

INSTALLATIONS, GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNG



RCH 4200

				
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG GRÜNDLICH LESEN	SCHUTZ- ERDE	POTENZIALAUSGLEI CH

ALLGEMEINE ABMESSUNGEN UND ANSCHLUSS MIT ABDECKUNG (mm)

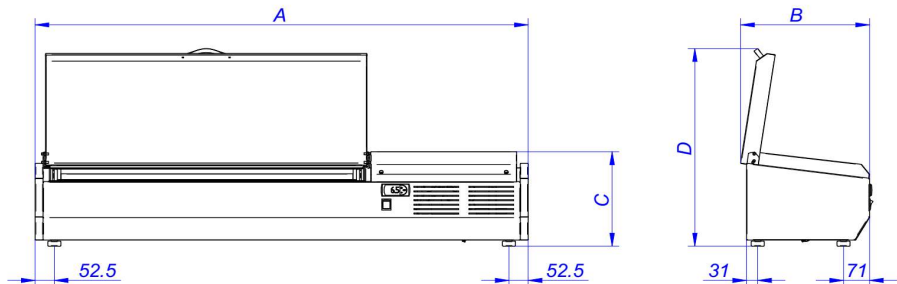


Fig 1.

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
135	1345	351	273	571
150	1495	351	273	571
154	1495	411	273	631
180	1795	351	273	571
200	2020	351	273	571
204	2020	411	273	631
225	2245	351	273	571
250	2545	351	273	571
254	2545	411	273	631

ALLGEMEINE ABMESSUNGEN UND ZULEITUNGEN (mm)

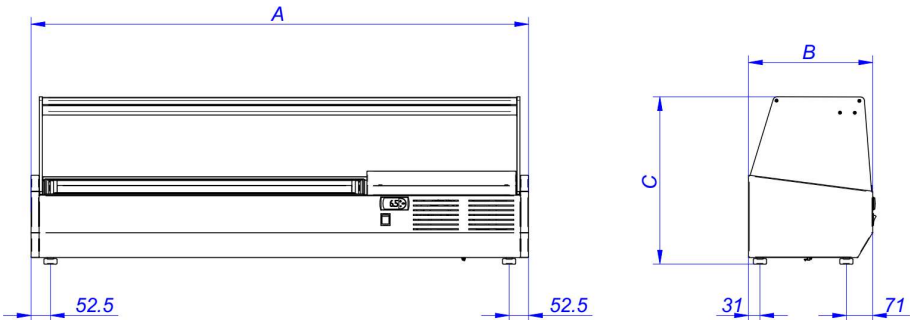


Fig 2.

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)
135	1345	336	452
150	1495	336	452
154	1495	396	452
180	1795	336	452
200	2020	336	452
204	2020	396	452
225	2245	336	452
250	2545	336	452
254	2545	396	452

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1

Modell	Gas	Spannung	Schallintensität	Nettogewicht
-	-	(V)	(dB(A))	(kg)
135	R-600a	230	55	107
150	R-600a	230	55	132
154	R-600a	230	55	157
180	R-600a	230	55	107
200	R-600a	230	55	132
204	R-600a	230	55	157
225	R-600a	230	55	103
250	R-600a	230	55	139
254	R-600a	230	55	176
139	R-600a	230	55	107
175	R-600a	230	55	132
139-S	R-600a	230	55	176
175-S	R-600a	230	55	194

Die Geräuschmessung wurde in einem Meter Abstand von den Tischen durchgeführt. Die Vitrinen hatten die Abdeckung geschlossen und alle ihre Komponenten waren in Betrieb.

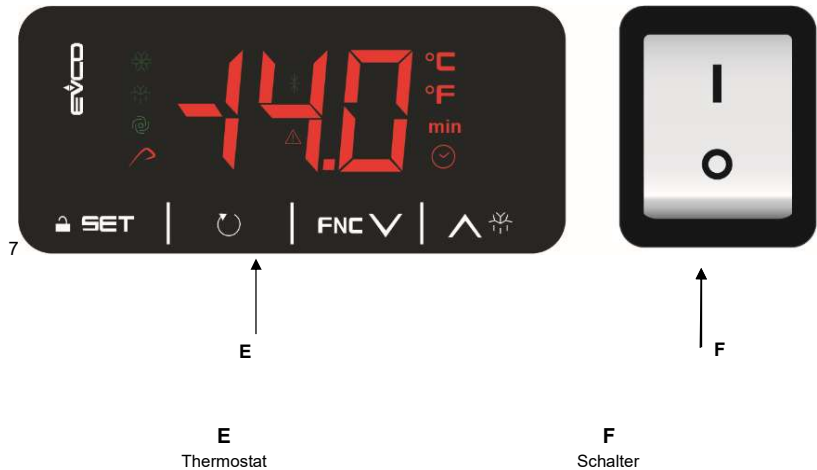
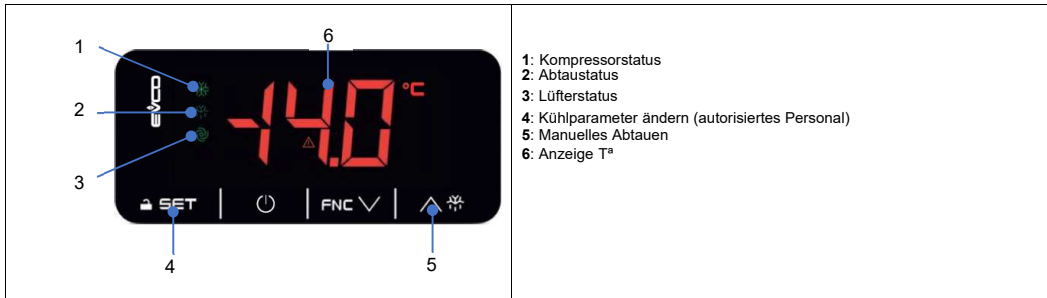


Fig 3.



1. INHALT

1. INHALT.....	6
2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND HINWEISE.....	7
3. PROJEKTDATEN	8
3.1 Allgemeine Eigenschaften	8
4. INSTALLATIONSANLEITUNG.....	9
4.1 Auspacken	9
4.2 Aufstellung und Nivellierung	9
4.3 Reinigung.....	9
4.3.1 Reinigung.....	9
4.3.2 Kondensatorreinigung.....	10
4.4 Elektrischer Anschluss.....	10
4.5 Wiederverwertung.....	10
5. ANWEISUNGEN FÜR BETRIEB UND INSTANDHALTUNG	11
5.1 Bedienung.....	11
5.1.1 Symbole auf dem Bedienfeld	11
5.1.2 Maschine einschalten	11
5.1.3 Entriegeln der Tastatur	11
5.1.4 Ändern der Temperatureinstellungen	11
5.1.5 Funktionsweise der Maschine	11
5.1.6 Ausschalten der Maschine.....	12
5.2 Nützliche Hinweise	12
5.2.1 Instandhaltung	12
5.2.2 Längere Zeit außer Betrieb.....	12
6. ANOMALIEN, WARNUNGEN UND STÖRUNGEN.....	13
6.1 Anomalien und störungen.....	13
6.2 Alarme.....	14
7. WIEDERVERWERTUNG DES PRODUKTS	14

2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND HINWEISE

Dieses Handbuch wurde erstellt, um ein vollständiges Verstehen von Funktionen, Installation und Instandhaltung der Maschine zu gewährleisten. Hier finden Sie die notwendigen Informationen und Hinweise für eine korrekte Installation und Nutzung des Apparats sowie Informationen zu den Eigenschaften und Möglichkeiten, die er bietet, damit Sie die Leistung Ihrer Anlage optimal ausnutzen können.



BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, LESEN SIE AUFMERKSAM DIE HINWEISE DIESES HANDBUCHS DURCH.

Verwahren Sie dieses Handbuch für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort.

Sollten Sie die Maschine verkaufen oder abtreten, überlassen Sie dieses Handbuch dem neuen Nutzer.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR PROFESSIONELLEN GEBRAUCH VORGESEHEN UND MUSS VON QUALIFIZIERTEN PERSONAL BENUTZT WERDEN.

- Aufstellen und Installation sowie Reparaturen und Umbauten müssen immer von einem **AUTORISIERTEN TECHNIKER** vorgenommen werden, und die geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes sind zu beachten. Der Hersteller haftet nicht bei einer falschen Installation der Anlage.
- Unkorrekte Installation, Einstellung, Betrieb oder Instandhaltung der Anlage sowie deren Handhabung können sowohl Sachschäden als auch Verletzungen verursachen.
 - Wenn Ihre Maschine irgendeine Störung aufweist, benachrichtigen Sie den **technischen Kundendienst**.
 - Versuchen Sie **NICHT**, sie selber oder durch nicht qualifizierte oder autorisierte Personen zu reparieren.
 - Benutzen Sie Original-Ersatzteile, ansonsten erlischt die Garantie.
 - Um Instandhaltungsoperationen vornehmen zu können, muss der Kühlschrank von der elektrischen Versorgung durch Ziehen des Steckers oder Betätigung des Hauptschalters abgetrennt werden.
 - Für die Reinigung **KEINE** scheuernden, korrosiven, säurehaltigen Produkte, Lösungsmittel oder Reinigungsmittel auf Chlorbasis benutzen; diese würden den Apparat beschädigen.
 - Vermeiden Sie die Aufstellung der Maschine außerhalb von Gebäuden und halten Sie sie von Regen und direkter Sonneneinstrahlung fern.



ACHTUNG: Das Gerät enthält Propankältemittelkreislauf (R290) oder Isobutan (R-600a). Ein Erdgas in hohem Maße kompatibel mit der Umgebung, die entzündlich ist. Beim. Während des Transports und der Installation. sicherzustellen, dass der Kühlkreislauf nicht beschädigt wird.



Verfahren, wenn der Kühlkreislauf beschädigt ist:

- Vermeiden Brandquellen und Zündung
- Stellen Sie sicher, dass der Raum, in dem das Gerät gut belüftet ist -.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für andere Operationen, die nicht in diesem Handbuch sind. Und es hat alle Empfehlungen und Warnungen zu folgen



WARNHINWEIS: Um einen Brand zu vermeiden, die Installation dieser Geräte wird von qualifiziertem Personal durchgeführt.



ADVERTENCIA: Mantenga despejadas las rejillas de ventilación de los dispositivos o la estructura de montaje.



WARNING: Verwenden Sie keine technischen Geräte oder andere Methoden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.



WARNING: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Fächern, die für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt sind.



WARNING: Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit die Geräte im Notfall schnell vom Stromnetz getrennt werden können.



WARNING: Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer Steckdosenleiste ausgelegt. Das Netzkabel des Geräts muss eine bestimmte Steckdose haben.



WARNING: Bewahren Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Aerosoldosen mit brennbaren Treibmitteln auf.



EINE NICHTEINHALTUNG DIESER BESTIMMUNGEN ODER EINE ZWECKWIDRIGE VERWENDUNG DES GERÄTS BEFREIT DEN HERSTELLER VON ALLEN GARANTIEANSPRÜCHEN ODER MÖGLICHEN REKLAMATIONEN.

3. PROJEKTDATEN

Sämtliche Geräte verfügen über ein Typenschild, wodurch sie identifiziert werden, und mit den technischen Eigenschaften. Es befindet sich auf einer der Seiten der Maschine. Entfernen Sie dieses Schild nicht vom Gerät.

Erläuterung des Typenschildes an Ihrem Gerät.

CE ¹²		19000000	
Made in EU ¹			
MOD	X ²	SN	810111111 ³
230V ⁴ 50Hz ⁵ 1N		0.9 A ⁶ PX5	
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	309 W ⁷	Lámpara Lamp	0
Descarche Defrost			
Calefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4 ⁸
Temp.	-2 +8 °C ⁹		
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2
Condensación Condensation		Vent.	
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a ¹⁰
Carga Refrig. Refrig. Weight	98 g ¹¹		

NUMMER	BESCHREIBUNG
1	HERSTELLERFIRMA
2	MODELL
3	SERIENNUMMER
4	ARBEITSSPANNUNG
5	FREQUENZ
6	STROMSTÄRKE
7	KÜHLEISTUNG (W)
8	KLIMAKLASSE (N=4)
9	ARBEITSTEMPERATUR
10	GASTYP DES KÄLTEMITTELS
11	GRAMM KÄLTEGAS
12	VORSCHRIFTEN

Anmerkung: Diese Plakette ist ein Beispiel.

Teilen Sie dem technischen Kundendienst, wenn Sie ihn kontaktieren, die angegebenen Charakteristika mit.

3.1 Allgemeine Eigenschaften

Der Tisch, den Sie erworben haben, wurde für die Konservierung von Getränken und Lebensmitteln entwickelt. Wir empfehlen Ihnen, keine heißen Nahrungsmittel oder Behälter unterzubringen, keine chemischen oder ätzenden Produkte oder Medikamente zu lagern und eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes zu vermeiden.

Je nachdem, welches Kühltschmodell Sie erworben haben, können verschiedene Klassifizierungen aufgestellt werden. Diese hängen von der Temperatur, die erreicht werden soll, ab.

Jede Kühlvitrine arbeitet in der gleichen Temperaturklassifizierung

R-600a (HC)	KÜHLUNG (+ 8 bis 0 ° C.)	Geeignet für die Konservierung von frischen Produkten oder vorgekochten Lebensmitteln über einen kurzen Zeitraum sowie für die Kühlung von Getränken.
--------------------	-------------------------------------	---

Die Funktionsgrenzen für einer Kühlvitrine der Klimaklasse 4 sind:

Umgebung	Grenzwert
Raumtemperatur (°C)	+30°C
Kondensationstemperatur (°C)	+45°C
Relative Luftfeuchtigkeit: (%)	55%

Für die Abmessungen des erworbenen Geräts sehen Sie in den Abbildungen 1 bis 5 nach; auf Tabelle 1 finden Sie die allgemeinen Charakteristiken.

4. INSTALLATIONSANLEITUNG



Aufstellen und Installation sowie Reparaturen und Umbauten müssen immer von einem **AUTORISIERTEN TECHNIKER** vorgenommen werden, und die geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes sind zu beachten.

Unkorrekte Installation, Einstellung, Betrieb oder Instandhaltung der Anlage sowie deren Handhabung können sowohl Sachschäden als auch Verletzungen verursachen.

4.1 Auspacken

Packen Sie die Maschine aus und überprüfen Sie, ob sie während des Transports Schäden erlitten hat. In diesem Falle benachrichtigen Sie umgehend Ihren Lieferanten und den Spediteur. Benutzen Sie im Zweifelsfalls die Maschine nicht, bis der Umfang des Schadens analysiert worden ist.



Die Verpackungselemente (Kunststoffe, expandiertes Polyurethan, Klammern usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie eine potenzielle Gefahr darstellen.

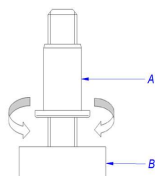
Die Handhabung der Maschine muss mit einem Hubwagen oder ähnlichem erfolgen, um die Struktur der Maschine nicht zu beschädigen. Transportieren Sie die Maschine zu dem Ort, an dem sie installiert werden soll, und anschließend packen Sie sie aus.

Die für die Verpackung benutzten Elemente sind vollständig recycelbar und müssen in die entsprechenden Container gegeben werden.

4.2 Aufstellung und Nivellierung

Der Bereich, an dem der Tisch aufgestellt werden soll, muss frei und sauber sein. Es muss vermieden werden, dass das Kühlgebläse Materialien aufsaugt, die sich anschließend auf den Flügeln des Kondensators ablagern, was die Effizienz des Systems beeinträchtigt.

Entfernen Sie die Palette und achten Sie dabei darauf, nicht gegen das Möbel zu stoßen. Der Tisch kann jetzt nivelliert werden, indem die Füße herein- oder herausgeschraubt werden. Nach dem Nivellieren kann der Schutzfilm auf dem Edelstahl entfernt mit einem stumpfen Gegenstand entfernt werden. Keinen Cutter nehmen, denn dieser könnte den Stahl beschädigen.



A: KÖRPER DES FUSSES

B: GEWINDE:

Nach rechts drehen, um das Möbel zu senken

Nach links drehen, um das Möbel anzuheben

Die Tabelle, in seiner endgültigen Position, sollte sich 500 mm von der Wand 50 mm in seiner hinteren Position 30 auf der Seite und Decke getrennt werden.

Wenn die Maschine Räder hat, achten Sie darauf, sie auf einer ebenen Fläche aufzustellen.

Achten Sie bei der Inbetriebnahme darauf, dass sich keine Wärmequelle in der Nähe befindet.

Für ein perfektes Funktionieren der Elemente, aus denen das Kühlsystem besteht, ist es äußerst wichtig, dass die Luftanschlüsse, sowohl das Gebläse im Tischinneren als auch der Luftzugang zum Kondensator, nicht verstopft sind. Den Tisch nicht im Freien installieren.

Keine Elemente durch die Schutzgitter der Gebläse oder in den Kühlbereich einführen.

4.3 Reinigung

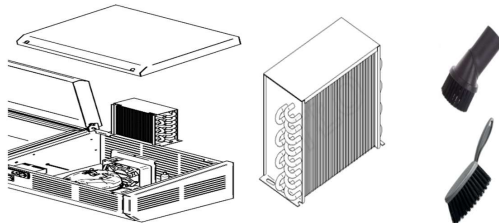
4.3.1 Reinigung

Die erste Reinigung muss mit Wasser und einem neutralen Reiniger vorgenommen werden. Sobald der Tisch sauber und trocken ist, bauen Sie das Zubehör an den dafür vorgesehenen Stellen, je nach Ihren Wünschen ein.

Wir empfehlen, den Tisch täglich von außen mit einem feuchten Tuch zu reinigen, in Richtung des Edelstahls. Es sollten auf keinen Fall Schleifmittel oder Produkte, die Chlor enthalten, verwendet werden. Mit klarem Wasser nachspülen, jedoch direkten Wasserstrahl vermeiden.

4.3.2 Kondensatorreinigung

Fett und Staub auf dem Kondensator verringern die Kühlleistung und erhöhen die Betriebskosten. Deshalb - je nach Verschmutzungsgrad - die Kondensatorrippen ca. alle 2 Monate mit Staubsauger, Handbesen oder Bürste reinigen. Dazu muss die Frontplatte geöffnet sein. Die Rippen sind nun für die Reinigung leicht zugänglich. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs schließe die Frontplatte wieder. Achte bei der Reinigung darauf, dass die Rippen oder Kupferrohre nicht beschädigt werden. Mechanische Schäden können zum Erlöschen der Garantie führen.



4.4 Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss des Geräts muss immer von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER vorgenommen werden.

Die geltenden Vorschriften bezüglich Anschlüsse an das Stromnetz für jedes Land sind zu beachten.



- Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung und die Frequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine angegebenen übereinstimmen.
- Es ist unbedingt erforderlich, dass die elektrischen Installationen, an denen der Tisch angeschlossen wird, GEERDET und mit thermischem Überlastschutz und Ausgleich ausgestattet ist (wir empfehlen 30 mA.)
- Stellen Sie sicher, dass der Querschnitt des Versorgungsanschlusses für den zu erwartenden Verbrauch ausreicht.
- Die elektrische Steckbuchse muss vom Typ Schuko sein, da das Kabel in Ihrem Schrank von diesem Typ ist (auch Typ F oder CEE 7/4" genannt) ist, mit Klemmen 4, 8 mm und Erdung. Aus Sicherheitsgründen ist eine Verlängerung des Stromeingangskabels verboten. Außerdem werden die Schränke auf Bestellung mit Eingangskabeln vom Typ H (England) und Typ B (Amerika) ausgeliefert.
- Wenn Sie an der Installation der Maschine eine Störung feststellen sollten, benachrichtigen Sie umgehend Ihren Lieferanten.



Die Nichteinhaltung der Spezifizierungen des Herstellers oder eine nicht sachgemäße Installation entbindet den Hersteller von jeder Haftung auf Personenschäden oder Sachschäden an der Maschine.

Die elektrischen Eigenschaften Ihres Geräts entnehmen Sie der Typenschild. Abschnitt 3. Es gibt Versionen mit 230 V 50 Hz und 230V 60 Hz.

4.5 Wiederverwertung

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus:

- Holzpalette
- Kartoni
- Bänder aus Polypropylen
- Polyurethan expandiert



Alle benutzten Verpackungsmaterialien für diese Maschine sind wiederverwertbar. Eine korrekte Entsorgung dieser Produkte hilft daher bei der Erhaltung der Umwelt. Weitere Informationen zur Wiederverwertung dieser Produkte erhalten bei der zuständigen Stelle in Ihrer örtlichen Verwaltung. Entsorgen Sie diese Materialien gemäß den geltenden Vorschriften.

5. ANWEISUNGEN FÜR BETRIEB UND INSTANDHALTUNG



BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, LESEN SIE AUFMERKSAM DIE HINWEISE DIESES HANDBUCHS DURCH.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR PROFESSIONELLEN GEBRAUCH VORGESEHEN UND MUSS VON QUALIFIZIERTEN PERSONAL BENUTZT WERDEN.

5.1 Bedienung

Im Anschluss werden die Schritte erläutert, die für den Betrieb des Kühltisches eingehalten werden müssen, und es werden sämtliche Funktionsmöglichkeiten gezeigt.


5.1.1 Symbole auf dem Bedienfeld

Das Bedienfeld besteht aus einem Einschaltknopf und einem Thermostat. In Abbildung 6 können Sie seine Einzelheiten sehen.





5.1.2 Maschine einschalten

- Nachdem der Innenraum des Möbels gereinigt worden ist, an das elektrische Versorgungsnetz anschließen und den Schalter auf ON oder I stellen; der Schalter muss aufleuchten.
- Die vom Thermostat angezeigte Temperatur ist die Lufttemperatur im Inneren des Tisches.
- Drei Minuten nach dem Einschalten muss das Led „Kompressor in Betrieb“ dauerleuchten. (Fig. 7.2)
- Bei der Temperatur, die anfangs in der Temperaturanzeige erscheint, handelt es sich um die Raumtemperatur. Wenn die Türen geschlossen sind, sinkt die Temperatur bei laufender Maschine bis zum eingestellten Wert.
- Der Kühlvitrinemuss seine Arbeitstemperatur erreicht haben, bevor die Ware eingelegt werden kann.

5.1.3 Entriegeln der Tastatur

- Berühre  **SET** und halte die Taste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt, bis die Meldung "UnL" erscheint.

5.1.4 Ändern der Temperatureinstellungen

- Prüfe, ob die Tastatur nicht gesperrt ist
- Berühre die Schaltfläche  **SET** .
- Benutze die Tasten UP  und DOWN  um die gewünschten Temperaturwerte in weniger als 15 Sekunden einzustellen. Der Bereich für Gefriergeräte liegt bei -22 bis -16 und für Kühlgeräte bei 0 bis +8 Grad Celsius.
- Berühre die Taste erneut,  **SET** um den Vorgang zu beenden oder tun mindestens 15 Sekunden lang nichts, um die neuen Einstellungen zu speichern.

5.1.5 Funktionsweise der Maschine

Die von Ihnen erworbene Maschine ist für die Konservierung von Getränken und Lebensmitteln vorgesehen. Wir empfehlen:

- 1) Der Ausschnitt der Saladette sollte immer mit GN-Behältern vervollständigt werden.
- 2) Um eine bessere Leistung zu erzielen, legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlvitrineein, oder Getränke, deren Verpackung nicht geschlossen ist.
- 3) Keine heißen Lebensmittel oder Behälter und keine chemischen oder korrosiven Produkte oder Medikamente einlegen, und einen nicht sachgemäßen Gebrauch des Möbels vermeiden.
- 4) Die Lebensmittel und ihre Aromen durch ein luftdichtes oder Kunststoffsystem schützen und so einlegen, dass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist.
- 5) Die Lebensmittel nicht ohne Schutz einlegen, um Oxidierungen des Geräts zu vermeiden.
- 6) So weit wie möglich ein häufiges Öffnen des Deckels vermeiden, und vor allem die Türen nicht offenstehen lassen.
- 7) Momentane Unterbrechung der elektrischen Versorgung. Wenn die Unterbrechung nicht länger als 20 Minuten dauert, müssen keine Maßnahmen getroffen werden; nur so weit wie möglich die Deckels nicht öffnen, um keine Temperatur zu verlieren. Wenn die Unterbrechung länger als die genannten 20 Minuten dauert, muss überprüft werden, ob die Lebensmittel nicht ihren kritischen Punkt überschritten haben. Darauf achten, dass sie nicht verdorben sind, und ein Öffnen der Deckels vermeiden.

Die maximale Temperatur, bei denen die Lebensmittel nicht beginnen zu verderben, sind:

Möbeltyp	Maximale Temperatur Produkt
----------	-----------------------------

Kühlung	+ 10° C
---------	---------

- 8) Das Abtauwasser wird über eine Leitung zu einem Verdunstungsbehälter hinter dem Kondensator geleitet, wo es durch die Kondensatorwärme verdunstet.

Vorsichtsmaßnahmen:

- 1) Die Stabilität des Gerätes ist auch bei geöffnetem Deckel gewährleistet
- 2) Im Falle einer Störung ist es nicht erlaubt, sich bei feuchtem Boden oder mit feuchten Händen dem Kühlvitrinebarfuß zu nähern.
- 3) Bei Vitrinen mit Glas die gesamte Außenfläche besteht aus Glas. Seien Sie bitte daher vorsichtig, wenn Sie etwas über dem Gerät abstellen, um Stöße zu vermeiden (zerbrechendes Glas).

5.1.6 Ausschalten der Maschine

Den Schalter auf OFF oder 0 stellen, um den Kühlvitrine auszuschalten. Der Schalter leuchtet nicht mehr.

5.2 Nützliche Hinweise

Lesen Sie aufmerksam die nützlichen Hinweise im Anschluss, damit Sie den gesamten Leistungsumfang Ihres Kühltisches optimal nutzen können.

5.2.1 Instandhaltung

Führen Sie die anstehenden Reinigungsoperationen durch, damit Ihre Maschine ein dauerhaftes Nutzleben hat.

- Entfernen Sie am Ende eines jeden Arbeitstags Rückstände aus der Maschine. Bevor irgendwelche Reinigungsoperationen durchgeführt werden, müssen das Gerät vom Stromnetz abgenommen und der Hauptschalter auf OFF oder 0 gestellt werden. Die Kühltische sind mit Abflüssen ausgestattet, um das Reinigen zu erleichtern und für einen eventuellen Abgang von Flüssigkeiten, die aus den Lebensmitteln ausgetreten sind. Bei den Reinigungsoperationen muss unbedingt der Stopfen des Abflusses abgenommen und gesäubert werden, um ein Verstopfen durch die Mitnahme von Feststoffen zu vermeiden. Möglicherweise vorhandene Flüssigkeiten sollen sich nicht aufstauen.
- Für die Reinigung keine scheuernden, korrosiven, säurehaltigen Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis, Lösungsmittel oder Reinigungsmittel auf Benzinbasis benutzen.
- Maschine nicht mit Wasserdruck reinigen.
- Reinigung des Kondensators: Bei der Reinigung darauf achten, dass die Aluminiumflügel des Kondensators nicht verbogen werden. Ansonsten hätte die Luft keinen Durchgang und würde nicht kondensieren, was zu einer schweren Beschädigung des Geräts führen kann, deren Reparatur nicht von der Garantie gedeckt wird.
- Die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen treffen, bevor man im Bereich der Kondensatoreinheit eingreift, da bei einigen Elementen hohe Temperaturen herrschen, wodurch das Risiko von Verbrennungen besteht.
- Wenn Kabel ausgetauscht werden müssen, niemals ein neues Kabel mit einem geringeren Durchschnitt verwenden.
- Zweimal jährlich den technischen Kundendienst für die anstehenden Revisionen bestellen:
- Y-Typ-Netzkabelanschluss wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

5.2.2 Längere Zeit außer Betrieb

Falls die Maschine über einen längeren Zeitraum (Urlaub, saisonbedingtes Schließen usw.) nicht in Betrieb bleibt, berücksichtigen Sie die folgenden Richtlinien:

- Die Maschine gründlich säubern.
- Den Hauptschalter der elektrischen Versorgung ausschalten.


6. ANOMALIEN, WARNUNGEN UND STÖRUNGEN

6.1 Anomalien und störungen

Im Anschluss werden die Schritte gezeigt, die für den Fall einer Anomalie oder Funktionsstörung eingehalten werden müssen. In der folgenden Tabelle werden die möglichen Gründe und mögliche Lösungen angezeigt. Im Zweifelsfalle oder wenn Sie nicht in der Lage sind, den Fehler zu beseitigen, setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.



Manipulieren Sie nicht selber die elektrischen Komponenten, da dies mit Lebensgefahr verbunden wäre, da diese Teile unter Netzspannung stehen.

ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Kühlvitrine funktioniert nicht	Kein Strom vorhanden	Überprüfen Sie, ob Strom an den Kühlvitrine gelangt und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
Ungenügende Temperatur	Standort des Tisches	Stellen Sie fest, ob sich in der Nähe eine Wärmequelle befindet.
	Parameter Thermostat	Überprüfen Sie, ob die eingestellte Temperatur des Thermostats bei 0°C in Kühlschränken und bei -20°C in Tiefkühlschränken liegt. Drücken Sie "Set", um es zu überprüfen. 
	Raumtemperatur	Umgebungstemperatur für Tiefkühlschränke unter +32°C liegt.
	Unterbringung der Ware im Kühltisch	Stellen Sie sicher, dass die Ware perfekt eingelegt worden ist, ohne die Luftausgänge des internen Gebläses zu versperren, und dass die Zeit seit der Einlagerung für ein Einfrieren der Produkte ausreicht.
	Reinigung des Kondensators	Prüfen Sie, ob der Kondensator sauber ist: Es muss sich vergegenwärtigt werden, dass, je sauberer das Kühlgerät ist, desto mehr Energie eingespart wird, ganz besonders was die Kondensatorflügel betrifft. Die Häufigkeit hängt von den Charakteristiken des Lokals ab. Im Falle einer Verschmutzung muss der technische Kundendienst für eine Reinigung bestellt werden.
Seltene oder laute Geräusche	Schlechte Nivellierung	Überprüfen Sie die Nivellierung des Möbels
	Reibungen im beweglichen Bereich des Kühltisches	Stellen Sie sicher, dass kein Objekt an einem beweglichen Element des Kühltisches reibt.



BEMERKUNG: Bei einer Störung, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt worden ist, kontaktieren Sie Ihren technischen Kundendienst. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Charakteristiken zu ändern.

Diesem Handbuch werden die Instruktionen zum installierten Thermostat beigelegt mit weiteren Einzelheiten zu diesem.

6.2 Alarme

Alarmcode	Beschreibung	Reset	Korrigieren (Dienstleistung)
Pr1	Schrankfühler-Alarm	automatisch	- berühre eine Taste, um den Alarm stumm zu schalten - P0 prüfen - Überprüfung der Sondenintegrität - elektrische Verbindung prüfen
AL	Niedrigtemperaturalarm	automatisch	A0, A1 und A2 prüfen
AH	Hochtemperaturalarm	automatisch	prüfen, ob die Türen richtig geschlossen sind den Verdampferfühler überprüfen A4 und A5 prüfen

7. WIEDERVERWERTUNG DES PRODUKTS



Die europäische Norm 2012/19/EU über die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt, dass Haushaltsgeräte nicht in derselben Weise wie fester Stadtmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt entsorgt werden, um den Rückgewinnungs- und Wiederverwertungsprozentsatz der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren und mögliche Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden. Das Symbol des durchgestrichenen Abfalleimers befindet sich auf allen Produkten, um an die Verpflichtung zu einer getrennten Entsorgung zu erinnern. Weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Haushaltsgeräten können deren Eigentümer bei den zuständigen öffentlichen Stellen oder bei den Wiederverwertern erhalten.



Liste der Serviceorganisationen:

CZ: RM GASTRO CZ s. r. o., Náchodská 818/16, Prag 9

Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

DE: RM GASTRO Polska Sp. zo. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl