BEDIENERHANDBUCH

Produkt:

BRILLANT Kühlvitrinen und Kühlregal

Steckerfertig oder externer Kälteanschluss

Bedienungs- und Wartungsanleitung

Bevor Sie die Kühlmöbel in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die darin aufgeführten Hinweise. Sie tragen damit selbst dazu bei, immer ein funktionstüchtiges Kühlmöbel zu besitzen.

Bei Nichtbeachtung der angegebenen Hinweise kann der Garantieanspruch verfallen!

Bedienung und Wartung

1 Einleitung 2
1.1. Willkommen 2
1.2. Allgemeine Sicherheitshinweise 2
1.3. Garantie und Haftung 2
1.4. Symbole und Kennzeichen 3
1.5. Gültigkeit 3
2 Verwendungszweck 4
3 Bestimmungsgemäße Verwendung 4
4 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung 4
5 Sicherheitsrichtlinien 4
6 Erste Schritte 5
6.1. Übernahme 5
6.2. Aufstellen / Einbau 5
6.3. Anschluss des Kühlmöbels 5
7 Allgemeine Bedienungshinweise 6
7.1. Erste Inbetriebnahme 6
7.2. Kühlgerät einschalten 6
7.3. Temperatureinstellung 6
7.4. Abtau-Automatik 7
7.5. Manuelles Abtauen 7
7.6. Beleuchtung 7
8 Funktionsbeschreibung 7
8.1. Bestückung mit Ware 7
8.2. Zu beachten bei der Bestückung 7
9 Reinigung und Pflege 9
9.1. Generelle Empfehlungen 9
9.2. Reinigungsmittel 9
9.3. Spezielle Anmerkungen für die Reinigung 10
10 Störungen und Ursachen 12
11 Gefahren 13
11.1. Elektrische Energie 13
11.2. Hebeverdampfer 13
12 Wartungshinweise 13
13 Schaltschemas 14
14 EG-Konformitätserklärung 18

BEDIENUNG UND WARTUNG

1. Einleitung

1.1. Willkommen

Mit dem Kauf Ihres neuen Kühlgerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet.
Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Einbauanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit dem Produkt schnell vertraut werden.

Bei sachgerechter Behandlung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Einbauanweisung sorgfältig aufbewahren.

Wir wünschen Ihnen erfolgreiche Umsätze und viel Freude beim Gebrauch!

1.2. Allgemeine Sicherheitshinweise

DER ANSCHLUSS ODER AUCH TECHNISCHE VERÄNDERUNGEN AN DER KÜHLEINHEIT DÜRFEN NUR DURCH FACHLEUTE VORGENOMMEN WERDEN! DIES GILT IM BESONDEREN FÜR ARBEITEN AN KÜHLTECHNIK, ELEKTROINSTALLATION UND MECHANIK. JEDE ÄNDERUNG MUSS DURCH DEN HERSTELLER AUTORISIERT WERDEN!

- **Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!**

- Die Möbel Unter- und Rückseite darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Die Steuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden.
- Luftströmungen im Bereich des Kühlgerätes durch unsachgemäß installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Kühlmöbel zu gewährleisten.
- Die Umgebungstemperatur darf 25° Grad, die relative Umgebungsfeuchtigkeit darf 60% nicht dauerhaft überschreiten.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Kühlmöbel aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- Alle Glasaufbauten müssen mit der notwendigen Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden.
- Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.

1.3. Garantie und Haftung

Im Grunde gelten unsere “Generellen Zahlungs- und Lieferbedingungen”. Diese sind dem Anwender spätestens seit der Unterzeichnung des Vertrages bekannt. Anspruch auf Garantie und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- Unsachgemäße Verwendung des Gerätes.
- Unvorschriftsmäßige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes.
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind.
- Nicht einhalten der Hinweise der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Gerätes.
- Nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät.
- Unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleißteile.
- Nicht autorisierte Reparaturen.
- Naturgewalt oder höhere Gewalt.

1.4. Symbole und Kennzeichen

	Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin. *Diesen Hinweisen keine Beachtung zu schenken könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!*
	Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen. *Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und / oder Besitz führen!*
	Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin. *Hilfe um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.*

1.5. Gültigkeit

Diese Betriebsanleitung gilt für die Modelle:

		BRILLANT Gastro und BAK "G" Kundenseitig Panoramascheibe, oder Klappen für Selbstentnahme *steckerfertig oder zentralgekühlt* **BRILLANT Kühlvitrine Gastro "O"** Kundenseitig offen *steckerfertig oder zentralgekühlt*
		BRILLANT Kühlvitrine Gastro "HCG" Kundenseitig Panoramascheibe, oder Klappen für Selbstentnahme *steckerfertig oder zentralgekühlt* **BRILLANT Kühlvitrine Gastro "HCO"** Kundenseitig offen *steckerfertig oder zentralgekühlt*
		BRILLANT Einbaukühlvitrine "EURO" Kundenseitig Panoramascheibe, *steckerfertig oder zentralgekühlt* **BRILLANT Auftischvitrine Gastro "A"** Kundenseitig Panoramascheibe, *steckerfertig oder zentralgekühlt*
		BRILLANT Kühlvitrine BAK "L" und SL" Kundenseitig Panoramascheibe, Stand- oder Einbauvitrine mit Ladenauszug bedienseitig *steckerfertig oder zentralgekühlt* **BRILLANT Kühlvitrine Gastro"SV"** Kundenseitig Panoramascheibe, *oder* für Selbstbedienung offen oder Klappen *steckerfertig oder zentralgekühlt*

2. Verwendungszweck

Die Kühlvitrinen sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden. Sie sind für die Kühlung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen und Getränken bei Temperaturen von +4°C bis +12°C geeignet.

Diese Kühlgeräte sind nicht geeignet um Lebensmittel abzukühlen. Alle zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit der für sie vorgeschriebenen Temperatur eingebracht werden.

Wir empfehlen die Kühlvitrine bei Nichtgebrauch außerhalb der Betriebszeiten abzuschalten.
Bevor Sie die Kühlvitrinen beschicken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

FÜLLEN SIE NIE ZUVIEL UND NIE WARME WARE EIN!

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Kühlvitrinen entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher.
Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Gesundheit und/oder Leben des Benutzers oder Dritten bzw. Beeinträchtigung des Gerätes und anderer Sachwerte entstehen, wenn es von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch eingesetzt wird.
Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller / Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.
Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.
Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sofort beheben.
Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen!
Änderungen am Gerät sind nur durch den Hersteller zulässig!
Beim Nachfüllen von Kältemittel darf nur das auf dem Kennzeichnungsschild angegebene Kältemittel verwendet werden. Das Nachfüllen darf nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

4. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Die Kühlvitrinen sind nicht geeignet Lebensmittel herunterzukühlen. Die Kühlgeräte dürfen nicht mit Lebensmitteln befüllt werden, welche eine höhere Temperatur aufweisen als die dafür vorgeschriebene. Ein Betrieb mit einer tieferen Temperatur als +2°C ist nicht betriebssicher möglich.

Die Lüftungsschlitze im vorderen und hinteren Bereich der Warenauslagefläche dürfen nicht zugestellt werden.

5. Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und internationalen CEE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.

6. Erste Schritte

6.1. Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Transportschäden auf den Übernahmepapieren des Spediteurs sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen. Falls der Schaden erst nach dem Auspacken auftritt, sind Sie verpflichtet den Schaden unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Eine vorherige telefonische Mitteilung an Ihren Lieferanten ist ratsam.

Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Schadenersatz!

6.2. Aufstellen

Während der Aufstellung / Einbau in die Theke darf das Gerät nicht umgedreht bzw. umgekippt werden, da das Kälteaggregat dadurch Schaden nehmen könnte. (Gilt nur für steckerfertige Geräte.)
Vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Kühlmöbel abziehen. Sorgen Sie für einen festen und sicheren Stand des Möbels.

Folgende Gegebenheiten sollten eingehalten werden, um einen effizienten Wirkungsgrad und eine lange Lebensdauer zu erreichen:

- Stellen Sie das Möbel nicht in die Nähe einer Wärmequelle bzw. an einen Ort, der durch starke Sonneneinstrahlung beeinflusst wird.
- Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung und möglichst wenig Luftverunreinigungen.
- Eine dauerhafte Umgebungstemperatur von über 25°C ist zu vermeiden.
- Die relative Luftfeuchtigkeit soll 60% nicht überschreiten.

BE- UND ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES KÄLTEAGGREGATES DÜRFEN NIEMALS VERDECKT WERDEN, DA INFOLGE DER ÜBERHITZUNG DAS GERÄT ZERSTÖRT WIRD.

Lüftungsgitter von Verkleidungen müssen mindestens den 1,5 fachen Querschnitt wie der Kondensator des Aggregates aufweisen und möglichst große Öffnungen besitzen.

6.3. Anschluss des Kühlmöbels

Ein steckerfertiges Gerät kann vom Betreiber selbst angeschlossen werden. Es wird mit einem standardmäßig 3 Meter langen Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker geliefert. Der Anschluss erfolgt an ein Wechselstromnetz mit einer Nennwechselspannung von 230 Volt und einer Frequenz von 50 Hz. Die elektrische Zuleitung ist mit 16 A (träge) abzusichern.

DER ANSCHLUSS AN EINE ANDERE SPANNUNG, STROMART ODER FREQUENZ IST NICHT ZULÄSSIG.

GERÄTE OHNE EIGENE KÜHLEINHEIT DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON EINER KÄLTEFACHFIRMA INSTALLIERT WERDEN.

7. Allgemeine Bedienungshinweise

7.1. Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten zwischen Aufstellen / Einbau und Starten des Kühlmöbels ca. 2 Stunden vergangen sein. Diese Ruhezeit wird benötigt, damit sich das in der Aggregatkapsel befindliche Öl, welches sich beim Transport bzw. Einbau verlagert haben könnte, wieder zum Verdichter zurücklaufen kann. (Gilt nur für steckerfertige Geräte).
Das Möbel wurde nach der Herstellung im Betrieb vorgereinigt. Es ist jedoch zu empfehlen, das Gerät mit einem geeigneten Desinfektionsmittel (siehe Punkt 9 „Reinigung und Pflege“) gründlich zu reinigen, um eventuelle Überreste aus der Produktion oder entstandene Verunreinigungen durch die Aufstellung zu entfernen.

7.2. Kühlmöbel einschalten

Die Kühleinheit wird durch Drücken der STANDBY Taste (5) für ca. 4 Sekunden ein- und ausgeschaltet.

Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige des Kühlstellenreglers. Hier werden die mittlere Temperatur und die Fehlermeldungen angezeigt.

Bevor Sie die Kühlwannen mit Kühlgut beschicken, warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Taste **1**	**AUF -Taste**	Durch Drücken der AUF-Taste für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtauung eingeleitet werden
Taste **2**	**AB -Taste**	Mit der AB -Taste kann ein Alarm quittiert werden
Taste **3**	**LICHT -Taste**	Aus-Ein Taste für die interne Beleuchtung der Kühlvitrine
Taste **4**	**SET -Taste**	Während die SET-Taste gedrückt ist wird der Sollwert angezeigt. Die SET-Taste wird außerdem zur Parametereinstellung gebraucht.
Taste **5**	**STANBY -Taste**	Mit dieser Taste kann die Kühlung in den Standby-Mode geschaltet werden bzw. wieder eingeschaltet werden.

7.3. Temperatureinstellung

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Bedienteil der elektronischen Temperaturregelung. Diese ist unterhalb der Kühlvitrine leicht zugänglich.

Werkseitig ist die Kühlvitrine auf eine Temperatur von 6°C eingestellt. Die von Ihnen gewünschte Temperatur kann durch Halten der SET Taste (4) und gleichzeitigem Drücken der AUF - Taste (1) für höhere Temperatur bzw. AB - Taste (2) für niedrigere Temperatur eingestellt werden.

DER SOLLWERT KANN NUR IN BESTIMMTEN GRENZEN VERSTELLT WERDEN, UM EINE FEHLBEDIENUNG ZU VERMEIDEN.

Nach einer Temperaturverstellung dauert es einige Zeit, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Prüfen Sie erst einige Stunden später die Temperatur im Innenraum mit einem genauen Thermometer und verstellen Sie das Thermostat eventuell neu. Die Temperatureinstellung soll möglichst bei der Installation durch den Fachhändler erfolgen.

Je nach Umgebungstemperatur und Luftfeuchte darf die Innentemperatur nicht zu kalt eingestellt werden, dies könnte an exponierten Stellen zu starker Eisbildung am Kühlelement führen. Dadurch wird die Kälteleistung beeinträchtigt und die kontinuierliche Abtauung, welche von Ihrem Fachhändler auf bestimmte Abtauintervalle eingestellt wurde, verhindert.

7.4. Abtau-Automatik

Die Abtauung erfolgt durch das elektronische Thermostat vollautomatisch.
Werkseitig beginnt das Kühlgerät in regelmäßigen Zeitabständen (geschlossene Vitrinen alle 3 Stunden, Selbstbedienungs-Vitrinen alle 2 Stunden) abzutauen. Die Dauer einer Abtauphase beträgt maximal 30 Minuten. Während dieser Zeit leuchtet auf dem Display links die mittlere LED. Nach erfolgter Abtauung startet wieder automatisch der Kühlmodus.

7.5. Manuelles Abtauen

Durch Drücken der AUF-Taste für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtauung eingeleitet werden.
Während einer Abtauung leuchtet die entsprechende LED. Die LED blinkt, wenn eine Abtauung angefordert ist, aber durch Sperrbedingungen noch nicht gestartet werden darf.

7.6. Beleuchtung

Die Beleuchtung der Kühlvitrine wird mit der Taste (3) am Kühlstellenregler aus und eingeschaltet.

8. Funktionsbeschreibung

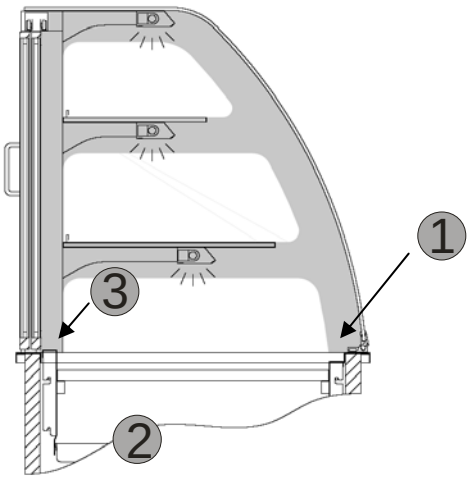
8.1. Bestückung mit Ware

Bestücken sie die Vitrine über die Schiebe / Flügeltüren von der Bedienseite mit vorgekühlter Ware.
Die Produkte könne auf den Glas Zwischenborden und am Einlegeboden platziert werden.
Die Vitrine ist dazu ausgelegt die Temperatur der vorgekühlten Ware zu bewahren!

Dieses Kühlmöbel ist kein Kühlraum. Folglich kann das Bestücken mit zu warmer Ware dazu führen, dass es erhebliche Zeit dauert bis die Betriebstemperatur auf den normalen Wert sinkt.

8.2. Zu beachten bei der Bestückung

- Es ist wichtig ausreichenden freien Platz für die Zirkulation der Kaltluft zu bewahren.
- Die grau dargestellten Bereiche dürfen nicht durch Waren verstellt werden.
- Es sollte ein Mindestabstand von 40 mm zur Beleuchtung und den Luftauslassöffnungen eingehalten werden.
- Die Belüftungsschlitze an der Vorder- (1) und Rückseite (3) des Gerätes dürfen in keinem Fall bedeckt werden.



Die Kühlung der präsentierten Waren erfolgt bei Kühlvitrinen mit Umluftkühlung durch einen gerichteten Luftschleier aus gekühlter Luft.

Dieser Luftschleier wird durch Ventilatoren bewegt, welche Luft aus dem Warenraum durch den Rückluftkanal **(1)** ansaugen. Die Luft gelangt unterhalb des Warenpräsentationsbodens zum Verdampfer **(2)** und durchströmt diesen. Gleichzeitig wird sie dabei abgekühlt und über die Zuluftöffnung **(3)** wieder in den Warenraum geblasen.

Die Luftführung erfolgt über abgewinkelte Luftleitbleche. Durch die genaue Abstimmung der Komponenten wird eine sehr gleichmäßige Luftverteilung erzielt.

Höhenverstellung der Zwischenborde

Ihre Brillant Vitrine bietet die Möglichkeit die Zwischenborde in Höhe und Neigung zu verstellen. Dadurch kann die Präsentation der Produkte optimal an ihre Bedürfnisse angepasst werden.

Die Glaszwischenborde können um eine Stufe (± 25mm) von der Mittelposition verstellt werden.

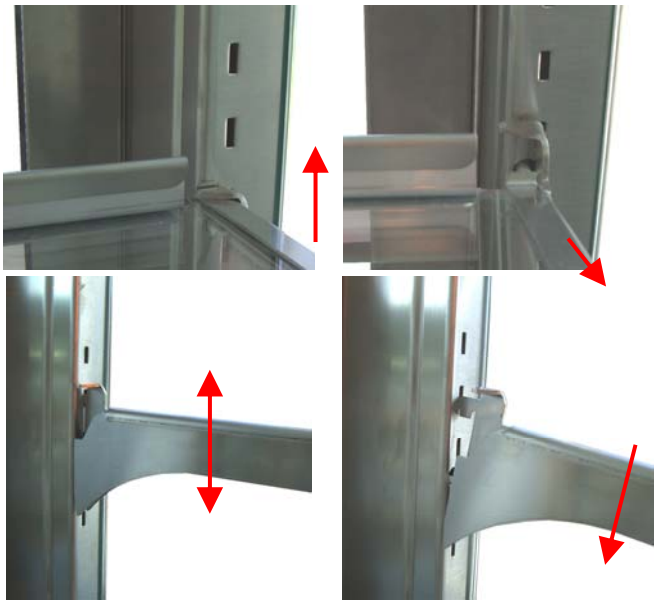
Entfernen der Glasborde

Bevor die Träger verstellt werden, sollten Sie das Glaszwischenbord entfernen.
Dafür muss das Glasbord an der Vorderkante angehoben werden, bis die Sicherungslasche unterhalb der Halterung nach vorne gezogen werden kann.

Verstellen der Bordträger

Die Bordträger sind mit 2 Laschen in den Ausnehmungen eingehängt, wobei die obere Lasche Rasterungen für gerade und schräg besitzt.

1) Anheben des Trägers
2) Träger nach vorne herausziehen
3) Einhängen in der gewünschten Höhe
4) Schräge / gerade Position auswählen



Vitrinen mit Tortenauszug

Die Kühlvitrinen der Modelle BAK L und BAK SL, sowie Green L und Green SL sind durch ihre leichte Bestückung mittels Tortenauszug bestens für die Präsentation großer Torten oder ähnlicher Produkte geeignet.

Zur Reinigung des Verdampferraumes muss als erstes die Tortenlade aus der Vitrine entfernt werden (Bild 1). Die Lade bis zum Anschlag herausziehen, danach ca. 5 cm anheben damit die Lade ausgehängt werden kann (Bild 2 - Rollen der Teleskopschienen).

Danach die hintere Blechabdeckung aushängen (Bild 3) und den Verdampfer anheben und mit fixieren (Bild 4 – Verriegelungsstift and der linken Seite). Die Bodenwanne unterhalb des Verdampfers kann nun gereinigt werden.

Bild 1

Bild 2

Bild 3

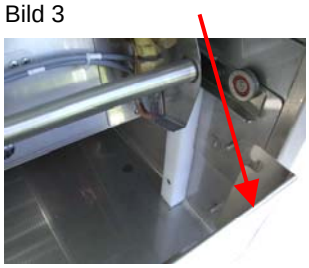


Bild 4

ES IST WICHTIG, ALLE VITRINENTÜREN BEI NICHTBENUTZUNG GESCHLOSSEN ZU HALTEN. BEI NICHT VOLLSTÄNDIG GESCHLOSSENEN TÜREN IST ES NICHT MÖGLICH EINE GLEICHBLEIBENDE INNENTEMPERATUR ZU BEWAHREN.

9. Reinigung und Pflege

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembehandlung und Service Ihres Kühlgerätes geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygieneverordnungen innen und außen zu reinigen, nur so kann eine optimale Warenpräsentation garantiert werden.

ACHTUNG:

VOR DEM REINIGEN IST DIE STROMZUFUHR ZU UNTERBRECHEN! DAZU DIE KÜHLVITRINE AUSSTECKEN ODER 2-POLIG VOM NETZ TRENNEN.

Da das Gerät während der Reinigung ausgeschaltet sein muss, ist es am sinnvollsten, das Kühlmöbel am Ende des Arbeitstages zu reinigen.

Die Kühlvitrine kann über Nacht bzw. außerhalb der Öffnungszeit ausgeschaltet bleiben.

9.1. Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Tragen Sie säurebeständige Handschuhe um Hautreizungen zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen mit Spezial-Reinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden, damit keine Rückstände bleiben.
- Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Kühlgerät aus Edelstahl lange und einwandfrei arbeitet.
  - halten Sie die Edelstahl-Oberfläche stets sauber.
  - achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
  - berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material

9.2. Reinigungsmittel

VERWENDEN SIE FOLGENDE REINIGUNGSMITTEL!

- Lauwarmes Seifenwasser
  Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- Glasreiniger
  Entfernt Fett von Glasoberflächen. Die Glasscheiben lassen sich alle anheben, sodass ein müheloses Reinigen der Scheiben und der darunter liegenden Flächen möglich ist. **(4-6)**
- Edelstahlreiniger
  Die Edelstahloberflächen der Kühlmöbel sollten mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln behandelt werden.
- Lampen
  Nur mit einem weichen Tuch oder Lappen reinigen.
- Laden, GN-Behälter
  Zum Reinigen leicht herausnehmbar (ohne Werkzeug).
  Verwenden Sie Bürsten mit Plastik- oder Naturborsten zum Reinigen

VERMEIDEN SIE FOLGENDE REINIGUNGSMITTEL!

- Verwenden Sie keine scharf riechende, ätzende, lösungsmittelhaltige, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammbaren, chemischen Reiniger.
- Benutzen Sie **NIEMALS** Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

9.3. Spezielle Anmerkung für die Reinigung

Reinigung des Innenraumes und des Verdampfers

- Entfernen Sie die Einlegeböden bzw. Gastronorm Schalen **(1)** und Luftleitbleche **(2)** nach oben aus der Kühlvitrine heraus und klappen die Verdampferabdeckung **(3)** hoch. Der komplette Verdampferkasten und die Lamellen des Verdampfers können mit einer Handbrause abgespült werden **(4).** Durch den Einsatz von Lüftern in Niederspannung (24V) besteht kein elektrisches Gefahrenpotenzial. Klappen Sie den Verdampferkasten hoch bis die Arretierungslasche **(5 und 6)** links einrastet - jetzt ist der Verdampfer fixiert und Sie können den ganzen Innenraum reinigen. Entfernen Sie zuerst den gröberen Schmutz, damit der Abfluss nicht verstopft wird.

Bild 1

Bild 2

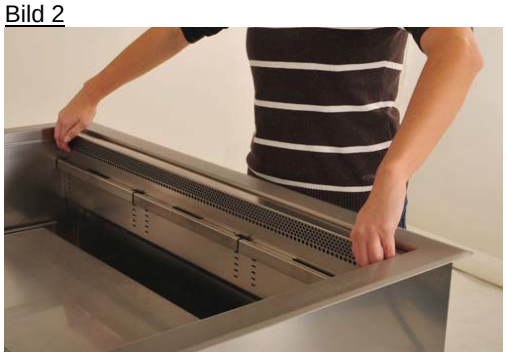


Bild 3

Bild 4

Bild 5

Bild 6

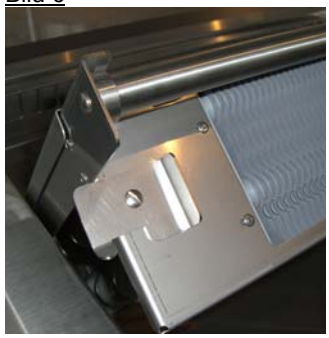
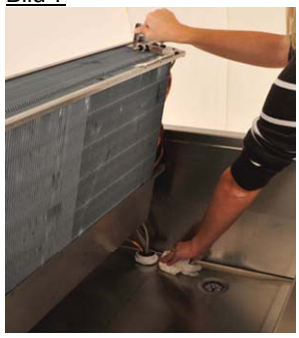


Bild 7



- **ACHTUNG**: Prüfen sie vor der Reinigung ob das zur Reinigung verwendete Wasser auch abgeleitet werden kann – wenn das Kühlmöbel nicht direkt an den Kanal angeschlossen ist müssen Sie Notfalls ein Gefäß entsprechender Größe unterhalb des Abfluss stellen.
- Der Verdampfer und die Wanneninnenseite sind mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Innenraum immer trocken wischen. Nach erfolgter Reinigung den Verdampferkasten leicht anheben, seitliche Arretierung nach innen schwenken und Verdampferkasten absenken.
- Danach die Innenwanne wieder einlegen, seitliche Luftleitbleche mit den Einhängeleisten positionieren und die Einlegeböden bzw. Gastronorm Behälter wieder einsetzen.
- Die Außen- und Unterseite der Kühlwanne dürfen nicht mit einem Wasser-Schlauch oder der Waschbürste gereinigt werden. Fließwasser ist in diesem Bereich auf jeden Fall zu vermeiden.
- Alle weiteren Oberflächen können mit milden Reinigungsmitteln und Wasser gereinigt werden.

Alle steckerfertigen Kühlgeräte benötigen eine regelmäßige Reinigung des Kälteaggregates. Ein verschmutzter Kondensator ist die Hauptfehlerquelle für verringerte Kälteleistung, Überhitzung des Kälteaggregates bis hin zur Schädigung des Kompressors.

Genauso wie die tägliche Reinigung des Kühlmöbels ist eine monatliche Reinigung des Kondensators (bei starker Verschmutzung wöchentlich) nötig, um Schmutz und Staub von der Kondensatoroberfläche zu entfernen und so eine einwandfreie Funktionsweise zu garantieren.

Reinigung des Kondensators

- Entfernen Sie das Lüftungsgitter oder Kondensatorschutz.
- Den Kondensator der Kühlmaschine mit einem Handbesen oder Staubsauger vom Schmutz befreien.
- Achten Sie darauf, dass die Lamellen nicht verbogen werden.
- Lüftungsgitter wieder anbringen.

- **Die Zu- und Abluftöffnungen des Kondensators dürfen nicht verschlossen oder durch Gegenstände zugestellt werden, da ansonst die Kühlleistung beeinträchtigt wird.**

ACHTUNG:
DIE LAMELLEN DES KONDENSATORS SIND SEHR DÜNN UND SCHARF - VERMEIDEN SIE AUS VERLETZUNGSGRÜNDEN DEN DIREKTEN KONTAKT ZU DEN LAMELLEN!

Reinigung der Gläser

Die Frontscheiben können zur leichteren Reinigung nach vor geklappt werden **(Bild 1)**, die Deckgläser sind nach oben bewegbar **(Bild 2)** und erleichtern so die Reinigung der Innenseite.

ACHTUNG:
- Halten Sie die Gläser während des Reinigen fest und lassen Sie die Frontgläser nicht nach vorne falle fallen!
- Frontgläser aus Isolierglas **(Bild 3)** werden durch ein Sicherungsseil in Endposition gehalten, beim Öffnen muss das Glas jedoch unterstützt werden, um das Sicherungsseil zu schonen!
- Bei größeren Vitrinen sollten 2 Personen die Gläser kippen und reinigen – das Gewicht der Gläser sollte nicht unterschätzt werden.

Bild 1

Bild 2

Bild 3

ACHTUNG:
WENN ALLE REINIGUNGSARBEITEN BEENDET SIND, MUSS DAS KÜHLMÖBEL WIEDER IN DEN ORIGINALZUSTAND GEBRACHT WERDEN UM EINE EINWANDFREIE FUNKTION ZU GEWÄHRLEISTEN!

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmäßigen Abständen Service und Wartung der Kühlgeräte durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.

(siehe Kapitel 11 WARTUNGSHINWEISE)

10. Störungen und Ursachen

Ehe der Kundendienst angefordert wird, bitte folgendes zu überprüfen:

Arbeitet das Kühlgerät gar nicht, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Stromversorgung unterbrochen ..... Eigenkontrolle
- Sicherung ausgefallen ..... Eigenkontrolle
- Schutzkontaktstecker fest in Steckdose ..... Eigenkontrolle
- Einschalter betätigt ..... Eigenkontrolle
- Elektronik falsch eingestellt ..... Eigenkontrolle

Das Kühlgerät arbeitet, jedoch fehlerhaft:

Die Produkte sind zu warm oder zu kalt:

- Kondensator verschmutzt ..... Eigenkontrolle
- Die Umgebungstemperatur ist zu hoch ..... Eigenkontrolle
- Zu viele oder zu warme Lebensmittel ..... Eigenkontrolle
- Verdampfer nicht abgetaut (vereist) ..... Eigenkontrolle
- Die Kühlvitrine ist starker Zugluft ausgesetzt ..... Eigenkontrolle
- Das Kühlaggregat hat eine Störung ..... **Kälteanlagenbauer**
- Kühlstellenregler ist falsch eingestellt ..... **Kälteanlagenbauer**

Verdampfer vereisen ständig:

- Es wird keine Abtauung eingeleitet
  - manuelle Abtauung einleiten, falls keine Abhilfe …… **Kälteanlagenbauer**
- Die Ventilatoren laufen nicht ..... **Kälteanlagenbauer**
- Die Luftzirkulation in der Kühlvitrine wird behindert ..... Luftöffnungen freihalten

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Meldung	**Ursache**	**Maßnahme**
H 1	Übertemperatur, Temperatur oberhalb der Alarmgrenze aus Parameter A1	
Lo	Untertemperatur, Temperatur unterhalb der Alarmgrenze aus Parameter A2	
E 1L	Fehler an Fühler F1, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F1
E 1H	Fehler an Fühler F1, Bruch	Kontrolle des Fühlers F1
E2L	Fehler an Fühler F2, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F2
E2H	Fehler an Fühler F2, Bruch	Kontrolle des Fühlers F2
EP0	interner Fehler Steuerteil	Reparatur Steuerteil
EP 1	Fehler im Parameterspeicher	alle Parameter überprüfen
EP2	*Fehler im Datenspeicher*	*Reparatur Steuerteil*

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

FÜR WARENVERLUSTE IST NICHT DER HERSTELLER HAFTBAR, AUCH DANN NICHT, WENN DAS GERÄT NOCH UNTER GARANTIE STEHT. DAHER EMPFIEHLT ES SICH, DIE TEMPERATUR IHRES GERÄTES PERIODISCH ZU ÜBERPRÜFEN.

11. Gefahren

11.1. Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!
Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.
Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann Erden und Kurzschließen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

11.2. Hebeverdampfer

Manche Kältegeräte sind mit Gasdruckfedern ausgerüstet, welche den Verdampfer bei Reinigungs- oder Servicearbeiten in der oberen Position halten. Wenn die Gasdruckfedern nachlassen und den Verdampfer nicht mehr sicher in Position halten, sind diese unverzüglich von einem Servicebeauftragten zu erneuern.

12. Wartungshinweise

Um eine einwandfreie Funktion der Kühlvitrine und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmäßig geprüft und gewartet werden.

Service und Wartung, Problembehandlung

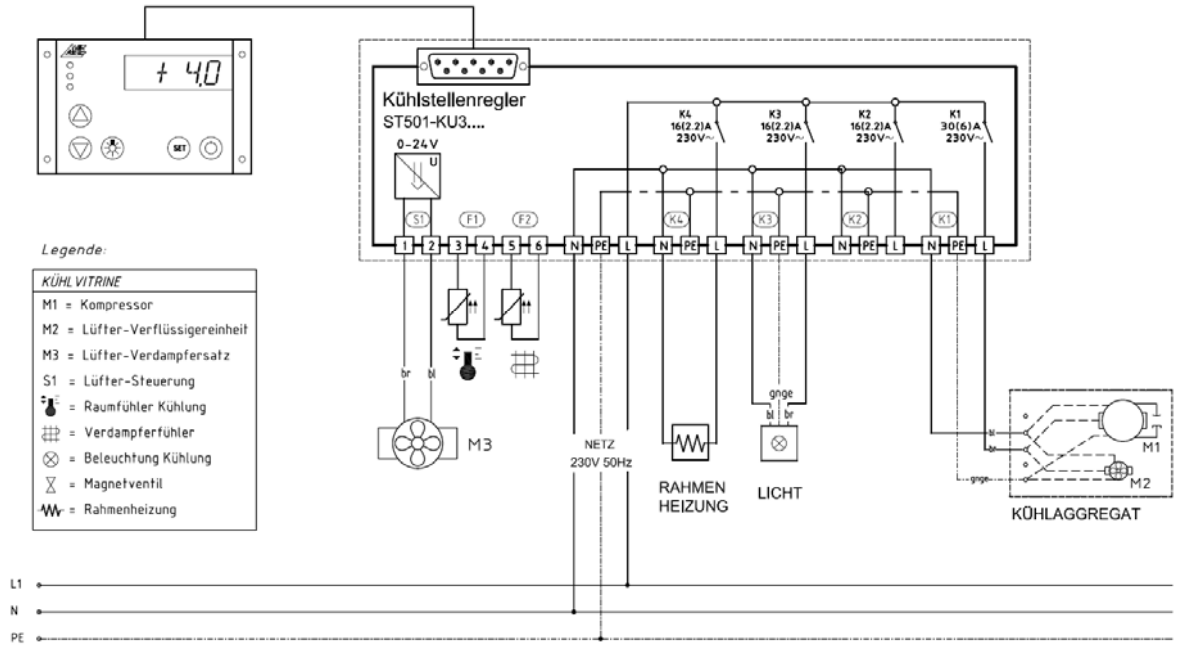
- Vorgeschriebene Anpassungen, Service und Kontrollarbeiten müssen rechtzeitig vom Manager oder wenn notwendig von einem autorisierten Service Techniker vollendet werden.
- Das Bedienungspersonal muss vor Beginn der Wartungs- oder Servicearbeiten informiert werden.
- Das Gerät muss vom Hauptschalter getrennt werden, bis die Wartung, Kontrolle und Reparatur abgeschlossen ist; ein unbeabsichtigtes Einschalten muss vermieden werden.
- Prüfen Sie alle Schrauben ob sie festgezogen sind.
- Nach Abschluss der Wartung überprüfen Sie alle Sicherheitsbauteile auf einwandfreie Funktion.

Folgende Arbeiten sind durchzuführen:

- Grundreinigung der gesamten Kühlwanne
- Funktionsprüfung der Ventilatoren
- Prüfung der Thermostateinstellung
- Prüfung der Kühlwannentemperatur
- Prüfung und Reinigung der Abflussleitung und Tauwasserverdunstung
- Reinigung der Kondensatoren an der Kühlmaschine
- Prüfung der Kältemittelmenge
- Sicherheitsprüfung der Anlage

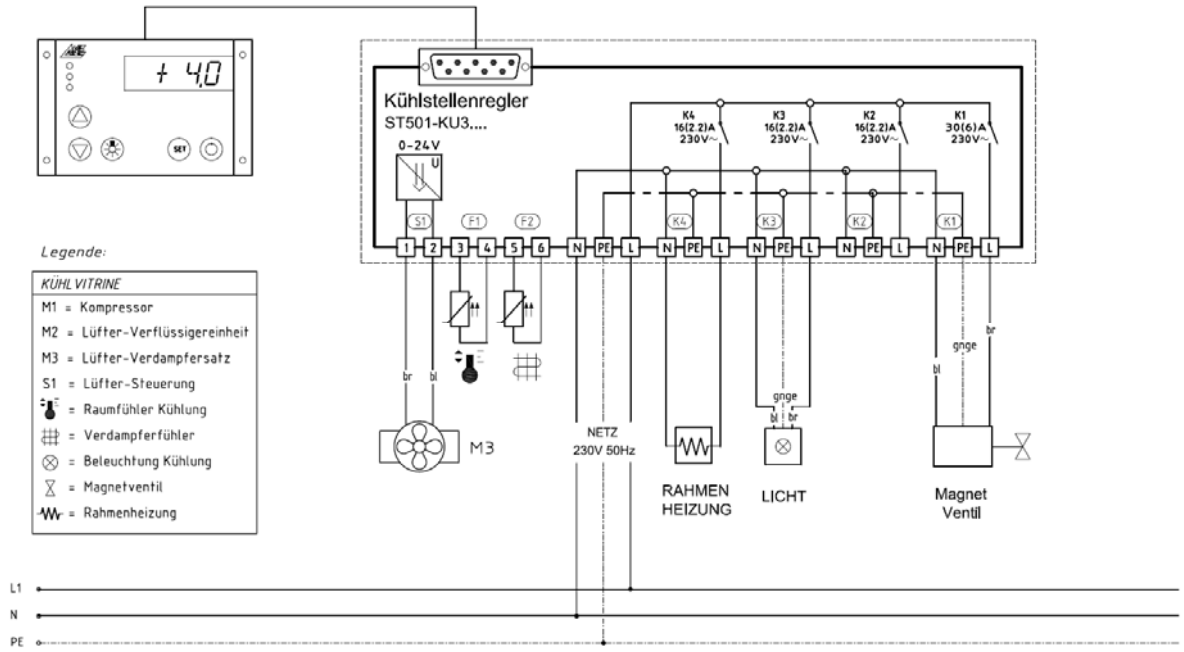
E-Schaltschema: BRILLANT Kühlvitrine – steckerfertig

Gastro und BAK Modelle

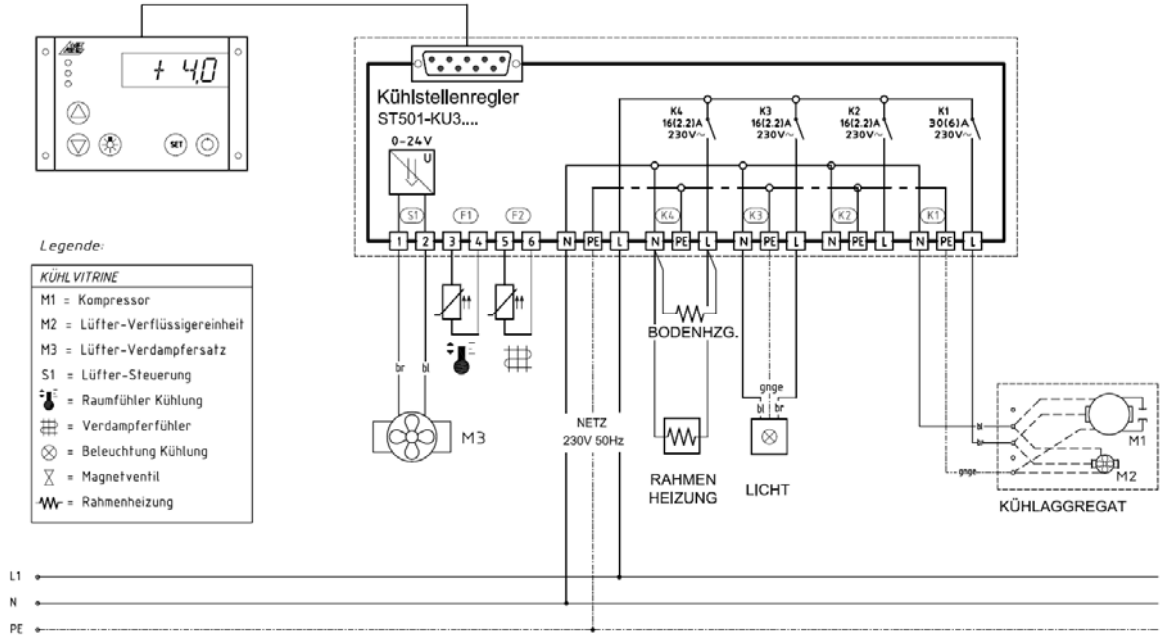


E-Schaltschema: BRILLANT Kühlvitrine – zentralgekühlt

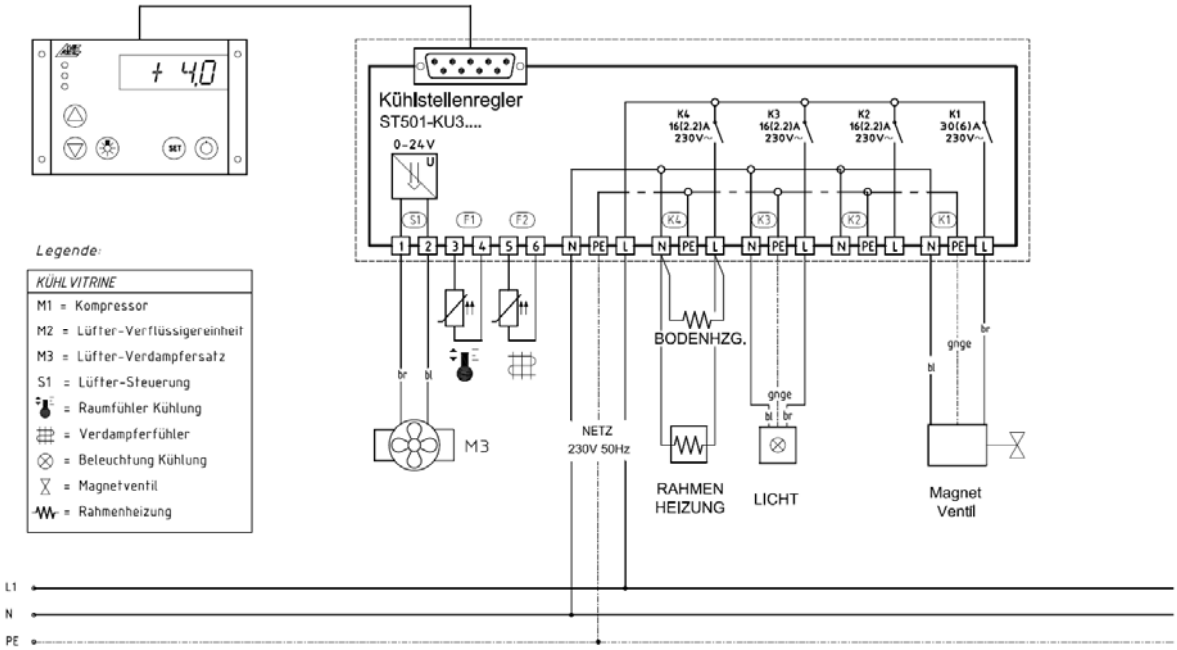
Gastro und BAK Modelle



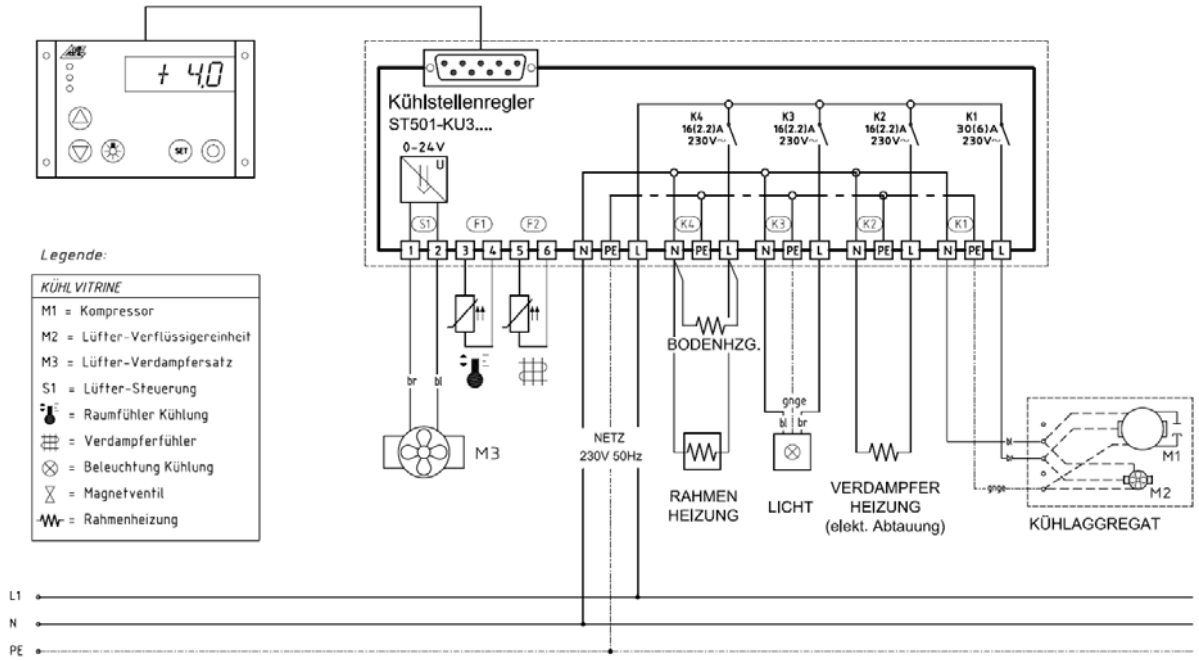
E-Schaltschema: BRILLANT Kühlvitrine HCG – steckerfertig



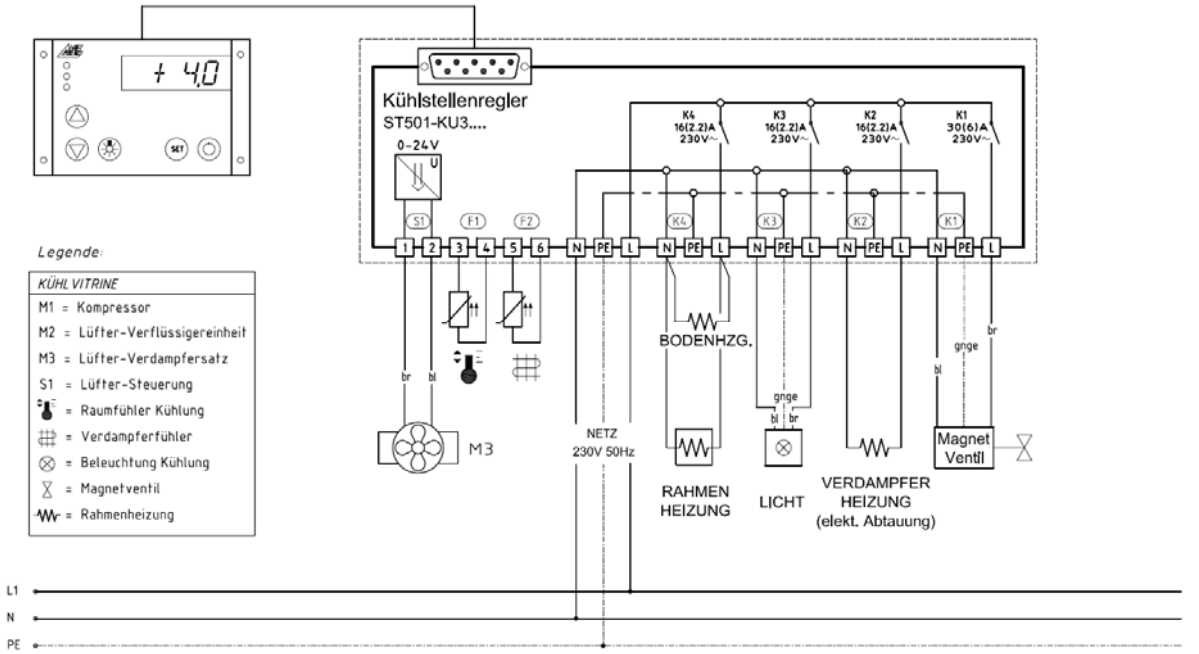
E-Schaltschema: BRILLANT Kühlvitrine HCG – zentralgekühlt



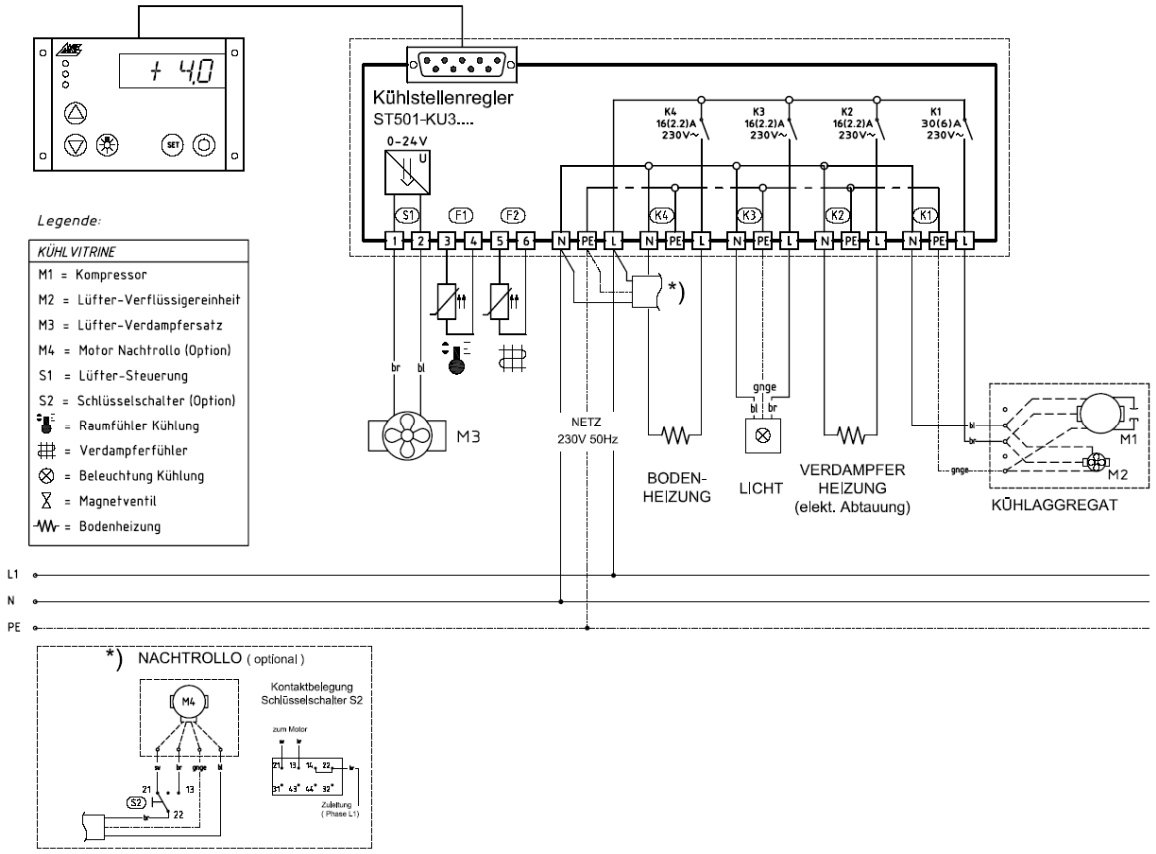
E-Schaltschema: BRILLANT Kühlvitrine HCO und O-87 – steckerfertig



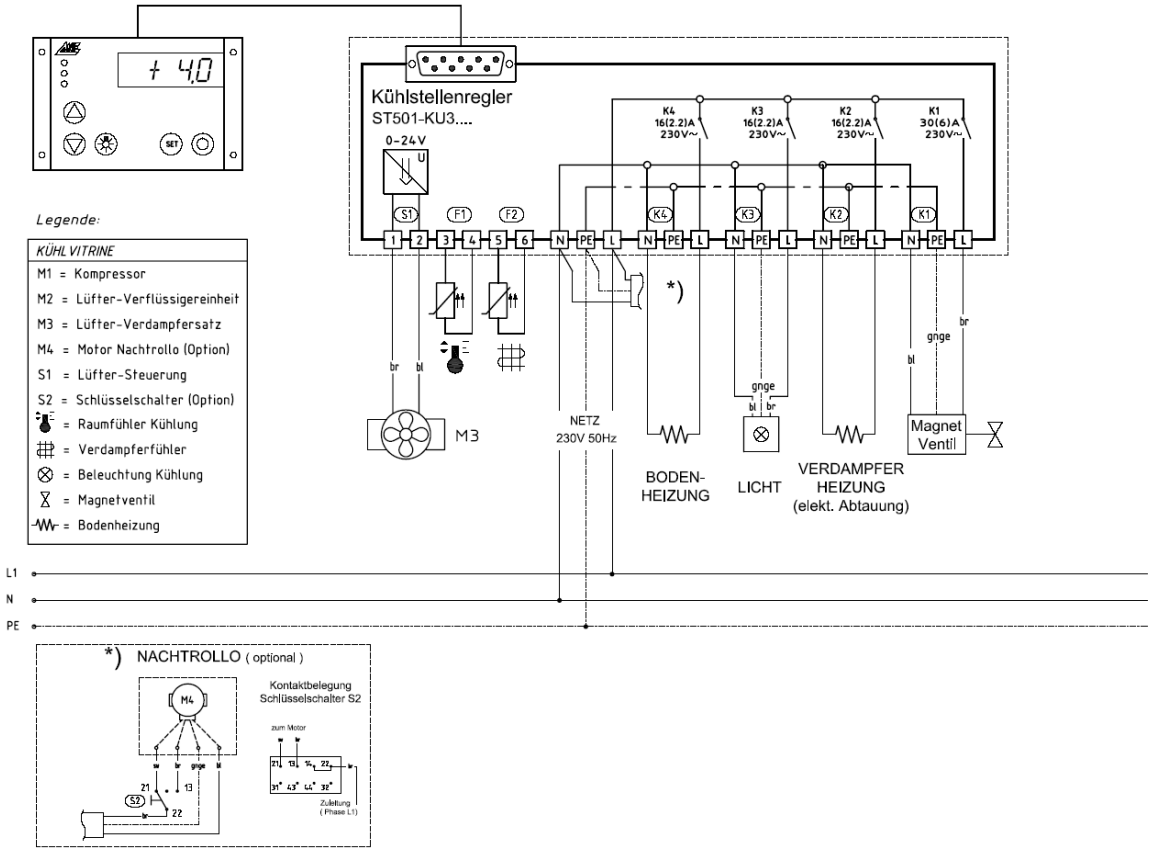
E-Schaltschema: BRILLANT Kühlvitrine HCO und O-87 – zentralgekühlt



E-Schaltschema: BRILLANT Kühlregal KR – steckerfertig



E-Schaltschema: BRILLANT Kühlregal KR – zentralgekühlt



EG-Konformitätserklärung

entsprechend der EG-Richtlinie 73/23/EWG und 89/336/EWG

Die Firma **Ausseer Kälte und Edelstahltechnik GmbH**
A-8984 Kainisch, Pichl 66

erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt **Kühlvitrine**

der Typen **BRILLANT:**
Gastro O-53, O-70, O-87;
Gastro G-53, G-70, G-87;
Gastro G-53 KL, G-70 KL, G-87 KL;
BAK G-53, BAK G-70;
BAK L, BAK SL;
HCO-70, HCO-87, HCG-87;
Kühlregale KR-80, KR-112, KR-145, KR-177

auf das sich diese Erklärung bezieht, den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie 73/23/EWG (Niederspannungsrichtlinie) sowie den Anforderungen der EG-Richtlinie 89/336/EWG (elektromagnetische Verträglichkeit) entspricht.

Zur sachgerechten Umsetzung der in den EG-Richtlinien genannten Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen wurden folgende Normen und/oder technische Spezifikationen herangezogen:

HD 277 S1
DIN VDE 32733, Ausg. 01.89
Druckbeh. V/05.89
HD 280 S1
82.L20063.6
82.060063.6
VDE 0630/04.86
EN 60598-1.Abschnitt 1.2.42
EN 55015
EN 60598-1 Bild 1 und Abschnitt 1.2.23
IEC 1046 (VDE 0712 Teil 24)
VDE 0710 Teil 14
DIN IEC 255 Teil 1-00
DIN IEC 255 Teil 0-20
DIN VDE 0435 Teil 201/05.83
DIN VDE 0435 Teil 120/10.81
VDE 0551 Teil 1/09.89
EN 60742:1989

EN 292-1/2, EN 60529
EN 294, EN 60335-1
pr EN 349
DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-1): 1993-12
DIN EN 55014-1/A1 (VDE 0875 Teil 14-1/A1): 1997-09
DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2): 1997-10
EN 55014-1: 1983
EN 55014-1: 1983/A1: 1997
EN 55014-2: 1997
DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Teil2): 1996-03
EN 61000-3-2: 1995 + A12: 1998
EN 61000-3-2: 1995/A13: 1997
DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Teil 3): 1996-03
EN 61000-3-3: 1995
VDE 0630-1 5/93
EN 61058-1
IEC 1058-1
CEE 24

Andreas Pilz
Geschäftsführer