



Bedienungsanleitung

Pizza-Belegstation

Artikel 342067

**MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.**

Telefon.: 04261 / 9494-0
Fax: 04261 / 5486

BIC: COBADEFFXXX

Commerzbank Rotenburg, BLZ: 290 400 90, Kto.-Nr.: 68 55 332 00

Internet: www.multi-gastro.de
E-Mail: info@multi-gastro.de

IBAN: DE 75290400900685533200

UST.Ident.-Nr.
248 760 841

WEEE: DE 95 130 244

MULTI Großküchen GmbH

Sitz der Ges.: 27356 Rotenburg

Registergericht: Amtsgericht Walsrode HRB 200215

Geschäftsführer: Bernd-Michael Hiersekorn

Gebrauchsanweisung

Sehr geehrte Kunden !

Wir übergeben Ihnen zum Gebrauch die Kühlmöbel, die den hohen entsprechenden weltlichen Standards Qualitätsanforderungen erfüllen. Die Sicherheit des von Ihnen ausgewählten Erzeugnisses wird einem Zeichen CE und GOST bestätigt.

Wir bitten um das aufmerksame Durchlesen der folgenden Gebrauchsanweisung. Man soll die besondere Aufmerksamkeit auf die Hinweise, die der Sicherheit betreffen, lenken. Die Gebrauchsanweisung sollen Sie behalten, damit Sie auch im Laufe der späteren Benutzung der Anlage sie gebrauchen können.

Inhaltsverzeichnis:

| | |
|--|----------|
| 1. Einführung..... | 2 |
| 2. Verantwortung und Garantien | 2 |
| 3. Ratschläge, die die Sicherheit und richtige Benutzung betreffen..... | 3 |
| 4. Richtige Funktionierung des Geräts | 4 |
| 5. Technische Daten / Merkmale | 5 |
| 6. Allgemeine Beschreibung des Geräts..... | 5 |
| 7. Packen und Transport | 6 |
| 8. Installieren und Inbetriebnahme des Geräts | 6 |
| 9. Wartung des Geräts | 7 |
| 10. Störungsbeseitigung..... | 7 |
| 11. Umgang mit einem ausgedienten Kühlgerät | 7 |
| 12. Grundsätze der richtigen Inbetriebnahme des Geräts | 8 |

1. EINFÜHRUNG

Solche Kühlmöbel, wie: Schränke, Vitrinen, Tische, Kühltheken, Regale sind für die Behaltung von früher gekühlten Lebensmitteln, sowie für Ausstellen und Verkauf in dem Detailhandel bestimmt.

Solche Tiefkühlmöbel, wie: Schränke, Tische, Tiefkühltheken, Eisvitrinen, Tiefkühlvitrinen sind für die Behaltung der früher tiefgekühlten Esswaren (Wurstwaren, Fleisch, Gemüse, Obst) bestimmt, (eignen sich nicht zur Tiefkühlung).

Die Konstruktion des Geräts garantiert das Gewinnen optimaler Parameter von Inbetriebnahme für den gegebenen Typ des Geräts, unter der Bedingung der Behaltung aller Hinweise, die in folgender Gebrauchsanweisung enthalten wurden.

Für die Gewährleistung der korrekten Funktionen und der Gewinnung von möglicherweise besten Parametern empfiehlt der Hersteller, sich mit dem Gebrauch, Gerätskonsvarung und Grundproblemen, die mit Anweisungssicherheit verbunden sind, bekannt zu machen.

Richtige Beachtung der Anweisung lässt die zufällige Beschädigungen eliminieren.

2. VERANTWORTUNG UND GARANTIEN

Der Wersteller führt nur Kühlmöbel, die sämtliche Sicherheitsbedingungen erfüllen und der Sicherheit der Menschen, Tiere und Vermögen, unter der Bedingung von ihrer richtigen Installierung, Halten in einem richtigen technischen Stand und Gebrauch bestimmungsgemäß, nicht bedrohen.

Der Hersteller setzt auf den Geräten ein Zeichen **CE** , das die Richtigkeit des Geräts mit den entsprechenden Rechtsgesetzen bestätigt.

Keiner Garantie unterliegen:

- Beschädigungen während des Transports, in der Zeit der Ver- und Abladung (man soll die Ansprüche in solchen Zufällen bei einer Firma, die das Gerät transportiert, erheben),
- Beschädigungen oder Fehler, die durch unrichtige und dem Anschluss sowie der Inbetriebnahme nicht mit der Anweisung gemäß, keine Konservierung (z.B. die Reinigung des Kondensators) verursacht wurden,
- Beschädigung der elektrischen Versorgung, dazu Motoren, die durch die Abfallspannung verursacht wurde,
- Beschädigungen, die durch unrichtige Bedienung der Gebrauchsanweisung nicht gemäß, verursacht wurden,
- Scheiben, Birnen und Leuchtstofflampen, die den Schaden im Transport und Abbau des Geräts erlitten,
- Sicherung der Heizleitung,
- Umlegen von Türangel,

Reparaturen des Geräts in der Garantiezeit:

- sie sollen durch den autorisierten Service ausgeführt werden;

Durchführung von Reparaturen durch die unberechtigten Personen verursacht einen Verlust der Garantie;

- Reparaturen soll man beim Verkäufer des Geräts melden.
- In der Meldung soll man: die Beschreibung des Problems, den Typ des Geräts, fabrikmäßige Nummer und Kaufdatum geben

Der Hersteller garantiert dem Benutzer in dem Zeitraum wenigstens 5 Jahren vom Ende der Produktion einen Einkauf der Ersatzbauelementen von den benutzten Geräten.

Um leistungsfähige und sichere Funktionierung des Geräts sicherzustellen, soll man:

- **ausschließlich aus den Diensten der AUTORISIERTEN Services nutzen,**
- **nur ORIGINELLE Ersatzteile anwenden.**

3. RATSCHLÄGE, DIE DIE SICHERHEIT UND RICHTIGE BENUTZUNG BETREFFEN

Das Gerät wurde zum Gebrauch nur für Erwachsene projiziert. Unzulässig ist das Spiel der Kinder in der Nähe von der Dauerbetrieb, um so mehr die Verwertung des Dauerbetriebs zum Spiel.

Ratschläge für den Benutzer:

- nach dem Bekommen des Geräts seinen technischen Stand und die Ausstattung nach Anweisung überprüfen, im Fall vom eventuellen Betriebsstörungen informieren Sie den Händler im Laufe von 24 Stunden;
- Prüfen Sie auf dem Gebrauchsort die waagerechte Lage des Geräts, wenn das Modell Rollen besitzt, blockieren Sie die Bremsen;
- Behalten Sie das Gerät in einem richtigen technischen Zustand;
- Produkte für eine Aufbewahrung oder Ausstellen sollen Sie ins Gerät im bis zur Lagertemperatur gekühlten Zustand setzen;
- Produkte für eine Aufbewahrung oder Ausstellen in den Tiefkühlmöbeln müssen im bis zur Lagertemperatur gefrorenen Zustand angebracht sein;
- Überlasten Sie das Gerät nicht, d. h. warnen Sie, dass die Warenbeladung den technischen Daten gemäß ist, und warnen Sie eine zulässige Belastung der Abstellflächen;
- Innenraum des Geräts für kühle / tiefkühle Aufbewahrung soll nach seinem frühen Auskühlung eingefüllt werden;
- Stellen Sie das Gerät so, damit die freie Luftzirkulation durch den Dämpfer und innen des Geräts gewährleistet ist;
- Sie sollen auch merken, das im Kondensationsbehälter versammelte Wasser zu räumen (mit Ausnahme von Geräten, die mit Kondensationsabdampfkessel ausgestattet sind);
- Reinigen Sie den Innenraum mit einer Lösung aus dem Wasser und Spülmittel und mit einem weichen Tuch oder Schwamm, schalten Sie vor jeder Reinigungsarbeit die Stromversorgung ab;
- In jedem zweitem Monat sollen Sie die vordere Fläche von Kondensator staubsaugen, die Tätigkeit machen sie häufiger im Fall vom viel Staub;
- Lassen Sie die Tür so kurz wie möglich offen;
- Gebrauchen Sie nur die Ausstattung und das Zubehör, welches mit dem Kühlgerät mitgeliefert wurden;
- Wenn Sie die Schränke und besonders die Tiefkühlschränke in Reihen stellen wollen, müssen Sie den Abstand mindestens 10 cm einhalten. Kein solcher Abstand verursacht die Vereisung der Fläche zwischen den Schränken;
- Bei den Beschädigungen schließen Sie das Gerät aus dem Netz aus und beauftragen Sie die Reparatur;
- Der Hersteller empfiehlt die Schulung von Personen, die das Gerät gebrauchen werden, im Bereich von Bedienung des Geräts sowie im Bereich der Arbeitsschutzes und Hygiene;
- Schließen Sie das Gerät nur ans Netz, wenn es gegen einen elektrischen Schlag geschützt ist, an.

Verboten ist:

- Anschluss des Geräts ans Netz, ohne sich über ein Schutzsystem gegen elektrischen Schlag zu vergewissern,
- Aufbewahren von verdorbenen Produkten,
- Einlagern von warmen Produkten in den gebrauchten Kühlraum des Kühlgeräts,
- Einlagern von Produkten, die nicht genug ausgefroren sind, ins Tiefkühlgerät,
- Bedeckung und Zudeckung von Lüftungsöffnungen des Geräts,
- Beugen des Geräts in einem mehreren Winkel als 45°, wenn das also nötig wäre, sollen Sie vor der Inbetriebsetzung ca. 1 Stunde abwarten, bis das Öl in den Kompressor abfließt,
- Aufbewahren von Nahrungsmittel ohne Einpackungen mehr als 3 Tage,
- Aufbewahren von Produkten, die den beschleunigten Rostensprozess (Säuren, Basen) verurteilte,

- Aufhebung und Transportieren von Ladentischen, in dem man sie an den Kunststoffseiten zugreift,
- Aufstellung von Kühlregalen in einem Luftzug,
- Aufstellung des Geräts in der Nähe von Wärmequellen.
- **In Geräten, in der der Innenraum aus Aluminium hergestellt wurde, verboten ist es, säuerliche Nahrungsmittel aufzubewahren. Sie sollen zu diesem Zweck die Geräte, die aus säurebeständigen Blechen hergestellt wurden, anwenden.**

4. RICHTIGE FUNKTIONIERUNG DES GERÄTS

Die Kühlmöbel kann man in einem Lüftungsraum im Bereich der Umgebungstemperaturen ausbeuten:

- Ladentische, Kühl- und Tiefkühlvittrinen von +16 bis +25°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 55% haben, in einer Tropenversion von +16 bis +32°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben,
- Schränke und Tiefkühlbehälter von +16 bis +32°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben, in einer Tropenversion von +16 bis +43°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben,
- Kühlregalen von +16 bis +25°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben.
- Kühl- und Tiefkühlische von +16 bis +32°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben,
- Kühlische in einer Tropenversion von +16 bis +43°C, die eine relative Feuchtigkeit maximal 60% haben,

Um die besten Arbeitsbedingungen des Geräts zu versichern, soll der Benutzer das Gerät auf den kühlfsten Platz des Raumes stellen. Das Gerät soll nicht der direkten Sonnenbestrahlung, dem Regen ausgesetzt werden, und nicht in unmittelbarer Nähe einer Heizquelle (Heizkörper, Heizwände u.a.). +

Empfohlen ist, dass:

- **der Raum eine geeignete Lüftung hat,**
- **der Raum größer um Minimum 50 cm als der höchste Punkt des Geräts ist,**
- **das Kühlgerät Minimum 50 cm von der Wand aufgestellt wurde.**

Während der Arbeit erzeugt das Gerät die Wärme, um sein Abzug zu ermöglichen, soll man eine ungehinderte Luftzirkulation und Lüftung gewährleisten.

Die Installation des Geräts in einem Raum, der Bedingungen nicht erfüllt, verursacht einen Verlust der Garantie

Kühlmöbel wurden mit den elektrischen Gerätetreiber, die eine optimale Ausnützung von Möglichkeiten solchen Gerätenart gewährleisten, ausgestattet. Der Hersteller programmiert die Gerätetreiber in Anlehnung an geführte tiefgründige Forschungen dieser Art und Meinungen der Kunden. Es gibt aber die Fälle von Notwendigkeit, für individuelle Bedürfnisse den Gerätetreiber anders zu programmieren, wie z.B. zu hohe Raumfeuchtigkeit oder sehr große Rotation der Ware. Solche Fälle soll man mit dem Hersteller vor dem Kauf besprechen. Gerätetreibermerkzahl wurden in zwei Teilen getrennt:

- erhältlich für den Besitzer,
- erhältlich für den Service (Änderung dieser Parameter kann ausschließlich in Einverständnis des Produzenten vollgebracht werden).

Die Arbeit des Geräts ist total automatisiert. Der Hersteller stellt die Parameter des elektronischen Thermostats so ein , um dem Benutzer eine Möglichkeit der Regelung im Bereich der Temperatur des Innenraums zu versichern (einstellbar durch den Benutzer), sowie erfolgreiche Dämpferentreibung und Kondensatableitung. Eine Art der Einstellung von geforderter Temperatur befindet sich in der Anlage dieser Gebrauchsanweisung dem angebrachten Temperaturregler gemäß. Eventuelle Änderung der Systemparameter, die für den Service erhältlich sind, kann ausschließlich in Einverständnis des Produzenten vollgebracht werden.

Alle durch den Hersteller anwendende Gerätetreiber haben eine Funktion der Handentriegelung, die der Benutzer anwenden kann, wenn es nötig ist, den Dämpfer zusätzlich infolge schweren Arbeitsbedingungen des Geräts zu entreifen.

Das Benutzen des Geräts ist genauso bei der Handentriegelung sowie bei der automatischen Entriegelung.

5. TECHNISCHE DATEN / MERKMALE

Die Tabellen in der Anlage

6. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Kühlschränke (Volltüren)- für die kurz dauernde Aufbewahrung von Lebensmitteln wie: mit der Folie verpackte Milchprodukte, Wurstaufschnitt, u.a., dagegen Vitrinen / Glastüren / für die Aufbewahrung und Exposition von solchen Lebensmitteln wie: mit der Folie verpackte Milchprodukte, Wurstaufschnitt, u.a

2. Tiefkühlschränke - für die Aufbewahrung solchen gefrorenen Lebensmittel wie, Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Fleisch, Obst und Gemüse (eignen sich nicht zur Tiefkühlung).

Tiefkühlvitrinen - für die Aufbewahrung und Präsentation von gefrorenen Lebensmitteln.

3. Kühlregal – ist ein Gerät für die Präsentation und Verkauf der folgenden Lebensmittel, wie Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Getränke u.a.

4. Kühlvitrinen - ist ein Gerät für die Präsentation und Verkauf der folgenden Lebensmittel, wie Wurstaufschnitt, Milchprodukte, u.a., die mit einer Folie verpackt wurden, und für die kurz dauernde Aufbewahren der Produkten im unteren Teil des Geräts.

5. Gemüsevitrine– ist ein Gerät für Ausgabe und kurz dauernde Aufbewahren der Gemüsesalate verschiedener Art, die sich in den dazu entsprechenden Behälter befinden.

Der Innenraum und die Behälter wurden aus dem säurebeständigen zu dem Kontakt mit dem Essen zugelassenen Blech hergestellt.

Das Gerät findet die Anwendung in Lebensmittelhandel, Buffets, Restaurants und Gastronomiebetriebe. Montierte Rollen ermöglichen in Abhängigkeit von Bedürfnissen seine leichte Verschiebung.

Kühltische - für die kurz dauernde Aufbewahren von solchen Lebensmitteln wie: mit der Folie verpackte Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Salate, u.a., sowie Getränke und Verarbeitungsprodukte.

Tiefkühltische - für Aufbewahren der wie oben schon gefrorenen Nahrungsmitteln.

6. Aufsatzkühlvitrinen - für Ausgabe und kurz dauernde Aufbewahren der Gemüsesalate verschiedener Art, die sich in den dazu entsprechenden Behälter befinden.

Der Innenraum und die Behälter wurden aus dem säurebeständigen zu dem Kontakt mit dem Essen zugelassenen Blech hergestellt.

Das Gerät findet die Anwendung in Lebensmittelhandel, Buffets, Restaurants und Gastronomiebetriebe.

Wenn es nötig ist, kann man das Gerät als freistehendes oder mit dem Kühltisch zusammengesetztes ausstellen.

Schränke mit zwei Temperaturen. Tiefkühlteil / unterer Raum/ - für Aufbewahren der schon gefrorenen Nahrungsmitteln, wie Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Fleisch, Obst und Gemüse.

Kühlteil / oberer Raum/ - für die kurz dauernde Aufbewahren von solchen Lebensmitteln wie: mit der Folie verpackte Milchprodukte, Wurstaufschnitt, Salate, u.a., sowie Getränke und Verarbeitungsprodukte.

7. Kühlvitrinen– für das Ausstellen folgender Produkte: Milchprodukte, Wurstaufschnitt, u.a.

Der Innenraum (Ausstellteil) wurde aus dem säurebeständigen oder Allublech hergestellt, wenn es nötig ist, kann er mit einer montierten Lampe beleuchtet werden. Die Lampe hat den Schalter.

Es gibt auch eine Möglichkeit, zwischen seitlichen Scheiben eine Glaszwischenetage einzubauen. Sie dient als ein zusätzliches Ausstellteil für leichtere Produkte.

Das Gerät findet Anwendung im Lebensmittelhandel, Buffets, Restaurants und Gastronomiebetriebe, es kann auf eine Rollenplatte oder frei auf eine andere Konstruktion (z. B. Lade, Tisch) gestellt werden.

8. Kühltheken – für Aufbewahren von Feinfrostwaren verschiedener Art, z. B. Fleischwaren, gefrorene Fische, Obst und Gemüse, sowie eingepacktes Eis. Der Innenraum wurde aus dem säurebeständigen zu dem Kontakt mit dem Essen zugelassenen Blech oder Allublech hergestellt.

Das Gerät findet Anwendung in Lebensmittelhandel, Buffets, Restaurants und Gastronomiebetriebe.

9. Kühltheke mit niedriger Temperatur – für Aufbewahren der Substanzen, Stoffproben, Präparate u.a. verschiedener Art, die eine Temperatur bis – 40°C erfordern (Blutderivate)

Sie findet die Anwendung in verschiedenen Forschungsinstituten, Laboratorien, medizinischen Institutionen und überall, wo die Temperatur bis – 40°C gesenkt werden muss.

7. PACKEN UND TRANSPORT

Der Hersteller schickt das Gerät mit einer Transportpalette zusammen, es wird auch Minimum mit einem Abdeckplatte aus Folie gesichert. Das Gerät sollen Sie in einer arbeitender Position transportieren und von den Verschiebungen sichern.

ACHTUNG!! Während des Transports und der Herübertragung darf man das Gerät in einem mehreren Winkel als 45° nicht beugen, weil das eine Kompressorbeschädigung verursachen kann.

8. INSTALLIEREN UND INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. **Man darf nicht das Gerät ohne einen Schutzsystem gegen einen elektrischen Schlag an das elektrische Versorgungsnetz anschließen!!! Das Gerät wurde mit einem Schutzkabel PE ausgestattet.**
2. Vor dem Netzanschießen kontrollieren Sie, ob die angegebene Spannung mit der Netzspannung (Daten auf dem Typenschild) übereinstimmt.
3. Stecken Sie den Stecker des Anschlusskabels in eine Steckdose so, damit sie sichtbar und leicht für Bedienung wird.
Verboten ist das Benutzen der Verlängerungsschnur und Steckerfassungen!!!
4. Das Gerät soll aus dem abgesonderten Niederspannungsstromkreis, der mit einem Schutzkabel ausgestattet und mit einer Sicherung nicht größer als 10 A / Regale bis 16 A/ gesichert wurde, versorgt.
5. Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit muss man die Stromversorgung abschalten, und dann denn Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Inbetriebnahme wird nach dem Stecken des Steckers des Anschlusskabels in eine Steckdose, und dann durch das einschalten des Schalters. Die Aufleuchtung des Schalters signalisiert, dass das Gerät in Betrieb ist.

In den Geräten mit niedrigen Temperaturen wird die Wärmflasche des Türraumsieders und des Kondensatabflusses mit dem Sichertspannung 24 V versorgt.

Eventuelle Reparaturen der elektrischen Instalation und ein Austausch des Netzkabels darf nur von einem berechtigten Elektriker vorgenommen werden.

9. WARTUNG DES GERÄTS

Vor jeder Wartung oder Reinigung muss man die Stromversorgung mit dem Schalter abschalten, und dann den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!!! Alle Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem berechtigten Personal vorgenommen werden. Die zufällige Einschaltung des Geräts vor einer Person, die das unbewusst machen könnte, soll unbedingt gesichert werden.

Der Innenraum reinigen Sie mit einem feuchten Schwamm, einem lauwarmen Wasser und mit einem milden Reinigungsmittel. Anschließend mit klarem Wasser nachwaschen und gut mit einem weichen Tuch abtrocknen. Die Oberflächen reinigen Sie mit einem weichen feuchten Tuch. Verwenden Sie keine körnigen Reinigungsmittel, keine scharfen Tücher, keinen Entferner und keinen Essig.

In jährlichen Abständen das Kondensatoraggregat mit einem Pinsel, einem Staubsauger oder einem Luftkompressor von Staub befreien.

10. STÖRUNGSBESEITIGUNG

In den meisten Fällen ist kein kundendienstlicher Eingriff notwendig und Sie können die Störung selbst beseitigen:

① **Das Gerät funktioniert nicht**

- Wurde der Stecker des Anschlusskabels in eine Steckdose gesteckt?
- Ist in der Steckdose die Spannung vorhanden (Hat sich die Sicherung durchgebrannt?)?

① **Das Kühlsystem läuft schon seit längerer Zeit ununterbrochen** (signalisiert mit dem Alarm auf der Thermoregleranzeige)

- Wurde in der letzten Zeit die Tür geöffnet?
- Ist das Gerät mit den Produkten nicht überfüllt oder stört die Einstellung der Waren die Luftzirkulation innen nicht?
- Wurden warme nicht abgekühlte Speisen ins Gerät gestellt?
- Stimmt der Abstand von der Wand mit der Gebrauchsanweisung überein?
- Wurde der Kondensator des Geräts gründlich geputzt?
- Arbeitet der Kondensator-, Kühlerventilator?

① **Das Gerät arbeitet laut**

- Steht das Gerät waagrecht?
- Schwingen die innen gestellte Produkte nicht, wenn ja, dann soll man sie richtig aufstellen?

① **Das Gerät vereist sich übermäßig**

- Wurde die Abflussleitung gereinigt?
- Wurde ins Gerät übermäßige Menge von feuchten dampfenden Produkten?
- War die Tür zu lange geöffnet?
- Grenzen die Türdichtung und die Oberfläche aneinander?

11. UMGANG MIT EINEM AUSGEDIENTEN KÜHLGERÄT

Entsorgungshinweise zum Umweltschutz:

Übergeben Sie das ausgediente Gerät der Sammelstelle für solche Haushaltsgeräte. Die aus dem Gebrauch gezogene Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen ausgedienten Haushaltsgeräten gestellt werden.

Die Verpackungsmaterial sollen Sie als Altpapier übergeben.

Polyäthylenbeutel (PE) sollen Sie in den Container für Plastik wegwerfen.

Der richtige Umgang mit einem ausgedienten Kühlgerät ist nicht für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt schädlich. Die Geräte enthalten Kühlmittel und Dämmstoffe, die eine spezielle Zersetzung erfordern.

12. GRUNDSÄTZE DER RICHTIGEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. Stecken Sie den Gerätestecker unbedingt in die geerdete Steckdose.
2. Stellen Sie das Gerät mit einem Abstand vor der Wand so auf, wie in der Gebrauchsanweisung geschrieben wurde.
3. Decken Sie die Lüftungsöffnungen, die sich zur Luftzirkulation des Aggregates eignen, nicht ab.
4. Sichern Sie die Umgebungstemperatur des arbeitenden Geräts, nämlich: +16 bis +25°C - Gerät für Ausstellen (mit Glastür) +16 bis +32°C – Gerät für Aufbewahren (Schränke, Kühltheken), in Tropenversion +16 bis +43°C
5. Stellen Sie das Gerät in einem trockenen und regelmäßig belüfteten Raum auf (empfohlene relative Feuchtigkeit beträgt 60 %).
6. Reinigen Sie zyklisch die Abflussleitung von Kondensat, Platten und Rinnen.
7. Die Geräte, die kein automatisches Abtauen besitzen, sollen Sie dann abtauen, wenn die Frostsicht auf dem Verdampfer breiter als 0,5 ist.
8. Sie sollen unbedingt das Kondensatoraggregat für eine freie Luftzirkulation nicht seltener als jeder zweite Monat von Staub befreien.
9. Stellen Sie ins Gerät die zulässige, in der Gebrauchsanweisung angegebene Menge von Produkten auf.
10. Beachten Sie andere Hinweise und Ratschläge aus der Gebrauchsanweisung.

ACHTUNG!

Wenn Sie die oben geschriebenen Hinweise und Ratschläge nicht beachten werden, kann das die Erzielung der zusammengesetzten Parameter, wie geforderte Temperatur, Glas- oder Oberflächenrösten, Wasserumgießen aus der Platte für Triefen, und sogar Beschädigung des Kompressors, verursachen. Diese Fehler werden von der Garantieleistung ausdrücklich ausgeschlossen.

