

BENUTZER-HANDBUCH

Produkt:

SNACKY WK (UB)



Kombination von Kühl- und Wärmevitrine für die Warenpräsentation mit integrierter Zubereitungsstation.

Bedienungs- und Wartungsanleitung

Bei Geräten mit gekühltem Unterbau befindet sich ein separates Handbuch für den zusätzlichen Kühlregler im Lieferumfang.

Bevor Sie die Kombinationsvitrine in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die darin aufgeführten Hinweise. Sie tragen damit selbst dazu bei, immer ein funktionstüchtiges Kühl- und Wärmemöbel zu besitzen.



BEI NICHTBEACHTUNG DER ANGEGBENEN HINWEISE KANN DER GARANTIEANSPRUCH VERFALLEN!

1	Einleitung	3
1.1	Willkommen	3
1.2	Garantie und Haftung	3
1.3	Gültigkeit	3
1.4	Anschluss	4
2	Erste Schritte	5
2.1	Übernahme	5
2.2	Aufstellen / Einbau	5

Bedienung und Wartung - HOT Wärmevertrine

3	Allgemein HOT	6
3.1	Symbole und Kennzeichen	6
3.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
4	Verwendungszweck HOT	8
5	Bestimmungsgemäße Verwendung HOT	8
6	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung HOT	8
7	Sicherheitsrichtlinien HOT	8
8	Grundlegende Sicherheitshinweise HOT	8
8.1	Verpflichtung des Anwenders	8
8.2	Verpflichtung des Personals	9
8.3	Mögliche Risiken	9
9	Funktionsbeschreibung HOT	9
10	Allgemeine Bedienungshinweise HOT	10
11	Reinigung und Pflege HOT	12
11.1	Generelle Empfehlungen	12
11.2	Reinigungsmittel	12
11.3	Spezielle Anmerkung für die Reinigung	13
12	Störungen und Ursachen HOT	14
13	Gefahren HOT	15
14	Wartungshinweise HOT	16

Bedienung und Wartung - COOL Kühlvitrine

15	Allgemein COOL	17
15.1	Symbole und Kennzeichen.....	17
15.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	17
16	Verwendungszweck COOL	18
17	Bestimmungsgemäße Verwendung COOL	18
18	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung COOL	18
19	Sicherheitsrichtlinien COOL	19
20	Funktionsbeschreibung COOL	19
20.1	Bestückung mit Ware	19
20.2	Zu beachten bei der Bestückung.....	19
21	Allgemeine Bedienungshinweise COOL	20
21.1	Kühlmöbel einschalten	20
21.2	Temperatureinstellung	20
21.3	Manuelles Abtauen	20
21.4	Beleuchtung	20
22	Reinigung und Pflege COOL	21
22.1	Generelle Empfehlungen.....	21
22.2	Reinigungsmittel.....	21
22.3	Spezielle Anmerkung für die Reinigung	22
23	Störungen und Ursachen COOL	25
24	Gefahren COOL	26
25	Wartungshinweise COOL	27

1 Einleitung

1.1 Willkommen

Mit dem Kauf Ihrer neuen Vitrinenkombination haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Wartungsanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit dem Produkt schnell vertraut werden.

Bei sachgerechter Behandlung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Einbauanweisung sorgfältig aufbewahren.

1.2 Garantie und Haftung

Im Grunde gelten unsere "Generellen Zahlungs- und Lieferbedingungen". Diese sind dem Anwender spätestens seit der Unterzeichnung des Vertrages bekannt. Anspruch auf Garantie und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- Unsachgemäße Verwendung des Gerätes.
- Unvorschriftsmäßige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes.
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind.
- Nicht einhalten der Hinweise der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Gerätes.
- Nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät.
- Unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleißteile.
- Nicht autorisierte Reparaturen.
- Naturgewalt oder höhere Gewalt.

1.3 Gültigkeit

Diese Betriebsanleitung gilt für das Modell:

	<p>Kombinationsvitrine</p> <p><u>SNACKY WK (UB)</u></p> <p>kalt / warm</p> <p>Kundenseite: geschlossen Bedienerseite: offen</p>
---	--

1.4 Anschluss

Ein steckerfertiges Gerät kann vom Betreiber selbst angeschlossen werden. Es wird mit einem standardmäßig 3 Meter langen Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker geliefert. Der Anschluss erfolgt an ein Wechselstromnetz mit einer Nennwechselspannung von 230 Volt und einer Frequenz von 50 Hz. Die elektrische Zuleitung ist mit 16 A (träge) abzusichern.



DER ANSCHLUSS AN EINE ANDERE SPANNUNG, STROMART ODER FREQUENZ IST NICHT ZULÄSSIG.



GERÄTE OHNE EIGENE KÜHLEINHEIT DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON EINER KÄLTEFACHFIRMA INSTALLIERT WERDEN.

2 Erste Schritte

2.1 Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Transportschäden auf den Übernahmepapieren des Spediteurs sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen. Falls der Schaden erst nach dem Auspacken auftritt, sind Sie verpflichtet den Schaden unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Eine vorherige telefonische Mitteilung an Ihren Lieferanten ist ratsam.

Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Schadenersatz!

2.2 Aufstellen / Einbau

Während der Aufstellung / Einbau in die Theke darf das Gerät nicht umgedreht bzw. umgekippt werden, da das Kälteaggregat dadurch Schaden nehmen könnte. (Gilt nur für steckerfertige Geräte.) Vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Kühlmöbel abziehen. Sorgen Sie für einen festen und sicheren Stand des Möbels.

Folgende Gegebenheiten sollten eingehalten werden, um einen effizienten Wirkungsgrad und eine lange Lebensdauer zu erreichen:

- Stellen Sie das Möbel nicht in die Nähe einer Wärmequelle bzw. an einen Ort, der durch starke Sonneneinstrahlung beeinflusst wird.
- Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung und möglichst wenig Luftverunreinigungen.
- Eine dauerhafte Umgebungstemperatur von über 25°C ist zu vermeiden.
- Die relative Luftfeuchtigkeit soll 60% nicht überschreiten.



**BE- UND ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES KÄLTEAGGREGATES
DÜRFEN NIEMALS VERDECKT WERDEN, DA INFOLGE DER
ÜBERHITZUNG DAS GERÄT ZERSTÖRT WIRD.**

Lüftungsgitter von Verkleidungen müssen mindestens den 1,5 fachen Querschnitt wie der Kondensator des Aggregates aufweisen und möglichst große Öffnungen besitzen.

3.1 Symbole und Kennzeichen

	Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin. <i>Diesen Hinweisen keine Beachtung zu schenken könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!</i>
	Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen. <i>Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und / oder Besitz führen!</i>
	Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin. <i>Hilfe um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.</i>

3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

	TECHNISCHE VERÄNDERUNGEN AN DER WÄRMEVITRINE DÜRFEN NUR DURCH FACHLEUTE VORGENOMMEN WERDEN! DIES GILT IM BESONDEREN FÜR ARBEITEN AN WÄRMETECHNIK, ELEKTROINSTALLATION UND MECHANIK. JEDE ÄNDERUNG MUSS DURCH DEN HERSTELLER AUTORISIERT WERDEN!
---	--

- **Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!**
- Die Theke darf an keiner Stelle mit einem Wasserstrahl gereinigt werden!
- **Die beheizte Bodenfläche darf nicht mit Flüssigkeiten gefüllt werden!**
- Im Bereich der Wärmevitrine dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten gelagert werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Greifen Sie nicht in Steckdosen, da diese ständig unter Strom stehen können!
- Die Thekensteuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden!
- Luftströmungen im Bereich der Präsentationsfläche durch unsachgemäß installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Heißen Theke zu gewährleisten.
- Zugluft im Bereich der Wasservitrine ist zu vermeiden. Zugluft kann die Funktion der Theke stark negativ beeinflussen, insbesondere wenn keine Abdeckungen der Präsentationsbehälter eingesetzt werden!
- Die Umgebungstemperatur soll 18°C nicht dauerhaft unterschreiten, da sonst die vorgeschriebenen Kerntemperaturen nicht gehalten werden können. Dies gilt insbesondere, wenn keine Schutzscheiben genutzt werden, oder diese nicht geschlossen sind.
- Die zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit einer Kerntemperatur von mindestens 80°C eingebracht werden.
- Für eine dauerhafte Gewährleistung einer Kerntemperatur von 65°C kann bei offenen Präsentationsmöbeln vom Hersteller keine Garantie übernommen werden.

- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Thekenbereich 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!



ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!

IM BEREICH DER WÄRMESTRAHLER UND WÄRMEWANNE KÖNNEN HOHE TEMPERATUREN AM GEHÄUSE UND AN DEN LEUCHTMITTELN AUFTRETEN. DIESE TEILE DÜRFEN NICHT BERÜHRT WERDEN!



ACHTUNG BRANDGEFAHR!

IM BEREICH UM DIE WÄRMESTRAHLER UND UNTERHALB DER WÄRMEBECKEN DÜRFEN KEINE LEICHT BRENNBAREN TEILE GELAGERT WERDEN, DA HIER MIT ERHÖHTEN TEMPERATUREN ZU RECHNEN IST!

4 Verwendungszweck HOT

Die Wärmeveritren sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden. Sie sind für die Warmhaltung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen bei Temperaturen von +65°C bis +85°C geeignet.

Diese Wärmeveritrine ist nicht dafür geeignet um Lebensmittel zu erwärmen. Alle zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit der für sie vorgeschriebenen Temperatur eingebracht werden.



FÜLLEN SIE NIE ZUVIEL UND NIE ZU KALTE WARE EIN! BEVOR SIE DIE WÄRMEVITRINEN BESCHICKEN, WARTEN SIE, BIS DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR ERREICHT IST.

5 Bestimmungsgemäße Verwendung HOT

Die Wärmeveritren entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller / Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sofort beheben. Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen! Änderungen am Gerät sind nur durch den Hersteller zulässig!

6 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung HOT

Die Wärmeveritren sind nicht geeignet um Lebensmittel zu erwärmen oder zu kochen. Die Wärmegeräte dürfen nicht mit Lebensmitteln befüllt werden, welche eine niedrigere Temperatur aufweisen als die dafür vorgeschriebene.

7 Sicherheitsrichtlinien HOT

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und internationalen CEE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.

8 Grundlegende Sicherheitshinweise HOT

8.1 Verpflichtung des Anwenders

Der Anwender ist verpflichtet, nur Personen an dem Gerät arbeiten zu lassen, die:

- mit den grundlegenden Hinweisen für sicheres und unfallfreies Arbeiten vertraut sind und die geschult wurden, wie man das Gerät richtig bedient.
- das Kapitel über Sicherheit und Warnhinweise gelesen haben und es mit ihrer Unterschrift bestätigt haben.

Das sicherheitsbewusste Arbeiten des Personals sollte regelmäßig kontrolliert werden.

8.2 Verpflichtung des Personals

Jeder, der autorisiert ist mit dem Gerät zu arbeiten, ist verpflichtet:

- der grundlegenden Regelung für sicheres und unfallfreies Arbeiten zu beachten,
- das Kapitel für sicheres Arbeiten und für Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung zu lesen und bestätigen, dass er diese verstanden hat, bevor er mit dem Gerät arbeitet.

8.3 Mögliche Risiken

Die Wärmewitrinen sind gemäß allen Sicherheitsbestimmungen ausgelegt und gestaltet. Trotzdem ist es möglich, dass Gefahren für Körper und Leben des Verwenders und/oder Dritter. Das Gerät sollte nur verwendet werden:

- für den dafür vorgesehenen Zweck.
- in sicherer und makelloser Kondition.

Störungen, die die Sicherheit gefährden sollten unverzüglich beseitigt werden.

	<p>IM UNTERBAU GENÜGENDE ABSTAND (MIN. 50MM) ZUR WÄRMEWANNE EINHALTEN! DIESER ABSTAND IST WICHTIG UM EIN ÜBERHITZEN DER WÄRMEPLATTE ZU VERHINDERN!</p>
---	---

9 Funktionsbeschreibung HOT

Der beheizte Teil der Vitrinenkombination arbeitet mit Infrarotstrahlern. Die Infrarotwellen gehen direkt in den Kern der Produkte und wärmen diese von innen, ohne die Oberfläche der Ware zu verbrennen.

Speziell gestaltete Wärmeplatten mit Schwarzglas sorgen für die Grund-Temperatur in der Vitrine.

Infrarotstrahler und Wärmeplatten können getrennt voneinander in je drei Leistungsstufen geregelt werden.

Die maximale Haltezeit hängt von der Art der Produkte und der Starttemperatur ab. Diese kann durch nationale oder lokale Regelungen limitiert sein. Geben Sie niemals kalte oder gefrorene Produkte in die Vitrine.



Befüllen Sie die Vitrine nicht zu hoch, ansonsten wird die Ware zu nahe an die Heizelemente gebracht. Dies kann zur Verbrennung bzw. Austrocknung der Oberfläche der Produkte führen.

Bedien- und Anzeigeelemente der Steuerung



Die Vitrine verfügt über eine moderne, leistungsstarke und sehr leicht zu bedienende Steuerung. Das Display zeigt Ihnen alle Einstellungen und den Gerätezustand an. Sollte das Display nichts anzeigen, kann es sein, dass die Stromversorgung nicht intakt ist.



Druckknopf für das EIN- und AUS-Schalten der Wärmevitrine.



Druckknopf für das Auswählen der hinterlegten Programme P1 bis P7



Keine Funktion, Beleuchtung wird mit der Steuerung für den Kühlteil geschaltet.



Keine Funktion



Druckknopf für das EIN- und AUS-Schalten der PRIMÄRHEIZUNG für die trockene Wärme der Vitrine. Es können hier 3 Stufen zugeschaltet werden.



Druckknopf für das EIN- und AUS-Schalten der STÜTZWÄRME für die stabile Wärme der Vitrine. Es können hier 3 Stufen zugeschaltet werden.

Bedienung der Steuerung



Wenn die Vitrine an das Stromnetz angeschlossen wurde, erscheint am Display immer „AUS“. Damit können Sie auch sicher sein, dass das Gerät an der Spannungsversorgung angeschlossen ist.



Zum Einschalten des Gerätes drücken Sie die rechte Knopftaste . Wenn im Display „AUS“ nicht angezeigt wird, kann das Gerät auch nicht durch das Drücken der Taste  eingeschaltet werden.



Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung im Display immer die Leistungsstufe null für alle Wärmequellen an. Das Gerät heizt nicht auf.



Durch Drücken der Druckknöpfe  oder  können Oberhitze und Unterhitze getrennt voneinander aktiviert werden. Am Display werden die Heizstufen als Grafik angezeigt.

Wärmeeinstellungen



Durch das Betätigen des Druckknopfes  kann die PRIMÄRWÄRME (Wärme von unten) in 3 Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird im Display durch die zunehmende rote Balkensymbolik dargestellt.



Durch das Betätigen des Druckknopfes  kann die STÜTZWÄRME (Wärme von oben) in 3 Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird im Display durch die zunehmende rote Balkensymbolik dargestellt.

11 Reinigung und Pflege HOT

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembehandlung und Service Ihrer Wärmevertrine geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygienevorschriften innen und außen zu reinigen, nur so kann eine optimale Warenpräsentation garantiert werden.



ACHTUNG:

**Bevor Sie das Gerät reinigen ist die Stromzufuhr zu unterbrechen!
Dazu die Wärmevertrine ausstecken oder 2-polig vom Netz trennen.**

Da die Wärmevertrine während der Reinigung ausgeschaltet sein muss, ist es am sinnvollsten die Reinigung am Ende des Arbeitstages durchzuführen. Warten Sie bis das Gerät ausgekühlt ist.

Die Wärmevertrine kann über Nacht bzw. außerhalb der Öffnungszeit ausgeschaltet bleiben.

11.1 Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Tragen Sie säurebeständige Handschuhe um Hautreizungen zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen mit Spezial-Reinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden, damit keine Rückstände bleiben.
- Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Edelstahl-Produkt lange und einwandfrei arbeitet.
 - halten Sie die Edelstahl-Oberfläche stets sauber.
 - achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
 - berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material

11.2 Reinigungsmittel



Verwenden Sie folgende Reinigungsmittel!

- Lauwarmes Seifenwasser
Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- Glasreiniger
Entfernt Fett von Glasoberflächen. Die Glasscheiben lassen sich alle anheben, sodass ein müheloses Reinigen der Scheiben und der darunter liegenden Flächen möglich ist.
- Edelstahlreiniger
Die äußeren Edelstahloberflächen der Vitrine sollten mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln behandelt werden.
- Lampen
Nur mit einem weichen Tuch oder Lappen reinigen.
- Laden, GN-Behälter
Zum Reinigen leicht herausnehmbar (ohne Werkzeug).
Verwenden Sie Bürsten mit Plastik- oder Naturborsten zum Reinigen



Vermeiden Sie folgende Reinigungsmittel!

- Verwenden Sie keine scharf riechende, ätzende, lösungsmittelhaltige, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammenden, chemischen Reiniger.
- Benutzen Sie **NIEMALS** Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

11.3 Spezielle Anmerkung für die Reinigung

Reinigung der Gläser

Die Frontscheiben können zur leichteren Reinigung nach vor geklappt werden (**Bild 1**), die Deckgläser sind nach oben bewegbar (**Bild 2**) und erleichtern so die Reinigung der Innenseite.

ACHTUNG:

- Halten Sie die Gläser während des Reinigen fest und lassen Sie die Frontgläser nicht nach vorne falle fallen!
- Öffnen muss das Glas jedoch unterstützt werden, um das Sicherheitsseil zu schonen!
- Bei größeren Vitrinen sollten 2 Personen die Gläser kippen und reinigen – das Gewicht der Gläser sollte nicht unterschätzt werden.

Bild 1



Bild 2



ACHTUNG!
WENN ALLE REINIGUNGSARBEITEN BEENDET SIND, MUSS DIE WÄRMEVITRINE WIEDER IN DEN ORIGINALZUSTAND GEBRACHT WERDEN UM EINE EINWANDFREIE FUNKTION ZU GEWÄHRLEISTEN!

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmäßigen Abständen Service und Wartung der Wärmevitrine durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.

(siehe Kapitel Wartungshinweise HOT)

12 Störungen und Ursachen HOT

Wenn Ihre Wärmevitrine nicht zufrieden stellend arbeitet, möchten wir Ihnen als erste Hilfe folgende Checkliste geben. Erst nachdem Sie diese Punkte gecheckt haben, sollten Sie uns kontaktieren:

Checkliste für Ihre Wärmevitrine:

Störung	Ursache	Maßnahme
Wärmestrahler und/oder Wärmewanne wird nicht warm.	Gerät nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
Wärmestrahler lässt sich nicht regeln.	Regler oder Sicherung defekt.	Kundendienst oder Elektrofachmann rufen.
Licht lässt sich nicht einschalten.	Die Beleuchtung wird zusammen mit dem Kühlteil von der Kühlvitrinen-Steuerung eingeschaltet. Bzw.: Licht, Leuchtmittel oder Leitungs-Anschluss defekt.	Beleuchtung von der Kühlvitrinensteuerung einschalten. Falls Licht, Leuchtmittel oder Leitungs- Anschluss defekt:Kundendienst oder Elektrofachmann rufen.
Speisen sind zu heiß	Temperatur-Regler ist zu hoch eingestellt.	Regler für Oberhitze und Wärmewanne ein bis zwei Stufen kälter einstellen.
Störung in der Energieversorgung		Gerät sofort abschalten. Wartungsarbeiten nur durch Elektrofachkraft.

- Ist die richtige Strom- / Voltstärke gegeben (beachten Sie die Namensplatte für Details)?
- Arbeitet die elektrische Sicherung korrekt?
- Arbeiten alle Heizelemente der Vitrine korrekt?
Überprüfen Sie den lokalen Stromanschluss und die Kontrolllampe!
- Sind möglicherweise kalte oder gefrorene Speisen in der Vitrine?
- Ist das Thermostat korrekt eingestellt?
- Funktionieren alle Lampen einwandfrei? Prüfen Sie die Lampen und Verbindungen!

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Anzeige	Fehlerursache	Maßnahmen
AUS oder OFF	Standby-Betrieb, keine Regelung	Einschalten durch Taste oder Schalteingang
Das Display zeigt nichts an.	Spannungsversorgung nicht angeschlossen	Spannungsversorgungkontrollieren, Gerät einstecken
F90	Kommunikationsproblem zwischen Display und Steuerung	Verbindungskabel kontrollieren, ggf. Spannungsversorgung für einige Sekunden unterbrechen und dann die Vitrine wieder einschalten

Fühlerfehlermeldungen werden gespeichert und auch dann noch angezeigt, wenn die Fehlerursache wieder beseitigt ist. Durch quittieren mit der AB-Taste kann die Fehlermeldung gelöscht werden.



FÜR WARENVERLUSTE IST NICHT DER HERSTELLER HAFTBAR, AUCH DANN NICHT, WENN DAS GERÄT NOCH UNTER GARANTIE STEHT. DAHER EMPFIEHLT ES SICH, DIE TEMPERATUR IHRES GERÄTES PERIODISCH ZU ÜBERPRÜFEN.

Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!
Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.

	<p>ACHTUNG STROMSCHLAG!</p> <p>KEIN FLIESS- ODER STRAHLWASSER IN DEN BEREICH VON ELEKTRO- ANSCHLUSS ODER GERÄTEBLENDE BRINGEN.</p>
---	--

Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann Erden und Kurzschließen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

	<p>ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR!</p> <p>BEI INSPEKTIONS-, WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MUSS DAS GERÄT ERST SPANNUNGSFREI GESCHALTEN WERDEN.</p>
--	---

Verletzungsgefahren

Während des Betriebes erwärmt sich nicht nur der Innenraum, sondern die gesamte Vitrine. Achten Sie daher bei Berührung darauf dass auch die Glasflächen und die Metallteile erwärmt sind.

	<p>ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!</p> <p>IM BEREICH DER WÄRMESTRAHLER KÖNNEN HOHE TEMPERATUREN AM GEHÄUSE UND AN DEN LEUCHTMITTELN AUFTRETEN. DIESE TEILE DÜRFEN NICHT BERÜHRT WERDEN!</p>
---	---

	<p>ACHTUNG BRANDGEFAHR!</p> <p>IM BEREICH UM DIE WÄRMESTRAHLER UND UNTERHALB DER WÄRMEBECKEN DÜRFEN KEINE LEICHT BRENNBAREN TEILE GELAGERT WERDEN, DA HIER MIT ERHÖHTEN TEMPERATUREN ZU RECHNEN IST!</p>
---	--

	<p>ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR DURCH GLASBRUCH!</p> <p>SCHEIBEN IMMER MIT BEIDEN HÄNDEN IN DIE JEWEILIGE ENDPOSITION BRINGEN.</p>
---	---

Um eine einwandfreie Funktion der Wärmewitrine und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmäßig geprüft und gewartet werden.

Service und Wartung, Problembehandlung

- Vorgeschriebene Anpassung, Service und Kontrollarbeit muss rechtzeitig vom Manager oder wenn notwendig von einem autorisierten Service Techniker vollendet werden.
- Das Bedienungspersonal muss vor Beginn der Wartungs- oder Servicearbeiten informiert werden.
- Das Gerät muss vom Hauptschalter getrennt werden, bis die Wartung, Kontrolle und Reparatur abgeschlossen ist; der Hauptschalter muss bewacht werden, um unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Prüfen Sie alle Schrauben ob sie festgezogen sind.
- Nach Abschluss der Wartung überprüfen Sie alle Sicherheitsbauteile auf einwandfreie Funktion.

Folgende Arbeiten sind durchzuführen:

- Grundreinigung der gesamten Vitrine
- Funktionsprüfung der Quarz Infrarot Wärmestrahler
- Funktionsprüfung der Leuchtstofflampen
- Prüfung der Thermostateinstellung
- Prüfung der Vitrinen Innentemperatur
- Mechanisch Prüfung (Türen, Glas)
- Sicherheitsprüfung der Anlage

15.1 Symbole und Kennzeichen

	Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin. <i>Diesen Hinweisen keine Beachtung zu schenken könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!</i>
	Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen. <i>Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und / oder Besitz führen!</i>
	Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin. <i>Hilfe um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.</i>

15.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

	DER ANSCHLUSS ODER AUCH TECHNISCHE VERÄNDERUNGEN AN DER KÜHLEINHEIT DÜRFEN NUR DURCH FACHLEUTE VORGENOMMEN WERDEN! DIES GILT IM BESONDEREN FÜR ARBEITEN AN KÜHLTECHNIK, ELEKTROINSTALLATION UND MECHANIK. JEDE ÄNDERUNG MUSS DURCH DEN HERSTELLER AUTORISIERT WERDEN!
--	--

- **Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!**
- Die Möbel Unter- und Rückseite darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt 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 Kühlgerätes durch unsachgemäß installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Kühlmöbel zu gewährleisten.
- Die Umgebungstemperatur darf 25° Grad, die relative Umgebungsfeuchtigkeit darf 60% nicht dauerhaft überschreiten.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Kühlmöbel 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.

16 Verwendungszweck COOL

Die Kühlvitrienen sind speziell für die Kühlung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen und Getränken bei einstellbaren Temperaturen von +5°C bis +12°C geeignet.

Diese Kühlgeräte sind nicht geeignet um Lebensmittel abzukühlen. Alle zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit der für sie vorgeschriebenen Temperatur eingebracht werden.

Wir empfehlen die Kühlvitrine bei Nichtgebrauch außerhalb der Betriebszeiten abzuschalten. Bevor Sie die Kühlvitrienen beschicken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



FÜLLEN SIE NIE ZUVIEL UND NIE WARMER WARE IN DEN GEKÜHLTEN BEREICH EIN!

17 Bestimmungsgemäße Verwendung COOL

Die Kühlvitrienen entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher.

Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Gesundheit und/oder Leben des Benutzers oder Dritten bzw. Beeinträchtigung des Gerätes und anderer Sachwerte entstehen, wenn es von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch eingesetzt wird.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller / Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sofort beheben.

Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen!

Änderungen am Gerät sind nur durch den Hersteller zulässig!

Beim Nachfüllen von Kältemittel darf nur das auf dem Kennzeichnungsschild angegebene Kältemittel verwendet werden. Das Nachfüllen darf nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

18 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung COOL

Die Kühlvitrienen sind nicht geeignet Lebensmittel herunterzukühlen. Die Kühlgeräte dürfen nicht mit Lebensmitteln befüllt werden, welche eine höhere Temperatur aufweisen als die dafür vorgeschriebene. Ein Betrieb mit einer tieferen Temperatur als +2°C ist nicht betriebssicher möglich.

Die Lüftungsschlitze im vorderen und hinteren Bereich der Wareauslagefläche dürfen nicht zugestellt werden.

19 Sicherheitsrichtlinien COOL

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und internationalen CEE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.

20 Funktionsbeschreibung COOL

20.1 **Bestückung mit Ware**

Bestücken sie die Vitrine über die von der Bedienseite mit vorgekühlter Ware. Die Schiebetüren aus Acrylglas können dafür (durch Anheben) aus der Führungsschiene ausgehängt werden. Die Produkte könne auf den Glas Zwischenborden und am Einlegeboden platziert werden.

Die Vitrine ist dazu ausgelegt die Temperatur der vorgekühlten Ware zu bewahren!

Dieses Kühlmöbel ist kein Kühlraum. Folglich kann das Bestücken mit zu warmer Ware dazu führen, dass es erhebliche Zeit dauert bis die Betriebstemperatur auf den normalen Wert sinkt.

20.2 **Zu beachten bei der Bestückung**

- Es ist wichtig ausreichenden freien Platz für die Zirkulation der Kaltluft zu bewahren.
- Es sollte ein Mindestabstand von 40 mm zur Beleuchtung und den Luftauslassöffnungen eingehalten werden.
- Die Belüftungsschlitze an der Vorder- und Rückseite des Gerätes dürfen in keinem Fall bedeckt werden.



Es ist wichtig, alle Vitrinentüren bei Nichtbenutzung geschlossen zu halten. Bei nicht vollständig geschlossenen Türen ist es nicht möglich eine gleich bleibende Innentemperatur zu bewahren.

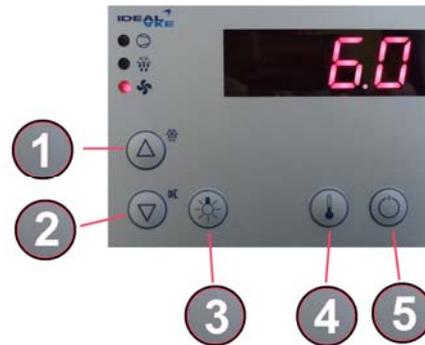
21 Allgemeine Bedienungshinweise COOL

21.1 Kühlmöbel einschalten

Die Kühleinheit wird durch Drücken der STANDBY Taste (5) für ca. 4 Sekunden ein- und ausgeschaltet.

Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige des Kühlstellenreglers. Hier werden die mittlere Temperatur und die Fehlermeldungen angezeigt.

Bevor Sie die Kühlwannen mit Kühlgut beschicken, warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Taste 1	AUF -Taste	Durch Drücken der AUF-Taste für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtauung eingeleitet werden
Taste 2	AB -Taste	Mit der AB -Taste kann ein Alarm quittiert werden
Taste 3	LICHT -Taste	Aus-Ein Taste für die interne Beleuchtung der Kühlvitrine
Taste 4	SET -Taste	Während die SET-Taste gedrückt ist wird der Sollwert angezeigt. Die SET-Taste wird außerdem zur Parametereinstellung gebraucht.
Taste 5	STANDBY -Taste	Mit dieser Taste kann die Kühlung in den Standby-Mode geschaltet werden bzw. wieder eingeschaltet werden.

21.2 Temperatureinstellung

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Bedienteil der elektronischen Temperaturregelung. Diese ist unterhalb der Kühlvitrine leicht zugänglich.

Werkseitig ist die Kühlvitrine auf eine Temperatur von 6°C eingestellt. Die von Ihnen gewünschte Temperatur kann durch Halten der SET Taste (4) und gleichzeitigem Drücken der AUF - Taste (1) für höhere Temperatur bzw. AB - Taste (2) für niedrigere Temperatur eingestellt werden.



DER SOLLWERT KANN NUR IN BESTIMMTEN GRENZEN VERSTELLT WERDEN, UM EINE FEHLBEDIENUNG ZU VERMEIDEN.

Nach einer Temperaturverstellung dauert es einige Zeit, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Prüfen Sie erst einige Stunden später die Temperatur im Innenraum mit einem genauen Thermometer und verstellen Sie das Thermostat eventuell neu. Die Temperatureinstellung soll möglichst bei der Installation durch den Fachhändler erfolgen.

Je nach Umgebungstemperatur und Luftfeuchte darf die Innentemperatur nicht zu kalt eingestellt werden, dies könnte an exponierten Stellen zu starker Eisbildung am Kühlelement führen. Dadurch wird die Kälteleistung beeinträchtigt und die kontinuierliche Abtauung, welche von Ihrem Fachhändler auf bestimmte Abtauintervalle eingestellt wurde, verhindert.

21.3 Manuelles Abtauen

Durch Drücken der AUF-Taste für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtauung eingeleitet werden. Während einer Abtauung leuchtet die entsprechende LED. Die LED blinkt, wenn eine Abtauung angefordert ist, aber durch Sperrbedingungen noch nicht gestartet werden darf.

21.4 Beleuchtung

Die Beleuchtung der Kühlvitrine wird mit der Taste (3) am Kühlstellenregler aus und eingeschaltet.

22 Reinigung und Pflege COOL

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembehandlung und Service Ihres Kühlgerätes geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygieneverordnungen innen und außen zu reinigen, nur so kann eine optimale Warenpräsentation garantiert werden.

Die Kühlung der präsentierten Waren erfolgt bei Kühlvitrinen mit Umluftkühlung durch einen gerichteten Luftschleier aus gekühlter Luft.

Dieser Luftschleier wird durch Ventilatoren bewegt, welche Luft aus dem Warenraum durch den Rückluftkanal ansaugen. Die Luft gelangt unterhalb des Warenpräsentationsbodens zum Verdampfer und durchströmt diesen. Gleichzeitig wird sie dabei abgekühlt und über die Zuluftöffnung) wieder in den Warenraum geblasen.

Die Luftführung erfolgt über abgewinkelte Luftleitbleche. Durch die genaue Abstimmung der Komponenten wird eine sehr gleichmäßige Luftverteilung erzielt.



ACHTUNG:

VOR DEM REINIGEN IST DIE STROMZUFUHR ZU UNTERBRECHEN! DAZU DIE KÜHLVITRINE AUSSTECKEN ODER 2-POLIG VOM NETZ TRENNEN.

Da das Gerät während der Reinigung ausgeschaltet sein muss, ist es am sinnvollsten, das Kühlmöbel am Ende des Arbeitstages zu reinigen.

Die Kühlvitrine kann über Nacht bzw. außerhalb der Öffnungszeit ausgeschaltet bleiben.

22.1 Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Tragen Sie säurebeständige Handschuhe um Hautreizungen zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen mit Spezial-Reinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden, damit keine Rückstände bleiben.
- Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit diese Edelstahl-Maschine lange und einwandfrei arbeitet.
 - halten Sie die Edelstahl-Oberfläche stets sauber.
 - achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
 - berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material

22.2 Reinigungsmittel



VERWENDEN SIE FOLGENDE REINIGUNGSMITTEL!

- Lauwarmes Seifenwasser
Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- Glasreiniger
Entfernt Fett von Glasoberflächen. Die Glasscheiben lassen sich alle anheben, sodass ein müheloses Reinigen der Scheiben und der darunter liegenden Flächen möglich ist. **(4-6)**
- Edelstahlreiniger
Die Edelstahloberflächen der Kühlmöbel sollten mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln behandelt werden.
- Lampen
Nur mit einem weichen Tuch oder Lappen reinigen.

- Laden, GN-Behälter
Zum Reinigen leicht herausnehmbar (ohne Werkzeug).
Verwenden Sie Bürsten mit Plastik- oder Naturborsten zum Reinigen



VERMEIDEN SIE FOLGENDE REINIGUNGSMITTEL!

- Verwenden Sie keine scharf riechende, ätzende, lösungsmittelhaltige, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammabaren, chemischen Reiniger.
- Benutzen Sie **NIEMALS** Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

22.3 Spezielle Anmerkung für die Reinigung

Reinigung des Innenraumes und des Verdampfers

- Entfernen Sie die Einlegeböden bzw. Gastronorm Schalen **(1)** sowie Luftleitbleche **(2)** und Einlegetasse nach oben aus der Kühlvitrine heraus. Als Erstes klappen Sie den Verdampferkasten hoch **(5)**, er bleibt durch Gasdruckfedern von alleine oben - entfernen Sie nun den gröberen Schmutz (ohne Wasser), damit der Abfluss nicht verstopft wird. Danach den Verdampfer wieder in die originale Position zurückbringen.
- Klappen Sie die Verdampferabdeckung **(3)** hoch. Der komplette Verdampferkasten und die Lamellen des Verdampfers können nun mit einer Handbrause abgespült werden **(4)**. Durch den Einsatz von Lüftern in Niederspannung (24V) besteht kein elektrisches Gefahrenpotenzial. Klappen Sie den Verdampferkasten wieder hoch **(5)**, um den Innenraum zu reinigen. **(6)**.

Bild 1



Bild 2



Bild 3



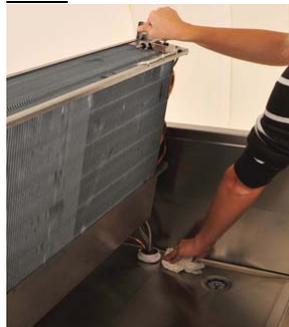
Bild 4



Bild 5



Bild 6



- **ACHTUNG:** Prüfen sie vor der Reinigung ob das zur Reinigung verwendete Wasser auch abgeleitet werden kann – wenn das Kühlmöbel nicht direkt an den Kanal angeschlossen ist müssen Sie Notfalls ein Gefäß entsprechender Größe unterhalb des Abfluss stellen.
- Der Verdampfer und die Wannenninnenseite sind mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Innenraum immer trocken wischen. Nach erfolgter Reinigung den Verdampferkasten wieder absenken.

- Danach die Innenwanne wieder einlegen, seitliche Luftleitbleche mit den Einhängeleisten positionieren und die Einlegeböden bzw. Gastronorm-Behälter wieder einsetzen.
- Die Außen- und Unterseite der Kühlwanne dürfen nicht mit einem Wasser-Schlauch oder der Waschbürste gereinigt werden. Fließwasser ist in diesem Bereich auf jeden Fall zu vermeiden.
- Alle weiteren Oberflächen können mit milden Reinigungsmitteln und Wasser gereinigt werden.

Reinigung des Kälteaggregates

Alle steckerfertigen Kühlgeräte benötigen eine regelmäßige Reinigung des Kälteaggregates. Ein verschmutzter Kondensator ist die Hauptfehlerquelle für verringerte Kälteleistung, Überhitzung des Kälteaggregates bis hin zur Schädigung des Kompressors.

Genauso wie die tägliche Reinigung des Kühlmöbels ist eine monatliche Reinigung des Kondensators (bei starker Verschmutzung wöchentlich) nötig, um Schmutz und Staub von der Kondensatoroberfläche zu entfernen und so eine einwandfreie Funktionsweise zu garantieren.

Anleitung zur Reinigung des Kondensators

- Entfernen Sie das Lüftungsgitter oder Kondensatorschutz.
 - Den Kondensator der Kühlmaschine mit einem Handbesen oder Staubsauger vom Schmutz befreien.
 - Achten Sie darauf, dass die Lamellen nicht verbogen werden.
 - Lüftungsgitter wieder anbringen.
-
- **Die Zu- und Abluftöffnungen des Kondensators dürfen nicht verschlossen oder durch Gegenstände zugestellt werden, da ansonsten die Kühlleistung beeinträchtigt wird.**



ACHTUNG:
DIE LAMELLEN DES KONDENSATORS SIND SEHR DÜNN UND SCHARF -
VERMEIDEN SIE AUS VERLETZUNGSGRÜNDEN DEN DIREKTEN KONTAKT ZU
DEN LAMELLEN!

Reinigung der Gläser

Die Frontscheiben können zur leichteren Reinigung hoch geklappt werden (**Bild 1**), die Deckgläser sind nach oben bewegbar (**Bild 2**) und erleichtern so die Reinigung der Innenseite.

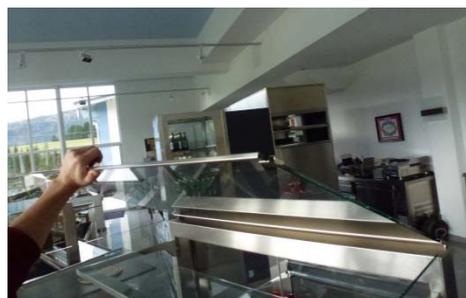
ACHTUNG:

- Halten Sie die Gläser während dem Reinigen fest. Lassen Sie die Frontgläser nicht nach vorne fallen!
- Bei größeren Vitrinen sollten 2 Personen die Gläser kippen und reinigen – das Gewicht der Gläser sollte nicht unterschätzt werden.

Bild 1



Bild 2





ACHTUNG:
**WENN ALLE REINIGUNGSARBEITEN BEENDET SIND, MUSS DAS
KÜHLMÖBEL WIEDER IN DEN ORIGINALZUSTAND GEBRACHT WERDEN UM
EINE EINWANDFREIE FUNKTION ZU GEWÄHRLEISTEN!**

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmäßigen Abständen Service und Wartung der Kühlgeräte durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.

(siehe Kapitel 25 Wartungshinweise)

23 Störungen und Ursachen COOL

Ehe der Kundendienst angefordert wird, bitte folgendes zu überprüfen:

Arbeitet das Kühlgerät gar nicht, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Stromversorgung unterbrochen Eigenkontrolle
- Sicherung ausgefallen Eigenkontrolle
- Schutzkontaktstecker fest in Steckdose Eigenkontrolle
- Einschalter betätigt Eigenkontrolle
- Elektronik falsch eingestellt Eigenkontrolle

Das Kühlgerät arbeitet, jedoch fehlerhaft:

Die Produkte sind zu warm oder zu kalt:

- Kondensator verschmutzt Eigenkontrolle
- Die Umgebungstemperatur ist zu hoch Eigenkontrolle
- Zu viele oder zu warme Lebensmittel Eigenkontrolle
- Verdampfer nicht abgetaut (vereist) Eigenkontrolle
- Die Kühlvitrine ist starker Zugluft ausgesetzt Eigenkontrolle
- Das Kühlaggregat hat eine Störung **Kälteanlagenbauer**
- Kühlstellenregler ist falsch eingestellt **Kälteanlagenbauer**

Verdampfer vereisen ständig:

- Es wird keine Abtauung eingeleitet
- manuelle Abtauung einleiten, falls keine Abhilfe **Kälteanlagenbauer**
- Die Ventilatoren laufen nicht **Kälteanlagenbauer**
- Die Luftzirkulation in der Kühlvitrine wird behindert Luftöffnungen freihalten

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Meldung	Ursache	Maßnahme
H I	Übertemperatur, Temperatur oberhalb der Alarmgrenze aus Parameter A1	
Lo	Untertemperatur, Temperatur unterhalb der Alarmgrenze aus Parameter A2	
E IL	Fehler an Fühler F1, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F1
E IH	Fehler an Fühler F1, Bruch	Kontrolle des Fühlers F1
E2L	Fehler an Fühler F2, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F2
E2H	Fehler an Fühler F2, Bruch	Kontrolle des Fühlers F2
EP0	interner Fehler Steuerteil	Reparatur Steuerteil
EP1	Fehler im Parameterspeicher	alle Parameter überprüfen
EP2	<i>Fehler im Datenspeicher</i>	<i>Reparatur Steuerteil</i>

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.



FÜR WARENVERLUSTE IST NICHT DER HERSTELLER HAFTBAR, AUCH DANN NICHT, WENN DAS GERÄT NOCH UNTER GARANTIE STEHT. DAHER EMPFIEHLT ES SICH, DIE TEMPERATUR IHRES GERÄTES PERIODISCH ZU ÜBERPRÜFEN.

Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!
Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.

	<p>ACHTUNG STROMSCHLAG!</p> <p>KEIN FLIESS- ODER STRAHLOWASSER IN DEN BEREICH VON ELEKTRO- ANSCHLUSS ODER GERÄTEBLENDE BRINGEN.</p>
---	---

Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann Erden und Kurzschließen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

	<p>ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR!</p> <p>BEI INSPEKTIONS-, WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MUSS DAS GERÄT ERST SPANNUNGSFREI GESCHALTEN WERDEN.</p>
---	---

Hebeverdampfer

Manche Kältegeräte sind mit Gasdruckfedern ausgerüstet, welche den Verdampfer bei Reinigungs- oder Servicearbeiten in der oberen Position halten. Wenn die Gasdruckfedern nachlassen und den Verdampfer nicht mehr sicher in Position halten, sind diese unverzüglich von einem Servicebeauftragten zu erneuern.

	<p>ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR DURCH GLASBRUCH!</p> <p>SCHEIBEN IMMER MIT BEIDEN HÄNDEN IN DIE JEWEILIGE ENDPOSITION BRINGEN.</p>
---	---

Um eine einwandfreie Funktion der Kühlvitrine und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmäßig geprüft und gewartet werden.

Service und Wartung, Problembehandlung

- Vorgeschriebene Anpassungen, Service und Kontrollarbeiten müssen rechtzeitig vom Manager oder wenn notwendig von einem autorisierten Service Techniker vollendet werden.
- Das Bedienungspersonal muss vor Beginn der Wartungs- oder Servicearbeiten informiert werden.
- Das Gerät muss vom Hauptschalter getrennt werden, bis die Wartung, Kontrolle und Reparatur abgeschlossen ist; ein unbeabsichtigtes Einschalten muss vermieden werden.
- Prüfen Sie alle Schrauben ob sie festgezogen sind.
- Nach Abschluss der Wartung überprüfen Sie alle Sicherheitsbauteile auf einwandfreie Funktion.

Folgende Arbeiten sind durchzuführen:

- Grundreinigung der gesamten Kühlwanne
- Funktionsprüfung der Ventilatoren
- Prüfung der Thermostateinstellung
- Prüfung der Kühlwannentemperatur
- Prüfung und Reinigung der Abflussleitung und Tauwasserverdunstung
- Reinigung der Kondensatoren an der Kühlmaschine
- Prüfung der Kältemittelmenge
- Sicherheitsprüfung der Anlage