

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

ascobloc[®]



Originalsprache

Betriebsanleitung

Kühlgeräte

VEU / VES

Kühlvitrine Euroline

**Qualität und Kompetenz in
Edelstahl**

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1	Angaben zum Gerät 2
2	Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Gerät 2
2.1	Allgemeine Hinweise 2
2.2	Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur 2
2.3	Hinweise zum Transport 2
2.4	Hinweise für Vitrine VEU 2
3	Installation 2
3.1	Aufstellung 2
3.2	Anschlüsse 3
4	Ordnungsgemäßer Gebrauch des Gerätes 3
4.1	Inbetriebnahme 3
4.2	Bedienung 3
5	Instandhaltung und Wartung 4
5.1	Instandhaltung und Wartung 4
5.2	Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung 4
6	Fehler und Störungsbeseitigung 5
6.1	Fehlerbeseitigung 5
6.2	Kundendienst 5
7	Ersatzteile 6
7.1	Ersatzteilliste 6
7.2	Glas 6
7.3	Bilder 6
8	Gerät entsorgen 7
8.1	Gerät außer Betrieb setzen 7
8.2	Gerät entsorgen 7
9	Konformitätserklärung 8

Anlagen

- Technisches Datenblatt
- Schaltplan
- Anleitung des Temperaturreglers
- Reinigungs- und Pflegehinweis

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise im laufenden Text.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich auf. Neben dieser Bedienungsanleitung finden Sie auch Anweisungen und Informationen für Ihr Servicepersonal.

Gefahrensymbolbeschreibung



generelles Gefahrensymbol

Nichtbeachten der Sicherheitshinweise bedeutet Gefahr (Verletzung) oder Beschädigung des Gerätes.



Warnung vor feuergefährlichen Stoffen

Erhöhte Brand- und Explosionsgefahr durch Verwendung leicht entzündlicher Stoffe.

1 Angaben zum Gerät

Gerät	Modell	Ident.-Nr.
Kühlvitrine Euroline	VES	3784
Kühlvitrine Euroline	VEU	3785

(Technische Daten siehe Datenblatt im Anhang)

2 Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Gerät

2.1 Allgemeine Hinweise

Das Gerät ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zum gewerblichen Gebrauch bestimmt ist.

Die Kühlvitrine dient zur Erhaltungskühlung von Lebensmitteln während des Verkaufs. Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nicht gelagert werden.

Die Kühlvitrine ist nach dem Ausgabebetrieb zu leeren und die nicht ausgegebenen Speisen müssen entsorgt werden.

Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der Betriebsanweisung bekannt zu machen.

Sie sollten die Vitrine aus energetischen Gründen und Abtaubetriebsgründen nach dem Ausgabebetrieb abschalten.

Für die Aufstellung und den Betrieb sind unter anderem die DGUV-Regeln 110-001 für Arbeiten in Gaststätten und 110-003 für Branche Küchenbetriebe zu beachten.

Technische Veränderungen des Gerätes ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers durch nicht autorisierte Personen haben den vollständigen Verlust des Gewährleistungsanspruches zur Folge und setzen die Produkthaftung außer Kraft.



2.2 Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

- Die Bedienung und Reinigung darf nur durch eingewiesenes Personal erfolgen. Wartung und Reparatur darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen.
- Für Schäden infolge unsachgemäßen Anschlusses und unsachgemäßer Handhabung kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. Außerdem erlischt in diesen Fällen der Gewährleistungsanspruch.
- Die Vitrine enthält Kältemittel, die entsprechenden Vorschriften sind zu beachten.

2.3 Hinweise zum Transport

- Transportieren Sie ascobloc-Geräte nur in ihrer Originalverpackung. Sie vermeiden damit unnötige Schäden und Kosten.
- Geräte auf Beschädigung überprüfen, insbesondere den Kältemittelkreislauf.
- Das Gerät nur in technisch einwandfreiem Zustand betreiben, ansonsten den Lieferanten benachrichtigen.

2.4 Hinweise für Vitrine VEU

- Vitrinen der Bauart VEU haben einen untergegangenen Kältesatz.
- Beim Einbau in einen Schrank, eine Theke oder ähnliches ist für ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen.
- Zu- und Abluftöffnung dürfen einen Querschnitt von 400 cm² nicht unterschreiten.
- Besteht keine ausreichende Be- und Entlüftung, führt dies zu mangelhafter Kühlleistung bis hin zur Zerstörung des Gerätes!
- Der Kältesatz der Vitrine ist auf jeden Fall unter der Tischplatte zu montieren!



3 Installation

3.1 Aufstellung

Die Vitrine sollte unbedingt auf einer waagerechten Tischplatte aufgestellt werden, damit die Türen einwandfrei betätigt werden können und im geschlossenen Zustand dicht schließen.

Für das Kühlaggregat muss freies Ansaugen der Frischluft sowie der freie Austritt der warmen Abluft gewährleistet werden! Die Mindestabstände zu Begrenzungswänden und zu anderen Geräten sind einzuhalten. Die Belüftungsöffnungen dürfen weder verbaut noch zugestellt werden. Eine unzureichende Be- und Entlüftung führt zu erheblichem Leistungsverlust bis hin zur Zerstörung des Kühlaggregates.



Bei Kühlgeräten dürfen die Umgebungstemperatur von 32°C sowie eine relative Luftfeuchtigkeit von 60% nicht überschritten werden.

Diese Kühlgeräte sollen deshalb nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmegeräten und Dampf bildenden Geräten aufgestellt werden. Bei höheren Temperaturen bzw. höherer Luftfeuchtigkeit kommt es zu Kondensatbildung vor allem an den Gläsern.

3.2 Anschlüsse

Die Vitrine ist mit einem Netzanschlusskabel ausgerüstet. Zum Anschluss wird eine Schuko-Steckdose 230 V 10 A benötigt. Ein Festanschluss der Vitrine ist nicht zulässig!

Ein bauseitiger Tauwasserablauf ist nicht notwendig, da die Geräte über eine Tauwasserverdunstung verfügen.

Netzanschlussleitungen (gemäß EN 60335-2) nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen. Leitungen so verlegen, dass ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.

Für Schäden infolge unsachgemäßer Installation kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. Außerdem erlischt in diesen Fällen der Gewährleistungsanspruch.

Treten bei der Installation Probleme oder Rückfragen auf, verständigen Sie bitte unseren Kundendienst unter 0351 4533-384.

4 Ordnungsgemäßer Gebrauch des Gerätes

4.1 Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten zwischen Aufstellen und Starten der Maschine ca. zwei Stunden vergangen sein. Diese Ruhezeit wird benötigt, um die Kühlflüssigkeit, die sich beim Transport verlagert haben könnte, zur Maschine zurücklaufen zu lassen.

Der Innenraum der Vitrine ist vor Inbetriebnahme mit verdünnter Seifenlösung zu reinigen.

Bevor Sie Ihre Vitrine mit Kühlgut beschicken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur im Kühlraum erreicht ist (Anzeige der Ist-Temperatur am Regler). Die Dauer ist abhängig von der eingestellten Temperatur und der Umgebungstemperatur.

4.2 Bedienung

Das Ein- und Ausschalten der Vitrine und der Beleuchtung erfolgt über die Wippschalter (Ein – Meldeleuchte leuchtet, Aus – Meldeleuchte aus).

Die Temperatursteuerung des Kühlgerätes erfolgt durch einen elektronischen Regler, dessen Bedienung Sie im Anhang nachlesen können.

Die Kühlvitrine wird im Werk auf eine durchschnittliche Temperatur von +4°C bis +6°C eingestellt. Die Vitrine ist für einen Temperaturbereich von +4°C bis +12°C ausgelegt. Die Temperatur in der Vitrine darf +4°C nicht unterschreiten, da ansonsten durch zu starke Eisbildung am Kühlelement die Kälteleistung beeinträchtigt und das kontinuierliche Abtauen verhindert wird.

Es ist darauf zu achten, dass Kühlvitrienen nur zur Erhaltungskühlung während des Verkaufs dienen. Deshalb sind nur gekühlte Produkte in die Vitrienen einzubringen. Lagerkühlung über einen längeren Zeitraum für unverpackte Ware ist nicht zulässig!

Ihr Kühlgerät darf nicht länger als unbedingt notwendig offengehalten werden, sonst führt dies zu unerwünschten Temperaturerhöhungen und zu unnötiger Eis- und Tauwasserbildung.

Zeigt das Display des Temperaturreglers "df" an, so startet der automatische Abtauvorgang.

Bei Außerbetriebnahme nach längerem ununterbrochenem Betrieb kann es zu einem vermehrten Tauwasseranfall kommen, für den die Kapazität der Verdampferschale nicht mehr ausreichend ist. Verkürzen Sie deshalb vorher den Abtauzyklus (siehe Anleitung Temperaturregler), um ein Überlaufen der Tauwasserschale zu verhindern, bzw. wenn Sie täglich die Vitrine ausschalten, wählen Sie generell kürzere Abtauphasen.

Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs dürfen keine anderen mechanischen oder sonstigen Einrichtungen benutzt werden, als die vom Hersteller empfohlenen.



5 Instandhaltung und Wartung

5.1 Instandhaltung und Wartung

Beachten Sie bitte auch den Reinigungs- und Pflegehinweis in der Anlage!

Kühlraum

Damit keine Geruchsbelästigung entsteht, ist der Innenraum der Vitrine mindestens einmal wöchentlich mit Feinspülmittel zu reinigen.

Kühlaggregat

Vor sämtlichen Arbeiten am Kühlaggregat ist die Anlage stromlos zu machen. Es darf am Gerät keine Spannung mehr anliegen.

Wir möchten auf die Wichtigkeit und Vorteile einer regelmäßigen Wartung, einmal im Jahr, hinweisen. Die Wartung sollte durch eine in der Nähe liegende Kältefirma ausgeführt werden! Ein Gewährleistungsanspruch besteht nur bei Einhaltung und Nachweis der vorgeschriebenen Wartung.

Umgang mit dem Kältemittel

Das verwendete Kältemittel R 290 (Propan) gehört nach DIN EN 378-1 zur Sicherheitsgruppe A3. Das Kältemittel ist am Typenschild des Gerätes angegeben.

Flüssiges Kältemittel verursacht Erfrierungen auf der Haut. Schützen Sie Hände und Gesicht vor dem Kontakt mit flüssigem / austretendem Kältemittel! Tragen Sie Schutzbrille und Schutzhandschuhe beim Umgang mit dem Kältemittel!

Achten Sie beim Transport, beim Aufstellen und bei Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten darauf, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.

Das Kältemittel ist hochentzündlich. Bei Undichtheiten im Kältemittelkreislauf kann Kältemittel entweichen und ein explosionsfähiges Gas/Luft-Gemisch verursachen. Dies kann in weiterer Folge zu Feuer und Explosion mit nachfolgendem Brandrisiko führen. Daher sind Zündquellen (Hitze, Funken, offene Flammen, heiße Oberflächen) fernzuhalten.

Arbeiten an der elektrischen Anlage und am Kältesystem dürfen nur von autorisierten Fachkräften (auf brennbare Kältemittel geschultes Personal) vorgenommen werden. Dabei darf das Öffnen des Kältemittelkreislaufes und Absaugen des Kältemittels nur in gut belüfteten Räumen oder im Freien durchgeführt werden.



Kondensatoren

Bei Geräten mit eigenem Kühlaggregat muss der Kondensator mindestens alle 4 Wochen mit einem Pinsel oder einer Bürste von einer sachkundigen Person gereinigt werden. Dazu ist das Kühlgerät auszuschalten. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass Sie die Bürste immer in Richtung der Lamellen bewegen. Die Lamellen dürfen nicht umgebogen werden, da dies den Temperatúraustausch behindert. Bei Verschmutzung durch Öl- oder Fettdämpfe ist eventuell mit einem Reinigungsmittel nachzuhelfen. Saubere Kondensatoren erhöhen die Lebensdauer des Kühlaggregates und gewährleisten, dass die Kühlanlage die optimale Leistung bringt. Die Kondensatoren befinden sich direkt hinter dem Lüftungsgitter.

5.2 Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

Reinigen Sie das Gerät gründlich, nachdem der Verdampfer komplett abgetaut ist. Lassen Sie die Schiebetüren leicht geöffnet, um Schimmelbildung im Inneren zu vermeiden. Das Gerät ggf. vom Stromnetz trennen.

Vor Wiederinbetriebnahme reinigen Sie das Gerät gründlich, auch hinter den Verkleidungsteilen, bevor Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden.

7 Ersatzteile

7.1 Ersatzteilliste

Bezeichnung	Typ / Ausführung	Art.-Nr.	Bemerkung
Verdichter			
VES 314 / VEU 311	GL60TB	09/2337	Angaben über eingesetztes Kältemittel und -menge auf dem Typenschild
alle Anderen	GL45TB	09/3418	
Verflüssiger			
VES 314 / VEU 311	FCEV 75	09/2644	
alle Anderen	FCEV 51	09/3419	
Lüfter		09/1762	
Regler	AT 1	09/3565	
Schalter Ein/Aus	Wippschalter 82.L2.00.63.65	09/1328	
Verdampfer		09/1901	

7.2 Glas

Typ	Frontscheibe	Seitenscheibe	Schiebetür	Einlegeboden
VEU 206	08/6757	08/6753	08/6749	08/6743
VEU 208	08/6758	08/6753	08/6750	08/6744
VEU 211	08/6759	08/6753	08/6751	08/6745
VEU 311	08/6760	08/6755	08/6752	08/6745
VES 209	08/6757	08/6754	08/6749	08/6746
VES 211	08/6758	08/6754	08/6750	08/6747
VES 214	08/6759	08/6754	08/6751	08/6748
VES 314	08/6760	08/6756	08/6752	08/6748

7.3 Bilder



Regler



Wippschalter



Verdichter



Verflüssiger



Verdampfer



Lüfter

8 Gerät entsorgen

Vor der Entsorgung ist das Gerät vom Stromnetz und vom Kältekreislauf zu trennen. Diese Arbeiten dürfen nur von autorisierten Fachfirmen durchgeführt werden.

8.1 Gerät außer Betrieb setzen

- Gerät ausschalten
- Gerät leeren
- Gerät vom Netz trennen
- Gerät von Kältekreislauf trennen bei Zentralkälte
- Gerät aus der Anlage ausbauen

8.2 Gerät entsorgen

Das Gerät enthält noch wertvolle Materialien und ist einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung von ausgedienten Geräten muss fach- und sachgerecht nach den örtlich geltenden Vorschriften und Gesetzen erfolgen.

Das ausgediente Gerät mit Eigenkälte beim Abtransport am Kältekreislauf nicht beschädigen, damit das enthaltene Kältemittel (Angaben auf dem Typenschild) und das Öl nicht unkontrolliert entweichen können. Bitte in die Abholbehälter der Übergabestellen zurückgeben.

EAR WEEE Reg.-Nr. 86623458

9 Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung zum CE-Zeichen

Der Hersteller

Gastro-Gerätebau GmbH
Grüner Weg 29
01156 Dresden

erklärt hiermit, dass die nachstehend beschriebenen Geräte

Gerät	Modell-Nr.	Ident.-Nr.
Vitrine	VES 209	3784
Vitrine	VES 211	3784
Vitrine	VES 214	3784
Vitrine	VES 314	3784
Vitrine	VEU 206	3785
Vitrine	VEU 208	3785
Vitrine	VEU 211	3785
Vitrine	VEU 311	3785

den Bestimmungen

der **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU**,
der **RoHS-Richtlinien 2011/65/EU**,

einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen entspricht.

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

EN 60335-1:2012-10	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
EN 60335-2-24:2010-12	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-24: Besondere Anforderungen für Kühl-/Gefriergeräte, Speiseeis- und Eisbereiter.
EN 60335-2-89:2018-10	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-89: Besondere Anforderungen für gewerbliche Kühl-/Gefriergeräte mit eingebautem oder getrenntem Verflüssigersatz oder Motorverdichter.

Folgende nationale oder internationale Normen (oder Teile/Klauseln daraus) und Spezifikationen wurden angewandt:

DIN 18872-3:2006-06	Großküchengeräte - Kältetechnische Einrichtungskomponenten - Teil 3: Kühlvitrienen im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-8:2003-05	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 8: Aufbauten, gekühlt

Ort: Dresden

Datum: 02.09.2019

