

# Bedienungsanweisung

## Auftischwärmevitrine **W AE-41-53**

[Art. 484531240]



## *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

<b>1.</b>	<b>ALLGEMEINES UND SICHERHEIT</b>	<b>5</b>
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
<b>2.</b>	<b>TECHNIK</b>	<b>15</b>
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
<b>3.</b>	<b>BEDIENUNG - PFLEGE</b>	<b>26</b>
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 (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.	<b>BEDIENUNG - PFLEGE</b>	<b>44</b>
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.

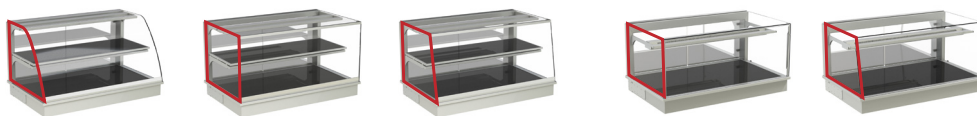
## 1.2. FLEXIBILITÄT

### Ausführungsmöglichkeiten

#### Das Design

Der Glasaufsatz bei Wärmevitrinen

Der Glasaufsatz bei Wärmevitrinen mit Easy Change



Ausstattungsvarianten auf der Kundenseite



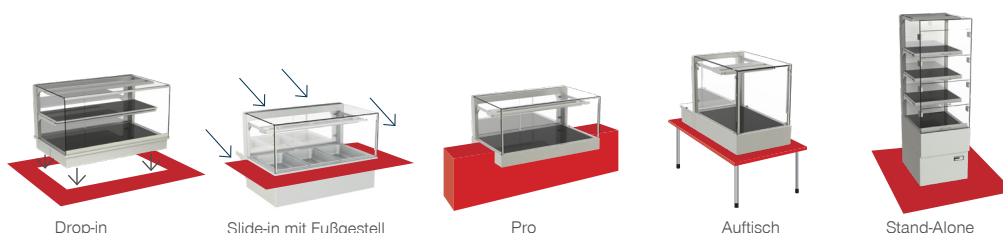
Kundenseite offen

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 (Aufschwärmehotvitrine) 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:

aaa: 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 Umgebungstemperatur, 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.

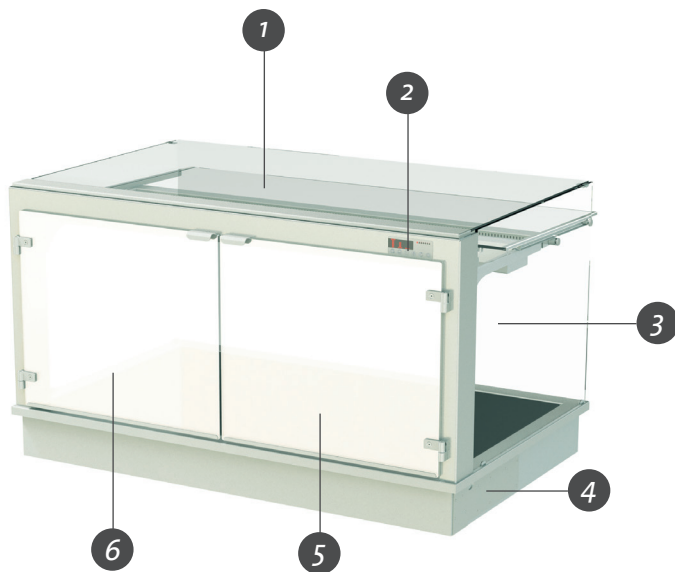
## 2. TECHNIK

### 2.1. BEGRIFFSERKLÄRUNG KOMPONENTEN

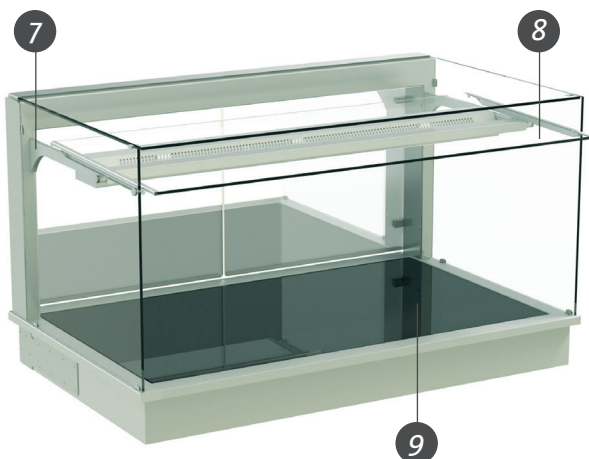
In diesem Kapitel werden die einzelnen Komponenten der Geräte dargestellt und benannt. Die dargestellten Bilder sind Symbolfotos und müssen nicht der tatsächlichen Größe oder Form Ihres Vitrinenmodells entsprechen.



#### Vitrine mit trockener Wärme

## BEDIENSEITE



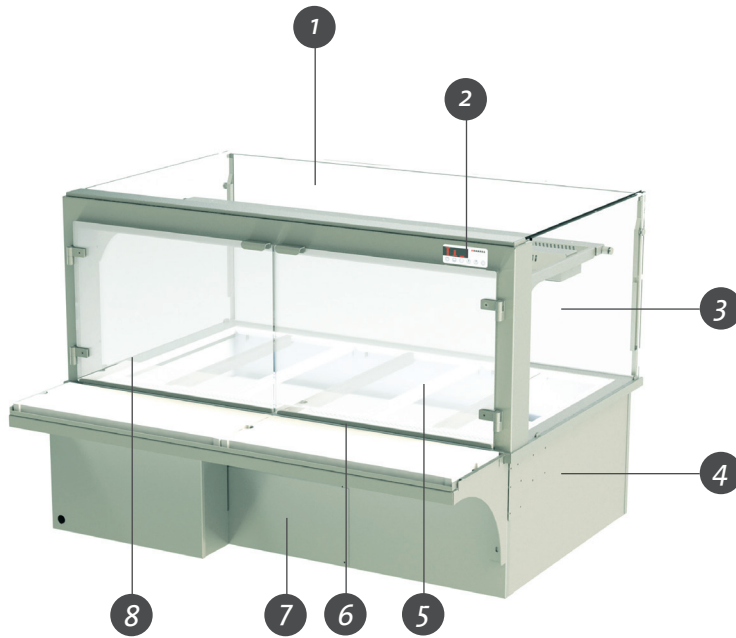
## KUNDENSEITE



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



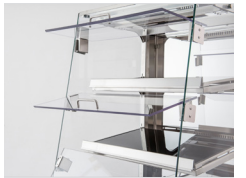
Vitrine mit Wärmeklima

**BEDIENSEITE**



**KUNDENSEITE**

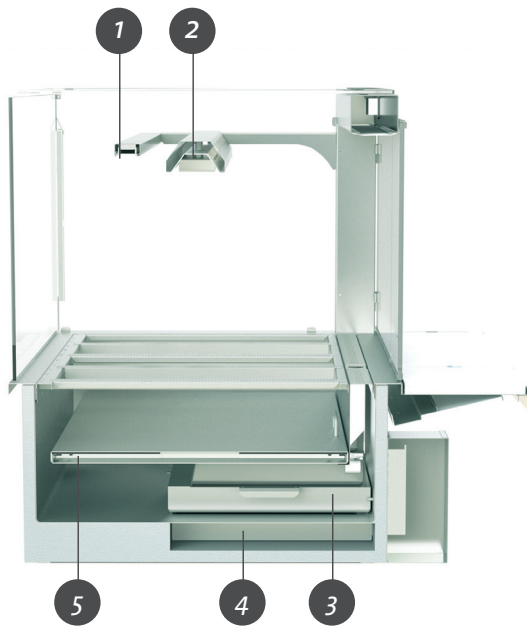


NR.	Benennung
1	Deckglas
2	Steuerungsdisplay
3	Seitenglas (Bedienseite rechts)
4	Bodenwanne
5	Flügeltür rechts Mirror-Effekt (verspiegelt mit Spionglas) und Easy-Clean (abnehmbar)
6	Schneidebrett (abnehmbar) mit integrierten Klappspiegel
	
7	Revisionsklappe (Heizelemente wechselbar, Winkelsensor, Wasserbad)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


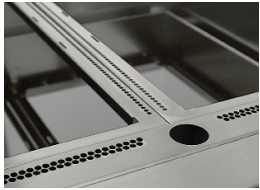
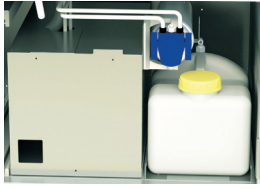


## Schnitt Wärmeklima

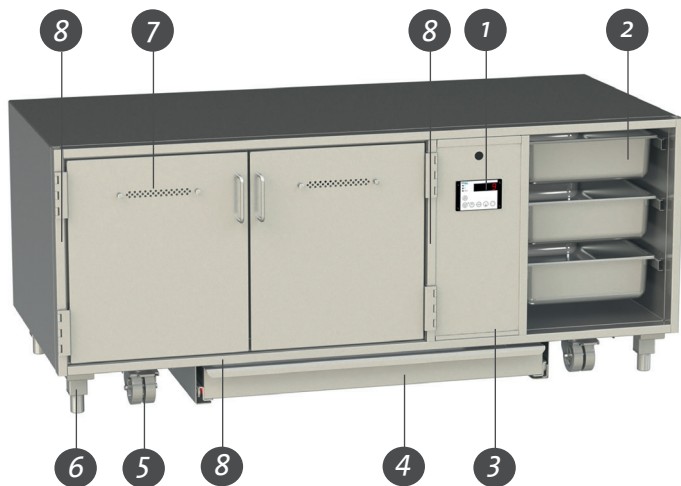
KUNDENSEITE



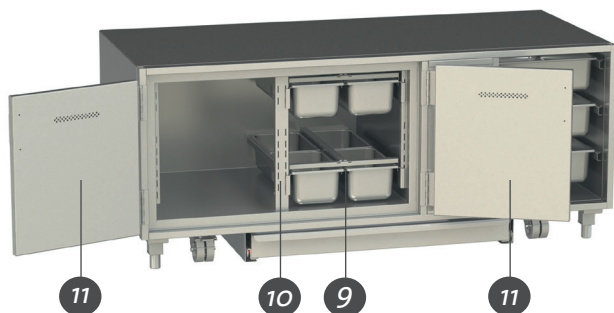
BEDIENSEITE

NR.	Benennung
1	Beleuchtung (LED)
2	Stützwärme
3	Wasserbad inkl. Schwimmer 
	 <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)

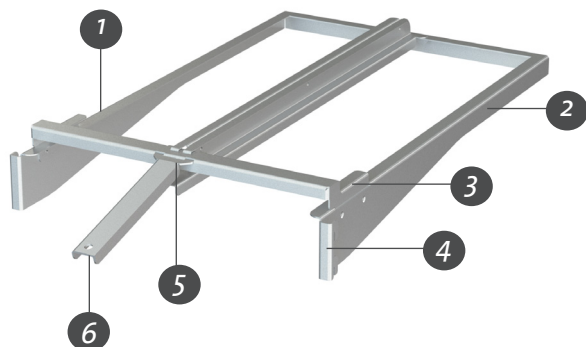


### BEDIENSEITE



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 Eihängerahmen (Höhenverstellung)
11	Flügeltüren

### AUFBAU EINHÄNGERAHMEN



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 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 (modelabhängig). Verschrauben Sie die Halte- und Befestigungsmittel mit den entsprechenden Montagmaterialien 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.  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). Konnte der Fehler nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Fehlermeldung am Display H2O-Alarm. Anzeige bewegt sich und Signalton ertönt.	Kein oder nicht ausreichend Wasser vorhanden.	Überprüfen Sie die Wasserversorgung: Manuele Befüllung siehe Kapitel 3.6.9 Wassertank siehe Kapitel 3.6.9 Trinkwasseranschluss siehe Kapitel 3.6.9 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: 1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen 2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen	Stützwärme (Oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Vorprogrammierter 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, Hähnchenkeulen, 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: SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen	Stützwärme (Oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Vorprogrammierter 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, Hähnchenkeulen, 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“: 1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen 2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen	Empfehlungen Betrieb „allseitig geschlossen“: 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.

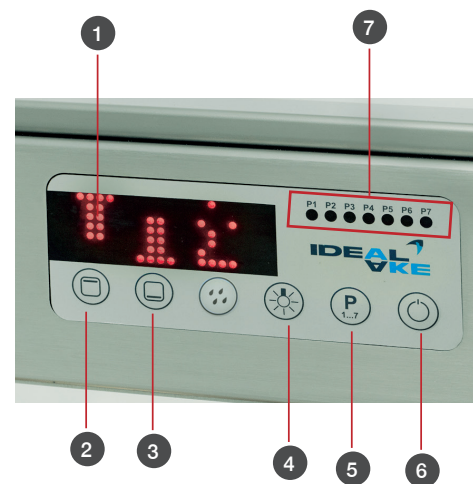
## HINWEIS

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 Wärmewitrine
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/ Änderungen/Werte/Fehler
2	STÜTZWÄRME	EIN/AUS Stützwärme (3 Heizstufen)
3	PRIMÄRWÄRME	EIN/AUS Primärwärme (3 Heizstufen)
4	BEFEUCHTUNG	EIN/AUS Befeuchtung (3 Intensitätsstufen)
5	LICHT	Licht EIN/AUS
6	PROGRAMME	Speicherbare Programme P1 bis P7
7	EIN/AUS	EIN/AUS Wärmewitrine
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.

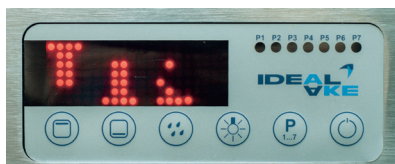
### Wärmeeinstellungen



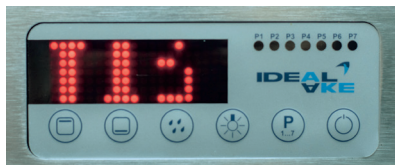
Stützwärme **2** deaktiviert  
Primärwärme **3** deaktiviert  
Befeuchtung **4** deaktiviert  
(Neutralmodus)



Stützwärme **2** Stufe 1  
Primärwärme **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.

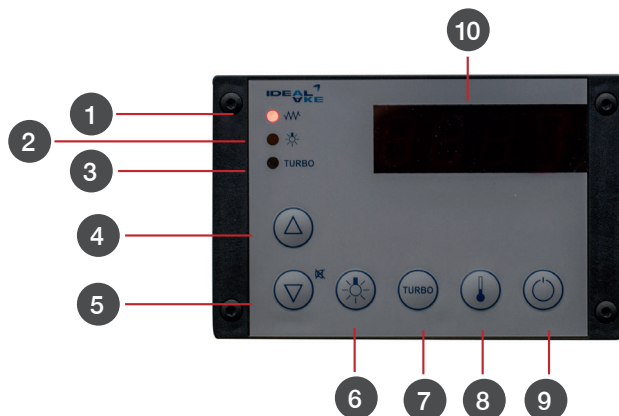
### HINWEIS

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 Stufe 1 = 10% Stufe 2 = 20% Stufe 3 = 30% Stufe 4 = 40% Stufe 5 = 50% Stufe 6 = 60% Stufe 7 = 70% Stufe 8 = 80% Stufe 9 = 90% 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)



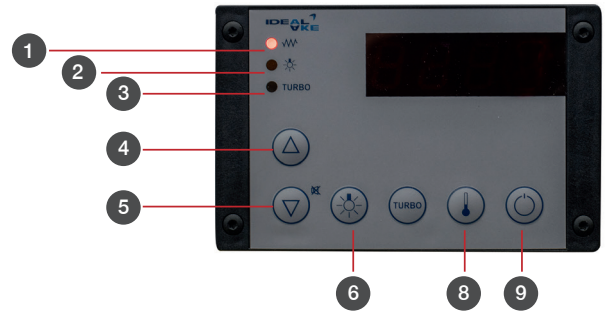
### TEMPERATUREINSTELLUNG

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 0=AUS I=EIN
2	Energierегler	Temperaturregelung (Stufen 1 bis 12 im Uhrzeigersinn) 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 Drehknopfreger. Dieser befindet sich am Steuerungskasten. Die Wärmewitrine 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 (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 GNBehälter	Geschirrspülmittel, Bürste 	Einlegeböden und GN Behälter sind leicht herausnehmbar (siehe Kapitel 2.1) 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 entflammaren, 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 abkühlen 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

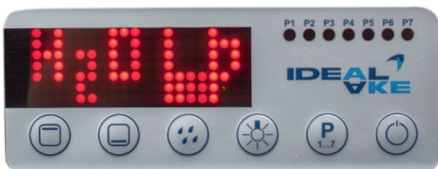
Verwenden Sie nur Trinkwasser zum Befüllen der Wasserschale. Die Wasserschale muss täglich entleert und gereinigt werden.

## BASIC PLUS MIT WASSERTANK (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

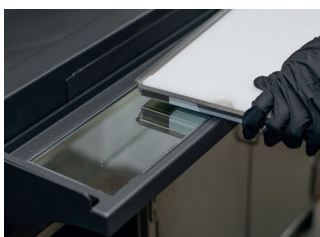
**Verbrennungsgefahr**

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

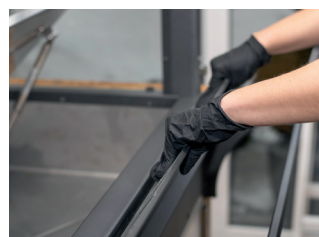
#### REINIGUNG KLAPPSPIEGEL



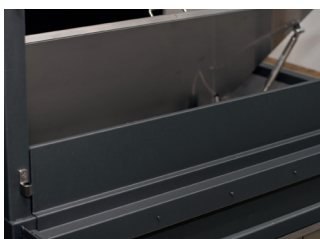
Klappspiegel unter der Schneidbrettauflage



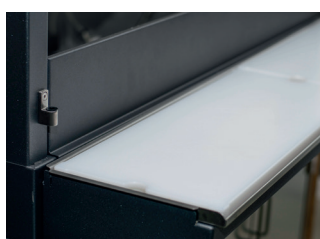
Einhängevorrichtung



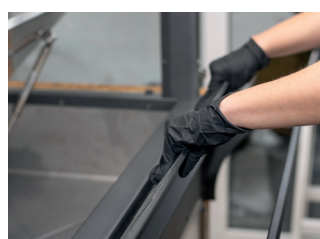
Heben Sie den Spiegel beim Hochklappen mittig an.



Der Spiegel kann nun in die Einhängvorrichtung einrasten.

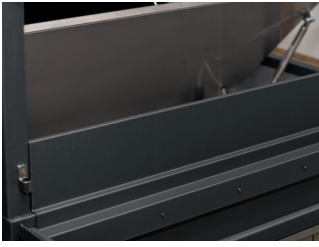


Bei hochgeklapptem Spiegel die Schneidbrettauflage wieder einschieben, bis diese in die vorgesehene Position einrastet. Achten Sie darauf, dass der Winkel in Richtung Gerät zeigt.



Zuerst Schneidbrett 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.



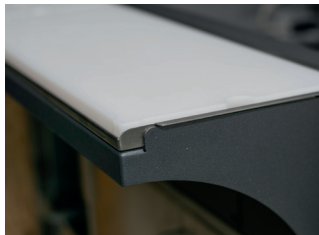
Ziehen Sie den Spiegel anschließend von den Führungsbolzen auf der linken Seite.

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 Reinigungs arbeiten 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).

#### **IDEAL Kältetechnik GmbH**

📍 In der Schörihub 28, 4810 Gmunden, AT

☎ +43 7612 660 61

✉ office@ideal-ake.at

#### **AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH**

📍 Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, AT

☎ +43 3624 211 00

✉ office@ake.at

[www.ideal-ake.at](http://www.ideal-ake.at)

#### **Finanzen / Service**

##### **28307 Bremen**

Thalenhorststraße 15  
Tel.+49 421 48557-0  
Fax+49 421 488650  
bremen@nordcap.de

#### **Vertrieb Ost**

##### **12681 Berlin**

Wolfener Straße 32/34, Haus K  
Tel.+49 30 936684-0  
Fax+49 30 936684-44  
berlin@nordcap.de

#### **Vertrieb West**

##### **40699 Erkrath**

Max-Planck-Straße 30  
Tel.+49 211 540054-0  
Fax+49 211 540054-54  
erkraht@nordcap.de

#### **Vertrieb Nord**

##### **21079 Hamburg**

Großmoorbogen 5  
Tel.+49 40 766183-0  
Fax+49 40 770799  
hamburg@nordcap.de

#### **Vertrieb Süd**

##### **55218 Ingelheim**

Hermann-Bopp-Straße 4  
Tel.+49 6132 7101-0  
Fax+49 6132 7101-20  
ingelheim@nordcap.de



[www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)