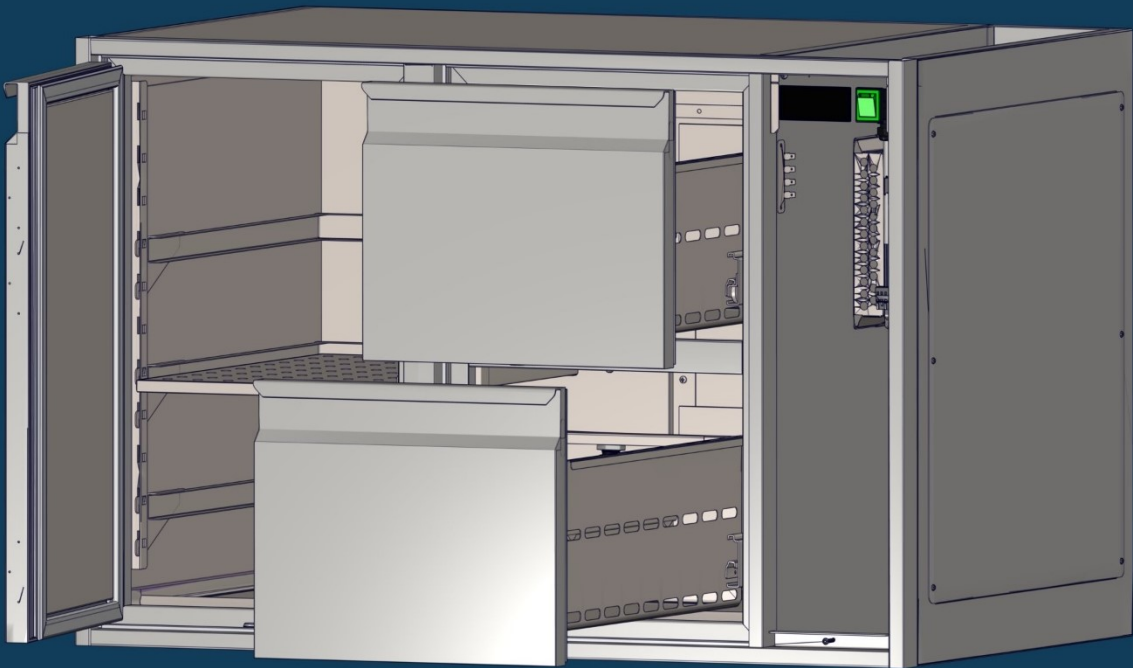


Original

Betriebsanleitung

*Kühlunterbauten EKP und GN
Eigen- und Zentralgekühlt*



Hinweise zu dieser Betriebsanleitung



*Für einen ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch diesen Anleitungen folgen.
Für späteres Nachschlagen aufbewahren.*

Betriebsanleitung und Montageanleitung

Copyright©2022

IDEAL Kältetechnik GmbH

In der Schörihub 28

A-4810 Gmunden

+43 7612 66061

www.ideal-ake.at

Alle Rechte vorbehalten.

Änderungen im Sinne von technischen Verbesserungen vorbehalten.

Bei dieser Dokumentation handelt es sich um die Originaldokumentation.

Inhaltsverzeichnis

Hinweise zu dieser Betriebsanleitung	2
1. Allgemeine Informationen.....	5
1.1. Informationsanforderungen nach 2019/2024,2019/2015.....	5
1.2. Geltungsbereich	6
1.3. Garantie und Haftung	6
1.4. Verwendete Symbole und Signalwörter	7
1.5. Zielgruppe und Vorkenntnisse	8
2. Sicherheit.....	9
2.1. Allgemeine Sicherheitshinweise.....	9
2.2. Spezielle Sicherheitshinweise für Geräte mit Kältemittel Propan.....	9
2.3. Persönliche Schutzausrüstung.....	10
2.4. Restgefahren.....	10
3. Technische Daten / Layout.....	12
3.1. Typenschild und technische Daten.....	12
3.2. Layout.....	13
3.3. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	14
3.4. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung.....	15
3.5. Vorhersehbare Fehlanwendung.....	15
4. Transport, Handhabung und Lagerung.....	16
4.1. Shock Watch.....	16
4.2. Lagerung.....	16
5. Montage, Installation und Inbetriebnahme.....	17
5.1. Aufstellort	17
5.2. Versorgungsanschlüsse	18
5.3. Tauwasseranschluss	18
5.4. Betriebsanschlüsse.....	19
5.5. Inbetriebnahme.....	20
5.6. Gerät einschalten	20
5.7. Tastenbelegung und Bedienelement.....	21
6. Betrieb.....	23
6.1. Einstellungen.....	23
6.2. Bestückung mit Ware.....	24
6.2.1. Innenausstattung Gastronom.....	25
6.2.2. Einsetzen Flaschentrennstäbe.....	26
6.2.3. Stapelgrenze	26
6.3. Außerbetriebnahme	27

7.	Reinigung und Wartung	28
7.1.	Reinigung allgemein	28
7.2.	Fettfilter und Kondensatorreinigung	29
7.2.1.	Fettfilter reinigen bei GN	29
7.2.2.	Kondensator reinigen bei EKP ohne Fettfilter	29
7.3.	Entleeren und Reinigung der Tauwasserschale	30
7.3.1.	Demontage der Laden und Führungsschienen Typ A	31
7.3.2.	Demontage und Reinigung der Führungsschiene Typ A	32
7.3.3.	Reinigung Schneidebrett bei Saladetten	33
7.3.4.	Reinigung Hygieneblech	33
7.4.	Wartung	34
7.5.	Wartungstabelle	34
8.	Störfall	35
8.1.	Kühlmöbel arbeitet nicht	35
8.2.	Waren erreichen nicht gewünschte Temperatur	35
8.3.	Verdampfer vereist ständig	35
8.4.	Alarm und Fehlermeldung am Bedienelement	36
9.	Teileübersicht / Ersatzteile	37
9.1.	Teileübersicht	37
9.2.	Ersatzteile	38
9.3.	Support	38
9.4.	Weitere Kontaktdaten für Anfragen	38
10.	Entsorgung / Energiesparen	39
10.1.	Demontage	39
10.2.	Entsorgung	39
10.3.	Tipps zum Energiesparen	40
11.	Appendix	41
11.1.	Abbildungsverzeichnis	41
11.2.	Tabellenverzeichnis	41

1. Allgemeine Informationen

Diese Betriebsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes, ist Teil des Lieferumfangs und gilt nur für die angeführten Gerätetypen.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen sind einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wird das Gerät an dritte Personen weitergegeben muss die Betriebsanleitung mit ausgehändigt werden.

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

Für unsere Konformitätserklärung bei eigengekühlten Geräten bzw. Einbauerklärung für zentralgekühlte Geräte, besuchen Sie unseren Online-Produktkatalog: <https://shop.ideal-ake.at/>

1.1. Informationsanforderungen nach 2019/2024, 2019/2015

Angeführte Angaben dienen der Informationsanforderung nach Verordnung (EU) 2019/2024- Anhang II, 3:

Tabelle 1: Informationsanforderungen

a.	Die Temperatur wurde für jedes Gerät nach vorgegebenen technischen Anforderungen ab Werk so eingestellt, dass eine optimale Aufbewahrung von Lebensmitteln gewährleistet ist. Diese Einstellungen sollten beibehalten werden.
b.	Änderungen an der Temperatureinstellungen können zum Verderben der eingebrachten Ware führen.
c.	Siehe Kapitel 3.3
d.	Siehe Kapitel 3.3
e.	Siehe Kapitel 5 und Kapitel 7
f.	Wird die Verflüssigerspirale nicht 1x pro Jahr gereinigt, führt dies zu einer erheblichen Verringerung der Effizienz des Gerätes.
g.	Siehe Kapitel 9
h.	Siehe Kapitel 9
i.	Siehe Kapitel 9
j.	Siehe Kapitel 9
k.	Siehe Kapitel 9

1.2. Geltungsbereich

Diese Betriebsanleitung gilt für die folgenden Modelle:

Kühlunterbauten EKP und GN Gastro GN: KTE/KTZ

Backnorm Standard EN: BKE/BKZ/UBKE/UBKZ

Getränketheken: A/AF/AR/AL/AFR/AFL/B/BR/BL

Einschiebekühlpulte: UBE/UBZ/UBA/TKE/TKZ/UTKE/UTKZ

Belegstationen: BLGE/BLGZ/MAKE ART COOL STONE/MAKE ART SNACK

Saladetten: SE/SZ

1.3. Garantie und Haftung

Es gelten unsere generellen Zahlungs- und Lieferbedingungen, die Sie unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.ideal-ake.at entnehmen können.

Anspruch auf Garantie und Haftung verfällt durch:

- Unsachgemäße Verwendung des Gerätes.
- Nicht vorschriftmäßige 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 Angaben in der Betriebsanleitung bezüglich Installation, Inbetriebnahme, Wartung, Montage und Transport des Gerätes.
- Nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät.
- Unzureichende Wartung und Reinigung der Nutz- und Verschleißteile.
- Nachweisliche Fehljustierung der Kühlstellensteuerung durch eine unqualifizierte Person.
- Verwendung von aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln.
- Natur- und Höhere Gewalt.

HINWEIS

Bei auftretenden Fehlfunktionen schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich umgehend bei Ihrem Lieferanten oder dem Hersteller.

1.4. Verwendete Symbole und Signalwörter

In der vorliegenden Betriebsanleitung werden die folgenden Benennungen und Symbole für gefährliche Situationen in Anlehnung an die Harmonisierung von ISO 3864-2 und ANSI Z535.6 verwendet.

Tabelle 2: Verwendete Symbole Betriebsanleitung























	Gefahr kennzeichnet eine gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
	Warnung weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	Vorsicht weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.
	Hinweis auf eine Situation, die einen Sachschaden verursachen könnte.
	Empfehlung, um eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes sicherzustellen.
	Warnung vor elektrischer Spannung
	Warnung vor feuergefährlichem Stoff Propan R290
	Anleitung beachten
	Fachkraft erforderlich
	Persönliche Schutzausrüstung benutzen
	
	Entsorgen Sie das Gerät getrennt von anderen Abfällen gemäß den geltenden Bestimmungen 2012/19/EU WEEE nicht mit dem Haushaltsmüll.
	Lufttemperatur: Definiert die Temperatur im Innenraum des Kühlgerätes.
	Produkttemperatur: Bezieht sich auf die Kerntemperatur des Produktes.
	Raumtemperatur: Definiert die Umgebungstemperatur des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt werden soll.

Tabelle 3: Symbole am Gerät

	Warnung vor elektrischen Gefahren.	Am Gerät neben der Gefahrenstelle.
	Warnung vor heißen Oberflächen	Am Verdichter/Verflüssiger und neben Heißgasleitung
	Warnung vor feuergefährlichen Stoffen.	An mit Propan (R290) befüllten Stellen.
	Verpflichtung zum Lesen der Betriebsanleitung.	Am Display der Steuerung und an der Einschubtasche für die Betriebsanleitung
	Schutzerdung	Neben Schutzerdungsanschluss.
	Verwendete Düse	Am Gerät neben der entsprechenden Düse
	Korrekte Entsorgung des Gerätes.	Entsorgen Sie das Gerät getrennt von anderen Abfällen gemäß den geltenden Bestimmungen 2012/19/EU WEEE nicht mit dem Haushaltsmüll.

1.5. Zielgruppe und Vorkenntnisse

Diese Betriebsanleitung ist an das Bedienpersonal im Bereich Gastronomie und Handel, sowie an das Montage- und Wartungspersonal gerichtet.

Bedient werden darf das Gerät nur von geschultem Personal, welches vom Betreiber zu bestimmen ist.

- Beachten Sie unbedingt die vor Ort gültigen gewerberechtlichen und sicherheitstechnischen Bestimmungen.
- Das Lesen und Verstehen dieser Dokumentation ist Voraussetzung für den sicheren Betrieb.
- Nur vom Hersteller autorisiertes, fachkundiges Personal darf Wartungs- und Reparaturarbeiten durchführen.
- Nur unterwiesenes Personal darf das Gerät bedienen und reinigen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 14 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem 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.
- Montage-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch fachkundiges und autorisiertes Personal durchgeführt werden.

2. Sicherheit

2.1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte. In den einzelnen Kapiteln sind konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren angeführt und mit Symbolen gekennzeichnet.

Die am Gerät befindlichen Piktogramme, Schilder und Beschriftungen sind zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten. Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

Generell gelten im Umgang mit dem Gerät folgende Sicherheitsbestimmungen:

- Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, es besteht sonst Verletzungsgefahr.
- Die Geräteunter- und Rückseite darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb in Eingang und Außenbereichen geeignet.
- Das Gerät muss bei der Montage bzw. beim Einbau ausreichend verkleidet werden, damit kein Kontakt mit spannungsführenden Teilen möglich ist.
- Beim Nachfüllen von Kältemittel darf nur das auf dem Typenschild angegebene Kältemittel verwendet werden.
- Das Schieben und Verrücken der Geräte ist nicht zulässig, Geräte müssen zum Transport oder Umstellen angehoben werden.
- Keine heiße Asche oder andere brennbaren Materialien in Abfallkipper einfüllen.



2.2. Spezielle Sicherheitshinweise für Geräte mit Kältemittel Propan

Beachten Sie folgende Regeln für einen sicheren Gebrauch:

- Nur fachkundiges und autorisiertes Personal darf Montage-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchführen.
- Das Raumvolumen am Aufstellort muss laut EN 378-1 mind. 1 m³ pro 7,6 g Kältemittel betragen.
Beispiel: Füllmenge 149 g ergibt 20 m³ Raumvolumen.
- Funken, offene Flammen und andere Zündquellen vermeiden.
- Vor Wartungs- und Reparaturarbeiten den Aufstellbereich gut belüften - nur funkenfreies Werkzeug verwenden.
- Maßnahmen gegen elektrostatische Aufladung treffen.
- Lagern und betreiben Sie keine Elektrogeräte wie Elektromesser oder Fleischwolf und dergleichen, die nicht explosionsgeschützt ausgeführt sind.
- Entfernen Sie keine Warnhinweise am Gerät.
- Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.







HINWEIS

Geräte mit dem natürlichen Kältemittel Propan (R290) müssen in einer den Anforderungen aus der Richtlinie sicheren Umgebung aufgestellt werden. Innerhalb des Gerätes sind ausschließlich elektrische Geräte zu verwenden, die durch die gültige ATEX-Richtlinie zugelassen sind. Hierfür hat der Betreiber Sorge zu tragen.

2.3. Persönliche Schutzausrüstung

Alle Personen haben dafür Sorge zu tragen, den Tätigkeiten entsprechende Schutzausrüstung zu benutzen:

	<p>Tragen Sie bei Montage, Transport und Instandhaltungstätigkeiten Sicherheitsschuhe.</p>		<p>Tragen Sie beim Entsorgen des Kältemittels und von beschädigten Bauteilen/Komponenten einen Augenschutz.</p>
	<p>Tragen Sie bei Montage, Transport und Instandhaltungstätigkeiten sowie bei Reinigungstätigkeiten und Entsorgung geeignete Schutzhandschuhe.</p>		<p>Tragen Sie bei Transport- und Montagetätigkeiten einen Schutzhelm.</p>

2.4. Restgefahren

Auch bei äußerster Sorgfalt bei Konstruktion und Bau der Geräte und bei Berücksichtigung aller sicherheitsrelevanten Sachverhalte können Restgefahren bestehen, welche mittels einer Risikobeurteilung evaluiert werden.

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.

WARNUNG

Gefahr durch austretendes Kältemittel durch einen beschädigten Verdampfer

Zur Reinigung der Verdampferlamellen dürfen keine spitzen Gegenstände verwendet werden. Die Reinigung der Verdampferlamellen darf nur mit vom Hersteller spezifizierten Produkten erfolgen.

WARNUNG

Elektrische Gefährdung

Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung der Geräte nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung ist diese durch den Inverkehrbringer oder dessen Kundendienst zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

 **WARNUNG**

Entzündungsgefahr durch elektrische oder durch Reibung erzeugte Funken und heiße Oberflächen

Bei Kältemittel Propan R290 können infolge möglicher Undichtheiten im Kältesystem explosionsfähige Gas-Luft-Gemische entstehen. Durch den Funken eines Saugers oder eines anderen Elektrogerätes ist eine unbeabsichtigte Entzündung möglich. Es dürfen keine heißen Oberflächen vorhanden sein oder erzeugt werden. Verwenden Sie zu Reinigungs-, Instandhaltungs- und Wartungstätigkeiten nur Geräte, die der gültigen ATEX-Richtlinie entsprechen!

 **VORSICHT**

Rutschgefahr durch an Leckagen austretendes und auslaufendes Kondenswasser

Achten Sie im Bereich des Gerätes auf mögliche Rutschgefahr durch ausgetretene Flüssigkeiten. Bei der Montage ist darauf zu achten, dass der Siphon ordnungsgemäß angebracht wird und dicht ist.

 **VORSICHT**

Stoßgefahr an den Geräten bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten

Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren am Gerät.

 **VORSICHT**

Verbrennungsgefahr an den Geräten bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten

Achten Sie auf mögliche heiße Oberflächen am Gerät.

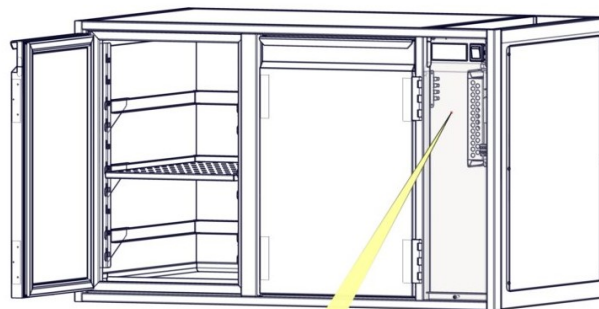
3. Technische Daten / Layout

3.1. Typenschild und technische Daten

Das Typenschild finden Sie seitlich im Aggregatfach bei den Leitungsausgängen, bzw. hinter der Elektro -und Steueranschlussbox. Konkrete technische Spezifikationen immer dem Typenschild entnehmen.



Abbildung 1: Beispiel Typenschild



Position Typenschild

Abbildung 2: Position Typenschild

Tabelle 4: Angaben am Typenschild

Angaben am Typenschild	Information
IDEAL	Hersteller
TYPE	Gerätebezeichnung
Serien-Nr.	Seriennummer des Gerätes
220-240V AC ~ 50Hz	Nennspannung bei angegebener Netzfrequenz
Max. Anschlusswert	Maximaler Anschlusswert in Watt
Kälteleistung	
Kältemittel / Kältemittelmasse	Kältemittel zur Kühlung / Angabe ab Werk nur bei eigengekühlten Geräten möglich, Befüllung von zentralgekühlten Geräten erfolgt vor Ort.
CO ₂ e/GWP	Global Warming Potential
Klimaklasse	Klimaklasse nach DIN EN ISO 22041
 13A	Vorsicherung
Zulässiger Betriebsdruck	Abhängig vom Kältemittel
Schutzklasse	I / Schutzerdung
Schutzart	IP-Schutzart gemäß EN 60529
Schalldruck	Schalldruckpegel
CE	Konformitätszeichen
	Elektro - oder Elektronikgerät das gemäß Richtlinie 2012/19/EU WEEE getrennt zu entsorgen ist.

3.2. Layout

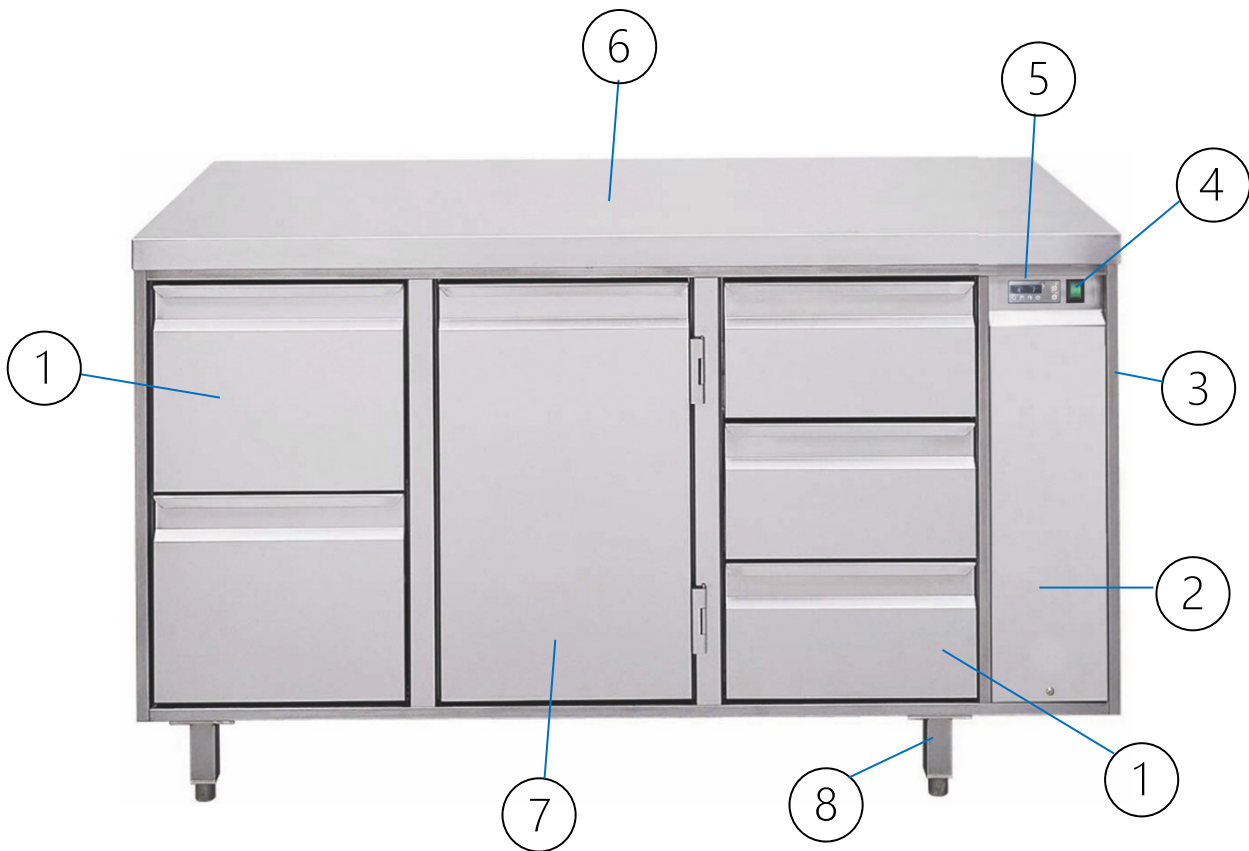


Abbildung 3: Layout

Tabelle 5: Layout Teile

Position	Bezeichnung
1	Ladenblatt
2	Installationsfach (zentralgekühlt) Maschinenfach (eigengekühlt, mit Aggregatjalousie)
3	Seitliche Wartungsabdeckung
4	Ein/Aus Schalter
5	Bedienelement
6	Arbeitsplatte optional
7	Türblatt
8	Optional Stellfüße, Rollen oder Sockel




3.3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Kühlunterbauten sind für den Einbau in gastgewerbliche Küchen zur Kühlung von Lebensmittel, mit oder ohne Einsatz von Gastronomschalen oder Backnormblechen konzipiert. Die Geräte sind nach Klimaklasse 4 bis 5 nach DIN EN ISO 23953 ausgelegt.

Temperaturbereiche:




 Gastronom Kühltsche:

Einstellbarer Sollwert liegt zwischen -2°C und +8°C

		
-2°C bis +8°C	M1: -1 °C bis +5 °C	Klimaklasse 4: 30 °C / 55 %rF




 Gastronom Tiefkühltsche:

Einstellbarer Sollwert liegt zwischen -18°C und -22°C

		
-18°C bis - 22°C	L1: -15 °C bis -18 °C	Klimaklasse 4: 30 °C / 55 %rF




 Backnorm-, Saladettenkühltsche und Belegestationen:

Einstellbarer Sollwert liegt zwischen +2°C und +10°C

		
2°C bis +10°C	M2: -1 °C bis +7 °C	Klimaklasse 4: 30 °C / 55 %rF

 Einschiebekühlpulte, Getränkeköhlpulte

Einstellbarer Sollwert liegt zwischen +2°C und +10°C

		
2°C bis +10°C	M1: -1 °C bis +5 °C	Klimaklasse 4: 30 °C / 55 %rF

HINWEIS

Alle Spezifikationen wie Umgebungstemperatur, Temperaturbereiche und Beschaffenheit der Einbauumgebung des Herstellers für den jeweiligen Gerätetyp sind zwingend einzuhalten.

3.4. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung









Die Kühlgeräte sind nicht geeignet, um Lebensmittel abzukühlen. Sie dürfen nicht mit Lebensmitteln befüllt werden, die eine wesentlich höhere Temperatur aufweisen als die eingestellte Innentemperatur des Kühlunterbaues.

WARNUNG

Technische Veränderungen an der Kühleinheit dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden. Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Kühltechnik, Elektroinstallationen und Mechanik.

Jede Änderung muss vom Hersteller autorisiert werden.

3.5. Vorhersehbare Fehlanwendung

-  Nicht mit Waren befüllen, die eine höhere Temperatur aufweisen als die eingestellte Innentemperatur.
-  Keine pharmazeutischen Produkte lagern.
-  Keine brennbaren oder explosiven Gegenstände wie Benzin oder Klebstoffe aufbewahren.
-  Die Kühlmöbel nicht in der Nähe von hitze- oder dampferzeugenden Geräten betreiben, um Schäden an Kompressoren oder Temperaturregelungsprobleme im Kühlbereich zu vermeiden.
-  Die maximale Stapelgrenze darf nicht überschritten werden.
-  Ausblasöffnungen müssen frei bleiben.
-  Weder die Kühlmöbel noch Teile davon dürfen als Aufstiegshilfe verwendet werden.
-  Keine Öffnungen zustellen oder abdecken, Lebensmittel dürfen die Wände des Kühlmöbels nicht berühren oder Türen blockieren.

4. Transport, Handhabung und Lagerung

- Die Kühlmöbel werden auf Paletten, gesichert durch Umreifungsband, transportiert.
- Geräte mit Glaskomponenten werden in einer Holzverkleidung transportiert.
- Prüfen Sie die Lieferung bei Erhalt auf Vollständigkeit und Transportschäden.
- Vermerken Sie festgestellte Transportschäden auf den Transportunterlagen und lassen Sie sich diese bestätigen.
- Reklamieren Sie verdeckte Mängel unverzüglich telefonisch/schriftlich bei ihrem Lieferanten.
- Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt der Anspruch auf Schadensersatz.

HINWEIS

Sämtliche Geräte sind nur in Gebrauchslage zu transportieren und lagern. Geräte mit Kältemittel entsprechend mit Vorsicht behandeln und Sicherheitshinweise beachten.

4.1. Shock Watch

- Geräte mit Glasanteil werden in Holzkisten verpackt und mit ShockWatch Indikatoren zur Schadensüberwachung versehen.
- Dieser Indikator erlaubt es festzustellen an welchem Punkt der Lieferkette ein Produkt beschädigt worden ist, um Transportschäden zu klären.



Abbildung 4: ShockWatch Indikator

4.2. Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren und bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

5. Montage, Installation und Inbetriebnahme

5.1. Aufstellort

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund, die Tragfähigkeit des Untergrunds muss groß genug sein, um ein voll beladenes Gerät tragen zu können.
- Stellen Sie das Gerät NICHT in die Nähe einer Wärmequelle und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
- Achten Sie auf gute Raumdurchlüftung.
- Achten Sie beim Einbau in Verbundanlagen, dass die seitliche Wartungsabdeckung und das Maschinenfach zu Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht zugänglich bleiben.
- Das Kühlmöbel ist nicht zur Aufstellung in Schwimm- bzw. Hallenbädern oder in Thermalbädern geeignet, sofern der Aufstellort nicht hermetisch vom Schwimmbereich abgetrennt ist.
Ausnahme: Ausführung in höherer Edelstahlgüte.
- Richten Sie das Kühlmöbel waagrecht aus, um das Abfließen des Tauwassers zu ermöglichen.
- Der Aufstellraum des Kühlmöbels muss laut EN 378 pro 8g Kältemittelmenge ein Volumen von 1m³ aufweisen.

Beachten Sie bei eigengekühlten Geräten zusätzlich:

- Das Gerät nicht umdrehen oder mehr als 45° kippen, um Störungen des Kompressors zu vermeiden.
- Lüftungsgitter von Verkleidungen müssen mindestens ein- bis zweifach den Querschnitt des Kondensators des Aggregates aufweisen und möglichst große Öffnungen besitzen.

HINWEIS

Be- und Entlüftungsöffnungen des Kühlaggregats nicht verdecken, Überhitzung zerstört das Gerät.

Montageanleitungen als Download finden Sie online beim entsprechenden Gerät unter:

<https://shop.ideal-ake.at/produktkatalog/>



shop.ideal-ake.at/ersatzteilshop

5.2. Versorgungsanschlüsse

Bei **eigengekühlten Geräten** sind die Rohrleitungen fix mit dem Kälteaggregat verbunden und der Kältekreislauf ist mit Kältemittel befüllt. Das Gerät wird standardmäßig mit einem 1,5 Meter langem Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker ausgeliefert. Der Anschluss erfolgt an ein Wechselstromnetz 230Volt/50Hz (Länderspezifisch, siehe Typenschild). Der Stecker muss leicht zugänglich sein, um das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz trennen zu können.



Zentralgekühlte Geräte sind für den bauseitigen Anschluss an eine Verbundkühlanlage vorgesehen. Die angegebenen Verdampfertemperaturen sowie die Verflüssigungstemperaturen sind konstant zu halten. Bei Direktverkabelung muss eine Möglichkeit geschaffen werden das Gerät bei Bedarf vom Stromnetz zu trennen.

HINWEIS

Geräte ohne eigene Kühleinheit dürfen ausschließlich von einer Kältefachfirma installiert werden.

Bei Eigengekühlten Geräten ist Fachpersonal nicht zwingend erforderlich.

5.3. Tauwasseranschluss

Das anfallende Tauwasser wird bei eigengekühlten Geräten über die Aggregatabwärme verdunstet.

Eigengekühlte Geräte mit eingebautem Flaschenkühler oder Einbausaladetten und zentralgekühlte Kühlmöbel sind grundsätzlich zu siphonieren und an das bauseitige Abwassernetz anzuschließen.

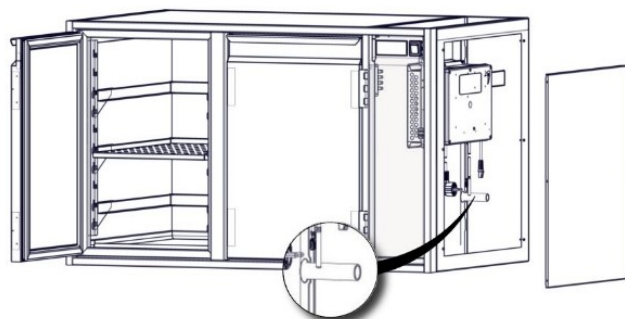


Abbildung 5: Tauwasseranschluss

Kann Aufgrund der Bauhöhe kein Siphon als Geruchsverschluss eingebaut werden, kann ein Ablaufschlauch, der wie ein Siphon gebogen wird, verbaut werden.

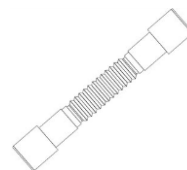


Abbildung 6: Geruchsverschluss

5.4. Betriebsanschlüsse

Die installierte Kälteanlage ist in Betrieb zu nehmen, es ist eine Funktions- und Sicherheitsprüfung durchzuführen und das Protokoll dem Betreiber zu übergeben.



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Der Elektroanschluss muss von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden und den geltenden Normen, Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

- Schließen Sie das Gerät an ein Wechselstromnetz mit Nennspannung 220-240 V / 50 Hz.
- Sichern Sie die Zuleitung mit max. 13 A(träge) ab.
- Die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters mit Nennfehlerstrom von max. 30 mA wird empfohlen.
- Bei Geräten mit brennbaren Kältemitteln wie Propan R290 darf das Elektroanschlusskabel nur außerhalb des Gerätes in einem Abstand von mindestens 1 Meter an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Die Möglichkeit der sicheren Trennung des Gerätes vom Netz muss gewährleistet sein.
- Bei Steckverbindungen zum Stromnetz muss die verwendete Steckdose leicht zugänglich sein.
- Abweichende Angaben entnehmen Sie dem Typenschild.

Anschluss bei Eigengekühlten Kühlmöbeln:

1. Das Anschlusskabel befindet sich zum Transport im Maschinenfach.
2. Öffnen Sie die seitliche Wartungsabdeckung, indem Sie die 6 Befestigungsschrauben entfernen.
3. Führen Sie das Anschlusskabel an der Rückwand durch die dafür vorgesehene Öffnung nach außen.
4. Bringen Sie die Wartungsabdeckung wieder an und fixieren Sie sie mit den vorgesehenen Schrauben.

Anschluss bei Zentralgekühlten Kühlmöbeln:



Je nach örtlichen Gegebenheiten wird das Kühlmöbel von einem Kältetechniker an die Zentralkühlanlage angeschlossen. Für den optimalen Zugang im Störfall ist bauseitig zu gewährleisten, dass die Kälteinstallation einfach zugänglich ist.

HINWEIS

Magnetventile, Filtertrockner und gegebenenfalls Saugdruckregler sind bauseits zu installieren.

5.5. Inbetriebnahme

Das Gerät wurde nach der Herstellung im Betrieb vorgereinigt. Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme erneut mit einem geeigneten Reinigungsmittel, um eventuell entstandene Verunreinigungen zu entfernen.

Warten Sie nach dem Aufstellen ca. 2 Stunden mit der Inbetriebnahme, damit sich das Kältemittel wieder gleichmäßig im Kältemittelkreislauf verteilen kann. (Nur bei eigengekühlten Geräten)

Stellen Sie sicher, dass das Installationsfach und die Wartungsabdeckung allseits sicher verschlossen sind.

In den ersten Betriebsstunden kann es bei zentralgekühlten Kühlmöbeln während des Abtauvorganges durch die Heizelemente zu geringer, produktionsbedingter Rauchentwicklung kommen. Dieser Vorgang ist völlig unbedenklich.

VORSICHT

Funktionsstörung durch Vereisen

Befüllen Sie den Siphon der Tauwasserverdunsterschale im Installationsfach vor Inbetriebnahme des Gerätes mit Wasser, um eine Warmluft Zuführung zu vermeiden und die Vereisung des Verdampfers und des Ablaufes zu verhindern.

Befüllen des Siphons vor Inbetriebnahme:

Befüllen Sie den Siphon über die Tauwasserschale im Innenraum des Gerätes mit 1/2 Liter Wasser.

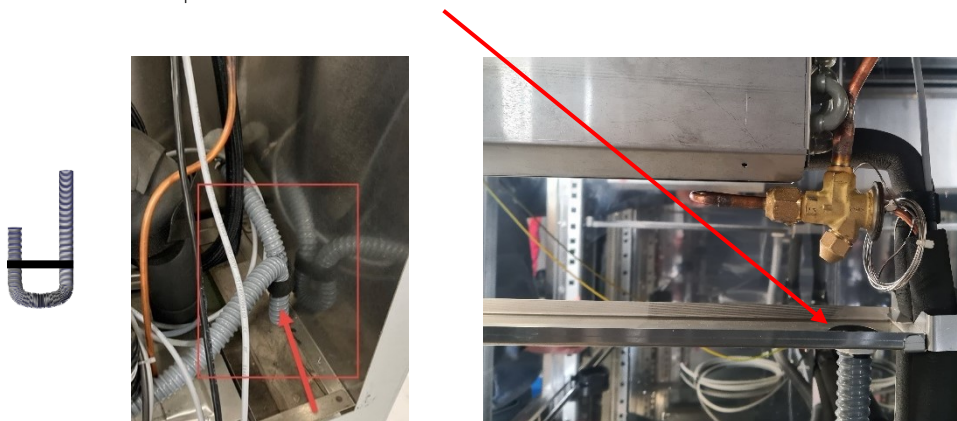








Abbildung 7. Siphon und Tauwasserschale

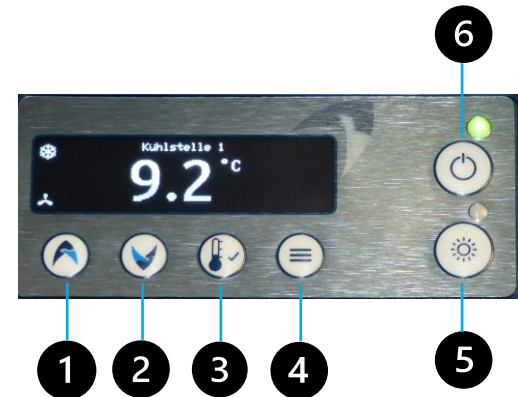
5.6. Gerät einschalten

-  Betätigen Sie den Ein/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.
-  Betätigen Sie anschließend den Knopf oben rechts (Taste 6) auf der Regelung, um den Kühlbetrieb aufzunehmen.
-  Stellen Sie Datum und Uhrzeit ein, um eine korrekte HACCP Aufzeichnung sicherzustellen.
-  Die Digitalanzeige des Kühlstellenreglers zeigt die IST-Temperatur und etwaige Fehlermeldungen an.
-  Im unbefüllten Zustand kann es nach dem Einschalten des Gerätes bis zu drei Stunden dauern, bis die werkseitig eingestellte Temperatur erreicht wird. Im befüllten Zustand kann dieser Vorgang auf bis zu 24 Stunden (abhängig von den vorliegenden Umgebungsverhältnissen) ausgedehnt werden.
-  Im Maschinen-/Installationsfach befindet sich die Steuereinheit des Gerätes. Die darauf befindlichen Regelparameter dürfen, ausgenommen der Temperaturregelung, ausschließlich von einem Kältefachmann verändert werden.

5.7. Tastenbelegung und Bedienelement

Tabelle 2: Tastenbelegung








TASTE	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	AUF	Wert erhöhen Menüpunkt anwählen oder Rollo hinauffahren
2	AB	Wert reduzieren Menüpunkt anwählen oder Rollo herunterfahren
3	OK	Einstellungen/Änderungen speichern; Alarm quittieren; Sollwerteinstellung: 2 Sekunden drücken
4	MENÜ/EXIT	Geräteeinstellungen; Menüpunkt schließen
5	LICHT	Licht an (LED leuchtet); Licht aus, 4Sekunden halten zum Dimmen (je nach Modell) verfügbar
6	EIN/AUS/STANDBY	EIN -LED leuchtet grün; AUS -LED leuchtet rot Standby: Taste 4 Sekunden drücken



HINWEIS

Bei aufeinanderfolgendem Aus - und Einschalten dauert es aus Sicherheitsgründen eine Minute, bis das Kühlmöbel den Betrieb aufnimmt.

Tabelle 3: Symbole am Display

SYMBOL	ANZEIGE	BEDEUTUNG
6°C	Große Anzeige	Aktueller Temperaturwert
5	Kleine Anzeige	Kerntemperatur der Ware
°C	Grad Celsius	°F, einstellbar durch Service
	Dauerleuchten	Kühlung/Heizung läuft
	Blinken	Kühl-/Wärmebedarf, Countdown der Einschaltverzögerung
		Verdampferlüfter läuft
	Dauerleuchten	Abtauung läuft
	Blinken	Countdown der Einschaltverzögerung
	Anzeige bei Änderung	Speicherung erfolgt nach Verlassen des Menüs
		USB-Stick erkannt
a		Hinweis auf erledigte Alarmmeldung



6. Betrieb

6.1. Einstellungen

Temperatursollwert einstellen:

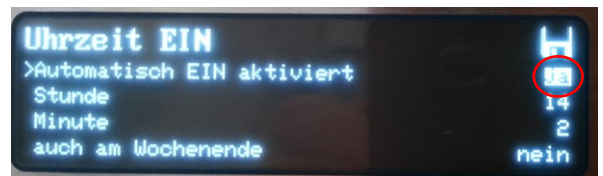
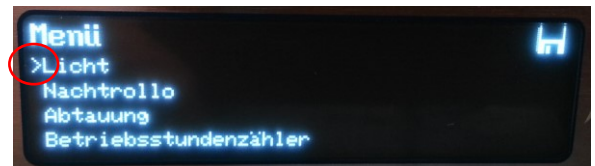
1. Halten Sie die Taste OK für 2 Sekunden gedrückt, es blinkt Kühlstelle 1.
2. Erhöhen Sie die Temperatur mit der Taste AUF, reduzieren Sie die Temperatur mit der Taste AB.
3. Bestätigen Sie die Änderungen mit der Taste OK.
4. Falls vorhanden beginnt Kühlstelle 2 zu blinken.

Stand-By Betrieb:

1. Halten Sie die **Taste EIN/AUS** für ca. 3 Sekunden betätigt, um das Gerät in den Standby Modus zu versetzen.
1. Bei mehreren aktiven Kühlstellen erscheint über den **Tasten AUF bis MENÜ** eine Auswahl:
2. **Taste AUF** deaktiviert die Kühlstelle 1, **Taste AB** die Kühlstelle 2, **Taste OK** die Kühlstelle 3 und **Taste MENÜ** alle Kühlstellen.
3. Zum Wiedereinschalten gehen Sie genauso vor.

Geräteinstellungen:

1. Betätigen Sie die **Taste MENÜ** um in das Untermenü zu gelangen:
2. Betätigen Sie die **Taste AUF** oder **Taste AB** um den entsprechenden Menüpunkt auszuwählen.
3. Betätigen Sie die **Taste OK** um den gewünschten Menüpunkt zu öffnen.
4. Der weiß hinterlegte Wert kann mittels der **AUF/AB Taste** geändert werden oder
5. Ein weiteres Untermenü wird angezeigt.
6. Bestätigen Sie die Eingabe mit der **Taste OK**



Das Drücken der Taste **MENÜ** schließt den Menüpunkt, die Änderung wird nur gespeichert, wenn vorher mit Taste **OK** bestätigt wird und mit mehrmaligem Betätigen der Taste **MENÜ** das Einstellungsmenü komplett beendet wurde.

Nach 30 Minuten ohne Eingabe kehrt das Display wieder in den normalen Betriebszustand zurück.

Durch Betätigen der Taste **MENÜ** gelangen Sie zu folgenden Einstellungen:

- Sollwert
- Istwert
- Alarm
- Fehlermeldungen
- Reifeprozess
- Datum/Uhrzeit
- Licht
- Nachttrollo
- Abtauung
- Betriebsstundenzähler
- Serviceanzeige
- Kondensatorreinigung
- Einstellungen
- Version

6.2. Bestückung mit Ware

Das Gerät ist dazu ausgelegt die Temperatur vorgekühlter Ware zu erhalten. Es ist nicht zum Abkühlen von Waren geeignet. Das Bestücken mit zu warmer Ware führt dazu, dass es erhebliche Zeit dauert, bis die Betriebstemperatur auf den eingestellten Wert sinkt. Während dieser Zeit können die vorgeschriebenen Mindestlagertemperaturen überschritten werden.

Gastronorm: Der Innenraum ist für die Aufbewahrung von verpackten und unverpackten Lebensmitteln konzipiert, mit der Ausnahme von Meeresfrüchten, im besonderen Muscheln.

Meeresfrüchte, Fisch und Muscheln müssen auf Eis in Gastronormschalen im Kühlmöbel gelagert werden, bei direktem Kontakt mit der Edelstahloberfläche kann es zu Korrosion kommen. Ausnahme: Ausführung in höherer Edelstahlgüte.

Getränketheken: Der Innenraum ist für die Aufbewahrung von Getränken konzipiert. Kurzzeitig ist die Lagerung von vakuumverpackten oder in dicht abschließenden Behältern verpackten Lebensmitteln möglich.

HINWEIS

Unverpackte, säurehaltige Lebensmittel beschädigen die Edelstahloberfläche und Kältekomponenten im Innenraum

Bei der Bestückung zu beachten:

Achten Sie darauf, dass die Ware nicht zu nahe an den Luftöffnungen des Verdampfers steht und eine optimale Durchkühlung der Ware verhindert.

Die Innenraumtemperatur des Gerätes reagiert wesentlich sensibler auf Temperaturänderungen als die gelagerte Ware.

Bei der Einlagerung von nicht ausreichend vorgekühlten Produkten zeigt das Thermometer die gewünschte Temperatur an, die gelagerte Ware hat diese aber noch nicht erreicht.


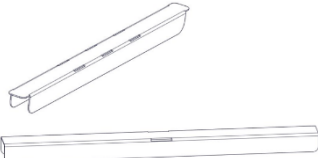



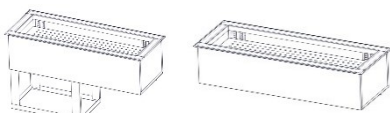
- Zirkulationsöffnungen der Ladenkörbe nicht vollständig mit Ware verschließen.
- Gastronormschalen nicht überfüllen, speziell im Bereich der Ausblasöffnungen des Verdampfers.
- Maximale Beladung Zwischenborde: 50 kg
- Maximale Beladung Laden: 45 kg

HINWEIS

Achten Sie bei der Beladung von Laden darauf, dass ein Luftspalt von 20mm zur Oberkante der Laden eingehalten wird, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

6.2.1. Innenausstattung Gastronorm

Tabelle 4: Innenausstattung Gastronorm

Abbildung	Bezeichnung	Verwendung	Gerät
	Gastronormschale	Aufbewahren von Waren, erhältlich in diversen genormten Größen bei Ihrem Fachhändler	Universell einsetzbar, im Besonderen für Saladetten, Belegstationen
	Längssteg	Ermöglicht den Einsatz unterschiedlicher Gastronormschalengrößen oder um Schalen gegen Verrutschen zu sichern.	Saladetten und Belegstationen
	Quersteg	Ermöglicht den Einsatz unterschiedlicher Gastronormschalengrößen oder um Schalen gegen Verrutschen zu sichern.	Saladetten und Belegstationen
	Ladenteiler	Ermöglicht den Einsatz unterschiedlichen Gastronormschalengrößen oder um Schalen gegen Verrutschen zu sichern.	Für Gastronorm - Schubladen
	Flaschentrennstab	Zum Abtrennen in Ladenkörben, Verhindert Verrutschen von Flaschen in Ladenkörben	Für Gastronorm - Schubladen
	Einbaukühlwanne	Zum Kühlen von Flaschen und dergleichen	Zum Einbau in Getränketheken

Beachten Sie beim Einsetzen von Längs- und Querstreben diese mit den dafür vorgesehenen Laschen korrekt in die die Schlitze des Auflagerahmens und der Längsstege einzusetzen.



Abbildung 8: Saladette_Stege

Bei Belegstationen und eingebauten Kühlwannen positionieren Sie die Längsstege in einem 90° Winkel zum Auflagerahmen, um ein Hinunterfallen zu verhindern.



Abbildung 9: Belegstation_Stege

6.2.2. Einsetzen Flaschentrennstäbe

Die Flaschentrennstäbe sind mit zwei verschiedenen Enden ausgeführt:

- Die Nut von Ende B ist abgesetzt ausgeführt, um das Einsetzen zu ermöglichen.
- Ende A entspricht dem Durchmesser des Trennstabes, um den sicheren Sitz in der Lade zu gewährleisten.

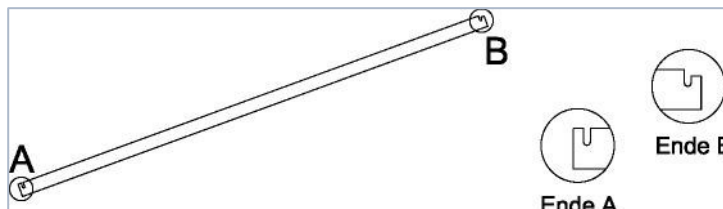


Abbildung 10: Flaschentrennstäbe

1. Setzen Sie den Flaschentrennstab zuerst mit Ende A in leicht schräger Stellung (ca. 45°) mit der geschlitzten Ausnehmung nach oben in eine der seitlich vorgestanzten Lochungen.
2. Bewegen Sie das Ende B in eine annähernd waagrechte Position.
3. Drücken Sie die Seitenwand der Lade leicht nach außen und führen Sie Ende B anschließend in die gegenüberliegende Lochung.

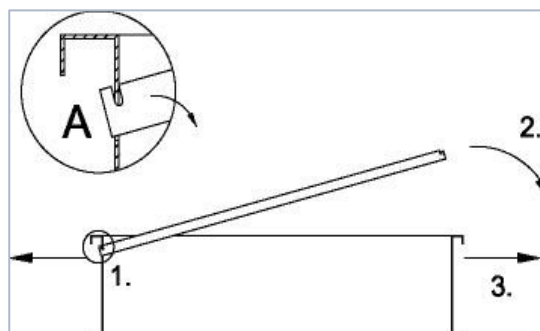


Abbildung 11: Flaschentrennstäbe einsetzen

Zum Ausbau oder Austausch der Flaschentrennstäbe gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

6.2.3. Stapelgrenze

Beachten Sie die Stapelmarken in den Kühlmöbeln, um eine einwandfreie Luftumwälzung und eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum sicherzustellen.

Die maximale Befüllhöhe beträgt bei Laden die Oberkante des Ladenblattes abzüglich 2 cm.

Im Innenraum des Kühlmöbels ist ein Mindestabstand von 2 cm zur Geräteinnendecke und 3,5 cm zum Geräteboden einzuhalten.

Stapelmarke:



Abbildung 12: Stapelmarke

6.3. Außerbetriebnahme



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

ERST DURCH DAS ZIEHEN DES NETZSTECKERS AUS DER STECKDOSE IST DAS GERÄT STROMLOS GESCHALTET.

- Der Kühlbetrieb wird durch das Betätigen der Taste EIN/AUS eingestellt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose um das Gerät außer Betrieb zu nehmen.
- Während der Betriebsunterbrechung die Türen öffnen, um das Kühlmöbel auszulüften.
- Entfernen Sie Kühlgut aus einem nicht im Betrieb befindlichen Kühlmöbel.
- Bevor Sie das Gerät für längere Zeit außer Betrieb setzen, desinfizieren Sie den Innenraum.
- Stellen Sie sicher, dass die Aggregattasse, die sich am Boden des Maschinenfaches unterhalb des Aggregats befindet, nicht mit Wasser gefüllt ist.
- Entfernen Sie gegebenenfalls die Flüssigkeit mit einem Schwamm oder Lappen. (Gilt nur für eigengekühlte Geräte.)
- Vor erneuter Inbetriebnahme ist der Innenraum auf Schimmelbildung zu überprüfen.
 - Es empfiehlt sich eine erneute Desinfektion

HINWEIS

Bei sehr langen Ruhezeiten des Gerätes muss zur Inbetriebnahme ein Wartungsmonteur hinzugezogen werden, um eine reibungslose Wiederaufnahme des Betriebs sicherzustellen.

7. Reinigung und Wartung

Für eine dauerhafte Leistungsfähigkeit des Gerätes ist die Durchführung der folgenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten wesentlich.

Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygieneverordnungen innen und außen zu reinigen, um eine optimale Warenlagerung zu garantieren.



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Bevor Sie das Gerät reinigen, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen – das Gerät 2-polig vom Netz trennen oder den Netzstecker ausstecken.

HINWEIS

Verwendete Reinigungsmittel müssen Chlor-, Salmiak- und Ammoniakfrei sein, um Korrosion der Edelstahloberflächen zu vermeiden



Tragen Sie während der Reinigungsarbeiten Schutzhandschuhe um Verletzungen und Hautreizungen zu vermeiden.

7.1. Reinigung allgemein

Säubern Sie nach der Reinigung mit Spezialreiniger alle Geräteteile mit klarem Wasser, um Rückstände zu vermeiden.

Halten Sie die Edelstahloberflächen stets sauber.

Bringen Sie die Oberflächen niemals mit rostigen Materialien in Berührung.

Plexiglas wird durch Verwendung scheuernder Materialien und Reinigungsmittel zerkratzt und trüb.

Tabelle 8: Reinigungstabelle

Komponente	Wann	Reinigungsmittel	Anmerkung
Oberflächen	Täglich	Edelstahlpflegemittel	Lebensmitteltauglichen Reiniger verwenden.
Fronten	Täglich	Edelstahlpflegemittel	Lebensmitteltauglichen Reiniger verwenden.
Glasscheiben/Borde	Täglich	Glasreiniger	Salmiakfreier Glasreiniger
Plexiglas-Komponenten	Täglich	Seifenwasser	
Innenraum	Wöchentlich/bei Verschmutzung	Seifenwasser	Mit klarem Wasser nachspülen.
Türdichtungen	Wöchentlich	Seifenwasser	Mit klarem Wasser nachspülen.
Kondensator – nur bei eigengekühlten Geräten	Wöchentlich	Weiche Bürste	Anleitung beachten
Abflussleitungen	Monatlich	Seifenwasser	
Tauwasserschale	Monatlich	Seifenwasser	

HINWEIS

Bei Tiefkühlischen: Prüfen Sie die Tauwasserschale wöchentlich auf Eisbildung und tauen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen manuell ab, um ein Vereisen des Ablaufrohrs der Tauwasserschale zu verhindern.

Reinigungsmittel

Seifenwasser:

Für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser verwenden.

Edelstahlreiniger:

Für Edelstahloberflächen verwenden Sie handelsüblichen Edelstahlreiniger.

Beendigung der Reinigungsarbeiten

Bringen Sie das Gerät wieder in den Originalzustand.

Prüfen Sie, ob alle Schrauben fest angezogen sind.

Nach Abschluss der Reinigung sind alle Sicherheitsbauteile auf Ihre einwandfreie Funktion zu überprüfen

7.2. Fettfilter und Kondensatorreinigung

Eine wöchentliche Reinigung ist für den sicheren, einwandfreien Betrieb empfehlenswert.

7.2.1. Fettfilter reinigen bei GN

Beim Reinigen des Fettfilters ist es nicht notwendig das Gerät auszuschalten.

1. Schieben Sie den Fettfilter des Maschinenfaches am dafür vorgesehenen Griff nach oben.
2. Ziehen Sie den Fettfilter nach vorne heraus.
3. Reinigen Sie den Fettfilter unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine.
4. Setzen Sie den Filter in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

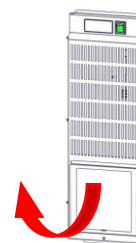


Abbildung 13: Reinigung Fettfilter

7.2.2. Kondensator reinigen bei EKP ohne Fettfilter



Bei eigengekühlten Geräten:

Bevor Sie das Gerät reinigen, unterbrechen Sie die Stromzufuhr oder schalten das Gerät mit dem Hauptschalter aus.

1. Lösen Sie die Schraube von der Aggregatfachabdeckung und entfernen Sie die Abdeckung.
2. Reinigen Sie die Lamellen vorsichtig mit einem weichen Staubsaugerbürstenaufsatz o.ä.
3. Bringen Sie den Kondensatorschutz/Installationsfachblende wieder an.



Abbildung 14: Kondensator reinigen

HINWEIS

Achten Sie darauf, dass die Lamellen des Kondensators nicht verbogen werden. Dies behindert den Wärmeaustausch und beeinträchtigt die Leistung des Kühlgerätes.

Die seitliche Wartungsöffnung und das Installationsfach nur zur Wartung und Reinigung öffnen.

7.3. Entleeren und Reinigung der Tauwasserschale

Einschiebekühlpulte EKP:

Kontrollieren Sie den Abfluss der Tauwasserschale regelmäßig und spülen Sie diesen mit heißem Wasser.

1. Entfernen Sie die Inneneinrichtung.
2. Entfernen Sie die Abdeckung.
3. Kontrollieren und reinigen Sie die Tauwasserschale.

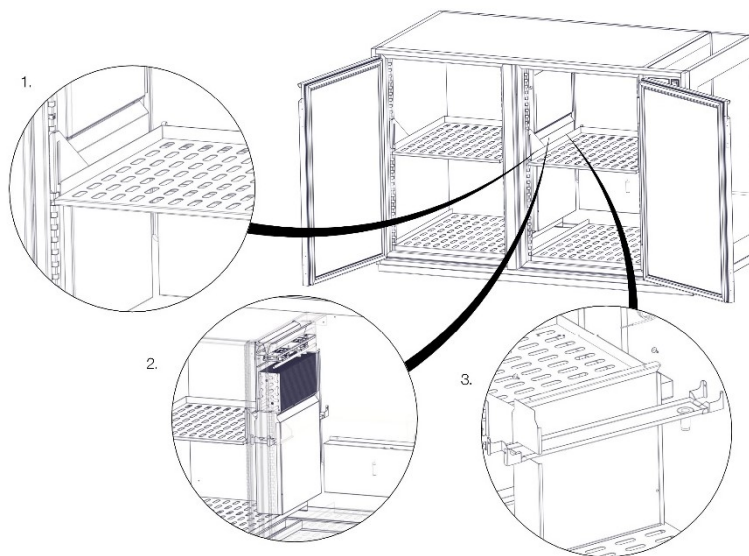


Abbildung 15: Position Tauwasserschale EKP

Kühlpulte GN/BN:

Reinigen Sie die Tauwasserschale unter dem Verdampfer regelmäßig:

1. Entfernen Sie das Luftleitblech oberhalb der Schale. (Nur bei Geräten mit Mittelverdampfer und EKP bei Bauhöhe 815mm und 865mm)
2. Heben Sie die Schale vorne an.
3. Bewegen Sie die Schale zur Seite und ziehen Sie sie nach vorne heraus.
4. Reinigen Sie die Schale und setzen Sie sie wieder ein.
5. Achten Sie darauf, daß der Ablaufstutzen korrekt in der Halterung einrastet.

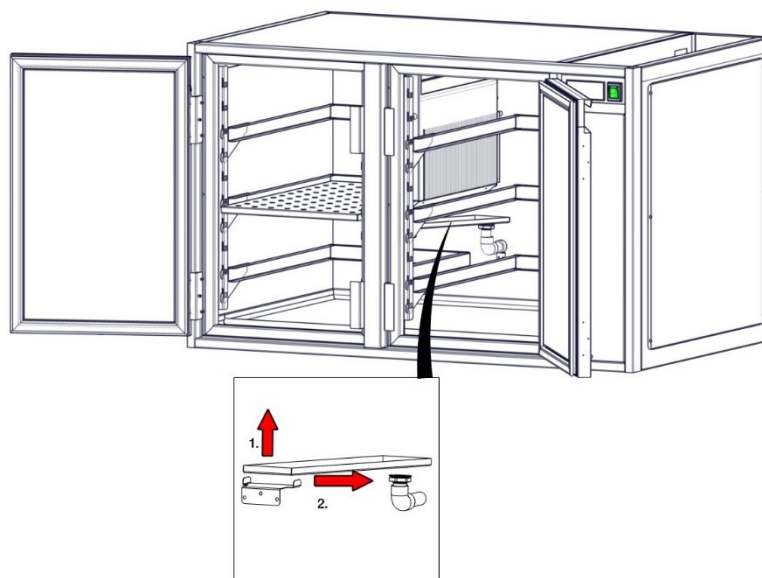


Abbildung 16: Tauwasserschale reinigen

7.3.1. Demontage der Lade und Führungsschienen Typ A



1. Ziehen Sie die Lade bis zum Anschlag heraus.

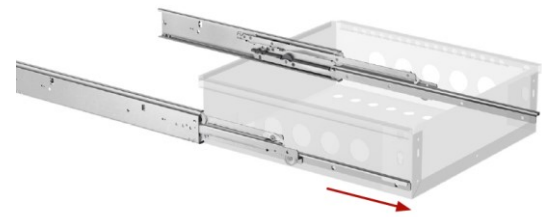


Abbildung 17: Anschlag Lade

2. Drücken Sie die Sicherungshebel an den Auszugsschienen nach unten und vorne.

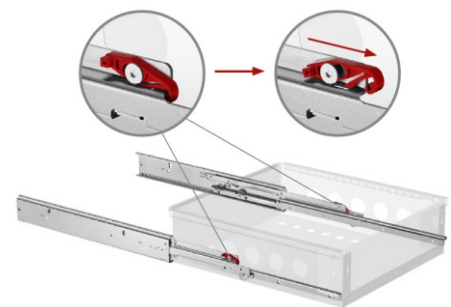


Abbildung 18: Sicherungshebel

3. Ziehen Sie die Lade mit einem leichten Ruck nach oben aus der Führung.

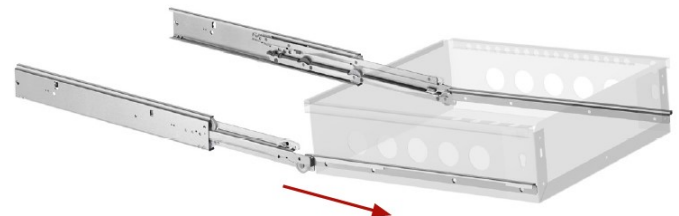


Abbildung 19: Ladenführung

4. Drücken Sie die hinteren Sicherungslaschen nach oben, um die Mittelschiene herauszuziehen.

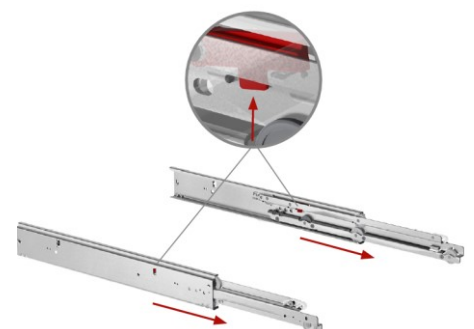


Abbildung 20: Hintere Sicherungslasche

5. Setzen Sie nach der Reinigung zuerst die Mittelschiene, dann die Lade in die Führungsschiene ein.
6. Zur Arretierung der Lade schieben Sie die Sicherungshebel nach hinten.

* Bilder aus Original Futterer Handling Instructions

7.3.2. Demontage und Reinigung der Führungsschiene Typ A



1. Entnehmen Sie den Ladenkorb.
2. Ziehen Sie die innere Auszugsschiene zur Hälfte heraus, drehen Sie sie leicht nach innen und ziehen sie nach oben, bis die Befestigungslasche aus der Führung gleitet.

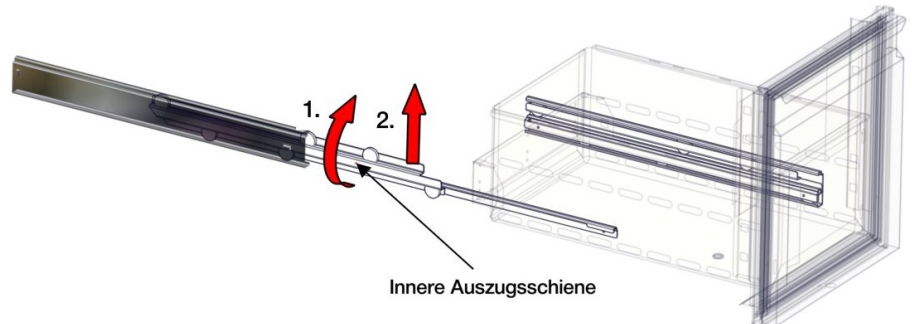


Abbildung 21: Auszugsschiene drehen.

3. Ziehen Sie die Auszugsschiene nach vorne heraus.

4. Zum Wiedereinsetzen rasten Sie die hintere Befestigungslasche in die vorgesehene Öffnung ein.
5. Rasten Sie die vordere Lasche leicht gedreht in die vordere Befestigungsöffnung ein und drücken sie fest nach unten, bis die Lasche hörbar einrastet.

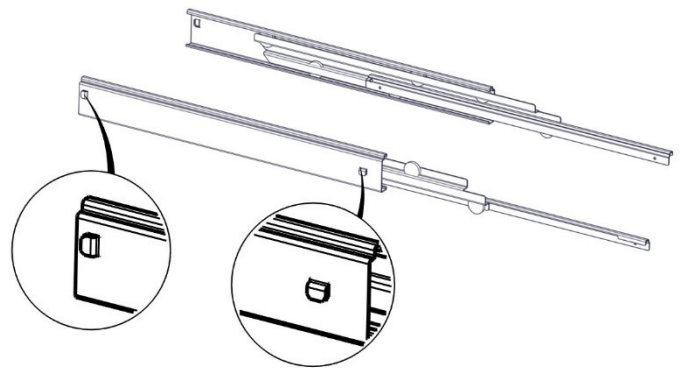


Abbildung 22: Wiedereinsetzen Auszugsschiene

7.3.3. Reinigung Schneidebrett bei Saladetten

Das Schneidebrett von Saladetten Kühlischen kann zur einfacheren Reinigung entnommen werden.

1. Öffnen Sie den Klappdeckel bis zum Anschlag.
2. Lösen Sie das Schneidebrett aus der Halterung und entnehmen Sie es nach oben.
3. Reinigen Sie das Schneidebrett mit lebensmittelgeeignetem handelsüblichem Reiniger und setzen Sie es wieder ein.

7.3.4. Reinigung Hygieneblech



4. Entnehmen Sie das Schneidebrett und die Auflagestege.
5. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen und Flüssigkeiten vom Hygieneblech bevor Sie es entnehmen.
6. Entnehmen Sie das Hygieneblech, indem Sie es leicht kippen und nach oben aus dem Kühlmöbel heben.
7. Reinigen Sie das Hygieneblech und setzen Sie das Blech, die Auflagestege und das gereinigte Schneidebrett wieder ein.

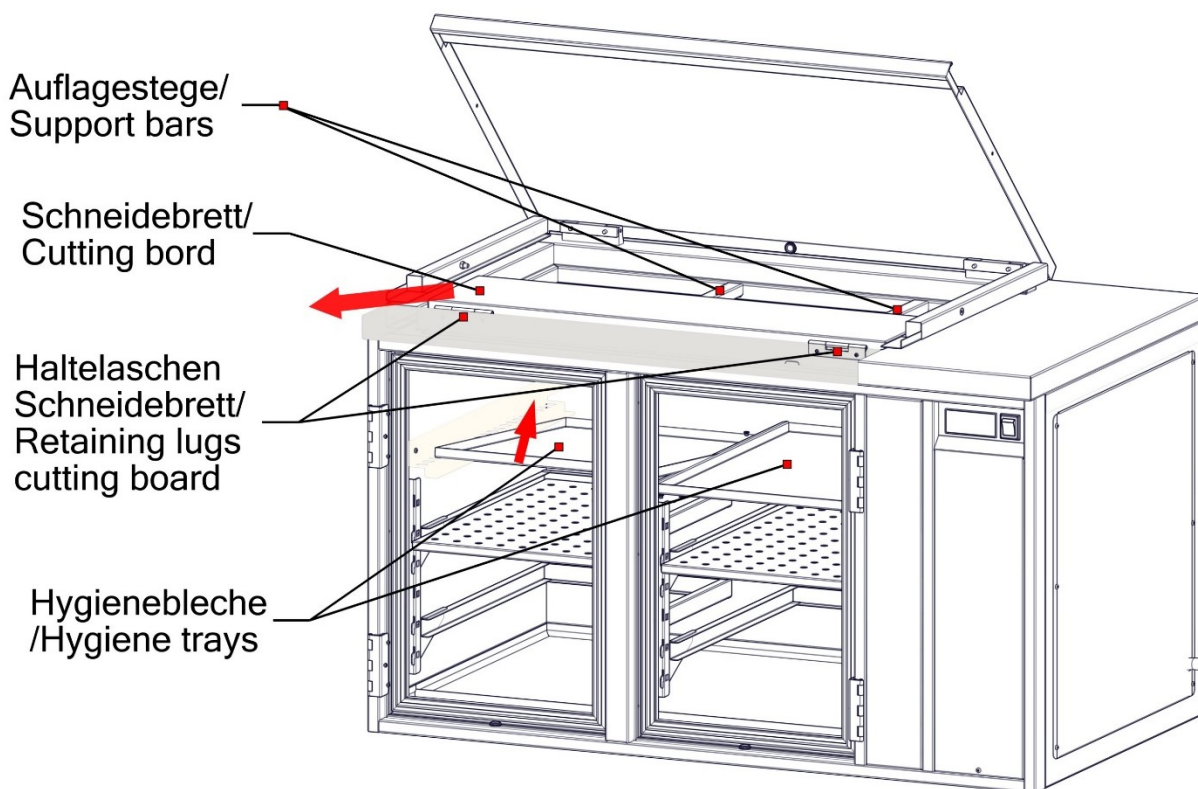


Abbildung 23: Hygieneblech und Schneidebrett reinigen

7.4. Wartung

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

Empfehlung des Herstellers:

Jährliche Folgeprüfung nach VDE 0701-0702 durch den Betreiber.

Vorgeschriebene Anpassungen, Service und Kontrollarbeiten müssen rechtzeitig, von einem autorisierten Servicetechniker, vollendet werden.

Das Bedienungspersonal muss vor Beginn der Wartungs- oder Servicearbeiten informiert werden.

7.5. Wartungstabelle

Tabelle 8: Wartungstabelle

TÄTIGKEIT	INTERVALL		
	TÄGLICH	WÖCHENTLICH	MONATLICH
SICHT -UND FUNKTIONSPRÜFUNG			
Tauwassertasse, Heißgasverdunstung, Elektrische Tauwasserschale (modellabhängig)	X		
Wanne inclusive Abfluss und Siphon	X		
Sämtliche Schiebe- und Flügeltüre und Gläser	X		
Mechanische Schäden aller Komponenten des Gerätes	X		
Kondensator (Verflüssiger) auf Verunreinigungen und Schäden		X	
Auszüge		X	
Nachrollo (modellabhängig)		X	
Gasdruckfedern (modellabhängig)			X

Vom Servicetechniker durchzuführende Arbeiten:



- Prüfung der Thermostateinstellung
- Prüfung der Kältemittelmenge
- Prüfung auf Dichtheit des Kältesystems
- Wartung und Reinigung des Verdampfers
- Sicherheitsprüfung der Anlage

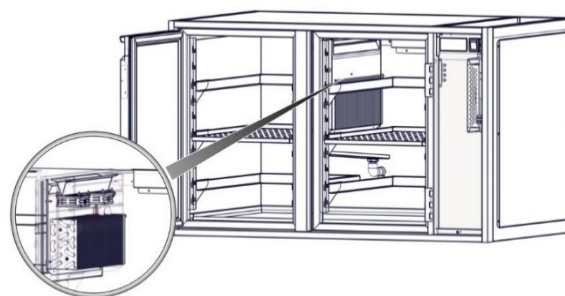


Abbildung 24: Position Verdampfer für Service

Wartungsanleitungen als Download finden Sie online unter folgendem QR-Code beim jeweiligen Gerät:



shop.ideal-ake.at/ersatzteilshop

8. Störungsfall

Falls das Gerät fehlerhaft oder nicht arbeitet, überprüfen Sie folgende Punkte:

8.1. Kühlmöbel arbeitet nicht

Tabelle 5: Kühlmöbel arbeitet nicht

Fehler	Abhilfe
Die für den Bereich zugeordneten Sicherungen sind ausgefallen:	Überprüfen Sie, ob die Sicherungen intakt sind.
Der Schutzkontaktstecker sitzt nicht korrekt in der, oder in einer defekten, Steckdose:	Überprüfen Sie den korrekten Sitz oder die Funktion in einer anderen Steckdose.
Der Hauptschalter des Kühlgerätes ist nicht eingeschaltet:	Drücken Sie den Hauptschalter auf ON - das grüne Licht muss leuchten.
Die Elektronik ist falsch eingestellt oder das Display bleibt dunkel:	Wenden Sie sich an einen Kältefachmann.

8.2. Waren erreichen nicht gewünschte Temperatur

Tabelle 6: Warentemperatur

Fehler	Abhilfe
Der Fettfilter bzw. der Kondensator ist verschmutzt:	Reinigen Sie den Fettfilter bzw. entfernen Sie die Maschinenfachjalousie und reinigen Sie den Wärmetauscher mit einem Pinsel oder Staubsauger.
Die Umgebungstemperatur ist zu hoch:	Vermeiden Sie unmittelbare Wärmequellen und direkte Sonneneinstrahlung.
Ein von außen einwirkender Luftzug stört den Zirkulationskreis der Kaltluft:	Das Kühlgerät darf nicht an zugigen Plätzen aufgestellt werden.
Der Verdampfer ist stark vereist:	Manuelle Abtauung einleiten oder das Gerät für einige Stunden komplett abschalten.
Das Kühlaggregat oder andere Kühlkomponenten haben eine Störung:	Verständigen Sie einen Servicetechniker.
Der Kühlstellenregler ist falsch eingestellt:	Verständigen Sie einen Servicetechniker.

8.3. Verdampfer vereist ständig

Tabelle 7: Verdampfer vereist

Fehler	Abhilfe
Es wird keine Abtauung eingeleitet:	Leiten Sie eine manuelle Abtauung ein. Falls keine Abhilfe verständigen Sie einen Techniker.
Die Luftzirkulation im Kühlraum wird behindert:	Lassen Sie genug Freiraum zur Luftzirkulation und halten Sie die Luftöffnungen frei.
Türe/Rollo wird zu lange offengehalten:	Öffnen Sie die Türe / Lade / Rollo nur solange es unbedingt erforderlich ist.
Es wird zu viel warme bzw. feuchte Umgebungsluft in den Kühlraum gesaugt:	Achten Sie darauf, dass die vorgegebenen Umgebungsverhältnisse eingehalten werden.

8.4. Alarm und Fehlermeldung am Bedienelement



Folgende Alarmer und Fehlermeldungen werden am Display angezeigt und geben Auskunft über einen Zustand, den das Gerät durchläuft oder informieren über etwaige Fehler:

Tabelle 8: Alarmer

Alarmer
Temperatur Kühlstelle 1 zu hoch
Temperatur Kühlstelle 1 zu niedrig
Temperatur Kühlstelle 2 zu hoch
Temperatur Kühlstelle 2 zu niedrig
Temperatur Kühlstelle 3 zu hoch
Temperatur Kühlstelle 3 zu niedrig
Feuchtigkeit zu hoch
Feuchtigkeit zu niedrig
Kondensatorreinigung notwendig
Abtauung fehlgeschlagen KS 1
Abtauung fehlgeschlagen KS 2
Abtauung fehlgeschlagen KS 3

Tabelle 9: Fehlermeldungen

Fehlermeldungen
Verdichter läuft nicht
Raumfühler / Rückluftfühler
Raumfühler / Zuluftfühler
Feuchtefühler
Verdampferfühler KS 1
Verdampferfühler KS 2
Verdampferfühler KS 3



Geben Sie bei Serviceanfragen die Seriennummer und Softwareversion bekannt.

HINWEIS

Im Falle von Alarmermeldungen ist ein Kältetechniker zu kontaktieren. Die Nichtbeachtung von Alarmermeldungen kann zu Warenverlust führen.

Bei Auftreten von Fehlermeldungen kontaktieren Sie umgehend einen Kältetechniker.

9. Teileübersicht / Ersatzteile

9.1. Teileübersicht

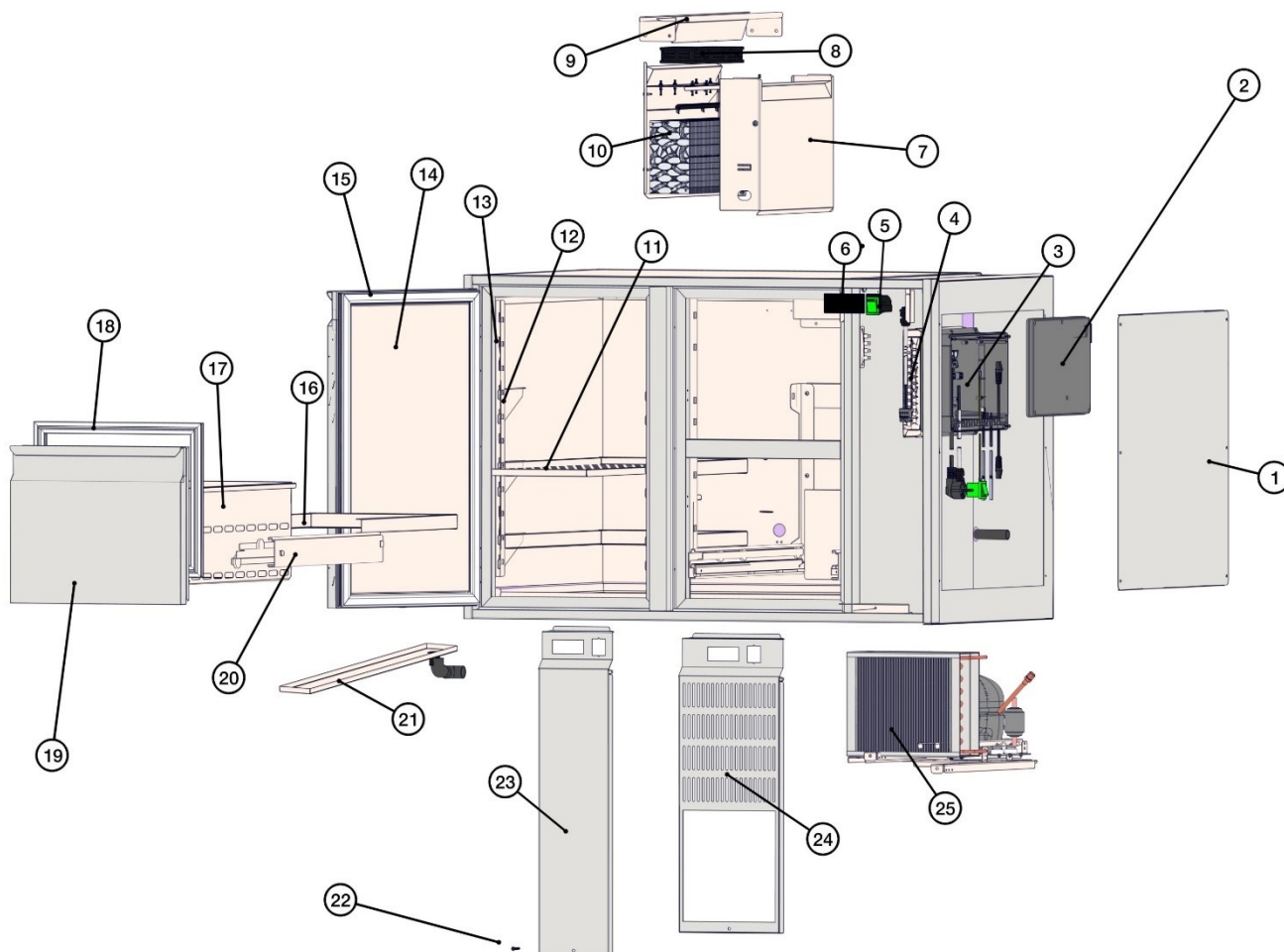


Abbildung 25: Teileübersicht

Tabelle 10: Teileübersicht

Position	Bezeichnung	Position	Bezeichnung
1	Wartungsabdeckung	15	Steckdichtung Tür
2	Deckel Steuerungskasten	16	Kippsicheres Auflagegestell
3	Steuerungskasten mit Steuerung	17	Ladenkorb mit Auszug
4	Halteplatte mit Betriebsanleitung	18	Steckdichtung Lade
5	Ein/Aus Schalter	19	Ladenblatt
6	Bedienelement/Anzeigemodul	20	Ladenvollauszug
7	Abdeckung Verdampfer	21	Tauwassertasse mit Abfluss Stutzen
8	Verdampferlüfter	22	Befestigungsschraube Installationsfach
9	Halterung und Luftleitblech Verdampferlüfter	23	Installationsfachblende bei Zentralgekühlt
10	Verdampfer	24	Aggregatblende mit Jalousie und Fettfilter, nur bei eigengekühlten Geräten
11	Auflagerost	25	Aggregatsatz
12	Verstellbarer Aufwagewinkel		
13	Lochleiste/Verstelleiste		
14	Türblatt		

9.2. Ersatzteile

Für die Bestellung der korrekten Ersatzteile geben Sie die am Typenschild angeführten Gerätedaten – Type, Seriennummer und Herstelldatum, ihrem Lieferanten oder Fachhändler bekannt. Ebenso können Sie benötigte Ersatzteile direkt über den Online- Produktkatalog bestellen.

<https://shop.ideal-ake.at/ersatzteilshop/ersatzteile/>



shop.ideal-ake.at/ersatzteilshop

9.3. Support

Bei technischen Fragen kontaktieren Sie Ihren Lieferanten oder den Hersteller:

IDEAL Kältetechnik GmbH
In der Schörihub 28
4810 Gmunden
Österreich
+43 7612 660 61
ersatzteile@ideal-ake.at
www.ideal-ake.at

HINWEIS

Bei Kontaktaufnahme mit Ihrem Support halten Sie die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Diese finden Sie auf dem Typenschild.

9.4. Weitere Kontaktdaten für Anfragen

Technischer Support:	+43 7612 660 61 ersatzteile@ideal-ake.at oder office@ideal-ake.at
Webshop / Ersatzteile:	https://shop.ideal-ake.at/ersatzteilshop/
Verfügbarkeit Ersatzteile:	8 Jahre nach Inverkehrbringung des letzten Stückes der Modellgruppe
Informationen über das Modell:	https://ec.europa.eu

10. Entsorgung / Energiesparen

10.1. Demontage

Machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar, um Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren auszuschließen.

- Trennen Sie das Kühlmöbel von der Netzversorgung.
- Schließen Sie alle Zuleitungen ab und entfernen Sie das Netzanschlusskabel.
- Demontieren Sie gegebenenfalls die Türen.
- Entfernen Sie alle Betriebsmittel und entsorgen diese sortenrein.

10.2. Entsorgung

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen.

VORSICHT

Tragen Sie beim Entsorgen von Kältemittel Schutzhandschuhe und Augenschutz. Beim Entsorgen von Kältemittel ist das Hantieren mit offenem Feuer verboten. Entsorgen Sie das Kältemittel ordnungs- und umweltgerecht.

HINWEIS



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

10.3. Tipps zum Energiesparen

Gerätetüren:

- Öffnen Sie die Gerätetüren nicht unnötig, besonders bei heißer und feuchter Umgebungstemperatur.

Belüftungsschlitze:

- Halten Sie die Belüftungsschlitze frei von Waren und Preisschildern.
- Überprüfen Sie das Kühlmöbel regelmäßig auf eine ausreichende Luftzirkulation.

Stapelhöhe:

- Halten Sie sich an die vorgegebene Stapelhöhe und sortieren Sie nicht zu viel Ware ein.

Temperatur:

- Stellen Sie die Temperatur, abhängig von der einsortierten Ware, korrekt ein.
- Bringen Sie nur vorgekühlte Waren in das Kühlmöbel ein.

Mängel:

- Kontrollieren Sie die Türdichtungen regelmäßig:
 - Öffnen Sie die Tür und halten Sie beim Schließen ein Blatt Papier an der Stelle dazwischen, die Sie für undicht halten. Können Sie das Blatt mit wenig Widerstand wieder herausziehen, während die Tür zu ist, ist es Zeit die Dichtung zu erneuern.
- Melden Sie Mängel:
 - defekte Schließmechanismen
 - Vereisungen im Kühlmöbel
 - Ungewohnte oder laute Geräusche des Ventilators

Vorschlag für eine Checkliste für Kühlmöbel:

Was	Wer	Maßnahme	Erledigt
Kontrolle der Türen: Schließen Türen dicht? Sind Gummidichtungen beschädigt?	<input type="checkbox"/> Intern <input type="checkbox"/> Extern	Gummidichtungen ersetzen Magnetbänder ersetzen	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Kontrolle Standort: Kann warme Abluft von anderen Kühlmöbeln angesaugt werden?	<input type="checkbox"/> Intern <input type="checkbox"/> Extern	Kühlmöbel drehen oder umplatzieren	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Kontrolle Kondensator: Ist der Kondensator verschmutzt?	<input type="checkbox"/> Intern <input type="checkbox"/> Extern	Kondensator reinigen Fachbetrieb für die Reinigung beauftragen	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Kontrolle Verdampfer: Ist der Verdampfer verschmutzt?	<input type="checkbox"/> Intern <input type="checkbox"/> Extern	Verdampfer reinigen Fachbetrieb für die Reinigung beauftragen	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Kontrolle Beleuchtung? Ist die Beleuchtung nur wenn nötig an?	<input type="checkbox"/> Intern <input type="checkbox"/> Extern	Beleuchtungszeiten prüfen und wenn nötig berichtigen	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

11. Appendix

11.1. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Beispiel Typenschild.....	12
Abbildung 2: Position Typenschild.....	12
Abbildung 3: Layout.....	13
Abbildung 4: ShockWatch Indikator.....	16
Abbildung 5: Tauwasseranschluss.....	18
Abbildung 6: Geruchsverschluss.....	18
Abbildung 7: Siphon und Tauwasserschale.....	20
Abbildung 8: Saladette _Stege.....	25
Abbildung 9: Belegestation _Stege.....	25
Abbildung 10: Flaschentrennstäbe.....	26
Abbildung 11: Flaschentrennstäbe einsetzen.....	26
Abbildung 12: Stapelmarke.....	26
Abbildung 13: Reinigung Fettfilter.....	29
Abbildung 14: Kondensator reinigen.....	29
Abbildung 15: Position Tauwasserschale EKP.....	30
Abbildung 16: Tauwasserschale reinigen.....	30
Abbildung 17: Anschlag Lade.....	31
Abbildung 18: Sicherungshebel.....	31
Abbildung 19: Ladenführung.....	31
Abbildung 20: Hintere Sicherungslasche.....	31
Abbildung 21: Auszugsschiene drehen.....	32
Abbildung 22: Wiedereinsetzen Auszugsschiene.....	32
Abbildung 23: Hygieneblech und Schneidebrett reinigen.....	33
Abbildung 24: Position Verdampfer für Service.....	34
Abbildung 25: Teileübersicht.....	37

11.2. Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Informationsanforderungen.....	5
Tabelle 2: Tastenbelegung.....	21
Tabelle 3: Symbole am Display.....	22
Tabelle 4: Innenausstattung Gastronorm.....	25
Tabelle 5: Kühlmöbel arbeitet nicht.....	35
Tabelle 6: Warentemperatur.....	35
Tabelle 7: Verdampfer vereist.....	35
Tabelle 8: Alarmer.....	36
Tabelle 9: Fehlermeldungen.....	36
Tabelle 10: Teileübersicht.....	37

20A

Original



Benutzerhandbuch **EINBAUKÜHLWANNEN KÜHLPLATTEN (STILLE KÜHLUNG)**

Steckerfertig und zentralgekühlt



Hinweis zu diesem Benutzerhandbuch

Dieses vorliegende Benutzerhandbuch ist für alle Einbaugeräte der Type Einbaukühlwannen und Kühlplatten (Stille Kühlung) unabhängig der verschiedenen möglichen Ausführungen betreffend Stand und Gastronorm-Abmessungen gültig. 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 Einbaukühlwannen und Kühlplatten (Stille Kühlung) möglich.

Benutzerhandbuch & Einbauanleitung

Copyright © 2020, 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_Stille Kühlung_DE 20A
Revision: 20A
Gültig ab: Juni 2020

Inhaltsverzeichnis

1.	ALLGEMEINES UND SICHERHEIT	4
1.1.	VORWORT	4
1.2.	FLEXIBILITÄT	4
1.3.	GELTUNGSBEREICH	5
1.4.	GARANTIE UND HAFTUNG	5
1.5.	SUPPORT	6
1.6.	VERWENDETE SYMBOLE UND SIGNALWÖRTER	6
1.7.	KENNZEICHNUNG	6
1.8.	ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	7
1.9.	SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE FÜR GERÄTE MIT KÄLTEMITTEL PROPAN (R290)	8
1.10.	BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	8
1.11.	ZIELGRUPPE UND VORKENNTNISSE	9
1.12.	VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG	9
1.13.	RESTGEFAHREN	9
1.14.	PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG	11
1.15.	TRANSPORT UND VERPACKUNG	11
1.16.	ENTSORGUNG	12
2.	TECHNIK	13
2.1.	BEGRIFFSERKLÄRUNG KOMPONENTEN	13
2.2.	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	13
2.3.	SICHERHEITSHINWEISE AM GERÄT	14
2.3.1	ELEKTRISCHE HINWEISE	14
2.3.2	KÄLTETECHNISCHE HINWEISE	15
2.4.	MONTAGE UND EINBAUANLEITUNG	16
2.4.1	ERSTE SCHRITTE	16
2.5.	INSTALLATION STEUERKASTEN (ELEKTRONISCHE STEUERUNG)	17
2.6.	TAUWASSERENTSORGUNG	17
2.7.	BE- UND ENTLÜFTUNG (MODELL ABHÄNGIG)	18
2.8.	ABTAUMÖGLICHKEITEN	19
2.9.	STÖRUNGEN UND URSACHEN	19
2.10.	STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN AM DISPLAY	20
3.	BEDIENUNG – PFLEGE	21
3.1.	ERSTE INBETRIEBNAHME	21
3.2.	GERÄT EINSCHALTEN (TASTENBELEGUNG)	21
3.2.1	TEMPERATUREINSTELLUNG	22
3.2.2	FÜHLERABGLEICH	22
3.3.	BESTÜCKUNG DES GERÄTES UND HÖHENVERSTELLUNG DES EINLEGEBOGENS	22
3.4.	REINIGUNG UND PFLEGE	23
3.4.1	REINIGUNGSINTERVALLE	24
3.4.2	REINIGUNGSMITTEL	24
3.4.3	REINIGUNG DER GLÄSER (MODELL ABHÄNGIG)	25
3.4.4	REINIGUNG DES KONDENSATORS	25
4.	WARTUNG/INSTANDHALTUNG	26
4.1.	WARTUNGSHINWEISE	26
4.2.	BEZUG VON ERSATZTEILEN	26
5.	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	27

1. ALLGEMEINES UND SICHERHEIT

1.1. VORWORT

Danke, dass Sie sich für eines unserer Geräte entschieden haben. Dieses Produkt umfasst 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 Sicherheitsmängeln 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.ake-ideal.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


DAS DESIGN



Einbaukühlwannen Gastronorm
(Stille Kühlung)



Crushed Ice
(Stille Kühlung)



Kühlplatten Gastronorm
(Stille Kühlung)


MONTAGEVARIANTEN



Drop-in

HINWEIS

Geräte mit Fußgestell für die Kombination mit Geräten (höhenverstellbaren Stellfüßen) müssen bauseitig vollständig verkleidet werden.

1.3. GELTUNGSBEREICH

Dieses Benutzerhandbuch gilt für die wie folgend angeführten Modelle sowie zu ortbare Sondermodelle und Geräte mit Fußgestell.

Dieses Benutzerhandbuch gilt für die folgenden Modelle sowie zu Sondermodelle (steckerfertig oder zentralgekühlt):

Modellbezeichnung:

Serie EBS aaa cccd-e

Serie CRUSH aaaaa ccc

Serie KP aa bb-ccc-e

Abkürzungen:

aaaa: EBS, CRUSH oder KP

bb: GN oder leer

ccc: Größen 1/1, 2/1, 3/1, 4/1, 5/1 oder 6/1

d: L (Aggregat längs und mittig montiert (560mm breit)) oder leer

e: E (eigengekühlt) oder Z (steckerfertig) oder leer

HINWEIS

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

HINWEIS

Beachten Sie, dass für das Anheben des Geräts 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 einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- unsachgemäße Verwendung des Geräts
- Transportschäden
- Betrieb des Geräts mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind
- Nicht-Einhaltung der Hinweise des Benutzerhandbuchs 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
- jegliche Schäden, die nachweislich auf eine Fehljüstierung der Kühlungssteuerung durch eine unqualifizierte Person zurückzuführen sind
- Schäden oder Fehlfunktionen aufgrund eines fehlerhaften Zusammenbaus des Geräts nach dem Reinigen

HINWEIS

Geräte mit dem natürlichen Kältemittel Propan (R290) müssen in einer, den Anforderungen aus den entsprechenden Richtlinie, sicheren Umgebung aufgestellt werden. Innerhalb des Gerätes sind ausschließlich elektrische Geräte zu verwenden, die durch die gültige ATEX-Richtlinie zugelassen sind! Hierfür hat der Betreiber Sorge zu tragen.

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
 A-8984 Bad Mitterndorf
 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 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 de Typenschildes gekennzeichnet.

Das Typenschild befindet sich an der Abdeckung der Steuerung oder im Unterbau nahe des Steuerkastens oder dem Benutzerhandbuch beiliegend (Modell abhängig).

AKE				AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH Pichl 66, A-8984 Bad Mitterndorf www.ideal-ake.at	
Serial-No.:	-				
TYPE:	EBS 3/1-E Sonder Propan				
Voltage:	220-240 V AC ~ / 50 Hz				
Rated current:	n.a. A				
Power con.:	225 W				
Ref.Cap.:	270 W at VT- 15 °C				
Refrigerant:	R 290 / 0,075 kg				
CO ₂ e / GWP:	-				
Climate class:	3 according to DIN EN ISO 23953-2				
Production year:	2019				
Additional heating:	n.a. W				
PS 30 bar, tightness proved					
					

Das Gerät ist zusätzlich durch das AKE Prüfzeichen gekennzeichnet. Das AKE Prüfzeichen befindet sich am Unterbau oder an der Netzleitung (Modell abhängig).



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!
- Die Geräteunter- und Rückseite darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Die Steuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden.
- Luftströmungen im Bereich des 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 Umgebungfeuchtigkeit von 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 vorgekühlt und mit einer Kerntemperatur von höchstens +5 °C oder kälter 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.
- Lagern Sie keine brennbaren oder explosiven Produkte im Gerät oder in deren 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.
- 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!
- Beim Nachfüllen von Kältemittel darf nur das auf dem Kennzeichnungsschild angegebene Kältemittel verwendet werden. Das Nachfüllen darf nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Der am Typenschild angegebenen Füllmenge ist Folge zu leisten.
- Das Gerät muss fern Wärmequellen in einer staubarmen und gut belüfteten Umgebung installiert werden.
- Das Schieben und Verrücken der Geräte ist nicht zulässig. Geräte müssen zum Transport oder Umstellen angehoben werden.

HINWEIS

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

Jede Änderung muss durch Ihren Lieferanten autorisiert werden!

HINWEIS

Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von hitze- oder dampferzeugenden Geräten betrieben werden. Dies kann zu Kompressorschäden, Schwitzwasserbildung an den Gläsern, Temperaturregelungsproblemen im Kühlbereich und Ähnliches zu Folge haben.

1.9. SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE FÜR GERÄTE MIT KÄLTEMITTEL PROPAN (R290)

Für Geräte mit Kältemittel Propan (R290) gilt:

- Bei Einbau oder Kombination mit Geräten sowie elektrischen u. kältetechnischen Komponenten die nicht nach entsprechenden Richtlinien einer R290 Ausführung entsprechen, ist das Gerät zu verkleiden und von den benachbarten Geräten/Komponenten abzugrenzen.
- Das Öffnen des Kältekreislaufes und Absaugen des Kältemittels ist ausschließlich in gut belüfteten Räumen oder im Freien durchzuführen. Tätigkeiten sind ausschließlich durch autorisiertes sachkundiges, für Kältemittel Propan (R290) geschultes Fachpersonal durchzuführen!
- Arbeiten am Kältesystem sind ausschließlich durch autorisiertes sachkundiges, für Kältemittel Propan (R290) geschultes Fachpersonal durchzuführen!
- Innerhalb des Gerätes sind ausschließlich elektrische Geräte zu verwenden, die durch die gültige ATEX-Richtlinie zugelassen sind!
- Der Kühlkreislauf und das Kältesystem des Gerätes darf nicht beschädigt werden. Dies kann eine unbeabsichtigte exotherme Reaktion des zündfähigen Gas-Luft-Gemisches zur Folge haben.
- Lüftungsöffnungen der Geräteverkleidung (einschließlich Zubehörteile) dürfen nicht verstellt oder abgedeckt werden. Bei einer Leckage des Kältesystems kann dies eine unbeabsichtigte exotherme Reaktion des zündfähigen Gas-Luft-Gemisches zur Folge haben!
- Belüftungsöffnungen an der Vorder- und Rückseite der Geräte sind frei zu halten. Die Mindestabstände zu anderen Geräten müssen eingehalten werden. Es ist Sorge zu leisten, dass die Luftzirkulation ungehindert erfolgt! Bei einer Leckage des Kältesystems kann eine Behinderung der Luftzirkulation eine unbeabsichtigte exotherme Reaktion des zündfähigen Gas-Luft-Gemisches zur Folge haben!
- Laut DIN EN 378-1 ist das Kältemittel Propan (R290) brennbar und explosiv (Kältemittelgruppe A3).
- Das Kältemittel Propan (R290) kann ein zündfähiges Gas-Luft-Gemisch erzeugen, welches im kritischen Mischungsverhältnis mit Luft und in Verbindung einer entsprechenden Zündenergie (Zündquelle), eine exotherme Reaktion auslöst!

1.10. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die Geräte sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken bestimmt. Sie sind für die Kühlung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen und Getränken bei regelbaren Temperaturen (siehe Katalog und Homepage) geeignet. Die Geräte dienen nur zum Kühlhalten von Lebensmitteln, jedoch nicht zum Abkühlen.

Die Geräte müssen in vollständigem Zustand betrieben werden. Alle vorhandenen Deckel und Türen (Modell abhängig) müssen während des Betriebs montiert und geschlossen sein. Die Deckel und Türen dürfen nur kurz zum Bestücken und Entnehmen von Produkten geöffnet werden (Modell abhängig).

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.

1.11. ZIELGRUPPE UND VORKENNTNISSE

Diese Dokumentation ist an das Bedienpersonal in Bereich Gastronomie (zB.: 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 und die aktuell gültigen Vorschriften bezüglich der Arbeitssicherheit und der Unfallvermeidung sind einzuhalten.
- Nur unterwiesenes Personal darf das Gerät bedienen und reinigen. Nur vom Hersteller 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 und darüber 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.

1.12. VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG

Die Geräte dürfen nicht wie folgt benutzt werden:

- Das Gerät ist nicht geeignet um Lebensmittel herunterzukühlen. Das Gerät darf nicht mit Lebensmitteln befüllt werden, welche die vorgeschriebene Kerntemperatur (von +5 °C) übersteigen.
- Ein Betrieb außerhalb des angegebenen Temperaturbereichs ist nicht betriebssicher möglich, siehe Katalog und Website.
- Es dürfen keine Lüftungsschlitze zugestellt oder zugedeckt werden, Lebensmittel dürfen die Wände des Geräts nicht berühren oder den Luftstrom 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.

1.13. RESTGEFAHREN

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

WARNUNG

Entzündungsgefahr durch elektrische oder durch Reibung erzeugte Funken und heiße Oberflächen.

Bei Kältemittel Propan R290 können infolge möglicher Undichtheiten im Kältesystem explosionsfähige Gas-Luft-Gemische entstehen. Durch den Funken eines Saugers oder eines anderen Elektrogerätes ist eine unbeabsichtigte Entzündung möglicherweise die Folge. Es dürfen keine heißen Oberflächen vorhanden sein oder erzeugt werden. Verwenden Sie zu Reinigungs-, Instandhaltungs- und Wartungstätigkeiten nur Geräte die der gültigen ATEX-Richtlinie entsprechen!

⚠️ 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, Sicherheitsschuhe und Schutzhelm zu tragen.

⚠️ WARNUNG

Stoßgefahr an den Geräten bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten

Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren an dem Gerät.

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch austretendes Kältemittel durch beschädigten Kälteleitungen

Zur Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände verwendet werden. Die Reinigung des Gerätes darf nur mit vom Hersteller spezifizierten Produkten erfolgen.

⚠️ WARNUNG

Kippgefahr des Gerätes auf unebenen und instabilen Untergrund.

Achten Sie darauf, das Gerät ausschließlich auf ebenen und ausreichend stabilen Untergrund aufzustellen. Das Gerät könnte ansonsten kippen oder Teile des Gerätes könnten herabfallen oder sich öffnen.

⚠️ WARNUNG

Diverse Gefahren beim Entsorgen diverser Kältemittel.

Tragen Sie beim Entsorgen von Kältemittel (Propan, R404A, R134A etc.) Schutzhandschuhe und Augenschutz. Beim Entsorgen des Kältemittels ist das Hantieren mit offenem Feuer verboten. Entsorgen Sie das Kältemittel ordnungsgemäß und umweltgerecht.

⚠️ WARNUNG

Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten

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

⚠️ WARNUNG

Elektrische Gefährdung

Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung der Geräte nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung ist diese durch den Inverkehrbringer, dessen Kundendienst zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠️ 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 durch an Leckagen austretendes und auslaufendes Kondenswasser.

Achten Sie im Bereich des Gerätes auf mögliche Rutschgefahr durch ausgetretene Flüssigkeiten. Bei der Montage ist darauf zu achten, dass das Siphon ordnungsgemäß angebracht wird und dicht ist.

VORSICHT

Quetschgefahr beim Einschieben der manuellen Tauwasserschale (modellabhängig).

Verwenden Sie zum Einschieben der manuellen Tauwasserschale die dafür vorgesehene Griffleiste. Achten Sie darauf, dass die Tauwasserschale zur Gänze in das Maschinenfach eingeschoben ist.

1.14. **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.



Tragen Sie beim Entsorgen des Kältemittels und von beschädigten Bauteilen/Komponenten einen Augenschutz.



Tragen Sie bei Montage-, Anhebe- und Verladetätigkeiten einen Schutzhelm.

HINWEIS

Tragen Sie beim Reinigen des Geräts die entsprechende Schutzausrüstung die vom Hersteller des verwendeten Reinigungsmittels vorgeschrieben wird.

1.15. **TRANSPORT UND VERPACKUNG**

HINWEIS

Sämtliche Geräte sind nur in der Gebrauchslage (horizontal) zu transportieren und zu lagern. Geräte mit Kältemittel Propan oder anderen brennbaren und explosiven Kältemittel sind unter Beachtung der in Kapitel 1.9 angeführten Punkte zu transportieren und zu behandeln. Unter anderem sind die Sicherheitshinweise laut Kapitel 1.8 einzuhalten.

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 der Geräte und deren Komponenten

Verwenden Sie ausreichend dimensionierte Verzurr- bzw. Spannmittel. Achten Sie beim Sichern der Ladung auf die zulässigen Fahrzeugbestimmungen. Die örtlichen Straßenrichtlinien sind einzuhalten. Verwendete Lasthebemittel z.B. Stapler müssen ausreichend dimensioniert sein. Achten Sie bei Hebevorgängen darauf, dass sich keine Dritten unterhalb von in Höhe transportierten Lasten aufhalten. Das Gerät darf nur stehend transportiert werden.

! WARNUNG

Quetschgefahr an feststehenden Bauteilen (Wänden, andere Maschinen) bei Positionierung der Geräte sowie Quetschgefahr zwischen Palette und Untergrund beim Absetzen.

Halten Sie sich und andere Personen von der Gefahrenstelle fern. Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Einweisung hinzu. Achten Sie beim Absetzen der Geräte auf Quetschgefahr für Dritte. Tragen Sie bei Montage und Verladetätigkeiten Schutzhand- 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 Falle 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 1.16.

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).

1.16. ENTSORGUNG**! WARNUNG**

Diverse Gefahren beim Entsorgen von Kältemittel.

Tragen Sie beim Entsorgen von Kältemittel (Propan, R404A, R134A etc.) Schutzhandschuhe und Augenschutz. Beim Entsorgen des Kältemittels ist das Hantieren mit offenem Feuer verboten. Entsorgen Sie das Kältemittel ordnungsgemäß und umweltgerecht.

! WARNUNG

Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten.

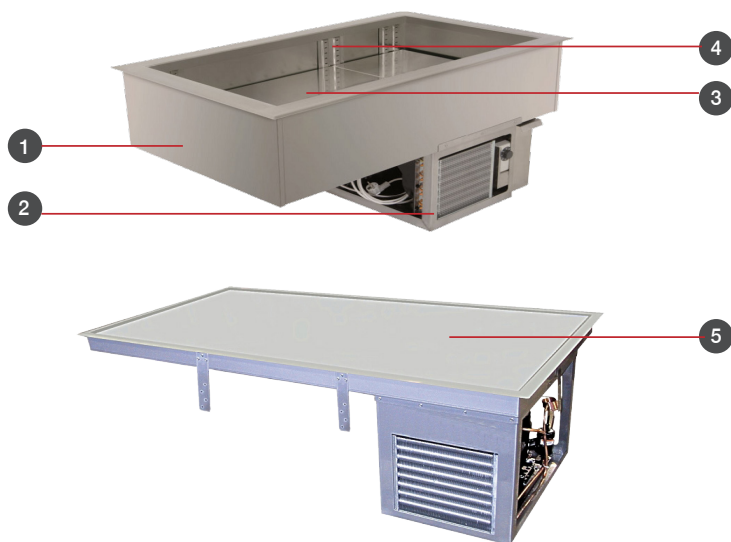
Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten Schutzhandschuhe. Entsorgen Sie beschädigte Bauteile/Komponenten ordnungsgemäß und umweltgerecht.

HINWEIS

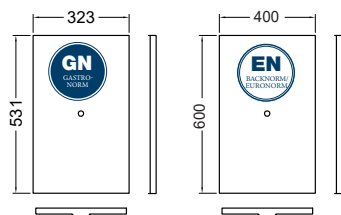
Bitte beachten Sie, dass es sich bei einigen Komponenten des Geräts um elektronische Teile handelt, eine Entsorgung über öffentlichrechtliche Entsorgungsträger ist daher nicht möglich. Prüfen Sie Ihre Verpflichtungen gemäß den nationalen WEEE Bestimmungen. Eine sortenreine Entsorgung ist in jedem Fall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



2. TECHNIK

2.1. BEGRIFFSERKLÄRUNG KOMPONENTEN



¹ Multifunktional höhenverstellbare Einlegeböden, Einzelkomponenten:



NR.	Benennung
1	Kühlwanne (inkl. Kontaktberohrung)
2	Maschinenfach (inkl. Verflüssigersatz) mit <ul style="list-style-type: none"> •mechanischer Steuerung (montiert) oder •mechanische Steuerung im CNS Kasten (lose beigelegt)  <ul style="list-style-type: none"> •elektronischer Steuerung (lose beigelegt) 
3	Einlegeboden (Standard GN-Norm) ¹
4	Höhenversteller
5	Kühlplatte (inkl. Kontaktberohrung und Einhängewulstrand)

2.2. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Schutzklasse	Schutzklasse I Erdung	EN 61140
Leistungsdaten	laut Typenschild oder <ul style="list-style-type: none"> • Homepage • Katalog • Angebot 	
Lärmangaben	< 70dB(A) (geschlossene Geräte)	IEC 60335-1 IEC 60335-2-89
Anschluss Trinkwasser Abwasser, Kondensat (Modell abhängig)	Verantwortung obliegt dem Inverkehrbringer/ Betreiber.	Empfohlen: IEC 61770:2008 OENORMEN 1717:2008-04-01
Kondensat (Modell abhängig)	<ul style="list-style-type: none"> • über Siphon direkt in das bauseitige Abwassersystem • über die Heißgasverdunstung • über die Tauwasserschale: <ul style="list-style-type: none"> - manuelle Entleerung - elektrische Tauwasserheizung 	
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> • Edelstahl <ul style="list-style-type: none"> - 1.4301 (Wanne, Aufbau) - 1.4016 (Maschinenfach/ Außenmantel) - 1.4404 (Sonderbau) • Kupferrohre (Kältekreislauf) 	

Zulieferkomponente (Modell abhängig)	<ul style="list-style-type: none"> • Kompressoren • Glas • Elektrische Leitungen und Montagematerialien (Kabel, Kabelbinder, ...) • Steuerkasten (Platine, Display,..) 	
Isolierstoff	LAMOLTAN®-Polyurethan-Hartschaumsystem	
Glas (Modell abhängig)	Einscheibensicherheitsglas 8mm und 6 mm	EN12150-2:2004

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 Aufkleber zu ersetzen. Die Lesbarkeit und die Vollständigkeit müssen in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden.

Piktogramme Beschreibungen



Warnung vor feuergefährlichen Stoffen (Kältemittel der Klasse A2L, A2, A3, B2L, B2 und B3)

Piktogramme Beschreibungen



Gefahr! Keine offene Flamme; Feuer, offene Zündquelle und Rauchen verboten!

Piktogramme Beschreibungen



Warnung vor elektrischer Gefährdung

Piktogramme Beschreibungen



F-Gas-Kennzeichnung (laut Verordnung (EU) Nr. 517/2014).



Schutzklasse I Erdung

2.3.1 ELEKTRISCHE HINWEISE

Die Geräte mit mechanischem Thermostat sind elektrotechnisch komplett ausgestattet und installiert. Geräte mit elektronischer Steuerung wird ein CNS Kasten mit integrierter Steuerung lose beigelegt. Die Installation ist durch einen autorisiertem Fachmann durchzuführen.

! GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten.

Der Elektroanschluss muss von einem autorisiertem Fachmann durchgeführt werden und den geltenden Normen, Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

HINWEIS

Die Steuerung muss von einem autorisierten Fachmann laut beiliegender Programmieranleitung und/oder Herstelldokumentation der Steuerung eingestellt werden (Voreinstellung vorhanden).

Anschluss des Geräts

Steckerfertige Geräte werden standardmäßig mit einem 1,5 Meter langen Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker geliefert. Der Anschluss erfolgt an ein Wechselstromnetz mit einer Nennwechselspannung und Frequenz von 230 Volt 50 Hz (Länder abhängig mit 115V 60Hz, 120V 60Hz, 220-240V 50-60Hz). Die elektrische Zuleitung ist mit 16 A (Auslösecharakteristik B) abzusichern.

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.

! 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.

HINWEIS

Geräte ohne eigene Kühleinheit dürfen ausschließlich von einer autorisierten Kältefachfirma installiert werden.

2.3.2 KÄLTETECHNISCHE HINWEISE

Alle Geräte sind mit einer Kontaktberohrung (Kühlsystem) ausgerüstet. Die Anschlussrohre sind durch die geschäumte Kühlwanne nach unten geführt, alle Rohrleitungen sind montiert und isoliert.

! WARNUNG

Diverse Gefahren beim Entsorgen von Kältemittel.

Tragen Sie beim Entsorgen von Kältemittel (Propan, R404A, R134A etc.) Schutzhandschuhe und Augenschutz. Beim Entsorgen des Kältemittels ist das Hantieren mit offenem Feuer verboten. Entsorgen Sie das Kältemittel ordnungsgemäß und umweltgerecht.

! WARNUNG

Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten.

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

Steckerfertige Geräte



Bei steckerfertigen Geräten sind die Rohrleitungen fix mit dem Kälteaggregat verbunden und der Kältekreislauf mit Kältemittel gefüllt. Vitrinen mit Expansionsventil und ab einer bestimmten Größe verfügen über ein Schauglas mit Feuchteindikator (zur Kontrolle im Servicefall), dieses befindet sich seitlich am Kondensator. Bei Geräten mit Kältemittel Propan (R290) ist kein Schauglas vorhanden.



Zu Servicezwecken kann die Kältemaschine samt Edelstahlgehäuse nach vorne herausgezogen werden (Modellabhängig).
An dahinterliegenden Leitungen nicht ziehen oder diese beschädigen!

Zentralgekühlte Geräte

Zentralgekühlte Geräte sind für den bauseitigen Anschluss an eine Verbundkühlanlage vorgesehen. Die Kupferanschlussrohre sind isoliert und durch die geschäumte Kühlwanne nach unten geführt. Steuerung, Magnetventile, Filtertrockner und gegebenenfalls Saugdruckregler sind bauseits zu installieren. Die angegebenen Verdampfungstemperaturen sowie die Verflüssigungstemperaturen sind konstant zu halten. Dampfanteile vor dem Expansionsventil sind zu vermeiden.

HINWEIS

Steuerung, Magnetventile, Filtertrockner und gegebenenfalls Saugdruckregler sind bauseits zu installieren.

Anschlussarbeiten

Alle Arbeiten, Installationen, Lieferungen und Leistungen dürfen nur durch autorisierte Kältefachbetriebe und Fachpersonal ausgeführt werden. Der Stand der Technik, die einschlägigen rechtlichen Bestimmungen, Vorschriften und Richtlinien von Behörden, Fachverbänden und Berufsgenossenschaften müssen eingehalten werden. Die installierte Kälteanlage ist in Betrieb zu nehmen und es ist eine Funktions- und Sicherheitsprüfung durchzuführen. Das Protokoll ist dem Betreiber zu übergeben.

2.4. MONTAGE UND EINBAUANLEITUNG

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Informationen über die Montage und Verwendung der Geräte.

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
 - Schneidewerkzeug (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.

WARNUNG

Kippgefahr des Gerätes auf unebenen und instabilen Untergrund.

Achten Sie darauf, das Gerät ausschließlich auf ebenen und ausreichend stabilen Untergrund aufzustellen. Das Gerät könnte ansonsten kippen oder Teile des Gerätes könnten herabfallen oder sich öffnen.

HINWEIS

Meiden Sie stark dampferzeugende Geräte in der Nähe. Dies kann zu starker Vereisung des Verdampfers, zu Kondensat auf den Gläsern und weiteren leistungsmindernden sowie unerwünschten Beeinträchtigungen führen.

HINWEIS

Eine korrekte Installation und störungsfreie Funktion ist Voraussetzung für die Inbetriebnahme des Gerätes. 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 Geräte mit Fußgestell)
 - Wasserwaage

Der Monteur ist für den sicheren Stand bzw. den Halt des Gerätes verantwortlich. Stellen Sie sicher, dass Möbelverkleidungen und Theken entsprechend den technischen Angaben vorbereitet sind. Die Größe der Einbauöffnung finden Sie im aktuellen Produktkatalog unter „Technische Daten“ beim jeweiligen Gerät. Schützen Sie die Oberflächen des Geräts und des Unterbaus während des Einbaus gegen etwaige Schäden. Bei Kühlplatten sind Befestigungsglaschen zum sicheren Einbau angebracht und zu verwenden.

HINWEIS

Es ist notwendig, dass der Unterbau waagrecht ausgerichtet ist um das Abfließen des Tauwassers zu ermöglichen. Testen Sie, ob das Wasser im Inneren der Wanne auch abfließen kann.

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

2.5. INSTALLATION STEUERKASTEN (ELEKTRONISCHE STEUERUNG)



Die elektronische Steuerung wird dem steckerfertigen oder zentralgekühlten Gerät (inkl. CNS Kasten) lose beigelegt

2.6. TAUWASSERENTSORGUNG

Die Tauwasserentsorgung kann auf verschiedene Weise erfolgen (siehe Tabelle in Kapitel 2.2). Das Tauwasser wird mit einem Schlauch in das Maschinenfach geführt (Modell abhängig). Es ist von einer autorisierten Fachkraft sicherzustellen, dass das Tauwasser abgeleitet wird.

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch austretendes Wasser durch eine geöffnete Heißgasverdunstung oder einer nicht ordnungsgemäß angebrachten Tauwasserschale

Achten Sie beim Aufstellen sowie im Betrieb des Gerätes auf eine ordnungsgemäß eingeschobene Tauwasserschale und vollständig geschlossene Heißgasverdunstung. Ein manuelles Anheben der Geräte kann die Verriegelung der Heißgasverdunstung lösen und somit zu einem Tauwasserausfluss führen. Dies muss nach dem Aufstellen und vor der täglichen Inbetriebnahme überprüft werden. Tragen Sie bei Montage und Überprüfung Schutzhandschuhe.

Über Siphon direkt in das Abwassersystem (Modell abhängig)

Geräte die zentralgekühlt betrieben werden sind werkseitig mit einem Abflussrohr in den Unterbau versehen. Das Gerät muss bauseitig mit Geruchsverschlüssen (Siphon) ausgestattet werden. Die Abwasserverbindungen oder externe Tauwasserschalen sind nach den entsprechenden örtlichen Gegebenheiten zu installieren (Modell abhängig). Es muss sichergestellt werden, dass das Abwasser nicht zurück in die Kühlstelle gelangen kann.

Vollautomatische Tauwasserverdunstung (Modell abhängig)

Steckerfertige Geräte sind mit vollautomatischer Tauwasserverdunstung ausgestattet (Modell abhängig).

HINWEIS

Geräte mit einer Heißgasverdunstung beinhalten eine Tauwasserschale. Diese darf nur bei eingeschobener Tauwasserschale und vollständig geschlossen betrieben werden.

HINWEIS

Die Abwasserinstallation darf nur durch autorisierte Fachkräfte durchgeführt werden.

HINWEIS

Elektrische Tauwasserschalen erzeugen Hitze und Feuchtigkeit. Um Schäden am Verflüssiger zu vermeiden, sind diese mit dem größtmöglichen Abstand einzubauen. Die Einbau- und Montageanleitung der Tauwasserschale finden Sie unter dem in Kapitel 4.1 angegebenen QR-Code.

2.7. BE- UND ENTLÜFTUNG (MODELL ABHÄNGIG)

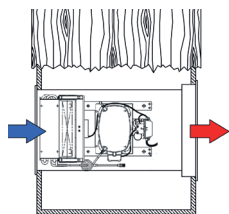
Standardmäßig werden die Geräte mit Belüftung an der Bedienseite und Abluft an der Kundenseite ausgeliefert. Es wird empfohlen, die Abluftöffnung kundeseitig (**siehe Variante 1**) auszuführen. Falls eine Abluftöffnung kundenseitig nicht möglich ist, muss die Abluft seitlich oder an der Bedienseite (**siehe Variante 2**) ausgeführt werden. Es ist darauf zu achten, dass die Abluft nicht direkt wieder angesaugt wird, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

⚠ VORSICHT

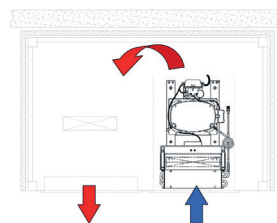
Verringerung der Kühlleistung oder Zerstörung durch Überhitzung des Kälteaggregats.

Be- und Entlüftungsöffnungen des Kälteaggregats dürfen nicht verstellt oder verbaut werden. Der Luftstrom darf nicht unterbrochen oder behindert werden. Die Lüftungsgitter müssen mindestens den zweifachen Querschnitt der Kondensatoroberfläche aufweisen.

Variante 1



Variante 2



Kompressor:	Der Kompressor pumpt das gasförmige Kältemittel durch die Kühlanlage.
Kondensator/Lüfter/Ventilator:	Der Ventilator saugt kalte Raumluft an und kühlt dadurch den Kompressor und das heiße Gas im Kondensator.
Kondensator:	Wärmetauscher, in welchem die entzogene Wärme des Kühlbereiches wieder an die Umluft abgegeben wird. Gasförmiges Kältemittel wird durch die Wärmeabgabe wieder verflüssigt. Alle steckerfertigen Geräte verfügen über ein ausziehbares Kompressorgehäuse. Damit haben Sie die Möglichkeit, den Kondensator am Lüftungsgitter des Lufteinlasses zu positionieren und Luftzirkulationen zu verhindern.

HINWEIS

Vermeiden Sie, dass die warme Abluft vom Aggregat wieder angesaugt wird. Die Luftöffnung der Verkleidung muss **weniger als 5mm** vom Kondensator entfernt sein.

2.8. ABTAUMÖGLICHKEITEN

Abtau-Automatik

HINWEIS

Bitte siehe Programmieranleitung und/oder Herstellerdokumentation der Steuerung.

Manuelles Abtauen

HINWEIS

Bitte siehe Programmieranleitung und/oder Herstellerdokumentation der Steuerung.

2.9. STÖRUNGEN UND URSACHEN

Überprüfen Sie die unten gelisteten Punkte und kontaktieren Sie Ihren Lieferanten oder Fachhändler falls dies nicht zur Lösung des Problems führt.

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Stromversorgung unterbrochen	Überprüfung Sitz des Schutzkontaktsteckers (Netzsteckers).
	keine Spannung an der Steckdose	Überprüfung ob Sicherungen intakt
	Elektronik falsch eingestellt oder Display dunkel	Servicetechniker kontaktieren

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Waren erreichen nicht die gewünschte Temperatur.	zu viele/zu warme Lebensmittel	Ware vorkühlen (siehe Kapitel 1.8), freilegen Luftöffnungen (siehe Kapitel 2.7).
	Soll-Temperatur zu hoch	Einstellen Soll-Temperaturwert (siehe Programmieranleitung/ Herstellerdokumentation)
	Umgebungstemperatur im Raum zu hoch (über 25 °C)	Justieren Sie die Raumklimatisierung
	einwirkender Luftzug von außen stört den Zirkulationskreis der Kaltluft (vorwiegend bei offenen Geräten).	Aufstellungsort nicht mit starker Zugluft, Vorgaben laut Kapitel 1.8 ist Folge zu leisten.
	Kondensator verschmutzt	Reinigung mit Staubsauger (siehe Kapitel 3.4.5).
	Störung Kühlaggregat/ Kühlkomponenten, Kältekreislauf defekt	Autorisierten Servicetechniker kontaktieren

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Kondensation an den Gläsern	zu niedrige Temperatur im Gerät	Anzeige Sollwert: SET-Taste drücken, Geräte ohne Isolierglas ≥ 4 bis 5 °C (siehe Kapitel 3.2).
	zu hohe Umgebungstemperatur/ zu hohe Luftfeuchtigkeit	+25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relative Luftfeuchtigkeit nicht überschreiten – falls möglich Klimaanlage einschalten!
	zu hohe Lüfterdrehzahl	Autorisierten Servicetechniker kontaktieren.

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.

2.10. STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN AM DISPLAY

HINWEIS

Bitte siehe Programmieranleitung und/oder Herstellerdokumentation der Steuerung.

3. BEDIENUNG – PFLEGE

In diesem Kapitel werden die ordnungsgemäße Inbetriebnahme sowie Reinigung und Pflege der Geräte erläutert.

3.1. ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der Erstinbetriebnahme muss nach dem Einbau eine Wartezeit von mindestens zwei Stunden eingehalten werden. Diese Ruhezeit stellt sicher, dass sich das in der Aggregatkapsel befindliche Öl, welches sich beim Transport verlagert haben könnte, wieder zum Verdichter zurücklaufen kann (gilt für steckerfertige Geräte).

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme noch einmal 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 3.4.2) gründlich zu reinigen um eventuelle Verunreinigungen zu entfernen.

3.2. GERÄT EINSCHALTEN (TASTENBELEGUNG)

In folgender Tabelle ist die Tastenbelegung und deren Funktion erläutert. Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige der Steuerung. Hier werden die mittlere Temperatur und etwaige Fehlermeldungen (siehe Kapitel 2.10) angezeigt

HINWEIS

Bevor Sie das Gerät mit Ware bestücken, warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Elektronische Steuerung (Modell abhängig)

TASTE	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	EIN/AUS Schalter	Anzeige = aktiv
2	Anzeige/ Einstellungen	Sollwert und Parameterkonfiguration
3	Abtauung	Aktivierung/Deaktivierung Abtauung



Mechanische Steuerung im CNS Kasten lose beigelegt (Modell abhängig)

TASTE	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	EIN/AUS Schalter	Anzeige grün = aktiv
2	Anzeige/ Einstellungen	Sollwert und Parameterkonfiguration



3.2.1 TEMPERATUREINSTELLUNG

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Display der elektronischen Temperaturregelung. Diese befindet sich auf dem Steuerkasten. Die genaue Tastenbelegung und Funktionen finden Sie in der beiliegenden Programmieranleitung.

HINWEIS

Der werkseitig eingestellte Sollwert kann 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 soll bei der Installation durch den 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 starker Eisbildung und Kondensat führen. Dies vermindert die Kälteleistung und verhindert die ordnungsgemäße Funktion der Abtau-Automatik.

3.2.2 FÜHLERABGLEICH

Bei jeder Neuinstallation und Inbetriebnahme eines Gerätes ist ein Fühlerabgleich erst nach Erreichen der Sollwert-Temperatur möglich. Dies wird einige Zeit erfordern.

HINWEIS

Die Steuerung muss von einem autorisierten Fachmann laut beiliegender Programmieranleitung durchgeführt werden.

3.3. BESTÜCKUNG DES GERÄTES UND HÖHENVERSTELLUNG DES EINLEGEBOSENS

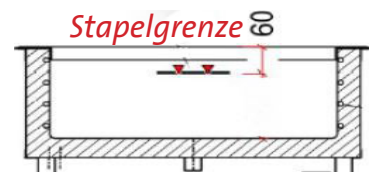
Die Kühlung der präsentierten Waren erfolgt bei Geräten mit stiller Kühlung durch Kontaktberührung (Kühlsystem). Zu dieser muss mindestens 1cm Abstand gehalten werden, die Ware soll die Kontaktberührung (Kühlsystem) nicht berühren.

Kühlwannen

Bei Kühlwannen ist die maximale Stapelgrenze maximal 60mm unterhalb der Wannen Oberkante. Diese Stapelgrenze gilt auch für Flaschen. Die Kühlwannen können mit höhenverstellbaren Einlegeböden ausgestattet werden. Durch die tiefe Kühlwanne ergeben sich dadurch viele Möglichkeiten der Produktpäsentation auf verschiedenen Höhen, mit geraden oder schräggestellten Einlegeböden, oder auch ohne Einlegeböden z. Bsp. für Getränke. Auch eine Präsentation von Produkten auf Crushed Ice ist möglich. Das Crushed Ice kann direkt auf die Einlegeböden gegeben werden. Das entstehende Tauwasser muss über einen bauseitigen Tauwasser-Abfluss abgeleitet werden, dies ist durch eine autorisierte Fachkraft sicherzustellen.

HINWEIS

Geräte der Type Kühlwannen können wahlweise mit LED Beleuchtung des Einlegebodens aus Acrylglas ausgestattet werden. Diese benötigen einen elektrischen Anschluss. Dieser ist durch eine autorisierte Fachkraft zu installieren.



Crushed Ice

Crushed Ice Geräte sind geeignet für kurzzeitige Kühlung von Produkten. Die Produkte werden auf Crushed Ice präsentiert. Die Serie Crushed Ice besitzt keine Kontaktberührung (Kühlsystem), die Kühlung erfolgt ausschließlich über das Crushed Ice. Geräte der Type Crushed Ice können wahlweise mit LED Beleuchtung des Einlegebodens aus Acrylglas ausgestattet werden.

HINWEIS

Geräte mit LED Beleuchtung müssen mit einem elektrischen Anschluss versorgt werden, dieser ist ausschließlich durch eine autorisierte Fachkraft zu installieren.

Kühlplatten

Bei Kühlplatten wird der untere Bereich der Ware (geeignet für niedrige Produkte zB Wurst- oder Käseplatten) durch Kontaktberührung (Kühlsystem) gekühlt. Dieser Kühleffekt wirkt bis maximal 20mm oberhalb der Kühlplatte (Stapelgrenze). Die Kühlplatte hat einen leichten Einhängewulstrand für das anfallenden Tauwassers, hier darf keine Ware aufliegen. Kühlplatten eignen sich zur kurzzeitigen Kühlung der Produkte. Eine längerfristige dauerhafte Kühlung ist nicht möglich.



WARNUNG

Quetschgefahr und Gefahr durch herabfallende Gegenstände beim Verstellen der Glasflächen

Verwenden Sie immer beide Hände um die Glasteile zu entnehmen und wieder einzusetzen. Achten Sie auf sorgsamem Umgang, wenn Sie mit Glas hantieren.

HINWEIS

Beachten Sie die maximale Tragkraft der Einlegeböden

Maximale Beladung:

- Größe 1/1 Grundboden gesamt maximal 50kg
- Größe 2/1 Grundboden gesamt maximal 100kg
- ab Größe 3/1 Grundboden gesamt maximal 150kg

Beachten Sie, dass Sie keine Fässer und keine Flaschen auf Glasflächen (Modell abhängig) lagern.

HINWEIS

Eine einwandfreie Funktionsweise kann nur garantiert werden, wenn die Zu- und Rückluftöffnungen freigehalten werden. Waren müssen vorgekühlt sein.

HINWEIS

Waren müssen vor dem Bestücken auf die gewünschte Temperatur vorgekühlt sein. Das Gerät muss vor dem Bestücken die gewünschte Temperatur erreicht haben.

Die Kühlwannen werden mit höhenverstellbaren Einlegeböden ausgeliefert. Durch die tiefe Kühlwanne ergeben sich viele Möglichkeiten der Produktpräsentation. Es können GN-Schalen mit maximaler Tiefe von 150 mm verwendet werden. GN 1/1 Schalen können direkt in der Wanne platziert werden, kleinere Schalen benötigen die optional erhältlichen Längs- und Querstege. Kühlplatten Modelle GN sind geeignet für GN-Bleche.

HINWEIS

Der Einbau der Kühlwanne in Verbindung mit einem 3-seitig geschlossenen Glasaufbau wird empfohlen. Luftströme im Bereich der Kühlwanne werden dadurch vermieden.

3.4. REINIGUNG UND PFLEGE

Um eine optimale Präsentation der Waren zu gewährleisten ist eine tägliche Innen- und Außenreinigung entsprechend der Hygienevorschriften durchzuführen.

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Vor allen Reinigungs- und Servicearbeiten ist die Stromzufuhr zu unterbrechen! Dazu das Kühlgerät ausstecken oder allpolig vom Netz trennen.

WARNUNG

Stoßgefahr am Kühlgerät 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.

3.4.1 REINIGUNGSINTERVALLE

Folgende Sicht- und Funktionsprüfungen werden zusätzlich zur Reinigung empfohlen:

SICHT- UND FUNKTIONSPRÜFUNG	TÄGLICH
Wanne inklusive Ablauf (Siphon)	x
Stein und Granit (Modell abhängig)	x
Tauwassertasse, Heißgasverdunstung	x
Kondensator (Verflüssiger) (Verunreinigungen, Schäden)	x
Sämtliche Gläser (inkl. Agrylglas) (Modell abhängig)	x
Mechanische Schäden an sämtlichen in Kapitel 2.1 aufgezählten Komponenten	x

HINWEIS

Das Gerät muss täglich gereinigt werden.

Nach dem Reinigen 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.
- Gewährleisten Sie ausreichend Luftzirkulation an den Oberflächen.
- Berühren Sie Bauteile des Geräts niemals mit rostigem Material.

HINWEIS

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

3.4.2 REINIGUNGSMITTEL

HINWEIS

Zur Reinigung des Geräts sind ausschließlich die in diesem Kapitel genannten Reinigungsmittel zulässig. Keine chlorhaltigen oder essighaltigen Reinigungsmittel verwenden..

KOMPONENTEN/ MATERIALIEN	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.
Edelstahloberflächen	Edelstahlreiniger	Achten Sie darauf, dass der verwendete Edelstahlreiniger lebensmitteltauglich ist.
Einlegeböden und GN-Behälter	Geschirrspülmittel und Bürste	Einlegeböden und GN-Behälter sind leicht herausnehmbar. Verwenden Sie nur Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten

KOMPONENTEN/ MATERIALIEN	REINIGUNGSMITTEL	ANMERKUNG
Pulverbeschichtete Oberflächen	Weiches Tuch, lauwar- mes Seifenwasser	Verwenden Sie keine <ul style="list-style-type: none"> • scheuernden oder rauen Putzutensilien • Glasreiniger • Lösungsmittel
Agrylglas	Weiches Tuch, lauwar- mes Seifenwasser	Verwenden Sie keine <ul style="list-style-type: none"> • scheuernden oder rauen Putzutensilien • Glasreiniger • Lösungsmittel

3.4.3 REINIGUNG DER GLÄSER (MODELL ABHÄNGIG)

! WARNUNG

Gefahr durch herabfallende Gegenstände
Halten Sie die Gläser während des Reinigens fest.

HINWEIS

Bei Geräten ab 2/1 müssen die Gläser von mindestens zwei Personen manipuliert und gereinigt werden. Das Gewicht der Gläser darf nicht unterschätzt werden.

3.4.4 REINIGUNG DES KONDENSATORS

Bei steckerfertigen Geräten muss der Kondensator wöchentlich gereinigt werden und laut Kapitel 3.4 täglich eine Sichtkontrolle erfolgen. Ein verschmutzter Kondensator führt zu verringerter Kälteleistung, Überhitzung des Kälteaggregates bis hin zur Schädigung des Kompressors.



Tragen Sie zur Reinigung Schutzhandschuhe.



Anleitung zur Reinigung des Kondensators

1. Entfernen des Lüftungsgitters oder des Kondensatorschutzes.
2. Entfernen von Schmutz durch absaugen mittels Staubsauger
Achten Sie darauf, dass die Lamellen nicht verbogen werden!
3. Anbringen des Lüftungsgitters

! VORSICHT

Gefahr von Schnittverletzungen
Die Lamellen des Kondensators sind sehr dünn und scharf. Vermeiden Sie aus Verletzungsgründen den direkten Kontakt zu den Lamellen.

HINWEIS

Die Zu- und Abluftöffnungen des Kondensators dürfen nicht verschlossen oder durch Gegenstände zugestellt werden, da ansonsten die Kühlleistung beeinträchtigt oder im schlimmsten Fall der Kompressor zerstört wird.

4. WARTUNG/INSTANDHALTUNG

4.1. WARTUNGSHINWEISE

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 Betreiber gilt ausschließlich für die im Kapitel 3 aufgezählten Tätigkeiten.

HINWEIS

Technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal vorgenommen werden! Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Kältetechnik, 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 finden Sie diese im Download-Bereich auf unserer Homepage oder wenden Sie sich 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 Ihrer autorisierten Fachkraft bekannt. Die Angabe der Type und die Seriennummer sowie das Herstellungsdatum sind für die Zuordnung erforderlich. Ersatzteillisten zu Ihrem Gerät finden Sie im Menü Downloads unter www.ideal-ake.at.

5. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



EG-Konformitätserklärung

entsprechend der EU-Richtlinie 2006/42/EG und 2014/30/EU

Hersteller	AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, ÖSTERREICH
Produkt	Einbaukühlwannen (Stille Kühlung) Kühlplatten (Stille Kühlung)
Type	siehe Kapitel 1.3
Baujahr	ab 2020

Hiermit wird die Übereinstimmung der oben genannten Produkte mit der MA-Richtlinie 2006/42/EG und der EMV-Richtlinie 2014/30/EU bestätigt. Die grundlegenden Anforderungen aus der MA-RL 2006/42/EG und die wesentlichen Anforderungen aus der EMV-RL 2014/30/EU wurden eingehalten. Die erforderlichen technischen Unterlagen wurden erstellt und archiviert. Folgende harmonisierte Normen für die MA-RL 2006/42/EG wurden in ihrer derzeit gültigen Fassung angewandt:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1) :2012-10;

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil1: Allgemeine Anforderungen (IEC 60335-1:2010, modifiziert)

DIN EN 60335-2-89 (VDE 0700-89) :2016-11;

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-89: Besondere Anforderungen für gewerbliche Kühl-/Gefriergeräte mit eingebautem oder getrenntem Verflüssigersatz oder Motorverdichter (IEC 60335-2-89:2010 + A1:2012, modifiziert);

DIN EN 378-2:201

Kälteanlagen und Wärmepumpen – Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen – Teil 2: Konstruktion, Herstellung, Prüfung, Kennzeichnung und Dokumentation; Deutsche Fassung prEN 378-2:2013

DIN EN ISO 12100:2013-08

Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominderung (ISO 12100:2010);

Bei technischen Änderungen des oben angeführten Produktes, die nicht mit dem Hersteller abgestimmt wurden, verliert diese EU-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Bad Mitterndorf, Juni 2020

Andreas Pilz (CTO)

