

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN

UMLUFTKÜHLUNGEN



Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Nach europäischen Richtlinien

CE

Für Modifikationen oder technische Änderungen der in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Inhalte oder Daten übernimmt der Hersteller keine Haftung. Diese Betriebsanleitung gilt für alle von Gastro production s.r.o. gelieferten Kühlgeräte

Einleitung

1. Einleitung.....	1
1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung	1
1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen	2
2. Gemeinsame Bestimmungen	4
2.1 Transport und Auspacken	4
2.1.1 Transport	4
2.1.2 Auspacken.....	4
2.1.3 Demontage und Entsorgung.....	4
2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen	5
2.2.1 Prüfen	5
2.2.2 Garantie.....	5
2.3 Sicherheit	7
2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom.....	7
2.3.2 Sicherheit - Mechanik	8
2.3.3 Sicherheit - austretende Stoffe.....	8
2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte.....	8
2.3.5 Sicherheit - Die Kältemittel R290 und R600	9
2.3.6 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts	9
UMLUFTKÜHLUNGEN.....	10
3. Technische Eigenschaften.....	10
3.1.1 Technische Beschreibung	10
3.3 Typenbezeichnungen.....	11
4. Installation und Betrieb des Geräts.....	12
4.1 Aufstellen des Geräts.....	12
4.2 Anschluss an das elektrische System	12
4.3 Gerät einschalten	13

4.4 Befüllen der Anlage mit Waren	13
4.5 Gerätebetrieb	13
5. Elektronisches Steuergerät.....	14
5.1 Beschreibung und Abmessungen	14
5.2 Bedienmodus – DIXELL/COPELAND	15
5.3 Programmiermodus.....	19
6. Instandhaltung	20
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	20
6.2 Regelmäßige Instandhaltung	21
6.2.1 Kontrolle	21
6.2.2 Instandhaltung	25
7. Verbotene Arbeiten am Gerät.....	26
8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung	26
9. Anfragen	27
Anlage Nr. 1.....	28
Elektronisches Steuergerät - Schaltplan	28
Anhang Nr. 2	29
Umluftkühlungen – Schaltplan	29
Anhang Nr. 3	30
Umluftkühlungen Schräg – Technische Zeichnung	30
Anhang Nr. 4	31
Umluftkühlungen Gerade – Technische Zeichnung	31
Anhang Nr. 5	32
Gastrosnack – Technische Zeichnung	32

1. Einleitung

1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung

- Dieses Handbuch wurde so gestaltet, dass Benutzer die Informationen, die sie zum Betrieb des Kühlaggregats benötigen, einfach und schnell finden können.
- Der Benutzer muss das gesamte Handbuch mit größter Sorgfalt lesen und sich vergewissern, dass er alle darin enthaltenen Informationen vollständig verstanden hat.
- Außerdem wird das Handbuch dann für eine spätere Suche verwendet, wenn eine Aktion durchgeführt wird. Aus diesem Grund muss die Bedienungsanleitung für die Person, die die Vitrine bedient, immer verfügbar sein.
- Die Suche in diesem Ratgeber wird durch das grundlegende Inhaltsverzeichnis erleichtert, mit welchem Sie den Ort sofort finden können, sowie durch das Inhaltsverzeichnis jeweils am Anfang jedes Kapitels.
- Zusätzlich wurden neben einigen Absätzen Warnzeichen eingefügt, um auf wichtige Informationen hinzuweisen, die in diesem Absatz enthalten sind. **Diese Absätze sollten besonders sorgfältig gelesen werden.**

1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen



Stromschlaggefahr - weist auf Teile hin, bei denen Stromschlaggefahr besteht. Besonders sorgfältig zu lesen.



Vorsicht vor rotierenden Teilen - kennzeichnet Teile, bei denen Gefahr durch rotierende Teile besteht.



Vorsicht Verletzungsgefahr - weist auf einen Teil hin, an dem es beim Berühren des in Betrieb befindlichen Geräts zu Verletzungen kommen kann. Besonders sorgfältig zu lesen.



Achtung wichtig - kennzeichnet den Teil, an dem eine Gefahr auftreten kann oder der Teil besonders wichtig ist. Besonders sorgfältig zu lesen.



Verbot des Waschens mit Druckwasser - Es ist verboten, den so gekennzeichneten Teil mit Druckwasser zu waschen, da die Ausrüstung beschädigt werden könnte.



Verbotene Arbeiten - weist auf einen Teil hin, an dem das Gerät durch Arbeiten an verbotenen Geräten beschädigt werden kann.

2. Gemeinsame Bestimmungen

2.1 Transport und Auspacken

2.1.1 Transport

Der Kunde ist verpflichtet, die Verpackung, in der das Gerät transportiert wird, auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen. Wenden Sie sich bei Transportschäden an den jeweiligen Spediteur. Nach Anlieferung ist das Gerät, wenn möglich, in der Originalverpackung an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort zu transportieren.

2.1.2 Auspacken

Nach dem Transport des Gerätes an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort entfernen wir alle Verpackungen.



Des Weiteren entfernen wir alle Schutzfolien von der äußeren sowie inneren Seite. Der Verbraucher ist verpflichtet, alle Verpackungen gemäß den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften zu entsorgen!

2.1.3 Demontage und Entsorgung

Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Landes entsorgt werden.

2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen

2.2.1 Prüfen

Jedes Gerät wird im Produktionswerk nach geltenden Gesetzen, technischen Normen und Regierungsverordnungen geprüft. Über die durchgeführten Prüfungen wird für jedes Gerät ein Prüfbericht erstellt, der im Produktionswerk aufbewahrt wird. Das Gerät wird komplett einsatzbereit an den Kunden versendet. Eine Ausnahme bilden Geräte, die sich in komplexeren Ausgabelinien befinden und vor Ort beim Kunden montiert werden.

2.2.2 Garantie



Vielen Dank, dass Sie unsere Produkte verwenden. Unser Unternehmen wird sich an die relevanten Bestimmungen unserer "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" halten und Ihnen entsprechende Dienstleistungen bei Vorlage der Rechnung erbringen. Wir bieten eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum (Rechnungsdatum).

Während der Garantiezeit ist unser Unternehmen für den kostenlosen Austausch von Ersatzteilen und die damit verbundenen Dienstleistungen verantwortlich, wenn bei ordnungsgemäßem Betrieb eine Störung des Geräts oder ein Qualitätsproblem auftritt.



Die kostenlosen Dienstleistungen decken keine der folgenden Schäden ab:

- Fehlende Rechnung oder Änderungen an den Rechnungsangaben.
- Schäden, die durch den Transport (der Zustand der Ware muss bei Erhalt vom Transportunternehmen geprüft werden), die Installation oder unsachgemäße Verbindung und Handhabung verursacht wurden.
- Schäden an Komponenten, die durch die Nichtbereitstellung von Strom und Spannung gemäß den technischen Daten verursacht wurden.

- Schäden, die durch die Demontage der Produkte, Änderungen oder Anpassungen an mechanischen und elektrischen Strukturen ohne Genehmigung verursacht wurden.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb, Reinigung oder Wartung verursacht wurden.
- Schäden, die nicht durch den Menschen verursacht wurden, wie Schäden durch abnormale Spannung, Feuer, Gebäudeeinsturz, Blitzschlag, Überschwemmungen und andere Naturkatastrophen sowie Schäden durch Ratten und andere Schädlinge.
- Nichtbefolgung der Betriebsanleitung während des Gebrauchs.
- Verschleißteile und Verbrauchsmaterialien.



Wenn die folgenden Bedingungen nicht erfüllt sind, wird die Reklamation nicht berücksichtigt: So gehen Sie bei einer Reklamation für die schnellstmögliche Lösung vor:

- **Produktidentifikation** – durch Vorlage der Bestellung, Rechnung oder des Inspektionsetiketts.
- **Beschreibung des Mangels** – beschreiben Sie so ausführlich wie möglich, warum das Produkt reklamiert wird.
- **Fügen Sie Fotos oder Videos** bei (diese werden zur Beurteilung der Reklamationslösung und gegebenenfalls für Reparaturvorschläge und die Bereitstellung der erforderlichen Ersatzteile verwendet).
- **Anfrage des Kunden zur Reklamationslösung** – Reparatur (Service) / Rückgabe usw.
- **Kontaktperson und Adresse**, an der sich das Produkt befindet.

2.3 Sicherheit

2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom

Das Gerät ist werkseitig mit einem Stromanschlusskabel mit untrennbarem Gabelstecker ausgestattet. Der Gabelstecker kann in eine Steckdose mit einem Spannungssystem von 1, N, PE ~ 230 V, 50 Hz gesteckt werden (EURO-Steckdose mit Sicherungsstift, SHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten).



Der Stecker darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden. In die elektrische Installation des Gerätes darf nur eine Elektrofachkraft in Absprache mit dem Produktionsbetrieb eingreifen! Eingriffe in die Elektroinstallation sind lebensgefährlich und können zu Stromschlägen führen!



Es ist verboten, den Netzstecker, das Bedienfeld und andere elektrische Elemente mit nassen oder feuchten Händen zu berühren oder sie mit unter Druck stehendem Wasser zu waschen. Es besteht Stromschlaggefahr!



Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss das Netzkabel herausgezogen werden und es ist zu prüfen, dass kein Strom in das Gerät fließt (z. B. durch Einschalten des Hauptschalters und Feststellen, dass das Gerät nicht funktioniert). Wenn das Gerät dauerhaft an der Stromleitung angeschlossen ist, ist es erforderlich, den betreffenden Leitungsschutzschalter des Schaltkreises auszuschalten, die Fehlfunktion des Geräts zu überprüfen und sicherzustellen, dass der Leitungsschutzschalter ausgeschaltet ist, z. B. durch Aushängen der Tabelle „Arbeiten am Gerät“.

2.3.2 Sicherheit - Mechanik

Beim Betrieb des Gerätes ist es bei folgenden Arbeiten besonders vorsichtig vorzugehen:

- Beim Hantieren mit der Platte mit dem Verdampfer ist darauf zu achten, dass Sie sich beim Schließen nicht die Finger einklemmen.
- Beim Öffnen der Verflüssigerhauben / Bei unvorsichtigem Umgang kann es zu Schnittverletzungen an den Verflüssigerlamellen kommen.



- **Greifen oder schieben Sie beim Betrieb des Kälteaggregats keine Gegenstände durch die Verflüssiger-Lüfterabdeckungen, weiter durch die Verdampfer-Lüfterabdeckungen oder andere Lüfterabdeckungen hinein. Es kann zu Gliederverletzungen durch rotierende Lüfterflügel kommen.**

2.3.3 Sicherheit - austretende Stoffe

Das verwendete Kühlmittel ist nicht gesundheitsschädlich.

2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte



- Beim Betrieb der Kühleinheit können das Kompressorgehäuse und die Rohrleitungen sehr hohe Temperaturen erreichen – das Berühren kann zu Verbrennungen führen.
- Während des Betriebs des Gerätes verdunstet das abgelassene Kondensat aus dem Verdunstungsbad. Das Bad und die Heizungen erreichen sehr hohe Temperaturen – das Berühren kann zu Verbrennungen an den Gliedmaßen führen.

2.3.5 Sicherheit - Die Kältemittel R290 und R600



Wir empfehlen nicht, die Kältemittel R290 und R600 zu handhaben, die in unseren Kühlprodukten verwendet werden. Jegliche Arbeiten mit diesen Kältemitteln sollten nur von Personen mit dem erforderlichen Wissen und Qualifikationen durchgeführt werden. R290 ist reines Propan, und R600 ist reines Isobutan. Diese Substanzen sind hochentzündlich.

2.3.6 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts



- Das Gerät wurde für den normalen Gebrauch durch einen Erwachsenen entwickelt. Es ist nicht für den groben Umgang und die Wartung durch Kinder geeignet! Bediener, die mit dem Gerät arbeiten, müssen gründlich und nachweislich geschult sein und über eine Gebrauchsanweisung verfüge.
- Das Gerät muss gemäß der Gebrauchsanweisung betrieben werden. Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder an Orten mit direkter Sonneneinstrahlung auf.
- Bevor Sie das Gerät mit Ware befüllen, lassen Sie das Gerät zunächst auf die gewählte Temperatur abkühlen.
- Stellen Sie keine heißen oder warmen Speisen in das Kühlfach.
- Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel in das Kühlfach, da diese den Verdampfer beschädigen können.
- Halten Sie den Kühlbereich sauber.
- Lassen Sie die Kühlschranktür nicht offen – die Leistung und Lebensdauer des Geräts werden dadurch verringert.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß dieser Anleitung durch.

UMLUFTKÜHLUNGEN

Das Gerät kann unter folgenden Bedingungen fehlerfrei arbeiten:

- Höhe bis zu 1000 m über dem Meeresspiegel
- Umgebungstemperatur am Gerät min. 15°C und max. 25°C
- Relative Luftfeuchtigkeit max. 60%
- Das Gerät wird nicht der direkten Sonnenstrahlung ausgesetzt
- Das Gerät befindet sich nicht in der Nähe von Wärmequellen (Heizungen, Friteusen, Wärmespender, Bratplatten, Kühlaggregate anderer Geräte etc.)
- Das Gerät befindet sich nicht in der Nähe von dampferzeugenden Geräten (Heizwannen, Nudelerwärmer, Kombiöfen usw.)

3. Technische Eigenschaften

3.1.1 Technische Beschreibung

Umluftkühlungen dienen zur Kühlung und Aufbewahrung von Lebensmitteln, die bei Raumtemperatur verderben. Sie werden außerdem zur Kühlung von Getränken verwendet. Diese Kühlwannen dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung bzw. ohne bauliche Änderungen durch die Firma Gastro Production s.r.o. nicht für andere Zwecke eingesetzt werden. Diese Umluftkühlungen wurden so konzipiert, dass sie optimale Ergebnisse liefern, sofern alle in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen eingehalten werden. Das Bedienpersonal muss unbedingt mit den in diesem Handbuch enthaltenen Hinweisen zu Betrieb, Wartung und Sicherheit vertraut gemacht werden. Die Temperatur des Kühlraums ist einstellbar. Die Kühlraumtemperatur wird über eine elektronische Steuereinheit geregelt. Die Kühlwanne Gastrosnack ist für GN-Behälter ausgelegt und kann mit einem Untergestell ausgestattet werden. Der Temperaturbereich ist von 3 °C bis 8 °C einstellbar.

Technische Eigenschaften der einzelnen Umluftkühlungen



Diese Umluftkühlungen sind in erster Linie für GN-Behälter vorgesehen und arbeiten mit Umluftkühlung. Der Verdampfer befindet sich direkt unter der Arbeitsplatte. Zur einfachen Wartung der Kühlwanne und zur Reinigung des Verdampfers kann die Platte

einschließlich des Verdampfers hochgeklappt und in dieser Position arretiert werden. Für eine einfache Handhabung der Platte (Neigen und Hochklappen) ist die Kühlwanne mit Gasdruckfedern ausgestattet. Der freie Zugang zur ausgestellten Ware ermöglicht eine bessere Handhabung und Präsentation für den Kunden.

Kühlwannen mit der Bezeichnung schräg 5° und 8° verfügen über ein schräges Rahmendesign. Kühlwannen mit der Bezeichnung gerade verfügen über ein gerades Rahmendesign. Die Variante gerade premium bietet die Möglichkeit, die Platte zu neigen oder in gerader Position zu belassen. Gerade Basic verfügt über diese Funktion nicht. Für die Kühlwannen der Typen 5°, 8° und gerade besteht die Möglichkeit, mehrere Wannen zu kombinieren, z. B. 2BB, 3BB und 4BB. Bei der Variante 4BB besteht eine Ausnahme: Sie ist entweder als eine durchgehende Kühlwanne oder als Kombination aus zwei 2BB-Wannen erhältlich..

3.3 Typenbezeichnungen

Illustratives Beispiel.

		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 und Betrieb des Geräts

4.1 Aufstellen des Geräts



Gehen Sie beim Umgang mit dem Gerät stets vorsichtig und langsam vor, um Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden! Beachten Sie das Gewicht des Geräts. Idealerweise sollten vier Personen das Gerät handhaben. Nach dem Auspacken platzieren Sie das Gerät an dem dafür vorgesehenen Ort in horizontaler Position. Bei Geräten mit Aggregat ist es wichtig, sicherzustellen, dass es unbeschädigt ist.

Bevor Sie das Gerät einsetzen, stellen Sie sicher, dass der Bereich um die Öffnung, die für die Installation vorgesehen ist, frei von Schmutz ist. Setzen Sie das Gerät langsam und vorsichtig in die vorbereitete Öffnung ein. Je nach Platz und Bewegungsmöglichkeiten können Sie eine provisorische Trage aus stabilen Gurten, Seilen oder Planken verwenden.



Ein Dichtungstreifen ist im Lieferumfang enthalten, um das Austreten von kalter Luft und Feuchtigkeit zu verhindern. Überprüfen Sie, ob alles sicher auf der Oberfläche sitzt und stabil ist. Wenn dies bestätigt ist, können Sie das Gerät einschalten.

Warnung! Stellen Sie sicher, dass das Gerät so positioniert ist, dass der Kondensator zugänglich ist, da er regelmäßig gereinigt werden muss. Beim Einbau des Geräts in individuelle Möbel achten Sie darauf, dass auf Höhe des Geräts ausreichend Luftstrom durch Perforationen in den Möbeln gewährleistet ist.

4.2 Anschluss an das elektrische System

Das Gerät ist werkseitig mit einem Stromanschlusskabel mit untrennbarem Gabelstecker ausgestattet. Der Gabelstecker kann in eine Steckdose mit einem Spannungssystem von 1, N, PE ~ 230 V, 50 Hz gesteckt werden (EURO-Steckdose mit Sicherungsstift, SHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten). Stecken Sie den

Stecker des Netzkabels in die Steckdose. Wir sorgen dafür, dass die Gabel für den Bediener zugänglich bleibt. Das Netzkabel muss sichtbar ohne Knickstellen verlegt werden. Das Netzkabel darf nicht über scharfe Kanten von Blechen und anderen Bauteilen geführt werden.

4.3 Gerät einschalten



Warten Sie nach dem Aufstellen des Geräts mindestens ½ Stunde, bevor Sie das Gerät einschalten. Während der Wintermonate warten Sie 12 Stunden bei Raumtemperatur.

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter auf **die Position 1 stellen**. **Die Kontrollleuchte leuchtet**. Am el. Steuergerät stellen wir die Temperatur des Kühlraums gemäß Abschnitt 5 ein.

4.4 Befüllen der Anlage mit Waren

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur im Kühlraum können wir ihn mit Ware befüllen. **Wir befolgen die Grundsätze zur korrekten Verwendung von Geräten Abschnitt 2.3.6.**



- **Stellen Sie keine heißen oder warmen Speisen in das Kühlfach.**
- **Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel in das Kühlfach, da diese den Verdampfer beschädigen können.**

4.5 Gerätebetrieb



- **Halten Sie den Kühlbereich sauber.**
- **Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß Abschnitt 6 dieser Bedienungsanleitung durch.**

5. Elektronisches Steuergerät

Das Kühlequipment wird von DIXELL/COPELAND gesteuert. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Fehlfunktion des Gerätes bei Eingriffen in die Einstellungen des elektronischen Steuergeräts. Dies gilt nicht für Einstellungen, die diese Bedienungsanleitung erlaubt.

Für eine ordnungsgemäße Kühlfunktion und die Verdampfung von Kondensat aus der Verdampferwanne muss das Produkt in den „Stand-by“-Modus versetzt werden. Dies kann wie folgt durchgeführt werden:

- **Drücken Sie die untere rechte Taste, um den „Stand-by“-Modus ein-/auszuschalten.**
- Auf dem Display erscheint „OFF“ / nach dem Einschalten wird die Temperaturanzeige (...°C) auf der Steuerungseinheit angezeigt.

5.1 Beschreibung und Abmessungen

DIXELL/COPELAND sind elektronische Thermostate mit passiver Abtauung, ausgestattet mit einem Mikroprozessor, geeignet für Kühlanwendungen bei normalen Temperaturen. Sie sind für den Schalttafeleinbau geeignet und haben Abmessungen von 32 x 74 mm. Sie sind mit einem, zwei, drei Relaisausgängen ausgestattet, um den Kompressor, die Lüfter, die Abtauung und die Beleuchtung zu steuern. Daran können bis zu drei PTC- oder NTC-Sensoren angeschlossen werden.

Technische Parameter

Verpackung: **selbstlöschender ABS-Kunststoff**

Schrank: **Frontplatte 32 x 74 mm, Tiefe 60 mm**

Montage: **in einer Platte mit einem Ausschnitt 71 x 29 mm**

Frontplattenschutz: **IP65**

Anschluss: **Schraubklemmenblock für Leiter bis 2,5 mm²**

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

Leistungsaufnahme: **3VA max**

Lagertemperaturbereich: **-30 bis 85°C**

Datenspeicher: **EEPROM**

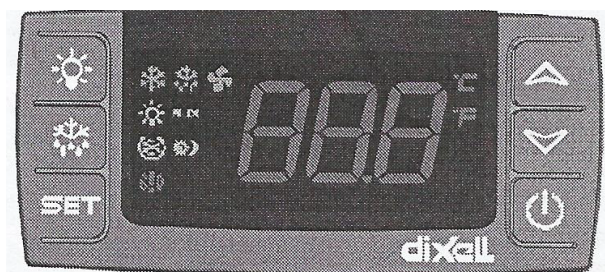
Relative Luftfeuchtigkeit: **20 bis 85 %**

Betriebstemperaturbereich: **0 bis 60 °C**






Genauigkeit: (temp. 25°C): **±0,7°C ±1 digit**

5.2 Bedienmodus – DIXELL/COPELAND





Bitte beachten Sie, dass Sie je nach Lagerbestand eine Einheit mit der Bezeichnung COPELAND erhalten können. Es handelt sich lediglich um eine Umfirmierung von DIXELL/COPELAND. Funktionen und alles Weitere bleiben unverändert, und diese Anleitung ist gemäß Hersteller gültig.









Beschreibung der Schaltflächen

SET	<i>Sollwertanzeige. Im Programmiermodus wird sie verwendet, um einen Parameter auszuwählen oder einen Vorgang zu bestätigen.</i>
	<i>(UP): MAX-Anzeige. Die aufgezeichneten Temperaturen und im Programmiermodus dient zum Bewegen in der Parameterliste und zum Vergrößern des angezeigten Werts.</i>
	<i>(DOWN): MIN-Anzeige. Die aufgezeichneten Temperaturen und im Programmiermodus dient zum Bewegen in der Parameterliste und zum Verkleinern des angezeigten Werts.</i>
	<i>Ein- und Ausschalten des Geräts bei Einstellung des Parameters onF = OFF.</i>
	<i>Schaltet das Licht ein und aus, falls verwendet.</i>
	<i>(DEF): Beginn der manuellen Abtauung.</i>



Tastenkombinationen

 	<i>Tastatur sperren und entsperren.</i>
SET 	<i>Programmiermodus aufrufen.</i>
SET 	<i>Zurück zur Anzeige des Raumtemperaturwertes.</i>



Bedeutung der einzelnen Kontrollleuchten

	Scheinen - Kompressor im Gange Blinker - minimale Zyklusverzögerung des Kompressors
	Scheinen - Abtauen im Gange Blinker - Abtropfen im Gange
	Scheinen - Ventilatoren im Gange Blinker - Zeitverzögerung für das Ventilatoreneinschalten nach dem Abtauen im Gange
	Scheinen - Alarm
	Scheinen - kontinuierlicher Kühlkreislauf im Gange
	Scheinen - Energiesparzyklus
°C / F	Scheinen - gemessste Einheiten Blinker - Programmierstand

Anzeige der min. erreichten Temperatur

1. Drücken Sie die Taste .
2. Auf dem Display erscheint die Meldung „Lo“, gefolgt von der erreichten Mindesttemperatur.
3. Durch erneutes Drücken der Taste  oder nach Abwarten von 5 s kehrt das Gerät in den normalen Modus zur Anzeige der gemessenen Temperatur zurück.

Anzeige der max. erreichten Temperatur

1. Drücken Sie die Taste .
2. Auf dem Display erscheint die Meldung „Hi“, gefolgt von der erreichten Höchsttemperatur.
3. Durch erneutes Drücken der Taste  oder nach Abwarten von 5 s kehrt das Gerät in den normalen Modus zur Anzeige der gemessenen Temperatur zurück.

Löschen der aufgezeichneten MIN. / MAX. Temperatur

1. Im Ansichtsmodus MIN. / MAX. Temperatur drücken Sie die Taste **SET** länger als 3 s, bis die Meldung "rSt" angezeigt wird.
2. Bestätigen Sie den Vorgang durch Drücken von **SET** und die Meldung "rSt" beginnt zu blinken. Die gemessene Temperatur wird angezeigt.



HAUPTFUNKTION

Anzeige der Soll-Temperaturdaten

1. Drücken Sie kurz die Taste **SET** und das Display zeigt den gewünschten Wert an.
2. Um zur aktuellen Temperatur zurückzukehren, die Taste **SET** erneut kurz drücken oder 5 s warten.

Temperatursollwertänderung



1. Halten Sie die Taste **SET** länger als 2 Sekunden gedrückt.
2. Der Sollwert wird angezeigt und die °C-Leuchte beginnt zu blinken.

3. Der eingestellte Wert kann durch Drücken der Tasten  oder  (innerhalb von 10 Sekunden) geändert werden.
4. Der neu eingestellte Wert kann durch erneutes Drücken der Taste **SET** oder automatisch nach 10 s gespeichert werden.



Beginn der manuellen Abtauung

1. Halten Sie die Taste  länger als 2 Sekunden gedrückt.



Tastatursperre

1. Die Tasten  +  gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.
2. Die Meldung **"POF"** wird angezeigt und die Tastatur ist gesperrt. Es ist jetzt nur möglich, die Sollwerteinstellungen oder die MIN. / MAX. aufgezeichnete Temperatur zu überwachen.
3. Wenn eine Taste länger als 3 Sekunden gedrückt wird, wird die Meldung **"POF"** angezeigt.



Tastatur wieder entsperren

1. Die Tasten  +  gleichzeitig für mindestens 3 s gedrückt halten, bis die Meldung **"PON"** angezeigt wird.

Kontinuierlicher Zyklus

1. Wenn der Abtauprozess nicht aktiv ist, kann ein kontinuierlicher Zyklus gestartet werden, indem die Taste  länger als 3 s gedrückt wird. Der Kompressor arbeitet in einem kontinuierlichen Zyklus gemäß dem „CCS“-Sollwert für den kontinuierlichen Zyklus in den „CCt“-Zyklen. Er kann vor Ablauf der eingestellten Zeit durch Drücken der Taste  für länger als 3 s wieder beendet werden.

EIN/AUS-Funktion:

1. Mit der Taste  kann das Gerät ausgeschaltet werden. Auf dem Display erscheint die Meldung **"OFF"**. In diesem Modus ist die Regulierung ausgeschaltet. Zum erneuten Einschalten die Taste  erneut drücken.

VORSICHT! - Lasten, die an die in Ruhe geschalteten Kontakten des Geräts angeschlossen sind, bleiben immer unter Spannung, auch wenn sich das Gerät im AUS-Modus befindet.

5.3 Programmiermodus



Der Zugriff zum Programmiermodus ist nur Serviceorganisationen mit Genehmigung des Produktionswerks gestattet.

6. Instandhaltung

6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit Wartungsarbeiten beginnen.

Befolgen Sie die Grundsätze in Kapitel **2.3 Sicherheit**.



Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss das Netzkabel herausgezogen werden und es ist zu prüfen, dass kein Strom in das Gerät fließt (z. B. durch Einschalten des Hauptschalters und Feststellen, dass das Gerät nicht funktioniert).

Wenn das Gerät dauerhaft an der Stromleitung angeschlossen ist, ist es erforderlich, den betreffenden Leitungsschutzschalter des Schaltkreises auszuschalten, die Fehlfunktion des Geräts zu überprüfen und sicherzustellen, dass der Leitungsschutzschalter ausgeschaltet ist, z. B. durch Aushängen der Tabelle „Arbeiten am Gerät“.

Bei Wartungsarbeiten gehen wir behutsam und ohne Eile vor.



Beim Waschen des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden, es besteht die Gefahr von Schäden an Lüftern, Kompressor und elektronischen Bauteilen und somit Schäden am gesamten Gerät!

Zur Reinigung der Geräte verwenden wir handelsübliche, für den Lebensmittelbetrieb zugelassene Küchenspülmittel!

Es ist verboten, Wasser in die Kühlwanne der Vitrine zu gießen. Das Abflussrohr ist nur für abgelassenes Kondensat vorgesehen. Wenn Wasser in die Wanne gegossen wird, läuft die Kondensatverdampferwanne über und beschädigt dadurch das Kühlgerät!

6.2 Regelmäßige Instandhaltung

6.2.1 Kontrolle

6.2.1.1 Verdampfer

- Der Verdampfer (in den Zeichnungen unter der Nummer 3 (schräg) und 2 (Gerade)) befindet sich unter der oberen Abdeckung und muss zum Service hochgeklappt werden.
- Eine Standardfunktion der belüfteten Umluft-Kühlwanne ist das Aufklappen der Abdeckung mit dem Verdampfer in einem bestimmten Winkel, der vom jeweiligen Wannentyp abhängt. Nach dem Aufklappen werden die Arretierstifte entriegelt, sodass die Abdeckung weiter angehoben und in Richtung des Bedieners herausgezogen werden kann. Durch das Entfernen der Stifte kann die obere Abdeckung vollständig abgenommen werden, was eine einfachere Handhabung und Reinigung des Verdampfers ermöglicht.
- Der Verdampfer der Kühlwanne Gastrosnack (in der Zeichnung unter der Nummer 4) befindet sich unter dem Verdampferträger. Durch das Entnehmen der GN-Behälter sowie der Verdampferabdeckung mit Luftauslässen (in der Zeichnung unter der Nummer 3) erhält man Zugang zum Verdampfer.
- Durch Sichtprüfung wird festgestellt, ob der Verdampfer vereist ist. Ein vereister Verdampfer muss vollständig abtauen.
- Die Kühlwanne wird anschließend mit einem Tuch trocken ausgewischt.
- Der Ablaufschlauch wird überprüft, um sicherzustellen, dass das entstehende Kondensat frei ablaufen kann. Ein verstopfter Schlauch wird mit einer Reinigungsspirale gereinigt. Ablagerungen sind auch aus der Verdunstungsschale zu entfernen
- (in den Zeichnungen unter der Nummer 6 (schräg und Gastrosnack) und 5 (Gerade)).

6.2.1.2 Verdampferlüfter

- Prüfen Sie von Hand, ob sich die Lüfter des Verdampfers 6 frei drehen. Die unbeweglichen Ventilatoren ersetzen lassen.

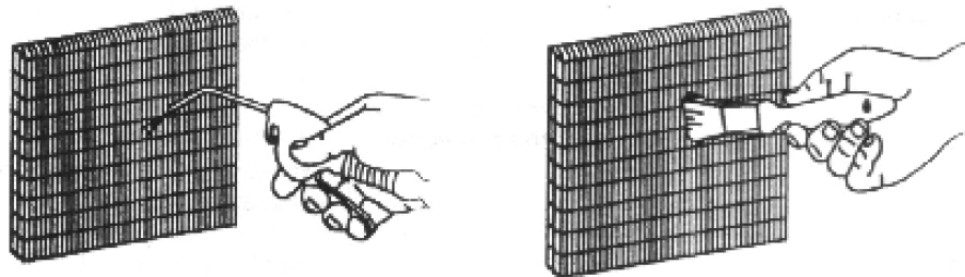
6.2.1.3 Kompressor

Die hintere Abdeckung des Aggregatraums (in den Zeichnungen unter der Nummer 6 (schräg und Gastrosnack) und 5 (Gerade) in der Aggregatbaugruppe) wird abgenommen, sofern vorhanden.

Vom Kompressor werden die entstandenen Staubablagerungen abgesaugt oder mit Druckluft ausgeblasen. Aus dem Umfeld des Kompressors wird sämtliches unerwünschtes Material entfernt, damit der freie Luftdurchgang nicht behindert wird.

6.2.1.4 Kondensator

- Überprüfen Sie, dass die Lamellen des Kondensators 2 nicht mit Staub und anderen Verunreinigungen verstopft sind. **Bei Beleuchtung mit einer Taschenlampe muss man durch die Lamellen sehen können!**
- Schmutz mit einem Besen aufkehren oder mit Druckluft ausblasen.



Wenn der Kondensator nicht gereinigt werden kann, wenden Sie sich an die Serviceorganisation, der Kondensator muss ersetzt werden, da sonst das gesamte Gerät zerstört wird.

- **Bei Reinigungsarbeiten gehen wir besonders vorsichtig vor, es besteht die Gefahr, dass man sich mit scharfen Kondensatorlamellen in die Gliedmaße schneidet.**
- Ist der Kondensatorlüfter 3 zugänglich, prüfen wir von Hand, ob sich das Lüfterrad frei dreht. Ist das Lüfterrad nicht zugänglich, muss die Funktion des Lüfters während des Betriebs wie folgt getestet werden: Ist der Kondensator sauber, legen wir beim Betrieb des Gerätes A4-Büropapier

von vorne auf den Kondensator. Das Papier muss fest angesaugt werden und darf nicht herunterfallen.

6.2.1.5 Lüftungsöffnungen

- Wir halten alle Lüftungsöffnungen offen und frei von Schmutz. Verunreinigungen entfernen wir mechanisch, saugen sie ab oder blasen sie mit Druckluft aus.



Wir stellen niemals Hindernisse vor die Lüftungsöffnungen!

6.2.1.6 Pflege von Edelstahl

Um eine schöne und langlebige Edelstahl-Arbeitsplatte zu gewährleisten, ist es sehr wichtig, dass der Benutzer die Stahloberfläche richtig reinigt. Eine sachgemäße Reinigung kann Korrosionsprobleme (Rost) vermeiden und den Korrosionsschutz erhalten.

- Verschüttete Flüssigkeiten sollten so schnell wie möglich getrocknet werden, um Flecken zu vermeiden.
- Für die tägliche Reinigung werden ein mildes Reinigungsmittel, sulfoniertes Wasser und ein weiches Tuch empfohlen. Anschließend immer mit klarem Wasser nachspülen. Die Edelstahloberfläche trockenreiben, um Kalkflecken durch getrocknetes Wasser zu vermeiden.
- Für eine gründliche Reinigung wird ein geeigneter Edelstahlreiniger empfohlen. Kalkablagerungen können mit einer cremigen Reinigungspaste und einem weichen Tuch entfernt werden. Achten Sie darauf, immer in Schleifrichtung des Edelstahls zu reinigen. Das Reinigungsmittel darf KEINE Chloride, Ammoniak o. Ä. enthalten.
- Zur Entfernung von Kratzern kann ein Nylonschwamm verwendet werden. Immer in Schleifrichtung arbeiten.
- Die Oberfläche kann mit einem Pflegespray behandelt werden, das einen schützenden Film bildet.

- Beim Abstellen heißer Gegenstände auf der Arbeitsplatte können Verfärbungen entstehen.



Niemals verwenden:

- Scheuerschwämme / Scheuerpulver – verursachen Kratzer.
- Chlorhaltige Reinigungsmittel bei längerer Einwirkzeit – können die Oberfläche matt machen.
- Stahlschwämme – Stahlpartikel können sich ablagern und Rostflecken verursachen.
- Kochsalz – muss sofort abgespült werden, da es Rostflecken verursachen kann.
 - Eisenhaltige Gegenstände, die über Nacht im/auf dem Spülbecken liegen – können Rostflecken verursachen.

6.2.1.7 Pflege von lackierten / beschichteten Oberflächen auf Edelstahl

Regelmäßige Reinigung:

- Mit einem weichen Mikrofasertuch abwischen.
- Lauwarmes Wasser mit einer kleinen Menge milden Reinigungsmittels verwenden.
- Die Oberfläche nach der Reinigung trocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

Sachgemäße Handhabung:

- Die Oberfläche vor mechanischer Beschädigung und Kratzern schützen.
- Längeren Kontakt mit Feuchtigkeit, Fett und aggressiven Substanzen vermeiden.
- Beim Abstellen von Gegenständen Schutzunterlagen verwenden.



Niemals verwenden:

- Lösungsmittel- oder alkoholhaltige Reiniger (Aceton, technischer Alkohol, Nitroverdünnung).
- Scheuernde Mittel, Stahlwolle oder harte Bürsten.
- Hochdruck- oder Dampfreinigung – kann die Beschichtung beschädigen.

- Polituren oder Wachse, die nicht für beschichtete Metalloberflächen geeignet sind.

6.2.2 Instandhaltung

6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel **6.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen** genannten Grundsätze.
- Nach Beendigung des täglichen Betriebs schalten wir das Gerät ab. Lebensmittel aus dem Gerät nehmen, Kühlbereich reinigen und trocken wischen. Wir lassen den Raum offen, damit kein Geruch im Raum verbleiben kann.
- Im Dauerbetrieb schalten wir das Gerät aus. Wir nehmen die Lebensmittel aus dem Gerät und bringen sie in einen anderen Kühlbereich. Wir reinigen den gekühlten Bereich und wischen ihn trocken. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es auf die gewählte Temperatur abkühlen. Anschließend bringen wir die einzulagernden Lebensmittel zurück.
- **Bei ausgeschaltetem Gerät führen wir die Prüfung gemäß Kapitel 6.2.1.1-6.2.1.2 und 6.2.1.7. durch.**

6.2.2.2 Monatliche Instandhaltung

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel **6.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen** genannten Grundsätze.
- **Während der monatlichen Instandhaltung führen wir die Maßnahmen gemäß Kapitel 6.2.1 Kontrolle und 6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung durch.**

7. Verbotene Arbeiten am Gerät



- Es ist verboten, das Gerät zweckentfremdet zu verwenden!
- Eingriffe in den elektrischen Anschluss des Gerätes sind verboten!
- Es ist verboten, Arbeiten auszuführen, die in anderen Abschnitten dieser Betriebsanleitung verboten sind!
- Es ist verboten, das Gerät mit Druckwasser zu spülen!
- Es ist verboten, Glasabladen, Schubladen im Kühlraum zu überlasten!
- Der grobe Umgang mit dem Gerät ist verboten!
- Die Bedienung des Gerätes ohne vorherige Einweisung und ohne diese Bedienungsanleitung ist verboten!

8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung

<i>Fehlerbezeichnung</i>	<i>Meldung am Steuergerät</i>	<i>Mögliche Behebung</i>
<i>Defekte Raumsonde</i>	PF1	Den Temperaturfühler austauschen
<i>Defekte Verdampfersonde</i>	PF2	Den Temperaturfühler austauschen
<i>die Wanne kühlt nicht</i>	HiA	Wir prüfen die Theke gemäß Kapitel 6.2 Regelmäßige Instandhaltung. Schalten Sie das Gerät nach der Überprüfung wieder ein und lassen Sie es min. 60 Minuten lang im Betrieb. Wenn sich die Situation nicht ändert, werden wir uns mit der

Wanne kühlt zu stark

LoA

Serviceorganisation in
Verbindung setzen.
Relais des Steuergeräts
defekt - Steuergerät ersetzen

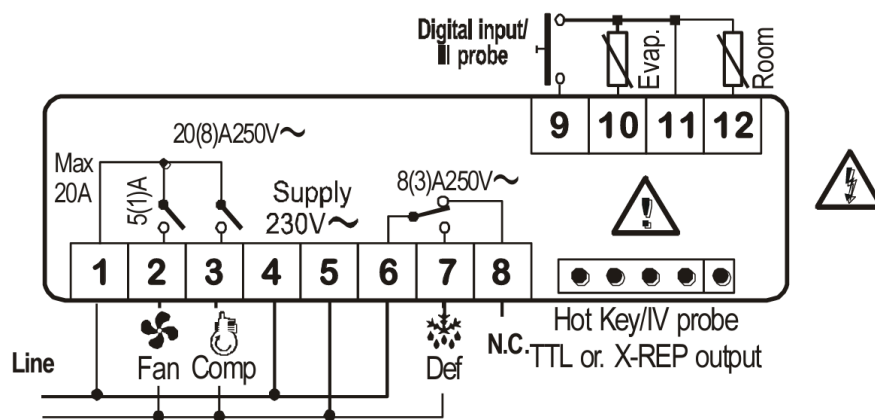
9. Anfragen

Falls Sie Hilfe und Beratung benötigen, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren – wir helfen Ihnen gerne bei allem weiter. Unsere Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website.

Anlage Nr. 1

Elektronisches Steuergerät - Schaltplan

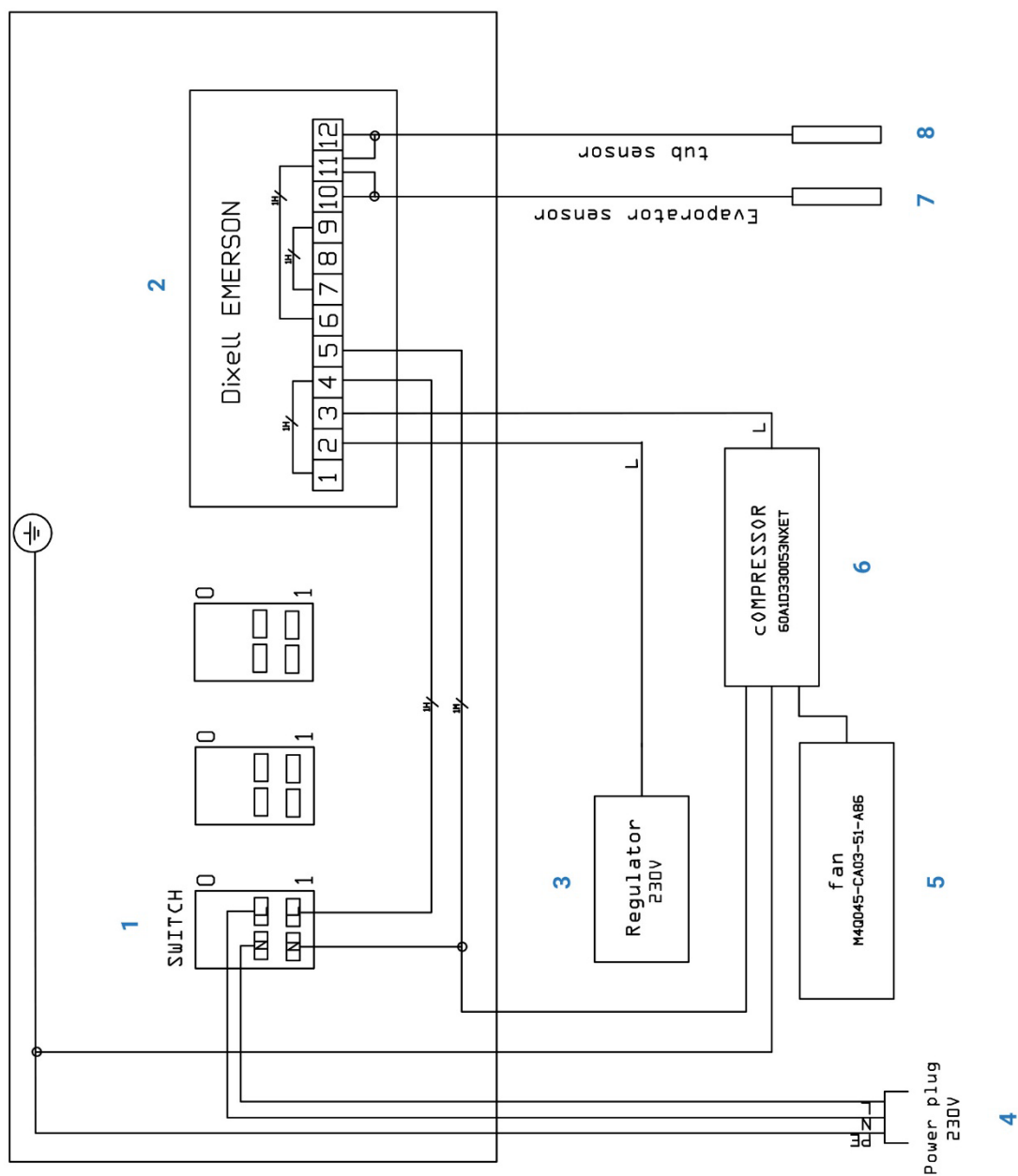
DIXELL/COPELAND XR60CH



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

Anhang Nr. 2

Umluftkühlungen – Schaltplan

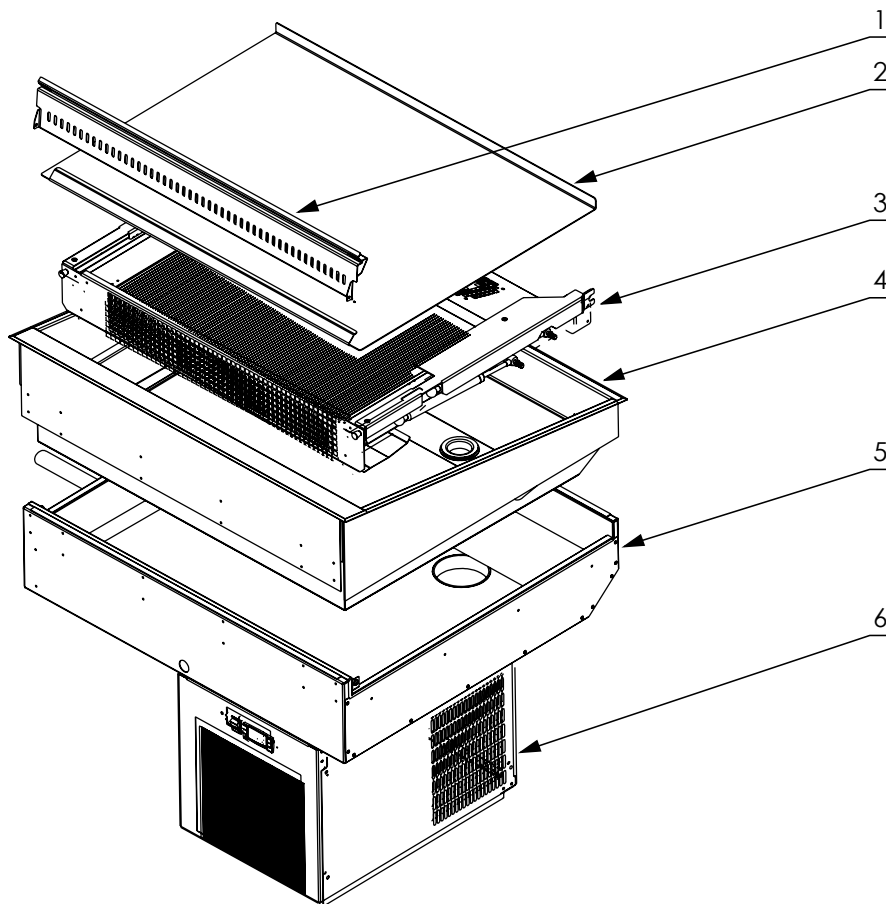


Legende:

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1 – Schalter | 5 – Ventilator |
| 2 – Steuergerät | 6 – Kompressor |
| 3 – Regler | 7 – Verdampfersensor |
| 4 – Netzstecker | 8 – Wannensensor |

Anhang Nr. 3

Umluftkühlungen Schräg – Technische Zeichnung

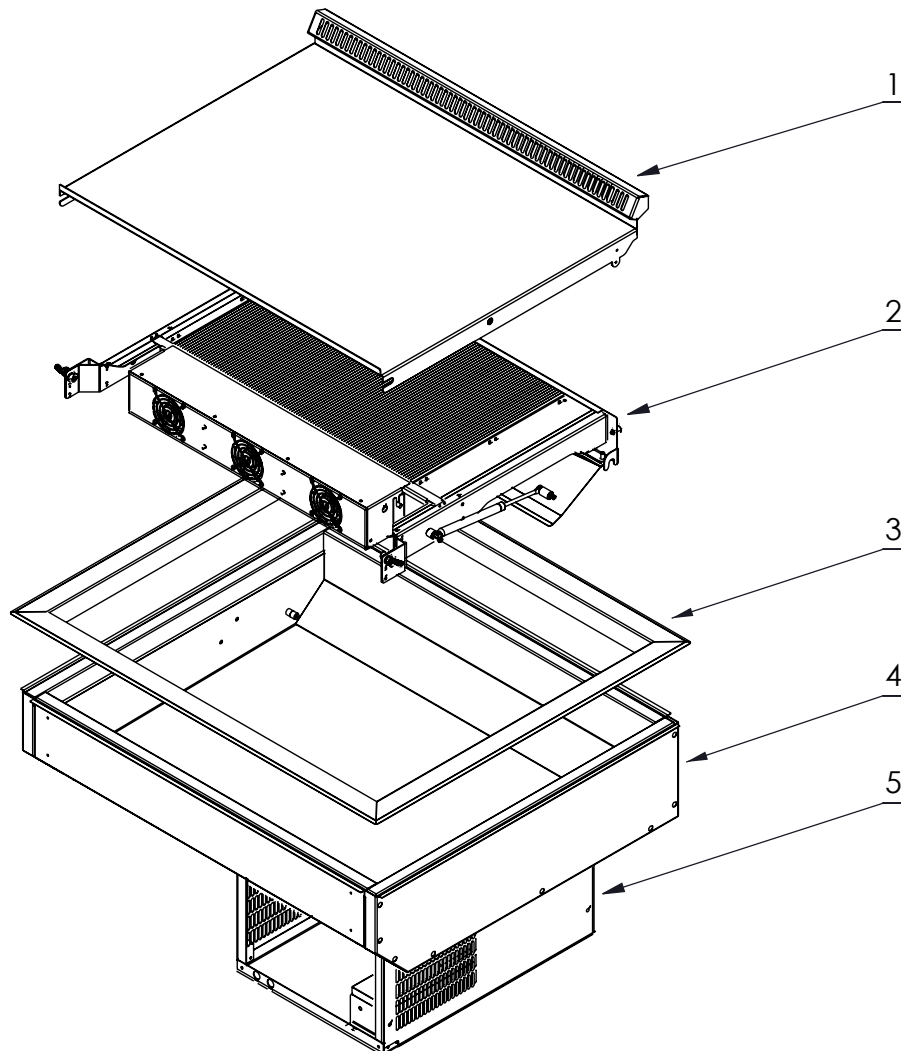


Legende:

1. Zuluft und Abluft
2. Platte
3. Verdampferblock mit Gasdruckfedern
4. Innenwanne mit Rahmen - schräg
5. Korpus Montage
6. Hängender Aggregat (Verdampferwanne, Kondensator, ...)

Anhang Nr. 4

Umluftkühlungen Gerade – Technische Zeichnung

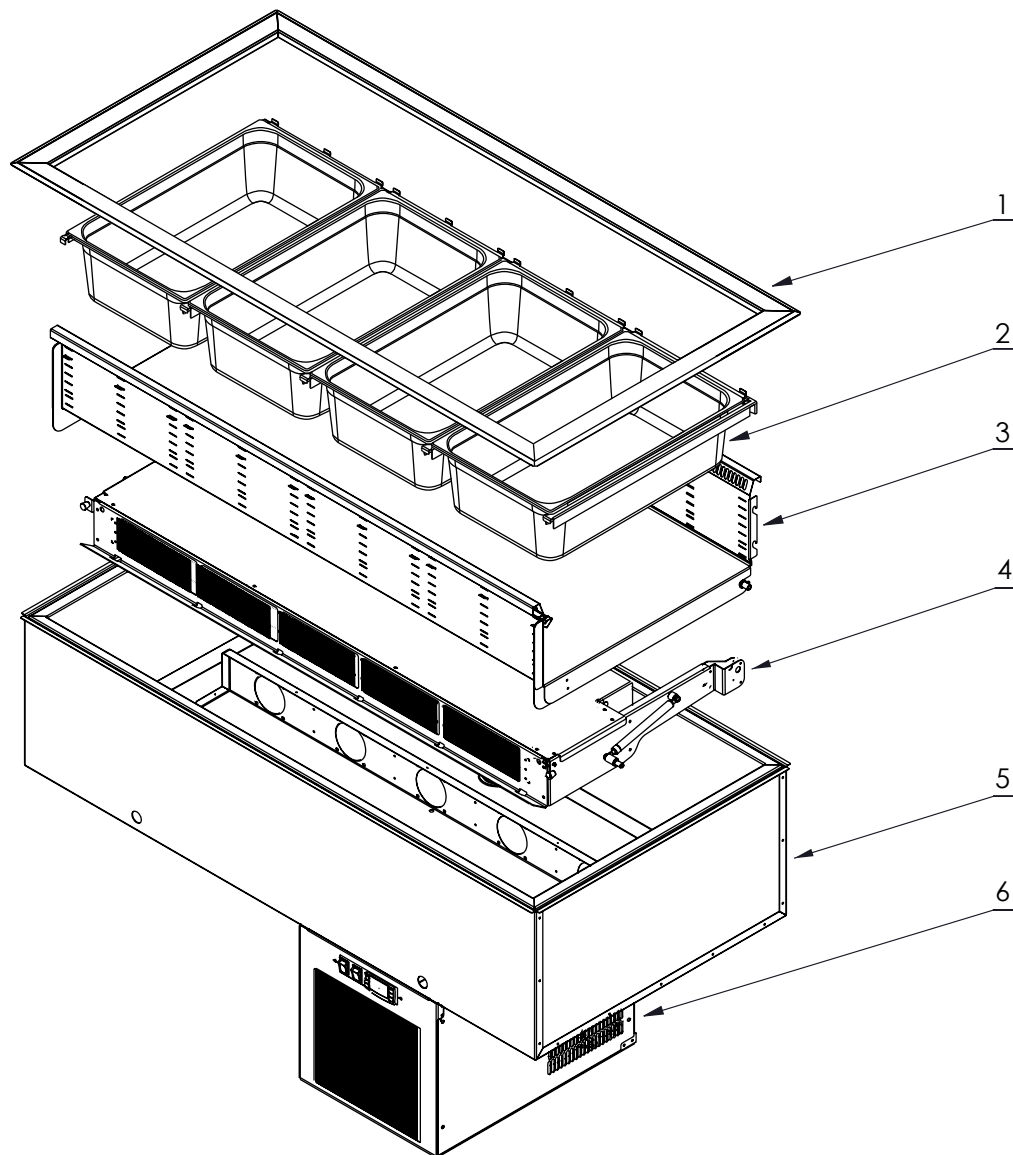


Legende:

1. Platte mit Zuluft und Abluft
2. Verdampferblock und Gasdruckfedern
3. Gerader Rahmen
4. Korpus Montage
5. Hängender Aggregat (Verdampferwanne, Kondensator, ...)

Anhang Nr. 5

Gastrosnack – Technische Zeichnung



Legende:

1. Gerader Rahmen
2. GN-wanne
3. Verdampferblock Unterstützung mit Zuluft und Abluft
4. Verdampferblock mit Gasdruckfedern
5. Korpus Montage
6. Hängender Aggregat (Verdampferwanne, Kondensator, ...)