

Tasten	Beschreibung	Mit der Taste verbundenes Symbol	Beschreibung des Symbols
	<b>EINSTELLEN</b> start-/stopp-Betrieb der Gebläsekühlung und Bestätigung		start des Gebläsekühlerbetriebs
			schockfrosterbetrieb stoppen
		<b>SET</b>	Bestätigen sie
	<b>ABWÄRTS</b> Verringerung des Wertes, Ausschalten des summers und Aktivierung der Abtauung		Abtauen
			Ausschalten des summers
			Wertminderung
	<b>AUF</b> Werterhöhung, Kühlraumtemperaturanzeige, Lastzuschaltung am Hilfsausgang		Wertsteigerung
			UV-Lampe für die sterilisation
			Heizung der Nadelsonde
	<b>SEL</b> Programmwahl und stand-by-Freigabe		Positive Windabkühlung
			Negative Windabkühlung
/	/		Taste drücken und halten (4 sekunden)
			Taste kurz drücken
			Gleichzeitiges Drücken der Tasten <b>DoWN</b> und <b>UP</b>
			Konfiguration der Parameter

## Tasten

Namensgebung	Modus	Beschreibung
<b>EINSTELLEN</b>	Kurz drücken 	Start-/Stopp-Betrieb der Gebläsekühlung und Bestätigung
<b>ABWÄRTS</b>	Kurz drücken 	Langsames Absinken des Wertes und Abschalten des Summers Während eines Programms zeigt es die Temperatur des Kühlraumfühlers an
	Langes Drücken (4 Sekunden)  X 4sek	Schnelles Absenken des Wertes und Aktivierung der Abtauung
<b>AUF</b>	Kurz drücken 	Langsamer Anstieg des Wertes und Anzeige der Kühlraumtemperatur
	Langes Drücken (4 Sekunden)  X 4sek	Schnelle Erhöhung des Wertes und Aktivierung der Last am Hilfsausgang (UV-Lampe für die Sterilisation, Nadelsondenheizung oder Zusatzlüfter des Kondensators)
<b>SEL</b>	Kurz drücken 	Programmauswahl abwechselnd positiv und negativ
	Kontinuierliche Presse 	Anzeige der verstrichenen Zeit ab Beginn des Schockkühlungszyklus oder der Dauer des Schockkühlungszyklus bis zum Loslassen der Taste
	Langes Drücken (4 Sekunden)  X 4 sek	Stand-by-Freigabe
<b>UNTEN + OBEN</b>	Langes Drücken (4 Sekunden)  X 4 sek 	Für den Zugang zu den Konfigurationsparametern drücken Sie gleichzeitig die Tasten <b>DOWN</b> und <b>UP</b> für 4 Sekunden. (nur wenn sich die Kältemaschine in der Stopp-Phase befindet oder wenn keine Programme in der Konfiguration vorhanden sind)

## ALARME

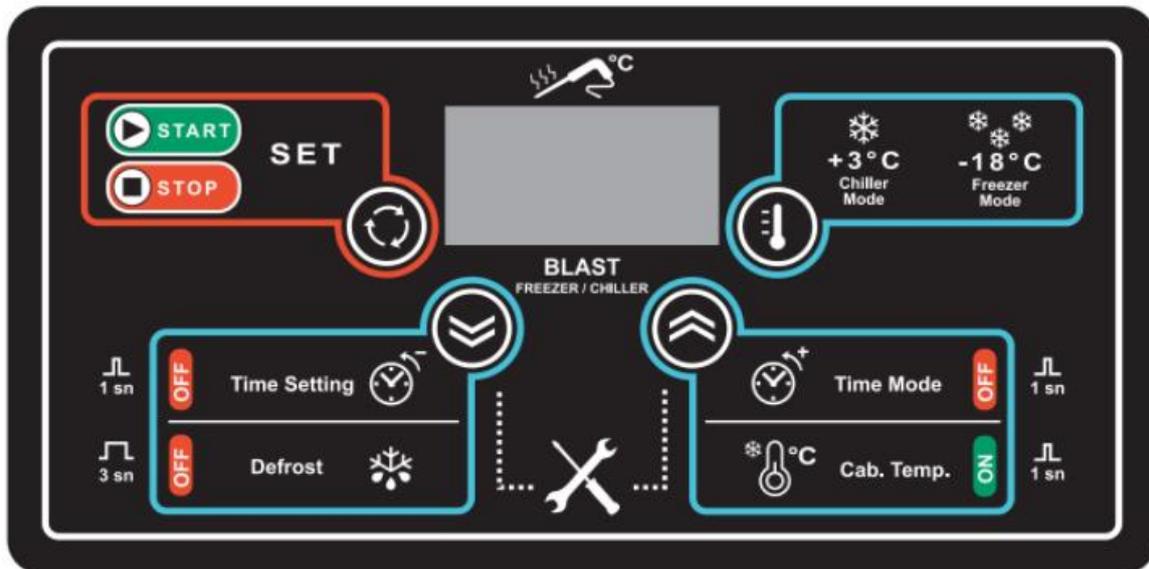


Es ertönt kein Pieptons wenn ein Alarm auftritt

In der folgenden Tabelle sind die Alarme mit dem zugehörigen Code, den Ursachen, Auswirkungen und Lösungen aufgeführt.

Teil Nummer	Alarm	Ursache	Auswirkungen	Lösung
Er1*	Fehler der Nadelsonde	Nadelsonde nicht richtig angeschlossen	Wenn ein automatisches Programm läuft, wechseln Sie zum manuellen Programm	Überprüfen Sie den Anschluss der Nadelsonde
		Defekte Nadelsonde		Ersetzen Sie die Nadelsonde
Er2*	Fehler des Kühlraumfühlers	Kühlraumproblem nicht richtig angeschlossen	Wenn ein manuelles Programm bei vorhandener Nadelsonde läuft (Parameter P 3=1), wird das manuelle Programm fortgesetzt, wobei die Nadelsonde als Kühlraumsonde verwendet wird. Wenn ein manuelles Programm i, in läuft und die Nadelsonde nicht vorhanden ist (Parameter P 3=0), stoppt das manuelle Programm, wenn ein automatisches Programm läuft.	Überprüfen Sie den Anschluss der Kühlraumsonde
		Kühlraumsonde fehler		Ersetzen Sie die Kühlraumsonde
Er3	Fehler der Verflüssigungs-sonde	Verflüssigungs-sonde nicht richtig angeschlossen		Prüfen Sie den Anschluss der Verflüssigungs-sonde
		Ausfall der Verflüssigungs-sonde		Verflüssigerfühler auswechseln
Er4	Fehler der Verflüssigungs-sonde	Die Hilfs-/ Verbrauchersonde ist nicht richtig angeschlossen		Überprüfen Sie den Anschluss der Hilfssonde
		Ausfall der Hilfskondensatorsonde		Ersetzen Sie die Hilfssonde
dOr	Tür offen	Öffnen der Tür des Schneekühlers bei laufendem Programm oder Sonderfunktion (außer Abtauung)	Abschaltung des Kühlraumfühlers Abschaltung des Verdichters (wenn Parameter P 6=0)	Schließen Sie die Schockfroster-tür, um das Programm normal fortzusetzen.

## SCHOCKFROSTER/GEFRIERSCHRANK BENUTZERHANDBUCH



### ÜBER SCHOCKFROSTER/KÜHLER:

Im Hinblick auf die modernen technologischen Möglichkeiten kann das höchste Qualitätsniveau durch Einfrieren, Schockfrostern und Tiefgefrieren erreicht werden, wobei die Lebensmittel sicher für die Lagerung und den späteren Verzehr aufbewahrt werden. Das Schockfrostern wird häufig in der Gastronomie und neuerdings auch bei der Zubereitung von Fertiggerichten eingesetzt, da es die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel gewährleistet.

Das Hauptprinzip des Schockgefrierens besteht darin, die Lebensmittel innerhalb von 240 Minuten von 100° C auf -18° C einzufrieren, so dass die Aktivität und das Wachstum von Mikroorganismen verhindert werden, was zu einer Ausspülung der Lebensmittel führt. Dies wird als Schockfrostern bezeichnet. Auch die Senkung der Kerntemperatur des Lebensmittels von 100° C auf +3° C in 90 Minuten wird als Schockfrostern bezeichnet.

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN:

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts und enthält alle Informationen, die für eine korrekte Installation, Bedienung und Wartung der Maschine erforderlich sind.

Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und beziehen Sie sich bei der Bedienung der Maschine auf das Handbuch. Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf, an dem es für alle autorisierten Personen (Installateure, Bediener und Servicepersonal) zugänglich ist.

Die Maschine ist nur für den professionellen Einsatz konzipiert und sollte nur von qualifiziertem Personal bedient werden.

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konstruiert wurde, d. h. zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln.

Das Gerät darf nicht für Produkte verwendet werden, die eine konstante Temperaturkontrolle und -aufzeichnung erfordern, wie z. B:

- Hitzeempfindliche Chemikalien
- Medikamente
- Blutprodukte

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen oder unangemessenen Gebrauch der Maschine entstehen, wie z.B.:

- Unsachgemäße Verwendung durch ungeschulte Personen;
- Technische Änderungen oder Operationen, die nicht für bestimmte Modelle geeignet sind;
- Verwendung von nicht originalen oder nicht spezifischen Ersatzteilen;
- Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen.

Der Umgang mit dem Gerät und seine Verwendung sollten von einer Person vorgenommen werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

#### **INSTALLATION:**

Das Gerät muss von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen installiert werden.

#### **TRANSPORT UND HANDHABUNG:**

Verwenden Sie zum Be- und Entladen der Maschine und/oder der Bauteile vom/auf das Transportmittel einen Gabelstapler oder Stapler mit Gabeln, die mindestens die halbe Länge des Maschinengehäuses haben; verwenden Sie einen Kran, wenn die Maschine mit Ringschrauben ausgestattet ist. Wählen Sie das Hebezeug entsprechend dem Gewicht und den Gesamtabmessungen der verpackten Maschine/Komponenten. Schließen Sie während des Transports die Tür und befestigen Sie die Räder und alle Komponenten.



## 1- AUSPACKEN:

Entfernen Sie alle Pappe, Holz oder andere Materialien von der Holzunterlage, auf der die Maschine steht. Heben Sie die Maschine/Komponenten mit geeigneten Mitteln (z. B. Hubwagen) an, entfernen Sie die Holzunterlage und positionieren Sie die Maschine/Komponenten an dem zugewiesenen Standort.

- Nachdem das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde, überprüfen Sie, ob das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Entfernen Sie die PVC-Schutzfolie auf den Edelstahlpaneelen von allen Innen- und Außenflächen.



## ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN:

Die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Empfehlungen liegt in der Verantwortung des Benutzers der Maschine. Die wichtigsten Sicherheitsvorschriften lauten wie folgt:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen;
- Bedienen Sie die Maschine niemals barfuß;
- Stecken Sie keine Schraubenzieher, Kochutensilien oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen und die beweglichen Teile;
- Trennen Sie die Maschine vor der Durchführung von Reinigungs- oder Routinewartungsarbeiten über den Hauptschalter und den Hauptmeterschalter (falls vorhanden) von der Stromversorgung;
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.

**DIESE ARBEITEN DÜRFEN NUR VON EINEM ZERTIFIZIERTEN INSTALLATEUR DURCHGEFÜHRT WERDEN.**

## PLATTEN

<b>CE</b>	
<b>Model</b>	<b>VBL-5</b>
<b>Product code</b>	<b>MVBL-20B04L</b>
<b>Volt./Ten. (V/Hz)</b>	<b>220-240 50</b>
<b>Storage Volume</b>	<b>135 Lt.</b>
<b>Current (A)</b>	<b>6.7 A -10 / -22</b>
<b>Power (KW)</b>	<b>1.20 55 dB</b>
<b>Ref. / Weight (Kg)</b>	<b>R404a 0.5</b>
<b>Product M/Y</b>	<b>02 2016</b>
<b>Serial Number</b>	<b>602244 VBL5</b>

Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit den Eigenschaften des Netzteils übereinstimmen.

(V, kw, hz, Anzahl der Phasen und verfügbare Leistung).

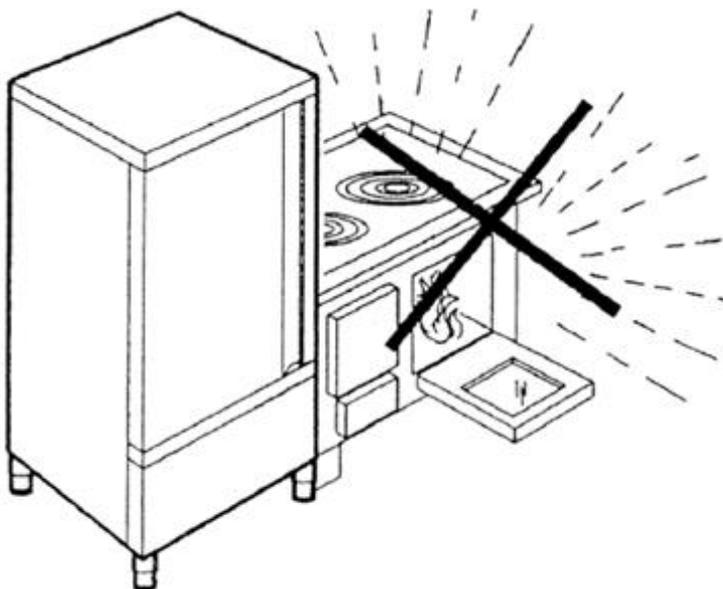
### **POSITIONIEREN:**

Die Maschine muss in voller Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften, Verfahren und geltenden Gesetzen installiert und in Betrieb genommen werden. Der Installateur trägt die Verantwortung für die Einhaltung der Brandschutzvorschriften; holen Sie alle notwendigen Informationen bei den örtlichen Brandschutzbehörden ein. Stellen Sie das Gerät am vorgesehenen Standort auf. Stellen Sie die Maschinenfüße so ein, dass das Gerät perfekt waagrecht steht. Bei besonders schweren Geräten sind geeignete Hebevorrichtungen zu verwenden. Wenn das Gerät nicht perfekt nivelliert ist, sind der korrekte Betrieb und der Kondensatabfluss nicht gewährleistet.



### **VERMEIDEN:**

- Direkte Sonnenbestrahlung;
- Geschlossene Standorte mit hohen Temperaturen und schlechter Luftzirkulation;
- Aufstellen des Geräts in der Nähe von Wärmequellen.

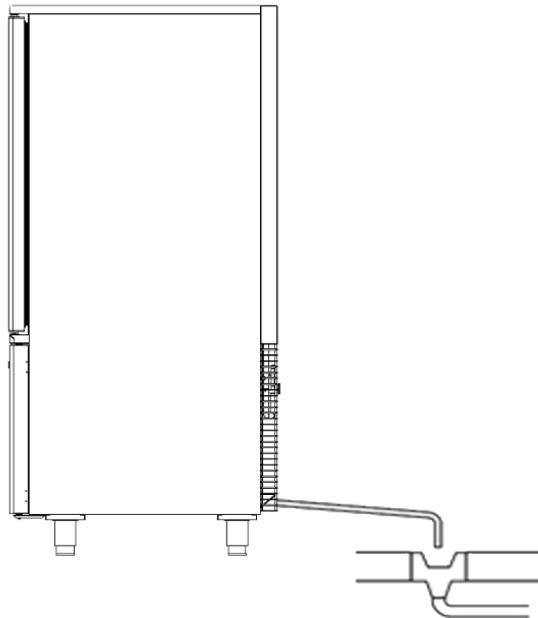


### **UMGEBUNGSTEMPERATUR UND LUFTZIRKULATION:**

Bei luftgekühlten Geräten beträgt die maximale Umgebungstemperatur für den Betrieb 32°C. Bei höheren Temperaturen kann ein ordnungsgemäßer Betrieb nicht gewährleistet werden. Das Gerät kann bis zu einer maximalen Temperatur von 38°C sicher betrieben werden. Abgesetzte Verflüssigungssätze müssen in speziellen Räumen oder im Freien installiert werden, wo sie durch eine Überdachung oder eine Dachkonstruktion (auf Kosten des Käufers) vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt sind. Eine ausreichende Luftzirkulation muss jederzeit gewährleistet sein.

### **KONDENSATABLASS-ANSCHLUSS**

Montieren Sie einen Kondensat-/Waschwasserabflussschlauch wie abgebildet.



#### **ABSCHALTVERFAHREN**

Ziehen Sie in Notfällen den Stecker aus der Steckdose.

#### **BETRIEBS-TIPPS**

Reinigen Sie das Innere der Zelle gründlich, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

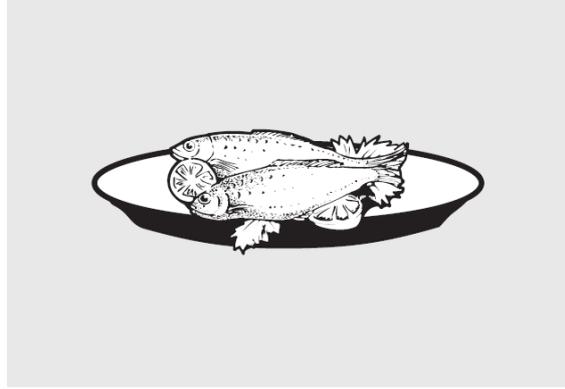
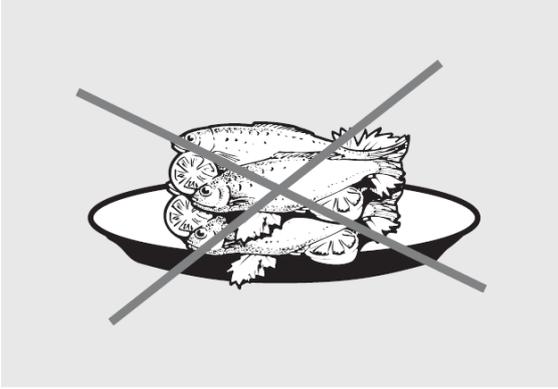
#### **VORKÜHLUNG**

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal oder nach längerem Nichtgebrauch benutzen, kühlen Sie die Zelle vor, indem Sie einen leeren Zyklus durchführen, bis die eingestellte Betriebstemperatur erreicht ist. Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, ohne die Qualität der Lebensmittel zu beeinträchtigen: Ordnen Sie die Lebensmittel so an, dass die Zirkulation der kalten Luft in der Zelle begünstigt wird;

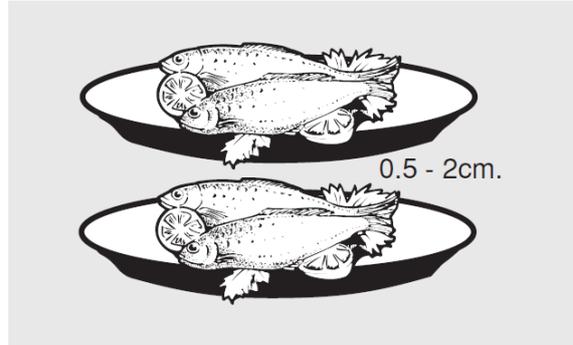
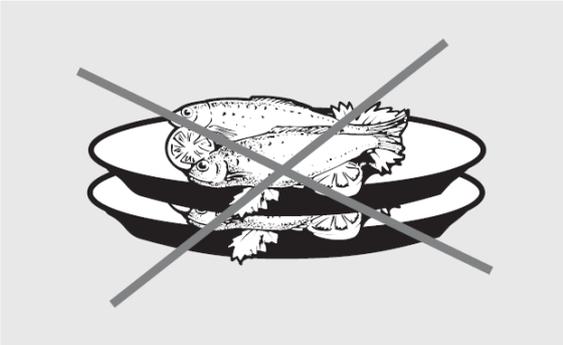
Öffnen Sie die Tür so wenig wie möglich.

#### **LADEN DES GERÄTS**

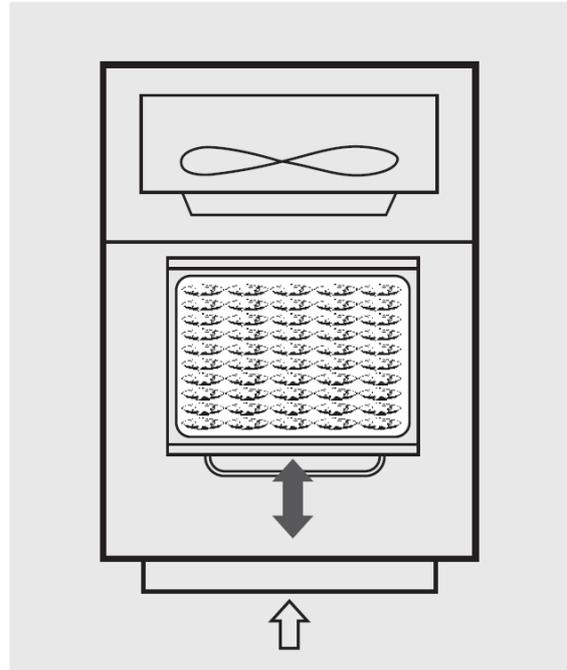
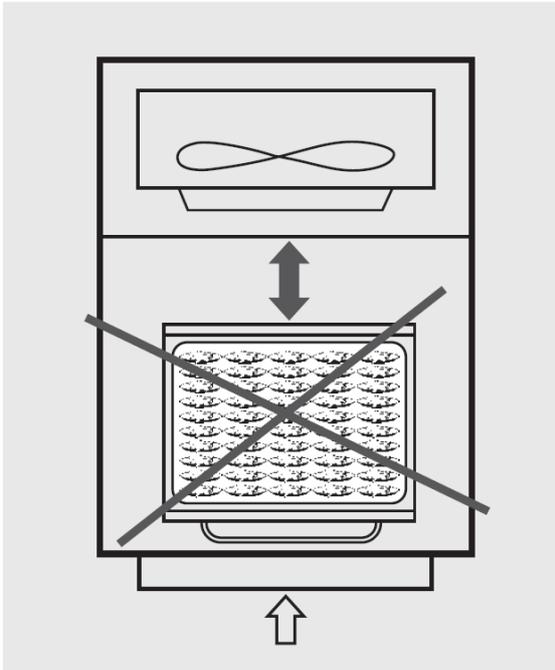
Achten Sie darauf, dass die zu kühlenden und/oder zu gefrierenden Lebensmittel getrennt sind und nicht dicker als 50-80 mm sind. Beladen Sie das Gerät nicht über die vom Hersteller empfohlene Menge hinaus.



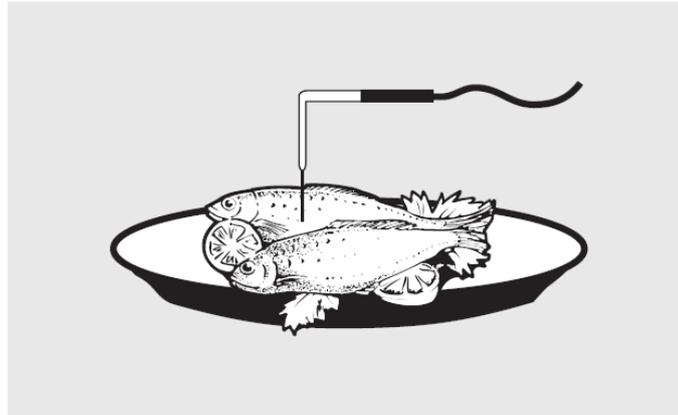
Achten Sie darauf, dass zwischen den Blechen genügend Platz ist, damit die Luft frei zirkulieren kann. Wenn das Gerät nicht vollständig gefüllt ist, verteilen Sie die Bleche und Speisen gleichmäßig auf dem verfügbaren Platz.



Legen Sie die Schalen so weit wie möglich in das Schalenfach und so nah wie möglich an den Verdampfer.



Positionieren Sie die Kernsonde in der Mitte des größten Produkts oder Lebensmittels; achten Sie darauf, dass die Spitze der Sonde nicht über das Blech hinausragt oder dieses berührt. Die Sonde muss vor jedem neuen Zyklus gereinigt und desinfiziert werden (Betrieb) gereinigt und desinfiziert werden, um eine versehentliche Verunreinigung zu vermeiden.



Vermeiden Sie es, die Schalen und/oder Behälter mit isolierenden Abdeckungen oder Folien zu bedecken. Je stärker das Produkt isoliert ist, desto mehr Zeit wird für das Kühlen oder Gefrieren benötigt. Die Schalen müssen verpackt werden, wenn das Produkt gekühlt ist, bevor es eingelagert wird.

