

Bedienungsanweisung **Schnellkühler / Schockfroster** **SF 50/50-LW CRIO CHILL**

[Art. 402729254]



Vorwort



Die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung (im Folgenden als Handbuch bezeichnet) enthält sämtliche Informationen, die der Anwender für einen vorschriftsgemäßen und sicheren Gebrauch der Maschine (bzw. des "Geräts") benötigt.

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Geräteleistung in jeder Hinsicht zu optimieren und um Bedienfehler zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können.

Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die das Gerät beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit dem Gerät autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Geräts einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren.

Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf jederzeit zu Rate gezogen werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Unsicherheit hinsichtlich des Gerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle. Dort hilft man Ihnen gerne, das Gerät optimal zu nutzen. Bei der Gerätebenutzung sind immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass das Gerät immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.



WICHTIGE HINWEISE

- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.
- Diese Anleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich:
 - Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
 - Laden Sie die neueste und aktuellste Anleitung von der Website herunter.
- Die Anleitung stets in Gerätenähe an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss die Anleitung jederzeit problemlos zu Rate ziehen können.



Inhalt

A	WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE	4
A.1	Allgemeine Hinweise	4
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	5
A.3	Allgemeine Sicherheit	5
A.4	Allgemeine Sicherheitsvorschriften	6
A.5	Beschickung und Entnahme des Kühlguts	8
A.6	Reinigung und Wartung des Geräts	8
B	GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE	11
C	ALLGEMEINE HINWEISE	12
C.1	Einleitung	12
C.2	Zusatzhinweise	12
C.3	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	12
C.4	Abnahmeprüfung	12
C.5	Geräteerkennung	12
C.6	Urheberrechte	12
C.7	Aufbewahrung der Anleitung	12
C.8	Zielgruppe der Anleitung	12
C.9	Definitionen	12
C.10	Haftung	13
D	NORMALER GERÄTEGEBRAUCH	13
D.1	Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts	13
D.2	Eigenschaften des Wartungspersonals	13
D.3	Bedienpersonal des Geräts	13
E	BEDIENUNG	14
E.1	Gerätefunktionen	14
E.2	Bedienfeld	14
E.3	Hauptseite	14
E.4	Hauptsymbole des Touchscreen-Displays	14
E.5	Hauptzyklen des Geräts	15
E.6	Symbolleisten-Bereich	15
E.6.1	Startverzögerung	17
E.7	Manuellmodus	18
E.7.1	Programmwahl	18
E.7.2	Multiphasen-Symbolleiste	23
E.8	Automatikmodus	25
E.8.1	Zyklen+ / Spezialzyklen	26
E.9	Programmmodus	30
E.10	Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)	32
E.11	Hygienemodus	33
E.12	Modus „Einstellungen“	34
E.13	Hilfe-Modus	37
E.14	Zeitplan-Modus (My Planner/Kalender)	38
E.15	USB-Modus	40
E.16	SkyDuo-Modus (Option für Skyline)	42
F	REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS	44
F.1	Rutinewartung	44
F.1.1	Hinweise zur Reinigung	44
F.1.2	Reinigung des Geräts	44
F.1.3	Reinigung der innen liegenden Komponenten und Zubehörteile	44
F.1.4	Vorsichtsmaßnahmen bei längerem Stillstand	45
F.2	Reparaturen und außerordentliche Wartung	45
G	STÖRUNGSBEHEBUNG	45
G.1	Störungstabelle	45
H	WEITERE INFORMATIONEN	51
H.1	Ergonomische Funktionen	51
H.1.1	Zertifikation	51
H.1.2	Allgemeine Pflegehinweise	51

A WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

A.1 Allgemeine Hinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden in der Anleitung die folgenden Symbole verwendet:



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



VORSICHT

Risiko von Schäden am Gerät oder Spülgut.



WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Potenzialausgleich



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.








Informationen und Erläuterungen

Hersteller Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italien
www.electroluxprofessional.com

- Diese Geräte sind für eine gewerbliche Nutzung zum Beispiel in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Sie eignen sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln.
- Ausschließlich Fachpersonal ist für die Arbeit mit dem Gerät autorisiert.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
 - Halten Sie alle Verpackungsmaterialien und Reinigungsmittel von Kindern fern.
 - Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät sollten von Kindern, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät auf.
- Die Kennzeichnung des Geräts nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.
- Bei Entsorgung des Geräts muss das Typenschild vernichtet werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

Tabelle mit Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der Lebensdauer des Geräts in verschiedenen Phasen zu verwenden ist.

Phase	Schutz- kleidung	Sicherheits- schuhe	Schutz- hand- schuhe	Augen- schutz	Kopf- schutz
					
Transport	—	●	○	—	○
Handling	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	○	—	—
Normaler Gerätegebrauch	●	●	● ¹	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● ¹	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	●	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Entsorgung	○	●	○	○	—
Legende					
●	PSA VORGESEHEN				
○	PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN				
—	PSA NICHT VORGESEHEN				

1. Die Handschuhe schützen die Hände während des normalen Gerätegebrauchs beim Herausziehen des kalten Behälters aus dem Gerät. Hinweis: Die bei der Reinigung zu verwendenden Handschuhe müssen für den Kontakt mit den Kühlrippen (Metalllamellen) geeignet sein. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung können das Fachpersonal, geschulte Mitarbeiter und das Bedienpersonal (bei manchen Modellen) chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden ausgesetzt werden.

A.3 Allgemeine Sicherheit



- Die Geräte sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Geräte dienen.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen der Anleitung zeigen das Gerät oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu betreiben.
- Es ist verboten, die am Gerät angebrachten Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.



A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Schutzvorrichtungen des Geräts

- Das Gerät ist mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:
 - fest eingebaute Schutzverkleidungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die am Gerät und/oder Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Benutzer dürfen diese Vorrichtungen nicht entfernen oder eigenmächtig ändern. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung der Sicherheitsvorrichtungen verursacht sind.
 - verriegelte abnehmbare Schutzvorrichtungen (Tür) für den Zugang zum Geräteinneren;
 - aufklappbare Zugangstüren zur elektrischen Geräteausrüstung, die ebenfalls nur mit Werkzeugen geöffnet werden können. Die Zugangstür darf nicht bei eingeschalteter Stromversorgung des Geräts geöffnet werden.

Am Gerät oder in seinem Arbeitsbereich anzubringende Sicherheitshinweise:

Verbot	Bedeutung
	Keine Sicherheitsvorrichtungen entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht)

Gefahr	Bedeutung
	Vorsicht, heiße Oberflächen
	Stromschlaggefahr (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe)

Außerbetriebnahme

- Machen Sie vor der Außerbetriebnahme das Gerät unbrauchbar, indem Sie die Netzkabel abtrennen.

Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

- Beim Gerätegebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur. Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:
 - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
 - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Auf dem Display der Bedienblende werden eventuelle Störungen angezeigt.
- Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.
- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.

- Für den effizienten und störungsfreien Gerätebetrieb muss das Gerät regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.
- Außerordentliche Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur durch geschulte Fachleute ausgeführt werden, die mit persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.

Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

Als Bedienfehler ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Gerätebetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit der Bediener gefährden und Geräteschäden verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler sind anzusehen:

- Unterlassen der regelmäßigen Wartung, Reinigung und Kontrolle des Geräts;
- Änderungen am Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutzverkleidungen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachkräfte und Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z. B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- die Lagerung von brennbarem, feuergefährlichem oder anderem Material in Gerätenähe, das nicht mit der Nutzung kompatibel ist und für die Arbeit nicht benötigt wird;
- falsche Installation des Geräts;
- Einführen von Gegenständen oder Dingen in das Gerät, die mit der Nutzung nicht kompatibel sind und zu Geräte- oder Personenschäden führen oder die Umwelt schädigen können;
- auf das Gerät steigen;
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen zum Gerät;
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind untersagt!

Restrisiken

- Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf dem Gerät gekennzeichnet. Die vorliegende Anleitung informiert das Personal über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an. Bei der Installation werden ausreichende Freiräume gelassen, um diese Risiken zu begrenzen. Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um das Gerät:
 - immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein
 - sauber und trocken sein
 - gut beleuchtet sein

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken des Geräts aufgeführt: Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

Restrisiken	Beschreibung der Gefährdung
Ausrutschen oder Hinfallen	Die Bedienperson kann auf Wasserpfützen oder Schmutz am Fußboden ausrutschen.
Verbrennungen/Abschürfungen (z. B. Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile des Geräts ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden Teilen bei Wartungsarbeiten mit stromversorgter Schalttafel.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt oben am Gerät Reparaturen mit ungeeigneten Hilfsmitteln (wie z. B. Sprossenleitern) vor oder klettert auf das Gerät.
Kippgefahr von Lasten	Beim Versetzen des Geräts oder der verpackten Geräte durch Verwendung ungeeigneter Hubmittel oder falsche Lastverteilung.
Chemische Gefährdung (Kältemittel)	Einatmen von Kältemittel. Die Anweisungen auf den Geräteschildern müssen stets beachtet werden.

Normaler Gerätegebrauch

- Bei einer größeren Störung (zum Beispiel Kurzschluss, gelöste Kabel auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Verschleiß der Kabelisolierungen usw.) muss das Gerät unverzüglich abgeschaltet werden.

A.5 Beschickung und Entnahme des Kühlguts

- Bedecken Sie das Kühlgut oder wickeln Sie es ein, bevor Sie es in das Gerät legen.
- Zur Beschickung und Entnahme der Speisen Küchenhandschuhe anziehen.
- Die maximale Beladung der Geräte und einzelnen Fächer ist in der folgenden Tabelle angegeben:

Modell	Max. Beladung des Geräts (kg)	Max. Beladung d. Fachs (kg)
SKCH30 (30 kg)	30	40
SKCH50 (50 kg)	50	40
SKCH70 (70 kg)	100	40
SKCH100 (100 kg)	100	Siehe die technischen Daten des Hordenwagens. ¹
SKCH150 (150 kg)	150	Siehe die technischen Daten des Hordenwagens. ¹
SKCH200 (200 kg)	200	Siehe die technischen Daten des Hordenwagens. ¹

1. Der Hordenwagen ist ein Sonderzubehör. Siehe die entsprechenden technischen Daten.

A.6 Reinigung und Wartung des Geräts

- Das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten aller Art von der Stromversorgung trennen. Erläuterungen dazu enthält der Abschnitt über den elektrischen Anschluss im Installationshandbuch.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

- Für Arbeiten an Geräten, die von oben zugänglich sind, eine entsprechend geschützte Leiter verwenden.
- Geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Wartungs-, Inspektions- oder Überholungsarbeiten am Gerät dürfen nur von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Bedingungen für die Gerätesicherheit erfüllt werden.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

Rutinewartung

- Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.
Erläuterungen dazu enthält der Abschnitt über den elektrischen Anschluss im Installationshandbuch.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.

Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs

- Reinigungsprodukte gewissenhaft auswählen und anwenden, um die Gerätefunktionen und die Gerätesicherheit nicht zu beeinträchtigen.
- Das Geräteinnere sowie das Zubehör vor Gebrauch mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Reinigungsmittel reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren). Anschließend nachwischen und sorgfältig trockenreiben. Teile und Zubehör möglichst mit Geschirrspüler spülen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Chlorreiniger oder Reinigungsmittel auf Lösungsmittelbasis (z. B. Triäthylen usw.) und keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder ähnliche Gegenstände, da sie die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie keine organischen Lösungsmittel oder ätherischen Öle. Diese Substanzen könnten Geräteteile aus Kunststoff angreifen.
- Zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät keine chlorhaltigen Produkte verwenden, auch nicht in verdünnter Form (wie Bleichlauge, Chlorwasserstoff, Salzsäure usw.).
- Handhaben Sie den Kerntemperaturfühler besonders vorsichtig. Er ist spitz und muss daher bei der Reinigung besonders vorsichtig gehandhabt werden.

Vorbeugende Wartung

- Damit jederzeit das volle Sicherheits- und Leistungsniveau Ihrer Geräte gewährleistet ist, sollten Sie die Geräte alle 12 Monate vom autorisierten Electrolux Kundendienst entsprechend den Anweisungen der Electrolux Servicehandbücher warten lassen. Weitere Auskünfte erhalten Sie bei Ihrem Electrolux Kundendienstzentrum.

Reparaturen und außerordentliche Wartung

- Reparaturen und außerordentliche Wartung müssen von geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Wenn Arbeiten von Technikern durchgeführt werden, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, haftet der Hersteller nicht für darauf zurückzuführende Betriebsstörungen oder Schäden und die Originalherstellergarantie erlischt.

Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Bei Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör erlischt die Originalherstellergarantie und das Gerät entspricht unter Umständen nicht mehr den einschlägigen Sicherheitsnormen.

Wartungsintervalle

- Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den effektiven Betriebsbedingungen des Geräts und von den Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab; es ist daher nicht möglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben. Es ist jedoch angebracht, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen das Gerät sorgfältig und regelmäßig zu warten.
- Es empfiehlt sich, folgenden Maßnahmen so oft auszuführen, wie in der Tabelle angegeben:

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Rutinereinigung • Allgemeine Reinigung des Geräts und des umgebenden Bereichs	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzeinrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile	Alle 6 Monate	Kundendienst
Bedienfeld • Kontrolle des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung	Jährlich	Kundendienst
Gerätestruktur • Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Geräts.	Jährlich	Kundendienst
Sicherheitszeichen • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder	Jährlich	Kundendienst

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Schalttafel <ul style="list-style-type: none"> Zustandskontrolle der Elektrokomponenten der Schalttafel. Kontrolle der Kabel zwischen der Schalttafel und den Geräteelementen. 	Jährlich	Kundendienst
Elektrisches Anschlusskabel <ul style="list-style-type: none"> Zustandskontrolle des Anschlusskabels (gegebenenfalls ersetzen) 	Jährlich	Kundendienst
Generalüberholung des Geräts <ul style="list-style-type: none"> Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ... 	Alle 10 Jahre ¹	Kundendienst

1. Das Gerät wurde für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme des Geräts) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig.
- Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.

B GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet, wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

Die Garantie gilt, wenn der Kunde ausschließlich Originalersatzteile verwendet und das Gerät entsprechend den Anweisungen der Betriebs- und Wartungshandbücher von Electrolux Professional instandgehalten hat, die als gedruckte Handbücher oder im elektronischen Format bereitgestellt werden.

Electrolux Professional empfiehlt, ausschließlich von Electrolux Professional genehmigte Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und das Gerät langfristig in einem perfekten Betriebszustand zu erhalten.

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.
- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
 - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).
 - unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich

Verunreinigungen u./o. sonstige Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).

- Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
- Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.
- unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.
- Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).
- Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.
- Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.
- Unfälle oder höhere Gewalt.
- Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.
- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor Ort ausdrücklich vereinbart und unterliegt den örtlichen Bestimmungen.

Auf der Electrolux Professional Website finden Sie die Liste der autorisierten Kundenservice-Partner.

C ALLGEMEINE HINWEISE



WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

C.1 Einleitung

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung des Geräts, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

C.2 Zusatzhinweise

Es wird darauf hingewiesen, dass die in der Anleitung aufgeführten Zeichnungen und Pläne nicht maßstabsgetreu sind. Sie vervollständigen die Informationen und fassen den Text bildlich zusammen, stellen jedoch keine detaillierte Darstellung der Maschine dar.

Die Zahlen in den Installationszeichnungen des Geräts sind Maßangaben in Millimetern u./o. Zoll.

C.3 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät dient zum Schockkühlen bzw. Schockgefrieren, zur Konservierung und zum Aufwärmen von Speisen (es senkt die Temperatur der gegarten Speisen rasch ab, um deren Qualität zu erhalten und die Speisen mehrere Tage lang zu konservieren).

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



VORSICHT

Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).



HINWEIS!

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für die unsachgemäße Verwendung des Produkts ab.

C.4 Abnahmeprüfung

Unsere Geräte sind auf hohe Leistung und Effizienz ausgelegt und wurden in Labortests dementsprechend optimiert.

Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung) werden durch die spezifischen Anlagen garantiert und bescheinigt.

C.5 Geräteerkennung

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Modelle der Breite Modelle. Weitere Einzelheiten zu Ihrem Modell finden Sie unter *“Technische Daten“*.

C.6 Urheberrechte

Dieses Handbuch dient ausschließlich zur Information des Bedienungspersonals und darf nur mit Genehmigung des Unternehmens Electrolux Professional an Dritte weitergegeben werden.

C.7 Aufbewahrung der Anleitung

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit des Geräts bis zu dessen Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing des Geräts muss die Anleitung dasselbe immer begleiten.

C.8 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- Bediener des Geräts im normalen Betrieb;
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

C.9 Definitionen

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Bediener	Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts betraut ist.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder jede von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.
Bediener des Geräts	Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Gerätegebrauch verbundenen Risiken informiert ist.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete/geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen Ausbildung, Erfahrung, ihrer spezifischen Schulung und Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an dem Gerät auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Ihre beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physischen Barriere den Bediener schützt.

Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat und/oder betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

C.10 Haftung

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör können den Gerätebetrieb beeinträchtigen und führen zum Erlöschen der Originalherstellergarantie);
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;

- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- Unsachgemäßen Gerätegebrauch;
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland des Geräts.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Druck- oder Übersetzungsfehler in dieser Anleitung.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

D NORMALER GERÄTEGEBRAUCH



WARNUNG

Siehe *„Warn- und Sicherheitshinweise“*.

- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Gerätegebrauch erhalten haben.

D.1 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift.

Der Kunde muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Gerätebetriebs.

D.2 Eigenschaften des Wartungspersonals

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- dass sie die Anleitung gelesen und verstanden haben;

D.3 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung in der Gerätebedienung;
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Kenntnisse, um die Anleitung zu lesen, den Inhalt zu verstehen und die Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme korrekt zu interpretieren;
- Ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabenbereichs;
- Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss der Bediener des Geräts:

- das Gerät sofort außer Betrieb setzen.

E BEDIENUNG



WARNUNG

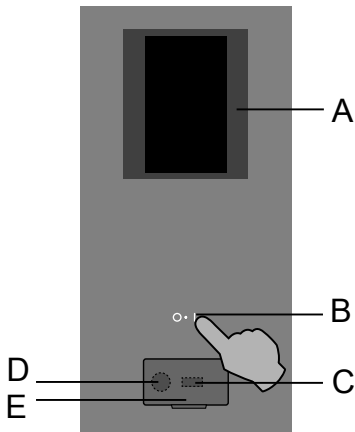
Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

E.1 Gerätefunktionen

Das Gerät dient zum Schockkühlen, Schockgefrieren und zur Konservierung von Lebensmitteln.

Es senkt die Temperatur von gegarten Lebensmitteln rasch ab, um ihre Qualität zu erhalten und sie mehrere Tage lang zu konservieren.

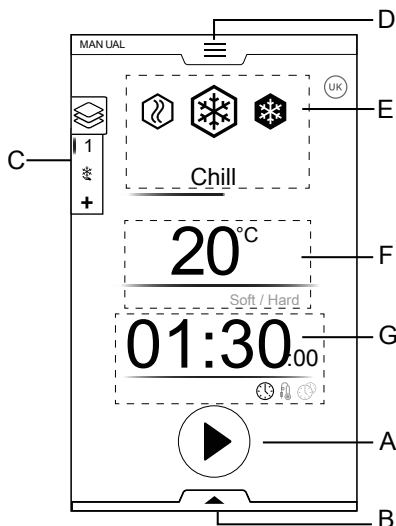
E.2 Bedienfeld



- A. Touchscreen-Display
- B. EIN/AUS-Taste
- C. USB-Anschluss
- D. Anschluss für Zubehör / Datenwiederherstellung
- E. Klappe

E.3 Hauptseite

Nach der Einschaltung des Geräts leuchtet das Display, die Software wird geladen und nach einer gewissen Zeit erscheint standardmäßig die Hauptseite des MANUELLMODUS.



- A. Starttaste
- B. Funktionen (untere Symbolleiste)
- C. Multiphasen-Symbolleiste
- D. Hauptmenü-Leiste (obere Symbolleiste)
- E. Hauptzyklen
- F. Kammertemperatur
- G. Uhrzeit/Kerntemperaturfühler/Multitimer Bereich

E.4 Hauptsymbole des Touchscreen-Displays

Temperaturbereich

20°C Ist-Temperatur

Uhrzeit / Kerntemperaturfühler / Multitimer Bereich

01:30 Kühldauer



Uhrzeit-Hinweissymbol



Temperaturfühler-Hinweissymbol



Restzeit-Symbol



Multitimer-Hinweissymbol

Multiphasen Symbolleisten-Bereich



Multiphasen-Symbol der Symbolleiste

Speisen können in verschiedenen Phasen gekühlt, tiefgefroren oder gegart werden.

Das Gerät bietet Programme aus verschiedenen aufeinanderfolgenden Phasen.

Info-Symbole



Gebläsedrehzahl

Nach Antippen dieses Symbols können Sie die Drehzahl des Kühlkammern-Ventilators einstellen.



Warnsymbol „Tür offen“

Das Symbol erscheint, wenn die Tür geöffnet oder nicht vorschriftsgemäß geschlossen ist.



Hinweissymbol „Kompressor Ein“

Das Symbol erscheint, wenn sich der Verdichter im Aussetzbetrieb einschaltet.

Es bleibt auf dem Display eingblendet, bis sich der Verdichter abschaltet.

Tippen Sie auf das Symbol, um in einem Popup-Fenster weitere Informationen aufzurufen.



Hinweissymbol „Abtauen läuft“

Das Symbol erscheint, wenn der Abtauvorgang ausgeführt wird.

Das Symbol bleibt auf dem Display sichtbar, bis das Abtauen beenden ist.

Tippen Sie auf das Symbol, um in einem Popup-Fenster weitere Informationen aufzurufen.

Halten Sie das Symbol einige Sekunden lang gedrückt, um den Abtauvorgang zu überspringen.

(Dies funktioniert nur, wenn das Symbol im Bildschirm-schoner weiß ist.)

Befehlsschaltflächen des Touchscreen-Displays

- ✓ Die Auswahl bestätigen und speichern
- ✗ Die Auswahl aufheben oder ein Popup-Fenster schließen
- ← Zum vorherigen Menü zurückgehen
- ▶ Start-Symbol
- Stopp-Symbol
(Die Schaltfläche einige Sekunden lang gedrückt halten.)
- < > Seiten durchtippen (horizontales Scrollen) oder einen Wert erhöhen bzw. verringern
- ^ v Seiten durchtippen (vertikales Scrollen)

Symbole

- ⊗ Alarmmeldungs-Symbol

Zur Anzeige, dass eine Alarmmeldung ansteht, wird ein Popup-Fenster eingeblendet.

Das Symbol bleibt auf dem Display eingeblendet, bis das Problem behoben wurde.

- ⚠ Warnhinweise

Zur Anzeige, dass ein Warnhinweis ansteht, wird ein Popup-Fenster eingeblendet.

- i Information

Die Info-Meldung erscheint zum Beispiel, wenn etwas nicht funktioniert, eine Prozedur abgeschlossen wurde oder wiederholt werden muss.

E.5 Hauptzyklen des Geräts

- ❄ Kühlzyklus
(Temperaturbereich: +10 °C bis -41 °C)¹

Die Schockkühlung wird für Speisen durchgeführt, die innerhalb weniger Tage verzehrt werden sollen. Sie können im Temperatur Popup-Fenster zwischen zwei voreingestellten Temperaturen wählen.

- Schonendes Kühlen: Empfohlen für Gemüse und Nahrungsmittel in kleinen Stücken.
Die Standardwerte für das schonende Kühlen sind 0 °C und 1:30 Stunden. Mit einer geänderten Regelung ändern sich auch die Werte.
- Intensives Kühlen: Empfohlen für Nahrungsmittel in größeren Stücken.
Die Standardwerte für das intensive Kühlen sind -20 °C und 1:30 Stunden. Mit einer geänderten Regelung ändern sich auch die Werte.

1. Je nach Modell



Gefrierzyklus¹ (Temperaturbereich +10 °C bis -41 °C)

Durch Einfrieren können Speisen über längere Zeiträume (Wochen bzw. Monate) frisch gehalten werden.

Beim Schockfrostern wird in kürzester Zeit eine negative Kerntemperatur (-18 °C/-0,4 °F) der Speisen erzielt.

Die Standardwerte für das Gefrieren sind -41 °C und 4:00 Stunden. Mit einer geänderten Regelung ändern sich auch die Werte.

Auf diese Weise ist beim Auftauen des Gefrierguts die Zellstruktur unversehrt und Aussehen und Nährstoffe der Speisen bleiben unverändert erhalten. Bei diesem Zyklus beträgt die Temperatur der Speisen nach dem Einfrieren zwischen -20 °C (-4 °F) und -18 °C (-0,4 °F).

1. Verfügbarkeit je nach Modell.



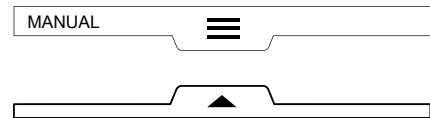
Aufwärmen (Temperaturbereich +40 °C bis -18 °C)

Das Aufwärmen ermöglicht das leichte Erwärmen von Speisen für bestimmte Kochfunktionen auf bis zu +40 °C (Probieren, Auftauen).

Nach der Wahl des Aufwärmens oder während eines Multiphasen-Programms mit gemischten Phasen (Kühlen - Gefrieren - Aufwärmen) ist der Standardwert automatisch deaktiviert.

Falls das Aufwärmen der letzte Programmschritt ist, erfolgt kein automatisches Kühlhalten.

E.6 Symboleisten-Bereich



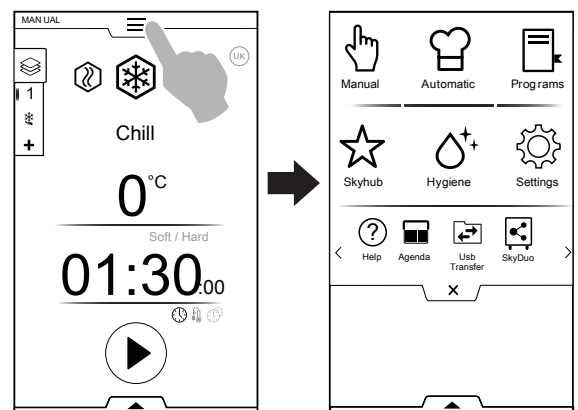
Die Symboleisten sind eine Erweiterung innerhalb verschiedener Umfelder des Menüs und Optionen und Funktionen.

Die Elemente der Symboleisten werden durch die Parametereinstellungen definiert (siehe das Kapitel E.12 *Modus „Einstellungen“*).

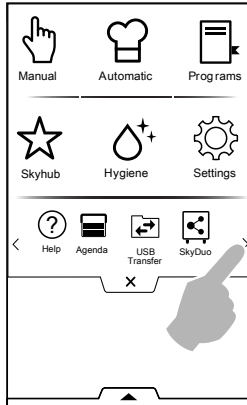
• OBERE SYMBOLLEISTE

Diese Leiste dient zur Navigation im Hauptmenü.

- Obere Symbolleiste aufrufen:



– Zwischen Seiten wechseln:



Tippen Sie auf das betreffende Symbol im Hauptmenü, um die einzelnen Betriebsmodi aufzurufen.

– Obere Symbolleiste schließen:

Tippen Sie auf das **X**, um die Leiste zu schließen.

Hauptmenü der oberen Symbolleiste



Manuellmodus

Im "Manuellmodus" können Sie die Zyklen Aufwärmen — Kühlen — Schockfrostern, die Zeitdauer und die Temperatur auswählen.

(Siehe Kapitel E.7 *Manuellmodus*.)



Automatikmodus

Im "Automatikmodus" wählt der Schockkühler nach der Einstellung einiger einfacher Funktionen den besten Zyklus für das gewünschte Lebensmittel.

(Siehe Kapitel E.8 *Automatikmodus*.)



Programm-Modus

Im "Programm-Modus" können Sie gespeicherte Programme und Rezepte aufrufen bzw. neue Programme und Rezepte erstellen und speichern.

(Siehe Kapitel E.9 *Programmmodus*.)



Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)

Im "Homepage-Modus" können Sie das Menü der Displayanzeige individuell nach Ihren Bedürfnissen einrichten.

(Siehe Kapitel E.10 *Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)*.)



Hygienemodus

Im "Hygienemodus" reinigen Sie die Kammer des Geräts und wählen dazu das am besten geeignete Programm.

(Siehe Kapitel E.11 *Hygienemodus*.)



Einstellmodus

Im "Einstellmodus" können Sie die Gerätefunktionen durch individuelle Einstellungen optimieren.

Dieser Modus ermöglicht, die verschiedenen Menüfelder zu aktivieren oder zu deaktivieren und deren Optionen zu ändern.

(Siehe Kapitel E.12 *Modus „Einstellungen“*.)

< Scroll-Bereich >



Hilfe

Diese Funktion stellt QR-Codes bereit, mit denen Sie die Bedienungsanleitung auf Ihrem Smartphone, Tablet oder Laptop aufrufen können.

(Siehe Kapitel E.13 *Hilfe-Modus*.)



Zeitplan (My Planner/Kalender)

Mit dieser Funktion können Sie die Gerätefunktionen Kühlen — Einfrieren — Aufwärmen sowie die Hygieneprogramme planen und passend zu Ihrem Zeitplan Erinnerungen einstellen.

(Siehe Kapitel E.14 *Zeitplan-Modus (My Planner/Kalender)*.)



USB-Datenübertragung

"Im USB"-Modus können Sie Programme und sonstige Daten mit Hilfe eines USB-Sticks in das Gerät hochladen oder daraus auslesen.

(Siehe Kapitel E.15 *USB-Modus*.)



SkyDuo



HINWEIS!

Diese Option ist nur für bestimmte Modelle in Verbindung mit entsprechendem Zubehör verfügbar.

Diese Funktion kann nach Bedarf aktiviert werden. Sie funktioniert in Verbindung mit Datenkommunikationsgeräten, die von einem Fachbetrieb installiert werden.

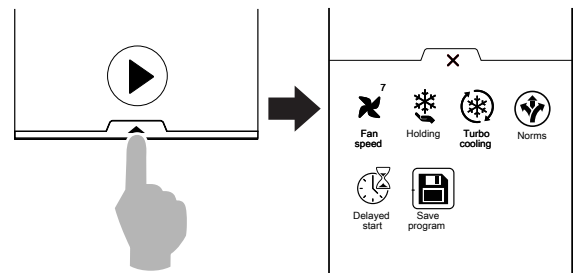
Sie können damit den Ofen mit einem Schockkühler verbinden.

(Siehe Kapitel E.16 *SkyDuo-Modus (Option für Skyline)*.)

• UNTERE SYMBOLLEISTE

Diese Leiste dient zum Aufruf bestimmter Optionen und Spezialfunktionen.

– Untere Symbolleiste aufrufen:



– Untere Symbolleiste schließen:

Tippen Sie auf das **X**, um die Leiste zu schließen.

Funktionen der unteren Symbolleiste



Ventilator Drehzahl

Nach Antippen dieses Symbols können Sie die Drehzahl des Kühlkammern-Ventilators einstellen.

Kühlhalten

Das Kühlhalten hält die Speisen auf einer gewählten Temperatur, bei der sich ihre geschmacklichen Eigenschaften erhalten.

Sie können zwischen einem positiven Kühlhalten (3 °C) und einem negativen Kühlhalten (-22 °C) wählen.

Nach einem Kühl- oder Gefrierzyklus schaltet sich das Gerät selbsttätig in diesen Modus.

Das Kühlhalten erfolgt kontinuierlich und Sie müssen das Programm beenden, um es abzubrechen.

Turbokühlen

Das Gerät läuft ununterbrochen mit der gewünschten Temperatur, dieser Modus eignet sich ideal für eine kontinuierliche Produktion.

Verzögerter Start

Mit dieser Option können Sie den Start eines Programms auf eine günstigere Uhrzeit verschieben.

(siehe Abschnitt E.6.1 *Startverzögerung*)

Programm speichern

Mit dieser Funktion können Sie selbst definierte Zyklen im Programmmodus speichern.

(Siehe Abschnitt *Ein Programm erstellen und speichern* in Kapitel E.9 *Programmmodus*).

Bezugsnormen

Das Gerät kann auf 4 verschiedene Hygienenormen eingestellt werden:

- NF (Französisch)
- UK (Englisch)
- NFS
- CUSTOM (kundenspezifisch)



HINWEIS!

Bei den Einstellungen NF, UK und NFS sind Zeitdauer und Temperatur des vorschriftsgemäßen Zyklus durch die betreffende Norm festgelegt und können vom Benutzer nicht geändert werden. Benutzerdefinierte Werte sind nur in der Einstellung CUSTOM möglich.

Zum Beispiel gilt nach der französischen Norm NF ein Schockkühlzyklus mit Kerntemperaturfühler als korrekt abgeschlossen, wenn die Temperatur von 10 °C (50°F) innerhalb von 110 Minuten erreicht wird. Die Schockkühlung ist damit beendet und es folgt automatisch die Umschaltung in die Temperaturhaltephase.

SCHONENDE / SCHNELLE SCHOCKKÜHLUNG

Norm	Ausgangstemperatur Schockkühlzyklus	Endtemperatur Schockkühlzyklus	Dauer Schockkühlzyklus
NF	+63°C (145,4°F)	+10°C (50°F)	110 Minuten
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37,4°F)	90 Minuten
NFS	+135°F (+57°C)	+40°F (+4°C)	240 Minuten
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCtl Minuten

EINFRIEREN

Norm	EINFRIEREN Ausgangstemperatur	EINFRIEREN Endtemperatur	Einfrierdauer
NF	+63°C (145,4°F)	-18°C (64,4°F)	270 Minuten
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0,4°F)	240 Minuten
NFS	+57°C (135°F)	-18°C (-0,4°F)	360 Minuten
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl Minuten

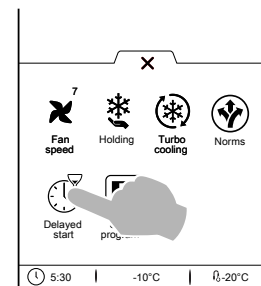
Wenn die „Kühl-/Einfrierzeit“ nach Abschluss des Zyklus höher als die „Kühl-/Einfrierdauer“ ist, wird ein „Überzeitalarm“ generiert und als HACCP-Alarm gespeichert.

Das Display zeigt die Ergebnisse der Normprüfung am Ende des Zyklus durch ein Häkchen oder Kreuz neben dem Normsymbol an.

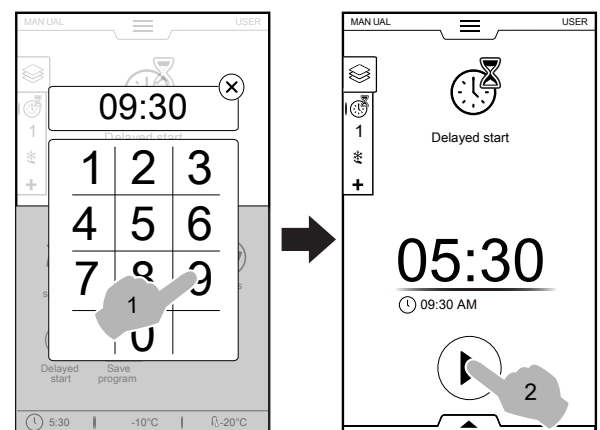
E.6.1 Startverzögerung

Die Startverzögerung wird nur dann in der unteren Symbolleiste angezeigt, wenn sie im Einstellmodus aktiviert wurde (siehe das Kapitel E.12 *Modus „Einstellungen“* (Einstellungen ⇒ Manuell ⇒ Zusatzfunktionen ⇒ Startverzögerung)).

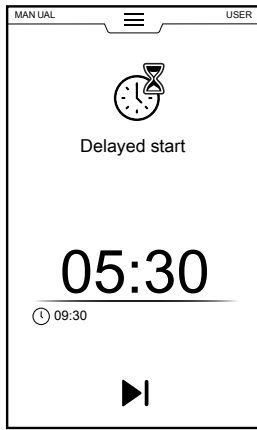
1. Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen Sie auf das Startverzögerungs-Symbol.



2. Geben Sie die gewünschte Startverzögerung über das Zahlenfeld ein und starten Sie den Zyklus.

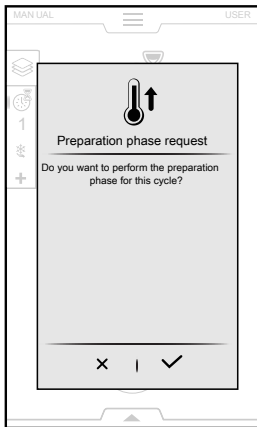


3. Das Display zeigt danach die Rückwärtszählung der Restzeit bis zum Zyklusstart an.



4. Falls Sie das Gerät für den verzögerten Zyklus vorbereiten möchten, lesen Sie bitte die Hinweise in Kapitel E.12 *Modus „Einstellungen“* (Manuell ⇒ Allgemeines, ⇒) und aktivieren Sie die Funktion "Startverzögerung Vorkühlen" ().

Danach führt das Gerät die Vorbereitungsphase (Vorkühlen bzw. Vorheizen) für den Zyklus zu der eingestellten Uhrzeit aus.



Tippen Sie auf die Schaltfläche , um die Vorbereitungsphase auszuführen, oder auf die Schaltfläche , um sie zu deaktivieren.

Das Gerät startet die Rückwärtszählung. Das Display zeigt das Startverzögerungs-Symbol, die Restzeit und die eingestellte Anfangs-Uhrzeit an.

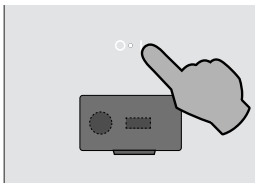
Es ist weiterhin möglich, die Verzögerung zu überspringen und den Zyklus sofort zu starten. In diesem Fall startet das Gerät direkt die Vorheizphase.

Startverzögerung überspringen

E.7 Manuellmodus

E.7.1 Programmwahl

1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten.



Das Display leuchtet danach und es erscheint standardmäßig die Hauptseite des MANUELLMODUS.

2. Wählen Sie ein Programm (zum Beispiel den Kühlzyklus).



3. Falls die Standardparameter für die Speisen geeignet sind, tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Programm zu starten.

Falls Sie das Programm stoppen müssen, halten Sie die

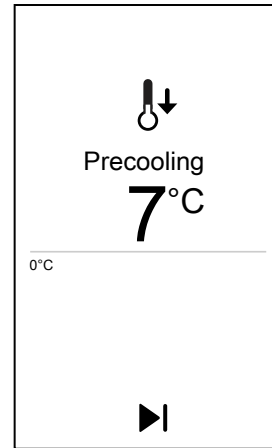
Schaltfläche gedrückt.

4. Das Vorkühlen (oder Vorwärmen) startet.



HINWEIS!

Diese Phase kann im Kapitel E.12 *Modus „Einstellungen“* (Manuell ⇒ Allgemeines ⇒ Vorkühlen) aktiviert bzw. deaktiviert werden.



Die Vorkühlen- und Vorwärmen-Funktion bereitet die Kamertemperatur vor, bevor das gewählte Programm startet.

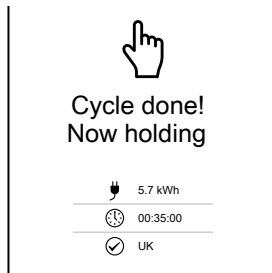
Vorkühlen/Vorheizen überspringen

Die Vorbereitung überspringen und sofort zum Hauptprogramm wechseln.

5. Nach dem Vorkühlen bzw. Vorheizen:

- Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Tür, um das Programm zu starten (ZEITGESTEUERTES PROGRAMM).
- Stellen Sie die Speisen in das Gerät, setzen Sie den Kerntemperaturfühler ein und schließen Sie die Tür, um das Programm zu starten (FÜHLER-GESTEUERTES PROGRAMM).

Nach Beendigung des Zyklus ertönt ein Hinweisston und es erscheint ein Popup-Fenster mit folgender Meldung:



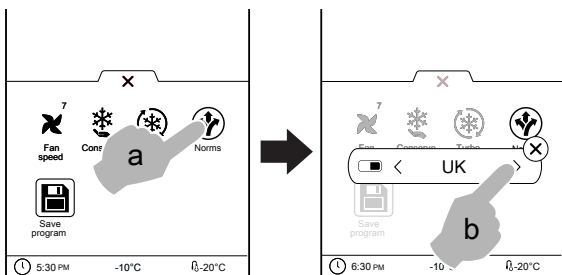
- Energieverbrauch in kWh
- Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden
- Verwendete Referenznorm (z. B. UK)
Die Überprüfung nach Norm war erfolgreich.
- Verwendete Referenznorm (z. B. UK)
Die Überprüfung nach Norm war nicht erfolgreich.

Tippen Sie auf das **X**, um das Popup-Fenster zu schließen.

6. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.
(nur wenn das Programm die Kühlhalten-Funktion vorsieht)

Bei Bedarf können Sie die Standardparameter des Programms wie folgt ändern:

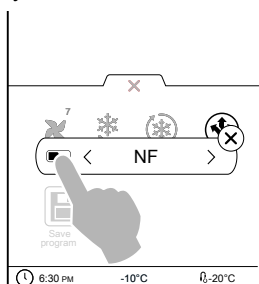
- Referenznormen ändern oder deaktivieren**
Mit dem Wechsel einer Referenznorm ändern sich die Zeiten und Temperaturwerte.
Die Referenznorm wechseln Sie wie folgt:
 - Rufen Sie die untere Symbolleiste auf.
 - Wählen Sie das Norm-Symbol und dann mit den Pfeilschaltflächen die gewünschte Referenznorm.



- Tippen Sie auf **X**, um die Auswahl zu bestätigen, und schließen Sie das Popup-Fenster.

Es gibt zwei Möglichkeiten, um die Normen zu deaktivieren:

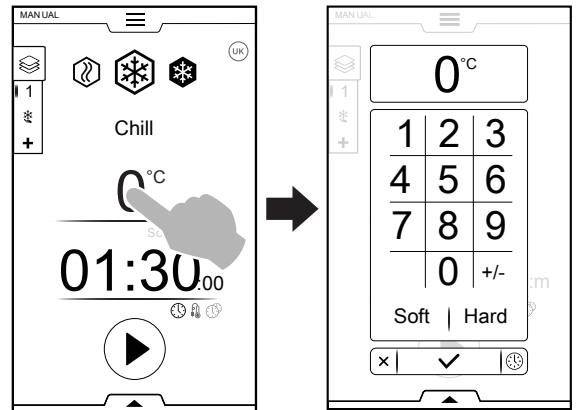
a. Über die untere Symbolleiste



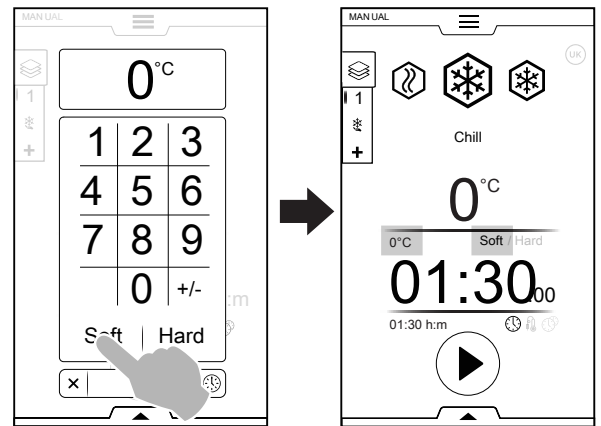
b. Im Einstellmodus (siehe das Kapitel E.12 Modus „Einstellungen“).

• **Ändern/Einstellen der TEMPERATUR**

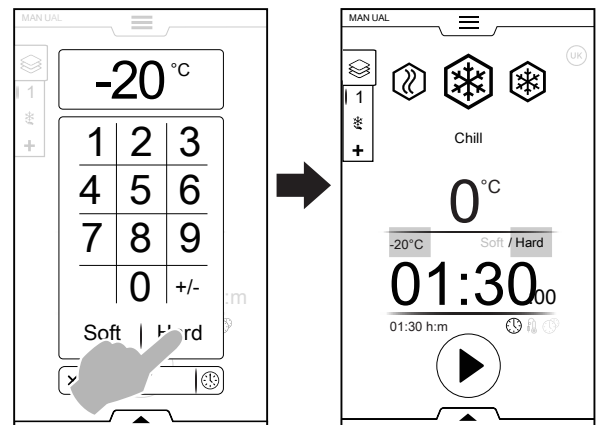
- Tippen Sie auf die Zeile mit dem Temperaturwert. Geben Sie dann die gewünschte Temperatur im Zahlenfeld ein und wählen Sie zwischen schonendem und intensivem Kühlen.



a. Schonendes Kühlen

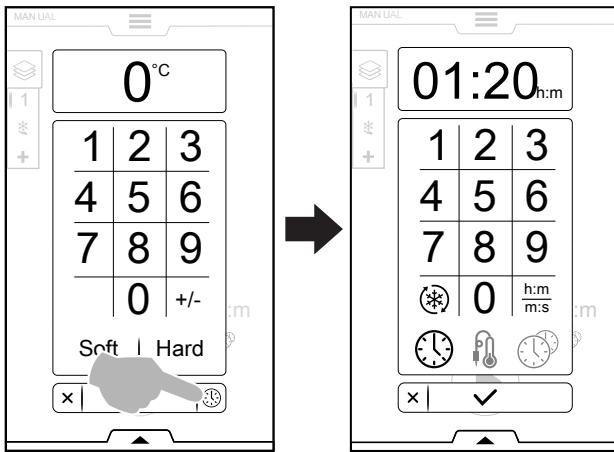


b. Intensives Kühlen



HINWEIS! Im Zahlenfeld können Sie direkt zu den Zeitoptionen wechseln, ohne zur ersten Seite des Manuellmodus zurückzugehen.

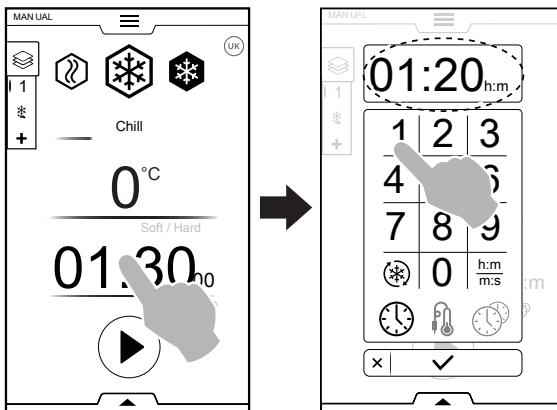
Tippen Sie auf die Schaltfläche (siehe Abbildung), um die Uhrzeit-Optionen aufzurufen:



• Ändern/Einstellen der DAUER

- Tippen Sie auf die Reihe mit dem Zeitwert und geben Sie den neuen Wert über das Zahlenfeld ein.

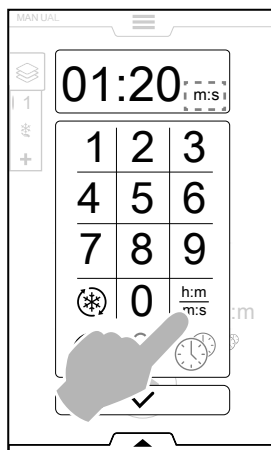
Die Standardanzeige ist in Stunden und Minuten (h:m).



-  Turbokühlen
-  Zeitanzeige
-  Fühlergesteuerter Zyklus
-  MultiTimer

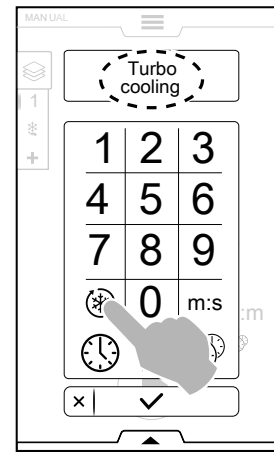
ZEITANZEIGE

Minuten werden in Sekunden umgerechnet.



TURBOKÜHLEN

Das Symbol wird bei Kühl- und Gefrierzyklen angezeigt und dient zum Aufruf des Turbokühlzyklus.



Das Gerät ist ohne Zeitlimit ununterbrochen in Betrieb.

Wenn der Zyklus aktiv ist, können Sie ihn durch erneutes Antippen des Symbols deaktivieren.

Den Turbokühlzyklus können Sie auch über die untere Symbolleiste aufrufen. (Siehe Abschnitt **UNTERE SYMBOLLEISTE** in Kapitel E.6 *Symbolleisten-Bereich*).

Bei Aufwärm- und Haltezyklen zeigt das Popup-Fenster das

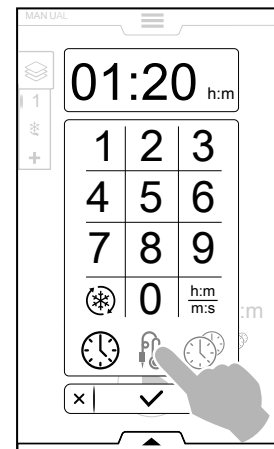
Endlos-Symbol ∞ statt des Turbokühlen-Symbols an.

FÜHLERGESTEUERTER ZYKLUS

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht eine präzise Messung der exakten Kerntemperatur des Lebensmittels während eines Kühlzyklus. Wenn diese Option gewählt ist, kann kein zeitgesteuerter Zyklus ausgeführt werden.

Zur Einstellung eines fühlergesteuerten Zyklus gehen Sie wie folgt vor:


- Wählen Sie den Temperaturfühler.



Wenn eine Bezugsnorm gewählt ist, können Sie die Temperaturparameter nicht ändern.

Die Zyklusende-Einstellung wird von den Bezugsnormen vorgeschrieben. Um dies zu umgehen, müssen Sie die Normen deaktivieren.

Im Fall eines Multiphasen-Zyklus wird die Bezugsnorm nur auf die letzte Phase angewendet. Die dazwischenliegenden Programmschritte können geändert werden.

- Tippen Sie auf die Schaltfläche .
- Das Vorkühlen (oder Vorwärmen) startet.
- Öffnen Sie dann nach dem Vorkühlen (oder Vorheizen) die Tür und nehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus seiner Aufnahme.

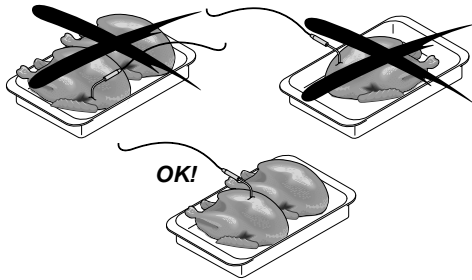


HINWEIS!

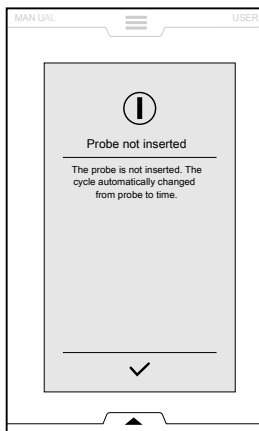
Vergewissern Sie sich, dass der Kerntemperaturfühler sauber und sterilisiert ist, bevor Sie ihn in das Lebensmittel einsetzen.

- Setzen Sie den Kerntemperaturfühler ohne zu großen Kraftaufwand in das Lebensmittel ein und schließen Sie die Tür, um den Zyklus zu starten.

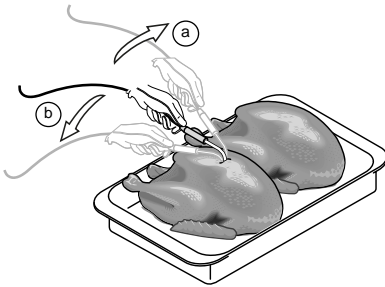
Achten Sie dabei darauf, dass die Spitze (der temperaturempfindliche Teil) korrekt positioniert ist. Sie müssen den Kerntemperaturfühler ungefähr in der Mitte des Lebensmittels platzieren und sicherstellen, dass die Spitze nicht heraussteht und vor allem nicht den Behälter berührt.



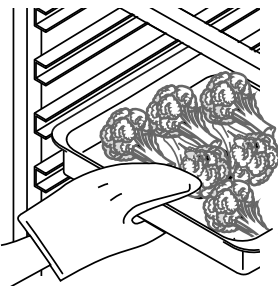
Wenn der Kerntemperaturfühler nicht oder nicht korrekt eingesetzt ist, erscheint nach einigen Minuten ein Pop-up-Fenster mit der Meldung, dass der Zyklus zeitgesteuert erfolgt, um den Garvorgang nicht zu beeinträchtigen.



- Öffnen Sie bei Zyklusende die Tür, ziehen Sie den Fühler heraus und legen Sie ihn in seine Ausgangsposition zurück.



- HINWEIS!** Beachten Sie, dass die Behälter kalt sind und Sie daher Handschuhe benötigen.



BELADUNG MIT LEBENSMITTELN

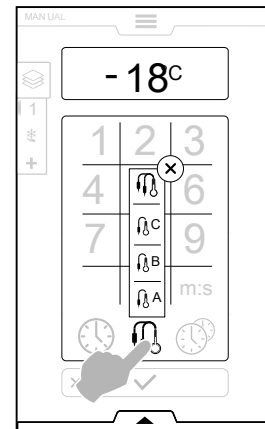
Während des Schockkühlzyklus sollte das Kühlgut bedeckt sein, um den Abkühlprozess zu unterstützen. Verteilen Sie das Lebensmittel gleichmäßig im Inneren der Zelle, damit die Luft zirkulieren kann. Dies trägt zur besseren Konservierung des Kühlguts bei. Die Tür darf während beim Herausnehmen oder

Hineinlegen des Lebensmittels in keinem Fall länger als notwendig offen stehen.

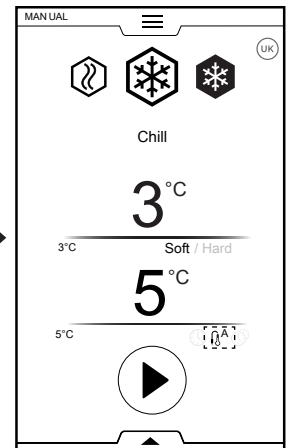
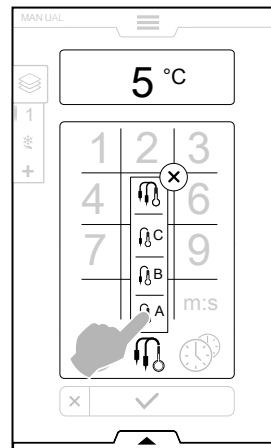
Verwenden Sie vorzugsweise flache Behälter, um die Luftzirkulation über dem Kühlgut zu fördern (je größer die der Kaltluft ausgesetzte Oberfläche der Lebensmittel ist, desto schneller erfolgt die Abkühlung). Um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden, sollten Sie die Gefäße und Stellflächen stets gründlich reinigen. Ferner empfiehlt es sich, das Lebensmittel in seinem Garbehälter in den Schockkühler zu stellen.

- HINWEIS!** Das Gerät kann im MULTISENSOR-MODUS mit bis zu drei separaten Temperaturfühlern (Zubehör) betrieben werden. Die Aktivierung des Multisensor-Zubehörs ist in Kapitel E.12 Modus „Einstellungen“ beschrieben.

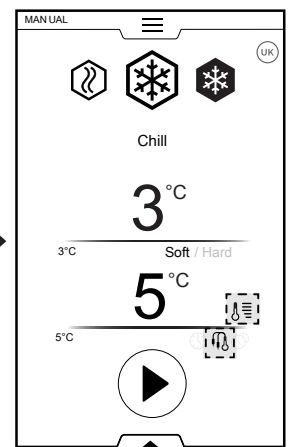
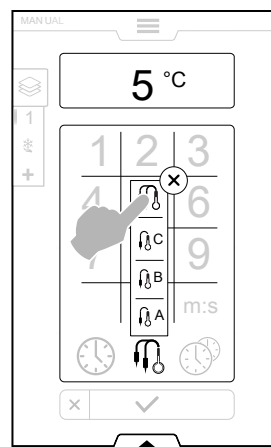
- Tippen Sie auf das Fühler-Symbol. Es wird ein Pop-up-Fenster mit der Liste der verfügbaren Temperaturfühler eingeblendet.



- Wählen Sie den gewünschten Temperaturfühler (zum Beispiel Fühler A)



oder das Multisensor-Symbol, um alle verfügbaren Kerntemperaturfühler zu verwenden.



Der Zyklus endet, wenn alle Fühler den Sollwert erreicht haben.

MULTITIMER

Mit dem Multitimer-System können Sie unterschiedliche Zeiten für die einzelnen Rezepte (z. B. Huhn, Kartoffeln usw.) oder die einzelnen Gefäße auf den verschiedenen Ebenen (Ebene 1 für hohen Topf, nächste Ebenen für flachere Töpfe) einstellen.

Diese Funktion ermöglicht außerdem, den Schockkühler mit einem Rezept „à la carte“ (freie Wahl) zu benutzen, bei dem die Lebensmittel zu jeweils unterschiedlichen Zeitpunkten während eines Zyklus in das Gerät eingelegt werden.

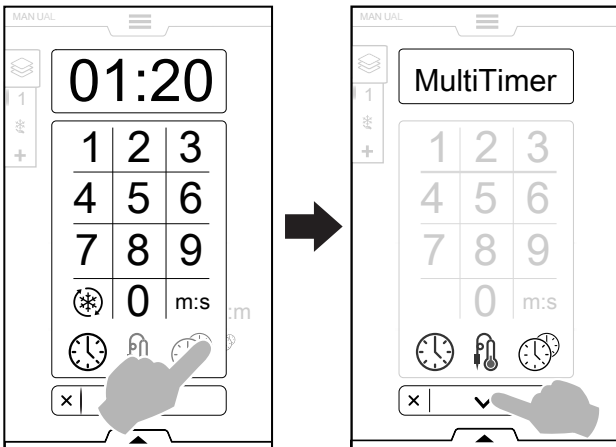


HINWEIS!

Diese Funktion kann nicht in einem Multiphasen-Zyklus gewählt werden.

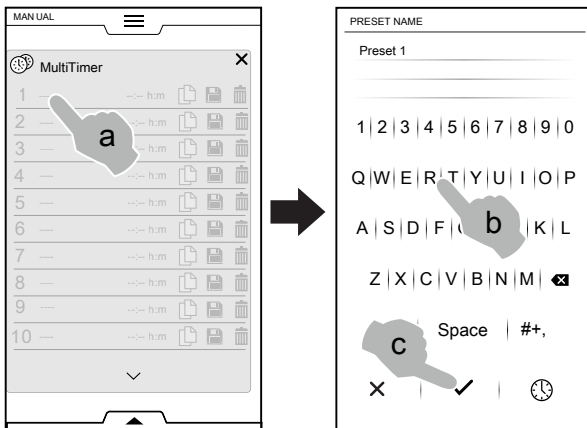
Den Multitimer stellen Sie wie folgt ein:

- Wählen Sie die Option „Multitimer“ und bestätigen Sie die Auswahl.



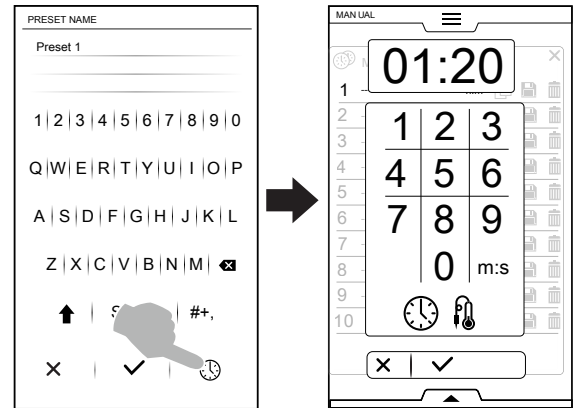
- Es öffnet sich ein Popup-Fenster.

Tippen Sie links auf eine Zeile, um eine neue Voreinstellung zu definieren, geben Sie den neuen Namen über das Tastenfeld ein und bestätigen Sie die Eingabe.

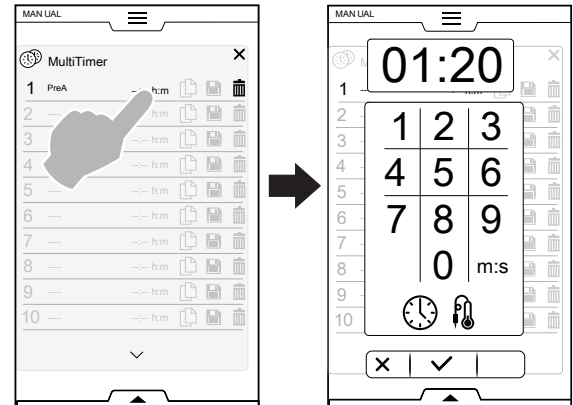


- Stellen Sie die gewünschte Dauer oder die Kerntemperatur des Lebensmittels ein. Dies kann auf zwei Arten erfolgen:

- Tippen Sie auf das Uhrzeit-Symbol des Tastenfelds.

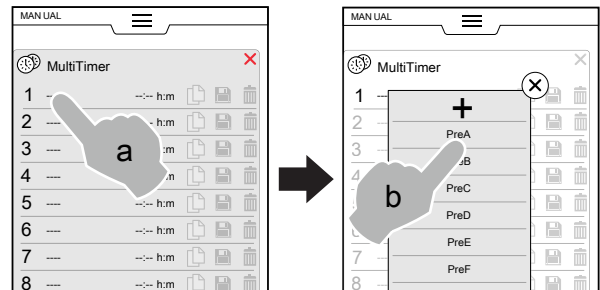


- Tippen Sie auf den Uhrzeitbereich rechts in der Zeile.



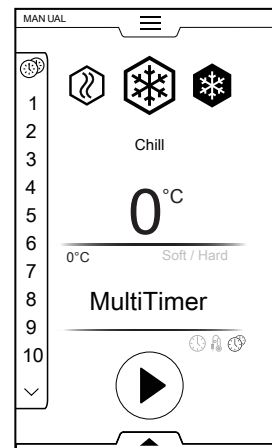
- Das Gerät zeigt ähnliche bzw. mit der aktuellen Einstellung kompatible Voreinstellungen an.

Tippen Sie links in die betreffende Zeile, um sie aufzurufen, und wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.

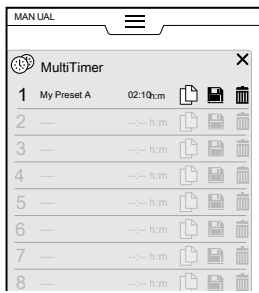


- Tippen Sie auf „+“, um eine neue Voreinstellung zu erstellen und hinzuzufügen.

Sie können bis zu 20 Voreinstellungen hinzufügen.



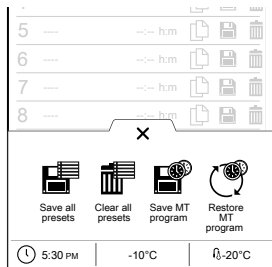
- Nach dem Hinzufügen der benötigten Voreinstellungen werden die Symbole auf der rechten Seite eingeblendet.



Jetzt können Sie:

- die Voreinstellung duplizieren.
- die Voreinstellung speichern (nur für neue Voreinstellungen verfügbar).
- die Voreinstellung löschen.

Zusätzliche Programmeinstellungen können Sie mit Hilfe der unteren Symbolleiste vornehmen. Nach dem Aufruf der unteren Symbolleiste können Sie:



- alle Voreinstellungen speichern (alle Voreinstellungen gleichzeitig statt jede einzeln speichern).
- alle Voreinstellungen löschen (alle Voreinstellungen zusammen statt einzeln löschen).
- als Multitimer-Programm speichern (alle Voreinstellungen in einem MultiTimer-Programm speichern).
- Multitimer-Programme wiederherstellen (diese Funktion ist nur in einem Multitimer-Programm verfügbar. Sie ermöglicht, gelöschte Voreinstellungen eines Multitimer-Programms wiederherzustellen).
- MultiTimer-Programm aufrufen (Diese Funktion ist nur in einem Multitimer-Programm verfügbar. Sie ermöglicht den Aufruf eines Multitimer-Programms im Programmmodus.)

- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.
- Das Vorkühlen (oder Vorwärmen) startet.
- Nach der Vorbereitung der Kammer legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, setzen den Kerntemperaturfühler ein (falls benötigt) und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.

Das Display zeigt bis zu drei Voreinstellungen an: die Restzeit (oder die momentane Kerntemperatur des Kühlguts) und die betreffende Bezeichnung, falls vorhanden. Die

Voreinstellungen werden von oben nach unten entsprechend der geringsten bzw. längsten Restzeit aufgelistet.



- Wenn eine Voreinstellung endet, ertönt ein Signalton. Das Display zeigt die Multitimer-Seite mit der Auflistung an, auf der die beendete Voreinstellung grün blinkt.
- Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Lebensmittel heraus. Nach dem Schließen der Tür erlischt die beendete Voreinstellung auf der Anzeige.

HINWEIS! Während eine Voreinstellung ausgeführt wird, können weitere Voreinstellungen hinzugefügt werden. Die Referenznummer der Voreinstellung blinkt, während die Tür geöffnet ist, um das Lebensmittel in das Gerät zu legen. Sobald die Tür wieder geschlossen ist, endet das Blinken der Referenznummer der Voreinstellung.

- Wenn die letzte Voreinstellung endet und das Lebensmittel entnommen ist, halten Sie die Taste gedrückt, um den voreingestellten Zyklus zu stoppen.

E.7.2 Multiphasen-Symbolleiste

Speisen können in verschiedenen Phasen gekühlt, tiefgefroren oder gegart werden.

Das Gerät bietet Programme aus verschiedenen aufeinanderfolgenden Phasen.

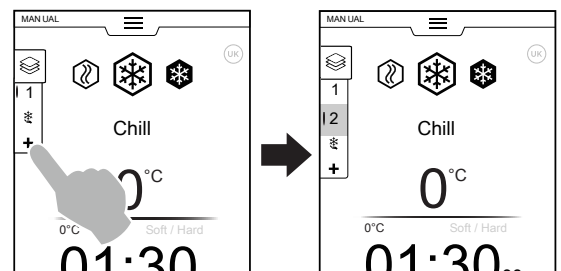
Während eines Programms erfolgt der Wechsel zu den nachfolgenden Phasen automatisch. Das Programm stoppt automatisch, sobald alle Phasen ausgeführt wurden.

Ein Multiphasen-Programm stellen Sie wie folgt ein:

1. Definieren Sie zuerst einen Zyklus (siehe den Abschnitt E.7 *Manuellmodus*).
2. Fügen Sie eine neue Phase hinzu.

Eine Phase können Sie auf zwei Arten hinzufügen:

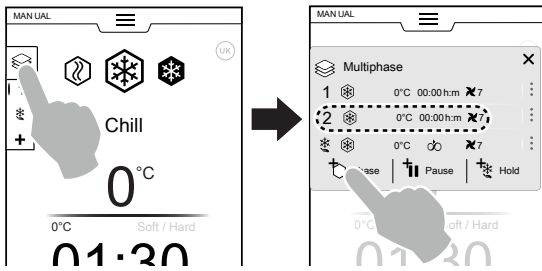
- a. Tippen Sie auf das "+" Symbol in der Multiphasen-Symbolleiste.



Das Gerät fügt Standardphasen hinzu. Tippen Sie auf die Multiphasen-Symbolleiste, um die Auflistung der Phasen zu überprüfen.

Tippen Sie auf die einzelnen Phasenzeilen, um neue Parameter zuzuweisen.

- b. Rufen Sie die Multiphasen-Symbolleiste auf und tippen Sie auf das Symbol "Phase hinzufügen".



Tippen Sie auf die Phasenzeile, um die Parameter des neu hinzugefügten Zyklus zu definieren.

Pause einfügen

Tippen Sie auf das Symbol, um eine Pausenphase einzufügen.

Haltephase einfügen

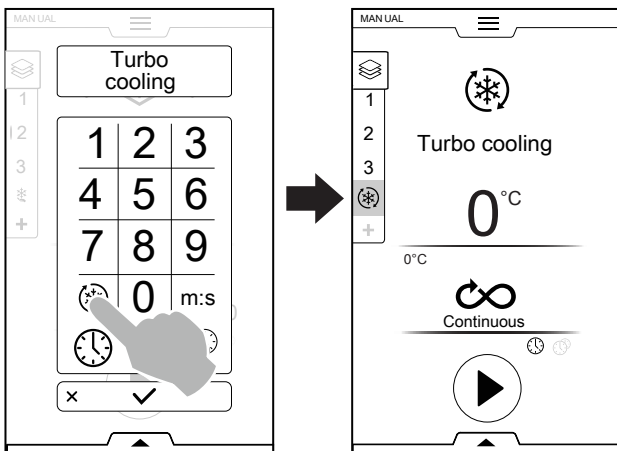
Tippen Sie auf das Symbol, um von Hand eine Haltephase einzufügen.

In diesem Fall erfolgt die Haltephase als Warmhalten für die Dauer von 1 Stunde.

Ein **Turbokühlzyklus** kann nur als letzte Phase eingefügt werden.

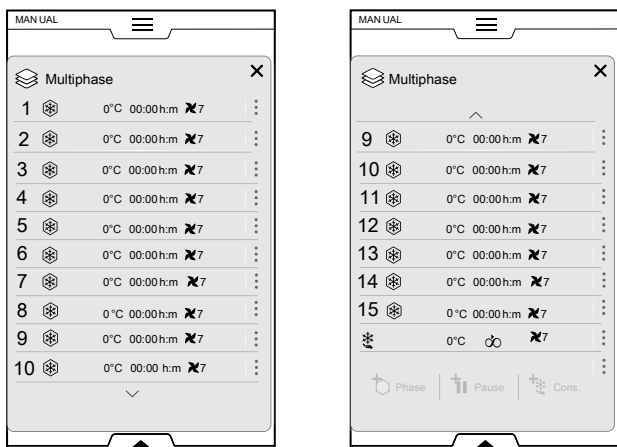
Wenn der Turbokühlzyklus eingefügt wird, wird der automatische Haltezyklus von der Anzeige ausgeblendet und es können keine weiteren Phasen eingefügt werden.

Wählen Sie das "Turbokühlen"-Symbol auf dem Tastenfeld, um eine Turbokühlen-Phase einzufügen.

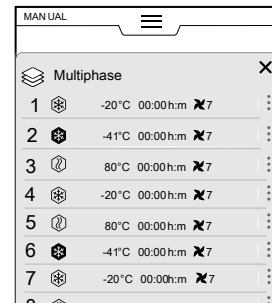


Es können maximal 15 Phasen und eine Haltephase eingefügt werden.

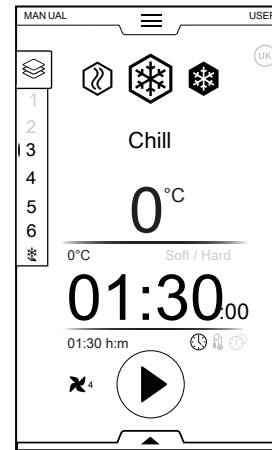
HINWEIS! Die HALTEPHASE steht immer am Ende der Liste und kann nicht verschoben oder kopiert werden.



3. Definieren Sie die Parameter der neu hinzugefügten Zyklen und starten Sie das Programm.



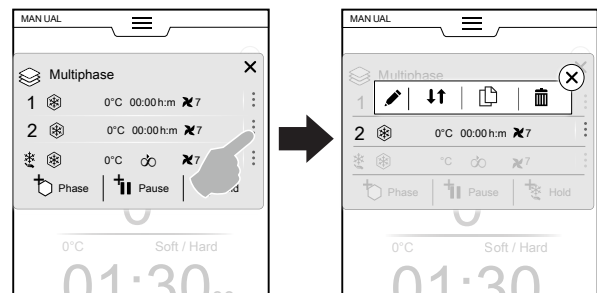
Die aktuell ausgeführte Phase ist grün hervorgehoben. Die in der Liste ausgegrauten Phasen wurden schon ausgeführt.



HINWEIS! Falls als letzte Phase ein Aufwärmzyklus eingestellt ist, wird der Haltezyklus automatisch deaktiviert. Sie können den Haltezyklus von Hand aktivieren.

Phasen verwalten:

- Tippen Sie auf die 3 Punkte auf der rechten Seite, um das kleine Popup-Fenster mit den Meldungen und den Funktionen Verschieben, Duplizieren und Löschen zu öffnen.



HINWEIS! Das Popup-Fenster öffnet sich nur, wenn der Zyklus noch nicht gestartet wurde.

- Tippen Sie auf das rote Kreuz, um das kleine Popup-Fenster wieder zu schließen.

Meldungen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um Meldungen zu schreiben, die zwischen den Phasen angezeigt werden sollen.

Eine Phase verschieben

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Position der Phase zu ändern.

Die anderen Phasennummern beginnen zu blinken. Durch Antippen der gewünschten Phasennummer wählen Sie die neue Position.



Eine Phase löschen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Phase direkt zu löschen.



Eine Phase duplizieren

Falls nur eine Phase vorhanden ist, kann sie nicht verschoben oder gelöscht, sondern nur dupliziert werden.

ÜBERSPRINGEN-FUNKTION (nur während eines laufenden Programms verfügbar):

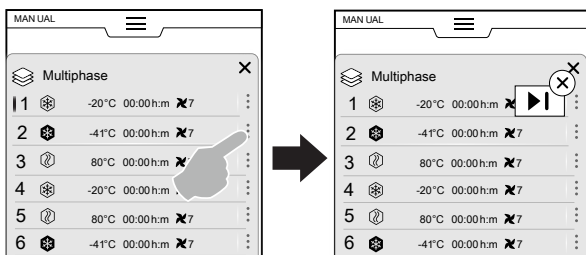
- Tippen Sie auf die drei Punkte rechts neben **der gewählten Phase**, um das kleine Pop-up-Fenster mit der Überspringen-Funktion zu öffnen.



HINWEIS!

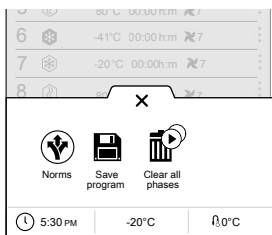
Das Pop-up-Fenster öffnet sich nur, wenn der Zyklus schon gestartet wurde.

- Tippen Sie auf das Überspringen-Symbol, um die aktuelle Phase zu verlassen und sofort die gewählte Phase zu starten.



Funktionen der unteren Symbolleiste

Weitere Einstellungen können Sie über die Symbolleiste vornehmen:



Normen

(in einem Multiphasen-Zyklus mit verschiedenen Phasen werden die Normen nicht angewendet).



Ein Programm speichern

Tippen Sie auf die Option, um die selbst definierten Zyklen im Programmmodus zu speichern. Geben Sie mit den Tasten des Zahlenfelds einen Bezeichner ein, der zugeordnet werden soll.



Alle Phasen löschen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um alle Phasen in der Multiphasen-Symbolleiste zu löschen und erneut bei Phase 1 zu beginnen.

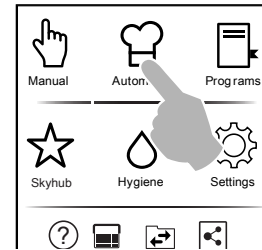
Bevor Sie die Phasen in der Symbolleiste löschen, öffnet sich ein Pop-up-Fenster, das Sie zur Bestätigung auffordert.

E.8 Automatikmodus

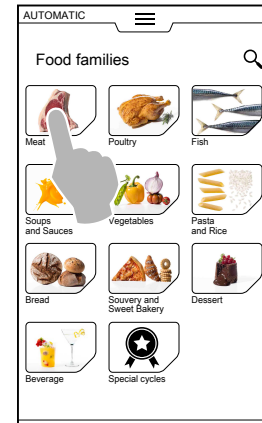
Der Automatikmodus ist sehr praktisch, denn Sie brauchen nur ein paar einfache Funktionen einzustellen, um den perfekten automatischen Kühl-, Gefrier- oder Aufwärmvorgang zu erhalten.

Einen Automatikzyklus einstellen

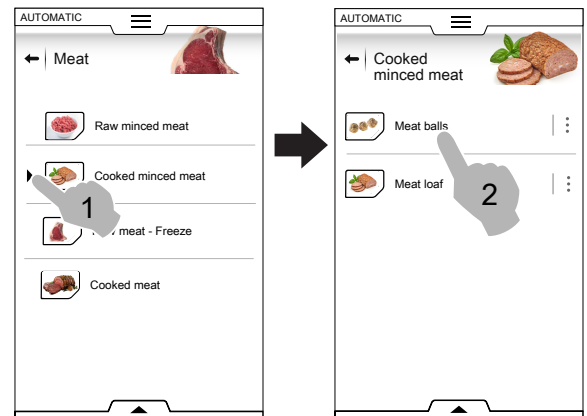
1. Rufen Sie die obere Symbolleiste auf und wählen Sie den Automatikmodus.



2. Wählen Sie eine Lebensmittelfamilie.

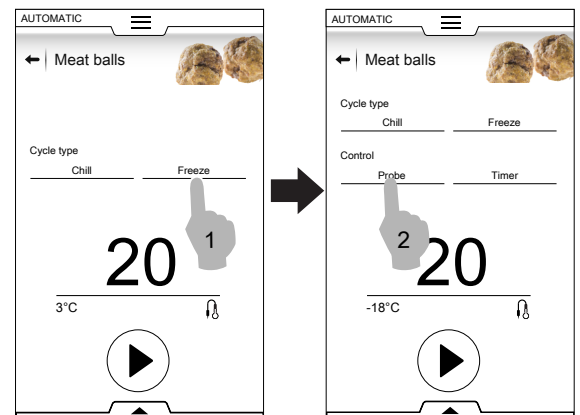


3. Wählen Sie die Lebensmittelkategorie und die gewünschte zugeordnete Voreinstellung.



Jeder Kategorie können mehrere Voreinstellungen zugeordnet sein.

4. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung und definieren Sie bei Bedarf die Parameter.

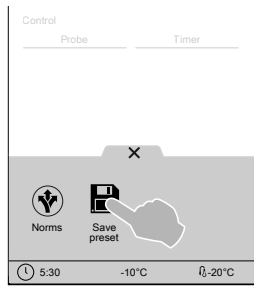


Stellen Sie bei Bedarf die Temperatur oder die Zeit ein, indem Sie das Temperatur- bzw. Uhrzeit-Feld antippen.

Bestimmte Zyklen sind vollautomatisch.

Das Display zeigt dann keine Parameter an, die eingestellt werden können.

5. Nachdem Sie den Zyklus mit den neuen Parametern geändert haben, können Sie ihn als Voreinstellung speichern.

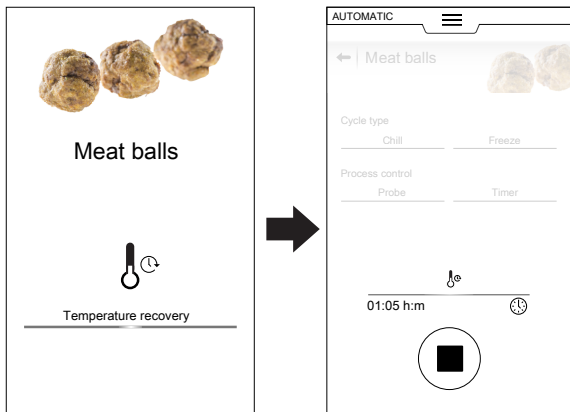
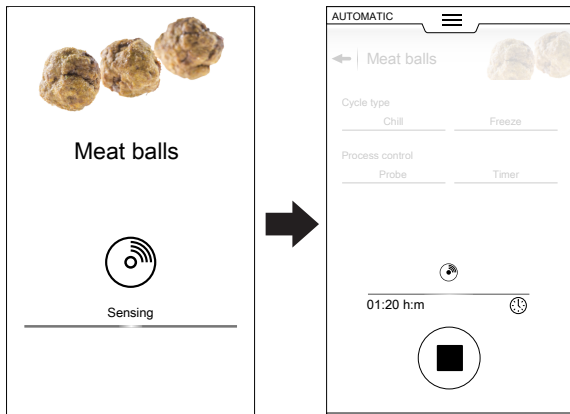


- Tippen Sie auf das Symbol, um die Voreinstellung zu speichern.
 - Es öffnet sich ein Popup-Fenster mit der Meldung, die Voreinstellung zu überschreiben.
 - Tippen Sie auf ✓, um diesen Vorgang zu bestätigen oder tippen Sie auf ✕, um den Zyklus als neue Voreinstellung zu speichern.
6. Tippen Sie dann auf die betreffende Schaltfläche, um den Zyklus zu starten.
7. Danach beginnt das Vorkühlen bzw. Vorheizen.

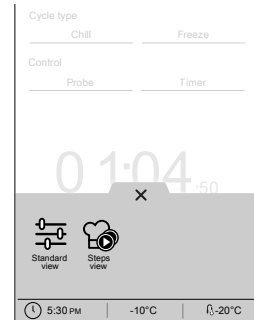


HINWEIS!
Während der Vorbereitung der Kammer können Sie weitere Änderungen der Parameter vornehmen.

8. Nach dem Vorkühlen bzw. Vorheizen legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler ein (falls benötigt) und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
9. Die Erkennungs- bzw. Temperaturwiederherstellungsfunktion startet.
Diese Funktionen analysieren die Bedingungen in der Kammer, um den Zyklus für Art und Beladung des Lebensmittels zu optimieren.



10. Nach Abschluss der Temperaturerkennung und -wiederherstellung erscheint während des Zyklus ein Bildschirmschoner auf dem Display, der die Art des Zyklus (Zeit- oder Temperatursteuerung) visualisiert. Sie können die Bildschirmanzeige mit Hilfe der unteren Symbolleiste individuell gestalten. Rufen Sie dazu die Symbolleiste auf und wählen Sie die am besten geeignete Ansicht.

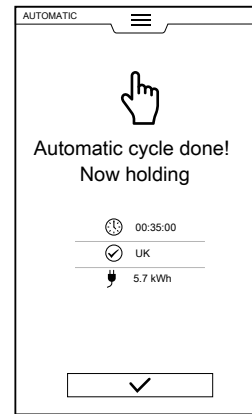


Standardansicht



Einzelschritt-Ansicht

11. Nach Beendigung des Zyklus zeigt das Display folgende Informationen an:



Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden



Verwendete Bezugsnorm (falls aktiviert)
Die Überprüfung zeigt, ob die Einhaltung der Norm erfolgreich war.




Verwendete Referenznorm (z. B. UK)
Die Überprüfung nach Norm war nicht erfolgreich.



Energieverbrauch in kWh

E.8.1 Zyklen+ / Spezialzyklen

Dieser Bereich enthält spezielle Zykluskonfigurationen, die auf spezifische Ergebnisse ausgelegt sind.

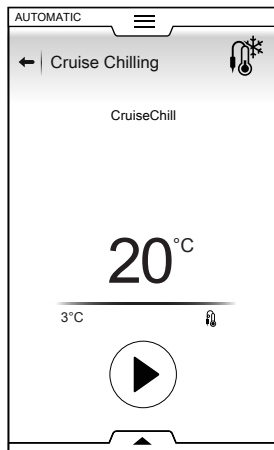
Tippen Sie auf das Symbol , um eine Liste der Spezialzyklen aufzurufen.



„Cruise Cycle“-Kühlzyklus

„Cruise Cycle“ justiert den Kühlzyklus selbsttätig (anhand eines Algorithmus) passend zur Größe des Lebensmittels und überwacht dazu den gesamten Ablauf. Das Kühlen wird automatisch von Anfang bis Ende überwacht, um Qualität, Textur und Aussehen des Lebensmittels zu optimieren.

Die einzig mögliche Betriebsart hierbei ist ein Kühlzyklus mit Kerntemperaturfühler.



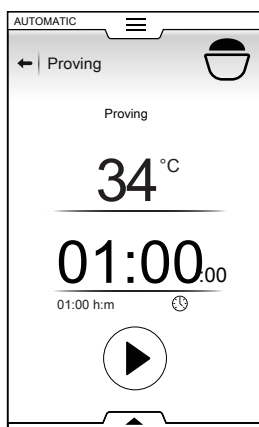
Temperaturfühler-Parameter können nur definiert werden, wenn die Überprüfung der Normvorgaben deaktiviert ist.

Gären

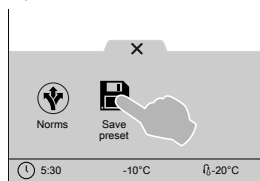
Das Gerät dient hierbei als Gärschrank, der jede beliebige Konditorei- und Backware gären kann.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Gärzyklus.
Dieser Zyklus wird als Aufwärmzyklus ausgeführt.



2. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter.
Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



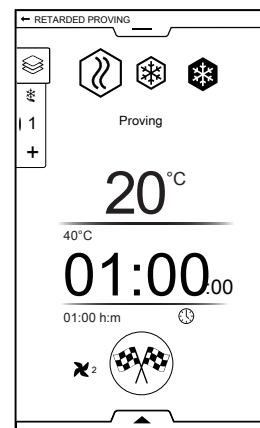
3. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
4. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
5. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

Verzögerter Gärzyklus

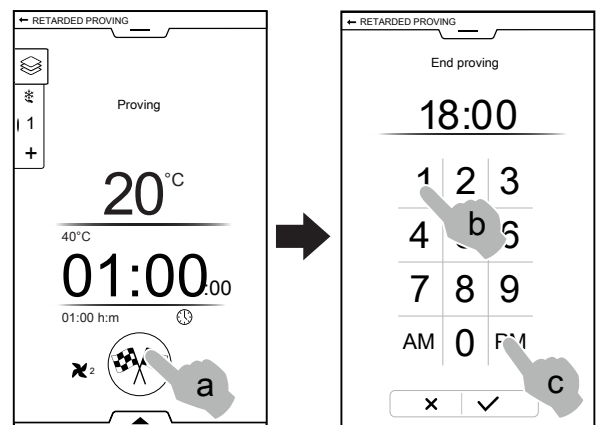
Das Gerät dient hierbei als Gärschrank, der jede beliebige Konditorei- und Backware mit Zeitverzögerung gären kann.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den verzögerten Gärzyklus.



2. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter.
3. Tippen Sie auf die Schaltfläche .
Das Display zeigt eine Bearbeitungsseite an, auf der Sie die Uhrzeit einstellen, zu der das Produkt vollständig aufgegangen sein muss (zum Beispiel 18:00 Uhr).

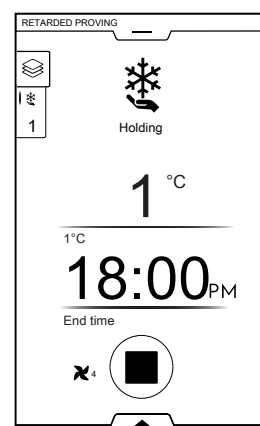


4. Bestätigen Sie die Einstellung.
5. Der Zyklus beginnt mit einer Haltephase.

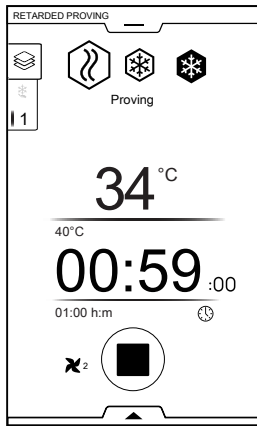


HINWEIS!

Die Dauer der Haltephase wird automatisch vom Gerät definiert.



6. Nach Abschluss der Haltephase startet der Gärzyklus.



7. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

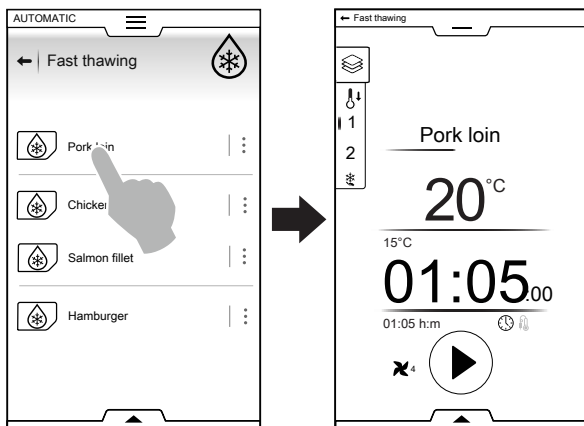
Schnellauftauen

Der Schnellauftauzyklus stellt sicher, dass gefrorene Lebensmittel einwandfrei aufgetaut werden und direkt im Anschluss gegart werden können.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

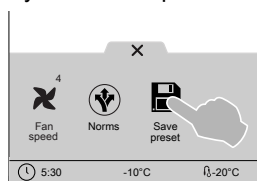
1. Wählen Sie den Schnellauftauzyklus.
2. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung.

Dieser Zyklus wird als Multiphasenzyklus ausgeführt.



3. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter.

Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



4. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
5. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein (falls ein fühlergesteuerter Zyklus eingestellt ist), schließen die Tür und der Zyklus startet.
6. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
7. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.

Sushi&Sashimi

Dieser Zyklus ermöglicht das Gefrieren von Fisch bei -24 °C für die Dauer von 24 Stunden (die Kammer funktioniert bei -40 °C). Dadurch werden Anisakis-Nematoden abgetötet.

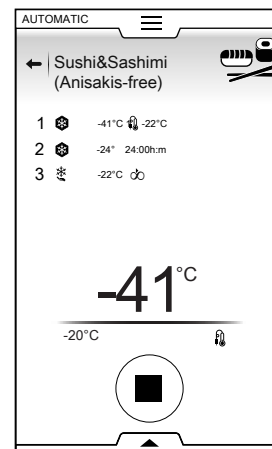
Dieser Zyklus ist nur als Multiphasenzyklus mit Kerntemperaturfühler verfügbar.

Sie können zwischen zwei vom Hersteller definierten Voreinstellungen wählen:

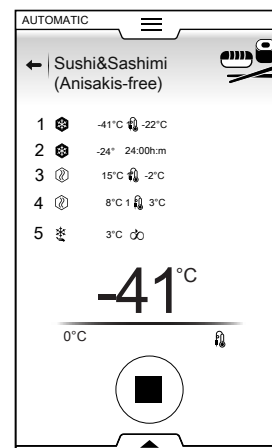
- Einfrieren zur Konservierung.
- Servierfertig vorbereiten.



Das Einfrieren zur Konservierung besteht aus 3 Phasen: Einfrieren – Desinfizieren – Kühlhalten.



Das servierfertige Vorbereiten besteht aus 5 Phasen: Einfrieren – Desinfizieren – Auftauen – Auftauen – Warmhalten.



Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Sushi&Sashimi-Zyklus.
2. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung.
3. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
4. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
5. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
6. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.



WICHTIGE HINWEISE

Falls der Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt wurde, schaltet der Zyklus selbsttätig von Temperatur- auf Zeitsteuerung um. In diesem Fall kann die Abtötung der Parasiten nicht garantiert werden.



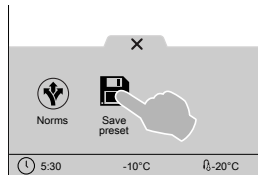
Sous-vidé-Kühlen

Dieser Zyklus dient spezifisch zum Kühlen von Lebensmitteln, die sous-vidé gegart wurden.

Dieser Zyklus wird als Kühlzyklus ausgeführt.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Sous-vidé-Kühlzyklus.
2. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter. Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



3. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
4. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
5. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
6. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.



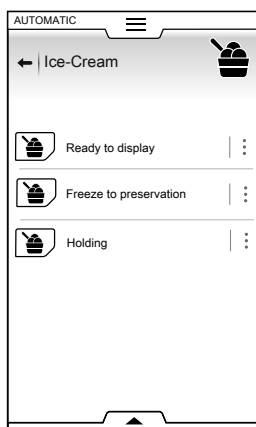
Ice-cream [Speiseeis]

Hiermit können Sie Speiseeis unmittelbar nach der Herstellung konservieren und das Speiseeis vorbereiten, das in die Auslage gelegt werden soll.

Dieser Zyklus wird als Kühlzyklus mit Kerntemperaturfühler ausgeführt.

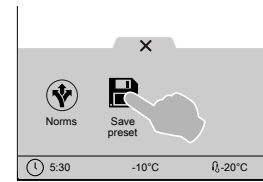
Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Speiseeis-Zyklus.
2. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung. Sie können zwischen drei vom Hersteller definierten Voreinstellungen wählen:
 - Freeze to Holding [Von Gefrieren auf Temperaturhalten]
 - Temperaturhalten
 - Bereit für die Auslage



3. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter des Temperaturfühlers.

Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



4. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
5. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
6. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
7. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.

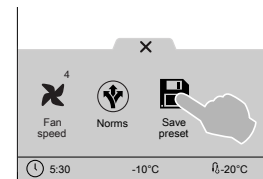


Jogurt

Mit dieser Funktion können Sie ausgehend von einem 100-g-Becher bis zu 6 kg Joghurt herstellen.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Joghurt. Dieser Zyklus wird als Multiphasen-Zyklus durchgeführt (Aufwärmen – Kühlen – Temperaturhalten).
2. Definieren Sie bei Bedarf die Parameter. Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.



3. Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
4. Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
5. Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
6. Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.



Schokolade

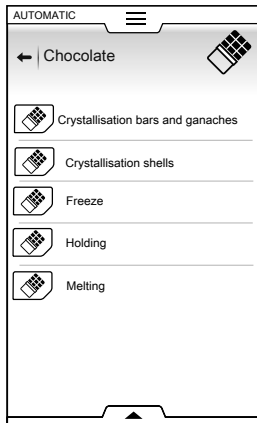
Diese Funktion dient zur Herstellung perfekt geschmolzener oder kristallisierter Schokolade.

Den Zyklus starten Sie wie folgt:

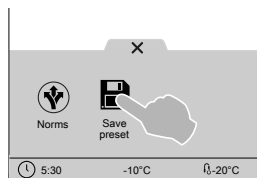
1. Wählen Sie den Schokolade-Zyklus.

- Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung.
Sie können zwischen mehreren vom Hersteller definierten Voreinstellungen wählen, die mit unterschiedlichen Zyklen ausgeführt werden:

- Kristallisieren von Riegeln und Ganaches.
- Crystallisation shells [Kristallisieren von Schokoladenmuscheln]
- Einfrieren.
- Temperaturhalten
- Schmelzen



- Definieren Sie bei Bedarf die Parameter.
Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen mit Hilfe der unteren Symbolleiste speichern.

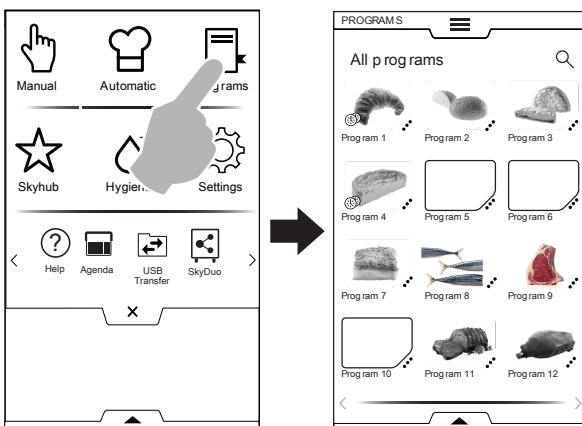


- Tippen Sie auf die Start-Schaltfläche.
- Sobald die Vorbereitung der Kammer abgeschlossen ist, legen Sie das Lebensmittel in die Kammer und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
- Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.
- Das Gerät läuft auf Kühlhalten weiter.

E.9 Programmmodus

Im "Programm-Modus" können Sie gespeicherte Programme (Rezepte) aufrufen bzw. neue Programme erstellen und speichern.

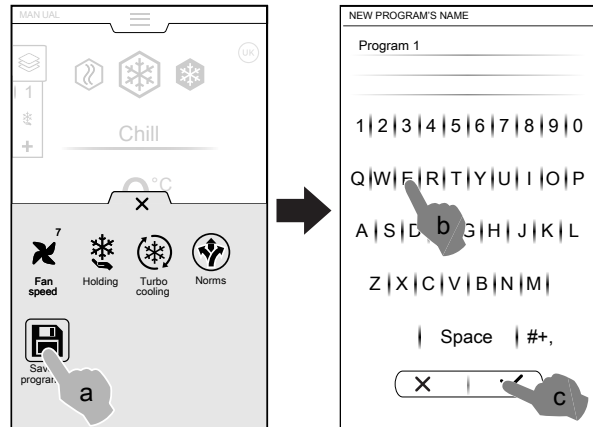
- Wählen Sie den Programm-Modus. Das Display zeigt alle gespeicherten Programme an.
- Tippen Sie auf das gewünschte Programm.



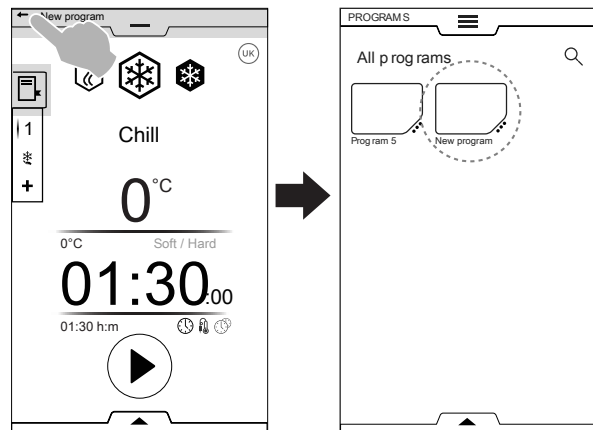
Das Gerät lädt das Programm startbereit im Manuellmodus.

Ein Programm erstellen und speichern

- Wählen Sie einen Zyklus im Manuellmodus und definieren Sie bei Bedarf die Parameter (siehe das Kapitel E.7 *Manuellmodus*).
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen Sie auf das Symbol "Programm speichern".
- Den Programmnamen auf dem Tastenfeld bearbeiten und bestätigen.



- Das neue Programm wird im Programm-Modus gespeichert.



Gespeicherte Programme verwalten

- Tippen Sie auf die 3 Punkte neben dem Programmsymbol, um das Menü "Rezepturverwaltung" aufzurufen.

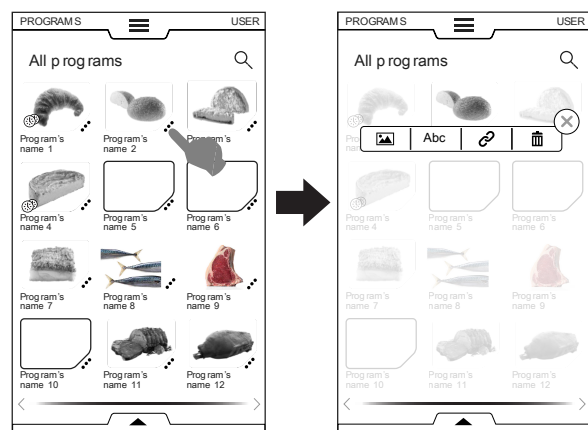
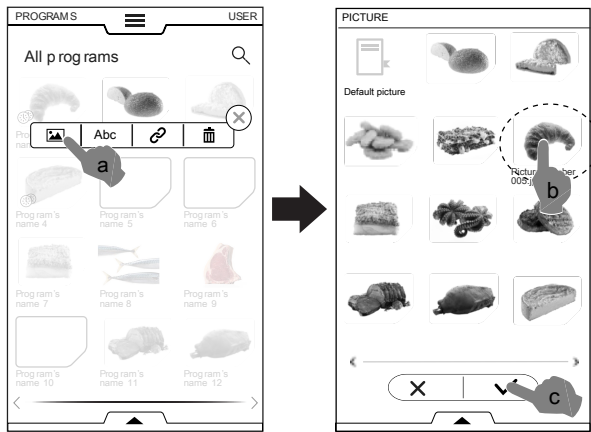


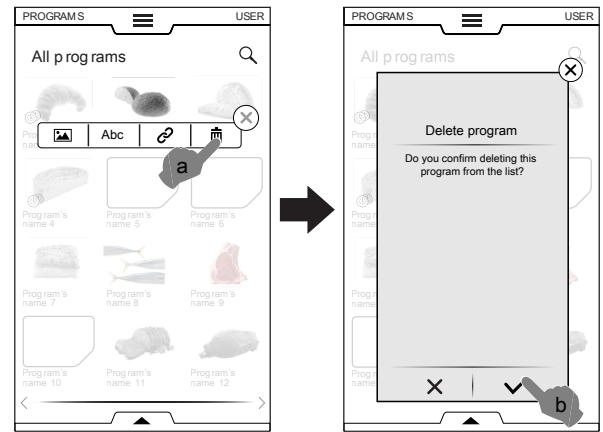
BILD ÄNDERN

- Tippen Sie auf das Bildsymbol, um das Standardbild zu ändern.

Wählen Sie das gewünschte Bild und bestätigen Sie es.

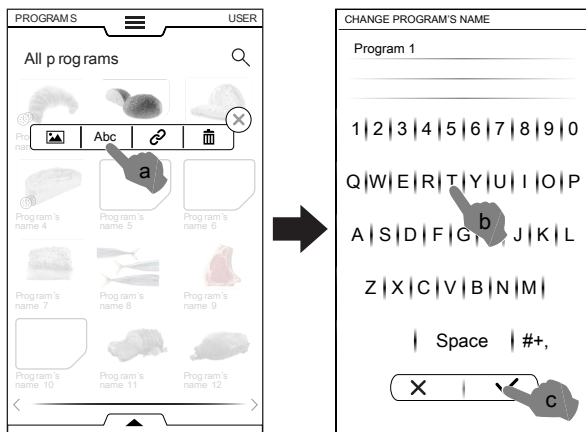


- Tippen Sie auf das Papierkorb-Symbol, um ein Programm zu löschen, und bestätigen Sie dann den Vorgang.



PROGRAMMNAMEN BEARBEITEN

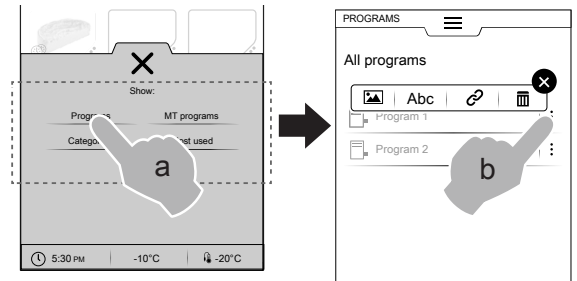
- Tippen Sie auf das "abc"-Symbol, um den Programmnamen zu editieren.
Tippen Sie den neuen Bezeichner ein und bestätigen Sie die Eingabe.



Menü Rezepturverwaltung

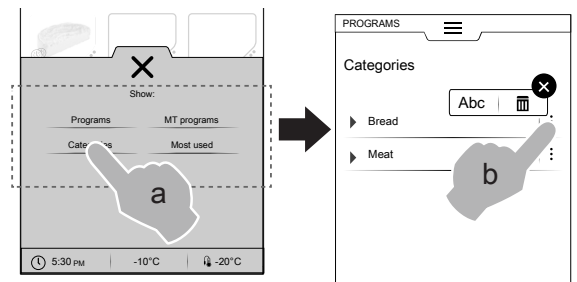
Der Aufruf des Rezepturverwaltungs-Menüs ist auch mit Hilfe der unteren Symbolleiste möglich.

- Nach dem Aufruf der unteren Symbolleiste können Sie:
 - **Alle Programme anzeigen - Programme wählen**



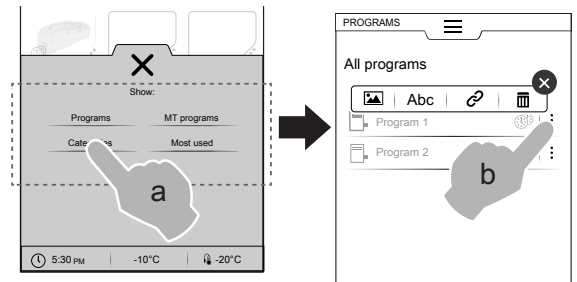
Mit den drei senkrechten Punkten rechts neben dem gewählten Programm öffnen Sie ein Popup-Fenster, in dem Sie ein Bild einfügen, den Namen bearbeiten und das Programm mit einer Kategorie verknüpfen oder löschen können.

- **Alle Kategorien anzeigen - Kategorien wählen**
Die Anzeige der Kategorien kann jeweils auf die Anzeige der damit verknüpften Programme erweitert werden.



Mit den drei senkrechten Punkten rechts neben der gewählten Kategorie öffnen Sie ein Popup-Fenster, in dem Sie die Kategorie bearbeiten oder löschen können.

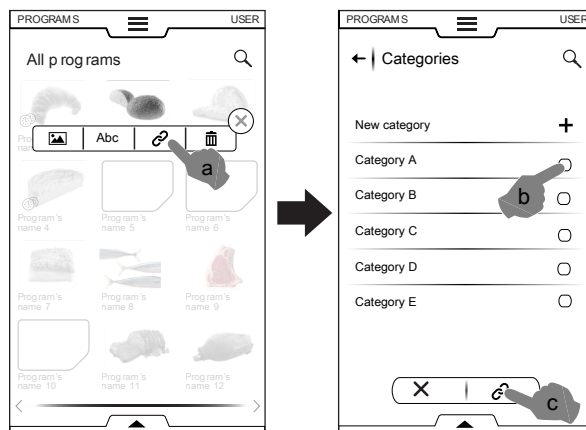
- **Nur Multitimer-Programme anzeigen - Multitimer-Programme wählen**



Mit den drei senkrechten Punkten rechts neben dem gewählten MT-Programm öffnen Sie ein Popup-Fenster, in dem Sie ein Bild einfügen, den Namen bearbeiten und das Programm mit einer Kategorie verknüpfen oder löschen können.

EINE KATEGORIE ZUORDNEN

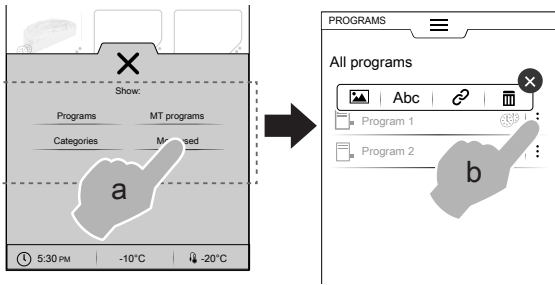
- Tippen Sie auf das Verknüpfungssymbol, um das Programm einer Kategorie zuzuordnen.




Nachdem Sie eine Kategorie gewählt haben, tippen Sie auf die Verknüpfungsschaltfläche.

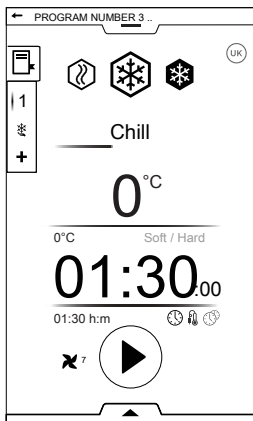
PROGRAMM LÖSCHEN

– Die am häufigsten verwendeten Programme anzeigen – Am häufigsten verwendete Programme wählen



Mit den drei senkrechten Punkten rechts neben der gewählten Voreinstellung öffnen Sie ein Popup-Fenster, in dem Sie den Namen bearbeiten oder löschen können.

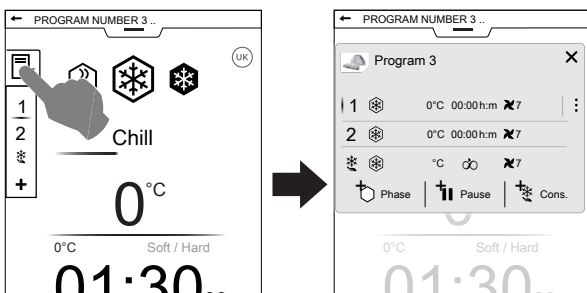
- Wählen Sie ein Programm aus der Liste und tippen Sie auf Schaltfläche , um es zu starten.



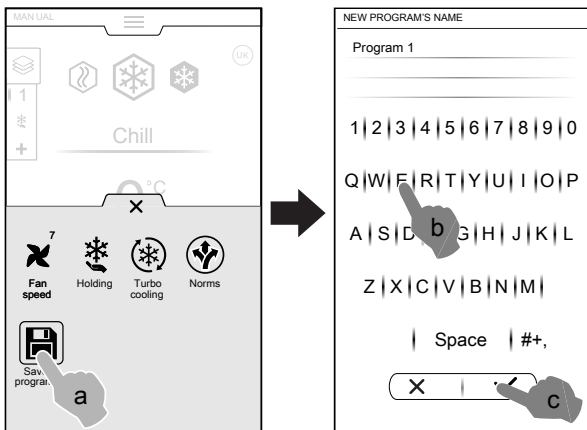
HINWEIS! Nach dem Aufruf des Programms können Sie es noch ändern, indem Sie weitere Phasen oder Voreinstellungen hinzufügen.

Phasen in ein Programm einfügen

- Tippen Sie auf die Multiphasen-Symboleiste, um alle Phasen des gesamten Zyklus anzeigen zu lassen.
- Weitere Phasen einfügen (siehe den Abschnitt E.7.2 *Multiphasen-Symboleiste*).

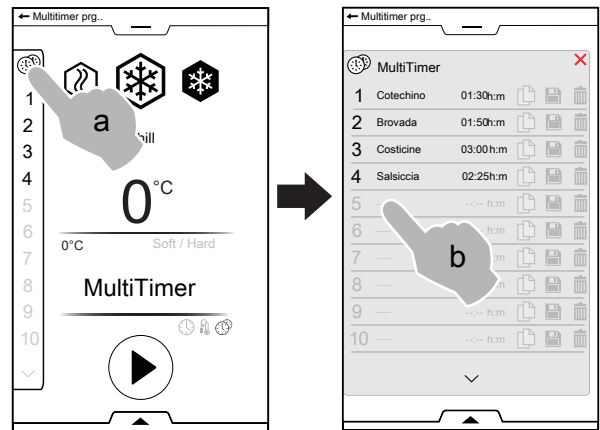


- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und speichern Sie das Programm.

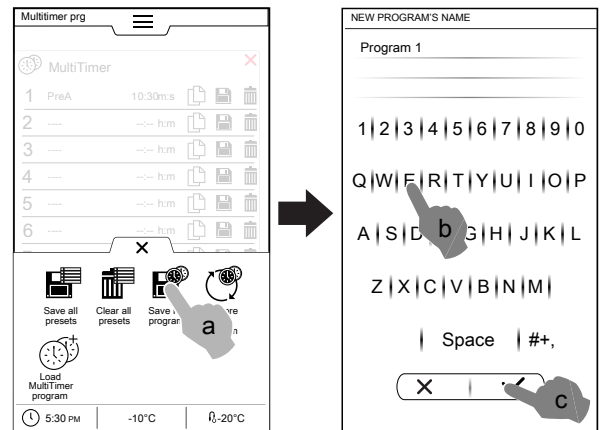


Voreinstellungen in ein MultiTimer-Programm einfügen

- Tippen Sie auf die Multitimer-Symboleiste, um alle Voreinstellungen anzeigen zu lassen, die einem Programm zugeordnet sind.
- Weitere Voreinstellungen einfügen (siehe den Abschnitt "MultiTimer" in Kapitel E.7 *Manuellmodus*).



- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und speichern Sie das Programm.

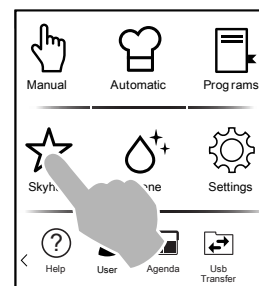


E.10 Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)

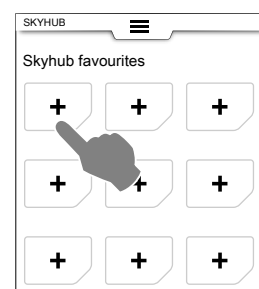
Dieser Modus ist eine Sammlung von Verknüpfungen zu den am häufigsten verwendeten Funktionen des Geräts, mit der Sie das Anzeigemenü nach Ihren Wünschen anpassen können.

Einstellung des Homepage-Modus

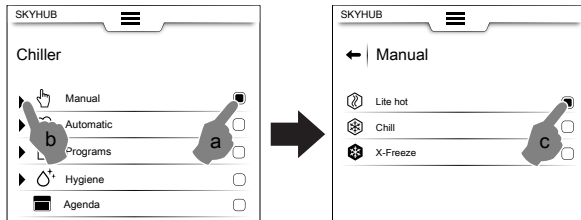
- Wählen Sie den SkyHub-Modus.



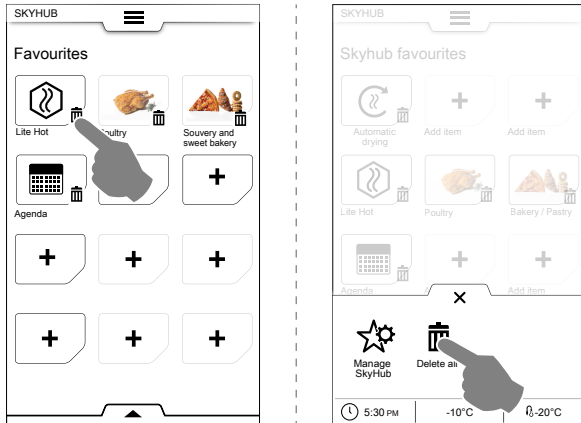
- Beim ersten Aufruf enthält das Menü keine Favoriten. Tippen Sie auf "+", um neue Favoriten hinzuzufügen.



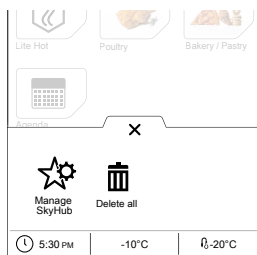
- Wählen Sie die gewünschte Funktion (zum Beispiel „Aufwärmzyklus im Manuellmodus“).



- Für diesen Schritt müssen Sie eine Funktion löschen:
 - Tippen Sie sie einzeln an,
 - oder rufen Sie die untere Symbolleiste auf und wählen Sie (Alle löschen).



- Um Ihre Favoriten zu speichern, rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen auf das Symbol „SkyHub verwalten“.
Das grüne Symbol ändert seine Farbe in Weiß. Das BEARBEITEN-Menü wird ausgeblendet und die Anzeige geht zurück zur Favoritenliste.



Um Ihre Favoriten zu ändern, tippen Sie erneut auf das Symbol „SkyHub verwalten“.

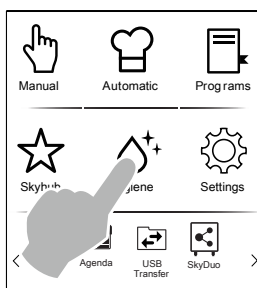


HINWEIS!
Falls ein Modus deaktiviert ist, wird der damit verknüpfte Favorit dennoch angezeigt.

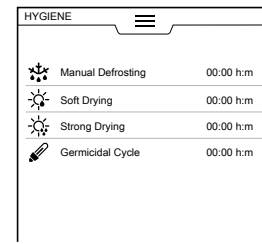
E.11 Hygienemodus

Die Hygienefunktion ermöglicht die automatische Desinfektion der Gerätekammer nach dem am besten geeigneten Programm.

- Wählen Sie in der oberen Symbolleiste die Hygienefunktion.



- Wählen Sie dann das gewünschte Programm aus der eingblendeten Liste:



Manuelles Abtauen

Das Gerät hat eine automatische Abtaufunktion, bei Bedarf kann jedoch auch ein manuelles Abtauen eingestellt werden.



Schonendes Trocknen

Diese Funktion ermöglicht ein leichtes Trocknen der Kammer zum Entfernen von Kondensfeuchte.



Intensives Trocknen

Diese Funktion ermöglicht ein intensives Trocknen der Kammer zum Entfernen von Kondensfeuchte.



Entkeimen

Dieses Programm ist als Option bzw. nur für bestimmte Modelle in Verbindung mit Sonderzubehör verfügbar.

Diese Funktion ermöglicht die Desinfektion der Oberflächen und der Luft in der Gerätekammer. Sie kann ebenfalls für Küchengeräte verwendet werden wie: Messer, Tranchiergabeln usw..

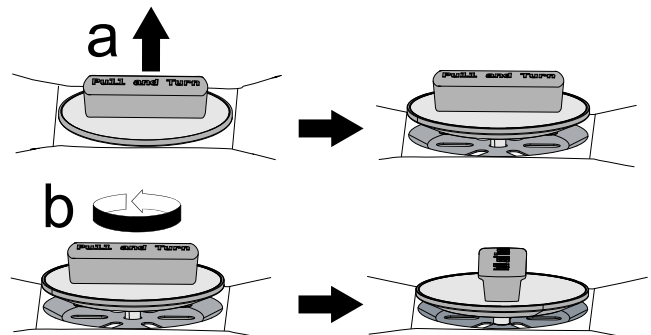
Diese Funktion darf nicht verwendet werden, wenn sich Lebensmittel in der Kammer befinden.

Es wird empfohlen, zu Beginn des Arbeitstags vor Gebrauch des Geräts und am Ende des Arbeitstags nach dem Reinigen der Kammer einen Sterilisationszyklus durchzuführen.


Das Gerät ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die die Lampen ausschaltet, wenn die Tür geöffnet wird.

Diese Sicherheitsfunktion schützt vor der schädlichen Wirkung der UV-Strahlung der Lampen, die Sehschäden verursachen kann.

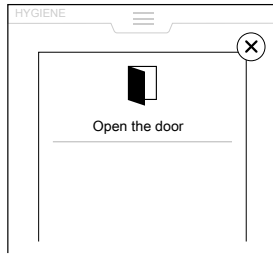
- Öffnen Sie die Tür.
- Den Ablaufverschluss öffnen.



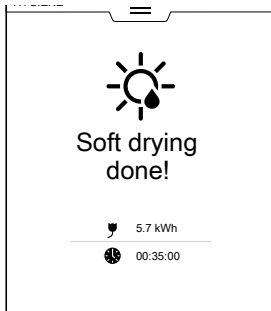
Wenn Sie das manuelle Abtauen oder das schonende bzw. intensive Trocknen gewählt haben, müssen Sie die Tür mit dem Türstopper bis zum Programmende offen halten.

5. Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Programm zu starten.


Wenn die Tür beim Programmstart geschlossen ist, erscheint ein Popup-Fenster mit der Aufforderung, die Tür zu öffnen.



7. Sobald das Programm beendet ist, erscheint ein Popup-Fenster mit folgender Meldung:



 Leistungsaufnahme in kWh

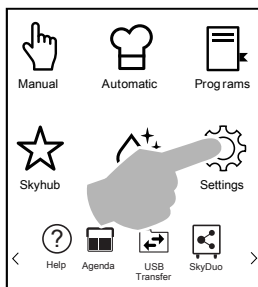
 Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden

8. Den Ablaufverschluss nach der Reinigung sofort wieder schließen.

E.12 Modus „Einstellungen“

Im Modus "Einstellungen" können Sie bestimmte Betriebsparameter des Geräts ändern.

1. Rufen Sie die obere Symbolleiste auf und wählen Sie die Einstellungen.



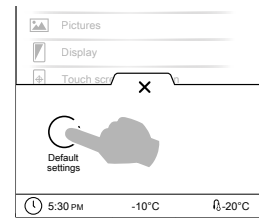
2. Das Display zeigt das Hauptmenü mit ALLEN EINSTELLUNGEN an.



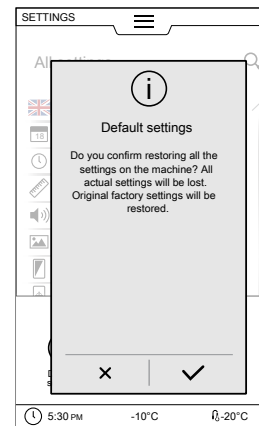
Standardeinstellung

Falls Sie das Gerät auf die Werkseinstellung zurücksetzen müssen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und wählen Sie die Standardeinstellungen.



2. Bestätigen Sie die Wiederherstellung, um das Popup-Fenster zu schließen.



EINSTELLUNGSLISTE

Sprache

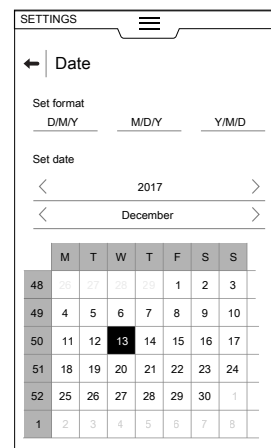
Über diesen Parameter stellen Sie für alle Menüs die gewählte Sprache ein.

- Tippen Sie auf das Landesfahnen-Symbol.
- Das Display zeigt alle Einstellungen in der gewünschten Sprache an.

Datum

Mit dieser Einstellung stellen Sie das aktuelle Datum ein.

- Wählen Sie das Datumsformat (Tag/Monat/Jahr, Monat/Tag/Jahr, Jahr/Monat/Tag).
- Geben Sie das Datum ein: Tippen Sie auf "<" / ">", um Monat und Jahr zu wählen, und tippen Sie dann auf die entsprechende Zahl im Kalender für den Tag.

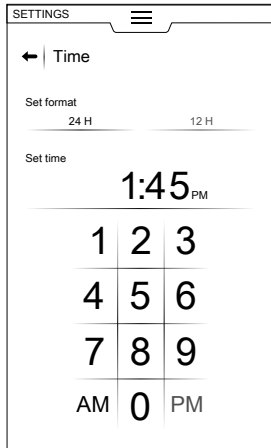


Uhrzeit

Mit dieser Einstellung stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

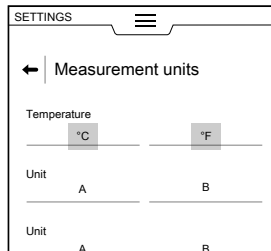
- Wählen Sie das Uhrzeitformat (24H oder 12H AM/PM).

- Geben Sie die Uhrzeit ein: Tippen Sie auf die entsprechende Zahl auf dem Tastenfeld und wählen Sie, falls erforderlich, den Zusatz AM oder PM.



Maßeinheiten

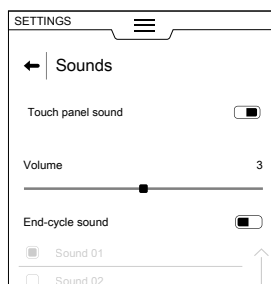
Hiermit stellen Sie die Maßeinheit für die Temperaturanzeige auf °C oder °F ein.



Signaltöne

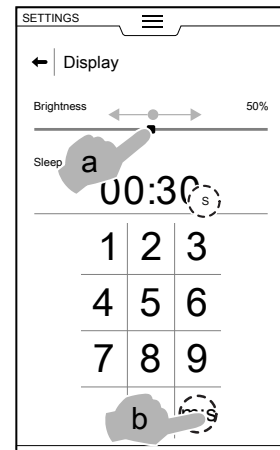
Mit dieser Einstellung können Sie:

- den Tastenton beim Antippen des Touchscreens aktivieren / deaktivieren (☐ / ☑).
- die Lautstärke einstellen.
- den Hinweistön bei Zyklusende aktivieren / deaktivieren (☐ / ☑).
- die Hinweistöne bei Zyklusende wählen.



Display

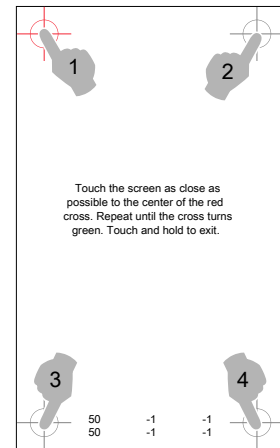
Mit dieser Einstellung stellen Sie die Helligkeit des Displays ein.



Kalibrierung des Touchscreen-Displays

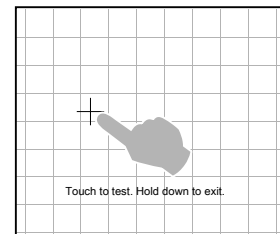
Mit dieser Einstellung definieren Sie die Kalibrierung des Bildschirms.

- Tippen Sie so nah wie möglich an der Mitte des roten Kreuzes auf den Bildschirm.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis das Kreuz seine Farbe in Grün wechselt.
- Halten Sie den Finger auf der Schaltfläche, um die Seite zu verlassen.



Touchscreen-Test

- Tippen Sie auf die Punkte, dies ist zum Testen des Bildschirms erforderlich.
- Halten Sie den Finger auf dem Punkt, um die Seite zu verlassen.

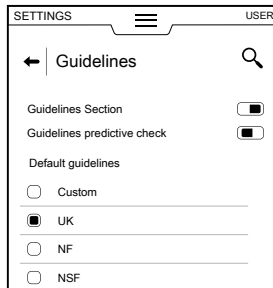


Lebensmittelsicherheit (HACCP)

Normen

Mit dieser Einstellung aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☑) Sie den Normenbereich:

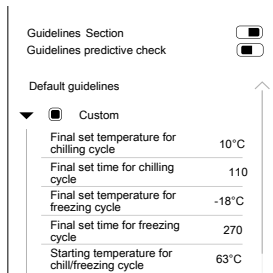
- Kundenspezifisch
- GB
- NF
- NSF



Mit der Funktion "Normprüfung-Vorhersage" können Sie dank des Endzeitpunkt-Schätzalgorithmus schon während des ersten Zyklusabschnitts eine Vorhersage über die Normprüfungsergebnisse erhalten.

Die UK-, NF-, und NSF-Parameter können nicht geändert werden. Sie können nur die kundenspezifischen Parameter ändern.

Wählen Sie die Option „Kundenspezifisch“ und öffnen Sie das Dropdown-Listefeld, um folgende Parameter zu ändern:

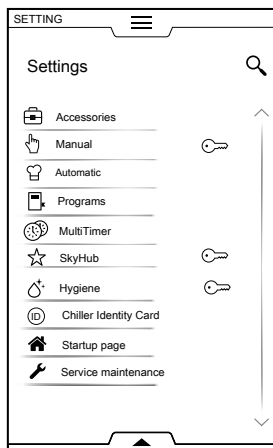


- Solltemperatur für Kühlzyklus
- Enduhrzeit für Kühlzyklus
- Solltemperatur für Gefrierzyklus
- Enduhrzeit für Gefrierzyklus
- Ausgangstemperatur des Kühl-/Gefrierzyklus



Benutzerpasswort

- Mit dieser Einstellung können Sie ein Passwort für den Zugang zu bestimmten Menüs, Funktionen und Optionen definieren, um unbefugte Änderungen der Einstellungen zu verhindern.



Falls Sie das Passwort vergessen, müssen Sie den Kundendienst kontaktieren.



Zubehör

Hiermit aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐) Sie das folgende Sonderzubehör:



Skyduo



Mehrfach-Temperaturfühler



Manuellmodus

Hiermit aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐) Sie den Manuellmodus und ändern die betreffenden Optionen:



HINWEIS!

Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

Allgemeines

- Ist- und Sollwerte anzeigen (nach der Aktivierung kann der Zyklus mit ausführlichen Informationen angezeigt werden).
- Vorkühlen (nach der Aktivierung kann das Gerät die Vorkühlphase ausführen).
- Erweitertes Vorkühlen (nach der Aktivierung kann das Gerät in der Multiphasen-Symbolleiste eine Vorkühlphase anzeigen und ausführen).
- Startverzögerung Vorkühlen (die Aktivierung bewirkt, dass das Gerät vor dem Zyklusstart die Vorbereitungsphase ausführt).
- Multiphasen-Kühlung (nach der Aktivierung kann das Gerät den Multiphasen-Kühlzyklus ausführen).

Timer-/Temperatur-Dialogfelder

- Kurzer Zyklus (mm:ss)
Nach der Aktivierung wird die Kurzzyklus-Funktion angezeigt.
- Mindestdifferenz zwischen Garraum- und Kerntemperatur.

Zusatzfunktionen

- Kühlen-Information in der Symbolleiste
- Verzögerter Start
Hiermit können Sie die "Startverzögerung" aktivieren bzw. deaktivieren.
Wenn sie aktiviert ist, wird das Startverzögerungs-Symbol in der unteren Symbolleiste angezeigt.

Temperaturhalten

- Standard-Warmhaltetemperatur 3°C (Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern).
- Standard-Kühlhaltetemperatur -22°C (Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern).

Standard-Aufwärmtemperatur 40°C

Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.

Standard-Temperatur für schonendes Kühlen 0°C

Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.

Standard-Temperatur für schnelles Kühlen -20°C

Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.



Automatik

Mit dieser Einstellung aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐) Sie den Automatikmodus und ändern die betreffenden Optionen:



HINWEIS!

Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

Voreinstellungen verwalten:

- **Lebensmitteltyp**
Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige der Lebensmittelfamilien auf dem Display.
- **Zyklen+**
Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige eines einzelnen Spezialzyklus auf dem Display.



Programme

Mit dieser Einstellung können Sie den Programm-Modus und dessen erweiterte Funktionen aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐) / ☐).



HINWEIS!
Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

Erweiterte Funktionen

- Anzeige der Kategorien
Nach dieser Aktivierung werden die Lebensmittelkategorien auf dem Display angezeigt.
- Am häufigsten verwendet
Nach dieser Aktivierung werden am häufigsten verwendeten Programme auf dem Display angezeigt.
- Programme speichern
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Programm speichern" auf dem Display angezeigt.
- Programme ändern
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Programm ändern" auf dem Display angezeigt.
- Programme löschen
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Programm löschen" auf dem Display angezeigt.
- Programme überschreiben
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Programm ändern" auf dem Display angezeigt.
- Rasterdarstellung
Nach dieser Aktivierung werden die gespeicherten Programme in einer Rasterdarstellung angezeigt.
- Vorkühlen überspringen
Nach dieser Aktivierung wird die Vorkühlphase übersprungen.



Multitimer

Mit dieser Einstellung können Sie die Multitimer-Funktion und deren Optionen aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐):

Multitimer-Optionen:

- Erweiterte MT-Funktionen
Nach dieser Aktivierung werden die erweiterten Multitimer-Funktionen auf dem Display angezeigt.
- MT-Programme
Nach dieser Aktivierung werden die Multitimer-Programme auf dem Display angezeigt.
- MT Temperatur-Wiederherstellung

MT Voreinstellungen:

- Voreinstellungen speichern
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Voreinstellung speichern" auf dem Display angezeigt.
- Voreinstellungen ändern
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Voreinstellung ändern" auf dem Display angezeigt.
- Voreinstellungen löschen
Nach dieser Aktivierung wird die Funktion "Voreinstellung löschen" auf dem Display angezeigt.



Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)

Diese Einstellung ermöglicht die Aktivierung bzw. Deaktivierung (☐ / ☐) des Homepage-Modus (SkyHub/SOLOMIO) und der Option "Skyhub verwalten".



HINWEIS!
Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.



Hygienemodus

Hiermit aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐) Sie den Hygienemodus und ändern die betreffenden Optionen:

Programmdauer Schonendes Trocknen

Programmdauer Intensives Trocknen

Hiermit können Sie folgende Einstellungen ändern:

Standardzyklus

- Manuelles Abtauen
- Schonendes Trocknen
- Intensives Trocknen



HINWEIS!
Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.



Kenndaten

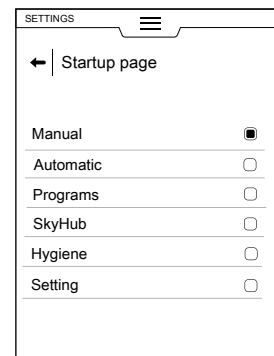
Anzeige der aktuell installierten Softwareversion.



Startseite

Nach dem Einschalten des Kühlgeräts wird der Manuellmodus als Startseite angezeigt.

- Mit dieser Einstellung können Sie eine andere Programmumgebung für die Startseite wählen. Wählen Sie die gewünschte Programmumgebung aus.



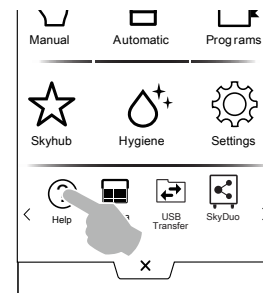
Kundendienst

Diese Einstellungen sind nur für autorisierte Servicetechniker zugänglich.

E.13 Hilfe-Modus

Diese Funktion stellt QR-Codes bereit, mit denen Sie die Bedienungsanleitung auf Ihrem Mobilgerät (Smartphone, Tablet oder Laptop) aufrufen können.

1. Vergewissern Sie sich, dass Sie die App zum Lesen von QR-Codes auf Ihrem Mobilgerät installiert haben und das Gerät mit dem Internet verbunden ist.
2. Wählen Sie den Hilfe-Modus.



3. Das Display zeigt den QR-Code an.

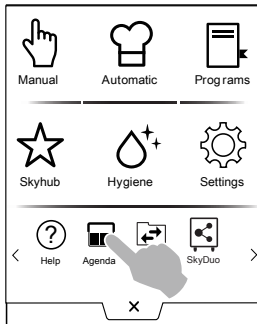


4. Scannen Sie den QR-Code.
5. Lesen Sie die gewünschten Dokumente.

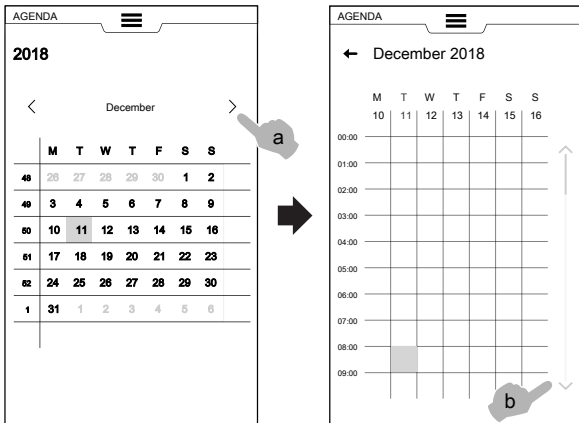
E.14 Zeitplan-Modus (My Planner/Kalender)

Mit dieser Funktion können Sie die Gerätefunktionen Kühlen — Einfrieren — Aufwärmen sowie die Hygieneprogramme planen und passend zu Ihrem Zeitplan Erinnerungen einstellen.

1. Wählen Sie die Zeitplan-Funktion in der oberen Symbolleiste.

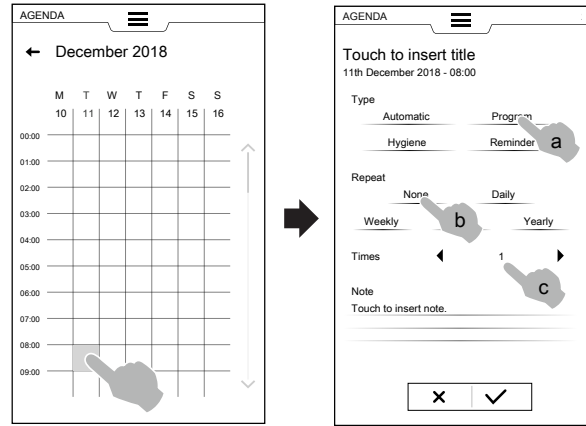


2. Wählen Sie Datum und Uhrzeit:



- a. Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Monate durchlaufen zu lassen.
- b. Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Uhrzeit durchlaufen zu lassen.

3. Tippen Sie auf die gewünschte Uhrzeit:

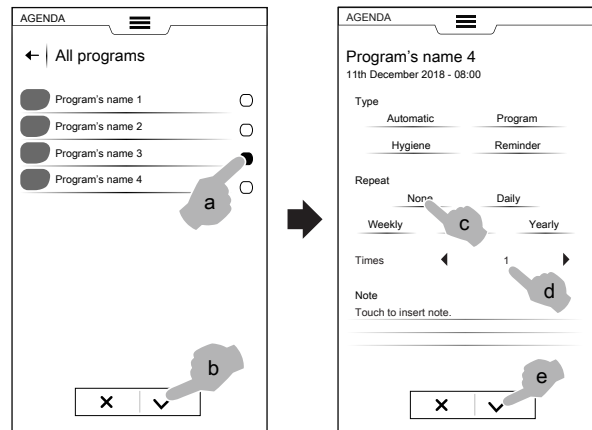


- a. Wählen Sie den Ereignistyp.
- b. Wählen Sie die Häufigkeit.
- c. Wählen Sie die Ereignisnummer.

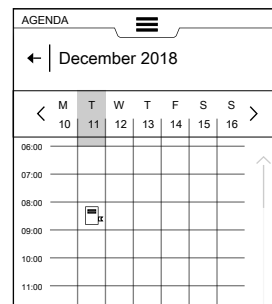
BEISPIELE der Einstellung:

Einstellung von "Programmen"

- Wählen Sie Datum und Uhrzeit.
 - Wählen Sie den Ereignistyp (zum Beispiel „Programme“).
- Das Display zeigt die Liste der gespeicherten Programme an. Wählen Sie das gewünschte Programm aus den verfügbaren Programmen aus.



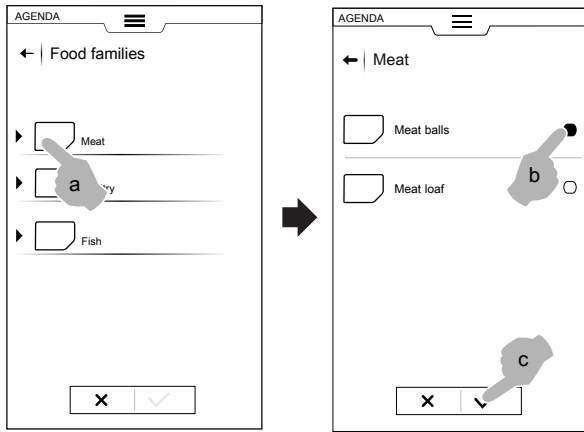
- Wählen Sie die Häufigkeit und die Ereignisnummer und bestätigen Sie die Auswahl.
- Das Display zeigt im Kalender das gewählte Programm zur gewünschten Uhrzeit an.



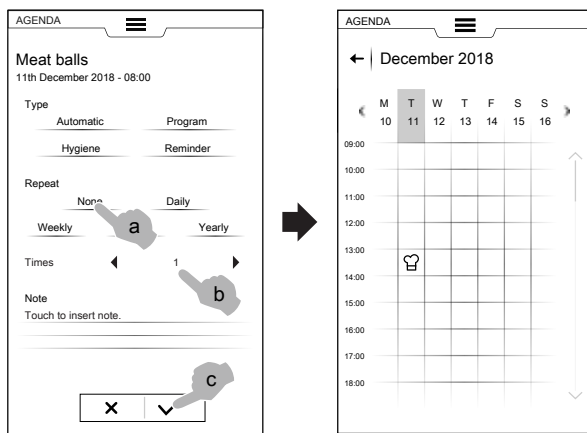
Einstellung des "Automatikmodus"

- Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.
 - Wählen Sie den Ereignistyp (zum Beispiel „Automatikmodus“).
- Das Display zeigt die Liste aller gespeicherten Lebensmittelfamilien an.

- Wählen Sie die betreffende Lebensmittelfamilie aus der Liste und die Voreinstellung und bestätigen Sie die Auswahl.

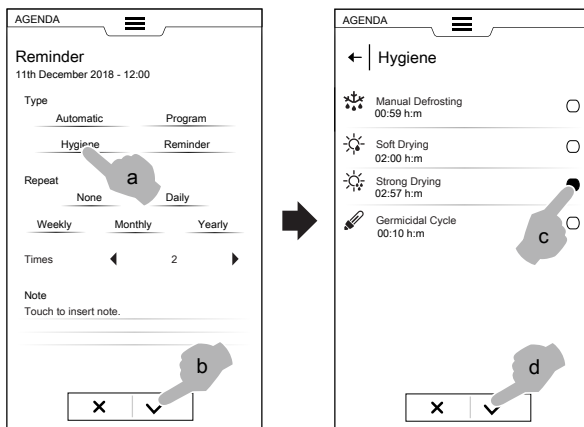


- Wählen Sie die Häufigkeit und die Ereignisnummer und bestätigen Sie die Auswahl. Das Display zeigt im Kalender das gewählte Ereignis zur gewünschten Uhrzeit an.



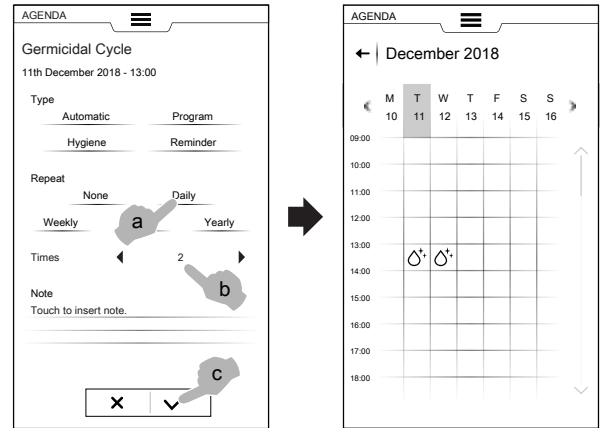
„Hygienemodus“-Einstellung

- Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.
- Wählen Sie den Ereignistyp (zum Beispiel „Hygienemodus“). Das Display zeigt eine Liste aller Hygienezyklen an.
- Wählen Sie den gewünschten Zyklus aus der Liste und bestätigen Sie die Auswahl.



- Wählen Sie die Häufigkeit und die Ereignisnummer und bestätigen Sie die Auswahl.

Das Display zeigt im Kalender das gewählte Ereignis zur gewünschten Uhrzeit an.



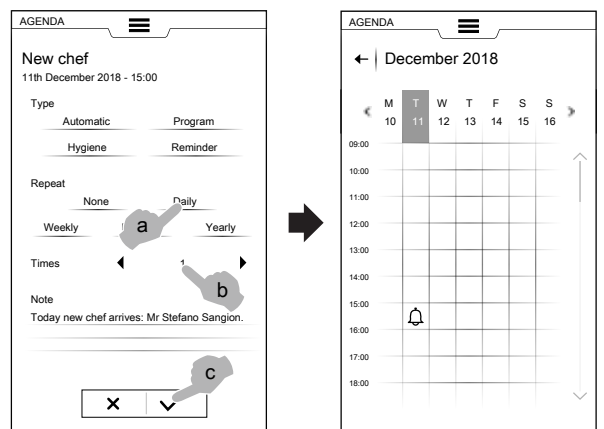
Einstellung der „Erinnerungsfunktion“

- Wählen Sie Datum und Uhrzeit.
- Wählen Sie den Ereignistyp (zum Beispiel „Erinnerungsfunktion“).
- Geben Sie den Titel der Erinnerung über das Tastenfeld ein und bestätigen Sie die Eingabe.
- Geben Sie den Text der Erinnerung in das Notizfeld ein und bestätigen Sie die Eingabe.

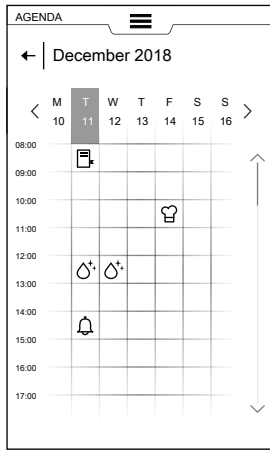


- Wählen Sie die Häufigkeit und die Erinnerungsnummer und bestätigen Sie die Auswahl.

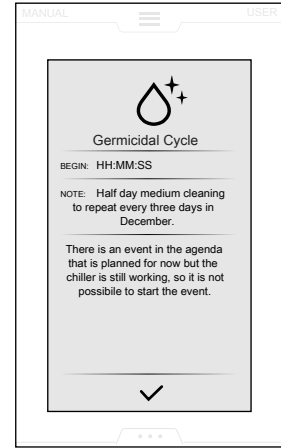
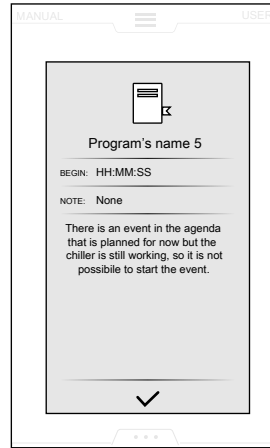
Das Display zeigt im Kalender das gewählte Ereignis zur gewünschten Uhrzeit an.



Wenn der Kalender weitere geplante Ereignisse enthält, zeigt das Display sie an:

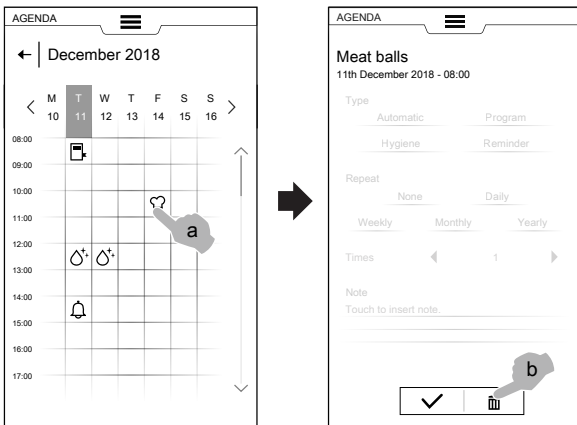


Falls der Zeitplan ein geplantes Ereignis enthält, während der Schockkühler in Betrieb ist, meldet das Gerät, dass das Ereignis nicht gestartet werden kann. Dafür müssen Sie dafür ein neues Ereignis planen.

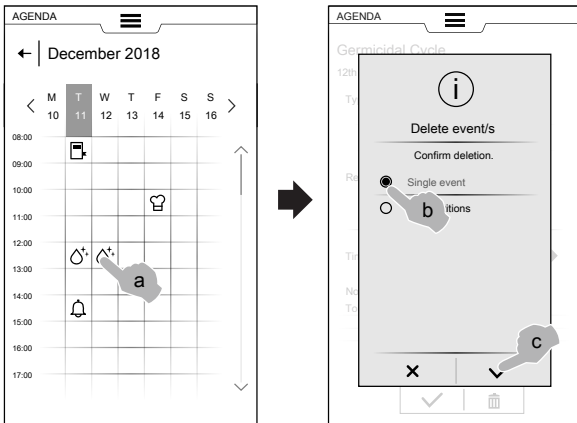


Löschen eines Ereignisses

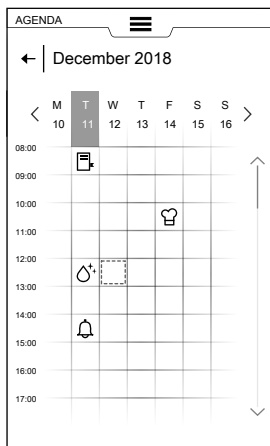
1. Wählen Sie ein Ereignis und tippen Sie auf das Symbol.



2. Bei einem sich wiederholenden Ereignis werden Sie durch eine Meldung aufgefordert, die Art des Löschens (einzelnes Ereignis oder sämtliche Wiederholungen) zu definieren. Wählen Sie die Art des Löschens.



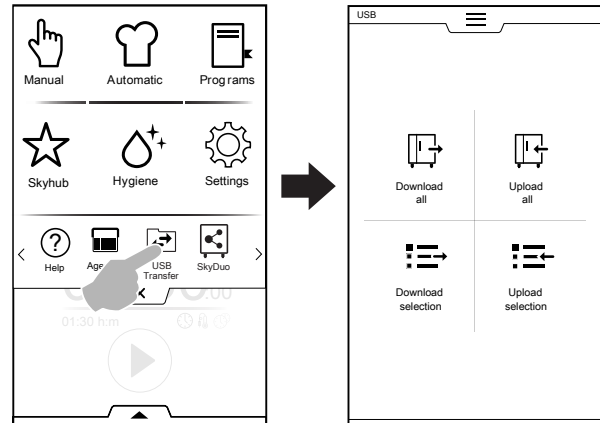
Der Kalender zeigt das Löschen des Ereignisses an:



E.15 USB-Modus

Im "USB"-Modus können Sie Programme und sonstige Daten mit Hilfe eines USB-Sticks in das Gerät hochladen oder daraus auslesen.

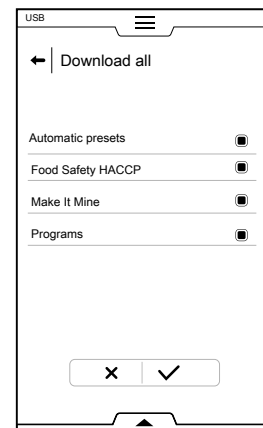
1. Wählen Sie die Option „USB“ in der oberen Symbolleiste.



2. Wählen Sie die gewünschte Funktion.

Alles herunterladen

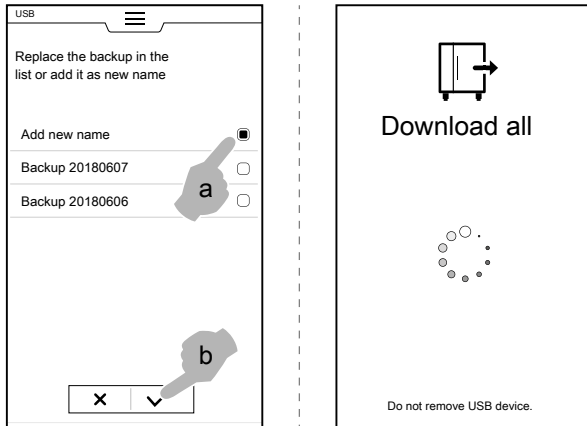
- Wählen Sie die Option „Alles herunterladen“.
- Wählen Sie die gewünschte Option und bestätigen Sie die Auswahl.



- Ersetzen Sie ein Backup aus der Liste oder wählen Sie „Neuen Namen hinzufügen“. Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.

- Wenn Sie ein vorhandenes Backup wählen, überschreibt das Gerät das aktuell gespeicherte Backup.

Wenn Sie „Neuen Namen hinzufügen“ wählen, können Sie ihn über das eingblendete Tastenfeld eintippen. Falls es schon eine Datei mit dem neuen Namen gibt, informiert ein Popup-Fenster Sie darüber, dass Sie den Namen ändern müssen.



Das Herunterladen beginnt.



HINWEIS!

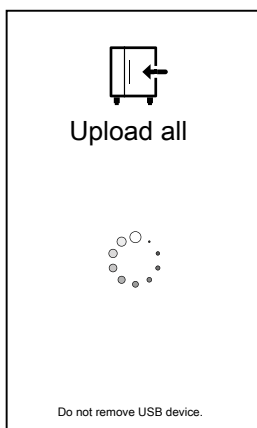
Ziehen Sie den USB-Stick während des Herunterladens der Daten nicht ab.

Alles hochladen

- Wählen Sie die Option „Alles hochladen“.
- Wählen Sie ein vorhandenes Backup. Wählen Sie dann die dem gewählten Backup zugeordnete Option.



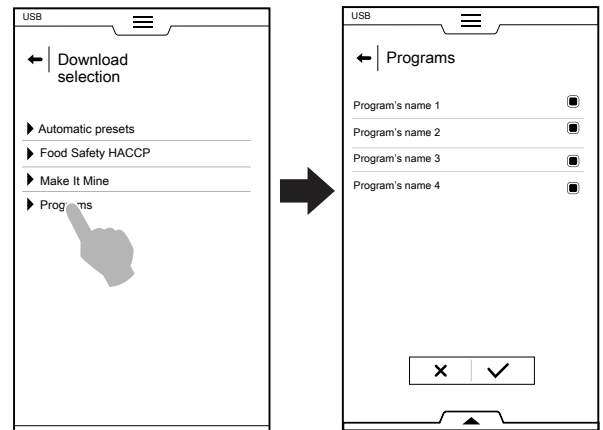
- Bestätigen Sie die Auswahl. Das Hochladen beginnt.



Auswahl herunterladen

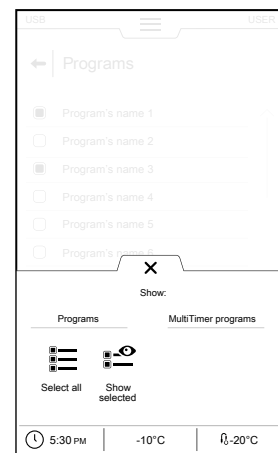
- Wählen Sie die Option „Auswahl herunterladen“.

- Erweitern Sie die Ansicht der gewünschten Option. Alle zugeordneten Dateien werden gewählt.



- Heben Sie die Auswahl der benötigten Dateien auf und bestätigen Sie den Vorgang.

Sie können alle Dateien auswählen oder die gewünschten Dateien einzeln in der **unteren Symbolleiste** markieren:



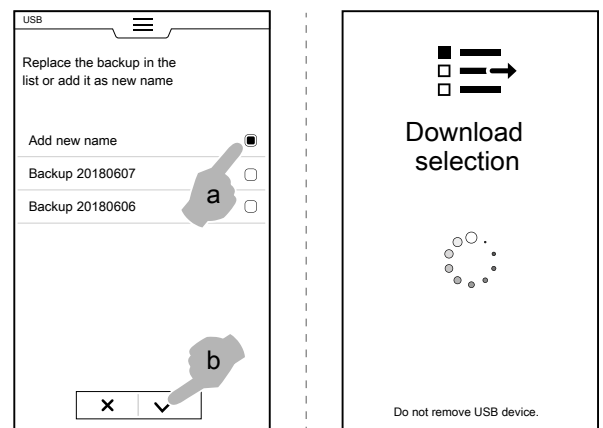
☰ Alle auswählen

👁️ Auswahl anzeigen

- Das soeben erstellte Backup kann ein schon vorhandenes Backup ersetzen oder unter einem neuen Namen gespeichert werden.

Falls es schon eine Datei mit dem neuen Namen gibt, informiert ein Popup-Fenster Sie darüber, dass Sie den Namen ändern müssen.

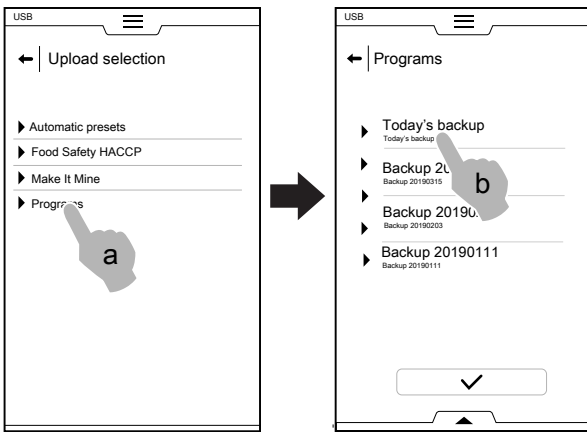
Das Herunterladen beginnt.



Auswahl hochladen

- Wählen Sie die Option „Auswahl hochladen“.
- Erweitern Sie die Ansicht der gewünschten Option.

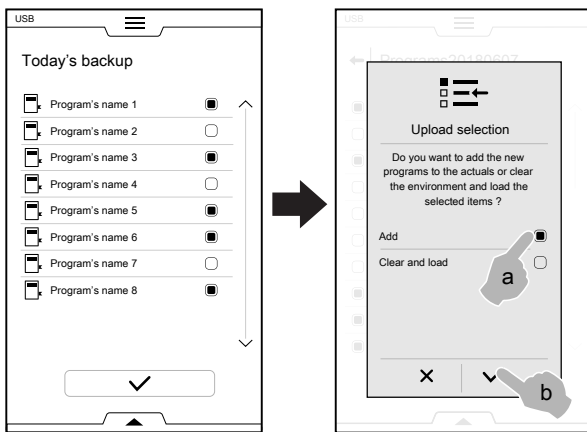
- Wählen und erweitern Sie das gewünschte Backup aus der Liste.



- Alle zugeordneten Dateien werden gewählt. Heben Sie die Auswahl der nicht benötigten Dateien auf und bestätigen Sie den Vorgang.

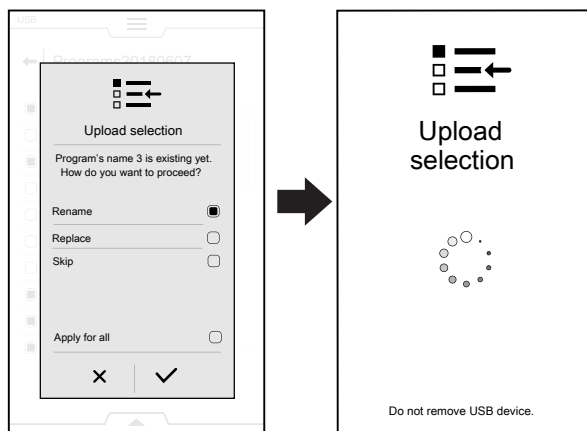
Bezüglich der gewählten Dateien fordert das Gerät Sie auf, aus folgenden Optionen zu wählen:

- Zu schon vorhandenen Dateien hinzufügen.
- Die vorhandenen Dateien löschen und die gewählten Einträge hochladen.



- Wenn Sie die Option "Zu schon vorhandenen Dateien hinzufügen." wählen und ein Dateiname schon vorhanden ist, erscheint ein Popup-Fenster mit der Abfrage der weiteren Vorgehensweise:

- Umbenennen
- Ersetzen
- Überspringen



Bestätigen Sie die Auswahl; danach beginnt das Hochladen.


E.16 SkyDuo-Modus (Option für Skyline)

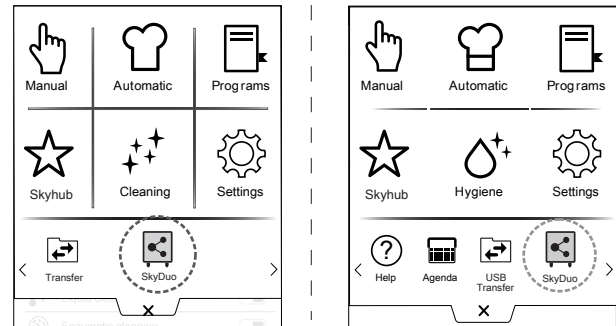
Diese Option kann auf Wunsch aktiviert werden. Sie funktioniert nur zusammen mit einer WLAN- oder Ethernet-Verbindung, die von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden muss, und ermöglicht den Zusammenschluss des Ofens mit einem Schockkühler.





WICHTIGE HINWEISE

Vergewissern Sie sich, dass Sie die SkyDuo-Option in beiden Geräten aktiviert haben. Nur ein autorisierter Servicetechniker kann die SkyDuo-Option installieren und aktivieren.

Wenn die Skyduo-Symbole  auf beiden Geräten die Farbe Grün haben (siehe die nachstehende Abbildung), funktioniert die Verbindung vorschriftsgemäß.



Jetzt können Sie Skyduo-Geräte kombiniert im Automatikbetrieb und im Programm-Modus einsetzen.

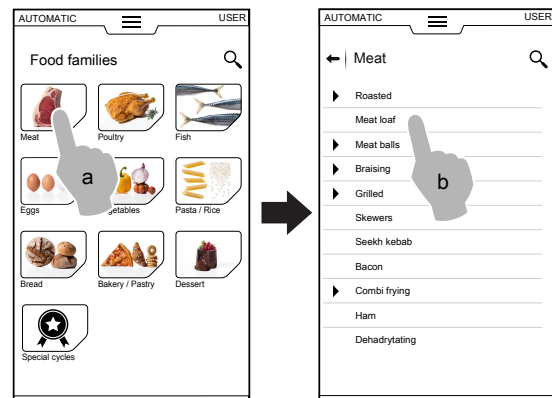
Um die Skyduo-Funktion zu aktivieren (bzw. zu deaktivieren) tippen Sie auf das grüne Symbol und dann auf die Schaltfläche  /  des Displays, um den Skyduo-Status zu ändern.

Die Synchronisierung kann an jedem der beiden Geräte gestartet werden.

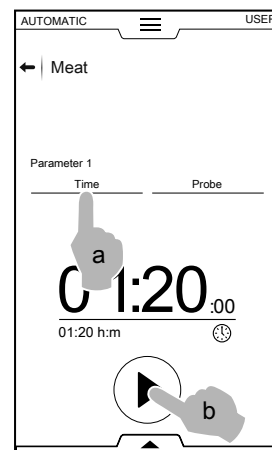
Automatikmodus:

- Wählen Sie zum Beispiel einen Garzyklus im Automatikmodus des Ofens.

- Wählen Sie die Lebensmittelfamilie (zum Beispiel „Fleisch“).
- Wählen Sie den Lebensmitteltyp (zum Beispiel „Hackbraten“).

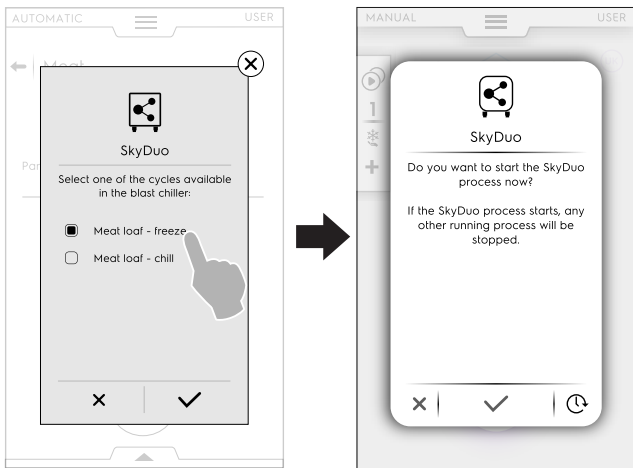


- Wählen Sie die Parameter des Garzyklus. Wählen Sie die Zeit- oder Temperatursteuerung (zum Beispiel „Zeitsteuerung“).
- Starten Sie den Zyklus.

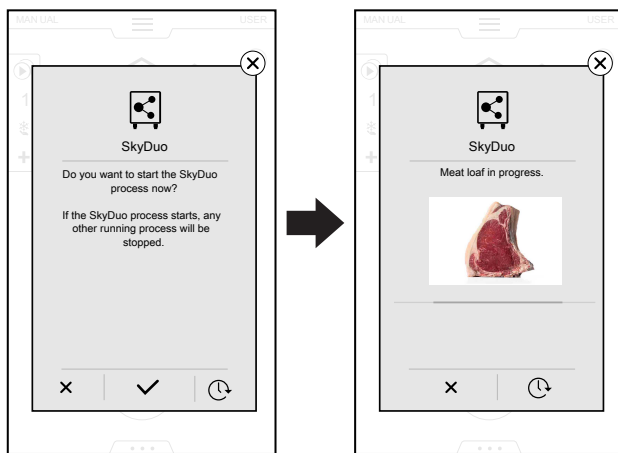


- Der Ofen hat einen zugeordneten Zyklus im Schockkühler gefunden.

Wählen Sie den gewünschten Zyklus (zum Beispiel „X-Freeze“) und bestätigen Sie die Auswahl.



- Tippen Sie auf ✓, um die Synchronisierung auf dem Schockkühler-Display zu bestätigen. Es öffnet sich ein Popup-Fenster mit einer graphischen Darstellung des Zyklus, der anschließend ausgeführt wird.



- Einige Minuten bevor der Garzyklus des Ofens endet, startet der Vorkühlzyklus und bereitet die Kammer des Schockkühlers auf die soeben gegarten Lebensmittel vor.

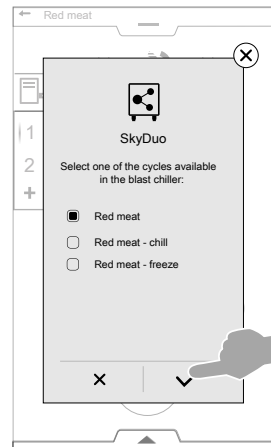
Tippen Sie auf ✕, um den Vorgang zu beenden.

Durch Antippen des Symbols ⌚ können Sie den Verbindungsaufbau mit dem Ofen zeitlich verschieben.

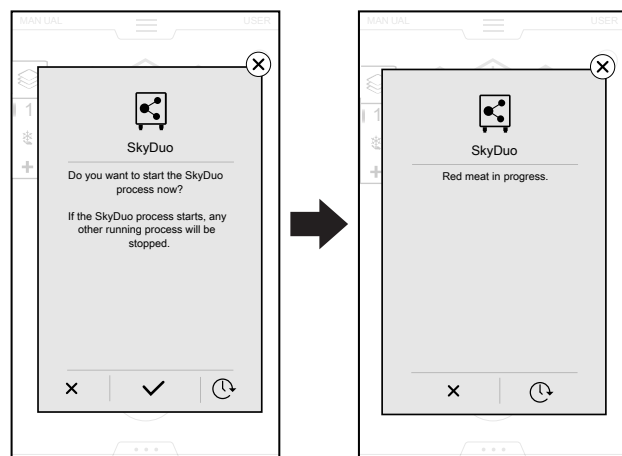
Das Popup-Fenster der Synchronisierungsanforderung erscheint einige Minuten vor Ende des Garzyklus des Ofens.

Programm-Modus:

- Wählen Sie im Programm-Modus des Ofens einen Garzyklus (zum Beispiel für rotes Fleisch).
- Starten Sie den Zyklus.
- Der Ofen präsentiert alle im Schockkühler gespeicherten Zyklen mit einer ähnlichen Bezeichnung (die Suche berücksichtigt jedes Programm, das mindestens alle Buchstaben aus dem Programmnamen im Ofen enthält). Wählen Sie den gewünschten Zyklus und bestätigen Sie die Auswahl.



- Bestätigen Sie die Synchronisierung auf dem Schockkühler-Display. Es öffnet sich ein Popup-Fenster mit einer graphischen Darstellung des Zyklus, der anschließend ausgeführt wird.



- Einige Minuten bevor der Garzyklus des Ofens endet, startet der Vorkühlzyklus und bereitet die Kammer des Schockkühlers auf die soeben gegarten Lebensmittel vor.

F REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe "Warn- und Sicherheitshinweise".

F.1 Routinewartung

F.1.1 Hinweise zur Reinigung

Folgende Reinigungsmaßnahmen müssen vom Eigentümer u./o. Anwender des Geräts durchgeführt werden.



WICHTIGE HINWEISE

Funktionsstörungen, die dadurch verursacht sind, dass die nachstehenden Reinigungsmaßnahmen nicht oder nur unzureichend ausgeführt wurden, sind nicht von der Gewährleistung gedeckt.



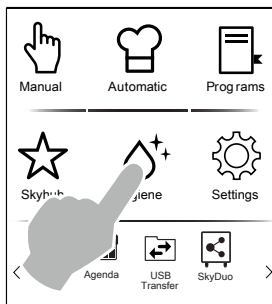
WARNUNG

Das Gerät vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung trennen.

F.1.2 Reinigung des Geräts

Die Kammer sollte wöchentlich und jedes Mal, wenn das Gerät länger als 12 Stunden außer Betrieb ist, gereinigt werden. Verkürzen Sie das Reinigungsintervall entsprechend dem Gebrauch des Geräts.

Das Gerät verfügt über eine Hygienefunktion. Siehe hierzu Kapitel E.11 *Hygienemodus* in dieser Anleitung.



F.1.3 Reinigung der innen liegenden Komponenten und Zubehörteile

Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die innen liegenden Komponenten und Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und Neutralseife oder einem sonstigen Reiniger, der zu mehr als 90 % biologisch abbaubar ist (um den Schadstoffeintrag in die Umwelt zu verringern). Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocken Sie die Komponenten.



VORSICHT

Benutzen Sie zur Reinigung der Edelstahlfächen keine Metallschwämmchen oder ähnliche Gegenstände. Keine Chlorreiniger, Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen usw.) oder Scheuerpulver verwenden.



• Kerntemperaturfühler



WICHTIGE HINWEISE

Seien Sie bei der Handhabung und Reinigung des Kerntemperaturfühlers stets vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Spitze verletzen.

Der Kerntemperaturfühler sollte regelmäßig gereinigt werden, um seinen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Der Fühler muss von Hand mit lauwarmem Wasser und Neutralseife gesäubert und dann mit klarem Wasser und einer Desinfektionslösung abgespült werden.



VORSICHT

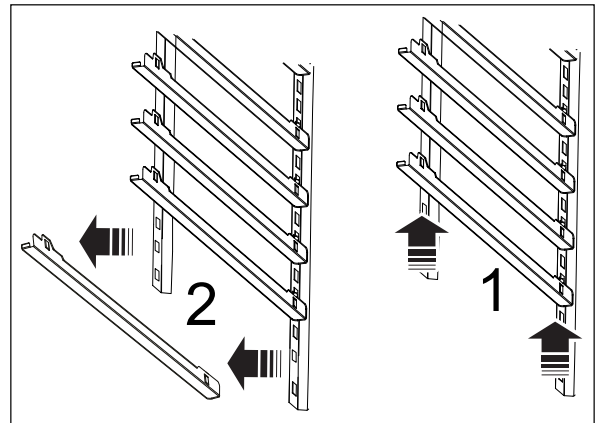
Der Fühler darf nicht mit kochendem Wasser gereinigt werden.

• Einschubschienen und Innenausführung

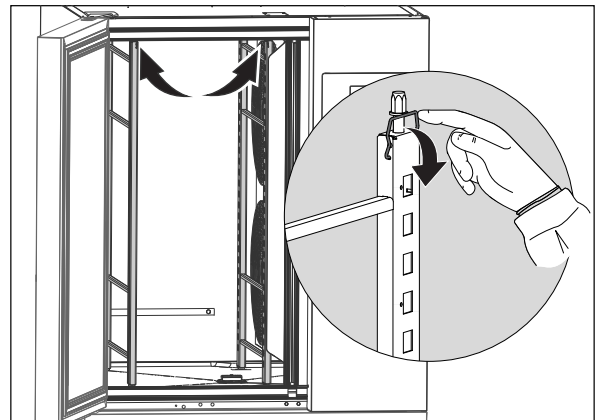
Einschubschienen und Innenausführung sind herausnehmbar und können in einer Spülmaschine gereinigt werden.

Zum Ausbau wie in den Abbildungen gezeigt vorgehen:

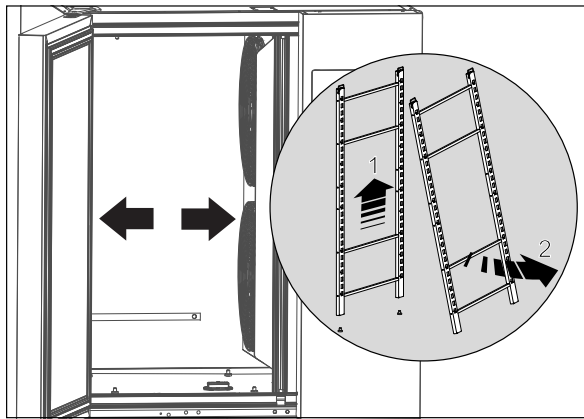
1.



2.

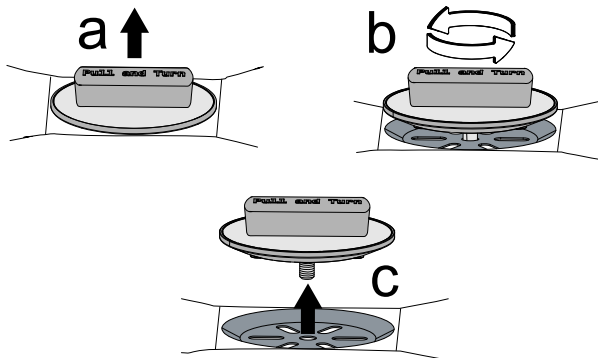


3.



Ablaufverschluss

Um den Ablaufverschluss zu reinigen, müssen Sie ihn im wie folgenden Bild gezeigt ausbauen:



Säubern Sie das Bauteil mit lauwarmem Wasser und Neutraleiseife, spülen Sie dann gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es ab.

Sonstige Oberflächen

Reinigen Sie Metall- und Kunststoffteile nur mit nichtaggressivem Reinigungsmittel. Stoppen Sie den Gebrauch derartiger Produkte sofort, sobald Sie Veränderungen der Oberflächen sehen oder mit der Hand fühlen und spülen Sie die Flächen dann gründlich mit klarem Wasser ab (zum Beispiel Kunststoff wird entfärbt / schmilzt oder verändert sich anderweitig; auf Metall sind Rost, Flecken oder Kratzer zu erkennen). Trocknen Sie alle Teile nach dem Nachspülen gewissenhaft ab.

F.1.4 Vorsichtsmaßnahmen bei längerem Stillstand

Ergreifen Sie bei einer längeren Außerbetriebnahme des Geräts die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- die Stromversorgung des Geräts abschalten;
- alle im Gerät enthaltenen Lebensmittel herausnehmen und den Innenraum wie auch das Zubehör reinigen;
- Zur Reinigung des Gehäuses alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Tür oder die Schubfächer offen stehen lassen, damit Luft zirkulieren kann und das Entstehen unangenehmer Gerüche verhindert wird.
- Die Räume regelmäßig lüften.

Nach Beendigung der Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät sicher in Betrieb genommen werden kann und dass insbesondere die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen voll funktionstüchtig sind.

F.2 Reparaturen und außerordentliche Wartung



HINWEIS!

Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von geschulten, autorisierten Fachleuten ausgeführt werden, die bei Bedarf ein Servicehandbuch beim Hersteller anfordern können.

G STÖRUNGSBEHEBUNG

G.1 Störungstabelle

Im Fall einer Störung gibt das Gerät grundsätzlich eine Warn- oder Alarmmeldung aus, die den aufgetretenen Fehler beschreibt. Das betreffende Symbol bleibt sichtbar, bis das Problem behoben ist.



Warnsymbol



Alarmmeldungs-Symbol

Befolgen Sie die Anweisungen des Geräts und kontaktieren Sie bei Bedarf den Kundenservice. Denken Sie daran, dass Sie:

1. das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
2. den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.

In einigen Fällen kann der Fehler einfach und leicht anhand der Abhilfemaßnahme in dieser Anleitung zur Fehlersuche behoben werden:

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
swcTTm	INFO	Hinweise zur Umschaltung von temperatur- auf zeitgesteuerten Zyklus.	Kerntemperaturfühler nicht in das Lebensmittel eingesetzt	Für Zyklen, die anhand der Temperatur des Lebensmittels gesteuert werden, den Temperaturfühler in das Lebensmittel einsetzen, da der Zyklus andernfalls automatisch auf Zeitsteuerung umschaltet.
ECoM	ALARM Abschaltung des Geräts	Kommunikationsfehler zwischen den Elektronikplatinen.	<ul style="list-style-type: none"> • Interner Fehler - Elektronikplatinen nicht angeschlossen • Elektronikplatine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise das Gerät aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
PFAC	ALARM Abschaltung des Geräts	Gespeicherte Parameter beschädigt.	Software beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise das Gerät aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
PdEF	ALARM Reset des Geräts	Gespeicherte Standardparameter beschädigt	Software beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät verliert die benutzerspezifischen Einstellungen. Die Arbeiten können weitergeführt werden. • Falls das Problem erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.
EFnt	ALARM Abschaltung des Geräts bei 6 GN 1/1 Modellen. Verringerte Leistung bei anderen Modellen	Ausfall des oberen Verdampferventilators	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche Parametrierung • Ventilatorstecker falsch angeschlossen • Ventilator defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • DEN KUNDENDIENST ANRUFEN. • 6 GN 1/1 Modelle (1 Verdampferventilator): Das Gerät schaltet sich aus und kann erst wieder betrieben werden, nachdem das Problem behoben wurde. • Sonstige Modelle (mehr als 1 Verdampferventilator): Das Gerät läuft mit verringerter Leistung weiter (Laufender Zyklus: Der Zyklus wird zu Ende ausgeführt, falls mindestens ein Ventilator funktioniert. Der Zyklus bricht ab, wenn kein Ventilator funktioniert). • Im STANDBY: der Alarm kann nicht ausgelöst werden.
EFnb	ALARM Verringerte Leistung, bis ein weiterer Ventilator funktioniert	Ausfall des unteren Verdampferventilators	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche Parametrierung • Ventilatorstecker falsch angeschlossen • Ventilator defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • DEN KUNDENDIENST ANRUFEN. • Das Gerät läuft mit verringerter Leistung weiter, bis mindestens ein weiterer Ventilator funktioniert (Laufender Zyklus: Der Zyklus wird zu Ende ausgeführt, falls mindestens ein Ventilator funktioniert. Der Zyklus bricht ab, wenn kein Ventilator funktioniert). • Im STANDBY: der Alarm kann nicht ausgelöst werden.
EFnc	ALARM Verringerte Leistung, bis ein weiterer Ventilator funktioniert	Ausfall des mittleren Verdampferventilators	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilatorstecker falsch angeschlossen • Ventilator defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • DEN KUNDENDIENST ANRUFEN. • Das Gerät läuft mit verringerter Leistung weiter, bis mindestens ein weiterer Ventilator funktioniert (Laufender Zyklus: Der Zyklus wird zu Ende ausgeführt, falls mindestens ein Ventilator funktioniert. Der Zyklus bricht ab, wenn kein Ventilator funktioniert). • Im STANDBY: der Alarm kann nicht ausgelöst werden.
E1	ACHTUNG	Niedrige Temperatur im Garraum (nur während Haltezyklen: positiv oder negativ)	<ul style="list-style-type: none"> • Verzögerungszeit zu kurz eingestellt • Temperaturdifferenz zu niedrig eingestellt • Verdampfer vereist 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Garraumtemperatur ist länger als die eingestellte Zeitdauer (Standarddauer = 1 Stunde) niedriger als die Haltezyklus-Solltemperatur. Der Zyklus läuft bis zum Halt weiter. Die Tür öffnen, um die Temperatur im Garraum zu erhöhen: nach einigen Minuten kontrollieren. Einen manuellen Auftauzyklus aufrufen. • Den Kundendienst anrufen, falls die Störung erneut auftritt.
E3	ALARM Abschaltung des Geräts	Garraum-Temperaturfühler defekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Stecker nicht angeschlossen. • Temperaturfühler u./o. Fühlerkabel beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kühlgerät bleibt bis zum Ende des laufenden Zyklus in Betrieb. Es ist nicht möglich, einen weiteren Zyklus zu starten, bevor der technische Service den Temperaturfühler nicht ersetzt hat. • DEN KUNDENDIENST ANRUFEN.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
E4	ACHTUNG	Temperaturfühler des Verdampfers defekt	<ul style="list-style-type: none"> Stecker nicht angeschlossen. Fühler u./o. Fühlerkabel beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kühlgerät läuft weiter: die Einstellung für das Abtauen wird zeitbasiert. Den Kundendienst anrufen und über die angezeigte Meldung informieren.
E14	ACHTUNG	Temperaturfühler am Verdampferausgang defekt	<ul style="list-style-type: none"> Stecker nicht angeschlossen. Fühler u./o. Fühlerkabel beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kühlgerät bleibt in Betrieb. Den Kundendienst anrufen und über die angezeigte Meldung informieren.
E15	ALARM Abschaltung des Geräts	Verflüssiger-Temperaturfühler defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Stecker nicht angeschlossen. Fühler u./o. Fühlerkabel beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> DEN KUNDENDIENST ANRUFEN. Dieser Defekt blockiert auch den laufenden Zyklus. Nehmen Sie sofort die Beladung aus dem Garraum, damit das Lebensmittel nicht verderbt.
E16	ALARM Abschaltung des Geräts	Hohe Verflüssigertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> Einbauposition des Verflüssiger-Temperaturfühlers nicht korrekt Ventilator des Verflüssigers läuft nicht Der Verflüssiger ist verschmutzt oder im Gitter sind Löcher zugesetzt. Das Gerät bläst die Warmluft nicht aus, da es zu nah an der Wand steht. 	<ul style="list-style-type: none"> Dieser Defekt blockiert auch den laufenden Zyklus. Nehmen Sie sofort die Beladung aus dem Garraum, damit das Lebensmittel nicht verderbt. Mit einem Staubsauger sämtlichen Staub und Schmutz vom Lufttrittsgitter des Verflüssigers entfernen. Falls der Alarm erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.
Eprb1	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden abgebrochen	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 1	<ul style="list-style-type: none"> Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). Stecker defekt Fühler defekt. Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
Eprb2	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 2	<ul style="list-style-type: none"> Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). Stecker defekt Fühler defekt. Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Eprb3	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 3	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt • Fühler defekt. • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. • Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. • Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
Eprb4	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 4	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt • Fühler defekt. • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. • Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. • Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
Eprb5	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 5	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt • Fühler defekt. • Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. • Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. • Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Eprb6	ALARM Kerntemperaturfühler-Zyklen werden nur abgebrochen, wenn der gesamte Sensor defekt ist	Kerntemperaturfühler defekt, Sensor 6	<ul style="list-style-type: none"> Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). Stecker defekt Fühler defekt. Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Momentan ausgeführter Zyklus: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus wird im Temperaturfühler-Modus fortgesetzt, solange mindestens einer der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus schaltet in den zeitgesteuerten Modus um, wenn keiner der 6 Kerntemperaturfühler funktioniert. Im Standby: <ul style="list-style-type: none"> a) Der Zyklus kann gestartet werden, solange mindestens ein Temperaturfühler funktioniert. b) Der Zyklus kann im zeitgesteuerten Modus gestartet werden, wenn sämtliche Temperaturfühler ausgefallen sind. Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
b4	ALARM Abschaltung des Geräts	Stromausfall	<ul style="list-style-type: none"> Stromversorgung ausgefallen Ausfall der Stromversorgung Sonstige elektrische Störungen (zum Beispiel Kriechströme) 	<ul style="list-style-type: none"> Momentan ausgeführter Zyklus: Der Zyklus startet automatisch neu, sobald die Stromversorgung zurückkehrt. Die Maschine war während eines gewissen Zeitraums nicht in Betrieb: Anfangs- und Enduhrzeit überprüfen. Den Stecker oder den Schaltkasten überprüfen. Falls der Alarm erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.
Ertc	ACHTUNG	Batterieladezustand niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Ladezustand der Batterie im Bedienfeld niedrig. Elektronikplatine defekt 	<p>Problem der Batterie der internen Uhr. Die zeitgesteuerten Funktionen sind nicht verfügbar (Beispiel: Das HACCP-Ereignis wird falsch aufgezeichnet).</p> <p>DEN KUNDENDIENST ANRUFEN.</p>
ECHt	ACHTUNG	Hohe Temperatur im Garraum	<ul style="list-style-type: none"> Tür nicht geschlossen Lebensmittel im Garraum zu warm Parameter ady oder Temperaturmessung gestört 	<ul style="list-style-type: none"> Die Garraumtemperatur hat auch nach der zusätzlichen Signalverzögerungszeit den eingestellten Grenzwert überschritten. Momentan ausgeführter Zyklus: Der Zyklus läuft weiter. Falls der Alarm erneut auftritt, selbst wenn die Garraumtemperatur niedrig ist, müssen Sie den Kundendienst anrufen.
E11	ALARM Abschaltung des Geräts	Kompressor defekt	<ul style="list-style-type: none"> Ventilator des Verflüssigers überlastet (Beispiel: Raumtemperatur zu hoch) Elektrische Störung (Beispiel: Stecker nicht angeschlossen) Kältemittelleckage Kompressor defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kühlgerät wird in Störabschaltung gesetzt und nur der Ventilator des Verflüssigers läuft. Prüfen, ob die Luftansaugung des Verflüssigers behindert wird. <p>DEN KUNDENDIENST ANRUFEN.</p>
b2	FEHLER Abschaltung des Zyklus	Tür offen	<ul style="list-style-type: none"> Die Tür steht nach dem für den aktiven Zyklus definierten Zeitlimit weiterhin offen. Türsicherung erkennt die Geschlossenstellung nicht 	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellen, dass die Tür des Kühlgeräts geschlossen ist und keine Hindernisse das Schließen der Tür verhindern. Start eines neuen Zyklus: Falls ein neuer Zyklus nicht startet oder der Alarm auch mit geschlossener Tür angezeigt wird, den Kundendienst anrufen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
ACUP	ALARM Abschaltung des Geräts	ACU-Protokollfehler	<ul style="list-style-type: none"> ACU-Platine nicht oder mit einer nicht kompatiblen Softwareversion programmiert. Elektronikplatinen nicht angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> Kommunikationsprotokollfehler erfasst. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
SdEr	ACHTUNG	SD-Speicherkarte funktioniert nicht	Micro-SD-Speicherkarte defekt oder nicht angeschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> SD-Speicherkarte funktioniert nicht. Auf der SD-Speicherkarte gespeicherte Bilder oder Programme wurden gelöscht. Das Kühlgerät bleibt in Betrieb. Um den kompletten Funktionsumfang des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst verständigen.
Das Display ist ausgeschaltet, obwohl der Hauptschalter eingeschaltet ist.			Displaystecker nicht angeschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Das Display zeigt den Bildschirmschoner an und reagiert nicht.			Softwareproblem.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Kondenswasser im Display.			Eindringen von Wasser bei der Reinigung.	<ul style="list-style-type: none"> Es sind keine Maßnahmen erforderlich. Das Gerät kann weiterhin betrieben werden. Falls Probleme beim Gebrauch des Geräts auftreten, den Kundendienst anrufen.
EIN/AUS-Schalter funktioniert nicht.			<ul style="list-style-type: none"> Störung der Stromversorgung. Hardware-Störung. Verkabelungsproblem. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Lautes Geräusch bzw. starke Vibrationen außerhalb des Geräts bei laufendem Zyklus.			<ul style="list-style-type: none"> Gerät nicht nivelliert. Kondenswasser-Auffangschale des Verflüssigers und Führungsschienen beschädigt. Verflüssiger-Abdeckblende nicht korrekt befestigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät mit den Verstellfüßen nivellieren. Die Führungen korrekt befestigen oder die Auffangschale des Verflüssigers herausnehmen. Prüfen, ob die Abdeckblende des Verflüssigers korrekt befestigt ist. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Lautes Geräusch bzw. starke Vibrationen im Gerät bei laufendem Zyklus.			<ul style="list-style-type: none"> Die Einschubschienen sind nicht gefluchtet. Das innere Gestell ist nicht korrekt positioniert. Garraumventilator zugesetzt. Verkleidung oder Umleitblech des Verdampfers nicht einwandfrei befestigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob die linke und die rechte Halterung korrekt positioniert sind. Prüfen, ob das innere Gestell oben und unten einwandfrei befestigt ist. Prüfen, ob der Garraumventilator einwandfrei und ohne Behinderungen läuft. Prüfen, ob die Abdeckung des Verdampfers mit Schrauben befestigt ist. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

CODE	ART DER STÖRUNG	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
		Das Gerät braucht sehr lange zum Erreichen der gewünschten Temperatur.	<ul style="list-style-type: none"> • Übermäßige Beladung des Garraums. • Kältemittelleckage. • Kühlzellen-Ventilator mit 3 Drehzahlstufen mit falscher Drehrichtung oder nicht angeschlossen. • Thermostatventil nicht eingestellt. • Kompressorventil defekt. • Relais des Heizelements hängt fest. • Isolierung der Rohre und Kabel an der Rückseite fehlt oder ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lebensmittelbeladung des Garraums verringern. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
		Kompressor defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kompressor startet nicht. • Der Kompressor schaltet sich eine Zeit lang oder ständig in kurzen Zeitabständen aus und wieder ein. • Abnahme des Kompressor-Wirkungsgrads. • Lautes Betriebsgeräusch des Kompressors. 	DEN KUNDENDIENST ANRUFEN.

Falls das Problem nach den oben beschriebenen Überprüfungen weiterhin besteht, unter Angabe der folgenden Informationen den Service & Support-Kundendienst kontaktieren:

- A. Art der Störung.
- B. PNC (Produktionscode) des Gerätes.
- C. Die Ser.nr. (Seriennummer des Gerätes).



HINWEIS!

Produktnummer und Seriennummer sind zur Identifikation von Gerätetyp und Produktionsdatum unerlässlich.

H WEITERE INFORMATIONEN

H.1 Ergonomische Funktionen

H.1.1 Zertifizierung

Die ergonomischen Funktionen, welche die physischen und kognitiven Interaktionen des Benutzers mit dem Gerät beeinflussen, wurden untersucht und zertifiziert.

Ein auf Ergonomie ausgelegtes Gerät muss spezifische ergonomische Anforderungen erfüllen, die in drei Bereiche fallen: Technischer, biomedizinischer und psychosozialer Bereich (Benutzerfreundlichkeit und Benutzerzufriedenheit).

Zu jedem dieser Bereiche wurden spezielle Praxistests mit realen Benutzern durchgeführt. Das Gerät erfüllt folglich die ergonomischen Akzeptanzkriterien, die von den einschlägigen Normen gefordert werden.

H.1.2 Allgemeine Pflegehinweise

Ihr Ofen bzw. Schockkühler wurde spezifisch darauf ausgelegt und getestet, mögliche physische Belastungen durch die Interaktion mit dem Gerät zu minimieren.

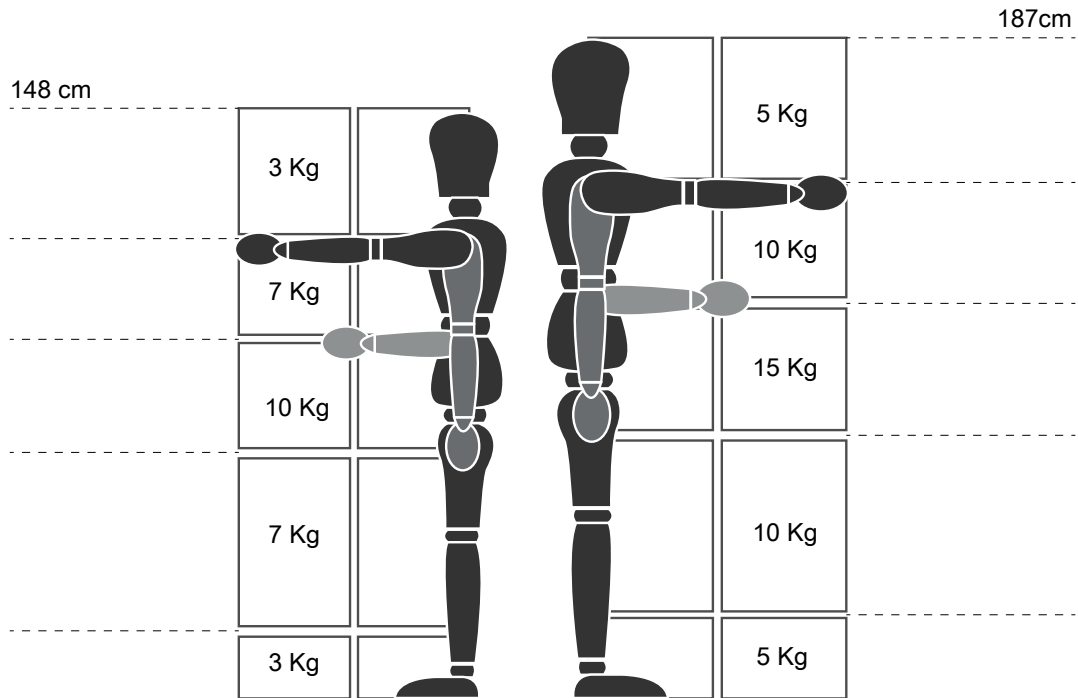
Das Beladen und Entladen der Trays und die Interaktion mit dem Gerät können ungünstige Körperhaltungen und die Handhabung großer Gewichte erfordern – wir haben daher versucht, diese typischen Aspekte Ihrer täglichen Arbeit zu minimieren.

Dennoch möchten wir Ihnen einige Arbeitsweisen empfehlen, die Sie anwenden sollten:

- Handhaben Sie Trays immer aufrecht stehend und beugen Sie sich beim Be- und Entladen nicht nach unten.
- Halten Sie den Rücken möglichst gerade und beugen Sie die Knie, um Trays in die unteren Einschübe zu stellen oder unten liegende Arbeitsmittel oder Gegenstände zu greifen.
- Stellen Sie die Trays möglichst entsprechend ihrem Gewicht in die Einschübe; siehe hierzu die Empfehlungen in den nachstehenden Abbildungen.
- Schieben und ziehen Sie möglichst den Hordenwagen, um die Entfernungen zu verkürzen.
- Halten Sie sich in Sichtabstand zum Gerät auf, damit Sie die vom Display angezeigten Informationen korrekt ablesen und das Gargut in der Kammer unter Kontrolle halten können und so wenig wie möglich nach oben schauen (Nacken gestreckt) müssen.

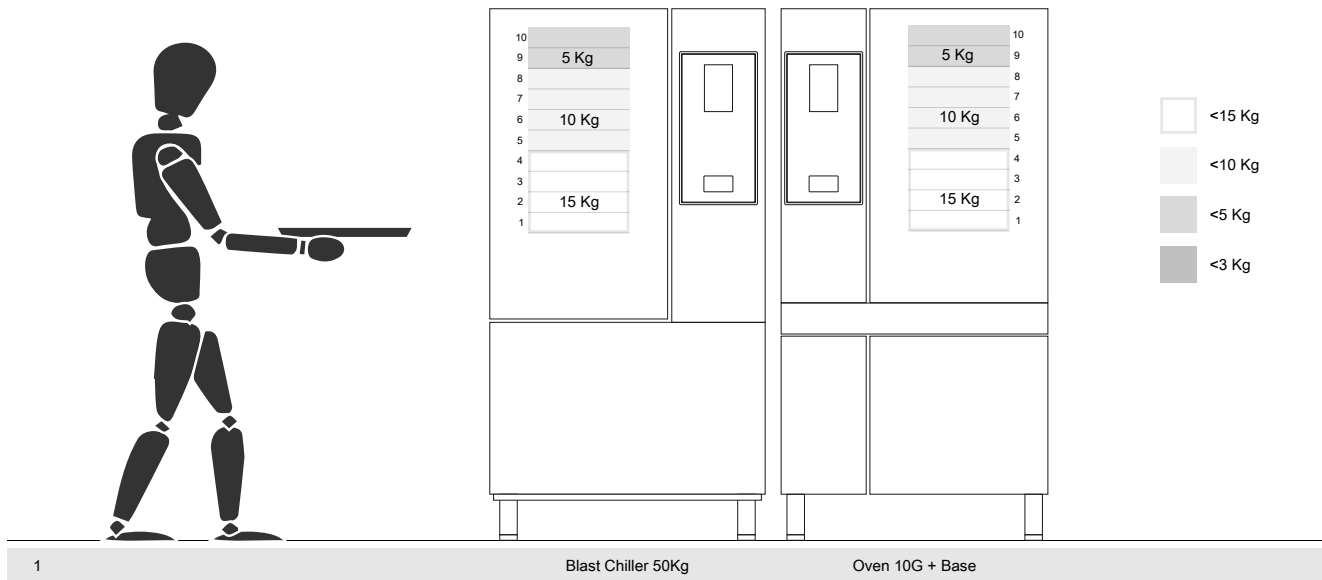
Empfohlene Handhabung von Trays entsprechend ihrem Gewicht

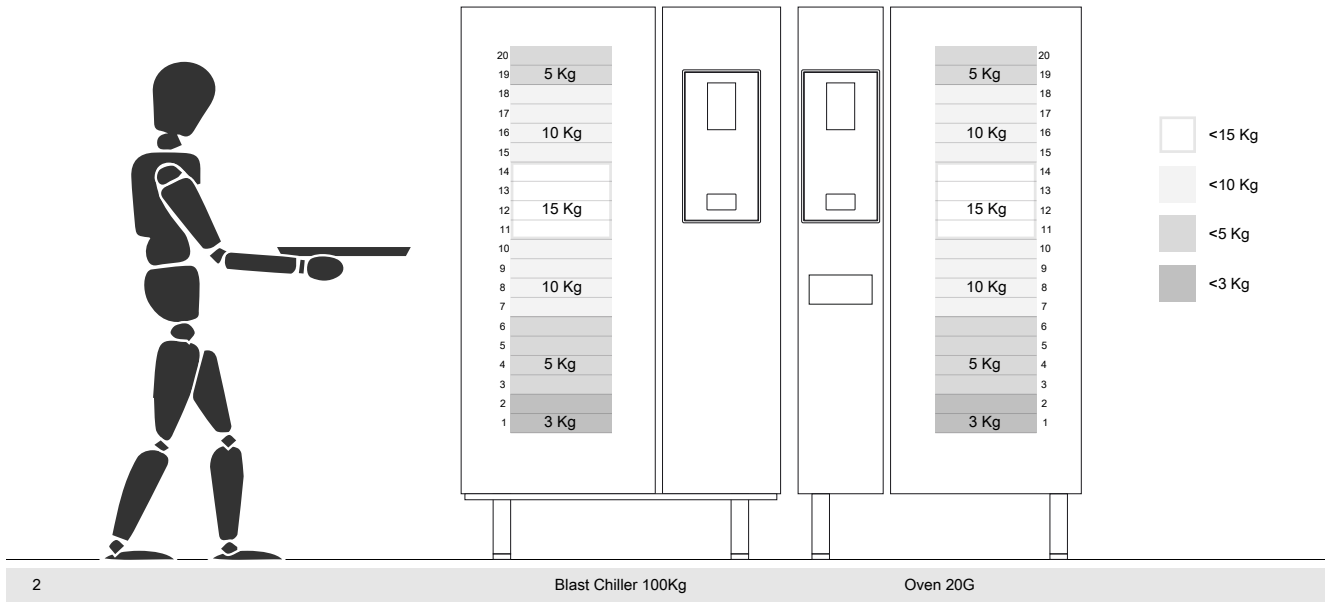
Stellen Sie die Trays möglichst entsprechend ihrem Gewicht wie in den nachstehenden Abbildungen in die Einschübe.



Empfohlene maximale Gewichtsbelastung - „Vorschriften für manuelle Lastenhandhabung“ - Verband für Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit (HSE, UK, 2016)

Im Folgenden einige Beispiel für typische Aufstellungen und die empfohlenen Höchstgewichte für Trays





H.1.2.1 Empfehlungen für Zubehörteile

- Für die Aufstellung des 20GN 2/1 Schockkühlers wird die Einrichtung eines isolierten Fußbodens empfohlen, um bei Verwendung des mobilen GastroNorm-Hordenwagens zusätzliche Belastungen des Bedienungspersonals zu vermeiden.
- Für die Wandaufstellung von Modell 10GN wird empfohlen, kein Untergestell mit mehr als 700 mm Höhe zu verwenden, um das Beladen nicht zu erschweren.
- Für die Doppelstockinstallation 6GN + 6GN wird empfohlen, die 230-290 mm Verstellfüße (Teilenummer 922745) zu verwenden und diese auf eine maximale Höhe von 290 mm einzustellen, um das Beladen zu erleichtern.
- Für die Konfiguration 6GN + 6GN auf einem Untergestell wird empfohlen, keine Trays mit mehr als 3 kg Gewicht in die oberen Einschübe einzusetzen.

User Manual*

Blast Chillers / Freezers

SF 50/50-LW CRIO CHILL

[Art. 402729254]



Foreword



The installation, use and maintenance manual (hereinafter Manual) provides the user with information necessary for correct and safe use of the machine (or “appliance”).

The following must not be considered a long and exacting list of warnings, but rather a set of instructions suitable for improving machine performance in every respect and, above all, preventing injury to persons and animals and damage to property due to improper operating procedures.

All persons involved in machine transport, installation, commissioning, use and maintenance, repair and disassembly must consult and carefully read this manual before carrying out the various operations, in order to avoid wrong and improper actions that could compromise the machine's integrity or endanger people. Make sure to periodically inform the user regarding the safety regulations. It is also important to instruct and update personnel authorised to operate on the machine, regarding its use and maintenance.

The manual must be available to operators and carefully kept in the place where the machine is used, so that it is always at hand for consultation in case of doubts or whenever required.

If, after reading this manual, there are still doubts regarding machine use, do not hesitate to contact the Manufacturer or the authorised Service Centre to receive prompt and precise assistance for better operation and maximum efficiency of the machine. During all stages of machine use, always respect the current regulations on safety, work hygiene and environmental protection. It is the user's responsibility to make sure the machine is started and operated only in optimum conditions of safety for people, animals and property.



IMPORTANT

- The manufacturer declines any liability for operations carried out on the appliance without respecting the instructions given in this manual.
- The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.
- No part of this manual may be reproduced.
- This manual is available in digital format by:
 - contacting the dealer or reference customer care;
 - downloading the latest and up to date manual on the web site;
- The manual must always be kept in an easily accessed place near the machine. Machine operators and maintenance personnel must be able to easily find and consult it at any time.



Contents

A	WARNING AND SAFETY INFORMATION	4
A.1	General information	4
A.2	Personal protection equipment	5
A.3	General safety	5
A.4	General safety rules	5
A.5	Product loading and unloading	8
A.6	Machine cleaning and maintenance	8
B	WARRANTY TERMS AND EXCLUSIONS	10
C	GENERAL INFORMATION	11
C.1	Introduction	11
C.2	Additional indications	11
C.3	Intended use and restrictions	11
C.4	Testing and inspection	11
C.5	Appliance identification	11
C.6	Copyright	11
C.7	Keeping the manual	11
C.8	Recipients of the manual	11
C.9	Definitions	12
C.10	Responsibility	12
D	NORMAL MACHINE USE	12
D.1	Characteristics of personnel trained for normal machine use	12
D.2	Characteristics of personnel enabled to operate on the machine	12
D.3	Operator qualified for normal machine use	12
E	OPERATING	13
E.1	Appliance features	13
E.2	Control panel	13
E.3	Starting page	13
E.4	Touch screen main icons	13
E.5	Appliance main cycles	14
E.6	Drawers area	14
E.6.1	Delayed Start	16
E.7	Manual mode	16
E.7.1	Cycle setting	16
E.7.2	Multiphase drawer	22
E.8	Automatic mode	23
E.8.1	Cycles+/Special cycles	25
E.9	Programs mode	28
E.10	Homepage mode (SkyHub/SoloMio)	31
E.11	Hygiene mode	31
E.12	Settings mode	32
E.13	Help mode	35
E.14	Agenda mode (My Planner/Calendar)	36
E.15	Usb mode	38
E.16	SkyDuo mode (optional for Skyline)	40
F	MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE	42
F.1	Ordinary maintenance	42
F.1.1	Care information	42
F.1.2	Appliance Cleaning	42
F.1.3	Cleaning the inside parts and accessories	42
F.1.4	Precautions in case of long idle periods	43
F.2	Repair and extraordinary maintenance	43
G	TROUBLESHOOTING	43
G.1	Anomaly table	43
H	FURTHER INFORMATION	48
H.1	Ergonomic features	48
H.1.1	Certification	48
H.1.2	General recommendations	48

A WARNING AND SAFETY INFORMATION

A.1 General information

To ensure safe use of the machine and a proper understanding of the manual it is necessary to be familiar with the terms and typographical conventions used in the documentation. The following symbols are used in the manual to indicate and identify the various types of hazards:



WARNING

Danger for the health and safety of operators.



WARNING

Danger of electrocution - dangerous voltage.



CAUTION

Risk of damage to the machine or the product.



IMPORTANT

Important instructions or information on the product



Equipotentiality



Read the instructions before using the appliance








Clarifications and explanations

Manufacturer Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy
www.electroluxprofessional.com

- These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurant, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food .
- Only specialised personnel are authorised to operate on the machine.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Do not let children play with the appliance.
 - Keep all packaging and detergents away from children.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not store explosive substances, such as pressurized containers with flammable propellant, in this appliance
- Do not remove, tamper with or make the machine marking illegible.
- When scrapping the machine, the marking must be destroyed.
- Save these instructions carefully for further consultation by the various operators.

A.2 Personal protection equipment

Summary table of the Personal Protection Equipment (PPE) to be used during the various stages of the machine's service life.

Stage	Protective garments 	Safety footwear 	Gloves 	Glasses 	Safety helmet 
Transport	—	●	○	—	○
Handling	—	●	○	—	—
Unpacking	—	●	○	—	—
Installation	—	●	○	—	—
Normal use	●	●	● ¹	—	—
Adjustments	○	●	—	—	—
Routine cleaning	○	●	● ¹	○	—
Extraordinary cleaning	○	●	●	○	—
Maintenance	○	●	○	—	—
Dismantling	○	●	○	○	—
Scrapping	○	●	○	○	—
Key:					
●	PPE REQUIRED				
○	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY				
—	PPE NOT REQUIRED				

1. During Normal use, gloves protect hands from the cold tray when being removed from the appliance. Note: The gloves to be worn during cleaning are the type suitable for contact with the cooling fins (metal plates). Failure to use the personal protection equipment by operators, specialised personnel or users can involve exposure to chemical risk and possible damage to health (depending on the model).

A.3 General safety

- The machines are provided with electric and/or mechanical safety devices for protecting workers and the machine itself.
- Never operate the machine, removing, modifying or tampering with the guards, protection or safety devices.
- Do not make any modifications to the parts supplied with the appliance.
- Several illustrations in the manual show the machine, or parts of it, without guards or with guards removed. This is purely for explanatory purposes. Do not use the machine without the guards or with the protection devices deactivated.
- Do not remove, tamper with or make illegible the safety, danger and instruction signs and labels on the machine.



A.4 General safety rules



Protection devices installed on the machine

- The guards on the machine are:
 - fixed guards (e.g. casings, covers, side panels, etc.), fixed to the machine and/or frame with screws or quick-release connectors that can only be removed or opened with tools. Therefore the user must not remove or tamper with such devices. The Manufacturer declines any liability for damage due to tampering or their non-use.

- interlocked movable guards (door) for access inside the machine;
- machine electrical equipment access doors, made from hinged panels openable with tools. The door must not be opened when the machine is connected to the power supply.

Safety signs to be placed on the machine or near its area:

Prohibition	Meaning
	do not remove the safety devices
	do not use water to extinguish fires (placed on electrical parts)

Danger	Meaning
	caution, hot surface
	danger of electrocution (shown on electrical parts with indication of voltage)

End of use

- When the appliance is no longer to be used, make it unusable by removing the mains power supply wiring.

Instructions for use and maintenance

- Risks mainly of a mechanical, thermal and electrical nature exist in the machine. Where possible the risks have been neutralised:
 - directly, by means of adequate design solutions.
 - indirectly by using guards, protection and safety devices.
- Any anomalous situations are signalled on the control panel display.
- During maintenance several risks remain, as these could not be eliminated, and must be neutralised by adopting specific measures and precautions.
- Do not carry out any checking, cleaning, repair or maintenance operations on moving parts. Workers must be informed of this prohibition by means of clearly visible signs.
- To guarantee machine efficiency and correct operation, periodical maintenance must be carried out according to the instructions given in this manual.
- Make sure to periodically check correct operation of all the safety devices and the insulation of electrical cables, which must be replaced if damaged.
- Extraordinary machine maintenance operations must only be carried out by specialised personnel provided with all the appropriate personal protection equipment, tools, utensils and ancillary means.
- Never operate the machine, removing, modifying or tampering with the guards, protection or safety devices.

Reasonably foreseeable improper use

Improper use is any use different from that specified in this manual. During machine operation, other types of work or activities deemed improper and that in general can involve

risks for the safety of operators and damage to the appliance are not allowed. Reasonably foreseeable improper use includes:

- lack of machine maintenance, cleaning and periodical checks;
- structural changes or modifications to the operating logic;
- tampering with the guards or safety devices;
- failure to use personal protection equipment by operators, specialised personnel and maintenance personnel;
- failure to use suitable accessories (e.g. use of unsuitable equipment or ladders);
- keeping combustible or flammable materials, or in any case materials not compatible with or pertinent to the work, near the machine;
- wrong machine installation;
- placing in the machine any objects or things not compatible with its use, or that can damage the machine, cause injury or pollute the environment;
- climbing on the machine;
- non-compliance with the requirements for correct machine use;
- other actions that give rise to risks not eliminable by the Manufacturer.

The previously described actions are prohibited!

Residual risks

- The machine has several risks that were not completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices. Nevertheless, through this manual the Manufacturer has taken steps to inform operators of such risks, carefully indicating the personal protection equipment to be used by them. Sufficient spaces are provided for during the machine installation stages in order to limit these risks.

To preserve these conditions, the areas around the machine must always be:

- kept free of obstacles (e.g. ladders, tools, containers, boxes, etc.);
- clean and dry;
- well lit.

For the Customer's complete information, the residual risks remaining on the machine are indicated below: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

Residual risk	Description of hazardous situation
Slipping or falling	The operator can slip due to water or dirt on the floor
Burns/abrasions (e.g. heating elements, cold pan, cooling circuit plates and pipes)	The operator deliberately or unintentionally touches some components inside the machine without using protective gloves
Electrocution	Contact with live parts during maintenance operations carried out with the electrical panel powered
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the upper part (e.g. rung ladders, or climbs on it)
Tipping of loads	When handling the machine or the packing containing it, using unsuitable lifting systems or accessories or with the load unbalanced

Residual risk	Description of hazardous situation
Chemical (refrigerant gas)	Inhalation of refrigerant gas. Therefore always refer to the appliance labels
Harm to eyesight and skin	Exposure to UV rays for appliances with germicidal lamp, in case of door interlock fault.

Normal machine use

- If the appliance contains a UV emitter, do NOT stare at the light source.
- In case of a significant anomaly (e.g. short circuits, wires coming out of the terminal block, motor breakdowns, worn electrical cable sheathing, etc.) the operator must immediately deactivate the machine.

A.5 Product loading and unloading

- Cover or wrap food before placing it in the appliance.
- Use kitchen gloves when loading and removing food.
- Regarding the maximum load for each appliance and each shelf, respect that given in the table below:

Models	Appliance maximum load (kg)	Shelf maximum load (kg)
SKCH30 (30kg)	30	40 (88.18 lb)
SKCH50 (50kg)	50	40 (88.18 lb)
SKCH70 (70kg)	100	40 (88.18 lb)
SKCH100 (100kg)	100	See trolley specifications ¹
SKCH150 (150kg)	150	See trolley specifications ¹
SKCH200 (200kg)	200	See trolley specifications ¹

1. Trolley is an optional accessory. Refer to the relevant specifications.

A.6 Machine cleaning and maintenance

- Before carrying out any cleaning or maintenance, disconnect the appliance from the power supply. For details see the Electrical Connection paragraph in the Installation Manual.
- Do not touch the appliance with wet hands or feet or when barefoot.
- Do not remove the safety guards.
- Use a ladder with suitable protection for work on appliances with accessibility from above.
- Use suitable personal protection equipment.
- Machine maintenance, checking and overhaul operations must only be carried out by specialised personnel or the Customer Care Service, provided with adequate personal protection equipment, tools and ancillary means.
- Work on the electrical equipment must only be carried out by specialised personnel or the Customer Care Service.
- Put the machine in safe conditions before starting any maintenance operation.
- Respect the requirements for the various routine and extraordinary maintenance operations. Non-compliance with the instructions can create risks for personnel.

Ordinary maintenance

- Disconnect the power supply before cleaning the appliance.
For details see the Electrical Connection paragraph in the Installation Manual.
- Do not clean the machine with jets of water or with a steam cleaner.

Cleaning the cabinet and accessories

- Pay attention to the selection and use of cleaning products in order to maintain proper appliance performance and safeness.
- Before using the appliance, clean all the internal parts and accessories with lukewarm water and neutral soap, or products that are over 90% biodegradable (in order to reduce the emission of pollutants into the environment), then rinse and dry thoroughly, where possible clean with dishwashing machine.
- Do not clean the appliance with detergents containing chlorine, solvent-based cleaning products (e. g. trichloro-ethylene), abrasive powders or agents, scouring pads or sponges that could damage the surfaces. Do not use organic solvent substances or essential oils. These substances could damage the parts of the appliance made from synthetic material.
- Do not use products (even if diluted) containing chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric or muriatic acid, etc.) to clean the floor under the appliance.
- Pay particular attention when handling the core probe; it is a sharp object, therefore handle it very carefully during cleaning.

Preventive Maintenance

- In order to ensure the safety and performance of your equipment, it is recommended that service is undertaken by Electrolux authorised engineers every 12 months, in accordance with Electrolux Service Manuals. Please contact your local Electrolux Service Centre for further details.

Repair and extraordinary maintenance

- Repair and extraordinary Maintenance have to be carried out by specialised authorised personnel. The manufacturer declines any liability for any failure or damage caused by the intervention of an unauthorized technician by the Manufacturer and the original manufacturer warranty will be invalidated.

Parts and accessories

- Use only original accessories and/or spare parts. Failure to use original accessories and/or spare parts will invalidate the original manufacturer warranty and may render the machine not compliant with the safety standard.

Maintenance intervals

- The inspection and maintenance intervals depend on the actual machine operating conditions and ambient conditions (presence of dust, damp, etc.), therefore precise time intervals cannot be given. In any case, careful and periodical machine maintenance is advisable in order to minimise service interruptions.
- It is advisable to carry out the checks with the frequency given in the following table:

Maintenance, inspections, checks and cleaning	Frequency	Responsibility
Ordinary cleaning <ul style="list-style-type: none"> • general cleaning of machine and surrounding area 	Daily	Operator
Mechanical protection devices <ul style="list-style-type: none"> • check their condition and for any deformation, loosening or removed parts 	Every 6 months	Service
Control <ul style="list-style-type: none"> • check the mechanical part, for cracks or deformation, tightening of screws: check the readability and condition of words, stickers and symbols and restore if necessary 	Yearly	Service
Machine structure <ul style="list-style-type: none"> • tightening of main bolts (screws, fixing systems, etc.) of machine 	Yearly	Service
Safety signs <ul style="list-style-type: none"> • check the readability and condition of safety signs 	Yearly	Service
Electrical control panel <ul style="list-style-type: none"> • check the electrical components installed inside the electrical control panel. Check the wiring between the electrical panel and machine parts. 	Yearly	Service
Electrical connection cable <ul style="list-style-type: none"> • check the connection cable (replace if necessary) 	Yearly	Service
General machine overhaul <ul style="list-style-type: none"> • check all components, electrical equipment, corrosion, pipes... 	Every 10 years ¹	Service

1. the machine is designed and built for a duration of about 10 years. After this period of time (from commissioning) the machine must undergo a general inspection and overhaul.

- It is advisable to stipulate a preventive and scheduled maintenance contract with the Customer Care Service.

B WARRANTY TERMS AND EXCLUSIONS

If the purchase of this product includes warranty coverage, warranty is provided in line with local regulations and subject to the product being installed and used for the purposes as designed, and as described within the appropriate equipment documentation.

Warranty will be applicable where the customer has used only genuine spare parts and has performed maintenance in accordance with Electrolux Professional user and maintenance documentation made available in paper or electronic format.

Electrolux Professional strongly recommends using Electrolux Professional approved cleaning, rinse and descaling agents to obtain optimal results and maintain product efficiency over time.

The Electrolux Professional warranty does not cover:

- service trips cost to deliver and pick up the product;
- installation;
- training on how to use/operate;
- replacement (and/or supply) of wear and tear parts unless resulting from defects in materials or workmanship reported within one (1) week from the failure;
- correction of external wiring;
- correction of unauthorized repairs as well as any damages, failures and inefficiencies caused by and/or resulting from:
 - insufficient and/or abnormal capacity of the electrical systems (current/voltage/frequency, including spikes and/or outages);
 - inadequate or interrupted water supply, steam, air, gas (including impurities and/or other that does not comply with the technical requirements for each machine);
 - plumbing parts, components or consumable cleaning products that are not approved by the manufacturer;
 - customer's negligence, misuse, abuse and/or non-compliance with the use and care instructions detailed within the appropriate equipment documentation;
 - improper or poor: installation, repair, maintenance (including tampering, modifications and repairs carried

out by third parties not authorized) and modification of safety systems;

- Use of non-original components (e. g.: consumables, wear and tear, or spare parts);
- environment conditions provoking thermal (e. g. overheating/freezing) or chemical (e. g. corrosion/oxidation) stress;
- foreign objects placed in- or connected to- the product;
- accidents or force majeure;
- transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery unless otherwise agreed;
- product with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined;
- replacement of light bulbs, filters or any consumable parts;
- any accessories and software not approved or specified by Electrolux Professional.

Warranty does not include scheduled maintenance activities (including the parts required for it) or the supply of cleaning agents unless specifically covered within any local agreement, subject to local terms and conditions.

Check on Electrolux Professional website the list of authorized customer care.

C GENERAL INFORMATION



WARNING

Refer to “*Warning and Safety Information*”.

C.1 Introduction

Given below is some information regarding the intended use of this appliance, its testing, and a description of the symbols used (that identifies the type of warning), the definitions of terms used in the manual and useful information for the appliance user.

C.2 Additional indications

The drawings and diagrams given in the manual are not in scale. They supplement the written information with an outline, but are not intended to be a detailed representation of the machine supplied.

The numerical values given on the appliance installation diagrams refer to measurements in millimeters and/or inches.

C.3 Intended use and restrictions

This appliance has been designed for the blast chilling and/or blast freezing, preservation of foods (it rapidly lowers the temperature of cooked foods in order to preserve their initial qualities and guarantee their good condition for several days) and for food warming.

Any other use is deemed improper.



CAUTION

The machine is not suitable for installation outdoors and/or in places exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.).



NOTE!

The manufacturer declines any liability for improper use of the product.

C.4 Testing and inspection

Our appliances have been designed and optimized, with laboratory testing, in order to obtain high performance and efficiency.

The appliance is shipped ready for use.

Passing of the tests (visual inspection - electrical test - functional test) is guaranteed and certified by the specific enclosures.

C.5 Appliance identification

This manual applies to various Lenghtwise models. For further details regarding your model, refer to “Technical Data”.

C.6 Copyright

This manual is intended solely for consultation by the operator and can only be given to third parties with the permission of Electrolux Professional company.

C.7 Keeping the manual

The manual must be carefully kept for the entire life of the machine, until scrapping. The manual must stay with the machine in case of transfer, sale, hire, granting of use or leasing.

C.8 Recipients of the manual

This manual is intended for:

- the carrier and handling personnel;
- installation and commissioning personnel;
- the employer of machine users and the workplace manager;
- operators for normal machine use;
- specialised personnel - Customer Care service (see service manual).

C.9 Definitions

Listed below are the definitions of the main terms used in the manual. It is advisable to read them carefully before use.

Operator	machine installation, adjustment, use, maintenance, cleaning, repair and transport personnel.
Manufacturer	Electrolux Professional SpA or any other service centre authorised by Electrolux Professional SpA.
Operator for normal machine use	an operator who has been informed and trained regarding the tasks and hazards involved in normal machine use.
Customer Care service or specialised personnel	an operator instructed/trained by the Manufacturer and who, based on his professional and specific training, experience and knowledge of the accident-prevention regulations, is able to appraise the operations to be carried out on the machine and recognise and prevent any risks. His professionalism covers the mechanical, electrotechnical and electronics fields etc.
Danger	source of possible injury or harm to health.
Hazardous situation	any situation where an operator is exposed to one or more hazards.
Risk	a combination of probabilities and risks of injury or harm to health in a hazardous situation.
Protection devices	safety measures consisting of the use of specific technical means (guards and safety devices) for protecting operators against risks.
Guard	an element of a machine used in a specific way to provide protection by means of a physical barrier.
Safety device	a device (other than a guard) that eliminates or reduces the risk; it can be used alone or in combination with a guard.

Customer	the person who purchased the machine and/or who manages and uses it (e. g. company, entrepreneur, firm).
Electrocution	an accidental discharge of electric current on a human body.

C.10 Responsibility

The Manufacturer declines any liability for damage and malfunctioning caused by:

- non-compliance with the instructions contained in this manual;
- repairs not carried out in a workmanlike fashion, and replacements with parts different from those specified in the spare parts catalogue (the fitting and use of non-original spare parts and accessories can negatively affect machine operation and invalidates the original manufacturer warranty);
- operations carried out by non-specialised personnel;
- unauthorized modifications or operations;
- missing, lack or inadequate maintenance;
- improper machine use;
- unforeseeable extraordinary events;
- use of the machine by uninformed and / or untrained personnel;
- non-application of the current provisions in the country of use, concerning safety, hygiene and health in the workplace.

The Manufacturer declines any liability for damage caused by arbitrary modifications and conversions carried out by the user or the Customer.

The employer, workplace manager or service technician are responsible for identifying and choosing adequate and suitable personal protection equipment to be worn by operators, in compliance with regulations in force in the country of use.

The Manufacturer declines any liability for inaccuracies contained in the manual, if due to printing or translation errors.

Any supplements to the installation, use and maintenance manual the Customer receives from the Manufacturer will form an integral part of the manual and therefore must be kept together with it.

D NORMAL MACHINE USE



WARNING

Refer to “*Warning and Safety Information*”.

D.1 Characteristics of personnel trained for normal machine use

The Customer must make sure the personnel for normal machine use are adequately trained and skilled in their duties, as well as ensuring their own safety and that of other persons.

The Customer must make sure his personnel have understood the instructions received and in particular those regarding work hygiene and safety in use of the machine.

D.2 Characteristics of personnel enabled to operate on the machine

The Customer is responsible for ensuring that persons assigned to the various duties:

- read and understand the manual;
- receive adequate training and instruction for their duties in order to perform them safely;

- receive specific training for correct machine use.

D.3 Operator qualified for normal machine use

Must have at least:

- knowledge of the technology and specific experience in operating the machine;
- adequate general basic education and technical knowledge for reading and understanding the contents of the manual, including correct interpretation of the drawings, signs and pictograms;
- sufficient technical knowledge for safely performing his duties as specified in the manual;
- knowledge of the regulations on work hygiene and safety.

In case of a significant anomaly (e. g. short circuits, wires coming out of the terminal block, motor breakdowns, worn electrical cable sheathing, etc.) the operator for normal machine use must:

- immediately deactivate the machine.

E OPERATING



WARNING

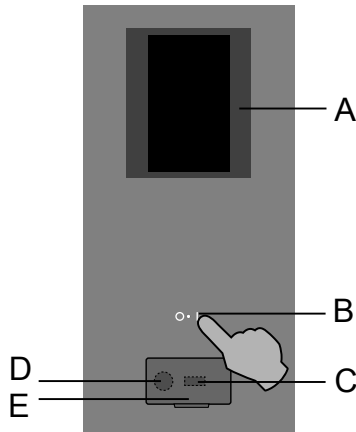
Refer to “Warning and Safety Information”.

E.1 Appliance features

The appliance allows to chill, freeze, preserve food.

It rapidly lowers the temperature of cooked food maintaining the product’s quality intact and guaranteeing its good condition for several days.

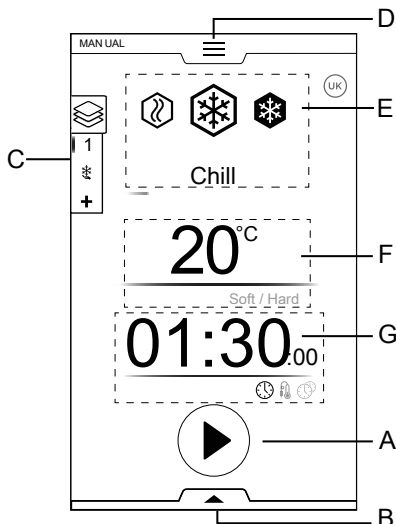
E.2 Control panel



- A. Display-Touch screen
- B. ON/OFF button
- C. USB key in/out
- D. Connection for accessories / Recovery Data
- E. Openable flap

E.3 Starting page

When the appliance is switched on the display illuminates, loads the software and after a while shows, by default, the starting page in MANUAL mode.



- A. Start button
- B. Utilities drawer (lower drawer)
- C. Multiphase drawer
- D. Main menu’ drawer (upper drawer)
- E. Main cycles
- F. Cavity temperature
- G. Time/Food Probe/Multitimer area

E.4 Touch screen main icons

Temperature area

20°C Current temperature

Time / food probe / multitimer area

01:30 Chilling time



Time signalling icon



Probe signalling icon



Estimated time remaining icon



Multitimer signalling icon

Multiphase drawer area



Multiphase drawer icon

Food can be chilled, freezed or cooked in different phases. The appliance enables programmes consisting of several sequential phases.

Information icons



Fan speed level

Touching the icon, it is possible to set the speed of the cavity fan.



Door open Warning signalling icon

The icon appears when the door is open or not properly closed



Compressor on signalling icon

The icon appears when the compressor starts to operate with pulses.

It remains on the display until the compressor finishes to operate.

Tuoch the icon to open the pop-up window information.



Defrost cycle activated signalling icon

The icon appears when the defrosting is in progress.

The icon remains on the display until the end of defrost.

Touch the icon to open the pop-up window information.

Hold down the icon for a few seconds to skip the defrosting. (only if the icon in the screen saver is white)

Touch screen commands



Confirm and save the selection



Discard the selection or close a pop-up

- ← Come back to the previous menu
- ▶ Start icon
- Stop icon
(hold down the button for a few seconds)
- < > Move between the pages (horizontal scrolling) or increase/decrease a value
- ^ v Move between the pages (vertical scrolling)

Signalling icons

- ⊗ Alarms signalling icon

A pop-up window automatically appears on the display to show the alarm in progress.

The icon remains visible on the display until the problem is resolved.

- ⚠ Warnings

A pop-up window automatically appears on the display to show the warning in progress.

- i Information

Information message communicates if something is wrong, if a procedure is completed or should be repeated and so on.

E.5 Appliance main cycles

- ❄ Chill cycle
(temperature range: +10°C; -41°C)¹

The positive blast chilling cycle is suitable for foods to be consumed within a few days. It is possible to choose among two temperature presets from temperature pop-up window.

- Soft: recommended for foods such as vegetables or pieces of food that are not very thick.
The default values for soft chilling are 0°C and 1:30 minutes. If the regulation changes the values change.
- Hard: recommended for larger pieces of food.
The default values for hard chilling are -20°C and 1:30 minutes. If the regulation changes the values change.

1. Depending on the model

- ❄ Freeze cycle¹
(temperature range: +10°C; -41°C)

Freezing allows foods to be preserved for longer periods (weeks or months).

Fast freezing consists of reaching a negative temperature (-18°C / -0.4°F) in the core of the product in the shortest possible time.

The default values for freeze are -41°C and 4:00 h:m. If the regulation changes the values change.

This ensures that the tissues are not damaged when the product thaws and the food preserves its appearance and nutritional components. With this cycle, the temperature of the food is between -20°C (-4°F) and -18°C (-0.4°F) after freezing.

1. Available depending on the model.

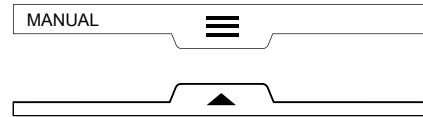
- 🔥 Lite hot
(temperature range: +40°C; -18°C)

Lite Hot allows to heat food for limited cooking functions up to +40°C (proving, thawing).

Selecting Lite hot cycle or during a Multiphase cycle with mixed phases (Chill-Freeze-Lite hot), Norms is automatically disabled.

If the last phase is Lite hot there is not the automatic holding phase.

E.6 Drawers area



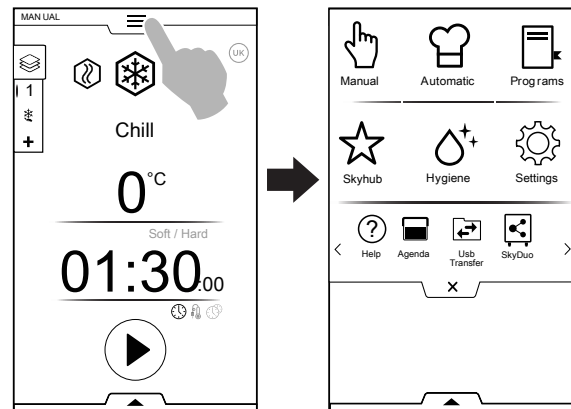
The drawers are an expansion located inside several environments of the menu and contains options and functions.

The composition of the drawers depends on the setting parameters (see chapter E.12 *Settings mode*).

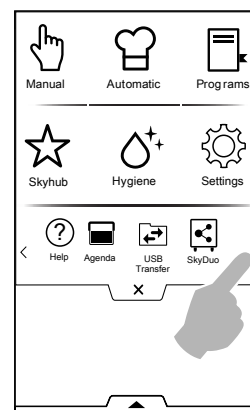
• UPPER DRAWER

It allows to navigate into the main menu.

– Upper drawer opening:



– Moving between pages:



Touch the required icon in the main menu to access inside the different modes.

– Upper Drawer closing:

Touch the X to close it.

Upper drawer main menu

- 👉 Manual mode

“Manual” mode allows to customize the cycles choosing among Lite hot – Chill – XFreeze cycles, setting time and temperature.

(see chapter E.7 *Manual mode*)



Automatic mode

“Automatic” mode allows to be guided by the Blast Chiller on the best cycle according to the required food automatically, just setting a few simple functions.

(see chapter E.8 *Automatic mode*)



Programs mode

“Programs” mode allows to recall programs or recipes already stored and create and stored new ones.

(see chapter E.9 *Programs mode*)



Homepage mode (SkyHub/SoloMio)

“Homepage” mode allows you to customize the display menu according to your needs.

(see chapter E.10 *Homepage mode (SkyHub/SoloMio)*)



Hygiene mode

“Hygiene” mode allows to clean the appliance cavity automatically choosing the most suitable program.

(see chapter E.11 *Hygiene mode*)



Settings mode

“Settings” mode allows to customize the appliance functions for a better use.

It allows to enable or disable the various environments and modify their options.

(see chapter E.12 *Settings mode*)

< Scrolling area >



Help

This function provides QR codes in order to display the user manual on your mobile, tablet or laptop.

(see chapter E.13 *Help mode*)



Agenda (My Planner/Calendar)

This function allows to plan appliance activities, chilling — freezing — hot cycles, hygiene programs or to set reminders, according to your schedule.

(see chapter E.14 *Agenda mode (My Planner/Calendar)*)



USB Transfer

“USB” mode allows to upload/download, from or into the appliance, programs or other datas by means of the usb pendrive.

(see chapter E.15 *Usb mode*)



SkyDuo



NOTE!

Available as option only on specific models combined with the appropriate accessory.

This function can be activated on demand and it works combined with connectivity devices, installed by specialised personnel.

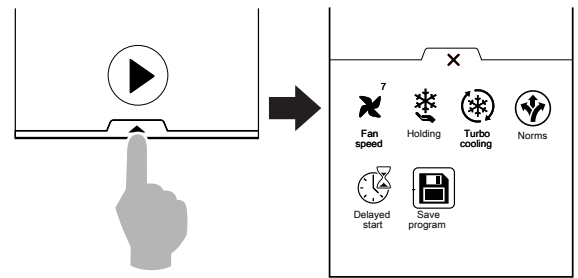
It allows you to connect the oven to a blast chiller.

(see chapter E.16 *SkyDuo mode (optional for Skyline)*)

• LOWER DRAWER

It allows to access to some options and to special functions.

– Lower drawer opening:



– Lower Drawer closing:

Touch the X to close it.

Lower drawer functions – Utilities



Fan speed

Touching the icon, it is possible to set the speed of the cavity fan.



Holding cycle

The Holding cycle keeps food at a chosen temperature so that it does not alter over time.

It is possible to choose between a positive Holding cycle (3°C) and a negative Holding cycle (-22°C).

It starts automatically at the end of the chilling or freezing cycles.

Holding cycle is continuous, it is necessary to operate on the programme in order to interrupt it.



Turbo cooling cycle

The appliance works continuously at the desired temperature; ideal for continuous production.



Delayed start

With this option it will be possible to delay the start of a cycle at a more convenient time.

(see paragraph E.6.1 *Delayed Start*)



Save program

This feature allows to save and store customized cycles in Program mode.

(see paragraph *How to create and save a program* in chapter E.9 *Programs mode*)



Norms (Reference standards)

The appliance can be set in accordance with 4 different standards:

- NF (French)
- UK (British)
- NFS
- CUSTOM (defined by user)



NOTE!

The correct end of cycle temperature and time limits set by the NF, UK, NFS standards are fixed and cannot be changed by the user, whereas the CUSTOM standard is configurable.

For example, if the NF setting is used, a positive blast chilling cycle with core probe ends correctly if the temperature of 10°C (50°F) is reached within 110 minutes. Chilling in this way is concluded and the appliance automatically switches to positive maintaining.

SOFT / HARD CHILLING

Guidelines	Chilling start temperature	Chilling end temperature	Chilling duration
NF	+63°C (145.4°F)	+10°C (50°F)	110 minutes
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37.4°F)	90 minutes
NFS	+135°F (+57°C)	+40°F (+4°C)	240 minutes
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCtl minutes

FREEZING

Guidelines	Freezing start temperature	Freezing end temperature	Freezing duration
NF	+63°C (145.4°F)	-18°C (64.4°F)	270 minutes
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0.4°F)	240 minutes
NFS	+57°C (135°F)	-18°C (-0.4°F)	360 minutes
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl minutes

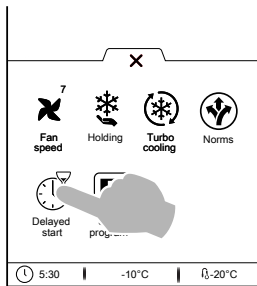
If at the end of the cycle the “Chilling/Freezing time” is higher than “Chilling/Freezing duration”, an “Overtime Alarm” will be generated and stored among the HACCP alarms.

The display shows the results of the normative check at the end of the cycle with a tick or a cross near the guideline icon.

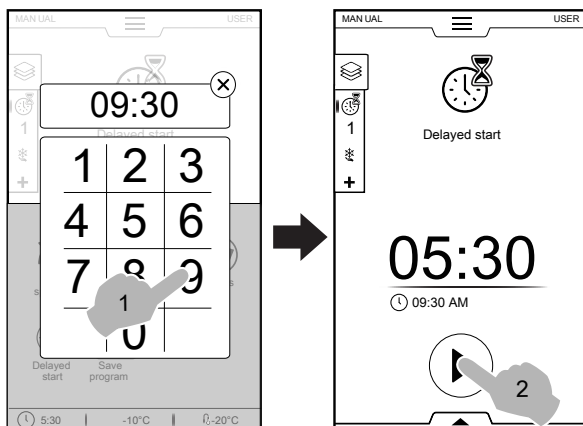
E.6.1 Delayed Start

Delayed start is visible on bottom drawer only if enabled from Settings mode (see chapter E.12 *Settings mode* (Settings ⇒ Manual ⇒ Utilities ⇒ Delayed start)).

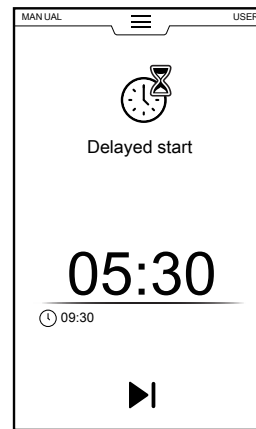
1. Open the lower drawer and touch the Delayed start icon .



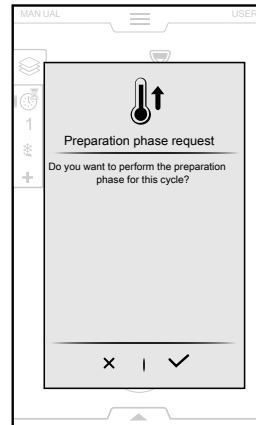
2. Set the Delayed start on the numeric keypad and start the cycle.



3. The display shows the countdown of the remaining time to the cycle start.



4. If you want the appliance to perform the preparation phase for the delayed cycle, see chapter E.12 *Settings mode* (Manual ⇒ General, ⇒) and enable the feature “Delayed start precooling“ (/). In this case the appliance asks to perform the preparation phase (precooling/preheating) for the cycle at the set time.



Touch the to execute the preparation phase or touch to disable it.

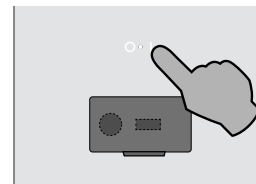
The appliance starts the countdown. The display shows the delay start icon, the remaining time and the set starting time. It is still possible to skip the delay and start immediately the cycle. In this case the appliance starts the preparation phase.

Skip Delay start

E.7 Manual mode

E.7.1 Cycle setting

1. Press the ON/OFF button to switch the appliance on.



The display illuminates and shows, by default the main screen of the MANUAL mode.

2. Select a cycle (for example Chill cycle).



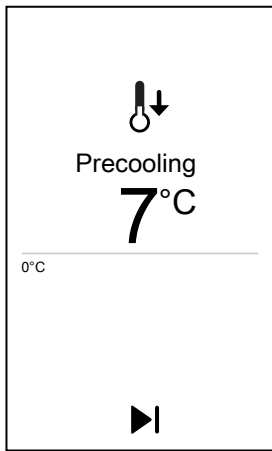
3. If the default parameters are suitable for food, touch the button to start the cycle.

If it is necessary to stop the cycle, hold down the button .

4. Precooling (or preheating) starts.



NOTE!
This phase can be enabled or disabled in chapter E.12 *Settings mode* (Manual ⇒ General, ⇒ Precooling).



Precooling and preheating functions prepare the cavity temperature before the beginning of the selected cycle.

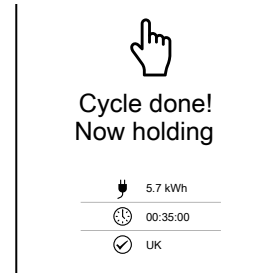
Skip Precooling/Preheating

Skip the preparation and go immediately to the main cycle.

5. At the end of Precooling/Preheating:

- Insert the food in the appliance and close the door to start the cycle (TIME CYCLE);
- Insert the food in the appliance, the food probe in the product and close the door to start the cycle (PROBE CYCLE);

At the end of the cycle, an acoustic signal is activated and a pop-up window opens showing the following message:



Energy consumption in kWh



Time duration in hours : minutes : seconds



Reference standard used (for example UK)
The check with the standard is successful



Reference standard used (for example UK)
The check with the standard is not successful

Touch the **X** to close the pop-up window.

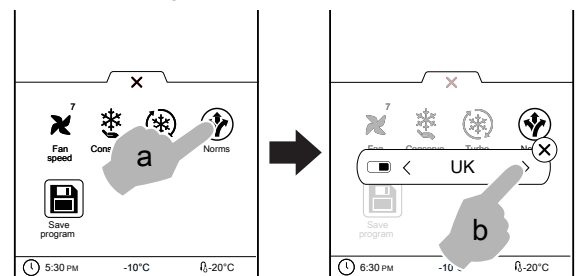
6. The appliance keeps holding.
(only if the cycle provides for holding phase)

If it is necessary to change some default parameters in the cycle proceed as follows:

- **Change or disable Reference Standards (Norms)**
If a reference standard changes, time and temperature values change.

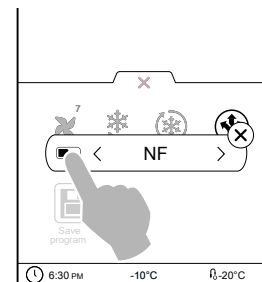
To switch the reference standard, proceed as follow:

- Open lower drawer;
- Select Norms icon and choose the required reference standard, moving with the arrows;



- Touch the **X** to confirm and close the pop-up window. There are two ways to disable the Norms:

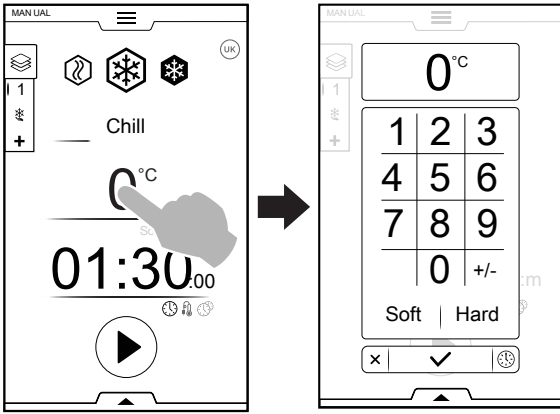
a. from lower drawer



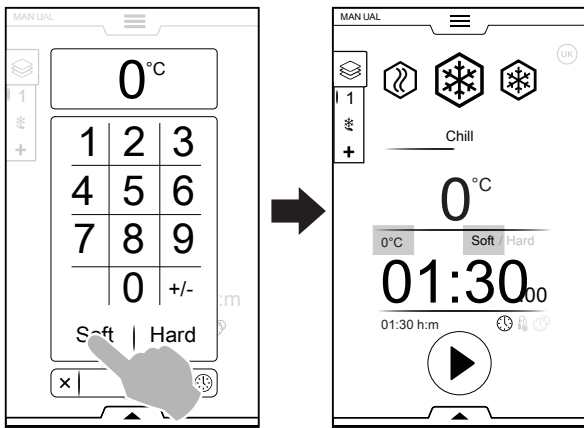
b. from Settings mode (see chapter E.12 *Settings mode*).

- **Change/Set the TEMPERATURE**

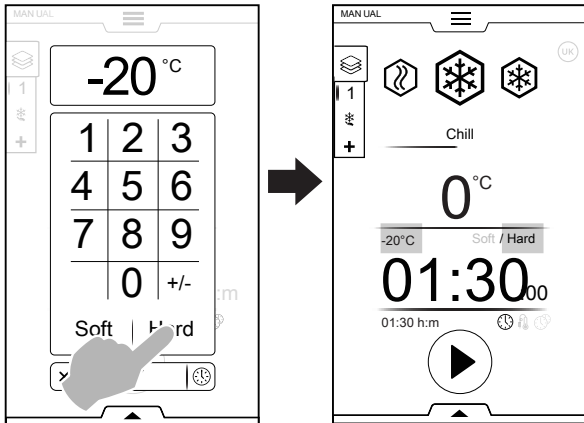
- Touch the row of the temperature value; select the required temperature on the numeric keypad, choosing between Soft or Hard options.




a. Soft option

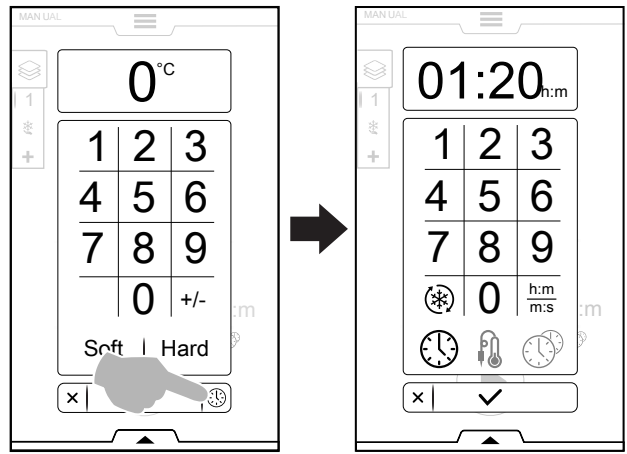


b. Hard option



NOTE!
The numeric keypad allows to go directly to time options without coming back to the first page of Manual mode.

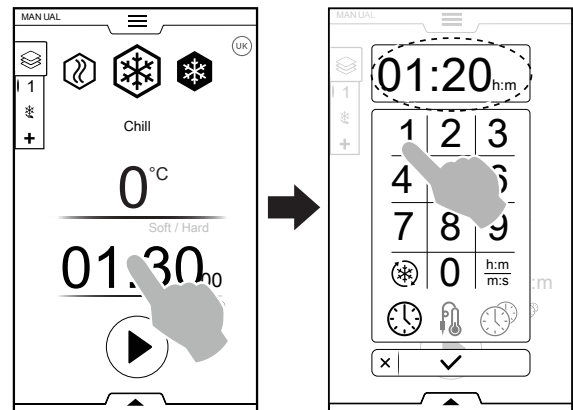
Touch the button  as illustrated in the figure to access Time options:



• **Change/Set the duration TIME**

- Touch the row of the time value; set the new value on the numeric keypad.

The default visualisation is in hours and minutes (h:m).



Turbo Cooling cycle



Displayed time



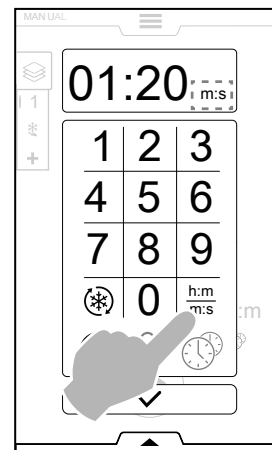
Probe cycle



MultiTimer

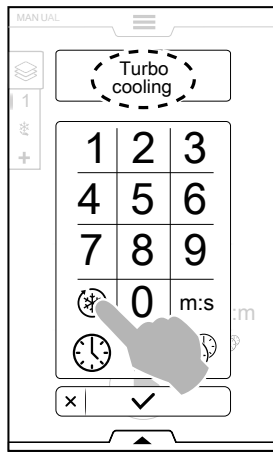
DISPLAYED TIME

It converts minutes into seconds.



TURBO COOLING


The icon is shown in chill and freeze cycles and represents a shortcut to Turbo Cooling cycle.



The appliance works with infinite time.

When the cycle is active, it is possible to deactivate it by touching the icon again.

Turbo cooling cycle can be activated also from the lower drawer. (see paragraph **LOWER DRAWER** in chapter E.6 *Drawers area*).

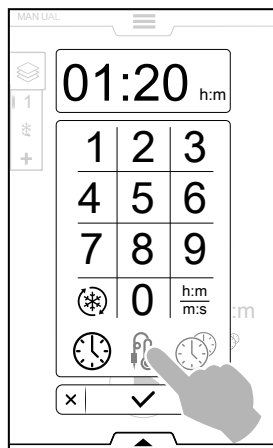
In Hot and Holding cycles the pop-up window shows the infinite icon  instead of Turbo cooling icon.

PROBE CYCLE

The core probe allows precise measurement of the exact core temperature of the food during a cycle. This option excludes the time cycle setting.

To set a probe cycle proceed as follow:


- Select Probe




If a Reference Standard is selected, it is not possible to change temperature parameters.

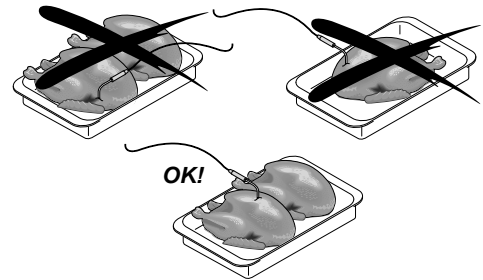
The end-of-cycle set is required by the reference standards; to modify it, disable norms.

In case of a multiphase cycle, the Reference Standard is applied only in the last phase. The intermediate phases can be modified.

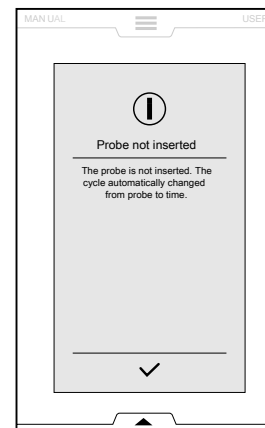
- Touch the button .
- Precooling (or preheating) starts.
- At the end of precooling (or preheating) open the door and remove the food probe from its seat.

 **NOTE!**
Make sure the core probe is cleaned and sterilised when inserting it in the product.

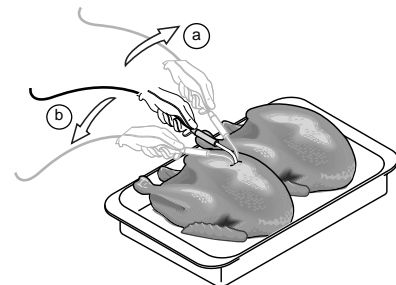
- Insert the core probe in the product without forcing excessively and close the door to start the cycle. Make sure the tip (the sensitive part) is positioned. It is important to place the core probe correctly near the center of the product, making sure the tip does not protrude and, in particular, that it does not touch the pan.




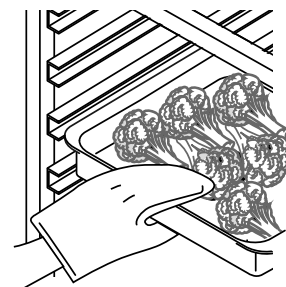
If the core probe is not inserted or is inserted wrongly, after some minutes a pop-up window opens showing the message the cycle is going to be driven by time in order to not corrupt the process.



- At the end of the cycle, open the door and remove the core probe, putting it back in its original position.



 **NOTE!**
Remember that the pans are cold, therefore use gloves



PRODUCT LOADING

It is advisable to keep food covered during the cycle in order to facilitate chilling. The product must be evenly distributed inside the compartment to ensure good air circulation and therefore better preservation. In any case, do not leave the door open longer than necessary when removing or loading food.

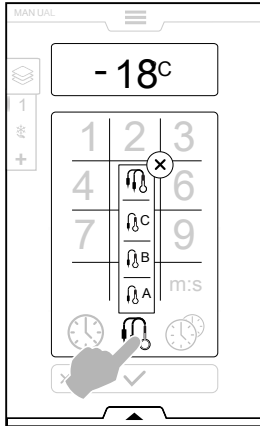
It is advisable to use shallow containers to allow good air circulation around the product (the greater the surface area of the food exposed to the cold air, the shorter the chilling time).

Clean the containers and their support surfaces thoroughly to avoid contaminating the food. It is also advisable to put the food in the chiller using the same container it was cooked in.

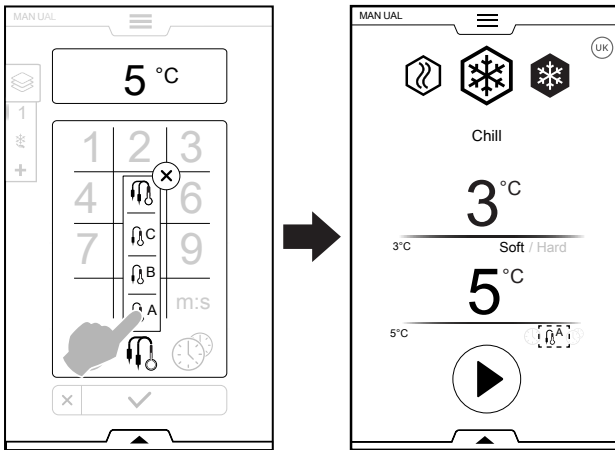


NOTE!
The appliance can operate with MULTIPROBES, up to three independent probes (accessory). To enable Multiprobes accessory see chapter E.12 *Settings mode*.

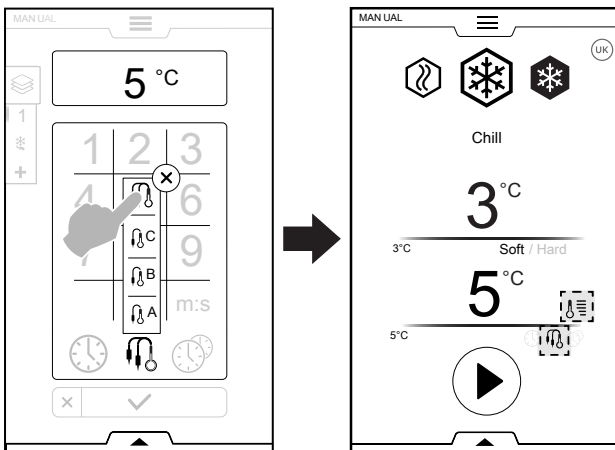
- Touch probe icon.
A pop-up opens showing the list of all probes available.



- Select the required probe (for example probe A),



or multiprobes icon, to use all the available core probes.



The cycle ends when all the probes reach the set value.

MULTITIMER

With the MultiTimer system it is possible to set a different time for each recipe (chicken, potatoes, etc.) or for each pan placed

on the various levels, (level 1 for the top pan, next levels for lower pans).

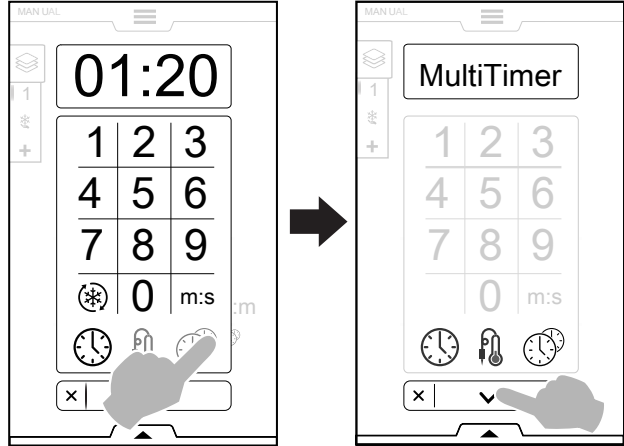
This function also allows the blast chiller to be used with an "à la carte" menu where the food can be placed in the appliance at the required time during the same cycle.



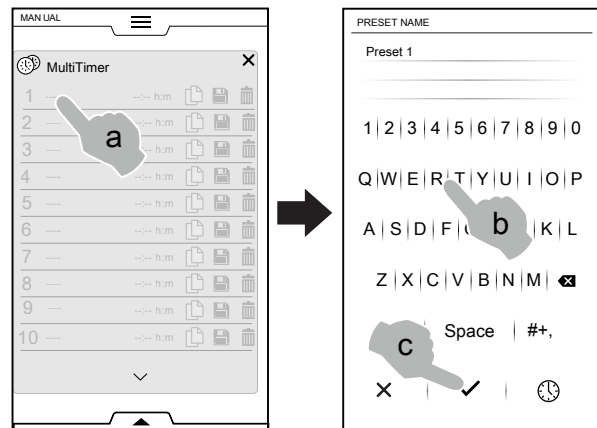
NOTE!
This function cannot be selected in a multiphase cycle.

To set MultiTimer proceed as follow:

- Select MultiTimer and confirm.



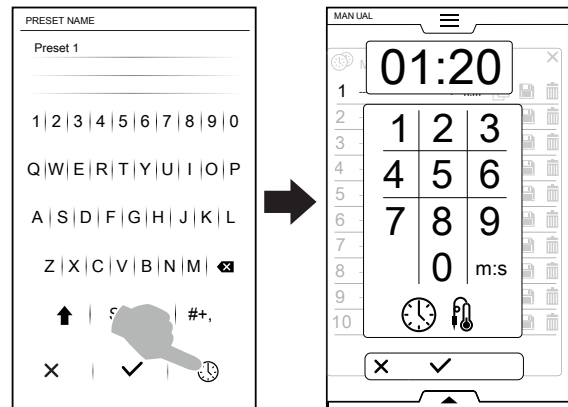
- A pop-up window opens.
Touch the left part of a row to create a new preset, type the new name on the keypad and confirm.



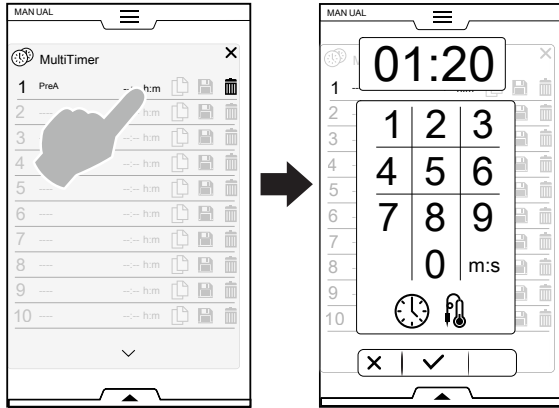
- Set preset duration or food core temperature.

There are two ways to do it:

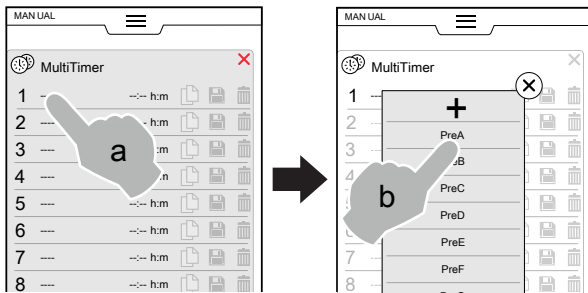
- Touch time icon on the keypad;



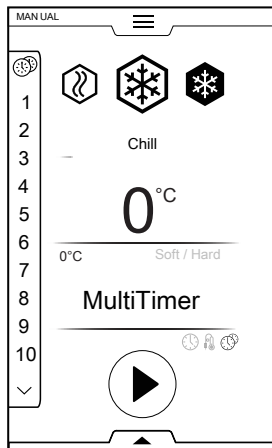
– Touch time area on the right part of the row;



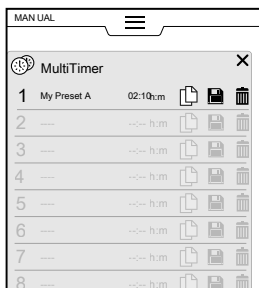
- The appliance shows the most similar presets or the presets compatible with the just set preset. Touch the left part of each rows to recall them and select the required one.



- Touch “+” to create and add a new preset. It is possible to add up to 20 presets.



- After having added the required presets, the icons on the right become available.



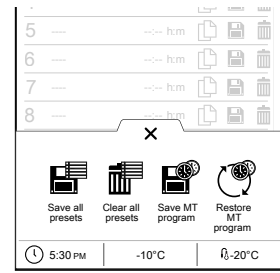
Now it is possible to:

Duplicate the Preset

Save the Preset
(available only for new presets)

Delete the Preset

Additional actions on the program can be done through the lower drawer. Open the lower drawer to:



Save all presets
(save all preset instead of saving them one by one)

Clear all presets
(delete all presets instead of deleting them one by one)

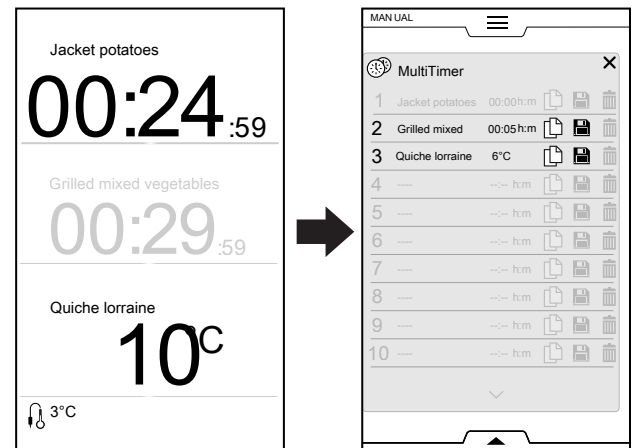
Save MT program
(save all the presets as a MultiTimer program)

Restore MT programs
(it is available only in a Multitimer program. It allows to restore the deleted presets of a MT program)

Load MultiTimer program
(it is available only in a Multitimer program. It allows to load a Multitimer program from Program mode)


- Touch the button to start the cycle.
- Precooling (or preheating) starts.
- At the end of cavity preparation insert the food in the appliance, the core probe in the product (when needed) and close the door to start the cycle.

The display shows up to three presets: the remaining time (or the current food core temperature) and the name, when present. The presets are ordered from top to bottom according to minimum and maximum remaining time.



- When a preset ends, some acoustic signals sound. The display shows the Multitimer page list with the ended preset blinking in green.
- Open the door and remove food. After closing the door, the ended preset disappears from display.

NOTE!
During a preset it is possible to add other presets. The preset reference number blinks while the door is open to insert the food in the appliance. When the door is closed again the preset reference number stops blinking.

- When the last preset ends and the food is removed, hold down the button  to stop the preset cycle.

E.7.2 Multiphase drawer

Food can be chilled, frozen or cooked in different phases.

The appliance enables programmes consisting of several sequential phases.

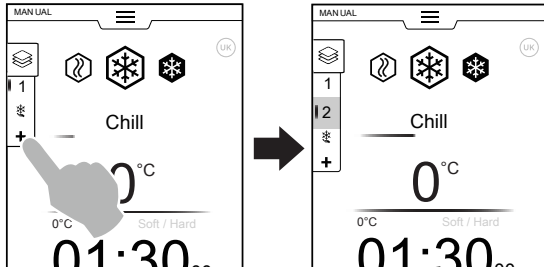
During a program, going from one phase to the next occurs automatically. The program automatically stops when all phases are completed.

To set the multiphase program proceed as follow:

- Set first a cycle, (refer to E.7 Manual mode paragraph);
- Add new phase;

There are two ways to add a phase:

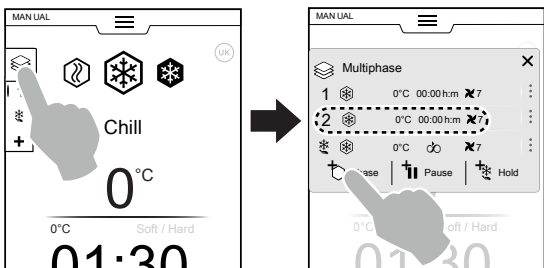
- Touch the “+” icon in the Drawer Multiphase.




The appliance adds default phases. Touch the Multiphase Drawer to check the phase list.

Touch each phase row to assign new parameters.


- Open the Drawer Multiphase and touch the “Add phase” icon.



Touch the phase row to set the parameters of the new added cycle.

 Add Pause

Touch the icon to add Pause phase.

 Add Hold

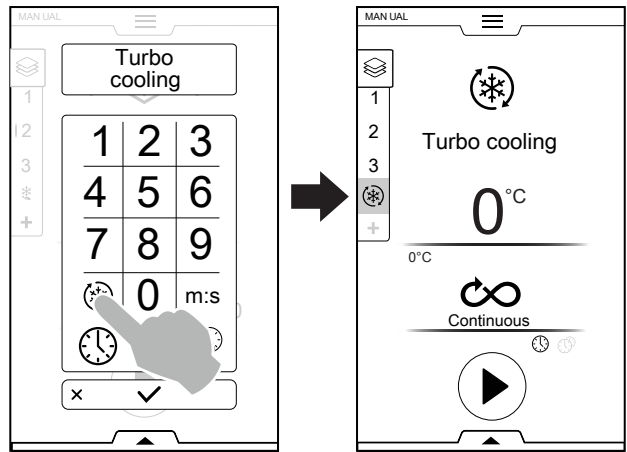
Touch the icon to add manually a holding phase.

In this case the holding phase will be positive with 1 hour duration.

It is possible to add **Turbo cooling cycle** only as last phase.

When Turbo cooling cycle is added, the automatic Holding cycle disappears and it is not possible to add other phases.

Select “Turbo cooling” icon on the keyboard to add a Turbo cooling phase.

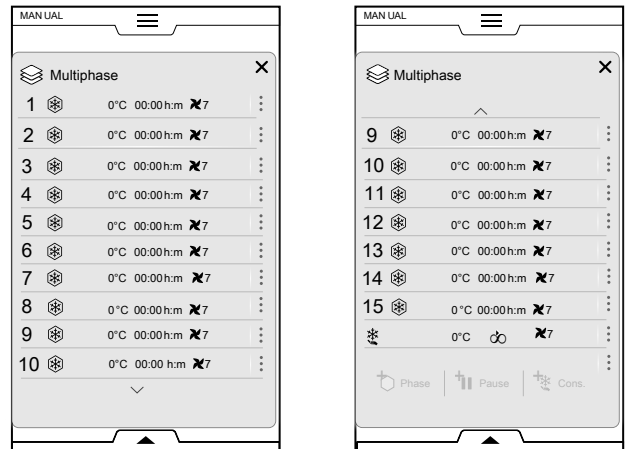


It is possible to add maximum 15 phases + Hold phase.

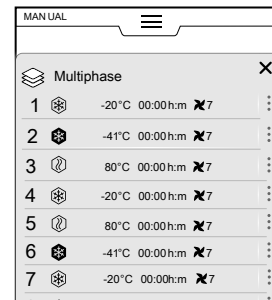


NOTE!

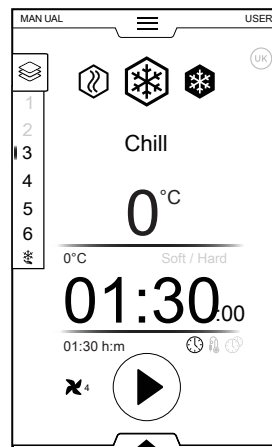
The HOLD phase appears always at the end of the list and cannot be moved and copied.



- Set the parameters of the new added cycles and start.



The running phase is highlighted in green. The phases in grey in the list are already being performed.



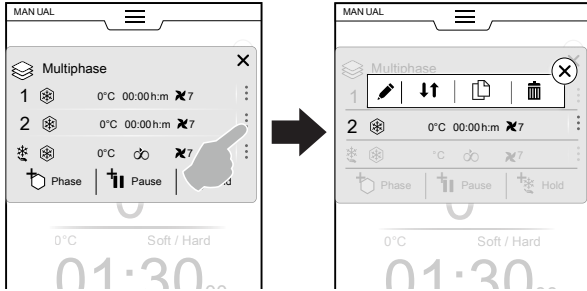


NOTE!

If a Lite Hot cycle is inserted as last phase, holding cycle is automatically disabled. It is possible to enable holding cycle manually.

Phases management:

- Touch the 3 dots on the right to open the mini pop-up with Messages, Move, Duplicate, Delete functions.



NOTE!

The pop-up opens only if the cycle has not started yet.

- Touch the red cross to close the mini pop-up.



Messages

Touch this icon to write messages between phases.



Move phase

Touch this icon to change the position of the phase.

The other phase numbers start blinking.

Touching the required phase number to select the new position.



Delete phase

Touch this icon to delete immediately the phase.



Duplicate phase

If there is only one phase, it is not possible to move or delete a phase but only Duplicate.

SKIP FUNCTION (available during a running programme only):

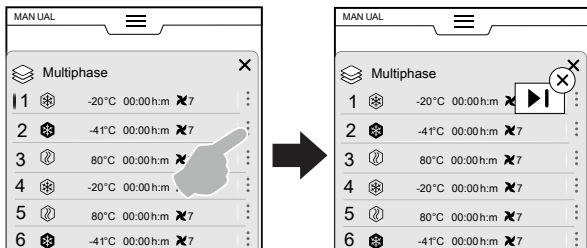
- Touch the three dots on the right of the selected phase to open the mini pop-up with Skip function.



NOTE!

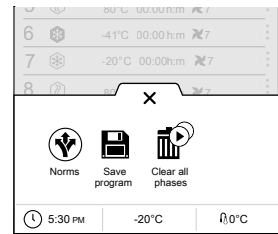
The pop-up opens only if the cycle has already started.

- Touch Skip icon to leave the current phase and start immediately the selected phase.



Lower drawer functions

Further actions can be done through the lower drawer:



Norms

(in a multiphase cycle with different phases, the regulations are not applied)



Save program

Touch this option to save and store customized cycles in Program mode. Type a name on the numeric keypad to be assigned.



Clear all phases

Touch this icon to delete all the phases in the Drawer Multiphase and start again from phase 1.

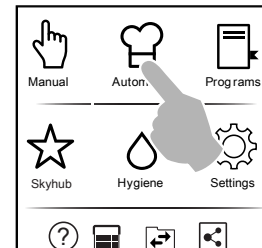
Before clearing the phases in the drawer, a pop-up window opens up asking for confirmation.

E.8 Automatic mode

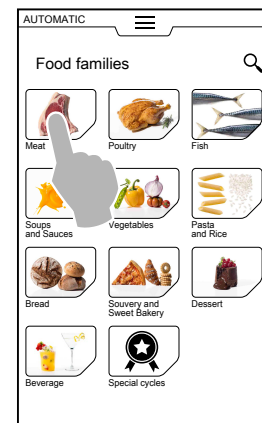
“Automatic” mode is a fast simple way to choose the perfect automatic chilling, freezing or Lite Hot process, just setting a few simple functions.

How to set an automatic cycle

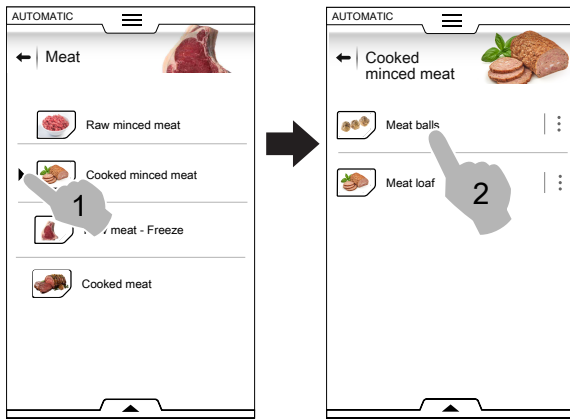
1. Open the upper drawer and select Automatic mode.



2. Select a food family.

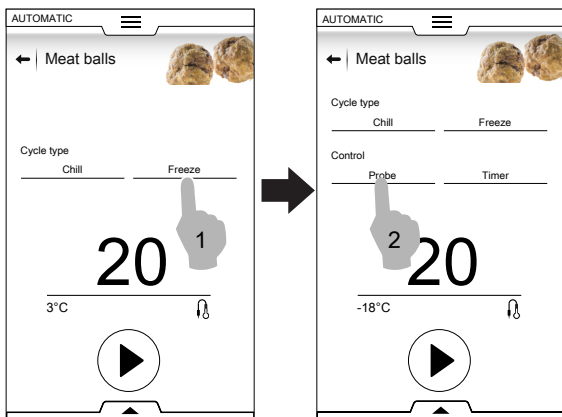


3. Select the category food and the required associated preset;



Each category may have more presets associated with it.

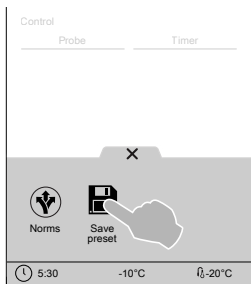
4. Select the required preset and, if needed, set the parameters.



If necessary set temperature or time touching on temperature and time zone.

Some cycles are entirely automatic.
The display shows that no parameters can be set.

5. Once modified the cycle with the new parameters, it is possible to save it as a preset;

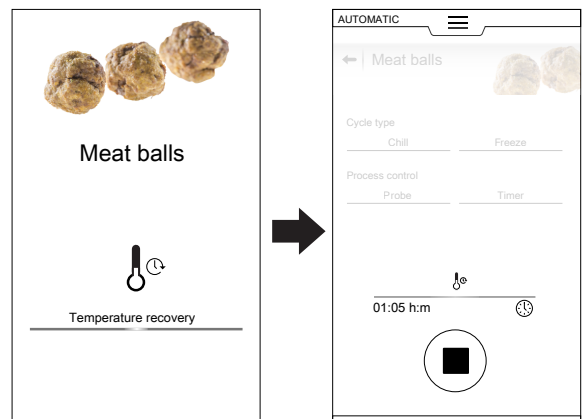
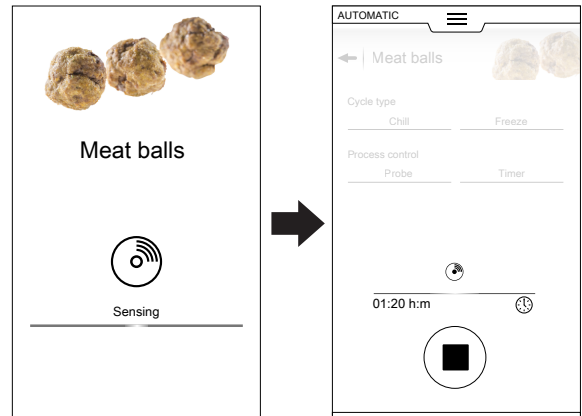


- Touch the icon to save the preset;
 - A pop-up window opens showing the message to overwrite the preset;
 - Touch the ✓ to confirm or touch X to save a new preset.
6. Touch the corresponding button to start the cycle.
 7. Precooling/Preheating starts.

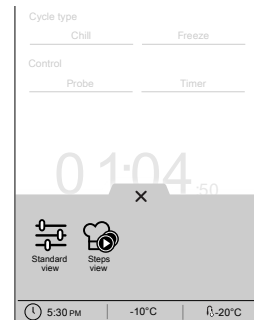
NOTE!
During the cavity preparation it is still possible to make other changes on the parameters.

8. At the end of precooling/preheating insert the food in the cavity, the core probe in the product (when needed) and close the door to start the cycle.

9. Sensing/Temperature recovery function starts.
These functions analyze the appliance cavity conditions to optimise the cycle according to the type and load of food.



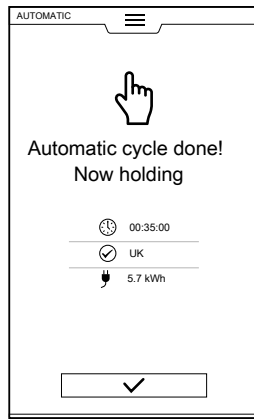
10. Once Sensing/Temperature recovery phases end, a screen saver related to the cycle approach (time or food core temperature) appears during the cycle.
In any case it is possible to customize the screen view by means of the bottom drawer.
Open it and choose the most suitable one.



Standard view

Steps view

11. At the end of the cycle the display shows the following information:



Time duration in hours : minutes : seconds

Reference standard used (if enabled)
The check shows if the standard is successful.

Reference standard used (for example UK)
The check with the standard is not successful

Energy consumption in kWh

E.8.1 Cycles+/Special cycles

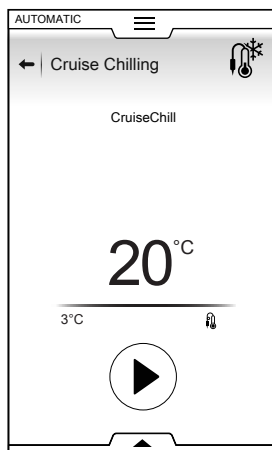
This section contains special cycle approaches designed to obtain specific results.

Touch the icon to visualize a list of special cycles.

Cruise chilling

Cruise cycle automatically adjusts (by an algorithm) the chilling cycle according to food size while monitoring the process from start to finish. Chilling is automatically controlled from start to finish ensuring perfect food quality, texture and appearance.

The only cycle mode available is a chill cycle with core probe;



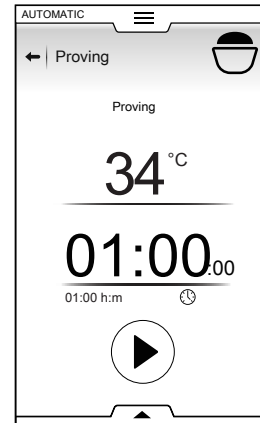
It is possible to set probe parameters only if standards are disable.

Proving

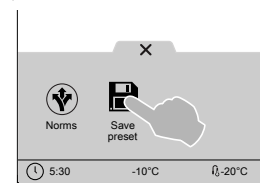
The appliance works like a proving cabinet, to prove any pastry or bakery product.

To start the cycle proceed as follow:

1. Select Proving cycle;
This cycle is performed as a Lite Hot cycle.



2. If needed set the parameters;
It is possible to save and store the performed presets from the lower drawer;



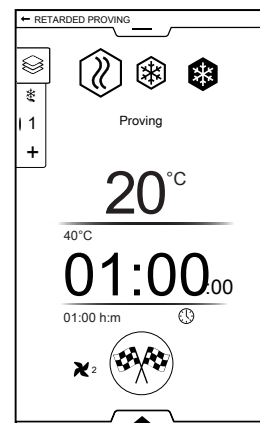
3. Touch Start button;
4. When cavity preparation is finished, insert the food in the cavity, close the door and the cycle starts.
5. At the end of the cycle, if available, the display shows the consumptions as a recap message.

Retarded Proving

The appliance works like a proving cabinet to retard proving any pastry or bakery product.

To start the cycle proceed as follow:

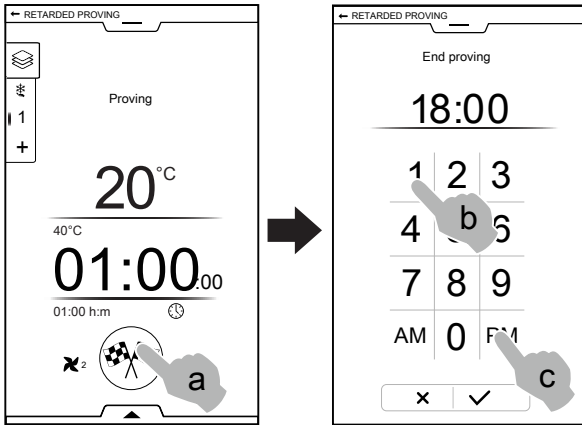
1. Select Retarded Proving cycle;



2. If needed set the parameters;

3. Touch the  button.

The display will show an edit page to set the time in which the product must be completely risen (for example at 18:00 PM)

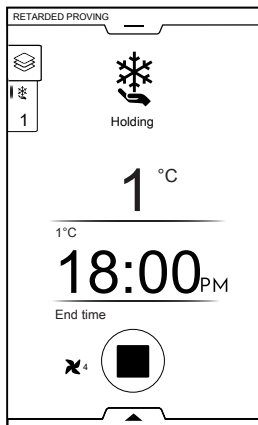


4. Confirm the setting.
5. The cycle starts with Holding phase;

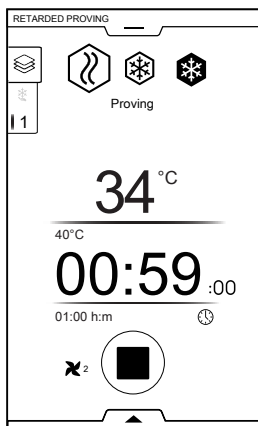


NOTE!

The duration of the holding phase is automatically calculated by the appliance.



6. At the end of holding phase, proving cycle starts;



7. At the end of the cycle, if available, the display shows the consumptions as a recap message.



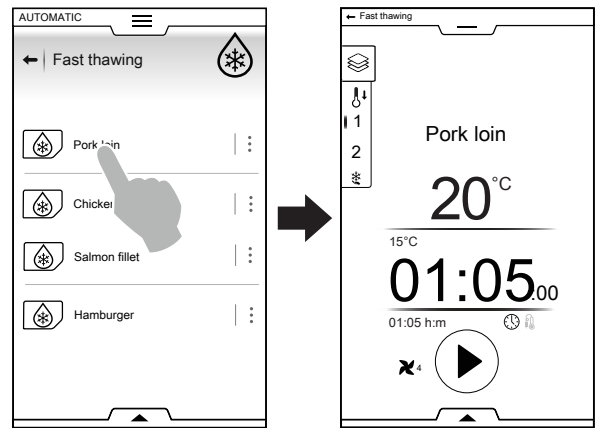
Fast thawing

Fast Thawing cycle guarantees that frozen food is thoroughly thawed and ready to be cooked.

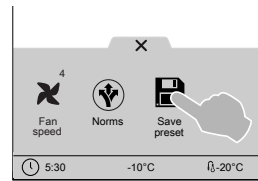
To start the cycle proceed as follow:

1. Select Fast thawing cycle;

2. Select the required preset;
This cycle is performed as a multiphase cycle.



3. If needed set the parameters;
It is possible to save and store the performed presets from the lower drawer;



4. Touch Start button;
5. When cavity preparation is finished, insert the food in the cavity, the core probe in the food (if it has been set a probe cycle), close the door and the cycle starts.
6. At the end of the cycle, if available, the display shows the consumptions as a recap message.
7. The appliance keeps holding.



Sushi&Sashimi

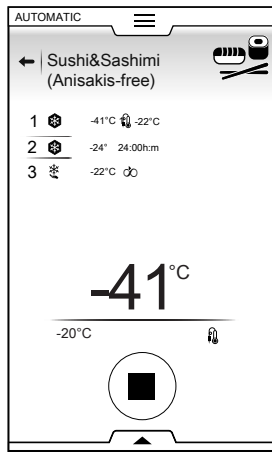
This cycle allows to freeze fish at -24°C for 24 hours (cavity works at -40°C). In this way the parasite of anisakis are killed. This cycle is performed as a multiphase cycle available only with core probe.

It is possible to choose between two factory presets:

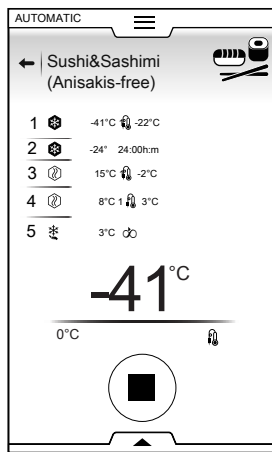
- Freeze to preservation;
- Ready to serve;



Freeze to preservation consists of 3 phases: Freeze – Sanification – Holding (negative).



Ready to serve consists of 5 phases: Freeze – Sanification – Thawing – Thawing – Holding (positive).



To start the cycle proceed as follow:

1. Select Sushi&Sashimi cycle;
2. Select the required preset;
3. Touch Start button;
4. When cavity preparation is finished, insert the food in the cavity, the core probe in the food, close the door and the cycle starts.
5. At the end of the cycle, if available, the display shows the consumptions as a recap message.
6. The appliance keeps holding.



IMPORTANT

If the core probe has not been inserted, the cycle changes automatically from probe to time. In this case the sanitation could not be guaranteed.

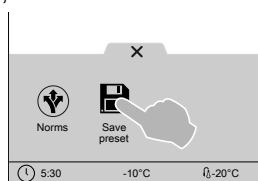
Sous-vide chilling

This cycle is specific for chilling food previously sous-vide cooked.

This cycle is performed as a chill cycle.

To start the cycle proceed as follow:

1. Select Sous-vide chilling cycle;
2. If needed set the parameters;
It is possible to save and store the performed presets from the lower drawer;



3. Touch Start button;
4. When cavity preparation is finished, insert the food in the cavity, close the door and the cycle starts.

5. At the end of the cycle, if available, the display shows the consumptions as a recap message.
6. The appliance keeps holding.



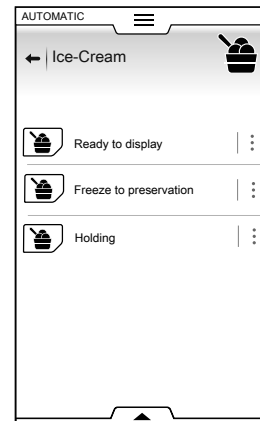
Ice-cream

It allows to preserve the ice-cream right after production and prepare the ice-cream to be displayed.

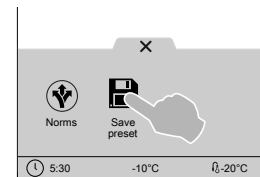
This cycle is performed as a freeze cycle with core probe.

To start the cycle proceed as follow:

1. Select Ice-cream cycle;
2. Select the required preset;
It is possible to choose between three factory presets:
 - Freeze to Holding
 - Holding
 - Ready to display



3. If needed set the parameters of the probe;
It is possible to save and store the performed presets from the lower drawer;



4. Touch Start button;
5. When cavity preparation is finished, insert the food in the cavity, the core probe in the food, close the door and the cycle starts.
6. At the end of the cycle, if available, the display shows the consumptions as a recap message.
7. The appliance keeps holding.

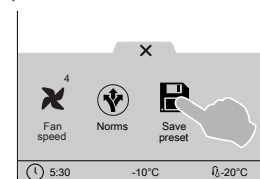


Yogurt

It allows to obtain up to 6 kg of yoghurt, starting from 100 grams container.

To start the cycle proceed as follow:

1. Select Yogurt cycle;
This cycle is performed as a multiphase cycle (lite hot – Chill – Holding)
2. If needed set the parameters;
It is possible to save and store the performed presets from the lower drawer;



3. Touch Start button;
4. When cavity preparation is finished, insert the food in the cavity, close the door and the cycle starts.

- At the end of the cycle, if available, the display shows the consumptions as a recap message.
- The appliance keeps holding.

Chocolate

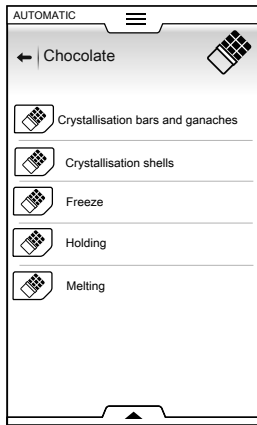
It allows to get perfectly melted or crystallized chocolate.

To start the cycle proceed as follow:

- Select Chocolate cycle;
- Select the required preset;

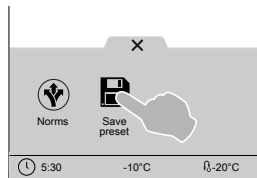
It is possible to choose between several factory presets performed with different cycles:

- Crystallisation bars and ganaches;
- Crystallisation shells;
- Freeze;
- Holding;
- Melting;



- If needed set the parameters;

It is possible to save and store the performed presets from the lower drawer;



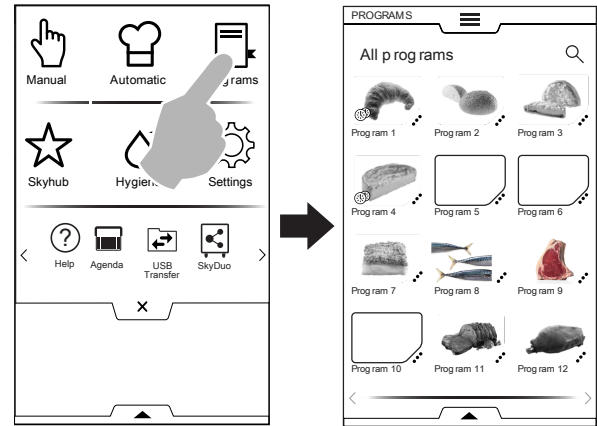
- Touch Start button;
- When cavity preparation is finished, insert the food in the cavity, close the door and the cycle starts;
- At the end of the cycle, if available, the display shows the consumptions as a recap message;
- The appliance keeps holding.

E.9 Programs mode

The "Programs Mode" allows to recall programmes recipes already stored or create and store new ones.

- Select Programs mode. The display shows all stored programs.

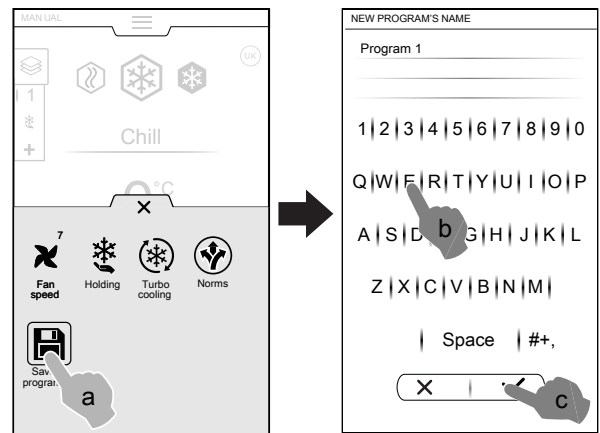
- Touch the required program;



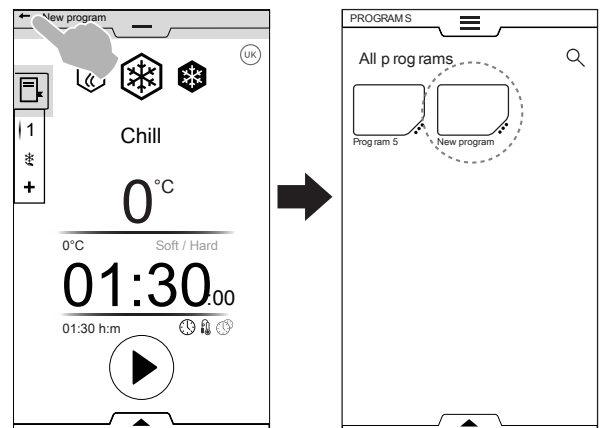
The appliance loads the program in Manual mode ready to be launched.

How to create and save a program

- Select a cycle in Manual mode and if necessary set the parameters (see chapter E.7 *Manual mode*).
- Open the lower drawer and touch "Save program" icon.
- Edit the program name on the keypad and confirm.

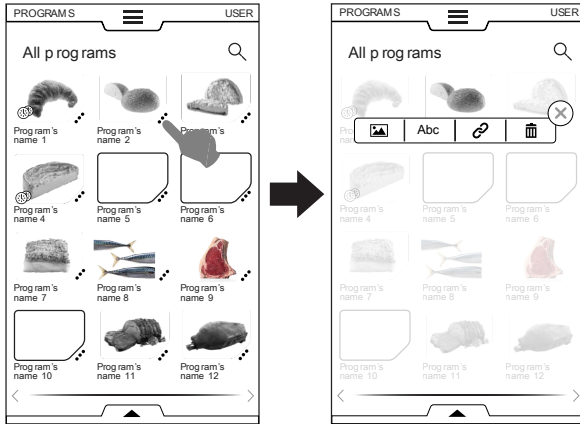


- The new program will be stored in Programs mode.

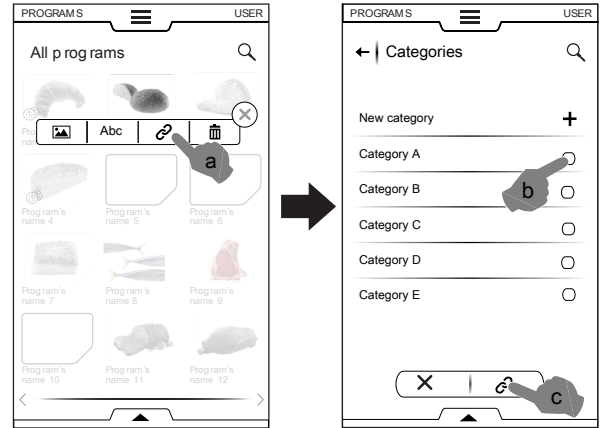


How to manage stored programs

1. Touch the 3 dots near the program icon to access the "features management" menu;



- Touch link icon to associated the program to a category;

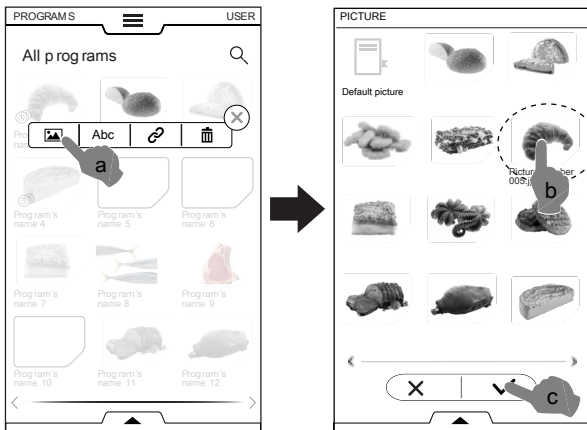


Once a category is selected, touch the link button.



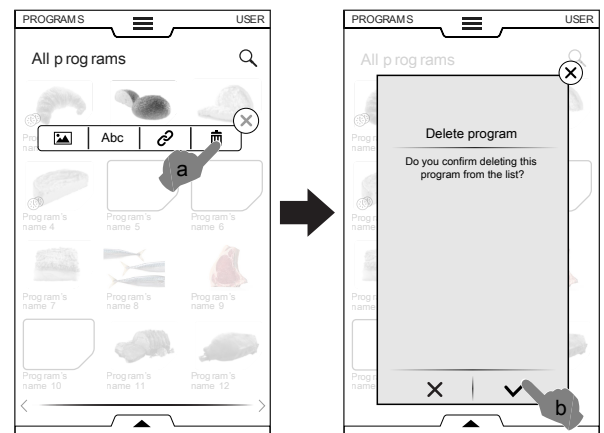
CHANGE IMAGE

- Touch the image icon to change the default image; Choose the required image and confirm it.



DELETE PROGRAM

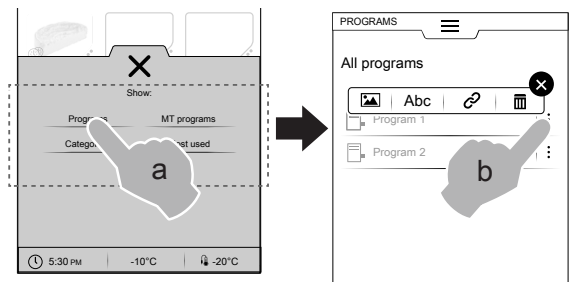
- Touch the recycle bin icon to delete a program and confirm;



Management features menu

Accessing the management features menu is also possible through the lower drawer;

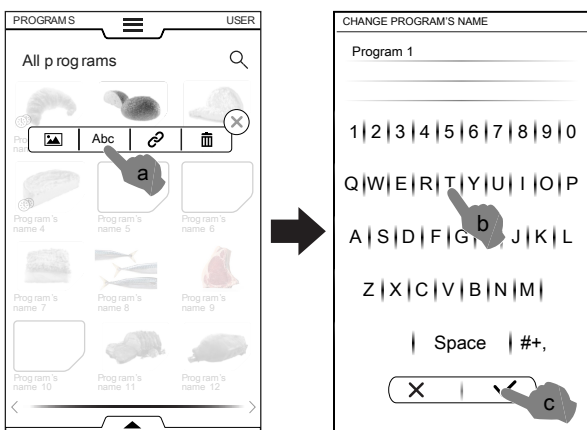
- Open the bottom drawer to:
 - see the list of all programs – select Programs



The three vertical dots on the right side of the selected program open a popup window with features for adding a picture, editing its name, linking it to a category and deleting it.

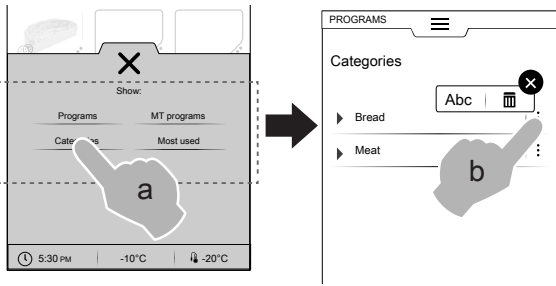
EDIT NAME

- Touch "abc" icon to edit the programme name; Type the new name and confirm it.



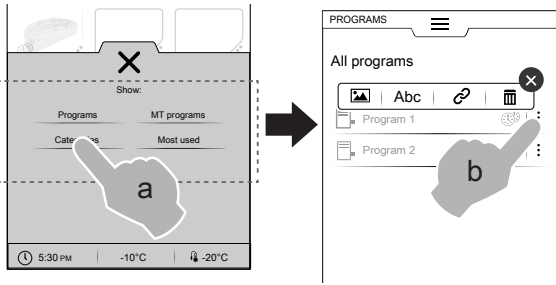
LINK TO CATEGORY

- see the list of all categories – select **Categories**
Each category expands showing the linked programs.



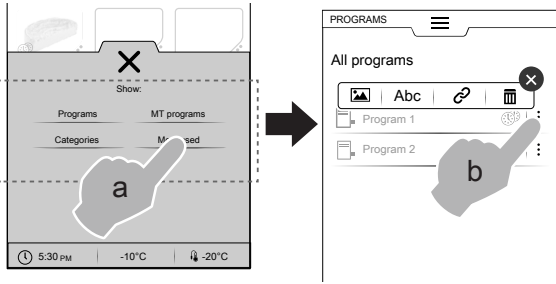
The three vertical dots on the right side of the selected category open a popup window with features for editing its name and deleting it.

- see only the list of Multi timer programs – select **MultiTimer programs**




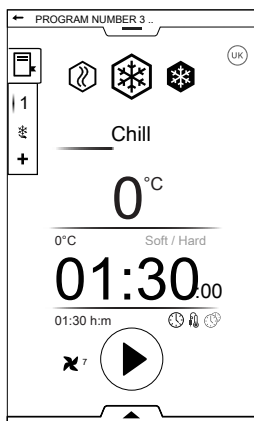
The three vertical dots on the right side of the selected MT program open a popup window with features for adding a picture, editing its name, linking it to a category and deleting it.

- see the list of the most used programs – select **Most used**



The three vertical dots on the right side of the selected preset open a popup window with features for editing its name and deleting it.

2. Select a program of the list and touch  button to start it;

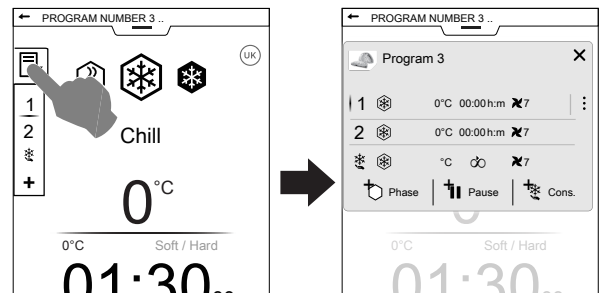


i **NOTE!**
Once recalled the program, it is still possible to modify it by adding more phases or more presets.

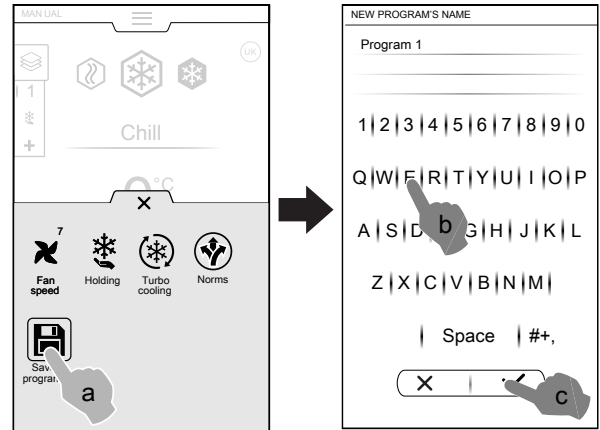
Adding phases to a program

- Touch the Multiphase drawer to display all the phases composing the entire cycle;

- Add more phases (see E.7.2 *Multiphase drawer* paragraph);

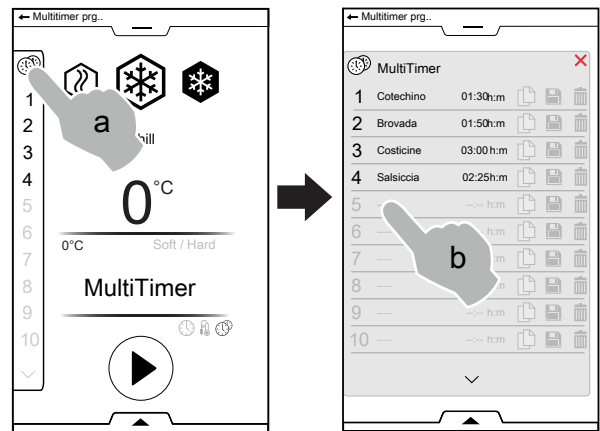


- Open the lower drawer and save the program;

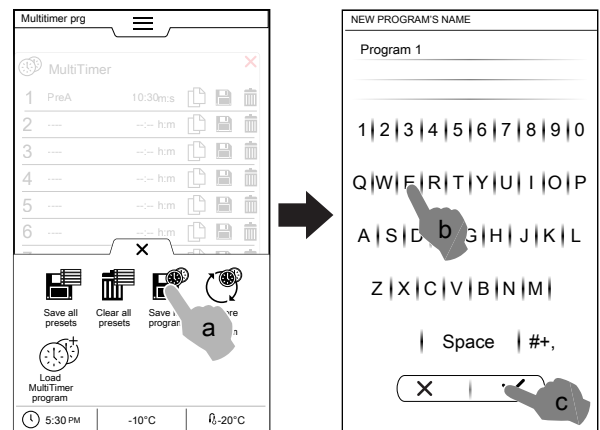


Adding presets to a Multitimer program

- Touch the Multitimer drawer to display all the presets linked to a programme;
- Add more presets (see “MultiTimer” paragraph in chapter E.7 *Manual mode*);



- Open the lower drawer and save the program.



E.10 Homepage mode (SkyHub/SoloMio)

This mode is a repository of links to the most used features of the appliance and allows to customize the display menu according to your needs.

Homepage Mode setting

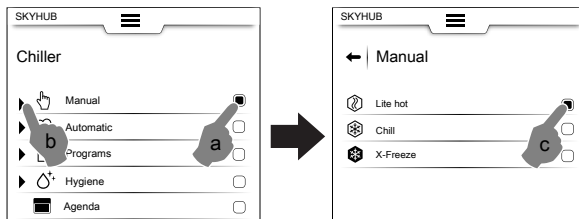
1. Select SkyHub mode



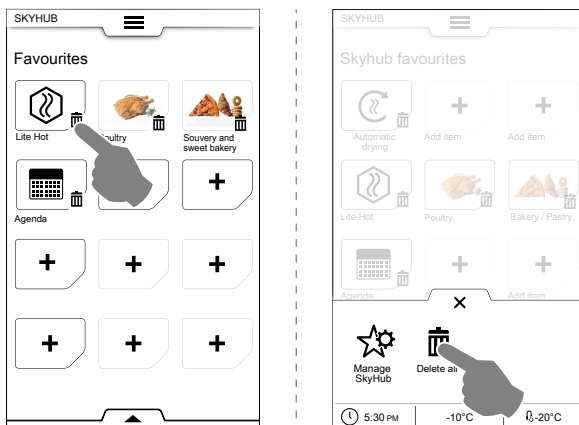
2. The first time you access the menu, all favourites are empty. Touch "+" to add New favourites;



3. Select the required function (for example Lit hot cycle in Manual mode)

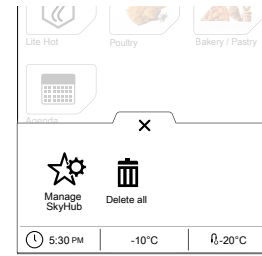


4. At this stage, if it is necessary to delete a function:
 - touch them one by one;
 - or open the lower drawer and select (Delete all);



5. To save your favourites open the lower drawer and touch "Manage SkyHub" icon.

The green icon becomes white. The display goes out from the EDIT menu and goes back to the favourites list.



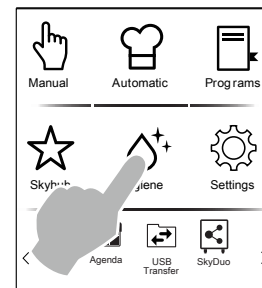
To modify your favourite touch again "Manage SkyHub" icon.

NOTE!
If a mode is disabled, the linked Favourite will be displayed anyway.

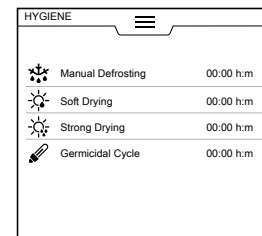
E.11 Hygiene mode

Hygiene function allows to sanitize the appliance cavity automatically choosing the most suitable program.

1. Select Hygiene cycle from the upper drawer;



2. Select the required cycle from the list shown:



Manual Defrosting

The appliance has an automatic defrost but it is possible to select a manual defrost based on need.

Soft Drying

This function allows to perform a light cavity drying from condensation.

Strong Drying

This function allows to perform an intense cavity drying from condensation.

Germicidal Cycle

Available as option or only on specific models combined with special accessory.

It allows to sanitise the surfaces and the air inside the appliance compartment. It can also be used for kitchen utensils such as: knives, carving forks, etc.

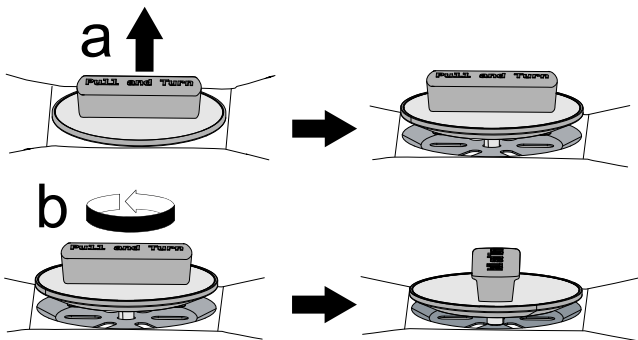
Do not use this function if there is food in the compartment.

It is advisable to do a germicidal cycle at the start of the day before using the appliance, and another at the end of the day, after cleaning the compartment.


The appliance has a safety device that switches off the lamps when the door is opened.

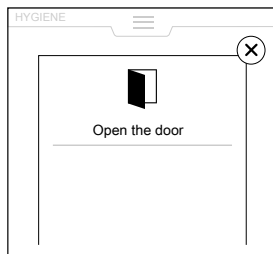
This safety feature is provided because exposure to UV radiation emitted by the lamps is harmful and can damage eyes.

3. Open the door;
4. Open the drain plug;

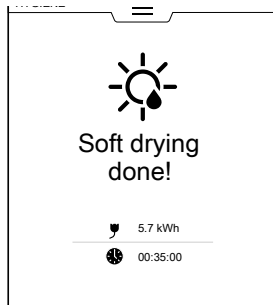



If a Manual Defrosting or a Soft/Strong drying is selected, keep the door opened with door stopper until the cycle ends.


5. Touch the button  to start the cycle;
- At the start of the cycle, if the door is closed, a popup window opens showing the message to open the door.



7. When the cycle is finished a pop window appears showing the following message:



 Electric consumption in kWh

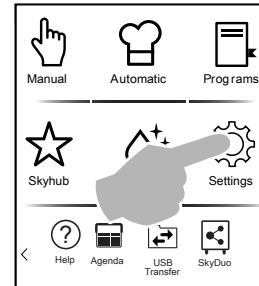
 Time consumption in hours : minutes : seconds

8. Close the drain plug immediately after the cleaning.

E.12 Settings mode

“Settings” mode allows to change some usage parameters of the appliance.

1. Open the upper drawer and select Settings;



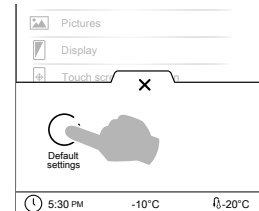
2. The display shows the main menu with ALL SETTINGS;



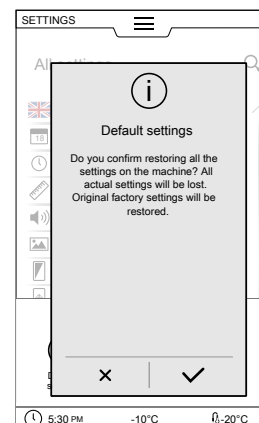
Default setting

If it is required to restore the factory setting, proceed as follows:

1. Open the lower drawer and select Default settings;



2. Confirm restoring to close the pop-up window.



SETTINGS LIST

Language

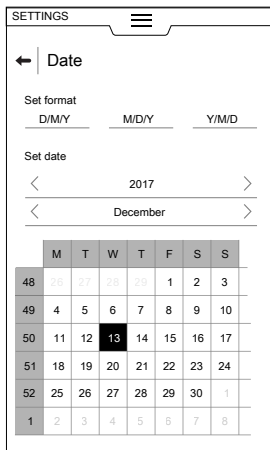
This parameter allows to customize all menus in the selected language.

- Touch the flag icon;
- The display shows all settings in the required language.

Date

This setting allows to set the current date.

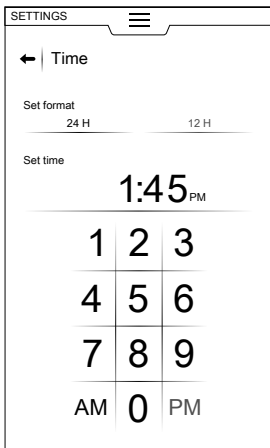
- Set the date format (D/M/Y, D/M/Y, Y/M/D)
- Enter the date: touch “<” / “>” to select the month and year and touch the corresponding number on the calendar to select the day.



Time

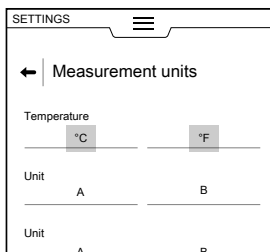
This setting allows to set the current time.

- Set the time format (24H or 12H AM/PM)
- Enter the time: touch the corresponding number on the keypad and, when necessary set also AM or PM.



Measurement units

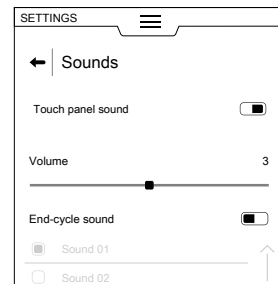
It allows to set the Measurement units of the temperature °C or °F.



Sounds

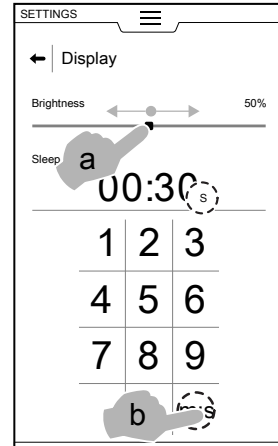
This setting allows to:

- Enable / disable touch panel tapping sound (☐ / ☐)
- Set the volume level
- Enable / disable the End-cycle sound (☐ / ☐)
- Set the End-cycle sounds



Display

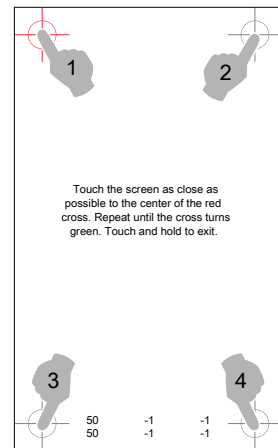
This setting allows to adjust the brightness of display.



Touch screen calibration

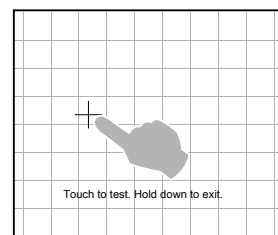
This setting allows to set the calibration of the screen.

1. Touch the screen as close as possible to the centre of the red cross;
2. Repeat until the cross turns green;
3. Touch and hold to exit;



Touch screen test

- Touch the points required to test the screen.
- Hold down to exit.

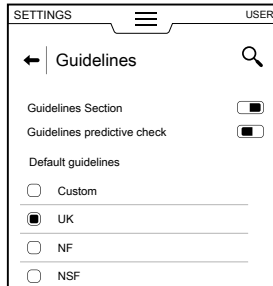


Food safety (HACCP)

Norms

This setting allows to activate/deactivate (/) Norms section:

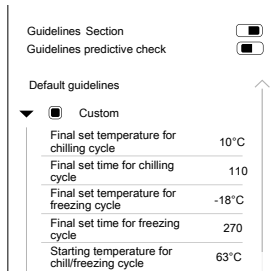
- Custom
- UK
- NF
- NSF



Enabling the function “Guidelines predictive check“ it is possible to have a prediction of the normative check results already during the first part of the cycle, thanks to the time end estimation algorithm.

UK-NF-NSF parameters are not modifiable. It is possible to change only Custom parameters.

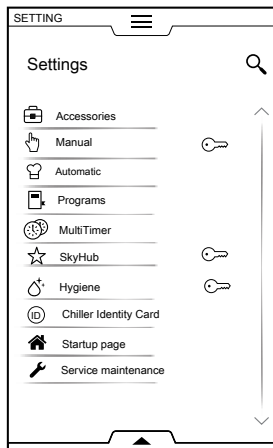
Select Custom and open the drop-down list to change the following parameters:



- Final set temperature for chilling cycle
- Final set time for chilling cycle
- Final set temperature for freezing cycle
- Final set time for freezing cycle
- Starting temperature for chill/freezing cycle

User Password

- This setting allows to set a password to access into specific environments, features and options to prevent setting changes.



If the password is forgotten, contact the Service.

Accessories

It allows to enable/disable (/) the following accessories:

- Skyduo
- Multiple probe selection

Manual

It allows to enable/disable (/) Manual mode and modify its options:



NOTE!

If a mode is disabled, it is not visible in the upper drawer.

General

- Show real and set values (The activation allows to display the cycle with more detailed information).
- Precooling (The activation allows the appliance to perform the precooling phase).
- Advanced precooling (The activation allows the appliance to visualize and perform a Precooling phase from the Multiphase drawer).
- Delayed start precooling (The activation allows the appliance to perform the preparation phase before the cycle start).
- Multiphase cooling (The activation allows the appliance to perform Multiphase cooling cycle).

Timer / Temperature dialogs

- Short cycle (mm:ss)
The activation enables the short cycle feature showing up.
- Minimum cavity-probe temperature difference.

Utilities

- Cooling info in drawer
- Delayed start
It allows to enable/disable the “Delayed Start“ option.
If it is enabled, the Delayed start icon is visible on bottom drawer.

Holding

- Default positive holding temperature 3°C (Touch the value to adjust the default temperature).
- Default negative holding temperature —22°C (Touch the value to adjust the default temperature).

Default Lite-Hot temperature 40°C

Touch the value to adjust the default temperature.

Default soft chill temperature 0°C

Touch the value to adjust the default temperature.

Default Hard chill temperature -20°C

Touch the value to adjust the default temperature.

Automatic

This setting allows to enable/disable (/) Automatic mode and modify its options:



NOTE!

If a mode is disabled, it is not visible in the upper drawer.

Presets management:

- **Food type**
This setting allows food families showing up on the display.
- **Cycles+**

This setting allows single special cycle showing up on the display.

Programs

This setting allows to enable/disable (☐ / ☑) the Programs mode and its Advanced functions.



NOTE!
If a mode is disabled, it is not visible in the upper drawer.

Advanced functions

- Categories visualization
This activation allows food categories to show up on the display.
- Most used visualization
This activation allows most used programs to show up on the display.
- Programs save
This activation allows “save program” function to be shown on the display.
- Programs modify
This activation allows “modify program” function to be shown on the display.
- Programs delete
This activation allows “delete program” function to be shown on the display.
- Programs overwrite
This activation allows “modify program” function to be shown on the display.
- Grid visualization
This activation allows to show the stored programs in a grid view.
- Skip precooling
This activation allows to skip the precooling phase.

Multitimer

This setting allows to enable/disable (☐ / ☑) the Multitimer feature and its options:

Multitimer options:

- Advanced MT
This activation allows Multitimer advanced feature to show up on the display.
- MT programs
This activation allows Multitimer programs to show up on the display.
- MT temperature recovery

MT presets:

- Presets save
This activation allows “save preset” function to be shown on the display.
- Presets modify
This activation allows “modify preset” function to be shown on the display.
- Presets delete
This activation allows “delete preset” function to be shown on the display.

Homepage Mode (SkyHub/SoloMio)

This setting allows to enable/disable (☐ / ☑) the Homepage Mode (SkyHub/SoloMio) and the “Manage Skyhub” option.



NOTE!
If a mode is disabled, it is not visible in the upper drawer.

Hygiene

It allows to enable/disable (☐ / ☑) Hygiene mode and modify its options:

Soft drying cycle time duration

Strong drying cycle time duration

It allows to change the

Default cycle

- Manual defrosting
- Soft drying
- Strong drying



NOTE!
If a mode is disabled, it is not visible in the upper drawer.

Identity Card

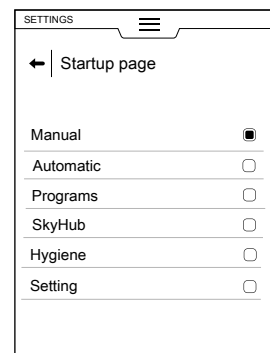
It shows the latest uploaded software version.



Startup page

When the chiller is switched on the default startup page is Manual mode.

- This setting allows to set a different environment for the starting page. Select the required environment.



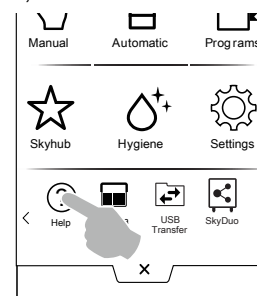
Service

This settings is only allowed to an authorized technician.

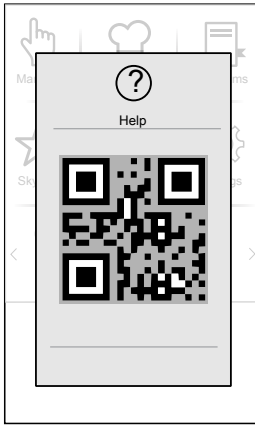
E.13 Help mode

This function provides QR codes in order to display the user manual on your device (smartphone, tablet or laptop).

1. Make sure to have the application for QR code reading on your device and an internet connection available;
2. Select Help mode;



3. The display shows the QR code;

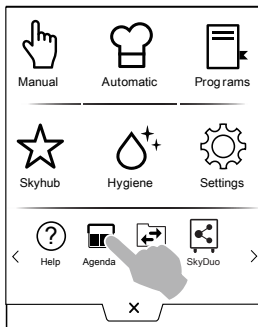


4. Scan the QR code;
5. Consult the documents needed;

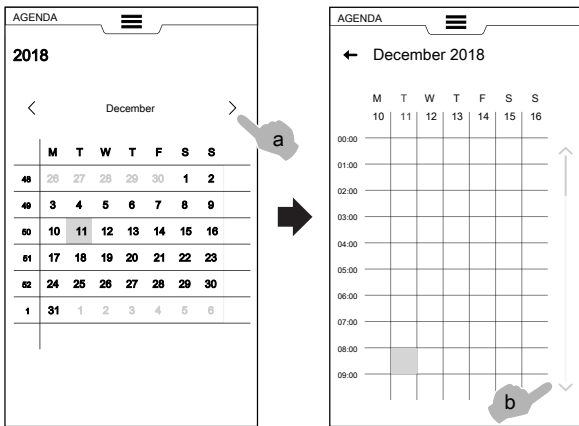
E.14 Agenda mode (My Planner/Calendar)

This function allows to plan appliance activities, chilling — freezing — hot cycles, hygiene programs or to set reminders, according to your schedule.

1. Select the agenda function in the upper drawer;

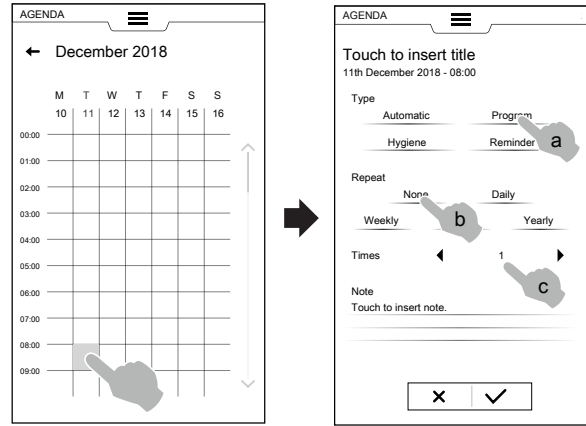


2. Select a date and time:



- a. Touch to scroll the months;
- b. Touch to scroll down the time;

3. Touch the required time:

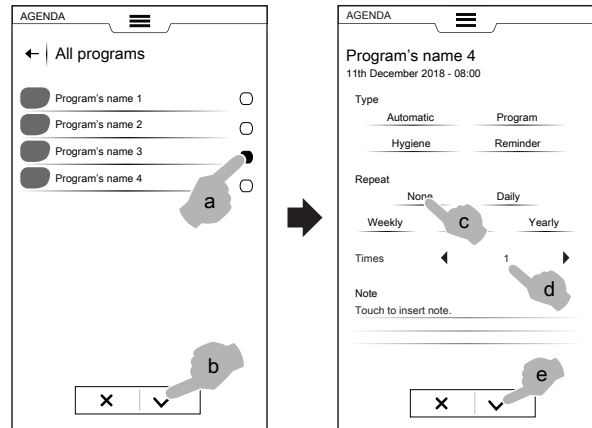


- a. Select the event type;
- b. Select the frequency;
- c. Select the event number.

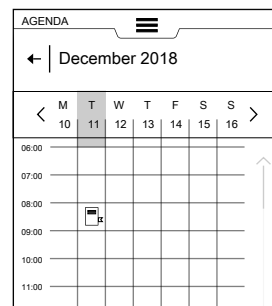
EXAMPLES of setting:

“Programs“ setting

- Select date and time;
 - Select the event type (for example Programs);
- The display shows the list of the stored programs. Select the required program among the available ones.



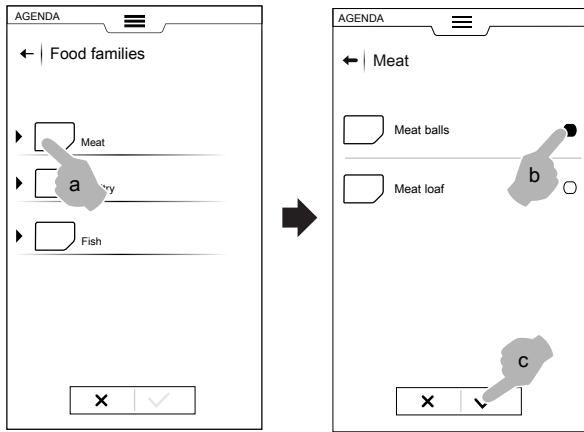
- Select the frequency and the event number and confirm;
- The display shows in the calendar the selected program at the required time.



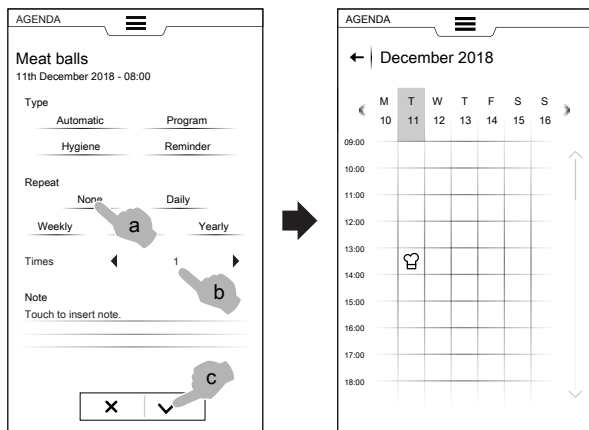
“Automatic“ setting

- Select the date and the time;
 - Select the event type (for example Automatic);
- The display shows the list of all food families stored;

- Select the required food family from the list, the preset and confirm;

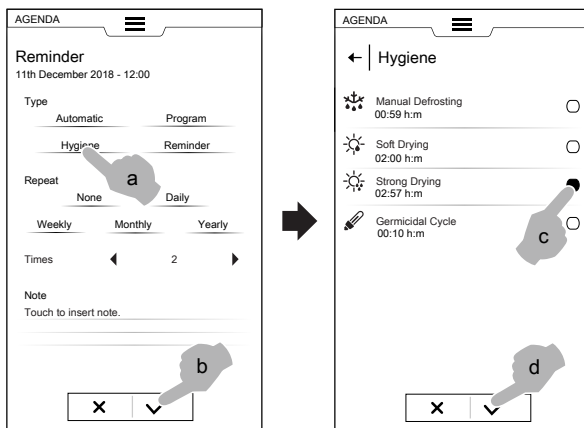


- Select the frequency and the event number and confirm; The display shows in the calendar the selected event at the required time.

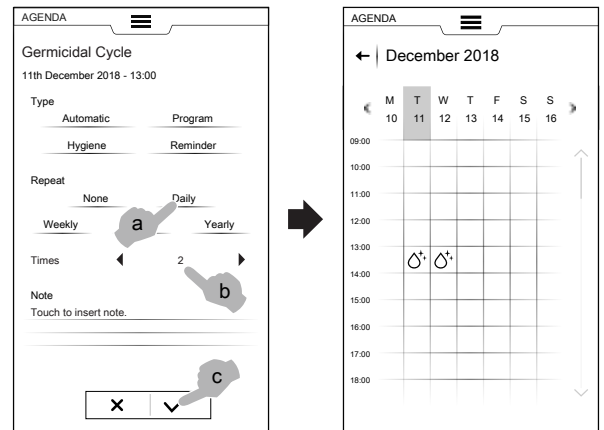


“Hygiene” setting

- Select the date and the time;
- Select the event type (for example Hygiene); The display shows the list of all hygiene cycles.
- Select the required cycle from the list and confirm;

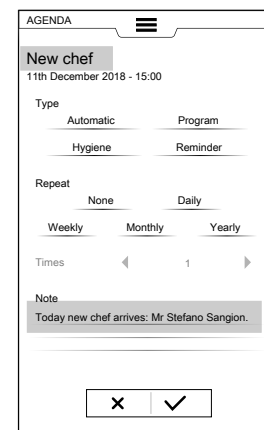


- Select the frequency and the event number and confirm; The display shows in the calendar the selected event at the required time.

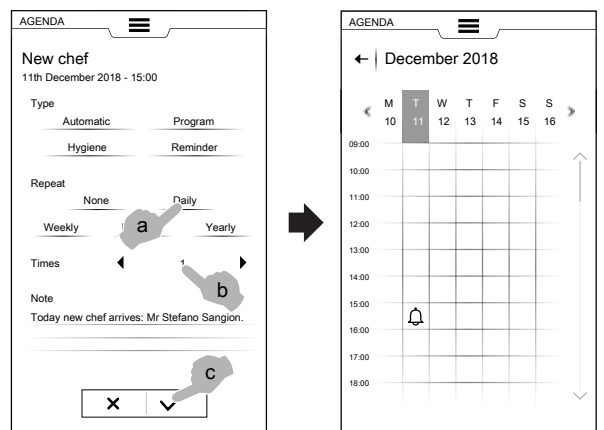


“Reminder” setting

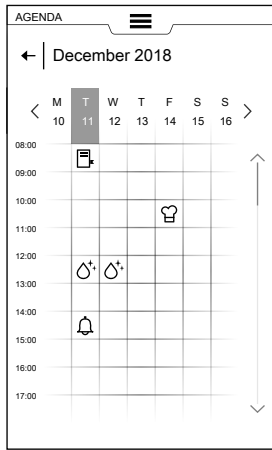
- Select date and time;
- Select the event type (for example Reminder);
- Type the reminder title on the keypad and confirm;
- Type the reminder text in note field and confirm;



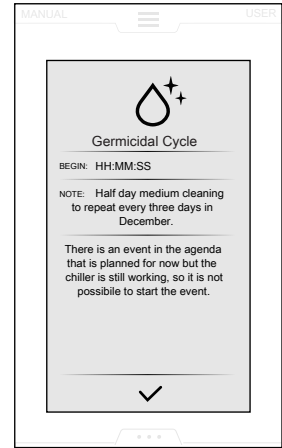
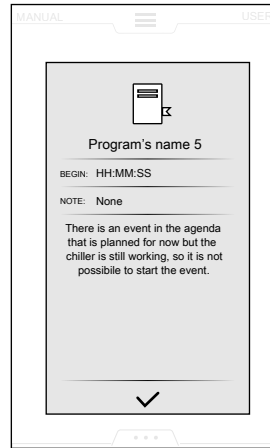
- Select the frequency and the reminder number and confirm; The display shows in the calendar the selected event at the required time;



If there are other planned events on the calendar the display shows them up:

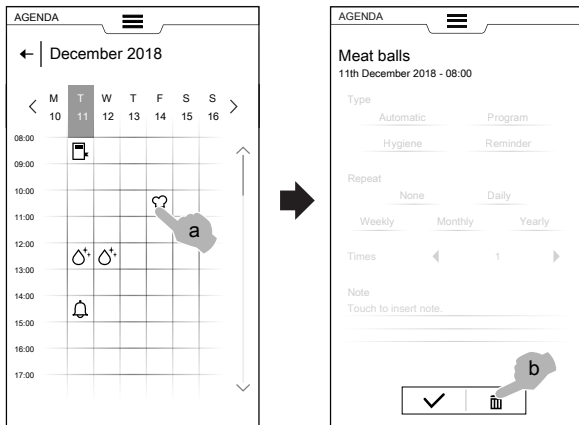


If there is in agenda an event planned while the blast chiller is still working, the appliance advises that the event cannot start. It is necessary to plan a new event.

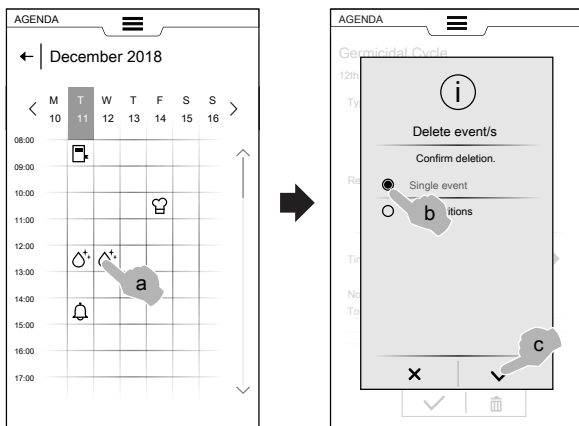


Cancellation of an event

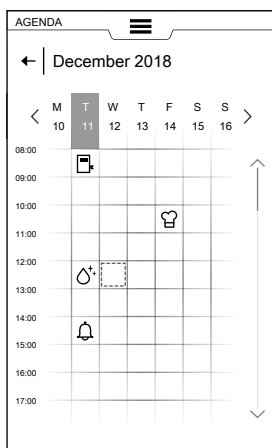
1. Select an event and touch the icon



2. If this is a repeated event, a message asks for setting the type of deletion, single event or all repetitions. Choose the deletion type;



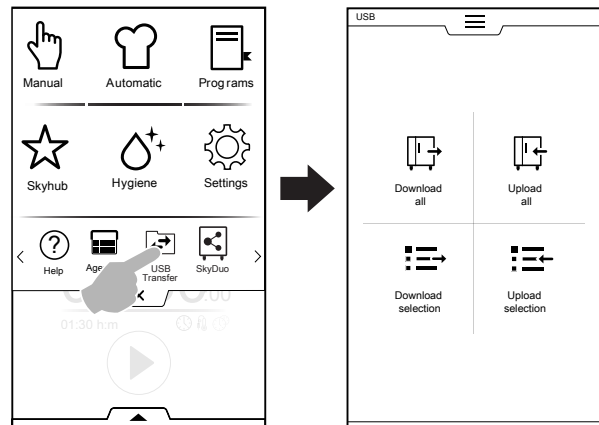
The calendar shows the event deletion:



E.15 Usb mode

“Usb” mode allows to upload/download, from or into the appliance, programs or other data by means of the USB pendrive.

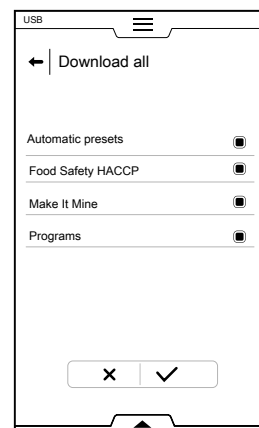
1. Select Usb from the upper drawer.



2. Choose the required function.

Download all

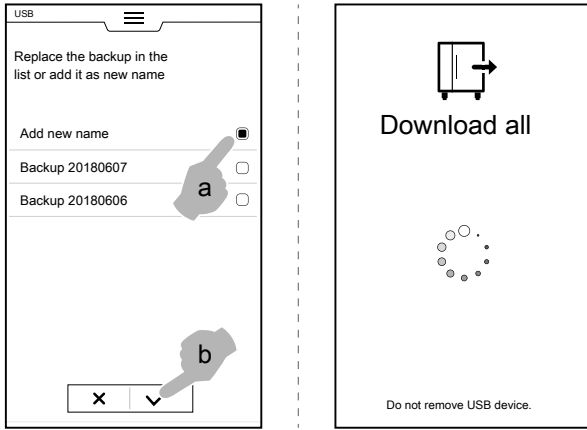
- Select Download all.
- Select the required option and confirm.



- Replace a backup in the list or select Add new name. Touch ✓ to confirm it.

- If selecting an existing backup the appliance overwrites the current one.

If selecting Add new name, type it on the appearing keypad. If a file with the new name already exists, a popup window informs that the name has to be changed.



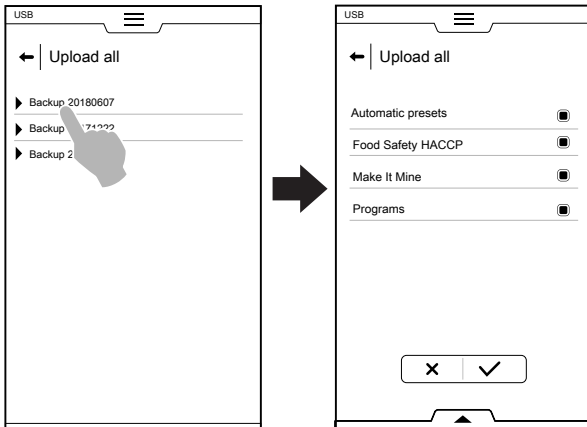
The download starts.



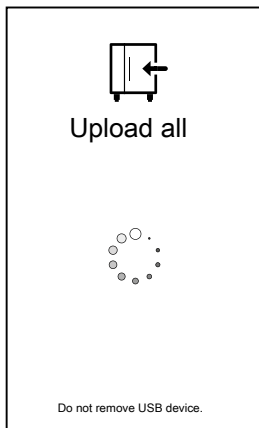
NOTE!
Do not remove the USB pendrive during the download.

Upload all

- Select Upload all.
- Select one of the existing backups. Then select the option associated with the selected backup.



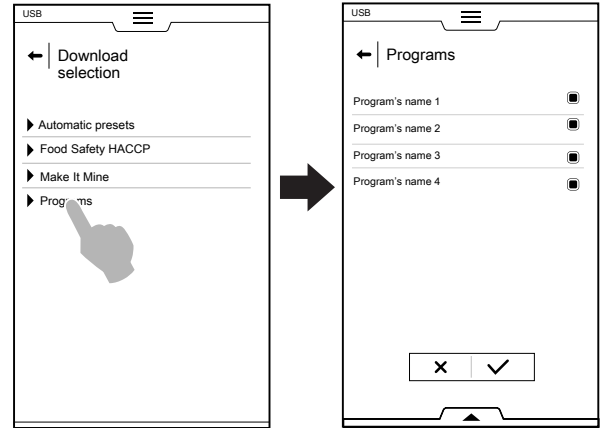
- Confirm the selection. Upload starts.



Download selection

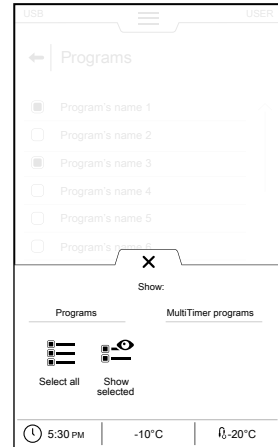
- Select Download selection.

- Expand the required option. All files associated are selected.



- Deselect the required files and confirm.

It is possible to select all files or to check the selected ones through the **bottom drawer**:

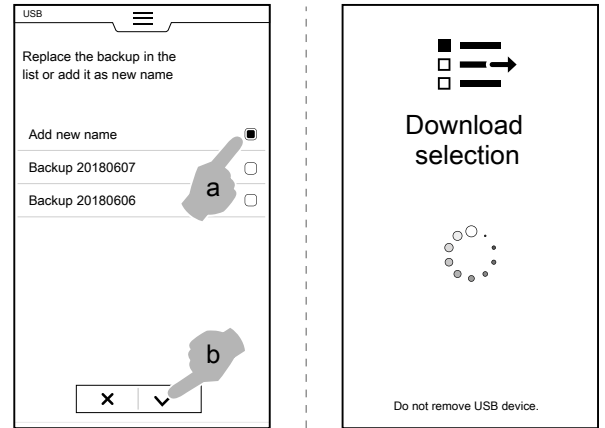


☰ Select all

☰ Show selected

- The just created backup can replace an existing one or can be stored with a new name. If a file with the new name already exists, a popup window informs that the name has to be changed.

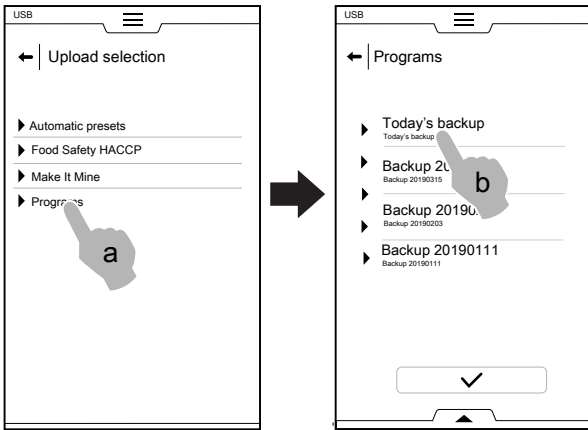
The download starts.



Upload selection

- Select Upload selection;
- Expand the required option;

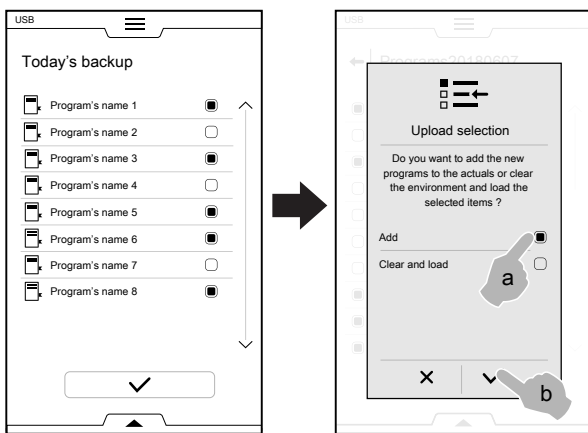
- Select and expand the required backup from the list.



- All files associated are selected. Deselect the not needed files and confirm.

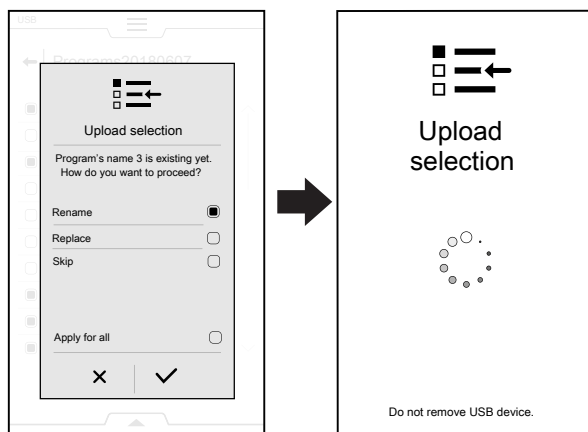
Regarding the selected files, the appliance asks to choose:

- adding them to the actual ones;
- clearing the existing ones and upload the selected items;



- If selecting “adding them to the actual ones” and a file name is already existing, a popup window asks how to proceed:

- Rename
- Replace
- Skip



Confirm the selection; the upload starts.


E.16 SkyDuo mode (optional for Skyline)

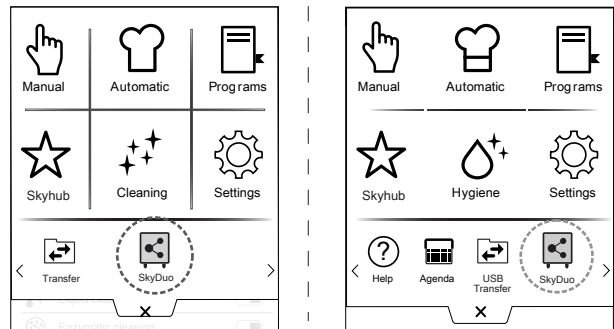
This option can be activated on demand. It works with a Wi-Fi or Ethernet connection, installed by an authorized technician and allows you to connect the oven and a blast chiller.





IMPORTANT

Make sure you have the SkyDuo option activated in both appliances. Only an authorized technician can install and activate the SkyDuo option.

When the Skyduo icons  are green in both appliances (see figure below), the connection works properly.



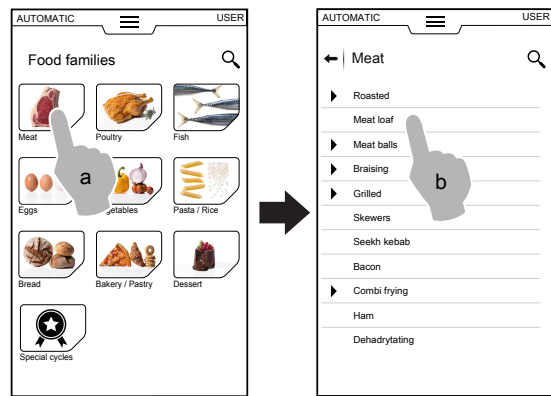
Now it is possible to combine the Skyduo both in Automatic and in Programs mode.

To disable (or enable) Skyduo touch the green icon and then touch the icon  /  on the display to change Skyduo Status. The synchronization process can start from any of the two appliances.

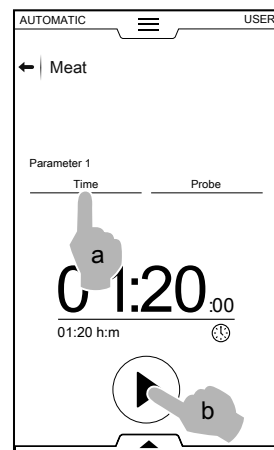
Automatic mode:

1. Select for example a cooking cycle in the Automatic mode of the oven;

- a. Select the food family (for example Meat)
- b. Select the type of food (for example Meat loaf)



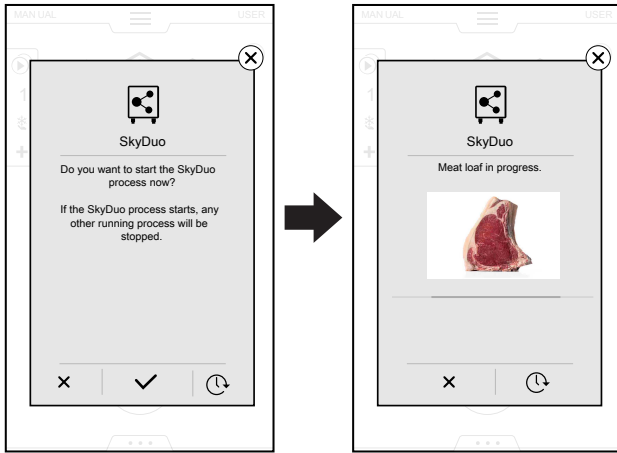
- c. Select cooking parameters;
Select Time or Probe (for example Time).
- d. Start the cycle;



2. The oven has found a paired cycle in the blast chiller; Select the required cycle (for example X-freeze) and confirm;



3. Touch the ✓ to confirm the synchronization on the blast chiller display.
A pop-up window opens showing the image of the cycle that will be done.



4. Some minutes before the oven cycle ending, precooling cycle starts to prepare the blast chiller cavity for the food just cooked.

Touch the ✕ to stop the process.

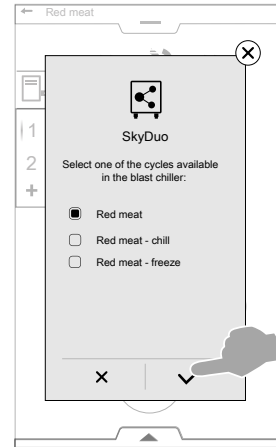
Touching the icon ⌚, it is possible to postpone the connection with the oven.

The pop-up with the request of synchronization will appear some minutes before the end of the oven cooking cycle.

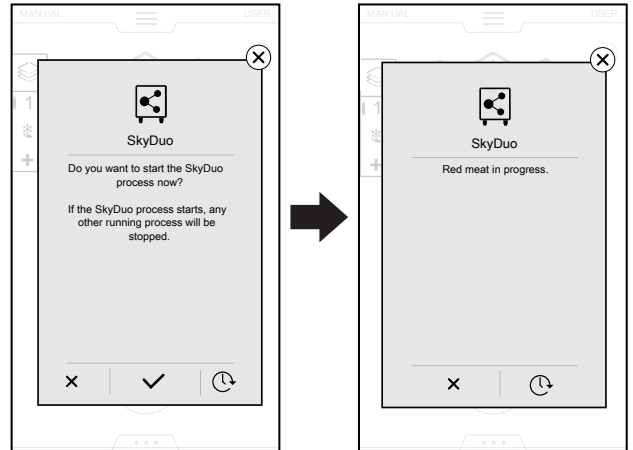
Programs mode:

1. Select a cooking cycle in the Programs mode of the oven (for example Red Meat);

2. Start the cycle;
3. The oven proposes all the cycles with a similar name in the blast chiller (the search consider every program that contains at least all the characters present in the oven program's name);
Choose the required cycle and confirm the selection;



4. Confirm the synchronization on the blast chiller display;
A pop-up window opens showing the image of the cycle that will be done.



5. Some minutes before the oven cycle ending, precooling cycle starts to prepare the blast chiller cavity for the food just cooked.

F MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

Refer to “*Warning and Safety Information*”.

F.1 Ordinary maintenance

F.1.1 Care information

The following care operations have to be carried out by the owner and/or user of the appliance.



IMPORTANT

Problems resulting from poor or lack of care as hereinafter described will not be covered by the warranty.



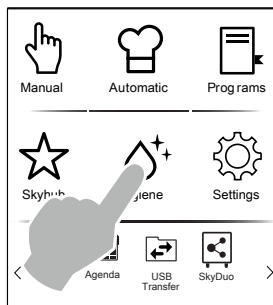
WARNING

Before carrying out any cleaning or maintenance, disconnect the appliance from the power supply.

F.1.2 Appliance Cleaning

It is advisable to clean the compartment weekly or whenever the appliance remains inactive for more than 12 hours; increase the frequency according to appliance use.

The appliance is provided with a Hygiene cycle. See paragraph E.11 *Hygiene mode* in this guide.



F.1.3 Cleaning the inside parts and accessories

Before using the appliance clean all the inside parts and accessories with lukewarm water and neutral soap or products that are over 90% biodegradable (in order to reduce the emission of pollutants into the environment), then rinse and dry thoroughly.



CAUTION

Do not use steel wool or similar material to clean stainless steel surfaces. Do not use detergents containing chlorine, solvent-based detergents (e.g. trichloro-ethylene) or abrasive powders.



• Core probe



IMPORTANT

Pay particular attention when handling the core probe; remember that it is a sharp object, therefore handle it very carefully, even during cleaning.

Clean the core probe regularly to ensure its efficiency. The probe must be cleaned by hand, using lukewarm water and neutral soap, then rinsed with clean water and a sanitising solution.



CAUTION

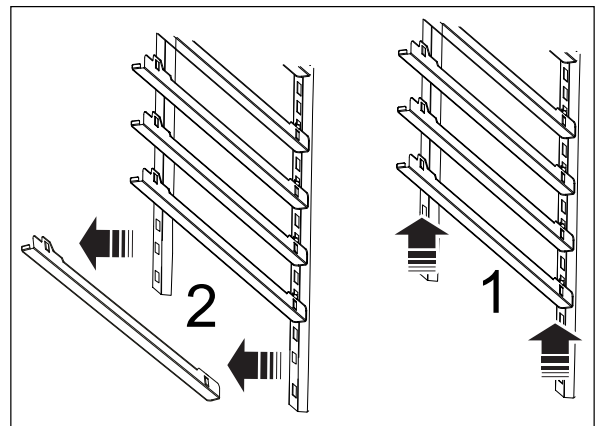
Do not use boiling water to clean the core probe.

• Tray supports and internal structure

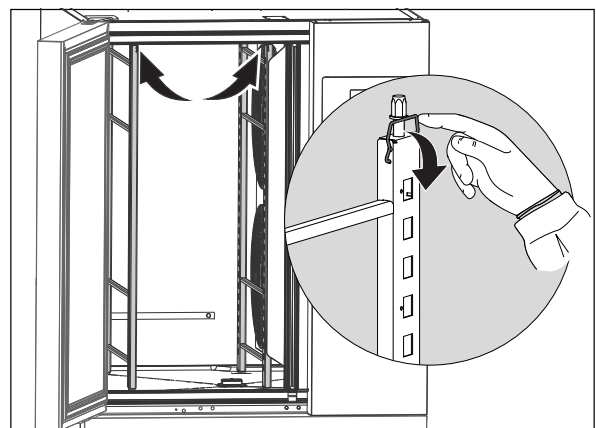
The tray supports and internal structure are removable and washable in dishwasher.

To remove them, proceed as shown in the figures:

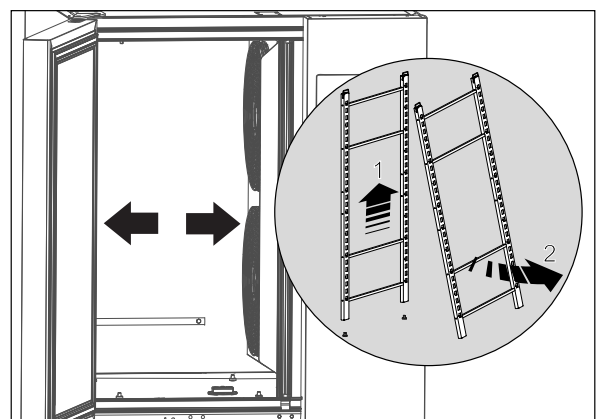
1.



2.

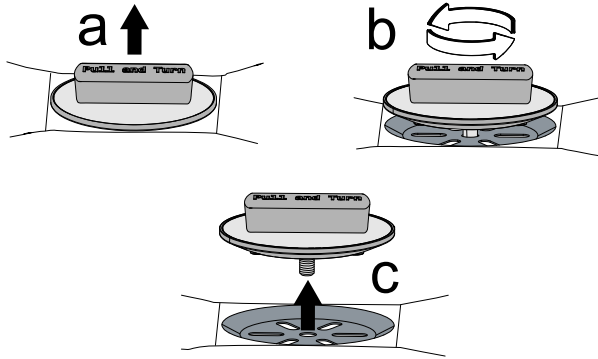


3.



• **Drain plug**

To clean the drain plug, remove it as shown in the figure below:



Clean it with lukewarm water and neutral soap, then rinse and dry thoroughly.

• **Other surfaces**

Clean metal and plastic parts only with non-aggressive detergents. Stop immediately using those products if detecting any visual or tactile characteristic change on surfaces and thoroughly rinse with water (examples: plastic discoloring/melting/other, or metal showing rust/stains/scratches). Carefully dry after rinsing.

F.1.4 Precautions in case of long idle periods

If the appliance is not going to be used for some time, take the following precautions:

- disconnect the power supply;
- remove all food from the compartment and clean the inside and accessories;
- clean the cabinet, going over all the stainless steel surfaces vigorously with a rag moistened with paraffin oil to create a protective film;
- leave the door or the drawers open so that air can circulate inside, preventing the formation of unpleasant odours.
- periodically air the premises.

After carrying out maintenance make sure the machine is able to work safely and, in particular, that the protection and safety devices are efficient.

F.2 Repair and extraordinary maintenance



NOTE!

Repair and extraordinary maintenance have to be carried out by specialised authorised personnel, who can ask the manufacturer to supply a servicing manual.

G TROUBLESHOOTING

G.1 Anomaly table

In case of anomaly, the appliance always displays a warning message or alarm describing the occurring fault. The corresponding icon remain visible until the problem is resolved.



Warnings icon



Alarms signalling icon

Follow the indications given by the appliance and, if required, contact the Customer Care Service remembering to:

1. disconnect the appliance from the main power supply;
2. switch off the safety circuit breaker ahead of the appliance;

In some cases, faults can be eliminated easily and quickly by following the indication of this troubleshooting guide:

CODE	TYPE OF ANOMALY	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ACTIONS
swcTTm	INFO	Give information about switching operations from probe to time	Food probe not inserted in food	In case of cycles based on food temperature, insert the probe into the food otherwise the cycle will automatically switch to time
ECoM	ALARM Stops Machine	Communication error between boards	<ul style="list-style-type: none"> • Internal error -Electronic boards disconnected • Electronic board failure 	<ul style="list-style-type: none"> • Try to switch the unit OFF/ON. • If the problem persists, Call Service.
PFAC	ALARM Stops Machine	Memorized parameters corrupted.	Software corruption	<ul style="list-style-type: none"> • Try to switch the unit OFF/ON. • If the problem persists, Call Service.
PdEF	ALARM Resetting Machine	Memorized default parameters corrupted	Software corruption	<ul style="list-style-type: none"> • The machine loses personalization. Operations can continue. • If the problem shows up again, Call Service.

CODE	TYPE OF ANOMALY	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ACTIONS
EFnt	ALARM Stops Machine in 6GN 1/1 models. Reducing Performance on other models	Top evaporator fan failure	<ul style="list-style-type: none"> Parameter wrong setting Fan connector wrongly plugged Fan failure 	<ul style="list-style-type: none"> CALL SERVICE 6GN 1/1 models (1 evaporator fan): unit stops and cannot operate until fixing the problem Other models (more than 1 evaporator fan): unit continues working with reduced performance (Cycle ongoing: the cycle proceeds until end if there is at least one fan working. The cycle stops if no fan is working). During STANDBY: the alarm cannot be triggered.
EFnb	ALARM Reducing performance until another fan is working	Bottom evaporator fan failure.	<ul style="list-style-type: none"> Parameter wrong setting Fan connector wrongly plugged Fan failure 	<ul style="list-style-type: none"> CALL SERVICE Unit continues working with reduced performance until at least another fan is working (Cycle ongoing: the cycle proceeds until end if there is at least one fan working. The cycle stops if no fan is working). During STANDBY: the alarm cannot be triggered.
EFnc	ALARM Reducing performance until another fan is working	Center evaporator fan failure	<ul style="list-style-type: none"> Fan connector wrongly plugged Fan failure 	<ul style="list-style-type: none"> CALL SERVICE Unit continues working with reduced performance until at least another fan is working (Cycle ongoing: the cycle proceeds until end if there is at least one fan working. The cycle stops if no fan is working). During STANDBY: the alarm cannot be triggered.
E1	WARNING	Cavity low temperature (only during holding cycles: positive or negative)	<ul style="list-style-type: none"> Delay time set too short Delta temperature set too narrow Evaporator icing 	<ul style="list-style-type: none"> The cavity temperature is below the holding cycle temperature set point for more than the set time (default time = 1hour). The cycle will continue until stopping. Open the door for increasing the temperature inside the cavity: check it after a couple of minutes. Launch a manual defrost cycle. Call service if the problem reoccurs.
E3	ALARM Stops machine	Cavity probe failure	<ul style="list-style-type: none"> Connector unplugged Probe and/or Probe wire damaged 	<ul style="list-style-type: none"> The chiller will continue working until the end of the running cycle. Not possible to start other cycle till to Technical Service replace the probe. CALL SERVICE
E4	WARNING	Evaporator probe failure	<ul style="list-style-type: none"> Connector unplugged Probe and/or probe wire damaged 	<ul style="list-style-type: none"> The chiller will continue working: the defrost setting will be based on time. Call Service and inform about the message displayed.
E14	WARNING	Out Evaporator probe failure	<ul style="list-style-type: none"> Connector unplugged Probe and/or probe wire damaged 	<ul style="list-style-type: none"> The chiller will continue working. Call service and inform about the message displayed.
E15	ALARM Stops Machine	Condenser probe failure	<ul style="list-style-type: none"> Connector unplugged Probe and/or probe wire damaged 	<ul style="list-style-type: none"> CALL SERVICE This failure blocks also running cycle. Quickly remove the load from the cavity for preventing waste of food.

CODE	TYPE OF ANOMALY	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ACTIONS
E16	ALARM Stops Machine	Condenser high temperature	<ul style="list-style-type: none"> Position of condenser probe is not correct Fan condenser not working The condenser is dirt or the grid has tapped holes The unit does not discharge warm air due to position too near to wall 	<p>This failure blocks also running cycle.</p> <ul style="list-style-type: none"> Quickly remove the load from the cavity for preventing waste of food. Using a vacuum cleaner, remove any dust/dirt from the condenser inlet-air grid. If the alarm persists Call Service.
Eprb1	ALARM Stops food probe cycles	Core probe failure sensor n°1	<ul style="list-style-type: none"> Food probe misuse (for example, wire pulled or squeezed) Connector failure Probe failure PCB failure 	<ul style="list-style-type: none"> Current running cycle: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle continues in probe mode until at least one out of the 6 food probe points is working. b) the cycle switches to time mode if none out of the 6 food probe points is working. During STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle can be started until at least one point is working. b) the cycle can be started in time mode in case all points are failed. To restore full functionality, call Service.
Eprb2	ALARM Stops food probe cycles only if the entire sensor is faulty	Core probe failure sensor n°2	<ul style="list-style-type: none"> Food probe misuse (for example, wire pulled or squeezed) Connector failure Probe failure PCB failure 	<ul style="list-style-type: none"> Current running cycle: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle continues in probe mode until at least one out of the 6 food probe points is working. b) the cycle switches to time mode if none out of the 6 food probe points is working. During STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle can be started until at least one point is working. b) the cycle can be started in time mode in case all points are failed. To restore full functionality, call Service.
Eprb3	ALARM Stops food probe cycles only if the entire sensor is faulty	Core probe failure sensor n°3	<ul style="list-style-type: none"> Food probe misuse (for example, wire pulled or squeezed) Connector failure Probe failure PCB failure 	<ul style="list-style-type: none"> Current running cycle: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle continues in probe mode until at least one out of the 6 food probe points is working. b) the cycle switches to time mode if none out of the 6 food probe points is working. During STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle can be started until at least one point is working. b) the cycle can be started in time mode in case all points are failed. To restore full functionality, call Service.
Eprb4	ALARM Stops food probe cycles only if the entire sensor is faulty	Core probe failure sensor n°4	<ul style="list-style-type: none"> Food probe misuse (for example, wire pulled or squeezed) Connector failure Probe failure PCB failure 	<ul style="list-style-type: none"> Current running cycle: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle continues in probe mode until at least one out of the 6 food probe points is working. b) the cycle switches to time mode if none out of the 6 food probe points is working. During STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle can be started until at least one point is working. b) the cycle can be started in time mode in case all points are failed. To restore full functionality, call Service.

CODE	TYPE OF ANOMALY	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ACTIONS
Eprb5	ALARM Stops food probe cycles only if the entire sensor is faulty	Core probe failure sensor n°5	<ul style="list-style-type: none"> Food probe misuse (for example, wire pulled or squeezed) Connector failure Probe failure PCB failure 	<ul style="list-style-type: none"> Current running cycle: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle continues in probe mode until at least one out of the 6 food probe points is working. b) the cycle switches to time mode if none out of the 6 food probe points is working. During STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle can be started until at least one point is working. b) the cycle can be started in time mode in case all points are failed. To restore full functionality, call Service.
Eprb6	ALARM Stops food probe cycles only if the entire sensor is faulty	Core probe failure sensor n° 6	<ul style="list-style-type: none"> Food probe misuse (for example, wire pulled or squeezed) Connector failure Probe failure PCB failure 	<ul style="list-style-type: none"> Current running cycle: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle continues in probe mode until at least one out of the 6 food probe points is working. b) the cycle switches to time mode if none out of the 6 food probe points is working. During STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) the cycle can be started until at least one point is working. b) the cycle can be started in time mode in case all points are failed. To restore full functionality, call Service.
B4	ALARM Stops machine	Supply power missing	<ul style="list-style-type: none"> Power supply missing Supply power system failure Other electrical issues (for example current dispersions) 	<ul style="list-style-type: none"> Current running cycle: the cycle restarts automatically when the power is back. The machine was not in operation for a certain period of time: check initial and end time. Check the plug or general electric control panel. If the alarm reoccurs, Call Service.
Ertc	WARNING	Low battery	<ul style="list-style-type: none"> Battery of User interface is low Electronic board failure 	<p>Problem with battery of internal clock. Functions related to the clock will not operate (example: HACCP event recording will be wrong).</p> <p>CALL SERVICE</p>
ECHt	WARNING	Cavity high temperature	<ul style="list-style-type: none"> Door left open Food too hot in the cavity Issue with parameter ady or with temperature measurement 	<ul style="list-style-type: none"> The cavity temperature has exceeded the set limit, in addition to the signal delay time. Current running cycle: the cycle continues. If the alarm persists even if the cavity temperature is low, call service.
E11	ALARM Stops machine	Compressor failure	<ul style="list-style-type: none"> Fan condenser overload (example: room temperature too high) Electrical issue (example: connector unplugged) Gas leak Compressor damaged 	<ul style="list-style-type: none"> The chiller will be blocked and only fan condenser runs. Check if there is any obstruction at the suction air condenser. <p>CALL SERVICE</p>
B2	ERROR Stops cycle	Door open	<ul style="list-style-type: none"> The door remained open beyond the time limit set whit the active cycle Door closure recognition system is failed 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the chiller door is closed and any physical obstruction is not preventing the door closure. Start new cycle: if either a new cycle will not start or the alarm persists even with the door closed, Call Service.
ACUP	ALARM Stops machine	ACU protocol error	<ul style="list-style-type: none"> ACU board not programmed or programmed with an incompatible Software version Electronic boards disconnected 	<ul style="list-style-type: none"> Communication protocol error detected. If the problem persists, Call Service.

CODE	TYPE OF ANOMALY	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ACTIONS
SdEr	WARNING	SD card not working	Mirco SD memory broken or disconnected	<ul style="list-style-type: none"> SD card not working. Images or Programmes stored on the SD card are lost. The chiller can continue to operate. To restore full functionality Call Service.
		Display is OFF while main switch button is ON.	Connector to display disconnected.	<ul style="list-style-type: none"> Switch the unit Off/On. if the problem persists Call Service.
		Display is stuck on screen saver and does not react.	Issue with the Software.	<ul style="list-style-type: none"> Switch the unit Off/On. If the problem persists Call Service.
		Display shows condensation inside.	Infiltration of water during the cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> No actions required in case. It is possible to continue operating with the unit. If any problem operating with the unit, Call Service.
		Switch Button ON_OFF not working.	<ul style="list-style-type: none"> Electric supply issue. Hardware issue. Wiring issue. 	<ul style="list-style-type: none"> Switch the unit Off/On. If the problem persists Call Service.
		External noise/vibrations with cycle ON.	<ul style="list-style-type: none"> Unit unlevelled. Condenser water tray and guide damage. Condenser panel not fix well. 	<ul style="list-style-type: none"> Level the unit with the adjustable feet. Adjust the guide or remove the condenser water tray. Check if the condenser panel is fixed correctly. If the problem persists Call Service.
		Internal noise/vibrations with cycle ON.	<ul style="list-style-type: none"> The tray supports are not allined. The internal rack is not well positioned. Obstruction of cavity fan. Carter/deflector evaporator fan is not fixed well. 	<ul style="list-style-type: none"> Check if the right/left supports are well positioned. Check if the internal rack is well fixed, above and below. Check if the cavity fan working well without any obstructions. Check if the carter evaporator is fixed with screws. If the problem persists Call Service.
		The appliance needs too much time to reach the required temperature.	<ul style="list-style-type: none"> Excessive food load in the cavity. Refrigerant gas leakage. Cavity fan with 3 phases has wrong rotation or is not connected. Thermostatic valve is not set. Compressor valve is damaged. Relay of heating element is stuck. Insulation of pipes and wires on the rear side is missing or damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Reduce the food load in the cavity. If the problem persists Call Service.
		Compressor failure	<ul style="list-style-type: none"> The compressor does not start. The compressor oscillates discontinuously or continuously. Decrease in compressor efficiency. Noisy compressor. 	CALL SERVICE

If the fault persists after carrying out the above checks, contact the Customer Care Service, remembering to specify:

- the type of fault;
- the appliance PNC (production number code);
- the Ser. No. (appliance serial number).



NOTE!

The appliance PNC and serial number are essential for identifying the type of appliance and date of manufacturer.

H FURTHER INFORMATION

H.1 Ergonomic features

H.1.1 Certification

The ergonomic features of your product, that may influence your physical and cognitive interaction with it, have been assessed and certified.

A product with ergonomic features, in fact, shall fulfil specific ergonomic requirements, belonging to three different areas: Polytechnic, Biomedical and Psychosocial (usability and satisfaction).

For each of these areas, specific tests with real users have been performed. The product is therefore compliant with the ergonomic acceptability criteria requested by the standards applied.

H.1.2 General recommendations

The oven or the blast chiller that you use is specifically studied and tested in order to minimise any physical problems associated to the interactions with the product.

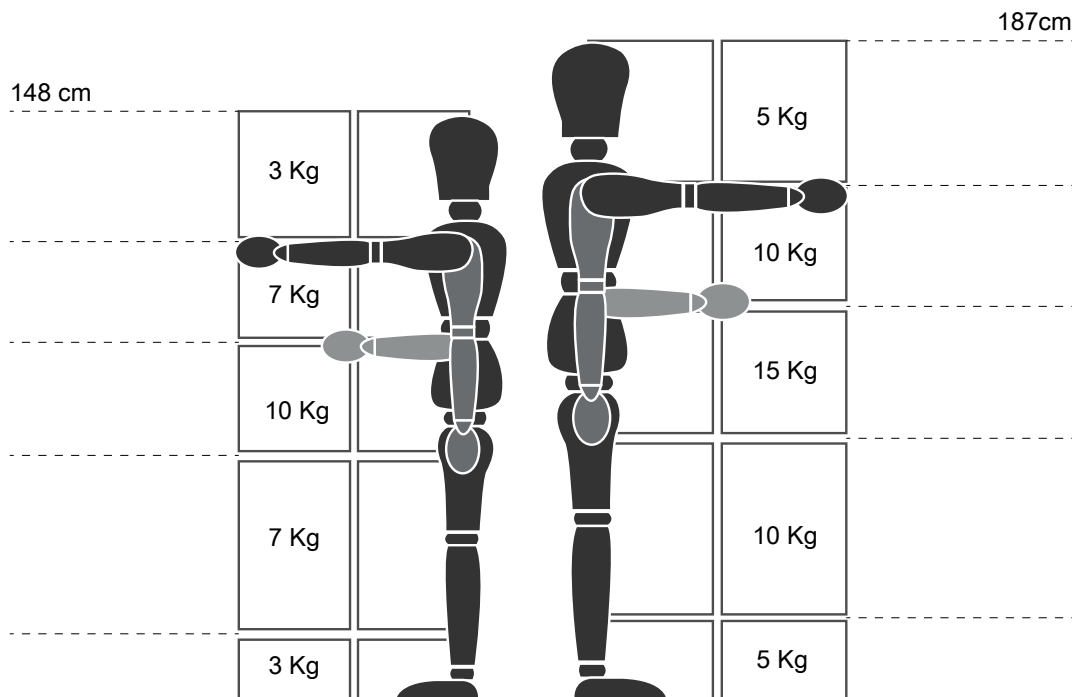
The loading and unloading of the trays and the interaction with the product may bring to incongruous postures and handling of heavy weights – characteristics of your daily activity that we tried to relieve.

In any case we would like to suggest a few operating procedures to adopt:

- Handle the tray in a balanced way, trying not to arch your back during the loading/unloading.
- If possible, flex your legs and don't bend forward your back during the placement of the trays in the lower shelves and during the achievement of any lower tools or items.
- If possible, try to place the trays in the cavities considering their weights, as suggested by the pictures below.
- If possible, push the tray holder trolley and pull it in order to reduce the distances.
- Keep the viewing distance in order to understand properly the information displayed in the display or to view the object in the cavity, reducing as much as possible the time spent with the eyes up (neck extensions).

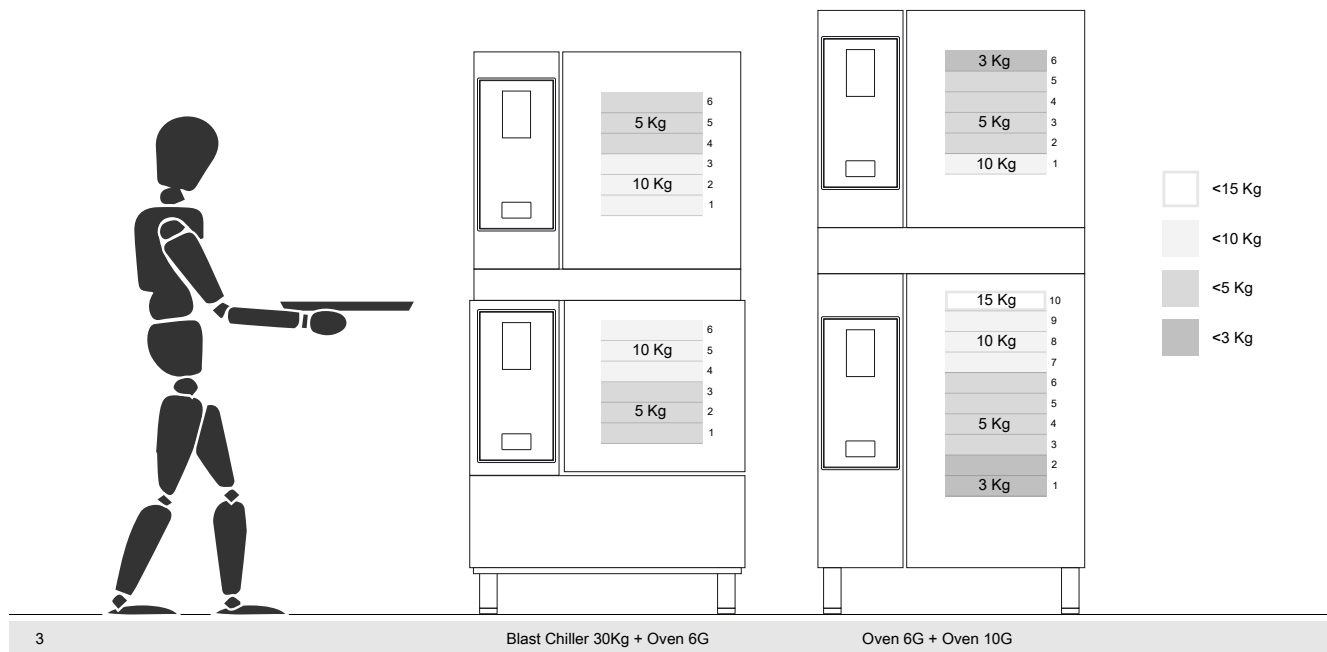
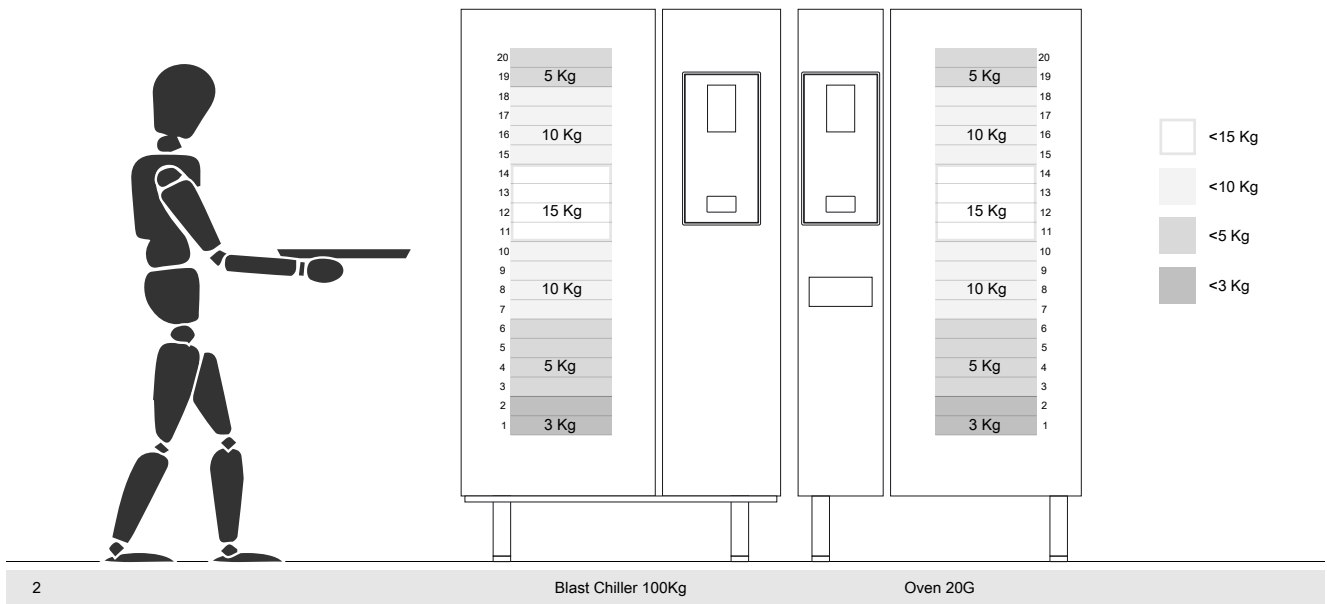
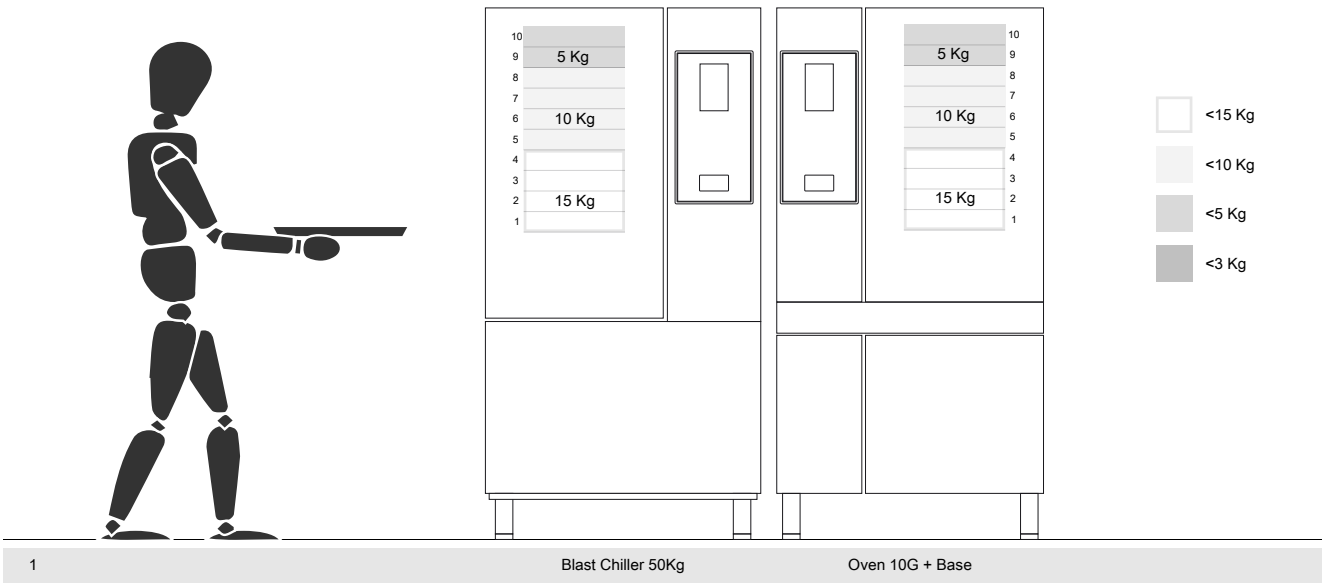
Suggested movement of trays according to their weights

Try to place the trays into the cavities considering their weights as suggested by the pictures below.



Maximum suggested weights - "Manual Handling Operations Regulations" - Health and Safety Executive (HSE, UK, 2016)

Below a few examples of common installations and the maximum suggested weights per trays



H.1.2.1 Recommendations on accessories

- **For the installation of the 20GN 2/1 Blast Chiller it is suggested the predisposition of the isolated floor to avoid extra strain for the operator who uses the Mobile GastroNorm rack.**
- **For the wall installation of the 10GN it is suggested the use the Riser accessory not higher than 700 mm to improve easiness of loading.**
- **In the stacking installation 6GN + 6GN it is suggested to use the adjustable feet accessory 230-290mm (code 922745) and set them at maximum height of 290 mm to facilitate an easy loading.**
- **In the configuration 6GN + 6GN on Riser accessory it is suggested to load trays with a weight lower than 3 Kg on upper level.**



NordCap GmbH & Co. KG
Thalendorststraße 15
28307 Bremen
Hauptsitz (Service, Finanzen & Personal, Lager, IT, Marketing)

Telefon: +49 421 48557-0
Telefax: +49 421 488650
E-Mail: bremen@nordcap.de

Die NordCap Verkaufsniederlassungen in Deutschland:

Nord: Hamburg • Ost: Berlin • Süd: Ingelheim • West: Erkrath

by **NordCap**[®]

ALPENINOX