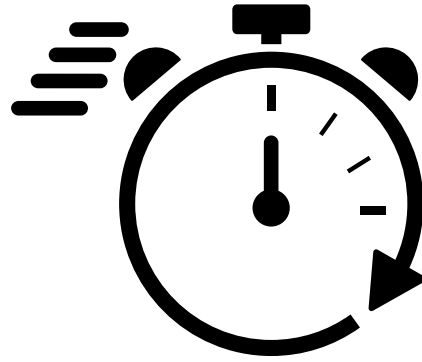
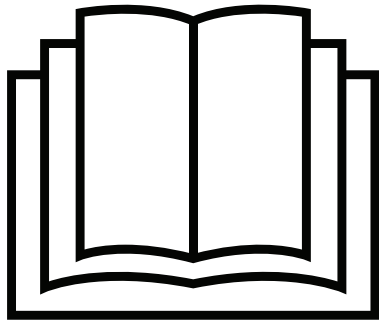


**MOD : BCC/XT-06-R2**

**Production code : 729735**

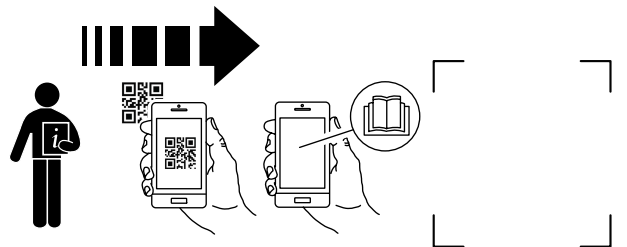


Schockkühler/Tiefkühlschränke

**Lengthwise**

**Typbezeichnung SKCH..**

.....  
**DE** Kurzanleitung



## Inhalt

A	WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE .....	3
B	ALLGEMEINE HINWEISE .....	9
C	INSTALLATION UND MONTAGE .....	10
D	SETUP-ASSISTENT DES GERÄTS .....	13
E	BEDIENUNG .....	13
F	STÖRUNGSBEHEBUNG .....	20

## Wichtiger Hinweis



Lesen Sie die Bedienungsanleitung einschließlich der Garantiebedingungen vollständig durch und registrieren Sie Ihr Gerät, bevor Sie es installieren und in Gebrauch nehmen.

Die Bedienungsanleitung können Sie über den QR-Code am Gerät aufrufen.

Diese Kurzanleitung enthält die grundlegenden Anweisungen zum Installieren und Verwenden des Geräts.

Suchen Sie den QR-Code auf der ersten Seite dieser Anleitung:

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. Scannen Sie den QR-Code ein.
3. Registrieren Sie Ihr Gerät.
4. Schlagen Sie in den gewünschten Dokumenten nach.

Die ausführlichen Installations- und Bedienungsanleitungen finden Sie ebenfalls auf der DIAMOND EUROPE Website:

<https://www.diamond-eu.com/en>

## A WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

### A.1 Allgemeine Hinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist die Kenntnis der im Handbuch verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch folgende Symbole verwendet:



#### **WARNUNG**

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



#### **WARNUNG**

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



#### **VORSICHT**

Gefahr möglicher Schäden am Gerät oder an dessen Inhalt.



#### **WARNUNG**

Brandgefahr / Entflammbare Materialien



#### **WICHTIGE HINWEISE**

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Potenzialausgleich



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.



Informationen und Erläuterungen






- Ausschließlich Fachpersonal ist zu Eingriffen am Gerät autorisiert.
- Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung in Großküchen wie zum Beispiel in Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Es eignet sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Jeder sonstige Gebrauch ist unsachgemäß.
- Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher und geistiger Befähigung oder ohne entsprechende Fachkenntnisse und Erfahrung nur dann bedient werden, wenn sie durch einen Sicherheitsbeauftragten in der Bedienung des Geräts unterwiesen wurden.
- (NUR FÜR EUROPA) Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Befähigung bzw. mangelnder Erfahrung und Fachkenntnis bedient werden, wenn sie in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen wurden und alle damit verbundenen Gefahren kennen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie 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.
- Lagern oder verwenden Sie zu ihrer eigenen Sicherheit kein Benzin oder sonstige brennbare Materialien, Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Küchengeräte.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät auf.
- Geben Sie zu allen Anfragen beim Hersteller wie zum Beispiel Ersatzteilbestellungen stets die Kenndaten auf dem Typenschild des Geräts an.
- Bei der Entsorgung des Geräts muss die Kennzeichnung zerstört werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

### A.2 Beschreibung der Typbezeichnung

SKCH...	
SKCH	Skyline Schockkühler/-froster
▪	Kapazität 30: 30/30 kg Kühlen / Tiefgefrieren (6 GN 1-1) 50: 50/50 kg Kühlen / Tiefgefrieren (10 GN 1-1) 70: 100/70 kg Kühlen / Tiefgefrieren (10 GN 2-1)
▪	B: Eingebautes Kühlaggregat
▪	Kältemitteltyp HC: entflammbares Kältemittel (R290)

### A.3 Persönliche Schutzausrüstung

In der folgenden Tabelle ist die persönliche Schutzausrüstung (PPE) aufgelistet, die bei den einzelnen Arbeitsschritten während der Nutzungsdauer des Geräts getragen werden muss.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Augenschutz	Kopfschutz
					
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Außerplanmäßige Reinigung	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Verschrotten	○	●	○	○	—
<b>Legende</b>					
●	<b>PSA VORGEGEHEN</b>				
○	<b>PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN</b>				
—	<b>PSA NICHT VORGEGEHEN</b>				

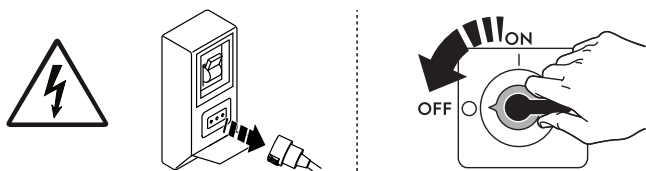
1. Für diese Arbeitsschritte sind schnittfeste Schutzhandschuhe erforderlich. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.

2. Sie müssen die Hände bei der Arbeit durch Handschuhe schützen, wenn Sie die kalte Wanne aus dem Gerät nehmen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

3. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie Schutzhandschuhe tragen, die für einen Kontakt mit Wasser und den verwendeten chemischen Substanzen geeignet sind (siehe die Angaben zur erforderlichen PSA im Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Substanzen). Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

### A.4 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät ist mit elektrischen u./o. mechanischen Sicherheitseinrichtungen zum Schutz des Bedienpersonals und des Geräts ausgestattet.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Schutzabdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen entfernt, verändert oder überlistet wurden.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen im Handbuch zeigen das Gerät oder Gerätekomponenten, deren Schutzabdeckungen abgenommen wurden. Dies dient ausschließlich zur besseren Anschaulichkeit. Gebrauchen Sie das Gerät nicht ohne Schutzabdeckungen oder wirksame Sicherheitseinrichtungen.



Trennen Sie das Gerät vor Installations-, Montage-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung.

- Es ist verboten, das am Gerät angebrachte Typenschild oder die Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).<sup>1</sup>
- Achten Sie darauf, dass die Ausrüstung nicht Ozon ausgesetzt wird. Verwenden Sie im Aufstellungsraum der Ausrüstung keine Ozongeneratoren.
- Die im Folgenden genannten Arbeiten müssen von einem autorisierten Fachbetrieb oder Kundendienst ausgeführt werden, der über die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (A.3 *Persönliche Schutzausrüstung*) und die benötigten Werkzeuge, Geräte und Hilfsmittel verfügt und vom Hersteller ein Wartungshandbuch anfordern kann:
  - Installation und Montage

1. Die Geräuschemissionswerte wurden gemäß EN ISO 11204 ermittelt. Der Wert kann je nach Arbeitsplatz, an dem die Messung erfolgt, höher ausfallen.

- Installation des Verflüssigungssatzes
- Positionierung
- Elektrischer Anschluss
- Reinigung, Wartung und Instandsetzung des Geräts
- Entsorgen des Geräts
- Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung
- Demontearbeiten an Geräten, die Kältemittel R290 oder R-744 enthalten (mit einem Hochdruck-Kühlsystem)
- Demontearbeiten an Geräten mit einer Isolierung, die mit entflammenden Aufschäumgasen hergestellt wurde.





## A.5 Schutzeinrichtungen des Geräts

### Schutzverkleidungen

Das Gerät hat:

- feste Schutzabdeckungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenwände, usw.), die am Gerät u./o. am Rahmen mit Schrauben oder Einrastverbindungen befestigt sind, die nur mit Hilfe von Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Der Anwender darf diese Einrichtungen daher nicht entfernen oder überlisten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein Überlisten oder die fehlende Verwendung dieser Einrichtungen entstehen.
- elektrisch verriegelte bewegliche Schutzabdeckungen (Tür) für einen Zugriff auf das Innere des Geräts.
- Zugangsklappen oder -türen der elektrischen Ausrüstung, die mit Scharnieren ausgeführt sind und mit Hilfe von Werkzeug geöffnet werden können. Die Klappe oder Tür darf nicht geöffnet werden, während das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

## A.6 Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe.

Verbotszeichen	Bedeutung
	Verbot, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht)
Gefahrzeichen	Bedeutung
	Achtung, heiße Oberfläche
	Stromschlaggefahr (Abbildung auf elektrischen Komponenten mit Angabe der Spannung)

## A.7 Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

Als Fehlanwendung ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in dieser Anleitung abweicht. Während des Gebrauchs des Geräts sind keine sonstige Arbeiten oder Tätigkeiten zulässig, die als unsachgemäß gelten oder generell das Bedienpersonal gefährden bzw. Schäden am Gerät verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung gelten:

- Mangelhafte Wartung, unregelmäßige Reinigung und Überprüfung 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 sonstigem Material in der Nähe des Geräts, das nicht kompatibel ist und für die Arbeit nicht benötigt wird.
- Die fehlerhafte Installation des Geräts.
- das Ablegen von Gegenständen im Gerät, die nicht mit seinem Verwendungszweck kompatibel sind oder Schäden am Gerät, Verletzungen von Personen bzw. Umweltschäden verursachen können.
- Das Aufsteigen auf das Gerät.
- Die Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen des Geräts.
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

## A.8 Restrisiken

Es bestehen Restrisiken am Gerät, die durch konstruktive Maßnahmen oder geeignete Schutzeinrichtungen nicht vollständig beseitigt werden konnten. Außerdem informiert der Hersteller das Bedienpersonal mit diesem Handbuch ausführlich über diese Risiken und die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung. Verschaffen Sie sich bei der Installation des Gerätes ausreichend Platz, um die Risiken möglichst gering zu halten.

Damit diese Bedingungen erfüllt sind, muss der Umgebungsbereich des Geräts jederzeit:

- immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein
- sauber und trocken sein;
- gut beleuchtet sein

Zur umfassenden Information des Kunden sind die am Gerät bestehenden Restrisiken im Folgenden aufgeführt. Die betreffenden Handlungen sind unsachgemäß und daher strengstens untersagt.

Restrisiko	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)	Die Bedienperson berührt ohne Schutzhandschuhe versehentlich oder absichtlich Komponenten im Gerät.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden Teilen bei Wartungsarbeiten mit stromversorgter Schalttafel.
Stürzen aus größerer Höhe	Die Bedienperson führt auf dem Gerät Reparaturen mit ungeeigneten Hilfsmitteln (wie z. B. Sprossenleitern) aus oder steigt auf das Gerät.
Quetsch- oder Verletzungsgefahr	Die für einen Zugriff auf das Technikfach geöffnete Bedienblende wurde vom Fachpersonal eventuell nicht korrekt befestigt. Die Bedienblende kann sich plötzlich schließen.
Umkippen von Lasten	Beim Versetzen des unverpackten oder verpackten Geräts mithilfe ungeeigneter Hubsysteme oder bei nicht ausbalancierter Lastverteilung.
Chemische Gefährdung (Kältemittel)	Einatmen von Kältemittel. Die Anweisungen auf den Geräteschildern müssen stets beachtet werden.

## A.9 UV-C Strahler

Restrisiko	Beschreibung der Gefährdung
Augenschäden und Hautschäden	Gefahr durch UV-C-Strahlen an Geräten mit keimtötenden Lampen bei einer defekten Türverriegelung.



### WICHTIGE HINWEISE

Falls das Gerät eine UV-C-Lampe enthält, NICHT in die Strahlen der Lichtquelle schauen.

## A.10 Technische Daten

- Das Maschinenschild und der Energieklassen-Aufkleber gelten für die Originalkonfiguration ab Werk.
- Das Gerät kann mit 50 oder 60 Hz betrieben werden, dafür ist keine Einstellung durch den Anwender erforderlich.

### Verwendete Materialien und Kältemittel

- R290 Kältemittel ist brennbar und explosionsfähig. Es sind daher sämtliche Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen, um bei Routine- u./o. Störungsbedingungen Wartungseingriffen am Gerät alle Gefährdungen durch Kältemittel auszuschließen.

## A.11 Gesamtgewicht der Geräte

Modell	Gerätegewicht
6GN 1/1 (SKCH30BHC)	169 kg
10GN 1/1 (SKCH50BHC)	233 kg
10GN 2/1 (SKCH70BHC)	320 kg

## A.12 Klimaklasse

Das Typenschild enthält folgende Angaben zur Klimaklasse:

- KLIMAKLASSE: 5
  - 43°C (IEC/EN 60335-2-89)
  - 40°C Raum mit 40 % relativer Feuchtigkeit (EN ISO 23953-2).

## A.13 Transport, Handling und Lagerung

- Transport (das Befördern des Geräts zwischen zwei Orten) und Handhabung (das Versetzen des Geräts innerhalb der Arbeitsstätte) müssen mit dafür vorgesehenen, geeigneten Hilfsmitteln vorgenommen werden.
- Lesen Sie die Hinweise auf der Verpackung bezüglich der Stapelbarkeit bei Transport, Handhabung und Lagerung.
- Halten Sie sich während des Be- oder Entladens nicht unter schwebenden Lasten auf. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.
- Das Gerätegewicht allein reicht nicht aus, um das Gerät im Gleichgewicht zu halten.

- Das Gerät zur Handhabung nicht an beweglichen oder wenig belastbaren Komponenten greifen oder anschlagen wie: Gehäuse, Kabelkanäle, Druckluftkomponenten usw..
- Das Gerät darf weder durch Schieben noch durch Ziehen versetzt werden, da es umkippen kann. Verwenden Sie zum Heben des Geräts entsprechend geeignetes Hebezeug.
- Bereiten Sie eine geeignete Stelle mit ebenem Boden zum Abladen und Zwischenlagern des Geräts vor.
- Das mit Transport, Handhabung, Versetzen und Lagerung des Geräts beauftragte Personal muss entsprechend sachkundig sowie hinsichtlich des sicheren Gebrauchs von Hebezeugen und der vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstung unterwiesen sein.
- Vor dem Entfernen der Transportbefestigungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Gerätekomponenten nicht von diesen Befestigungen abhängt und die Last nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann. Vor dem Abladen der Gerätekomponenten sicherstellen, dass alle Transportbefestigungen entfernt worden sind.

#### **A.14 Installation und Montage**

- Der Installateur muss beurteilen, ob die Aufstellungsumgebung das erforderliche Mindestvolumen aufweist, um die Gefährdungen aufgrund der Entflammbarkeit und Toxizität des im Gerät vorhandenen Kältemittels zu mindern.
- Die genannten Arbeitsschritte müssen entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Bestimmungen des Anwenderlands ausgeführt werden.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung im Freien u./o. in Umgebungen geeignet, die der Witterung (Regen, direkte Sonnenbestrahlung usw.) ausgesetzt sind.

#### **A.15 Stromanschluss**

- Die Energieversorgungsanlage muss auf die Nennstromaufnahme des angeschlossenen Geräts ausgelegt sein. Der Anschluss muss entsprechend den einschlägigen Richtlinien und Vorschriften im Anwenderland ausgeführt werden.
- Anschlussspannung und Frequenz der Gerätestromversorgung sind auf dem Typenschild angegeben.
- Zwischen dem Anschlusskabel des Geräts und dem Stromnetz einen allpoligen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter installieren, der für die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme bemessen ist. Die Breite des Kontaktpalts muss unter Überspannungsbedingungen eine vollständige Trennung gemäß Kategorie III gewährleisten und die einschlägigen technischen Vorschriften erfüllen.  
Für die richtige Bemessung des Schalters oder des Steckers ist die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromaufnahme zu berücksichtigen.
- Nach dem Anschließen am eingeschaltetem Gerät nachweisen, dass die Stromversorgung nicht mehr als  $\pm 10\%$  um die Nennspannung schwankt.
- Um mögliche Gefährdungen auszuschließen, muss ein schadhafes oder zu kurzes Netzkabel vom Kundendienst bzw. von einem Elektrofachmann ausgewechselt werden.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der oben beschriebenen Regeln oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

#### **A.16 Elektrischer Anschluss für Geräte mit Kabel ohne Stecker**

- Der Anschlusspunkt ist effizient geerdet und Netzspannung und -frequenz stimmen mit den Angaben auf dem Typenschild überein. Die elektrische Anlage von einer Fachfirma überprüfen lassen, wenn Zweifel an der Funktionstüchtigkeit des Erdungskabels bestehen.
- Das Gerät muss unter Einhaltung der vorgeschriebenen Polarität permanent an das Stromnetz angeschlossen sein:
  - Braun/Schwarz<sup>2</sup>/Grau<sup>2</sup>: Phase
  - Gelb/Grün = Schutzleiter
  - Blau: Nullleiter
- Für den Festanschluss an das Stromnetz wird ein Netzkabel vom Typ H07RNF (Teilenummer 60245 IEC 66) verwendet. Zur Auswechslung ein Kabel mit mindestens denselben Eigenschaften verwenden. Bei einem Austausch des Netzkabels darauf achten, dass der zur Erdung verwendete Schutzleiter länger als die stromführenden Leiter ist.
- Es muss möglich sein, den Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter zu Wartungszwecken in geöffneter Stellung zu blockieren.
- Bei Verwendung eines Steckers muss dieser den nationalen Installationsvorschriften entsprechen. Der Stecker muss zudem:
  - nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein
  - ;
  - für den Servicetechniker während der Ausführung der Wartungsarbeiten stets sichtbar sein.

#### **A.17 Elektrischer Anschluss für Geräte mit Stecker**

- Für den elektrischen Anschluss des Geräts einfach den Netzstecker in die Steckdose der Hauselektrik stecken. Vorab Folgendes sicherstellen:
  - Die Steckdose muss über eine effiziente Erdung verfügen. Netzspannung und -frequenz müssen den Werten auf dem Typenschild entsprechen. Lassen Sie die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen, wenn Zweifel an der Funktionstüchtigkeit des Erdungskabels bestehen.
  - Der Stromanschluss im Aufstellungsraum ist entsprechend den im Anwenderland geltenden Vorschriften ausgeführt und auf die Stromaufnahme des Geräts ausgelegt.
- Der Stecker muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Der Stecker muss sich in einer Position befinden, die für den Servicetechniker während der Ausführung der Wartungsarbeiten stets sichtbar ist.

2. nur an Geräten mit Drehstromversorgung

## A.18 AUFSTELLUNG

- Bei der Installation der Geräte sind sämtliche einschlägigen Sicherheitsvorschriften einschließlich der Maßnahmen zur Brandverhütung zu beachten.
- Geräte in "Marine"-Ausführung müssen am Fußboden befestigt werden.
- Die Aufstellungsbereiche des Geräts dürfen nicht mit korrosiven Substanzen (Chlor usw.) verunreinigt werden. Der Hersteller haftet nicht für Korrosion aufgrund äußerer Einflüsse.

## A.19 Wandbefestigung

- Falls Räder installiert sind, müssen die Geräte an der Gebäudestruktur fixiert werden. Folgen Sie dazu den Anweisungen in der Installationsanleitung, die dem Kit beiliegt.

## A.20 Doppelstockinstallation

- "Cook & Chill" Doppelstockinstallationen MÜSSEN aus Sicherheitsgründen mit den 2 dem Gerät beiliegenden Befestigungselementen an der Wand fixiert werden.

## A.21 Platzbedarf des Geräts

- Sicherstellen, dass das Gerät in mindestens 50 mm Abstand zu anderen Geräten im Raum aufgestellt wird (eine zu enge Aufstellung kann Probleme durch Kondenswasserbildung an den Seitenwänden des Geräts verursachen). Außerdem den zum Öffnen der Tür benötigten Freiraum berücksichtigen.

## A.22 Beschickung und Entnahme des Kühlguts

- Die Lebensmittel vor dem Einlegen in den Kühlbereich abdecken oder einwickeln, wobei das Einführen zu heißer Speisen oder dampfender Flüssigkeiten zu vermeiden ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen bei Geräten mit Rampe vorsichtig, damit nichts umfällt und keine Flüssigkeiten verschüttet werden.
- Zur Beschickung und Entnahme der Speisen Küchenhandschuhe anziehen.

## A.23 Maximale Beladung

- 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)
SKCH30BHC (30 kg)	30	40 (88.18 lb)
SKCH50BHC (50 kg)	50	40 (88.18 lb)
SKCH70BHC (70 kg)	100	40 (88.18 lb)

## A.24 Reinigen des Geräts

- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit geeigneter Schutzvorrichtung verwendet werden.
- Das Gerät vor allen Reinigungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand versetzen.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.
- Kein Wasser auf das Gerät spritzen und keinen Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger zur Reinigung verwenden.

## A.25 Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs

- Vor dem Gebrauch des Geräts alle darin befindlichen Komponenten und Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und Neutralseife reinigen, abspülen und gründlich abtrocknen.
- Das Gerät nicht mit chlorhaltigen Reinigungsmitteln, lösungsmittelbasierten Reinigern (z. B. Trichloräthylen), Scheuerpulvern oder ähnlichen Stoffen reinigen.
- Handhaben Sie den Kerntemperaturfühler besonders vorsichtig. Er ist spitz und muss daher bei der Reinigung besonders vorsichtig gehandhabt werden.

## A.26 Ersatzteile und Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Die Nichtverwendung der Original-Zubehörteile u./o. Ersatzteile bewirkt das Erlöschen der Herstellergarantie und hat eventuell zur Folge, dass das Gerät nicht mehr den Sicherheitsvorschriften entspricht.

## A.27 Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung

- 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.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.
- Bei einer größeren Funktionsstörung, einem Defekt oder einer unzulänglichen Funktionsweise muss das Bedienpersonal das Gerät sofort ausschalten.

## A.28 Wartung des Geräts

- Die Inspektions- und Wartungsintervalle richten sich nach den effektiven Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Geräts (Vorhandensein von Staub, Dunst, usw.), daher können keine exakten Zeitintervalle angegeben werden. Grundsätzlich wird jedoch eine gewissenhafte regelmäßige Wartung empfohlen, um die Wahrscheinlichkeit störungsbedingter Ausfälle zu minimieren.
- Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.
- Bringen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand.
- Ein störungsfreier und effizienter Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn die regelmäßige Wartung des Geräts entsprechend den Anweisungen in dieser Anleitung durchgeführt wird.

## A.29 Wartungsintervalle

Es empfiehlt sich, folgenden Maßnahmen so oft auszuführen, wie in der Tabelle angegeben:

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Rutinereinigung • Allgemeine Reinigung von Gerät und Umgebungsbereich	• Täglich	• Bedienungsperson
Mechanische Schutzeinrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile	• Jährlich	• Kundendienst
Kontrolle • Überprüfung der mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen, Festsitz der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und bei Bedarf deren Wiederherstellung	• Jährlich	• Kundendienst
Grundkörper des Geräts • Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts.	• Jährlich	• Kundendienst
Sicherheitsschilder • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder	• Jährlich	• Kundendienst
Bedienblende • Die in der Bedienblende installierten elektrischen Komponenten kontrollieren. Die Kabel zwischen der Bedienblende und den Gerätekomponenten kontrollieren.	• Jährlich	• Kundendienst
Elektrisches Anschlusskabel • Zustandskontrolle des Anschlusskabels (gegebenenfalls ersetzen)	• Jährlich	• Kundendienst
Allgemeine Überholung des Geräts • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre <sup>1</sup>	• Kundendienst

1. Das Gerät ist für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren ausgelegt und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig.

## A.30 Entsorgen des Geräts

- Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

## B ALLGEMEINE HINWEISE



### WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

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.

### B.1 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät dient zum Schockkühlen bzw. Schockgefrieren, zur Konservierung und zum Aufwärmen von Speisen (es senkt



### 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.

## B.2 Urheberrechte

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für den Bediener bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von DIAMOND EUROPE an Dritte weitergegeben werden.

## B.3 Haftung

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

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- eigenmächtige Änderungen und Umrüstungen durch den Kunden oder Anwender.

## C INSTALLATION UND MONTAGE



### WICHTIGE HINWEISE

Für detaillierte Informationen zu Installation und Montage des Geräts siehe die ausführliche Installationsanleitung auf der Website.

### C.1 Einleitung



## WARNUNG

Siehe *“Warn- und Sicherheitshinweise“*.

Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts und jederzeit dessen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, müssen Sie die Anweisungen in diesem Kapitel genauestens einhalten.

Nach der Aufstellung die Nivellierung des Geräts überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Nivellierung kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.



### VORSICHT

Vor dem Transport des Geräts sicherstellen, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Geräts angemessen ist.



### HINWEIS!

Geräte mit eingebautem Kühlschrank müssen aufrecht transportiert werden. Falls das Gerät in horizontaler Position transportiert werden muss, ist sicherzustellen, dass es mehrere Stunden lang aufrecht steht, bevor es in Betrieb genommen wird.



### VORSICHT

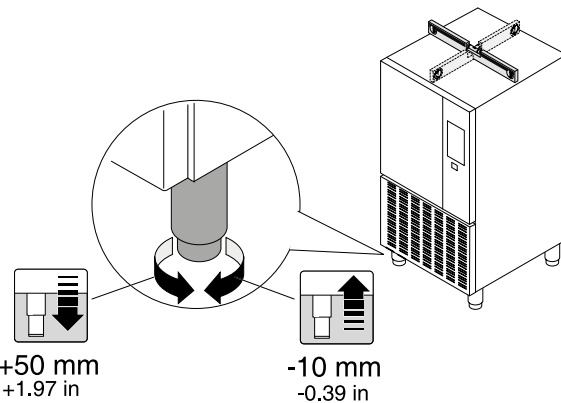
- Das Gerät an einem belüfteten Ort aufstellen, fern von Wärmequellen wie Heizkörpern oder Klimaanlage, um die korrekte Kühlung der Elemente der Kühleinheit zu ermöglichen.
- Den Kondensator auf keinen Fall, auch nicht nur vorübergehend, abdecken, um den einwandfreien Betrieb des Kondensators und somit des Geräts nicht zu beeinträchtigen.
- Das Gerät darf erst unmittelbar vor der Installation an den Aufstellungsort überführt und von der Palette genommen werden.

einer Schutzschicht möglichst alle Edelstahloberflächen mit einem mit Paraffinöl getränkten Lappen abwischen.

Aufstellung des Geräts:

- Das Gerät am vorgesehenen Aufstellungsort positionieren.
- Regulieren Sie Höhe und Nivellierung mit den höhenverstellbaren Standfüßen und kontrollieren Sie, ob sich die Tür vorschriftsgemäß schließen lässt.

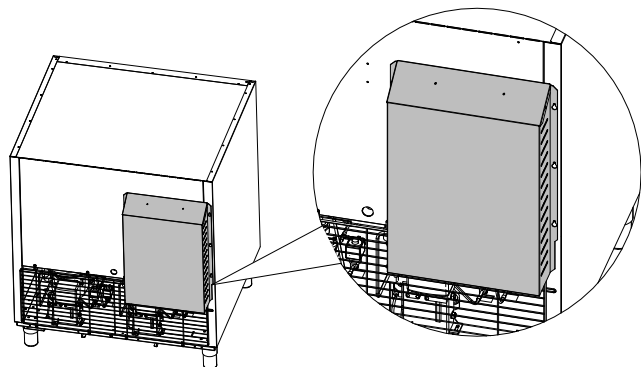
### C.2.2 Nivellierung der Stützfüße



### C.2.3 Abstandshalter

#### 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 Modelle:

Der Abstandshalter ist erforderlich, um das Gerät mit der Rückseite in einem gewissen Abstand zur Wand zu halten und eine einwandfreie Luftkühlung der Komponenten des Kühlgeräts zu gewährleisten.



### VORSICHT

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Funktionsstörungen oder Schäden des Geräts, falls kein Abstandshalter installiert wird.

### C.2 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 Modelle:

#### C.2.1 AUFSTELLUNG

Treffen Sie bei der Installation des Geräts sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung.

Falls das Gerät in einem Bereich installiert wird, in dem ätzende Stoffe (Chlor, usw.) vorhanden sind, zur Bildung

## C.2.4 Anbringen des Kondenswassersammelbeckens



### VORSICHT

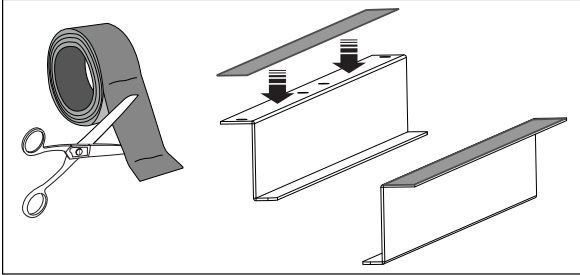
Die Kondensatwanne nach der Positionierung und Nivellierung des Geräts einbauen. Das Gerät nicht mit Hubgabeln heben, wenn die Schienen der Kondensatwanne montiert sind.

### 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 Modelle:

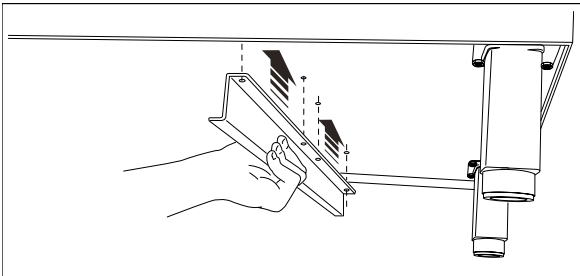
- Die Kondensatwannen-Führungsschienen an den Außenkanten des Gerätebodens anbringen.

Dazu wie in den Abbildungen gezeigt vorgehen:

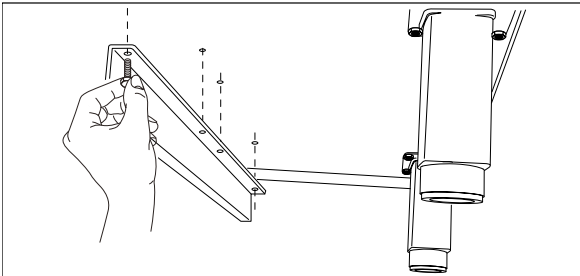
1.



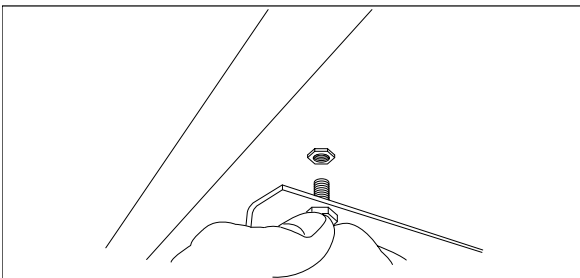
2.



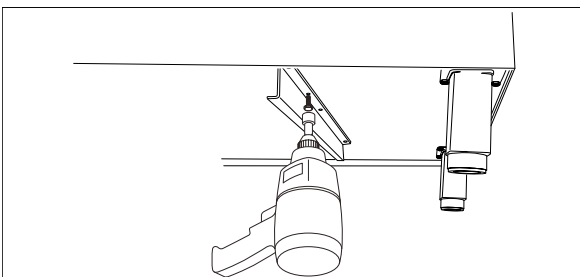
3.



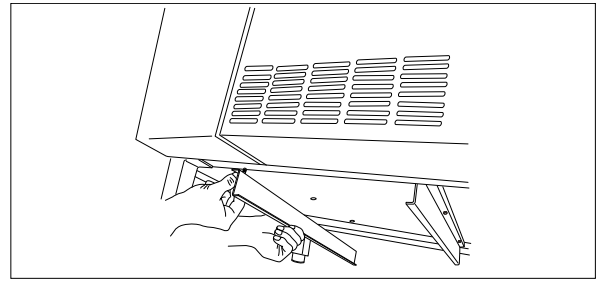
4.



5.



6.



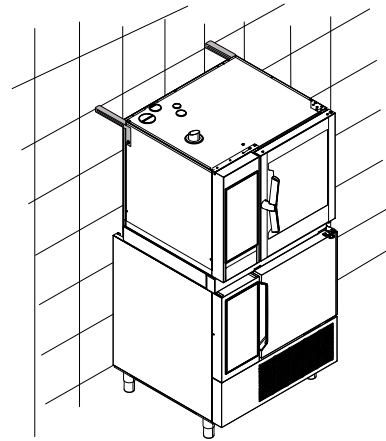
7. Die Wanne aus der Kühlzelle entnehmen und in die Führungsschienen einschieben.

## C.2.5 Doppelstockinstallation

Wenn das 6 GN 1/1 Modell für die "Cook&Chill" Anordnung vorgerüstet ist, die Anweisungen im Installationshandbuch befolgen, das dem Teilesatz beiliegt.

"Cook & Chill" Doppelstockinstallationen MÜSSEN aus Sicherheitsgründen mit dem Zubehör an der Wand befestigt werden, das dem Gerät beiliegt oder bestellt werden muss (Teilesatz "Wandhalterungen", Teilenummer 922687).

Die übereinander aufgestellten Geräte mit den 2 Befestigungselementen an der Wand befestigen. Siehe die nachstehende Abbildung.



### HINWEIS!

Bei der Installation des Ofens auf dem Schockkühler die Anweisungen der Ofenanleitung beachten.

**Falls der Schockkühler eine Arbeitsplatte hat, diese entfernen. Dazu die Anweisungen in der ausführlichen Installationsanleitung auf der Website befolgen.**

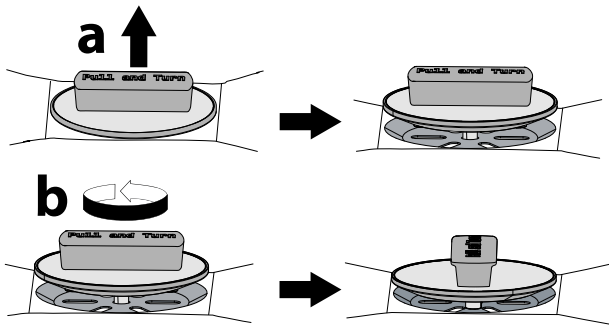
## C.2.6 Positionierung der oberen Abdeckung

Wenn das 6 GN 1/1 Modell für die "Cook&Chill" Anordnung vorgerüstet ist, jedoch nicht in Doppelstockaufstellung installiert wird, den Oberplatten-Teilesatz bestellen.

Zur Installation die Anweisungen befolgen, die dem Bausatz beiliegen.

## C.2.7 Wasserabfluss

- **Ablassen von Hand (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1):**  
Die Geräte haben eine Ablauföffnung, durch die Flüssigkeit aus den Fächern abfließen kann.  
Den Ablaufverschluss öffnen.

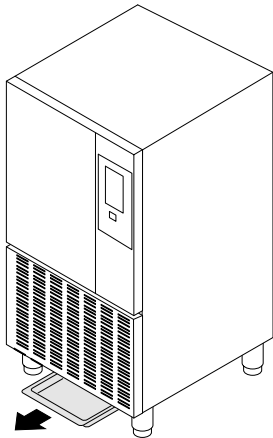


Die Flüssigkeit aus dem Fach fließt in die Kondensatwanne am Boden des Unterschranks. Diese Wanne muss regelmäßig entleert werden.



### HINWEIS!

Vor dem Öffnen des Ablaufverschlusses und Ablassen der Waschflüssigkeit aus dem Fach sicherstellen, dass die Kondensatwanne entleert wurde.



### WICHTIGE HINWEISE

Den Ablaufverschluss nach dem Ablassen sofort wieder schließen.

- **Automatisches Ablassen (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1):**

Das Flüssigkeitssammelbecken muss nicht regelmäßig entleert werden, wenn der Kühlzellenabfluss "D", der sich am Geräteboden befindet, an ein Abflussrohr angeschlossen oder mit einem Gummischlauch verbunden wird, durch den das Wasser dann über ein Bodengitter ablaufen kann.

**Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.**



### HINWEIS!

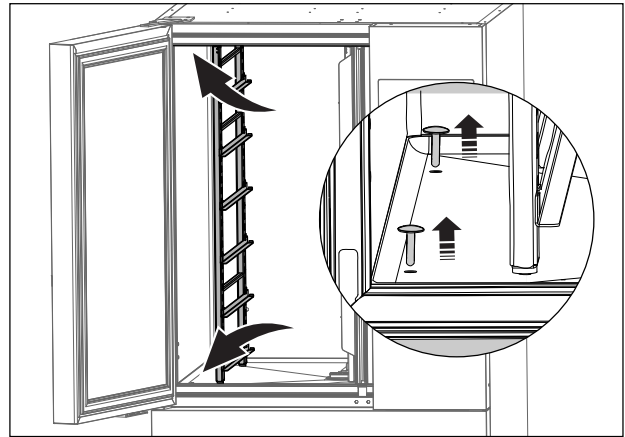
Vor dem Entfernen des Verschlusses und dem Ablassen der Waschflüssigkeit aus dem Fach sicherstellen, dass das Gerät an einen Abfluss mit Geruchsverschluss angeschlossen ist oder die Auffangwanne entleert wurde.

## C.2.8 Multifunktionale Innenausführung

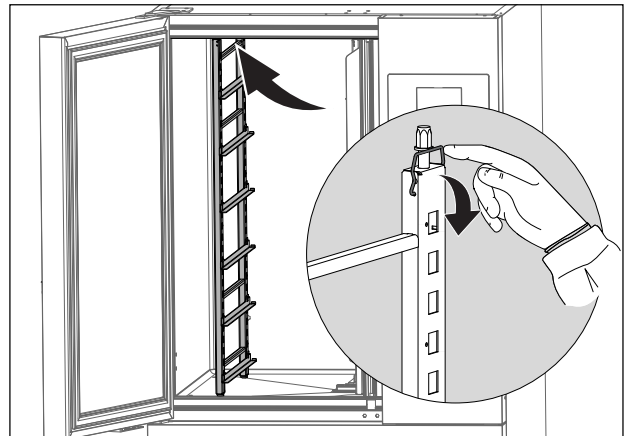
Die Geräte haben eine multifunktionale Innenausführung, um unterschiedlichen Arten von Trays (zum Beispiel Gebäckbleche) aufnehmen zu können.

Die Änderung der Gestellposition ist im Folgenden beschrieben:

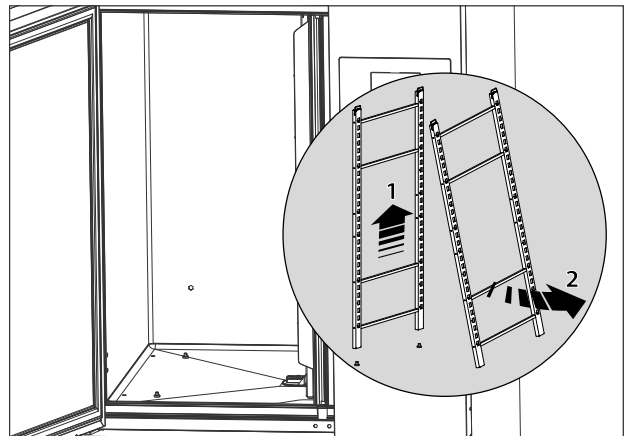
1.



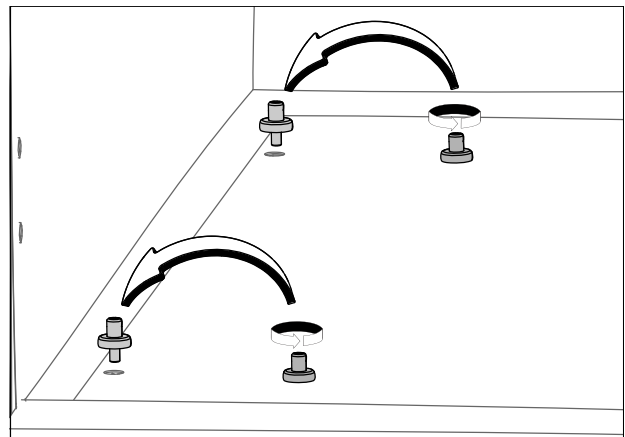
2.



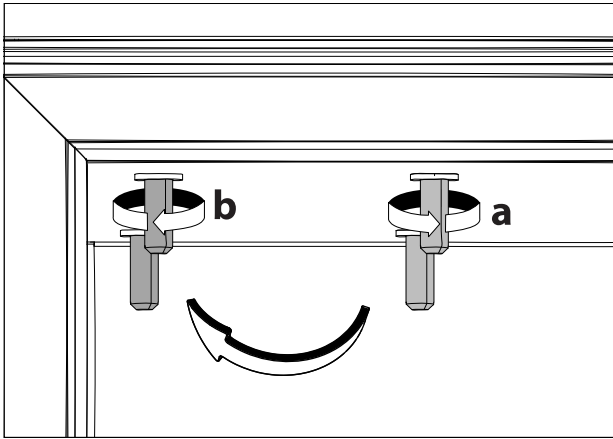
3.



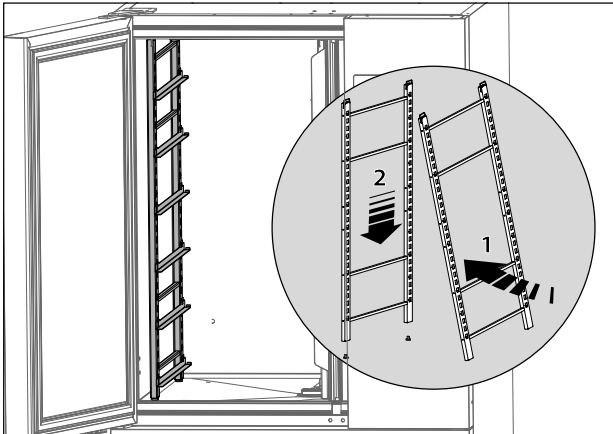
4.



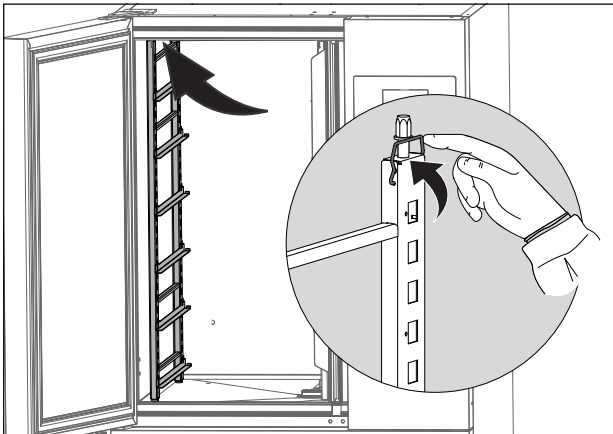
5.



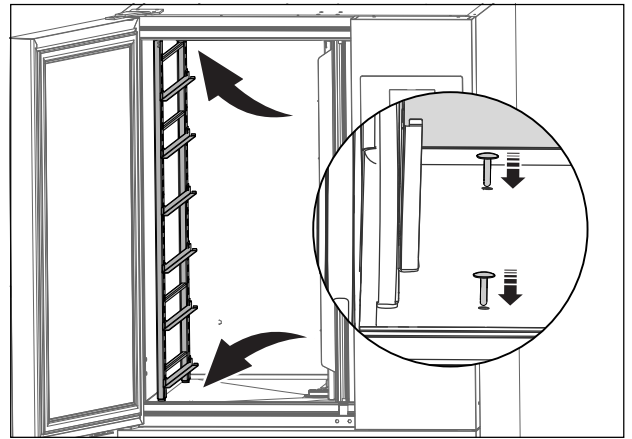
6.



7.



8.

**HINWEIS!**

Die Tray-Einschubschienen sind herausnehmbar. Ihr Abstand kann nach Bedarf eingestellt werden.

## D SETUP-ASSISTENT DES GERÄTS

### D.1 Einleitung

Bei der ersten Einschaltung des Geräts überprüft eine automatische Prozedur (Setup-Assistent), ob alle Parameter vorschriftsgemäß gesetzt wurden.

Der Setup-Assistent unterstützt das Fachpersonal mit einer Einzelschritt-Benutzerführung bei der Aktualisierung der erforderlichen Geräteeinstellungen.

**WICHTIGE HINWEISE**

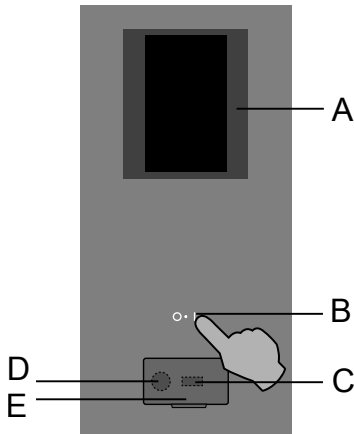
- Dieses Setup darf NUR von Fachpersonal vorgenommen werden.
- Änderungen der Geräteeinstellungen grundsätzlich vorher im "Servicehandbuch" nachschlagen.

## E BEDIENUNG

**WICHTIGE HINWEISE**

Detailinformationen zu Betrieb, Reinigung und Wartung des Geräts enthält die ausführliche Gebrauchsanleitung auf der Website.

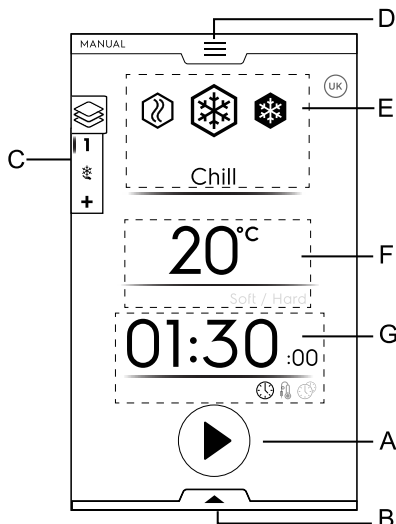
## E.1 Bedienfeld



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

## E.2 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.3 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  
(nur verfügbar für 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 Modelle)

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 eingeblendet, 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
- ^ <br/> > 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.

 Information

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


### E.4 Hauptzyklen des Geräts

 Kühlzyklus  
(Temperaturbereich: +10 °C bis -41 °C)<sup>1</sup>

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

 Gefrierzyklus<sup>1</sup>  
(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.5 Konnektivität des Geräts

Wenn das Gerät über das Internet mit der Cloud verbunden ist, zeigt das Display durch verschiedene Symbole den Verbindungsstatus an.

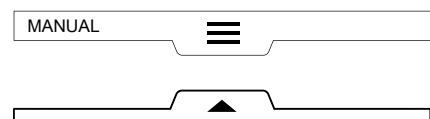


#### Verbindungsstatus-Symbole

-  Das Gerät ist über WLAN mit der Cloud verbunden. Das WLAN-Signal ist **stark**.
-  Das Gerät ist über WLAN mit der Cloud verbunden. Das WLAN-Signal ist **mittel**.
-  Das Gerät ist über WLAN mit der Cloud verbunden. Das WLAN-Signal ist **schwach**.
-  Das Gerät ist über Ethernet mit der Cloud verbunden.

Schlagen Sie im Fall von Schwierigkeiten beim Anschließen des Geräts in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website nach.

### E.6 Symbolleisten-Bereich

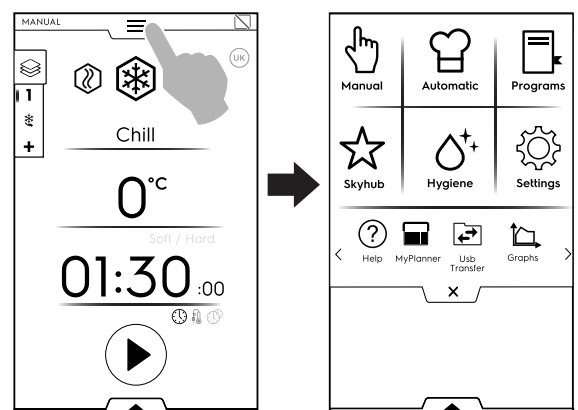


Die Symbolleisten sind eine Erweiterung innerhalb verschiedener Umfelder des Menüs und Optionen und Funktionen.

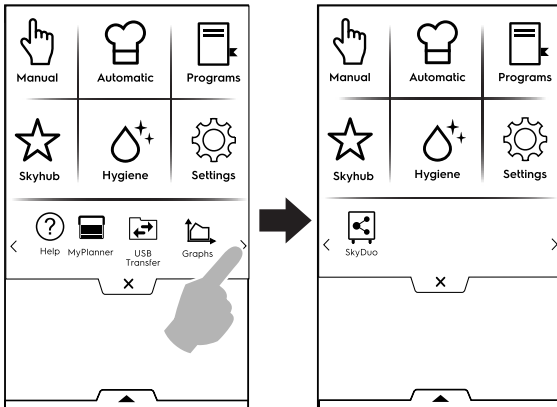
#### • OBERE SYMBOLLEISTE

Diese Leiste dient zur Navigation im Hauptmenü.

- Obere Symbolleiste aufrufen:



– Zwischen Seiten wechseln:



– Obere Symbolleiste schließen:

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



**HINWEIS!**

Um im Hauptmenü zu navigieren, tippen Sie auf die obere Symbolleiste.

**Hauptmenü der oberen Symbolleiste**

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



**Manueller Modus**

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

Siehe hierzu Kapitel E.7 *Manuellmodus* in dieser Anleitung.



**Automatikmodus**

Im "Automatikmodus" wählt der Schockkühler nach der Einstellung einiger einfacher Funktionen das beste Programm für die gewünschten Speisen.

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.



**Programm-Modus**

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

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.



**Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)**

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

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.



**Hygienemodus**

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

Siehe hierzu Kapitel E.8 *Hygienemodus* in dieser Anleitung.



**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.

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.

**< Scroll-Bereich >**



**Hilfe**

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

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.



**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.

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.



**USB-Datenübertragung**

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

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.



**Diagramme**

Im "Diagramm"-Modus können Sie eine grafische Darstellung des Betriebsverhaltens der manuellen, programmierten und automatischen Kühlzyklen aufrufen.

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.



**SkyDuo**

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

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

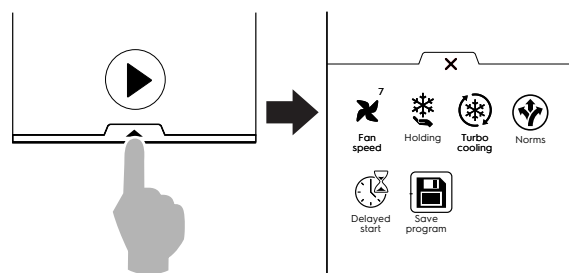
Sie können damit den Ofen mit einem Schockkühler verbinden.

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.

**• 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



Ventilatorumdrehzahl  
(nur verfügbar für 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1 Modelle)

Nach Antippen dieses Symbols können Sie die Drehzahl des 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.

Nachdem Sie den verzögerten Start über das Zahlenfeld eingegeben und die Starttaste angetippt haben, zeigt das Display das betreffende Symbol und die gewählte Verzögerungszeit an.

Das Gerät startet die Rückwärtszählung.

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.



Programm speichern

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



Normenbezug (Referenznormen)

Das Gerät kann auf 4 verschiedene Hygienenormen eingestellt werden:

- NF (Französisch)
- UK (Englisch)
- NFS (USA)
- CUSTOM (benutzerdefiniert)



### WICHTIGE HINWEISE

Nach der Wahl einer Referenznorm kann der Kerntemperaturfühler-Sollwert nicht mehr geändert werden, sondern wird durch die gewählte Norm definiert.

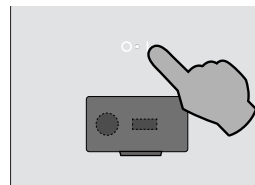
Um den Kerntemperaturfühler-Sollwert zu ändern, muss die Referenznorm deaktiviert oder die benutzerdefinierte Norm geändert werden.

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.

## E.7 Manuellmodus

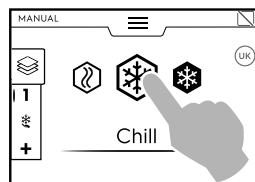
### E.7.1 Programmwahl



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).



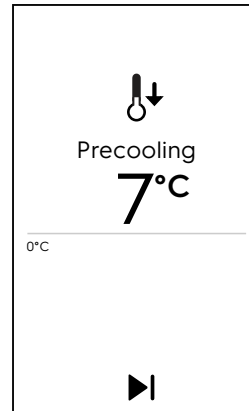
3. Falls die Standardparameter für die Speisen geeignet sind, tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Programm zu starten. Falls Sie das Programm stoppen müssen, halten Sie die Schaltfläche gedrückt. 
4. Das Vorkühlen (oder Vorwärmen) startet.



#### HINWEIS!

Dieser Programmschritt wird im Einstellmodus aktiviert bzw. deaktiviert.

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.



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

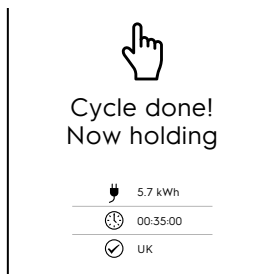


Vorkühlen/Vorwärmen überspringen

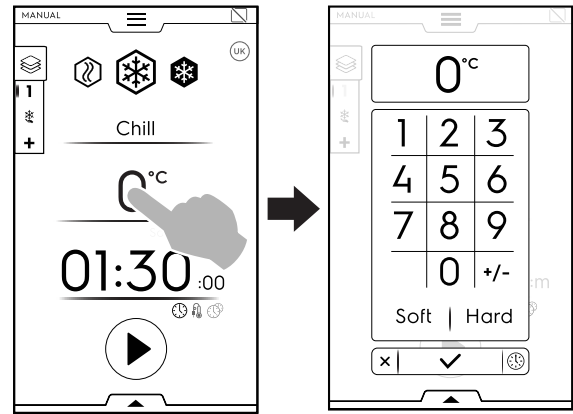
Die Vorbereitung überspringen und sofort zum Hauptprogramm wechseln.

5. Nach dem Vorkühlen bzw. Vorwärmen:
  - a. Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Tür, um das Programm zu starten (ZEITGESTEUERTES PROGRAMM).
  - b. Stellen Sie die Speisen in das Gerät, setzen Sie den Kerntemperaturfühler ein und schließen Sie die Tür, um das Programm zu starten (FÜHLERGESTEUERTES PROGRAMM).

Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signalton. Das Display zeigt bei Programmende eine entsprechende Meldung an.



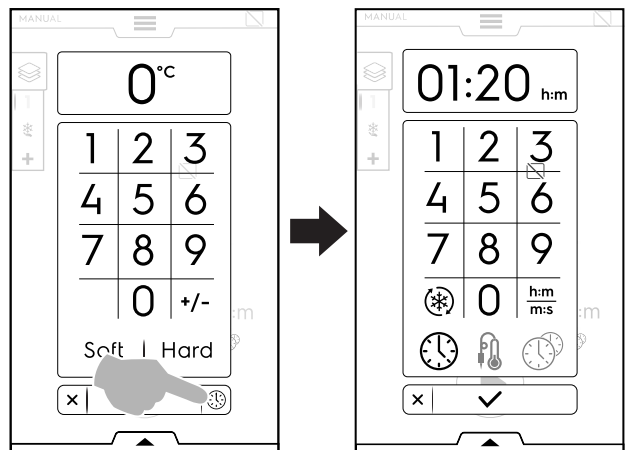
- Tippen Sie auf die Zeile mit dem Temperaturwert. Geben Sie dann die gewünschte Temperatur im Zahlenfeld ein und wählen Sie zwischen schonendem und intensivem Kühlen.



**HINWEIS!**

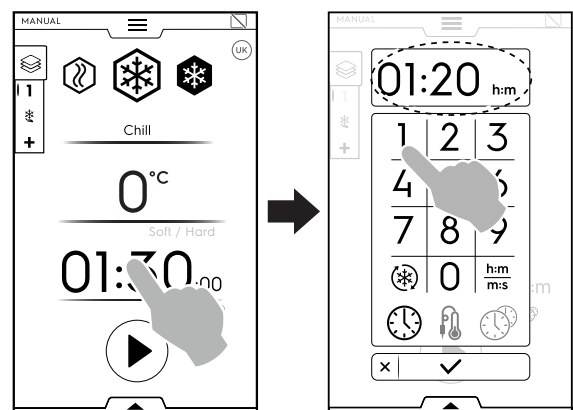
Im Zahlenfeld können Sie direkt zu den Zeitoptionen wechseln, ohne zur ersten Seite des Manuellmodus zurückzugehen.

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**

(Das Symbol wird bei Kühl- und Gefriervorgängen angezeigt und ermöglicht den Aufruf des Turbokühlens.)



**Zeitanzeige**

(Umwandlung von Minuten in Sekunden)

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.

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

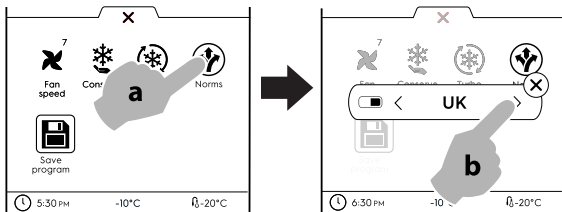
**Bei Bedarf können Sie die Standardparameter des Programms wie folgt ändern:**

**• Referenznormen ändern oder deaktivieren**

Mit dem Wechsel einer Referenznorm ändern sich die Zeiten und Temperaturwerte.

Die Referenznorm wechseln Sie wie folgt:

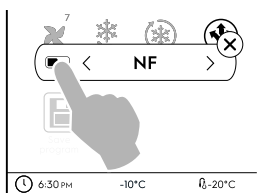
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf.
- Wählen Sie das Norm-Symbol und dann mit den Pfeilschaltflächen die gewünschte Referenznorm.



- Tippen Sie auf , 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. Über den Einstellmodus (siehe hierzu das Kapitel „Einstellmodus“ in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website).

**• Ändern/Einstellen der TEMPERATUR**



### Temperaturfühler-Modus

(Der Kerntemperaturfühler ermöglicht die exakte Kontrolle der Kerntemperatur des Garguts während der Programmausführung. Wenn diese Option gewählt ist, kann kein zeitgesteuertes Programm ausgeführt werden.)



### Multitimer

(Mit dem Multitimer-System können Sie unterschiedliche Garzeiten für die einzelnen Rezepte (Huhn, Kartoffeln, usw.) oder für die einzelnen Töpfe auf den verschiedenen Ebenen einstellen.)



### WICHTIGE HINWEISE

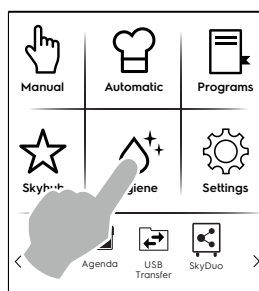
Beim Einstellen eines Zyklus sind verschiedene Optionen für eine kundenspezifische Anpassung verfügbar.

Weitere Informationen hierzu finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website.

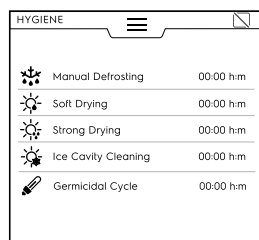
## E.8 Hygienemodus

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

1. Wählen Sie in der oberen Symbolleiste die Hygienefunktion.



2. Wählen Sie dann das gewünschte Programm aus der eingeblendeten 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.



### Enteisen der Kammer

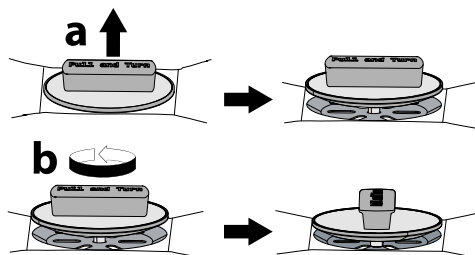
Mit dieser Funktion können Sie innerhalb kurzer Zeit starke Eisablagerungen aus der Kammer entfernen, die sich während eines Betriebs des Gerät mit sehr niedrigen Temperaturen gebildet haben.



### 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..

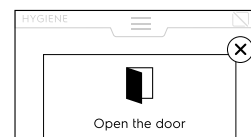
3. Öffnen Sie die Tür.
4. Den Ablaufverschluss öffnen.



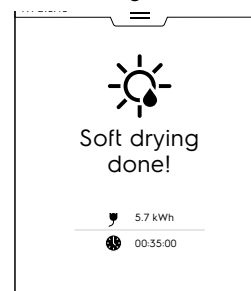
Wenn Sie das manuelle Abtauen oder das schonende bzw. intensive Trocknen gewählt haben, müssen Sie die Tür mit dem Türstopper bis zum Programmende offen halten.

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.



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



### Energieverbrauch in kWh



### Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden

7. Den Ablaufverschluss nach der Reinigung sofort wieder schließen.

## F STÖRUNGSBEHEBUNG

### F.1 Funktionsstörungen

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



Alarmsymbol



#### HINWEIS!

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

**Die Liste der Alarm- und Warnmeldungen und die zugehörige Fehlersuche finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung auf der Website. Kontaktieren Sie bei Bedarf den Kundendienst.**



CE