

# BEDIENUNGSANLEITUNG

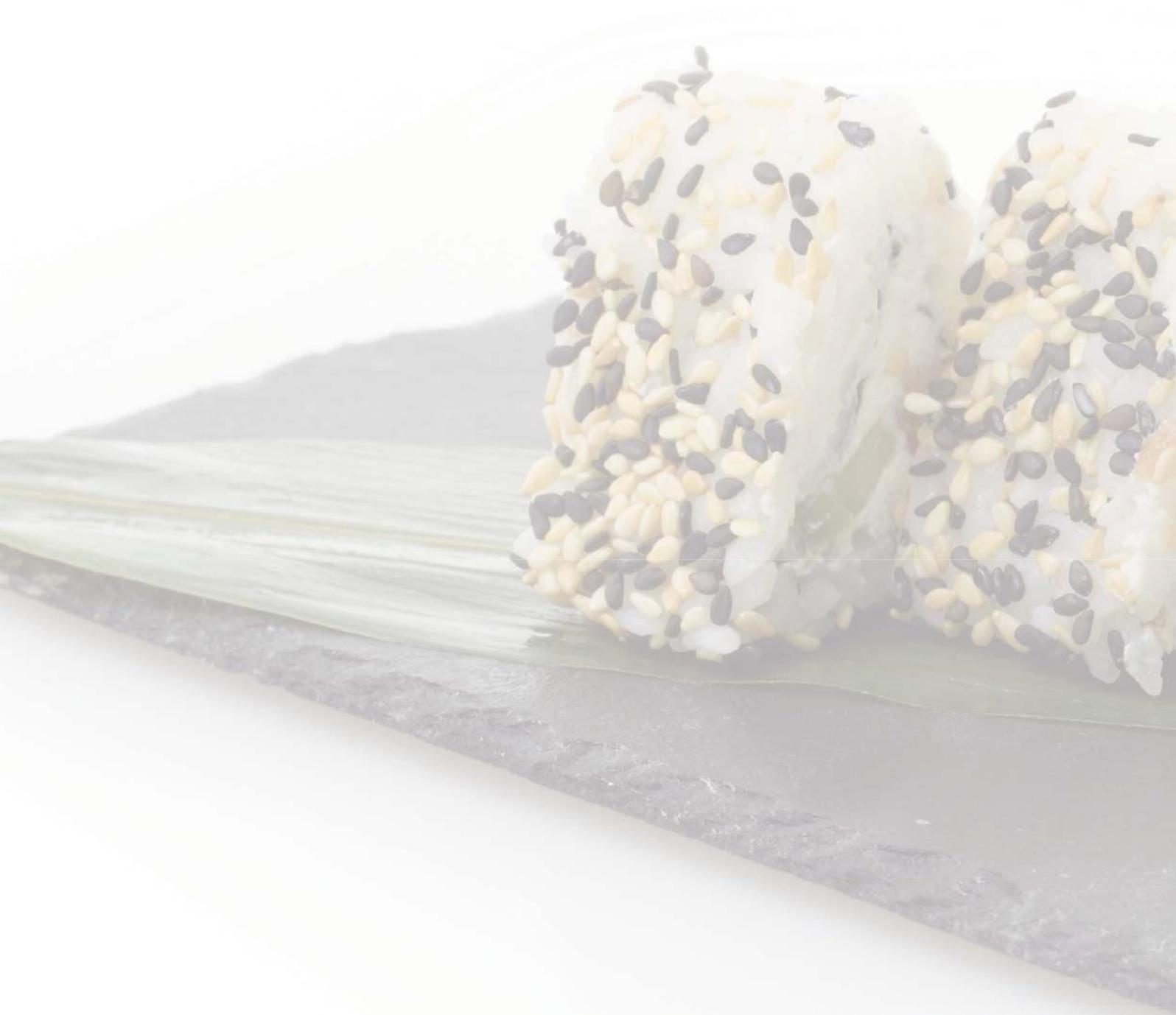


KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



# 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

|   |    |
|---|----|
| <b>SICHERHEITSHINWEISE ZUR BENUTZUNG</b> .....  | 5  |
| <b>INFORMATIONEN ZUM GERÄT</b> .....  | 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 |
| <b>BENUTZUNG</b>  |    |
| Ein- und Ausschaltung.....  | 12 |
| Sperrern und Entsperrern der Tastatur.....  | 12 |
| Anfängliche Einstellungen .....   | 13 |
| Spracheinstellung .....   | 13 |
| Einstellung Datum und Uhrzeit.....  | 13 |
| <b>SCHOCKKÜHLUNG +3 °C</b>  |    |
| 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 |
| <b>SCHOCKFROSTEN -18°C</b>  |    |
| 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 |
| <b>AUFTAUEN</b>   |    |
| Änderung der Parameter des Auftauzyklusses (fakultativ).....  | 33 |
| <b>AUTOMATISCHE GÄRUNTERBRECHUNG</b>  |    |
| Automatische Gärunterbrechung .....   | 35 |
| Defaultwerte für Zyklen Gärunterbrechung .....  | 37 |
| Änderung der Parameter des Zyklus Gärunterbrechung (fakultativ) .....   | 38 |
| Manuelle Gärunterbrechung .....   | 39 |
| Manuelle Gärung.....  | 42 |
| <b>LANGZEITGAREN</b>  |    |
| Nur Garen .....   | 43 |
| Manuelle Betriebsweise (mit einzustellenden Parametern).....  | 43 |
| Automatische Betriebsweise (bereits abgespeicherte Rezepte verwenden).....                                      | 44 |
| Garen + Schockfrostern .....  | 46 |
| <b>SPEZIALFUNKTIONEN</b>  |    |
| 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 |
| <b>SERVICE-FUNKTIONEN</b>   |    |
| Sollwerte.....  | 55 |
| Parameter .....   | 60 |
| <b>WARTUNG</b>  |    |
| Ordentliche Reinigung.....  | 64 |
| Nichtbenutzungszeiten.....  | 65 |
| Post-sales-kundendienst.....  | 66 |
| <b>ALARME</b> .....   | 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen oder es benutzen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 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 CO<sub>2</sub>-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 möglich 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 60204-1 und CEI EN 60335-1 gelöst. Aufkleber mit dem Hinweis „HOCHSPANNUNG“ weisen eine die elektrischen Gefahrenbereiche hin.



**Seite 14**

**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 23**

**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 32**

**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 34**

**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 13**

**Einstellungen**

**Seite 48**

**Spezialfunktionen**

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

**Seite 43**

**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 Schockfrostern?

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 **Schockfrostern** 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

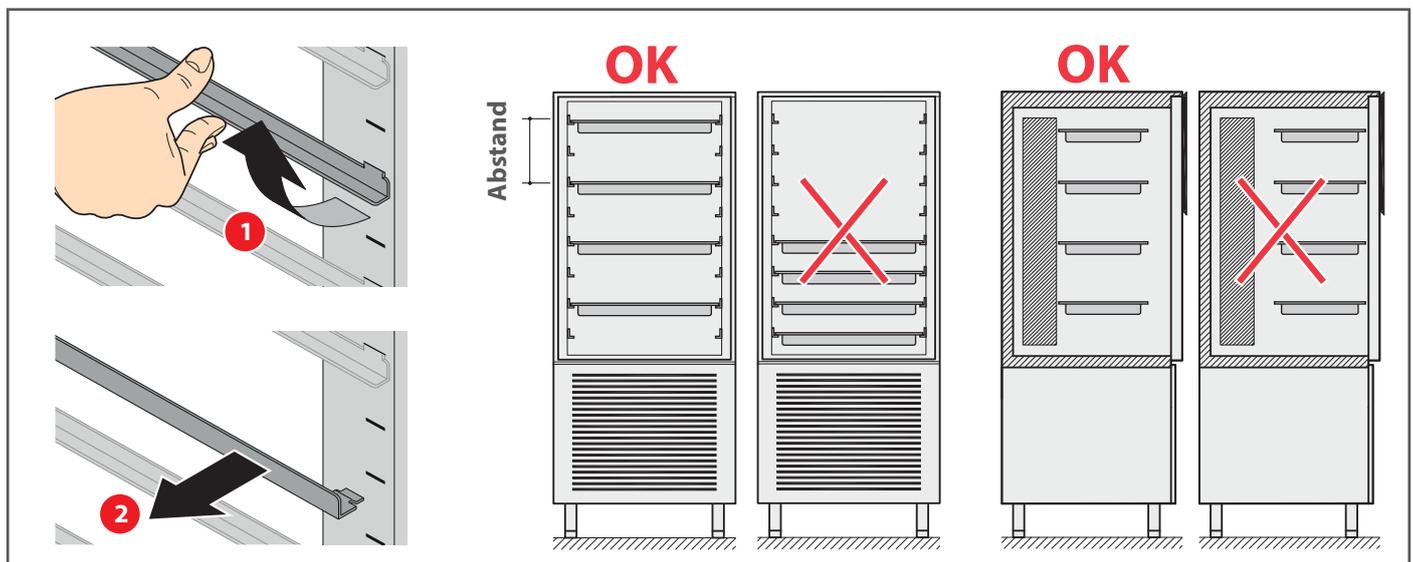
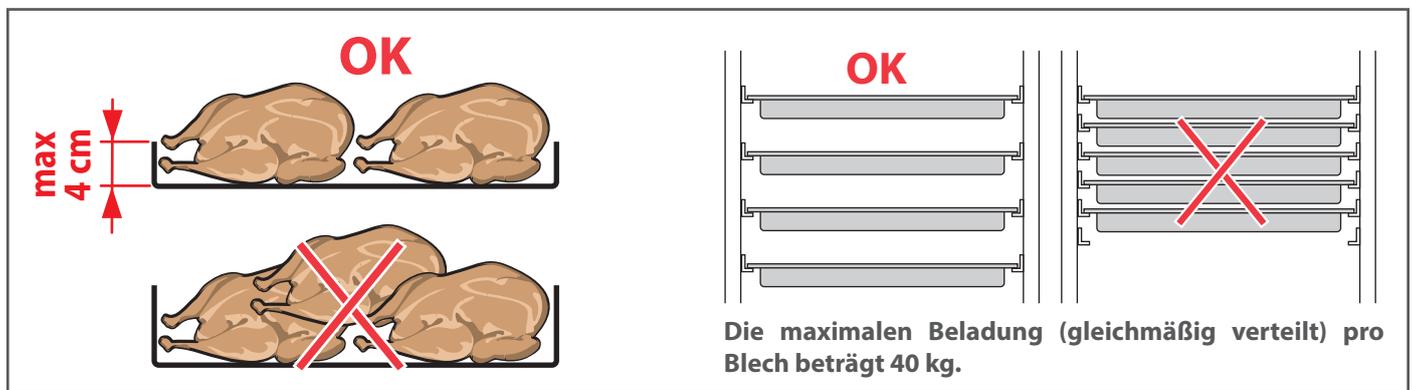
Die Speisen werden in einer einzigen Schicht in Behältern angeordnet:

- offen;
- lebensmittelgeeignet;
- Geeignet für die Temperaturen, die bei den Zyklen Schockfrostern 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<br>600x400 | GN1/1<br>600x400 | GN1/1<br>600x400 | GN1/1<br>600x400 | GN2/1<br>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 65.*

- 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 64.*

- Stellen Sie beim Garen von besonders fetten Lebensmittels (zum Beispiel Geflügel) auf Rosten ein Blech auf den Boden der Kammer, um das fett aufzufangen, das 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 **Schockfrosten**) 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.

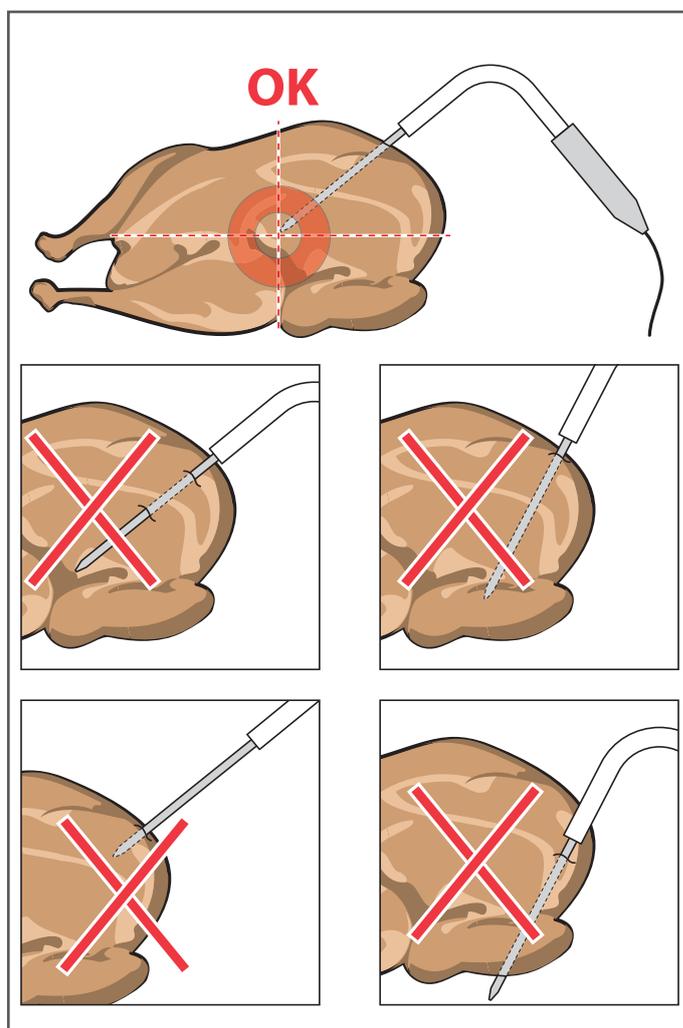
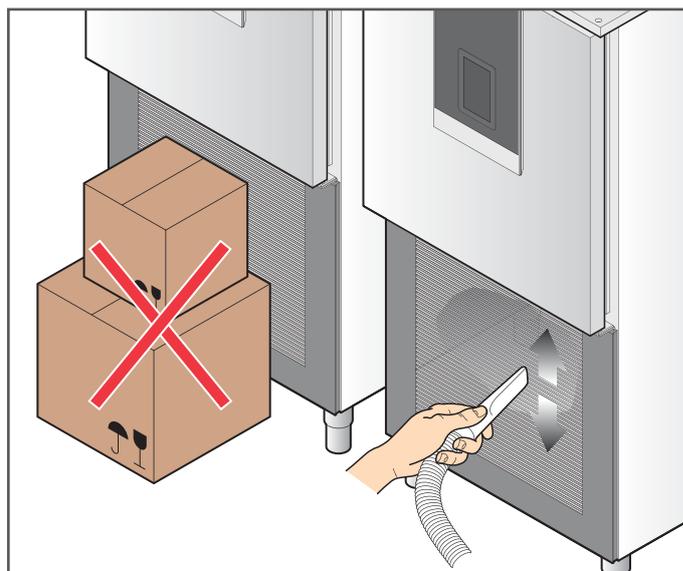
Wir empfehlen, den Kernfühler stets sauber und hygienisch zu halten.



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

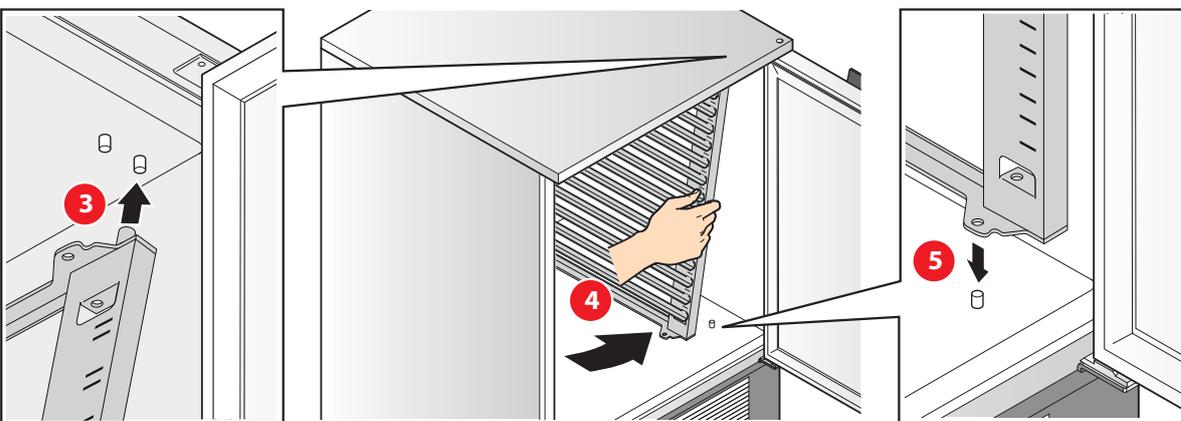
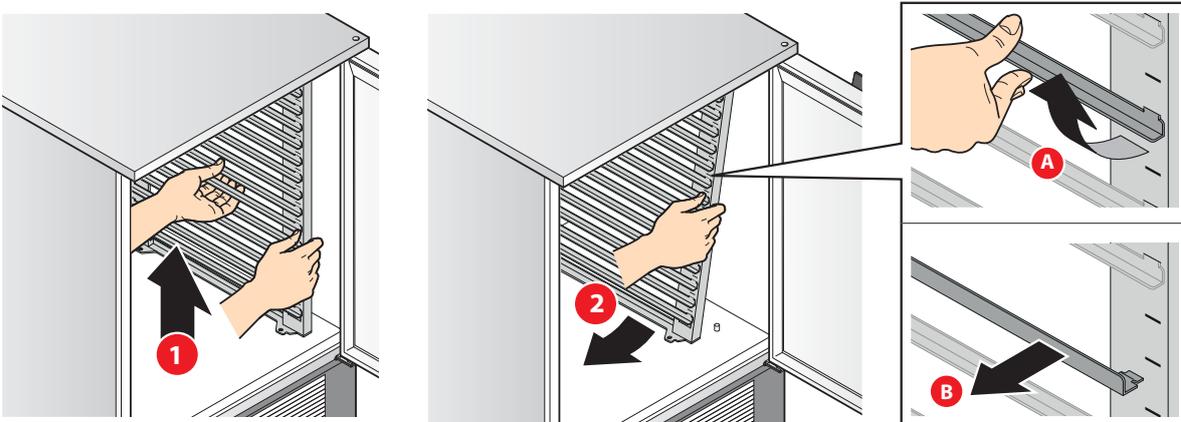
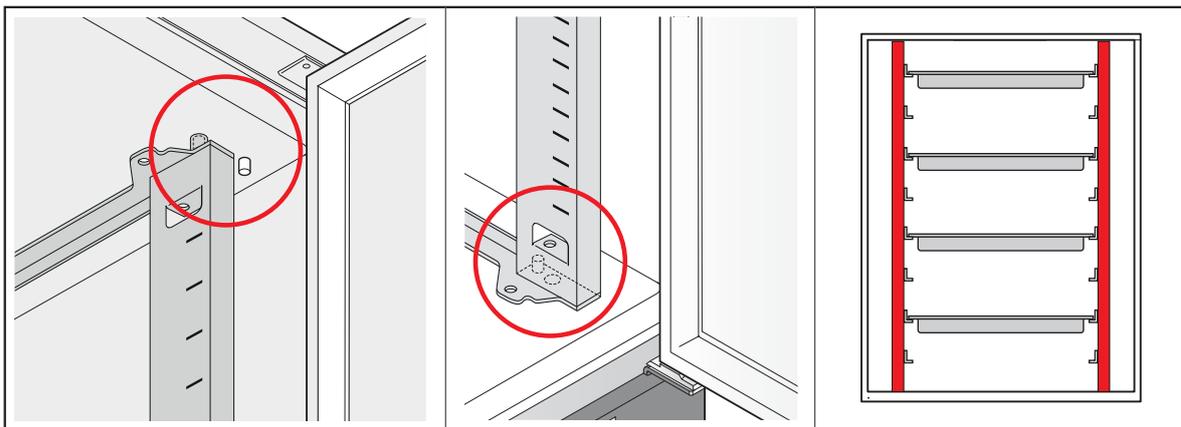


*Der Fühler kann aufgeheizt werden, um das Entfernen aus tiefgefrorenen Lebensmittels zu erleichtern, siehe Seite 50.*

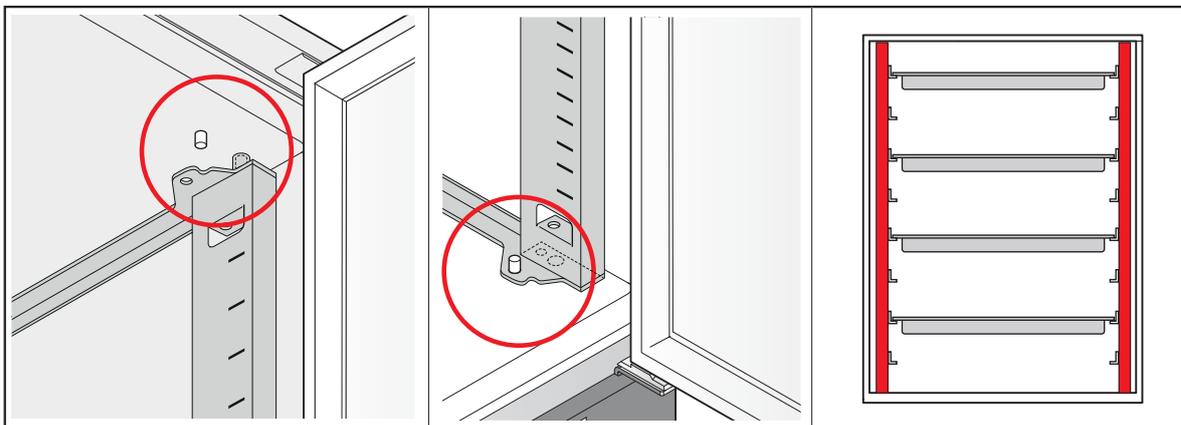


Anpassung der Zahnstangen für das Einsetzen von Blechen GASTRONORM oder 600x400

GASTRONORM

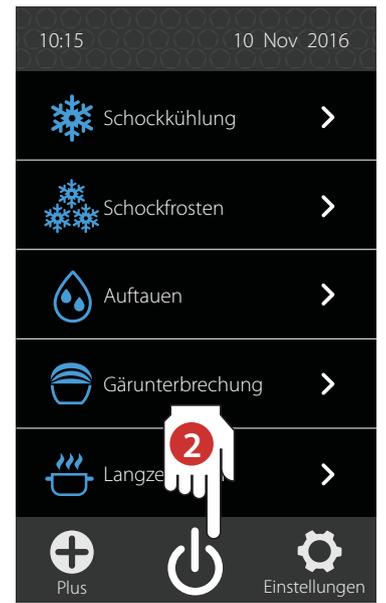
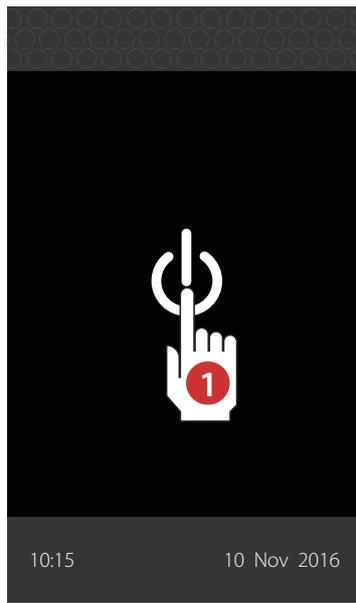
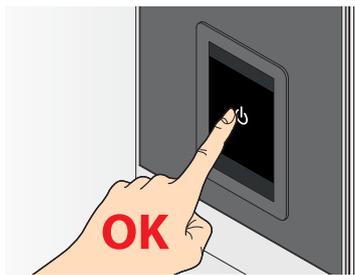


PASTRY 600x400



INFORMATIONEN  
ZUM GERÄT

## Ein- und Ausschaltung



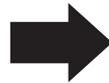
Hauptbildschirm-  
zeige

- 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**



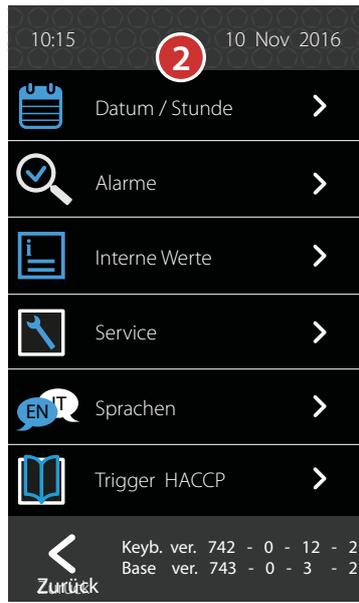
Nach einigen Minuten der Nichtbenutzung aktiviert sich automatisch die Tastatursperre, die gewährleistet, dass ein gestarteter Zyklus nicht unabsichtlich abgebrochen wird.

- 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



Bildschirm-  
Einstellungen

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

### Spracheinstellung



Bildschirm-  
Sprache

### Einstellung Datum und Uhrzeit



Bildschirm-  
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 Bildschirm-  
anzeige Einstellungen.

### Alarmer Service



*Konsultieren Sie für weitergehende Informationen zu den Alarmen Seite. 67. Konsultieren Sie für weitergehende Informationen zum SERVICE Seite 55.*

### 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.

Schockkühlung unter Verwendung von voreingestellten Rezepten (Kochbuch) Seite 14

Schockkühlung mit automatischen oder manuellen Zyklen Seite 17

Schockkühlung Seite 18

Speichern des abgeschlossenen Schockkühlungszyklusses Seite 19

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“).



Fleisch \*



Fisch \*



Gemüse \*



Erste Gänge \*



Croissants



Brot



Torten\*\*



Cremes  
Soßen

\* Symbole nicht vorhanden bei der Version Konditorei

**3** Berühren sie das Symbol **Kochbuch**.

The first screenshot shows the main menu with 'Schockkühlung' selected. The second screenshot shows the food category selection screen with 'Fleisch' selected. The third screenshot shows the 'Schockkühlung' screen with 'Kochbuch' selected.

**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 17.*

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

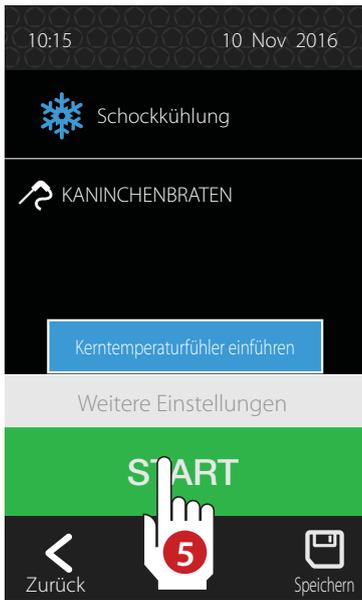
Der Zyklus endet bei Ablauf der voreingestellten Zeit und es ist daher nicht erforderlich, den Kernfühler in das Produkt einzuführen, das schockgefrostet werden soll

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

The screenshot shows the 'Kochbuch' screen with a list of recipes: 'KANINCHENBRATEN', 'SCHWEIN BRATEN', and 'BRATHÄHNCHEN'. A hand icon with the number 4 points to 'KANINCHENBRATEN'. The page number 'Seite 01' is visible at the bottom.

The screenshot shows the 'Schockkühlung' screen with 'KANINCHENBRATEN' selected. A blue button 'Kerntemperaturfühler einführen' is visible. Below it is the 'START' button. The bottom bar shows 'Zurück' and 'Speichern'.

- 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

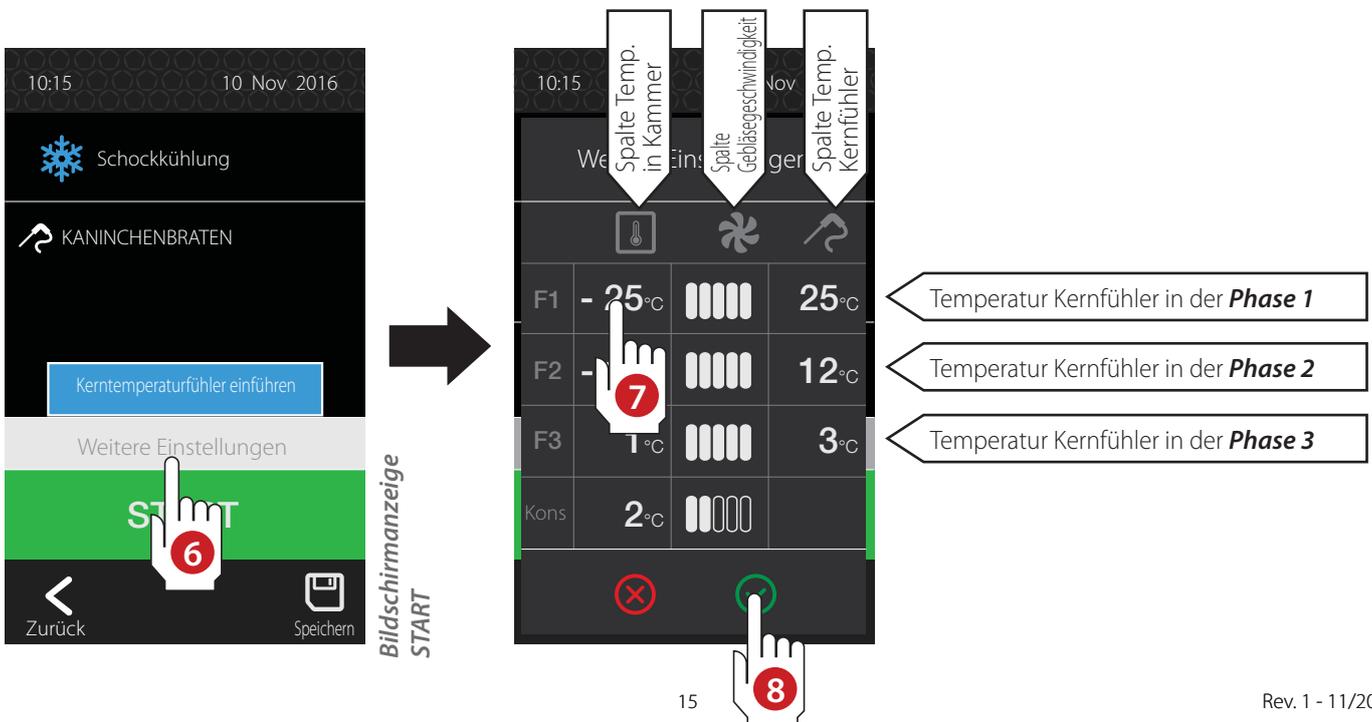
Temperatur Fühler oder verbleibende Zeit bis zum Ende Schockfrostgeschwindigkeit Gebläse  
 - weiß: Gebläse ON  
 - blau: Gebläse OFF

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 Zyklus 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.

- 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 „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

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:

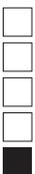
- **Kernfühler** (automatischer Zyklus, mit Kernfühler),
  - **kleine Stückgröße** (manuelle Zyklus, nach Zeit, Schockfrost von kleinen Lebensmitteln)
  - **große Stückgröße** (manuelle Zyklus, nach Zeit, Schockfrost von großen Lebensmitteln)
- Die letzten beiden sehen die Benutzung des Kernfühlers nicht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



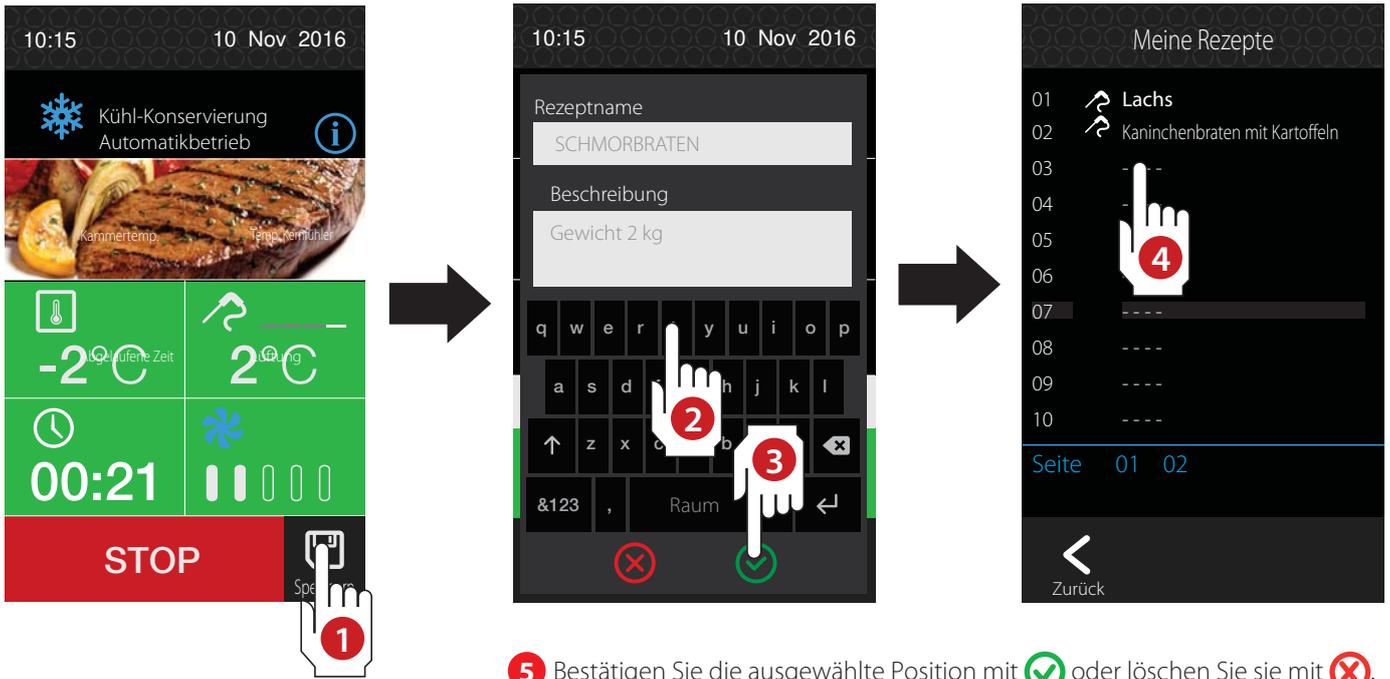
Wenn ein Zyklus aufgrund eines Blackouts oder aus sonstigen Gründen nicht ordnungsgemäß ausgeführt wird, wird der grüne Bereich, die die Konservierungsphase anzeigt, rot.



## 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").

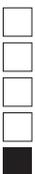
 Wenn die Gebläsegeschwindigkeit während des Schockfrostens geändert wird, wird dennoch der anfängliche Wert der Gebläse abgespeichert.

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 |
|--|----------------------|---------|---------|---------------------|
|  | <b>MIT FÜHLER</b>    |         |         |                     |
| Sollwert Zelle   | -30 °C               | -15 °C  | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse  | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Sollwert Kern  | 25 °C                | 12 °C   | 3 °C    | --                  |
|  | <b>KLEINE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| Sollwert Zelle   | -20 °C               | -12 °C  | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse  | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit   | 30'                  | 30'     | 20'     | --                  |
|  | <b>GROSSE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| 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 |
|--|----------------------|---------|---------|---------------------|
|  | <b>MIT FÜHLER</b>    |         |         |                     |
| Sollwert Zelle   | -5 °C                | -5 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse  | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Sollwert Kern  | 30 °C                | 30 °C   | 3 °C    | --                  |
|  | <b>KLEINE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| Sollwert Zelle   | -5 °C                | -5 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse  | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit   | 15'                  | 0'      | 25'     | --                  |
|  | <b>GROSSE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| 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 |
|---|----------------------|---------|---------|---------------------|
|   | <b>MIT FÜHLER</b>    |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -5 °C                | -5 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Sollwert Kern   | 30 °C                | 30 °C   | 3 °C    | --                  |
|   | <b>KLEINE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -5 °C                | -5 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit  | 10'                  | 0'      | 30'     | --                  |
|   | <b>GROSSE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -5 °C                | -5 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit  | 20'                  | 0'      | 30'     | --                  |

\* Zyklen nicht vorhanden in der Version Konditorei

|  | Phase 1              | Phase 2 | Phase 3 | Phase Konservierung |
|---|----------------------|---------|---------|---------------------|
| <b>ERSTE GÄNGE*</b>   | <b>MIT FÜHLER</b>    |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -2 °C                | -2 °C   | 0 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Sollwert Kern   | 30 °C                | 30 °C   | 3 °C    | --                  |
|   | <b>KLEINE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -2 °C                | -2 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit  | 30'                  | 0'      | 15'     | --                  |
|   | <b>GROSSE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| 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 |
|---|----------------------|---------|---------|---------------------|
| <b>CROISSANTS</b>   | <b>MIT FÜHLER</b>    |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -5 °C                | -5 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Sollwert Kern   | 25 °C                | 25 °C   | 3 °C    | --                  |
|   | <b>KLEINE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -5 °C                | -5 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit  | 25'                  | 0'      | 30'     | --                  |
|   | <b>GROSSE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| 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 |
|---|----------------------|---------|---------|---------------------|
| <b>BROT</b>   | <b>MIT FÜHLER</b>    |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -5 °C                | -5 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Sollwert Kern   | 40 °C                | 40 °C   | 3 °C    | --                  |
|   | <b>KLEINE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -5 °C                | -5 °C   | 1 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit  | 20'                  | 0'      | 30'     | --                  |
|   | <b>GROSSE STÜCKE</b> |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -5 °C                | -5 °C   | 0 °C    | 2 °C                |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5                    | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit  | 20'                  | 0'      | 40'     | --                  |

\* Zyklen nicht vorhanden in der Version Konditorei



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

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

Schockfrosten unter Verwendung von voreingestellten Rezepten (Kochbuch) Seite 23

Schockfrosten mit automatischen oder manuellen Zyklen Seite 23

Tiefkühl-Konservierung Seite 27

Speichern des abgeschlossenen Schockfrostzyklusses Seite 28

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“).



- 3 Berühren sie das Symbol **Kochbuch**.



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

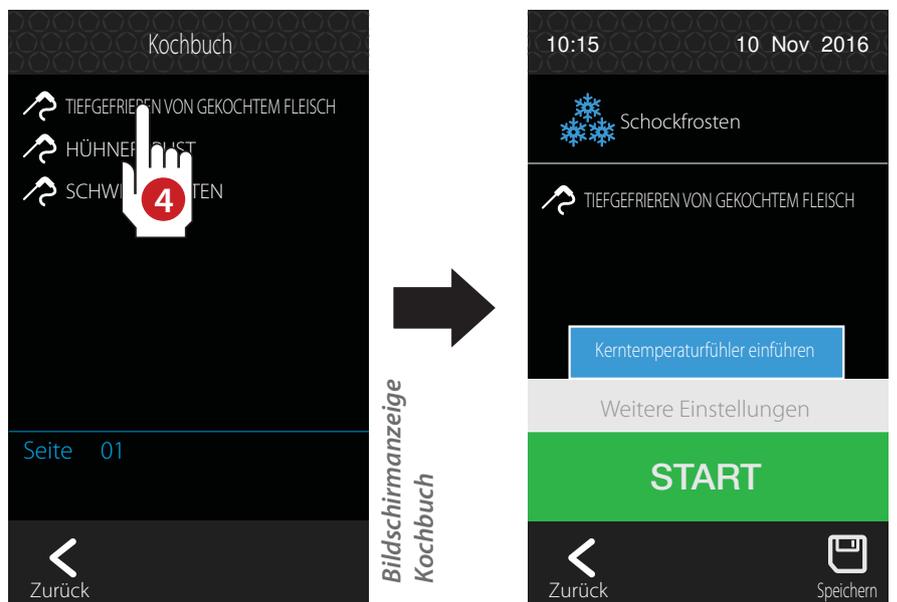
**Konsultieren Sie für weitergehende Informationen zu den automatischen oder manuellen Zyklen Seite 26.**

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.

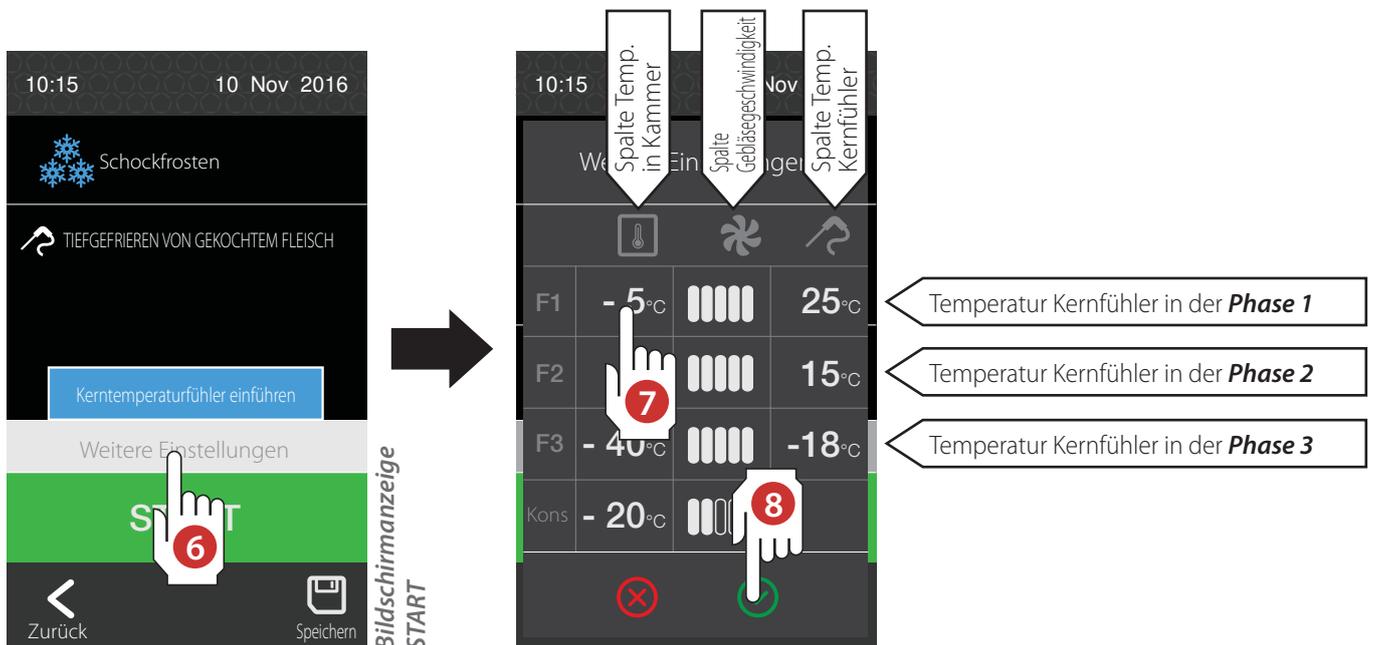


Am Ende des Zyklus **Schockfrost** erfolgt der automatische Wechsel zur Betriebsweise **Tiefkühl-Konservierung**.

## 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) mit dem 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, Schockfrosten von kleinen Lebensmitteln)
- **große Stückgröße** (manuelle Zyklus, nach Zeit, Schockfrosten von großen Lebensmitteln)

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

- 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 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:



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

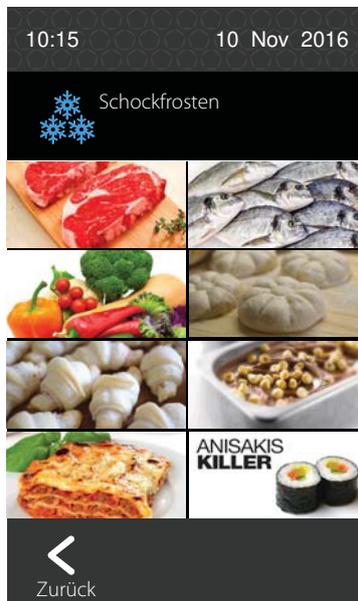


Wenn ein Zyklus aufgrund eines Blackouts oder aus sonstigen Gründen nicht ordnungsgemäß ausgeführt wird, wird der grüne Bereich, die die Konservierungsphase anzeigt, rot.

## Anisakis-Killer (Fisch-Sanifizierungszyklus)

- 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**.



SCHOCKFROSTEN -18°C

### ANISAKIS

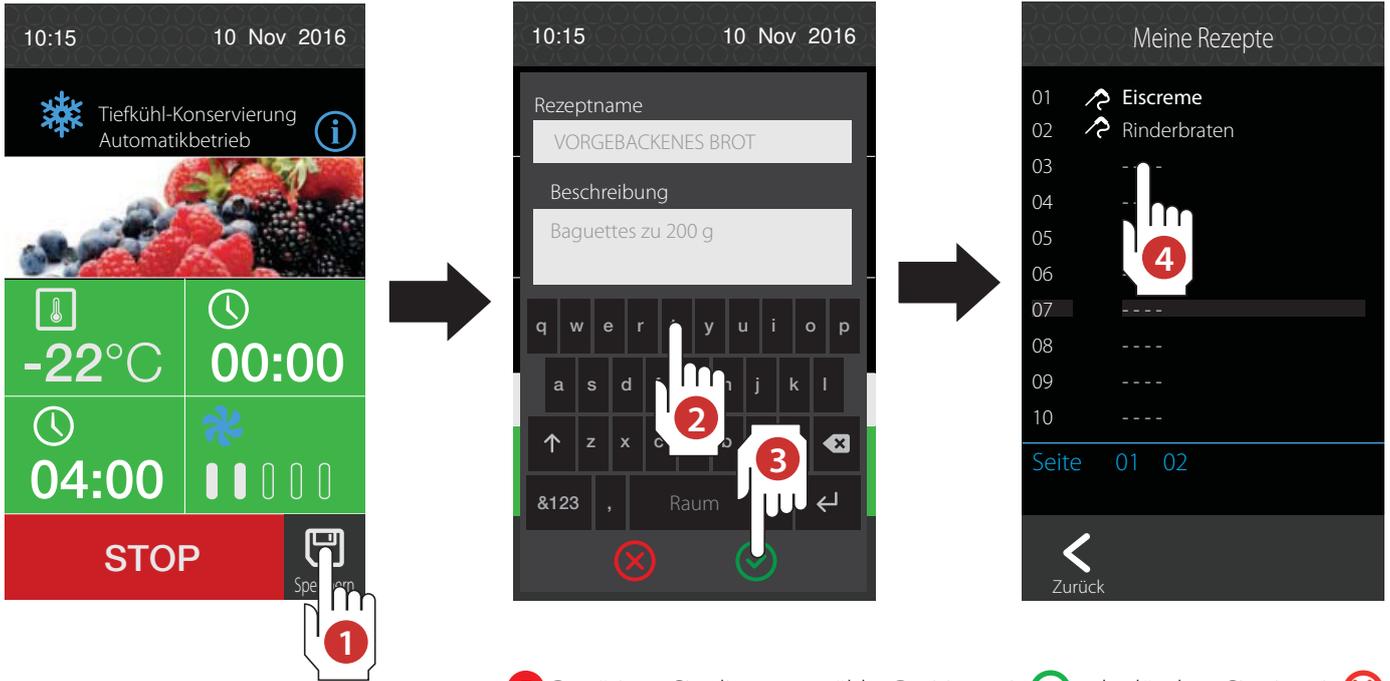
Die Anisakiose ist eine parasitäre Magendarminfektion, die durch den Verzehr von rohen oder ungenügend gegarten Fischprodukten verursacht wird, die Larven von *Anisakis simplex* enthalten: Wenn die Larven in die Magenschleimhaut eindringen, verursachen sie starken Bauchschmerzen sowie Übelkeit und Brechreiz. 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 Schockfroستzyklen (-18°C)**

|  FLEISCH* | Phase 1 | Phase 2 | Phase 3 | Phase Konservierung |
|--|---------|---------|---------|---------------------|
| <b>MIT FÜHLER</b>  |         |         |         |                     |
| Sollwert Zelle   | -40 °C  | -40 °C  | -40 °C  | -20 °C              |
| Geschwindigkeit Gebläse  | 5       | 5       | 5       | 2                   |
| Sollwert Kern  | -18 °C  | -18 °C  | -18 °C  | --                  |
| <b>KLEINE STÜCKE</b>   |         |         |         |                     |
| Sollwert Zelle   | -40 °C  | -40 °C  | -40 °C  | -20 °C              |
| Geschwindigkeit Gebläse  | 5       | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit   | 40'     | 40'     | 40'     | --                  |
| <b>GROSSE STÜCKE</b>   |         |         |         |                     |
| 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 |
|--|---------|---------|---------|---------------------|
| <b>MIT FÜHLER</b>  |         |         |         |                     |
| Sollwert Zelle   | -40 °C  | -40 °C  | -40 °C  | -20 °C              |
| Geschwindigkeit Gebläse  | 5       | 5       | 5       | 2                   |
| Sollwert Kern  | -18 °C  | -18 °C  | -18 °C  | --                  |
| <b>KLEINE STÜCKE</b>   |         |         |         |                     |
| Sollwert Zelle   | -40 °C  | -40 °C  | -40 °C  | -20 °C              |
| Geschwindigkeit Gebläse  | 5       | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit   | 30'     | 30'     | 30'     | --                  |
| <b>GROSSE STÜCKE</b>   |         |         |         |                     |
| 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 |
|---|---------|---------|---------|---------------------|
| <b>MIT FÜHLER</b>   |         |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -40 °C  | -40 °C  | -40 °C  | -20 °C              |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5       | 5       | 5       | 2                   |
| Sollwert Kern   | -18 °C  | -18 °C  | -18 °C  | --                  |
| <b>KLEINE STÜCKE</b>  |         |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -40 °C  | -40 °C  | -40 °C  | -20 °C              |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5       | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit  | 30'     | 30'     | 30'     | --                  |
| <b>GROSSE STÜCKE</b>  |         |         |         |                     |
| Sollwert Zelle  | -40 °C  | -40 °C  | -40 °C  | -20 °C              |
| Geschwindigkeit Gebläse   | 5       | 5       | 5       | 2                   |
| Zeit  | 40'     | 40'     | 40'     | --                  |

\* Zyklen nicht vorhanden in der Version Konditorei



# BENUTZUNG - SCHOCKFROSTEN -18°C

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

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

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

\* Zyklen nicht vorhanden in der Version Konditorei

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

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

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

\* Zyklen nicht vorhanden in der Version Konditorei

\*\* Zyklen nicht vorhanden bei der Version Gastronomie



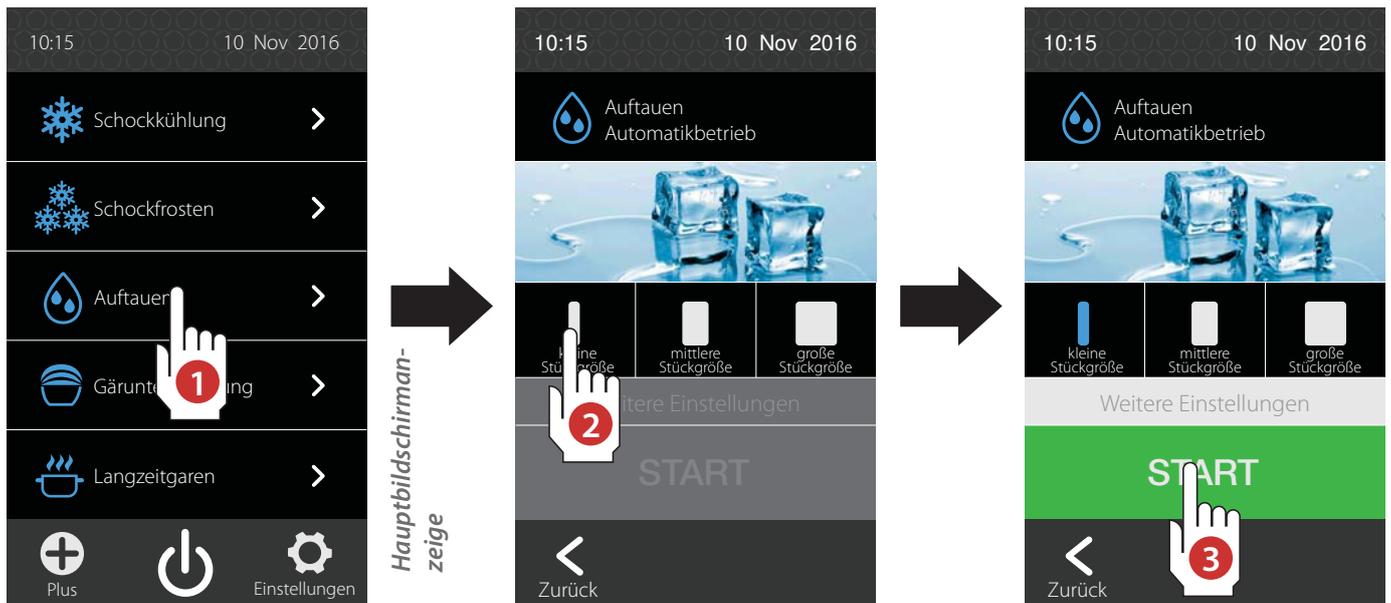
# BENUTZUNG - AUFTAUEN

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 60 Min. |
| Mittlere Stückgröße | Stärke zwischen 50 - 100 mm | Dauer 240 Min |
| Große Stückgröße    | Stärke über 100 mm          | Dauer 360 Min |

- 3 Berühren Sie zum Starten des Zyklus **Auftauen** die Taste **START**; berühren Sie zum vorzeitigen Beenden die Taste **STOP**.



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** (3°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 Zyklus kann von 0 (keine Zuführung von Feuchtigkeit) in 5 Stufen angehoben und immer für die gesamte Dauer des Zyklus geändert werden durch Berühren des Symbols Feuchtigkeit auf dem Display.

Im ersten Teil des Auftauzyklus ist die Feuchtigkeit gesperrt.

Feuchtigkeit: zu jedem Zeitpunkt des Zyklus änderbar von 0 bis 5

Temperatur Zelle

Verbleibende Zeit bis zum Ende des Auftauzyklus



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

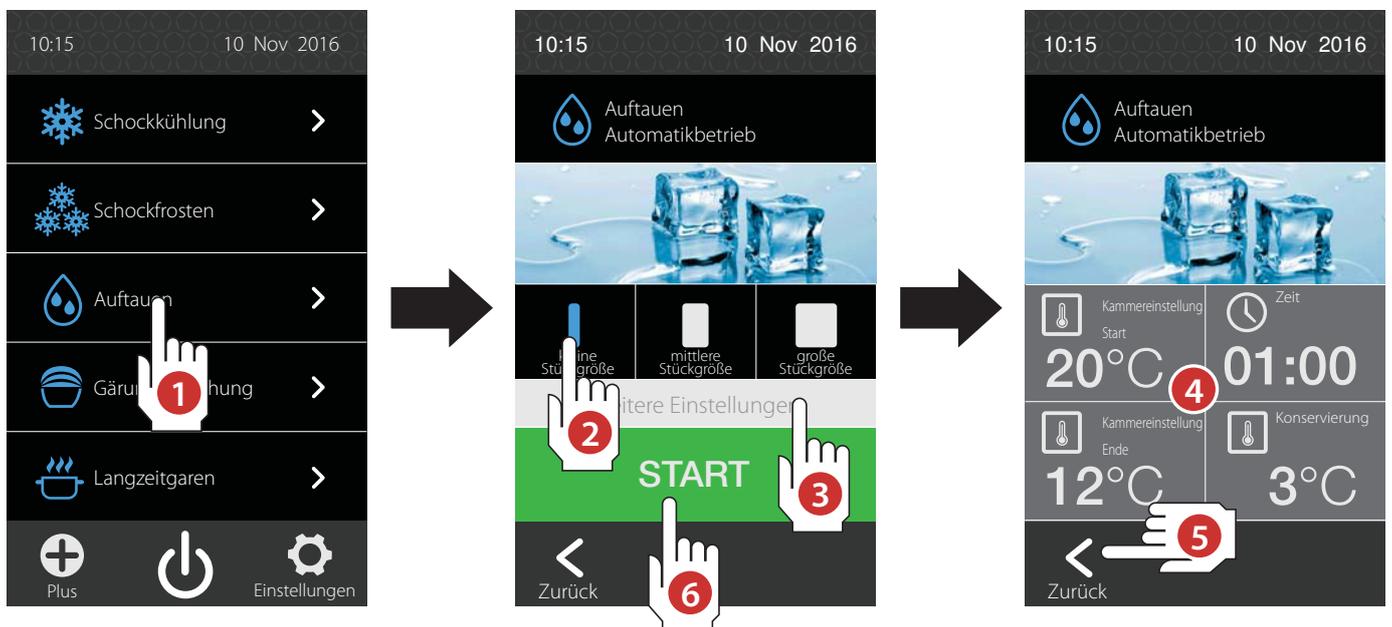
| STÜCKGRÖSSE<br>MITTEL<br>(St. 50 -100 mm) | Initialer Sollwert<br>Kammer<br>Phase 1<br>(tiefgefrorenes Produkt) | Phase 2            | Phase 3            | Phase 4            | Finaler Sollwert<br>Kammer<br>Phase 5<br>(aufgetautes Produkt) | Konservierung |
|---|---|--------------------|--------------------|--------------------|--|---------------|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

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



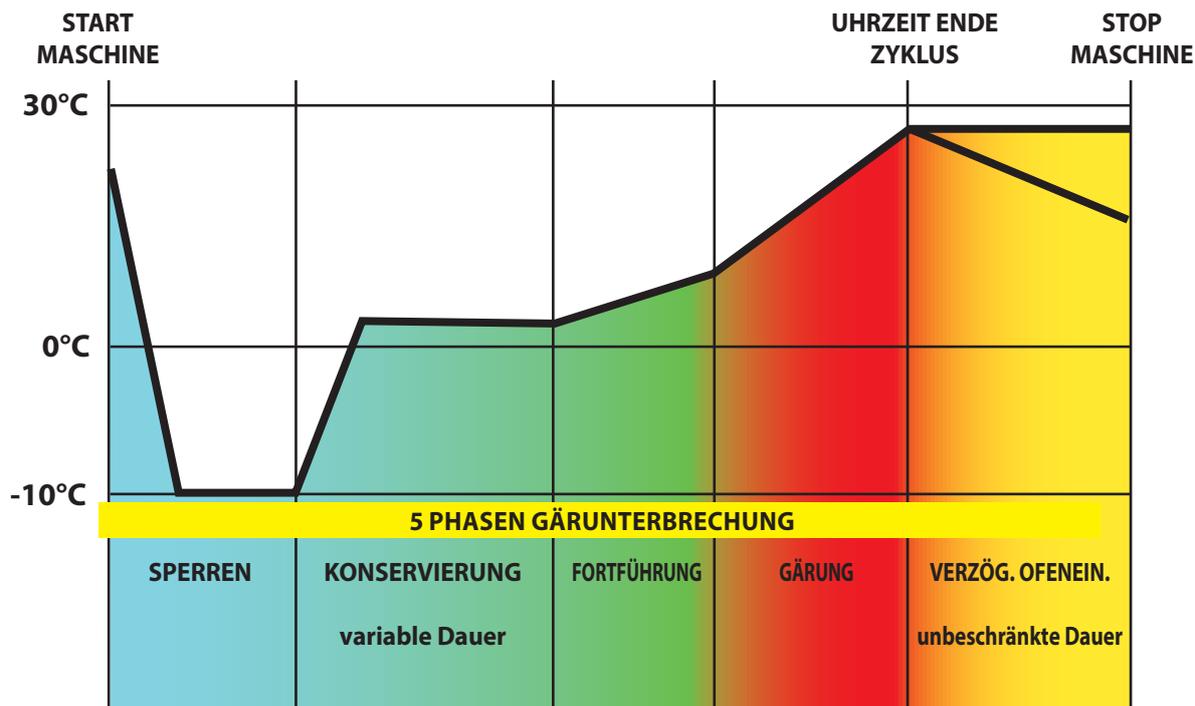
Automatische  
Gärunterbrechung  
Seite 35

Manuelle  
Gärunterbrechung  
Seite 39

Manuelle Gärung  
Seite 42

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).

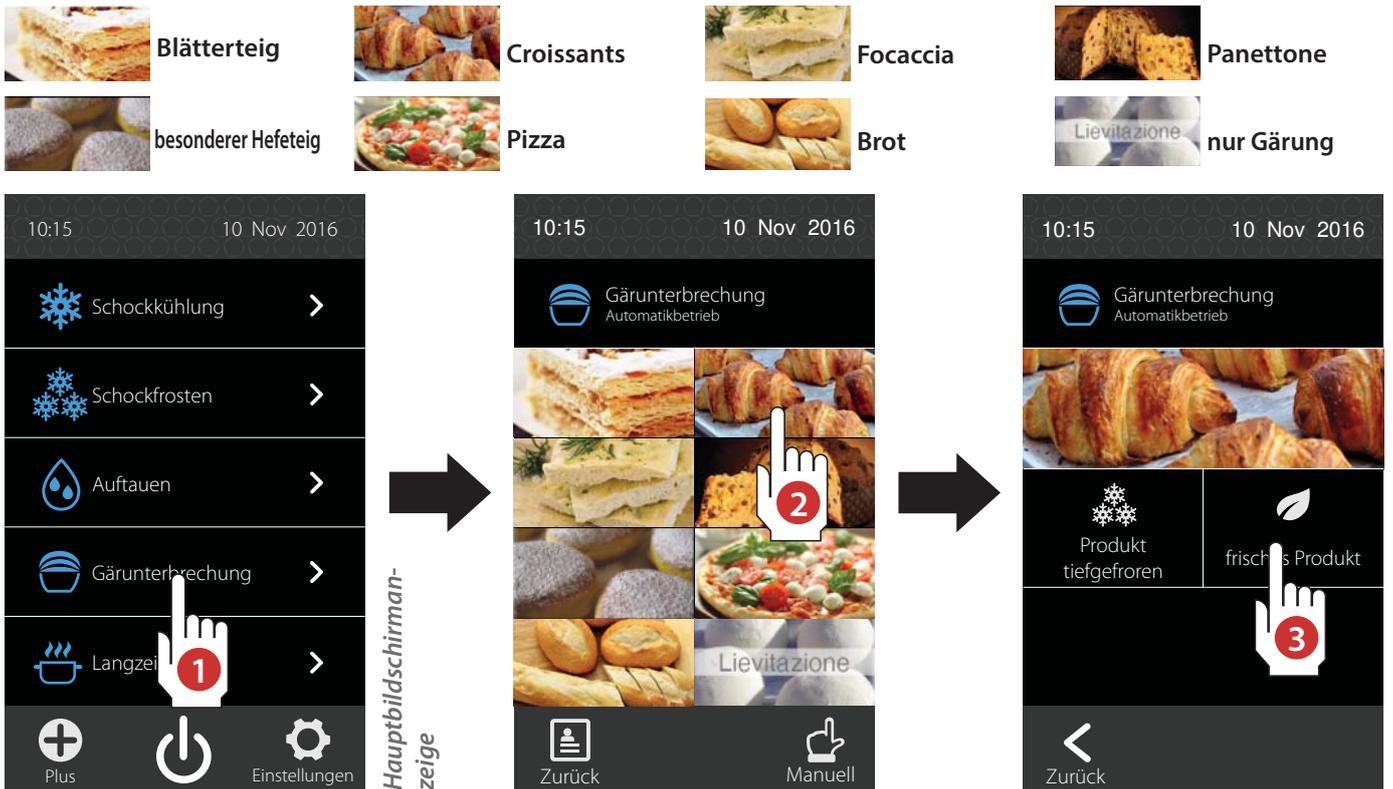
## Automatische Gärunterbrechung

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

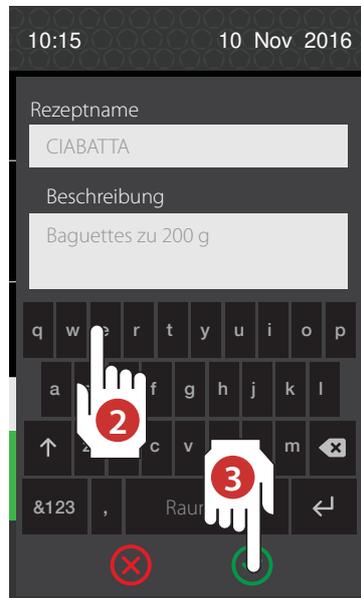
Am Ende des Zyklusses hält die Maschine an, wenn die Phase **Verzögerte Ofeneingabe** nicht aktiviert ist; der Buzzer ertönt, es erscheint die Anzeige **Zyklus beendet** und der Hintergrund wechselt von Schwarz zu Grün.

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

| <br>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%          |

| <br>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%          |

| <br>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%          |

| <br>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%          |

| <br>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%          |

| <br>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%          |

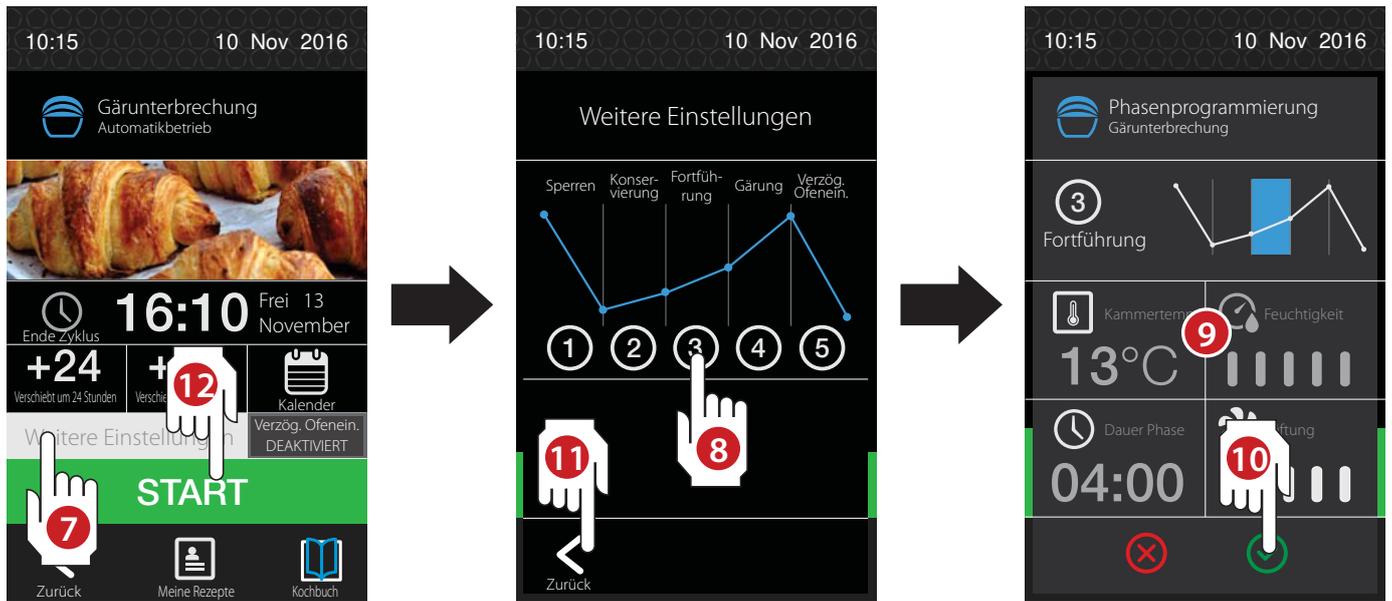
| <br>BROT | SPERREN |              | KONSERVIERUNG |              | FORTFÜHRUNG |              | GÄRUNG  |              | AUFRECHTERHALTUNG |              |
|---|---------|--------------|---------------|--------------|-------------|--------------|---------|--------------|-------------------|--------------|
|   | 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**.



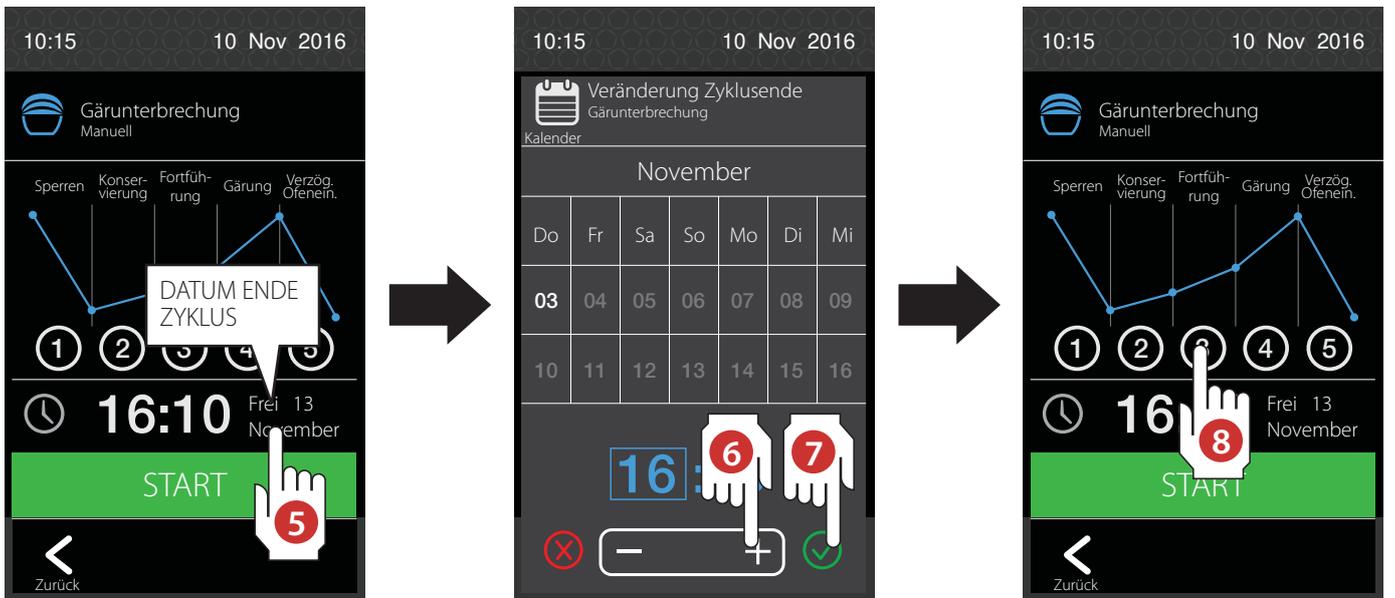
## Manuelle Gärunterbrechung

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 .

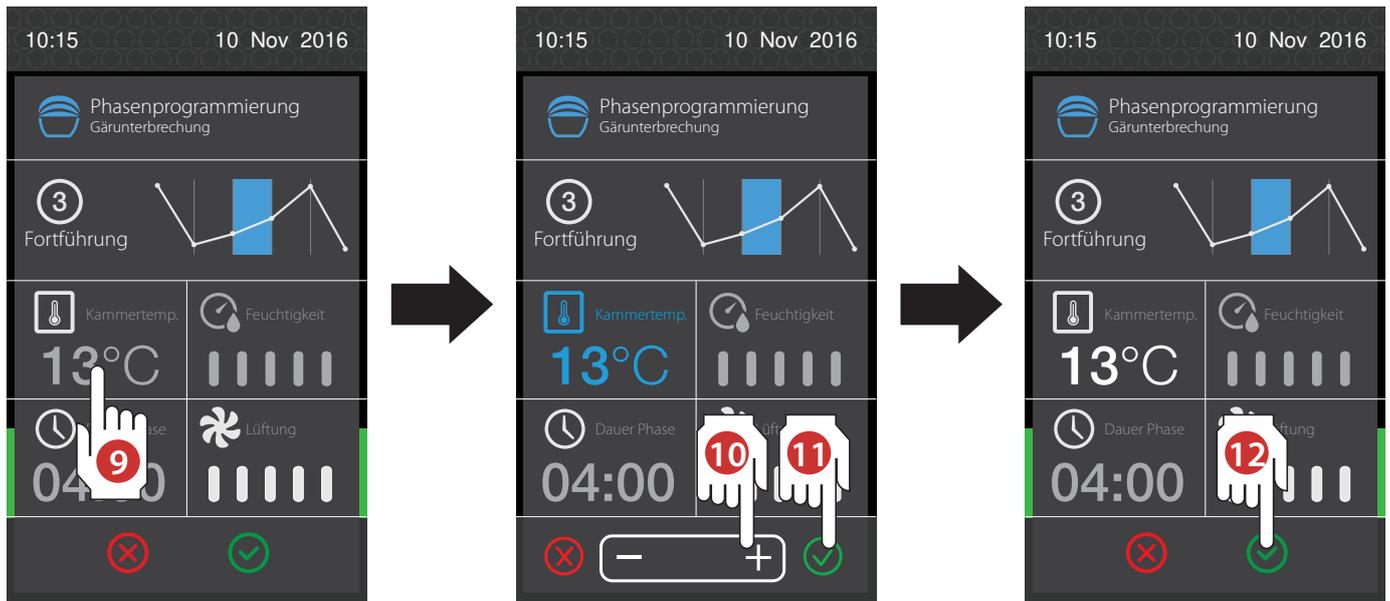


- 5 6 7 Berühren Sie das Datum zum Einstellen des Datums Zyklusende und bestätigen sie mit  oder löschen Sie mit .
- 8 9 10 Berühren Sie eine der 5 Phasen, um die Sollwerte einzustellen: Zu Beginn sind die Anzeigen grau (im Beispiel auf der folgenden Seite, 13 °C), in der Phase der Programmierung sind sie hellblau und nach der Eingabe werden sie weiß.
- 11 Bestätigen mit  oder löschen mit .



GÄRUNG





**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.



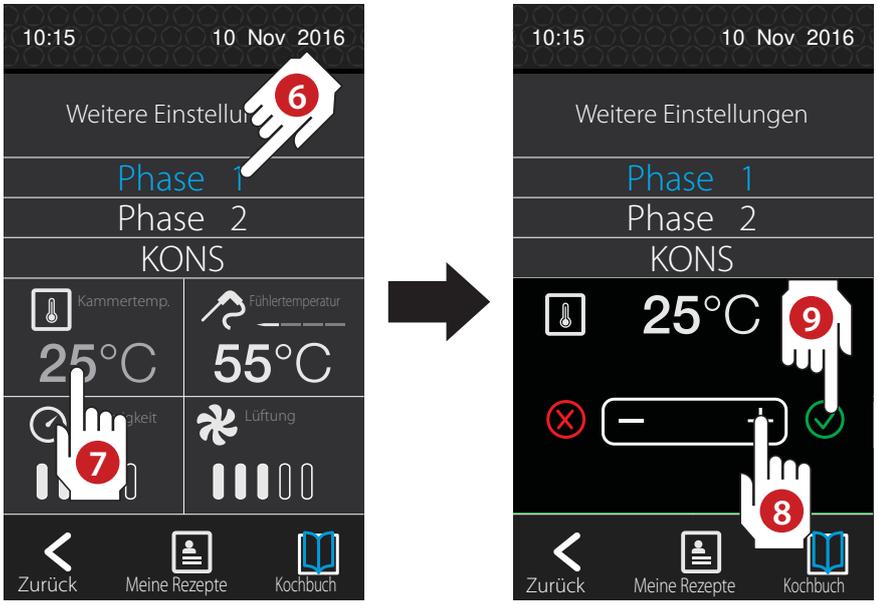
Nur Garen  
Seite 43

Garen + Schockfrostern  
Seite 46

Das Gerät stellt zur Verfügung:  
 - 3 Zyklen **Nur Garen** mit automatischem Wechsel zur Konservierungstemperatur (einstellbar);  
 - 3 Zyklen **Garen+Schockfrostern** 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**

- 1 2** 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).
  - 3** 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).
  - 4** 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 Zyklus die Taste **Zurück** und die Taste **START**.



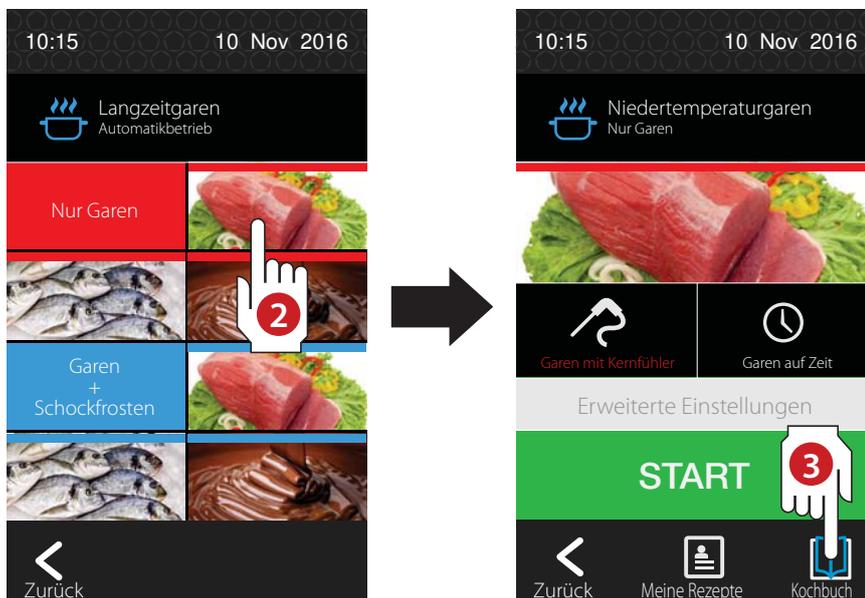
Fortschritt **Garen mit Kernfühler** nach dem Drücken der Taste **START**:  
 -> **PHASE1**;  
 -> **PHASE2** (beim Erreichen der Kerntemperatur, eingestellt in **PHASE 1**);  
 -> Ende Garung (beim Erreichen der Kerntemperatur, eingestellt in **PHASE 2**);  
 -> automatischer Wechsel zur **Phase Konservierung**.

Fortschritt **Zyklus nach Zeit** nach dem Drücken der Taste **START**:  
**PHASE1**  
 -> **PHASE2** (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 Garzyklus, 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.

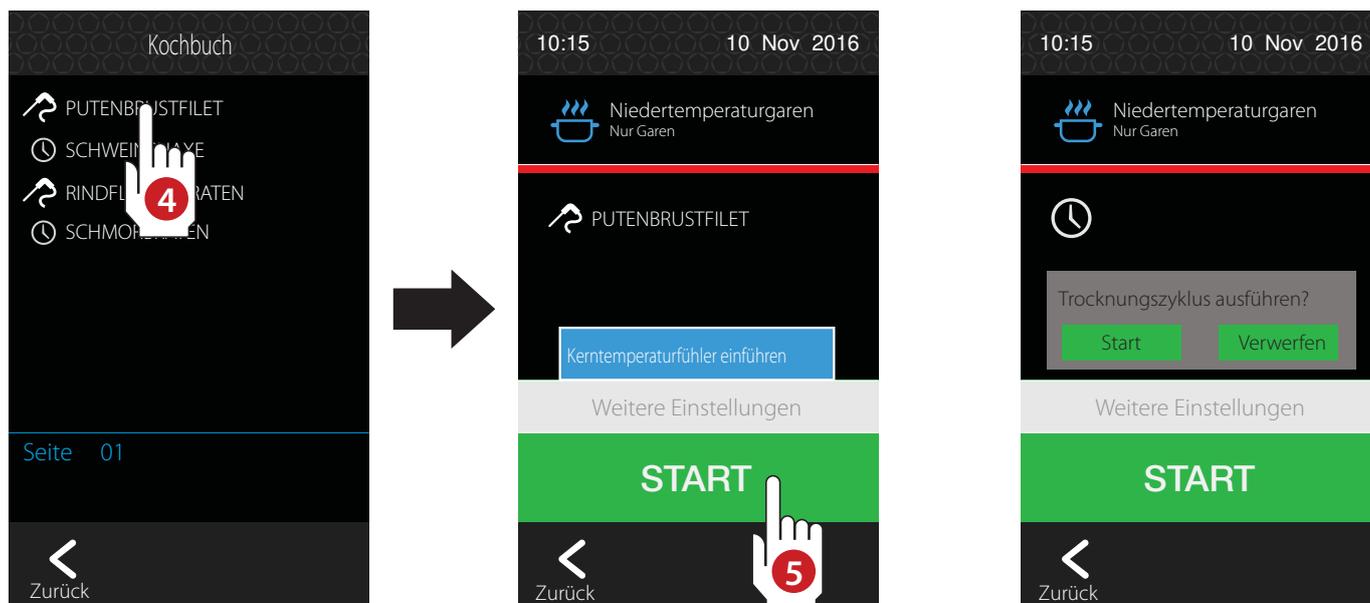


Voreingestellte Zyklen der Familie „FLEISCH“:

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



 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 ist möglich, sie zu akzeptieren (**Start**) oder abzulehnen (**Ablehnen**).

### Erstellen von persönlichen Rezepten

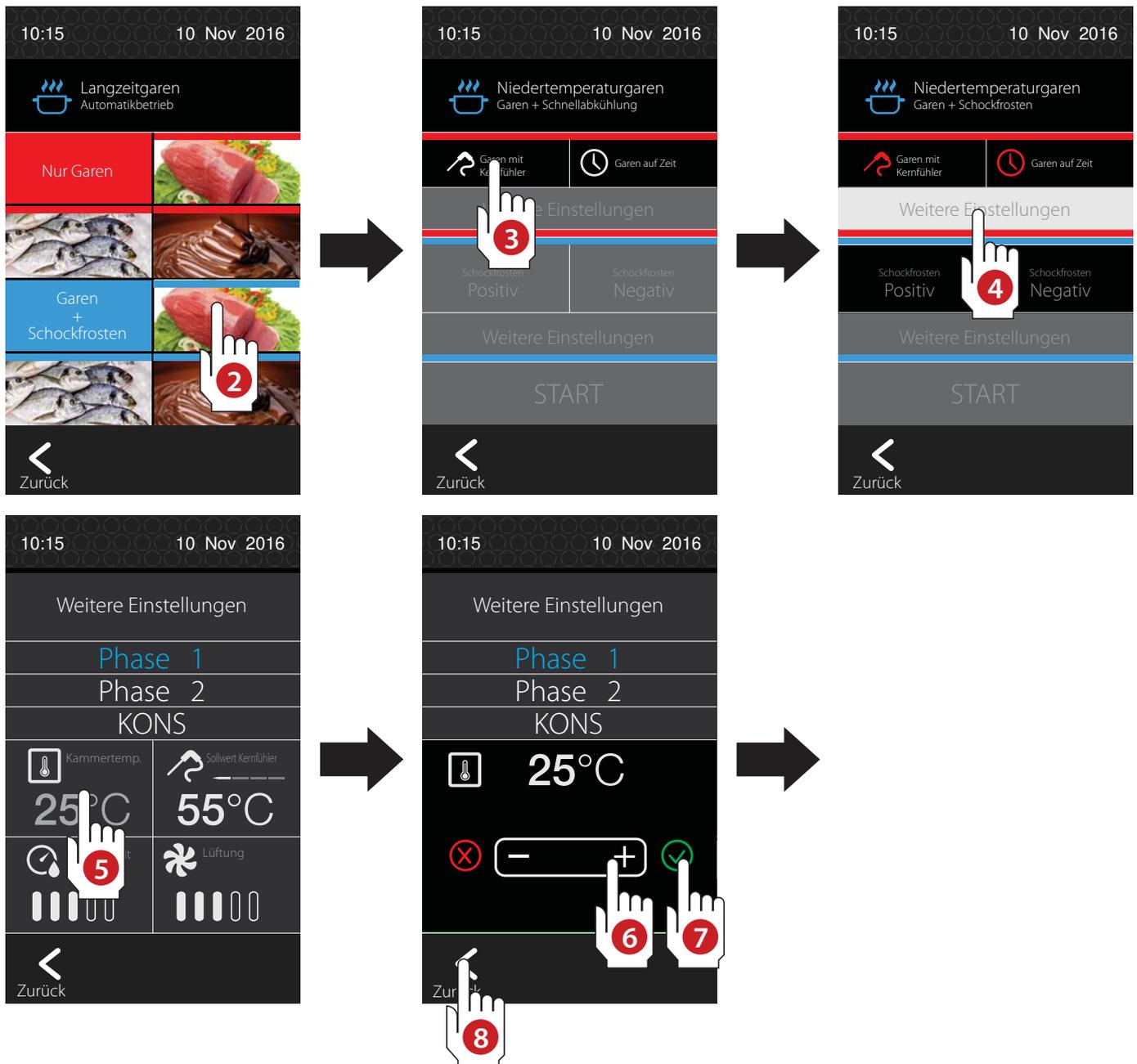
 *Konsultieren Sie Seite 15 . Achtung: Die Beispiele in diesem Kapitel beziehen sich auf einen Schockfrostozyklus, die Vorgehensweise für die Erstellung eines Rezepts und die Abspeicherung im Bereich Mein Rezepte ist jedoch gleich für alle Funktionskategorien der Maschine (Schockkühlung und Schockfrostes sowie Langzeitgaren).*

### ANMERKUNGEN

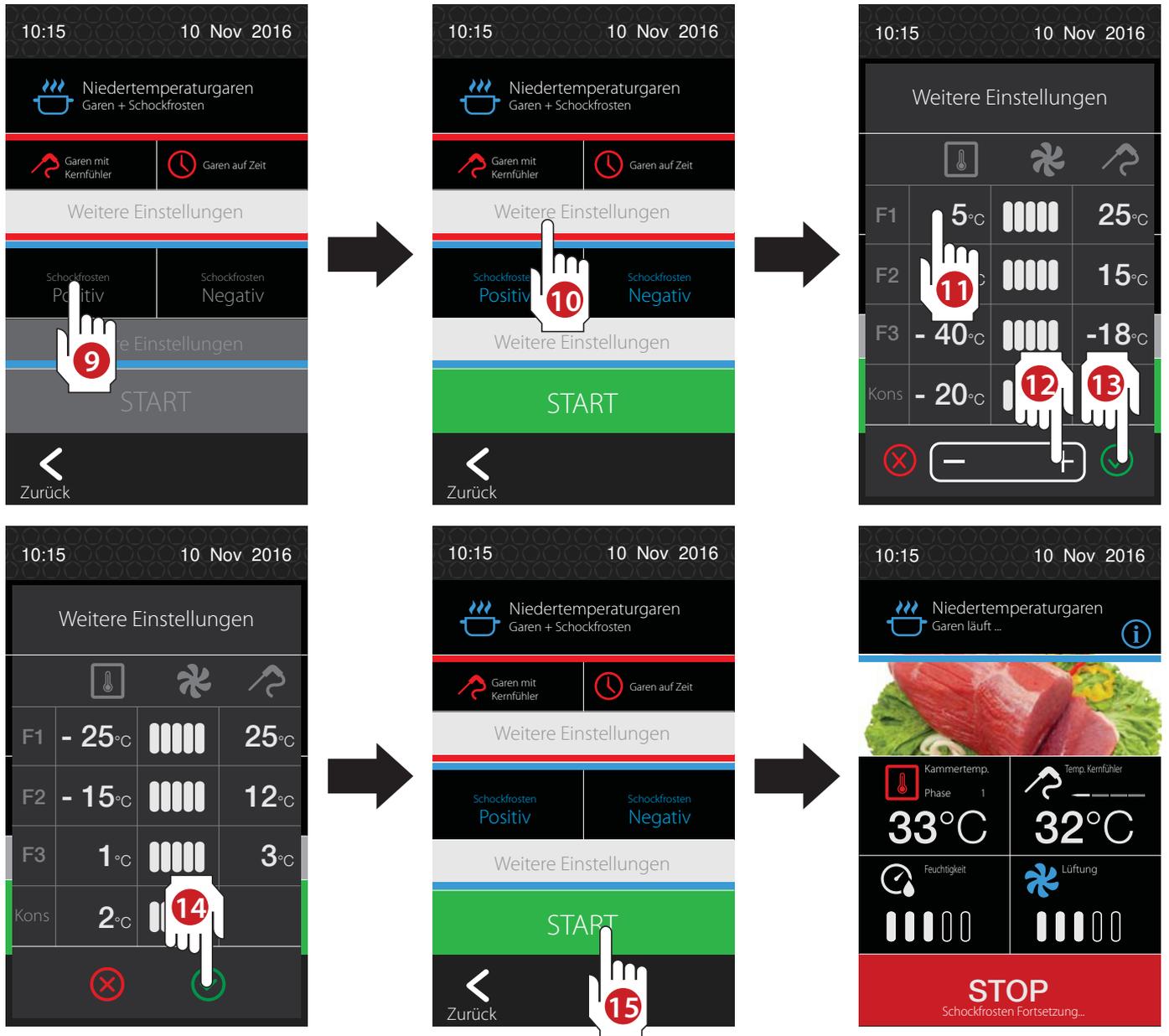


## Garen + Schockfrosten

- 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.



## KOCHBUCH

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

| KATEGORIE FUNKTION      | FAMILIE   |
|-------------------------|---|
| <b>Schockkühlung</b>    | Fleisch *, Fisch *, Gemüse*, Erste Gänge *, Croissants, Brot, Torten, Cremes                |
| <b>Schockfrostern</b>   | Fleisch *, Fisch *, Gemüse *, Brot, Croissants, Eiscreme, Erste Gänge *, Torten **, Obst ** |
| <b>Gärunterbrechung</b> | Blätterteig, Croissants, Focaccia, Panettone, besonderer Hefeteig, Pizza, Brot              |
| <b>Langzeitgaren</b>    | Fleisch, Fisch, Schokolade  |
| <b>Auftauen</b>         | 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 Zyklus und nicht während seiner Ausführung geändert werden.

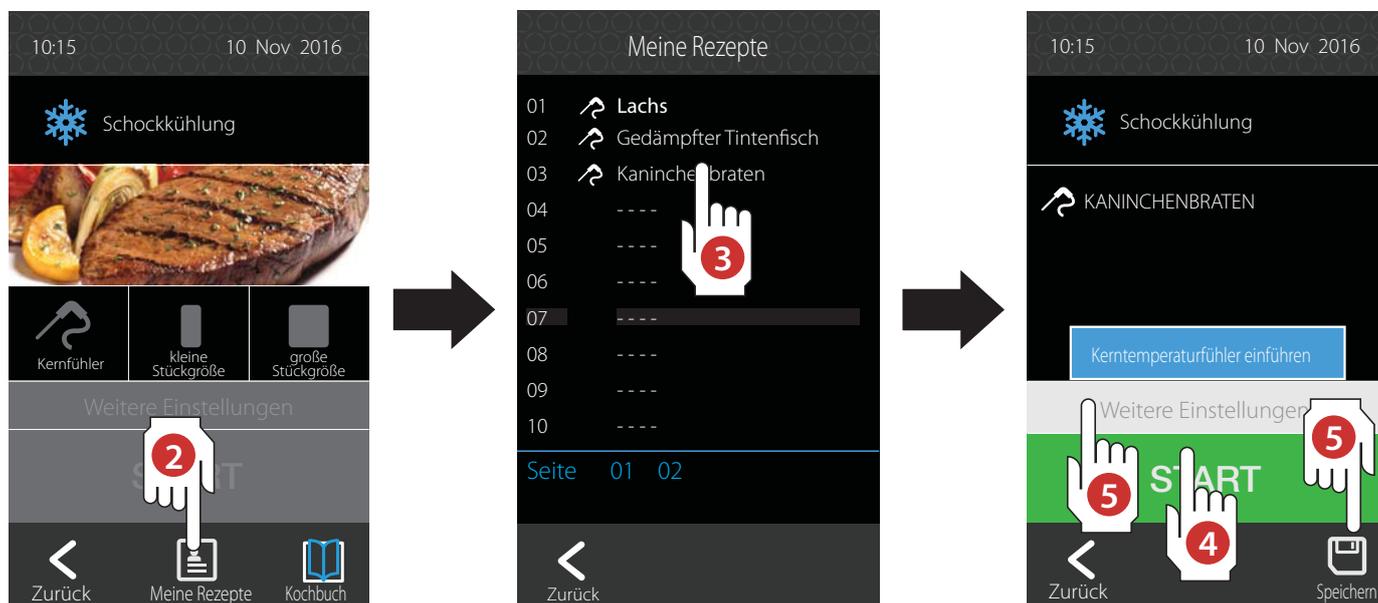
Alternativ dazu kann das geänderte Rezept vom Benutzer unter einem anderen Namen (z. B. KANINCHENBRATEN MIT KARTOFFELN) e mit Bereich **Meine Rezepte** abgespeichert werden.



## 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 15.** 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)

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.

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.



## DAUERZYKLUS

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.

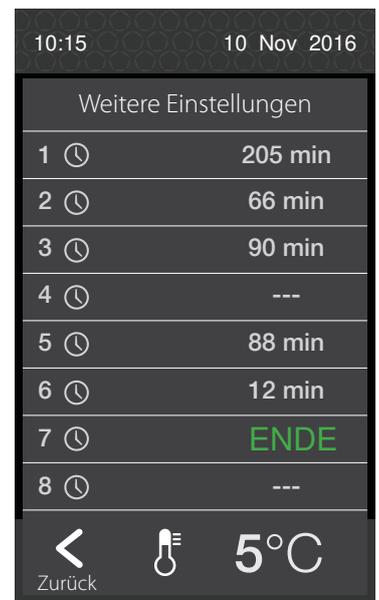
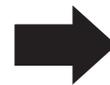
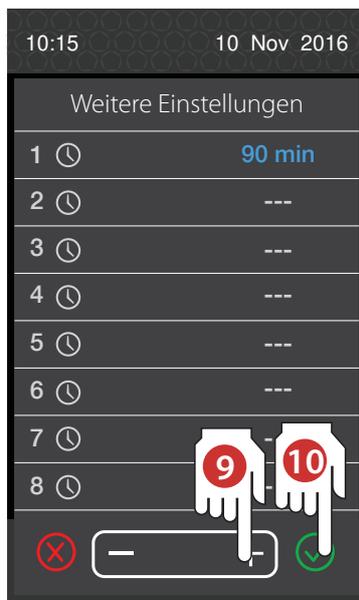
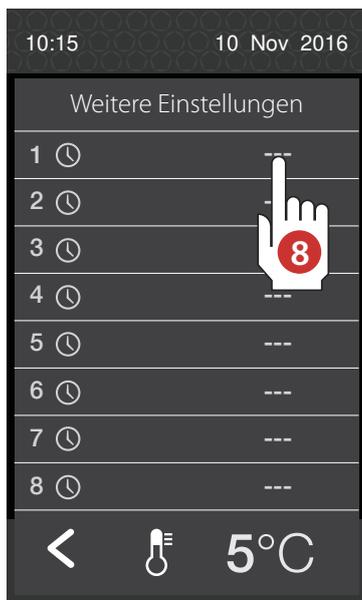




**7** Durch Drücken von **Multilevel** gelangt man zur Bildschirmanzeige mit den Timern, auf der bis 8 Zeiten gleichzeitig eingegeben werden können.

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

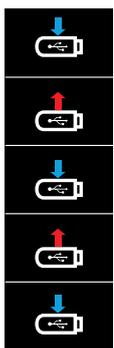
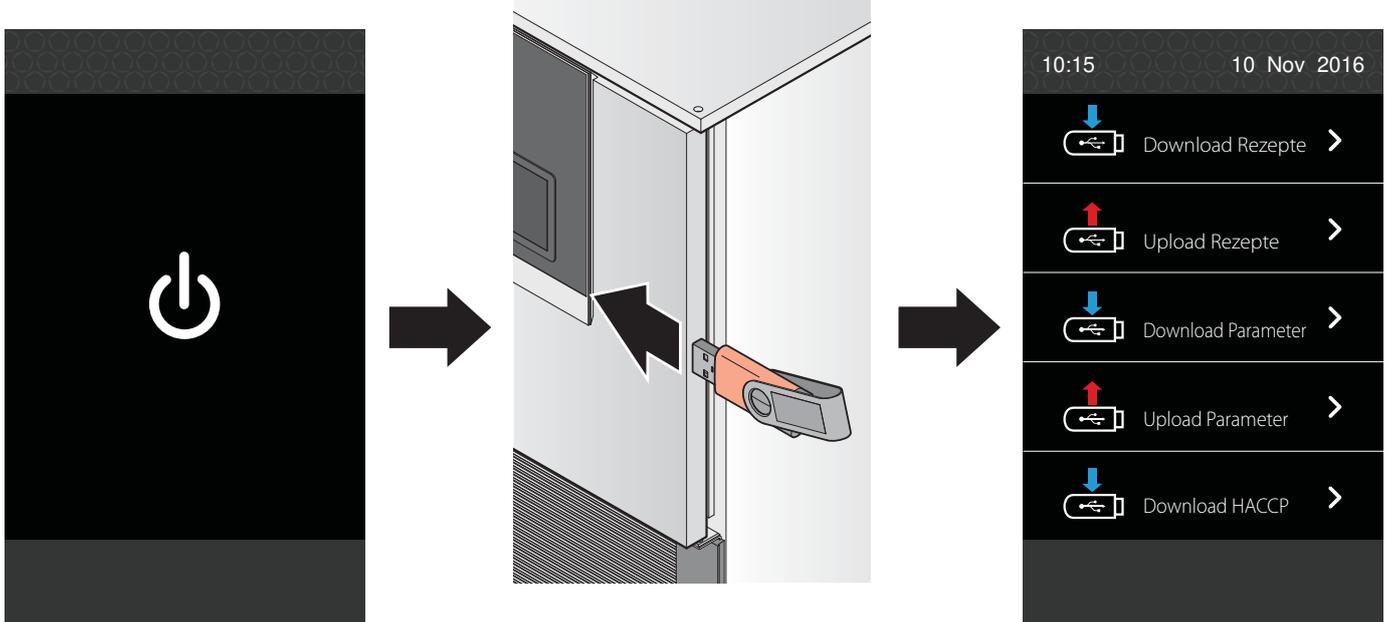
**10** Drücken Sie die Taste  zum Aktivieren des Timers und starten Sie den Countdown: Am Ende erscheint die Anzeige **ENDE** in Grün. Öffnen Sie die Tür oder berühren Sie den Timer; der Countdown stellt sich zurück auf den Status " --- " (keine Zeit eingestellt). Falls ein Timer mit der anfänglichen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



SPEZIALFUNKTIONEN

## 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

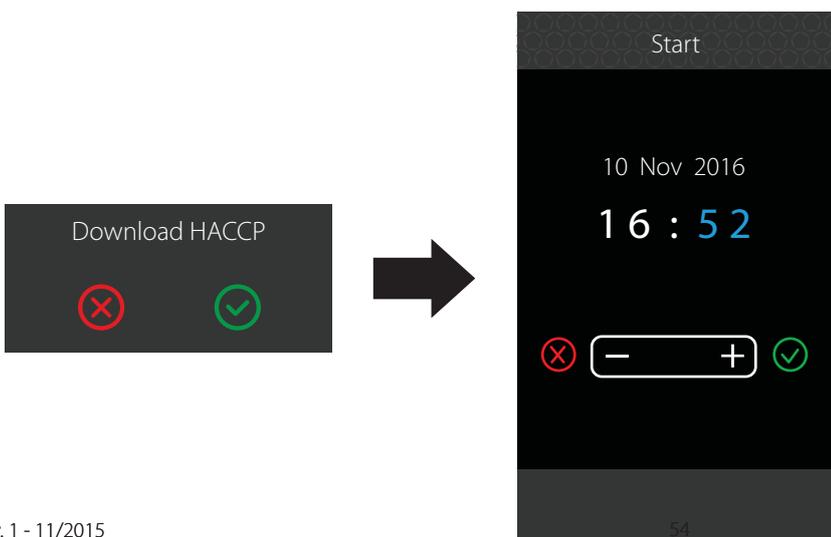
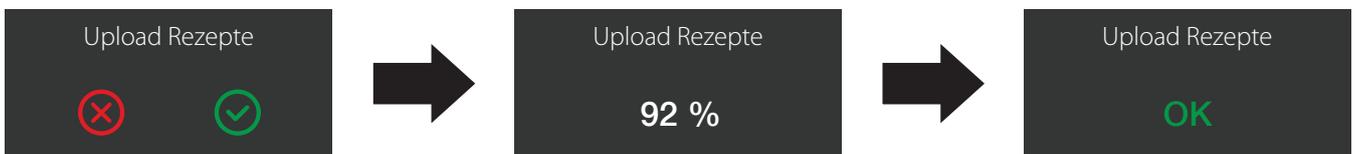
**Upload Rezepte:** Der gesamte Bereich *Meine Rezepte*, der auf dem USB-Stick enthalten ist, wird auf die Karte geladen.

**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.

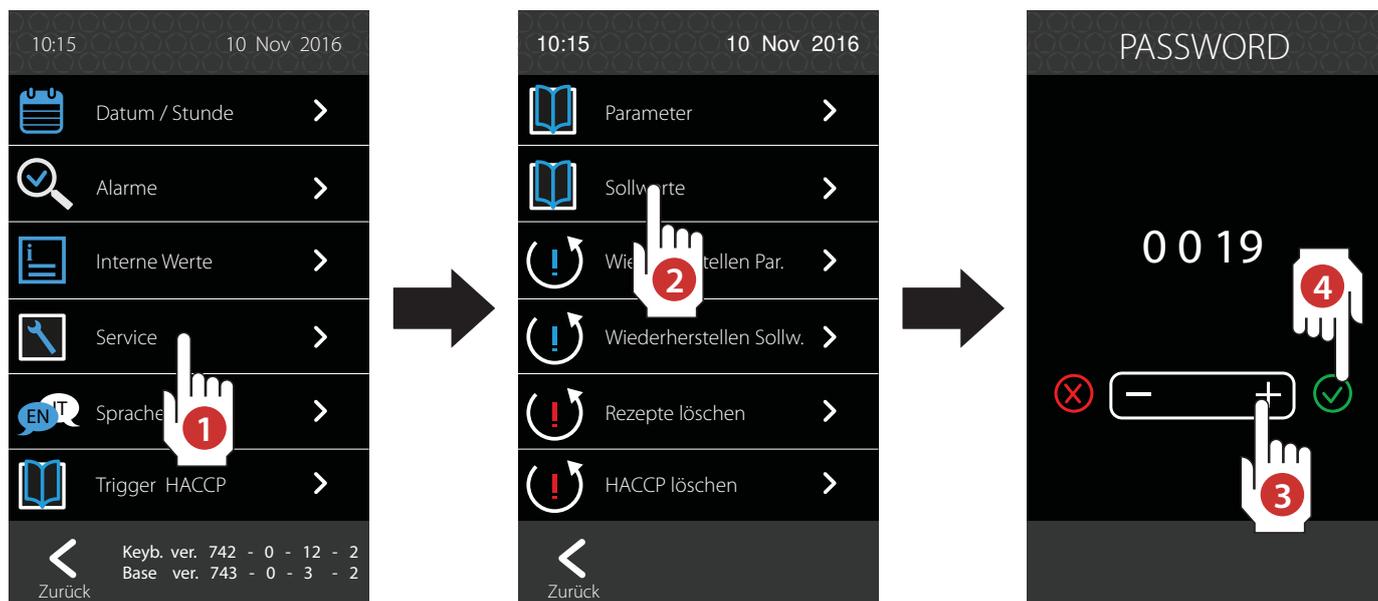
Nach der Auswahl der auszuführenden Operation erscheint die Aufforderung zur Bestätigung: Beim Drücken der Taste beginnt das Herunterladen der Daten und der Fortschritt wird angezeigt. Drücken Sie auf **OK**, um zum Menü USB zurückzukehren, wenn der Prozess ordnungsgemäß abgeschlossen wird.



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 0019-19 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   |         |       |        |
| 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  | -20°C   | -60°C  | 100°C   |
| AK03   | Dauer Phase Aufrechterhalten  | 24 Std. | 1 Std. | 99 Std. |
| AK04   | Sollwert Kammer bei Konservierung   | -20°C   | -60°C  | 100°C   |
| AK05   | Max. Dauer Phase 1 mit Kernfühler   | 5 Std.  | 1 Std. | 99 Std. |
| Label  | Sollwert Gärunterbrechung   | Default | MIN    | MAX     |
| FL01   | Differenzial der Parameter FL04, FL05, FL06   | 2°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                         | 0°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  | 600sec  |
| 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%<br>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    |

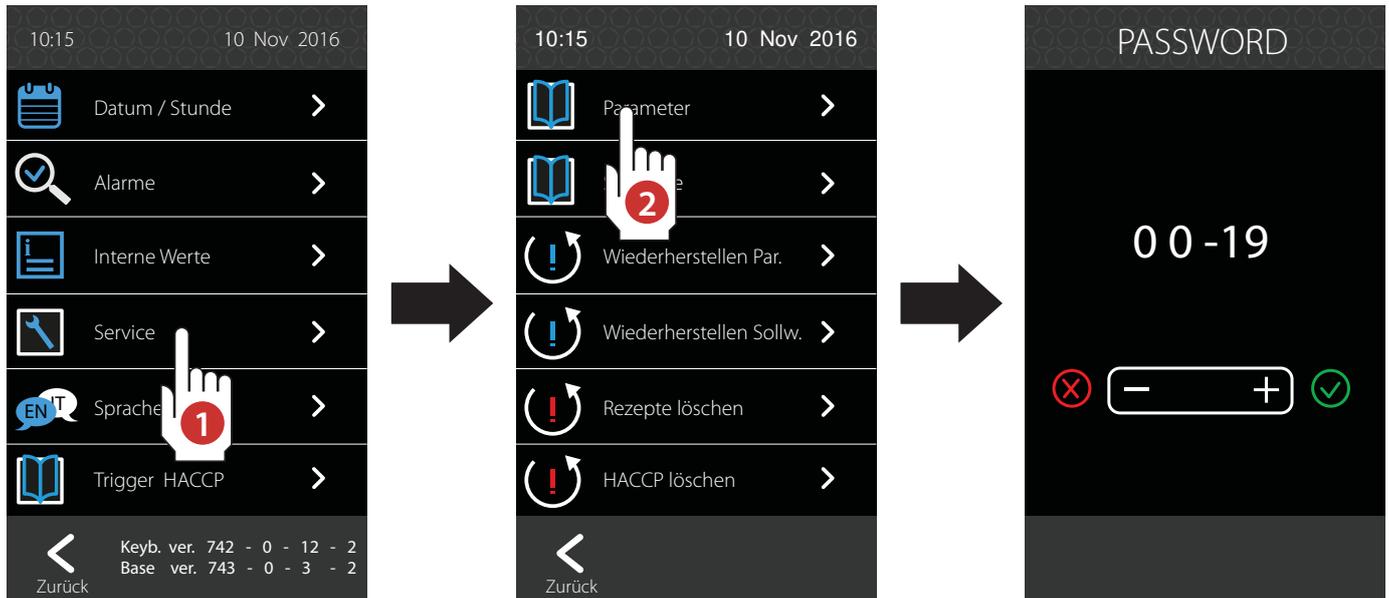
# BENUTZUNG - SPEZIALFUNKTIONEN

| 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%<br>Beispiel mit 7 Einstellschritten: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100% |  |         |          |         |
| FL36   | Modalität der Feuchtigkeitssteuerung:<br>0 = mit Feuchtigkeitsfühler<br>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)  | 60sec   | 1sec     | 600sec  |
| FL39   | Zeit Einschaltung Entfeuchter innerhalb der Zykluszeit FL38 zur Erzeugung von 100% Feuchtigkeit in der Zelle (wenn FL36= 1)              | 30sec   | 1sec     | 600sec  |
| 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  | 30sec   | 0sec     | 255sec  |
| 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   |         |          |         |
| FL51   | Reserviert   |         |          |         |
| FL55   | Reserviert   |         |          |         |
| FL53   | Reserviert   |         |          |         |
| Label  | Sollwert Langzeitgaren   | Default | MIN      | MAX     |
| CL01   | Sollwert Temperatur Garkammer Fleisch Phase1   | 85°C    | 20°C     | 85°C    |
| CL02   | Sollwert Zeit Garen Fleisch Phase1   | 1min    | -1 (INF) | 900 min |
| CL03   | Sollwert Fühler Garen Fleisch Phase1   | 20°C    | 0°C      | 85°C    |
| CL04   | Sollwert Gebläse Garen Fleisch Phase1  | 5       | 0        | 5       |
| CL05   | Sollwert Feuchtigkeit Garen Fleisch Phase1   | 0       | 0        | 5       |
| CL06   | Sollwert Temperatur Garkammer Fisch Phase1   | 85°C    | 20°C     | 85°C    |
| CL07   | Sollwert Zeit Garen Fisch Phase1   | 1min    | -1 (INF) | 900 min |
| CL08   | Sollwert Fühler Garen Fisch Phase1   | 20°C    | 0°C      | 85°C    |
| CL09   | Sollwert Gebläse Garen Fisch Phase1  | 5       | 0        | 5       |
| CL10   | Sollwert Feuchtigkeit Garen Fisch Phase1   | 0       | 0        | 5       |
| CL11   | Sollwert Temperatur Garkammer Konditorei Phase1  | 85°C    | 20°C     | 85°C    |
| CL12   | Sollwert Zeit Garen Konditorei Phase1  | 1min    | -1 (INF) | 900 min |
| CL13   | Sollwert Fühler Garen Konditorei Phase1  | 20°C    | 0°C      | 85°C    |
| CL14   | Sollwert Gebläse Garen Konditorei Phase1   | 5       | 0        | 5       |
| CL15   | Sollwert Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase1  | 0       | 0        | 5       |
| CL16   | Sollwert Temperatur Garkammer Fleisch Phase2   | 85°C    | 20°C     | 85°C    |
| CL17   | Sollwert Zeit Garen Fleisch Phase2   | 1min    | -1 (INF) | 900 min |
| CL18   | Sollwert Fühler Garen Fleisch Phase2   | 20°C    | 0°C      | 85°C    |

| Label | Sollwert Langzeitgaren   | Default | MIN      | MAX     |
|-------|--|---------|----------|---------|
| CL19  | Sollwert Gebläse Garen Fleisch Phase2                          | 5       | 0        | 5       |
| CL20  | Sollwert Feuchtigkeit Garen Fleisch Phase2                     | 0       | 0        | 5       |
| CL21  | Sollwert Temperatur Garkammer Fisch Phase2                     | 85°C    | 20°C     | 85°C    |
| CL22  | Sollwert Zeit Garen Fisch Phase2                               | 1 min   | -1 (INF) | 900 min |
| CL23  | Sollwert Fühler Garen Fisch Phase2                             | 20°C    | 0°C      | 85°C    |
| CL24  | Sollwert Gebläse Garen Fisch Phase2                            | 5       | 0        | 5       |
| CL25  | Sollwert Feuchtigkeit Garen Fisch Phase2                       | 0       | 0        | 5       |
| CL26  | Sollwert Temperatur Garkammer Konditorei Phase2                | 85°C    | 20°C     | 85°C    |
| CL27  | Sollwert Zeit Garen Konditorei Phase2                          | 1 min   | -1 (INF) | 900 min |
| CL28  | Sollwert Fühler Garen Konditorei Phase2                        | 20°C    | 0°C      | 85°C    |
| CL29  | Sollwert Gebläse Garen Konditorei Phase2                       | 5       | 0        | 5       |
| CL30  | Sollwert Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2                  | 0       | 0        | 5       |
| CL31  | Sollwert Kammer bei Konservierung                              | 65°C    | 20°C     | 85°C    |
| CL32  | Sollwert Gebläse bei Konservierung                             | 1       | 0        | 5       |
| CL33  | Sollwert Feuchtigkeit bei Konservierung                        | 0       | 0        | 5       |
| CL34  | Periode Aktivierung Widerstand in Proportionalband (Conf120)   | 60 Sek  | 0 Sek    | 600 Sek |
| Label | Sollwert Trocknung   | Default | MIN      | MAX     |
| As01  | Anzahl Trocknungszyklen  | 4       | 1        | 10      |
| As02  | Sollwert Heizung   | 45°C    | 0°C      | 85°C    |
| As03  | Sollwert Kühlung   | 15°C    | 0°C      | 85°C    |
| As04  | Pausenzeit   | 120 Sek | 0 Sek    | 999 Sek |
| As05  | Sollwert Gebläse bei Trocknung                                 | 5       | 0        | 5       |
| As06  | Sollwert Verdampfer: darunter wird der Kompressor abgeschaltet | 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  | 180sec  | 0sec  | 600sec  |
| 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<br>0: DI geschlossen = Tür geschlossen<br>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:<br>0 = positive und negative Zyklen<br>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<br>0: DI Offen = Alarm HP aktiv<br>1: DI geschlossen = Alarm HP aktiv  | 0       | 0     | 1       |
| Conf26 | Durch die Aktivierung des Hochdruckeingangs erzeugte Wirkung:<br>0=keine Wirkung<br>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<br>0: DI Offen = Alarm LP aktiv<br>1: DI geschlossen = Alarm LP aktiv  | 0       | 0     | 1       |
| Conf29 | Durch die Aktivierung des Niederdruckeingangs erzeugte Wirkung:<br>0=keine Wirkung<br>1= Alarm Niederdruck: der Kompressor, die Heizung und das Gebläse des Verdampfers werden ausgeschaltet.<br>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.<br>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<br>0: DI Offen = Alarm Thermostat aktiv<br>1: DI geschlossen = Alarm Thermostat aktiv   | 0       | 0     | 1       |
| Conf32 | Durch die Aktivierung des Thermostateingangs erzeugte Wirkung:<br>0=keine Wirkung<br>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  |         |       |         |
| Conf44 | Delta Sollwert Kontrolle Kerntemperaturfühler bei Fehler Fühler Zelle   | -2°C    | -10°C | 10°C    |
| Conf45 | Min. Temperatur des Kerntemperaturfühlers für Beginn Schockfrost  | 70°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   | 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<br>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%       | 0%        | 100%       |
| Conf77 | Max. linearisierte Geschwindigkeit Gebläse PWM  | 60%       | 0%        | 100%       |
| Conf78 | Sollwert Temperatur Aktivierung Regelung Gebläse Verdampfer   | 25°C      | -50°C     | 50°C       |
| Conf79 | Reserviert  |           |           |            |
| 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)  | 5 Sek     | 0 Sek     | 600 Sek    |
| Conf85 | Reserviert  |           |           |            |
| Conf86 | Funktionsweise Gebläse bei Auftauen:<br>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<br>0 = der Zyklus wird abgebrochen<br>1 = der Zyklus wird fortgesetzt<br>2 = der Zyklus wird fortgesetzt, wenn die Dauer der Unterbrechung kürzer als der Parameter Conf89 war | 1         | 0         | 2          |
| Conf91 | Reserviert  |           |           |            |
| 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)  | 0sec      | 0sec      | 240sec     |
| Conf94 | Zykluszeit für die Einschaltung der Gebläse des Verdampfers (gültig, wenn die Gebläse abgeschaltet werden müssen)   | 60sec     | 0sec      | 600sec     |

| Label   | Konfigurierung der Maschine  | Default  | MIN      | MAX      |
|---------|--|----------|----------|----------|
| Conf95  | Zeit Einschaltung Gebläse des Verdampfers innerhalb der Zykluszeit<br>Conf94   | 60sec    | 0sec     | 600sec   |
| Conf96  | Lüftung Verdampfer: 0=Inverter; 1=PWM  | 1        | 0        | 1        |
| Conf97  | Verzögerung Gebläse des Verdampfers ab Schließung der Tür  | 3sec     | 0sec     | 240sec   |
| 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<br>0 = Gebläse OFF; 1 = Gebläse ON   | 0        | 0        | 1        |
| Conf112 | Verzögerung Abschaltung Kondensatorgebläse ab Abschaltung<br>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:<br>0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON  | 1        | 0        | 1        |
| Conf115 | Funktionsweise Gebläse in Phase Konservierung:<br>0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON  | 1        | 0        | 1        |
| Conf116 | Funktionsweise Gebläse in Phase Fortführung:<br>0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON  | 1        | 0        | 1        |
| Conf117 | Funktionsweise Gebläse in Phase Gärung:<br>0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON   | 1        | 0        | 1        |
| Conf118 | Funktionsweise Gebläse in Phase Verzögerung Ofeneingabe:<br>0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON  | 1        | 0        | 1        |
| Conf119 | Wirkung Tür:<br>0=keine Wirkung;<br>1= schaltet Gebläse Verdampfer, Kompressor und Widerstände aus. Heizung;<br>2= schaltet Gebläse Verdampfer und Widerstände aus. Heizung; | 2        | 0        | 2        |
| Conf120 | Proportionalband der Heizung bei Garung  | 5°C      | 0°C      | 20°C     |
| Conf121 | Zykluszeit bei Befeuchtung während der Garung  | 2sec     | 0sec     | 60sec    |
| 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   | 2sec     | 0sec     | 60sec    |
| 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  | 2sec     | 0sec     | 60sec    |
| 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        |



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 AUSSCHLIESSLICH 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).

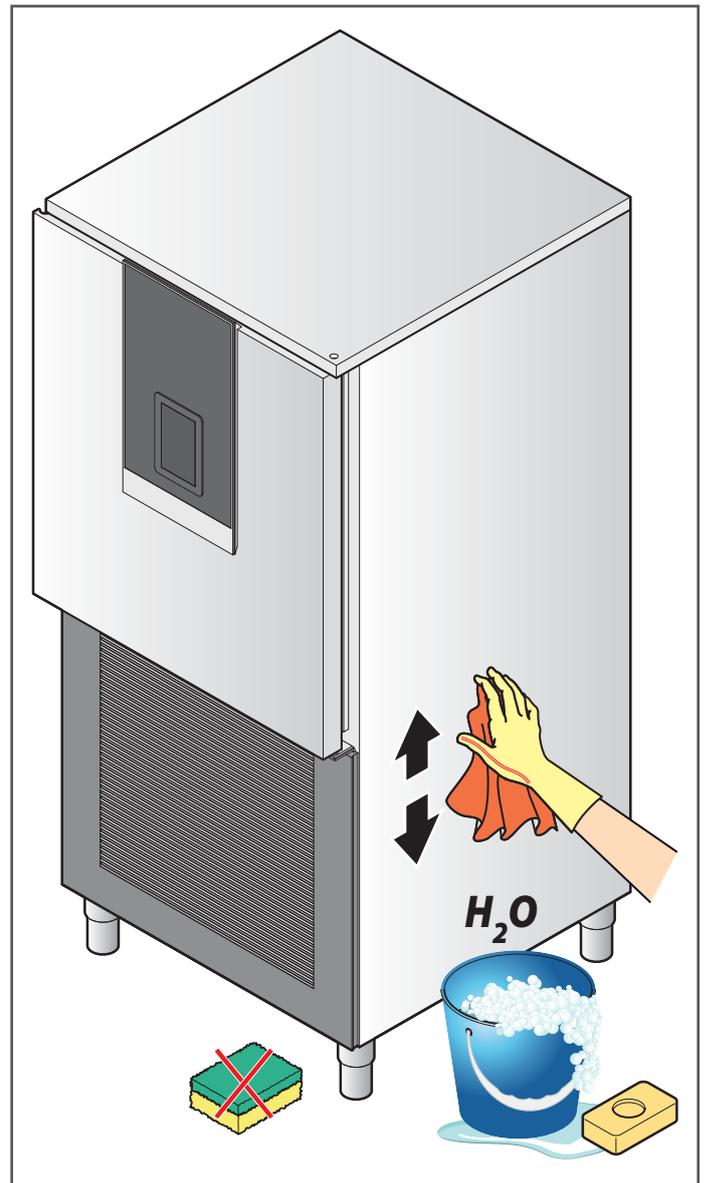
Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen dürfen NICHT verwendet werden:

- 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

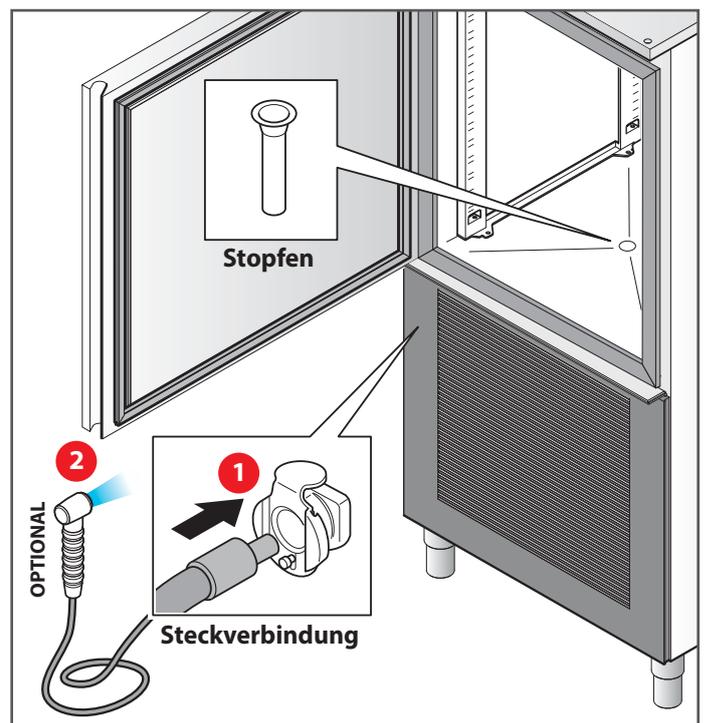
Reinigen Sie die Kammer des Geräts täglich, um die hohen Hygiene- und Leistungsniveaus des Geräts aufrecht zu erhalten. Fettpartikel und Lebensmittelreste könnte sich außerdem entzünden, wenn die Funktion **Langzeitgaren** benutzt wird, und so zu Gefahren für Personen und das Gerät selbst führen.

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

Es ist möglich, das Gerät mit der der entsprechenden Handdusche zu reinigen und nachzuspülen, die separat erworben werden kann; schließen Sie an den aus dem Frontpaneel 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 Paneel; 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 52.

## 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.

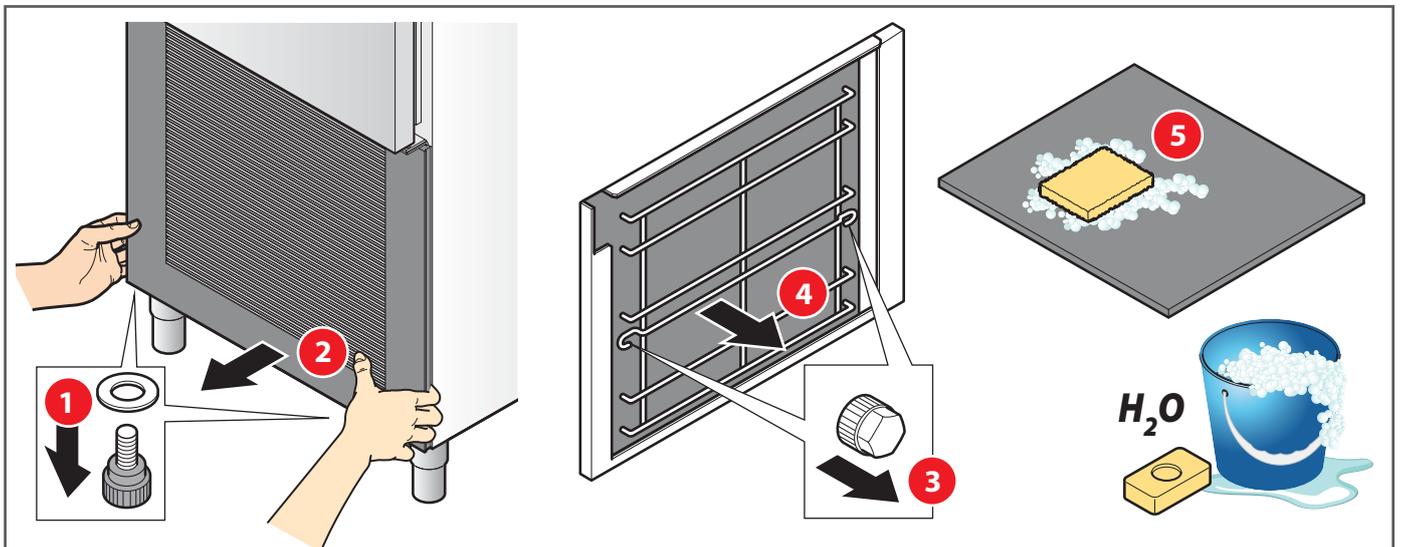
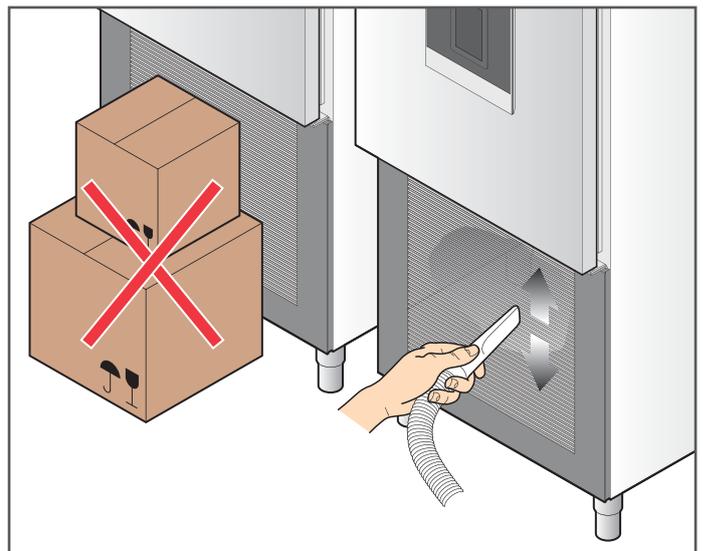
Lassen Sie die Tür angelehnt, damit die Luft zirkulieren kann.

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.



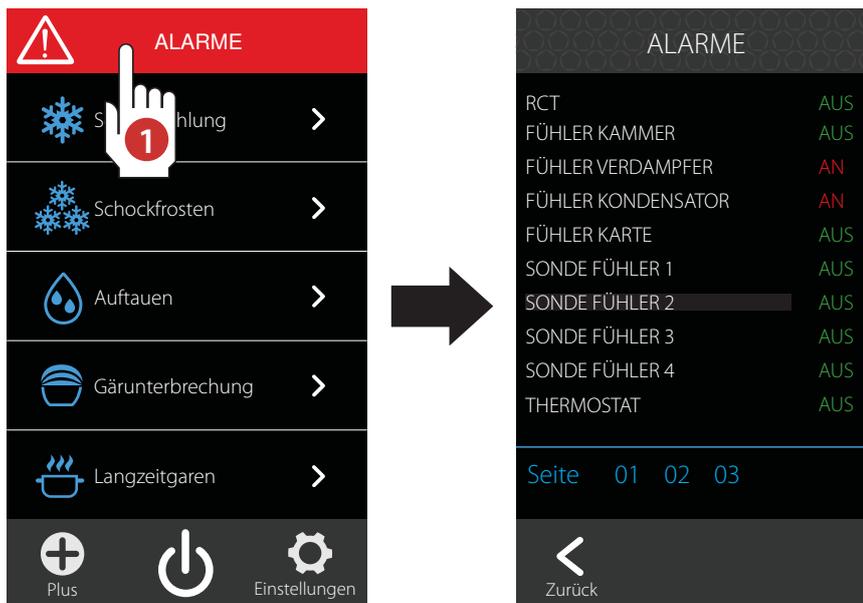
**Um sicherzustellen, dass sich das Gerät im perfektem Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zumindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.**



WARTUNG



Aktive Alarmer 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 Schockfrostszyklen 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 Schockfrostszyklen 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 Schockfrostszyklen 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 Schockfrostszyklen 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 Zyklus setzt die Maschine beim Wiedereinschalten die Phase fort, in der sie sich befand.

Die Toleranz der Schockfrostzeiten 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. Gesetzerlasses 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.



20:20 31 Dec

Adbattimento Positivo >

Adbattimento Negativo >

Surgelamento >

Firma Levitatore >

Lento Control >

