

BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING

KØLEMONTRE



Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

I overensstemmelse med europæiske direktiver

CE

Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle ændringer eller tekniske justeringer i indholdet eller dataene i denne brugervejledning. Denne brugervejledning gælder for alt køleudstyr leveret af Gastro Production Ltd.

Indhold

1. Introduktion.....	1
1.1 Orientering i brugervejledningen	1
1.2 Forklaring af symboler brugt i brugervejledningen	2
2.1 Transport og udpakning	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Udpakning	3
2.1.3 Nedtagning og bortskaffelse	3
2.2 Testprotokoller, Garantibetingelser	4
2.2.1 Testning.....	4
2.2.2 Garanti.....	4
2.3 Sikkerhed	5
2.3.1 Sikkerhed – elektrisk strøm	5
2.3.2 Sikkerhed – mekanik	6
2.3.3 Sikkerhed – lækkende stoffer	7
2.3.4 Sikkerhed – termiske effekter	7
2.3.5 Sikkerhed – kølemidlerne R290 og R600	7
2.3.6 Sikkerhed – andre farer	8
2.3.7 Korrekt brug af udstyret.....	8
KØLEMONTRE	9
3. Tekniske egenskaber.....	9
3.1.1 Teknisk beskrivelse af kølemontre	9
3.1.2 Teknisk beskrivelse af kølemontre type BH og KE.....	10
3.1.3 Teknisk beskrivelse af kølemontre type SUSHI og PB.....	10
3.1.4 Teknisk beskrivelse af kølet vin-/kødmontre	11
3.2 Dimensioner og tekniske specifikationer	11
3.3 Typeplader	11

4. Installation og drift	12
4.1 Indstilling af udstyret	12
4.2 Tilslutning til elnettet.....	12
4.3 Tænding af udstyret	13
4.4 Udfyldning af udstyret med varer	13
4.5 Drift af udstyret.....	13
5. Elektronisk kontrolenhed	14
5.1 Beskrivelse og dimensioner	14
5.2 Driftsmode - DIXELL	15
5.3 Programmeringsmode.....	19
6. Vedligeholdelse	19
6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.....	19
6.2 Regelmæssig vedligeholdelse	20
6.2.1 Inspektion	20
6.2.2 Vedligeholdelse	23
7. Forbudte håndteringsprocedurer	24
8. Tabel over mulige fejlfunktioner og deres udbedring	25
9. Henvendelser	25
Bilag 1.....	26
Kontrolenhed – Kredsløbsdiagram.....	26
Bilag 2.1.....	27
Kølemontre type BH (1x hylde) – Kredsløbsdiagram	27
Bilag 2.2.....	28
Kølemontre type BH (2x hylder) – Kredsløbsdiagram	28
Bilag 2.3.....	29
Kølemontre type BH (3x hylder) – Kredsløbsdiagram	29

Bilag 2.4.....	31
Kølemontre type BH – Teknisk tegning.....	31
Bilag 3.1.....	33
Kølemontre type KE – Kredsløbsdiagram	33
Bilag 3.2.....	34
Kølemontre type KE - Teknisk tegning.....	34
Bilag 4.1.....	36
Kølemontre type SUSHI – Kredsløbsdiagram.....	36
Bilag 4.2.....	37
Kølemontre type SUSHI - Teknisk tegning.....	37
Bilag 5.1.....	39
Kølemontre type PB – Kredsløbsdiagram	39
Bilag 5.2.....	40
Kølemontre type PB - Teknisk tegning.....	40
Bilag 6.1.....	42
Kølet vinskab – Kredsløbsdiagram	42
Bilag 6.2.....	43
Kølet vinskab – Teknisk tegning	43

1. Introduktion

1.1 Orientering i brugervejledningen

- Denne brugervejledning er designet, så brugerne nemt og hurtigt kan finde de nødvendige oplysninger til at styre driften og vedligeholdelsen af køleudstyr.
- Brugere bør læse hele brugervejledningen med største opmærksomhed og sikre sig, at de har forstået alle de oplysninger, den indeholder.
- Brugervejledningen fungerer også som en fremtidig reference, når det er nødvendigt. Af denne grund skal brugervejledningen altid være tilgængelig for den person, der betjener udstyret.
- Søgning i denne brugervejledning lettes af den generelle indholdsfortegnelse, som gør det muligt hurtigt at finde en specifik placering, og også af indholdsfortegnelsen i starten af hver sektion.
- Derudover er der ved nogle afsnit indsat symboler for at fremhæve vigtigheden af de oplysninger, der er indeholdt i disse afsnit, som bør læses med særlig opmærksomhed.

1.2 Forklaring af symboler brugt i brugervejledningen



Advarsel – Fare for elektrisk stød – henviser til dele, hvor der er fare for elektrisk stød. Læs dette særligt omhyggeligt.



Advarsel – Roterende dele – henviser til dele, hvor der er fare for roterende dele.



Advarsel – Risiko for personskade – henviser til dele, hvor der er risiko for personskade ved berøring af udstyret i drift. Læs dette særligt omhyggeligt.



Advarsel – Vigtigt – henviser til dele, hvor der kan opstå fare, eller til dele, der på anden vis er vigtige. Læs dette særligt omhyggeligt.



Må ikke vaskes med højtryksvand – det er forbudt at vaske en del, der er markeret på denne måde, med højtryksvand på grund af risiko for beskadigelse af udstyret.



Forbudte håndteringsprocedurer – henviser til dele, hvor der er risiko for beskadigelse af udstyret ved forkert håndtering.

2. Generelle Bestemmelser

2.1 Transport og udpakning

2.1.1 Transport

Kunden er forpligtet til at kontrollere, at emballagen, hvori udstyret transporteres, er komplet og intakt, og søge erstatning for eventuelle skader, der er opstået under transporten, fra den pågældende transportør. Udstyret bør, hvis muligt, transporteres til det sted, der er udpeget til driften, i dets originale emballage.

2.1.2 Udpakning

Efter transport af udstyret til det sted, der er udpeget til driften, fjernes al emballage.



Fjern derefter alt beskyttelsesmateriale fra udstyrets ydre og indre. Forbrugeren er forpligtet til at bortskaffe al emballage i overensstemmelse med de gældende regler i deres respektive lande!

2.1.3 Nedtagning og bortskaffelse

Ved slutningen af dets levetid skal udstyret bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler i de respektive lande. Udstyret indeholder:

- Rustfrit stål
- Ikke-jernholdige metaller
- Aluminium, Kobber
- Glas
- PVC
- Methacrylat (PMMA)
- Polystyrol (PS)
- ABS
- Moplen
- Nylon
- Polyethylen
- Smøreolie
- Kølemiddelgas
- Polyurethan
- Elektriske motorer
- Strømkabel, ledningsmateriale
- Power supply cable, wiring material

2.2 Testprotokoller, Garantibetingelser

2.2.1 Testning

Alt udstyr testes på fabrikken i overensstemmelse med gældende love, tekniske standarder og regeringsreguleringer. For alt udstyr udarbejdes der en testrapport, der dokumenterer de udførte tests, og denne opbevares på fabrikken. Udstyret sendes til kunden fuldstændig klar til brug. En undtagelse er udstyr, der indgår i mere komplekse dispenseringslinjer og samles på stedet.

2.2.2 Garanti



Tak, fordi du bruger vores produkter. Vores virksomhed vil overholde de relevante bestemmelser i vores "Handelsbetingelser" og give dig de rette tjenester ved fremvisning af faktura. **Vi tilbyder 12 måneders garanti fra købsdatoen (fakturadato). I garantiperioden er vores virksomhed ansvarlig for gratis udskiftningsdele og tilhørende tjenester, hvis der opstår en funktionsfejl eller kvalitetsproblem ved korrekt drift.**



De gratis tjenester dækker ikke følgende skader:

- Manglende fremvisning af faktura eller ændring af fakturaoplysninger.
- Skader opstået under transport (det er nødvendigt at kontrollere varens tilstand ved modtagelse fra transportøren), installation eller forkert tilslutning og håndtering.
- Skader på komponenter forårsaget af manglende strømforsyning og spænding i overensstemmelse med de tekniske data.
- Skader forårsaget af adskillelse af produkterne, ændring eller modifikation af mekaniske og elektriske konstruktioner uden tilladelse.
- Skader forårsaget af forkert brug, rengøring eller vedligeholdelse.

- Skader, der ikke er forårsaget af mennesker, såsom skader forårsaget af unormale spændinger, brand, bygningskollaps, lynnedslag, oversvømmelser og andre naturkatastrofer samt skader forårsaget af rotter og andre skadedyr.
- Manglende overholdelse af brugsanvisningen under brug.
- Sliddele og forbrugsdele.



Hvis nedenstående betingelser ikke er opfyldt, vil klagen ikke blive taget i betragtning: Hvordan man går frem med en klage for hurtigst mulig løsning:

- **Produktidentifikation** – ved fremlæggelse af ordren, fakturaen eller inspektionsetiketten.
- **Beskrivelse af fejlen** – beskriv så grundigt som muligt, hvorfor produktet reklameres.
- **Vedhæft fotos eller video** (bruges til at vurdere reklamationen og eventuelt foreslå reparationer og sikre reservedele, der er nødvendige for reparationen).
- **Kundens anmodning** om reklamationsløsning – reparation (service) / returnering, etc.
- **Kontaktperson** og adresse, hvor produktet befinder sig.

2.3 Sikkerhed

2.3.1 Sikkerhed – elektrisk strøm

Enheden er fabriksmonteret med en tilslutningsledning til elektrisk strøm, som afsluttes i et uadskilleligt stik. Dette stik kan indsættes i en stikkontakt med spændingssystem 1, N, PE ~ 230V, 50Hz (EURO-stikkontakt med beskyttelsesstift, SHUKO-stikkontakt med beskyttelseskontakter).



Kun kvalificerede elektrikere må udskifte stikket. Ledningssystemet i udstyret må kun håndteres af personer med elektroteknisk kvalifikation og kun efter producentens godkendelse. Indgreb i ledningssystemet er livsfarligt og kan forårsage elektriske skader!



Det er forbudt at røre ved strømforsyningsstikket, betjeningspanelet eller andre elektriske komponenter med fugtige eller våde hænder eller at vaske dem med trykvand. Der er risiko for elektrisk skade!



Før der udføres vedligeholdelsesarbejde, skal strømforsyningsledningen trækkes ud, og det skal sikres, at der ikke løber strøm gennem udstyret (f.eks. ved at tænde for hovedafbryderen og observere, om udstyret forbliver slukket). Hvis enheden er permanent tilsluttet strømforsyningen, skal den tilsvarende afbryder slukkes, og det skal kontrolleres, at udstyret ikke fungerer, og afbryderen skal sikres, f.eks. ved at hænge et skilt op med "udstyr under vedligeholdelse".

2.3.2 Sikkerhed – mekanik

Ved betjening af enheden er der behov for særlig forsigtighed under følgende operationer:

- Når køle- eller frysebordsdørene åbnes eller lukkes. Dørene er fjederbelastede, og lemmer kan blive fanget i dem.
- Når kondensatorens skodder åbnes. Ved uforsigtighed er der risiko for at skære sig på kondensatorlamellerne.
- Ved håndtering af skydedørene på udstillingsskabe, som for at sikre korrekt isolering har en betydelig vægt. Hård behandling kan føre til, at de går i stykker eller falder ud, hvilket kan forårsage skade.
- Når dækslerne på udstillingsskabene tippes for vedligeholdelse. De har en betydelig vægt og kan forårsage skader, hvis de falder ud.
- Øget forsigtighed er nødvendig ved håndtering af glasshylder til udstillede varer.



Under drift af køleenheden må du ikke stikke fingre eller andre genstande gennem kondensatorens ventilatorafdækninger, fordamperens ventilatorafdækninger eller andre ventilatorafdækninger. Der er risiko for lemmer at blive skadet af roterende ventilatorblade.

2.3.3 Sikkerhed – lækkende stoffer

Det anvendte kølemiddel udgør ingen sundhedsrisici.

2.3.4 Sikkerhed – termiske effekter



Under drift af køleenheden kan kompressorens krop og rørsystemet nå meget høje temperaturer – berøring af dem kan forårsage forbrændinger. Under drift af enheden fordamper kondensatvæsken fra fordamperens tank. Tanken og varmelegemerne opnår meget høje temperaturer – berøring af dem kan forårsage forbrændinger.

2.3.5 Sikkerhed – kølemidlerne R290 og R600



Vi anbefaler ikke at håndtere kølemidlerne R290 og R600, som bruges i vores køleprodukter. Alt arbejde, der involverer disse kølemidler, bør kun udføres af personer med de nødvendige kvalifikationer og viden. R290 er ren propan, og R600 er ren isobutan. Disse stoffer er meget brandfarlige.

2.3.6 Sikkerhed – andre farer

Risikoen for overbelastning af glasshylderne. Brugeren skal være opmærksom på, at hylernes vægtgrænse er 20 kg. Denne risiko er markeret med advarselmærket "max. 20kg".

2.3.7 Korrekt brug af udstyret



- Udstyret er designet til normalt brug af voksne.
- Det er ikke beregnet til hårdhændet behandling eller betjening af børn! Operatører af udstyret skal være grundigt og dokumenteret uddannet i dets betjening, og en brugervejledning skal være tilgængelig for dem.
- Udstyret skal anvendes i overensstemmelse med brugsanvisningen. Udstyret kan kun bruges til de formål, det er beregnet til.
- Placer ikke udstyret ved siden af varmekilder eller steder med direkte sollys.
- Før du fylder udstyret med varer, skal du lade det køle ned til måltemperaturen.
- Placer ikke varme eller varme retter i det kølede rum.
- Placer ikke sure fødevarer i det kølede rum, da dette kan beskadige fordamperen.
- Hold det kølede rum rent.
- Lad ikke dørene til det kølede rum stå åbne – dette reducerer udstyrets ydeevne og levetid.
- Kontroller regelmæssigt udstyret og udfør vedligeholdelse i henhold til denne vejledning.

KØLEMONTRE

Udstyret kan fungere korrekt under følgende betingelser:

- Højden op til 1000 meter over havets overflade
- Omgivelsestemperaturen i nærheden af udstyret skal være mellem 15°C og 25°C
- Relativ luftfugtighed maks. 60%
- Udstyret må ikke placeres i direkte sollys
- Udstyret må ikke placeres i nærheden af varmekilder (radiatorer, frituregryder, varmeudleveringsbækkener, stegeplader, køleenheder fra andre apparater osv.)
- Udstyret må ikke placeres i nærheden af apparater, der genererer damp (varmeudleveringsbækkener, pastaopvarmere, konvektionsovne osv.)

3. Tekniske egenskaber

3.1.1 Teknisk beskrivelse af kølemontre

Kølemontre bruges til nedkøling og opbevaring af fødevarer, der fordæres ved stuetemperatur. Disse montre må ikke bruges til andre formål uden udtrykkelig tilladelse og eventuelle konstruktionsændringer fra Gastro Production s.r.o. Montre er designet til at opnå de bedste resultater, forudsat at alle anvisninger i denne brugervejledning følges.

For at monterne kan bruges optimalt og holdes i perfekt stand, anbefaler vi regelmæssig vedligeholdelse. Personale, der betjener monterne, skal nødvendigvis være bekendt med instruktioner vedrørende drift, vedligeholdelse og sikkerhed, som findes i denne vejledning. Kølemontre benytter tvungen cirkulation af nedkølet luft. Afhængigt af anvendelsen skelner vi mellem selvbetjeningsmontre, der er åbne på kundens side, selvbetjeningsmontre, der er lukket på kundens side med vippelige Perspex-dæksler, og endelig brugsmontre, der er lukket med døre på operatørens side.

3.1.2 Teknisk beskrivelse af kølemontre type BH og KE

Kølemontre er fremstillet af en solid, selvbærende stålstruktur. Grundkroppen af det nedkølede rum er fremstillet af rustfri metalplade isoleret med polyuretanskum. Superstrukturen på montren er lavet af rustfri struktur udstyret med isolerede glaspartier. Glashylderne er højdejusterbare. Kølemontre KE har en forlængelse med sænket kølebord nedenunder. Forlængelsen af denne montre er lavet af rustfri stålstruktur med isolerede glaspartier. Der kan være låger, skydedøre eller fuldglas på bagsiden af servicens side og kundens side. Én side skal altid være tilgængelig. Kølemontre BH har en rustfri stålstand, og forlængelsen er lavet af rustfri stålstruktur med isolerede glaspartier.

Temperaturen i det nedkølede rum (KE) kan justeres fra 4°C til 8°C. Temperaturen i det nedkølede rum i kølebordet under kølemontre KE kan justeres fra 2°C til 10°C. Temperaturen i det nedkølede rum (BH) kan justeres fra 3°C til 8°C. Temperaturen i det nedkølede rum opretholdes af en elektronisk kontrolenhed. Den elektroniske kontrolenhed styrer automatisk køleprocessen i det nedkølede rum og afrimningsprocessen for isdannelse på fordamperen. Den resulterende kondensatvæske fordampes enten automatisk eller udledes i det forberedte afløb.

3.1.3 Teknisk beskrivelse af kølemontre type SUSHI og PB

Kølemontre er fremstillet af en solid, selvbærende stålstruktur. Velegnet til butikker eller tankstationer, hvor kunden selv kan tage produkterne ud af montren uden hjælp fra personalet. Kølemontre PB har en skodde, der kan bruges til at dække forsiden af montren. Du kan vælge fløjddøre, men kun op til en bestemt størrelse - 1200 mm. SUSHI-montre har trekantede rustfri stålrammer med glas på siderne, og PB-montre har rustfri stålrammer med glas på siderne.

Temperaturen i det nedkølede rum (SUSHI) kan justeres fra 0°C til 6°C. Temperaturen i det nedkølede rum (PB) kan justeres fra 5°C til 8°C. Temperaturen i det nedkølede rum opretholdes af en elektronisk kontrolenhed. Den elektroniske kontrolenhed styrer automatisk køleprocessen i det nedkølede rum og afrimningsprocessen for isdannelse på fordamperen. Den resulterende kondensatvæske fordampes enten automatisk eller udledes i det forberedte afløb.

3.1.4 Teknisk beskrivelse af kølet vin-/kødmontre



Kødvitriner – Vitrinen skaber betingelser for professionel modning af kød ved at opretholde en konstant luftfugtighed på 80–85 %, hvilket sikrer korrekt modning uden vægttab. Den er designet til slagterbutikker, gourmetrestauranter og præsentation af kød. **Vinvitriner** – Vitrinen genskaber de ideelle forhold som i en traditionel vinkælder. Denne type vitrine er beregnet til vinbutikker, vinpræsentation, restauranter og mange andre formål. Kødvitriner ligner vinvitriner af udseende, men de adskiller sig i det indvendige layout og funktioner, som er specielt tilpasset til opbevaring og tørmodning af kød. I den følgende tekst anvendes betegnelsen "vin-/kødvitrine", da både vedligeholdelse og betjening er meget ens.

Glasset sikrer et klart overblik over flaskerne, og LED-belysningen gør vitrinen mere indbydende. Vitrinen kan fås med forskellige overfladebehandlinger (børstet rustfrit stål, højglans rustfrit stål og andre overflader og farver), forskelligt ydre design (bagside og sider i enten rustfrit stål eller glas, samt døre på begge sider) og forskellige indvendige løsninger (hylde i rustfrit stål eller eg, faste rør til liggende flasker, og rør til flasker placeret i vinkel). Temperaturen i det kølede rum i vinvitrinen kan indstilles mellem +3 °C og +8 °C, og i kødvitrinen mellem +1 °C og +5 °C. Temperaturen styres af en elektronisk styreenhed, som automatisk regulerer kølefunktionen.

3.2 Dimensioner og tekniske specifikationer

Alle oplysninger om produktet, såsom dimensioner, ydeevne og mere, kan findes i databladene på vores hjemmeside www.gastro.cz.

3.3 Typeplader

	GASTRO PRODUCTION s.r.o. Zemědělská 500, 373 81 Kamenný Újezd	CZ 
SN: 2025_OBP -.....		Type:
Refrig. Capacity: kW		
Input P: kW	V1-000000-0000	
Current load Iv: A	Climatic class "3"	
Cooling medium: Amount:	OBP-.....	
Voltage system:		

4. Installation og drift

4.1 Indstilling af udstyret



Procedér altid forsigtigt og langsomt, når du håndterer udstyret for at undgå skader eller uheld! Overvej udstyrets vægt. Ideelt set kræves der fire personer til at håndtere udstyret. Efter udpakning placeres udstyret i vandret position på det angivne sted.



Advarsel! Sørg for, at udstyret er placeret, så kondensatoren er tilgængelig, da den skal rengøres regelmæssigt. Når du installerer udstyret i speciallavet møbel, skal du sikre, at der er tilstrækkelig luftstrøm på niveau med enheden gennem perforeringer i møblet.

4.2 Tilslutning til elnettet

Enheden er fabriksmonteret med et tilslutningskabel til ledning af elektrisk strøm, der ender i et ikke-aftageligt stik. Dette stik kan tilsluttes en stikkontakt med spændingssystem 1, N, PE ~ 230V, 50Hz (en EURO-stik med beskyttelseskontakt, et SHUKO-stik med beskyttende kontakter). Sæt stikket fra tilslutningskablet i stikkontakten. Sørg for, at stikket forbliver tilgængeligt for operatøren. Kablet skal lægges synligt og uden skarpe bøjninger. Kablet må ikke lægges over skarpe kanter af plade metal eller andre komponenter.

4.3 Tænding af udstyret



Efter placering af udstyret skal du vente mindst 30 minutter, før du tænder det. I vintermånederne skal du vente 12 timer ved stuetemperatur. Tænd for udstyret ved at indstille hovedafbryderen til position 1.

Indikatorlampen skal tændes. For indstilling af temperaturen i det kølede rum på den elektroniske kontrolenhed, se afsnit 5.

4.4 Udfyldning af udstyret med varer

Når det kølede rum når den ønskede temperatur, må du fylde det med varer. Følg venligst principperne for korrekt brug af udstyret, som er beskrevet.



- **Læg ikke varme eller varme retter ind i det kølede rum.**
- **Læg ikke sure fødevarer ind i det kølede rum, da dette kan forårsage skade på fordampningsenheden.**

4.5 Drift af udstyret



- **Hold det kølede rum rent.**
- **Lad ikke dørene til det kølede rum stå åbne – dette reducerer udstyrets ydeevne og levetid.**
- **Tjek regelmæssigt udstyret og udfør vedligeholdelsesarbejde i henhold til afsnit 6 i denne brugervejledning.**

5. Elektronisk kontrolenhed

Køleudstyret styres af DIXELL og DIXELL XW60K med T620 er til vin-/kødmontre. Køleudstyret kan kontrolleres af en DANFOSS-termostatventil, der regulerer temperaturerne. Baseret på disse data slipper den varm eller kølet luft ind. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle funktionsfejl på udstyret som følge af indgreb i indstillingerne for den elektroniske kontrolenhed. Denne bestemmelse gælder ikke for indstillinger tilladt af denne brugervejledning. **For korrekt kølefunktion og fordampning af kondens fra fordamperbakken skal produktet indstilles til 'standby'-tilstand. Dette kan gøres således:**

- Tryk på den nederste højre knap for at tænde/slukke for 'standby'-tilstanden.
- Displayet viser 'OFF' / efter tænding vises temperaturværdien (...°C) på kontrolenhedens display.

5.1 Beskrivelse og dimensioner

DIXELLS er elektroniske termostater med passiv afrimning. De er udstyret med en mikroprocessor og er velegnede til køleapplikationer ved normale temperaturer. De er velegnede til montering på paneler, og deres dimensioner er 32x74 mm. De har én, to eller tre relæudgange til kontrol af kompressor, ventilator, afrimning og belysning. Det er muligt at tilslutte op til tre PTC- eller NTC-sensorer til dem.

Tekniske parametre

Indkapsling: selvslukkende plastik ABS

Kasse: frontpanel: 32 x 74 mm, dybde: 60 mm

Montering: i panelet med udsparring på 71 x 29 mm

Frontpanel dæk: IP65

Fastgørelse: barrierestrimmel til ledere med op til 2,5 mm² tværsnit

Forsyningsspænding: 230V~, ±10%; 50, 60Hz

Indgangseffekt: 3VA max

Dataminne: EEPROM

Arbejdstemperaturområde: 0 til 60°C

Temperaturområde for opbevaring: -30 til 85°C

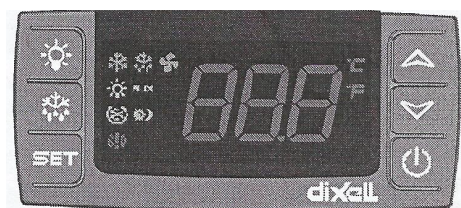
Relativ fugtighed: 20 til 85%

Nøjagtighed (ved omgivelsestemperatur på 25°C): ±0,7°C ±1 digit






5.2 Driftsmode - DIXELL

FORPANELKOMMANDER:





kun til kølet vin-/kødmontre:









Knapbeskrivelse

SET	Viser den ønskede værdi. I programmeringsmode bruges den til at vælge et parameter eller bekræfte en handling.
	(UP): Viser den maksimale registrerede temperatur. I programmeringsmode bruges den til at navigere i parameterlisten og øge den viste værdi.
	(DOWN): Viser den minimale registrerede temperatur. I programmeringsmode bruges den til at navigere i parameterlisten og sænke den viste værdi.
	Tænder og slukker for enheden.
	Tænder og slukker for belysningen, hvis den er tilgængelig.
	(DEF): Initiere manuel afrimning.



Tastkombinationer

 	Låser og låser tastaturet op.
SET 	Går ind i programmeringsmode.
SET 	Returnerer til visning af temperaturen i det kølede rum



Betydning af de enkelte kontrollys

	<i>Tændt: - Kompressoren kører</i> <i>Blinkende: - Kompressorens minimum cyklusforsinkelse</i>
	<i>Tændt: - Afrimning pågår</i> <i>Blinkende: - Drypning pågår</i>
	<i>Tændt: - Ventilatorer kører</i> <i>Blinkende: - Der er en tidsforsinkelse for ventilatorerne, inden de tænder under afrimning</i>
	<i>Tændt: - Alarm</i>
	<i>Tændt: - En kontinuerlig kølecyklus er i gang</i>
	<i>Tændt: - Energibesparende cyklus</i>
°C / F	<i>Tændt: - Målte enheder</i> <i>Blinkende: - Programmeringsmode</i>

Visning af den minimum registrerede temperatur

1. Tryk på knappen .
2. En "Lo"-besked vises på displayet efterfulgt af den minimum registrerede temperatur.
3. Efter endnu et tryk på knappen  eller en ventetid på 5 sekunder vender enheden tilbage til normal driftsmode, hvor den viser den målte temperatur.

Visning af den maksimum registrerede temperatur

1. Tryk på knappen .
2. En "Hi"-besked vises på displayet efterfulgt af den maksimum registrerede temperatur.
3. Efter endnu et tryk på knappen  eller en ventetid på 5 sekunder vender enheden tilbage til normal driftsmode, hvor den viser den målte temperatur.

Nulstilling af de registrerede MIN. / MAX. temperaturer



1. Mens du ser på enten MIN. / MAX. temperaturerne, skal du trykke og holde SET-knappen nede i mere end 3 sekunder, indtil "rSt"-beskeden vises.
2. Bekræft operationen ved at trykke på SET-knappen igen. "rSt" begynder at blinke. Enheden genoptager visningen af den aktuelle temperatur.

HOVEDFUNKTIONER

Visning af måltemperaturen

1. Tryk kort på SET-knappen. Enheden viser måltemperaturen.
2. For at vise den aktuelle temperatur igen, tryk kort på SET-knappen igen eller vent 5 sekunder.



Indstilling af måltemperaturen

1. Hold SET-knappen nede i mere end 2 sekunder.
2. Enheden begynder at vise måltemperaturen, og °C-advarselslampen begynder at blinke.
3. Måltemperaturen kan justeres ved at trykke på  eller  knapperne (inden for 10 sekunders interval).
4. Den nye måltemperatur bekræftes ved at trykke på SET-knappen igen eller automatisk efter 10 sekunders interval.



Initiere manuel afrimning

1. Tryk og hold knappen  i mere end 2 sekunder.



Låse tastaturet

1. Hold knapperne  +  samtidig nede i mindst 3 sekunder.
2. Beskeden "POF" vises, og tastaturet er låst. Nu er det kun muligt at se måltemperaturen eller MIN. / MAX. registrerede temperatur.
3. Ved at trykke på en hvilken som helst tast i mere end 3 sekunder vises "POF"-beskeden.



Låse tastaturet op igen

1. Hold knapperne  +  samtidig nede i mindst 3 sekunder, indtil beskeden "PON" vises.

Den kontinuerlige cyklus

1. Medmindre der er afrimning i gang, er det muligt at starte den kontinuerlige cyklus ved at trykke på knappen  i mere end 3 sekunder. Kompressoren går ind i den kontinuerlige cyklus og arbejder for at opretholde CCS-sætpunktet i den tid, der er indstillet gennem CCt-parameteren. Cyklen kan afsluttes før slutningen af den indstillede tid ved at trykke på knappen  i mere end 3 sekunder.

ON/OFF-funktionen

1. Enheden kan slukkes ved at trykke på knappen . Beskeden "OFF" vises. I denne konfiguration er reguleringen deaktiveret. For at tænde controlleren igen, tryk på knappen  igen.

ADVARSEL! - Lastene, der er tilsluttet de normalt lukkede kontakter på relæerne, får altid strøm og er under spænding, selvom controlleren er i standby-tilstand.

5.3 Programmeringsmode



Aktivering af programmeringsmode er kun tilladt for serviceorganisationer med tilladelse fra producenten.

6. Vedligeholdelse

6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger



Før du påbegynder vedligeholdelse, skal du grundigt studere denne brugervejledning. Følg instruktionerne i afsnit 2.3 Sikkerhed.



Før der udføres vedligeholdelsesarbejde, er det nødvendigt at trække stikket fra strømkablet og sikre, at der ikke strømmer elektricitet gennem udstyret (f.eks. ved at tænde hovedafbryderen og observere, om udstyret forbliver slukket).

Hvis udstyret er permanent tilsluttet elnettet, er det nødvendigt at slukke for den relevante sikring, sikre, at udstyret ikke fungerer, og sikre den deaktiverede sikring, f.eks. ved at sætte et skilt på, der angiver "udstyr under vedligeholdelse."

Under vedligeholdelsesarbejde skal der udvises forsigtighed og ingen hast.



- Brug ikke trykvand til at vaske udstyret, da der er risiko for beskadigelse af ventilatorvifter, kompressor, elektroniske komponenter og hele udstyret som følge heraf!
- Til rengøring af udstyret skal der anvendes et almindeligt køkkenrensmiddel, der er godkendt til brug med fødevarer!
- Det er forbudt at hælde vand i kølebadet i udstillingsskabet. Afløbsrøret er kun beregnet til at lede kondensatvæsken væk. At hælde vand i badet vil resultere i, at kondensatbadet oversvømmes, hvilket muligvis beskadiger køleenheden!

6.2 Regelmæssig vedligeholdelse

6.2.1 Inspektion

- *(For SUSHI-montren udfører vi kun en inspektion af enhedskammeret, se 6.2.1.3, og for andre problemer, kontakt venligst service.). Kødmontren ligner hinanden meget og adskiller sig kun i funktion, indvendig indretning og komponenter. Vedligeholdelsen er den samme, så hvor der står "kølet vinskab", gælder det samme for typen af vinmontre til kød - dry age.*

6.2.1.1 Fordamper

- Fjern dækslet (nummer i den tekniske tegning – 3. (BH), 11. (PB), 3. (KE) og 1. (vin-/kødmontre – afhænger af typen -> aggregatet kan være i den nederste eller øverste del))).



- Kontroller visuelt, at fordampteren ikke er tilisnede. En tilisnet fordamper skal have tid til at tø op.
- Hvis det er muligt at løfte fordampteren ved dens pivotpunkter, skal du løfte fordampteren og tørre bassinet med en klud.

- Vær forsigtig ved tørring, da lamellerne på fordampneren er skarpe, og der er risiko for skader.
- Kontroller afløbsslangen for at sikre, at kondensatdrænet ikke er tilstoppet. Hvis slangen er tilstoppet, skal du rense den med en afløbsrensningskabel. Fjern også eventuelle aflejringer fra fordampningstanken (*nummer i den tekniske tegning – 2. (BH), 3. (PB og KE) i statssamlingen og 1. (kølet vinskab)*)).

6.2.1.2 Fordamperfans

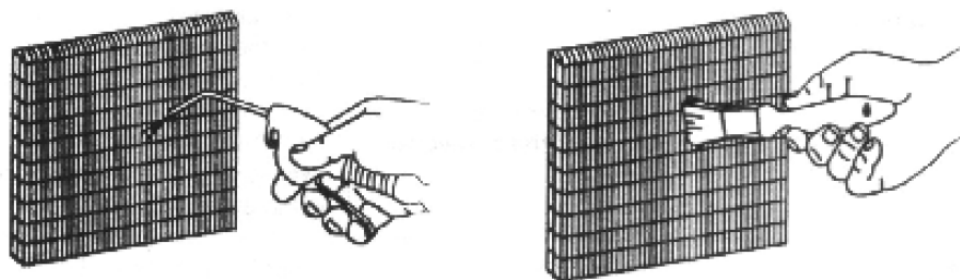
- Kontroller manuelt, at fordampningsvifterne bevæger sig frit. Få eventuelle immobile vifter udskiftet.

6.2.1.3 Kondensator

- Fjern det dækkende blind af køleunitet (*nummer i den tekniske tegning – 1. (PB, KE og SUSHI), 12. (BH) i statssamlingen og 1. (vin-/kødmontre)*) ved først at løfte det forsigtigt opad, derefter glide den nederste del ud og fjerne det helt.
- Fjern eventuelt aflejret støv fra kompressoren (*nummer i den tekniske tegning – 1. (PB, KE og SUSHI) i statssamlingen, 13. (BH) og 1. (vin-/kødmontre)* ved hjælp af en trykluftblæser.
- Fjern eventuelt uønsket materiale i nærheden af kompressoren, der kan hindre luftens frie strømning.

6.2.1.4 Kompressor

- Kontroller, at der ikke er støvaflejringer eller andre partikler på kondensatorlamellerne (*nummer i den tekniske tegning – 1. (PB, KE og SUSHI) i statssamlingen, 13. (BH) og 1. (vin-/kødmontre)*). Når du retter en lommelygte mod lamellerne, skal du kunne se igennem dem!
- Fjern eventuelle urenheder med en børste eller en trykluftblæser.



- Hvis det ikke er muligt at rengøre kondensatoren, skal du kontakte en serviceorganisation. Kondensatoren skal udskiftes; undladelse af dette kan føre til ødelæggelse af hele køleenheden.
- Vær ekstra forsigtig under rengøringen, da der er fare for at skære sig på kondensatorlamellerne.
- Hvis kondensatorviften er let tilgængelig, skal du manuelt kontrollere, at viften roterer frit. Hvis viften er utilgængelig, er det nødvendigt at kontrollere, at viften fungerer korrekt under drift, på følgende måde: Forudsat at kondensatoren er ren, hold et A4-ark mod fronten af kondensatoren, mens køleenheden er i drift. Papiret skal klæbe fast til det og ikke falde af.

6.2.1.5 Tætningsflader

- Kontroller alle gummitætninger på døre, skuffer osv. Udskift alle beskadigede tætninger.

6.2.1.6 Belysning

- Kontroller visuelt, at Perspex-dækslerne til lysene (*LED-belysningen er placeret under hver glashylde, undtagen i vin-/kødmontre, hvor det er hjørneplaceret og placeret i søjlerne på siderne af udstillingsskabet*) ikke er beskadigede. Få eventuelle beskadigede dæksler udskiftet af en serviceorganisation.

6.2.1.7 Hængsler, glidende flader

- Kontroller, at alle hængsler roterer frit og er korrekt fjederbelastede.
 - Kontroller også, at alle hængsler er korrekt fastgjort og ikke viser tegn på deformation.
 - Kontroller, at glidende flader bevæger sig frit uden at hænge fast.
-
- Smør ikke hængslerne eller glidende flader med petroleumsgel eller olier!
 - Få eventuelle defekte hængsler eller glidende flader udskiftet af en serviceorganisation

6.2.1.8 Ventilationsåbninger

- Sørg for, at alle ventilationsåbninger er uhindret og rene. Fjern eventuelle urenheder mekanisk ved at støvsuge eller bruge en trykluftblæser.



- **Placer aldrig nogen forhindringer foran ventilationsåbningerne!**

6.2.2 Vedligeholdelse

6.2.2.1 Daglig vedligeholdelse

- Under vedligeholdelsesarbejde skal du følge instruktionerne i afsnit 6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.
- Efter afslutning af den daglige drift, sluk for udstyret. Fjern fødevarerne fra udstyret, rengør det kølede rum og tør det af. Lad det kølede rum stå åbent for at forhindre vedholdende lugt.
- Når du udfører vedligeholdelsesarbejde under kontinuerlig drift, skal du slukke for udstyret, fjerne eventuelle fødevarer fra det og placere dem i et andet kølet rum. Rengør det kølede rum og tør det af. Tænd for udstyret igen og lad det køle ned til den ønskede temperatur. Sæt derefter fødevarerne tilbage.
- Mens udstyret er slukket, udfør vedligeholdelse som detaljeret i afsnit 6.2.1.1-6.2.1.2 og 6.2.1.8.

6.2.2.2 Månedlig vedligeholdelse


- Under vedligeholdelsesarbejde skal du følge instruktionerne i afsnit 6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.
- Under månedlig vedligeholdelse skal du udføre opgaverne beskrevet i afsnit 6.2.1 Inspektion og 6.2.2.1 Daglig vedligeholdelse.

7. Forbudte håndteringsprocedurer



- **Brug ikke udstyret til andre formål end det tilsigtede!**
- **Bland ikke i udstyrets kredsløb!**
- **Udfør ikke andre aktiviteter, der er forbudt andetsteds i denne brugervejledning!**
- **Vask ikke udstyret med trykvand!**
- **Overbelast ikke glashylderne og skufferne i det kølede rum!**
- **Håndter ikke udstyret hårdt!**
- **Det er forbudt at betjene udstyret uden forudgående træning og uden at have denne brugervejledning tilgængelig!**

8. Tabel over mulige fejlfunktioner og deres udbedring

<i>Fejlnavn</i>	<i>Kontrolenhedsbesked</i>	<i>Mulig korrigeringsmetode</i>
Fejlende køleskabsprobe	PF1	Udskift den termiske probe
Fejlende fordampningsprobe	PF2	Udskift den termiske probe
Displaykabinettet køler ikke	HiA	Tjek displaykabinettet i henhold til afsnit 6.2 Regelmæssig vedligeholdelse. Efter inspektion tænd for udstyret igen og lad det køre i mindst 60 minutter. Hvis problemet fortsætter, kontakt en servicering.
Lys fungerer ikke	Ingen besked	Tjek lyset ved at trykke på knappen  Hvis lyset ikke tænder, er der en defekt strømtransformator. Kontakt en servicering.

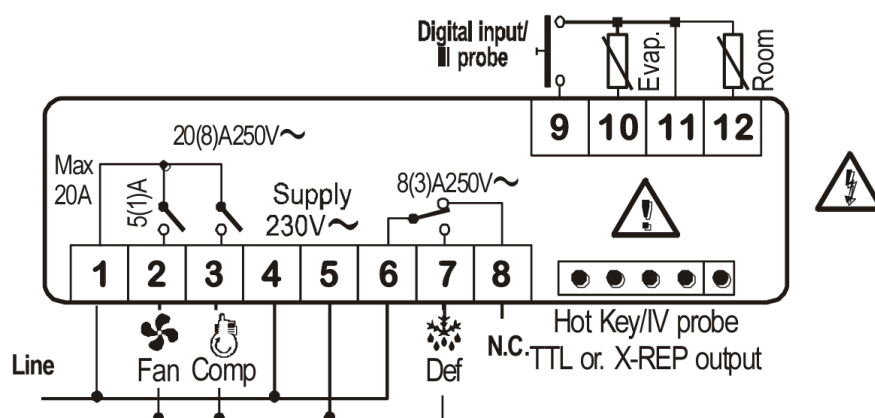
9. Henvendelser

Hvis du har brug for hjælp og rådgivning, er du velkommen til at kontakte os, og vi vil assistere dig med alt. Du kan finde vores kontaktinformation på vores hjemmeside www.gastro.cz.

Bilag 1

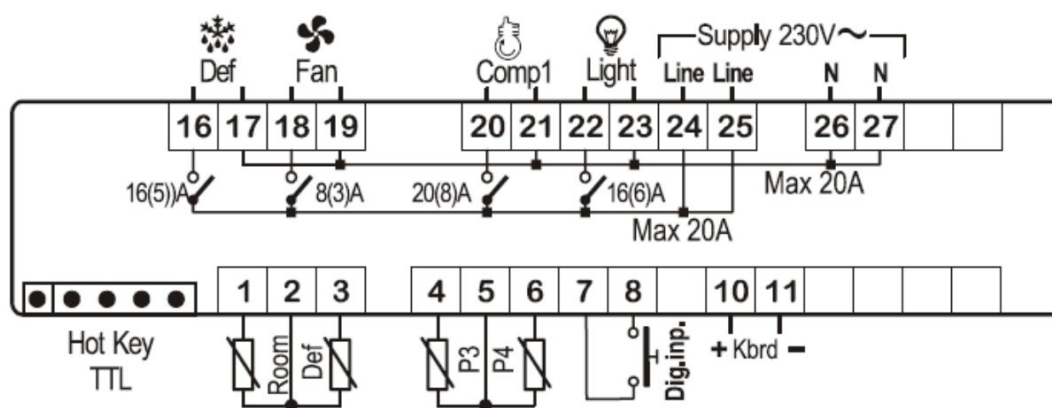
Kontrolenhed – Kredsløbsdiagram

DIXELL XR60CH (BH, PB, KE og SUSHI)



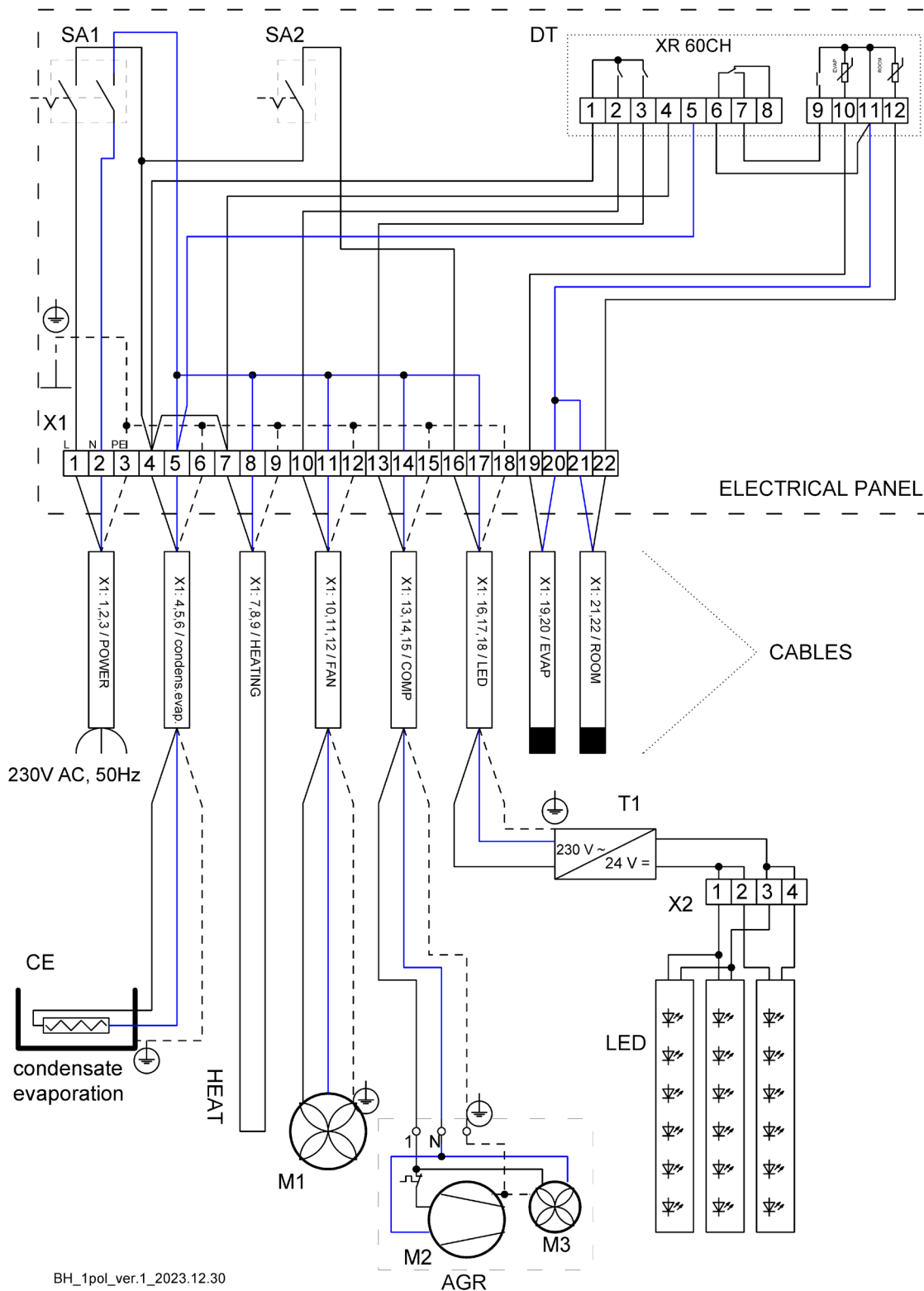
120Vac supply:
connect to the
terminals 5 and 6.

DIXELL XW60K (Kølet vinskab)



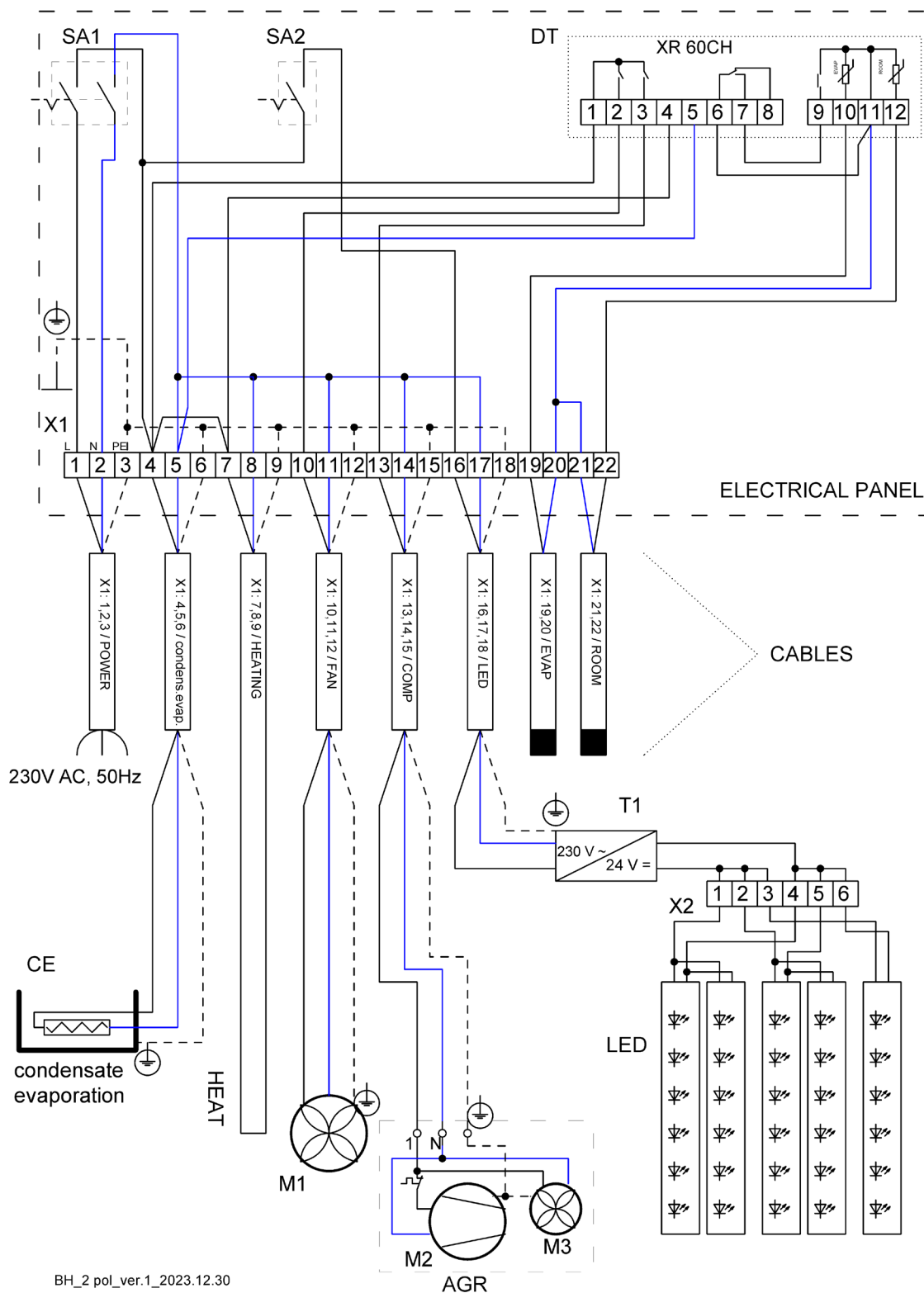
Bilag 2.1

Kølemontre type BH (1x hylde) – Kredsløbsdiagram



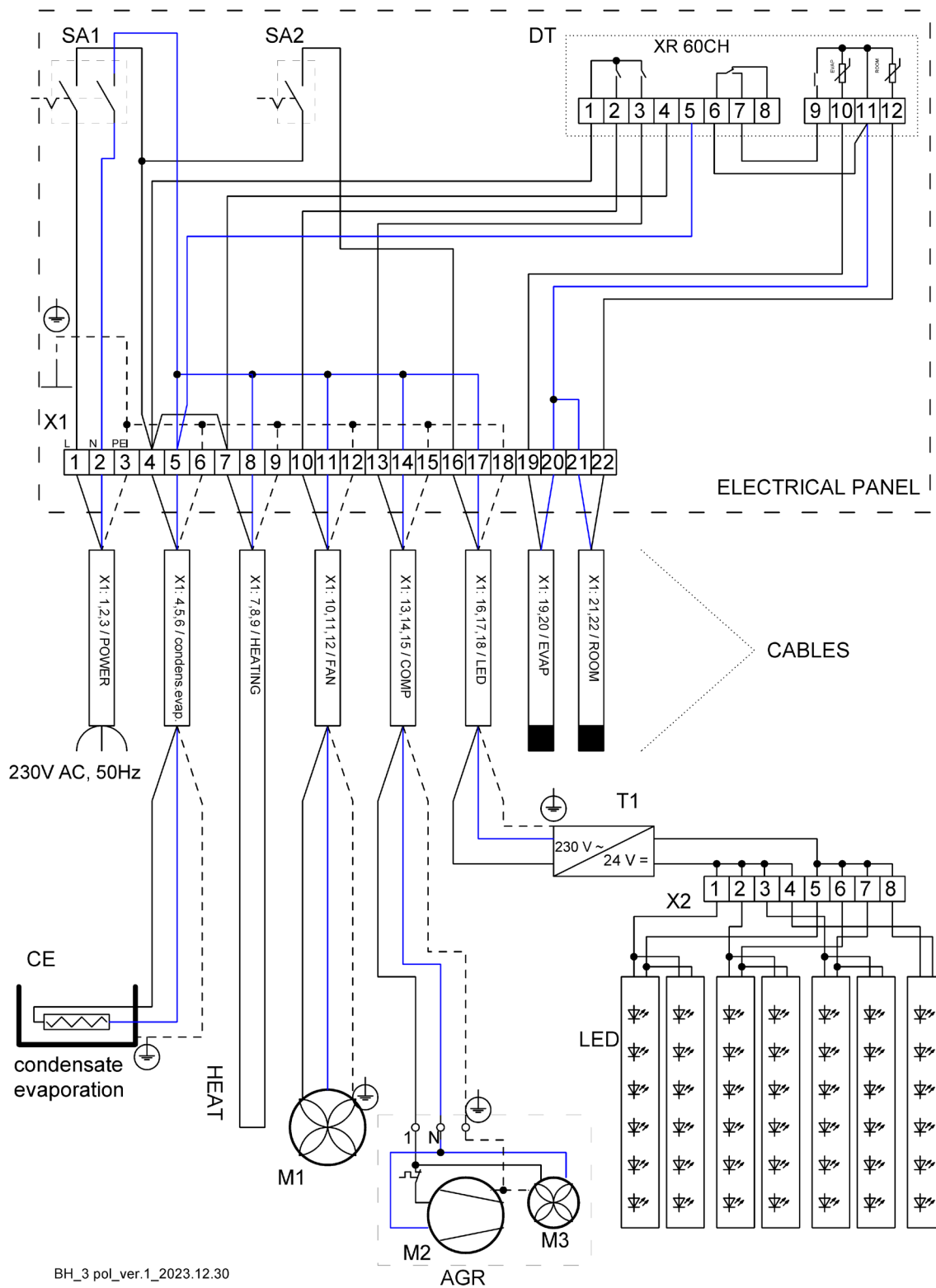
Bilag 2.2

Kølemontre type BH (2x hylder) – Kredsløbsdiagram



Bilag 2.3

Kølemontre type BH (3x hylder) – Kredsløbsdiagram



Forklaring:

SA1 – Hovedafbryder

SA2 – LED-afbryder

DT – Kontrolenhed

X1 – Tilslutningsterminalblok

T1 – LED-lyskilde

X2 – Tilslutningsterminalblok LED

LED – LED-belysning

M1 – Fordamperens ventilatormotor

AGR – Aggregat

M2 – Kompressormotor

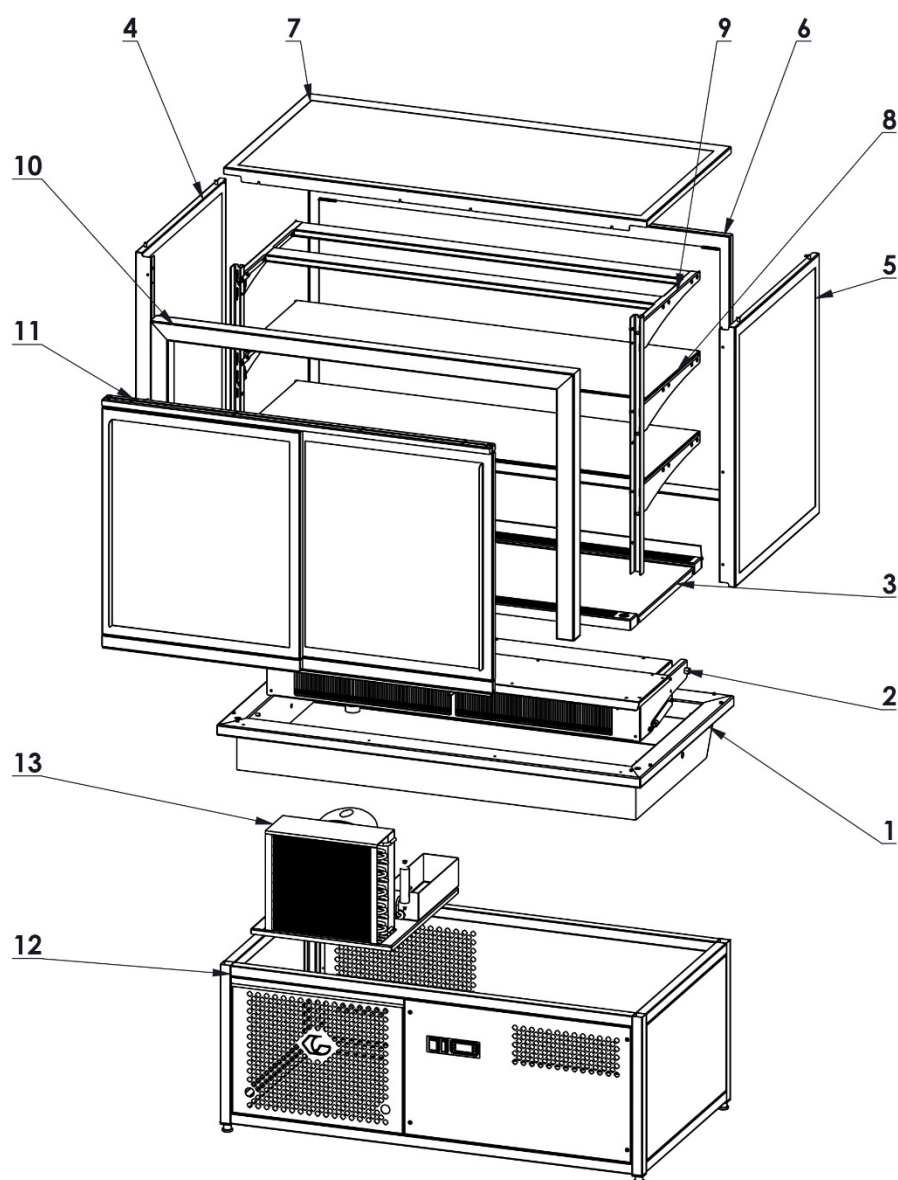
M3 – Kondensatorens ventilatormotor

HEAT – Opvarmning under døren

CE – Kondensataffugtning

Bilag 2.4

Kølemontre type BH – Teknisk tegning



Forklaring:

1. Plade med kar
2. Fordamper og gasfjedre
3. Dækselpanel med ind- og udånding
4. Venstre sidepanel med glas
5. Højre sidepanel med glas
6. Frontpanel med glas
7. Øverste panel med glas
8. Glashylde
9. Øverste lys
10. Dørramme
11. Skydedøre
12. Stativ
13. Aggregat (kondensator, kompressor, fordampningsbakke
med varmeelement, filter)

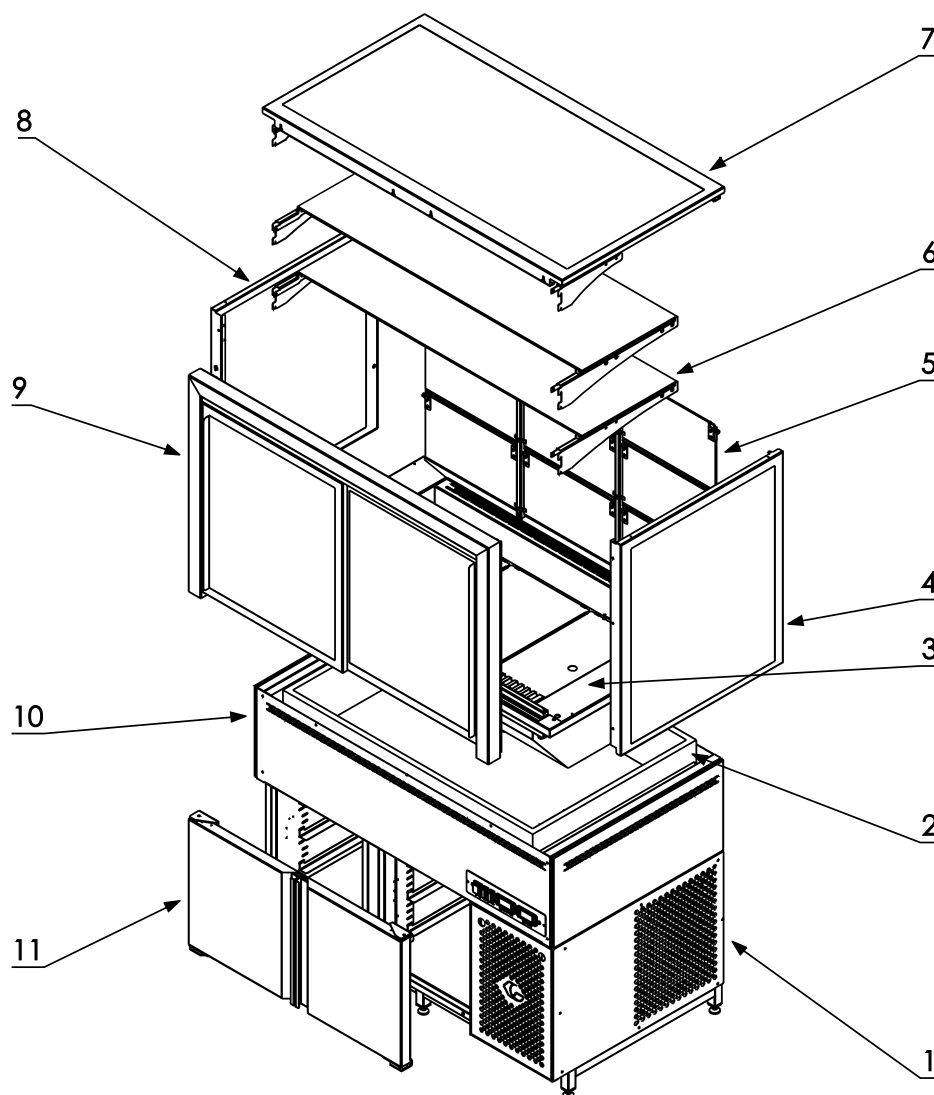
Bilag 3.1

Kølemontre type KE – Kredsløbsdiagram

Vi opdaterer kredsløbsdiagrammet for at give mere detaljerede oplysninger. For spørgsmål, kontakt os venligst.

Bilag 3.2

Kølemontre type KE - Teknisk tegning



Forklaring:

1. Nedsænket kølebord
2. Eksternt kar med fordamper, ventilatorer og indånding med udånding
3. Indvendigt kar med dækselpanel og fordamper
4. Højre sidepanel med glas
5. Klapper
6. Glashylde
7. Øverste panel med glas
8. Venstre sidepanel med glas
9. Frontpanel med skydedøre
10. Yderdæksel
11. Fløjdøre til kølebordet

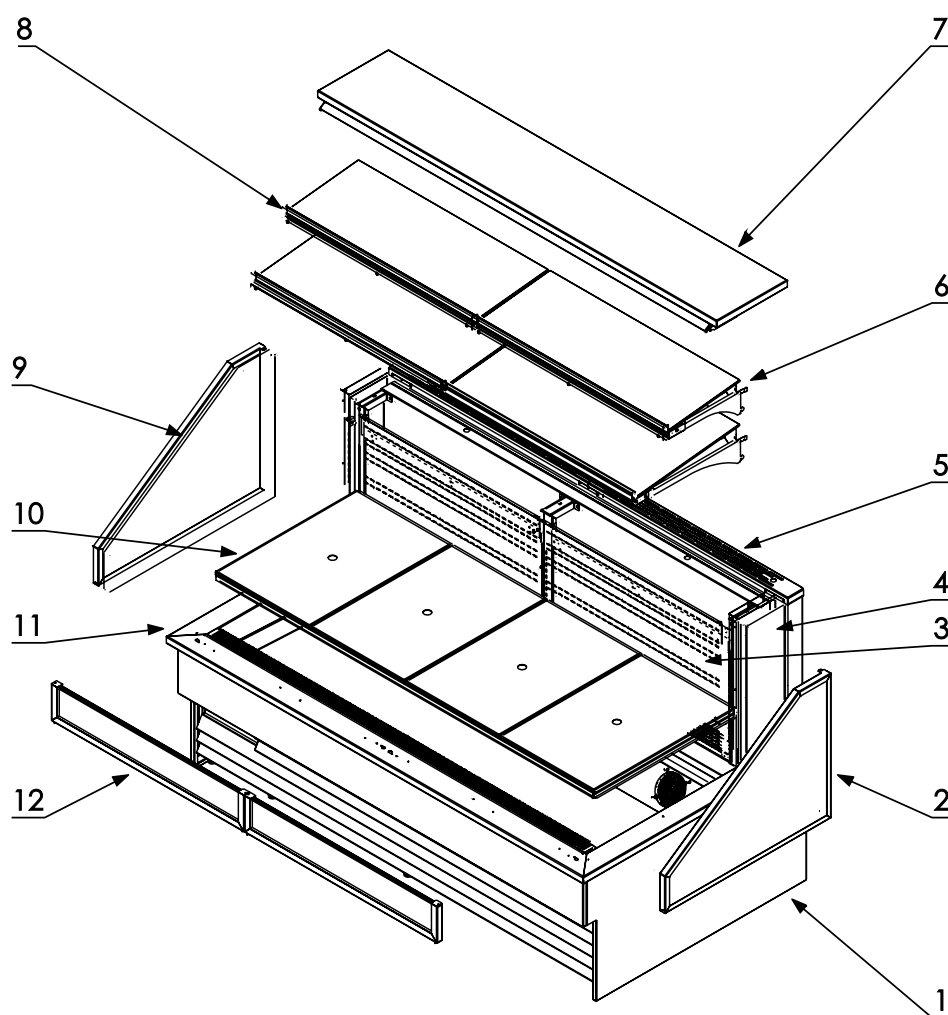
Bilag 4.1

Kølemontre type SUSHI – Kredsløbsdiagram

Vi opdaterer kredsløbsdiagrammet for at give mere detaljerede oplysninger. For spørgsmål, kontakt os venligst.

Bilag 4.2

Kølemontre type SUSHI - Teknisk tegning



Forklaring:

1. Stand med aggregat (kompressor, kondensator, kar, kølemiddelopsamler...)
2. Højre trekantet sidepanel med glas
3. Perforeret plade foran fordamperen
4. Sideplade
5. Gitter
6. Glashylde
7. Topplade
8. Prisskiltsholder
9. Venstre trekantet sidepanel med glas
10. Dækselpaneler
11. Ramme og indvendigt kar med ventilatorer
12. Frontpanel med glas

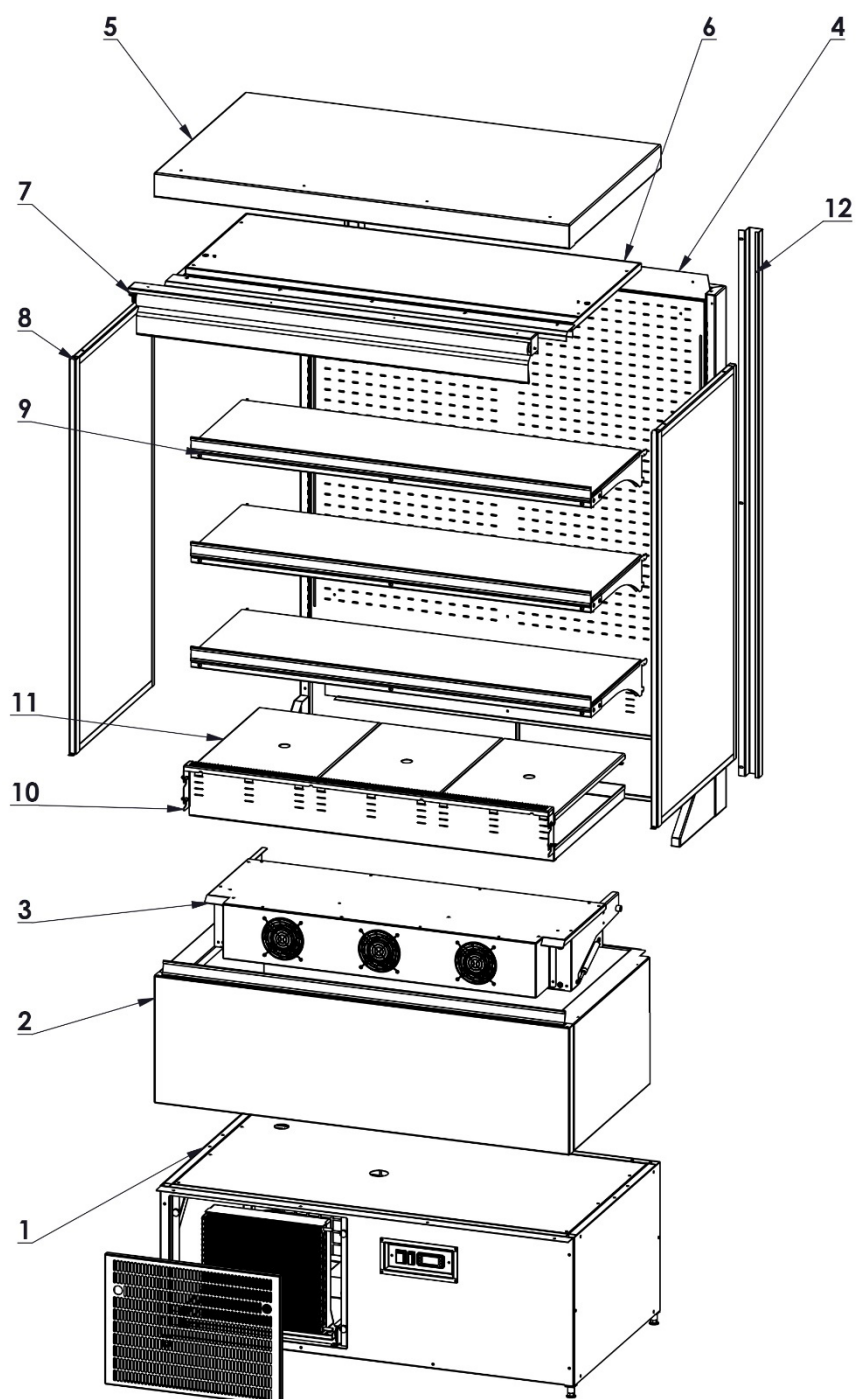
Bilag 5.1

Kølemontre type PB – Kredsløbsdiagram

Vi opdaterer kredsløbsdiagrammet for at give mere detaljerede oplysninger. For spørgsmål, kontakt os venligst.

Bilag 5.2

Kølemontre type PB - Teknisk tegning



Forklaring:

1. Stand med aggregat (kondensator, kompressor, fordamperkar med varmeelement, filtertørrer, kølemiddelopsamler, ...)
2. Isoleret kar med yderdæksel
3. Fordamperblok og gasfjedre
4. Bagerste isolerede panel med udblæsning af kold luft
5. Isoleret ydre topplade
6. Indre topplade med LED-belysning
7. Rullegardin
8. Sideplade
9. Glashylde med prisskiltsholder
10. Frontplade med luftindtag
11. Dækselpaneler
12. Bagerste afstandsplade (par)

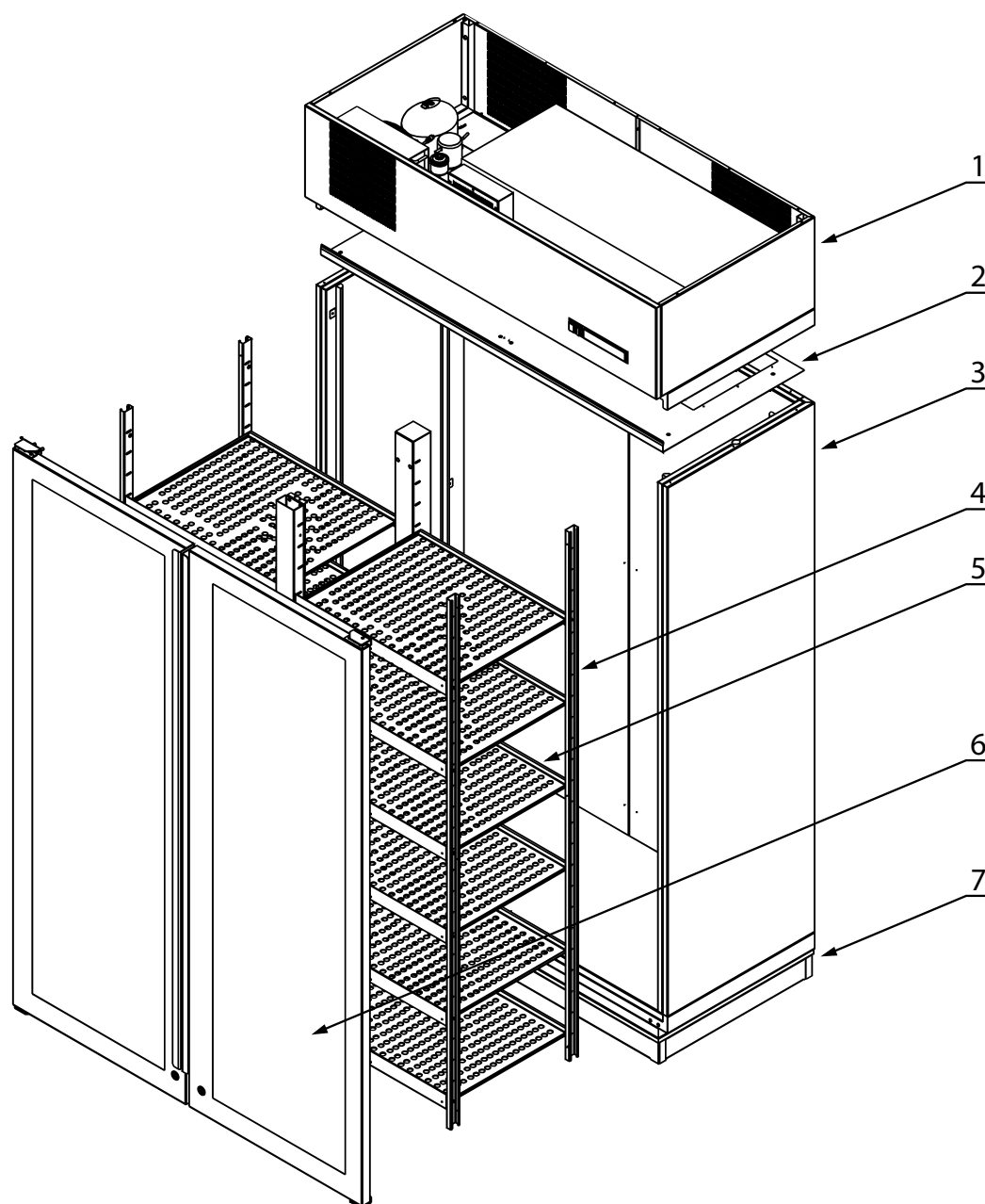
Bilag 6.1

Kølet vinskab – Kredsløbsdiagram

Vi opdaterer kredsløbsdiagrammet for at give mere detaljerede oplysninger. For spørgsmål, kontakt os venligst.

Bilag 6.2

Kølet vinskab – Teknisk tegning



Forklaring:

1. Aggregat samling (Kompressor, Fordamper, DIXELL, ...)
2. Øvre panel
3. Sidepanel i rustfrit stål
4. Indsatser
5. Perforerede rustfri stålhylder
6. Glasdøre med standardramme
7. Bund af udstillingsmontren