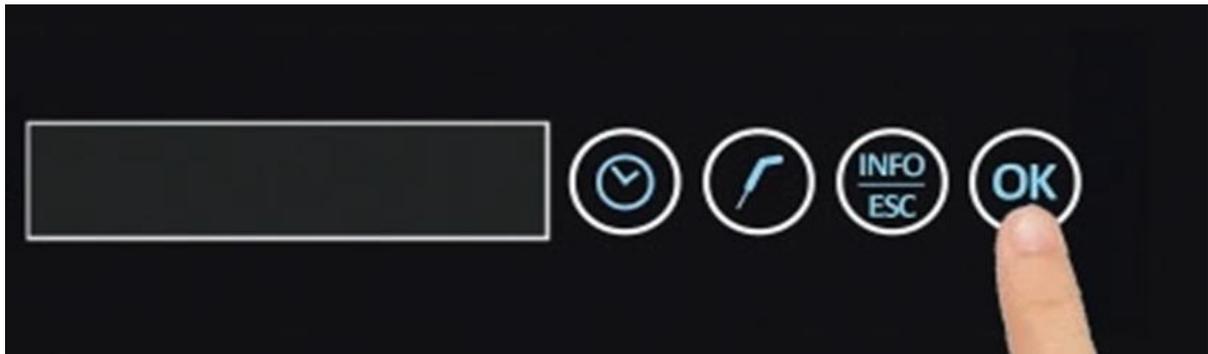
Vergessen Sie nicht, dass Wartungsalarme, der Alarm *Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt* und *Konservierungsvorgang* nicht angezeigt werden.



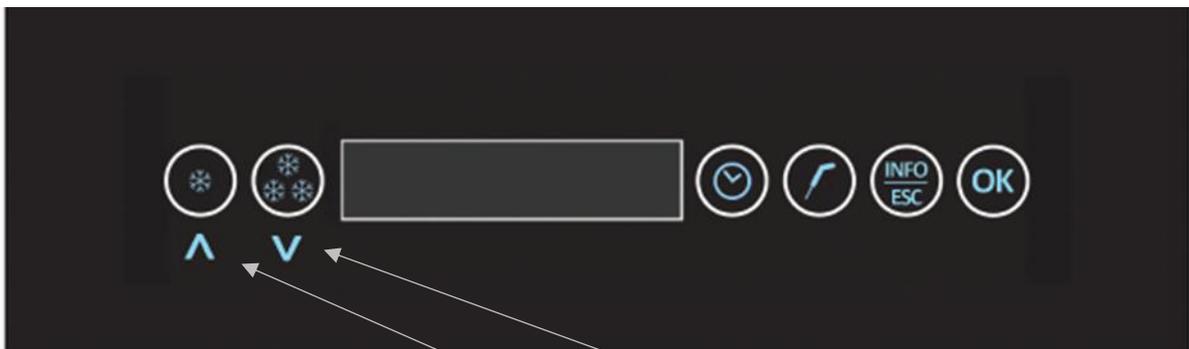
Wird am Display „READY“ angezeigt, drücken Sie die Taste „INFO-ESC“.



Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten „AUF“ oder „AB“ das Untermenü 2 aus



Drücken Sie die Taste „BESTÄTIGUNG“



Verwenden Sie die Pfeiltasten „AUF“ oder „AB“, um alle Alarme anzuzeigen



Drücken Sie die Taste „INFO-ESC“, um zur Anzeige „READY“ auf dem Display zurückzukehren

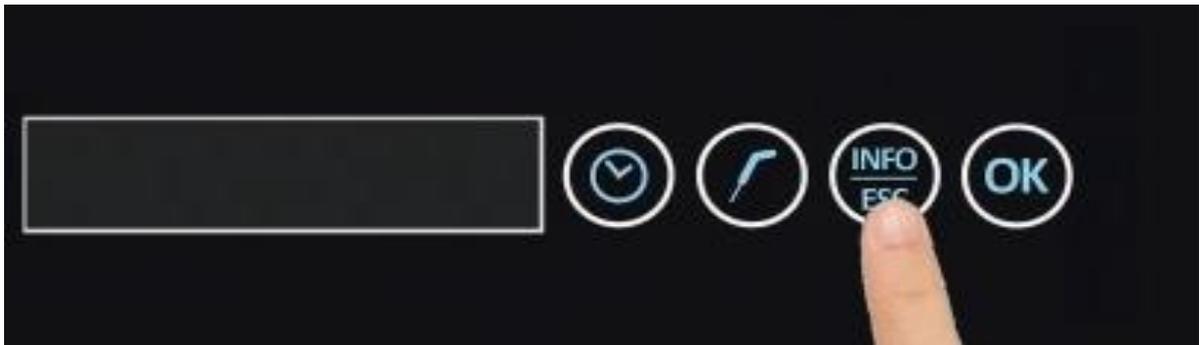
## 7.9 SPRACHE

Im Untermenü SPRACHE kann die Einstellung der Menüsprache vorgenommen werden. Abhängig von der installierten Firmware sind folgende Sprachen verfügbar:

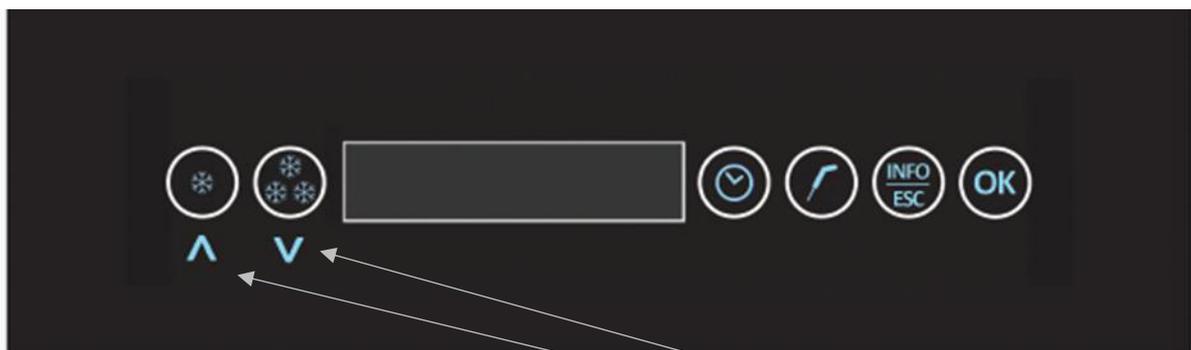
FW 1) ITALIENISCH - ENGLISCH - FRANZÖSISCH - SPANISCH - DEUTSCH

FW 2) ITALIENISCH - TSCHECHISCH - HOLLÄNDISCH - POLNISCH - SCHWEDISCH

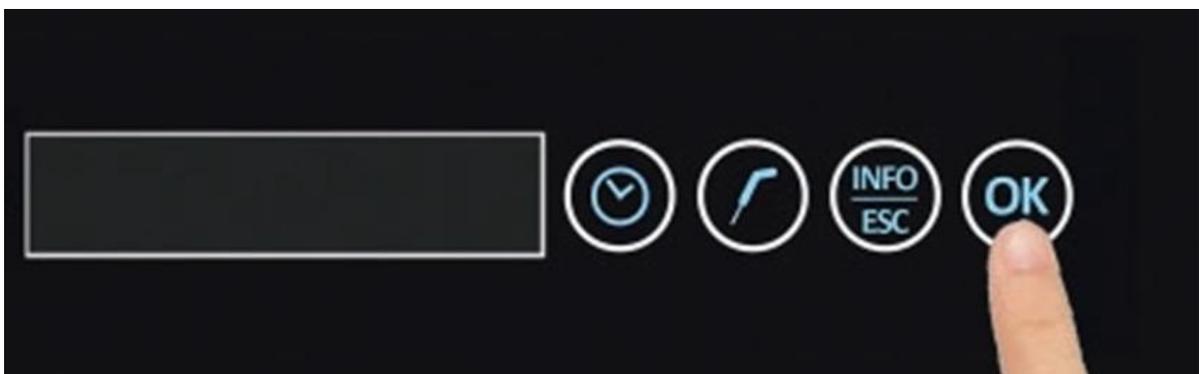
Nachdem Sie die Sprache gewählt haben, erklingt ein Signalton und am Display erscheint die Anzeige READY.



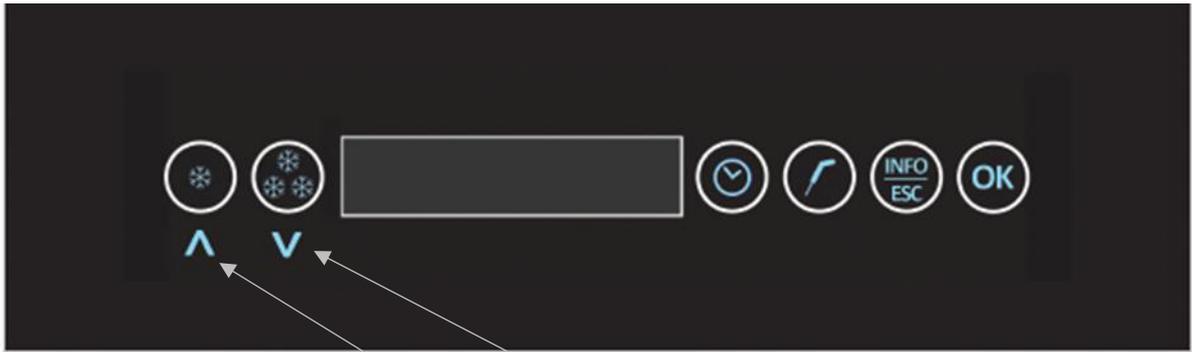
Wird am Display „READY“ angezeigt, drücken Sie die Taste „INFO-ESC“.



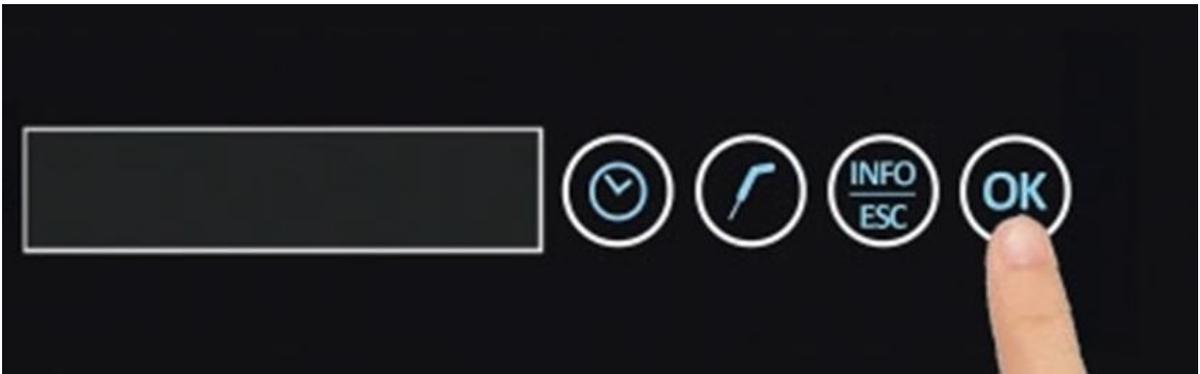
Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten „AUF“ oder „AB“ das Untermenü 3 aus



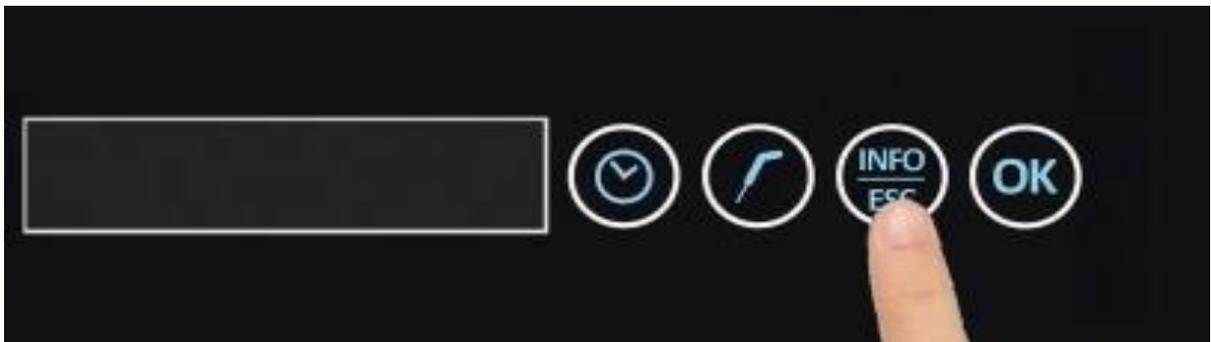
Drücken Sie die Taste „BESTÄTIGUNG“



Verwenden Sie die Pfeiltasten „AUF“ oder „AB“, um die gewünschte Sprache auszuwählen



Drücken Sie die Taste „BESTÄTIGUNG“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Nach dem Signalton zur Bestätigung der Auswahl erscheint am Display die Anzeige „READY“.

## 7.10 ZEIT

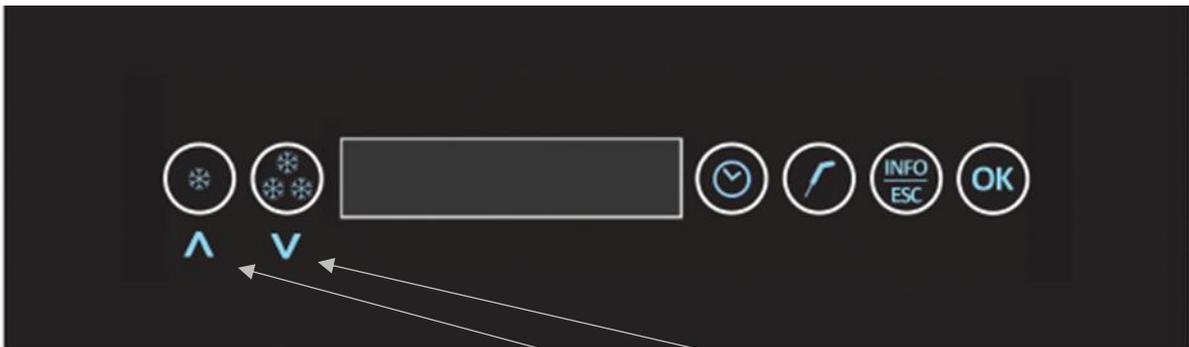
Im Untermenü „ZEIT“ kann die Einstellung des Datums und der Uhrzeit vorgenommen werden. Wir möchten Sie daran erinnern, dass diese Einstellungen von grundlegender Bedeutung sind, da Sie in den HACCP-Berichten aufscheinen.

Das Datum wird im Format TT-MM-JJ angezeigt.

Die Uhrzeit wird im Format HH:MM angezeigt.



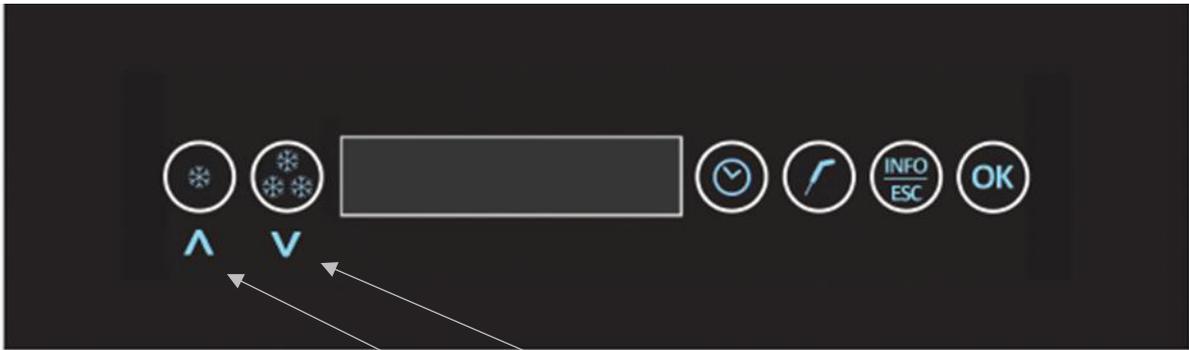
Wird am Display „READY“ angezeigt, drücken Sie die Taste „INFO-ESC“.



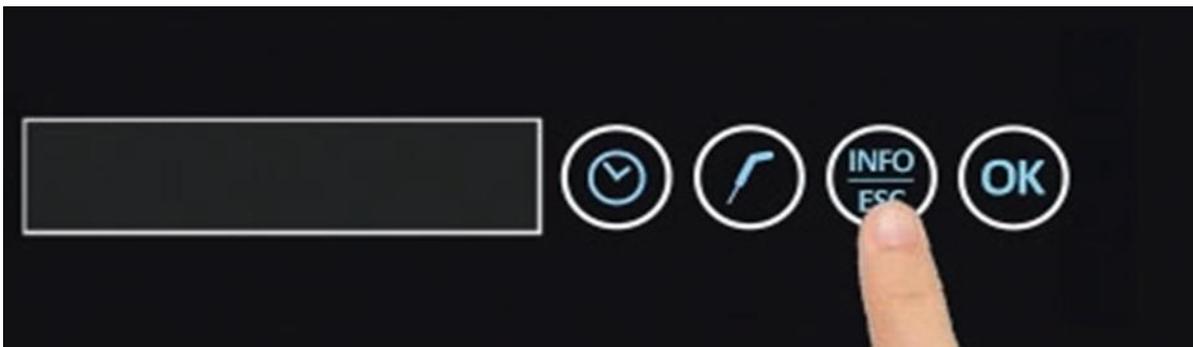
Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten „AUF“ oder „AB“ das Untermenü 4 aus



Drücken Sie die Taste „BESTÄTIGUNG“



Verwenden Sie die Pfeiltasten „AUF“ oder „AB“, um den korrekten Wert auszuwählen.  
Um zum nächsten Datum überzugehen, drücken Sie die Taste „BESTÄTIGUNG“.



Drücken Sie die Taste „INFO-ESC“, um zur Anzeige „READY“ auf dem Display zurückzukehren

## 7.11 ALARMLISTE

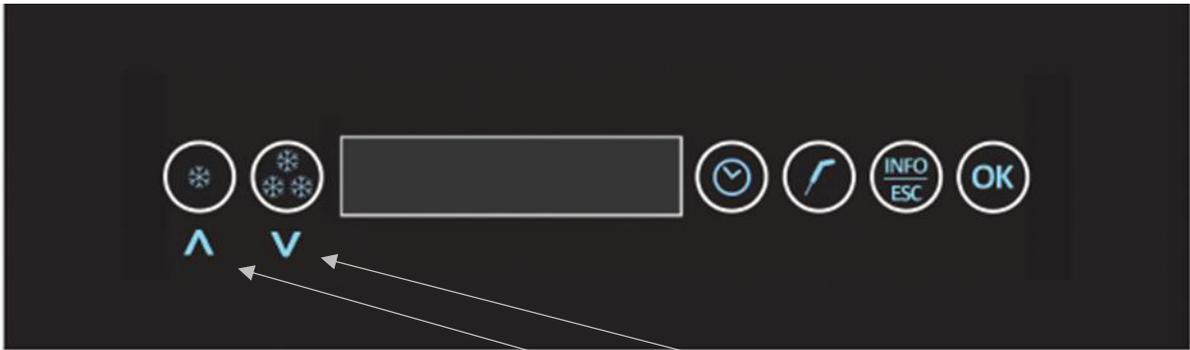
Im Untermenü „ALARMLISTE“ werden die letzten 32 Alarme mit entsprechendem Datum und jeweiliger Startzeit chronologisch angezeigt.

Vergessen Sie nicht, dass Wartungsalarme, der Alarm *Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt* und *Konservierungsvorgang* nicht angezeigt werden.

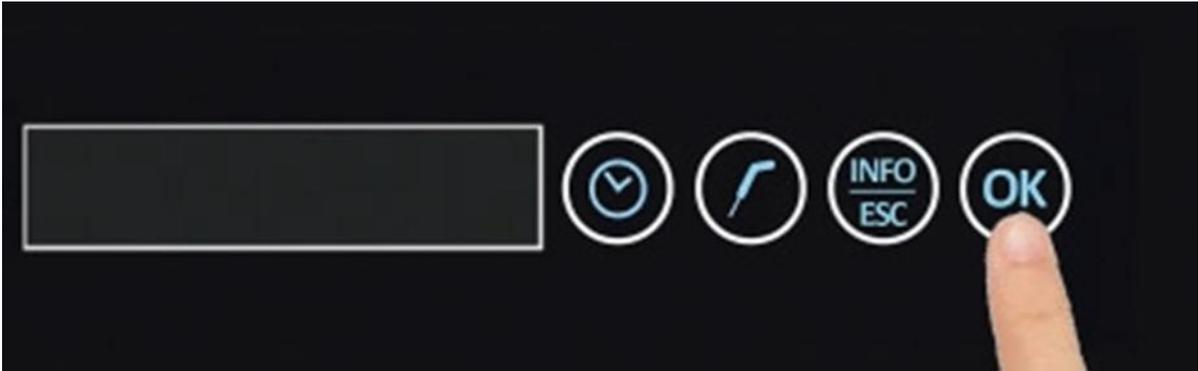
Um einen Alarm zu löschen, das Gerät in den Stand-By-Modus zurücksetzen.



Wird am Display „READY“ angezeigt, drücken Sie die Taste „INFO-ESC“.



Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten „AUF“ oder „AB“ das Untermenü 5 aus



Drücken Sie die Taste „BESTÄTIGUNG“. Sofern Alarme vorhanden sind, beginnt die Anzeige mit dem Alarm 01



Drücken Sie die Taste „INFO-ESC“, um zur Anzeige „READY“ auf dem Display zurückzukehren

## 7.12 ALARMTABELLE

<b>FEHLERMELDUNG</b>	<b>BESCHREIBUNG</b>	<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>LÖSUNG DURCH DEN BENUTZER</b>
LAGERPROGRAMM AKTIV	Hinweis, dass der Konservierungsvorgang aktuell läuft vorgeschlagene maximale Dauerzeit von 8 Stunden	Vorgang korrekt beendet	Nehmen Sie das Produkt aus dem Schockfroster und schließen Sie den Vorgang ab
KT-FÜHLER FEHLT	Der Kerntemperaturfühler wurde nicht eingesetzt	Der Kerntemperaturfühler ist nicht eingesetzt oder beschädigt.	Den Kerntemperaturfühler in das Gericht einführen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
TÜR OFFEN	Die Tür ist noch geöffnet	Tür geöffnet	Die Tür schließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
HOHE KONDENSATION	Die Wärmeableitung über den Kondensator ist nicht ausreichend	Erhöhte Umgebungstemperatur, erhöhte Kondensatortemperatur, der Ventilator des Kondensators funktioniert nicht	Den Raum lüften, den Kondensator reinigen und Lufteintritte nicht verstopfen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
BLACKOUT	Fehlende Stromversorgung während des Vorgangs	Fehlende Stromversorgung während des Vorgangs.	Das Gerät wieder an das Stromversorgungsnetz anschließen.
SCHUTZSCHALTER	Öffnung des Kontakts des Leistungsschutzes	Störung des Kompressors, Überlastung des Kompressors	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
RAUMFÜHLER	Störung oder Bruch des Sensors in der Zelle.	Störung oder Bruch des Sensors in der Zelle.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
VERDAMPFER FÜHLER	Störung oder Bruch des Sensors des Verdampfers	Störung oder Bruch des Sensors des Verdampfers	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
KONDENSATOR FÜHLER	Störung oder Bruch des Sensors des Kondensators	Störung oder Bruch des Sensors des Kondensators	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
KT-FÜHLER	Störung oder Bruch des Kerntemperaturfühlers	Störung oder Bruch des Kerntemperaturfühlers	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
NOT USB	Während des Downloads der HACCP-Daten ist kein USB-Stick eingesetzt	Der USB-Stick ist nicht eingesetzt, funktioniert nicht oder wurde nicht erkannt	USB-Stick einsetzen Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

KEINE DATEN	Die HACCP-Daten sind nicht vorhanden	Der Vorgang wurde nicht durchgeführt oder es sind keine Daten vorhanden, da sie gelöscht wurden	Verwenden Sie das Gerät, um die verfügbaren HACCP-Berichte zu erhalten
ÜBERTEMPERATUR	HACCP Berichterstattung: Die Temperatur in der Zelle hat die festgelegten Höchstwerte überschritten	Kältemittel-Gasleck. Fehlerhaftes Lesen des Kerntemperaturfühlers, Kondensatorlüfter blockiert, Verdichter im Block.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.
UNTER-TEMPERATUR	HACCP Berichterstattung: Die Temperatur in der Zelle hat die festgelegten Mindestwerte unterschritten	Eingefrorener Verdampfer, der Verdichter arbeitet kontinuierlich, der Verdichterrelaiskontakt ist unterbrochen, die Fühler haben falsch gelesen.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und führen Sie ggf. einen Abtauzyklus durch. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.

## 8. WARTUNG

Bitte lesen Sie aufmerksam die Anweisungen in diesem Abschnitt. Sie enthalten grundlegende Regeln für die Wartung des Schnellkühlers.

### 8.1 SICHERHEIT

Für die Durchführung der Reinigungsarbeiten sind die schon in Punkt 3 und insbesondere die folgenden Sicherheitsvorschriften zu beachten:

- Für die Durchführung gewöhnlicher Wartungsarbeiten die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen nicht entfernen oder manipulieren.
- Nicht mit nassen Händen oder Füßen bedienen.
- Keine Küchengeräte oder Küchenwerkzeuge in die Schutzabdeckungen für elektrische oder mechanische Teile stecken.
- Für die Wartung geeignete und kompatible Werkzeuge benutzen.
- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Nicht am Kabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Nicht am Kabel des Kerntemperaturfühlers ziehen, um ihn aus dem Produkt zu ziehen.
- Den Kerntemperaturfühler nicht mit einer Flamme erhitzen.

Die Produkte werden mit extremer Sorgfalt hergestellt, um den Kunden die höchstmöglichen Sicherheitsstandards zu garantieren.

### 8.2 REINIGUNG

Bevor Sie mit den Reinigungsarbeiten beginnen, das Gerät vom Stromnetz trennen.

- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und einen nicht scheuernden Neutralreiniger für die Reinigung der Stahloberflächen innen wie außen. Gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen (nicht mit einem Wasserstrahl klarspülen) und sorgfältig abtrocknen.
- Die Oberflächen nicht mit spitzen Gegenständen abschaben.
- Keine zersetzenden Substanzen, Lösungsmittel, Stahlpads oder -bürsten verwenden, da Ablagerungen die Maschine beschädigen und den Maschinenbetrieb stören könnten.

- Für die Reinigung (Kondensator und Verdampfer) Druckluft oder einen Pinsel mit langen Haaren verwenden.
- Keine Gegenstände aus Metall, Spitzen, Klingen oder andere Gegenstände einsetzen, die Schäden verursachen könnten.

### 8.3 PFLEGE

Für die dauerhafte Erhaltung der Qualität des Gerätes sollten die folgenden Vorkehrungen getroffen werden.

- Den Kerntemperaturfühler vorsichtig behandeln, da der Sensor sehr empfindlich ist.
- Wird das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, tragen Sie mit einem mit Vaselineöl getränkten Lappen einen Schutzfilm auf.
- Reinigen und trocknen Sie während der Stillstandszeiten den Innenraum. Lassen Sie die Tür ein wenig geöffnet, um so die Luftzirkulation zu begünstigen.

Bei längeren Stillstandszeiten sollte die Stromversorgung unterbrochen werden.

### 8.4 AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNGSARBEITEN

Eventuelle außergewöhnliche Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonal oder von einem Techniker oder Installateur ausgeführt werden.

Der Hersteller weist jede Verantwortung für Arbeiten am Gerät zurück, bei denen die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen vernachlässigt werden.

## 9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wir garantieren dafür, dass die Schnellkühler/Schockfroster mit besten Materialien und modernsten Produktionsprozessen hergestellt werden. Alle Geräte werden am Ende des Produktionszyklus einer strengen Kontrolle durch Fachpersonal unterzogen.

Alle für die Konstruktion eingesetzten Materialien sind für eine Verwendung in Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Die im Kühlkreislauf verwendeten Kältemittel entsprechen den von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen.

Sollten Sie den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben und geben Sie genau den Grund der Anforderung und die auf dem Typenschild auf der Rückseite der Maschine angegebenen Maschinendaten an (siehe Punkt 4: Technische Merkmale).

## 10. VERSCHROTTUNG UND RECYCLING



Für die Konstruktion des Schnellkühlers/Schockfrosters wurden die folgenden Materialien verwendet:

Stahl 10 (beschichtet)  
 Kupfer (Kühlkreislauf)  
 Kältemittel (R290) (Kühlkreislauf)  
 Kompressor Öl (Kühlkreislauf)  
 PVC für Lebensmittel (Kunststoffteile)  
 Polyurethan (Isolierung)

Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine sind unter Einhaltung der im Installationsland geltenden Vorschriften durchzuführen. Für das Recycling einiger Materialien wie Kältemittel, Isoliermaterial und Kompressor Schmieröl sollten Sie sich an eine Spezialfirma wenden.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 11. EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären hiermit, im Sinne der EU-Maschinen-Verordnung 2023/1230, RoHS 2011/65/EU, EMV 2014/30/EU- und Niederspannungs-Richtlinie 2014/35/EU, sowie Durchführungsrechtsvorschrift VO (EU) 2015/1095, dass die nachfolgend bezeichneten Geräte, aufgrund ihrer Bauart, den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie entsprechen.

### Bezeichnung / Daten

Das oben beschriebene Produkt ist konform mit den Anforderungen der folgenden Dokumente:

EN IEC 55014-1:2022-12	Elektromagnetische Verträglichkeit Teil 1
EN IEC 55014-2:2022-10	Elektromagnetische Verträglichkeit Teil 2
EN IEC 61000-3-2:2023-10	Elektromagnetische Verträglichkeit Teil 3
EN IEC 61000-3-3:2023-02	Elektromagnetische Verträglichkeit Teil 3-3 (EMV)
EN 60335-1:2024-07	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke.
EN IEC 60335-2-34:2023-12	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Besondere Anforderungen für Motorverdichter.
EN IEC 60335-2-89:2023-12	Kälteanlagen und Wärmepumpen. Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen.
EN 378-1:2021-06	
EN 62233:2009-04	Verfahren zur Messung der elektrischen Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten.
EN IEC 63000:2019-05	Technische Dokumentation zur Beurteilung von Elektro- und Elektronikgeräten im Hinblick auf die Beschränkung gefährlicher Stoffe.
DIN 18872-5:2013-04	Schnellkühler und Schockfroster Anforderungen und Prüfung

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Geräte, verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.  
Stand 08/2025 PW/DG