TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden





SERVICE MANUAL

SCHOCKFROSTER

MULTIFUNKTION









Baureihe HI5





Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen an den technischen und funktionellen Merkmalen der in dieser Veröffentlichung dargestellten Produkte vorzunehmen; weiterhin übernimmt er keine Haftung für mögliche im vorliegenden Heft enthaltene durch Druck- oder Übertragungsfehler bedingte Unstimmigkeiten.

Das vorliegende Dokument enthält vertrauliche Informationen und/oder Informationen, die Eigentum von ALI GROUP S.R.L. A SOCIO UNICO sind. Es darf nicht verwendet, vervielfältigt und/oder verbreitet werden, ohne vorherige schriftliche Genehmigung von ALI GROUP S.R.L. A SOCIO UNICO sind. Sollten Sie das folgende Dokument nicht direkt von ALI GROUP S.R.L. A SOCIO UNICO erhalten haben, kontaktieren Sie bitte sofort den Kundendienst-Service unter der E-Mail-Adresse service@friulinox.com, um so die Vorbeugung möglicher Gesetzesverletzungen zu unterstützen.





INHALTSVERZEICHNIS

| 1. | Allgemeine Warnhinweise | | | | | | | |
|-----|----------------------------------|---|--|-----------|--|--|--|--|
| | 1.1. | Position | ierung und Lesen des Typenschilds | <u>5</u> | | | | |
| 2. | Compa | any History6 | | | | | | |
| 3. | Erläute | erung de | r Kühlanlage | <u>7</u> | | | | |
| | 3.1. | Kühlanla | age | <u>7</u> | | | | |
| | 3.2. | Hydraul | ikanlage | <u>9</u> | | | | |
| 4. | Erläute | erung de | r Platine | <u>10</u> | | | | |
| | 4.1. | Spezifiso | che Anschlüsse der Platine | <u>13</u> | | | | |
| | 4.2. | Tabeller | der Temperaturfühler | <u>17</u> | | | | |
| 5. | i. Installationscheckliste | | | | | | | |
| 6. | Regeln | nässige V | Vartung | <u>20</u> | | | | |
| 7. | Funkti | onsweise | der Platine | <u>22</u> | | | | |
| | 7.1. | 1. Gerätehauptfunktionen | | | | | | |
| | 7.2. | Bediene | rparameter - Sollwert | <u>23</u> | | | | |
| | 7.3. | Werksp | arameter | <u>28</u> | | | | |
| 8. | Eingrif | fe am Ge | rät | <u>34</u> | | | | |
| | 8.1. | Auswec | nslung der Platine | <u>34</u> | | | | |
| | | 8.1.1. | Auswechslung Displayplatine | <u>34</u> | | | | |
| | | 8.1.2. | Auswechslung Leistungsplatine | <u>36</u> | | | | |
| | | 8.1.3. | Auswechslung Regelkarte Lüftergeschwindigkeit | <u>38</u> | | | | |
| | 8.2. | Auswec | nslung der Temperaturfühler | <u>39</u> | | | | |
| | | 8.2.1. | Kerntemperaturfühler | <u>39</u> | | | | |
| | | 8.2.2. | Luftfühler | <u>41</u> | | | | |
| | | 8.2.3. | Verdampferfühler | <u>44</u> | | | | |
| | 8.3. | Einstellu | ıng der Tür | <u>47</u> | | | | |
| | 8.4. | Auswec | nslung der Türdichtung | <u>49</u> | | | | |
| | 8.5. | Auswec | nslung der Deckel / des Rahmenheizugen | <u>50</u> | | | | |
| | 8.6. | Entfern | ung und Reinigung der Filterplatte des Verflüssigers | <u>54</u> | | | | |
| | 8.7. | Auswec | nslung des Verdampferlüfters | <u>55</u> | | | | |
| | 8.8. | Auswec | nslung des Verflüssiferlüfters | <u>59</u> | | | | |
| | 8.9. | Auswec | nslung des Verdichters | <u>62</u> | | | | |
| | 8.10. | Auswec | nslung des Türkontaktschalters | <u>64</u> | | | | |
| | 8.11. | Auswec | nslung Magnetventil Wasserbefüllung | <u>65</u> | | | | |
| | 8.12. Auswechslung Kochheizungen | | | | | | | |
| | 8.13. | nslung Einlassdüse Feuchtigkeit in die Kammer | <u>70</u> | | | | | |
| 9. | Elektri | sche Sch | altpläne | <u>71</u> | | | | |
| 10. | Service-Kontakte | | | | | | | |





1. ALLGEMEINE WARNHINWEISE



ACHTUNG! Gerät unter Spannung. Vor Beginn der Wartungs- und Reinigungsarbeiten am Gerät muss die Spannung immer getrennt werden.



ACHTUNG! Potentielle Gefahrensituation, die zu Schäden an sich in der Nähe befindenden Personen oder Gegenständen führen könnte.



EMPFEHLUNG

Ideen oder Ratschläge für die Wartung oder den Eingriff.

ACHTUNG:

DIE VERWENDUNG VON NICHT ORIGINALEN ERSATZTEILEN, DIE NICHT VON DURCH FRIULINOX SRL AUTORISIERTEN DRITTEN ERWORBEN WURDEN, UND DIE ÄNDERUNG DER ERSATZTEILE IN EINER KONFIGURATION, DIE SICH VON DER ORIGINALKONFIGURATION UNTERSCHEIDET, FÜHREN ZUR AUFHEBUNG DER GARANTIE FÜR DAS GERÄT SOWIE FÜR DAS ENTSPRECHENDE BAUELEMENT. FRIULINOX SRL UND SEINE AUTORISIERTEN ZENTREN HAFTEN NICHT FÜR REKLAMATIONEN, SCHÄDEN UND AUSGABEN, DIE DIREKT ODER INDIREKT DURCH ÄNDERUNGEN VERURSACHT SIND, DIE VON IHNEN NICHT GENEHMIGT UND GEPRÜFT WURDEN.

DAS GERÄT DARF NICHT MIT DRUCKWASSER GEREINIGT WERDEN.

ES DARF AM GERÄT NICHT GEARBEITET WERDEN, OHNE ZUVOR DIESES HANDBUCH GELESEN ZU HABEN.

ES DARF AM GERÄT NICHT GEARBEITET WERDEN, WENN DIE ZUGANGSPLATTEN NICHT KORREKT POSITIONIERT UND ENTSPRECHEND GESICHERT SIND.

ES DARF AM GERÄT NICHT GEARBEITET WERDEN, WENN DIESES NICHT KORREKT INSTALLIERT UND GEWARTET IST.

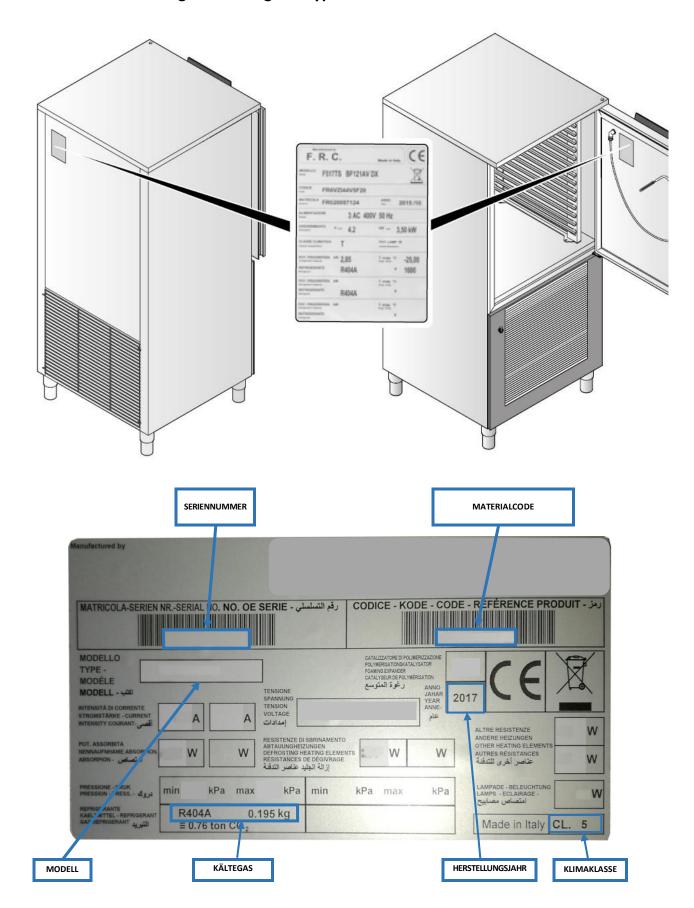
BEIM HANDLING DES GERÄTS BESONDERS VORSICHTIG SEIN. ES KANN 50 KG - 257 KG WIEGEN. DIE ENTSPRECHENDEN HUBMITTEL VERWENDEN.

DER ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE VERSORGUNGSNETZ UND DIE ANSCHLUSSANLAGEN MÜSSEN DEN IM INSTALLATIONSLAND DES GERÄTS GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN UND VON QUALIFIZIERTEM UND VOM HERSTELLER AUTORISIERTEN PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.





1.1. Positionierung und Lesung des Typenschilds







2. COMPANY HISTORY



FRIULINOX wird in Azzano Decimo (PN) als in der Produktion und Vermarktung von professioneller Kühltechnik spezialisiertes Unternehmen gegründet.



FRUILINOX bringt die ersten Schockkühlsysteme auf den Markt, beginnt den durch Schulungsveranstaltungen unterstützten Vertrieb und leitet die Benutzer zu einer neuen Konzeption und Steuerung der Produktionsprozesse.



Mit dem Erwerb seitens der Gruppe METOS hat das Unternehmen die Möglichkeit, seine Technologie einem breiteren Publikum anzubieten.



Das Unternehmen tritt der GRUPPE ALI, einem der Weltmarktführer im Bereich der Systeme und Geräte für das Gaststättengewerbe, bei. Im selben Jahr wird das modernere und produktivere Werk in Villotta eröffnet und so das Angebot des Unternehmens auf dem Markt erweitert.



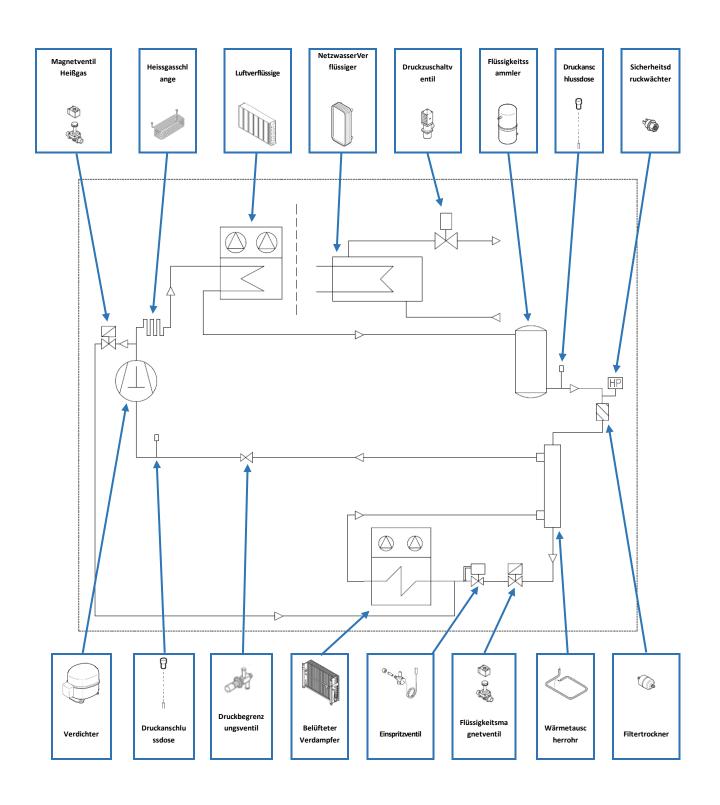
Es entsteht das erste Mehrzweckgerät, das den Weg für eine neue Art des Küchenmanagements ebnet und das entscheidende Gerät der Produktionsprozesse wird.





4. ERLÄUTERUNG DER ANLAGEN

4.1. Kühlanlage





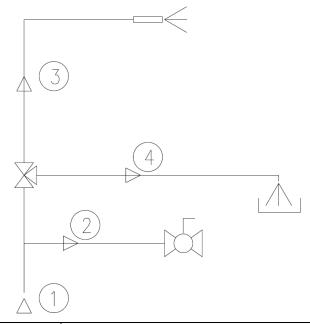


| | T | Г | | | | | |
|--|----------|------------------------------------|---|--|--|--|--|
| | | Verdichter | Hermetisch, hohes Anlaufdrehmoment. Halbhermetisch für das Modell 12 Niveua GN2/1. | | | | |
| | | VeHeissgasschlange | Während des Betriebs des Verdichters ermöglicht sie die Verdampfung des vom unter dem Verdampfer installierten Kondenswasserauffangbehälter kommenden Wassers. | | | | |
| | | Luftverflüssiger | Belüfteter Verflüssiger, der den Normalbetrieb der Anlage bei einer Höchsttemperatur von 43°C ermöglicht. Über diesem Wert sind die korrekten Leistungen des Geräts nicht gewährleistet und der Sicherheitsdruckwächter (AL4) kann ausgelöst werden. Gegenüber dem Verflüssiger ist ein Filter positioniert, der regelmäßig mindestens ein Mal monatlich gereinigt werden muss. | | | | |
| | ₩ | Wasserverflüssiger | Leistungsfähiger Verflüssiger mit schweißgelöteten Platten. Wassertemperaturbereich: von 7°C bis 20°C. Maximale Wasserhärte von 17,8 °f (französische Grade), entsprechend 10°dH (deutschen Graden). Maximale Leitfähigkeit von 150 µS/cm | | | | |
| | Ę. | Druckzuschaltventil | Moduliert den Wasserfluss zum Verflüssiger. Mindestdruck Wassereingang 1,5 bar Höchstdruck Wassereingang 5 bar Kalibrierung des Kondensationsdrucks: von 13 bis 15 bar | | | | |
| | | Flüssigkeitssammler | Fungiert als Reserve der Kühlanlage für die korrekte Versorgung des Einspritzventils. | | | | |
| 9 | | Druckanschlussdose | Ermöglicht den Anschluss des Manometers zum Ablesen des Kondensationsdrucks / der Kondensationstemperatur. | | | | |
| © | Щ | Sicherheitsdruckwächter | Hochdrucksicherheit. Wird erst dann ausgelöst, wenn der Druck 29,5 bar überschreitet. | | | | |
| | Þ | Filtertrockner | Beseitigt eventuelle Rückstände von Verunreinigungen und Feuchtigkeit im Innenbereich der Anlage. | | | | |
| | ŢŢŢ | Wärmetauscher | Unterkühlt das Kältemittel im Eingang des Einspritzventils. Überhitzt das Gas in der Ansaugung des Verdichters, um Flüssigkeitsrückläufe zu vermeiden. | | | | |
| | 暴 | Flüssigkeits- und Heißgasventil | Flüssigkeitsventil ist nur an den Modellen mit 12 und 16 Blechen mit Motor installiert Das Heißgas-Magnetventil, das bei allen Modellen mit Motor installiert ist, ermöglicht das Abtauen des Verdampfers. | | | | |
| | I. | Einspritzventil | Im Innenbereich der Verdampfereinheit positioniert und immer mit MOP -10°C ausgestattet Je nach Modell mit oder ohne Außendruckausgleich | | | | |
| | 00 | Belüfteter Verdampfer | Mittels Kataphorese lackiert, einer elektrochemischen Behandlung, die dem Verdampfer einen hervorragenden Korrosionswiderstand gegen Produkte wie: Eier, Schokolade, Nahrungsmittel mit Essiglösung, Hefe, Tomatensoße, Fisch, etc. verleiht | | | | |
| 9 | | Druckanschlussdose | Ermöglicht den Anschluss des Manometers zum Ablesen des Kondensationsdrucks / der Kondensationstemperatur | | | | |
| O STATE OF THE PARTY OF THE PAR | -₩- | Druckbegrenzungsventil | Begrenzt den Saugdruck am Verdichter während der Abtauung / Heißgastrocknung. Ventilkalibrierung 3,4 - 4 bar Ist an den vorgerüsteten Modellen nicht vorgesehen. | | | | |





4.2. Hydraulikanlage



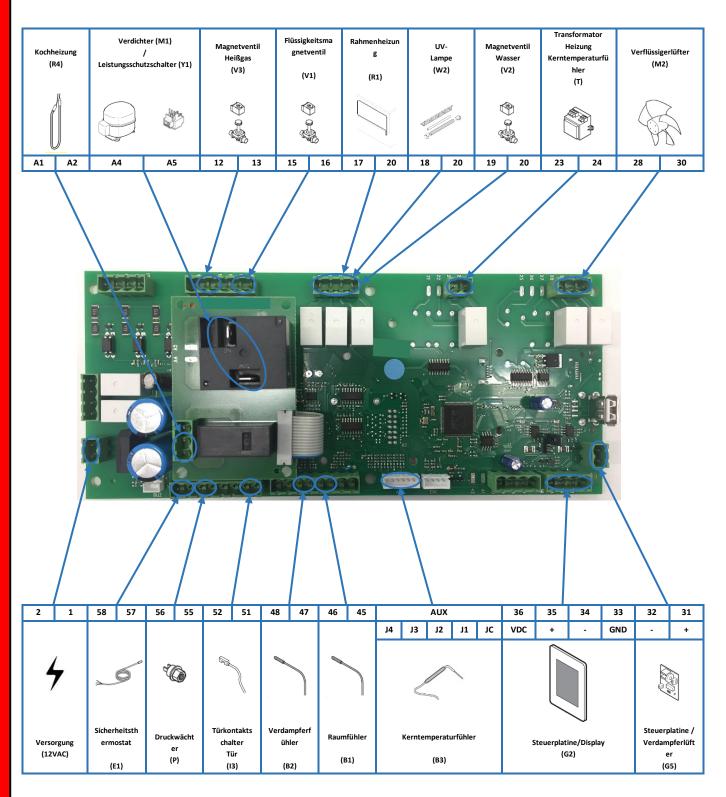
| | ** | Magnetventil Wasserbefüllung | Das Wasserfüllmagnetventil ermöglicht den Durchgang von Wasser zur Sprühdüse - Leitung 3. | | | | |
|---|--------------------|---|---|--|--|--|--|
| | | Zerstäuberdüse | Ermöglicht die Zerstäubung von Wasser in der Zelle. | | | | |
| | | Sammel- und Wasserverdunstu ngsschale | Die Wassersäule, die in der Leitung 3 verbleibt, wird über den dritten Weg des Magnetventils in die Sammel- und Wasserverdunstungsschale geleitet. | | | | |
| | | Dusche | Optional, ist an der vorderen Lüftungsplatte angeschlossen und ermöglicht die Reinigung der Zelle mit Wasser. ACHTUNG: Den Wasserstrahl nicht direkt auf die Motoren der VerdampferLüfteren richten. | | | | |
| 1 | _ < | Netzwassereintritt | Der Wassereinlass ist 3/4' Mutterteil. Das eintretende Wasser muss folgende Eigenschaften aufweisen: trinkbar sein; eine maximale Temperatur von 30 °C haben; eine maximale Leitfähigkeit von 150 μS/cm haben; eine maximale Wasserhärte von 17,8 °f (französische Grade), entsprechend 10°dH (deutsche Grade) habe;. einen Druckwert zwischen 150 und 500 kPa haben (empfohlen sind 250 kPa). Wenn der Druck am Eingang: niedriger ist als der angegebene Wert (150 kPa) →, eine geeignete Durchflusspumpe (Mindestdurchfluss 300 l/h) verwenden; größer ist als der angegebene Wert (500kPa) →, muss ein Druckminderer verwendet werden. ACHTUNG: Schäden an Bauteilen durch Kalkablagerungen sind nicht von der Garantie gedeckt. | | | | |
| 2 | \rightarrow | Wasseraustritt für Dusche | Leitung, die das Wasser direkt zur Dusche fördert (optional). | | | | |
| 3 | | Wasseraustritt aus Zerstäuberdüse | Leitung, die das Wasser direkt zur Zerstäuberdüse fördert. | | | | |
| 4 | | Ablass Wassersäule Zerstäuberdüse | Leitung, die die Wassersäule aus Leitung 3 auslässt, damit sie nicht gefrieren kann, wenn die Zelle Temperaturen unter 0°C erreicht. | | | | |





5. ERLÄUTERUNG DER PLATINE

Leistungsplatine







VDC

"weiter zu <u>INHALTSVERZEICHNIS</u>"

Steuerplatine

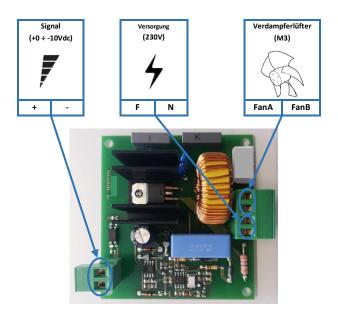








Steuerplatine Lüfteren Verdampfer







5.1. Spezifische Anschlüsse der Platine

| | | I | |
|------|-----|----------------------|--|
| | | | Der Verdichter M1 wird über das Relais auf der Platine K12 gesteuert |
| | | | Verzögerung ON Verdichter erste Einschaltung ParameterConf69. |
| | | | Verzögerung OFF Verdichter Parameter P87. |
| | | | ΔT ON-OFF Verdichter Parameter Conf39. |
| | | | Mindestzeit OFF Verdichter Parameter Conf40. |
| | | | Mindestzeit ON Verdichter Parameter Conf41. |
| | | | Mindestzeit zwischen zwei Einschaltungen des Verdichters Parameter Conf42. |
| | M1 | Verdichter | Verzögerung ON Verdichter mit Heißgas-Abtauung Parameter Conf62. |
| | | | Verzögerung Alarm Verdichter blockiert Parameter Conf82. |
| | | | Verzögerung Ausschaltung Verdichter (pumpdown) Parameter Conf83. |
| | | | "Totzone" ON Verdichter während Garzyklen Parameter Conf135. |
| | | | Zeit ON Verdichter, wenn Zellentemperatur größer als "Totzone" + Hysterese beim |
| | | | Garen, Eistemperierung und Dauerzyklus Parameter Conf136. |
| | | | An den einphasigen Modellen wird der Verdichter vom Relais "Q1" gesteuert. |
| | | | An den dreiphasigen Modellen wird der Verdichter vom Fernschalter "K1" gesteuert. |
| | | | Der VerflüssigerLüfter wird vom Relais K10 gesteuert. |
| | | Verflüssigerlüfter | Lüfter in ON mit Verdichter in ON |
| 021 | M2 | | Lüfter in OFF, beim Ausschalten des Verdichters, mit Verzögerungszeit, eingestellt |
| ND | | | mit Parameter Conf112. Verwaltung des Lüfters während der Abtauung Parameter Conf101. |
| | | | Die VerdampferLüfteren werden von der Steuerplatine Lüfteren G5 gesteuert. |
| | | | Das Starten des Lüfters während der Kühlzyklen wird vom Parameter Conf78 |
| | | | gesteuert. Sobald der Verdampferfühler "B2" die über Parameter eingestellte |
| | | VerdampferLüfte r | Temperatur abliest, aktiviert er den Betrieb. |
| | | | Während der Konservierungsphase steht der Lüfter für den im Parameter Conf47 |
| | | | eingestellten Zeitraum auf ON und für den im Parameter Conf48 eingestellten |
| | | | Zeitraum auf OFF. |
| | | | Delta Temperatur Stopp Gebläse nach einem Abtauvorgang Parameter Conf64. |
| (>5 | М3 | | Verzögerungszeit Lüfteren ab dem Schließen der Tür Parameter Conf97. |
| 1981 | | | Betrieb Gebläse (0=parallel zum Verdichter; 1 = immer auf ON) während: |
| 7 | | | Auftauzyklus Parameter Conf86; |
| | | | Blockierungsphase Parameter Conf114; |
| | | | Konservierungsphase Parameter Conf115; |
| | | | Wiederaktivierungsphase Parameter Conf116; |
| | | | Gärungsphase Parameter Conf117; |
| | | | Verzögerungsphase Einschieben in den Ofen Parameter Conf118; |
| | | | Set Geschwindigkeit Gebläse während Dauerzyklus Parameter Conf131. |
| | | | Dient der Versorgung der Leistungsplatine mit 12V DC (Klemmen 1 2) und der |
| | | | Beheizung des Kerntemperaturfühlers mit Freigabe vonseiten des Relais K9. Die |
| | Т | Transformator | Funktion zum Heizen des Fühlers wird von den Parametern Conf36, Conf37, |
| | | | Conf38 gesteuert. |
| | | | |
| | D.1 | | Die Heizung wird vom Relais K6 gesteuert |
| | R1 | 1 Rahmenheizung | Sie wird aktiviert, wenn die Zellentemperatur den Parameter Conf33 unterschreitet |
| | | | und wird deaktiviert, wenn die Temperatur den Wert Conf33 + 2°C überschreitet. |





| | | | weiter zu <u>INHALISVERZEICHNIS</u> | | | |
|-----------|----|------------------------------|--|--|--|--|
| Ů | R4 | Kochheizung | Die Heizung wird über das Relais K13 gesteuert und dient hauptsächlich zur Erhöhung der Zellentemperatur beim Abtauen, Gären und Garen bei niedrigen Temperaturen. Die Heizung arbeitet für die von einem Proportionalbereich vorgegebene Zeit, der die durch den Zyklus eingestellte Temperatur, die aktuelle Temperatur und die Parameter Conf120 und CL34 berücksichtigt. Mit dem Parameter Conf60=1 arbeitet die Heizung zusammen mit der Heißgasabtauung (Magnetventil V2) für die spezielle Trocknungs- und Garfunktion bei niedriger RF%. | | | |
| Po | V1 | Flüssigkeitsmagn etventil | Das Flüssigkeitsmagnetventil V1 wird bei den Modellen 12 und 16 mit eingebautem Verflüssigungssatz installiert, wird über das Relais K5 gesteuert un parallel zum Verdichter "M1" mit der im Parameter Conf84 eingestellten Verzögerungszeit aktiviert. Das Magnetventil wird sofort deaktiviert. Befindet sich an allen Zentralkühlung Modellen. | | | |
| | V2 | Heißgasmagnetve ntil | Das Magnetventil für die Heißgasabtauung V2 wird über das Relais K3 gesteuert. Es ist an allen Modellen installiert, aber nicht in Zentralkühlung Modellen. Auswahl Abtauungstyp Parameter Conf60. Mit Conf60 = 1 (Heißgas) kann: der Verdampfer durch den Durchgang von Heißgas abgetaut werden: Abtauung zu Beginn des Schockfrostens Conf56; Temperatur Ende Abtauung Conf57. maximale Dauer der Abtauung Conf58; Intervall zwischen zwei Abtauvorgängen (in Konservierung) Conf59; Tropfungszeit Conf61; Verzögerung ON Verdichter Start Abtauung Heißgas Conf62; Zellentemperatur für Start Abtauzyklus Conf63; Garzyklen mit niedriger Luftfeuchtigkeit (z.B. Baisers) mit kombiniertem Betrieb von Heizelementen "R4" + VerdampferLüfteren "M3" durchführen; "spezielle" Trocknungszyklen der Zelle durchführen - Parameter AS01,02,03,04,05,06. Mit Conf60 = 0 (luftgekühlt) wird der Standard-Zellenabtau- und Trocknungszyklus nur mit den M3-VerdampferLüfteren gesteuert. Mit Conf60 = 2 (elektrisch) wird der Standard-Zellentrocknungszyklus mit Heizelementen "R4" und "M3"-VerdampferLüfteren gesteuert. Parameter Standard-Trocknungszyklus AV01,02,03,04,05,06. Mit Conf60 = 0 o 2 können keine Garvorgänge mit geringer Feuchtigkeit ausgeführt werden (z.B: Zyklus Baisers deaktiviert). | | | |





| - | | 1 | "weiter zu <u>INHALTSVERZEICHNIS</u> " | | | |
|---|-----|-------------------|---|--|--|--|
| | | | Das Wasserfüllmagnetventil V3 wird vom Relais K8 gesteuert. | | | |
| | | | Seine Aktivierung ermöglicht das Einfüllen von zerstäubtem Wasser in die Zelle, um | | | |
| | | | die richtige Feuchtigkeit in jeder Phase des Zyklus zu gewährleisten. | | | |
| | | | Verwaltung Magnetventil: | | | |
| | | | während der Garzyklen: | | | |
| | | | Zeit Wasserbesprühung während der Befeuchtung Conf121; | | | |
| | | | Zeit zwischen einer Wasserbesprühung und der nächsten Conf122; | | | |
| | | | Verzögerung Befeuchtung von ON Zyklus Conf123; - Während den Abbergulden. | | | |
| | | | während der Abtauzyklen; | | | |
| | | | Zeit Wasserbesprühung während Befeuchtung Conf124; Zeit zwischen einer Wasserbesprühung und der nächsten Conf125; | | | |
| | | Magnetventil | Zeit zwischen einer Wasserbesprühung und der nächsten Conf125; Verzögerung Befeuchtung von ON Zyklus Conf126; | | | |
| | V3 | Wasserbefüllung | während der Gärunterbrechungszyklen: | | | |
| | | wwasser berullung | Zeit Wasserbesprühung während der Befeuchtung Conf127; | | | |
| | | | Zeit Wasserbesprühung wahrend der Beredentung com 127, Zeit zwischen einer Wasserbesprühung und der nächsten Conf128; | | | |
| | | | Verzögerung Befeuchtung von ON Zyklus Conf129; | | | |
| | | | während der Gärungszyklen: | | | |
| | | | Zeit Wasserbesprühung während Befeuchtung Conf132; | | | |
| | | | Zeit zwischen einer Wasserbesprühung und der nächsten Conf133; | | | |
| | | | Verzögerung Befeuchtung von ON Zyklus Conf134. | | | |
| | | | Die Parameter, die das Zeitintervall zwischen einer Wassereinspritzung und der | | | |
| | | | nächsten steuern, variieren je nach der vom Benutzer eingestellten oder | | | |
| | | | gewählten Luftfeuchtigkeit. Je höher der erforderliche Feuchtigkeitsgehalt, desto | | | |
| | | | kürzer wird die Zeit zwischen den einzelnen Spritzungen. | | | |
| | | | Die Leistungsplatine wird mit 12V DC über den Transformator "T" versorgt. | | | |
| , | | | Im Falle eines Spannungsmangels: | | | |
| 4 | 12V | Versorgung über | Zyklusunterbrechung im Gang nach der im Parameter Conf89 eingestellten | | | |
| | DC | Leistungsplatine | Zeitspanne; | | | |
| | | | Verhalten der Elektronik beim Reset der elektrischen Versorgung Parameter | | | |
| | | | Conf90. | | | |
| | | | Fühler Typ PTC Bereich -55°C → 150°C, zwischen dem Verdampfer und der | | | |
| | | | Lüfterentür installiert, erfasst die Temperatur der Kammer. | | | |
| | | Raumfühler | Kalibrierung des Fühlers Parameter Conf10. | | | |
| | B1 | | Einstellung °C oder °F Parameter Conf09. | | | |
| | | | Set Zellentemperatur "Dauerzyklus" Parameter Conf130. | | | |
| | | | Set Zellentemperatur Precooling-Zyklus Parameter PR01 und PR02. Eine Störung am Fühler oder am Analogeingang der Platine führt zum Alarm Fühler | | | |
| | | | Kammer am Display. | | | |
| | | | Fühler Typ PTC Bereich -55°C → 150°C am Verdampfer installiert. | | | |
| | | | Aktivierung Verdampferfühler Parameter Conf87. | | | |
| | | | Verdampfertemperatur, unter der die VerdampferLüfteren "M3" während der | | | |
| | | | Kühlzyklen arbeiten Parameter Conf78; | | | |
| | В2 | Verdampferfühle | Kalibrierung des Fühlers Parameter Conf11. | | | |
| | - | r | Temperatur, unter der die Abtauung aktiviert ist Parameter Conf63; | | | |
| | | | Temperatur, bei der die Abtauung endet Parameter Conf57. | | | |
| | | | Eine Störung am Fühler oder am Analogeingang der Platine führt zum Alarm Fühler | | | |
| | | | Verdampfer am Display. | | | |
| | | | Fühler Typ PT1000 Bereich -80°C → 210°C. | | | |
| | | | Kontrolliert die Kühlprozesse abhängig von der Produkttemperatur. | | | |
| | | Kerntemperaturf | Kalibrierung Kerntemperaturfühler 1 Parameter Conf13. | | | |
| - | В3 | ühler | Kalibrierung Kerntemperaturfühler 2 Parameter Conf14. | | | |
| | | | Kalibrierung Kerntemperaturfühler 3 Parameter Conf15. | | | |
| | | | Kalibrierung Kerntemperaturfühler 4 Parameter Conf16. | | | |
| | | 1 | | | | |





| • | | 1 | "weiter zu <u>INHALTSVERZEICHNIS</u> " |
|----------|----|-------------------------------------|---|
| | | | Über den Parameter Conf22 kann die automatische Erkennung der |
| | | | Kerntemperaturfühler während der Zyklen aktiviert werden. |
| | | | Sie ist über einen Verbindungsstecker "JST" an der Leistungsplatine angeschlossen |
| | | | An den Klemmen J1,J2,J3,J4 sind die vier Messpunkte und an der Klemme JC der |
| | | | gemeinsame Leiter angeschlossen. |
| <i>∞</i> | | | Die Kerntemperaturfühler kann, um die Entnahme aus dem Produkt zu erleichtern |
| | | | - vor allem im gefrorenen Zustand - erhitzt werden. Die Funktion zum Heizen des |
| | | | Fühlers wird von den Parametern Conf36, Conf37, Conf38 gesteuert. |
| | | | Eine Störung an dem Kerntemperaturfühler, an einem ihrer Messpunkte oder am |
| | | | Analogeingang der Karte führt zum Alarm Kerntemperaturfühler am Display. |
| | | | Erfasst, ob die Tür während des Betriebs des Geräts geschlossen oder geöffnet ist. |
| | | | Sein Eingriff führt zum Alarm Tür offen am Display. |
| | | | Polarität des Türkontaktschalters Parameter Conf17. |
| | 13 | Türkontaktschalt | |
| 1 | 15 | er | Verzögerung Alarmmeldung Tür offen Conf18. |
| " | | | Auswirkung verursacht durch den Türkontaktschalters Parameter Conf119. |
| | | | Eine Störung am Mikroschalter der Tür oder am Digitaleingang der Platine führt |
| | | | zum Alarm Tür geöffnet am Display. |
| | | | Der Alarmausgang, Relais K1, Klemmen 3 4 ist ein potentialfreier Kontakt, der bei |
| Δ | | | jedem Auftreten eines Alarms aktiviert und bei Rückkehr des Alarms deaktiviert |
| <u></u> | _ | Alarm/Beleuchtu | wird. |
| -0- | / | ng | Der Ausgang, der die Funktion der Zellenbeleuchtung ermöglicht (an den Modellen |
| -A | | | mit Schalenbauweise nicht vorhanden) wird über das Relais K2, Klemmen 5 6, |
| | | | gesteuert. |
| | | | Der Ausgang wird immer aktiviert, wenn die Tür freigegeben wird. |
| | | | Druckwächter Hochdrucksicherheit Wird bei 29,5 bar ausgelöst und bei 24,5 bar |
| | | | rückgestellt. |
| | | | Sein Eingriff löst den Alarm Hochdruckwächter auf dem Display und den |
| 470 | Р | | Maschinenstopp aus (die Ausgänge Verdichter M1, VerdampferLüfteren M3, |
| | P | Druckwächter | Heizwiderstände R4 werden sofort deaktiviert). |
| | | | Ermittlungszeit Alarm Parameter Conf24. |
| | | | Polarität Digitaleingang Kontakt Druckwächter Parameter Conf25. |
| | | | Auswirkung verursacht durch Aktivierung des Druckwächters Parameter Conf26. |
| | | | Elektromagnetisches Thermostat, das eingreift, wenn die Temperatur in der Zelle |
| | | | 105°C überschreitet. |
| | | Hochtemperatur | Bei seiner Aktivierung wird die Versorgung an die Heizelemente "R4" abgetrennt, |
| | т | Hochtemperatur- Sicherheitstherm | die Ausgänge von Verdichter M1 und VerdampferLüfter M3 werden deaktiviert, |
| | • | | und auf dem Display erscheint der Alarm Sicherheitsthermostat . |
| | | ostat | Ermittlungszeit Alarm Parameter Conf30. |
| | | | Polarität Digitaleingang Kontakt Thermostat Parameter Conf31. |
| | | | Auswirkung verursacht durch Aktivierung des Thermostats Parameter Conf32. |
| | | | Die dreiphasigen Modelle sind mit einem Leistungsschutzschalter "Y1" zum Schutz |
| | | | des Verdichters ausgestattet. |
| Mas | V4 | Leistungsschutzsc | Der Eingriff des Leistungsschutzschalters Y1, aktiviert über Parameter Conf29, löst |
| | Y1 | halter | den Alarm Leistungsschutzschalter Verdichter auf dem Display und den |
| | | | Maschinenstopp aus (die Ausgänge Verdichter M1, VerdampferLüfteren M3, |
| | | | Heizelemente R4 werden sofort deaktiviert). |
| | | | Die Steuerplatine G2 wird von der Leistungsplatine über die Klemmen 33,34,35,36 |
| | | | versorgt. |
| | | Steuerplatine | Nachfolgend siehe Versorgungsspannung an den Klemmen der Steuerplatine: |
| | G2 | (Display) | GND VDC = 15VDC; |
| | | (Dispidy) | VDC + = 15VDC |
| | | | · |
| | | | VDC - = 15VDC |





| | | | Weiter zu <u>INHALTSVERZEICHNIS</u> |
|------------------|-----|------------------------|--|
| | | | Diese Platine, die mit einer Phasenschersteuerung ausgestattet ist, steuert den |
| | | | Betrieb und die Drehzahl der M3-VerdampferLüfteren. |
| | | | An den Klemmen + - kommt das Signal 0-10V DC von der Leistungsplatine |
| \triangleright | | Steuerplatine | (Klemmen 31 32) für die Verwaltung der Geschwindigkeit der Lüfteren M3 an. |
| | G5 | Verdampfer | Die Klemmen F N der Platine werden direkt mit 230 V versorgt. |
| | G5 | lüfteren | An den Klemmen FanA FanB tritt die Versorgung für die VerdampferLüfteren M3 |
| 7 | | iutteren | aus. |
| | | | Verwaltung der Verdampferlüftung über Inverter oder PWM Parameter Conf92. |
| | | | Drehzahl der Lüfteren, verwaltet über die Parameter Conf70,71,72,73,76,77 und |
| | | | die Parameter Conf92,103,104,105,106,107. |
| | | | Der USB-Ausgang ermöglicht: |
| | USB | USB-Stecker | Herunterladen von HACCP-Daten auf einen USB-Stick; |
| LET DA | | | Aktualisierung der Software. |
| | 014 | K Buzzer | Signalton, wird aktiviert, um den Alarm und das Ende des Zyklus zu signalisieren. |
| \mathcal{M} | CK | | Verwaltet über die Parameter Conf19,20,21. |
| | | | UV-Lampe oder Sterilox sind OPTIONALS. |
| | | | Der Verbraucher wird über das Relais K7 verwaltet. |
| | | | Aktivierung Sterilisierung und Auswahl zwischen UV-Lampe und Sterilox Parameter |
| | | | Conf108. |
| | | IIV I amma / | Mindesttemperatur für Beginn Sterilisierung Parameter Conf35. |
| O CONTRACTOR | W2 | UV-Lampe / Sterilox | Dauer Sterilisierung mit UV-Lampe Parameter Conf34. |
| 3,4 | | Sterilox | Dauer Sterilisierung mit Sterilox Parameter Conf113. |
| | | | Im Falle eines Öffnens der Tür oder eines Black-outs wird der Sterilisierungzyklus |
| | | | unverzüglich unterbrochen. |
| | | | Mit Raumfühler in Fehlerzustand kann der Sterilisierungzyklus nicht ausgeführt |
| | | | werden. |

5.2. Tabellen der Temperaturfühler

Tabella per sonda PTC

| Tempe ambiei | | Coeff. di temp. | KTY81-1 | 21 | | |
|-----------------|------|-----------------|-----------|---------|---------|-----------|
| °C) | (°F) | (%/K) | Resistenz | a (Ohm) | | Errore di |
| () | (1) | (70/IX) | Minima | Tipica | Massima | temp. |
| -55 | -67 | 0,99 | 471 | 485 | 500 | ±3,02 |
| -50 | -58 | 0,98 | 495 | 510 | 524 | ±2,92 |
| -40 | -40 | 0,96 | 547 | 562 | 576 | ±2,74 |
| -30 | -22 | 0,93 | 603 | 617 | 632 | ±2,55 |
| -20 | -4 | 0,91 | 662 | 677 | 691 | ±2,35 |
| -10 | 14 | 0,88 | 726 | 740 | 754 | ±2,14 |
| 0 | 32 | 0,85 | 794 | 807 | 820 | ±1,91 |
| 10 | 50 | 0,83 | 865 | 877 | 889 | ±1,67 |
| 20 | 68 | 0,80 | 941 | 951 | 962 | ±1,41 |
| 25 | 77 | 0,79 | 980 | 990 | 1000 | ±1,27 |
| 30 | 86 | 0,78 | 1018 | 1029 | 1041 | ±1,39 |
| 40 | 104 | 0,75 | 1097 | 1111 | 1125 | ±1,64 |
| 50 | 122 | 0,73 | 1180 | 1196 | 1213 | ±1,91 |
| 60 | 140 | 0,71 | 1266 | 1286 | 1305 | ±2,19 |
| 70 | 158 | 0,69 | 1355 | 1378 | 1402 | ±2,49 |
| 80 | 176 | 0,67 | 1447 | 1475 | 1502 | ±2,80 |
| 90 | 194 | 0,65 | 1543 | 1575 | 1607 | ±3,12 |
| 100 | 212 | 0,63 | 1642 | 1679 | 1716 | ±3,46 |
| 110 | 230 | 0,61 | 1745 | 1786 | 1828 | ±3,83 |
| 120 | 248 | 0,58 | 1849 | 1896 | 1943 | ±4,33 |
| 125 | 257 | 0,55 | 1900 | 1950 | 2000 | ±4,66 |
| 130 | 266 | 0,52 | 1950 | 2003 | 2056 | ±5,07 |
| 140 | 284 | 0,45 | 2044 | 2103 | 1462 | ±6,28 |
| 150 | 302 | 0,35 | 2124 | 2189 | 2254 | ±8,55 |

Tabella per sonda Pt1000

| Temp. ambiente | Resistenza | Temp. ambiente | Resistenza |
|----------------|------------|-------------------|------------|
| (°C) | (Ohm) | (°C) | (Ohm) |
| -200 | 185,281 | 20 | 1077,936 |
| -190 | 228,327 | 30 | 1116,731 |
| -180 | 271,029 | 40 | 1155,411 |
| -170 | 313,408 | 50 | 1193,976 |
| -160 | 355,484 | 60 | 1232,426 |
| -150 | 397,277 | 70 | 1270,961 |
| -140 | 432,903 | 80 | 1308,981 |
| -130 | 480,081 | 90 | 1347,085 |
| -120 | 521,127 | 100 | 1385,075 |
| -110 | 561,954 | 110 | 1422,949 |
| -100 | 602,578 | 120 | 1460,709 |
| -90 | 643,012 | 130 | 1498,353 |
| -80 | 683,267 | 140 | 1535,882 |
| -70 | 723,355 | 150 | 1573,296 |
| -60 | 763,286 | 160 | 1610,595 |
| -50 | 903,068 | 170 | 1647,779 |
| -40 | 842,71 | 180 | 1684,848 |
| -30 | 882,218 | 190 | 1721,801 |
| -20 | 921,6 | 200 | 1758,640 |
| -10 | 960,859 | 210 | 1795,363 |
| 0 | 1000 | 220 | 1831,972 |
| 10 | 1039,025 | | |





6. INSTALLATIONSCHECKLISTE

| | nstallationscheckl | iste Sc | hockfr | OSTE Rev 0 vom 17.11.201 | 1.7 |
|---|------------------------------------|-----------|-----------|------------------------------|------|
| Kundenname | | | Inst | allationsdatum | |
| Adresse | | | Mor | nteur | |
| Stadt | | | Inst | allationsfirma | |
| Staat | | | Mod | lell | |
| Telefon | | | Seri | ennummer | |
| E-Mail-Adresse | | | - | orgungsspannung | |
| Bezugskontakt | | | | | |
| Chec | l cks | | | Anmerkung | zen |
| Den Zustand und die Unverse überprüfen | | | | , illiner Karış | 55.1 |
| Sicherstellen, dass keine ästh | etischen Defekte vorliegen | | | | |
| Die Schutzfolie von allen Obe | rflächen entfernen | | | | |
| Ist der Schockfroster auf Räde | ern installiert? | JA 🗆 | NEIN | | |
| Ist die Verflüssigereinheit in d | der Maschine? | JA 🗆 | NEIN | | |
| Abstandsstücke an der Rücks | eite des Geräts installieren | | | | |
| Die Halterung der Bleche je n positionieren. | ach Kundenbedarf | | | | |
| Freiraum um den Schockfros | ter angeben: | | | | |
| linke Seite - mindestens 50 (n | nm) | | | | |
| rechte Seite - mindestens 50 | (mm) | | | | |
| vordere Seite (mm) | | | | | |
| hintere Seite - mindestens 50 |) (mm) | | | | |
| oben (mm) | | | | | |
| Geräte um den Schockfroste | _ | | | | |
| (Ofen/Kühlschrank/Schockfr | oster/Kühltisch/Arbeitstiscl | h/Geschir | rspüler/\ | Vand/Leerraum/weiter | es): |
| linke Seite | | | | | |
| rechte Seite | | | | | |
| vordere Seite | | | | | |
| hintere Seite | | | | | |
| oben | | | | | |
| Gerät nivellieren | | | | | |
| Den Kondensatablauf | | Behä | lter 🗆 | Schacht □ | |
| Elektrischer Anschluss | | 1 | | | |
| Sicherstellen, dass die Stromdose mit einem 30mA Leistungsschutzschalter ausgestattet ist | | | | | |
| Die einphasigen Modelle über einen (bereits installierten) Schuko-Stecker an die Stromdose anschließen | | | | | |
| Die dreiphasigen Modelle üb für die elektrische Last des Go Elektrostecker oder direkt am Hauptschaltschrank anschlief | eräts geeigneten n elektrischen | Stecl | ker 🗆 | Direkt am Schaltschrank 🗆 | |
| Hydraulischer Anschluss | uck cotzon (min 151.00 | | <u> </u> | | |
| Den Wassereingang unter Dri max 500kPa) | • | | | | |
| Einsatz der Pumpe (wenn der 150kPa liegt) | vv asseruruck unter | JA □ | NEIN 🗆 | | |





| | Weiter zu <u>INHALISVERZEICHINIS</u> |
|---|--|
| Sicherstellen, dass an den Fittings keine Wasserleckagen vorliegen. | |
| Nur für Verflüssigereinheiten mit Wasserkondensation (\) | |
| Die hermetische Dichtigkeit der Hydraulikanschlüsse überprüfen | |
| Den Wassereingang des Verflüssigers unter Druck setzen - <i>max 5 (bar)</i> | |
| Wassertemperatur am Eingang des Verflüssigers angeben - max 30(°C) | |
| Die Kalibrierung des Druckzuschaltventils bei 13 - 15 bar durchführen (nur Version WL) | |
| Funktionsabnahme | |
| Vor dem Starten des Heizzyklus die Temperatur der Kammer ermitteln | |
| Einen zeitgesteuerten Garzyklus mit Einstellung der Kammer auf 85°C starten | |
| Die Zeit (Minuten) zum Erreichen von 85°C in der Kammer angeben | |
| Die Kammer auf Umgebungstemperatur (25/30°C) bringen, dazu zeitgesteuert einen Schockfrostzyklus +3°C starten | |
| Raumtemperatur für Kühlprüfung bei leerer Kammer ermitteln | |
| Temperatur der Kammer vor dem Starten des Kühlzyklus ermitteln | |
| Zyklus -18°C Zeitmodus starten | |
| Die Zeit (Minuten) zum Erreichen von -35°C in der Kammer <i>(max innerhalb von 50')</i> angeben | |
| Prüfung der Dichtigkeit der Türdichtung | |
| Die Grundfunktionen des Geräts beschreiben | |
| Benutzerhandbücher, Zertifikate, Abnahmeberichte dem Kunden übergeben | |
| Datum der Endabnahme | |
| Name des Technikers, der die Abnahme durchgeführt hat | |
| Name des Kunden | |
| Unterschrift / Stempel des Kunden zur Annahme | |





7. REGELMÄSSIGE WARTUNG

| | Planmäßige | Wartu | ng S | chockfroster Rev 0 vor | n 17.11.2017 | | | |
|--|--------------------------|--------|------|------------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|--|
| Kundenname | | | | Installationsdatum | | | | |
| Adresse | | | | Monteur | | | | |
| Stadt | | | | Installationsfirma | | | | |
| Staat | | | | Modell | | | | |
| Telefon | | | | Seriennummer | | | | |
| E-Mail-Adresse | | | | Versorgungsspannung | | | | |
| Bezugskontakt | | | | a see de desprée | | | Häufigkei | t |
| | | | | | | Jeden | Alle 12 | Alle 24 |
| C | Checks | | | Anmerkungen | | Monat | Monate | Monate |
| Den LuftVerflüssiger und d | len Filter reinigen (Kun | ide) | | | | $\overline{\checkmark}$ | | 1 |
| Die Türdichtung mit neutra | | auf | | | | V | | |
| Wasserbasis reinigen (Kun | | |] | | | | | |
| Die Kammer des Schockfro | | I - N | | | | $\overline{\checkmark}$ | | İ |
| Reinigungsmittel auf Wass Den Außenbereich des Sch | | | | | | | | |
| Reinigungsmittel auf Wass | | | | | | | $\overline{\mathbf{Q}}$ | İ |
| Den Behälter zum Verdam | • • | • | | | | | | |
| technischen Raum reiniger | • | | | | | | | İ |
| Die Eintrittsdüse für das ze | erstäubte Wasser in die | 9 | П | | | | V | i |
| Kammer reinigen | | | ч | | | | | |
| Die Unversehrtheit der Ob | erfläche des Verdamp | fers | | | | | $\overline{\mathbf{V}}$ | İ |
| überprüfen | | | | | | | | |
| Den Verdampfer reinigen | | | | | | | $\overline{\mathbf{Q}}$ | |
| Sicherstellen, dass sich die andernfalls das Scharnier | | | | | | | $\overline{\checkmark}$ | ı |
| Den Zustand der Rahmend | | | | | | | $\overline{\mathbf{V}}$ | <u> </u> |
| Den Elektrokasten reiniger | | | | | | | <u> </u> | |
| Alle elektrischen Anschlüss | | | | | | | | |
| überprüfen | | | | | | | lacksquare | Ī |
| Die Unversehrtheit des ele | ektrischen Versorgungs | kabels | | | | | V | İ |
| überprüfen Den korrekten Anzug aller | Cabrauban dar alaktri | schon | | | | | | |
| Anlage überprüfen | Schrauben der eiektris | scrien | | | | | $\overline{\mathbf{V}}$ | İ |
| Den Zustand aller Kühlkom | nponenten überprüfen | | | | | | $\overline{\mathbf{V}}$ | |
| Sicherstellen, dass keine G | | | | | | | | <u>. </u> |
| vorliegen | J | · · | | | | | $\overline{\mathbf{A}}$ | ı |
| Sicherstellen, dass keine W | Vasserleckagen an der | Anlage | | | | | V | |
| vorliegen Den Betrieb des Magnetve | entils des Referichters | orüfen | | | | | V | |
| Überprüfung der Stromau | | Jiulen |] | | | | Ľ | |
| | illiallillell | | | <u> </u> | | | | |
| Verdampferlüfteren (A) | | | ••• | | | | \square | |
| Kochheizung (A) | | | ••• | | | | ☑ | |
| Rahmenheizung (A) | | | | | | | $\overline{\mathbf{A}}$ | <u> </u> |
| Verdichter (A) | | | | | | | $\overline{\mathbf{V}}$ | |
| Heizelement Verdichterge | häuse - Falls | | | | | | V | _ |
| vorgesehen | | | ••• | | | | | |
| Verflüssigerlüfter (A) | | | | | | | $\overline{\checkmark}$ | |
| Auswechslung der Bauele | | | | T | | | | |
| Verflüssigerfilter auswechs | seln | | | | | | V | |
| Türdichtung auswechseln | | | | | | | V | I |





| Fernschalter / Relais des Verdichters auswechseln | | | | | | V |
|---|-----|----|-------|--|-------------------------|-------------------------|
| Rahmendeckel auswechseln | | | | | | $\overline{\checkmark}$ |
| UV-Lampen auswechseln "wenn vorhanden" | | | | | | $\overline{\checkmark}$ |
| Funktionsprüfungen | | | | | | |
| Prüfung Ablesen Raumfühler "B1" bei Temperaturen von +20°C und -30°C | +20 | ĵ | -30°C | | V | |
| Prüfung Ablesung des Verdampferfühlers "B3" bei Temperaturen von +20°C und -18°C | +20 | °C | -18°C | | V | |
| Raumtemperatur für Kühlprüfung bei leerer Kammer ermitteln | | | | | \square | |
| Temperatur der Kammer vor dem Starten des Kühlzyklus ermitteln | | | | | \square | |
| Zyklus -18°C Zeitmodus starten | | | | | $\overline{\mathbf{A}}$ | i |
| Die Zeit (Minuten) zum Erreichen von -35°C in der Kammer (max innerhalb von 50') angeben | | | | | Ø | |
| Wartungsdatum | | | | | | |
| Name des Technikers, der die Wartung durchgeführt hat | | | | | | |
| Name des Kunden | | | | | | |
| Unterschrift / Stempel des Kunden zur Annahme | | | | | | |



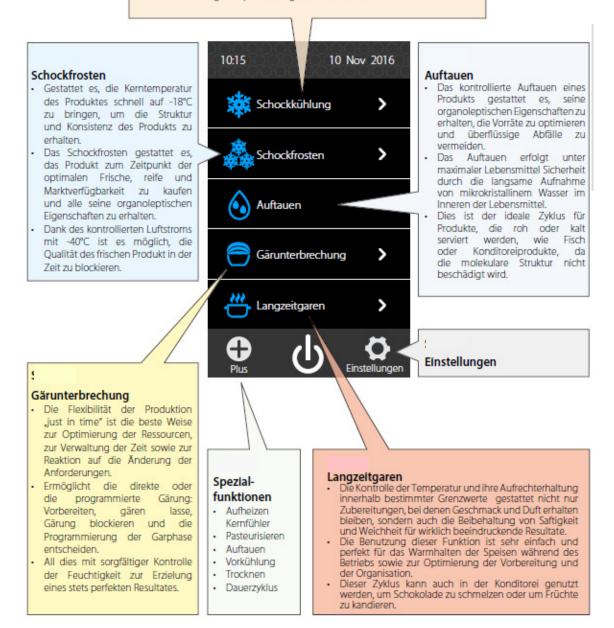


8. FUNKTIONSWEISE DER PLATINE

8.1. Gerätehauptfunktionen

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 vorauszuplanen, 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.

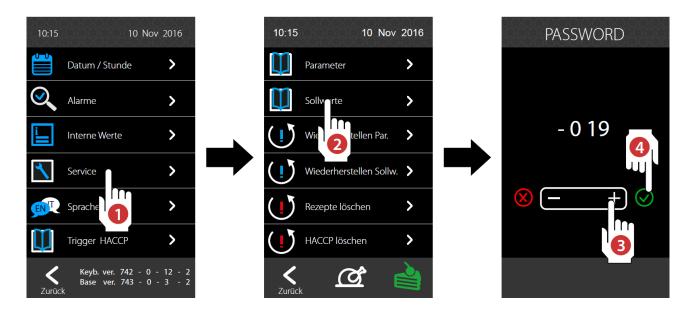






8.2. Bedienerparameter

Zugriff auf die Sollwerte der Zyklen über das Menü *Einstellungen* wählen Sie *Service* und dann *SetPoint* aus und geben Sie das Passwort -019 ein.



| Label | Sollwert Schockfrosten | Default | MIN | MAX |
|-------|--|---------|-------|--------|
| Ab31 | Sollwert Zelle PHASE1 in Schockfrosten -18° Hard manuell | -40°C | -60°C | 100°C |
| Ab32 | Sollwert Kern PHASE1 in Schockfrosten -18° Hard manuell | -18°C | -60°C | 100°C |
| Ab33 | Sollwert Zeit PHASE1 in Schockfrosten -18° Hard manuell Volllast | 80min | 0min | 240min |
| Ab34 | Sollwert Zelle PHASE2 in Schockfrosten -18° Hard manuell | -40°C | -60°C | 100°C |
| Ab35 | Sollwert Kern PHASE2 in Schockfrosten -18° Hard manuell | -18°C | -60°C | 100°C |
| Ab36 | Sollwert Zeit PHASE2 in Schockfrosten -18° Hard manuell Volllast | 80min | 0min | 240min |
| Ab37 | Sollwert Zelle PHASE3 in Schockfrosten -18° Hard manuell | -40°C | -60°C | 100°C |
| Ab38 | Sollwert Kern PHASE3 in Schockfrosten -18° Hard manuell | -18°C | -60°C | 100°C |
| Ab39 | Sollwert Zeit PHASE3 in Schockfrosten -18° Hard manuell Volllast | 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 maximale Zeit Schockfrosten +3°C | 120min | 0min | 999min |
| Ab45 | Sollwert maximale Zeit Schockfrosten -18°C | 300min | 0min | 999min |
| Ab46 | Sollwert Zeit PHASE1 in Schockfrosten +3° Soft manuell Halblast | 30min | 0min | 240min |
| Ab47 | Sollwert Zeit PHASE2 in Schockfrosten +3° Soft manuell Halblast | 30min | 0min | 240min |
| Ab48 | Sollwert Zeit PHASE3 in Schockfrosten +3° Soft manuell Halblast | 30min | 0min | 240min |
| Ab49 | Sollwert Zeit PHASE1 in Schockfrosten +3° Hard manuell Halblast | 30min | 0min | 240min |
| Ab50 | Sollwert Zeit PHASE2 in Schockfrosten +3° Hard manuell Halblast | 30min | 0min | 240min |
| Ab51 | Sollwert Zeit PHASE3 in Schockfrosten +3° Hard manuell Halblast | 30min | 0min | 240min |
| Ab52 | Sollwert Zeit PHASE1 in Schockfrosten -18° Soft manuell Halblast | 80min | 0min | 240min |
| Ab53 | Sollwert Zeit PHASE2 in Schockfrosten -18° Soft manuell Halblast | 80min | 0min | 240min |
| Ab54 | Sollwert Zeit PHASE3 in Schockfrosten +18° Soft manuell Halblast | 80min | 0min | 240min |
| Ab55 | Sollwert Zeit PHASE1 in Schockfrosten -18° Hard manuell Halblast | 80min | 0min | 240min |
| Ab56 | Sollwert Zeit PHASE2 in Schockfrosten -18° Hard manuell Halblast | 80min | 0min | 240min |
| Ab57 | Sollwert Zeit PHASE3 in Schockfrosten -18° Hard manuell Halblast | 80min | 0min | 240min |





| | | | | LTSVERZEICHNIS |
|------------------------------|--|--------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Label | Sollwert Abtauung | Default | MIN | MAX |
| Sc01 | Sollwert Beginn im Abtauzyklus mit Volllast | 30°C | -60°C | 100°C |
| Sc02 | Sollwert Ende im Abtauzyklus mit Volllast | 12°C | -60°C | 100°C |
| Sc03 | Dauer Abtauzyklus mit Volllast | 360min | 0min | 999min |
| Sc04 | Sollwert Beginn im Abtauzyklus mit Halblast | 25°C | -60°C | 100°C |
| Sc05 | Sollwert Ende im Abtauzyklus mit Halblast | 12°C | -60°C | 100°C |
| Sc06 | Dauer Abtauzyklus mit Halblast | 240min | 0min | 999min |
| Sc07 | Sollwert Beginn im Abtauzyklus mit geringer Last | 20°C | -60°C | 100°C |
| Sc08 | Sollwert Ende im Abtauzyklus mit geringer Last | 12°C | -60°C | 100°C |
| Sc09 | Dauer Abtauzyklus mit geringer Last | 60min | 0min | 999min |
| Sc10 | Geschwindigkeit Gebläse Dauer Phase 1 | 5 | 0 | 5 |
| Sc11 | Geschwindigkeit Gebläse Dauer Phase2 | 5 | 0 | 5 |
| Sc12 | Geschwindigkeit Gebläse Dauer Phase3 | 5 | 0 | 5 |
| Sc13 | Geschwindigkeit Gebläse Dauer Phase4 | 5 | 0 | 5 |
| Sc14 | Geschwindigkeit Gebläse Dauer Phase5 | 5 | 0 | 5 |
| Sc15 | Totzone im Abtauzyklus | 1°C | 0°C | 10°C |
| Sc16 | Heißhysterese im Abtauzyklus | 2°C | 0°C | 10°C |
| Sc17 | Kalthysterese im Abtauzyklus | 2°C | 0°C | 10°C |
| Sc18 | Sollwert Konservierung im Abtauzyklus | 3°C | -60°C | 100°C |
| Sc19 | Set Feuchtigkeit während Phase1 | 0 | 0 | 5 |
| Sc20 | Set Feuchtigkeit während Phase2 | 0 | 0 | 5 |
| Sc21 | Set Feuchtigkeit während Phase3 | 0 | 0 | 5 |
| Sc22 | Set Feuchtigkeit während Phase4 | 0 | 0 | 5 |
| Sc23 | Set Feuchtigkeit während Phase5 | 0 | 0 | 5 |
| Sc24 | Set Feuchtigkeit während Konservierung | 0 | 0 | 5 |
| Label | Sollwert Abkühlen | 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 | Dauer Summton Buzzer am Ende von PreCooling | 60 sec | 3 sec | 600 sec |
| Label | SetPoint Anisakis Killer | Default | MIN | MAX |
| AK01 | Sollwert Kammer in Schockfrostung | -40°C | -60°C | 100°C |
| AK02 | Sollwert Kerntemperaturfühler Ende Schockfrostung | -18°C | -60°C | 100°C |
| AK03 | Dauer Erhaltungsphase | 24 h | 1 h | 99 h |
| AK04 | Sollwert Kammer in Konservierung | -20°C | -60°C | 100°C |
| AK05 | Max. Dauer Phase 1 mit Kerntemperaturfühler | 5 h | 1 h | 99 h |
| Label | Sollwert Gärunterbrechung | Default | MIN | MAX |
| FL01 | Differenzial der Parameter FL04, FL05, FL06 | 1°C | 1°C | 15°C |
| FL02 | Mindestsollwert, einstellbar für die Phasen Blockierung, | -22°C | -99°C | FL03 |
| FL02 | Max. Sollwert, einstellbar für die Phasen Blockierung, Konservierung | 25°C | -99 C FL02 | 45°C |
| | | | | |
| FL04 | Wert der neutralen Kaltzone für die Phasen Blockierung, | 1°C | 0°C | 10°C |
| FL05 | Wert der neutralen Kaltzone für die Phasen Wiederaktivierung, | 3°C | 0°C | 10°C |
| FL06 | Wert der neutralen Kaltzone für die Phase Verzögerung Einschieben | 1°C | 0°C | 10°C |
| FL07 | Differenzial der Parameter FL10, FL11 | 1°C | 1°C | 15°C |
| FL08 | Mindestsollwert, einstellbar für die Phasen Wiederaktivierung, | 0°C | -99°C | FL09 |
| | I Branch Latherant aireatalliana tiin dia Dhanna Mindanalitinian mar Cinema | 40°C | FL08 | 45°C |
| FL09 | Max. Sollwert, einstellbar für die Phasen Wiederaktivierung, Gärung, | | _ | |
| FL10 | Wert der neutralen Warmzone für die Phasen Wiederaktivierung, | 3°C | 0°C | 10°C |
| FL10 FL11 | Wert der neutralen Warmzone für die Phasen Wiederaktivierung, Wert der neutralen Warmzone für die Phase Verzögerung | 3°C 1°C | 0°C | 10°C |
| FL10 FL11 FL12 | Wert der neutralen Warmzone für die Phasen Wiederaktivierung, Wert der neutralen Warmzone für die Phase Verzögerung Zykluszeit für die Einschaltung der Heizelemente im Falle einer | 3°C 1°C 60 sec | | 10°C 600sec |
| FL10 FL11 FL12 FL13 | Wert der neutralen Warmzone für die Phasen Wiederaktivierung, Wert der neutralen Warmzone für die Phase Verzögerung Zykluszeit für die Einschaltung der Heizelemente im Falle einer Einschaltzeit Heizelemente innerhalb der Zykluszeit FL12 | 3°C 1°C 60 sec 45 sec | 0°C 1 sec 1 sec | 10°C 600sec 600 sec |
| FL10 FL11 FL12 | Wert der neutralen Warmzone für die Phasen Wiederaktivierung, Wert der neutralen Warmzone für die Phase Verzögerung Zykluszeit für die Einschaltung der Heizelemente im Falle einer | 3°C 1°C 60 sec | 0°C 1 sec | 10°C 600sec |





| Label | Sollwert Gärunterbrechung | Default | MIN | MAX |
|-------|---|---------|------|------|
| FL16 | Prozentwert für die Zunahme 2. Wiederaktivierungsschritt | 50% | FL15 | FL17 |
| FL17 | Prozentwert für die Zunahme 3. Wiederaktivierungsschritt | 75% | FL16 | FL18 |
| FL18 | Prozentwert für die Zunahme 4. Wiederaktivierungsschritt | 100% | FL17 | 100 |
| FL19 | Prozentwert für die Zunahme 5. Wiederaktivierungsschritt | | FL18 | FL20 |
| FL20 | Prozentwert für die Zunahme 6. Wiederaktivierungsschritt | | FL19 | FL21 |
| FL21 | Prozentwert für die Zunahme 7. Wiederaktivierungsschritt | | FL20 | FL22 |
| FL22 | Prozentwert für die Zunahme 8. Wiederaktivierungsschritt | | FL21 | FL23 |
| FL23 | Prozentwert für die Zunahme 9. Wiederaktivierungsschritt | | FL22 | FL24 |
| FL24 | Prozentwert für die Zunahme 10. Wiederaktivierungsschritt | | FL23 | 100% |

HINWEIS: Die Parameter FL15 bis FL24 haben eine bedingte Sichtbarkeit, je nach der Anzahl der mit Parameter FL14 gewählten Einstellschritte. Auch der Standardwert der Parameter ändert sich dementsprechend, um als Vorgabe einen Prozentwert mit linearer Zunahme zu haben. Beispiel mit 4 Einstellschritten: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100%

| | Beispiel mit 7 Einstellschritten: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100% | | | | |
|-------|---|---------|------|------|--|
| FL25 | Anzahl der Schritte für die Einstellung der Heizelemente in der | 4 | 1 | 10 | |
| FL26 | Prozentwert für die Zunahme 1. Gärungsschritt | 25% | 0% | FL27 | |
| FL27 | Prozentwert für die Zunahme 2. Gärungsschritt | 50% | FL26 | FL28 | |
| FL28 | Prozentwert für die Zunahme 3. Gärungsschritt | 75% | FL27 | FL29 | |
| FL29 | Prozentwert für die Zunahme 4. Gärungsschritt | 100% | FL28 | 100 | |
| FL30 | Prozentwert für die Zunahme 5. Gärungsschritt | | FL29 | FL31 | |
| FL31 | Prozentwert für die Zunahme 6. Gärungsschritt | | FL30 | FL32 | |
| Label | Sollwert Gärunterbrechung | Default | MIN | MAX | |
| FL32 | Prozentwert für die Zunahme 7. Gärungsschritt | | FL31 | FL33 | |
| FL33 | Prozentwert für die Zunahme 8. Gärungsschritt | | FL32 | FL34 | |
| FL34 | Prozentwert für die Zunahme 9. Gärungsschritt | | FL33 | FL35 | |
| FL35 | Prozentwert für die Zunahme 10. Gärungsschritt | | FL34 | 100% | |
| | | | | | |

HINWEIS: Die Parameter FL15 bis FL24 haben eine bedingte Sichtbarkeit, je nach der Anzahl der mit Parameter FL14 gewählten Einstellschritte. Auch der Standardwert der Parameter ändert sich dementsprechend, um als Vorgabe einen Prozentwert mit linearer Zunahme zu haben. Beispiel mit 4 Einstellschritten: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Beispiel mit 7 Einstellschritten: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%

| | · | | | |
|------|---|--------|-------|---------|
| FL36 | Verwaltungsmodus Feuchtigkeit: 0 = mit Feuchtigkeitsfühler | 1 | 0 | 1 |
| FL37 | 1 = mit zeitgesteuerten Zyklen je nach eingestelltem Prozentwert Mindesttemperatur in der Zelle, unter der die Steuerung Befeuchtung / Entfeuchtung gehemmt wird. | 10°C | -99°C | 45°C |
| FL38 | Zykluszeit für die Einschaltung des Befeuchters (wenn FL36= 1) | 60sec | 1sec | 600sec |
| FL39 | Einschaltungszeit Befeuchter innerhalb der Zykluszeit FL38 um 100% der Feuchtigkeit in der Zelle zu erzeugen (wenn FL36= 1) | 30sec | 1sec | 600sec |
| FL40 | Aktivierung Steuerung Befeuchtung / Entfeuchtung während der Phasen der Blockierung und Konservierung | 0 | 0 | 1 |
| FL41 | Entfeuchtungsdifferenzial | 5 %rH | 1 %rH | 100 %rH |
| FL42 | Wert der neutralen Entfeuchtungszone | 2 %rH | 0 %rH | 100 %rH |
| FL43 | Dauer Versuch Entfeuchtung mit Magnetventil pump-down | 10 sec | 0 sec | 255 sec |
| FL44 | Befeuchtungsdifferenzial | 5 %rH | 1 %rH | 100 %rH |
| FL45 | Wert der neutralen Befeuchtungszone | 2 %rH | 0 %rH | 100 %rH |
| FL46 | Wer Proportionalbereich Befeuchtung | 10 %rH | 0 %rH | 50 %rH |
| FL47 | Zykluszeit für die proportionale Regelung der Befeuchtung | 30sec | 0sec | 255sec |
| FL48 | Grundzeiten für Zykluszeit für die proportionale Regelung der Befeuchtung: 0 = Sekunden; 1 = Minuten | 0 | 0 | 1 |
| FL49 | Zwangseinschaltung des Verdichters zu Beginn Der Wiederaktivierung | 0min | 0min | 240min |
| FL50 | Reserviert | 0 | | |
| FL51 | Reserviert | 10 | | |





| | | | | LTSVERZEICHNIS' |
|--|---|--|--|---|
| Label | Sollwert Gärunterbrechung | Default | MIN | MAX |
| FL52 | Reserviert | 20 | | |
| FL53 | Reserviert | 30 | | |
| Label | Sollwert Garen langsam | Default | MIN | MAX |
| CL01 | Set Temperatur Garkammer Fleisch Phase1 | 80°C | 20°C | 85°C |
| CL02 | Set Zeit Garen Fleisch Phase1 | 120 min | -1 (INF) | 900 min |
| CL03 | Set Kerntemperaturfühler Garen Fleisch Phase1 | 45°C | 0°C | 85°C |
| CL04 | Set Fan Garen Fleisch Phase1 | 2 | 0 | 5 |
| CL05 | Set Feuchtigkeit Garen Fleisch Phase1 | 1 | 0 | 5 |
| CL06 | Set Temperatur Garkammer Fisch Phase1 | 85°C | 20°C | 85°C |
| CL07 | Set Zeit Garen Fisch Phase1 | 90 min | -1 (INF) | 900 min |
| CL08 | Set Kerntemperaturfühler Garen Fisch Phase1 | 40°C | 0°C | 85°C |
| CL09 | Set Fan Garen Fisch Phase1 | 2 | 0 | 5 |
| CL10 | Set Feuchtigkeit Garen Fisch Phase1 | 1 | 0 | 5 |
| CL11 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase1 | 45°C | 20°C | 85°C |
| CL12 | Set Zeit Garen Konditorei Phase1 | 120 min | -1 (INF) | 900 min |
| CL13 | Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase1 | 42°C | 0°C | 85°C |
| CL14 | Set Fan Garen Konditorei Phase1 | 2 | 0 | 5 |
| CL15 | Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase1 | 0 | 0 | 5 |
| CL16 | Set Temperatur Garkammer Fleisch Phase2 | 80°C | 20°C | 85°C |
| CL17 | Set Zeit Garen Fleisch Phase2 | 120 min | -1 (INF) | 900 min |
| CL18 | Set Kerntemperaturfühler Garen Fleisch Phase2 | 70°C | 0°C | 85°C |
| Label | Sollwert Garen langsam | Default | MIN | MAX |
| CL19 | Set Fan Garen Fleisch Phase2 | 2 | 0 | 5 |
| CL20 | Set Feuchtigkeit Garen Fleisch Phase2 | 1 | 0 | 5 |
| CL21 | Set Temperatur Garkammer Fisch Phase2 | 80°C | 20°C | 85°C |
| CL22 | Set Zeit Garen Fisch Phase2 | 90 min | -1 (INF) | 900 min |
| CL23 | Set Kerntemperaturfühler Garen Fisch Phase2 | 68°C | 0°C | 85°C |
| CL24 | Set Fan Garen Fisch Phase2 | | | |
| CL25 | | 2 | 0 | 5 |
| | Set Feuchtigkeit Garen Fisch Phase2 | 1 | 0 | 5 |
| CL26 | Set Feuchtigkeit Garen Fisch Phase2 Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 | | | |
| CL26 CL27 | _ | 1 | 0 | 5 |
| | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 | 1 45°C | 0 20°C | 5 85°C |
| CL27 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 | 1 45°C Omin | 0 20°C -1 (INF) | 5 85°C 900 min |
| CL27 CL28 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 | 1 45°C 0min 42°C | 0 20°C -1 (INF) 0°C | 5 85°C 900 min 85°C |
| CL27 CL28 CL29 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 | 1 45°C 0min 42°C | 0 20°C -1 (INF) 0°C | 5 85°C 900 min 85°C |
| CL27 CL28 CL29 CL30 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 | 1 45°C 0min 42°C 2 0 | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 | 5 85°C 900 min 85°C 5 |
| CL27 CL28 CL29 CL30 CL31 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 Set Kammer in Konservierung | 1 45°C 0min 42°C 2 0 42°C | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 0 | 5 85°C 900 min 85°C 5 5 |
| CL27 CL28 CL29 CL30 CL31 CL32 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 Set Kammer in Konservierung Set Fan in Konservierung | 1 45°C Omin 42°C 2 0 42°C | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 0 20°C | 5 85°C 900 min 85°C 5 5 85°C |
| CL27 CL28 CL29 CL30 CL31 CL32 CL33 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 Set Kammer in Konservierung Set Fan in Konservierung Set Feuchtigkeit in Konservierung | 1 45°C 0min 42°C 2 0 42°C 2 | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 0 20°C 0 | 5 85°C 900 min 85°C 5 5 85°C 5 |
| CL27 CL28 CL29 CL30 CL31 CL32 CL32 CL33 CL34 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 Set Kammer in Konservierung Set Fan in Konservierung Set Feuchtigkeit in Konservierung Aktivierungsdauer des Heizelements im Proportionalbereich | 1 45°C 0min 42°C 2 0 42°C 2 0 0 5 o sec | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 0 20°C 0 0 20°C 0 0 0 sec | 5 85°C 900 min 85°C 5 5 85°C 5 5 600 sec |
| CL27 CL28 CL29 CL30 CL31 CL32 CL33 CL34 Label | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 Set Kammer in Konservierung Set Fan in Konservierung Set Feuchtigkeit in Konservierung Aktivierungsdauer des Heizelements im Proportionalbereich Sollwert Trocknung | 1 45°C 0min 42°C 2 0 42°C 2 0 0 5 sec | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 0 20°C 0 0 0 sec | 5 85°C 900 min 85°C 5 5 85°C 5 600 sec |
| CL27 CL28 CL29 CL30 CL31 CL32 CL33 CL34 Label As01 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 Set Kammer in Konservierung Set Fan in Konservierung Set Feuchtigkeit in Konservierung Aktivierungsdauer des Heizelements im Proportionalbereich Sollwert Trocknung Dauer Trocknung SOFT | 1 45°C 0min 42°C 2 0 42°C 2 0 0 5 sec Default 40 min | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 0 20°C 0 0 0 sec MIN 1 | 5 85°C 900 min 85°C 5 5 85°C 5 5 600 sec MAX 10 |
| CL27 CL28 CL29 CL30 CL31 CL32 CL33 CL34 Label As01 As02 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 Set Kammer in Konservierung Set Fan in Konservierung Set Feuchtigkeit in Konservierung Aktivierungsdauer des Heizelements im Proportionalbereich Sollwert Trocknung Dauer Trocknung SOFT Dauer Trocknung HARD | 1 45°C 0min 42°C 2 0 42°C 2 0 0 sec Default 40 min 80 min | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 0 20°C 0 0 0 sec MIN 1 | 5 85°C 900 min 85°C 5 5 85°C 5 600 sec MAX 10 85°C |
| CL27 CL28 CL29 CL30 CL31 CL32 CL33 CL34 Label As01 As02 As03 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 Set Kammer in Konservierung Set Fan in Konservierung Set Feuchtigkeit in Konservierung Aktivierungsdauer des Heizelements im Proportionalbereich Sollwert Trocknung Dauer Trocknung SOFT Dauer Trocknung HARD Hysterese für Magnetventil Abtauung | 1 45°C 0min 42°C 2 0 42°C 2 0 0 sec Default 40 min 80 min 0°C | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 0 20°C 0 0 0 sec MIN 1 0°C 0°C | 5 85°C 900 min 85°C 5 5 85°C 5 600 sec MAX 10 85°C 85°C |
| CL27 CL28 CL29 CL30 CL31 CL32 CL33 CL34 Label As01 As02 As03 | Set Temperatur Garkammer Konditorei Phase2 Set Zeit Garen Konditorei Phase2 Set Kerntemperaturfühler Garen Konditorei Phase2 Set Fan Garen Konditorei Phase2 Set Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2 Set Kammer in Konservierung Set Fan in Konservierung Set Feuchtigkeit in Konservierung Aktivierungsdauer des Heizelements im Proportionalbereich Sollwert Trocknung Dauer Trocknung SOFT Dauer Trocknung HARD Hysterese für Magnetventil Abtauung Hysterese Heizen | 1 45°C 0min 42°C 2 0 42°C 2 0 0 sec Default 40 min 80 min 0°C 0°C | 0 20°C -1 (INF) 0°C 0 20°C 0 0 0 0 sec MIN 1 0°C 0°C 0 sec | 5 85°C 900 min 85°C 5 5 85°C 5 600 sec MAX 10 85°C 85°C |





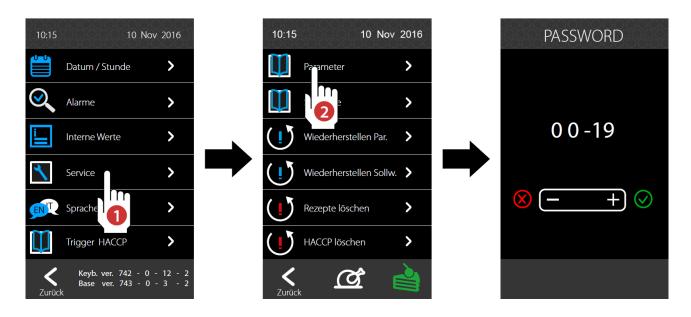
| Label | Sollwert Gärung kurz | Default | MIN | MAX |
|-------|---|---------|-------|---------|
| Lb01 | Sollwert Heizen Gärung | 26°C | 0°C | 45°C |
| Lb02 | Gärungsdauer | 120 min | 0 min | 900 min |
| Lb03 | Set Feuchtigkeit bei Gärung | 4 | 0 | 5 |
| Lb04 | Set Fan bei Konservierung | 2 | 1 | 5 |
| Lb05 | Sollwert Heizen Konservierung | 10°C | 0°C | 45°C |
| Lb06 | Set Feuchtigkeit in Konservierung | 4 | 0 | 5 |
| Lb07 | Set Fan bei Konservierung | 2 | 1 | 5 |
| Label | Sollwert Standardtrocknung | Default | MIN | MAX |
| Av01 | Anzahl Trocknungszyklen | 4 | 1 | 10 |
| Av02 | Sollwert Heizen | 45°C | 0°C | 85°C |
| Av03 | Sollwert Kühlen | 15°C | 0°C | 85°C |
| Av04 | Pausenzeit | 120 sec | 0 sec | 999 sec |
| Av05 | Set Gebläse beim Trocknen | 5 | 1 | 5 |
| Av06 | Set Verdampfer: unter diesem Wert wird der Verdichter | 0°C | -60°C | 85°C |





8.3. Werksparameter

Für den Zugriff auf die Parameter über das Menü Einstellungen wählen Sie Service aus, dann Parameter, und geben Sie dann 00-19 als Passwort ein.



| Label | Maschinenkonfiguration | Default | min | MAX |
|--------|---|---------|-------|---------|
| Conf00 | Hysterese für Temperaturalarm behoben | 2°C | 0°C | 10°C |
| Conf01 | Hochtemperatur-Alarmschwelle in Konservierung positiv bezüglich Set CONS | 7°C | 0°C | 50°C |
| Conf02 | Niedrigtemperatur-Alarmschwelle in Konservierung positiv | 0°C | -10°C | 0°C |
| Conf03 | Hochtemperatur-Alarmschwelle in Konservierung negativ bezüglich Set CONS | 6°C | 0°C | 50°C |
| Conf04 | Niedrigtemperatur-Alarmschwelle in Konservierung negativ bezüglich Set CONS | -10°C | -50°C | 0°C |
| Conf05 | Verzögerung Temperaturalarm ab Beginn Konservierung oder Defrost | 60min | 0min | 300min |
| Conf06 | Verzögerung Temperaturalarm | 30min | 0min | 300min |
| Conf07 | Max. Dauer BlackOut | 2min | 0min | 300min |
| Conf08 | TimeOut Blockierung Tastatur | 180sec | 0sec | 600sec |
| Conf09 | 0: Celsius; 1: Fahrenheit | 0 | 0 | 1 |
| Conf10 | Offset Sonde Zelle | 0°C | -10°C | 10°C |
| Conf11 | Offset Sonde Verdampfer | 0°C | -10°C | 10°C |
| Conf12 | Offset Sonde Verflüssiger | 0°C | -10°C | 10°C |
| Conf13 | Offset Sonde Kerntemperaturfühler 1 | 0°C | -10°C | 10°C |
| Conf14 | Offset Sonde Kerntemperaturfühler 2 | 0°C | -10°C | 10°C |
| Conf15 | Offset Sonde Kerntemperaturfühler 3 | 0°C | -10°C | 10°C |
| Conf16 | Offset Sonde Kerntemperaturfühler 4 | 0°C | -10°C | 10°C |
| | Polarität Tür geöffnet | | | |
| Conf17 | 0: Digitaleingang geschlossen = Tür geschlossen | 0 | 0 | 1 |
| | 1: Digitaleingang geschlossen = Tür offen | | | |
| Conf18 | Verzögerung Alarm Tür offen | 2 min | 0 min | 60 min |
| Conf19 | Aktivierung Buzzer (0 deaktiviert; 1 aktiviert) | 1 | 0 | 1 |
| Conf20 | Dauer Buzzer am Ende des Schockfrostungszyklus | 10 sec | 0 sec | 600 sec |
| Conf21 | Dauer Buzzer in Alarmzustand | 1 min | 0 min | 90 min |
| Conf22 | Aktivierung Erkennung Kerntemperaturfühler (0 deaktiviert; 1 | 0 | 0 | 1 |





| | "weiter zu <u>INHALT</u> | <u>SVERZEICHNIS</u> " |
|------------|--------------------------|-----------------------|
| aktiviert) | | |





| | | | "weiter zu <u>INHA</u> | LTSVERZEICHNIS |
|--------------------|--|---------|------------------------|-----------------------|
| Label | Maschinenkonfiguration | Default | min | MAX |
| | Nur positive Schockfrostungszyklen: | | | |
| Conf23 | 0 = Positive und negative Zyklen | 0 | 0 | 1 |
| | 1 = Nur positive Zyklen | | | |
| Label | Maschinenkonfiguration | Default | min | MAX |
| Conf24 | Zeit zur Erfassung HP-Alarm | 5 sec | 0 sec | 60 sec |
| | Polarität Digitaleingang Hochdruck | | | |
| Conf25 | 0: Digitaleingang geöffnet = HP-Alarm aktiviert | 0 | 0 | 1 |
| | 1: Digitaleingang geschlossen = HP-Alarm aktiviert | | | |
| | Auswirkung verursacht durch Aktivierung des Hochdruckeingangs: | | | |
| Conf26 | 0=Keine Auswirkung | 1 | 0 | 1 |
| COIIIZO | 1= Alarm, Der Verdichter und der VerdampferLüfter werden | 1 | U | 1 |
| | ausgeschaltet und der VerdichteteLüfter wird eingeschaltet | | | |
| Conf27 | Zeit zur Erfassung LP-Alarm | 5 sec | 0 sec | 60 sec |
| | Polarität Digitaleingang Niederdruck | | | |
| Conf28 | 0: Digitaleingang geöffnet = LP-Alarm aktiviert | 0 | 0 | 1 |
| | 1: Digitaleingang geschlossen = LP-Alarm aktiviert | | | |
| | Auswirkung verursacht durch Aktivierung des | | | |
| | Niedrigdruckeingangs: | | | |
| | 0=Keine Auswirkung | | | |
| | 1= Niederdruck-Alarm: Der Verdichter, die Heizung und der | | | |
| | VerdampferLüfter werden ausgeschaltet. | | | |
| | 2= Verwaltung Pumpdown und Alarm: In der Phase der | _ | _ | _ |
| Conf29 | Abschaltung der Kühlanlage schaltet der Eingang den | 3 | 0 | 3 |
| | Verdichterausgang aus; wenn nach Ablauf der Pumpdown-Zeit der | | | |
| | Eingang nicht aktiviert wurde, den Verdichter ausschalten und den | | | |
| | Alarm melden. | | | |
| | 3= Alarm Leistungsschutzschalter Verdichter: der Verdichter und | | | |
| | die Lüfteren und die Heizelemente werden ausgeschaltet. | | | |
| Conf30 | Zeit zur Erfassung des Alarms Thermostat | 5 sec | 0 sec | 60 sec |
| | Polarität Digitaleingang Thermostat | | | |
| Conf31 | 0: Digitaleingang geöffnet = Alarm Thermostat aktiviert | 0 | 0 | 1 |
| | 1: Digitaleingang geschlossen = Alarm Thermostat aktiviert | _ | | _ |
| | Auswirkung verursacht durch Aktivierung des Thermostats: | | | |
| | 0=Keine Auswirkung | | | |
| Conf32 | 1= Alarm, der Verdichter und die Lüfteren und die Heizelemente | 1 | 0 | 1 |
| | werden ausgeschaltet. | | | |
| Conf33 | Sollwert Einschaltung Heizelement Tür | 10°C | -10°C | 20°C |
| C onf34 | Dauer Sterilisierung UVC | 15 min | 0 min | 999 min |
| Conf35 | Mindesttemperatur für Beginn Sterilisierung | 15°C | 0°C | 100°C |
| | Temperaturwert, unter dem mit dem Heizen des | | | |
| Conf36 | Kerntemperaturfühlers begonnen werden kann | -5°C | -50°C | 50°C |
| Conf37 | Dauer Heizen des Kerntemperaturfühlers | 90 sec | 0 sec | 600 sec |
| Conf38 | Temperatur Ende Heizen Kerntemperaturfühler | 30°C | 0°C | 100°C |
| Conf39 | Hysterese Einschaltung Ausschaltung des Verdichters | 1°C | 0°C | 20°C |
| Conf40 | Mindestzeit für das Ausschalten des Verdichters | 2 min | 0 min | 30 min |
| Conf41 | Mindestzeit für das Einschalten des Verdichters | 0 sec | 0 sec | 300 sec |
| Conf42 | Mindestzeit für das Einschaltungen des Verdichters | 0 min | 0 min | 30 min |
| Conf43 | Reserviert | 0 | O IIIIII | 30 11111 |
| C011143 | Delta Sollwert bei Kontrolle Kerntemperaturfühler mit Fehler Sonde | | | |
| Conf44 | Zelle | -2°C | -10°C | 10°C |
| | | | | |
| Conf45 | Mindesttemperatur des Kerntemperaturfühler für Beginn | 90°C | 0°C | 90°C |
| Comfac | Schockfrostung Teathle on Financh altrum Konstant and anti- | 2! | 1! | 240! |
| Conf46 | Testdauer Einschaltung Kerntemperaturfühler | 3 min | 1 min | 240 min |
| Conf47 | Gebläse ON mit ausgeschaltetem Verdichter in Konservierung | 30 sec | 0 sec | 999 sec |
| Conf48 | Gebläse OFF mit ausgeschaltetem Verdichter in Konservierung | 120 sec | 0 sec | 999 sec |
| Conf49 | Temperaturdifferenz im Kern im Test Einfügen | 4°C | 0 | 10°C |
| ··· · - | Kerntemperaturfühler | | _ | |





| | | | "weiter zu <u>INHALTSVERZEICHNIS</u> | | | |
|------------------|---|------------------------|--------------------------------------|--------------|--|--|
| Label | Maschinenkonfiguration | Default | min | MAX | | |
| Conf50 | Temperaturdifferenz zwischen Zelle und Kern im Test Einfügen Kerntemperaturfühler | 5°C | 0 | 10°C | | |
| Conf51 | Adresse des Gerätes | 1 | 1 | 247 | | |
| 0 (50 | Verwaltung der seriellen Schnittstelle: 0=Nicht verwendet; 1= | | _ | | | |
| Conf52 | ModBus | 1 | 0 | 1 | | |
| Conf53 | BaudRate: 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200 | 2 | 0 | 3 | | |
| Label | Maschinenkonfiguration | Default (*) 201-202 | min | MAX | | |
| Conf54 | Parity: 0 = no parity; 1 = odd; 2 = even | 2 | 0 | 2 | | |
| Conf55 | Probenahmezeit | 10 min | 1 min | 60 min | | |
| Conf56 | Führt eine Abtauung zu Beginn der Schockfrostung aus 0 = Nein; 1 = Ja | 0 | 0 | 1 | | |
| Conf57 | Temperatur Ende Abtauung | 15°C | -10°C | 30°C | | |
| Conf58 | Maximale Dauer für Defrost | 15 min | 1 min | 90 min | | |
| Conf59 | Intervall zwischen zwei Abtauvorgängen in Konservierung | 8 Stunden | 0 Stunden | 18 Stunden | | |
| Conf60 | (0=ausgeschlossen) Art der Abtauung: 0= Luft; 1= Heißgas; 2= elektrisch | 1 | 0 | 2 | | |
| | | 1 min | - | | | |
| Conf61 Conf62 | Tropfungszeit Verzögerung Aktivierung Verdichter mit Heißgas-Abtauung | | 0 min | 90 min | | |
| Conf63 | Temperaturwert, unter dem ein Abtauvorgang eingeleitet werden | 0 sec | 0 sec | 600 sec | | |
| | kann | | | | | |
| Conf64 | Delta Temperatur Stopp Gebläse nach einem Abtauvorgang | 5°C | 0°C | 10°C | | |
| Conf65 | Zeit Verdichter ON in Zyklen Pos mit defektem Kammerfühler | 3 min | 0 min | 60 min | | |
| Conf66 | Zeit Verdichter OFF in Zyklen Pos mit defektem Kammerfühler | 7 min | 0 min | 60 min | | |
| Conf67 | Zeit Verdichter ON in Zyklen Neg mit defektem Kammerfühler | 8 min | 0 min | 60 min | | |
| Conf68 | Zeit Verdichter OFF in Zyklen Neg mit defektem Kammerfühler | 2 min | 0 min | 60 min | | |
| Conf69 | Verzögerung Einschaltung Verdichter über Power-On | 2 min | 0 min | 30 min | | |
| Conf70 | Vom Benutzer einstellbare Mindestgeschwindigkeit | 1 | 0 | 5 | | |
| Conf71 | Vom Benutzer einstellbare Höchsteschwindigkeit | 5 | 0 | 5 | | |
| Conf72 | Anlaufgeschwindigkeit Gebläse PWM | 80% | 0% | 100% | | |
| Conf73 | Anlaufzeit Gebläse PWM | 5 sec | 0 sec | 600 sec | | |
| Conf74 | Splash zu Beginn | 1 | 0 | 10 | | |
| Conf75 | Gerätetyp: 0=Gastronomie; 1=Konditorei Minimale linearisierte Gebläsedrehzahl PWM | 0 10% (15%) | 0 | 100% | | |
| Conf76 Conf77 | Max. linearisierte Gebläsedrehzahl PWM | | 0% | 100% | | |
| Conf78 | Set Temperatur aktiviert Einstellung Verdampfergebläse | 60% (30%) 25°C | 0% -50°C | 100% 50°C | | |
| Conf79 | Reserviert | 0 | -30 C | 30 C | | |
| Conf80 | Verflüssigertemperatur, über der ein Alarm für überhitzter | 80°C | 0°C | 200°C | | |
| Conf01 | Verflüssiger ausgelöst wird Verflüssigertemperatur, über der ein Alarm für blockierter | 00°C | 0°C | 200°C | | |
| Conf81 | Verdichter ausgelöst wird | 90°C | | | | |
| Conf82 | Verzögerung Alarm Verdichter blockiert | 1 min | 0 min | 15 min | | |
| Conf83 | Verzögerung Ausschaltung Verdichter (Pumpdown) | 10 sec | 0 sec | 600 sec | | |
| Conf84 | Verzögerung Einschaltung Magnetventil (Pumpdown) | 60 sec | 0 sec | 600 sec | | |
| Conf85 | Reserviert | 0 | | | | |
| Conf86 | Betrieb Gebläse in Abtauung: 0=Parallel zum Verdichter/Heizelement; 1=immer ON | 1 | 0 | 1 | | |
| Conf87 | Aktivierung Sonde Verdampfer: 0=Nein; 1=Ja | 1 | 0 | 1 | | |
| Conf88 | Aktivierung Sonde Verflüssiger: 0=Nein; 1=Ja | 0 | 0 | 1 | | |
| Conf89 | Dauer einer Unterbrechung der Stromversorgung während eines Zyklus, nach deren Ablauf ein Zyklus unterbrochen wird | 15min | 0min | 60min | | |





| | | | "weiter zu <u>INHA</u> | LTSVERZEICHNIS' | |
|---------|--|------------------------|------------------------|-----------------|---|
| Label | Maschinenkonfiguration | Default (*) 201-202 | min | MAX | |
| | Verhalten des Gerätes beim Reset der Versorgung | | | | |
| | 0 = Der Zyklus wird unterbrochen | | | | |
| Conf90 | 1 = Der Zyklus wird wieder aufgenommen | 1 | 0 | 2 | |
| | 2 = Der Zyklus wird wieder aufgenommen, wenn die Dauer der | | | | |
| | Unterbrechung kürzer als Parameter Conf89 angegeben war | | | | |
| Conf91 | Reserviert | 1 | | | |
| Conf92 | Drehzahl des VerdampferLüfters während der Entfeuchtung | 2 | 0 | 5 | |
| C{02 | Verzögerung Ausschaltung VerdampferLüfter ab Ausschaltung des | 0 | 0 | 240 | |
| Conf93 | Verdichters / Heizelementes (nur für Parallelbetrieb gültig) | 0sec | 0sec | 240sec | |
| Cf0.4 | Zykluszeit für die Einschaltung der VerdampferLüfteren (gültig, | 60sec | 0sec | 600sec | |
| Conf94 | wenn die Lüfteren ausgeschaltet werden müssen) | | | | |
| Label | Maschinenkonfiguration | Default | min | MAX | |
| Conf95 | Einschaltungszeit VerdampferLüfter Innerhalb der Zykluszeit | 60sec | 0sec | 600sec | |
| Comiss | Conf94 | oosec | USEC | ooosec | |
| Conf96 | Lüftung Verdampfer: 0=Inverter; 1=PWM | 1 | 0 | 1 | |
| Conf97 | Verzögerung VerdampferLüfter ab Schließung der Tür | 3sec | 0sec | 240sec | |
| Conf98 | Drehzahl 1 Lüfteren Inverter | 500 rpm | 400 rpm | 600 rpm | |
| Conf99 | Drehzahl 2 Lüfteren Inverter | 700 rpm | 600 rpm | 800 rpm | |
| Conf100 | Drehzahl 3 Lüfteren Inverter | 900 rpm | 800 rpm | 1000 rpm | |
| Conf101 | Drehzahl 4 Lüfteren Inverter | 1100 rpm | 1000 rpm | 1200 rpm | |
| Conf102 | Drehzahl 5 Lüfteren Inverter | 1300 rpm | 1200 rpm | 1400 rpm | |
| Conf103 | Drehzahl 1 Lüfteren PWM | 20% | 0% | 100% | |
| Conf104 | Drehzahl 2 Lüfteren PWM | 40% | 0% | 100% | |
| Conf105 | Drehzahl 3 Lüfteren PWM | 60% | 0% | 100% | |
| | | | | | |
| Conf106 | Drehzahl 4 Lüfteren PWM | 80% | 0% | 100% | |
| Conf107 | Drehzahl 5 Lüfteren PWM | 100% | 0% | 100% | |
| Conf108 | Sterilisierung: 0=Sterilox; 1=UVC | 0 | 0 | 1 | |
| Conf109 | Hysterese für Aktivierung der Verflüssigergebläse | 2°C | 0°C | 20°C | |
| Conf110 | Sollwert für Aktivierung der Verflüssigergebläse | 15°C | -50°C | 50°C | |
| Conf111 | Verflüssigergebläse während einer Abtauung | 0 | 0 0 | 0 | 1 |
| | 0 = Gebläse OFF; 1 = Gebläse ON | | Ŭ | • | |
| Conf112 | Verzögerung Ausschaltung Verflüssigergebläse ab Abschaltung des | 30 sec | 0 sec | 300 sec | |
| | Verdichters (gültig nur mit deaktivierter Verflüssigersonde) | 30 300 | | | |
| Conf113 | Dauer Sterilisierung mit Sterilox | 30 min | 0 min | 999 min | |
| Conf114 | Betrieb Gebläse in Phase Blockierung: 0=Parallel zum Verdichter; 1=immer ON | 1 | 0 | 1 | |
| Conf115 | Betrieb Gebläse in Phase Konservierung: 0=Parallel zum Verdichter; 1=immer ON | 1 | 0 | 1 | |
| | Betrieb Gebläse in Phase Wiederaktivierung: | | | | |
| Conf116 | 0=Parallel zum Verdichter; 1=immer ON | 1 | 0 | 1 | |
| | Betrieb Gebläse in Phase Gärung: | 1 | 0 | 1 | |
| Conf117 | 0=Parallel zum Verdichter; 1=immer ON | | | | |
| | Betrieb Gebläse in Phase Verzögerung Einschieben in den Ofen: | | | | |
| Conf118 | 0=Parallel zum Verdichter; 1=immer ON | 1 | 0 | 1 | |
| | Auswirkung Tür: | | | | |
| Conf119 | Auswirkung Tur: 0=Keine Auswirkung; | | | | |
| | _ | 2 | 0 | 2 | |
| | 1= Abschaltung Fan Verdampfer, Verdichter und Heizelement | | | | |
| Conf120 | 2= Abschaltung Fan Verdampfer und Heizelement | 100 | 0°C | 30°C | |
| CONTIZU | Proportionalbereich der Heizung beim Garen | 1°C | 0°C | 20°C | |





| Label | Maschinenkonfiguration | Default | min | MAX |
|---------|---|---------|-------|---------|
| Conf121 | Zeit Besprühung bei Befeuchtung während des Garvorgangs | 2sec | 0sec | 60sec |
| Conf122 | Zykluszeit bei Befeuchtung während des Garvorgangs | 15min | 0min | 999min |
| Conf123 | Verzögerung Aktivierung Befeuchtung zu Beginn des Garvorgangs | 1min | 0min | 99min |
| Conf124 | Zeit Besprühung bei Befeuchtung während des Abtauvorgangs | 2sec | 0sec | 60sec |
| Conf125 | Zykluszeit bei Befeuchtung während des Abtauvorgangs | 15min | 0min | 999min |
| Conf126 | Verzögerung Aktivierung Befeuchtung zu Beginn des Abtauvorgangs | 90min | 0min | 99min |
| Conf127 | Zeit Besprühung bei Befeuchtung während der Gärunterbrechung | 2sec | 0sec | 60sec |
| Conf128 | Zykluszeit bei Befeuchtung während der Gärunterbrechung | 15min | 0min | 999min |
| Conf129 | Verzögerung Aktivierung Befeuchtung zu Beginn der Gärunterbrechung | 0min | 0min | 99min |
| Conf130 | Sollwert Dauerzyklus | 0°C | -50°C | 85°C |
| Conf131 | Sollwert Gebläse in Dauerzyklus | 5 | 0 | 5 |
| Conf132 | Besprühungszeit Befeuchtung Gärung | 2 sec | 0 sec | 60 sec |
| Conf133 | Zykluszeit bei Befeuchtung Gärung | 15 min | 0 min | 999 min |
| Conf134 | Verzögerung Befeuchtung während Gärung | 1 min | 0 min | 99 min |
| Conf135 | Totzone Verdichter bei langsamen Garzyklen | 3°C | 0°C | 20°C |





9. EINGRIFFE AM GERÄT

9.1. Auswechslung der Platinen

9.1.1. Auswechslung Displayplatine

 Die Dichtung vom oberen Profil der Bedientafel entfernen.









5. Alle Klemmen von der Platine trennen, darauf achten, die jeweiligen Positionen aufzuzeichnen.



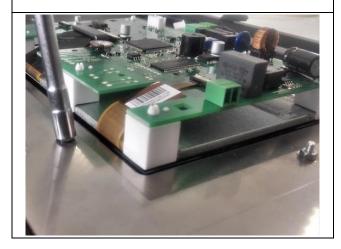
6. Die Muttern, die den Rahmen der Bedientafel fixieren, lösen.







7. Die Steuerplatine auswechseln, dazu die Schrauben, die sie am Rahmen fixieren, lösen.



8. Die Steuerplatine zusammen mit dem Rahmen wieder an der Tafel positionieren und dabei auf die korrekte Ausrichtung achten.



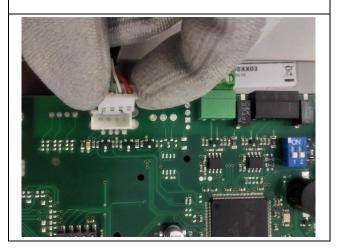


9. Die Dichtung des Touchscreen-Displays erneut in ihren Sitz fügen.

Im Bedarfsfall für die korrekte Zentrierung die Befestigungsschrauben der Platine lösen.



10. Alle Klemmen in der richtigen Reihenfolge wieder anschließen.



11. Die komplette Bedientafel wieder in ihren Sitz fügen, dazu lässt man sie nach unten gleiten und blockiert sie dann mit den entsprechenden Schrauben.



12. Die Dichtung wieder am oberen Profil der Bedientafel positionieren.







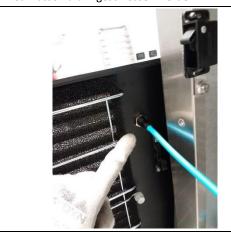
9.1.2. Auswechslung Leistungsplatine

 Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die Wasserleitung achten.

Falls die Leitung die Arbeit behindert, muss, bevor sie von der Schnellkupplung abgetrennt wird, die Netzwasserzufuhr geschlossen werden.



5. Alle Klemmen von der Platine trennen, darauf achten, die jeweiligen Positionen aufzuzeichnen.

2. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.



4. Den Deckel der elektrischen Verteilerdose entfernen.

Die Schrauben zurücklegen, denn sie wurden spezifisch hergestellt, um die Kabel nicht zu beschädigen.



6. Die Platine entfernen und ersetzen, dazu auf die Kunststoff-Befestigungsrevolver einwirken; alle Klemmen in der entsprechenden Reihenfolge wieder anschließen [siehe Schaltplan Abschnitt 10] und schließlich alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen wieder schließen.















9.1.3. Auswechslung Steurplatine-Lüftergeschwindigkeit

 Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.

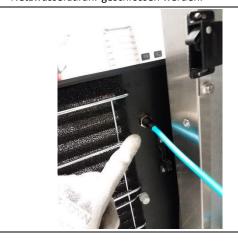


2. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.



3. Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die Wasserleitung achten.

Falls die Leitung die Arbeit behindert, muss, bevor sie von der Schnellkupplung abgetrennt wird, die Netzwasserzufuhr geschlossen werden.



4. Den Deckel der elektrischen Verteilerdose entfernen.

Die Schrauben zurücklegen, denn sie wurden spezifisch hergestellt, um die Kabel nicht zu beschädigen.



Alle Klemmen von der Platine trennen, darauf achten, die jeweiligen Positionen aufzuzeichnen.





6. Die Platine entfernen und ersetzen, dazu auf die Kunststoff-Befestigungsrevolver einwirken; alle Klemmen in der entsprechenden Reihenfolge wieder anschließen [siehe Schaltplan Abschnitt 9.11] und schließlich alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen wieder schließen.









9.2. Auswechslung der Temperaturfühler

9.2.1. Auswechslung des Kerntemperaturfühlers

 Den Ring der Kabelverschraubung an der Innenseite der Tür abschrauben.



Das Sondenkabel etwas herausziehen und in der auf dem



5. Die Dichtung vom oberen Profil der Bedientafel entfernen.



2. Die Dichtungsmutter der Kabelverschraubung abschrauben.

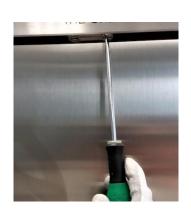


4. Das abgeschnittene Kabel mit dem der neuen Sonde verbinden, um es als Führung zu verwenden.





6. Die Spannschrauben unter der Bedientafel lösen.







7. Die gesamte Bedientafel nach oben herausziehen.



8. Die zu ersetzendem Fühler von ihrem Klemmbrett abtrennen und dabei achten, die Positionen der Drähte zu markieren.



9. Das neue Fühlerkabel in das Fach der Bedientafel ziehen.



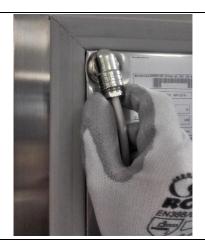
10. Um die richtige Länge des Fühlerkabels außerhalb der Tür zu haben, wie in der Abbildung gezeigt vorgehen und dann die Drähte in der richtigen Reihenfolge wieder an die Klemmenleiste anschließen.



11. Die Bedientafel wieder in ihren Sitz fügen, dazu lässt man sie nach unten gleiten, blockiert sie dann mit den entsprechenden Schrauben und bringt die obere Dichtung wieder an.



12. Die Kabelverschraubung in ihrer Position blockieren.





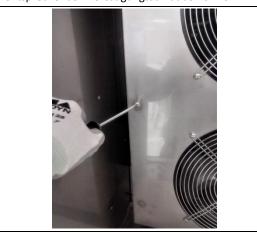


9.2.2. Auswechslung des Luftfühlers

1. Die Ausrüstungen innerhalb der Kammer entfernen.



2. Den Förderer des Verdampfers durch Abschrauben der entsprechenden Befestigungsschrauben öffnen.



3. Die Schrauben der Haltebügel des Verdampfers lösen.



4. Das Abdeckgehäuse nach unten drücken, um es herausziehen zu können.



Die Schellen zur Befestigung des Fühlerkabels abschneiden.



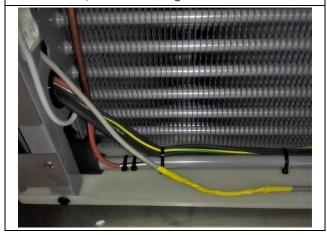
6. Das Kabel des Fühlers abschneiden.







7. Das abgeschnittene Kabel mit dem dem neuen Fühler verbinden, um es als Führung zu verwenden.



. Das hintere Gitter der Maschine entfernen.



9. Die Eckabdeckung entfernen.



10. Den Isolierschaum entfernen, um die Kabel freizulegen.

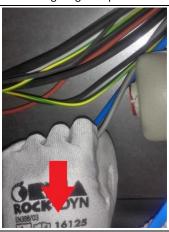


11. Die Schellen zur Befestigung des Fühlerkabels abschneiden.



12. Das Fühlerkabel nach unten ziehen und darauf achten, es so weit wie möglich senkrecht zum Kammerboden auszurichten.

Nachdem das neue Kabel eingeführt wurde, die Bohrung wieder sorgfältig mit Spachtelmasse versiegeln.







13. Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



15. Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die

Wasserleitung achten.

Falls die Leitung die Arbeit behindert, muss, bevor sie von der Schnellkupplung abgetrennt wird, die Netzwasserzufuhr geschlossen werden.



17. Der Fühler "B1" von den Klemmen 45 und 46 Der Leistungsplatine abtrennen.





14. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen



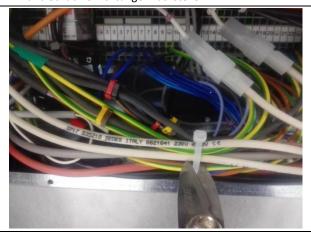
16. Den Deckel der elektrischen Verteilerdose entfernen.

Die Schrauben zurücklegen, denn sie wurden spezifisch hergestellt, um die Kabel nicht zu beschädigen.



18. Eventuelle Schellen entfernen und den Fühler vorsichtig herausziehen.

Den neuen Fühler an den jeweiligen Klemmen [siehe Schaltplan Abschnitt<u>9.11]</u> anschließen, die Schellen wieder anbringen und alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen rückstellen.







9.2.3. Auswechslung des Verdampferfühlers

1. Die Ausrüstungen innerhalb der Kammer entfernen.



2. Den Förderer des Verdampfers durch Abschrauben der entsprechenden Befestigungsschrauben öffnen.



3. Die Schrauben der Haltebügel des Verdampfers lösen.



4. Das Abdeckgehäuse nach unten drücken, um es herausziehen zu können.



5. Die Schellen zur Befestigung des Fühlerkabels abschneiden.



6. Das Kabel des Fühlers abschneiden.







7. Das abgeschnittene Kabel mit dem dem neuen Fühler verbinden, um es als Führung zu verwenden.



8. Das hintere Gitter der Maschine entfernen.



9. Die Eckabdeckung entfernen.



10. Den Isolierschaum entfernen, um die Kabel freizulegen.



11. Die Schellen zur Befestigung des Fühlerkabels abschneiden.



12. Das Fühlerkabel nach unten ziehen und darauf achten, es so weit wie möglich senkrecht zum Kammerboden auszurichten.

Nachdem das neue Kabel eingeführt wurde, die Bohrung wieder sorgfältig mit Spachtelmasse versiegeln.



friulinex
refrigeration excellence



"weiter zu <u>INHALTSVERZEICHNIS</u>"

13. Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



14. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.



15. Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die Wasserleitung achten.

Falls die Leitung die Arbeit behindert, muss, bevor sie von der Schnellkupplung abgetrennt wird, die Netzwasserzufuhr geschlossen werden.



16. Den Deckel der elektrischen Verteilerdose entfernen.

Die Schrauben zurücklegen, denn sie wurden spezifisch hergestellt, um die Kabel nicht zu beschädigen.



17. Der Fühler "B2" von den Klemmen 47 und 48 der Leistungsplatine abtrennen [siehe elektrischen Schaltplan Abschnitt10].





18. Eventuelle Schellen entfernen und den Fühler vorsichtig herausziehen.

Den neuen Fühler an den jeweiligen Klemmen [siehe Schaltplan Abschnitt<u>10</u>] anschließen, die Schellen wieder anbringen und alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen rückstellen.







9.3. Türeinstellung

1. Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



3. Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die Wasserleitung achten.

Falls die Leitung die Arbeit behindert, muss, bevor sie von der Schnellkupplung abgetrennt wird, die Netzwasserzufuhr geschlossen werden.



5. Den Bügel leicht nach rechts oder nach links verschieben, um die Höhe der Tür einzustellen.





2. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.

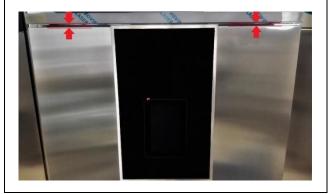


4. Die Schrauben des Scharniers lösen.

Die Schrauben nicht herausschrauben, weil das Scharnier nachgeben und die Tür herabfallen könnte.



6. Zur korrekten Ausrichtung der Tür sicherstellen, dass der Abstand zwischen dem Chassis und dem Türrahmen über die gesamte Länge gleich ist.







7. Sollte die Türdichtung nicht gleichmäßig an den Rahmendeckeln anliegen, auf das obere Befestigungssystem einwirken.



8. Die Tür kann durch die Verschiebung der Halterungsplatte in die erforderliche Position zum Rahmen herangerückt oder vom Rahmen entfernt werden.



9. Nach Abschluss des Verfahrens einen zeitgesteuerten Zyklus bei einer Temperatur von -18°C starten und sicherstellen, dass die Dichtung den gesamten Rahmenumfang gleichmäßig abdichtet.

Eine schnelle Kontrolle kann durch Einführen eines Papierblatts zwischen Dichtung und Rahmen vorgenommen werden; je schwieriger das Blatt herausgezogen werden kann, desto besser ist die Dichtigkeit.





9.4. Auswechslung der Türdichtung

1. Die Dichtung entfernen, dazu an einem Scheitel anfangen und die Dichtlippe anheben.



 Die neue Dichtung positionieren, diese dazu zuerst an den 4 Ecken einsetzen und dann entlang der jeweiligen Seiten drücken.



3. Anschließend sicherstellen, dass die Dichtung gleichmäßig an den Rahmendeckeln anliegt und so eine perfekte Dichtigkeit gewährleistet.







9.5. Auswechslung der Deckel / der Rahmenheizung

1. Das Blatt einer Spachtel zwischen Deckel und Rahmen so einführen, dass es klemmt.



2. Die Spachtel in Richtung des Innenbereichs der Kammer schräg stellen und auf deren Handgriff klopfen.



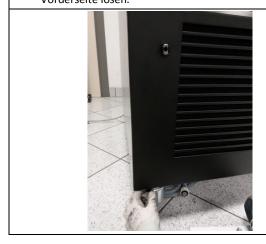
Sobald sich der Deckel an einer Stelle vom Rahmen löst, ihn mit der freien Hand packen und angehoben halten.



4. Dann den Deckel mit beiden Händen halten und zu sich ziehen, um ihn vollständig zu entfernen. Bei den anderen Seiten in derselben Weise verfahren; bei Auswechslung der Rahmenheizung mit dem nächsten Punkt weiterverfahren, andernfalls direkt zum Punkt 21 übergehen.



 Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



6. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.





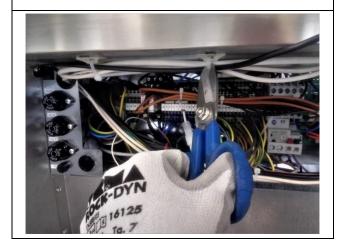


7. Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die Wasserleitung achten.

Falls die Leitung die Arbeit behindert, muss, bevor sie von der Schnellkupplung abgetrennt wird, die Netzwasserzufuhr geschlossen werden.



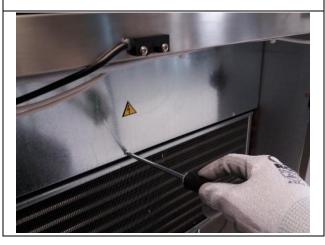
9. Die Schellen zur Befestigung der Rahmenheizung abschneiden.



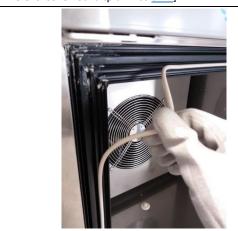
11. Die Spachtelmasse von der Bohrung zur Durchführung der Heizung entfernen und letzteren vollständig herausziehen.



8. Den Deckel der elektrischen Verteilerdose entfernen.
Die Schrauben zur Seite legen, denn sie wurden speziell dafür ausgelegt, um die Kabel nicht zu beschädigen.



10. Die Heizung vom Rahmen entfernen und on den Klemmen 7 und 10 des Klemmenbretts trennen [siehe elektrischen Schaltplan Abs. 9.11].



12. Die Faston Steckverbinder der neuen Heizung mit einem Kabelabschnitt verbinden, der als Führung für den Einsatz in die Durchführungsbohrung verwendet wird.







13. Die neue Heizung vorsichtig mitnehmen und darauf achten, dass er nicht beschädigt wird.



14. Die annäherd richtige Position wird erreicht, wenn sich die beiden schwarzen Zeichen in unmittelbarer Nähe der Durchgangsbohrung befinden.



15. Die neue Heizung entlang des gesamten Rahmenumfangs vorsichtig in der entsprechenden Rille positionieren.



16. Die Spachtelmasse in der Durchgangsbohrung auch im unteren Bereich wiederherstellen und darauf achten, dass sich die heißen Abschnitte nicht berühren.





17. Die Drähte der Heizung durch die entsprechende Bohrung der Kabelverschraubungen führen.



18. Die Heizung wieder mit dem entsprechenden Faston verbinden.







19. Die zuvor entfernten Befestigungsschellen wieder anbringen.



20. Alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen wieder schließen.



21. Die Deckel wieder montieren und sie dazu zuerst in der äußeren Ecke einklemmen und dann mit der Hand oder mit einem Gummihammer darauf klopfen.



22. Mit den anderen Seiten auf dieselbe Weise verfahren, bis an allen Seiten einen perfekten Deckel/Rahmen - Schließung und eine korrekte Verbindung hergestellt ist.



23. Alle Verbindungsecken der Deckel mit Silicon für Bleche versiegeln.



24. Das Silikon mit einem Stück Karton auftragen und die Rückstände mit Alkohol reinigen.

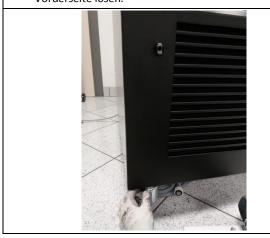






9.6. Entfernung und Reinigung der Filterplatte des Verflüssigers

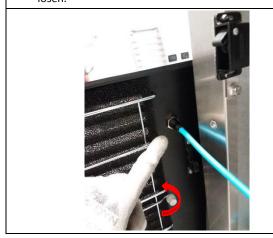
 Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



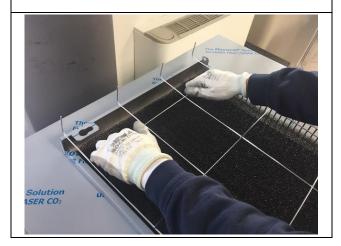
Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.



3. Die Knöpfe, die das Haltegitter des Filtertuchs fixieren, lösen.



4. Das Gitter entfernen.



 Das Tuch unter fließendem Wasser reinigen und dann trocknen lassen.



6. Das vollständig trockene Tuch auf der Platte montieren und alles schließen.







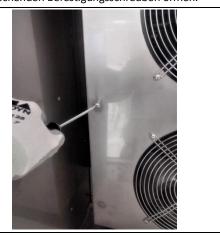


9.7. Auswechslung des Verdampferlüfters

1. Die Ausrüstungen innerhalb der Kammer entfernen.



2. Den Förderer des Verdampfers durch Abschrauben der entsprechenden Befestigungsschrauben öffnen.



3. Die Schrauben der Haltebügel des Verdampfers lösen.



4. Das Abdeckgehäuse nach unten drücken, um es herausziehen zu können.



5. Den Lüfter abbauen und dazu die entsprechenden Befestigungsschrauben lösen.



 Die Schellen zur Befestigung des Versorgungskabels des Lüfters abschneiden.







7. Das Versorgungskabel des auszuwechselnden Lüfters abschneiden.



8. Den neuen Lüfter montieren und darauf achten, das Gitter an die neuen Rillen des Kunststoffstellrings anzulegen.



 Das Versorgungskabel des neuen Lüfters mit dem abgeschnittenen Kabel verbinden, um es als Führung zur Verlegung des neuen zu verwenden.



10. Das hintere Gitter der Maschine entfernen.



11. Die Eckabdeckung entfernen.



12. Den Isolierschaum entfernen, um die Kabel freizulegen.







13. Die Schellen zur Befestigung des Versorgungskabels des Lüfters abschneiden.



15. Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



17. Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die Wasserleitung achten.

Falls die Leitung die Arbeit behindert, muss, bevor sie von der Schnellkupplung abgetrennt wird, die Netzwasserzufuhr geschlossen werden.



14. Das Versorgungskabel des Lüfters nach unten ziehen und dabei darauf achten, es so weit wie möglich senkrecht zum Kammerboden auszurichten.

Nachdem das neue Kabel eingeführt wurde, die Bohrung wieder sorgfältig mit Spachtelmasse versiegeln.



16. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.



18. Den Deckel der elektrischen Verteilerdose entfernen.

Die Schrauben zurücklegen, denn sie wurden spezifisch hergestellt, um die Kabel nicht zu beschädigen.







19. Eventuelle Schellen entfernen und das Kabel des Lüfters vom Klemmenbrett und vom entsprechenden Verdichter abtrennen [siehe elektrischen Schaltplan Abschnitt<u>10</u>].



20. Das Versorgungskabel des neuen Lüfters am Klemmenbrett anschließen.



21. Die zuvor entfernten Befestigungsschellen wieder anbringen.



22. Die Bohrung in der Kammer mit Kit vorsichtig wieder verschließen.



19. Den Isolierschaum unter der Kammer vorsichtig wieder anbringen.



20. Alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen wieder schließen.







9.8. Auswechslung des VerflüssigerLüfters

1. Das hintere Gitter der Maschine entfernen.



2. Nur beim Modell mit 5 Blechen werden die hinteren Schrauben entfernt und die vorderen Schrauben gelöst, um die Drehung des Chassis zu ermöglichen. Dieses darf nicht mehr als 50 mm angehoben werden und die Türöffnung muss vor dem Kippen blockiert werden.





Die Abflussrohre verschieben, um den Zugriff auf den Verflüssiger zu erleichtern.



4. Die Schellen zur Befestigung des Versorgungskabels des Lüfters abschneiden.



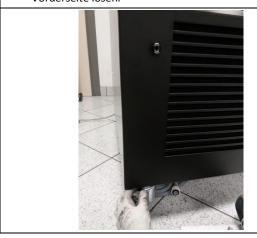




Den Lüfter abbauen und dazu die entsprechenden Befestigungsschrauben lösen.

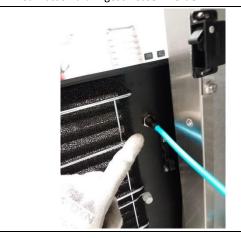


7. Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



9. Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die Wasserleitung achten.

Falls die Leitung die Arbeit behindert, muss, bevor sie von der Schnellkupplung abgetrennt wird, die Netzwasserzufuhr geschlossen werden.



6. Den neuen Lüfter montieren.

Um das Einsetzten der Schrauben an schwierigen Stellen zu unterstützen, den Magnetschraubendreher verwenden oder ein wenig Spachtelmasse auf der Spitze des Werkzeugs auftragen.





8. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.



10. Den Deckel der elektrischen Verteilerdose entfernen.

Die Schrauben zurücklegen, denn sie wurden spezifisch hergestellt, um die Kabel nicht zu beschädigen.







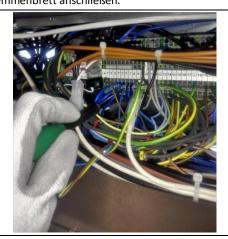
11. Das Versorgungskabel des neuen Lüfters in dieselbe Bohrung für den OriginalLüfter einführen.



12. Alle Schellen am Schaltschrank beseitigen, um das Entfernen des Netzkabels des auszutauschenden Lüfters und den Durchgang des neuen Lüfters zu erleichtern.



13. Das Kabel des Lüfters vom Klemmenbrett abtrennen [siehe elektrischen Schaltplan Abschnitt 10].
Das Versorgungskabel des neuen Lüfters am Klemmenbrett anschließen.



14. Abschließend die Schellen wieder anbringen und alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen wieder schließen.







9.9. Auswechslung des Verdichters

1. Das hintere Gitter der Maschine entfernen.



2. Das Gas mit dem entsprechenden Rekuperator zur Lagerung des Kältemittels von der Anlage entfernen.



Schrauben entfernt und die vorderen Schrauben gelöst, um die Drehung des Chassis zu ermöglichen. Dieses darf nicht mehr als 50 mm angehoben werden und die Türöffnung muss vor dem Kippen blockiert werden.





 Die Leitungen ablöten.
 Den Verdichter entfernen, dazu die entsprechenden Verankerungssysteme betätigen.











Das Versorgungskabel entfernen und den Verdichter auswechseln.

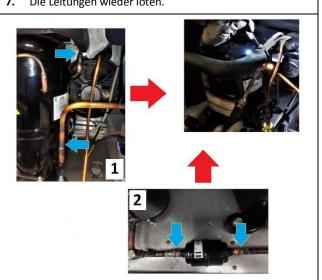




Um die Lebensdauer der Einheit zu erhalten, muss der Entwässerungsfilter unbedingt ausgewechselt werden.



Die Leitungen wieder löten.



Den elektrischen Anschluss des Verdichters vornehmen.



Vakuum herstellen.



- 10. Die Anlage mit dem neuen Kältemittel befüllen und dabei die Angaben am "Typenschild" beachten [siehe Abs. 1.1].
- 11. Einen Zyklus bei -18°C starten, um den korrekten Betrieb der Anlage zu prüfen, siehe "Installationscheckliste" [Abs.
- 12. Abschließend die Schellen wieder anbringen und alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen wieder schließen.





9.10. Auswechslung des Türkontaktschalters

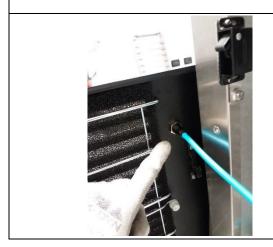
1. Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



2. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.



3. Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die Wasserleitung achten.



4. Den Deckel der elektrischen Verteilerdose entfernen.

Die Schrauben zurücklegen, denn sie wurden



- **5.** Die Drähte vom Klemmenbrett abtrennen [siehe elektrischen Schaltplan Abschnitt<u>10</u>].
- **6.** Eventuelle Schellen entfernen und das Kabel des Türkontaktschalters vorsichtig herausziehen.



- **7.** Den Türkontaktschalter auswechseln und die Drähte wieder am Klemmenbrett anschließen.
- **8.** Abschließend die Schellen wieder anbringen und alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen wieder schließen.







9.11. Auswechslung Magnetventil Wasserbefüllung

1. Das hintere Gitter der Maschine entfernen.



 Vor dem Abtrennen der Leitungen die Netzwasserzufuhr schließen.
 Den elektrischen Stecker mit der entsprechenden Schraube demontieren.



3. Den Halterungsbügel demontieren.



4. Den Bügel von der Ventileinheit entfernen.



5. Das Magnetventil an der Einheit auswechseln, und die Verbindungen sorgfältig versiegeln.



6. Die Ventileinheit auf dem entsprechenden Bügel positionieren und dann die gesamte Baugruppe auf dem Gerät montieren.





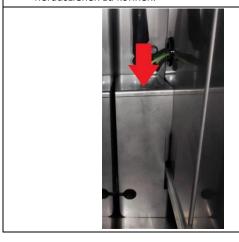


9.12. Auswechslung Heizelemente Heizung Kammer



2. Die Schrauben der Haltebügel des Verdampfers lösen.

3. Das Abdeckgehäuse nach unten drücken, um es herausziehen zu können.



4. Die Spannfeder des Heizelementes zu sich hin ziehen und entfernen.



5. Die Drähte der Heizung durchschneiden.



6. Die Heizung nach oben ziehen und auf diese Weise entfernen.







7. Die Versorgungsleitungen der neuen Heizungmit den abgeschnittenen verbinden, um sie als Führung zur Verlegung der neuen zu verwenden.



8. Das hintere Gitter der Maschine entfernen.



9. Die Eckabdeckung entfernen.



10. Den Isolierschaum entfernen, um die Kabel freizulegen.

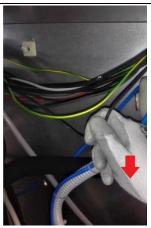


11. Die Schellen, die die Heizung fixieren, durchschneiden.



12. Das Leitungen derHeizung nach unten ziehen und darauf achten, es so weit wie möglich senkrecht zum Kammerboden auszurichten.

Nachdem die neuen Leitungen eingeführt wurde, die Bohrung wieder sorgfältig mit Spachtelmasse versiegeln.







13. Das Heizelement wieder in seinem Besitz positionieren.



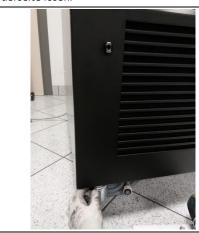


14. Mit einer verstellbaren Zange die Spannfeder der Heizung wieder einfügen.





15. Die zwei gerändelten Knöpfe an den Enden der unteren Vorderseite lösen.



16. Die Frontplatte durch Ziehen an der Oberseite zu sich hin entfernen.



17. Die Frontplatte zur Seite schieben und dabei auf die Wasserleitung achten.

Falls die Leitung die Arbeit behindert, muss, bevor sie von der Schnellkupplung abgetrennt wird, die Netzwasserzufuhr geschlossen werden.



18. Den Deckel der elektrischen Verteilerdose entfernen.

Die Schrauben zurücklegen, denn sie wurden spezifisch hergestellt, um die Kabel nicht zu beschädigen.







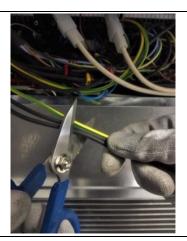
21. Die Heizung"R4" vom Klemmenbrett abtrennen [siehe elektrischen Schaltplan Abschnitt <u>10</u>]



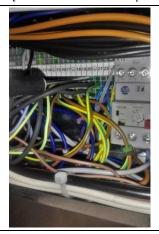
22. Eventuelle Schellen entfernen und die Leitungen vorsichtig herausziehen.



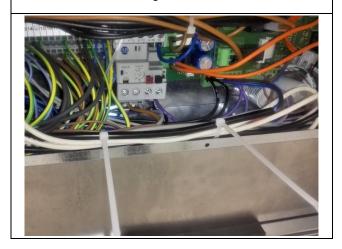
23. Die Drähte der Heizung maßgerecht zuschneiden.



24. Die neue Heizung an die entsprechenden Klemmen anschließen [siehe elektrischen Schaltplan Abschnitt <u>10</u>]



25. Erneut Schellen anbringen.



26. Alle zuvor entfernten Abdeckungen und Schutzvorrichtungen wieder schließen.







9.13. Auswechslung Einlassdüse Feuchtigkeit in die Kammer

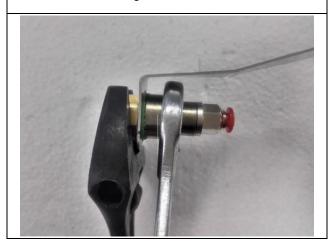
1. Den Förderer des Verdampfers durch Abschrauben der entsprechenden Befestigungsschrauben öffnen.



2. Die Wasserzuleitung von der Armatur abtrennen und den Halterungsbügel der Düseneinheit entfernen.



3. Die Düse vom Fitting lösen.



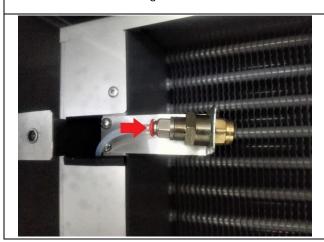
4. Vor dem erneuten Festschrauben Hydraulikdichtstoff auf die neue Düse auftragen.



Den Bügel der Düseneinheit wieder positionieren und fixieren.



6. Die Wasserzufuhrleitung wieder anschließen.

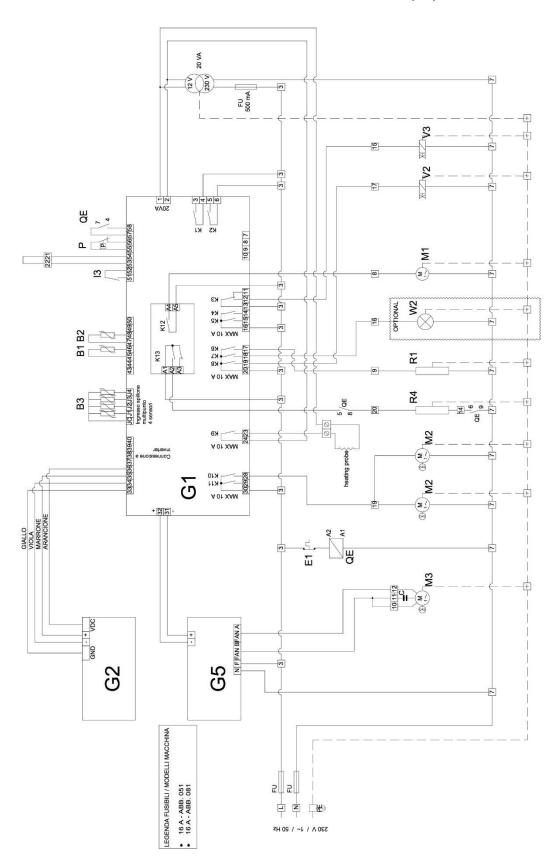






10. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

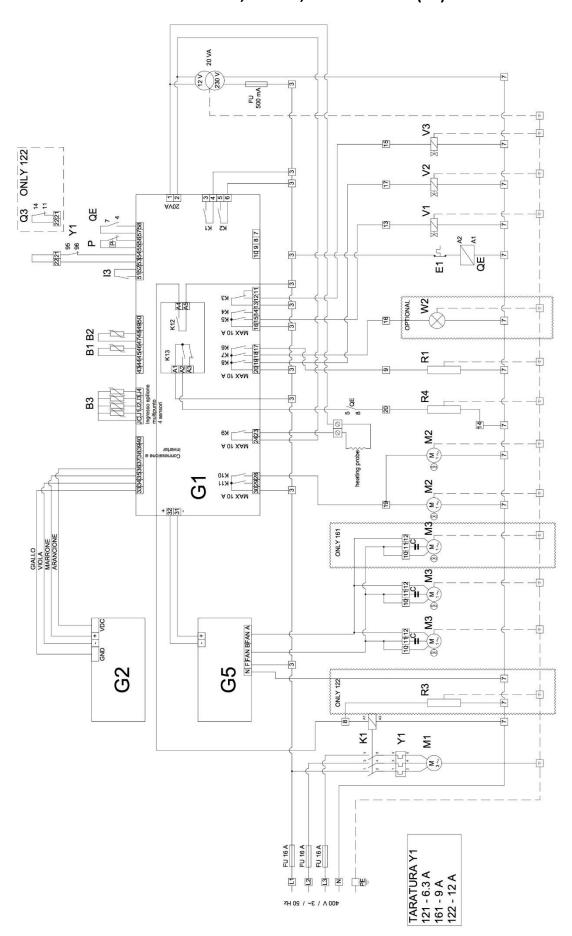
Modelle F506TS, F512TS a 230V (1~)







Modelle F517TS, F523TS, F534TS a 400V (3~)







Zeichenerklärung

| | IT | EN | DE | FR | ES |
|-----------|------------------------------|--|--------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| A | Alimentatore | Power supply unit | Netzteil | Alimentateur | Alimentador |
| \1 | Alimentatore lampeggiante | Lamp power supply unit | Lampennetzteil | Alimentateur clignotant | Alimentador intermitente |
| 2 | Alimentatore stampante | Printer power supply unit | Druckernetzteil | Alimentateur imprimante | Alimentador impresora |
| В | Sonda | Probe | Sonde | Sonde | Sonda |
| 31 | Sonda temperatura | Temperature probe | Temperaturfühler | Sonde de température | Sonda temperatura |
| 2 | Sonda sbrinamento | Defrosting probe | Abtausonde | Sonde de dégivrage | Sonda descongelación |
| 3 | Sonda al cuore | Core probe | Kühlgutsonde | Sonde à coeur | Sonda al corazón |
| 34 | Sonda condensatore | Condenser probe | Verflüssigersonde | Sonde du condensateur | Sonda condensador |
| 5 | Sonda sottovuoto | Vacuum probe | Vakuumsfühler | Sonde sous vide | Sonda al vacío |
| 6 | Sonda umidità | Humidity probe | Feuchtefühler | Sonde d'humidité | Sonda humedad |
| C | Condensatore elettrico | Electric condenser | Elektrischer Kondensator | Condensateur électrique | Condensador eléctrico |
| K | Buzzer | Buzzer | Buzzer | Buzzer | Zumbador |
| D | Variatore di tensione | Voltage variator | Spannungsregler | Variateur de tension | Variador de tensión |
| E | Termostato | Thermostat | Temperaturregler | Thermostat | Termóstato |
| 1 | Termostato di sicurezza | Safety thermostat | Sicherheitsthermostat | Thermostat de sécurité | Termóstato de seguridad |
| 2 | Termostato controllo | Control thermostat | Kontrollthermostat | Thermostat de contrôle | Termóstato de control |
| U | Fusibile | Fuse | Sicherung | Fusible | Fusible |
| 3 | Teletermostato | Thermostat | Fernthermostat | Telethermostat | Teletermóstato |
| 1 | Scheda potenza | Power card | Leistungskarte | Carte de puissance | Tarjetas de potencia |
| 2 | Scheda comando | Command card | Steuerkarte | Carte de commande | Tarjeta de control |
| 3 | Scheda ausiliaria | Auxiliary card | Hilfskarte | Carte auxiliaire | Tarjeta auxiliar |
| 4 | Stampante + IF RICS | Printer + IF RICS | Drucker + IF RICS | Imprimante + IF RICS | Impresora + IF RICS |
| 35 | Regolatore ventole | Fan control | Lüfter regler | Régulateur ventilateurs | Regulador ventiladores |
| 6 | Encoder | Encoder | Kodierer | Encodeur | Codificador |
| н | Spia | Indicator light | Kontrollleuchte | Voyant | Indicador luminoso |
| I1 | Spia tensione | Power indicator light | Spannungsanzeige | Voyant tension | Indicador luminoso tensión |
| 12 | Spia allarme | Alarm indicator light | Alarmanzeige | Voyant alarme | Indicador luminoso alarma |
| 13 | Spia sbrinamento | Defrosting indicator light | Abtauanzeige | Voyant dégivrage | Indicador luminoso descongelación |
| 14 | Spia ciclo | Cycle indicator light | Kreislaufanzeige | Voyant cycle | Indicador luminoso ciclo |
| G | Interruttore generale | Main switch | Hauptschalter | Interrupteur général | Interruptor general |
| [1 | Interruttore | Switch | Schalter | Interrupteur | Interruptor |
| 2 | Deviatore | Switch | Wechselschalter | Déviateur | Desviador |
| 3 | Micro porta | Door microswitch | Tür-Mikroschalter | Microcontact porte | Microinterruptor puerta |
| 4 | Galleggiante | Float | Schwimmer | Flotteur | Flotador |
| 5 | Selettore | Selector | Wahlschalter | Sélecteur | Selector |
| (1 | Contattore compressore | Compressor contactor | Kompressorschütz | Contacteur compresseur | Contactor compresor |
| 2 | Contattore condensatore | Condenser contactor | Kondensatorschütz | Contacteur condensateur | Contactor condensador |
| 3 | Contattore evaporatore | Evaporator contactor | Verdampferschütz | Contacteur évaporateur | Contactor evaporador |
| 4 | Contattore UVC | UVC contactor | UVC Schalter | Contacteur UVC | Contactor UVC |
| 4 | Contattore sbrinamento | Defrosting contactor | Schalter abtau | Contacteur dégivrage | Contactor descongelación |
| 6 | Contatto ritardato | Delayed contact | Verzö gerter kontakt | Contact retardé | Contacto retardado |
| 8 | Contattore riscaldamento | Room heating contactor | Raumheizung Schalter | Contacteur chauffage | Contactor calentamiento |
| | P. C. C. C. | Service Control of th | | 200000 | |
| | Linea 1 triface | Line | Wechselstromleitung | Ligne | Linea 1 trifácios |
| 1 | Linea 1 trifase | 3-phase line #1 | Drehstromleitung 1 | Ligne 1 triphasée | Línea 1 trifásica |
| .2 | Linea 2 trifase | 3-phase line #2 | Drehstromleitung 2 | Ligne 2 triphasée | Línea 2 trifásica |
| -3 | Linea 3 trifase | 3-phase line #3 | Drehstromleitung 3 | Ligne 3 triphasée | Línea 3 trifásica |
| VI | Motore elettrico | Electric motor | Elektromotor | Moteur électrique | Motor eléctrico |
| 11 | Motocompressore | Compressor | Kompressor | Motocompresseur | Motocompresor |
| 12 | Motoventilatore condensatore | Condenser fan | Verflüssigerventilator | Motoventilateur condensateur | Motoventilador condensad |





| IT | EN | DE | FR | ES |
|---|---|---|--|--|
| Motoventilatore supplementare | Additional motorised fan | Hilfsventilator | Motoventilateur complémentaire | Motoventilador suplementario |
| Attuatore lineare | Linear actuator | Linearantrieb | Actionneur linéaire | Actuador lineal |
| Motoventilatore riscaldamento e deumidificazione | Heating and dehumidification fan | Heiz- und Entfeuchtungs-luefter | Motoventilateur chauffage et déshumidification | Motoventilador calentamiento y deshumidificación |
| Neutro | Neutral | Mittelleiter | Neutre | Neutro |
| Timer | Timer | Timer | Timer | Temporizador |
| Pressostato | Pressure switch | Druckwächter | Pressostat | Presóstato |
| Punto terra | Earth point | Potentialausgleichspunkt | Point de mise à la terre | Punto tierra |
| Trasduttore di pressione | Pressure transducer | Druckgeber | Transducteur de pression | Transductor de presión |
| Pressostato differenz. ritardato | Pressure transducer | Druckgeber | Pressostat différentiel retardé | Presostato diferencial retardad |
| Relè | Relay | Relais | Relais | Relé |
| Relè di potenza | Power relay | Leistungsrelais | Relais de puissance | Relé de potencia |
| Relè doppio scambio | Relay with 2 contacts | Relais mit 2 Umschaltern | Relais à 2 contacts | Relé doble intercambio |
| Relè protettore termico compressore | Thermal protection relay for compressor | Kompressor Wärmeschutzrelais | Relais protecteur thermique compresseur | Relé protector térmico compresor |
| Relè alimentazione acqua | Water supply relay | Wasser versorgung Relais | Relais alimentation eau | Relé alimentación agua |
| Relè alimentazione detergente | Detergent supply relay | Reinigungsmittelversorgungs- Relais | Relais alimentation détergent | Relé alimentación detergente |
| Relè pompa detergente | Detergent pump relay | Reinigungsmittelpumpe-Relais | Relais pompe détergent | Relé bomba detergente |
| | Drain valve relay | Abflußventil-Relais | Relais vanne de drainage | Relé válvula drenaje |
| Relè riscaldamento | | | | Relé calentamiento |
| | | | | Relé sistema descarga |
| | | - | | Resistencia |
| | | | | Resistencia marcos |
| | | 1.10 | | Resistencia descongelación |
| | | To a contract of the contract | | Resistencia evaporación |
| • | | | | Resistencia calentamiento |
| | | Heizwiderstand Gehäuse | Selection of the control of the cont | Resistencia resguardo |
| | | | | Resistencia descarga |
| Resistenza valvola bilanciamento pressione | Pressure balancing valve resistance | Druckausgleichsventil-Heizung | Résistance vanne d'équilibrage de la pression | Resistencia válvula equilibrio presión |
| Resistenza porte vetro (nel vetro) | Frame heating glass doors (on the glass) | Glasstürheizung (auf dem Glas) | Résistance porte vitrée (sur la porte vitrée) | Resistencia puertas vidrio (vidriera) |
| Resistenza perimetrale porte vetro | Perimetrical heater for glass doors | Perimeter-Heizung Glastüre | Résistance périmètrale portes vitrées | Resistencia perimetral puerta vidrio |
| Resistenza umidificazione | Humidify heating element | Befeuchter Widerstand | Résistance humidification | Resistencia humidificación |
| Starter | Starter | Starter | Starter | Starter |
| Trasformatore | Transformer | Transformator | Transformateur | Transformador |
| Autotrasformatore | Automatic transformer | Spartransformator | Autotransformateur | Autotransformador |
| Reattore | Ballast | Vorschaltgerät | Réacteur | Reactor |
| Termometro | Thermometer | Thermometer | Thermomètre | Termómetro |
| Valvola solenoide | Solenoid-valve | Solenoidventil | Vanne solénoïde | Válvula solenoide |
| Elettrovalvola acqua | Water solenoid-valve | Wasser Elektroventil | Electrovanne eau | Electroválvula agua |
| Valvola solenoide gas caldo | Solenoid-valve warm gas | Warmes des ventil solenoides | Vanne solénoïde gaz chaud | Válvula solenoide gas caliente |
| Lampada | Lamp | Lampe | Lampe | Lámpara |
| Lampada neon | Neon lamp | Neonleuchte | Lampe au néon | Lámpara neón |
| Lampada UVC | UVC lamp | UVC-Lampe | Lampe UVC | Lámpara UVC |
| Morsetto | Terminal | Klemme | Borne | Borne |
| Morsettiera | Terminal board | Klemmbrett | Bornier | Regleta de bornes |
| | Compressor thermal-breaker | Thermomagnetschalter Kompressor | Magnétothermique compresseur | Interruptor magnetotérmico compresor |
| Magnetotermico compressore | | | | |
| Magnetotermico compressore Magnetotermico condensatore | Condenser thermal-breaker | Thermomagnetschalter Kondensator | Magnétothermique condensateur | Interruptor magnetotérmico condensador |
| , | Condenser thermal-breaker Evaporator thermal-breaker | | | |
| | Motoventilatore supplementare Attuatore lineare Motoventilatore riscaldamento e deumidificazione Neutro Timer Pressostato Punto terra Trasduttore di pressione Pressostato differenz. ritardato Relè Relè di potenza Relè doppio scambio Relè protettore termico compressore Relè alimentazione acqua Relè alimentazione detergente Relè valvola drenaggio Relè riscaldamento Relè sistema scarico Resistenza Resistenza cornici Resistenza sornici Resistenza riscaldamento Resistenza riscaldamento Resistenza rornici Resistenza porte vetro (nel vetro) Resistenza porte vetro (nel vetro) Resistenza perimetrale porte vetro Resistenza unidificazione Starter Trasformatore Reattore Termometro Valvola solenoide Elettrovalvola acqua Valvola solenoide gas caldo Lampada uvC Morsetto | Motoventilatore supplementare Attuatore lineare Attuatore lineare Attuatore lineare Linear actuator Motoventilatore riscaldamento e deumidificazione Neutro Neutral Timer Pressostato Pressure switch Punto terra Earth point Trasduttore di pressione Pressostato differenz. ritardato Relè di potenza Relè di potenza Relè doppio scambio Relay with 2 contacts Relè protettore termico compressore Relè alimentazione acqua Relè alimentazione detergente Relè pompa detergente Relè valvola drenaggio Relè sistema scarico Resistenza Resistenza cornici Resistenza acarter Resistenza carter Resistenza carter Resistenza acarter Resistenza porte vetro (nel vetro) Resistenza perimetrale porte vetro Autorrasformatore Reattore Reattore Reattore Resitenza caqua Additional motorised fan Linear actuator Heating and dehumidification fan Heating and dehumidification fan Heating and dehumidification fan Heating and dehumidification fan Heating and dehumidification fan Heating and dehumidification fan Heating and dehumidification fan Heating and dehumidification fan Heating and dehumidification fan Heating and dehumidification fan Heating pand dehumidification fan Relating pressure balancing relay Rela dipoint pression Resistance Resistenza cornici Frames resistance Resistenza riscaldamento Heating resistance Resistenza carter Guard resistance Resistenza porte vetro (nel vetro) Pressure balancing valve resistance Resistenza porte vetro (nel vetro) Frame heating glass doors (on the glass) Resistenza perimetrale porte vetro Pressure balancing valve resistance Resistenza portientrale porte vetro Automatic transformer Reattore Ballast Termometro Thermometer Valvola solenoide Solenoid-valve Valvola solenoide Solenoid-valve Valvola solenoide gas caldo Solenoid-valve warm gas Lampada Lampada neon Lampada neon Renetto Terminal | Additional motorised fan Hilfsventiliator Attuatore lineare Linear actuator Enfectively Linear actuator Enfectively Linear actuator Linear Lin | Motoventilators supplementaire Attuators insere Linear actuator Linear actuator Linear actuator Linear actuator Linear actuator Heating and dehumidification recitationaries desmidificacione Neutro Neutro Neutro Neutral Mittelletter Noutre Timer Timer Timer Timer Pressociatio Pressure switch Druckwächter Pressociatio Pressure switch Druckwächter Pressociatio Pressure switch Druckwächter Pressociatio Pressure switch Druckwächter Pressociatio Pressure switch Druckwächter Pressociatio Pressure transducer Druckgeber Pressociatio Pressure transducer Druckgeber Pressociatio Pressure transducer Druckgeber Pressociatio Rele Rele Rele Rele Rele Rele Rele Rel |





11. SERVICE-KONTAKTE

Für jedwede technische Anforderung bezüglich unserer Produkte den Kundendienst FRIULINOX unter der Telefonnummer+39 0434 635423 oder das Back Office unter der Telefonnummer +39 0434 429086 kontaktieren, oder eine E-Mail an service@friulinox.com senden.

Bewertungen und Ersatzteilbestellungen können direkt auf der Seite <u>www.friulinox.com</u>, via mail a <u>parts.cr@aligroup.it</u> oder unter der Telefonnummer +39 0438 911020 vorgenommen werden.

Das Personal ist von Montag bis Freitag ab 8:30 bis 12:30 und ab 13:30 bis 17:30 verfügbar.





| Anmerkungen | | |
|-------------|------|------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





| | | | | |
|------|--|------|------|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |



