NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

ONYX SV

HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG
Aufmerksam lesen und zusammen mit der Theke aufbewahren

DE

ÜBERSETZT AUS DEN ORIGINALANWEISUNGEN

Manual	**D-D0319**
Revision	**02**
Revision date	**15 / 11 / 2019**

CE

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- und Sachschäden ab, die durch die Nicht-einhaltung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen verursacht wurden.

INHALT

Allgemeine Eigenschaften.....4 Position der wichtigen Bestandteile ..... .4 Typenschild.....5	*Beschreibung des Produkts*
Wichtige Informationen.....6	
Wichtige Installationsbedingungen.....8 **Hinweise**.....**10** Hinweise zur Installation.....10 Allgemeine Hinweise.....11	*Installation des Produkts*
Vorsichtsmaßnahmen und kleine Wartungseingriffe.....12 Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen.....12 Positionierung der Ausstellungsflächen .....13 Nachtabdeckung.....14	*Wartung und Gebrauch des Produkts*
Elektrische Komponenten .....**15** Beleuchtung .....15 Schaltschränke 15	*Beleuchtung und elektrische Controller*
Technische Informationen.....**16** **Die technische Dokumentation befindet sich im Bank** .....**16** **Technische Daten** **17**	*Technische Daten des Produkts*
Notsituationen **18**	*Management von Notsituationen*

Es wird empfohlen, den Inhalt des vorliegenden Handbuchs zu lesen und es zusammen mit der Theke aufzubewahren. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab für Schäden an Personen und/oder Sachen, die wegen mangelnden Einhaltens der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen entstanden sind. Aus diesem Grund wird empfohlen, dass alle Leute, die mit der Theke zu tun haben, das Handbuch für Gebrauch und Wartung aufmerksam lesen.
Die Kühltheken, zu denen die nachstehenden Anweisungen für Gebrauch und Wartung gehören, sind im Einklang mit der Norm ISO 23953-2 - Kühlgeräte für Ausstellung und Verkauf - und ermöglichen die Anwendung der Sicherheitsnormen für Lebensmittel und des entsprechenden Kontrollsystems HACCP.
Die Produkte wurden in Übereinstimmung mit den vorgeschriebenen Normen und Richtlinien (siehe Konformitätsbescheinigung) hergestellt:

- **PED-Richtlinie (Druckgeräterichtlinie);**
- **Niederspannungsrichtlinie;**
- **Maschinenrichtlinie;**
- **RoHS-Richtlinie;**
- **Lebensmittelverordnungen**

Dieses Gerät mit entflammbarem Kühlgas R290 (Propan) wird mit folgendem Etikett auf dem Seriennummernschild und an verschiedenen empfindlichen Bauteilen identifiziert.

Im Gerät befindet sich eine Mindestmenge an Gas, wie es von den Normen bezüglich entflammbarer Gase vorgeschrieben ist; dennoch muss es mit größerer Vorsicht gehandhabt werden, vor allem im Falle von Eingriffen an der Kühlanlage.

ONYX SV

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Onyx SV ist eine steckerfertige Kühltheke zum Ausstellen und Verkaufen von Fleisch, Milchprodukten, Wurstwaren, Gemüse und Obst, deren klimatische Funktionsbedingungen zur Klasse 3 ISO 23953-2 gehören.
Die Theke ist in den Längen 937, 1250, und Version Kopfende.
Alle Theken Onyx SV werden in der steckerfertigen Ausführung vorgeschlagen, die mit einem Kompressor ausgestattet ist, und nur mit dem Stecker an einer Strombuchse angeschlossen werden muss.

Position der wichtigen Bestandteile
1. Elektrischer Schaltschrank
2. Typenschild
3. Zugang zum Kondensator für die Reinigung

WARNUNG: Warten Sie im Moment der ersten Zündung mindestens 20 Sekunden, bevor Sie eine Operation auf der Bank starten.

Allgemeine Beschreibung

Die Theke Version **PLUG IN** verfügt über einen Controller mit Mikroprozessor, der alle notwendigen Funktionen für den korrekten Betrieb der Theke übernimmt.

Typenschild

			-	-		
				2017		
Modell						
Seriennummer			Code			
Nennlestung	1	2	3	Heizelemente	4	
Abtauung	5				6	
Circuit	Kältemittel	GWP	Eingef. Menge	Menge CO_2	Kompressor	
1	7	8	7	9	10	
Klimaklasse		11	Temperatur klasse	12		
Schaeumung		H_2O				
			WARNING: System contains refrigerant under high pressure. Do not tamper with the system. It must be serviced by qualified persons only.			

www.derigorefrigeration.com

1. Nennleistung
2. Aufgenommener Strom bei Dauerbetrieb
3. Versorgungsspannung
4. Andere Heizelemente (falls vorhanden)
5. Maximale Leistung beim Abtauen
6. Maximale Leistung Lampen (falls vorhanden)
7. Kühlfluid/Masse Kühlfluid (Plug-in)
8. Treibhauspotenzial (GWP)
9. Menge CO_2 (GWP x Eigef. Menge) (Plug-in)
10. Modell Kompressor (falls vorhanden)
11. Klimaklasse (siehe Tabelle)
12. Temperaturklasse (ISO 23953-2)

Klima- und Umweltschutzklassen gemäß ISO 23953-2

Klimaklasse	Temperatur trockener Kolben	Relative Feuchtigkeit	Taupunkt
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3*	**25°C**	**60%**	**17°C**
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

*In Bezug auf die Klima- und Umweltschutzklassen muss betont werden, dass bei Angabe von Klasse 3 Folgendes zu verstehen ist: die Klasse 3 oder niedrigere Klassen können gültig sein.

CE

WICHTIGE INFORMATIONEN

Hinweise zur Installation

- Der Einbau des Gerätes darf nur vom Servicepersonal des Herstellers oder von ähnlich **qualifizierten Personen erfolgen;**
- Die Installation und der Anschluss müssen auf Grund der am Ort und auf nationaler Ebene geltenden Normen ausgeführt werden.
- Es wird empfohlen, den Stromversorgungskreislauf vorgeschaltet mit einem allpoligen Trennschalter mit Leitungsschutzschalter zu versehen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm hat.

Allgemeine Hinweise

- Bei Beschädigung des Steckerkabels muss es durch den Hersteller, sein Servicepersonal oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Keine explosionsfähigen Stoffe, wie unter Druck stehende Behälter mit entflammbarem Treibmittel, in diesem Gerät aufbewahren.

Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen

Die Verteilung und die Menge der Produkte muss so vorgenommen werden, dass die vorgeschriebene Füllmenge nicht überschritten wird. Außerdem wird empfohlen, aufzupassen, dass die Gesamtlast für die Gerätestruktur nicht zu belastend ausfällt. Nachstehend geben wir Richtwerte in Bezug auf das Beladen der Ablageflächen an, und wir empfehlen, diese angegebenen Richtwerte so gut als möglich zu berücksichtigen:

Maximale Last Ablagefläche ganz unten	Maximale Last Hängeablagefläche
100 Kg x Fläche 625	50 Kg x Fläche 250
	60 Kg x Fläche 300
	70 Kg x Fläche 350
	80 Kg x Fläche 400
	90 Kg x Fläche 450

Vorsichtsmaßnahmen und kleine Wartungseingriffe

Vor jedem Eingriff zur Reinigung, zur Wartung oder zum Auswechseln von Bestandteilen, deren Auswechseln erlaubt ist, muss sichergestellt sein, dass die Stromversorgung getrennt oder der allpolige Versorgungstrennschalter geöffnet ist, auch wenn die Eingriffe nicht direkt mit elektrischen Teilen zu tun haben.

Alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.

Auswechseln der Lampen

Auswechseln der LED-Lampe am Vordach
Beginn jedes Eingriffs zum Auswechseln der Lampen muss sichergestellt werden, dass die Stromversorgung ausgeschaltet und/oder der Trennschalter an der Versorgungsleitung geöffnet ist.
Außerdem erinnern wir daran, dass alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden dürfen.

WICHTIG: die Lampe muss durch eine gleicher Art und Leistung ersetzt werden.

Zum Auswechseln der Lampen:

1. Die Versorgung an der Theke abtrennen (dazu das Versorgungskabel abtrennen).
2. Die Lampe und den doppelseitigen Klebstoff durch Abzug lösen;
3. Den Netzstecker der zu ersetzenden Glühbirne trennen;
4. Verbinden Sie die neue Lampe an den Stecker;
5. Die neue Lampe mit doppelseitigem Klebeband fixieren;
6. Die Theke wieder mit Strom versorgen (dazu das Versorgungskabel wieder anschließen).

Bild 2

CE

WICHTIGE BEDINGUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

Klima
Die klimatischen Bedingungen am Aufstellungsort der Kühltheke müssen innerhalb der Grenzen der von der Klasse der Theke festgelegten Temperatur liegen; um innerhalb dieser Parameter zu liegen, kann die Installation einer Klimaanlage notwendig sein. Eine solche Klimaanlage müsste auch die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit vorsehen, da eine zu hohe relative Luftfeuchtigkeit dem guten Funktionieren der Kühltheke schadet.
Das Entfeuchten der Luft mittels einer Klimaanlage statt durch die Verdampfer der Kühltheke kann kostengünstiger sein, da die Kühltheken bei niedrigeren Temperaturen funktionieren und daher bei gleicher Kühlleistung mehr Strom verbrauchen.
Das Aufstellen mehrerer Kühltheken im selben Bereich ist für den Betrieb der Geräte vorteilhaft, kann aber für die Kundschaft unbequem sein.

Zugluft
Die Kühltheken müssen so positioniert sein, dass vermieden oder begrenzt werden kann, dass Zugluft das gute Funktionieren der Theken beeinträchtigt. Die Kühltheken dürfen nicht in der Nähe von Türen oder in starken Luftzügen ausgesetzten Bereichen aufgestellt werden, z.B. wegen Öffnungen von Ventilatoren oder Klimaanlagen.
Bei der Planung der Lüftungsanlagen muss berücksichtigt werden, dass die Luftgeschwindigkeit in der Nähe so niedrig wie möglich sein muss, aber auf keinen Fall 0,2 m/s überschreiten darf.
Besondere Aufmerksamkeit muss den Öffnungen der Heizung geschenkt werden.

Thermische Strahlung und Beleuchtung
Um die negativen Auswirkungen der ausstrahlenden Wärme in Grenzen zu halten, dürfen die Theken nicht an der Sonne, bei Luftausstrahlern oder Luftleitungen, an nicht isolierten, von der Sonne oder sonstigen Energiequellen bestrahlten Dächern oder Außenwänden aufgestellt werden. Das Eindringen von strahlender Wärme ins Innere der Theke bewirkt eine Erhöhung der Betriebskosten und eine Verminderung der Leistung. Keine Spotlights oder andere, konzentrierte Lichtquellen gegen den Innenraum der Theken richten.
Die LED-Beleuchtung oder die fluoreszierende Beleuchtung ist der Beleuchtung mit Glühlampen vorzuziehen, es wird geraten, nur die ersten beiden Arten zu verwenden.
Oberflächen mit Raumtemperatur strahlen eine bedeutende Menge Wärme aus, die dem guten Funktionieren der Theke schaden kann. Durch Raumdecken, die die Wärme reflektieren oder durch die Positionierung verschiedener Theken, die einander gegenüber stehen, kann diese Auswirkung begrenzt werden.

Kondenswasserbildung
Es ist normal, dass die absolute Feuchtigkeit sich auf kalten Oberflächen ablagert, wenn der Taupunkt der Luft höher ist, als die Temperatur der Oberfläche. Unabhängig von der Qualität der Isolierung einer Theke bildet sich Kondenswasser, falls rund um die Theke keine ausreichende Lüftung herrscht. Es ist daher empfehlenswert, zwischen der Theke und der Wand oder irgendeinem Gegenstand, der die korrekte Luftzirkulation rund um die Theke beeinträchtigen könnte, wenigstens 60 cm Abstand zu wahren.

Transport und Handling
Die Theke wird in Kunststofffolie verpackt und auf zwei Holzbrettern befestigt geliefert, die als Transportunterlage dienen und das Handling erleichtern. Um Schäden während des Transports zu vermeiden, muss die ganze Verpackung intakt bleiben, bis die Theke an ihrem Installationsplatz steht. Nach dem Auspacken der Theke darf das Verpackungsmaterial nicht mit dem gewöhnlichen Abfall zusammen weggeworfen werden, es muss zu den entsprechenden Sammelstellen für umweltschädliches Material gebracht werden.
Das Handling muss mithilfe eines Gabelstaplers ausgeführt werden, indem man gut auf die elektrischen Geräte und die Abflussleitungen aufpasst, die sich an der Unterseite der Theke befinden.

Reinigung
Bei Ausstellungstheken für pflanzliche Produkte, Fleisch und andere nicht verpackte Produkte hängt die Frequenz der Reinigung vom ausgestellten Produkt ab. Bei Theken, die Fleisch, Milchprodukte oder Wurstwaren enthalten, muss mindestens einmal wöchentlich die Ausstellungsoberfläche gereinigt werden, damit der Bakterienbildung und -anhäufung vorgebeugt werden kann.
Auch die Reinigung des Bodens der Produktaufnahmewanne muss wöchentlich ausgeführt werden, falls Produkte darin enthalten sind, bei denen Flüssigkeit austreten könnte.

Die Frequenz der Reinigung hängt auf jeden Fall von der Art ab, wie die Theke verwendet wird und von den hygienischen Requisiten oder sonstigen besonderen Anforderungen. Die Blockierung des Wasserabflusses kann eine Störung mit möglichen Schäden an anderen Stellen der Theke verursachen.
Es ist daher empfehlenswert, die Abflüsse regelmäßig von qualifiziertem Fachpersonal reinigen zu lassen.

Es wird folgendes empfohlen:
- Warten, bis die Temperatur der Theke sich der Raumtemperatur nähert, die Theke entleeren und sorgfältig reinigen, dabei Lösungsmittel und scheuernde Produkte vermeiden;
- Tägliche Reinigung mit Wasser und nicht aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. milden Seifen) der Außenbereiche rund um die Theke und der oberen Teile der Produktablagen, die mit dem Produkt in Berührung kommen. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn die Theke Fleisch enthält. Es muss vermieden werden, dass der nasse Lappen die elektrischen Bestandteile berührt;
- Wöchentliche und totale Reinigung der unteren Ablagen mit Wasser und nicht aggressivem Reinigungsmittel (z.B. milden Seifen). Die Ablagen mit dem entsprechenden Werkzeug anhebt und dazu Schutzhandschuhe trägt, wie es in den geltenden Normen vorgeschrieben ist;
- Jedes Quartal, komplette Reinigung aller Bestandteile der Theke (inklusiv der Verdampferschale), der von den geltenden Normen vorgeschriebenen Schutzhandschuhe.
- Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.

Reinigung des Kondensators
An den Kondensatoren der Theken, falls vorhanden, lagert sich Staub und Schmutz ab, sie müssen regelmäßig gereinigt werden. Bei normalen Betriebsbedingungen muss dies einmal im Monat erfolgen, indem man einen Pinsel mit harten Borsten und einen Staubsauger dazu verwendet. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird dringend empfohlen, da die Stärke der Flügel sehr niedrig ist und daher Schnitte und Abschürfungen verursacht werden könnten. Ein schmutziger Kondensator vermindert nicht nur die Leistung der Theke, sondern verursacht auch einen höheren Energieverbrauch.

Im Detail:
⇒ Regelmäßig den Staub vom Vordergitter entfernen.
⇒ Vor Beginn jedes Eingriffs muss die Maschine ausgeschaltet und das Versorgungskabel abgetrennt werden.
⇒ Um auf den Kondensator zuzugreifen, schrauben Sie die Schrauben an den Seiten des Rumpfes ab **(Bild 1a);**
⇒ Den Rumpf nach außen nehmen **(Bild 1b);**
⇒ Den Kondensator reinigen;

Bild 1a

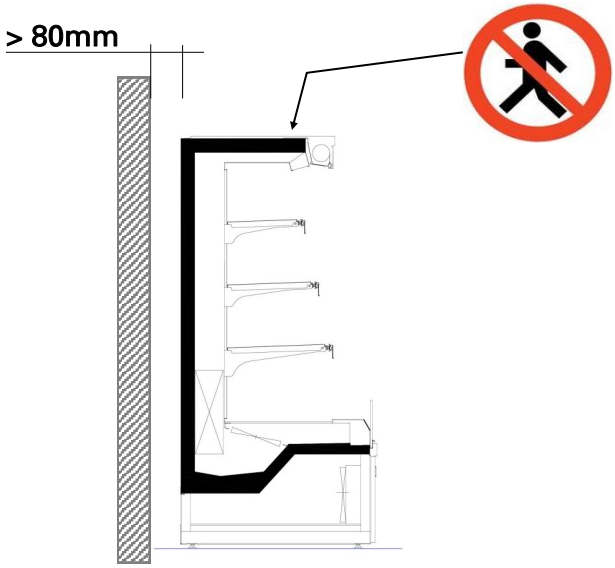
Bild 1b

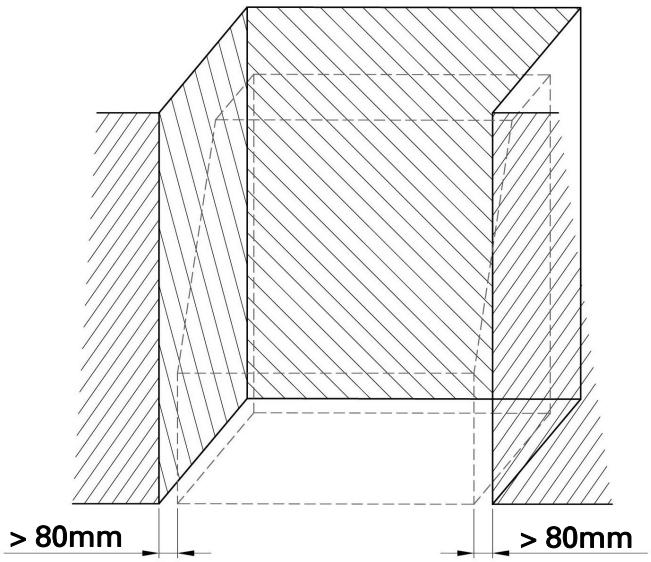
CE

HINWEISE

Hinweise zur Installation

- Der Einbau des Gerätes darf nur vom Servicepersonal des Herstellers oder von ähnlich **qualifizierten Personen erfolgen;**
- Korrekte Positionierung des Geräts :





- Stellen Sie sicher, dass die Stützebene eingeebnet ist, damit die Bank richtig funktioniert, um unerwartete Geräusche zu vermeiden (normalerweise beträgt der Schalldruck weniger als 70 DbA).
- Kontrollieren, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf weder im Freien benutzt und noch dem Regen ausgesetzt werden.
- Das Gerät an eine wirksame Erdungsanlage anschließen.
- Die Installation und der Anschluss müssen auf Grund der am Ort und auf nationaler Ebene geltenden Normen ausgeführt werden.
- Beim Auswechseln des Kabels und des Steckers nur Originalersatzteile des Herstellers verwenden.
- Das Versorgungskabel in eine Steckdose einfügen, die auch nach der Positionierung der Theke leicht zugänglich ist.
- Es wird empfohlen, den Stromversorgungskreislauf vorgeschaltet mit einem allpoligen Trennschalter mit Leitungsschutzschalter zu versehen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm hat .

ACHTUNG: Die Verteilung und die Menge der Produkte muss so vorgenommen werden, dass die vorgeschriebene Füllmenge nicht überschritten wird. Außerdem wird empfohlen, aufzupassen, dass die Gesamtlast für die Gerätestruktur nicht zu belastend ausfällt. Nachstehend geben wir Richtwerte in Bezug auf das Beladen der Ablageflächen an, und wir empfehlen, diese angegebenen Richtwerte so gut als möglich zu berücksichtigen:

Maximale Last Ablagefläche ganz unten	Maximale Last Hängeablagefläche
100 Kg x Fläche 625	50 Kg x Fläche 250
	60 Kg x Fläche 300
	70 Kg x Fläche 350
	80 Kg x Fläche 400
	90 Kg x Fläche 450

Anmerkung: Es ist wichtig, dass die Gesamtlast von 350 kg für ein Modul mit 1250 mm Länge nicht überschritten wird**.**

Allgemeine Hinweise

Vor Gebrauch der Theke lesen. ⚠

- Das vorliegende Handbuch ist Bestandteil des Produkts und muss in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden, damit es mühelos und rasch konsultiert werden kann.
- Der Regler darf nicht anders gebraucht werden, als nachstehend beschrieben, insbesondere darf er nicht als Sicherheitsvorrichtung verwendet werden.
- Vor Gebrauch die Anwendungsgrenzen überprüfen.
- Bei Beschädigung des Steckerkabels muss es durch den Hersteller, sein Servicepersonal oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **Alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.**

Sicherheitsmaßnahmen. ⚠

- Bevor man die Theke anschließt, muss geprüft werden, dass die Versorgungsspannung mit der erforderlichen übereinstimmt.
- Die Erdung des Geräts ist verpflichtend vorgeschrieben.
- Das Gerät darf nicht Wasser und Feuchtigkeit ausgesetzt werden: es darf ausschließlich innerhalb der Grenzen des vorgesehenen Betriebs verwendet werden.
- Achtung: Vor jeder Art Wartungseingriff die elektrischen Anschlüsse der Theke trennen.
- Der elektrische Schaltschrank darf nie offen stehen.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts muss man sich an Fachpersonal wenden, um die Störungssuche und die entsprechende Reparatur ausführen zu lassen .
- Das Versorgungskabel in eine Steckdose einstecken, die auch nach der Positionierung der Theke leicht zugänglich ist.
- Es wird empfohlen, den Stromversorgungskreislauf vorgeschaltet mit einem allpoligen Trennschalter mit Leitungsschutzschalter zu versehen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm hat.
- Keine explosionsfähigen Stoffe, wie unter Druck stehende Behälter mit entflammbarem Treibmittel, in diesem Gerät aufbewahren.
- Die Belüftungsöffnungen im Gehäuse des Geräts oder in der Einbaustruktur dürfen nicht versperrt sein.
- Keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs verwenden, die von den vom Hersteller empfohlenen abweichen.
- Der Kühlmittelkreislauf darf nicht beschädigt werden.
- Keine elektrischen Geräte in den Fächern des Geräts zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln verwenden, wenn sie nicht den vom Hersteller empfohlenen entsprechen.
- Die Theke darf nicht ohne entsprechende Aufsicht von Kindern oder Personen mit Behinderung verwendet werden.
- Es ist verboten, Schutzvorrichtungen oder Paneele zu entfernen, wenn dafür der Einsatz von Werkzeugen erforderlich ist.
- Jede Manipulation oder Veränderung des Produkts ist verboten.
- Die Theke dient zur Aufrechterhaltung und nicht zur Senkung der Temperatur der Produkte. Aus diesem Grund dürfen ausschließlich Produkte eingeführt werden, die bereits auf die jeweilige Aufbewahrungstemperatur gekühlt wurden.

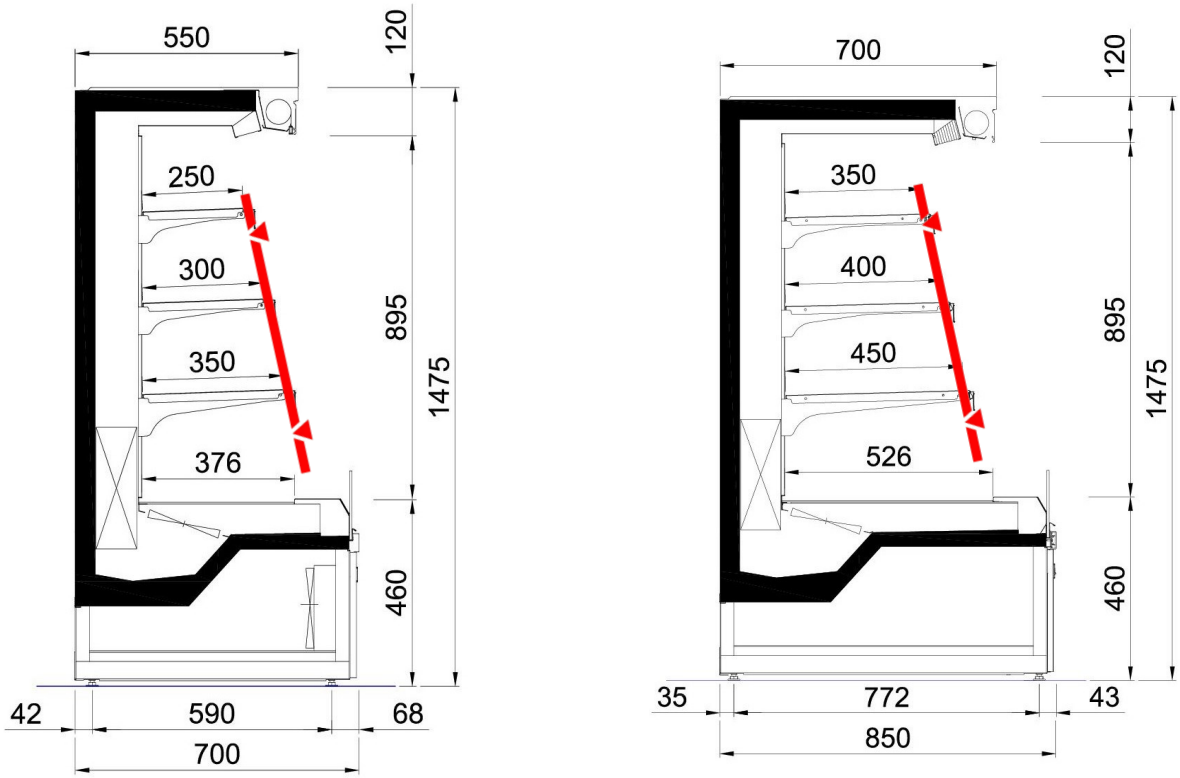
CE

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM BETRIEB UND KLEINE WARTUNGSEINGRIFFE

Vor jedem Eingriff zur Reinigung, zur Wartung oder zum Auswechseln von Bestandteilen, deren Auswechseln erlaubt ist, muss sichergestellt sein, dass die Stromversorgung getrennt oder der allpolige Versorgungstrennschalter geöffnet ist, auch wenn die Eingriffe nicht direkt mit elektrischen Teilen zu tun haben.
Alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.

Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen

Höhe der Last
Die Lebensmittel, die innerhalb der Belastungsgrenzen aufbewahrt werden, sind ausreichend gekühlt.
Diejenigen, welche die Belastungsgrenzen überschreiten, können nicht korrekt gekühlt werden und verursachen Störungen der Luftzirkulation mit daraus folgender Beeinträchtigung des Funktionierens der Kühltheke und des Verderbens aller darin enthaltenen Lebensmittel. Außerdem muss bedacht werden, dass die ausgestellten Produkte die Öffnungen für die Luftzirkulation nicht verdecken dürfen, das gute Funktionieren des Geräts hängt davon ab.
Eine Ausstellungskühltheke dient nicht zum Abkühlen von verderblichen Produkten, sondern, um sie auf der Temperatur zu konservieren, mit der sie ins Gerät gegeben wurden. Die Lebensmittel, die eine höhere Temperatur haben, als die für die Kühltheke vorgeschriebene, sollten nicht in einer Kühltheke aufbewahrt werden.
Gekühlte Lebensmittel auf Paletten oder ähnlichen Gegenständen dürfen nicht länger als unbedingt nötig für den Transport und das Einfüllen in die Theke im Geschäft stehen gelassen werden.
Die Theke darf nicht überfüllt werden: es handelt sich dabei um den häufigsten Fehler, der sekundäre Störungen, die abnormale Bildung von Eis mit daraus entstehender Blockierung des Verdampfers und sogar den vollständigen Stillstand der Theke verursachen kann. Das einheitliche Verteilen der Waren, ohne leere Bereiche, gewährleistet ein besseres Funktionieren der Theke. Es wird empfohlen, beim Nachfüllen der Theke mit neuen Produkten, die Rotation der noch vorhandenen vorzunehmen.
Die älteren Produkte müssen für den Kunden am nächsten liegen, damit sie als erste verkauft werden.



Anmerkung: Der Betrieb der Theke wird bei den auf dem Typenschild angegebenen klimatischen Bedingungen und gemäß der Norm ISO 23953-2 gewährleistet, wenn die Theke einheitlich und nicht über die Linie des maximalen Auffüllens jeder Theke hinaus gefüllt ist.

Anmerkung: Verwenden Sie den Schreibtisch nicht an Stellen oberhalb von 2000 Metern Höhe.

Positionierung der Ausstellungsflächen

Das Profil an den Ablageflächen anbringen, folgendermaßen vorgehen:

1. Die Distanzstücke für die Preisschilder in die entsprechenden Sitze setzen **Bild 4a**;
2. Die Distanzstücke für die Preisschilder um 90° drehen, bis sie eingerastet sind;
3. Das Aluminiumprofil auf der ganzen Länge der Ablagefläche anbringen **Bild 4b**;
4. Auf der ganzen Länge des zuvor positionierten Aluminiumprofils das Profil für die Preisschilder anbringen **Bild 4c** .

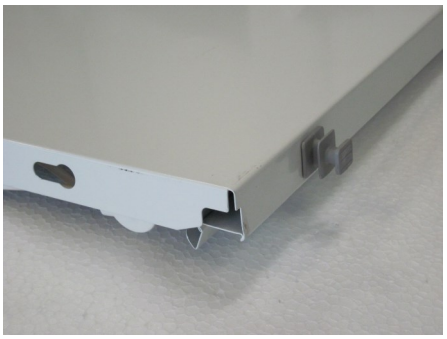


Bild 4a

Bild 4b

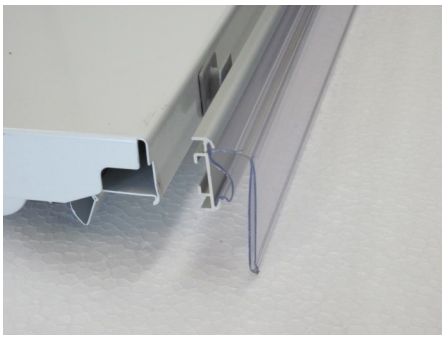


Bild 4c

Erst wenn das Profil für die Preisschilder positioniert ist, die Halterungen für die Ablageflächen und die Ablageflächen an der Theke montieren, dabei bedenken, dass die Bretter waagrecht positioniert werden können **(Bild 5a)** oder mit einer Neigung von –10 **(Bild 5b)**.

Bild 5a

Bild 5b

A

B

CE

Nachtabdeckung

Wenn die Theke so gebaut ist, dass Abdeckungen für die Nacht vorgesehen sind, muss daran erinnert werden, dass das Auflegen der Abdeckungen in der Nacht ein bedeutendes Einsparen von Energiekosten mit sich bringt .

ACHTUNG: Zum Reinigen der Abdeckung nur weiche, nicht scheuernde Lappen, Wasser und neutrale Seife verwenden. Das Aufrollen der Abdeckung mit langsamen Bewegungen vornehmen, dazu den Griff verwenden.

ELEKTRISCHE KOMPONENTEN

Beleuchtung

In Bezug auf die Beleuchtung der Theke erinnern wir daran, dass es ratsam ist, diese sobald als möglich auszuschalten, damit Energie gespart werden kann.
Die Lampen nie auswechseln, wenn Spannung anliegt.

Schaltschränke

Unsere Produkte können mit verschiedenen Arten elektronischer Controller zur Regulierung ausgestattet sein.
ACHTUNG: Detaillierte Informationen zum installierten Gerät finden Sie im spezifischen Handbuch, das mit der Theke zusammen geliefert wurde **(siehe Seite 16).**
Passen Sie außerdem sehr gut beim Lesen des Programmierungsblatts des Controllers, der tatsächlich an der Theke in Ihrem Besitz installiert ist, auf.

ACHTUNG: Wenn in der Bank mit Zeitschalter ausgestattet ist **(Bild 6a)** arbeiten wie folgt:

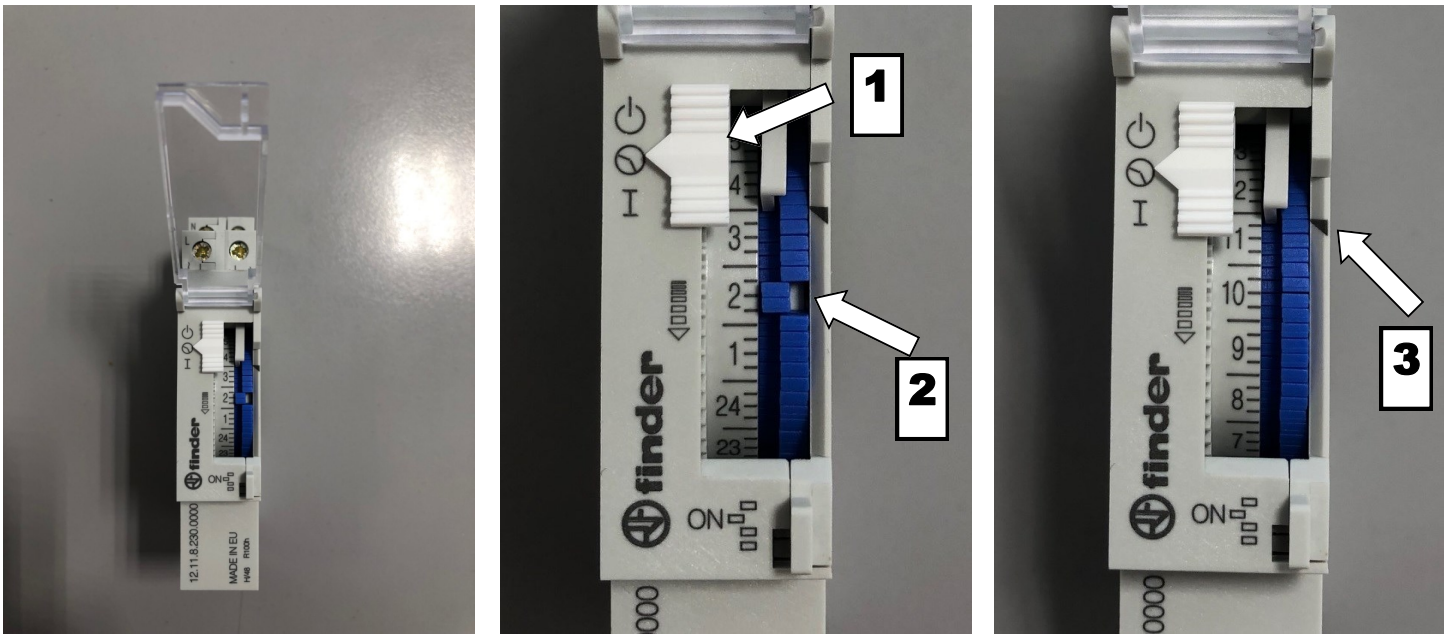


Bild 6a

1) Platzieren Sie den weißen Schalter auf dem ⏲ Symbol wie im Bild **(1);**

2) Wählen Sie die Auftauzeit (2 Uhr) aus, indem Sie die Zähne wie im Bild **(2)** bewegen;

3) Synchronisieren Sie schließlich die Uhr mit der exakten Zeit, indem Sie die schwarze Kerbe als Referenz verwenden **(3);**

4) Schalten Sie den Zähler unmittelbar nach diesen Vorgängen ein;

WARNUNG: Immer außerhalb der Arbeitszeit auftauen;

WARNUNG: Der Zeitschalter läuft nach 36 Stunden Dauerstrom regelmäßig 100 Stunden ohne Strom;

CE

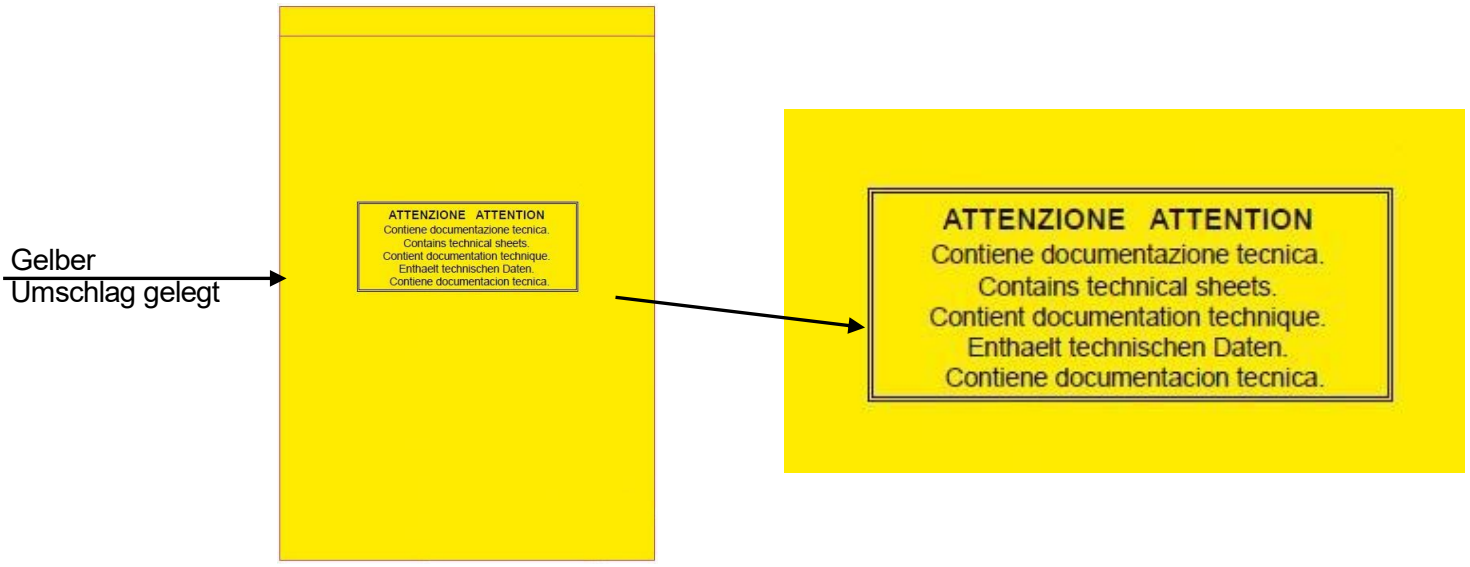
TECHNISCHE INFORMATIONEN: Hauptparameter für die Einstellung.

Par.	BESCHREIBUNG	Regulierungs-bereich	ONYX SV		
			Cl. M1 (±0/+2°C)	Cl. M2 (+3/+5°C)	Cl. H (+6/+8°C)
SET	SetPoint der Wärmeregulierung	LS÷US	1.5	3.0	6.0
HY	Differenz	0,1÷25,5	4.0	4.0	4.0
dtE	Temperatur am Ende des Abtauvorgangs	-50,0÷50,0 °C	12.0	12.0	12.0
idF	Zeitabstand zwischen den Abtauvorgängen	1÷120 ore	6.0	6.0	6.0
MdF	Maximale Dauer des Abtauvorgangs	0÷255 min	40.0	40.0	40.0
Od	Leistung verzögert	0÷255 min	1	1	1

DIE TECHNISCHE DOKUMENTATION BEFINDET SICH IN DEN KÜHLTHEKEN

In jede Theke wird ein **gelber Umschlag gelegt, der im Inneren der Theke in der Nähe des Typenschilds befestigt ist**. Dieser Umschlag enthält die technische Dokumentation zum Gerät, also folgendes:

- Handbuch für Gebrauch und Wartung;
- Konformitätserklärung;
- Formular Qualitätskontrolle;
- Bescheinigung der Abnahme;
- Elektrische Schaltpläne der Theke;
- Schema der Beleuchtungsanlage;
- Handbuch des Controllers, der am Schaltschrank installiert ist (nur falls vorgesehen);
- Aufzeichnung der zum Controller gehörenden Parameter (nur falls vorhanden)
- Verschiedene Dokumente, wie: Anleitung motorisierte Nachtabdeckung, Anleitung elektronisches Ventil, ...(nur falls vorgesehen) .



Anmerkung: Manchmal werden auf den Thekenoberflächen andere Etiketten mit Anweisungen und/ oder zusätzlichen Hinweisen angebracht.

TECHNISCHE DATEN

Onyx SV M1

Länge	mm	937	1250
Spannung	V	220÷230	
Frequenz	Hz	50	
Betriebstemperatur	°C	±0°/+2°	
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	797	1578
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	7,64	11,26
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	60	73
Andere Widerstands	W	900	900
Klimaklasse	ISO 23953-2	M1	

Onyx SV M2/H

Länge	mm	1250	1875	T.R.
Spannung	V	220÷230		
Frequenz	Hz	50		
Betriebstemperatur	°C	+3°/+5° +6°/+8°		
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	797	1578	1581
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	7,64	11,26	11,27
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	60	73	76
Andere Widerstands	W	900	900	900
Klimaklasse	ISO 23953-2	M2-H		

CE

NOTSITUATIONEN

1. Die Theke startet nicht oder schaltet nicht aus. ⚠

- Kontrollieren, dass kein Stromausfall eingetreten ist;
- Kontrollieren, dass der vorgesehene Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Kontrollieren, dass der Versorgungsstecker eingesteckt ist;

Falls der elektrische Unterbruch nicht von den oben genannten Gründen abhängt, sollte man sich sofort an den technischen Kundendienst wenden, und aus Vorsichtsgründen die Theke entleeren und die Produkte in die Kühlzelle oder an andere zur Aufbewahrung geeignete Orte bringen.

2. Die Temperatur der Theke reicht nicht aus. ⚠

- Kontrollieren, dass die Beladungsmenge der Theke nicht die empfohlene überschreitet, und dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt sind;
- Einen forcierten Abtauvorgang herbeiführen und die Theke reinigen (gemäß den Sicherheitsvorschriften), um dann den normalen Betrieb wieder aufzunehmen;
- Kontrollieren, dass die Theke nicht in der Nähe von Wärmequellen und/oder Luftzug steht, was das gute Funktionieren beeinträchtigen könnte;
- Falls die Störung weiterhin andauern sollte, muss man sich sofort an den nächsten technischen Kundenservice wende.

3. Die Theke ist zu laut. ⚠

- Kontrollieren, dass die Schrauben und Muttern gut angezogen sind.
- Mit einer Wasserwaage die perfekt waagrechte Positionierung prüfen.

Falls das unangenehme Geräusch weiterhin bestehen sollte, muss man sich sofort an den nächsten technischen Kundenservice wenden.

4. Gasaustritt. ⚠

Der Kühlkreislauf darf nicht beschädigt sein, um Leckagen in die Umgebung zu vermeiden, da das Gemisch aus Gas und Luft, wenn es mit offenen Flammen oder Funken, die von Elektrogeräten verursacht werden können, in Kontakt kommt, einen Brand auslösen kann.
Daher wurden die Bauteile derart realisiert, dass diese Risiken vermieden werden; im Falle eines Auswechselns müssen originale Ersatzteile, die für den spezifischen Gebrauch zugelassen sind, angefordert werden.
Im Falle von Defekten oder einer Funktionsstörung dürfen Eingriffe nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, das die Art des Eingriffs bewertet und ihn demzufolge gemäß den für diesen Gastyp vorgesehenen Sicherheitsnormen ausführt.
Die für die Eingriffe erforderlichen Ausrüstungen müssen denselben Anforderungen gerecht werden, die für die Bauteile der Anlage gelten, d.h. es dürfen keine elektrischen Geräte und Flammen in Anwesenheit von entflammbaren Gasen verwendet werden.
Spezifische Eingriffe bezüglich Vakuum und Aufladen der Anlage müssen mithilfe von einer eigens dafür vorgesehenen Ausrüstung ausgeführt werden, die
für die Typologie des Gases (Vakuumpumpe, Leckprüfer usw.) geeignet ist; dennoch muss aber das Vorhandensein von entflammbaren Stoffen und vor allem der Kontakt mit Flammen oder Funken vermieden werden.

5. Sonstige besondere Situationen. ⚠

- Das Handling von Metallteilen muss mit besonderer Aufmerksamkeit ausgeführt werden, um mögliche und nicht unwahrscheinliche Abschürfungen und/oder Schnitte, sowie Quetschungen zu vermeiden.
- Das Entfernen der unteren Ablageflächen legt den Zugang zum Verdampfer frei, mit der daraus entstehenden Gefahr.

ACHTUNG: Wenn das Gerät nicht mehr betriebsfähig und verwendbar ist, darf es nicht mit dem normalen Abfall zusammen weggeworfen werden, es muss zu den entsprechenden Sammelstellen für umweltschädliches Material gebracht werden.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, technische Änderungen ohne Voranmeldung auszuführen.

Für sämtliche gesetzlichen Streitfälle ist die italienische Version des Handbuchs maßgeblich.