

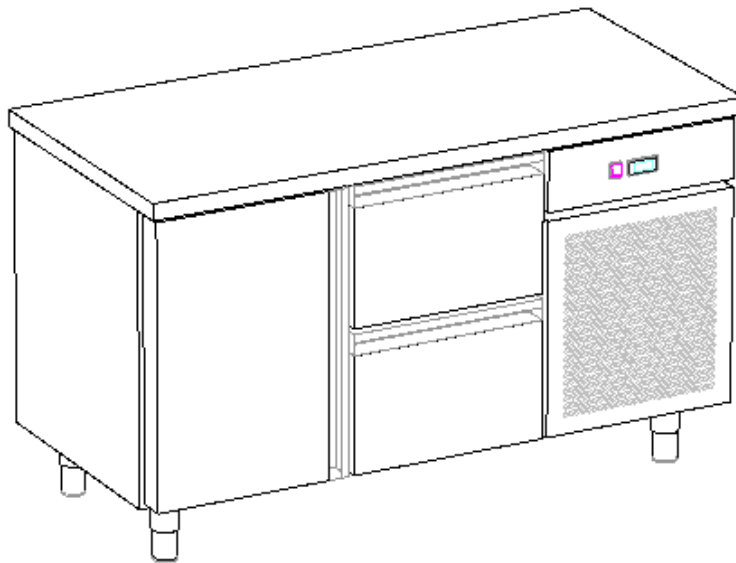


Plzeňská 31, 26701 Králův Dvůr
Tschechische Republik

BEDIENUNGSANLEITUNG

Kühltisch und Gefriertisch

Typ CS, CS-M und CSV



Inhaltsverzeichnis:

Seite

1.	Die Verwendung	2
2.	Die Beschreibung	2
3.	Die Die Installation und Inbetriebnahme	3
4.	Die Instandhaltung und die Reinigung	3
5.	Die Betriebssicherheit	4
6.	Mögliche Störungen und ihre Behebung	4
7.	Die Ausführung	4
8.	Die technischen Daten	4
9.	Entsorgung eines ausgesonderten Verbrauchers	4

Vor dem Einschalten des elektrischen Verbrauchers ist erst diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen.

Falls das Gerät ordnungsgemäß laut der Bedienungsanleitung verwendet wird, können Sie event. anfallende unnötige Reparaturkosten vermeiden.

Im widrigen Falle, oder im Falle, wenn das Gerät nicht sorgfältig genug verwendet wird, trägt völlig die eventuellen materiellen Schäden, Gesundheitsschäden, und Lebensverluste der Verbraucherbetreiber.

Die Bedienungsanleitung sollte für eventuellen Gebrauch sorgfältig aufbewahrt werden.

1. Die Verwendung

Der Kühl- event. Gefriertisch ist für Aufbewahrung von leicht verderblichen Lebensmittel, z.B. Fleisch, Fisch, Molkereierzeugnissen, Salaten, Obst u. Gemüse direkt im Verarbeitungsort unter der

Tischarbeitsplatte bestimmt. Die Lebensmittel sind da in sog. GASTRO-Behältern oder in Drahtkörben gelagert.

Im Falle von Kühl- tisch werden die Lebensmittel bei einer Temperatur von 0°C – bis +8°C gelagert.

Im Falle von Gefriertisch werden die Lebensmittel bei einer Temperatur von –18°C - -22°C gelagert.

Die Wanne (bei der Kühl- tischausführung mit einer Wanne) ist bestimmt zur vorübergehenden Lagerung von vorher gekühlten Lebensmittel und Getränken.

Der Kühl- bzw. Gefriertisch bietet eine unschätzbare Hilfe in kleinen Restaurants, in Großküchen, in Speiseausgabelinien, in Konditoreien usw. Durch die Integrierung erspart diese Einrichtungslösung der Arbeitsfläche mit gekühltem Lagerungsraum bzw. mit der gekühlten Wanne den Arbeitsraum sowie auch die Zeit.

2. Die Beschreibung

Der Körper aus hygienisch unbeanstandetem rostfreien Stahl erfüllt die höchsten Hygiene-Ansprüche

und gewährleistet gleichzeitig eine sehr lange Lebensdauer der Einrichtung.

Der Tischboden ist als eine Wanne mit abgerundeten Ecken und Kanten konstruiert, fängt event. Flüssigkeiten auf und ermöglicht eine leichte u. bequeme Reinigung.

Die Tischkonstruktion respektiert die Abmessungen der GASTRO-Behälter sodaß hier diese in den Schubladen und/oder anstatt Fächern bzw. in der Wanne verwendet werden können.

Die voll ausziehbaren Schubladen mit teleskopischen Laufbahnen aus rostfreiem Stahl ermöglichen einen bequemen Zutritt zum gelagerten Lebensmittel.

Eine sehr wirksame Thermoisolierung aus Schaum-Polyurethan sichert minimale thermische Verluste.

Die Thermoisolierung wird mit einer KFCW-freien Technologie hergestellt.

Die integrierte magnetische Dichtung von Fächer und Schubladen garantiert eine hermetische Abdichtung des gekühlten Raumes mit minimalem Kraftaufwand.

Die geöffnete Tür wird automatisch wieder geschlossen.

Höhen-verstellbare Füße ermöglichen eine leichte und präzise Ausgleichung sogar auf einem uneben Fußboden.

Der Eintritt u. Austritt aus der Kühleinheit ist nach vorne gerichtet und ermöglicht eine universale Anbringung des Tisches – d.i. zur Wand, in die Ecke bzw. in die Mitte der Speiseausgabelinie.

Die Kühleinheit mit einer genügenden Leistungsreserve ermöglicht eine schnelle Abkühlung einer größeren Menge von Lebensmittel, bzw. Getränke.

Der entlüftete und in die Mitte zwischen den gekühlten Sektionen untergebrachte Verdampfer kümmert sich um eine schnelles und gleichmäßiges Erreichen der Temperatur im ganzen gekühlten Raum bei Einhaltung einer hohen relativen Luftfeuchtigkeit, sodaß da zu keinem Austrocknen von gelagerten Lebensmittel und zu einem minimalen Eisbeschlag kommt.

Der programmierbarer Thermostat regelt alle Funktionen – den Kompressorlauf, Gebläsenlauf und das Auftauen – alles aufgrund von Sensoren-Signale. Der Thermostat ist vom Hersteller vorprogrammiert und die Bedienung wählt nur die geforderte Temperatur.

Das automatische Auftauen und Kondensatableitung vereinfacht wesentlich die Bedienung.

3. Die Installation und Inbetriebnahme

Beseitigen Sie die Schutzfolie vom Erzeugnisoberfläche. Platzieren Sie den Tisch auf die Betriebsstelle, nivellieren Sie ihn und schalten Sie ihn wie folgt ans Netz an.

- mit einer beweglichen Schnur in die Steckdose, deren Installation und Durchführung und Sicherungen den gültigen Normen entspricht, oder
- mit einem festen Kabel, das mit einem vorgeschaltetem Hauptschalter mit einer Kontaktenentfernung von mindestens 3 mm ausgestattet ist. Diese Installation darf nur Person, die mit Wortlaut der Bekanntmachung Nr. 50/1978 Smlg., § Nr. 6 vertraut ist, durchführen. In beiden Fällen ist jedoch einen Schutz gegen gefährliche Berührung durch Verkabeln und durch Nullung zu sichern. Für diesen Zweck dient die M6 – Schraube, die am Chassis unter dem Schutzgitter die Kühleinheit angebracht ist.

Bei Installation des Tisches ist es darauf zu achten, daß vor dem Schutzgitter mindestens 1 m frei bleibt. Es ist auch an die Entlüftung zu denken, weil der Tisch eine Wärmequelle bildet und bei Anbringung in einem kleinen nicht gelüfteten Raum zur Überhitzung der Kühleinheit kommen könnte.

Die Einheit wird mit Hauptschalter eingeschaltet. Auf dem Display zeigt sich die Temperaturangabe vom gekühlten Raum. Falls Sie eine andere Temperatur vorwählen möchten, gehen Sie laut Pkt Nr. 4.3 vor.

4. Die Instandhaltung und Reinigung

Beim Betrieb des Tisches unter normalen Betriebsbedingungen verlangt das Kühl/Gefriergerät keine außerordentliche Instandhaltung.

Die Reinigung des gekühlten Raumes ist wegen Hygiene so oft wie möglich wie folgt durchzuführen.

Schalten Sie das Gerät vom Netz ab – entweder durch Ziehen des Steckers aus der Steckdose (bewegliche Schnur) oder durch Ausschalten des Hauptschalters (festes Kabel).

Für einen besseren Zutritt sind vor der Reinigung aus dem Tisch

- alle Fächer und GASTRO-Behälter mit Lebensmittel zu beseitigen und
- die Schubläden voll auszufahren, an der Stirnwand hochzuheben und aus der Teleskop-Bahn herauszunehmen

Benützen Sie nur empfohlene Reinigungsmittel für rostfreie Materiale, z.B. NEODISCHER ALKA für die Reinigung und NEOBLANK mit Spray für die Konservierung. Beide Mittel sind in unserer Verkaufsstelle erhältlich.

Für Reinigung dürfen keine scharfe Gegestände, z.B. Drahtschwamm oder Sand, denn diese beschädigen die Oberfläche.

Kondenser-Reinigung

Im Staubumwelt kann zu Verstopfen von Kühlrippen des Kondensers kommen. Dies verursacht eine stufenweise Erniedrigung der Kühlleistung, es kann zur Überlastung der Kühl-

Einheit kommen und der Tagesstromverbrauch steigt. Eine große Verunreinigung kann sogar Vernichtung der Kühleinheit zur Folge haben.

Es ist also regelmäßig (jeden Monat) den Kondenser (des Rippenkühlers) zu kontrollieren und falls nötig zu reinigen. Das Schutzgitter der Kühleinheit können Sie einfach durch Ziehen von Außen beseitigen.

5. Die Betriebssicherheit

Aus den Sicherheitsgründen ist folgendes verboten:

- beim Waschen Wasser oder Dampf in die Lüftungsgitter einspritzen
- den unbefugten Personen Reparaturen an der Anlage durchzuführen
- Das Gerät in die Steckdose zu schalten, derer Ausführung und Sicherung den gültigen Normen nicht entspricht

6. Mögliche Störungen und ihre Behebung

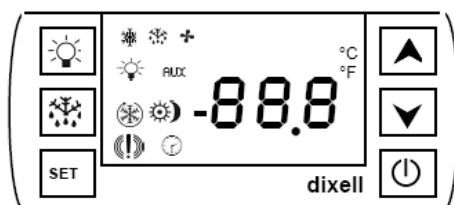
Jeder Tisch ist im Herstellungsprozeß sorgfältig geprüft. Beim Einhalten der Betriebsgrundregeln, wie sie in diesem Manual angeführt sind, wird eine zuverlässige Funktion gewährleistet. Der Hersteller gewährt eine Garantie von ½ Jahr. Falls sich trotzdem auf der Anlage eine Störung zeigt, kontaktieren Sie während der Garantiezeit unsere Vertragswerkstatt (die Verbindung ist auf der letzten Seite angeführt). Nach dem Garantiezeitablauf können Sie sich an beliebiges Servicecenter, das im Kühlanlagenbereich tätig ist, wenden.

7. Die Ausführung

Die Kühltischreihe wird als eine abgerundete Typenreihe gebaut. Als Grundmodul dient das Zwei- Drei- und Viersektionentyp, die sich in der Anzahl von gekühlten Sektionen unterscheiden. Jede Sektion enthält entweder Tür oder Schubladen. Schubladenzahl: zwei oder drei. Je zwei Schubladen können immer oben oder unten gleich sein, oder unten ist eine höhere Schublade für Einlegen von großen 2-Liter Plastik-Flaschen. In der Tischarbeitsplatte kann eine Kühlwanne eingebaut werden.

8. Regelthermostat

Gelietemperatur





Thermostat
Dixell XR 20 CX

Temperatur Code

Halten Sie die **SET**-Taste länger als 2 Sekunden, setzen Sie eine Zahl Punkten ° C und das Licht beginnt zu blinken. Gewünschten Wert kann durch Drücken der Tasten verändert werden ▲ und ▼ (in einem Abstand von weniger als 10 Sekunden). Neu Sollwert kann durch erneutes Drücken der **SET**-Taste, oder automatisch nach 10 Sekunden gespeichert werden.

Kann nur die Temperatur in den Betriebstemperaturbereich in den technischen Daten Ausrüstung.

Abtauung

Das Abtauen erfolgt automatisch, aber wenn es eine Notwendigkeit für den Dienst zu odtávací Zyklus, drücken und halten (DEF)  für mehr als 2 Sekunden gestartet. Für Kühlwagen mit statischer Kühlung nicht  automatisches Abtauen im Amt. Das Abtauen ist aus den Hauptschalter durchgeführt und ist mit dem Reinigungsbad verbunden

Briefings

Briefings zeigt kontinuierlich die Einsatzfähigkeit der Kältetechnik. Wenn sie erscheint auf dem Display angezeigt:

HA - Die Temperatur im Kühl-Raum ist größer als die eingestellte Temperatur. Dies kann kurzfristig auftreten, zum Beispiel, wenn Sie eine größere Anzahl von warmen Speisen in

den Kühl-Raum-bzw. Umgebungstemperatur höher ist als die zulässige Umgebungstemperatur in den technischen Daten-Geräten.

LA - Die Temperatur im Kühl-Raum ist niedriger als die voreingestellte Temperatur. Dies kann kurzfristig auftreten, zum Beispiel, wenn Sie eine große Anzahl von tiefgefrorenen Lebensmitteln, Kühl-Raum.

Wenn die Ursache der Nachricht selbst war vorüber.

Wenn es nicht für jede der oben genannten Gründen oder zur Anzeige

Andere unbekannt angezeigt wird, erhalten Sie von Ihrem professionellen Service.

9. Die technischen Daten

Der Temperaturbereich:	Kühltisch	0° bis +8°C
	Gefriertisch	- 18° bis - 22°C
Kühlmittel:	Kühltisch	R134a
	Gefriertisch	R404a
Max. Umgebungstemperatur		+32°C
Spannung		230V/1/50Hz
Lärm		weniger als 55dB
Zulässige Belastung von einzelnen Schubläden oder Fächer		35 kg
Gewicht		170 - 230 kg

10. Entsorgung eines ausgesonderten Verbrauchers

Im Falle der Entsorgung eines ausgesonderten Verbrauchers kontaktieren Sie, bitte, die für diese Tätigkeit zuständige Firma.

Der Hersteller behält sich das Recht vor die Konstruktions- und Technologieänderungen durchzuführen, die die Anlagefunktion nicht negativ beeinträchtigen.

ES Erklärung der Übereinstimmung



- Comformity European

Wir erklären auf unsere Alleinverantwortung, dass das unten angeführte Erzeugnis alle Forderungen der technischen Vorschriften erfüllt und dass es nach unseren vorgegebenen Vorschriften gefahrlos ist und zugleich wurden alle Massnahmen getroffen, mit denen wir eine vereinbarte Sicherheit mit allen unten angeführten Erzeugnissen, die auf den Markt gebracht werden, mit einer technischen Dokumentation und den Forderungen der entsprechenden Verordnung der Regierung versichern.

Dieses Erzeugnis ist zur Einlagerung von Nahrungsmittel bestimmt, das einer schnellen Zersetzung unterliegen können. Weiterhin ermöglicht es auch Getränke verschiedener Verpackungen zu kühlen.

Beurteilung der Übereinstimmung: des Gesetzes Nr. 22/1997 Samm. in der Fassung der späteren Vorschriften

Oben angeführtes Erzeugnis stimmt mit den vorgegebenen Normen ein:

El. Sicherheit: ČSN EN 60335-1 ed.3, ČSN EN 60335-2-50 ed.3

Hygienische Vorschriften:

- das Erzeugnis erfüllt alle Forderungen der Verordnung 38/2001 MZ über hygienische Forderungen für Erzeugnisse zum Nahrungsmittel- und Gerichtsverkehr §17 a §20.

EMC: ČSN EN 55014
ČSN EN 55014-1 ed.3
ČSN EN 55014-2

und Verordnung der Regierung: El. Sicherheit: Nr. 17/2003 Samm.

EMC: 616/2006 Samm.

Sicherheit: č. 17/2003 Samm.

EMC: 616/2006 Samm.

Hersteller:

RGT sr.o. Tel.: +420 / 311 637 874, 602 336 872
Plzeňská 31 Fax: +420 / 311 637 874
26701 Králův Dvůr e-mail: ruml@ruml.cz
CZECH REPUBLIC Internet: <http://ruml.cz>