03/2017

Mod: BCC/10

Production code: 728673





Istruzioni per l'installazione (*) istruzioni originali

EN BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Installation instructions (*) original instructions

FR BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Instructions d'installation (*) Instructions d'origine

DE BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Installationsanleitung (*) Original-Bedienungsanleitung

ES BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Instrucciones de instalacion (*) Instrucciones originales

BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Instruções de instalação (*) Instruções originais

SV BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

> **Installationsinstruktioner** (*) Originalanvisningar

FI BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Asennusohjeet (*) Alkuperäiset ohjeet

DA BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Installationsvejledning(*) Original vejledning

BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Installasjonsveiledning (*) Originalanvisninger

BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Aanwijzingen voor de installatie (*) Originele instructies

BLAST CHILLERS/FREEZERS 30-50-70-100 KG LW

Οδηγιες εγκαταστασης (*) Πρωτότυπο οδηγιών λειτουργίας





Schema d'installazione 30KG 6 GN 1/1

Installation diagram 30KG 6 GN 1/1

FR Schéma d'installation 30KG 6 GN 1/1

Installationsschema 30KG 6 GN 1/1

Esquema de instalação 30KG 6 GN 1/1

Diagrama de instalación 30KG 6 GN 1/1 Installationsschema 30KG 6 GN 1/1

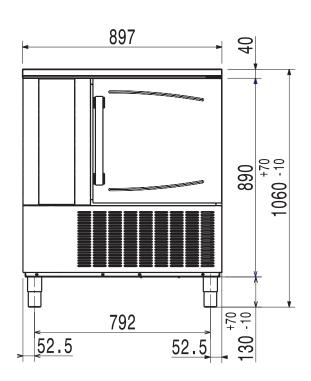
Asennuskaavio 30KG 6 GN 1/1

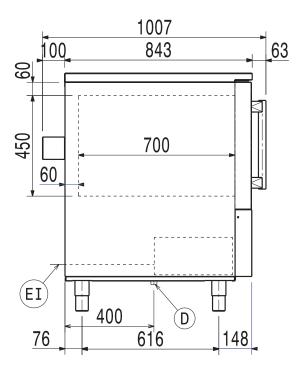
Installationsskema 30KG 6 GN 1/1

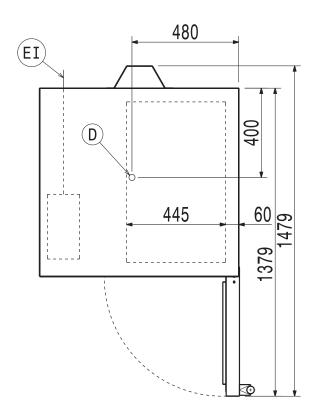
NO Installasjonsskjema 30KG 6 GN 1/1

Installatieschema 30KG 6 GN 1/1

ΕL Διαγραμμα εγ αταστασησ 30KG 6 GN 1/1







Schema d'installazione 30KG 6 GN 1/1

Installation diagram 30KG 6 GN 1/1

FR Schéma d'installation 30KG 6 GN 1/1

Installationsschema 30KG 6 GN 1/1

Esquema de instalação 30KG 6 GN 1/1

Diagrama de instalación 30KG 6 GN 1/1 Installationsschema 30KG 6 GN 1/1

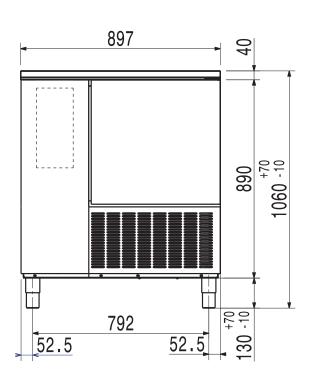
Asennuskaavio 30KG 6 GN 1/1

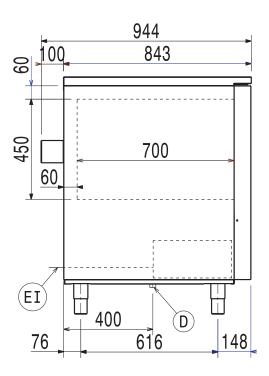
Installationsskema 30KG 6 GN 1/1

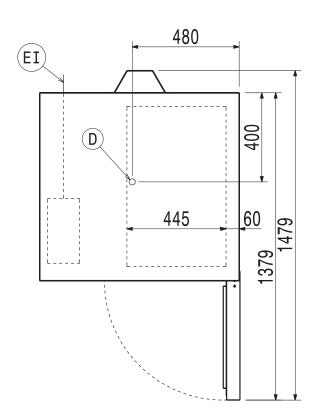
NO Installasjonsskjema 30KG 6 GN 1/1

Installatieschema 30KG 6 GN 1/1

ΕL Διαγραμμα εγ αταστασησ 30KG 6 GN 1/1







Schema d'installazione 50KG 10 GN 1/1

Installation diagram 50KG 10 GN 1/1

FR Schéma d'installation 50KG 10 GN 1/1

Installationsschema
50KG 10 GN 1/1

Esquema de instalação 50KG 10 GN 1/1

Diagrama de instalación 50KG 10 GN 1/1 Installationsschema
50KG 10 GN 1/1

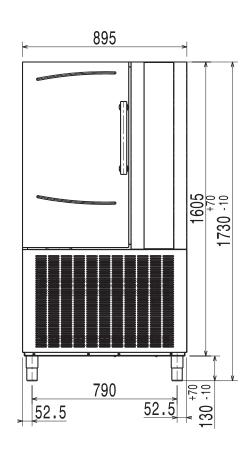
Asennuskaavio 50KG 10 GN 1/1

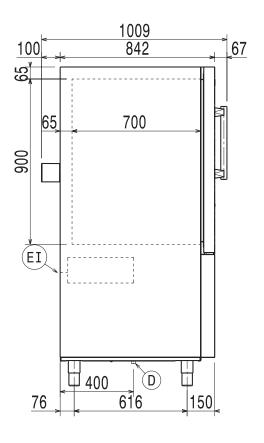
Installationsskema
50KG 10 GN 1/1

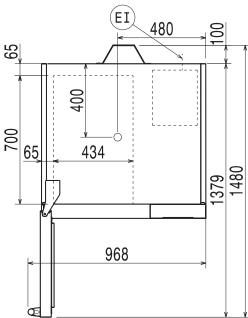
NO Installasjonsskjema 50KG 10 GN 1/1

Installatieschema 50KG 10 GN 1/1

ΕL Διαγραμμα εγ αταστασησ 50KG 10 GN 1/1







Schema d'installazione 50KG 10 GN 1/1 remoto

EN 50KG 10 GN 1/1 remote

Schéma d'installation FR 50KG 10 GN 1/1 à distance

Installationsschema DE 50KG 10 GN 1/1 mit separater einheit

Installation diagram

Esquema de instalação ES 50KG 10 GN 1/1 remoto

Diagrama de instalación PT 50KG 10 GN 1/1 remoto

Installationsschema 50KG 10 GN 1/1 fristående

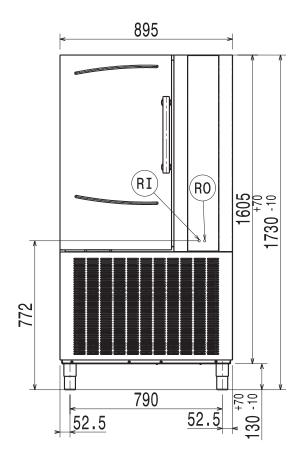
Asennuskaavio FL 50KG 10 GN 1/1 etänä

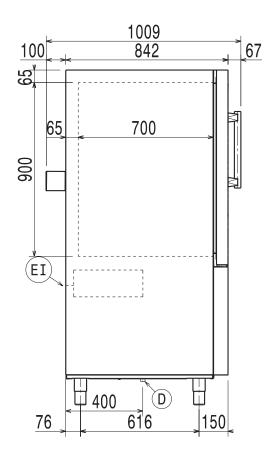
Installationsskema DA 50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensator

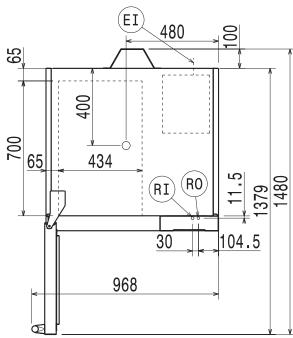
Installasjonsskjema NO 50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensatorenhet

Installatieschema NL 50KG 10 GN 1/1 remote

Διαγραμμα εγ αταστασησ EL 50KG 10 GN 1/1 για εξωτερικη μοναδα

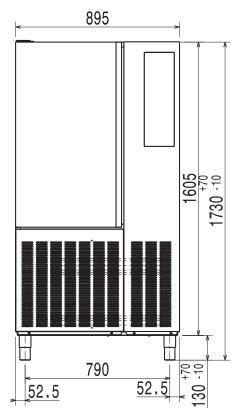


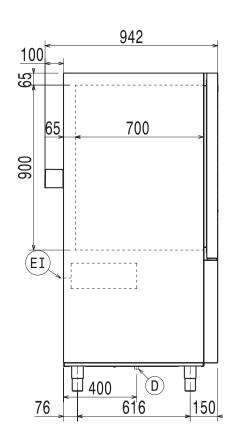


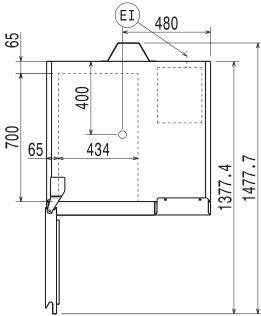


- Schema d'installazione 50KG 10 GN 1/1
- Installation diagram
 50KG 10 GN 1/1
- FR Schéma d'installation 50KG 10 GN 1/1
- Installationsschema 50KG 10 GN 1/1
- Esquema de instalação 50KG 10 GN 1/1
- Diagrama de instalación 50KG 10 GN 1/1

- Installationsschema 50KG 10 GN 1/1
- Asennuskaavio 50KG 10 GN 1/1
- Installationsskema
 50KG 10 GN 1/1
- NO Installasjonsskjema 50KG 10 GN 1/1
- Installatieschema 50KG 10 GN 1/1
- **EL** Διαγραμμα εγ αταστασησ 50KG 10 GN 1/1







Schema d'installazione
50KG 10 GN 1/1 remoto

Installation diagram
50KG 10 GN 1/1 remote

FR Schéma d'installation 50KG 10 GN 1/1 à distance

Installationsschema
50KG 10 GN 1/1 mit separater einheit

Esquema de instalação 50KG 10 GN 1/1 remoto

Diagrama de instalación 50KG 10 GN 1/1 remoto Installationsschema
50KG 10 GN 1/1 fristående

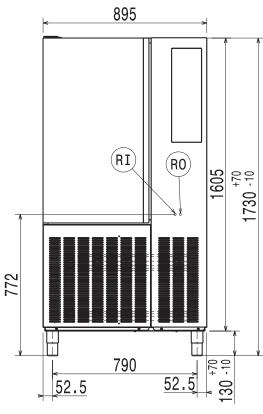
Asennuskaavio
50KG 10 GN 1/1 etänä

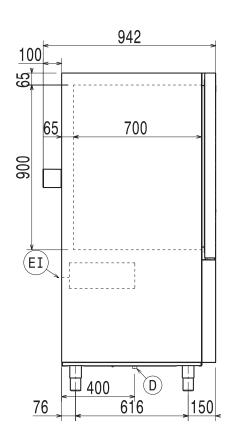
DA Installationsskema
50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensator

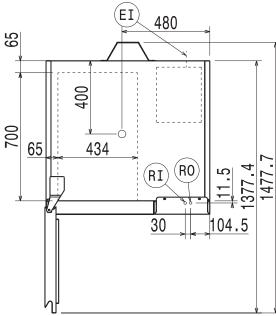
NO Installasjonsskjema
50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensatorenhet

NL Installatieschema
50KG 10 GN 1/1 remote

EL Διαγραμμα εγ αταστασησ 50KG 10 GN 1/1 για εξωτερικη μοναδα

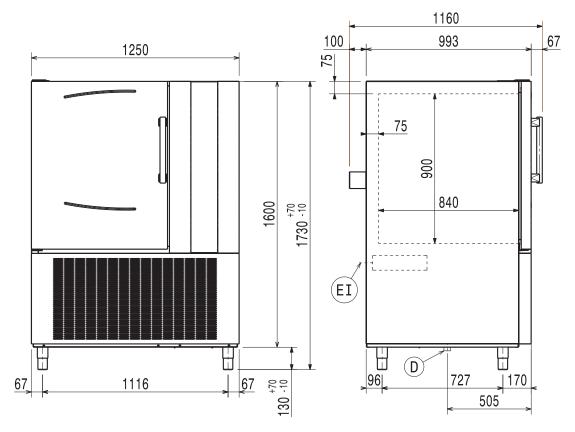


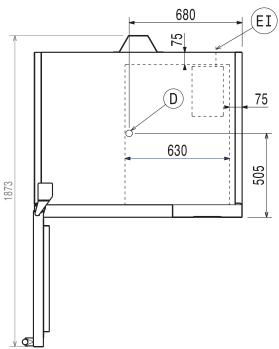




- Schema d'installazione 70KG 10 GN 2/1
- Installation diagram
 70KG 10 GN 2/1
- FR Schéma d'installation 70KG 10 GN 2/1
- Installationsschema 70KG 10 GN 2/1
- Esquema de instalação 70KG 10 GN 2/1
- PI Diagrama de instalación 70KG 10 GN 2/1

- Installationsschema 70KG 10 GN 2/1
 - Asennuskaavio 70KG 10 GN 2/1
- Installationsskema
 70KG 10 GN 2/1
- NO Installasjonsskjema 70KG 10 GN 2/1
- Installatieschema 70KG 10 GN 2/1
- **ΕL** Διαγραμμα εγ αταστασησ 70KG 10 GN 2/1





Schema d'installazione 70KG 10 GN 2/1 remoto

Installation diagram
70KG 10 GN 2/1 remote

FR Schéma d'installation 70KG 10 GN 2/1 à distance

Installationsschema
70KG 10 GN 2/1 mit separater einheit

Esquema de instalação 70KG 10 GN 2/1 remoto

Diagrama de instalación 70KG 10 GN 2/1 remoto Installationsschema
70KG 10 GN 2/1 fristående

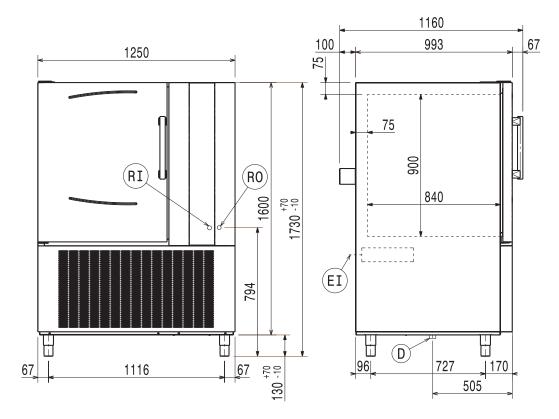
Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1 etänä

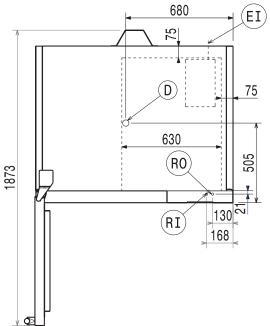
Installationsskema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensator

NO Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensatorenhet

Installatieschema
70KG 10 GN 2/1 remote

EL Διαγραμμα εγ αταστασησ 70KG 10 GN 2/1 για εξωτερικη μοναδα





Schema d'installazione 70KG 10 GN 2/1

Installation diagram
70KG 10 GN 2/1

FR Schéma d'installation 70KG 10 GN 2/1

Installationsschema 70KG 10 GN 2/1

Esquema de instalação 70KG 10 GN 2/1

Diagrama de instalación 70KG 10 GN 2/1 Installationsschema 70KG 10 GN 2/1

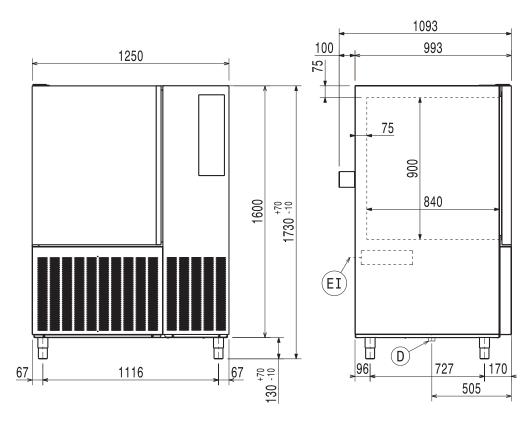
Asennuskaavio 70KG 10 GN 2/1

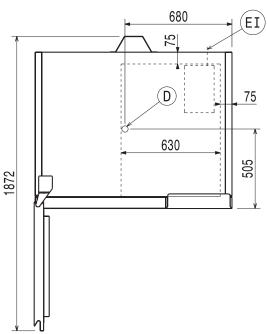
DA Installationsskema 70KG 10 GN 2/1

NO Installasjonsskjema 70KG 10 GN 2/1

Installatieschema 70KG 10 GN 2/1

L Διαγραμμα εγ αταστασησ 70KG 10 GN 2/1





Schema d'installazione IT 70KG 10 GN 2/1 remoto

EN 70KG 10 GN 2/1 remote Schéma d'installation

FR 70KG 10 GN 2/1 à distance

Installationsschema DE 70KG 10 GN 2/1 mit separater einheit

Installation diagram

Esquema de instalação ES 70KG 10 GN 2/1 remoto

Diagrama de instalación PT 70KG 10 GN 2/1 remoto

Installationsschema 70KG 10 GN 2/1 fristående

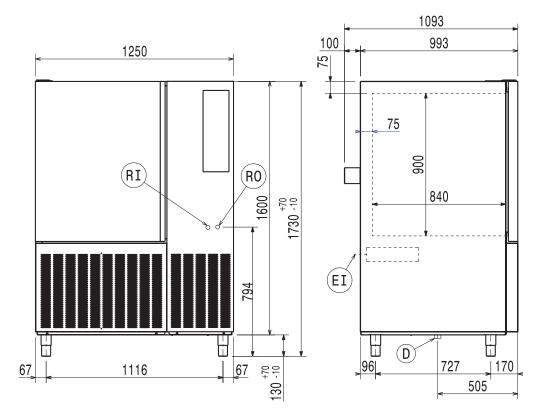
Asennuskaavio FI 70KG 10 GN 2/1 etänä

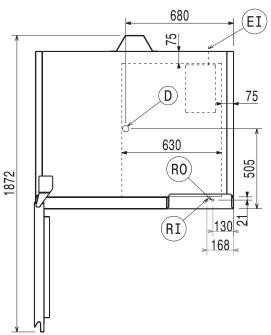
Installationsskema DA 70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensator

Installasjonsskjema NO 70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensatorenhet

NL Installatieschema 70KG 10 GN 2/1 remote

Διαγραμμα εγ αταστασησ E 70KG 10 GN 2/1 για εξωτερικη μοναδα





Schema d'installazione
100KG 20 GN 1/1 remoto

Installation diagram
100KG 20 GN 1/1 remote

FR Schéma d'installation 100KG 20 GN 1/1 à distance

Installationsschema
100KG 20 GN 1/1 mit separater einheit

Esquema de instalação 100KG 20 GN 1/1 remoto

Diagrama de instalación 100KG 20 GN 1/1 remoto Installationsschema
100KG 20 GN 1/1 fristående

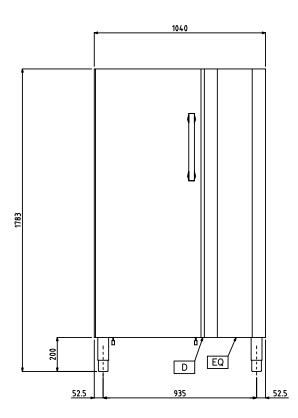
Asennuskaavio
100KG 20 GN 1/1 etänä

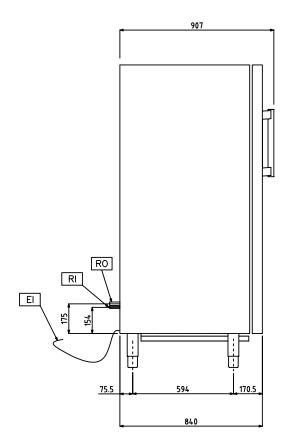
DA Installationsskema
100KG 20 GN 1/1 ekstern kondensator

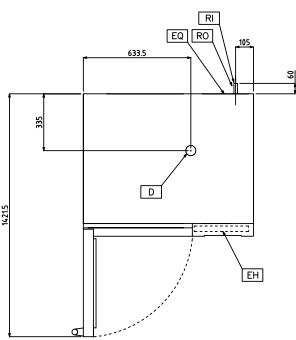
Installasjonsskjema
100KG 20 GN 1/1 ekstern kondensatorenhet

NL Installatieschema 100KG 20 GN 1/1 remote

EL Διαγραμμα εγ αταστασησ 100KG 20 GN 1/1 για εξωτερικη μοναδα







Cavo d'alimentazione EI = Matningskabel EI = Ingresso refrigerante(liquido) RI = Ingång (flytande) kylmedium RI = Uscita refrigerante(gas)Connessione elettrica RO =Utgång (gasformigt) kylmedium RO =D= Piletta per lo scarico liquidi della cella Brunn för avlopp av vätska från kylutrymmet D =**HACCP** EH = **HACCP** FH = Vite equipotenziale EQ =Skruv till ekvipotentialsystem EQ =Power cable Virtajohto EN EI = FI EI = Refrigerant Inlet (liquid) Jäähdytysaineen sisääntulo (neste) RI = RI = RO = Refrigerant Outlet (gas) RO = Jäähdytysaineen ulostulo (kaasu) Compartment drain hole, Poistoputki kaapin sisätilan nesteiden poistoa D =D =varten **HACCP** EH = HACCP EH = Equipotential screw EQ =Potentiaalintasausruuvi EQ =Strømkabel Cordon d'alimentation DA EI = FR EI = RI = Indgang for (flydende) kølemiddel Entrée (liquide) réfrigérant RI = Udgang for (gasformigt) kølemidde RO =Sortie (gaz) réfrigérant RO = Rør til udledning af vand fra cellen D =Bonde pour l'évacuation des liquides de la D =cellule HACCP EH = HACCP EH = Ækvipotentialskrue EQ =Vis équipotentielle EQ =Netzkabel NO EI = Strømledning DE EI =RI = Kältemitteleingang (flüssig) RI =Inngang for kjølemiddel (væske) RO =Kältemittelausgang (gasförmig) RO =Utgang for kjølemiddel (gass) Kühlzellenabfluss, Avløpsrør for tømming av vann i cellen D =D =HACCP **HACCP** EH = EH = Potentialausgleichsschraube EQ =Ekvipotensial skrue EQ =Cable de alimentación Voedingskabel EI =EI = Entrada del líquido refrigerante RI = RI = Ingang koelmiddel (vloeistof) RO =Salida del gas refrigerante RO =Uitgang koelmiddel (gas) D =Válvula de desagüe de la cámara Dopje voor de afvoer van vloeistoffen uit de D =cel **HACCP** EH = **HACCP** EH = Tornillo equipotencial EQ =Equipotentiaalschroef EQ =

EI =

RI =

RO =

EH =

EQ =

Ψυκτικώ Ισχές

Ισοδυναμική βίδα

HACCP

Είσοδος ψυκτικού (υγρού)

Έξοδος ψυκτικού (αερίου)

Αναλι για την εξαγωγη νερου απο το θαλαμο

Cabo de alimentação

Saída (gás) refrigerante

Parafuso equipotencial

compartimento

Entrada (líquido) refrigerante

Saída de escoamento da água do

Entrada de água de resfriamento

EI =

RI =

RO =

D =

EH =

EQ =

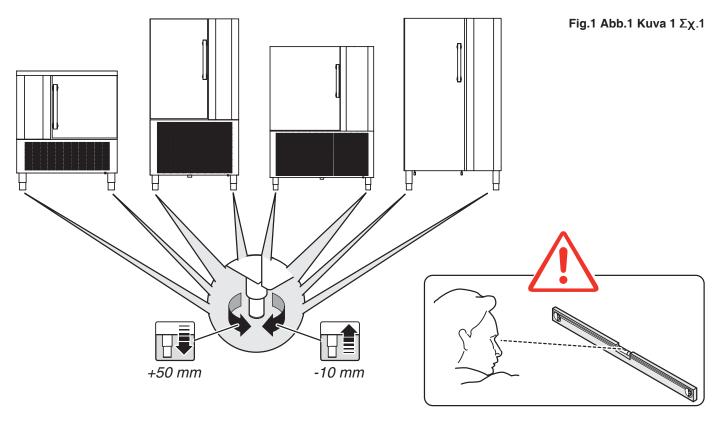


Fig.2 Abb.2 Kuva 2 $\Sigma \chi$.2

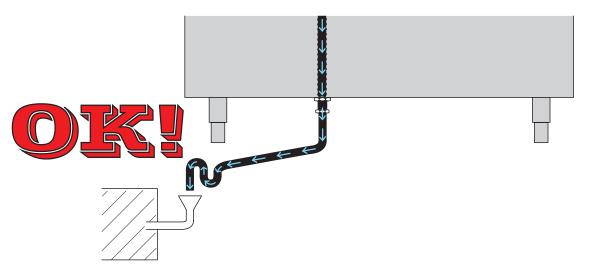
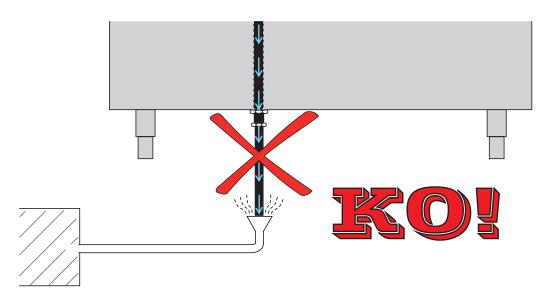


Fig.3 Abb.3 Kuva 3 $\Sigma \chi$.3



Modello 6 GN 1/1 Model 6 GN 1/1 Modèle 6 GN 1/1 Modell 6 GN 1/1 Modelo 6 GN 1/1 Modelo 6 GN 1/1 Modell 6 GN 1/1 Model 6 GN 1/1 Modell 6 GN 1/1 Modell 6 GN 1/1 Modell 6 GN 1/1 Modell 6 GN 1/1

(solo con gruppo a bordo) Model 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (only with on board unit) Modèle 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (uniquement avec groupe embarqué) Modell 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (nur mit integrierter Einheit) Modelo 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (sólo equipado con grupo) Modelo 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (apenas com grupo a bordo) Modell 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (endast med inbyggd kondensor Malli 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (vain yksikkö koneessa) Model 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (kun med indbygget enhed) Modell 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (kun med innebygd kondensatorenhet) Model 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (alleen met ingebouwde groep) Μοντέλο 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 (μόνο με ενσωματωμένη μονάδα)

Modello 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1

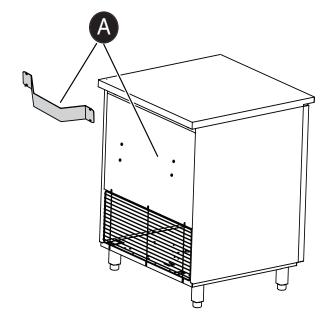
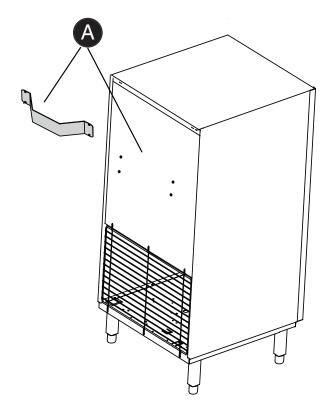


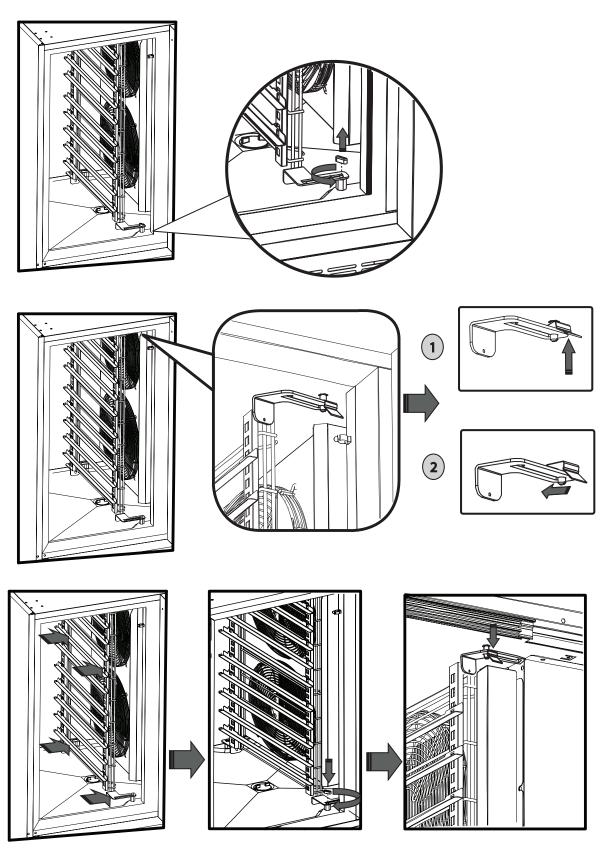
Fig.4 Abb.4 Kuva 4 Σχ.4

- A Distanziale
- A Spacer
- A Élément d'espacement
- A Abstandshalter
- A Distanciador
- A Espaçador
- A Avståndsbricka
- A Välikappale
- A Afstandsstykke
- A Avstandsstykke
- A Afstandshouder
- Α- Αποστάτης



SCHEMA PER IL POSIZIONAMENTO DELLA STRUTTURA PER TEGLIA PASTICCERIA RACK POSITIONING DIAGRAM

SCHÉMA POUR LA MISE EN PLACE DE LA STRUCTURE POUR PLAT À PÂTISSERIE POSITIONIERUNGSSCHEMA DES AUFLAGEGESTELLS FÜR BACKBLECHE ESQUEMA PARA COLOCAR LA ESTRUCTURA DE LA BANDEJA PASTELERA ESQUEMA PARA O POSICIONAMENTO DA ESTRUTURA PARA TABULEIRO DE PASTELARIA SCHEMA FÖR PLACERING AV STATIV FÖR BAKPLÅTAR LEIVINPELTIEN KANNATINRAKENTEEN ASENNUSKAAVIO DIAGRAM FOR PLACERING AF STATIVERNE TIL PLADERNE MED BAGVÆRK DIAGRAM FOR PLASSERING AV STATIVET TIL BAKEBRETT SCHEMA VOOR DE PLAATSING VAN DE STRUCTUUR VOOR DE CREMAILLÈRE ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΣΚΕΥΗ PASTRY



IT	Pagina	18-29
EN	Page	30-40
FR	Page	41-52
DE	Seite	53-65
ES	Página	66-77
PT	Página	78-89
SV	Sid.	90-101
FI	Sivu	102-112
DA	Side	113-124
NO	Sidene	125-135
NL	Pagina	136-148
E	Σελίδα	149-161



Vorwort

Die Installationsanleitung (Im Folgenden Anleitung genannt) liefert dem Benutzer nützliche Informationen für eine korrekte und sichere Vorgehensweise und erleichtert ihm die Bedienung der Maschine (im Folgenden einfach "Maschine" oder "Schockkühler" oder "Gerät" genannt).

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern

eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Maschinenleistungen in jeder Hinsicht zu optimieren

und um Fehlhandlungen zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können.

Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung der Maschine betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die die Maschine beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit der Maschine autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Gerätes einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren.

Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit es bei Bedarf jederzeit konsultiert werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Ungewissheiten hinsichtlich des Maschinengebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle, die Ihnen gerne helfen werden, die Maschinenleistungen zu optimieren und den maximalen Wirkungsgrad zu erhalten.

Es wird daran erinnert, dass bei der Maschinenbenutzung immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten sind. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass die Maschine immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche mit dem Gerät erfolgenden Vorgänge ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden. Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.



Beachten Sie bitte, dass eine eventuelle Gliederung dieser Anleitung in separate Teile aus organisatorischen Gründen notwendig ist, dass diese jedoch wie Teile einer einzigen Betriebsanleitung aufbewahrt und konsultiert werden müssen.

Die Anleitung stets in Maschinennähe an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren.

Das Bedien- und Wartungspersonal der Maschine muss die Anleitung jederzeit problemlos konsultieren können.

VOM KUNDEN DURCHZUFÜHRENDE VORBEREITUNGEN

Die Informationen zum elektrischen Anschluss finden sich im Abschnitt B.2.11 "Elektrischer Anschluss". Die Ebenheit des Gerätestandorts überprüfen.

A.1 ALLGEMEINE HINWEISE

A.1.1 EINFÜHRUNG

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung der Maschine, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

A.1.2 VERWENDUNGSZWECK UND RESTRIKTIONEN

Dieses Gerät wurde für das schnelle Abkühlen und/oder Einfrieren sowie zur Frischhaltung von Lebensmitteln entwickelt (es senkt die Temperatur der gegarten Speisen sehr schnell, um die ursprüngliche Qualität aufrecht zu erhalten und die Haltbarkeit über mehrere Tage zu gewährleisten). Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.

ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/ oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).



ACHTUNG!

Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen () in diesem Gerät aufbewahren.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für unsachgemäße Verwendungen des Produktes ab.

A.1.3 ABNAHMEPRÜFUNG

Unsere Geräte wurden in Labortests entwickelt und optimiert, um hohe Leistungen und Wirkungsgrade zu erzielen. Das Produkt wird betriebsbereit geliefert.

Die positiven Testergebnisse aus Sichtkontrolle, elektrischer Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung werden durch diesbezügliche Dokumente (siehe Anlage) belegt und zertifiziert.

A.1.4 BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Fachnersonal

Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport der Maschine betraut ist.

Herstellei

Electrolux Professional SpA oder jede andere von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.

Bedienpersonal

Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Maschinengebrauch verbundenen Risiken informiert ist.

Techniker oder Kundendienst

Vom Hersteller ausgebildeter/geschulter Techniker, der aufgrund seiner beruflichen Ausbildung, Erfahrung, seiner spezifischen Schulung und seiner Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an der Maschine auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Gefahren zu erkennen und zu vermeiden. Seine beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.

Gefahi

Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.

Gefährliche Situation

Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.

Risiko

Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.

Schutzvorrichtungen

Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.

Schutzverkleidungen

Eine spezifische Maschinenkomponente, die mithilfe einer physischen Barriere den Bediener schützt.

Sicherheitsvorrichtung

Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene Vorrichtung), die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.

Kunde

Person, die die Maschine erworben hat und/oder betreibt und benutzt (z. B.: Firma, Unternehmer, Unternehmen.

Not-Aus-Schalter

Die Gesamtheit der Komponenten, die zur Notabschaltung erforderlich sind; die Vorrichtung wird durch eine einzelne Betätigung ausgelöst und verhindert oder reduziert Personen-/Maschinen-/Sach-/Tierschäden.

Stromschlaggefahr

Auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

A.1.5 TYPOGRAPHISCHE KONVENTIONEN

Für den optimalen Gebrauch der Anleitung und folglich der Maschine empfiehlt sich eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole.

Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch die folgenden Symbole verwendet:



ACHTUNG!

GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT UND SICHERHEIT DES ARBEITSPERSONALS.



ACHTUNG! STROMSCHLAGGEFAHR -GEFÄHRLICHE SPANNUNG.



ACHTUNG! GEFAHR VON MASCHINENSCHÄDEN.

Im Text werden die Symbole durchkurze Sicherheitshinweise ergänzt, die die Gefahrenart zusätzlich erläutern. Die Hinweise dienen der Sicherheit des Personals und tragen dazu bei, Schäden an der Maschine oder dem Kühlgut zu vermeiden.

Es wird darauf hingewiesen, dass die in der Anleitung aufgeführten Zeichnungen und Pläne nicht maßstabgetreu sind. Sie vervollständigen die Informationen und fassen den Text bildlich zusammen, stellen jedoch keine detaillierte Darstellung der Maschine dar.

Bei den in den Installationsplänen angegebenen Zahlenwerten handelt es sich um Millimeterangaben.

A.1.6 KENNDATEN DER MASCHINE UND DES HERSTELLERS

Die Abbildung zeigt das an der Maschine angebrachte Typenschild:

F.Mod. xxxxxxxxxx PNC 9VTX xxxxxxxx	Comm.Mode Ser.Nr. xxxxx		LW30B Cyclopentane 2015
W Tot. xxx kW	Volt xxxx	xx xxHz	Total Current xxA
Potenza Sbrinamento / Defro	st Power	xxx kW	Classe / Class x
Resistenza Evaporazione / E	vaporation Heater E	l. x kW	Refrigerante / Refrigerant xxxxx xx Kg
Illuminazione / Lighting		x W	Cap. x
NF nominal Charge			
Rated Pressure xx Mp	a		(E 📆
IP23			C C WEEE

Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten der Maschine.

Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod.	Herstellerbezeichnung des Produktes
Comm.Model	Handelsbezeichnung
LW30B(*)	Zertifizierungsgruppe
PNC	Produktionscode
Ser.Nr.	Seriennummer
V	Anschlussspannung
Hz	Netzfrequenz
kW	Maximale Leistungsaufnahme
Cyclopentane	Schäumgas
Total Current	Stromaufnahme
Defrost Power	Abtauleistung
Evaporation Heater El.	Heizelementleistung
Lighting	Leistung Innenbeleuchtung
Class	Klimaklasse
Refrigerant	Kältemitteltyp
Cap.	Schockkühlleistung
IP23	Schutz gegen Fremdkörper und Sprühwasser
CE	CE-Kennzeichnung
Electrolux Professional SPA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	Hersteller

* Beschreibung der Zertifizierungsgruppe

LW	Baureihe (Lenghtwise)
30-50-70-100 (modellabhängig)	Schockkühlleistung in kg
B-R (modellabhängig)	Kühleinheit B= Ausführung mit integrierter Einheit R= Ausführung mit separater Einheit

Das Typenschild befindet sich links auf der Rückseite des Einheitsgehäuses.

Das Schild, das den PNC-Code des Gerätes und die Seriennummer angibt, befindet sich unter dem Markenzeichen. Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die Werte des elektrischen Anschlusses mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.



ACHTUNG!

Die "CE"-Kennzeichnung der Maschine nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.



ACHTUNG!

Beziehen Sie sich für alle Rückfragen beim Hersteller immer auf die Kenndaten der Maschine auf dem Schild mit der "CE"-Kennzeichnung (zum Beispiel: bei Ersatzteilbestellungen usw.).



ACHTUNG!

Bei Verschrottung der Maschine muss die "CE"-Kennzeichnung vernichtet werden.

A.1.7 GERÄTEKENNZEICHNUNG

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Modelle von Schockkühlern. Weitere Angaben zu Ihrem Modell können dem Abschnitt A.2.2 ABMESSUNGEN, LEISTUNGEN UND VERBRAUCH entnommen werden.

A.1.8 URHEBERRECHTE

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für das Personal bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von Electrolux Professional SPA an Dritte weitergegeben werden.

A.1.9 HAFTUNG

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör kann den Maschinenbetrieb nachteilig beeinflussen und führt zum Verfall der Garantie);
- Eingriffe durch fachlich unqualifizierte Techniker;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe;
- nachlässige Instandhaltung;
- unsachgemäßer Maschinengebrauch;
- · außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Benutzung der Maschine durch ungeschultes und nicht ausgebildetes Personal;
- Nichtbeachtung der im Einsatzland der Maschine geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland der Maschine.

Electrolux Professional SPA lehnt jegliche Haftung für eventuelle Ungenauigkeiten in der Anleitung ab, die auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen sind.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungsund Wartungsanleitung, die der Hersteller ggf. dem Kunden zusendet, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden

A.1.10 PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen der Maschine zu verwenden sind. Die Verantwortung für die Auswahl des Typs und der Kategorie der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung liegt beim Kunden oder beim Kundendiensttechniker.

Phase	Schutzkleidung tragen		Schutzhand- schuhe tragen	Augenschutz tragen	Gehörschutz tragen	Atemschutz tragen	Kopf- schutz tragen
Transport		Х					
Handling		Х					
Auspacken		Х					
Montage		Х					
Normaler Maschinengebrauch	Х	Х	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		Х	X (*)				
Außerordentliche Reinigung		Х	Х				
Wartung		X					
Demontage		Х					
Verschrottung		Χ					

Legende:	X	PSA VORGESEHEN
		PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN
		PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die Handschuhe schützen die Hände während des Normalen Maschinengebrauchs beim Herausziehen des kalten Behälters aus dem Gerät.

HINWEIS: Die bei der Reinigung zu verwendenden Handschuhe sind für die Berührung mit den Kühlrippen (Metalllamellen) geeignet.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch das Fachpersonal, die Techniker, das Wartungs- und Bedienpersonal kann eine chemische Gefährdung und eventuelle Gesundheitsschäden mit sich bringen.

A.1.11 AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit der Maschine bis zu ihrer Verschrottung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing der Maschine muss die Anleitung dieselbe immer begleiten.

A.1.12 EMPFÄNGER DER ANLEITUNG

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- an das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal:
- an den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- an das Bedienpersonal der Maschine;
- an die Techniker technischer Kundendienst (siehe Serviceanleitung).

A.2 TECHNISCHE DATEN

A.2.1 VERWENDETE MATERIALIEN UND KÄLTEMITTEL

Die mit den Speisen in Berührung kommenden Bereiche sind aus Stahl gefertigt. In den Kühleinheiten wird ein von den aktuellen Gesetzgebungen zugelassenes Kältemittel vom Typ HFC (R134a(GWP:1430)/R404a(GWP:3922)) verwendet. Die Art des verwendeten Kältemittels ist auf dem Typenschild angegeben.

A.2.2 ABMESSUNGEN, LEISTUNGEN UND VERBRAUCH

1 - Schockkühler und Schockfroster für 6 Behälter GN 1/1

Außenabmessungen:

- Breite	mm	897
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	1007/994
- Tiefe bei offener Tür	mm	1479
- Höhe	mm	1060
Abmessungen Zelle:		
- Breite	mm	445
- Tiefe	mm	700
- Höhe	mm	450
Kühlkapazität gemäß Spezifika	tion und B	ezugsnorm:
- NF	kg	18
- UK beim Abkühlen	kg	30
- UK beim Einfrieren	kg	25
Behälter:		
GASTRONORM 1/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm) KONDITOREI	Anz.	6
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	Anz.	6

Versorgungsspannung (*)380-415V/3ph+N/50Hz (*)380-400V/3ph+N/60Hz

(*)modellabhängig

2 - Schockkühler und Schockfroster für 10 Behälter GN 1/1

205

Außenabmessungen:

- Dieile	1111111	093
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	1009/942
- Tiefe bei offener Tür	mm	1480
- Höhe	mm	1730
Abmessungen Zelle:		
- Breite	mm	434
- Tiefe	mm	700
- Höhe	mm	900
Kühlkapazität gemäß Spezifikat	ion und	Bezugsnorm:
- NF	kg	36
- UK beim Abkühlen	kg	50
- UK beim Einfrieren	kg	50
Behälter:		
GASTRONORM 1/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	Anz.	10
KONDITOREI		
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	Anz.	10

Betriebsspannung mit integrierter Einheit:

- (*) 380-415V/3ph+N/50Hz
- (*) 380-400V/3ph+N/60Hz

(*)modellabhängig

Betriebsspannung mit separater Einheit: 220-240V/1ph+N/50/60Hz

3 - Schockkühler und Schockfroster für 10 Behälter GN 2/1

Außenabmessungen:			
- Breite	mm	1250	
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	1160/1093	
- Tiefe bei offener Tür	mm	1873	
- Höhe	mm	1730	
Abmessungen Zelle:			
- Breite	mm	630	
- Tiefe	mm	840	
- Höhe	mm	900	
Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:			
- NF kg 50,4			
- UK beim Abkühlen	kg	70	
- UK beim Einfrieren	kg	70	
Behälter:			
GASTRONORM 2/1			
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	Anz.	10	
KONDITOREI			
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	No.	10	

Versorgungsspannung (*)380-415V/3ph+N/50Hz (*)380-400V/3ph+N/60Hz

(*)modellabhängig

4 - Schockkühler und Schockfroster für 20 Behälter GN 1/1 (für separate Einheit vorgerüstet)

Außenabmessungen: - Breite	mm	1040
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	895
- Tiefe bei offener Tür	mm	1421
- Höhe	mm	1783
Abmessungen Zelle:		
- Breite	mm	525
- Tiefe	mm	705
- Höhe	mm	1453
Kühlkapazität gemäß Spezifikati	on und E	Bezugsnorm:
- NF	kg	72
- UK beim Abkühlen	kg	100
- UK - beim Einfrieren	kg	85
Menge GN-Wagen:		
GASTRONORM 1/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	Anz.	20
KONDITODEI		
KONDITOREI		

Versorgungsspannung 380-415V/3ph+N/50/60Hz

Äquivalenter Dauerschallpegel Leq (*) dB(A) <70 (*)Der Wert kann je nach Arbeitsplatz, an dem er gemessen wird, höher ausfallen.

A.2.2.1 KLIMAKLASSE

Die auf dem Typenschild angegebene Klimaklasse bezieht sich auf folgende Werte:

4 = 32°C (IEC/EN 60335-2-89)

4 = 30°C Raumtemperatur mit 55% relativer Feuchtigkeit (IEC/EN ISO 23953)

5 = 43°C (IEC/EN 60335-2-89)

5 = 40°C Raumtemperatur mit 40% relativer Feuchtigkeit (IEC/EN ISO 23953)

A.2.3 MECHANISCHE SICHERHEITSMERKMALE, GEFAHREN

Das Gerät weist keine scharfkantigen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf.

Die Schutzvorrichtungen für die beweglichen oder Strom führenden Teile sind mit Schrauben am Gerätemöbel befestigt, um einen versehentlichen Zugriff zu verhindern.

B.1 TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG

B.1.1 EINFÜHRUNG

Der Transport (d. h. die Überführung der Maschine von einem Ort an einen anderen) und das Handling (d.h. der innerbetriebliche Transport der Maschine) müssen mithilfe von Hubmitteln geeigneter Tragfähigkeit erfolgen.

Der Maschinentransport kann per Lkw, Bahn, Schiff oder Flugzeug durchgeführt werden. Vom Straßentransport abgesehen wird die Maschine in einem Container zusammen mit anderen Maschinen versandt. Das Verladen der Maschine in den Container kann vom Hersteller oder von dem beauftragten Spediteur vorgenommen werden.



ACHTUNG!

Angesichts der Maschinenabmessungen ist es unzulässig, die Maschinen beim Transport, Handling und Einlagern übereinander zu stapeln; eventuelle Gefahren durch Umkippen der Last werden dadurch ausgeschlossen.

Der Hersteller haftet in keinem Fall für Schäden an der Verpackung oder der Maschine.

Kontrollieren Sie beim Empfang die Verpackung und die Komponenten auf Transportschäden. Teilen Sie eventuelle Beschädigungen **umgehend** dem Spediteur und dem Hersteller mit. Sichtbare oder verborgene Maschinenschäden können bei dem Spediteur reklamiert werden. Schäden oder feststellbare Verluste müssen auf den Begleitpapieren sofort bei der Übergabe vermerkt werden. Das Transportdokument muss vom Vertreter des Spediteurs unterschrieben werden (z. B. dem Fahrzeugführer). Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist.

Die Aufforderung zur Inspektion von Schäden oder Verlusten, die erst nach dem Auspacken der Maschine feststellbar sind, muss innerhalb von 15 Tagen nach dem Auspacken dem Spediteur zugestellt werden. Der Spediteur wird dann eine Inspektion ansetzen. Heben Sie den gesamten Inhalt und das Verpackungsmaterial auf. Ein beschädigtes Gerät darf dem Hersteller nur dann zurückgesendet werden, wenn dieser zuvor davon informiert worden ist und dafür eine schriftliche Genehmigung erteilt hat.

Der Transport, das Handling und die Einlagerung der Maschine darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden, das:

- über eine spezifische technische Ausbildung und Erfahrung verfügt;
- die Sicherheitsvorschriften und die gesetzlichen Bestimmungen des Fachbereichs kennt;
- über Kenntnisse der allgemeinen Sicherheitsbestimmungen verfügt:
- fähig ist, mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden.

Für Transporte, die durch vom Kunden ausgewählte Spediteure erfolgen, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung.



ACHTUNG!

Das Personal, das für den Transport, das Handling und die Lagerung der Maschine zuständig ist, muss für den Gebrauch von Hubmitteln und die Verwendung der für die auszuführende Arbeit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen hinreichend geschult und eingewiesen sein (z. B. Schutzkleidung, Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe und Schutzhelme).

B.1.2TRANSPORT:ANWEISUNGEN FÜR DEN FRACHTFÜHRER

Während der Fahrt muss wiederholt die Spannung der Befestigungen kontrolliert werden, insbesondere:

- wenige Kilometer nach Fahrtbeginn;
- bei häufigen Temperaturschwankungen;
- bei Frost;
- bei holprigen Straßen.

Vor dem Entfernen der Transportverankerungen ist sicher zu stellen, dass die Stabilität der Maschinenteile nicht von den Verankerungen abhängt und dass dadurch die Ladung nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann.



ACHTUNG!

Es ist verboten, sich während des Be- und Entladens unter schwebenden Lasten aufzuhalten. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.



ACHTUNG!

Das Maschinengewicht allein reicht nicht aus, um die Maschine im Gleichgewicht zu halten. Die Last kann sich beim Transport verlagern:

- beim Bremsen;
- bei der Beschleunigung;
- in einer Kurve;
- auf holprigen Straßen.

Falls zur Befestigung der Maschine synthetische Gurte verwendet werden, sind dieselben gegen Reibung, Abrieb und Beschädigungen durch scharfe Kanten zu sichern. Bei Vorhandensein von scharfen Kanten sind die Gurte durch Schutzecken oder verschiebbare Schutzrohre vor Beschädigungen zu schützen.



ACHTUNG!

Vor dem Entfernen der Transportverankerungen ist sicher zu stellen, dass die Stabilität der Maschinenteile nicht von den Verankerungen abhängt und dass dadurch die Ladung nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann. Stellen Sie vor dem Entladen der Maschinenteile sicher, dass alle Transportsicherungen entfernt worden sind.

B.1.3 HANDLING

Für das Entladen und die Lagerung der Maschine einen geeigneten Ort mit ebenem Fußboden vorbereiten.

B.1.4 ANWEISUNGEN FÜR DAS HANDLING

Halten Sie für ein sicheres Heben der Maschine folgende Vorsichtsmaßnahmen ein:

- Benutzen Sie Ausrüstungen mit geeigneten Eigenschaften und ausreichender Tragfähigkeit (z. B.: Gabelstapler oder Elektrogabelhubwagen);
- bedecken Sie scharfe Kanten;

Vor dem Anheben:

- vergewissern Sie sich, dass sich alle Arbeiter in sicherer Entfernung befinden und verhindern Sie, dass unbefugte Personen den Arbeitsbereich betreten können;
- kontrollieren Sie die Stabilität der Last;
- stellen Sie sicher, dass während des Anhebens kein Material herunterfallen kann. Vertikale Bewegungen ausführen, um Stöße zu vermeiden;
- heben Sie die Maschine beim Versetzen so wenig wie möglich an.



ACHTUNG!

Es ist verboten, die Maschine an den abnehmbaren oder an nicht ausreichend haltbaren Teilen anzuheben, wie: Schutzabdeckungen, Kabelführungen, pneumatischen Bauteilen usw.

B.1.5 BEWEGEN DER MASCHINE

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- einen guten Überblick über die zu fahrende Strecke haben;
- die Fahrt bei gefährlichen Situationen unterbrechen können.



ACHTUNG!

Während des Transports darf das Gerät weder geschoben noch gezogen werden, um ein Umkippen zu vermeiden.

B.1.6 ABSETZEN DER LAST

Vor dem Absetzen der Last sicherstellen, dass die Durchfahrt frei und der Fußboden eben ist und eine für die Last ausreichende Tragfähigkeit aufweist. Das Gerät von der Holzpalette nehmen, auf einer Seite abladen und anschließend auf die Erde gleiten lassen.

B.1.7 LAGERUNG

Die Maschine und/oder ihre Teile müssen gegen Feuchtigkeit geschützt in einem trockenen, vibrationsfreien Raum mit einer nicht aggressiven Atmosphäre und einer Temperatur von -10°C bis 50°C gelagert werden.

Der Lagerraum muss über eine horizontale ebene Auflagefläche verfügen, um Verformungen der Maschine oder Beschädigungen der Stützfüße zu vermeiden.



ACHTUNG!

Die Aufstellung, die Montage und der Abbau der Maschine dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Die mit der Maschine gelieferten Ausstattungen dürfen nicht verändert werden. Eventuell verloren gegangene oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

B.2 INSTALLATION UND MONTAGE



ACHTUNG!

Die Installations- und Montagearbeiten der Maschine dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung etc.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind. Der Montagebereich ist entsprechend abzusperren, um Unbefugten den Zutritt zu verweigern.

Zur Gewährleistung des korrekten Betriebs des Gerätes und seines Gebrauchs unter Sicherheitsbedingungen müssen folgende Anweisungen dieses Abschnitts gewissenhaft befolgt werden.



ACHTUNG!

Die unten genannten Tätigkeiten müssen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden, sowohl hinsichtlich der verwendeten Hilfsmittel als auch hinsichtlich der Art der Durchführung.



ACHTUNG!

Vor dem Transport des Gerätes sicherstellen, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Gerätes angemessen ist.

B.2.1 VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Die Informationen zum elektrischen Anschluss finden sich im Abschnitt B.2.11 "Elektrischer Anschluss".
- Die Ebenheit des Gerätestandorts überprüfen.

B.2.2 TECHNISCHE FREIRÄUME DER MASCHINE

Um die Maschine sind ausreichende Freiräume (für Reparaturen, Instandhaltung usw.) zu lassen. Die Maße sind zu erhöhen, falls die Durchgänge für die Durchfahrt anderer Ausrüstungen und/oder Mittel benutzt werden oder als Fluchtwege des Arbeitsplatzes dienen. Der Abstand zwischen dem Gerät zu eventuell anderen im Raum befindlichen Maschinen muss mindestens 50 mm betragen (ein zu geringer Abstand kann zu Kondensatbildung auf den Gerätewänden führen) und die Türöffnung muss problemlos möglich sein.

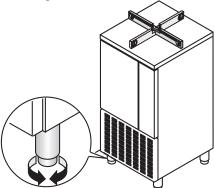
B.2.3 AUFSTELLUNG

Bei der Installation des Gerätes sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung.

Das Gerät an einem belüfteten Ort aufstellen, fern von Wärmequellen wie Heizkörpern oder Klimaanlagen, um die korrekte Kühlung der Elemente der Kühleinheit zu ermöglichen. Den Kondensator nie, auch nicht nur vorübergehend, abdecken, um den einwandfreien Betrieb des Kondensators selbst und dadurch des Gerätes nicht zu beeinträchtigen. Wird das Gerät in einer Umgebung aufgestellt, in der sich korrosive Substanzen befinden (Chlor, usw.), ist es ratsam, die Edelstahlflächen mit einem in Vaselinöl getränkten Tuch abzureiben, um einen Schutzfilm aufzutragen. Die Raumtemperatur darf +32 °C nicht übersteigen, damit die vorgesehenen Innentemperaturen aufrecht erhalten werden können.

Die Maschine darf erst dann an den Installationsort überführt und von der Palette genommen werden, wenn sie installiert wird. Installation der Maschine:

- Die Maschine an dem gewählten Standort aufstellen;
- Die Höhe und die planebene Ausrichtung durch Betätigung der höhenverstellbaren Füße regulieren und gleichzeitig die korrekte Schließung der Türen kontrollieren





ACHTUNG!

Das Gerät muss nivelliert sein; andernfalls kann der einwandfreie Betrieb nicht garantiert werden.

- Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung wie folgt entfernen:
 - Durchschneiden Sie die Verpackungsbänder und entfernen Sie die Schutzfolie. Achten Sie darauf, die Geräteoberflächen nicht mit den eventuell verwendeten Scheren oder Klingen zu zerkratzen;
 - nehmen Sie die obere Abdeckung (Karton), die Schutzecken aus Polystyrol und die vertikalen Schutzvorrichtungen ab.

Bei Geräten mit Möbel aus Edelstahl ist die Schutzfolie sehr langsam abzuziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Eventuelle Klebstoffreste sind ggf. mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel zu entfernen, die betreffende Stelle danach spülen und sorgfältig abtrocknen. Es empfiehlt sich, alle Edelstahloberflächen mit einem in Vaselinöl getränkten Tuch abzureiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.

B.2.4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Bei der Entsorgung der Verpackungen müssen die geltenden Vorschriften des Landes beachtet werden, in dem das Gerät verwendet wird.

Sämtliche Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich hergestellt. Sie können gefahrenlos gelagert, wieder verwertet oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die Kunststoffteile, die eventuell wiederverwertet werden, sind auf folgende Weise gekennzeichnet:



Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Hülle

mit Anleitungen



Polypropylen: Verpackungsbänder



PS - Hartschaum: Schutzecken

Die Holz- und Kartonteile können gemäß den geltenden Vorschriften im Einsatzland der Maschine entsorgt werden.

HINWEIS (bei den Modellen mit integrierter Einheit): Die Geräte mit integrierter Einheit müssen in vertikaler Position transportiert werden. Falls das Gerät in horizontaler Position transportiert wird, vor seiner Inbetriebnahme mehrere Stunden warten.

B.2.5 POSITIONIERUNG DES KONDENSWASSERSAMMELBECKENS

Für die Modelle 6 GN 1/1,10 GN 1/1 und 10 GN 2/1 : Am Außenboden des Gerätes sind Führungsschienen für das Kondenswassersammelbecken montiert. Befestigen Sie das Becken, das sich im Inneren der Kühlzelle befindet, indem Sie es auf diesen Führungsschienen gleiten lassen.

Die Modelle 20 GN 1/1 verfügen über kein Sammelbecken für das Kondenswasser.

B.2.6 POSITIONIERUNG DES DISTANZSTÜCKS

Für die Modelle 6 GN 1/1,10 GN 1/1 und 10 GN 2/1 Montieren Sie das Distanzstück. Das Distanzstück muss auf der Rückseite des Möbels montiert (siehe Abb. 4 und 5) und mit M5 x 12 Schrauben In den vorgebohrten Löchern befestigt werden. Das Distanzstück gewährleistet die Einhaltung eines gewissen Abstands zwischen den Geräten und der Wand, wodurch die korrekte Kühlung der Elemente der Kühleinheit gefördert wird. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Betriebsstörungen des Gerätes oder Geräteschäden, die auf die fehlende Montage der Distanzstücke zurückgehen.

B.2.7 POSITIONIERUNG AN DER SÄULE "Cook&Chill"

Falls der Schockkühler 6 GN 1/1 für die "Cook&Chill" Säule vorgerüstet wird, befolgen Sie bitte die Anweisungen der im Bausatz enthaltenen Installationsanleitung (Art.-Nr. 595R068). Hinweis: Bei der Installation des Ofens auf dem Schockkühler die Anweisungen der Ofenanleitung beachten.

Achtung: Falls der Schockkühler über ein oberes Top verfügt, dieses gemäß den Anweisungen aus Absatz B.2.8 entfernen. Das Säulen-Kit "Cook&Chill" hat die Art.-Nr. F881049.

B.2.8 POSITIONIERUNG DES OBEREN TOPS

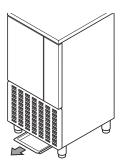
Falls der Schockkühler 6 GN 1/1 für die "Cook&Chill" Säule vorgerüstet ist, aber nicht in der Säule installiert wird, muss der Bausatz Oberplatte, Art.-Nr. F880027, bestellt werden. Die Montage gemäß beiliegendem Schema Art.-Nr. 897224 ausführen.

B.2.9 WASSERABFLUSS

B.2.9.1 Manueller Abfluss

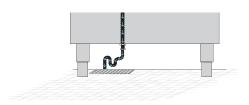
Die Geräte 6 GN 1/1,10 GN 1/1 und 10 GN 2/1 verfügen über einen Abfluss, damit die eventuell in der Kühlzelle vorhandenen Flüssigkeiten nach Entfernung des Stopfens in das Becken am Boden des Möbels abfließen können. Das Becken ist regelmäßig auszuleeren. Nach Beendung der Reinigungsarbeiten den Abfluss wieder mit dem vorgesehenen Stopfen verschließen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Sammelbecken entleert worden ist, bevor Sie den Stopfen vom Abfluss für die Reinigungsflüssigkeit der Kühlzelle entfernen.



B.2.9.2 Automatischer Abfluss

Für die Modelle 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 und 10 GN 2/1: Das Flüssigkeitssammelbecken muss nicht regelmäßig entleert werden, wenn der Kühlzellenabfluss "C", der sich am Geräteboden befindet, an ein Abflussrohr angeschlossen wird oder mit einem Gummischlauch verbunden wird, durch den das Wasser dann über ein Bodengitter ablaufen kann.



Bei den Geräten 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 , 10 GN 2/1 und 20 GN 1/1hat der Abfluss einen Durchmesser von $1\frac{1}{2}$ " und sollte daher an ein Abflussrohr von $1\frac{1}{2}$ " angeschlossen werden,oder an einen Gummischlauch mit 25 mm Durchmesser.

Bei den Geräten **20 GN 1/1** hat der Abfluss einen Durchmesser von 1½" und sollte daher an ein Abflussrohr von 1½" angeschlossen werden, oder an einen Gummischlauch mit 20 mm Durchmesser. Die Flüssigkeit muss vorschriftsmäßig über einen Siphon in einen offenen Abfluss ablaufen, um Rückflüsse aus der Kanalisation zu vermeiden, welche die inneren Leitungen der Geräte erreichen können. Vermeiden Sie Drosselstellen der Schläuche oder Knicke in den Metallrohren entlang der gesamten Abflussleitung. Ferner sollten die Leitungen nicht waagrecht verlegt werden, weil dadurch ein Wasserrückstau verursacht werden kann.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an ein Siphonsystem angeschlossen oder das Becken zum Auffangen der Flüssigkeit entleert worden ist, bevor Sie den Stopfen vom Abfluss für die Reinigungsflüssigkeit der Kühlzelle entfernen.

B.2.10 AUFSTELLUNG DER GERÄTE MIT VORRÜSTUNG FÜR SEPARATE EINHEIT UND AUFSTELLUNG DER KONDENSATOREINHEIT



ACHTUNG!

Für die Auswahl der separaten Kondensatoreinheit wird auf die vom Hersteller empfohlene Einheit verwiesen, die im technischen Produktdatenblatt des Gerätes angegeben ist.



ACHTUNG!

Bei einer außergewöhnlich groß dimensionierten separaten Kondensatoreinheit siehe technisches Produktdatenblatt bezüglich der Kühlleistungsdaten oder konsultieren Sie die Website des Herstellers oder die vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.



ACHTUNG!

Die Installation des Gerätes und der Kondensatoreinheit des Kältemittels darf ausschließlich durch das Servicepersonal des Herstellers oder durch anderes Fachpersonal ausgeführt werden



ACHTUNG!

DieInstallations-und Montagearbeitender Maschine dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung etc.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

Bei der Installation der Einheit sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen.

Die Kondensatoreinheit an einem belüfteten Ort und fern von Wärmequellen aufstellen.

Wird die separate Einheit im Freien aufgestellt, muss sie mit

einer entsprechenden Abdeckung vor Witterungseinflüssen geschützt werden, ohne hierdurch die korrekte Belüftung der Kondensatoreinheit zu beeinträchtigen.

Die Querschnitte der Leitungen gemäß den Angaben der technischen Daten (für die empfohlenen Kühlungssysteme) auswählen.

Bei der Verlegung der Kupferleitungen den kürzesten Weg unter Verwendung möglichst weniger Kurven, Kniestücke und vertikaler Abschnitte wählen. Hierbei ist Folgendes zu beachten:

- Auf den horizontalen Strecken muss die Saugleitung eine Steigung
- von mindestens 2% in Richtung der Kondensatoreinheit aufweisen.
- Vor jeder Steigung der Saugleitung müssen Siphons installiert werden (alle 2 Meter);
- die Saugleitung mit einer geeigneten Isolierung (Mindeststärke 9 mm) dämmen:
- Es wird empfohlen, die separate Einheit nicht weiter als 15 m vom Gerät entfernt und mit einem Höhenunterschied von max.
 5 m aufzustellen.
- An der Druckleitung in der angegebenen Reihenfolge einen entsprechend bemessenen Entwässerungsfilter, einen Durchflussmesser sowie ein Solenoidventil montieren.



Achtung!

Für die Auswahl der separaten Kondensatoreinheit wird auf die vom Hersteller empfohlene Einheit verwiesen, die im technischen Produktdatenblatt des Gerätes angegeben ist.



Achtuna!

Bei einer außergewöhnlich groß dimensionierten separaten Kondensatoreinheit siehe technisches Produktdatenblatt bezüglich der Kühlleistungsdaten oder konsultieren Sie die Website des Herstellers oder die vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

B.2.11 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Netzanschluss muss gemäß den geltenden Bestimmungen und Vorschriften des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät aufgestellt wird.



ACHTUNG!

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich durch einen Elektriker ausgeführt werden.

Beim elektrischen Anschluss müssen die Angaben auf dem Typenschild sowie die Angaben im Absatz A.2 TECHNISCHE DATEN genauestens befolgt werden. Bei Geräten mit separater Einheit ist der Anschluss getrennt für die separate Einheit und für die Maschine auszuführen.

Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass:

- Der Anschlusspunkt muss über eine effiziente Erdung verfügen und Netzspannung und -frequenz müssen den Werten auf dem Typenschild entsprechen. Falls Zweifel am einwandfreien Zustand des Erdungskabels bestehen, muss die Erdungsanlage von einem Fachmann überprüft werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Anlage für die effektive Strombelastung vorgerüstet und ausgelegt ist und dass die Anlage fachgerecht entsprechend den Sicherheitsvorschriften des Aufstellungslandes der Maschine ausgeführt ist.
- Das Gerät muss unter Beachtung der richtigen Polarität dauerhaft an das Stromnetz angeschlossen werden:
 - Braun/ Schwarz(*)/ Grau(*): Außenleiter (*)vorhanden nur bei den Dreiphasen-Modellen
 - Gelb/Grün: Erde
 - Blau: Neutralleiter;
- zwischen Netzkabel und Stromnetz ein auf die am Typenschild angegebene Stromaufnahme ausgelegter Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter (oder ein Stecker) installiert ist, der den einschlägigen Bestimmungen entspricht und dessen Kontaktöffnungsweite eine vollständige Trennung vom

Stromnetz entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Für die richtige Bemessung des Schalters oder des Steckers die auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebene Stromaufnahme berücksichtigen. Es muss möglich sein, die gewählte Vorrichtung in geöffneter Stellung zu Wartungszwecken zu blockieren.

ACHTUNG:bei Verwendung eines Steckers muss dieser den nationalen Installationsvorschriften entsprechen. Der Stecker muss zudem:

- auch nach Aufstellung des Gerätes am Installa tionsort zugänglich sein;
- für den Servicetechniker während der Aus führung der Wartungsarbeiten stets sichtbar sein
- Nach erfolgtem Anschluss sicherstellen, dass die Betriebsspannung bei laufender Maschine vom Nennwert der Spannung um nicht mehr als ±10% abweicht.

Hinweis: Bei den Modellen mit Vorrüstung für separate Einheit ist der elektrische Anschluss der Kondensatoreinheit und des Magnetventils gemäß dem der Maschine beiliegenden Schaltplan auszuführen. Für den Anschluss muss ein Kabel mit geeignetem Querschnitt verwendet werden. Die Kabel einführen und mit der vorgesehenen Kabelbefestigung sichern. Jeden Leiter korrekt an die entsprechende Klemme anschließen.

Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Gefahren nur vom Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der vorliegenden Anweisungen oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.



ACHTUNG!

Für den permanenten Netzanschluss ist ein Kabel des Typs H07RNF (Bezeichnung 60245 IEC 66) erforderlich. Bei einem Ersatz darf nur ein Kabeltyp mit diesen Mindestanforderungen verwendet werden.



ACHTUNG!

Bei einem Austausch des Netzkabels darauf achten, dass der zur Erdung verwendete Schutzleiter länger als die stromführenden Leiter ist.

B.2.12 ENTLEERUNG DER LEITUNGEN UND BESCHICKUNG MIT KÄLTEMITTEL



ACHTUNG!

Die Entleerung der Leitungen und Beschickung mit Kältemittel darf nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung etc.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

B.2.12.1 Dichtheitsprüfung

- Die Saug- und Druckleitungen mit Trockenstickstoff unter Druck reinigen.
- An die Hoch- und Niederdruck-Anschlüsse eine Stickstoffflasche hängen und ein Manometer installieren (ein "T"-Verbindungsstück verwenden), das Gas sowohl in die Hoch- als auch in die Niederdruckleitung einlassen, bis ein Druck von ca. 15 Bar erreicht wird. Den Hahn der Gasflasche zudrehen, mindestens eine Stunde verstreichen lassen und dann überprüfen, ob der Druck konstant geblieben und nicht unter den zuvor gemessenen Wert abgefallen ist.

B.2.12.2 Vakuum

- Den Leitungskreis manuell entleeren, indem die Hähne der Verbindungsstücke geöffnet werden.
- Die Rohre an eine Vakuumpumpe anschließen, vorzugsweise ist ein zweistufiges Modell mit Unterdruckmesser sowie Hoch- und Niederdruckanschlüssen zu verwenden. Sicherstellen, dass das Vakuumniveau auf 70mTorr (0,0931 mbar) oder darunter abfällt. Nach Erreichung des o.a. Vakuumwerts diesen mindestens 30 Minuten aufrechterhalten und dann die Einheit wie folgt füllen:

B.2.12.3 Kältemittelbeschickung

- Das flüssige Kühlmittel R404A sowohl in die Nieder- als auch die Hochdruckleitung füllen, bis ein Gleichgewicht zwischen dem Druck in den Gasflaschen und jenem des Leitungskreises entsteht (die anfängliche Beschickung mit Flüssigkeit entspricht ca. 20÷30% der Gesamtbeschickungsmenge).
- Nun die Hochdruckleitung schließen, den Kompressor starten und das Gas langsam einlassen, bis keine Blasen mehr im Flüssigkeitsanzeiger zu sehen sind.

B.2.13 DURCHZUFÜHRENDE ÜBERPRÜFUNGEN BEIM STARTEN DES GERÄTES

- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist ein vollständiger manueller Schockkühl- oder Schockfrostzyklus auszuführen.
- Am Durchflussmesser für das Kältemittel kontrollieren, ob genug Kältemittel vorhanden ist. Eventuell Kältemittel nachfüllen, hierbei die Anweisungen in § B.2.13.3 beachten.
- Mit einem digitalen Thermometer nachweisen, dass die auf der Bedienblende angezeigte Temperatur mit der vom Instrument gemessenen Temperatur übereinstimmt.
- Bei den Motorkondensatoreinheiten muss der korrekte Ölrücklauf zum Kompressor überprüft werden. Für die Kontrolle wie folgt vorgehen:
 - prüfen, ob bei ausgeschaltetem Motorkondensator die auf dem Kompressorgehäuse vorhandene Ölstandkontrolle bis mindestens ¼ ihrer Höhe gefüllt ist;
 - einen kompletten Zyklus HARD CHILLING (BC) oder FREEZING (BCF) leer ausführen;
 - 3. Nach beendetem Zyklus den Schockkühler abschalten; mindestens 15 Minuten warten und den Ölstand überprüfen. An der Ölstandkontrolle auf dem Gehäuse muss das Öl sichtbar sein; ist dies nicht der Fall, muss Öl mindestens bis auf halbe Höhe des Schaulochs eingefüllt werden (nur Öl mit Eigenschaften verwenden, die den Angaben auf dem Typenschild des Kompressors entsprechen).

C.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

DAS VORHANDENSEIN DES NF -ZEICHENS AUF DER VORDERSEITE DES GERÄTES WEIST DARAUF HIN, DASS DEMGERÄTDASNF-ZEICHENFÜRLEBENSMITTELHYGIENE (HYGIENE ALIMENTAIRE) VERLIEHEN WURDE. Die Berechtigung zur Kennzeichnung mit diesem Prädikat wird hinfällig, wenn Änderungen in irgendeiner Form am Gerät durchgeführt werden. Informationen zum NF-ZEICHEN FÜR LEBENSMITTELHYGIENE:

- Zertifizierungsbehörde:

AFAQ AFNOR Certification
11 avenue Francis de Pressensé
93571 Saint-Denis La Plaine
Cedex - France
www.marque-NF.com

- Konformität mit der Vorschrift NF031
- Hinweis auf die zwei wichtigsten zertifizierten Merkmale:
- -Lebensmittelhygienische Eignung
- -Funktionseignung: Kühlleistungen

ACHTUNG: Die Beachtung der NF-Vorschrift wird durch die Beibehaltung der Fußhöhe größer oder gleich 150 mm gewährleistet.

C.1.1 EINFÜHRUNG

Die Maschinen sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Maschine dienen. Der Hersteller warnt daher den Benutzer, diese Vorrichtungen zu entfernen oder eigenmächtig zu ändern.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung derselben verursacht sind.

C.1.2 SCHUTZVORRICHTUNGEN DER MASCHINE C.1.2.1 Schutzvorrichtungen

Die Maschine ist mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet: - fest eingebaute Schutzvorrichtungen (z. B: Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die an der Maschine und/oder dem Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und die nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können;

- verriegelte abnehmbare Schutzvorrichtungen (Frontpaneele) für den Zugang zum Inneren der Maschine;
- aufklappbare Zugangstüren zur elektrischen Maschinenausrüstung, die ebenfalls nur mit Werkzeugen geöffnet werden können. Während des Gerätebetriebs darf die Zugangstür nicht geöffnet werden.



ACHTUNG!

Einige Abbildungen des Handbuchs zeigen die Maschine oder Teile davon ohne oder mit entfernten Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes Es ist in jedem Fall untersagt, die Maschine ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu verwenden.

C.1.3 AN DER MASCHINE ODER IN IHREM ARBEITSBEREICH ANZUBRINGENDE SICHERHEITSHINWEISE

VERBOT	BEDEUTUNG
	Verbot, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
	Verbot mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht).

GEFAHR	BEDEUTUNG
	VERBRENNUNGSGEFAHR.
4	WARNUNG VOR GEFÄHRLICHER ELEKTRISCHER SPANNUNG (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe angebracht).



ACHTUNG!

Die auf der Maschine angebrachten Schilder nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.

C.1.4 AUSSERDIENSTSTELLUNG

Machen Sie vor der Außerdienststellung die Maschine unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abtrennen.

C.1.5 GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN

Beim Maschinengebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur.

Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:

- direkt durch geeignete Lösungen bei der Entwicklung der Maschine,
- indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.

 Auf dem Display der Redienblande worden eventuelle St.

Auf dem Display der Bedienblende werden eventuelle Störungen angezeigt.

Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.

Es ist verboten, an sich bewegenden Maschinenteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden. Für den effizienten und störungsfreien Maschinenbetrieb muss die Maschine regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden. Insbesondere müssen regelmäßig die Funktionstüchtigkeit aller Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen überprüft werden, die bei Beschädigungen zu ersetzen sind.



ACHTUNG!

Die Wartungsarbeiten der Maschine dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung etc.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.



ACHTUNG!

Es ist in jedem Fall untersagt, die Maschine ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.



ACHTUNG!

Ziehen Sie vor allen Eingriffen an der Maschine immer die Betriebsanleitung zu Rate, die die korrekten Verfahren angibt und wichtige Sicherheitshinweise enthält.

C.1.6 VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNGEN

Als Fehlanwendung ist jeder Maschinengebrauch anzusehen, der von den Anweisungen im vorliegenden Handbuch abweicht. Während des Maschinenbetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit des Personals gefährden und Maschinenschäden verursachen können.

Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen sind anzusehen:

- unterlassene regelmäßige Wartung, Reinigung und Kontrolle der Maschine;
- Änderungen an dem Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen;
- Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch das Fachpersonal, die Techniker, das Wartungs- und Bedienpersonal:
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z.B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- die Lagerung von brennbarem oder feuergefährlichem Material in Maschinennähe, das nicht mit der Tätigkeit kompatibel ist und nichts mit der laufenden Arbeit zu tun hat;
- falsche Installation der Maschine;
- Einführung von Gegenständen oder Dingen in die Maschine, die mit dem Kühlen, Einfrieren oder Konservieren nicht kompatibel sind und zu Maschinen- oder Personenschäden führen oder die Umwelt schädigen können;
- auf die Maschine steigen;
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen der Maschine:
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Gefährdungen führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.



ACHTUNG!

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind verboten!



ACHTUNG!

Es ist verboten, die an der Maschine angebrachten Sicherheitszeichen, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen oder unlesbar zu machen.



ACHTUNG!

Es ist untersagt, die Schutzvorrichtungen der Maschine zu entfernen oder eigenmächtig zu ändern.

C.1.7 RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.

Die vorliegende Anleitung informiert das Personal über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an.

Bei der Installation der Maschine werden ausreichende Freiräume gelassen, um diese Risiken einzuschränken.

Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um die Maschine:

- immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein;
- sauber und trocken sein;
- gut beleuchtet sein.

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt: Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	BESCHREIBUNG DER RESTGEFÄHRDUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung/Ab- schürfungen (z. B.: Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile der Maschine ohne Schutzhandschuhe anfassen.

Stromschlaggefahr	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben.
Sturzgefahr	Das Personal nimmt an dem Oberteil der Maschine Reparaturen vor und benutzt dazu ungeeignete Hilfsmittel (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf die Maschine).
Kippgefahr von Lasten	Während der Versetzung der Maschine oder der verpackten Maschinen durch Verwendung ungeeigneter Hubmittel oder falsche Lastverteilung.
Chemischer Art (Kältegas)	Einatmen von Kältegas. Die Geräteschilder müssen stets beachtet werden.
Augenschäden, Hautschäden.	Gefahr durch U.VStrahlen bei Geräten mit keimtötenden Lampen bei einem Defekt der Türverriegelung.

C.2 NORMALER MASCHINENGEBRAUCH

C.2.1 ZULÄSSIGER GEBRAUCH

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt und optimiert. Dieses Gerät wurde für das schnelle Abkühlen und/oder Einfrieren sowie zur Frischhaltung von Lebensmitteln entwickelt (es senkt die Temperatur der gegarten Speisen sehr schnell, um die ursprüngliche Qualität aufrecht zu erhalten und die Haltbarkeit über mehrere Tage zu gewährleisten) und darf ausschließlich für diesen Zweck benutzt werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß. Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.

ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/ oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für unsachgemäße Verwendungen des Produktes ab.

C.2.2 EIGENSCHAFTEN DES GESCHULTEN BEDIENPERSONALS DER MASACHINE

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift.

Der Kunden muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Maschinenbetriebs.

C.2.3 EIGENSCHAFTEN DES WARTUNGSPERSONALS

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- dass sie das Handbuch gelesen und verstanden haben;
- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Maschinengebrauch erhalten haben.

C.2.4 BEDIENPERSONAL DER MASCHINE

Es muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung für die Maschinenführung;
- ausreichende Allgemeinbildung und technische Grundkenntnisse, um die Anleitung zu lesen und den Inhalt zu verstehen;
- genaues Verständnis der Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme;
- ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabenbereichs;
- Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften. Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss der Bediener der Maschine folgende Anweisungen befolgen:
- die Maschine sofort außer Betrieb setzen.

D.1 REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE

Bezüglich der Angaben zur ordentlichen und außerordentlichen Reinigung und Wartung des Gerätes wird auf die Kapitel D.1 und D.2 der gemeinsam mit dieser Anleitung gelieferten "GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG" verwiesen.

D.1.1 WARTUNGSINTERVALLE

Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den effektiven Betriebsbedingungen der Maschine und von den Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab; es ist daher unmöglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben. Es ist jedoch angebracht, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen die Maschine sorgfältig und regelmäßig zu warten.

Es wird außerdem empfohlen, mit dem Kundendienst einen Vertrag für die vorbeugende und programmierte Wartung abzuschließen.

D.1.1.2 Regelmäßige Wartungseingriffe

Zur Gewährleistung eines konstant hohen Wirkungsgrads der Maschine sollten die Kontrollen mit der in der Tabelle angegeben Häufigkeit ausgeführt werden:

WARTUNGS-, KONTROLL- UND REINIGUNGSARBEITEN	HÄUFIGKEIT
Normale Reinigung Allgemeine Reinigung der Maschine und des umgebenden Bereichs	Täglich
Mechanische Schutzvorrichtungen Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile.	Monatlich
Bedienelemente Kontrolle des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben. Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung.	Jährlich
Maschinenstruktur Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme etc.) der Maschine.	Jährlich
Sicherheitszeichen Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder.	Jährlich
Schalttafel Zustandskontrolle der Elektrokomponenten der Schalttafel. Kontrolle der Kabel zwischen der Schalttafel und den Maschinenelementen.	Jährlich
Elektrisches Anschlusskabel und Steckdose Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose.	Jährlich
Außerordentliche Wartung der Maschine Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Ausrüstung, der Leitungen, Überprüfung auf Korrosion	Nach 10 Jahren (*)

- (*) die Maschine wurde für eine Lebensdauer von ca. zehn Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme der Maschine) ist eine Generalüberholung der Maschine fällig. Einige Beispiele der auszuführenden Kontrollen sind nachstehend angeführt.
- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und die Ausgangsbedingungen wiederherstellen;
- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;
- Überprüfung und Austausch der Bolzen und Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.



ACHTUNG!

Die Wartungs- und Kontrollarbeiten der Maschine und ihre Überholung dürfen nur von geschulten Fachkräften oder durch den Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessenen persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe und Handschuhe) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.



ACHTUNG!

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder durch den Kundendienst ausgeführt werden.

D.1.5 DEMONTAGE

Fallsein Auseinanderbaumitnachfolgendem Wiederzusammenbau des Gerätes notwendig ist, muss sichergestellt werden, dass die verschiedenen Teile in der richtigen Reihenfolge zusammenbaut werden (sie sollten beim Ausbau am besten gekennzeichnet werden)

Vor der Demontage der Maschine muss ihr Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob Strukturteile nachgeben oder beschädigt werden könnten. Vor Beginn der Demontage sind folgende Vorbereitungen zu treffen:

- alle in der Maschine vorhandenen Teile entnehmen;
- die Stromversorgung der Maschine abschalten;
- den Arbeitsbereich absperren;
- an der Hauptschalttafel ein Warnschild "Maschine in Wartung
 nicht einschalten" anbringen:
- die Demontagearbeiten ausführen.



ACHTUNG!

Alle Demontagearbeiten müssen bei abgeschalteter und kalter und von der elektrischen Versorgung getrennter Maschine ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Elektrikern an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Zur Ausführung dieser Arbeiten ist das Tragen von Schutzkleidung, Sicherheitsschuhen und Schutzhandschuhen vorgeschrieben.



ACHTUNG!

Bei den Demontagearbeiten und dem Transport der verschiedenen Teile ist eine minimale Bodenhöhe einzuhalten.

D.1.6 AUSSERBETRIEBNAHME

Falls eine Reparatur der Maschine nicht möglich ist, muss diese außer Betrieb genommen und der Schaden durch ein entsprechendes Schild angezeigt werden. Den Kundenservice des Herstellers anfordern.

D.2 ENTSORGUNG DER MASCHINE



ACHTUNG!

DIE DEMONTAGEARBEITEN MÜSSEN DURCH FACHPERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.



ACHTUNG!

ALLE ARBEITEN AN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON ELEKTRIKERN AN DER SPANNUNGSLOSEN ANLAGE AUSGEFÜHRT WERDEN.

D.2.1 MÜLLENTSORGUNG

Am Ende der Gerätelebensdauer ist das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen. Die Türen müssen vor der Entsorgung des Gerätes demontiert werden.

Eine provisorische Lagerung von Sondermüll ist im Hinblick auf eine Entsorgung mittels definitiver Behandlung und/oder Lagerung zulässig. Die im Bestimmungsland geltenden Umweltschutzgesetze werden von vorliegenden Hinweisen nicht berührt.

D.2.2 VERFAHREN ZUR GROBEN DEMONTAGE DES GERÄTS

Vor der Verschrottung der Maschine muss ihr Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob Strukturteile während der Demontage nachgeben oder beschädigt werden könnten. Bei der Entsorgung der Maschinenteile müssen diese je nach ihrer Zusammensetzung sortenrein getrennt werden (z. B.: Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi etc.). In verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetzgebungen, daher sind die Vorschriften der Gesetzgebung und der Behörden des Landes zu beachten, in dem die Demolierung erfolgt.

Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierte Sammel- und Zerlegungszentren abzugeben. Das Gerät demontieren, indem die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenzufassen sind, wobei darauf zu achten ist, dass sich im Kompressor Schmieröl und Kühlflüssigkeit befinden, die aufgefangen und wiederverwertbar sind, und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlschranks um hausmüllähnlichen Sondermüll handelt.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses nicht als Hausmüll angesehen werden darf, sondern korrekt zu entsorgen ist, um umwelt- und gesundheitsschädliche Auswirkungen jeder Art zu vermeiden.

Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produktes den Agenten oder lokalen Wiederverkäufer, den Aftersales-Service oder das für die Müllentsorgung zuständige örtliche Amt kontaktieren.



ACHTUNG!

Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu vermeiden, dass jemand in seinem Innern eingeschlossen werden kann.



ACHTUNG!

Bei der Verschrottung der Maschine müssen die "CE"-Kennzeichnung, die vorliegende Anleitung und sonstige Gerätedokumente vernichtet werden.