







<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>	<b>Seite</b>
<b>1. Allgemeine Hinweise</b>	<b>4</b>
<b>2. Aufstellung und Inbetriebnahme</b>	
2.1 Aufstellung	4
2.2 Inbetriebnahme	4
<b>3. Bedienung</b>	
3.1 Bedienungselemente/Temperaturregelung	4/5
3.2 Abtauung	6
<b>4. Beschickung und Lagerung</b>	<b>6</b>
<b>5. Reinigung und Pflege</b>	<b>6</b>
<b>6. Störungen</b>	<b>7</b>
<b>CONTENTS</b>	<b>Page</b>
<b>1. General</b>	<b>8</b>
<b>2. Installation and putting into operation</b>	
2.1 Installation	8
2.2 Putting into operation	8
<b>3. Operation</b>	
3.1 control panel/temperature control	8/9
3.2 defrosting	10
<b>4. Charging and storage</b>	<b>10</b>
<b>5. Cleaning and maintenance</b>	<b>10</b>
<b>6. Malfunction</b>	<b>11</b>



## 1. Allgemeine Hinweise

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb eines hochwertigen Kühlgerätes. Alle unsere Geräte unterliegen einer ständigen Qualitätskontrolle und sind selbstverständlich **made in Germany**.

Wir möchten Sie hiermit bitten, die nachfolgenden Bedienungshinweise gründlich durchzulesen, damit Sie problemlos und möglichst lange mit dem Gerät arbeiten können.

Ausführliche Angaben der verschiedenen Modelle über Abmessungen, Bruttinhalt, Zubehör usw. finden Sie in unserer Preisliste bzw. in den Prospekten.

## 2. Aufstellung und Inbetriebnahme

### 2.1 Aufstellung

Gerät möglichst erst am Aufstellungsort auspacken, vorhandene Schutzfolie entfernen und auf Vollständigkeit des Zubehörs sowie auf eventuelle Transportschäden prüfen. Beanstandungen sind unverzüglich dem Lieferanten zu melden. Gerät an einem gut belüfteten festen Standort waagrecht aufstellen. Standorte unmittelbar neben Wärmequellen oder im Bereich direkter Sonneneinstrahlung sind zu vermeiden.

Der Ansaug- und Ausblasbereich des Maschinenfaches (Lüftungsschlitze) muß freigehalten werden, um eine gute Durchlüftung zu gewährleisten.

### 2.2 Inbetriebnahme

Das Gerät sollte vor der Inbetriebnahme gereinigt werden. Näheres siehe unter dem Kapitel "Reinigung und Pflege".

Zubehörteile wie Auflageschienen, Roste, usw. je nach Bedarf in der entsprechenden Höhe einsetzen.

Vor dem Anschluß sich vergewissern, daß Stromart und Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich im Maschinenfach rechts neben dem Kondensator.

Der Anschluß muß über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose erfolgen. Wir empfehlen an einen getrennten Stromkreis (Absicherung 10 A) anzuschließen.

## 3. Bedienung

### 3.1 Bedienungselemente und Temperaturregelung

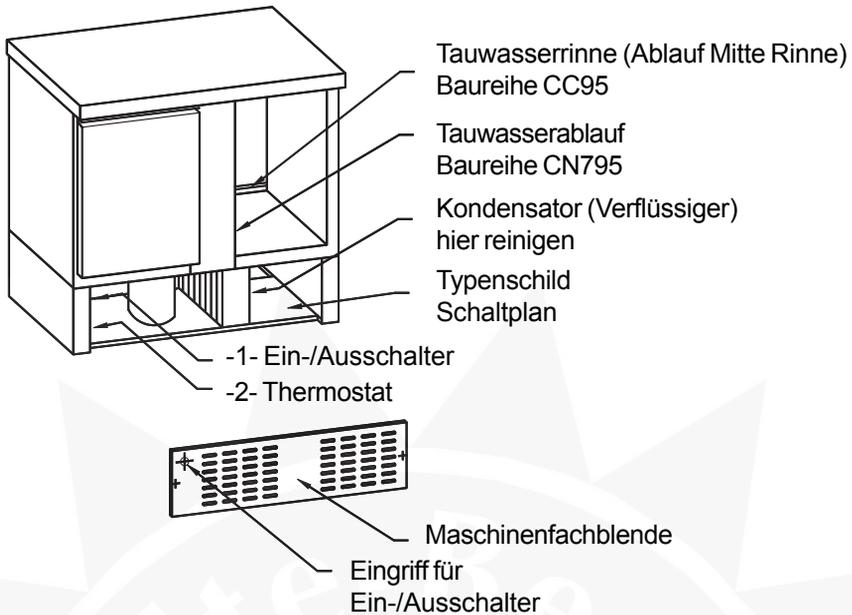
Die Bedienungselemente sind unten hinter der frontseitigen Maschinenfachblende angebracht.

Wie auf **Seite 5 in Bild 1** zu sehen sind dies:

- 1- Ein/Ausschalter
- 2- Thermostat (Temperaturregelung)



Bild 1



### Einschalten

Grünen Wippschalter (-1- Ein/Ausschalter) durch das Eingriffsloch in der Maschinenfachblende betätigen.  
Schalter leuchtet - Gerät ist betriebsbereit.

### Temperaturregelung

Die Temperatur ist im Werk entsprechend eingestellt worden und sollte nur im Bedarfsfall verstellt werden.

Der Thermostat (-2-) befindet sich unten im Maschinenfach. Um eine andere Thermostatstellung vorzunehmen, muß die Maschinenfachblende abgenommen werden. Hierzu müssen die an der Frontseite angebrachten Befestigungsschrauben entfernt werden. Nun kann die Blende nach vorne abgenommen werden.

Durch Drehen des Thermostat-Regelknopfes (-2-) wird die gewünschte Temperatur vorgewählt, wobei

**Schaltstellung 1 die wärmste und Schaltstellung 7 (ca. 2°C bis 4°C) die kälteste Temperaturstufe ist.**

Bei Stellung 0 ist das Gerät ausgeschaltet.

Werkseitig ist der Thermostat auf Stellung 5 eingestellt.

Vom Einschalten des Kühlgerätes bis zum Erreichen der gewünschten Kühltemperatur dauert es ca. 1 Stunde.





## 3.2 Abtauung

Das Kühlgerät besitzt eine Abtau-Automatik, die wartungsfrei und vollautomatisch abläuft.

Das anfallende Tauwasser läuft in eine Auffangschale im Maschinenfach und verdunstet selbsttätig.

### **Achtung:**

**Kein Reinigungswasser, sonstige Flüssigkeiten, Speisereste, oder ähnliches in die Tauwasserrinne leeren, da sonst die Funktion des Gerätes bzgl. der vollautomatischen Abtauung und Verdunstung des Tauwassers beeinträchtigt wird.**

**Regelmäßig prüfen, ob das Tauwasser ungehindert durch den Tauwasserablauf fließt.**

## 4. Beschickung und Lagerung

Erst nach Erreichen der gewünschten Kälteraumtemperatur (nach ca. 1 Stunde) soll das Gerät mit Ware beschickt werden. Eine gleichmäßige Verteilung über die ganzen Ablageflächen ist empfehlenswert.

Bei den Gerätetypen der Baureihe CN795 mit innenliegendem Verdampfersystem dürfen bei der Lagerung von Lebensmitteln keine Flüssigkeiten und Produkte mit Konservierungsstoffen (z.B. Salze und Säuren) offen im Gerät gelagert werden, da dies zu intensiven und schnellen Vereisungen des Verdampfers und damit zu geringerer Kälteleistung und höherem Energieverbrauch führt. Säuren, Salze und Laugen zerstören das Kältesystem trotz zusätzlicher Verdampferbeschichtung.

## 5. Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen ist je nach Beanspruchung und Einsatzzweck des Gerätes eine ein- bis mehrmalige monatliche Reinigung zu empfehlen.

### **Vor der Reinigung grundsätzlich Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.**

Fett- und Staubablagerungen am Kondensator vermindern die Kälteleistung des Gerätes und erhöhen die Betriebskosten. Deswegen je nach Verschmutzungsgrad etwa alle zwei Monate die Kondensatorlamellen mit einem Staubsauger, Handfeger oder Pinsel vom Schmutz befreien. Hierzu muß die Maschinenfachblende (wie unter Punkt 3.1 beschrieben) entfernt werden. Die Lamellen des Kondensators sind jetzt gut zugänglich und können gereinigt werden.



### **Vorgehensweise beim Reinigen:**

- Kühlgut aus dem Gerät nehmen und an einem geeigneten Ort aufbewahren.
- Tragroste und Auflageschienen entnehmen.
- Gerät innen und außen mit leichtem Seifenwasser reinigen und Innenraum gut austrocknen.  
(Empfehlung: 1x pro Monat)
- Magnetdichtung ebenfalls mit leichtem Seifenwasser auswaschen und gut trocknen.  
(Empfehlung: 1x pro Woche)
- Regelmäßig prüfen, ob das Tauwasser ungehindert durch das Abflussrohr fließt.
- Auflageschienen und Tragroste (bzw. Bleche) wieder einsetzen. Gerät einschalten und nach Erreichen der gewünschten Temperatur Lagergut wieder einlegen.

## **6. Störungen**

Die Geräte sind so konzipiert und hergestellt, daß eine lange Lebensdauer und Störungsfreiheit gegeben sind. Sollten dennoch während des Betriebes Störungen auftreten, bitten wir Sie zunächst folgendes zu überprüfen:

### **Gerät läuft nicht**

- steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose
- ist die Stromzufuhr unterbrochen (Stromausfall!)
- ist der Ein/Ausschalter eingeschaltet (grüne Lampe leuchtet ?)

### **Gewünschte Kälteraumtemperatur wird nicht erreicht**

- ist der Thermostat richtig eingestellt (Thermostatstellung, Kapitel 3)
- ist die Türe ordnungsgemäß geschlossen
- sind sämtliche GN-Behälter oben eingesetzt (Bei Modell Saladette)
- hat eine korrekte Beschickung des Gerätes stattgefunden (Kapitel 5)
- ist die Be- und Entlüftung richtig gewährleistet (Kapitel 2)
- sind die Kondensatorlamellen stark verschmutzt (Kapitel 5)

Erst wenn diese Punkte als Fehlerursache ausscheiden bitten wir um Benachrichtigung der nächsten Kundendienststelle. Bitte bei allen Reklamationen die Angaben auf dem Typenschild, sowie die festgestellten Mängel angeben.

Der Schaltplan befindet sich im Maschinenfach rechts neben dem Kondensator.

**Wir arbeiten ständig an der Weiterentwicklung aller Modelle. Deshalb müssen wir uns technische und optische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.**



## 1. General

Congratulation! You have bought a high quality refrigerated counter/saladette. All models are under permanent quality control and naturally **made in Germany**. Please read the following directions for use carefully. This will allow for a trouble free and long lasting operation. For details of our various models regarding dimensions, gross capacity, accessories etc. please see our price list resp. catalogues.

## 2. Installation and putting into operation

### 2.1 Installation

If possible, unwrap on spot only, remove plastic film, check completeness of accessories and damage free delivery. Notify supplier immediately in case of any objections.

Install refrigerated counter/saladette at a well ventilated, even spot. Avoid places next to heat sources or direct sunlight. Suck in and blow out area of the machine compartment (venting slots) must be kept free to ensure good airing.

### 2.2 Putting into operation

Refrigerated counter/saladette should be cleaned before putting into operation - please see chapter "cleaning and maintenance".

Put in accessories like tray slides, wire shelves etc. acc. to required height. Please make sure before connection that electrical current and voltage are in accordance with the specifications on the nameplate. You will find the nameplate on the right hand side of the machine compartment, next to the condenser. Electrical connection has to be done over a correctly installed sealed contact socket. We recommend connection to a separate circuit (fuse 10 A).

## 3. Operation

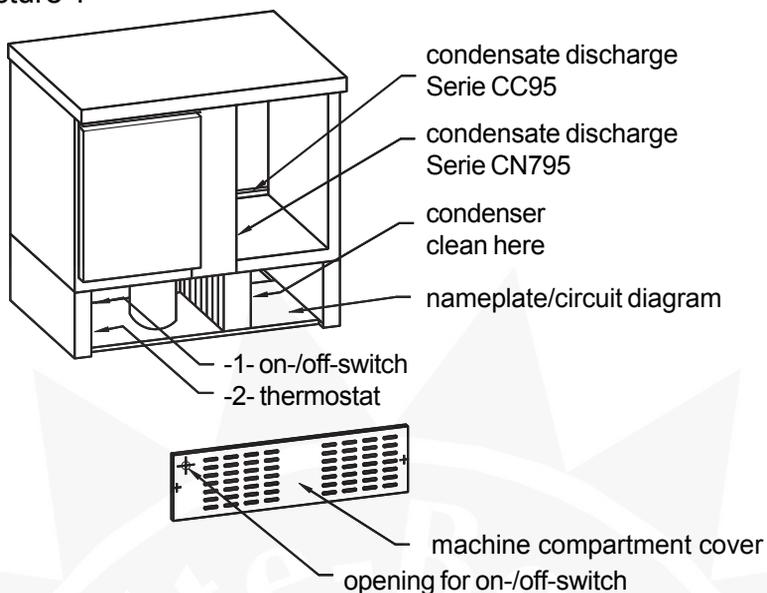
### 3.1 Control panel and temperature control

You will find the control elements at the bottom, behind the front sided machine compartment cover. These are - see page 9, picture 1:

- 1- start-/stop-switch
- 2- thermostat (temperature control)



picture 1



## Switch on

Push green rocker switch (-1- start/stop-switch) through the opening in the machine compartment cover. Switch lights-up - refrigerated counter/saladette is ready for operation.

## Temperature control

The temperature is pre-set in the factory and should only be adjusted in case of need. You will find the thermostat (-2-) at the bottom of the machine compartment. In order to change thermostat setting, take off machine compartment cover first. To do this, remove the front-sided fixing screws. Now the cover may be taken off to the front. By turning the thermostat control knob (-2-) the desired temperature is pre-set, whereas

**switch position 1 is the warmest and switch position 7 (approx. 2°C to 4°C) is the coldest temperature degree.**

Switch position 0 means the unit is switched off.

The pre-set factory switch position is 5.

It takes approx. 1 hour from switch on until desired cooling temperature is reached.





## 3.2 Defrosting

All refrigerated counters/saladettes dispose of a fully automatic defrost regulation. The condensate flows into a drip tray in the machine compartment and evaporates automatically.

### **Attention:**

**Do not pour any cleaning water, other liquids, food particles or similar into the condensate discharge. This would impede the fully automatic defrost and evaporation function of your refrigerated counter/saladette.**

**Check regularly if the condensate flows unhindered through the drainpipe.**

## 4. Charging and storage

Store goods only after the required temperature (actual rate) has been achieved (approx. 1 hour). It is recommended to spread the goods evenly over the total storage area. When storing food do not keep any liquids or products with preservatives (like salts and acids) open in all models of the series CN795 with inside evaporator system. This leads to an intensive and quick icing of the evaporator and thus decreases the cooling capacity and increases the energy consumption. Acids, salts and alkalis destroy the cooling system in spite of an additional evaporator coating.

## 5. Cleaning and maintenance

For hygiene's sake periodical cleaning is recommended (once a month or several times a month depending on frequency and purpose of use).

**Refrigerated counter/saladette must be switched off and mains plug pulled out before starting cleaning.**

Grease and dust at the condenser lessen the cooling capacity and rise the running costs. Therefore - depending on fouling factor - free condenser ribs with vacuum cleaner, hand-broom or brush approx. every 2 months. To do this, the machine compartment cover has to be taken off (as described under 3.1) The condenser ribs are now easily accessible for cleaning.

### **How to clean:**

- unload refrigerated goods and keep at suitable place
- take out wire shelves resp. trays and tray slides
- clean the in- and outside with a mild soap water and whip dry thoroughly (once a month)
- clean as well door gaskets with a mild soap water and whip dry thoroughly (once a week)
- check periodically if condensate flows unhindered through the drain pipe.
- re-set tray slides and wire shelves (resp. trays). Switch on refrigerated counter/saladette. When required temperature is reached, fill in goods.



## 6. Malfunctions

Our refrigerated counters/saladettes are designed and produced for a long life and trouble free function. Should nevertheless a malfunction occur once, please check as follows:

### **Refrigerated counter/saladette is not running**

- mains plug correctly in socket?
- power supply interruption (power failure)?
- start-/stop-switch switched on (is green lamp lighting)?

### **Desired temperature is not reached**

- thermostat correctly set (position of thermostat, chapter 3)?
- door orderly closed?
- are all GN containers put in (saladette models)?
- refrigerated counter/saladette properly charged (chapter 5)?
- ventilation and aeration guaranteed (chapter 2)?
- evaporator ribs clean (chapter 5)?

Only when all the above is as it should be - call nearest service station. In case of claims, please state dates on the nameplate as well as kind of deficiency.

You will find the circuit diagram on the right hand side of the machine compartment, next to the condenser.

**We pursue a continuous product improvement programme. Technical and optical design modifications are therefore subject to change without notice.**

