

MAGNOS

Schnellkühler / Schockfroster 5x GN 1/1 - 15x GN 1/1



INHALTSVERZEICHNIS		Seite
1.	VORBEMERKUNG	5
2	VERWENDUNGSZWECK	5
3.	ALLGEMEINE HINWEISE	5
4.	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	6
5.	TECHNISCHE MERKMALE	6 – 7
6.	INSTALLATION	7 – 9
6.1	Transport und Handhabung	7
6.2	Auspacken und Aufstellung	7 – 8
6.3	Elektrischer Anschluss	8
6.4	Hinweise für den Installateur	9
7.	BETRIEB	9 – 14
7.1	Gerät starten	11
7.2	Geräte ausschalten	11
7.3	Automatisches Schnellkühlen / Automatisches Schockfrostern	11 – 12
7.4	Manuelle Schnellkühlung / Manuelles Schockfrostern / Auftauen	12
7.5	Abtauen	13
7.6	Export HACCP Daten	13
7.7	Info ESC Taste	14
7.8	Aktive Warnungen	14
8.	WARTUNG	15 – 16
8.1	Sicherheit	15
8.2	Reinigung	15
8.3	Pflege	15
8.4	Außergewöhnliche Wartungsarbeiten	16
9.	GARANTIE UND KUNDENDIENST	16
10.	VERSCHROTTUNG UND RECYCLING	16
11.	SCHALTPLÄNE	18 – 19
12.	EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	20

1. VORBEMERKUNG

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

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

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

2. VERWENDUNGSZWECK

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

Diese Maschinen werden auf zwei bestimmte Arten verwendet:

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

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

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

3. ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

4. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

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

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

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

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

5. TECHNISCHE MERKMALE

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

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

c*compact*		MADE IN EU		CE	
FRIGOSTOUCH 8 GN1/1-EN 40/60					
MODEL SKFMEQ0811C			Serien Nr: CC14248065		
Anschlusswert: 230 (V) / 1 N / 50 (Hz) 787 (W) 9,72 (A)					
HEIZLEISTUNG	(W)	LICHT	(W)		
GRUNDFLÄCHE	m ²	NETTO VOLUMEN	801	(dm) ³	
KÄLTEMITTEL	R404A	GEWICHT	1,40	Kg	
KÄLTELEISTUNG	1160	FUNCT.CLASS			
FORMIERGAS	245 HFC	SCHALLDRUCKPEGEL	dB(A)	MAX PRESSURE GAS	
STROMVERBRAUCH (kWh/year)		KLIMAKLASSE	5	24 BAR	
Cool Compact Kuhlgerate GmbH, D - 72415 Grosseifingen					JAHR 2014

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

6. INSTALLATION

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

6.1. TRANSPORT UND HANDHABUNG

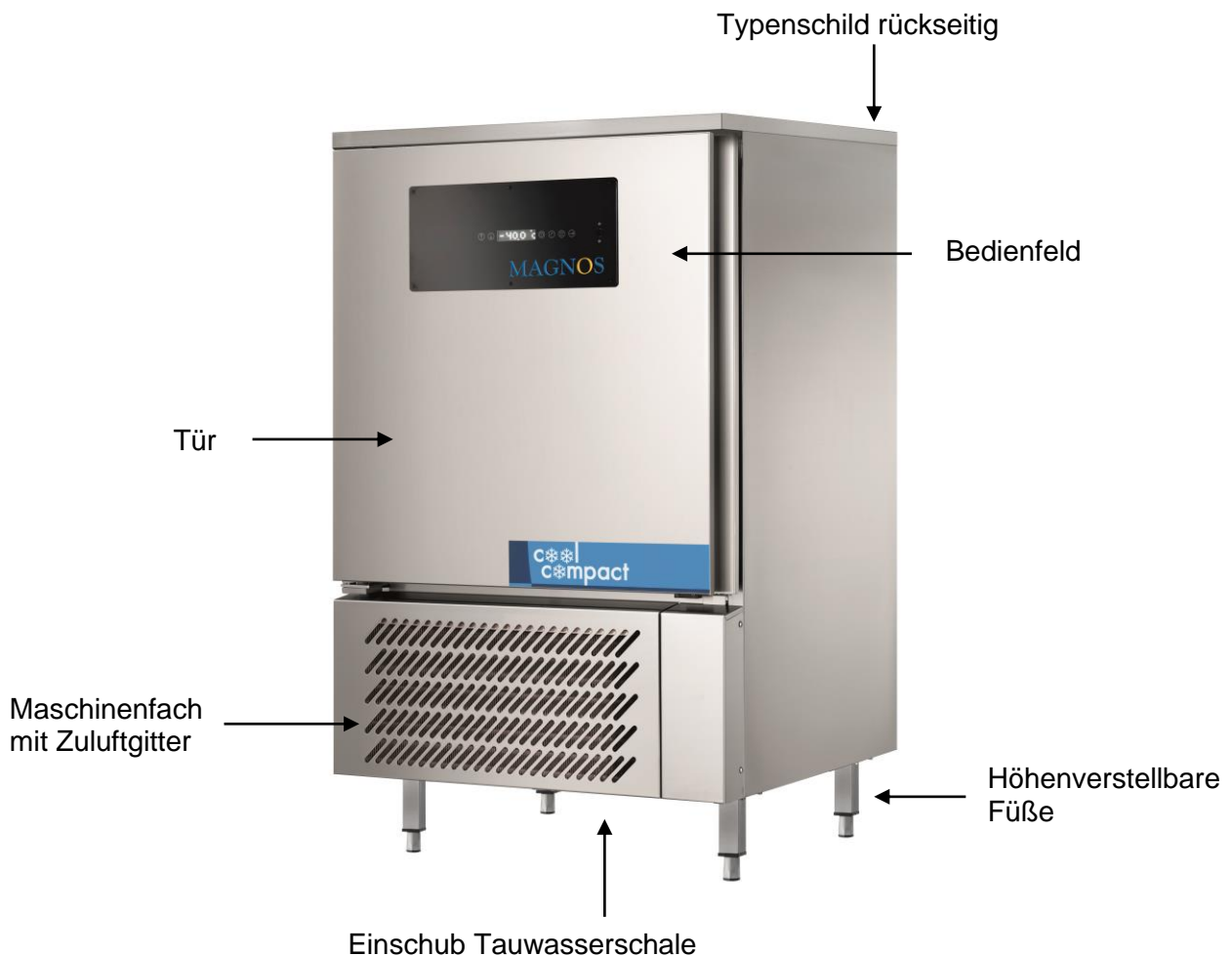
Für den richtigen Transport und die nachfolgende Handhabung der Schnellkühler, sollten die folgenden Anweisungen befolgt werden:

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

6.2. AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG

Vor der Installation ist das Gerät vorsichtig auszupacken.

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



6.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

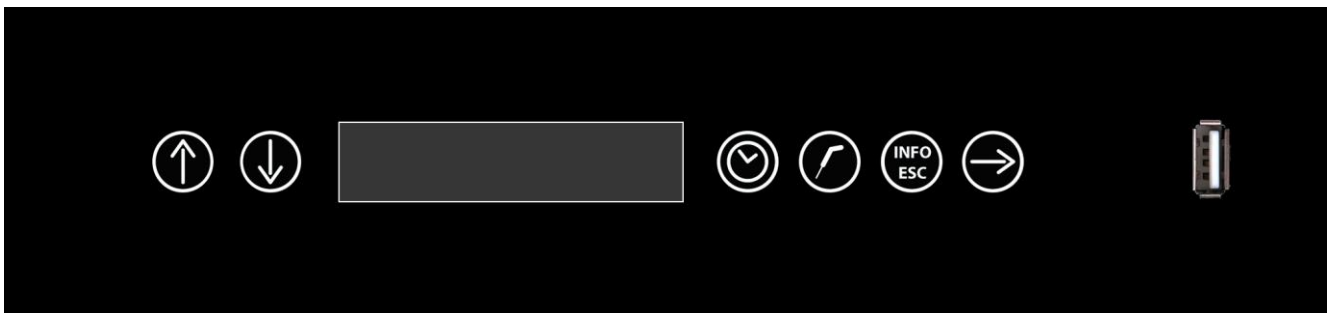
- Die Unversehrtheit der Elektroleitung überprüfen und im Fall einer Beschädigung von Fachpersonal auswechseln lassen.
- Die Elektrozuleitung muss entsprechend den Leistungen des Gerätes ausgelegt sein. (siehe Typenschild)
- In der Elektrozuleitung muss ein allpoliger Hauptschalter eingebaut sein, der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

6.4. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

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

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

7. BETRIEB



Tasten „AUF“ und „AB“

Mit der „AB“ Taste werden die Funktionen von 1 bis 9 durchlaufen:

1. Automatische Schnellkühlung
2. Manuelle Schnellkühlung
3. Automatisches Schockfrostern
4. Manuelles Schockfrostern
5. Auftauen
6. Abtauen
7. Export HACCP Daten



Zyklus Tasten

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

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



Info ESC Taste

Zur Auswahl der folgenden, anzuzeigenden Angaben:

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



Bestätigungs Taste

Zur Ausführung der folgenden Schritte:

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



Bedienblende

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

Kerntemperaturfühler

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



7.1 GERÄT STARTEN

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



Im Display erscheint nun „Stopp“ und Sie können jetzt einen Zyklus im Menü starten (siehe hierzu Punkt 7.3 bis 7.6).

7.2 GERÄT AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie die Bestätigungstaste für mindestens 3 Sekunden. Das Gerät befindet sich nun im „Stand-by“ Modus.



7.3 FUNKTION 1: AUTOMATISCHE SCHNELLKÜHLUNG FUNKTION 3: AUTOMATISCHES SCHOCKFROSTEN

Diese Zyklen kühlen die Speise auf +3 °C (Schnellkühlung) oder auf -18 °C (Schockfrost). Für beide ist die Verwendung des Kerntemperaturfühlers erforderlich. Dabei handelt es sich um vollkommen automatische Zyklen, für die keinerlei Werte eingestellt werden müssen.



Zum Start der Zyklen mit den Tasten „AUF“ und „AB“ Zyklus 1 oder 3 auswählen.



Dann die Taste BESTÄTIGEN drücken. Das Gerät startet sofort die VORKÜHLUNG. Das Vorkühlen ist notwendig, bevor die Speisen eingegeben werden und um die Zykluszeit zu verkürzen.



Die VORKÜHLUNG bleibt aktiv bis zum Drücken der Taste BESTÄTIGEN.



Nun folgt die Aufforderung zum Einsetzen des Kerntemperaturfühlers. Dann beginnt nach einigen Minuten der Zyklus.



Nach dem Schnellkühl-, Tiefkühl- und Auftauzyklus, schaltet das Gerät in den Lagerungsmodus. Ein Ton wird ausgegeben und die Uhrzeit-Taste beginnt zu blinken. Zum Abstellen des Tons die Uhrzeit-Taste drücken.

ACHTUNG! Die Lagerung sollte höchstens 8 Stunden dauern.

7.4. FUNKTION 2: MANUELLE SCHNELLKÜHLUNG FUNKTION 4: MANUELLES SCHOCKFROSTEN FUNKTION 5: AUFTAUEN

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



Zum Start der Zyklen mit den Tasten „AUF“ und „AB“ Zyklus 2, 4 oder 5 auswählen. Nun fordert das Gerät die Bestimmung der Zyklusart, ob per Zeitsteuerung oder Kerntemperaturfühler



mit den ZYKLUS Tasten.

Das Gerät startet sofort die VORKÜHLUNG (bei Schnellkühlung und Tiefkühlung) oder VORWÄRMUNG (bei Auftauen). Das Vorkühlen bzw. Vorwärmen ist notwendig bevor die Speisen eingegeben werden, um die Zykluszeit zu verkürzen.



Die VORKÜHLUNG und VORWÄRMUNG bleiben aktiv bis zum Drücken der Taste BESTÄTIGEN.



Danach fordert das Gerät die Einstellung des festgelegten Zyklus mit den Tasten „AUF“ und „AB“ und



Die Bestätigung der Taste BESTÄTIGEN.



Daraufhin muss die Lufttemperatur mit den Tasten „AUF“ und „AB“ eingestellt werden.



Die Taste BESTÄTIGEN drücken. Der Zyklus beginnt.



Nach dem Schnellkühl-, Tiefkühl- und Auftauzyklus schaltet das Gerät in den Lagerungsmodus. Ein Ton wird ausgegeben und die Uhrzeit-Taste beginnt zu blinken. Zum Abstellen des Tons die Uhrzeit-Taste drücken.

ACHTUNG! Die Lagerung sollte höchstens 8 Stunden dauern.

7.5. FUNKTION 6: ABTAUEN

Bei diesem Zyklus wird der Verdampfer im Gerät abgetaut. Wenn Schnellkühl- oder Tiefkühlzyklen nacheinander gestartet werden, sollte zwischen zwei Zyklen ein Abtauvorgang erfolgen, um die Geräteleistung zu erhalten. Dieser Zyklus dauert 600 Sekunden bei geöffneter Tür.



Zum Starten des Zyklus mit den Tasten „AUF“ und „AB“ Zyklus 6 auswählen.



Die Taste BESTÄTIGEN drücken.



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

7.6. FUNKTION 7: EXPORT HACCP DATEN

Mit dieser Funktion können die vom Gerät in den diversen Zyklen aufgezeichneten HACCP-Daten auf einen USB-Speicher kopiert werden. Zuerst USB Stick in die Schnittstelle an der Bedienblende einsetzen.



Zum Starten des Vorgangs mit den Tasten „AUF“ und „AB“ Zyklus 7 auswählen.



Die Taste BESTÄTIGEN drücken.



Nach dem Vorgang wird ein Ton ausgegeben und die Uhrzeit-Taste beginnt zu blinken. Zum Abstellen des Tons die Uhrzeit-Taste drücken.

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

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

Beispiel für einen HACCP-Bericht:

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

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

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

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

7.7. INFO-ESC Taste

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



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



die gewünschte Information auswählen.



Auswahl bestätigen durch die Taste BESTÄTIGEN.

Folgende Informationen können abgerufen werden:

- 1 I/O
Anzeige aller Fühler des Geräts und des Zustands der Ein- und Ausgänge der Steuerkarte. Hier kann die Innentemperatur des Geräts überwacht werden.
- 2 Aktive Warnung
Anzeige evtl. ausgelöster Alarmer.
- 3 Sprache
Spracheinstellung
- 4 Zeit
Einstellung der richtigen Uhrzeit
- 5 Warnungs Liste
Anzeige der vom Gerät aufgezeichneten Alarmer.
- 6 S/N
Anzeige der Seriennummer des Geräts.
- 7 Parameter
Einstellung der Parameter.
- 8 Software
Anzeige der Softwareversion des Geräts.
- 9 Scanner
Start einer elektrischen Prüfung des Geräts.
- 10 Reset
Reset der Software.



Zum Verlassen der diversen Bereiche die Taste INFO ESC drücken.

7.8. Aktive Warnungen



Bei einem Alarm wird ein wiederkehrender Warnton ausgegeben und die Taste INFO ESC beginnt zu blinken. Zur Identifikation des Alarms die Taste INFO ESC



und die Taste „AB“ drücken, bis im Display die Meldung AKTIVE WARNUNG erscheint.



Die Taste BESTÄTIGEN drücken. Nun ist im Display die Alarmmeldung zu sehen.

8. WARTUNG

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

8.1. SICHERHEIT

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

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

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

8.2. REINIGUNG

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

- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und einen nicht scheuernden Neutralreiniger für die Reinigung der Stahloberflächen innen wie außen. Gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen (nicht mit einem Wasserstrahl klarspülen) und sorgfältig abtrocknen.
- Die Oberflächen nicht mit spitzen Gegenständen abschaben.
- Keine zersetzenden Substanzen, Lösungsmittel, Stahlpads oder -bürsten verwenden, da Ablagerungen die Maschine beschädigen und den Maschinenbetrieb stören könnten.
- Für die Reinigung (Kondensator und Verdampfer) Druckluft oder einen Pinsel mit langen Haaren verwenden.
- Keine Gegenstände aus Metall, Spitzen, Klingen oder andere Gegenstände einsetzen, die Schäden verursachen könnten.

8.3. PFLEGE

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

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

Bei längeren Stillstandszeiten sollte die Stromversorgung unterbrochen werden.

8.4. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNGSARBEITEN

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

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

10. VERSCHROTTUNG UND RECYCLING



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

Edelstahl Inox 18/10 (Struktur)
Kupfer (Kühlkreislauf)
Kältemittel (R 404A) (Kühlkreislauf)
Kompressoröl (Kühlkreislauf)
PVC für Lebensmittel (Kunststoffteile)
Polyurethan (Isolierung)

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

Technische Änderungen vorbehalten.

11. SCHALTPLÄNE

230/1/50-60/1/6A

N PE
L N
E

In MAX	7 A
TAB	
LO1	

Cavo alimentazione 3x1,5 L=4m
con spina Schuko 90° pressofusa
Zanlung 3x1.5mm² / L = 4 m.
mit Schutzkontakt

Deutsch	ENGLISH	ITALIANO	Polnisch
LI Leit Lampe	LED LIGHT	LAMPADA LED	LAMPA LED
CP Kompressor	COMPRESSOR	COMPRESSORE	SPRĘŻYNA
SL Scharfber/Leak	STRAHLBER	STRAZZAZIONE	STRZASKAZIONE
WC Kondensatorpumpe	CONDENSER PUMP	VENTILATORE CONDENSATORE	SKŁADKÓZ
UP Türkontakt	DOOR SWITCH/CONTACT	UCIACONTAKT	CZUJNIK OTWARTYCH DRzwi
LA Luftbläser	AIR PUFFER	SONDA ARIA	SONDA FLOWENTYKA
VC Ventilpuffer	VALVE PUFFER	SONDA ARIA	SONDA FLOWENTYKA
SP Kondensatorpumpe	CONDENSER PUMP	SONDA ARIA	SONDA FLOWENTYKA
SC Kondensatorventilpuffer	CONDENSER VALVE PUFFER	SONDA CONDENSATORE	MIDOPRZETOKOWA SONDA ZWYKOSCI
EVI-EV2 Led Power	LED POWER	AUERSTREIFER LED	SONDA SKŁADKÓZ
ME Erde Regelschleife	EARTH PRESSURE SWITCH	MEZZA A TERRA SENSORE ELETTRICA	ZASLONIE LED
MP Hochdruckschalter	HIGH PRESSURE SWITCH	PRESOSTATO DI MASSIMA	PREOSTAT WYSOCIEGO CIŚNIENIA
MC Rohrbrückenschaltung	DOOR HEATING	REGRIDIZIONE CONDENSER PUMP	OCZEKWIENIE DZIWI
			PREOSTAT WENTYLATORA SKŁADKÓZ

Regelschleife
GLASS ELECTRONIC CARD

Regelschleife
GLASS ELECTRONIC CARD

Regelschleife
GLASS ELECTRONIC CARD

Regelschleife
GLASS ELECTRONIC CARD

Scharfber/Leak/Alarm
Schleuse / Leak / Alarm
Senzor / Leak / Alarm

Technische Änderungen vorbehalten

Postfach 1123
D-72415 GROSSBELLINGEN
Telefon 07476/34560
Telefax 07476/345620

Art.-Nr.: 11-037-181-01

CC Leitungsplan SKFMED
0511C-MS,0811C-MS,1011C-MS

Postfach 1123
D-72415 GROSSBELLINGEN
Telefon 07476/34560
Telefax 07476/345620

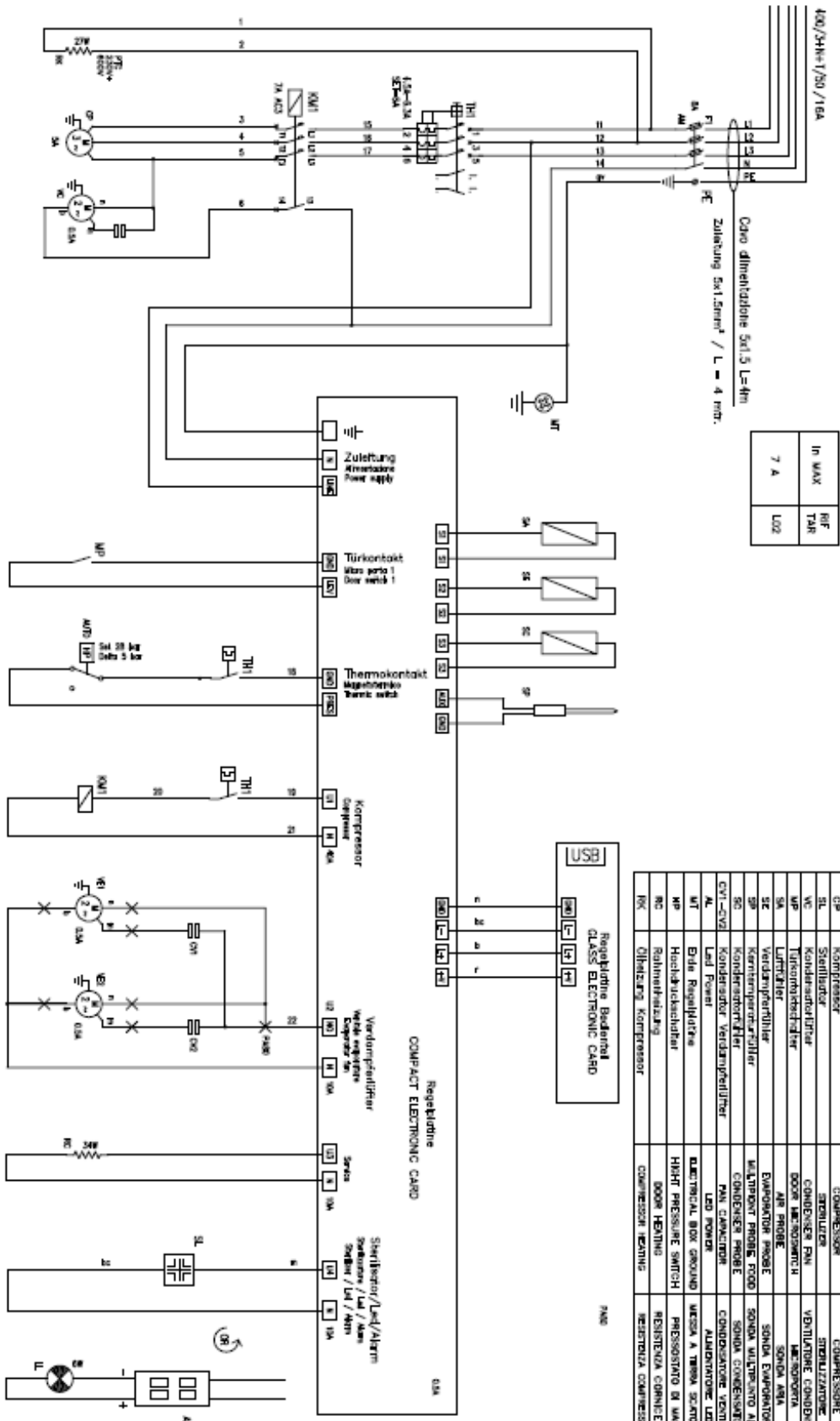
Art.-Nr.: 11-037-181-01

CC Leitungsplan SKFMED
0511C-MS,0811C-MS,1011C-MS

Diese Zeichnung ist urheberrechtlich geschützt. Ohne schriftliche Genehmigung ist das Weitergeben oder Kopieren dieser Zeichnung nicht zulässig.

F. A3 M. 1:10 19.07.16 SIF

CAD - Zeichnung | Nur CAD - gezeichnet ändern !



In MAX	7 A
In MIN	0,2 A

Deutsch	ENGLISH	ITALIANO
LL	LED Lampe	LAMPADA LED
GE	Kompressor	COMPRESSORE
SL	Stellventil	SERVOVALVOLA
VC	Kondensator	CONDENSATORE
MP	Türschloss	DOOR LOCK
SA	Lüfter	FAN
SC	Verdampfer	EVAPORATOR
SP	Kondensator	CONDENSATORE
SC	Kondensator	CONDENSATORE
CVT-CV2	Verdampfer	EVAPORATOR
AL	LED Power	ALIMENTAZIONE LED
MT	Erde	TERRA
MP	Hochdruckschalter	PISTONATA
MC	Regelung	REGOLAZIONE
MC	Regelung	REGOLAZIONE

compact
 Postfach 1123
 D-72415 BRONSBACH
 Telefon 07476/94560
 Telefax 07476/945620

Bezeichnung: CC Leistungsplan SKFMEO
 1511C-MS
 Z-Nr.: 11-037-187-01
 Art.-Nr.:

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung der SKFMEO AG.
 CAD - Zeichnung | Nur CAD - gezeichnet ändern |

12. EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären hiermit, im Sinne der EG-Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG (MD), RoHS 2011/65/EU, EMV 2014/30/EU- und Niederspannungs-Richtlinie 2014/35/EU, dass die nachfolgend bezeichneten Geräte, aufgrund ihrer Bauart, den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie entsprechen.

Bezeichnung / Daten



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

EN 55014-1:2018-08	Elektromagnetische Verträglichkeit Teil 1
EN 55014-2:2016-01	Elektromagnetische Verträglichkeit Teil 2
EN 61000-3-2:2019-12	Elektromagnetische Verträglichkeit Teil 3
EN 61000-3-3:2020-07	Elektromagnetische Verträglichkeit Teil 3-3 (EMV)
EN 60335-1:2020-08	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke.
EN 60335-2-34:2014-10	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Besondere Anforderungen für Motorverdichter.
EN 378-1:2021-06	Kälteanlagen und Wärmepumpen. Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen.
EN 62233:2009-04	Verfahren zur Messung der elektrischen Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten.
EN IEC 63000:2019-05	Technische Dokumentation zur Beurteilung von Elektro- und Elektronikgeräten im Hinblick auf die Beschränkung gefährlicher Stoffe.
DIN 18872-5-2013-04	Schnellkühler und Schockfroster Anforderungen und Prüfung

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Geräte, verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Stand 03/2022