

Bedienungsanweisung

Wandkühlregal Serie **EURO BARBADOS 2.0**



EURO BARBADOS 2.0

Aufmerksam lesen und zusammen mit der Theke aufbewahren



ÜBERSETZT AUS DEN ORIGINALANWEISUNGEN

Manual

D-D0318

Revision

01

Revision date

19 / 10 / 2020

INHALT

Allgemeine Eigenschaften	4	<i>Beschreibung des Produkts</i>
Position der wichtigen Bestandteile.....	4	
Typenschild.....	5	
Wichtige Informationen	6	
Wichtige Installationsbedingungen	9	<i>Installation des Produkts</i>
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	
Positionierung der Ausstellungsflächen	16	
Nachtabdeckung	17	
Elektrische Komponenten	17	<i>Beleuchtung und elektrische Controller</i>
Beleuchtung	17	
Schaltschränke	17	
Technische Informationen	18	<i>Technische Daten des Produkts</i>
Die technische Dokumentation befindet sich im Bank	18	
Technische Daten	19	
Notsituationen	21	<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**
- **Verordnung bezüglich F-Gas**



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

EURO BARBADOS 2.0



ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Euro Barbados 2.0 ist eine Wandkühltheke zum Ausstellen und Verkaufen von Fleisch, Milchprodukten, Wurstwaren, Gemüse und Obst, deren klimatische Funktionsbedingungen zur Klasse 3 ISO 23953-2 gehören.

Die Theke ist in den Höhen 300 und 440 mm und in den Längen 1250, 1875, 2500 und 3750 mm.

Die maximale Tiefe der Theke (also im Falle des Gebrauchs von Ablageflächen zu 500mm) beträgt 710, 950 und 1130 mm. Außerdem kann die Theke eine Höhe von 1280, 1400, 1520 und 1600 mm haben.

Position der wichtigen Bestandteile

1. Elektrischer Schaltschrank
2. Typenschild
3. Stromversorgung Kühlanlage

Typenschild

		2020			
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				
			Contains fluorinated greenhouse gases.		

- | | |
|--|--|
| 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 und der Kälteanlage muss nur vom Servicepersonal des Herstellers oder von einer ähnlich qualifizierten Person 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	Maximale Last Hängeablagefläche
100 kg x Fläche 625	60 kg x Fläche 300
	80 kg x Fläche 400
	100 kg x Fläche 500

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 LED-Lampe am Vordach (optional)

Beginn jedes Eingriffs zum Auswechseln der Lampen muss sichergestellt werden, dass die Stromversorgung ausgeschaltet und/oder der Trennschalter an der Versorgungsleitung geöffnet ist.

Außerdem erinnern wir daran, dass alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden dürfen.

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

Zum Auswechseln der Lampen:

1. Die Versorgung an der Theke abtrennen (dazu das Versorgungskabel abtrennen).
2. Die Lampe von den Befestigungsfedern lösen, dazu einen leichten Druck nach unten zur Theke ausüben (**Abb. 1**);
3. Das Versorgungskabel aus der Öffnung ziehen und die alte Lampe trennen
4. Den Versorgungsstecker der neuen soeben installierten Lampe anschließen.
5. Das Versorgungskabel der neuen Lampe wieder in die Bohrung führen, dann die Lampe wieder in ihren Sitz fügen.
6. Die Theke wieder mit Strom versorgen (dazu das Versorgungskabel wieder anschließen).



Abb. 1

Auswechseln der LED-Beleuchtung der Ablageflächen (Optional)

Beginn jedes Eingriffs zum Auswechseln der Lampen muss sichergestellt werden, dass die Stromversorgung ausgeschaltet und/oder der Trennschalter an der Versorgungsleitung geöffnet ist.

Außerdem erinnern wir daran, dass alle Eingriffe in Bezug auf den technischen Service und die außerordentliche Wartung nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden dürfen.

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

Zum Auswechseln der Lampen:

1. Die Stromzufuhr zur Theke trennen;
2. Die Lampe rechts und links aushaken, indem man einen leichten Druck nach unten ausübt, **Abb. 2a**;
3. Die Steckverbinder herausziehen und die LED-Lampe trennen, **Abb. 2b**;
4. Die neue Lampe an die Steckverbinder anschließen.
5. Die neue Lampe wieder an ihrem Sitz montieren;
6. Die Theke wieder mit Strom versorgen, indem man den Trennschalter schließt.



Abb. 2a



Abb. 3b

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.

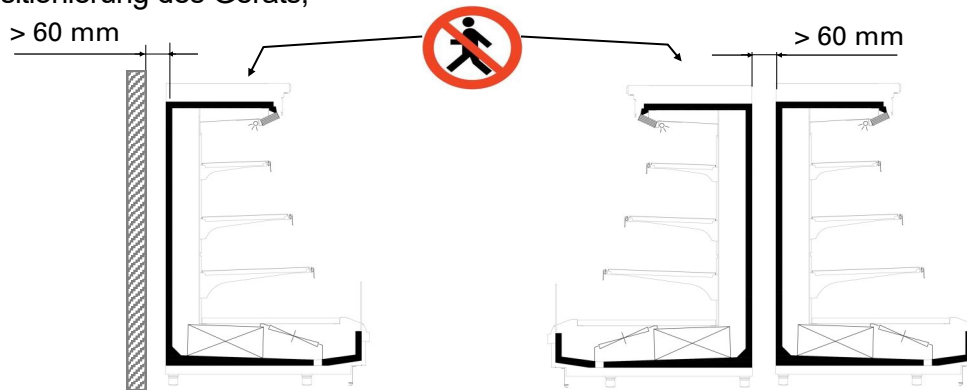
Es wird folgendes empfohlen:

- 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, der von den geltenden Normen vorgeschriebenen Schutzhandschuhe.
- Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.

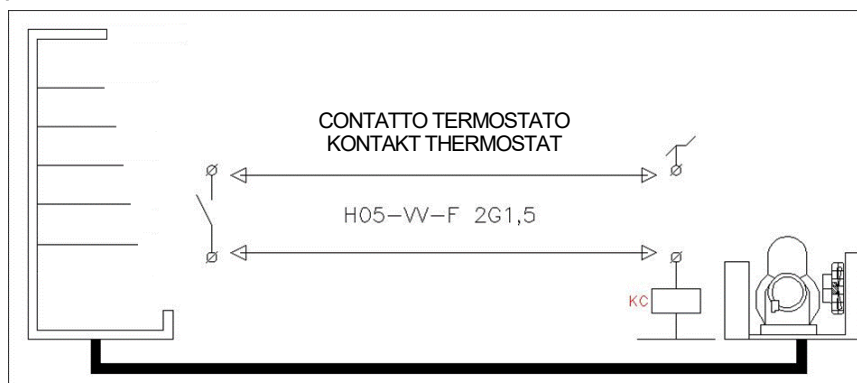
ACHTUNG: Kontrollieren, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt. Kontroll- und Wartungseingriffe dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal ausgeführt werden; dieses Gerät darf nicht im Freien verwendet werden, und es darf nicht dem Regen ausgesetzt werden.

HINWEISE IN BEZUG AUF DIE INSTALLATION

- Der Einbau des Gerätes und der Kälteanlage muss nur vom Servicepersonal des Herstellers oder von einer ähnlich qualifizierten Person erfolgen;
- Korrekte Positionierung des Geräts;



- Stellen Sie sicher, dass die Stützebene eingeebnet ist, damit die Bank richtig funktioniert, um unerwartete Geräusche zu vermeiden (normalerweise beträgt der Schalldruck weniger als 70 DbA).
- Das Gerät an eine wirksame Erdungsanlage anschließen;
- Der elektrische Anschluss muss ein X-Anschluss oder höher sein, dauerhaft und mit Kabelart H05VV-F oder höher, oder mit gleichwertigem Material;
- Die Installation und der Anschluss müssen auf Grund der am Ort und auf nationaler Ebene geltenden Normen ausgeführt werden;
- Das Erdungskabel muss ein paar Zentimeter länger sein als die anderen Kabel, damit sichergestellt ist, dass es als letztes vom Anschluss getrennt wird, falls die Kabel einem starken Zug ausgesetzt werden;
- Dem Versorgungskreislauf ist ein allpoliger Trennschalter mit Leistungsschutz mit Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorzuschalten;
- Die Kabel zur Verbindung zu RS485, zum LAN-Netz und zum Kommando der Fernbeleuchtung müssen als SELV-Kreislauf betrachtet werden. Sie müssen immer von den Versorgungskabeln getrennt sein;
- Elektrischer Schaltplan zum Anschluss an die externe Kondensationseinheit



- Aufpassen, dass das Gerät mit den Kühlprodukten so gefüllt wird, wie es auf dem Typenschild jeder Theke angegeben ist.

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	Maximale Last Hängeablagefläche
100 kg x Fläche 625	60 kg x Fläche 300
	80 kg x Fläche 400
	100 kg x Fläche 500

Anmerkung: Es ist wichtig, dass die Gesamtlast von 350 kg für ein Modul mit 1250 mm Länge nicht überschritten wird.

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.
- **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 technischen Fachpersonal ausgeführt werden.

Auffüllen mit den Produkten, die ausgestellt werden sollen

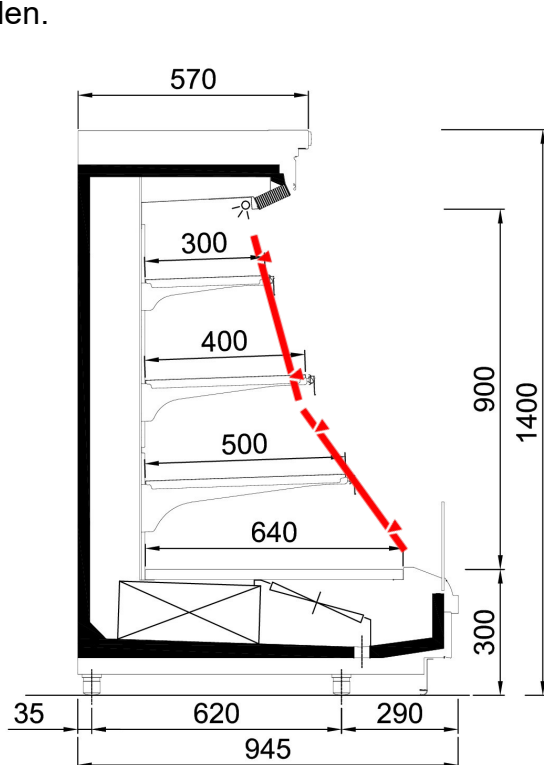
Höhe der Last

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.

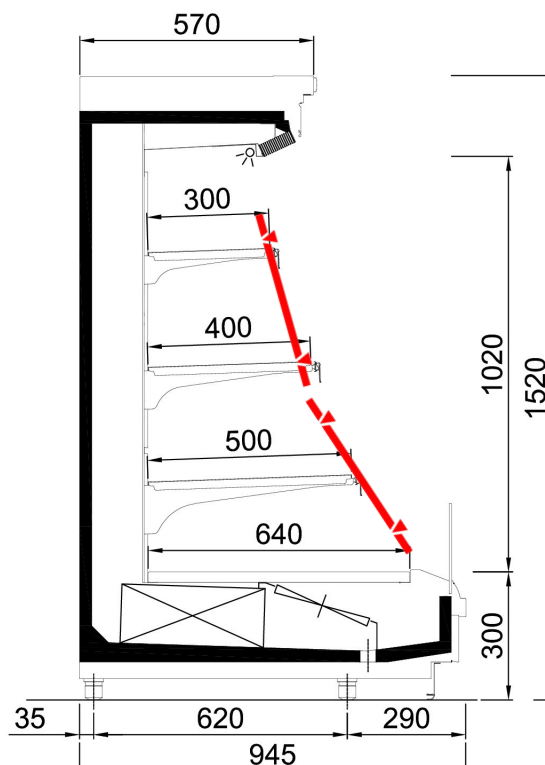
Eine Ausstellungskühltheke dient nicht zum Abkühlen von verderblichen Produkten, sondern, um sie auf der Temperatur zu konservieren, mit der sie ins Gerät gegeben wurden. Die Lebensmittel, die eine höhere Temperatur haben, als die für die Kühltheke vorgeschriebene, sollten nicht in einer Kühltheke aufbewahrt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

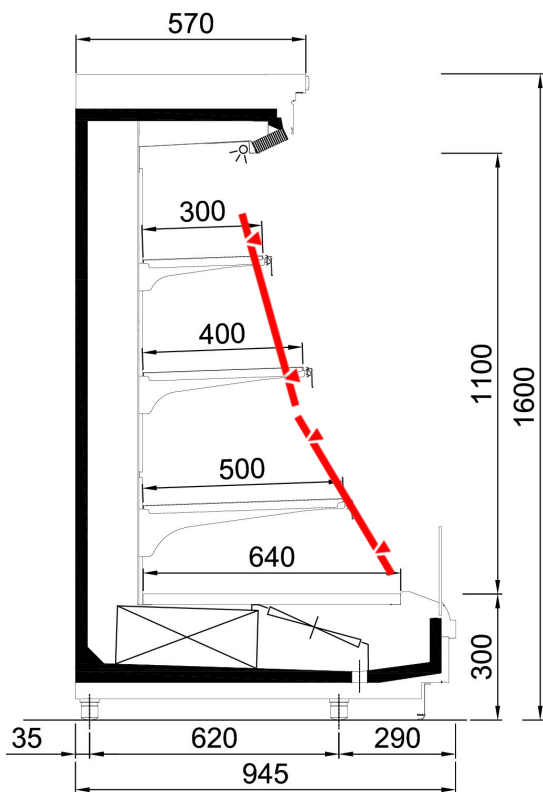
Die Theke darf nicht überfüllt werden: es handelt sich dabei um den häufigsten Fehler, der sekundäre Störungen, die abnormale Bildung von Eis mit daraus entstehender Blockierung des Verdampfers und sogar den vollständigen Stillstand der Theke verursachen kann. Das einheitliche Verteilen der Waren, ohne 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.



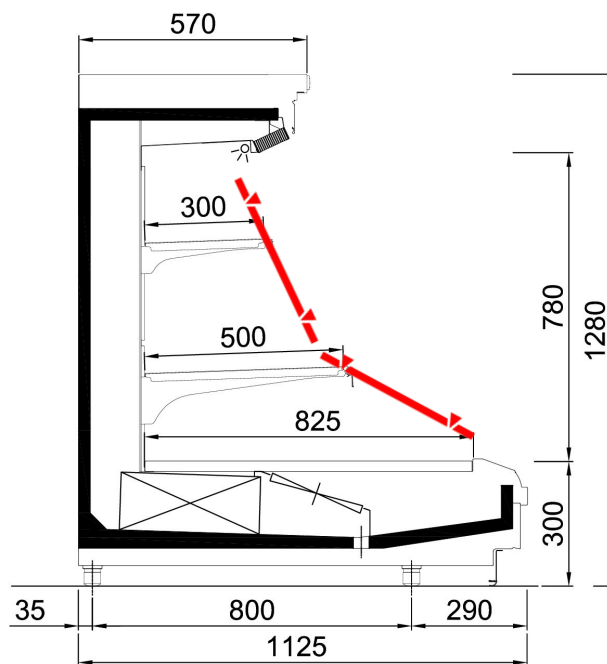
Euro Barbados 2.0 P950 h1400



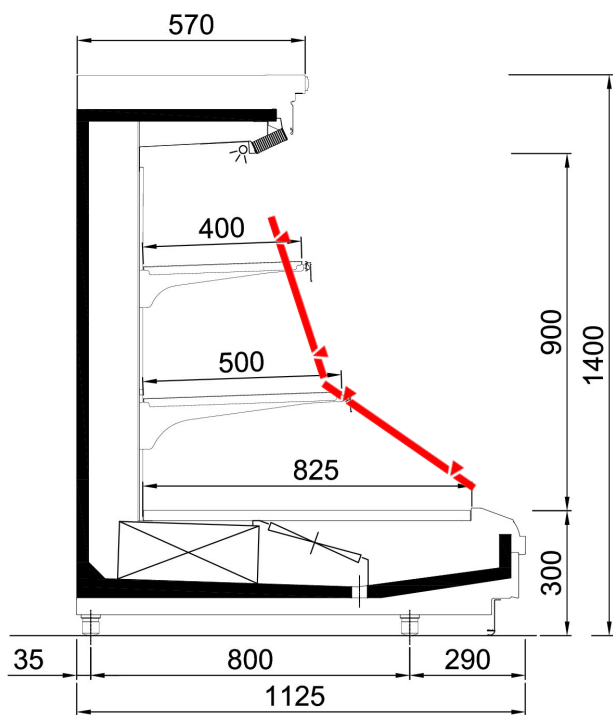
Euro Barbados 2.0 P950 h1520



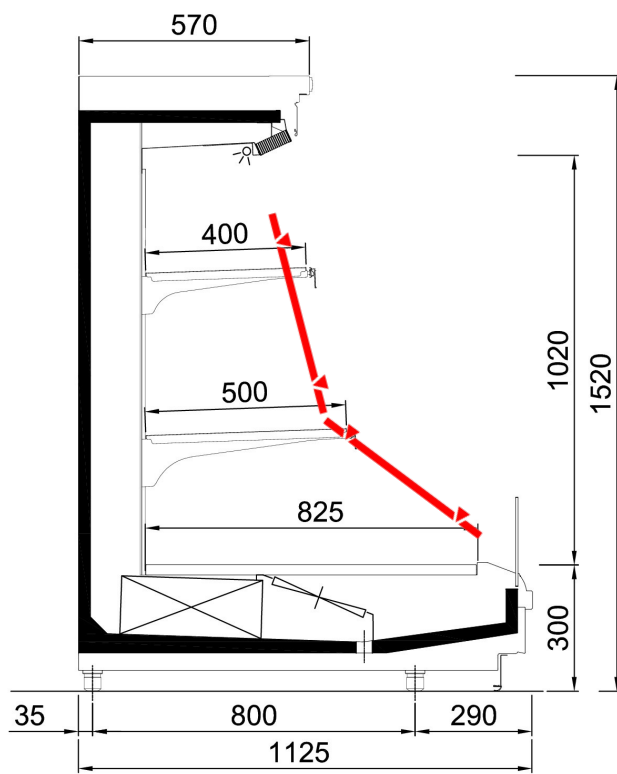
Euro Barbados 2.0 P950 h1600



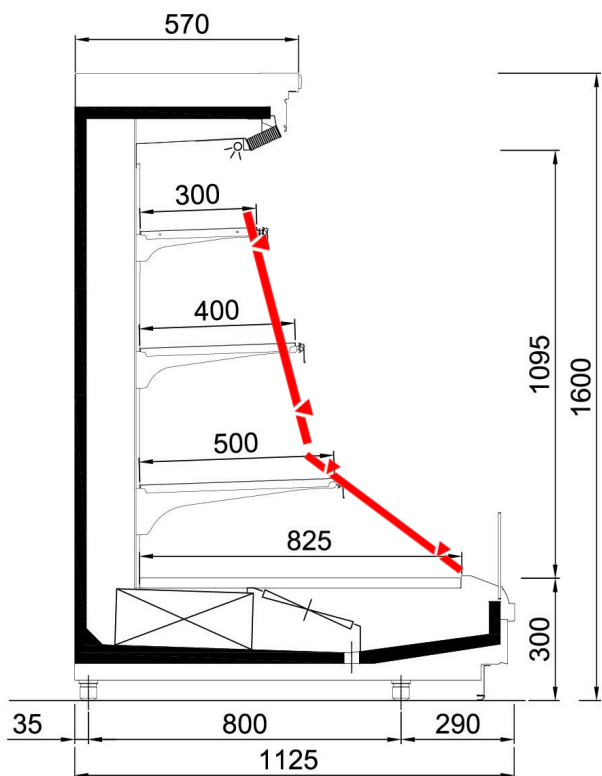
Euro Barbados 2.0 P1130 h1280



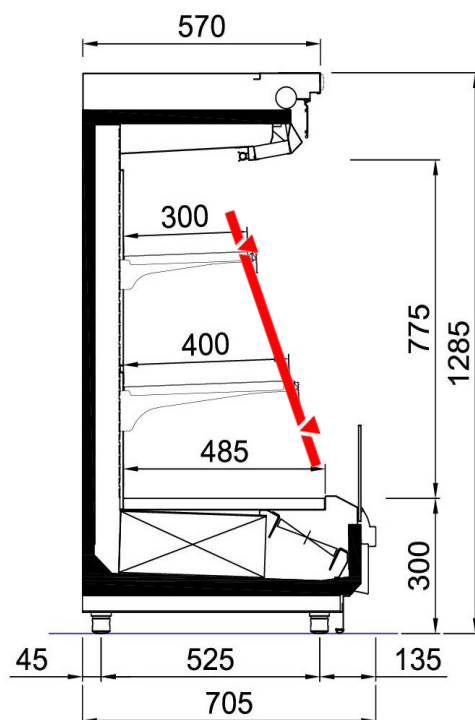
Euro Barbados 2.0 P1130 h1400



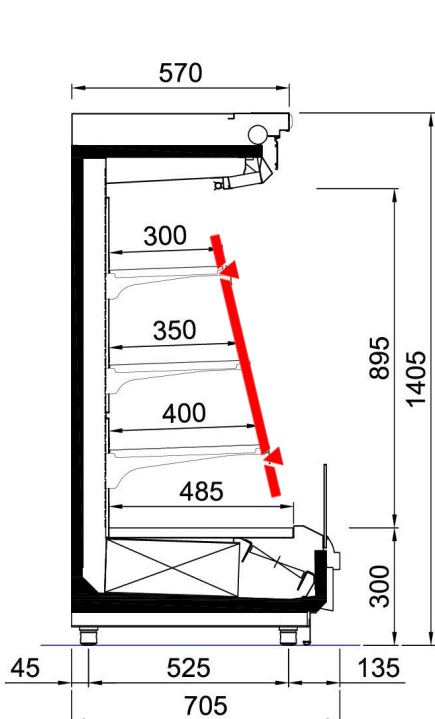
Euro Barbados 2.0 P1130 h1520



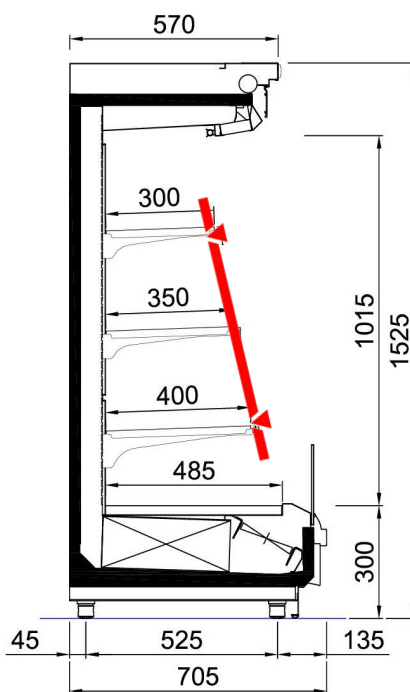
Euro Barbados 2.0 P1130 h1600



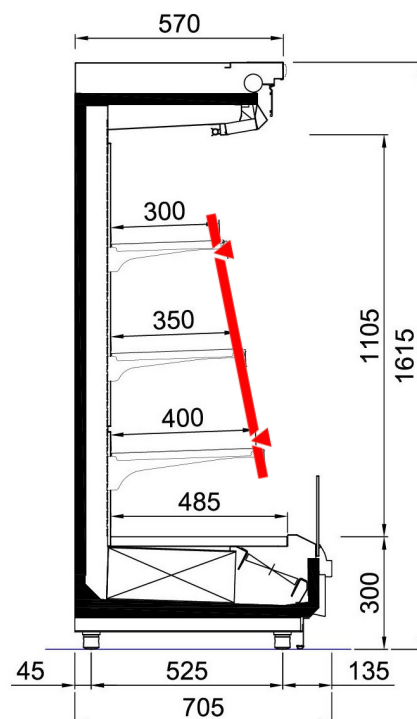
Euro Barbados 2.0 P710 h1280



Euro Barbados 2.0 P710 h1400



Euro Barbados 2.0 P710 h1520



Euro Barbados 2.0 P710 h1600

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.

Positionierung der Ausstellungsflächen

Das Profil an den Ablageflächen anbringen, folgendermaßen vorgehen:

1. Die Distanzstücke für die Preisschilder in die entsprechenden Sitze setzen **Abb. 3a**;
2. Die Distanzstücke für die Preisschilder um 90° drehen, bis sie eingerastet sind;
3. Das Aluminiumprofil auf der ganzen Länge der Ablagefläche anbringen **Abb. 3b**;
4. Auf der ganzen Länge des zuvor positionierten Aluminiumprofils das Profil für die Preisschilder anbringen **Abb. 3c**.

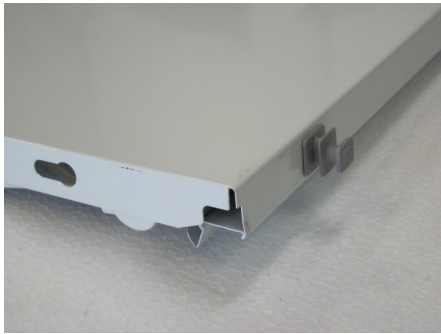


Abb. 3a



Abb. 3b

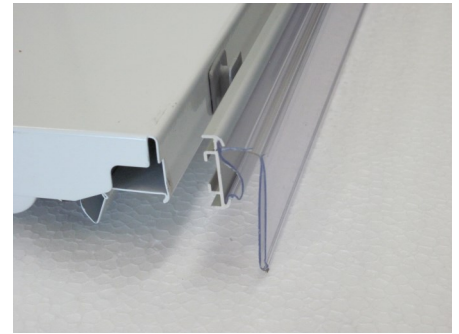


Abb. 3c

Erst wenn das Profil für die Preisschilder positioniert ist, die Halterungen für die Ablageflächen und die Ablageflächen an der Theke montieren, dabei bedenken, dass die Bretter waagrecht positioniert werden können (**Abb. 4a**) oder mit einer Neigung von -10° (**Abb. 4b**).



Abb. 4a



Abb. 4b



A



B

Nachtabdeckung

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.

ACHTUNG: Zum Reinigen der Abdeckung nur weiche, nicht scheuernde Lappen, Wasser und neutrale Seife verwenden. Das Aufrollen der Abdeckung mit langsamen Bewegungen vornehmen, und dazu den Griff verwenden.

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.

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 18**).

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

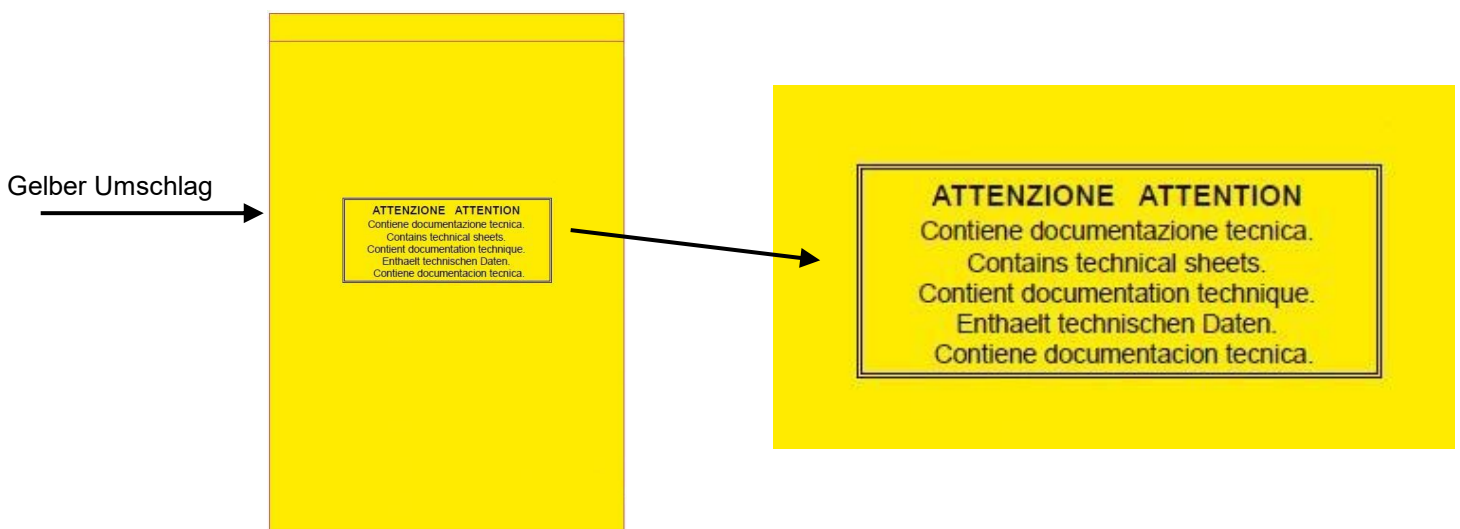
TECHNISCHE INFORMATIONEN: Hauptparameter zum Einstellen.

Par.	BESCHREIBUNG	Regulierungsbereich	EURO BARBADOS 2.0		
			Kl. H (+6/+8°C)	Kl. M2 (+3/+5°C)	Kl. M1 (0/+2°C)
SET	SetPoint der Wärmeregulierung	LS+US	0.0	-2.0	-4.0
HY	Differenz	0,1+25,5	3.0	4.0	5.0
dtE	Temperatur am Ende des Abtauvorgangs	-50,0+110,0 °C	12.0	12.0	12.0
idF	Zeitabstand zwischen den Abtauvorgängen	1+120 Stunden	9.0	9.0	9.0
MdF	Maximale Dauer des Abtauvorgangs	0+255 Minuten	70.0	70.0	70.0

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 Typenschildes 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 Nachtdeckung, Anleitung elektronisches Ventil,(nur falls vorgesehen).



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

TECHNISCHE DATEN

Euro Barbados P950/P1130 M1

Länge	mm	1250	1875	2500	3750
Spannung	V	220÷230			
Frequenz	Hz	50			
Betriebstemperatur	°C	±0/+2			
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	51	94	138	189
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	0,32	0,60	0,88	1,20
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	551	844	1138	1689
Klimaklasse	ISO 23953-2	M1			

Euro Barbados P950/P1130 M2/H

Länge	mm	1250	1875	2500	3750
Spannung	V	220÷230			
Frequenz	Hz	50			
Betriebstemperatur	°C	+3/+5 +6/+8			
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	51	90	137	188
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	0,31	0,58	0,88	1,19
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	51	90	137	188
Klimaklasse	ISO 23953-2	M2/H			

Euro Barbados P710 M1

Länge	mm	1250	1875	2500	3750
Spannung	V	220÷230			
Frequenz	Hz	50			
Betriebstemperatur	°C	±0/+2			
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	87	130	174	261
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	0,57	0,85	1,13	1,70
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	587	880	1174	1761
Klimaklasse	ISO 23953-2	M1			



Euro Barbados P710 M2/H

Länge	mm	1250	1875	2500	3750
Spannung	V	220÷230			
Frequenz	Hz	50			
Betriebstemperatur	°C	+3/+5 +6/+8			
Maximale Leistungsaufnahme, Nennwert	W	87	126	173	260
Maximale Stromaufnahme, Nennwert	A	0,56	0,83	1,13	1,69
Maximale Leistungsaufnahme, beim Abtauvorgang	W	87	126	173	260
Klimaklasse	ISO 23953-2	M2/H			

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. Brand. ⚠

Falls sich diese kritische Situation ereignen sollte, darf man sich nicht in der Nähe der Theke aufhalten. Am Hauptschalter die Stromversorgung der Theke abtrennen, **UND AUF GAR KEINEN FALL ZUM LÖSCHEN WASSER VERWENDEN, NUR TROCKENFEUERLÖSCHGERÄTE DÜRFEN GEBRAUCHT WERDEN**, dabei die Notfallvorgänge in Bewegung setzen.

5. Gasaustritt. ⚠

Falls ein Gasaustritt entstehen sollte, die Stromversorgung der Theke trennen und sofort einen qualifizierten Techniker kontaktieren, der bewerte, was für ein Eingriff erfolgen muss und ihn dann gemäß den vorgesehenen Sicherheitsnormen für F-Gase ausführt.

6. 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 entstehenden Gefahr.
- Falls ein unbeabsichtigtes Ereignis die Beschädigung des Glases von einer oder mehreren Türen verursachen sollte, muss aufgepasst werden, dass man eventuell unter Strom stehende Leiter nicht berührt, die leicht erreichbar werden könnten.



ACHTUNG: Wenn das Gerät nicht mehr betriebsfähig und verwendbar ist, darf es nicht mit dem normalen Abfall zusammen geworfen werden, es muss zu den entsprechenden Sammelstellen für umweltschädliches Material gebracht werden.

Dieses Handbuch ist für folgende Modelle geeignet:

E.BARB.2.0 könnte vorangestellt werden **T.R.**; gefolgt von **710, 950** oder **1130**;
gefolgt von **M1, M2** oder **H**; gefolgt von **300** oder **440**; gefolgt von **S/R**;
gefolgt von **125, 187, 250, 375** oder **162**; gefolgt von **H128, H140, H152** oder **H160**;

Finanzen / Service

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

Vertrieb Ost

12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
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