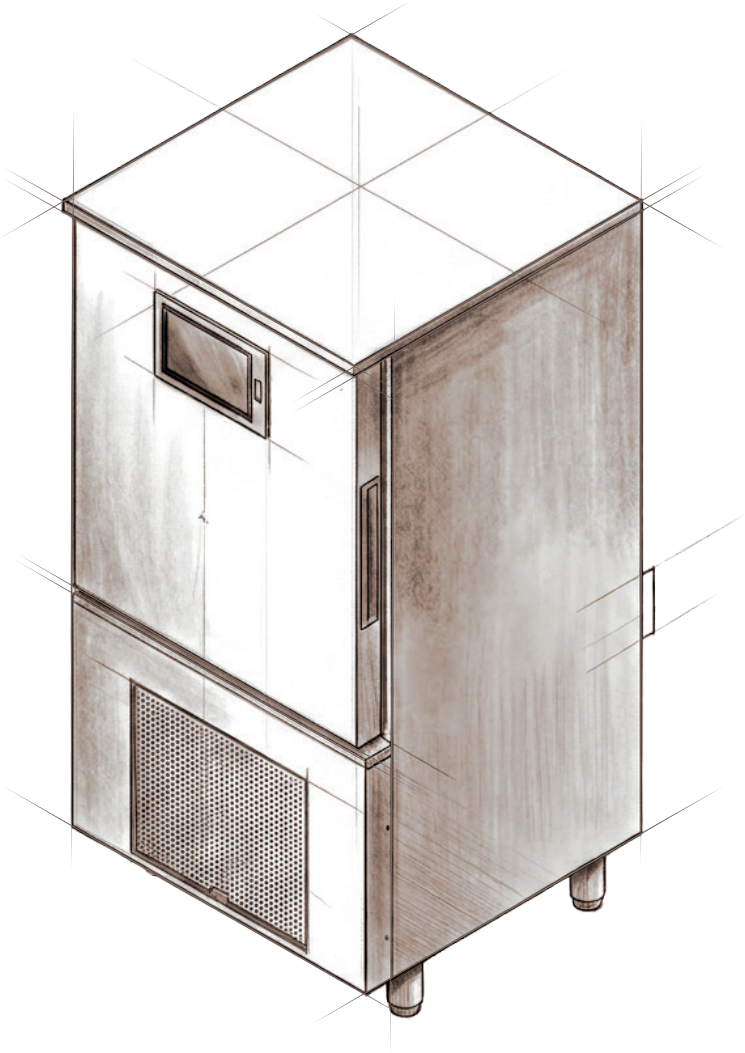
DE Benutzung | Wartung



INFINITY X

Code 75970490 | Rev. 00

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANWEISUNGEN

Bedeutung der Piktogramme **3**
Hinweise zur Sicherheit **4**
Sicherheitshinweise zur Bedienung 4
Informationen zum Gerät **10**
Mögliche Anwendungen 10
Hauptkomponenten 10
Informationen zum Display 11
Hauptansicht (Home) 11
Symbole 13
Erste Inbetriebnahme **14**
Menü Optionen **14**
Korrektes Beladen des Geräts **19**
Verwendung des Kerntemperaturfühlers **20**
VORKÜHLUNG **21**
VORHEIZEN **21**
Starten eines Zyklus **22**
Mehrere Ebenen **26**
Kombiniert **27**
Favoriten **28**
Favoriten hinzufügen 28
Favoriten entfernen 28
Wartung **29**
Reinigung des äußeren Moduls 29
Außerordentliche Wartung 30
Stillstandszeiten 30
Wartungsfristen 30
Entsorgung am Ende der Lebensdauer **31**
Informationen zur Entsorgung in Italien 31
Informationen zur Entsorgung in EU-Ländern 31
Hilfe **32**
Vorabprüfungen 32
Tabelle der Alarme **33**

BEDEUTUNG DER PIKTOGRAMME

AUF DEM GERÄT	IM HANDBUCH
	GEFAHR: Situation unmittelbarer Gefahr, die, wenn sie nicht vermieden wird, den sofortigen Tod oder schwere und bleibende gesundheitliche Schäden verursachen kann. WARNUNG: Situation möglicher Gefahr, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere gesundheitliche Schäden verursachen kann. ACHTUNG: Situation möglicher Gefahr, die, wenn sie nicht vermieden wird, geringfügige Schäden verursachen kann.
 Das Symbol gibt an, dass die gekennzeichneten Oberflächen sehr heiß oder sehr kalt sein können und vorsichtig berührt werden müssen, wobei persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist, wie z. B. Handschuhe.	Das Symbol gibt an, dass die gekennzeichneten Vorgänge temperaturbedingte Risiken mit sich bringen können wie Verbrennungen durch Hitze oder Kälte. Die Vorgänge müssen wie folgt ausgeführt werden: - vorsichtig - mit persönlicher Schutzausrüstung ausgestattet (PSA) ausgestattet, z. B. Handschuhe.
 Wenn vorhanden, befindet sich das Symbol auf dem Kühlaggregat und weist auf die Entzündlichkeit des Gases hin.	Das Symbol gibt an, dass die damit gekennzeichneten Vorgänge Brand und/oder Explosionen verursachen können. Die Vorgänge müssen wie folgt ausgeführt werden: - vorsichtig - mit persönlicher Schutzausrüstung (PSA) ausgestattet, wie z. B. Handschuhen.
 Das Symbol gibt an, dass die damit gekennzeichneten Schutzeinrichtungen den Kontakt mit unter Hochspannung stehenden Teilen verhindern. Diese Schutzeinrichtungen weder entfernen noch verändern: Stromschlaggefahr.	Das Symbol gibt an, dass die damit gekennzeichneten Vorgänge elektrische Risiken mit sich bringen können wie Stromschlag oder Elektrokution. Die Vorgänge müssen wie folgt ausgeführt werden: - vorsichtig - mit persönlicher Schutzausrüstung (PSA) ausgestattet, wie z. B. Handschuhen.
	Weist auf die Kontakte hin, die, wenn miteinander verbunden, die verschiedenen Teile eines Geräts oder eines Systems auf das gleiche Potential bringen (nicht notwendig Erdungspotential).
	Das Symbol gibt an, dass das Handbuch vor der Installation, Bedienung oder Wartungseingriffen am Gerät aufmerksam zu lesen ist.

HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Sicherheitshinweise zur Bedienung

Die Missachtung der nachstehenden Vorschriften kann Schäden sowie schwere oder tödliche Verletzungen verursachen und führt zum Verlust der Garantie.

GEFAHR

Eingriffe, Manipulationen oder nicht genehmigte und nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechende Änderungen können Schäden, schwere Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen und führen zum Verlust der Garantie.

GEFAHR

Vor Verwendung oder Reinigung des Geräts dieses Handbuch aufmerksam lesen und zum späteren Nachschlagen der Bediener sorgfältig aufbewahren.

GEFAHR

Installation und außerplanmäßige Wartung müssen:

- von technischem und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, das über angemessene Kenntnis der Kühl- und Elektroanlagen verfügt
- gemäß den im Verwendungsland geltenden Gesetzesvorschriften und den Arbeitsschutzgesetzen ausgeführt werden.

GEFAHR

Das Gerät von der Strom- (Stecker abziehen) und Wasserversorgung (wenn vorhanden) trennen und erst danach Reinigungs- oder Wartungsvorgänge ausführen.

GEFAHR

BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR
Keine explosionsgefährdeten Substanzen wie unter Druck stehende Behälter mit entzündlichen Treibmitteln im Inneren dieses Geräts aufbewahren.

WARNHINWEIS

DIE VERWENDUNG VON ORIGINAL-ERSATZTEILEN WIRD EMPFOHLEN. Der Hersteller haftet in keiner Weise für die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen.

GEFAHR

Schutzart

- Technischer Schacht **IPX0**: Das Gerät ist nicht gegen das Eintreten von Wasser geschützt. Jeder Kontakt mit Flüssigkeit kann Geräteschäden verursachen.
- Display **IP64**: Das Gerät ist bei geringen Mengen staubdicht und vor allseitigem Spritzwasser geschützt. Das bedeutet, dass es auftreffendem Wasser aus einem beliebigen Winkel standhält, doch nicht darauf ausgelegt ist, in Wasser getaucht zu werden.
- Innen **IP54**: Das Gerät ist vollständig gegen Staub und allseitigem Spritzwasser geschützt. Das bedeutet, dass Staub nicht in einer Menge eintreten kann, die den Betrieb beeinträchtigt und dass das Gerät Wasserstrahlen und -spritzern standhalten kann, doch nicht für das Eintauchen in Wasser geeignet ist.

GEFAHR

Eine von den Angaben in diesem Handbuch abweichende Verwendung oder Reinigung wird als unsachgemäß betrachtet und kann Schäden, schwere oder tödliche Verletzungen verursachen, führt zum Verlust der Garantie und enthebt den Hersteller von jeder Haftung.

Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne angemessene Erfahrung oder Kenntnisse nur unter Beaufsichtigung, und nachdem diese Anweisungen zur sicheren Verwendung und den mit dem Gerät verbundenen Risiken erhalten haben, verwendet werden.

GEFAHR

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.

GEFAHR

BRANDGEFAHR UND ENTZÜNDLICHE MATERIALIEN Das Gerät verwendet das Kältemittel R290. Alle Vorsichtsmaßnahmen ergreifen, um den mit der Entzündlichkeit dieses Gases verbundenen Gefahren vorzubeugen.

GEFAHR

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen nicht manipulieren oder entfernen (Schutzgitter, Gefahrenaufkleber usw.).
Der Hersteller haftet nicht im Fall der Missachtung dieser Vorschriften.

WARNHINWEIS

Keine Schraubenzieher oder andere Gegenstände in die Schutzvorrichtungen einführen (Ventilatoren, Verdampfer usw.).
Um die korrekte Funktionsweise des Kompressor- und Verdampferaggregats zu garantieren,

die entsprechenden Belüftungsöffnungen nicht versperren.

ACHTUNG
Max. Beladung:

Modell	Vollbeladung
INFINITY-X 5T	25 kg – 55 lbs
INFINITY-X 10T	50 kg – 110 lbs
INFINITY-X 15T	70 kg – 154 lbs

GEFAHR
Während der Verwendung ist die Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung (PSA) obligatorisch. Die Wahl und die Festlegung der angemessenen PSA liegen in der Verantwortung des Arbeitgebers oder des Arbeitsplatzverantwortlichen. Die gewählte PSA muss von den Bedienern getragen werden.
Während der normalen Verwendung schützen Handschuhe die Hände vor Kontakt mit dem kalten oder heißen Blech.
Im Anschluss die Liste mit der wichtigsten persönlichen Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Arbeitsvorgänge zu tragen ist:

	Planmäßige Verwendung	Ordentliche Reinigung
Sicherheitsschuhe	x	
Handschuhe	x	x
Schutzbrille	x	x
Helm		x

WARNHINWEIS
Alle Belüftungsöffnungen des Gerätegehäuses oder ergänzender Komponenten unversperrt halten.

WARNHINWEIS
Abgesehen von den vom Hersteller empfohlenen, keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Methoden zum Beschleunigen des Abtauens verwenden.

WARNHINWEIS
Den Kühlkreis nicht beschädigen.

WARNHINWEIS
Im Inneren der Fächer zum Konservieren der Lebensmittel keine Elektrogeräte verwenden, außer diese wurden vom Hersteller zugelassen und genehmigt.

GEFAHR
Zum Bewegen von Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen im Inneren des Garraums ist geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA) zu tragen (wie Thermohandschuhe) und beim Entnehmen der Tabletts stets mit höchster Vorsicht vorzugehen, insbesondere wenn diese Flüssigkeiten enthalten. Während des Garvorgangs und bis zum Abkühlen könnten einige Teile im Inneren des Geräts hohe Temperaturen erreichen (über 60 °C | 140°F). Besonders beim Öffnen der Tür während und nach dem Garen vorsichtig vorgehen, da Verbrennungsgefahr besteht.

GEFAHR
Wird der Kerntemperaturfühler verwendet, diesen aus den Lebensmitteln entfernen, bevor die Tabletts aus dem Gerät entnommen werden. Vergewissern Sie sich, dass das Fühlerkabel die Entnahme nicht behindert. Den Fühler vorsichtig handhaben, da er sehr spitz ist und nach der Verwendung hohe Temperaturen erreicht haben kann. Ausschließlich den vom Hersteller gelieferten Kerntemperaturfühler verwenden.

WARNHINWEIS
Es ist zu vermeiden, während des Garvorgangs leicht entzündliche Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol) zu verwenden.

WARNHINWEIS
Abwarten, dass das Gerät und alle seine Teile Umgebungstemperatur erreicht haben, bevor die Reinigung oder Wartung ausgeführt wird.

Richtiges Beladen des Geräts

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln klassifiziert (Verordnung (EG) Nr. 1935/2004) und zur Verarbeitung von Lebensmitteln in industriellen und professionellen Küchen bestimmt. Es eignet sich nicht für die Konservierung und Verarbeitung von Arzneimitteln, Chemikalien oder anderen Materialien, die keine Lebensmittel sind.
Im Einzelnen: Schnellkühler/Schockfroster (+90/+3°C | 194/37°F) (+90/-18°C | 194/0°F): Für das schnelle Senken der Temperatur der Speisen geeignete Geräte, um deren organoleptische Eigenschaften zu erhalten.
Diese Geräte sind für gewerbliche Anwendungen wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und gewerblichen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw. vorgesehen.
Vor der Inbetriebsetzung und Verwendung des Geräts die Oberflächen im Inneren gründlich reinigen.

Um die besten Leistungen mit dem Gerät zu erzielen, die folgenden Anweisungen beachten:

- Keine lebenden Tiere, verschiedene Gegenstände oder korrosive Produkte in das Innere geben.
- Die Lebensmittel unterbringen, ohne die Luftzirkulation zu behindern und vermeiden, die Gitter mit Papier, Kartons, Schneidbrettern usw. abzudecken.
- Häufiges und längeres Öffnen der Türen so weit wie möglich vermeiden.
- Nach dem Öffnen und Schließen der Tür vor dem erneuten Öffnen einen Augenblick abwarten.

Kühlgeräte werden mit speziellen Vorkehrungen entwickelt, um die Sicherheit und Gesundheit des Benutzers zu garantieren, d. h. ohne gefährliche Kanten, scharfe Oberflächen oder vorstehende Elemente.

⚠ WARNHINWEIS
Die Stabilität des Geräts ist auch bei geöffneter Tür garantiert. Es ist untersagt, sich an die Türen zu hängen.

⚠ WARNHINWEIS
Während des Gerätebetriebs muss der Installationsraum über eine Beleuchtung von mindestens 150 Lux verfügen.

⚠ WARNHINWEIS
Auf die rutschige Oberfläche um das Gerät herum achten.

Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung des Geräts

⚠ GEFAHR
Jede von den Angaben in diesem Handbuch abweichende Verwendung wird als Fehlanwendung betrachtet und kann schwere Risiken für die Sicherheit der Verwender und Schäden am Gerät verursachen.

Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen werden betrachtet:

- nicht erfolgte Wartung, Reinigung und regelmäßige Kontrollen des Geräts
- strukturelle Änderungen oder Veränderungen der Logik
- Manipulationen der Schutzeinrichtungen oder der Sicherheitsvorrichtungen
- Nichtverwendung der persönlichen Schutzausrüstung (PSA) durch Installateure, Bediener, Fachpersonal und Wartungstechniker.
- Verwendung ungeeigneten Zubehörs (z. B. nicht geeignete Ausrüstungen oder Leitern)
- Deponieren von brennbaren, entzündlichen, nicht kompatiblen oder nicht für die Abläufe benötigten Materialien in der Nähe des Geräts
- fehlerhafte Installation des Geräts
- das Hineingeben von nicht kompatiblen Gegenständen oder Materialien, die das Gerät beschädigen, Gefahren für Personen verursachen oder die Umwelt schädigen können
- Besteigen des Geräts oder Aufhängen an den Türen
- Nichtbeachtung der Anweisungen in Bezug auf den Verwendungszweck des Geräts
- Offenlassen der Tür, auch teilweise, aus Vergesslichkeit oder Nachlässigkeit
- Positionieren von Lebensmitteln auf eine Weise, die die Luftzirkulation oder das korrekte Schließen der Tür beeinträchtigt
- Überschreiten der maximalen Beladung für jede Ablage.

Mit der Verwendung des Geräts verbundene Risiken

⚠ ACHTUNG
MIT DEM VERSETZEN AUF RÄDERN VERBUNDENE RISIKEN

- Wenn das Gerät mit Rädern versehen ist, während Versetzungen vermeiden, es gewaltsam zu schieben, um Umkippen und Schäden zu vermeiden. Auf Unebenheiten der Bodenfläche achten.
- Da das Gerät auf Rädern ruht, kann es nicht nivelliert werden, daher sicherstellen, dass die Auflagefläche perfekt horizontal und eben ist.
- Die Räder immer mit den dafür vorgesehenen Feststellern blockieren.
- Alle Lebensmittel aus dem Garraum nehmen, dann das Gerät vor dem Versetzen oder Umschlagen von der Strom- und Wasserversorgung trennen.

⚠ GEFAHR
Nicht gleichzeitig mehrere bewegliche Elemente öffnen, um das Umkippen zu vermeiden. Das einzige bewegliche Element ist der Ventilator, der keine Risiken birgt, da er durch ein mit Schrauben befestigtes Gitter geschützt ist.

GEFAHR

RISIKEN DURCH NIEDRIGE/HOHE TEMPERATUREN:

In den niedrigen oder hohen Temperaturen ausgesetzten Bereichen wurden Aufkleber mit dem Hinweis „GEFAHR DURCH TEMPERATUR“ angebracht.

GEFAHR

RISIKEN DURCH ELEKTRISCHE ENERGIE:

- Die elektrischen Gefahren wurden eingedämmt, indem die Anlagen gemäß der Norm CEI EN 60335-1 ausgelegt wurden.
- Die gefährdeten Bereiche sind mit Aufklebern mit dem Hinweis „Gefahr durch Spannung“ gekennzeichnet.
- Das Gerät weist einen Emissionsschalldruckpegel von weniger als 70 dB auf.

GEFAHR

RISIKEN DURCH ELEKTRISCHE ENERGIE:

Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um jeglichen Risiken vorzubeugen.

ACHTUNG

Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahlen oder Dampfreinigern gereinigt werden.

Notfälle

ACHTUNG

Im Brandfall kein Wasser verwenden. Einen CO^2-Feuerlöscher (Kohlendioxid) verwenden und den Motorraumbereich schnell abkühlen.

Bei Funktionsstörungen des Geräts

ACHTUNG

Funktioniert das Gerät nicht oder weist funktionelle oder strukturelle Probleme auf, es von allen Versorgungen trennen und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren. KEINE eigenständigen Reparaturen vornehmen.

ACHTUNG

Reparaturen müssen mit Original-Ersatzteilen ausgeführt werden. Der Hersteller haftet in keiner Weise für die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen. Um optimale Betriebs- und Sicherheitsbedingungen zu garantieren, wird empfohlen, mindestens eine Wartung und Kontrolle jährlich bei einem autorisierten Kundendienstzentrum durchzuführen.

Restrisiken

Die korrekte Auslegung des Geräts und die Installation angemessener Schutzvorrichtungen beseitigen die Risiken für den Bediener nicht vollständig. In diesem Handbuch ist die persönliche Schutzausrüstung (PSA) aufgeführt, die der Bediener verwenden muss. Um diese Bedingungen zu erhalten, müssen die Bereiche um das Gerät sauber, trocken, gut beleuchtet und von Hindernissen frei bleiben. Im Anschluss die Liste der auf dem Gerät verbleibenden Restrisiken.

Restrisiko	Beschreibung
Ausrutschen oder Sturz	Der Bediener kann aufgrund von Wasser, Öl oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennungen oder Abschürfungen	Der Bediener kann freiwillig oder unfreiwillig interne Gerätekomponenten (wie kalte Bleche) berühren, ohne Schutzhandschuhe zu tragen.
Elektrischer Schlag	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während Wartungseingriffen, die ausgeführt werden, ohne die Stromversorgung zu unterbrechen.
Sturz	Der Bediener verwendet ungeeignete Hilfsmittel, um Zugang zum oberen Teil des Geräts zu erhalten.
Verletzungen	Das Fachpersonal könnte das obere Steuerpult nicht korrekt anbringen, das sich lösen und Herunterfallen könnte.
Umkippen	Während des Umschlagens des Geräts und dem Verpacken kann der Einsatz von ungeeigneten bzw. ungleichmäßig belasteten Hebe- oder Umschlagsystemen zu Risiken führen.
Kältemittel	Einatmen von Kältemittel. Der Kältemitteltyp ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Warnhinweise Kältemittel R290

Das Volumen des Raums, in dem das Gerät positioniert ist, muss mehr als einen Kubikmeter umfassen, um die Verteilung des Gases zu gestatten.

Propan

Chemische Formel: C3H8

Globales Treibhauspotenzial (GWP) = 3
Ozonabbaupotential (ODP) = 0

Sicherheitsklassifikation: A3. Nicht toxisch, jedoch extrem leicht entflammbar.

Der Stoff wird vom Montreal-Protokoll (in der geänderten Fassung von 1992) reguliert.

IDENTIFIZIERUNG DER GEFAHREN

Nicht rauchen oder einatmen.
Das Gas ist hochgradig entflammbar, von Wärmequellen, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und sonstigen Zündquellen fernhalten.

⚠ Geringe Konzentrationen können narkotisierende Wirkungen mit Bewusstseinsverlust, Schwindelgefühl, Kopfschmerz, Übelkeit und Koordinationsverlust verursachen. Hohe Konzentrationen können Ersticken aufgrund des verringerten Sauerstoffgehalts in der Atmosphäre verursachen. Sehr hohe Konzentrationen können Herzrhythmusstörungen verursachen und zum plötzlichen Tod führen. Das versprühte oder verspritzte Produkt kann zu Verbrennungen der Haut und schweren Augenverletzungen führen. Eine Gefährdung durch Aufnahme über die Haut ist unwahrscheinlich. Der wiederholte und längere Kontakt kann zum Entfernen des Hautfetts mit daraus folgender spröder und rissiger Haut und Dermatitis führen. Nicht rauchen oder einatmen.

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

⚠ Ist die Person bewusstlos, diese in die stabile Seitenlage bringen und einen Arzt rufen. Bewusstlosen Personen nichts über den Mund verabreichen. Bei unregelmäßiger Atmung oder Atemstillstand künstlich beatmen. Sollten die Beschwerden oder Symptome weiterbestehen, den Arzt rufen.

Einatmen: Die verletzte Person aus der Gefahrenzone bringen und dabei ein Atemgerät tragen. An einen warmen Ort bringen und flach hinlegen. Falls erforderlich künstlich beatmen, Sauerstoff verabreichen oder eine Herzmassage vornehmen. Sofort ärztlichen Rat einholen.

Kontakt mit der Haut: Die betroffenen Bereiche mit Wasser auftauen. Die kontaminierte Kleidung entfernen, da diese bei Kälteverbrennungen an der Haut haften könnte. Die betroffenen Bereiche unverzüglich mit reichlich lauwarmem Wasser abwaschen. Beim Auftreten von Symptomen (Hautreizung oder Blasenbildung) ärztliche Hilfe hinzuziehen.

Kontakt mit den Augen: Überprüfen, ob die verletzte Person Kontaktlinsen trägt, wenn ja, entfernen, unverzüglich mindestens 15 min mit sauberem Wasser ausspülen und dabei die Lider geöffnet halten. Keine Salben oder Öl verwenden. Ärztliche Hilfe hinzuziehen.

Verschlucken: Kein Erbrechen herbeiführen! Wenn die verletzte Person bei Bewusstsein ist, den Mund mit Wasser ausspülen und 200-300 ml Wasser trinken lassen. Sofort ärztlichen Rat einholen.

Weitere ärztliche Behandlungen: Symptomatische Behandlung und unterstützende Therapie wenn angezeigt. Aufgrund der Gefahr von Herzarrhythmien mit möglichem Herzstillstand kein Adrenalin oder ähnliche sympathikomimetische Arzneimittel verabreichen.

Giftnotrufzentralen auf Landesgebiet (24 Stunden lang im Dienst):

- Giftnotrufzentrale Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)
- Giftnotrufzentrale Mailand 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Mailand)
- Giftnotrufzentrale Bergamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)
- Giftnotrufzentrale Florenz 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Florenz)
- Giftnotrufzentrale Rom 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Rom)
- Giftnotrufzentrale Rom 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Rom)
- Giftnotrufzentrale Neapel 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Neapel)

BRANDSCHUTZMASSNAHMEN

Hoch entzündliches Gas

⚠ Ungeschützte Personen fernhalten und in Sicherheitsbereiche evakuieren.
⚠ Zum Löschen eventueller Brände immer ein Atemschutzgerät und geeignete

Schutzkleidung tragen (z. B. Handschuhe und Schutzbrille).

⚠ Die unvollständige thermische Zersetzung führt zur Emission von sehr toxischen und korrosiven Dämpfen (Kohlenmonoxid).
Den Motorraumbereich in so kürzester Zeit wie möglich kühlen.
Es kann eine explosive Wiederzündung auftreten. Alle umgebenden Flammen löschen.
Eventuelle brennbare Gegenstände aus dem Brandbereich entfernen, wenn dies ohne Risiken erfolgen kann.

Was ist zum Löschen des Brands zu verwenden:
Alkoholbeständiger Schaum, Pulver und Kohlenstoff (CO^2), Wassernebel zum Eindämmen des Rauchs.

Was darf NICHT zum Löschen des Brands verwendet werden:
starke Wasserstrahlen

VERSEHENTLICHES AUSTRETEN

Ungeschützte Personen fernhalten und in Sicherheitsbereiche evakuieren. Den Bereich unverzüglich lüften und dazu den lokalen Sicherheitsplan beachten. Das austretende Gas nicht berühren oder einatmen.
Das Versorgungskabel des Geräts, aus dem das Gas austritt, ausstecken.
Beim Beheben von Austritten geeignete umluftunabhängige Atemschutzgeräte, Handschuhe und Schutzbrille tragen. Das Einatmen der Dämpfe vermeiden. Die Konzentrationen in der Luft müssen auf ein Mindestmaß beschränkt und auf dem geringstmöglichen Niveau und unter dem Grenzwert der berufsbedingten Exposition gehalten werden. Dämpfe sind schwerer als Luft, daher ist die Bildung von hohen Konzentrationen in Bodennähe, wo die allgemeine Belüftung gering ist, möglich. Den Kontakt mit offenem Feuer und heißen Oberflächen vermeiden, das sich reizende und toxische Zersetzungsprodukte bilden oder im Fall entzündlicher Gase (R290) Explosionen und Brände auftreten können. Die Entsorgung des ausgetretenen Gases muss von autorisierten und qualifizierten Stellen vorgenommen werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall für zusätzliche Informationen an die lokalen Behörden. Nach dem Notfall zur Reparatur des Geräts den technischen Kundendienst verständigen.

Austreten geringer Mengen: Nicht versuchen, das Austreten des Gases zu stoppen.

Austreten beträchtlicher Mengen: Das ausgetretene Material mit Sand, Erde oder anderem geeigneten saugfähigen Material eindämmen und verhindern, dass die Flüssigkeit in Abflüsse, die Kanalisation, Kellergeschosse und Arbeitsschächte eintritt, da die Dämpfe eine erstickende Atmosphäre erzeugen können.

Berücksichtigen, das das Gas R290 hoch entzündlich ist.

ENTSORGUNG

Es ist streng untersagt, dieses Kältemittels in die Atmosphäre gelangen zu lassen, das auf geeignete Weise gemäß den gesetzlich vorgeschriebenen Vorgehensweisen unter Hinzuziehung von zugelassenem Fachpersonal aufgefangen, aufbereitet und entsorgt werden muss. Wenden Sie sich im Zweifelsfall für zusätzliche Informationen an die lokalen Behörden. Die beste Lösung besteht darin, das Produkt aufzufangen und zu recyceln: Ist dies nicht möglich, muss die Vernichtung in einer zugelassenen Anlage erfolgen, die dazu ausgerüstet ist, säurehaltige Gase und andere toxische Verarbeitungsprodukte zu absorbieren und zu neutralisieren.

INFORMATIONEN ZUM GERÄT

Infinity-X ist ein Multifunktions-Schnellkühler/Schockfroster und darauf ausgelegt, die Vorgänge zum Schnellkühlen, Schockfrosten, Niedrigtemperaturgaren und Regenerieren auf einfache und wirksame Weise auszuführen.

Mögliche Anwendungen

Gestattet das Ausführen verschiedener Betriebszyklen:

KALT → Schnellkühlen oder Schockfrosten von Lebensmitteln bei gleichmäßiger Kühlung bis in den Kern des Produkts und Erhalt der Qualität.

WARM → Niedrigtemperaturgaren, ideal für empfindliche Verarbeitungen, die genaue Kontrolle und gleichbleibende Ergebnisse verlangen. Max. 24 Stunden durchgehend.

WARM/KALT→ Niedrigtemperaturgaren, automatisch gefolgt von Schnellkühlen oder Schockfrosten, um Sicherheit und optimale Konservierung zu gewährleisten.

KALT/WARM → Regenerierung der schnellgekühlten oder schockgefrosteten Produkte bei allmählicher Erwärmung bis auf +70 °C, bereit zum Servieren.

Die Zyklen können sowohl nach Zeit als auch mittels Kerntemperaturfühler gesteuert werden, um sich den verschiedenen Produkttypologien anzupassen und eine genauere Kontrolle zu erzielen.

Das Gerät aktiviert am Ende des Betriebszyklus eine Konservierungsphase. Diese Phase kann höchstens 24 Stunden lang andauern.

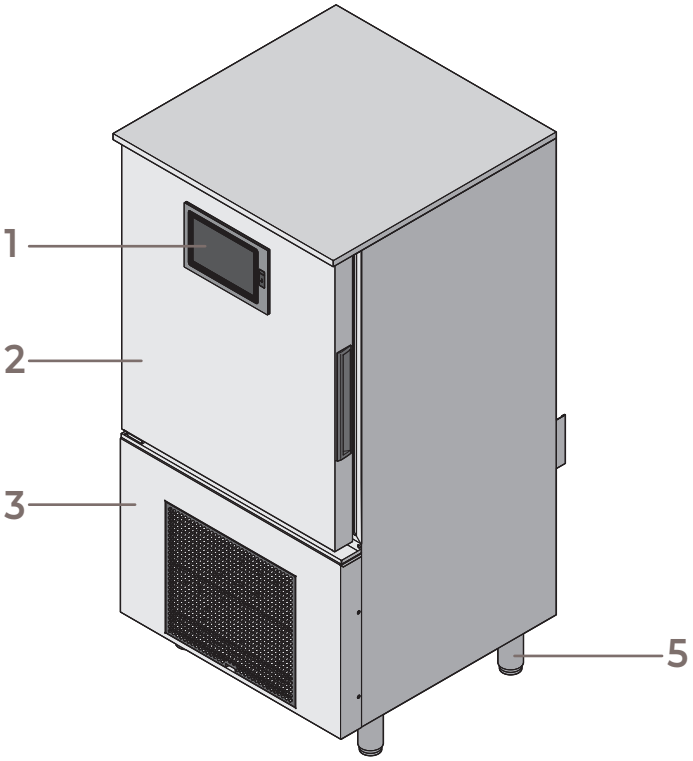
Das Gerät gestattet es, die Arbeitsorganisation zu verbessern, Verschwendung zu verringern und gleichbleibender Qualitätsstandards in der professionellen Küche zu erhalten.

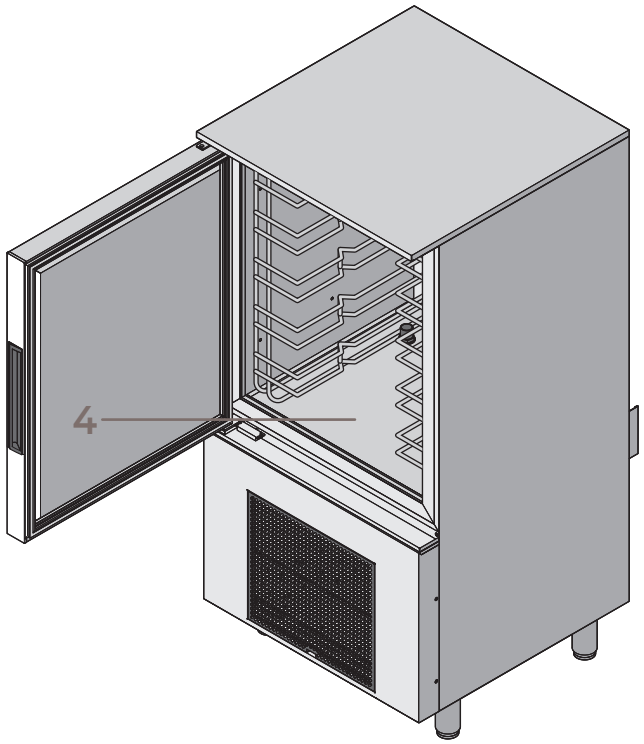
Hauptkomponenten

1

Das Gerät **Infinity-X** setzt sich aus den folgenden Hauptkomponenten zusammen:

1. 10"-Display
2. Tür
3. Motorraum
4. Kühlraum
5. Standfüße





1

Informationen zum Display

Das Gerät **Infinity-X** ist mit einem 10"-Touch-Display ausgestattet.
Das Display gestattet die Steuerung und Verwaltung aller Gerätefunktionen.
Die Vorgänge werden durch direkte Auswahl der Symbole im Bildschirm ausgeführt.



Hauptansicht (Home)

Beim Einschalten wird die Hauptansicht (Home) eingeblendet.
Über diese Ansicht ist der Zugriff auf alle Betriebsfunktionen des Geräts möglich.
Die Hauptansicht (Home) ist basierend auf Makro-Gruppen der Verwendung organisiert:

- 2 Gastronomie
- 3 Konditorei
- 4 Bäckerei
- 5 Easy



2

Jede **Home**-Ansicht zeigt die wichtigsten Betriebsfunktionen in Form von Symbolen.
Das Bild nach der Home-Ansicht zeigt die vorhandenen Lebensmittelkategorien.

Die **Home**-Ansicht gestattet den Zugriff auf die wichtigsten Funktionen des Geräts, darunter:

- Arbeitszyklen (Schnellkühlen, Schockfrosten usw.)
- Abschnitt Favoriten
- Menü Optionen
- Menü Service (technischem Personal vorbehalten)
- Standby-Modus
- Auswahl der **Home**-Ansicht basierend auf der Makro-Gruppe





3

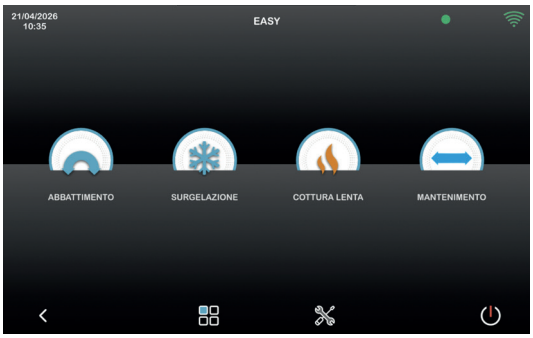
6 Zur Auswahl der gewünschten Home-Ansicht wie folgt vorgehen:

- das Pfeilsymbol antippen
- die gewünschte Makro-Gruppe auswählen
- Rückkehr zur Home-Ansicht über das Symbol Home



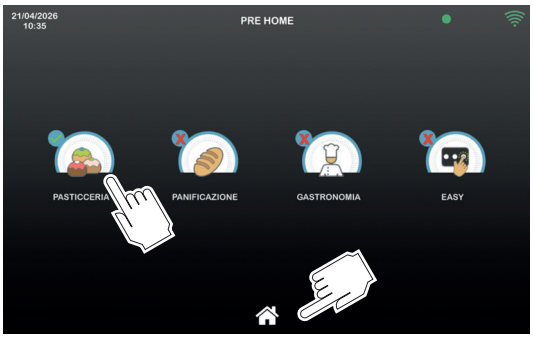


4



5





6

Symbole

	**Schnellkühlen**	Funktion, die es gestattet, die Temperatur der gegarten Lebensmittel schnell zu senken und sie in kurzer Zeit von warm auf gekühlt zu bringen. Dieses Verfahren begrenzt die Bakterienbesiedlung, erhält die organoleptischen Eigenschaften (Geschmack, Farbe, Konsistenz) und verlängert die sichere Konservierung.
	**Schockfrosten**	Funktion, die es gestattet, die Lebensmittel schnell auf Tiefgefriertemperatur zu bringen (bis auf ca. -18 °C im Kern). Das schnelle Verfahren bildet Mikroeiskristalle, erhält dadurch Struktur, Geschmack und Nährwerte und garantiert so eine längere Konservierung unter sicheren Bedingungen.
	**Auftauen**	Funktion, die es gestattet, die tiefgekühlten Lebensmittel auf kontrollierte und gleichmäßige Weise auf Temperaturen im Plusbereich zu bringen. Das Verfahren vermeidet Temperatursprünge, begrenzt die Bakterienbesiedlung und erhält Konsistenz und Qualität des Produkts.
	**Gärung**	Funktion, die eine Umgebung mit kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit erzeugt, um das Aufgehen von Hefeteigen zu unterstützen. Das Verfahren garantiert eine gleichmäßige Entwicklung und verbessert Volumen, Struktur und Gesamtqualität des Produkts.
	**Langsames Garen**	Funktion, die das Garen der Lebensmittel bei niedriger Temperatur über längere Zeiträume und auf kontrollierte Weise gestattet. Diese Methode sorgt für eine größere Zartheit der Zubereitungen, verringert den Verlust von Flüssigkeiten und verbessert den Erhalt der organoleptischen Eigenschaften.
	**Kombiniert**	Funktion, die es gestattet, mehrere Abläufe innerhalb eines einzigen Zyklus einzustellen und zu verknüpfen (z. B. Schnellkühlen, Schockfrosten, Auftauen, Gärung und langsames Garen). Das System verwaltet die Folge der Abläufe automatisch und garantiert Kontinuität, genaue Steuerung der Parameter und Optimierung der Arbeitszeiten.
	**Vorkühlung**	Funktion, die die Temperatur des Garraums vor dem Hineingeben der Lebensmittel schnell senkt. Sie dient dazu, die Arbeitsumgebung vorzubereiten, dadurch die Wirksamkeit des anschließenden Schnellkühl- oder Konservierungszyklus zu verbessern und eine gleichmäßigere thermische Behandlung zu garantieren.
	**Vorheizen**	Funktion, die die Kammer des Schnellkühlers vor dem Hineingeben der Lebensmittel auf eine voreingestellte Temperatur bringt. Gestattet die Stabilisierung der Betriebsbedingungen, die Verkürzung der Zyklusstartzeiten und garantiert mehr Gleichmäßigkeit beim anschließenden thermischen Verfahren.
	**Trocknung**	Funktion, die die in den Lebensmitteln vorhandene Feuchtigkeit durch kontrollierten Abzug der feuchten Luft aus der Kammer allmählich verringert. Das Verfahren unterstützt die Konservierung des Produkts, stabilisiert seine Struktur und verlängert langfristig die Haltbarkeit, ohne die Qualitätsmerkmale übermäßig zu beeinträchtigen.
	**Regenerierung**	Funktion, die es gestattet, bereits gegarte oder konservierte Lebensmittel auf kontrollierte und gleichmäßige Weise auf Serviertemperatur zu bringen. Bei dem Verfahren wird das Produkt ohne Beeinträchtigung der Qualität erwärmt, so dass Konsistenz, Geschmack und organoleptische Eigenschaften erhalten bleiben.
	**Halten**	Funktion, die die Lebensmittel nach dem Garen, Schnellkühlen oder Regenerierung bei kontrollierter Temperatur konserviert. Garantiert die Erhaltung der Sicherheitstemperatur und der qualitativen Eigenschaften des Produkts bis zum Moment des Servierens, indem Temperaturschocks vermieden werden.
	**Garen im Glas**	Funktion, die das Garen der Lebensmittel im Inneren von Vakuum- oder hermetischen Behältern bei kontrollierter und gleichbleibender Temperatur gestattet. Das Verfahren erhält Aromen, Konsistenz und Nährwerte und verringert Feuchtigkeitsverluste bei gleichzeitiger Verbesserung der Konservierung des Produkts.
	Konservierung	Funktion, die die Konservierung der Lebensmittel unter kontrollierten Temperaturbedingungen gestattet und so seine Qualität, Sicherheit und organoleptischen Eigenschaften erhält. Das Halten ist für eine Dauer von maximal 24 Stunden vorgesehen und wird am Ende des Zyklus automatisch aktiviert.

Vor dem ersten Einschalten überprüfen, ob der Schnellkühler/Schockfroster korrekt installiert, an das Stromnetz angeschlossen und auf einer stabilen und ebenen Oberfläche positioniert ist.

Die Verpackungen und Schutzvorrichtungen vollständig entfernen und die Kammer mit für Lebensmittelzwecke geeigneten Reinigungsmitteln sorgfältig säubern.

Kontrollieren, dass sich im Inneren keine Gegenstände befinden und dass Gitter und Zubehör korrekt eingesetzt sind.

ERSTE INBETRIEBNAHME

7 Beim Einschalten des Schnellkühlers/Schockfrosters erscheint eine Startansicht.

8 Nach dem Bestätigen schließt das Gerät die Initialisierung ab und im Display erscheint die Hauptansicht (Homepage)

MENÜ OPTIONEN

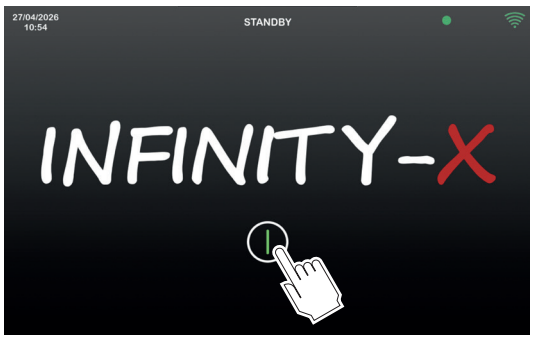
Nach dem ersten Einschalten müssen die Basisparameter des Geräts konfiguriert werden, wie z. B. Sprache, Datum und Uhrzeit usw.

9 Dazu das Menü **Optionen** aus der Hauptansicht (Homepage) durch Antippen des Symbols öffnen.

10 Vom Menü **Optionen** gelangt man in die Einstellungen und zu anderen im Anschluss aufgeführten Menüpunkten. Um zum gewünschten Menüpunkt zu wechseln, das entsprechende Symbol im Display antippen.

Info

11 Abschnitt mit allgemeinen Informationen zum Gerät. Hier befindet sich außerdem ein QR-Code, der auf einen speziellen Bereich verweist, in dem es möglich ist, die ungekürzte Bedienungsanleitung herunterzuladen und auf Videoinhalte und Tutorials mit eingehenden Erklärungen zur Verwendung des Geräts zuzugreifen.



7



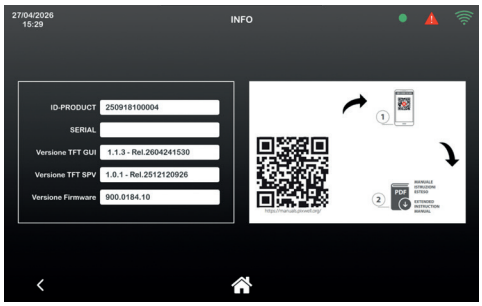
8



9



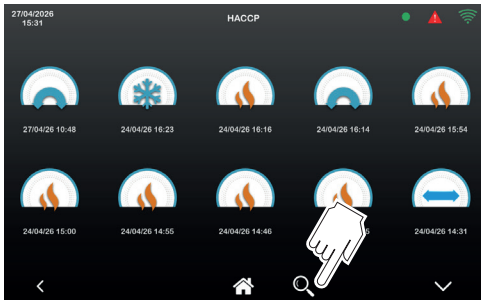
10



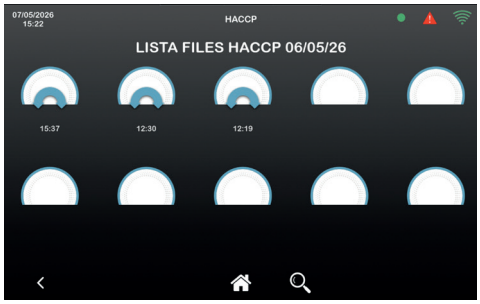
11

HACCP

12 Gestattet den Zugriff auf die Liste der Steuerungen und der HACCP-Daten, die während der Arbeitszyklen aufgezeichnet wurden.
Über diesen Abschnitt können die Informationen in Bezug auf die Funktionsweise des Geräts und die ausgeführten Zyklen eingesehen werden, um die Rückverfolgbarkeit und die Einhaltung der Vorgänge zur Lebensmittelsicherheit zu garantieren.
Das HACCP-Menü ermöglicht es auf einfache und unmittelbare Weise, die wichtigsten aufgezeichneten Daten wie Temperatur, Zykluszeiten und eventuelle Alarme oder Probleme einzublenden.
Diese Funktion unterstützt die Kontrolle und Überprüfung der Vorgänge, sichert so die Konformität der Abläufe in Bezug auf Hygiene und Gesundheit und erleichtert die vom HACCP-Programm vorgeschriebenen Kontrollvorgänge.
Durch Antippen des Symbols 🔍 ist eine Suche nach Datum möglich, indem das gewünschte Datum eingegeben und bestätigt wird. Es erscheint eine Liste der Dateien zum eingegebenen Datum.







12

Alarmliste

13 **Alarmliste**: Anzeige des Alarmprotokolls.
Zum Einsehen der Alarmliste siehe „Tabelle der Alarme“ auf Seite 33.
Zum Einblenden der Alarmliste das entsprechende Symbol in der Ansicht 10 antippen.



13

Sterilisation (nur ROLL-IN-Modelle)

14 Wenn vorhanden, gestattet es diese Funktion, einen speziellen Zyklus zum Entkeimen des Innenraums des Schnellkühlers/Schockfrosters durchzuführen und so dazu beizutragen, die Keimbelastung zu verringern und ein größeres Maß an Hygiene zu garantieren.
Zum Einblenden des Zyklus das entsprechende Symbol in der Ansicht 10 antippen.



14

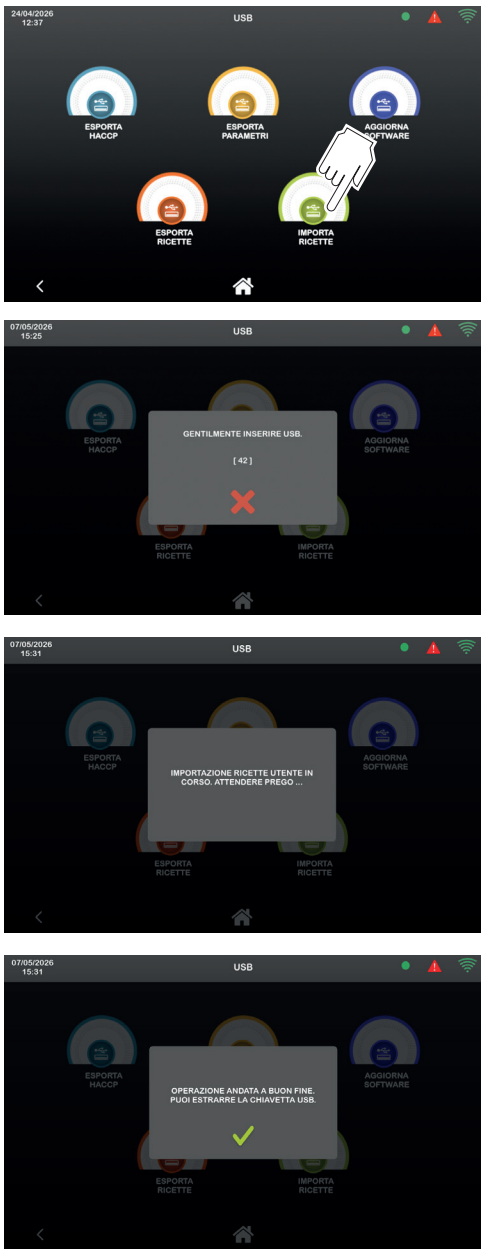
USB

15 Der USB-Port gestattet die Verwaltung der Daten des Geräts mit Hilfe eines direkt an das Gerät angeschlossenen USB-Sticks.
Zum Einblenden des USB-Menüs das entsprechende Symbol in der Ansicht 10 antippen.

- Über dieses Menü können verschiedene Datenübertragungsvorgänge auf einfache und sichere Weise erfolgen, darunter:
- **Export der HACCP-Daten** für die Aufzeichnung und Archivierung der Arbeitszyklen und der Kontrollen zur Lebensmittelsicherheit;
- **Export der Betriebsparameter**, die für den Backup oder die Konfiguration anderer Geräte hilfreich sind;
- **Aktualisierung der Software**, um das System immer mit den neuesten verfügbaren Versionen zu aktualisieren (nur von Fachpersonal auszuführender Vorgang);
- **Export und Import von Rezepten**, um individuelle Verarbeitungsprogramme zu speichern, zu übertragen oder wiederherzustellen.

Wird einer der verfügbaren Menüpunkte ausgewählt (z. B. REZEPTE IMPORTIEREN), blendet das System eine Ansicht zum Einstecken des USB-Sticks ein.
Anschließend wird Folgendes angezeigt:

- eine zusammenfassende Ansicht des laufenden Vorgangs;
- eine Bestätigungsansicht des Abschlusses des Vorgangs mit dem Hinweis, dass der USB-Stick entfernt werden kann.



15

ANMERKUNG: Export der HACCP-Daten
Bei der gespeicherten Datei handelt es sich um ein komprimiertes Archiv mit dem Namen HACCP.zip. Sobald das Archiv dekomprimiert wurde, stehen eine Reihe von *.CSV-Dateien zur Verfügung, Kalkulationstabellen, die in EXCEL geöffnet werden können. Alternativ dazu ist es möglich, die Graphen der mit dem Programm TRACER ausgeführten Zyklen anzuzeigen, ohne das Archiv zu dekomprimieren.
Die Dateien werden nach DATUM (Jahr, Monat, Tag), ZEIT (Stunden, Minuten) und Zyklustyp identifiziert, z. B.: 2605261343T_51_COT.csv:

Bsp.: Jahr = 2026 Monat = 05 Tag = 26 Stunden = 13 Minuten = 43
Zyklustyp = T (P= Fühler / T=Zeit) _ 51 (fortlaufende Zyklusnummer) _ COT (ABB= Schnellkühlen, LIE=Gärung, CON=Konservierung, SCO=Auftauen, SUR=Schockfrosten, COT=langsames Garen).
Die Daten im Inneren der Datei sind in Spalten unterteilt und werden alle 10 Sekunden aufgezeichnet.

TAG / MONAT / JAHR / STUNDE / MINUTEN / SEKUNDEN	FÜHLER PUNKT 1	FÜHLER PUNKT 2	FÜHLER PUNKT 3	FÜHLER PUNKT 4	LUFTFÜHLER	ALARM VORHANDEN 1=JA 0=NEIN	VERBRAUCH IN WATT	PUNKT LEBENSMITTELKERN
260526134343	36,5	35,1	35,6	36,1	32,5	0	0	1
260526134353	36,7	35,3	35,9	36,3	32,8	0	0	1

Wird das Gerät ca. 6 Stunden/Tag betrieben, ist der Speicher ungefähr nach einem Jahr voll, danach werden die älteren Daten mit den neueren überschrieben (FIFO-Vorgehensweise). Der belegte Speicherplatz hängt von der Anzahl und der Dauer der ausgeführten Zyklen ab.

Herausziehen

16 Wenn vorhanden, erwärmt diese Funktion die Kernfühlerspitze, um das Entfernen aus dem Produkt am Ende des Arbeitszyklus zu erleichtern.
Die Verwendung der Funktion gestattet ein schnelleres und einfacheres Herausziehen des Fühlers und verringert die Gefahr der Beschädigung des Produkts oder des Fühlers selbst. Zum Einblenden des Menüs Herausziehen das entsprechende Symbol in der Ansicht 10 antippen.



16

Netzwerk

In diesem Abschnitt können die Daten des **Netzwerks** und der **Verbindungsstatus** eingeblendet werden.

17 Über diese Ansicht ist es möglich, das Gerät mit einem über WI-FI verfügbaren Netzwerk zu verbinden.
Das **Wi-Fi**-Symbol (oben rechts) gibt die Qualität des verfügbaren Signals und die Leistung der Netzverbindung an.
Es wird durch eine Reihe von Bögen (oder „Linien") dargestellt, die sich nach und nach füllen:

- ist nur ein Bogen grün, ist das Signal schwach
- sind mehrere grüne Bögen zu sehen, ist das Signal stärker und stabil
- sind alle Bögen grün, liegt die maximal verfügbare Verbindungsqualität vor

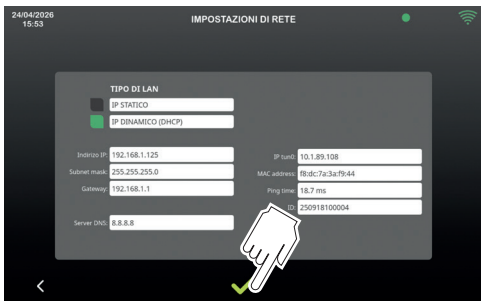
Im Allgemeinen weist eine größere Anzahl grüner Bögen auf einen besseren Empfang und mehr Schnelligkeit und Stabilität der Verbindung hin.
Von diesem Abschnitt aus kann man durch Antippen des entsprechenden Symbols außerdem in die Konfiguration der **Ethernet**-Verbindung gelangen, das die Ansicht **LAN-TYP** öffnet 18, in der die Parameter des lokalen Netzwerks angezeigt und verwaltet werden. Das grüne Quadrat entspricht der aktiven Einstellung. Zum Aktivieren der anderen IP-Einstellung den gewünschten Menüpunkt antippen (z. B. STATISCHE IP).
Wenn möglich ist es immer vorzuziehen, eine kabelgebundene Ethernet-Verbindung mit dynamischer IP zu verwenden.
Denn diese Verbindungsart bietet im Vergleich zum Wi-Fi-Netz verschiedene Vorteile:

- mehr Stabilität, da sie keinen Störungen oder Schwankungen des Signals ausgesetzt ist;
- schnellere und konstantere Verbindung, ideal für Tätigkeiten, die bei der Datenübertragung Kontinuität verlangen;
- mehr Sicherheit, da die physische Verbindung die Gefahr von unerlaubten Zugriffen im Vergleich zu einem drahtlosen Netzwerk verringert;
- geringere Latenz, die dazu beiträgt, eine reaktivere Kommunikation zwischen Geräten und System zu garantieren.

Aus diesen Gründen ist eine **Ethernet**-Verbindung immer vorzuziehen, wenn die Infrastruktur es gestattet.



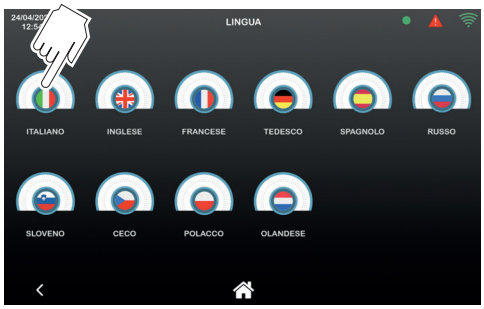
17



18

Sprache

19 Über diese Ansicht kann die Sprache im Display eingestellt oder geändert werden.
Die gewählte Sprache findet auf alle Ansichten und auf die Menüs des Geräts Anwendung.
Zum Einblenden der Liste der **Sprachen** das entsprechende Symbol in der Ansicht 10 antippen.



19

Abtauen

20 Die Abtaufunktion gestattet es, Eis und eventuelle Frostansammlungen, die sich beim normalen Betrieb im Inneren des Geräts bilden, automatisch zu entfernen.
Dieser Zyklus ist erforderlich, um den Wirkungsgrad des Schnellkühlers/Schockfrosters zu erhalten und eine korrekte Luftzirkulation zu garantieren, um so konstante und gleichbleibende Leistungen bei der Verarbeitung der Produkte zu gewährleisten. Während des Abtauvorgangs verwaltet das Gerät die Zyklusschritte bis zur vollständigen Wiederherstellung der Betriebsbedingungen automatisch. Im Display werden die Temperatur des Verdampferfühlers und die verbleibende Zeit eingeblendet.
Die Gesamtdauer des Abtauzyklus beträgt 10 Minuten.
Zum Starten des **Abtauens** das entsprechende Symbol in der Ansicht 10 antippen.



20

I/O

21 **I/O**: Anzeige des Status der Ein- und Ausgänge des Geräts. Zum Einblenden der **I/O**-Liste das entsprechende Symbol in der Ansicht 10 antippen.



21

Datum und Uhrzeit

22 Es ist möglich, den Modus der automatischen Datums- und Uhrzeiteinstellung zu aktivieren oder diesen zu deaktivieren, um die gewünschten Daten manuell einzugeben. Durch Antippen von ✔ kehrt man zur Homepage zurück.
Um in das Menü **Datum und Uhrzeit** zu gelangen, das entsprechende Symbol in der Ansicht 10 antippen.



22

Celsius/Fahrenheit

23 Durch Antippen des Symbols kann von der Anzeige in Grad Celsius (°C) auf Grad Fahrenheit (°F) gewechselt werden und umgekehrt. Zum Ändern der Maßeinheit der Temperatur das entsprechende Symbol in der Ansicht 10 antippen.



23

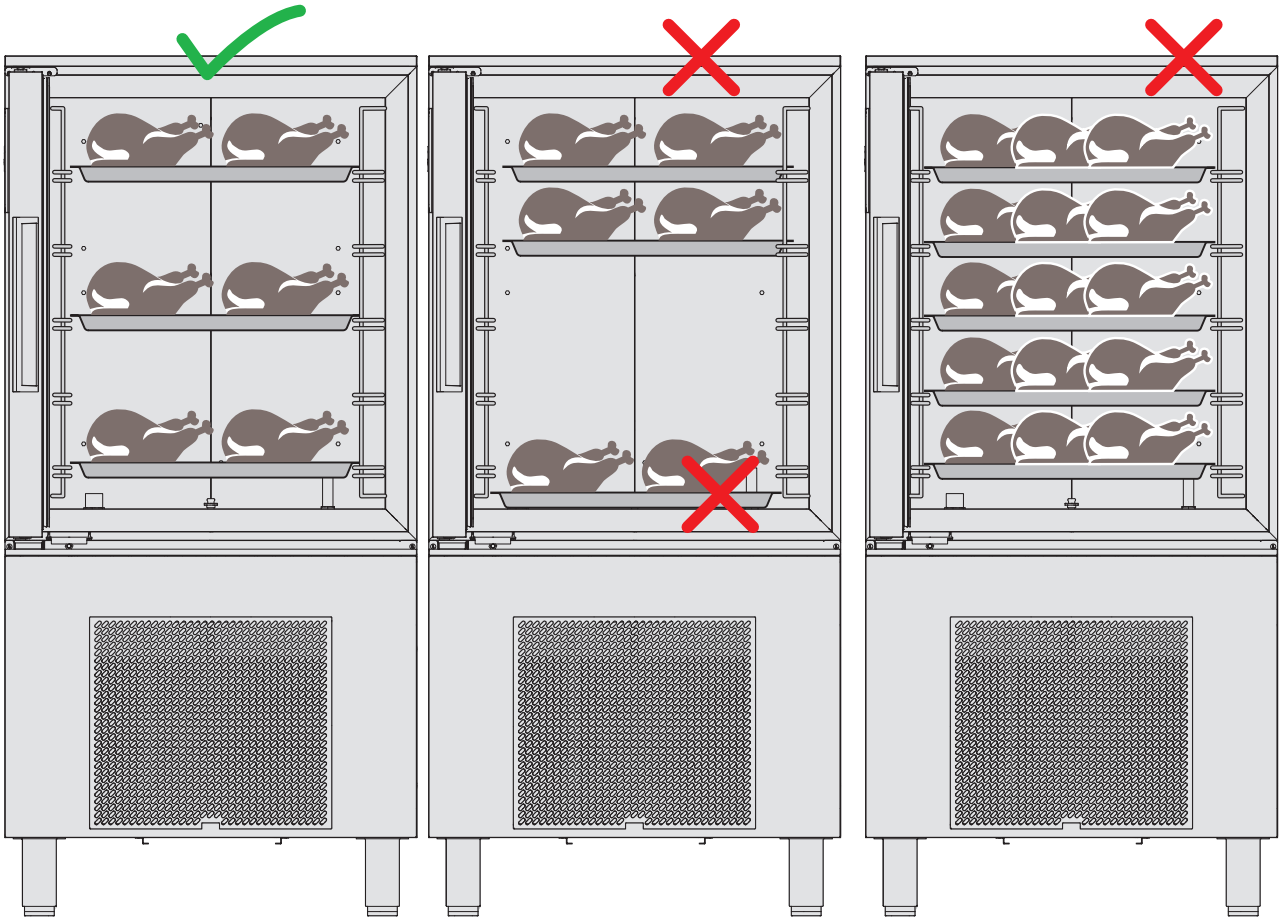
KORREKTES BELADEN DES GERÄTS

24 Um die Effizienz der Vorgänge beim Schnellkühlen, Schockfrosten und Niedrigtemperaturgaren sowie die Sicherheit und Qualität des Endprodukts zu garantieren, ist es erforderlich, die folgenden Arbeitsanweisungen zu beachten.

- die Gerichte müssen in einer einzigen Schicht im Inneren der Behälter angeordnet werden, die die folgenden Voraussetzungen erfüllen müssen:
  - **Nicht abgedeckte Behälter:** die Bleche nicht mit Deckeln oder Isolierfolien abdecken, da diese die Zeiten und die Wirksamkeit des Verfahrens beeinträchtigen könnten.
  - **Wärmebeständigkeit:** die Behälter müssen für die Temperaturen der Verarbeitungszyklen geeignet sein: Schnellkühlen (+3 °C), Schockfrosten (-18 °C) und Niedrigtemperaturgaren (+85 °C).
  - **Niedrige Ränder:** nicht sehr hohe Bleche verwenden, vorzugsweise nicht höher als 40 mm, um den Luftstrom auf dem Produkt nicht zu behindern.
- Einen Mindestabstand von 2 cm zwischen zwei Blechen einhalten.
- Die Produkte gleichmäßig auf der gesamten Blechoberfläche verteilen und dabei einen angemessenen Abstand zwischen diesen einhalten, ohne das zulässige Gesamtgewicht zu überschreiten.
- Das Produkt in die größtmögliche Anzahl Portionen aufteilen, um die freiliegende Oberfläche zu erhöhen und die Wirksamkeit des Verfahrens zu verbessern.
- Die Behälter müssen gleichmäßig im Inneren der Zelle angeordnet werden, um eine korrekte Luftzirkulation zu garantieren.

Für optimalen Betrieb außerdem:

- die Luftgebläse nicht versperren;
- das Gerät nicht über die vorgesehenen Grenzen hinaus beladen;
- keine Behälter oder warme Bleche direkt auf den Zellenboden stellen.



24

VERWENDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS

25 Der Kerntemperaturfühler muss verwendet werden, um die Innentemperatur der Lebensmittel während der Zyklen des Schnellkühlens, Schockfrostens oder Niedrigtemperaturgarens kontinuierlich zu überwachen. Der Zyklus endet beim Erreichen der eingegebenen Temperatur automatisch und garantiert so, dass das Produkt auch ganz im Inneren korrekt gegart wird.

Den Fühler in die Mitte des größten oder stärksten Produktes einführen und sich vergewissern, dass:

- die Spitze vollkommen in das Produkt eingedrungen ist;
- sie nicht aus dem Lebensmittel austritt;
- sie nicht mit dem Blech in Kontakt gerät.

Der Fühler muss bis in den Kern des Lebensmittels eingeführt werden und während des gesamten Zyklus stabil bleiben.

Am Ende des Zyklus:

- den Fühler vor der Entnahme des Blechs aus den Lebensmitteln entfernen;
- mit einem weichen Tuch und lauwarmem Wasser reinigen;
- wieder korrekt im Inneren der Zelle unterbringen.

Den Fühler nicht außerhalb der Gerätetür lassen.

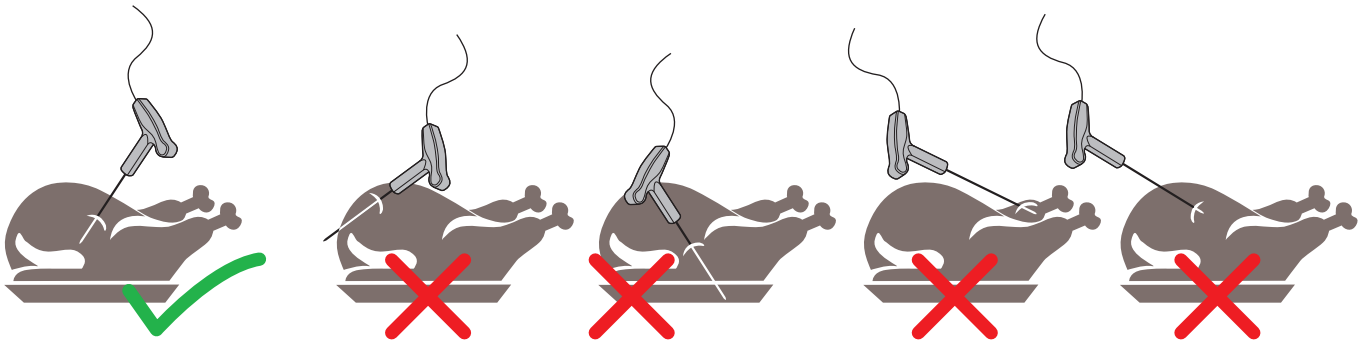
Um Hygiene und Sicherheit zu garantieren:

- den Fühler vor jeder Verwendung reinigen und desinfizieren;
- den Fühler vorsichtig handhaben, da er spitz ist;
- besonders nach Garzyklen vorsichtig handhaben, da er sehr warm sein kann.

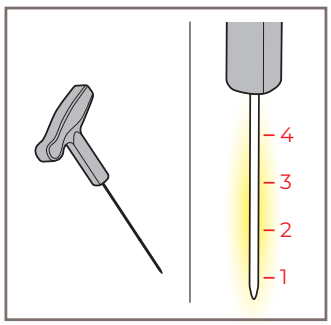
26 Alle Kerntemperaturfühler verfügen über 4 Temperaturmesspunkte.

Als Option ist der erwärmte Lebensmittelfühler erhältlich. Dieser Fühler weist in seinem Inneren einen Widerstand auf, der es bei Aktivierung während des jeweiligen Zyklus gestattet, den Fühler herauszuziehen, wenn er aus gefrorenen Lebensmitteln herausgezogen werden sollte.

Außerdem ist als Option der Wireless-Multipoint-Fühler erhältlich. Dieser Fühler übermittelt die Temperaturwerte des Produkts drahtlos an einen entsprechenden Empfänger.



25

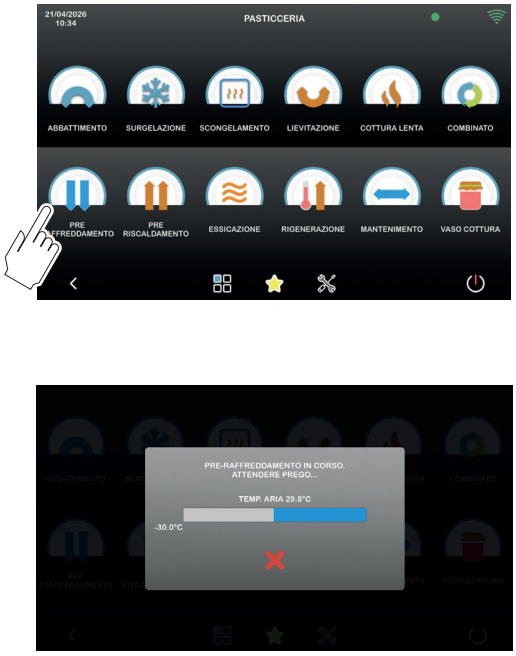


26

VORKÜHLUNG

Die Funktion des Vorkühlens gestattet es, die Kammer vor dem Start des Betriebszyklus auf die eingegebene Temperatur zu bringen.
Die Vorkühlung wird empfohlen.
Während des Vorkühlschritts aktiviert das System die Kühlung automatisch bis zum Erreichen der Zieltemperatur. Am Ende des Vorgangs wird eine Bestätigungsmeldung angezeigt und das System ist einsatzbereit.

27 Zum Starten der Vorkühlung das entsprechende Symbol in der Ansicht antippen. Es erscheint eine zusammenfassende Ansicht. Zum Unterbrechen der Funktion das Symbol ✖ antippen.



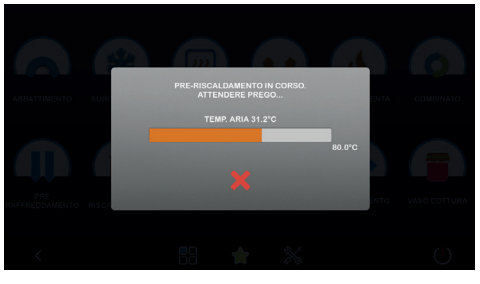
27

VORHEIZEN

Die Funktion des Vorheizens gestattet es, die Kammer vor dem Start des Betriebszyklus auf die eingegebene Temperatur zu bringen.
Das Vorheizen wird empfohlen.
Während des Vorheizschritts aktiviert das System das Vorheizen automatisch bis zum Erreichen der Zieltemperatur. Am Ende des Vorgangs wird eine Bestätigungsmeldung angezeigt und das System ist einsatzbereit.

28 Zum Starten des Vorheizens das entsprechende Symbol in der Ansicht antippen. Es erscheint eine zusammenfassende Ansicht. Zum Unterbrechen der Funktion das Symbol ✖ antippen.





28

STARTEN EINES ZYKLUS

Automatischer Zyklus

Das System verfügt über vom Hersteller bereitgestellte voreingestellte Arbeitszyklen (Rezepte). Die automatischen Zyklen sehen die Verwendung des Kerntemperaturfühlers vor und können vom Bediener nicht geändert werden.

29 Aus der Hauptansicht eine Makro-Arbeitsgruppe auswählen unter:

- SCHNELLKÜHLEN
- SCHOCKFROSTEN
- AUFTAUEN

30 Durch Auswahl einer Makro-Gruppe gelangt man zur Liste der verfügbaren Rezeptgruppen.

31 In dieser Liste befinden sich:

- Werkseitige Rezepte (vom Hersteller voreingestellt)
- Benutzerrezepte (vom Bediener erstellt)

Zum Starten des Rezepts das gewünschte Symbol antippen (z. B. KONDITOREI)

32 Es erscheint eine Erinnerungsansicht für das Einführen des Kerntemperaturfühlers (wenn das Rezept die Verwendung des Fühlers vorsieht).
Für das korrekte Einführen des Kerntemperaturfühlers siehe: „Verwendung des Kerntemperaturfühlers“ auf Seite 20.

Auf der folgenden Seite befindet sich eine zusammenfassende Tabelle der verfügbaren automatischen Zyklen.

33 Beim Start erscheint eine Ansicht mit der Zusammenfassung des laufenden Zyklus.

Über diese Ansicht kann/können:

- **der Zyklus mit** STOP (**1**) unterbrochen werden
- 34 (**2**) alle Daten überprüft werden
- 35 (**3**) der Graph des Zyklusverlaufs eingeblendet werden

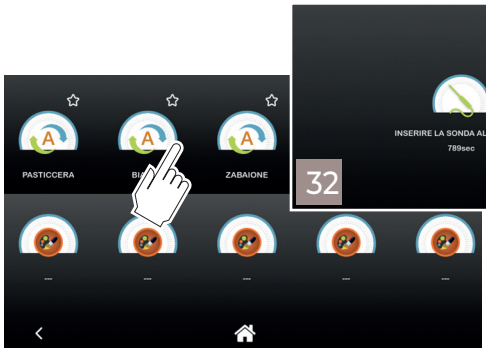
29



30



31



32

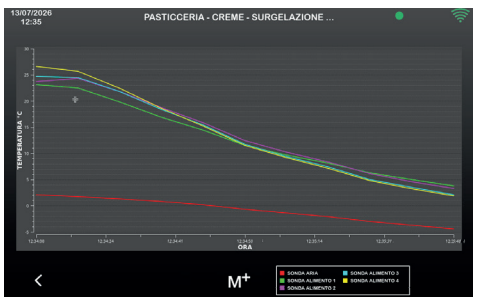
33



34



35



KATEGORIE	LEBENSMITTELNAME	SCHNELLKÜHLEN	SCHOCKFROSTEN	AUFTAUEN
Konditorei	Cremes	Konditorei		
		Weiß		
		Zabaione		
		Schokolade		
	Biskuitmasse	Mit Füllung	Mit Füllung	Mit Füllung
		Ohne Füllung	Ohne Füllung	Ohne Füllung
	Speiseeis		Fruchteis	
			Cremeeis	
			Zur Auslage	
			Dauer	
			Fühler	
	Schokolade	Zartbitter		
		Milchschokolade		
		Weiß		
	Brioche	Leer	Leer	Leer
		Gefüllt	Gefüllt	Gefüllt
		Aufgegangen	Aufgegangen	Aufgegangen
		Nicht aufgegangen	Nicht aufgegangen	Nicht aufgegangen
	Bayerische Creme	Pudding	Pudding	Pudding
		Panna Cotta	Panna Cotta	Panna Cotta
		Bonet	Bonet	Bonet
	Blätterteig	Nur Teig	Nur Teig	Nur Teig
		Mit Creme	Mit Creme	Mit Creme
		Aufgegangen	Aufgegangen	Aufgegangen
		Nicht aufgegangen	Nicht aufgegangen	Nicht aufgegangen
	Semifreddo		Einzelportion	Einzelportion
			Kuchen/Torte	Kuchen/Torte
			Obstkuchen	Obstkuchen
			Cremetorte	Cremetorte
	Mürbeteig	Roher Teig	Roher Teig	Roher Teig
		Mit Obst	Mit Obst	Mit Obst
		Mit Marmelade	Mit Marmelade	Mit Marmelade
		Trockenkuchen	Trockenkuchen	Trockenkuchen
Bäckerei	Crostini	Mit Belag	Mit Belag	Mit Belag
		Ohne Belag	Ohne Belag	Ohne Belag
	Kekse	Mit Belag	Mit Belag	Mit Belag
		Ohne Belag	Ohne Belag	Ohne Belag
	Desserts	Gebäck	Gebäck	Gebäck
		Mit Obst	Mit Obst	Mit Obst
		Trockenkuchen	Trockenkuchen	Trockenkuchen
	Spezialmehle	Vollkorn	Vollkorn	Vollkorn
		Dinkel	Dinkel	Dinkel
		Kamut	Kamut	Kamut
	Normales Brot	Roh	Roh	Roh
		Vorgebacken	Vorgebacken	Vorgebacken
	Focaccia	Nur Teig	Nur Teig	Nur Teig
		Mit Belag	Mit Belag	Mit Belag
		Hoch	Hoch	Hoch
		Niedrig	Niedrig	Niedrig
	Pizza	Nur Teig	Nur Teig	Nur Teig
		Mit Belag	Mit Belag	Mit Belag
		Hoch	Hoch	Hoch
		Niedrig	Niedrig	Niedrig
	Grissini	Roh	Roh	Roh
	Belegtes Brot	Roh	Roh	Roh
		Vorgebacken	Vorgebacken	Vorgebacken
Gastronomie	Brot	Groß	Groß	Groß
		Klein	Klein	Klein
	Obst	Ganz	Ganz	Ganz
		In Stücken	In Stücken	In Stücken
	Gemüse	Gratiniert	Gratiniert	Gratiniert
		Roh	Roh	Roh
	Desserts	Gebäck	Gebäck	Gebäck
		Mit Obst	Mit Obst	Mit Obst
		Mousse	Mousse	Mousse
	Fleisch	Fett	Fett	Fett
		Mager	Mager	Mager
		Braten	Braten	Braten
		Gulasch	Gulasch	Gulasch
	Fisch	Nicht entschuppt	Nicht entschuppt	Nicht entschuppt
		Entschuppt	Entschuppt	Entschuppt
		Fett	Fett	Fett
		Mager	Mager	Mager
	Pasta	Gefüllt	Gefüllt	Gefüllt
		Trocken	Trocken	Trocken
	Gratins	Erste Gänge	Erste Gänge	Erste Gänge
		Eier	Eier	Eier
	Cremes	Suppen	Suppen	Suppen
		Püree	Püree	Püree
		Saucen	Saucen	Saucen

Manueller/benutzerdefinierter Zyklus

Der manuelle Zyklus gestattet das Starten eines Verarbeitungsvorgangs ohne Verwendung eines voreingestellten Rezepts.

Um aus der Ansicht **HOME** in den manuellen Zyklus zu gelangen:

- die gewünschte Gruppe auswählen 36
- das Symbol **MANUELL** antippen 37

38 Es erscheint eine Ansicht, in der der Bediener die wichtigsten Betriebsparameter abhängig von den Anforderungen der Verarbeitung direkt eingeben kann.

Der Zyklus kann auf zwei Arten eingegeben werden:

- auf Zeit
- mit Kerntemperaturfühler

Um von einer Betriebsart auf die andere zu wechseln, muss nur das jeweilige Symbol angetippt werden.
Bei jeder Auswahl wird die Betriebsart automatisch abhängig von der gewählten Einstellung aktualisiert.

Die einstellbaren Parameter variieren abhängig von der ausgewählten Makro-Gruppe (z. B. Schockkühlen, Schockfrosten usw.).

Zum Ändern eines Parameters den gewünschten Menüpunkt antippen.

- kann der Parameter nicht geändert werden, führt das System keinen Vorgang aus
- kann der Parameter geändert werden, wird der Menüpunkt mit einem blauen Kästchen (**1**) hervorgehoben. Den gewünschten Wert über die numerische Tastatur (**2**) eingeben

Nach der Eingabe **muss der Wert bestätigt werden** (**3**).
Bei der Eingabe falscher Werte erscheint eine Fehleransicht.

Sobald alle gewünschten Werte eingegeben sind, kann:

- 39 ein Bild zugewiesen werden
- 40 ein Name zugewiesen werden
- 41 das Rezept **gespeichert** werden
- der Zyklus mit oder ohne Speicherung gestartet werden (in beiden Fällen wird der Zyklus mit den vom Bediener eingegebenen Parametern ausgeführt).



36



37



38



39



40



41

42 Zum Starten des Zyklus START antippen.

43 Wurde ein Zyklus mit Kerntemperaturfühler eingegeben, erscheint eine Erinnerungsansicht für das Einführen des Kerntemperaturfühlers (wenn das Rezept die Verwendung des Fühlers vorsieht).
Für das korrekte Einführen des Kerntemperaturfühlers siehe „Verwendung des Kerntemperaturfühlers“ auf Seite 20.

Beim Start erscheint eine Ansicht mit der Zusammenfassung des laufenden Zyklus.

Über diese Ansicht kann/können:

- 44 **der Zyklus mit** STOP (**1**) unterbrochen werden
- 45 (**2**) alle Daten überprüft werden 46
- 45 (**3**) der Graph des Zyklusverlaufs eingeblendet werden 47

42



43



44



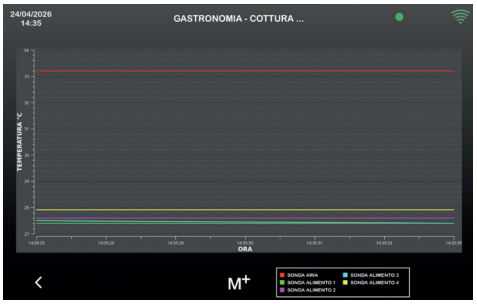
45



46



47



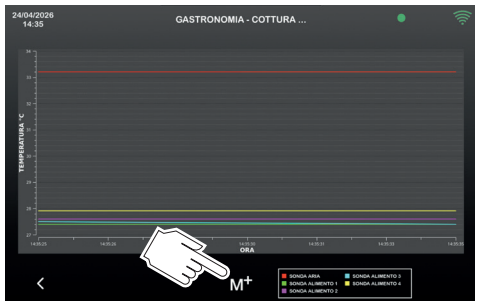
MEHRERE EBENEN

48 Aus der Ansicht des Graphen zur Anzeige des Zyklusverlaufs kann man zum Abschnitt M+ Mehrere Ebenen gelangen.

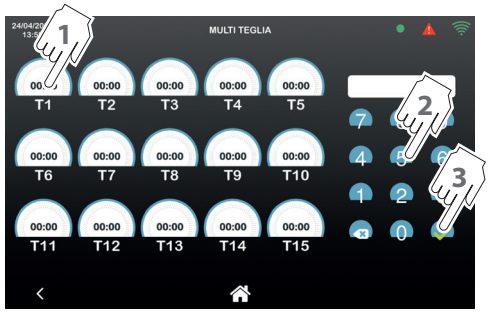
49 Diese Funktion gestattet es, bis zu 15 **unabhängige Timer** einzustellen.

Zum Einstellen eines Timers:
- das entsprechende Symbol antippen (**1**)
- die gewünschte Zeit über die Tastatur eingeben (**2**)
- die Einstellung bestätigen (**3**)

50 Am Ende des Timers erscheint eine Erinnerungsansicht. Die Ansicht gibt das fertige Blech an.



48



49



50

KOMBINIERT

51 Die Funktion Kombiniert gestattet das Erstellen eines aus mehreren aufeinanderfolgenden Schritten bestehenden Rezepts.

Beispiel eines kombinierten Zyklus:
Auftauen → langsames Garen → Schnellkühlen

Es können bis zu 6 Schritte eingegeben werden, jeder mit unabhängigen Parametern.

Eingabe der Schritte

52 Zum Eingeben des ersten Schritts:
- den Schritt auswählen
- die Art des Schritts auswählen (z. B. Auftauen)
- das gewünschte Rezept auswählen

Zum Eingeben der Parameter jedes Schritts wie im Abschnitt **Manueller Zyklus** beschrieben vorgehen, siehe Seite **24**.

53 Es ist möglich, ein **Zyklusende** einzugeben.
Dazu:
- die Taste Zyklusende antippen (**1**)
- gewünschte/s Datum und Uhrzeit eingeben (**2**)
- bestätigen (**3**)

Das System verwaltet die Schritte automatisch, um die eingegebene Uhrzeit einzuhalten.

Hinzufügen von Schritten

54 Zum Hinzufügen eines Schritts:
- den nächsten Schritt auswählen (**1**)
- die Art des Schritts auswählen (z. B. Schockfrosten) (**2**)
- das gewünschte Rezept auswählen

Es ist möglich, die Parameter jedes Schritts jederzeit zu ändern. Zum Ändern der Parameter wie im Abschnitt **Manueller Zyklus** beschrieben vorgesehen, siehe Seite **24**.

Speichern und Start

55 Sobald alle gewünschten Schritte eingegeben sind, kann:
- ein Name zugewiesen werden (**1-2-3**)
- das Rezept **gespeichert** werden (**4**)
- der Zyklus mit oder ohne Speicherung gestartet werden (**5**). In beiden Fällen wird der Zyklus mit den vom Bediener eingegebenen Parametern ausgeführt.



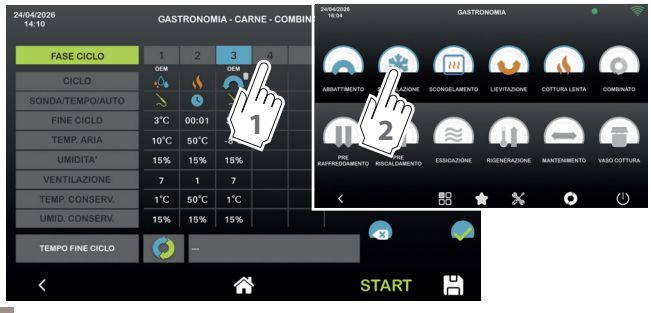
51



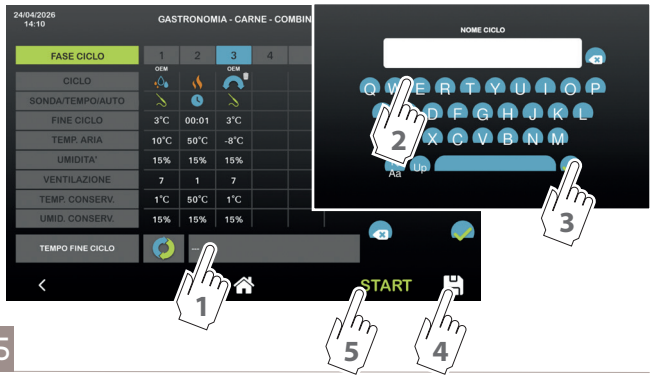
52



53



54



55

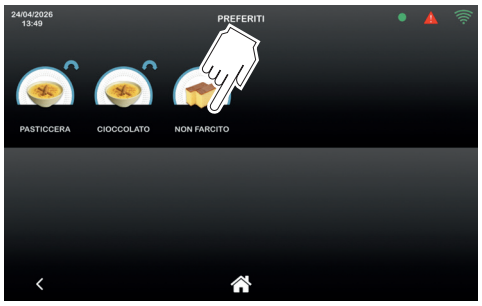
FAVORITEN

Der Abschnitt Favoriten gestattet den schnellen Zugriff auf die am häufigsten verwendeten Rezepte.
Der Bediener kann diesen Bereich individuell gestalten, indem die normalerweise verwendeten Rezepte eingegeben werden, um die Auswahlzeiten zu verkürzen.
Es können bis zu maximal 12 Rezepte eingegeben werden.



56

56 Aus der Home-Ansicht gelangt man in den Abschnitt Favoriten.



57

57 In diesem Abschnitt können eingegeben werden:
- Rezepte des Herstellers
- vom Benutzer gespeicherte Rezepte

Um ein Rezept aus dem Abschnitt Favoriten zu starten, das entsprechend Symbol antippen.

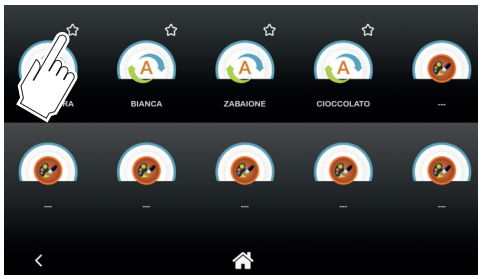
Favoriten hinzufügen

58 Um ein Rezept zu den Favoriten hinzuzufügen:

- das gewünschte Rezept feststellen
- das Sternsymbol antippen

Erscheint das Symbol farbig , ist das Rezept unter den Favoriten eingegeben.

Ist das Symbol leer , ist das Rezept nicht in unter den Favoriten eingegeben.



58

Favoriten entfernen

59 Um ein Rezept aus den Favoriten zu entfernen:

- das gewünschte Rezept feststellen
- das Sternsymbol antippen, um es zu leeren

Erscheint das Symbol farbig , ist das Rezept unter den Favoriten eingegeben.

Ist das Symbol leer , ist das Rezept nicht in unter den Favoriten eingegeben.



59

WARTUNG

Reinigung des äußeren Moduls

Die Reinigung mit einem feuchten Tuch und einer Lösung aus Wasser und Natron oder neutralen Reinigungsmitteln vornehmen. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Reinigung des Displays

Ein weiches und sauberes, von Staub und Rückständen freies Tuch verwenden, das mit etwas Wasser und Seife oder Wasser mit Alkohol (max. 10 %) angefeuchtet wird.
Folgendes nicht verwenden:

- aggressive Reinigungsmittel
- trockene oder verschmutzte Tücher

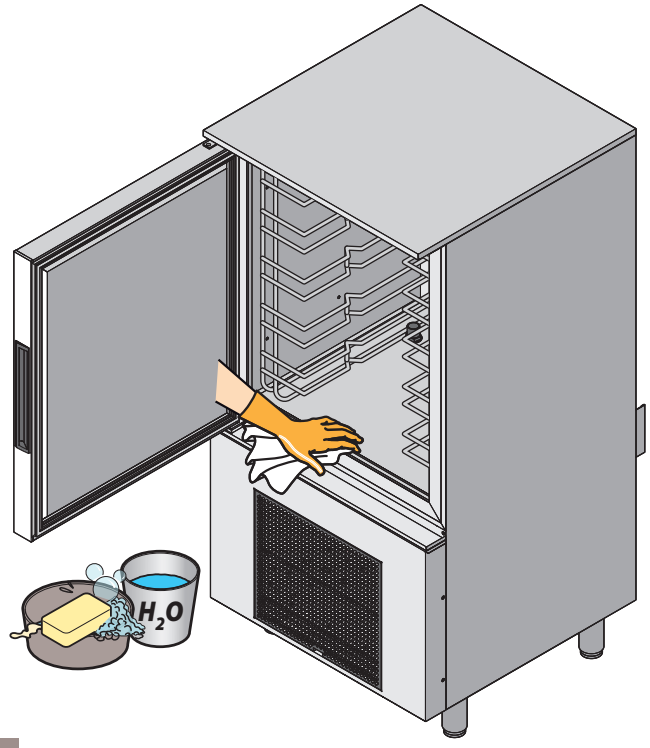
Mit einem weichen und sauberen Tuch abtrocknen.

Reinigung des Innenraums

Entfernen:

- Bleche
- Gitter
- Schienen

Alle Oberflächen mit einem feuchten Tuch und einer Lösung aus Wasser und Natron oder neutralen Reinigungsmitteln reinigen.
Mit einem weichen Tuch abtrocknen.



60

Reinigung des Kernfühlers

Nach jeder Verwendung:

- den Fühler mit einem feuchten Schwamm reinigen
- eine Lösung aus Wasser und Natron verwenden

Reinigung des Kondensators

Um die korrekte Funktionsweise zu garantieren, den Kondensator sauber halten, um die ungehinderte Luftzirkulation zu gestatten. Die Reinigung mindestens alle 120 Tage vornehmen.
Vorgehensweise:

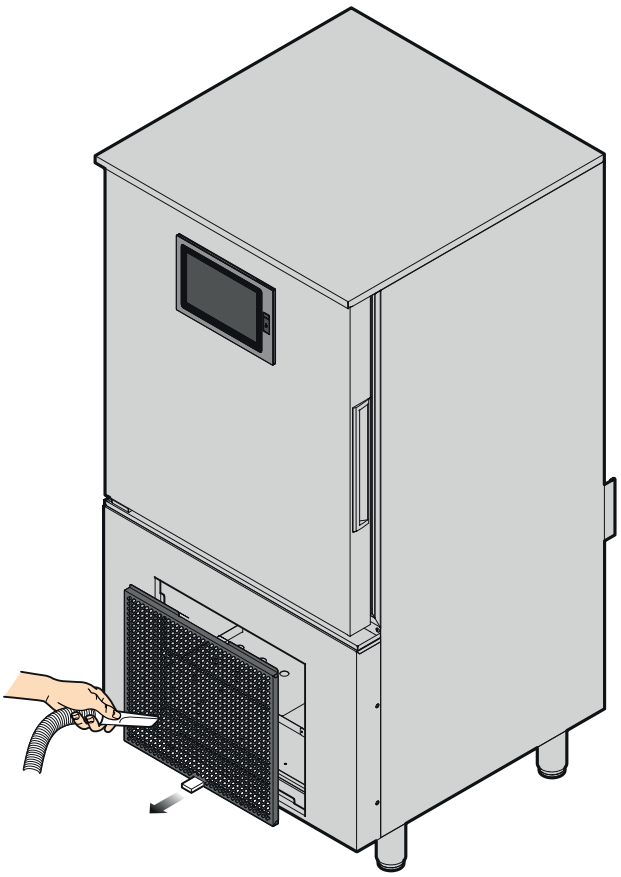
- eventuelle Befestigungen des Filters entfernen
- den Filter mit Wasser reinigen
- den Kondensator mit einem Pinsel mit weichen Borsten reinigen

Alternativ dazu:

- einen Staubsauger verwenden, um zu vermeiden, dass sich Staub in der Umgebung verteilt
- Bei fetthaltigen Rückständen einen mit Alkohol getränkten Pinsel verwenden

Reinigung der Türdichtung

Ein mit warmem Seifenwasser getränktes, weiches Tuch verwenden. Keinen ALKOHOL verwenden.



61

Außerordentliche Wartung

Die außerordentliche Wartung, wie zum Beispiel das Ersetzen einer defekten Komponente, darf ausschließlich durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal erfolgen. Der Hersteller haftet in keiner Weise und erkennt keine Garantieansprüche an, wenn der Benutzer die außerordentliche Wartung eigenhändig vornimmt.

Stillstandszeiten

Während Zeiträumen der Nichtbenutzung von der Stromversorgung trennen. Die äußeren Bauteile aus Edelstahl, mit einem weichen Tuch und etwas Vaseline abreiben. Die Tür angelehnt lassen, um den Luftaustausch zu gewährleisten. Vor der erneuten Benutzung:

- eine sorgfältige Reinigung des Gerätes und der Zubehörteile vornehmen;
- Das Gerät wieder an die Stromversorgung anschließen;
- Das Gerät einer Kontrolle unterziehen.

Wartungsfristen

Der Gerätebeauftragte hat die Pflicht, die Wartungsfristen in der untenstehenden Tabelle zu kontrollieren und zu beachten und sich dazu an ein autorisiertes Kundendienstzentrum zu wenden.

TÄTIGKEIT	HÄUFIGKEIT						VERANTWORTLICHER	
	Bei Bedarf	Monatlich	Halbjährlich	Jährlich	Wartung	Überprüfung	Benutzer	Kundendienst-zentrum
Reinigung der Innenflächen	◇						◆	
Reinigung der zugänglichen inneren Teile			◇					◆
Kontrolle der Unversehrtheit der Dichtungen			◇					◆
Kontrolle der Versorgungskabel, Stecker, Steckdosen				◇				◆
Filterreinigung Kondensatoreinheit (wenn vorhanden)					◇			◆
Reinigung des Kondensators					◇			◆
Kontrolle der Unversehrtheit der Kühlanlagenleitungen				◇				◆
Inspektion der internen Stromversorgungskabel und -anschlüsse				◇				◆
Ersetzen von Leuchten/Leds (wenn vorhanden)				◊				◆
Ersetzen der Steuertafel					◇			◆
Ersetzen von Versorgungskabeln, Steckern, Steckdosen					◇			◆
Reinigung des Displays	◇						◆	
Reinigung des Kernfühlers	◇						◆	
Reinigung Türdichtung	◇						◆	

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER

Gemäß Art. 13 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 49/2014 „Umsetzung der Richtlinie WEEE 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte"

Das Kennzeichen der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und es am Ende seiner Lebensdauer nicht zum normalen Hausmüll gehört, sondern getrennt entsorgt werden muss. Alle Geräte sind aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer, usw.) in einem Prozentanteil in Gewicht von 90 % hergestellt. Machen Sie dieses Gerät zur Entsorgung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel und sämtliche Vorrichtungen zum Verschließen von Fächern oder Hohlräumen entfernen (wo vorhanden). Bei der Entsorgung ist umsichtig vorzugehen, sodass die schädlichen Auswirkungen auf die Umwelt beschränkt und der Ressourceneinsatz durch Recycling so weit wie möglich reduziert wird. Es wird daran erinnert, dass die missbräuchliche und nicht korrekte Entsorgung des Produkts zur Anwendung der von den geltenden Gesetzesvorschriften vorgesehenen Sanktionen führt.



Informationen zur Entsorgung in Italien

Es besteht die Verpflichtung, WEEE-Geräte nicht als Hausmüll zu entsorgen und für die genannten Abfälle eine getrennte Sammlung vorzunehmen;
Zur Entsorgung sind von den Gesetzesvorschriften vor Ort vorgesehene öffentliche oder private Sammelsysteme zu nutzen. Es ist außerdem möglich, das Gerät beim Kauf eines neuen am Ende seiner Lebensdauer beim Händler abzugeben.

Informationen zur Entsorgung in EU-Ländern.

Die Gemeinschaftsrichtlinie WEEE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde von jedem Land auf unterschiedliche Weise umgesetzt, daher empfehlen wir, sich zur Entsorgung dieses Geräts an die örtlichen Behörden oder den Händler zu wenden, um über die korrekte Entsorgung Auskunft zu erhalten.

HILFE

Das Gerät ist dazu konzipiert, Zuverlässigkeit und Robustheit zu garantieren.
Es können dennoch eventuelle Funktionsstörungen auftreten.

Wenden Sie sich in diesen Fällen an die autorisierten Kundendienstzentren.

Vorabprüfungen

Bevor der Kundendienst verständigt wird:

- die diagnostische Tabelle auf der nachstehenden Seite konsultieren
- die Garantiebedingungen aufmerksam lesen
- die Kenndaten des Geräts notieren
- die Rechnung bereithalten

⚠ Nicht versuchen, das Gerät eigenständig zu reparieren. Nicht genehmigte Eingriffe können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursachen. Nicht genehmigte Eingriffe führen zum Erlöschen der Garantie. Wenden Sie sich immer an ein autorisiertes Kundendienstzentrum und verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

HERSTELLER: AFINOX S.r.l.
GERÄT: Schnellkühler/Schockfroster INFINITY X

AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4
Marsango
Padova
35010
Italia

TABELLE DER ALARME

Bei Funktionsstörungen sendet das System einen akustischen Alarm aus (Summer).

Zum Unterdrücken des Summers:
- die Taste im oberen Teil des Bildschirms betätigen
- in die Ansicht der Alarmbeschreibung begeben

Zum Löschen des Alarms:
- die laufenden Vorgänge verlassen
- das Display in den STANDBY versetzen

Der Alarmstatus bleibt bis zum Beseitigen der Ursache, die ihn verursacht hat, aktiv.

STATUS	DISPLAYMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF DES BEDIENERS
Rotes Dreieck	Wartungsalarm	Der maximale Zeitraum ohne Wartung / Reinigung ist verstrichen	Kondensator reinigen. Einen Fachtechniker für eine allgemeine Geräteprüfung rufen
Rotes Dreieck und Geräteblockierung	Alarm hohe Kondensation	Hohe Umgebungstemperatur	Den Raum lüften, den Kondensator reinigen und die Lufteinlässe freihalten. Bleibt das Problem bestehen, einen Fachtechniker hinzuziehen.
		Kondensator blockiert / verschmutzt	
Rotes Dreieck	Alarm geringe Verdampfung	Eis auf dem Verdampfer	Einen zusätzlichen Abtauzyklus ausführen
Rotes Dreieck	Alarm Abtauzeit	Eis auf dem Verdampfer, Verdampferbelüftung kontrollieren	Einen zusätzlichen Abtauvorgang ausführen oder das Gerät 12 Stunden lang bei geöffneter Tür in den Standby versetzen. Bleibt das Problem bestehen, einen Fachtechniker hinzuziehen.
Rotes Dreieck	Alarm Tür geöffnet 1	Max. Türöffnungsdauer überschritten.	Tür schließen. Bleibt das Problem bestehen, einen Fachtechniker hinzuziehen.
Rotes Dreieck und Geräteblockierung	Alarm Stromversorgung	Die Spannung der Stromversorgung kontrollieren.	Einen Fachtechniker rufen
Rotes Dreieck	Alarm Konservierung	Der Zyklus der vorübergehenden Konservierung geht dem Ende zu.	Das Produkt aus dem Schnellkühler entnehmen und den Zyklus stoppen
	Alarm niedrige Temperatur	HACCP-Signalisierung: Lufttemperatur im Vergleich zu den Eingaben zu niedrig.	Das Gerät aus- und wieder einschalten. Bleibt das Problem bestehen, einen Fachtechniker hinzuziehen.
	Alarm hohe Temperatur	HACCP-Signalisierung: Lufttemperatur im Vergleich zu den Eingaben zu hoch.	Das Gerät ausschalten, wieder einschalten und einen Abtauzyklus ausführen. Bleibt das Problem bestehen, einen Fachtechniker hinzuziehen.
	Alarm Luftfühler (S1)	Zellenfühler beschädigt oder defekt	Einen Fachtechniker rufen
	Alarm Verdampferfühler (S2)	Verdampferfühler beschädigt oder defekt	Einen Fachtechniker rufen
	Alarm Kondensatorfühler (S3)	Kondensatorfühler beschädigt oder defekt	Einen Fachtechniker rufen

Rotes Dreieck und Geräteblockierung	Alarm Überhitzungsfühler (SAUX)	Überhitzungsfühler beschädigt oder defekt	Einen Fachtechniker rufen
Rotes Dreieck	Alarm Lebensmittelfühler (PT1)	Lebensmittelfühler beschädigt oder defekt	Einen Fachtechniker rufen
	Alarm Lebensmittelfühler (PT2)	Lebensmittelfühler beschädigt oder defekt	Einen Fachtechniker rufen
	Alarm Lebensmittelfühler (PT3)	Lebensmittelfühler beschädigt oder defekt	Einen Fachtechniker rufen
	Alarm Lebensmittelfühler (PT4)	Lebensmittelfühler beschädigt oder defekt	Einen Fachtechniker rufen
	Alarm Druckfühler (RH%)	Druckfühler beschädigt oder defekt	Einen Fachtechniker rufen
	Alarm Black-Out	Versorgungsausfall während des Zyklus	Die Netzversorgung zum Gerät wiederherstellen.
	Blackout-Alarm beendet	Hinweis, dass während des Zyklus ein Stromausfall aufgetreten ist	-
	Alarm LS-Schalter	-	Einen Fachtechniker rufen
	Kriwan-Alarm (für 1Hundred Hinweis auf Alarm der Wasserablasspumpe)	-	Einen Fachtechniker rufen
	Hochdruckalarm	Umgebungstemperatur zu hoch!	Kondensator reinigen. Bleibt das Problem bestehen, einen Fachtechniker hinzuziehen
	Alarm niedriger Druck	-	Einen Fachtechniker rufen



AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4
Marsango
Padova
35010
Italia