

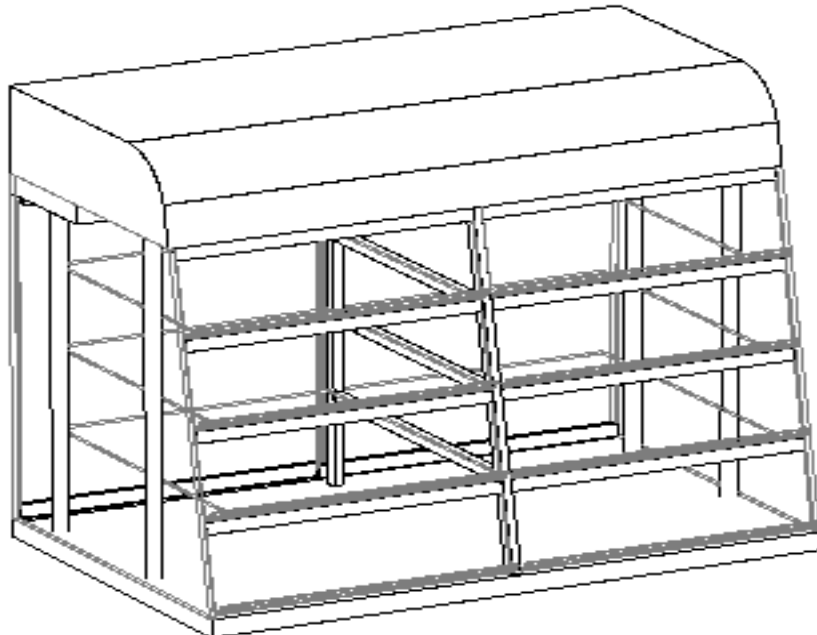


Plzeňská 31, 26701 Králův Dvůr
CZECH REPUBLIC

BEDIENUNGSANLEITUNG

Kühlvitrienen

Typ CW, CWS, CWO, CWOS und CWOO



Inhaltsverzeichnis:

Seite

1.	Die Verwendung	2
2.	Die Beschreibung	2
3.	Die Installation und Inbetriebnahme	3
4.	Regelthermostat	3
5.	Die Instandhaltung und Reinigung	4
6.	Die Betriebssicherheit	5
7.	Mögliche Störungen und ihre Behebung	5
8.	Die Ausführung	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

Die Kühlvitrienen für Selbstbedienungsverkehr, Typ CWS, CWOS und CWOO sind für **vorübergehende Aufbewahrung von vorher abgekühlten Lebensmittel und Getränke** und ihre visuelle Vorführung in der Kundenaugenebene und zur Selbstbedienung bestimmt.

Die für Bedienungspersonal bestimmtem Vitrienen Typ CW und CWO dienen dann für Abgabe von Lebensmittel und Getränke und sind auch für **eine längere Aufbewahrung von genannten Artikel, sowie auch von fertigen Speisen, Fleisch, Halbfabrikaten, Salaten und Getränken** bestimmt.

Die Vitrienen-Ausführung für den Einbau über die Wanne, Typ CWO, CWOS und CWOO, sind zum Aufstellen über die Kühlwanne bestimmt. Die Abdeckung der Wanne sichert eine konstante Temperatur in der ganzen Tiefe der Kühlwanne.

Die in der Vitrine ausgestellte Ware wird bei einer niedrigen Temperatur aufbewahren, schön beleuchtet und es ist dadurch selbstverständlich, das die Lebensmittel eine natürliche Farbe, Geschmack und Duft haben und für den Kunden zur Abnahme kirren.

Die Vorteile einer Selbstbedienungskühlvitriene können Sie bewerten in Selbstbedienungssystemen, in großen Restaurants, in Betriebsküche, im Imbiß, im Hotel und in Mehrzweck-Kultureinrichtungen wo so eine zeitlich anberaumte Speiseabgabe für eine Menge von Teilnehmer organisiert werden kann.

Die Ausführung mit Bedienung paßt gut für eine Delikatessenverkaufsstelle, für Konditorei, für Metzkerie usw.

Im Vergleich mit einer Kühltispeiseabgabewanne hat die Vitrine eine wesentlich größere Nutzfläche.

2. Die Beschreibung

Der von allen Seiten verglasste Vitrinenschrank mit einem Tragrahmen aus rostfreien Röhren erfüllt die strengsten hygienischen Vorschriften und gewährleistet eine lange Lebensdauer der Einrichtung.

Im Falle von Selbstbedienung-Ausführung gibt es von der Kundenseite eine kippbare Segmenttür aus Akrylatglass, die zum minimalen Wärmeverlust bei der Speiseabnahme beitragen.

Die Sittenwände sind im Falle von Selbstbedienungsausführung mit isothermischen Doppelglass versehen und die Rückseite (von der Bedienung) ist mit Schiebglastür versehen.

Im Falle von Bedienungversion der Vitrine ist an der Frontseite (vom Kunden) sowie auch an den Seiten isothermisches Doppelglass, das den Wärmeverlust minimalisiert und ermöglicht eine niedrigere Betriebstemperatur in der Vitrine; gleichzeitig ist das Glasbrennetzen sogar bei einer hohen Umgebungsluftfeuchtigkeit stark reduziert. Die Rückseite (von der Bedienung) ist mit Schiebglastür versehen.

In der Ausführung für den Einbau über die Wanne hat die Vitrine keinen Boden und wird direkt auf die Wannensplatte montiert.

Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor, Kondensator und Verdampfer; die Kühleinheit ist Vitrineoberseite eingebracht und bildet mit der Vitrine eine untrennbare Einheit. Der in der Vitrinendecke eingebrachte Verdampfer mit zwei Gebläsen ermöglicht ein schnelles Erreichen einer niedrigen u. regelmäßig aufgeteilten Temperatur im ganzen Vitrinenraum.

Das Programmierbare Thermostat regelt alle Funktionen – den Kompressorlauf, den Gebläsenlauf und das Auftauen – alles aufgrund von Sensoren-Signale. Der Thermostat ist vom Hersteller schon vorprogrammiert und die Bedienung wählt dann nur die geforderte Temperatur.

Das automatische Auftauen und Kondensatabfuhr vereinfacht wesentlich die Bedienung.

3. Die Installation und Inbetriebnahme

Die Installation des Erzeugnisses und die Inbetriebnahme ist in Ihrem eigenen Interesse durch eine Fachfirma durchzuführen. Diese Firma bestätigt Ihnen die Rückgabekarte (Sie finden sie als Bestandteil des Garantiescheines). Diese ausgefüllte und bestätigte Karte wollen Sie dann, bitte, an den Hersteller per Post oder per Fax zukommen lassen. Ohne diese Installationsbestätigung kann keinerlei Garantie anerkannt werden.

Beseitigen Sie die Schutzfolie von Erzeugnisoberfläche. Platzieren Sie die Vitrine auf die Betriebsstelle, nivellieren Sie sie und schalten Sie sie wie folgt ans Netz an.

- mit einer beweglichen Schnur in die Steckdose, deren Installation und Durchführung und Sicherungen den gültigen Normen entspricht, oder
- mit einem festen Kabel, das mit einem vorgeschaltetem Hauptschalter mit einer Kontaktenentfernung von mindestens 3 mm ausgestattet ist. Das Schaltbild ist an der Innenseite des Bedienungspanel angeklebt. Diese Installation darf nur eine sachkundige Person durchführen. In beiden Fällen ist jedoch einen Schutz gegen gefährliche Berührung durch Verkabeln und durch Nullung zu sichern.

Die Kühlvitrine wird durch den Hauptschalter in Betrieb gesetzt. Auf dem Display erscheint

die Angabe über die Innenraumtemperatur, die dann binnen ein Paar Minuten auf den vom Hersteller vorgewählten Wert absinkt, d.h. auf +12°C bei den Selbstbedienungsausführungen und auf +5°C im anderen Fall.

Die Innenraumtemperatur wird laut dem Pkt. 4.3 geändert. Die Beleuchtung kann durch den Schalter direkt am Leuchtkörper ausgeschaltet werden.

Die Vitrine darf nicht in der direkten Sonne aufgestellt werden.

4. Regelthermostat

Gelbertemperatur




Thermostat
Dixell XR 20 CX

Temperatur Code

Halten Sie die **SET**-Taste länger als 2 Sekunden, setzen Sie eine Zahl Punkten ° C und das Licht beginnt zu blinken. Gewünschten Wert kann durch Drücken der Tasten verändert werden ▲ und ▼ (in einem Abstand von weniger als 10 Sekunden). Neu Sollwert kann durch erneutes Drücken der **SET**-Taste, oder automatisch nach 10 Sekunden gespeichert werden.

Kann nur die Temperatur in den Betriebstemperaturbereich in den technischen Daten Ausrüstung.

Abtauung

Das Abtauen erfolgt automatisch, aber wenn es eine Notwendigkeit für den Dienst zu odtávací Zyklus, drücken und halten (DEF)  für mehr als 2 Sekunden gestartet.

Für Kühlwagen mit statischer Kühlung nicht automatisches Abtauen im Amt. Das Abtauen ist aus den Hauptschalter durchgeführt und ist mit dem Reinigungsbad verbunden

Briefings

Briefings zeigt kontinuierlich die Einsatzfähigkeit der Kältetechnik. Wenn sie erscheint auf dem Display angezeigt:

HA - Die Temperatur im Kühl-Raum ist größer als die eingestellte Temperatur. Dies kann kurzfristig auftreten, zum Beispiel, wenn Sie eine größere Anzahl von warmen Speisen in den Kühl-Raum-bzw. Umgebungstemperatur höher ist als die zulässige Umgebungstemperatur in den technischen Daten-Geräten.

LA - Die Temperatur im Kühl-Raum ist niedriger als die voreingestellte Temperatur. Dies kann kurzfristig auftreten, zum Beispiel, wenn Sie eine große Anzahl von tiefgefrorenen Lebensmitteln, Kühl-Raum.

Wenn die Ursache der Nachricht selbst war vorüber.

Wenn es nicht für jede der oben genannten Gründen oder zur Anzeige

Andere unbekannt angezeigt wird, erhalten Sie von Ihrem professionellen Service.

4. Die Instandhaltung und Reinigung

Beim Betrieb der Vitrine unter normalen Betriebsbedingungen verlang das Gerät keine außerordentliche Instandhaltung.

Die Reinigung des gekühlten Raumes der Vitrine ist wegen Hygiene so oft wie möglich wie folgt durchzuführen.

Schalten Sie das Gerät vom Netz ab – entweder durch Ziehen des Steckers aus der Steckdose (bewegliche Schnur) oder durch Ausschalten des Hauptschalters (festes Kabel).

Für einen besseren Zutritt sind vor der Reinigung aus der Vitrine

- alle Lebensmittel und
- Fächer und Behälter zu beseitigen.

Benützen Sie nur empfohlene Reinigungsmittel für rostfreie Materiale, z.B. NEODISCHER ALKA für die Reinigung und NEOBLANK für die Konservierung. Beide Mittel sind in unserer Verkaufsstelle erhältlich.

Für Reinigung dürfen keine scharfe Gegenstände, z.B. Drahtschwamm oder Sand, denn diese beschädigen die Oberfläche.

Insbesondere die Akrylat-Glass-Teile und Polykarbonat - Teile sind mit Sorgfalt zu reinigen.

Die Türen sind aus Akrylat-Glass nicht sauber alkoholhaltige Erzeugnisse, gäbe es Schwellungen und Deformitäten.

Kondensator-Reinigung

Im Staubumwelt kann zu Verstopfen von Kühlrippen des Kondensers kommen. Dies verursacht eine stufenweise Erniedrigung der Kühlleistung, es kann zur Überlastung der Kühl-Einheit kommen und der Tagesstromverbrauch steigt. Eine große Verunreinigung kann sogar Vernichtung der Kühleinheit zur Folge haben.

Es ist also regelmäßig den Kondensator zu kontrollieren und falls nötig zu reinigen.

Der Kondensator ist nach Lockern von zwei Schrauben und Abnehmen des mittleren Gitters.

Den Staub können Sie am besten mit Staubsauger oder mit Bürste entfernen.

Achten Sie auf die Kondenserrippen – vorsicht - nicht beschädigen. Diese Tätigkeit kann auch durch eine Fachservicefirma durchgeführt werden.

5. Die Betriebssicherheit

Aus den Sicherheitsgründen ist folgendes verboten:

- die Anlage mit Spritzwasser zu reinigen
- Reparaturen der elektrischen Einrichtung der Anlage durchzuführen. Falls die Speiseschnur/Kabel beschädigt ist, ist diese durch Speiseschnur und zwar vom Hersteller oder von der Speiseservice-Werkstatt
- Ein Gerät in die Steckdose zu schalten, deren Ausführung und Sicherung den gültigen Normen nicht entspricht
- Das Bedienungspanel zu demontieren

6. Mögliche Störungen und ihre Behebung

Jede Vitrine ist im Herstellungsprozeß sorgfältig geprüft. Beim Einhalten der Betriebsgrundregeln, wie sie in diesem Manual angeführt sind, wird eine 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. Die Bedingung der Garantiestörungserkennung ist die Fachinstallation und fachliche Inbetriebnahme durch eine Fachfirma – siehe also Art. Nr. 3 und die Garantieurkunde.

Die kurzfristige Temperaturerhöhung in der Vitrine ist keine Störung; es ist das Zeichen, daß der Auftauzyklus begonnen hat.

Die langfristige Temperaturerhöhung in der Vitrine kann durch direkten Sonnenschein verursacht werden. Falls die Vitrinegläser von aussen benetzt sind, handelt es sich um keine Störung. Die Ursache liegt in der hohen relativen Luftfeuchtigkeit; die Oberflächentemperatur des Glases ist niedriger als der Taupunkt. Dieser Zustand kommt ganz sicher, falls die Vitrine in der Nähe von einer Dampfquelle platziert wird, z.B. in der Nähe von beheiztem Wasserbad. Die einzige Möglichkeit wie dies beseitigt werden kann, ist die eingestellte Temperatur zu erhöhen oder die relative Luftfeuchtigkeit im Zimmer z.B. durch Lüften zu erniedrigen.

Bei der Selbstbedienungsausführung kann nicht in der Abgabezeit, wann die Kipptür praktisch ununterbrochen geöffnet wird, die Temperatur im gekühlten Raum unter +15°C bei Umgebungstemperaturen über +25°C gehalten werden!

7. Die Ausführung

Die Kühlvitrine wird als Standardausführung in zwanzig (20) verschiedenen Varianten, die sich durch Länge, Höhe, weiter Selbstbedienung- bzw. Bedienungsausführung mit Schiebetür an der Bedienungsseite u. mit Akrylatglass-Kipptür an der Kundenseite. Die Bedienungsausführung mit Schiebeglasstür an der Bedienungsseite und mit festem Doppelglas an der Kundenseite.

8. Die technischen Daten

Der angegebene Temperaturbereich gilt bei der Umgebungstemperatur +25°C

Kühlmittel		R 404A
Kühlmittelfüllung	CW ... 1	0,20 kg
	CW ... 2	0,23 kg
Max. Umgebungstemperatur		+27°C
Spannung		230V/1/50Hz
Zulässige Speisespannungsschwankung		+/- 10%
Lärm		weniger als 55dB
Zulässige Belastung von einzelnen Fächer		15 kg

9. 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.

Abmessungen, Volume, Temperaturbereich, Stromaufnahme und Gewicht

Typ	Länge (mm)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Volume (l)	Temperatur-Bereich (°C)	Stromaufnahme (W)	Gewicht (kg)
C V 3 1	1100	647	800	335	+4 bis +10	400	90
CW32	1425	647	800	440	+4 bis +10	570	140
CW41	1100	680	990	420	+4 bis +10	400	125
CW42	1425	680	990	550	+4 bis +10	570	150
CWS31	1100	647	800	335	+4 bis +10	400	90
C V S 3 2	1425	647	800	440	+4 bis +10	570	140
CWS41	1100	680	990	420	+4 bis +10	400	125
CWS42	1425	680	990	550	+4 bis +10	570	150
CW031	1100	642	760	335	+4 bis +10	400	80
CW032	1425	642	760	440	+4 bis +10	570	130
CW041	1100	675	950	420	+4 bis +10	400	115
CW042	1425	675	950	550	+4 bis +10	570	140
CW0S31	1100	642	760	335	+4 bis +10	400	80
CW0S32	1425	642	760	440	+4 bis +10	570	130
CW0S41	1100	675	950	420	+4 bis +10	400	115
CW0S42	1425	675	950	550	+4 bis +10	570	140
CW0031	1100	652	820	335	+4 bis +10	400	80
CW0032	1425	652	820	440	+4 bis +10	570	130
CW0041	1100	685	1010	420	+4 bis +10	400	115
CW0042	1425	685	1010	550	+4 bis +10	570	140

ES Erklärung der Übereinstimmung

☞ - Conformity European

Wir erklären auf unsere Alleinverantwortung, dass das unten angeführte Erzeugnis alle Forderungen der technischen Vorschriften erfüllt und dass es nach unseren vorgegebenen Vorschriften gefahrlos ist und zugleich wurden alle Massnamen getroffen, mit denen wir eine vereinbarte Sicherheit mit allen unten angeführten Erzeugnissen, die auf den Markt gebracht werden, mit einer technischen Dokumentation und den Forderungen der entsprechenden Verordnung der Regierung versichern.

Dieses Erzeugnis ist zur Einlagerung von Nahrungsmittel bestimmt, das einer schnellen Zersetzung unterliegen können. Weiterhin ermöglicht es auch Getränke verschiedener Verpackungen zu kühlen.

Beurteilung der Übereinstimmung: des Gesetzes Nr. 22/1997 Samm. in der Fassung der späteren Vorschriften

Oben angeführtes Erzeugnis stimmt mit den vorgegebenen Normen ein:

El. Sicherheit: ČSN EN 60335-1 ed.3, ČSN EN 60335-2-50 ed.3

Hygienische Vorschriften:

- das Erzeugnis erfüllt alle Forderungen der Verordnung 38/2001 MZ über hygienische Forderungen für Erzeugnisse zum Nahrungsmittel- und Gerichtsverkehr §17 a §20.

EMC:

ČSN EN 55014

ČSN EN 55014-1 ed.3

ČSN EN 55014-2

und Verordnung der Regierung: El. Sicherheit: Nr. 17/2003 Samm.

EMC: 616/2006 Samm.

Sicherheit: č. 17/2003 Samm.

EMC: 616/2006 Samm.

Hersteller:

RGT sr.o. **Tel.: +420 / 311 637 874, 602 336 872**
Plzeňská 31 **Fax: +420 / 311 637 874**
26701 Králův Dvůr **e-mail: ruml@ruml.cz**
CZECH REPUBLIC **Internet: <http://ruml.cz>**