



Bedienungsanleitung

Aufsatz-Kühlvitrienen Multi-Line

MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.



Mit diesem Zeichen sind Hinweise gekennzeichnet, die für die Sicherheit des Benutzers und den richtigen Betrieb des Gerätes besonders wichtig sind. Vor der ersten Inbetriebnahme ist die vorliegende Betriebsanleitung aufmerksam durchzulesen.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|---|
| BESTIMMUNG | 4 |
| FUNKTIONSWEISE DES KÜHLSYSTEMS..... | 4 |
| EINSTELLUNG DER INNENTEMPERATUR..... | 4 |
| VOR DER INBETRIEBNAHME..... | 4 |
| ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE NETZ..... | 4 |
| HINWEISE ZUM BETRIEB..... | 5 |
| HINWEISE ZUM RICHTIGEN UND SICHEREN BETRIEB..... | 6 |
| HINWEISE ZUM TRANSPORT | 6 |
| TECHNISCHE DATEN..... | 7 |
| TYPENSCHILD..... | 8 |

ACHTUNG! STEUERUNGSBEDIENUNG UND ELEKTRO-SCHALTPLAN SIEHE ANLAGE

1a – KÜHLVITRINEN DER BAUREIHE

1b – PIZZA-AUFSATZKUEHLVITRINEN

BESTIMMUNG

Die von MULTI Großküchen GmbH hergestellten Kühlvitri- nen sind professionelle Kühlgeräte, die zum Präsentieren und Verteilen von Lebensmitteln dienen.

Sie sind einsetzbar in gastronomischen Betrieben, Konditoreien, Kaffeehäusern, Marktketten und ähnlichen Einrichtungen, wo man Lebensmittel kurzzeitig in gekühltem Zustand aufbewahren muss, um ihren Geschmack, ihr Aroma und Aussehen zu erhalten.

FUNKTIONSWEISE DES KÜHLSYSTEMS

In dem Gerät findet ein einstufiger, kompressorunterstützter Kälteprozess statt. Das Kühlsystem ist mit einem umweltfreundlichen Kältemittel (R134a oder R404A – die Daten sind dem Typenschild zu entnehmen) gefüllt. Das Expansionsteil ist eine Kapillare.

EINSTELLUNG DER INNENTEMPERATUR

Der Sensor des elektronischen Temperaturreglers befindet sich an der hinteren Kältekammerwand und an der Seitenwand des Raumes. Der Regler ist so programmiert, dass das Gerät die in den technischen Daten angegebene Innentemperatur erreicht. Die Verfahrensweise beim Einstellen der gewünschten Temperatur ist in der Anlage 1a und 1b beschrieben.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme ist die Schutzfolie zu entfernen. Die Innen- und Außenflächen des Gerätes sind mit warmem Wasser mit Zusatz eines Spülmittels zu reinigen.



Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere Mittel, die auf der Oberfläche Kratzer verursachen könnten. Die Reinigung nicht mit Wasserstrahl, sondern nur mit einem feuchten Lappen vornehmen.

Das gereinigte Gerät ist vor dem Anschluss an das elektrische Netz austrocknen zu lassen.



Das Gerät ist in entsprechendem Abstand von Wärmequellen, an einem sonnenfreien Ort aufgestellt werden.

ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE NETZ

Das Gerät ist für die Spannungsversorgung 230V 50Hz ausgelegt und sollte aus einem getrennten, für höchstens 10 A gesicherten Niederspannungskreis versorgt werden.

Das Gerät ist mit einem PE-Schutzleiter ausgestattet.

Vor dem Austausch des Netzkabels ist der flexible Kabel mit geeigneten Endstücken zu versehen (Anschluss des Y Typs).



Vor der Inbetriebnahme muss die Wirksamkeit der Absicherung gegen Elektroschlag durch vorschriftsmäßige Messungen bestätigt werden.

Nachdem man sich vergewissert hat, dass die elektrische Installation den o. g. Anforderungen entspricht, kann das Gerät angeschlossen werden. Der Anschluss erfolgt durch das Einbringen des Netzsteckers in die Netzsteckdose. Nach diesen Vorbereitungen ist das Gerät betriebsbereit.



Beim Transport kann das Gerät u. U. um mehr als 30° von der Vertikalstellung abgekippt werden, deshalb sollten Sie vor dem Anschluss an das Netz ca. 3 ÷ 4 Stunden abwarten. Sonst droht eine Beschädigung des Verflüssigers.

HINWEISE ZUM BETRIEB

Die Temperatur des Kühlraums und die Dauer des Arbeitszyklus können variieren. Sie hängen von der Umgebungstemperatur, der eingebrachten Menge frischer Produkte sowie von der Wärmeinwirkung von außen ab. Deswegen soll man das Türöffnen und das Einbringen warmer Lebensmittel auf das notwendige Maß beschränken.

Beim Betrieb des Gerätes sollte die in der Tabelle angegebene maximale Charge nicht überschritten werden. Die Produkte sind dabei so anzuordnen, dass die Luft frei durch den Kühler zirkulieren kann.



Vor dem ersten Füllen des Kühlraums soll er zunächst die Betriebstemperatur erreichen. Das gleiche ist nach längeren Betriebspausen zu beachten.

Es ist ratsam, in regelmäßigen Zeitabständen eine Betriebspause einzulegen, um das Innere des Gerätes und den Verflüssiger des Kompressors zu reinigen.

Vor den o. g. Arbeiten ist das Gerät am Netzschalter von der Netzspannung zu trennen und der Stecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Um den Verflüssiger zu reinigen, nehmen Sie zuerst die vordere Jalousie der Gerätekammer ab.

Der Verflüssiger ist mindestens einmal im Monat zu reinigen. Verwenden Sie dazu eine weiche Bürste oder einen Staubsauger.



Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl. Der Hersteller haftet nicht für Beschädigungen der Kälteanlage, die aus mangelnder Sauberkeit des Verflüssigers resultieren

Der Reifbeschlag am Verdampfer wird automatisch durch eine elektrische Heizung entfernt. Das Gerät ist mit einem System zum Abdampfen des beim Abtauen entstehenden Tauwassers ausgestattet. Bei Pizza-Aufsatzkuehlvitrinen braucht man das Tropfwasser in der Innenraum mit einem Lappen abwischen.

Alle zum normalen Betrieb des Gerätes notwendigen Einstellungen der Steuerung sind werkseitig eingegeben.



Es ist streng verboten, die Systemparameter der Steuerung zu ändern, weil dies sehr ernsthafte Folgen einschließlich der Vernichtung der Ware und des Kühlgerätes nach sich ziehen kann.

HINWEISE ZUM RICHTIGEN UND SICHEREN BETRIEB



Um die Sicherheit des Benutzers und eine dauerhafte und störungsfreie Funktion des Gerätes sicherzustellen, sind folgende Regeln zu beachten:

- Das Bedienungspersonal ist in die wichtigsten Vorschriften zum Umgang mit elektrischen Geräten, einschließlich Arbeitssicherheit und erste Hilfe, einzuweisen
- Das Bedienungspersonal ist durch praktische Vorführung bzw. Übung in dem richtigen Betrieb des Gerätes zu unterweisen
- Vor dem Anschließen des Gerätes muss das elektrische Netz auf richtige Ausführung des Schlagschutzes geprüft werden
- Das Gerät darf nicht an eine Steckdose angeschlossen werden, die keinen Erdungsbolzen aufweist
- Solange das Gerät an das elektrische Netz angeschlossen ist, darf man es weder reinigen noch Instandsetzungsarbeiten daran vornehmen
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für bestimmungswidrige bzw. die vorliegende Betriebsanleitung missachtende Verwendung des Gerätes
- Das Gerät soll bei einer Umgebungstemperatur von 16 bis 30 °C, einer relativen Luftfeuchte von bis 60%, an einem trockenen und gut gelüfteten Ort betrieben werden.

HINWEISE ZUM TRANSPORT

Beim Verlassen des Herstellerwerks befindet sich das Gerät auf einer Palette und ist mit Karton-Schutzecken und mit Kunststoffolie abgesichert. Für die Transportdauer ist das Gerät gegen Verschieben zu sichern.

Das Gerät ist in der Betriebslage zu transportieren.



Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Geräte, die während des Transports beschädigt wurden.

TECHNISCHE DATEN

| Angaben | | Katalog Nr. | | | |
|-------------------------------------|-------|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | | | 344039 | 344045 | 344048 |
| Länge | mm | 1000 | 1325 | 1825 | 1975 |
| Breite | mm | 600 | 340 | | |
| Höhe | mm | 1040 | 400 | | |
| Bruttoinhalt | Liter | 380 | 5 x GN1/4 H=150 | 8 x GN1/4 H=150 | 9 x GN1/4 H=150 |
| Versorgung | V/Hz | 230/50 | | | |
| Zulässige Beladung des 1. Regals | kg | 35 | - | | |
| Innentemperatur | °C | +8...+12 | +2...+8 | | |
| Leistung des Gerätes | | Daten vom Typenschild | | | |
| Art des Kättemittels | | | | | |
| Menge des Kättemittels | | | | | |
| Klima-Klasse | | | | | |
| Typ des Kompressors | | | | | |

MULTI Großküchen GmbH

Industriestr. 22
27356 Rotenburg /W.

Telefon 04261 - 94940

Fax 04261 - 5486

<http://www.multi-gastro.de>

E-mail: info@multi-gastro.de

Die Informationen, die in diesem Dokument enthalten sind, können von der MULTI Großküchen GmbH, ohne Sie zu benachrichtigen geändert werden. Kein Teil dieses Dokuments darf reproduziert oder übertragen werden in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, ohne die schriftliche Erlaubnis von MULTI Großküchen GmbH.