

Original



Betriebsanleitung CALEO HOT

Steckerfertig



Hinweis zu dieser Betriebsanleitung

Diese vorliegende Betriebsanleitung ist gültig für alle Einbaugeräte der Type Selbstbedienungsvitrinen Caleo Hot/Neutralunabhängig der verschiedenen möglichen Ausführungen betreffend Standvitrine und Gastronorm-Abmessungen. Einbaugeräte müssen unter Bedacht der technischen Anforderungen vor der Inbetriebnahme verkleidet werden. Die in dieser Betriebsanleitung abgebildeten Möglichkeiten zeigen den Großteil der Ausführungen. Bedingt durch Sonderbau sind noch viele andere Ausführungen der Selbstbedienungsvitrinen Caleo Hot/Neutral möglich.

Betriebsanleitung und Einbauanleitung

Copyright © Dezember 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: Betriebsanleitung_Caleo_Hot_Neutral
Revision: 21A
Gültig ab: Jänner 2021

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines und Sicherheit	4
1.1. Vorwort	4
1.2. Flexibilität	5
1.3. Geltungsbereich	6
1.4. Garantie und Haftung	7
1.5. Support	8
1.6. Verwendete Symbole und Signalwörter	9
1.7. Kennzeichnung	10
1.8. Allgemeine Sicherheitshinweise	11
1.9. Bestimmungsgemäße Verwendung	12
1.10. Zielgruppe und Vorkenntnisse	13
1.11. Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung	14
1.12. Restgefahren	15
1.13. Persönliche Schutzausrüstung	18
1.14. Transport und Verpackung	19
1.15. Entsorgung	20
2. Technik	22
2.1. Begriffserklärung Komponenten	22
2.2. Technische Spezifikationen	25
2.3. Sicherheitshinweise am Gerät	26
2.3.1. Elektrische Hinweise	27
2.4. Montage und Einbauanleitung	28
2.4.1. Erste Schritte	28
2.4.2. Anschluss Abfluss	32
2.5. Störungen und Ursache	33
2.6. Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display	34
3. Bedienung - Pflege	36
3.1. Erste Inbetriebnahme	36
3.2. Bedienung der Geräte	37
3.2.1. Geräte mit trockener Wärme	37
3.2.2. Geräte mit Wärmeklima	39
3.3. Bestückung des Geräts	41
3.4. Reinigung und Pflege	42
3.4.1. Reinigungs- und Prüfhinweise	42
3.4.2. Reinigungsintervalle	43
3.4.3. Reinigungsmittel	44
3.4.4. Reinigung Dampfleitblech (Geräte mit Wärmeklima)	45
3.4.5. Reinigung Wasserbad mit Schwimmer (Geräte mit Wärmeklima)	46
3.4.6. Reinigung der Bodenwanne (nur bei Geräten mit Wärmeklima)	47
3.4.7. Wasserbefüllung (Geräte mit Wärmeklima)	48
3.4.8. Tausch Wasserfilter (Geräte mit Wärmeklima)	50
3.4.9. Sicht- und Funktionsprüfung	51
3.4.10. Prüfung Gasdruckdämpfer	52
4. Wartung/Instandhaltung	53
4.1. Wartungshinweise	53
4.2. Bezug von Ersatzteilen	54
5. Konformitätserklärung	55

1. Allgemeines und Sicherheit

1.1. Vorwort

Danke, dass Sie sich für eines unserer Geräte entschieden haben. Die Geräte mit Wärmeklima und trockener Wärme umfassen höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort. Mit Ihrem Gerät verfügen Sie über ein Produkt, das bezüglich Betriebssicherheit für das Inbetriebnahmepersonal, den Bediener und den Benutzer auf dem neuesten Stand der Technik ist. Bei unsachgemäßer oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können vom Gerät Gefahren ausgehen. Wir weisen, im *Kapitel 1.9* 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. Dies ist durch den Betreiber zu überprüfen und sicherzustellen! 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 dieses von der Homepage des Herstellers www.ideal-ake.at

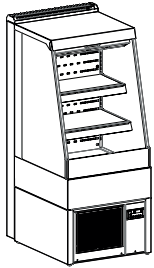
HINWEIS

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

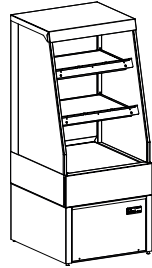
HINWEIS

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

1.2. Flexibilität



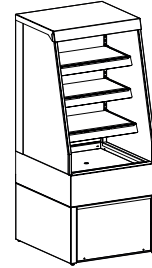
Caleo Cold 60/80/120/142



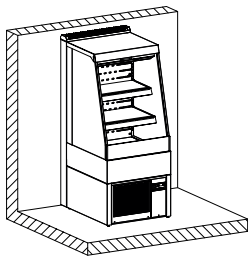
Caleo Hot 60/80/120/142



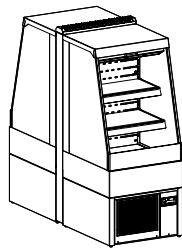
Caleo Basic 60/80/120



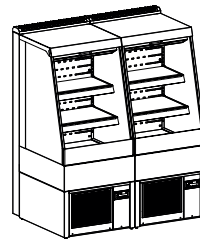
Caleo Neutral 60/80/120/142



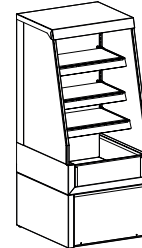
Wandaufstellung



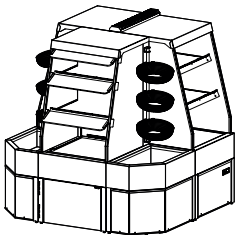
Rücken an Rücken



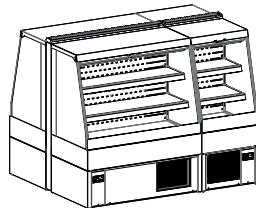
Seite an Seite



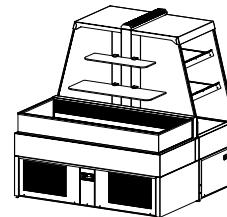
Caleo Neutral Plus 60/80/120/142



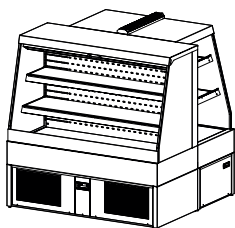
Stirnseite mit Eckmodule



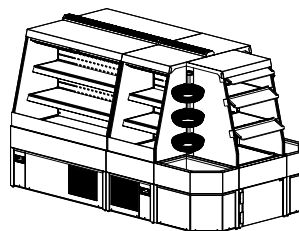
Vier Module Rücken an Rücken



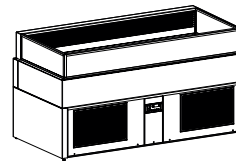
Stirnseite mit Umluftkühlwanne und Boards



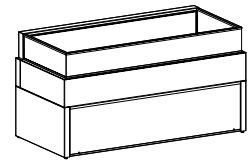
Stirnseite mit Caleo Modul 142



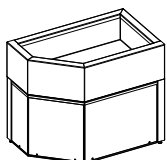
Insellösung



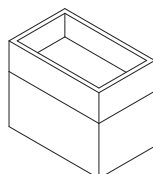
Umluftkühlwanne, eckig



Wanne ungekühlt, eckig



Eckmodul ungekühlt, schräg



Eckmodul ungekühlt, eckig

HINWEIS

Alle Caleo Geräte sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen und Rollen ausgestattet. Die Rollen sind ausschließlich zum Transport und zur Positionierung der Geräte montiert. Die Geräte müssen auf den höhenverstellbaren Stellfüßen gelagert und auf waagrechten Stand eingerichtet werden. Prüfen Sie nach dem Aufstellen den sicheren Stand des Geräts.

1.3. Geltungsbereich

Diese Betriebsanleitung gilt für die folgenden Modelle sowie zuordbaren Sondermodellen der Serie Caleo.

Modellbezeichnung

Serie Caleo aaaaa bbb

Abkürzungen:

aaaaa: Hot oder Basic (Ausführung)

bbb: 60, 80, 120 und 142 (Gerätebreite)

Modellbezeichnung (optional):

Caleo ungekühlte Wanne Stirnseitig eckig

Caleo ungekühltes Eckmodul eckig

Caleo ungekühltes Eckmodul schräg

Zubehör:

Caleo Warenkorb groß mit Halterung

Caleo Warenkorb klein mit Halterung

Glasbord

Stosleiste aus Holzoptik

Husten- und Spuckschutz

Schütten

Geräte mit
trockener Wärme

Geräte mit
Wärmeklima

HINWEIS

Abmessungen und Gewichtsangaben der Geräte sind auftragsbezogen und variieren je nach Ausführung. Für genaue Informationen wenden Sie sich an den Betreiber, Ihren Lieferanten oder an unseren Support (siehe *Kapitel 1.5*).

HINWEIS

Beachten Sie, dass für das Anheben des Geräts mindestens zwei Personen und ab bestimmten Größen (>60kg) 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 mit Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind
- Nicht-Einhaltung der Hinweise der Betriebsanleitung bezüglich der richtigen Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Geräts
- nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät
- unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleißteile
- nicht autorisierte Reparaturen
- Verwendung von aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln
- Naturgewalt oder höhere Gewalt

Zudem von der Haftung ausgeschlossen sind:

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

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, Servicepartner bzw an den Hersteller.

1.6. Verwendete Symbole und Signalwörter

GEFAHR

Unmittelbar drohende Gefahr für das Leben von Personen

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

WARNUNG

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

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

VORSICHT

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

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

HINWEIS

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

1.7. Kennzeichnung

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



HINWEIS

Allgemeine technische Spezifikationen sind im Kapitel 2.2 zu finden. Aufgrund der Modellvielfalt sind weitere technische Daten am Typenschild angeführt.

1.8. Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

HINWEIS

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

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

1.9. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Geräte sind speziell für eine freistehende CALEO Insel (siehe Kap. Flexibilität), bzw. für den Einzelaufbau (an Wänden) oder für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabentheken bestimmt. Sie sind für das Warmhalten und für die Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen bei regelbaren Temperaturen (siehe Katalog und Homepage) geeignet. Die Geräte sind modellabhängig als Selbstbedienungsgeräte verwendbar (siehe *Kapitel 1.3*).

Die Geräte dienen nur zum Warmhalten von unverpackten Lebensmitteln, jedoch nicht zum Aufwärmen oder Kochen. Geräte mit Wärmeklima erzielen die Befeuchtung optimal bei unverpackten Lebensmitteln. Bei Geräten mit trockener Wärme muss bei verpackten Lebensmitteln darauf geachtet werden, dass die Verpackung auf die Wärme-Komponenten abgestimmt ist. Die Verpackung muss für die Temperaturen im Gerät geeignet sein. Bei der Bestückung des Geräts muss der Mindestabstand von 80 mm von den Wärme-Komponenten (speziell Stützwärme, Wärmestrahler) eingehalten werden. Die Geräte müssen in vollständigem Zustand betrieben werden. Alle vorhandenen Abdeckungen (modellabhängig) müssen während des Betriebs montiert und geschlossen sein. Um Energie zu sparen empfehlen wir, die Geräte bei Nichtgebrauch außerhalb der Betriebszeiten abzuschalten. Bevor Sie die Geräte bestücken, warten Sie, bis die gewünschte, eingestellte 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. Dies ist vom Betreiber zu überprüfen und sicherzustellen! 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/Geräts kommen. Die Bedienung erfolgt über eine Steuerung, welche nur nach Lesen und Verstehen der Betriebsanleitung 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 in der Betriebsanleitung vorgeschriebenen Einsatzbedingungen zu bedienen und zu betreiben.

1.10. Zielgruppe und Vorkenntnisse

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

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

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

- Produkteinschulung
- Regelmäßige Sicherheitsunterweisung

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

1.11. Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung

Die Geräte dürfen nicht wie folgt benutzt werden:

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

1.12. Restgefahren

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

WARNUNG

Quetschgefahr beim Einsetzen / Aufstellen der Geräte in die Thekenaussparung

Achten Sie beim Einsetzen / Aufstellen der Geräte auf Quetschgefahr, auch für Dritte. Ein manuelles Anheben der Geräte muss von mind. vier Personen durchgeführt werden. Diese Personen müssen kräftig genug sein, um die Geräte tragen zu können. Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Einweisung hinzu. Tragen Sie bei Montage und Verladetätigkeiten Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

WARNUNG

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

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

VORSICHT

Stolpergefahr im gesamten Gerätebereich

Achten Sie auf mögliche Stolpergefahren durch am Boden verlegte Kabel/Leitungen. Leitungen und Kabel sind durch den Betreiber sicher zu verlegen, sodass keine Stolpergefahr besteht.

VORSICHT

Rutschgefahr bei verschüttetem Wasser.

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

WARNUNG

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

Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren an dem Gerät.

WARNUNG

Quetschgefahr beim Bewegen der Schiebetüren/Flügeltüren (Modellabhängig)

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

! WARNUNG**Kippgefahr auf unebenem oder instabilem Untergrund**

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

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

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

! WARNUNG**Beim Anheben des Geräts kann es zu Gefahren durch nicht ergonomische Körperhaltung kommen**

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

! WARNUNG**Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten**

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

! GEFAHR**Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten**

Die Reinigungs-, Montage-, Inbetriebnahme, Demontage- sowie Reparaturarbeiten von elektrischen Komponenten dürfen nur bei stromlos geschaltetem Gerät von geschulten Fachpersonal durchgeführt werden.

! WARNUNG**Verbrennungsgefahr im Inneren der Vitrine**

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

! WARNUNG**Brandgefahr**

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

! WARNUNG

Quetschgefahr im Bereich der Gläser

Bei Anheben der Gläser des Geräts besteht Quetschgefahr zwischen dem Gerät und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt besonders bei größeren Modellvarianten des Geräts. Lassen Sie die Vitrine vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten komplett abkühlen.

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr am Dampfeinlass (ausschließlich bei Geräten mit Wärmeklima)

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

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr an der Auffangwanne oder am Wasserbad

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

! WARNUNG

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

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

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr am Dampferzeuger (ausschließlich bei Geräten mit Wärmeklima)

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

1.13. Persönliche Schutzausrüstung

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



Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Sicherheitsschuhe.



Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Schutzhandschuhe.



Tragen Sie beim Entsorgen 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, welche vom Hersteller des verwendeten Reinigungsmittels vorgeschrieben wird.

1.14. Transport und Verpackung

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

WARNUNG

Gefahr durch herabfallende Gegenstände bei Transport und Montage des Geräts

Verwenden Sie ausreichend dimensionierte Verzurr- bzw. Spannmittel. Achten Sie beim Sichern des Ladeguts auf die zulässigen Fahrzeugbestimmungen. Die gesetzlichen länderspezifischen Straßenverordnungen sind einzuhalten. Das Gerät darf nur stehend transportiert werden. Achten Sie bei Hebevorgängen, dass sich keine Dritten im Gefahrenbereich befinden. Heben Sie Lasten immer im Schwerpunkt an. Tragen Sie bei Montagetätigkeiten Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

WARNUNG

Gefahr durch herabfallende Gegenstände beim Anheben sowie beim Auspacken der Geräte

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

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

HINWEIS

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

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

1.15. Entsorgung

! WARNUNG

Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten.

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

HINWEIS



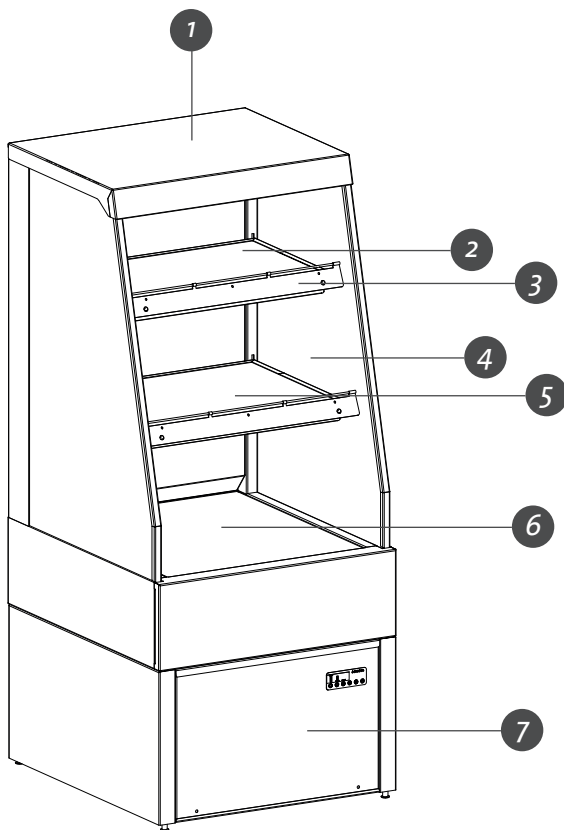
Bitte beachten Sie, dass es sich bei einigen Komponenten des Geräts um elektronische Teile handelt. Eine Entsorgung über öffentlich rechtliche Entsorgungsträger ist daher nicht möglich. Prüfen Sie Ihre Verpflichtungen gemäß den nationalen WEEE Bestimmungen. Eine sortenreine Entsorgung ist in jedem Fall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

2. Technik

2.1. Begriffserklärung Komponenten

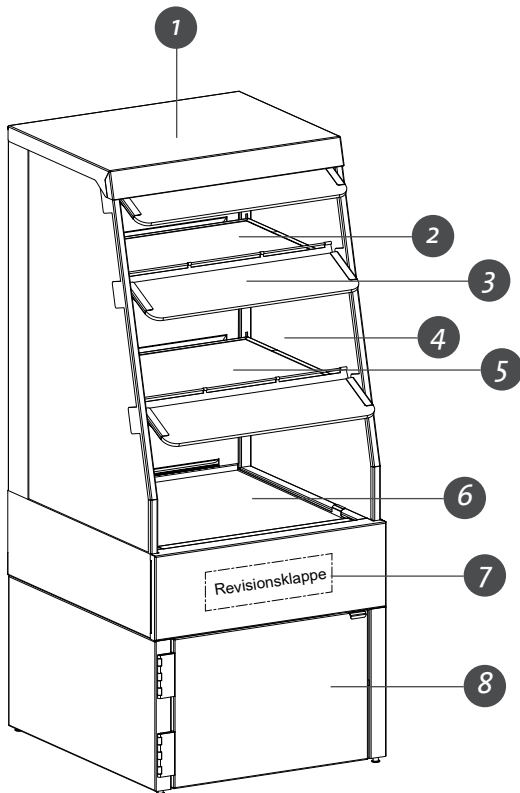
In diesem Kapitel werden die einzelnen Komponenten der Geräte dargestellt und benannt. Die dargestellten Bilder sind Symbolfotos und müssen nicht der tatsächlichen Größe oder Form Ihres Vitrinenmodells entsprechen.

Vitrine mit trockener Wärme



Nr.	Benennung
1	Abdeckung
2	Bord Nr. 1 (Schwarzglasheizplatte, LED-Beleuchtung, Stützwärme)
3	Preisschildhalter
4	Seitenglas
5	Bord Nr. 2 (Schwarzglasheizplatte, LED-Beleuchtung, Stützwärme)
6	Bodenauslage Heizplatte
7	Unterbau: - Steuerdisplay - Stellfüße - Transportrollen

Vitrinen mit Wärmeklima

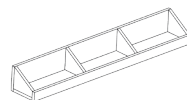


Nr.	Benennung
1	Abdeckung
2	Bord Nr. 1 (Schwarzglasheizplatte, LED-Beleuchtung, Stützwärme)
3	Hustenschutzglas
4	Seitenglas
5	Bord Nr. 2 (Schwarzglasheizplatte, LED-Beleuchtung, Stützwärme)
6	Bodenauslage Heizplatte (hochklappbar)
7	Revisionklappe (Heizelemente, Winkelsensor)
8	Unterbau inkl. - Steuerdisplay - Transportrollen - Wassertank - Filter - Pumpe

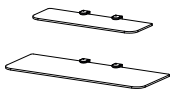
Zubehör



Warenkorb groß/klein mit Halterung



Schütten



Glasboard (Stirnseite)

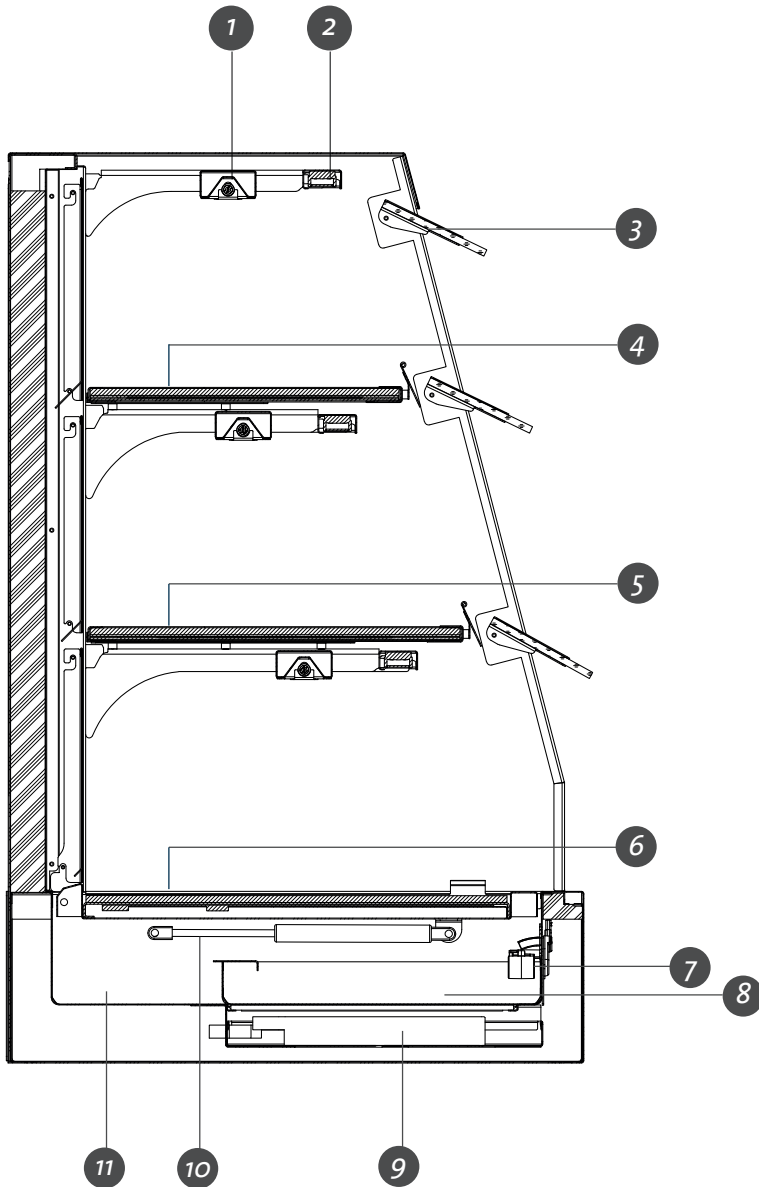


Husten- und Spuckschutz



Stossleisten mit Holzoptik

Schnitt Wärmeklima



Nr.	Benennung
1	Stützwärme
2	Beleuchtung (LED)
3	Hustenschutzglas
4	Bord Nr. 1 (Schwarzglasheizplatte, LED-Beleuchtung, Stützwärme)
5	Bord Nr. 2 (Schwarzglasheizplatte, LED-Beleuchtung, Stützwärme)
6	Bodenauslage Heizplatte (hochklappbar)
7	Schwimmschalter
8	Wasserbad
9	Heizelement
10	Gasdruckdämpfer
11	Bodenwanne mit Absperrhahn

2.2. Technische Spezifikationen

Schutzklasse	Schutzklasse I Erdung	EN 61140
Leistungsdaten	laut Typenschild oder <ul style="list-style-type: none"> • Homepage • Katalog • Angebot 	
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> • Edelstahl <ul style="list-style-type: none"> - 1.4301 - 1.4016 - 1.4404 	
Zulieferkomponenten	<ul style="list-style-type: none"> • Primärwärme • Stützwärme • LED • Glas • Elektrische Leitungen und-Montagematerialien (Kabel, Kabelbinder, ...) • Steuerkasten (Platine, Display,...) 	
Glas	Einscheibensicherheitsglas (6mm, 8mm) Isolierglas (16mm)	EN12150-2:2004




Lebensdauer

HINWEIS

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

2.3. Sicherheitshinweise am Gerät

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

Piktogramme	Beschreibungen
	Warnung vor elektrischer Gefährdung
	Warnung vor elektrischer Gefährdung Warnung vor thermischer Gefährdung
	Schutzklasse Erdnung

2.3.1. Elektrische Hinweise

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

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

Anschluss des Geräts

Geräte für Nennspannung 230 V 50/60 Hz (einphasig) werden standardmäßig mit Netzstecker ausgeliefert. Geräte für 400V 50/60 Hz (dreiphasig) müssen von geschultem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden.

Folgende Bedingungen müssen für einen ordnungsgemäßen Anschluss erfüllt werden:

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

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

Folgende elektrische Anschlüsse müssen durch den Betreiber sichergestellt werden:

Geräte mit 230 V 50/60 Hz (einphasig): 1 x 16 A

Geräte mit 400 V 50/60 Hz (dreiphasig): 3 x 16 A

HINWEIS

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

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

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

2.4. Montage und Einbauanleitung

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

Alle Arbeiten, Installationen, Lieferungen und Leistungen dürfen nur durch Fachbetriebe und autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Elektrische Installationen dürfen nur von Fachpersonal mit notwendiger Kenntnis durchgeführt werden. Sie müssen sicher gehen, dass geeignetes Personal und Werkzeug vorhanden ist, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.

2.4.1. Erste Schritte

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Schäden auf den Übernahmepapieren des der Spedition 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
 - Schneidwerkzeug

HINWEIS

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

Aufstellen

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

HINWEIS

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

Für die Montage wird benötigt:

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

Das Montagepersonal ist für den sicheren Stand bzw. den Halt des Geräts verantwortlich. Benützen sie das mitgelieferte Halte- und Befestigungsmittel (siehe QR Code Kap. 4.1, Montageanleitung Caleo). Eine detaillierte Montageanleitung ist auf unserer Homepage zu finden! Das Halte- und Befestigungsmittel ermöglicht eine Montage am Boden oder Wand (modellabhängig). Verschrauben Sie die Halte- und Befestigungsmittel mit den entsprechenden Montagematerialien je nach Art der Boden/Wandbeschaffenheit.

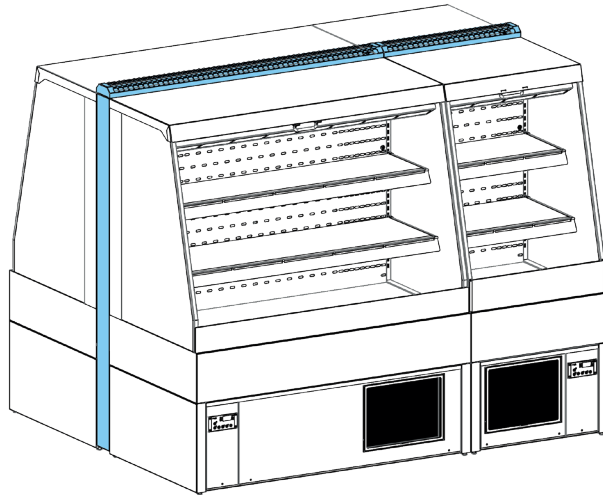


HINWEIS

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

Verbindung der Geräte bei mehr als 2 Geräte (Rücken an Rücken oder Seite an Seite):**HINWEIS**

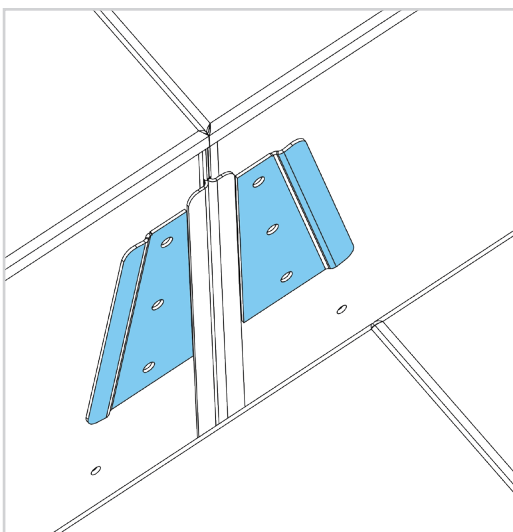
Eine detaillierte Montageanleitung ist auf unserer Homepage zu finden!

**HINWEIS**

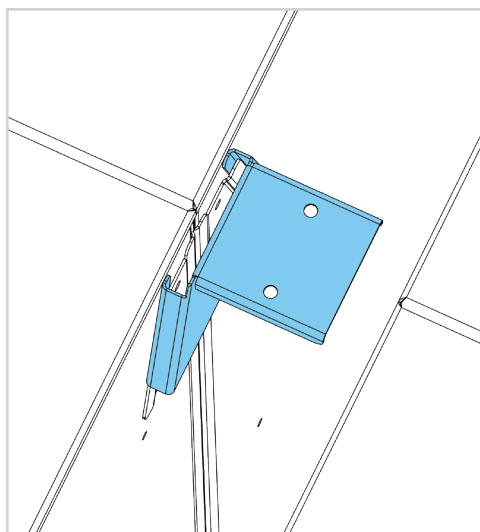
Stellen Sie sicher, dass der Abluftkanal nicht abgedeckt oder verunreinigt wird. Die Luftzirkulation ist für den einwandfreien Betrieb des Gerätes sicherzustellen.

Werden jeweils zwei Geräte Rücken an Rücken oder Seite an Seite aufgestellt müssen diese durch die Rückwandverbinder gesichert werden. Die Rückwandverbindung besteht aus:

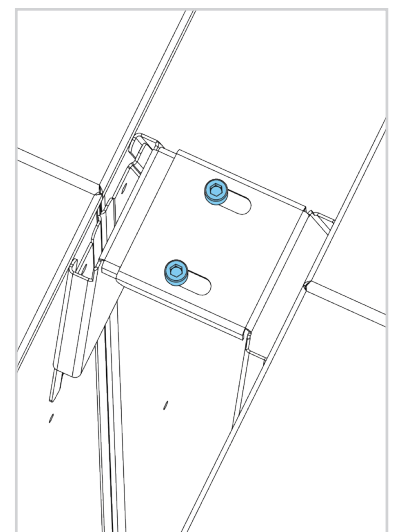
1 Rückwandverbindungslasche



2 Verbinder (2 Stück)



3 Verbindungsschrauben (2 Stück)



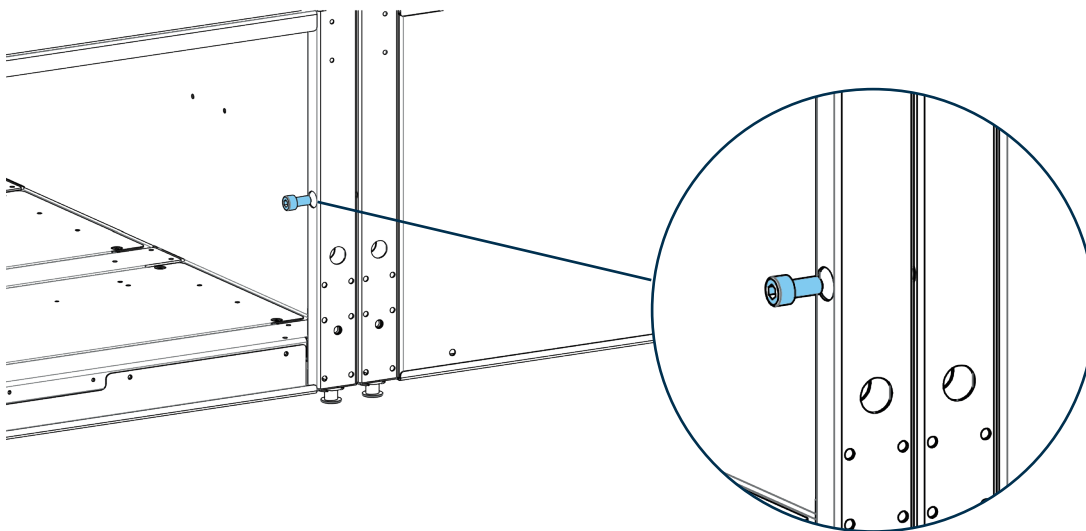
Gehen Sie zur Montage der Rückwandverbinder wie folgt vor.

1. **Schritt:** Prüfen Sie ob die Geräte an den Gerätegrenzen parallel gegenüberstehen.
2. **Schritt:** Bringen Sie die Rückwandverbindungslaschen an beiden Geräten wie abgebildet an (jeweils 3 Löcher).
3. **Schritt:** Schieben Sie den Verbinder in die Rückwandverbindungslasche. Führen Sie dieselbe Tätigkeit an beiden

- Seiten durch. Die Löcher für die Verbindungsschrauben müssen überlappen.
4. **Schritt:** Bringen Sie die Verbindungsschrauben an den beiden Löchern an und ziehen Sie diese fest. Prüfen Sie den Halt der Verbindung.
 5. **Schritt:** Bringen Sie die Blende Abluftkanal links und rechts sowie den Abluftkanal an. Prüfen Sie den Halt der erwähnten Teile. Stellen Sie sicher, dass der Abluftkanal nicht abgedeckt oder verunreinigt wird. Die Luftzirkulation ist für den einwandfreien Betrieb des Gerätes sicherzustellen.

Verbindung der Geräte im Unterbau:

Sämtliche Geräte müssen im Unterbau verbunden werden. Dazu ist eine Blindnietmutter im Unterbau an jeder Geräteseite vormontiert. Verbinden Sie zwei aneinander stehende Geräte mit Hilfe einer Schraube (M8) an den vorgesehenen Blindnietmuttern. Prüfen Sie den Halt der Verbindung.



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

HINWEIS

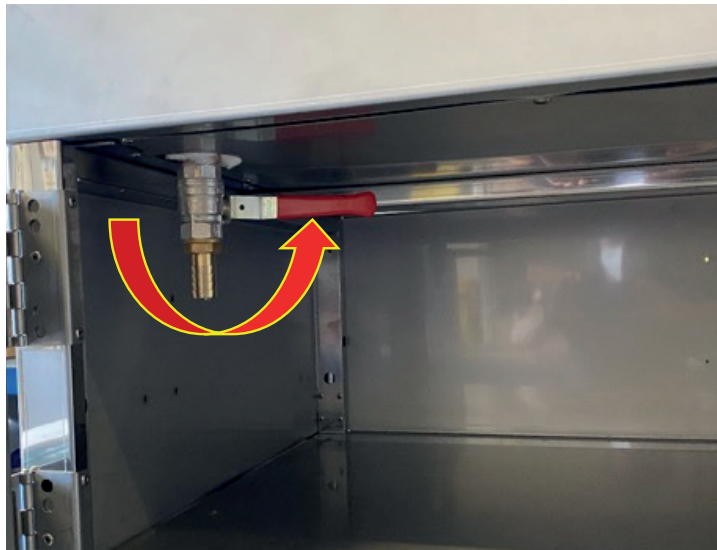
Es ist notwendig, dass das Gerät waagrecht ausgerichtet ist.

Möglichkeit der Trennung vom Stromnetz

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

2.4.2. Anschluss Abfluss

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



2.5. Störungen und Ursache

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

HINWEIS

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

2.6. Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Fehler/Symbol	Beschreibung	Abhilfe
Display zeigt nichts an.	Im Display wird OFF nicht angezeigt. Display schwarz.	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Servicetechniker kontaktieren
Die Speisen kühlen aus.	Eingebrachte Lebensmittel sind kalt, bzw. nicht auf gewünschter Temperatur	Überprüfen ob Funktionen „Primärwärme“ bzw. „Stützwärme“ aktiv sind (<i>Kapitel 3.</i>). Funktionsprüfung der Primärwärme bzw. Stützwärme. Prüfen Sie, ob die Speisen mit einer Kerntemperatur von 85 °C eingebracht wurden Servicetechniker kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F90	Kommunikationsfehler zwischen Display und Steuerung.	Servicetechniker kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F1H/F1L	Fehler am Fühler der Stützwärme bzw. Fühler defekt.	Servicetechniker kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F2H/F1L	Fehler am Fühler der primären Heizplatte bzw. Fühler defekt.	Servicetechniker kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F3H/F3L	Fehler am Winkelsensor Wasserbad	Servicetechniker kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F10	Fehler am Schwimmer oder Wasserbad. Wasserbad oder Schwimmer nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Überprüfung Schwimmer und Wasserbad (siehe <i>Kapitel 3.5.5</i>). Konnte der Fehler nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Fehlermeldung am Display H2O-Alarm. Anzeige bewegt sich und Signalton ertönt.	Kein oder nicht ausreichend Wasser vorhanden.	Überprüfen der Wasserversorgung: Manuelle Befüllung siehe <i>Kapitel 3.5.7</i> Wassertank siehe <i>Kapitel 3.5.7</i> Trinkwasseranschluss siehe <i>Kapitel 3.5.7</i> Servicetechniker kontaktieren

HINWEIS

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

3. Bedienung - Pflege

3.1. Erste Inbetriebnahme

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

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

Das Gerät wird vor Auslieferung vorgereinigt. Es wird jedoch empfohlen, das Gerät vor Inbetriebnahme mit einem geeigneten Reinigungsmittel (siehe *Kapitel 3.5.2*) gründlich zu reinigen.

HINWEIS

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

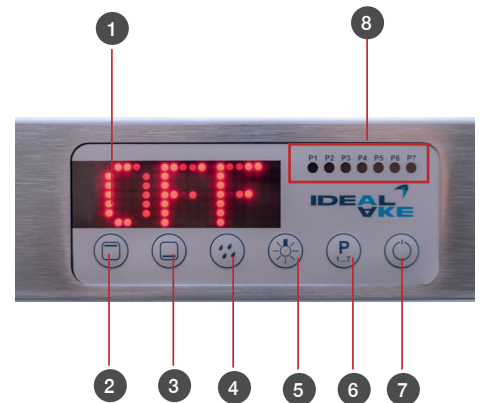
HINWEIS

Nach einer Netzunterbrechung startet das Gerät im letzten Betriebsmodus.

3.2. Bedienung der Geräte

3.2.1. Geräte mit trockener Wärme

Taste	Bezeichnung	Funktion
1	STEUERUNGSDISPLAY	Anzeige Einstellungen/ Änderungen/Werte/Fehler
2	STÜTZWÄRME	EIN/AUS Stützwärme (3 Heizstufen)
3	PRIMÄRWÄRME	siehe Gerät mit Klimawärme
4	-	-
5	LED BELEUCHTUNG	Licht EIN/AUS
6	PROGRAMME	Speicherbare Programme P1 bis P7
7	EIN/AUS	EIN/AUS Wärmeveritine
8	ANZEIGE P1 BIS P7	Programmanzeige rot = aktiv



HINWEIS

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

Bedienung



Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, erscheint „OFF“ am Steuerungsdisplay. Zum Ein- Ausschalten drücken Sie Taste **6**.



Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung am Display **1** immer die Leistungsstufe NEUTRAL für alle Wärmequellen. Das Gerät heizt nicht auf. Das Licht kann an- und ausgeschaltet werden **4**.



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

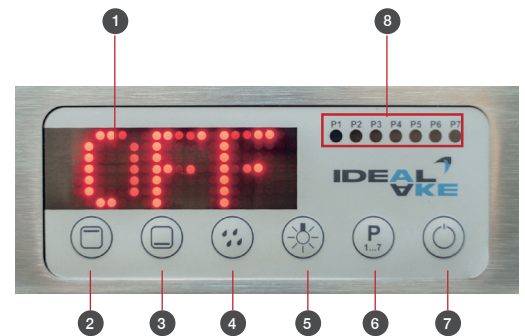
Display	Wärmeeinstellung
	Stützwärme 2 deaktiviert Primärwärme 3 deaktiviert (Neutralmodus)
	Stützwärme 2 Stufe 1 Primärwärme 3 Stufe 1
	Stützwärme 2 Stufe 2 Primärwärme 3 Stufe 2
	Stützwärme 2 Stufe 3 Primärwärme 3 Stufe 3

HINWEIS

Die angeführten Stufen für Stütz- bzw. Primärwärme können individuell je nach Bedarf eingestellt werden. Durch Drücken der Taste **5** können die voreingestellten Programme ausgewählt werden. Das aktive Programm wird durch die jeweilige rote LED im Bereich **8** angezeigt.

3.2.2. Geräte mit Wärmeklima

Taste	Bezeichnung	Funktion
1	STEUERUNGSDISPLAY	Anzeige Einstellungen/ Änderungen/Werte/Fehler
2	STÜTZWÄRME	EIN/AUS Stützwärme (3 Heizstufen)
3	PRIMÄRWÄRME	EIN/AUS Primärwärme (3 Heizstufen)
4	BEFEUCHTUNG	EIN/AUS Befeuchtung (3 Intensitätsstufen)
5	LED BELEUCHTUNG	Licht EIN/AUS
6	PROGRAMME	Speicherbare Programme P1 bis P7
7	EIN/AUS	EIN/AUS Wärmeveritine
8	ANZEIGE P1 BIS P7	Anzeige rot = aktiv



Bedienung







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

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



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

Wärmeeinstellungen

Display	Wärmeeinstellung
	Stützwärme 2 deaktiviert Primwärme 3 deaktiviert Befeuchtung 4 deaktiviert (Neutralmodus)
	Stützwärme 2 Stufe 1 Primwärme 3 Stufe 1 Befeuchtung 4 Stufe 1
	Stützwärme 2 Stufe 2 Primwärme 3 Stufe 2 Befeuchtung 4 Stufe 2
	Stützwärme 2 Stufe 3 Primwärme 3 Stufe 3 Befeuchtung 4 Stufe 3

HINWEIS

Die angeführten Stufen für Stütz- bzw. Primärwärme und Befeuchtung können individuell je nach Bedarf eingestellt werden. Durch Drücken der Taste 5 Programmwahl können die voreingestellten Programme ausgewählt werden. Das aktuell aktive Programm wird durch die jeweilige rote LED angezeigt in Bereich 8.

3.3. Bestückung des Geräts

HINWEIS

Stellen Sie vor der Bestückung sicher, dass Gerät und Ware auf die entsprechende Temperatur vorgeheizt wurden.

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr am Dampfauslass bei Geräten mit Wärmeklima.

Achten Sie bei der Bestückung oder Entnahme der Ware darauf, dass Sie nicht direkt mit Dampf führenden Bauteilen in Berührung kommen.

HINWEIS

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

HINWEIS

Beachten Sie die max. Traglast der einzelnen Borde / Auflagen!

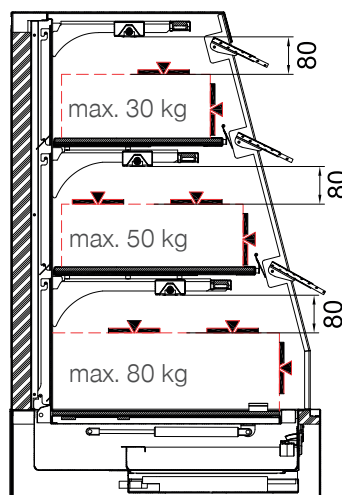
HINWEIS

Beachten Sie die maximale Tragkraft des Warenkorbs groß/klein

Maximale Beladung:

Warenkorb klein gesamt 5 kg

Warenkorb groß gesamt 15 kg



HINWEIS

Keramikteller können auf pulverbeschichteten Einlegeböden, bzw. auf Glasplatten Kratzer verursachen.

HINWEIS

Bei der Bestückung des Geräts muss der Mindestabstand von 80 mm von den Strahlwärme - Komponenten eingehalten werden.

3.4. Reinigung und Pflege

Um eine optimale Präsentation der Waren zu gewährleisten ist eine tägliche Innen- und Außenreinigung entsprechend der Hygienevorschriften durchzuführen und die vollständige Funktion des Geräts geprüft werden.

! GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten.

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

! WARNUNG

Stoßgefahr am Gerät bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten

Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren am Gerät.

3.4.1. Reinigungs- und Prüfhinweise

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

HINWEIS

Das Gerät muss täglich gereinigt und einer Sicht- bzw. Funktionsprüfung unterzogen werden.

HINWEIS

Personen, die Reinigungsarbeiten durchführen, müssen zusätzlich die vorgeschriebenen Maßnahmen für die entsprechenden Reinigungsmittel einhalten. (Tragen von Schutzhandschuhen, Spritzschutz, usw.)!

3.4.2. Reinigungsintervalle

Das Gerät muss täglich gereinigt werden.

Tragen Sie säurebeständige Handschuhe, um Hautreizungen zu vermeiden.

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 wichtig:

- Halten Sie die Edelstahloberflächen stets sauber.
- Gewährleisten Sie ausreichend Luftzirkulation an den Oberflächen.
- Berühren Sie Bauteile des Geräts niemals mit rostigem oder spitzem Material.

Komponenten	Intervall		
	Reinigung		
Schwarzglasplatten (Borde modellabhängig)	x		
Wärmebrücke	x		
Beleuchtung	x		
Steuerung / Display			x
Auffangwanne / Bodenwanne (Abwasserhahn)	x		
Wasseranschlüsse und Schlauchverbindungen (modellabhängig)		x	
Gasdruckdämpfer (modellabhängig)		x	
Lenk- und Fixierrollen (modellabhängig)			x
Dampfleitbleche			x

3.4.3. Reinigungsmittel

Bauteil	Reinigungsmittel	Anmerkung
Flächen die mit Ware in Berührung kommen	Lauwarmes Seifenwasser	Mit klarem Wasser nachspülen.
Glasoberflächen	Glasreiniger	Glasscheiben können angehoben werden um das Reinigen der Scheiben und der Flächen darunter zu erleichtern.
Edelstahloberflächen	Edelstahlreiniger	Achten Sie darauf, dass der verwendete Edelstahlreiniger lebensmitteltauglich ist.
Pulverbeschichtete Oberflächen	Weiches Tuch, lauwarmes Seifenwasser	Achten Sie darauf, keine scheuernden oder rauen Putzutensillien zu verwenden.
LED	Weiches Tuch	Nur trocken reinigen
Aufhängerahmen mit Behältern, Trennstege, Einlegeböden	Geschirrspülmittel, Bürste 	Einlegeböden und Behälter sind leicht herausnehmbar (siehe Kapitel 2.1). Verwenden Sie nur Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten.

HINWEIS

Zur Reinigung des Geräts sind nur die oben genannten Reinigungsmittel zulässig.
Verwenden Sie niemals folgende Reinigungsmittel:

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

WARNUNG

Verbrennungsgefahr

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

3.4.4. Reinigung Dampfleitblech (Geräte mit Wärmeklima)

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr

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

HINWEIS

Entnehmen Sie die Dampfleitbleche an der Rückwand nach oben.



Heben Sie die Dampfleitbleche über die Ausnehmungen (Loch) von der Rückwand und reinigen diese nach den Vorgaben von Kapitel 3.5.3.

HINWEIS

Achten Sie der Demontage der Dampfleitbleche auf mögliche scharfe Kanten. Verwenden Sie Schutzhandschuhe!

3.4.5. Reinigung Wasserbad mit Schwimmer (Geräte mit Wärmeklima)

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

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr

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



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

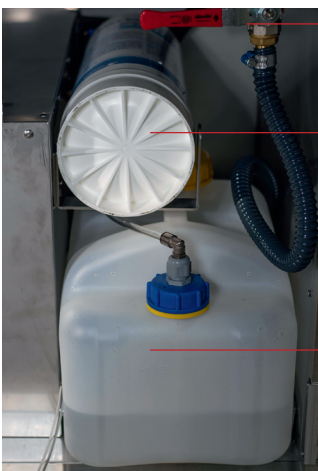
HINWEIS

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

3.4.6. Reinigung der Bodenwanne (nur bei Geräten mit Wärmeklima)



Klappen Sie die Bodenauslage hoch, um die Reinigung der Bodenwanne durchführen zu können. Nachdem das Wasserbad (je nach Ausführung) entfernt wurde, kann der Innenraum der Bodenwanne gereinigt werden.



1

2

3

Nr.	Benennung
1	Kugelhahn
2	Wasserfilter
3	Wassertank

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

HINWEIS

Der Behälter für die Reinigung der Bodenwanne muss das gesamte „Reinigungswasser“ aufnehmen können.

3.4.7. Wasserbefüllung (Geräte mit Wärmeklima)

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr

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



Befüllen Sie vor jedem täglichen Start das Wasserbad mit heißem Wasser.

HINWEIS

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

Alle Caleo Basic Modelle sind mit einer Dampfaufbereitung ausgestattet. Die benötigte Wassermenge für die Dampferzeugung wird über einer Förderpumpe aus dem Wassertank in das Wasserbad transportiert.

Durch den im Wasserbad installierten Schwimmschalter, wird bei Erreichen des Minimalwasserstandes frisches Wasser aus dem Wassertank gepumpt.

Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von 15 Liter und muss täglich vor Start des Gerätes mit frischem Wasser aufgefüllt werden!

Jedes Gerät verfügt über ein „Überwachungssystem“, welches bei Unterschreitung des Wasserstandes im Tank (Wassertank ist leer) ein akustisches Warnsignal auslöst und die Dampferzeugung abschaltet. Am Display erscheint eine Fehlermeldung / Störung „H2O“.



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

Nach Auffüllung des Wassertanks kann über die Taste (3) am Steuerdisplay die Fehlermeldung quittiert werden.

Wassertankbefüllung

Befüllen Sie jedem täglichen Start den Wassertank mit Trinkwasser. Anschließend kann die Wasserschale mit heißem Wasser befüllt werden.

HINWEIS

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



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

HINWEIS

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

Die Füllmenge des Wassertanks kann je nach Einstellung der Bedampfung für bis zu 12 Stunden eine automatische Wasserzufuhr gewährleisten.

HINWEIS

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

3.4.8. Tausch Wasserfilter (Geräte mit Wärmeklima)

Bei Geräten mit Wasserfilter muss dieser in regelmäßigen Abständen ersetzt werden. Über das Steuerdisplay wird angezeigt, wann der Filter zu wechseln ist. Im OFF Zustand wird die Meldung „CHANGE WATER FILTER“ angezeigt. Gehen Sie wie folgt vor:



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

! VORSICHT

Abstimmung Wasserfilter mit Wasserqualität.

Überprüfen Sie, ob der standardmäßig verbaute Wasserfilter im Gerät für die Wasserqualität vor Ort geeignet ist. Schäden an den verbauten Komponenten werden dadurch vermieden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Vertriebspartner bzw. an den Hersteller (siehe Kapitel 1.5).

HINWEIS

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

3.4.9. Sicht- und Funktionsprüfung

Folgende Sicht- und Funktionsprüfungen werden zusätzlich zur Reinigung empfohlen:

Sicht- und Funktionsprüfung	Intervall		
	Täglich	Wöchentlich	Monatlich
Schwarzglasplatten (Borde modellabhängig)	x		
Wärmebrücke	x		
Beleuchtung	x		
Mechanische Schäden an sämtlichen in <i>Kapitel 2.1</i> aufgezählten Komponenten	x		
Steuerung / Display	x		
Auffangwanne / Bodenwanne (Abwasserhahn)	x		
Wasseranschlüsse und Schlauchverbindungen (modellabhängig)		x	
Gasdruckdämpfer (modellabhängig)			x
Lenk- und Fixierrollen (modellabhängig)			x

3.4.10. Prüfung Gasdruckdämpfer

GEFAHR

Gefahr durch defekten Gasdruckdämpfer

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

4. Wartung/Instandhaltung

4.1. Wartungshinweise

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

! GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden!

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



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

4.2. Bezug von Ersatzteilen

Bei 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 dem autorisierten Fachpersonal bekannt. Die Angabe der Type und die Seriennummer sowie das Baujahr sind für die Zuordnung erforderlich. Ersatzteillisten zu Ihrem Gerät finden Sie im Menü Downloads unter www.ideal-ake.at.

5. Konformitätserklärung



EG-Konformitätserklärung

entsprechend der EU-Richtlinie 2014/35/EU

Hersteller	AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, ÖSTERREICH
Produkt	Selbstbedienungsvitrine – WARM
Type	Caleo Hot (60; 80; 120; 142) Caleo Basic (60; 80; 120)
Baujahr	ab 2021

Hiermit wird die Übereinstimmung der oben genannten Produkte mit der Niederspannungsrichtlinie RL2014/35/EU bestätigt. Die grundlegenden Anforderungen aus der EMV-RL 2014/30/EU wurden eingehalten. Die erforderlichen technischen Unterlagen wurden erstellt und archiviert. Folgende harmonisierte Normen wurden in ihrer derzeit gültigen Fassung angewandt:

EN 60335-1:2012

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 1: Allgemeine Anforderungen;
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017+A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
(IEC 60335-1:2010, modified + A1:2013, modified + A1:2013/COR1:2014 + A2:2016 + A2:2016/COR1:2016)

EN 60335-2-49:2003

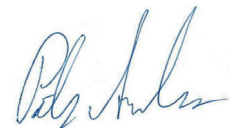
Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 2-49: Besondere Anforderungen für elektrische Geräte zum Warmhalten von Nahrungsmitteln und Geschirr für den gewerblichen Gebrauch
EN 60335-2-49:2003/AC:2007 + EN 60335-2-49:2003/A11:2012 + A2:2019
(IEC 60335-2-49:2002 + A1:2008+ A2:2017)

EN ISO 12100:2010-11

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

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

Bad Mitterndorf, 2021



Andreas Pilz (CTO)

Bevollmächtigter für technische Unterlagen

HINWEIS

Bitte beachten Sie mögliche Beiblätter zu dieser Betriebsanleitung und zugehöriger Konformitätserklärung!
Für weitere Informationen nehmen Sie mit dem Hersteller Kontakt auf!