

Original



# Betriebsanleitung

## Vitrinen mit Wärmeklima oder trockener Wärme



# Hinweis zu dieser Betriebsanleitung

Die vorliegende Betriebsanleitung ist für Einbaugeräte bzw. Einzelaufbaugeräte der Type Vitrinen mit Wärmeklima und trockener Wärme unabhängig von den verschiedenen möglichen Ausführungen betreffend Standard- und Gastronom-Abmessungen gültig. Einbaugeräte müssen unter Bedachtnahme der technischen Anforderungen vor der Inbetriebnahme verkleidet werden.

Die in dieser Betriebsanleitung abgebildeten Möglichkeiten zeigen den Großteil der Ausführungen, bedingt durch Sonderbau sind noch viele andere Ausführungen unserer Produkte möglich.

## HINWEIS

Bitte beachten Sie mögliche Beiblätter zu dieser Betriebsanleitung und Konformitätserklärung!  
Weitere Informationen hierzu erhalten Sie vom unserem Kundenservice.

# Betriebsanleitung & Einbauanleitung

Copyright © 2025, AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH  
Alle Rechte vorbehalten.

Bei dieser Dokumentation handelt es sich um die Originaldokumentation.

Kein Teil dieser Publikation darf in irgendeiner Weise reproduziert, gespeichert oder in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln versendet bzw. veröffentlicht werden, ohne die vorherige schriftliche Erlaubnis der Firma AKE GmbH.

Dokument: BA\_Wärmevitrinen\_25A  
Revision: 25A  
Gültig ab: Jänner 2020  
Dokumentnr.:TD-AKE-00000968

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>ALLGEMEINES UND SICHERHEIT .....</b>	<b>6</b>
1.1	VORWORT .....	6
1.2	FLEXIBILITÄT .....	7
1.3	GELTUNGSBEREICH .....	9
1.4	GARANTIE UND HAFTUNG .....	11
1.5	HERSTELLER / SUPPORT .....	12
1.5.1	WEITERE KONTAKTDATEN FÜR ANFRAGEN/REPARATUR.....	12
1.6	VERWENDETE SYMBOLE UND SIGNALWÖRTER.....	13
1.7	KENNZEICHNUNG.....	14
1.8	ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE.....	15
1.9	BESTIMMUNGSGEMÄÙE VERWENDUNG.....	16
<b>1.9.1</b>	<b>HERSTELLEREMPFEHLUNG.....</b>	<b>16</b>
1.10	ZIELGRUPPE UND VORKENNTNISSE.....	17
1.11	VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG.....	17
1.12	RESTGEFAHREN.....	18
1.13	PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG.....	19
1.14	TRANSPORT UND VERPACKUNG .....	20
1.14.1	LAGERUNG VOR INBETRIEBNAHME .....	21
1.15	ENTSORGUNG.....	21
<b>2</b>	<b>TECHNIK.....</b>	<b>22</b>
2.1	BEGRIFFSERKLÄRUNG KOMPONENTEN (TROCKENE WÄRME).....	22
2.2	BEGRIFFSERKLÄRUNG KOMPONENTEN (WÄRMEKLIMA.....	23
2.2.1	SCHNITTDARSTELLUNG (GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA).....	24
2.2.2	WÄRMEUNTERBAU (Modell Hot Storage).....	25
2.2.3	AUFBAU EINHÄNGERAHMEN .....	25
2.3	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN.....	26
2.3.1	LEBENSDAUER.....	26
2.4	SICHERHEITSHINWEISE AM GERÄT .....	27
2.4.1	ELEKTRISCHE HINWEISE .....	28
2.5	MONTAGE UND EINBAUANLEITUNG .....	29
2.5.1	ERSTE SCHRITTE.....	29
2.5.2	ANGABEN ZUM AUFSTELLORT.....	29
2.5.3	MONTAGE DES GERÄTS .....	30
2.6	INSTALLATION STEUERGEHÄUSE / DISPLAY .....	31
2.6.1	INSTALLATION STEUERDISPLAY STÖRK (ST122, ST501).....	31
2.6.2	INSTALLATION STEUERUNG CAREL IJF .....	31
2.6.3	INSTALLATION STEUERDISPLAY IDEAL-AKE STW.....	32
2.7	ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN WÄRMEBEREICH .....	33
2.7.1	ANSCHLUSS ABFLUSS (DAMPFKONDENSAT) .....	33

2.7.2	ANSCHLUSS FESTWASSER.....	33
<b>3</b>	<b>BETRIEB UND BEDIENUNG.....</b>	<b>34</b>
3.1	ERSTE INBETRIEBNAHME.....	34
3.2	GERÄTESTEUERUNG.....	35
3.2.1	GERÄTESTEUERUNG STÖRK (ST122, ST501).....	35
3.2.2	GERÄTESTEUERUNG CAREL IJF.....	37
3.2.3	GERÄTESTEUERUNG DREHKNOPFREGLER (AUSFÜHRUNG USA).....	38
3.2.4	GERÄTESTEUERUNG IDEAL-AKE STW.....	39
3.3	TEMPERATUREINSTELLUNG.....	40
3.3.1	TEMPERATUREINSTELLUNG STÖRK.....	40
3.3.2	TEMPERATUREINSTELLUNG IDEAL-AKE STW.....	40
3.3.3	TEMPERATUREINSTELLUNG CAREL IJF.....	40
3.3.4	TEMPERATUREINSTELLUNG DREHKNOPFREGLER.....	40
3.3.5	FÜHLERABGLEICH.....	40
3.4	BESTÜCKUNG DES GERÄTS.....	41
3.4.1	BESTÜCKUNG DES WÄRMEBEREICHS.....	41
3.4.2	WASSERBEFÜLLUNG WASSERBAD.....	42
3.4.3	BEFÜLLUNG WASSERTANK BASIC PLUS GERÄTE.....	43
3.4.4	EASY-CHANGE FRONTGLAS.....	45
3.5	STÖRUNG UND URSACHE.....	46
3.6	STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN AM DISPLAY.....	47
3.6.1	FEHLERMELDUNGEN STÖRK (ST122, ST501).....	47
3.6.2	STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN (IDEAL-AKE STW).....	48
3.6.3	STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN CAREL IJF.....	49
3.7	PROGRAMME UND EINSTELLUNGSEMPFEHLUNGEN STÖRK.....	50
3.7.1	EMPFEHLUNGEN FÜR BETRIEB „EINSEITIG GEÖFFNET“.....	50
3.7.2	EMPFEHLUNGEN FÜR BETRIEB „ALLSEITIG GESCHLOSSEN“.....	51
<b>4</b>	<b>REINIGUNG/WARTUNG/INSTANDHALTUNG.....</b>	<b>52</b>
4.1	REINIGUNG UND PFLEGE.....	52
4.1.1	REINIGUNGSINTERVALLE.....	52
4.1.2	REINIGUNGSMITTEL.....	53
4.1.3	REINIGUNG DER GLÄSER / TÜREN.....	54
4.1.4	REINIGUNG AUSSTELLFLÄCHE.....	56
4.1.5	REINIGUNG DAMPFLEITBLECH.....	57
4.1.6	REINIGUNG WASSERBAD MIT SCHWIMMER (GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA).....	58
4.1.7	REINIGUNG BODENWANNE (GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA).....	59
4.1.8	REINIGUNG KLAPPSPIEGEL.....	60
4.1.9	REINIGUNG DES SCHNEIDBRETTS.....	61
4.1.10	REINIGUNG ABLAUFLEITUNG (INKL. SIPHON).....	61
4.1.11	REINIGUNG WÄRMEUNTERBAU (HOT STORAGE).....	62

4.2	WARTUNGSHINWEISE.....	63
4.3	WARTUNGS- INSTANDHALTUNGSINTERVALLE.....	64
4.3.1	WARTUNGSHINWEISE FÜR GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA .....	64
4.3.2	PRÜFUNG GASDRUCKDÄMPFER .....	66
4.4	BEZUG VON ERSATZTEILEN.....	66
5	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....	67

# 1 ALLGEMEINES UND SICHERHEIT

## 1.1 VORWORT

Danke, dass Sie sich für eines unserer Geräte entschieden haben. Dieses Produkt umfasst höchste technische Ansprüche mit praxisiertem Bedienkomfort.

Mit Ihrem Gerät verfügen Sie über ein Produkt, das bezüglich Betriebssicherheit für das Inbetriebnahmepersonal, den Bediener und den Benutzer auf dem neuesten Stand der Technik ist.

Bei unsachgemäßer oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können vom Gerät Gefahren ausgehen. Wir weisen im Kapitel 1 und durch Sicherheitshinweise im gesamten Dokument auf Gefahren hin.

Die Sicherheitshinweise und Anweisungen in diesem Dokument sind einzuhalten! Alle Personen, die das Gerät montieren, in Betrieb nehmen und bedienen, müssen dieses Dokument verfügbar haben, gelesen und verstanden haben.

Unser Gerät verlangt fachgerechte Montage, Inbetriebnahme, Bedienung und Pflege. Die Nichteinhaltung der vorher genannten Punkte kann zu Garantie-, Gewährleistungs- und Produkthaftungsausschlüssen, aber auch zu Schäden und Sicherheitsmängeln führen.

Halten Sie dieses Dokument stets komplett und in einwandfrei lesbarem Zustand. Bei Bedarf fordern Sie dieses umgehend bei Ihrem Lieferanten oder Betreiber an oder downloaden Sie dieses von der Homepage des Herstellers [www.ideal-ake.at](http://www.ideal-ake.at).

### HINWEIS

Der Hersteller haftet nicht für technische oder drucktechnische Mängel dieses Dokuments, ebenso wird keine Haftung für Schäden übernommen, die direkt oder indirekt auf die Lieferung, Leistung oder Nutzung dieses Dokuments zurückzuführen sind

### HINWEIS

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Spezifikationen und Konstruktion als Bestandteil einer fortwährenden Produktverbesserung jederzeit zu verändern.

### HINWEIS

Bitte beachten Sie mögliche Beiblätter zu dieser Betriebsanleitung und zugehöriger Konformitätserklärung!  
Für weitere Informationen nehmen Sie mit dem Hersteller Kontakt auf!

## 1.2 FLEXIBILITÄT



### AUSFÜHRUNGSMÖGLICHKEITEN

**WARM**

**Ausführung WÄRMEKLIMA:** Vitrinen mit Wärmeklima (Dampferzeugung)

**Ausführung TROCKENE WÄRME:** Vitrinen mit trockener Wärme (keine Dampferzeugung)



### DAS DESIGN (Gerätefotos als Beispiel für geschlossene Vitrinen)

#### Der Glasaufbau:



rund



eckig



schräg \*)



PRO eckig



PRO rund

#### Ausstattungsvariante Kundenseite:



Kundenseite offen



Kundenseite geschlossen



Kundenseite  
Entnahmeklappen



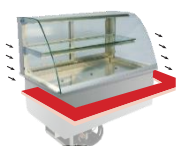
Kundenseite mit Easy  
Change System



### MONTAGEVARIANTEN (Gerätefotos als Beispiel für geschlossene Vitrinen)



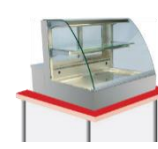
Drop-in



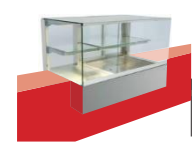
Slide-in



Stand-Alone



Auftisch



PRO

## HINWEIS

Bei Kombinationen unterschiedlicher Produkte, müssen Geräte mit Fußgestellen (höhenverstellbare Füße) bauseitig vollständig verkleidet werden.



### DIE GRÖSSEN IM EINSATZ



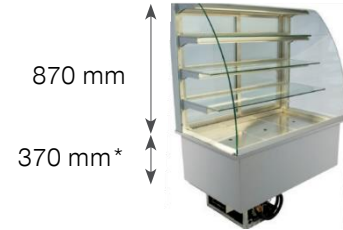
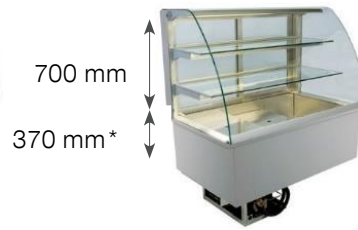
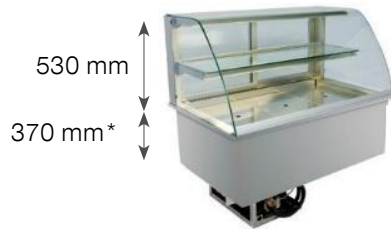
Gastronorm (2 bis 5 Schalen bis max. 150 mm)



Euronorm (1 bis 4 Bleche)



## DIE HÖHEN (Gerätefotos als Beispiel für geschlossene Vitrinen)



\*) optional flache Innenwannen mit 195 mm möglich



## 1.3 GELTUNGSBEREICH

Diese Betriebsanleitung gilt für folgende Vitrinen mit Wärmeklima oder trockener Wärme, sowie zuordbaren Sondermodellen:

### VITRINEN MIT TROCKENER WÄRME

#### Hot Storage WU-aaa bbb

##### Abkürzungen:

aaa: Nummer zwischen 78 und 146

bbb: leer oder PRO (für vorstehenden Einbau an Kundenseite)

#### Wärmeturm aa-58 bb cc

##### Abkürzungen:

aa: WT (Wärmeturm)

bb: leer oder KL (Klappe)

cc: RG (Rückwand geschlossen)

#### W aaa-bbb-cc dd ee fff gg hh

##### Abkürzungen:

aaa: leer oder AE (Auftischwärmevitrine) oder G (geschlossen) oder GE (geschlossen eckig) oder GS (10° geschlossen schräg) oder GR (geschlossen rund) oder KOR (kundenseitig offen rund) oder KOE (kundenseitig offen eckig) oder KOS (kundenseitig offen 10° schräg)

bbb: Nummer zwischen 41 und 146 (Gerätebreite)

cc: Nummer zwischen 45 und 70 (Gerätehöhe)

dd: leer oder EC (Easy Change)

ee: leer oder KL (Klappen)

fff: leer oder PRO (für vorstehenden Einbau an Kundenseite)

gg: leer oder HOT MARIE

hh: RG (Rückwand geschlossen)

#### WB HS a-bbb-45 c

##### Abkürzungen:

a: leer oder E- (gerades Glas)

bbb: Nummer zwischen 1/1 und 6/1

c: leer oder D (doppeltgebogenes Glas)

#### Heizplatte HP aa bb (mit WB HS)

##### Abkürzungen:

aa: GN oder leer

bb: Nummer zwischen 1/1 und 6/1 oder Nummer zwischen 41 und 146 (Gerätebreite)

#### Hot Marie HM aa bb

##### Abkürzungen:

aa: GN oder leer

bb: Nummer zwischen 1/1 und 6/1 oder Nummer zwischen 41 und 146 (Gerätebreite)

**VITRINEN MIT WÄRMEKLIMA****FOODSTATION Hot Flaps aa****Abkürzungen:**

aa: Nummer zwischen 70 und 87 (Gerätehöhe)

**Wärmeturm aa-58 BASIC Plus****Abkürzungen:**

aa: WT (Wärmeturm)

**BASIC aaaa b-ccc-dd eee****Abkürzungen:**

aaaa: Leer oder PLUS

b: E (eckig) oder S (schräg)

ccc: Nummer zwischen 44 und 146 (Gerätebreite)

dd: Nummer zwischen 45 und 70 (Gerätehöhe)

eee: leer oder PRO oder Slide in oder Drop in

**COMFORT a-bb-cc ddd****Abkürzungen:**

a: S (schräg) oder E (eckig)

bb: Nummern zwischen 78 und 146 (Gerätebreite)

cc: Nummer zwischen 53 und 70 (Gerätehöhe)

ddd: Leer oder Slide In

**Vario Food Counter Hot aa bb****Abkürzungen:**

aa: 82 (Gerätebreite)

bb: UB (Unterbau mit Wärmeschrank)

**Systemunterbau aaa****Abkürzungen:**

aaa: Nummer zwischen 44 und 146

**HINWEIS**

Abmessungen und Gewichtsangaben der Geräte sind auftragsbezogen und variieren je nach Anforderungen. Für genaue Informationen wenden Sie sich an den Betreiber, Ihren Lieferanten oder an unseren Support (siehe [Kapitel 1.5](#)).

**HINWEIS**

Beachten Sie, dass für das Anheben des Geräts mindestens zwei Personen und ab einer bestimmten Größe (>60kg) bzw. „3/1“ Größen der Geräte mindestens vier Personen von Nöten sind. Für den Einbau ziehen Sie eine weitere Person für die Einweisung hinzu.

## 1.4 GARANTIE UND HAFTUNG

Es gelten unsere „Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) bzw. kundenspezifische Zahlungs- und Lieferbedingungen“. Ansprüche 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;
- Transportschäden;
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteile, welche nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht funktionsfähig sind;
- Nichteinhaltung der Hinweise dieser Betriebsanleitung bezüglich der richtigen 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;
- Verwendung von aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln;
- Naturgewalt oder höhere Gewalt;

Zudem von der Haftung ausgeschlossen sind:

- Glasbruch, Bruch von Kunststoffkomponenten, Dichtungen oder Beleuchtungsmitteln.
- jegliche Schäden, die nachweislich auf eine Fehljustierung der Wärmesteuerung durch eine unqualifizierte Person zurückzuführen sind.
- Schäden oder Fehlfunktionen aufgrund eines fehlerhaften Zusammenbaus des Gerätes nach Reinigung, Wartung bzw. Instandhaltung.

### HINWEIS

Bei Nichtbeachtung der angegebenen Hinweise kann der Garantieanspruch verfallen!

### HINWEIS

Bei auftretenden Fehlfunktionen schalten Sie das Gerät aus und melden sich umgehend bei Ihrem Lieferanten bzw. dem Hersteller.

## 1.5 HERSTELLER / SUPPORT

Bei technischen Fragen kontaktieren Sie Ihren Lieferanten oder den Hersteller:

### AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH

Pichl 66

A-8984 Bad Mitterndorf, Österreich

T: +43 3624 21100 - 0

F: +43 3624 21100 - 33

E: office@ake.at

W: [www.ideal-ake.at](http://www.ideal-ake.at)



### HINWEIS

Bei Kontaktaufnahme mit Ihrem Support halten Sie die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Diese finden Sie auf dem Typenschild oder dem „AKE geprüft“ - Schild (siehe [Kapitel 1.7](#)).

### 1.5.1 WEITERE KONTAKTDATEN FÜR ANFRAGEN/REPARATUR

Technischer Support (Telefon)	+43 3624 21100 – 0
Technischer Support (E-Mail)	<a href="mailto:office@ake.at">office@ake.at</a>
Bestellungen / Ersatzteile (E-Mail)	<a href="mailto:webshop@ake.at">webshop@ake.at</a>
Webshop / Ersatzteile (Onlinekatalog)	<a href="https://shop.ideal-ake.at/ersatzteilshop/">https://shop.ideal-ake.at/ersatzteilshop/</a>
Garantiemindestdauer	Siehe Vertragsvereinbarung / AGB AKE

## 1.6 VERWENDETE SYMBOLE UND SIGNALWÖRTER



### GEFAHR

#### **Unmittelbar drohende Gefahr für das Leben von Personen**

Ein Sicherheitshinweis mit dem Signalwort GEFAHR weist auf unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen hin. Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise kann zum Tod oder zu schweren Schäden führen.

---



### WARNUNG

#### **Gefahr von Personenschäden (schwere Verletzungen) und ggf. zusätzliche Sachschäden**

Ein Sicherheitshinweis mit dem Signalwort WARNUNG weist auf eine gefährliche Situation hin, die eine Auswirkung auf die Gesundheit von Personen haben kann. Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen führen.

---



### VORSICHT

#### **Gefahr von Personenschäden (geringe Verletzungen) und ggf. zusätzliche Sachschäden**

Ein Sicherheitshinweis mit dem Signalwort VORSICHT weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise kann zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen.

---

### HINWEIS

Dieses Symbol mit dem Vermerk Hinweis weist auf unterstützende Informationen für Installation, Betrieb bzw. Wartung und Instandsetzung hin. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Sachschäden führen.

---

## 1.7 KENNZEICHNUNG

		AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH Pichl 66, A-8994 Bad Mitterndorf www.ideal-ake.at	
1_Kunde			
Serial-No	<input type="text" value="A_Seriennummer"/>		
TYPE:	3_Type		
Voltage:	220-240 V AC ~ / 50 Hz		
Power con.:	4_Ansch kW		
Production year:	H_LE		
		Class I	

Symbolabbildung

Das Gerät ist eindeutig durch den Inhalt seines Typenschildes gekennzeichnet. Das Typenschild befindet sich an der Abdeckung der Steuerung oder am Unterbau nahe des Steuerkastens.



Das Gerät ist zusätzlich durch das AKE-Prüfzeichen gekennzeichnet. Das AKE-Prüfzeichen befindet sich am Unterbau oder an der Steuereinheit (modellabhängig).

**HINWEIS**

Sollte durch den Einbau des Gerätes die Möglichkeit der Zugänglichkeit, Leserlichkeit des Typenschildes nicht mehr gegeben sein, ist jedem ausgelieferten Gerät ein zusätzliches Typenschild beigelegt. Die Anbringung muss zugänglich, leserlich am Gerät durch jene erfolgen, um eine eindeutige Identifikation des Gerätes sicherzustellen.

**HINWEIS**

Allgemeine technische Spezifikationen sind im [Kapitel 2.3](#) zu finden. Aufgrund der Modellvielfalt sind weitere technische Daten am Typenschild bzw. in der Auftragspezifikation angeführt.

## 1.8 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Generell gelten im Umgang mit dem Gerät folgende Sicherheitsbestimmungen und Verpflichtungen:

- Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal geöffnet werden.
- Die Geräteunter- und Rückseite darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Schutzabdeckungen und Schutzvorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- Die Steuerung darf nur von einem autorisiertem Fachpersonal geöffnet werden.
- Luftströmungen im Bereich des Gerätes durch unsachgemäß installierte Lüftungen (z. B. Klimaanlage) oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten.
- Die Umgebungstemperatur darf +25 °C und die relative Umgebungsfeuchtigkeit von 60 % nicht überschreiten.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb in Eingangs- und Außenbereichen geeignet.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.
- Je Lagerbereich müssen die zur Präsentation gebrachten Produkte vorgewärmt und mit einer Kerntemperatur der gewünschten Temperatur entsprechend eingebracht werden.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Gerät 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.
- Lagern Sie keine brennbaren oder explosiven Produkte im Gerät oder in deren Nähe.
- Das Gerät muss bei der Montage bzw. beim Einbau ausreichend verkleidet werden, damit kein Kontakt mit spannungsführenden Teilen möglich ist.
- Die Einbauumgebung muss stabil ausgeführt sein, um den täglichen Belastungen standzuhalten.
- Alle Verkleidungen die beim Einbau montiert werden, dürfen nicht ohne Werkzeug entfernbar sein.
- Nach Reinigung, Wartung, Instandhaltung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sind sofort zu beheben! Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen!
- Das Schieben und Verrücken der Geräte (während des Betriebs) ist nicht zulässig. Geräte müssen zum Transport oder Umstellen angehoben werden (modellabhängig).
- Achten Sie bei verpackten Lebensmitteln auf genügend Abstand zu Wärmestrahlern (Stützwärme) – es besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie nur geeignete Verpackungsmaterialien.
- Achten Sie auf heiße Oberflächen am Gerät - es besteht Verbrennungsgefahr, auch nach dem Ausschalten bleiben diese eine Zeit lang heiß.
- Wenn bei der Warenentnahme Verbrennungsgefahr zu rechnen ist, muss geeignetes Entnahmewerkzeug (z.B. Zange, etc.) verwendet werden.
- Das Gerät darf nur mit der vorgeschriebenen Stromspannung (siehe Auftragspezifikation, Typenschild) betrieben werden.

### HINWEIS

Technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal vorgenommen werden! Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Wärmetechnik, Elektroinstallation und Mechanik.

**Jede Änderung muss durch Ihren Lieferanten bzw. dem Hersteller autorisiert werden!**

## 1.9 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Die Geräte sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken, sowie als Einzelgerät- oder auch Multi-Geräte-Montage (z.B. Geräte-Insel) bestimmt.

Sie sind je Gerätetyp (Warenbereich) zum Warmhalten (Wärmebetrieb) und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen und Getränken bei regelbaren Temperaturen (siehe Katalog und Homepage) geeignet. Die Geräte dienen nur zum Warmhalten von Lebensmitteln, jedoch nicht zum Aufwärmen oder Kochen und sind auch nicht für die Massenhaltung von Lebensmitteln geeignet.

- Es dürfen nur geeignete Verpackungen zur Einbringung der Ware verwendet werden. Weitere Informationen hierzu erhalten Sie von Ihrem Fachhändler bzw. vom Hersteller.
- Achten Sie auf die maximale Höhe der Befüllung des Warenraums
- Bringen Sie nur vorgewärmte Ware in den Warenraum ein.
- Sollten kalte und warme Zutaten kombiniert werden, z.B. Hamburger, kann es zu Temperaturschwankungen im Produkt kommen – die vorgeschriebene Produktkerntemperatur kann hierdurch womöglich nicht mehr erreicht werden.
- Sicherstellung der korrekten Warenlagerung obliegt dem Betreiber.

### 1.9.1 HERSTELLEREMPFEHLUNG

- Rasch austrocknende Lebensmittel (z.B. aufgebackene Broterzeugnisse; Baguette, usw.) sollten nicht länger als 2 Stunden ab Einbringung gelagert werden.
- Bei Verwendung des optionalen Zubehörs (Snackwellen, usw.) sollte nur Ware eingebracht werden, wo keine zu hohen Warmhaltetemperaturen vorgeschrieben sind.
- Die optimale Betriebs-Umgebungstemperatur liegt zwischen + 18°C bis +20°C. Je niedriger die Umgebungstemperatur, desto geringer kann die Warenraumtemperatur sein.

#### Stellen Sie vor dem An- und Abschalten Folgendes sicher:

Die Geräte müssen in vollständigem Zustand betrieben werden. Alle vorhandenen Deckel und Türen müssen während des Betriebs montiert und geschlossen sein. Die Deckel und Türen dürfen nur kurz zum Bestücken und Entnehmen von Produkten geöffnet werden. Das Gerät ist ein Einbau- bzw. Aufbaugerät und muss vollständig nach allen Seiten im Unterbau geschlossen oder eingebaut werden. Der sichere Stand des Gerätes muss garantiert sein und ein Kippen durch die richtige Montage laut [Kapitel 2.5](#) verhindert werden.

Um Energie zu sparen, empfehlen wir, die Geräte bei Nichtgebrauch außerhalb der Betriebszeiten abzuschalten. Bevor Sie die Geräte bestücken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

#### HINWEIS

Alle Spezifikationen des Herstellers sind zwingend einzuhalten. Diese Spezifikationen sind unter anderem Umgebungstemperatur, Beschaffenheit der Einbauumgebung sowie zu verwendende Anschlüsse.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung zählen auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen. Jede anderweitige Verwendung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herstellers.

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung kann es zu Gefährdungen von Personen und zu einer Beschädigung des Systems / Geräts kommen.

Die Bedienung des jeweiligen Warenbereiches erfolgt über ein Bedienelement, welches nur nach Lesen und Verstehen der Dokumentation bedient werden darf. Bei Stillstand des Gerätes bzw. Außerbetriebnahmen des Gerätes müssen die Punkte laut [Kapitel 1.8](#) eingehalten werden.

Darüber hinaus werden für den Fall der Nichteinhaltung der bestimmungsgemäßen Verwendung die Haftungs- und Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen. Das Gerät ist nur unter den in der Betriebsanleitung vorgeschriebenen Einsatzbedingungen zu betreiben.



## 1.10 ZIELGRUPPE UND VORKENNTNISSE

Diese Dokumentation ist an das Bedienpersonal in Bereich Gastronomie (z.B.: Hotelketten, Restaurants, Catering) sowie das Montagepersonal gerichtet. Bedient werden darf das Gerät nur von geschultem Personal, welches vom Betreiber zu bestimmen ist.

Stellen Sie sicher, dass das bedienende Personal folgende Voraussetzungen mitbringt:

- Die Bediener dürfen keine Sehbeeinträchtigungen haben, denn sie müssen die Sicherheitshinweise am Gerät und die Hinweise in der Dokumentation problemlos lesen können.
- Das Lesen und Verstehen dieser Dokumentation ist Voraussetzung. Die aktuell gültigen Vorschriften bezüglich der Arbeitssicherheit und der Unfallvorbeugung sind einzuhalten.
- Nur unterwiesenes Personal darf das Gerät bedienen und reinigen. Nur vom Hersteller autorisiertes, fachkundiges Personal darf Wartungs- und Reparaturarbeiten durchführen.
- Beachten Sie unbedingt die bei Ihnen vor Ort gültigen gewerberechtlichen und sicherheitstechnischen Bestimmungen.

Zum Erlangen der Kenntnisse, die zum Bedienen des Gerätes erforderlich sind, sind folgende Maßnahmen durch den Betreiber durchzuführen:

- Produkteinschulung
- Regelmäßige Sicherheitsunterweisung

## 1.11 VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG

Die Geräte dürfen nicht wie folgt benutzt werden:

- Es dürfen keine Lebensmittel aufgewärmt oder gekocht werden. Das Gerät darf ausschließlich mit Lebensmittel befüllt werden, welche die vorgeschriebene Kerntemperatur (von +85 °C) aufweisen.
- Ein Betrieb außerhalb des angegebenen Temperaturbereichs ist nicht betriebssicher möglich, siehe Katalog und Website.
- Es dürfen keine Lüftungsschlitze zugestellt oder zugedeckt werden. Lebensmittel dürfen die Wände des Gerätes nicht berühren oder den Luftstrom (z.B. Hot Vario Geräte) blockieren.
- Das Gerät darf nicht außerhalb von Gebäuden betrieben werden. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Geräte für Lebensmittel wie Meeresfrüchte, Fisch und Muscheln oder Ähnlichem müssen mit höherwertiger Edeltahlgüte (V4A oder AISI 316) ausgeführt oder mit geeigneten GN-Schalen / Behältern aufgerüstet werden.
- Glasdeckel und -borde dürfen nicht als Aufstiegshilfe bzw. Ablage verwendet werden.

## 1.12 RESTGEFAHREN

Auch bei maximaler Sorgfalt bei Konstruktion und Bau der Geräte und bei Berücksichtigung aller sicherheitsrelevanten Sachverhalte können Restgefahren bestehen, welche mittels einer Risikobeurteilung evaluiert wurden. In diesem Kapitel sind alle Restrisiken und Sicherheitshinweise aus der Risikobeurteilung gelistet.

**GEFAHR****Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten.**

Die Reinigungs-, Montage-, Inbetriebnahme- und Demontage- sowie Reparaturarbeiten von elektrischen Komponenten dürfen nur bei stromlos geschaltetem Gerät durch geschultes Fachpersonal durchgeführt werden. Dazu das Gerät ausstecken oder allpolig vom Netz trennen.

**WARNUNG****Quetschgefahr beim Einsetzen oder Umstellen der Geräte in die Thekenöffnung/-aussparung**

Achten Sie beim Einsetzen der Geräte auf Quetschgefahr, auch für Dritte. Ein manuelles Anheben der Geräte muss von mind. vier Personen durchgeführt werden. Diese Personen müssen kräftig genug sein, um die Geräte tragen zu können. Das Schieben oder Verrücken der Geräte ist nicht zulässig! Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Einweisung hinzu. Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

**WARNUNG****Quetschgefahr sowie Gefahr durch herabfallende Gegenstände beim Hantieren/Justieren/Positionieren mit schweren Einzelkomponenten**

Achten Sie beim Hantieren mit schweren Gegenständen auf mögliche Quetschgefahren, auch für Dritte. Verwenden Sie, wenn möglich beide Hände, wenn Sie mit schweren Gegenständen hantieren. Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Hilfe hinzu. Beim Hantieren/Justieren/Positionieren mit schweren Einzelkomponenten sind Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe zu tragen.

**WARNUNG****Quetschgefahr/Schnittgefahr beim Bewegen der Schiebe- oder Flügeltüren**

Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Schiebetüren die dafür vorgesehenen Griffe. Fassen Sie beim Schließen der Schiebetüren nicht zwischen die Seitenteile der Schiebetür und des Gerätes. Fassen Sie nicht in den Bereich zwischen der Unterseite der Winkelleiste und der Oberkante der Schiebetür. Achten Sie darauf, dass die Winkelleiste ordnungsgemäß angebracht und verschraubt ist. Das hier Erwähnte gilt auch für Flügeltüren. Achten Sie auf sorgsamem Umgang, wenn Sie mit Glas hantieren.

**WARNUNG****Quetschgefahr/Schnittgefahr beim Bewegen des Deck- und Frontglases**

Benutzen Sie zum Anheben des Deckglases die dafür vorgesehene kleine Griffleiste. Zum Öffnen des Deck- oder Frontglases werden zwei Personen benötigt. Schließen Sie das Deckglas und Frontglas achtsam und achten Sie auf Quetschgefahren am Deckglas und Frontglas. Achten Sie auf sorgsamem Umgang, wenn Sie mit Glas hantieren.

**WARNUNG****Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten**

Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten Schutzhandschuhe. Entsorgen Sie beschädigten Bauteile/Komponenten ordnungsgemäß und umweltgerecht. Länderspezifische Gesetze sind zu beachten.

**WARNUNG****Elektrische Gefährdung**

Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung der Geräte nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung ist diese durch autorisiertes Fachpersonal zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.



## WARNUNG

### Kippgefahr auf unebenem oder instabilem Untergrund

Der Unterbau / Untergrund in bzw. auf dem das Gerät montiert wird muss ausreichende Stabilität aufweisen und diese dauerhaft tragen können.



## WARNUNG

### Quetschgefahr und herabfallende Teile beim Bewegen des Geräts

Achten Sie bei Manipulation des Geräts auf bewegliche Teile wie Türen, Scheiben, etc. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.



## WARNUNG

### Verbrennungsgefahr an den Heizelementen der Wärmegeräte

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten abkühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



## VORSICHT

### Stoßgefahr an den Geräten bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten

Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren am Gerät.



## VORSICHT

### Stolpergefahr im gesamten Gerätebereich

Achten Sie auf mögliche Stolpergefahren durch am Boden liegende Kabel/Leitungen.

Leitungen und Kabel sind durch den Betreiber sicher zu verlegen, sodass keine Stolpergefahr besteht.



## VORSICHT

### Rutschgefahr bei verschüttetem Wasser (Geräte mit Wärmeklima)

Verwenden Sie das mitgelieferte Nachfüllgefäß und entfernen Sie eventuell verschüttetes Wasser.



## VORSICHT

### Brandgefahr von nicht geeigneten Verpackungen

Verwenden Sie ausschließlich Verpackungsmaterialien, welche für den heißen Warenraum geeignet sind.

## 1.13 PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Bei Montage-, Demontage- und Instandhaltungstätigkeiten ist folgende Schutzausrüstung zu tragen:



Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Sicherheitsschuhe.



Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Sicherheitshandschuhe.



Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten eine Schutzbrille.



Tragen Sie bei Montage-, Anhebe- und Verladetätigkeiten einen Schutzhelm.

## HINWEIS

Tragen Sie beim Reinigen des Gerätes die entsprechende Schutzausrüstung, die vom Hersteller des verwendeten Reinigungsmittels vorgeschrieben wird. Bei sämtlichen Reinigungsarbeiten im Inneren des Geräts sind Schutzhandschuhe zu tragen.

## 1.14 TRANSPORT UND VERPACKUNG

### HINWEIS

Sämtliche Geräte sind nur in der Gebrauchslage (horizontal) zu transportieren und zu lagern. Weiters sind alle Sicherheitshinweise laut [Kapitel 1.8](#) einzuhalten.

Die Ausführung der Verpackung ist abhängig von der Angebotslegung und ist individuell nach Vereinbarung ausgeführt. Standardmäßig werden die Geräte in einer Holzverkleidung transportiert. Diese Verkleidung schützt die Geräte vor groben Beschädigungen. Glasbordträger sind mit L-förmigen Transportsicherungen links und rechts gesichert. Komponenten aus Glas werden zusätzlich mit Verpackungsmaterial umhüllt. Bewegliche Teile sowie Glasborde erhalten eine zusätzliche Hülle mit Verpackungsmaterial. Innerhalb dieser Holzverkleidung werden alle Teile transportsicher positioniert und verklebt.



### WARNUNG

#### **Gefahr durch herabfallende Gegenstände und hängende Lasten beim Transport der Geräte und deren Komponenten**

Verwenden Sie ausreichend dimensionierte Verzurr- bzw. Spannmittel. Achten Sie beim Sichern der Ladung auf die zulässigen Fahrzeugbestimmungen. Gesetzliche länderspezifischen Straßenverordnungen sind einzuhalten. Verwendete Lasthebemittel, z. B. Stapler müssen ausreichend dimensioniert sein. Achten Sie bei Hebevorgängen darauf, dass sich keine Dritten unterhalb von in Höhe transportierten Lasten aufhalten. Das Gerät darf nur stehend (in Gebrauchslage) transportiert werden.



### WARNUNG

#### **Quetschgefahr an feststehenden Bauteilen (Wände, andere Maschinen) bei Positionierung der Geräte sowie Quetschgefahr zwischen Palette und Untergrund beim Absetzen**

Halten Sie sich und andere Personen von der Gefahrenstelle fern. Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Einweisung hinzu. Achten Sie beim Absetzen der Geräte auf Quetschgefahr für Dritte. Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe und Schutzhelm.



### WARNUNG

#### **Gefahr durch herabfallende Gegenstände beim Anheben sowie beim Auspacken der Geräte**

Achten Sie beim Entfernen der Holzverkleidung auf mögliche Gefahren durch wegklappende Holzteile. Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Hilfe hinzu. Das Gerät ist mit einem geeigneten Lasthebemittel, z. B. Stapler anzuheben. Ein manuelles Anheben des Gerätes muss von mind. vier Personen durchgeführt werden. Diese Personen müssen kräftig genug sein. Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe und Schutzhelm.

Im Fall einer Rücksendung muss das Gerät in der Originalverpackung oder in gleicher Weise transportgerecht verpackt werden. Weiters muss das Gerät unbenutzt, unbeschädigt und vollständig angeliefert werden. Die Rücksendung ist durch den Kunden zu beauftragen und zu tragen. Informationen zur fachgerechten Entsorgung des Verpackungsmaterials entnehmen Sie [Kapitel 1.15](#).

### HINWEIS

Sämtliche Geräte sind nur in der Gebrauchslage (horizontal) zu transportieren und zu lagern. Um Schäden bei Beladung, Transport und Entladung nachvollziehbar zu machen, sind alle Geräte mit einer „Shockwatch @ 2“ ausgestattet. Dieses Tool erlaubt es festzustellen, an welchem Punkt der Lieferkette ein Produkt beschädigt worden ist, um Transportschäden aufzuklären. Informationen zum ShockWatch @ -Konzept ist auf der Homepage zu finden.

## 1.14.1 LAGERUNG VOR INBETRIEBNAHME

Falls das Gerät nicht direkt nach der Anlieferung eingebaut / benutzt werden soll, sind bei der Zwischenlagerung folgende Hinweise zu beachten:

- Gerät in einem trockenen, gut belüfteten Raum, niemals im Freien lagern.
- Originalverpackung nicht entfernen oder beschädigen.

## 1.15 ENTSORGUNG



### WARNUNG

#### Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten

Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten Schutzhandschuhe. Entsorgen Sie beschädigte Bauteile/Komponenten ordnungsgemäß und umweltgerecht. Länderspezifische Gesetze sind zu beachten.

### HINWEIS

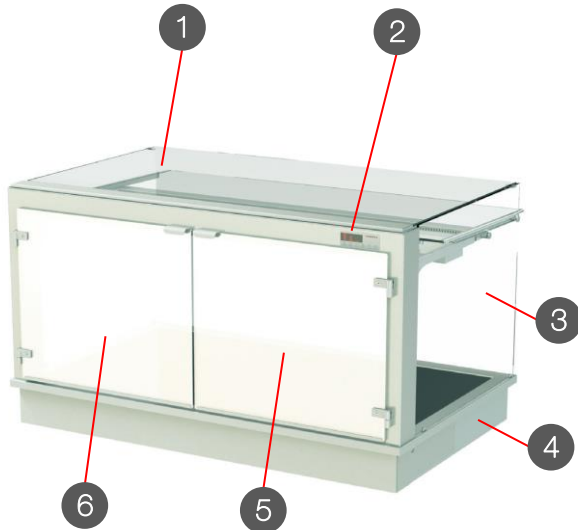


Bitte beachten Sie, dass es sich bei einigen Komponenten des Gerätes um elektronische Teile handelt. Eine Entsorgung über öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger ist daher nicht möglich. Prüfen Sie Ihre Verpflichtungen gemäß den nationalen WEEE-Bestimmungen. Eine sortenreine Entsorgung ist in jedem Fall Pflicht. Dies gilt auch für Verpackungen, Folien, Glas, Kunststoffe usw..

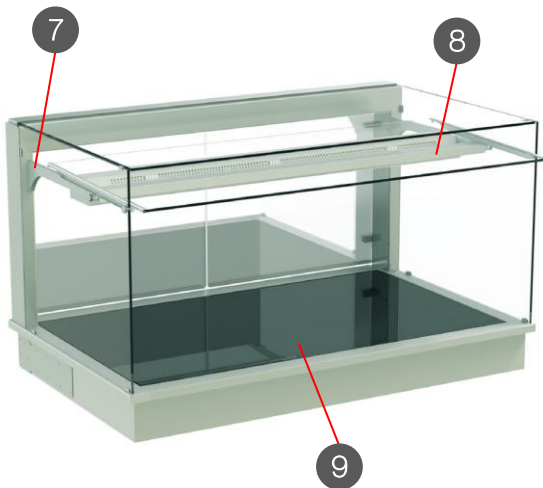
## 2 TECHNIK

## 2.1 BEGRIFFSERKLÄRUNG KOMPONENTEN (TROCKENE WÄRME)

## BEDIENERSEITE



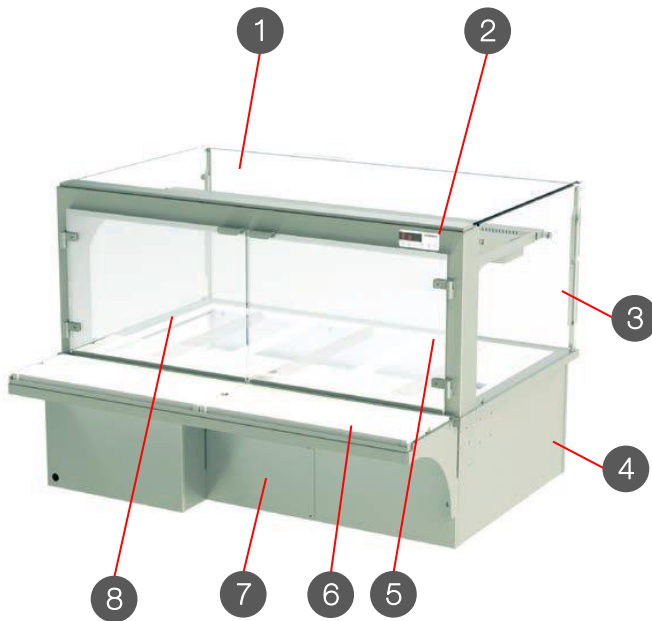
## KUNDENSEITE



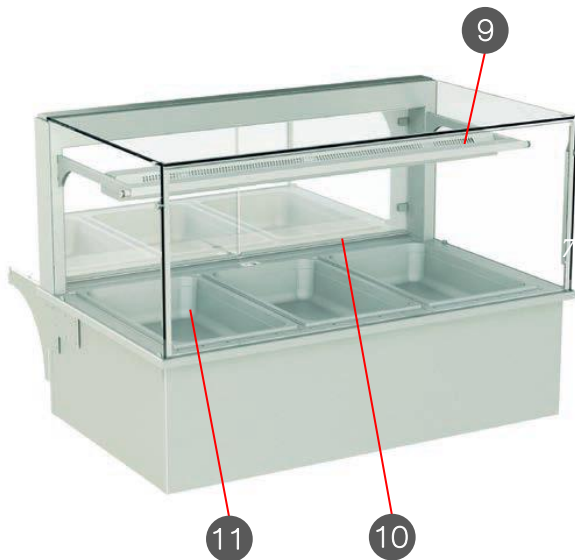
NR.	BENENNUNG
1	Deckglas
2	Steuerungsdisplay
3	Seitenglas (Bedienseite rechts)
4	Bodenwanne
5	Flügeltür rechts „Mirror-Effekt“ (verspiegelt mit Spionglas) und Easy-Clean (abnehmbar)
6	Flügeltür links „Mirror-Effekt“ (verspiegelt mit Spionglas) und Easy-Clean (abnehmbar)
7	Beleuchtungsträger (inkl. LED und Stützwärme)
8	Frontglas (mit Griffleiste, modellabhängig mit Gasdruckdämpfer) unterschiedliche Ausführungen möglich: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Easy-Change-Funktion (wahlweise offener oder geschlossener Betrieb)</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entnahmeklappe (Soft Close)</li> </ul> 
9	Schwarzglasplatte (inkl. Heizplatte)

## 2.2 BEGRIFFSERKLÄRUNG KOMPONENTEN (WÄRMEKLIMA)

### BEDIENERSEITE

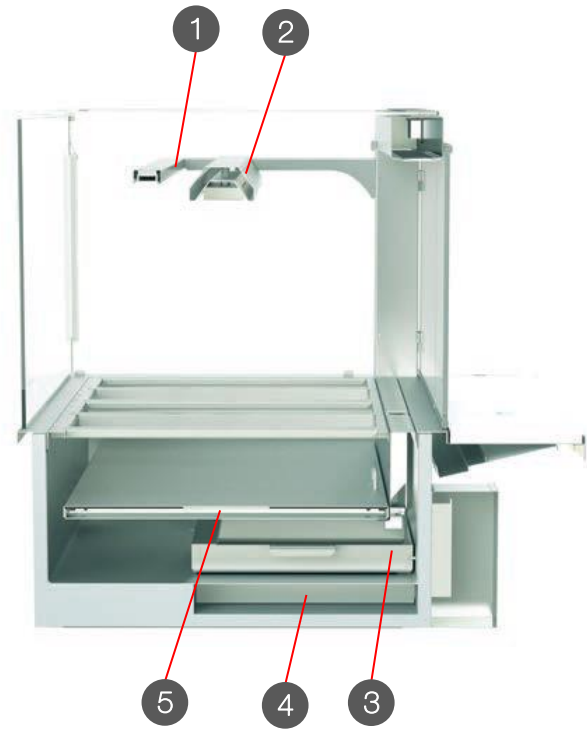


### KUNDENSEITE



NR.	BENENNUNG	
1	Deckglas	
2	Steuerungsdisplay	
3	Seitenglas (Bedienseite rechts)	
4	Bodenwanne	
5	Flügeltür rechts „Mirror-Effekt“ (verspiegelt mit Spionglas) und Easy-Clean (abnehmbar)	
6	Schneidbrett (abnehmbar) mit integrierten Klappspiegel	
7	Revisionsklappe	
8	Flügeltür links „Mirror-Effekt“ (verspiegelt mit Spionglas) und Easy-Clean (abnehmbar)	
9	Beleuchtungsträger (inkl. LED und Stützwärme) Details siehe Kap. „Schnitt Wärmeklima; 2.2.1“	
10	Frontglas (mit Griffleiste, modellabhängig mit Gasdruckdämpfer) unterschiedliche Ausführungen möglich: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Easy-Change-Funktion (wahlweise offener oder geschlossener Betrieb)</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entnahmeklappe (Soft Close)</li> </ul> 	
11	GN-Schalen (nicht im Lieferumfang enthalten)	

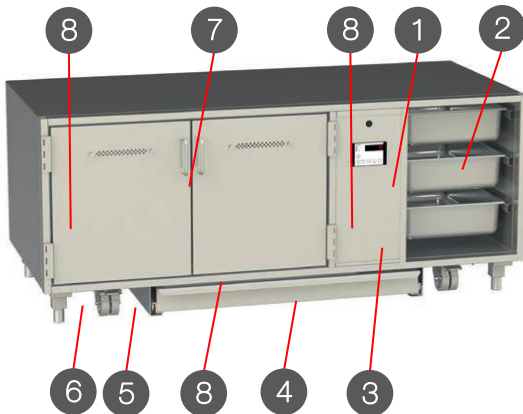
2.2.1 SCHNITTDARSTELLUNG (GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA)



NR.	BENENNUNG
1	LED - Beleuchtung
2	Stützwärme (Wärmestrahler)
3	Wasserbad inkl. Schwimmer 
	Varianten der Befüllung des Wasserbads: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Easy Filling (mit Messkanne)</li> </ul> 
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technikbox und/oder Wassertank (CNS-Steigrohr und Filter)</li> </ul> 
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festwasseranschluss</li> </ul>
4	Heizelemente
5	Primärheizplatte aufklappbar (inkl. Gasdruckdämpfer)



## 2.2.2 WÄRMEUNTERBAU (Modell Hot Storage)

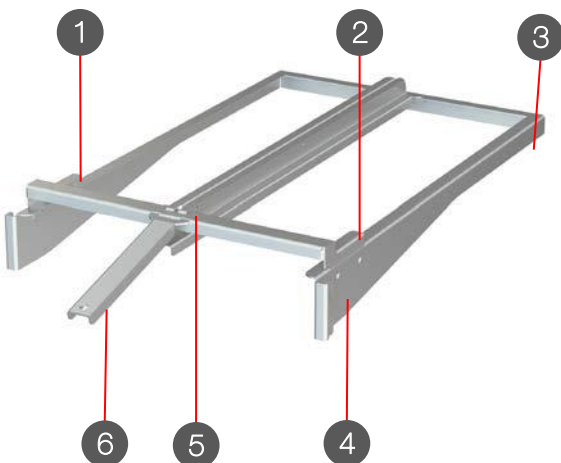


### BEDIENERSEITE



NR.	BENENNUNG
1	Steuerdisplay
2	Zusatzabteil für GN-Schalen (nur bei Modelgröße 4/1, GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten)
3	Installationsfach – Abdeckung
4	Lade (optional für Flügeltüren Basic – Modelle)
5	Lenk- und Fixierrollen mit Sperrmechanismus (optional)
6	Stellfüße
7	Entfeuchtungsöffnung (regelbar)
8	Position Heizplatte (HP)
9	Einhängerahmen GN-Schalen mit Trennsteg (modellabhängig)
10	Aufnahmen für Eihängerahmen (Höhenverstellung)
11	Flügeltüren

## 2.2.3 AUFBAU EINHÄNGERAHMEN



NR.	BENENNUNG
1	Auflage für GN-Schalen
2	Kippsicherung
3	Grundrahmen
4	Einhängenase
5	Querträger
6	Einhängehilfe

## 2.3 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Schutzklasse	Schutzklasse I Erdung	EN 61140
Leistungsdaten	laut Typenschild oder <ul style="list-style-type: none"> <li>• Homepage</li> <li>• Katalog</li> <li>• Angebot / Auftragspezifikation</li> </ul>	
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Edelstahl <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1.4301 (Wanne, Aufbau)</li> <li>○ 1.4016 (Maschinenfach/Außenmantel)</li> <li>○ 1.4404 (Sonderbau)</li> </ul> </li> </ul>	
Zulieferkomponente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Primärwärme</li> <li>• Stützwärme (Wärmestrahler)</li> <li>• Gasdruckdämpfer (modellabhängig)</li> <li>• Glas (modellabhängig)</li> <li>• Elektrische Leitungen und Montagematerialien (Kabel, Kabelbinder, ...)</li> <li>• Steuerkasten (Platine, Display, usw.)</li> <li>• Beleuchtung (modellabhängig)</li> <li>• Lexan® Luftleitführungen (modellabhängig)</li> </ul>	
Isolierstoff	INSULFRAX® Matte	
Glas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einscheibensicherheitsglas (6mm, 8mm)</li> <li>• Isolierglas (16mm)</li> </ul>	EN12150-2:2004

Aufgelistete Produkte aus Kapitel 1.3 enthalten folgende Lichtquellen (sofern verbaut):

LED-Lampen (2050K): Energieeffizienzklasse G (gültig für Wärmeleuchten)

LED-Lampen (2700K): Energieeffizienzklasse F (gültig für Wärmeleuchten)

### HINWEIS

Durch die Verwendung von hochwertigen und langlebigen Materialien sowie Zulieferkomponenten ist bei regelmäßiger Pflege und Wartung mit einer langen Lebensdauer zu rechnen.

### HINWEIS

Abmessungen, Warenpräsentationsflächen, Aufbau des Gerätes können durch Sonderbau von angegebenen Werten abweichen und sind auftragsspezifisch definiert. Weitere Daten erhalten Sie von Ihrem Lieferanten, Fachhändler bzw. Kundenservice.



### 2.3.1 LEBENSDAUER

#### HINWEIS


Durch die Verwendung von hochwertigen und langlebigen Materialien sowie Zulieferkomponenten ist bei regelmäßiger Pflege und Wartung mit einer langen Lebensdauer zu rechnen.

## 2.4 SICHERHEITSHINWEISE AM GERÄT

Am Gerät sind Sicherheitshinweise angebracht, diesen ist unter allen Umständen Folge zu leisten. Kommt es im Zuge der Lebensdauer des Geräts zum Verblässen oder zu Beschädigungen der Sicherheitskennzeichnungen, so sind diese unverzüglich durch neue Aufkleber zu ersetzen. Die Lesbarkeit und die Vollständigkeit müssen in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden.

PIKTOGRAMM	BESCHREIBUNG
	Warnung vor elektrischer Gefährdung
	Schutzklasse I Erdung

PIKTOGRAMM	BESCHREIBUNG
	Warnung vor heißer Oberfläche

## 2.4.1 ELEKTRISCHE HINWEISE

Die Geräte sind elektrotechnisch komplett ausgestattet und installiert (bedingt durch Sonderbau abhängig der Auftragspezifikation kann das Produkt für kundenseitige Steuerung / Elektrik vorbereitet sein).



### GEFAHR

#### Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Der Elektroanschluss muss von einem autorisierten Fachpersonal durchgeführt werden und den geltenden Normen, Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

#### Anschluss des Gerätes

Geräte werden standardmäßig mit einem 3 Meter langen Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker geliefert. Der Anschluss des Geräts erfolgt an ein Wechselstromnetz mit einer Nennwechselspannung von 230 Volt und einer Frequenz 50 Hz (länderabhängig mit 115 V 60 Hz, 120 V 60 Hz, 220-240 V 50-60 Hz). Jede elektrische Zuleitung ist mit 16 A (Auslösecharakteristik C) abzusichern.

#### Folgende elektrische Anschlüsse müssen dauerhaft durch den Betreiber sichergestellt werden:

Geräte mit 230 V 50/60 Hz (einphasig): 1 x 16 A

Geräte mit 400 V 50/60 Hz (dreiphasig): 3 x 16 A

### HINWEIS

**Bei Geräten mit 400 V ist ein dreipoliger Hauptschalter unbedingt bauseitig vorzusehen!**

Nicht im Lieferumfang enthalten.

Weitere Informationen sind aus den Schaltplänen des Gerätes zu entnehmen.

#### Möglichkeit der Trennung vom Stromnetz

Wenn eine Steckerverbindung zum Netzanschluss verwendet wird, muss die Steckdose leicht zugänglich sein, um das Gerät bei Bedarf (Reinigung, Wartungsarbeiten) vom Stromnetz zu trennen. Wenn eine Direktverkabelung verwendet wird, muss eine Möglichkeit geschaffen werden, um das Gerät bei Bedarf vom Stromnetz trennen zu können.



### GEFAHR

#### Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen. Der Anschluss an eine andere Spannung, Stromart oder Frequenz ist nicht zulässig. Die einschlägigen örtlichen Sicherheitsvorschriften sind zu beachten.

Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss hervorgerufen werden.

## 2.5 MONTAGE UND EINBAUANLEITUNG

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Informationen über die Montage und Verwendung der Geräte.

### 2.5.1 ERSTE SCHRITTE

#### Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Schäden / Mängel auf den Übernahmepapieren des Spediteurs sowie auf Ihrem Formular und lassen sich den Schaden bestätigen.

#### HINWEIS

Um Schäden bei Beladung, Transport und Entladung nachvollziehbar zu machen sind alle Geräte mit einer sogenannten „Shockwatch@2“ ausgestattet. Dieses Tool erlaubt es festzustellen, an welchem Punkt der Lieferkette ein Produkt beschädigt worden ist, um Transportschäden aufzuklären. Informationen zum ShockWatch@-Konzept können beim Hersteller angefragt werden.

Falls der Schaden erst nach dem Auspacken sichtbar wird, sind Sie verpflichtet, diesen unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Eine vorherige telefonische Mitteilung an Ihren Lieferanten ist ratsam. Zum Entfernen der Transportverpackung benötigen Sie Folgendes:

- mindestens zwei Personen
- Werkzeug:
  - Akkuschrauber oder Kreuzschraubendreher
  - Schneidewerkzeug (Schere oder Messer)

#### HINWEIS

Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Schadenersatz (laut AGB).

### 2.5.2 ANGABEN ZUM AUFSTELLORT

Sämtlichen Anforderungen laut [Kapitel 1.8](#) an den Aufstellort ist Folge zu leisten, um einen effizienten und sicheren Betrieb zu gewährleisten.

#### HINWEIS

Eine korrekte Installation und störungsfreie Funktion ist Voraussetzung für die Inbetriebnahme des Gerätes. Die Installation muss mit den örtlichen Elektro-, Sicherheits- und Hygienevorschriften übereinstimmen.



#### WARNUNG

##### **Kippgefahr des Gerätes auf unebenem und instabilem Untergrund**

Achten Sie darauf, das Gerät ausschließlich auf ebenen und ausreichend stabilen Untergrund aufzustellen. Das Gerät könnte ansonsten kippen oder Teile des Gerätes könnten herabfallen oder sich ungewollt öffnen (Laden, Flügeltüren, etc.)

## 2.5.3 MONTAGE DES GERÄTS

Zum Einbau des Gerätes benötigen Sie Folgendes:

- mindestens zwei Personen
- Werkzeug:
  - Röllgabelschlüssel oder Rohrzange (für Geräte mit Fußgestell)
  - Wasserwaage
  - mögliches Spezialwerkzeug für Wärmetechnik

Das Montagepersonal ist für den sicheren Stand bzw. den Halt des Gerätes verantwortlich. Stellen Sie sicher, dass Möbelverkleidungen und Theken entsprechend den technischen Angaben vorbereitet sind. Die Größe der Einbauöffnung finden Sie im aktuellen Produktkatalog unter „Technische Daten“ der jeweiligen Produktgruppe, auf der Homepage des Herstellers bzw. in der Auftragspezifikation. Schützen Sie die Oberflächen des Geräts und des Unterbaus während des Einbaus gegen etwaige Schäden.

### HINWEIS

Es ist notwendig, dass der Unterbau waagrecht ausgerichtet ist, um das Abfließen des Kondenswassers zu ermöglichen. Testen Sie, ob das Wasser im Inneren der Wanne auch abfließen kann.

Alle Arbeiten, Installationen, Lieferungen und Leistungen dürfen nur durch autorisierte Fachbetriebe und Fachpersonal ausgeführt werden. Elektrische Installationen dürfen nur von einem autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Sie müssen sichergehen, dass geeignetes Personal und Werkzeug vorhanden sind, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.

### MONTAGE DES GERÄTS ÜBER 2000 m SEEHÖHE

Das Gerät ist für einen Einsatz bis 1500 m Seehöhe bestimmt.

Bei Einsatz über 1500 Hm über Meeresspiegel ist bei Isolierglas eine Druckentlastung vorzusehen, um eine Beschädigung des Glases zu vermeiden! Alle Isoliergläser werden standardmäßig OHNE Druckentlastung ausgeliefert. Für weitere Informationen nehmen Sie mit Ihrem Servicepartner / Hersteller Kontakt auf.

### HINWEIS

Der Hersteller haftet nicht für entstandene Schäden am Gerät bzw. Komponenten (z.B. Glasbruch, etc.) bei Falschmontage oder zusätzlich erforderlichen Änderungen (z.B. Druckentlastung) bei spezifischen Umgebungsparametern des Geräts.

## 2.6 INSTALLATION STEUERGEHÄUSE / DISPLAY

Das Steuergehäuse (inkl. Steuerung und Display) ist am Unterbau des Gerätes befestigt (Standardausführung). Jede Steuerung besteht aus dem Display (Bedienteil) und der Leistungselektronik (Platine), die im Steuergehäuse eingebaut ist. Das Display ist intern durch ein Kabel mit der Leistungselektronik verbunden. Das Bedienteil ist abnehmbar und kann in der Möbelfront montiert werden (modellabhängig).

### HINWEIS

Dem Gerätetyp entsprechend, können unterschiedliche Steuerungen (Wärmeregler) verbaut sein. Die beiliegende Bedienungsanleitung der Steuerung muss unter allen Umständen beachtet werden.

### 2.6.1 INSTALLATION STEUERDISPLAY STÖRK (ST122, ST501)

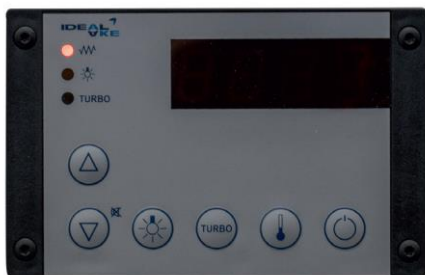
Mögliche Ausführungen der Steuerdisplays STÖRK:

#### ST122



Benötigter Ausschnitt Displaymontage:  
**35 mm x 105 mm (LxH)**

#### ST501



Das Bedienteil ist standardmäßig mit einem 1,5 m langen Datenkabel mit der Leistungselektronik verbunden (>2 m Datenübertragung fehlerhaft).  
Benötigter Ausschnitt Displaymontage:  
**87,5 mm x 56,5 mm (LxH)**

### 2.6.2 INSTALLATION STEUERUNG CAREL IJF

Einige Geräte sind mit dem Wärmeregler Carel IJF ausgestattet. Das Steuerdisplay ist fest im Gerät verkabelt / verbaut. Auf Sonderwunsch kann diese Steuerung mit optionalem Zubehör in der Möbelfront verbaut werden.



Benötigter Ausschnitt Displaymontage:  
**29 mm x 71 mm (LxH)**

## 2.6.3 INSTALLATION STEUERDISPLAY IDEAL-AKE STW

## Display in Steuergehäuse

*Symbolische Darstellung*

## Displaymontage in Metallblende /flächenbündig

*Symbolische Darstellung*

## Displaymontage in Verbau

*Symbolische Darstellung*

Das Display ist standardmäßig im Steuergehäuse verbaut und mit einem 1,5 m langen CAT5 Kabel mit der Leistungselektronik (Platine) verbunden

Benötigter Ausschnitt für Displaymontage:  
**96 mm x 61,4 mm (LxH)**

Das Display kann auf Wunsch in der Möbelblende verbaut sein (mögliche Länge der Verbindungsleitung bis max. 5 Meter).

Benötigter Ausschnitt für Displaymontage (aufgesteckt):  
**96 mm x 61,4 mm (LxH)**

Zusätzlich benötigter Ausschnitt für Displaymontage (flächenbündig) → Fasen Fräsung:  
**103,2 mm x 68,1 x 3,5 mm (LxHxT); Eckenradius: 5,5 mm**

**Informationen zur Displaymontage können beim Hersteller angefragt werden.**

Das Display kann auf Wunsch in der Thekenblende verbaut werden (mögliche Länge der Verbindungsleitung bis max. 5 Meter).

Benötigter Ausschnitt für Displaymontage (aufgesteckt):  
**96 mm x 61,4 mm (LxH); Eckradius max. 3 mm**

Zusätzlich benötigter Ausschnitt für Displaymontage (flächenbündig) → Fasen Fräsung:  
**103,2 mm x 68,1 x 3,5 mm (LxHxT); Eckenradius: 5,5 mm**

**Informationen zur Displaymontage können beim Hersteller angefragt werden.**



## 2.7 ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN WÄRMEBEREICH

### 2.7.1 ANSCHLUSS ABFLUSS (DAMPFKONDENSAT)

Die Abwasserentsorgung erfolgt über den Abwasseranschluss des Gerätes, welcher ab Werk vom Hersteller vormontiert ist. Je nach Modell und Auftragspezifikation muss die Kondenswasser Entsorgung über einen ortsfesten Abwasseranschluss oder über eine weitere dem Geräte-Volumen ausreichende Auffangmöglichkeit (z.B. Auffangbehälter) erfolgen. Es muss sichergestellt werden, dass Abwasser nicht zurück in den Warenraum gelangen kann.

Achten Sie darauf, dass der Absperrhahn des Ablassschlauchs während des Betriebs geschlossen ist, falls bauseits kein Abfluss vorhanden ist (modellabhängig). Bei Nutzung eines bauseitigen Abflusses kann der Ablassschlauch direkt mit diesem verbunden werden. Der Abfluss muss mit einem Siphon ausgestattet sein. Das Eindringen von kalter Luft und Geruch in die Vitrine wird dadurch verhindert.

#### HINWEIS

Die Abwasserinstallation darf nur durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.



#### WARNUNG

##### **Gefahr von austretendem Wasser durch nicht ordnungsgemäß angebrachten Abwasseranschluss**

Achten Sie beim Aufstellen sowie beim Betrieb des Gerätes auf ordnungsgemäß installierte Abwasseranschlüsse. Ein manuelles Anheben der Geräte kann die Verriegelung lösen und somit zu einem Wasserausfluss führen. Dies muss nach dem Aufstellen und vor der täglichen Inbetriebnahme überprüft werden. Schutzausrüstung ist zu verwenden.

### 2.7.2 ANSCHLUSS FESTWASSER

An den Festwasseranschluss des Gerätes (modellabhängig) darf ausschließlich eine Trinkwasserleitung angeschlossen werden. Benutzen Sie die mitgelieferte Dichtung und das Sieb bei der Montage. **Bauseits muss ein Absperrhahn vorgesehen werden.** Dieser ist täglich nach Betriebsschluss zu schließen. Überprüfen Sie den Anschluss regelmäßig auf Dichtheit.

#### HINWEIS

Die Installation darf nur durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.

## 3 BETRIEB UND BEDIENUNG

In diesem Kapitel werden die ordnungsgemäße Inbetriebnahme sowie Bedienung des Geräts beschrieben.

### 3.1 ERSTE INBETRIEBNAHME

Das Gerät wird vor Auslieferung vorgereinigt. Es wird jedoch empfohlen, das Gerät vor Inbetriebnahme mit einem geeigneten Reinigungsmittel (siehe [Kapitel 4.1.2](#)) gründlich zu reinigen, um eventuelle Verunreinigungen zu entfernen.

Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass alle Wartungsabdeckungen / Installationsfach, etc. ordnungsgemäß verschlossen sind.



#### GEFAHR

##### **Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten**

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme noch einmal die Kabelverbindungen und die Spannungsversorgung auf Richtigkeit und Kontakt.

#### HINWEIS

Eine Geräteeinschulung auf korrekte Bedienung ist durch den Betreiber vorzunehmen.

#### HINWEIS

Bei Stromunterbrechung muss das Gerät im gewünschten Betriebsmodus gestartet werden.

## 3.2 GERÄTESTEUERUNG

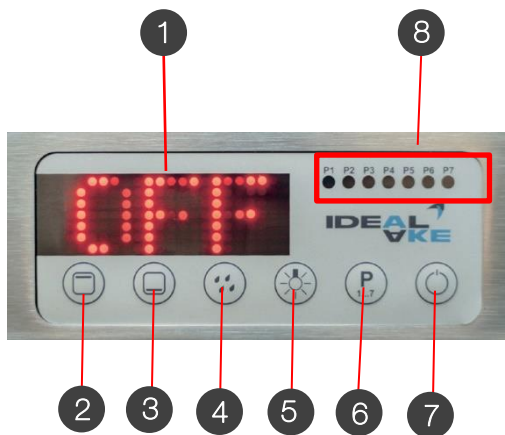
### 3.2.1 GERÄTESTEUERUNG STÖRK (ST122, ST501)

In folgender Tabelle werden die Tastenbelegung der Wärmesteuerung und deren Funktion beschrieben. Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige. Hier werden die mittlere Temperatur und etwaige Fehlermeldungen (siehe Kapitel 3.6) angezeigt.

#### HINWEIS

Bevor Sie das Gerät mit Ware bestücken, warten Sie, bis die gewünschte (eingestellte) Temperatur erreicht ist.

#### 3.2.1.1 STEUERUNG ST122



NR..	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	STEUERUNGSDISPLAY	Anzeigen Einstellungen / Änderung/Werte/Fehler
2	STÜTZWÄRME (Taste)	EIN/AUS Stützwärme (3 Heizstufen)
3	PRIMÄRWÄRME (Taste)	EIN/AUS Primärwärme (3 Heizstufen)
4	BEFEUCHTUNG (Taste)	EIN/AUS Befeuchtung (3 Intensitätsstufen)
5	LED- (Taste)	EIN/AUS Licht
6	PROGRAMME (Taste)	Speicherbare Programme P1 bis P7
7	EIN/AUS (Taste)	EIN/AUS Wärmewitrine
8	ANZEIGE P1 BIS P7	Anzeige rot = aktiv





#### HINWEIS

Wenn am Display nichts angezeigt wird, überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

#### Bedienung des Gerätes mit feuchter Wärme (Wärmeklima)

DISPLAY	BESCHREIBUNG
	<p>Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, erscheint „OFF“ am Steuerungsdisplay. Zum Ein- Ausschalten drücken Sie <b>Taste Nr.7</b></p> <p>Durch Drücken der Taste Nr.5 Licht Ein-/ Ausschalten. Das Gerät bietet die Möglichkeit neutral (unbeheizt) betrieben zu werden. (alle Heizstufen sind deaktiviert).</p>
	<p>Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung am Display immer die Leistungsstufe <b>NEUTRAL</b> für alle Wärmequellen an. <b>Das Gerät heizt nicht auf.</b> Das Licht kann ein- und ausgeschaltet werden. Durch Drücken der Tasten können Stützwärme <b>Tasten Nr.2</b>, Primärwärme <b>Tasten Nr.3</b> und Befeuchtung <b>Tasten Nr.4</b> in je 3 Stufen getrennt voneinander aktiviert werden. Am Steuerungsdisplay werden die Heizstufen visuell angezeigt.</p>

### Wärmeeinstellungen ST200

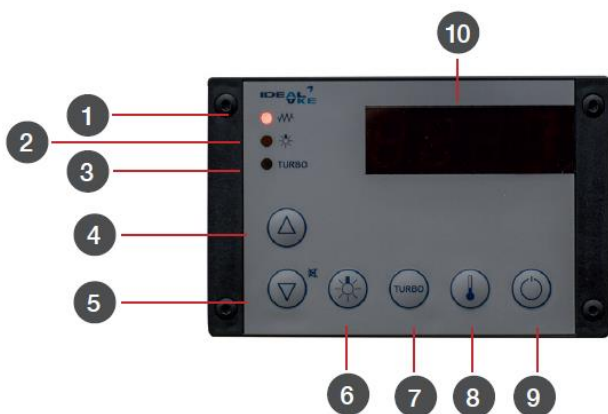
DISPLAY	WÄRMEBESCHREIBUNG
	Stützwärme (Nr. 2) deaktiviert Primärwärme (Nr. 3) deaktiviert Befeuchtung (Nr. 4) deaktiviert (Neutralmodus)
	Stützwärme (Nr. 2) auf Stufe 1 Primärwärme (Nr. 3) auf Stufe 1 Befeuchtung (Nr. 4) auf Stufe 1
	Stützwärme (Nr. 2) auf Stufe 2 Primärwärme (Nr. 3) auf Stufe 2 Befeuchtung (Nr. 4) auf Stufe 2
	Stützwärme (Nr. 2) auf Stufe 3 Primärwärme (Nr. 3) auf Stufe 3 Befeuchtung (Nr. 4) auf Stufe 3

### HINWEIS

Die angeführten Heizstufen für Stütz- bzw. Primärwärme und Befeuchtung können individuell je nach Bedarf eingestellt werden. Durch Drücken der **Taste Nr. 6** können die voreingestellten Programme ausgewählt werden. Das aktive Programm wird durch die jeweilige rote LED im Bereich **Nr.8** angezeigt.

### 3.2.1.2 STEUERUNG ST501 (ENERGIESTELLER)

In einigen Modellen ist angeführtes Steuerdisplay (ST501) verbaut. In folgender Tabelle werden die Tastenbelegung und deren Funktion für diesen Displaytyp beschrieben.



NR..	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	HEIZUNG (Anzeige)	Anzeige rot = aktiv
2	BELEUCHTUNG (Anzeige)	Anzeige rot = aktiv
3	TURBO (Anzeige)	Anzeige rot = aktiv Aufheizphase, Stufe 10 = 100%
4	AUF (Taste)	Wert erhöhen Stufe 1 bis STUFE 10) (1 = 10% → 10 = 100%)
5	AB (Taste)	Wert reduzieren Stufe 1 bis STUFE 10) (10 = 100% → 1 = 10%)
6	LICHT (Taste)	Ein / Aus Beleuchtung
7	TURBO (Taste)	Start Aufheizphase, Stufe 10 = 100%
8	SET (Taste)	Anzeige rot = aktiv
9	STAND-BY (Taste)	Ein/AUS (Stand-by)
10	DIGITALDISPLAY (Anzeige)	Anzeige IST-Wert und Meldungen (Fehler)

### HINWEIS

Wenn am Display nichts angezeigt wird, überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

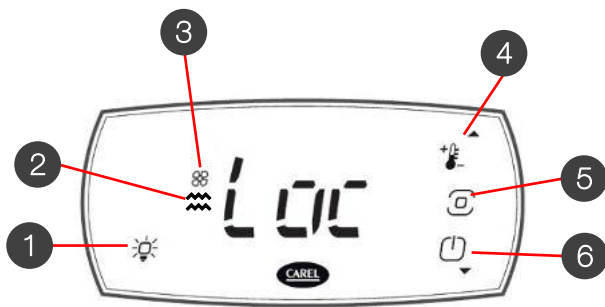
### 3.2.2 GERÄTESTEUERUNG CAREL IJF

Diese Steuerung ist in Geräten mit trockener Wärme eingebaut.

In folgender Tabelle werden die Tastenbelegung der Steuerungsausführung Carel IJF und deren Funktion beschrieben. Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige. Hier werden die mittlere Temperatur und etwaige Fehlermeldungen (siehe Kapitel 3.6) angezeigt.

#### HINWEIS

Wenn am Display nichts angezeigt wird, überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Bevor Sie das Gerät mit Ware bestücken, warten Sie, bis die gewünschte (eingestellte) Temperatur erreicht ist.



Symboldarstellung

NR.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	LICHT Taste (modellabhängig)	EIN/AUS Beleuchtung
2	Heizbetrieb	Anzeige rot = aktiv
3	Lüfter aktiv	Anzeige rot = aktiv
4	Sollwert, Pfeil nach oben	-Wert erhöhen, -Ablaufen des Menüs -Direktzugriff auf Sollwerteinstellung
5	Programm Taste	<u>Kurzer Druck:</u> -Zugriff auf Menüweig -Speichern des Wertes -Rückkehr zu Parametercode  <u>Langer Druck (3 sec):</u> -Zugriff auf Programmiermodus -Rückkehr zur vorigen Ebene
6	EIN-AUS Taste, Pfeil nach unten	EIN/AUS Gerät EIN -Wertminderung -Ablaufen des Menüs -Gerät ein-/ausschalten
-	Display	Anzeige für Soll-Temperatur; Fehlermeldungen

#### HINWEIS

Eine Geräteeinschulung auf korrekte Bedienung ist durch den Betreiber vorzunehmen.

#### HINWEIS

Bei Auslieferung sind die Funktionen „Gerät Ein/Ausschalten“, „Temperaturänderung“ und „Licht“ als Gerätebedienung freigeschaltet → Benutzerebene.

Programmierungen können nur durch Eingabe des Programmierpassworts durchgeführt werden.

#### HINWEIS

Dem Gerät liegt eine eigene Programmieranleitung mit detaillierten Informationen zur Handhabung bei. Den darin beschriebenen Anweisungen ist Folge zu leisten.

Die Programmierenebene ist nur durch Eingabe eines Passworts erreichbar. Standard-Passwort Nr.15.

## 3.2.2.1 GERÄT EINSCHALTEN (CAREL)

Um das Gerät einschalten zu können, muss es mit der notwendigen Stromspannung (siehe Kapitel 2.4.1) versorgt sein.

- Drücken der Programmtaste (Nr.5) für 3 Sek., um die Displaysperre aufzuheben.
- Gewünschte Funktion am Display drücken (Gerät Einschalten, Licht, etc.).
- Gewünschte Temperatur einstellen (Nr. 4 und Nr.6).

Mit den CAREL-Apps (Controlla und Applica) kann die Steuerung über ein Mobilgerät (Smartphone, Tablet) und BLE-Verbindung (Bluetooth Low Energy) konfiguriert werden.



Carel Apps

**HINWEIS**

Die auf dem Bedienteil und in der App APPLICA verfügbaren Informationen können je nach Zugriffsebene, Passwort und herstellerseitiger Parameterkonfiguration variieren.

**HINWEIS**

Für die Benutzerebene ist eine eigene CAREL App verfügbar (CAREL Controlla). Mit dieser App können lediglich die Funktionen des Geräts über Endgeräte gesteuert werden.

## 3.2.3 GERÄTESTEUERUNG DREHKNOPFREGLER (AUSFÜHRUNG USA)

Die angeführte Steuerung wird vorrangig in Geräten eingebaut, welche für den amerikanischen Markt bestimmt sind. In folgender Tabelle sind die Anzeigen und Bedienelemente erklärt.



Symboldarstellung

NR.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Schalter Licht	EIN/AUS Beleuchtung
2	Temperaturregler	Temperaturregelung (Stufe 1-12) - Heizplatte
3	Anzeige EIN/AUS	Anzeige rot: Heizplatte heizt auf (Energiezufuhr)
4	Anzeige EIN/AUS	Anzeige grün: Heizplatte aktiv

**HINWEIS**

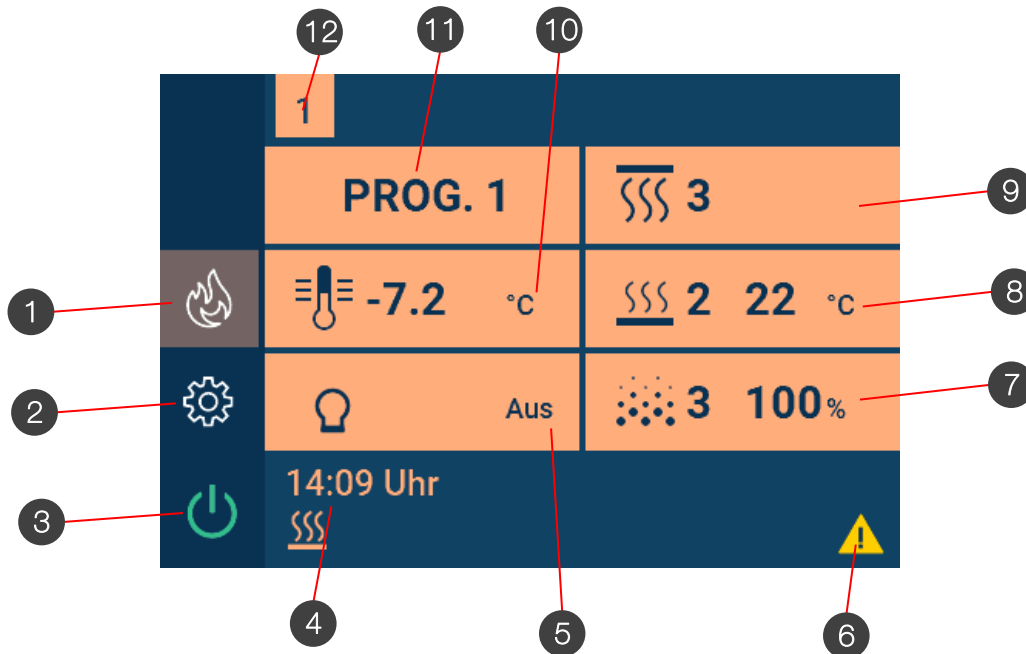
Eine Geräteeinschulung auf korrekte Bedienung ist durch den Betreiber vorzunehmen.

### 3.2.4 GERÄTESTEUERUNG IDEAL-AKE STW

In folgender Tabelle werden die Tastenbelegung der Steuerungsausführung STW (Wärme) und deren Funktion beschrieben. Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige. Hier werden die mittlere Temperatur und etwaige Fehlermeldungen (siehe Kapitel 3.6) angezeigt.

#### HINWEIS

Wenn am Display nichts angezeigt wird, überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Bevor Sie das Gerät mit Ware bestücken, warten Sie, bis die gewünschte (eingestellte) Temperatur erreicht ist.



NR.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Statusanzeige „Regelmodus“	Statusanzeige Regelungsmodus Heizen
2	Button „Menü“	Bedienbutton „Einstellungen / Menü“
3	Button EIN / AUS	Bedienbutton „Gerät Ein- bzw.- Ausschalten“
4	Anzeige „Uhrzeit“	Anzeige von Uhrzeit wechselnd mit Statusanzeige
5	Button / Anzeige „Beleuchtung“	Bedienbutton Licht EIN/AUS mit Statusanzeige
6	Anzeige „Alarmer“	Anzeige aktiv: Alarmer am Gerät vorhanden (siehe Kapitel 3.6)
7	Statusanzeige „Befeuchtung“	Anzeige der Leistungsstufe Befeuchtung mit Klickfunktion. Aufruf der Einstellung Leistungsstufe Befeuchtung
8	Statusanzeige „Primärwärme“	Anzeige der Leistungsstufe Primärwärme mit Klickfunktion. Aufruf der Einstellung Leistungsstufe Primärwärme
9	Statusanzeige „Stützwärme“	Anzeige der Leistungsstufe Stützwärme mit Klickfunktion. Aufruf der Einstellung Leistungsstufe Stützwärme
10	Statusanzeige „Temperatur“	Anzeige der Warenraumtemperatur (Optional – im Standard nicht aktiv)
11	Statusanzeige „Programm“	Statusanzeige: Aktuelles Heizprogramm/ Regelung Aus mit Klickfunktion „Aufruf Einstellung Heizprogramm“
12	Anzeige „Wärmestelle“	Anzeige der aktuellen „Wärmestelle“

### 3.3 TEMPERATUREINSTELLUNG

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Steuerdisplay der elektronischen Temperaturregelung. Diese befindet sich im Steuergehäuse bzw. in der Möbelfront.

#### 3.3.1 TEMPERATUREINSTELLUNG STÖRK

Die gewünschte Temperatur kann durch Halten der SET-Taste und gleichzeitigem Drücken der AUF-Taste für höhere Temperatur / Stufen bzw. der AB-Taste für niedrigere Temperatur / Stufen eingestellt werden. Die genaue Tastenbelegung finden Sie in [Kapitel 3.2.1](#).

#### HINWEIS

Der werkseitig eingestellte Sollwert kann durch Drücken der SET-Taste angezeigt werden. Dieser ist dem Gerät entsprechend eingestellt, eine Justierung ist nur durch ein autorisiertes Fachpersonal zulässig!

#### 3.3.2 TEMPERATUREINSTELLUNG IDEAL-AKE STW

Die gewünschte Temperatur kann durch Verschieben des Temperaturreglers, bzw. Drücken der Tasten + / - erhöht oder verringert werden. Die genaue Tastenbelegung finden Sie in [Kapitel 3.2.4](#).

#### HINWEIS

Der werkseitig eingestellte Sollwert wird am Display dauerhaft angezeigt. Dieser ist dem Gerät entsprechend eingestellt, eine Justierung ist nur durch ein autorisiertes Fachpersonal zulässig!

#### 3.3.3 TEMPERATUREINSTELLUNG CAREL IJF

Die Regelung der Warenraumtemperatur erfolgt über die Steuerung. Die Solltemperatur kann durch Drücken der Pfeiltasten verstellt werden. Die genaue Tastenbelegung finden Sie in [Kapitel 3.2.2](#).

#### HINWEIS

Der Sollwert ist dem Gerät entsprechend eingestellt, eine Justierung ist nur durch ein autorisiertes Fachpersonal zulässig!

#### 3.3.4 TEMPERATUREINSTELLUNG DREHKNOPFREGLER

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über den Drehknopfreger. Durch Erhöhung der Stufe wird die Temperatur erhöht. Sobald der Energiestellenregler eingeschaltet wird, leuchtet die grüne Lampe, die rote Lampe leuchtet solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.

#### 3.3.5 FÜHLERABGLEICH

Bei jeder Neuinstallation und Inbetriebnahme eines Gerätes ist ein Fühlerabgleich erst nach Erreichen der Sollwert-Temperatur möglich. Die Erreichung der Temperatur kann einige Zeit dauern.

#### HINWEIS

Der Temperaturregler ist korrekt eingestellt und betriebsbereit. Kontrollieren Sie nach erfolgter Installation den Parameter H11 (Kalibrierung Fühler Rückluft). Die Kalibrierung darf nur von autorisiertem Fachpersonal nach der für das Gerät gültigen Programmieranleitung durchgeführt werden.



## 3.4 BESTÜCKUNG DES GERÄTS

Bestücken Sie das Gerät über die Schiebe- bzw. Flügeltüren von der Bedienseite, bei offenen Geräten und Geräten mit geschlossener Rückwand über die Kundenseite, mit vorgewärmter Ware. Die Produkte können auf Glasböden und Einlegeböden platziert werden.

### HINWEIS

Beachten Sie die maximale Tragkraft der Einlegeböden und Borde

**Beladung Borde:** siehe Stapelgrenze / Umrisskizze der dazugehörigen Modellgruppe.

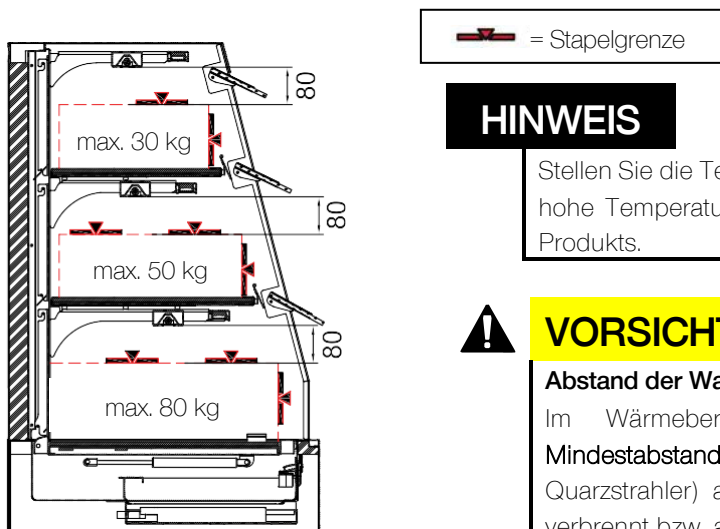
**Beladung Einlegeboden:** siehe Stapelgrenze / Umrisskizze der dazugehörigen Modellgruppe.

Beachten Sie, dass Sie keine Fässer und keine Flaschen auf den Glasflächen lagern.

### HINWEIS

Keramikteller können auf pulverbeschichteten Einlegeböden Kratzer verursachen.

### 3.4.1 BESTÜCKUNG DES WÄRMEBEREICHS



Symbolabbildung

### HINWEIS

Stellen Sie die Temperatur passend zu Ihrem Produkt ein. Eine zu hohe Temperatur führt zum Austrocknen bzw. Verbrennen des Produkts.



### VORSICHT

#### Abstand der Ware zu Wärmequellen

Im Wärmebereich muss die gelagerte Ware einen **Mindestabstand von 80 mm** zur Stützwärme (Wärmestrahler; Quarzstrahler) aufweisen, damit die eingebrachte Ware nicht verbrennt bzw. austrocknet. Die Behältnisse / Verpackung muss temperaturbeständig ausgeführt sein.



### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr bei Bestückung des Geräts

Achten Sie bei Geräten mit Wärmeklima bei der Bestückung oder Entnahme der Ware darauf, dass Sie nicht direkt mit Dampf führenden und heißen Bauteilen in Berührung kommen.

Schließen Sie den Dampfauslass an der Bedienerseite bevor sie das Gerät mit Ware bestücken oder diese entnehmen.



### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr bei Bestückung des Geräts

Achten Sie bei der Bestückung oder Entnahme der Ware darauf, dass Sie nicht direkt mit heißen Bauteilen in Berührung kommen. Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel (z.B. Zange, Schutzhandschuhe, etc.).

## 3.4.2 WASSERBEFÜLLUNG WASSERBAD

Die Befüllung kann nur bei Geräten mit Wärmeklima durchgeführt werden.



GERÄTETYP	FÜLLMENGE
BASIC, BASIC Plus GN 1/1 bis 3/1	2,5 Liter
BASIC, BASIC Plus GN 4/1	4 Liter

**HINWEIS**

Wenn am Display nichts angezeigt wird, überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Das Gerät BASIC verfügt über ein „Water-Proof-System“, das bei Unterschreiten der benötigten Wassermenge in der Wasserschale ein akustisches Warnsignal auslöst. Am Steuerungsdisplay erscheint eine visuelle Anzeige. Das akustische Warnsignal ertönt für fünf Sekunden und schaltet dann ab, während das optische Warnsignal „H2O“ (der Füllstand im Glas auf dem Steuerungsdisplay bewegt sich auf und ab) bis zur benötigten Auffüllung mit Wasser über die mitgelieferte Messkanne (Zubehör im Lieferumfang enthalten) im Steuerungsdisplay sichtbar bleibt.

**WARNUNG****Verbrennungsgefahr bei Bestückung des Geräts**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen es mindestens 45 Minuten auskühlen, bevor sie mit jeglichen Arbeiten am Gerät beginnen.



Die Wärmevitrine BASIC verfügt über ein „Easy-Filling“ System. Dies ermöglicht, das Gerät während des Betriebs nachzufüllen, ohne dass die Ware entnommen werden muss. Eine Öffnung zum Nachfüllen von Wasser befindet sich mittig an der Bedienerseite im Einhängerahmen.

**HINWEIS**

Sollte 30 Minuten nach Erörten des Warnsignals zum Nachfüllen kein Wasser nachgefüllt werden, schaltet die Heizung der Wassertasse automatisch ab. Die Ware bleibt dennoch durch Primär- und Stützwärme auf Temperatur.

**HINWEIS**

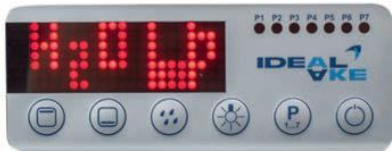
Verwenden Sie nur Trinkwasser zum Befüllen der Wasserschale. Die Wasserschale muss täglich nach Gebrauch entleert und gereinigt werden.

### 3.4.3 BEFÜLLUNG WASSERTANK BASIC PLUS GERÄTE

Befüllen Sie beim ersten Starten täglich den Wassertank mit Trinkwasser. Anschließend kann die Wasserschale mit heißem Wasser befüllt werden.

#### HINWEIS

Befüllen der Wasserschale mit kaltem Wasser verlängert die Aufwärmphase um bis zu 30 Minuten.



Sobald der Wassertank leer ist, ertönt 5 Sekunden lang ein akustisches Warnsignal. Der optische Warnhinweis „H2O“ (der Füllstand im Glas auf dem Display bewegt sich auf und ab) macht auf die notwendige Befüllung aufmerksam.



Der Wassertank kann nach dem Abschrauben des Pumpsystems herausgenommen werden und wird dann über den Einfüllstutzen (gelben Deckel abnehmen) am Wasserhahn aufgefüllt.

#### Quittierung Störk:

Drücken Sie nach dem Nachfüllen die **Tasten 2** und **4** gleichzeitig für 7 Sekunden, um den Hinweis zu quittieren und die Feuchtezufuhr wieder zu starten (siehe [Kapitel 3.2](#)).

#### Quittierung STW:

Bestätigen Sie nach dem Nachfüllen den Hinweistext. Durch die Bestätigung wird dieser automatisch quittiert.

#### HINWEIS

Sollte 30 Minuten nach Ertönen des Warnsignals zum Nachfüllen kein Wasser nachgefüllt werden, schaltet die Heizung der Wasserschale automatisch ab. Die Ware bleibt dennoch durch Primär- und Stützwärme auf Temperatur.

Der Wassertank im Unterbau der Wärmevitrine BASIC Plus sorgt, je nach Einstellung für bis zu 12 Stunden automatische Wasserzufuhr.

#### HINWEIS

Verwenden Sie nur Trinkwasser zum Befüllen des Wassertanks. Die Wasserschale und der Wassertank müssen täglich entleert und gereinigt werden.

## 3.4.3.1 ENTLEERUNG DAMPFERZEUGER

Bei Geräten mit Dampferzeuger (System Hygromatik) muss dieser vor einem längeren Stillstand entleert werden. Wenn das Gerät länger als 3 Tage nicht in Betrieb ist, muss das Wasser aus dem Dampferzeuger abgepumpt werden.

**WARNUNG****Verbrennungsgefahr bei Bestückung des Geräts**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen es mindestens 45 Minuten auskühlen, bevor sie mit jeglichen Arbeiten am Gerät beginnen.

**Pumpen Sie das Wasser ab, schalten das Gerät inkl. der Technikbox aus und lassen das gesamte Gerät mindestens 45 Minuten abkühlen!**

**WARNUNG****Verbrennungsgefahr durch Berühren von heißen Oberflächen**

Im Bereich des Maschinenfachs herrschen sehr hohe Temperaturen. Die Bauteile sind auch nach dem Ausschalten noch heiß.



**Gehen Sie wie folgt schrittweise vor:**

1. Schalten Sie das Gerät aus;
2. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß bereit oder schließen Sie einen Ablassschlauch an, um das Wasser direkt bauseitig in den Abfluss zu entsorgen.
3. Das vorhandene Wasser im Dampfzylinder über die Abschlämpmpumpe abpumpen. Wippschalter an der Technikbox auf Stufe 2 gedrückt halten.



II – ENTLEERUNG / SERVICE  
0 – AUS  
I – BETRIEB

Schließen Sie den Festwasseranschluss der Vitrine bei Nichtgebrauch der Dampfeinheit.

### 3.4.4 EASY-CHANGE FRONTGLAS



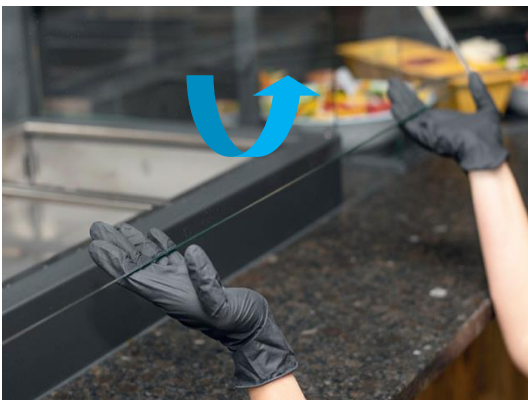
#### WARNUNG

##### Quetschgefahr im Bereich des Frontglases

Beim Anheben des Frontglases des Geräts besteht Quetschgefahr zwischen Deckel und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine weitere Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt für größere Geräte / Modelle.



Drücken Sie mit einer Hand gegen eine der oberen Ecken des Frontglases, um die Unterkante einige Zentimeter nach außen zu drehen.



Heben Sie das Frontglas so weit an, um es mit sicherem Griff anheben zu können.



Heben Sie das Frontglas und schieben es in die Arretierung der verbauten Schienen, bis es eingerastet ist.

Um das Frontglas zu schließen, sind beschriebene Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge durchzuführen.

Achten Sie beim Absenken darauf, das Glas nicht fallen zu lassen. Senken Sie dieses langsam bis kurz vor den Anschlagpunkten ab. Durch Gegendruck an den oberen Ecken des Frontglases kann das Glas langsam an die Endposition abgesenkt werden.

## 3.5 STÖRUNG UND URSACHE

**HINWEIS**

Bei auftretenden Fehlfunktionen das Gerät ausschalten. Nehmen Sie umgehend mit Ihrem Lieferanten bzw. dem Hersteller Kontakt auf.

**WARNUNG****Gefahren durch Arbeiten / Hantieren am Gerät**

Bei einigen Überprüfungen kann eine hohe Gefahr (Stromschlag, usw.) auftreten. Für diese Tätigkeiten muss geschultes, autorisiertes Fachpersonal eingesetzt werden!

Überprüfen Sie die unten gelisteten Punkte oder kontaktieren Sie Ihren Lieferanten oder Fachhändler falls dies nicht zur Lösung des Problems führt.

**Allgemein**

DEFEKT	URSACHE	ABHILFE
Das Gerät funktioniert nicht.	Stromversorgung unterbrochen.	Sitz des Schutzkontaktsteckers (bei Steckdose und Steuerung) kontrollieren.
	Keine Spannung an der Steckdose.	Überprüfung, ob Sicherungen (des Schaltkreises) intakt sind.
	Elektronik falsch eingestellt oder Display dunkel.	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.
Beleuchtung funktioniert nicht.	LED-Beleuchtung nicht eingeschalten.	Beleuchtung einschalten (siehe Kapitel 3).
	Leuchtmittel oder Leitungsanschluss defekt	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.

**WÄRMEBEREICH**

DEFEKT	URSACHE	ABHILFE
Die Waren erreichen nicht die gewünschte Temperatur.	Zu viele / zu kalte Lebensmittel.	Ware entnehmen und vorwärmen.
	Wärmestufe falsch eingestellt.	Erhöhen der Stufe / Soll-Temperatur (siehe Kapitel 3.3)
	Einwirkender Luftzug von außen stört.	Aufstellungsort nicht mit starker Zugluft, Vorgaben (siehe Kapitel 1.8) ist Folge zu leisten.
	Störung Primär- / Stützwärme, Gerät defekt.	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.
	Umgebungstemperatur im Raum zu gering.	Justieren der Raumklimatisierung (Umgebungsbedingungen, siehe Kapitel 1.8).
Primär- und/oder Stützwärme wird nicht warm, lässt sich nicht regeln.	Gerät nicht eingeschalten	Gerät einschalten.
	Steuerung / Fühler oder Sicherung defekt.	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.
Wärmestrahler und/oder Bodenwanne/Wärmewanne wird nicht warm.	Gerät nicht eingeschalten.	Gerät einschalten.
	Steuerung / Fühler oder Sicherung defekt.	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.
Wärmequellen lassen sich nicht regeln.	Steuerung / Fühler oder Sicherung defekt.	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.
Speisen sind zu heiß.	Temperaturstufe zu hoch.	Temperaturstufe niedriger einstellen.
Die Speisen kühlen aus.	Eingebrachte Lebensmittel sind kalt, bzw. nicht auf gewünschter Temperatur.	Überprüfen, ob Funktionen „Primärwärme“ bzw. „Stützwärme“ aktiv sind (Kapitel 3.3). Prüfen Sie, ob die Speisen mit einer Kerntemperatur von 85 °C eingebracht wurden. Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.
Speisen trocknen aus.	Wassermenge im Tank leer / Festwasseranschluss defekt (modellabhängig)	Wassertank auffüllen, Festwasseranschluss überprüfen (durch autorisiertes Fachpersonal).
H2O-Alarm am Display	Kein oder nicht ausreichend Wasser vorhanden	Überprüfung der Wasserversorgung (siehe Kap. 2.7)



## HINWEIS

Für Warenverluste ist nicht der Hersteller haftbar, auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Es empfiehlt sich, die Temperatur des Gerätes halbjährlich technisch zu überprüfen.

## 3.6 STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN AM DISPLAY

Meldungen sind Displaynachrichten, die den Benutzer über Betriebsvorgänge der Steuerung (z.B. Licht aktiv) oder die Bestätigung von Tastenbefehlen informieren.

Am Display werden alle Fehlermeldungen, abhängig des verbauten Steuerdisplays durch Code- oder Zahlen- oder Textangaben dargestellt



### GEFAHR

#### Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Vor allen Reinigungs- und Servicearbeiten ist die Stromzufuhr zu unterbrechen! Dazu das Gerät ausstecken oder allpolig vom Netz trennen. Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

## HINWEIS


Die angeführten Tabellen gelten nicht für Sondersteuerungen (siehe zugehörige Betriebsanleitung der Steuerung). Beachten Sie die Hinweise in der jeweiligen Programmieranleitung – nehmen Sie mit Ihrem Lieferanten bzw. dem Hersteller Kontakt auf.

### 3.6.1 FEHLERMELDUNGEN STÖRK (ST122, ST501)

MELDUNG	URSACHE	MAßNAHME
<i>F 1L</i>	Fehler am Fühler F1, Stützwärme	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
<i>F 1H</i>	Fehler am Fühler F1, Stützwärme	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
<i>F 2L</i>	Fehler am Fühler F2, Heizplatte	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
<i>F 2H</i>	Fehler am Fühler F2, Heizplatte	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
<i>F 3L</i>	Fehler am Fühler F3, Winkelsensor Wasserbad	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
<i>F 3H</i>	Fehler am Fühler F3, Winkelsensor Wasserbad	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
<i>F 10</i>	Wasserschale oder Schwimmer unter Heizplatte „Primärwärme“ fehlen oder sind falsch montiert	Kontrolle von Wasserschale und Schwimmer
<i>F 90</i>	Datenübertragungsfehler, Regler nicht gefunden	Verkabelung der Schnittstelle prüfen, Adresse prüfen, Regler eventuell stromlos.
<i>H20</i>	Kein oder nicht ausreichend Wasser vorhanden. Hinweis: H20-Alarm bewegt sich und Signalton ertönt	Überprüfen Sie die Wasserversorgung: Manuelle Befüllung siehe Kapitel 3.5.2; Wassertank siehe Kapitel 3.5.3; Trinkwasseranschluss siehe Kapitel 2.7. Besteht weiterhin ein Fehler, nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Support bzw. Hersteller auf.

## 3.6.2 STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN (IDEAL-AKE STW)



Fehlermeldungen werden mit einem Symbol  am rechten unteren Displayrand angezeigt. Durch Drücken auf das Symbol werden die einzelnen Fehlermeldungen mit Zahlen- und Textangaben dargestellt.

MELDUNG (Code)	BESCHREIBUNG	MAßNAHME
1x	Heizausgang Einschaltzeit überschritten	Kontrolle durch Fachpersonal
53x	Fühler Primärwärme Unterbrechung oder Kurzschluss	Reparatur Fühler – Hersteller kontaktieren
54x	Fühler Stützwärme Unterbrechung oder Kurzschluss	Reparatur Fühler – Hersteller kontaktieren
55x	Fühler Sollwert Unterbrechung oder Kurzschluss	Reparatur Fühler – Hersteller kontaktieren
56x	Fühler Primärwärme Unterbrechung oder Kurzschluss	Reparatur Fühler – Hersteller kontaktieren
57x	Fühler Stützwärme Unterbrechung oder Kurzschluss	Reparatur Fühler – Hersteller kontaktieren
58x	Fühler Sollwert Unterbrechung oder Kurzschluss	Reparatur Fühler – Hersteller kontaktieren
59x	Fühler „Reserve“ Unterbrechung oder Kurzschluss	Reparatur Fühler – Hersteller kontaktieren
60x	Temperaturalarm Wärmestelle	Kontrolle durch Fachpersonal
61x	Feuchtealarm	Kontrolle durch Fachpersonal
63x	Primärwärme defekt	Reparatur – Hersteller kontaktieren
640	Tasse 1 fehlt	Wassertasse einsetzen
641	Primärwärme defekt	Reparatur – Hersteller kontaktieren
643	Tasse 2 fehlt	Wassertasse einsetzen
64x – 65x	H2O Alarm – Wassermangel	Wasser nachfüllen
650	Wasserpegel überschritten	Kontrolle durch Fachpersonal
655	Tasse überfüllt	Kontrolle durch Fachpersonal
660	Tasse – Füllstand erreicht	Kontrolle durch Fachpersonal
670	Fehler Bedampfungssystem	Kontrolle durch Fachpersonal – Hersteller kontaktieren
67x-68x	Winkelsensor nicht angeschlossen, Winkelsensor Kurzschluss	Kontrolle durch Fachpersonal – Hersteller kontaktieren
688	Wasserfilter ersetzen	Austausch Wasserfilter – Hersteller kontaktieren
80x	Keine Verbindung zur Platine	Kontrolle durch Fachpersonal
902	Fehlerspeicher wurde initialisiert	Information – keine Maßnahme erforderlich
903	Neustart Steuerung (Power ON)	Neustart der Steuerung erforderlich

**HINWEIS**

x... kennzeichnet die Anzahl der verbauten Fühler.

Beachten Sie die Hinweise in der zugehörigen Programmieranleitung – nehmen Sie mit Ihrem Lieferanten bzw. dem Hersteller Kontakt auf.

**HINWEIS**

Sollte an der Steuerung ein Fehler anliegen, schaltet die Steuerung in den Notbetrieb (letzter funktionsfähiger Betriebsmodus OHNE Heizung). Der Fehler muss umgehend von autorisiertem Fachpersonal behoben werden.

Beachten Sie die Hinweise in der zugehörigen Programmieranleitung – nehmen Sie mit Ihrem Lieferanten bzw. dem Hersteller Kontakt auf.



### 3.6.3 STATUSANZEIGEN UND FEHLERMELDUNGEN CAREL IJF

Meldungen sind Displaynachrichten, die den Benutzer über Betriebsvorgänge der Steuerung (z.B. Licht aktiv) oder die Bestätigung von Tastenbefehlen informieren.

DISPLAY	BESCHREIBUNG
<b>Ble</b>	Bluetooth™ – Verbindung wird hergestellt
<b>Loc</b>	Display gesperrt
<b>AUS</b>	Umschaltung zum AUS-Zustand
<b>EIN</b>	Umschaltung zum EIN-Zustand

Beim Auftreten eines Alarms wird der Summer aktiviert und das „Service-Icon“ blinkt. Das Display zeigt den Alarmcode an. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Summer abgestellt.

#### HINWEIS

Bei auftretenden Fehlfunktionen das Gerät ausschalten. Nehmen Sie umgehend mit Ihrem Lieferanten bzw. dem Hersteller Kontakt auf.

DISPLAY	BESCHREIBUNG	DISPLAY	BESCHREIBUNG
<b>CE</b>	Fehler beim Schreiben der Konfiguration	<b>S1</b>	Regelfühler
<b>DA</b>	Verzögerter Alarm über externen Kontakt	<b>St</b>	Sollwert
<b>EHI</b>	Alarm für hohe Versorgungsspannung	<b>AL</b>	Alarmschwelle für niedrige Temperatur
<b>ELO</b>	Alarm für niedrige Versorgungsspannung	<b>AH</b>	Alarmschwelle für hohe Temperatur
<b>Etc</b>	Uhrfehler		
<b>GHI</b>	Allgemeiner Alarm obere Schwelle		
<b>GLO</b>	Allgemeiner Alarm untere Schwelle		
<b>HA</b>	HACCP-Alarm		
<b>HALLO</b>	Hohe Temperatur		
<b>IA</b>	Unmittelbarer Alarm über externen Kontakt		
<b>LO</b>	Niedrige Temperatur		
<b>HI</b>	Hohe Temperatur		

## 3.7 PROGRAMME UND EINSTELLUNGSEMPFEHLUNGEN STÖRK

**HINWEIS**

Die angeführten Werte sind als Empfehlung durch Versuche und Rückmeldung von Anwendern zu verstehen. Für Warenverluste durch falsche Einstellungen ist nicht der Hersteller haftbar, auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Es empfiehlt sich, die Temperatur des Gerätes halbjährlich technisch zu überprüfen.

## 3.7.1 EMPFEHLUNGEN FÜR BETRIEB „EINSEITIG GEÖFFNET“

VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN: 1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen 2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen	Stützwärme (oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Vorprogrammierter Speicherplatz
Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	3	2	3	P1
Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel, ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	3	3	3	P2
Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hähnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein	3	2	2	P3
Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	3	2	1	P4
Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	2	1	1	P5
Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck	1	0	1	-

### 3.7.2 EMPFEHLUNGEN FÜR BETRIEB „ALLSEITIG GESCHLOSSEN“

<b>VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN:</b> <b>SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen</b>	<b>Stützwärme (oben)</b>	<b>Primärwärme (unten)</b>	<b>Dampf</b>	<b>Vorprogrammierter Speicherplatz</b>
Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	2	1	1	P5
Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel, ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	2	1	1	P5
Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hähnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein	2	1	1	P5
Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	2	1	1	-
Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	1	1	1	P6
Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck	1	0	0	P7

## 4 REINIGUNG/WARTUNG/INSTANDHALTUNG

### 4.1 REINIGUNG UND PFLEGE

Um eine optimale Präsentation der Waren zu gewährleisten ist eine tägliche Innen- und Außenreinigung entsprechend den Hygienevorschriften durchzuführen.



#### GEFAHR

##### Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Vor allen Reinigungs- und Servicearbeiten ist die Stromzufuhr zu unterbrechen! Dazu das Gerät ausstecken oder allpolig vom Netz trennen.

Montage-, Inbetriebnahme- und Demontage- sowie Reparaturarbeiten von elektrischen Komponenten darf nur bei stromlos geschaltetem Gerät durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.



#### GEFAHR

##### Gefahr durch Fehlfunktion nach erfolgter Reinigung

Überprüfen Sie nach Abschluss der Arbeiten alle Sicherheitsbauteile auf einwandfreie Funktion. Prüfen Sie, ob alle Schrauben festgezogen sind, bzw. alle Bauteile / Komponenten ordnungsgemäß montiert sind.



#### WARNUNG

##### Stoßgefahr am Gerät bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten

Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren am Gerät.

Schalten Sie das Gerät vor Reinigungsarbeiten aus. Es wird empfohlen die tägliche Reinigung am Ende des Arbeitstages durchzuführen.

#### 4.1.1 REINIGUNGSINTERVALLE

Folgende Reinigungsintervalle werden empfohlen, um eine bestmögliche Funktion des Gerätes zu gewährleisten:

REINIGUNGSTÄTIGKEIT	TÄGLICH	WÖCHENTLICH	MONATLICH
Schwarzglasplatten – Ausstellflächen	X		
Schneidbrett, Klappspiegel (modellabhängig)	X		
Stützwärme (Wärmebrücke)	X		
Beleuchtung	X		
Auffangwanne / Bodenwanne (Absperrhahn), Wassertank, Wasserbad inkl. Schwimmer (modellabhängig)	X		
Sämtliche Gläser (inkl. Schiebe- und Flügeltüren)	X		
Steuerdisplay		X	
Wasseranschlüsse (modellabhängig)		X	
Gasdruckdämpfer (modellabhängig)		X	
Dampfleitbleche		X	
restliche Komponenten am Gerät (Fußgestelle, Rahmen, etc.)		X	

#### HINWEIS

Für eine gleichbleibende Funktion des Geräts wird eine tägliche Reinigung des Gerätes empfohlen.

Achten Sie auf zusätzliche Reinigungshinweise durch örtlich vorhandene Gegebenheiten / Regelungen.

Nach dem Reinigen müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden, um Rückstände zu vermeiden.

Um die Edelstahlteile des Gerätes in einwandfreiem Zustand zu halten, sind folgende Punkte wichtig:

- Halten Sie die Edelstahloberflächen stets sauber.
- Gewährleisten Sie ausreichend Luftzirkulation an den Oberflächen.
- Berühren Sie Bauteile des Gerätes niemals mit rostigem Material.
- Wischen Sie pflanzliche Öle und Marinaden zügig ab.

## HINWEIS

Personen, die Reinigungsarbeiten durchführen, müssen zusätzlich die vorgeschriebenen Maßnahmen für die entsprechenden Reinigungsmittel einhalten (z. B. Tragen von Handschuhen beim Reinigen, Tragen von Schutzbrille, usw.)!

## HINWEIS

Tragen Sie beim Reinigen des Gerätes die entsprechende Schutzausrüstung, welche vom Hersteller des verwendeten Reinigungsmittels (siehe [Kapitel 4.1.2](#)) vorgeschrieben wird. Prüfen Sie vor der Reinigung, ob das zur Reinigung verwendete Wasser auch abgeleitet werden kann. Ist das Gerät bauseitig nicht direkt an das Kanalsystem angeschlossen, muss ein Gefäß in entsprechender Größe unter den Abfluss gestellt werden

## 4.1.2 REINIGUNGSMITTEL

### HINWEIS

Zur Reinigung des Gerätes sind ausschließlich die in diesem Kapitel genannten Reinigungsmittel zulässig. Keine chlorhaltigen oder essighaltigen Reinigungsmittel verwenden.

Verwenden Sie keine scharf riechenden, ätzenden, lösungsmittelhaltigen, bleichenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger. Verwenden Sie keine entflammenden, chemischen Reiniger. Benutzen Sie niemals Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

Prüfen Sie zuerst das Reinigungsmittel auf Verträglichkeit an einer nicht sichtbaren Stelle am Gerät.

KOMPONENTEN/ MATERIALIEN	REINIGUNGSMITTEL	ANMERKUNG
Flächen die mit Ware in Berührung kommen	Lauwarmes Seifenwasser	Mit klarem Wasser nachspülen.
Glasoberflächen	Glasreiniger	Glasscheiben können angehoben werden, um das Reinigen der Scheiben und der Flächen darunter zu erleichtern.
Edelstahloberflächen	Edelstahlreiniger	Achten Sie darauf, dass der verwendete Edelstahlreiniger lebensmitteltauglich ist.
Pulverbeschichtete Oberflächen	Weiches Tuch, lauwarmes Seifenwasser	Verwenden Sie keine <ul style="list-style-type: none"> <li>• scheuernden oder rauen Putzutensilien</li> <li>• Glasreiniger</li> <li>• Lösungsmittel</li> </ul>
LED-Beleuchtung, Stützwärme	Weiches Tuch	Nur trocken reinigen
Aufhängerahmen mit Behältern, Trennsteg, Einlegeböden	Geschirrspülmittel und Bürste	Einlegeböden und GN-Behälter sind leicht herausnehmbar (siehe Kapitel 2.1). Verwenden Sie nur Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten.
Steuerdisplay	Weiches Tuch, Glasreiniger	Verwenden Sie keine <ul style="list-style-type: none"> <li>• scheuernden oder rauen Putzutensilien</li> </ul> Lösungsmittel
Restliche Komponenten am Gerät	Weiches Tuch, lauwarmes Seifenwasser	Verwenden Sie keine <ul style="list-style-type: none"> <li>• scheuernden oder rauen Putzutensilien</li> </ul>

### 4.1.3 REINIGUNG DER GLÄSER / TÜREN

Die Deckgläser sind nach oben bewegbar und erleichtern so die Reinigung der Innenseite (siehe [Kapitel 2.1](#)).



#### WARNUNG

##### Gefahr durch herabfallende Gegenstände

Halten Sie die Gläser während des Reinigens fest und lassen Sie die Frontgläser nicht nach vorne fallen / kippen!

#### HINWEIS

Bei Geräten ab 2/1 müssen die Gläser von mindestens zwei Personen manipuliert und gereinigt werden. Das Gewicht der Gläser darf nicht unterschätzt werden. Dies gilt auch für verschraubte Glasaufbauten oder Modelle mit Sicherheitsseil.

#### Flügel und Schiebetüren



#### WARNUNG

##### Quetschgefahr/Schnittgefahr beim Bewegen der Schiebe- oder Flügeltüren

Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Schiebetüren die dafür vorgesehenen Griffe. Fassen Sie beim Schließen der Schiebetüren nicht zwischen die Seitenteile der Schiebetür und des Gerätes. Fassen Sie nicht in den Bereich zwischen der Unterseite der Winkelleiste und der Oberkante der Schiebetür. Achten Sie darauf, dass die Winkelleiste ordnungsgemäß angebracht und verschraubt ist. Das hier Erwähnte gilt auch für Flügeltüren. Achten Sie auf sorgsamem Umgang, wenn Sie mit Glas hantieren.

#### HINWEIS

Zur Reinigung der Flügel- und Schiebetüren sind nur die im [Kapitel 4.1.2](#) genannten Reinigungsmittel zulässig.

Schiebetüren können durch die Verriegelung der Schiebetür (siehe [Kapitel 2.1](#)) zur Reinigung aus dem Gerät genommen werden. Stellen Sie nach Beendigung der Reinigung sicher, dass sämtliche Türen wieder angebracht und vollständig geschlossen sind.



NR.	BENENNUNG
1	Führung linke Tür
2	Führung rechte Tür
3	Hebel Verriegelung linke Tür
4	Tür links
5	Laufschiene (nicht sichtbar)
6	Tür rechts
7	Führungsschiene

## HINWEIS

Bei Geräten ab Größen von „4/1“ müssen die Schiebetüren von mindestens 2 Personen manipuliert und gereinigt werden. Das Gewicht der Schiebetüren darf nicht unterschätzt werden. Dies gilt auch für Flügeltüren.

## HINWEIS

Achten Sie bei Hantieren mit Glas auf sorgsamem Umgang.

### Demontageschritte / Reihenfolge Schiebetüren:

- Halten Sie mit der linken Hand den Türgriff fest. Ziehen Sie mit der rechten Hand den Hebel der Verriegelung ganz nach oben.
- Lassen Sie die linke Hand am Türgriff und umfassen Sie mit der rechten Hand den Türrahmen. Kippen Sie die Türe Richtung Bediener.
- Bringen Sie die Türe in die Position, wo sich die Ausnehmungen an der Laufschiene für die Rollen befinden. Um die Türe aus der Führungsschiene zu lösen, heben Sie diese leicht nach oben und drücken diese nach hinten.
- Kippen Sie die Türe vorne hoch und heben Sie diese aus dem Gerät.
- Lagern Sie die Türe auf einer sauberen und weichen Unterlage. Achten Sie darauf, dass sich der Griff an der Oberseite befindet.
- Halten Sie mit der rechten Hand den Türgriff fest. Umfassen Sie mit der rechten Hand den Türrahmen. Kippen Sie die Türe Richtung Bediener.
- Bringen Sie die Türe in die Position, wo sich die Ausnehmungen an der Laufschiene für die Rollen befinden. Um die Türe aus der Führungsschiene zu lösen, heben Sie diese leicht nach oben und drücken diese nach hinten.
- Kippen Sie die Türe vorne hoch und heben diese aus dem Gerät.
- Lagern Sie die Türe auf einer sauberen und weichen Unterlage. Achten Sie darauf, dass sich der Griff an der Oberseite befindet.
- Reinigen Sie die Türen und die Überlappungszone. Prüfen Sie die Rollen an den Schiebetüren auf Freigängigkeit / Freilauf. Diese müssen frei von Verunreinigungen sein!

**HINWEIS**

Zur Reinigung der Schiebetüren sind nur die in [Kapitel 4.1.2](#) genannten Reinigungsmittel zulässig.

11. Bringen Sie das rechte Fenster wieder an. Wiederholen Sie dazu die Schritte 6 bis 8 in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie darauf, dass das rechte Fenster in die weiße Verriegelung eingehängt ist. Bringen Sie das rechte Fenster in die ganz rechte Position.
12. Bringen Sie das linke Fenster wieder an. Wiederholen Sie dazu die Schritte 1 bis 4 in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie darauf, dass das linke Fenster in die schwarze Verriegelung eingehängt ist. Bringen Sie das linke Fenster in die ganz linke Position.

**HINWEIS**

Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass sämtliche Türen wieder angebracht, vollständig geschlossen sind und die Verriegelung aktiviert ist. Prüfen Sie die Freigängigkeit der Schiebetüren.

**4.1.4 REINIGUNG AUSSTELLFLÄCHE****WARNUNG****Verbrennungsgefahr**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



Entfernen Sie je nach Geräteausführung die GN-Schalen / Ausstellflächen inkl. der Einhängerahmen und reinigen diese mit geeignetem Reinigungsmittel laut [Kapitel 4.1.2](#).

**HINWEIS**

Alle abnehmbaren Edelstahlteile können im Geschirrspüler gereinigt werden.





## 4.1.5 REINIGUNG DAMPFLEITBLECH



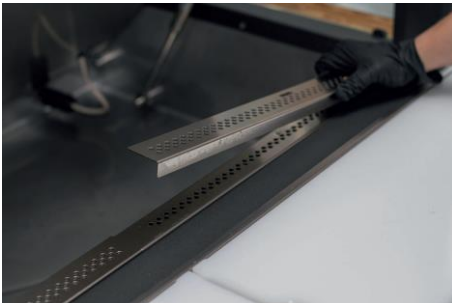
### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr

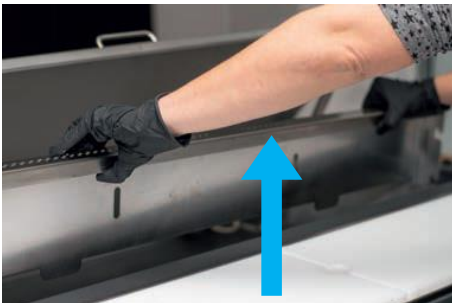
Schalten Sie das Gerät aus und lassen es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



Heben Sie die Heizplatte (Primärwärme) über den dafür vorgesehenen Griff von der Bedienseite vollständig an. Durch verbaute Gasdruckdämpfer (modellabhängig) bleibt die Platte in der Endposition geöffnet.



Entnehmen Sie den Dampfschieberegler nach oben.



Entnehmen Sie das Dampfleitblech nach oben. Entnehmen Sie anschließend den herausnehmbaren Einfüllstutzen zur Reinigung.

## 4.1.6 REINIGUNG WASSERBAD MIT SCHWIMMER (GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA)

**WARNUNG****Verbrennungsgefahr**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen es mindestens 45 Minuten abkühlen bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



Entnehmen Sie das Wasserbad an den vorgesehenen Griffen. Demontieren Sie behutsam den Schwimmer und achten Sie darauf, diesen dabei nicht zu drehen (die Halterungen können brechen). Reinigen Sie das Wasserbad erst nach Demontage des Schwimmers. Der Schwimmer darf ausschließlich von Hand gereinigt werden. Hier wird ein kalklösendes Reinigungsmittel empfohlen, welches für Edelstahl geeignet ist. Spülen Sie sämtliche Teile mit klarem Wasser, um Rückstände (Ablagerungen) zu vermeiden.

**HINWEIS**

Achten Sie beim Wiedereinsetzen des Schwimmers in die Halterung darauf, dass dieser ordnungsgemäß in Position ist. **Der Schwimmer ist richtig eingesetzt, wenn dieser auf der Wasseroberfläche aufliegt und leichtgängig ist.** Dies ist nach dem Wiedereinsetzen zu überprüfen! Bei Verunreinigung, Verkalkung oder Defekt muss der Schwimmer erneuert werden. Ein defekter Schwimmer kann eine Überhitzung des Wasserbads oder Überflutung des Wasserbads verursachen!

Das Wasserbad inklusive Schwimmer muss täglich gereinigt werden, um die ordnungsgemäße Funktion der Bedampfung zu gewährleisten. Achten Sie dabei besonders darauf, dass der Schwimmer immer freigängig bleibt. Das Wasserbad und der Schwimmer sind frei von Schmutz und Kalk zu halten, um die Funktion zu gewährleisten.

## 4.1.7 REINIGUNG BODENWANNE (GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA)



Klappen Sie die Bodenauslage (Heizplatte) hoch, um die Reinigung der Bodenwanne durchführen zu können. Nachdem das Wasserbad / Wasserschale (je nach Ausführung) entfernt wurde, kann der Innenraum der Bodenwanne gereinigt werden.



NR:	BEZEICHNUNG
1	Kugelhahn
2	Wasserfilter
3	Wassertank

Verbinden Sie den Auslassschlauch der Bodenwanne mit dem Abfluss oder stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter. Öffnen Sie den Kugelhahn und beginnen Sie mit der Reinigung. Nachdem die Bodenwanne gereinigt und mit klarem Wasser ausgespült wurde, schließen Sie den Kugelhahn und verstauen den Auslassschlauch wieder im Unterbau.

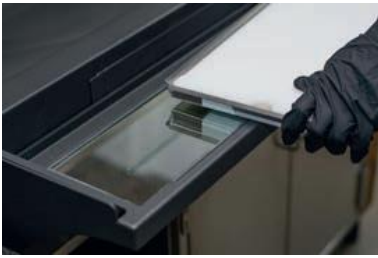
### HINWEIS

Achten Sie nach abgeschlossenen Reinigungsarbeiten darauf, dass die Primärheizplatte ordnungsgemäß in die untere Endposition gebracht wurde.

### HINWEIS

Der Behälter für die Reinigung der Bodenwanne muss das gesamte „Reinigungswasser“ aufnehmen können.

## 4.1.8 REINIGUNG KLAPPSPIEGEL



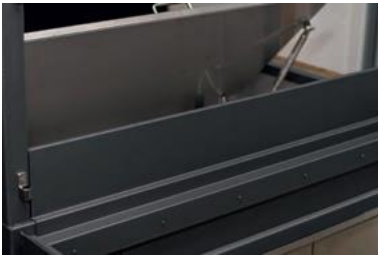
Klappspiegel unter der Schneidbrettauflage



Einhängevorrichtung



Heben Sie den Spiegel beim Hochklappen mittig an.



Der Spiegel kann nun in die Einhängenvorrichtung einrasten.



Bei hochgeklapptem Spiegel die Schneidbrettauflage wieder einschieben, bis diese in die vorgesehene Position einrastet. Achten Sie darauf, dass der Winkel in Richtung Gerät zeigt.



Zuerst Schneidebrett abnehmen, danach Spiegel anheben, zu sich ziehen und nach unten klappen.

## 4.1.8.1 DEMONTAGE KLAPPSPIEGEL



Klappen Sie den Spiegel hoch.



Lösen Sie die Flügelschraube auf der rechten Seite und entfernen Sie den freiwerdenden Winkel.



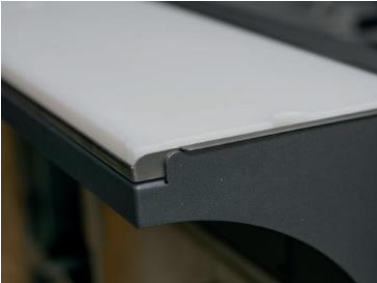
Ziehen Sie den Spiegel anschließend von den Führungsbolzen auf der linken Seite.

Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor. Nach dem Wiedereinbau muss der Spiegel wieder mit dem Haltewinkel und der Flügelmutter gesichert werden!

## 4.1.9 REINIGUNG DES SCHNEIDBRETTS

Das Schneidbrett besteht aus einer abnehmbaren CNS-Tasse mit einer oder mehreren Polyhygien-Einlagen. Die Polyhygien-Einlagen können bei einigen Modellgruppen zum Reinigen aus der CNS-Tasse genommen werden.

Bei ausgehängten Flügeltüren kann das gesamte Schneidbrett inklusive CNS-Tasse seitlich angehoben und aus der Führung gehoben werden.



Schneidbrettauflage eingehängt, Spiegel darunter.



Schneidbrettauflage aus der Verankerung heben.



Schneidbrettauflage entfernen.

## 4.1.10 REINIGUNG ABLAUFLEITUNG (INKL. SIPHON)

Bei Geräten, welche an das Abwassernetz angeschlossen sind, müssen die Abläufe inkl. Siphon (modellabhängig) mit heißem Wasser durchgespült werden, damit mögliche Verunreinigungen und Keime entfernt werden.



### VORSICHT

#### **Ablaufschlauch an Tauwasserschale befestigen**

Achten Sie darauf, dass nach Reinigung der Wanne inkl. Siphon und Ablaufleitungen, diese wieder ordnungsgemäß befestigt werden. Wasser kann austreten. Es besteht mögliche Rutschgefahr.

### 4.1.11 REINIGUNG WÄRMEUNTERBAU (HOT STORAGE)

Der Wärmeunterbau muss täglich gereinigt werden.



#### WARNUNG

##### Verbrennungsgefahr

Schalten Sie das Gerät aus und lassen es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.



#### WARNUNG

##### Quetschgefahr beim Bewegen von Schiebetüren 7 Flügeltüren

Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Schiebetüren die dafür vorgesehenen Griffe. Fassen Sie beim Schließen der Schiebetüren nicht zwischen die Seitenteile der Schiebetür und des Geräts. Fassen Sie nicht in die Führungsschienen. Achten Sie beim Öffnen und Schließen der Schiebetüren darauf, dies langsam zu tun. Schwungvolles Öffnen und Schließen kann zu Handverletzungen führen.

#### HINWEIS

Alle abnehmbaren Edelstahlteile können im Geschirrspüler gereinigt werden.



Die Aufnahmen ermöglichen eine variable Anordnung diverser GN-Schalen Höhen (siehe Kapitel 2.1). Der Wärmeunterbau verfügt über eine Fühlerregelung.

Gehen Sie zur Reinigung wie folgt vor:

1. GN-Schalen entnehmen.
2. Einhängelhilfe einhängen.
3. Entfernen Sie den Einhängerahmen immer ohne GN- Schalen mit Hilfe der Einhängelhilfe.
4. Haken Sie dazu die Einhängelhilfe an der vorgesehenen Ausnehmung am Querträger ein.
5. Reinigen Sie den Innenraum und sämtliche Teile mit den in Kapitel 4.1.2 angeführten Reinigungsmitteln.

## 4.2 WARTUNGSHINWEISE

Zur einwandfreien Funktion des Gerätes und der bestmöglichen Warenpräsentation, muss das Gerät regelmäßig geprüft und gewartet werden. Jedes Gerät wurde werkseitig nach dem Prüfverfahren „Stückprüfung EN 60335-1 Anhang A geprüft. Empfehlung seitens Hersteller: jährliche Folgeprüfung nach VDE 0701-0702 durch den Betreiber.



### GEFAHR

#### Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten

Das Gerät muss vom Stromnetz (durch den Hauptschalter, oder allpoliges Trennen) entfernt werden, bis die Wartung, Kontrolle oder Reparatur abgeschlossen ist. Ein unbeabsichtigtes Einschalten muss verhindert werden.

### HINWEIS

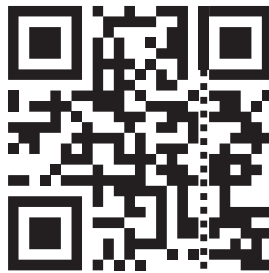
Die Durchführung der Wartungstätigkeiten durch das Bedienpersonal oder Betreiber gilt ausschließlich für die im [Kapitel 4.3](#) angeführten Tätigkeiten.

### HINWEIS

Technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal vorgenommen werden! Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Wärmetechnik, Elektroinstallation und Mechanik.

**Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden!**

Reparatur- und Instandhaltungsanleitungen finden Sie unter folgendem QR-Code auf unserem Webshop:



<https://shop.ideal-ake.at/>

Sollten Sie über keinen QR-Code Leser (Scanner) verfügen, sind alle notwendigen Dokumente im Download-Bereich auf der Internetseite des Herstellers zu finden oder Sie wenden sich an Ihren Lieferanten oder Fachhändler.



## 4.3 WARTUNGS- INSTANDHALTUNGSINTERVALLE

Halten Sie die angeführten Wartungsangaben zwingend ein, um eine fortwährende Funktion Ihres Gerätes zu gewährleisten und erweitern Sie diese gegebenenfalls!

KOMPONENTE / BAUGRUPPE	TÄTIGKEIT	INTERVALL
Wanne inkl. Ablauf (Siphon)	Sicht- und Funktionsprüfung	Täglich
Wärmebrücke (Stützwärme)	Sicht- und Funktionsprüfung	Täglich
Schwarzglasplatte	Sicht- und Funktionsprüfung	Täglich
Alle Gläser (inkl. Flügeltüren, Seitenglas, usw.)	Sichtprüfung	Täglich
Schwimmschalter (modellabhängig)	Sicht- und Funktionsprüfung	Täglich
Mechanische Schäden aller restlichen Komponenten des Geräts	Sicht- und Funktionsprüfung	Täglich
LED-Beleuchtung (modellabhängig)	Sicht- und Funktionsprüfung	Wöchentlich
Auffangwanne / Wasserbad / Bodenwanne	Sicht- und Funktionsprüfung	Wöchentlich
Wasseranschlüsse und Schlauchverbindungen (modellabhängig)	Sicht- und Funktionsprüfung	Wöchentlich
Mechanische Schäden aller restlichen Komponenten des Geräts	Sicht- und Funktionsprüfung	Wöchentlich
Gasdruckdämpfer - Schwarzglasplatte (modellabhängig)	Sicht- und Funktionsprüfung	Monatlich
Gesamtes Gerät	Sichtprüfung	Jährlich

Reparatur- bzw. Instandhaltungsanleitungen sind auf Anfrage beim Hersteller erhältlich.

### 4.3.1 WARTUNGSHINWEISE FÜR GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA

An Geräten mit Wärmeklimaausführung (durch Bedampfung) sind zusätzliche Wartungs- bzw. Instandhaltungstätigkeiten durchzuführen.



#### VORSICHT

##### Verbrennungsgefahr an heißen Bauteilen

Schalten Sie das Gerät aus und warten mindestens 45 Minuten, bevor Sie mit Wartungsarbeiten an dampfführenden Bauteilen, es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie dementsprechende Schutzausrüstung.

#### 4.3.1.1 ÜBERPRÜFUNG SCHWIMMSCHALTER (GERÄTE MIT WÄRMEKLIMA)

Kontrollieren Sie den Schwimmschalter am Wasserbad (nur bei Geräten mit Wärmeklima) auf Freigängigkeit oder erneuern Sie diesen gegebenenfalls.

#### HINWEIS

Der Schwimmer muss leichtgängig beweglich sein. Sollte dieser aufgrund von Verkalkungen oder Schmutz / Essenresten stecken, kann unter Umständen das beförderte Wasser im Wasserbad überlaufen und kein Dampf mehr erzeugt werden.

**Der Hersteller haftet nicht für entstandene Schäden durch verabsäumte Prüfungen.**



### 4.3.1.2 WARTUNG DES DAMPFERZEUGERS (HYGROMATIK®)

Die Wartung des Dampferzeugers wird in einer zusätzlichen Anleitung beschrieben. Die Anleitung kann von der IDEAL-AKE Homepage (Downloads) unter folgendem Link aufgerufen werden:



<https://www.ideal-ake.at/dokumente/>

## HINWEIS

Die Wartung der Dampfeinheit darf nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.  
Der Hersteller haftet nicht für entstandene Schäden durch Fehler jeglicher Art bei Falschanwendung.

### 4.3.1.3 TAUSCH WASSERFILTER

Bei Geräten mit Wasserfilter muss dieser in regelmäßigen Abständen ersetzt werden. Das Gerät zeigt am Display an, wann der Filter zu tauschen ist. Im OFF Zustand wird die Meldung „CHANGE WATER FILTER“ angezeigt.

Ist diese Meldung aktiv, gehen sie wie folgt vor:



1. Schalten Sie das Gerät mindestens 45 Minuten vor Beginn des Wasserfiltertausches aus. Das Gerät muss abgekühlt sein!
2. Greifen Sie den Filter an den Lamellen der Unterseite und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn, bis sich dieser entfernen lässt.
3. Schrauben Sie den Ersatzfilter im Uhrzeigersinn handfest an (Beachten Sie die mitgelieferte Montageanleitung -> allen darin befindlichen Anweisungen ist Folge zu leisten).
4. Drehen Sie die Wasserversorgung wieder auf.
5. Drücken Sie die **Tasten 2** und **4** im Off Zustand gleichzeitig für 5 Sekunden, um die Meldung am Display zu quittieren (siehe [Kapitel 3.2](#)).
6. Kontrollieren Sie den Filterkopf bei der ersten Inbetriebnahme nach dem Filtertausch auf Dichtheit.



Verbinden Sie den Auslassschlauch der Bodenwanne mit dem Abfluss oder stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter. Öffnen Sie den Kugelhahn und beginnen Sie mit der Reinigung. Nachdem die Bodenwanne gereinigt und mit klarem Wasser ausgespült wurde, schließen Sie den Kugelhahn und verstauen den Auslassschlauch wieder im Unterbau.



## VORSICHT

### Abstimmung Wasserfilter mit Wasserqualität

Überprüfen Sie, ob der standardmäßig verbaute Wasserfilter im Gerät für die Wasserqualität vor Ort geeignet ist. Schäden an den verbauten Komponenten werden dadurch vermieden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Vertriebspartner.

**HINWEIS**

Unabhängig von Restkapazität muss der Filter spätestens nach 10 Monaten im Betrieb oder nach 4 Wochen oder mehr Stillstandzeit ausgetauscht werden.

### 4.3.2 PRÜFUNG GASDRUCKDÄMPFER

**GEFAHR**

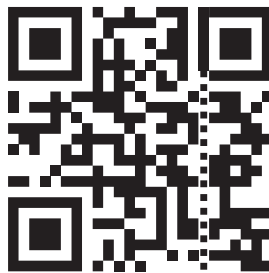
**Gefahr durch defekten Gasdruckdämpfer**

Überprüfen Sie Gasdruckdämpfer monatlich auf ordnungsgemäße Funktion. Tauschen Sie diese bei Defekt.

### 4.4 BEZUG VON ERSATZTEILEN

Jedes Gerät ist mit einem Typenschild (siehe [Kapitel 1.7](#)) versehen. Für die Bestellung der korrekten Ersatzteile für Ihr Gerät, geben Sie die angeführten Gerätedaten Ihrem Lieferanten, Fachhändler bekannt oder ordern Sie benötigte Ersatzteile direkt über den Online-Produktkatalog des Herstellers. Die Angabe der Type, der Seriennummer sowie das Herstellungsdatum sind für die Zuordnung erforderlich.

Ersatzteile finden Sie unter:



<https://shop.ideal-ake.at/>

## 5 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



### EG-Konformitätserklärung

entsprechend der EU-Richtlinie 2006/42/EG und 2014/30/EU

<b>Hersteller:</b>	Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, ÖSTERREICH
<b>Produkt:</b>	Wärmevittrinen Siehe Kap. 1.3 (Geltungsbereich)
<b>Baujahr:</b>	Ab 2020

Hiermit wird die Übereinstimmung der oben genannten Produkte mit der MA-Richtlinie 2006/42/EG und der EMV-Richtlinie 2014/30/EU bestätigt. Die grundlegenden Anforderungen aus der MA-RL 2006/42/EG und die wesentlichen Anforderungen aus der EMV-RL 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EU wurden eingehalten. Die erforderlichen technischen Unterlagen wurden erstellt und archiviert. Folgende harmonisierte Normen wurden in ihrer derzeit gültigen Fassung angewandt:

#### **EN 60335-1:2012**

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 1: Allgemeine Anforderungen  
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017  
(IEC 60335-1:2010, modifiziert)

#### **EN 60335-2-49:2003**

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-49: Besondere Anforderungen für elektrische Geräte zum Warmhalten von Nahrungsmitteln und Geschirr für den gewerblichen Gebrauch  
EN 60335-2-49:2003/AC:2007 + EN 60335-2-49:2003/A11:2012 + A2:2019  
(IEC 60335-2-49:2002 + A1:2008+ A2:2017)

#### **EN ISO 12100:2011**

Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominderung  
(ISO 12100:2010)

Bei technischen Änderungen des oben angeführten Produktes, welche nicht mit dem Hersteller abgestimmt wurden, verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Bad Mitterndorf, 2025



Dietmar Ruml  
Geschäftsführung

### HINWEIS

Bitte beachten Sie mögliche Beiblätter zu dieser Betriebsanleitung und zugehöriger Konformitätserklärung!  
Für weitere Informationen nehmen Sie mit dem Hersteller Kontakt auf!

