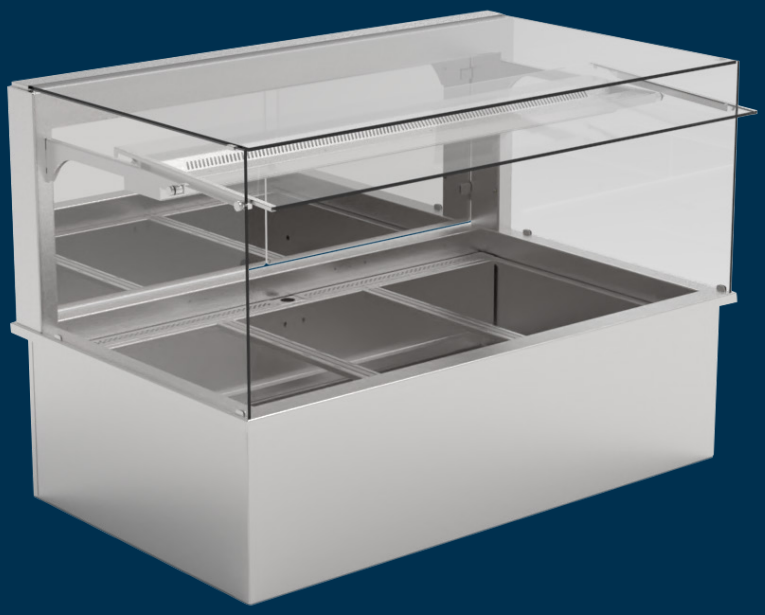
Original

Betriebsanleitung

Vitrinen mit Wärmeklima oder trockener Wärme



23A

Hinweise zu dieser Betriebsanleitung

Diese vorliegende Betriebsanleitung ist gültig für alle Geräte der Type „Vitrinen“ mit Wärmeklima und trockener Wärme unabhängig der verschiedenen möglichen Ausführungen betreffend Standvitrine und Gastronorm-Abmessungen. Einbaugeräte müssen unter Bedacht der technischen Anforderungen vor der Inbetriebnahme verkleidet werden. Die in dieser Betriebsanleitung abgebildeten Möglichkeiten zeigen den Großteil der Ausführungen; bedingt durch Sonderbau sind noch weitere Ausführungen der Vitrinen mit Wärmeklima und trockener Wärme möglich.

Betriebsanleitung und Einbauanleitung

Copyright © 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, in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln versendet und veröffentlicht werden, ohne die vorherige schriftliche Erlaubnis der Firma AKE GmbH.

Dokument: BA_Wärmevitrinen_DE (23A)
Revision: 23A
Gültig ab: Jänner 2023

Inhaltsverzeichnis

1.	Allgemeines und Sicherheit	6
1.1.	Vorwort	6
1.2.	Flexibilität	7
1.3.	Geltungsbereich	8
1.4.	Garantie und Haftung	10
1.5.	Hersteller/Support	11
1.5.1.	Weitere Kontaktdaten für Anfragen/Reparatur	11
1.6.	Verwendete Symbole und Signalwörter	12
1.7.	Kennzeichnung	13
1.8.	Allgemeine Sicherheitshinweise	14
1.9.	Bestimmungsgemäße Verwendung	15
1.10.	Zielgruppe und Vorkenntnisse	16
1.11.	Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung	17
1.12.	Restgefahren	18
1.13.	Persönliche Schutzausrüstung	21
1.14.	Transport und Verpackung	22
1.14.1.	Lagerung vor Inbetriebnahme	22
1.15.	Entsorgung	23
2.	Technik	24
2.1.	Begriffserklärung Komponenten	24
2.1.1.	Geräte mit trockener Wärme	24
2.1.2.	Geräte mit Wärmeklima	25
2.1.3.	Schnittdarstellung (Geräte mit Wärmeklima)	26
2.1.4.	Wärmeunterbau (Modell Hot Storage)	27
2.1.5.	Aufbau Einhängerahmen	27
2.2.	Technische Spezifikation	28
2.3.	Sicherheitshinweise am Gerät	29
2.3.1.	Elektrische Hinweise	29
2.4.	Montage und Einbauanleitung	31
2.4.1.	Übernahme des Geräts	31
2.4.2.	Angaben zum Aufstellort	31
2.4.3.	Montage des Geräts	32
2.4.4.	Abwasserentsorgung (Dampfkondensat)	32
2.4.5.	Anschluss Abfluss	33
2.4.6.	Anschluss Festwasser	33
2.5.	Installation Steuerkasten / Display	34
2.5.1.	Steuerung STÖRK (ST-501; ST-200; ST-300)	34
2.5.2.	Steuerung CAREL (IJ-F)	34

Inhaltsverzeichnis

3.	Betrieb und Bedienung	36
3.1.	Erste Inbetriebnahme	36
3.2.	Bedienung der Geräte	37
3.2.1.	Tastenbelegung Geräte mit trockener Wärme (ST-122)	37
3.2.2.	Tastenbelegung Geräte mit Wärmeklima	39
3.3.	Tastenbelegung Geräte mit Energiesteller	41
3.3.1.	Energiesteller mit Turbo-Taste (Heizstufen)	42
3.3.2.	Energiesteller ohne Turbo-Taste (Heizstufen)	43
3.4.	Bedienung von Geräten mit trockener Wärme (CAREL)	44
3.5.	Bedienung von Geräten mit Drehknopfregler (USA Geräte)	45
3.6.	Bestückung des Geräts	46
3.6.1.	Wasserbefüllung Wasserbad (nur bei Geräten mit Wärmeklima)	47
3.6.2.	Befüllung Wassertank Basic Plus Geräte	48
3.6.3.	Wasser ablassen bei Dampferzeuger (nur bei Geräten mit Wärmeklimaserie Comfort)	49
3.7.	Fehlersuche / Störung und Ursache	50
3.8.	Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display	52
3.9.	Programme und Einstellungsempfehlungen	53
3.9.1.	Empfehlungen für Betrieb „einseitig geöffnet“	53
3.9.2.	Empfehlungen für Betrieb „allseitig geschlossen“	54
3.9.3.	Übersicht vorprogrammierte Speicherplätze	55
4.	Reinigung/Wartung/Instandhaltung	56
4.1.	Reinigung und Pflege	56
4.1.1.	Reinigungsintervalle	57
4.1.2.	Reinigungsmittel	58
4.1.3.	Reinigung der Gläser und Easy-Change Frontglas	58
4.1.4.	Reinigung Ausstellfläche	60
4.1.5.	Reinigung Dampfleitblech (nur bei Geräten mit Wärmeklima)	60
4.1.6.	Reinigung Wasserbad mit Schwimmer (nur bei Geräten mit Wärmeklima)	61
4.1.7.	Reinigung Bodenwanne (nur bei Geräten mit Wärmeklima)	62
4.1.8.	Tausch Wasserfilter (nur bei modellabhängigen Geräten mit Wärmeklima)	63
4.1.9.	Reinigung und Demontage des Klappspiegels	64
4.1.10.	Reinigung des Schneidebretts	65
4.1.11.	Prüfung Gasdruckdämpfer	65
4.1.12.	Überprüfung Schwimmschalter (Geräte mit Wärmeklima)	65
4.1.13.	Wärmeunterbau (Hot Storage)	66
4.2.	Wartungshinweise	67
4.2.1.	Wartungs- und Instandhaltungsintervalle	67
4.2.2.	Reparatur- und Instandhaltungsanleitungen	68
4.3.	Bezug von Ersatzteilen	69
5.	Konformitätserklärung	70

1. Allgemeines und Sicherheit

1.1. Vorwort

Danke, dass Sie sich für eines unserer Geräte entschieden haben. Die Produkte umfassen höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort. 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, welche das Gerät montieren, in Betrieb nehmen und bedienen, müssen dieses Dokument verfügbar, gelesen und verstanden haben. Unser Gerät verlangt fachgerechte Montage, Inbetriebnahme, Bedienung und Pflege. Die Nichteinhaltung der vorher genannten Punkte kann zu Garantie-, Gewährleistungs-, Produkthaftungsausschlüssen aber auch zu Schäden und Sicherheitsmängel 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

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 die zugehörige Konformitätserklärung! Für weitere Informationen nehmen Sie mit dem Hersteller Kontakt auf!

1.2. Flexibilität

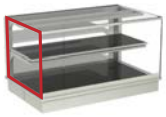
AUSFÜHRUNGSMÖGLICHKEITEN

Vitrine mit trockener Wärme (keine Dampferzeugung)
Vitrine mit Wärmeklima (Dampferzeugung)

DAS DESIGN

Der Glasaufsatz bei Wärmevitrinen

rund


eckig

schräg

Der Glasaufsatz bei Wärmevitrinen mit Easy Change

eckig

schräg

Ausstattungsvarianten auf der Kundenseite

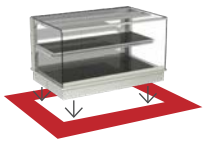
Kundenseite offen

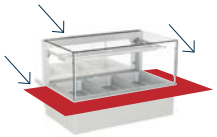
Kundenseite geschlossen

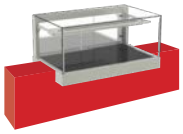
Kundenseite Entnahmeklappen

Kundenseite Easy Change System

MONTAGEVARIANTEN (Gerätefotos als Beispieldarstellung)


Drop-in


Slide-in mit Fußgestell


Pro

Auftisch

Stand-Alone

1.3. Geltungsbereich

Diese Betriebsanleitung gilt für Modelle mit trockener Wärme:

Modellbezeichnung:

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 100 (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)

Hot Vario aaa-b
Abkürzungen:
aaa: Nummer zwischen 50 und 200 (Gerätebreite) oder leer
b: 1-6 (Modulanzahl)

Diese Betriebsanleitung gilt für folgende Modelle mit Wärmeklima:

Modellbezeichnung:

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 200 (Gerätebreite)
dd: Nummer zwischen 45 und 100 (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 200 (Gerätebreite)
cc: Nummer zwischen 53 und 100 (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

Die Abmessungen und Gewichtsangaben der Geräte sind auftragsbezogen und variieren je nach Anforderungen. Für genaue Informationen wenden Sie sich an unseren Support (siehe Kapitel 1.5).

HINWEIS

Je nach Gewichtsangabe des Gerätes (siehe technische Spezifikationen) ist ein geeignetes Hubmittel zu wählen. 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 Geräts
- Transportschäden
- Betrieb des Geräts mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht funktionsfähig sind
- Nichteinhaltung der Hinweise dieser Betriebsanleitung bezüglich der richtigen Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Geräts
- 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, Beleuchtungsmittel und Heizstrahler
- jegliche Schäden, die nachweislich auf eine Fehljustierung der Steuerung durch eine unqualifizierte Person zurückzuführen sind
- Schäden oder Fehlfunktionen aufgrund eines fehlerhaften Zusammenbaus des Geräts nach Reinigung, Wartung bzw. Instandhaltung.

HINWEIS

Bei Nichtbeachtung der angegebenen Hinweise kann der Garantieanspruch verfallen!

HINWEIS

AKE GmbH übernimmt keine Haftung / Garantie oder Gewährleistung für Komponenten, welche nachträglich (ab Werk) am Gerät aufgebaut wurden.

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.

HINWEIS

Bei auftretenden Fehlfunktionen schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich umgehend an Ihren Lieferanten.

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
T: +43 3624 21100 - 0
F: +43 3624 21100 - 33
E: office@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):	office@ake.at
Bestellungen / Ersatzteile (E-Mail):	webshop@ake.at
Webshop / Ersatzteile (Onlinekatalog):	https://shop.ideal-ake.at/ersatzteilshop/
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 eine 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 Sachschaden
Ein Sicherheitshinweis mit dem Signalwort WARNUNG weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise kann zu geringfügigen oder leichten 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 Information für Installation, Betrieb bzw. Wartung und Instandsetzung hin. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Sachschäden führen.

1.7. Kennzeichnung

Das Gerät ist eindeutig durch den Inhalt des Typenschildes gekennzeichnet. Das Typenschild befindet sich modellabhängig am Außenmantel der Gerätewanne an der Bedienseite (siehe Kapitel 2.1), im Unterbau am Gehäuse der Technikbox (siehe Kapitel 2.1) oder an der Abdeckung der Steuerung um Unterbau.

Symbolabbildung

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!
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Stützwärme (Wärmestrahler inklusive Gehäuse) sowie die Primärwärme (Heizplatte) weisen hohe Temperaturen bei Betrieb auf und dürfen nicht berührt werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Die Steuerung darf nur von autorisiertem Fachpersonal geöffnet werden.
- Luftströmungen im Bereich des Geräts durch unsachgemäß installierte Lüftungen (z.B. Klimaanlagen) oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten.
- Die Umgebungstemperatur darf +25 °C und die relative Umgebungsfeuchtigkeit darf 60 % nicht dauerhaft überschreiten.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb in Eingangs- und Außenbereichen geeignet.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.
- Die zur Präsentation gebrachten Produkte müssen vorgewärmt und mit einer Kerntemperatur von mindestens +85 °C oder wärmer 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 dessen 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.
- Lenk- und Fixierrollen müssen überprüft und auf stabilem Stand fixiert sein.
- 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 Gerät muss fern von Wärmequellen in einer staubarmen und gut belüfteten Umgebung installiert werden.
- Die Außen- und Unterseite des Geräts dürfen nicht mit einem Wasserschlauch oder der Waschbürste gereinigt werden. Fließwasser ist in diesem Bereich in jedem Fall zu vermeiden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf den Glasaufbauflächen (Deckplatte) des Geräts.
- Geräte mit Wärmeklima und Festwasseranschluss (Anschluss an die Wasserversorgungsanlage) müssen im Bereich von 200kPa bis 500kPA (2bar bis 5bar) betrieben werden.

HINWEIS

Technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal vorgenommen werden!
Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Elektroinstallationen und Mechanik.
Jede Änderung muss durch Ihren Lieferanten bzw. dem Hersteller autorisiert werden! Darüber hinaus werden für den Fall der Nichteinhaltung die Haftungs- und Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen.

1.9. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Geräte sind speziell für die Verwendung bzw. den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken bestimmt. Sie sind für das Warmhalten und für die Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen bei regelbaren Temperaturen (siehe Katalog und Homepage) geeignet. Die Geräte sind modellabhängig als Selbstbedienungsgeräte verwendbar (siehe Kapitel 1.3).
Die Geräte dienen nur zum Warmhalten von verpackten (speziell für den Einsatz bei Temperaturen > 85°C) bzw. unverpackten Lebensmitteln, jedoch nicht zum Aufwärmen oder Kochen. Geräte mit Wärmeklima erzielen die Befeuchtung optimal bei unverpackten Lebensmitteln. Bei Geräten mit trockener Wärme muss bei verpackten Lebensmitteln darauf geachtet werden, dass die Verpackung auf die Wärme-Komponenten abgestimmt ist. Die Verpackung muss für die Temperaturen im Gerät geeignet sein. Bei der Bestückung des Geräts muss der Mindestabstand von 80 mm von den Wärmestrahlern (Stützwärme) eingehalten werden. Die Geräte müssen in vollständigem Zustand betrieben werden. Alle vorhandenen Deckel und Türen (modelabhängig) müssen während des Betriebs montiert und geschlossen sein. Die Deckel und Türen (modelabhängig) dürfen nur kurz zum Bestücken und Entnehmen von Produkten geöffnet werden. Die angeführten Geräte sind nach EN 60335-1 / EN60335-2-49 entwickelt und hergestellt worden. Um Energie zu sparen empfehlen wir, die Geräte bei Nichtgebrauch (OHNE Lebensmittel) außerhalb der Betriebszeiten abzuschalten. Bevor Sie die Geräte mit Ware 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 anderwärtige 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 erfolgt über ein Bedienelement, welches nur nach Lesen und Verstehen der zugehörigen Dokumentation bedient werden darf. 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 im Bereich Gastronomie (z.B.: Hotelketten, Restaurants, Catering) sowie an das Montagepersonal gerichtet. Bedient werden darf das Gerät nur von geschultem Personal, welches vom Betreiber zu bestimmen ist. Stellen Sie sicher, dass das zu 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.
- Lesen und Verstehen dieser Dokumentation ist Voraussetzung. Die aktuell gültigen Vorschriften bezüglich Arbeitssicherheit und Unfallvorbeugung sind einzuhalten.
- Nur unterwiesenes Personal darf das Gerät bedienen und reinigen. Nur vom Betreiber 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, welche 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 Kapitel 1.8.
- Es dürfen keine Öffnungen zugestellt oder zugedeckt werden, Lebensmittel die Wände des Geräts (bei Wärmeklima) berühren oder Türen (bedienseitig) 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 Edelstahlgüte (V4A oder AISI 316) ausgeführt oder mit geeigneten Behältnissen (z.B. GN-Schalen) aufgerüstet werden. Dies gilt auch für unverpackte Lebensmittel.
- Glasdeckel und -borde dürfen nicht als Aufstiegshilfe bzw. Ablage verwendet werden.
- Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke verwenden.

1.12. Restgefahren

Auch bei maximaler Sorgfalt bei Konstruktion, dem 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 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 (ohne Transportrollen) 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

Stoßgefahr an den Geräten bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten
Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren an dem Gerät.

⚠ WARNUNG

Quetschgefahr beim Bewegen der Schiebetüren/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.

⚠ WARNUNG

Kippgefahr auf unebenem oder instabilem Untergrund
Der Unterbau in den das Gerät eingebaut wird, muss ausreichende Stabilität aufweisen um dieses dauerhaft zu tragen.

⚠ WARNUNG

Quetschgefahr und herabfallende Teile beim Bewegen des Geräts
Die Lenk- und Fixierrollen müssen fixiert sein um einen stabilen Stand dauerhaft zu gewährleisten. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.

⚠ WARNUNG

Quetschgefahr im Bereich des Deckels
Beim Anheben des Deckels des Geräts besteht Quetschgefahr zwischen Deckel und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.

⚠ WARNUNG

Beim Anheben des Deckels des Geräts kann es zu Gefahren durch nicht ergonomische Körperhaltung kommen.
Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe bei. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.

⚠ WARNUNG

Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten.
Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten Schutzhandschuhe.
Entsorgen Sie beschädigte Bauteile/Komponente ordnungsgemäß und umweltgerecht.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr im Inneren der Vitrine.
Berühren Sie keine heißen Flächen oder Ware mit bloßen Händen. Nutzen Sie geeignete Hilfsmittel wie z.B. Zangen zum Entnehmen der Ware. Lassen Sie die Vitrine vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten komplett abkühlen.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr
Positionieren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Verpackungsmaterialien im Einflussbereich des Heizstrahlers. Beachten Sie die lokalen Brandverhütungsvorschriften. Lassen Sie die Vitrine vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten komplett abkühlen.

⚠ WARNUNG

Quetschgefahr im Bereich des Frontglases.
Beim Öffnen (nach vorne-wegklappen) bzw. Anheben des Frontglases des Geräts besteht Quetschgefahr zwischen Deckel und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt besonders bei größeren Ausführungen des Geräts.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr an der Auffangwanne oder am Wasserbad.
Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr am Dampfeinlass (ausschließlich bei Geräten mit Wärmeklima).
Schließen Sie den Dampfeinlass an der Bedienerseite bevor Sie das Gerät mit Ware bestücken oder diese entnehmen. Lassen Sie die Vitrine vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten komplett abkühlen.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr am Dampferzeuger (ausschließlich bei Geräten mit Wärmeklima).
Achten Sie beim Einschieben und Herausnehmen der Flügeltüren aus dem Einschub darauf, den Dampferzeuger nicht zu berühren. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 45 Minuten auskühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.

⚠ WARNUNG

Quetschgefahr im Bereich der Grundplatte (ausschließlich bei Geräten mit Wärmeklima).
Prüfen Sie die Gasdruckdämpfer der Grundplatte regelmäßig auf Funktion und wechseln Sie diese bei einem Defekt umgehend gegen neue Dämpfer aus.

⚠ VORSICHT

Stolpergefahr im gesamten Gerätebereich
Achten Sie auf mögliche Stolpergefahren durch am Boden verlegte Kabel/Leitungen.
Leitungen und Kabel sind durch den Betreiber sicher zu verlegen, sodass keine Stolpergefahr besteht.

⚠ VORSICHT

Rutschgefahr bei verschüttetem Wasser.
Verwenden Sie das mitgelieferte Nachfüllgefäß (bei Geräten mit Wärmeklima) und entfernen Sie eventuell verschüttetes Wasser.

1.13. Persönliche Schutzausrüstung

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

Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Sicherheitsschuhe.

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

Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Schutzhandschuhe.

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

HINWEIS

Tragen Sie beim Reinigen des Geräts 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

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. Komponenten aus Glas werden zusätzlich mit Verpackungsmaterial umhüllt. Bewegliche Teile als auch Glasborde erhalten eine zusätzliche Hülle mit Verpackungsmaterial. Innerhalb dieser Holzverkleidung werden alle Teile transportsicher positioniert und verklebt.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch herabfallende Gegenstände bei Transport und Montage des Geräts
Verwenden Sie ausreichend dimensionierte Verzurr- bzw. Spannmittel. Achten Sie beim Sichern des Ladeguts auf die zulässigen Fahrzeugbestimmungen. Die örtlichen Straßenverkehrsverordnungen 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. Heben Sie Lasten immer im Schwerpunkt an.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch herabfallende Gegenstände bei Transport und Montage des Geräts
Tragen Sie bei Montagetätigkeiten Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

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 sind im QR Code hinterlegt und auf der Homepage des Herstellers zu finden.

https://shockwatch.ideal-ake.at

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

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 und Sicherheitsschuhe.

⚠ WARNUNG

Diverse Gefahren beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten.
Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten Schutzhandschuhe. Entsorgen Sie beschädigte Bauteile/Komponente ordnungsgemäß und umweltgerecht.

HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass es sich bei einigen Komponenten des Geräts 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.

2. Technik

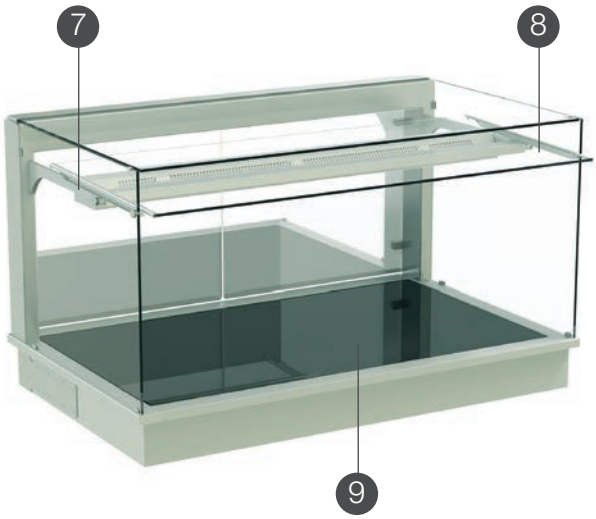
2.1. Begriffserklärung Komponenten

In diesem Kapitel werden die einzelnen Komponenten der Geräte dargestellt und benannt. Die dargestellten Bilder sind Symbolfotos und müssen nicht der tatsächlichen Größe oder Form Ihres Models entsprechen.

2.1.1. Geräte mit trockener Wärme

BEDIENSEITE

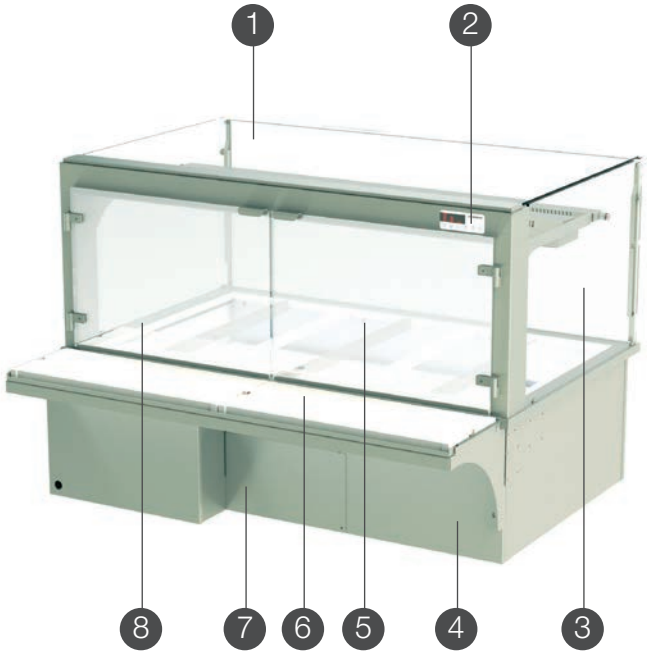
KUNDENSEITE



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. Stützwärme) Details siehe Kap. „Schnitt Wärmeklima; 2.1.3“
8	Frontglas mit Easy-Change-Funktion (wahlweise offener oder geschlossener Betrieb) Soft-Close Klappen (modellabhängig)
9	Schwarzglasplatte (inkl. Heizplatte)

2.1.2. Geräte mit Wärmeklima

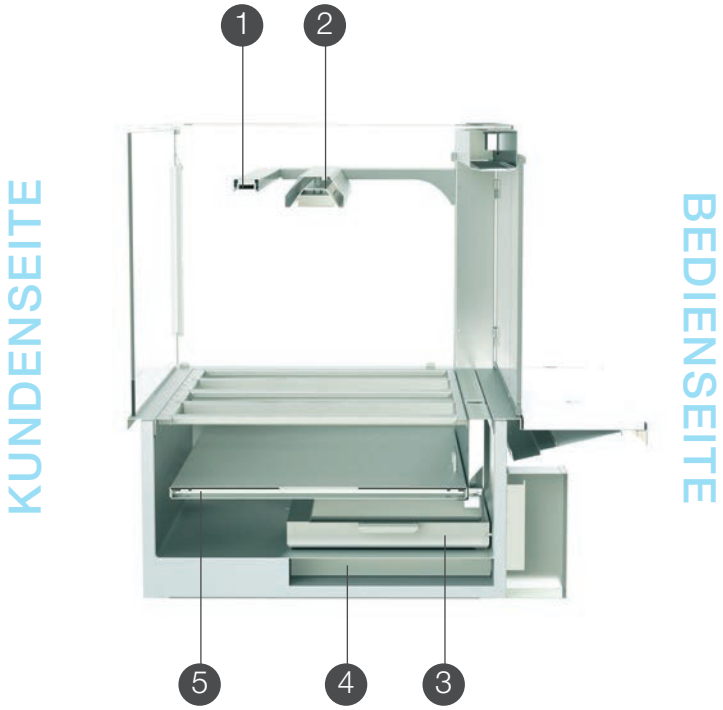
BEDIENSEITE

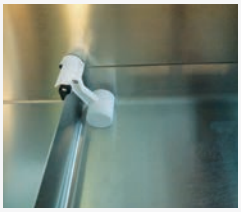
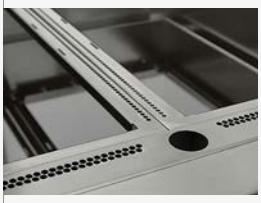


KUNDENSEITE

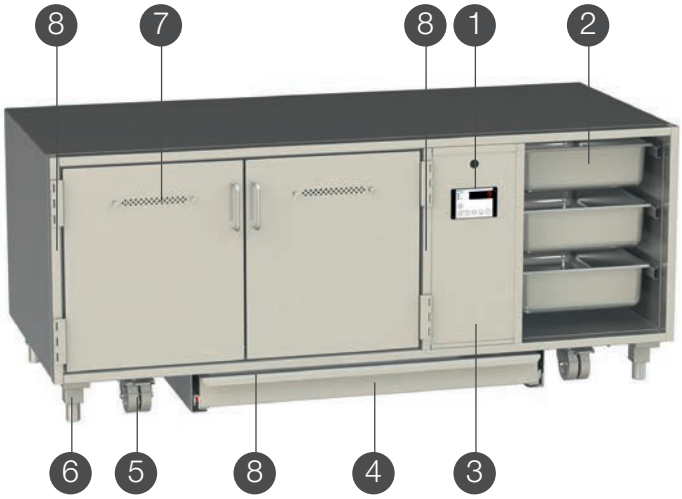
Nr.	Benennung
1	Deckglas
2	Steuerungsdisplay
3	Seitenglas (Bedienseite rechts)
4	Bodenwanne
5	Flügeltür rechts Mirror-Effekt (verspiegelt mit Spionglas) und Easy-Clean (abnehmbar)
6	Schneidebrett (abnehmbar) mit integrierten Klappspiegel
7	Revisionsklappe (Heizelement wechselbar, Winkelsensor, Wasserbad
8	Flügeltür links Mirror-Effekt (verspiegelt mit Spionglas) und Easy-Clean (abnehmbar)
9	Beleuchtungsträger (inkl. Stützwärme) Details siehe Kap. „Schnitt Wärmeklima; 2.1.3“
10	Frontglas mit Easy-Change-Funktion (wahlweise offener oder geschlossener Betrieb) Soft-Close Klappen (modellabhängig)
11	GN-Schalen (nicht im Lieferumfang enthalten)

2.1.3. Schnittdarstellung (Geräte mit Wärmeklima)



Nr.	Benennung
1	Beleuchtung (LED)
2	Stützwärme (Wärmestrahler)
3	Wasserbad inkl. Schwimmer  Varianten der Befüllung des Wasserbads: • Easy Filling (mit Messkanne)  • Technikbox und/oder Wassertank (CNS-Steigrohr und Filter) • Festwasseranschluss
4	Heizelemente
5	Primärheizplatte aufklappbar (inkl. Gasdruckdämpfer)

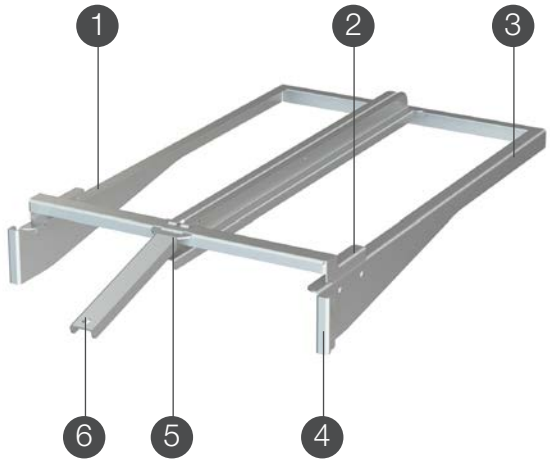
2.1.4. Wärmeunterbau (Modell Hot Storage)



BEDIENSEITE

Nr.	Benennung
1	Steuerungsdisplay
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 Einhängerahmen (Höhenverstellung)
11	Flügeltüren

2.1.5. Aufbau Einhängerahmen



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

2.2. Technische Spezifikation

Schutzklasse	Schutzklasse I Erdung	EN 61140
Leistungsdaten	laut Typenschild oder • Homepage • Katalog • Angebot	
Materialien	• Edelstahl - 1.4301 - 1.4016 - 1.4404	
Zulieferkomponenten	• Primärwärme • Stützwärme (Wärmestrahler) • LED (Beleuchtung) • Glas • Elektrische Leitungen und Montagematerialien (Kabel, Kabelbinder, ...) • Steuerkasten (modellabhängig) (Steuerung, Platine, Display, etc.)	
Isolierstoff	• LAMOLTAN®-Polyurethan-Hartschaumsystem	
Glas	Einscheibensicherheitsglas (6 oder 8 mm) bzw. Isolierglas (16mm)	EN12150-2:2004

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.

Lebensdauer

HINWEIS

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

2.3. 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 Verblassen oder zu Beschädigungen der Sicherheitskennzeichnungen, so sind diese unverzüglich durch neue Schilder zu ersetzen. Die Lesbarkeit und die Vollständigkeit müssen in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden.

Piktogramme	Beschreibungen
	Warnung vor elektrischer Gefährdung
	Warnung vor heißen Oberflächen
	Schutzklasse I Erdung

2.3.1. Elektrische Hinweise

Die Geräte sind elektrotechnisch ausgestattet und installiert (bedingt durch Sonderbau abhängig der Auftragsspezifikation kann das Produkt für kundenseitige Steuerung / Elektrik vorbereitet sein).
Alle Arbeiten, Installationen, Lieferungen und Leistungen dürfen nur durch Fachbetriebe und Fachpersonal ausgeführt werden. Elektrische Installationen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Sie müssen sichergehen, dass geeignetes Personal und Werkzeug vorhanden ist, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten
Der Elektrikanschluss muss durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden und den geltenden Normen, Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Anschluss des Geräts

Geräte für Nennspannung 230 V 50 Hz (einphasig) werden standardmäßig mit Netzstecker ausgeliefert. Geräte für 400 V 50 Hz (dreiphasig) müssen von autorisiertem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden.
Folgende Bedingungen müssen für einen ordnungsgemäßen Anschluss erfüllt werden:

- Es muss eine dauerhafte Stromverfügbarkeit von 16 A pro Phase gewährleistet werden.
- Mängel der Spannungsversorgung sind vor dem Anschließen des Geräts zu beseitigen.

Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss hervorgerufen werden.
Absicherungen:
Geräte mit 230 V 50 Hz (einphasig): 1 x 16 A
Geräte mit 400 V 50 Hz (dreiphasig): 3 x 16 A

HINWEIS

Bei Geräten mit 400 V ist ein dreipoliger Hauptschalter unbedingt bauseitig (durch den Aufbauer / Kunden / Betreiber) 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 am Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen. Der Anschluss an eine andere Spannung, Stromart oder Frequenz ist nicht zulässig. Die einschlägigen örtlichen Sicherheitsvorschriften sind zu beachten. Bei Beschädigung des Netzanschlusses muss dieser durch eine autorisiertes Fachpersonal entfernt und ersetzt werden.

2.4. Montage und Einbauanleitung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Informationen über die Montage und Verwendung des Geräts. Alle Arbeiten, Installationen, Lieferungen und Leistungen dürfen nur durch Fachbetriebe und autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Elektrische Installationen dürfen nur von Fachpersonal mit notwendiger Kenntnis durchgeführt werden. Sie müssen sichergehen, dass geeignetes Personal und Werkzeug vorhanden ist, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.

2.4.1. Übernahme des Geräts

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Schäden auf den Übernahmepapieren der Spedition sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen.

⚠ GEFAHR

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 sind im QR Code hinterlegt (siehe Kapitel 1.14) bzw. 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
  - Schneidwerkzeug (Schere oder Messer)

HINWEIS

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

2.4.2. 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 Geräts. Die Installation muss mit den örtlichen Elektro-, Sicherheits- und Hygienevorschriften übereinstimmen.

⚠ WARNUNG

Kippgefahr des Gerätes auf unebenen und instabilen Untergrund
Achten Sie darauf, das Gerät ausschließlich auf ebenen und ausreichend stabilen Untergrund aufzustellen. Das Gerät könnte kippen oder Teile des Gerätes könnten herabfallen oder sich ungewollt öffnen (Laden, Flügeltüren, etc.).
Ein sicherer Stand des Gerätes muss gewährleistet werden.

2.4.3. Montage des Geräts

Zum Aufbau des Geräts benötigen Sie folgendes:

- geeignetes Hebewerkzeug
- Werkzeug:
  - Rollgabelschlüssel oder Rohrzange (für freistehende Geräte)
  - Wasserwaage
  - mögliches Spezialwerkzeug für Wasseranschluss bzw. Wasserabfluss (modellabhängig)

Das Montagepersonal ist für den sicheren Stand sowie den Halt des Geräts verantwortlich. Benutzen Sie das mitgelieferte Halte- und Befestigungsmittel (modellabhängig, siehe hierzu Montageanleitung). Eine detaillierte Montageanleitung kann bei Ihrem Servicepartner bzw. beim Hersteller angefragt werden. Das Halte- und Befestigungsmittel ermöglicht eine Montage am Boden oder Wand (modellabhängig). Verschrauben Sie die Halte- und Befestigungsmittel mit den entsprechenden Montagematerialien je nach Art der Boden/Wandbeschaffenheit. Schützen Sie die Oberflächen des Geräts und des Unterbaus während des Auf- bzw. Einbaus gegen etwaige Schäden.

HINWEIS

Achten Sie bei der Benutzung des Halte- und Befestigungsmittels, dass die Boden- und Wandbeschaffenheit für das Gerät ausreichend ist. Kontrollieren Sie das Gerät nach Montage auf festen Halt (Verschraubung überprüfen)! Standalone Geräte und Geräte mit Fußgestell müssen fixiert werden um einen sicheren Betrieb gewährleisten zu können!

HINWEIS

Es ist notwendig, dass der Unterbau (bei Geräten mit höhenverstellbaren Füßen) waagrecht ausgerichtet ist, um das Abfließen des Kondenswassers (bei Geräten mit Wärmeklima) zu ermöglichen. Stellen Sie sicher, dass das Wasser im Inneren der Wanne auch abfließen kann.

Stellen Sie sicher, dass Möbelverkleidungen und Theken entsprechend der technischen Angaben vorbereitet sind. Die Größe der Einbauöffnung finden Sie je nach Modell im aktuellen Produktkatalog unter „Technische Daten“ beim jeweiligen Gerät oder in der Fertigungszeichnung. Beachten Sie, dass sich die Abmessungen der Bodenwanne durch die Wärme im Gerät verändern (ausdehnen) kann. Die Bodenwanne darf nicht an der Einbauöffnung oder Verkleidung anliegen! Schützen Sie die Oberflächen des Geräts und des Unterbaus während des Auf- bzw. Einbaus gegen etwaige Schäden.

HINWEIS

Es ist notwendig, dass das Gerät waagrecht ausgerichtet ist.

2.4.4. Abwasserentsorgung (Dampfkondensat)

Die Abwasserentsorgung erfolgt über den Abwasseranschluss des Gerätes, welcher ab Werk vom Hersteller vormontiert ist. Je nach Modell und Auftragsspezifikation 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.

HINWEIS

Weitere technische Angaben sind den kundenspezifischen Informationen zu entnehmen!

2.4.5. Anschluss Abfluss

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. Der Hersteller empfiehlt, einen Geruchsverschluss (Siphon) im Abwassersystem zu installieren. Abwasserverbindungen müssen entsprechend den örtlichen Gegebenheiten installiert 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.

2.4.6. Anschluss Festwasser

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

HINWEIS

Für Geräte mit Festwasseranschluss (Trinkwasserqualität) ist der maximale Anschlussdruck 4bar. Dies muss durch den Betreiber sichergestellt und überprüft werden.

2.5. Installation Steuerkasten / Display

Der Steuerkasten ist bei einigen Gerätegruppen lose beigelegt (modellabhängig) und muss nach dem Aufbau oder der Montage in die Theke, etc. befestigt werden. Jede Steuerung besteht aus dem Steuerungsdisplay (Bedienteil) und der Leistungselektronik (Platine) welche im Gehäuse des Steuerkastens eingebaut sind. Das Steuerungsdisplay ist intern durch ein Kabel mit der Leistungselektronik verbunden. Das Bedienteil ist abnehmbar und kann vom Steuerkasten abgenommen und in der Möbelfront montiert werden (modellabhängig). Nach dem Einbau sind die Steuerung und Verkabelung nur noch mit geeignetem Werkzeug zugänglich.

HINWEIS

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

2.5.1. Steuerung STÖRK (ST-501; ST-200; ST-300)

(Display: ST-501)

Mögliche Ausführungen:

ST-501: Das Bedienteil ist standardmäßig mit einem 1,5 m langen Datenkabel mit der Leistungselektronik verbunden (>2 m Datenübertragung fehlerhaft).
ST-122: Bedienteil ist standardmäßig mit einem 1,5 m langen CAT5 Kabel mit der Leistungselektronik verbunden (bis max. 100 Meter).

ST200 / ST300
(Display: ST-122)

HINWEIS

Benötigte Ausschnitte für Displaymontage:
- ST-501 Display: 87,5 x 56,5 mm (LxH)
Tastenbelegung siehe Kapitel 3.3
- ST-122 Display (ST-200 / ST-300) Box Display: 35 x 105 mm (LxH)
Tastenbelegung siehe Kapitel 3.2

2.5.2. Steuerung CAREL (IJ-F)

Einige Geräte sind mit Wärmeregler IJ-F ausgestattet.
Dieser Regler ist fest im Gerät verkabelt / verbaut und kann nicht in Möbelfronten angebracht werden (Sonderbau möglich).
Bei Sonderbau kann diese Beschreibung abweichen und wird gesondert dem Gerät (inkl. allen wichtigen Hinweisen) beigelegt.

HINWEIS

Benötigter Ausschnitt für Regler Montage:
– Carel IJ-F Display: 29 x 71 mm (LxH)
Tastenbelegung siehe Kapitel 3.4.

Notizen

3. Betrieb und Bedienung

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

3.1. Erste Inbetriebnahme

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten
Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme noch einmal die Kabelverbindungen und die Spannungsversorgung auf Richtigkeit und Kontakt.

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 mögliche Verunreinigungen zu entfernen.

HINWEIS

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

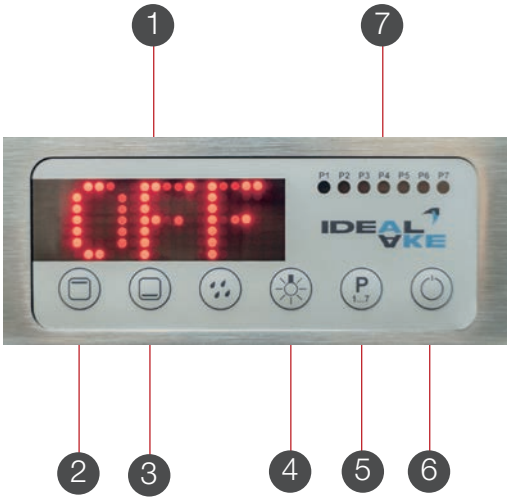
HINWEIS

Bei Stromunterbrechung startet das Gerät im letzten Betriebsmodus.

3.2. Bedienung der Geräte

3.2.1. Tastenbelegung Geräte mit trockener Wärme (ST-122)

TASTE	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Displayanzeige	Anzeige Einstellungen/ Änderungen/Wert/Fehler
2	Stützwärme	Ein/Aus Stützwärme (3 Heizstufen)
3	Primärwärme	Ein/Aus Primärwärme (3 Heizstufen)
4	Licht	Licht Ein/Aus
5	Programme	Speicherbare Programme P1 bis P7
6	Ein/Aus	Ein/Aus Wärmevitrine
7	Anzeige P1 bis P7	Anzeige rot= aktiv



HINWEIS

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

Bedienung des Geräts mit trockener Wärme

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, erscheint “OFF” am Display.
Zum Ein- bzw. Ausschalten drücken Sie **Taste 6.**

Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung am Display (Nr.1) immer die Leistungsstufe NEUTRAL für alle Wärmequellen. **Das Gerät heizt nicht auf.**
Das Licht kann über die **Taste 4** an- und ausgeschaltet werden.

Durch Drücken der Tasten können Stützwärme (**Taste 2**) und Primärwärme (**Taste 3**) in je 3 Heizstufen getrennt voneinander aktiviert werden. Am Steuerungsdisplay werden die Heizstufen visuell angezeigt.

Durch Drücken der **Taste 4** wird das Licht an- und ausgeschaltet. Das Gerät bietet die Möglichkeit neutral (ungeheizt) betrieben zu werden (alle Heizstufen sind ausgeschaltet).

Wärmeeinstellungen

Stützwärme	**Taste 2** deaktiviert
Primärwärme	**Taste 3** deaktiviert
(Neutralmodus)	

Stützwärme	**Taste 2** auf Stufe 1
Primärwärme	**Taste 3** auf Stufe 1

Stützwärme	**Taste 2** auf Stufe 2
Primärwärme	**Taste 3** auf Stufe 2

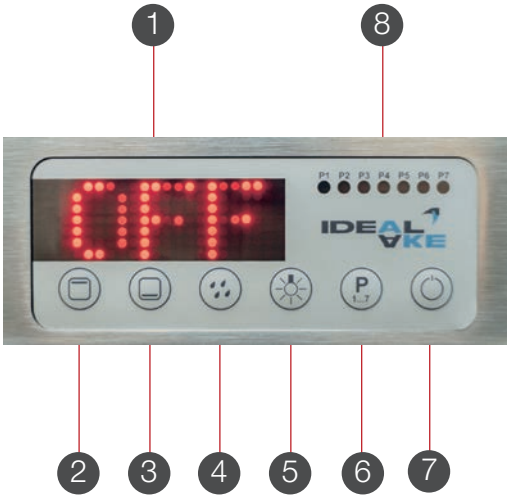
Stützwärme	**Taste 2** auf Stufe 3
Primärwärme	**Taste 3** auf Stufe 3

HINWEIS

Die angeführten Stufen für Stütz-; Primärwärme können individuell je nach Bedarf eingestellt werden. Durch Drücken der **Taste 5 „Programmwahl“** können die voreingestellten Programme ausgewählt werden. Das aktive Programm wird durch die jeweilige rote LED im Bereich 7 angezeigt.

3.2.2. Tastenbelegung Geräte mit Wärmeklima

TASTE	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Displayanzeige	Anzeige Einstellungen/ Änderungen/Wert/Fehler
2	Stützwärme	Ein/Aus Stützwärme (3 Heizstufen)
3	Primärwärme	Ein/Aus Primärwärme (3 Heizstufen)
4	Befeuchtung	Ein/Aus Befeuchtung (3 Intensitätsstufen)
5	Licht	Licht Ein/Aus
6	Programme	Speicherbare Programme P1 bis P7
7	Ein/Aus	Ein/Aus Wärmevitrine
8	Anzeige P1 bis P7	Anzeige rot = aktiv



Bedienung des Geräts mit feuchter Wärme (Wärmeklima)

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, erscheint „OFF“ am Display.

Zum Ein-/Ausschalten des Geräts drücken Sie **Taste 7**. Durch Drücken der **Taste 5** kann das Licht Ein-/Ausgeschalten werden. Das Gerät bietet die Möglichkeit neutral (unbeheizt) betrieben zu werden (alle Heizstufen sind deaktiviert).

Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung am Display immer die Leistungsstufe NEUTRAL für alle Wärmequellen an. **Das Gerät heizt nicht auf.** Das Licht kann an- und abgeschaltet werden. Durch Drücken der Tasten können Stützwärme **Taste 2**, Primärwärme **Taste 3** und Befeuchtung **Taste 4** in je 3 Stufen getrennt voneinander aktiviert werden. Am Display werden die Heizstufen visuell angezeigt.

Wärmeeinstellung

Stützwärme	**Taste 2** deaktiviert
Primärwärme	**Taste 3** deaktiviert
Befeuchtung	**Taste 4** deaktiviert
(Neutralmodus)	

Stützwärme	**Taste 2** auf Stufe 1
Primärwärme	**Taste 3** auf Stufe 1
Befeuchtung	**Taste 4** auf Stufe 1

Stützwärme	**Taste 2** auf Stufe 2
Primärwärme	**Taste 3** auf Stufe 2
Befeuchtung	**Taste 4** auf Stufe 2

Stützwärme	**Taste 2** auf Stufe 3
Primärwärme	**Taste 3** auf Stufe 3
Befeuchtung	**Taste 4** auf Stufe 3

HINWEIS

Die angeführten Stufen für Stütz-; Primärwärme können individuell je nach Bedarf eingestellt werden. Durch Drücken der **Taste 6 „Programmwahl“** können die voreingestellten Programme ausgewählt werden. Das aktive Programm wird durch die jeweilige rote LED im Bereich 8 angezeigt.

3.3. Tastenbelegung Geräte mit Energiesteller

In folgender Tabelle ist die Tastenbelegung und deren Funktion erläutert. Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige des Temperaturreglers. Hier werden die mittlere Temperatur und etwaige Fehlermeldungen (siehe Kapitel 3.7) angezeigt.

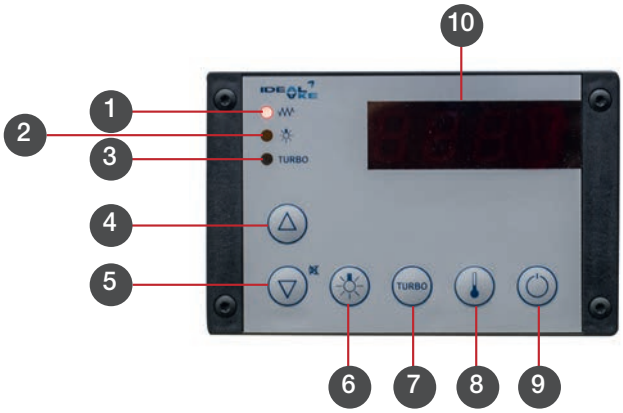
HINWEIS

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

Nach Änderung der Temperatureinstellungen dauert es einige Zeit bis die gewünschte Temperatur im Gerät erreicht wird und sich stabilisiert (Überprüfung der eingestellten Temperatur mit einem geeigneten Prüfthermometer). Die Temperatureinstellung muss bei der Installation durch autorisiertes Fachpersonal bzw. dem Lieferanten oder Fachhändler erfolgen. Achten Sie bei der Wahl der Innentemperatur auf die Umgebungsbedingungen. Eine große Temperaturdifferenz zwischen Innen- und Außentemperatur in Verbindung mit hoher Luftfeuchtigkeit kann zu Wärmeverlusten führen.

3.3.1. Energiesteller mit Turbo-Taste (Heizstufen)

TASTE	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Heizung	Anzeige rot = aktiv
2	Licht	Anzeige rot = aktiv
3	Turbo	Anzeige rot = aktiv Aufheizphase, Stufe 10 = 100%
4	Auf	Wert erhöhen Stufe 1 = 10% Stufe 2 = 20% Stufe 3 = 30% Stufe 4 = 40% Stufe 5 = 50% Stufe 6 = 60% Stufe 7 = 70% Stufe 8 = 80% Stufe 9 = 90% Stufe 10 = 100%
5	Ab	Wert reduzieren (Stufen siehe Taste 4 „AUF“)
6	Licht	EIN/AUS Beleuchtung
7	Turbo	Start Aufheizphase Stufe 10 = 100%
8	Set	Anzeige Stufe (Sollwert) und Einstellung Parameter
9	Stand by	EIN/AUS Wärmevitrine (Stand-by)
10	Digital Anzeige	Anzeige IST-Wert und Meldungen (Fehler)

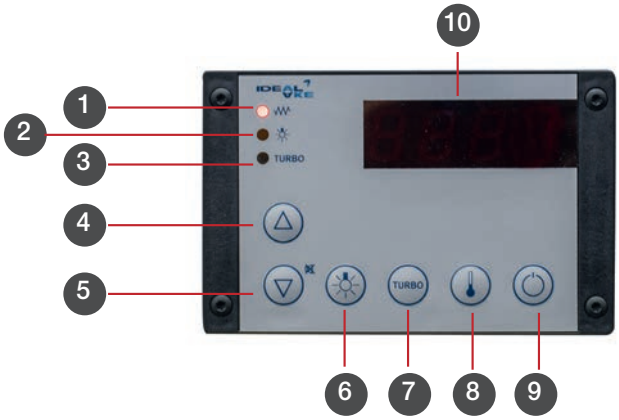


Temperatureinstellung (Heizstufen)

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Steuerungsdisplay der elektronischen Temperaturregelung. Diese befindet sich standardmäßig auf dem Steuerkasten. Ist das Gerät eingeschaltet, wird die eingestellte Temperatur in Stufen dargestellt und kann durch Drücken der SET-Taste verändert werden. Die gewünschte Stufe (Temperatur) kann durch Halten der SET-Taste und gleichzeitigem Drücken der AUF Taste für höhere Stufen bzw. AB Taste für niedrigere Stufen eingestellt werden. Dabei ist die Einstellung von Stufe 1 (10% der möglichen Heizleistung = minimale Temperatur) bis 10 (100% = maximale Temperatur) möglich. Beim Einschalten startet das Gerät durch Drücken der TURBO **Taste 3** in der höchsten Stufe für eine vorprogrammierte Zeiteinheit. Danach regelt sich die Temperatur auf die eingestellte Stufe.

3.3.2. Energiesteller ohne Turbo-Taste (Heizstufen)

TASTE	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Heizung	Anzeige rot = aktiv
2	Licht	Anzeige rot = aktiv
3	Turbo	Anzeige rot = aktiv Aufheizphase, Stufe 10 = 100%
4	Auf	Wert erhöhen
5	Ab	Wert reduzieren
6	Licht	EIN/AUS Beleuchtung
7	Taste ist nicht belegt	
8	Set	Anzeige Stufe (Sollwert) und Einstellung Parameter
9	Stand by	EIN/AUS Wärmevitrine (Stand-by)
10	Digital Anzeige	Anzeige IST-Wert und Meldungen (Fehler)



Temperatureinstellung (°C)

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Steuerungsdisplay der elektronischen Temperaturregelung. Diese befindet sich standardmäßig auf dem Steuerkasten. Ist das Gerät eingeschaltet wird der IST-Wert in °C angezeigt. Der werkseitig eingestellte Sollwert wird in °C dargestellt und kann durch Drücken der SET-Taste angezeigt werden. Die von Ihnen gewünschte Temperatur kann durch Halten der SET-Taste und gleichzeitigem Drücken der AUF -Taste für höhere Temperatur bzw. AB-Taste für niedrigere Temperatur eingestellt werden. Die genaue Tastenbelegung finden Sie in Kapitel 3.3.1.

3.4. Bedienung von Geräten mit trockener Wärme (CAREL)

Symbolabbildungen

ANZEIGE	BEZEICHNUNG	FUNKTION
	Licht	Aktiv / Deaktivierung des LED Lichts
	Lüfter aktiv	-
	Heizbetrieb aktiv	-
	Programm	Kurzer Druck: - Zugriff auf Menüzweig - Speichern des Wertes und Rückkehr zum Parametercode Langer Druck (3 s): - Zugriff auf Programmiermodus - Rückkehr zur vorherigen Ebene
	Sollwert Pfeil nach oben	- Wertsteigerung - Ablaufen des Menus - Direktzugriff auf die Sollwerteinstellung
	EIN-AUS Taste Pfeil nach unten	- Gerat ein-/ausschalten - Wertminderung - Ablaufen des Menus

HINWEIS

Dem Gerät liegt eine eigene Betriebsanleitung für den Wärmeregler mit detaillierten Informationen zur Bedienung bei. Den darin beschriebenen Anweisungen ist Folge zu leisten.

3.5. Bedienung von Geräten mit Drehknopfregler (USA Geräte)

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

TASTE	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Schalter Licht	EIN/AUS Beleuchtung
2	Temperaturregler	Temperaturregelung (Stufe 1 bis 12 im Uhrzeigersinn)Hauptwärme (Heizplatte)
3	Anzeige EIN/AUS	Anzeige grün = Hauptwärme (Heizplatte) aktiv
4	Anzeige Heizbetrieb	Anzeige rot = Hauptwärme (Heizplatte) heizt (Energiezufuhr)

Temperatureinstellung

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über den Drehknopfregler. Dieser befindet sich am Steuerungskasten. Die Wärmevitrine wird mittels Energiestellenregler **Taste 2** eingeschaltet und durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Temperatur der Wärmeplatte erhöht. Sobald der Energiestellenregler eingeschaltet wird, leuchtet die grüne Lampe **Taste 3**, die rote Lampe **Taste 4** leuchtet solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.

3.6. Bestückung des Geräts

HINWEIS

Stellen Sie vor dem Bestücken des Geräts sicher, dass das Gerät und die Ware auf die entsprechende Temperatur vorgeheizt wurde.

Die präsentierte Ware wird bei Geräten durch Primärwärme (Heizmattenmit Schwarzglas) und Stützwärme (Quarz- bzw. Keramikstrahler) auf der gewünschten Temperatur gehalten. Eingelagerte Ware muss den festgelegten Mindestabstand **(von min. 80 mm)** zur Stützwärme einhalten und darf diese unter keinen Umständen berühren (es besteht Brandgefahr). Werden Lebensmittel zu nahe an die Stützwärme gebracht, kann dies zum Verschmoren und Austrocknen führen.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr im Inneren der Vitrine.
Berühren Sie keine heißen Flächen oder Ware mit bloßen Händen. Nutzen Sie geeignete Hilfsmittel wie z.B. Zangen zum Entnehmen der Ware.

⚠ WARNUNG

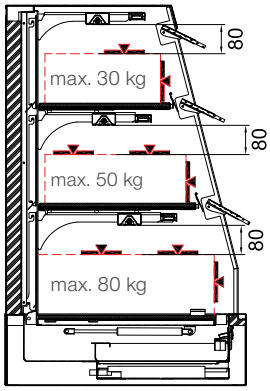
Verbrennungsgefahr am Dampfauslass bei Geräten mit Wärmeklima.
Schließen Sie den Dampfauslass an der Bedienerseite bevor Sie das Gerät mit Ware bestücken oder diese entnehmen. Achten Sie bei der Bestückung oder Entnahme der Ware darauf, dass Sie nicht direkt mit Dampf führenden Bauteilen in Berührung kommen.

HINWEIS

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

HINWEIS

Beachten Sie die maximale Traglast der jeweiligen Auflagen (Borde)!
Maximallast: siehe grafische Darstellung!
Beachten Sie, dass Sie keine Fässer und keine Flaschen auf den Glasfächern lagern. Keramikteller können auf pulverbeschichteten Einlegeböden Kratzer verursachen.



HINWEIS

Bei der Bestückung des Geräts muss ein **Mindestabstand von 80 mm** zu Stützwärme Komponenten (Wärmestrahler) eingehalten werden.

3.6.1. Wasserbefüllung Wasserbad (nur bei Geräten mit Wärmeklima)

⚠ WARNUNG

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

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

Das Gerät BASIC verfügt über ein WaterProofSystem, dass 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.

HINWEIS

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

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 Ertönen 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.

3.6.2. 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. 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 Kaptitel 3.3).

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.

3.6.3. Wasser ablassen bei Dampferzeuger (nur bei Geräten mit Wärmeklimaserie Comfort)

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.

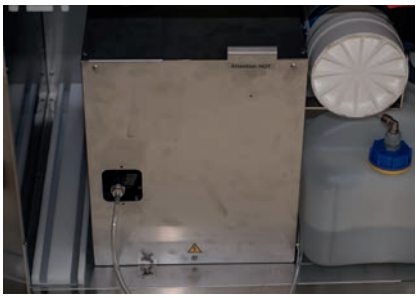
⚠ WARNUNG

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

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

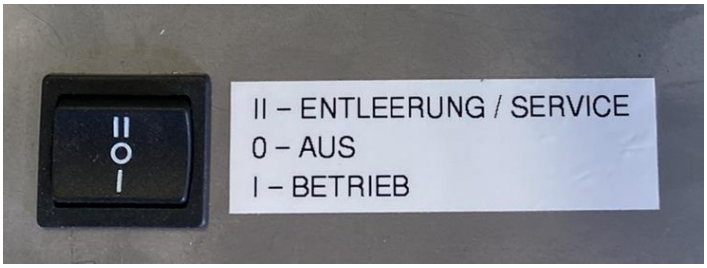
⚠ WARNUNG

Gefahr 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 Abluss zu entsorgen.
3. Das vorhandene Wasser im Dampfzylinder über die Abschlämmpumpe abpumpen. Wippschalter an der Technikbox auf Stufe 2 gedrückt halten.



Schließen Sie den Festwasseranschluss der Vitrine bei Nichtgebrauch der Dampfeinheit.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr am Dampferzeuger (nur bei Geräten mit Wärmeklima)
Schalten Sie das Gerät aus und lassen es mindestens 45 Minuten auskühlen bevor Sie das Wasser des Dampferzeugers abpumpen.

3.7. Fehlersuche / Störung und Ursache

HINWEIS

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

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

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Stromversorgung unterbrochen	Sitz des Schutzkontaktsteckers (bei Steckdose und Steuerung).
	keine Spannung an der Steckdose	Überprüfung ob Sicherungen intakt
	Elektronik falsch eingestellt oder Display dunkel	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Waren erreichen nicht die gewünschte Temperatur	Zu viele/zu kalte Lebensmittel	Ware entnehmen und vorwärmen
	Umgebungstemperatur im Raum zu gering	Justieren der Raumklimatisierung (Umgebungsbedingungen, siehe Kap. 1.8).
	Einwirkender Luftzug von außen stört (vorwiegend bei offenen Geräten)	Aufstellungsort nicht mit starker Zugluft, den Vorgaben aus Kap. 1.8 ist Folge zu leisten.
	Wärmestufe falsch eingestellt	Korrektur der Stufe / Soll-Temperatur (siehe Kap. 3)
	Störung Primar / Stützwärme, Gerät defekt	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beleuchtung funktioniert nicht	LED-Beleuchtung nicht eingeschalten	Beleuchtung einschalten (siehe Kap. 3)
	Leuchtmittel oder Leitungsanschluss defekt	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Primär- und/oder Stützwärme wird nicht warm, lässt sich nicht regeln	Gerät nicht eingeschalten	Gerät einschalten (siehe Kap. 3)
	Steuerung / Fühler oder Sicherung defekt	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Wärmestrahler und/oder Bodenwanne/ Wärmewanne wird nicht warm	Gerät nicht eingeschalten	Gerät einschalten
	Steuerung / Fühler oder Sicherung defekt	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Wärmequellen lassen sich nicht regeln	Steuerung / Fühler oder Sicherung defekt	Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Speisen sind zu heiß	Temperaturstufe zu hoch	Temperaturstufe niedriger einstellen

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Speisen trocknen zu schnell aus	Wassermenge in Tank leer / Festwasseranschluss defekt (modellabhängig)	Wassertank auffüllen, Festwasseranschluss überprüfen (durch autorisierte Fachkraft)

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
H2O-Alarm am Display	Kein oder nicht ausreichend Wasser vorhanden	Überprüfung der Wasserversorgung (siehe Kap 3.5.1)

Defekt	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Speisen kühlen aus.	Eingebrachte Lebensmittel sind kalt, bzw. nicht auf gewünschter Temperatur.	Überprüfen, ob Funktionen „Primärwärme“ bzw. „Stützwärme“ aktiv sind (Kapitel 3.2). Prüfen Sie, ob die Speisen mit einer Kerntemperatur von 85 °C eingebracht wurden. Autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren.

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.

3.8. Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Fehler/Symbol	Ursache / Beschreibung	Abhilfe / Maßnahme
Display zeigt nichts an	Im Display wird OFF nicht angezeigt. Display schwarz	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Konnte der Fehler nicht mit Hilfe Kapitel 2.3.1 behoben werden, ist eine autorisierte Servicefachkraft / Support zu kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F90	Kommunikationsfehler zwischen Display und Steuerung.	autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F 1H/F 1L	Fehler am Fühler der Stützwärme bzw. Fühler defekt	autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F2H/F2L	Fehler am Fühler der primären Heizplatte bzw. Fühler defekt	autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F3H/F3L	Fehler am Winkelsensor Wasserbad	autorisierte Servicefachkraft / Support kontaktieren
Fehlermeldung am Display: F 10	Fehler am Schwimmer oder Wasserbad Wasserbad oder Schimmer nicht ordnungsgemäß eingesetzt	Überprüfung Schwimmer und Wasserbad (siehe Kapitel 4.1.6) Besteht weiterhin ein Fehler, nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Support bzw. Hersteller auf
Fehlermeldung am Display	Kein oder nicht ausreichend Wasser vorhanden **Hinweis:** H2O -Alarm. Anzeige bewegt sicht und Signalton ertönt	Überprüfen Sie die Wassversorgung: Manuelle Befüllung siehe Kapitel 3.5.1; Wassertank siehe Kapitel 3.5.2; Trinkwasseranschluss siehe Kapitel 2.4.5. Besteht weiterhin ein Fehler, nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Support bzw. Hersteller auf

HINWEIS

Die angeführte Tabelle gilt nicht für Sondersteuerungen. Nähere Informationen zu Sondersteuerungen entnehmen Sie bitte der dazugehörigen Programmieranleitung.

3.9. Programme und Einstellungsempfehlungen

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.

3.9.1. 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, Hühnchenkeulen, 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	–

3.9.2. Empfehlungen für Betrieb „allseitig geschlossen“

VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN: **SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen**	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	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, Hühnchenkeulen, 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	0	–
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

3.9.3. Übersicht vorprogrammierte Speicherplätze

Programmplatz	Stützwärme (oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Empfehlungen für Betrieb „einseitig offen“: 1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen 2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen	Empfehlungen Betrieb „allseitig geschlossen“: SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen
P1	3	2	3	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	–
P2	3	3	3	Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	–
P3	3	2	2	Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hühnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein	–
P4	3	2	1	Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	–
P5	2	1	1	Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	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
P6	1	1	1	–	Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein
P7	1	0	0	–	Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck

4. Reinigung/Wartung/Instandhaltung

4.1. Reinigung und Pflege

Die regelmäßige Reinigung ist eine grundlegende Voraussetzung, um gleichbleibend hohe Ergebnisse sicherzustellen und die sichere Funktion des Gerätes zu erhalten. Um eine optimale Präsentation der Waren zu gewährleisten ist eine tägliche Innen- und Außenreinigung entsprechend der Hygienevorschriften durchzuführen.
Schalten Sie das Gerät vor Reinigungsarbeiten aus.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung an spannungsführenden Komponenten.
Vor allen Reinigungs-, Wartungs- 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 eine Fehlfunktion nach erfolgter Reinigung.
Überprüfen Sie nach Abschluss der Arbeiten alle Sicherheitsbauteile auf einwandfreie Funktion. Prüfen Sie, ob alle Schrauben festgezogen bzw. alle Bauteile / Komponenten ordnungsgemäß montiert sind.

⚠ WARNUNG

Stoßgefahr am Gerät bei Montage-, Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten.
Achten Sie auf mögliche Stoßgefahren am Gerät.

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

HINWEIS

Die Unterseite (Untergestell) des Geräts darf nicht mit einem Wasserschlauch oder der Waschbürste gereinigt werden. Fließwasser ist in diesem Bereich auf jeden Fall zu vermeiden. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Hochdruckreiniger.

Es wird empfohlen, die tägliche Reinigung am Ende des Arbeitstages durchzuführen. Das Gerät kann über Nacht bzw. außerhalb der Betriebszeiten ausgeschaltet bleiben, sofern sich keine Ware mehr im Gerät befindet.
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 entsprechend verwendeten Reinigungsmittel einhalten (z. B. Tragen von Handschuhen beim Reinigen, Tragen von Schutzbrille, usw.)!

4.1.1. Reinigungsintervalle

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

Reinigungstätigkeit	Intervall
Schwarzglasplatten (Borde modellabhängig), Ausstellungsflächen	täglich
Schneidebrett, Klappspiegel (modellabhängig)	täglich
Stützwärme (Wärmebrücke)	täglich
Beleuchtung	täglich
Auffangwanne / Bodenwanne (Abwasserhahn), Wassertank, Wasserbad inkl. Schwimmer (modellabhängig)	täglich
Sämtliche Gläser, Glasaufbau (inkl. Flügeltüren) (modellabhängig)	täglich
Steuerungsdisplay	täglich
Wasseranschlüsse und Schlauchverbindungen (modellabhängig)	wöchentlich
Gasdruckdämpfer (modellabhängig)	wöchentlich
Dampfleitbleche	wöchentlich
restliche Komponenten am Gerät (Fußgestelle, Rahmen, etc.)	wöchentlich

HINWEIS

Für eine optimale Funktion des Geräts muss dieses täglich gereinigt werden.
Achten Sie auf zusätzliche Reinigungshinweise durch vorhandene örtliche Gegebenheiten / Regelungen.

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 entflammbaren, chemischen Reiniger. Benutzen Sie niemals Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

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 (modellabhängig).
Edelstahloberflächen	Edelstahlreiniger	Achten Sie darauf, dass der verwendete Edelstahlreiniger lebensmitteltauglich ist.
Pulverbeschichtete Oberflächen	Weiches Tuch, lauwarmes Seifenwasser	Verwenden Sie keine scheuernden oder rauen Putzutensilien, Glasreiniger, Lösungsmittel.
LED-Beleuchtung, Stützwärme	Weiches Tuch	Nur trocken reinigen
Aufhängerahmen mit Behältern, Trennstege, Einlegeböden	Geschirrspülmittel und Bürste	Einlegeböden und GN-Behälter sind leicht herausnehmbar (siehe Kapitel 2.1). Verwenden Sie nur Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten.
restliche Komponenten am Gerät	weiches Tuch, lauwarmes Seifenwasser	Verwenden Sie keine scheuernden oder rauen Putzutensilien.

HINWEIS

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

4.1.3. Reinigung der Gläser und Easy-Change Frontglas

Das Deckglas kann angehoben werden, um die Innenseite des Glasaufbaues einfacher reinigen zu können.

⚠ WARNUNG

Quetschgefahr im Bereich des Deckels
Beim Anheben des Deckels des Glasaufbaues besteht Quetschgefahr zwischen Deckel und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine weitere Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt besonders bei größeren Modellen des Geräts.

HINWEIS

Verwenden Sie zum Reinigen der Gläser nur die in Kapitel 4.1.2 angeführten Reinigungsmittel.

Easy-Change Frontglas

Einige Glasaufbauten sind als Easy-Change Frontglas Variante ausgeführt, welches einfach unter dem Glasdeckel verstaut werden kann.

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 sicheren 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 bis zur Endposition abgesenkt werden.

⚠ WARNUNG

Quetschgefahr im Bereich des Frontglases.
Beim Anheben des Frontglases des Geräts besteht Quetschgefahr zwischen Deckel und Glaswänden. Ziehen Sie bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe hinzu. Dies gilt besonders bei größeren Modellen des Geräts.

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 geeigneten Reinigungsmittel laut Kapitel 4.1.2.

HINWEIS

Alle abnehmbaren Edelstahlteile können im Geschirrspüler gereinigt werden.

4.1.5. Reinigung Dampfleitblech (nur bei Geräten mit Wärmeklima)

⚠ 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 vorgesehen 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 (nur bei Geräten mit Wärmeklima)

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.

⚠ WARNUNG

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

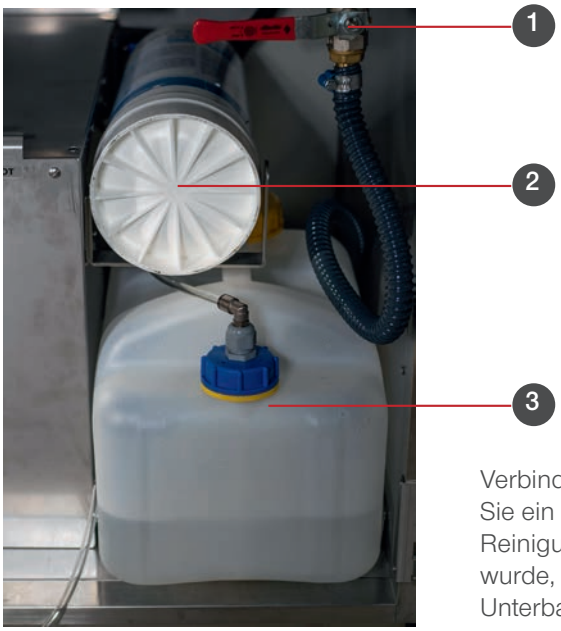
Entnehmen Sie das Wasserbad an den vorgesehenen Griffen. Demontieren Sie behutsam den Schwimmer und achten Sie darauf, diesen dabei nicht zu drehen (die Halterungen können brechen). Reinigen Sie das Wasserbad erst nach Demontage des Schwimmers. Der Schwimmer darf ausschließlich von Hand gereinigt werden. 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 Wiedereinsetzten 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!

4.1.7. Reinigung Bodenwanne (nur bei Geräten 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

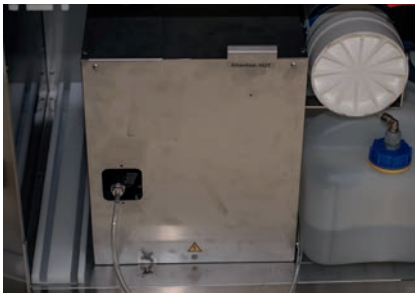
Achten Sie nach abgeschlossenen Reinigungsarbeiten darauf, dass die Primärheizplatte ordnungsgemäß in die untere Endposition gebracht wurde.

HINWEIS

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

4.1.8. Tausch Wasserfilter (nur bei modellabhängigen Geräten mit Wärmeklima)

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 Montagenanleitung -> 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 3.2.2.).
6. Kontrollieren Sie den Filterkopf bei der ersten Inbetriebnahme nach dem Filtertausch auf Dichtheit.

⚠ 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

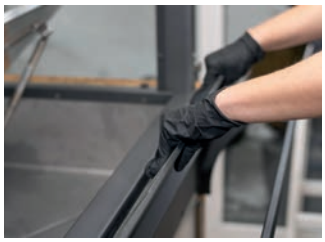
Unabhängig von der Restkapazität muss der Filter spätestens nach 10 Monaten im Betrieb oder nach 4 Wochen oder mehr Stillstandzeit ausgetauscht werden.

4.1.9. Reinigung und Demontage des Klappspiegels

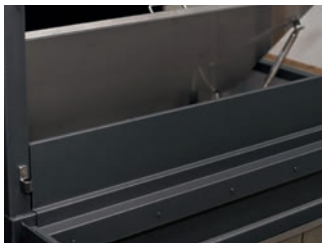
Reinigung Klappspiegel

Klappspiegel unter der Schneidbrettauflage

Einhängevorrichtung

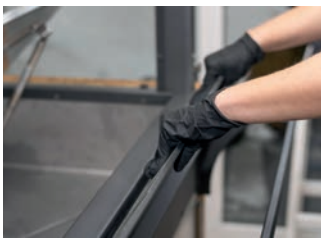


Heben Sie den Spiegel beim Hochklappen mittig an.



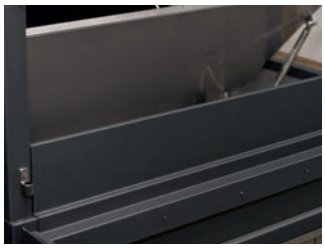
Der Spiegel kann nun in die Einhängevorrichtun einrasten.

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.

Demontage Klappspiegel



Klappen Sie den Spiegel hoch.

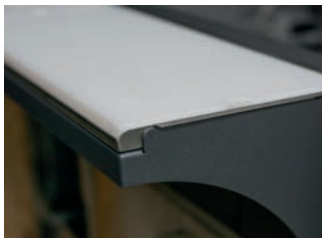
Lösen Sie die Flügelschraube auf der rechten Seite und entfernen Sie den freiwerdenden Winkel.

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!

4.1.10. Reinigung des Schneidebretts

Das Schneidebrett besteht aus einer abnehmbaren CNS-Tasse mit einer oder mehreren Poly-Hygiene Einlagen (Schneidbrett-auflage). Die Polyhygien-Einlagen können zum Reinigen aus der CNS-Tasse genommen werden.
Bei Modellen COMFORT, BASIC und BASIC Plus kann die Schneidbrettauflage für Reinigungszwecke ausgehängt 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.

4.1.11. Prüfung Gasdruckdämpfer

⚠ GEFAHR

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

4.1.12. 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.

4.1.13. 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 der Schiebetüren/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. Einhängehilfe einhängen.
3. Entfernen Sie den Einhängerahmen immer ohne GN- Schalen mit Hilfe der Einhängehilfe.
4. Haken Sie dazu die Einhängehilfe 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 und Reparatur abgeschlossen ist. Ein unbeabsichtigtes Einschalten muss verhindert werden.

HINWEIS

Nur die in Kapitel 4.2.1 angeführten Wartungstätigkeiten dürfen durch das Bedienpersonal oder Betreiber durchgeführt werden. Jegliche technische Wartung am Gerät ist nur durch autorisiertes Fachpersonal erlaubt, bzw. muss vom Hersteller genehmigt 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 den Hersteller autorisiert werden!

4.2.1. Wartungs- und 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
Schwarzglasplatten	Sicht– und Funktionsprüfung	täglich
Wärmebrücke (Stützwärme)	Sicht– und Funktionsprüfung	täglich
Abflüsse (modellabhängig)	Prüfung und Reinigung (siehe Kap.4.1)	täglich
Schwimmschalter (modellabhängig)	Sicht– und Funktionsprüfung	täglich
Sämtliche Gläser	Sicht– und Funktionsprüfung	täglich
Mechanische Schäden aller restlichen Komponenten des Geräts	Sicht– und Funktionsprüfung	täglich
LED-Leuchten (modellabhängig)	Sicht– und Funktionsprüfung	wöchentlich
Auffangwanne / Wasserbad / Bodenwanne	Prüfung und Reinigung (siehe Kap.4.1)	wöchentlich
Wasseranschlüsse und Schlauchverbindungen (modellabhängig)	Sicht– und Funktionsprüfung	wöchentlich
Gasdruckfedern (modellabhängig) (Schwarzglasplatte)	Sicht– und Funktionsprüfung	monatlich
Gesamtes Gerät	Sicherheitsprüfung	jährlich

4.2.2. Reparatur- und Instandhaltungsanleitungen

Reparatur- und Instandhaltungsanleitungen finden Sie dem Gerät zugeordnet im AKE Webshop unter https://shop.ideal-ake.at oder Sie kontaktieren Ihren Fachhändler bzw. den Hersteller.

Weitere nützliche Anleitungen zum Thema Montage / Instandhaltung (von optionalem Zubehör) finden Sie unter folgendem QR Code bzw. auf der Homepage unter:

https://shop.ideal-ake.at

4.3. 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 bzw. über den Vertragspartner. Die Angabe der Type, der Seriennummer sowie das Herstelldatum sind für die Zuordnung erforderlich.

Ersatzteile finden Sie unter:

https://ersatzteilshop.ideal-ake.at

HINWEIS

Sondergeräte sind womöglich nicht im Produktkatalog oder Webshop geführt. Für benötigte Ersatzteile bei Sondergeräten nehmen Sie mit Ihrem Lieferanten bzw. mit Ihrem Vertragspartner Kontakt auf.

5. Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

entsprechend der EU-Richtlinie 2014/35/EU und 2014/30/EU

Hersteller	AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, ÖSTERREICH
Produkt	Wärmevitrinen
Type	siehe Kapitel 1.3 (Geltungsbereich)
Baujahr	ab 2023

Hiermit wird die Übereinstimmung der oben genannten Produkte mit der Niederspannungs-Richtlinie 2014/35/EU und EMV-Richtlinie 2014/30/EU bestätigt. Die grundlegenden Anforderungen aus der Niederspannungs-Richtlinie 2014/35/EU sowie die wesentlichen Anforderungen aus der EMV-RL 2014/30/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 – Teil1: 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 12100:2010
Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominderung (ISO 12100:2010);

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

Bad Mitterndorf, 2023

Andreas Pilz (CTO)

Bevollmächtigter für technische Unterlagen

HINWEIS

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

IDEAL Kältetechnik GmbH
In der Schörihub 28, 4810 Gmunden, AT
+43 7612 660 61
office@ideal-ake.at

AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH
Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, AT
+43 3624 211 00
office@ake.at

www.ideal-ake.at