

Bedienungsanweisung

Panorama-Kühlinsel **DIAMOND NT 2000**

[Artikel-Nr.: 454954000]





Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- und Sachschäden ab, die durch die Nichteinhaltung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen verursacht wurden.

DIAMOND SQ

(Diamond, Diamond Glass, Diamond Plexi)

HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG
Aufmerksam lesen und zusammen mit der Theke aufbewahren



ÜBERSETZT AUS DEN ORIGINALANWEISUNGEN

Manual
Revision
Revision date

D-D0221
00
30 / 08 / 2021

INHALT

Allgemeine Eigenschaften	4	<i>Beschreibung des Produkts</i>
Position der wichtigen Bestandteile.....	4	
Typenschild.....	5	
Wichtige Informationen	6	
Wichtige Installationsbedingungen	8	<i>Installation des Produkts</i>
Hinweise	11	
Hinweise zur Installation.....	11	
Allgemeine Hinweise.....	12	
Vorsichtsmaßnahmen und kleine Wartungseingriffe	13	<i>Wartung und Gebrauch des Produkts</i>
Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen	13	
Abdeckung für die Nacht	15	
Schiebedeckel	15	
Übergang BT-TN	15	
Elektrische Komponenten	16	<i>Beleuchtung und auf dem Produkt</i>
Beleuchtung	16	
Schaltschränke	16	
Technische Informationen	17	<i>Technische Daten des Produkts</i>
Die technische Dokumentation befindet sich im Bank	17	
Technische Daten	18	
Notsituationen	20	<i>Management von Notsituationen</i>

Es wird empfohlen, den Inhalt des vorliegenden Handbuchs zu lesen und es zusammen mit der Theke aufzubewahren. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab für Schäden an Personen und/oder Sachen, die wegen mangelnden Einhaltens der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen entstanden sind. Aus diesem Grund wird empfohlen, dass alle Leute, die mit der Theke zu tun haben, das Handbuch für Gebrauch und Wartung aufmerksam lesen.

Die Kühltheken, zu denen die nachstehenden Anweisungen für Gebrauch und Wartung gehören, sind im Einklang mit der Norm ISO 23953-2 - Kühlgeräte für Ausstellung und Verkauf - und ermöglichen die Anwendung der Sicherheitsnormen für Lebensmittel und des entsprechenden Kontrollsystems HACCP.

Die Produkte wurden in Übereinstimmung mit den vorgeschriebenen Normen und Richtlinien (siehe Konformitätsbescheinigung) hergestellt:

- **PED-Richtlinie (Druckgeräterichtlinie);**
- **Niederspannungsrichtlinie;**
- **Maschinenrichtlinie;**
- **RoHS-Richtlinie;**
- **Lebensmittelverordnungen**

Dieses Gerät mit entflammbarem Kühlgas R290 (Propan) wird mit folgendem Etikett auf dem Seriennummernschild und an verschiedenen empfindlichen Bauteilen identifiziert.

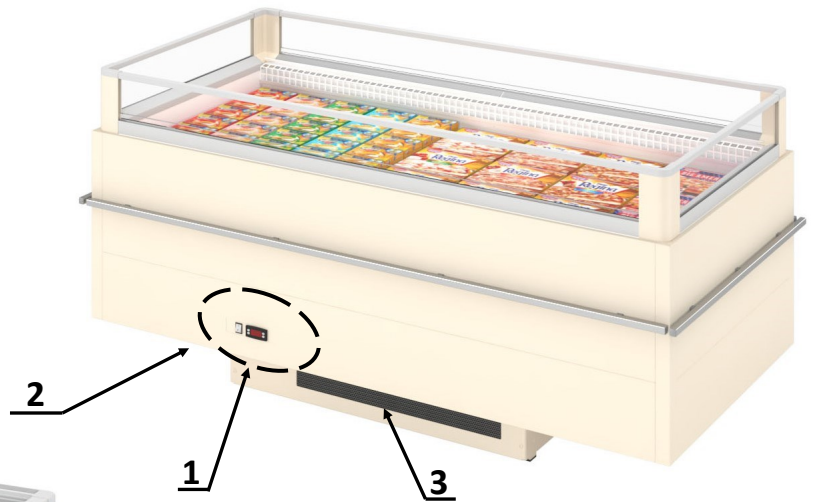


Im Gerät befindet sich eine Mindestmenge an Gas, wie es von den Normen bezüglich entflammbarer Gase vorgeschrieben ist; dennoch muss es mit größerer Vorsicht gehandhabt werden, vor allem im Falle von Eingriffen an der Kühlanlage.

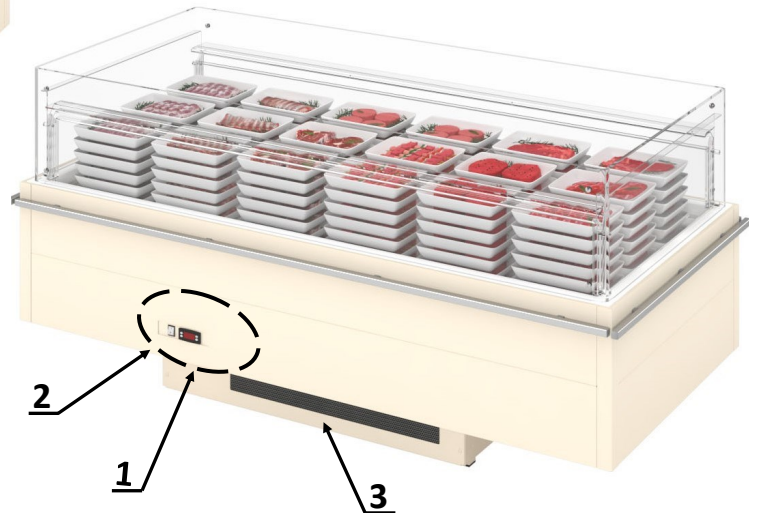
Das im Gerät vorhandene Gas steht unter Druck.

DIAMOND SQ

DIAMOND SQ Glass



DIAMOND SQ Plexi



ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Die Kühltheke **Diamond SQ** ist eine auf positive Temperatur "TN" gekühlte Theke oder sie kann über Doppeltemperatur "BT/TN" verfügen. Sie wird in der niedrigen Version als Insel hergestellt und dient zum Ausstellen von verpackten Produkten für den Verkauf mit Selbstbedienung. Sie ist in den Längen 1500 und 2000 mm, sowie in der Version v.400 (Modelle 1500 und 2000 mm) und Plexiglass (Modelle 1500 und 2000 mm) verfügbar. Die Theke wurde mit einer Einfüllhöhe von 255 mm (in der Version Diamond) und 300 mm (in den Versionen Diamond v.400 und Plexiglass) geplant und es handelt sich um eine äußerst vielseitig verwendbare Theke, sodass ihr Einsatz für alle Layout-Anforderungen und alle Arten Warenauslagen geeignet ist.

Der Händler hat die hermetische eingebaute Kondensatoreinheit und wird mit einem Kompressor, der in tritt, sobald der Netzstecker in der Steckdose angeschlossen ausgestattet.

Position der wichtigen Bestandteile

- 1. Elektrischer Schaltschrank
- 2. Typenschild
- 3. Zugang zum Kondensator für die Reinigung

Typenschild

		2021			
Modell					
Seriennummer		Code			
Nennleistung	1	2	3	Heizelemente	4
Abtauung	5				6
Circuit	Kältemittel	GWP	Eingef. Menge	Menge CO ₂	Kompressor
1	7	8	7	9	10
Klimaklasse	11		Temperatur klasse	12	
Schaeumung	H2O				
			WARNING: System contains refrigerant under high pressure. Do not tamper with the system. It must be serviced by qualified persons only.		

- | | |
|--|--|
| 1. Nennleistung | 7. Kühlfluid/Masse Kühlfluid (Plug-in) |
| 2. Aufgenommener Strom bei Dauerbetrieb | 8. Treibhauspotenzial (GWP) |
| 3. Versorgungsspannung | 9. Menge CO ₂ (GWP x Eigef. Menge) (Plug-in) |
| 4. Andere Heizelemente (falls vorhanden) | 10. Modell Kompressor (falls vorhanden) |
| 5. Maximale Leistung beim Abtauen | 11. Klimaklasse (siehe Tabelle) |
| 6. Maximale Leistung Lampen (falls vorhanden) | 12. Temperaturklasse (ISO 23953-2) |

Klima- und Umweltschutzklassen gemäß ISO 23953-2

Klimaklasse	Temperatur trockener Kolben	Relative Feuchtigkeit	Taupunkt
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3*	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

* In Bezug auf die Klima- und Umweltschutzklassen muss betont werden, dass bei Angabe von Klasse 3 Folgendes zu verstehen ist: die Klasse 3 oder niedrigere Klassen können gültig sein.

WICHTIGE INFORMATIONEN

Hinweise zur Installation

- Der Einbau des Gerätes darf nur vom Servicepersonal des Herstellers oder von ähnlich **qualifizierten Personen erfolgen**;
- Die Installation und der Anschluss müssen auf Grund der am Ort und auf nationaler Ebene geltenden Normen ausgeführt werden.
- Es wird empfohlen, den Stromversorgungskreislauf vorgeschaltet mit einem allpoligen Trennschalter mit Leitungsschutzschalter zu versehen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm hat.

Allgemeine Hinweise

- Bei Beschädigung des Steckerkabels muss es durch den Hersteller, sein Servicepersonal oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Keine explosionsfähigen Stoffe, wie unter Druck stehende Behälter mit entflammbarem Treibmittel, in diesem Gerät aufbewahren.

Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen

Die Verteilung und die Menge der Produkte muss so vorgenommen werden, dass die vorgeschriebene Füllmenge nicht überschritten wird. Außerdem wird empfohlen, aufzupassen, dass die Gesamtlast für die Gerätestruktur nicht zu belastend ausfällt. Nachstehend geben wir Richtwerte in Bezug auf das Beladen der Ablageflächen an, und wir empfehlen, diese angegebenen Richtwerte so gut als möglich zu berücksichtigen:

Maximale Last Ablagefläche ganz unten
100 Kg x Fläche 625

Vorsichtsmaßnahmen und kleine Wartungseingriffe

Vor jedem Eingriff zur Reinigung, zur Wartung oder zum Auswechseln von Bestandteilen, deren Auswechseln erlaubt ist, muss sichergestellt sein, dass die Stromversorgung getrennt oder der allpolige Versorgungstrennschalter geöffnet ist, auch wenn die Eingriffe nicht direkt mit elektrischen Teilen zu tun haben.

Alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.

Auswechseln der Lampen

Auswechseln der Lampe in der Produktaufnahmewanne

Vor Beginn jedes Eingriffs zum Auswechseln der Lampen muss sichergestellt werden, dass die Stromzufuhr getrennt und/oder der Versorgungsschalter geöffnet ist.

Alle Eingriffe für die Auswechsellung der Lampen, den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.

WICHTIG: die Lampe muss durch eine gleicher Art und Leistung ersetzt werden.



WICHTIGE BEDINGUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

Klima

Die klimatischen Bedingungen am Aufstellungsort der Kühltheke müssen innerhalb der Grenzen der von der Klasse der Theke festgelegten Temperatur liegen; um innerhalb dieser Parameter zu liegen, kann die Installation einer Klimaanlage notwendig sein. Eine solche Klimaanlage müsste auch die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit vorsehen, da eine zu hohe relative Luftfeuchtigkeit dem guten Funktionieren der Kühltheke schadet.

Das Entfeuchten der Luft mittels einer Klimaanlage statt durch die Verdampfer der Kühltheke kann kostengünstiger sein, da die Kühltheken bei niedrigeren Temperaturen funktionieren und daher bei gleicher Kühlleistung mehr Strom verbrauchen.

Das Aufstellen mehrerer Kühltheken im selben Bereich ist für den Betrieb der Geräte vorteilhaft, kann aber für die Kundschaft unbequem sein.

Zugluft

Die Kühltheken müssen so positioniert sein, dass vermieden oder begrenzt werden kann, dass Zugluft das gute Funktionieren der Theken beeinträchtigt. Die Kühltheken dürfen nicht in der Nähe von Türen oder in starken Luftzügen ausgesetzten Bereichen aufgestellt werden, z.B. wegen Öffnungen von Ventilatoren oder Klimaanlagen.

Bei der Planung der Lüftungsanlagen muss berücksichtigt werden, dass die Luftgeschwindigkeit in der Nähe so niedrig wie möglich sein muss, aber auf keinen Fall 0,2 m/s überschreiten darf.

Besondere Aufmerksamkeit muss den Öffnungen der Heizung geschenkt werden.

Thermische Strahlung und Beleuchtung

Um die negativen Auswirkungen der ausstrahlenden Wärme in Grenzen zu halten, dürfen die Theken nicht an der Sonne, bei Luftausstrahlern oder Luftleitungen, an nicht isolierten, von der Sonne oder sonstigen Energiequellen bestrahlten Dächern oder Außenwänden aufgestellt werden. Das Eindringen von strahlender Wärme ins Innere der Theke bewirkt eine Erhöhung der Betriebskosten und eine Verminderung der Leistung. Keine Spotlights oder andere, konzentrierte Lichtquellen gegen den Innenraum der Theken richten.

Die LED-Beleuchtung oder die fluoreszierende Beleuchtung ist der Beleuchtung mit Glühlampen vorzuziehen, es wird geraten, nur die ersten beiden Arten zu verwenden.

Oberflächen mit Raumtemperatur strahlen eine bedeutende Menge Wärme aus, die dem guten Funktionieren der Theke schaden kann. Durch Raumdecken, die die Wärme reflektieren oder durch die Positionierung verschiedener Theken, die einander gegenüber stehen, kann diese Auswirkung begrenzt werden.

Kondenswasserbildung

Es ist normal, dass die absolute Feuchtigkeit sich auf kalten Oberflächen ablagert, wenn der Taupunkt der Luft höher ist, als die Temperatur der Oberfläche. Unabhängig von der Qualität der Isolierung einer Theke bildet sich Kondenswasser, falls rund um die Theke keine ausreichende Lüftung herrscht. Es ist daher empfehlenswert, zwischen der Theke und der Wand oder irgendeinem Gegenstand, der die korrekte Luftzirkulation rund um die Theke beeinträchtigen könnte, wenigstens 60 cm Abstand zu wahren.

Transport und Handling

Die Theke wird in Kunststoffolie verpackt und auf zwei Holzbrettern befestigt geliefert, die als Transportunterlage dienen und das Handling erleichtern. Um Schäden während des Transports zu vermeiden, muss die ganze Verpackung intakt bleiben, bis die Theke an ihrem Installationsplatz steht. Nach dem Auspacken der Theke darf das Verpackungsmaterial nicht mit dem gewöhnlichen Abfall zusammen geworfen werden, es muss zu den entsprechenden Sammelstellen für umweltschädliches Material gebracht werden.

Das Handling muss mithilfe eines Gabelstaplers ausgeführt werden, indem man gut auf die elektrischen Geräte und die Abflussleitungen aufpasst, die sich an der Unterseite der Theke befinden.

Reinigung

Bei Ausstellungstheken für pflanzliche Produkte, Fleisch und andere nicht verpackte Produkte hängt die Frequenz der Reinigung vom ausgestellten Produkt ab. Bei Theken, die Fleisch, Milchprodukte oder Wurstwaren enthalten, muss mindestens einmal wöchentlich die Ausstellungsoberfläche gereinigt werden, damit der Bakterienbildung und -anhäufung vorgebeugt werden kann.

Auch die Reinigung des Bodens der Produktaufnahmewanne muss wöchentlich ausgeführt werden, falls Produkte darin enthalten sind, bei denen Flüssigkeit austreten könnte.

Die Häufigkeit der Reinigung hängt auf jeden Fall von der Art ab, wie die Theke verwendet wird und von den hygienischen Requisiten oder sonstigen besonderen Anforderungen. Die Blockierung des Wasserabflusses kann eine Störung mit möglichen Schäden an anderen Stellen der Theke verursachen. Es ist daher empfehlenswert, die Abflüsse regelmäßig von qualifiziertem Fachpersonal reinigen zu lassen.

Es wird folgendes empfohlen:

- Warten, bis die Temperatur der Theke sich der Raumtemperatur nähert, die Theke entleeren und sorgfältig reinigen, dabei Lösungsmittel und scheuernde Produkte vermeiden;
- Tägliche Reinigung mit Wasser und nicht aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. milden Seifen) der Außenbereiche rund um die Theke und der oberen Teile der Produktablagen, die mit dem Produkt in Berührung kommen. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn die Theke Fleisch enthält. Es muss vermieden werden, dass der nasse Lappen die elektrischen Bestandteile berührt;
- Wöchentliche und totale Reinigung der unteren Ablagen mit Wasser und nicht aggressivem Reinigungsmittel (z.B. milden Seifen). Die Ablagen mit dem entsprechenden Werkzeug anhebt und dazu Schutzhandschuhe trägt, wie es in den geltenden Normen vorgeschrieben ist;
- Jedes Quartal, komplette Reinigung aller Bestandteile der Theke (inklusive der Verdampferschale), der von den geltenden Normen vorgeschriebenen Schutzhandschuhe.
- Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.

Reinigung des Kondensators

An den Kondensatoren der Theken, falls vorhanden, lagert sich Staub und Schmutz ab, sie müssen regelmäßig gereinigt werden. Bei normalen Betriebsbedingungen muss dies einmal im Monat erfolgen, indem man einen Pinsel mit harten Borsten und einen Staubsauger dazu verwendet. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird dringend empfohlen, da die Stärke der Flügel sehr niedrig ist und daher Schnitte und Abschürfungen verursacht werden könnten. Ein schmutziger Kondensator vermindert nicht nur die Leistung der Theke, sondern verursacht auch einen höheren Energieverbrauch.

Im Detail:

- Regelmäßig den Staub vom Vordergitter entfernen;
- Vor Beginn jedes Eingriffs muss die Maschine ausgeschaltet und das Versorgungskabel abgetrennt werden;
- Man gelangt an den Kondensator, indem man die Schrauben und die Abdeckung entfernt **Abb. 1**;
- Den Kondensator mithilfe eines Luftstrahls reinigen oder mit einem trockenen Pinsel mit vertikalen Bewegungen den Staub, der sich an den Rippen abgelagert hat, entfernen;
- Die Abdeckung des Kondensators wieder positionieren und sie mit den zuvor entfernten Schrauben befestigen;

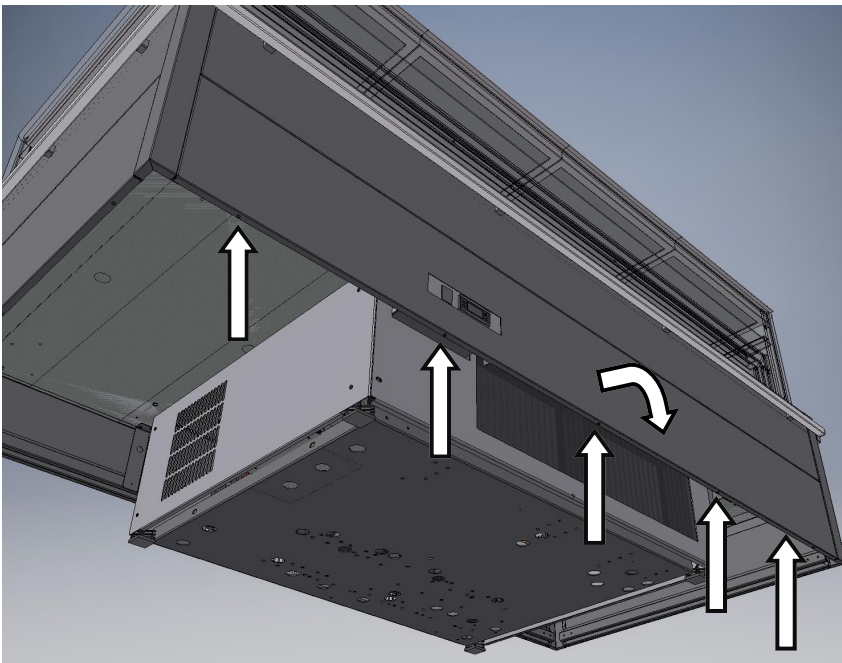


Fig. 1

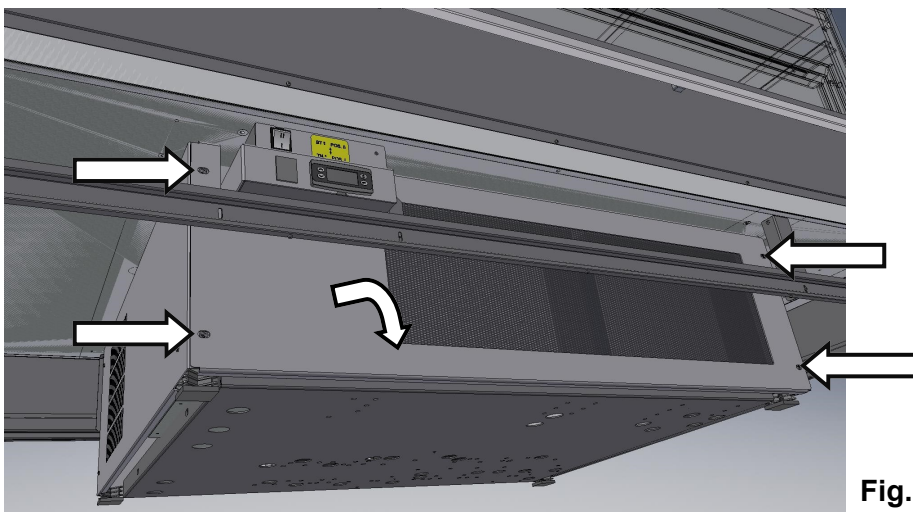


Fig. 2

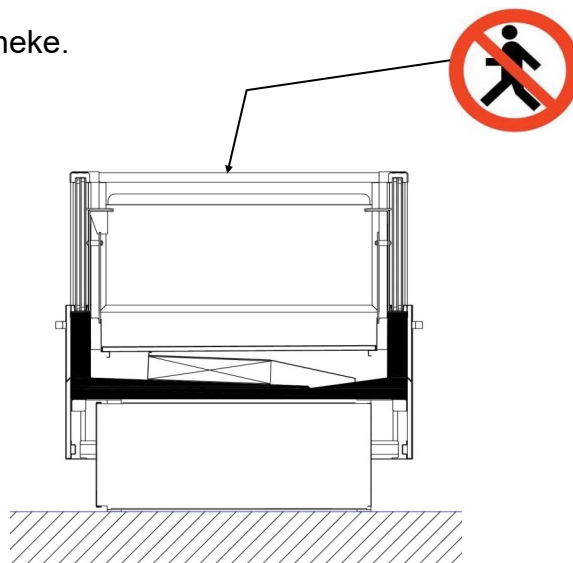
ACHTUNG

Während aller Wartungs- und Reinigungseingriffe an der Theke die entsprechende persönliche Schutzausrüstung verwenden, wie sie von den geltenden Sicherheitsnormen vorgesehen wird.

HINWEISE

Hinweise zur Installation

- Der Einbau des Gerätes darf nur vom Servicepersonal des Herstellers oder von ähnlich **qualifizierten Personen erfolgen**;
- Korrekte Positionierung der Theke.



- Assicurarsi che il piano di appoggio sia livellato per un corretto funzionamento del banco in modo da evitare rumori imprevisti (normalmente la pressione sonora è inferiore ai 70 DbA).
- Kontrollieren, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf weder im Freien benutzt und noch dem Regen ausgesetzt werden.
- Das Gerät an eine wirksame Erdungsanlage anschließen.
- Die Installation und der Anschluss müssen auf Grund der am Ort und auf nationaler Ebene geltenden Normen ausgeführt werden.
- Beim Auswechseln des Kabels und des Steckers nur Originalersatzteile des Herstellers verwenden.
- Das Versorgungskabel in eine Steckdose einfügen, die auch nach der Positionierung der Theke leicht zugänglich ist.
- Es wird empfohlen, den Stromversorgungskreislauf vorgeschaltet mit einem allpoligen Trennschalter mit Leitungsschutzschalter zu versehen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm hat.

ACHTUNG: Die Verteilung und die Menge der Produkte muss so vorgenommen werden, dass die vorgeschriebene Füllmenge nicht überschritten wird. Außerdem wird empfohlen, aufzupassen, dass die Gesamtlast für die Gerätestruktur nicht zu belastend ausfällt. Nachstehend geben wir Richtwerte in Bezug auf das Beladen der Ablageflächen an, und wir empfehlen, diese angegebenen Richtwerte so gut als möglich zu berücksichtigen:

Maximale Last Ablagefläche ganz unten
100 Kg x Fläche 625

Allgemeine Hinweise

Vor Gebrauch der Theke lesen.

- Das vorliegende Handbuch ist Bestandteil des Produkts und muss in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden, damit es mühelos und rasch konsultiert werden kann.
- Der Regler darf nicht anders gebraucht werden, als nachstehend beschrieben, insbesondere darf er nicht als Sicherheitsvorrichtung verwendet werden.
- Vor Gebrauch die Anwendungsgrenzen überprüfen.
- Bei Beschädigung des Steckerkabels muss es durch den Hersteller, sein Servicepersonal oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **Alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.**

Sicherheitsmaßnahmen.

- Bevor man die Theke anschließt, muss geprüft werden, dass die Versorgungsspannung mit der erforderlichen übereinstimmt.
- Die Erdung des Geräts ist verpflichtend vorgeschrieben.
- Das Gerät darf nicht Wasser und Feuchtigkeit ausgesetzt werden: es darf ausschließlich innerhalb der Grenzen des vorgesehenen Betriebs verwendet werden.
- Achtung: Vor jeder Art Wartungseingriff die elektrischen Anschlüsse der Theke trennen.
- Der elektrische Schaltschrank darf nie offen stehen.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts muss man sich an Fachpersonal wenden, um die Störungssuche und die entsprechende Reparatur ausführen zu lassen.
- Das Versorgungskabel in eine Steckdose einstecken, die auch nach der Positionierung der Theke leicht zugänglich ist.
- Es wird empfohlen, den Stromversorgungskreislauf vorgeschaltet mit einem allpoligen Trennschalter mit Leitungsschutzschalter zu versehen, der eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm hat.
- Keine explosionsfähigen Stoffe, wie unter Druck stehende Behälter mit entflammbarem Treibmittel, in diesem Gerät aufbewahren.
- Die Belüftungsöffnungen im Gehäuse des Geräts oder in der Einbaustruktur dürfen nicht versperrt sein.
- Keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs verwenden, die von den vom Hersteller empfohlenen abweichen.
- Der Kühlmittelkreislauf darf nicht beschädigt werden.
- Keine elektrischen Geräte in den Fächern des Geräts zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln verwenden, wenn sie nicht den vom Hersteller empfohlenen entsprechen.
- Die Theke darf nicht ohne entsprechende Aufsicht von Kindern oder Personen mit Behinderung verwendet werden.
- Es ist verboten, Schutzvorrichtungen oder Paneele zu entfernen, wenn dafür der Einsatz von Werkzeugen erforderlich ist.
- Jede Manipulation oder Veränderung des Produkts ist verboten.
- Die Theke dient zur Aufrechterhaltung und nicht zur Senkung der Temperatur der Produkte. Aus diesem Grund dürfen ausschließlich Produkte eingeführt werden, die bereits auf die jeweilige Aufbewahrungstemperatur gekühlt wurden.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM BETRIEB UND KLEINE WARTUNGSEINGRIFFE

Vor jedem Eingriff zur Reinigung, zur Wartung oder zum Auswechseln von Bestandteilen, deren Auswechseln erlaubt ist, muss sichergestellt sein, dass die Stromversorgung getrennt oder der allpolige Versorgungstrennschalter geöffnet ist, auch wenn die Eingriffe nicht direkt mit elektrischen Teilen zu tun haben.

Alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden.

Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen

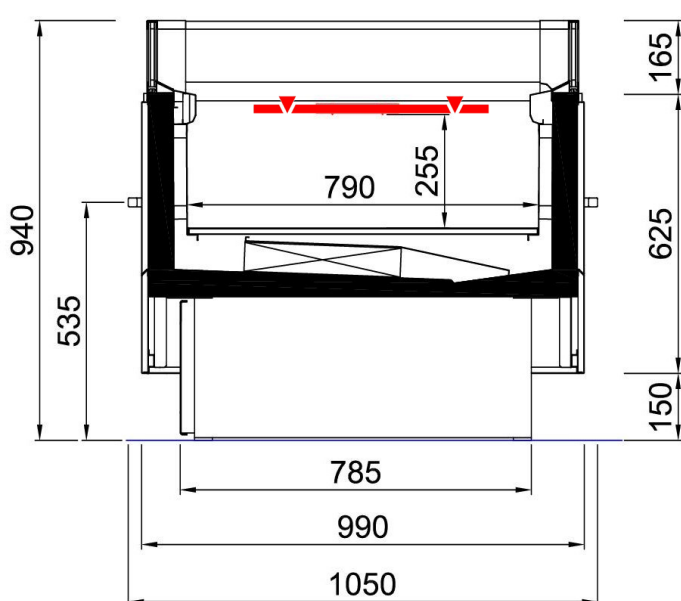
Höhe der Last

Die Lebensmittel, die innerhalb der Belastungsgrenzen aufbewahrt werden, sind ausreichend gekühlt. Diejenigen, welche die Belastungsgrenzen überschreiten, können nicht korrekt gekühlt werden und verursachen Störungen der Luftzirkulation mit daraus folgender Beeinträchtigung des Funktionierens der Kühltheke und des Verderbens aller darin enthaltenen Lebensmittel. Außerdem muss bedacht werden, dass die ausgestellten Produkte die Öffnungen für die Luftzirkulation nicht verdecken dürfen, das gute Funktionieren des Geräts hängt davon ab.

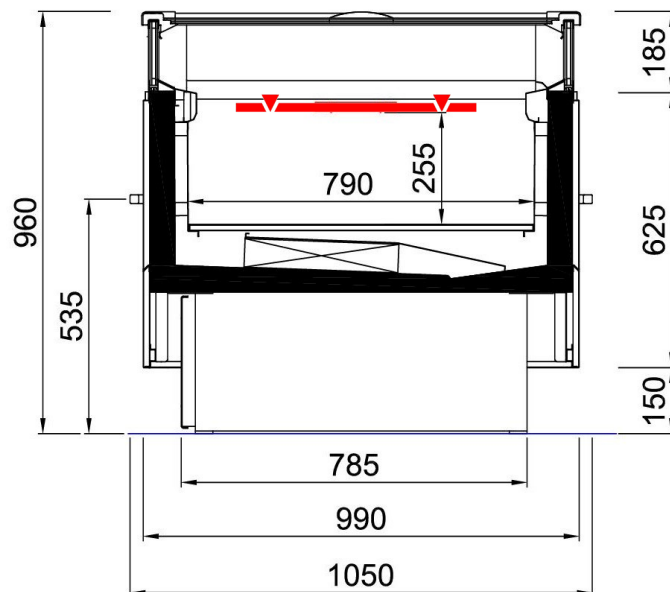
Eine Ausstellungskühltheke dient nicht zum Abkühlen von verderblichen Produkten, sondern, um sie auf der Temperatur zu konservieren, mit der sie ins Gerät gegeben wurden. Die Lebensmittel, die eine höhere Temperatur haben, als die für die Kühltheke vorgeschriebene, sollten nicht in einer Kühltheke aufbewahrt werden.

Gekühlte Lebensmittel auf Paletten oder ähnlichen Gegenständen dürfen nicht länger als unbedingt nötig für den Transport und das Einfüllen in die Theke im Geschäft stehen gelassen werden.

Die Theke darf nicht überfüllt werden: es handelt sich dabei um den häufigsten Fehler, der sekundäre Störungen, die abnormale Bildung von Eis mit daraus entstehender Blockierung des Verdampfers und sogar den vollständigen Stillstand der Theke verursachen kann. Das einheitliche Verteilen der Waren, ohne leere Bereiche, gewährleistet ein besseres Funktionieren der Theke. Es wird empfohlen, beim Nachfüllen der Theke mit neuen Produkten, die Rotation der noch vorhandenen vorzunehmen. Die älteren Produkte müssen für den Kunden am nächsten liegen, damit sie als erste verkauft werden.

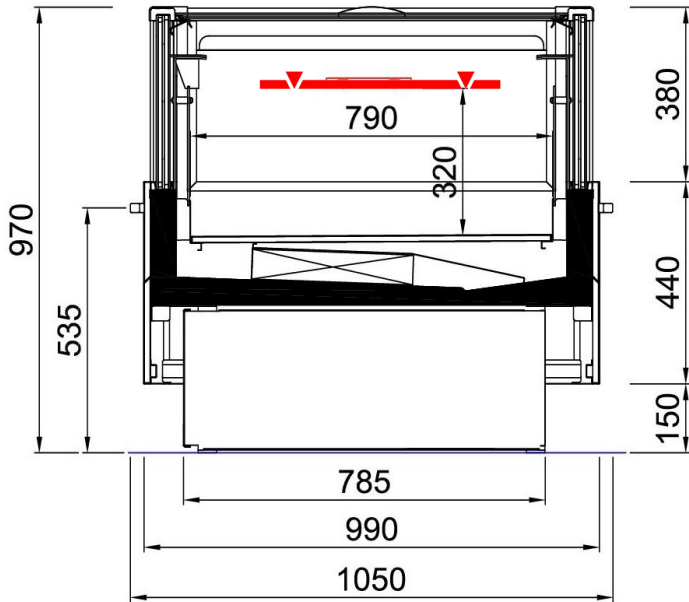


Diamond SQ TN und BT/TN

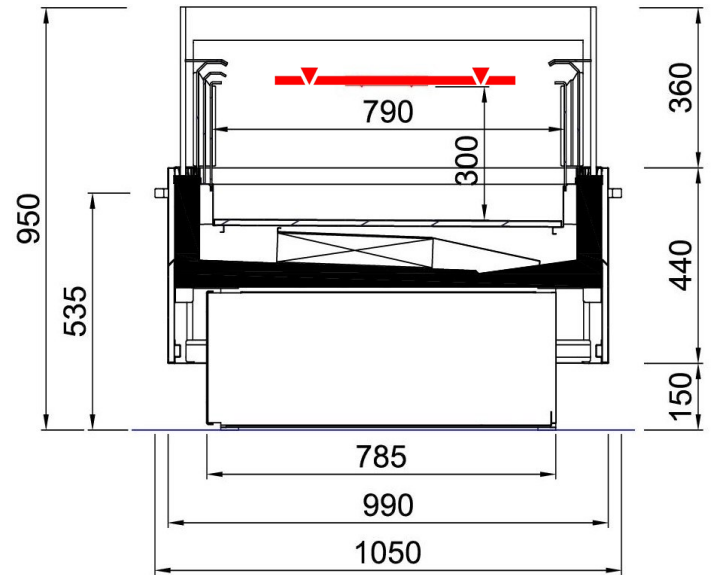


**Diamond SQ TN und BT/TN
MIT SCHIEBEDECKELN**

**Diamond SQ Glass BT/TN
MIT SCHIEBEDECKELN**



**Diamond SQ
Plexiglass TN**



Anmerkung: Der Betrieb der Theke wird bei den auf dem Typenschild angegebenen klimatischen Bedingungen und gemäß der Norm ISO 23953-2 gewährleistet, wenn die Theke einheitlich und nicht über die Linie des maximalen Auffüllens jeder Theke hinaus gefüllt ist.

Hinweis: Verwenden Sie die Bank nicht an Orten über 2000 Metern über dem Meeresspiegel.

Abdeckung für die Nacht

Wenn die Theke so gebaut ist, dass Abdeckungen für die Nacht vorgesehen sind, muss berücksichtigt werden, dass das Auflegen der Abdeckungen in der Nacht ein bedeutendes Einsparen von Energiekosten mit sich bringt.

Schiebedeckel

Wenn die Theke mit gläsernen Schiebedeckeln versehen ist, muss bedacht werden, dass diese in möglichst kurzer Zeit nach dem Öffnen wieder geschlossen werden müssen, um ein bedeutendes Einsparen von Energie zu garantieren.

Wenn die Theke dagegen nicht über gläserne Schiebedeckel verfügt, ist es ratsam, die Abdeckung für die Nacht so bald als möglich aufzulegen, um so doch noch ein bedeutendes Einsparen von Energie zu erhalten.

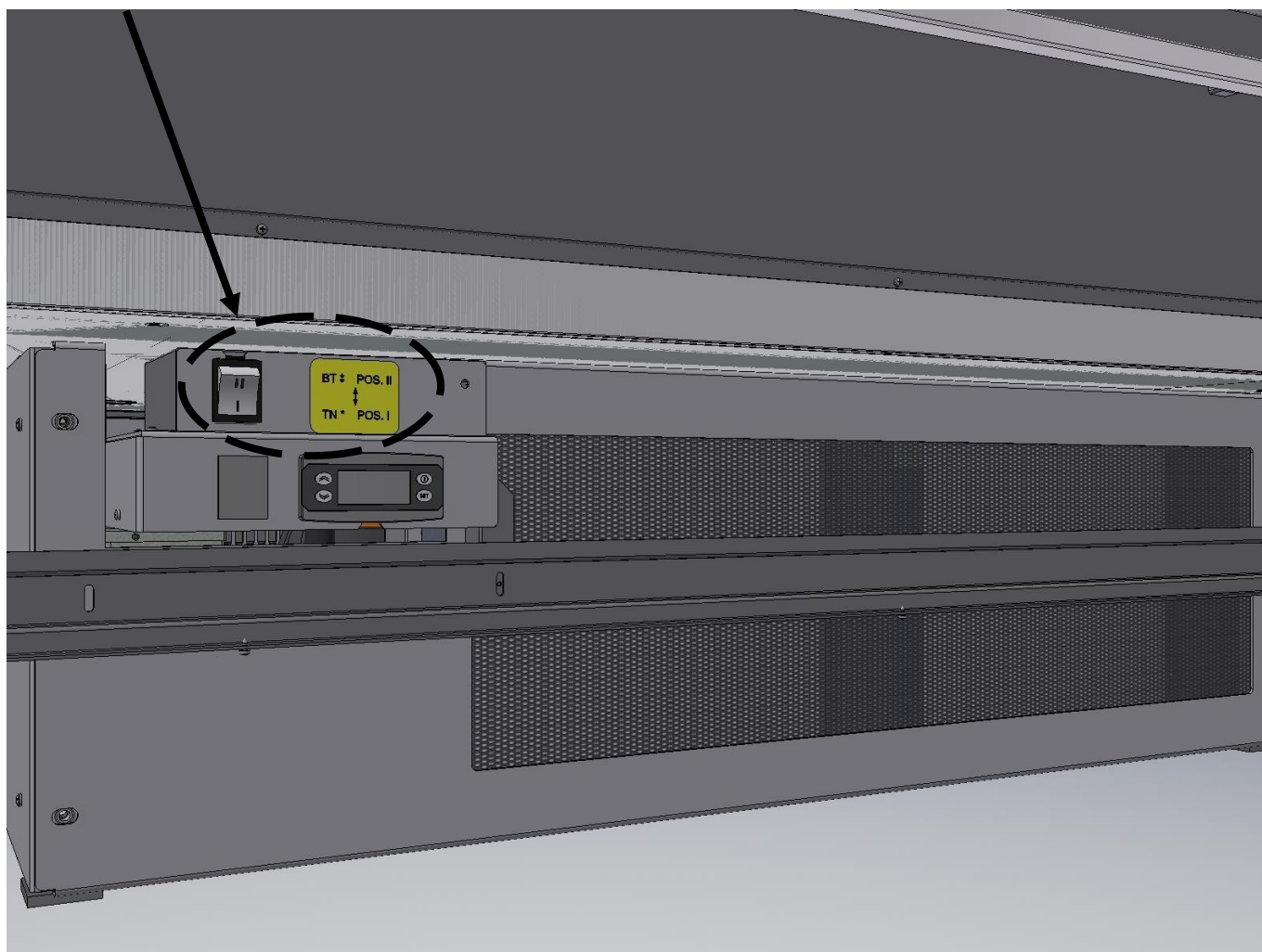
ACHTUNG: Falls das Bewegen der Schiebedeckel nicht mehr leicht vor sich geht, müssen deren Führungen mit Silikonöl geschmiert werden.

Übergang BT-TN

Wenn die Theke mit der Möglichkeit des Gebrauchs im BT- und im TN-Betrieb konfiguriert ist, kann man von einer Betriebstemperatur auf die andere übergehen, indem man den entsprechenden Schalter wie folgt umschaltet:

Pos II = Betrieb BT;

Pos I = Betrieb TN.



WICHTIG: Vor der Durchführung des Temperaturwechsels ist die Stromzufuhr zur Theke abzuschalten.



ELEKTRISCHE KOMPONENTEN

Beleuchtung

In Bezug auf die Beleuchtung der Theke erinnern wir daran, dass es ratsam ist, diese sobald als möglich auszuschalten, damit Energie gespart werden kann.

Außerdem informieren wir Sie, dass bei den mit elektronischen Reaktoren ausgestatteten Theken im Falle von nicht geeigneten Funktionsbedingungen, der elektronische Reaktor in den Schutzzustand übergehen kann, was das Ausschalten der Lampen bedeutet, die damit verbunden sind. Um das korrekte Funktionieren wieder herzustellen, muss der Strom ausgeschaltet und dann wieder eingeschaltet werden.

Die Lampen nie auswechseln, wenn Spannung anliegt.

Schaltschränke

Unsere Produkte können mit verschiedenen Arten elektronischer Controller zur Regulierung ausgestattet sein.

ACHTUNG: Detaillierte Informationen zum installierten Gerät finden Sie im spezifischen Handbuch, das mit der Theke zusammen geliefert wurde (**siehe Seite 17**).

Passen Sie außerdem sehr gut beim Lesen des Programmierungsblatts des Controllers, der tatsächlich an der Theke in Ihrem Besitz installiert ist, auf.

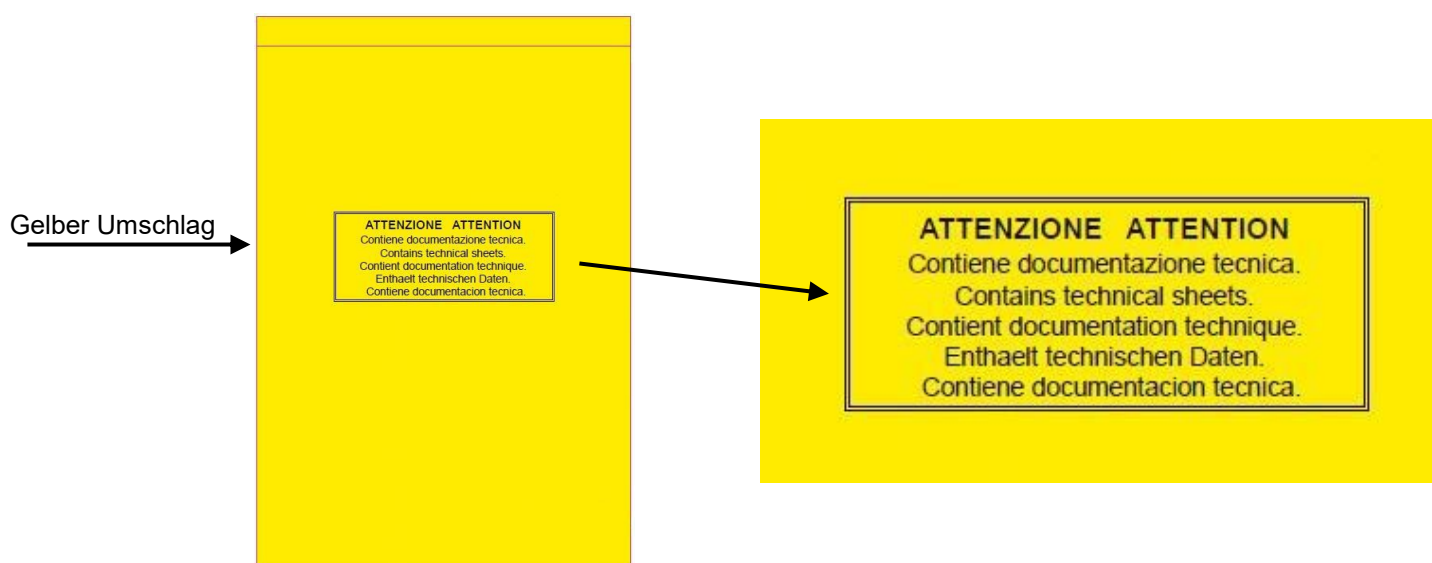
TECHNISCHE INFORMATIONEN: Hauptparameter für die Einstellung.

Par.	BESCHREIBUNG	Regulierungsbereich	DIAMOND SQ TN		DIAMOND SQ BT/TN		DIAMOND SQ BT/TN MIT SCHIEBEDECKELN		DIAMOND SQ GLASS BT/TN MIT SCHIEBEDECKELN		DIAMOND SQ PLEXI
			Cl. M1 (0/+2°C)	Cl. M1 (0/+2°C) MIT SCHIEBEDECKELN	Cl. M1 (0/+2°C)	Cl. L1-L2 (-18/-20°C)	Cl. M1 (0/+2°C)	Cl. L1-L2 (-18/-20°C)	Cl. M1 (0/+2°C)	Cl. L1-L2 (-18/-20°C)	Cl. M1 (0/+2°C)
SET	SetPoint der Wärmeregulierung	LS+US	-2	2	0	-25	0	-25	0	-25	-2
HY	Differenz	0,1+25,5	4	4	2	2	2	2	2	2	3
dtE	Temperatur am Ende des Abtauvorgangs	-50,0+50,0 °C	13	13	10	10	10	10	10	10	13
idF	Zeitabstand zwischen den Abtauvorgängen	1+120 Stunden	8	24	8	8	24	24	24	24	8
MdF	Maximale Dauer des Abtauvorgangs	0+255 min	60	60	60	60	60	60	60	60	60

DIE TECHNISCHE DOKUMENTATION BEFINDET SICH IN DEN KÜHLTHEKEN

In jede Theke wird ein **gelber Umschlag gelegt, der im Inneren der Theke in der Nähe des Typenschilds befestigt ist**. Dieser Umschlag enthält die technische Dokumentation zum Gerät, also folgendes:

- Handbuch für Gebrauch und Wartung;
- Konformitätserklärung;
- Formular Qualitätskontrolle;
- Bescheinigung der Abnahme;
- Elektrische Schaltpläne der Theke;
- Schema der Beleuchtungsanlage;
- Handbuch des Controllers, der am Schaltschrank installiert ist (nur falls vorgesehen);
- Aufzeichnung der zum Controller gehörenden Parameter (nur falls vorhanden)
- Verschiedene Dokumente, wie: Anleitung motorisierte Nachtabdeckung, Anleitung elektronisches Ventil,(nur falls vorgesehen).



Anmerkung: Manchmal werden auf den Thekenoberflächen andere Etiketten mit Anweisungen und/oder zusätzlichen Hinweisen angebracht.



TECHNISCHE DATEN

Diamond SQ BT/TN

Länge	mm	1500	2000
Spannung	V	220÷230	
Frequenz	Hz	50	
Betriebstemperatur	°C	-18°/-20° ±0°/+2°	
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	986	1297
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	4.82	6.66
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	1164	1591
Klimaklasse	ISO 23953-2	L / M1	

Diamond SQ BT/TN MIT SCHIEBEDECKELN

Länge	mm	1500	2000
Spannung	V	220÷230	
Frequenz	Hz	50	
Betriebstemperatur	°C	-18°/-20° ±0°/+2°	
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	986	1297
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	4.82	6.66
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	1164	1591
Klimaklasse	ISO 23953-2	L / M1	

Diamond SQ TN

Länge	mm	1500	2000
Spannung	V	220÷230	
Frequenz	Hz	50	
Betriebstemperatur	°C	±0°/+2°	
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	566	803
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	2.66	4.24
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	1049	1467
Klimaklasse	ISO 23953-2	M1	

Diamond SQ TN MIT SCHIEBEDECKELN

Länge	mm	1500	2000
Spannung	V	220÷230	
Frequenz	Hz	50	
Betriebstemperatur	°C	±0°/+2°	
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	566	803
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	2.66	4.24
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	1049	1467
Klimaklasse	ISO 23953-2	M1	

Diamond SQ Glass BT/TN MIT SCHIEBEDECKELN

Länge	mm	1500	2000
Spannung	V	220÷230	
Frequenz	Hz	50	
Betriebstemperatur	°C	-18°/-20° ±0°/+2°	
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	1075	1410
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	5.21	7.15
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	1253	1704
Klimaklasse	ISO 23953-2	L / M1	

Diamond SQ Plexiglass TN

Länge	mm	1500	2000
Spannung	V	220÷230	
Frequenz	Hz	50	
Betriebstemperatur	°C	±0°/+2°	
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	566	803
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	2.66	4.24
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	1049	1467
Klimaklasse	ISO 23953-2	M1	

NOTSITUATIONEN

1. Die Theke startet nicht oder schaltet nicht aus.

- Kontrollieren, dass kein Stromausfall eingetreten ist;
- Kontrollieren, dass der vorgesehene Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Kontrollieren, dass der Versorgungsstecker eingesteckt ist;

Falls der elektrische Unterbruch nicht von den oben genannten Gründen abhängt, sollte man sich sofort an den technischen Kundendienst wenden, und aus Vorsichtsgründen die Theke entleeren und die Produkte in die Kühlzelle oder an andere zur Aufbewahrung geeignete Orte bringen.

2. Die Temperatur der Theke reicht nicht aus.

- Kontrollieren, dass die Beladungsmenge der Theke nicht die empfohlene überschreitet, und dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt sind;
- Einen forcierten Abtauvorgang herbeiführen und die Theke reinigen (gemäß den Sicherheitsvorschriften), um dann den normalen Betrieb wieder aufzunehmen;
- Kontrollieren, dass die Theke nicht in der Nähe von Wärmequellen und/oder Luftzug steht, was das gute Funktionieren beeinträchtigen könnte;
- Falls die Störung weiterhin andauern sollte, muss man sich sofort an den nächsten technischen Kundenservice wenden.

3. Die Theke ist zu laut.

- Kontrollieren, dass die Schrauben und Muttern gut angezogen sind.
- Mit einer Wasserwaage die perfekt waagrechte Positionierung prüfen.

Falls das unangenehme Geräusch weiterhin bestehen sollte, muss man sich sofort an den nächsten technischen Kundenservice wenden.

4. Gasaustritt.



Der Kühlkreislauf darf nicht beschädigt sein, um Leckagen in die Umgebung zu vermeiden, da das Gemisch aus Gas und Luft, wenn es mit offenen Flammen oder Funken, die von Elektrogeräten verursacht werden können, in Kontakt kommt, einen Brand auslösen kann.

Daher wurden die Bauteile derart realisiert, dass diese Risiken vermieden werden; im Falle eines Auswech- selns müssen originale Ersatzteile, die für den spezifischen Gebrauch zugelassen sind, angefordert werden.

Im Falle von Defekten oder einer Funktionsstörung dürfen Eingriffe nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, das die Art des Eingriffs bewertet und ihn demzufolge gemäß den für diesen Gastyp vorgesehenen Sicherheitsnormen ausführt.

Die für die Eingriffe erforderlichen Ausrüstungen müssen denselben Anforderungen gerecht werden, die für die Bauteile der Anlage gelten, d.h. es dürfen keine elektrischen Geräte und Flammen in Anwesenheit von entflamm- baren Gasen verwendet werden.

Spezifische Eingriffe bezüglich Vakuum und Aufladen der Anlage müssen mithilfe von einer eigens dafür vor- gesehenen Ausrüstung ausgeführt werden, die für die Typologie des Gases (Vakuumpumpe, Leckprüfer usw.) geeignet ist; dennoch muss aber das Vorhan- densein von entflamm- baren Stoffen und vor allem der Kontakt mit Flammen oder Funken vermieden werden.

5. Sonstige besondere Situationen.

- Das Handling von Metallteilen muss mit besonderer Aufmerksamkeit ausgeführt werden, um mögliche und nicht unwahrscheinliche Abschürfungen und/oder Schnitte, sowie Quetschungen zu vermeiden.
- Das Entfernen der unteren Ablageflächen legt den Zugang zum Verdampfer frei, mit der daraus entste- henden Gefahr.



ACHTUNG: Wenn das Gerät nicht mehr betriebsfähig und verwendbar ist, darf es nicht mit dem nor- malen Abfall zusammen geworfen werden, es muss zu den entsprechenden Sammelstellen für umweltschädliches Material gebracht werden.

Dieses Handbuch ist für folgende Modelle geeignet:

DIAMOND SQ gefolgt von **VENT.**; gefolgt von **TN** oder **BT/TN**; gefolgt von **L.150** oder **L.200**;
könnte gefolgt werden von **GL.** oder **PLEXI**; könnte gefolgt werden von **SCOR.**

Finanzen/Service

28307 Bremen
Thalendorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost

12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, HausK
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West

40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord

21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd

55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de



www.nordcap.de