

# Bedienungsanweisung

## Panorama-Kühlinsel Serie AMETHYST M1 / M2





Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- und Sachschäden ab, die durch die Nichteinhaltung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen verursacht wurden.

# AMETHYST

(Amethyst LS und Amethyst SV)

**HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG**  
**Aufmerksam lesen und zusammen mit der Theke aufbewahren**



ÜBERSETZT AUS DEN ORIGINALANWEISUNGEN

Manual  
Revision  
Revision date

D-D1719  
02  
08 / 07 / 2020

## INHALT

<b>Allgemeine Eigenschaften.....</b>	<b>4</b>	<i>Beschreibung des Produkts</i>
Position der wichtigen Bestandteile .....	4	
Typenschild.....	5	
Allgemeine Beschreibung.....	5	
<b>Wichtige Informationen.....</b>	<b>6</b>	
<b>Wichtige Installationsbedingungen.....</b>	<b>8</b>	<i>Installation des Produkts</i>
<b>Hinweise.....</b>	<b>10</b>	
Hinweise zur Installation.....	10	
Allgemeine Hinweise.....	11	
<b>Vorsichtsmaßnahmen und kleine Wartungseingriffe.....</b>	<b>12</b>	<i>Wartung und Gebrauch des Produkts</i>
Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen.....	12	
Einstellung Neigung der Wanne.....	14	
<b>Elektrische Komponenten .....</b>	<b>15</b>	<i>Elektrische Controller</i>
Schaltschränke .....	15	
<b>Technische Informationen.....</b>	<b>16</b>	
<b>Die technische Dokumentation befindet sich im Bank .....</b>	<b>16</b>	<i>Technische Daten des Produkts</i>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>17</b>	
<b>Notsituationen .....</b>	<b>18</b>	<i>Management von Notsituationen</i>

Es wird empfohlen, den Inhalt des vorliegenden Handbuchs zu lesen und es zusammen mit der Theke aufzubewahren. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab für Schäden an Personen und/oder Sachen, die wegen mangelnden Einhaltens der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen entstanden sind. Aus diesem Grund wird empfohlen, dass alle Leute, die mit der Theke zu tun haben, das Handbuch für Gebrauch und Wartung aufmerksam lesen.

Die Kühltheken, zu denen die nachstehenden Anweisungen für Gebrauch und Wartung gehören, sind im Einklang mit der Norm ISO 23953-2 - Kühlgeräte für Ausstellung und Verkauf - und ermöglichen die Anwendung der Sicherheitsnormen für Lebensmittel und des entsprechenden Kontrollsystems HACCP.

**Die Produkte wurden in Übereinstimmung mit den vorgeschriebenen Normen und Richtlinien (siehe Konformitätsbescheinigung) hergestellt:**

- **PED-Richtlinie (Druckgeräterichtlinie);**
- **Niederspannungsrichtlinie;**
- **Maschinenrichtlinie;**
- **RoHS-Richtlinie;**
- **Lebensmittelverordnungen**

Dieses Gerät mit entflammbarem Kühlgas R290 (Propan) wird mit folgendem Etikett auf dem Seriennummernschild und an verschiedenen empfindlichen Bauteilen identifiziert.



R290

Im Gerät befindet sich eine Mindestmenge an Gas, wie es von den Normen bezüglich entflammbarer Gase vorgeschrieben ist; dennoch muss es mit größerer Vorsicht gehandhabt werden, vor allem im Falle von Eingriffen an der Kühlanlage.



Das Gas ist im Gerät unter Druck.

# AMETHYST



## ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Die **Amethyst**-Theke ist eine gekühlte Selbstbedienungs-Plug-in-Theke für die Anzeige und den Verkauf von Milchprodukten, Gastronomie, Fleisch, Obst und Gemüse mit klimatischen Bedingungen der Klasse 3 ISO 23953-2.

Die Bank ist in Ausführungen mit einem 670 mm und 860 mm Tieftank und einer Länge von 937 und 1250 mm erhältlich.

Alle Theken **Amethyst** werden in der steckerfertigen Ausführung vorgeschlagen, die mit einem Kompressor ausgestattet ist, und nur mit dem Stecker an einer Strombuchse angeschlossen werden muss.

### Position der wichtigen Bestandteile

1. Elektrischer Schaltschrank
2. Typenschild
3. Zugang zum Kondensator für die Reinigung





## WICHTIGE INFORMATIONEN

### Hinweise zur Installation

- Der Einbau des Gerätes darf nur vom Servicepersonal des Herstellers oder von ähnlich **qualifizierten Personen erfolgen**;
- Die Installation und der Anschluss müssen auf Grund der am Ort und auf nationaler Ebene geltenden Normen ausgeführt werden.
- Es wird empfohlen, den Stromversorgungskreislauf vorgeschaltet mit einem allpoligen Trennschalter mit Leitungsschutzschalter zu versehen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm hat.

### Allgemeine Hinweise

- Bei Beschädigung des Steckerkabels muss es durch den Hersteller, sein Servicepersonal oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Keine explosionsfähigen Stoffe, wie unter Druck stehende Behälter mit entflammbarem Treibmittel, in diesem Gerät aufbewahren.

### Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen

Die Verteilung und die Menge der Produkte muss so vorgenommen werden, dass die vorgeschriebene Füllmenge nicht überschritten wird. Außerdem wird empfohlen, aufzupassen, dass die Gesamtlast für die Gerätestruktur nicht zu belastend ausfällt. Nachstehend geben wir Richtwerte in Bezug auf das Beladen der Ablageflächen an, und wir empfehlen, diese angegebenen Richtwerte so gut als möglich zu berücksichtigen:

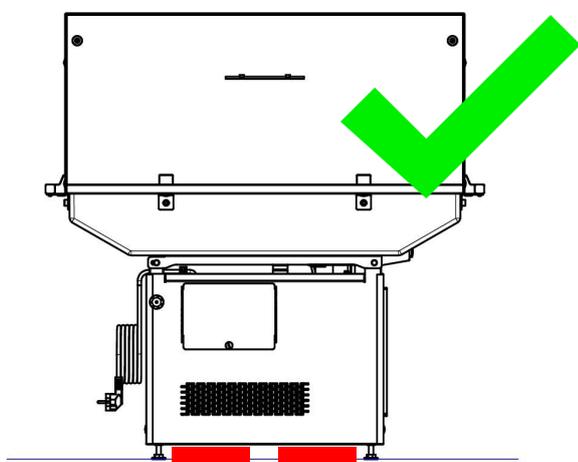
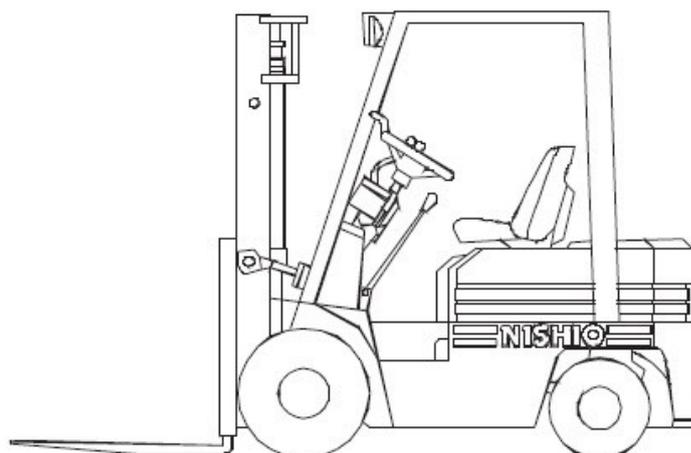
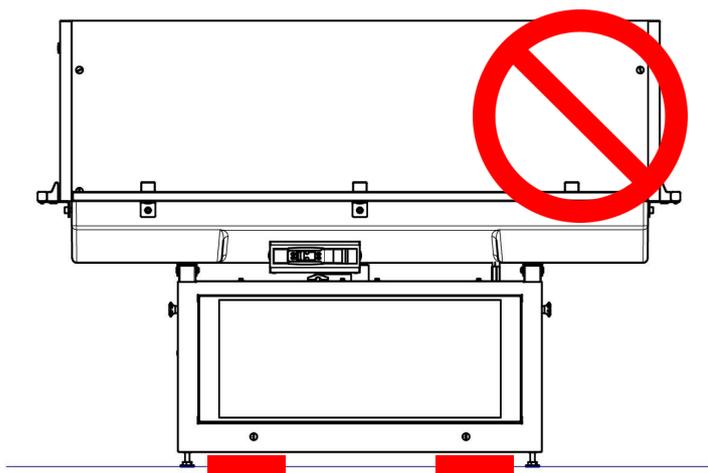
		Tiefe 860		Tiefe 670	
		937	1250	937	1250
<b>LS</b>	Maximaler Bodenplanbereich	120 Kg	160 Kg	95 Kg	125 Kg
<b>SV</b>	Maximaler Bodenplanbereich	70 Kg	95 Kg	55 Kg	75 Kg
	Maximale Regalreichweite 250	20 Kg	25 Kg	20 Kg	25 Kg
	Maximale Regalreichweite 350	-	-	25 Kg	35 Kg
	Maximale Regalreichweite 400	30 Kg	40 Kg	-	-

### Vorsichtsmaßnahmen und kleine Wartungseingriffe

Vor jedem Eingriff zur Reinigung, zur Wartung oder zum Auswechseln von Bestandteilen, deren Auswechseln erlaubt ist, muss sichergestellt sein, dass die Stromversorgung getrennt oder der allpolige Versorgungstrennschalter geöffnet ist, auch wenn die Eingriffe nicht direkt mit elektrischen Teilen zu tun haben.

**Alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.**

## Transport und Handhabung



Um eine Beschädigung des Beckens zu vermeiden, verdunstet Kondensation während der Bewegung der Bank immer von der kurzen Seite, wie in den Bildern gezeigt.

**WARNUNG:** Wenn sie mit schwenkbaren Rädern ausgestattet ist, kann die Bank nur bewegt werden, wenn sie leer ist, und denken Sie daran, ihre Füße auf den Boden zu senken, um die Bank zu verriegeln.



## WICHTIGE BEDINGUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

### **Klima**

Die klimatischen Bedingungen am Aufstellungsort der Kühltheke müssen innerhalb der Grenzen der von der Klasse der Theke festgelegten Temperatur liegen; um innerhalb dieser Parameter zu liegen, kann die Installation einer Klimaanlage notwendig sein. Eine solche Klimaanlage müsste auch die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit vorsehen, da eine zu hohe relative Luftfeuchtigkeit dem guten Funktionieren der Kühltheke schadet.

Das Entfeuchten der Luft mittels einer Klimaanlage statt durch die Verdampfer der Kühltheke kann kostengünstiger sein, da die Kühltheken bei niedrigeren Temperaturen funktionieren und daher bei gleicher Kühlleistung mehr Strom verbrauchen. Das Aufstellen mehrerer Kühltheken im selben Bereich ist für den Betrieb der Geräte vorteilhaft, kann aber für die Kundschaft unbequem sein.

### **Zugluft**

Die Kühltheken müssen so positioniert sein, dass vermieden oder begrenzt werden kann, dass Zugluft das gute Funktionieren der Theken beeinträchtigt. Die Kühltheken dürfen nicht in der Nähe von Türen oder in starken Luftzügen ausgesetzten Bereichen aufgestellt werden, z.B. wegen Öffnungen von Ventilatoren oder Klimaanlagen. Bei der Planung der Lüftungsanlagen muss berücksichtigt werden, dass die Luftgeschwindigkeit in der Nähe so niedrig wie möglich sein muss, aber auf keinen Fall 0,2 m/s überschreiten darf.

Besondere Aufmerksamkeit muss den Öffnungen der Heizung geschenkt werden.

### **Thermische Strahlung und Beleuchtung**

Um die negativen Auswirkungen der ausstrahlenden Wärme in Grenzen zu halten, dürfen die Theken nicht an der Sonne, bei Luftausstrahlern oder Luftleitungen, an nicht isolierten, von der Sonne oder sonstigen Energiequellen bestrahlten Dächern oder Außenwänden aufgestellt werden. Das Eindringen von strahlender Wärme ins Innere der Theke bewirkt eine Erhöhung der Betriebskosten und eine Verminderung der Leistung. Keine Spotlights oder andere, konzentrierte Lichtquellen gegen den Innenraum der Theken richten.

Die LED-Beleuchtung oder die fluoreszierende Beleuchtung ist der Beleuchtung mit Glühlampen vorzuziehen, es wird geraten, nur die ersten beiden Arten zu verwenden. Oberflächen mit Raumtemperatur strahlen eine bedeutende Menge Wärme aus, die dem guten Funktionieren der Theke schaden kann. Durch Raumdecken, die die Wärme reflektieren oder durch die Positionierung verschiedener Theken, die einander gegenüber stehen, kann diese Auswirkung begrenzt werden.

### **Kondenswasserbildung**

Es ist normal, dass die absolute Feuchtigkeit sich auf kalten Oberflächen ablagert, wenn der Taupunkt der Luft höher ist, als die Temperatur der Oberfläche. Unabhängig von der Qualität der Isolierung einer Theke bildet sich Kondenswasser, falls rund um die Theke keine ausreichende Lüftung herrscht. Es ist daher empfehlenswert, zwischen der Theke und der Wand oder irgendeinem Gegenstand, der die korrekte Luftzirkulation rund um die Theke beeinträchtigen könnte, wenigstens 60 cm Abstand zu wahren.

### **Transport und Handling**

Die Theke wird in Kunststoffolie verpackt und auf zwei Holzbrettern befestigt geliefert, die als Transportunterlage dienen und das Handling erleichtern. Um Schäden während des Transports zu vermeiden, muss die ganze Verpackung intakt bleiben, bis die Theke an ihrem Installationsplatz steht. Nach dem Auspacken der Theke darf das Verpackungsmaterial nicht mit dem gewöhnlichen Abfall zusammen geworfen werden, es muss zu den entsprechenden Sammelstellen für umweltschädliches Material gebracht werden. Das Handling muss mithilfe eines Gabelstaplers ausgeführt werden, indem man gut auf die elektrischen Geräte und die Abflussleitungen aufpasst, die sich an der Unterseite der Theke befinden.

### **Reinigung**

Bei Ausstellungstheken für pflanzliche Produkte, Fleisch und andere nicht verpackte Produkte hängt die Frequenz der Reinigung vom ausgestellten Produkt ab. Bei Theken, die Fleisch, Milchprodukte oder Wurstwaren enthalten, muss mindestens einmal wöchentlich die Ausstellungsoberfläche gereinigt werden, damit der Bakterienbildung und -anhäufung vorgebeugt werden kann. Auch die Reinigung des Bodens der Produktaufnahmewanne muss wöchentlich ausgeführt werden, falls Produkte darin enthalten sind, bei denen Flüssigkeit austreten könnte.

Die Frequenz der Reinigung hängt auf jeden Fall von der Art ab, wie die Theke verwendet wird und von den hygienischen Requisiten oder sonstigen besonderen Anforderungen. Die Blockierung des Wasserabflusses kann eine Störung mit möglichen Schäden an anderen Stellen der Theke verursachen. Es ist daher empfehlenswert, die Abflüsse regelmäßig von qualifiziertem Fachpersonal reinigen zu lassen.

Es wird folgendes empfohlen:

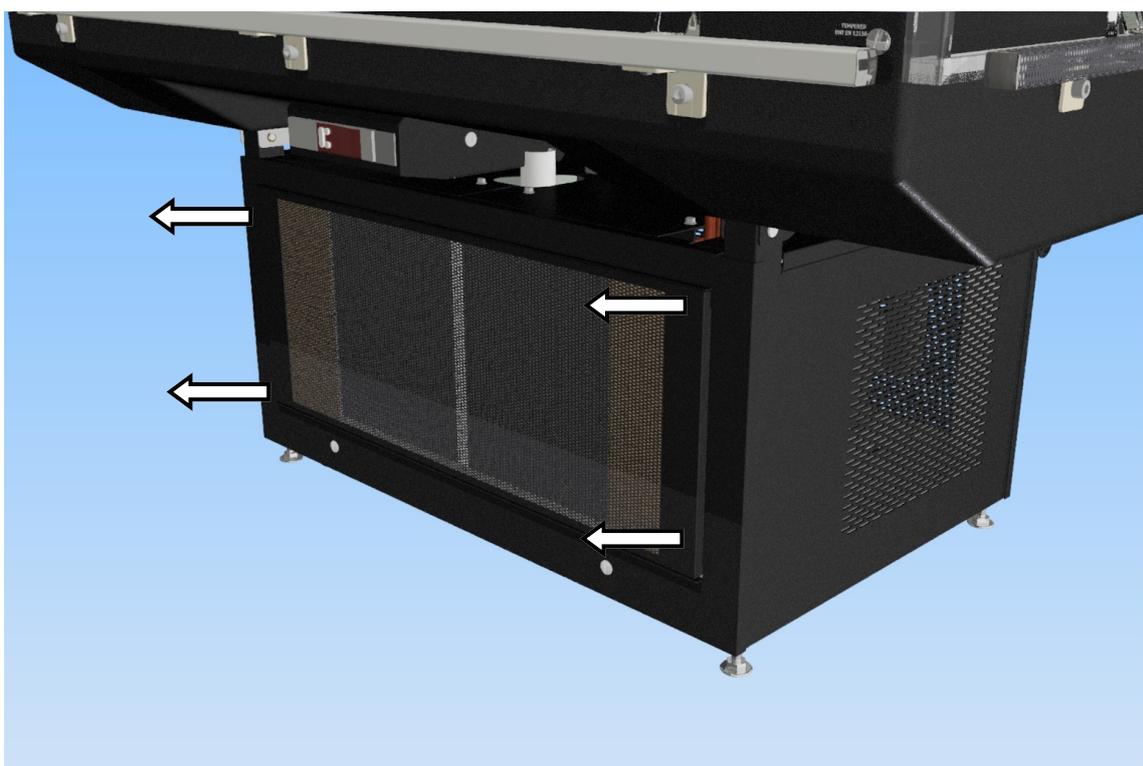
- Warten, bis die Temperatur der Theke sich der Raumtemperatur nähert, die Theke entleeren und sorgfältig reinigen, dabei Lösungsmittel und scheuernde Produkte vermeiden;
- Tägliche Reinigung mit Wasser und nicht aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. milden Seifen) der Außenbereiche rund um die Theke und der oberen Teile der Produktablagen, die mit dem Produkt in Berührung kommen. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn die Theke Fleisch enthält. Es muss vermieden werden, dass der nasse Lappen die elektrischen Bestandteile berührt;
- Wöchentliche und totale Reinigung der unteren Ablagen mit Wasser und nicht aggressivem Reinigungsmittel (z.B. milden Seifen). Die Ablagen mit dem entsprechenden Werkzeug anhebt und dazu Schutzhandschuhe trägt, wie es in den geltenden Normen vorgeschrieben ist;
- Jedes Quartal, komplette Reinigung aller Bestandteile der Theke (inklusive der Verdampferschale), der von den geltenden Normen vorgeschriebenen Schutzhandschuhe.
- Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.

### Reinigung des Kondensators

An den Kondensatoren der Theken, falls vorhanden, lagert sich Staub und Schmutz ab, sie müssen regelmäßig gereinigt werden. Bei normalen Betriebsbedingungen muss dies einmal im Monat erfolgen, indem man einen Pinsel mit harten Borsten und einen Staubsauger dazu verwendet. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird dringend empfohlen, da die Stärke der Flügel sehr niedrig ist und daher Schnitte und Abschürfungen verursacht werden könnten. Ein schmutziger Kondensator vermindert nicht nur die Leistung der Theke, sondern verursacht auch einen höheren Energieverbrauch.

Im Detail:

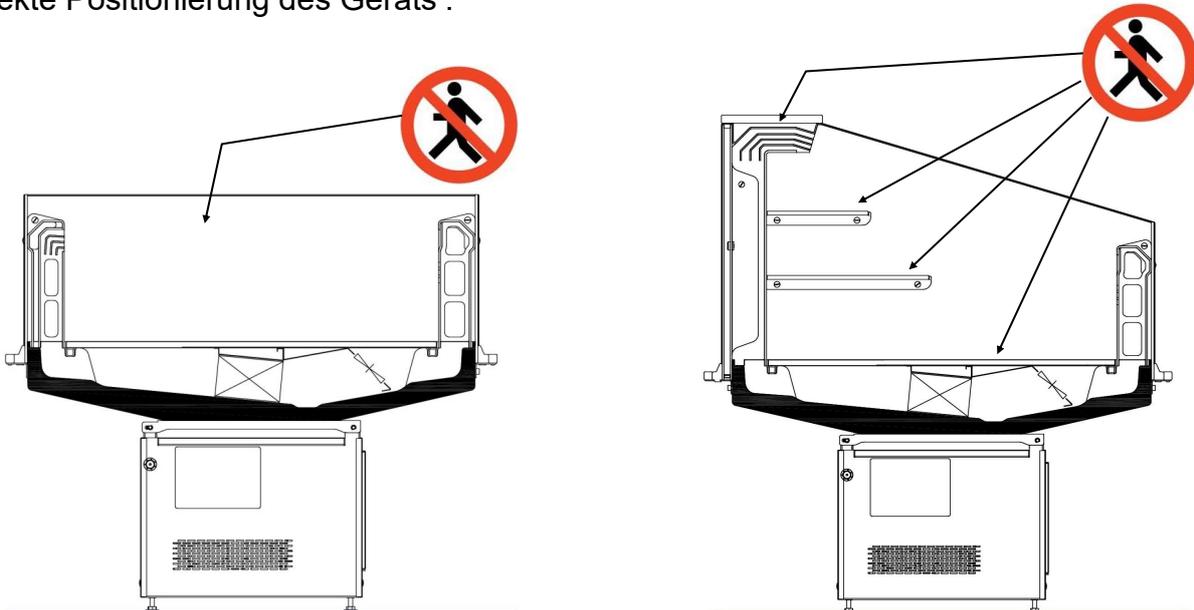
- ⇒ Entfernen Sie regelmäßig Staub vom vorderen Kühlergrill. Reinigen Sie den Kondensator jeden Monat mit einer Bürste;
- ⇒ Um darauf zuzugreifen, extrahieren Sie den Rost von Ihrem Sitz, indem Sie die Ecken nutzen;
- ⇒ Reinigen Sie den Kondensator;
- ⇒ Wenden Sie die Kondensatorabdeckung erneut an, indem Sie sie auf Druck auf die Struktur fixieren.



**HINWEISE**

**Hinweise zur Installation**

- Der Einbau des Gerätes darf nur vom Servicepersonal des Herstellers oder von ähnlich **qualifizierten Personen erfolgen**;
- Korrekte Positionierung des Geräts :



- Stellen Sie sicher, dass die Stützebene eingeebnet ist, damit die Bank richtig funktioniert, um unerwartete Geräusche zu vermeiden (normalerweise beträgt der Schalldruck weniger als 70 DbA).
- Kontrollieren, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf weder im Freien benutzt und noch dem Regen ausgesetzt werden.
- Das Gerät an eine wirksame Erdungsanlage anschließen.
- Die Installation und der Anschluss müssen auf Grund der am Ort und auf nationaler Ebene geltenden Normen ausgeführt werden.
- Beim Auswechseln des Kabels und des Steckers nur Originalersatzteile des Herstellers verwenden.
- Das Versorgungskabel in eine Steckdose einfügen, die auch nach der Positionierung der Theke leicht zugänglich ist.
- Es wird empfohlen, den Stromversorgungskreislauf vorgeschaltet mit einem allpoligen Trennschalter mit Leitungsschutzschalter zu versehen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm hat .

**ACHTUNG:** Die Verteilung und die Menge der Produkte muss so vorgenommen werden, dass die vorgeschriebene Füllmenge nicht überschritten wird. Außerdem wird empfohlen, aufzupassen, dass die Gesamtlast für die Gerätestruktur nicht zu belastend ausfällt. Nachstehend geben wir Richtwerte in Bezug auf das Beladen der Ablageflächen an, und wir empfehlen, diese angegebenen Richtwerte so gut als möglich zu berücksichtigen:

		Tiefe 860		Tiefe 670	
		937	1250	937	1250
<b>LS</b>	Maximaler Bodenplanbereich	120 Kg	160 Kg	95 Kg	125 Kg
<b>SV</b>	Maximaler Bodenplanbereich	70 Kg	95 Kg	55 Kg	75 Kg
	Maximale Regalreichweite 250	20 Kg	25 Kg	20 Kg	25 Kg
	Maximale Regalreichweite 350	-	-	25 Kg	35 Kg
	Maximale Regalreichweite 400	30 Kg	40 Kg	-	-

## Allgemeine Hinweise

### **Vor Gebrauch der Theke lesen.**

- Das vorliegende Handbuch ist Bestandteil des Produkts und muss in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden, damit es mühelos und rasch konsultiert werden kann.
- Der Regler darf nicht anders gebraucht werden, als nachstehend beschrieben, insbesondere darf er nicht als Sicherheitsvorrichtung verwendet werden.
- Vor Gebrauch die Anwendungsgrenzen überprüfen.
- Bei Beschädigung des Steckerkabels muss es durch den Hersteller, sein Servicepersonal oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **Alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.**

### **Sicherheitsmaßnahmen.**

- Bevor man die Theke anschließt, muss geprüft werden, dass die Versorgungsspannung mit der erforderlichen übereinstimmt.
- Die Erdung des Geräts ist verpflichtend vorgeschrieben.
- Das Gerät darf nicht Wasser und Feuchtigkeit ausgesetzt werden: es darf ausschließlich innerhalb der Grenzen des vorgesehenen Betriebs verwendet werden.
- Achtung: Vor jeder Art Wartungseingriff die elektrischen Anschlüsse der Theke trennen.
- Der elektrische Schaltschrank darf nie offen stehen.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts muss man sich an Fachpersonal wenden, um die Störungssuche und die entsprechende Reparatur ausführen zu lassen .
- Das Versorgungskabel in eine Steckdose einstecken, die auch nach der Positionierung der Theke leicht zugänglich ist.
- Es wird empfohlen, den Stromversorgungskreislauf vorgeschaltet mit einem allpoligen Trennschalter mit Leitungsschutzschalter zu versehen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm hat.
- Keine explosionsfähigen Stoffe, wie unter Druck stehende Behälter mit entflammbarem Treibmittel, in diesem Gerät aufbewahren.
- Die Belüftungsöffnungen im Gehäuse des Geräts oder in der Einbaustruktur dürfen nicht versperrt sein.
- Keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs verwenden, die von den vom Hersteller empfohlenen abweichen.
- Der Kühlmittelkreislauf darf nicht beschädigt werden.
- Keine elektrischen Geräte in den Fächern des Geräts zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln verwenden, wenn sie nicht den vom Hersteller empfohlenen entsprechen.
- Die Theke darf nicht ohne entsprechende Aufsicht von Kindern oder Personen mit Behinderung verwendet werden.
- Es ist verboten, Schutzvorrichtungen oder Paneele zu entfernen, wenn dafür der Einsatz von Werkzeugen erforderlich ist.
- Jede Manipulation oder Veränderung des Produkts ist verboten.
- Die Theke dient zur Aufrechterhaltung und nicht zur Senkung der Temperatur der Produkte. Aus diesem Grund dürfen ausschließlich Produkte eingeführt werden, die bereits auf die jeweilige Aufbewahrungstemperatur gekühlt wurden.



## VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM BETRIEB UND KLEINE WARTUNGSEINGRIFFE

Vor jedem Eingriff zur Reinigung, zur Wartung oder zum Auswechseln von Bestandteilen, deren Auswechseln erlaubt ist, muss sichergestellt sein, dass die Stromversorgung getrennt oder der allpolige Versorgungstrennschalter geöffnet ist, auch wenn die Eingriffe nicht direkt mit elektrischen Teilen zu tun haben.

**Alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.**

### Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen

#### Höhe der Last

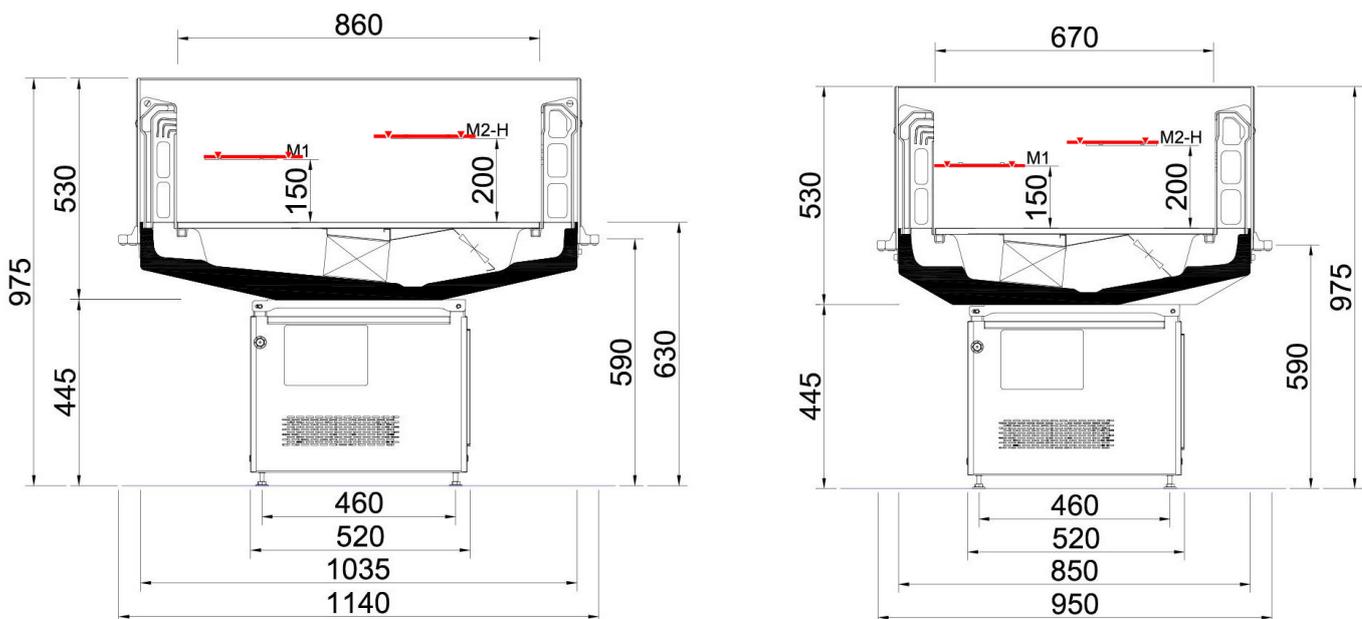
Die Lebensmittel, die innerhalb der Belastungsgrenzen aufbewahrt werden, sind ausreichend gekühlt. Diejenigen, welche die Belastungsgrenzen überschreiten, können nicht korrekt gekühlt werden und verursachen Störungen der Luftzirkulation mit daraus folgender Beeinträchtigung des Funktionierens der Kühltheke und des Verderbens aller darin enthaltenen Lebensmittel. Außerdem muss bedacht werden, dass die ausgestellten Produkte die Öffnungen für die Luftzirkulation nicht verdecken dürfen, das gute Funktionieren des Geräts hängt davon ab.

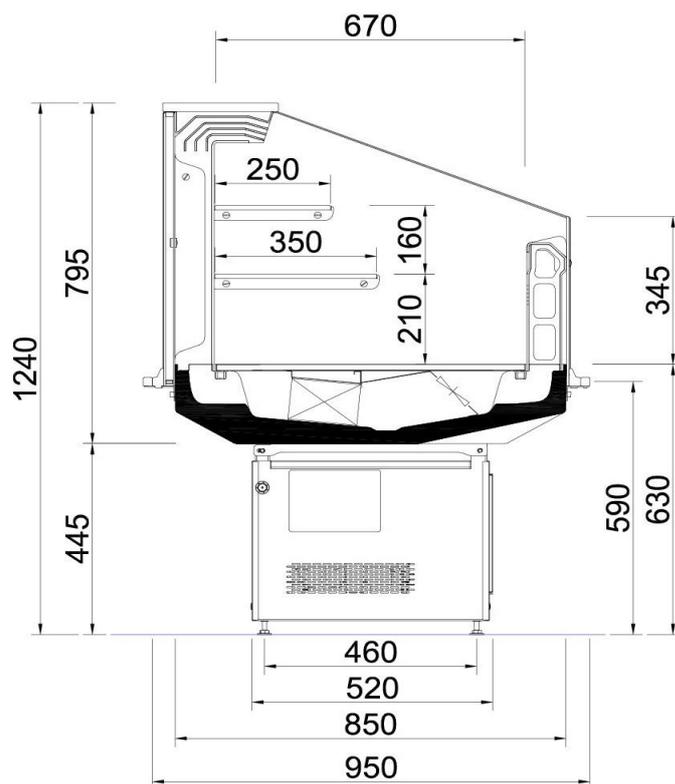
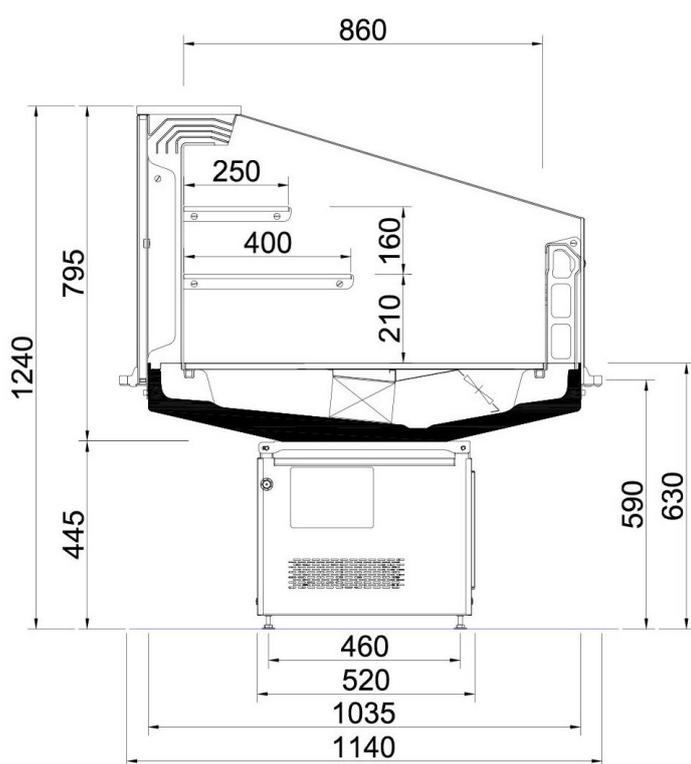
Eine Ausstellungskühltheke dient nicht zum Abkühlen von verderblichen Produkten, sondern, um sie auf der Temperatur zu konservieren, mit der sie ins Gerät gegeben wurden. Die Lebensmittel, die eine höhere Temperatur haben, als die für die Kühltheke vorgeschriebene, sollten nicht in einer Kühltheke aufbewahrt werden.

Gekühlte Lebensmittel auf Paletten oder ähnlichen Gegenständen dürfen nicht länger als unbedingt nötig für den Transport und das Einfüllen in die Theke im Geschäft stehen gelassen werden.

Die Theke darf nicht überfüllt werden: es handelt sich dabei um den häufigsten Fehler, der sekundäre Störungen, die abnormale Bildung von Eis mit daraus entstehender Blockierung des Verdampfers und sogar den vollständigen Stillstand der Theke verursachen kann. Das einheitliche Verteilen der Waren, ohne leere Bereiche, gewährleistet ein besseres Funktionieren der Theke. Es wird empfohlen, beim Nachfüllen der Theke mit neuen Produkten, die Rotation der noch vorhandenen vorzunehmen.

Die älteren Produkte müssen für den Kunden am nächsten liegen, damit sie als erste verkauft werden.





**Anmerkung:** Der Betrieb der Theke wird bei den auf dem Typenschild angegebenen klimatischen Bedingungen und gemäß der Norm ISO 23953-2 gewährleistet, wenn die Theke einheitlich und nicht über die Linie des maximalen Auffüllens jeder Theke hinaus gefüllt ist.

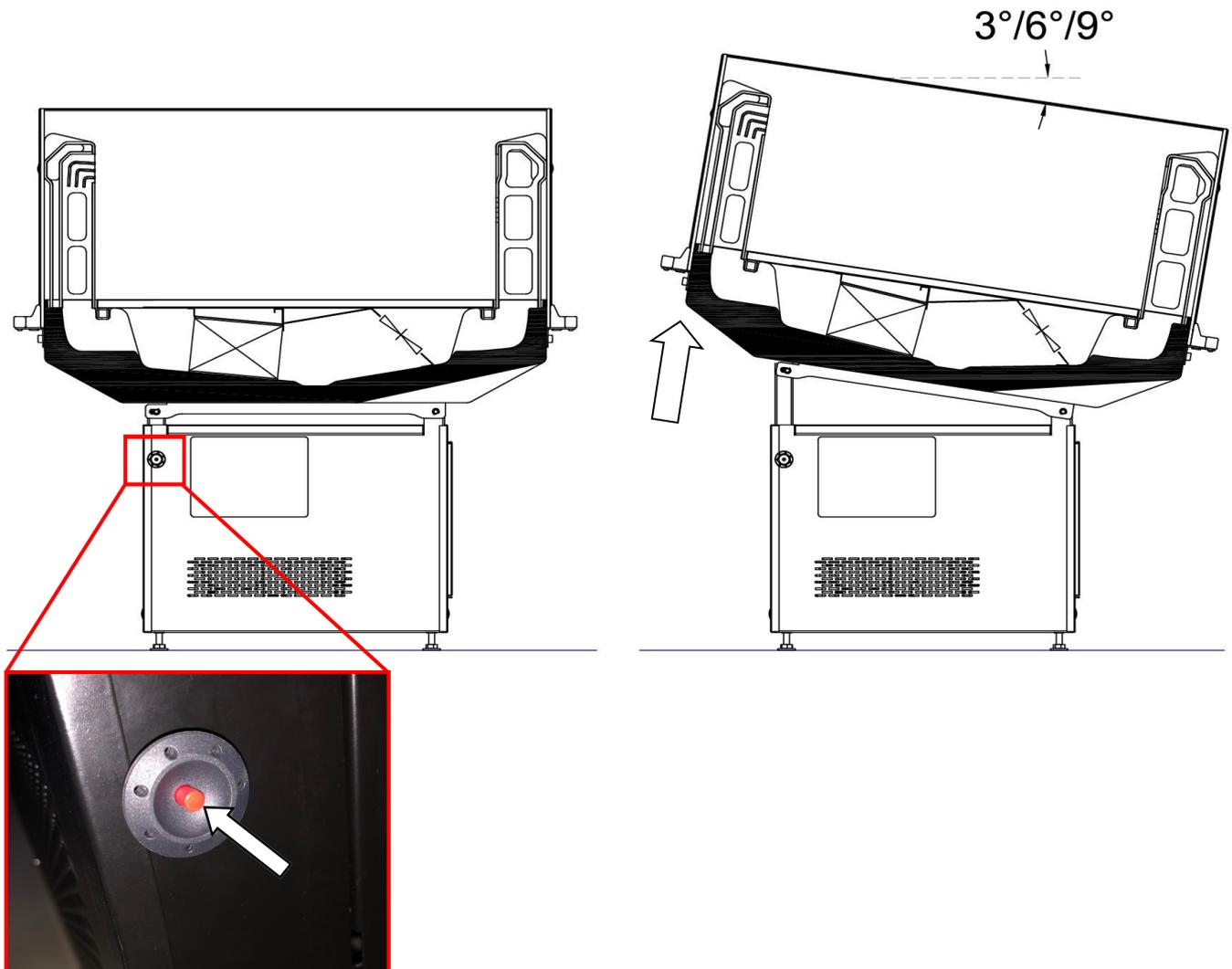
**Anmerkung:** Verwenden Sie den Schreibtisch nicht an Stellen oberhalb von 2000 Metern Höhe.

## Einstellung Neigung der Wanne

Bevor Sie einen Vorgang starten, stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung getrennt ist, und entfernen Sie dann die Waren vom Zähler, um die Anpassungsvorgänge zu erleichtern. Für zusätzliche Sicherheit empfehlen wir, dass Sie Paaranpassungen vornehmen.

So passen Sie die Neigung des Tanks an:

1. Exponierte Waren entfernen;
2. Entfernen Sie das Netzteil;
3. Die Basisbank hat eine Badewanne in einer horizontalen Position;
4. Um die Neigung des Tanks einzustellen, extrahieren Sie die Stifte auf beiden Seiten, indem Sie die rote Taste in der Mitte drücken;
5. Passen Sie die Neigung des Tanks entsprechend den drei verfügbaren Neigungen an (3°/6°/9°);



## ELEKTRISCHE KOMPONENTEN

### Schaltschränke

Unsere Produkte können mit verschiedenen Arten elektronischer Controller zur Regulierung ausgestattet sein.

**ACHTUNG:** Detaillierte Informationen zum installierten Gerät finden Sie im spezifischen Handbuch, das mit der Theke zusammen geliefert wurde (**siehe Seite 16**).

Passen Sie außerdem sehr gut beim Lesen des Programmierungsblatts des Controllers, der tatsächlich an der Theke in Ihrem Besitz installiert ist, auf.

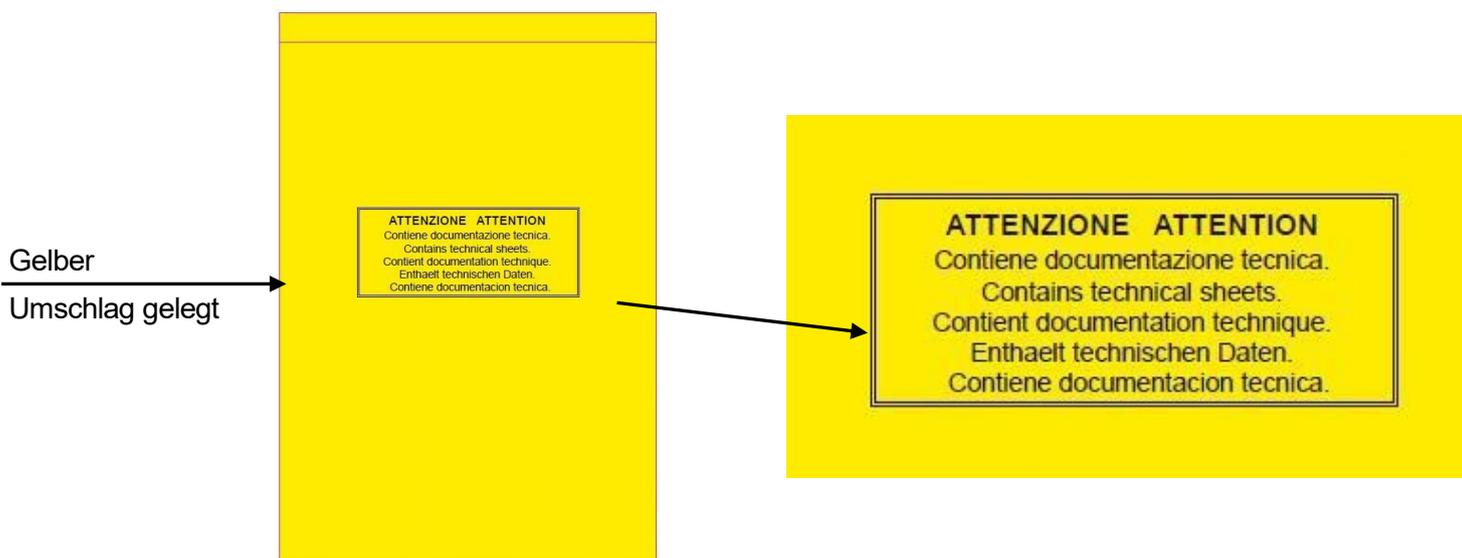
## TECHNISCHE INFORMATIONEN: Hauptparameter für die Einstellung.

Par.	BESCHREIBUNG	Regulierungsbe- reich	AMETHYST LS			AMETHYST SV	
			Cl. M1 (0/+2°C)	Cl. M2 (+3/+5°C)	Cl. H (+6/+8°C)	Cl. M2 (+3/+5°C)	Cl. H (+6/+8°C)
<b>SET</b>	SetPoint der Wärmeregulierung	LS+US	-6.0	-5.0	-4.0	-3.0	-2.0
<b>HY</b>	Differenz	0,1+25,5	6.5	6.0	6.0	4.5	4.5
<b>dtE</b>	Temperatur am Ende des Abtauvorgangs	-50,0+50,0 °C	8.0	8.0	8.0	8	8
<b>idF</b>	Zeitabstand zwischen den Abtauvorgän- gen	1+120 ore	6.0	6.0	6.0	6	6
<b>MdF</b>	Maximale Dauer des Abtauvorgangs	0+255 min	25.0	25.0	25.0	30.0	30.0

## DIE TECHNISCHE DOKUMENTATION BEFINDET SICH IN DEN KÜHLTHEKEN

In jede Theke wird ein **gelber Umschlag gelegt, der im Inneren der Theke in der Nähe des Typen-  
schilds befestigt ist**. Dieser Umschlag enthält die technische Dokumentation zum Gerät, also folgendes:

- Handbuch für Gebrauch und Wartung;
- Konformitätserklärung;
- Formular Qualitätskontrolle;
- Bescheinigung der Abnahme;
- Elektrische Schaltpläne der Theke;
- Schema der Beleuchtungsanlage;
- Handbuch des Controllers, der am Schaltschrank installiert ist (nur falls vorgesehen);
- Aufzeichnung der zum Controller gehörenden Parameter (nur falls vorhanden)
- Verschiedene Dokumente, wie: Anleitung motorisierte Nachtabdeckung, Anleitung elektronisches Ventil, ....(nur falls vorgesehen) .



**Anmerkung:** Manchmal werden auf den Thekenoberflächen andere Etiketten mit Anweisungen und/oder zusätzlichen Hinweisen angebracht.

## TECHNISCHE DATEN

### Amethyst LS M1-M2 / H

Länge	mm	937	1250
Spannung	V	220÷230	220÷230
Frequenz	Hz	50	50
Betriebstemperatur	°C	±0°/+2° +3°/+5° +6°/+8°	±0°/+2° +3°/+5° +6°/+8°
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	316	316
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	2,25	2,25
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	246	246
Klimaklasse	ISO 23953-2	M1-M2 / H	M1-M2 / H

### Amethyst SV M2 / H

Länge	mm	937	1250
Spannung	V	220÷230	220÷230
Frequenz	Hz	50	50
Betriebstemperatur	°C	+3°/+5° +6°/+8°	+3°/+5° +6°/+8°
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	514	514
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	2,99	2,99
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	471	471
Klimaklasse	ISO 23953-2	M2 / H	M2 / H



## NOTSITUATIONEN

### 1. Die Theke startet nicht oder schaltet nicht aus.

- Kontrollieren, dass kein Stromausfall eingetreten ist;
- Kontrollieren, dass der vorgesehene Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Kontrollieren, dass der Versorgungsstecker eingesteckt ist;

Falls der elektrische Unterbruch nicht von den oben genannten Gründen abhängt, sollte man sich sofort an den technischen Kundendienst wenden, und aus Vorsichtsgründen die Theke entleeren und die Produkte in die Kühlzelle oder an andere zur Aufbewahrung geeignete Orte bringen.

### 2. Die Temperatur der Theke reicht nicht aus.

- Kontrollieren, dass die Beladungsmenge der Theke nicht die empfohlene überschreitet, und dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt sind;
- Einen forcierten Abtauvorgang herbeiführen und die Theke reinigen (gemäß den Sicherheitsvorschriften), um dann den normalen Betrieb wieder aufzunehmen;
- Kontrollieren, dass die Theke nicht in der Nähe von Wärmequellen und/oder Luftzug steht, was das gute Funktionieren beeinträchtigen könnte;
- Falls die Störung weiterhin andauern sollte, muss man sich sofort an den nächsten technischen Kundenservice wenden.

### 3. Die Theke ist zu laut.

- Kontrollieren, dass die Schrauben und Muttern gut angezogen sind.
- Mit einer Wasserwaage die perfekt waagrechte Positionierung prüfen.

Falls das unangenehme Geräusch weiterhin bestehen sollte, muss man sich sofort an den nächsten technischen Kundenservice wenden.

### 4. Gasaustritt.



Der Kühlkreislauf darf nicht beschädigt sein, um Leckagen in die Umgebung zu vermeiden, da das Gemisch aus Gas und Luft, wenn es mit offenen Flammen oder Funken, die von Elektrogeräten verursacht werden können, in Kontakt kommt, einen Brand auslösen kann.

Daher wurden die Bauteile derart realisiert, dass diese Risiken vermieden werden; im Falle eines Auswechslens müssen originale Ersatzteile, die für den spezifischen Gebrauch zugelassen sind, angefordert werden.

Im Falle von Defekten oder einer Funktionsstörung dürfen Eingriffe nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, das die Art des Eingriffs bewertet und ihn demzufolge gemäß den für diesen Gastyp vorgesehenen Sicherheitsnormen ausführt.

Die für die Eingriffe erforderlichen Ausrüstungen müssen denselben Anforderungen gerecht werden, die für die Bauteile der Anlage gelten, d.h. es dürfen keine elektrischen Geräte und Flammen in Anwesenheit von entflammenden Gasen verwendet werden.

Spezifische Eingriffe bezüglich Vakuum und Aufladen der Anlage müssen mithilfe von einer eigens dafür vorgesehenen Ausrüstung ausgeführt werden, die

für die Typologie des Gases (Vakuumpumpe, Leckprüfer usw.) geeignet ist; dennoch muss aber das Vorhandensein von entflammenden Stoffen und vor allem der Kontakt mit Flammen oder Funken vermieden werden.

### 5. Sonstige besondere Situationen.

- Das Handling von Metallteilen muss mit besonderer Aufmerksamkeit ausgeführt werden, um mögliche und nicht unwahrscheinliche Abschürfungen und/oder Schnitte, sowie Quetschungen zu vermeiden.
- Das Entfernen der unteren Ablageflächen legt den Zugang zum Verdampfer frei, mit der daraus entstehenden Gefahr.



**ACHTUNG:** Wenn das Gerät nicht mehr betriebsfähig und verwendbar ist, darf es nicht mit dem normalen Abfall zusammen geworfen werden, es muss zu den entsprechenden Sammelstellen für umweltschädliches Material gebracht werden.

**Finanzen / Service**  
**28307 Bremen**  
Thalendorststraße 15  
Tel.+49 421 48557-0  
Fax+49 421 488650  
bremen@nordcap.de

**Vertrieb Ost**  
**12681 Berlin**  
Wolfener Straße 32/34, Haus K  
Tel.+49 30 936684-0  
Fax+49 30 936684-44  
berlin@nordcap.de

**Vertrieb West**  
**40699 Erkrath**  
Max-Planck-Straße 30  
Tel.+49 211 540054-0  
Fax+49 211 540054-54  
erkrath@nordcap.de

**Vertrieb Nord**  
**21079 Hamburg**  
Großmoorbogen 5  
Tel.+49 40 766183-0  
Fax+49 40 770799  
hamburg@nordcap.de

**Vertrieb Süd**  
**55218 Ingelheim**  
Hermann-Bopp-Straße 4  
Tel.+49 6132 7101-0  
Fax+49 6132 7101-20  
ingelheim@nordcap.de



[www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)