

BENUTZER-HANDBUCH

Produkt:

SNACK-LINE

- Kombinationsvitrine SWITCH – umschaltbar -



Bedienungs- und Wartungsanleitung

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 ANGEgebenEN HINWEISE KANN
DER GARANTIEANSPRUCH VERFALLEN!**

Bedienung und Wartung

1	Einleitung	2
	Willkommen	2
	Allgemeine Sicherheitshinweise	2
	Garantie und Haftung	2
	Symbole und Kennzeichen	3
	Gültigkeit	3
2	Verwendungszweck	4
3	Bestimmungsgemäße Verwendung	4
4	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung	4
	Verpflichtung des Anwenders	4
	Verpflichtung des Personals	4
	Risiken	4
5	Sicherheitsrichtlinien	5
6	Erste Schritte	5
	Übernahme	5
	Aufstellen / Einbau	5
	Anschluss des Kühlmöbels	5
7	Allgemeine Bedienungshinweise	7
	Kühlgerät einschalten – Kühlmodus	7
	Temperatureinstellung – Kühlmodus	7
	Manuelles Abtauen – Kühlmodus	7
	Beleuchtung – Kühlmodus	7
	Wärmegerät einschalten – Heizmodus	8
	Temperatureinstellung – Heizmodus	8
	Beleuchtung – Heizmodus	8
8	Funktionsbeschreibung	9
	Bestückung mit Ware	9
	Zu beachten bei der Bestückung	9
	Wärme Modus	10
9	Reinigung und Pflege	11
	Generelle Empfehlungen	11
	Reinigungsmittel	11
	Spezielle Anmerkungen für die Reinigung	12
10	Störungen und Ursachen	13
11	Gefahren	15
12	Wartungshinweise	15
13	Schaltschema	16
14	EG-Konformitätserklärung	17

1. Einleitung


1.1. Willkommen

Mit dem Kauf Ihres neuen Kombinationsvitrine haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Einbauanweisung 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.


Wir wünschen Ihnen erfolgreiche Umsätze und viel Freude beim Gebrauch!

1.2. 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 Möbel Unter- und Rückseite darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- **Die beheizte Wanne darf nicht mit Flüssigkeiten gefüllt werden!**
- Im Bereich der Wärmewanne dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten gelagert 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 in der Kombinationsvitrine 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!

1.3. 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:

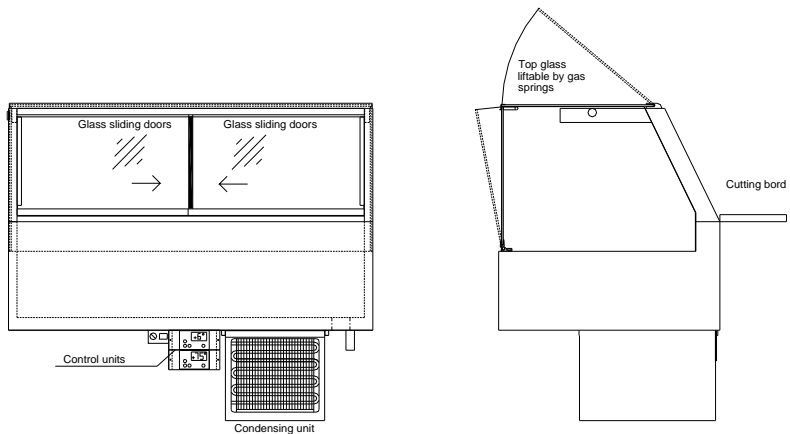
- Unsachgemäße Verwendung des Gerätes.
- Unvorschriftsmäßige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes.
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind.
- Nicht einhalten der Hinweise 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.

1.4. 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>

1.5. Gültigkeit

Diese Betriebsanleitung gilt für die Modelle:

	<p>KOMBINATIONSVITRINE</p> <p>SNACK-Line SWITCH Warm & Kalt umschaltbar</p> <p>Kundenseite: geschlossen Serviceseite: Schiebetüren</p>
--	--

2. Verwendungszweck

Die Kombinationsvitrinen sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden.

Als **Kühlvitrine** sind sie für die Kühlung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen und Getränken bei Temperaturen von +4°C bis +12°C geeignet.

Im Betrieb als **Wärmevitrine** sind sie für die Warmhaltung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen bei Temperaturen von +65°C bis +85°C geeignet.

Diese Kombinationsvitrinen sind nicht geeignet um Lebensmittel abzukühlen oder aufzuheizen. 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.

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Kombinationsvitrinen 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.

4. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Die Kühlvitrinen 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 Warenauslagefläche dürfen nicht zugestellt werden.

4.1 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.

4.2. 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.

4.3. Mögliche Risiken

Die Wärmevertrinen 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.

5. Sicherheitsrichtlinien

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

6. Erste Schritte

6.1. 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!

6.2. Aufstellen

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.

6.3. Anschluss des Kühlmöbels

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.**

7. Allgemeine Bedienungshinweise

7.1. Kühlmöbel einschalten - **KÜHLMODUS**

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 Kühlvitrine 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.

7.2. Temperatureinstellung - **KÜHLMODUS**

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.

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.

7.3. Manuelles Abtauen - **KÜHLMODUS**

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.

7.4. Beleuchtung - **KÜHLMODUS**

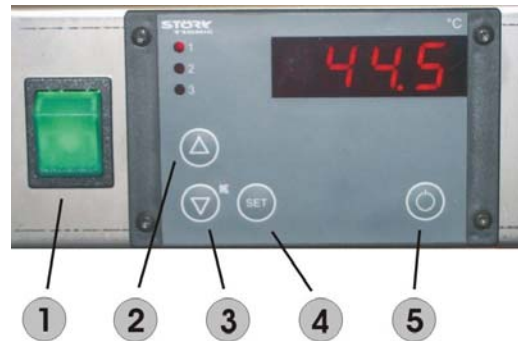
Die Beleuchtung der Kühlvitrine wird mit der Taste (3) am Kühlstellenregler aus und eingeschaltet.

7.5. Wärmevitrine einschalten - **HEIZMODUS**

Die Steuerung der Wärmeeinheit wird durch Drücken der STANDBY Taste (5) ein- und ausgeschaltet.

Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige der Steuerung. Hier werden die mittlere Temperatur und die Fehlermeldungen angezeigt.

Bevor Sie die Vitrine mit Produkten beschicken, warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Taste 1	LICHT - Taste	Um die Infrarot-Wärmelampen für die Beleuchtung der Vitrine EIN/AUS zuschalten. Position EIN wird durch die Lampe im Schalter angezeigt.
Taste 2	AUF -Taste	Durch Drücken dieser Taste wird der Parameter oder Parameterwert vergrößert.
Taste 3	AB -Taste	Durch Drücken dieser Taste wird der Parameter oder Parameterwert verkleinert. Bei Alarm wird die Summerfunktion durch Drücken der Taste ausgeschaltet.
Taste 4	SET -Taste	Während die SET-Taste gedrückt ist wird der Sollwert angezeigt. Die SET-Taste wird außerdem zur Parametereinstellung gebraucht
Taste 5	STANBY -Taste	Ein- oder Ausschalten der Regelung. Nach Netzunterbrechung wird der vorherige Zustand wieder eingenommen. Nach einem Stromausfall wird die letzte Einstellung übernommen.

7.6. Temperatureinstellung - **HEIZMODUS**

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

Werkseitig ist die Wärmevitrine auf eine Temperatur von 75°C eingestellt. Die von Ihnen gewünschte Temperatur kann durch Halten der SET Taste (4) und gleichzeitigem Drücken der AUF - Taste (2) für höhere Temperatur bzw. AB - Taste (3) 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.

7.7. Beleuchtung - **HEIZMODUS**

Die Beleuchtung der Wärmevitrine wird mit der LICHT - Taste (1) links neben der Temperaturregelung aus und eingeschaltet. Die Beleuchtung erfolgt durch spezielle Infrarot Wärmelampen.

ACHTUNG: Die Wärmeabstrahlung der Infrarotlampen ist ein zusätzlicher Teil der Wärmevitrine und wird nicht mit der Heizplatte im Boden mitgeregelt!

ACHTUNG: Verwenden Sie nur die Original Leuchtstofflampen! Diese sind hitzebeständig und mit einem speziellen Splitterschutz ausgestattet.

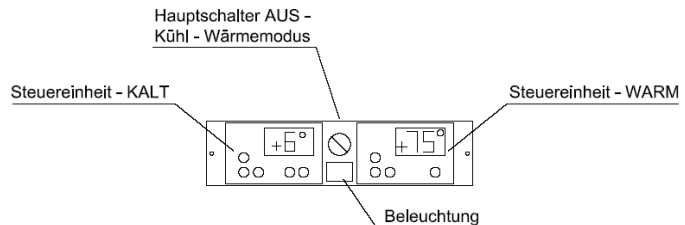
8. Funktionsbeschreibung

Diese Kombinationsvitrine verfügt über eine große Präsentationsfläche, welche im Dual Modus – entweder gekühlt oder erwärmt – betrieben werden kann. Die Umschaltung zwischen den verschiedenen Betriebsmodus erfolgt nach einer Pause von 30 Minuten.

Die Kombinationsvitrine verfügt über 2 getrennte Steuereinheiten für jeweils den Kühl- und Wärmemodus

Mittels des Hauptschalters kann die Vitrine in den Kühlbetrieb, den Wärmebetrieb, oder ausgeschaltet werden.

Die Umschaltung von Wärme- auf Kühlmodus und umgekehrt kann erst nach 30 Minuten erfolgen.



KÜHLMODUS

8.1. Bestückung mit Ware

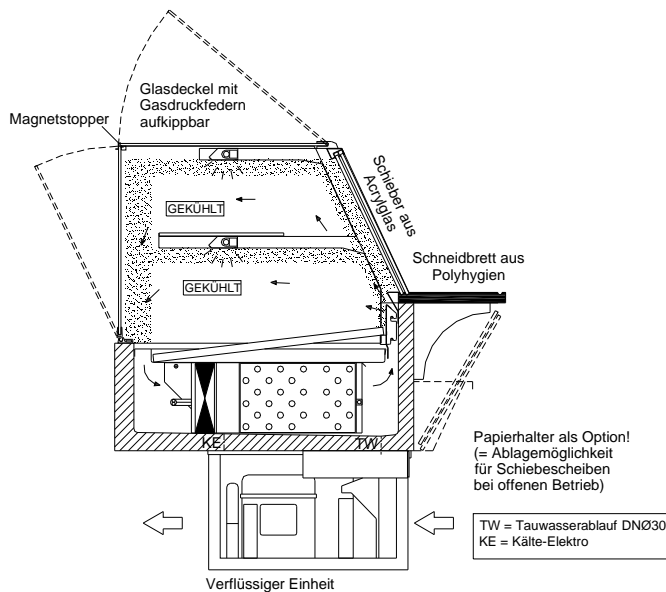
Bestücken sie die Vitrine über die von der Bedienseite mit vorgekühlter Ware. Die Schiebetüren aus Acrylglas können dafür (durch Anheben) aus der Führungsschiene ausgehängt werden. Die Produkte könne auf den Glas Zwischenborden und am Einlegeboden platziert werden.

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.

8.2. Zu beachten bei der Bestückung

- Es ist wichtig ausreichenden freien Platz für die Zirkulation der Kaltluft zu bewahren.
- Die Ware sollte nicht in den schraffiert dargestellten Bereichen platziert werden.
- 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.



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 (1) ansaugen. Die Luft gelangt unterhalb des Warenpräsentationsbodens zum Verdampfer (2) und durchströmt diesen. Gleichzeitig wird sie dabei abgekühlt und über die Zuluftöffnung (3) wieder in den Warenraum geblasen.

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

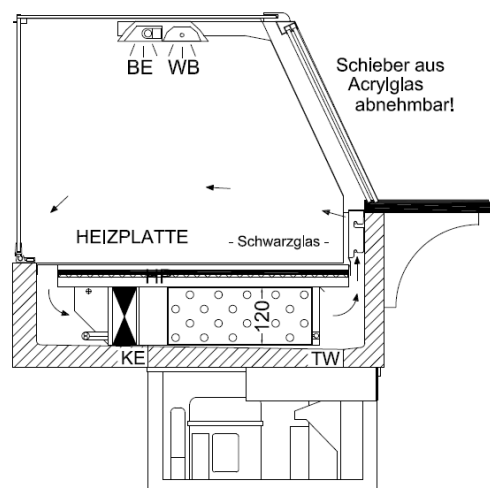


ES IST WICHTIG, ALLE VITRINENTÜREN BEI NICHTBENUTZUNG GESCHLOSSEN ZU HALTEN. BEI NICHT VOLLSTÄNDIG GESCHLOSSENEN TÜREN IST ES NICHT MÖGLICH EINE GLEICH BLEIBENDE INNENTEMPERATUR ZU BEWAHREN.

HEIZMODUS

Im Betrieb als Wärmevitrinen arbeiten Quarz Infrarot Wärmestrahler, welche den Gewichtsverlust und das Austrocknen der Ware minimieren. Die Wellen gehen direkt in den Kern der Produkte und wärmen diese von innen, ohne die Oberfläche der Ware zu verbrennen.

Die Leistung ist auf 100% eingestellt und die Lampen können nur mit dem Lichtschalter EIN oder AUS geschaltet 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, ansonst wird die Waren zu nahe an die Heizelemente gebracht. Dies kann zur Verbrennung bzw. Austrocknung der Oberfläche der Produkte führen.

9. Reinigung und Pflege

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



ACHTUNG!

**VOR DER REINIGUNG IST DIE STROMZUFUHR ZU UNTERBRECHEN!
DIE WÄRMEVITRINE 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.

9.1. 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

9.2. 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 entflammbaren, chemischen Reiniger.
- Benutzen Sie **NIEMALS** Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

9.3. Spezielle Anmerkung für die Reinigung

- Entfernen Sie die Innenwanne **(1)** (Einlegebleche und Luftleitbleche) nach oben aus der Kühlwanne heraus und klappen den Verdampfer **(2)** hoch, dann die Arretierungsflasche (2) nach links schwenken. Jetzt ist der Verdampfer fixiert und Sie können den ganzen Innenraum reinigen. Entfernen Sie zuerst den gröberen Schmutz, damit der Abfluss nicht verstopft wird.

Bild 1



Bild 2



Bild 3



- Der Verdampfer und die Wanneninnenseite **(3)** sind mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Durch den Einsatz von Lüftern in Niedervoltausführung können der Verdampfer und die Lüfter mit einer Handbrause abgespült werden. Innenraum immer trocken wischen. Nach erfolgter Reinigung den Verdampferkasten leicht anheben, seitliche Arretierung nach innen schwenken und Verdampferkasten absenken, Innenwanne (1) wieder einsetzen, Einhängeleisten positionieren und Einlegerost einsetzen.
- Die Wannenrück- und Wannenunterseiten 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.
- Der Kondensator der Kühlmaschine muss einmal wöchentlich geprüft und bei starker Verschmutzung mit einem Handbesen oder Staubsauger vom Schmutz befreit werden.
- Die Zu- und Abluftöffnungen des Kondensators dürfen nicht verschlossen oder durch Gegenstände zugestellt werden, da ansonst die Kühlleistung reduziert wird.**

Bild 4



Bild 5



Bild 6



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 Kombinationsvitrine durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.

(siehe Kapitel 12 WARTUNGSHINWEISE)

10. Störungen und Ursachen

Ehe der Kundendienst angefordert wird, bitte folgendes zu überprüfen:

KÜHL - MODUS

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 Kälteaggregat 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>

WÄRME – MODUS

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:

- Ist das Gerät einwandfrei verkabelt und richtig an den Hauptschalter angeschlossen?
- 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!

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Anzeige	Fehlerursache	Maßnahmen
AUS oder OFF	Standby-Betrieb, keine Regelung	Einschalten durch Taste oder Schalteingang
F1L	Fühlerfehler, Kurzschluss	Fühler kontrollieren
F1H	Fühlerfehler, Fühlerbruch	Fühler kontrollieren
— — —	Tastenverriegelung aktiv	siehe Parameter P19 bzw. A19
Blinkende Anzeige	Temperaturalarm (siehe A31)	
Summer	Temperaturalarm (siehe A31)	Der Summer kann mit der AB-Taste quittiert werden.
EP	Datenverlust im Parameterspeicher (Regelkontakt 1 und 2 sind stromlos)	Falls durch Netz Aus-/Einschalten der Fehler nicht zu beseitigen ist, muss der Regler repariert werden

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.

11. Gefahren

11.1. Elektrische Energie


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.

	ACHTUNG STROMSCHLAG! KEIN FLIEß- ODER STRAHLWASSER IN DEN BEREICH VON ELEKTRO-ANSCHLUSS ODER GERÄTEBLENDE BRINGEN.
---	---

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!

11.2. Verletzungsgefahren

Während des Betriebes als WÄRME-VITRINE 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.

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

12. Wartungshinweise

Um eine einwandfreie Funktion der Kombinationsvitrine 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
- Funktionsprüfung der Quarz Infrarot Wärmestrahler
- Funktionsprüfung der Halogenlampen und des Dimmers
- Prüfung und Reinigung der Abflussleitung und Tauwasserverdunstung
- Reinigung der Kondensatoren an der Kühlmaschine
- Prüfung der Kältemittelmenge
- Sicherheitsprüfung der Anlage