

*Original*



# *Benutzerhandbuch*

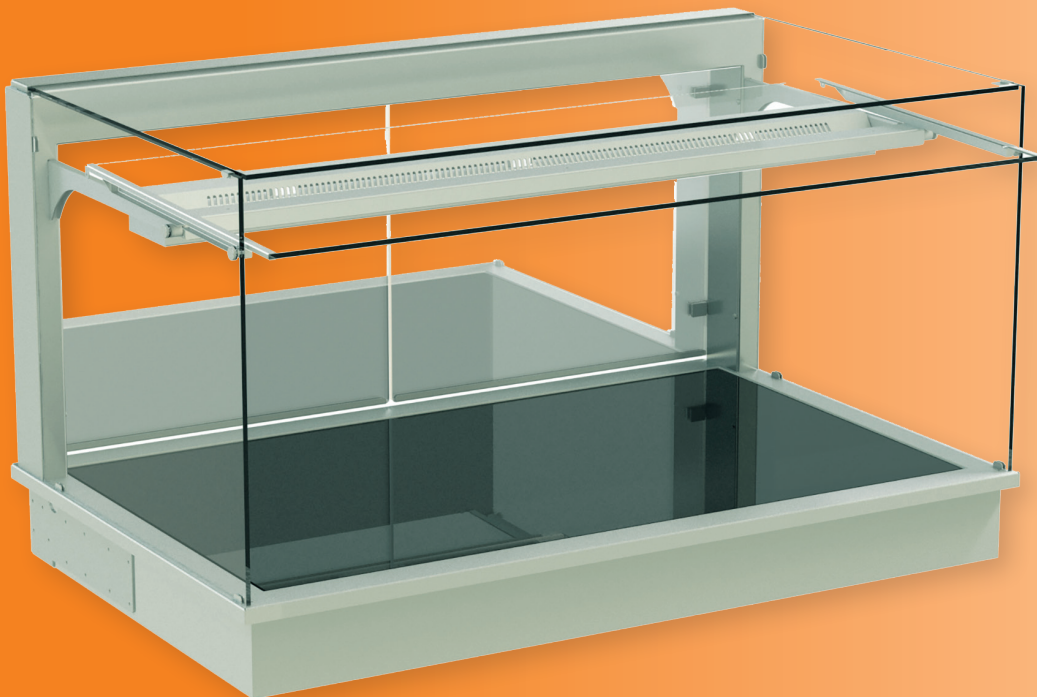
*VITRINEN MIT WÄRMEKLIMA  
ODER TROCKENER WÄRME*

*Translation of the original*



# *User Manual*

*DISPLAY CASES WITH HEATING  
CLIMATE OR DRY HEAT*



## *Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch*

Dieses vorliegende Benutzerhandbuch ist gültig für alle Einbaugeräte der Type „Vitrinen“ mit Wärmeklima und trockener Wärme unabhängig der verschiedenen möglichen Ausführungen betreffend Standvitrine und Gastronorm-Abmessungen. Einbaugeräte müssen unter Bedacht der technischen Anforderungen vor der Inbetriebnahme verkleidet werden. Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Möglichkeiten zeigen den Großteil der Ausführungen; bedingt durch Sonderbau sind noch viele andere Ausführungen der Vitrinen mit Wärmeklima und trockener Wärme möglich.

## *Benutzerhandbuch und Einbauanleitung*

Copyright © Mai 2019, AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH

Alle Rechte vorbehalten.

Bei dieser Dokumentation handelt es sich um die Originaldokumentation.

Kein Teil dieser Publikation darf in irgendeiner Weise reproduziert, gespeichert oder in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln versendet und veröffentlicht werden, ohne die vorherige schriftliche Erlaubnis der Firma AKE.

Dokument: BH\_Vitrinen\_mit\_Waermeklima\_und\_trockener\_Waerme-19A

Revision: 19A

Gültig ab: Mai 2019

# Inhaltsverzeichnis

|        |                                                        |    |
|--------|--------------------------------------------------------|----|
| 1.     | ALLGEMEINES UND SICHERHEIT                             | 5  |
| 1.1.   | VORWORT                                                | 5  |
| 1.2.   | FLEXIBILITÄT                                           | 5  |
| 1.3.   | GELTUNGSBEREICH                                        | 6  |
| 1.4.   | GARANTIE UND HAFTUNG                                   | 7  |
| 1.5.   | SUPPORT                                                | 8  |
| 1.6.   | VERWENDETE SYMBOLE UND SIGNALWÖRTER                    | 8  |
| 1.7.   | KENNZEICHNUNG                                          | 9  |
| 1.8.   | ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE                         | 9  |
| 1.9.   | BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG                          | 10 |
| 1.10.  | ZIELGRUPPE UND VORKENNTNISSE                           | 10 |
| 1.11.  | VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG          | 11 |
| 1.12.  | RESTGEFAHREN                                           | 11 |
| 1.13.  | PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG                           | 13 |
| 1.14.  | TRANSPORT UND VERPACKUNG                               | 14 |
| 1.15.  | ENTSORGUNG                                             | 14 |
| 2.     | TECHNIK                                                | 15 |
| 2.1.   | BEGRIFFSERKLÄRUNG KOMPONENTEN                          | 15 |
| 2.2.   | TECHNISCHE SPEZIFIKATION                               | 19 |
| 2.3.   | SICHERHEITSHINWEISE AM GERÄT                           | 19 |
| 2.3.1. | ELEKTRISCHE HINWEISE                                   | 20 |
| 2.4.   | MONTAGE UND EINBAUANLEITUNG                            | 20 |
| 2.4.1. | ERSTE SCHRITTE                                         | 20 |
| 2.4.2. | ANSCHLUSS ABFLUSS                                      | 22 |
| 2.4.3. | ANSCHLUSS FESTWASSER                                   | 22 |
| 2.5.   | INSTALLATION STEUERKASTEN                              | 22 |
| 2.6.   | STÖRUNGEN UND URSACHE                                  | 23 |
| 2.7.   | STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN AM DISPLAY          | 24 |
| 2.8.   | PROGRAMME UND EINSTELLUNGSEMPFEHLUNG                   | 25 |
| 2.8.1. | EMPFEHLUNGEN FÜR BETRIEB „EINSEITIG OFFEN“             | 25 |
| 2.8.2. | EMPFEHLUNGEN FÜR BETRIEB „ALLSEITIG GESCHLOSSEN“       | 25 |
| 2.8.3. | ÜBERSICHT VORPROGRAMMIERTE SPEICHERPLÄTZE              | 26 |
| 3.     | BEDIENUNG - PFLEGE                                     | 26 |
| 3.1.   | ERSTE INBETRIEBNAHME                                   | 26 |
| 3.2.   | BEDIENUNG VON GERÄTEN MIT STÖRK-STEUERUNG              | 27 |
| 3.2.1. | TASTENBELEGUNG GERÄTE MIT TROCKENER WÄRME              | 27 |
| 3.2.2. | TASTENBELEGUNG GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA                   | 29 |
| 3.3.   | BEDIENUNG VON GERÄTEN MIT ENERGIESTELLER               | 30 |
| 3.3.1. | ENERGIESTELLER MIT TURBO TASTE (HEIZSTUFEN)            | 31 |
| 3.3.2. | ENERGIESTELLER OHNE TURBO TASTE (HEIZSTUFEN)           | 32 |
| 3.4.   | BEDIENUNG VON GERÄTEN MIT DREHKNOPFREGLER (USA GERÄTE) | 32 |
| 3.4.1. | BEDIENELEMENTE                                         | 32 |
| 3.5.   | BESTÜCKUNG DES GERÄTES                                 | 33 |
| 3.6.   | REINIGUNG UND PFLEGE                                   | 34 |

# Inhaltsverzeichnis

|         |                                                                                    |    |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.6.1.  | REINIGUNGSHINWEISE                                                                 | 35 |
| 3.6.2.  | REINIGUNGSMITTEL                                                                   | 35 |
| 3.6.3.  | REINIGUNG DER GLÄSER UND EASY-CHANGE FRONTGLAS                                     | 36 |
| 3.6.4.  | REINIGUNG AUSSTELLUNGSFLÄCHE                                                       | 37 |
| 3.6.5.  | REINIGUNG DAMPFLEITBLECH (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)                          | 37 |
| 3.6.6.  | REINIGUNG WASSERBAD MIT SCHWIMMER (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)                 | 38 |
| 3.6.7.  | REINIGUNG AUFFANGWANNE (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)                            | 38 |
| 3.6.8.  | REINIGUNG SCHNEIDBRETT                                                             | 39 |
| 3.6.9.  | WASSERBEFÜLLUNG (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)                                   | 39 |
| 3.6.10. | TAUSCH WASSERFILTER (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)                               | 41 |
| 3.6.11. | WASSER ABLASSEN BEI DAMPFERZEUGER<br>(NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMASERIE COMFORT) | 41 |
| 3.6.12. | FREIER AUSLAUF (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)                                    | 42 |
| 3.6.13. | REINIGUNG UND DEMONTAGE DES KLAPPSPIEGELS                                          | 42 |
| 3.6.14. | REINIGUNG DES SCHNEIDBRETTS                                                        | 43 |
| 3.6.15. | PRÜFUNG GASDRUCKDÄMPFER                                                            | 43 |
| 3.6.16. | WÄRMEUNTERBAU (HOT STORAGE)                                                        | 43 |
| 4.      | BEDIENUNG - PFLEGE                                                                 | 44 |
| 4.1.    | WARTUNGSHINWEIS                                                                    | 44 |
| 4.2.    | BEZUG VON ERSATZTEILEN                                                             | 45 |



# 1. ALLGEMEINES UND SICHERHEIT

## 1.1. VORWORT

Danke, dass Sie sich für eines unserer Geräte entschieden haben. Die Vitrinen mit Wärmeklima und trockener Wärme umfassen höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort. Mit Ihrem Gerät verfügen Sie über ein Produkt, das bezüglich Betriebssicherheit für das Inbetriebnahmepersonal, den Bediener und den Benutzer auf dem neuesten Stand der Technik ist. Bei unsachgemäßer oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können vom Gerät Gefahren ausgehen. Wir weisen, im **Kapitel 1 Allgemeines und Sicherheit** und durch Sicherheitshinweise im gesamten Dokument, auf Gefahren hin. Die Sicherheitshinweise und Anweisungen in diesem Dokument sind einzuhalten! Alle Personen, welche das Gerät montieren, in Betrieb nehmen und bedienen, müssen dieses Dokument verfügbar, gelesen und verstanden haben. Unser Gerät verlangt fachgerechte Montage, Inbetriebnahme, Bedienung und Pflege. Die Nichteinhaltung der vorher genannten Punkte kann zu Garantie- Gewährleistungs- und Produkthaftungsausschlüssen aber auch zu Schäden und Sicherheitsmängel führen. Halten Sie dieses Dokument stets komplett und in einwandfrei lesbarem Zustand. Bei Bedarf fordern Sie dieses umgehend bei Ihrem Lieferanten oder Betreiber an oder downloaden Sie diese von der Homepage des Herstellers [www.ideal-ake.at](http://www.ideal-ake.at)

### HINWEIS

Der Hersteller haftet nicht für technische oder drucktechnische Mängel dieses Dokuments. Ebenso wird keine Haftung für Schäden übernommen, die direkt oder indirekt auf die Lieferung, Leistung oder Nutzung dieses Dokumentes zurückzuführen sind.

### HINWEIS

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Spezifikationen und Konstruktion als Bestandteil einer fortwährenden Produktverbesserung jederzeit zu verändern.

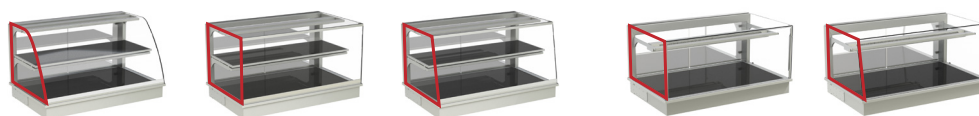
## 1.2. FLEXIBILITÄT

### Ausführungsmöglichkeiten

#### Das Design

Der Glasaufsatz bei Wärmevitrinen

Der Glasaufsatz bei Wärmevitrinen mit Easy Change



Ausstattungsvarianten auf der Kundenseite



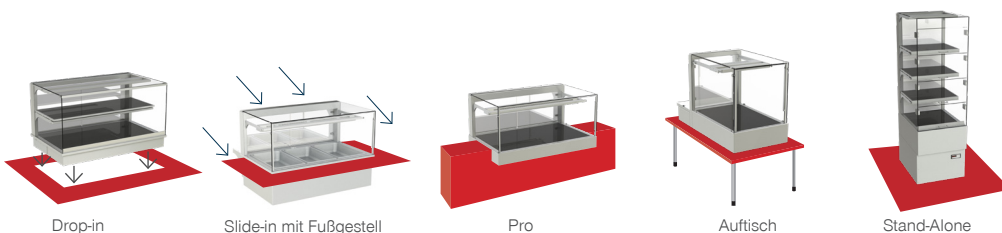
Kundenseite offen

Kundenseite geschlossen

Kundenseite Entnahmeklappen

Kundenseite Easy Change System

#### Einbau- und Montagehinweise



Drop-in

Slide-in mit Fußgestell

Pro

Auftisch

Stand-Alone

## 1.3. GELTUNGSBEREICH

*Dieses Benutzerhandbuch gilt für Modelle mit trockener Wärme:*

Geräte mit  
trockener Wärme

Modellbezeichnung:

Wärmeturm aa-58 yy xx

Abkürzungen:

aa: WT (Wärmeturm)

yy: leer oder KL (Klappe)

xx: RG (Rückwand geschlossen)

Modellbezeichnung:

W aaa-bbb-dd yy ff eee gggggggg xx

Abkürzungen:

aaa: leer oder AE (Auftischwärmevitrine) oder G (geschlossen) oder GE (geschlossen eckig) oder GS (10° geschlossen schräg) oder GR (geschlossen rund) oder KOR (kundenseitig offen rund) oder KOE (kundenseitig offen eckig) oder KOS (kundenseitig offen 10° schräg)

bbb: Nummer zwischen 41 und 146 (Gerätebreite)

dd: Nummer zwischen 45 und 70 (Gerätehöhe)

yy: leer oder EC (Easy Change)

ff: leer oder KL (Klappen)

eee: leer oder PRO (für vorstehenden Einbau an Kundenseite)

gggggggg: leer oder HOT MARIE

xx: RG (Rückwand geschlossen)

Modellbezeichnung:

WB HS a-bbb-45 c

Abkürzungen:

a: leer oder E- (gerades Glas)

bbb: Nummer zwischen 1/1 und 6/1

c: leer oder D (doppeltgebogenes Glas)

Wärmeunterbau

Modellbezeichnung:

Hot Storage WU-aaa bbb

Abkürzungen:

aaa: Nummer 78 oder 112 oder 146

bbb: leer oder PRO (für vorstehenden Einbau an Kundenseite)

*Dieses Benutzerhandbuch gilt für Modelle mit Wärmeklima:*

Geräte mit  
Wärmeklima

Modellbezeichnung:

FOODSTATION Hot Flaps aa

Abkürzungen:

aa: Nummer zwischen 70 und 87 (Gerätehöhe)

Modellbezeichnung:

Wärmeturm aa-58 BASIC Plus

Abkürzungen:

aa: WT (Wärmeturm)

Modellbezeichnung:

BASIC aaaa b-ccc dd eee

Abkürzungen:

aaaa: Leer oder PLUS  
b: E (eckig) oder S (schräg)  
ccc: Nummer zwischen 44 und 146 (Gerätebreite)  
dd: Nummer zwischen 45 und 70 (Gerätehöhe)  
eee: leer oder PRO (für vorstehenden Einbau an Kundenseite)

COMFORT a-bb-cc ddd

Abkürzungen:

a: S (schräg) oder E (eckig)  
bb: Nummern zwischen 78 und 146 (Gerätebreite)  
cc: Nummer zwischen 53 und 70 (Gerätehöhe)  
ddd: Leer oder PRO

Systemunterbauten

Modellbezeichnung:

Systemunterbau aaa

Abkürzungen:

aaa: Nummer zwischen 44 und 146

## HINWEIS

Die Abmessungen und Gewichtsangaben der Geräte sind auftragsbezogen und variieren je nach Anforderungen. Für genaue Informationen wenden Sie sich an unseren Support (siehe Kapitel 1.5).

## HINWEIS

Beachten Sie, dass für das Anheben des Gerätes mindestens zwei Personen und ab einer Größe von 3/1 der Geräte mindestens vier Personen von Nöten sind. Für den Einbau ziehen Sie eine weitere Person für die Einweisung hinzu.

## 1.4. GARANTIE UND HAFTUNG

Es gelten unsere „Generellen Zahlungs- und Lieferbedingungen“. Anspruch auf Garantie und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf eine oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- unsachgemäße Verwendung des Geräts
- Transportschäden
- Betrieb des Geräts mit defekten Sicherheitsbauteilen oder mit Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind
- Nicht-Einhaltung der Hinweise der Bedienungsanleitung bezüglich der richtigen Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Geräts
- nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät
- unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleißteile
- nicht autorisierte Reparaturen
- Verwendung von aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln
- Naturgewalt oder höhere Gewalt

Zudem von der Haftung ausgeschlossen sind:

- Glasbruch, Bruch von Kunststoffkomponenten, Dichtungen oder Beleuchtungsmittel und Heizstrahler
- jegliche Schäden, die nachweislich auf eine Fehljustierung der Steuerung durch eine unqualifizierte Person zurückzuführen sind
- Schäden oder Fehlfunktionen aufgrund eines fehlerhaften Zusammenbaus des Geräts nach dem Reinigen

## HINWEIS

Bei Nichtbeachtung der angegebenen Hinweise kann der Garantieanspruch verfallen!

## 1.5. SUPPORT

Bei technischen Fragen kontaktieren Sie Ihren Lieferanten oder den Hersteller.



**AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH**

Pichl 66

8984 Bad Mitterndorf

Österreich

T: +43 3624 21100 - 0

F: +43 3624 21100 - 33

E: office@ake.at

### HINWEIS

Bei Kontaktaufnahme mit unserem Support, halten Sie die Seriennummer Ihres Geräts bereit. Diese finden Sie auf dem Typenschild oder dem „AKE geprüft“ Schild (siehe Kapitel 1.7)

### HINWEIS

Bei auftretenden Fehlfunktionen schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich umgehend an Ihren Lieferanten.

## 1.6. VERWENDETE SYMBOLE UND SIGNALWÖRTER

### ! GEFAHR

**Unmittelbar drohende Gefahr für das Leben von Personen**

Ein Sicherheitshinweis mit dem Signalwort GEFAHR weist auf unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen hin! Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise kann zum Tod oder zu schweren Schäden führen.

### ! WARNUNG

**Gefahr von Personenschäden (schwere Verletzungen) und ggf. zusätzliche Sachschaden**

Ein Sicherheitshinweis mit dem Signalwort WARNUNG weist auf eine gefährliche Situation hin, welche Auswirkung auf die Gesundheit von Personen haben kann! Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen führen.

### ! VORSICHT

**Gefahr von Personenschäden (geringe Verletzungen) und ggf. zusätzliche Sachschäden**

Ein Sicherheitshinweis mit dem Signalwort VORSICHT weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise kann zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen.

### HINWEIS

Dieses Symbol mit dem Vermerk Hinweis weist auf unterstützende Information für Installation, Betrieb bzw. Wartung und Instandsetzung hin. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Sachschäden führen.

## 1.7. KENNZEICHNUNG

Das Gerät ist eindeutig durch den Inhalt des Typenschildes gekennzeichnet. Das Typenschild befindet sich modelabhängig am Außenmantel der Bodenwanne an der Bedienseite (siehe Kapitel 2.1 Punkt 4) oder im Unterbau am Gehäuse der Technikbox (siehe Kapitel 2.1) oder an der Abdeckung der Steuerung im Unterbau.

### HINWEIS

Für Geräte mit Trinkwasseranschluss ist der maximale Anschlussdruck 4bar. Dieser muss vom Betreiber gesichert und überprüft werden.



## 1.8. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Generell gelten im Umgang mit dem Gerät folgende Sicherheitsbestimmungen und Verpflichtungen:

- Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Stützwärme (Wärmestrahler inklusive Gehäuse) sowie die Primärwärme (Heizplatte) weisen hohe Temperaturen auf und dürfen nicht berührt werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Die Steuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden.
- Luftströmungen im Bereich des Geräts durch unsachgemäß installierte Lüftungen (z.B. Klimaanlage) oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Geräte zu gewährleisten.
- Die Umgebungstemperatur darf +25 °C und die relative Umgebungsfeuchtigkeit darf 60 % nicht dauerhaft überschreiten.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb in Eingangs und Außenbereichen geeignet.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.
- Die zur Präsentation gebrachten Produkte müssen vorgewärmt und mit einer Kerntemperatur von mindestens +85 °C oder wärmer eingebracht werden.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Gerät aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- Alle Glasaufbauten müssen mit der notwendigen Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden.
- Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden (siehe Kapitel 1.4 Garantie und Haftung).
- Lagern Sie keine brennbaren oder explosiven Produkte im Gerät oder in dessen Nähe.
- Das Gerät muss bei der Montage bzw. beim Einbau ausreichend verkleidet werden, damit kein Kontakt mit spannungsführenden Teilen möglich ist.
- Die Einbauumgebung muss stabil ausgeführt sein, um den täglichen Belastungen Stand zu halten.
- Lenk- und Fixierrollen müssen überprüft und auf stabilem Stand fixiert sein.
- Jegliche Verkleidungen die beim Einbau montiert werden, dürfen nicht ohne Werkzeug entfernbar sein.
- Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sind sofort zu beheben! Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen!
- Das Gerät muss fern Wärmequellen in einer staubarmen und gut belüfteten Umgebung installiert werden.
- Die Außen- und Unterseite des Geräts dürfen nicht mit einem Wasserschlauch oder der Waschbürste gereinigt werden. Fließwasser ist in diesem Bereich in jedem Fall zu vermeiden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf den Glasflächen (Deckplatte) des Geräts.
- Geräte mit Wärmeklima und Festwasseranschluss (Anschluss an die Wasserversorgungsanlage) müssen im Bereich von 200kPa bis 500kPa (2bar bis 5bar) betrieben werden.

**HINWEIS**

Technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden!

Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Elektroinstallationen und Mechanik.

**Jede Änderung muss durch Ihren Lieferanten autorisiert werden! Darüber hinaus werden für den Fall der Nichteinhaltung die Haftungs- und Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen.**

**1.9. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG**

Die Geräte sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken bestimmt. Sie sind für das Warmhalten und für die Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen bei regelbaren Temperaturen (siehe Katalog und Homepage) geeignet. Die Geräte sind modellabhängig als Selbstbedienungsgeräte verwendbar (siehe Kapitel 1.3).

Die Geräte dienen nur zum Warmhalten von unverpackten Lebensmitteln, jedoch nicht zum Aufwärmen oder Kochen. Geräte mit Wärme Klima erzielen die Befeuchtung optimal bei unverpackten Lebensmitteln. Bei Geräten mit trockener Wärme muss bei verpackten Lebensmitteln darauf geachtet werden, dass die Verpackung auf die Wärme-Komponenten abgestimmt ist. Die Verpackung muss für die Temperaturen im Gerät geeignet sein. Bei der Bestückung des Geräts muss der Mindestabstand von 40mm von den Wärme-Komponenten eingehalten werden. Die Geräte müssen in vollständigem Zustand betrieben werden. Alle vorhandenen Deckel und Türen (modellabhängig) müssen während des Betriebs montiert und geschlossen sein. Die Deckel und Türen (modellabhängig) dürfen nur kurz zum Bestücken und Entnehmen von Produkten geöffnet werden. Die angeführten Geräte sind für die Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953 ausgelegt. Um Energie zu sparen empfehlen wir, die Geräte bei Nichtgebrauch außerhalb der Betriebszeiten abzuschalten. Bevor Sie die Geräte bestücken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

**HINWEIS**

Alle Spezifikationen des Herstellers sind zwingend einzuhalten. Diese Spezifikationen sind unter anderem Umgebungs-temperatur, Beschaffenheit der Einbauumgebung, sowie zu verwendende Anschlüsse.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung zählen auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen. Jede anderwärtige Verwendung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herstellers. Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung kann es zu Gefährdungen von Personen und zu einer Beschädigung des Systems kommen. Die Bedienung erfolgt über ein Bedienelement, welches nur nach Lesen und Verstehen der Dokumentationen bedient werden darf. Darüber hinaus werden für den Fall der Nichteinhaltung der bestimmungsgemäßen Verwendung die Haftungs- und Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen. Das Gerät ist nur unter den im Benutzerhandbuch vorgeschriebenen Einsatzbedingungen zu betreiben.

**1.10. ZIELGRUPPE UND VORKENNTNISSE**

Diese Dokumentation ist an das Bedienpersonal im Bereich Gastronomie (z.B.: Hotelketten, Restaurants, Catering) sowie an das Montagepersonal gerichtet. Bedient werden darf das Gerät nur von geschultem Personal, welches vom Betreiber zu bestimmen ist. Stellen Sie sicher, dass das zu bedienende Personal folgende Voraussetzungen mitbringt:

- Die Bediener dürfen keine Sehbeeinträchtigungen haben, denn sie müssen die Sicherheitshinweise am Gerät und die Hinweise in der Dokumentation problemlos lesen können.
- Lesen und Verstehen dieser Dokumentation ist Voraussetzung. Die aktuell gültigen Vorschriften bezüglich Arbeitssicherheit und Unfallvorbeugung sind einzuhalten.
- Nur unterwiesenes Personal darf das Gerät bedienen und reinigen. Nur vom Betreiber autorisiertes, fachkundiges Personal darf Wartungs- und Reparaturarbeiten durchführen.
- Beachten Sie unbedingt die bei Ihnen vor Ort gültigen gewerberechtlichen und sicherheitstechnischen Bestimmungen.

Zum Erlangen der Kenntnisse, welche zum Bedienen des Gerätes erforderlich sind, sind folgende Maßnahmen durch den Betreiber durchzuführen:

- Produkteinschulung
- Regelmäßige Sicherheitsunterweisung

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Neben dem Bedienpersonal wird das Gerät auch von Gastronomiekunden zum selbstständigen Entnehmen von Speisen genutzt. Diese Personen brauchen keine besonderen Vorkenntnisse.

### 1.11. VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG

Die Geräte dürfen nicht wie folgt benutzt werden:

- Es dürfen keine Lebensmittel aufgewärmt oder gekocht werden. Das Gerät darf ausschließlich mit Lebensmittel befüllt werden, welche die vorgeschriebene Kerntemperatur (von +85 °C) aufweisen.
- Ein Betrieb außerhalb des angegebenen Temperaturbereichs ist nicht betriebssicher möglich, siehe Kapitel 1.8.
- Es dürfen keine Öffnungen zugestellt oder zugedeckt werden, Lebensmittel die Wände des Geräts berühren oder Türen (bedienseitig) blockieren.
- Das Gerät darf nicht außerhalb von Gebäuden betrieben werden. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Geräte für Lebensmittel wie Meeresfrüchte, Fisch und Muscheln oder Ähnlichem müssen mit höherwertiger Edelstahlgüte (V4A oder AISI 316) ausgeführt oder mit geeigneten GN-Schalen aufgerüstet werden.
- Glasdeckel und -borde dürfen nicht als Aufstiegshilfe bzw. Ablage verwendet werden.

### 1.12. RESTGEFAHREN

Auch bei maximaler Sorgfalt bei Konstruktion beim Bau der Geräte und bei Berücksichtigung aller sicherheitsrelevanten Sachverhalte können Restgefahren bestehen, welche mittels einer Risikobeurteilung evaluiert wurden. In diesem Kapitel sind alle Restrisiken und Sicherheitshinweise aus der Risikobeurteilung gelistet.

## WARNUNG

### Quetschgefahr beim Einsetzen der Geräte in die Thekenöffnung/-aussparung

Achten Sie beim Einsetzen der Geräte auf Quetschgefahr, auch für Dritte.

Ein manuelles Anheben der Geräte muss von mind. vier Personen durchgeführt werden. Diese Personen müssen kräftig genug sein, um die Geräte tragen zu können.

Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Einweisung hinzu.

Tragen Sie bei Montage und Verladetätigkeiten Schutzhand- und Sicherheitsschuhe.

## WARNUNG

### Quetschgefahr sowie Gefahr durch Herabfallende Gegenstände beim Hantieren/Justieren/Positionieren mit schweren Einzelkomponenten

Achten Sie beim Hantieren mit schweren Gegenständen auf mögliche Quetschgefahren, auch für Dritte. Verwenden Sie wenn möglich beide Hände, wenn Sie mit schweren Gegenständen hantieren. Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Hilfe hinzu. Beim Hantieren/Justieren/Positionieren mit schweren Einzelkomponenten sind Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe zu tragen.

## VORSICHT

### Stolpergefahr im gesamten Gerätebereich

Achten Sie auf mögliche Stolpergefahren durch am Boden verlegte Kabel/Leitungen.

Leitungen und Kabel sind durch den Betreiber sicher zu verlegen, sodass keine Stolpergefahr besteht.

## VORSICHT

### Rutschgefahr bei verschüttetem Wasser.

Verwenden Sie das mitgelieferte Nachfüllgerät und entfernen Sie eventuell verschüttetes Wasser.



## **WARNUNG**

**Stoßgefahr an den Geräten bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten**  
Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren an dem Gerät.

---

## **WARNUNG**

**Quetschgefahr beim Bewegen der Schiebetüren/Flügeltüren**

Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Schiebetüren die dafür vorgesehenen Griffe. Fassen Sie beim Schließen der Schiebetüren nicht zwischen die Seitenteile der Schiebetür und des Geräts. Fassen Sie nicht in die Führungsschienen. Achten Sie beim Öffnen und Schließen der Schiebetüren darauf, dies langsam zu tun. Schwungvolles Öffnen und Schließen kann zu Handverletzungen führen.

---

## **WARNUNG**

**Kippgefahr auf unebenem oder instabilem Untergrund**

Der Unterbau in den das Gerät eingebaut wird, muss ausreichende Stabilität aufweisen um dieses dauerhaft zu tragen.

---

## **WARNUNG**

**Quetschgefahr und herabfallende Teile beim Bewegen des Geräts**

Die Lenk- und Fixierrollen müssen fixiert sein um einen stabilen Stand dauerhaft zu gewährleisten. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.

---

## **WARNUNG**

**Quetschgefahr im Bereich des Deckels**

Beim Anheben des Deckels des Geräts besteht Quetschgefahr zwischen Deckel und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.

---

## **WARNUNG**

**Beim Anheben des Deckels des Geräts kann es zu Gefahren durch nicht ergonomische Körperhaltung kommen.**

Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe bei. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.

---

## **WARNUNG**

**Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten.**

Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten Schutzhandschuhe.

Entsorgen Sie beschädigte Bauteile/Komponente ordnungsgemäß und umweltgerecht.

---

## **GEFAHR**

**Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten.**

Die Reinigungs-, Montage-, Inbetriebnahme- und Demontage- sowie Reparaturarbeiten von elektrischen Komponenten dürfen nur bei stromlos geschaltetem Gerät durch geschultes Fachpersonal durchgeführt werden. Dazu das Gerät ausstecken oder allpolig vom Netz trennen.

---

## **WARNUNG**

**Verbrennungsgefahr im Inneren der Vitrine.**

Berühren Sie keine heißen Flächen oder Ware mit bloßen Händen. Nutzen Sie geeignete Hilfsmittel wie z.B. Zangen zum Entnehmen der Ware. Lassen Sie die Vitrine vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten komplett abkühlen.

---



## **WARNUNG**

### **Brandgefahr**

Positionieren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Verpackungsmaterialien im Einflussbereich des Heizstrahlers. Beachten Sie die lokalen Brandverhütungsvorschriften. Lassen Sie die Vitrine vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten komplett abkühlen.

## **WARNUNG**

### **Quetschgefahr im Bereich des Frontglases.**

Beim Öffnen (nach vorne-wegklappen) bzw. Anheben des Frontglases des Geräts besteht Quetschgefahr zwischen Deckel und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts. Lassen Sie die Vitrine vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten komplett abkühlen

## **WARNUNG**

### **Verbrennungsgefahr am Dampfeinlass (ausschließlich bei Geräten mit Wärmeklima).**

Schließen Sie den Dampfeinlass an der Bedienerseite bevor Sie das Gerät mit Ware bestücken oder diese entnehmen. Lassen Sie die Vitrine vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten komplett abkühlen.

## **WARNUNG**

### **Verbrennungsgefahr an der Auffangwanne oder am Wasserbad.**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.

## **WARNUNG**

### **Quetschgefahr im Bereich der Grundplatte (ausschließlich bei Geräten mit Wärmeklima).**

Prüfen Sie die Gasdruckdämpfer der Grundplatte regelmäßig auf Funktion und wechseln Sie diese entsprechend den Herstellerangaben.

## **WARNUNG**

### **Verbrennungsgefahr am Dampferzeuger (ausschließlich bei Geräten mit Wärmeklima).**

Achten Sie beim Einschieben und Herausnehmen der Flügeltüren aus dem Einschub darauf, den Dampferzeuger nicht zu berühren. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.

## **1.13. PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG**

Bei Montage-, Demontage- und Instandhaltungstätigkeiten ist folgende Schutzausrüstung zu tragen:



Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Sicherheitsschuhe.



Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Sicherheitshandschuhe.

## **HINWEIS**

Tragen Sie beim Reinigen des Geräts die entsprechende Schutzausrüstung, die vom Hersteller des verwendeten Reinigungsmittels vorgeschrieben wird. Bei sämtlichen Reinigungsarbeiten im Inneren des Geräts sind Schutzhandschuhe zu tragen.

## 1.14. TRANSPORT UND VERPACKUNG

Die Ausführung der Verpackung ist abhängig von der Angebotslegung und ist individuell nach Vereinbarung ausgeführt. Standardmäßig werden die Geräte in einer Holzverkleidung transportiert. Diese Verkleidung schützt die Geräte vor groben Beschädigungen. Komponenten aus Glas werden zusätzlich mit Verpackungsmaterial umhüllt. Bewegliche Teile als auch Glasborde erhalten eine zusätzliche Hülle mit Verpackungsmaterial. Innerhalb dieser Holzverkleidung werden alle Teile transportsicher positioniert und verklebt.

### ! WARNUNG

#### Gefahr durch herabfallende Gegenstände bei Transport und Montage des Geräts

Verwenden Sie ausreichend dimensionierte Verzurr- bzw. Spannmittel. Achten Sie beim Sichern des Ladeguts auf die zulässigen Fahrzeugbestimmungen. Die örtlichen Straßenverkehrsverordnungen sind einzuhalten. Das Gerät darf nur stehend transportiert werden.

### ! WARNUNG

#### Gefahr durch herabfallende Gegenstände bei Transport und Montage des Geräts

Achten Sie bei Hebevorgängen, dass sich keine Dritten im Gefahrenbereich befinden.  
Heben Sie Lasten immer im Schwerpunkt an.  
Tragen Sie bei Montagetätigkeiten Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

### ! WARNUNG

#### Gefahr durch herabfallende Gegenstände beim Anheben sowie beim Auspacken der Geräte

Achten Sie beim Entfernen der Holzverkleidung auf mögliche Gefahren durch wegklappende Holzteile. Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Hilfe hinzu. Das Gerät ist mit einem geeigneten Lasthebemittel z.B. Stapler anzuheben. Ein manuelles Anheben des Gerätes muss von mind. vier Personen durchgeführt werden. Diese Personen müssen kräftig genug sein. Tragen Sie bei Montage und Verladetätigkeiten Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

Im Fall einer Rücksendung muss das Gerät in der Originalverpackung oder in gleicher Weise transportgerecht verpackt werden. Weiters muss das Gerät unbenutzt, unbeschädigt und vollständig angeliefert werden. Die Rücksendung ist durch den Kunden zu beauftragen und zu tragen. Informationen zur fachgerechten Entsorgung des Verpackungsmaterials entnehmen Sie Kapitel 1.15.

### HINWEIS

Sämtliche Geräte sind nur in der Gebrauchslage (horizontal) zu transportieren und zu lagern. Um Schäden bei Beladung, Transport und Entladung nachvollziehbar zu machen sind alle Geräte mit einer so genannten „Shockwatch ® 2“ ausgestattet. Dieses Tool erlaubt es festzustellen, an welchem Punkt der Lieferkette ein Produkt beschädigt worden ist um Transportschäden aufzuklären.

Informationen zum ShockWatch ® Konzept sind im QR Code hinterlegt (siehe Kapitel 4.1).

## 1.15. ENTSORGUNG

### ! WARNUNG

#### Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten.

Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten Schutzhandschuhe. Entsorgen Sie beschädigte Bauteile/Komponente ordnungsgemäß und umweltgerecht.

### HINWEIS



Bitte beachten Sie, dass es sich bei einigen Komponenten des Geräts um elektronische Teile handelt. Eine Entsorgung über öffentlichrechtliche Entsorgungsträger ist daher nicht möglich. Prüfen Sie Ihre Verpflichtungen gemäß den nationalen WEEE Bestimmungen. Eine sortenreine Entsorgung ist in jedem Fall Pflicht.

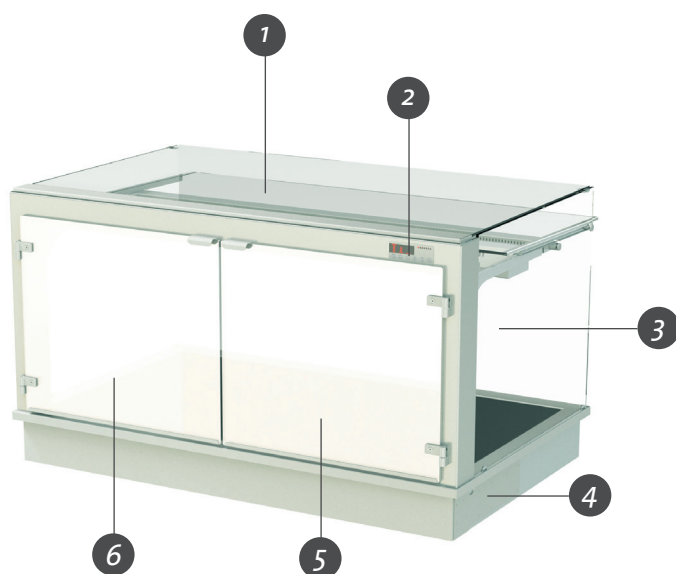
## 2. TECHNIK

### 2.1. BEGRIFFSERKLÄRUNG KOMPONENTEN

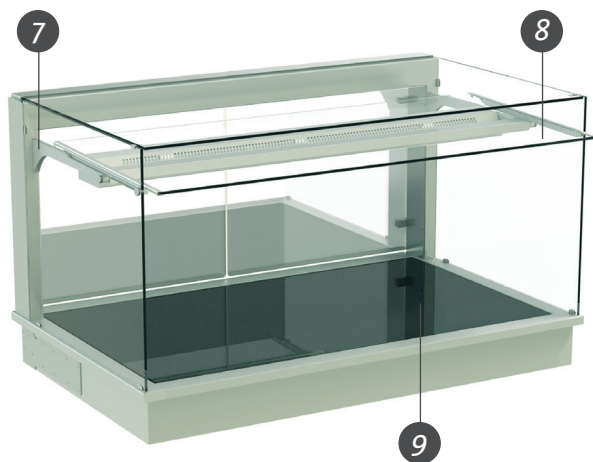
In diesem Kapitel werden die einzelnen Komponenten der Geräte dargestellt und benannt. Die dargestellten Bilder sind Symbolfotos und müssen nicht der tatsächlichen Größe oder Form Ihres Vitrinenmodells entsprechen.

#### Vitrine mit trockener Wärme

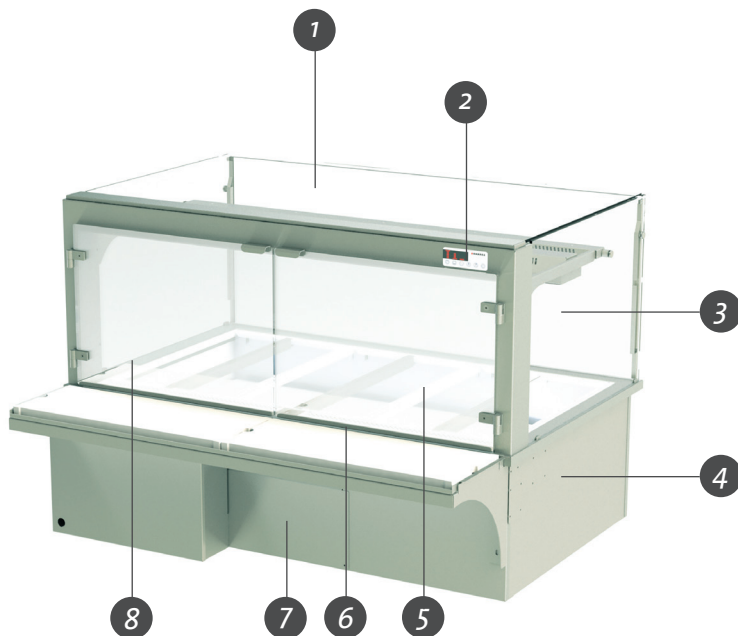
### BEDIENSEITE

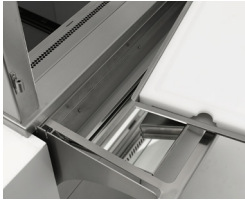
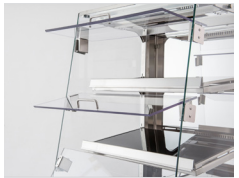


### KUNDENSEITE



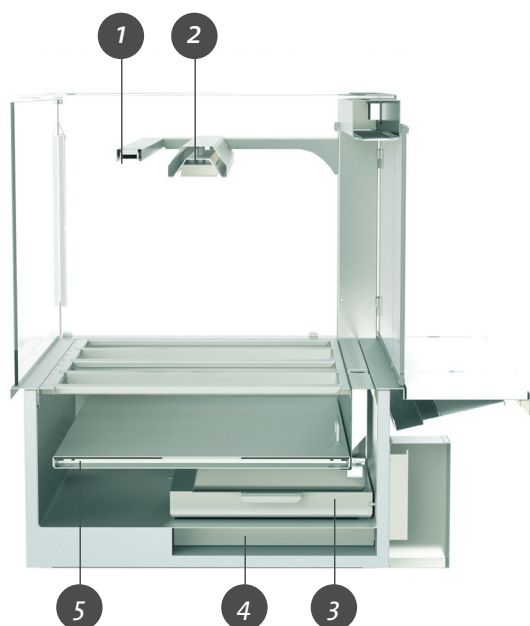
| NR. | Bennennung                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Deckglas                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2   | Steuerungsdisplay                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3   | Seitenglas (Bedienseite rechts)                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4   | Bodenwanne                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 5   | Flügeltür rechts<br>Mirror-Effekt (verspiegelt mit Spionglas)<br>und Easy-Clean (abnehmbar)                                                                                                                                                                                                               |
| 6   | Flügeltür links<br>Mirror-Effekt (verspiegelt mit Spionglas)<br>und Easy-Clean (abnehmbar)                                                                                                                                                                                                                |
| 7   | Beleuchtungsträger (inkl. LED und Stützwärme)                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 8   | Frontglas mit Easy Change Funktion<br>wahlweise offener<br>oder geschlossener Betrieb<br><br>modelabhängig Soft-Close Klappen<br> |
| 9   | Schwarzglasplatte (inkl. Heizplatte)                                                                                                                                                                                                                                                                      |

*Vitrine mit Wärmeklima**BEDIENSEITE**KUNDENSEITE*

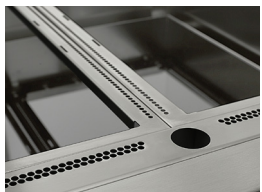
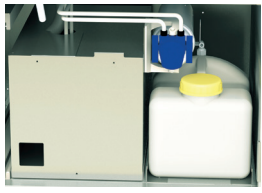
| NR. | Bennennung                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Deckglas                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2   | Steuerungsdisplay                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3   | Seitenglas (Bedienseite rechts)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 4   | Bodenwanne                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 5   | Flügeltür rechts<br>Mirror-Effekt (verspiegelt mit Spionglas)<br>und Easy-Clean (abnehmbar)                                                                                                                                                                                                                            |
| 6   | Schneidebrett (abnehmbar)<br>mit integrierten Klappspiegel<br>                                                                                                                                                                      |
| 7   | Revisionsklappe (Heizelemente wechselbar,<br>Winkelsensor, Wasserbad)                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 8   | Flügeltür links<br>Mirror-Effekt (verspiegelt mit Spionglas)<br>und Easy-Clean (abnehmbar)                                                                                                                                                                                                                             |
| 9   | Beleuchtungsträger und Stützwärme (siehe nächste<br>Seite Schnitt Wärmeklima)                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10  | Frontglas mit Easy-Change-<br>Funktion wahlweise<br>offener oder geschlossener<br>Betrieb<br><br><br>modelabhängig Soft-Close<br>Klappen<br> |
| 11  | GN-Schalen (nicht im Lieferumfang enthalten)                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Schnitt Wärmeklima

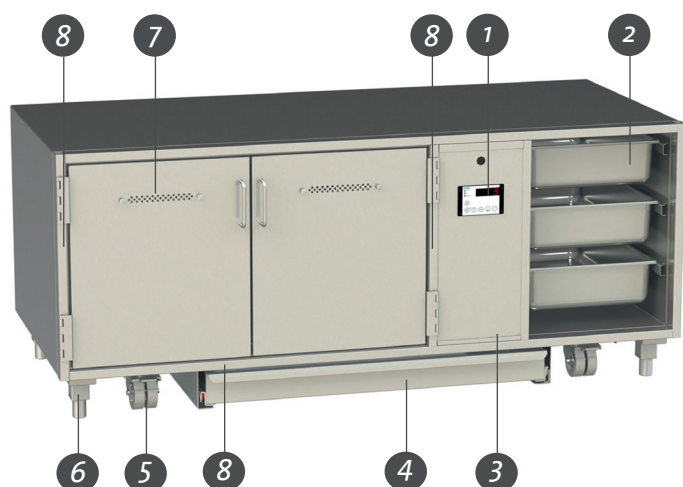
KUNDENSEITE



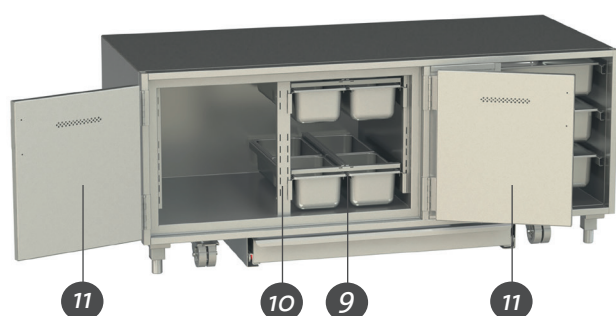
BEDIENSEITE

| NR. | Benennung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Beleuchtung (LED)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2   | Stützwärme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3   | <p>Wasserbad inkl. Schwimmer </p>  <p>Varianten der Befüllung des Wasserbads:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Easy Filling (mit Messkanne)</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technikbox und/oder Wassertank (CNS-Steigrohr und Filter)</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Festwasseranschluss mit/ohne Freien Auslauf</li> </ul> |
| 4   | Heizelemente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5   | Primärheizplatte aufklappbar (inkl. Gasdruckdämpfer)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

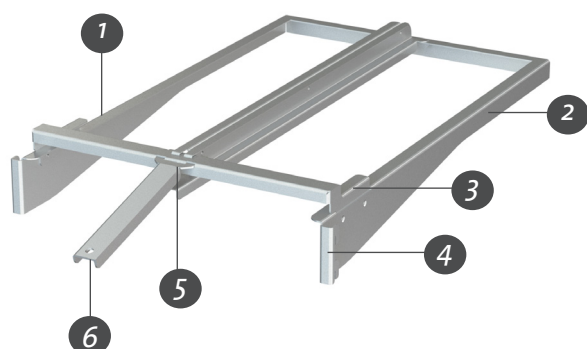
## Wärmeunterbau (Hot Storage)



## BEDIENSEITE



## AUFBAU EINHÄNGERAHMEN



| NR. | Benennung                                                                                        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Steuerungsdisplay                                                                                |
| 2   | Zusatzabteil für GN-Schalen (nur bei Modelgröße 4/1, GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten) |
| 3   | Installationsfach - Abdeckung                                                                    |
| 4   | Lade (optional für Flügeltüren BASIC)                                                            |
| 5   | Lenk- und Fixierrollen mit Feststeller mit Fußbetätigung (optional)                              |
| 6   | Stellfüße                                                                                        |
| 7   | Entfeuchtungsöffnung regelbar                                                                    |
| 8   | Position Heizplatte (HP)                                                                         |
| 9   | Einhängerahmen GN-Schalen mit Trennsteg (modelabhängig)                                          |
| 10  | Aufnahmen für Einhängerahmen (Höhenverstellung)                                                  |
| 11  | Flügeltüren                                                                                      |

| NR. | Benennung              |
|-----|------------------------|
| 1   | Auflage für GN-Schalen |
| 2   | Grundrahmen            |
| 3   | Kippsicherung          |
| 4   | Einhängenase           |
| 5   | Querträger             |
| 6   | Einhängehilfe          |

## 2.2. TECHNISCHE SPEZIFIKATION

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                       |                |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Schutzklasse</b>        | Schutzklasse I Erdung                                                                                                                                                                                                                                 | EN 61140       |
| <b>Leistungsdaten</b>      | laut Typenschild oder <ul style="list-style-type: none"> <li>• Homepage</li> <li>• Katalog</li> <li>• Angebot</li> </ul>                                                                                                                              |                |
| <b>Materialien</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Edelstahl <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1.4301</li> <li>- 1.4016</li> <li>- 1.4404</li> </ul> </li> </ul>                                                                                         |                |
| <b>Zulieferkomponenten</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primärwärme</li> <li>• Stützwärme</li> <li>• LED</li> <li>• Glas</li> <li>• Elektrische Leitungen und-Montagematerialien (Kabel, Kabelbinder, ...)</li> <li>• Steuerkasten (Platine, Display,...)</li> </ul> |                |
| <b>Glas</b>                | Einscheibensicherheitsglas<br>8 mm und 6 mm                                                                                                                                                                                                           | EN12150-2:2004 |

## Lebensdauer

### HINWEIS

Durch die Verwendung von hochwertigen und langlebigen Materialien sowie Zulieferkomponenten ist bei regelmäßiger Pflege und Wartung mit einer langen Lebensdauer zu rechnen.

## 2.3. SICHERHEITSHINWEISE AM GERÄT

Am Gerät sind Sicherheitshinweise angebracht. Diesen sind unter allen Umständen Folge zu leisten. Kommt es im Zuge der Lebensdauer des Geräts zum Verblässen oder zu Beschädigungen der Sicherheitskennzeichnung, so sind diese unverzüglich durch neue Schilder zu ersetzen. Die Lesbarkeit und die Vollständigkeit müssen in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden.

| Piktogramme                                                                         | Beschreibungen                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  | Warnung vor elektrischer Gefährdung |
|  | Warnung vor heißen Oberflächen      |
|  | Schutzklasse I Erdung               |



### 2.3.1. ELEKTRISCHE HINWEISE

## GEFAHR

### Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten Schutzhandschuhe. Entsorgen Sie beschädigte Bauteile/Komponente ordnungsgemäß und umweltgerecht.

### Anschluss des Geräts

Geräte für Nennspannung 230 V 50 Hz (einphasig) werden standardmäßig mit Netzstecker ausgeliefert. Geräte für 400 V 50 Hz (dreiphasig) müssen von geschultem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden.

Folgende Bedingungen müssen für einen ordnungsgemäßen Anschluss erfüllt werden:

- Es muss eine dauerhafte Stromverfügbarkeit von 16 A pro Phase gewährleistet werden.
- Mängel der Spannungsversorgung sind vor dem Anschließen des Geräts zu beseitigen.

Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss hervorgerufen werden.

### Absicherungen:

Geräte mit 230 V 50 Hz (einphasig): 1 x 16 A

Geräte mit 400 V 50 Hz (dreiphasig): 3 x 16 A

## HINWEIS

Bei Geräten mit 400 V ist ein dreipoliger Hauptschalter unbedingt bauseitig vorzusehen!  
Nicht im Lieferumfang enthalten.

## GEFAHR

### Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den am Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen. Der Anschluss an eine andere Spannung, Stromart oder Frequenz ist nicht zulässig. Die einschlägigen örtlichen Sicherheitsvorschriften sind zu beachten. Bei Beschädigung des Netzanschlusses muss dieser durch eine autorisierte Fachkraft entfernt und ersetzt werden.

### 2.4. MONTAGE UND EINBAUANLEITUNG

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Informationen über die Montage und Verwendung des Geräts.

#### 2.4.1. ERSTE SCHRITTE

### Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Schäden auf den Übernahmepapieren des Spediteurs sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen.

## HINWEIS

Um Schäden bei Beladung, Transport und Entladung nachvollziehbar zu machen sind alle Geräte mit einer so genannten „Shockwatch ® 2“ ausgestattet. Dieses Tool erlaubt es festzustellen, an welchem Punkt der Lieferkette ein Produkt beschädigt worden ist, um Transportschäden aufzuklären. Informationen zum ShockWatch ® -Konzept sind im QR Code hinterlegt (siehe Kapitel 4.1).



Falls der Schaden erst nach dem Auspacken sichtbar wird, sind Sie verpflichtet diesen unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Eine vorherige telefonische Mitteilung an Ihren Lieferanten ist ratsam.

Zum Entfernen der Transportverpackung benötigen Sie folgendes:

- mindestens zwei Personen
- Werkzeug:
  - Akku-Schrauber oder Kreuz-Schraubendreher für Schraubengröße 3,9x45mm
  - Schneidwerkzeug (Schere oder Messer)

## HINWEIS

Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Schadenersatz (laut AGB).

## Aufstellen

Sämtlichen Anforderungen laut Kapitel 1.8 an den Aufstellort ist Folge zu leisten, um einen effizienten und sicheren Betrieb zu gewährleisten.

## HINWEIS

Eine korrekte Installation und störungsfreie Funktion ist Voraussetzung für die Inbetriebnahme des Geräts. Die Installation muss mit den örtlichen Elektro-, Sicherheits- und Hygienevorschriften übereinstimmen.

## Vorbereiten

Zum Einbau des Geräts benötigen Sie folgendes:

- mindestens zwei Personen
- Werkzeug:
  - Rollgabelschlüssel oder Rohrzange (für freistehende Geräte)
  - Wasserwaage

Der Monteur ist für den sicheren Stand bzw. den Halt des Gerätes verantwortlich. Benützen sie das mitgelieferte Halte- und Befestigungsmittel (siehe Beiblatt Kapitel 4.1 QR-Code). Das Halte- und Befestigungsmittel ermöglicht eine Montage am Boden oder Wand (modellabhängig). Verschrauben Sie die Halte- und Befestigungsmittel mit den entsprechenden Montagematerialien je nach Art der Boden/Wandbeschaffenheit.

## HINWEIS

Achten Sie bei der Benutzung des Halte- und Befestigungsmittel, dass die Boden- und Wandbeschaffenheit für das Gerät ausreichend ist. Kontrollieren Sie das Gerät nach Montage auf Festen halt (Verschraubung überprüfen)! Stand-alone Geräte und Geräte mit Fußgestell müssen fixiert werden um einen sicheren Betrieb gewährleisten zu können!

Stellen Sie sicher, dass Möbelverkleidungen und Theken entsprechend der technischen Angaben vorbereitet sind. Die Größe der Einbauöffnung finden Sie je nach Modell im aktuellen Produktkatalog unter „Technische Daten“ beim jeweiligen Gerät oder in der Fertigungszeichnung. Beachten Sie, dass sich die Abmessungen der Bodenwanne (siehe Kapitel 2.1) durch die Wärme im Gerät ausdehnen kann. Die Bodenwanne darf nicht an der Einbauöffnung oder Verkleidung anliegen! Schützen Sie die Oberflächen des Geräts und des Unterbaus während des Einbaus gegen etwaige Schäden.

## HINWEIS

Es ist notwendig, dass das Gerät waagrecht ausgerichtet ist.

Alle Arbeiten, Installationen, Lieferungen und Leistungen dürfen nur durch Fachbetriebe und Fachpersonal ausgeführt werden. Elektrische Installationen dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden. Sie müssen sichergehen, dass geeignetes Personal und Werkzeug vorhanden ist, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.

### Möglichkeit der Trennung vom Stromnetz

Wenn eine Steckerverbindung zum Netzanschluss verwendet wird, muss die Steckdose leicht zugänglich sein, um das Gerät bei Bedarf (Reinigung, Wartungsarbeiten) vom Stromnetz zu trennen. Wenn eine Direktverkabelung verwendet wird, muss eine Möglichkeit geschaffen werden, um das Gerät bei Bedarf vom Stromnetz zu trennen.

### 2.4.2. ANSCHLUSS ABFLUSS

Achten Sie darauf, dass der Absperrhahn des Ablassschlauchs während des Betriebs geschlossen ist, falls bauseits kein Abfluss vorhanden ist (modellabhängig). Bei Nutzung eines bauseitigen Abflusses kann der Ablassschlauch direkt mit diesem verbunden werden. Der Abfluss muss mit einem Siphon ausgestattet sein. Das Eindringen von kalter Luft und Geruch in die Vitrine wird dadurch verhindert.

### 2.4.3. ANSCHLUSS FESTWASSER

An den Festwasseranschluss darf ausschließlich eine Trinkwasserleitung angeschlossen werden. Benutzen Sie die mitgelieferte Dichtung und das Sieb bei der Montage. Bauseits muss ein Absperrhahn vorgesehen werden. Dieser ist täglich nach Betriebschluss zu schließen. Überprüfen Sie den Anschluss regelmäßig auf Dichtheit.

## 2.5. INSTALLATION STEUERKASTEN

Der Steuerkasten ist bei Geräten lose beigelegt (modellabhängig) und muss am Unterbau befestigt werden. Jede Steuerung besteht aus dem Steuerungsdisplay (Bedienteil) und der Leistungselektronik (Platine) welche im Gehäuse des Steuerkastens eingebaut sind. Das Steuerungsdisplay ist intern durch ein Kabel mit der Leistungselektronik verbunden. Das Bedienteil ist abnehmbar und kann vom Steuerkasten abgenommen und in der Möbelfront montiert werden (modellabhängig). Nach dem Einbau sind die Steuerung und Verkabelung nur noch mit einem Werkzeug zugänglich

### HINWEIS

Der nötige Ausschnitt für das Display beträgt abhängig vom Steuerungstyp

- ST-501 Display: 87,5 x 56,5 (LxH) mm Tastenbelegung siehe Kapitel 3.3.
- ST-200 Box Display: 35 x 105 mm (LxH) Tastenbelegung siehe Kapitel 3.2.
- ST-300 Box Display: 35 x 105 mm (LxH) Tastenbelegung siehe Kapitel 3.2.

## 2.6. STÖRUNGEN UND URSACHE

| Defekt                                                               | Mögliche Ursache                                                      | Abhilfe                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht                                         | Stromversorgung unterbrochen                                          | Überprüfung des Sitzes des Schutzkontaktsteckers (Netzsteckers)                           |
|                                                                      | keine Spannung an der Steckdose                                       | Überprüfung ob Sicherungen intakt                                                         |
|                                                                      | Elektronik falsch eingestellt oder Display dunkel                     | Servicetechniker kontaktieren                                                             |
| Die Waren erreichen nicht die gewünschte Temperatur                  | zu viele/zu kalte Lebensmittel                                        | Ware entnehmen und vorwärmen (siehe Kapitel 1.8)                                          |
|                                                                      | Umgebungstemperatur im Raum zu niedrig (über 25 °C)                   | Justieren Sie die Raumklimatisierung (siehe Kapitel 1.8)                                  |
|                                                                      | einwirkender Luftzug von außen stört (vorwiegend bei offenen Geräten) | Aufstellungsort nicht mit starker Zugluft, Vorgaben laut Kapitel 1.8 ist Folge zu leisten |
|                                                                      | Temperaturregler zu hoch eingestellt                                  | Reduzieren Stufe/Soll-Temperaturwert (siehe Kapitel 3.)                                   |
|                                                                      | Störung Primär-/Stützwärme, Gerät defekt                              | Servicetechniker kontaktieren                                                             |
| Beleuchtung funktioniert nicht                                       | Leuchtmittel oder Leuchtmittelanschluss defekt                        | Servicetechniker kontaktieren                                                             |
| Primär- und/oder Stützwärme wird nicht warm, lässt sich nicht regeln | Gerät nicht eingeschaltet                                             | Gerät einschalten mit Stand-By Taste                                                      |
|                                                                      | Regler oder Sicherung defekt                                          | Servicetechniker kontaktieren                                                             |
| Wärmestrahler und/ oder Wärmewanne wird nicht warm                   | Gerät nicht eingeschaltet                                             | Gerät einschalten                                                                         |
| Wärmequellen lassen sich nicht regeln                                | Regler oder Sicherung defekt                                          | Servicetechniker kontaktieren                                                             |
| Licht lässt sich nicht einschalten                                   | Leuchtmittel oder Leitungsanschluss defekt                            | Servicetechniker kontaktieren                                                             |
| Speisen sind zu heiß                                                 | Temperaturregler ist zu hoch eingestellt                              | Regler für Wärmequellen niedriger einstellen                                              |
| Störung in der Energieversorgung                                     |                                                                       | Gerät sofort abschalten. Wartungsarbeiten durch Elektrofachkraft                          |

### HINWEIS

Für Warenverluste ist nicht der Hersteller haftbar, auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Es empfiehlt sich, die Temperatur des Gerätes halbjährlich technisch zu überprüfen.

## 2.7. STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN AM DISPLAY

| Fehler/Symbol                                                                    | Beschreibung                                                                                 | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Display zeigt nichts an.                                                         | Im Display wird OFF nicht angezeigt. Display schwarz.                                        | Überprüfen Sie die Stromversorgung. Konnte der Fehler nicht mit Hilfe Kapitel 2.6 behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Die Speisen kühlen aus.                                                          | Die Speisen kühlen aus.                                                                      | Stellen Sie sicher, dass die Funktionen „Primärwärme“ bzw. „Stützwärme“ aktiv sind (siehe Kapitel 3). Bedienung der Steuerung/Wärmeeinstellungen). Kontrollieren Sie, ob die Heizplatte der Primärwärme bzw. die Stützwärme funktionieren. Prüfen Sie, ob die Speisen mit einer Kerntemperatur von 85 °C eingebracht wurden.<br><br>Konnte der Fehler durch die angeführten Abhilfen nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren. |
| Fehlermeldung am Display: F90                                                    | Kommunikationsfehler zwischen Display und Steuerung.                                         | Nur einmal: Das Gerät mit der Taste EIN- und AUS-schalten. Konnte der Fehler nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Fehlermeldung am Display: F1H/F1L                                                | Fehler am Fühler der Stützwärme bzw. Fühler defekt.                                          | Kontaktieren Sie einen Servicetechniker.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Fehlermeldung am Display: F2H/F1L                                                | Fehler am Fühler der primären Heizplatte bzw. Fühler defekt.                                 | Kontaktieren Sie einen Servicetechniker.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Fehlermeldung am Display: F3H/F3L                                                | Fehler am Winkelsensor Wasserbad                                                             | Kontaktieren Sie einen Servicetechniker.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Fehlermeldung am Display: F10                                                    | Fehler am Schwimmer oder Wasserbad. Wasserbad oder Schwimmer nicht ordnungsgemäß eingesetzt. | Überprüfung Schwimmer und Wasserbad (siehe Kapitel 3.6.9).<br>Konnte der Fehler nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Fehlermeldung am Display<br>H2O-Alarm. Anzeige bewegt sich und Signalton ertönt. | Kein oder nicht ausreichend Wasser vorhanden.                                                | Überprüfen Sie die Wasserversorgung:<br>Manuele Befüllung siehe Kapitel 3.6.9<br>Wassertank siehe Kapitel 3.6.9<br>Trinkwasseranschluss siehe Kapitel 3.6.9<br>Konnte der Fehler nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.                                                                                                                                                                                                     |

### HINWEIS

Die angeführte Tabelle gilt nicht für Sondersteuerungen. Nähere Informationen zu Sondersteuerungen entnehmen Sie bitte der dazugehörigen Programmieranleitung.

## 2.8. PROGRAMME UND EINSTELLUNGSEMPFEHLUNG

### 2.8.1. Empfehlungen für Betrieb „einseitig offen“

| VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN:<br>1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen<br>2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen                                                                                   | Stützwärme<br>(Oben) | Primärwärme<br>(unten) | Dampf | Vorprogrammierter<br>Speicherplatz |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|-------|------------------------------------|
| Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen | 3                    | 2                      | 3     | P1                                 |
| Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel, ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen                                                    | 3                    | 3                      | 3     | P2                                 |
| Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hühnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein                                                | 3                    | 2                      | 2     | P3                                 |
| Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein                                                                                                                        | 3                    | 2                      | 1     | P4                                 |
| Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein                                                                                                           | 2                    | 1                      | 1     | P5                                 |
| Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck                                                                                                                                                                          | 1                    | 0                      | 1     | –                                  |

### 2.8.2. Empfehlungen für Betrieb „allseitig geschlossen“

| VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN:<br>SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen                                                                                                                                   | Stützwärme<br>(Oben) | Primärwärme<br>(unten) | Dampf | Vorprogrammierter<br>Speicherplatz |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|-------|------------------------------------|
| Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen | 2                    | 1                      | 1     | P5                                 |
| Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel, ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen                                                    | 2                    | 1                      | 1     | P5                                 |
| Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hühnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein                                                | 2                    | 1                      | 1     | P5                                 |
| Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein                                                                                                                        | 2                    | 1                      | 0     | –                                  |
| Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein                                                                                                           | 1                    | 1                      | 1     | P6                                 |
| Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck                                                                                                                                                                          | 1                    | 0                      | 0     | P7                                 |

### 2.8.3. Übersicht vorprogrammierte Speicherplätze

| Programmplatz | Stützwärme (oben) | Primärwärme (unten) | Dampf | Empfehlungen für Betrieb „einseitig offen“:<br>1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen<br>2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen                                                                  | Empfehlungen Betrieb „allseitig geschlossen“:<br>SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen                                                                                                                |
|---------------|-------------------|---------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1            | 3                 | 2                   | 3     | Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen | –                                                                                                                                                                                                                  |
| P2            | 3                 | 3                   | 3     | Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen                                                     | –                                                                                                                                                                                                                  |
| P3            | 3                 | 2                   | 2     | Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hähnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein                                                | –                                                                                                                                                                                                                  |
| P4            | 3                 | 2                   | 1     | Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein                                                                                                                        | –                                                                                                                                                                                                                  |
| P5            | 2                 | 1                   | 1     | Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein                                                                                                           | Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen |
| P6            | 1                 | 1                   | 1     | –                                                                                                                                                                                                                  | Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein                                                                                                           |
| P7            | 1                 | 0                   | 0     | –                                                                                                                                                                                                                  | Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck                                                                                                                                                                          |

## 3. BEDIENUNG - PFLEGE

### 3.1. ERSTE INBETRIEBNAHME

#### GEFAHR

**Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten**

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme die Kabelverbindungen und die Spannungsversorgung auf Richtigkeit und Kontakt.

Das Gerät wird vor Auslieferung vorgereinigt. Es wird jedoch empfohlen, das Gerät vor Inbetriebnahme mit einem geeigneten Desinfektionsmittel (siehe Kapitel 3.6.2) gründlich zu reinigen, um Verunreinigungen zu entfernen.

## HINWEIS

Bevor Sie das Gerät mit Ware bestücken, warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Geräte mit Energiesteller siehe Kapitel 3.3.

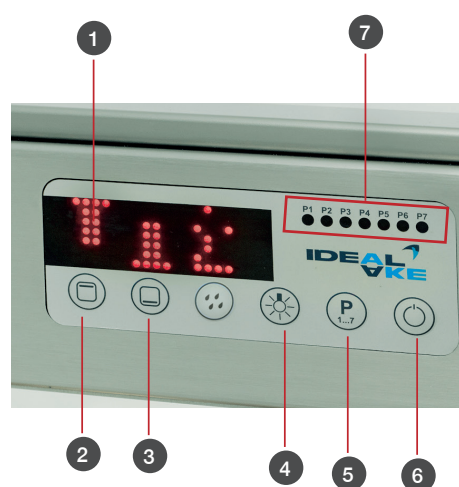
## HINWEIS

Bei Netzunterbrechung startet das Gerät im letzten Betriebsmodus.

### 3.2. BEDIENUNG VON GERÄTEN MIT STÖRK-STEUERUNG

#### 3.2.1. TASTENBELEGUNG GERÄTE MIT TROCKENER WÄRME

| TASTE | BEZEICHNUNG       | FUNKTION                                      |
|-------|-------------------|-----------------------------------------------|
| 1     | STEUERUNGSDISPLAY | Anzeige Einstellungen/Änderungen/Werte/Fehler |
| 2     | STÜTZWÄRME        | EIN/AUS Stützwärme (3 Heizstufen)             |
| 3     | PRIMÄRWÄRME       | EIN/AUS Primärwärme                           |
| 4     | LICHT             | Licht EIN/AUS                                 |
| 5     | PROGRAMME         | Speicherbare Programme P1 bis P7              |
| 6     | EIN/AUS           | EIN/AUS Wärmeveritine                         |
| 7     | ANZEIGE P1 BIS P7 | Anzeige rot = aktiv                           |



## HINWEIS

Wenn auf dem Display nichts angezeigt wird, überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.





Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, erscheint „OFF“ am Steuerungsdisplay.



Zum Ein- Ausschalten drücken Sie Taste 6.



Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung am Steuerungsdisplay 1 immer die Einstellung der Heizstufen an 2 und 3. Das Gerät heizt nicht auf. Das Licht kann an- und ausgeschaltet werden 4.



Durch Drücken der Tasten können Stützwärme 2 und Primärwärme 3 in je 3 Stufen getrennt voneinander aktiviert werden. Am Steuerungsdisplay werden die Heizstufen visuell angezeigt.



Durch Drücken der Taste 4 wird das Licht an- und ausgeschaltet. Das Gerät bietet die Möglichkeit neutral (ungeheizt) betrieben zu werden (alle Heizstufen sind ausgeschaltet).



Stützwärme 2 deaktiviert  
Primwärme 3 deaktiviert  
(Neutralmodus)



Stützwärme 2 Stufe 1  
Primwärme 3 Stufe 1



Stützwärme 2 Stufe 2  
Primwärme 3 Stufe 2



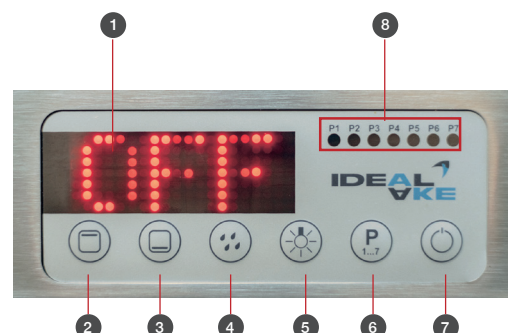
Stützwärme 2 Stufe 3  
Primwärme 3 Stufe 3

## HINWEIS

Die angeführten Stufen für Stütz-; Primärwärme können individuell je nach Bedarf eingestellt werden. Durch Drücken der Taste 6 Programmwahl können die voreingestellten Programme ausgewählt werden. Das aktuell aktive Programm wird durch die jeweilige rote LED angezeigt in Bereich 8.

### 3.2.2. TASTENBELEGUNG GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA

| TASTE | BEZEICHNUNG       | FUNKTION                                          |
|-------|-------------------|---------------------------------------------------|
| 1     | STEUERUNGSDISPLAY | Anzeige Einstellungen/<br>Änderungen/Werte/Fehler |
| 2     | STÜTZWÄRME        | EIN/AUS Stützwärme<br>(3 Heizstufen)              |
| 3     | PRIMÄRWÄRME       | EIN/AUS Primärwärme<br>(3 Heizstufen)             |
| 4     | BEFEUCHTUNG       | EIN/AUS Befeuchtung<br>(3 Intensitätsstufen)      |
| 5     | LICHT             | Licht EIN/AUS                                     |
| 6     | PROGRAMME         | Speicherbare Programme<br>P1 bis P7               |
| 7     | EIN/AUS           | EIN/AUS Wärmevertrine                             |
| 8     | ANZEIGE P1 BIS P7 | Anzeige rot = aktiv                               |



#### Bedienung



Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, erscheint „OFF“ am Display.

Zum Ein-/Ausschalten drücken Sie Taste 7. Durch Drücken der Taste 5 Licht Ein-/Ausschalten. Das Gerät bietet die Möglichkeit neutral (unbeheizt) betrieben zu werden (alle Heizstufen auf aus).



Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung am Display immer die Leistungsstufe NEUTRAL für alle Wärmequellen an. Das Gerät heizt nicht auf. Das Licht kann an- und abgeschaltet werden. Durch Drücken der Tasten können Stützwärme 2, Primärwärme 3 und Befeuchtung 4 in je 3 Stufen getrennt voneinander aktiviert werden. Am Steuerungsdisplay werden die Heizstufen visuell angezeigt.

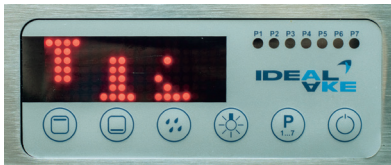
#### Wärmeeinstellungen



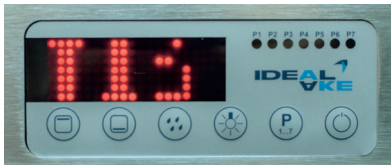
Stützwärme 2 deaktiviert  
Primwärme 3 deaktiviert  
Befeuchtung 4 deaktiviert  
(Neutralmodus)



Stützwärme 2 Stufe 1  
Primwärme 3 Stufe 1  
Befeuchtung 4 Stufe 1



Stützwärme ② Stufe 2  
 Primwärme ③ Stufe 2  
 Befeuchtung ④ Stufe 2



Stützwärme ② Stufe 3  
 Primwärme ③ Stufe 3  
 Befeuchtung ④ Stufe 3

## HINWEIS

Die angeführten Stufen für Stütz-/Primärwärme und Befeuchtung können individuell je nach Bedarf eingestellt werden. Durch Drücken der Taste ⑥ Programmwahl können die voreingestellten Programme ausgewählt werden. Das aktuell aktive Programm wird durch die jeweilige rote LED angezeigt in Bereich ⑧.

## 3.3. *BEDIENUNG VON GERÄTEN MIT ENERGIESTELLER*

In folgender Tabelle ist die Tastenbelegung und deren Funktion erläutert. Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige des Kühlstellenreglers. Hier werden die mittlere Temperatur und etwaige Fehlermeldungen (siehe Kapitel 2.7) angezeigt.

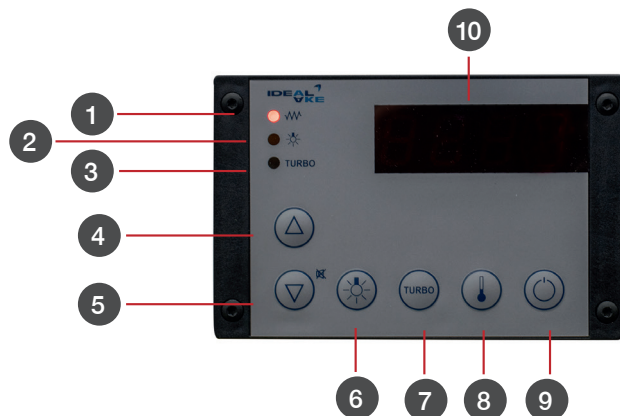
## HINWEIS

Der werkseitig eingestellte Sollwert kann durch drücken der SET-Taste angezeigt werden. Dieser ist dem Gerät entsprechend eingestellt, eine Justierung ist nur durch eine autorisierte Fachkraft zulässig!

Nach Änderung der Temperatureinstellungen dauert es einige Zeit bis die gewünschte Temperatur im Gerät erreicht wird und sich stabilisiert (Überprüfung der eingestellten Temperatur mit einem geeigneten Prüfthermometer). Die Temperatureinstellung muss bei der Installation durch den autorisierten Lieferanten oder Fachhändler erfolgen. Achten Sie bei der Wahl der Innentemperatur auf die Umgebungsbedingungen. Eine große Temperaturdifferenz zwischen Innen- und Außentemperatur in Verbindung mit hoher Luftfeuchtigkeit kann zu Wärmeverlusten führen.

### 3.3.1. ENERGIESTELLER MIT TURBO TASTE (HEIZSTUFEN)

| TASTE | BEZEICHNUNG     | FUNKTION                                                                                                                                                                                 |
|-------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Heizung         | Anzeige rot = aktiv                                                                                                                                                                      |
| 2     | Beleuchtung     | Anzeige rot = aktiv                                                                                                                                                                      |
| 3     | TURBO           | Anzeige rot = aktiv, Aufheizphase, Stufe 10 = 100%                                                                                                                                       |
| 4     | AUF             | Wert erhöhen<br>Stufe 1 = 10%<br>Stufe 2 = 20%<br>Stufe 3 = 30%<br>Stufe 4 = 40%<br>Stufe 5 = 50%<br>Stufe 6 = 60%<br>Stufe 7 = 70%<br>Stufe 8 = 80%<br>Stufe 9 = 90%<br>Stufe 10 = 100% |
| 5     | AB              | Wert reduzieren (Stufen siehe Taste 4 AUF)                                                                                                                                               |
| 6     | LICHT           | Ein/Aus Beleuchtung                                                                                                                                                                      |
| 7     | TURBO           | Start Aufheizphase, Stufe 10 = 100%                                                                                                                                                      |
| 8     | SET             | Anzeige Stufe (Sollwert) und Einstellung Parameter                                                                                                                                       |
| 9     | STAND BY        | Ein/Aus (Stand By)                                                                                                                                                                       |
| 10    | DIGITAL ANZEIGE | Anzeige IST-Wert und Meldungen (Fehler)                                                                                                                                                  |



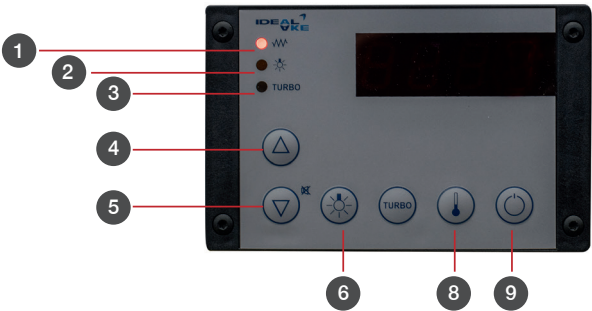
## TEMPERATUREINSTELLUNG

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Display der elektronischen Temperaturregelung. Diese befindet sich auf dem Steuerkasten. Ist das Gerät eingeschaltet wird der in Stufen dargestellt und kann durch -Drücken der SET-Taste verändert werden. Die von Ihnen gewünschte Stufe (Temperatur) kann durch halten der SET-Taste und gleichzeitigem Drücken der AUF Taste für höhere Stufen bzw. AB Taste für niedrigere Stufen eingestellt werden. Dabei ist die Einstellung von Stufe 1 (10% der möglichen Heizleistung = minimale Temperatur) bis 10 (100% = maximale Temperatur) möglich.

Beim Einschalten startet das Gerät durch Drücken der TURBO Taste 3 in der höchsten Stufe für eine vorprogrammierte Zeiteinheit. Danach regelt sich die Temperatur auf die eingestellte Stufe.

3.3.2. *ENERGIESTELLER OHNE TURBO TASTE (HEIZSTUFEN)*

| TASTE | BEZEICHNUNG | FUNKTION     |
|-------|-------------|--------------|
| 4     | AUF         | Wert erhöhen |
| 7     | TURBO       | NICHT BELEGT |



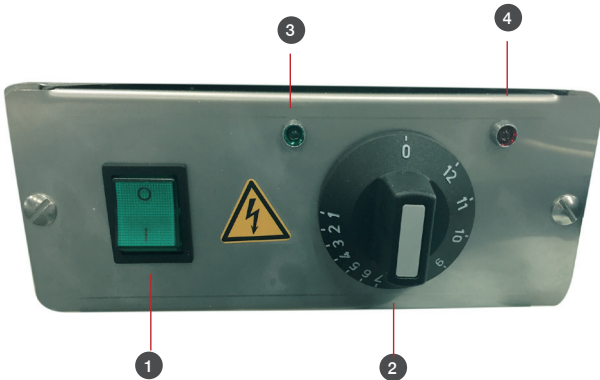
TEMPERATUREINSTELLUNG

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Display der elektronischen Temperaturregelung. Diese befindet sich auf dem Steuerkasten. Ist das Gerät eingeschaltet wird der IST-Wert in °C angezeigt. Der werkseitig eingestellte Sollwert wird in °C dargestellt und kann durch Drücken der SET-Taste angezeigt werden. Die von Ihnen gewünschte Temperatur kann durch Halten der SET-Taste und gleichzeitigem Drücken der AUF -Taste für höhere Temperatur bzw. AB-Taste für niedrigere Temperatur eingestellt werden. Die genaue Tastenbelegung finden Sie in Kapitel 3.3.1. und 3.3.2.

3.4. *BEDIENUNG VON GERÄTEN MIT DREHKNOPFREGLER (USA GERÄTE)*

3.4.1. *BEDIENELEMENTE*

In folgender Tabelle sind die Anzeigen und Komponenten am Steuergerät erläutert.



| TASTE | BEZEICHNUNG    | FUNKTION                                                                         |
|-------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Schalter Licht | EIN/AUS<br>0=AUS<br>I=EIN                                                        |
| 2     | Energierегler  | Temperaturregelung (Stufen 1 bis 12 im Uhrzeigersinn)<br>Hauptwärme (Heizplatte) |
| 3     | EIN / AUS      | Anzeige grün = Hauptwärme (Heizplatte) eingeschaltet                             |
| 4     | Heizbetrieb    | Anzeige rot = Hauptwärme (Heizplatte) heizt (Energiezufuhr)                      |

## TEMPERATUREINSTELLUNG

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über den Drehknopfregler. Dieser befindet sich am Steuerungskasten. Die Wärmevertrine wird mittels Energiestellenregler ② eingeschaltet und durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Temperatur der Wärmeplatte erhöht. Sobald der Energiestellenregler eingeschaltet wird, leuchtet die grüne Lampe ③, die rote Lampe ④ leuchtet solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.

### 3.5. BESTÜCKUNG DES GERÄTES

#### HINWEIS

Stellen Sie vor dem Bestücken des Geräts sicher, dass, das Gerät und die Ware auf die entsprechende Temperatur vorgeheizt wurde.

Das Warmhalten der präsentierten Waren erfolgt bei Geräten mit Primär und Stützwärme durch Wärmeplatten mit Schwarzglas sowie Quarz oder Keramik Wärmebrücke. Diese dürfen keines Falls die Stützwärme berühren und müssen deutlich darunter gelagert werden. Werden die Lebensmittel zu nahe an die Stützwärme gebracht, führt dies zum Verschmoren und Austrocknen dieser.

#### WARNUNG

**Verbrennungsgefahr am Dampfauslass bei Geräten mit Wärmeklima.**

Schließen Sie den Dampfauslass an der Bedienerseite bevor Sie das Gerät mit Ware bestücken oder diese entnehmen.

#### HINWEIS

Stellen Sie die Temperatur passend zu Ihrem Produkt ein. Eine zu hohe Temperatur führt zum Austrocknen bzw. Verbrennen des Produkts.

### 3.6. REINIGUNG UND PFLEGE

In diesem Kapitel werden die ordnungsgemäße Wartung, Pflege, Problembehandlung und Service der Geräte erläutert. Um eine optimale Präsentation der Waren zu gewährleisten ist eine tägliche Innen- und Außenreinigung entsprechend der Hygienevorschriften notwendig.

#### **GEFAHR**

**Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten.**

Die Reinigungs-, Montage-, Inbetriebnahme- und Demontage- sowie Reparaturarbeiten von elektrischen Komponenten darf nur bei stromlos geschaltetem Gerät durch geschultes Fachpersonal durchgeführt werden. Dazu das Gerät ausstecken oder allpolig vom Netz trennen.

#### **WARNUNG**

**Stoßgefahr am Gerät bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten**

Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren am Gerät.

Schalten Sie das Gerät vor Reinigungsarbeiten aus. Es wird empfohlen, die tägliche Reinigung am Ende des Arbeitstages durchzuführen. Das Gerät kann über Nacht bzw. außerhalb der Betriebszeiten ausgeschaltet bleiben, sofern sich keine Ware mehr im Gerät befindet. Folgende Sicht- und Funktionsprüfungen werden zusätzlich zur Reinigung empfohlen:

| TÄTIGKEIT                                                                 | INTERVALL |             |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-----------|
|                                                                           | TÄGLICH   | WÖCHENTLICH | MONATLICH |
| Schwarzglas<br>(Borde modellabhängig)                                     | x         |             |           |
| Schneidebrett (modellabhängig)                                            | x         |             |           |
| Klappspiegel (modellabhängig)                                             | x         |             |           |
| Wärmebrücke                                                               | x         |             |           |
| Gasdruckdämpfer                                                           |           |             | x         |
| Deckglas, Frontglas (Eas- Change Funktion und sämtliche Gläser)           |           | x           |           |
| Beleuchtung                                                               | x         |             |           |
| Mechanische Schäden an sämtlichen in Kapitel 2.1 aufgezählten Komponenten | x         |             |           |
| Dampferzeuger (modellabhängig)                                            | x         |             |           |
| Wasseranschlüsse und Schlauchverbindungen (modellabhängig)                |           | x           |           |
| Gasdruckdämpfer (modellabhängig)                                          |           |             | x         |
| Lenk- und Fixierrollen (modellabhängig)                                   |           |             | x         |

#### **HINWEIS**

Sämtliche angeführte Teile in der Tabelle angeführt sind im Kapitel 2.1 ersichtlich.



### 3.6.1. REINIGUNGSHINWEISE

Das Gerät muss täglich gereinigt werden.

Tragen Sie säurebeständige Handschuhe, um Hautreizungen zu vermeiden.

Nach dem Reinigen (siehe Kapitel 3.7.2) müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden, um Rückstände zu vermeiden.

Um die Edelstahlteile des Geräts in einwandfreiem Zustand zu halten sind folgende Punkte essentiell:

- Halten Sie die Edelstahl-Oberflächen stets sauber.
- Berühren Sie Bauteile des Geräts niemals mit rostigem Material.
- Berühren Sie Bauteile des Geräts niemals mit rostigem oder spitzem Material.

#### HINWEIS

Personen, die Reinigungsarbeiten durchführen, müssen zusätzlich die vorgeschriebenen Maßnahmen für die entsprechenden Reinigungsmittel einhalten (z. B.: Handschuhe bei Reinigen, Spritzschutz usw.)!

### 3.6.2. REINIGUNGSMITTEL

| BAUTEIL                                                                 | REINIGUNGSMITTEL                                                                                               | ANMERKUNG                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Flächen die mit Ware in Berührung kommen                                | Lauwarmes Seifenwasser                                                                                         | Mit klarem Wasser nachspülen.                                                                                                             |
| Glasoberflächen                                                         | Glasreiniger                                                                                                   | Glasscheiben können angehoben werden um das Reinigen der Scheiben und der Flächen darunter zu erleichtern.                                |
| Edelstahl-Oberflächen                                                   | Edelstahlreiniger                                                                                              | Achten Sie darauf, dass der verwendete Edelstahlreiniger lebensmitteltauglich ist.                                                        |
| Pulverbeschichtete Oberflächen                                          | Weiches Tuch, lauwarmes Seifenwasser                                                                           | Achten Sie darauf, keine scheuernden oder rauen Putzutensilien zu verwenden.                                                              |
| LED                                                                     | Weiches Tuch                                                                                                   | Nur trocken reinigen                                                                                                                      |
| Aufhängerahmen mit GN Schalen, Trennstäbe, Einlegeböden und GN Behälter | Geschirrspülmittel, Bürste  | Einlegeböden und GN Behälter sind leicht herausnehmbar (siehe Kapitel 2.1)<br>Verwenden Sie nur Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten |

#### HINWEIS

Zur Reinigung des Geräts sind nur die oben genannten Reinigungsmittel zulässig.

Verwenden Sie niemals folgende Reinigungsmittel:

- Verwenden Sie keine scharf riechenden, ätzenden, lösungsmittelhaltigen, bleichenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammenden, chemischen Reiniger.
- Benutzen Sie niemals Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.



### 3.6.3. REINIGUNG DER GLÄSER UND EASY-CHANGE FRONTGLAS

Das Deckglas ist nach oben bewegbar und erleichtern so die Reinigung der Innenseite.

#### **! WARNUNG**

##### **Quetschgefahr im Bereich des Deckels**

Beim Anheben des Deckels des Geräts besteht Quetschgefahr zwischen Deckel und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.

Verwenden Sie zum Reinigen der Gläser einen geeigneten Glasreiniger.

Das Gerät verfügt über ein Easy-Change Frontglas, welches einfach unter dem Glasdeckel verstaut werden kann.



Drücken Sie mit einer Hand gegen eine der oberen Ecken des Frontglases, um die Unterkante einige Zentimeter nach außen zu schwingen.



Greifen Sie zuerst mit einer Hand und dann mit beiden Händen das Frontglas unten sicher in Position.



Heben Sie das Frontglas an und schieben Sie es, von eingebauten Schienen geführt, in die obere Endposition bis dieses einrastet.

Gehen Sie beim Schließen in umgekehrter Reihenfolge vor und achten Sie beim Absenken darauf, das Glas nicht frühzeitig fallen zu lassen, sondern es sanft, bis kurz vor die Anschlagpunkte zu führen. Die letzten Zentimeter können mittels Druck auf die oberen Ecken des Frontglases langsam abgesenkt werden.

#### **! WARNUNG**

##### **Quetschgefahr im Bereich des Frontglases.**

Beim Anheben des Frontglases des Geräts besteht Quetschgefahr zwischen Deckel und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.

### 3.6.4. REINIGUNG AUSSTELLUNGSFLÄCHE

#### ⚠ WARNUNG

##### Verbrennungsgefahr

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



Entfernen Sie je nach Ausführung die GN-Schalen und deren Einhängerahmen und reinigen Sie diese separat. Reinigen Sie die Ausstellungsflächen mit geeigneten Reinigungsmitteln laut Kapitel 3.6.2.

#### HINWEIS

Alle abnehmbaren Edelstahlteile können im Geschirrspüler gereinigt werden.



### 3.6.5. REINIGUNG DAMPFLEITBLECH (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)

#### ⚠ WARNUNG

##### Verbrennungsgefahr

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



Heben Sie mit dem mittig angeordneten Griff von der Bedienseite aus die primäre Heizplatte an. Die Platte bleibt durch den Gasdruckdämpfer geöffnet. Dazu muss die Platte vollständig geöffnet sein!



Entnehmen Sie den Schieberegler nach oben.



Entnehmen Sie das Dampfleitblech nach oben. Entnehmen Sie danach den herausnehmbaren Einfüllstutzen zur Reinigung.

### 3.6.6. REINIGUNG WASSERBAD MIT SCHWIMMER (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)

Das Wasserbad inklusive Schwimmer muss täglich gereinigt werden, um die ordnungsgemäße Funktion der Bedampfung zu gewährleisten. Achten Sie dabei besonders darauf, dass der Schwimmer immer freigängig bleibt. Das Wasserbad und der Schwimmer sind frei von Schmutz und Kalk zu halten, um die Funktion zu gewährleisten.

#### ! WARNUNG

##### Verbrennungsgefahr

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



Entnehmen Sie das Wasserbad an den vorgesehenen Griffen. Entfernen Sie behutsam den Schwimmer und achten Sie darauf, diesen dabei nicht zu drehen. Die Halterungen könnten brechen! Reinigen Sie das Wasserbad erst nach Demontage des Schwimmers. Der Schwimmer darf ausschließlich von Hand gereinigt werden. Hier wird ein kalklösendes Reinigungsmittel empfohlen, welches für Edelstahl geeignet ist. Spülen Sie sämtliche Teile mit klarem Wasser, damit keine Rückstände bleiben.



#### HINWEIS

Achten Sie beim Wiedereinsetzen in die Halterung des Schwimmers darauf, dass dieser ordnungsgemäß in Position ist. **Der Schwimmer ist richtig eingesetzt, wenn dieser auf der Wasseroberfläche aufliegt und leichtgängig ist.** Dies ist nach dem Wiedereinsetzen zu überprüfen! Bei Verunreinigung oder Verkalkung muss der Schwimmer erneuert werden. Ein defekter Schwimmer kann eine Überhitzung des Wasserbads oder Überflutung des Wasserbads verursachen!

### 3.6.7. REINIGUNG AUFFANGWANNE (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)



Nachdem das Wasserbad (je nach Ausführung) entfernt wurde, kann der Innenraum der Bodenwanne gereinigt werden.



Verbinden Sie den Auslassschlauch der Bodenwanne mit dem Abfluss oder stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter. Öffnen Sie den Kugelhahn und beginnen Sie mit der Reinigung. Nachdem die Bodenwanne gereinigt und mit klarem Wasser ausgespült wurde, schließen Sie den Kugelhahn und verstauen Sie den Auslassschlauch wieder im Unterbau.

### HINWEIS

Achten Sie nach abgeschlossenen Reinigungsarbeiten darauf, dass die Primärheizplatte ordnungsgemäß in die untere Endposition gebracht wurde.

## 3.6.8. REINIGUNG SCHNEIDBRETT



Die Polyhygieneinsätze können zum Reinigen heraus genommen werden. Bei den Modellen COMFORT, BASIC und BASIC Plus kann auch die Schneidbrettauflage zum Reinigen ausgehängt werden.

## 3.6.9. WASSERBEFÜLLUNG (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)

### ! WARNUNG

**Verbrennungsgefahr**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



Befüllen Sie beim ersten Starten täglich die Wasserschale mit heißem Wasser.

Füllmengen der Wasserschalen:

BASIC, BASIC Plus GN 1/1 bis GN 3/1: 2,5 Liter

BASIC, BASIC Plus GN 4/1: 4 Liter

Das Gerät BASIC verfügt über ein WaterProofSystem, dass bei Unterschreiten der benötigten Wassermenge in der Wasserschale ein akustisches Warnsignal auslöst. Am Steuerungsdisplay erscheint eine visuelle Anzeige.

Das akustische Warnsignal bleibt fünf Sekunden lang zu hören und schaltet dann ab, während das optische Warnsignal „H2O“ (der Füllstand im Glas auf dem Steuerungsdisplay bewegt sich auf und ab) bis zur benötigten Auffüllung mit Wasser über den mitgelieferten Messkanne (Zubehör im Lieferumfang enthalten) im Steuerungsdisplay sichtbar bleibt.

### HINWEIS

Befüllen mit kaltem Wasser verlängert die Aufwärmphase um bis zu 30 Minuten. Beachten Sie die Angaben in Kapitel 3.6.6.



Die Wärmevitrine BASIC verfügt über ein Easy-Filling System. Dies ermöglicht das Gerät während des Betriebs nachzufüllen ohne dass die Ware entnommen werden muss. Eine Öffnung zum Nachfüllen von Wasser befindet sich mittig an der Bedienerseite im Einhängerahmen.

### HINWEIS

Sollte 30 Minuten nach Ertönen des Warnsignals zum Nachfüllen kein Wasser nachgefüllt werden, schaltet die Heizung der Wassertasse automatisch ab. Die Ware bleibt dennoch durch Primär- und Stützwärme auf Temperatur.

### HINWEIS

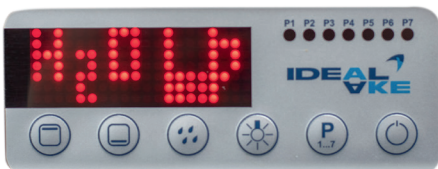
Verwenden Sie nur Trinkwasser zum Befüllen der Wasserschale. Die Wasserschale muss täglich entleert und gereinigt werden.

## BASIC PLUS MIT WSSERTANK (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)

Befüllen Sie beim ersten Starten täglich den Wassertank mit Trinkwasser. Anschließend kann die Wasserschale mit heißem Wasser befüllt werden.

### HINWEIS

Befüllen der Wasserschale mit kaltem Wasser verlängert die Aufwärmphase um bis zu 30 Minuten.



Sobald der Wassertank leer ist ertönt 5 Sekunden lang ein akustisches Warnsignal. Der optische Warnhinweis „H2O“ (der Füllstand im Glas auf dem Display bewegt sich auf und ab) macht auf die notwendige Befüllung aufmerksam.



Der Wassertank kann nach dem Abschrauben des Pumpsystems herausgenommen werden und wird dann über den Einfüllstutzen (gelben Deckel abnehmen) am Wasserhahn aufgefüllt. Drücken Sie nach dem Nachfüllen die Tasten **2** und **4** gleichzeitig für 7 Sekunden, um den Hinweis zu quittieren und die Feuchtezufuhr wieder zu starten (siehe Kapitel 3.2.2.).

### HINWEIS

Sollte 30 Minuten nach Ertönen des Warnsignals zum Nachfüllen kein Wasser nachgefüllt werden schaltet die Heizung der Wassertasse automatisch ab. Die Ware bleibt dennoch durch Primär- und Stützwärme auf Temperatur.

Der Wassertank im Unterbau der Wärmevitrine BASIC Plus sorgt, je nach Einstellung für bis zu 12 Stunden automatische Wasserzufuhr.



## HINWEIS

Verwenden Sie nur Trinkwasser zum Befüllen des Wassertanks. Die Wasserschale und der Wassertank müssen täglich entleert und gereinigt werden.

### 3.6.10. TAUSCH WASSERFILTER (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)

Bei Geräten mit Wasserfilter muss dieser in regelmäßigen Abständen ersetzt werden. Das Gerät zeigt am Display an wann der Filter zu tauschen ist. Im OFF Zustand wird die Meldung „CHANGE WATER FILTER“ angezeigt.

Dann Gehen Sie dazu wie folgt schrittweise vor:



1. Schalten Sie das Gerät mindestens 45 Minuten vor Beginn des Wasserfiltertausches aus. Gerät muss abgekühlt sein!
2. Greifen Sie den Filter an den Lamellen der Unterseite und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn bis sich dieser entfernen lässt.
3. Schrauben Sie den Ersatzfilter im Uhrzeigersinn handfest an.
4. Drehen Sie die Wasserversorgung wieder auf.
5. Drücken Sie die Tasten **2** und **4** im Off Zustand gleichzeitig für 5 Sekunden um die Meldung am Display zu quittieren (siehe Kapitel 3.2.2.).
6. Kontrollieren Sie den Filterkopf bei der ersten Inbetriebnahme nach dem Filtertausch auf Dichtheit.



## ! VORSICHTIG

**Abstimmung Wasserfilter mit Wasserqualität.**

Überprüfen Sie, ob der standardmäßig verbaute Wasserfilter im Gerät für die Wasserqualität vor Ort geeignet ist. Schäden an den verbauten Komponenten werden dadurch vermieden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Vertriebspartner.

## HINWEIS

Unabhängig von der Restkapazität muss der Filter spätestens nach 10 Monaten im Betrieb oder nach 4 Wochen oder mehr Stillstandzeit ausgetauscht werden.

### 3.6.11. WASSER ABLASSEN BEI DAMPFERZEUGER (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMASERIE COMFORT)

Bei Geräten mit Dampferzeuger muss dieser vor einem längeren Stillstand entleert werden. Wenn das Gerät drei oder mehr Tage nicht in Betrieb ist, muss das Wasser aus dem Dampferzeuger abgelassen werden.

## ! WARNUNG

**Verbrennungsgefahr am Dampferzeuger (nur bei Geräten mit Wärme Klima).**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie das Wasser des Dampferzeugers ablassen.



**Gehen Sie wie folgt schrittweise vor:**

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß bereit oder schließen Sie einen Ablassschlauch an, um das Wasser direkt bauseitig in den Abfluss zu entsorgen.
3. Öffnen Sie den Ablasshahn und schließen Sie diesen sorgfältig nach dem Entleeren.

### 3.6.12. FREIER AUSLAUF (NUR BEI GERÄTEN MIT WÄRMEKLIMA)

#### **! WARNUNG**

**Verbrennungsgefahr**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie mit Reinigungs arbeiten beginnen.

Reinigen Sie regelmäßig die Ablaufschale und überprüfen Sie das System auf Dichtheit. Siehe Dokumentation für freien Auslauf unter QR Code in Kapitel 4.

### 3.6.13. REINIGUNG UND DEMONTAGE DES KLAPPSPIEGELS

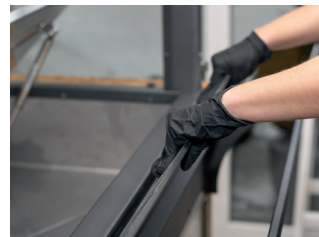
#### REINIGUNG KLAPPSPIEGEL



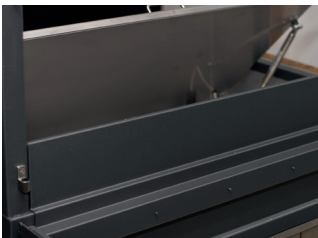
Klappspiegel unter der Schneidbrettauflage



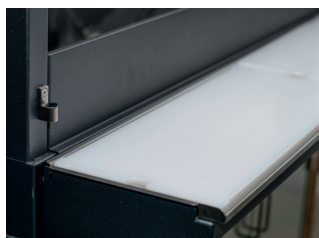
Einhängevorrichtung



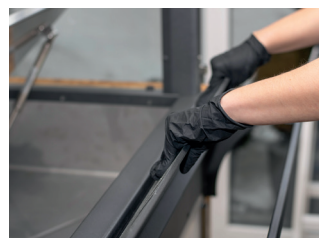
Heben Sie den Spiegel beim Hochklappen mittig an.



Der Spiegel kann nun in die Eihängevorrichtung einrasten.

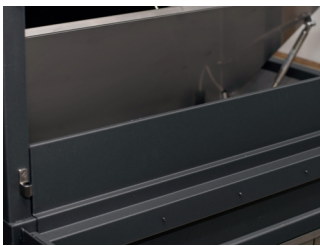


Bei hochgeklapptem Spiegel die Schneidbrettauflage wieder einschieben, bis diese in die vorgesehene Position einrastet. Achten Sie darauf, dass der Winkel in Richtung Gerät zeigt.



Zuerst Schneidebrett abnehmen, danach Spiegel anheben, zu sich ziehen und nach unten klappen.

## DEMONTAGE KLAPPSPIEGEL



Klappen Sie den Spiegel hoch.



Lösen Sie die Flügelschraub auf der rechten Seite und entfernen Sie den freiwerdenden Winkel.



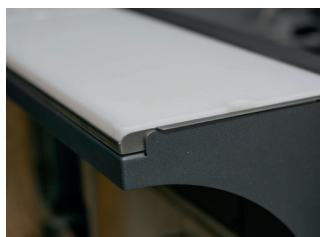
Ziehen Sie den Spiegel anschließend von den Führungsbolzen auf der linken Seite.

Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor. Nach dem Wiedereinbau der Spiegel muss dies wieder mit dem Haltewinkel und der Flügelmutter gesichert werden!

### 3.6.14. REINIGUNG DES SCHNEIDEBRETTS

Das Schneidebrett besteht aus einer abnehmbaren CNS-Tasse mit einer oder mehreren Polyhygien-Einlagen. Die Polyhygien-Einlagen können zum Reinigen aus der CNS-Tasse genommen werden.

Bei ausgehängten Flügeltüren kann das gesamte Schneidbrett inklusive CNS-Tasse seitlich angehoben und aus der Führung gehoben werden.



Schneidbrettauflage eingehängt, Spiegel darunter.



Schneidbrettauflage aus der Verankerung heben.



Schneidbrettauflage entfernen.

### 3.6.15. PRÜFUNG GASDRUCKDÄMPFER

#### ⚠ GEFAHR

**Gefahr durch defekten Gasdruckdämpfer**

Überprüfen Sie Gasdruckdämpfer der Primärheizplatte monatlich auf ordnungsgemäße Funktion. Tauschen Sie diesen bei Defekt. Beachten Sie die vom Hersteller angegebenen Lebensdauer und Wartungsintervalle.

### 3.6.16. WÄRMEUNTERBAU (HOT STORAGE)

Der Wärmeunterbau muss täglich gereinigt werden.

#### ⚠ WARNUNG

**Verbrennungsgefahr**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



## **WARNUNG**

### **Quetschgefahr beim Bewegen der Schiebetüren/Flügeltüren**

Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Schiebetüren die dafür vorgesehenen Griffe. Fassen Sie beim Schließen der Schiebetüren nicht zwischen die Seitenteile der Schiebetür und des Geräts. Fassen Sie nicht in die Führungsschienen. Achten Sie beim Öffnen und Schließen der Schiebetüren darauf, dies langsam zu tun. Schwungvolles Öffnen und Schließen kann zu Handverletzungen führen.

## **HINWEIS**

Alle abnehmbaren Edelstahlteile können im Geschirrspüler gereinigt werden.



Die Aufnahmen ermöglichen eine variable Anordnung diverser GN-Schalen Höhen (siehe Kapitel 2.1). Der Wärmeunterbau verfügt über eine Fühlerregelung wie in Kapitel 3.4.2 beschrieben.

Gehen Sie zur Reinigung wie folgt vor:

1. GN-Schalen entnehmen.
2. Einhängelhilfe einhängen.  
Entfernen Sie den Einhängerahmen immer ohne GN-Schalen mit Hilfe der Einhängelhilfe.  
Haken Sie dazu die Einhängelhilfe an der vorgesehenen Ausnehmung am Querträger ein.  
Ziehen Sie dabei nach oben!
3. Ziehen nach oben und herausnehmen.
4. Reinigen Sie den Innenraum und sämtliche Teile mit den in Kapitel 3.6.2 angeführten Reinigungsmitteln.

## **4. BEDIENUNG - PFLEGE**

### **4.1. WARTUNGSHINWEIS**

Zur einwandfreien Funktion des Gerätes und optimalen Warenpräsentation, muss das Gerät geprüft und gewartet werden. Die Geräte werden werkseitig nach dem Prüfverfahren Stückprüfung laut EN 60335-1 Anhang 7 durchgeführt (Empfehlung: jährliche Folgeprüfung nach VDE 0701-0702 durch den Betreiber).

## **GEFAHR**

### **Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten**

Das Gerät muss vom Hauptschalter getrennt werden, bis die Wartung, Kontrolle und Reparatur abgeschlossen ist. Ein unbeabsichtigtes Einschalten muss verhindert werden.

## **HINWEIS**

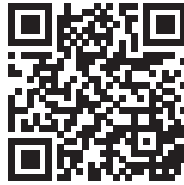
Die Durchführung der Wartungstätigkeiten durch das Bedienpersonal oder den Betreiber gilt ausschließlich für die im Kapitel 3 aufgezählten Tätigkeiten.

## **HINWEIS**

Technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch Fachpersonal vorgenommen werden! Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Elektroinstallation und Mechanik.

**Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden!**

Wartungs- und Instandhaltungsanleitungen finden Sie unter folgendem QR-Code:



Sollten Sie über keinen QR-Code Leser verfügen, besuchen Sie den Download-Bereich auf unserer Homepage oder wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten oder Fachhändler.

## **4.2. BEZUG VON ERSATZTEILEN**

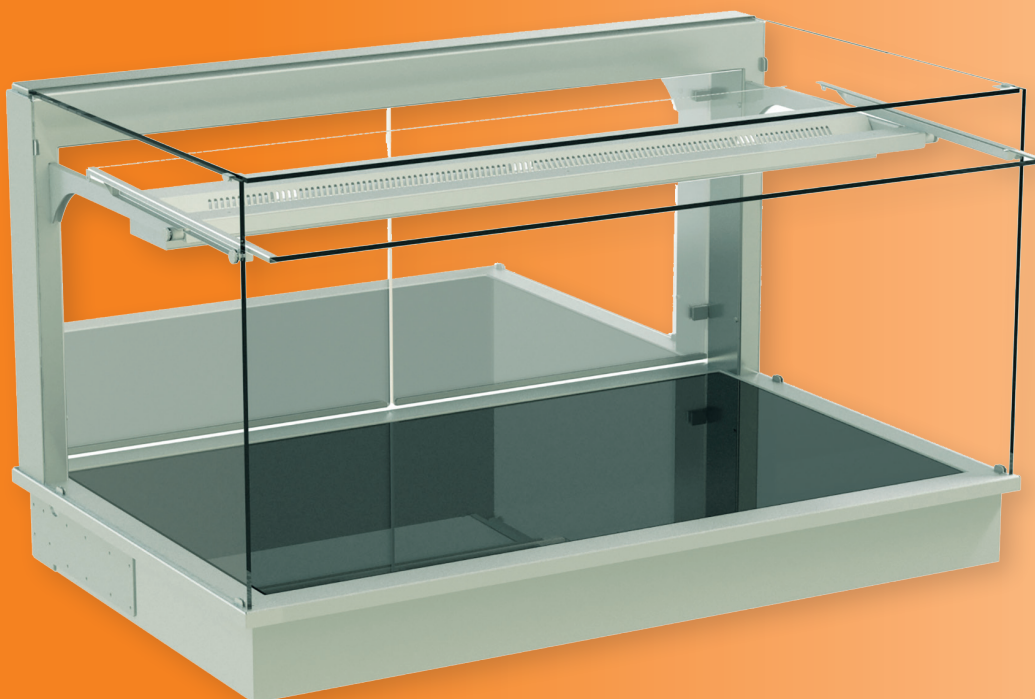
Zum Bezug von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Lieferanten oder Fachhändler. Jedes Gerät ist mit einem Typenschild (siehe Kapitel 1.7) versehen. Geben Sie die angeführten Gerätedaten Ihrem Fachmann bekannt. Die Angabe der Type und die Seriennummer sowie das Baujahr sind für die Zuordnung erforderlich. Ersatzteillisten zu Ihrem Gerät finden Sie im Menü Downloads unter [www.ideal-ake.at](http://www.ideal-ake.at).



*Translation of the original*

# *User Manual*

*DISPLAY CASES WITH HEATING  
CLIMATE OR DRY HEAT*



## *Information on this User Manual*

This User Manual applies to all built-in units of the display case type with heating climate and dry heat, irrespective of the different possible configurations regarding freestanding display cases and Gastronorm dimensions (model-dependent). Built-in units must be covered before they are put into use keeping the technical requirements in mind. The possibilities described in this user's manual show the majority of configurations. Due to custom designs, many other configurations of the display cases with heating climate and dry heat are possible.

## *User Manual and Installation Guide*

Copyright © November 2018, AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH.

All rights reserved.

This documentation is the original documentation.

No part of this publication may be reproduced, stored or transmitted and published in any form or with any means without the prior written permission of AKE.

|             |                                                         |
|-------------|---------------------------------------------------------|
| Document:   | BH_Vitrinen_mit_Waermeklima_und_trockener_Waerme-19A-EN |
| Revision:   | 19A                                                     |
| Valid from: | May 2019                                                |

# Index

|        |                                                                |    |
|--------|----------------------------------------------------------------|----|
| 1.     | GENERAL INFORMATION AND SAFETY                                 | 5  |
| 1.1.   | FOREWORD                                                       | 5  |
| 1.2.   | FLEXIBILITY                                                    | 5  |
| 1.3.   | SCOPE OF APPLICATION                                           | 6  |
| 1.4.   | WARRANTY AND LIABILITY                                         | 7  |
| 1.5.   | SUPPORT                                                        | 8  |
| 1.6.   | SYMBOLS USED AND SIGNAL WORDS                                  | 8  |
| 1.7.   | IDENTIFICATION                                                 | 8  |
| 1.8.   | GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS                                    | 9  |
| 1.9.   | PROPER USE                                                     | 10 |
| 1.10.  | TARGET GROUP AND PRIOR KNOWLEDGE                               | 10 |
| 1.11.  | REASONABLY FORESEEABLE MISUSE                                  | 11 |
| 1.12.  | RESIDUAL DANGERS                                               | 11 |
| 1.13.  | PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT                                  | 13 |
| 1.14.  | TRANSPORT AND PACKAGING                                        | 14 |
| 1.15.  | DISPOSAL                                                       | 14 |
| 2.     | TECHNOLOGY                                                     | 15 |
| 2.1.   | EXPLANATION OF TERMS FOR COMPONENTS                            | 15 |
| 2.2.   | TECHNICAL SPECIFICATION                                        | 19 |
| 2.3.   | SAFETY INSTRUCTIONS ON THE UNIT                                | 19 |
| 2.3.1. | ELECTRICAL INFORMATION                                         | 20 |
| 2.4.   | ASSEMBLY AND INSTALLATION GUIDE                                | 20 |
| 2.4.1. | FIRST STEPS                                                    | 20 |
| 2.4.2. | DRAIN CONNECTION                                               | 22 |
| 2.4.3. | PERMANENT WATER CONNECTION                                     | 22 |
| 2.5.   | INSTALLATION OF CONTROL BOX                                    | 22 |
| 2.6.   | MALFUNCTIONS AND CAUSES                                        | 23 |
| 2.7.   | STATUS DISPLAYS AND ERROR MESSAGES ON THE DISPLAY              | 24 |
| 2.8.   | PROGRAMS AND RECOMMENDED SETTINGS                              | 25 |
| 2.8.1. | RECOMMENDATIONS FOR "OPEN ON ONE SIDE" OPERATION:              | 25 |
| 2.8.2. | RECOMMENDATIONS FOR "CLOSED ON ALL SIDES" OPERATION            | 25 |
| 3.1.1. | OVERVIEW OF PRE-PROGRAMMED STORAGE PLACES                      | 26 |
| 3.     | OPERATION - CARE                                               | 26 |
| 3.1.   | INITIAL START-UP                                               | 26 |
| 3.2.   | OPERATION OF UNITS WITH A STÖRK CONTROLLER                     | 27 |
| 3.2.1. | BUTTON ASSIGNMENT FOR UNITS WITH DRY HEAT                      | 27 |
| 3.2.2. | BUTTON ASSIGNMENT FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE               | 29 |
| 3.3.   | OPERATION OF UNITS WITH AN ENERGY ADJUSTING ELEMENT            | 30 |
| 3.3.1. | ENERGY ADJUSTING ELEMENT WITH TURBO BUTTON (HEATING LEVELS)    | 31 |
| 3.3.2. | ENERGY ADJUSTING ELEMENT WITHOUT TURBO BUTTON (HEATING LEVELS) | 32 |
| 3.4.   | OPERATION OF UNITS WITH A ROTARY KNOB REGULATOR (USA UNITS)    | 32 |
| 3.4.1. | OPERATING ELEMENTS                                             | 32 |

# Index

|         |                                                                                                            |    |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.5.    | STOCKING THE UNIT                                                                                          | 33 |
| 3.6.    | CLEANING AND CARE                                                                                          | 34 |
| 3.6.1.  | CLEANING                                                                                                   | 35 |
| 3.6.2.  | CLEANING AGENTS                                                                                            | 35 |
| 3.6.3.  | CLEANING THE GLASS AND EASY CHANGE FRONT GLASS                                                             | 36 |
| 3.6.4.  | CLEANING THE PRESENTATION AREA                                                                             | 37 |
| 3.6.5.  | CLEANING THE STEAM DEFLECTOR PLATE (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)                                   | 37 |
| 3.6.6.  | CLEANING THE WATER BATH WITH FLOAT (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)                                   | 38 |
| 3.6.7.  | CLEANING THE COLLECTING TRAY (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)                                         | 38 |
| 3.6.8.  | CLEANING THE CUTTING BOARD                                                                                 | 39 |
| 3.6.9.  | WATER FILLING (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)                                                        | 39 |
| 3.6.10. | REPLACING THE WATER FILTER (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)                                           | 41 |
| 3.6.11. | DRAINING THE WATER FROM THE STEAM GENERATOR<br>(ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE OF THE COMFORT SERIES) | 41 |
| 3.6.12. | FREE RUN-OFF (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)                                                         | 42 |
| 3.6.13. | CLEANING AND DISASSEMBLY OF THE FOLD-UP MIRROR                                                             | 42 |
| 3.6.14. | CLEANING THE CUTTING BOARD                                                                                 | 43 |
| 3.6.15. | CHECKING THE GAS DAMPER                                                                                    | 43 |
| 4.1.1.  | HEATED BASE (HOT STORAGE)                                                                                  | 44 |
| 4.      | OPERATION - CARE                                                                                           | 44 |
| 4.1.    | MAINTENANCE PLEASE NOTE                                                                                    | 44 |
| 4.2.    | PURCHASING SPARE PARTS                                                                                     | 45 |

# 1. GENERAL INFORMATION AND SAFETY

## 1.1. FOREWORD

Thank you for choosing one of our appliances. The display cases with heating climate and dry heat incorporate the highest technical standards with practical operating convenience.

With your unit, you will have a product that is state-of-the-art with regard to operating safety for the start-up personnel, the operator and users. The unit can be dangerous in the event of incorrect or improper use. We point out dangers in [Chapter 1 General Information and Safety](#) and by means of safety information in the entire document. The safety information and instructions in this document must be complied with. All personnel who install the unit, put it into operation and operate it must have this document available and must have read and understood it. Our unit requires correct installation, start-up, operation and care.

Non-compliance with the points mentioned above can lead to warranty, guarantee and product liability exclusions, but also to damage and safety hazards. Always keep this document complete and in a perfectly legible condition. If necessary, request it immediately from your supplier or operator, or download it from the manufacturer's website at [www.ideal-ake.at](http://www.ideal-ake.at).

### PLEASE NOTE

The manufacturer is not liable for technical or printing-related deficiencies of this document. Similarly no liability will be assumed for damage that is directly or indirectly attributable to the delivery, performance or use of this document.

### PLEASE NOTE

The manufacturer reserves the right to change specifications and the design at any time as part of ongoing product improvement.

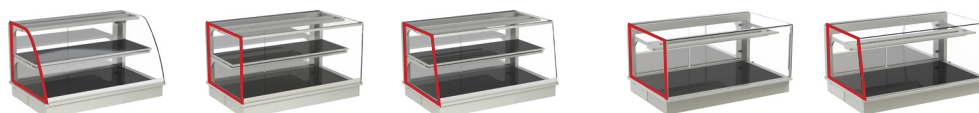
## 1.2. FLEXIBILITY

### Configuration possibilities

#### The design

The glass cover for heated display cases

The glass cover for heated display cases with Easy Change.



Configuration variants on the customer side



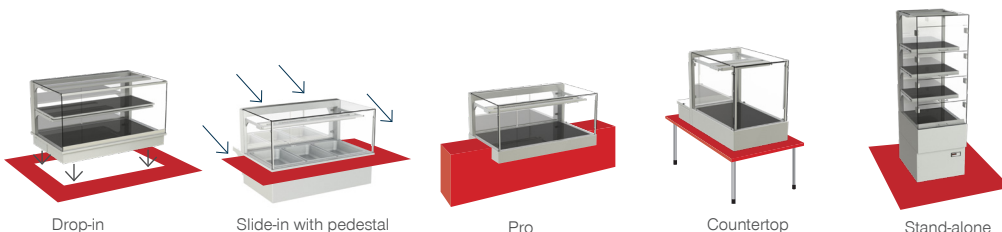
Customer side open

Customer side closed

Customer side soft-close removal flaps

Customer side Easy Change System

#### Installation and assembly instructions



Drop-in

Slide-in with pedestal

Pro

Countertop

Stand-alone



### 1.3. SCOPE OF APPLICATION

*This User Manual applies to models with dry heat:*

*Units with dry heat*

Model designation:

Heating tower aa58 yy xx

Abbreviations:

aa: WT (heating tower)

yy: blank or KL (flap)

xx: RG (back wall closed)

Model designation:

W aaa-bbb-dd yy ff eee gggggggg xx

Abbreviations:

aaa: empty or AE (countertop heated display case) or G (closed) or GE (closed squared) or GS (10° closed inclined) or GR (closed round) or KOR (customer side open round) or KOE (customer side open squared) or KOS (customer side open 10° inclined)

bbb: Number between 41 and 146 (unit width)

dd: Number between 45 and 70 (unit height)

yy: blank or EC (Easy Change)

ff: blank or KL (flaps)

eee: blank or PRO (for overhanging installation on the customer side)

gggggggg: blank or HOT MARIE

xx: RG (back wall closed)

Model designation:

WB HS a-bbb-45-c

Abbreviations:

a: blank or E (straight glass)

bbb: Number between 1/1 and 6/1

c: blank or D (double-curved glass)

Heated base

Model designation:

Hot Storage WU-aaa bbb

Abbreviations:

aaa: Number 78 or 112 or 146

bbb: blank or PRO (for overhanging installation on the customer side)

*This User Manual applies to models with heating climate:*

*Units with  
heating climate*

Model designation: FOODSTATION Hot Flaps aa

Abbreviations:

aa: Number between 70 and 87 (unit height)

Model designation:

Heating tower aa-58 BASIC Plus

Abbreviations:

aa: WT (heating tower)

Model designation:

BASIC aaaa b-ccc dd eee

Abbreviations:

aaaa: blank or PLUS

b: E (squared) or S (inclined)

ccc: Number between 44 and 146 (unit width)

dd: Number between 45 and 70 (unit height)  
eee: blank or PRO (for overhanging installation on the customer side)  
COMFORT a-bb-cc ddd  
Abbreviations:  
a: S (inclined) or E (squared)  
bb: Numbers between 78 and 146 (unit width)  
cc: Number between 53 and 70 (unit height)  
ddd: Blank or PRO

System bases

Model designation:

System base aaa

Abbreviations:

aaa: Number between 44 and 146

## PLEASE NOTE

The dimensions and weight specifications of the units are order-based and vary depending on the requirements. For exact information, contact our support service (see Chapter 1.5).

## PLEASE NOTE

Please note that at least two persons are required when lifting the unit, and at least four persons are needed for a size of 3/1 or greater. Call in another person for spotting for the installation.

## 1.4. WARRANTY AND LIABILITY

Our “General Terms of Payment and Delivery” apply. Claims under warranty and liability for personal injury and damage to property are not possible if they are attributable to one or more of the following reasons:

- improper use of the unit
- transport damage
- operation of the unit with defective safety components or with safety components that have not been installed properly and are not operable
- non-compliance with the instructions in the operating manual in connection with the correct installation, start-up, operation, maintenance and assembly of the unit
- unauthorised mechanical or technical changes to the unit
- inadequate maintenance of used and wearing parts
- unauthorised repairs
- use of aggressive or caustic cleaning agents
- forces of nature or force majeure

Also excluded from the liability are:

- breakage of glass, breakage of plastic components, seals or lighting fixtures and radiant heaters
- any damage that is demonstrably attributable to incorrect setting of the controller by an unqualified person
- damage or malfunctions due to incorrect assembly of the unit after cleaning

## PLEASE NOTE

The warranty claim may lapse if the information provided is not observed.

## 1.5. SUPPORT

In the event of technical questions, contact your supplier or the manufacturer.



**AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH**

Pichl 66

8984 Bad Mitterndorf

Austria

P: +43 3624 21100 - 0

F: +43 3624 21100 - 33

E: office@ake.at

### PLEASE NOTE

If you contact our support, have the serial number of your unit ready. You can find this on the rating plate or the "AKE Certified" plate (see Chapter 1.7).

### PLEASE NOTE

If any malfunctions occur, switch the unit off and contact your supplier immediately.

## 1.6. SYMBOLS USED AND SIGNAL WORDS

### ! DANGER

**Imminent danger to the life of persons**

Safety information with the DANGER signal word indicates imminent danger to the life and health of persons. Failure to observe these safety instructions can lead to death or serious damage.

### ! WARNING

**Danger of personal injury (serious injuries) and possibly additional damage to property**

Safety information with the WARNING signal word indicates a dangerous situation that can have an impact on the health of persons. Failure to observe these safety instructions can lead to serious injuries.

### ! CAUTION

**Danger of personal injury (minor injuries) and possibly additional damage to property**

Safety information with the CAUTION signal word indicates a possibly dangerous situation. Failure to observe these safety instructions can lead to minor or slight injuries.

### PLEASE NOTE

This symbol with the comment PLEASE NOTE refers to supporting information for installation, operation or maintenance and repair. Failure to observe this information can lead to property damage.

## 1.7. IDENTIFICATION

The unit is clearly identified by the content of the rating plate. Depending on the model, the rating plate is located on the outer shell of the bottom tray on the operator side (see Chapter 2.1, section 4) or in the base on the housing of the technology box (see Chapter 2.1) or on the cover of the controller on the base

## PLEASE NOTE

For units with a drinking water connection, the maximum connection pressure is 4 bar. This must be ensured and checked by the operator.

|                  |                                                                                                                         |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKE</b>       | <small>AKE Ausseer Kälte- und<br/>Edelstehtchnik GmbH<br/>Pichl 66, A-6984 Bad Mitterndorf<br/>www.ideal-ake.at</small> |
| Serial-No        | <input type="text"/>                                                                                                    |
| TYPE:            |                                                                                                                         |
| Voltage:         | 220-240 V AC ~ / 50 Hz                                                                                                  |
| Power con.:      | KW                                                                                                                      |
| Production year: |                                                                                                                         |
| CE               | 19/01/11                               |

## 1.8. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Generally, the following general safety provisions and obligations apply when working with the unit:

- Covers with warning signs may only be opened by specialists.
- The unit must not be cleaned with a water jet.
- Supporting heat (radiant heaters including housing) as well as primary heat (hotplate) have very high temperatures and must not be touched.
- The protective covers of the equipment must not be removed; otherwise there is a risk of injury.
- The controller may only be opened by a specialist.
- Air flows around the unit from improperly installed ventilation equipment fans (e.g. air conditioners) or draughts must be prevented in order to ensure perfect operation of the units.
- The ambient temperature must not exceed +25 °C, and the relative ambient humidity must not permanently exceed 60%.
- The unit is not suitable for operation in entrance and outdoor areas.
- The unit must be protected against direct sunlight.
- The products brought for presentation must be brought in pre-heated with a core temperature of at least +85 °C or hotter.
- Sharp objects must not be kept loosely in the unit; otherwise there is a risk of injury.
- All glass enclosures must be treated with the necessary care in order to prevent injuries from the glass breaking.
- Components and service fluids must only be replaced with original parts (see Chapter 1.4 Warranty and Liability).
- Do not store any combustible or explosive products in the unit or close to it.
- During assembly or installation, the assembly or alternatively during installation, the unit must be covered adequately so that no contact with live parts is possible.
- The installation environment must have a stable design in order to withstand the strains of everyday operation.
- Swivel and fixed position casters must be checked and set to a stable position.
- It must not be possible to remove any coverings that are mounted during the installation without tools.
- After cleaning, the unit must be checked for loose connections, shearing points and damage. Remedy any deficiencies that are discovered immediately. Do not use the unit for any non-designated purposes.
- The unit must be installed away from heat sources in a low-dust and well-ventilated environment.
- The outside and underside of the unit must not be cleaned with a water hose or washing brush. Running water must be prevented in this area in all cases.
- Do not store any objects on the glass surfaces (cover plate) of the unit.
- Units with heating climate and a permanent water connection (connection to the water supply system) must be operated in a range from 200 kPa to 500 kPa (2 bar to 5 bar).

**PLEASE NOTE**

Technical changes to the unit must only be carried out by specialists. This applies in particular to work on the electrical installations and mechanics.

**Any change must be authorised by your supplier. Furthermore, liability and warranty claims are excluded in the case of non-compliance with proper use.**

**1.9. PROPER USE**

The units are intended specifically for installation in food and dispensing counters. They are suitable for keeping food products hot and presenting them at controllable temperatures (see catalogue and website). Depending on the model, the units can be used as self-service units (see Chapter 1.3).

The units only serve to keep unpackaged food hot, but not to heat it up or cook it. Units with heating climate achieve the humidification optimally with unpackaged food. For units with dry heat, care must be taken with packaged food to ensure that the packaging is compatible with the heating components. The packaging must be suitable for the temperatures in the unit. When filling the unit, a minimum distance of 40 mm must be kept from the heating components. The units must be operated in complete condition. All existing covers and doors (model-dependent) must be mounted and closed during operation. The covers and doors (model-dependent) must only be opened briefly for stocking and removing products. The given units are designed for climate class 3 according to DIN EN ISO 23953. To save energy, we recommend switching off the units when they are not in use outside of business hours. Before stocking the units, wait until the desired temperature is reached.

**PLEASE NOTE**

It is mandatory for all the manufacturer's specifications to be complied with. Among others, these specifications are the ambient temperature, quality of the installation environment as well as the connections that are to be used.

Use in accordance with the intended purpose also includes observing the installation and operating guide as well as compliance with the inspection and maintenance conditions. Any other use requires the written approval of the manufacturer. Improper use can endanger persons and result in damage to the system. The unit is operated via a control element that may only be used after reading and understanding the documentation. Furthermore, liability and warranty claims are excluded in the case of non-compliance with proper use. The unit must only be operated under the operating conditions stipulated in the User Manual.

**1.10. TARGET GROUP AND PRIOR KNOWLEDGE**

This documentation is intended for operating personnel in the area of gastronomy (e.g.: hotel chains, restaurants, catering) as well as for the installation personnel. The unit must only be operated by trained personnel who are to be defined by the operator. Make sure that the personnel who are intended to operate the unit meet the following requirements:

- Operators must not be visually impaired, because they must be able to easily read the safety instructions on the unit and the information in the documentation.
- Reading and understanding this documentation is a requirement, and the applicable regulations in connection with occupational safety and accident prevention must be complied with.
- Only instructed personnel must operate and clean the appliance. Only qualified personnel who have been authorised by the operator must perform maintenance and repair work.
- Ensure without fail that the trade and safety regulations in force locally are complied with.

To acquire the knowledge that is required to operate the unit, the operator must undertake the following:

- Product training
- Regular safety instruction

This unit may be used by children aged 8 or over as well as persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or

a lack of experience and knowledge provided they are supervised or have been instructed in connection with safe use of the unit and the danger resulting from it. Children must not play with the unit. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision. In addition to the operating personnel, the unit may also be used by gastronomy customers for independent removal of the food. These persons do not require any particular prior knowledge.

### 1.11. **REASONABLY FORESEEABLE MISUSE**

The units must not be used as follows:

- No food must be heated up or cooked. The unit must be filled exclusively with food that has the stipulated core temperature (of +80 °C).
- Operation outside the specified temperature range is not reliably possible (see Chapter 1.8).
- No openings must be blocked or covered, and no food must touch the walls of the unit or the doors (operator side). The unit must not be operated outside of buildings. Protect the unit against direct sunlight.
- Units for food such as seafood, fish and mussels or the like must be designed with a higher grade of stainless steel (V4A or AISI 316) or be upgraded with suitable GN trays.
- Glass covers and shelves must not be used as climbing aids or for storage.

### 1.12. **RESIDUAL DANGERS**

Even with maximum care during the design and construction of the units and taking into consideration all safety-relevant circumstances, there can still be residual dangers that were evaluated by means of a risk assessment. This chapter lists all the from the risk assessment.

## **WARNING**

### **Danger of crushing when inserting the units in the counter opening/cut-out**

When inserting units, be aware of the danger of crushing, including for other persons.

Manual lifting of the units must be carried out by at least four persons. These persons must be strong enough to be able to carry the units.

A further person should be brought in to give instructions if necessary.

Wear protective gloves and safety shoes during installation and loading work.

## **WARNING**

### **Danger of crushing as well as danger from falling objects when handling/aligning/positioning heavy individual components**

When handling heavy objects, be aware of possible crushing dangers, including for other persons. If possible, use both hands when you handle heavy objects. Get another person to help you if necessary. When handling/aligning/positioning heavy individual components, protective gloves and safety shoes must be worn.

## **CAUTION**

### **Danger of tripping in the entire area around the unit**

Be aware of possible tripping hazards from cables/lines installed on the floor.

Lines and cables must be installed safely by the operator so that there is no tripping hazard.

## **CAUTION**

### **Danger of slipping from spilled water.**

Use the supplied filling device and remove any spilled water.

## WARNING

**Danger of bumping into the units during installation, cleaning and maintenance work**  
Be aware of possible dangers from bumping into the unit.

---

## WARNING

**Danger of crushing when moving the sliding doors/hinged doors**  
Use the handles designated for this purpose when opening and closing the sliding doors. When closing the sliding doors, do not reach between the side sections of the sliding door and the unit. Do not reach into the guide rails. When opening and closing the sliding doors, make sure that you do this slowly. Sudden opening and closing can lead to hand injuries.

---

## WARNING

**Danger of tipping on an uneven or unstable subsurface.**  
The base in which the unit is installed must have sufficient stability to support it permanently.

---

## WARNING

**Danger of crushing and from falling parts when moving the unit.**  
The swivel and fixed position casters must be in a fixed position in order to ensure permanent stability. This applies in particular to larger configurations of the unit.

---

## WARNING

**Danger of crushing in the area of the cover.**  
When lifting the cover of the unit, there is a danger of crushing between the cover and glass walls. Get a second person to help you if need be. This applies in particular to larger configurations of the unit.

---

## WARNING

**When raising the cover of the unit, there may be a risk from unergonomic postures.**  
Get a second person to help you if need be. This applies in particular to larger configurations of the unit.

---

## WARNING

**Various dangers during the disposal of damaged parts/components.**  
When disposing of damaged parts/components wear protective gloves. Dispose of damaged parts/components properly and in an environmentally compatible way.

---

## DANGER

**Danger from electrical voltage on live components.**  
Cleaning, installation, start-up and dismantling as well as repair work on electrical components may only be performed by trained specialists when the power to the unit has been shut off. To do this, unplug the unit or disconnect all poles from the power mains.

---

## WARNING

**Danger of burns on the inside of the display case.**  
Do not touch any hot surfaces or products with bare hands. Use suitable aids such as tongs, for example, to remove the product. Let the display case cool down completely before any cleaning and maintenance work.

---



## WARNING

### **Danger of fire**

Do not position any combustible objects or packaging materials in the area of influence of the radiant heater. Observe the local fire prevention regulations. Let the display case cool down completely before any cleaning and maintenance work.

## WARNING

### **Danger of crushing in the area of the front glass**

When opening (folding to the front) or lifting alternatively lifting the front glass of the unit, there is a danger of crushing between the cover and glass walls. Get a second person to help you if need be. This applies in particular to larger configurations of the unit. Let the display case cool down completely before any cleaning and maintenance work.

## WARNING

### **Danger of burns on the steam inlet (exclusively for units with heating climate).**

Close the steam inlet on the operator side before filling the unit with products or removing products. Let the display case cool down completely before any cleaning and maintenance work.

## WARNING

### **Danger of burns on the collecting tray or water bath.**

Switch the unit off and let it cool down for at least 45 minutes before starting any cleaning work.

## WARNING

### **Crushing danger in the area of the base plate (exclusively for units with heating climate).**

Check the gas dampers of the base plate regularly to make sure they work, and replace them in accordance with the manufacturer's specifications.

## WARNING

### **Danger of burns on the steam generator (exclusively for units with heating climate).**

When sliding in and removing the hinged doors from the slide-in, make sure you do not touch the steam generator. Switch the unit off and let it cool down for at least 45 minutes before starting any cleaning work.

## 1.13. PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

The following protective equipment must be worn for installation, dismantling and maintenance work:



Wear safety shoes for installation and loading work.



Wear safety gloves for installation and loading work.

## PLEASE NOTE

When cleaning the unit, wear the respective protective equipment stipulated by the manufacturer of the cleaning agent being used. Protective gloves must be worn for all cleaning work on the inside of the unit.

## 1.14. TRANSPORT AND PACKAGING

The design of the packaging is dependent on the quotation provided and it is designed individually by agreement. By default, the units are transported with wood cladding. This cladding protects the units against major damage. Components made of glass are wrapped additionally with packaging material. Moving parts as well as glass shelves are given additional protection with packaging material. All parts are positioned and taped safely for transport inside this wood cladding.

### ! WARNING

**Danger from falling objects during transport and installation of the unit.**

Use adequately dimensioned lashing and clamping devices. When securing the load, observe the permissible vehicle provisions. Local traffic regulations must be complied with. The unit may only be transported upright.

### ! WARNING

**Danger from falling objects during transport and installation of the unit.**

When lifting, make sure that no other persons are in the danger area. Always lift loads at the centre of gravity. Wear protective gloves and safety shoes for installation activities.

### ! WARNING

**Danger from falling objects when lifting and unpacking the units** When removing the wood cladding, be aware of possible dangers from wooden lifting and unpacking. Get another person to help you if necessary. The unit must be lifted with suitable load lifting equipment, e.g. a forklift. Manual lifting of the unit must be carried out by at least four persons. These persons must be strong enough. Wear protective gloves and safety shoes for installation and lifting and unpacking

In case of a return shipment, the unit must be packed in the original packaging or in the same way, in a suitable manner for transport. Furthermore, the unit must be delivered unused, undamaged and complete. The return shipment must be commissioned and paid for by the customer. Information on correct disposal of the packaging material can be found in Chapter 1.15.

### PLEASE NOTE

All units must only be transported and stored in the position of use (horizontal). To allow damage that is caused during loading, transport and unloading to be traced, all units are equipped with a so-called "Shockwatch® 2". This tool makes it possible to determine at which point of the delivery chain a product is damaged in order to clarify transport damage. Information on the ShockWatch® concept is stored in the QR code (see Chapter 1.5).

## 1.15. DISPOSAL

### ! WARNING

**Various dangers during the disposal of damaged parts/components.**

When disposing of damaged parts/components wear protective gloves. Dispose of damaged parts/components properly and in an environmentally compatible way.

### PLEASE NOTE



Please note that some of the components of the unit are electronic parts. Therefore disposal using public waste management companies is not possible. Check your obligations in accordance with the national WEEE provisions. It is mandatory for waste to be sorted prior to disposal in all events.

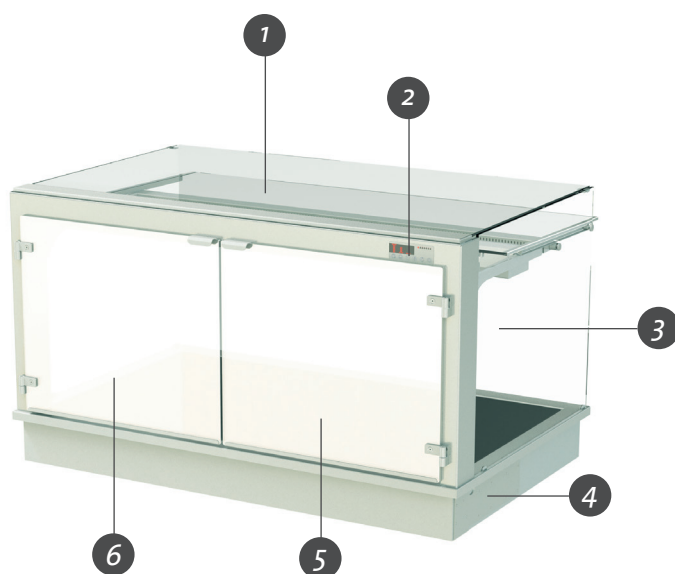
## 2. TECHNOLOGY

### 2.1. EXPLANATION OF TERMS FOR COMPONENTS

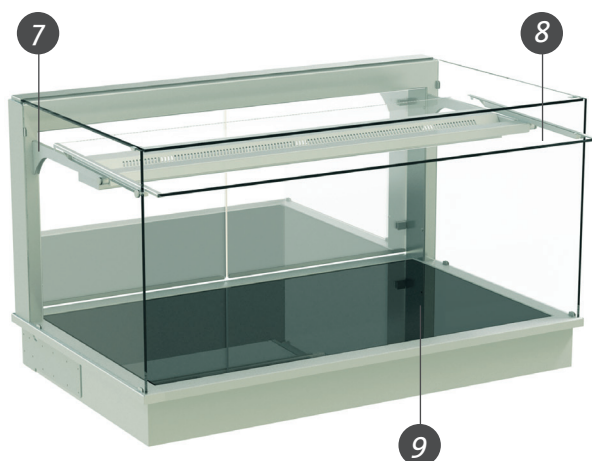
The individual components of the unit are described and named in this chapter. The pictures that are shown are symbolic photos and do not necessarily have to correspond to the actual size or shape of your display case model.

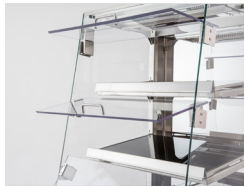
#### Display case with dry heat

### Operator side



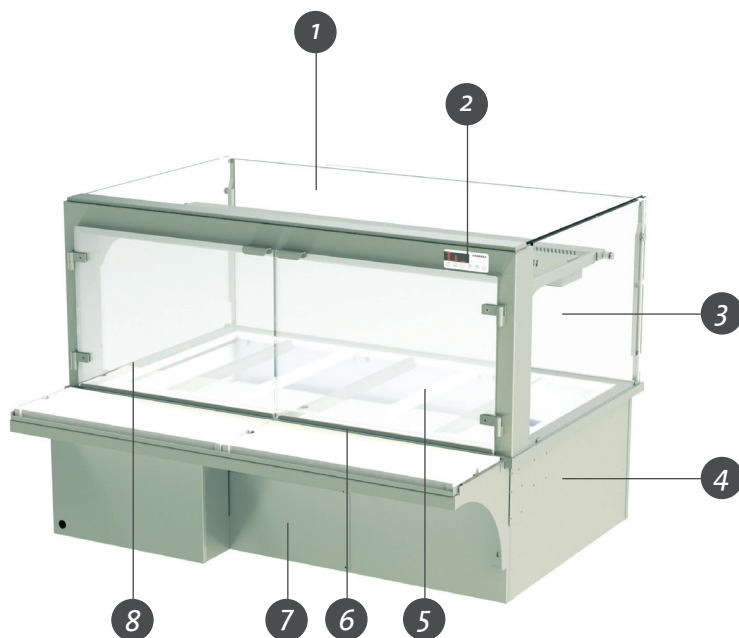
### Customer side



| No.: | Designation                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Glass cover                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2    | Controller display                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3    | Side glass (operator side, right)                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4    | Bottom tray                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5    | Hinged door, right<br>Mirror effect (mirrored with one-way mirror) and Easy Clean: (removable)                                                                                                                                                                                                 |
| 6    | Hinged door, left<br>Mirror effect (mirrored with one-way mirror) and Easy Clean: (removable)                                                                                                                                                                                                  |
| 7    | Lighting support (incl. LED and supporting heat)                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8    | Front glass with Easy Change function, optionally open or closed operation<br><br>Model-dependent soft-close flaps<br> |
| 9    | Black glass plate (incl. hotplate)                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Display case with heating climate

### Operator side

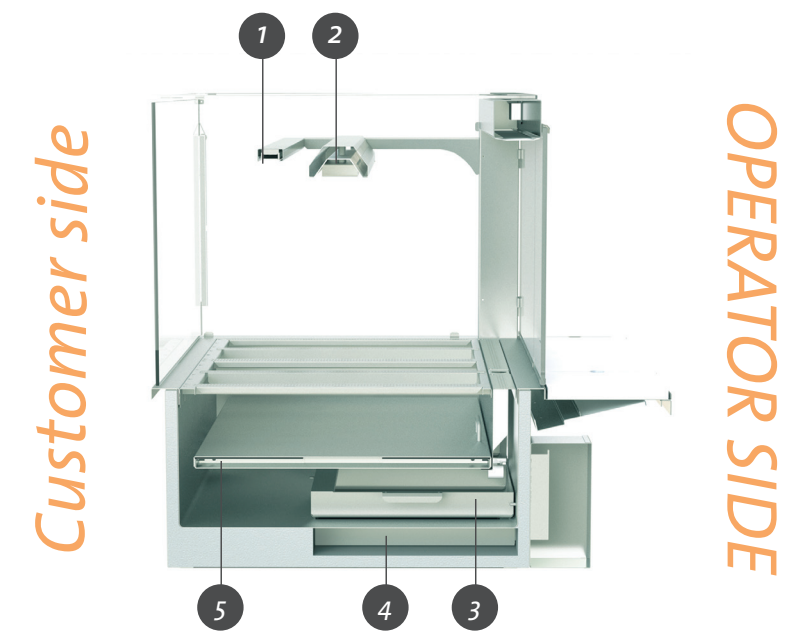


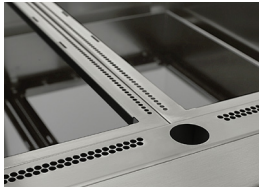
### Customer side



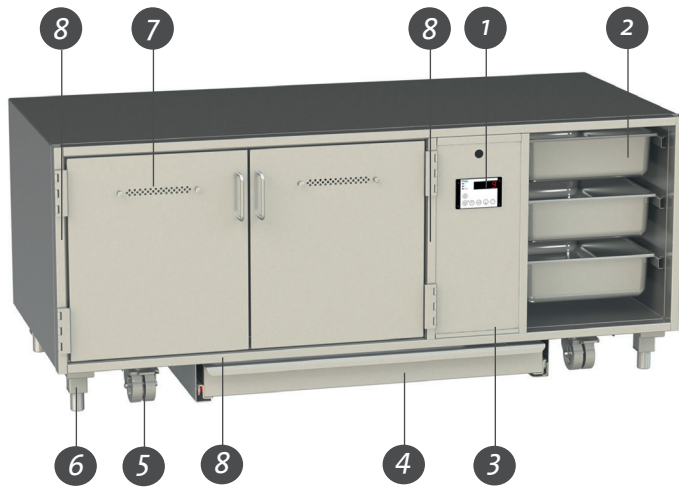
| No.: | Designation                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Glass cover                                                                                               |
| 2    | Controller display                                                                                        |
| 3    | Side glass (operator side, right)                                                                         |
| 4    | Bottom tray                                                                                               |
| 5    | Hinged door, right<br>Mirror effect (mirrored with one-way mirror) and<br>Easy Clean: (removable)         |
| 6    | Cutting board (removable)<br>with integrated fold-up mirror                                               |
| 7    | Maintenance flap (exchangeable heating elements,<br>angle sensor, water bath)                             |
| 8    | Hinged door, left<br>Mirror effect (mirrored with one-way mirror)<br>and Easy Clean: (removable)          |
| 9    | Lighting support and supporting heat (see next page,<br>heating climate cross-section on heating climate) |
| 10   | Front glass with Easy Change<br>function, optionally<br>open or closed operation                          |
|      | Model-dependent soft-<br>close flaps                                                                      |
| 11   | GN trays (not included in the scope of delivery)                                                          |

# Heating climate cross-section

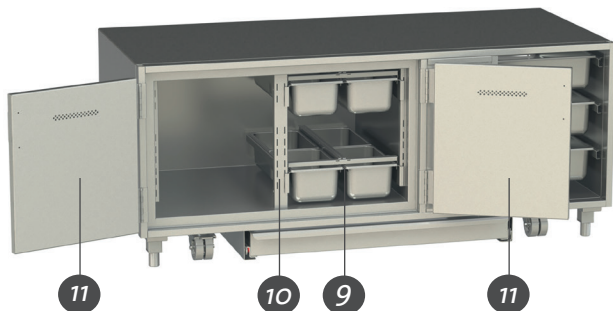


| No.: | Designation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Lighting (LED)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2    | Supporting heat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3    | <div>Water bath incl. float</div> <div>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Easy Filling (with measuring can)</li> </ul> </div> <div>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technology box and/or water tank (CNS riser tube and filter)</li> </ul> </div> <div>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permanent water connection with/without free run-off</li> </ul> </div> |
| 4    | Heating elements                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5    | Fold-up hotplate (including gas damper)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

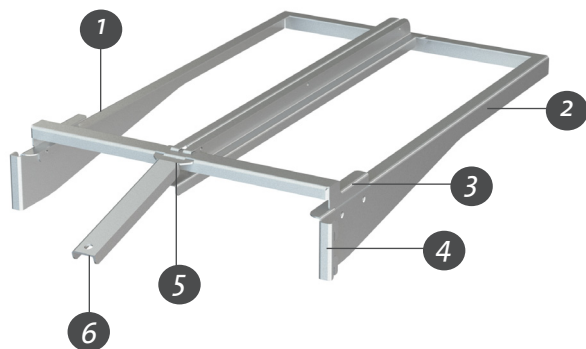
## Wärmeunterbau (Hot Storage)



### OPERATOR SIDE



### HOOK-IN FRAME DESIGN



| No.: | Designation                                                                                                  |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Controller display                                                                                           |
| 2    | Additional compartment for GN trays (only for model size 4/1, GN trays not included in the scope of deliver) |
| 3    | Installation compartment cover                                                                               |
| 4    | Drawer (optional for BASIC hinged doors)                                                                     |
| 5    | Swivelling and fixed position casters with foot operation (optional)                                         |
| 6    | Adjustable feet                                                                                              |
| 7    | Dehumidification opening, controllable                                                                       |
| 8    | Hotplate position (HP)                                                                                       |
| 9    | Hook-in frame for GN trays with dividing bar model-dependent                                                 |
| 10   | Mounts for hook-in frame (height adjustable)                                                                 |
| 11   | Hinged doors                                                                                                 |

| No. | Designation          |
|-----|----------------------|
| 1   | Support for GN trays |
| 2   | Base frame           |
| 3   | Tip protection       |
| 4   | Hook-in nose         |
| 5   | Crossbeam            |
| 6   | Hook-in aid          |

## 2.2. TECHNICAL SPECIFICATION

|                   |                                                                                                                                                                                                                                         |                |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Protection class  | Protection class I Earth connection                                                                                                                                                                                                     | EN 61140       |
| Performance data  | according to rating plate or <ul style="list-style-type: none"><li>• website</li><li>• catalogue</li><li>• quotation</li></ul>                                                                                                          |                |
| Materials         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Stainless steel<ul style="list-style-type: none"><li>- 1.4301</li><li>- 1.4016</li><li>- 1.4404</li></ul></li></ul>                                                                             |                |
| Vendor components | <ul style="list-style-type: none"><li>• Primary heat</li><li>• Supporting heat</li><li>• LED</li><li>• Glass</li><li>• Electric lines and assembly materials (cable, cable ties,...)</li><li>• Control box (PCB, display,...)</li></ul> |                |
| Glass             | Tempered safety glass 8 mm and 6 mm                                                                                                                                                                                                     | EN12150-2:2004 |

## Service life

### PLEASE NOTE

Due to the use of high-quality and long-lasting materials as well as vendor components, a long service life is to be expected with regular care and maintenance.

## 2.3. SAFETY INSTRUCTIONS ON THE UNIT

Safety instructions are attached to the unit. They must be followed under all circumstances. If the safety markings start to blister or become damaged over the course of the service life of the unit, then they must be replaced by new signs without delay. The legibility and completeness must be checked at regular intervals.

| Pictograms                                                                          | Descriptions                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  | Warning - electrical hazard         |
|  | Warning – hot surfaces              |
|  | Protection class I Earth connection |



### 2.3.1. ELECTRICAL INFORMATION

## DANGER

### **Danger from electrical voltage on live components**

When disposing of damaged parts/components wear protective gloves. Dispose of damaged parts/components properly and in an environmentally compatible way.

### Connecting the unit

Units for a rated voltage of 230 V and 50 Hz (single-phase) are delivered by default with a plug connector. Units for 400 V, 50 Hz (three-phase) must be connected to the power grid by a trained specialist.

The following conditions must be met for a proper connection:

- Permanent availability of 16 A of current per phase must be ensured.
- Any deficiencies in the power supply must be resolved before connecting the unit.

The manufacturer of the unit is not responsible for damage resulting from improper connection.

### **Fuse protection:**

Units with 230 V, 50 Hz (single-phase): 1 x 16 A

Units with 400 V, 50 Hz (three-phase): 3 x 16 A

## PLEASE NOTE

**For units with 400 V, a three-pin main switch must be provided by the customer without fail.**

Not included in the scope of delivery.

## DANGER

### **Danger from electrical voltage on live components**

The mains voltage and frequency must match the values given on the rating plate. It is not permitted to connect to any other voltage, type of current or frequency. The relevant local safety regulations must be observed. If the grid connection is damaged, it must be removed and replaced by an authorised specialist.

### 2.4. ASSEMBLY AND INSTALLATION GUIDE

This chapter provides important Information on the assembly and use of the unit.

#### 2.4.1. FIRST STEPS

### Acceptance possession

Inspect the unit for transport damage, note any damage you identify on the shipper's acceptance documents and on your form, and have the damage confirmed.

## PLEASE NOTE

To ensure that damage caused during loading, transport and unloading is traceable, all units are equipped with a so-called "Shockwatch® 2". This tool makes it possible to determine at which point of the delivery chain a product is damaged in order to clarify transport damage. Information on the ShockWatch® concept is stored in the QR code (see Chapter 1.5).

If the damage is only discovered after unpacking, then you are required to report it immediately in writing. It is advisable to notify your supplier by phone in advance.

You need the following to remove the transport packaging:

- At least two persons
- Tools:
  - cordless screwdriver or Philips screwdriver for screw size 3.9x45 mm
  - cutting tool (scissors or knife)

### PLEASE NOTE

Your claim to compensation for the damage will expire if it is lost if you do not report transport damage in good time (according to GTCs).

## Setup

All the requirements for the installation site according to Chapter 1.8 must be followed in order to ensure efficient and safe operation.

### PLEASE NOTE

Correct installation and trouble-free operation is a requirement for putting the unit into operation. The installation must comply with the local electrical, safety and hygiene regulations.

## Preparation

You need the following to install the unit:

- At least two persons
- Tools
  - adjustable wrench or pipe wrench (for freestanding units)
  - spirit level

The installer is responsible for the secure positioning or support of the unit. Use the supplied holding and fastening materials (see the supplement in Chapter 4.1, QR Code). The holding and fastening materials enable installation on the floor or wall (model-dependent). Screw the holding and fastening material together with the respective installation materials depending on the type of floor /model-dependent

### PLEASE NOTE

When using the holding and fastening materials, make sure that the floor and wall structure is adequate for the unit. Check the unit after installation to make sure it is secure (check screw connections). Stand-alone units and units with a pedestal must be secured to be able to ensure safe operation.

Make sure that the appliance cladding and counters are prepared in accordance with the technical specifications. The size of the installation opening for the respective model can be found in the current product catalogue under "Technical Data" or in the production drawing. Be aware that the dimensions of the bottom tray (see Chapter 2.1) can expand due to the heat in the unit. The bottom tray must not lie on the installation opening or cladding. Protect the surfaces of the unit and the base against any damage during the installation.

### PLEASE NOTE

It is necessary for the unit to be level.

All work, installations, deliveries and services must only be carried out by specialised companies and qualified specialists. Electrical installations must only be carried out by a specialist. You must ensure that suitable personnel and tools are available to prevent damage and injuries.

### Possibility of disconnection from the power grid

If a plug connection is used for the mains connection, then the power outlet must be easily accessible to be able to disconnect the unit from the power grid if need be (cleaning, maintenance work). If direct wiring is used, then a means of disconnecting the unit from the power grid must be provided.

### 2.4.2. DRAIN CONNECTION

Make sure that the stopcock of the drain hose is closed during operation if no drain has been provided by the customer (model-dependent). When using a customer-provided drain, the drain hose can be connected directly to it. The drain must be equipped with a siphon. This prevents cold air and odours from getting into the display case.

### 2.4.3. PERMANENT WATER CONNECTION

Exclusively a drinking water pipe must be connected to the permanent water connection. Use the supplied gasket and screen for the installation. A stop cock must be provided by the customer. It must be closed daily after business hours. Check the connection regularly for leaks.

### 2.5. INSTALLATION OF CONTROL BOX

The control box is included loose with the units (model-dependent) and must be secured on the base. Each control unit consists of the controller display (control panel) and the power electronics (PCB), which are built into the housing of the control box. The controller display is connected to the power electronics internally by a cable. The control panel is removable and can be removed from the control box and mounted in the front of the appliance (model-dependent). After installation, the controller and wiring are only accessible with a tool.

#### PLEASE NOTE

The cut-out required for the display is dependent on the type of controller

- ST501 Display: 87.5 x 56.5 (LxH) mm See Chapter 3.3 for the button assignment.
- ST200 Box Display: 35 x 105 (LxH) mm See Chapter 3.2 for the button assignment.
- ST300 Box Display: 35 x 105 (LxH) mm See Chapter 3.2 for the button assignment.

## 2.6. MALFUNCTIONS AND CAUSES

| Fault                                                                   | Possible cause                                                    | Remedy                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The unit doesn't work.                                                  | Power supply disconnected.                                        | Check the fit of the earthing contact plug (power plug).                                            |
|                                                                         | No power to the socket.                                           | Check whether the fuses are intact.                                                                 |
|                                                                         | Electronics set incorrectly or display dark.                      | Contact a service technician.                                                                       |
| The products do not reach the desired temperature.                      | Too much or too cold food.                                        | Remove and pre-heat the product (see Chapter 1.8)                                                   |
|                                                                         | The ambient temperature in the room is too low (more than 25 °C). | Adjust the room air-conditioning (see Chapter 1.8).                                                 |
|                                                                         | A draught from the outside is interfering (mainly open units).    | Choose an installation location without a strong draught; follow requirements given in Chapter 1.8. |
|                                                                         | Temperature controller is set too high.                           | Reduce the level/target temperature value (see Chapter 3).                                          |
|                                                                         | Fault in primary/supporting heat, unit is faulty.                 | Contact a service technician.                                                                       |
| Lighting doesn't work.                                                  | Lamp or lamp connector defective.                                 | Contact a service technician.                                                                       |
| Primary and/or supporting heat doesn't become hot, cannot be regulated. | Unit is not switched on.                                          | Switch unit on with the stand-by button.                                                            |
|                                                                         | Controller or fuse defective.                                     | Contact a service technician.                                                                       |
| Heat radiator and/or heating tray don't become hot.                     | Unit is not switched on.                                          | Switch unit on.                                                                                     |
| Heat sources cannot be controlled.                                      | Controller or fuse defective.                                     | Contact a service technician.                                                                       |
| Light cannot be switched on.                                            | Lamp or power cord defective.                                     | Contact a service technician.                                                                       |
| Food is too hot.                                                        | Temperature controller is set too high.                           | Set the controller for heat sources lower.                                                          |
| Fault in the energy supply.                                             |                                                                   | Switch the unit off immediately. Maintenance work by an electrician.                                |

### PLEASE NOTE

The manufacturer is not liable for any loss of product, even if the unit is still under guarantee. We recommend checking the temperature of the unit every six months.

## 2.7. STATUS DISPLAYS AND ERROR MESSAGES ON THE DISPLAY

| FAULT/SYMBOL                                                                                     | Description                                                                   | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| There is nothing on statt in the display.                                                        | "OFF" is not shown in the display. Display is black.                          | Check the power supply. If the fault could not be remedied with the help in Chapter 2.6, then contact a service technician.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| The food cools down.                                                                             | The food cools down.                                                          | Make sure that the "Primary heat" or "Supporting heat" functions are active (see Chapter 3). (Operation of the controller/heat settings). Check that the whether the hotplate of the primary heat or alternatively supporting heat are working. Check whether the food was brought in with the required core temperature of 85 °C.<br><br>If the fault could not be remedied with the given remedies, then contact a service technician. |
| Error message in the display: F90                                                                | Communication error between the display and controller.                       | Only once: Switch the unit OFF and ON with the button. If this does not remedy the fault, then contact a service technician.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Error message in the display: F1H/F1L.                                                           | Error in the supporting heat sensor or alternatively the sensor is defective. | Contact a service technician.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Error message in the display: F2H/F1L.                                                           | Error in the primary hotplate or alternatively the sensor is defective.       | Contact a service technician.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Error message in the display: F3H/F3L                                                            | Fault on the angle sensor, water bath.                                        | Contact a service technician.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Error message in the display: F10.                                                               | Fault on the float or water bath. Water bath or float not inserted properly.  | Check the float and water bath (see Chapter 3.6.9).<br>If this does not remedy the fault, then contact a service technician.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Error message on the display.<br>H2O alarm. Display is moving and an acoustic signal is sounded. | No water present, or not enough water present.                                | Check the water supply.<br>For manual filling, see Chapter 3.6.9.<br>For the water tank, see Chapter 3.6.9.<br>For the drinking water connection, see Chapter 3.6.9. If this does not remedy the fault, then contact a service technician.                                                                                                                                                                                               |

### PLEASE NOTE

The table shown does not apply to custom control units. More information on custom control units can be found in the associated programming guide..

## 2.8. PROGRAMS AND RECOMMENDED SETTINGS

### 2.8.1. Recommendations for “Open on one side” operation:

| RECOMMENDED APPLICATIONS:<br>1) SELF-SERVICE WINDOW OPEN AND FOLDING DOORS CLOSED<br>2) SELF-SERVICE WINDOW CLOSED AND FOLDING DOORS OPEN                                                                 | Supporting heat<br>(top) | Primary heat<br>(bottom) | Steam | Pre-programmed<br>storage space |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|---------------------------------|
| Meat-poultry-fish in sauce, steamed products in some liquid (fish, poultry, meat), vegetables filled with meat/vegetables, rice, pasta, potatoes, vegetables with/without sauce, casseroles, stews, soups | 3                        | 2                        | 3     | P1                              |
| Cutlets, chops, meat and poultry, entire roasts for carving, rice, pasta, potatoes, vegetables with/without sauce, casseroles, stews, soups                                                               | 3                        | 3                        | 3     | P2                              |
| Cutlets, meatballs, meatloaf, hocks, chicken legs, pizza, sausage, hotdogs in water, hamburgers, meat kebabs skewers (finger food), finger food articles in general.                                      | 3                        | 2                        | 2     | P3                              |
| Chips, potato wedges, nuggets, spring rolls, fish en croute in a pastry jacket, finger food articles in general.                                                                                          | 3                        | 2                        | 1     | P4                              |
| Filled hot bread pouches, filled croissants, quiche, quiche, sausage rolls, finger, food articles in general                                                                                              | 2                        | 1                        | 1     | P5                              |
| Buns, croissants, bread, cake, biscuits                                                                                                                                                                   | 1                        | 0                        | 1     | –                               |

### 2.8.2. Recommendations for “Closed on all sides” operation

| RECOMMENDED APPLICATIONS:<br>SELF-SERVICE WINDOW CLOSED AND FOLDING DOORS CLOSED                                                                                                                          | Supporting heat<br>(top) | Primary heat<br>(bottom) | Steam | Pre-programmed<br>storage space |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|---------------------------------|
| Meat-poultry-fish in sauce, steamed products in some liquid (fish, poultry, meat), vegetables filled with meat/vegetables, rice, pasta, potatoes, vegetables with/without sauce, casseroles, stews, soups | 2                        | 1                        | 1     | P5                              |
| Cutlets, chops, meat and poultry, entire roasts for carving, rice, pasta, potatoes, vegetables with/without sauce, casseroles, stews, soups                                                               | 2                        | 1                        | 1     | P5                              |
| Cutlets, meatballs, meatloaf, hocks, chicken legs, pizza, sausage, hotdogs in water, hamburgers, meat kebabs skewers (finger food), finger food articles in general.                                      | 2                        | 1                        | 1     | P5                              |
| Chips, potato wedges, nuggets, spring rolls, fish en croute in a pastry jacket, finger food articles in general.                                                                                          | 2                        | 1                        | 0     | –                               |
| Filled hot bread pouches, filled croissants, quiche, sausage rolls in a pastry jacket, finger food articles in general                                                                                    | 1                        | 1                        | 1     | P6                              |
| Buns, croissants, bread, cake, biscuits                                                                                                                                                                   | 1                        | 0                        | 0     | P7                              |

### 3.1.1. Overview of pre-programmed storage places

| Program location | Supporting heat (top) | Primary heat (bottom) | Steam | Recommendations for<br>“One side open” operation:<br>1) Self-service window open and folding doors closed<br>2) Self-service window closed and folding doors open                                         | Recommendations for<br>“All sides closed” operation:<br>Self-service window closed and folding doors closed                                                                                               |
|------------------|-----------------------|-----------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1               | 3                     | 2                     | 3     | Meat-poultry-fish in sauce, steamed products in some liquid (fish, poultry, meat), vegetables filled with meat/vegetables, rice, pasta, potatoes, vegetables with/without sauce, casseroles, stews, soups | –                                                                                                                                                                                                         |
| P2               | 3                     | 3                     | 3     | Cutlets, chops, meat and poultry, entire roasts for carving, rice, pasta, potatoes, vegetables with/without sauce, casseroles, stews, soups                                                               | –                                                                                                                                                                                                         |
| P3               | 3                     | 2                     | 2     | Cutlets, meatballs, meatloaf, hocks, chicken legs, pizza, sausage, hotdogs in water, hamburgers, meat kebabs (finger food), finger food articles in general.                                              | –                                                                                                                                                                                                         |
| P4               | 3                     | 2                     | 1     | Chips, potato wedges, nuggets, spring rolls, fish en croute, jacket, finger food articles in general.                                                                                                     | –                                                                                                                                                                                                         |
| P5               | 2                     | 1                     | 1     | Filled hot bread pouches, filled croissants, quiche, sausage rolls in a pastry jacket, finger food articles in general                                                                                    | Meat-poultry-fish in sauce, steamed products in some liquid (fish, poultry, meat), vegetables filled with meat/vegetables, rice, pasta, potatoes, vegetables with/without sauce, casseroles, stews, soups |
| P6               | 1                     | 1                     | 1     | –                                                                                                                                                                                                         | Filled hot bread pouches, filled croissants, quiche, sausage rolls in a pastry jacket, finger food articles in general                                                                                    |
| P7               | 1                     | 0                     | 0     | –                                                                                                                                                                                                         | Buns, croissants, bread, cake, biscuits                                                                                                                                                                   |

## 3. OPERATION - CARE

### 3.1. INITIAL START-UP

#### DANGER

**DANGER from electrical voltage on live components**

Before start-up, check the cable connections and power supply for correctness and contact.

The unit is pre-cleaned before delivery. Nevertheless, we still recommend that you clean the unit thoroughly with a suitable disinfectant (see Chapter 3.6.2) in order to remove any soiling.



## PLEASE NOTE

Before stocking the unit with products, wait until the desired temperature is reached.  
See chapter 3.3.1 for units with an energy adjusting element.

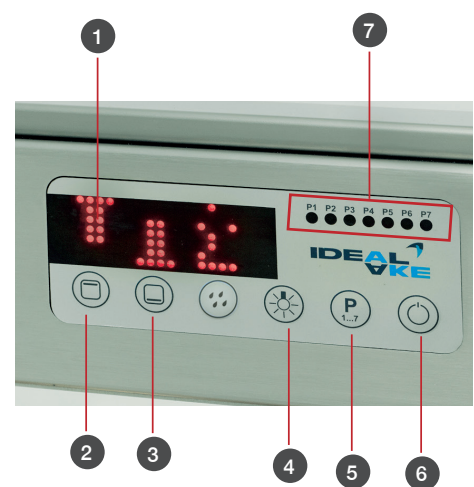
## PLEASE NOTE

If the power is interrupted, the unit will start in the last operating mode.

### 3.2. OPERATION OF UNITS WITH A STÖRK CONTROLLER

#### 3.2.1. BUTTON ASSIGNMENT FOR UNITS WITH DRY HEAT

| BUTTON | DESIGNATION        | FUNCTION                                  |
|--------|--------------------|-------------------------------------------|
| 1      | CONTROLLER DISPLAY | Display settings/changes/values/faults    |
| 2      | SUPPORTING HEAT    | Supporting heat ON/OFF (3 heating levels) |
| 3      | PRIMARY HEAT       | Primary heat ON/OFF                       |
| 4      | LIGHT              | Light ON/OFF                              |
| 5      | PROGRAM            | Storable programs P1 to P7                |
| 6      | ON/OFF             | Heated display case ON/OFF                |
| 7      | DISPLAY P1 TO P7   | Display red = active                      |



## PLEASE NOTE

If nothing is shown on the display, check whether the unit is connected to the power supply.



If the unit has been connected to the power supply, then “OFF” appears on the controller display



To switch on and off, press button 6.



After switching on, the controller always shows the setting of the heating levels 2 and 3 on the controller display 1. The unit will not heat up. The light can be switched on and off 4.



By pressing the pushbuttons the supporting heat 2 and primary heat 3 can be activated separately from each other with three levels each. The heating levels are shown visually on the controller display.



Pressing button 4 switches the light on and off. The unit offers the option of operation in neutral (unheated) (all heating levels are switched off).



Supporting heat 2 deactivated  
Primary heat 3 deactivated  
(Neutral mode)



Supporting heat 2 Level 1  
Primary heat 3 Level 1



Supporting heat 2 Level 2  
Primary heat 3 Level 2



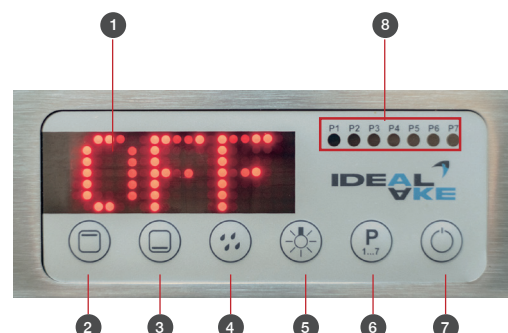
Supporting heat 2 Level 3  
Primary heat 3 Level 3

## PLEASE NOTE

The levels shown for supporting and primary heat can be set individually as required. The preset programs can be selected by pressing button 6 Program Selection. The currently active program is shown by the respective red LED in area 8.

### 3.2.2. BUTTON ASSIGNMENT FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE

| BUTTON | DESIGNATION        | FUNCTION                                   |
|--------|--------------------|--------------------------------------------|
| 1      | CONTROLLER DISPLAY | Display settings/changes/values/faults     |
| 2      | SUPPORTING HEAT    | Supporting heat ON/OFF (3 heating levels)  |
| 3      | PRIMARY HEAT       | Primary heat ON/OFF (3 heating levels)     |
| 4      | HUMIDIFICATION     | Humidification ON/OFF (3 intensity levels) |
| 5      | LIGHT              | Light ON/OFF                               |
| 6      | PROGRAM            | Storable programs P1 to P7                 |
| 7      | ON/OFF             | Heated display case ON/OFF                 |
| 8      | DISPLAY P1 TO P7   | Display red = active                       |



#### Operation



If the unit has been connected to the power supply, then “OFF” appears on the display

To switch on and off, press button 7. Switch the light on/off by pressing button 5. The unit offers the option of operation in neutral (unheated) (all heating levels are switched off).

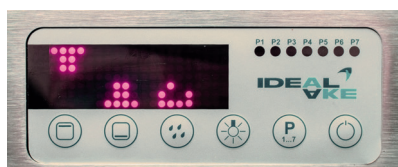


After being switched on, the controller always shows power level NEUTRAL in the display for all heat sources. The unit will not heat up. The light can be switched on and off. By pressing the buttons, the supporting heat 2, primary heat 3 and humidification 4 can be activated separately from each other with three levels each. The heating levels are shown visually on the controller display

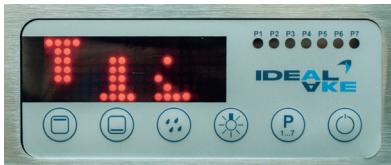
#### Wärmeeinstellungen



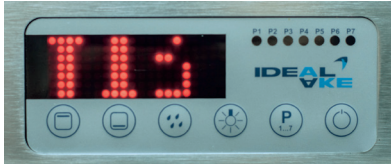
Supporting heat 2 deactivated  
Primary heat 3 deactivated  
Humidification 4 deactivated  
(Neutral mode)



Supporting heat 2 Level 1  
Primary heat 3 Level 1  
Humidification 4 Level 1



Supporting heat ② Level 2  
 Primary heat ③ Level 2  
 Humidification ④ Level 2



Supporting heat ② Level 3  
 Primary heat ③ Level 3  
 Humidification ④ Level 3

### PLEASE NOTE

The levels shown for supporting/primary heat and humidification can be set individually as required. The pre-set program can be selected by pressing button ⑥ Program Selection. The currently active program is shown by the respective red LED in area ⑧.

## 3.3. OPERATION OF UNITS WITH AN ENERGY ADJUSTING ELEMENT

The button assignments and their functions are explained in the following table. The digital display of the cooling controller is located above the buttons. The average temperature and any error messages (see Chapter 2/7) are shown here.

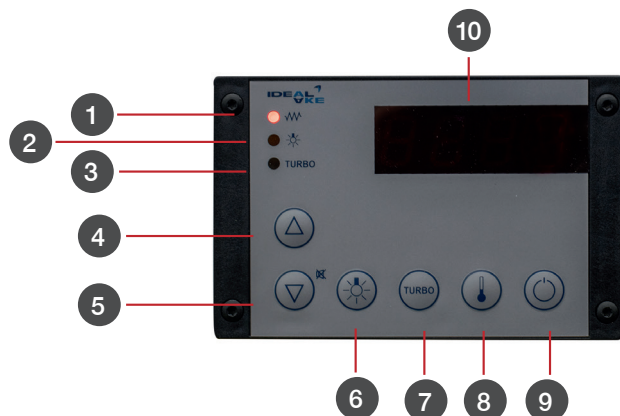
### PLEASE NOTE

The factory set target value can be shown by pressing the SET button. This is set according to the unit. An adjustment is only permissible by an authorised specialist.

After changing the temperature settings, it takes some time for the desired temperature to be reached in the unit and stabilise (check the set temperature with a suitable test thermometer). The temperature must be set by the supplier or authorised retailer during the installation. Bear the ambient conditions in mind when choosing the inside temperature. A large temperature difference between the inside and outside temperature combined with high air humidity can lead to heat loss.

### 3.3.1. ENERGY ADJUSTING ELEMENT WITH TURBO BUTTON (HEATING LEVELS)

| BUTTON | DESIGNATION        | FUNCTION                                                                                                                                                                                   |
|--------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Heating            | Display red = active                                                                                                                                                                       |
| 2      | Lighting           | Display red = active                                                                                                                                                                       |
| 3      | TURBO              | Display red = active<br>Heating-up phase<br>Level 10 = 100%                                                                                                                                |
| 4      | UP                 | Increase value<br>Level 1 = 10%<br>Level 2 = 20%<br>Level 3 = 30%<br>Level 4 = 40%<br>Level 5 = 50%<br>Level 6 = 60%<br>Level 7 = 70%<br>Level 8 = 80%<br>Level 9 = 90%<br>Level 10 = 100% |
| 5      | DOWN               | Decrease value, (for levels,<br>see button 4 UP)                                                                                                                                           |
| 6      | LIGHT              | Lighting on/off                                                                                                                                                                            |
| 7      | TURBO              | Start heating-up phase<br>Level 10 = 100%                                                                                                                                                  |
| 8      | SET                | Display level (target value)<br>and parameter setting                                                                                                                                      |
| 9      | STAND BY           | On/off (stand-by)                                                                                                                                                                          |
| 10     | DIGITAL<br>DISPLAY | Display ACTUAL value<br>and messages (errors)                                                                                                                                              |



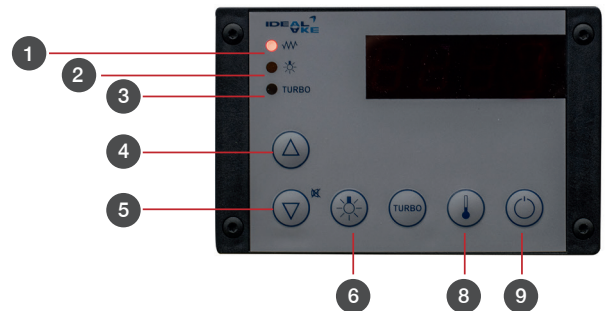
## TEMPERATURE SETTING

The interior temperature is regulated via the display of the electronic temperature controller. This is located on the control box. If the unit is switched on, then it is shown in levels and can be changed by pressing the SET button. The level that you want (temperature) can be set by holding the SET button and simultaneously pressing the UP button for higher levels or alternatively the DOWN button for lower levels. Settings from level 1, the setting of level 1 (10% of the possible heat output = minimum temperature) up to 10 (100% = maximum temperature) are possible.

When it is switched on, the unit starts at the the highest level for a pre-programmed time unit by pressing the TURBO button **3**. After this the temperature is regulated to the level set.

### 3.3.2. ENERGY ADJUSTING ELEMENT WITHOUT TURBO BUTTON (HEATING LEVELS)

| BUTTON | DESIGNATION | FUNCTION       |
|--------|-------------|----------------|
| 4      | UP          | Increase value |
| 7      | TURBO       | NOT ALLOCATED  |



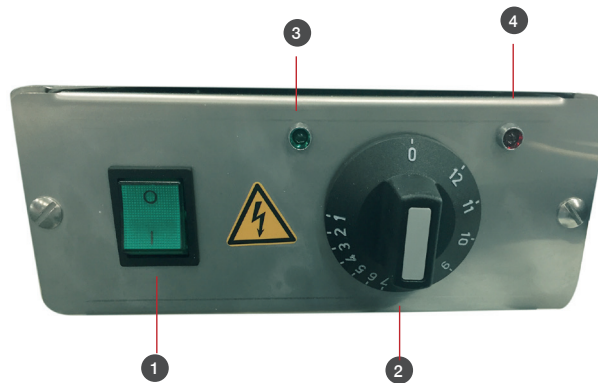
### TEMPERATURE SETTING

The interior temperature is regulated via the display of the electronic temperature controller. This is located on the control box. If the unit is switched on, then the ACTUAL value in °C is displayed. The factory-set target value is shown in °C and can be displayed by pressing the SET button. The temperature that you want can be set by holding the SET button and simultaneously pressing the UP button for a higher temperature or alternatively the DOWN button for a lower temperature. You can find the precise button allocations in exact button assignment in Chapters 3.3.1 and 3.3.2.

### 3.4. OPERATION OF UNITS WITH A ROTARY KNOB REGULATOR (USA UNITS)

#### 3.4.1. OPERATING ELEMENTS

The displays and components on the control unit are explained in the following table.



| BUTTON | DESIGNATION      | FUNCTION                                                                               |
|--------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Switch for light | ON/OFF<br>0=ON<br>I=OFF                                                                |
| 2      | Energy regulator | Temperature controller (levels 1 to 12 in clockwise direction)<br>Main heat (hotplate) |
| 3      | ON / OFF         | Display green = main heat (hotplate) switched on                                       |
| 4      | Heating mode     | Display red = main heat (hotplate) heating (energy supply)                             |

## TEMPERATURE SETTING

The rotary knob regulator is used to regulate the interior temperature. It is located on the control box.

The heated display case is switched on by means of the energy adjusting element controller ② adjusting element controller, By turning this in a clockwise direction, the temperature of the hotplate is increased. As soon as the energy adjusting element controller is switched on, the green lamp ③ lights up. The red lamp ④ lights up until the set temperature is reached.

### 3.5. STOCKING THE UNIT

#### PLEASE NOTE

Before stocking the unit, make sure that the unit and the products have been preheated to the respective temperature.

For units with primary and supporting heat, the presented products are kept hot by hotplates with black glass as well as quartz or ceramic supporting heat. Under no circumstances must they touch the supporting heat, and they must be stored considerably below it. If the food is brought too close to the supporting heat, this will lead to scorching and drying out.

#### WARNING

**DANGER of burns on the steam outlet of units with heating climate.**

Close the steam outlet on the operator side before filling the unit with products or removing products.

#### PLEASE NOTE

Set the temperature according to your product. A temperature that is too high leads to the product drying out or burning.

### 3.6. CLEANING AND CARE

This chapter explains the proper maintenance, care, problem handling and service of the units. To ensure optimum presentation of the products, daily cleaning of the inside and outside is necessary in accordance with the hygiene regulations.

#### DANGER

##### **DANGER from electrical voltage on live components**

Cleaning, installation, start-up and dismantling as well as repair work on electrical components must only be performed by trained specialists when the power to the unit has been shut off. To do this, unplug the unit or disconnect all poles from the power mains.

#### WARNING

##### **Danger from bumping into the unit during installation, cleaning and maintenance work**

Be aware of possible dangers from bumping into the unit.

Switch the unit off before any cleaning work. We recommend performing the daily cleaning at the end of the working day. The unit can remain switched off overnight or outside of business hours if there are no longer any products in the unit. The following visual and functional checks are recommended in addition to cleaning:

| ACTIVITY                                                         | INTERVAL |        |         |
|------------------------------------------------------------------|----------|--------|---------|
|                                                                  | DAILY    | WEEKLY | MONTHLY |
| Black glass<br>(shelf model-dependent)                           | x        |        |         |
| Cutting board (model-dependent)                                  | x        |        |         |
| Fold-up mirror (model-dependent)                                 | x        |        |         |
| Supporting heat                                                  | x        |        |         |
| Gas damper                                                       |          |        | x       |
| Glass cover, front glass (Easy Change<br>function and all glass) |          | x      |         |
| Lighting                                                         | x        |        |         |
| Mechanical damage on all components<br>listed in Chapter 2.1.    | x        |        |         |
| Steam generator (model-dependent)                                | x        |        |         |
| Water and hose connections (model-<br>dependent)                 |          | x      |         |
| Gas damper (model-dependent)                                     |          |        | x       |
| Steering and fixed castors<br>(model-dependent)                  |          |        | x       |

#### PLEASE NOTE

All the parts listed in the table can be seen in Chapter 2.1.



### 3.6.1. CLEANING

The unit must be cleaned daily.

Wear acid-resistant gloves to prevent skin irritation.

After cleaning (see Chapter 3.7.2), all parts must be rinsed with clear water and then dried so that no residue remains.

To keep the stainless steel parts of the unit in perfect condition, the following points are essential:

- Always keep stainless steel surfaces clean.
- Never touch components of the unit with rusty material.
- Never touch components of the unit with rusty or pointed material.

#### PLEASE NOTE

In addition, persons who perform cleaning work must comply with the measures specified for the respective cleaning agent (e.g.: wear gloves when cleaning; spray protection, and so on).

### 3.6.2. CLEANING AGENTS

| COMPONENT                                                             | CLEANING AGENT                   | COMMENT                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surfaces that come into contact with products                         | Lukewarm soapy water             | Rinse with clear water.                                                                                                                                                                                    |
| Glass surfaces                                                        | Glass cleaner                    | The glass panes can be lifted up to make it easier to clean the panes and areas underneath.                                                                                                                |
| Stainless steel surfaces                                              | Stainless steel cleaner          | Make sure that the stainless steel cleaner that you use is food-safe.                                                                                                                                      |
| Powder-coated surfaces                                                | Soft cloth, lukewarm soapy water | Make sure that you do not use any abrasive or rough cleaning utensils.                                                                                                                                     |
| LED                                                                   | Soft cloth                       | Only clean dry                                                                                                                                                                                             |
| Hook-in frame with GN trays, dividers, shelves and GN tray containers | Washing-up liquid, brush         |  The shelves and GN containers are easy to remove (see Chapter 2.1). Only use brushes with plastic or natural bristles. |

#### PLEASE NOTE

Only the cleaning agents mentioned above are permissible for cleaning the unit.

Never use the following cleaning agents:

- Do not use any strong-smelling, caustic, solvent-based, bleaching, or chlorinated cleaning agents.
- Never use high-pressure, water-pressure or steam-pressure cleaners.
- Do not use flammable chemical cleaners.
- Never use abrasive agents (Scotch, cleaning fleece) or steel wool.

### 3.6.3. *CLEANING THE GLASS AND EASY CHANGE FRONT GLASS*

The glass cover can be moved upwards making it easier to clean the inside.

#### **! WARNING**

**DANGER of crushing in the area of the cover.**

When lifting the cover of the unit, there is a danger of crushing between the cover and glass walls. Do not use flammable if need be. This applies in particular to larger configurations of the unit.

Use a suitable glass cleaner for cleaning the glass.

The unit has an Easy Change front glass, which can be easily stowed under the glass cover.



Press on one against one of the top corners of the front glass with one hand in order to swing out the bottom edge a few centimetres.



Grasp the the bottom of the front glass first with one hand and then with both hands safely in position.



Lift the front glass and push it (guided by the built-in tracks) into the top end position as far as it will go.

When closing, proceed in the reverse order and when lowering, make sure that you do not allow the glass to fall prematurely, but rather guide it gently until just before the anchor points. It can be lowered slowly for the last few centimetres by pressing on the top corners of the front glass.

#### **! WARNING**

**DANGER of crushing in the area of the front glass**

When lifting the front glass of the unit, there is a danger of crushing between the cover and glass walls. Get a second person to help you if need be. This applies in particular to larger configurations of the unit.

### 3.6.4. *CLEANING THE PRESENTATION AREA*

#### **⚠ WARNING**

##### **DANGER of burns**

Switch the unit off and let it cool down for at least 45 minutes before starting any cleaning work.



Depending on the configuration, remove the GN trays and their hook-in frames, and clean them separately. Clean the presentation areas with suitable cleaning agents according to Chapter 3.6.2.

#### **PLEASE NOTE**

All removable stainless steel parts can be cleaned in the dishwasher.



### 3.6.5. *CLEANING THE STEAM DEFLECTOR PLATE (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)*

#### **⚠ WARNING**

##### **DANGER of burns**

Switch the unit off and let it cool down for at least 45 minutes before starting any cleaning work.



Lift up the primary hotplate from the operating side using the handle positioned in the middle. The panel remains open due to the gas damper. The panel must be completely open for this.



Remove the slide control upwards.



Remove the steam deflector plate downwards. Afterwards, take out the removable filler neck to clean it.

### 3.6.6. *CLEANING THE WATER BATH WITH FLOAT* (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)

The water bath including the float must be cleaned daily to ensure proper functioning of the steaming. Special care should be taken to ensure that the float can always move freely. The water bath and float must be kept free of dirt and limescale to ensure that they function.

#### **! WARNING**

##### **Verbrennungsgefahr**

Switch the unit off and let it cool down for at least 45 minutes before starting any cleaning work.



Remove the water bath using the handles provided. Carefully remove the float, and make sure that you do not twist it in the using the handles provided. The holder could break! Only clean the water bath after removal of the float. The float must be cleaned exclusively by hand. We recommend using a scale-removing cleaning agent that is suitable for stainless steel. Rinse all parts with clear water so that no residues remain.



#### **PLEASE NOTE**

When reinserting the float into the holders, make sure that it is properly in position. The float is inserted properly if it lies on the water surface and moves freely. Check this after it has been put back in. If there is dirtying or calcification, the float has to be replaced. A defective float can lead to overheating of the water bath or cause flooding of the water bath.

### 3.6.7. *CLEANING THE COLLECTING TRAY* (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)



After the water bath has been removed (depending on the configuration), the interior of the bottom tray can be cleaned.



Connect the drain hose of the bottom tray to the drain or put a suitable container under it. Open the ball valve and start cleaning. After the bottom tray has been cleaned and rinsed with clear water, close the ball valve and store the drain hose back in the base.

### PLEASE NOTE

After the cleaning work has been completed, make sure that the primary hotplate has been put back properly into the bottom end position.

## 3.6.8. CLEANING THE CUTTING BOARD



The polyhygiene inserts can be removed for cleaning. With the COMFORT, BASIC und BASIC Plus models, the cutting board support can also be removed for cleaning.

## 3.6.9. WATER FILLING (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)

### ⚠ WARNING

**DANGER of burns**

Switch the unit off and let it cool down for at least 45 minutes before starting any cleaning work..



Fill the water tray with hot water every day when starting up for the first time.

Capacities of the water trays:

BASIC, BASIC Plus GN 1/1 to GN 3/1: 2.5 litre BASIC,  
BASIC Plus GN 4/1: 4 litres

The BASIC unit has a Water Proof System, which triggers an acoustic warning signal if the water level in the water tray drops below the required amount. A visual indicator appears on the controller display.

The acoustic warning signal can be heard for five seconds and then switches off, while the optical warning signal "H2O" (the fill-level in the glass on the controller display moves up and down) remains visible in the controller display until the required filling with water using the supplied measuring can (accessory included with delivery).

### PLEASE NOTE

Filling with cold water extends the heating phase by up to 30 minutes. Please observe the information in chapter 3.6.6.



The BASIC heated display case has an easy filling system. This makes it possible to top up the unit during operation without having to remove the products. There is an opening for topping up the water in the middle on the operator side in the hook-in frame.

### PLEASE NOTE

If no water is added within 30 minutes of the warning signal sounding, the water tray heater switches off automatically. However, the products are kept at temperature by the primary and supporting heat.

### PLEASE NOTE

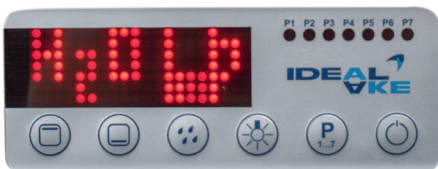
Only use drinking water for filling the water tray. The water tray must be emptied and cleaned daily.

## BASIC PLUS WITH WATER TANK (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)

Fill the water tank with drinking water every day when starting up for the first time. Afterwards, the water tray can be filled with hot water.

### PLEASE NOTE

Filling the water tray with cold water extends the heating phase by up to 30 minutes.



As soon as the water tank is empty, an acoustic warning signal sounds for 5 seconds. The optical warning "H2O" (the fill level in the glass on the display moves up and down) draws attention to the necessary filling.



The water tank can be removed after unscrewing the pump system and is then filled from the tap via the filler neck (remove the yellow cap). After topping up with water, the buttons 2 and 4 have to be pressed at the same time for 7 seconds to acknowledge the message and restart the humidity supply (see Chapter 3.2.2).

### PLEASE NOTE

If no water is added within 30 minutes of the warning signal sounding, the water tray heater switches off automatically. However, the products are kept at temperature by the primary and supporting heat.

Depending on the setting, the water tank in the base of the BASIC Plus heated display case provides a water supply automatically for up to 12 hours.



## PLEASE NOTE

Only use drinking water for filling the water tank. The water tray and water tank must be emptied and cleaned daily.

### 3.6.10. REPLACING THE WATER FILTER (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)

For units with a water filter, this must be replaced at regular intervals. The unit shows when the filter has to be replaced on the display. When in the OFF state, the message “CHANGE WATER FILTER” is displayed. To do this, proceed as follows:



1. Switch the unit off at least 45 minutes before starting to replace the filter. The unit must be cooled down.
2. Hold the filter by means of the fins on the base, and turn it in a counter-clockwise direction until it can be removed.
3. Screw in the replacement filter hand-tight in a clockwise direction.
4. Turn the water supply back on.
5. Press the buttons **2** and **4** to the Off position simultaneously for 5 seconds to acknowledge the message on the display (see Chapter 3.2.2).
6. After replacing the filter, check the filter head for leaks when the unit is started up for the first time.



## ! CAUTION

**Match the water filter to the water quality.**

Check whether the water filter installed in the unit by default is suitable for the water quality onsite. This will prevent damage to the components. If you have any questions, please contact your sales partner.

## PLEASE NOTE

Irrespective of the remaining capacity, the filter must be replaced after 10 months in operation or after 4 weeks or more of non-use.

### 3.6.11. DRAINING THE WATER FROM THE STEAM GENERATOR (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE OF THE COMFORT SERIES)

For units with a steam generator, it must be emptied before not being used for an extended period of time. If the unit will not be in operation for three or more days, the water this must be drained from the steam generator.

## ! WARNING

**DANGER of burns on the steam generator (only for units with heating climate).**

Switch the unit off and let it cool down for at least 45 minutes before draining the water from the steam generator.



To do this, proceed as follows:

1. Switch the unit off.
2. Prepare a suitable container or connect a drain hose to dispose of the water directly into the drain at the customer site.
3. Open the drain cock and then close it carefully after draining.

### 3.6.12. FREE RUN-OFF (ONLY FOR UNITS WITH HEATING CLIMATE)

#### **! WARNING**

**DANGER of burns**

Switch the unit off and let it cool down for at least 45 minutes before starting any cleaning work.

Clean the collecting tray regularly, and check the system for leaks. Please see the documentation for free run-off under the QR code in Chapter 4.

### 3.6.13. CLEANING AND DISASSEMBLY OF THE FOLD-UP MIRROR

#### CLEANING THE FOLD-UP MIRROR



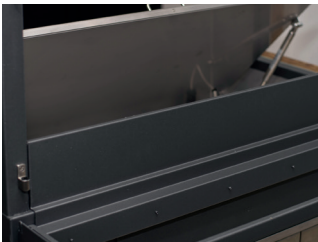
Fold-up mirror under the cutting board support



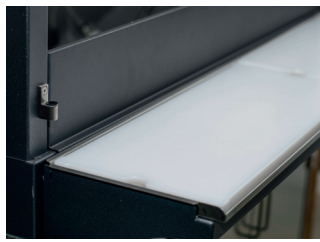
Hook-in device in apparatus



Raise the mirror in the middle when folding it up.



The mirror can now be snapped into place in the hook-in device.



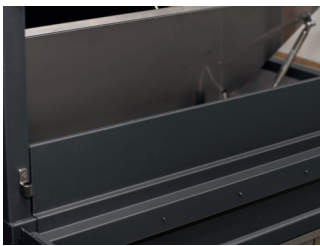
When the mirror is folded up, push in the cutting board support again until it snaps into place in the designated position. Make sure that the bracket faces the unit.



First remove the cutting board, then lift the mirror, pull it towards yourself and fold it down.



## DISASSEMBLY OF FOLD-UP MIRROR



Fold the mirror up. Remove the wing-screw



Remove the wing-screw on the right side, and remove the bracket that becomes free.



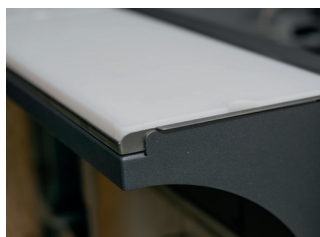
Then pull the mirror from the guide bolts on the left side.

Proceed in reverse order to reinstall it. After reinstalling the mirror, it must be secured again with the support bracket and wingnut.

### 3.6.14. CLEANING THE CUTTING BOARD

The cutting board consists of a removable CNS tray with one or more polyhygiene inserts. The polyhygiene inserts can be removed from the CNS holder for cleaning.

When the hinged doors are unhooked, the entire cutting board including the CNS tray can be lifted to the side and then lifted out of the guide.



Cutting board hooked in, mirror underneath.



Lift the cutting board support out of the anchoring.



Remove the cutting board support.

### 3.6.15. CHECKING THE GAS DAMPER

#### DANGER

##### **DANGER** from defective gas damper

Check the gas damper of the primary hotplate monthly to make sure it functions properly. Replace it if it is defective. Observe the service life and maintenance intervals given by the manufacturer.

### 4.1.1. HEATED BASE (HOT STORAGE)

The heated base must be cleaned daily.

#### WARNING

##### **DANGER of burns**

Switch the unit off and let it cool down for at least 45 minutes before starting any cleaning work.

#### WARNING

##### **DANGER of crushing when moving the sliding doors/hinged doors**

Use the handles designated for this purpose when opening and closing the sliding doors. When closing the sliding doors, do not reach between the side sections of the sliding door and the unit. Do not reach into the guide rails. When opening and closing the sliding doors, make sure that you do this slowly. Sudden opening and closing can lead to hand injuries.

#### PLEASE NOTE

All removable stainless steel parts can be cleaned in the dishwasher.



The mounts enable the various GN trays to be positioned at different heights.

The heated base has sensor control as described in Chapter 3.4.2. Proceed as follows for cleaning:

1. Remove GN trays
2. Hook in the hook-in aid
 

Always remove the hook-in frame without the GN trays with the help of the hook-in aid. To do this, hook the hook-in aid into the recesses provided for this purpose on the this. .
3. Pull up and remove it.
4. Clean the interior and all parts with the cleaning agents this in Chapter 3.6.2.

## 4. OPERATION - CARE

### 4.1. MAINTENANCE PLEASE NOTE

The unit must be checked and maintained to ensure it functions perfectly and the products are presented optimally.

The maintained to ensure it functions perfectly and the products are presented optimally. testing at the factory according to EN 60335-1 Annex 7 (Recommendation: annual follow-up inspection according to VDE 0701-0702 by the operator).

#### DANGER

##### **DANGER from electrical voltage on live components**

The unit must be switched off by the main switch until the maintenance, inspection and repair work is completed. Accidental switching on must be prevented.

## PLEASE NOTE

Only the maintenance activities listed in Chapter 3 should be undertaken by the operating personnel or the operator. applies exclusively to the activities listed in Chapter 3.

## PLEASE NOTE

Technical changes to the unit must only be carried out by specialists. This applies in particular to work on the electrical installation and mechanics.

**Any change must be authorised by the manufacturer.**

Service and maintenance guides can be found under the following QR code:



If you do not have a QR code reader, visit the download area on our website or please contact, or else please contact your supplier or specialist dealer.

## 4.2. PURCHASING SPARE PARTS

To buy spare parts, contact your supplier or specialist dealer. Each unit is equipped with a rating plate (see Chapter 1.7). Give the specific unit data to your specialist. The information on the type and serial number as well as the date of construction are required for allocating the correct parts. Spare parts lists for your unit can be found in the Downloads menu at [www.ideal-ake.at](http://www.ideal-ake.at).

