

EN

CZ

DE

DK



INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE

COOLING PLATES



Last update: 02.03.2026

Instructions for use and maintenance

In compliance with European Directives

CE

The manufacturer assumes no responsibility for any modifications or technical changes in content or data contained in this user guide. This user guide applies to all cooling equipment supplied by Gastro Production Ltd.

Contents

1. Introduction.....	1
1.1 Orientation in the user guide	1
1.2 Explanation of symbols used in the user guide	2
2. Common Provisions	3
2.1 Transport and Unpacking.....	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Unpacking	3
2.1.3 Dismantling and Disposal	3
2.2 Test protocols, Warranty Conditions	3
2.2.1 Testing.....	3
2.2.2 Warranty	4
2.3.1 Safety - electric current.....	5
2.3.2 Safety - mechanics	6
2.3.3 Safety - leaking substances.....	6
2.3.4 Safety - thermal effects.....	6
2.3.5 Safety - The refrigerants R290 and R600.....	7
2.3.6 Proper use of Equipment.....	7
COOLING PLATES	9
3. Technical Features	9
3.1 Technical Description.....	9
3.2 Dimensions and technical specification.....	10
3.3 Type Labels	10
4. Installation and Operation	11
4.1 Setting the Equipment.....	11
4.2 Connecting to the electric network	14
4.3 Turning on the Equipment.....	14

4.4 Filling the equipment with goods	14
4.5 Operation of the Equipment	15
5. Electronic Control Unit	16
5.1 Description and Dimensions	16
5.2 Operating Mode - COPELAND	17
5.3 Programming Mode.....	21
6. Maintenance	21
6.1 General Safety Measures	21
6.2 Regular Maintenance	22
6.2.1 Inspection	22
6.2.1.1 Evaporator	22
6.2.2 Maintenance	25
7. Forbidden handling procedures	26
8. Table of possible malfunctions and their correcting	26
9. Inquiries	26
Appendix 1.....	27
Control unit – Wiring diagram.....	27
Appendix 2.....	28
Cooling Plate - Wiring diagram	28
Appendix 3.....	30
Cooling Plate (drop-in) - Technical drawing	30

1. Introduction

1.1 Orientation in the user guide

- This user guide has been designed so that the users can easily and quickly find the information necessary to manage the operation and maintenance of cooling equipment.
- The users should read the entire user guide with utmost attention and make sure they have perfectly understood all information contained in it.
- The user guide also serves for subsequent reference when needed. For this reason this user guide must be always available to the person operating the equipment.
- Searching this user guide is facilitated by the general table of contents, which allows immediately finding a specific location, and also by table of contents at the head of each section.
- In addition, next to some paragraphs, there are signs inserted to emphasize the importance of the information contained in those paragraphs, **which should be read with special attention.**

1.2 Explanation of symbols used in the user guide



Warning - Danger of electrical injury - refers to parts, where there is a danger of electrical injury. Read especially carefully.



Warning - Rotating parts - refers to parts, where there is a danger from rotating parts.



Warning – Risk of injury - refers to parts, where there is a risk of injury while touching the equipment in operation. Read especially carefully.



Warning - Important - refers to parts, where danger might occur, or to parts otherwise important. Read especially carefully.



Do not wash with pressurized water – it is forbidden to wash a part so indicated with pressurized water for risk of damaging the equipment.



Forbidden handling procedures – refers to parts, where there is a risk of damaging the equipment by handling it in a forbidden way.

2. Common Provisions

2.1 Transport and Unpacking

2.1.1 Transport

The client is obliged to check for the completeness and integrity of the packaging in which the equipment is transported, and seek compensation for potential damages caused during transport from the carrier in question. The equipment should be, if possible, transported onto the location designated for its operation in its original packaging.

2.1.2 Unpacking

After transporting the equipment on the location designated for its operation, remove all packaging.



Next remove all protective wrappings from outside and inside of the equipment. The consumer is obliged to dispose of all packaging in accordance with regulations valid in their respective countries!

2.1.3 Dismantling and Disposal

At the end of its service life, the equipment must be disposed of in accordance with regulations valid in the respective countries.

2.2 Test protocols, Warranty Conditions

2.2.1 Testing

All equipment is factory tested in accordance with applicable laws, technical standards and government regulations. For all equipment, a test report documenting the tests performed is drawn up and kept at the factory. The equipment is sent to the customer completely ready for use. An exception is equipment placed in a more complex dispensing lines and assembled on-site.

2.2.2 Warranty



Thank you for using our products. Our company will adhere to the relevant provisions of our "Terms and Conditions" and provide you with appropriate services upon submission of the invoice. **We offer a 12-month warranty from the date of purchase (invoice issue date).**

During the warranty period, our company is responsible for free replacement parts and related services if there is a device malfunction or quality issue during proper operation.



The free services do not cover the following damages:

- Failure to provide an invoice or alteration of invoice details.
- Damage caused during transportation (it is necessary to inspect the condition of the goods upon receipt from the carrier), installation, or improper connection and handling.
- Damage to components caused by failure to provide power and voltage according to the specifications in the technical data.
- Damage caused by disassembly of the products, modification, or alteration of mechanical and electrical structures without permission.
- Damage caused by improper operation, cleaning, or maintenance.
- Non-human-caused damages such as damage caused by abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods, and other natural disasters, as well as damage caused by rats and other pests.
- Failure to follow the operating instructions during use.
- Wearable and consumable parts.



If the following conditions are not met, the complaint will not be considered:

How to proceed with a complaint for the fastest resolution:

- **Product identification** – by submitting the order, invoice, or inspection label.
- **Description of the defect** – describe as thoroughly as possible why the product is being claimed.
- **Attach photos or video** (used to assess the claim resolution and possibly propose repairs and ensure spare parts needed for the repair).
- **Customer's request** for claim resolution – repair (service) / return, etc.
- **Contact person** and address where the product is located.

2.3 Safety

2.3.1 Safety - electric current

The device is factory-fitted with a connecting cord for conducting the electric current, terminating in a non-detachable plug. This plug can be plugged into an outlet with voltage system 1, N, PE ~ 230V, 50Hz (an EURO socket with protective pin, a SHUKO socket with protective contacts).



Only qualified electricians are allowed to exchange the plug. The wiring of the equipment can be handled only by persons possessing electrotechnical qualification and only after the manufacturer's approval. Interfering with the wiring is dangerous to life and may cause electric injury!



It is forbidden to touch the power supply cord plug, the control panel and other electrical components with moist or wet hands, or to wash them with pressurized water. There is a danger of electric injury!



Before carrying out maintenance work, it is necessary to pull the power supply cord plug and to make sure no electric current is flowing through the equipment (e.g. by turning on the main power switch and observing if the equipment remains powered off). If the equipment is connected permanently to the mains, it is necessary to turn off the corresponding circuit breaker, make sure the equipment is not functioning and secure the deactivated circuit breaker, e.g. by putting an “equipment under maintenance” sign on it.

2.3.2 Safety - mechanics

While operating the equipment, special caution is necessary during following operations:

- When opening the blinds covering the condenser. When acting carelessly, there is a danger of cutting oneself at the condenser lamellas.



- During the operation of the cooling unit, do not put your fingers or other objects through the condenser fan covers, the evaporator fan covers, or other fan covers. There is a risk of limb injury from rotating fan blades.

2.3.3 Safety - leaking substances

The coolant used does not pose any health risks.

2.3.4 Safety - thermal effects



- During the operation of the cooling unit, the compressor body and the pipe ducts can reach considerably high temperatures – touching them may cause burns to the limbs.

- During the operation of the equipment, the condensate liquid evaporates from the evaporator tank. The tank and the heating bodies reach considerably high temperatures – touching them may cause burns to the limbs.

2.3.5 Safety - The refrigerants R290 and R600



We do not recommend handling the refrigerants R290 and R600 used in our cooling products. Any work involving these refrigerants should only be carried out by individuals with the necessary knowledge and qualifications. R290 is pure propane, and R600 is pure isobutane. These substances are highly flammable.

2.3.6 Proper use of Equipment



- The equipment is designed for normal use by an adult.
- It is not designed for rough handling or operation by children! The operators of the equipment must be thoroughly and demonstrably trained in its operation and a user guide must be available to them.
- The equipment must be operated in accordance with the instructions for use. The equipment can be used only for purposes for which it is intended.
- Do not place the equipment next to heat sources or on places directly illuminated by sunlight.
- Before filling the equipment with goods, let it cool to the target temperature first.
- Do not place any hot or warm dishes into the refrigerated space.
- Do not place any acidic foods into the refrigerated space, as this may cause damage to the evaporator.
- Keep the refrigerated space clean.

- **Do not leave the doors to the refrigerated space open – this reduces the equipment performance and lifetime.**
- **Regularly check the equipment and perform maintenance work according to this guide.**

COOLING PLATES

The equipment is able to operate properly under these conditions:

- Climatic class 3 (25°C - 60%)
- The equipment is not placed in direct sunlight
- The equipment is not placed close to sources of heat (heaters, deep fryers, heating dispensing basins, frying plates, etc.)
- The equipment is not placed close to steam generating devices (heating dispensing basins, pasta heaters, convection ovens, etc.)

3. Technical Features

3.1 Technical Description

Cooling plates serve for cooling of food placed on trays, that spoil at room temperature. These plates are not permitted to be used for other purposes without express permission and eventual structural changes by Gastro Production s.r.o. Cooling plates are manufactured as static, whose upper surface is cooled by cooling ducts placed beneath the cooling zone. Three variants – Plate drop-in the topplate and it can be removable, Underglued plate can't be removable and Underglued-demountable plate is screwed under the topplate and it can be removable.

These cooling plates have been designed for best results provided that all instructions contained in this user guide are followed. For the plates to be used in the best way possible and to be always kept in perfect condition, we recommend that you perform the maintenance work regularly. The personnel operating the cooling plates must be necessarily familiarised with instructions regarding to operation, maintenance and safety, as contained in this user guide.

The temperature of the refrigerated space is adjustable **from 3°C to 8°C**. The temperature of the refrigerated space is maintained by an electronic control unit. The electronic control unit automatically manages the process of cooling the refrigerated

space. The defrosting of the plate is performed by turning the equipment off. The resulting condensate liquid must be wiped off with a rag.

3.2 Dimensions and technical specification

Dimensions of the equipment and technical specification can be found according to the type of equipment at www.gastro.cz.

3.3 Type Labels

Illustrative example.

		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 and Operation

4.1 Setting the Equipment



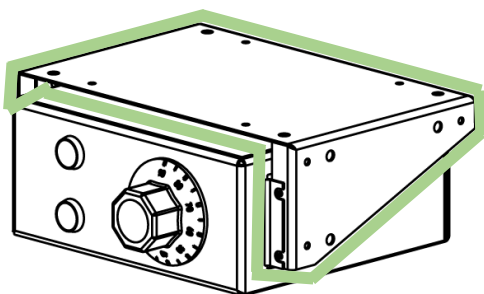
Always proceed carefully and slowly when handling the equipment to avoid damage or injury! Consider the weight of the equipment. Ideally, four people are required to handle the equipment. After unpacking, place the equipment in a horizontal position at the designated location. For equipment with an aggregate, it is essential to ensure that it is not damaged.



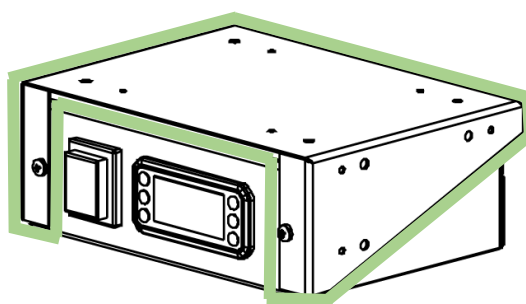
Installation of the Control Panel

The control panel plate can be supplied either for installation according to your own preferences or already as part of the complete line assembly, etc. The control panel consists of a housing and a mounting bracket, which can be fixed at the selected location through the prepared holes on the sides (3 large holes for screws and 3 small holes for rivets) or on the top (4 large holes for screws and 4 small holes for rivets). The most suitable installation method is fixing both the side and the top for better stability; however, the final choice depends on the available mounting options.

Note: The housing and the bracket are fastened together at the front using screws.



With control knob and indicator lights

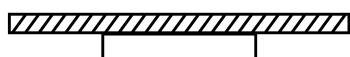


With digital control and switch

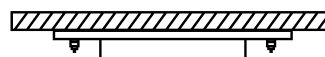
Drop-in



Underglued



Underglued-demountable



Drop-in

Before inserting the equipment, make sure the area around the opening designated for installation is free of debris. Slowly and carefully insert the device into the prepared opening. You can use a temporary carrier made of sturdy straps, ropes, or planks, depending on the available movement and the size of the room. A seal is included with the product to prevent any leaks of cold air and moisture. Check that everything fits securely on the surface and is stable. Once confirmed, you can turn on the device.

Underglued

This plate is intended for installation on the underside of a worktop (stone). You can prepare the worktop on-site and turn it upside down so that the cooling unit can be installed on its underside. Thoroughly degrease the underside of the worktop. Place the cooling plate "dry" in the desired position. Make sure everything fits properly.

- a) Underglued – This type of plate is supplied already installed with the worktop. If you want to integrate it into your own stone top, proceed as follows: Once the exact position is confirmed, apply adhesive to the frame of the plate.
- b) Underglued-demountable – Prepare the mounting frame, which includes screws. Apply a suitable adhesive to the frame and press it firmly into the marked position. Allow the adhesive to cure according to the manufacturer's instructions before mounting the plate. Apply thermal paste evenly to the surface of the cooling plate to ensure efficient cold transfer between the plate

and the stone. Place the cooling plate precisely onto the frame, fit nuts onto the protruding screws, and tighten them evenly. Be careful to apply even pressure to avoid damaging the plate or disturbing the thermal paste layer. Again, allow the adhesive to cure as specified by the manufacturer. Only after curing is it possible to install the worktop with the attached cooling plate into the kitchen unit or cabinet.

The method of installation always depends on the type of setup and the specific project. For a more detailed installation procedure, please contact your sales representative – we will either provide you with exact instructions or deliver the unit with the cooling plate fully assembled and ready for installation.



Warning! Ensure that the equipment is positioned so that the condenser is accessible, as it needs to be cleaned regularly. When installing the equipment into custom furniture, ensure that there is adequate airflow at the level of the unit through perforations in the furniture.

4.2 Connecting to the electric network

The device is factory-fitted with a connecting cord for conducting the electric current, terminating in a non-detachable plug. This plug can be plugged into an outlet with voltage system 1, N, PE ~ 230V, 50Hz (an EURO socket with protective pin, a SHUKO socket with protective contacts). Insert the plug of the connecting cord into the outlet. Ensure that the plug remains accessible to the operator. The cord cable must be laid out visibly and without any sharp bends. The cord cable must not be laid out across sharp edges of any sheet metal or other components.

4.3 Turning on the Equipment



After positioning the equipment, wait at least 30 minutes before turning it on. During the winter months, wait 12 hours at room temperature.

Turn on the equipment by setting the main power switch to **position 1**. **The indicator light should come on.** For setting the temperature of the refrigerated space on the electronic control unit, refer to section 5.

4.4 Filling the equipment with goods

After the refrigerated space reaches the target temperature, you may fill it with goods. **Please follow the principles of proper use of equipment outlined.**



Do not place any hot or warm dishes into the refrigerated space.

Do not place any acidic foods into the refrigerated space, as this may cause damage to the evaporator.

4.5 Operation of the Equipment



- Keep the refrigerated space clean.
- Regularly check the equipment and perform maintenance work according to section 6 of this user guide.

5. Electronic Control Unit

The Cooling equipment is controlled by COPELAND. The Cooling equipment can be controlled by a DANFOSS thermostatic valve that controls the temperatures. Based on this data, it lets in warm or cooled air. The manufacturer takes no responsibility for any equipment malfunction resulting from interfering with the electronic control unit settings. This provision does not apply to settings permitted by this user guide

For proper cooling function and condensation evaporation from the evaporator tray, the product needs to be set to 'stand-by' mode. This can be done as follows:

- **Press the lower right button to turn the 'stand-by' mode on/off.**
- **Display shows 'OFF' / after turning on, the temperature value (...°C) will appear on the control unit display.**

5.1 Description and Dimensions

COPELANDs are electronic thermostats with passive defrosting. They are fitted with a microprocessor and are suitable for refrigeration applications at normal temperatures. They are suitable for mounting on panels and their dimensions are 32x74 mm. They have one, two or three relay outputs to control compressor, fan, defrosting, lighting. It is possible to connect up to three PTC or NTC sensors to them.

Technical parameters

Wrapping: **self-extinguishing plastic ABS**

Case: **front panel: 32 x 74mm, depth: 60mm**

Mounting: **into the panel with cut-out aperture of 71 x 29mm**

Front panel cover: **IP65**

Attachment: **barrier strip for conductors with up to 2.5mm² cross section.**

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

Input power: **3VA max**

Data memory: **EEPROM**

Working temperature range: **0 to 60°C**

Temperature range for storage: **-30 to 85°C**

Relative humidity: **20 to 85%**

Accuracy (at ambient temperature of 25°C): **±0,7°C±1 digit**

5.2 Operating Mode - COPELAND

FRONT PANEL COMMANDS:



Button description

SET	Displays the desired value. In programming mode serves for selecting a parameter or confirming an operation.
	(UP) : Displays maximum temperature recorded. In programming mode serves for navigating the parameter list and increasing the displayed value.
	(DOWN) : Displays minimum temperature recorded. In programming mode serves for navigating the parameter list and decreasing the displayed value.
	Turns the device on and off.
	Turns the lighting on and off, if available.
	(DEF) : Initiates manual defrost.

Key combinations

 	Locks and unlocks the keyboard.
SET 	Enters the programming mode.
SET 	Returns to displaying the value of the refrigerated space temperature.

Explanation of LED functions

	Lit up - Compressor running Flashing - Compressor minimum cycle delay
	Lit up - Defrosting in progress Flashing - Dripping in progress
	Lit up - Fans running Flashing - There is a time delay for the fans to switch on during defrost
	Lit up - Alarm
	Lit up - A continuous cooling cycle is in progress
	Lit up - Energy saving cycle
°C / F	Lit up - Measured units Flashing - Programming mode

Displaying minimum recorded temperature

1. Press the  button.
2. A "Lo" message appears on the display followed by minimum recorded temperature.
3. After another pressing of the  button or a 5s wait the device returns to normal mode of operation displaying the measured temperature.

Displaying maximum recorded temperature

1. Press the  button.
2. A "Hi" message appears on the display followed by maximum recorded temperature.
3. After another pressing of the  button or a 5s wait the device returns to normal mode of operation displaying the measured temperature.

Resetting the recorded MIN. / MAX. temperatures

1. While viewing either of the MIN. / MAX. temperatures, press the **SET** button for more than 3s, until the "rSt" message appears.
2. Confirm the operation by again pressing the **SET** button. The "rSt" starts flashing. The device resumes displaying the current temperature.

MAIN FUNCTIONS

Displaying the Target Temperature

1. Shortly press the **SET** button. The device displays the target temperature.
2. To again display the current temperature, shortly press the **SET** button again or wait 5s.

Setting the Target Temperature

1. Hold the **SET** button for more than 2s.
2. The device starts displaying the target temperature and the °C warning light starts flashing.
3. The target temperature can be adjusted by pressing the  or  buttons (within 10s interval).
4. The new target temperature is confirmed either by again pressing the **SET** button or automatically after 10s interval.

Initiating Manual Defrost

1. Press and hold the  for more than 2s.

Locking the Keyboard

1. Hold the  +  buttons simultaneously for at least 3s.
2. The "POF" message appears and the keyboard is locked. Now it is only possible to see the target temperature or the MIN. / MAX. recorded temperature.
3. Upon pressing any key for more than 3s, the "POF" message appears.

Unlocking the Keyboard again

1. Hold the  +  buttons simultaneously for at least 3s, until the "PON" message appears.

The Continuous Cycle

1. Unless there is defrost in progress, it is possible to initiate the continuous cycle by pressing the  button for more than 3s. The compressor enters the continuous cycle and operates to maintain the CCS setpoint for the time set through the CCt parameter. The cycle can be terminated before the end of the set time by pressing the  button for more than 3s.

The ON/OFF Function

1. The device can be turned off by pressing the  button. The "OFF" message appears. In this configuration, the regulation is disabled. To switch the controller on, again press the  button.

WARNING! - Loads connected to the normally closed contacts of the relays are always supplied and under voltage, even if the controller is in stand-by mode.

5.3 Programming Mode



Activating the programming mode is allowed only to servicing organisations with permission from the manufacturer.

6. Maintenance

6.1 General Safety Measures



Before commencing maintenance, study this user guide thoroughly.

Follow the instructions contained in section **2.3 Safety**.



Before carrying out maintenance work, it is necessary to pull the power supply cord plug and to make sure no electric current is flowing through the equipment (e.g. by turning on the main power switch and observing if the equipment remains powered off).

If the equipment is connected permanently to the mains, it is necessary to turn off the corresponding circuit breaker, make sure the equipment is not functioning and secure the deactivated circuit breaker, e.g. by putting an “equipment under maintenance” sign on it.

During maintenance work, proceed with caution and without haste.



- **Do not use pressurized water for washing the equipment, there is a risk of damage to ventilator fans, compressor, electronic components and to the whole equipment as a consequence!**
- To clean the equipment use a common kitchen detergent approved for use with foodstuffs!

6.2 Regular Maintenance

6.2.1 Inspection

- It depends on the type of device and in the case of a type of cooling device with an aggregate, proceed from the beginning. If the device is central cooled or CO₂, etc., then only 6.2.1.6 - stainless steel maintenance is sufficient.

6.2.1.1 Evaporator

- No maintenance necessary

6.2.1.2 Evaporator fans

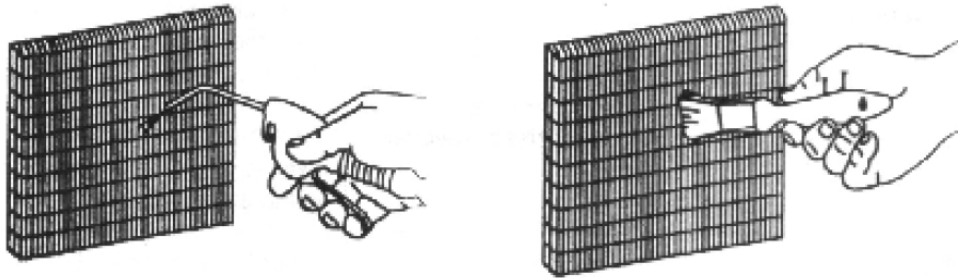
- Not fitted.

6.2.1.3 Compressor

- Take off the covering blind of the cooling unit (*number 5 in the technical drawing in aggregate assembly*) (if it is fitted) after unscrewing the fastening screws.
- Remove any deposited dust from the compressor by vacuuming or using a compressed air blower.
- From the vicinity of the compressor, remove any undesirable material that would obstruct the free flow of air.

6.2.1.4 Condenser

- Check that there are no dust deposits or other particles on the condenser lamellas (*number 5 in the technical drawing in aggregate assembly*). **While pointing a flashlight towards the lamellas, you should be able to see through them!**
- Remove any eventual impurities with a brush or a compressed air blower.



- If it is not possible to clean the condenser, contact a servicing organisation. The condenser needs to be replaced, failing to do so would result in destruction of the whole cooling unit.
- Use increased caution during cleaning, there is a danger of cutting oneself at the condenser lamellas.
- If the condenser fan is readily accessible, check manually that the fan rotates freely. If the fan is inaccessible, it is necessary to check that the fan is functioning correctly during operation, in the following way: Provided that the condenser is clean, put an A4 sheet of paper against the front side of the condenser while the cooling unit is in operation. The sheet of paper should cling firmly to it and not fall off.

6.2.1.5 Ventilation apertures

- Ensure that all ventilation apertures are unobstructed and clean. Mechanically remove any eventual impurities by vacuuming or using a compressed air blower.

Never place any obstacles in front of the ventilation apertures!

6.2.1.6 Surface Maintenance – Stainless steel

- To ensure a beautiful and long-lasting stainless steel surface, it is crucial to clean the steel table properly. Correct cleaning can prevent corrosion issues and maintain corrosion protection.
- Any spills should be dried as soon as possible to avoid stains.
- For daily cleaning, use a mild detergent, soapy water, and a soft cloth. Always rinse with clean water afterward. Drying the stainless steel surface with a cloth will prevent water stains from dried residue.
- For thorough cleaning, a suitable stainless steel cleaner is recommended. Lime deposits can be removed with cleaning powder and a soft cloth. Take care to brush in the direction of the steel's grain. Ensure that the cleaner does *not* contain chlorides, ammonia, etc.
- Use a nylon sponge to remove scratches on the surface, brushing in the grain direction.
- The surface can be treated with a spray that provides a protective film.
- Placing hot items on the surface may cause staining.



Never use on stainless steel:

- Abrasive sponges/powder - they leave scratches.
- Cleaners with chlorine if left for a long time - can dull the surface.
- Steel wool sponges - steel particles may get embedded in the surface and cause rust.
- Kitchen salt - must be rinsed off to avoid rust spots.
- Iron-containing items left in a stainless steel sink "overnight" - can cause stains.

6.2.2 Maintenance

6.2.2.1 Daily maintenance

- During maintenance work, follow the instructions contained in section 6.1 General Safety Measures.
- After finishing daily operation, turn off the equipment. Remove the foodstuffs from the equipment, clean the refrigerated space and wipe it dry.
- **While the equipment is turned off, perform maintenance as detailed in sections 6.2.1.1-6.2.1.6.**

6.2.2.2 Monthly maintenance

- During maintenance work, follow the instructions contained in section **6.1 General Safety Measures**.
- During monthly maintenance perform tasks detailed in sections **6.2.1 Inspection and 6.2.2.1 Daily Maintenance**.

7. Forbidden handling procedures



- Do not use the equipment for other purposes than intended!
- Do not interfere with the circuitry of the equipment!
- Do not perform any other activities forbidden elsewhere in this user guide!
- Do not wash the equipment with pressurized water!
- Do not handle the equipment roughly!
- It is forbidden to operate the equipment without prior training and without having this user guide available!

8. Table of possible malfunctions and their correcting

<i>Malfunction name</i>	<i>Control unit message</i>	<i>Possible correction method</i>
<i>Malfunctioning refrigerated space probe</i>	PF1	Replace thermal probe
<i>Malfunctioning evaporator probe</i>	not fitted	Replace thermal probe
<i>Plate not cooling</i>	HiA	Check the plate as per section 6.2 Regular Maintenance. After inspection, turn the equipment on again and let it operate for at least 60 min. If the problem persists, contact a servicing organisation.
<i>Plate cooling too much</i>	LoA	Malfunctioning control unit relay – replace the control unit

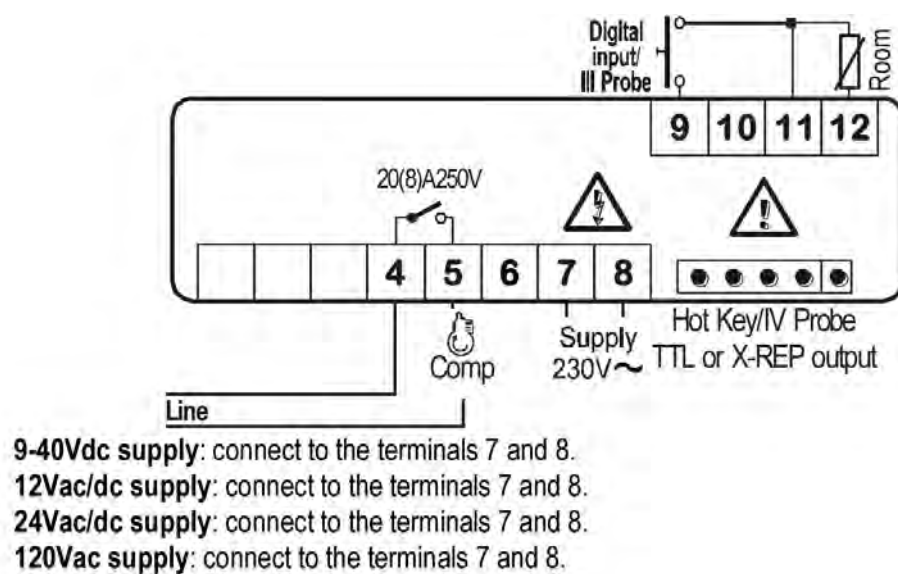
9. Inquiries

If you need help and advice, do not hesitate to contact us, and we will assist you with everything. You can find our contact information on our website www.gastro.cz.

Appendix 1

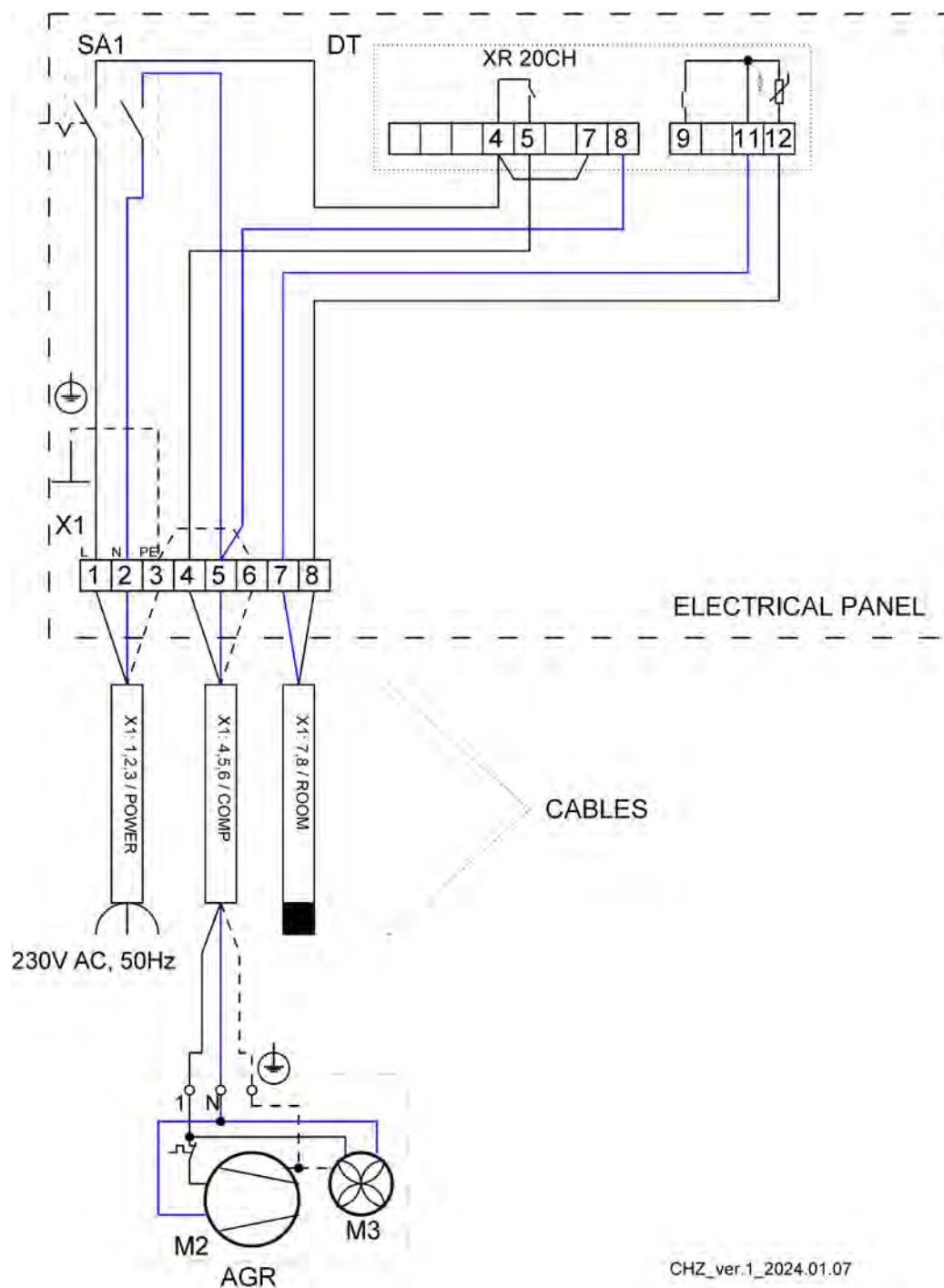
Control unit – Wiring diagram

COPELAND XR20CH



Appendix 2

Cooling Plate - Wiring diagram



Legend:

SA1 – Main switch

DT – Control unit

X1 – Connection terminal block

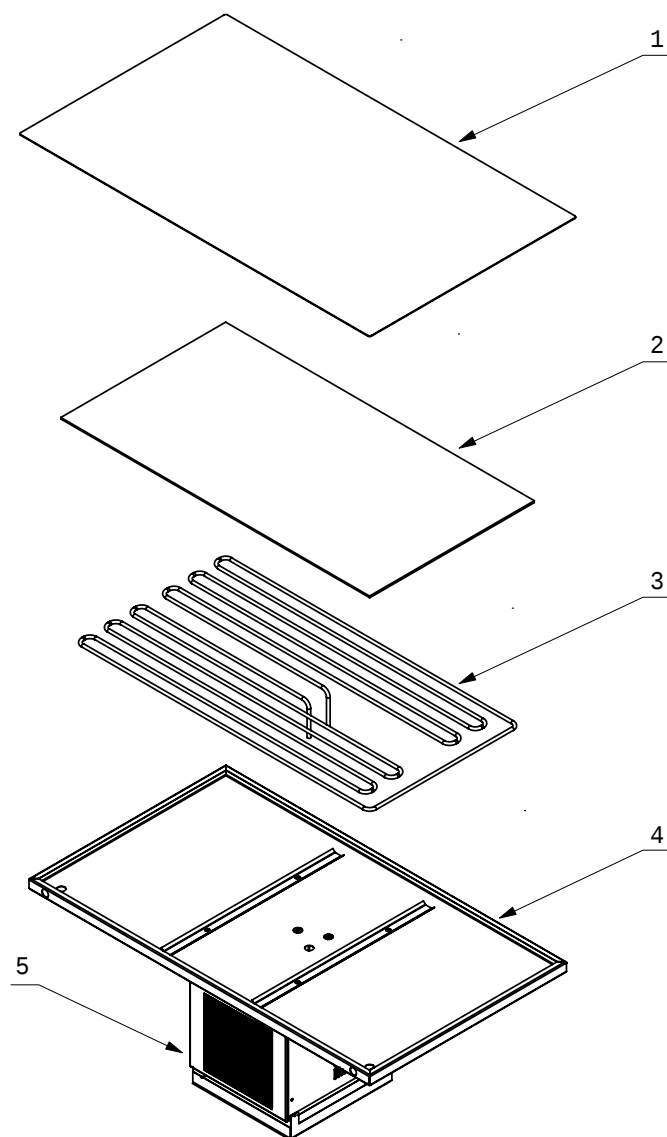
AGR – Aggregate

M2 – Compressor motor

M3 – Condenser fan motor

Appendix 3

Cooling Plate (drop-in) - Technical drawing



Legend:

1. Top plate
2. Body of the cooling plate
3. Cooling pipes
4. Outer cover
5. Agregate (Condenser, Compressor, refrigerant collector,...)

NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

CHLADÍCÍ DESKY



Poslední aktualizace: 02.03.2026

Návod k použití a údržbě

Dle evropských směrnic

CE

Výrobce nepřebírá žádnou zodpovědnost za případné úpravy nebo technické změny obsahu či údajů obsažených v tomto návodu k použití. Tento návod k použití platí pro všechna chladicí zařízení dodávané firmou Gastro Production s.r.o.

Obsah

1. Úvod	1
1.1 Orientace v návodu k použití.....	1
1.2 Vysvětlení značek použitých v návodu.....	2
2. Společná ustanovení	3
2.1 Transport a vybalení	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Vybalení	3
2.1.3 Rozebrání a likvidace	3
2.2 Zkušební protokoly, záruční podmínky.....	4
2.2.1 Zkoušení.....	4
2.2.2 Záruka	4
2.3 Bezpečnost	5
2.3.1 Bezpečnost – elektrický proud.....	5
2.3.2 Bezpečnost – mechanika	6
2.3.3 Bezpečnost – unikající látky	6
2.3.4 Bezpečnost – tepelné účinky	7
2.3.5 Bezpečnost – Chladivo R290 a R600.....	7
2.3.6 Správné používání zařízení.....	7
CHLADÍČÍ DESKY	9
3. Technické vlastnosti	9
3.1 Technický popis	9
3.2 Rozměry a technické údaje.....	10
3.3 Typové štítky	10
4. Instalace a provoz zařízení.....	11
4.1 Ustavení zařízení	11
4.2 Připojení k elektrické soustavě.....	13

4.3 Zapnutí zařízení	13
4.4 Naplnění zařízení zbožím	14
4.5 Provoz zařízení	14
5. Elektronická řídicí jednotka	15
5.1 Popis a rozměry	15
5.2 Obslužný režim – COPELAND	16
5.3 Programovací režim	20
6. Údržba	20
6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření	20
6.2 Pravidelná údržba	21
6.2.1 Kontrola	21
6.2.2 Maintenance	23
7. Práce na zařízení zakázané	24
8. Tabulka možných poruch a jejich odstranění	24
9. Dotazy	24
Příloha č. 1	25
Řídicí jednotka – Elektrické schéma	25
Příloha č. 2	26
Chladicí deska – Elektrické schéma	26
Příloha č. 3	28
Chladicí deska – Technický výkres	28

1. Úvod

1.1 Orientace v návodu k použití

- Tato příručka byla koncipována tak, aby v ní uživatelé mohli jednoduše a rychle nalézt informace nutné ke zvládnutí obsluhy a údržby chladicího zařízení.
- Uživatel si musí příručku přečíst celou a to s dávkou nejvyšší pozornosti a ujistit se, že všem informacím v ní obsažených perfektně porozuměl.
- Příručka kromě toho poté slouží k následnému vyhledávání, pokud je prováděn nějaký úkon. Z tohoto důvodu musí být příručka stále dostupná pro osobu, která vitrínu obsluhuje.
- Vyhledávání v této příručce je usnadněno základním obsahem, který umožňuje okamžité vyhledání příslušného místa a zároveň obsahem na začátku každé kapitoly.
- Kromě toho byly vedle některých odstavců vloženy značky pro varování jako označení důležitých informací, které jsou v daném odstavci obsaženy. **Tyto odstavce by měly být čteny obzvláště pozorně.**

1.2 Vysvětlení značek použitých v návodu



Pozor nebezpečí úrazu elektrickým proudem – označuje části, kde hrozí úraz elektrickým proudem. Nutno číst zvláště pečlivě.



Pozor rotující části – označuje části, kde je nebezpečí od rotujících částí.



Pozor možnost zranění – označuje část, kde může dojít k poranění při sahání na zařízení v provozu. Nutno číst zvláště pečlivě.



Pozor důležité – označuje část, kde může vzniknout nebezpečí nebo je část obzvlášť důležitá. Nutno číst zvláště pečlivě.



Zákaz mytí tlakovou vodou – takto označená část je zakázána mýt tlakovou vodou pro možnost poškození zařízení.



Zakázané práce – označuje část, kde může dojít k poškození zařízení prováděním prací na zařízení zakázaných.

2. Společná ustanovení

2.1 Transport a vybalení

2.1.1 Transport

Odběratel je povinen zkontrolovat úplnost a neporušenost obalu, ve kterém je zařízení transportováno. Vzniklé škody způsobené dopravou řešit s příslušným dopravcem. Zařízení je nutné po doručení, pokud možno, dopravit na místo určené pro provoz zařízení v původním obalu.

2.1.2 Vybalení

Po dopravení zařízení na místo určené pro provoz zařízení, odstraníme všechny obaly.



Dále odstraníme ze zařízení všechny ochranné fólie z vnější i vnitřní strany. Spotřebitel je povinen zlikvidovat všechny obaly dle platných předpisů v dané zemi!

2.1.3 Rozebrání a likvidace

Po skončení životnosti zařízení je nutno jej zlikvidovat dle platných norem v dané zemi.

2.2 Zkušební protokoly, záruční podmínky

2.2.1 Zkoušení

Každé zařízení je ve výrobním závodě zkoušené podle platných zákonů, technických norem a nařízení vlády. Ke každému zařízení je vyhotoven zkušební protokol o provedených zkouškách, který je uložen ve výrobním závodě. Zařízení je odesláno zákazníkovi zcela připravené k použití. Výjimku tvoří zařízení umístěné ve složitějších výdejních linkách a montované na místě u zákazníka.

2.2.2 Záruka



Děkujeme, že používáte naše produkty. Naše společnost se bude řídit příslušnými ustanoveními našich „Obchodních podmínek“ a poskytne vám odpovídající služby po předložení faktury. **Poskytujeme 12měsíční záruku od data zakoupení (datum vystavení faktury).**

Během záruční doby je naše společnost zodpovědná za bezplatné náhradní díly a související služby, pokud dojde k poruše zařízení nebo problému s kvalitou při správném provozu!



Bezplatné služby se nevztahují na následující škody:

- Nepředložení faktury nebo pozměnění údajů na faktuře.
- Poškození způsobená během přepravy (je nutné zkontrolovat stav zboží při převzetí od dopravce), instalace nebo nesprávné připojení a manipulace.
- Poškození komponentů způsobené nedodržením požadovaného napájení a napětí podle specifikací v technických údajích.
- Poškození způsobená rozebráním výrobků, úpravou nebo změnou mechanických a elektrických konstrukcí bez povolení.
- Poškození způsobená nesprávným používáním, čištěním nebo údržbou.

- Škody nezaviněné člověkem, jako jsou škody způsobené abnormálním napětím, požárem, zřícením budovy, bleskem, záplavami a jinými přírodními katastrofami, stejně jako škody způsobené hlodavci a jinými škůdci.
- Nedodržení pokynů pro obsluhu během používání.
- Opořebitelné a spotřební součásti.



Pokud nebudou splněny následující podmínky, reklamace nebude zohledněna:

Jak správně postupovat při reklamaci pro její nejrychlejší vyřízení:

- **Identifikace produktu** – předložením objednávky, faktury nebo kontrolního štítku.
- **Popis závady** – popište co nejpodrobněji, proč produkt reklamujete.
- **Přiložte fotografie nebo video** (používané k posouzení vyřízení reklamace a případně k návrhu opravy a zajištění náhradních dílů potřebných k opravě).
- **Požadavek zákazníka na vyřízení reklamace** – oprava (servis) / vrácení atd.
- **Kontaktní osoba a adresa**, kde se produkt nachází.

2.3 Bezpečnost

2.3.1 Bezpečnost – elektrický proud

Zařízení je z výrobního závodu opatřeno připojovacím kabelem pro vedení el. proudu ukončenou neoddělitelnou vidlicí. Vidlici lze zasunout do zásuvky s napětovou soustavou 1, N, PE ~ 230V, 50Hz (zásuvka EURO s ochranným kolíkem, zásuvka SHUKO s ochrannými kontakty).



Vyměnit vidlici smí pouze osoba s elektrotechnickou kvalifikací. Zasahovat do elektroinstalace zařízení smí pouze osoba s elektrotechnickou kvalifikací po dohodě s výrobním závodem! Zasahovat do elektroinstalace je životu nebezpečné a hrozí úraz elektrickým proudem!



Je zakázáno sahat na přívodní vidlici, ovládací panel a jiné elektrické prvky vlhkou nebo mokrou rukou, případně je omývat tlakovou vodou. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Před započítím údržbových prací je nutné vidlici přívodního kabelu vytáhnout ze zásuvky a přezkoušet, že do zařízení neteče elektrický proud (například zapnutím hlavního vypínače a zjištěním, že zařízení nefunguje).

Pokud je zařízení připojeno napevno k el. rozvodu je nutné vypnout příslušný jistič okruhu, přezkoušet nefunkčnost zařízení a zajistit vypnutý jistič například vyvěšením tabulky „Na zařízení se pracuje“.

2.3.2 Bezpečnost – mechanika

Při provozu zařízení je nutno dbát zvýšené opatrnosti hlavně u těchto prací:

- Při otevírání krycích žaluzií kondenzátorů / Při neopatrné činnosti může dojít k pořezání o lamely kondenzátoru.



- Při provozu chladicího agregátu nesahat ani nestrkat předměty skrz kryty ventilátoru kondenzátoru, dále skrz kryty ventilátorů výparníku ani jiné kryty. Může dojít k úrazu končetiny od rotujících lopatek ventilátorů.

2.3.3 Bezpečnost – unikající látky

Použité chladicí médium není zdraví škodlivé.

2.3.4 Bezpečnost – tepelné účinky



- Při provozu chladicího agregátu může dosáhnout tělo kompresoru a trubkové vedení značně vysokých teplot – při dotyku může dojít k popálení končetiny.
- Při provozu zařízení se odteklý kondenzát odpařuje z odpařovací vany. Vana a vyhřívací tělesa dosahují značně vysokých teplot – při dotyku může dojít k popálení končetiny.

2.3.5 Bezpečnost – Chladivo R290 a R600



S používaným chladivem R290 a R600 v našich chladících produktech nedoporučujeme manipulovat. Jakoukoliv práci s tímto chladivem by měly provádět pouze osoby s potřebnými znalostmi a kvalifikací. R290 je čistý propan a u R600 se jedná o čistý isobutan. Tyto látky jsou extrémně hořlavé.

2.3.6 Správné používání zařízení



- **Zařízení bylo konstruováno pro normální používání dospělou osobou. Není konstruováno pro hrubé zacházení a obsluhování dětmi! Obsluha pracující se zařízením musí být důsledně a prokazatelně proškolená a musí mít k dispozici návod k použití.**
- **Zařízení se musí provozovat dle návodu k použití. Zařízení se musí používat jen k účelům, ke kterým je určeno.**
- **Neumísťujte zařízení k tepelným zdrojům a na místa přímo osvětlené slunečním svitem.**

- **Před naplněním zařízení zbožím, nechte zařízení nejprve nachladit na zvolenou teplotu.**
- **Do chlazeného prostoru nekládejte horké nebo teplé pokrmy.**
- **Do chlazeného prostoru nekládejte kyselé potraviny, může dojít k poškození výparníku.**
- **Udržujte chlazený prostor v čistotě.**
- **Nenechávejte otevřené dveře chlazeného prostoru – snižuje se výkon zařízení a jeho životnost.**
- **Zařízení pravidelně kontrolujte a provádějte údržbové práce dle tohoto návodu.**

CHLADÍCÍ DESKY

Zařízení je schopné pracovat bez závad za těchto podmínek:

- Klimatická třída 3 (25°C - 60%)
- Zařízení není umístěné na přímém slunečním svitu
- Zařízení není umístěné v blízkosti tepelných zdrojů (topení, fritézy, ohřívací výdejní vany, smažící desky, atd.)
- Zařízení není umístěné v blízkosti zařízení vyvíjejících páru (výdejní ohřívací vany, ohříváče těstovin, konvektomaty, atd.)

3. Technické vlastnosti

3.1 Technický popis

Chladicí desky slouží k chlazení potravin uchovávaných na tácech umístěných na chlazené zóně, které se při pokojové teplotě kazí. Tyto desky nesmějí být bez výslovného povolení případně strukturálních změn firmou Gastro Production s.r.o. používány k jiným účelům. Chladicí desky svařované jsou vyráběny jako součást vrchní desky pracovního stolu. Dále jsou vyráběny jako samostatná deska, která se vkládá do připraveného otvoru v pracovní desce stolu. Desky jsou dostupné jako vsazené (vsazené do pracovního stolu a možnost ji vyndat), podlepené (nemůže být vyjmuta a její poloha je pevně daná) a podlepené-odmontovatelné (ze spodu je přišroubovaná a je možnost ji vyndat).

Tyto chladicí desky byly koncipovány k podávání co nejlepších výsledků v případě, že jsou dodržovány všechny pokyny obsažené v této příručce. Abyste desky mohli používat co nejlepším způsobem a abyste je měli stále v bezvadném stavu, doporučujeme Vám pravidelné provádění prací souvisejících s jejich údržbou. Personál obsluhující chladicí desky je třeba nezbytně seznámit s pokyny ohledně provozu, údržby a bezpečnosti, které obsahuje tato příručka.

Teplota chlazeného prostoru je nastavitelná **od 3°C do 8°C**. Teplota chlazeného prostoru je udržována pomocí elektronické řídicí jednotky. Elektronická řídicí jednotka automaticky řídí režim chlazení prostoru. Odmražení desky se provádí vypnutím zařízení. Vzniklý kondenzát je nutno utřít hadrem do sucha.

3.2 Rozměry a technické údaje

Rozměry a veškeré technické údaje o zařízení je možno zjistit dle typu zařízení na www.gastro.cz.

3.3 Typové štítky

Jedná se o ilustrativní obrázek.

		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. Instalace a provoz zařízení

4.1 Ustavení zařízení

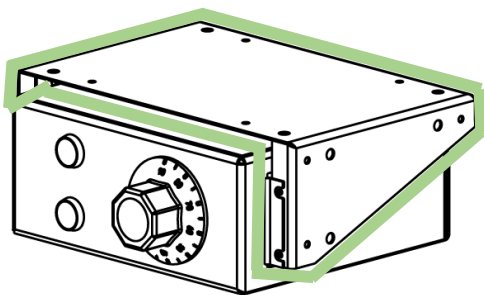


Vždy postupujte opatrně a pomalu při manipulaci se zařízením, aby nedošlo k poškození nebo zranění! Berte v úvahu hmotnost zařízení. K manipulaci se zařízením jsou ideálně potřeba čtyři osoby. Po rozbalení umístěte zařízení do vodorovné polohy na určené místo.

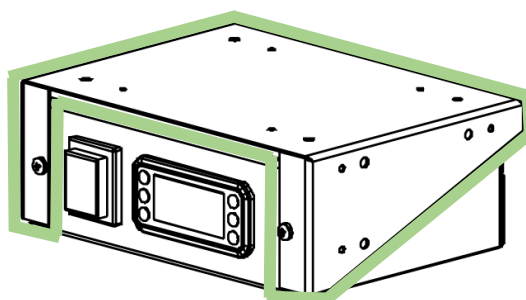


Montáž ovládacího panelu

Deska s ovládacím panelem může být dodána k montáži dle vlastních preferencí nebo již jako součást sestavy linky apod. Ovládací panel se skládá ze skříňky a držáku, který připevníte skrze připravené otvory na bocích (3 velké pro šroubování a 3 malé pro nýtování) nebo v horní části (4 velké pro šroubování a 4 malé pro nýtování) na vámi zvolené místo. Nejideálnějším umístěním je připevnění boku a horní části pro lepší stabilitu, ale záleží na možnosti umístění. Pozn. Skříňka a držák jsou k sobě připevněny v přední části šrouby.



S ovládacím knoflíkem a kontrolkami



S digitálním ovládáním a spínačem

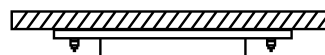
Vsazené



Podlepené



Podlepené-demontovatelné



Vsazené

Před vložením zařízení se ujistěte, že je prostor kolem otvoru určeného pro instalaci čistý a bez nečistot. Zařízení pomalu a opatrně vložte do připraveného otvoru. V závislosti na dostupném prostoru a velikosti místnosti můžete použít dočasný nosný prvek z pevných popruhů, lan nebo prken. Součástí výrobku je těsnění, které zabraňuje úniku studeného vzduchu a vlhkosti. Zkontrolujte, že zařízení pevně dosedá na povrch a je stabilní. Po ověření můžete zařízení zapnout.

Podlepené

Tato deska je určena pro instalaci na spodní stranu pracovní desky (kamene). Pracovní desku lze připravit přímo na místě a otočit ji vzhůru nohama, aby bylo možné na její spodní stranu nainstalovat chladicí jednotku. Spodní stranu pracovní desky důkladně odmastěte. Umístěte chladicí desku „nanečisto“ do požadované polohy. Ujistěte se, že vše přesně sedí.

- a) Podlepená – Tento typ desky je dodáván již nainstalovaný s pracovní deskou. Pokud ji chcete integrovat do vlastní kamenné desky, postupujte následovně: Po potvrzení přesné polohy naneste lepidlo na rám desky. Dávejte pozor, abyste vyvinuli rovnoměrný tlak a nepoškodili desku nebo nenarušili vrstvu pasty. Opět nechte lepidlo vytvrdnout podle pokynů výrobce.
- b) Podlepená – demontovatelná – Připravte montážní rám se šrouby. Na rám naneste vhodné lepidlo a pevně jej přitlačte do vyznačené polohy. Nechte lepidlo vytvrdnout podle pokynů výrobce, než přistoupíte k montáži chladicí

desky. Na povrch chladicí desky rovnoměrně naneste teplovodivou pastu, aby byl zajištěn efektivní přenos chladu mezi deskou a kamenem. Přesně umístěte desku na rám, nasadte matice na vyčnívající šrouby a rovnoměrně je dotáhněte. Dávejte pozor, abyste vyvinuli rovnoměrný tlak a nepoškodili desku nebo nenarušili vrstvu pasty. Opět nechte lepidlo vytvrdnout podle pokynů výrobce. Teprve po vytvrzení je možné pracovní desku s připevněnou chladicí deskou osadit do kuchyňského modulu nebo skříně.

Způsob instalace vždy závisí na konkrétním provedení a projektu. Pro podrobnější instalační postup kontaktujte svého obchodního zástupce – poskytneme vám přesný návod, případně zařízení dodáme s již namontovanou chladicí deskou připravenou k instalaci. **Upozornění! Ujistěte se, že zařízení je umístěno tak, aby byl kondenzátor přístupný, protože je nutné ho pravidelně čistit. Při instalaci zařízení do vlastního nábytku zajistěte dostatečný průtok vzduchu na úrovni jednotky prostřednictvím perforací v nábytku.**

4.2 Připojení k elektrické soustavě

Zařízení je z výrobního závodu opatřeno připojovacím kabelem pro vedení el.proudu ukončenou neoddělitelnou vidlicí. Vidlici lze zasunout do zásuvky s napětovou soustavou 1, N, PE ~ 230V,50Hz (zásuvka EURO s ochranným kolíkem, zásuvka SHUKO s ochrannými kontakty). Vidlici přívodní kabelu zasuneme do zásuvky. Dbáme na to, aby vidlice zůstala přístupná obsluze. Přívodní kabel musí být veden viditelně bez zalomení. Přívodní kabel nesmí být veden přes ostré hrany plechových a jiných součástí.

4.3 Zapnutí zařízení

Po ustavení zařízení počkáme min ½ hodiny, než zařízení zapneme. Během zimních měsíců je doporučeno počkat alespoň 12h při pokojové teplotě.

Zařízení zapneme přepnutím hlavního vypínače do **polohy 1. Indikační světlo svítí.** Na el. řídicí jednotce nastavíme teplotu chlazeného prostoru dle části 5.

4.4 Naplnění zařízení zbožím

Po dosažení nastavené teploty v chlazeném prostoru ho můžeme naplnit zbožím.

Řídíme se zásadami správného používání zařízení.



- Do chlazeného prostoru nekládejte horké nebo teplé pokrmy.
- Do chlazeného prostoru nekládejte kyselé potraviny, může dojít k poškození výparníku.

4.5 Provoz zařízení



- Udržujte chlazený prostor v čistotě.
- Zařízení pravidelně kontrolujte a provádějte údržbové práce dle části 6 tohoto návodu k použití.

5. Elektronická řídicí jednotka

K řízení chladicího produktu se používá COPELAND. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nefunkčnost zařízení při zasahování do nastavení elektronické řídicí jednotky. Toto se netýká nastavení povolené tímto návodem k použití.



Pro správnou funkci chlazení a odpařování kondenzátu z odpařovací vaničky je třeba produkt nastavit do „pohotovostního“ režimu. To lze provést následovně:

- 1. Stisknutím pravého dolního tlačítka zapnete/vypnete pohotovostní režim**
- 2. Displej zobrazuje 'OFF' / po zapnutí se na displeji řídicí jednotky zobrazí hodnota teploty (...°C)**

5.1 Popis a rozměry

Jednotky COPELAND jsou elektronické termostaty s pasivním odtáváním osazené mikroprocesorem, vhodné pro aplikace chlazení při normálních teplotách. Vhodné jsou pro montáž do panelu a mají rozměry 32 x 74 mm. Jsou vybaveny jedním, dvěma, třemi reléovými výstupy pro ovládání kompresoru, ventilátorů, odtávání, osvětlení. Je možno k nim připojit až tři čidla PTC nebo NTC.

Technické parametry

Obal: **samozhášivý plast ABS**

Skříň: **přední panel 32 x 74mm, hloubka 60mm**

Montáž: **do panelu s vyříznutým otvorem 71 x 29mm**

Krytí předního panelu: **IP65**

Připojení: **šroubovací svorkovnice pro vodiče do průřezu 2,5mm²**

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

Příkon: **3VA max**

Paměť dat: **EEPROM**

Rozsah pracovních teplot: **0 až 60°C**

Rozsah teplot při skladování: **-30 až 85°C**

Relativní vlhkost: **20 až 85%**

Přesnost: (při teplotě okolí 25°C): **±0,7°C±1 digit**

5.2 Obslužný režim – COPELAND

POVELY NA ČELNÍM PANELU PŘÍSTROJE:



Popis tlačítek

SET	Zobrazení žádané hodnoty. V režimu programování slouží k výběru parametru nebo potvrzení operace.
	(UP): Zobrazení MAX. Zaznamenané teploty a v režimu programování slouží k pohybu v seznamu parametrů a ke zvětšení zobrazené hodnoty.
	(DOWN): Zobrazení MIN. Zaznamenané teploty a v režimu programování slouží k pohybu v seznamu parametrů a ke zmenšení hodnoty.
	Zapnutí a vypnutí přístroje při nastavení parametru onF = OFF.
	Zapíná a vypíná osvětlení, pokud je použito.
	(DEF): Zahájení ručního odtávání.

Kombinace kláves

 	Zamknutí a odemknutí klávesnice.
SET 	Vstup do režimu programování.
SET 	Návrat k zobrazení hodnoty prostorové teploty.

Význam jednotlivých kontrollek

	Svíí – Kompresor v chodu Bliká – Zpoždění minimálního cyklu kompresoru
	Svíí – Probíhá odtávání Bliká – Probíhá odkapávání
	Svíí – Ventilátory v chodu Bliká – Probíhá časové zpoždění zapnutí
	Svíí – Alarm
	Svíí – Probíhá nepřetržitý cyklus chlazení
	Svíí – Energy saving cyklus
°C / F	Svíí – Měřené jednotky Bliká – Režim programování

Zobrazení min. dosažené teploty

1. Stiskněte tlačítko .
2. Na displeji se zobrazí hlášení "**Lo**" a následuje minimální dosažená teplota.
3. Opětovným stisknutím tlačítka  nebo vyčkáním 5s se přístroj vrátí do normálního režimu zobrazování měřené teploty.

Zobrazení max. dosažené teploty

1. Stiskněte tlačítko .
2. Na displeji se zobrazí hlášení "**Hi**" a následuje maximální dosažená teplota.
3. Opětovným stisknutím tlačítka  nebo vyčkáním 5s se přístroj vrátí do normálního režimu zobrazování měřené teploty.

Vymazání zaznamenané min. / max. teploty

1. V režimu prohlížení MIN. / MAX. teploty stiskněte tlačítko **SET** na déle než 3s, než se zobrazí hlášení "rSt".
2. Potvrďte operaci stisknutím **SET** a hlášení "rSt" začne blikat. Zobrazí se měřená teplota.

HLAVNÍ FUNKCE

Zobrazení údaje o žádané teplotě

1. Krátce stiskněte tlačítko **SET** a na displeji se zobrazí žádaná hodnota.
2. Pro návrat k aktuální teplotě opět krátce stiskněte **SET** nebo 5s počkejte.

Změna žádané hodnoty teploty

1. Podržte tlačítko **SET** déle než 2s.
2. Zobrazí se údaj žádané hodnoty a kontrolka °C začne blikat.
3. Nastavenou hodnotu lze měnit stiskem tlačítek  nebo  (do 10s).
4. Nově nastavenou hodnotu lze uložit opětovným stiskem tlačítka **SET** nebo automaticky po 10s.

Zahájení ručního odtávání

1. Stiskněte a podržte tlačítko  déle než 2s.

Uzamčení klávesnice

1. Podržte po dobu alespoň 3s současně tlačítka  + .
2. Zobrazí se hlášení "POF" a klávesnice je uzamčena. Nyní je možné sledovat pouze nastavení žádané hodnoty nebo MIN. / MAX. zaznamenanou teplotu.
3. Bude-li kterákoliv klávesa stisknuta déle než 3s, zobrazí se hlášení "POF".

Opětovné odblokování klávesnice

1. Podržte po dobu alespoň 3s současně tlačítka  + , než se zobrazí hlášení "PON".

Nepřetržitý cyklus

1. Pokud není v činnosti odtávání, lze stisknutím tlačítka  na déle než 3s spustit nepřetržitý cyklus. Kompresor bude pracovat v nepřetržitém cyklu dle žádané hodnoty nepřetržitého cyklu "CCS" v cyklech "CCt". Může být opět ukončen před uplynutím nastaveného času stisknutím tlačítka  déle než 3s.

Funkce ON/OFF:

1. Přístroj je možno vypnout tlačítkem . Na displeji se zobrazí hlášení "**OFF**". V tomto režimu je regulace vypnuta. Opětovné zapnutí se provádí opět tlačítkem .

POZOR! - Zátěže připojené na v klidu sepnutých kontaktech přístroje zůstávají vždy pod napětím, i když je přístroj v režimu OFF.

5.3 Programovací režim.



Vstup do programovacího režimu je povolen pouze servisním organizacím s povolením výrobního závodu.

6. Údržba

6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření



Před začátkem údržbových prací důkladně prostudujte tento návod k použití.
Dodržujte zásady uvedené v kapitole 2.3 Bezpečnost.



Před započetím údržbových prací je nutné vidlici přívodního kabelu vytáhnout ze zásuvky a přezkoušet, že do zařízení neteče elektrický proud (například zapnutím hlavního vypínače a zjištěním, že zařízení nefunguje).

Pokud je zařízení připojeno napevno k el. rozvodu je nutné vypnout příslušný jistič okruhu, přezkoušet nefunkčnost zařízení a zajistit vypnutý jistič například vyvěšením tabulky "Na zařízení se pracuje".

Při pracích spojených s údržbou postupujeme opatrně a bez spěchu.



- Při mytí zařízení se nesmí používat tlaková voda, hrozí poškození ventilátorů, kompresoru a elektronických součástí, následně poškození celého zařízení!
- K čištění zařízení používáme běžné kuchyňské saponáty schválené pro provoz s potravinami!

6.2 Pravidelná údržba

6.2.1 Kontrola

6.2.1.1 Výparník

- Není třeba žádné údržby

6.2.1.2 Ventilátory výparníku

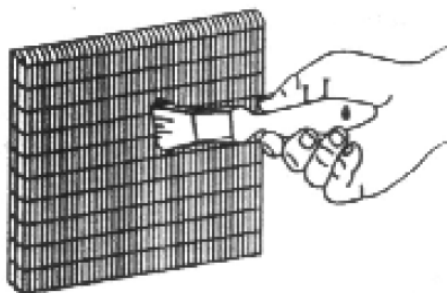
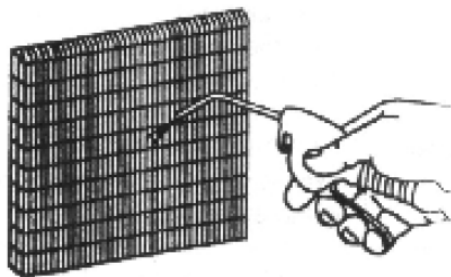
- Nejsou použity.

6.2.1.3 Kompresor

- Sejmeme krycí žaluzii agregátu *(ve výkresu pod číslem 5. v sestavě agregátu)* (pokud je použita) odšroubováním přídržovacích šroubů.
- Z kompresoru odsajeme nebo vyfoukneme tlakovým vzduchem vzniklou vrstvu prachových usazenin.
- Z okolí kompresoru odstraníme veškerý nežádoucí materiál, aby nebránil volnému průchodu vzduchu.

6.2.1.4 Kondenzátor

- Překontrolujeme, jestli lamely kondenzátoru *(ve výkresu pod číslem 5. v sestavě agregátu)* (pokud je použita) nejsou zaneseny prachem a jinými nečistotami. **Při posvícení baterkou musí být skrz lamely vidět!**
- Případné nečistoty ometeme smetáčkem nebo vyfoukáme tlakovým vzduchem.



- Pokud kondenzátor nejde vyčistit, kontaktujte servisní organizaci, kondenzátor je nutné vyměnit, jinak dojde ke zničení celého agregátu
- Při čistících pracích dbáme zvýšené opatrnosti, hrozí pořezání končetiny o ostré lamely kondenzátoru.
- Pokud je přístupný ventilátor kondenzátoru, vyzkoušíme rukou, jestli se vrtule ventilátoru volně otáčí. Pokud není vrtule ventilátoru přístupná, je nutné vyzkoušet funkci ventilátoru při provozu takto: Pokud je kondenzátor čistý, při provozu agregátu přiložíme z přední strany na kondenzátor kancelářský papír formát A4. Papír se musí silně přisát a nesmí spadnout.

6.2.1.5 Těsnící plochy

- Není použito.

6.2.1.6 Osvětlení

- Není použito.

6.2.1.7 Panty, kluzné plochy

- Nejsou použity.

6.2.1.8 Větrací otvory

- Všechny větrací otvory udržujeme průchodné a bez nečistot. Případné nečistoty mechanicky odstraníme, odsajeme nebo vyfoukneme tlakovým vzduchem.



- **Před větrací otvory nikdy nestavíme žádné překážky!**

6.2.2 Maintenance

6.2.2.1 Daily maintenance

- During maintenance work, follow the instructions contained in section 6.1 General Safety Measures.
- After finishing daily operation, turn off the equipment. Remove the foodstuffs from the equipment, clean the refrigerated space and wipe it dry.
- **While the equipment is turned off, perform maintenance as detailed in sections 6.2.1.1-6.2.1.8.**

6.2.2.2 Monthly maintenance

- During maintenance work, follow the instructions contained in section **6.1 General Safety Measures**.
- During monthly maintenance perform tasks detailed in sections **6.2.1 Inspection and 6.2.2.1 Daily Maintenance**.

7. Práce na zařízení zakázané



- Je zakázáno používat zařízení k jiným účelům, než je určeno!
- Je zakázáno zasahovat do elektrického zapojení zařízení!
- Je zakázáno provádět práce zakázané uvedené v jiných kapitolách tohoto návodu k použití!
- Je zakázáno mýt zařízení tlakovou vodou!
- Je zakázáno zacházet se zařízením hrubým způsobem!
- Je zakázáno obsluhovat zařízení bez předchozího zaškolení a bez tohoto návodu k použití!

8. Tabulka možných poruch a jejich odstranění

Název závady	Hlášení na řídicí jednotce	Možný způsob odstranění
Vadná sonda prostoru	PF1	Vyměnit teplotní sondu
Vadná sonda výparníku	není	Vyměnit teplotní sondu
Deska nechladí	HiA	Zkontrolujeme desku dle kapitoly 6.2 Pravidelná údržba. Po kontrole znovu zapneme zařízení a necháme min. 60min v provozu. Jestliže se situace nezmění, kontaktujeme servisní organizaci.
Deska chladí moc	LoA	Vadné relé řídicí jednotky- vyměnit řídicí jednotku

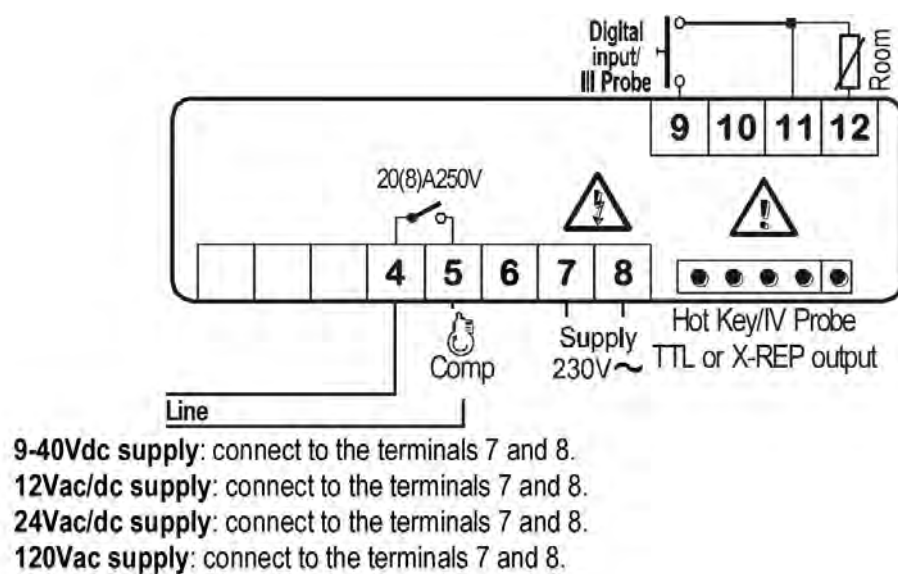
9. Dotazy

Pokud si nevíte rady a potřebujete pomoci, neváhejte se na nás obrátit a my vám se vším pomůžeme a poradíme. Kontakty na nás najdete na našich stránkách www.gastro.cz.

Příloha č. 1

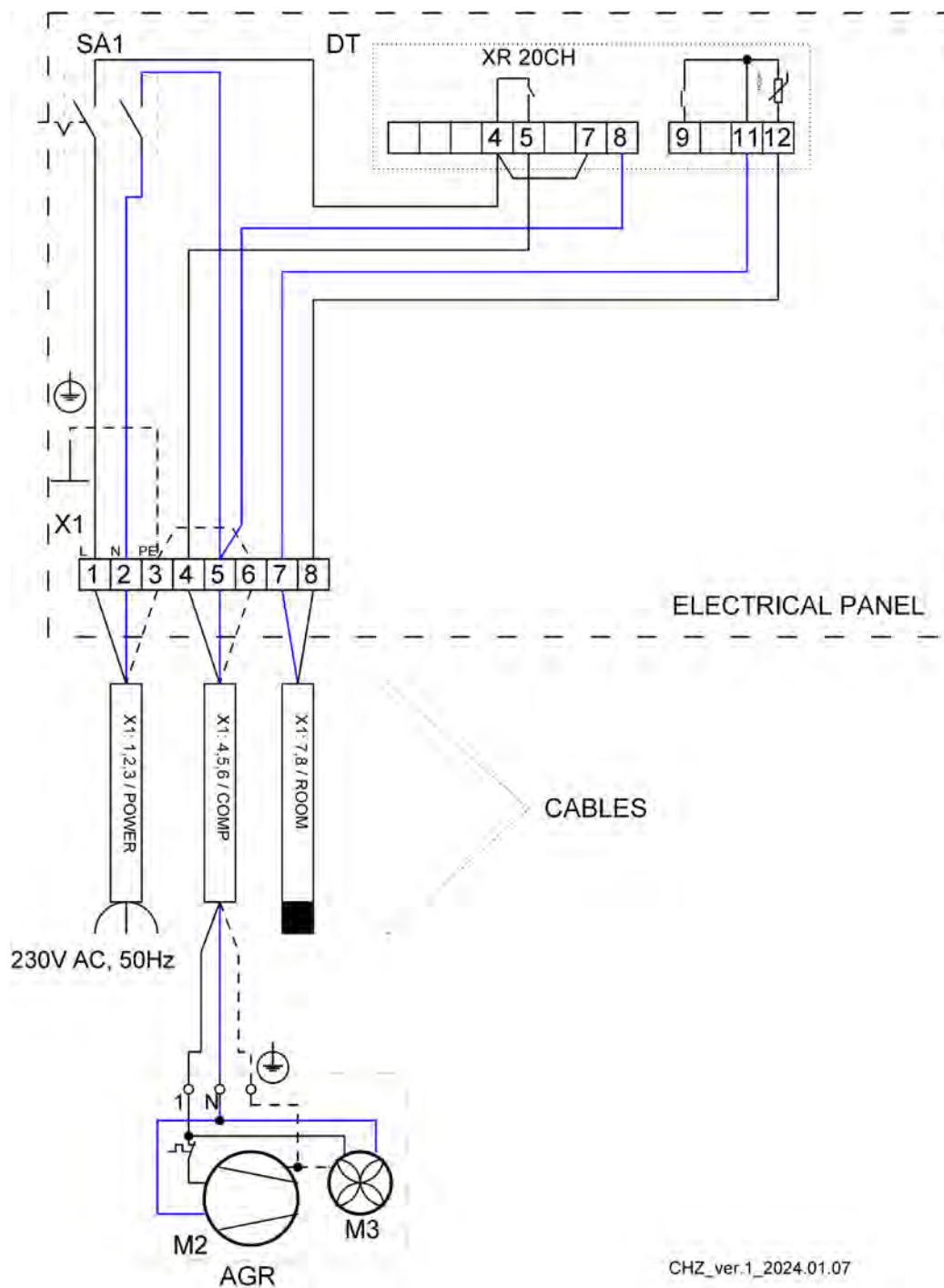
Řídící jednotka – Elektrické schéma

COPELAND XR20CH



Příloha č. 2

Chladicí deska – Elektrické schéma



Legenda:

SA1 – Hlavní vypínač

DT – Řídící jednotka

X1 – Propojovací svorkovnice

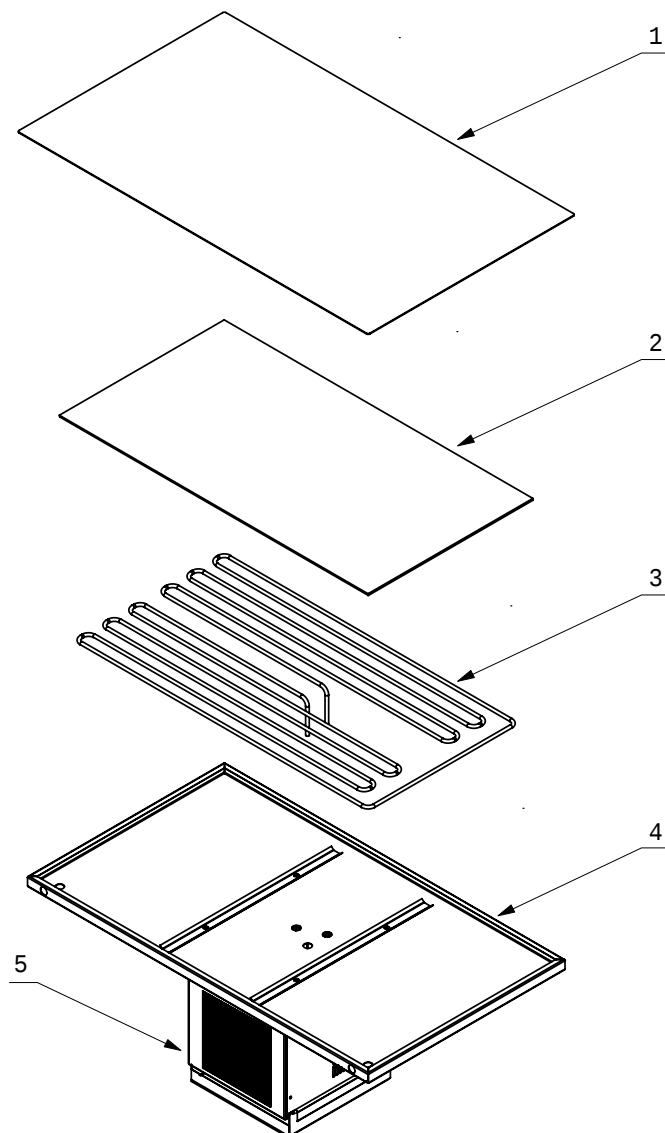
AGR – Agregát

M2 – Motor kompresoru

M3 – Motor ventilátoru kondenzátoru

Příloha č. 3

Chladicí deska – Technický výkres



Legenda:

1. Horní plech
2. Tělo desky
3. Chladicí trubky
4. Vnější plášť
5. Agregát (kompresor, kondenzátor, sběrač chladiva, ...)

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN

KÜHLPLATTEN



Last update: 02.03.2026

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 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
	KÜHLPLATTEN.....	10
3.	Technische Eigenschaften.....	10
3.1	Technische Beschreibung.....	10
3.2	Abmessungen und technische Daten.....	11
3.3	Type Labels	12
4.	Installation und Betrieb des Geräts.....	12
4.1	Aufstellen des Geräts.....	12
4.2	Anschluss an das elektrische System	14

4.3 Gerät einschalten	15
4.4 Befüllen der Anlage mit Waren	15
4.5 Gerätebetrieb	15
5. Elektronisches Steuergerät.....	16
5.1 Beschreibung und Abmessungen	16
5.2 Bedienmodus – COPELAND	17
5.3 Programmiermodus.....	21
6. Instandhaltung	22
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	22
6.2 Regelmäßige Instandhaltung.....	23
6.2.1 Kontrolle	23
6.2.2 Instandhaltung	24
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
Anlage Nr. 2.....	29
Kühlplatte - Schaltplan	29
Anlage Nr. 3.....	31
Kühlplatte - Technische Zeichnung.....	31

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 ordnungsgemäßigem 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 Öffnen der Verflüssigerhauben / Bei unvorsichtigem Umgang kann es zu Schnittverletzungen an den Verflüssigerlamellen kommen.



- Greifen oder schieben Sie beim Betrieb des Kühlaggregats 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 Kühltür nicht offen – die Leistung und Lebensdauer des Geräts werden dadurch verringert.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß dieser Anleitung durch.

KÜHLPLATTEN

Das Gerät kann unter folgenden Bedingungen fehlerfrei arbeiten:

- Klimaklasse 3 (25 °C – 60 %)
- Das Gerät wird nicht der direkten Sonnenstrahlung ausgesetzt
- Das Gerät befindet sich nicht in der Nähe von Wärmequellen (Heizungen, Friteusen, Wärmespender, Bratplatten, etc.)
- Das Gerät befindet sich nicht in der Nähe von dampferzeugenden Geräten (Heizwannen, Nudelerwärmer, Kombiöfen usw.)

3. Technische Eigenschaften

3.1 Technische Beschreibung

Kühlplatten dienen zum Kühlen von Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur schnell verschlechtern, die auf Tablett im Kühlbereich platziert sind. Ohne ausdrückliche Genehmigung und gegebenenfalls bauliche Veränderungen durch Gastro Production dürfen diese Platten nicht für andere Zwecke verwendet werden. Kühlplatten werden als Teil der oberen Platte eines Arbeitstisches hergestellt. Sie werden auch als separate Kühlplatte hergestellt, die in eine vorgefertigte Öffnung im Arbeitstisch eingesetzt wird. Es gibt drei Varianten: Die Platte kann in die Oberplatte eingelassen und herausnehmbar sein, die untergeklebte Platte kann nicht entfernt werden und die verschraubte untergeklebte Platte kann von der Oberplatte abgenommen werden.

Diese Kühlplatten wurden für beste Ergebnisse entwickelt, vorausgesetzt, dass alle Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch befolgt werden. Um die Platten bestmöglich zu verwenden und immer in einwandfreiem Zustand zu halten, wird empfohlen, regelmäßig Wartungsarbeiten durchzuführen. Das Personal, das die Kühlplatten bedient, muss unbedingt mit den Anweisungen zur Bedienung, Wartung und Sicherheit vertraut sein, wie sie in diesem Benutzerhandbuch enthalten sind.

Die Temperatur des gekühlten Bereichs kann von 3°C bis 8°C eingestellt werden. Die Temperatur des gekühlten Bereichs wird von einer elektronischen Steuereinheit

aufrechterhalten. Die elektronische Steuereinheit verwaltet automatisch den Prozess des Kühlen des gekühlten Bereichs. Das Abtauen der Platte erfolgt durch Ausschalten des Geräts. Die entstehende Kondensflüssigkeit muss mit einem Tuch abgewischt werden.

3.2 Abmessungen und technische Daten

	1GN	2GN	3GN
Außenmaß:			
Breite (x) [mm] Eingebaut Geklebt	435 405	760 730	1085 1055
Tiefe (y) [mm] Eingebaut Geklebt	640 610		
Höhe (z) [mm] Eingebaut Geklebt	28 +396 30 +396		
Einbaumaß: Breite (x) x Tiefe (y) [mm]	410 x 615	735 x 615	1060 x 615
Temperatur	+3°C ~ +8°C		
Kältemittel	R600		
Kühlkapazität bei (-10°C) Laminat,Edestahl Stein	0,14kW 0,17kW	0,17kW 0,28kW	0,28kW 0,35kW
Stromspannung	1, N, PE ~ 230V, 50Hz		
Leistungsaufnahme Laminat,Edestahl Stein	0,18kW 0,19kW	0,19kW 0,2kW	0,2kW 0,22kW
Stromaufnahme Laminat,Edestahl Stein	1,1A 1,3A	1,3A 1,4A	1,4A 1,4A
Zentrale Kühlung Leistungsaufnahme / Stromaufnahme	~ 0,03kW / ~ 0,25A		

	4GN	5GN	6GN
Außenmaß:			
Breite (x) [mm] Eingebaut Geklebt	1410 1380	1735 1705	2060 2030
Tiefe (y) [mm] Eingebaut Geklebt	640 610		
Höhe (z) [mm] Eingebaut Geklebt	28 +396 30 +396		
Einbaumaß: Breite (x) x Tiefe (y) [mm]	1385 x 615	1710 x 615	2035 x 615
Temperatur	+3°C ~ +8°C		
Kältemittel	R290		
Kühlkapazität bei (-10°C) Laminat,Edestahl Stein	0,35kW 0,35kW	0,35kW 0,42kW	0,42kW 0,49kW
Stromspannung	1, N, PE ~ 230V, 50Hz		
Leistungsaufnahme Laminat,Edestahl Stein	0,22kW 0,24kW	0,24kW 0,24kW	0,24kW 0,26kW
Stromaufnahme Laminat,Edestahl Stein	1,4A 1,6A	1,6A 1,6A	1,6A 1,8A
Zentrale Kühlung Leistungsaufnahme / Stromaufnahme	~ 0,03kW / ~ 0,25A		

*Die Leistungsfähigkeit variiert je nach Plattentyp: Laminat, Edelstahl und Stein.

3.3 Type Labels

Illustratives Beispiel.

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

4. Installation und Betrieb des Geräts

4.1 Aufstellen des Geräts



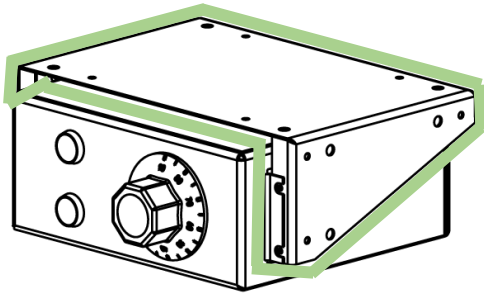
Gehen Sie beim Umgang mit dem Gerät stets vorsichtig und langsam vor, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden! Berücksichtigen Sie das Gewicht des Geräts. Idealerweise sind vier Personen für das Handling erforderlich. Nach dem Auspacken stellen Sie das Gerät in horizontaler Position am vorgesehenen Ort auf. Bei Geräten mit Aggregat ist es unbedingt sicherzustellen, dass dieses nicht beschädigt ist.



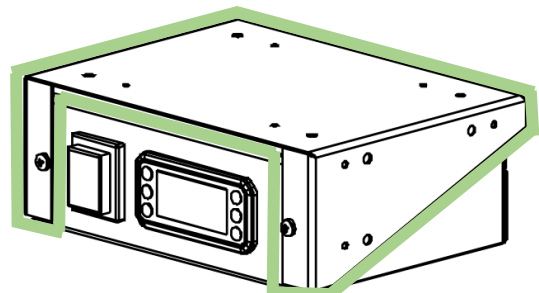
Montage des Bedienfeldes

Die Bedienfeldplatte kann entweder zur Montage nach individuellen Präferenzen geliefert werden oder bereits als Teil der kompletten Linienanlage usw. Das Bedienfeld besteht aus einem Gehäuse und einer Halterung, die über vorbereitete Öffnungen an den Seiten (3 große Öffnungen zum Verschrauben und 3 kleine Öffnungen zum Vernieten) oder an der Oberseite (4 große Öffnungen zum Verschrauben und 4 kleine Öffnungen zum Vernieten) an der gewünschten Stelle befestigt werden kann. Die ideale Montagevariante ist eine Befestigung sowohl an der Seite als auch an der Oberseite für eine bessere

Stabilität; die endgültige Lösung hängt jedoch von den jeweiligen Montagemöglichkeiten ab. Hinweis: Gehäuse und Halterung sind an der Vorderseite mit Schrauben miteinander verbunden.



Mit Drehknopf und Kontrollleuchten



Mit digitaler Steuerung und Schalter

Eingebaut

Bevor Sie das Gerät einsetzen, stellen Sie sicher, dass der Bereich um die vorgesehene Einbauöffnung frei von Schmutz und Ablagerungen ist. Führen Sie das Gerät langsam und vorsichtig in die vorbereitete Öffnung ein. Je nach verfügbarem Platz und Raumgröße kann ein provisorischer Träger aus stabilen Gurten, Seilen oder Brettern verwendet werden. Eine Dichtung ist im Lieferumfang enthalten, um das Austreten von Kaltluft und Feuchtigkeit zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass alles sicher aufliegt und stabil ist. Sobald dies bestätigt ist, können Sie das Gerät einschalten.

Geklebt

Diese Platte ist für die Montage an der Unterseite einer Arbeitsplatte (Stein) vorgesehen. Die Arbeitsplatte kann vor Ort vorbereitet und umgedreht werden, sodass die Kühlplatte an der Unterseite montiert werden kann. Entfetten Sie die Unterseite der Arbeitsplatte gründlich. Legen Sie die Kühlplatte „trocken“ in die gewünschte Position. Achten Sie darauf, dass alles korrekt passt.

- a) Geklebt – Dieser Plattentyp wird bereits montiert mit der Arbeitsplatte geliefert. Wenn Sie ihn in Ihre eigene Steinplatte integrieren möchten, gehen Sie wie folgt vor: Nach Bestätigung der exakten Position Klebstoff auf den Rahmen der Platte auftragen.

- b) Geklebt–zerlegbar – Bereiten Sie den Montagerahmen mit Schrauben vor. Tragen Sie einen geeigneten Klebstoff auf den Rahmen auf und drücken Sie ihn fest in die markierte Position. Lassen Sie den Klebstoff gemäß den Anweisungen des Herstellers aushärten, bevor Sie die Platte montieren. Tragen Sie Wärmeleitpaste gleichmäßig auf die Fläche der Kühlplatte auf, um eine effiziente Kälteübertragung zwischen Platte und Stein zu gewährleisten. Platzieren Sie die Kühlplatte exakt auf dem Rahmen, setzen Sie Muttern auf die überstehenden Schrauben und ziehen Sie sie gleichmäßig an. Achten Sie darauf, gleichmäßigen Druck auszuüben, um die Platte nicht zu beschädigen oder die Wärmeleitpaste zu stören. Lassen Sie auch hier den Klebstoff vollständig aushärten. Erst danach kann die Arbeitsplatte mit der montierten Kühlplatte in das Küchenmodul oder den Schrank eingebaut werden.

Die Einbaumethode hängt stets vom spezifischen Aufbau und Projekt ab. Für detailliertere Einbauanweisungen wenden Sie sich bitte an Ihren Vertriebsmitarbeiter – wir stellen Ihnen entweder eine genaue Anleitung zur Verfügung oder liefern die Einheit mit bereits vormontierter Kühlplatte.

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 Anschlusskabel für die Stromleitung ausgestattet, das mit einem untrennbaren Stecker beendet ist. 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 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

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 – COPELAND



Beschreibung der Schaltflächen

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

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 - gemessene 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!

6.2 Regelmäßige Instandhaltung

6.2.1 Kontrolle

6.2.1.1 Verdampfer

- Es ist keine Wartung erforderlich

6.2.1.2 Verdampferlüfter

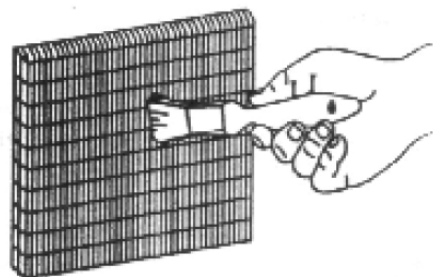
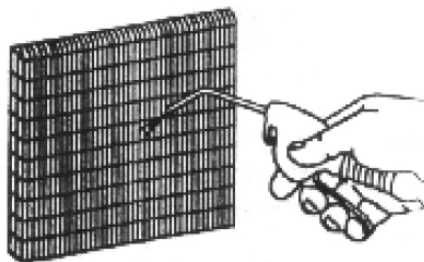
- Nicht verwendet.

6.2.1.3 Kompressor

- Entfernen Sie die Abdeckjalousie des Aggregat (*Nummer 5 in der technischen Zeichnung*) (falls vorhanden), indem Sie die Befestigungsschrauben lösen.
- Saugen oder blasen Sie die Staubschicht aus dem Kompressor mit Druckluft ab.
- Entfernen Sie unerwünschtes Material aus dem Bereich um den Kompressor, damit es den freien Luftdurchgang nicht behindert.

6.2.1.4 Kondensator

- Überprüfen Sie, dass die Lamellen des Kondensators (*Nummer 5 in der technischen Zeichnung*) 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.
- Wenn der Lüfter des Kondensators zugänglich ist, 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!

6.2.2 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.

- Bei ausgeschaltetem Gerät führen wir die Prüfung gemäß Kapitel 6.2.1.1-6.2.1.2 und 6.2.1.5. 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!
- 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>	nicht vorhanden	Den Temperaturfühler austauschen
<i>Die Platte kühlt nicht</i>	HiA	Wir prüfen die Platte 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 Serviceorganisation in Verbindung setzen.
<i>Die Platte kühlt zu stark</i>	LoA	Relais des Steuergeräts defekt - Steuergerät ersetzen

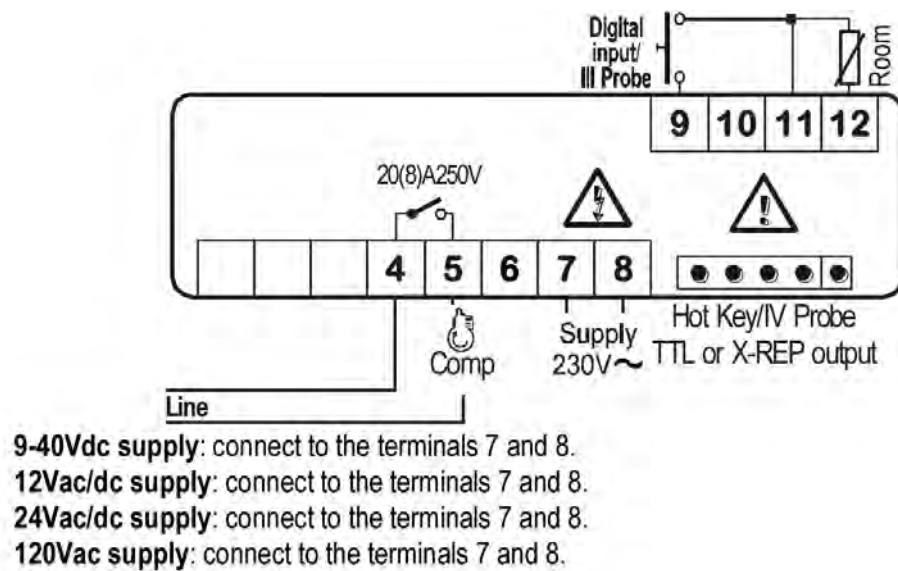
9. Anfragen

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 www.gastro.cz.

Anlage Nr. 1

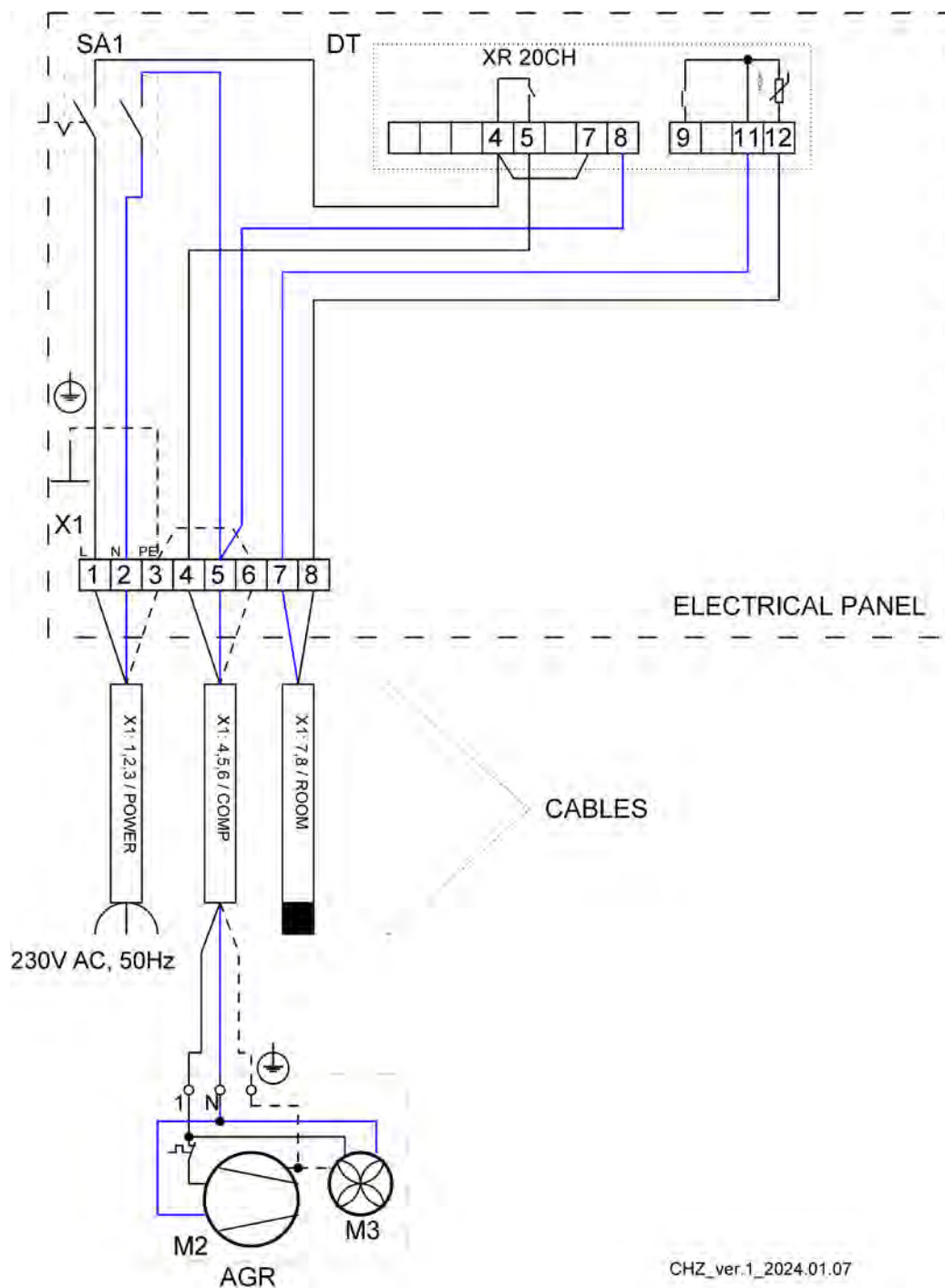
Elektronisches Steuergerät - Schaltplan

COPELAND XR20CH



Anlage Nr. 2

Kühlplatte - Schaltplan



Legende:

SA1 – Hauptschalter

DT – Steuereinheit

X1 – Anschlussklemmenblock

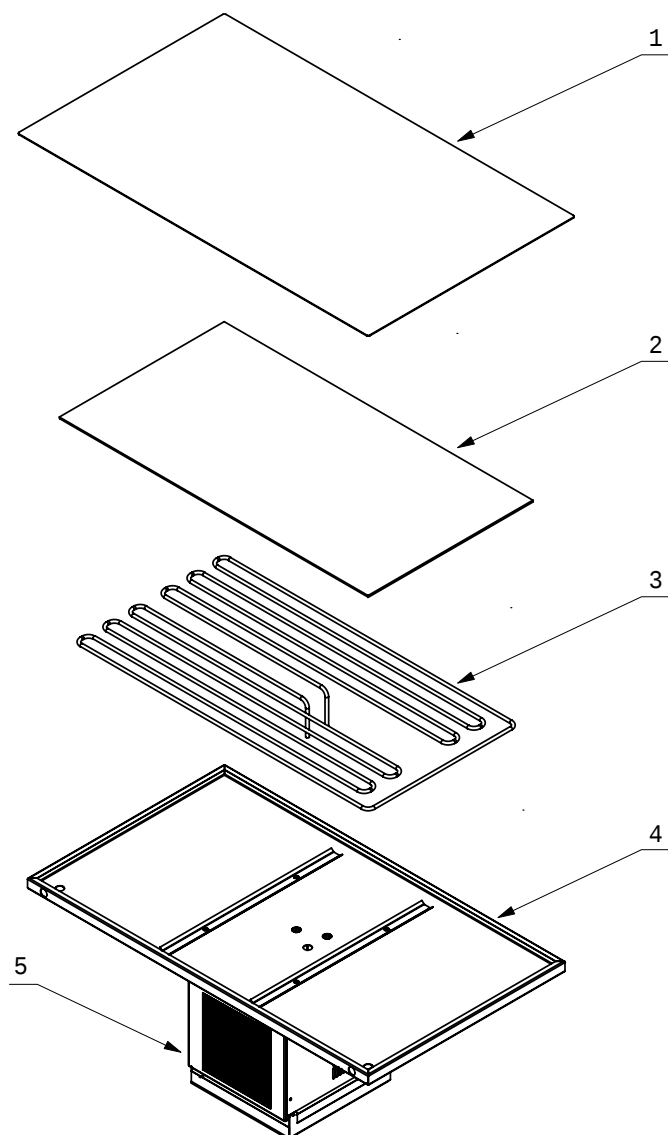
AGR – Aggregat

M2 – Kompressormotor

M3 – Ventilatormotor für Kondensator

Anlage Nr. 3

Kühlplatte - Technische Zeichnung



Legende:

1. Platte
2. Körper der Platte
3. Kühlrohr
4. Außenhülle
5. Aggregat (Kondensator, Kompressor, Kältemittelsammler...)

BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING

KØLEPLADE



Last update: 02.03.2026

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
KØLEPLADE	9
3. Tekniske egenskaber.....	9
3.1 Teknisk beskrivelse.....	9
3.2 Dimensioner og tekniske specifikationer	10
3.3 Typeplader	10
4. Installation og drift	10
4.1 Indstilling af udstyret	10
4.2 Tilslutning til elnettet.....	13
4.3 Tænding af udstyret	13

4.4 Udfyldning af udstyret med varer	13
4.5 Drift af udstyret.....	14
5. Elektronisk kontrolenhed	15
5.1 Beskrivelse og dimensioner	15
5.2 Driftsmode – COPELAND	16
5.3 Programmeringsmode.....	20
6. Vedligeholdelse	20
6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.....	20
6.2 Regelmæssig vedligeholdelse	21
6.2.1 Inspektion	21
6.2.1.1 Evaporator.....	21
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
Køleplade - Kredsløbsdiagram.....	26
Bilag 3.....	28
Køleplade - Kredsløbsdiagram.....	28

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:

- Når kondensatorens skodder åbnes. Ved uforsigtighed er der risiko for at skære sig på kondensatorlamellerne.



- 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 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.

KØLEPLADE

Udstyret kan fungere korrekt under følgende betingelser:

- Klimaklasse 3 (25°C - 60%)
- Udstyret må ikke placeres i direkte sollys
- Udstyret må ikke placeres i nærheden af varmekilder (radiatorer, frituregryder, varmeudleveringsbækkener, stegeplader, osv.)
- Udstyret må ikke placeres i nærheden af apparater, der genererer damp (varmeudleveringsbækkener, pastaopvarmere, konvektionsovne osv.)

3. Tekniske egenskaber

3.1 Teknisk beskrivelse

Køleplader er designet til at nedkøle mad placeret på bakker, som ellers vil fordærve ved stuetemperatur. Disse plader må ikke anvendes til andre formål uden udtrykkelig tilladelse og eventuelle strukturelle ændringer fra Gastro Production s.r.o. Køleplader fremstilles som statiske modeller, hvor den øvre overflade køles af kølekanaler placeret under kølezonen. Der findes tre varianter: **Drop-in:** Monteret i toppladen og kan fjernes. **Underrum:** Fastgjort permanent og kan ikke fjernes. **Underrummet kan afmonteres:** Skruet fast under toppladen og kan fjernes.

Disse køleplader er optimeret til at yde deres bedste, når alle instruktioner i denne brugervejledning følges nøje. For at sikre optimal anvendelse og for at holde pladerne i fremragende stand anbefales regelmæssig vedligeholdelse. Personale, der betjener kølepladerne, skal være fuldt fortrolige med de drifts-, vedligeholdelses- og sikkerhedsinstruktioner, der er angivet i denne vejledning.

Temperaturen i kølezonen kan justeres mellem **3°C og 8°C** og reguleres af en elektronisk kontrolenhed. Enheden styrer automatisk køleprocessen. Afrimning af pladen udføres ved at slukke for udstyret, og eventuel kondens skal tørres af med en klud.

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 CE
SN: 2025_OBP -.....		Type:
Refrig. Capacity: kW		
Input P: kW	V1-000000-0000	
Current load I _v : A	Climatic class "3"	
Cooling medium: Amount:	OBP-.....	
Voltage system:		

4. Installation og drift

4.1 Indstilling af udstyret



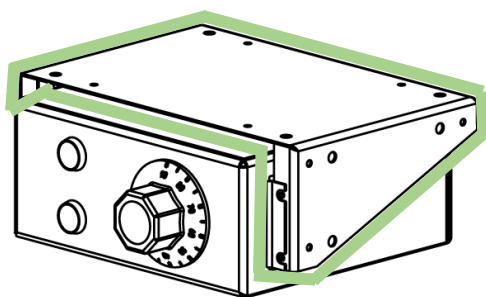
Arbejd altid forsigtigt og langsomt, når du håndterer udstyret, for at undgå skader på udstyret eller personskader! Tag hensyn til udstyrets vægt. Ideelt set kræves der fire personer til at håndtere udstyret. Efter udpakning skal udstyret placeres i en vandret position på den angivne placering. For udstyr med aggregat er det vigtigt at sikre, at det ikke er beskadiget.



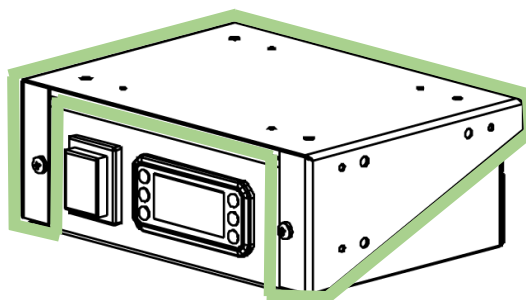
Montering af betjeningspanel

Betjeningspanelpladen kan leveres enten til montering efter egne præferencer eller allerede som en del af den samlede linjeopbygning m.m. Betjeningspanelet består af et kabinet og et monteringsbeslag, som kan fastgøres på det valgte sted via de forberedte huller på siderne (3 store huller til skruer og 3 små huller til nitter) eller på toppen (4 store huller til skruer og 4 små huller til nitter). Den mest ideelle monteringsløsning er fastgørelse både i siden og i toppen for bedre stabilitet; den endelige løsning afhænger dog af monteringsmulighederne på stedet.

Bemærk: Kabinettet og beslaget er fastgjort til hinanden i fronten med skruer..



Med drejeknap og kontrollamper



Med digital betjening og afbryder

Drop-in - Inden udstyret indsættes, skal du sikre dig, at området omkring installationsåbningen er fri for snavs og affald. Indsæt forsigtigt og langsomt enheden i den forberedte åbning. Du kan bruge en midlertidig støtte lavet af stærke stropper, reb eller brædder, afhængigt af pladsforholdene og rummets størrelse. Der medfølger en tætningsliste, som forhindrer udslip af kold luft og fugt. Kontroller, at enheden ligger stabilt og tæt på overfladen. Når dette er bekræftet, kan du tænde for enheden.

Underrummet - Denne plade er beregnet til installation på undersiden af en bordplade (sten). Bordpladen kan forberedes på stedet og vendes på hovedet, så

køleenheden kan monteres nedenunder. Affedt grundigt undersiden af bordpladen. Placer kølepladen "tørt" i den ønskede position. Sørg for, at alt passer korrekt.

- a) Underslimet – Denne type plade leveres allerede monteret sammen med bordpladen. Hvis du ønsker at integrere den i din egen stenbordplade, skal du gøre følgende: Når den præcise placering er bekræftet, påføres klæbemiddel på rammen omkring pladen.
- b) Underslimet – aftagelig – Forbered monteringsrammen, som inkluderer skruer. Påfør et egnet klæbemiddel på rammen og tryk den fast i den markerede position. Lad limen hærde i henhold til producentens anvisninger, før du monterer pladen. Påfør varmeledende pasta jævnt på kølepladens overflade for at sikre effektiv kuldeoverførsel mellem pladen og stenen. Placer kølepladen præcist på rammen, sæt møtrikker på de fremspringende skruer, og stram dem jævnt. Vær forsigtig med at anvende ensartet tryk for at undgå at beskadige pladen eller forstyrre laget af varmeledende pasta. Lad igen limen hærde, som anvist af producenten. Først derefter kan bordpladen med den fastgjorte køleplade installeres i køkkenmodulet eller skabet.

Installationsmetoden afhænger altid af opsætningen og det specifikke projekt. For en mere detaljeret installationsvejledning, kontakt venligst din salgsrepræsentant – vi giver dig enten præcise instruktioner eller leverer enheden med kølepladen færdigmonteret og klar til installation.

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 COPELAND. 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

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 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 – COPELAND

FORPANELKOMMANDER:



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 kontrolllys

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

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 målttemperaturen 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!

6.2 Regelmæssig vedligeholdelse

6.2.1 Inspektion

6.2.1.1 Evaporator

- Ingen vedligeholdelse nødvendig.

6.2.1.2 Fordamper

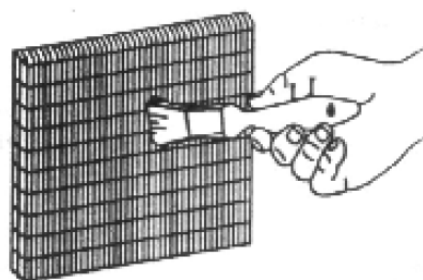
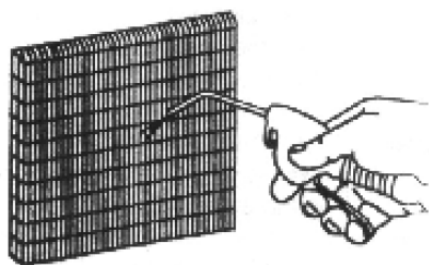
- Ingen vedligeholdelse nødvendig.

6.2.1.3 Kompressor

- Fjern dækslet til køleenheden (*nummer 5 i den tekniske tegning i aggregatmontagen*) (hvis det er monteret) ved at skrue fastgørelsesskruerne af. Fjern eventuelt aflejret støv fra kompressoren ved hjælp af en støvsuger eller en trykluftblæser.
- Fjern uønsket materiale i nærheden af kompressoren, som kan forhindre fri luftstrøm.

6.2.1.4 Kondensator

- Sørg for, at der ikke er støvaflejringer eller andre partikler på kondensatorens lameller (*nummer 5 i den tekniske tegning i aggregatmontagen*). Mens du lyser med 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

- Ikke monteret.

6.2.1.6 Belysning

- Ikke monteret.

6.2.1.7 Hængsler, glidende flader

- Ikke monteret.

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 **6.2.1.1-6.2.1.8.**

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>Malfunction name</i>	<i>Control unit message</i>	<i>Possible correction method</i>
<i>Fejl i termoføler i det kølede rum</i>	PF1	Udskift termoføler
<i>Fejl i termoføler ved fordamperen</i>	Ikke monteret	Udskift termoføler
<i>Plade køler ikke</i>	HiA	Kontroller bordet i henhold til afsnit 6.2 Regelmæssig vedligeholdelse. Efter inspektionen skal du tænde for udstyret igen og lade det køre i mindst 60 minutter. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en serviceorganisation.
<i>Plade køler for meget</i>	LoA	Fejl i relæet i kontrolenheden – udskift kontrolenheden

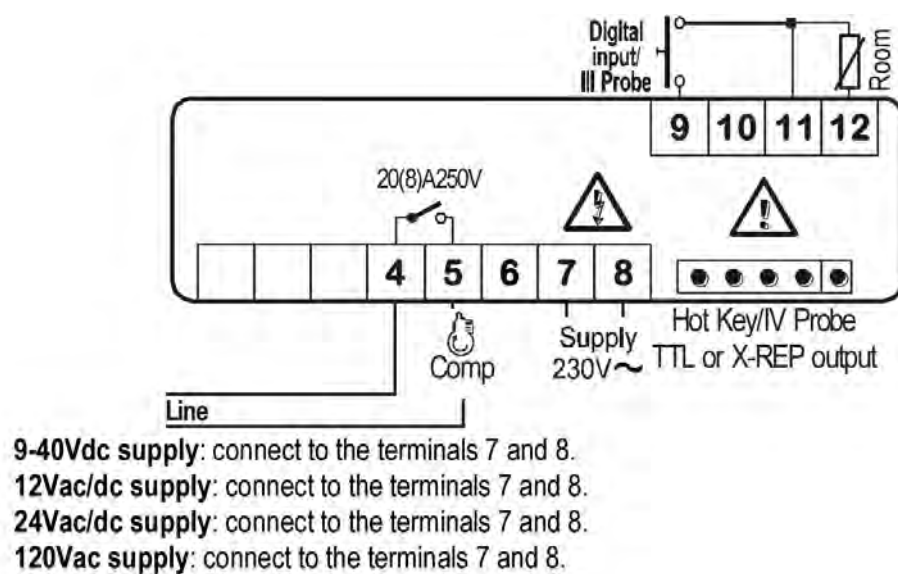
9. Henvendelser

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.

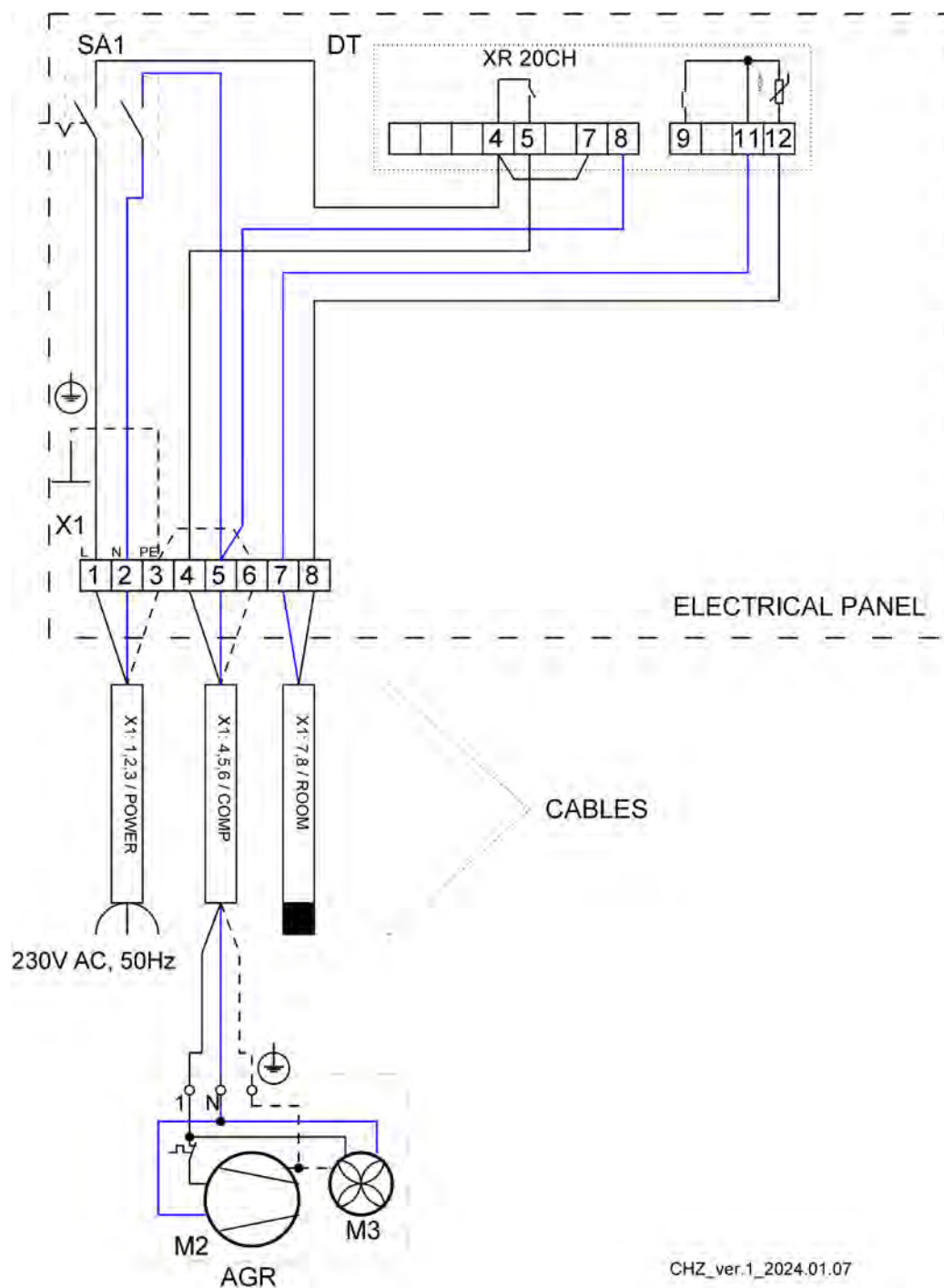
Bilag 1

Kontrolenhed - Kredsløbsdiagram

COPELAND XR20CH



Køleplade - Kredsløbsdiagram



Forklaring:

SA1 – Hovedafbryder

DT – Kontrolenhed

X1 – Tilslutningsklemme

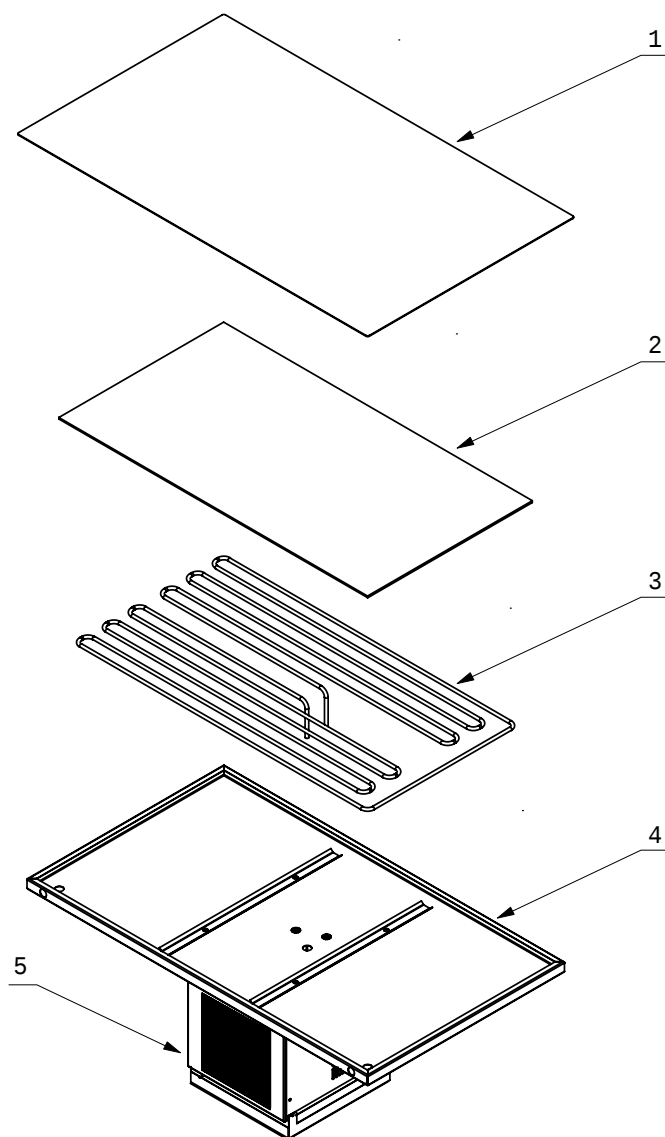
AGR – Samlet

M2 – Kompressormotor

M3 – Kondensatorblæsermotor

Bilag 3

Køleplade - Kredsløbsdiagram



Forklaring:

1. Topplade
2. Pladens krop
3. Kølerør
4. Yderbetræk
5. Aggregat (kondensator, kompressor, kølemiddelopsamler,...)