

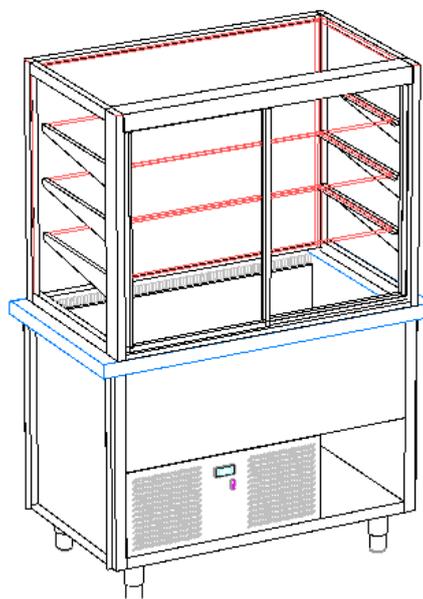
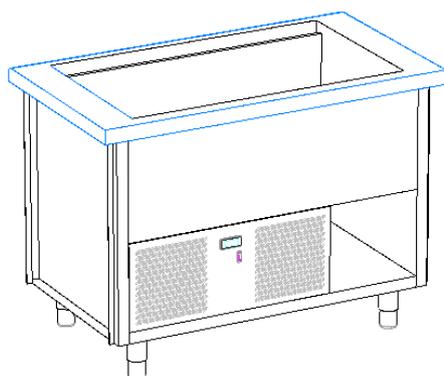


Plzeňská 31 , 267 01 Králův Dvůr
ČESKÁ REPUBLIKA

BEDIENUNGSANLEITUNG

Ausgabe-Kühltisch mit ventilierter Kühlwanne

Typ CVAF, COAF, CPHF, CXDF, CWF, CWFS, CPWF, CPWFS,
CXWF,
CXWFO, CXWFS a CXWFSO



Inhaltsverzeichnis:

| | | Seite |
|----|-------------------------------------|-------|
| 1. | Die Verwendung | 2 |
| 2. | Die Beschreibung | 2 |
| 3. | Die Installation und Inbetriebnahme | 3 |
| 4. | Die Instandhaltung und Reinigung | 3 |
| 5. | Die Betriebssicherheit | 5 |

| | | |
|-----|--|---|
| 6. | Die Ausführung | 5 |
| 7. | Regelthermostat | 5 |
| 8. | Die möglichen Störungen und ihre Behebung | 5 |
| 9. | Die technischen Daten | 6 |
| 10. | Entsorgung eines ausgesonderten Verbrauchers | 6 |

Vor dem Einschalten des elektrischen Verbrauchers ist erst diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen.

Falls das Gerät ordnungsgemäß laut der Bedienungsanleitung verwendet wird, können Sie event. anfallende unnötige Reparaturkosten vermeiden.

Im widrigen Falle, oder im Falle, wenn das Gerät nicht sorgfältig genug verwendet wird, trägt völlig die eventuellen materiellen Schäden, Gesundheitsschäden, und Lebensverluste der Verbraucherbetreiber.

Die Bedienungsanleitung sollte für eventuellen Gebrauch sorgfältig aufbewahren werden.

1.Die Verwendung

Der Ausgabe-Tisch mit ventilierter Kühlwanne dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und Ausgabe von vorher gekühlten Lebensmitteln und Getränken, die sich in Gastro-Behältern der Tiefe max. 200mm befinden.

Die Wanne zeichnet sich vorallem durch eine zwanghafte Luftströmung, die eine intensive und zugleich gleichmässige Kühlung des innen Bereichs aber auch ausserhalb der Wanne gewährleistet. Dadurch unterscheidet sie sich von anderen statisch gekühlten Wannen, wo die Mittelfläche der Lebensmittel nicht ordentlich gekühlt wird.

Den Tisch kann man nachträglich mit einer Vitrine ergänzen, die durch zwanghafte Luftströmung aus der Kühlwanne gekühlt wird.

Durch die statische Kühlung unterscheidet sich die Kühlwanne von anderen Kühlwanne, indem die Ausbreitung der Temperatur nicht gleichmässig ist, das vorallem in der Selbstbedienung-Durchführung.

Die Kühlvitrine zeichnet sich durch drei oder vier Mal (gemäss der Stöcke) grössere Kühlfläche im Vergleich zur Kühlwanne mit gleicher Grundrissabmessung.

Der Kühlrtisch und die Vitrine verlagen höhere hyg. Ansprüche gemäss der Verordnung č.107/2001 Sb.

2.Beschreibung

Tisch mit ventilierter Kühlwanne

Der Schrank ist aus Edelstahl hergestellt und zum Einbau in die Ausgabesysteme Siesta Variant, Dekor und Blok bestimmt, eventuell auch als selbststehende Insel.

Die Kühlwanne ist aus rostfreiem Material hergestellt und besteht aus mehreren Bauteilen für einfache Reinigung.

- Masse der Wanne laut den Gastro-Normen ermöglichen eine Nutzung von Gastr-Behältern
- Wärmezugang ist durch die kalte Luftströmung um den Gastro-Behältern herum und zugleich von oben gesichert, dies sichert auch eine gleichmässige Beibehaltung der verlangten Teperatur im ganzen Bereich der Gastro-Behälter.

Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor, Kondensator und integriertem Verdampfer;

- der Kompressor hat eine genügende Leistungsreserve, ein niedriges Betriebslärmniveau und ist betriebszuverlässig.
- der Kondensator mit einer großen Wärmetauscherfläche u. Gebläse sichert eine wirksame Wärmeableitung.
- der integrierte Verdampfer sichert eine intensive und gleichmäßige Abkühlung der Wanne
- das ökologische Kühlmittel ist ein Vorbehalt für einen langfristigen Betrieb der Anlage
- Anlage

Der programmierbare Thermostat ist vom Hersteller optimal vorprogrammiert und die Bedienung wählt dann nur die geforderte Temperatur.

Automatische Abtaugung und Kondensat-Beseitigung deutlich erleichtert die Bedienung des Geräts.

Durchführung mit Vitrine

Der Schrank der Vitrine ist von allen Seiten aus Glass, mit einem Trägerrahmen aus Edelstahl-Profilen. Sie ist fest mit dem Kühlisch verbunden. In der Selbstbedienung-Durchführung sind von der Seiten des Kunden segmentierte ausklappbare Tür aus Glass, die Verluste der Temperatur beim Abnehmen der Gerichte minimalisiert. Die Seiten, Decke und Schiebetür bestehen aus zwei ISO-Glässern, die minimalen Temperaturverluste gewährleisten und zugleich das Risiko der

Tauung in einer Umgebung mit höherer Feuchtigkeit.

In der Bedienungsdurchführung ist sogar die Seite vom Kunde mit zwei ISO-Glässern ausgestattet.

Auf Wunsch wird die Beleuchtung der Vitrine von Aussen an der Decke platziert und bildet ein weiteren Bestandteil der Vitrine. Dadurch wird gesichert, dass die Wärme, die von der leuchtenden Quelle produziert wird, die Temperatur innerhalb der Vitrine minimal beeinflusst wird. Die Beleuchtung ist fest mit der Vitrine verbunden, das Kabel für Strom führt in die Schaltanlage des Kühlisches.

3. Instalation und Inbetriebeführung

Die Installation des Erzeugnisses und die Inbetriebnahme ist in Ihrem eigenen Interesse durch eine Fachfirma durchzuführen.

Entfernen Sie die Folie aus der Fläche der Anlage.

3.1. Platzierung

Platzieren Sie den Tisch auf die von Ihnen vorausgesetzte Betriebsstelle, die folgende Ansprüche erfüllen sollte: Es sollte auch minimale äussere Luftströmung gesichert werden(z.B.: platzieren wir die Anlage nicht direkt zur Tür oder und ein offenes Fenster).

- Auf die Anlage darf keine direkte Sonnenstrahlung oder Strahlung von Halogen-Reflektoren oder andere Wärmequellen anfallen
- Relative Luftfeuchtigkeit darf 60% überschreiten
- Die Aussen-Temperatur bewegt sich maximal im Bereich von +16 bis

+27 °C

- Zu luftblasendem Gitter der Kühleinheit ist freier Zutritt, das bedeutet, dass wir nicht zwei Anlagen nah zueinander mit den blasenden Luftgittern platzieren dürfen. Falls Sie von uns empfohlene Forderungen nicht erfüllen sollten, setzen sich ihr Gerät in Gefahr und können sich folgende Probleme auftauchen so wie z.B.: Verringerung der Nutzungsdauer oder höherer Energieverbrauch.

Zur Beibehaltung der klimatischen Bedingungen, die den empfohlenen Wert betreffen, kann eine Klima-Anlage einschliesslich mit einer regulierbaren relativen Feuchtigkeit installiert werden, da ein höherer Feuchtigkeitwert die Tätigkeit der Anlage negativ beeinflussen kann. Allgemein gilt, sich eine günstige Klima-Anlage oder wenigstens einen Ventilator zu besorgen als die Kühlanlage in klimatisch schlechten Bedingungen im Betrieb zu haben.

3.2. Anschluss zur Steuerung der elektrischen Energie

Schliessen Sie den Stecker auf die Steuerung der el. Energie in Steckdose an, derer Instalation und Sicherung den gültigen Normen entspricht und frei zugriffbar ist.

Das Anschliessen der Kühleinheit führen sie mit Hauptschalter durch. Auf dem Display erscheint eine Angabe über die Temperatur innerhalb des Kühlbereiches, die innerhalb von wenigen Minuten auf die vom Hersteller vorgestellte Temperatur sinkt (+3 °C).

3.3. Entladung der Lebensmittel

Entladen Sie nur gekühlte Lebensmittel, die Kühlwanne und – Vitrine sind nicht zum Auskühlen von Lebensmitteln geeignet.

Die Wanne füllen Sie mit den Lebensmittel nur bis zum Rande der GastroBehältern, Vitrinebord max. 2/3 in die Höhe des Bereiches über den Bord, sonst kann man nicht gleichmässige Kühlung garantieren.

Die Lebensmittel können auf den Tabletten platziert werden.

4. Bedienung

4.1. Einstellung der Temperatur

Siehe Bedienungsanleitung vom Digital-Termostaten

4.2. Beleuchtung

Bei der Vitrine mit der Beleuchtung befindet sich der Schalter auf Leuchtungsanbau.

5. Instandhaltung und Reinigung

Vor dem Reinigen und der Instandhaltung schliessen sie die Anlage vom Netz aus der Steckdose..

In laufenden Bedingungen erfordert die Kühlvitrine keine ausserordentlich Instandhaltung.

5.1. Reinigung der Wanne

Entleeren Sie die Kühlwanne

Die Reinigung der Wanne führen sie aus hyg. Gründen so oft wie möglich, möglicherweise jeden Tag. Für die Reinigung der Teile aus Edelstahl benutzen Sie spezielle Reinigungsmittel für rostfreien Stahl.

Zumindest einmal pro Woche nehmen Sie die Bordwand der Wanne

heraus und saubern Sie darunter den Raum.

Im Falle, dass Sie einen Verdacht haben, dass in den Verdampfer unter der Wanne unglücklicherweise irgendwelche Unreinheiten herengelassen sind, ist es möglich den Boden der Wanne nach dem Herausschrauben der Sicherheitsschrauben herauszunehmen. Dies sollten aus eigener Interesse einem spezialisierten Servis anvertrauen, das Ihnen den Verdampfer reinigt.

Allerdings wird es NICHT empfohlen die Flächen der Anlage trocken zu reinigen – eine intensive Reibung mit einem starren trockenen oder bestaubten Lappen kann unwiderbringliche Verkratzen der Flächen verursachen.

5.2. Reinigung der Vitrine

Die Reinigung der Wanne führen sie aus hyg. Gründen so oft wie möglich, möglicherweise jeden Tag. Für die Reinigung der Teile aus Edelstahl benutzen Sie spezielle Reinigungsmittel für rostfreien Stahl.

Für die Reinigung von Glass – und Kunststoffteilen benutzen Sie Reinigungsmittel für Glass.

Allerdings wird es NICHT empfohlen die Flächen der Anlage trocken zu reinigen(dies gilt vor allem für Acrylglas) – eine intensive Reibung mit einem starren trockenen oder bestaubten Lappen kann unwiderbringliche Verkratzen der Flächen verursachen.

Beim Verschieben des Bords auf den Nuten, heben zuerst das Bord auf.

Bei alltäglicher Reinigung ist es nicht nötig die Vitrine auseinander zu nehmen. Die Auseinandermontierung der Vitrine fällt nur im Falle einer generellen Reinigung oder bei einem Austausch eines defekten Glases, diese ziemlich anspruchsvolle Tätigkeit sollten Sie eine spezialisierten Firma übergeben.

5.3. Auseinanderlegung der Vitrine

Nehmen Sie alle ISO-Gläser ausser der Türen nach dem Abschrauben der zugehörigen Schutzleisten heraus.

Beim Herausnehmen ist es nötig die Tür in ihrem unteren Teil locker zu machen, das Bord kann man stufenweise unter den Türen herausziehen. Beim Herausnehmen der Tür ist die Manipulation mit den Borden noch einfacher.

Bitte nehmen Sie die Tür folgenderweise mit dem Rahmen einschliesslich heraus:

1. Nach dem Abschrauben der Schrauben auf jeder Seite der Vitrine entfernen sie die zwei seitliche Schutzblechen auf jeder Seite der Bedienung.
2. Lokern Sie die Türen in ihrem unteren Teil durch ihr Abschrauben der unteren Schutzleiste (Schrauben in den Seitenpfosten).
3. Das Bord schieben Sie so nah wie möglich zu der Seite des Kunden (beim Verschieben der Borden, heben Sie zuerst die Borde auf).
4. Schieben Sie die rechte Tür nach links (die linke Tür bleibt links) und kippen das untere Teil in die Richtung vom Kunden und setzen gleichzeitig oder zuerst das rechte Rädchen und nach dem Verschieben das linke aus.
5. Schieben Sie die rechte Tür nach links (die linke Tür bleibt links) und kippen das untere Teil in die Richtung vom Kunden und setzen

gleichzeitig oder zuerst das rechte Rädchen und nach dem Verschieben das linke aus.

5.4. Zusammensetzung der Vitrine

Setzen Sie die Vitrine durch das umgekehrte Verfahren wieder zusammen.

5.5. Reinigung des Kondensators

In einer staubigen Umgebung kann zu Verunreinigungen der Kühlrippen vom Kondensator durch den Staub kommen. Dies hat als Folge eine Leistungsverringerung der Kühlung, aber auch Steigung des el. Energieverbrauches. Eine grössere Verunreinigung kann sogar als Folge die komplette Zerstörung des Kühlkompressoren haben.

Aus diesem Grund ist es sehr wichtig die Verunreinigung des Kondensators zu kontrollieren und im Falle dessen Verunreinigung zu säubern. Die Tätigkeit trauen Sie einer spezialisierten Firma an, da die Bedienungstafel abzunehmen sei. Für die Reinigung kann man einen Sauger oder Druckluft zu benutzen, mit denen Sie den Staub zugleich auch von dem Filtergitter und sogar von den Lamellen des Kondensators entfernen. **ACHTUNG!** Die Lamellen des Kondensators sind sehr scharf und können sich leicht biegen!

5.6. Überwachung der Temperatur

Die Temperatur innerhalb der Wanne sollte im Falle der Vitrine zumindest jeden Tag kontrolliert werden sogar auch an arbeitsfreien Tagen, zu diesem Zweck kann man die Angabe auf dem Display des Thermostaten nutzen.

5.7. Reparatur

Alle Reparaturen vertrauen Sie dem Hersteller oder spezialisierten Servis.

6. Sicherheit

Aus Sicherheitsgründen ist es verboten

- **die Anlage mit sprudelndem Wasser zu reinigen**
- **Reparaturen der el. Anlage des Tisches. Falls die Versorgungszuleitung defekt sei, muss mit einer speziellen Zuleitung vom Hersteller oder Fachservis ersetzt werden.**
- **die Anlage in die Steckdose zu stecken, derer Installation nicht gültigen Normen entspricht.**
- **die Bedienungstafel und den Boden der Wanne abzunehmen**
- **Schutz der el. Leitung von der Beleuchtung der Vitrine abzunehmen**

7. Durchführung

Der Ausgabetisch mit ventilierter Kühlwanne ist in zwei verschiedenen Längen der Wanne zu bestellen, GN3/1 a GN4/1.

Typ CVAF ist zur Platzierung in die Ausgabe-Wanne Siesta bestimmt

Typ COAF ist zur alleinstehenden Platzierung als eine Insel bestimmt, er verfügt über eine Arbeitsplatte von beiden Seiten abgerundet und entspricht vom Aussehen her Siesta Variant.

Typ CPHF ist zur Platzierung in die Ausgabe-Wanne Siesta Blok

bestimmt.

Typ CXDF ist zur Platzierung in die Ausgabe-Wanne Siesta Dekor.

Aufbau der Vitrine ist als standart in acht verschiedenen Varianten in unterschiedlichen Längen (gemäss dem Anteil der Gastro-Behälter GN1/1), Stockanteil und in Selbst – oder Bedienungsdurchführung zu bestellen:

| Typ | Durchführung |
|---------|--|
| xx F31 | Bedienungs-Kühlvitrine GN3/1 dreistöckig |
| xx F32 | Bedienungs-Kühlvitrine GN4/1 dreistöckig |
| xx F41 | Bedienungs-Kühlvitrine GN3/1 vierstöckig |
| xx F42 | Bedienungs-Kühlvitrine GN4/1 vierstöckig |
| xx FS31 | Selbstbedienungs-Kühlvitrine GN3/1 dreistöckig |
| xx FS32 | Selbstbedienungs-Kühlvitrine GN4/1 dreistöckig |
| xx FS41 | Selbstbedienungs-Kühlvitrine GN3/1 vierstöckig |
| xx FS42 | Selbstbedienungs-Kühlvitrine GN4/1 vierstöckig |

Die Bedienungs-Kühlvitrine hat an der Seite des Kunden ein festes ISO-Glass.

Die Selbstbedienungs-Kühlvitrine hat an der Seite des Kunden eine ausklappbare Tür aus Acrylglas.

Auf Ihren Wunsch liefern Wir:

- Einfache Beleuchtung der Vitrine Typ OW
- Beleuchtung mit durchleuchtenden Fläche zu Werbezwecken Typ OWR

8. Die möglichen Störungen und ihre Behebungen

Jede Wanne ist im Herstellungsprozeß sorgfältig geprüft. Beim Einhalten der Betriebsgrundregeln, wie sie in diesem Manual angeführt sind, wird einelangfristige zuverlässige Funktion gewährleistet. Der Hersteller gewährt eine Garantie von ½ Jahr. Falls sich trotzdem auf der Anlage eine Störung zeigt, kontaktieren Sie während der Garantiezeit unsere Vertragswerkstatt (die Verbindung ist auf der letzten Seite angeführt). Nach dem Garantiezeitablauf können Sie sich an beliebiges Servicecenter, das im Kühlanlagenbereich tätig ist, wenden. Die Bedingung der Anerkennung der Garantiestörung ist die Fachinstallation und fachliche Inbetriebnahme durch eine Fachfirma – siehe also Artk. Nr. 3 und die Garantieurkunde.

9. Technische Angaben

| | |
|--|--------------|
| Umgebungstemperatur | +16 až +27°C |
| Relative Luftfeuchtigkeit | 60% |
| Kühlbereich | +3° až +10°C |
| bei +25°C Umgebungstemperatur | |
| relative Feuchtigkeit herausblasender Luft | 50 až 60% |
| eingebaute Kühlung | R 404a |

| | | |
|---------------------------|--|--------------|
| Füllung der Kühlung | | |
| Wanne | GN 3/1 | 0,35kg |
| | GN 4/1 | 0,44kg |
| Zuleitung | 230 V / 1 / 50 Hz | |
| | GN 3/1 | 600W |
| | | GN 4/1 |
| 800W | | |
| maximaler Leistungsbedarf | OW1, OWR1 | 60W |
| | | OW2, OWR2 |
| 80W | | |
| Gewicht | | |
| | GN 3/1 (CWF,CWFS,CPWF,CPWFS,CXWF,CXWFS) | 180 – 235 kg |
| | GN 4/1 (CWF,CWFS,CPWF,CPWFS,CXWF,CXWFS) | 218 – 245 kg |
| | GN 3/1 (CVAF,COAF,CPHF,CXDF) | 100 – 110 kg |
| | GN 4/1 (CVAF,COAF,CPHF,CXDF) | 120 – 130 kg |

10. Entsorgung eines ausgesonderten Verbrauchers

Im Falle der Entsorgung eines ausgesonderten Verbrauchers kontaktieren Sie, bitte, die für diese Tätigkeit zuständige Firma.

Der Hersteller behält sich das Recht vor die Konstruktions- und Technologieänderungen durchzuführen, die die Anlagefunktion nicht negativ beeinträchtigen.

Smluvní servis:

PD servis
Žižkovo nám. 72
286 01 Čáslav

pd.servis@wo.cz

tel.: 327 397 258
602 525 569
fax.: 327 396 129
e-mail: