

KBB5X
KBB5T



IT	Abbattitore di temperatura	Istruzioni per l'uso	2
EN	Blast chiller	Operating instructions	16
DE	Schockfroster	Bedienungsanleitungen	30
FR	Cellule de refroidissement	Mode d'emploi	44
NL	Koelkast	Instructies voor het gebruik	58



Electrolux

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	17
2. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	18
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	20
4. PANNELLO COMANDI.....	21
5. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO	23
6. UTILIZZO QUOTIDIANO	23
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	27
8. PULIZIA E CURA.....	28
9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	28
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	29

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati. Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza: **www.electrolux.com**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore: **www.electrolux.com/productregistration**




Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura: **www.electrolux.com/shop**


SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati. Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni di sicurezza.

 Informazioni e suggerimenti generali.

 Informazioni sull'ambiente.

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico ed usi simili, ad esempio:
 - in case di campagna, cucine di negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
 - da clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente per conservare alimenti.
- Verificare che le aperture di ventilazione, sia sull'apparecchiatura che nella struttura ad incasso, non siano ostruite.
- Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi artificiali non raccomandati dal produttore allo scopo di

accelerare il processo di sbrinamento.

- Non danneggiare il circuito refrigerante.
- Non utilizzare apparecchiature elettriche all'interno dei componenti di conservazione degli alimenti.
- Non nebulizzare acqua ne utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Non conservare in questa apparecchiatura sostanze esplosive come bombolette spray contenenti un propellente infiammabile.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

2.1 Installazione



ATTENZIONE!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Assicurarsi che l'aria possa circolare liberamente attorno all'apparecchiatura.
- Attendere almeno 4 ore prima di collegare l'apparecchiatura all'alimentazione. Questo serve a consentire all'olio di fluire nuovamente nel compressore.
- Non installare l'apparecchiatura in prossimità di radiatori, fornelli, forni o piani cottura. La superficie posteriore dell'apparecchiatura deve essere appoggiata alla parete con canale.

- Non installare l'apparecchiatura dove sia esposta alla luce solare diretta.
- Non installare questa apparecchiatura in luoghi troppo umidi o freddi, come aggiunte strutturali, garage o cantine.
- Per spostare l'apparecchiatura, sollevarla per il bordo anteriore, così da non graffiare il pavimento.

2.2 Collegamento elettrico



ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghes.

- Accertarsi di non danneggiare i componenti elettrici (ad es. la spina di alimentazione, il cavo di alimentazione, il compressore). Contattare il Centro di assistenza o un elettricista per sostituire i componenti elettrici.
- Il cavo di alimentazione deve rimanere sotto il livello della spina di alimentazione.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.

2.3 Utilizzo



ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non introdurre apparecchiature elettriche (ad es. gelatiere) nell'apparecchiatura se non specificatamente consentito dal produttore.
- Fare attenzione a non danneggiare il circuito refrigerante. Esso contiene miscela R404a, un gas non infiammabile a pressione di una atmosfera.
- Nel caso di danno al circuito refrigerante, assicurarsi che non sviluppino fiamme libere e scintille nel locale. Aerare bene l'ambiente.
- Non appoggiare oggetti incandescenti sulle parti in plastica dell'apparecchiatura.
- Non conservare gas e liquidi infiammabili nell'apparecchiatura.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non toccare il compressore o il condensatore. Sono incandescenti.

2.4 Manutenzione e pulizia



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- L'unità refrigerante dell'apparecchiatura contiene idrocarburi. L'unità deve essere ricaricata ed ispezionata esclusivamente dal personale qualificato.
- Controllare regolarmente lo scarico dell'apparecchiatura e se necessario pulirlo. L'ostruzione dello scarico può causare un deposito di acqua.

2.5 Smaltimento



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

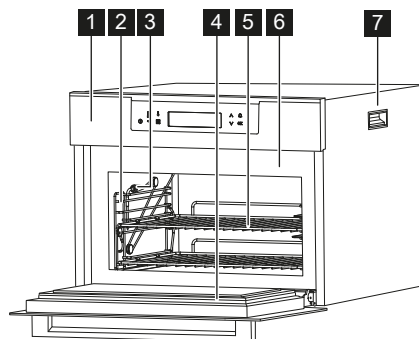
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.
- Il circuito refrigerante e i materiali di isolamento rispettano l'ozono.
- La schiuma isolante contiene gas infiammabili.
- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Non danneggiare i componenti dell'unità refrigerante che si trovano vicino allo scambiatore di calore.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'abbattitore di temperatura deriva dal settore professionale ed è destinato all'abbattimento della temperatura (+3°C) e alla surgelazione (-18°C) degli alimenti. Gli alimenti crudi e cotti, trattati in questo modo, conservano inalterate le loro qualità organolettiche preservandone il

gusto e la freschezza.

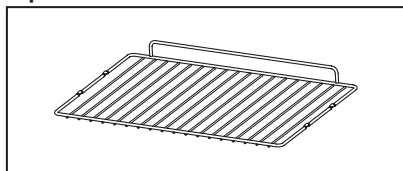
Alla fine di ogni ciclo selezionato l'apparecchiatura passa automaticamente alla fase di mantenimento, mantenendo il prodotto alla temperatura preimpostata per un massimo di 24 ore.



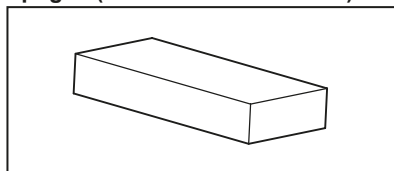
- 1** Pannello comandi
- 2** Porta griglie
- 3** Termosonda
- 4** Guarnizione
- 5** Ripiano a filo
- 6** Luci led*
- 7** Maniglia per installazione

3.1 Accessori

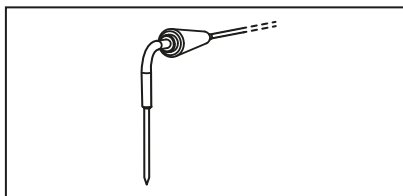
Ripiano a filo x2



Spugna (a seconda del modello)



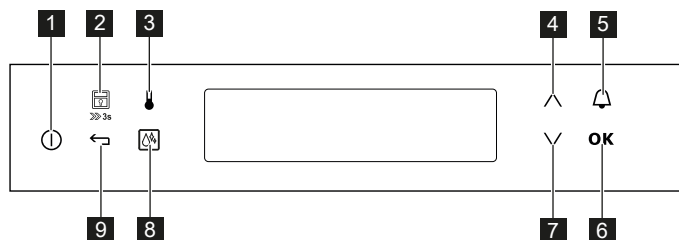
Termosonda



*Le luci led saranno disabilitate durante lo sbrinamento

4. PANNELLO COMANDI

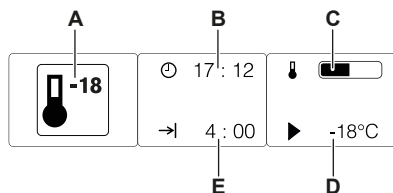
4.1 Pannello comandi



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 Tasto ON/OFF | 6 Tasto CONFERMA |
| 2 Blocco display (3 s) | 7 Tasto GIÙ |
| 3 Tasto TEMPERATURA | 8 SBRINAMENTO |
| 4 Tasto SU | 9 Tasto TORNA INDIETRO |
| 5 TIMER/ALLARME | |









Tasto sensore	Funzione	Commento
1	Tasto ON/OFF	Per attivare e disattivare l'abbattitore.
2	Tasto blocco display 3 secondi	Blocco display. Durante l'esecuzione di un programma, premendo per 3 secondi viene attivato o disattivato.
3	Tasto Temperatura	Usato per verificare la temperatura cella nel corrente programma in esecuzione.
4	Tasto su	Per andare sopra in una lista verticale o sinistra/destra in una navigazione orizzontale.
5	Tasto Contaminuti	L'utente può impostare il contaminuti.
6 OK	Tasto OK	Consente di confermare una azione.
7	Tasto giù	Per andare sotto in una lista verticale o sinistra/destra in una navigazione orizzontale.
8	Tasto Sbrinamento	Funzione per eliminare il ghiaccio all'interno della cella.
9	Tasto indietro	Usato nella selezione dei programmi per tornare al precedente livello o programma di selezione.

4.2 Display



- A. Funzione di raffreddamento
- B. Ora
- C. Indicatore raffreddamento cavità
- D. Temperatura
- E. Durata ciclo/tempo residuo

Altri indicatori sul display.

Simbolo		Funzione
	Contaminuti	La funzione è attiva.
	Visualizza ora	Compare l'ora attuale.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Temperatura impostata	Il display mostra il valore della temperatura impostata.
	Termosonda	Il display mostra l'utilizzo della termosonda.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per il ciclo.
	Fine ciclo	Il display mostra il tempo residuo.
	Timer	Il display mostra il tempo decorso da inizio ciclo.

5. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

5.2 Primo collegamento

Una volta collegata l'apparecchiatura alla rete bisogna impostare la lingua e l'ora.

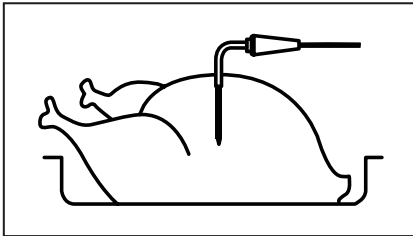
1. Premere **^** e **v** per impostare il valore.
2. Premere **OK** per confermare.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



ATTENZIONE!

Si raccomanda l'utilizzo della termosonda per ottimizzare i tempi di funzionamento ed i consumi dell'abbattitore.



Assicurarsi di posizionare la termosonda al centro dell'alimento (vedi figura).

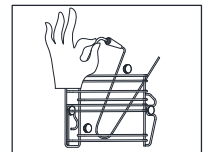
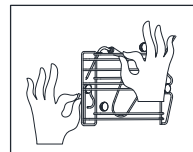
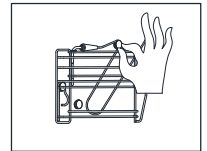
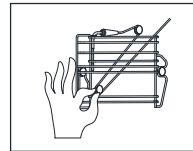
6.1 Per navigare tra i menù

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere **^** e **v** per impostare l'opzione del menù.
3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.

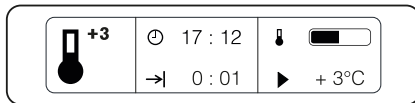
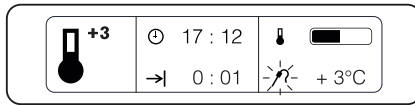
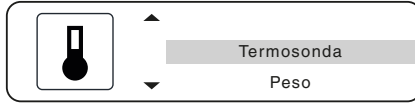
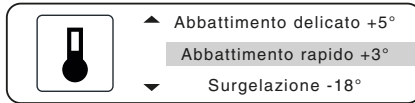


In qualunque momento si può tornare al menù principale con **←**.

6.2 Come rimuovere la termosonda



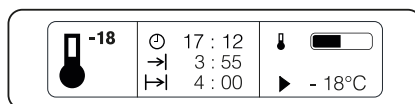
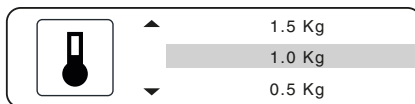
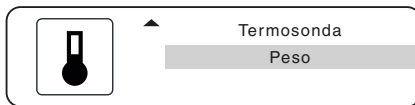
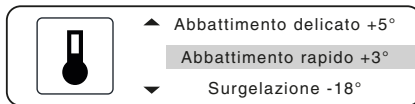
Schema abbattimento o surgelazione con termosonda



1. Premere il tasto ON/OFF.
2. Selezionare il programma desiderato e confermare con OK.
3. Selezionare "Termosonda", inserirla nell'alimento e confermare con OK.
4. Se necessario modificare la temperatura desiderata e confermare con OK.
5. L'apparecchiatura inizierà il ciclo di abbattimento fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Al termine del ciclo, l'apparecchiatura passerà in modalità conservazione.
















Schema abbattimento o surgelazione con peso



1. Premere il tasto ON/OFF.
2. Selezionare il programma desiderato e confermare con OK.
3. Selezionare "Peso" e confermare con OK.
4. Selezionare quantitativo e confermare con OK.
5. L'apparecchiatura inizierà il ciclo di abbattimento. Il display indicherà il tempo totale \rightarrow ed il tempo progressivo del ciclo \rightarrow .

Al termine del ciclo, l'apparecchiatura passerà in modalità conservazione.

6.3 Funzioni abbattitore

Simbolo	Funzione	Applicazione	Intervallo temperatura / peso	Pezzatura
 +5	Abbattimento delicato	 Termosonda	+5 / +10°C	Intera
		Peso	1-2-3 Kg	Fette/Brodo/Salse
 +3	Abbattimento rapido	 Termosonda	0 / +10°C	Intera
		Peso	0,5-3 Kg	Fette/Brodo/Salse
 -18	Surgelazione	 Termosonda	-5 / -20°C	Intera
		Peso	0,5-3 Kg	Fette/Brodo/Salse
	Raffreddamento assistito	 Vino	Rosso 16°C / Bianco 10°C / Frizzante 5°C	1-6
		 Lattine		1-6
		 Bottiglie plastica 1,5 L		1-10 L
	Surgelazione assistita	 Frutta e verdura -18°C	0,5-3 Kg	
		 Sashimi / Pesce crudo -20°C	3 Kg	
		 Gelato / Desserts	Conservazione gelato -20°C Gelato da servire -14°C	
		 Cubetti di ghiaccio	0,5-3 Kg	






ATTENZIONE!

In ogni programma di abbattimento o surgelazione tenere chiusa la porta. Se la porta non è chiusa il programma non parte ed appare un messaggio nello schermo che invita a chiuderla. Se la porta viene aperta durante il ciclo di

abbattimento o surgelazione, la ventola si arresta seguita dal compressore (dopo circa 1 minuto).

Se la porta rimane aperta per più di due minuti il programma cessa la sua funzione.

6.4 Linee guida per le funzioni

Simbolo	Funzione	Utilizzo suggerito	Conservazione
 +5	Abbattimento delicato	Carico inferiore a 0.5kg, monoporzione tutte le verdure (anche se superiore a 0.5kg) dessert, alimenti liquidi e salse, cotture sottovuoto, impasti	Frigorifero
 +3	Abbattimento rapido	Carico superiore a 0.5kg, multiporzione carne, primi piatti gratinati gâteau, pesci interi	Frigorifero
 -18	Surgelazione	Qualunque alimento, semifreddi	Freezer




ATTENZIONE!

Al termine del programma indicato l'abbattitore mantiene la temperatura impostata fino ad un massimo di 24 ore.



ATTENZIONE!

Utilizzando la funzione  +3 (abbattimento rapido) con piccole quantità, alimenti mono porzione, fette sottili, verdure, dessert, si può formare uno strato sottile di ghiaccio sulla superficie. Questo non pregiudica la qualità dell'alimento trattato.



ATTENZIONE!

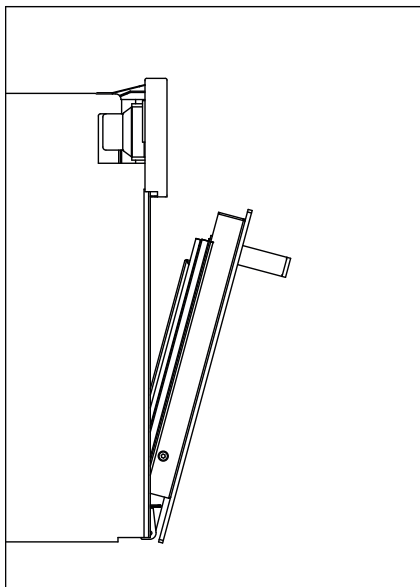
La funzione «sashimi / pesce crudo -20°C» sanifica il pesce per la consumazione a crudo. Il ciclo ha la durata di 28 ore. (4 ore per la surgelazione e 24 ore per la sanificazione a -20°C). Tempistica ai sensi della normativa europea HACCP sulla sanificazione degli alimenti crudi.

6.5 Fine utilizzo



ATTENZIONE!

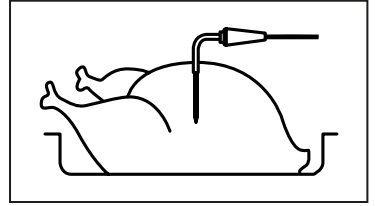
Al termine di ogni utilizzo è opportuno asciugare con cura la cavità per evitare che l'acqua di condensa ristagni e generi cattivi odori. Tenere aperta la porta come in figura per almeno 60 minuti dopo che la cavità è stata asciugata.



7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

7.1 Posizionamento sonda

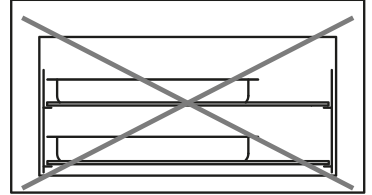
Assicurarsi sempre di posizionare la punta della termosonda al centro degli alimenti (vedi figura).



7.2 Preraffreddamento

Selezionando i cicli di abbattimento, +5, +3, -18, si attiva in automatico la fase di preraffreddamento, al termine di tale ciclo l'apparecchiatura visualizza "Pre-Raffreddamento completato inserire l'alimento".

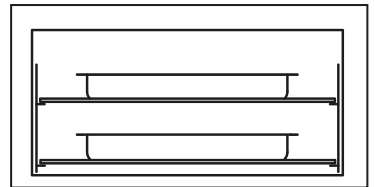
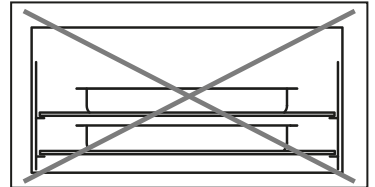
Nei cicli di raffreddamento e di surgelazione assistiti, non è presente il preraffreddamento.



7.3 Carico della macchina

Per ottenere una buona resa della macchina e non avere alterazione degli alimenti:

- sistemare i prodotti in modo da favorire la circolazione dell'aria fredda in tutta la cella;
- evitare prolungate e frequenti aperture delle porte.



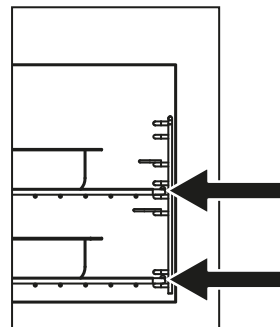
7.4 Temperatura in cavità

L'uniformità della temperatura è garantita dalle alette presenti nel portagriglia di destra



ATTENZIONE!

Fare attenzione che gli alimenti da abbattere e/o surgelare non siano sovrapposti e comunque non abbiano spessori superiori a 65 mm. Non sovraccaricare la macchina oltre a quanto stabilito dal costruttore (3 kg).



8. PULIZIA E CURA

8.1 Pulizia periodica

L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente.

Evitare di tirare, spostare o danneggiare tubi e/o cavi all'interno dell'apparecchiatura. Per la pulizia delle parti interne, non usare detergenti, polveri abrasive, prodotti con forti profumazioni o cere lucidanti perché potrebbero danneggiare la superficie e lasciare un odore intenso.

- Lavare le superfici interne con una soluzione di acqua tiepida e bicarbonato. Usare 2 cucchiaini di bicarbonato per un litro di acqua.
- Lavare gli scaffali con un detergente neutro.
- Strizzare l'eccesso di acqua dalla spugna o dallo straccio prima di pulire nelle vicinanze dei comandi o di qualsiasi componente elettrico.
- Lavare l'interno e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro.

- Ispezionare regolarmente le guarnizioni della porta ed eliminare con un panno umido tracce di sporco e residui.
- Risciacquare e asciugare accuratamente.

Prestare attenzione a non danneggiare il sistema refrigerante.

Dopo la pulizia, ricollegare l'apparecchiatura alla rete elettrica.

8.2 Periodi di inutilizzo

Se l'apparecchiatura non viene utilizzata per un lungo periodo, adottare le seguenti precauzioni:

- scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica;
- togliere tutti gli accessori;
- pulire l'apparecchiatura e tutti gli accessori;
- lasciare la porta aperta per evitare la formazione di odori sgradevoli.

9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



ATTENZIONE!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


9.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchiatura non si accende.	Mancanza di alimentazione	Controllare il collegamento elettrico.
Presenza di ghiaccio nella cavità.	Durata eccessiva dell'utilizzo dell'apparecchiatura.	Eseguire uno sbrinamento a porta aperta.
		Spegnere la macchina al termine del ciclo.
Eccessiva formazione di acqua sul fondo della cavità.	Uso intensivo dell'apparecchiatura e successivo sbrinamento.	Usare la spugna in dotazione per asciugare la cavità.
Visualizzazione messaggio "chiudere la porta per continuare il programma".	La porta non è chiusa correttamente.	Verificare che le superficie di appoggio della guarnizione sia pulita.
		Rimuovere eventuale ghiaccio dal telaio porta/guarnizione.

Il touch screen non reagisce ai comandi.	Il display è sporco.	Pulire il display, spegnere e riaccendere la macchina.
L'alimento non raggiunge la temperatura richiesta	Errata impostazione del ciclo di raffreddamento.	Verificare programma e distribuzione cibo all'interno della cavità.
	Non rispetto della suddivisione dell'alimento sulle teglie.	Verificare se presente ostruzioni alla circolazione dell'aria.
	Elevato spessore dell'alimento.	Ridurre spessori degli alimenti.
	Presenza di copertura o di coperchio.	Rimuovere la copertura o il coperchio.
La temperatura segnalata dalla termosonda non è corretta.	Errato inserimento termosonda.	Verificare posizionamento termosonda al cuore del prodotto.
	La termosonda è danneggiata.	Usare solo programmi a tempo o assistiti e chiamare l'assistenza per la sostituzione.
L'apparecchiatura richiede di inserire la termosonda con la termosonda già inserita.	Rottura della termosonda.	Contattare l'assistenza tecnica.
A porte aperte i led sono spenti.	Funzione de-ice attivata	Attendere la fine del programma.
	Rottura luci led.	Contattare l'assistenza tecnica.
Le luci non funzionano.	Rottura luci led.	Contattare l'assistenza tecnica.

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici.
Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Contiene gas fluorurati ad effetto serra.
Ermeticamente sigillato.
Nome del gas: R404a
Massa totale F-gas: 0,28 Kg
GWP: 3922
CO2 equivalente: 1,1 t

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	17
2. SAFETY INSTRUCTIONS	18
3. DESCRIPTION OF THE PRODUCT	20
4. CONTROL PANEL	21
5. PREPARATION FOR INITIAL USE	23
6. DAILY USE	23
7. TIPS AND RECOMMENDATIONS	27
8. CLEANING AND CARE	28
9. TROUBLESHOOTING	28
10. ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS	29

DESIGNED FOR YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You have chosen a product based on decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it was designed with you in mind. Optimal performance is guaranteed whenever you wish to use it. Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



For advice, to download our brochures, resolve any fault or obtain information on support: **www.electrolux.com**



Register your product for even better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy accessories, consumables and genuine spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop


CUSTOMER SERVICE AND MAINTENANCE

We always recommend the use of original spare parts.

When contacting the Service Centre, make sure you have the following details at hand. The information can be found on the data plate: Model, appliance number (PNC) and serial number.

 Caution/Warning - Important Safety information.

 General information and tips.

 Environmental considerations.

Subject to change.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Read the instructions with care before installing and operating the appliance. The manufacturer is not responsible for injuries and damage caused by improper installation and use of the appliance. Always keep the instructions at hand for future reference.

1.1 Safety of children and vulnerable people

- This appliance can be used by children aged 8 years and older and adults with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge concerning use of the equipment, only if supervised or instructed on the use of the appliance and only if they understand the risks involved.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Keep packaging materials out of the reach of children.
- Cleaning and maintenance operations should not be performed by unsupervised children.

1.2 General safety warnings

- The appliance is designed for domestic use and similar purposes, for example:
 - in country houses, shop kitchens, offices and other work environments;
 - by guests at hotels, motels, bed and breakfasts and in other residential environments.
- Use the appliance only to preserve foods.
- Check that the ventilation openings of the appliance and in the recessed structure are not obstructed.
- Do not use mechanical devices or other artificial means not recommended by the manufacturer for the de-icing.
- Do not damage the refrigeration circuit.
- Do not use electrical appliances inside the food storage components.

- Do not use water or steam spray to clean the appliance.
- Clean the appliance with a soft damp cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive cleaners, scouring pads, solvents or metal objects.
- Do not use this appliance to store explosive substances such as aerosol cans containing a flammable propellant.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised technician or a qualified person in order to avoid dangerous situations.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

The appliance must be installed by qualified personnel.

- Remove all packaging materials.
- Do not install or use the appliance if it is damaged.
- Follow the instructions provided with the appliance.
- Always handle the appliance with care as it is very heavy. Always wear safety gloves.
- Make sure that air can circulate freely around the appliance.
- Wait at least 4 hours before connecting the appliance to the mains. This allows the oil to flow back into the compressor.
- Do not install the appliance near heaters, stoves, ovens and hobs. The back of the appliance must rest against the wall with duct.
- Do not install the appliance in an area exposed to direct sunlight.

- Do not install this appliance in places that are too damp or cold, for example in structural additions, garages or cellars.
- To move the appliance, lift it up from its front edge so as not to scratch the floor.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate corresponds with the values of the power supply system. If not, contact an electrician.
- Always use an electrical outlet with an adequately installed protective contact.
- Do not use power strips and extension cords.

- Make sure not to damage the electrical components (e.g. the power plug, power cord or compressor). Contact the Service Centre or an electrician to replace the electrical components.
- The power cord must remain below the level of the power plug.
- Insert the power plug in the socket only after installation. Make sure that the power plug can still be accessed after installation.
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance. Always hold the plug when pulling it out.

2.3 Use



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- Do not change the specifications of this appliance.
- Do not place electrical devices (e.g. ice cream makers) in the appliance unless specifically allowed by the manufacturer.
- Make sure not to damage the refrigeration circuit. It contains an R404a mixture, a non-flammable gas at atmospheric pressure.
- In the case of damage to the refrigeration circuit, make sure that no flames or sparks can develop in the room. Ventilate the room well.
- Do not place hot objects on the plastic parts of the appliance.
- Do not store flammable liquids and gas in the appliance.
- Do not put or keep liquids or flammable materials, or highly flammable objects on, inside or near the appliance.
- Do not touch the compressor or condenser. These are hot.

2.4 Maintenance and cleaning



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Before performing maintenance, always switch off and unplug the appliance.
- The cooling unit of the appliance contains hydrocarbons. The unit must be refilled and inspected only by qualified personnel.
- Regularly check the drain of the appliance and clean it if necessary. Obstruction of the drain can cause the pooling of water.

2.5 Disposal



WARNING!

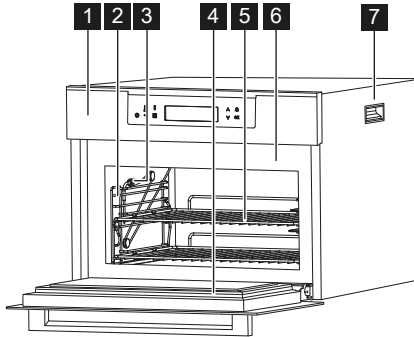
Risk of injury or suffocation.

- Unplug the appliance.
- Cut off the power cord and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children and pets from being trapped in the appliance.
- The refrigeration circuit and the insulation materials are ozone-friendly.
- The insulating foam contains flammable gases.
- Contact the local authorities for information on how to properly dispose of the appliance.
- Do not damage the components of the refrigeration unit that are close to the heat exchanger.

3. DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The blast chiller is designed for the professional sector and is intended to be used to chill (+3°C) and blast freeze (-18°C) food.
Raw and cooked foods preserved in this way maintain their organoleptic qualities

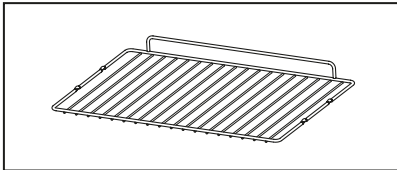
in the interest of flavour and freshness. At the end of each selected cycle, the appliance automatically switches to the holding phase, keeping the product at the preset temperature for a maximum of 24 hours.



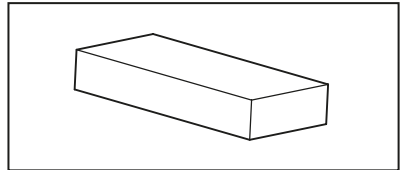
- 1** Control panel
- 2** Rack holder
- 3** Food sensor
- 4** Gasket
- 5** Wire shelf
- 6** LED lights*
- 7** Handle for installation

3.1 Accessories

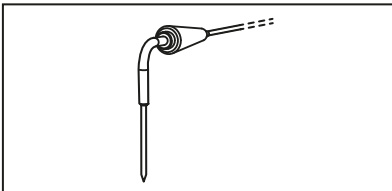
Wire shelf x 2



Sponge (depending on the model)



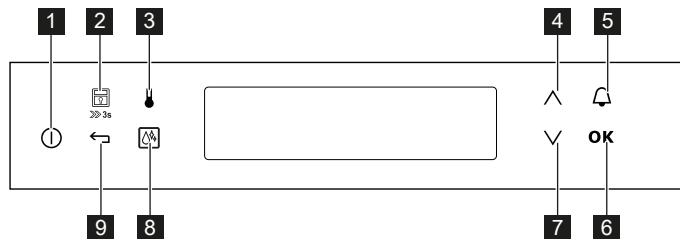
Food sensor











*The LED lights will be disabled during defrost

4. CONTROL PANEL

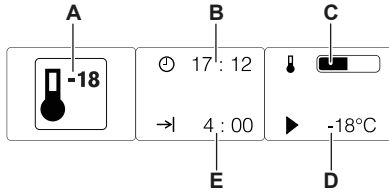
4.1 Control panel



- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1 ON/OFF key | 6 CONFIRM key |
| 2 Display lock (3 s) | 7 DOWN key |
| 3 TEMPERATURE key | 8 DE-ICE |
| 4 UP key | 9 BACK key |
| 5 TIMER/ALARM | |









Sensor key	Function	Comment
1 	ON/OFF	To turn the blast chiller on/off.
2 	LOCK	Display lock. Press this for 3 seconds to activate or deactivate it when a program is in progress.
3 	Temperature	Used to test the cell temperature for the current program.
4 	Up key	To go up a vertical list or scroll left/right.
5 	Minute minder	The user can set a timer/alarm.
6 OK	OK	Confirms an action.
7 	Down key	To go down a vertical list or scroll left/right.
8 	De-ice	Function for removing ice in the cell.
9 	Back key	Used during the selection of programs to return to the previously selected level or program.

4.2 Display



- A. Cooling function
- B. Time
- C. Cooling indicator
- D. Temperature
- E. Duration of cycle/residual time

Other indicators on the display.

Symbol		Function
	Minute minder	The function is active.
	Time indication	The current time appears.
	Temperature	The temperature appears on the display.
	Set temperature	The set temperature value appears on the display.
	Food sensor	Use of the food sensor appears on the display.
	Duration	The required duration of the cycle appears on the display.
	End of cycle	The residual time appears on the display.
	Timer	The time elapsed since the start of the cycle appears on the display.

5. PREPARATION FOR INITIAL USE

WARNING!
Refer to the chapters on safety.

5.1 Initial cleaning

Remove the accessories and removable shelf supports from the appliance.

i Refer to the chapter "Cleaning and Care".

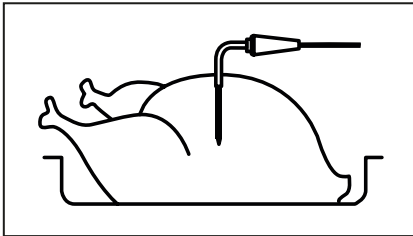
5.2 Initial connection

After connecting the appliance to the mains, set the language and time.

1. Press **^** and **v** to set the value.
2. Press **OK** to confirm.

6. DAILY USE

WARNING!
It is advisable to use the food sensor to optimise the operating times and consumption of the blast chiller.



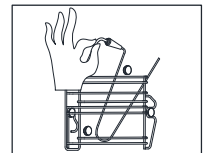
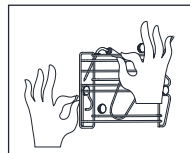
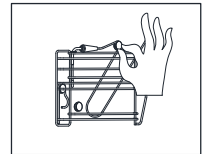
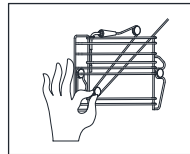
Make sure to insert the food sensor in the middle of the food (see figure).

6.1 Browsing the menus

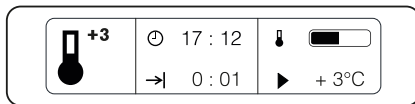
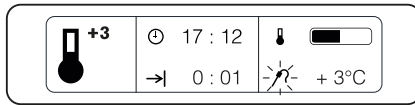
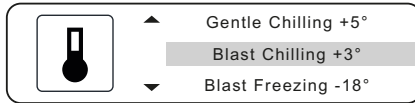
1. Switch on the appliance.
2. Press **^** and **v** to set the option in the menu.
3. Press **OK** to go to the sub-menu or accept the setting.

i Press **←** at any time to return to the main menu.

6.2 How to remove the food sensor



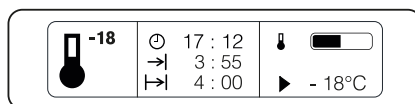
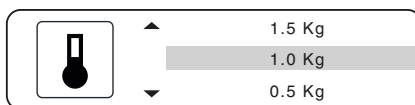
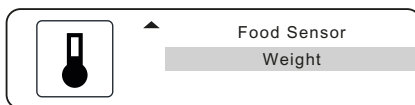
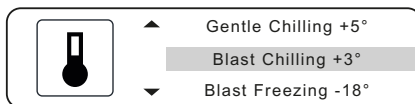
Procedure for blast chilling or freezing with food sensor



1. Press the ON/OFF key.
2. Select the required program and press OK to confirm.
3. Select "Food sensor", insert this in the food and press OK to confirm.
4. Modify the temperature as required and press OK to confirm.
5. The appliance runs the blast chilling cycle until the set temperature is reached.

At the end of the cycle, the appliance will switch to holding mode.
















Procedure for blast chilling or freezing with weight



1. Press the ON/OFF key.
2. Select the required program and press OK to confirm.
3. Select "Weight" and press OK to confirm.
4. Select the quantity and press OK to confirm.
5. The appliance starts the blast chilling cycle. The total time \rightarrow and progressive time of the cycle \rightarrow appear on the display.

At the end of the cycle, the appliance will switch to holding mode.

6.3 Blast chiller functions

Symbol	Function	Application	Temperature/ weight range	Size
	Gentle chilling	 Food sensor Weight	+5 / +10°C 1-2-3 Kg	Whole Slices/Soup/ Sauces
	Blast chilling	 Food sensor Weight	0 / +10°C 0.5-3 Kg	Whole Slices/Soup/ Sauces
	Blast freezing	 Food sensor Weight	-5 / -20°C 0.5-3 Kg	Whole Slices/Soup/ Sauces
	Assisted cooling	 Wine  Cans  1.5 L plastic bottle	Red 16°C / White 10°C / Sparkling 5°C	1-6 1-6 1-10 L
	Assisted freezing	 Fruit & vegetables -18°C  Sashimi / Raw fish -20°C  Ice cream / Desserts  Ice cubes	0.5-3 Kg 3 Kg Blast freezing of ice cream -20°C Ice cream ready to serve -14°C 0.5-3 Kg	



WARNING!




Keep the door closed during every blast chilling or freezing program.

If the door is not closed, the program does not start and a message appears on the screen prompting you to close it. If the door is opened during the

blast chilling or freezing cycle, the fan stops and then so does the compressor (after about 1 minute).

If the door remains open for more than two minutes the program is terminated.

6.4 Guidelines for the functions

Symbol	Function	Suggested use	Holding
 +5	Gentle chilling	Load less than 0.5kg, single portion all vegetables (even if above 0.5kg) desserts, liquid foods and sauces vacuum cooking, mixtures	Refrigerator
 +3	Blast chilling	Load more than 0.5kg, single portion meat, first courses au gratin puddings, whole fish	Refrigerator
 -18	Blast freezing	Any food semi-frozen desserts	Freezer




WARNING!

At the end of the indicated program the blast chiller maintains the set temperature for up to a maximum of 24 hours.



WARNING!

When using the  function (blast chilling) with small quantities, single-portion foods, thin slices, vegetables, desserts, a thin layer of ice can form on the surface. This does not affect the quality of the processed food.



WARNING!

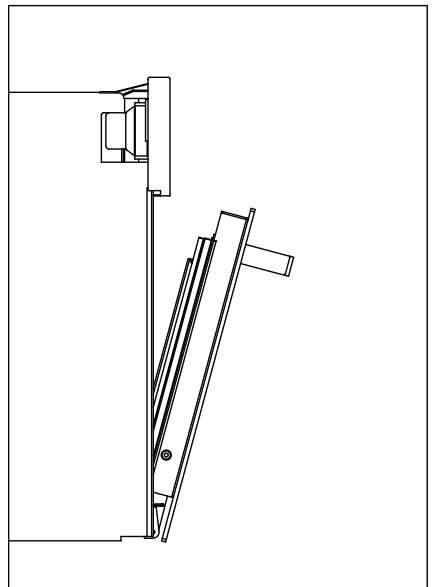
The function (sashimi / raw fish -20°C) sanitises fish for raw consumption. The cycle lasts 28 hours. (4 hours for freezing and 24 hours for holding at -20°C) Timing according to the European HACCP regulation on the sanitation of raw food.

6.5 End of use



WARNING!

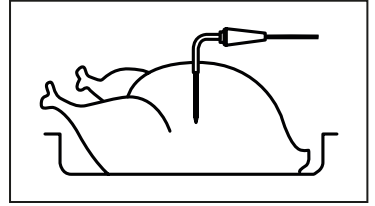
At the end of each use it is recommended to carefully dry the cavity to prevent condensation water from stagnating and generating unpleasant odours. Keep the door open as illustrated for at least 60 minutes after the cavity has been dried.



7. TIPS AND RECOMMENDATIONS

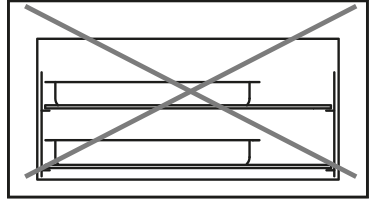
7.1 Sensor positioning

Always make sure that the tip of the food sensor is placed in the middle of the food (see picture).



7.2 Pre-cooling

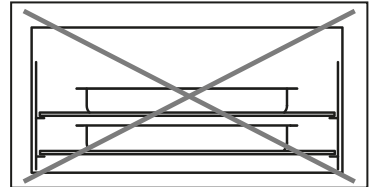
Selecting the chilling cycles +5, +3, -18 automatically activates pre-cooling and "Pre-cooling done, please insert food now" appears on the appliance. The assisted cooling and freezing cycles do not involve pre-cooling.



7.3 Loading the machine

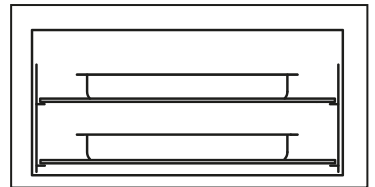
To ensure good machine performance and not have any food alterations:

- arrange the products so as to promote the circulation of cold air throughout the cell;
- avoid prolonged and frequent door opening.



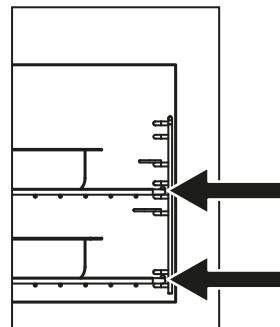
7.4 Cavity temperature

Temperature uniformity is ensured by the fins in the right hand shelf support.



WARNING!

Make sure that the food items to be blast chilled and/or frozen do not overlap and are no greater than 65 mm in thickness. Do not exceed the load recommended by the manufacturer (3 kg).



8. CLEANING AND CARE

8.1 Routine cleaning

The appliance must be cleaned on a regular basis.

Avoid pulling, moving or damaging pipes and/or cables in the appliance. When cleaning the internal parts, do not use detergents, scouring powders, strongly scented products or wax polishes as they may damage the surface and leave a strong odour.

- Wash the inside surfaces with a solution of warm water and baking soda. Use 2 tablespoons of baking soda per litre of water.
- Wash the shelves with a mild detergent.
- Wring the excess water from the sponge or cloth before cleaning near the controls or any electrical components.
- Wash the inside and accessories with warm water and mild soap.

- Regularly inspect the door seals and use a damp cloth to remove dirt and residues.
- Rinse and dry thoroughly. Make sure not to damage the refrigeration system. After cleaning, plug the appliance back into the mains.

8.2 Periods of inactivity

If the appliance is not to be used for a long period, adopt the following precautions:

- unplug the appliance;
- remove all the accessories;
- clean the appliance and all the accessories;
- leave the door open to prevent the formation of unpleasant odours.

9. TROUBLESHOOTING



WARNING!


Refer to the chapters on safety.


9.1 What to do when...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not start up.	No power	Check the electrical connection.
Ice in the cavity.	Excessive use of the appliance.	De-ice the appliance leaving the door open.
		Switch off the machine at the end of the cycle.
Excessive formation of water at the base of the cavity.	Intensive use of the appliance and subsequent de-icing.	Use the sponge provided to dry the cavity.
The message "Please close door to continue program" appears on the display.	The door is not closed properly.	Check that the supporting surface of the gasket is clean.
		Remove any ice on the frame of the door/gasket.

The touch screen does not respond to the commands.	The display is dirty.	Clean the display and switch the machine off and on again.
The food does not reach the required temperature	Incorrect setting of the chilling cycle.	Check the program and the distribution of food in the cavity.
	Food is not arranged properly on the trays.	Check for any obstruction in the distribution of air.
	Food is excessively thick.	Reduce the thickness of the food.
	There is a cover or lid.	Remove the cover or lid.
The temperature indicated by the food sensor is incorrect.	Incorrect insertion of the food sensor.	Check the position of the food sensor in the product.
	The food sensor is damaged.	Use only timed or assisted programs and contact the Service Centre to request a replacement.
The appliance prompts the user to insert the food sensor when it is in fact already inserted.	Broken food sensor.	Contact the technical Service Centre.
The lights do not work.	LED light failure.	Contact the technical support service.
The LEDs are switched off with the doors open.	De-ice function active.	Wait for the end of the program.
	LED light failure.	Contact the technical support service.

10. ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

Recycle materials bearing the symbol . Put the packaging in special containers for recycling. Help protect the environment and human health by recycling waste electrical and electronic equipment.

Do not dispose of appliances marked with the symbol  with normal household waste. Take the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Contains fluorinated greenhouse gases.

Hermetically sealed.

Gas name: R404a

Total mass F-gas: 0.28 Kg

GWP: 3922

CO₂ equivalent: 1,1 t

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	31
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN	32
3. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS	34
4. SCHALTТАFEL	35
5. VORBEREITUNG ZUR ERSTMALIGEN VERWENDUNG	37
6. TÄGLICHE BENUTZUNG	37
7. RATSCHLÄGE UND NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN	41
8. REINIGUNG UND PFLEGE	42
9. PROBLEMLÖSUNG	42
10. BERÜCKSICHTIGUNG DER UMWELT	43

FÜR SIE GEDACHT

Es freut uns, dass Sie ein Gerät Electrolux gekauft haben und danken Ihnen dafür. Sie haben ein Produkt gewählt, das mit jahrzehntelanger beruflicher Erfahrung und Innovation hergestellt wurde. Überspitzt und elegant, bei der Planung haben wir an Sie gedacht. Sie können daher sicher sein, dass Sie bei der Verwendung stets die besten Ergebnisse erreichen. Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie unsere Webseite, um:



Ratschläge zu erhalten, unsere Broschüren herunterzuladen, etwaige Störungen zu beseitigen, Informationen über den Kundendienst einzuholen: **www.electrolux.com**



Ihr Produkt zu registrieren und einen besseren Service zu erhalten: **www.electrolux.com/productregistration**




Zubehörteile, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät kaufen: **www.electrolux.com/shop**


KUNDENDIENST UND WARTUNG

Wir empfehlen stets den Einsatz von Original-Ersatzteilen.

Beim Kontaktieren der Kundendienststelle ist stets sicherzustellen, über die folgenden Daten zu verfügen. Die Informationen sind auf dem Kennschild angegeben: Modell, Gerätenummer (PNC), Seriennummer.

 Warnung/Achtung - Wichtige Sicherheitsinformationen

 Informationen und allgemeine Ratschläge

 Informationen bezüglich der Umwelt.

Mit Vorbehalt von Änderungen.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Vor der Installation und der Verwendung des Geräts sind die beigefügten Anleitungen genau durchzulesen. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen und Folgeschäden durch eine ordnungswidrige Installation und Verwendung. Die Anleitungen für jederzeitiges Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren.

1.1 Sicherheit der Kinder und der verletzbaren Personen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Erwachsenen mit beschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder mangelhafter Erfahrung bzw. Kenntnis bezüglich der Verwendung des Geräts ausschließlich unter Beaufsichtigung verwendet werden, oder aber wenn sie über die Verwendung des Geräts entsprechend angeleitet wurden und die damit verbundenen Risiken verstanden haben.
- Achtgeben, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Verpackungsmaterial muss stets außer der Reichweite von Kindern sein.
- Reinigungs- und Wartungseingriffe dürfen nie von Kindern ohne Beaufsichtigung ausgeführt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, zum Beispiel:
 - in Landhäusern, Geschäftsküchen, Büros und anderen Arbeitsräumen
 - von den Gästen in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und anderen Wohnstätten.
- Das Gerät darf ausschließlich zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Sicherstellen, dass die Belüftungsöffnungen sowohl am Gerät als auch an der Einbaustruktur nicht verstopft sind.
- Nie mechanische Vorrichtungen oder andere künstliche Mittel, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, für ein

- schnelleres Enteisen verwenden.
- Den Kältekreis nicht beschädigen.
 - Keine elektrischen Geräte innerhalb der Lebensmittelkonservierungskomponenten verwenden.
 - Zum Reinigen des Geräts nie Wassernebel oder Dampf verwenden.
 - Das Gerät mit einem feuchten und weichen Lappen reinigen. Nur milde Reinigungsmittel verwenden. Nie reibende Produkte, reibende Schwämme, Lösungsmittel oder metallische Gegenstände verwenden.
 - In diesem Gerät dürfen sich nie explosive Substanzen befinden, so Sprühdosen, die ein entflammbares Treibmittel enthalten.
 - Zum Austausch eines beschädigten Kabels muss der Hersteller, ein autorisierter Techniker oder eine qualifizierte Person herangezogen werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Installation



ACHTUNG!

Die Installation des Geräts muss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

- Das Verpackungsmaterial vollständig entfernen.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht installiert oder verwendet werden.
- Sich an die dem Gerät beigefügten Anleitungen halten.
- Beim Verstellen des Geräts Achtsamkeit anwenden, da es sehr schwer ist. Immer Sicherheitshandschuhe anlegen.
- Sicherstellen, dass die Luft unbehindert um das Gerät zirkulieren kann.
- Mindestens 4 Stunden warten bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird. Dies, damit das Öl neuerdings in den Verdichter fließen kann
- Das Gerät nicht in der Nähe von Heizkörpern, Herden, Öfen oder Kochfeldern aufstellen. Das Gerät ist mit der rückseitigen Fläche an die Wand mit Kanal anzulehnen.

- Das Gerät nicht an einem Platz mit direkter Sonneneinstrahlung aufstellen.
- Das Gerät darf nicht in feuchten oder kalten Räumen wie Anbauten, Garagen oder Kellern aufgestellt werden.
- Zum Verstellen ist das Gerät am vorderen Rand anzuheben, damit der Fußboden nicht zerkratzt wird.

2.2 Elektrischer Anschluss



ACHTUNG!

Gefahr von Brand und Stromschlag.

- Sämtliche elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Sicherstellen, dass die Schilddaten mit jenen der Anlage übereinstimmen. Sollte dies nicht der Fall sein, sich an einen Elektriker wenden.
- Stets eine korrekt installierte Stromdose mit Schutzkontakt verwenden.
- Keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungen verwenden.

- Darauf achten, dass die elektrischen Komponenten nicht beschädigt werden (z.B. Stecker, Versorgungskabel, Verdichter). Zum Austausch der elektrischen Komponenten die Kundendienststelle oder einen Elektriker heranziehen.
- Das Versorgungskabel muss sich auf einer niedrigeren Ebene als der Stromstecker befinden.
- Den Stecker erst nach Beendigung der Installation in die Dose stecken. Sicherstellen, dass der Stecker nach der Installation freien Zugriff gewährt.
- Den Stecker nie am Versorgungskabel herausziehen. Stets den Stecker anfassen.

2.3 Verwendung



ACHTUNG!
Gefahr von Brand und Stromschlag.

- Die Eigenschaften dieses Geräts dürfen nie abgeändert werden.
- Nie elektrische Geräte (z.B. Eiscreme-Maschinen) in das Gerät stellen, sofern keine ausdrückliche Genehmigung vonseiten des Herstellers vorliegt.
- Darauf achten, dass der Kältekreis nicht beschädigt wird. Er enthält eine R404a Mischung, ein nicht entzündbares Gas mit einem Druck von einer Atmosphäre.
- Im Falle von Beschädigung des Kältekreises sicherstellen, dass keine offenen Flammen und Funken im Raum entstehen. Den Raum gut lüften.
- Keine glühenden Gegenstände auf die Plastikteile des Gerätes legen.
- Gas und entflammbare Flüssigkeiten dürfen nicht im Gerät aufbewahrt werden.
- Entflammbare Flüssigkeiten oder Materialien, leicht entzündbare Gegenstände dürfen nicht auf dem Gerät, im Gerät oder in unmittelbarer Nähe des Geräts abgestellt oder gehalten werden.
- Den Verdichter oder den Kondensator nicht berühren. Sie sind glühend heiß.

2.4 Wartung und Reinigung



ACHTUNG!
Risiko von Verletzungen oder Schäden am Gerät.

- Vor der Ausführung sämtlicher Wartungseingriffe ist das Gerät abzuschalten und der Stecker aus der Dose zu ziehen.
- Die Kühleinheit des Geräts enthält Kohlenwasserstoff. Nachfüllen und Kontrolle der Einheit ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten.
- Den Auslass des Geräts regelmäßig überprüfen und ggf. säubern. Eine Verstopfung des Auslasses kann Wasserstau bewirken.

2.5 Entsorgung



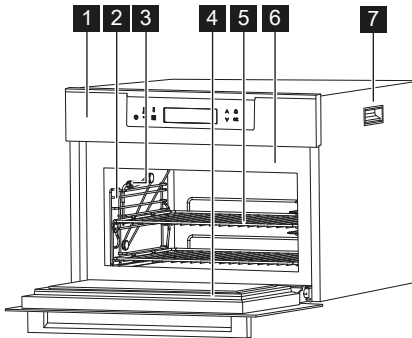
ACHTUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Den Stromstecker abziehen.
- Das Netzkabel abschneiden und entsorgen.
- Die Türsperre entfernen, um zu vermeiden, dass Kinder und Haustiere im Gerät eingeschlossen bleiben.
- Kältekreis und Isoliermaterial sind ozonfreundlich.
- Der Isolierschaum enthält entflammbares Gas
- Bei den örtlichen Behörden Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts einholen.
- Die Komponenten der Kühleinheit, die sich neben dem Wärmetauscher befinden, nicht beschädigen.

3. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

Die Schockfroster kommt aus dem professionellen Sektor und ist zum Abkühlen der Temperatur (+3°C) und zum schnellen Einfrieren (-18°C) der Lebensmittel bestimmt. Rohe und gekochte Lebensmittel, die auf diese Weise behandelt werden, erhalten

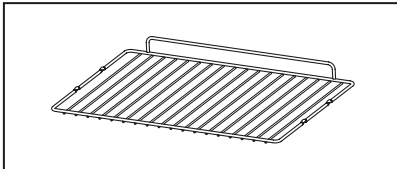
ihre organoleptische Qualität und bleiben schmackhaft und frisch. Nach Abschluss jedes gewählten Programms schaltet das Gerät automatisch auf die Erhaltung um und hält das Produkt höchstens 24 Stunden lang auf der vorgegebenen Temperatur.



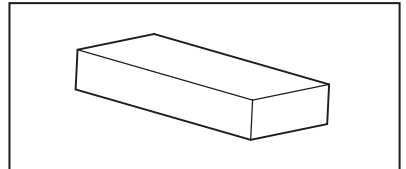
- 1** Schalttafel
- 2** Gitterrosthalterung
- 3** Kerntempersensur
- 4** Dichtung
- 5** Gitterrost
- 6** LED-Leuchten*
- 7** Montagegriff

3.1 Zubehör

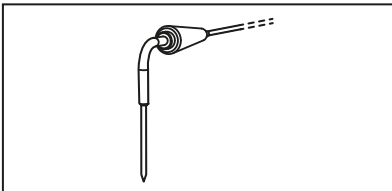
Gitterrost für 2



Schwamm (je nach Modell)



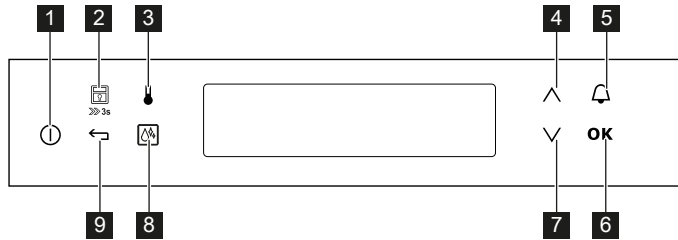
Kerntempersensur











*Die LED-Leuchten sind während der Abtaugung deaktiviert

4. SCHALTТАFEL

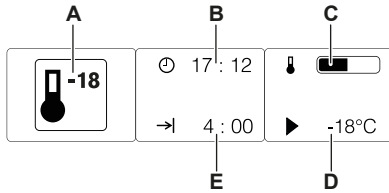
4.1 Schalttafel



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1 ON/OFF Taste | 6 Taste BESTÄTIGEN |
| 2 Sperre Display (3 Sek.) | 7 Taste Pfeil nach unten |
| 3 Taste TEMPERATUR | 8 ENTEISEN |
| 4 Taste PFEIL NACH OBEN | 9 Taste ZURÜCK |
| 5 TIMER/ALARM | |

Taste Sensor	Funktion	Kommentar
1 	ON/OFF	Zum Ein- und Ausschalten der Schockfroster
2 	LOCK	Sperre Display Ein 3 Sekunden langer Druck während der Ausführung eines Programms bewirkt die Ein- oder Ausschaltung.
3 	Temperatur	Wird verwendet, um die Temperatur der Zelle im gerade ausgeführten Programm zu überprüfen.
4 	Taste Pfeil nach oben	Um eine vertikale Lister nach oben zu scrollen, oder zur Links-/Rechtsverschiebung bei einer horizontalen Navigation.
5 	Kurzzeit-Wecker	Der Benutzer kann den Timer/Alarm einstellen.
6 OK	OK	Dient zur Bestätigung einer Handlung.
7 	Taste Pfeil nach unten	Um eine vertikale Lister nach unten zu scrollen, oder zur Links-/Rechtsverschiebung bei einer horizontalen Navigation.
8 	Enteisen	Funktion, die dazu dient, das Eis aus der Zelle zu entfernen.
9 	Taste zurück	Diese Taste wird bei der Wahl der Programme für die Rückkehr zur vorherigen Ebene oder zum gewählten Programm verwendet.

4.2 Display



- A. Kühlfunktion
- B. Stunde
- C. Kühlanzeige
- D. Temperatur
- E. Programmdauer/Restliche Zeit

Andere Anzeigen am Display

Symbol		Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist aktiv.
	Zeitanzeige	Es erscheint die aktuelle Zeit.
	Temperatur	Am Display wird die Temperatur angezeigt.
	Zieltemperatur	Am Display wird die Zieltemperatur angezeigt.
	Kerntemperatursensor	Am Display wird die Benutzung des Kerntemperatursensors gezeigt.
	Dauer	Am Display wird die für das Programm benötigte Zeit angezeigt.
	Ende des Programms	Am Display wird die restliche Zeit angezeigt.
	Timer	Am Display wird die Zeit angezeigt, die ab Beginn des Programms vergangen ist.

5. VORBEREITUNG ZUR ERSTMALIGEN VERWENDUNG

! ACHTUNG!
Es wird auf die Kapitel bezüglich der Sicherheit verwiesen.

5.1 Erste Reinigung

Die Zubehörteile und die abnehmbaren Halterungen des Gitterrostes aus dem Gerät nehmen.

i Es wird auf das Kapitel „Reinigung und Pflege“ verwiesen.

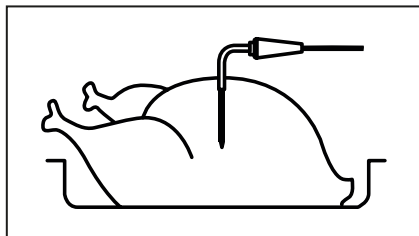
5.2 Erster Anschluss

Nach dem Netzanschluss des Geräts ist die Sprache und die Uhrzeit einzustellen.

1. Druck auf **^** und **v**, um den Wert einzustellen.
2. Druck auf **OK** zum Bestätigen.

6. TÄGLICHE BENUTZUNG

! ACHTUNG!
Es wird empfohlen, den Kerntemperatursensor zu verwenden, um die Betriebszeiten und den Verbrauch der Schockfroster zu optimieren.



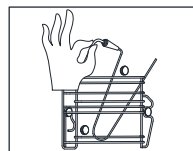
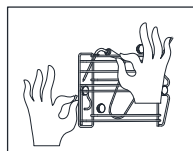
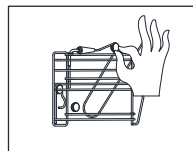
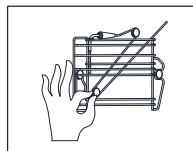
Darauf achten, dass der Kerntemperatursensor in die Mitte des Gerichts positioniert wird (siehe Abbildung).

6.1 Zur Navigation in den Menüs

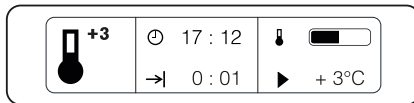
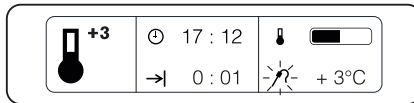
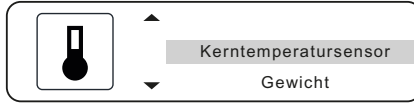
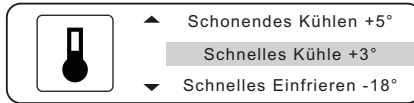
1. Gerät einschalten
2. Druck auf **^** und **v**, um die Option des Menüs einzustellen.
3. Druck auf **OK** zum Aufrufen des Untermenüs oder zur Annahme der Einstellung.

i Mit **←** kann jederzeit zum Hauptmenü zurückgekehrt werden.

6.2 So entfernen Sie das Kerntemperatursensor

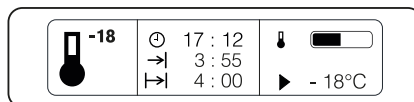
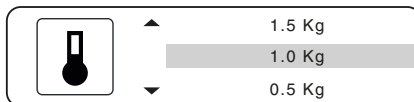
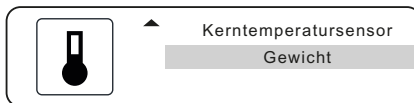
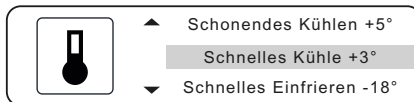


Plan Kühlen oder schnelles Einfrieren mit Kerntempersensur



1. Die Taste ON/OFF betätigen.
2. Das gewünschte Programm wählen und mit OK bestätigen.
3. "Kerntempersensur" wählen, im Nahrungsmittel einfügen und mit OK bestätigen.
4. Sofern erforderlich, die Temperatur ändern und mit OK bestätigen.
5. Das Gerät führt nun das Kühlprogramm aus bis die Zieltemperatur erreicht ist.
Nach Beendigung des Programms schaltet das Gerät auf Konservierung um.

Plan Kühlen oder schnelles Einfrieren mit Gewicht



1. Die Taste ON/OFF betätigen.
2. Das gewünschte Programm wählen und mit OK bestätigen.
3. "Gewicht" wählen und mit OK bestätigen.
4. Menge wählen und mit OK bestätigen.
5. Das Gerät beginnt das Kühlprogramm. Am Display wird die Gesamtzeit $\rightarrow|$ und die fortschreitende Programmzeit angezeigt $\rightarrow|$.

Nach Beendigung des Programms schaltet das Gerät auf Konservierung um.

6.3 Funktionen der Schockfroster

Symbol	Funktion	Anwendung	Intervall Temperatur / Gewicht	Stücke
	Schonendes Kühlen	Kerntempersensur Gewicht	+5 / +10°C 1-2-3 Kg	Ganz Scheiben/ Suppe/ Saucen
	Schnelles Kühlen	Kerntempersensur Gewicht	+0 / +10°C 0,5-3 Kg	Ganz Scheiben/ Suppe/ Saucen
	Schnelles Einfrieren	Kerntempersensur Gewicht	+5 / +20°C 0,5-3 Kg	Ganz Scheiben/ Suppe/ Saucen
	Kühlassistent	Wein Dosen Plastikflaschen 1,5 L	Rot 16°C / Weiß 10°C / Sekt 5°C	1-6 1-6 1-10 L
	Gefrierassistent	Obst und Gemüse -18°C Sashimi / Roher Fisch -20°C Eiscreme / Desserts Eiswürfel	0,5-3 Kg 3 Kg Schnelles Einfrieren Eiscreme -20°C Eiscreme servierfertig -14°C 0,5-3 Kg	






ACHTUNG!

Während des Ablaufs eines Programms zum Kühlen oder schnellen Einfrieren muss die Tür stets geschlossen sein. Bei offenstehender Tür startet das Programm nicht und am Bildschirm wird eine Meldung eingeblendet, die zum Schließen

der Tür auffordert. Wird die Tür während des Kühlens oder Einfrierens geöffnet, halten das Lüfterrad und (nach etwa 1 Minute) auch der Verdichter an. Falls die Tür mehr als zwei Minuten offen bleibt, stoppt das Programm seine Funktion.

6.4 Leitlinien für die Funktionen

Symbol	Funktion	Vorgeschlagene Verwendung	Konservierung
 +5	Schonendes Kühlen	Ladung unter 0.5 Kg, Einzelportion alle Gemüse (selbst über 0.5 Kg) Dessert, flüssige Lebensmittel und Saucen vakuum gekochtes Essen, Teig	Kühlschrank
 +3	Schnelles Kühlen	Ladung über 0.5 Kg, Einzelportion Fleisch, Gratin-Vorspeisen Gateau, ganzer Fisch	Kühlschrank
 -18	Schnelles Einfrieren	Jedes beliebige Lebensmittel Halbgefrorenes	Gefrierschrank



ACHTUNG!

Am Ende des angezeigten Programms hält die Schockfroster die eingestellte Temperatur bis zu 24 Stunden aufrecht.



ACHTUNG!

Bei der Funktion (schnelles Kühlen) kann sich bei kleinen Mengen, Einzelportionen, dünnen Scheiben, Gemüse und Desserts eine dünne Eisschicht auf der Oberfläche bilden. Dies hat keinen Einfluss auf die Qualität der behandelten Lebensmittel.



ACHTUNG!

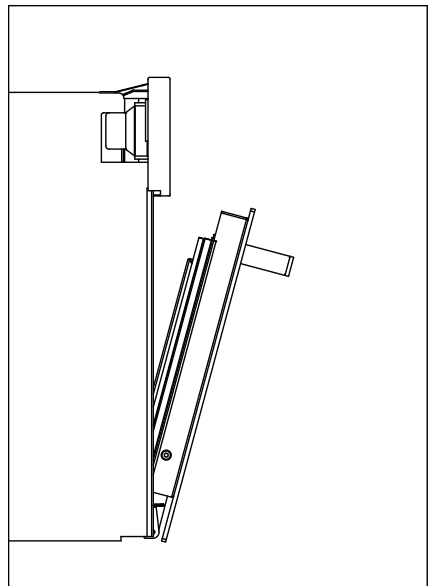
Mit der Funktion (Sashimi / roher Fisch -20 °C) werden Parasiten in dem für rohen Verzehr vorgesehenem Fisch abgetötet. Der Zyklus hat eine Dauer von 28 Stunden. (4 Stunden für das Einfrieren und 24 Stunden für die Lagerung bei -20 °C). Zeitplan gemäß der europäischen HACCP-Verordnung zur Hygiene von Rohkost.

6.5 Ende der Verwendung



ACHTUNG!

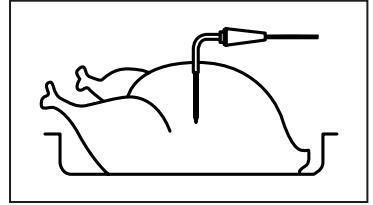
Nach jeder Anwendung empfiehlt es sich, den Hohlraum sorgfältig zu trocknen, um zu verhindern, dass sich das Kondenswasser anstaut und unangenehme Gerüche entstehen. Die Tür nach dem Trocknen des Hohlraums mindestens 60 Minuten lang offen halten.



7. RATSCHLÄGE UND NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

7.1 Positionierung der Sonde

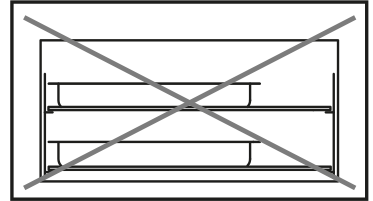
Immer sicherstellen, dass die Spitze des Kerntempersensors in der Mitte des Gerichts positioniert wird (siehe Abbildung).



7.2 Vorkühlen

Bei Wahl der Vorkühlzyklen, +5, +3, -18 wird automatisch die Vorkühlphase aktiviert, nach deren Abschluss die Anzeige „Vorkühlen abgeschlossen, bitte jetzt Gericht einschieben“ am Gerät erscheint.

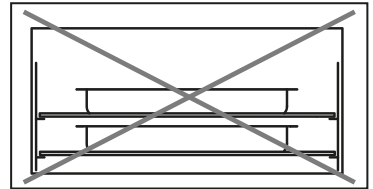
In den Zyklen Kühl- und Gefrierassistent fällt das Vorkühlen aus.



7.3 Beladen der Maschine

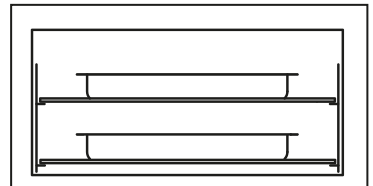
Für eine gute Wirksamkeit der Maschine und Speisen ohne Beeinträchtigung der Qualität:

- Die Produkte so anordnen, dass die Luft in der Zelle überall zirkulieren kann;
- längeres und oftmaliges Öffnen der Türen vermeiden.



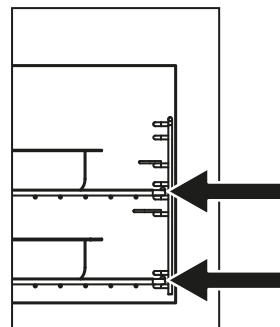
7.4 Temperatur im Innenraum

Die Rippen im rechten Gitterrosthalter gewährleisten ein gleichmäßiges.



ACHTUNG!

Darauf achten, dass die Lebensmittel, die gekühlt und/oder eingefroren werden, nicht übereinander angeordnet sind und eine Dicke von höchstens 65 mm aufweisen. Die Maschine nicht mehr als vom Hersteller vorgegeben beladen (3 Kg).



8. REINIGUNG UND PFLEGE

8.1 Regelmäßige Reinigung

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden.

Aufpassen, dass die Rohre und/oder Kabel im Gerät nicht gezogen, versetzt oder beschädigt werden. Zum Reinigen der inneren Teile keine Reinigungsmittel, reibende Pulver, stark parfümierte Produkte oder Glanzwachs verwenden, da sie die Oberfläche beschädigen und einen aufdringlichen Geruch hinterlassen könnten.

- Zum Waschen der inneren Oberflächen lauwarmes Wasser, in dem Bikarbonat aufgelöst wurde, verwenden. 2 Esslöffel Bikarbonat pro ein Liter Wasser.
- Die Gitterroste mit einem milden Reinigungsmittel waschen
- Schwamm oder Lappen ausdrücken bevor er zum Säubern der Bereiche um die Bedieneinrichtungen oder die elektrischen Komponenten verwendet wird.

- Das Innere und die Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und einer milden Seife waschen.
 - Die Türdichtungen regelmäßig prüfen, Schmutzspuren und Restbestände mit einem feuchten Tuch beseitigen.
 - Nachspülen und sorgfältig trocknen. Darauf achten, dass der Kältekreis nicht beschädigt wird.
- Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten das Gerät an das Stromnetz anschließen.

8.2 Stillstandzeiten

Falls das Gerät über eine längere Zeit nicht verwendet wird, sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Das Gerät vom Stromnetz abschließen;
- sämtliche Zubehörteile entfernen;
- das Gerät und alle Zubehörteile reinigen;
- die Tür offen lassen, um zu vermeiden, dass sich ein schlechter Geruch bildet.

9. PROBLEMLÖSUNG



ACHTUNG!


Es wird auf die Kapitel bezüglich der Sicherheit verwiesen.

9.1 Was tun wenn...

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.	Keine Stromversorgung	Elektrischen Anschluss überprüfen.
Eis im Hohlraum.	Zu lange Benutzung des Geräts.	Enteisung bei offener Tür vornehmen. Die Maschine nach Ablauf des Programms ausschalten.
Wasserstau am Boden des Hohlraums.	Intensive Benutzung des Geräts und anschließendes Enteisen.	Unter Verwendung des beigestellten Schwamms den Hohlraum trocken wischen.
Anzeige der Meldung "Bitte Tür schließen, um Programm fortzusetzen".	Die Tür ist nicht einwandfrei geschlossen.	Sicherstellen, dass die Oberflächen der Dichtung rein sind. Eis vom Türrahmen/Dichtung beseitigen.


Touchscreen reagiert nicht auf die Befehle.	Display verschmutzt.	Display säubern und die Maschine aus- und wieder einschalten.
Das Gericht erreicht nicht die geforderte Temperatur	Falsche Einstellung des Kühlprogramms	Das Programm und die Anordnung des Gerichts im Hohlraum überprüfen.
	Ordnungswidrige Anordnung des Gerichts auf den Blechen.	Überprüfen, ob die Luft unbehindert zirkuliert.
	Übermäßige Dicke des Gerichts.	Dicke der Gerichte verringern.
	Abdeckung oder Deckel vorhanden.	Abdeckung oder Deckel entfernen.
Kerntemperatursensor zeigt falsche Temperatur an.	Falsche Einführung des Kerntemperatursensors.	Überprüfen, ob der Kerntemperatursensor in der Mitte des Produkts steckt.
	Kerntemperatursensor ist beschädigt.	Ausschließlich zeitgeschaltete oder Assistent-Programme verwenden und Kundendienst für den Austausch heranziehen.
Das Gerät erfragt die Einfügung des Kerntemperatursensors wenn der Kerntemperatursensor bereits eingefügt ist.	Bruch des Kerntemperatursensors.	Technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Lampen funktionieren nicht.	Die LED-Leuchten sind defekt.	Technischen Kundendienst kontaktieren
Die LED-Leuchten sind bei geöffneten Türen ausgeschaltet	De-Ice Funktion aktiviert.	Das Ende des Programms abwarten.
	Die LED-Leuchten sind defekt.	Technischen Kundendienst kontaktieren

10. BERÜCKSICHTIGUNG DER UMWELT

Das Material mit dem Symbol  recyceln.

Das Verpackungsmaterial in die eigens dazu vorgesehenen Recycle-Behälter werfen. Im Sinne des Umweltschutzes und der Gesundheit die Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten

für eine Wiedergewinnung entsorgen.

Geräte mit dem Symbol  nicht gemeinsam mit dem Haushaltsmüll entsorgen.

Das Produkt zur nächsten Müllstelle bringen und die zuständige Gemeinde benachrichtigen.

Enthält fluorierte Treibhausgase.

Hermetisch versiegelt.

Name des Kältemittels: R404a

F-Gas insgesamt: 0,28 kg

GWP: 3922

CO₂-Äquivalent: 1,1 t

INDEX

1. INFORMATIONS POUR LA SÉCURITÉ	45
2. INSTRUCTIONS POUR LA SÉCURITÉ	46
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	48
4. TABLEAU DE COMMANDE	49
5. PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION	51
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	51
7. CONSEILS ET SUGGESTIONS UTILES	55
8. NETTOYAGE ET SOIN	56
9. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	56
10. CONSIDÉRATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT	57

PENSÉS POUR VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui a des décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été projeté en pensant à vous. Donc, à tout moment, quand vous souhaitez l'utiliser, vous pouvez être certains d'obtenir toujours les meilleurs résultats. Bienvenus chez Electrolux.

Visitez notre site web pour :



Recevoir des conseils, télécharger nos brochures, éliminer d'éventuelles anomalies, obtenir des informations sur l'assistance : **www.electrolux.com**



Enregistrer votre produit et recevoir un meilleur service : **www.electrolux.com/productregistration**




Acheter des accessoires, matériels de consommation et des pièces de rechange originales pour votre appareil : **www.electrolux.com/shop**


SERVICE CLIENTS ET ENTRETIEN

Nous conseillons toujours l'emploi de pièces de rechange originales.

Lorsqu'on contacte l'Assistance, s'assurer de disposer des données suivantes. Les informations se trouvent sur la plaque d'identification : Modèle, numéro de l'appareil (PNC), numéro de série.

 Mise en garde/Attention - Informations Importantes de sécurité.

 Informations et suggestions générales.

 Informations sur l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS POUR LA SÉCURITÉ

Lire attentivement les instructions fournies avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable si une installation et une utilisation non correcte de l'appareil provoquent des lésions et dommages. Garder toujours les instructions à portée de main comme référence future.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants, dès 8 ans et par des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant peu d'expérience ou de connaissance sur l'utilisation de l'appareil, seulement s'ils sont surveillés ou instruits relativement à l'utilisation de l'appareil et s'ils ont compris les risques qu'il implique.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Conserver les emballages hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et les interventions d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

1.2 Mises en garde de sécurité générales

- L'appareil est destiné à une utilisation domestique et à des utilisations similaires, par exemple :
 - en maisons de campagne, cuisines de magasins, bureaux et autres milieux de travail ;
 - par des clients d'hôtel, motels, bed and breakfast et autres environnements résidentiels.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour conserver des aliments.
- S'assurer que les ouvertures de ventilation, tant sur l'appareil que dans la structure à encastrement, ne soient pas bouchées.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens artificiels non recommandés par le fabricant afin d'accélérer le processus de dégivrage.

- Ne pas endommager le circuit réfrigérant.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des composants de conservation des aliments.
- Ne pas pulvériser d'eau ni utiliser de la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et doux. Utiliser seulement des détergents neutres. Ne pas utiliser de produits abrasifs, de petites éponges abrasives, de solvants ni d'objets métalliques.
- Ne pas conserver dans cet appareil de substances explosives comme des sprays contenant un propergol inflammable.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un technicien autorisé ou par une personne qualifiée pour éviter des situations de danger.

2. INSTRUCTIONS POUR LA SÉCURITÉ

2.1 Installation



ATTENTION !

L'installation de l'appareil doit être effectuée par du personnel qualifié.

- Ôter tous les emballages.
- Ne pas installer ni utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Se conformer aux instructions fournies avec l'appareil.
- Faire toujours attention en phase de déplacement de l'appareil vu qu'il est très lourd. Porter toujours des gants de sécurité.
- S'assurer que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
- Attendre au moins 4 heures avant de relier l'appareil à l'alimentation. Cela permet à l'huile de couler à nouveau dans le compresseur.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de radiateurs, réchauds, fours ou plans de cuisson. La surface arrière de l'appareil doit être appuyée contre le mur avec un canal.
- Ne pas installer l'appareil s'il est exposé à la lumière directe du soleil.
- Ne pas installer cet appareil dans des

lieux trop humides ou froids, comme des ajouts structurels, garage ou caves.

- Pour déplacer l'appareil, le soulever par le bord avant, afin de ne pas rayer le sol.

2.2 Branchement électrique




ATTENTION !

Risque d'incendie et de décharge électrique.

- Tous les branchements électriques doivent être réalisés par un électricien qualifié.
- L'appareil doit disposer d'une mise à la terre.
- S'assurer que les données électriques reportées sur la plaque des données correspondent à celles de l'installation. Dans le cas contraire, contacter un électricien.
- Utiliser toujours une prise électrique avec contact de protection correctement installée.
- Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges.

- S'assurer de ne pas endommager les composants électriques (par ex. la prise d'alimentation, le câble d'alimentation, le compresseur). Contacter le Centre d'assistance ou un électricien pour remplacer les composants électriques.
- Le câble d'alimentation doit rester sous le niveau de la prise d'alimentation.
- Insérer la fiche d'alimentation dans la prise seulement à la fin de l'installation. S'assurer que la prise d'alimentation reste accessible après l'installation.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirer toujours la fiche.

2.3 Utilisation

 **ATTENTION !** Risque d'incendie et de décharge électrique.

- Ne pas apporter de modifications aux spécifications de cet appareil.
- Ne pas introduire d'appareils électriques (par ex. sorbetières) dans l'appareil si ce n'est pas spécifiquement autorisé par le fabricant.
- Faire attention de ne pas endommager le circuit réfrigérant. Il contient du mélange R404, un gaz non inflammable à la pression atmosphérique.
- En cas de dommage au circuit réfrigérant, s'assurer que des flammes nues ou des étincelles ne se développent pas dans le local. Bien aérer l'environnement.
- Ne pas poser d'objets incandescents sur les parties en plastique de l'appareil.
- Ne pas conserver de gaz ni de liquides inflammables dans l'appareil.
- Ne pas poser ni tenir de liquides ou matériaux inflammables, ou d'objets facilement inflammables sur l'appareil, à l'intérieur de celui-ci, ou à proximité.
- Ne pas toucher le compresseur ou condenseur. Ils sont incandescents.

2.4 Entretien et nettoyage

 **ATTENTION !** Risque de lésions ou dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise.
- L'unité réfrigérante de l'appareil contient des hydrocarbures. L'unité doit être rechargée et inspectée exclusivement par du personnel qualifié.
- Contrôler régulièrement l'évacuation de l'appareil et si nécessaire la nettoyer. L'obstruction de l'évacuation peut causer un dépot d'eau.

2.5 Élimination

 **ATTENTION !** Risque de lésions ou suffocation.

- Débrancher la prise de l'alimentation électrique.
- Couper le câble de réseau et l'éliminer.
- Ôter le bloc porte pour éviter que des enfants et animaux domestiques restent enfermés à l'intérieur de l'appareil.
- Le circuit réfrigérant et les matériaux d'isolation respectent l'ozone.
- La mousse isolante contient des gaz inflammables.
- Contacter les autorités locales pour recevoir des informations sur comment éliminer correctement l'appareil.
- Ne pas endommager les composants de l'unité réfrigérante qui se trouvent près de l'échangeur de chaleur.

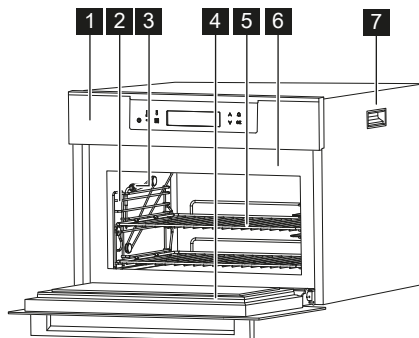
3. DESCRIPTION DU PRODUIT

La cellule de refroidissement dérive du secteur professionnel et est destinée au refroidissement (+3°C) et à la surgélation (-18°C) des aliments.

Les aliments crus et cuits, traités de cette façon, conservent leurs qualités organoleptiques inaltérées en préservant

le goût et la fraîcheur.

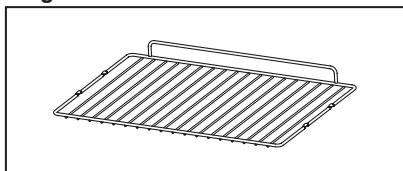
À la fin de chaque cycle sélectionné, l'appareil passe automatiquement à la phase de maintien, en maintenant le produit à la température pré-configurée pendant un maximum de 24 heures.



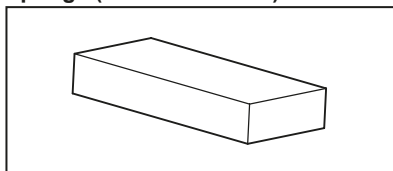
- 1** Tableau de commande
- 2** Porte-grilles
- 3** Sonde à viande
- 4** Joint
- 5** Étagère
- 6** Lumières LED*
- 7** Poignée pour installation

3.1 Accessoires

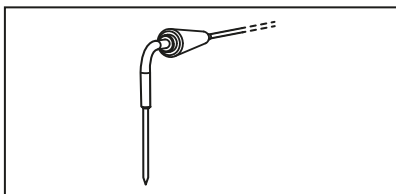
Étagère x2



Éponge (selon le modèle)



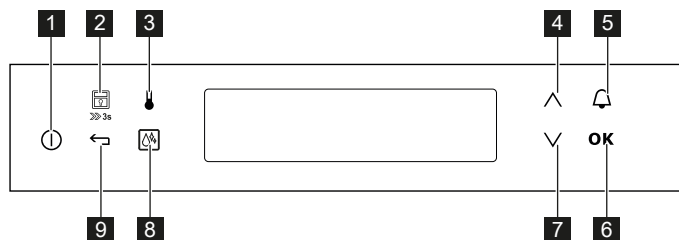
Sonde à viande











*Les lumières LED seront désactivées pendant le dégivrage

4. TABLEAU DE COMMANDE

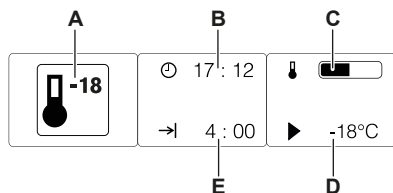
4.1 Tableau de commande



- | | |
|----------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Touche ON/OFF | 6 Touche CONFIRMER |
| 2 Verrouillage de l'écran (3 s) | 7 Touche EN BAS |
| 3 Touche TEMPÉRATURE | 8 DÉGIVRAGE |
| 4 Touche EN HAUT | 9 Touche REVENIR EN ARRIÈRE |
| 5 TIMER/ALARME | |









Touche capteur	Fonction	Commentaire
1 	ON/OFF	Pour activer et désactiver la cellule de refroidissement.
2  »» 3s	LOCK	Verrouillage de l'écran. Pendant l'exécution d'un programme, en pressant pendant 3 secondes, il est activé ou désactivé.
3 	Température	Utilisée pour vérifier la température de la cellule dans le programme en cours d'exécution.
4 	Touche en haut	Pour aller en haut, dans une liste verticale ou gauche/droite dans une navigation horizontale.
5 	Minuteur	L'utilisateur peut configurer time/alarme.
6 OK	OK	Permet de confirmer une action.
7 	Touche en bas	Pour aller en bas, dans une liste verticale ou gauche/droite dans une navigation horizontale.
8 	Dégivrage	Fonction pour éliminer la glace à l'intérieur de la cellule.
9 	Touche en arrière	Utilisée dans la sélection des programmes pour revenir au précédent niveau ou au programme de sélection.

4.2 Écran



- A. Fonction de refroidissement
- B. Heure
- C. Indicateur de refroidissement
- D. Température
- E. Durée cycle/temps résiduel

Autres indicateurs sur l'écran.

Symbole		Fonction
	Minuteur	La fonction est active.
	Indication du temps	L'heure actuelle apparaît.
	Température	L'écran montre la température.
	Température configurée	L'écran montre la valeur de la température configurée.
	Sonde à viande	L'écran montre l'utilisation de la Sonde à viande.
	Durée	L'écran montre le temps nécessaire pour le cycle.
	Fin du cycle	L'écran montre le temps résiduel.
	Timer	L'écran montre le temps écoulé depuis le début du cycle.

5. PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION



ATTENTION !

Se référer aux chapitres sur la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

Enlever les accessoires et les supports plateau amovibles de l'appareil.



Se référer au chapitre « Nettoyage et soin ».

5.2 Premier raccordement

Une fois l'appareil relié au réseau, il faut configurer la langue et l'heure.

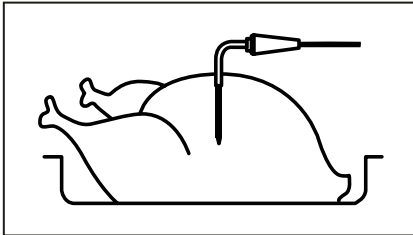
1. Presser **^** et **v** pour configurer la valeur.
2. Presser **OK** pour confirmer.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



ATTENTION !

Il est recommandé d'utiliser la Sonde à viande pour optimiser les temps de fonctionnement et les consommations de la cellule de refroidissement.



S'assurer de positionner la Sonde à viande au centre de l'aliment (voir la figure).

6.1 Pour naviguer dans les menus

1. Allumer l'appareil.
2. Presser **^** et **v** pour configurer l'option du menu.
3. Presser **OK** pour aller au sous-menu ou pour accepter la configuration.



À tout moment, on peut revenir au menu principal avec **←**.

6.2 Comment enlever la Sonde à viande

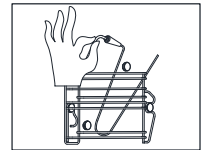
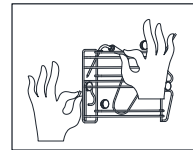
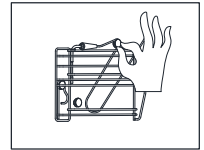
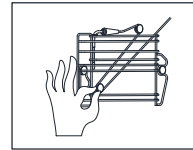
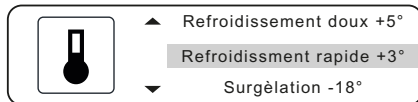
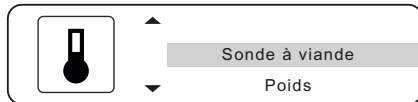


Schéma de la cellule de refroidissement ou surgélation avec la Sonde à viande

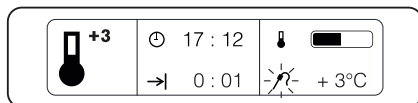


1. Presser la touche ON/OFF.

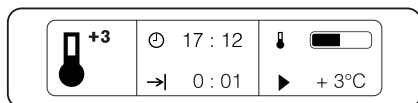
2. Sélectionner le programme souhaité et confirmer avec OK.



3. Sélectionner « Sonde à viande », l'insérer dans l'aliment et confirmer avec OK.



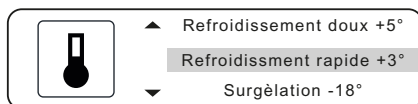
4. Si nécessaire, modifier la température souhaitée et confirmer avec OK.



5. L'appareil commencera le cycle de refroidissement jusqu'à la réalisation de la température configurée.

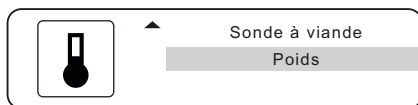
Au terme du cycle, l'appareil passera en mode conservation.

Schéma de la cellule de refroidissement ou surgélation avec le poids

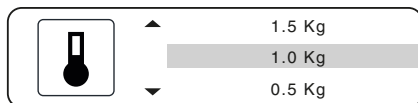


1. Presser la touche ON/OFF.

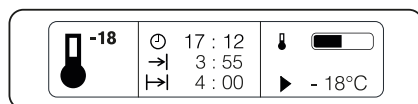
2. Sélectionner le programme souhaité et confirmer avec OK.



3. Sélectionner « Poids » et confirmer avec OK.


















4. Sélectionner la quantité et confirmer avec OK.



5. L'appareil commencera le cycle de refroidissement. L'écran indiquera le temps total |→| et le temps progressif du cycle →|.

Au terme du cycle, l'appareil passera en mode conservation.

6.3 Fonctions de la cellule de refroidissement

Symbole	Fonction	Application	Intervalle température/ poids	Taille
	Refroidissement doux	 Sonde à viande	+5 / +10°C	Entière
		Poids	1-2-3 Kg	Tranches/ Bouillon/ Sauces
	Refroidissement rapide	 Sonde à viande	0 / +10°C	Entière
		Poids	0,5-3 Kg	Tranches/ Bouillon/ Sauces
	Surgélation	 Sonde à viande	-5 / -20°C	Entière
		Poids	0,5-3 Kg	Tranches/ Bouillon/ Sauces
	Refroidissement assisté	 Vin	Rouge 16°C / Blanc 10°C / Mousseux 5°C	1-6
		 Canettes		1-6
		 Bouteilles plastique 1,5 L		1-10 L
	Surgélation assistée	 Fruits et légumes -18°C	0,5-3 Kg	
		 Sashimi / Poisson cru -20°C	3 Kg	
		 Glace/Desserts	Surgélation glace -20°C Crèmes glacées prête à servir -14°C	
		 Glaçons	0,5-3 Kg	



ATTENTION !




Dans chaque programme de refroidissement ou de surgélation, maintenir la porte fermée.

Si la porte n'est pas fermée, le programme ne part pas et un message invitant à la fermer apparaît sur l'écran. Si la porte

est ouverte pendant le cycle de refroidissement ou de surgélation, le ventilateur s'arrête, suivi du compresseur (environ 1 minute après).

Si la porte reste ouverte pendant plus de deux minutes, le programme cesse sa fonction.

6.4 Lignes directrices pour les fonctions

Symbole	Fonction	Utilisation suggérée	Conservation
 +5	Refroidissement doux	Chargement inférieur à 0.5kg, monoportion tous les légumes (même si supérieur à 0.5kg) dessert, aliments liquides et sauces cuissons sous vide, pâtes	Réfrigérateur
 +3	Refroidissement rapide	Chargement supérieur à 0.5kg, multiportion viande, entrées gratinées gâteau, poissons entiers	Réfrigérateur
 -18	Surgélation	Tout aliment, crèmes glacées	Congélateur



ATTENTION !

À la fin du programme indiqué, la cellule de refroidissement rapide maintient la température configurée jusqu'à un maximum de 24 heures.



ATTENTION ! +3

En utilisant la fonction (refroidissement rapide) avec de petites quantités, des aliments une portion, des tranches fines, légumes, des desserts, il est possible qu'une fine couche de givre se forme sur la surface. Cela ne compromet pas la qualité de l'aliment traité.



ATTENTION !

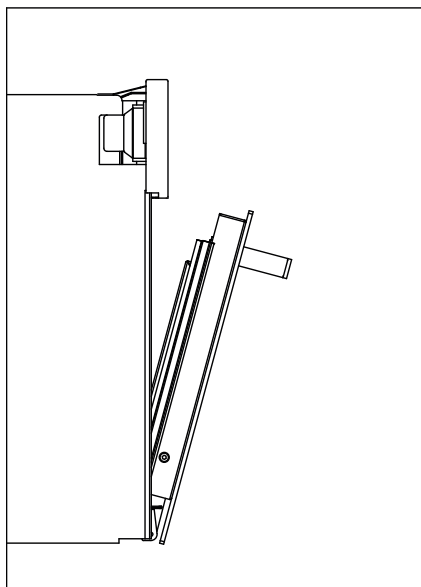
La fonction (sashimi/poisson cru -20 °C) assainit le poisson pour la consommation crue. Le cycle dure 28 heures. (4 heures pour la surgélation et 24 heures pour le maintien à -20 °C). Calendrier selon le règlement européen HACCP sur l'assainissement des aliments crus.

6.5 Fin d'utilisation



ATTENTION !

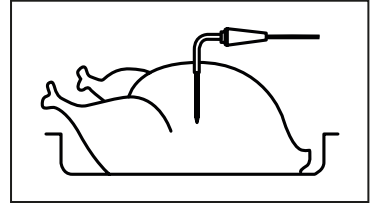
À la fin de chaque utilisation, il est opportun d'essuyer soigneusement la cavité pour éviter que l'eau de condensation ne stagne et ne génère de mauvaises odeurs. Laisser la porte ouverte comme sur la figure pendant au moins 60 minutes après que la cavité a été essuyée.



7. CONSEILS ET SUGGESTIONS UTILES

7.1 Mise en place de la sonde

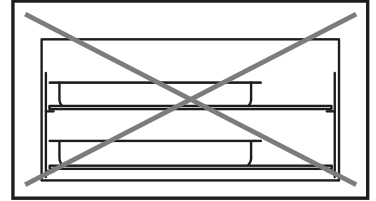
Il faut toujours veiller à ce que la pointe de la Sonde à viande soit placée au centre des aliments (voir la figure).



7.2 Pré-refroidissement

En sélectionnant les cycles de refroidissement, +5, +3, -18, la phase de pré-refroidissement s'active automatiquement, au terme de ce cycle, l'appareil montre « Pré-Refroidissement terminé, introduire l'aliment ».

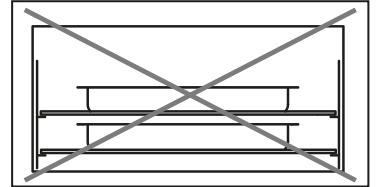
Dans les cycles de refroidissement et de surgélation assistés, il n'y a pas présent le pré-refroidissement.



7.3 Chargement de la machine

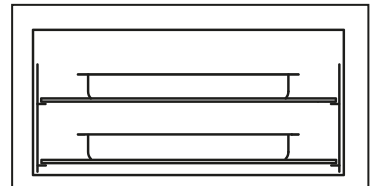
Pour obtenir un bon rendement de la machine et ne pas avoir d'altération des aliments :

- installer les produits de façon à favoriser la circulation de l'air froid dans toute la cellule ;
- éviter les ouvertures prolongées et fréquentes des portes.



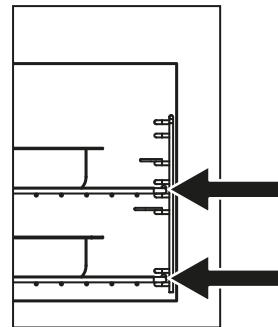
7.4 Température dans la cavité

L'uniformité de la température est garantie par les ailettes présentes dans le porte-grille de droite.



ATTENTION !

Faire attention que les aliments à refroidir et/ou à surgeler ne soient pas superposés et, de toute façon, qu'ils n'aient pas d'épaisseurs supérieures à 65 mm. Ne pas surcharger la machine au-delà de ce qui est établi par le constructeur (3 kg).



8. NETTOYAGE ET SOIN

8.1 Nettoyage périodique

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Éviter de tirer, de déplacer ou d'endommager les tuyaux et/ou câbles à l'intérieur de l'appareil. Pour le nettoyage des parties internes, ne pas utiliser de détergents, de poudres abrasives, de produits avec de fortes senteurs ni de cires, parce qu'ils pourraient endommager la surface et laisser une odeur intense.

- Laver les surfaces internes avec une solution d'eau tiède et du bicarbonate. Utiliser 2 cuillères de bicarbonate pour un litre d'eau.
- Laver les plateaux avec un détergent neutre.
- Essorer l'excès d'eau de l'éponge ou du chiffon avant de nettoyer à proximité des commandes ou de n'importe quel composant électrique.
- Laver l'intérieur et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre.

- Inspecter régulièrement les joints de la porte et éliminer avec un chiffon humide les traces de saleté et résidus.
 - Rincer et essuyer soigneusement. Faire attention de ne pas endommager le système réfrigérant.
- Après le nettoyage, rebrancher l'appareil au réseau électrique.

8.2 Périodes d'inutilisation

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, adopter les précautions suivantes :

- débrancher l'appareil du réseau électrique
- enlever tous les accessoires ;
- nettoyer l'appareil et tous les accessoires ;
- laisser la porte ouverte pour éviter la formation d'odeurs désagréables.

9. RÉOLUTION DES PROBLÈMES



ATTENTION !


Se référer aux chapitres sur la sécurité.


9.1 Quoi faire si...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Manque d'alimentation	Contrôler le branchement électrique.
Présence de glace dans la cavité.	Durée excessive de l'utilisation de l'appareil.	Effectuer un dégivrage avec la porte ouverte. Éteindre la machine au terme du cycle.
Formation excessive d'eau sur le fond de la cavité.	Utilisation intensive de l'appareil et dégivrage successif.	Utiliser l'éponge fournie avec pour essuyer la cavité.
Affichage du message « fermer la porte pour continuer le programme ».	La porte n'est pas fermée correctement.	S'assurer que la surface d'appui du joint soit propre. Ôter la glace éventuelle du cadre porte/joint.

L'écran tactile ne réagit pas aux commandes.	L'écran est sale.	Nettoyer l'écran, éteindre et rallumer la machine.
L'aliment n'atteint pas la température demandée	Configuration erronée du cycle de refroidissement.	Vérifier le programme et la distribution des aliments à l'intérieur de la cavité.
	Non-respect de la subdivision de l'aliment sur les plats.	Vérifier s'il y a des obstructions à la circulation de l'air.
	Haute épaisseur de l'aliment.	Réduire les épaisseurs des aliments.
	Présence de couverture ou de couvercle.	Ôter la couverture ou le couvercle.
La température signalée par la Sonde à viande n'est pas correcte.	Mauvaise introduction de la Sonde à viande.	Vérifier le positionnement de la Sonde à viande au cœur du produit.
	La Sonde à viande est endommagée.	Utiliser seulement des programmes à temps ou assistés, et appeler l'assistance pour la substitution.
L'appareil demande d'introduire la Sonde à viande avec la Sonde à viande déjà introduite.	Rupture de la Sonde à viande.	Contactez l'assistance technique.
Les lumières ne fonctionnent pas.	Rupture des LED d'éclairage.	Contactez l'assistance technique.
Avec les portes ouvertes, les LED sont éteintes.	Fonction « de-ice » activée.	Attendre la fin du programme.
	Rupture des LED d'éclairage.	Contactez l'assistance technique.

10. CONSIDÉRATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

Recycler les matériaux avec le symbole .
Jeter l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recyclage. Aider à protéger l'environnement et la santé humaine, et recycler les déchets dérivant d'équipements électriques et électroniques.

Ne pas éliminer les appareils qui ont le symbole  avec les déchets domestiques normaux.
Porter le produit au point de recyclage le plus près ou contacter votre mairie.

Contient des gaz fluorés à effet de serre.
Fermeture hermétique.

Nom du gaz : R404a

Masse totale F-gaz : 0,28 kg

GWP : 3922

CO₂ équivalent : 1,1 t

INHOUDSOPGAVE

1. INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID	59
2. INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEID	60
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	62
4. BEDIENINGSPANEEL	63
5. VOORBEREIDING VOOR HET EERSTE GEBRUIK	65
6. DAGELIJKS GEBRUIK	65
7. TIPS EN NUTTIGE WENKEN	69
8. REINIGING EN ZORG	70
9. OPLOSSING VAN PROBLEMEN	70
10. OPMERKINGEN OVER HET MILIEU	71

VOOR UITSTEKENDE RESULTATEN

Dank u voor het kopen van een Electrolux apparaat. U heeft een product gekozen dat tientallen jaren professionele ervaring en innovatie achter de rug heeft. Ingenieur en elegant is bij het ontwerp aan u gedacht. Op welk moment u het ook gebruikt, kunt u er dus zeker van zijn altijd de beste resultaten te verkrijgen. Welkom bij Electrolux.

Bezoek onze website om:



Tips te ontvangen, onze folders te downloaden, eventuele storingen te verhelpen, informatie over assistentie te verkrijgen: www.electrolux.com



Registreer uw product en ontvang de beste service:
www.electrolux.com/productregistration




Koop accessoires, verbruiksmaterialen en originele reserveonderdelen voor uw apparatuur: www.electrolux.com/shop


KLANTDIENST EN ONDERHOUD

Wij raden aan altijd originele reserveonderdelen te gebruiken.

Wanneer u contact opneemt met het erkende servicecentrum, vragen wij u de volgende gegevens bij de hand te houden: Model, nummer van het apparaat (PNC), serienummer.

 Waarschuwing/Let op - Belangrijke veiligheidsinformatie

 Informatie en algemene wenken

 Informatie over het milieu

Onder voorbehoud van wijzigingen.

1. ⚠️ INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

Lees de verstrekte instructies met aandacht alvorens de apparatuur te installeren en te gebruiken. De producent is niet aansprakelijk als een niet-correcte installatie en onjuist gebruik van de apparatuur letsel en schade veroorzaken. Houd de instructies altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Deze apparatuur mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door volwassenen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke bekwaamheden, dan wel met geringe ervaring met, of kennis van het gebruik van de apparatuur, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het gebruik van de apparatuur en de bijbehorende risico's begrepen hebben.
- Laat kinderen niet met de apparatuur spelen.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- De reiniging en de onderhoudsingenrepen mogen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd worden.

1.2 Algemene waarschuwingen in het kader van de veiligheid

- De apparatuur is bestemd voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardig gebruik, bijvoorbeeld:
 - in buitenhuizen, keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - door klanten van hotels, motels, B&B's en andere woonomgevingen.
- Gebruik de apparatuur uitsluitend voor het bewaren van levensmiddelen.
- Controleer of de ventilatie-openingen, zowel op de apparatuur als in de inbouwstructuur, niet verstopt zijn.
- Gebruik geen mechanische voorzieningen of andere kunstmatige middelen die niet door de producent aanbevolen worden, met het doel het ontijzingsproces te versnellen.

- Beschadig het koelcircuit niet.
- Gebruik geen elektrische apparatuur binnenin de componenten die voor de conservering van de levensmiddelen dienen.
- Vernevel geen water en gebruik geen damp om de apparatuur te reinigen.
- Reinig de apparatuur met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een ontvlambare stuwstof, in deze apparatuur.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de producent, door een erkende monteur of door een gekwalificeerde persoon, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

2. INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEID

2.1 Installatie



LET OP!

De installatie van de apparatuur moet door gekwalificeerd personeel uitgevoerd worden

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer of gebruik de apparatuur niet als deze beschadigd is.
- Houd u aan de instructies die bij de apparatuur verstrekt worden.
- Let altijd goed op tijdens de verplaatsingsfase van de apparatuur, omdat die erg zwaar is. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Controleer of de lucht rondom de apparatuur onbelemmerd kan circuleren.
- Wacht minstens 4 uur alvorens de apparatuur op het voedingsnet aan te sluiten. Dit dient ervoor om de olie in staat te stellen opnieuw in de compressor te stromen.
- Installeer de apparatuur niet in de nabijheid van radiators, fornuizen, ovens of kookplaten. Het achteroppervlak van de apparatuur moet tegen de muur met kanaal rusten.

- Installeer de apparatuur niet op een plaats waar het aan rechtstreeks zonlicht blootgesteld wordt.
- Installeer deze apparatuur niet op te vochtige of te koude plaatsen, zoals structurele toevoegingen, garages of kelders.
- Om de apparatuur te verplaatsen, moet deze opgetild worden aan de voorrand, zodat de vloer geen krassen krijgt.

2.2 Elektrische aansluiting



LET OP!

Risico op brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten tot stand gebracht worden door een gekwalificeerde elektricien.
- De apparatuur moet over een aardverbinding beschikken.
- Controleer of de elektrische gegevens op het gegevensplaatje overeenstemmen met die van de installatie. Is dat niet het geval, neem dan contact op met een elektricien.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd stopcontact met

veiligheidscontact.

- Gebruik geen stekkerdozen en verlengsnoeren.
- Zorg ervoor dat u de elektrische componenten (bijv. de voedingsstekker, de voedingskabel, de compressor) niet beschadigt. Neem contact op met de technische service of een electricien om de elektrische componenten te vervangen.
- De voedingskabel moet onder het niveau van de voedingsstekker blijven.
- Steek de voedingsstekker pas aan het einde van de installatie in het stopcontact. Controleer of de voedingsstekker na de installatie toegankelijk blijft.
- Trek niet aan de voedingskabel om de apparatuur af te sluiten. Trek altijd aan de stekker.

2.3 Gebruik



LET OP!

Risico op brand en elektrische schokken.

- Breng geen wijzigingen aan op de specificaties van deze apparatuur.
- Plaats geen elektrische apparaten (bijv. ijsmachines) in de apparatuur, als dat niet specifiek door de producent toegestaan wordt.
- Let op dat het koelcircuit niet beschadigd wordt. Het bevat het mengsel R404a, een niet ontvlambaar gas onder druk van één atmosfeer.
- In geval van beschadiging van het koelcircuit moet gecontroleerd worden of geen open vuur en vonken in het vertrek ontwikkeld worden. Ventileer het vertrek goed.
- Plaats geen gloeiende voorwerpen op de plastic onderdelen van de apparatuur.
- Bewaar geen ontvlambare gassen en vloeistoffen in de apparatuur.
- Plaats of bewaar geen ontvlambare vloeistoffen of materialen, noch gemakkelijk brandbare voorwerpen, op of in de apparatuur, of in de onmiddellijke nabijheid ervan.
- Raak de compressor of de condensor niet aan. Ze zijn gloeiend heet.

2.4 Onderhoud en reiniging



LET OP!

Risico op letsel of beschadiging van de apparatuur.

- Schakel de apparatuur eerst uit, en trek de stekker uit het stopcontact, alvorens ongeacht welke onderhoudsgreep uit te voeren.
- De koeleenheid van de apparatuur bevat koolwaterstoffen. De eenheid mag uitsluitend door gekwalificeerd personeel gevuld en geïnspecteerd worden.
- Controleer regelmatig de afvoer van de apparatuur en reinig deze indien nodig. De verstopping van de afvoer kan een opeenhoping van water veroorzaken.

2.5 Verwijdering



LET OP!

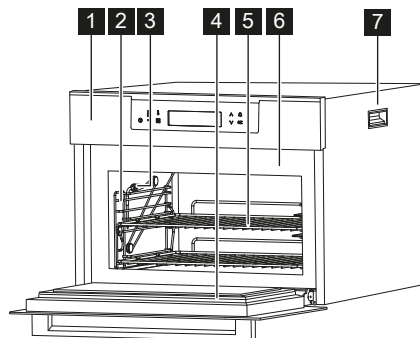
Risico op letsel of verstikking

- Trek de stekker van de elektrische voeding los.
- Snij de voedingskabel door en verwijder hem.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen en huisdieren in de apparatuur opgesloten blijven.
- Het koelcircuit en de isolatiematerialen respecteren de ozon.
- Het isolatieschuim bevat ontvlambare gassen.
- Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten om informatie te ontvangen over hoe de apparatuur op correcte wijze verwijderd kan worden.
- Beschadig niet de componenten van de koeleenheid, die zich vlakbij de warmtewisselaar bevinden.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

De koelkast komt voort uit de beroepssector en is bestemd voor de temperatuurverlaging (+3°C) en het invriezen (-18°C) van levensmiddelen. De organoleptische kenmerken van de rauwe en gekookte levensmiddelen, die op deze wijze behandeld worden, blijven intact en behouden de smaak en de

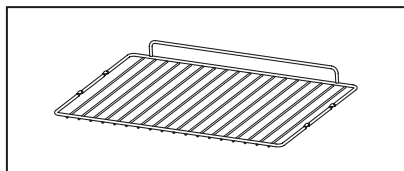
versheid. Aan het einde van iedere geselecteerde cyclus gaat de apparatuur automatisch over naar de fase van handhaving, waarbij het product gedurende maximaal 24 uur op de van tevoren ingestelde temperatuur gehad aafd blijft.



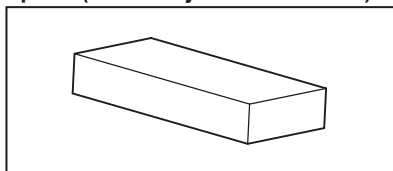
- 1** Bedieningspaneel
- 2** Roosterhouder
- 3** Kerntemperatuursensor
- 4** Pakking
- 5** Draadschap
- 6** Led-lampjes*
- 7** Handgreep voor installatie

3.1 Accessoires

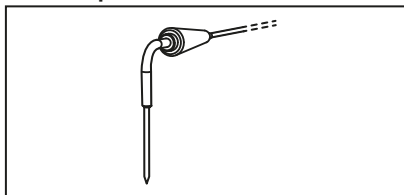
Rooster 2 stuks



Spons (afhankelijk van het model)



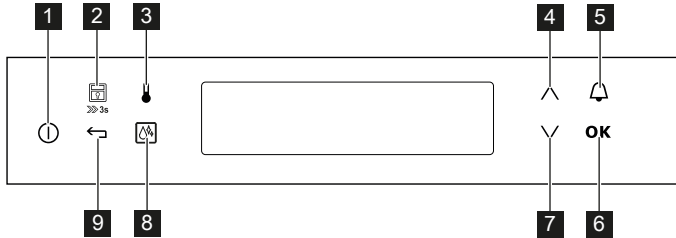
Kerntemperatuursensor



*De LED-lampjes worden uitgeschakeld tijdens ontdooien

4. BEDIENINGSPANEEL

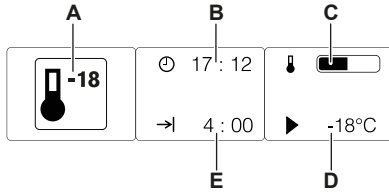
4.1 Bedieningspaneel



- 1** ON/OFF-toets
- 2** Blokkering display (3 s)
- 3** Toets TEMPERATUUR
- 4** Toets OMHOOG
- 5** TIMER/ALARM
- 6** Toets BEVESTIGEN
- 7** Toets OMLAAG
- 8** ONTIJZING
- 9** Toets TERUGGAAN









Toets sensor	Funcctie	Commentaar
1	ON/OFF	Om de koelkast te activeren en te deactiveren.
2	LOCK	Blokkering display. Door tijdens de uitvoering van een programma er 3 seconden op te drukken, wordt het geactiveerd of gedeactiveerd.
3	Temperatuur	Gebruikt om de binnentemperatuur te controleren in het programma dat op dat moment in uitvoering is.
4	Toets omhoog	Om bovenaan een verticale lijst te gaan staan, of links/rechts in een horizontale navigatie.
5	Kookwekker	De gebruiker kan een timer/alarm instellen.
6 OK	OK	Maakt het mogelijk een actie te bevestigen.
7	Toets omlaag	Om onderaan een verticale lijst te gaan staan, of links/rechts in een horizontale navigatie.
8	Ontijzing	Funcctie voor het verwijderen van ijs binnenin een cel.
9	Toets achteruit	Gebruikt bij de selecties van de programma's om terug te keren naar het vorige niveau of het selectieprogramma.

4.2 Display



- A. Koelfunctie
- B. Tijd
- C. Indicator koeling
- D. Temperatuur
- E. Duur cyclus/resterende tijd

Andere indicatoren op het display.

Symbol		Functie
	Kookwekker	De functie is actief.
	Tijdsaanduiding	De huidige tijd verschijnt.
	Temperatuur	Het display toont de temperatuur.
	Ingestelde temperatuur	Het display toont de waarde van de ingestelde temperatuur.
	Kerntemperatuursensor	Het display toont het gebruik van de kerntemperatuursonde.
	Duur	Het display toont de tijd die nodig is voor de cyclus.
	Einde cyclus	Het display toont de resterende tijd.
	Timer	Het display toont de tijd die sinds het begin van de cyclus verstreken is.

5. VOORBEREIDING VOOR HET EERSTE GEBRUIK



LET OP!

Raadpleeg de hoofdstukken over de veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Neem alle accessoires en de verwijderbare steunen van de schappen weg uit de apparatuur.



Raadpleeg het hoofdstuk "Reiniging en zorg".

5.2 Eerste aansluiting

Is de apparatuur eenmaal op het net aangesloten, dan moeten de taal en de tijd ingesteld worden.

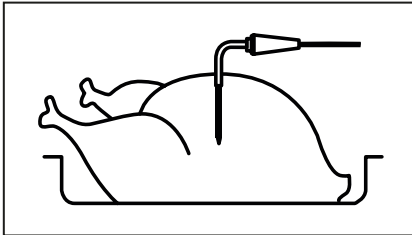
1. Druk op \wedge en \vee om de waarde in te stellen.
2. Druk op **OK** om te bevestigen.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



LET OP!

Het wordt aanbevolen de kerntemperatuursensor te gebruiken om de tijden van werking en het verbruik van de snelkoeler te optimaliseren.



Zorg ervoor dat de kerntemperatuursensor wordt geplaatst in het midden van het levensmiddel (zie afbeelding).

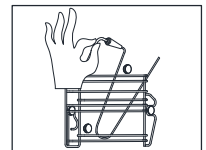
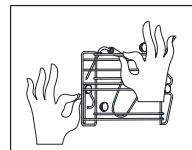
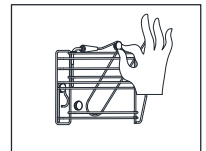
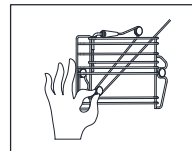
6.1 Tussen de menu's navigeren

1. Schakel de apparatuur in.
2. Druk op \wedge en \vee om de optie van het menu in te stellen.
3. Druk op **OK** om naar de submenu's te gaan of de instelling te aanvaarden.

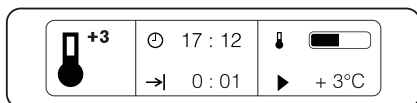
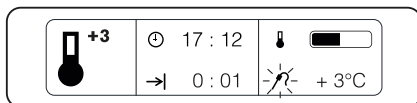
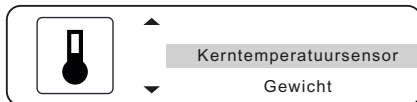
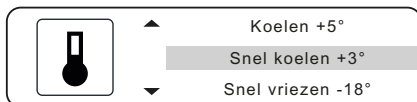


Men kan op ieder gewenst moment naar het hoofdmenu terugkeren met \leftarrow .

6.2 Hoe de kerntemperatuur sensor te verwijderen

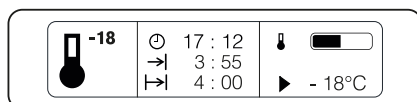
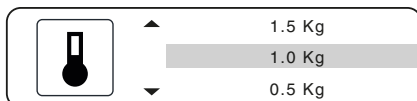
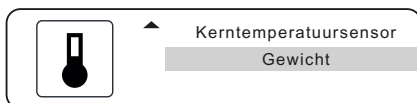
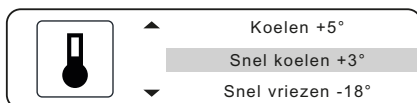


Schema koelen of invriezen met kerntemperatuursonde



1. Druk op de toets ON/OFF.
2. Selecteer het gewenste programma en bevestig met OK.
3. Selecteer "Kerntemperatuursensor", steek deze in het levensmiddel en bevestig met OK.
4. Wijzig indien nodig de gewenste temperatuur en bevestig met OK.
5. De apparatuur zal de cyclus van temperatuurverlaging beginnen tot de ingestelde temperatuur bereikt wordt.
Aan het einde van de cyclus zal de apparatuur naar de conserveermodaliteit over gaan.

Schema koelen of invriezen met gewicht



1. Druk op de toets ON/OFF.
 2. Selecteer het gewenste programma en bevestig met OK.
 3. Selecteer "Gewicht" en bevestig met OK.
 4. Selecteer de hoeveelheid en bevestig met OK.
 5. De apparatuur zal de cyclus van temperatuurverlaging beginnen. Het display zal de totale tijd en de tijd van voortgang van de cyclus weergeven .
- Aan het einde van de cyclus zal de apparatuur naar de conserveermodaliteit over gaan.

6.3 Functies koelkast

Symbol	Functie	Toepassing	Interval temperatuur/ gewicht	Porties
	Koelen	Kerntemperatuursensor Gewicht	+5 / +10°C 1-2-3 Kg	Geheel Plakken/ Bouillon/ Sausen
	Snel koelen	Kerntemperatuursensor Gewicht	0 / +10°C 0,5-3 Kg	Geheel Plakken/ Bouillon/ Sausen
	Snel vriezen	Kerntemperatuursensor Gewicht	-5 / -20°C 0,5-3 Kg	Geheel Plakken/ Bouillon/ Sausen
	Geassisteerd koelen	Wijn Blikjes Plastieke flessen 1,5 L	Rood 16°C / Wit 10°C / Mousserend 5°C	1-6 1-6 1-10 L
	Geassisteerd invriezen	Fruit en groene Sashimi / Rauwe vis IJs/ desserts IJs blokjes	-18°C -20°C Invriezen ijs -20°C Roomijs gebruiksklaar -14°C 0,5-3 Kg 3 Kg 0,5-3 Kg	






LET OP!

Tijdens ieder koel- of invriesprogramma moet de deur gesloten blijven. Als de deur niet gesloten is, gaat het programma niet van start en verschijnt een bericht op het scherm waarmee u uitgenodigd

wordt de deur te sluiten. Als de deur geopend wordt tijdens de koel- of invriescyclus, stopt de ventilator gevolgd door de compressor (na circa 1 minuut). Als de deur langer dan twee minuten open blijft, houdt het programma op met werken.

6.4 Richtlijnen voor de functies

Symbol	Functie	Gebruik	Conservering
 +5	Koelen	Lading minder dan 0,5kg, enkele portie alle groenten (ook indien meer dan 0,5 kg) dessert, vloeibare levensmiddelen en sauzen vacuüm bereidingen, deeg	Koelkast
 +3	Snel koelen	Lading meer dan 0,5kg, multi-portie vlees, gegratineerde voorgerechten ovenschotel, hele vissen	Koelkast
 -18	Snel vriezen	Leder levensmiddel, semifreddi	Vriezer




LET OP!

Aan het einde van het aangegeven programma handhaaft de snelkoeler de ingestelde temperatuur tot een maximum van 24 uur.



LET OP!

Door de functie  (+3 (snel koelen)) te gebruiken met kleine hoeveelheden, levensmiddelen enkele portie, dunne plakken, groente, dessert, kan zich een dunne ijslaag op het oppervlak vormen. Dit heeft geen invloed op de kwaliteit van het behandelde levensmiddel.



LET OP!

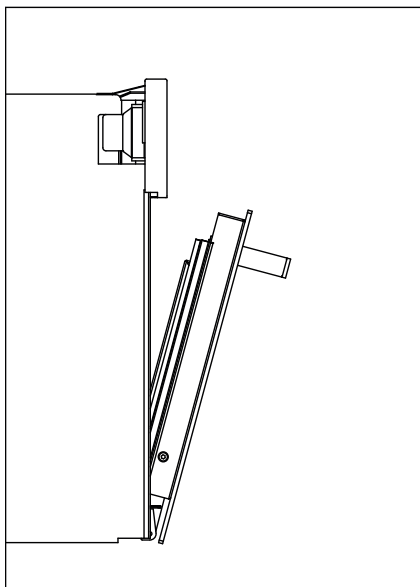
De functie (sashimi / rauwe vis -20°C) maakt de vis geschikt voor rauwe consumptie. De cyclus duurt 28 uur. (4 uur voor het invriezen en 24 uur voor het handhaven van de temperatuur op -20°C). Timing volgens de Europese HACCP-verordening voor de sanering van rauw voedsel.

6.5 Einde gebruik



LET OP!

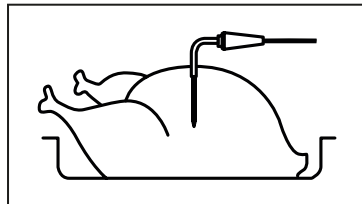
Aan het einde van ieder gebruik moet de binnenruimte zorgvuldig worden gedroogd om te voorkomen dat zich plassen vormen van het condenswater waardoor er geuroverlast kan ontstaan. Laat de deur ten minste 60 minuten openstaan zoals afgebeeld, nadat de binnenruimte is afgedroogd.



7. TIPS EN NUTTIGE WENKEN

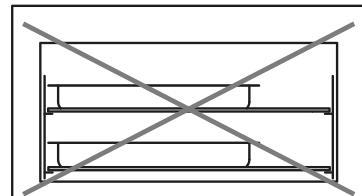
7.1 Plaatsing sensor

Zorg er altijd voor dat de punt van de kerntemperatuursensor in het midden van de levensmiddelen wordt geplaatst (zie afbeelding).



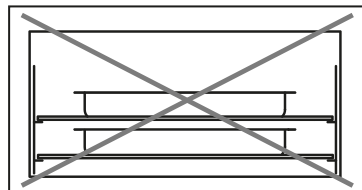
7.2 Voorkoelen

Door de cycli van temperatuurverlaging +5, +3, -18 te selecteren, wordt automatisch de fase van voorcoelen geactiveerd, na afloop van deze cyclus toont de apparatuur "Voorcoelen beëindigd, etenswaren inschuiven AUB". In de cycli voor geassisteerd koelen en invriezen is geen voorcoeling aanwezig.



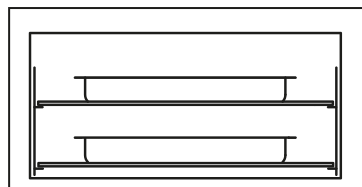
7.3 Lading van de machine

- Om een goed rendement van de machine te verkrijgen en geen verslechtering van de levensmiddelen:
- plaats de producten zodanig dat de circulatie van koude lucht in de gehele cel bevordert wordt;
- vermijd het langdurig en veelvuldig openen van de deur.



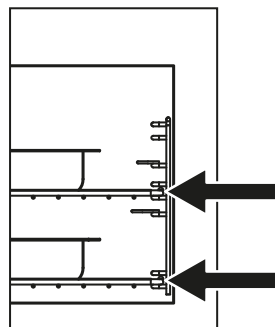
7.4 Temperatuur in binnenruimte

De uniformiteit van de temperatuur wordt gegarandeerd door de koelvinnen in de roosterhouder aan de rechterkant.



LET OP!

Let op dat de levensmiddelen die gekoeld en/of ingevroren worden, niet op elkaar geplaatst zijn en hoe dan ook niet dikker zijn dan 65 mm. De machine niet overbelasten voorbij het door de fabrikant bepaalde gewicht (3 kg).



8. REINIGING EN ZORG

8.1 Periodieke reiniging

Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden.

Vermijd het trekken aan leidingen en/of kabels binnenin de apparatuur, danwel ze te verplaatsen of te beschadigen. Gebruik voor de reiniging van de interne onderdelen geen reinigingsmiddelen, schuurpoeder, producten met een sterke geur of poetswas omdat deze de het oppervlak zouden kunnen beschadigen en een intense geur kunnen achterlaten.

- Was de binnenoppervlakken met een oplossing van lauw water en bicarbonaat. Gebruik 2 lepels bicarbonaat voor een liter water.
- Was de roosters met een neutraal reinigingsmiddel.
- Wring het overtollige water uit de spons of uit de doek alvorens in de nabijheid van de bedieningsorganen of van iedere andere elektrische component te reinigen.

- Was de binnenkant en de accessoires met lauw water en neutrale zeep.
- Inspecteer regelmatig de pakkingen van de deur en neem met een vochtige doek vuilsporen en resten weg.
- Zorgvuldig afspoelen en drogen. Let op dat het koelsysteem niet beschadigd wordt. Sluit het apparaat na de reiniging aan op het elektriciteitsnet.

8.2 Periodes van onbruik

Als het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt, tref dan de volgende voorzorgsmaatregelen:

- sluit het apparaat af van het elektriciteitsnet;
- neem alle accessoires weg;
- reinig het apparaat en alle accessoires;
- laat de deur open om te voorkomen dat onaangename geuren ontstaan.

9. OPLOSSING VAN PROBLEMEN



LET OP!

Raadpleeg de hoofdstukken over de veiligheid.


9.1 Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	Geen netvoeding.	Controleer de elektrische aansluiting.
Aanwezigheid van ijs in de binnenruimte.	Overmatig lang gebruik van het apparaat.	Voer een ontijzing uit met geopende deur. Schakel de machine aan het einde van de cyclus uit.
Teveel water op de bodem van de binnenruimte.	Intensief gebruik van het apparaat en daaropvolgende ontijzing.	Gebruik de bijgeleverde spons om de binnenruimte te reinigen.
Weergave van het bericht "deur sluiten AUB om programma te starten".	De deur is niet correct gesloten.	Controleer of het draagoppervlak van de pakking schoon is. Verwijder het eventuele ijs van het deurframe/pakking.

Het capacitieve toetsenbord reageert niet op de commando's.	Het display is vuil.	Reinig het display, schakel de machine uit en weer in.
Het levensmiddel bereikt niet de vereiste temperatuur.	Verkeerde instelling van de koelcyclus.	Controleer het programma en de verdeling van het voedsel in de binnenruimte.
	Veronachtzaming van de verdeling van het levensmiddel over de platen.	Controleer of er obstructies van de luchtcirculatie zijn.
	Grote dikte van het levensmiddel.	Verminder de dikte van de levensmiddelen.
	Aanwezigheid van afdekking of deksel.	Verwijder de afdekking of het deksel.
De door de kerntemperatuursonde gesignaleerde temperatuur is niet correct..	Verkeerd aangebrachte kerntemperatuursonde.	Verificare posizionamento termosonda al cuore del prodotto.
	De kerntemperatuursonde is beschadigd.	Controleer de plaatsing van de kerntemperatuursonde in de kern van het product.
De apparatuur vraagt om de kerntemperatuursonde aan te brengen terwijl deze al aangebracht is.	De kerntemperatuursonde is kapot.	Neem contact op met de technische assistentie.
De lampjes functioneren niet.	Led-lampjes defect.	Neem contact op met de technische assistentie.
	Functie ontijzen geactiveerd.	Wacht tot het programma is beëindigd.
De led-lampjes branden niet als de deuren open zijn.	Led-lampjes defect.	Neem contact op met de technische assistentie.

10. OPMERKINGEN OVER HET MILIEU

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking weg in de bakken die voor recycling bestemd zijn. Draag bij aan de bescherming van het milieu en de menselijke gezondheid en het recyclen van afval afkomstig van elektrische en elektronische apparatuur.

Gooi geen apparaten met het symbool  weg samen met gewoon huishoudelijk afval. Breng het product naar het dichtstbijzijnde verzamelpunt voor recycling of neem contact op met de gemeente van uw vestiging.

Bevat gefluoreerd broeikasgas.

Hermetisch afgesloten.

Naam van het gas: R404a

Totale massa F-gas: 0,28 Kg

GWP: 3922

CO2 equivalent: 1,1 t

electrolux.com/shop



450MD101

