



FÜNFZWECK-SCHOCKFROSTER

DE BENUTZUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH



Bei Zweckentfremdung des Produkts übernimmt der Hersteller keiner Haftung. Sprache der Originalversion: Italienisch. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Übersetzungsfehler. DIE Vervielfältigung des vorliegenden Handbuches - auch auszugsweise- ist untersagt.

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb unseres Geräts!

Die Arbeit ist einfacher aufgrund der intuitiven Graphik der Benutzerschnittstelle, entwickelt zur Vereinfachung des Zugangs zu den Funktionen, die so dargestellt werden, dass sie sofort gefunden werden, um die Interaktion zwischen Benutzer und Gerät zu verbessern.

In einer einzigen Maschine ein Konzentrat von Technologie, die es gestattet, verschiedene Aktivitäten auszuführen und die Effizienz in der Küche zu verbessern: Direkt einsatzbereit, ohne komplexe Verfahren, auch dank 300 Verarbeitungsprozessen und Zyklen.

Das vorliegende Handbuch hat den Zweck, alle Informationen für die richtige Benutzung des Geräts sowie eine angemessene Wartung zu liefern.

Vor allen Eingriffen müssen die enthaltenen Anweisungen aufmerksam gelesen werden, da sie unverzichtbare Angaben zur Sicherheit des Geräts enthalten.



BENUTZERTEIL

SICHERHEITSHINWEISE ZUR BENUTZUNG.....	5
INFORMATIONEN ZUM GERÄT	7
Richtiges Beladen des Geräts.....	9
Erzielung der besten Resultate und sicheres Arbeiten.....	10
Verwendung des Kernfühlers.....	10
Anpassung der Zahnstangen für das Einsetzen von Blechen GASTRONORM oder 600x400.....	11
BENUTZUNG	
Ein- und Ausschaltung.....	12
Sperrern und Entsperrern der Tastatur.....	12
Anfängliche Einstellungen.....	13
Spracheinstellung.....	13
Einstellung Datum und Uhrzeit.....	13
SCHOCKKÜHLUNG +3 °C	
Schockkühlung unter Verwendung von voreingestellten Rezepten (Kochbuch).....	14
Änderung der voreingestellten Rezepte (Kochbuch) und Erstellung eines persönlichen Rezepts (Meine Rezepte).....	15
Schockkühlung mit automatischen oder manuellen Zyklen.....	17
Schockkühlung.....	18
Speichern des abgeschlossenen Schockkühlungszyklusses.....	19
Defaultwerte für automatische oder manuelle Schockkühlzyklen (+3°C).....	20
SCHOCKFROSTEN -18°C	
Schockfrostern unter Verwendung von voreingestellten Rezepten (Kochbuch).....	23
Änderung der voreingestellten Rezepte (Kochbuch) und Erstellung eines persönlichen Rezepts (Meine Rezepte).....	24
Schockfrostern mit automatischen oder manuellen Zyklen.....	26
Tiefkühl-Konservierung.....	27
Anisakis-Killer.....	27
Speichern des abgeschlossenen Schockfrostzyklusses.....	28
Defaultwerte für automatische oder manuelle Schockfrostzyklen (-18°C).....	29
AUFTAUEN	
Änderung der Parameter des Auftauzyklusses (fakultativ).....	33
AUTOMATISCHE GÄRUNTERBRECHUNG	
Automatische Gärunterbrechung.....	35
Defaultwerte für Zyklen Gärunterbrechung.....	37
Änderung der Parameter des Zyklus Gärunterbrechung (fakultativ).....	38
Manuelle Gärunterbrechung.....	39
Manuelle Gärung.....	42
LANGZEITGAREN	
Nur Garen.....	43
Manuelle Betriebsweise (mit einzustellenden Parametern).....	43
Automatische Betriebsweise (bereits abgespeicherte Rezepte verwenden).....	44
Garen + Schockfrostern.....	46
SPEZIALFUNKTIONEN	
Kochbuch.....	48
Meine Rezepte (Abspeicherung von personalisierten Rezepten).....	49
Erstellen eines Rezepts.....	49
Aufheizen Kernfühler.....	50
Pasteurisieren (Optional).....	50
Auftauen mit heißem Gas.....	51
Vorkühlung.....	51
Trocknen.....	52
Dauerzyklus.....	52
Menü USB.....	54
SERVICE-FUNKTIONEN	
Sollwerte.....	55
Parameter.....	60
WARTUNG	
Ordentliche Reinigung.....	64
Nichtbenutzungszeiten.....	65
Post-sales-kundendienst.....	66
ALARME.....	67
Entsorgung.....	69
Garantie.....	69



SICHERHEITSHINWEISE ZUR BENUTZUNG

- Eine Benutzung und Reinigung, die von den Angaben im vorliegenden Handbuch abweichen, sind als Zweckentfremdung anzusehen und können zu Schäden, Verletzungen und tödlichen Unfällen führen; sie führen zum Verfall des Gewährleistungsanspruches und entbinden den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Die Benutzung ist ausschließlich geeignetem und geschultem Personal vorbehalten, das sich periodisch weiterbilden muss.
- Nähern Sie sich den elektrischen Bauteilen nicht mit nassen Händen oder barfuß an.
- ES ist absolut untersagt, Eingriffe oder Abänderungen an den Sicherheitsvorrichtungen vorzunehmen (Schutzgitter, Gefahrenaufkleber usw.). Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die vorausgehenden Anweisungen nicht beachtet werden.
- Stecken Sie keine Schraubenzieher oder sonstige Gegenstände durch die Schutzvorrichtungen (Schutzvorrichtungen von Gebläsen, Verdampfern usw.).
- Verstopfen Sie für den ordnungsgemäßen Betrieb von Kompressor und Verdampfer nie die Lüftungsöffnungen.
- Verwenden Sie im Brandfall kein Wasser, verwenden Sie einen CO₂-Löscher und kühlen Sie so schnell wie den Bereich des Motorraums.

ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS

- Dieses Gerät gilt als lebensmittelverarbeitende Maschine (EU-Verordnung Nr. 1935/2004) und des ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln in industriellen Großküchen bestimmt. Es ist nicht geeignet für die Konservierung von pharmazeutischen sowie chemischen Produkten oder sonstigen Non-Food-Produkten.
- Im einzelnen:
 - Ausstellungsschränke (+2/+8°C): sind geeignet für die Ausstellung von Flaschen, Dosen usw.
 - Kühlschränke (-2/+8°C): sind geeignet für die kurzfristige Konservierung von frischen Vorräten und vorgekochten Lebensmitteln sowie für die Kühlung von Getränken
 - Konservierungsschränke (-22/-15°C): sind geeignet für die Konservierung von tiefgefrorenen Produkten über längere Zeiträume
 - Schockfroster (+90/+3°C) (+90/-18°C): sind geeignet für die schnelle Absenkung der Temperatur von Lebensmitteln, um ihre organoleptischen Eigenschaften zu erhalten
 - Gärunterbrecher (-15/+40°C) (-2/+40°C): sind geeignet zur Verarbeitung und Konservierung von Teig.
- Zur Erzielung der bestmöglichen Leistungen des Geräts müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden:
 - Stellen Sie keine warmen Lebensmittel (mit Ausnahme der Schockfrost-Funktionen) oder nicht abgedeckte Flüssigkeiten, lebende Tiere oder korrosive Produkte in das Gerät.
 - Verpacken oder schützen Sie die Lebensmittel auf sonstige Weise, vor allem, falls sie Aromen oder Gewürze enthalten.
 - Lagern Sie die Vorräte so im Gerät, dass die Zirkulation der Luft nicht behindert wird, vermeiden Sie es, Papier, Kartons, Schneidebretter usw. auf die Gitter zu legen, die die Zirkulation der Luft behindern.
 - Vermeiden Sie so weit wie mögliches das häufige und längere Öffnen der Türen.
 - Warten Sie nach dem Öffnen der Tür einige Momente, bevor Sie sie erneut öffnen.
 - Ordnen Sie die Lebensmittel nach und nach von unten nach oben an und entnehmen Sie sie von oben nach unten. Die maximalen Beladung (gleichmäßig verteilt) pro Blech beträgt 40 kg.
- Die Kühlgeräte wurden mit den entsprechenden Maßnahmen gefertigt und entwickelt, um die Sicherheit und die Gesundheit des Benutzer zu gewährleisten und sie weisen keine gefährlichen scharfen Kanten oder überstehenden Bauteile auf. Ihre Stabilität ist auch bei offenen Türen gewährleistet, es ist jedoch untersagt, sich an die Türen zu hängen.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann zu Schäden sowie auch tödlichen Verletzungen führen und führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruches.

BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN DES GERÄTS...

- Unterbrechen Sie die Stromversorgung und die Wasserzufuhr und wenden Sie sich an den Vertragskundendienst des Herstellers, falls das Gerät nicht funktioniert oder falls Sie funktionelle oder strukturelle Veränderungen feststellen; versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen auszuführen. Wir empfehlen die Verwendung von Originalersatzteilen. Der Hersteller haftet nicht, falls Ersatzteile von Drittanbietern verwendet werden.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät im perfektem Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zumindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.



RISIKEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER BENUTZUNG DES GERÄTS

- RISIKEN DURCH DIE BEWEGUNG AUF RÄDERN: Achten Sie bei den Bewegungen darauf, das Gerät nicht zu schnell zu schieben, falls es auf Rädern montiert ist, um zu vermeiden, dass es umkippt und beschädigt wird; achten Sie auch eventuelle Unebenheiten der Gleitflächen. Das mit Rädern ausgestattete gerät kann nicht nivelliert werden und daher muss sichergestellt werden, dass die Aufstellfläche vollkommen horizontal und eben ist. Blockieren Sie die Räder immer mit den entsprechenden Sperren.
- RISIKEN DURCH BEWEGLICHE ELEMENTE: Das einzige bewegliche Element ist das Gebläse, es weist jedoch kein Risiko auf, da es durch ein mit Schrauben befestigtes Schutzgitter geschützt ist.
- RISIKEN DURCH HOHE/NIEDRIGE TEMPERATUREN: In der Nähe der Gefahrenbereiche durch hohe/niedrige Temperaturen wurden Aufkleber mit den Hinweisen „GEFAHR TEMPERATUR“ angebracht.
- RISIKEN DURCH ELEKTRISCHE ENERGIE: Die elektrischen Risiken wurden durch elektrische Anlage gemäß den Bestimmungen der Norm CEI EN 60335-1 gelöst. Aufkleber mit dem Hinweis „HOCHSPANNUNG“ weisen eine die elektrischen Gefahrenbereiche hin.



Seite 15

Schockkühlung

- Gestattet es, die Kerntemperatur des Produktes schnell auf +3°C zu bringen, verringert die natürliche Verdampfung des Produkts, hält die Feuchtigkeit aufrecht und verhindert die Ausbreitung von Bakterien nach dem Garen.
- Die Funktion Schockkühlung gestattet es, die Zubereitung voranzuplanen, die Produktivität zu steigern, Geschmack, Duft und Gewicht unverändert zu halten sowie Vergiftungsrisiken und Abfälle zu vermeiden.
- Dank der perfekten Kontrolle der Luft und der Temperatur in der Kammer bleiben alle organoleptischen Eigenschaften erhalten.

Seite 26

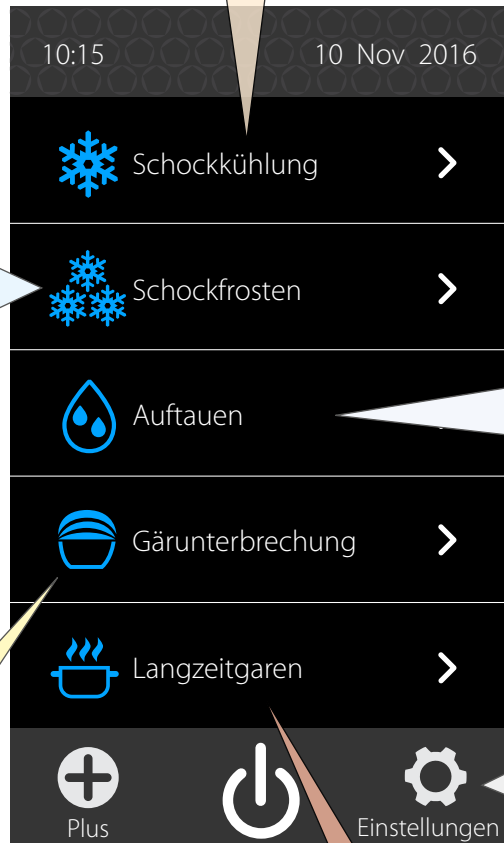
Schockfrostern

- Gestattet es, die Kerntemperatur des Produktes schnell auf -18°C zu bringen, um die Struktur und Konsistenz des Produkts zu erhalten.
- Das Schockfrostern gestattet es, das Produkt zum Zeitpunkt der optimalen Frische, reife und Marktverfügbarkeit zu kaufen und alle seine organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.
- Dank des kontrollierten Luftstroms mit -40°C ist es möglich, die Qualität des frischen Produkts in der Zeit zu blockieren.

Seite 37

Auftauen

- Das kontrollierte Auftauen eines Produkts gestattet es, seine organoleptischen Eigenschaften zu erhalten, die Vorräte zu optimieren und überflüssige Abfälle zu vermeiden.
- Das Auftauen erfolgt unter maximaler Lebensmittel Sicherheit durch die langsame Aufnahme von mikrokristallinem Wasser im Inneren der Lebensmittel.
- Dies ist der ideale Zyklus für Produkte, die roh oder kalt serviert werden, wie Fisch oder Konditoreiprodukte, da die molekulare Struktur nicht beschädigt wird.



Seite 13

Einstellungen

Seite 40

Gärunterbrechung

- Die Flexibilität der Produktion „just in time“ ist die beste Weise zur Optimierung der Ressourcen, zur Verwaltung der Zeit sowie zur Reaktion auf die Änderung der Anforderungen.
- Ermöglicht die direkte oder die programmierte Gärung: Vorbereiten, gären lassen, Gärung blockieren und die Programmierung der Garphase entscheiden.
- All dies mit sorgfältiger Kontrolle der Feuchtigkeit zur Erzielung eines stets perfekten Resultates.

Seite 56

Spezialfunktionen

- Aufheizen
- Kernfühler
- Pasteurisieren
- Auftauen
- Vorkühlung
- Trocknen
- Dauerzyklus

Seite 49

Langzeitgaren

- Die Kontrolle der Temperatur und ihre Aufrechterhaltung innerhalb bestimmter Grenzwerte gestattet nicht nur Zubereitungen, bei denen Geschmack und Duft erhalten bleiben, sondern auch die Beibehaltung von Saftigkeit und Weichheit für wirklich beeindruckende Resultate.
- Die Benutzung dieser Funktion ist sehr einfach und perfekt für das Warmhalten der Speisen während des Betriebs sowie zur Optimierung der Vorbereitung und der Organisation.
- Dieser Zyklus kann auch in der Konditorei genutzt werden, um Schokolade zu schmelzen oder um Früchte zu kandieren.

Wozu dient das Schockfrosten?

Der Schockfroster ist ein Gerät, das sehr schnell die Temperatur der eingegebenen, frischen oder vorgekochten Lebensmittel senkt. Frische oder soeben gekochte Lebensmittel weisen die besten organoleptischen Eigenschaften auf; falls sie jedoch nicht sofort verzehrt werden, verlieren sie im Laufe der Zeit ihre ursprünglichen Eigenschaften und es entstehen viele Mikroorganismen, die für den Menschen potenziell gefährlich sind.

Die **Schockkühlung** erfolgt, wenn die Speise nicht unmittelbar nach der Zubereitung verzehrt wird, und dabei wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von 90 Minuten auf +3°C gebracht. Das Produkt muss anschließend mit Kühlschrank bei einer Temperatur von 0/+3°C aufbewahrt werden, wo es bis zu 5 Tagen gelagert werden kann.

Das **Schockfrost**en erfolgt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten. Der Schockfroster senkt die Kerntemperatur des Produkts auf -18 °C. Das Produkt muss anschließend in einem Tiefkühlschrank bei einer konstanten Temperatur von -20 °C aufbewahrt werden und es kann je nach Produkt auch 3/18 Monate aufbewahrt werden, wenn die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Normale Kühlschränke und Tiefkühlschränke können im Unterschied zum Schockfroster die anfängliche Temperatur des Produkts nicht schnell absenken und daher werden die organoleptischen Eigenschaften desselben beeinträchtigt.

Weshalb auf kontrollierte Weise auftauen?

Mit der Funktion **Auftauen** bringt dieses Gerät die Tiefgefrorenen Produkte auf kontrollierte und schnelle Weise unter Einhaltung der HACCP-Normen auf eine positive Temperatur: Das bedeutet, dass die Temperatur stets unter den Werten bleibt, bei denen sich die Bakterienflora stark verbreitet.

Außerdem ist das Garen eines auf kontrollierte Weise aufgetauten besser als das Garen eines Tiefgefrorenen vorgekochten Lebensmittels, da das Risiko verringert, dass das Lebensmittel nicht vollständig gekocht wird.

Wozu dient die Gärunterbrechung?

Die kontrollierte Gärung wird für Brot- und Konditoreiteig durch die Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit eingesetzt. Dies gestattet es, eine besser Qualität des Produkts zu erzielen und die Nacharbeit der Bäcker überflüssig zu machen: Der Teig wird während des Tages vorbereitet und dann in das Gerät eingegeben; durch die Programmierung wird die Gärung gesperrt, bis das Brot in den Ofen eingegeben werden soll.

Weshalb die Funktion Langzeitgaren (Slow cooking) verwenden?

Die ersten Resultate mit dem Garen mit niedrigen Temperaturen sind bereits zwei Jahrhunderte alt und stammen von Benjamin Thompson (1753-1814), einem brillanten britische Physiker amerikanischer Herkunft.

Der Wissenschaftler hat durch praktische Experimente festgestellt, dass Fleisch, das mit niedrigen Temperaturen sehr lange Zeit gegart wird, weniger Gewicht als bei anderen Garverfahren verliert und dennoch weich, rosig und schmackhaft bleibt.

Benjamin Thompson hat bereits vor zwei Jahrhunderten geahnt, was wir heute mit Gewissheit wissen: Die sanfte und langsame Garung (Slow cooking) bringt die Qualität der Zutaten voll zur Geltung, sie bleiben saftig, die Vitamine bleiben besser erhalten und gleichzeitig werden die Bindegewebe gelöst, die das Fleisch faserig machen.



Richtiges beladen des Geräts

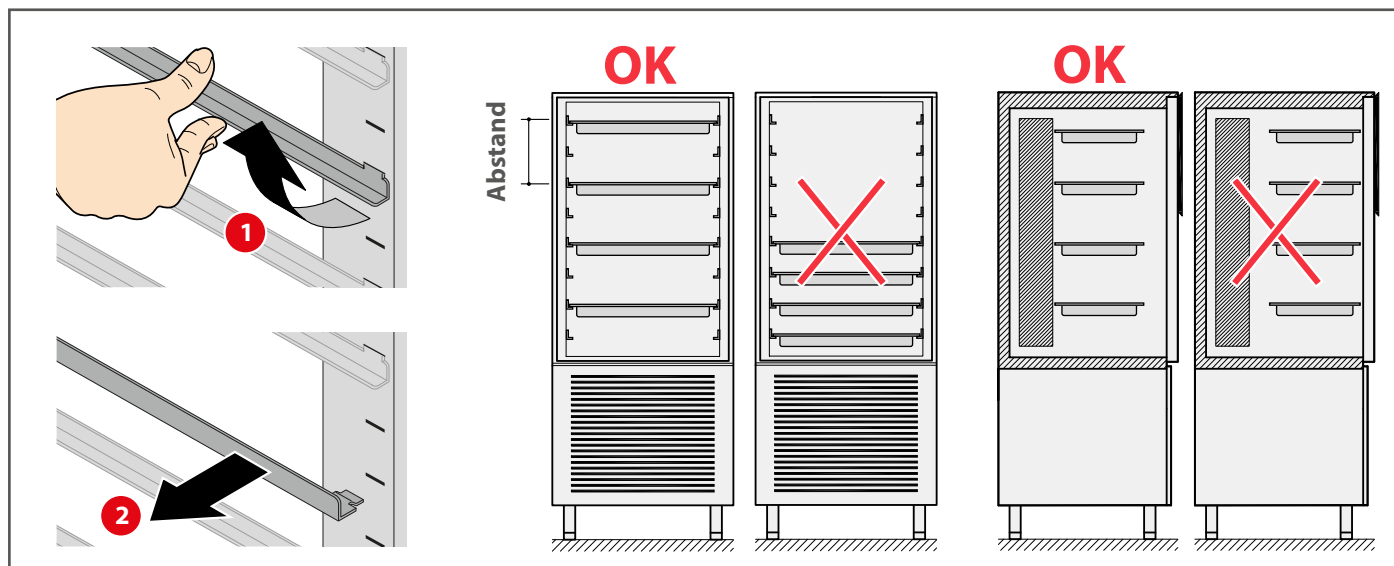
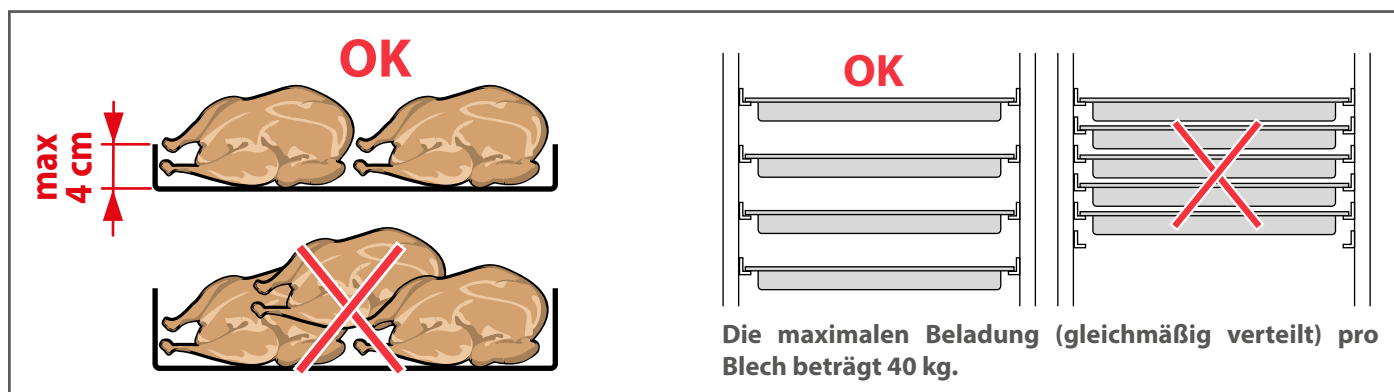
Die Speisen werden in einer einzigen Schicht in Behältern angeordnet:

- offen;
- lebensmittelgeeignet;
- Geeignet für die Temperaturen, die bei den Zyklen Schockfrost und Langzeitgaren erreicht werden;
- mit niedrigem Rand (max. 4,5 cm).

Die Behälter müssen gleichmäßig im Inneren der Kammer verteilt werden.

Ein korrekte Positionierung der Behälter gestattet die frei Zirkulation der Luft im Inneren der Zelle: Verstopfen Sie die Lüftungsgebläse nicht und vermeiden Sie die Überladung des Geräts.

Modell			051	081	121	161	122
Schockfrostkapazität in 90 Minuten	+ 90>+3 °C	kg	18	25	36	55	72
Gefrierkapazität in 240 Minuten	+ 90>-18°C	kg	12	16	24	36	48
Pos. Führungen	max.	Nr.	18	36	49	68	49
Typ Bleche/Roste			GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
Kapazität Bleche	Abstand 45 mm	Nr.	6	12	17	23	17
	Abstand 60 mm	Nr.	5	9	12	17	12
	Abstand 75 mm	Nr.	4	7	10	14	10



Erzielung der besten Resultate und sicheres Arbeiten

- Halten sie die Lüftungsöffnung des Motorraums frei von Gegenständen und Staub;
- reinigen oder ersetzen Sie in regelmäßigen Abständen den Filter, der sich hinter den Lüftungsöffnungen des Motorraums befindet;



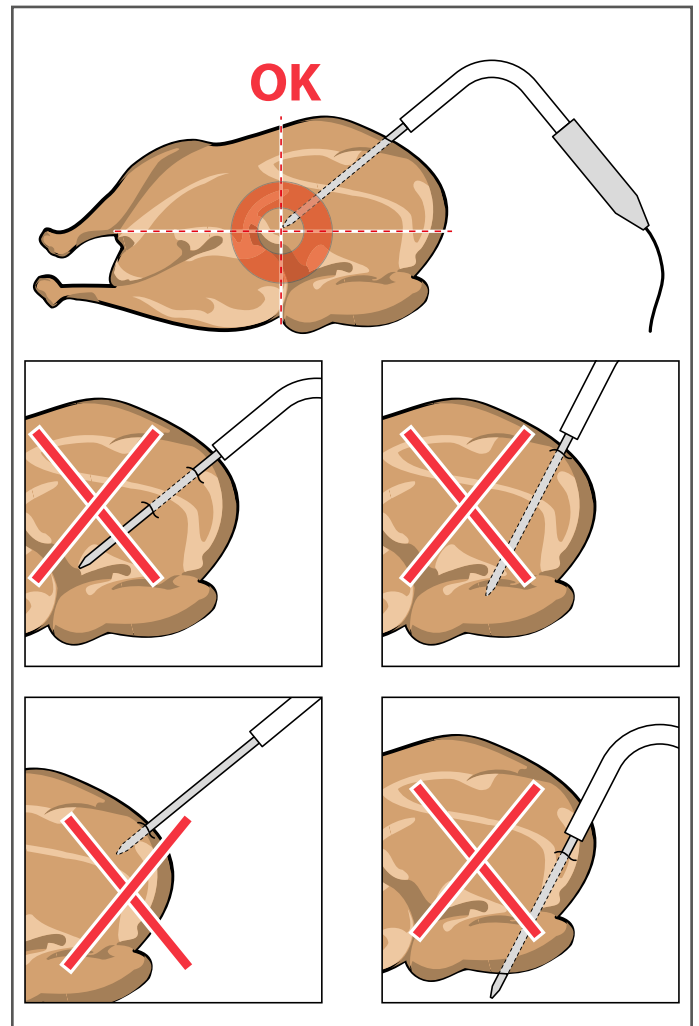
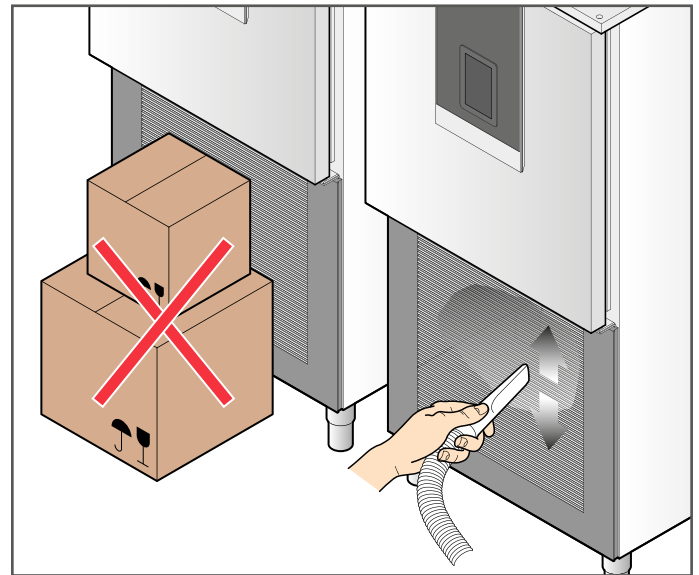
Konsultieren Sie für weitergehende Informationen zur Entfernung des Filters Kap. Reinigung der Schlitze auf Seite 73.

- ordnen Sie die Lebensmittel, die schockgefrostet oder gegart werden sollen, wie im vorausgehenden Kapitel angegeben an;
- schließen Sie während jedem Arbeitszyklus sorgfältig die Türen;
- halten Sie die Auslassöffnung des Auftauwassers immer frei;
- vermeiden Sie das Öffnen der Türen während der Zyklen Schockkühlung/Schockfrosten und Langzeitgaren;
- führen Sie die regelmäßige Wartung durch, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben;



Konsultieren Sie für weitergehende Informationen zur Entfernung des Filters Abschnitt WARTUNG auf Seite 72.

- Stellen Sie beim Garen von besonders fetten Lebensmittels (zum Beispiel Geflügel) auf Rosten ein Blech auf den Boden der Kammer, um das fett aufzufangen, dass herunter tropfen könnte;
- Verwenden Sie beim Garen keine leicht entzündlichen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten (zum Beispiel Alkohol).



Verwendung des Kernfühlers

Der Kernfühler erfasst während eines Schockfrost- oder Garzyklusses die Kerntemperatur des Lebensmittels: wenn sie den werkseitig oder vom Benutzer eingestellten Wert erreicht, bedeutet dies, dass das Lebensmittel schockgefrostet (Funktion **Schockfrost**) oder gegart (Funktion **Langzeitgaren**) ist.

Der Kernfühler wird tief in das Lebensmittel eingeführt, dass geschockfrostet/gegare werden soll: Stellen Sie sicher, dass sich seine Spitze im „Herz“ des Lebensmittels befindet, das heißt, im zentralen Punkt.

Achten Sie darauf, dass er nicht in sehr fette Stellen oder in der Nähe von Knochen eingeführt wird.

Führen Sie den Kernfühler parallel zur Auflagefläche ein, falls die Lebensmittel sehr dünn sind.

Wir empfehlen, den Kernfühler stets sauber und hygienisch zu halten.



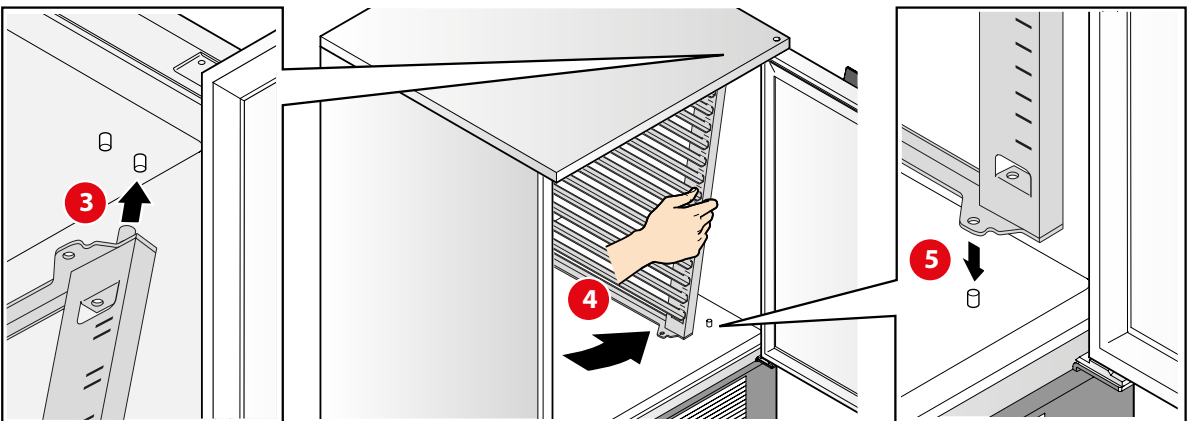
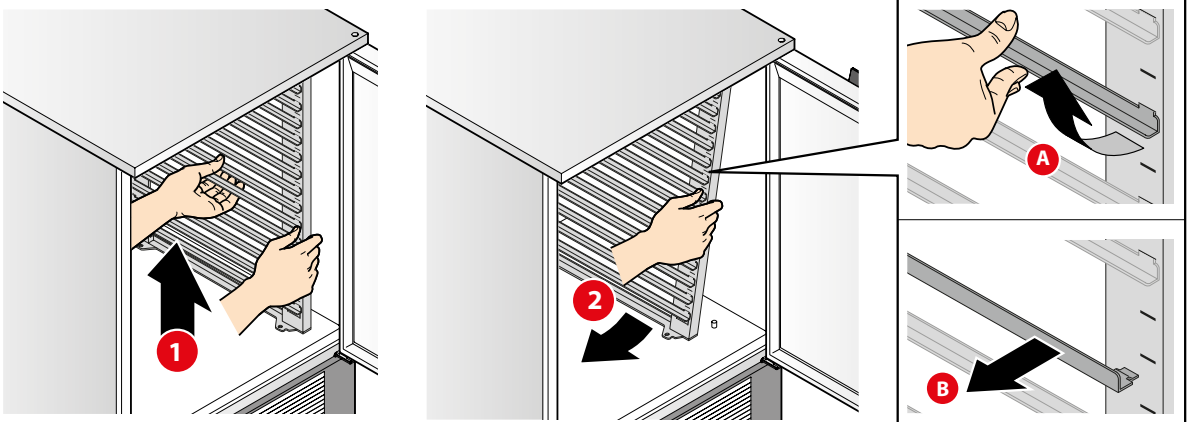
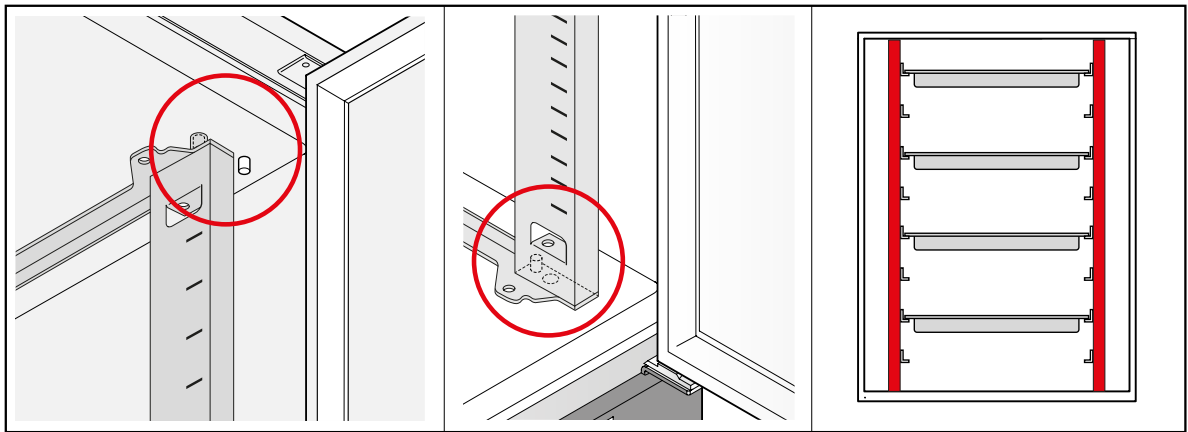
GEHEN SIE VORSICHTIG MIT DEM KERNFÜHLER VOR, DA ER SPITZ UND NACH DEM GAREN HOHE TEMPERATUREN ERREICHT.



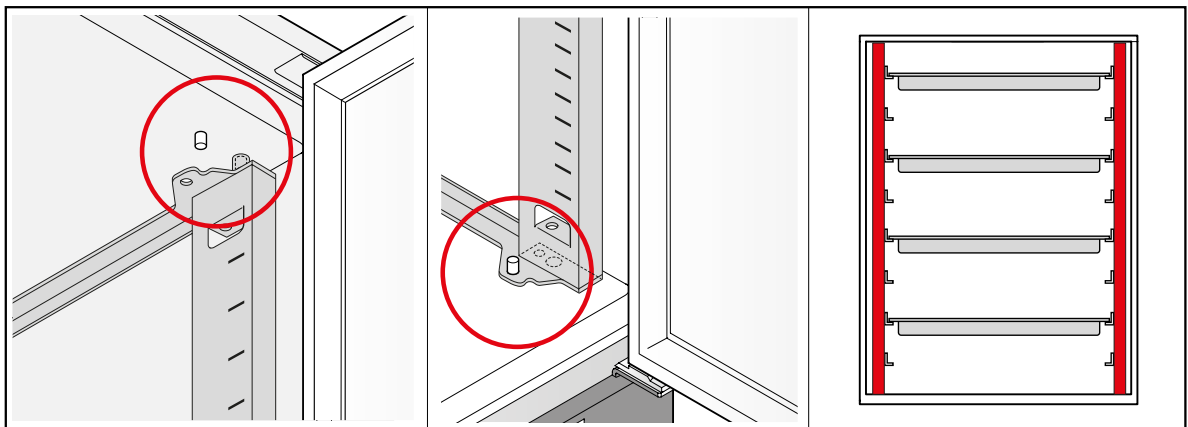
Der Fühler kann aufgeheizt werden, um das Entfernen aus tiefgefrorenen Lebensmittels zu erleichtern, siehe Seite 58.

Anpassung der Zahnstangen für das Einsetzen von Blechen GASTRONORM oder 600x400

GASTRONORM

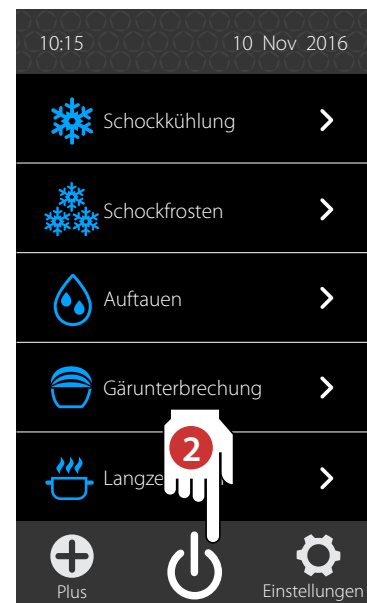
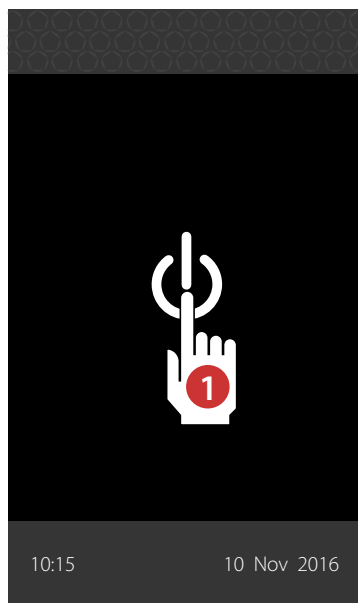
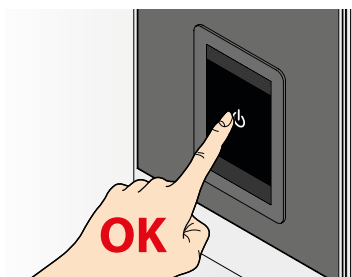


PASTRY 600x400



INFORMATIONEN
ZUM GERÄT

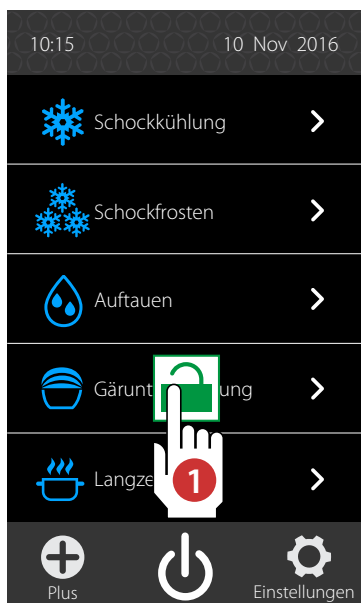
Ein- und Ausschaltung



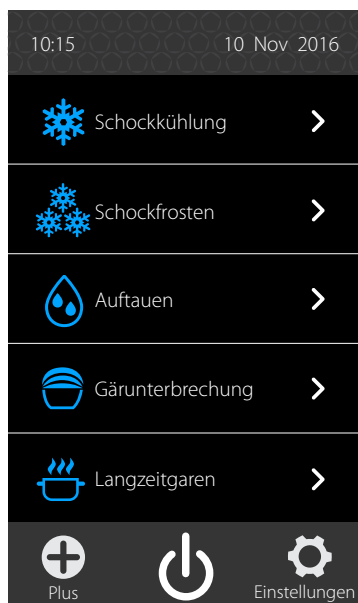
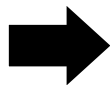
Hauptbildschirm-
zeige

- 1 Berühren Sie zum Einschalten des Geräts die Taste  **ON/OFF**: Die Hauptbildschirmanzeige erscheint.
- 2 Schalten Sie das Gerät nach der Arbeit aus, indem Sie auf der Hauptbildschirmanzeige die Taste  **ON/OFF** berühren.

Sperren und Entsperren der Tastatur



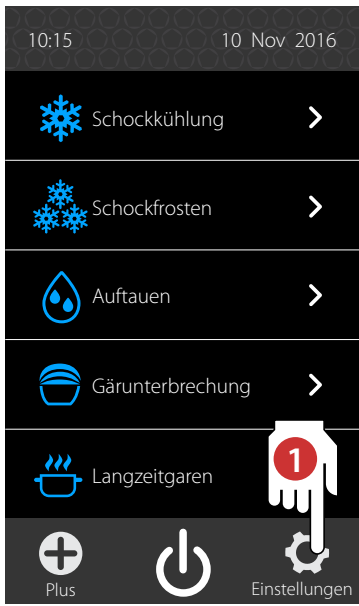
Beep
Beep
Beep



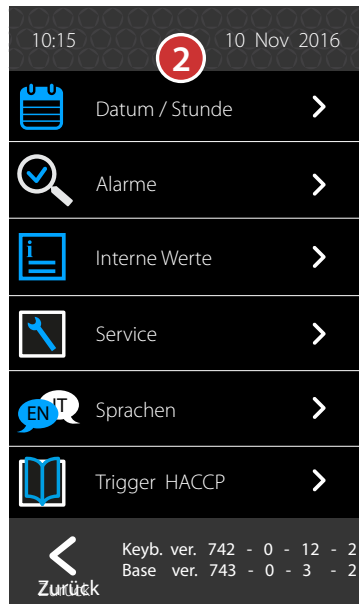
Nach einigen Minuten der Nichtbenutzung aktiviert sich automatisch die Tastatursperre, die gewährleistet, dass ein gestarteter Zyklus nicht unabsichtlich abgebrochen wird.

- 1 Berühren Sie zum Entsperren der Tastatur das **grüne Schloss** auf dem Display; drei Beepöne in kurzer Folge zeigen die Entspernung an.

Anfängliche Einstellungen



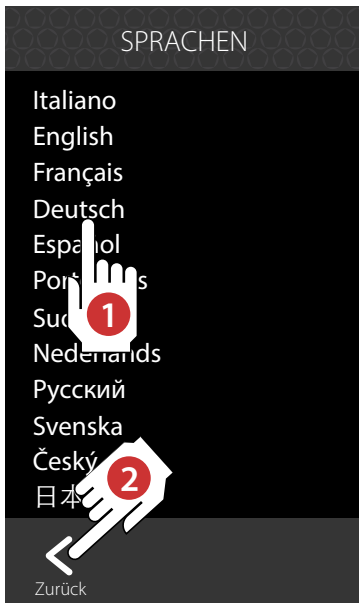
Hauptbildschirm-
zeige



Bildschirmanzeige
Einstellungen

- 1 Berühren Sie die Taste **Einstellungen**
- 2 Die nebenstehend abgebildete Bildschirmanzeige erscheint (Bildschirmanzeige Einstellungen).

Spracheinstellung

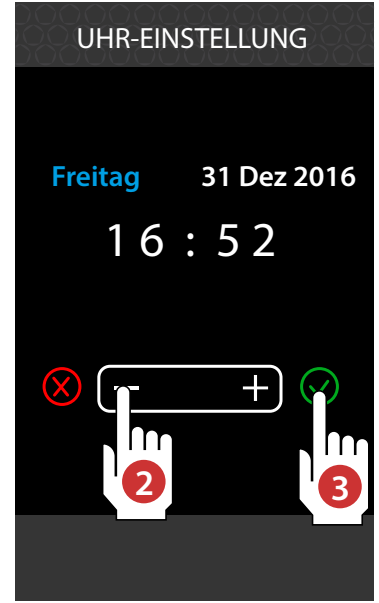


Bildschirmanzeige
Sprache

Einstellung Datum und Uhrzeit



Bildschirmanzeige
Datum und Uhrzeit



BENUTZUNG
ANFÄNGLICHE EINSTELLUNGEN

- 1 Berühren Sie die gewünschte Sprache: Das Wort **Zurück** unter der Taste ändert sich entsprechend der ausgewählten Sprache.
- 2 Bestätigen Sie mit der Taste .

- 1 Berühren Sie den einzustellenden Wert (im Beispiel den Wochentag): Der Wert wird hellblau.
- 2 Stellen Sie den gewünschten wert mit den Tasten - und + ein.
- 3 Die Eingabe abspeichern mit oder die eingegebenen Werte löschen mit . In beiden Fällen erfolgt die Rückkehr zur Bildschirmanzeige Einstellungen.

Alarme



Konsultieren Sie für weitergehende Informationen zu den Alarmen Seite. 75.

Service



Konsultieren Sie für weitergehende Informationen zum SERVICE Seite 63.

Trigger HACCP

ERSTE SEITE: Wenn eine Position (z.B. Fühler Kammer) markiert ist, werden ihre Daten heruntergeladen, wenn der Download Historie Daten HACCP auf einen USB-Stick vorgenommen wird.

ZWEITE SEITE: In den internen Werte im Verzeichnis auf der ersten Seite angezeigt können der Temperaturen aller Sensoren/Fühler angezeigt werden, die auf die Maschine angewendet werden. Angezeigt wird das Verzeichnis aller Relais, die mit der Funktionsweise der Maschine interagieren; wenn sie ON sind, ist die Funktion zu diesem Zeitpunkt aktiv.

DRITTE SEITE: Aufgeführt werden die externen digitalen Eingänge der Karte, zum Beispiel Hoch- und Niederdruckwächter (in ON wird ein Alarm erzeugt), Sicherheitsthermostat (in ON wird ein Alarm erzeugt), Mikroschalter Tür in ON in Abhängigkeit von den Funktionen, die zu diesem Zeitpunkt aktiv sind, schaltet Verbraucher ein oder aus oder verzögert sie usw.



Einstellungen Gastronomie/Konditorei

Das Gerät kann für die Betriebsart Gastronomie oder Konditorei eingestellt werden: je nach Auswahl werden nur die jeweiligen Rezepte eingeblendet.



1 Berühren Sie die Taste **Einstellungen**.

2 Berühren Sie die Taste **Service**.

3 Es erscheint eine Ansicht, in der ausgewählt werden kann, ob in der Betriebsart GASTRONOMIE  oder KONDITOREI  gearbeitet werden soll: die gewählte Betriebsart wird grün hervorgehoben.

Schockkühlung unter Verwendung von voreingestellten Rezepten (Kochbuch) Seite 15

Schockkühlung mit automatischen oder manuellen Zyklen Seite 19

Schockkühlung Seite 20

Speichern des abgeschlossenen Schockkühlungszyklusses Seite 21

Die Funktion Schockkühlung gestattet, die Kerntemperatur des frischen oder bereits gekochten Produkts schnell auf +3 °C zu bringen.

- Vor dem Starten eines Schockkühlzyklusses +3 °C sollte die Zelle immer vorgekühlt werden.
- Konsultieren Sie zu weitergehenden Informationen zum Starten eines Vorkühlzyklusses die Seite 51.

Schockkühlung unter Verwendung von voreingestellten Rezepten (Kochbuch)

- 1 Wählen Sie den Zyklus **Schockkühlung** auf der Hauptbildschirmanzeige durch Berühren des entsprechenden Symbols.
- 2 Wählen Sie das Symbol des Lebensmittels aus, das schockgefrostet werden soll (im Beispiel „FLEISCH“).

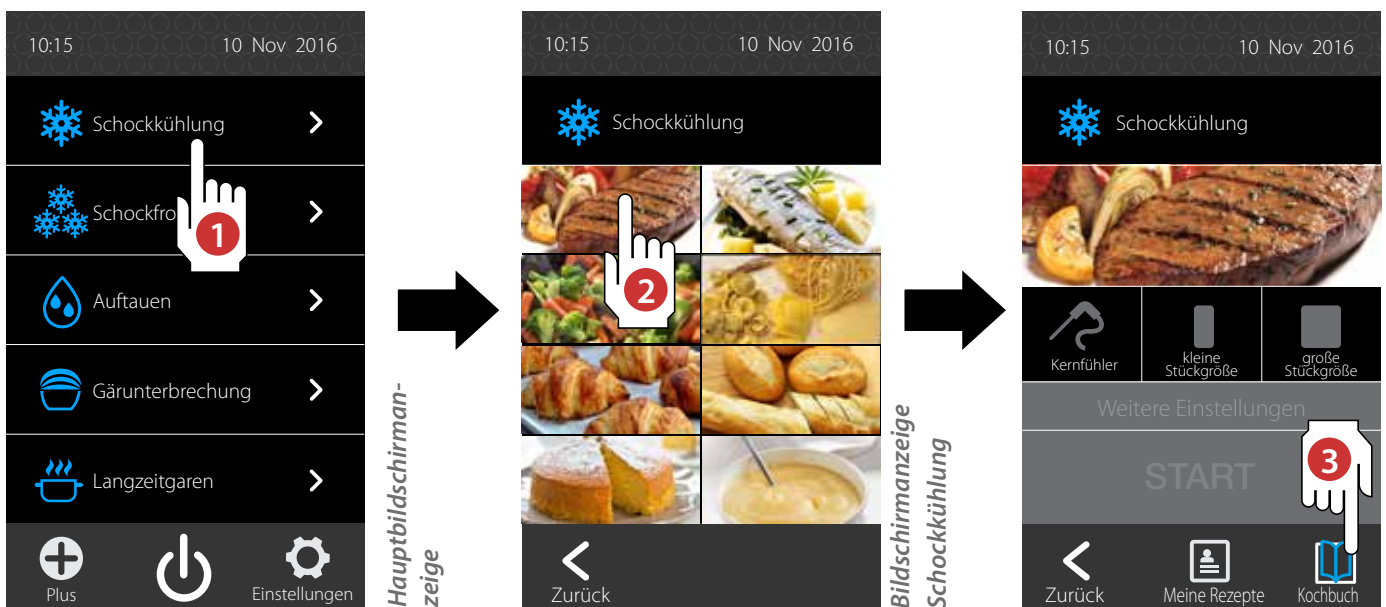
Version GASTRONOMIE



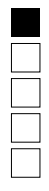
Version KONDITOREI



SCHOCKKÜHLUNG +3°C



- 3 Berühren sie das Symbol **Kochbuch**.
- 4 Angezeigt werden die verschiedenen Zyklen **Schockkühlung**, die werkseitig voreingestellt sind, die alle der ausgewählten Produktkategorie angehören (im Beispiel „FLEISCH“). Berühren Sie den entsprechenden Namen, im Beispiel „KANINCHENBRATEN“. Führen Sie eine **Schockkühlung mit automatischen oder manuellen Zyklen aus**, falls kein Zyklus gefunden wird, der für das Produkt geeignet ist ,das schockgefrostet werden soll.



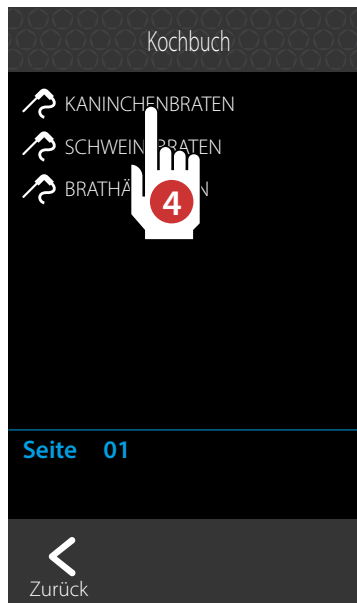


Konsultieren Sie für weitergehende Informationen zu den automatischen oder manuellen Zyklen Seite 19.

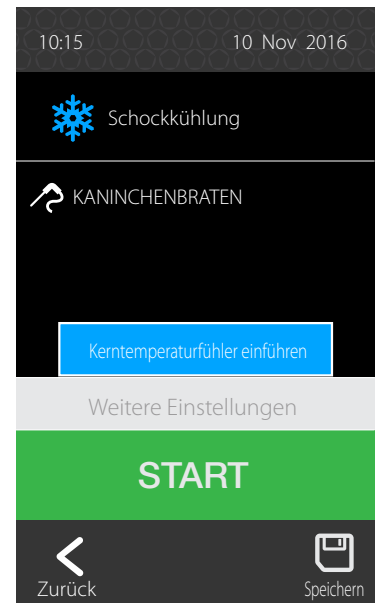
Voreingestellte Zyklen der Familie „FLEISCH“: Die Symbole vor dem Namen geben an:

Der Zyklus endet bei Ablauf der voreingestellten Zeit und es ist daher nicht erforderlich, den Kernfühler in das Produkt einzuführen, das schockgefrostet werden soll

Der Zyklus endet bei Erreichen der voreingestellten Kerntemperatur und es ist daher erforderlich, den Kernfühler in das Produkt einzuführen, das schockgefrostet werden soll

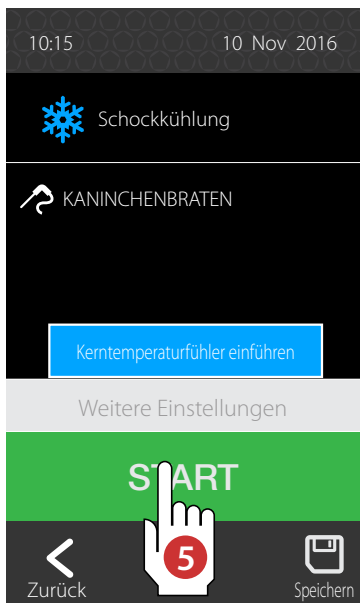


Bildschirmanzeige Kochbuch



5 Berühren Sie zum Starten des Schockkühlung die Taste **START**, drücken Sie zum vorzeitigen Beenden die Taste **STOP**.

Wenn der Zyklus einen Kernfühler vorsieht, erinnert eine Anzeige (**Kernfühler einführen**) den Benutzer daran.



Bildschirmanzeige START

Symbol Kammertemperatur
- weiß: Kompressor OFF
- blau: Kompressor ON
- blinkend: Kompressor wartet auf Startvorgänge

abgelaufene Zeit





Zugang über weitere Informationen

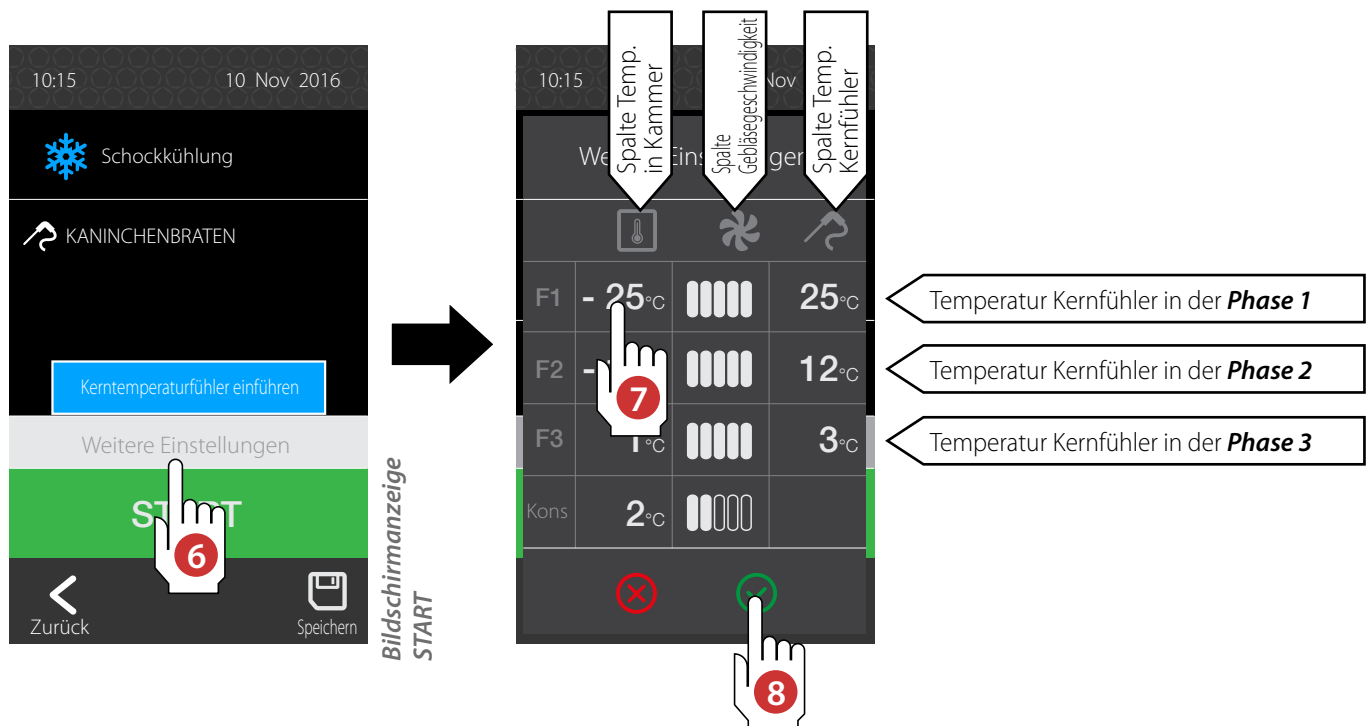
Temperatur Fühler oder verbleibende Zeit bis zum Ende Schockfrostten
Geschwindigkeit Gebläse
- weiß: Gebläse ON
- blau: Gebläse OFF

Am Ende des Zyklus **Schockkühlung** erfolgt der automatische Wechsel zur Betriebsweise **Schockkühlung**.

Änderung der voreingestellten Rezepte (Kochbuch) und Erstellung eines persönlichen Rezepts (Meine Rezepte)

Die im Bereich **Kochbuch** enthaltenen Rezepte können nicht PERMANENT gelöscht oder geändert werden. Ihre Parameter können nur für den auszuführenden Zyklus geändert werden (die Änderungen sind nicht permanent und werden beim Verlassen des Programms gelöscht). Die Parameter können nur vor dem Starten des Zyklusses und nicht während seiner Ausführung geändert werden. Alternativ dazu kann des geänderte Rezept vom Benutzer unter einem anderen Namen (z. B. KANINCHENBRATEN MIT KARTOFFELN) e mit Bereich **Meine Rezepte** abgespeichert werden.

- 6 Berühren Sie die Taste **Erweiterte Einstellungen**, wenn vor dem Starten mit der Taste **START** die Parameter des voreingestellten, zu startenden Zyklusses geändert werden sollen (im Beispiel „KANINCHENBRATEN“).
- 7 Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
- 8 Die Eingabe abspeichern mit  oder die eingegebenen Werte löschen mit . In beiden Fällen erfolgt die Rückkehr zur Bildschirmanzeige „START“.



Bildschirmanzeige START

Bildschirmanzeige

Spalte Temp. in Kammer	Spalte Ein: Gebiägeschwindigkeit	Spalte Temp. Kernfühler
F1 - 25°C		25°C
F2 - 12°C		12°C
F3 - 1°C		3°C
Kons - 2°C		

- Temperatur Kernfühler in der **Phase 1**
- Temperatur Kernfühler in der **Phase 2**
- Temperatur Kernfühler in der **Phase 3**

Buttons: Zurück, Speichern

SCHOCKKÜHLUNG +3°C





Auch dies ist möglich:



A Starten Sie das neu eingegebene Rezept durch Drücken der Taste **START**, und bedenken Sie, dass die vorgenommenen Änderungen nur für den Zyklus gültig sind, der ausgeführt wird;

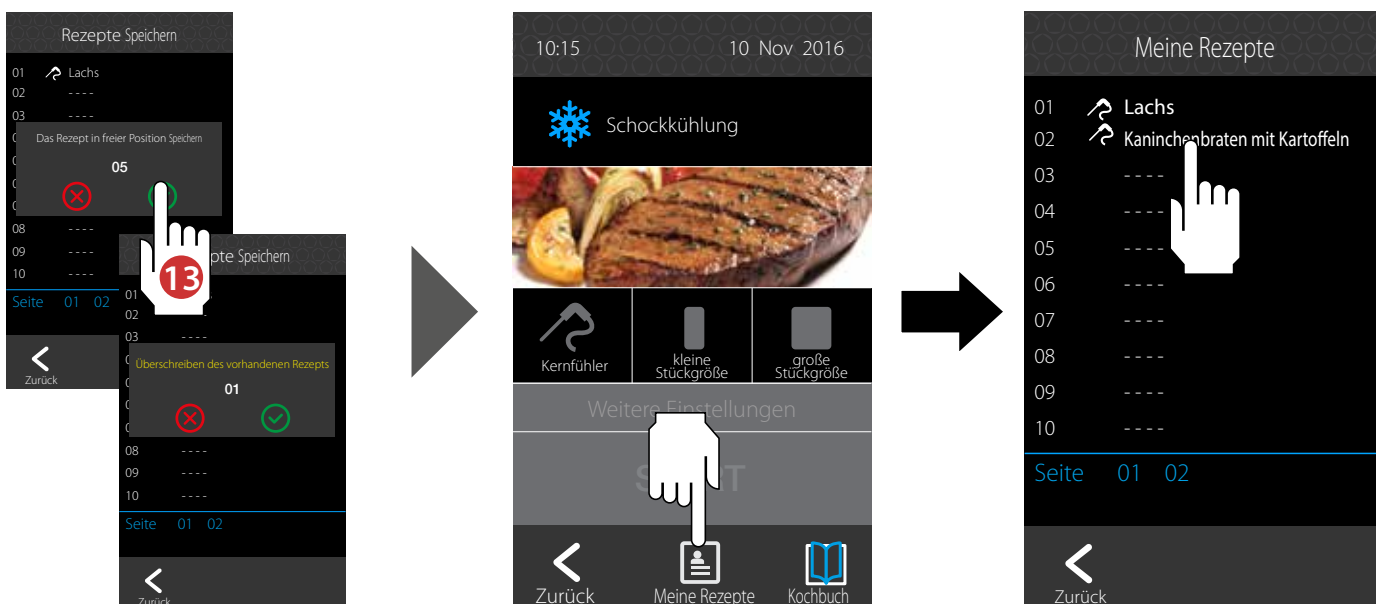
B Speichern des neu eingegebenen Rezepts mit Wahl eines zuzuordnenden Namens; berühren Sie anschließend zur Benutzung dieses und aller anderen persönlichen Rezepte das Symbol **Meine Rezepte**: Die vollständige Liste der vom Benutzer abgesicherten Rezepte erscheint. Gehen Sie zum Anzeigen der abgespeicherten Rezepte die verschiedenen Seiten durch Berühren der hellblauen Ziffern unten durch (Seite 01 02). Berühren Sie das gewünschte Rezept, um es zu starten.

Gehen Sie zum Abspeichern des Rezepts unter einem Namen wie folgt vor:

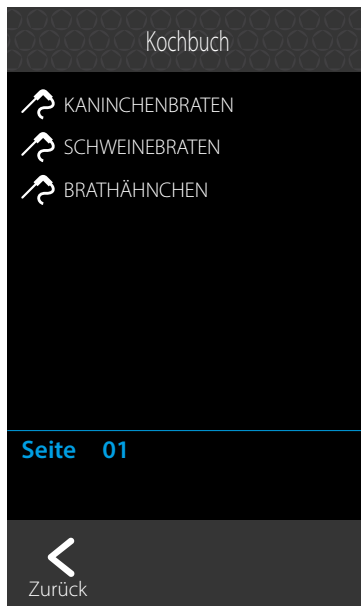
9 Speichern Sie das neue Rezept durch Drücken der Taste .

10 11 12 Geben Sie den Namen des Rezepts mit der Tastatur ein (im Beispiel „KANINCHENBRATEN MIT KARTOFFELN“), bestätigen Sie die Eingabe mit  oder löschen Sie sie mit  und wählen Sie die Position für die Speicherung des Rezepts (im Beispiel Position 02, die die erste freie ist).

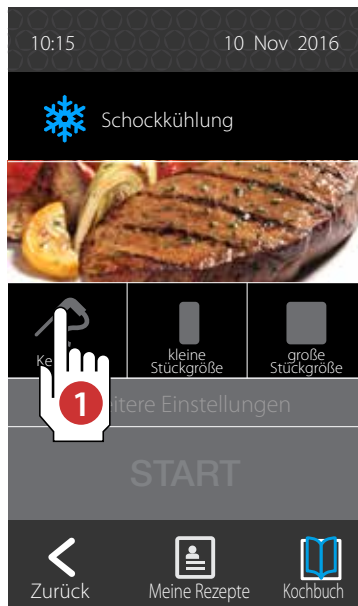
13 Bestätigen Sie die ausgewählte Position mit  oder löschen Sie sie mit . Falls die gewählte Position bereits von einem anderen Rezept belegt ist, erscheint eine Aufforderung zur Bestätigung auf dem Display (**„Vorhandenes Rezept in Position 01 überschreiben“**).



Schockkühlung mit automatischen oder manuellen Zyklen



Bildschirmanzeige Kochbuch



Bildschirmanzeige Erweiterte Einstellungen mit Kernfühler (automatisch)



Bildschirmanzeige Erweiterte Einstellungen (manuell nach Zeit)

Falls nach der Auswahl einer Produktkategorie (im Beispiel „FLEISCH“) kein geeignetes Rezept für das Produkt gefunden wird, das schockgefrostet werden soll, ist es möglich, drei Typen von Zyklen zu benutzen:

- **Kernfühler** (automatischer Zyklus, mit Kernfühler),
 - **kleine Stückgröße** (manuelle Zyklus, nach Zeit, Schockfrostern von kleinen Lebensmitteln)
 - **große Stückgröße** (manuelle Zyklus, nach Zeit, Schockfrostern von großen Lebensmitteln)
- Die letzten beiden sehen die Benutzung des Kernfühlers nicht vor, sondern die Benutzung einer bereits eingegebenen Schockfrostzeit (die geändert werden kann).

- 1** Wählen Sie den zu verwendenden Zyklus aus.
- 2** Durch Berühren der Taste **Erweiterte Einstellungen** ist es möglich, die Einstellungen des ausgewählten Zyklus zu überprüfen.
- 3** Drücken Sie zum Starten der Schockkühlung die Taste **START**, falls die Einstellungen Ihren Anforderungen angemessen sind.
- 4** Anderenfalls können auf der Bildschirmanzeige **Erweiterte Einstellungen** für jede der drei Phasen **Schockfrostern** (F1...F3) und **Konservierung** (Kons) eingestellt werden:

- die Temperatur in der Zelle
- die Gebläsegeschwindigkeit
- die Kerntemperatur (automatischer Zyklus)
- die Schockfrostzeit (manueller Zyklus)

Die Änderungen haben nur Auswirkung für den Zyklus, der ausgeführt wird (die Änderungen sind nicht permanent und werden beim Verlassen des Programms gelöscht).

Jede Phase endet, wenn der Kernfühler die eingestellte Temperatur erreicht (automatisch) oder wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist (manueller Zyklus nach Zeit).



Schockkühlung



Während der Phase **Kühl-Konservierung** (die automatisch auf jeden Zyklus **Schockkühlung** folgt), wird die Temperatur der Zelle auf +2 °C gehalten.

Die Gebläsegeschwindigkeit kann geändert werden, nicht jedoch die anderen Konservierungsparameter.




Beim Drücken der Taste **STOP** endet der Zyklus.

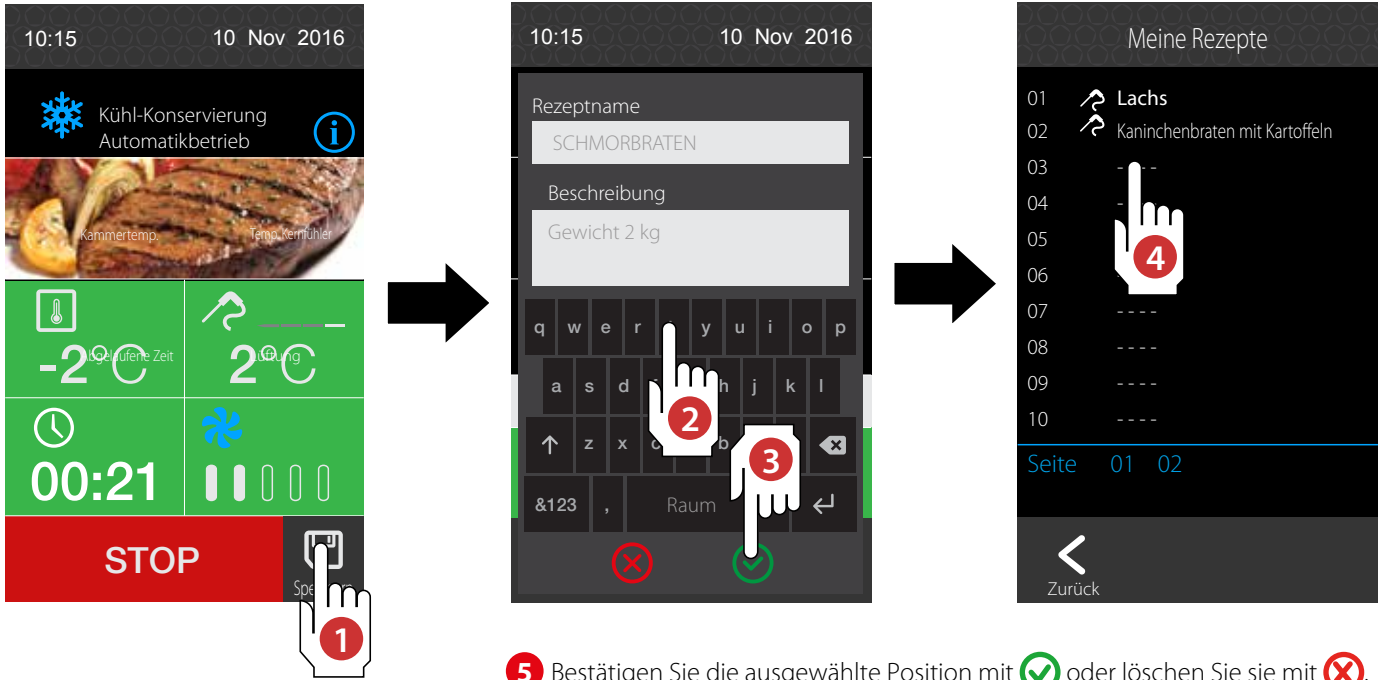
Wenn ein Zyklus aufgrund eines Blackouts oder aus sonstigen Gründen nicht ordnungsgemäß ausgeführt wird, wird der grüne Bereich, die die Konservierungsphase anzeigt, rot.






Speichern des abgeschlossenen Schockkühlungszyklusses

Die Zyklen, die abgeschlossen worden sind und ordnungsgemäß in die Konservierungsphase übergegangen sind, können im Bereich **Meine Rezepte** abgespeichert werden.


- 1 Speichern Sie den abgeschlossenen Zyklus durch Berühren der Taste .
- 2 3 4 Geben Sie den Namen des Rezepts mit der Tastatur ein (im Beispiel „SCHMORBRATEN“), bestätigen Sie die Eingabe mit  oder löschen Sie sie mit  und wählen Sie die Position für die Speicherung des Rezepts (im Beispiel Position 03, die die erste freie ist).

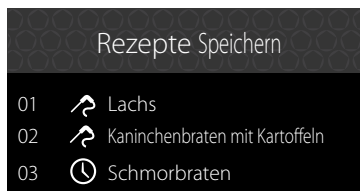
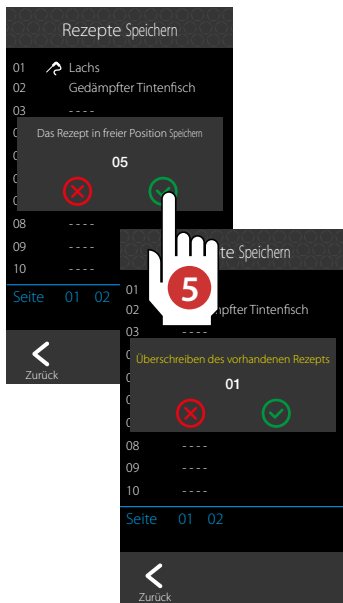


- 5 Bestätigen Sie die ausgewählte Position mit  oder löschen Sie sie mit . Falls die gewählte Position bereits von einem anderen Rezept belegt ist, erscheint eine Aufforderung zur Bestätigung auf dem Display ("Vorhandenes Rezept in Position 01 überschreiben").

 Wenn die Gebläsegeschwindigkeit während des Schockfrostens geändert wird, wird dennoch der anfängliche Wert der Gebläse abgespeichert.

Die Abspeicherung des Rezepts erfolgt im Speicher **Schockkühlung** und für die Produktkategorie (z. B. „FLEISCH“).


Alle im Bereich **Meine Rezepte** VOM AUSGEFÜHRTEN ZYKLUS abgespeicherten Rezepte sind Wiederholungen der Zeiten und Temperaturen, die während des Betriebs registriert wurden, und sie machen das Einführen des Kernfühlers nicht erforderlich (angezeigt durch das Symbol Uhr  neben dem Namen des Rezepts).





Die Zyklen von **Meine Rezepte**, die von einem AUSGEFÜHRTEN ZYKLUS abgespeichert werden, dürfen ausschließlich für den gleichen Lebensmitteltyp und die gleiche Stückgröße des ausgeführten Zyklusses verwendet werden.





Defaultwerte für automatische und manuelle Schockkühlzyklen (+3°C)


 FLEISCH	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-30 °C	-15 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	25 °C	12 °C	3 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-20 °C	-12 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	30'	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-25 °C	-15 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	30'	30'	--

 FISCH	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	30 °C	30 °C	3 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	15'	0'	25'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	0'	30'	--

 GEMÜSE	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	30 °C	30 °C	3 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	10'	0'	30'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	0'	30'	--


	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
ERSTE GÄNGE	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-2 °C	-2 °C	0 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	30 °C	30 °C	3 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-2 °C	-2 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	0'	15'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-2 °C	-2 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	40'	0'	20'	--


	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
CROISSANTS	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	25 °C	25 °C	3 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	25'	0'	30'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	0'	30'	--


	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
BROT	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	40 °C	40 °C	3 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	0'	30'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	0'	40'	--


SCHOCKKÜHLUNG +3°C





 TORTEN	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	25 °C	25 °C	3 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	40'	0'	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	60'	0'	30'	--

 CREMES - SOSSEN	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-20 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	30 °C	12 °C	3 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-20 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	20'	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-20 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	35'	20'	35'	--

 BISKUIT, D'ACQUOISE	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	CON SONDA			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	-1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	25 °C	25 °C	3 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	--	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	--	20'	--

 MÜRBETEIG	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
MIT FÜHLER				
Sollwert Zelle	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	25 °C	25°C	3°C	/
KLEINE STÜCKE				
Sollwert Zelle	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	40'	/	20'	/
GROSSE STÜCKE				
Sollwert Zelle	-10°C	-5°C	1°C	2°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	30'	30'	/

 MIGNON-GEBÄCK	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
MIT FÜHLER				
Sollwert Zelle	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	25°C	25°C	3°C	/
KLEINE STÜCKE				
Sollwert Zelle	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	/	20'	/
GROSSE STÜCKE				
Sollwert Zelle	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	/	30'	/

 FEINGEBÄCK	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
MIT FÜHLER				
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	-1 °C	2 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	25 °C	25 °C	3 °C	--
KLEINE STÜCKE				
Sollwert Zelle	-5 °C	-5 °C	1°C	2°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	--	10'	/
GROSSE STÜCKE				
Sollwert Zelle	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	/	20'	/

SCHOCKKÜHLUNG +3°C



Schockfrosten unter Verwendung von voreingestellten Rezepten (Kochbuch) Seite 26

Schockfrosten mit automatischen oder manuellen Zyklen Seite 26

Tiefkühl-Konservierung Seite 31

Speichern des abgeschlossenen Schockfrostzyklusses Seite 32

Die Funktion Schockfrosten gestattet es, die Kerntemperatur des frischen oder bereits gekochten Produkts schnell auf -18 °C zu bringen.



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

Konsultieren Sie zu weitergehenden Informationen zum Starten eines Vorkühlzyklusses die Seite 51.

Schockfrosten unter Verwendung von voreingestellten Rezepten (Kochbuch)

1 Wählen Sie den Zyklus **Schockfrosten** auf der Hauptbildschirmanzeige durch Berühren des entsprechenden Symbols.

2 Wählen Sie das Symbol des Lebensmittels aus, das schockgefrostet werden soll (im Beispiel „FLEISCH“).

Version GASTRONOMIE



Fleisch



Fisch



Gemüse



Brot



Croissants



Eiscreme



Erste Gänge



Anisakis

Version KONDITOREI



croissant



Eiscreme



Torten



Brot



Obst



Mousse
Bayerische Creme
Halbgefrorenes



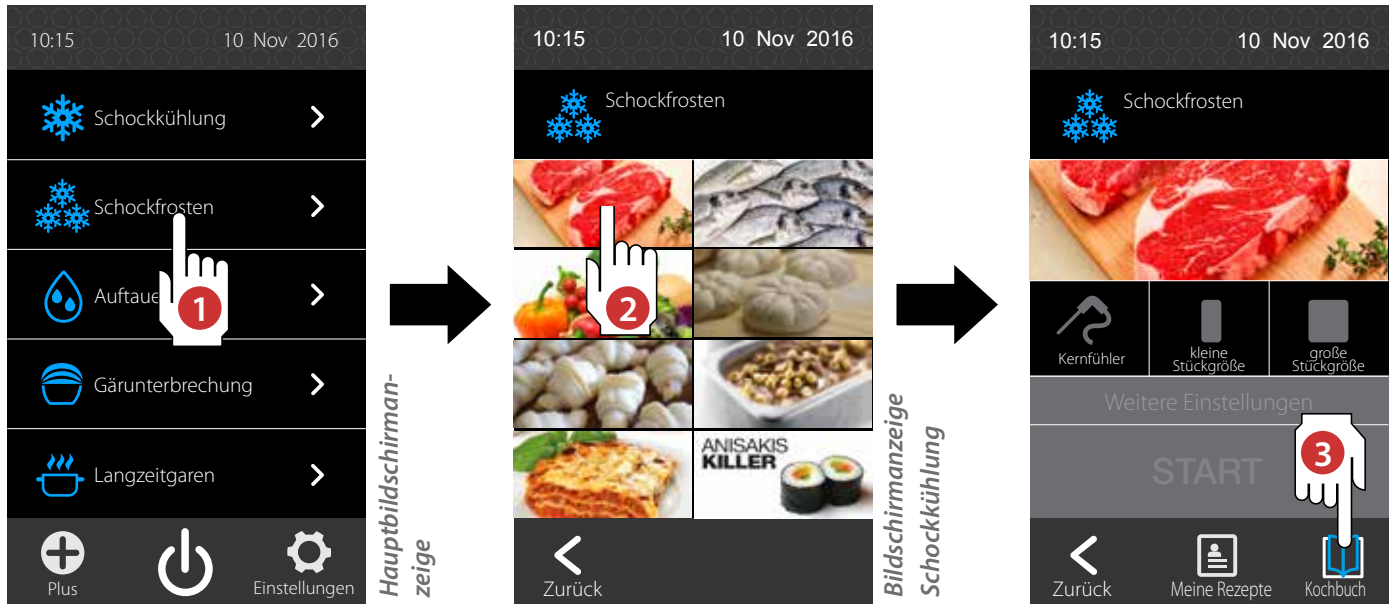
Süßspeisenauswahl



Palets
Gelee
Cremespeisen



3 Berühren sie das Symbol **Kochbuch**.



4 Angezeigt werden verschiedene werkseitig voreingestellte Zyklen **Schockfrostern**, die alle der ausgewählten Produktkategorie angehören (im Beispiel „FLEISCH“). Berühren Sie den entsprechenden Namen, zum Beispiel „TIEFGEFRIEREN VON GEKOCHTEM FLEISCH“: Führen Sie ein **Schockfrostern mit automatischen oder manuelle Zyklen** aus, falls kein Zyklus gefunden wird, der dem Produkt angemessen ist, das schockgefrostet werden soll.

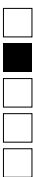
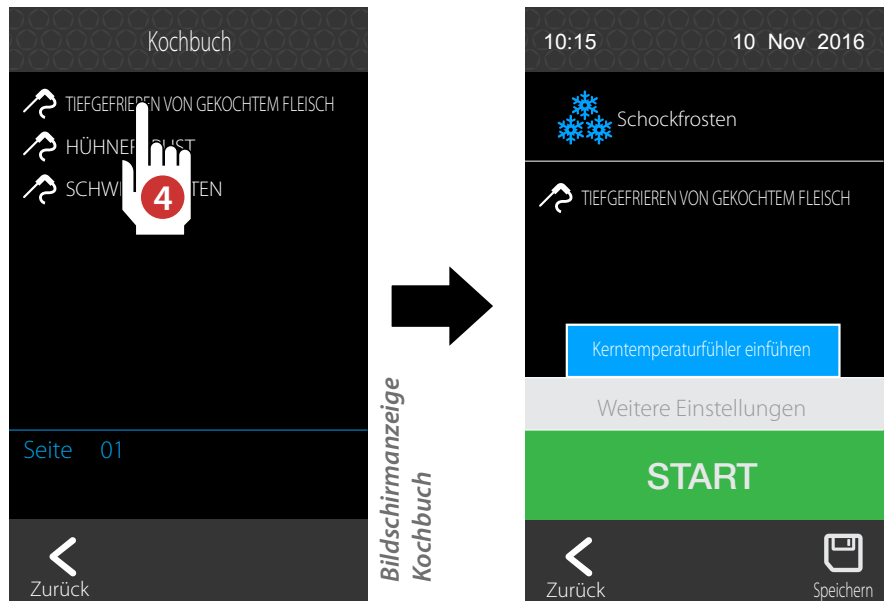
+ Konsultieren Sie für weitergehende Informationen zu den automatischen oder manuellen Zyklen Seite 30.

Voreingestellte Zyklen der Familie „FLEISCH“:

Die Symbole vor dem Namen des Rezepts geben an:

Der Zyklus endet bei Ablauf der voreingestellten Zeit und es ist daher nicht erforderlich, den Kernfühler in das Produkt einzuführen, das schockgefrostet werden soll

Der Zyklus endet bei Erreichen der voreingestellten Kerntemperatur und es ist daher erforderlich, den Kernfühler in das Produkt einzuführen, das schockgefrostet werden soll



5 Berühren Sie zum Starten des Schockfrostens die Taste **START**, drücken Sie zum vorzeitigen Beenden die Taste **STOP**.

Wenn der Zyklus einen Kernfühler vorsieht, erinnert eine Anzeige (**Kernfühler einführen**) den Benutzer daran.



Am Ende des Zyklus **Schockfrost** erfolgt der automatische Wechsel zur Betriebsweise **Tiefkühl-Konservierung**.

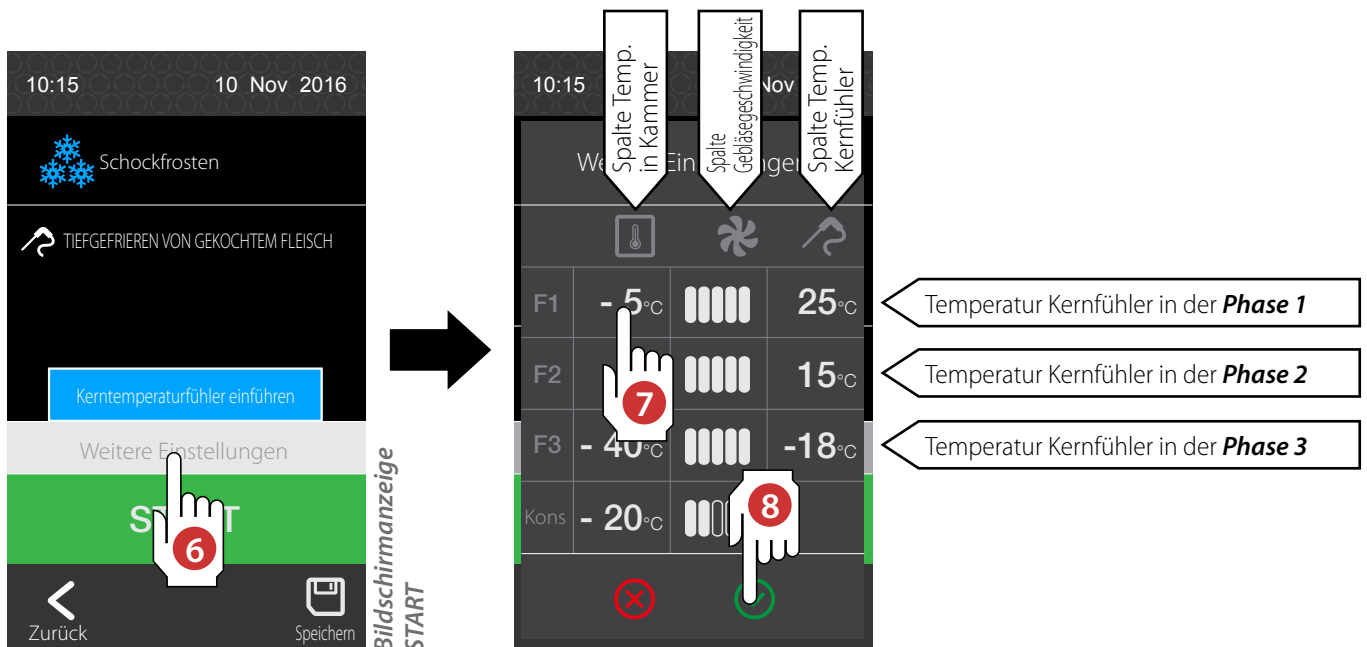
Änderung der voreingestellten Rezepte (Kochbuch) und Erstellung eines persönlichen Rezepts (Meine Rezepte)

Die im Bereich **Kochbuch** enthaltenen Rezepte können nicht PERMANENT gelöscht oder geändert werden.

Ihre Parameter können nur für den auszuführenden Zyklus geändert werden (die Änderungen sind nicht permanent und werden beim Verlassen des Programms gelöscht). Die Parameter können nur vor dem Starten des Zyklus und nicht während seiner Ausführung geändert werden.

Alternativ dazu kann das geänderte Rezept vom Benutzer unter einem anderen Namen (z. B. RINDERBRATEN) e mit Bereich **Meine Rezepte** abgespeichert werden.






- 6** Berühren Sie die Taste **Erweiterte Einstellungen**, wenn vor dem Starten mit der Taste **START** die Parameter des voreingestellten, zu startenden Zyklus geändert werden sollen (im Beispiel „TIEFGEFRIEREN VON GEKOCHTEM FLEISCH“).
- 7** Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
- 8** Die Eingabe abspeichern mit oder die eingegebenen Werte löschen mit . In beiden Fällen erfolgt die Rückkehr zur Bildschirmanzeige „START“.

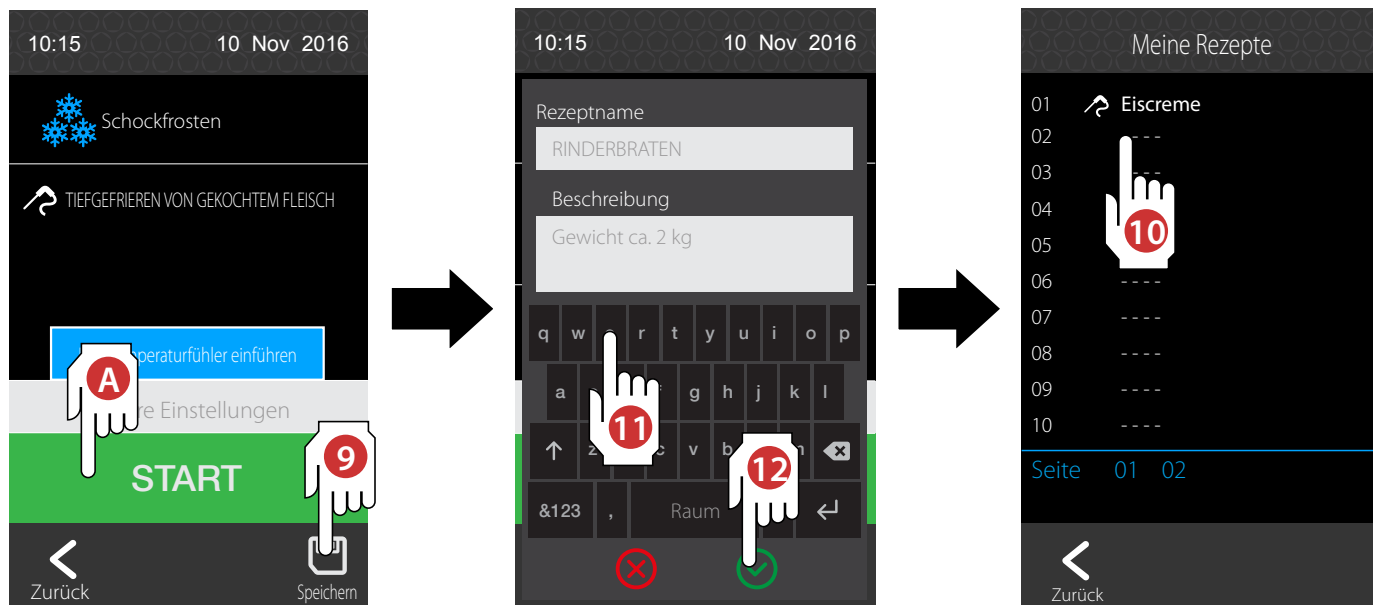


Auch dies ist möglich:

- A** Starten Sie das neu eingegebene Rezept durch Drücken der Taste **START**, und bedenken Sie, dass die vorgenommenen Änderungen nur für den Zyklus gültig sind, der ausgeführt wird;
- B** Speichern des neu eingegebenen Rezepts mit Wahl eines zuzuordnenden Namens; berühren Sie anschließend zur Benutzung dieses und aller anderen persönlichen Rezepte das Symbol **Meine Rezepte**: Die vollständige Liste der vom Benutzer abgespeicherten Rezepte erscheint. Gehen Sie zum Anzeigen der abgespeicherten Rezepte die verschiedenen Seiten durch Berühren der hellblauen Ziffern unten durch (Seite 01 02). Berühren Sie das gewünschte Rezept, um es zu starten.

Gehen Sie zum Abspeichern des Rezepts unter einem Namen wie folgt vor:

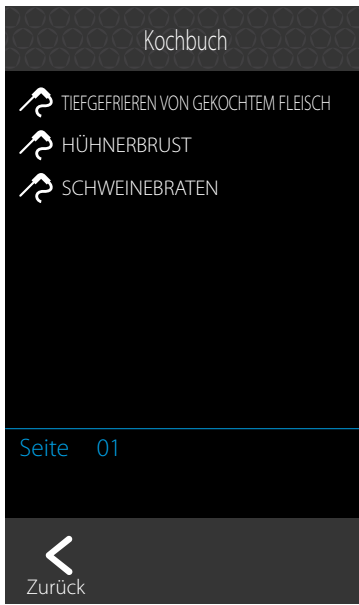
- 9** Speichern Sie das neue Rezept durch Drücken der Taste .
- 10 11 12** Geben Sie den Namen des Rezepts mit der Tastatur ein (im Beispiel „RINDERBRATEN“), bestätigen Sie die Eingabe mit  oder löschen Sie sie mit  und wählen Sie die Position für die Speicherung des Rezepts (im Beispiel Position 02, die die erste freie ist).
- 13** Bestätigen Sie die ausgewählte Position mit  oder löschen Sie sie mit . Falls die gewählte Position bereits von einem anderen Rezept belegt ist, erscheint eine Aufforderung zur Bestätigung auf dem Display (“Vorhandenes Rezept in Position 01 überschreiben”).



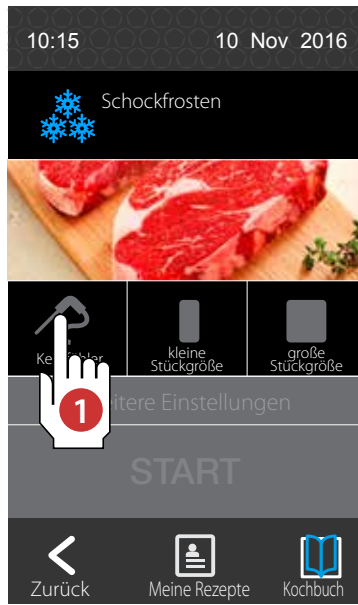
SCHOCKFROSTEN -18°C



Schockfrosten mit automatischen oder manuellen Zyklen



Bildschirmanzeige Kochbuch



Falls nach der Auswahl einer Produktkategorie (im Beispiel „FLEISCH“) kein geeignetes Rezept für das Produkt gefunden wird, das schockgefrostet werden soll, ist es möglich, drei Typen von Zyklen zu benutzen:

- **Kernfühler** (automatischer Zyklus, mit Kernfühler),
- **kleine Stückgröße** (manuelle Zyklus, nach Zeit, Schockfrost von kleinen Lebensmitteln)
- **große Stückgröße** (manuelle Zyklus, nach Zeit, Schockfrost von großen Lebensmitteln)

Die letzten beiden sehen die Benutzung des Kernfühlers nicht vor, sondern die Benutzung einer bereits eingegebenen Schockfrost-Zeit.



Die Parameter können nur vor dem Starten des Zyklusses und nicht während seiner Ausführung geändert werden.



- 1** Wählen Sie den zu verwendenden Zyklus aus.
- 2** Durch Berühren der Taste **Erweiterte Einstellungen** ist es möglich, die Einstellungen des ausgewählten Zyklusses zu überprüfen.
- 3** Drücken Sie zum Starten des **Schockfrostens** die Taste **START**, falls die Einstellungen Ihren Anforderungen angemessen sind.
- 4** Anderenfalls können auf der Bildschirmanzeige **Erweiterte Einstellungen** für jede der drei Phasen **Schockfrost** (F1...F3) und **Konservierung** (Kons) eingestellt werden:



Bildschirmanzeige Erweiterte Einstellungen mit Kernfühler (automatisch)



Bildschirmanzeige Erweiterte Einstellungen (manuell nach Zeit)

- die Temperatur in der Zelle
- die Gebläsegeschwindigkeit
- die Kerntemperatur (automatischer Zyklus)
- die Schockfrostzeit (manueller Zyklus)

Die Änderungen haben nur Auswirkung für den Zyklus, der ausgeführt wird (die Änderungen sind nicht permanent und werden beim Verlassen des Programms gelöscht).

Jede Phase endet, wenn der Kernfühler die eingestellte Temperatur erreicht (automatisch) oder wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist (manueller Zyklus nach Zeit).

Tiefkühl-Konservierung



Während der Phase **Tiefkühl-Konservierung** (die automatisch auf jeden Zyklus **Negatives Schockfrost** folgt), wird die Temperatur der Zelle auf -20°C gehalten.

Die Gebläsegeschwindigkeit kann geändert werden, nicht jedoch die anderen Konservierungsparameter.

Beim Drücken der Taste **STOP** endet der Zyklus.



Wenn ein Zyklus aufgrund eines Blackouts oder aus sonstigen Gründen nicht ordnungsgemäß ausgeführt wird, wird der grüne Bereich, die die Konservierungsphase anzeigt, rot.

Anisakis-Killer (Fisch-Sanifizierungszyklus) - Vers. Gastronomie

1 Stecken Sie den Kernfühler in das zu kühlende Lebensmittel ein.

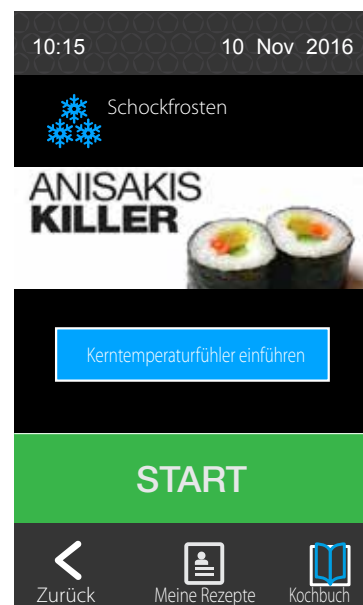
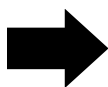
2 Drücken Sie die „Taste „Anisakis-Killer“: Es startet ein Fisch-Sanifizierungszyklus, unterteilt in drei Phasen:

- **Schockfrost** mit Sollwert Kammer auf -40 °C (Parameter AK1), bis der Kernfühler -20 °C erreicht (Parameter AK2).

- **Aufrechterhaltung** für 24 Stunden (Parameter AK3) mit Sollwert Kammer auf -20 °C (Parameter AK2).

- **Tiefkühl-Konservierung** mit Sollwert Kammer auf -20 °C (Parameter AK4).

Wenn die vom Kernfühler erfasste Temperatur die Temperatur Ende **Schockfrost** erreicht, wechselt das Gerät automatisch zur **Aufrechterhaltung**. Nach Ablauf der Zeit Aufrechterhaltung wechselt das Gerät automatisch zur **Tiefkühl-Konservierung**.






ANISAKIS

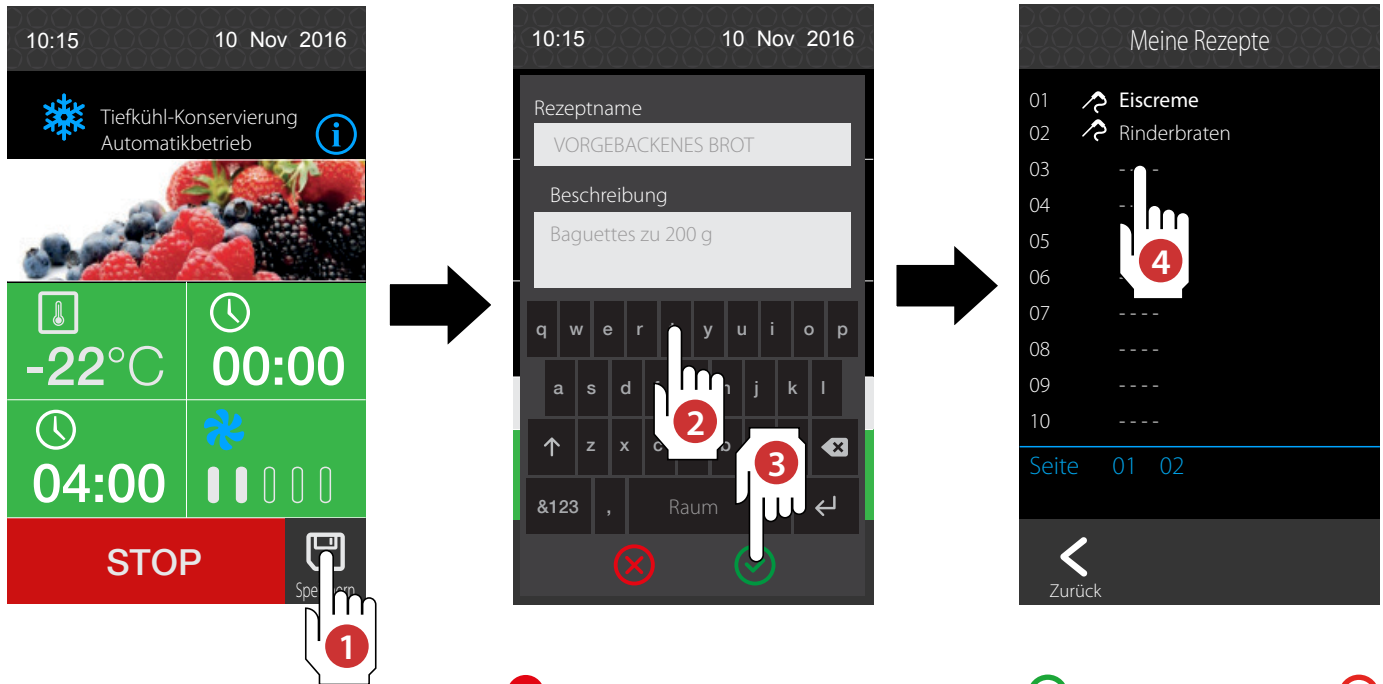
Die Anisakiase ist eine parasitäre Magendarminfektion, die durch den Verzehr von rohen oder ungenügend gegarten Fischprodukten verursacht wird, die Larven von *Anisakis simplex* enthalten: Wenn die Larven in die Magenschleimhaut eindringen, verursachen sie starken Bauchschmerzen sowie Übelkeit und Brechreiz. Wenn diese eine oder zwei Wochen nach der Infektion in den Darm gelangen, kann es zu heftigen Immunreaktionen mit starken Bauchschmerzen, Übelkeit, Durchfall, Fieber und Darmperforation kommen.






Speichern des abgeschlossenen Schockfrostartzyklusses

Die Zyklen, die abgeschlossen worden sind und ordnungsgemäß in die Konservierungsphase übergegangen sind, können im Bereich **Meine Rezepte** abgespeichert werden.


- 1 Speichern Sie den abgeschlossenen Zyklus durch Berühren der Taste .
- 2 3 4 Geben Sie den Namen des Rezepts mit der Tastatur ein (im Beispiel „VORGEBACKENES BROT“), bestätigen Sie die Eingabe mit  oder löschen Sie sie mit  und wählen Sie die Position für die Speicherung des Rezepts (im Beispiel Position 03, die die erste freie ist).



- 5 Bestätigen Sie die ausgewählte Position mit  oder löschen Sie sie mit . Falls die gewählte Position bereits von einem anderen Rezept belegt ist, erscheint eine Aufforderung zur Bestätigung auf dem Display (**„Vorhandenes Rezept in Position 01 überschreiben“**).

 Wenn die Gebläsegeschwindigkeit während des Schockfrostens geändert wird, wird dennoch der anfängliche Wert der Gebläse abgespeichert.


Die Abspeicherung des Rezepts erfolgt im Speicher **Schockfrost** und für die Produktkategorie z. B. „FLEISCH“


Alle im Bereich **Meine Rezepte** VOM AUSGEFÜHRTEN ZYKLUS abgespeicherten Rezepte sind Wiederholungen der Zeiten und Temperaturen, die während des Betriebs registriert wurden, und sie machen das Einführen des Kernfühlers nicht erforderlich (angezeigt durch das Symbol Uhr  neben dem Namen des Rezepts).




Die Zyklen von **Meine Rezepte**, die von einem AUSGEFÜHRTEN ZYKLUS abgespeichert werden, dürfen ausschließlich für den gleichen Lebensmitteltyp und die gleiche Stückgröße des ausgeführten Zyklusses verwendet werden.

Defaultwerte für automatische und manuelle Schockfrostzyklen (-18°C)


 FLEISCH	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	40'	40'	40'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	80'	80'	80'	--


 FISCH	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	30'	30'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	50'	50'	50'	--


 GEMÜSE	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	30'	30'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	40'	40'	40'	--





BENUTZUNG - SCHOCKFROSTEN -18°C


 BROT	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	20'	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	80'	80'	80'	--

 CROISSANTS	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	20'	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	25'	25'	25'	--

 EISCREME	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	30'	30'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	80'	80'	80'	--


	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
ERSTE GÄNGE	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	0'	15'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	40'	40'	40'	--


	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
OBST	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	30'	30'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	40'	40'	40'	--


	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
TORTEN	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	20'	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	25'	25'	25'	--



BENUTZUNG - SCHOCKFROSTEN -18°C

 MOUSSE, BAYRISCHE CREME HALBGEFRORENES	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	--	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	30'	30'	--

 SÜSSSPEISENAUSWAHL	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	40'	--	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	60'	--	40'	--

 PALETS, GELEES CREMESPEISEN	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Konservierung
	MIT FÜHLER			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Sollwert Kern	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	KLEINE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	20'	--	20'	--
	GROSSE STÜCKE			
Sollwert Zelle	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	2
Zeit	30'	--	30'	--

Die Funktion Auftauen gestattet das schnelle Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.

- 1 Wählen Sie den Zyklus **Auftauen** auf der Hauptbildschirmanzeige durch Berühren des entsprechenden Symbols.
- 2 Es ist möglich, verschiedene Auftauprogramme auszuführen, die Auswahl ist von der Stärke des aufzutauenden Produkts abhängig.

Kleine Stückgröße Stärke von bis zu 50 mm

Dauer des Auftauzyklus: **60** min

Mittlere Stückgröße Stärke zwischen 50 - 100 mm

Dauer des Auftauzyklus: **240** min

Große Stückgröße Stärke über 100 mm

Dauer des Auftauzyklus: **360** min

- 3 Wenn man möchte, dass der Auftauzyklus:

	was tun...	was passiert...	die Lebensmittel sind bereit...
sofort startet	die Taste START 3A betätigen	der Auftauzyklus beginnt sofort	... nach 60, 240 oder 360 Minuten, je nach gewählter Stückgröße
später startet, so dass die Lebensmittel zu einer bestimmten Uhr-/Tageszeit aufgetaut sind	die Taste +24, +48h oder Kalender 3B betätigen und im letzteren Fall das Datum und die Uhrzeit eingeben, zu denen die Lebensmittel bereit sein sollen 3D, 3C , mit 3E bestätigen. In beiden Fällen die Taste START 3F betätigen	der Auftauzyklus beginnt NICHT sofort: die Lebensmittel werden bei Konservierungstemperatur gehalten (-20°C), bis der Zyklus beginnt. Dieser erfolgt automatisch, da er über die Software basierend auf der Uhrzeit des eingegebenen Auftauendes und der notwendigen Zeit gesteuert wird (60, 240 oder 360 Minuten, je nach gewählter Stückgröße).	...zum Datum und zur Uhrzeit, die eingegeben wurden (auf dem Display als Uhrzeit des Auftauendes angezeigt)

Hauptansicht

Sofortstart

Verzögerter Start

AUFTAUEN

Der Zyklus **Auftauen** ist in 5 Phasen unterteilt; die Gesamtdauer beträgt (60, 240 oder 360 Minute in Abhängigkeit von der gewählten Stückgröße).

Zu Beginn, während der **Phase 1** (wenn das Produkt noch tiefgefroren ist) ist die Temperatur die des **Sollwerts Kammer Beginn** (20°, 25° oder 30°C in Abhängigkeit von der gewählten Stückgröße): In jeder Phase wird diese Temperatur automatisch verringert, bis der **Sollwert Kammer Ende** der **Phase 5** (12°C) erreicht wird.

Nach Ende der Auftauzeit erfolgt automatisch der Wechsel zur Phase **Konservierung** (-20°C), der Buzzer wird für einige Sekunden aktiviert, der Hintergrund des Displays wechselt von Schwarz zu Grün und die Anzeige „**Auftauen läuft**“ in der Taste **STOP** wechselt zu „**Konservierung läuft**“: Der Auftauprozess ist beendet.

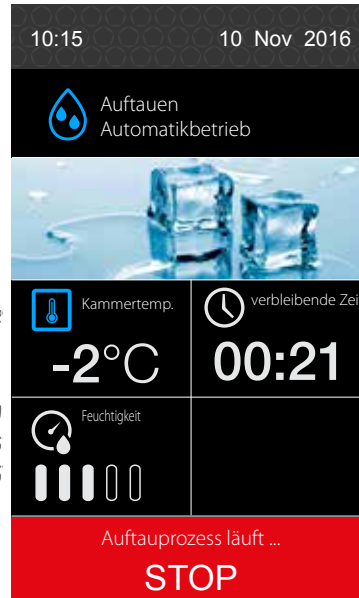


Die Zuführung von Feuchtigkeit ist wichtig, wenn die Lebensmittel offen auf den Blechen aufgetaut werden (sie könnten Gewicht verlieren und dehydrieren), während sie nicht erforderlich ist, wenn sie in Beuteln oder Behältern enthalten sind.

Die Feuchtigkeitzufuhr während des Zyklusses kann von 0 (keine Zuführung von Feuchtigkeit) in 5 Stufen angehoben und immer für die gesamte Dauer des Zyklusses geändert werden durch Berühren des Symbols Feuchtigkeit auf dem Display.

Im ersten Teil des Auftauzyklusses ist die Feuchtigkeit gesperrt.

Temperatur Zelle
Feuchtigkeit: zu jedem Zeitpunkt des Zyklusses änderbar von 0 bis 5



Auftauvorgang läuft

Verbleibende Zeit bis zum Ende des Auftauzyklusses

das Betätigen der Taste STOP stoppt den Auftauzyklus



Konservierung läuft: es wurde ein späteres Auftauen ausgewählt

Dauer des anschließenden Auftauzyklus (Bsp. wenn eine kleine Stückgröße ausgewählt wurde -> 1 Stunde vorgesehen)

Angaben zu Datum und Uhrzeit des Auftauendes

In diesem Moment befindet sich das Lebensmittel in der Konservierungsphase (-20°C) in Erwartung des Auftauvorgangs. Ein Betätigen der Taste startet den Auftauzyklus sofort, ein zweites Betätigen stoppt ihn.

Temperatur Zelle



STÜCKGRÖSSE KLEIN (St. ≤ 50 mm)	Initialer Sollwert Kammer Phase 1 (tiefgefrorenes Produkt)	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Finaler Sollwert Kammer Phase 5 (aufgetautes Produkt)	Konservierung
Sollwert Zelle	20°C	Automatische Temp.	Automatische Temp.	Automatische Temp.	12°C	3°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	5	5	ON/OFF
Sollwert Feuchtigkeit	Änderbar von 0 (keine Feuchtigkeit) bis 5 (maximale Feuchtigkeit)					
Dauer Zyklus (Zeit)	60 Minuten					

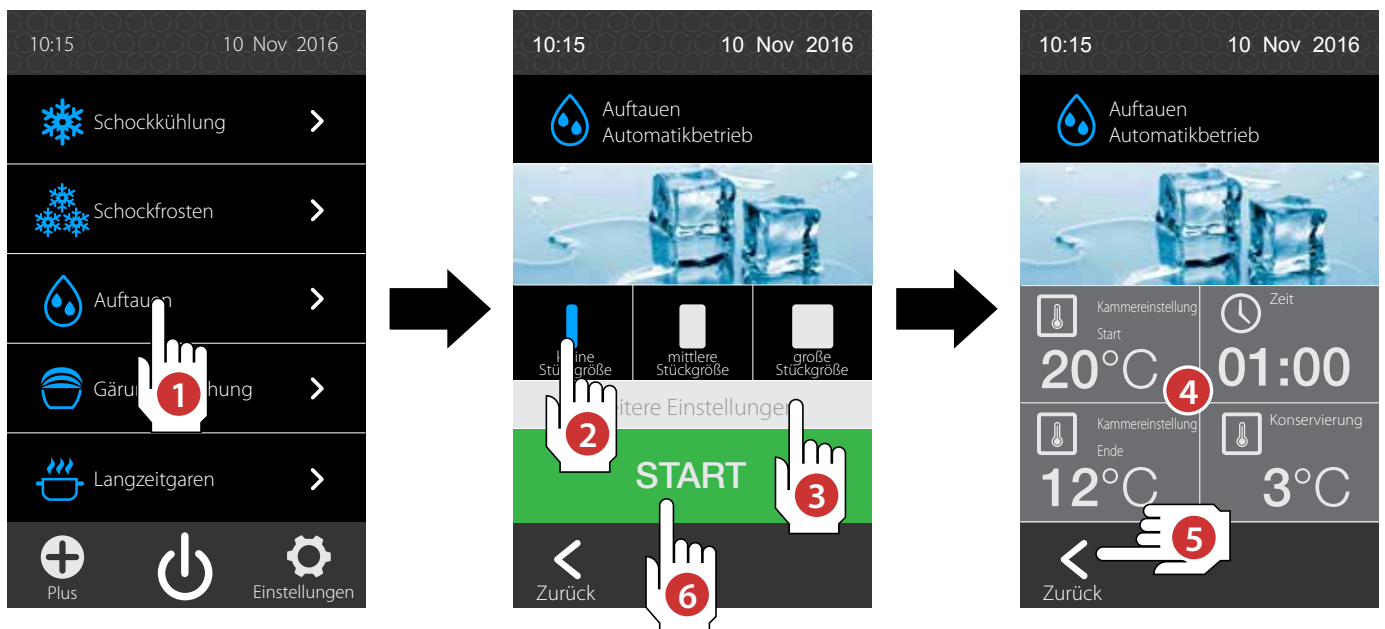
STÜCKGRÖSSE MITTEL (St. 50 -100 mm)	Initialer Sollwert Kammer Phase 1 (tiefgefrorenes Produkt)	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Finaler Sollwert Kammer Phase 5 (aufgetautes Produkt)	Konservierung
Sollwert Zelle	25°C	Automatische Temp.	Automatische Temp.	Automatische Temp.	12°C	3°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	5	5	ON/OFF
Sollwert Feuchtigkeit	Änderbar von 0 (keine Feuchtigkeit) bis 5 (maximale Feuchtigkeit)					
Dauer Zyklus (Zeit)	240 Minuten					

STÜCKGRÖSSE GROSS (St. > 100 mm)	Initialer Sollwert Kammer Phase 1 (tiefgefrorenes Produkt)	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Finaler Sollwert Kammer Phase 5 (aufgetautes Produkt)	Konservierung
Sollwert Zelle	30°C	Automatische Temp.	Automatische Temp.	Automatische Temp.	12°C	3°C
Geschwindigkeit Gebläse	5	5	5	5	5	ON/OFF
Sollwert Feuchtigkeit	Änderbar von 0 (keine Feuchtigkeit) bis 5 (maximale Feuchtigkeit)					
Dauer Zyklus (Zeit)	360 Minuten					

Änderung der Parameter des Auftauzyklusses (fakultativ)

- 4 Der Benutzer kann, falls erforderlich, ändern:
- die Temperatur in der Zelle während der Phase 1 - **Sollwert Kammer Beginn** (Temperatur in der Kammer zu Beginn, wenn das Produkt noch Tiefgefroren ist);
 - die Temperatur in der Zelle während der Phase 5 - **Sollwert Kammer Ende** (die Temperatur in der Zelle am Ende des Auftauzyklusses);
 - die Dauer des Zyklusses (**Zeit**);
- die Temperatur in der Zelle während der Phase **Konservierung**.

5 6 Berühren Sie nach den Einstellungen die Taste **Zurück** und die Taste **START** zum Starten des Auftauzyklusses.



AUFTAUEN



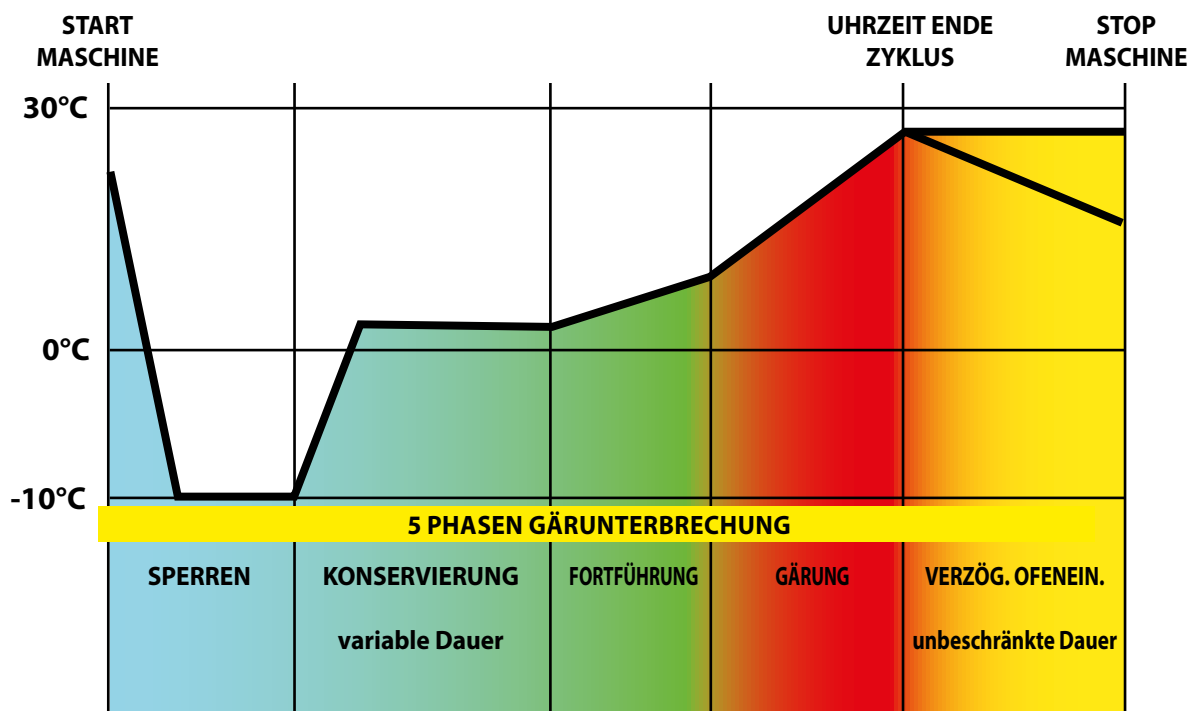
Automatische
Gärunterbrechung
Seite 41

Manuelle
Gärunterbrechung
Seite 45

Manuelle Gärung
Seite 48

Die kontrollierte Gärung wird für Brot- und Konditoreiteig durch die Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit eingesetzt. Dies gestattet es, eine besser Qualität des Produkts zu erzielen und die Nacharbeit der Bäcker überflüssig zu machen: Der Teig wird während des Tages vorbereitet und dann in das Gerät eingegeben; durch die Programmierung wird die Gärung gesperrt, bis das Brot in den Ofen eingegeben werden soll.

Ein automatischer Gärunterbrechungszyklus besteht aus 5 verschiedenen Phasen nacheinander mit unterschiedlicher Temperatur, relativer Feuchtigkeit und Dauer.



Phase 1: SPERREN

Die Phase **Sperren** ist die erste Phase des Zyklusses **Gärunterbrechung**.

Sie dient zum „Sperren“ der im vorbereiteten Teig enthaltenen Hefe, um die Gärung zu verzögern.

Phase 2: KONSERVIERUNG

Die Phase **Konservierung** ist die zweite Phase des Zyklusses **Gärunterbrechung**.

Sie dient zur Konservierung des Teigs bei einer Temperatur, die die Hefen weder einfriert, noch fortführt, bevor die Phase Fortführung vor der Gärung beginnt.

Phase 3: FORTFÜHRUNG

Die Phase **Fortführung** ist die dritte Phase des Zyklusses **Gärunterbrechung**.

Sie dient zum Anheben der Temperatur in der Zelle zum Aufwecken der im Teig enthaltenen Hefen, um eine Vorgärung zu erzielen.

Phase 4 : GÄRUNG

Die Phase **Gärung** ist die vierte Phase des Zyklusses **Gärunterbrechung**.

Sie dient zum Abschließen der Gärung des Teigs, so dass er an dem Tag und zu der Uhrzeit in den Ofen eingegeben werden kann, die der Endnutzer ausgewählt hat.

Phase 5: VERZÖGERUNG OFENEINGABE

Die Phase **Verzögerte Ofeneingabe** ist die fünfte Phase des Zyklusses **Gärunterbrechung**.

Sie dient zur Aufrechterhaltung des gegärten Teigs bis zur Eingabe in den Ofen zum Backen. Die Phase verzögerte Ofeneingabe ist immer vorgesehen, sie kann jedoch vom Benutzer deaktiviert werden, sowohl in der Phase der Einstellung des Zyklusses, als auch bei laufendem Zyklus (in diesem Fall geht die Maschine am Ende der Gärung in Stand-by).

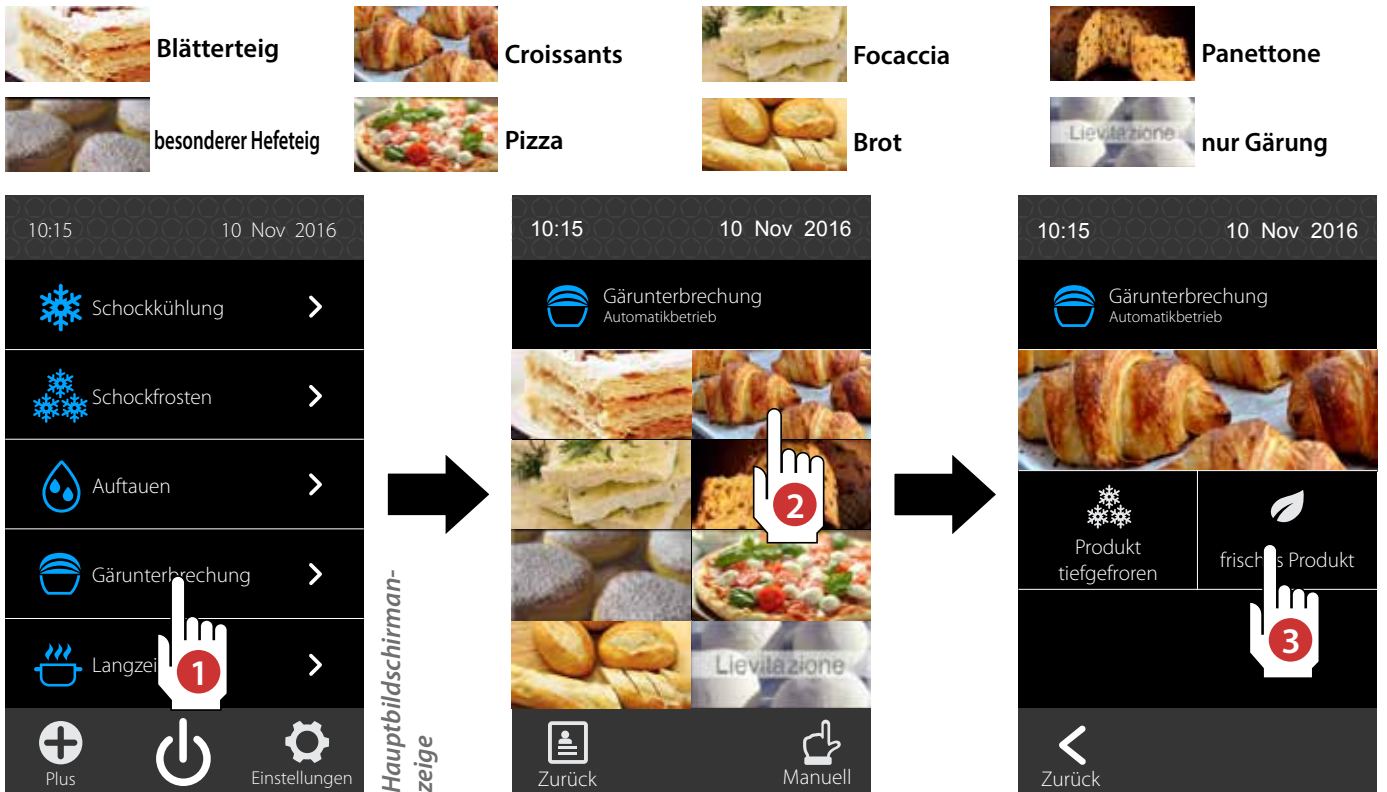
Automatische Gärunterbrechung

Der Zyklus **automatische Gärunterbrechung** stellt im Vergleich zum **manuellen** für jede Produktkategorie ein Kochbuch zur Verfügung (Reihe von automatischen Rezepten), unterteilt nach frischem Produkt und tiefgefrorenem Produkt.

Alle im Kochbuch vorhandenen Rezepte können unter Verwendung der **erweiterten Einstellungen** hinsichtlich der Zeiten und der Sollwerte aller Phasen abgeändert werden; nach der Anpassung an die eigenen Anforderungen können sie im Bereich **Meine Rezepte** gespeichert werden, oder der soeben geänderte Zyklus kann durch Drücken von **START** auf dem Display gestartet werden.

1 Wählen Sie den Zyklus **Gärunterbrechung** auf der Hauptbildschirmanzeige durch Berühren des entsprechenden Symbols.

2 3 Wählen Sie das Symbol des gewünschten Produkts aus und geben Sie an, ob es frisch oder Tiefgefroren ist.



Nach der Auswahl des Rezepts muss das Zyklusende eingegeben werden

- **A** durch direktes Vorstellen um 24 oder 48 Stunden, bezogen auf die auf der Uhr angezeigte Uhrzeit;
- **B** durch Drücken des Bereichs mit dem Symbol Uhr und Ändern der Uhrzeit Zyklusende (**B1** und **B2**);
- **C** durch Drücken des Symbols **Kalender** zur Auswahl des Tags und der Uhrzeit (**C1**, **C2** und **C3**).



GÄRUNG



5 Mit der Taste **Verzögerte Ofeneingabe** ist es möglich, die Phase 5 der Gärunterbrechung zu aktivieren/deaktivieren (sie dient zur Aufrechterhaltung des gegärten Teigs bis zur Entnahme für die Ofeneingabe zum Backen).

Die Phase verzögerte Ofeneingabe kann vom Benutzer deaktiviert werden, sowohl in der Phase der Einstellung des Zyklusses, als auch bei laufendem Zyklus (in diesem Fall geht die Maschine am Ende der Gärung in Stand-by).

6 Berühren Sie zum Starten des Zyklusses **Gärunterbrechung**, die Taste **START**; berühren Sie zum vorzeitigen Beenden die Taste **STOP**.

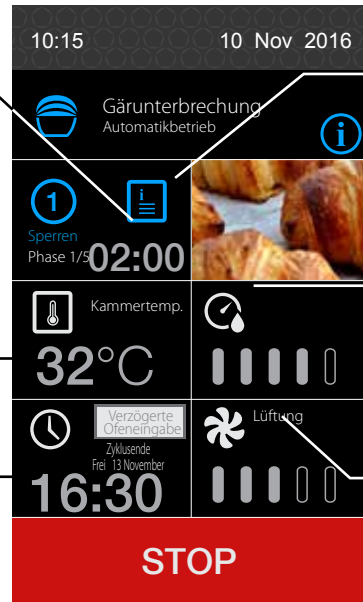


Restzeit bis zum Ende der angezeigten Phase

Kammertemperatur

- rot: Heizung AN
- weiß: Kompr. und Heizung AUS
- blau: Kompressor ON
- blinkend: Kompressor wartet auf Startvorgänge

Uhrzeit und Datum
Ende Zyklus



Berühren Sie nach dem Starten des Zyklusses das Symbol **info** auf dem Display und wählen Sie eine der 5 Phasen aus; alle Werte des Zyklusses können überprüft werden, sie können jedoch nicht geändert werden.

Feuchtigkeit


- hellblau: Feuchtigkeit ON
- weiß: Feuchtigkeit OFF
- leer: Feuchtigkeit nicht vorgesehen in der Phase



Geschwindigkeit Gebläse



- weiß: Gebläse ON
- blau: Gebläse OFF

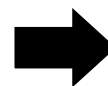
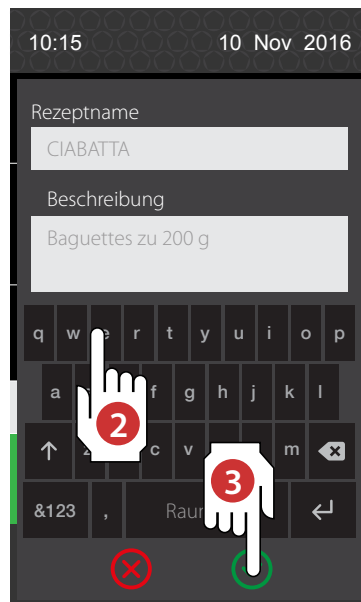
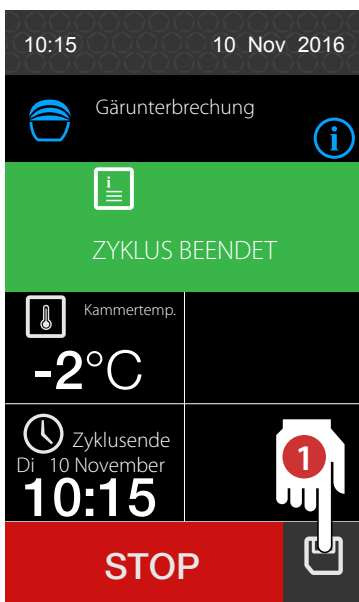
Am Ende des Zyklusses hält die Maschine an, wenn die Phase **Verzögerte Ofeneingabe** nicht aktiviert ist; der Buzzer ertönt, es erscheint die Anzeige **Zyklus beendet** und der Hintergrund wechselt von Schwarz zu Grün.

Wenn der soeben abgeschlossene Zyklus abgespeichert werden soll:


1 Berühren Sie die Taste 


2 3 4 Geben Sie den Namen des Rezepts mit der Tastatur ein (im Beispiel „CIABATTA“), bestätigen Sie die Eingabe mit  oder löschen Sie sie mit  und wählen Sie die Position für die Speicherung des Rezepts (im Beispiel Position 02, die die erste freie ist).


5 Bestätigen Sie die ausgewählte Position mit  oder löschen Sie sie mit . Falls die gewählte Position bereits von einem anderen Rezept belegt ist, erscheint eine Aufforderung zur Bestätigung auf dem Display (**„Vorhandenes Rezept in Position 01 überschreiben“**).





Defaultwerte für Zyklen Gärunterbrechung


 BLÄTTERTEIG	SPERREN		KONSERVIERUNG		FORTFÜHRUNG		GÄRUNG		AUFRECHTERHALTUNG	
	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren
Sollwert Zelle	-7°C	-18°C	4°C	10°C	12°C	18°C	26°C	28°C	10°C	15°C
Geschwindigkeit Gebläse	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Sollwert Kern	120 min	120 min	---	---	120 min	240 min	180 min	240 min	---	---
Sollwert Feuchtigkeit	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%


 CROISSANTS	SPERREN		KONSERVIERUNG		FORTFÜHRUNG		GÄRUNG		AUFRECHTERHALTUNG	
	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren
Sollwert Zelle	-4°C	-14°C	6°C	12°C	12°C	18°C	26°C	28°C	10°C	15°C
Geschwindigkeit Gebläse	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Sollwert Kern	120 min	120 min	---	---	120 min	240 min	180 min	240 min	---	---
Sollwert Feuchtigkeit	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

 FOCACCIA	SPERREN		KONSERVIERUNG		FORTFÜHRUNG		GÄRUNG		AUFRECHTERHALTUNG	
	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren
Sollwert Zelle	-4°C	-18°C	7°C	12°C	12°C	18°C	26°C	28°C	10°C	15°C
Geschwindigkeit Gebläse	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Sollwert Kern	180 min	180 min	---	---	180 min	180 min	180 min	240 min	---	---
Sollwert Feuchtigkeit	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

 PANETTONE	SPERREN		KONSERVIERUNG		FORTFÜHRUNG		GÄRUNG		AUFRECHTERHALTUNG	
	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren
Sollwert Zelle	-4°C	-14°C	3°C	7°C	12°C	18°C	26°C	28°C	8°C	10°C
Geschwindigkeit Gebläse	2	5	2	5	2	5	3	5	2	2
Sollwert Kern	120 min	240 min	---	---	120 min	240 min	360 min	480 min	---	---
Sollwert Feuchtigkeit	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

 BESONDERER HEFETEIG	SPERREN		KONSERVIERUNG		FORTFÜHRUNG		GÄRUNG		AUFRECHTERHALTUNG	
	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren
Sollwert Zelle	-3°C	-14°C	3°C	7°C	7°C	12°C	26°C	28°C	8°C	10°C
Geschwindigkeit Gebläse	2	5	2	5	3	5	3	5	2	2
Sollwert Kern	180 min	360 min	---	---	180 min	360 min	180 min	240 min	---	---
Sollwert Feuchtigkeit	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%



 PIZZA	SPERREN		KONSERVIERUNG		FORTFÜHRUNG		GÄRUNG		AUFRECHTERHALTUNG	
	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren
Sollwert Zelle	-3°C	-14°C	3°C	7°C	10°C	14°C	24°C	26°C	8°C	10°C
Geschwindigkeit Gebläse	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Sollwert Kern	180 min	360 min	---	---	180 min	360 min	360 min	480 min	---	---
Sollwert Feuchtigkeit	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

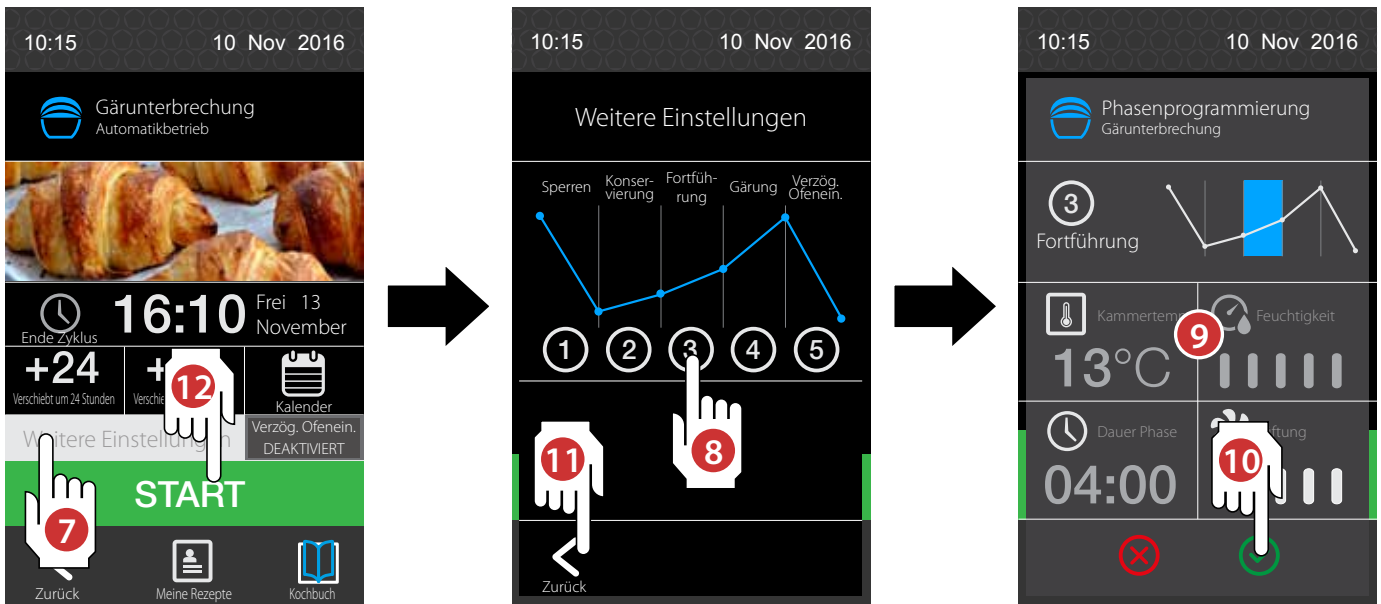
 BROT	SPERREN		KONSERVIERUNG		FORTFÜHRUNG		GÄRUNG		AUFRECHTERHALTUNG	
	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren	Frisch	Tiefgefroren
Sollwert Zelle	-3°C	-14°C	3°C	7°C	8°C	10°C	26°C	28°C	8°C	10°C
Geschwindigkeit Gebläse	2	5	2	5	2	5	3	5	2	2
Sollwert Kern	180 min	360 min	---	---	180 min	360 min	180 min	240 min	---	---
Sollwert Feuchtigkeit	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

GÄRUNG





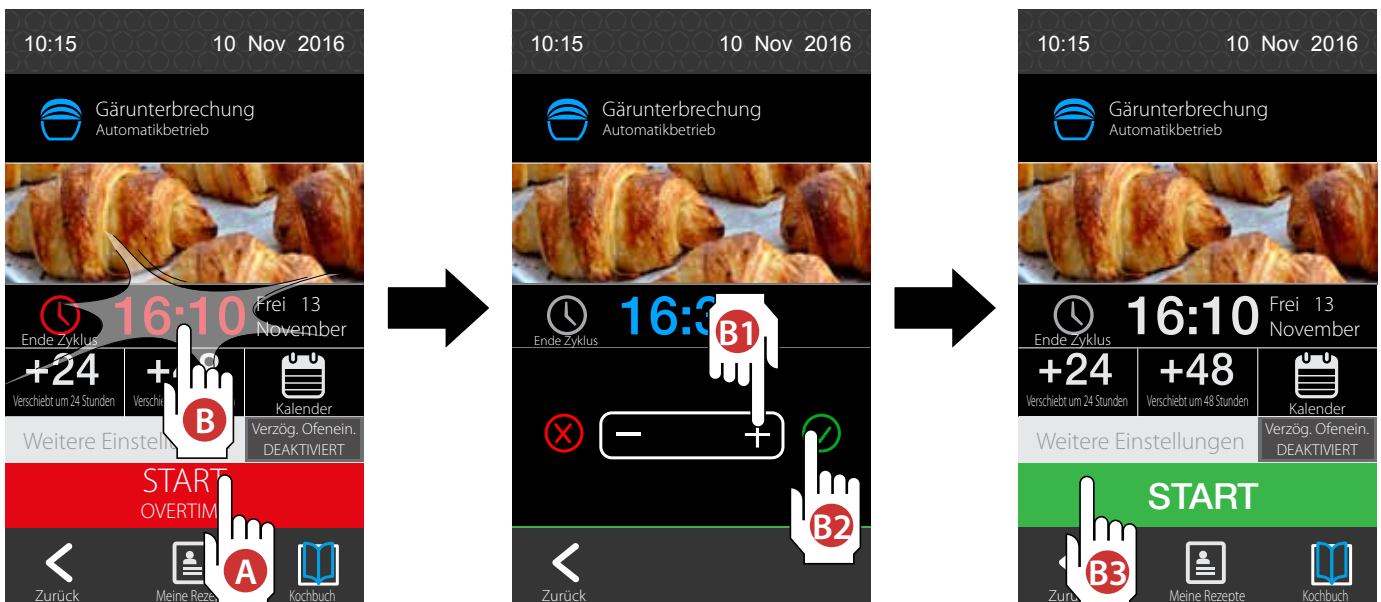
Änderung der Parameter des Zyklus Gärunterbrechung (fakultativ)

- 7** Berühren Sie die Taste **Erweiterte Einstellungen**, wenn die Parameter des zu startenden Zyklus geändert werden sollen.
- 8** Berühren Sie die zu ändernde Phase (von 1 bis 5 - im Beispiel Phase 3 - **Fortführung**).
- 9** Der Benutzer kann ändern:
 - die **Temperatur** in der Zelle während der ausgewählten Phase;
 - die **Feuchtigkeit in der Zelle** während der ausgewählten Phase;
 - die **Dauer** der ausgewählten Phase;
 - die **Geschwindigkeit der Gebläse** während der ausgewählten Phase;
- 10** Die Eingabe abspeichern mit  oder die eingegebenen Werte löschen mit .
- 11** Drücken Sie die Taste **Zurück** zum Verlassen der Einstellungen.
- 12** Drücken Sie die Taste **START** zum Starten des Zyklus mit den neu eingestellten Parametern.



Wenn nach dem Starten des Zyklus mit der Taste **START** die Gesamtdauer aller Phasen (Dauer **Phase 1**+ Dauer **Phase 2**, usw.) zu lang ist, bezogen auf die eingestellte Uhrzeit Zyklusende, wird der Bereich mit der Taste **START** rot und blinkend, während die Uhrzeit blinkend wird und die erste nutzbare Uhrzeit für das Ende des Zyklus anzeigt.

Wenn die vorgeschlagene Uhrzeit akzeptiert wird -> die Taste **START OVERTIME** drücken **A**
 Die vorgeschlagene Uhrzeit wird NICHT akzeptiert -> die vorgeschlagene Uhrzeit berühren **B**, nach Belieben ändern **B1** und die Eingabe bestätigen mit  oder die eingegebenen Werte löschen mit  **B2**. **START** drücken zum Starten des Zyklus **B3**.



Manuelle Gärunterbrechung

Der Zyklus **manuelle Gärunterbrechung** stellt anders als der automatische das **Kochbuch** und den Bereich **Meine Rezepte** NICHT zur Verfügung und er wird verwendet, wenn ein personalisierter Zyklus Gärunterbrechung erforderlich ist, der direkt gestartet wird.

1 Wählen Sie den Zyklus **Gärunterbrechung** und drücken Sie die Taste **Manuell** durch Berühren des entsprechenden Symbols.

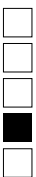
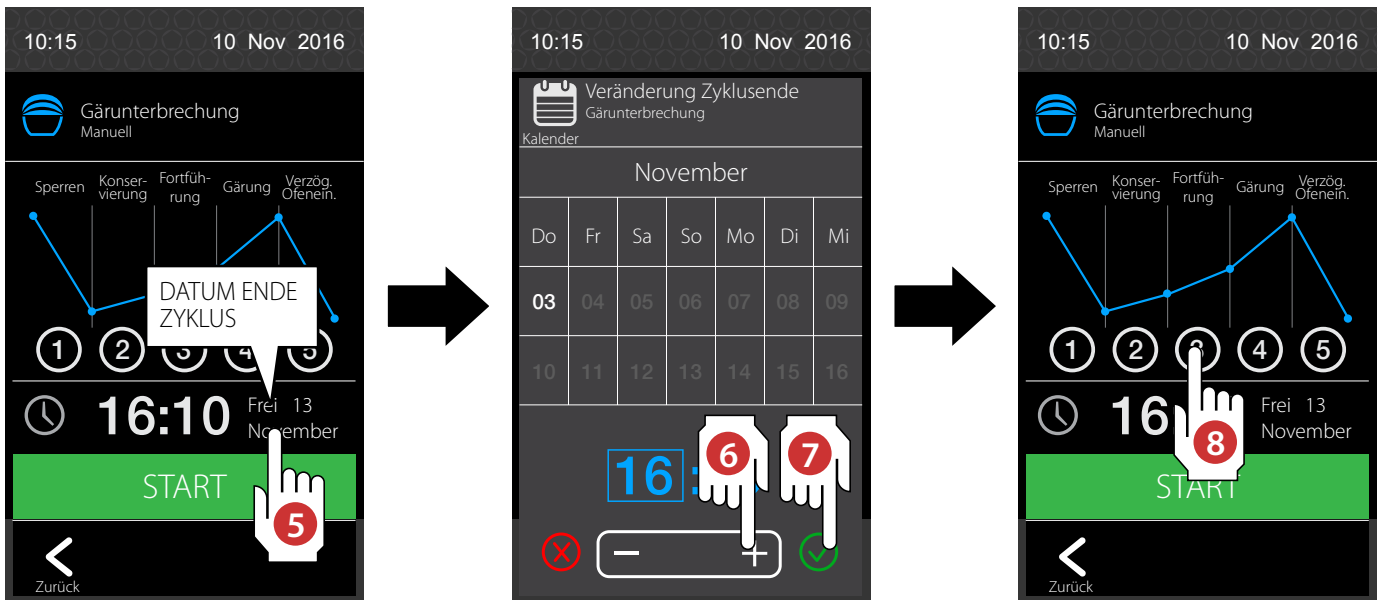
2 3 4 Berühren Sie die Uhrzeit zum Einstellen der Uhrzeit Zyklusende und bestätigen sie mit  oder löschen Sie mit .

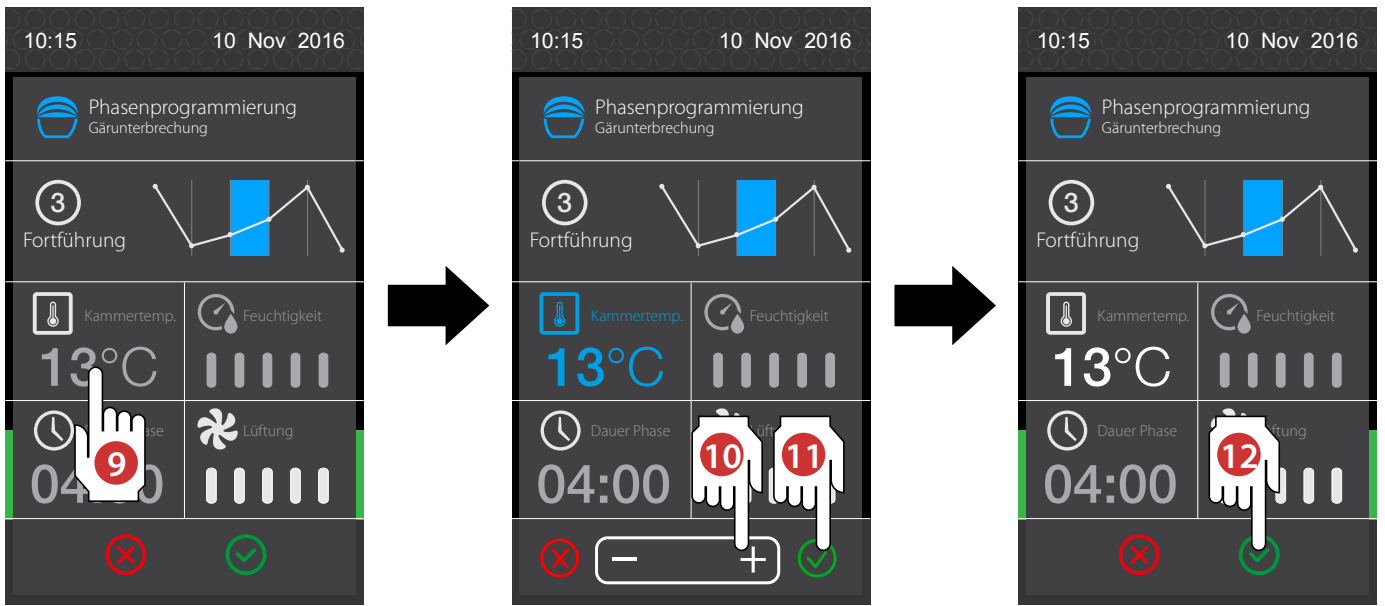


5 6 7 Berühren Sie das Datum zum Einstellen des Datums Zyklusende und bestätigen sie mit  oder löschen Sie mit .

8 9 10 Berühren Sie eine der 5 Phasen, um die Sollwerte einzustellen: Zu Beginn sind die Anzeigen grau (im Beispiel auf der folgenden Seite, 13 °C), in der Phase der Programmierung sind sie hellblau und nach der Eingabe werden sie weiß.

11 Bestätigen mit  oder löschen mit .



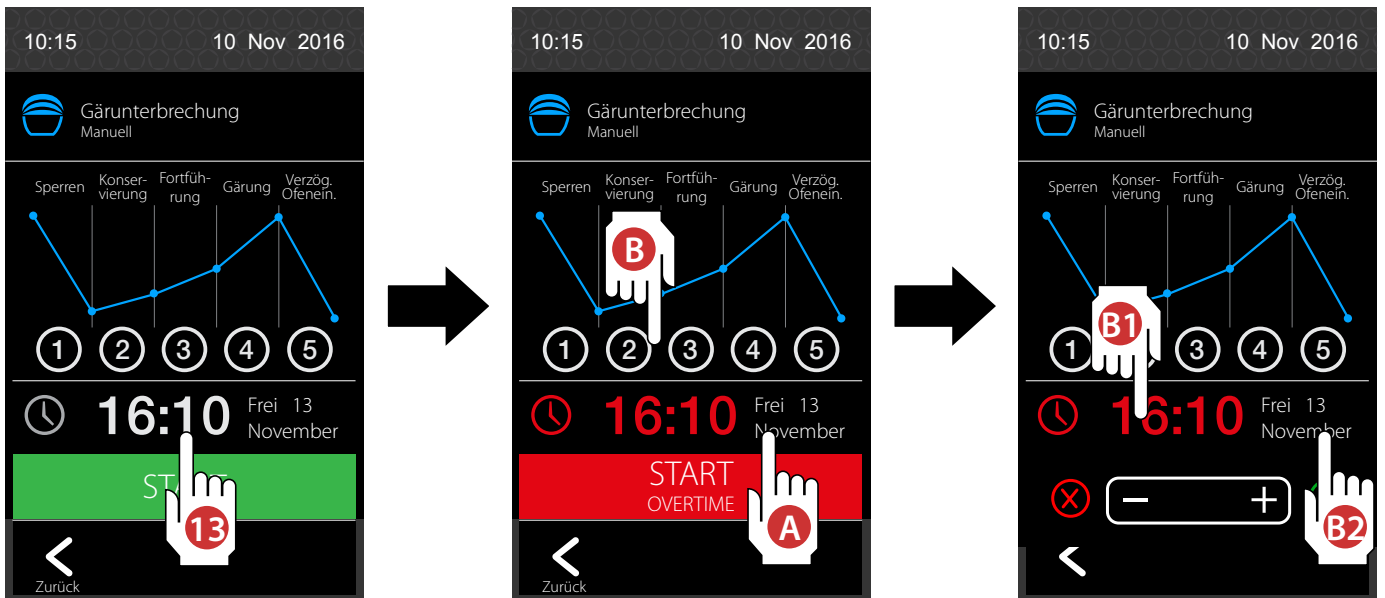


12 Nach Bestätigung der Änderungen mit dem Symbol erscheint die Taste **START** zum Starten des Zyklus.

13 Berühren Sie zum Starten des Zyklus **Gärunterbrechung**, die Taste **START**; berühren Sie zum vorzeitigen Beenden die Taste **STOP**.

Wenn nach dem Starten des Zyklus mit der Taste **START** die Gesamtdauer aller Phasen (Dauer **Phase 1** + Dauer **Phase 2**, usw.) zu lang ist, bezogen auf die eingestellte Uhrzeit Zyklusende, wird der Bereich mit der Taste **START** rot und blinkend, während die Uhrzeit blinkend wird und die erste nutzbare Uhrzeit für das Ende des Zyklus anzeigt.

Wenn die vorgeschlagene Uhrzeit akzeptiert wird -> die Taste **START OVERTIME** drücken **A**
 Die vorgeschlagene Uhrzeit wird NICHT akzeptiert -> die vorgeschlagene Uhrzeit berühren **B**, nach Belieben ändern **B1** und die Eingabe bestätigen mit oder die eingegebenen Werte löschen mit **B2**. **START** drücken zum Starten des Zyklus **B3**.



WESHALB BEFEUCHTEN

Die Befeuchtung hält die Oberfläche des Teigs während der Gärung elastisch und feucht und verhindert die Bildung einer Kruste, die die Gärung des Brots beeinträchtigen könnte. Da süßer Teig Zucker und Fett enthält, ist dieses Problem bei ihm weniger stark, da er weniger Feuchtigkeit als salziger Teig benötigt.

Restzeit bis zum Ende der angezeigten Phase

Kammertemperatur
 - rot: Heizung AN
 - weiß: Kompr. und Heizung AUS
 - blau: Kompressor ON
 - blinkend: Kompressor wartet auf Startvorgänge

Uhrzeit und Datum
Ende Zyklus

*Berühren Sie nach dem Starten des Zyklusses das Symbol **info** auf dem Display und wählen Sie eine der 5 Phasen aus; alle Werte des Zyklusses können überprüft werden, sie können jedoch nicht geändert werden.*

Feuchtigkeit
 - hellblau: Feuchtigkeit ON
 - weiß: Feuchtigkeit OFF
 - leer: Feuchtigkeit nicht vorgesehen in der Phase

Geschwindigkeit Gebläse
 - weiß: Gebläse ON
 - blau: Gebläse OFF

Am Ende des Zyklusses hält die Maschine an, wenn die Phase **Verzögerte Ofeneingabe** nicht aktiviert ist; der Buzzer ertönt, es erscheint die Anzeige **Zyklus beendet** und der Hintergrund wechselt von Schwarz zu Grün. Die Zyklen manuelle **Gärunterbrechung** können nicht gespeichert werden, da sie keiner Kategorie von Rezepten angehören würden.

GESCHICHTE DES BROTS

Das erste Auftreten des Brots: Die Prähistorie

An verschiedenen prähistorischen Fundstätten haben Archäologen Getreide gefunden: Es kann also davon ausgegangen, dass Brot zur Ergänzung von Fleisch verwendet wurde und, dass seit dem Neolithikum Getreide angebaut wird. Das Getreide wurde zwischen zwei Steinen gemahlen und mit Wasser vermischt, um ein einfaches Lebensmittel herzustellen, das sehr nahrhaft und immer verfügbar war.

Die Völker des Mittelmeerraums: Die Entdeckung der Hefe

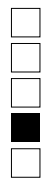
Die Ägypter waren eins der ersten Völker, die Getreide im großen Stil anbauten: Die Gebiete am Nil waren aufgrund des Schlicks sehr fruchtbar und gut geeignet für das Anbauen von Getreide, vor allem von Weizen. Aufgrund des besonders günstigen Klimas wurden die Anbauggebiete auf den gesamten Mittelmeerraum ausgedehnt. Zu Beginn wurde das Getreide in einem Mörser gestoßen und anschließend wurden Spreu und Mehl mit einem Sieb voneinander getrennt. Das so gewonnene Mehl wurden mit Wasser vermengt und auf Steinen oder in Vertiefungen im Boden gebacken. Später tauchten die ersten Backöfen aus Ton auf: Im unteren Teil wurde das Feuer angezündet und im oberen Teil wurde das Brot gebacken. Der erste Teig bestand einfach nur aus Mehl und Wasser; dann wurden Öl, Milch, Kräuter, Wein und Honig hinzugegeben und die Hefe wurde entdeckt; in der Antike wurden vor allem zwei Hefesorten verwendet: Eine aus mit Wein vermischter Hirse, die drei Tage gären gelassen wurde, die andere aus Weizenkleie, die mit süßem Wein vermengt und dann an der Sonne getrocknet wurde.

Die großen Hungersnöte im Mittelalter

Im 9. und 10. Jahrhundert war es nicht einfach, Getreide zu finden und Brot zu backen, da die Felder aufgrund der Barbarenüberfälle aufgegeben worden waren und die Ernten nicht ausreichten, um die Bevölkerung zu ernähren. Das Brot wurde aus wenig Mehl und viel Kleie gebacken und oft wurde minderwertiges Getreide verwendet. Das verbreiteteste System zum Mahlen des Kornes waren im Mittelalter Wassermühlen, die von erfahrenen Müllern betrieben wurden. Die Bäcker mussten gut gebackenes und gegärtes Brot liefern und erhielten anderenfalls eine Geldstrafe.

Bis in unsere Tage

Noch heute ist der Weizen vor allem in den gemäßigten Zonen das Getreide, dass am meisten angebaut wird, und es wird weltweit für die menschliche Ernährung genutzt. Die Haupterzeuger sind China und Kanada. Die Länder der Europäischen Union, unter denen Frankreich herausragt, produzieren 15 % der Weltproduktion.



Manuelle Gärung

Diese Funktion wurde entwickelt, um ein intuitives und einfaches Gärprogramm zur Verfügung zu stellen, das es gestattet, die **Temperatur der Kammer**, die **Zeit**, die **Geschwindigkeit der Gebläse** und die **Feuchtigkeit** auch für die Phase der Konservierung einzustellen.

- 1 2 Wählen Sie die Funktion **Gärunterbrechung** und anschließend die Funktion **Gärung**.
- 3 Berühren sie die Taste **Erweiterte Einstellungen** zum Ändern der zu startenden Parameter.



- 4 Auf der Bildschirmanzeige **Erweiterte Einstellungen** ist es möglich, die Sollwerte des Gärzyklusses zu ändern: die Dauer, die Geschwindigkeit der Gebläse sowie die Feuchtigkeit der Kammer. Der Zyklus besteht aus einer Gärung und der anschließenden personalisierbaren Konservierung.

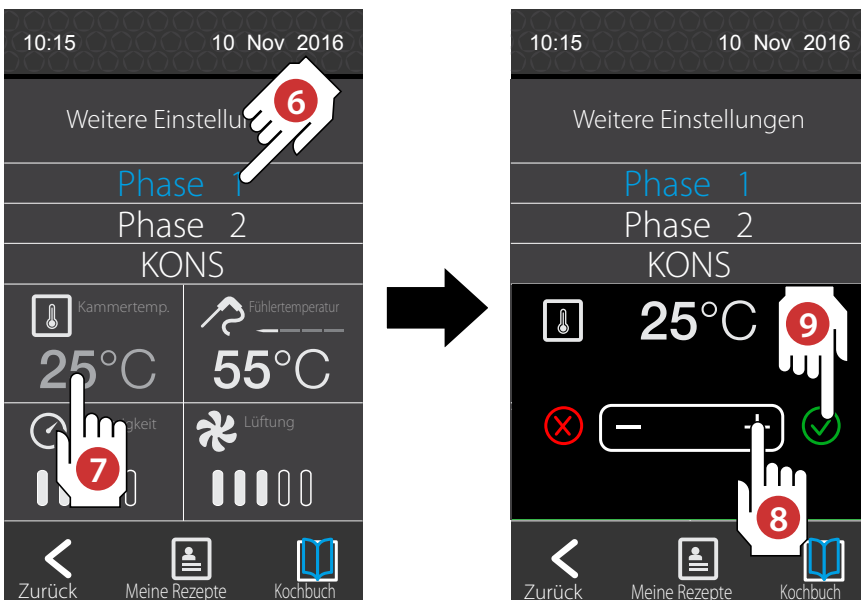


Nur Garen
Seite 49
Garen + Schockfrosten
Seite 52
Garen bei Restfeuchte
Seite 54

Das Gerät stellt zur Verfügung:
- 4 Zyklen **Nur Garen** mit automatischem Wechsel zur Konservierungstemperatur (einstellbar);
- 4 Zyklen **Garen+Schockfrosten** mit automatischem Wechsel bei Schockkühlung und Schockfrostern.
Die Zyklen **Nur Garen** sind daran zu erkennen, dass sie einen roten Streifen über dem Bild aufweisen, während die Zyklen **Garen + Schockfrostern** einen blauen Streifen über dem Bild aufweisen.
Alle Zyklen Garen oder Garen + Schockfrostern können unter Verwendung der **erweiterten Einstellungen** abgeändert und an das zu garende Produkt angepasst werden. Alle Garzyklen ermöglichen die Einstellung der Feuchtigkeit in der Zelle mit 5 Intensitätsstufen.

Nur Garen

- Wählen Sie die Funktion **Langzeitgaren** und wählen Sie das gewünschte Rezept aus Fleisch, Fisch und Creme aus (Funktion **Nur Garen** mit dem roten Streifen über dem Bild).
 - Wählen Sie nach der Auswahl des Rezepts eine **Garung mit Kernfühler** (die Garung endet beim Erreichen der eingestellten Temperatur im Kern und wechselt dann automatisch zur Konservierung) oder nach **Zeit** (die Garung endet nach Ablauf der eingestellten Zeit und wechselt dann automatisch zur Konservierung).
 - Berühren Sie zum Starten des Zyklus **Langzeitgarung**, die Taste **START**; berühren Sie zum vorzeitigen Beenden die Taste **STOP**.
- Bei Ende der Garung erfolgte der automatische Wechsel zur eingestellten Konservierungstemperatur.

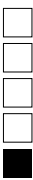


5 Vor dem Starten der Garung mit der Taste **START** ist es sowohl für die **Garung mit Kernfühler**, als auch für die Garung nach **Zeit** möglich, die Defaulteinstellungen zu ändern, indem die **Erweiterten Einstellungen** geöffnet werden.

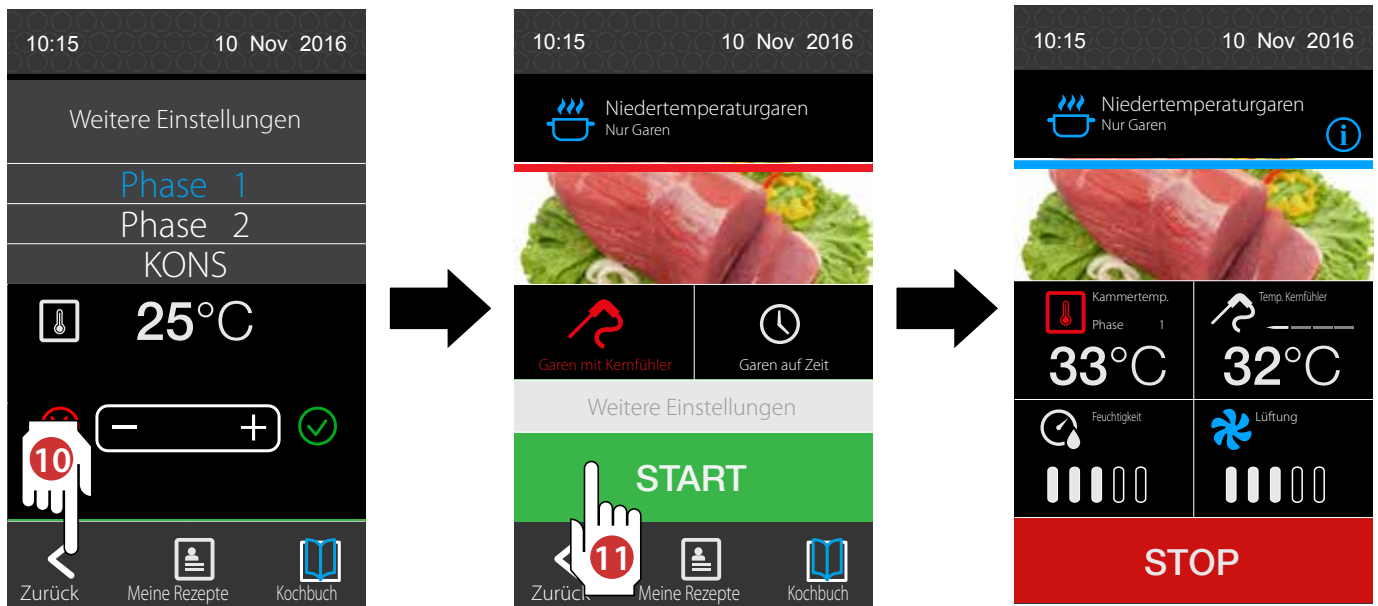
6 7 8 Jede Garung sieht drei Phasen vor, zwei Garung (Phase 1 und Phase 2) und eine Konservierung (KONS): Alle ermöglichen durch Berührung der Phase die Einstellung der Kammertemperatur, der Feuchtigkeit, der Geschwindigkeit der Gebläse sowie die Zeit/Temperatur des Kernfühlers (nur für die Phasen Garung). Wenn die Phase 2 nicht erforderlich ist, ist es ausreichend, sie auf die Temperatur der PHASE 1 einzustellen.

9 Bestätigen Sie die eingegebenen Werte mit oder löschen Sie sie mit .

LANGZEITGAREN



10 11 Drücken Sie zum Starten des Zyklusses die Taste **Zurück** und die Taste **START**.



Fortschritt **Garen mit Kernfühler** nach dem Drücken der Taste **START**:

- > **PHASE 1**;
- > **PHASE 2** (beim Erreichen der Kerntemperatur, eingestellt in **PHASE 1**);
- > Ende Garung (beim Erreichen der Kerntemperatur, eingestellt in **PHASE 2**);
- > automatischer Wechsel zur **Phase Konservierung**.

Fortschritt **Zyklus nach Zeit** nach dem Drücken der Taste **START**:

- PHASE 1**
- > **PHASE 2** (bei Ablauf der in **PHASE 1** eingestellten Zeit);
- > Ende der Garung (bei Ablauf der in **PHASE 2** eingestellte Zeit);
- > automatischer Wechsel zur **Phase Konservierung**.

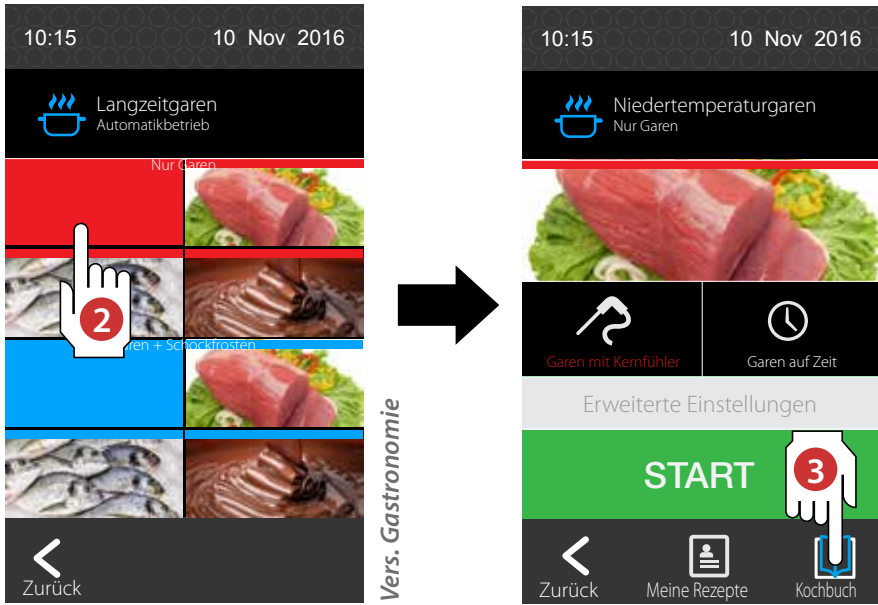


Es ist möglich, die verschiedenen Parameter anzuzeigen und zu ändern (Temp. Kammer, Temp. Kernfühler usw.) auch während des gestarteten Garzyklusses, durch Berühren des entsprechenden Symbols.



Nutzung der bereits abgespeicherten Rezepte

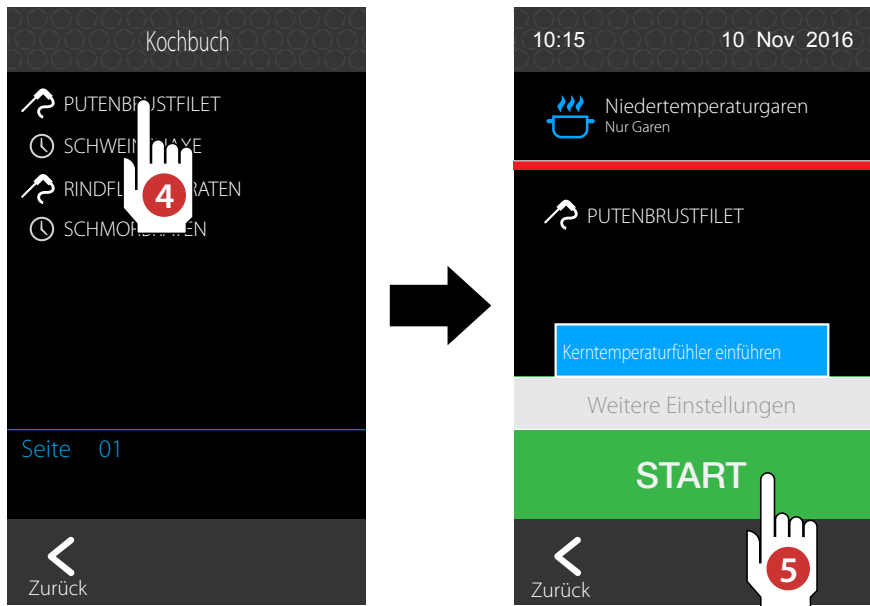
- 1 2** Wählen Sie die Funktion **Langzeitgaren** und wählen Sie das gewünschte Rezept aus Fleisch, Fisch und Schokolade aus (Funktion **Nur Garen** mit dem roten Streifen über dem Bild).
- 3** Berühren Sie nach der Auswahl der Produktkategorie das Symbol **Kochbuch**: Die verschiedenen werkseitig voreingestellten Rezepte werden angezeigt, die alle der ausgewählten Produktkategorie angehören (im Beispiel „FLEISCH“).
- 4 5** Berühren Sie den Namen des gewünschten Rezepts, zum Beispiel „PUTENBRUSTFILET“ und drücken Sie die Taste **START** zum Starten des Rezepts.



Voreingestellte Zyklen der Familie „FLEISCH“:
Die Symbole vor dem Namen des Rezepts geben an:

die Garung endet bei Ablauf der voreingestellten Zeit und es ist daher nicht erforderlich, den Kernfühler in das Produkt einzuführen, das schockgefrostet werden soll

die Garung endet bei Erreichen der voreingestellten Kerntemperatur und es ist daher erforderlich, den Kernfühler in das Produkt einzuführen, das schockgefrostet werden soll



Erstellen von persönlichen Rezepten

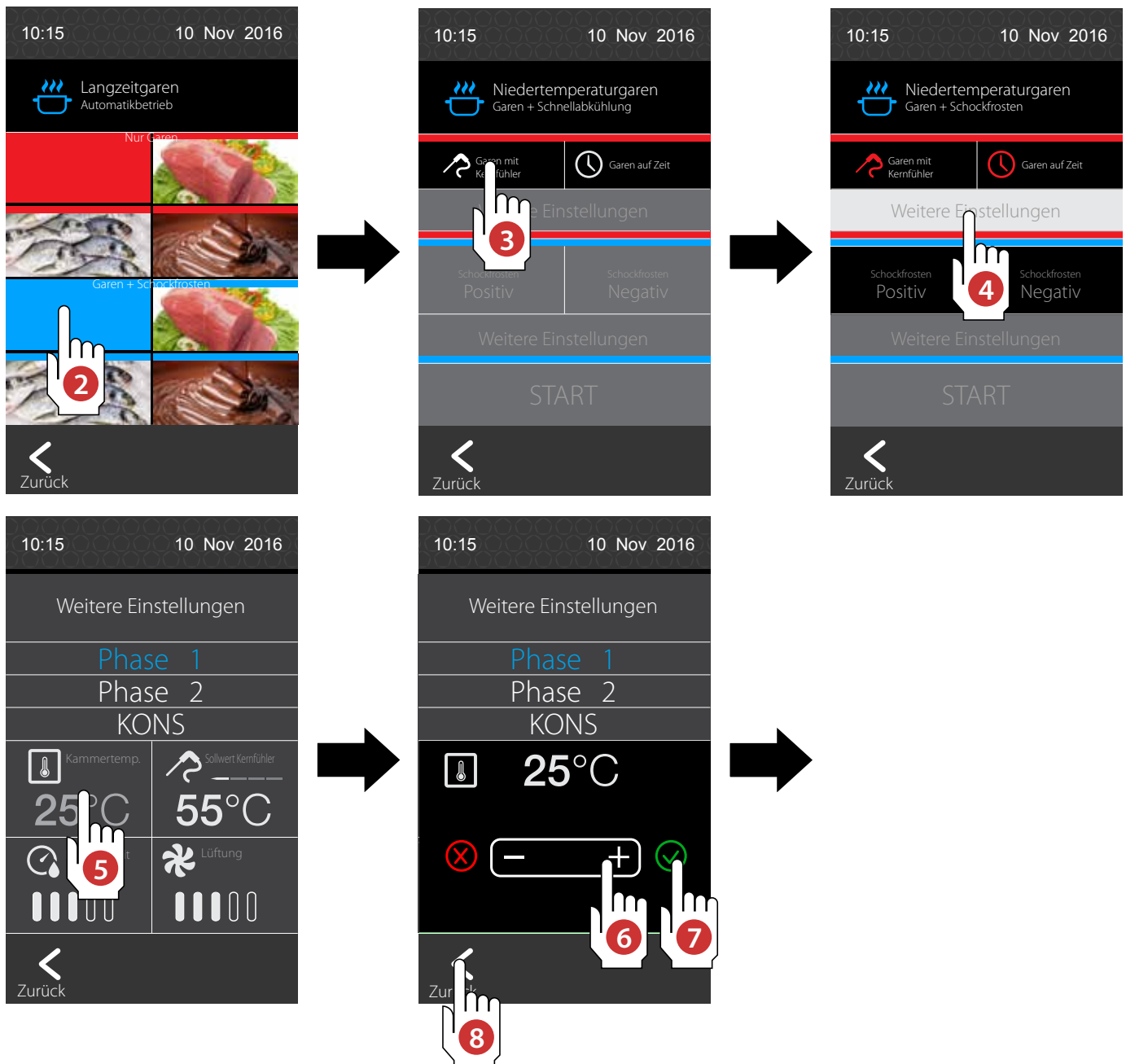
Konsultieren Sie Seite 17. Achtung: Die Beispiele in diesem Kapitel beziehen sich auf einen Schockfrostdzyklus, die Vorgehensweise für die Erstellung eines Rezepts und die Abspeicherung im Bereich Mein Rezepte ist jedoch gleich für alle Funktionskategorien der Maschine (Schockkühlung und Schockfrostes sowie Langzeitgaren).

LANGZEITGAREN

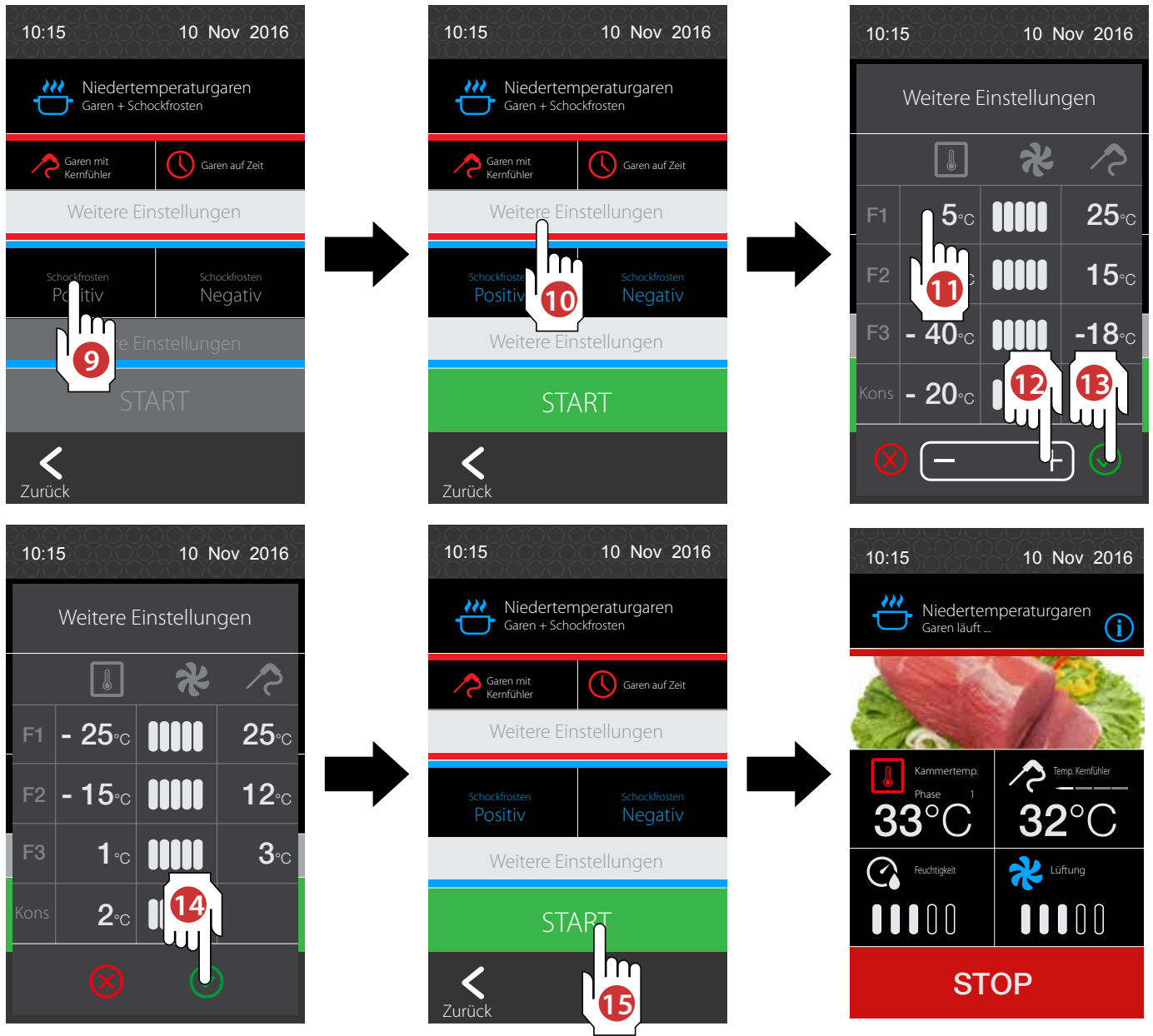


Garen + Schockfrosten

- 1 2** Wählen Sie die Funktion **Langzeitgaren** und wählen Sie das gewünschte Rezept aus Fleisch, Fisch und Schokolade aus (Funktion **Garen + Schockfrosten** mit dem hellblauen Streifen über dem Bild).
- 3** Wählen Sie die Garung mit Kernfühler oder nach Zeit aus: Falls die Garung mit einem Zyklus mit Kernfühler ausgeführt wird, erfolgt auch das Schockfrosten nach der Garung mit Zyklus mit eingesetztem Kernfühler (automatisch); wenn die Garung nach Zeit ohne eingesetzten Kernfühler erfolgt, erfolgt auch das Schockfrosten nach der Garung mit einem Zyklus nach Zeit (manuell).
- 4 5 6 7 8** Öffnen Sie falls erforderlich die **Erweiterten Einstellungen** zum Ändern der Sollwerte Garung.



- 9 Wählen Sie am Ende der Garung, ob eine **Schockkühlung (+3°C)** oder ein **Schockfrosten (-18°C)** ausgeführt werden soll
- 10 11 12 13 14 Öffnen Sie falls erforderlich die **Erweiterten Einstellungen** zum Ändern der Sollwerte Schockfrosten.
- 15 Beim Berühren der Taste **START** startet der Zyklus **Garung+Schockfrosten**.



LANGZEITGAREN

Während des **Garens** und des **Schockfrostens** ist es möglich, die Werte der Zeiten und der Temperaturen anzuzeigen und zu ändern, wie auf den vorausgehenden Seiten erklärt.

Nach Ende des Schockfrostens erfolgt automatisch der Wechsel zur Konservierung.

Bei Drücken von **STOP** endet der Zyklus.



Garen bei Restfeuchte

Einige Lebensmittel erfordern besonders schonende Garungen bei Restfeuchte. Die speziellen Rezepte sind:



Baiser und Schokolade (Version Gastronomie und Konditorei)



Trockenobst (Version Konditorei)

beide stehen sowohl als "nur Garen" oder "Garen + Schockfrostern" zur Verfügung.

Werden diese Rezepte gewählt, kann zwischen einem leichten (**SOFT - ca. 40 min.**) oder intensiven (**HARD - ca. 80 min.**) Trockenzyklus gewählt oder beschlossen werden, diesen nicht auszuführen (**ABLEHNEN**): am Ende des Trocknens startet der Garvorgang automatisch. Die Trockenfunktion kann jederzeit durch Betätigen der Taste **STOP** unterbrochen werden.

The image illustrates the user interface for selecting and starting a drying cycle. It is divided into two vertical sections: **Version Gastronomie** and **Version Konditorei**.

Version Gastronomie:

- Screenshot 1:** Shows the 'Langzeitgaren' menu with 'Automatikbetrieb'. The 'Nur Garen' option is highlighted in red, and the 'Garen + Schockfrostern' option is highlighted in blue. A hand icon with the number 1 points to the 'Garen + Schockfrostern' option.
- Screenshot 2:** Shows the 'Niedertemperaturgaren' menu with 'Nur Garen'. The 'Garen mit Kernfühler' option is highlighted in red, and the 'Garen' option is highlighted in blue. A hand icon with the number 2 points to the 'Garen' option. Below the options is a 'START' button. A hand icon with the number 3 points to the 'START' button.
- Screenshot 3:** Shows a dialog box asking 'Trocknungszyklus ausführen?' with three options: 'SOFT', 'HARD', and 'Verwerfen'. A hand icon with the number 4 points to the 'SOFT' option.

Version Konditorei:

- Screenshot 4:** Shows the 'Langzeitgaren' menu with 'Automatikbetrieb'. The 'Nur Garen' option is highlighted in red. A hand icon with the number 1 points to the 'Nur Garen' option. Below the options is a 'Zurück' button.

KOCHBUCH

Das **Kochbuch** enthält die werkseitig voreingestellten Rezepte, die spezifisch für jede vorausgewählte Kategorie von Funktionen und Familie erstellt worden sind:

KATEGORIE FUNKTION	FAMILIE
Schockkühlung	Fleisch *, Fisch *, Gemüse*, Erste Gänge *, Croissants, Brot, Torten, Cremes
Schockfrostern	Fleisch *, Fisch *, Gemüse *, Brot, Croissants, Eiscreme, Erste Gänge *, Torten **, Obst **
Gärunterbrechung	Blätterteig, Croissants, Focaccia, Panettone, besonderer Hefeteig, Pizza, Brot
Langzeitgaren	Fleisch, Fisch, Schokolade
Auftauen	Die Funktion Auftauen weist kein Kochbuch auf, sondern nur voreingestellte Zyklen.

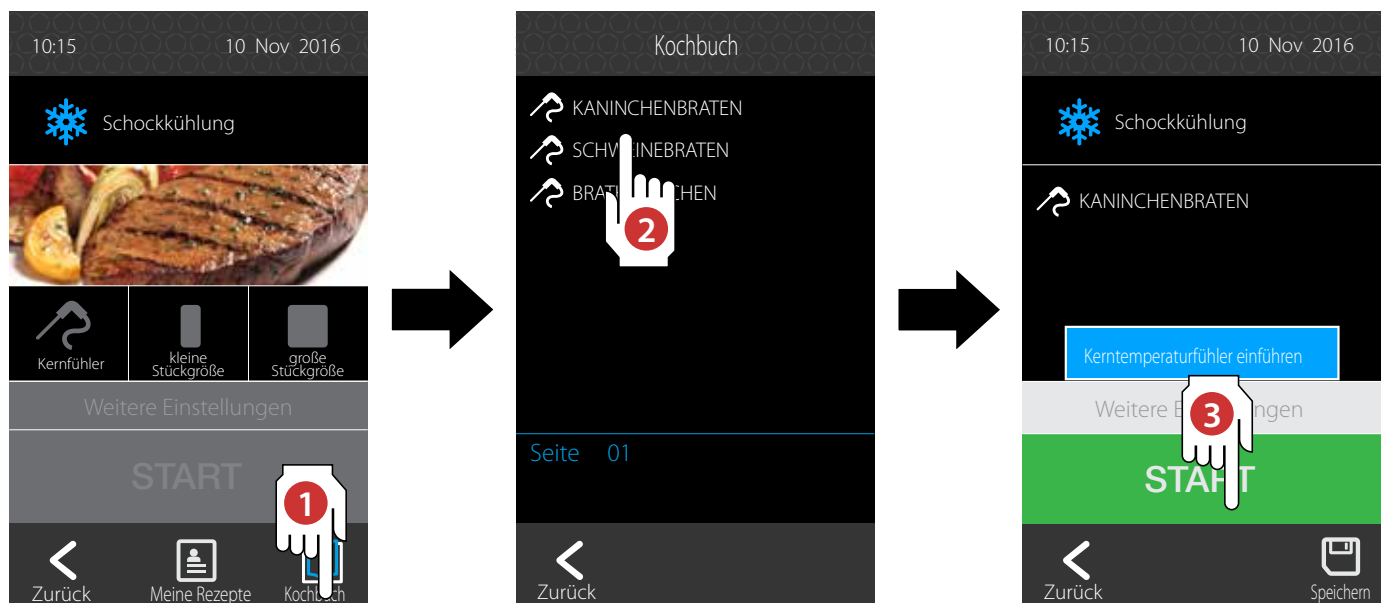
Wählen Sie für den Zugang zu den Rezepten von der Hauptbildschirmanzeige eine der zuvor aufgeführten Funktionen (im Beispiel wurde die **Schockkühlung** gewählt), wählen Sie in Abhängigkeit vom Foto die gewünschte Familie (im Beispiel wurde die Familie FLEISCH gewählt) und berühren Sie das Symbol **Kochbuch**. Wählen Sie das gewünschte Rezept aus und starten Sie es mit der Taste **START**.



Die im Bereich **Kochbuch** enthaltenen Rezepte können nicht PERMANENT gelöscht oder geändert werden.

Ihre Parameter können nur für den auszuführenden Zyklus geändert werden (die Änderungen sind nicht permanent und werden beim Verlassen des Programms gelöscht). Die Parameter können nur vor dem Starten des Zyklusses und nicht während seiner Ausführung geändert werden.

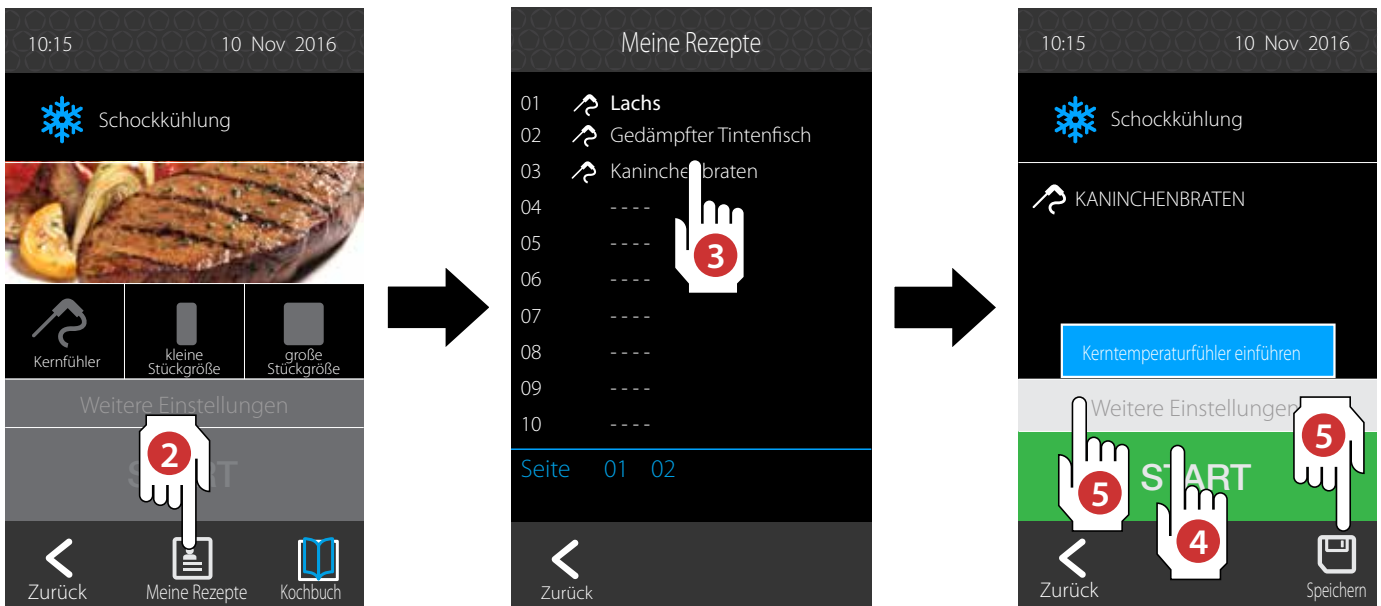
Alternativ dazu kann das geänderte Rezept vom Benutzer unter einem anderen Namen (z. B. KANINCHENBRATEN MIT KARTOFFELN) e mit Bereich **Meine Rezepte** abgespeichert werden.



ANMERKUNGEN

MEINE REZEPTE

1 2 Zum Aufrufen eines Rezepts, das der Benutzer zuvor abgespeichert hat, müssen die Funktionskategorie (**Schockkühlung**, **Schockfrost** usw.), die Familie (Fleisch, Fisch, Gemüse usw.) ausgewählt und dann muss das Symbol **Meine Rezepte** auf dem Display berührt werden; an diesem Punkt werden nur die Rezepte der gleichen Familie angezeigt (z. B. "FLEISCH").





3 4 5 Nach der Auswahl des Rezepts kann der Zyklus direkt gestartet werden, indem **START** berührt wird, oder die Werte der Sollwerte können geändert werden, indem die **Erweiterten Einstellungen** geöffnet und das soeben geänderte Rezept durch Berühren des Symbols **Speichern** auf dem Display gespeichert wird.

Alle in **Meine Rezepte** vorhandenen Rezepte, die in der Konservierungsphase NACH DER AUSFÜHRUNG EINES ZYKLUSSES **Schockkühlung oder Schockfrost** automatisch oder manuell gespeichert worden sind, machen keinen in das Produkt eingesteckten Kernfühler erforderlich, da der Zyklus in dieser Modalität eine Registrierung der Zeiten und Temperaturen des ausgeführten und abgespeicherten Zyklus, angezeigt durch das Symbol der Uhr vor dem Namen.

Bei Ende der dritten Phase erfolgt automatisch der Wechsel zur Konservierung. Display.

Alle in **Meine Rezepte** vorhandenen Rezepte, die NACH DER AUSFÜHRUNG EINES ZYKLUSSES **Langzeitgaren** gespeichert worden sind, können **Automatische** sein, wenn sie in der Modalität Kernfühler ausgeführt wurden, oder **Voreingestellte Zeit** (manuell), wenn sie in der Modalität Garen nach Zeit ausgeführt wurden.

Alle in **Meine Rezepte** vorhandenen Rezepte weisen vor dem Namen das Symbol Kernfühler  oder Uhr auf , um jeweils anzuzeigen, ob sie automatische Zyklen (mit eingestecktem Kernfühler) oder manuelle Zyklen (mit voreingestellter Zeit ohne Notwendigkeit des Kernfühlers) sind. Diese Zyklen können durch Änderung eines Rezepts des **Kochbuchs** oder Speichern des Zyklus durch Berühren des Symbols **Speichern** der laufenden Konservierungsphase erstellt werden.

Erstellen eines Rezepts

 **Konsultieren Sie Seite 17 . Achtung: Die Beispiele in diesem Kapitel beziehen sich auf einen Schockfrostzyklus, die Vorgehensweise für die Erstellung eines Rezepts und die Abspeicherung im Bereich Mein Rezepte ist jedoch gleich für alle Funktionskategorien der Maschine (Schockkühlung und Schockfrost sowie Langzeitgaren).**

AUFHEIZEN KERNFÜHLER

- Wählen Sie zur Vereinfachung des Herausziehens des Kernfühlers nach einem Schockfrostzyklus **Plus** unter links auf der Hauptbildschirmanzeige und dann Aufheizen Kernfühler: Der Zyklus startet.

Das Aufheizen Kernfühler kann nur vorgenommen werden, wenn seine Temperatur weniger als -5 °C beträgt.

Die Aufheizphase endet automatisch, wenn eine Temperatur erreicht ist, das Herausziehen aus dem Produkt gestattet; gleichzeitig erscheint die Anzeige „Kernfühler herausziehen“: Zum Verlassen die Anzeige berühren.



STERILE (OPTIONAL) - NUR FÜR SCHOCKFROSTER MIT WAGEN

Berühren Sie zur Aktivierung der Sterilisierung das Symbol Sterile: Der Sterilisierungszyklus startet:

Die Sterilisierung kann nur beginnen, wenn die Temperatur der Kammer mehr als 15 °C beträgt und wenn die Tür geschlossen gehalten wird.

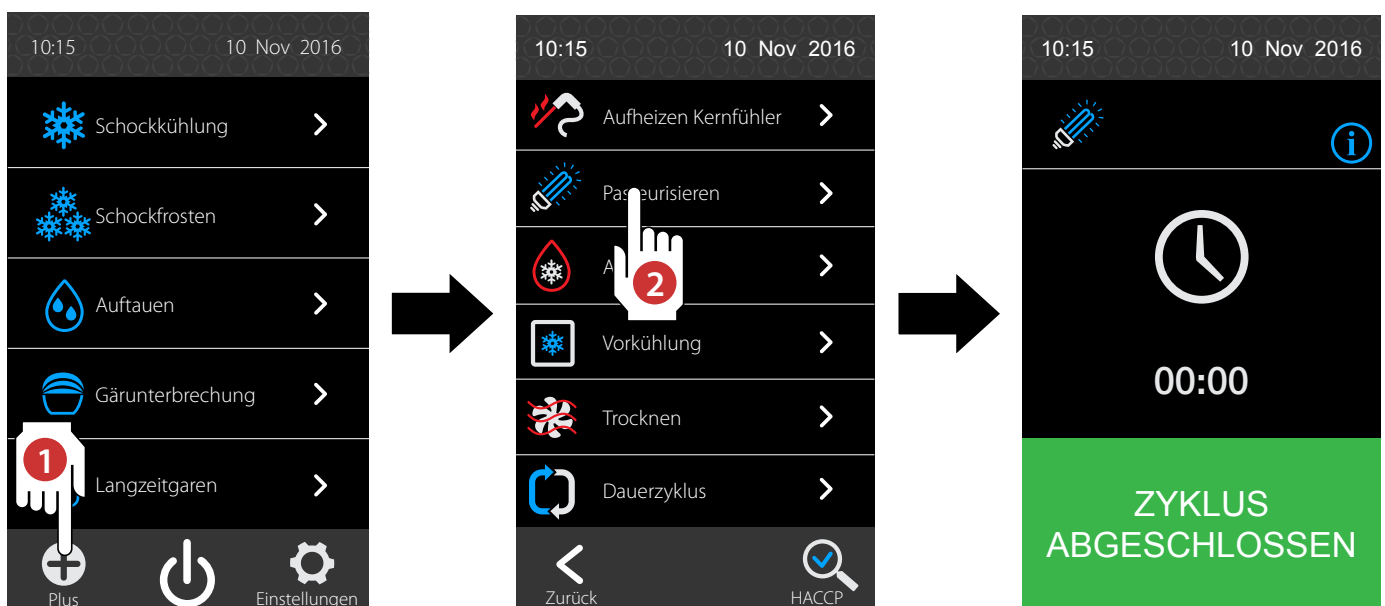
Die Sterilisierung endet:

- nach Ablauf der Zeit
- beim Drücken der Taste **STOP**.
- beim Öffnen der Tür.

Auf dem Display wird die Restzeit bis zum Ende der Sterilisierung angezeigt.

Am Ende erscheint die Anzeige „Zyklus beendet“: Berühren Sie zum Verlassen die Anzeige.

Das Öffnen der Tür oder ein BlackOut brechen die Sterilisierung ab.



AUFTAUEN MIT HEISSEM GAS

Berühren Sie zum Aktivieren des Auftauens das Symbol **Auftauen**: Der Zyklus startet sofort.

Das Auftauen wird bei allen Konservierungszyklen automatisch aktiviert, mit eingegebenem Produkt; nach Abschluss des Auftauens setzt die Maschine die normale Arbeit fort.

Das Auftauen kann nur beginnen, wenn die Temperatur des Verdampfer weniger als 3 °C beträgt

Das Auftauen endet:

- beim Erreichen der Temperatur Ende Auftauen. (Die Anzeige „**Zyklus beendet**“ erscheint)
- beim Drücken von **STOP** (die Anzeige „**Zyklus unterbrochen**“ erscheint)



VORKÜHLUNG

Vor dem Starten eines Zyklus **Schockkühlung +3°C** oder **Schockfrost -18°C** sollte die Zelle vorgekühlt werden, bevor das Produkt eingegeben wird.

Befolgen Sie zum Starten der Funktion die Punkte **1** und **2** der folgenden Abbildung: Sofort startet ein Zyklus, der die Temperatur der Kammer auf -25 °C (nach dem Starten des Zyklus zeigt das Display die sinkende Temperatur der Kammer an).

Wenn diese Temperatur erreicht ist, ertönt alle 60 Sekunden ein Buzzer für drei Sekunden, um anzuzeigen, dass das Gerät bereit für die Eingabe der zu kühlenden Lebensmittel und für die Ausführung eines Zyklus **Schockkühlen +3 °C** oder **Schockfrost -18 °C** ist.

Öffnen Sie zum vorzeitigen Beenden der Vorkühlung die Tür oder berühren Sie die taste **STOP**.



TROCKNEN

Die Benutzung des Trocknungszyklusses wird empfohlen vor einer Garung mit niedriger Temperatur, die eine trockene Umgebung erforderlich macht, was für die Garung von empfindlichen Konditoreiprodukten wesentlich ist (z. B. Baiser). Bei einigen Rezepten dieses Typs wird die Trocknung vor Beginn des Zyklusses automatisch angefordert: es kann zwischen einem leichten (**SOFT - ca. 40 min.**) und intensiven (**HARD - ca. 80 min.**) Trockenzklus gewählt werden. Die Benutzung der Funktion ist außerdem nützlich nach dem Reinigen und Ausspülen des Inneren der Zelle am Ende des Arbeitstags mit der Handdusche zur vollständigen Trocknung de Inneren.

Die Anzeigen bei Zyklusende sind:

- Zyklus beendet am Ende der Funktion Trocknen;
- Zyklus unterbrochen, wenn die Taste **STOP** gedrückt wurde, um die Funktion Trocknen vorzeitig zu beenden;
- Berühren sie die Anzeige "**Zyklus beendet**" oder "**Zyklus unterbrochen**" zum Verlassen.

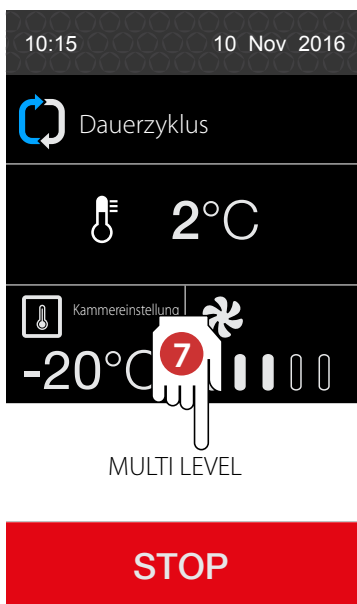
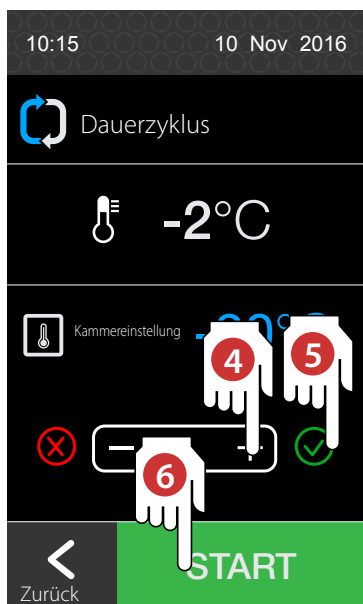


KONTINUIERLICHER ZYKLUS IN KÜHL- ODER HEIZBETRIEB

Diese Funktion gestattet die schnelle Einstellung der Temperatur und der Luftgeschwindigkeit eines **Dauerzyklusses**, der durch das Drücken der Taste **STOP** beendet wird.

Außerdem können nach dem Starten durch Berühren von **Multilevel** auf dem Display bis zu 8 Timer gestartet werden, um jeder Eben die Verweildauer in der Zelle zuzuordnen.

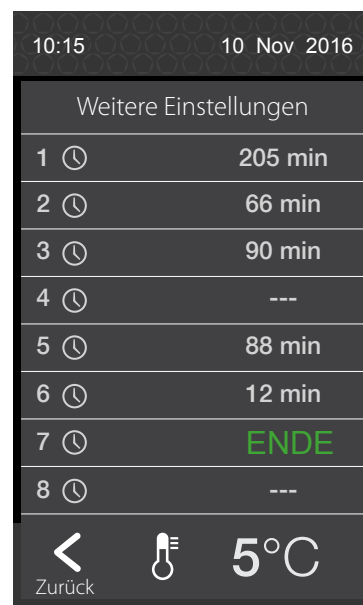
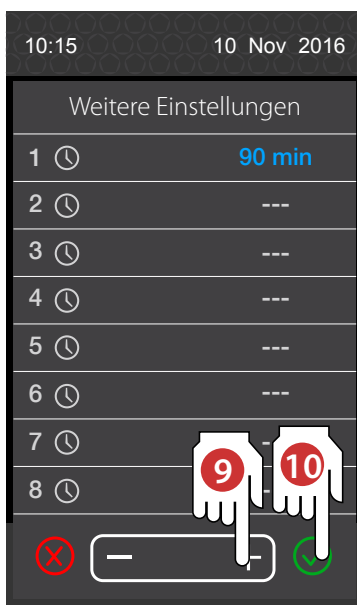
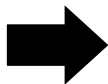
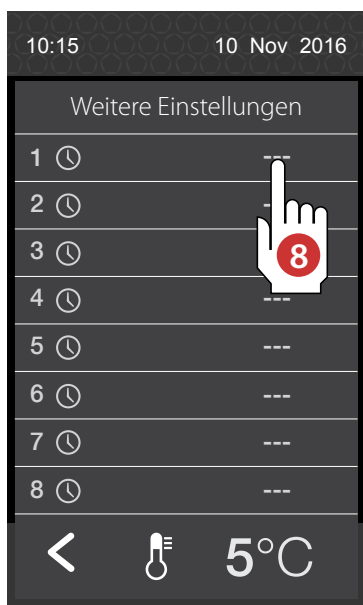




7 Durch Drücken von **Multilevel** gelangt man zur Bildschirmanzeige mit den Timern, auf der bis 8 Zeiten gleichzeitig eingegeben werden können.

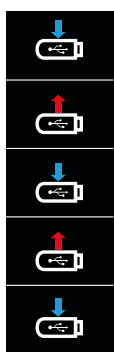
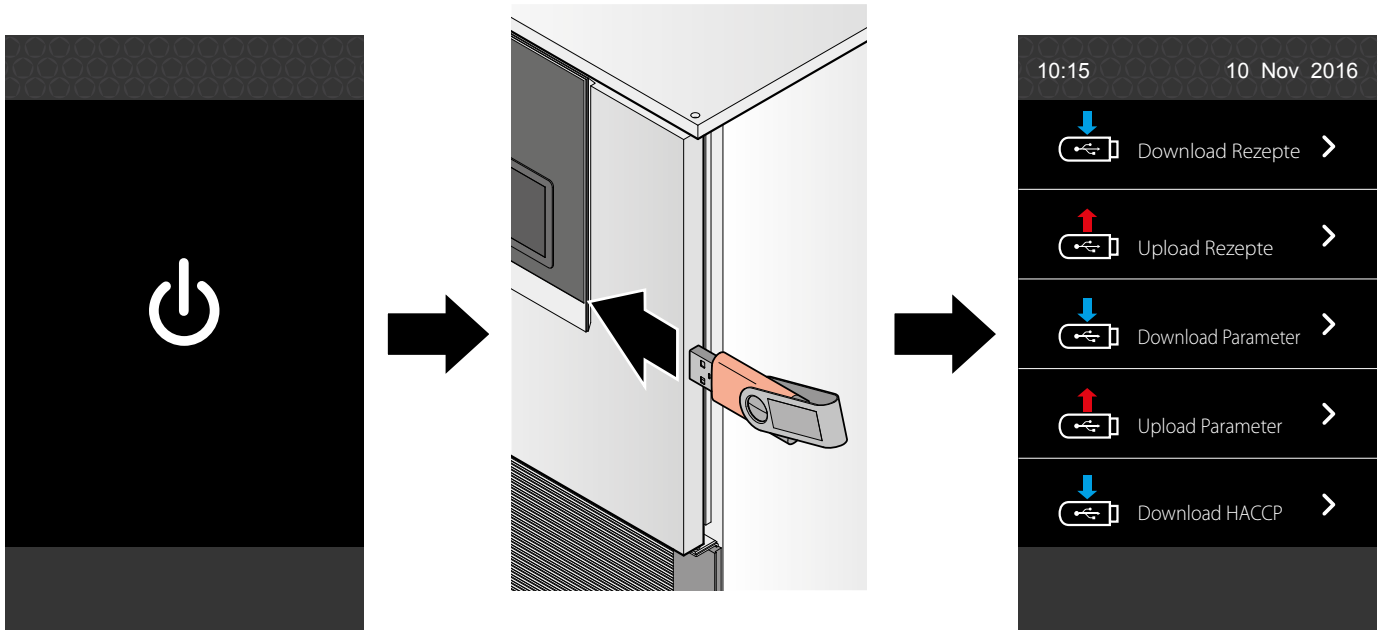
8 9 Durch Drücken des gewünschten Timers wird die Zeit geändert, die Blau wird

10 Drücken Sie die Taste  zum Aktivieren des Timers und starten Sie den Countdown: Am Ende erscheint die Anzeige **ENDE** in Grün. Öffnen Sie die Tür oder berühren Sie den Timer; der Countdown stellt sich zurück auf den Status " --- " (keine Zeit eingestellt). Falls ein Timer mit der anfänglichen Bildschirmanzeige des **Dauerzyklusses** enden sollte, erfolgt automatisch der Wechsel zur Modalität **Multilevel**, die den Timer mit der beendeten Zeit anzeigt.



MENÜ USB

Bei ausgeschaltetem Display (OFF) ist es möglich, einen USB-Stick (formatiert mit FAT 32) aufzustecken und automatisch wird die Bildschirmanzeige USB angezeigt:



Download Rezepte: Der gesamte Bereich *meine Rezepte* wird von der Karte auf den USB-Stick heruntergeladen

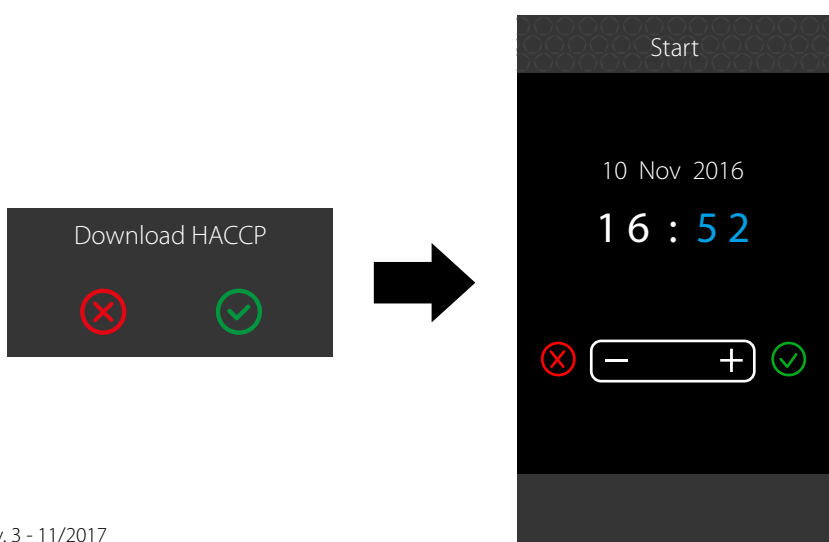
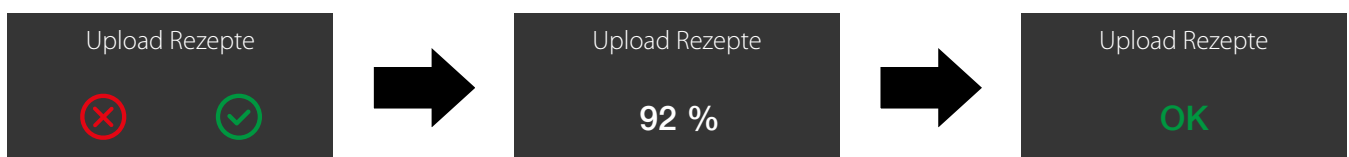
Upload Rezepte: Der gesamte Bereich *Meine Rezepte*, der auf dem USB-Stick enthalten ist, wird auf die Karte geladen.

Download Parameter: Alle Parameter und Sollwerte werden von der Karte auf den USB-Stick heruntergeladen.

Upload Parameter: Alle Parameter und Sollwerte, die auf dem USB-Stick vorhanden sind, werden auf die Karte geladen.

Download HACCP: Alle Daten der Historie werden auf den USB-Stick geladen.

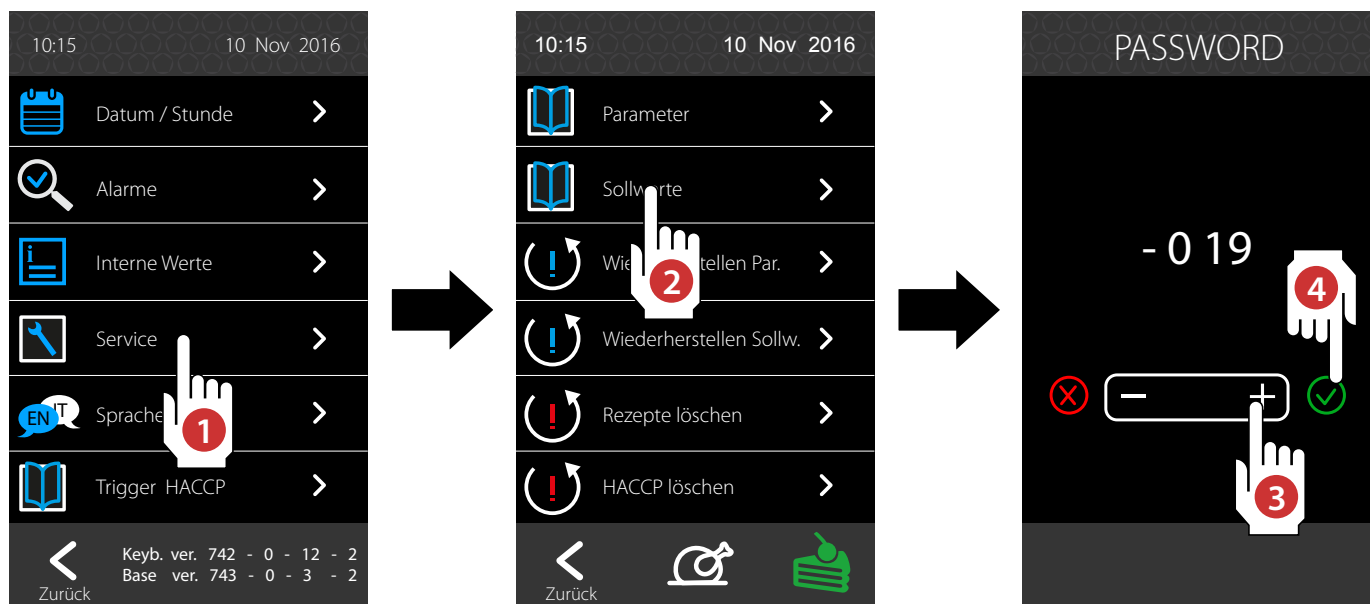
Nach der Auswahl der auszuführenden Operation erscheint die Aufforderung zur Bestätigung: Beim Drücken der Taste beginnt das Herunterladen der Daten und der Fortschritt wird angezeigt. Drücken Sie auf **OK**, um zum Menü USB zurückzukehren, wenn der Prozess ordnungsgemäß abgeschlossen wird.



Falls die Daten HACCP (**Download HACCP**) herunter geladen werden sollen, gelangt man durch Bestätigung der Operation mit der Taste zur Einstellung des Datums und der Uhrzeit des Beginns der herunterzuladenden Daten.

SOLLWERTE

Wählen Sie im Menü **Einstellungen Service** und dann **Sollwert**, geben Sie -019 als Passwort und öffnen Sie das Menü Einstellungen.



Label	Sollwert Schockfrosten	Default	MIN	MAX
Ab01	Sollwert Zelle PHASE1 Schockfrosten +3°C Soft manuell	0°C	-60°C	100°C
Ab02	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrosten +3°C Hard manuell	10°C	-60°C	100°C
Ab03	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrosten +3°C Soft manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab04	Sollwert Zelle PHASE2 Schockfrosten +3°C Soft manuell	0°C	-60°C	100°C
Ab05	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrosten +3°C Soft manuell	5°C	-60°C	100°C
Ab06	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrosten +3°C Soft manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab07	Sollwert Zelle PHASE3 Schockfrosten +3°C Soft manuell	0°C	-60°C	100°C
Ab08	Sollwert Kern PHASE3 Schockfrosten +3°C Soft manuell	3°C	-60°C	100°C
Ab09	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrosten +3°C Soft manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab10	Sollwert Zelle bei Konservierung +3°C manuell	2°C	-60°C	100°C
Ab11	Sollwert Zelle PHASE1 Schockfrosten +3°C Hard manuell	-20°C	-60°C	100°C
Ab12	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrosten +3°C Hard manuell	22°C	-60°C	100°C
Ab13	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrosten +3°C Hard manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab14	Sollwert Zelle PHASE2 Schockfrosten +3°C Hard manuell	-9°C	-60°C	100°C
Ab15	Sollwert Kern PHASE2 Schockfrosten +3°C Hard manuell	10°C	-60°C	100°C
Ab16	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrosten +3°C Hard manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab17	Sollwert Zelle PHASE3 Schockfrosten +3°C Hard manuell	0°C	-60°C	100°C
Ab18	Sollwert Kern PHASE3 Schockfrosten +3°C Hard manuell	3°C	-60°C	100°C
Ab19	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrosten +3°C Hard manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab20	Reserviert	90		
Ab21	Sollwert Zelle PHASE1 Schockfrosten -18°C Soft manuell	-10°C	-60°C	100°C
Ab22	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrosten +3°C Hard manuell	3°C	-60°C	100°C
Ab23	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrosten +3°C Soft manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab24	Sollwert Zelle PHASE2 Schockfrosten -18°C Soft manuell	-25°C	-60°C	100°C
Ab25	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrosten -18°C Soft manuell	-5°C	-60°C	100°C
Ab26	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrosten -18°C Soft manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab27	Sollwert Zelle PHASE3 Schockfrosten -18°C Soft manuell	-40°C	-60°C	100°C
Ab28	Sollwert Kern PHASE3 Schockfrosten -18°C Soft manuell	-18°C	-60°C	100°C
Ab29	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrosten +3°C Soft manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab30	Sollwert Zelle bei Konservierung +3°C manuell	-20°C	-60°C	100°C

BENUTZUNG - SPEZIALFUNKTIONEN

Label	Sollwert Schockfrost	Default	MIN	MAX
Ab31	Sollwert Zelle PHASE1 Schockfrost -18°C Hard manuell	-40°C	-60°C	100°C
Ab32	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrost -18°C Hard manuell	-18°C	-60°C	100°C
Ab33	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrost -18°C Hard manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab34	Sollwert Zelle PHASE2 Schockfrost -18°C Hard manuell	-40°C	-60°C	100°C
Ab35	Sollwert Kern PHASE2 Schockfrost -18°C Hard manuell	-18°C	-60°C	100°C
Ab36	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrost -18°C Hard manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab37	Sollwert Zelle PHASE3 Schockfrost -18°C Hard manuell	-40°C	-60°C	100°C
Ab38	Sollwert Kern PHASE3 Schockfrost -18°C Hard manuell	-18°C	-60°C	100°C
Ab39	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrost -18°C Hard manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab40	Geschwindigkeit Gebläse PHASE1	5	0	5
Ab41	Geschwindigkeit Gebläse PHASE2	5	0	5
Ab42	Geschwindigkeit Gebläse PHASE3	5	0	5
Ab43	Geschwindigkeit Gebläse in Konservierung	5	0	5
Ab44	Sollwert max. Zeit Schockfrost +3°C	120min	0min	999min
Ab45	Sollwert max. Zeit Schockfrost -18°C	300min	0min	999min
Ab46	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrost +3°C Soft manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab47	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrost +3°C Soft manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab48	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrost +3°C Soft manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab49	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrost +3°C Hard manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab50	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrost +3°C Hard manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab51	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrost +3°C Hard manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab52	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrost -18°C Soft manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab53	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrost -18°C Soft manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab54	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrost -18°C Soft manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab55	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrost -18°C Hard manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab56	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrost -18°C Hard manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab57	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrost -18°C Hard manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Label	Sollwert Auftauen	Default	MIN	MAX
Sc01	Initialer Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung oben	30°C	-60°C	100°C
Sc02	Finaler Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung oben	12°C	-60°C	100°C
Sc03	Dauer Auftauzyklus mit Ladung oben	360min	0min	999min
Sc04	Initialer Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung Mitte	25°C	-60°C	100°C
Sc05	Finaler Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung Mitte	12°C	-60°C	100°C
Sc06	Dauer Auftauzyklus mit Ladung Mitte	240min	0min	999min
Sc07	Initialer Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung unten	20°C	-60°C	100°C
Sc08	Finaler Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung unten	12°C	-60°C	100°C
Sc09	Dauer Auftauzyklus mit Ladung unten	60min	0min	999min
Sc10	Geschwindigkeit Gebläse während Phase1	5	0	5
Sc11	Geschwindigkeit Gebläse während Phase2	5	0	5
Sc12	Geschwindigkeit Gebläse während Phase3	5	0	5
Sc13	Geschwindigkeit Gebläse während Phase4	5	0	5
Sc14	Geschwindigkeit Gebläse während Phase5	5	0	5
Sc15	Totbereich Auftauzyklus	1°C	0°C	10°C
Sc16	Hysterese heiß Auftauzyklus	2°C	0°C	10°C
Sc17	Hysterese kalt Auftauzyklus	2°C	0°C	10°C
Sc18	Sollwert Konservierung bei Auftauzyklus	3°C	-60°C	100°C
Sc19	Sollwert Feuchtigkeit Phase1	0	0	5
Sc20	Sollwert Feuchtigkeit Phase2	0	0	5
Sc21	Sollwert Feuchtigkeit Phase3	0	0	5
Sc22	Sollwert Feuchtigkeit Phase4	0	0	5
Sc23	Sollwert Feuchtigkeit Phase5	0	0	5
Sc24	Sollwert Feuchtigkeit während Konservierung	0	0	5

Label	Sollwert Kühlung	Default	MIN	MAX
PR01	Sollwert Kammer PreCooling	-25°C	-60°C	45°C
PR02	Sollwert Kammer PreCooling nur positive Zyklen	-25°C	-60°C	45°C
PR03	Periode Buzzer bei Ende PreCooling	60 Sek	3 Sek	600 Sek
Label	Sollwert Anisakis Killer	Default	MIN	MAX
AK01	Sollwert Kammer bei Schockfrost	-40°C	-60°C	100°C
AK02	Sollwert Kernfühler Ende Schockfrost	-18°C	-60°C	100°C
AK03	Dauer Phase Aufrechterhalten	24 h	1 Std.	99 Std.
AK04	Sollwert Kammer bei Konservierung	-20°C	-60°C	100°C
AK05	Max. Dauer Phase 1 mit Kernfühler	5 h	1 Std.	99 Std.
Label	Sollwert Gärunterbrechung	Default	MIN	MAX
FL01	Differenzial der Parameter FL04, FL05, FL06	1°C	1°C	15°C
FL02	Min. einstellbarer Sollwert für die Phasen Blockierung, Konservierung und manuelle Kühlung	-22°C	-99°C	FL03
FL03	Max. einstellbarer Sollwert für die Phasen Blockierung, Konservierung und manuelle Kühlung	25°C	FL02	45°C
FL04	Wert Neutralbereich kalt für die Phasen Blockierung, Konservierung und manuelle Kühlung	1°C	0°C	10°C
FL05	Wert Neutralbereich kalt für die Phasen Fortführung, Gärung und manuelles Aufheizen	3°C	0°C	10°C
FL06	Wert Neutralbereich kalt für die Phase verzögerte Beladung	1°C	0°C	10°C
FL07	Differenzial der Parameter FL10, FL11	1°C	1°C	15°C
FL08	Min. einstellbarer Sollwert für die Phasen Fortführung, Gärung, verzögerte Beladung und manuelles Aufheizen	0°C	-99°C	FL09
FL09	Max. einstellbarer Sollwert für die Phasen Fortführung, Gärung, verzögerte Beladung und manuelles Aufheizen	40°C	FL08	45°C
FL10	Wert Neutralbereich warm für die Phasen Fortführung, Gärung und manuelles Aufheizen	3°C	0°C	10°C
FL11	Wert Neutralbereich warm für die Phase verzögerte Beladung	1°C	0°C	10°C
FL12	Zykluszeit für die Einschaltung der Heizwiderstände bei Anforderung heiß	60 Sek	1 Sek	600 Sek
FL13	Zeit Einschaltung Heizwiderstände innerhalb der Zykluszeit FL12	45 Sek	1 Sek	600 Sek
FL14	Anzahl Einstellschritte Widerstände in Fortführungsphase	4	1	10
FL15	Prozentsatz Anhebung 1. Schritt Fortführung	25%	0%	FL16
FL16	Prozentsatz Anhebung 2. Schritt Fortführung	50%	FL15	FL17
FL17	Prozentsatz Anhebung 3. Schritt Fortführung	75%	FL16	FL18
FL18	Prozentsatz Anhebung 4. Schritt Fortführung	100%	FL17	100
FL19	Prozentsatz Anhebung 5. Schritt Fortführung	----	FL18	FL20
FL20	Prozentsatz Anhebung 6. Schritt Fortführung	----	FL19	FL21
FL21	Prozentsatz Anhebung 7. Schritt Fortführung	----	FL20	FL22
FL22	Prozentsatz Anhebung 8. Schritt Fortführung	----	FL21	FL23
FL23	Prozentsatz Anhebung 9. Schritt Fortführung	----	FL22	FL24
FL24	Prozentsatz Anhebung 10. Schritt Fortführung	----	FL23	100%
ANMERKUNG: Die Parameter von FL15 bis FL24 werden angezeigt in Abhängigkeit von der Anzahl der mit dem Parameter FL14 ausgewählten Einstellschritte. Auch der Defaultwert der Parameter ändert sich in entsprechender Weise, so dass sich als Default eine lineare prozentuale Anhebung ergibt. Beispiel mit 4 Einstellschritten: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Beispiel mit 7 Einstellschritten: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL25	Anzahl Einstellschritte Widerstände in Gärungsphase	4	1	10
FL26	Prozentsatz Anhebung 1. Schritt Gärung	25%	0%	FL27
FL27	Prozentsatz Anhebung 2. Schritt Gärung	50%	FL26	FL28
FL28	Prozentsatz Anhebung 3. Schritt Gärung	75%	FL27	FL29
FL29	Prozentsatz Anhebung 4. Schritt Gärung	100%	FL28	100
FL30	Prozentsatz Anhebung 5. Schritt Gärung	----	FL29	FL31
FL31	Prozentsatz Anhebung 6. Schritt Gärung	----	FL30	FL32

BENUTZUNG - SPEZIALFUNKTIONEN

Label	Sollwert Gärunterbrechung	Default	MIN	MAX
FL32	Prozentsatz Anhebung 7. Schritt Gärung	----	FL31	FL33
FL33	Prozentsatz Anhebung 8. Schritt Gärung	----	FL32	FL34
FL34	Prozentsatz Anhebung 9. Schritt Gärung	----	FL33	FL35
FL35	Prozentsatz Anhebung 10. Schritt Gärung	----	FL34	100%
ANMERKUNG: Die Parameter von FL15 bis FL24 werden angezeigt in Abhängigkeit von der Anzahl der mit dem Parameter FL14 ausgewählten Einstellschritte. Auch der Defaultwert der Parameter ändert sich in entsprechender Weise, so dass sich als Default eine lineare prozentuale Anhebung ergibt. Beispiel mit 4 Einstellschritten: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Beispiel mit 7 Einstellschritten: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL36	Modalität der Feuchtigkeitssteuerung: 0 = mit Feuchtigkeitsfühler 1 = bei Zeitzyklen auf Grundlage des eingestellten Prozentsatzes	1	0	1
FL37	Min. Temperatur in Zelle, unter der die Kontrolle Befeuchtung/Entfeuchtung gesperrt wird	10°C	-99°C	45°C
FL38	Zykluszeit für Einschaltung des Entfeuchters (wenn FL36= 1)	60 Sek	1 Sek	600 Sek
FL39	Zeit Einschaltung Entfeuchter innerhalb der Zykluszeit FL38 zur Erzeugung von 100% Feuchtigkeit in der Zelle (wenn FL36= 1)	30 Sek	1 Sek	600 Sek
FL40	Aktivierung Kontrolle Befeuchtung/Entfeuchtung während der Phasen Blockierung und Konservierung	0	0	1
FL41	Differenzial Entfeuchtung	5 %rH	1 %rH	100 %rH
FL42	Wert Neutralbereich Entfeuchtung	2 %rH	0 %rH	100 %rH
FL43	Dauer Entfeuchtungsversuch mit Magnetventil pump-down	10 Sek	0 Sek	255 Sek
FL44	Differenzial Befeuchtung	5 %rH	1 %rH	100 %rH
FL45	Wert Neutralbereich Befeuchtung	2 %rH	0 %rH	100 %rH
FL46	Wert Proportionalband Befeuchtung	10 %rH	0 %rH	50 %rH
FL47	Zykluszeit für proportionale Regelung Befeuchtung	30 Sek	0 Sek	255 Sek
FL48	Zeitbasen für Zykluszeit proportionale Regelung Befeuchtung: 0 = Sekunden; 1 = Minuten	0	0	1
FL49	Erzwungene Einschaltung des Kompressors bei Beginn Fortführung und Gärung	0min	0min	240min
FL50	Reserviert	0		
FL51	Reserviert	10		
FL52	Reserviert	20		
FL53	Reserviert	30		
Label	Sollwert Langzeitgaren	Default	MIN	MAX
CL01	Sollwert Temperatur Garkammer Fleisch Phase1	80°C	20°C	85°C
CL02	Sollwert Zeit Garen Fleisch Phase1	120 min	-1 (INF)	900 min
CL03	Sollwert Fühler Garen Fleisch Phase1	45°C	0°C	85°C
CL04	Sollwert Gebläse Garen Fleisch Phase1	2	0	5
CL05	Sollwert Feuchtigkeit Garen Fleisch Phase1	1	0	5
CL06	Sollwert Temperatur Garkammer Fisch Phase1	85°C	20°C	85°C
CL07	Sollwert Zeit Garen Fisch Phase1	90 min	-1 (INF)	900 min
CL08	Sollwert Fühler Garen Fisch Phase1	40°C	0°C	85°C
CL09	Sollwert Gebläse Garen Fisch Phase1	2	0	5
CL10	Sollwert Feuchtigkeit Garen Fisch Phase1	1	0	5
CL11	Sollwert Temperatur Garkammer Konditorei Phase1	45°C	20°C	85°C
CL12	Sollwert Zeit Garen Konditorei Phase1	120 min	-1 (INF)	900 min
CL13	Sollwert Fühler Garen Konditorei Phase1	42°C	0°C	85°C
CL14	Sollwert Gebläse Garen Konditorei Phase1	2	0	5
CL15	Sollwert Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase1	0	0	5
CL16	Sollwert Temperatur Garkammer Fleisch Phase2	80°C	20°C	85°C
CL17	Sollwert Zeit Garen Fleisch Phase2	120 min	-1 (INF)	900 min
CL18	Sollwert Fühler Garen Fleisch Phase2	70°C	0°C	85°C

Label	Sollwert Langzeitgaren	Default	MIN	MAX
CL19	Sollwert Gebläse Garen Fleisch Phase2	2	0	5
CL20	Sollwert Feuchtigkeit Garen Fleisch Phase2	1	0	5
CL21	Sollwert Temperatur Garkammer Fisch Phase2	80°C	20°C	85°C
CL22	Sollwert Zeit Garen Fisch Phase2	90 min	-1 (INF)	900 min
CL23	Sollwert Fühler Garen Fisch Phase2	68°C	0°C	85°C
CL24	Sollwert Gebläse Garen Fisch Phase2	2	0	5
CL25	Sollwert Feuchtigkeit Garen Fisch Phase2	1	0	5
CL26	Sollwert Temperatur Garkammer Konditorei Phase2	45°C	20°C	85°C
CL27	Sollwert Zeit Garen Konditorei Phase2	0min	-1 (INF)	900 min
CL28	Sollwert Fühler Garen Konditorei Phase2	42°C	0°C	85°C
CL29	Sollwert Gebläse Garen Konditorei Phase2	2	0	5
CL30	Sollwert Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2	0	0	5
CL31	Sollwert Kammer bei Konservierung	42°C	20°C	85°C
CL32	Sollwert Gebläse bei Konservierung	2	0	5
CL33	Sollwert Feuchtigkeit bei Konservierung	0	0	5
CL34	Periode Aktivierung Widerstand in Proportionalband (Conf120)	0 Sek	0 Sek	600 Sek

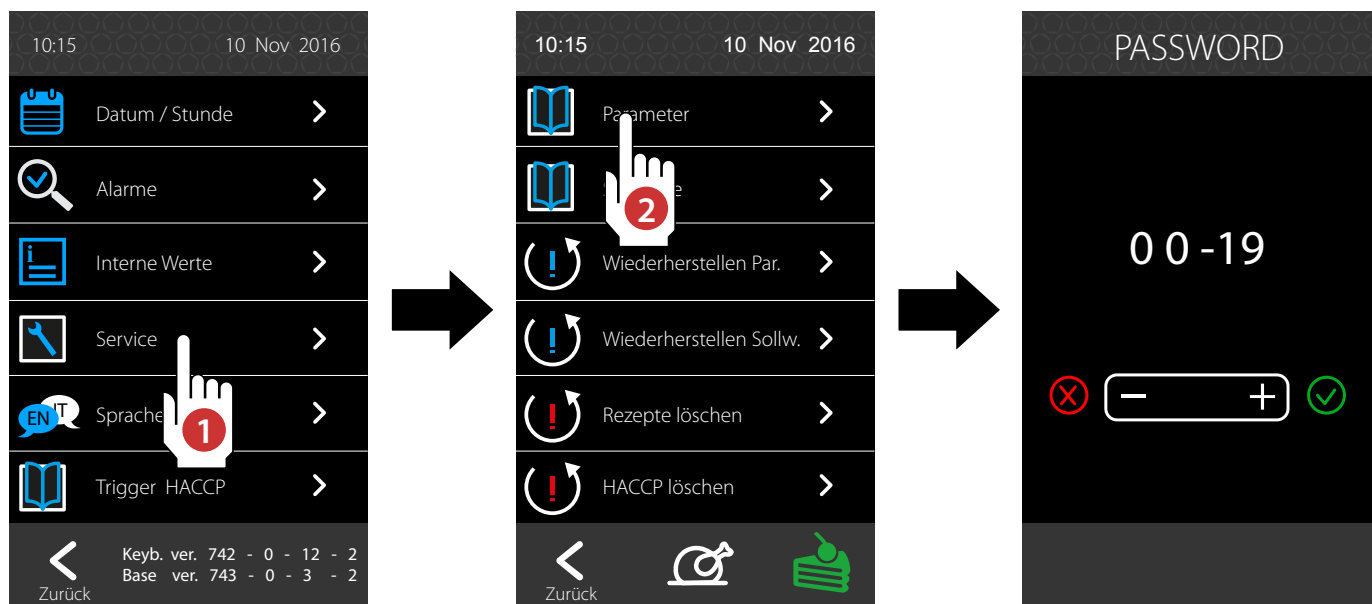
Label	SetPoint Trocknen	Default	MIN	MAX
As01	Trockendauer SOFT	40 min	1	10
As02	Trockendauer HARD	80 min	0°C	85°C
As03	Hysterese für Abtaumagnetventil	0°C	0°C	85°C
As04	Hysterese Heizbetrieb	0°C	0 Sek	999 Sek
As05	Setpoint Zelle in Trocknung	5	0	5
As06	Nicht verwendet	70	-60°C	85°C

Label	Setpoint kurze Gärung	Default	MIN	MAX
Lb01	Setpoint Heizbetrieb Gärung	26°C	0°C	45°C
Lb02	Gärungsdauer	120 min	0 min	900 min
Lb03	Set Feuchtigkeit bei Gärung	4	0	5
Lb04	Set Gebläse bei Konservierung	2	1	5
Lb05	Setpoint Heizbetrieb Konservierung	10°C	0°C	45°C
Lb06	Set Feuchtigkeit bei Konservierung	4	0	5
Lb07	Set Gebläse bei Konservierung	2	1	5

Label	Setpoint Standardtrocknen	Default	MIN	MAX
Av01	Anzahl Trockenzyklen	4	1	10
Av02	Setpoint Heizbetrieb	45°C	0°C	85°C
Av03	Setpoint Kühlbetrieb	15°C	0°C	85°C
Av04	Pausenzeit	120 Sek	0 Sek	999 Sek
Av05	Set Gebläse bei Trocknen	5	1	5
Av06	Set Verdampfer: darunter schaltet sich der Kompressor au	0°C	-60°C	85°C

PARAMETER

Wählen Sie im Menü **Einstellungen Service** und dann **Sollwert**, geben Sie 00-19 als Passwort und öffnen Sie das Menü Einstellungen.



Label	Konfigurierung der Maschine	Default	MIN	MAX
Conf00	Hysterese für Rückstellung Alarm Temperatur	2°C	0°C	10°C
Conf01	Alarmschwelle hohe Temperatur bei Kühl-Konservierung, bezogen auf Sollwert KONS	7°C	0°C	50°C
Conf02	Alarmschwelle niedrige Temperatur bei Kühl-Konservierung	0°C	-10°C	0°C
Conf03	Alarmschwelle hohe Temperatur bei Tiefkühl-Konservierung, bezogen auf Sollwert KONS	6°C	0°C	50°C
Conf04	Alarmschwelle niedrige Temperatur bei Tiefkühl-Konservierung, bezogen auf Sollwert KONS	-10°C	-50°C	0°C
Conf05	Verzögerung Alarm Temperatur von Beginn Konservierung oder Defrost	60min	0min	300min
Conf06	Verzögerung Alarm Temperatur	30min	0min	300min
Conf07	Max. Dauer BlackOut	2min	0min	300min
Conf08	TimeOut Tastatursperre	180 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf09	0: Celsius; 1: Fahrenheit	0	0	1
Conf10	Offset Fühler Zelle	0°C	-10°C	10°C
Conf11	Offset Fühler Verdampfer	0°C	-10°C	10°C
Conf12	Offset Fühler Kondensator	0°C	-10°C	10°C
Conf13	Offset Kerntemperaturfühler 1	0°C	-10°C	10°C
Conf14	Offset Kerntemperaturfühler 2	0°C	-10°C	10°C
Conf15	Offset Kerntemperaturfühler 3	0°C	-10°C	10°C
Conf16	Offset Kerntemperaturfühler 4	0°C	-10°C	10°C
Conf17	Polarität Tür offen 0: DI geschlossen = Tür geschlossen 1: DI geschlossen = Tür offen	0	0	1
Conf18	Verzögerung Alarm Tür offen	2 min	0 min	60 min
Conf19	Aktivierung Buzzer (0 deaktiviert; 1 aktiviert)	1	0	1
Conf20	Dauer Buzzer bei Ende Zyklus Schockfrost	10 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf21	Dauer Buzzer bei Alarm	1 min	0 min	90 min
Conf22	Aktivierung Erkennung Kerntemperaturfühler (0 deaktiviert; 1 aktiviert)	0	0	1
Conf23	Nur Schockkühlzyklen: 0 = positive und negative Zyklen 1 = nur positive Zyklen	0	0	1

Label	Konfigurierung der Maschine	Default	MIN	MAX
Conf24	Zeit Erfassung Alarm HP	5 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf25	Polarität digitaler Hochdruckeingang 0: DI Offen = Alarm HP aktiv 1: DI geschlossen = Alarm HP aktiv	0	0	1
Conf26	Durch die Aktivierung des Hochdruckeingangs erzeugte Wirkung: 0=keine Wirkung 1= Alarm, der Kompressor und das Gebläse des Verdampfers werden ausgeschaltet und das Gebläse des Kondensators wird eingeschaltet	1	0	1
Conf27	Zeit Erfassung Alarm LP	5 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf28	Polarität digitaler Niederdruckeingang 0: DI Offen = Alarm LP aktiv 1: DI geschlossen = Alarm LP aktiv	0	0	1
Conf29	Durch die Aktivierung des Niederdruckeingangs erzeugte Wirkung: 0=keine Wirkung 1= Alarm Niederdruck: der Kompressor, die Heizung und das Gebläse des Verdampfers werden ausgeschaltet. 2= Steuerung Pumpdown und Alarm: In der Phase der Abschaltung der Kühlanlage schaltet der Eingang den Ausgang des Kompressors aus; wenn der Eingang bei Ende der Pumpdown-Zeit nicht eingegriffen hat, den Kompressor ausschalten und einen Alarm anzeigen. 3= Thermischer Alarm Kompressor: Der Kompressor und die Gebläse der Widerstände werden ausgeschaltet.	3	0	3
Conf30	Zeit Erfassung Alarm Thermostat	5 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf31	Polarität Digitaleingang Thermostat 0: DI Offen = Alarm Thermostat aktiv 1: DI geschlossen = Alarm Thermostat aktiv	0	0	1
Conf32	Durch die Aktivierung des Thermostateingangs erzeugte Wirkung: 0=keine Wirkung 1= Alarm: Der Kompressor und die Gebläse der Widerstände werden ausgeschaltet.	1	0	1
Conf33	Sollwert Einschaltung Widerstand Tür	10°C	-10°C	20°C
Conf34	Dauer Sterilisierung UVC	15 min	0 min	999 min
Conf35	Min. Temperatur für Beginn Sterilisierung	15°C	0°C	100°C
Conf36	Temperatur, unter der die Heizung Kerntemperaturfühler beginnen kann	-5°C	-50°C	50°C
Conf37	Dauer Heizung Kerntemperaturfühler	90 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf38	Temperatur Ende Heizung Kerntemperaturfühler	30°C	0°C	100°C
Conf39	Hysterese Einschaltung/Ausschaltung des Kompressors	1°C	0°C	20°C
Conf40	Min. Zeit Abschaltung des Kompressors	2 min	0 min	30 min
Conf41	Min. Zeit Einschaltung des Kompressors	0 Sek	0 Sek	300 Sek
Conf42	Min. Zeit zwischen zwei Einschaltungen des Kompressors	0 min	0 min	30 min
Conf43	Reserviert	0		
Conf44	Delta Sollwert Kontrolle Kerntemperaturfühler bei Fehler Fühler Zelle	-2°C	-10°C	10°C
Conf45	Min. Temperatur des Kerntemperaturfühlers für Beginn Schockfrost	90°C	0°C	90°C
Conf46	Dauer Test Einschaltung Kerntemperaturfühler	3 min	1 min	240 min
Conf47	Gebläse ON bei Kompressor aus bei Konservierung	30 Sek	0 Sek	999 Sek
Conf48	Gebläse OFF bei Kompressor aus bei Konservierung	120 Sek	0 Sek	999 Sek
Conf49	Differenz Temperatur im Kern bei Test Einschaltung Kerntemperaturfühler	4°C	0	10°C
Conf50	Differenz Temperatur zwischen Zelle und Kern bei Test Einschaltung Kerntemperaturfühler	5°C	0	10°C
Conf51	Adresse des Instruments	1	1	247
Conf52	Verwaltung der seriellen Schnittstelle: 0=nicht verwendet; 1= ModBus	1	0	1
Conf53	Baudrate: 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200	2	0	3

BENUTZUNG - SPEZIALFUNKTIONEN

Label	Konfigurierung der Maschine	Default (*) 201-202	MIN	MAX
Conf54	Parität: 0 = keine Parität; 1 = ungerade; 2 = gerade	2	0	2
Conf55	Samplingzeit	10 min	1 min	60 min
Conf56	Durch ein Auftauen bei Beginn des Schockfrostens durch 0 = Nein; 1 = Ja	0	0	1
Conf57	Temperatur ende Auftauen	15°C	-10°C	30°C
Conf58	Max. Dauer eines Defrost	15 min	1 min	90 min
Conf59	Intervall zwischen zwei Auftauvorgängen bei Konservierung (0=ausgeschlossen)	8 Stunden	0 Stunden	18 Stunden
Conf60	Auftautyp: 0= Luft; 1= heißes Gas; 2= elektrisch	1	0	2
Conf61	Abtropfzeit	1 min	0 min	90 min
Conf62	Verzögerung Aktivierung Kompressor bei Auftauen mit heißem Gas	0 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf63	Temperatur, unter der ein Auftauvorgang beginnen kann	3°C	-10°C	30°C
Conf64	Delta Temperatur Anhalten Gebläse nach einem Auftauvorgang	5°C	0°C	10°C
Conf65	Zeit Komp. ON bei pos. Zyklen bei defektem Fühler Kammer	3 min	0 min	60 min
Conf66	Zeit Komp. OFF bei pos. Zyklen bei defektem Fühler Kammer	7 min	0 min	60 min
Conf67	Zeit Komp. ON bei neg. Zyklen bei defektem Fühler Kammer	8 min	0 min	60 min
Conf68	Zeit Komp. OFF bei neg. Zyklen bei defektem Fühler Kammer	2 min	0 min	60 min
Conf69	Verzögerung Einschaltung Kompressor von Power-On	2 min	0 min	30 min
Conf70	Min. vom Bediener einstellbare Geschwindigkeit	1	0	5
Conf71	Max. vom Bediener einstellbare Geschwindigkeit	5	0	5
Conf72	Anlaufgeschwindigkeit Gebläse PWM	80%	0%	100%
Conf73	Anlaufzeit Gebläse PWM	5 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf74	Initialer Splash	1	0	10
Conf75	Maschinentyp: 0=Gastronomie; 1=Konditorei	0	0	1
Conf76	Min. linearisierte Geschwindigkeit Gebläse PWM	10% (15%)	0%	100%
Conf77	Max. linearisierte Geschwindigkeit Gebläse PWM	60% (30%)	0%	100%
Conf78	Sollwert Temperatur Aktivierung Regelung Gebläse Verdampfer	25°C	-50°C	50°C
Conf79	Reserviert	0		
Conf80	Temperatur des Kondensators, über der der Alarm Kondensator überhitzt ausgelöst wird	80°C	0°C	200°C
Conf81	Temperatur des Kondensators, über der der Alarm Kompressor blockiert ausgelöst wird	90°C	0°C	200°C
Conf82	Verzögerung Alarm Kompressor blockiert	1 min	0 min	15 min
Conf83	Verzögerung Abschaltung Kompressor (Pumpdown)	10 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf84	Verzögerung Einschaltung Solenoid (Pumpdown)	60 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf85	Reserviert	0		
Conf86	Funktionsweise Gebläse bei Auftauen: 0=Parallel zum Kompressor/Widerstände; 1=immer ON	1	0	1
Conf87	Aktivierung Fühler Verdampfer: 0 = nein; 1 = ja	1	0	1
Conf88	Aktivierung Fühler Kondensator: 0 = nein; 1 = ja	0	0	1
Conf89	Dauer der Unterbrechung der Stromversorgung während eines oberen Zyklusses, bei dem ein Zyklus abgebrochen wird	15min	0min	60min
Conf90	Verhalten des Geräts bei Wiederherstellung der Stromversorgung 0 = der Zyklus wird abgebrochen 1 = der Zyklus wird fortgesetzt 2 = der Zyklus wird fortgesetzt, wenn die Dauer der Unterbrechung kürzer als der Parameter Conf89 war	1	0	2
Conf91	Reserviert	1		
Conf92	Geschwindigkeit Gebläse des Verdampfers während der Entfeuchtung	2	0	5
Conf93	Verzögerung Abschaltung Gebläse des Verdampfers ab Abschaltung Kompressor/Heizwiderstand (nur gültig bei paralleler Betriebsweise)	0 Sek	0 Sek	240 Sek
Conf94	Zykluszeit für die Einschaltung der Gebläse des Verdampfers (gültig, wenn die Gebläse abgeschaltet werden müssen)	60 Sek	0 Sek	600 Sek

Label	Konfigurierung der Maschine	Default	MIN	MAX
Conf95	Zeit Einschaltung Gebläse des Verdampfers innerhalb der Zykluszeit Conf94	60 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf96	Lüftung Verdampfer: 0=Inverter; 1=PWM	1	0	1
Conf97	Verzögerung Gebläse des Verdampfers ab Schließung der Tür	3 Sek	0 Sek	240 Sek
Conf98	Geschwindigkeit 1 Gebläse PWM	500 rpm	400 rpm	600 rpm
Conf99	Geschwindigkeit 2 Gebläse PWM	700 rpm	600 rpm	800 rpm
Conf100	Geschwindigkeit 3 Gebläse PWM	900 rpm	800 rpm	1000 rpm
Conf101	Geschwindigkeit 4 Gebläse PWM	1100 rpm	1000 rpm	1200 rpm
Conf102	Geschwindigkeit 5 Gebläse PWM	1300 rpm	1200 rpm	1400 rpm
Conf103	Geschwindigkeit 1 Gebläse PWM	20%	0%	100%
Conf104	Geschwindigkeit 2 Gebläse PWM	40%	0%	100%
Conf105	Geschwindigkeit 3 Gebläse PWM	60%	0%	100%
Conf106	Geschwindigkeit 4 Gebläse PWM	80%	0%	100%
Conf107	Geschwindigkeit 5 Gebläse PWM	100%	0%	100%
Conf108	Sterilisierung: 0=Sterilox; 1=UVC	0	0	1
Conf109	Hysterese Aktivierung der Kondensatorgebläse	2°C	0°C	20°C
Conf110	Sollwerte Aktivierung der Kondensatorgebläse	15°C	-50°C	50°C
Conf111	Kondensatorgebläse während eines Auftauvorgangs 0 = Gebläse OFF; 1 = Gebläse ON	0	0	1
Conf112	Verzögerung Abschaltung Kondensatorgebläse ab Abschaltung des Kompressors (nur gültig bei deaktiviertem Fühler Kondensator)	30 Sek	0 Sek	300 Sek
Conf113	Dauer Sterilisierung mit Sterilox	30 min	0 min	999 min
Conf114	Funktionsweise Gebläse in Phase Sperren: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf115	Funktionsweise Gebläse in Phase Konservierung: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf116	Funktionsweise Gebläse in Phase Fortführung: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf117	Funktionsweise Gebläse in Phase Gärung: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf118	Funktionsweise Gebläse in Phase Verzögerung Ofeneingabe: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf119	Wirkung Tür: 0=keine Wirkung; 1= schaltet Gebläse Verdampfer, Kompressor und Widerstände aus. Heizung; 2= schaltet Gebläse Verdampfer und Widerstände aus. Heizung;	2	0	2
Conf120	Proportionalband der Heizung bei Garung	1°C	0°C	20°C
Conf121	Zykluszeit bei Befeuchtung während der Garung	2 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf122	Zykluszeit bei Befeuchtung während der Garung	15min	0min	999min
Conf123	Verzögerung Aktivierung Befeuchtung bei Start Garung	1min	0min	99min
Conf124	Zykluszeit bei Befeuchtung während des Auftauens	2 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf125	Zykluszeit bei Befeuchtung während des Auftauens	15min	0min	999min
Conf126	Verzögerung Aktivierung Befeuchtung bei Start Auftauen	90min	0min	99min
Conf127	Zykluszeit bei Befeuchtung während der Gärunterbrechung	2 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf128	Zykluszeit bei Befeuchtung während der Gärunterbrechung	15min	0min	999min
Conf129	Verzögerung Aktivierung Befeuchtung bei Start Gärunterbrechung	0min	0min	99min
Conf130	Sollwert Dauerzyklus	0°C	-50°C	85°C
Conf131	Sollwert Gebläse Dauerzyklus	5	0	5
Conf132	Sprühzeit Befeuchtung Gärung	2 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf133	Zykluszeit bei Befeuchtung Gärung	15 min	0 min	999 min
Conf134	Verzögerung Befeuchtung während Gärung	1 min	0 min	99 min
Conf135	Totbereich Kompressor bei langsamen Garzyklen	3°C	0°C	20°C



VOR DER DURCHFÜHRUNG ALLE WARTUNGSEINGRIFFE MUSS DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTS UNTERBROCHEN WERDEN; BENUTZEN SIE AUSSERDEM GEEIGNETE PERSÖNLICHE SCHUTZAUSSTATTUNGEN (Z. B. HANDSCHUHE USW.).



DER BENUTZER DARF AUSSCHLISSLICH ORDENTLICHE WARTUNGSARBEITEN (REINIGUNGSARBEITEN) AUSFÜHREN. BITTE WENDEN SIE SICH FÜR AUSSERORDENTLICHE WARTUNGSARBEITEN AN DEN VERTRAGSKUNDENDIENST UND BEANTRAGEN SIE EINEN EINGRIFF EINES TECHNIKERS.



DER GEWÄHRLEISTUNGSANSPRUCH VERFÄLLT IM FALL VON SCHÄDEN, DIE AUF UNTERLASSENE ODER FALSCH E WARTUNG ZURÜCKZUFÜHREN SIND (Z. B. VERWENDUNG UNGEEIGNETER REINIGUNGSMITTEL).

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen dürfen NICHT verwendet werden:

- Scheuernde Reinigungsmittel in Pulverform;
- Aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.). Achtung! Verwenden Sie diese Substanzen auch nicht zur Reinigung des Bodenbelags unter dem Gerät;
- Scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Hochdruckreiniger.

Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die bleche und die Kammer mit einem mit warmer Seifenlaufe angefeuchtetem Tuch; anschließend nachspülen und abtrocknen. Lassen Sie das Gerät zur Entfernung von Verarbeitungsrückständen ca. 30 Minuten im Leerlauf laufen und wählen Sie die Funktion **Langzeitgaren**.

Reinigung der externen Stahlflächen

Warten Sie die Abkühlung ab, wenn die Funktion **Langzeitgaren** verwendet worden ist; verwenden Sie anschließend ein mit warmer Seifenlauge getränktes Tuch oder spezifische Produkte für Stahl. Anschließend nachspülen und abtrocknen.

Reinigung der Kammer des Geräts

Reinigen Sie die Kammer des Geräts täglich, um die hohen Hygiene- und Leistungsniveaus des Geräts aufrecht zu erhalten. Fettpartikel und Lebensmittelreste könnte sich außerdem entzünde, wenn die Funktion **Langzeitgaren** benutzt wird, und so zu Gefahren für Personen und das Gerät selbst führen.

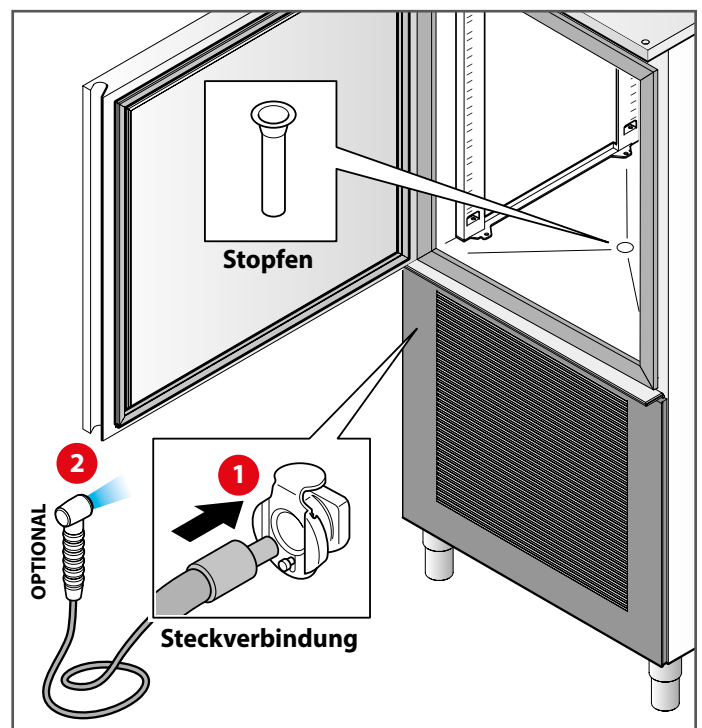
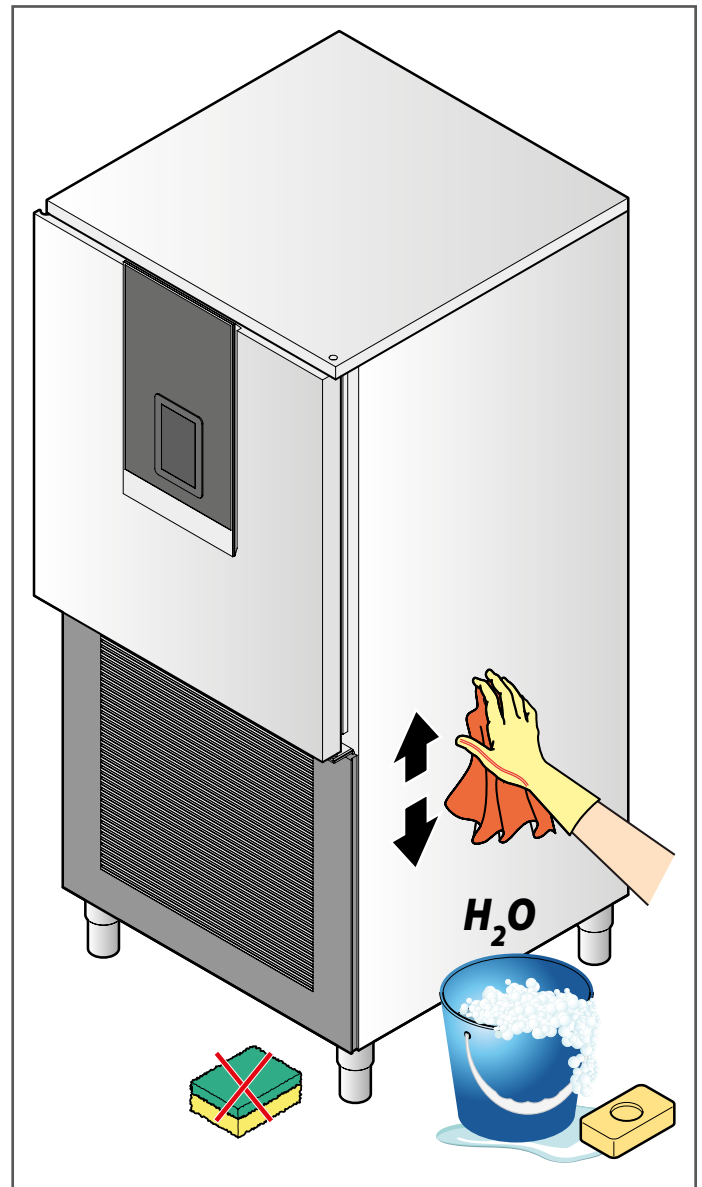
Die Reinigung wird immer bei kalter Kammer mit einem mit warmer Seifenlaufe angefeuchtetem Tuch vorgenommen; anschließend nachspülen und abtrocknen.

Es ist möglich, das Innere der Kammer mit der entsprechenden Handdusche zu reinigen und nachzuspülen, die separat erworben werden kann; schließen Sie an den aus dem Frontpanel vorstehenden Anschluss unter der Tür an (siehe nebenstehende Abbildung). Das Reinigungswasser fließt nach dem Entfernen des Stopfens im Inneren der Kammer in das Auffanggefäß, das sich am Boden des Geräts befindet, oder direkt in einem Abfluss mit Siphon, falls vorhanden. Drücken Sie zum Abnehmen der Handdusche die Metalltaste des Anschlusses am Panel; beide Anschlüsse weisen ein Rückschlagventil auf. Lassen Sie die Handdusche während des Betriebs nicht im Inneren des Geräts, um Beschädigungen desselben zu vermeiden.

Nach Abschluss der Reinigung kann das Innere durch Ausführen des Trocknungszyklusses getrocknet werden.



Konsultieren Sie zu weitergehenden Informationen zur Benutzung der Funktion **Trocknen** Seite 60.



Touchscreen

Warten Sie nach der Benutzung der Funktion **Langzeitgaren** die Abkühlung des Geräts ab; verwendet Sie anschließend ein mit einem Spezialprodukt für Glas angefeuchtetes Tuch und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. Sprühen Sie nicht zu viel Produkt auf, um Infiltrationen zu vermeiden, die das Display beschädigen könnten.

Reinigung der Schlitze

Halten Sie die Schlitze durch häufige Reinigung mit einem Staubsauger oder einem Pinsel frei von Verkrustungen und Staub. Einmal pro Woche sollte das frontale Panel unter Befolgung der Anweisungen der Abbildung entfernt werden, um den Filter mit warmer Seifenlauge zu reinigen. Wenden Sie sich für die Ersatzteile an den Hersteller, falls er ausgewechselt werden muss.

Nichtbenutzungszeiten

Unterbrechen Sie während längerer Nichtbenutzung die Stromversorgung und die Wasserzufuhr. Schützen Sie die externen Bauteile aus Stahl des Geräts, indem Sie sie mit einem Öl oder Vaseline angefeuchtetem Tuch abreiben.

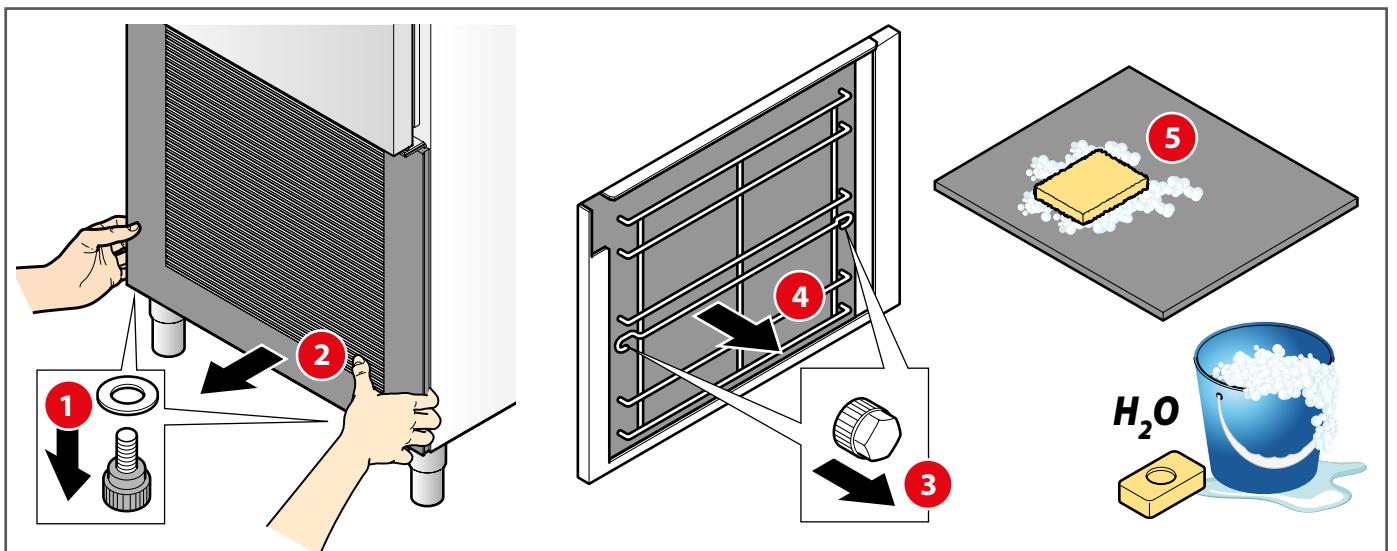
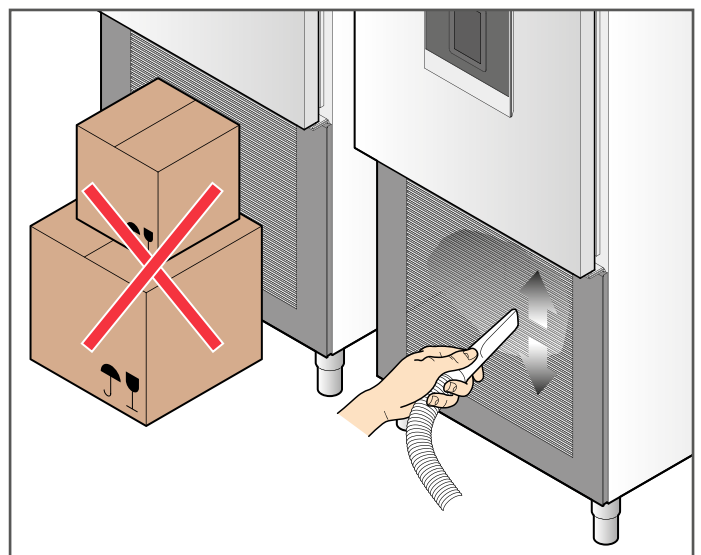
Lassen Sie die Tür angelehnt, damit die Luft zirkulieren kann.

Gehen Sie vor der erneuten Benutzung wie folgt vor:

- nehmen Sie eine sorgfältige Reinigung des Geräts und der Zubehörteile vor;
- schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung und die Wasserzufuhr an;
- unterziehen Sie das Gerät vor der erneuten Benutzung einer Kontrolle;
- nehmen Sie das Gerät mit einer niedrigen Temperatur für zumindest 60 Minuten ohne Lebensmittel in Betrieb.



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät im perfektem Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zumindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.



WARTUNG

POST-SALES-KUNDENDIENST

Falls das Gerät nicht funktioniert oder falls funktionelle oder strukturelle Veränderungen festgestellt werden:

- Unterbrechen Sie die Stromversorgung und die Wasserzufuhr;
- Konsultieren Sie die folgende Tabelle und überprüfen Sie die vorgeschlagenen Lösungen;

Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst des Herstellers, falls in der Tabelle keine Lösung enthalten ist; dabei müssen angegeben werden:

- die Natur des Defekts;
- die Artikelnummer und die Seriennummer des Geräts, die auf dem Typenschild angegeben werden.

Verlangen Sie für die Reparatur originalersatzteile: Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls Ersatzteile von Drittanbietern verwendet werden.



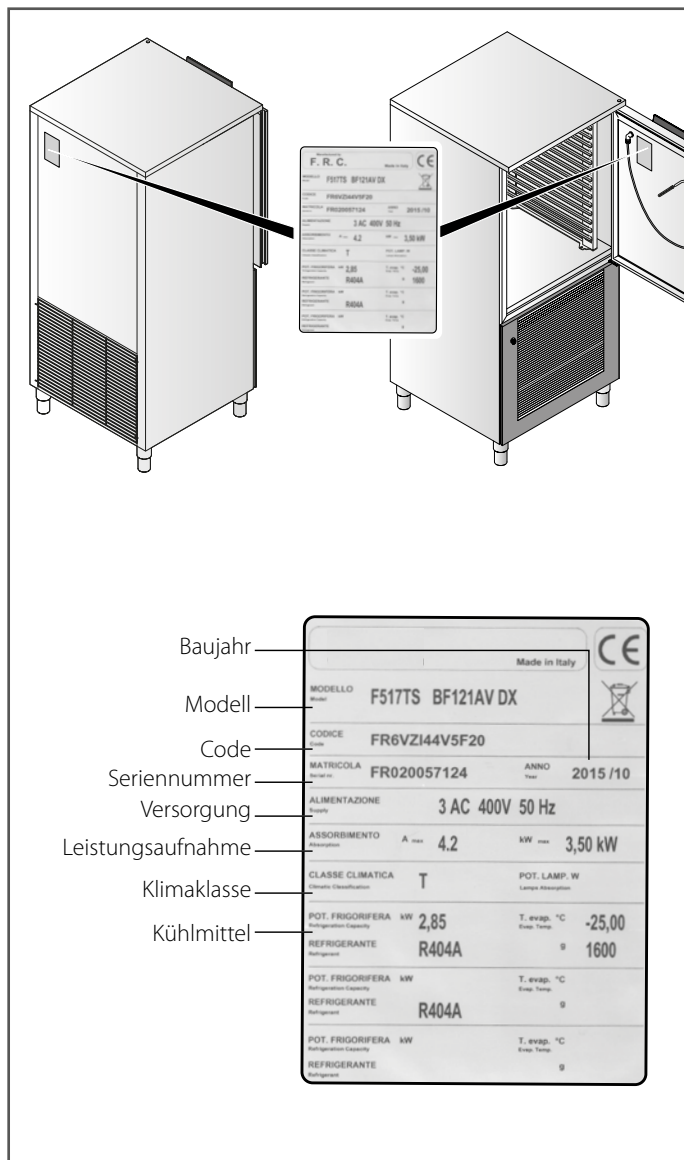
Um sicherzustellen, dass sich das Gerät im perfektem Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zumindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.

Daten des Herstellers:

F.R.C.

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

Tel. +39.0434.635411 - Fax. +39.0434.635414

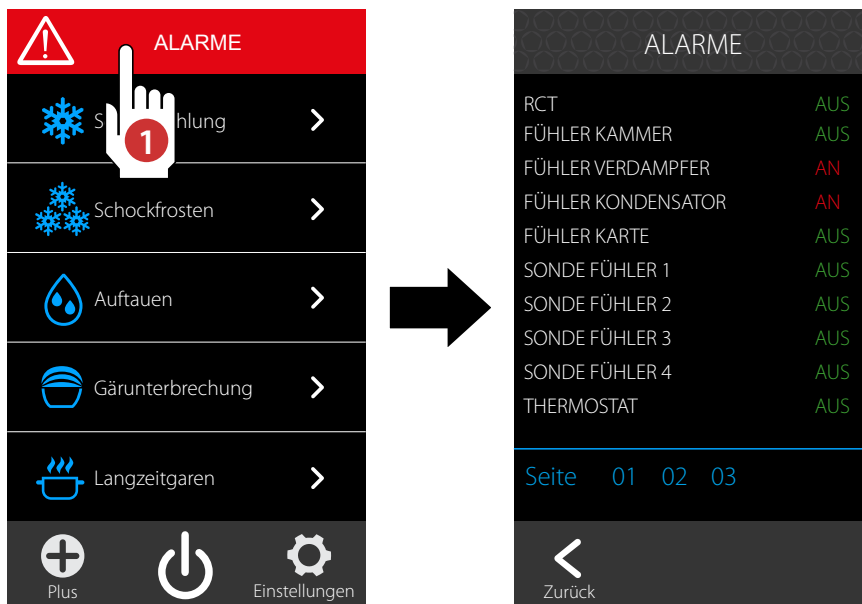


Typ des Problems	Vor der Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst überprüfen, ob...
das Gerät vollständig ausgeschaltet ist.	- ...elektrische Spannung in der Anlage vorhanden ist und der Netzstecker nicht herausgezogen worden ist.
Das Gerät kühlt nicht ausreichend	- ...kein Einfluss durch eine externe Wärmequelle vorhanden ist; - ...die Türen perfekt geschlossen sind; - ...der Filter des Kondensators verstopft ist; - ...die frontalen Lüftungsöffnungen von Gegenständen oder Stab verstopft sind; - ...die Lebensmittel im Inneren der Zelle gut verteilt sind und die Zirkulation der Luft im Inneren der Zelle nicht beeinträchtigen; - ...das Gerät nicht mit Lebensmitteln überladen ist (halten Sie die Anweisungen zur Beladung des Geräts in Ihrem Besitz ein).
Das Gerät ist sehr laut	- ...keine Kontakte zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen oder Maschinen vorhanden sind; - ...das Gerät perfekt nivelliert ist; - ...die sichtbaren Schrauben gut festgezogen sind.



Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren; dies können zu schweren Schäden für Personen, Tiere und Gegenstände führen und führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruchs. Fordern Sie einen Eingriff des Vertragskundendienstes des Herstellers an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Aktive Alarme werden im oberen Teil des Display angezeigt, der rot wird.



Beim Berühren der Anzeige Alarm wird die Beschreibung des Alarm-typs detailliert angezeigt.

Alarm Fühler Kammer (Kundendienst kontaktieren)

Ein Defekt des Fühlers führt zum Alarm des Fühlers der Kammer; der Buzzer und das Alarmrelais werden aktiviert. Der Alarm wird im oberen Teil des Displays angezeigt. Der Buzzer ertönt: Er kann stummgeschaltet werden, indem das Display berührt wird; am Ende des Defekts wird der Alarm automatisch zurückgestellt und das Alarmrelais wird deaktiviert.

Wenn der Fühler Kammer defekt ist, ist es dennoch möglich, ein Programm zu beginnen oder fortzusetzen:

- **Schockfrost nach Zeit** (die Steuerung des Kompressors erfolgt durch den Kernfühler).
- **Schockfrost nach Temperatur** noch nicht begonnen schaltet beim Start auf Zeit um.
- **Schockfrost nach Temperatur** läuft, schaltet auf Zeit um, wenn der Kernfühler nicht eingesetzt ist; die Steuerung des Kompressors erfolgt durch den Kernfühler statt durch den Fühler Zelle.
- **Schockfrost nach Temperatur** läuft mit eingeführtem Kernfühler, schaltet den Kompressor in Abhängigkeit von den eingestellten Zeiten ein und aus.

Alarm Fühler Verdampfer (Kundendienst kontaktieren)

Ein Defekt des Fühlers führt zu einem Alarm Defekt Fühler Verdampfer, der Alarm wird oben auf dem Display angezeigt, der Buzzer ertönt und kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden.

Am Ende des Defekts wird er Alarm automatisch zurückgestellt und deaktiviert.

Alarm hohe Temperatur während der Konservierung

Während der Phase der Kühl-Konservierung oder Tiefkühl-Konservierung wird der Alarm hohe Temperatur aktiviert, wenn die Temperatur für eine mit einem Parameter definierte Zeit über dem eingestellten Sollwert bleibt. Der Alarm wird oben angezeigt.

Der Buzzer ertönt und kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden; wenn die Temperatur unter die Alarmschwelle sinkt, wird der Alarm automatisch zurückgestellt und deaktiviert. Der Alarm wird in der Historie HACCP abgespeichert.

Alarm niedrige Temperatur während der Konservierung

Während der Phase der Kühl-Konservierung oder Tiefkühl-Konservierung wird der Alarm niedrige Temperatur aktiviert, wenn die Temperatur für eine mit einem Parameter definierte Zeit unter dem eingestellten Sollwert bleibt. Der Alarm wird oben angezeigt.

Der Buzzer ertönt und kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden; wenn die Temperatur über die Alarmschwelle steigt, wird der Alarm automatisch zurückgestellt und deaktiviert. Der Alarm wird in der Historie HACCP abgespeichert.

Alarm Kernfühler (Kundendienst kontaktieren)

Ein Defekt des Kernfühlers führt zu einem Alarm Defekt Kernfühler, wenn er in Stand-by ist oder wenn ein Zyklus Schockfrost nach Temperatur läuft (in diesem Fall schaltet der Zyklus automatisch auf Zeit um) oder während eines Garens mit Kernfühler (in diesem Fall endet das Garen). Der Alarm wird oben auf dem Display angezeigt; der Buzzer ertönt und kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden.

Am Ende des Defekts wird er Alarm automatisch zurückgestellt und deaktiviert. Beim Multipoint-Kernfühler wird der Alarm ausgelöst, wenn ein Sensor einen Fehler meldet.

Alarm Tür offen

Führt nach einer Verzögerung, die durch einen Parameter definiert wird, zum Alarm Tür offen, der Kompressor wird sofort angehalten

und der Alarm wird oben auf dem Display angezeigt; der Buzzer ertönt und kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden; beim Schließen der Tür endet der Alarm automatisch.

Alarm Hochdruckwächter (Kundendienst kontaktieren)

Wenn der Alarm Hochdruckwächter von der Karte erfasst wird, werden die laufenden Schockfrostdyklen sofort beendet. Der Kompressor und die Gebläse des Verdampfers werden sofort angehalten und der Alarm wird oben auf dem Display angezeigt.

Der Buzzer ertönt und kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden.

Bei Ende des Defekts wird der Alarm automatisch zurückgestellt.

Alarm Niederdruckwächter (nur bei Modellen, die damit ausgestattet sind) (Kundendienst kontaktieren)

Wenn der Alarm Niederdruckwächter von der Karte erfasst wird, werden die laufenden Schockfrostdyklen sofort beendet. Der Kompressor und die Gebläse des Verdampfers werden sofort angehalten und der Alarm wird oben auf dem Display angezeigt.

Der Buzzer ertönt und kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden.

Bei Ende des Defekts wird der Alarm automatisch zurückgestellt.

Thermischer Alarm Kompressor (nur bei Modellen, die damit ausgestattet sind) (Kundendienst kontaktieren)

Wenn der thermische Alarm Kompressor von der Karte erfasst wird, werden die laufenden Schockfrostdyklen sofort beendet.

Der Kompressor und die Gebläse des Verdampfers werden angehalten und der Alarm wird oben auf dem Display angezeigt.

Der Buzzer ertönt und kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden.

Bei Ende des Defekts wird der Alarm automatisch zurückgestellt.

Alarm Sicherheitsthermostat (Kundendienst kontaktieren)

Wenn der Alarm Thermostat von der Karte erfasst wird, werden die laufenden Schockfrostdyklen sofort beendet.

Der Kompressor, die Gebläse und die Heizwiderstände werden sofort abgeschaltet.

Der Alarm wird oben auf dem Display angezeigt.

Der Buzzer ertönt und kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden.

Bei Ende des Defekts wird der Alarm automatisch zurückgestellt.

Alarm Blackout

Bei einem Blackout während eines laufenden Zyklusses setzt die Maschine beim Wiedereinschalten die Phase fort, in der sie sich befand.

Die Toleranz der Schockfrostdyklen beträgt 10 Minuten.

Der Buzzer kann durch Berühren des Displays stummgeschaltet werden.



Das Abklemmen der Stromversorgung und der Wasserzufuhr muss durch qualifizierte Techniker erfolgen.

Falls vorhanden, müssen ordnungsgemäß entsorgt werden:

- Kühlgas;
 - in den Hydraulikkreisläufen vorhandenen Frostschutzmittel,
- Diese dürfen nicht in die Umwelt gelangen.

Gemäß den Bestimmungen von § 13 des ital. Gesetzes Nr. 49 des Jahres 2014 „Umsetzung der EU-Richtlinie RAEE 2012/19 zu elektrischen und elektronischen Altgeräten“



Das Kennzeichnung mit der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 in den Markt eingeführt wurde und, dass es nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden darf, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 80 % des Gewichts aus recycelbare Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.).

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

Bei der Entsorgung des Geräts muss darauf geachtet werden, dass negative Umweltauswirkungen vermieden werden und, dass die Ressourcen geschont werden, durch Anwendung des Prinzips „Wer verschmutzt, zahlt“ sowie durch Vorbeugung, Vorbereitung zur Wiederverwendung, Recycling und Verwertung.

Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts führt zur Anwendung der von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Sanktionen.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen RAEE-Geräte wie folgt entsorgt werden:

- durch Sammelstellen (auch Öko-Inseln oder Öko-Plattformen genannt)
- durch den Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird (Rücknahme „eins zu eins“);

Informationen zur Entsorgung in Ländern der europäischen Union

Die EU-Richtlinie zu Geräten (RAEE) wurde in jedem Land auf andere Weise umgesetzt und daher empfehlen wir Ihnen, sich für die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts an die zuständige lokale Behörde oder den Händler zu wenden.



Bis zur Entsorgung kann das Gerät auch im Freien provisorisch gelagert werden, vorausgesetzt, die elektrische Schaltung sowie der Kühl- und Wasserkreislauf sind unbeschädigt und verschlossen. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Türen nicht verschlossen werden können, um Einschließungen zu vermeiden.

Die gesetzlichen Umweltschutzbestimmungen im Land der Benutzung müssen in jedem Fall beachtet werden.

GARANTIE

Die Gewährleistungspflicht des Herstellers für Geräte und Bauteile aus seiner Produktion hat eine Dauer von einem Jahr ab dem Rechnungsdatum und sie besteht in der kostenlosen Lieferung von Bauteile, die nach seinem unanfechtbaren Urteil ausgetauscht werden müssen.

Der Hersteller wird die eventuellen Mängel beheben, vorausgesetzt, das Gerät wurde unter Beachtung der Anweisungen im vorliegenden Handbuch installiert und benutzt. Aus der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Kalkverkrustungen, Überspannung oder Eingriffe durch Unbefugte.

Die Verbrauchsteile wie Scheiben, Bauteile mit ästhetischer Funktion, Dichtungen, Lampe und Verschleißteile sind aus der Garantie ausgeschlossen.

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

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



F.R.C.

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

Tel. +39.0434.635411 - Fax. +39.0434.635414