



Bedienungs- und Betriebsanleitung

1. Allgemeines

Inhalt dieser Bedienungs- und Betriebsanleitung ist die vorschriftsmäßige Inbetriebnahme unserer Theken und Fasskühler. Für einen störungsfreien Betrieb sind alle Hinweise und Vorschriften über Einsatz, Nutzung und Wartung unbedingt zu befolgen, um eventuelle Garantieansprüche aufrecht zu erhalten.

2. Aufstellung

- Theken und Fasskühler müssen auf einem wasserwaageebenen Boden aufgestellt werden, gegebenenfalls ist ein geeigneter Niveaueausgleich vorzunehmen.
- Vor dem Anschluss sich vergewissern, dass Stromart und Spannung mit den Angaben des Aggregats übereinstimmen. Bauseits muss das Aggregat unbedingt durch eine geeignete Sicherung abgesichert werden. Im Gerät befindet sich keine Sicherung.
- Gerät an einem gut belüfteten Standort aufstellen und im Ansaug- und Ausblasbereich des Maschinenfachs Lüftungsschlitze freihalten.
- Standorte direkt neben Wärmequellen oder im Bereich direkter Sonneneinstrahlung vermeiden.
- Vorhandene Schutzfolien entfernen. (Theke vor Verunreinigungen schützen, Theke nicht als Baugerüst benutzen).
- Bei Wasserinstallation auf Wasserdruck und Wasserhärte achten. Wenn nötig Druckminderer bzw. Wasserentsalzung einbauen.
- Gegebenfalls Ablaufschlauch und Tauwasser (bei nicht steckerfertigen Theken) mit Siphonwirkung an die bauseits vorhandene Abwasserleitung anschließen.

3. Beschickung und Lagerung

Erst nach Erreichen der gewünschten Kühlraumtemperatur (Istwert) soll das Gerät mit Ware beschickt werden. Eine gleichmäßige Verteilung über die ganzen Ablageflächen ist empfehlenswert. Um eine einwandfreie Luftumwälzung und gleiche Temperaturverteilung zu gewährleisten, sollte der Ventilator am Verdampfer frei ausblasen können.

Unsere Kühltheken sind nur für die Lagerung geschlossener Produkte, wie Flaschen und Fässer, gedacht. Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass keine offenen Lebensmittel in unseren Kühltheken gelagert werden sollen. Salze oder Säuren bzw. Konservierungsstoffe, die offen im Kühlteil gelagert werden, führen zur intensiven und schnellen Vereisung des Verdampfers und damit zu geringerer Kälteleistung und höherem Energieverbrauch. Außerdem zerstören Säuren, Salze und Laugen den Verdampfer und somit das Kältesystem.

4. Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung ist grundsätzlich das Gerät auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.

Aus hygienischen Gründen ist je nach Beanspruchung und Einsatzzweck der Theke eine periodische Reinigung zu empfehlen. Fett- und Staubablagerungen am Kondensator vermindern die Kälteleistung des Gerätes und erhöhen die Betriebskosten.

Bei Verwendung von Druckluft bitte von innen nach außen blasen.

Vorgehensweise beim Reinigen:

- Kühlkorpus innen mit leichtem Seifenwasser reinigen und Innenraum gut austrocknen (Empfehlung: 1x pro Monat).
- Magnetdichtung ebenfalls mit leichtem Seifenwasser auswaschen und gut austrocknen (Empfehlung: 1x pro Monat).
- Regelmäßig prüfen, ob das Tauwasser ungehindert durch den Abflussschlauch fließt.
- Tropfmuldenablauf durchspülen und mit geeigneter Bürste reinigen (keine spitzen Gegenstände benutzen).
- Es dürfen nur geeignete Edelstahl-Pflegemittel zur Reinigung der Oberfläche benutzt werden.
- Kein Abwasser von Spülmaschinen direkt in die Becken leiten.

Weitergehende Reinigungen dürfen nur vom Fachpersonal vorgenommen werden. Wir empfehlen Ihnen daher einen Service-Vertrag mit Ihrem Fachhändler vor Ort.