

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN

UMLUFTKÜHLUNGEN



Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Nach europäischen Richtlinien

CE

Für Modifikationen oder technische Änderungen der in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Inhalte oder Daten übernimmt der Hersteller keine Haftung. Diese Betriebsanleitung gilt für alle von Gastro Production 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	3
2.1 Transport und Auspacken	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Auspacken.....	3
2.1.3 Demontage und Entsorgung.....	3
2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen	4
2.2.1 Prüfen	4
2.2.2 Garantie.....	4
2.3 Sicherheit	6
2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom.....	6
2.3.2 Sicherheit - Mechanik	7
2.3.3 Sicherheit - austretende Stoffe.....	7
2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte.....	7
2.3.5 Sicherheit - Die Kältemittel R290 und R600	8
2.3.6 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts	8
UMLUFTKÜHLUNGEN.....	9
3. Technische Eigenschaften.....	9
3.1.1 Technische Beschreibung	9
3.1.2 Technische Beschreibung der einzelnen Wannen	10
3.2 Abmessungen und Gewicht	10
3.3 Typenschilder.....	11
3.4.1 Technische Daten für Umluftkühlungen Gerade Flex-Em	11
3.4.2 Technische Daten für Umluftkühlungen – Schräg.....	11

3.4.3 Technische Daten für Umluftkühlungen – Gerade (Premium und Basic).....	12
3.4.4 Technische Daten für Gastrosnack.....	12
4. Installation und Betrieb des Geräts.....	13
4.1 Aufstellen des Geräts.....	13
4.2 Anschluss an das elektrische System	14
4.3 Gerät einschalten	14
4.4 Befüllen der Anlage mit Waren	14
4.5 Gerätebetrieb	15
5. Elektronisches Steuergerät.....	16
5.1 Beschreibung und Abmessungen	16
5.2 Bedienmodus – DIXELL.....	17
5.3 Programmiermodus.....	21
6. Instandhaltung	21
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	21
6.2 Regelmäßige Instandhaltung	22
6.2.1 Kontrolle	22
6.2.2 2 Instandhaltung.....	25
7. Verbotene Arbeiten am Gerät.....	26
8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung	27
9. Anfragen	27
Anlage Nr. 1.....	28
Elektronisches Steuergerät - Schaltplan	28
Anhang Nr. 2	29
Umluftkühlungen – Schaltplan	29
Anhang Nr. 3	30
Umluftkühlungen Schräg – Technische Zeichnung.....	30

Anhang Nr. 4	31
Umluftkühlungen Gerade – Technische Zeichnung	31
Anhang Nr. 5	32
Umluftkühlungen Gerade Flex-Em – Technische Zeichnung	32
Anhang Nr. 6	33
Gastrosnack – Technische Zeichnung	33

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. Das Gerät enthält folgende Materialien:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| · Rostfreier Stahl | · Nylon |
| · Buntmetalle-Aluminium, Kupfer | · Polyethylen |
| · Glas | · Schmieröl |
| · PVC | · Kühlgas |
| · Methacrylat (PMMA) | · Polyurethan |
| · Polystyrol (PS) | · Elektromotoren |
| · ABS | · Stromkabel, |
| · MoplenNylon | Elektroinstallationsmaterial |

2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen

2.2.1 Prüfen

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

2.2.2 Garantie



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

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



Die kostenlosen Dienstleistungen decken keine der folgenden Schäden ab:

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

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



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

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

2.3 Sicherheit

2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom

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



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



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



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

2.3.2 Sicherheit - Mechanik

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

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



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

2.3.3 Sicherheit - austretende Stoffe

Das verwendete Kühlmittel ist nicht gesundheitsschädlich.

2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte



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

2.3.5 Sicherheit - Die Kältemittel R290 und R600



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

2.3.6 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts



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

UMLUFTKÜHLUNGEN

Das Gerät kann unter folgenden Bedingungen fehlerfrei arbeiten:

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

3. Technische Eigenschaften

3.1.1 Technische Beschreibung

Umluftkühlungen werden zum Kühlen und Lagern von Lebensmitteln verwendet, die bei Raumtemperatur verderben. Eine belüftete Wanne wird verwendet, um gekühlte Luft zu zirkulieren und alle Produkte auf der idealen Temperatur zu halten. Dank des freien Zugangs zu Ihren Produkten ermöglicht die Kühlwanne eine einfachere Handhabung für das Personal. Diese Wannen dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung oder strukturelle Änderungen durch die Gastro Production s.r.o. nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Diese Umluftkühlungen wurden entwickelt, um die besten Ergebnisse zu erzielen, wenn alle Anweisungen in diesem Handbuch befolgt werden. Um die Wannen effektiv zu nutzen und in makellosem Zustand zu halten, empfehlen wir die regelmäßige Durchführung von Wartungsarbeiten. Das Personal, das die Wannen bedient, muss mit den Anweisungen zur Bedienung, Wartung und Sicherheit, die in diesem Handbuch enthalten sind, vertraut sein.

3.1.2 Technische Beschreibung der einzelnen Wannen

Diese Wannen sind hauptsächlich für BB und nicht für GN-Behälter konzipiert. Der Verdampfer befindet sich direkt unter der Platte. Zur einfachen Wartung der Wanne und Reinigung des Verdampfers können die Platte und der Verdampfer gekippt und in dieser Position arretiert werden. Die Wanne ist mit Kolben ausgestattet, um die Handhabung der Platte zu erleichtern.

Im hinteren Bereich der Backer-Snack-Wanne befindet sich eine Lamelle, die für den Fluss der gekühlten Luft verwendet wird und sich automatisch aus- und einzieht. Die Lamelle wird zur Kühlung durch die Zirkulation gekühlter Luft verwendet, um Lebensmittel bei idealer Temperatur und Frische zu halten. Die eingezogene Position der Lamelle ist besser geeignet für kleine und niedrige Lebensmittel oder Gebäck. Die ausgefahrene Position eignet sich beispielsweise für höhere Kuchen.

Die Wanne – geneigt um 5° und 8°. Beide Wannen haben ein geneigtes Rahmendesign. Die Wanne – Gerade/Geneigt kann in einem Winkel gekippt oder in gerader Position belassen werden. Snack-Genie ist nur in einer geraden Variante erhältlich. Beide Wannen haben ein gerades Rahmendesign.

Die Gastrosnack-Kühlwanne ist für GN-Behälter mit der Möglichkeit eines Standfußes konzipiert. Gastrosnack kann das Tablett mit dem Verdampfer im Winkel von 53° kippen und arretieren, um eine einfache Reinigung zu ermöglichen.


Für Wannen des Typs 5°, 8°, Gerade/Geneigt und Snack-Genie besteht die Möglichkeit, Wannen zu kombinieren. Zum Beispiel eine Wanne Typ 2BB, 3BB und 4BB (in diesem Fall ist die 4BB-Variante eine Ausnahme und ist entweder als eine Wanne in ihrer Gesamtheit oder als Kombination aus zwei 2BB-Wannen erhältlich). Für größere Abmessungen werden Wannen kombiniert. Ein Beispiel ist die Wanne 6BB, die aus einer Kombination von zwei 3BB-Wannen besteht.

3.2 Abmessungen und Gewicht

Abmessungen und Gewicht des Geräts finden Sie je nach Gerätetyp unter www.gastro.cz.

3.3 Typenschilder

Das Typenschild befindet sich auf der unteren Abdeckung der gekühlten Wanne am Gerät.

		www.gastro.cz		CZ
No :		C.0001.02.15		CE
Cooling perform. :		0,28 kcal/h	Δ T	-25 °C
Input P :		0,52 kW		
Voltage system :		1,N,PE ~ 230V,50Hz		
Current load I _v :		2,9 A		
Weight :		kg	Climatic class "N"	
Refriger.:		R404a	Amount	0,5 kg

3.4.1 Technische Daten für Umluftkühlungen Gerade Flex-Em

	2EN	3EN	4EN
Temperatur	+5°C ~ +8°C		
Kühl. Gas	R600	R290	R290
Kühlleistungsbedarf bei T - 10 ° C	0,65kW	0,85kW	1kW
Stromaufnahme	0,5kW	0,7kW	0,82kW
Spannung	1,N,PE~230V,50Hz		

3.4.2 Technische Daten für Umluftkühlungen – Schräg

	2EN	3EN	4EN	5EN	6EN
Temperatur	+4°C ~ +8°C				
Kühl. Gas	R290				
Kühlleistungsbedarf bei T - 10 ° C	0,55kW	0,75kW	1kW	1,2kW	1,4kW
Stromaufnahme	0,45kW	0,68kW	0,82kW	0,9kW	1,1kW
Spannung	1, N, PE~230V,50Hz				

3.4.3 Technische Daten für Umluftkühlungen – Gerade (Premium und Basic)

	<i>2EN</i>	<i>3EN</i>	<i>4EN</i>	<i>5EN</i>	<i>6EN</i>
<i>Temperatur</i>	+4°C ~ +8°C				
<i>Kühl. Gas</i>	R290				
<i>Kühlleistungsbedarf bei T - 10 ° C</i>	0,48kW	0,64kW	0,85kW	1kW	1,2kW
<i>Stromaufnahme</i>	0,4kW	0,5kW	0,7kW	0,8kW	0,9kW
<i>Spannung</i>	1, N, PE~230V,50Hz				

3.4.4 Technische Daten für Gastrosnack

	<i>2GN</i>	<i>3GN</i>	<i>4GN</i>	<i>5GN</i>	<i>6GN</i>	<i>7GN</i>	<i>8GN</i>
<i>Temperatur</i>	+4°C ~ +8°C						
<i>Kühl. Gas</i>	R290						
<i>Kühlleistungsbedarf bei T - 10 ° C</i>	0,48kW	0,64kW	0,9kW	1,1kW	1,2kW	1,4kW	1,6kW
<i>Stromaufnahme</i>	0,34kW	0,64kW	0,75kW	0,82kW	0,9kW	1,1kW	1,3kW
<i>Spannung</i>	1, N, PE~230V,50Hz						

4. Installation und Betrieb des Geräts

4.1 Aufstellen des Geräts



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

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



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

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

4.2 Anschluss an das elektrische System

Das Gerät ist werkseitig mit einem Stromanschlusskabel mit untrennbarem Gabelstecker ausgestattet. Der Gabelstecker kann in eine Steckdose mit einem Spannungssystem von 1, N, PE ~ 230 V, 50 Hz gesteckt werden (EURO-Steckdose mit Sicherungsstift, SHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten). Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. Wir sorgen dafür, dass die Gabel für den Bediener zugänglich bleibt. Das Netzkabel muss sichtbar ohne Knickstellen verlegt werden. Das Netzkabel darf nicht über scharfe Kanten von Blechen und anderen Bauteilen geführt werden.

4.3 Gerät einschalten



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

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

4.4 Befüllen der Anlage mit Waren

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



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

4.5 Gerätebetrieb



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

5. Elektronisches Steuergerät

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

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

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

5.1 Beschreibung und Abmessungen

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

Technische Parameter

Verpackung: **selbstlöschender ABS-Kunststoff**

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

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

Frontplattenschutz: **IP65**

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

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

Leistungsaufnahme: **3VA max**

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

Datenspeicher: **EEPROM**

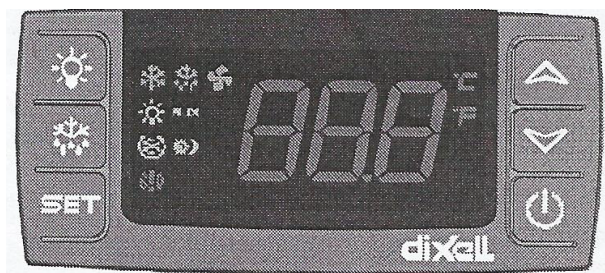
Relative Luftfeuchtigkeit: **20 bis 85 %**

Betriebstemperaturbereich: **0 bis 60 °C**






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

5.2 Bedienmodus – DIXELL





BEFEHLE AUF DER FRONTPLATTE DES GERÄTS:









Beschreibung der Schaltflächen

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



Tastenkombinationen

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



Bedeutung der einzelnen Kontrollleuchten

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

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

6.2 Regelmäßige Instandhaltung

6.2.1 Kontrolle

6.2.1.1 Verdampfer

- Der Verdampfer (*Nummer in der technischen Zeichnung – 3. (schräg und Gerade Flex-Em) und 2. (Gerade)*) befindet sich unter der oberen Platte (*Nummer in der technischen Zeichnung – 2. (schräg, Gerade Flex-Em und Gerade)*) und muss nach oben geklappt werden. Die Standardfunktion der belüfteten Wanne besteht darin, die Platte mit dem Verdampfer unter einem bestimmten Winkel nach oben zu klappen, der von der Art der Wanne abhängt.
- Nach dem Zusammenklappen werden die Stifte entriegelt und die Platte kann angehoben und zu Ihnen hin ausgeschoben werden. Durch Entfernen der Stifte kann die obere Platte abgenommen werden, um eine bessere Handhabung und Reinigung des Verdampfers zu ermöglichen.
- Der Verdampfer der Gastrosnack-Wanne (*Nummer 4 in der technischen Zeichnung*) befindet sich unter dem Verdampferträger (*Nummer 3 in der technischen Zeichnung*). Durch Entfernen der Gastronorm-Behälter und einer Seite des abnehmbaren Verdampferträgers kann der Verdampfer gekippt werden.



- Wir können überprüfen, ob der Verdampfer gefroren ist. Wir müssen den gefrorenen Verdampfer auftauen lassen.
- Trocknen Sie die Wanne mit einem Tuch ab.
- Wir überprüfen den Ablaufschlauch, um zu sehen, ob das entstehende Kondenswasser frei abfließen kann. Reinigen Sie den verstopften Schlauch mit einem Dehnungsstift. Außerdem entfernen wir die entstandene Ablagerung aus dem Verdampfungsbad (*Nummer in der technischen Zeichnung – 6. (schräg, Gerade Flex-Em und Gastrosnack) und 5. (Gerade)*).

6.2.1.2 Verdampferlüfter

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

6.2.1.3 Kompressor

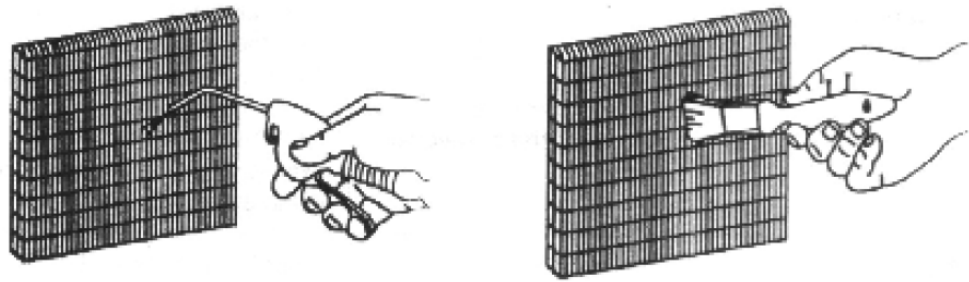
Entfernen Sie die Abdecklamelle des Aggregats (*Nummer in der technischen Zeichnung – 6. (schräg, Gerade Flex-Em und Gastrosnack) und 5. (Gerade)*), indem Sie sie leicht nach oben bewegen und dann den unteren Teil der Lamelle herausziehen und vollständig entfernen.

Saugen oder blasen Sie die Staubschicht aus dem Kompressor (*Nummer in der technischen Zeichnung – 6. (schräg, Gerade Flex-Em und Gastrosnack) und 5. (Gerade)*). 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 2 nicht mit Staub und anderen Verunreinigungen verstopft sind. **Bei Beleuchtung mit einer Taschenlampe muss man durch die Lamellen sehen können!**
- Schmutz mit einem Besen aufkehren oder mit Druckluft ausblasen.



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

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

6.2.1.5 Dichtflächen

- Nicht benutzt.

6.2.1.6 Beleuchtung

- Nicht benutzt.

6.2.1.7 Türbänder, Gleitflächen

- Nicht benutzt.

6.2.1.8 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 2 Instandhaltung

6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel **6.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen** genannten Grundsätze.
- Nach Beendigung des täglichen Betriebs schalten wir das Gerät ab. Lebensmittel aus dem Gerät nehmen, Kühlbereich reinigen und trocken wischen. Wir lassen den Raum offen, damit kein Geruch im Raum verbleiben kann.
- Im Dauerbetrieb schalten wir das Gerät aus. Wir nehmen die Lebensmittel aus dem Gerät und bringen sie in einen anderen Kühlbereich. Wir reinigen den gekühlten Bereich und wischen ihn trocken. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es auf die gewählte Temperatur abkühlen. Anschließend bringen wir die einzulagernden Lebensmittel zurück.
- **Bei ausgeschaltetem Gerät führen wir die Prüfung gemäß Kapitel 6.2.1.1-6.2.1.2 und 6.2.1.8. durch.**

6.2.2.2 Monatliche Instandhaltung

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

7. Verbotene Arbeiten am Gerät



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

8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung

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

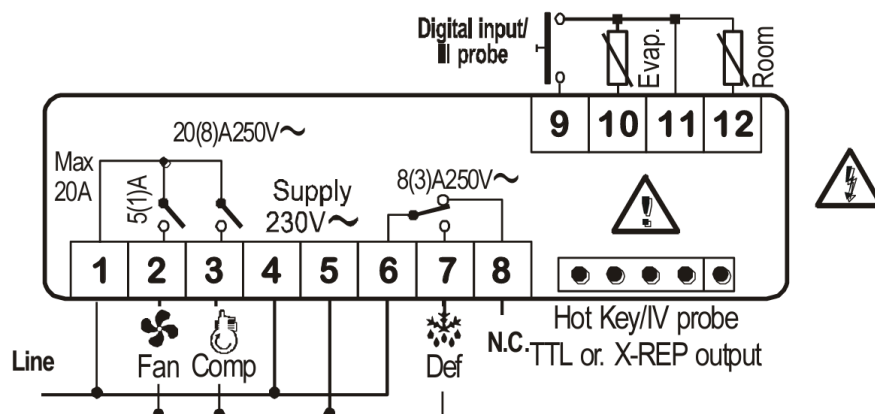
9. Anfragen

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

DIXELL XR60CH



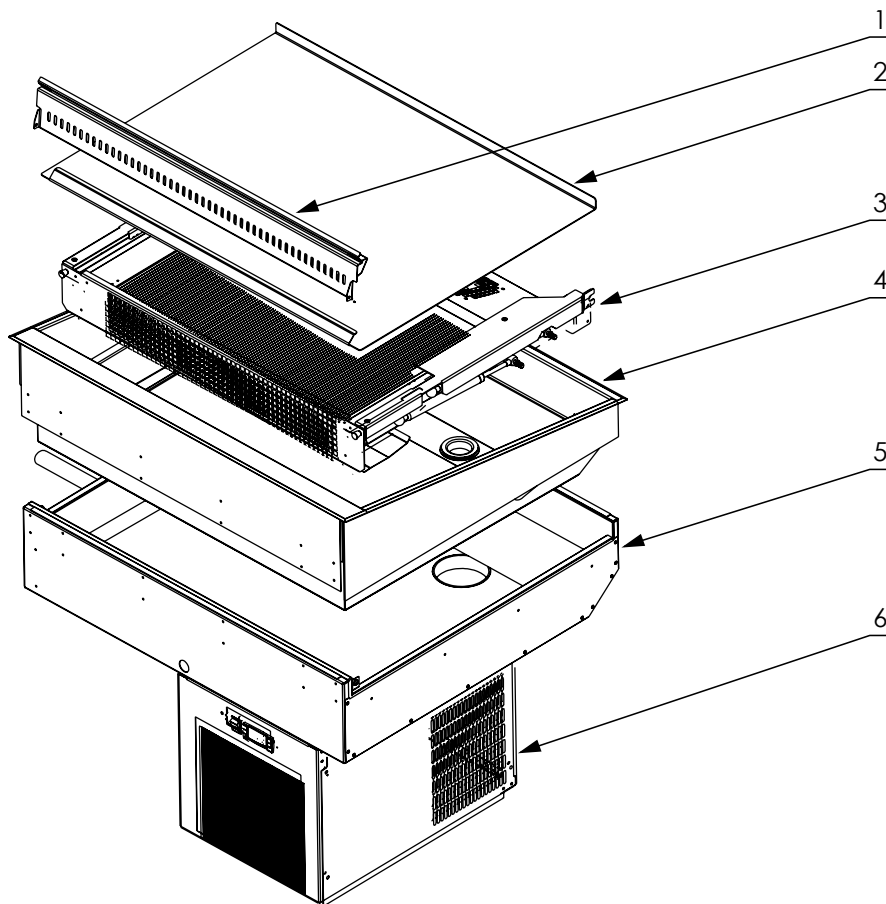
Umluftkühlungen – Schaltplan



- 29

Anhang Nr. 3

Umluftkühlungen Schräg – Technische Zeichnung

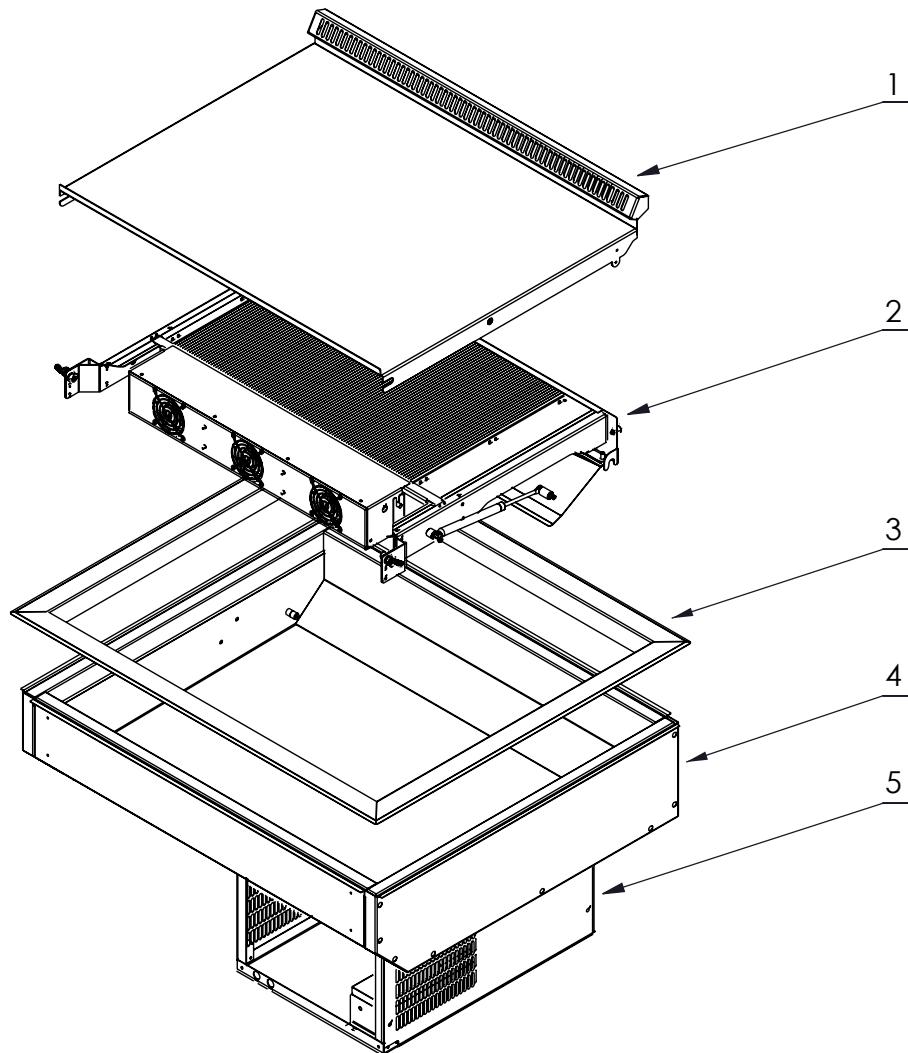


Legende:

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

Anhang Nr. 4

Umluftkühlungen Gerade – Technische Zeichnung

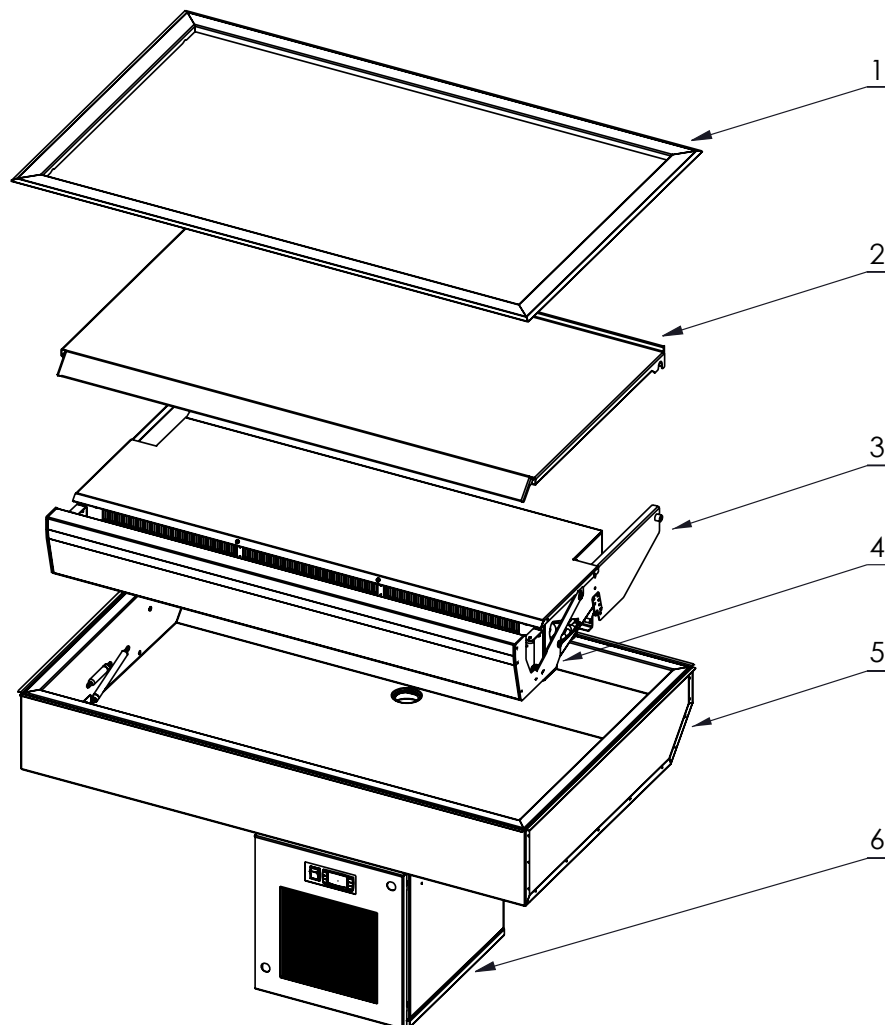


Legende:

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

Anhang Nr. 5

Umluftkühlungen Gerade Flex-Em – Technische Zeichnung

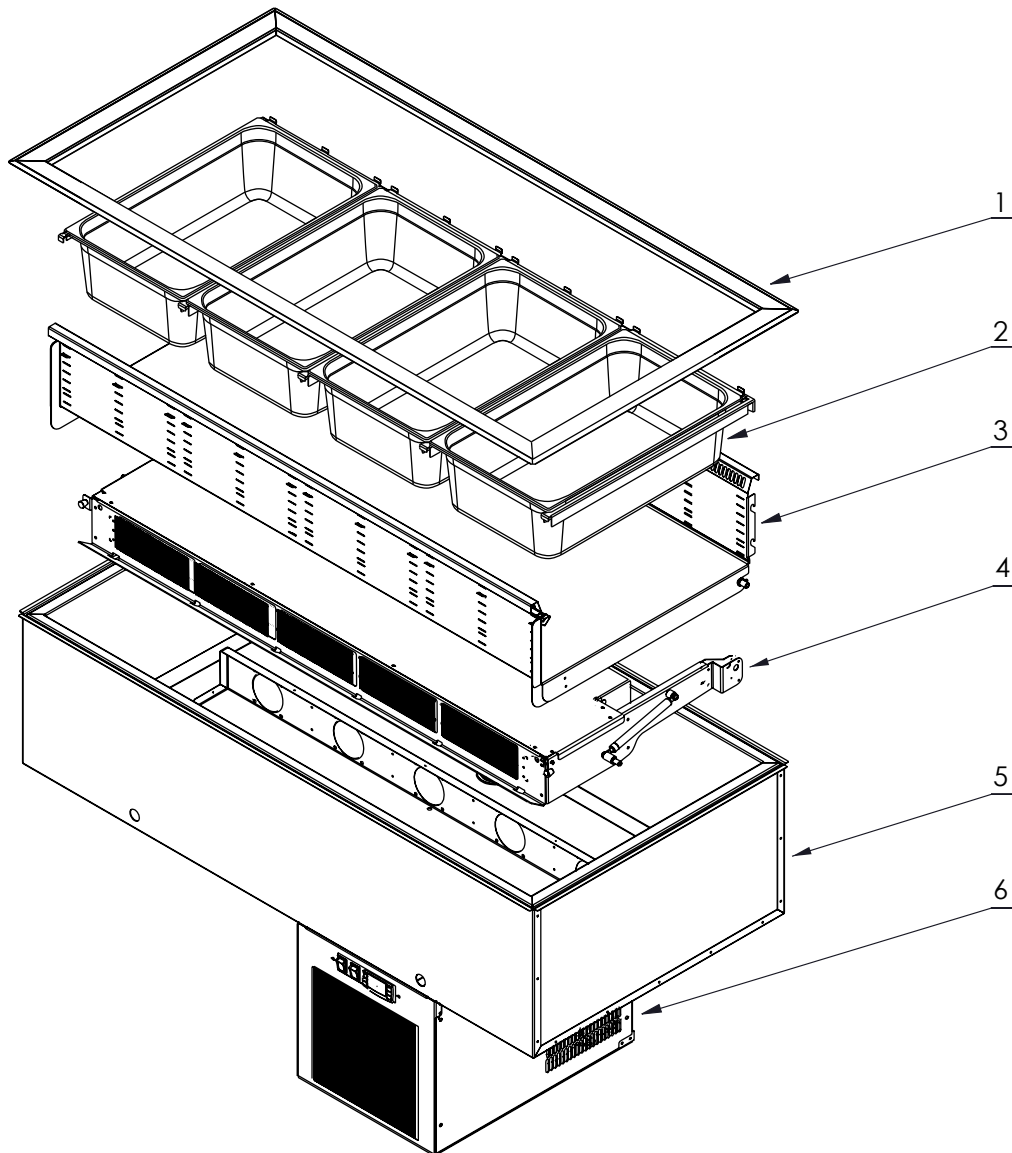


Legende:

1. Gerader Rahmen
2. Platte
3. Verdampferblock mit Gasdruckfedern
4. Lamelle für Luftleitung eingestellt
5. Korpus Montage
6. Hängender Aggregat (Verdampferwanne, Kondensator, ...)

Anhang Nr. 6

Gastrosnack – Technische Zeichnung



Legende:

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