

# **BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING**

## **KØLEBRØND MED LUFTCIRKULATION**



# **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 .....	3
2.2.1 Testning.....	3
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 .....	6
2.3.4 Sikkerhed – termiske effekter .....	7
2.3.5 Sikkerhed – kølemidlerne R290 og R600 .....	7
2.3.6 Korrekt brug af udstyret .....	7
KØLEBRØND MED LUFTCIRKULATION .....	9
3. Tekniske egenskaber.....	9
3.1.1 Teknisk beskrivelse.....	9
3.1.2 Teknisk beskrivelse af individuelle kølebrønde .....	9
3.2 Dimensioner og tekniske specifikationer .....	10
3.3 Typeplader .....	10
4. Installation og drift .....	11
4.1 Indstilling af udstyret .....	11
4.2 Tilslutning til elnettet.....	12

4.3 Tænding af udstyret .....	12
4.4 Udfyldning af udstyret med varer .....	12
4.5 Drift af udstyret.....	13
5. Elektronisk kontrolenhed .....	14
5.1 Beskrivelse og dimensioner .....	14
5.2 Driftsmode - DIXELL/COPELAND.....	15
5.3 Programmeringsmode.....	19
6. Vedligeholdelse .....	19
6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.....	19
6.2 Regelmæssig vedligeholdelse .....	20
6.2.1 Inspektion .....	20
6.2.1.1 Fordamper .....	20
6.2.2 Vedligeholdelse .....	23
7. Forbudte håndteringsprocedurer .....	24
8. Tabel over mulige fejlfunktioner og deres udbedring .....	24
9. Henvendelser .....	24
Bilag 1.....	25
Kontrolenhed - Kredsløbsdiagram .....	25
Bilag 2.....	26
Kredsløbsdiagram .....	26
Bilag 3.....	27
5° og 8° – Teknisk tegning .....	27
Bilag 4.....	28
Snack-Genie – Teknisk tegning .....	28
Bilag 5.....	29
Gastrosnack – Teknisk tegning .....	29

# 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.

## **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:

- Ved åbning af persiennen, der dækker kondensatoren. Ved uforsigtig håndtering er der risiko for at skære sig på kondensatorlamellerne.
- Vær forsigtig ved håndtering af pladen med fordamperen for at undgå at klemme fingrene ved lukning.



- **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 rørkanalerne nå meget høje temperaturer – berøring kan forårsage forbrændinger på kroppen.

Under drift af udstyret fordamper kondensatvæsken fra fordampertanken. Tanken og varmelegemerne kan nå meget høje temperaturer – berøring kan forårsage forbrændinger på kroppen.

### 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 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.

# KØLEBRØND MED LUFTCIRKULATION

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

**Kølebrønde bruges til køling og opbevaring af fødevarer, der forringes ved stuetemperatur.** Den ventilerede kølebrønd sikrer cirkulation af kølet luft for at holde alle produkter ved den ideelle temperatur. Takket være fri adgang til produkterne giver kølebrønden lettere håndtering for personalet. Disse kølebrønde må ikke bruges til andre formål uden udtrykkelig tilladelse eller strukturelle ændringer foretaget af Gastro Production s.r.o. Disse kølebrønde er designet til at opnå de bedste resultater, når alle instruktioner i denne manual følges. For at bruge kølebrønden effektivt og holde den i fejlfri stand anbefaler vi at udføre regelmæssige vedligeholdelsesopgaver. Personalet, der betjener kølebrønden, skal være fortroligt med instruktionerne om drift, vedligeholdelse og sikkerhed, som er beskrevet i denne manual.

### 3.1.2 Teknisk beskrivelse af individuelle kølebrønde

Disse kølebrønde er primært designet til EN-beholdere, ikke til GN-beholdere. Fordamperen er placeret direkte under pladen. For nem vedligeholdelse af kølebrønden og rengøring af fordamperen kan pladen og fordamperen vippes og låses i denne position. Kølebrønden er udstyret med stempler for nem håndtering af pladen.


Kølebrønden – hældning 5° og 8°. Begge kølebrønde har en skrå rammedesign. Kølebrønden – Lige/Skrå kan vippes i en vinkel, men kan også forblive i en lige position. Snack-Genie findes kun i en lige variant. Begge kølebrønde har en lige rammedesign. Gastrosnack kølebrønden er designet til GN-beholdere med mulighed for en stand.

For kølebrønde af typen 5°, 8°, lige/skrå og Snack-Genie er der mulighed for at kombinere kølebrønde. For eksempel kan en kølebrønd type 2EN, 3EN og 4EN kombineres (i dette tilfælde er 4EN-varianten en undtagelse og fås enten som én samlet kølebrønd eller som en kombination af to kølebrønde 2EN). For større dimensioner kombineres kølebrønde. Et eksempel er kølebrønden 6EN, som er en kombination af to kølebrønde 3EN.

## 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](http://www.gastro.cz).

## 3.3 Typeplader

	<b>GASTRO PRODUCTION s.r.o.</b> Zemědělská 500, 373 81 Kamenný Újezd	<b>CZ</b>
		<b>CE</b>
SN: <b>2025_OBP</b> -.....		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.**

**Før indsætning af udstyret skal du sikre, at området omkring åbningen, der er beregnet til installation, er fri for snavs og rester. Indsæt langsomt og forsigtigt enheden i den forberedte åbning. Du kan bruge en midlertidig bæreløsning lavet af robuste stropper, reb eller planker, afhængigt af bevægelsesmulighederne og rummets størrelse. Kontroller, at alt passer sikkert på overfladen og er stabilt. Når dette er bekræftet, kan du tænde enheden. En tætning medfølger produktet for at forhindre lækage af kold luft og fugt.**



**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/COPELAND. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle funktionsfejl på udstyret som følge af indgreb i indstillingerne for den elektroniske kontrolenhed.

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

DIXELL/COPELANDs 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 mm<sup>2</sup> tværsnit

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

Indgangseffekt: 3VA max

Dataminne: EEPROM

Arbejdstemperaturområde: 0 til 60°C

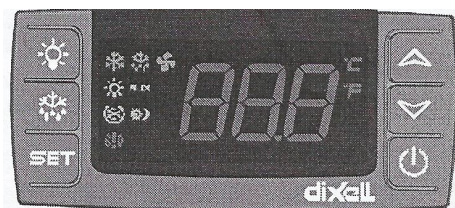
Temperaturområde for opbevaring: -30 til 85°C

Relativ fugtighed: 20 til 85%






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

## 5.2 Driftsmode - DIXELL/COPELAND





### FORPANELKOMMANDER:









#### Knapbeskrivelse

<b>SET</b>	Viser den ønskede værdi. I programmeringsmode bruges den til at vælge et parameter eller bekræfte en handling.
	<b>(UP):</b> Viser den maksimale registrerede temperatur. I programmeringsmode bruges den til at navigere i parameterlisten og øge den viste værdi.
	<b>(DOWN):</b> 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.
	<b>(DEF):</b> Initiere manuel afrimning.



#### Tastkombinationer

 	Låser og låser tastaturet op.
<b>SET</b> 	Går ind i programmeringsmode.
<b>SET</b> 	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>
<b>°C / F</b>	<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**

#### **6.2.1.1 Fordamper**

- Fordamperen (nummer i den tekniske tegning – 3. (5° og 8°) og 2. (Snack-Genie)) er placeret under toppladen og skal foldes op. Den ventilerede kølebrønds standardfunktion er at folde pladen med fordamperen op i en bestemt vinkel, afhængigt af kølebrøndens type.
- Når den er foldet op, låses stifterne op, og panelet kan løftes og skubbes ud mod dig. Ved at fjerne stifterne kan toppladen afmonteres for nemmere håndtering og rengøring af fordamperen.
- Fordamperen i Gastrosnack (nummer 4 i den tekniske tegning) er placeret under fordamperholderen. Ved at fjerne gastrobeholderne og en aftagelig sideplade på fordamperholderen kan fordamperen foldes ud.
- Kontroller visuelt, at fordamperen ikke er frosset til. En tilfrosset fordamper skal afrimes.
- Hvis det er muligt at løfte fordamperen ved dens pivotpunkter, løft den og tør kølebrønden af med en klud



- Kontroller afløbsslangen for at sikre, at kondensafvandingen ikke er blokeret. Hvis slangen er tilstoppet, rens den med en afløbsrensingskabel. Fjern også eventuelle aflejringer fra fordamperbeholderen (nummer i den tekniske tegning – 6. (Inclined, Backer-Snack og Gastrosnack) og 5. (Snack-Genie))

#### 6.2.1.2 Fordamperblæsere

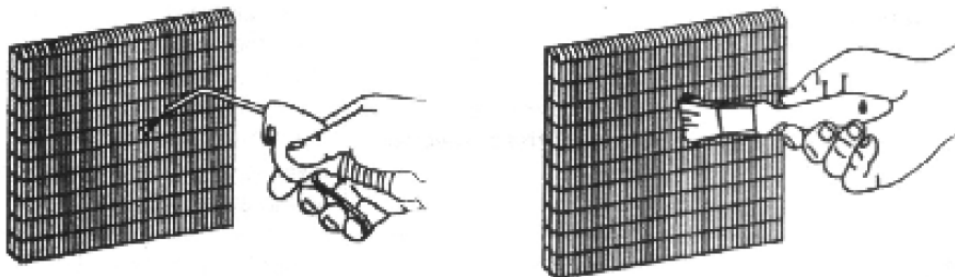
- Kontroller manuelt, at fordamperblæserne bevæger sig frit. Få udskiftet eventuelle blæsere, der ikke drejer.

#### 6.2.1.3 Kompressor

- Fjern afdækningspanelet på køleenheden (nummer i den tekniske tegning – 6. (5°, 8° og Gastrosnack) og 5. (Snack-Genie)) (hvis monteret) ved først at løfte det forsigtigt opad, derefter skubbe den nederste del ud og fjerne det helt.
- Fjern eventuelt ophobet støv fra kompressoren (nummer i den tekniske tegning – 6. (5°, 8° og Gastrosnack) og 5. (Snack-Genie)) ved at støvsuge eller bruge trykluft.
- Fjern uønsket materiale i nærheden af kompressoren, som kan hindre fri luftcirkulation.

#### 6.2.1.4 Kondensator

- Kontroller, at der ikke er støvaflejringer eller andre partikler på kondensatorlamellerne. Når du lyser med en lommelygte mod lamellerne, skal du kunne se igennem dem!
- Fjern eventuelle urenheder med en børste eller trykluft.





- Hvis det ikke er muligt at rengøre kondensatoren, skal du kontakte en serviceorganisation. Kondensatoren skal udskiftes, da manglende udskiftning vil resultere i ødelæggelse af hele køleenheden.
- Vær ekstra forsigtig under rengøringen, da der er risiko for at skære sig på kondensatorlamellerne.
- Hvis kondensatorblæseren er let tilgængelig, kontroller manuelt, at blæseren roterer frit. Hvis blæseren er utilgængelig, er det nødvendigt at kontrollere, at blæseren fungerer korrekt under drift på følgende måde: Forudsat at kondensatoren er ren, skal du lægge et A4-ark mod forsiden af kondensatoren, mens køleenheden er i drift. Papirarket skal klæbe fast til det og ikke falde af.

#### **6.2.1.5 Tætningsflader**

Ikke monteret.

#### **6.2.1.6 Belysning**

Ikke monteret.

#### **6.2.1.7 Hængsler, glideflader**

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

#### **6.2.1.8 Ventilationsåbninger**

- Sørg for, at alle ventilationsåbninger er fri og rene. Fjern eventuelle urenheder mekanisk ved støvsugning eller brug af en trykluftblæser.



**Placer aldrig forhindringer foran ventilationsåbningen!**

## **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 6.2.1.1-6.2.1.8.

### **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>
<i>Fejl i kølerumsføler</i>	PF1	Udskift termoføleren
<i>Fejl i fordamperføler</i>	PF2	Udskift termoføleren
<i>Kølebrønd køler ikke</i>	HiA	Kontrollér kølemontret i henhold til afsnit 6.2 Regelmæssig vedligeholdelse. Efter inspektionen, tænd udstyret igen og lad det køre i mindst 60 minutter. Hvis problemet fortsætter, kontakt en serviceorganisation.
<i>Kølebrønd køler for meget</i>	LoA	Fejl i styreenhedens relæ – udskift styreenheden

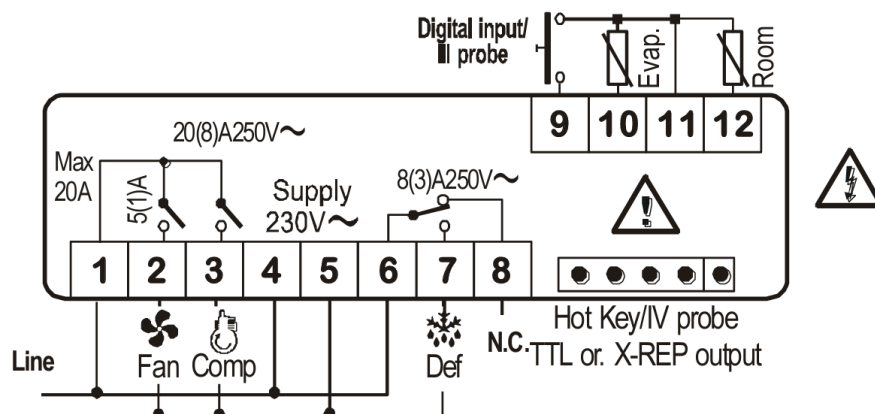
## 9. Henvendelser

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](http://www.gastro.cz).

# Bilag 1

## Kontrolenhed - Kredsløbsdiagram

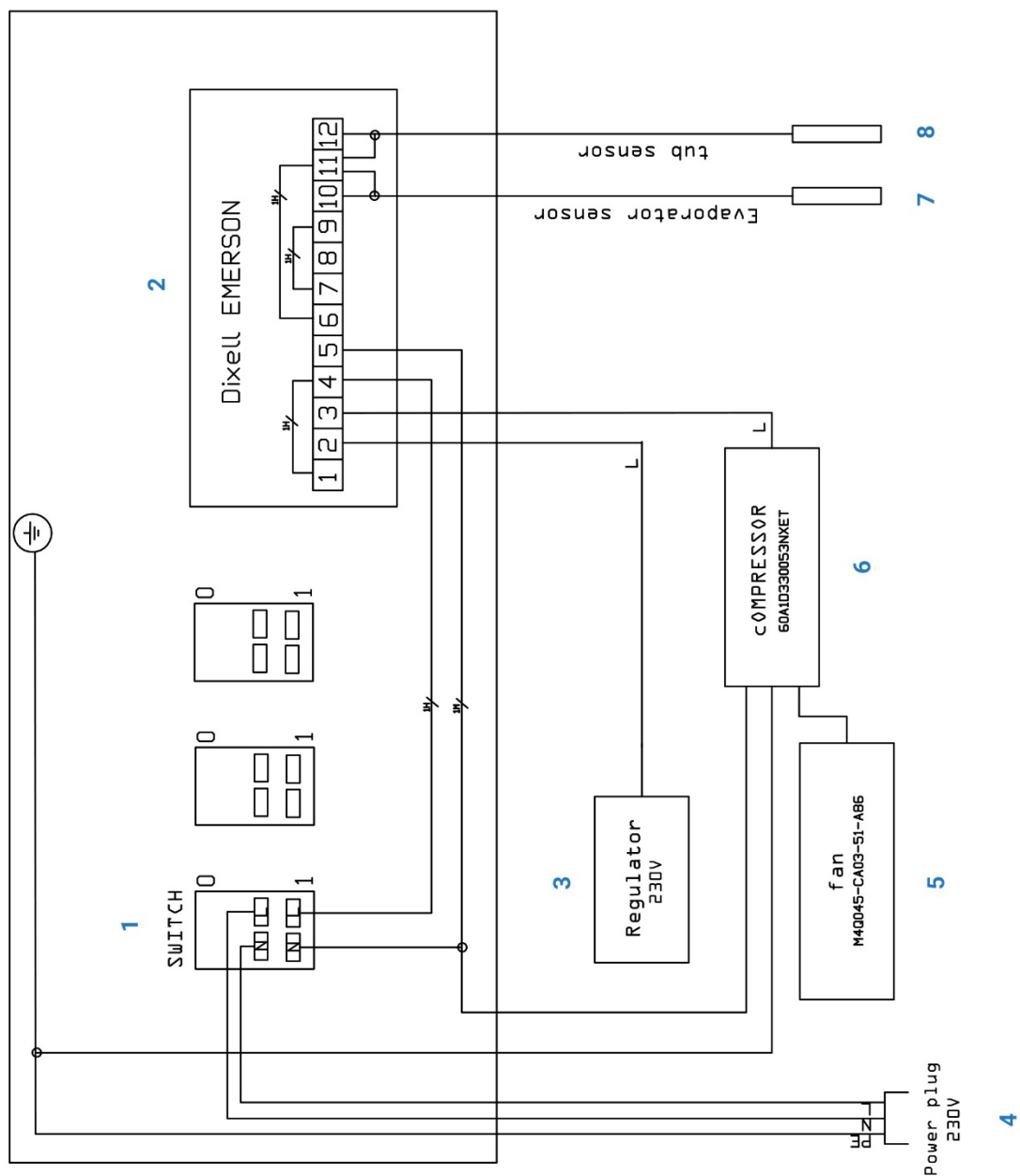
DIXELL/COPELAND XR60CH



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

## Bilag 2

### Kredsløbsdiagram

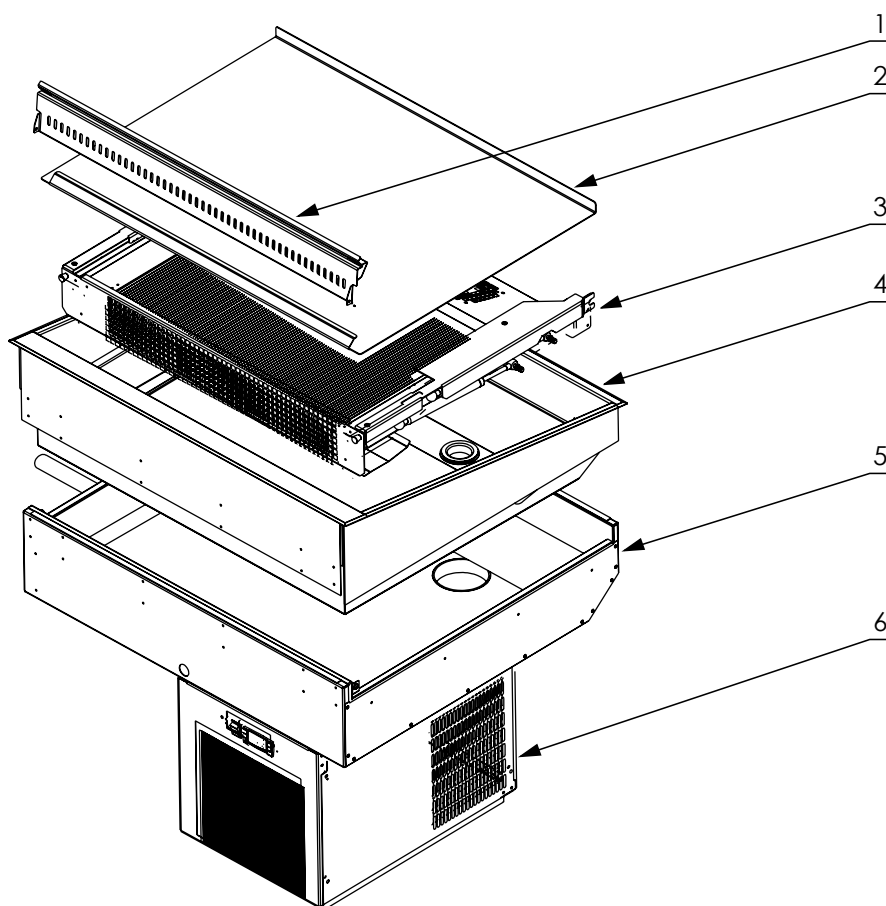


Legende:

- |                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| 1 – Switch       | 5 – Fan               |
| 2 – Control unit | 6 – Compressor        |
| 3 – Regulator    | 7 – Evaporator sensor |
| 4 – Power plug   | 8 – Tub sensor        |

## Bilag 3

### 5° og 8° – Teknisk tegning

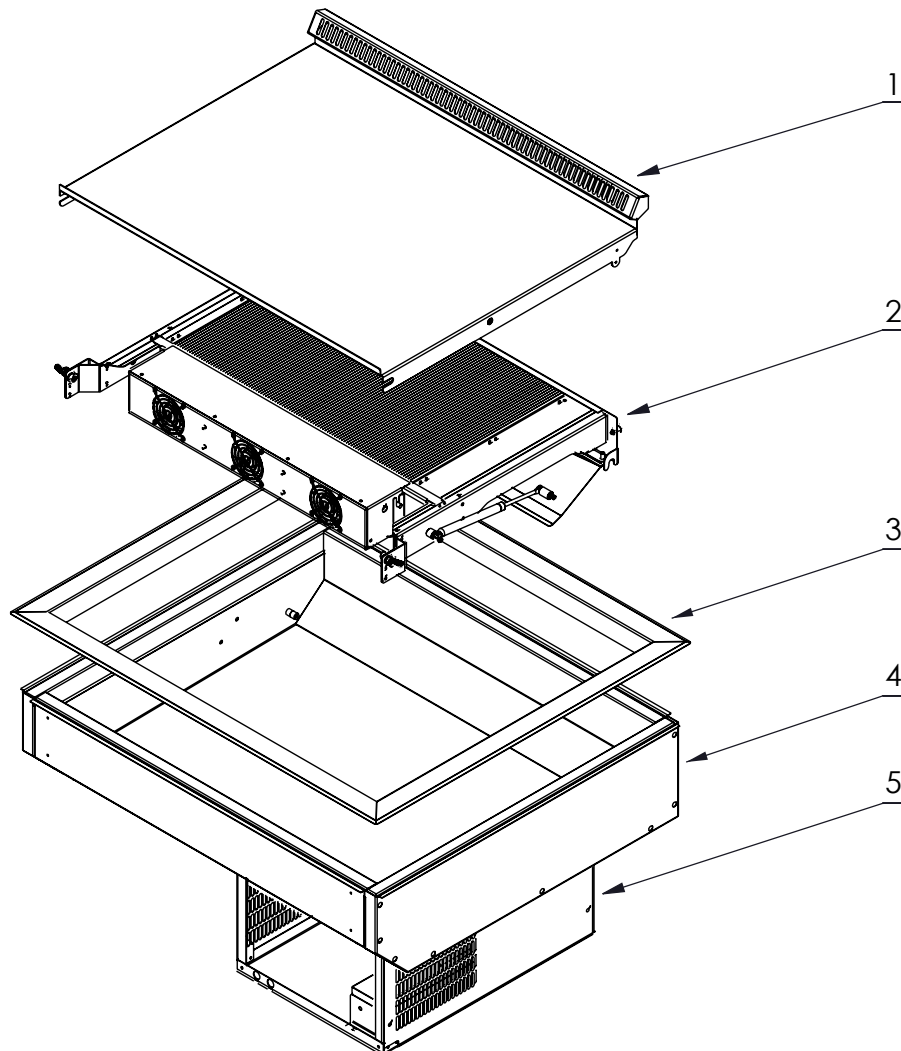


#### Legende:

1. Inhalation and exhalation
2. Plate
3. Evaporator block with gas struts
4. Inner tub with frame - inclined
5. Corpus assembly
6. Aggregate (Evaporation tub, Condenser, Compressor,...)

## Bilag 4

### Snack-Genie – Teknisk tegning



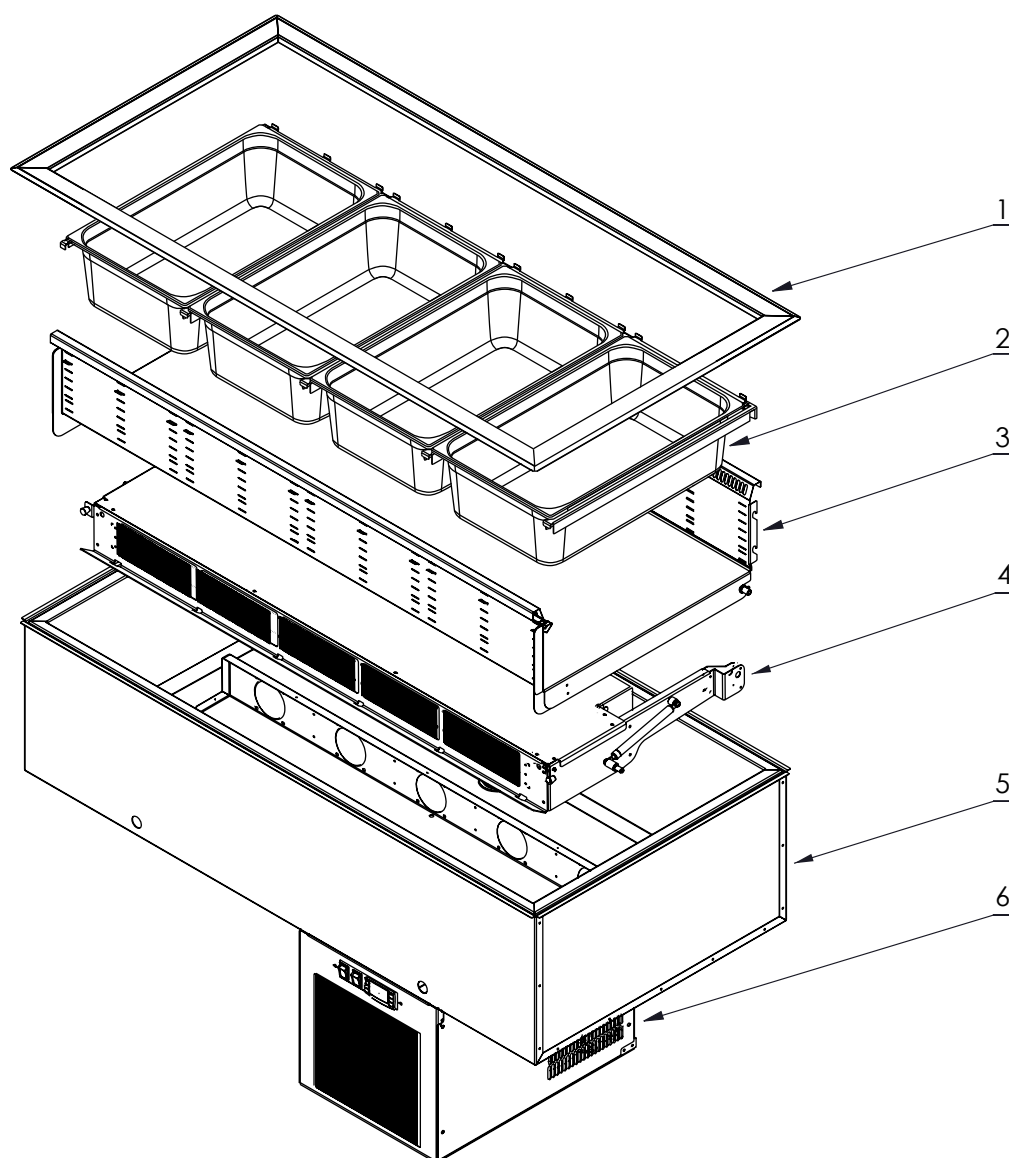
#### Legende:

1. Plate with Inhalation and exhalation
2. Evaporator block with gas struts
3. Straight frame
4. Corpus assembly
5. Aggregate (Evaporation tub, Condenser, Compressor,...)



## Bilag 5

### Gastrosnack – Teknisk tegning



#### Legende:

1. Straight frame
2. Gastronorm Containers
3. Outer cover with Inhalation and exhalation
4. Evaporator block with gas struts
5. Corpus assembly
6. Aggregate (Evaporation tub, Condenser, Compressor,...)