

TECTODECK

MD 1 SPIRIT PLUS - MD 2 E-NOVUS - MD 2 E-VENTUS

MD 3 E-VISIO - SV 1 INSPI - SV 2 - RI 1 INTRO

TECTOFREEZE

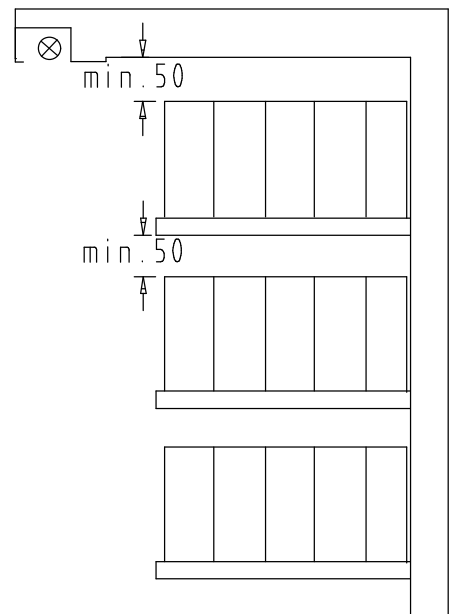
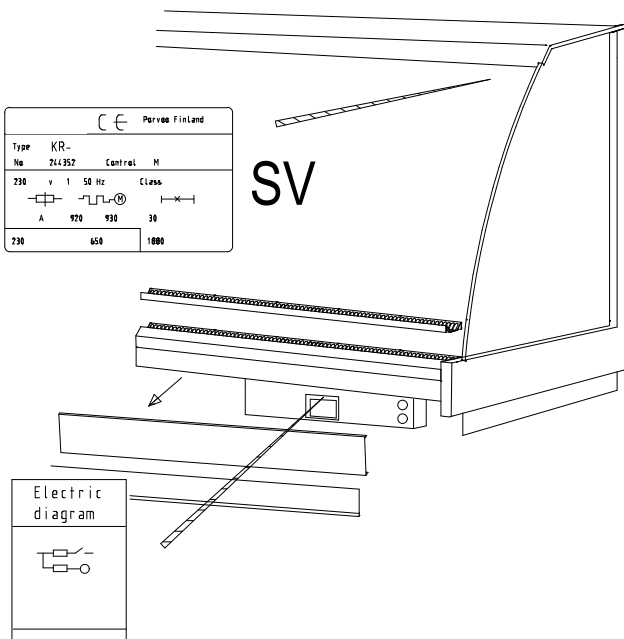
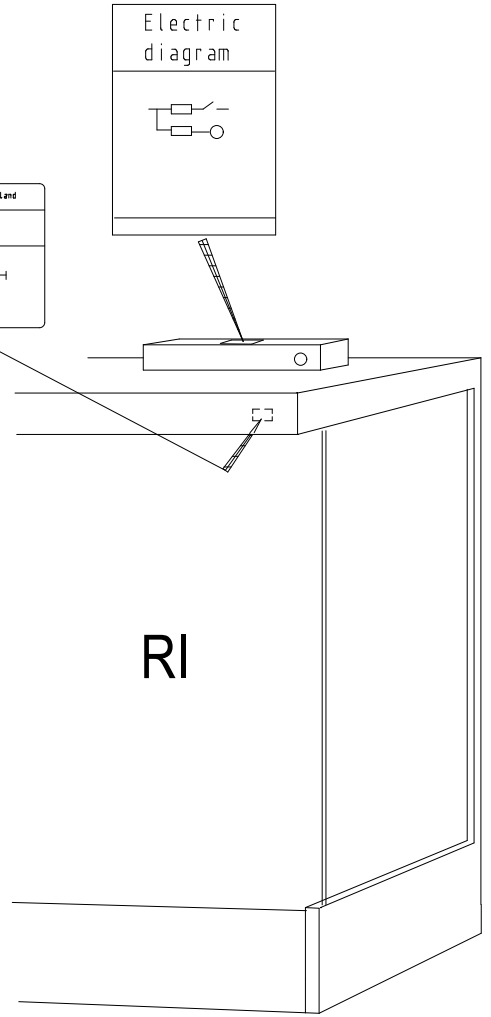
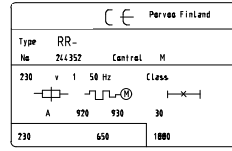
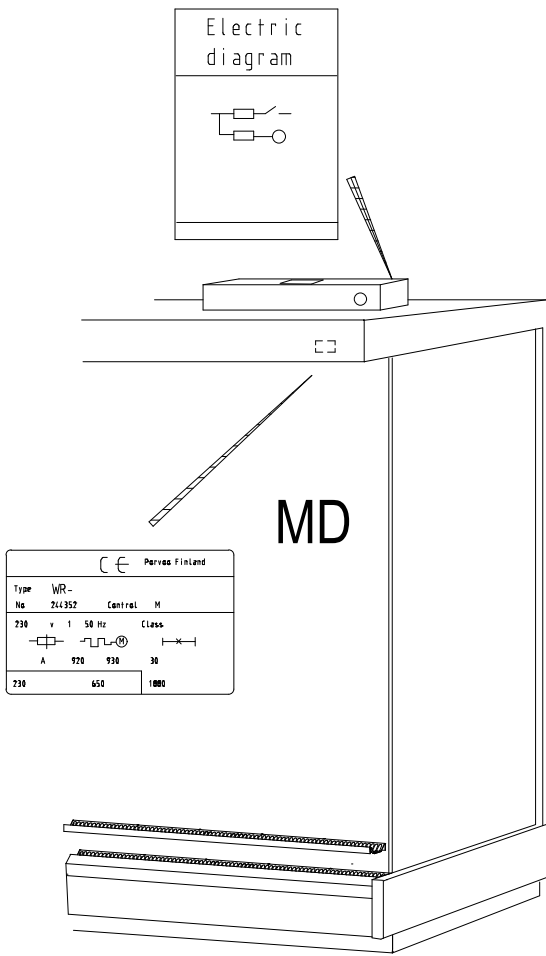
VF 1 LUXO - CF 1 NARDO - IS 1 MAXIM - SV 1 ICONIC

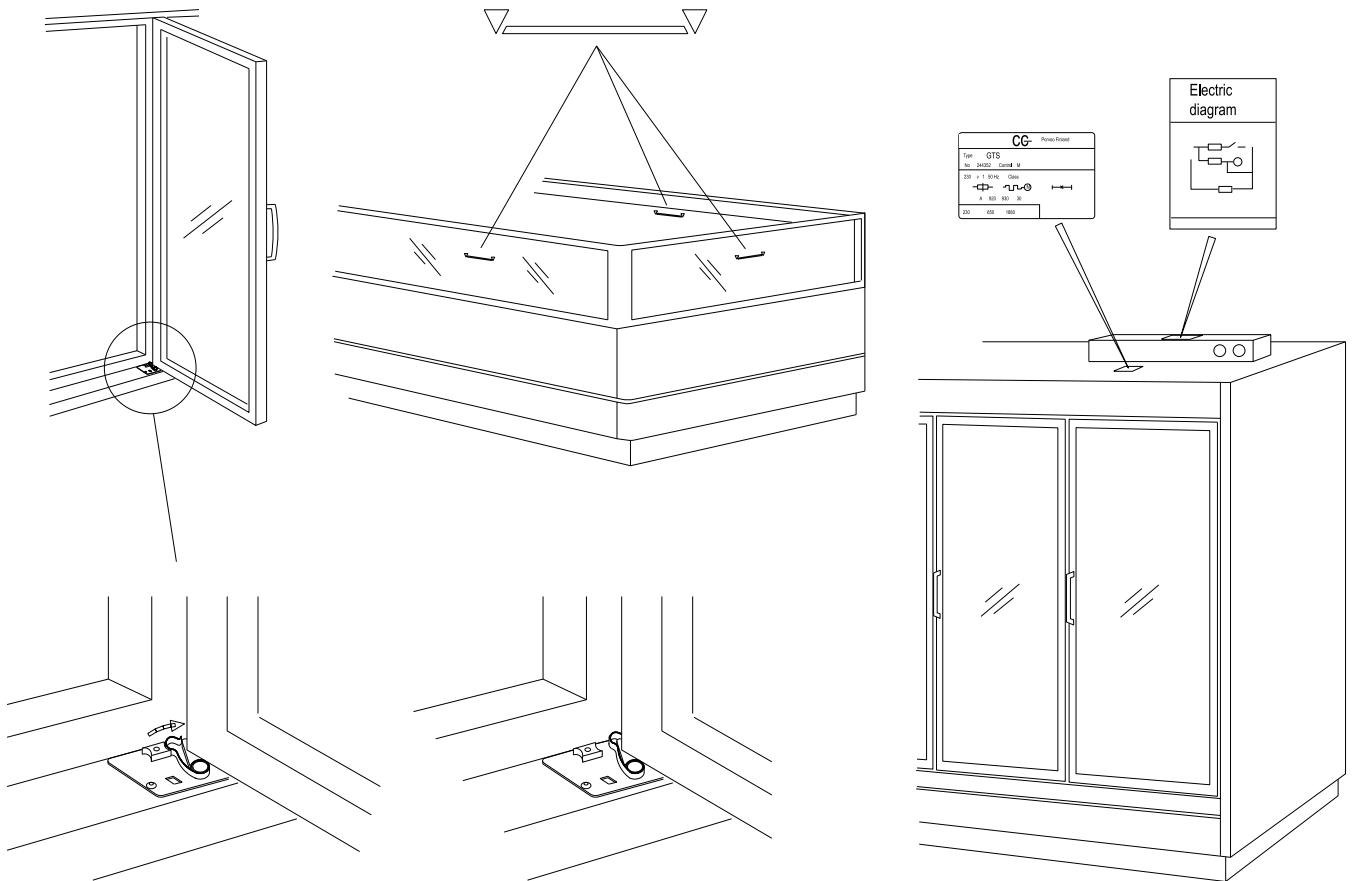
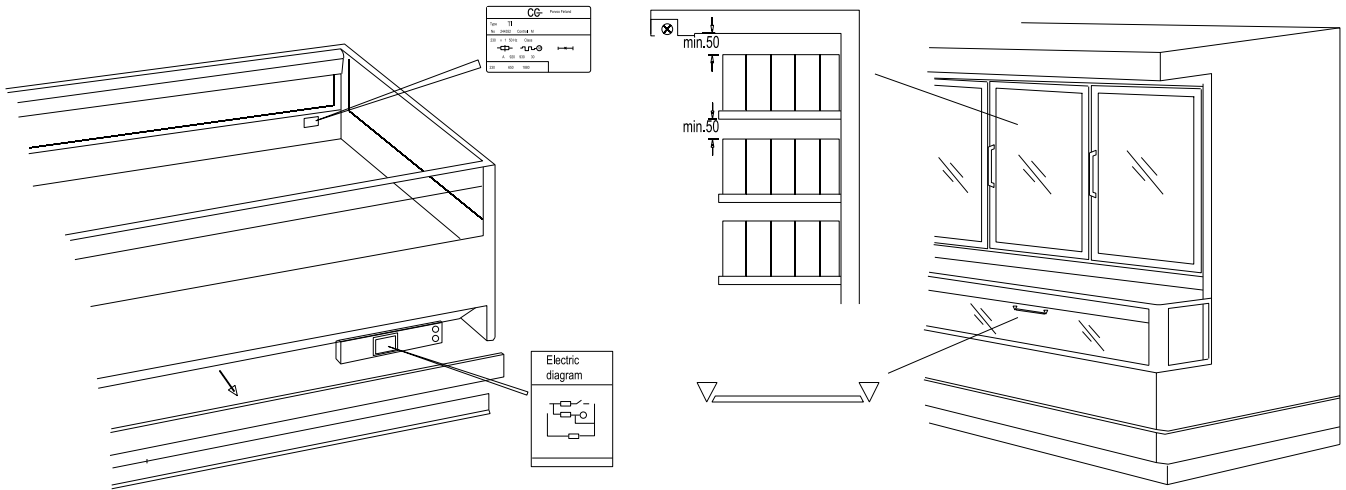
TECTOSERVE

SL 1 - DC 1 - DC 1 EMILIE

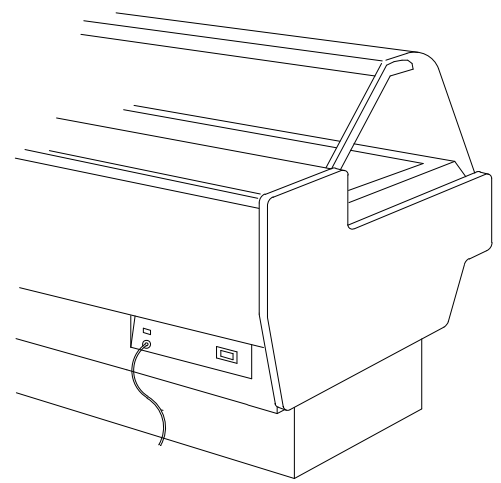
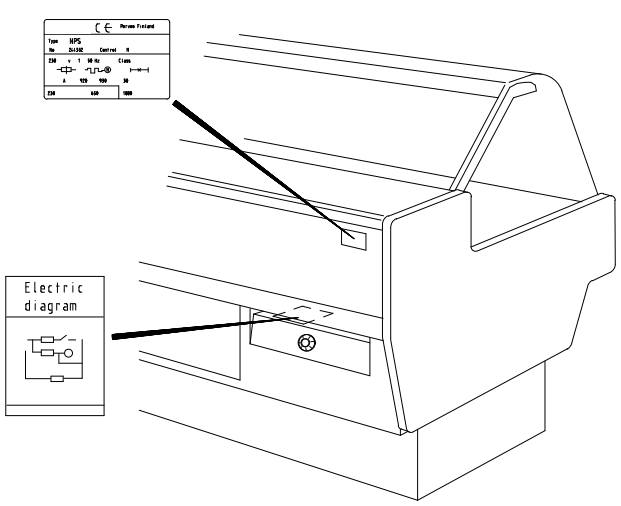
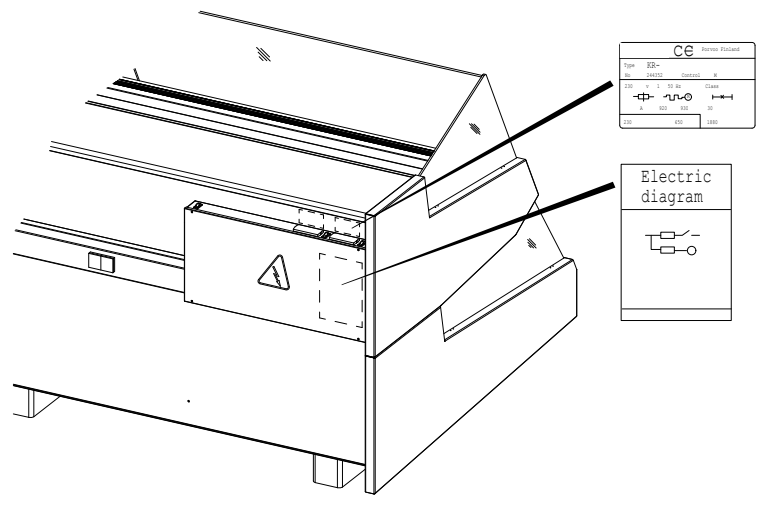
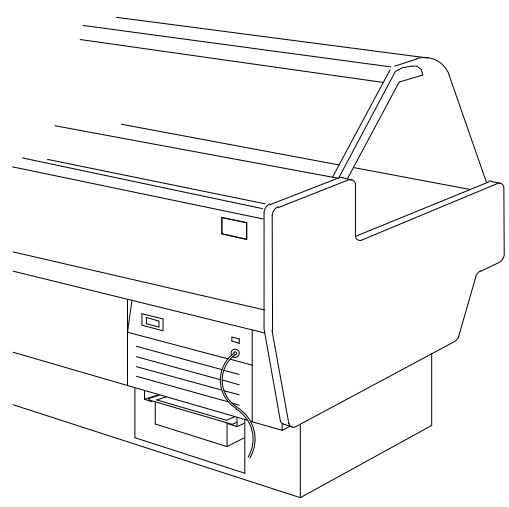
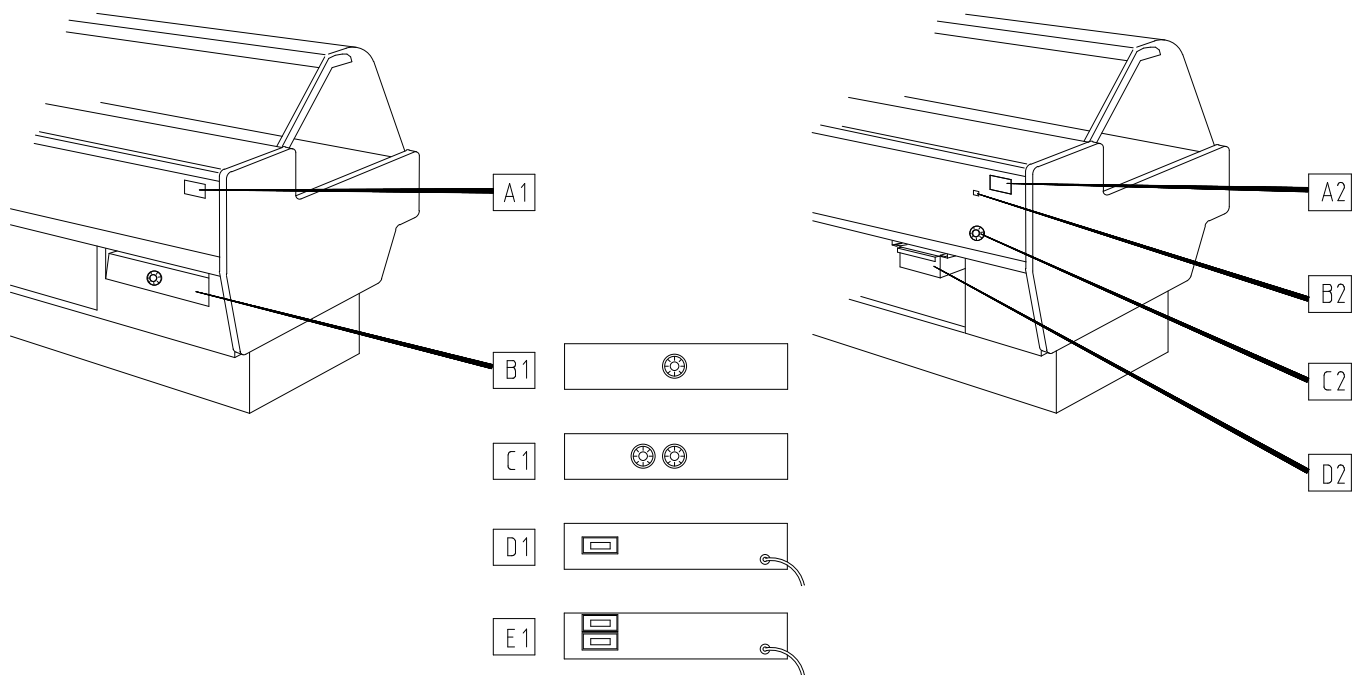


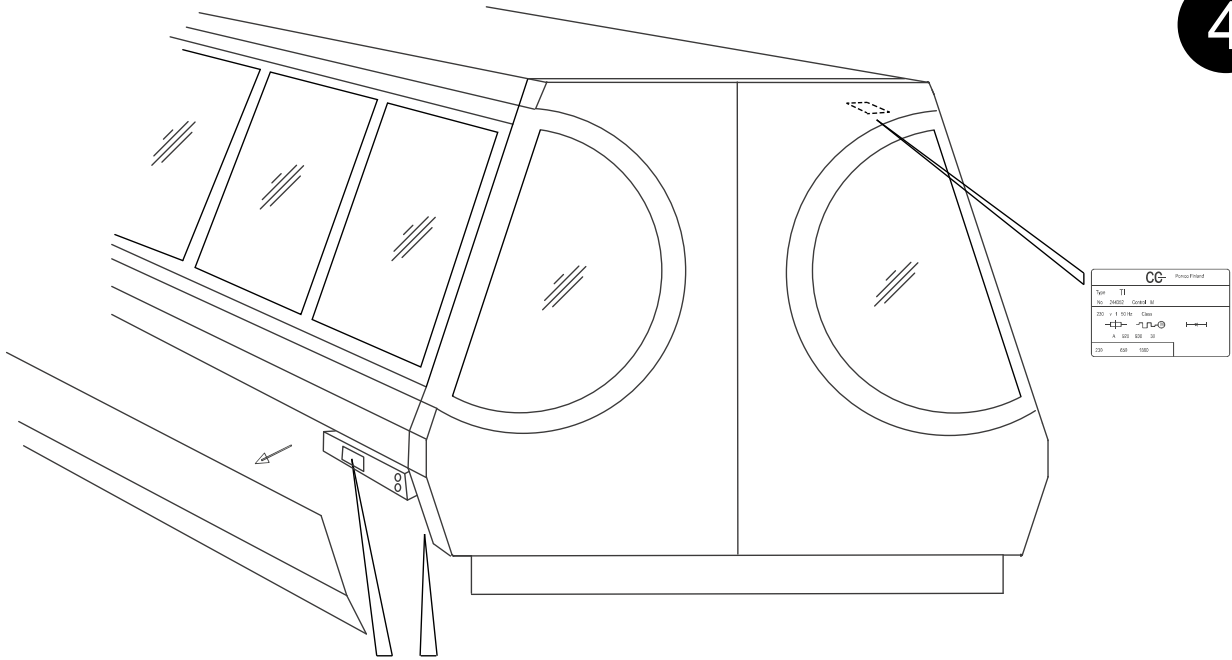
1



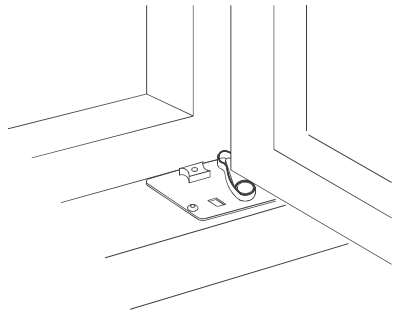
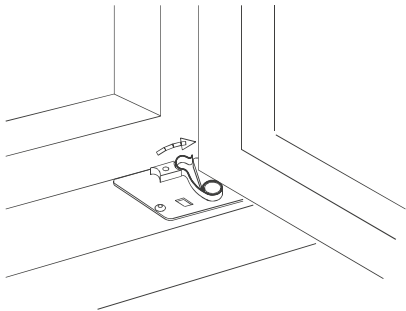
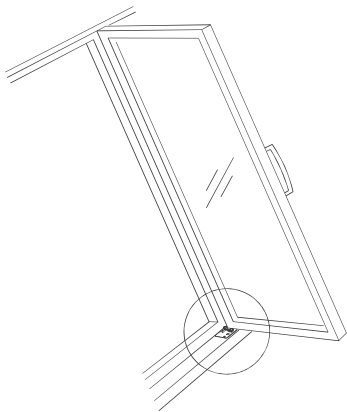
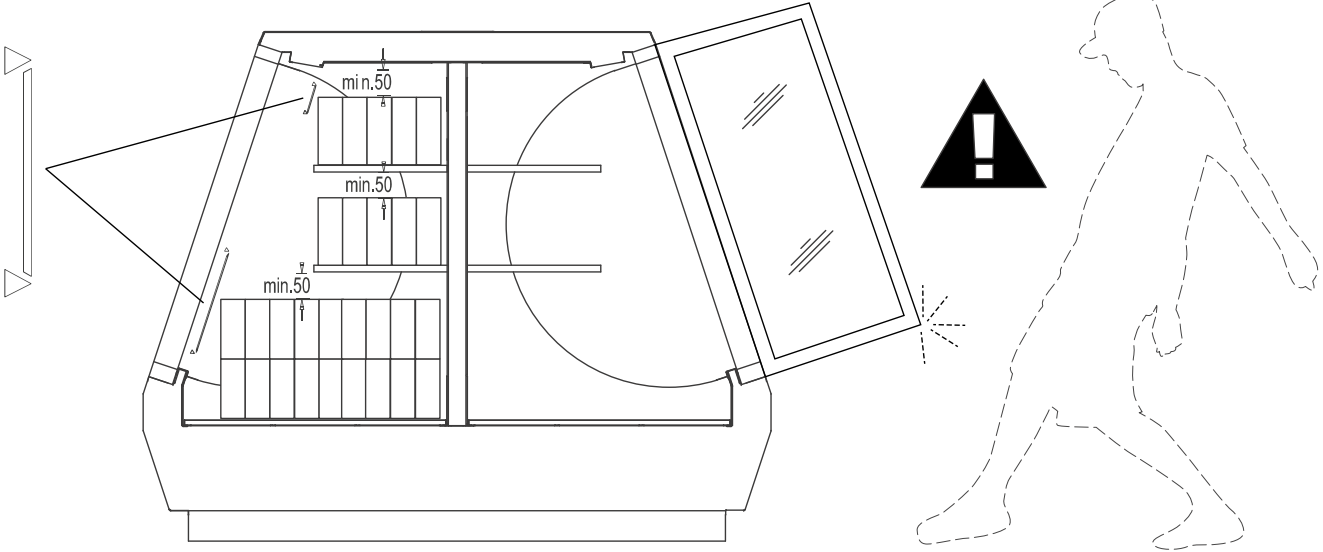
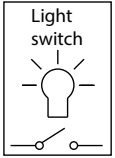
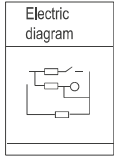


3





| | |
|----------------|-----------|
| CG- PowerPoint | |
| Typ: TT | |
| Nr.: 2002 | Grundriss |
| 20: 1 1010 | Ein |
| 1 102 | Ein |
| 20: 608 | 100 |



ENGLISH

| | |
|--|----|
| 1. Introduction | 2 |
| 1.1. Before you start | 2 |
| 1.2. Warranty | 2 |
| 1.3. Restrictions | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro and TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 3 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 5 |
| 1.12. Night covers, glass lids and doors | 6 |
| 2. Preparations | 7 |
| 2.1. Package | 7 |
| 2.2. Transport damage | 7 |
| 2.3. Installation | 7 |
| 2.4. Cleaning before use | 7 |
| 2.5. Electrical connections | 8 |
| 3. Operation | 8 |
| 3.1. Start-up | 8 |
| 3.2. Operating thermostat | 8 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 9 |
| 3.3. Automatic defrosting | 10 |
| 3.4. Loading cabinet | 11 |
| 3.5. Fan speed control | 12 |
| 4. Maintenance | 12 |
| 4.1. Cleaning | 12 |
| 4.2. Troubleshooting | 13 |
| 4.3. Interruption in mains supply | 13 |
| 4.4. Servicing and spare parts | 13 |
| 4.5. Disposal of equipment | 14 |

1. Introduction

1.1. Before you start

Read these instructions carefully. They explain how to install, place, use and service the cabinet correctly and safely.

Keep these instructions in a safe place and available for other users.

The cabinet must be installed and started up in compliance with the manufacturer's instructions and in conformance with local instructions and regulations.

If a defect occurs in the cabinet or cabinet equipment, or the cabinet does not operate normally, check that this does not create a hazard to people or property. If necessary, disconnect the cabinet and contact the nearest service organisation. All users of the cabinet must be aware of how to use the cabinet correctly and safely.

1.2. Warranty

Each cabinet has a two (2) year durability and material warranty for normal ambient conditions. Normal ambient conditions must not exceed:

- Relative humidity 60 % RH
- Ambient temperature +25 °C
- Frontal airflow < 0.2 m/s

NOTE The warranty does not extend to any breakage of glass, accidental or otherwise.

1.3. Restrictions

Using the cabinet in any way other than specified in these instructions is prohibited. Only products that are specified in these instructions or in the brochure for the cabinet may be stored in the cabinet.

The manufacturer accepts no liability for incidents that are caused by using the cabinet in contravention of these instructions, or with disregard for the warnings in these instructions or without following these instructions.

NOTE Cabinet is for indoor use only.

NOTE Storing flammable or hazardous liquids in the cabinet is strictly prohibited.



NOTE Climbing inside or on the top of the cabinet is prohibited. Standing on any part of the cabinet is prohibited.



NOTE RI cabinet's front panel must be lifted using both hands.



WARNING Cabinets equipped with glass lids and doors: to avoid finger or other injuries handle with care.



1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro and TectoDeck SV 1 Inspi

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro and TectoDeck SV 1 Inspi display cabinets are intended for dairy products, processed meat products, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods, drinks, packed meat, fruit and vegetables. The storage temperature ranges for products are 0...+2° C, +2...+4° C, +4...+8° C, +8...+12° C.

Make sure that the cabinet version and the storage temperature are correct for the product to be stored.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

TectoFreeze IS 1 Maxim fridge and freezer cabinets are intended for storing and displaying dairy products, packaged meat, packed ice creams and frozen foods. The storage temperature ranges for products are +2...+4° C in fridge cabinet and -23...-21° C in freezer cabinet.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

TectoFreeze VF 1 Luxo fridge and freezer cabinets are intended for storing and displaying drinks, ice creams and frozen foods. The storage temperature ranges for products are +2...+4° C in fridge cabinet (FGD FC) and -25...-23° C in freezer cabinet (FGD FF).

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Modular TectoFreeze CF 1 Nardo fridge and freezer cabinets are intended for storing and displaying ice creams, frozen foods and convenience foods. The storage temperature ranges for products are +2...+4° C in fridge cabinets and -23...-21° C in freezer cabinets.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

TectoFreeze SV 1 Iconic freezer cabinets are intended for storing and displaying ice creams and other frozen goods. The storage temperature range is -25...-23° C.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

WARNING When opening TectoFreeze SV 1 Iconic cabinet doors, note that the opening mechanism is lightened and the doors open slightly upwards. When the door is opened, the lower corner of the door ends up further out than it would if the door was in a normal, upright position. This may result to an unexpected collision. Respectively, the door shuts down softly and slowly. Do not force or slam the door - instead, let the door close by gravitational force.

Open and close the doors carefully to avoid accidents.

Instruct the customers in the safe use of the doors.

Do not attach any material, for example price tags, on the doors.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

TectoServe SL 1 Gusto serve over and self-service display cabinets are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including dairy products, processed meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat. TectoServe SL 1 Gusto display cabinets are available for the deep-frozen, refrigerated and warmed products.

TectoServe SL 1 Gusto display cabinets are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with integrated machinery unit, M version, provided with local cooling equipment.
- Freezer cabinet, F.

The temperature range in the cabinet is $-21...-18^{\circ}\text{C}$. The electronic thermostat and light switch are located in the lower right corner of the cabinet on the service side. The fan evaporator is located inside the cabinet under the service access covers.

- Heated display counter, H.

The heating equipment for the display counter is comprised of two heating units:

- A heat radiator located in the roof compartment of the cabinet. This radiator is always switched on when the electric plug is in the wall socket and the main switch (see *figure page 3, figure B2*) is turned on. No automated feature disconnects this heating, which also provides lighting for the cabinet.
- Heating resistors are installed in the base of the storage compartment.

TectoServe SL 1 Gusto H display counter has five or seven resistors. The heat output of these resistors is controlled by a thermostat (see *figure page 3, figure C2*). The thermostat can be set to the temperature desired, which is generally $+70^{\circ}\text{C}$. The maximum setting is $+90^{\circ}\text{C}$.

NOTE The interior surfaces of the cabinet and the lighting/heat radiator shade are extremely hot. Wear protective gloves.

NOTE Lift the front glass using both hands. Bring the glass gently to top position



WARNING Do not push the glass up with force or slam the glass down.



Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

TectoServe DC 1 Sofie double decker (DD) display cabinets models are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including cheeses, meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat.

TectoServe DC 1 Sofie DD display cabinets are available for both fresh and packed products and are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with separate refrigeration for upper and lower decks so that they can be switched off or on separately.

NOTE

- When opening the front glass, be sure to hold it with both hands. Move the glass carefully to lowered position.
- Remember to switch off and empty the upper deck cabinet for the night.
- Remember to clean the drip pan carefully once a week. The drip pan is located under the evaporator on the upper deck.
- Clean the visible surfaces daily.

Use only Viessmann ice chip or meat shelves. Viessmann Refrigeration Systems Oy does not guarantee cabinet functionality unless the manufacturer's own accessories are used.

The cabinet contains automatic defrosting system. In addition to this, the cabinet must be manually defrosted at least twice a year or even more frequently, depending on the operating conditions.

WARNING Do not push the glass up by force or slam the glass down.



Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

TectoServe DC 1 Emilie SO double decker (DD) display cabinets models are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including cheeses, meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat.

TectoServe DC 1 Emilie SO DD display cabinets are available for both fresh and packed products and are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with separate refrigeration for upper and lower decks so that they can be switched off or on separately.
- Upper deck can be switched to self-service cabinet. To do this, move the upper deck glass to its back position.

NOTE

- When opening the upper deck glass, be sure to hold it with both hands. Move the glass carefully to back position.
- Remember to switch off and empty the upper deck cabinet for the night.
- Remember to clean the drip pan carefully once a week. The drip pan is located under the evaporator on the upper deck.
- Clean the visible surfaces daily with a damp cloth. It is not recommended to use any kind of water hose for cleaning.
- Pay attention to seams in the upper deck and make sure that the sealing is not worn away. If the sealing is worn out, contact the manufacturer or maintenance partner to get the proper new sealing material for the purpose.

Use only Viessmann ice chip or meat shelves. Viessmann Refrigeration Systems Oy does not guarantee cabinet functionality unless the manufacturer's own accessories are used.

The cabinet contains automatic defrosting system. In addition to this, the cabinet must be manually defrosted at least twice a year or even more frequently, depending on the operating conditions.

WARNING Do not push the glass up by force or slam the glass down.



Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.12. Night covers, glass lids and doors

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie and TectoServe DC 1 Emilie display cabinets are optionally supplied with covers, glass lids or doors depending on the type of cabinet.

- Always handle the night covers carefully.
- Do not allow covers to wind in under uncontrolled spring force ('whiplash').
- Always keep hold of the handle of the cover when opening or closing it to avoid damage to the spring or cover mechanisms.

NOTE When opening or closing TectoFreeze IS 1 Maxim night cover, keep the cover horizontal at a 90-degree angle to the cover holder. If the cover is moved at the wrong angle, the fasteners or the cover holder may fray the edges of the cover.

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus and TectoDeck RI 1 Intro cabinets can be supplied with either a manually operated or a motorised cover. For TectoFreeze IS 1 Maxim cabinets only the manually operated option is available.

Motorised night covers are operated manually with the light switch on the right-hand cabinet. When the lights of the cabinets are switched off from left to right, the night cover is lowered when the light of the last cabinet is extinguished. Conversely, the lights are switched on by proceeding from right to left. One motorised unit may control a maximum of four extension covers.

The upper and lower limits of the night cover can be adjusted with the adjusting crank on the motor for the cover. Remote control for all the lights and motorised night covers in a single store is also available.

Check regularly that the night cover operates correctly. If the cover needs to be adjusted, contact your nearest servicing organization.

NOTE Glass lids and doors should be opened and closed cautiously to avoid injuries. Instruct customers how to use them safely.

2. Preparations

2.1. Package

Transport or move the cabinet to its destination site in the original factory packing, whenever possible. The packaging materials are recyclable.

2.2. Transport damage

Unpack the cabinet and check for any sign of damage during transport. Report any damage immediately to your insurance company, or to the supplier or manufacturer of the cabinet.

2.3. Installation

When installing the cabinet, make sure of the following:

- The area where the cabinet is placed is flat and level.
- The cabinet is not placed in the immediate vicinity of a heat source such as a radiator, warm air blowing heater or spotlight.
- The cabinet is not exposed to direct sunlight. If necessary, use blinds in any nearby window.
- The cabinet is not placed in the proximity of air conditioning equipment or the main entrance to the premises.

Strong draught can raise the temperature in the cabinet by several degrees.

Correct positioning of the cabinet optimises temperature conditions and performance.

NOTE A heated display counter is always supplied with its own end facings because of its high temperature. Two end facings are always recommended between cooled and heated display units. However, two heated display counters can be connected to each other without end facings.

2.4. Cleaning before use

1. Clean the cabinet surfaces and the storage compartment for foodstuffs with a mild liquid detergent before using the cabinet.

Follow the instructions provided with the detergent.

NOTE Make sure that all cleaning fluids are classed as non-toxic and pH 6-8. Do not use solvent-based detergents.

2. Dry the surfaces carefully.

2.5. Electrical connections

NOTE



The symbol marked on the cabinet (a lightning bolt inside a triangle) indicates that there are components and wires under the cover containing live voltage. Only personnel qualified to install and service electrical equipment are permitted access to areas that contain live voltage.

Cabinets without an integrated machinery unit are wired to the electricity supply network by means of a permanent connection.

Cabinets with an integrated machinery unit operate on single-phase AC current at 230 V/50 Hz voltage. The electrical socket must be earthed and the circuit must be provided with either a 10 A slow fuse or a 16 A slow fuse. Check the rating plate (see *figure page 3, figure A1/A2*) to determine which fuse size applies. Other equipment must not be connected to the same fuse.

The electrical connections for the cabinet are shown in the wiring diagram in the plastic wallet attached to the side of the electrical terminal box. Always replace the wiring diagram after use.

For more information on the location of the rating plates and wiring diagrams, see *figure pages 1-5* in the beginning of this manual.

WARNING



All electrical connections must be carried out by approved and qualified personnel and comply with all IEE and local regulations, failure to do this could result in personal or fatal injury.

3. Operation

3.1. Start-up

Display cabinets are designed for remote installation. The company that installs the cabinet/refrigeration equipment must provide adequate training and instructions on the operation and location of power supply and service switches needed when carrying out normal cleaning.

The expansion valves in the cabinets must be set to the correct value before starting up the cabinets. The set values for the thermostats in the cabinets should be checked with a separate and accurate thermometer.

NOTE

For cabinets with an integrated machinery unit, the cooling equipment - compressor, condenser and electrical equipment - is located in the machinery compartment on the right-hand side of the cabinet as viewed from the service side. The cooling equipment starts when the electrical plug is inserted into the wall socket.

3.2. Operating thermostat

The interior temperatures of the cabinets are controlled by thermostats. During the cooling phase, the thermostat opens the magnetic valve in the coolant line.

NOTE

For cabinets with an integrated machinery unit, the thermostat (see *figure page 3, figures B1-E1*) switches on the compressor in the machinery compartment.

The operating thermostat of the cabinet is set when the cabinet is started up. The setting takes into account both the temperature required by the products to be displayed and the operating temperature of the cabinet. Setting the thermostat to a lower temperature may freeze and stop the evaporator.

The temperature in the cabinet should be checked at regular intervals.

The operating thermostat is set with factory settings. For the operating thermostat instructions, see the thermostat's own user manual. In case of problems, contact your service company.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 is a cabinet controller that automates cabinet defrosting by means of a thermostat and temperature sensor.



3.2.1.1. Keys and menus

The instrument is programmed and controlled with four keys:

- **UP arrow** - scrolls through menu items, increases values, activates manual defrosting function.
- **DOWN arrow** - scrolls through menu items, decreases values, programmable by parameter.
- **FNC key** - exit function, programmable by parameter.
- **SET key** - accesses setpoints and menus, confirms commands, displays alarms.

At start-up the instrument performs a lamp test - for a few seconds the display and the LEDs blink to verify their integrity and correct operation.

NOTE The cabinet controller is pre-programmed at the factory. Do not adjust the set values. Adjusting the thermostat or defrosting values may cause the evaporator to freeze. In case of problems, please contact your nearest servicing organisation or dealer.

The instrument has two main menus: the Machine Status menu and the Programming menu.

3.2.1.2. Machine Status menu

1. Press SET quickly to access the Machine Status menu. If alarms are not present, the label "SEt" appears.
2. Scroll through the other folders in the menu with UP or DOWN.

Folders: Pb1 (probe 1 value folder), Pb2 (probe 2 value folder), SEt (setpoint setting folder).

Adjusting the temperature

- a. Press SET quickly to access the Machine Status menu. The label of the "SEt" folder appears.
- b. Press SET again to display the Setpoint value. The value appears on the display.
- c. Change the Setpoint value with UP or DOWN within 15 seconds.

Displaying probes

When the appropriate label appears, press SET to display the probe value associated to it.

3.2.1.3. Programming menu

1. Press SET for more than 5 seconds to enter the Programming menu.
2. Scroll through the folders with UP or DOWN.
3. Press SET to enter the desired folder. The label of the first visible parameter appears.
4. Scroll through the other parameters with UP or DOWN.
5. Press SET quickly to select the desired parameter.
6. Set the desired value with UP or DOWN.

7. Press SET to confirm the selection and move to the next parameter.

NOTE If you do not press any of the keys for 15 seconds or press FNC to exit the function, the last value on the display is verified and you return to the previous display.

Factory settings

The parameter settings are pre-adjusted at the factory. The settings should not be changed unless necessary.

3.2.1.4. Manual activation of defrosting cycle

Press UP for 5 seconds to manually activate the defrosting cycle.




If defrosting conditions are not present (for example the evaporator probe temperature is higher than the defrost stop temperature), the display will blink three (3) times to indicate that the operation will not be performed.

Diagnostics

The alarm condition is always signaled by the buzzer (if present) and by the LED of the alarm icon.

- The alarm signal produced by a faulty thermostat probe (probe 1) is shown as E1 on the instrument display.
- The alarm signal produced by a faulty evaporator probe (probe 2) is shown as E2 on the instrument display.

3.2.1.5. LED

| Position | Related function | Status |
|---|-----------------------|--|
|  | Compressor or relay 1 | ON when the compressor is started up; blinking in case of delay, protection or blocked enabling. |
|  | Defrost | ON when defrosting; blinking in case of manual enabling. |
|  | Alarm | ON when the alarm is enabled; blinking when the alarm is silenced. |

3.3. Automatic defrosting

Defrosting is controlled by a separate defrosting timer containing a limiter thermostat. Defrosting lasts approximately 30 minutes and normally takes place automatically 1-4 times a day, depending on the cabinet model. The temperature inside the cabinet rises by a few degrees during defrosting and the evaporation fans stop.

NOTE TectoServe SL 1 Gusto cabinet does not need to be defrosted, if it is emptied and turned off for the night.

The drain water from defrosting travels through a pipe to the sewage drain or is transferred to the sewage drain by a separate pump. Although defrosting is automatic, the cabinet can also be manually set to defrost. Contact your nearest servicing organisation if you need assistance with defrosting and cleaning.

NOTE Cabinets with an integrated machinery unit have a separate evaporation sump for drain water, which needs manual emptying. TectoServe SL 1 Gusto freezer cabinet F always requires a cabinet-specific sewerage point for the drain water, since there is no condensate evaporator pan. Because the cabinet's sewerage point is on a different level than in the regular TectoServe SL 1 Gusto model, common drain water line cannot be used.

3.4. Loading cabinet

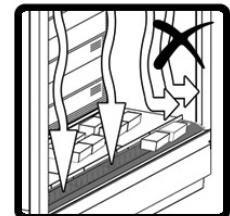
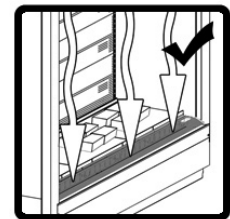
When loading the cabinet, care must be taken that the airflow is retained. Observe the loading limits of the cabinet. Overloading or improper loading of the cabinet will disrupt the airflow and raise the temperature of products in the cabinet.

For TectoFreeze VF 1 Luxo and TectoFreeze CF 1 Nardo cabinets, the door of the cabinet can be locked with a locking latch in open position during loading. Avoid keeping the door open for long periods of time.

For TectoServe DC 1 Sofie DD and TectoServe DC 1 Emilie DD cabinets, make sure that the products on display on the upper deck do not block the air duct on the front side of the cabinet. Do not place products outside the designated area on the product shelf. For more information, please see the images below.

When loading the cabinet:

- Position the products carefully.
- Use the compartment dividers to allow cold air to pass between the products more easily.
- Use the appropriate product display shelves for different products.
- Leave at least 50 mm of free space between products and the inside roof surface of the cabinet.
- Do not place products against the back wall of the cabinet. Leave at least 10 mm of free space between products and the inside back wall of the cabinet.
- Do not place products above the loading limit. For more information, see *figure pages 1 and 2* in the beginning of this manual.
- Do not place products so that they protrude over the front edges of the shelves.
- Do not exceed the maximum load on a shelf, 100 kg per metre.
- Do not place products on the roof of the cabinet.
- Do not stand on the glass edge.



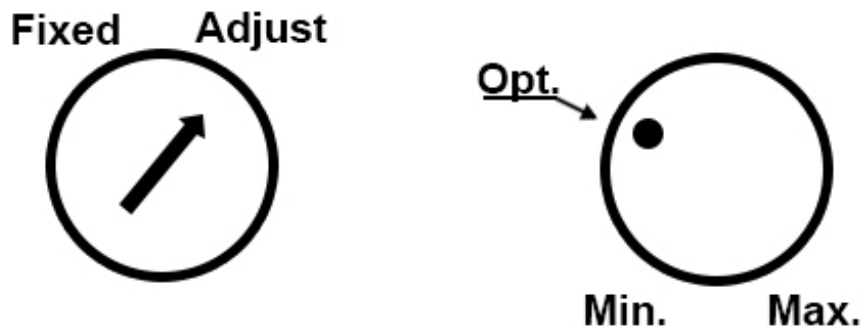
NOTE The cabinet is not designed to cool down or warm up products but to maintain them at the temperature at which they are placed in the cabinet. Food products cooler or warmer (depending on the cabinet type) than the specified temperature should not be placed in the cabinet.

WARNING Load and weight limits must not be exceeded. Objects falling or hurling down may cause danger to users.



3.5. Fan speed control

TectoServe DC 1 Emilie and TectoServe DC 1 Sofie cabinets are equipped with the possibility to control the fan speed. On these cabinets there are two dials as shown in the picture below. The left hand side dial switch with two positions and the right hand side potentiometer. When set to “Fixed”, the fan operates at maximum speed, with the potentiometer located on its right being unavailable. When the the left hand side switch is set to “Adjust”, the fan speed can be controlled with the potentiometer. The suitable speed is dependent on ambient conditions, but as a general rule it is the most efficient to set the potentiometer to the marked “Opt” position.



4. Maintenance

4.1. Cleaning

The following cleaning procedure must be carried out at least twice a year. If products stored in the cabinet break or leak liquid into the cabinet, the cabinet should be cleaned without delay. Serve over cabinet should be cleaned daily.

NOTE The cabinet must not be cleaned while the fans are running. To disable the fans, disconnect the cabinet from the electricity supply during cleaning.

WARNING Evaporators, condensers and parts made of stainless steel may have sharp edges. Wear protective gloves and work cautiously to avoid cut injuries.



1. Disconnect the cabinet from the mains supply or turn the separate switch to the cleaning position.

For TectoFreeze VF 1 Luxo and TectoFreeze CF 1 Nardo cabinets, the door of the cabinet can be locked with a locking latch in open position during cleaning.

2. Empty the cabinet.
3. Allow the cabinet to reach the ambient temperature.

4. Remove any debris.

Do not use picks or sharp tools to remove ice from the evaporator. Damage to the coil may lead to refrigerant leakage.

For TectoDeck MD 1 Spirit plus, TectoDeck RI 1 Intro and TectoDeck SV 1 Inspi, the suction grid can be lifted up easily to make cleaning faster. For more information on the location of the suction grids, see *figure page 1* in the beginning of this manual.

5. Inspect for drain water and remove it, if there is any.

6. Clean the interior surfaces of the cabinet with a mild liquid detergent (non-toxic, pH 6-8) and dry the surfaces carefully using a clean towel.

7. When cleaning is completed, start up the cabinet.

NOTE For cabinets with an integrated machinery unit, check at least once a month that the condenser is clean. If necessary, vacuum clean the condenser fins and check that the spaces between the fins are unobstructed. The front panel must be opened for servicing and maintenance.

NOTE For TectoServe SL 1 Gusto heated display cabinet H, the tray located in the centre of the cabinet on the service side (see *figure page 3, figure D2*) must be emptied and cleaned daily. The draught of the tray is c. 5 L (approx. 2 cm water on the bottom).

NOTE In the event of a refrigerant leakage all products displayed in the cabinet must be disposed of and then the cabinet must be cleaned.

4.2. Troubleshooting

If a defect occurs in the cabinet or cabinet equipment, or the cabinet does not operate normally, check that this does not create a hazard to people or property. If necessary, disconnect the cabinet and contact your nearest service organisation.

4.3. Interruption in mains supply

After a power cut, check that the cabinet operates normally. If necessary, contact your nearest service organisation.

4.4. Servicing and spare parts

The specifications of the cabinet are marked on the rating plate, which is fixed to the side of the electrical terminal box in chest cabinets and to the top lighting enclosure on the top front facing board in upright cabinets. Please inform the authorised servicing organisation of the cabinet type, cabinet name, cabinet serial number and the Control markings marked on the rating plate.

Only authorised fitters may carry out servicing and repair of the machinery and electrical equipment in the cabinet.

Use only the original fittings supplied with the cabinet and the manufacturer's accessories for the specific cabinet. For further information about fittings and accessories, please contact the supplier of the cabinet.

NOTE Lock-up main power switch is located in the power-pack machinery room.

NOTE Fans must be switched off during service action.

4.5. Disposal of equipment

After reaching the end of its service life, the cabinet must be disposed of in compliance with local regulations and instructions. Seek expert advice when disposing of substances that are harmful to the environment and when utilising recyclable material.

DEUTSCH

| | |
|--|----|
| 1. Einführung | 2 |
| 1.1. Vor der Inbetriebnahme | 2 |
| 1.2. Garantie | 2 |
| 1.3. Beschränkungen | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro und TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 4 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 6 |
| 1.12. Nachrollos, Glasabdeckungen und Türen | 6 |
| 2. Vorbereitungen | 7 |
| 2.1. Verpackung | 7 |
| 2.2. Transportschäden | 7 |
| 2.3. Installation | 7 |
| 2.4. Reinigung vor der Inbetriebnahme | 8 |
| 2.5. Elektrische Anschlüsse | 8 |
| 3. Betrieb | 9 |
| 3.1. Inbetriebnahme | 9 |
| 3.2. Der Betriebsthermostat | 9 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 9 |
| 3.3. Automatisches Abtauen | 11 |
| 3.4. Bestückung des Kühlmöbels | 11 |
| 3.5. Ventilatorgeschwindigkeitsregelung | 12 |
| 4. Wartung | 13 |
| 4.1. Reinigung | 13 |
| 4.2. Fehlersuche | 14 |
| 4.3. Unterbrechung der Stromversorgung | 14 |
| 4.4. Wartung und Ersatzteile | 14 |
| 4.5. Entsorgung der Geräte | 14 |

1. Einführung

1.1. Vor der Inbetriebnahme

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält ausführliche Anweisungen zur korrekten und sicheren Installation, Aufstellung, Verwendung und Wartung des Kühlmöbels.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren, auch für andere Benutzer zugänglichen Ort auf.

Das Kühlmöbel muss gemäß den Herstelleranweisungen und den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen entsprechend aufgestellt und in Betrieb genommen werden.

Überprüfen Sie bei Auftreten eines Defekts am Kühlmöbel oder einem Zubehöerteil bzw. bei Betriebsstörungen sofort, ob sich daraus eine Gefährdung für Personen oder Sachwerte ergibt. Ziehen Sie bei Bedarf den Netzstecker des Geräts und setzen Sie sich mit der nächstgelegenen Kundendienstvertretung in Verbindung. Alle Benutzer des Kühlmöbels müssen sich mit dessen korrektem und sicherem Gebrauch vertraut machen.

1.2. Garantie

Auf jede Theke werden zwei (2) Jahre Materialgarantie gewährt, sofern das Gerät unter normalen Umgebungsbedingungen betrieben wird. Die folgenden Werte dürfen im Normalbetrieb nicht überschritten werden:

- Relative Luftfeuchtigkeit 60 % RH
- Umgebungstemperatur +25 °C
- Luftstrom vor dem Gerät < 0,2 m/s

Anmerkung Glasbruchschäden sind ungeachtet ihrer Ursache von der Garantie ausgeschlossen.

1.3. Beschränkungen

Jede andere Nutzung des Geräts als zu den in dieser Anleitung beschriebenen Zwecken ist untersagt. In dem Möbel dürfen nur die in diesem Dokument oder dem Prospekt genannten Produkte aufbewahrt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Unfälle ab, die auf anleitungswidrige Verwendung oder auf Missachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Verbote zurückzuführen sind.

Anmerkung Das Gerät ist nur für den Innengebrauch vorgesehen.

Anmerkung Die Aufbewahrung entflammbarer oder anderweitig gefährlicher Flüssigkeiten in dem Gerät ist strengstens verboten.



Anmerkung Der Aufenthalt von Personen in dem Möbel ist verboten, ebenso das Sitzen oder Stehen auf dem Gerät oder auf Teilen davon.



Anmerkung Die Frontplatte des Modells RI muss beidhändig angehoben werden.



ACHTUNG Beim Öffnen und Schließen von Glastüren bzw. -deckeln ist Vorsicht geboten, um Finger- und anderweitige Verletzungen zu vermeiden.



1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro und TectoDeck SV 1 Inspi

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro und TectoDeck SV 1 Inspi sind Kühltheken für Molkereiprodukte, zubereitete Fleischprodukte, Fertigprodukte, Salate, verarbeitete und Halbfertigprodukte, Getränke, abgepacktes Fleisch, Obst und Gemüse. Die Lagertemperatur der Produkte reicht von 0...+2 °C, +2...+4 °C, +4...+8 °C, +8...+12 °C.

Achten Sie darauf, die Produkte nur in dafür geeignete Möbel mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur einzulagern.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

Die Kühl- und Tiefkühlschränke des Typs TectoFreeze IS 1 Maxim sind für die Aufbewahrung und Auslage von Getränken, Speiseeis und Tiefkühlkost vorgesehen. Der Temperaturbereich im Aufbewahrungsraum liegt zwischen +2 °C und +4 °C für die Kühleinheit und zwischen -23 °C und -21 °C für die Tiefkühleinheit.

Bewahren Sie Lebensmittel nur in dafür geeigneten Möbeln mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur auf.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

Die Kühl- und Tiefkühlschränke des Typs FGD sind für die Aufbewahrung und Auslage von Getränken, Speiseeis und Tiefkühlkost vorgesehen. Der Temperaturbereich im Aufbewahrungsraum liegt zwischen +2 °C und +4 °C für die Kühleinheit (FGD FC) und zwischen -25 °C und -23 °C für die Tiefkühleinheit (FGD FF).

Bewahren Sie Lebensmittel nur in dafür geeigneten Möbeln mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur auf.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Das Kombinationsmöbel TectoFreeze CF 1 Nardo HGD (Tiefkühl- und Kühlmodule) ist für die Aufbewahrung und Auslage von Speiseeis, Tiefkühlkost und Fertiggerichten vorgesehen. Der Temperaturbereich im Aufbewahrungsraum liegt zwischen +2 °C und +4 °C für die Kühleinheiten und zwischen -23 °C und -21 °C für die Tiefkühleinheiten.

Bewahren Sie Lebensmittel nur in dafür geeigneten Möbeln mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur auf.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

TectoFreeze SV 1 Iconic Kühltruhen sind für die Lagerung und Präsentation von Eis und anderen Tiefkühlprodukten bestimmt. Die Lagertemperatur beträgt -25..-23 °C.

Achten Sie darauf, die Produkte nur in dafür geeigneten Möbeln in der richtigen Kühlregalversion und mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur einzulagern.

ACHTUNG Beim Öffnen der TectoFreeze SV 1 Iconic -Türen leuchtet der Öffnungsmechanismus und die Türen öffnen sich leicht nach oben. Beim Öffnen der Tür befindet sich die untere Ecke der Tür weiter draußen als dies beim Öffnen einer Tür in normaler, stehender Position der Fall wäre. Dies kann zu einem unbeabsichtigten Zusammenprall führen. Schließen Sie die Tür sanft und langsam. Schließen Sie die Tür nicht gewaltsam oder durch Zuknallen – lassen Sie die Tür durch die Schwerkraft zufallen.

Öffnen und schließen Sie die Türen vorsichtig, um Unfälle zu vermeiden.

Weisen Sie die Kunden in die sichere Verwendung der Türen ein.

Kleben Sie keine Preisschilder o.ä. auf die Tür.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

Die Bedien- und Selbstbedienungstheken vom Typ TectoServe SL 1 Gusto eignen sich für die Aufbewahrung und Auslage einer Vielzahl unterschiedliche Lebensmittel, darunter Molkereiprodukte, Fleischfertigprodukte, Deli-Produkte, Salate, Fertig- und Halbfertigkost sowie verpacktes Fleisch. TectoServe SL 1 Gusto -Theken sind für Tiefkühlkost, gekühlte Produkte und warme Gerichte erhältlich.

TectoServe SL 1 Gusto -Theken sind für verschiedene Temperaturbereiche lieferbar. Folgende Modellversionen sind verfügbar:

- Nicht steckerfertige Theke zum Anschluss an Zentralaggregat, 0-Version
- Steckerfertige Theke mit eigenem Kühlaggregat, M-Version
- Tiefkühltheke, F

Der Temperaturbereich der Theke liegt zwischen -21 und -18 °C. Der elektronische Thermostat und der Lichtschalter befinden sich in der rechten unteren Ecke der Einheit auf der Bedienungsseite. Der Umluftverdampfer befindet sich im Inneren der Theke unter der Wartungsabdeckung.

- Warmtheke, H

Die Heizvorrichtung für die Warmtheke besteht aus zwei Heizeinheiten:

- Eine Heizeinheit befindet sich in der Dachplatte der Theke. Diese Heizung schaltet sich automatisch ein, wenn der Netzstecker des Geräts eingesteckt ist und der Hauptschalter (siehe *Abbildungsseite 3, Abb. B2*) eingeschaltet wird. Ein automatisches Abschalten dieser Heizeinheit, die auch für die Beleuchtung der Theke sorgt, erfolgt nicht.
- Heizwiderstände sind unter der Wanne des Aufbewahrungsbereichs angebracht. TectoServe SL 1 Gusto-Wärmetheken (Version H), verfügen je nach Modellvariante über 5 oder 8 Heizwiderstände. Die Wärmeleistung dieser Widerstände wird via Thermostat geregelt (siehe *Abbildungsseite 3, Abb. C2*). Das Thermostat kann auf die gewünschte Temperatur (üblicherweise +70 °C und maximal +90 °C) eingestellt werden.

Anmerkung Die Innenflächen des Möbels und die Blende der Beleuchtungs-/Heizeinheit heizen sich sehr stark auf. Tragen Sie deshalb Schutzhandschuhe.

Anmerkung Die Glasfront der Theke darf nur beidhändig angehoben werden. Heben Sie die gewölbte Glasplatte vorsichtig an, bis sie vollständig geöffnet ist.



ACHTUNG Sie darf keinesfalls gewaltsam angehoben oder ungebremst fallen gelassen werden.



Bewahren Sie Lebensmittel nur in dafür geeigneten Möbeln mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur auf.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

Die Kühlregalmodelle TectoServe DC 1 Sofie Doppeldecker (DD) sind für die Aufbewahrung und die Auslage einer breiten Palette an Lebens- und Nahrungsmitteln gedacht, darunter Käse, Fleisch, Fertiggerichte, Salate, verarbeitete Lebensmittel und Halbfertigwaren sowie abgepacktes Fleisch.

TectoServe DC 1 Sofie DD Kühlregale sind für sowohl frische als auch verpackte Produkte und für verschiedene Temperaturbereiche lieferbar. Die folgenden Kühlregalversionen sind erhältlich:

- Kühlregal nicht steckerfertig zum Anschluss an ein Zentralaggregat, 0-Version.
- Kühlregale mit separater Kühlung für die oberen und unteren Regale, die einzeln an- oder ausgeschaltet werden können.

- Anmerkung**
- Halten Sie die Glastür an der Vorderseite beim Öffnen mit beiden Händen fest. Schieben Sie die Glastür vorsichtig in die heruntergelassene Position.
 - Denken Sie daran, das obere Regal über Nacht auszuräumen und auszuschalten.
 - Denken Sie daran, die Auffangwanne einmal wöchentlich sorgfältig zu reinigen. Die Auffangwanne befindet sich unter dem Verdampfer auf dem oberen Regal.
 - Reinigen Sie die sichtbaren Flächen täglich.

Benutzen Sie ausschließlich Viessmann Eisstücke oder Fleischregale. Viessmann Refrigeration Systems Oy übernimmt keine Garantie für die Funktionsfähigkeit des Kühlregals, wenn nicht das eigene Zubehör des Herstellers verwendet wird.

Das Kühlregal verfügt über ein automatisches Abtausystem. Außerdem muss das Kühlregal mindestens zweimal jährlich oder sogar häufiger manuell abgetaut werden, je nach den Betriebsverhältnissen.

ACHTUNG Drücken Sie die Glastür nicht gewaltsam nach oben und knallen Sie die Glastür nicht herunter.



Achten Sie darauf, die Produkte nur in dafür geeigneten Möbeln in der richtigen Kühlregalversion und mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur einzulagern.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

Die Kühlregalmodelle TectoServe DC 1 Emilie Doppeldecker (DD) sind für die Aufbewahrung und die Auslage einer breiten Palette an Lebens- und Nahrungsmitteln gedacht, darunter Käse, Fleisch, Fertiggerichte, Salate, verarbeitete Lebensmittel und Halbfertigwaren sowie abgepacktes Fleisch.

TectoServe DC 1 Emilie DD Kühlregale sind sowohl für frische als auch für verpackte Produkte und für verschiedene Temperaturbereiche lieferbar. Die folgenden Kühlregalversionen sind erhältlich:

- Kühlregal nicht steckerfertig zum Anschluss an ein Zentralaggregat, 0-Version.
- Kühlregale mit separater Kühlung für die oberen und unteren Regale, die einzeln an- oder ausgeschaltet werden können.
- Das obere Regal kann zu einem Selbstbedienungsmöbel umgebaut werden. Schieben Sie hierzu die Glastür an der Vorderseite in die hintere Position.

Anmerkung

- Halten Sie die Glastür an der Vorderseite beim Öffnen mit beiden Händen fest. Schieben Sie die Glastür vorsichtig in die hintere Position.
- Denken Sie daran, das obere Regal über Nacht auszuräumen und auszuschalten.
- Denken Sie daran, die Auffangwanne einmal wöchentlich sorgfältig zu reinigen. Die Auffangwanne befindet sich unter dem Verdampfer auf dem oberen Regal.
- Reinigen Sie die sichtbaren Flächen täglich.

Benutzen Sie ausschließlich Viessmann Eisstücke oder Fleischregale. Viessmann Refrigeration Systems Oy übernimmt keine Garantie für die Funktionsfähigkeit des Kühlregals, wenn nicht das eigene Zubehör des Herstellers verwendet wird.

Das Kühlregal verfügt über ein automatisches Abtausystem. Außerdem muss das Kühlregal mindestens zweimal jährlich oder sogar häufiger manuell abgetaut werden, je nach den Betriebsverhältnissen.

ACHTUNG Drücken Sie die Glastür nicht mit Gewalt nach oben und knallen Sie sie nicht herunter.



Achten Sie darauf, die Produkte nur in dafür geeigneten Möbeln in der richtigen Kühlregalversion und mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur einzulagern.

1.12. Nachtrollos, Glasabdeckungen und Türen

Die Kühlregale TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie und TectoServe DC 1 Emilie können auf Wunsch mit modellspezifischen Rollos, Deckeln oder Türen ausgestattet werden.

- Die Nachtrollos sind mit Vorsicht zu behandeln.
- Vermeiden Sie ein zu schnelles Aufwickeln der Rollos durch unkontrollierte Federkraft.
- Halten Sie zur Vermeidung von Schäden am Feder- oder Abdeckmechanismus das Rollo beim Öffnen und Schließen immer am Griff fest.

Anmerkung Die Abdeckung der TectoFreeze IS 1 Maxim -Kühlinsel muss beim Öffnen und Schließen waagrecht im 90°-Winkel zu ihrer Halterung gehalten werden. Wird die Abdeckung in einem falschen Winkel bewegt, können die Kanten durch die Befestigungselemente oder die Halterung beschädigt werden.

Die Kühlregale TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus und TectoDeck RI 1 Intro sind wahlweise mit einem manuell zu bedienenden oder elektrischen Nachrollo lieferbar. TectoFreeze IS 1 Maxim -Kühlinseln sind nur mit manuell zu bedienender Abdeckung erhältlich.

Motorisierte Nachrollos werden über den Lichtschalter des rechten Kühlmöbels gesteuert. Wenn die Lichter der Kühlregale von links nach rechts ausgeschaltet werden, wird der Rollo herabgelassen, wenn das Licht im letzten Kühlregal gelöscht wurde. Das Einschalten der Beleuchtung erfolgt in umgekehrter Richtung von rechts nach links. Mit einer Motoreinheit können maximal vier aneinandergereihte Rollos betätigt werden.

Mindest- und maximaler Auszug des Rollos können über die am Rollomotor befindliche Kurbel eingestellt werden. Auch eine kombinierte Fernsteuerung für Beleuchtung und motorisierte Nachrollos in einem einzelnen Laden ist erhältlich.

Prüfen Sie das Nachrollo regelmäßig auf ordnungsgemäße Funktion. Sollte eine nachträgliche Einstellung des Rollos erforderlich werden, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Anmerkung Beim Öffnen und Schließen von Glasdeckeln und -türen ist Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden. Bitte bringen Sie entsprechende Sicherheitshinweise für Ihre Kunden an.

2. Vorbereitungen

2.1. Verpackung

Transportieren Sie das Gerät möglichst in seiner Originalverpackung zum endgültigen Aufstellungsort. Die Verpackungsmaterialien sind recyclingfähig.

2.2. Transportschäden

Packen Sie das Kühlmöbel aus und überprüfen Sie es auf eventuelle Transportschäden. Melden Sie ggf. festgestellte Schäden unverzüglich Ihrer Versicherungsgesellschaft, dem Lieferanten oder dem Hersteller des Möbels.

2.3. Installation

Beim Aufstellen des Kühlmöbels ist folgendes sicherzustellen:

- Der Aufstellbereich ist waagrecht und eben.
- Das Kühlmöbel befindet sich nicht in unmittelbarer Nähe einer Heizquelle, wie Heizkörper, Heißluftgebläse oder Scheinwerfer.
- Das Kühlmöbel darf keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein. Wenn nötig, verwenden Sie Blenden in den nahe gelegenen Fenstern.
- Das Kühlmöbel befindet sich nicht in der Nähe von Klimaanlage oder Haupteingängen.

Durch starke Zugluft kann die Temperatur im Innern des Geräts um mehrere Grad ansteigen.

Sachgemäße Aufstellung optimiert Temperaturbedingungen und Geräteleistung.

Anmerkung Die beheizten Vitrinenmodelle sind aufgrund der hohen Temperaturen stets mit eigenen Seitenteilen ausgestattet. Zwischen Kühl- und einer Warmtheke ist in jedem Fall die Anbringung von zwei Seitenteilen notwendig. Zwischen zwei Warmtheken kann auf die Anbringung von Seitenteilen verzichtet werden.

2.4. Reinigung vor der Inbetriebnahme

1. Säubern Sie die Regalflächen und Innenwände des Kühlmöbels vor der Inbetriebnahme mit einer milden Reinigungslösung.

Beachten Sie die Gebrauchshinweise des Reinigungsmittels.

Anmerkung Achten Sie darauf, dass alle verwendeten Reinigungsmittel als ungiftig eingestuft sind und einen pH-Wert von 6-8 haben. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf Lösungsmittelbasis.

2. Trocknen Sie die Flächen sorgfältig ab.

2.5. Elektrische Anschlüsse

Anmerkung Das Stromwarnsymbol (Blitz im Dreieck) weist darauf hin, dass sich unter der Abdeckung spannungsführende Bauteile und Kabel befinden. Der Zugang zu spannungsführenden Bereichen ist nur Fachkräften zum Installieren und Instandsetzen elektrischer Anlagen gestattet.



Nicht steckerfertige Kühlmöbel werden mit einer dauerhaften Verbindung direkt an das Stromnetz angeschlossen.

Steckerfertige Kühlmöbel funktionieren mit einphasigem AC-Strom bei einer Spannung von 230 V/50 Hz. Die Steckdose muss geerdet und durch eine Sicherung (entweder 10 A/träge oder 16 A/träge) abgesichert sein. Auf dem Typenschild (siehe *Abbildung Seite 3, Abbildung A1/A2*) sehen Sie, welche Sicherungsgröße benötigt wird. Andere Geräte dürfen über diese Sicherung nicht abgesichert werden.

Die elektrischen Anschlüsse des Kühlmöbels sind im Anschlussschema dargestellt, das sich in einer Plastiktasche seitlich im Anschlusskasten befindet. Legen Sie das Anschlussschema nach Gebrauch immer zurück.

Weitere Informationen zur Position von Typenschild und Anschlussschema finden Sie in *Abbildung Seite 1-5* zu Beginn dieses Handbuchs.

ACHTUNG Alle elektrischen Anschlüsse dürfen nur von dafür zugelassenen Fachkräften unter Beachtung geltender Vorschriften des Elektrotechnikerverbands sowie anwendbarer lokaler Bestimmungen ausgeführt werden. Anderenfalls besteht die Gefahr von Unfällen mit schweren oder tödlichen Verletzungen.



3. Betrieb

3.1. Inbetriebnahme

Die Kühlmöbel sind zum Anschluß an ein Zentralaggregat ausgelegt. Die mit der Installation des Möbels betraute Firma muss den Betreiber der Anlage in den Betrieb und in die Lage der bei normalen Reinigungsarbeiten zu betätigenden Netz- und Wartungsschalter einweisen.

Vor der Inbetriebnahme der Geräte müssen die Expansionsventile auf den richtigen Wert eingestellt werden. Die Einstellwerte der Thermostate sind anhand eines separaten, exakt arbeitenden Thermometers zu prüfen.

Anmerkung Bei steckerfertigen Modellen befindet sich die Kühlvorrichtung (Kompressor, Verdampfer und elektrische Anlagen), von der Bedienungsseite aus betrachtet, im Maschinenfach auf der rechten Seite des Möbels. Das Kühlaggregat startet, sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird.

3.2. Der Betriebsthermostat

Die Innentemperatur der Kühlmöbel wird von Thermostaten geregelt. Während der Kühlungsphase öffnet der Thermostat das in der Kühlflüssigkeitsleitung angebrachte Magnetventil.

Anmerkung Bei steckerfertigen Kühlmöbeln schaltet der Thermostat (siehe *Abbildung auf Seite 3, Abbildungen B1-E1*) den im Maschinenfach befindlichen Kompressor ein.

Der Betriebsthermostat wird beim Einschalten des Kühlmöbels eingestellt. Dabei sind die für die ausgestellten Produkte erforderlichen Temperaturen sowie die Betriebstemperatur des Geräts zu berücksichtigen. Durch das Einstellen eines niedrigeren Werts kann der Verdampfer zufrieren und funktionsuntüchtig werden.

Die Temperatur in dem Kühlmöbel sollte regelmäßig überprüft werden.

Bei dem Betriebsthermostat wurden die Fabrikeinstellungen voreingestellt. Die Betriebsanweisungen für den Thermostat finden Sie im Benutzerhandbuch des Thermostats. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 ist eine Steuereinheit für Kühlmöbel, die über ein Thermostat und einen Temperatursensor den Abtauvorgang regelt.



3.2.1.1. Tasten und Menüs

Die Steuerung wird über vier Tasten programmiert und bedient:

- **AUFWÄRTS-Pfeil** - blättert durch die Menüfunktionen, erhöht die Werte, aktiviert die manuelle Abtaufunktion.
- **ABWÄRTS-Pfeil** - blättert durch die Menüfunktionen, reduziert Werte, Programmierung über Parameter möglich.
- **FNC-Taste** - Schließfunktion (Abbruch), Programmierung über Parameter möglich.
- **SET-Taste** - Zugang zu Einstellungen und Menüs, Bestätigung der Eingaben, Anzeige der Alarme.

Beim Einschalten führt die Einheit einen LED-Test durch: Display und LED blinken zur Funktionskontrolle einige Sekunden lang.

Anmerkung Die Steuerung ist ab Werk programmiert. Nehmen Sie keine Änderungen an den eingestellten Werten vor. Änderungen an den Thermostat- oder Abtauwerten können das Zufrieren des Verdampfers zur Folge haben. Wenden Sie sich beim Auftreten von Problemen an Ihren Kundendienst oder Fachhändler.

Die Steuereinheit umfasst zwei Hauptmenüs: Maschinenstatus- und Programmiermenü.

3.2.1.2. Maschinenstatus-Menü

1. Drücken Sie kurz auf SET, um das Maschinenstatus-Menü zu öffnen. Sofern keine Alarmer aktiv sind, erscheint der Displaytext "SEt".
2. Blättern Sie mit den Pfeiltasten durch die Menüordner.

Ordner: Pb1 (Werte von Messfühler 1), Pb2 (Werte von Messfühler 2), SEt (Einstellungsordner)

Temperatureinstellung

- a. Drücken Sie kurz auf SET, um das Maschinenstatus-Menü zu öffnen. Der Ordnername "SEt" erscheint.
- b. Drücken Sie erneut auf SET, um den Einstellungswert zu öffnen. Auf dem Display erscheint der Einstellungswert.
- c. Sie können den Einstellungswert innerhalb von 15 Sekunden mit den Pfeiltasten ändern.

Messwertanzeige

Wenn die entsprechende Messfühlerbezeichnung auf dem Display erscheint, drücken Sie auf SET, um den Messwert aufzurufen.

3.2.1.3. Programmier-Menü

1. Drücken Sie 5 Sekunden lang auf SET, um das Programmier-Menü zu öffnen.
2. Blättern Sie mit den Pfeiltasten durch die Menüordner.
3. Drücken Sie erneut auf SET, um den gewünschten Ordner zu öffnen. Auf dem Display erscheint der erste Parameter.
4. Blättern Sie mit den Pfeiltasten durch die anderen Parameter.
5. Drücken Sie kurz auf SET, um den gewünschten Parameter auszuwählen.
6. Geben Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Einstellung ein.
7. Bestätigen Sie die Eingabe mit SET, und wechseln Sie zum nächsten Parameter.

Anmerkung Wenn Sie 15 Sekunden lang keine Taste drücken oder die Funktion mit FNC abbrechen, wird der zuletzt angezeigte Wert verifiziert und Sie kehren zur vorherigen Ansicht zurück.

Werkseinstellungen

Die Parameter sind ab Werk voreingestellt. Vermeiden Sie unnötige Änderungen an den Einstellungen.

3.2.1.4. Manuelle Aktivierung des Abtauzyklus

Halten Sie die AUFWÄRTS-Pfeiltaste 5 Sekunden lang gedrückt, um den Abtauzyklus manuell zu aktivieren.




Wenn die momentanen Bedingungen das Abtauen nicht zulassen (z. B. weil die Temperatur des Verdampfer-Messfühlers über der Abtaustopp-Temperatur liegt), blinkt das Display dreimal (3x), um die Nichtausführung des Abtauvorgangs zu melden.

Störungsdiagnose

Störungen werden durch einen Alarmton (soweit vorhanden) und das LED-Alarmsymbol gemeldet.

- Ein Fehler in Messfühler 1 (Thermostatsensor) wird durch die Displaymeldung E1 mitgeteilt.
- Ein Fehler in Messfühler 2 (Verdampfersensor) wird durch die Displaymeldung E2 mitgeteilt.

3.2.1.5. LED

| Position | Funktion | Status |
|---|--------------------------|--|
|  | Kompressor oder Relais 1 | EIN bei laufendem Kompressor; blinkt bei Verzögerung, Schutz oder Blockade |
|  | Abtauen | EIN während des Abtauens; blinkt bei manueller Aktivierung |
|  | Alarm | EIN bei aktiviertem Alarm; blinkt bei stumm geschaltetem Alarm |

3.3. Automatisches Abtauen

Der Abtauvorgang wird über einen separaten Timer und einen Begrenzungsthermostat gesteuert. Das automatische Abtauen dauert ungefähr 30 Minuten und erfolgt je nach Modell ein- bis viermal pro Tag. Während des Abtauvorgangs steigt die Temperatur im Kühlmöbel um einige Grad an und die Verdampfungsventilatoren schalten sich ab.

Anmerkung Ein Abtauen der TectoServe SL 1 Gusto-Theke ist nicht erforderlich, sofern sie am Tagesende entleert und über Nacht ausgeschaltet wird.

Beim Abtauen sammelt sich Wasser an, das durch eine Rohrleitung zum Wasserabfluss geleitet bzw. über eine separate Pumpe dorthin gepumpt wird. Obwohl der Abtauvorgang automatisch abläuft, kann das Gerät auch manuell in den Abtaumodus geschaltet werden. Falls Sie Fragen zum Abtauen und Reinigen haben, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Anmerkung Steckerfähige Geräte verfügen über eine separate Auffangschale für Tauwasser, die manuell entleert werden muss. Tiefkühltheken der Serie TectoServe SL 1 Gusto F erfordern grundsätzlich einen eigenen Abfluss, da sie nicht mit einer Tauwasserschale ausgestattet sind. Da sich der Abflusspunkt nicht auf derselben Höhe befindet wie beim TectoServe SL 1 Gusto -Standardmodell, kann keine herkömmliche Abwasserleitung verwendet werden.

3.4. Bestückung des Kühlmöbels

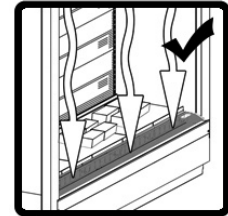
Achten Sie beim Bestücken des Kühlmöbels darauf, die Luftzirkulation nicht zu behindern. Beachten Sie die Füllgrenzen des Kühlmöbels. Eine falsches oder übermäßiges Bestücken des Kühlmöbels führt zu einer Unterbrechung der Luftzirkulation und einem Temperaturanstieg der Ware.

Bei den Kühlmöbeln TectoFreeze VF 1 Luxo und TectoFreeze CF 1 Nardo kann die Tür während der Bestückung mit dem Sperrriegel in der geöffneten Stellung arretiert werden. Vermeiden Sie es, die Tür über einen längeren Zeitraum geöffnet zu lassen.

Bei den Kühlmöbeln TectoServe DC 1 Sofie DD und TectoServe DC 1 Emilie DD achten Sie bitte darauf, dass die Waren im oberen Regal den Luftkanal auf der Vorderseite des Kühlmöbels nicht verdecken. Achten Sie darauf, dass die Produkte sich nur auf den dafür bestimmten Stellen auf dem Regal befinden. Zwecks weiterer Informationen sehen Sie sich bitte die nachstehenden Abbildungen an.

Beachten Sie bei der Bestückung des Kühlmöbels:

- Ordnen Sie die Produkte sorgfältig ein.
- Verwenden Sie die Warenteiler, damit die kalte Luft leichter zwischen den Produkten zirkulieren kann.
- Verwenden Sie die geeigneten Auslageregele für die verschiedenen Produkte.
- Lassen Sie mindestens 50 mm Freiraum zwischen den Produkten und der Innendecke.
- Überschreiten Sie bei der Bestückung nicht das zulässige Füllvolumen. Zwecks weiterer Informationen sehen Sie sich *die Abbildungen auf Seite 1 und 2* zu Beginn dieses Handbuchs an.
- Achten Sie darauf, dass die Produkte nicht über die Vorderkante der Ablageböden hinausragen.
- Überschreiten Sie nicht die Höchstbelastung pro Ablageboden, 100 kg pro Meter.
- Stellen Sie keine Produkte auf dem Kühlmöbel ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Glaskante.



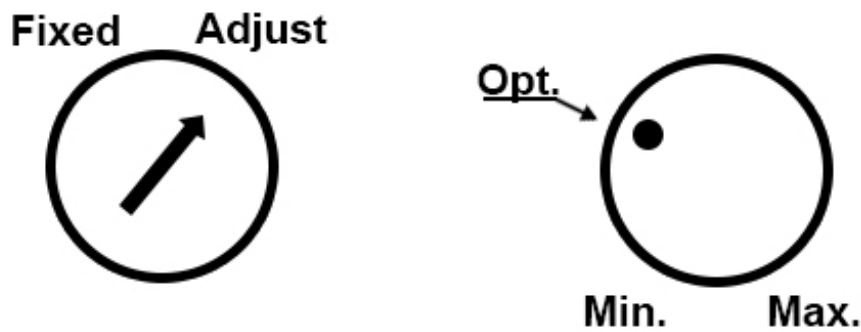
Anmerkung Das Kühlmöbel ist nicht zum Abkühlen oder Erwärmen von Produkten ausgelegt, sondern zur Aufrechterhaltung ihrer ursprünglichen Temperatur. Lebensmittel, deren Temperatur über oder unter der zulässigen Temperatur (je nach Modell) liegt, dürfen nicht in das Kühlmöbel gelegt werden.

ACHTUNG Zulässiges Füllvolumen und -gewicht dürfen nicht überschritten werden. Herunterfallende Gegenstände können für die Benutzer gefährlich sein.



3.5. Ventilatorgeschwindigkeitsregelung

Die Kühlmöbel TectoServe DC 1 Emilie und TectoServe DC 1 Sofie bieten die Möglichkeit, die Ventilatorgeschwindigkeit zu steuern. An diesen Kühlmöbeln befinden sich, wie unten abgebildet, zwei Stellknöpfe: der Stellknopf links mit zwei Positionen und der Drehwiderstand rechts. Bei Einstellung auf "Fixed" (Fest) läuft der Ventilator mit maximaler Geschwindigkeit und der Drehwiderstand rechts hat keine Funktion. Ist der Schalter links auf "Adjust" (Einstellen) gestellt, kann die Ventilatorgeschwindigkeit über den Drehwiderstand geregelt werden. Die geeignete Geschwindigkeit hängt von den Umgebungsbedingungen ab, allgemein gilt jedoch, dass es am effizientesten ist, den Drehwiderstand auf die Position "Opt" zu stellen.



4. Wartung

4.1. Reinigung

Die folgenden Reinigungsarbeiten sind mindestens zweimal jährlich durchzuführen. Bei Verschmutzung durch Verpackungsschäden oder auslaufende Flüssigkeiten ist das Möbel unverzüglich zu reinigen. Serviertheken sollten täglich gesäubert werden.

Anmerkung Die Reinigung darf nur bei abgeschaltetem Gebläse erfolgen. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, um die Ventilatoren abzuschalten.

ACHTUNG Verdampfer, Kondensatoren und Edelstahlteile können scharfe Kanten haben. Tragen Sie Schutzhandschuhe und arbeiten Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.



1. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Trennschalter in die Reinigungsposition.
Die Türen der Modelle TectoFreeze VF 1 Luxo und TectoFreeze CF 1 Nardo können zu Reinigungszwecken in offener Position arretiert werden.

2. Leeren Sie das Kühlmöbel.
3. Warten Sie, bis sich das Gerät auf Raumtemperatur erwärmt hat.
4. Entfernen Sie losen Schmutz.

Verwenden Sie keine Meißel oder scharfen Werkzeuge, um das Eis vom Verdampfer zu lösen. Beschädigung der Spule kann zu Kühlmittelleckagen führen.

Bei den Modellen TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro und TectoDeck SV 1 Inspi kann der Reinigungsvorgang durch Anheben des Absauggitters beschleunigt werden. Die Position des Gitters ist aus der *Abbildung auf Seite 1* dieses Handbuchs ersichtlich.

5. Entfernen Sie eventuell vorhandenes Tauwasser.
6. Reinigen Sie die Innenflächen mit einer milden, für Lebensmittel geeigneten Reinigungslösung (ungiftig, pH 6-8) und wischen Sie sie mit einem Reinigungstuch sorgfältig trocken.

7. Nehmen Sie das Kühlmöbel nach Abschluss der Reinigung in Betrieb.

Anmerkung Prüfen Sie bei steckerfertigen Möbeln mindestens einmal monatlich die Sauberkeit des Kondensators. Saugen Sie die Zwischenräume zwischen den Lamellen des Kondensators mit einem Staubsauger aus und entfernen Sie eventuelle Fremdkörper. Während der Wartungsarbeiten muss die Frontblende geöffnet sein.

Anmerkung Die Auffangschale der beheizten Vitrine TectoServe SL 1 Gusto H (auf der Bedienungsseite in der Mitte; siehe *Abbildungsseite 3, Abb. D2*) muss täglich entleert und gesäubert werden. Die Auffangschale fasst ungefähr 5 l (Wasserstand ca. 2 cm).

Anmerkung Falls Kühlmittel austritt, müssen sämtliche im Gerät enthaltenen Produkte entsorgt und das Gerät gründlich gereinigt werden.

4.2. Fehlersuche

Überprüfen Sie bei Auftreten eines Defekts am Möbel oder einem Zubehörteil bzw. bei Betriebsstörungen sofort, ob sich daraus eine Gefährdung für Personen oder Sachwerte ergibt. Falls erforderlich, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Wartungsdienst.

4.3. Unterbrechung der Stromversorgung

Überprüfen Sie nach einem Stromausfall, ob das Möbel wieder normal funktioniert. Kontaktieren Sie bei Bedarf den Wartungsdienst.

4.4. Wartung und Ersatzteile

Die Kenndaten des Möbels sind auf dem Typenschild eingetragen. Bei Thekenmodellen befindet sich das Schild an der Seite des Anschlusskastens, bei Schrankmodellen an der oberen Lampenhalterung. Informieren Sie den zuständigen Wartungsdienst über Typ, Namen und Seriennummer des Möbels sowie über die Prüfdaten auf dem Typenschild.

Nur zugelassene Monteure dürfen die Wartung und die Reparatur des Aggregats und der elektrischen Ausstattung des Möbels übernehmen.

Verwenden Sie nur die Originalbefestigungen, die mit dem Möbel mitgeliefert wurden, und das vom Hersteller für Ihr Modell angebotene Zubehör. Weitere Informationen zu Befestigungen und Zubehör erhalten Sie bei Ihrem Lieferanten.

Anmerkung Der verriegelbare Hauptschalter befindet sich im Maschinenfach.

Anmerkung Bei Wartungsarbeiten müssen die Kühlventilatoren abgeschaltet werden.

4.5. Entsorgung der Geräte

Nach der Außerbetriebnahme muss das Kühlmöbel entsprechend den geltenden örtlichen Bestimmungen und Gesetzen entsorgt werden. Die Entsorgung umweltschädlicher Substanzen und recyclingfähiger Materialien muss über Fachbetriebe erfolgen.

FRANÇAIS

| | |
|---|----|
| 1. Introduction | 2 |
| 1.1. Pour commencer | 2 |
| 1.2. Garantie | 2 |
| 1.3. Restrictions d'utilisation | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro et TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 4 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 5 |
| 1.12. Couvertres de nuit, couvertres vitrés et portes vitrées | 6 |
| 2. Préparations | 7 |
| 2.1. Emballage | 7 |
| 2.2. Dommages consécutifs au transport | 7 |
| 2.3. Installation | 7 |
| 2.4. Nettoyage avant utilisation | 8 |
| 2.5. Branchements électriques | 8 |
| 3. Fonctionnement | 8 |
| 3.1. Mise en route | 8 |
| 3.2. Thermostat | 9 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 9 |
| 3.3. Dégivrage automatique | 11 |
| 3.4. Chargement de l'armoire | 11 |
| 3.5. Régulateur de vitesse du ventilateur | 12 |
| 4. Entretien | 13 |
| 4.1. Nettoyage | 13 |
| 4.2. Dépannage | 14 |
| 4.3. Coupure d'alimentation | 14 |
| 4.4. Entretien et pièces de rechange | 14 |
| 4.5. Mise au rebut | 14 |

1. Introduction

1.1. Pour commencer

Lisez attentivement les instructions suivantes. Elles expliquent comment installer, placer, utiliser et entretenir l'armoire correctement et en toute sécurité.

Conservez ces instructions en lieu sûr et à portée de tous les utilisateurs.

L'armoire doit être installée et mise en route conformément aux instructions du fabricant et aux consignes et réglementations locales.

En cas de panne de l'armoire ou de ses équipements, ou si l'armoire ne fonctionne pas normalement, vérifiez que celle-ci ne présente aucun danger pour les personnes et les biens. Si nécessaire, débranchez l'armoire et contactez la société de maintenance la plus proche. Tous les utilisateurs de l'armoire doivent savoir comment l'utiliser correctement et en toute sécurité.

1.2. Garantie

Chaque armoire est accompagnée d'une garantie de deux (2) ans sur sa durée de vie et ses matériaux, pour des conditions ambiantes normales. Les conditions ambiantes normales ne doivent pas dépasser les valeurs suivantes :

- Humidité relative : 60 %
- Température ambiante : +25 °C
- Débit d'air frontal : < 0,2 m/s

Remarque La garantie ne couvre pas les bris de vitres, accidentels ou autres.

1.3. Restrictions d'utilisation

Il est interdit d'utiliser l'armoire à d'autres fins que celles spécifiées dans ces instructions. Seuls les produits spécifiés dans ces instructions ou dans la brochure de l'armoire peuvent être stockés dans l'armoire.

Le fabricant ne saura être tenu responsable des accidents causés par une utilisation de l'armoire en violation des présentes instructions ou bien dans le non-respect des avertissements présentés dans ces instructions.

Remarque L'armoire ne doit être utilisée qu'en intérieur.

Remarque Il est strictement interdit de stocker des liquides inflammables ou dangereux dans l'armoire.



Remarque Il est interdit de pénétrer à l'intérieur de l'armoire ou de monter dessus. Il est interdit de se tenir debout sur des éléments de l'armoire.



Remarque Le panneau avant des armoires RI doit être soulevé à deux mains.



ATTENTION Manipulez les armoires équipées de couvercles vitrés et de portes avec soin pour éviter de vous blesser les doigts ou autre.



1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro et TectoDeck SV 1 Inspi

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro et TectoDeck SV 1 Inspi sont des vitrines pour produits laitiers, viandes traitées, aliments prêt-à-servir, salades, aliments traités et semi-traités, boissons, viandes emballées et fruits et légumes. Les plages de température pour le stockage des produits sont 0...+2 °C, +2...+4 °C, +4...+8 °C, +8...+12 °C.

Vérifiez que le modèle et la température de stockage des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

Les armoires réfrigérantes et congélateurs TectoFreeze IS 1 Maxim sont conçus pour stocker et présenter des produits laitiers, des viandes emballées, des glaces emballées et des aliments congelés. Les plages de température pour le stockage des produits sont +2...+4 °C pour l'armoire réfrigérante et -23...-21 °C pour le congélateur.

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

Les armoires réfrigérantes et congélateurs TectoFreeze VF 1 Luxo sont conçus pour stocker et présenter des boissons, des glaces et des aliments congelés. Les plages de température pour le stockage des produits sont +2...+4 °C pour l'armoire réfrigérante (FGD, FC) et -25...-23 °C pour le congélateur (FGD, FF).

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Les armoires réfrigérantes et congélateurs TectoFreeze CF 1 Nardo sont conçus pour stocker et présenter des glaces, des aliments congelés et des aliments prêt-à-servir. Les plages de température pour le stockage des produits sont +2...+4 °C pour les armoires réfrigérantes et -23...-21 °C pour les congélateurs.

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

Les armoires réfrigérantes TectoFreeze SV 1 Iconic sont conçues pour le stockage et la présentation des glaces et d'autres denrées congelées. La plage de température de stockage est de -25 à -23 °C.

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

ATTENTION Lors de l'ouverture des portes de l'armoire TectoFreeze SV 1 Iconic, le mécanisme d'ouverture est allégé et les portes s'ouvrent légèrement vers le haut. Lorsque la porte est ouverte, le bord inférieur de la porte se retrouve plus loin que si la porte était en position verticale normale. Cela peut entraîner une collision inattendue. La porte se referme en douceur et lentement. Ne forcez pas sur la porte et ne la claquez pas ; laissez-la se refermer par simple gravité.

Ouvrez et fermez les portes soigneusement pour éviter les accidents.

Expliquez à vos clients comment utiliser les portes en toute sécurité.

Ne fixez aucun objet (par exemple, des étiquettes de prix) sur les portes.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

Les armoires TectoServe SL 1 Gusto sont des vitrines comptoir et libre-service conçues pour stocker et présenter une grande variété d'aliments, y compris les produits laitiers, les viandes traitées, les aliments prêt-à-servir, les salades, les aliments traités et semi-traités et les viandes emballées. Les armoires TectoServe SL 1 Gusto conviennent aux produits surgelés, réfrigérés et chauds.

Les armoires TectoServe SL 1 Gusto offrent différentes plages de température de stockage. Les modèles d'armoire sont :

- Armoire sans moteur interne, version 0, réfrigération assurée par un appareil de réfrigération séparé.
- Armoire sans moteur interne, version M, fournie avec un appareil de réfrigération local.
- Congélateur, F.

La plage de température de cette armoire est -21...-18 °C. Le thermostat électronique et l'interrupteur d'éclairage se trouvent dans l'angle en bas à droite de l'armoire du côté vendeur. Le ventilateur évaporateur se trouve à l'intérieur de l'armoire sous les capots d'entretien.

- Présentoir chauffé, H.

Le chauffage de ce présentoir est assuré par deux éléments :

- Un radiateur situé dans le compartiment supérieur de l'armoire. Ce radiateur est toujours allumé lorsque l'armoire est branchée et que l'interrupteur principal (voir *figure page 3, figure B2*) est activé. Le fonctionnement de l'éclairage de l'armoire est relié à celui du chauffage, qui ne peut pas être désactivé automatiquement.
- Des résistances chauffantes, installées dans la base du compartiment de stockage. Le comptoir TectoServe SL 1 Gusto H est équipé de cinq ou sept résistances. La puissance de ces résistances est régulée par un thermostat (voir *figure page 3, figure C2*). Ce thermostat peut être réglé sur la température désirée, généralement +70 °C. Le réglage maximum est +90 °C.

Remarque Les surfaces internes de l'armoire et l'écran du radiateur/de l'éclairage sont très chauds. Veillez à porter des gants de protection.

Remarque Soulevez la vitre avant à deux mains. Levez délicatement la vitre jusqu'en haut.



ATTENTION Ne forcez pas pour lever la vitre et redescendez-la en douceur.



Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

La vitrine TectoServe DC 1 Sofie à deux rayons (DD) sert à stocker et présenter une grande variété d'aliments et denrées alimentaires, comme les fromages, la viande, les aliments prêt-à-servir, les salades, les aliments traités et semi-traités et les viandes emballées.

Les vitrines TectoServe DC 1 Sofie DD peuvent accueillir des produits frais et emballés et permettent des températures de stockage différentes. Les versions de l'armoire sont :

- Armoire sans moteur intégré, version 0, réfrigération assurée par un dispositif séparé.
- Armoire équipée de deux rayons de réfrigération séparés pouvant être activés ou désactivés indépendamment.

Remarque

- Pour ouvrir la vitre avant, tenez-la bien à deux mains. Passez soigneusement la vitre en position basse.
- N'oubliez pas de couper l'alimentation et de vider le rayon supérieur pour la nuit.
- N'oubliez pas de soigneusement nettoyer le bac d'égouttement une fois par semaine. Le bac d'égouttement se trouve sous l'évaporateur du rayon supérieur.
- Nettoyez les surfaces de l'armoire tous les jours.

N'utilisez que des bacs à glace ou des présentoirs à viande Viessmann. Viessmann Refrigeration Systems Oy garantit le bon fonctionnement de l'armoire uniquement si les accessoires du fabricant sont utilisés.

L'armoire est équipée d'un système de dégivrage automatique. En outre, l'armoire doit être manuellement dégivrée au moins deux fois par an ou même plus fréquemment, selon les conditions d'exploitation.

ATTENTION Ne forcez jamais pour relever la vitre et ne la laissez jamais retomber brutalement.



Assurez-vous que le modèle de l'armoire et la température de stockage sont adaptées aux produits à stocker.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

Les vitrines TectoServe DC 1 Emilie à double niveau (DD) sont conçues pour stocker et présenter une grande variété d'aliments, y compris les fromages, les viandes, les aliments prêt-à-servir, les salades, les aliments préparés et semi-préparés et les viandes emballées.

Les vitrines TectoServe DC 1 Emilie DD conviennent aux produits frais ou emballés et offrent différentes plages de température de stockage. Les modèles d'armoire sont :

- Armoire sans moteur interne, version 0, réfrigération assurée par un appareil de réfrigération séparé.
- Armoire avec réfrigération distincte pour le niveau supérieur et le niveau inférieur. Les deux niveaux peuvent ainsi être activés individuellement.
- Le niveau supérieur peut être utilisé comme une vitrine libre-service. Il suffit pour cela de basculer la vitre du niveau supérieur vers l'arrière.

Remarque

- Lors de l'ouverture de la vitrine du niveau supérieur, veillez à la tenir à deux mains. Déplacez la vitre avec précautions jusqu'en position arrière.
- N'oubliez pas de désactiver et de vider le niveau supérieur pour la nuit.
- Pensez à nettoyer soigneusement le bac d'égouttement une fois par semaine. Le bac d'égouttement est situé sous l'évaporateur sur le niveau supérieur.
- Nettoyez chaque jour les surfaces visibles.

Utilisez exclusivement des étagères à viande ou à glace Viessmann. Viessmann Refrigeration Systems Oy ne garantit la fonctionnalité de l'armoire qu'à condition que seuls des accessoires du fabricant soient utilisés.

L'armoire intègre un système de dégivrage automatique. L'armoire doit en outre être dégivrée manuellement au moins deux fois par an ou davantage selon les conditions de fonctionnement.

ATTENTION Ne forcez pas l'ouverture de la vitre, et ne la claquez pas en la laissant retomber.



Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.12. Couvertcles de nuit, couvercles vitrés et portes vitrées

Les vitrines TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie et TectoServe DC 1 Emilie peuvent être équipées en option de couvercles, de couvercles vitrés ou de portes vitrées, selon le type d'armoire.

- Manipulez toujours les couvercles de nuit avec soin.
- Ne laissez jamais les couvercles se refermer brutalement (par la force du ressort).
- Tenez toujours la poignée du couvercle pour l'ouvrir ou le fermer afin de ne pas endommager le ressort ou les mécanismes du couvercle.

Remarque Pour ouvrir ou fermer le couvercle de nuit de la vitrine TectoFreeze IS 1 Maxim, maintenez le couvercle à horizontale par rapport à son logement. Si le couvercle n'est pas déplacé à l'horizontale, les fixations ou le logement du couvercle risquent d'effiloche les bords du couvercle.

Les armoires TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus et TectoDeck RI 1 Intro peuvent être équipées d'un couvercle à fonctionnement manuel ou motorisé. Par contre, les armoires TectoFreeze IS 1 Maxim ne disposent que d'une commande manuelle.

Les couvercles de nuit motorisés s'actionnent à l'aide de l'interrupteur situé sur l'armoire de droite. Les lumières des armoires s'éteignent de la gauche vers la droite, et le couvercle de nuit s'abaisse lorsque lumière de la dernière armoire est éteinte. Inversement, les lumières s'allument de la droite vers la gauche. Une armoire motorisée peut commander quatre couvercles au maximum.

Les butées supérieure et inférieure du couvercle de nuit peuvent être ajustées à l'aide de la manivelle du moteur du couvercle. Il est également possible d'utiliser une télécommande pour actionner les lumières et les couvercles de nuit motorisés de tout un magasin.

Vérifiez régulièrement le fonctionnement du couvercle de nuit. Si le couvercle doit être ajusté, contactez votre entreprise de maintenance la plus proche.

Remarque Les portes et couvercles vitrés doivent être ouverts et fermés en douceur pour ne pas vous blesser. Expliquez également aux clients comment les utiliser en toute sécurité.

2. Préparations

2.1. Emballage

Transportez ou déplacez l'armoire vers son emplacement final dans son emballage d'origine, si possible. Les matériaux d'emballage sont recyclables.

2.2. Dommages consécutifs au transport

Désemballez l'armoire et vérifiez qu'elle n'a subi aucun dommage pendant le transport. Signalez immédiatement tout dommage à votre compagnie d'assurance, ou bien au fournisseur ou au fabricant de l'armoire.

2.3. Installation

Lorsque vous installez l'armoire, vérifiez les points suivants :

- Le futur emplacement de l'armoire est plat et horizontal.
- L'armoire n'est pas placée à proximité d'une source de chaleur telle qu'un radiateur, un ventilateur à air chaud ou un spot.
- L'armoire n'est pas exposée au rayonnement direct du soleil. Si nécessaire, posez des stores sur les fenêtres attenantes.
- L'armoire n'est pas placée à proximité d'un appareil de climatisation ou de la porte principale du bâtiment.

Un courant d'air important peut augmenter la température dans l'armoire de plusieurs degrés.

Une armoire correctement positionnée offre des conditions de température et des performances optimales.

Remarque Un comptoir chauffant est toujours fourni avec ses propres panneaux d'extrémité en raison de sa très haute température. Deux panneaux d'extrémité sont toujours recommandés entre une armoire chauffante et une armoire réfrigérée. Cependant, deux comptoirs chauffants peuvent être reliés l'un à l'autre sans panneau d'extrémité.

2.4. Nettoyage avant utilisation

1. Nettoyez les surfaces de l'armoire et le compartiment de stockage des aliments à l'aide d'un détergent liquide doux.

Suivez les instructions fournies avec le détergent.

Remarque Assurez-vous d'utiliser des agents nettoyants non toxiques et d'un pH compris entre 6 et 8. N'utilisez pas de détergent à base de solvant.

2. Séchez soigneusement les surfaces.

2.5. Branchements électriques

Remarque Le symbole apposé sur l'armoire (un éclair dans un triangle) indique que des composants et des câbles sous tension se trouvent sous le capot. Seul un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques est autorisé à accéder à ces zones sous tension.



Les armoires non équipées d'un moteur interne sont reliées en permanence au secteur.

Les armoires équipées d'un moteur interne fonctionnent avec un courant monophasé à une tension de 230 V/50 Hz. La prise électrique doit être reliée à la terre et le circuit protégé par un fusible de 10 ou 16 A. Vérifiez la plaque signalétique (voir *figure page 3, figure A1/A2*) pour savoir quelle taille de fusible utiliser. Aucun autre appareil ne doit être relié au même fusible.

Les branchements électriques de l'armoire figurent sur le schéma de connexions dans l'enveloppe plastique fixée sur le côté de la boîte à bornes électrique. Remettez toujours le schéma de connexions en place après l'avoir utilisé.

Pour de plus amples informations sur l'emplacement des plaques signalétiques et des schémas de connexions, reportez-vous à la *figure des pages 1-5* au début de ce manuel.

ATTENTION Tous les branchements électriques doivent être réalisés par un personnel qualifié et certifié et être conformes aux réglementations locales et de l'IEE, pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles.



3. Fonctionnement

3.1. Mise en route

Les vitrines sont conçues pour être installées de façon autonome. La société chargée d'installer l'armoire/l'équipement réfrigéré doit fournir une formation et des instructions adaptées sur le fonctionnement et l'emplacement de la source d'alimentation et des interrupteurs d'entretien nécessaires aux opérations de nettoyage normales.

Les détendeurs doivent être réglés sur les bonnes valeurs avant de mettre les armoires en route. Les réglages des thermostats doivent être contrôlés à l'aide d'un thermomètre externe et précis.

Remarque Pour les armoires équipées d'un moteur interne, le dispositif de réfrigération (compresseur, condenseur et appareil électrique) se trouve dans le compartiment moteur sur la droite de l'armoire côté vendeur. Le dispositif de réfrigération se met en route dès que la prise de l'armoire est insérée dans la prise de courant murale.

3.2. Thermostat

Les températures intérieures des armoires sont régulées par des thermostats. Pendant la phase de réfrigération, le thermostat ouvre une électrovanne dans le circuit du liquide de refroidissement.

Remarque Pour les armoires équipées d'un moteur intégré, le thermostat (voir *figures B1-E1 de la page 3*) met le compresseur du compartiment moteur en route.

Le thermostat est réglé lors de la mise en route de l'armoire. Ce réglage prend en compte la température requise par les produits à stocker et la température de fonctionnement de l'armoire. Si le thermostat est réglé à une température trop basse, l'évaporateur peut givrer et s'arrêter.

La température à l'intérieur de l'armoire doit être contrôlée à intervalles réguliers.

Le thermostat est réglé en usine. Pour davantage d'instructions d'utilisation, reportez-vous au manuel d'utilisation du thermostat. En cas de problème, contactez votre entreprise de maintenance.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 est un régulateur qui automatise le dégivrage des armoires à l'aide d'un thermostat et d'un capteur de température.



3.2.1.1. Touches et menus

Quatre touches permettent de programmer et commander l'appareil :

- **Flèche HAUT** : fait défiler les éléments du menu, augmente les valeurs, active la fonction de dégivrage manuel.
- **Flèche BAS** : fait défiler les éléments du menu, diminue les valeurs, programmable par paramètre.
- **Touche FNC** : fonction Quitter, programmable par paramètre.
- **Touche SET** : permet d'accéder aux points de réglage et aux menus, confirme les commandes, affiche les alarmes.

À la mise en route, le régulateur effectue un test des voyants : pendant quelques secondes, l'affichage et les diodes clignotent pour vérifier leur état et leur fonctionnement.

Remarque Le régulateur de l'armoire est préprogrammé en usine. Ne changez pas les valeurs définies. Si vous changez les valeurs du thermostat ou du dégivrage, vous risquez de faire geler l'évaporateur. En cas de problèmes, veuillez contacter votre société de maintenance ou revendeur le plus proche.

Le régulateur dispose de deux menus principaux : le menu des états et le menu des programmes.

3.2.1.2. Menu des états de l'armoire

1. Appuyez brièvement sur SET pour accéder au menu des états de l'armoire. Si aucune alarme n'est activée, le texte « SET » s'affiche.

2. Faites défiler les autres dossiers du menu à l'aide des flèches HAUT ou BAS.

Dossiers : Pb1 (dossier de la valeur de la sonde 1), Pb2 (dossier de la valeur de la sonde 2), SET (dossier de réglage du point de réglage).

Réglage de la température

- a. Appuyez brièvement sur SET pour accéder au menu des états de l'armoire. Le texte du dossier « SET » s'affiche.
- b. Appuyez de nouveau sur SET pour afficher la valeur du point de consigne. La valeur s'affiche sur l'écran.
- c. Modifiez la valeur du point de consigne à l'aide des flèches HAUT ou BAS dans un laps de 15 secondes.

Affichage des sondes

Lorsque le paramètre de votre choix apparaît, appuyez sur SET pour afficher la valeur associée à la sonde.

3.2.1.3. Menu de programmation

1. Appuyez sur SET pendant plus de 5 secondes pour accéder au menu de programmation.
2. Faites défiler les dossiers à l'aide des flèches HAUT ou BAS.
3. Appuyez sur SET pour ouvrir le dossier désiré. Le texte du premier paramètre visible s'affiche.
4. Faites défiler les autres paramètres à l'aide des flèches HAUT ou BAS.
5. Appuyez brièvement sur SET pour sélectionner le paramètre désiré.
6. Définissez la valeur souhaitée à l'aide des flèches HAUT ou BAS.
7. Appuyez sur SET pour confirmer la sélection et passer au paramètre suivant.

Remarque Si vous n'appuyez sur aucune touche dans un laps de 15 secondes ou si vous appuyez sur FNC pour quitter la vue, la dernière valeur affichée est confirmée et l'affichage précédent apparaît.

Paramètres d'usine

Les paramètres sont pré-réglés en usine. Ces paramètres ne doivent pas être modifiés, sauf si nécessaire.

3.2.1.4. Activation manuelle du cycle de dégivrage

Appuyez sur la flèche HAUT pendant 5 secondes pour activer manuellement le cycle de dégivrage.




Si vous n'êtes pas dans des conditions de dégivrage (par exemple, le capteur de température de l'évaporateur indique une température supérieure à la température d'arrêt du dégivrage), l'affichage clignote trois (3) fois pour vous indiquer que l'opération ne sera pas effectuée.

Diagnostic

Une alarme est toujours signalée par un signal sonore (le cas échéant) et par la diode de l'icône d'alarme.

- Le signal d'alarme produit par une sonde de thermostat défectueuse (sonde 1) est indiqué par « E1 » sur l'écran.
- Le signal d'alarme produit par une sonde d'évaporateur défectueuse (sonde 2) est indiqué par « E2 » sur l'écran.

3.2.1.5. Diode

| Position | Fonction correspondante | État |
|---|-------------------------|---|
|  | Compresseur ou relais 1 | Allumée lorsque le compresseur est en route ; clignotante en cas de retard, protection ou activation bloquée. |
|  | Dégivrage | Allumée pendant le dégivrage ; clignotante en cas d'activation manuelle. |
|  | Alarme | Allumée lorsque l'alarme est activée ; clignotante lorsque l'alarme est silencieuse. |

3.3. Dégivrage automatique

Le dégivrage est commandé par un minuteur séparé muni d'un thermostat. Le dégivrage dure environ 30 minutes et se produit généralement de façon automatique 1 à 4 fois par jour, selon le modèle de l'armoire. La température à l'intérieur de l'armoire augmente de quelques degrés pendant le dégivrage et les ventilateurs d'évaporation s'arrêtent.

Remarque L'armoire TectoServe SL 1 Gusto ne demande aucun dégivrage, si elle est vidée et éteinte pendant la nuit.

L'eau produite par le dégivrage est évacuée à l'aide d'un tuyau ou d'une pompe séparée. Même si le dégivrage est automatique, l'armoire peut également être dégivrée manuellement. Contactez votre société de maintenance la plus proche si vous avez besoin d'aide pour le dégivrage et le nettoyage.

Remarque Les armoires équipées d'un moteur interne disposent d'un bac d'évaporation séparé pour évacuer l'eau de vidange ; ce bac doit être vidé manuellement. L'armoire TectoServe SL 1 Gusto freezer F, qui ne dispose pas de collecteur de condensat, demande un point de vidange spécifique. Étant donné que le point de vidange de l'armoire ne se trouve pas au même niveau que sur le modèle ordinaire TectoServe SL 1 Gusto, le circuit de vidange habituel ne peut pas être utilisé.

3.4. Chargement de l'armoire

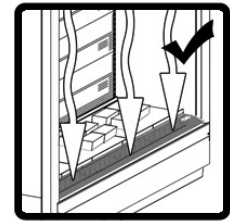
Lorsque vous chargez l'armoire, veillez à ce que l'air à l'intérieur puisse circuler librement. Respectez les limites de chargement de l'armoire. Un chargement trop important ou incorrect de l'armoire gênera la circulation d'air et augmentera la température des produits stockés.

Pour les armoires TectoFreeze VF 1 Luxo et TectoFreeze CF 1 Nardo, la porte peut être maintenue en position ouverte pendant le chargement à l'aide d'un loquet. Évitez de garder la porte ouverte trop longtemps.

Pour les armoires TectoServe DC 1 Sofie DD et TectoServe DC 1 Emilie DD, veillez à ce que les produits exposés sur l'étagère supérieure n'obstruent pas l'entrée d'air à l'avant de l'armoire. Ne placez pas de produits en dehors de la zone repérée sur l'étagère. Pour de plus amples informations, reportez-vous aux images ci-dessous.

Lorsque vous chargez l'armoire :

- Placez les produits soigneusement
- Utilisez les séparateurs de compartiment pour permettre à l'air froid de passer plus facilement entre les produits.
- Utilisez des présentoirs appropriés aux différents produits.
- Laissez au moins 50 mm d'espace libre entre les produits et la paroi interne du toit de l'armoire.
- Ne placez pas de produits au-dessus de la limite de chargement. Pour de plus amples informations, reportez-vous aux *figures des pages 1 et 2* au début de ce manuel.
- Placez les produits de sorte qu'ils ne dépassent pas du bord avant des étagères.
- Ne dépassez pas la charge maximale par étagère, à savoir 100 kg par mètre.
- Ne placez pas de produits sur le toit de l'armoire.
- Ne montez pas sur le bord en verre.



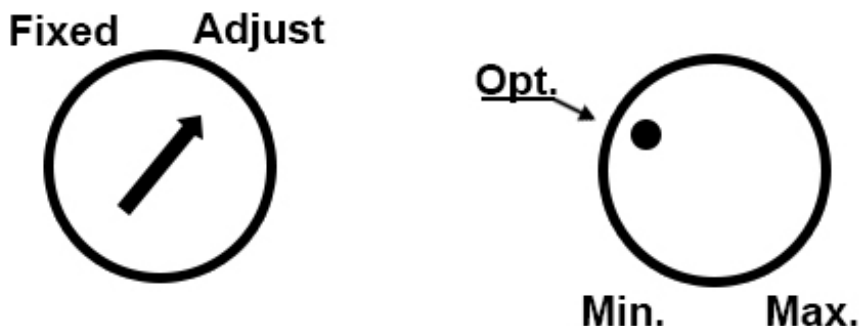
Remarque L'armoire n'est pas conçue pour refroidir ou réchauffer des produits mais pour les maintenir à la température à laquelle ils sont stockés. Les produits alimentaires plus froids ou plus chauds (selon le type d'armoire) que la température prévue ne doivent pas être placés dans l'armoire.

ATTENTION Les limites de chargement et de poids ne doivent pas être dépassées. Pour ne pas blesser les utilisateurs, veillez à ce qu'aucun objet ne risque de tomber.



3.5. Régulateur de vitesse du ventilateur

Les armoires TectoServe DC 1 Emilie et TectoServe DC 1 Sofie sont équipées d'un régulateur de vitesse du ventilateur. Ces modèles comprennent deux boutons identiques à ceux illustrés ci-dessous : le commutateur à deux positions à gauche, et le potentiomètre à droite. Lorsque le commutateur est réglé sur "Fixed" (Fixe), le ventilateur fonctionne à la vitesse maximale. Lorsqu'il est réglé sur "Adjust" (Régler), la vitesse du ventilateur est contrôlée à l'aide du potentiomètre. La vitesse appropriée dépend des conditions ambiantes, mais en règle générale, il est recommandé de régler le potentiomètre sur la position "Opt".



4. Entretien

4.1. Nettoyage

La procédure de nettoyage suivante doit être suivie au moins deux fois par an. Si les produits conservés dans l'armoire sont endommagés ou fuient, l'armoire doit être immédiatement nettoyée. Les armoires comptoir doivent être nettoyées quotidiennement.

Remarque L'armoire ne doit pas être nettoyée lorsque les ventilateurs sont en route. Pour arrêter les ventilateurs, débranchez l'armoire.

ATTENTION Les évaporateurs, les condenseurs et les pièces en acier inoxydable peuvent avoir des bords tranchants. Pour ne pas vous couper, portez des gants de protection et travaillez prudemment.



1. Débranchez l'armoire ou passez l'interrupteur séparé en position nettoyage.

Pour faciliter le nettoyage, la porte des armoires TectoFreeze VF 1 Luxo et TectoFreeze CF 1 Nardo peut être maintenue ouverte à l'aide d'un loquet.

2. Videz l'armoire.
3. Laissez l'armoire atteindre la température ambiante.
4. Retirez les déchets.

N'utilisez pas d'outils pointus pour enlever la glace de l'évaporateur. Des fuites de réfrigérant sont possibles si vous endommagez le serpent.

Pour accélérer le nettoyage, la grille d'aspiration peut être soulevée sur les modèles TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro et TectoDeck SV 1 Inspi. Pour de plus amples informations sur l'emplacement des grilles d'aspiration, reportez-vous à la *figure pages 1* au début de ce manuel.

5. Éliminez l'eau de vidange, le cas échéant.
6. Nettoyez les surfaces internes de l'armoire à l'aide d'un détergent liquide doux (non toxique, pH 6-8) et séchez soigneusement les surfaces avec un linge propre.
7. Une fois le nettoyage terminé, remettez l'armoire en route.

Remarque Pour les armoires équipées d'un moteur interne, vérifiez au moins une fois par mois que le condenseur est propre. Si nécessaire, dépoussiérez les ailettes du condenseur et vérifiez que l'espace entre les ailettes n'est pas obstrué. Le panneau avant doit être ouvert pour l'entretien et la maintenance.

Remarque Pour l'armoire TectoServe SL 1 Gusto modèle H (avec étagères chauffantes), le bac situé au centre du côté vendeur (voir *figure page 3*, *figure D2*) doit être vidé et nettoyé quotidiennement. La capacité du bac est d'environ 5 L (à peu près 2 cm d'eau).

Remarque En cas de fuite de réfrigérant, tous les produits exposés dans l'armoire doivent être jetés et l'armoire doit être nettoyée.

4.2. Dépannage

En cas de panne de l'armoire ou de ses équipements, ou si l'armoire ne fonctionne pas normalement, vérifiez que celle-ci ne présente aucun danger pour les personnes et les biens. Si nécessaire, débranchez l'armoire et contactez votre société de maintenance la plus proche.

4.3. Coupure d'alimentation

Après une panne de courant, vérifiez que l'armoire fonctionne normalement. Si nécessaire, contactez votre société de maintenance la plus proche.

4.4. Entretien et pièces de rechange

Les spécifications de l'armoire figurent sur la plaque signalétique fixée sur le côté de la boîte à bornes électrique (dans les armoires horizontales) ou dans le coffret d'éclairage supérieur du panneau avant supérieur (dans les armoires verticales). Veuillez indiquer à la société de maintenance agréée le type, le nom, le numéro de série de l'armoire ainsi que les marquages de contrôle indiqués sur la plaque signalétique.

Seules des régleurs autorisés peuvent effectuer l'entretien et les réparations du moteur et des appareils électriques de l'armoire.

N'utilisez que les pièces de fixation d'origine fournies avec l'armoire et les accessoires du fabricant propres à l'armoire. Pour de plus amples informations sur les pièces de fixation et accessoires, veuillez contacter le fournisseur de l'armoire.

Remarque L'interrupteur principal se trouve dans le compartiment moteur.

Remarque Les ventilateurs doivent être arrêtés pendant l'entretien.

4.5. Mise au rebut

Une fois sa durée de vie écoulée, l'armoire doit être mise au rebut conformément aux réglementations et instructions locales. Demandez conseil auprès d'un expert pour mettre au rebut des substances dangereuses pour l'environnement et pour utiliser des matériaux recyclables.

POLSKI

| | |
|--|----|
| 1. Wprowadzenie | 2 |
| 1.1. Informacje ogólne | 2 |
| 1.2. Gwarancja | 2 |
| 1.3. Ograniczenia | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro i TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 4 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 6 |
| 1.12. Rolety, szklane pokrywy i drzwi | 6 |
| 2. Przygotowanie do użytkowania | 7 |
| 2.1. Opakowanie | 7 |
| 2.2. Uszkodzenia podczas transportu | 7 |
| 2.3. Montaż | 7 |
| 2.4. Czyszczenie przed rozpoczęciem użytkowania | 8 |
| 2.5. Połączenia elektryczne | 8 |
| 3. Działanie | 9 |
| 3.1. Uruchamianie urządzenia | 9 |
| 3.2. Termostat | 9 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 9 |
| 3.3. Automatyczne odszranianie | 12 |
| 3.4. Zapełnianie regału | 12 |
| 3.5. Sterowanie prędkością wentylatora | 13 |
| 4. Konserwacja | 14 |
| 4.1. Czyszczenie | 14 |
| 4.2. Rozwiązywanie problemów | 15 |
| 4.3. Przerwy w zasilaniu | 15 |
| 4.4. Serwis i części zamienne | 15 |
| 4.5. Likwidacja urządzenia | 15 |

1. Wprowadzenie

1.1. Informacje ogólne

Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Jest w niej wyjaśnione jak poprawnie i bezpiecznie instalować, ustawiać, użytkować i obsługiwać regał chłodniczy.

Instrukcja powinna być przechowywana w miejscu bezpiecznym i łatwo dostępnym dla wszystkich użytkowników.

Regał chłodniczy należy instalować i uruchamiać zgodnie z zaleceniami producenta oraz przepisami obowiązującymi w danym kraju.

W przypadku uszkodzenia regału chłodniczego bądź jego podzespołu, a także w przypadku nieprawidłowej pracy regału, należy upewnić się, że zaistniały defekt nie powoduje zagrożenia dla osób bądź mienia. W razie konieczności należy odłączyć regał z zasilania oraz skontaktować się z najbliższym serwisem. Użytkownicy regału chłodniczego zobowiązani są do prowadzenia jego eksploatacji w sposób prawidłowy i bezpieczny.

1.2. Gwarancja

Każdy regał jest objęty dwuletnią gwarancją dla normalnych warunków eksploatacji. Normalna eksploatacja odnosi się do warunków otoczenia nieprzekraczających:

- Wilgotności względnej 60%
- Temperatury otoczenia +25°C
- Przepływu powietrza < 0,2 m/s

Uwaga Gwarancja nie obejmuje stłuczenia (incydentalnego bądź nie) elementów wykonanych ze szkła.

1.3. Ograniczenia

Zabrania się użytkowania regału w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem. W regale można przechowywać wyłącznie te produkty, które zostały wymienione w instrukcji lub w broszurze informacyjnej regału.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane użytkowaniem regału chłodniczego niezgodnie z niniejszą instrukcją, nie stosowaniem się do zawartych w niej ostrzeżeń lub postępowaniem z pominięciem instrukcji.

Uwaga Regał służy do stosowania wyłącznie w pomieszczeniach.

Uwaga Przechowywanie palnych lub niebezpiecznych cieczy w regale jest surowo zabronione.



Uwaga Wspinanie wewnątrz regału lub na jego górną część jest zabronione. Stawanie na którejkolwiek części regału jest zabronione.



Uwaga

Przedni panel regału RI musi być podnoszony obiema rękami.

UWAGA

Regały wyposażone w szklane pokrywy i drzwiczki: aby uniknąć przycięcia palców lub innych obrażeń należy obchodzić się z regałem ostrożnie.

1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro i TectoDeck SV 1 Inspi

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro i TectoDeck SV 1 Inspi to regały ekspozycyjne przeznaczone do nabiału, przetworzonych produktów mięsnych, gotowych wyrobów spożywczych, sałatek, produktów przetworzonych i półprzetworzonych, napojów, paczkowanego mięsa, owoców i warzyw. Zakres temperatur przechowywania wynosi od 0 do +2°C, od +2 do +4°C, od +4 do +8°C, od +8 do +12°C.

Należy upewnić się, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów, które mają być przechowywane w regale.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

Regały Tecto Freeze IS 1 Maxim w wersjach chłodzących i mrozących są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji produktów mlecznych, lodów pakowanych oraz żywności mrożonej. Zakres temperatur przechowywania produktów w regałach chłodzących wynosi od +2 do +4°C, a w regałach mrozących – od -23 do -21°C.

Należy się upewnić, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów przeznaczonych do przechowywania.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

Regały TectoFreeze VF 1 Luxo w wersjach chłodzących i mrozących są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji napojów, lodów oraz żywności mrożonej. Zakres temperatur przechowywania produktów w regałach chłodzących (FGD FC) wynosi od +2 do +4°C, a w regałach mrozących (FGD FF) – od -25 do -23°C.

Należy się upewnić, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów przeznaczonych do przechowywania.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Regały TectoFreeze CF 1 Nardo w wersjach chłodzących i mrozących są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji lodów, żywności mrożonej oraz produktów półgotowych. Zakres temperatur przechowywania produktów w regałach chłodzących wynosi od +2 do +4°C, a w regałach mrozących – od -23 do -21°C.

Należy się upewnić, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów przeznaczonych do przechowywania.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

Regały mroźnicze TectoFreeze SV 1 Iconic są przeznaczone do przechowywania i eksponowania lodów i innych produktów mrożonych. Zakres temperatury przechowywania wynosi od -25 do -23° C.

Należy upewnić się, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów, które mają być przechowywane w regale.

UWAGA

Podczas otwierania drzwiczek regału TectoFreeze SV 1 Iconic warto zwrócić uwagę, że mechanizm otwierania jest podświetlony, a drzwiczki otwierają się nieznacznie do góry. Gdy drzwi są otwarte, ich dolny narożnik jest wysunięty dalej niż w przypadku drzwiczek zamontowanych w zwykłej, pionowej pozycji. Może to doprowadzić do nieoczekiwanej kolizji. Drzwiczki zamykają się delikatnie i powoli. Nie należy trząść drzwiczkami i używać nadmiernej siły – należy pozwolić drzwiczkom zamknąć się pod wpływem grawitacji.

Drzwiczki należy otwierać i zamykać ostrożnie, aby nie spowodować wypadków.

Należy pokazać klientom, jak bezpiecznie korzystać z drzwiczek.

Nie przyklejać żadnych materiałów do drzwiczek, takich jak metki z ceną.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

Regały TectoServe SL 1 Gusto oraz samoobsługowe regały wystawowe są przeznaczone do przechowywania i wystawiania szerokiego zakresu produktów spożywczych, takich jak nabiał, przetworzone mięso, żywność przygotowana do spożycia, sałatki, produkty przetworzone i półprzetworzone oraz pakowane mięsa. Regały wystawowe TectoServe SL 1 Gusto mogą być wykorzystywane do przechowywania produktów głęboko mrożonych, mrożonych lub ogrzewanych.

Regały wystawowe TectoServe SL 1 Gusto mogą pracować w różnych zakresach temperatur. Istnieją następujące wersje regałów:

- Regały bez zintegrowanej jednostki maszynowej, wersja 0, chłodzenie realizowane za pomocą zdalnego agregatu chłodzącego.
- Regały ze zintegrowaną jednostką maszynową, wersja M, chłodzenie realizowane za pomocą lokalnego agregatu chłodzącego.
- Regał chłodniczy, F.

Zakres pracy regału wynosi od -21 do -18°C. Termostat elektroniczny oraz włącznik światła są umieszczone w dolnym prawym narożniku regału, po stronie serwisowej. Parownik z wentylatorem znajdują się wewnątrz regału, pod pokrywami serwisowymi.

- Ogrzewany regał wystawowy, H.

Urządzenie grzewcze regału wystawowego składa się z dwóch modułów:

- Promiennika ciepła umieszczonego w części górnej regału. Ten promiennik ciepła łączony jest zawsze wtedy, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka ściennego i główny przełącznik (zob. *rysunek na stronie 3, rysunek B2*) jest włączony. Ten układ grzewczy nie jest automatycznie wyłączany; regał jest stale oświetlany.

- Grzejniki oporowe są zainstalowane w podstawie przedziału wystawowego. Regał wystawowy TectoServe SL 1 Gusto H może posiadać pięć lub siedem grzejników oporowych. Wyjście ciepła z tych grzejników oporowych jest sterowane przez termostat (zob. rysunek na stronie 3, rysunek C2). Termostat można ustawić na żądaną wartość temperatury – zwykle +70°C. Maksymalna temperatura, jaką można ustawić, to +90°C.

Uwaga Wewnętrzne powierzchnie regału oraz osłony oświetlenia/grzejnika są bardzo gorące. Nosić rękawice ochronne.

Uwaga



Unieść przednią szybę za pomocą obu rąk. Ostrożnie ustawić szybę w górnej pozycji.

UWAGA



Nie dopychać szyby na siłę ani nie upuszczać.

Należy się upewnić, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów przeznaczonych do przechowywania.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

Piętrowe regały TectoServe DC 1 Sofie DD są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji różnorodnych produktów spożywczych, m.in. serów, mięsa, gotowych wyrobów spożywczych, sałatek, produktów przetworzonych i półprzetworzonych i paczkowanych wędlin.

W regałach ekspozycyjnych TectoServe DC 1 Sofie DD można przechowywać zarówno świeże, jak i paczkowane produkty. Dostępne są w różnych wersjach dopasowanych do różnych zakresów temperatury przechowywania. Dostępne wersje:

- Regał bez zintegrowanej jednostki maszynowej, wersja 0, chłodzenie zapewniane przez niezależny agregat chłodzący.
- Regał z odrębnymi instalacjami chłodzącymi dla górnej i dolnej półki, dzięki czemu możliwe jest ich niezależne włączanie i wyłączenie.

Uwaga

- Podczas otwierania szklanej osłony przedniej należy pewnie trzymać ją w obu dłoniach. Podczas opuszczania pokrywy zachować ostrożność.
- Należy pamiętać o opróżnieniu i wyłączeniu obszaru górnej półki na noc.
- Raz w tygodniu należy dokładnie wyczyścić tacę ociekową. Taca ociekowa znajduje się pod parownikiem na górnej półce.
- Należy codziennie czyścić widoczne powierzchnie.

Należy wykorzystywać wyłącznie kratki do kruszonego lodu lub półki na mięso produkowane przez Viessmann. Viessmann Refrigeration Systems Oy nie gwarantuje pełnej funkcjonalności regału w przypadku użycia akcesoriów innych producentów.

Regał jest wyposażony w automatyczny system odszraniający. Jednak konieczne jest dodatkowe ręczne odszranianie regału przynajmniej dwa razy do roku bądź częściej, w zależności od warunków roboczych.

UWAGA



Podczas podnoszenia i opuszczania osłon szklanych należy zachować ostrożność.

Należy upewnić się, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów, które mają być przechowywane w regale.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

Dwupoziomowe regały ekspozycyjne TectoServe DC 1 Emilie DD są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji różnorodnych produktów spożywczych, m.in. serów, mięsa, gotowych wyrobów spożywczych, sałatek, produktów przetworzonych i półprzetworzonych oraz wędlin paczkowanych.

W regałach ekspozycyjnych TectoServe DC 1 Emilie DD można przechowywać zarówno świeże, jak i paczkowane produkty. Dostępne są w różnych wersjach dopasowanych do różnych zakresów temperatury przechowywania. Dostępne wersje:

- Regał bez zintegrowanej jednostki maszynowej, wersja 0, chłodzenie zapewniane przez niezależny agregat chłodzący.
- Regał z odrębnymi instalacjami chłodzącymi dla górnej i dolnej półki, dzięki czemu możliwe jest ich niezależne włączanie i wyłączenie.
- Górna półka może być wykorzystana jako lada samoobsługowa. W tym celu należy podnieść szklaną osłonę półki.

Uwaga

- Podczas otwierania szklanej osłony górnej półki należy pewnie trzymać ją w obu dłoniach. Podczas odchylania szklanej osłony należy zachować ostrożność.
- Należy pamiętać o opróżnieniu i wyłączeniu górnej półki na noc.
- Raz w tygodniu należy dokładnie wyczyścić tacę ociekową. Taca ociekowa znajduje się pod parownikiem na górnej półce.
- Należy codziennie czyścić widoczne powierzchnie.

Należy wykorzystywać wyłącznie kratki do kruszonego lodu lub półki na mięso produkowane przez Viessmann. Viessmann Refrigeration Systems Oy nie gwarantuje pełnej funkcjonalności regału w przypadku użycia akcesoriów innych producentów.

Regał jest wyposażony w automatyczny system odszraniający. Jednak konieczne jest dodatkowe ręczne odszranianie regału przynajmniej dwa razy do roku bądź częściej, w zależności od warunków roboczych.

UWAGA

Nie należy trząść szklaną osłoną lub używać nadmiernej siły.



Należy upewnić się, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów, które mają być przechowywane.

1.12. Rolety, szklane pokrywy i drzwi

Ekspozycyjne regały chłodnicze TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie i TectoServe DC 1 Emilie opcjonalnie mogą zostać wyposażone, w zależności od modelu, w rolety, szklane pokrywy lub drzwi.

- Roletę zawsze należy obsługiwać ostrożnie.

- Nie dopuszczać, by rolety zwiły się pod wpływem niekontrolowanego działania sprężyny (efekt bezwładności).
- Podczas otwierania i opuszczania roletę należy trzymać za uchwyt; pozwoli to zapobiec uszkodzeniu sprężyny i mechanizmu rolety.

Uwaga Podczas otwierania lub opuszczania rolety regału TectoFreeze IS 1 Maxim należy trzymać pokrywę poziomo, pod kątem 90 stopni względem oprawy pokrywy. W przypadku przesuwania rolety pod niewłaściwym kątem elementy mocujące lub oprawa mogą postrzępić krawędzie zasłony.

Regały TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus i TectoDeck RI 1 Intro mogą być dostarczone z roletami obsługiwanymi ręcznie lub mechanicznie. W modelach TectoFreeze IS 1 Maxim dostępne są tylko rolety obsługiwane ręcznie.

Mechaniczne rolety są obsługiwane za pomocą przełącznika oświetlenia po prawej stronie regału. Gdy oświetlenie regału jest wyłączane od strony lewej do prawej, roleta obniży się po zgaśnięciu światła w ostatnim regale. Z kolei włączanie światła rozpoczyna się od strony prawej. Jeden mechanizm napędowy może obsługiwać maksymalnie cztery rolety.

Górne i dolne ograniczniki rolety można regulować za pomocą korbki regulacyjnej na silniczku rolety. Możliwe jest również zdalne sterowanie wszystkimi światłami i roletami w obrębie jednego sklepu.

Należy regularnie sprawdzać, czy rolety działają prawidłowo. Jeśli zachodzi potrzeba regulacji rolet, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

Uwaga Aby uniknąć obrażeń, podczas otwierania i zamykania szklanych pokryw i drzwiczek należy zachować ostrożność. Należy poinstruować klientów, w jaki sposób można zapewnić bezpieczeństwo ich obsługi.

2. Przygotowanie do użytkowania

2.1. Opakowanie

Regał chłodniczy, zawsze gdy jest to możliwe, należy transportować do miejsca przeznaczenia w oryginalnym opakowaniu fabrycznym. Materiały opakowania mogą być wykorzystane jako surowce wtórne.

2.2. Uszkodzenia podczas transportu

Regał należy rozpakować oraz sprawdzić, czy podczas transportu nie wystąpiły uszkodzenia. Wszelkie zauważone uszkodzenia należy bezzwłocznie zgłaszać firmie ubezpieczeniowej, dostawcy bądź producentowi regału.

2.3. Montaż

Podczas instalowania regału należy sprawdzić, czy:

- Podłoże, na którym stoi regał, jest płaskie i równe.
- Regał nie znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie źródła ciepła takiego jak grzejnik, dmuchawa grzewcza lub reflektor punktowy.

- Regał nie znajduje się w miejscu bezpośredniego działania promieni słonecznych. W razie konieczności zamontować w pobliskim oknie żaluzje.
- Regał nie znajduje się w pobliżu urządzeń klimatyzacyjnych lub głównego wejścia do pomieszczenia.

Silne przeciągi mogą powodować wzrost temperatury w regale o kilka stopni.

Prawidłowe ustawienie regału optymalizuje warunki temperaturowe oraz pracę urządzenia.

Uwaga Ze względu na możliwość wytwarzania wysokich temperatur, ogrzewany regał wystawowy jest zawsze dostarczany z przegrodami. Zaleca się umieszczanie przegród pomiędzy regałami ogrzewanymi a regałami chłodniczymi. Dwa regały ogrzewane mogą zostać połączone ze sobą bez konieczności stosowania przegród.

2.4. Czyszczenie przed rozpoczęciem użytkowania

1. Przed użyciem regału należy oczyścić powierzchnie i miejsca przeznaczone do przechowywania produktów żywnościowych za pomocą delikatnego płynnego detergentu.

Należy przy tym postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stosowanym detergencie.

Uwaga Należy też sprawdzić, czy wszystkie płyny do czyszczenia regału nie są zaliczone do substancji toksycznych i posiadających pH 6–8. Nie używać detergentów na bazie rozpuszczalnika.

2. Wszystkie powierzchnie należy dokładnie wytrzeć do sucha.

2.5. Połączenia elektryczne

Uwaga



Symbol zamieszczony na regale (symbol pioruna w trójkątnej obwódce) ostrzega, iż pod obudową znajdują się podzespoły i przewody pod napięciem. Dostęp do miejsc, w których znajdują się urządzenia pod napięciem, jest dozwolony wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego w zakresie instalacji i obsługi urządzeń elektrycznych.

Regały bez zintegrowanej jednostki maszynowej są stale podłączone do zasilania elektrycznego.

Regały ze zintegrowaną jednostką maszynową są zasilane jednofazowym prądem przemiennym o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Gniazdo elektryczne powinno być uziemione i chronione bezpiecznikiem zwłocznym 10 A lub 16 A. Informacje na temat rozmiaru bezpiecznika należy sprawdzić na tabliczce znamionowej (zob. *rysunek A1/A2 na stronie 3*). Ten sam obwód bezpiecznika nie powinien chronić innych urządzeń.

Połączenia elektryczne regału zostały zamieszczone na schemacie elektrycznym, który znajduje się wewnątrz plastikowej oprawy zamocowanej na bocznej ścianie skrzynki zaciskowej. Po wykorzystaniu schematu, należy pozostawić go na miejscu.

Więcej informacji na temat lokalizacji tabliczek znamionowych i schematów elektrycznych można znaleźć na *rysunkach na stronach 1–5* na początku niniejszej instrukcji.

UWAGA



Wszystkie połączenia elektryczne wykonuje dopuszczony i wykwalifikowany personel, zgodnie z wszelkimi wytycznymi IEE oraz przepisami krajowymi. Nieprzestrzeganie tego zapisu może doprowadzić do wypadku lub śmierci.

3. Działanie

3.1. Uruchamianie urządzenia

Regały wystawowe są przeznaczone do współpracy z instalacją zdalną. Firma zajmująca się montażem regałów/urządzeń chłodniczych musi odpowiednio przeszkolić i poinstruować personel w zakresie obsługi i rozmieszczenia przełączników zasilania oraz przełączników serwisowych, których używanie jest konieczne podczas codziennej obsługi.

Przed uruchomieniem regałów należy w prawidłowy sposób ustawić zawory rozprężne. Wartości zadane termostatów regałów należy sprawdzać za pomocą osobnego, dokładnego termostatu.

Uwaga W przypadku regałów ze zintegrowaną jednostką maszynową urządzenia chłodnicze – sprężarka, skraplacz oraz urządzenia elektryczne – są umieszczone w komorze maszynowej znajdującej się po prawej stronie regału, patrząc od strony serwisowej. Urządzenia chłodnicze uruchomią się po podłączeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego.

3.2. Termostat

Temperatury panujące wewnątrz regałów są regulowane za pomocą termostatów. W fazie chłodzenia termostat otwiera zawór magnetyczny układu chłodzenia.

Uwaga Dla regałów ze zintegrowaną jednostką maszynową, termostat (zob. *rysunek na stronie 3, rysunki B1-E1*) włącza sprężarkę w komorze podzespołów.

Konfiguracja termostatu jest przeprowadzana po uruchomieniu regału. Podczas konfiguracji uwzględniana jest zarówno temperatura, w jakiej produkty powinny być przechowywane, jak i temperatura robocza regału. Ustawienie termostatu na niższą temperaturę może spowodować zamrożenie i zatrzymanie pracy parownika.

Należy regularnie sprawdzać temperaturę wewnątrz regału.

Podczas konfiguracji termostatu wykorzystywane są ustawienia fabryczne. Wytyczne dotyczące obsługi termostatu znajdują się w instrukcji obsługi termostatu. W razie problemów należy skontaktować się z serwisem.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 jest automatycznym regulatorem procesu odszraniania sterowanym za pomocą termostatu i czujnika temperatury.



3.2.1.1. Przyciski i menu

Urządzenie można programować i sterować nim za pomocą czterech przycisków:

- **Strzałka w górę** – przewijanie pozycji menu, zwiększanie wartości, uaktywnienie funkcji odszraniania ręcznego.
- **Strzałka w DÓŁ** – przewijanie pozycji menu, zmniejszanie wartości, programowany za pomocą parametru.
- **Przycisk FNC** – opuszczenie danej funkcji, programowany za pomocą parametru.

- **Przycisk SET** – dostęp do wartości zadanych i menu, potwierdzanie poleceń, wyświetlanie alarmów.

Podczas uruchamiania się urządzenie wykona test oświetlenia – przez kilka sekund wyświetlacz oraz diody LED będą migać, co pozwoli sprawdzić ich prawidłowe działanie.

Uwaga Regulator jest wstępnie zaprogramowany przez producenta. Nie należy zmieniać wartości zadanych. Regulacja termostatu lub zmiana ustawień odszraniania może spowodować zamrożenie parownika. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem lub sprzedawcą.

Urządzenie posiada dwa menu główne: Menu Stan maszyny oraz menu Programowanie.

3.2.1.2. Menu Stan maszyny

1. Krótkie naciśnięcie przycisku SET spowoduje otwarcie menu Stan maszyny. Jeśli nie uruchomił się alarm, wyświetli się „SEt”.
2. Foldery menu można przewijać za pomocą przycisków W GÓRĘ lub W DÓŁ.

Foldery: Pb1 (folder wartości czujnika 1), Pb2 (folder wartości czujnika 2), SEt (folder wartości zadanych).

REGULACJA TEMPERATURY

- a. Krótkie naciśnięcie przycisku SET spowoduje otwarcie menu Stan maszyny. Wyświetli się folder „SEt”.
- b. Ponowne naciśnięcie SET spowoduje wyświetlenie wartości zadanej. Wartość wyświetli się.
- c. Wartość zadaną można zmieniać za pomocą przycisków W GÓRĘ i W DÓŁ w ciągu 15 sekund.

Wyświetlanie wskazań czujników

Po wyświetleniu odpowiedniej pozycji nacisnąć SET, aby wyświetlić wskazanie danego czujnika.

3.2.1.3. Menu Programowanie

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk SET na więcej niż 5 sekund, aby wywołać menu Programowanie.
2. Przewijanie folderów jest możliwe za pomocą przycisków W GÓRĘ i W DÓŁ.
3. Nacisnąć przycisk SET, aby otworzyć wybrany folder. Wyświetli się nazwa pierwszego parametru.
4. Przewijanie parametrów jest możliwe za pomocą przycisków W GÓRĘ i W DÓŁ.
5. Nacisnąć przycisk SET, aby wybrać dany parametr.
6. Wybrać żadaną wartość za pomocą przycisków W GÓRĘ i W DÓŁ.
7. Nacisnąć SET, aby potwierdzić wybór i przejść do kolejnego parametru.

Uwaga Jeśli w ciągu 15 sekund żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, lub w przypadku naciśnięcia przycisku FNC w celu opuszczenia pozycji, ostatnia wyświetlana wartość zostanie potwierdzona, a wyświetlacz powróci do poprzedniego stanu.

USTAWIENIA FABRYCZNE

Parametry są wstępnie ustawione przez producenta. Ustawienia powinny być zmieniane wyłącznie w razie konieczności.

3.2.1.4. Ręczne włączanie cyklu odszraniania

Nacisnąć i przytrzymać na 5 sekund przycisk W GÓRĘ, aby ręcznie uruchomić cykl odszraniania.




Jeśli warunki konieczne do rozpoczęcia odszraniania nie będą spełnione (przykładowo, jeśli temperatura czujnika parownika będzie wyższa niż temperatura zatrzymywania procesu odszraniania), wyświetlacz mignie trzy (3) razy celem wskazania, że operacja nie zostanie wykonana.

Diagnostyka

Stan alarmowy jest zawsze sygnalizowany brzęczykiem (jeśli zainstalowano) oraz diodą alarmu.

- Alarm generowany przez wadliwe działanie czujnika termostatu (czujnik 1) jest wyświetlany jako E1.
- Alarm generowany przez wadliwe działanie czujnika parownika (czujnik 2) jest wyświetlany jako E2.

3.2.1.5. DIODY

| Pozycja | Funkcja | Status |
|---|-----------------------------|---|
|  | Sprężarka lub przełącznik 1 | WŁĄCZONA przy uruchomionej sprężarce; miga w przypadku opóźnienia, włączonej ochrony lub blokady. |
|  | Odszranianie | WŁĄCZONA podczas odszraniania; miga podczas odszraniania w trybie ręcznym. |
|  | Alarm | WŁĄCZONA po uruchomieniu alarmu; miga po wyłączeniu alarmu. |

3.3. Automatyczne odszranianie

Proces odszraniania jest sterowany za pomocą osobnego regulatora czasowego z termostatem ograniczającym. Trwa on zwykle około 30 minut i jest wykonywany automatycznie 1 – 4 razy dziennie, zależnie od modelu regału. Podczas odszraniania temperatura wewnątrz regału wzrasta o kilka stopni, a wentylatory odparowujące zatrzymują się.

Uwaga Proces odszraniania w modelu TectoServe SL 1 Gusto nie musi być wykonywany, jeśli będzie on opróżniany i wyłączany na noc.

Woda odpływowa powstała w wyniku odszraniania jest odprowadzana do kanału ściekowego za pomocą rury lub osobnej pompy. Chociaż proces odszraniania jest procesem automatycznym, regał może być także odszraniany ręcznie. Aby uzyskać informacje dotyczące odszraniania i czyszczenia regału, należy skontaktować się z najbliższym zakładem serwisowym.

Uwaga Regały ze zintegrowaną jednostką maszynową posiadają osobny zbiornik wody odpływowej, który należy opróżniać ręcznie. Ponieważ regały chłodnicze TectoServe SL 1 Gusto F nie posiadają tacy na wodę odpływową, wyposażono je w punkt spustowy wody odpływowej. Ponieważ punkt spustowy wody regału znajduje się na innym poziomie niż w typowym modelu TectoServe SL 1 Gusto, nie można wykorzystać zwykłej instalacji odprowadzania wody odpływowej.

3.4. Zapewnianie regału

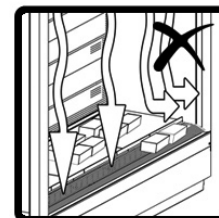
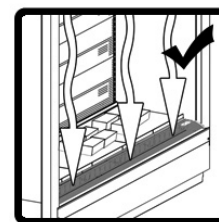
Podczas umieszczania produktów w regale należy upewnić się, że przepływ powietrza nie jest zakłócony. Stosować się do limitów obciążeń regału. Nadmierne lub nieodpowiednie wypełnienie regału spowoduje zakłócenia przepływu powietrza i wzrost temperatury produktów w regale.

W regałach TectoFreeze VF 1 Luxo oraz TectoFreeze CF 1 Nardo drzwiczki mogą zostać na czas ładowania zablokowane w pozycji otwartej za pomocą zapadki blokującej. Drzwi nie należy pozostawiać otwartych przez zbyt długi czas.

W przypadku regałów TectoServe DC 1 Sofie DD i TectoServe DC 1 Emilie DD należy sprawdzić, czy produkty znajdujące się na górnej półce nie blokują przepływu powietrza w przedniej części regału. Nie umieszczać produktów poza wyznaczonym na półce obszarem. W celu uzyskania dalszych informacji należy zapoznać się z poniższymi ilustracjami.

Podczas załadunku towaru należy:

- Układać produkty w sposób ostrożny.
- Zastosować przegrody, które umożliwią swobodny przepływ chłodnego powietrza pomiędzy produktami.
- Wykładać produkty na odpowiednich półkach regału.
- Pozostawić przynajmniej 50 mm wolnej przestrzeni pomiędzy produktami a górną częścią regału.
- Przy zapelnianiu regału nie przekraczać limitów obciążenia. Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z *rysunkami na stronach 1 i 2* na początku niniejszej instrukcji.
- Umieszczać produkty w taki sposób, aby nie wystawały poza przednią krawędź półki.
- Nie przekraczać maksymalnego obciążenia półek, które wynosi 100 kg na metr.
- Nie należy umieszczać produktów na górze regału.
- Nie stawać na powierzchni szklanej.



Uwaga

Regał nie został zaprojektowany w celu chłodzenia bądź podgrzewania produktów, lecz utrzymywania temperatury produktów na poziomie takim, jaką miały one w momencie umieszczenia w regale. Produkty żywnościowe o temperaturze niższej lub wyższej (w zależności od typu regału) niż określona przez ich producenta nie powinny być umieszczane w regale.

UWAGA

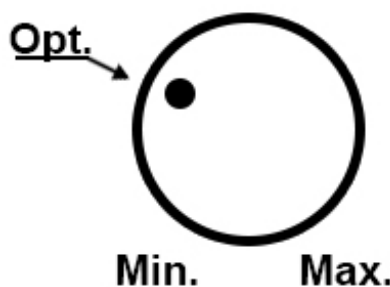
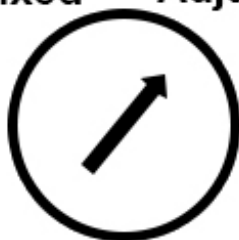


Nie należy przekraczać limitów obciążenia. Obiekty spadające lub strącone na dół mogą być niebezpieczne dla użytkowników.

3.5. Sterowanie prędkością wentylatora

Regały TectoServe DC 1 Emilie i TectoServe DC 1 Sofie posiadają funkcję sterowania prędkością wentylatora. Regały wyposażone są w dwa przedstawione poniżej pokrętki: po lewej stronie znajduje się przełącznik dwupozycyjny, a po prawej umieszczony jest potencjometr. Gdy przełącznik ustawiony jest w pozycji „Fixed” (stała prędkość), wentylator pracuje z maksymalną prędkością, a potencjometr jest wyłączony. Gdy przełącznik ustawiony jest w pozycji „Adjust” (regulowana prędkość), prędkość wentylatora może być regulowana za pomocą potencjometru. Odpowiednia prędkość zależy od warunków otoczenia, lecz najczęściej najlepszy efekt osiągnąć jest po ustawieniu potencjometru w pozycji „Opt.”.

Fixed Adjust



4. Konserwacja

4.1. Czyszczenie

Przynajmniej dwukrotnie w ciągu roku należy przeprowadzać opisaną poniżej procedurę czyszczenia. Jeśli produkty przechowywane w regale chłodniczym pękają lub jeśli wycieka z nich płyn, regał należy natychmiast wyczyścić. Wystawowy regał chłodniczy powinien być czyszczony codziennie.

Uwaga Nie wolno czyścić regału podczas pracy wentylatorów. Aby na czas czyszczenia wyłączyć wentylatory, należy odłączyć regał od źródła zasilania.

UWAGA Parowniki, kondensatory oraz części wykonane ze stali nierdzewnej mogą mieć ostre krawędzie. Aby uniknąć obrażeń, nosić rękawice ochronne i wykonywać pracę ostrożnie.



1. Odłączyć regał od źródła zasilania (bądź umieścić przełącznik zasilania w pozycji „czyszczenie”).

W regałach TectoFreeze VF 1 Luxo oraz TectoFreeze CF 1 Nardo drzwiczki mogą być zablokowane w pozycji otwartej na czas czyszczenia za pomocą zapadki blokującej.

2. Opróżnić regał.
3. Odczekać, aż regał osiągnie temperaturę otoczenia.
4. Usunąć wszelkie zanieczyszczenia.

Nie używać szpikulców ani innych ostrych narzędzi w celu usunięcia lodu z parownika. Uszkodzenie cewki może prowadzić do wycieku czynnika chłodniczego.

Aby przyspieszyć proces czyszczenia w modelach TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro i TectoDeck SV 1 Inspi, można w łatwy sposób podnieść pompę ssącą. W celu uzyskania szczegółowych informacji dotyczących lokalizacji pomp ssących, zob. *rysunek na stronie 1* na początku niniejszej instrukcji obsługi.

5. Sprawdzić stan wody odprowadzonej w procesie odszraniania i w razie potrzeby usunąć ją.
6. Oczyszczyć wewnętrzne powierzchnie regału, korzystając w tym celu z łagodnego roztworu nietoksycznego detergentu (pH 6 – 8), a następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką.
7. Po zakończeniu czyszczenia uruchomić regał.

Uwaga W przypadku regałów ze zintegrowaną jednostką maszynową, czystość skraplacza należy sprawdzać przynajmniej raz w miesiącu. W razie konieczności należy odkurzyć ożebrowanie skraplacza i sprawdzić, czy przestrzenie między żebrami są drożne. Panel przedni należy otworzyć w celu wykonania prac serwisowych i konserwacyjnych.

Uwaga W regale wystawowym TectoServe SL 1 Gusto H, taca umieszczona w środkowej części regału po stronie serwisowej (zob. *rysunek na stronie 3*, *rysunek D2*) musi być opróżniana i czyszczona codziennie. Pojemność tacy wynosi ok. 5 l (ok. 2 cm wody na spodzie).

Uwaga W przypadku wycieku czynnika chłodniczego, wszystkie produkty znajdujące się w regale należy usunąć, a następnie wyczyścić regał.

4.2. Rozwiązywanie problemów

W przypadku uszkodzenia regału chłodniczego bądź jego podzespołu, a także w przypadku nieprawidłowej pracy regału, należy się upewnić, że zaistniały defekt nie powoduje zagrożenia dla osób bądź mienia. W razie konieczności należy odłączyć regał od zasilania oraz skontaktować się z najbliższym serwisem.

4.3. Przerwy w zasilaniu

Po przywróceniu zasilania należy sprawdzić, czy regał pracuje normalnie. W razie konieczności należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

4.4. Serwis i części zamienne

Dane techniczne regału są oznaczone na tabliczce znamionowej, która jest zamocowana na bocznej ścianie tablicy zaciskowej w regałach skrzynkowych oraz na górnej obudowie oświetlenia na górnej przedniej płycie w regałach pionowych. W przypadku kontaktu z serwisem należy podać następujące informacje: typ regału, jego nazwę, numer seryjny i oznaczenia kontrolne zamieszczone na tabliczce znamionowej.

Obsługę i naprawę podzespołów oraz urządzeń elektrycznych regału mogą przeprowadzać tylko uprawnieni do tego monterzy.

Stosować wyłącznie elementy montażowe i akcesoria dostarczone przez producenta i przeznaczone dla posiadanego typu regału. Aby uzyskać więcej informacji na temat akcesoriów dodatkowych, prosimy skontaktować się z dostawcą regału.

Uwaga Przełącznik blokady głównego zasilania znajduje się w komorze podzespołów zasilania.

Uwaga Na czas czynności serwisowych, wentylatory muszą być wyłączone.

4.5. Likwidacja urządzenia

Po zakończeniu przewidzianego okresu użytkowania regału, jego likwidacja powinna odbywać się zgodnie z lokalnie obowiązującymi normami i przepisami. W przypadku usuwania substancji szkodliwych dla środowiska bądź utylizacji materiałów nadających się do wykorzystania wtórnego, należy korzystać z pomocy specjalistów.

РУССКИЙ

| | |
|--|----|
| 1. Введение | 2 |
| 1.1. Перед эксплуатацией | 2 |
| 1.2. Гарантийные обязательства | 2 |
| 1.3. Ограничения | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro и TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 4 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 6 |
| 1.12. Ночные шторы, стеклянные крышки и дверцы | 7 |
| 2. Подготовительные операции | 7 |
| 2.1. Упаковка | 7 |
| 2.2. Повреждение при транспортировке | 8 |
| 2.3. Установка | 8 |
| 2.4. Чистка перед началом эксплуатации | 8 |
| 2.5. Электрические соединения | 8 |
| 3. Принцип работы | 9 |
| 3.1. Пуск | 9 |
| 3.2. Порядок работы с термостатом | 9 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 10 |
| 3.3. Автоматическое размораживание | 12 |
| 3.4. Загрузка витрины | 12 |
| 3.5. Управление скоростью работы вентилятора | 13 |
| 4. Техническое обслуживание | 14 |
| 4.1. Чистка | 14 |
| 4.2. Устранение неисправностей | 15 |
| 4.3. Перерыв в подаче питания от сети | 15 |
| 4.4. Техническое обслуживание и запасные части | 15 |
| 4.5. Утилизация оборудования | 16 |

1. Введение

1.1. Перед эксплуатацией

Внимательно прочитайте инструкции, в которых описано, как правильно и безопасно устанавливать, эксплуатировать и обслуживать витрину.

Храните эти инструкции в надежном месте, доступном другим пользователям.

Установка и ввод в эксплуатацию витрины должны выполняться в соответствии с указаниями изготовителя, а также местными нормами.

При обнаружении повреждений витрины или ее оборудования, а также при сбоях в ее работе убедитесь в том, что неполадки не представляют опасности для людей или имущества. При необходимости отключите витрину от источника питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. Все пользователи должны ознакомиться с правилами техники безопасности и эксплуатации витрины.

1.2. Гарантийные обязательства

На каждую витрину и используемые в ней материалы предоставляется двухгодичная гарантия в случае соблюдения нормальных условий эксплуатации. Должны соблюдаться указанные ниже условия.

- Относительная влажность воздуха: 60 %
- Температура окружающей среды: +25 °C
- Фронтальный воздушный поток: не более 0,2 м/с

Внимание Гарантия не распространяется на какие повреждения стекла (случайные или умышленные).

1.3. Ограничения

Запрещено использовать витрину в целях, не указанных в этой инструкции. В витрине могут храниться только те продукты, которые указаны в данной инструкции или брошюре с описанием витрины.

Изготовитель не несет никакой ответственности за неисправности, которые явились результатом эксплуатации холодильного шкафа с нарушением этой инструкции, игнорирования предупреждений или невыполнения указаний этой инструкции.

Внимание Витрина предназначена для эксплуатации только в помещении.

Внимание Строго запрещается хранение легко воспламеняющихся или опасных жидкостей.



Внимание Запрещается залезать внутрь витрины и на нее. Запрещается вставлять на какие-либо детали витрины.



Внимание

Переднюю панель витрины RI следует поднимать, удерживая ее обеими руками.

ОСТОРОЖНО

Витрины оснащены стеклянными покрытиями и дверцами: во избежание травмы обращайтесь с ними с осторожностью.

1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro и TectoDeck SV 1 Inspi

Витрины TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro и TectoDeck SV 1 Inspi предназначены для молочных продуктов, готовых мясных продуктов, полуфабрикатов, салатов, готовых и частично готовых продуктов, напитков, расфасованного мяса, фруктов и овощей. Диапазоны температур хранения продуктов составляют 0...+2° C, +2...+4° C, +4...+8° C, +8...+12° C.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продукту, который должен храниться в ней.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

Морозильный/холодильный шкаф TectoFreeze IS 1 Maxim предназначен для хранения и демонстрации молочных продуктов, расфасованного мяса, мороженого и замороженных продуктов. Температура воздуха при хранении продуктов в холодильнике лежит в пределах +2...+4° C, в морозильном шкафу -23...-21° C.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

Морозильный/холодильный шкаф TectoFreeze VF 1 Luxo предназначен для хранения и демонстрации напитков, мороженого и замороженных продуктов. Температура воздуха при хранении продуктов в холодильнике (FGD FC) лежит в пределах +2...+4° C, в морозильном шкафу (FGD FF) -25...-23° C.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Модульный морозильный/холодильный шкаф TectoFreeze CF 1 Nardo предназначен для хранения и демонстрации мороженого, замороженных продуктов и полуфабрикатов быстрого приготовления. Температура воздуха при хранении продуктов в холодильнике лежит в пределах +2...+4° C, в морозильном шкафу -23...-21° C.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

Морозильные витрины TectoFreeze SV 1 Iconic предназначены для хранения и продажи мороженого и других замороженных товаров. Диапазон температур хранения составляет -25...-23° С.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

ОСТОРОЖНО При открытии дверцы витрины TectoFreeze SV 1 Iconic обратите внимание на то, что механизм открытия был облегчен, а дверцы открываются слегка вверх. При открытии дверцы ее нижний угол выходит наружу на большее расстояние по сравнению со случаем открытия дверцы в обычном вертикальном положении. Это может привести к неожиданному столкновению. Соответственно, дверца закрывается мягко и медленно. Не пытайтесь воздействовать силой на дверцу или захлопывать ее. Вместо этого дайте дверце закрыться под действием силы тяжести.

Открывайте и закрывайте дверцы осторожно во избежание несчастных случаев.

Проинструктируйте заказчиков безопасному обращению с дверцами.

Не закрепляйте на дверцах никаких материалов, таких как ценники.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

Витрина и прилавок самообслуживания TectoServe SL 1 Gusto предназначен для хранения и демонстрации различных пищевых продуктов, в том числе молочных продуктов, прошедших технологическую обработку мясных продуктов, полуфабрикатов быстрого приготовления, салатов, обычных полуфабрикатов и расфасованного мяса. Витрины-прилавки самообслуживания TectoServe SL 1 Gusto поставляются для замороженных, охлажденных и нагретых продуктов.

Прилавки самообслуживания и витрины TectoServe SL 1 Gusto поставляются с различными диапазонами температур хранения продуктов. Существуют следующие модификации витрины:

- Витрина без встроенного холодильного агрегата, версия 0, охлаждение обеспечивается внешним холодильным агрегатом.
- Витрина со встроенным холодильным агрегатом, версия М, снабжена местным оборудованием охлаждения.
- Морозильная витрина, F

Температура в витрине находится в пределах -21...- 18°С. Электронный терморегулятор и выключатель освещения расположены в нижнем правом углу витрины со стороны обслуживания. Испаритель с вентилятором расположен внутри витрины, под крышками сервисного обслуживания.

- Обогреваемый прилавок-витрина, Н.

Устройство обогрева прилавка-витрины состоит из двух блоков обогрева:

- Теплоизлучатель расположен в плафоне освещения сверху витрины. Теплоизлучатель всегда включен при подсоединении вилки к сетевой розетке и включении основного выключателя (см. на *стр. 3 рис. B2*). Этот обогреватель не отключается никаким автоматическим устройством, и параллельно с обогревом обеспечивается освещение шкафа.
- Резисторы обогрева установлены в основании секции хранения. В прилавке-витрине TectoServe SL 1 Gusto H имеется пять или семь таких резисторов. Теплоотдачей этих резисторов управляет термостат (см. на *стр. 3 рис. C2*). Терморегулятор может быть установлен на необходимую температуру, которая обычно равна +70°C. Максимальное значение установки температуры равно +90°C.

Внимание Внутренние поверхности витрины и экран осветительного прибора/теплоизлучателя нагреваются до высокой температуры. Работайте в защитных перчатках.

Внимание Поднимите переднее стекло, удерживая его обеими руками. Поместите стекло в верхнее положение.



ОСТОРОЖНО Не применяйте силу при перемещении стекла вверх или вниз.



Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

Двухуровневые (DD) варианты витрины TectoServe DC 1 Sofie предназначены для хранения и продажи широкого ассортимента продуктов и продовольственных товаров, включая сыры, мясо, полуфабрикаты, салаты, готовые и частично готовые продукты и расфасованное мясо.

Витрины TectoServe DC 1 Sofie DD выпускаются в вариантах как для свежих, так и расфасованных продуктов, и поставляются для целого ряда различных значений температуры хранения. Поставляются витрины следующих вариантов:

- Витрина без встроенного машинного отсека, версия 0, охлаждение осуществляется от внешнего холодильного оборудования.
- Витрина с отдельным охлаждением верхнего и нижнего уровня, позволяющие включать и выключать эти секции по отдельности.

Внимание

- При открытии переднего стекла обязательно держите его двумя руками. Осторожно опустите стекло в нижнее положение.
- Не забудьте выключить и опорожнить верхний уровень витрины на ночь.
- Не забывайте тщательно очищать поддон раз в неделю. Поддон расположен под испарителем верхнего уровня.
- Ежедневно очищайте находящиеся на виду поверхности.

Используйте только поставляемые компанией Viessmann полки для ледяной крошки и мяса. Компания Viessmann Refrigeration Systems Oy не гарантирует работу витрин без использования принадлежностей, выпускаемых компанией-изготовителем.

Витрина оборудована системой автоматического размораживания. В дополнение к этому необходимо выполнять ручную разморозку витрины не реже двух раз в год или даже чаще, с учетом условий эксплуатации.

ОСТОРОЖНО Не прикладывайте силу при перемещении стекла вверх и не захлопывайте его при перемещении вниз.



Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

Двухуровневые (DD) варианты витрины TectoServe DC 1 Emilie предназначены для хранения и продажи широкого ассортимента продуктов и продовольственных товаров, включая сыры, мясо, полуфабрикаты, салаты, готовые и частично готовые продукты и расфасованное мясо.

Витрины TectoServe DC 1 Emilie DD выпускаются в вариантах как для свежих, так и расфасованных продуктов, и предназначены для различных значений температуры хранения. Поставляются витрины следующих вариантов:

- Витрина без встроенного машинного отсека, версия 0, охлаждение осуществляется от внешнего холодильного оборудования.
- Витрина с отдельным охлаждением верхнего и нижнего уровня, что позволяет включать и выключать эти секции по отдельности.
- Верхний уровень можно переключить в режим витрины самообслуживания. Для этого установите стекло верхнего уровня в заднее положение.

Внимание

- При открытии стекла верхнего уровня обязательно держите его двумя руками. Осторожно установите стекло в заднее положение.
- Не забудьте выключить и опорожнить верхний уровень витрины на ночь.
- Не забывайте тщательно очищать поддон раз в неделю. Поддон расположен под испарителем верхнего уровня.
- Ежедневно очищайте находящиеся на виду поверхности.

Используйте только поставляемые компанией Viessmann полки для ледяной крошки и мяса. Компания Viessmann Refrigeration Systems Oy не гарантирует работу витрин без использования принадлежностей, выпускаемых компанией-изготовителем.

Витрина оборудована системой автоматического размораживания. В дополнение к этому необходимо выполнять ручную разморозку витрины не реже двух раз в год или даже чаще, в зависимости от условий эксплуатации.

ОСТОРОЖНО Не прикладывайте силу при перемещении стекла вверх и не захлопывайте его при перемещении вниз.



Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

1.12. Ночные шторы, стеклянные крышки и дверцы

В качестве дополнительного оборудования к витринам TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie и TectoServe DC 1 Emilie, в зависимости от типа витрины, могут поставляться ночные шторы, стеклянные крышки и дверцы.

- Всегда обращайтесь с осторожностью с ночными шторами.
- Не допускайте неконтролируемого резкого скручивания шторок под действием пружины («удары кнутом»).
- Всегда удерживайте шторку за ручку при ее открытии и закрытии во избежание повреждения механизмов пружины или шторки.

Внимание При открытии ночной шторы витрины TectoFreeze IS 1 Maxim удерживайте шторку горизонтально под углом 90 градусов к держателю шторы. В случае перемещения шторы под неправильным углом крепления держателя шторы могут истирать ее кромки.

Витрины TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus и TectoDeck RI 1 Intro могут оборудоваться шторкой с ручным управлением или с приводом от двигателя. Для витрин TectoFreeze IS 1 Maxim предусмотрен только вариант с ручным управлением.

Управление ночными шторами с приводом от двигателя осуществляется выключателем освещения на правой витрине. При выключении освещения витрин слева направо ночная шторка опускается после выключения света в последней из витрин. И, наоборот, освещение включается по порядку справа налево. Один блок с приводом от двигателя может управлять максимум четырьмя шторами дополнительных модулей.

Верхний и нижний пределы ночной шторы могут быть отрегулированы при помощи регулировочного рычага на двигателе шторы. Кроме того, выпускается единое устройство дистанционного управления всем освещением и ночными шторами с приводом от двигателя.

Регулярно проверяйте исправность работы ночных шторок. При необходимости регулировки шторы обратитесь в ближайший сервисный центр.

Внимание Стеклянные крышки и дверцы следует открывать и закрывать с осторожностью во избежание травм. Проинструктируйте клиентов о безопасном порядке обращения с ними.

2. Подготовительные операции

2.1. Упаковка

Витрину рекомендуется транспортировать или перемещать к месту установки в исходной заводской упаковке. Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке.

2.2. Повреждение при транспортировке

Распакуйте витрину и проверьте ее на наличие повреждений, полученных при транспортировке. О любом обнаруженном повреждении незамедлительно сообщите своей страховой компании, поставщику или изготовителю витрины.

2.3. Установка

При установке витрины соблюдайте приведенные ниже правила:

- Устанавливайте витрину на ровную поверхность.
- Не размещайте ее в непосредственной близости от источников тепла, например радиаторов, калориферов или мощных осветительных ламп.
- Витрина не должна подвергаться прямому воздействию солнечных лучей. При необходимости установите жалюзи на расположенном поблизости окне.
- Витрина не должна располагаться рядом с оборудованием кондиционирования воздуха, а также главным входом в помещение.

Сильный обдув корпуса воздухом может привести к повышению температуры в витрине на несколько градусов.

Правильное расположение витрины позволяет достичь наилучших температурных и эксплуатационных условий.

Внимание Вследствие высокой температуры прилавков-витрина всегда снабжен своей собственной боковой панелью. Между охлаждаемой и обогреваемой витриной всегда рекомендуется иметь две боковые панели. Однако два прилавка-витрины с обогревом могут быть соединены друг с другом без боковых панелей.

2.4. Чистка перед началом эксплуатации

1. Перед началом эксплуатации витрины произведите чистку ее поверхностей и отсека для хранения пищевых продуктов при помощи слабого раствора моющего средства.

Следуйте инструкциям по использованию моющего средства.

Внимание Убедитесь в том, что все применяемые моющие средства относятся к классу нетоксичных веществ и имеют уровень pH 6-8. Не пользуйтесь моющими средствами на базе растворителей.

2. Тщательно высушите поверхности.

2.5. Электрические соединения

Внимание



Символ, изображенный на корпусе витрины (молния внутри треугольника) означает, что некоторые компоненты и провода, расположенные под крышкой, находятся под напряжением. Доступ к таким зонам разрешен только квалифицированным специалистам по монтажу и ремонту электрооборудования.

Витрины без встроенного компрессорно-конденсаторного агрегата подключаются к сети электропитания с использованием постоянного подключения.

Витрины со встроенным компрессорно-конденсаторным агрегатом работают от однофазной сети переменного тока напряжением 230 В/50 Гц. Электрическая розетка должна быть заземлена, а цепь питания должна быть оборудована либо инерционным плавким предохранителем на 10 А, либо инерционным плавким предохранителем на 16 А. Выполните проверку по паспортной табличке (см. *иллюстрацию на стр. 3, рис. А1/А2*) для определения требуемого типоразмера предохранителя. Одновременное подключение к этому плавкому предохранителю другого оборудования не допускается.

Электрические соединения витрины показаны на схеме электропроводки, которая находится в пластиковом кармане на стенке электрической распределительной коробки. После использования всегда возвращайте схему электропроводки на место.

Для изучения более подробной информации относительно расположения паспортных табличек и электромонтажных схем см. *страницы с рисунками 1-5* в начале настоящего руководства.

ОСТОРОЖНО Все электрические соединения должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с местными нормами и нормами ИЕЕ. Несоблюдение этих правил может привести к травмам или летальному исходу.



3. Принцип работы

3.1. Пуск

Все витрины предназначены для установки с дистанционным включением. Компания, которая осуществляет установку витрин и холодильного оборудования, должна провести соответствующее обучение и провести инструктаж сотрудников по вопросам эксплуатации, а также объяснить им расположение источника питания и выключателей, необходимых при выполнении нормальной операции очистки.

Перед включением витрины необходимо установить правильное положение регулирующего вентиля. Установленные значения расположенных в витрине терморегуляторов должны быть проверены с помощью отдельного точного термометра.

Внимание В витринах со встроенным холодильным агрегатом оборудование охлаждения - компрессор, конденсатор и электрическое оборудование - расположено в машинном отсеке, находящемся в правой стороне витрины, если смотреть на него со стороны обслуживания. Оборудование охлаждения начинает работать, когда вилка питания устанавливается в стенную розетку.

3.2. Порядок работы с термостатом

Температура внутри витрин регулируется термостатами. На стадии охлаждения термостат открывает магнитный клапан в линии хладагента.

Внимание В случае витрин со встроенным машинным отсеком термостат (см. *страницу 3 с иллюстрациями, рис. В1-Е1*) включает расположенный в машинном отсеке компрессор.

Работа термостата витрины настраивается при пусконаладке витрины. Уставка учитывает как требуемую температуру продуктов, выставляемых в витрине, так и рабочую температуру на месте установки витрины. При установке термостата на более низкую температуру возможно замерзание и прекращение работы испарителя.

Необходимо проверять температуру в витрине через регулярные промежутки времени.

Регулирующий термостат настраивается на заводе-изготовителе. Указания по эксплуатации регулирующего термостата см. в отдельном руководстве пользователя термостата. В случае неисправностей свяжитесь со своей компанией по сервисному обслуживанию.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 - это контроллер для шкафа-витрины, который автоматизирует размораживание шкафа-витрины с помощью терморегулятора и датчика температуры.



3.2.1.1. Клавиши и меню

Программирование устройства и управление им осуществляются при помощи четырех клавиш:

- **Стрелка вверх** - перемещение по пунктам меню, увеличение значений и включение режима ручного размораживания.
- **Стрелка вниз** - перемещение по пунктам меню, уменьшение значений, программируется параметром.
- **Клавиша FNC** - выход из функции, программируется параметром.
- **Клавиша SET** - доступ к уставкам и меню, подтверждение команд, отображение сигналов предупреждения об аварии.

Во время пуска устройства выполняется тестирование ламп -экран и СИДы мигают в течение нескольких секунд. Это позволяет проверить их исправность и работоспособность.

Внимание Контроллер шкафа-витрины предварительно запрограммирован на заводе-изготовителе. Эти установленные значения регулировать не следует. Изменение настройки терморегулятора или значений для размораживания может привести к замерзанию испарителя. В случае появления проблем просим обращаться в ближайшую сервисную организацию или к дилеру.

Прибор имеет два главных меню: Machine Status menu - меню состояния машины и Programming menu - меню программирования.

3.2.1.2. Меню состояния машины

1. Для того чтобы войти в меню состояния машины, быстро нажмите клавишу SET. Если нет аварийных сигналов, то появится метка "SEt".

2. Пользуясь клавишами со стрелками вверх и вниз, прокрутите другие пункты меню.
Папки: Pb1 (пункт значений зонда 1), Pb2 (пункт значений зонда 2), SEt (пункт настройки уставок).

Регулирование температуры

- a. Для того чтобы войти в меню состояния машины, быстро нажмите клавишу SET. Должна появиться метка "SEt".
- b. Снова нажмите на SET для вывода уставки на экран. На дисплее появится значение уставки.
- c. В течение 15 секунд измените уставку при помощи клавиш со стрелками вверх или вниз.

Вывод на экран показаний датчиков

После появления соответствующей метки нажмите SET для того, чтобы вывести на экран показания датчика, связанного с этой меткой.

3.2.1.3. Меню программирования

1. Для того чтобы войти в меню программирования нажмите на клавишу SET и удерживайте ее нажатой более 5 секунд.
2. Пользуясь клавишами со стрелками вверх и вниз, прокрутите пункты меню.
3. Для того чтобы войти в нужный пункт, нажмите на SET. Появится метка первого визуализируемого параметра.
4. Пользуясь клавишами со стрелками вверх и вниз, прокрутите другие параметры.
5. Для того чтобы выбрать нужный параметр, нажмите на SET.
6. При помощи клавиши со стрелкой вверх или вниз установите нужное значение.
7. Для подтверждения выбора нажмите SET и переходите к следующему параметру.

Внимание Если Вы в течение 15 секунд не нажмете какую-либо из клавиш или нажмете на FNC для выхода из данной функции, будет проверено последнее значение, выведенное на экран, и Вы вернетесь к предыдущему экрану.

Заводские уставки

Уставки параметров заранее настроены на заводе-изготовителе. Не следует без необходимости изменять эти уставки.

3.2.1.4. Ручное активирование цикла размораживания

Для того чтобы активировать цикл размораживания, нажмите на клавишу со стрелкой, направленной вверх, и удерживайте ее нажатой более 5 секунд.




Если отсутствуют условия для размораживания (например, температура на зонде испарителя выше температуры остановки размораживания), экран мигнет 3 (три) раза, что означает, что операция выполняться не будет.

Диагностика

Аварийное состояние сигнализируется зуммером (если имеется) и СИДом пиктограммы аварии.

- Сигнал аварии, вызванный неисправностью зонда терморегулятора (ЗОНД 1), отображается на экране прибора как E1.
- Сигнал аварии, вызванный неисправностью зонда испарителя (ЗОНД 2), отображается на экране прибора как E2.

3.2.1.5. СИД

| Положение | Соответствующая функция | Состояние |
|---|-------------------------|---|
|  | Компрессор или реле 1 | Включен, когда запускается компрессор; мигает в случае задержки, защиты или блокировки включения. |
|  | Размораживание | Включен при размораживании; мигает в случае ручного включения |
|  | Сигнал аварии | Включен, если задействован сигнал аварии; мигает в случае подавления сигнала аварии. |

3.3. Автоматическое размораживание

Процесс размораживания осуществляется под управлением отдельного таймера размораживания, содержащего ограничивающий терморегулятор. Размораживание продолжается около 30 минут и обычно происходит автоматически 1 - 4 раза в день, в зависимости от модели витрины. Во время размораживания температура внутри витрины повышается на несколько градусов, а вентиляторы испарителя выключаются.

Внимание Витрина TectoServe SL 1 Gusto не требует размораживания, если она разгружается и выключается на ночь.

Получающаяся в результате размораживания талая вода стекает по трубе в канализацию либо перекачивается в нее отдельным насосом. Хотя размораживание выполняется автоматически, имеется возможность перевести витрину в режим размораживания вручную. Если вам необходима помощь в вопросах размораживания и очистки, обратитесь в ближайшую обслуживающую организацию.

Внимание Витрины с встроенным холодильным агрегатом имеют отдельный поддон для талой воды испарителя, который требует ручного слива. Витрина TectoServe SL 1 Gusto требует наличия специальной точки отвода талой воды, так как лоток для конденсата, вытекающего из испарителя, не предусмотрен. Так как точка отвода талой воды из витрины расположена на другом уровне, чем у стандартной TectoServe SL 1 Gusto, общая линия для отвода талой воды использоваться не может.

3.4. Загрузка витрины

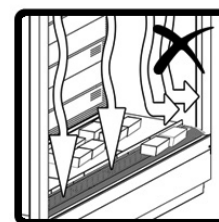
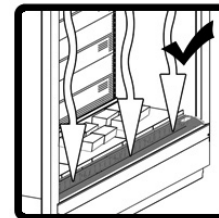
При загрузке витрины следует принять меры, обеспечивающие сохранение воздушного потока. Соблюдайте пределы загрузки витрины. Перегрузка или неправильная загрузка витрины нарушит распределение воздушного потока, что приведет к повышению температуры продуктов.

Витрины TectoFreeze VF 1 Luxo и TectoFreeze CF 1 Nardo допускают фиксацию двери витрины запорным фиксатором в открытом положении на время загрузки витрины. Избегайте нахождения двери в открытом положении в течение длительного времени.

При работе с витринами TectoServe DC 1 Sofie DD и TectoServe DC 1 Emilie DD убедитесь в том, что выставленные на верхнем уровне продукты не блокируют воздуховод на передней стороне витрины. Не размещайте продукты вне обозначенной зоны на полке для продуктов. Для ознакомления с более подробной информацией см. приведенные ниже иллюстрации.

При загрузке витрины:

- Размещайте продукты аккуратно
- Используйте разделители отсеков для улучшения прохождения холодного воздуха между продуктами.
- Используйте соответствующие полки для различных видов продуктов.
- Оставляйте не менее 50 мм свободного пространства между продуктами и внутренней конструкцией верха витрины.
- Не загружайте продукты сверх допустимого предела загрузки. Более подробную информацию см. на *страницах 1 и 2 с иллюстрациями* в начале этого руководства.
- Продукты не должны выступать за передний край полок.
- Не превышайте максимальную нагрузку на полку 100 кг на метр.
- Не кладите товары на верх витрины.
- Не вставляйте на стеклянную кромку.



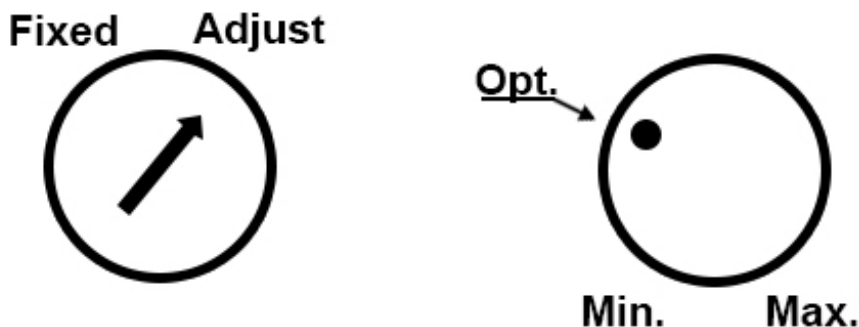
Внимание Витрина предназначена не для охлаждения или подогрева продуктов, а для поддержания температуры, при которой они были помещены в нее. Не помещайте в витрину продукты, температура которых выше или ниже указанной (зависит от типа витрины).

ОСТОРОЖНО Не допускайте превышения пределов загрузки и массы. Выпадение продуктов из витрины может подвергнуть пользователей опасности.



3.5. Управление скоростью работы вентилятора

Витрины TectoServe DC 1 Emilie и TectoServe DC 1 Sofie снабжены механизмом управления скоростью работы вентилятора. Каждая витрина имеет две круговые шкалы, приведенные ниже на рисунке: двухпозиционный поворотный переключатель, расположенный слева, и потенциометр – справа. При установленном режиме "Fixed" ("Фиксированная скорость") вентилятор работает на максимальной скорости, а потенциометр, установленный в крайнее правое положение, недоступен. Когда расположенный слева переключатель установлен в положение "Adjust" ("Регулировка"), скорость вращения вентилятора можно регулировать с помощью потенциометра. Пригодный скоростной режим определяется условиями окружающей среды, но общее правило состоит в том, что оптимальной является установка потенциометра в положение "Opt" ("Оптимальн.").



4. Техническое обслуживание

4.1. Чистка

Описанные ниже процедуры чистки необходимо выполнять не реже двух раз в год. Если хранящиеся в витрине продукты повреждены, или из них вытекла жидкость, очистку витрины следует произвести немедленно. Чистка витрины должна выполняться ежедневно.

Внимание Не допускается чистка витрины при работающих вентиляторах. Для того чтобы выключить вентиляторы, перед началом чистки отключите витрину от источника питания.

ОСТОРОЖНО Испарители, компрессоры и детали могут иметь острые кромки. Надевайте защитные перчатки и соблюдайте осторожность во избежание порезов.



1. Отключите витрину от источника питания или переведите отдельно стоящий переключатель в положение чистки.

На витринах TectoFreeze VF 1 Luxo и TectoFreeze CF 1 Nardo дверцу витрины при чистке можно зафиксировать защелкой в открытом положении.

2. Извлеките продукты.
3. Дайте температуре в витрине повыситься до температуры окружающей среды.
4. Удалите весь мусор.

Не используйте резцы или острые инструменты для удаления льда с испарителя. Повреждение змеевика может привести к утечке холодильного агента.

Для того чтобы чистка завершилась быстрее, можно легко поднять воздухозаборную решетку витрин TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro и TectoDeck SV 1 Inspi. Дополнительную информацию о положении воздухозаборных решеток см. на *рис. на стр. 1* в начале этого руководства.

5. Проверьте наличие талой воды и слейте ее при необходимости.
6. Очистите внутренние поверхности витрины с помощью слабого раствора моющего средства (нетоксичного, pH 6-8), затем насухо вытрите их чистым полотенцем.

7. После чистки включите витрину.

- Внимание** Не реже одного раза в месяц проверяйте чистоту конденсаторов витрин со встроенным холодильным агрегатом. При необходимости прочистите пластины конденсатора с помощью пылесоса и проверьте, нет ли между пластинами посторонних предметов. При техническом обслуживании витрины необходимо открыть ее переднюю панель.
- Внимание** На витрине с подогревом TectoServe SL 1 Gusto H следует ежедневно опорожнять и чистить лоток, расположенный по центру витрины со служебной стороны (см. *на стр. 3 рис. D2*). Емкость лотка составляет 5 л (прибл. 2 см воды на дне).
- Внимание** В случае утечки холодильного агента требуется утилизировать все выставленные на витрине продукты, затем выполнить чистку витрины.

4.2. Устранение неисправностей

При обнаружении повреждений витрины или ее оборудования, а также при сбоях в ее работе убедитесь в том, что неполадки не представляют опасности для людей или имущества. При необходимости отключите витрину от источника питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

4.3. Перерыв в подаче питания от сети

После возобновления питания проверьте правильность работы витрины. При необходимости обратитесь в ближайшую обслуживающую организацию.

4.4. Техническое обслуживание и запасные части

Технические характеристики витрины указаны на паспортной табличке, закрепленной на боковой панели электрической соединительной коробки на горизонтальных витринах и на корпусе верхнего освещения наверху лицевой панели на вертикальных витринах. Сообщите уполномоченной сервисной организации тип витрины, наименование, заводской номер, а также маркировку системы управления, имеющиеся на паспортной табличке.

Обслуживание и ремонт электрического и механического оборудования витрины разрешено проводить только уполномоченным специалистам.

Используйте только ту соединительную арматуру, которая поставляется вместе с витриной, и только оригинальные принадлежности, предназначенные для конкретной модели витрины. Более подробную информацию о соединительной арматуре и принадлежностях можно получить у поставщика оборудования.

- Внимание** Блокирующий выключатель основного питания расположен в машинном отсеке силового узла.
- Внимание** Предусмотрена возможность отключения вентиляторов при проведении технического обслуживания.

4.5. Утилизация оборудования

По окончании срока службы витрину необходимо утилизировать в соответствии с местными нормами и правилами. При удалении веществ, опасных для окружающей среды, и в случае утилизации повторно используемых материалов обратитесь к специалистам.

NEDERLANDS

| | |
|---|----|
| 1. Introductie | 2 |
| 1.1. Voordat u de kast in gebruik neemt | 2 |
| 1.2. Garantie | 2 |
| 1.3. Beperkingen | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro en TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 3 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 5 |
| 1.12. Afdekplaten voor 's nachts, glazen kappen en deuren | 6 |
| 2. Voorbereidingen | 7 |
| 2.1. Verpakking | 7 |
| 2.2. Transportschade | 7 |
| 2.3. Installatie | 7 |
| 2.4. Reiniging vóór gebruik | 8 |
| 2.5. Elektrische aansluitingen | 8 |
| 3. Bediening | 8 |
| 3.1. Opstarten | 8 |
| 3.2. Bedrijfstermostaat | 9 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 9 |
| 3.3. Automatisch ontdooien | 11 |
| 3.4. De kast vullen | 11 |
| 3.5. Bepaling toerental ventilator | 12 |
| 4. Onderhoud | 13 |
| 4.1. Reinigen | 13 |
| 4.2. Problemen oplossen | 14 |
| 4.3. Stroomuitval | 14 |
| 4.4. Onderhoud en reserveonderdelen | 14 |
| 4.5. De kast afdanken | 14 |

1. Introductie

1.1. Voordat u de kast in gebruik neemt

Lees de onderstaande instructies aandachtig door. Hierin wordt beschreven hoe u de kast op juiste en veilige wijze installeert, plaatst, gebruikt en onderhoudt.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en zorg dat deze voor andere gebruikers beschikbaar is.

De kast moet worden geïnstalleerd en ingeschakeld in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en de plaatselijk van kracht zijnde richtlijnen en voorschriften.

Bij een defect in de kast of in de uitrusting of als de kast niet op de juiste wijze functioneert, moet u controleren of er sprake is van risico's voor personen of eigendommen. Trek zo nodig de stekker van de kast uit het stopcontact en neem contact op met de dichtstbijzijnde reparatiedienst. Alle gebruikers van de kast dienen te weten hoe de kast op juiste en veilige wijze wordt gebruikt.

1.2. Garantie

Elke kast heeft twee (2) jaar garantie op duurzaamheid en materialen bij gebruik onder normale omgevingscondities. Onder normale omgevingscondities wordt verstaan:

- Relatieve vochtigheid 60% RV
- Omgevingstemperatuur +25°C
- Frontale luchtstroom < 0,2 m/s

Opmerking Breuk van het glas, per ongeluk of anderszins, valt niet onder de garantie.

1.3. Beperkingen

Het is niet toegestaan om de kast op andere wijze te gebruiken dan in deze handleiding wordt aangegeven. De kast is uitsluitend bedoeld voor de in deze handleiding of de brochure vermelde producten.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of ongevallen veroorzaakt door gebruik van deze kast op andere wijze dan in deze handleiding wordt aangegeven, het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding of het negeren van de waarschuwingen in deze handleiding.

Opmerking De kast is uitsluitend voor binnengebruik.

Opmerking De opslag van ontvlambare of gevaarlijke vloeistoffen in de kast is in geen geval toegestaan.



Opmerking Het is niet toegestaan in of op de kast te klimmen. Het is niet toegestaan op enig onderdeel van de kast te staan.



Opmerking Het frontpaneel van RI-kasten moet worden opgetild met twee handen.



Let op! Wees voorzichtig met kasten met glazen kleppen en deuren om sneden aan vingers of ander letsel te voorkomen.



1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro en TectoDeck SV 1 Inspi

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro en TectoDeck SV 1 Inspi zijn bestemd voor zuivelproducten, bereide vleesproducten, kant-en-klaarproducten, salades, bereide en halfbereide voedingsmiddelen, dranken, verpakt vlees, fruit en groente. Mogelijk bereik voor de bewaartemperatuur is 0...+2°C, +2...+4°C, +4...+8°C en +8...+12°C.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor het product dat moet worden bewaard.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

De koel- en vrieskasten TectoFreeze IS 1 Maxim zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van zuivelproducten, verpakt vlees, verpakt consumptie-ijs en bevroren voedingsmiddelen. Mogelijk bereik voor de bewaartemperatuur is +2..+4°C in de koelkast en -23..-21°C in de vrieskast.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

De koel- en vrieskasten TectoFreeze VF 1 Luxo zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van dranken, consumptie-ijs en bevroren voedingsmiddelen. Mogelijk bereik voor de bewaartemperatuur is +2..+4°C in de koelkast (FGD FC) en -25..-23°C in de vrieskast (FGD FF).

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

De modulaire koel- en vrieskasten TectoFreeze CF 1 Nardo zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van consumptie-ijs, bevroren voedingsmiddelen en kant-en-klaarproducten. Mogelijk bereik voor de bewaartemperatuur is +2..+4°C in de koelkasten en -23..-21°C in de vrieskasten.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

De vrieskasten TectoFreeze SV 1 Iconic zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van consumptie-ijs en andere bevroren producten. Het temperatuurbereik is -25..-23°C.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

Let op! Houd er bij het openen van de deuren van TectoFreeze SV 1 Iconic kasten rekening mee dat het openingsmechanisme licht loopt en dat de deuren bij het openen licht enigszins gaan. De onderkant van een geopende deur komt hoger dan bij een deur in een normale, loodrechte stand. Dat kan leiden tot een onverwachte botsing. De deur gaat zacht en langzaam dicht. Gebruik geen kracht en sla de deur niet dicht - door de zwaartekracht sluit de deur vanzelf.

Open en sluit deuren voorzichtig om ongevallen te voorkomen.

Geef klanten aanwijzingen voor veilig gebruik van de deuren.

Bevestig geen materiaal, bijvoorbeeld prijslabels, op de deuren.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

De vitrinekasten TectoServe SL 1 Gusto voor selfservice en bediening zijn bestemd voor bewaren en presenteren van een groot aantal verschillende voedingsmiddelen, zoals zuivelproducten, bereid vlees, kant-en-klaarproducten, salades, bereide en halfbereide voedingsmiddelen en verpakt vlees. De vitrinekasten TectoServe SL 1 Gusto zijn verkrijgbaar voor bevroren, gekoelde en verwarmde producten.

De vitrinekasten TectoServe SL 1 Gusto worden geleverd voor een aantal verschillende bewaartemperatuurbereiken. De kast is er in de volgende uitvoeringen:

- Kast zonder geïntegreerde motoreenheid, uitvoering 0, waarbij de koeling wordt geleverd door externe koelapparatuur.
- Kast met geïntegreerde motoreenheid, uitvoering M, geleverd met lokale koelapparatuur.
- Vrieskast, F.

Het temperatuurbereik in de kast is $-21..-18^{\circ}\text{C}$. De elektronische thermostaat en lichtschakelaar bevinden zich rechtsonder op de kast aan de bedieningszijde. De verdamper met ventilatoren bevindt zich in de kast onder de afdekking voor reparatie en onderhoud.

- Verwarmde toonbank, H.

De verwarmingsapparatuur voor de vitrine bestaat uit twee verwarmingseenheden:

- Een verwarmingsradiator, in de koof van de kast. Deze radiator wordt automatisch ingeschakeld als de stekker in de wandcontactdoos is gestoken en de kast wordt aangezet met de aan-uitschakelaar (zie *pagina 3, afbeelding B2*). Er is geen functie voor het uitschakelen van deze verwarming, die ook de verlichting van de kast verzorgt.
- Verwarmingsresistoren zijn geïnstalleerd in de basis van het voedingscompartiment. De vitrine TectoServe SL 1 Gusto H geeft vijf of zeven resistoren. De warmteafgifte van deze resistoren wordt geregeld door een thermostaat (zie *pagina 3, afbeelding C2*). De thermostaat kan worden ingesteld op de gewenste temperatuur. Dit is meestal $+70^{\circ}\text{C}$. De maximumtemperatuur is $+90^{\circ}\text{C}$.

Opmerking De oppervlakken aan de binnenzijde van de kast en het scherm van de verlichtings-/verwarmingsradiator zijn bijzonder heet. Draag beschermende handschoenen.

Opmerking Til het glas aan de voorzijde op met beide handen. Zet het glas voorzichtig in de bovenste stand.



Let op! Duw het glas niet met kracht omhoog en laat het glas niet dichtvallen.



Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

De vitrinekasten TectoServe DC 1 Sofie hebben twee niveaus en zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van een groot aantal verschillende voedingswaren, zoals kaas, vlees, kant-en-klaarproducten, salades, bereide en halfbereide voedingsmiddelen en verpakt vlees.

De vitrinekasten TectoServe DC 1 Sofie DD zijn verkrijgbaar voor zowel verse als verpakte producten en voor de bewaartemperatuur hebt u de keuze uit verschillende bereiken. De kast is er in de volgende uitvoeringen:

- Wandkoeling zonder geïntegreerde motoreenheid, uitvoering 0, waarbij de koeling wordt geleverd door externe koelingsapparatuur.
- Kast met aparte koeling voor boven- en onderdek zodat deze los van elkaar kunnen worden uit- en ingeschakeld.

Opmerking

- Houd de glazen voorzigtig bij het openen altijd vast met twee handen. Zet het glas voorzichtig in de onderste stand.
- Vergeet niet de koelruimte op het bovenste dek uit te schakelen en leeg te maken voor de nacht.
- Maak de druippan een keer per week zorgvuldig schoon. De druippan bevindt zich onder de verdamper op het bovenste dek.
- Maak de zichtbare oppervlakken dagelijks schoon.

Gebruik alleen schappen van Viessmann voor schelfijs en vlees. Viessmann Refrigeration Systems Oy kan de functionaliteit van de kast alleen garanderen als accessoires van de producent worden gebruikt.

De kast is voorzien van een automatisch ontdooisysteem. Daarnaast moet de kast ten minste twee keer per jaar handmatig worden ontdooid of vaker, afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden.

Let op! Duw het glas niet met kracht omhoog en laat het glas niet dichtvallen.



Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

De vitrinekasten TectoServe DC 1 Emilie hebben twee niveaus en zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van een groot aantal verschillende voedingswaren, zoals kaas, vlees, kant-en-klaarproducten, salades, bereide en halfbereide voedingsmiddelen en verpakt vlees.

De vitrinekasten TectoServe DC 1 Emilie DD zijn verkrijgbaar voor zowel verse als verpakte producten en voor de bewaartemperatuur hebt u de keuze uit verschillende bereiken. De kast is er in de volgende uitvoeringen:

- Wandkoeling zonder geïntegreerde motoreenheid, uitvoering 0, waarbij de koeling wordt geleverd door externe koelingsapparatuur.
- Kast met aparte koeling voor boven- en onderdek zodat deze los van elkaar kunnen worden uit- en ingeschakeld.
- Het bovenste dek kan worden ingesteld als selfservicekast. Hiervoor moet het bovenste dekglas naar zijn achterste stand worden verplaatst.

Opmerking

- Houd het bovenste dekglas bij het openen altijd vast met twee handen. Zet het glas voorzichtig in de achterste stand.
- Vergeet niet de koelruimte op het bovenste dek uit te schakelen en leeg te maken voor de nacht.
- Maak de druippan een keer per week zorgvuldig schoon. De druippan bevindt zich onder de verdamer op het bovenste dek.
- Maak de zichtbare oppervlakken dagelijks schoon.

Gebruik alleen schappen van Viessmann voor schelfijs en vlees. Viessmann Refrigeration Systems Oy kan de functionaliteit van de kast alleen garanderen als accessoires van de producent worden gebruikt.

De kast is voorzien van een automatisch ontdooisysteem. Daarnaast moet de kast ten minste twee keer per jaar handmatig worden ontdooid of vaker, afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden.

Let op! Gebruik geen kracht en sla het glas niet dicht.



Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.12. Afdekplaten voor 's nachts, glazen kappen en deuren

De vitrinekasten TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie en TectoServe DC 1 Emilie kunnen worden geleverd met afdekplaten, glazen kappen en deuren afhankelijk van het type van de kast.

- Wees altijd voorzichtig met de afdekplaten voor 's nachts.
- Voorkom dat afdekplaten gaan krullen onder onbeheerste veerkracht.
- Houd bij het openen of sluiten altijd de hendel van de afdekplaat vast om schade aan de veer- of afdekmechanismen te voorkomen.

Opmerking Houd bij het openen of sluiten van de nachtafdekking van de TectoFreeze IS 1 Maxim de afdekplaat horizontaal in een hoek van 90 graden ten opzichte van de houder. Als de afdekplaat wordt bewogen in de verkeerde hoek, kunnen de sluitingen of de houder schaven tegen de randen van de afdekplaat.

De kasten TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus en TectoDeck RI 1 Intro kunnen worden geleverd met een handmatig bediende of een gemotoriseerde afdekking. De kast TectoFreeze IS 1 Maxim is alleen verkrijgbaar met de handmatig bediende optie.

Gemotoriseerde afdekplaten voor 's nachts worden handmatig bediend met de lichtschaakelaar van de kast aan de rechterzijde. Wanneer de lampen van de kasten van links naar rechts worden uitgeschakeld, wordt de nachtafdekking omlaag gebracht op het moment dat de verlichting van de laatste kast wordt uitgeschakeld. Andersom wordt de lampen ingeschakeld van rechts naar links. Een gemotoriseerde eenheid kan maximaal vier aanvullende afdekkingen aansturen.

De boven- en ondergrens van de nachtafdekking kan worden bijgesteld met de stelarm op de motor voor de afdekplaten. Er is ook een afstandsbediening verkrijgbaar voor alle lampen en gemotoriseerde nachtafdekplaten in één winkel.

Controleer regelmatig of de nachtafdekking goed werkt. Neem contact op met de dichtstbijzijnde reparatiedienst als de afdekking moet worden bijgesteld.

Opmerking Glazen kappen en deuren moeten voorzichtig worden geopend en gesloten om persoonlijk letsel te voorkomen. Geef klanten aanwijzingen voor veilig gebruik.

2. Voorbereidingen

2.1. Verpakking

Transporteer of verplaats de kast zo mogelijk altijd in de oorspronkelijke fabrieksverpakking naar de uiteindelijke plaats. De verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar.

2.2. Transportschade

Pak de kast uit en controleer of er tijdens het transport schade is opgetreden. Meld eventuele schade direct bij uw verzekeringsbedrijf, de leverancier of de fabrikant van de kast.

2.3. Installatie

Let bij het installeren van de kast op het volgende:

- De kast moet op een vlakke en rechte ondergrond worden geplaatst.
- De kast mag niet in de directe nabijheid van een warmtebron, zoals een verwarmingsradiator of verlichtingsspot, worden geplaatst.
- De kast mag niet worden blootgesteld aan direct zonlicht. Gebruik zo nodig jaloezieën voor ramen in de nabijheid van de kast.
- De kast mag niet in de nabijheid van een airconditioning of bij de hoofdingang van de ruimte worden geplaatst.

Door een sterke luchtstroom kan de temperatuur in de kast enkele graden stijgen.

Juiste plaatsing van de kast zorgt voor optimale temperatuurvoorwaarden en koelprestaties.

Opmerking Een verwarmde toonbank is altijd voorzien van eigen afdekplaten vanwege de hoge temperatuur. Het wordt aanbevolen altijd twee afdekplaten aan te brengen tussen gekoelde en verwarmde vitrine-eenheden. Twee verwarmde vitrine-eenheden kunnen echter zonder plinten op elkaar worden aangesloten.

2.4. Reiniging vóór gebruik

1. Maak alvorens de kast in gebruik te nemen de oppervlakken en de voedselcompartimenten schoon met een mild, vloeibaar reinigingsmiddel.

Volg de instructies op de verpakking van het reinigingsmiddel.

Opmerking Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen die zijn geclassificeerd als niet-giftig en pH 6-8. Gebruik geen op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen.

2. Droog de oppervlakken goed af.

2.5. Elektrische aansluitingen

Opmerking Het symbool op de kast (een bliksemschicht in een driehoek) geeft aan dat de kast onderdelen en bedrading bevat die onder spanning staan. De gedeelten die onder spanning staan, mogen alleen worden geopend door monteurs die zijn gekwalificeerd om elektrische apparatuur te installeren en te repareren.



Kasten zonder geïntegreerde motoreenheid worden met een permanente verbinding aangesloten op het elektriciteitsnetwerk.

Kasten met geïntegreerde motoreenheid werken op wisselstroom met een voltage van 230 V/50 Hz (enkelfase). Het stopcontact moet geaard zijn en het circuit moet zijn beveiligd met een trage zekering van 10A of 16A. Kijk op het typeplaatje (zie *pagina 3, afbeelding A1/A2*) voor de ampère van de zekering. Andere apparaten mogen niet op dezelfde zekering aangesloten.

In de plastic map aan de zijkant van de stekkerdoos bevindt zich een elektrisch schema waarin alle elektrische aansluitingen van de kast zijn weergegeven. Plaats het elektrisch schema na gebruik altijd terug in deze map.

Zie voor meer informatie over de locatie van het typeplaatje en het elektrische schema de *afbeeldingen op pagina 1-5* aan het begin van deze handleiding.

Let op! Werkzaamheden aan de elektrische installatie mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende installateur en de installatie moet voldoen aan alle IEE-voorschriften en lokale regelgeving. Het niet in acht nemen van deze veiligheidsinstructie kan ernstig of dodelijk letsel tot gevolg hebben.



3. Bediening

3.1. Opstarten

Koelvitrites zijn ontworpen voor gebruik met een externe condensor. Het bedrijf dat de koelvitrine/koelapparatuur installeert, moet voldoende training en aanwijzingen geven voor het bedrijf en de locatie van de voeding en de serviceschakelaars die moeten worden bediend voor normale reinigingsactiviteiten.

Voordat dat de kasten worden opgestart, moet de juiste waarde voor de expansiekleppen in de kasten worden ingesteld. De ingestelde waarden voor de thermostaten in de kasten moeten worden gecontroleerd met een aparte en accurate thermometer.

Opmerking Voor kasten met een geïntegreerde motoreenheid bevindt de koelapparatuur - compressor, condenser en elektrische apparatuur - zich onder het motorcompartiment aan de rechterzijde van de kast, bekeken vanaf de bedieningszijde. De koelapparatuur wordt opgestart zodra de stekker in de wandcontactdoos wordt gestoken.

3.2. Bedrijfsthermostaat

De interne temperatuur van de kasten wordt geregeld door thermostaten. Tijdens de koelfase opent de thermostaat de magneetklep in de koelmiddelleiding.

Opmerking Voor kasten met een geïntegreerde motoreenheid schakelt de thermostaat (zie *pagina 3, afbeelding B1-E1*) de compressor in het motorcompartiment in.

De bedrijfsthermostaat van de kast wordt ingesteld bij het opstarten van de kast. De instelling houdt rekening met zowel de temperatuur die vereist is voor de producten in de vitrine, als de bedrijfstemperatuur van de kast. Als u de thermostaat op een lagere temperatuur instelt, kan de verdampers bevroren waardoor deze niet meer werkt.

De temperatuur in de kast moet regelmatig worden gecontroleerd.

Voor de bedrijfsthermostaat worden de fabrieksinstellingen ingesteld. Zie de gebruikershandleiding van de thermostaat voor instructies voor de bediening. Neem bij problemen contact op met uw servicebedrijf.

3.2.1. Eliwell ID 971

De Eliwell ID 971 is een elektronische regeleenheid voor het automatisch ontdooien van koelsystemen met behulp van een thermostaat en temperatuursensor.



3.2.1.1. Toetsen en menu's

Het apparaat wordt bediend en geprogrammeerd met vier toetsen:

- **Pijl OMHOOG** - bladeren door menuopties, waarden verhogen, functie voor handmatig ontdooien activeren.
- **Pijl OMLAAG** - bladeren door menuopties, waarden verlagen, programmeerbaar met parameter.
- **Toets FNC** - functie beëindigen, programmeerbaar met parameter.
- **Toets SET** - instelwaarden en menu benaderen, opdrachten bevestigen, alarmen weergeven.

Bij het opstarten voert het apparaat een lampentest uit - het display en de LED's knipperen enkele seconden om de werking te controleren.

Opmerking De bedieningseenheid is vooraf geprogrammeerd. Pas de ingestelde waarden niet aan. Als de waarden voor het thermostaat of het ontdooien worden gewijzigd, kan de verdampers bevroren. Neem bij problemen contact op met de dichtstbijzijnde reparatiedienst of dealer.

Het apparaat heeft twee hoofdmenu's: het menu Machine Status en het menu Programming.

3.2.1.2. Het menu Machine Status

1. Druk kort op SET om het menu Machine Status te openen. Indien er geen alarmen zijn, verschijnt de aanduiding 'SET'.

2. Blader met de toets OMHOOG of OMLAAG door de menuonderdelen.

Submenu's: Pb1 (meetwaarde 1), Pb2 (meetwaarde 2), SET (instelwaarden).

De temperatuur aanpassen

- a. Druk kort op SET om het menu Machine Status te openen. De aanduiding 'SET' verschijnt.
- b. Druk nogmaals op SET om de ingestelde waarde weer te geven. De waarde verschijnt in het display.
- c. Wijzig binnen 15 seconden de ingestelde waarde met de toets OMHOOG of OMLAAG.

Meetwaarden weergeven

Druk wanneer de betreffende aanduiding wordt weergegeven op SET om de bijbehorende meetwaarde weer te geven.

3.2.1.3. Het menu Programming

1. Druk minimaal 5 seconden op SET om het menu Programming te openen.
2. Blader met de toets OMHOOG of OMLAAG door de menuonderdelen.
3. Druk op SET om een submenu te openen. De aanduiding van de eerste instelwaarde verschijnt.
4. Blader met OMHOOG of OMLAAG door de overige parameters.
5. Druk kort op SET om de gewenste instelwaarde te selecteren.
6. Stel de gewenste waarde in met de toets OMHOOG of OMLAAG.
7. Druk op SET om te bevestigen en door te gaan naar de volgende instelwaarde.

Opmerking Wanneer u niet binnen 15 seconden een toets indrukt of op de toets FNC drukt om de functie te verlaten, wordt de laatste waarde in het display gecontroleerd en keert u terug naar de vorige weergave.

Fabrieksinstellingen

Alle functies zijn vooraf in de fabriek ingesteld. Wijzig de instellingen alleen als dit nodig is.

3.2.1.4. De ontdooicyclus handmatig starten

Druk 5 seconden op de toets OMHOOG om de ontdooicyclus handmatig te starten.




Als niet aan de voorwaarden voor ontdooien is voldaan (bijvoorbeeld als de gemeten temperatuur in de verdamper hoger is dan de temperatuur voor het stopzetten van het ontdooien), knippert het display drie (3) keer om aan te geven dat de opdracht niet wordt uitgevoerd.

Diagnose

Als aan de voorwaarden voor een alarm is voldaan, gaat de zoemer (indien aanwezig) af en gaat de LED met het alarmsymbool branden.

- Het alarm voor een onjuiste thermostaatmeetwaarde (meetwaarde 1) wordt als E1 op het display weergegeven.
- Het alarm voor een onjuiste verdampermeetwaarde (meetwaarde 2) wordt als E2 op het display weergegeven.

3.2.1.5. LED

| Positie | Bijbehorende functie | Status |
|---|------------------------|---|
|  | Compressor of relais 1 | AAN als de compressor aanslaat; knippert wanneer inschakelen vertraagd plaatsvindt, geblokkeerd is of niet mogelijk is wegens beveiliging |
|  | Ontdooien | AAN bij ontdooien; knippert bij handmatig ontdooien |
|  | Alarm | AAN wanneer het alarm is ingeschakeld; knippert als het alarm is uitgezet |

3.3. Automatisch ontdooien

Het ontdooien wordt geregeld door een aparte ontdooitimer met een begrenzingsthermostaat. Het ontdooien duurt ongeveer 30 minuten en wordt automatisch 1-4 keer op een dag uitgevoerd, afhankelijk van het model. Tijdens het ontdooien stijgt de temperatuur in de kast enkele graden en draaien de ventilatoren van de verdamper niet.

Opmerking De kast TectoServe SL 1 Gusto hoeft niet te worden ontdooid als deze voor de nacht wordt leeg gemaakt en uitgeschakeld.

Het dooiwater loopt door een pijp naar de rioolafvoer of het wordt door een aparte pomp naar de rioolafvoer gepompt. Het ontdooien gaat automatisch maar u kunt de kast ook handmatig laten ontdooien. Neem contact op met de dichtstbijzijnde reparatiedienst als u assistentie nodig hebt bij het ontdooien en reinigen.

Opmerking Kasten met een geïntegreerde motoreenheid hebben een aparte verdampingsbak voor dooiwater. Deze moet met de hand worden geleegd. Voor de TectoServe SL 1 Gusto vrieskast F is altijd een eigen aansluiting op de riolering voor het afvalwater nodig omdat dit model geen verdampingsbak voor condenswater heeft. Daar het afvoerpunt van de kast zich op een ander niveau bevindt dan in het reguliere TectoServe SL 1 Gusto model, kan er geen gewone leiding voor afvoerwater worden gebruikt.

3.4. De kast vullen

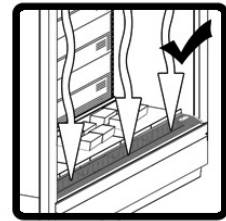
Zorg bij het vullen van de kast dat de luchtstroom niet wordt belemmerd. Vul de kast niet hoger dan de markeringen voor de maximale lading. Als er te veel producten in de kast worden geplaatst of als de kast op onjuiste wijze wordt gevuld, wordt de luchtstroom geblokkeerd en stijgt de temperatuur van de producten in de kast.

Bij de kasten TectoFreeze VF 1 Luxo en TectoFreeze CF 1 Nardo kan de deur tijdens het laden in de open stand worden vergrendeld. Houd de deur niet langere tijd achtereen geopend.

Controleer bij de kasten TectoServe DC 1 Sofie DD en Emile SO DD of de producten in de vitrine op het bovenste dek het luchtkanaal aan de voorzijde van de kast niet blokkeren. Plaat geen producten buiten het gemarkeerde gebied op het productschap. Zie voor meer informatie de afbeeldingen hieronder.

Houd bij het vullen rekening met het volgende:

- Plaats de producten zorgvuldig
- Breng verdeelstukken aan in de compartimenten om de koude lucht beter tussen de producten te laten circuleren.
- Gebruik de juiste schappen voor de verschillende producten.
- Houd ten minste 50 mm vrij tussen de producten en de binnenzijde van de koef van de kast.
- Plaats geen producten boven de markeringen voor de maximale lading. Zie voor meer informatie de *afbeeldingen op pagina 1 en 2* aan het begin van deze handleiding.
- Zorg dat de producten niet over de voorrand van de schappen uitsteken.
- Overschrijdt de maximale belasting van een schap niet, 100 kg per meter.
- Plaats geen producten boven op de kast.
- Ga niet op de glazen rand staan.



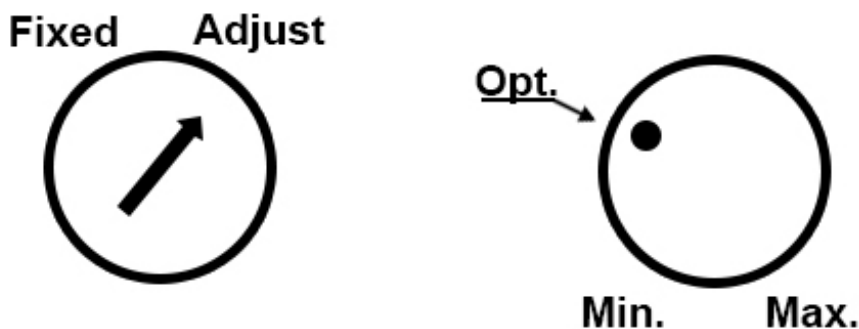
Opmerking De kast is niet ontworpen om producten te koelen of op te warmen, maar om ze op de temperatuur te houden waarmee ze in de vitrine worden geplaatst. Plaats geen voedingsproducten in de kast die kouder of warmer (afhankelijk van het kasttype) zijn dan de opgegeven temperatuur.

Let op! De maximale laadhoogte en het maximale gewicht mogen niet worden overschreden. Vallende objecten kunnen persoonlijk letsel veroorzaken bij gebruikers.



3.5. Bepaling toerental ventilator

In de kasten TectoServe DC 1 Emilie en TectoServe DC 1 Sofie kan het toerental van de ventilator worden geregeld. Op deze kasten zijn twee schakelaars, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding: de schakelaar aan de linkerkant met twee standen en de potentiometer aan de rechterkant. Bij de stand "Fixed" (Vastgezet) draait de ventilator op maximale snelheid waarbij de potentiometer rechts daarvan niet beschikbaar is. Als de schakelaar aan de linkerkant in de stand "Adjust" (Aanpassen) wordt gezet, kan de snelheid van de ventilator worden geregeld met de potentiometer. Welke snelheid de juiste is, is afhankelijk van omgevingscondities, maar als algemene regel, is het het meest efficiënt om de potentiometer in de gemarkeerde stand "Opt" te zetten.



4. Onderhoud

4.1. Reinigen

De volgende reinigingsprocedure moet ten minste tweemaal per jaar worden uitgevoerd. Als producten in de kast beschadigd raken of vloeistof gaat lekken, moet de kast direct worden gereinigd. Bediende vitrines moeten dagelijks worden gereinigd.

Opmerking Reinig de kast niet terwijl de ventilatoren aanstaan. Trek de stekker uit het stopcontact om de ventilatoren tijdens het reinigen uit te schakelen.

Let op! Verdampers, condensors en onderdelen van roestvrij staal kunnen scherpe randen hebben. Draag beschermende handschoenen en werk voorzichtig om snijwonden te voorkomen.



1. Trek de stekker van de kast uit het stopcontact of zet het apparaat in de reinigingsmodus met de daarvoor bestemde schakelaar.

Bij de kasten TectoFreeze VF 1 Luxo en TectoFreeze CF 1 Nardo kan de deur tijdens het reinigen in de open stand worden vergrendeld.

2. Maak de kast leeg.
3. Wacht tot de temperatuur in de kast gelijk is aan de omgevingstemperatuur.
4. Verwijder eventuele voedselresten en ander vuil.

Gebruik nooit een mes of scherp voorwerp om het ijs van de verdamper te verwijderen. Schade aan het koelcircuit kan leiden tot lekkage van koelvloeistof.

U kunt het afvoerrooster eenvoudig wegnemen in de TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro en TectoDeck SV 1 Inspi. De kasten zijn dan gemakkelijker schoon te maken. Zie voor meer informatie over de locatie van de afvoerroosters de *afbeelding op pagina 1* aan het begin van deze handleiding.

5. Controleer of de kast dooiwater bevat en verwijder dit zo nodig.
6. Reinig de interne oppervlakken van de kast met een mild reinigingsmiddel (niet giftig, pH 6-8) en droog ze goed af met een schone doek.
7. Zet de kast aan als het reinigen gereed is.

Opmerking Controleer bij kasten met een geïntegreerde motoreenheid minimaal een keer per maand of de condenser schoon is. Reinig zo nodig de ribben van de condensor met een stofzuiger en controleer of zich geen voorwerpen in de ruimten tussen de ribben bevinden. Het voorpaneel moet worden geopend voor reparaties en onderhoud.

Opmerking Voor de verwarmde vitrinekast TectoServe SL 1 Gusto model H moet de lade in het midden van de kast aan de bedieningszijde (zie *pagina 3, afbeelding D2*) dagelijks leeg en schoon worden gemaakt. De stroom van de lade is is c. 5 L (ongeveer 2 cm water op de bodem).

Opmerking Bij lekkage van de koelvloeistof moeten alle producten in de vitrinekast worden weggegooid en moet de kast worden gereinigd.

4.2. Problemen oplossen

Bij een defect in de kast of uitrusting van de kast of als de kast niet op de juiste wijze functioneert, moet u controleren of er sprake is van risico's voor personen of eigendommen. Trek zo nodig de stekker van de kast uit het stopcontact en neem contact op met de dichtstbijzijnde servicedienst.

4.3. Stroomuitval

Controleer na een stroomstoring of de kast normaal werkt. Neem zo nodig contact op met de dichtstbijzijnde servicedienst.

4.4. Onderhoud en reserveonderdelen

De specificaties van de kast staan vermeld op het typeplaatje. Bij liggende modellen is dit bevestigd aan de zijde van de stekkerdoos, bij staande modellen op de behuizing van de bovenste verlichting aan de voorzijde. Geef type, naam en serienummer van de kast en de op het typeplaatje vermelde controlemarkeringen van de kast door aan de erkende servicedienst.

Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden aan het koelsysteem of de elektrische installatie van de kast mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende reparateur.

Gebruik alleen originele hulpstukken die worden geleverd bij de kast, en de accessoires van de producent voor de specifieke kast. Neem voor meer informatie over hulpstukken en accessoires contact op met de leverancier van de kast.

OpmerkingDe hoofdschakelaar bevindt zich in de machineruimte van de stroomconvectoren.

OpmerkingDe ventilatoren moeten worden uitgeschakeld bij reparatie of onderhoud.

4.5. De kast afdanken

Als de levensduur van de kast ten einde loopt, moet de kast conform de lokale milieuwetgeving worden afgevoerd. Vraag bij de plaatselijke reinigingsdienst of milieudienst informatie over het afvoeren van schadelijke stoffen en het inzamelen van recyclebare materialen.

SUOMI

| | |
|---|----|
| 1. Kalusteen esittely | 2 |
| 1.1. Ennen käyttöä | 2 |
| 1.2. Takuu | 2 |
| 1.3. Rajoitukset | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro ja TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 3 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 5 |
| 1.12. Yöverhot, lasikannet ja ovet | 6 |
| 2. Valmistelut | 6 |
| 2.1. Pakkaus | 6 |
| 2.2. Kuljetusvauriot | 7 |
| 2.3. Asennus | 7 |
| 2.4. Puhdistaminen ennen käyttöä | 7 |
| 2.5. Sähköliitännät | 7 |
| 3. Toiminta | 8 |
| 3.1. Käynnistys | 8 |
| 3.2. Käyttötermostaatti | 8 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 8 |
| 3.3. Automaattinen sulatus | 10 |
| 3.4. Kalusteen täyttäminen | 10 |
| 3.5. Puhaltimien nopeuden säätö | 11 |
| 4. Kunnossapito | 12 |
| 4.1. Puhdistus | 12 |
| 4.2. Vianetsintä | 13 |
| 4.3. Sähkökatkos | 13 |
| 4.4. Huolto ja varaosat | 13 |
| 4.5. Laitteiston poistaminen käytöstä | 13 |

1. Kalusteen esittely

1.1. Ennen käyttöä

Lue nämä ohjeet huolellisesti. Ne kertovat miten kaluste voidaan asentaa, sijoittaa, käyttää ja huoltaa oikein ja turvallisesti.

Säilytä nämä ohjeet huolellisesti mahdollisia muita käyttäjiä varten.

Kalusteen asennus ja käyttöönotto on suoritettava valmistajan ohjeiden mukaisesti, paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen.

Mikäli kalusteeseen tai kalusteen laitteisiin tulee vika tai laitteen toiminta poikkeaa normaalista, varmista, että vaaratilannetta ei pääse syntymään. Kytke kaluste tarvittaessa pois päältä ja ota yhteys huoltoliikkeeseen. Kaikkien kalusteen käyttäjien tulee perehtyä kalusteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

1.2. Takuu

Kalusteelle myönnetään kahden (2) vuoden kestävyys- ja materiaalitakuu normaaliolosuhteissa. Normaaliolosuhteet ovat enintään:

- ilman suhteellinen kosteus 60 % RH
- käyttöympäristön lämpötila +25 °C
- ilmavirtaus kalusteen edessä < 0,2 m/s

Huomautus Takuu ei kata rikkoutunutta lasia (rikkoutumissyystä riippumatta).

1.3. Rajoitukset

Kalusteen käyttö muulla tavalla kuin tässä ohjeessa on mainittu on kielletty. Kalusteessa ei saa säilyttää muita kuin kalusteen ohjeessa tai esitteessä mainittuja tuotteita.

Valmistaja ei ota vastuuta niistä tapahtumista, jotka saattavat syntyä ohjeiden vastaisesta käytöstä tai varoitusten ja ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Huomautus Kaluste on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan sisätiloissa.

Huomautus Tulenarkojen tai vaarallisten nesteiden säilyttäminen kalusteessa on ehdottomasti kielletty.



Huomautus Kiipeäminen kalusteen sisään tai päälle on kielletty. Seisominen kalusteen minkään kohdan päällä on kielletty.



Huomautus RI-kalusteen etupaneeliin on tartuttava molemmin käsin sitä nostettaessa.



Varoitus Kalusteet, joissa on lasikansia tai -ovia: Käsittele varovasti välttääksesi sormi- tai muita vammoja.



1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro ja TectoDeck SV 1 Inspi

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro sekä TectoDeck SV 1 Inspi -kylmähyllyköt on tarkoitettu meijerituotteille, lihajalosteille, eineksille, salaateille, valmisruuille ja puolivalmisteille, juomille, pakatulle lihalle sekä hedelmille ja vihanneksille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat 0...+2 °C, +2...+4 °C, +4...+8 °C, +8...+12 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettävälle tuotteille.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

Maxim kylmä- ja pakastekalusteet on tarkoitettu meijerituotteille, pakatulle lihalle ja jäätelöille sekä pakasteille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat kylmäkalusteessa +2...+4 °C ja pakastekalusteessa -23...-21 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettävälle tuotteille.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

TectoFreeze VF 1 Luxo -kylmä- ja -pakastekalusteet on tarkoitettu juomille, jäätelöille ja pakasteille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat kylmäkalusteessa (FGD FC) +2...+4 °C ja pakastekalusteessa (FGD FF) -25...-23 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettävälle tuotteille.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Modulaariset TectoFreeze CF 1 Nardo -kylmä- ja -pakastekalusteet on tarkoitettu jäätelöille, pakasteille sekä eineksille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat kylmäkalusteissa +2...+4 °C ja pakastekalusteissa -23...-21 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettävälle tuotteille.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

TectoFreeze SV 1 Iconic -pakastekalusteet on tarkoitettu jäätelöille ja pakasteille. Tuotteiden säilytyslämpötilat ovat -25...-23 °C.

Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettävälle tuotteille.

Varoitus Kun avaat TectoFreeze SV 1 Iconic-kalusteen ovet, muista, että ovien avausmekanismi on kevennetty ja ovet aukeavat hieman yläviistoon. Kun ovi avataan, oven alakulma työntyy ulommas kuin jos ovi olisi normaalisti pystyasennossa. Sen takia ovi voi osua johonkin odottamattomalla tavalla. Ovi myös sulkeutuu pehmeästi ja hitaasti. Älä yritä avata tai sulkea ovea väkisin tai läimäyttää sitä kiinni. Anna sen sulkeutua itsestään painovoiman avulla.

Avaa ja sulje ovet varovasti, ettei vahinkoja pääse tapahtumaan.

Opasta asiakkaita käyttämään ovia turvallisesti.

Älä kiinnitä oviin mitään, esimerkiksi hintalappuja.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

TectoServe SL 1 Gusto -palvelulasikkojen palvelu- ja itsepalvelumallit on tarkoitettu erilaisten ruokien ja ruoka-aineiden säilytykseen ja esittelyyn, esim. maitotuotteet, liha, einekset, salaattit, valmisruoka ja puolivalmisteet sekä pakattu liha. TectoServe SL 1 Gusto -palvelulasikkoja on saatavilla niin pakastetuille, kylmille kuin lämpimillekin tuotteille sekä

monille eri säilytyslämpötiloille. Saatavilla on seuraavat kalusteversiot:

- Koneeton palvelulasikko, 0-versio, jäähdytys tapahtuu keskuskoneiston avulla.
- Koneellinen palvelulasikko, M-versio, kalusteessa on oma jäähdytyskoneisto.
- Pakastekaluste, F.

Kalusteen lämpötila-alue on $-21...-18$ °C. Elektroninen termostaatti ja valokytkin ovat kalusteen palvelupuolella, kalusteen oikeassa alakulmassa. Puhallinhöyrystin sijaitsee pohjaluukkujen alla kalusteen sisäpuolella.

- Lämpöpöytä, H.

Lämpöpöydän lämmityslaitteessa on kaksi lämmitysosaa:

- Kalusteen katto-osaan on sijoitettu säteilylämmitin. Säteilylämmitin on aina päällä, kun pistotulppa on pistorasiassa ja pääkytkin (katso *kuvasivu 3, kuva B2*) on kytkettynä päälle. Mikään automaattilaite ei katkaise lämmitintä, joka toimii myös kalusteen valaisimena.
- Tavaratilan pohjaan on asennettu lämpövastukset. TectoServe SL 1 Gusto H -lämpöpöydässä on viisi tai seitsemän vastusta. Näiden vastusten lämmöntuottoa ohjaa termostaatti (katso *kuvasivu 3, kuva C2*). Termostaatin voi säätää haluttuun lämpötilaan, joka on yleensä $+70$ °C. Maksimilämpötila on $+90$ °C.

Huomautus Kalusteen sisäpinnat ja valaistuksen/lämmitysvastuksen suojus ovat erittäin kuumat. Käytä suojakäsineitä.

Huomautus Tartu etulasiin molemmiin käsin nostaessasi sitä. Siirrä lasi varovasti yläasentoon.



Varoitus Älä työnnä lasia ylös väkisin tai pudota sitä alas.



Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia säilytettäville tuotteille.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

TectoServe DC 1 Sofie double decker (DD) -palvelulasikkojen mallit on tarkoitettu erilaisten ruokien ja ruoka-aineiden säilytykseen ja esittelyyn, esim. juustot, liha, einekset, salaattit, valmisruoka ja puolivalmisteet sekä pakattu liha.

TectoServe DC 1 Sofie DD -palvelulasikkoja on saatavilla niin tuore kuin pakatuille tuotteille sekä monille eri säilytyslämpötiloille. Saatavilla on seuraavat kalusteversiot:

- Koneeton palvelulasikko, 0-versio, jäähdytys tapahtuu keskuskoneiston avulla.
- Ylä- ja alaosa ovat erikseen sammutettavissa.

Huomautus

- Tartu etulasiin molemmin käsin avatessasi sen. Siirrä lasi varovasti ala-asentoon.
- Kalusteen yläosa on tyhjennettävä ja sammutettava yöksi.
- Yläosan tippavesiallas höyrystimen alla on puhdistettava viikottain epäpuhtauksista.
- Näkyvät pinnat pyyhitään/puhdistetaan päivittäin.

Kalusteen käyttö sallittu ainoastaan valmistajan hile- ja lihatasoilla. Viessmann Refrigeration Systems Oy ei vastaa kalusteen toimivuudesta muilla kuin valmistajan varusteilla.

Kalusteessa on automaattisulatus. Tämän lisäksi sulatus tulee tehdä manuaalisesti vähintään 2 krt vuodessa, olosuhteista riippuen tarvittaessa useammin.

Varoitus Älä työnnä lasia ylös väkisin tai pudota sitä alas.



Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

TectoServe DC 1 Emilie double decker (DD) -palvelulasikkojen mallit on tarkoitettu erilaisten ruokien ja ruoka-aineiden säilytykseen ja esittelyyn, esim. juustot, liha, einekset, salaattit, valmisruoka ja puolivalmisteet sekä pakattu liha.

TectoServe DC 1 Emilie DD -palvelulasikkoja on saatavilla niin tuore kuin pakatuille tuotteille sekä monille eri säilytyslämpötiloille. Saatavilla on seuraavat kalusteversiot:

- Koneeton palvelulasikko, 0-versio, jäähdytys tapahtuu keskuskoneiston avulla.
- Ylä- ja alaosa ovat erikseen sammutettavissa.
- Yläosa voidaan muuttaa itsepalvelukalusteeksi kääntämällä yläosan lasi taka-asentoon.

Huomautus

- Tartu yläosan lasiin molemmin käsin käännettäessä se itsepalveluasentoon. Siirrä lasi varovasti taka-asentoon.
- Kalusteen yläosa on tyhjennettävä ja sammutettava yöksi.
- Yläosan tippavesiallas höyrystimen alla on puhdistettava viikottain epäpuhtauksista.
- Näkyvät pinnat pyyhitään/puhdistetaan päivittäin.

Kalusteen käyttö sallittu ainoastaan valmistajan hile- ja lihatasoilla. Viessmann Refrigeration Systems Oy ei vastaa kalusteen toimivuudesta muilla kuin valmistajan varusteilla.

Kalusteessa on automaattisulatus. Tämän lisäksi sulatus tulee tehdä manuaalisesti vähintään 2 krt vuodessa, olosuhteista riippuen tarvittaessa useammin.

Varoitus Älä työnnä lasia ylös väkisin tai pudota sitä alas.



Varmista, että kalusteversio ja säilytyslämpötila ovat sopivia.

1.12. Yöverhot, lasikannet ja ovet

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie ja TectoServe DC 1 Emilie -kalusteisiin on valinnaisvarusteena saatavissa verhot, lasikannet tai ovet riippuen kalusteen tyylistä.

- Käsittele yöverhoja aina huolellisesti.
- Älä anna rullaverhojen rullautua hallitsemattomasti ylös.
- Pidä aina kiinni rullaverhon kahvasta, kun avaat tai suljet verhon. Näin voidaan välttää jousi- tai verhomekanismin rikkoutuminen.

Huomautus Kun avaat tai suljet TectoFreeze IS 1 Maxim -yöverhoa, pidä siitä vaakatasossa 90 asteen kulmassa verhon pitimeen. Jos verhoa liikutetaan väärässä kulmassa, kiinnikkeet tai verhon pidike saattavat hangata verhon reunoja.

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus ja TectoDeck RI 1 Intro -kalusteisiin on saatavilla käsikäyttöinen tai moottoroitu verho. Maxim-kalusteille on saatavilla vain käsikäyttöinen verho.

Moottoroituja yöverhoja käytetään manuaalisesti oikeanpuoleisen kalusteen valokytkimestä. Kun kalusteiden valot sammutetaan järjestyksessä vasemmalta oikealle, yöverho laskeutuu, kun viimeisen kalusteen valo sammuu. Valot sytytetään vastaavasti oikealta vasemmalle. Yksi moottoroitu yksikkö voi ohjata enintään neljää jatkooverhoa.

Yöverhon liikeradan ylä- ja alarajajoja voidaan säätää verhon moottorissa olevasta säätökammasta. Kaikki myymälän kalusteiden valot ja moottoroidut yöverhot kattava kaukosäädin on myös saatavissa.

Tarkista säännöllisin väliajoin, että yöverho toimii oikein. Jos verhoa on säädettävä, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

Huomautus Lasikannet ja ovet tulee avata ja sulkea varovasti tapaturmien välttämiseksi. Opasta asiakkaita niiden turvalliseen käyttöön.

2. Valmistelut

2.1. Pakkaus

Kuljeta tai siirrä kaluste aina omassa pakkauksessaan lopulliselle sijoituspaikalleen asti, jos se vain on mahdollista. Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä.

2.2. Kuljetusvauriot

Poista kaluste pakkauksesta ja tarkista se mahdollisten kuljetusvaurioiden varalta. Ilmoita vaurioista välittömästi vakuutusyhtiölle, tuotteen jälleenmyyjälle tai valmistajalle.

2.3. Asennus

Varmista seuraavat seikat kalustetta asentaessasi:

- Kalusteen asennuspaikan pitää olla tasainen ja vaakasuora.
- Kalustetta ei saa sijoittaa lämmönlähteen välittömään läheisyyteen (lämpöpatteri, lämminilmapuhallin tai kohdevalaisin).
- Kaluste ei saa olla alttiina suoralle auringonvalolle. Käytä tarvittaessa verhoja ikkunoissa.
- Kalustetta ei saa sijoittaa ilmastointilaitteen tai pääkulkuvien läheisyyteen.

Voimakas veto voi nostaa kalusteen lämpötilaa usealla asteella.

Kalusteen oikea sijoittelu mahdollistaa parhaat mahdolliset lämpötilaolosuhteet ja suorituskyvyn.

Huomautus Lämpöpöytä toimitetaan aina omilla päädyillä varustettuna korkean sisälämpötilan vuoksi. Kylmän ja lämpimän yksikön välissä on suositeltavaa käyttää kahta päätyä. Kaksi lämpöpöytää voidaan sen sijaan liittää yhteen ilman päätyjä.

2.4. Puhdistaminen ennen käyttöä

1. Puhdista kalusteen pinnat ja elintarvikkeiden säilytysalue miedolla nestemäisellä pesuaineella ennen käyttöönottoa.

Noudata pesuaineen mukana toimitettuja ohjeita.

Huomautus Varmista, että kaikki käyttämäsi nesteet on luokiteltu myrkyttömiksi ja niiden pH on 6–8. Älä käytä liuotinpohjaisia puhdistusaineita.

2. Kuivaa pinnat huolellisesti.

2.5. Sähköliitännät

Huomautus Kalusteessa oleva kuvio (salama kolmion sisällä) kertoo, että kannen alla on jännitteellisiä komponentteja ja johtimia. Jännitteellisen tilan saa avata ainoastaan henkilö, jolla on sähkölaitteiden asentamiseen ja huoltamiseen tarvittava ammattipätevyys.



Koneettomat kalusteet liitetään kiinteästi sähköverkkoon.

Koneelliset kalusteet toimivat yksivaiheisella vaihtovirralla, jonka jännite 230 V / 50 Hz. Pistorasian on oltava maadoitettu ja sulakkeen koon on oltava joko 10 A hidas tai 16 A hidas. Tarkista kalustekilvestä (katso *kuvasivu 3 kuva A1/A2*) sopiva sulakkeen koko. Muita laitteita ei saa olla kytkettynä samalle sulakkeelle.

Kalusteen sähkökytkennät esitetään jakokotelon sivuun kiinnitettyssä muovitaskussa olevassa kytkentäkaaviossa. Laita kytkentäkaavio aina takaisin muovitaskuun.

Lisätietoja kalustekilpien ja sähkökaavioiden sijainnista saat katsomalla *kuvasivuja 1 - 5* tämän manuaalin alussa.

Varoitus Vain pätevä ja valtuutettu asentaja saa tehdä sähkökytkentöjä. Henkilövahinkojen ja hengenvaaran välttämiseksi sähköliitännöiden tulee olla IEE-säädösten sekä paikallisten säädösten mukaisia.



3. Toiminta

3.1. Käynnistys

Kalusteet on tarkoitettu liitettäväksi keskuskylmäkoneistoon. Kalusteen ja kylmäkoneiston asennuksen tehneen yrityksen on annettava riittävä koulutus sekä ohjeet puhdistuksen yhteydessä tarvittavien virta- / huoltokytkimien toiminnasta ja sijainnista.

Kalusteiden paisuntaventtiilit on säädettävä oikealle teholle ennen kalusteiden käyttöönottoa. Kalusteiden termostaattien säätöarvot pitää tarkistaa erillisellä, tarkalla lämpötilamittarilla.

Huomautus Koneellisten palvelulasikoiden jäähdytyskoneisto (kompessori, lauhdutin ja sähkölaitteet) sijaitsevat kalusteen konetilassa, palvelupuolelta katsottuna kalusteen oikealla puolella. Kylmäkoneisto käynnistyy, kun pistotulppa työnnetään pistorasiaan.

3.2. Käyttötermostaatti

Kalusteiden sisälämpötiloja ohjataan termostaattien avulla. Jäähdytysvaiheessa termostaatti avaa nestelinjan magneettiventtiin.

Huomautus Kalusteissa, joissa on integroitu konetila, termostaatti (katso *kuvasivu 3, kuvat B1 - E1*) käynnistää konetilassa olevan kompressorin.

Kalusteen käyttötermostaatti säädetään kalusteen käynnistyksen yhteydessä. Säädössä otetaan huomioon kalusteesta myytävien tuotteiden vaatima lämpötila sekä kalusteen käyttölämpötila. Termostaatin säätäminen kylmemmälle saattaa aiheuttaa höyrystimen jäätyksen ja pysähtymisen.

Kalusteen lämpötila tulee tarkistaa säännöllisesti.

Käyttötermostaatin osalta katso säätimen omaa ohjekirjaa. Termostaattiin on asetettu tehdasasetukset. Tarvittaessa ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 on kalusteiden ohjauslaite, joka ohjaa kalusteiden sulatusta termostaatin ja lämpötila-anturin avulla.



3.2.1.1. Näppäimet ja valikot

Laitetta ohjataan ja ohjelmoidaan neljällä painonäppäimellä.

- **YLÖS-näppäin** – Valikon vaihtoehtojen vieritys, arvojen kasvattaminen ja manuaalisen sulatustoiminnon käynnistäminen.
- **ALAS-näppäin** – Valikon vaihtoehtojen vieritys, arvojen pienentäminen, ohjelmoitavissa parametrin avulla.
- **FNC-näppäin** – Poistumistoiminto, ohjelmoitavissa parametrin avulla.
- **SET-näppäin** – Asetusarvojen ja valikoiden määrittäminen, käskyjen vahvistaminen, hälytysten näyttö.

Käynnistettäessä laite suorittaa "lampputestin". Näyttö ja led-valot vilkkuvat muutaman sekunnin ajan ja niiden toimivuus varmistetaan.

HuomautusSäädin on ohjelmoitu tehtaalla valmiiksi. Älä muuta arvoja. Termostaatin ja sulatusarvojen muuttaminen saattaa aiheuttaa höyrystimen jäätyksen. Ota ongelmatilanteissa yhteyttä huoltoliikkeeseen tai kalusteen myyjään.

Säätimessä on kaksi päävalikkoa: Säättötila- ja Ohjelmointivalikko.

3.2.1.2. Säättötilavalikko

1. Avaa säättötilavalikko painamalla lyhyesti SET-näppäintä. Mikäli hälytyksiä ei ole päällä, näytössä näkyy tunnus "SET".
2. Selaa muita valikon kansioita YLÖS- tai ALAS-näppäimellä.

Kansiot: Pb1 (anturin 1 arvokansio), Pb2 (anturin 2 arvokansio), SEt (asetusarvon kansio).

Lämpötilan säätö

- a. Avaa säättötilavalikko painamalla lyhyesti SET-näppäintä. "SET"-kansion tunnus tulee näkyviin.
- b. Voit tarkastella asetuservoa painamalla SET-näppäintä uudelleen. Arvo näkyy näytössä.
- c. Voit muuttaa asetuservoa painamalla YLÖS- tai ALAS-näppäintä 15 sekunnin kuluessa.

Anturiarvon näyttö

Anturiarvo näkyy painamalla SET-näppäintä kyseisen anturikansion kohdalla.

3.2.1.3. Ohjelmointivalikko

1. Avaa ohjelmointivalikko painamalla SET-näppäintä yli 5 sekunnin ajan.
2. Selaa valikon kansioita YLÖS- tai ALAS-näppäimellä.
3. Avaa haluamasi kansio painamalla SET-näppäintä. Ensimmäisen näkyvässä olevan kansion tunnus tulee näyttöön.
4. Selaa muita parametreja YLÖS- tai ALAS-näppäimellä.
5. Valitse haluamasi parametri painamalla lyhyesti SET-näppäintä.
6. Määritä haluamasi arvo YLÖS- tai ALAS-näppäimellä.
7. Vahvista valinta SET-näppäimellä ja siirry seuraavaan parametriin.

HuomautusMikäli et käytä näppäimiä 15 sekuntiin tai paina FNC-näppäintä, viimeinen näytössä oleva arvo vahvistetaan ja näyttö palautuu edelliseen näkymään.

Tehdassäädöt

Parametriasetukset on määritetty tehtaalla valmiiksi. Parametrien arvojen muuttaminen ei ole suositeltavaa.

3.2.1.4. Sulatustoiminnon manuaalinen käynnistys

Voit käynnistää sulatustoiminnon manuaalisesti painamalla YLÖS-näppäintä 5 sekunnin ajan.




Jos sulatustoiminto ei ole päällä (esimerkiksi kun höyrystinanturin lämpötila on korkeampi kuin sulatuksen loppulämpötila), näyttö vilkkuu kolme (3) kertaa.

Vianmääritys

Hälytystoiminnosta ilmoitetaan aina summeriäänellä ja hälytyksen merkkivalolla.

- Jos termostaatin anturi (anturi 1) on viallinen, näytössä näkyy tunnus E1.
- Jos höyrystinanturi (anturi 2) on viallinen, näytössä näkyy tunnus E2.

3.2.1.5. LED-valot

| Merkki | Toiminto | Tila |
|---|------------------------|--|
|  | Kompressori tai rele 1 | Palaa, kun kompressori on käynnissä. Vilkkuu, jos käytössä on viive, suojaus tai lukittu toiminto. |
|  | Sulatus | Palaa, kun sulatus on käynnissä. Vilkkuu, jos manuaalinen sulatus on käytössä. |
|  | Hälytys | Palaa, kun hälytys on toiminnassa. Vilkkuu, kun hälytys on hiljennetty. |

3.3. Automaattinen sulatus

Sulatusta ohjataan erillisellä sulatuskellolla, jossa on rajoitintermostaatti. Sulatus kestää normaalisti noin 30 minuuttia ja se tapahtuu 1–4 kertaa vuorokaudessa kalustemallin mukaan. Sulatuksen aikana kalusteen lämpötila nousee muutaman asteen, ja höyrystintpuhaltimet pysähtyvät.

Huomautus TectoServe SL 1 Gusto -kalustetta ei tarvitse sulattaa, jos se on tyhjennetty ja kytketty pois päältä yön ajaksi.

Sulavesi johdetaan putkistoa pitkin viemäriin tai siirretään erillisellä pumpulla viemäriin. Sulatusta ohjaa automatiikka, mutta tarvittaessa voidaan kytkeä ns. käsisulatus. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen, jos tarvitset sulatukseen tai puhdistukseen liittyviä lisätietoja.

Huomautus Koneellisissa palvelulasikoissa on erillinen tyhjennettävä sulavesiastia. TectoServe SL 1 Gusto vaatii aina runkokohtaisen sulaveden viemärointipisteen, sillä haihdutusallasta ei ole. Koska viemärointipiste on kalusteessa eri tasossa tavalliseen TectoServe SL 1 Gusto -malliin nähden, yhteistä sulavesilinjaa ei voi käyttää.

3.4. Kalusteen täyttäminen

Kalustetta täytettäessä on huomioitava ilmankierron säilyminen. Huomioi myös kalusteen täyttörajat. Virheellisesti tai liian täyteen täytetyn kalusteen ilmankierto heikkenee ja tuotteet lämpiävät.

TectoFreeze VF 1 Luxo- ja TectoFreeze CF 1 Nardo -kalusteiden ovi voidaan lukita salvalla auki täyttämisen ajaksi. Älä pidä ovea avoinna pitkiä aikoja.

TectoServe DC 1 Sofie DD- ja TectoServe DC 1 Emilie DD -kalusteiden ylätasolle asetellut tuotteet eivät saa tukkia kalusteen etureunassa olevaa ilmakeinavaa. Täyttö on sallittu tuotehyllyn alueelle (katso alla oleva kuva).

Kalustetta täytettäessä on muistettava seuraavat seikat:

- Sijoittele tuotteet huolella.
- Käytä altaissa tavarajakajia, jotta kylmä ilma pääsee paremmin tuotteiden väliin.
- Käytä tuotteille soveltuvia tuote-esittelytasoja.
- Jätä tuotteiden ja kalusteen sisäkaton väliin vähintään 50 mm tyhjää tilaa.
- Älä täytä tuotteita täyttörajan yläpuolelle. Katso lisätietoja *kuvasivuilta 1 ja 2* tämän manuaalin alusta.
- Tuotteita ei saa sijoittaa hyllyjen etureunan ulkopuolelle.
- Älä ylitä hyllyn maksimikuormitusta, joka on 100 kg/metri.
- Älä sijoita tuotteita kalusteen katto-osan päälle.
- Älä seiso lasireunan päällä.



Huomautus Kalustetta ei ole suunniteltu jäähdyttämään tai lämmittämään tuotteita, vaan ylläpitämään lämpötilaa, jossa tuotteet tuodaan kalusteeseen. Kalusteeseen ei saa asettaa tuotteita, jotka ovat viileämpiä tai lämpimämpiä (kalusteen tyypistä riippuen) kuin kalusteen asetettu lämpötila.

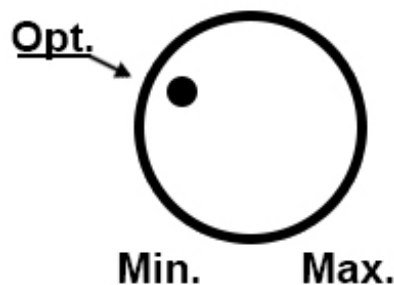
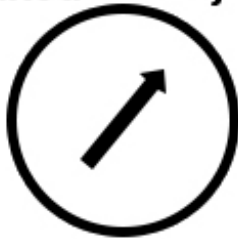
Varoitus Täyttö- ja painorajoja ei saa ylittää. Putoilevat tuotteet saattavat aiheuttaa vaaratilanteita kalusteen käyttäjille.



3.5. Puhaltimien nopeuden säätö

TectoServe DC ! Emilie ja TectoServe DC 1 Sofie -kalusteissa on mahdollisuus puhaltimien nopeuden säätöön. Kalusteissa on alla olevan kuvan mukainen kytkin (vas.) ja potentiometri (oik.). Puhaltimet toimivat maksiminopeudella kytkimen ollessa "Fixed" -asennossa. "Adjust" -asennossa puhaltimien nopeutta voidaan säätää potentiometrillä. Optimaalinen puhallusnopeus riippuu ympäröivistä olosuhteista, mutta lähtökohtaisesti kalusteet saavuttavat parhaan suorituskyvyn säätämällä potentiometri "Opt." -asentoon.

Fixed Adjust



4. Kunnossapito

4.1. Puhdistus

Kaluste pitää puhdistaa seuraavalla tavalla vähintään kaksi kertaa vuodessa. Mikäli kalusteessa säilytettävät tuotteet rikkoontuvat tai niistä valuu nestettä kalusteeseen, kaluste pitää puhdistaa välittömästi. Kalusteen päällä olevat osat tulee puhdistaa päivittäin.

Huomautus Kalustetta ei saa puhdistaa tuuletinten ollessa käynnissä. Puhaltimet voidaan poistaa käytöstä sammuttamalla kaluste puhdistuksen ajaksi.

Varoitus Höyrytimissä, lauhduttimissa ja ruostumattomissa teräsosissa saattaa olla teräviä reunoja. Käytä työkaluneiteitä ja työskentele varovasti, jotta et saa niistä haavoja.



1. Kytke kaluste irti sähköverkosta tai käännä erillinen katkaisija puhdistusasentoon.
TectoFreeze VF 1 Luxo - ja TectoFreeze CF 1 Nardo -kalusteiden ovi voidaan lukita salvalla auki puhdistuksen ajaksi.
2. Tyhjennä kaluste tuotteista.
3. Anna kalusteen lämmetä ympäristön lämpötilaan.
4. Poista mahdolliset roskat.
Älä käytä hakkuuvasaroita tai teräväkärkisiä työkaluja poistaessasi jäätä höyrytimen pinnalta. Höyrystinkierukan vahingoittuminen saattaa aiheuttaa kylmäainevuodon.
TectoDeck MD 1 Sprit Plus-, TectoDeck RI 1 Intro- ja TectoDeck SV 1 Inspi -kalusteiden puhdistusta voidaan nopeuttaa nostamalla imuritilä ylös. Lisätietoja imuritilöiden sijainnista saat katsomalla *kuvasivua 1* tämän manuaalin alussa.
5. Poista mahdollinen sulavesi.
6. Puhdista kalusteen sisäpinnat miedolla, myrkyttömällä (pH 6–8) pesuaineliuksella ja kuivaa pinnat huolellisesti puhtaalla pyyhkeellä.
7. Käynnistä kaluste puhdistamisen jälkeen.

Huomautus Tarkista koneellisten palvelulasikoiden lauhduttimen puhtaus vähintään kerran kuukaudessa. Imuroi tarvittaessa lauhduttimen lamellit ja varmista, että lamellien välit ovat auki. Kone tilan edessä oleva pelti on avattava huolto- ja tarkastustoimenpiteitä varten.

Huomautus Lämmitetyssä TectoServe SL 1 Gusto -kalustevesiossa H kalusteen esittelypuolen keskiosassa sijaitseva kaukalo (katso *kuvasivun 3 kuva D2*) tulee tyhjentää ja puhdistaa päivittäin. Kaukalon nestemäärä on n. 5 l (n. 2 cm vettä pohjalla).

Huomautus Kylmäainevuodon sattuessa kaikki kalusteessa olevat tuotteet on hävitettävä ja kaluste on sen jälkeen puhdistettava.

4.2. Vianetsintä

Mikäli kalusteeseen tai kalusteen laitteisiin tulee vika tai laitteen toiminta poikkeaa normaalista, varmista, ettei vaaratilannetta pääse syntymään. Kytke kaluste tarvittaessa pois päältä ja ota yhteys huoltoliikkeeseen.

4.3. Sähkökatkos

Varmista, että kaluste toimii normaalisti sähkökatkoksen jälkeen. Ota tarvittaessa yhteys huoltoliikkeeseen.

4.4. Huolto ja varaosat

Kalusteen tekniset tiedot on merkitty kalustekilpeen, joka sijaitsee arkkumallisissa kalusteissa sähkökytkentärasian kyljessä ja kaappimallisissa kalusteissa yläetulevyn valaisinkotelossa. Kun asioit valtuutetun huoltoliikkeen kanssa, ilmoita kalustekilpeen merkityt kalusteen tyyppi, nimi, numero ja Control-merkintä.

Kylmä- ja sähkölaitteiden huollon tai korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu asentaja.

Käytä ainoastaan kalusteen omia varusteita ja lisätarvikkeita. Lisätietoja varusteista ja tarvikkeista saat kalusteen jälleenmyyjältä.

Huomautus Lukittava päävirtakytkin sijaitsee kalusteen konetilassa.

Huomautus Tuulettimet on kytkettävä pois toiminnasta huoltotoimenpiden ajaksi.

4.5. Laitteiston poistaminen käytöstä

Kalusteen tultua käyttöikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita. Ympäristölle haitallisten aineiden hävittäminen ja kierrätettävien materiaalien hyödyntäminen tapahtuu parhaiten käyttämällä apuna alan ammattilaisia.

SVENSKA

| | |
|--|----|
| 1. Introduktion | 2 |
| 1.1. Innan du börjar | 2 |
| 1.2. Garanti | 2 |
| 1.3. Begränsningar | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro och TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 3 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 5 |
| 1.12. Överdrag, glaslock och dörrar | 6 |
| 2. Förberedelser | 7 |
| 2.1. Förpackning | 7 |
| 2.2. Transportskador | 7 |
| 2.3. Installation | 7 |
| 2.4. Rengöring före användning | 7 |
| 2.5. Elektriska anslutningar | 8 |
| 3. Drift | 8 |
| 3.1. Start | 8 |
| 3.2. Drifttermostat | 8 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 9 |
| 3.3. Automatisk avfrostning | 10 |
| 3.4. Påfyllning av disken | 11 |
| 3.5. Styrning av fläkthastigheten | 12 |
| 4. Underhåll | 12 |
| 4.1. Rengöring | 12 |
| 4.2. Felsökning | 13 |
| 4.3. Avbrott i strömförsörjningen | 13 |
| 4.4. Service och reservdelar | 13 |
| 4.5. Skrotning av utrustning | 14 |

1. Introduktion

1.1. Innan du börjar

Läs dessa instruktioner noggrant. De förklarar hur disken ska monteras, placeras, användas och underhållas rätt och säkert.

Förvara instruktionerna på en säker plats och så att andra användare har tillgång till dem.

Disken måste installeras och köras igång enligt tillverkarens instruktioner och enligt lokala bestämmelser och regler.

Om ett fel uppkommer i disken eller diskutrustningen, eller om disken inte fungerar normalt, ska du kontrollera att den inte utgör någon fara för personer eller annan utrustning. Koppla vid behov bort disken och kontakta närmaste serviceverkstad. Alla som använder disken måste känna till hur disken ska användas korrekt och säkert.

1.2. Garanti

Alle disker har to (2) års holdbarhets- og materialgaranti ved bruk i normale omgivelser. Normala omgivningsförhållanden innebär följande:

- Relativ luftfuktighet högst 60 % RH
- Omgivningstemperatur högst +25 °C
- Luftflöde framför disken < 0,2 m/s

Obs Garantin omfattar inte krossat glas (vare sig detta är oavsiktligt eller ej).

1.3. Begränsningar

Disken får inte användas på annat sätt än de som anges i dessa instruktioner. Endast produkter som anges i instruktionerna eller i diskens dokumentation får lagras i disken.

Tillverkaren tar inget ansvar för händelser som orsakas av att disken används i strid med dessa instruktioner, eller om användaren bortser från de varningar som ges eller om instruktionerna inte följs.

Obs Disken är endast avsedd för inomhusbruk.

Obs Det är strängt förbjudet att förvara lättantändliga eller farliga vätskor i disken.



Obs Det är förbjudet att klättra ned i disken eller ovanpå den. Det är förbjudet att stå på någon del av disken.



Obs RI-diskens frontpanel må løftes med begge hendene.



Varning Diskar är utrustade med glaslock och -dörrar: hantera dessa varsamt för att undvika skador på t.ex. fingrar.



1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro och TectoDeck SV 1 Inspi

Exponeringsdiskarna TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro och TectoDeck SV 1 Inspi är avsedda för mjölkprodukter, bearbetade köttprodukter, snabbmat, sallader, beredda livsmedel och halvfabrikat, drycker, förpackat kött, frukt och grönsaker. Temperaturområdet för produktlagring ligger på mellan 0 och +2 °C, +2 och +4 °C, +4 och +8 °C samt +8 och +12 °C.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för den produkt som ska förvaras.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

Kyl- och frysdiskarna TectoFreeze IS 1 Maxim är avsedda för lagring och exponering av mejeriprodukter, förpackat kött, förpackad glass och djupfrost mat. Temperaturområdet för produktlagring ligger på mellan +2 och +4 °C för kyldiskar och mellan -23 och -21 °C för frysdiskar.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

Kyl- och frysdiskarna TectoFreeze VF 1 Luxo är avsedda för lagring och exponering av drycker, glass och djupfrost mat. Temperaturområdet för produktlagring ligger på mellan +2 och +4 °C för kyldiskar (FGD FC) och mellan -25 och -23 °C för frysdiskar (FGD FF).

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Kyl- och frysdiskarna Modular TectoFreeze CF 1 Nardo är avsedda för lagring och exponering av glass, djupfrost mat och snabbmat. Temperaturområdet för produktlagring ligger på mellan +2 och +4 °C för kyldiskar och mellan -23 och -21 °C för frysdiskar.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

Frysdiskarna TectoFreeze SV 1 Iconic är avsedda för förvaring och exponering av glass och andra frysvaror. Frysdiskarna håller en temperatur på -25 till -23 °C.

Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

Varning Dörrmekanismens belysning tänds när TectoFreeze SV 1 Iconic öppnas. Dörrarna öppnas lite snett uppåt, vilket medför att dörrens nedre hörn i öppet läge sticker ut längre än om dörren varit helt upprätt. Tänk på att undvika kollision med dörrhörnet. Dörren stängs sakta och mjukt med ett visst motstånd. Låt dörren falla igen i stället för att tvinga eller smälla igen den.

Öppna och stäng dörrarna försiktigt för undvikande av tillbud.

Instruera kunderna hur dörrarna ska hanteras på ett säkert sätt.

Sätt inte prislappar eller annat på dörrarna.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

TectoServe SL 1 Gusto betjänings- och självbetjäningsskivor är avsedda för lagring och exponering av ett brett sortiment av mat och livsmedel inklusive mejeriprodukter, bearbetat kött, snabbmat, sallader, beredda livsmedel och halvfabrikat samt förpackat kött. Exponeringsskivorna TectoServe SL 1 Gusto kan användas för djupfrysning, kylning och uppvärmda produkter.

Exponeringsskivorna TectoServe SL 1 Gusto finns tillgängliga i ett antal temperaturomfång. Följande skivversioner finns:

- Skivor utan inbyggda kylaggregat, 0-version, med kylning från fjärrutrustning.
- Skivor med inbyggda kylaggregat, M-version, med kylning från lokal utrustning.
- Frys-skiva, F.

Skivtemperaturen ligger på mellan -21 och -18 °C. Den elektroniska termostaten och strömbrytaren sitter längst ner i skivans högra hörn på servicesidan. Fläkten sitter under skivans serviceluckor.

- Uppvärmad exponeringsskiva, H.

Exponeringsskivans värmeutrustning består av två enheter:

- Ett värmeelement som sitter i skivans takutrymme. Detta element är alltid aktiverat när elkontakten är ansluten till vägguttaget och huvudströmbrytaren (se *figur B2 på sidan 3*) är påslagen. Denna uppvärmningsfunktion, som dessutom förser skivan med belysning, kopplas inte bort på automatisk väg.
- Värmeresistorer är installerade i lagringsutrymmets nedre del. Exponeringsskivan TectoServe SL 1 Gusto H består av fem eller sex resistorer. Resistorernas uteffekt styrs av en termostat (se *figur C2 på sidan 3*). Termostaten kan ställas in på avsedd temperatur, normalt +70 °C och maximalt +90 °C.

Obs Skivans innerytor och belysningen/värmeelementet är mycket heta. Använd skyddshandskar.

Obs Använd båda händerna när du lyfter det främre glaset. Öppna glaset försiktigt till sitt högsta läge.



Varning Tvinga inte upp glaset och slå inte igen glasdörren.



Kontrollera att skivversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

TectoServe DC 1 Sofie dubbla (DD) exponeringsdiskar är avsedda för lagring och exponering av ett brett sortiment av mat och livsmedel inklusive ostar, kött, snabbmat, sallader, beredda livsmedel och halvfabrikat samt förpackat kött.

TectoServe DC 1 Sofie DD exponeringsdiskar finns för både färska och förpackade produkter och levereras för ett antal olika temperaturomfång. Följande diskversioner finns:

- Diskar utan inbyggda kylaggregat, 0-version, med kylning från fjärrutrustning.
- Disk med separat kylning för övre och nedre avdelning så att de kan stängas av eller på separat.

Obs

- När det främre glaset öppnas, se till att hålla det med bägge händerna. Flytta försiktigt glaset till nedre läget.
- Kom ihåg att stänga av och tömma den övre delen av disken för natten.
- Kom ihåg att försiktigt rengöra droppskålen en gång i veckan. Droppskålen är placerad under förångaren på den övre delen.
- Rengör alla åtkomliga ytor dagligen.

Använd endast Viessmanns isskrapor och kötthyllor. Viessmann Refrigeration Systems Oy garanterar inte diskens funktionalitet om inte tillverkarens egna tillbehör används.

Disken är utrustad med ett automatiskt avfrostningssystem. Disken måste dessutom avfrostas manuellt minst två gånger om året eller ännu oftare, beroende på driftförhållandena.

Varning Tryck inte upp glaset med våld eller slå ner det.



Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

TectoServe DC 1 Emilie dubbla (DD) exponeringsdiskar är avsedda för lagring och exponering av ett brett sortiment av mat och livsmedel inklusive ostar, kött, snabbmat, sallader, beredda livsmedel och halvfabrikat samt förpackat kött.

TectoServe DC 1 Emilie DD exponeringsdiskar finns för både färska och förpackade produkter och levereras för ett antal olika temperaturomfång. Följande diskversioner finns:

- Disk utan inbyggda kylaggregat, 0-version, med kylning från fjärrutrustning.
- Disk med separat kylning för övre och nedre avdelning så att de kan stängas av eller på separat.
- Den övre disken kan ändras till självbetjäning. För att göra detta flyttas den övre diskens glas till sitt bakre läge.

Obs

- När den övre diskens glas öppnas, se till att hålla det med bägge händer. Flytta försiktigt glaset till det bakre läget.
- Kom ihåg att stänga av och tömma den övre delen av disken för natten.
- Kom ihåg att rengöra droppskålen noggrant en gång i veckan. Droppskålen är placerad under förångaren på den övre delen.
- Rengör alla åtkomliga ytor dagligen.

Använd endast Viessmanns isskrapor och köttfyllor. Viessmann Refrigeration Systems Oy garanterar inte diskens funktionalitet om inte tillverkarens egna tillbehör används.

Disken är utrustad med ett automatiskt avfrostningssystem. Disken måste dessutom avfrostas manuellt minst två gånger om året eller ännu oftare, beroende på driftförhållandena.

Varning Tvinga inte upp glaset eller slå igen det med kraft.



Kontrollera att diskversionen och lagringstemperaturen är den rätta för de produkter som ska lagras.

1.12. Överdrag, glaslock och dörrar

Exponeringsdiskarna TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie och TectoServe DC 1 Emilie kan förses med överdrag, glasdörrar eller dörrar, beroende på typ av disk.

- Handskas försiktigt med nattskyddet.
- Var försiktig så att inte nattskyddet rullas in för kraftigt (med en snärt).
- Håll alltid i handtaget när du öppnar eller stänger skyddet så att inte fjädningen eller mekanismen skadas.

Obs När du öppnar eller stänger TectoFreeze IS 1 Maxims nattskydd, ska du hålla det vägrätt i 90 graders vinkel mot skyddets hållare. Fästena eller hållaren kan skada skyddets kanter om skyddet hålls i fel vinkel.

Diskarna TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus och TectoDeck RI 1 Intro är försedda med antingen manuella eller motoriserade nattskydd. Endast det manuella alternativet är tillgängligt för TectoFreeze IS 1 Maxim -diskarna.

De motoriserade nattskydden manövreras manuellt med belysningsknappen på diskens högra sida. När diskarnas belysning stängs av i ordningsföljd från vänster till höger, sänks nattskyddet när belysningen i den sista disken släcks. Av denna anledning ska belysningen sedan slås på i ordningsföljd från höger till vänster. En motoriserad enhet kan styra maximalt fyra skydd.

Nattskyddets övre och undre gränser kan ställas in med justeringsveven på skyddets motor. En fjärrkontroll för samtliga lampor och motoriserade nattskydd i en och samma butik finns tillgänglig.

Kontrollera regelbundet nattskyddets funktion. Kontakta närmaste serviceverkstad om skyddet behöver justeras.

Obs Glaslock och dörrar skall öppnas och stängas försiktigt för att undvika skador. Instruera kunderna om hur de används säkert.

2. Förberedelser

2.1. Förpackning

Kuldemøbelet skal alltid transporteres eller flyttes i den originale fabrikkemballasjen, med mindre dette er umulig. Förpackningsmaterialen kan återvinnas.

2.2. Transportskador

Packa upp disken och kontrollera om det finns tecken på transportskador. Meld umiddelbart fra til forsikringsselskapet, leverandøren eller produsenten dersom det har oppstått skade på disken.

2.3. Installation

Kontrollera följande vid installering av disken:

- Att underlaget på vilket disken placeras är plant och rakt.
- Att disken inte placeras nära en värmekälla, till exempel element, värmefläkt eller stark lampa.
- Att disken inte utsätts för direkt solljus. Installera vid behov persienner i närliggande fönster.
- Att disken inte placeras nära luftkonditioneringsutrustning eller butikens huvudingång. Kraftigt drag kan orsaka oönskade temperaturökningar på flera grader.

En korrekt placering av disken ger optimala temperaturförhållanden och prestanda.

Obs En uppvärmd exponeringsdisk är alltid utrustad med ändplattor på grund av den höga temperaturen. Vi rekommenderar alltid två ändplattor mellan kylda och uppvärmda exponeringsdiskar. Två uppvärmda exponeringsdiskar kan dock föras samman utan behov av ändplattor.

2.4. Rengöring före användning

1. Rengör diskens ytor och förvaringsutrymmet för livsmedel med ett mildt flytande rengöringsmedel innan disken används.

Följ de instruktioner som följer med rengöringsmedlet.

Obs Kontrollera att alla rengöringsvätskor är livsmedelsgodkända och har pH-värdet 6–8. Använd inte lösningsbaserade rengöringsmedel.

2. Torka ytorna noggrant.

2.5. Elektriska anslutningar

Obs



Symbolen på disken (en blix i en triangel) betyder att det finns komponenter och ledningar under höljet som är spänningsförande. Endast personal som har behörighet att montera och underhålla elektrisk utrustning får arbeta med spänningsförande delar.

Diskar utan inbyggda kylaggregat är kopplade till spänningsmatningen via en permanent anslutning.

Diskar med inbyggda kylaggregat drivs med enfassspänning 230 V/50 Hz (växelström). Uttaget ska vara jordat och säkrat med en 10 A eller 16 A trög säkring. Märkskylten (se figur A1/A2 på sidan 3) anger vilken säkring som ska användas. Ingen annan utrustning får anslutas till samma säkring.

Diskens elanslutningar framgår av ett kopplingsschema som finns i en plastficka fäst vid sidan av den elektriska anslutningsboxen. Sätt alltid tillbaka kopplingsschemat efter användning.

Figuren på sidan 1–5 i början på den här bruksanvisningen visar var märkskylt och kopplingsscheman sitter.

Varning



Alla elektriska anslutningar ska utföras av behörig/kvalificerad personal enligt lagar och lokala bestämmelser. Underlåtenhet att följa detta kan leda till personskador eller dödsfall.

3. Drift

3.1. Start

Exponeringsdiskar är konstruerade för fjärrinstallation. Det företag som installerar disken/kylutrustningen måste ge lämplig utbildning och instruktioner för driften och placeringen av strömförsörjningen och av de servicebrytare som används vid normal rengöring.

Expansionsventilerna i diskarna måste ställas in på rätt värde innan diskarna startas. Inställningsvärdena för diskarnas termostater bör kontrolleras med en separat och noggrann termometer.

Obs

I diskar med inbyggda kylaggregat sitter kylutrustningen (kompressor, kondensor och elektrisk utrustning) i maskinutrymmet på diskens högra sida (sett från servicesidan). Kylutrustningen startar när elkontakten sätts in i väggkontakten.

3.2. Drifttermostat

Diskarnas innertemperaturer styrs med termostater. Under kylningsfasen öppnar termostaten kylledningens magnetventil.

Obs

I diskar med inbyggda kylaggregat aktiverar termostaten (se *bildsida 3, bilderna B1-E1*) kompressorn i maskinutrymmet.

Diskens drifttermostat ställs in när disken startas. Vid inställningen tas hänsyn till både den temperatur de exponerade produkterna kräver och diskens drifttemperatur. Om termostaten ställs in på för låg temperatur, kan förångaren frysa och upphöra att fungera.

Temperaturen i disken bör kontrolleras regelbundet.

Termostaten är inställt från fabrik.. För instruktioner gällande termostaten, se termostatens egen bruksanvisning. Kontakta ditt serviceföretag om problem skulle uppstå.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 är en diskkontrollenhet som automatiskt styr diskens temperatur och avfrostning med hjälp av en termostat och en temperaturgivare.



3.2.1.1. Knappar och menyer

Instrumentet programmeras och styrs med fyra knappar:

- **Uppåtpilen** - bläddrar genom menyposterna, ökar värdena och aktiverar den manuella avfrostningsfunktionen.
- **Nedåtpilen** - bläddrar genom menyposterna, minskar värdena, programmerbar efter parameter.
- **FNC-knapp** - avslutar funktionen, programmerbar efter parameter.
- **SET-knapp** - öppnar inställningspunkten och menyerna, bekräftar kommandona och visar alarmer.

Vid starten genomför instrumentet ett lamptest. - displayen och lysdioderna blinkar i ett par sekunder för att verifiera att de är hela och fungerar som de ska.

Obs Diskens regulator förprogrammeras på fabriken. Du bör inte ändra de inställda värdena. Förångaren kan frysa om du ändrar värdena för termostaten eller avfrostningen. Kontakta närmsta serviceföretag eller återförsäljare om problem uppstår.

Instrumentet har två huvudmenyer: Maskinstatusmenyn och Programmeringsmenyn.

3.2.1.2. Maskinstatusmeny

1. Tryck snabbt på SET-knappen för att öppna Maskinstatusmenyn. Ordet "SEt" visas om det inte finns några alarm.
2. Bläddra genom de andra mapparna i menyn med hjälp av uppåt- och nedåtpilarna.

Mappar: Pb1 (mapp med värde för sond 1), Pb2 (mapp med värde för sond 2), SEt (mapp för inställning av inställningspunkt).

Justera temperaturen

- a. Tryck snabbt på SET-knappen för att öppna Maskinstatusmenyn. Etiketten för "SEt"-mappen visas.
- b. Tryck på SET-knappen igen för att visa värdet för inställningspunkten. Värdet visas på displayen.
- c. Ändra värdet för inställningspunkten med hjälp av uppåt- och nedåtpilarna inom 15 sekunder.

Visa sonder

När rätt etikett visas, ska du trycka på SET-knappen för att visa det sondvärde som tillhör etiketten.

3.2.1.3. Programmeringsmeny

1. Tryck på SET-knappen i mer än 5 sekunder för att öppna Programmeringsmenyn.
2. Bläddra genom mapparna med uppåt- eller nedåtpilen.

3. Tryck på SET-knappen för att öppna önskad mapp. I detta läge visas etiketten för den första parametern som du kan se.
4. Bläddra genom de andra parametrarna med uppåt- eller nedåtpilen.
5. Tryck snabbt på SET-knappen för att välja önskad parameter.
6. Ställ in önskat värde med uppåt- eller nedåtpilen.
7. Tryck på SET-knappen för att bekräfta ditt val och flytta till nästa parameter.

Obs Om du inte trycker på någon av knapparna inom 15 sekunder, eller om du trycker på FNC för att avsluta funktionen, verifieras det senaste värdet på displayen och du återgår till den föregående displayen.

Fabriksinställningar

Parameterinställningarna har förinställts på fabriken. Du bör inte ändra inställningarna i onödan.

3.2.1.4. Manuell aktivering av avfrostningscykeln

Tryck på uppåtpilen i 5 sekunder för att aktivera avfrostningscykeln manuellt.




Om det av någon anledning är olämpligt att avfrosta (exempelvis om temperaturen i förångarens sond är högre än stopptemperaturen för avfrostning), kommer displayen att blinka tre (3) gånger för att visa att funktionen inte kommer att genomföras.

Diagnostik

En alarmsituation signaleras alltid med ljudsignalen (om sådan finns) och med alarmikonens lysdiod.

- Den alarmsignal som sätts igång av en bristfällig termostatsond (sond 1) visas som E1 på displayen.
- Den alarmsignal som sätts igång av en bristfällig förångarsond (sond 2) visas som E2 på displayen.

3.2.1.5. LYSDIOD

| Position | Relaterad funktion | Status |
|---|-------------------------|--|
|  | Kompressor eller relä 1 | PÅ när kompressorn startas; blinkar vid fördröjning, skydd eller om aktivering stoppats. |
|  | Avfrostning | PÅ vid avfrostning; blinkar vid manuell aktivering. |
|  | Alarm | PÅ när alarmet är aktiverat; blinkar när alarmet har tystnat. |

3.3. Automatisk avfrostning

Avfrostningen styrs via en separat avfrostningstimer som har en begränsningstermostat. Avfrostningen tar ungefär 30 minuter och görs normalt automatiskt en till fyra gånger per dag, beroende på diskmodell. Temperaturen i disken ökar med några grader under avfrostningen och avdunsningsfläktarna stannar.

Obs Disken TectoServe SL 1 Gusto behöver inte avfrostas om den töms och stängs av inför natten.

Dräneringsvattnet från avfrostningen går igenom ett rör till avloppet eller överförs till avloppet via en separat pump. Även om avfrostningen är automatisk kan disken också avfrostas manuellt. Kontakta vid behov närmaste serviceverkstad för hjälp med avfrostning och rengöring.

Obs Diskar med inbyggda kylaggregat har ett separat avdunstningskärl för avloppsvatten som kräver manuell tömning. Frysdiskerna TectoServe SL 1 Gusto F kräver alltid en diskspecifik avloppspunkt för avloppsvattnet, eftersom den saknar ett förångningskärl. Eftersom nivån på diskens avloppspunkt skiljer sig från den vanliga TectoServe SL 1 Gusto-modellen, kan man inte använda en vanlig dräneringsvattenledning.

3.4. Påfyllning av disken

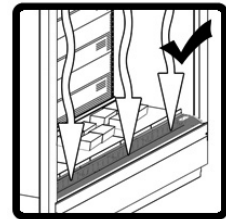
Se till att luftflödet bibehålls när disken fylls på. Ge akt på diskens lastlinjer. Överlastning eller olämplig påfyllning av disken stör luftflödet och höjer temperaturen i de produkter som finns i disken.

Dörren till TectoFreeze VF 1 Luxo och TectoFreeze CF 1 Nardo-diskens skåpdel kan låsas i öppet läge med låshaken under lastning. Undvik att ha dörren öppen under längre perioder.

När det gäller diskarna TectoServe DC 1 Sofie DD TectoServe DC 1 Emilie DD ska man tillse att de produkter som exponeras på övre hyllan inte blockerar luftkanalen på diskens framsida. Placera inte produkter utanför det därför avsedda området på produkthyllan. För mer information, se bilderna nedan.

Vid påfyllning av disken:

- Placera innehållet noggrant
- Använd avdelare så att kall luft kan passera fritt mellan produkterna.
- Använd lämpliga exponeringshyllor för olika typer av produkter.
- Lämna minst 50 mm fritt utrymme mellan produkten och diskens inre takyta.
- Placera inte produkter över lastlinjen. För mer information, se *bildsidorna 1 och 2* i början av denna bruksanvisning.
- Placera inte produkterna så att de skjuter ut utanför hyllornas framkant.
- Hyllorna får maximalt belastas med 100 kg per meter.
- Placera inte produkter ovanpå disken.
- Stå inte på glaskanten.



Obs Disken är inte konstruerad för att kyla ned eller värma upp produkter utan för att bibehålla dem vid den temperatur de har när de sätts in i disken. Livsmedelsprodukter som är kallare eller varmare (beroende på disktyp) än den angivna temperaturen bör inte placeras i disken.

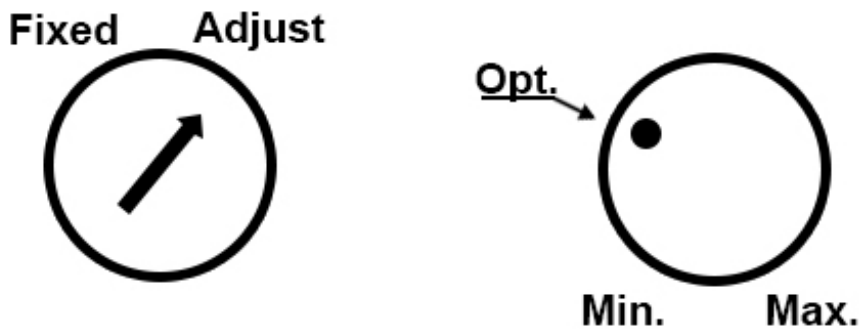
Varning

Belastnings- och viktgränserna får inte överskridas. Föremål faller ned kan förorsaka fara för användarna.



3.5. Styrning av fläkthastigheten

Diskarna TectoServe DC 1 Emilie och TectoServe DC 1 Sofie är försedda med möjligheten att styra fläktens hastighet. På dessa diskar finns två kontroller, se bilden nedan: vredet på vänster sida med två lägen och potentiometern på höger sida. Vid inställningen "Fixed" körs fläkten på maximalt varvtal och potentiometern till höger kan inte påverka. När vänstra vredet är inställt på "Adjust" kan fläkthastigheten styras med potentiometern. Lämplig hastighet avgörs av omgivningsförhållandena, men i allmänhet är det mest effektivt att ställa potentiometern i det markerade "Opt" -läget.



4. Underhåll

4.1. Rengöring

Följande rengöringsprocedur måste utföras minst två gånger per år. Om produkter i disken går sönder eller vätska från produkterna läcker ut i disken, ska disken rengöras omedelbart. Betjäningsskåp ska rengöras dagligen.

Obs Disken får inte rengöras medan fläktarna är igång. Koppla bort disken från strömförsörjningen under rengöringen så att fläktarna står stilla.

Varning Förångare, kondensorer och delar som är tillverkade av rostfritt stål kan ha vassa kanter. Bär skyddshandskar och var försiktig för att undvika skärskador.



1. Koppla bort disken från elnätet (eller sätt den separata strömbrytaren i rengöringsläge).
Dörren till TectoFreeze VF 1 Luxo och TectoFreeze CF 1 Nardo-diskens skåpdel kan låsas i öppet läge med låshaken under rengöring.
2. Töm disken.
3. Vänta tills disken nått omgivningstemperatur.

4. Ta bort allt löst skräp.

Använd inte hackor eller vassa verktyg för att avlägsna is från förångaren. En skadad rörslinga kan leda till köldmedelläckage.

Du kan enkelt påskynda rengöringen om du lyfter upp suggallret för TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro och TectoDeck SV 1 Inspi. Information om var suggallren sitter, se *figuren på sidan 1* i början på den här bruksanvisningen .

5. Kontrollera om det finns kondensvatten och torka bort vid behov.

6. Rengör diskens innerytor med ett mildt flytande rengöringsmedel (livsmedelsgodkänt, pH-värde 6-8) och torka av ytorna noggrant med en ren trasa.

7. Starta disken på nytt efter avslutad rengöring.

Obs Kontrollera minst en gång i månaden att kondensorn är ren i diskar med inbyggda kylaggregat. Dammsug vid behov kondensorns flänsar och kontrollera att utrymmena mellan dem är fria. Frontpanelen måste öppnas för service och underhåll.

Obs Vad gäller den uppvärmda exponeringsdisken TectoServe SL 1 Gusto H, måste tråget i diskens mitt på servicesidan (se *figur D2 på sidan 3*) tömmas och rengöras dagligen. Tråget rymmer ca 5 L (ungefär 2 cm vatten på botten).

Obs Om en rengöringsmedelsläcka skulle uppstå måste alla produkter i disken flyttas och disken ska göras ren.

4.2. Felsökning

Om ett fel uppkommer i disken eller diskutrustningen, eller om disken inte fungerar normalt, ska du kontrollera att den inte utgör någon fara för personer eller annan utrustning. Koppla vid behov bort disken och kontakta närmaste serviceverkstad.

4.3. Avrbrott i strömförsörjningen

Kontrollera att disken fungerar normalt efter ett strömavbrott. Kontakta närmaste serviceverkstad vid behov.

4.4. Service och reservdelar

Spesifikasjonene for disken står oppgitt på merkeplaten, som er festet på siden av klemmeboksen i boksdisker, og på armaturen til toppbelysningen øverst i stående disk. Informera servicepersonalen om diskens typ, navn, serienummer och kontrollmärken. Informationen finns på diskens märkskylt.

Endast auktoriserad personal får utföra service och reparationer på diskens maskineri och elektriska utrustning.

Använd endast originalutrustning som levereras med disken och tillverkarens tillbehör för respektive disk. Kontakta diskens leverantör för ytterligare information om utrustning och tillbehör.

Obs Låsehovedstrømbryteren befinner seg i maskinrommet for kraftforsyningen.

Obs Vifter må slås av under vedlikehold.

4.5. Skrotning av utrustning

När disken nått slutet av sin ekonomiska livslängd, ska den omhändertas enligt gällande lokala föreskrifter och anvisningar. Rådgivning om omhändertagande av miljöfarliga ämnen och återvinningsbara material kan fås från expertis inom området.

NORSK

| | |
|---|----|
| 1. Innledning | 2 |
| 1.1. Før du begynner | 2 |
| 1.2. Garanti | 2 |
| 1.3. Feil bruk | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro og TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 3 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 5 |
| 1.12. Nattdeksler, glasslokk og dører | 6 |
| 2. Forberedelser | 6 |
| 2.1. Emballasje | 6 |
| 2.2. Skade under transport | 7 |
| 2.3. Montering | 7 |
| 2.4. Rengjøring før bruk | 7 |
| 2.5. Elektriske koblinger | 7 |
| 3. Drift | 8 |
| 3.1. Oppstart | 8 |
| 3.2. Driftstermostat | 8 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 8 |
| 3.3. Automatisk avriming | 10 |
| 3.4. Fulle disken | 10 |
| 3.5. Hastighetskontroll for vifte | 11 |
| 4. Vedlikehold | 12 |
| 4.1. Rengjøring | 12 |
| 4.2. Feilsøking | 12 |
| 4.3. Brudd i hovednettforsyningen | 13 |
| 4.4. Service og reservedeler | 13 |
| 4.5. Avhending av utstyr | 13 |

1. Innledning

1.1. Før du begynner

Les denne bruksanvisningen nøye. Den beskriver riktig og sikker installasjon, plassering, bruk og vedlikehold av kuldemøbelet.

Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted, tilgjengelig for andre brukere.

Kuldemøbelet skal installeres og startes i henhold til produsentens anvisninger og i overensstemmelse med lokale bestemmelser og regler.

Hvis det oppstår en feil i kuldemøbelet eller utstyret, eller hvis møbelet ikke fungerer som det skal, må du kontrollere at dette ikke medfører risiko for personer eller utstyr. Koble fra disken om nødvendig, og ta kontakt med nærmeste serviceleverandør. Alle brukere må få opplæring i korrekt og sikker bruk av kuldemøbelet.

1.2. Garanti

Alle disker har to (2) års holdbarhets- og materialgaranti ved bruk i normale omgivelser. Verdiene for normale driftsforhold må ikke overstige:

- 60 % relativ luftfuktighet
- +25 °C romtemperatur
- < 0,2 m/s luftstrøm foran

Merk Garantien omfatter ikke skade/brudd på glass som skyldes uhell eller andre forhold.

1.3. Feil bruk

Det er kun tillatt å bruke kuldemøbelet som angitt i denne bruksanvisningen. Kun produkter som står angitt i denne bruksanvisningen eller i håndboken for disken, kan oppbevares i disken.

Produsenten er ikke erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av bruk som er i strid med denne bruksanvisningen, som ikke tar hensyn til advarslene i denne bruksanvisningen, eller som ikke er i overensstemmelse med denne bruksanvisningen.

Merk Disken er kun ment for innendørs bruk.

Merk Det er strengt forbudt å oppbevare brennbare eller farlige væsker i disken.



Merk Det er forbudt å klatre ned i eller oppå disken. Det er forbudt å stå på disken.



Merk RI-diskens frontpanel må løftes med begge hendene.



ADVARSEL Disker som er utstyrt med glasslokk og dører: vær forsiktig, slik at du unngår skade på fingre eller annet.



1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro og TectoDeck SV 1 Inspi

Diskene TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro og TectoDeck SV 1 Inspi er beregnet på meieriprodukter, foredlede kjøttprodukter, ferdigmat, salater, foredlede matvarer og halvfabrikata, drikkevarer, pakket kjøtt, frukt og grønnsaker. Oppbevaringstemperaturer for produkter er mellom 0 og +2 °C, +2 og +4 °C, +4 og +8 °C, +8 og +12 °C.

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

Kjøle-/frysediskene i TectoFreeze IS 1 Maxim -serien er beregnet på oppbevaring og utstilling av meieriprodukter, pakket kjøtt, iskrempakker og frossenmat. Oppbevaringstemperaturen for produkter ligger mellom +2 og +4 °C for kjøledisken (FGD FC) og mellom -23 og -23 °C i frysedisken (FGD FF).

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

Kjøle-/fryseskapet TectoFreeze VF 1 Luxo er beregnet på oppbevaring og utstilling av drikkevarer, iskrem og frossenmat. Oppbevaringstemperaturen for produkter ligger mellom +2 og +4 °C for kjøleskapet (FGD FC) og mellom -25 og -23 °C i fryseskapet (FGD FF).

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Modulære kjøle-/frysedisker i TectoFreeze CF 1 Nardo -serien er beregnet på oppbevaring og utstilling av iskrem, frossenmat og ferdigmat. Oppbevaringstemperaturen for produkter ligger mellom +2 og +4 °C for kjøledisken (FGD FC) og mellom -23 og -21 °C i frysedisken (FGD FF).

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

Frysediskene TectoFreeze SV 1 Iconic er beregnet til oppbevaring og framvisning av iskrem og andre frosne varer. Temperaturområdet er - 25.- 23 °C.

Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

ADVARSEL Når du åpner dørene til TectoFreeze SV 1 Iconic -disken må du merke deg at åpningsmekanismen er belyst, og at dørene åpnes noe oppover. Når døren åpnes vil det nedre hjørnet til døren ende opp lengre ut enn hvis døren var i en normal åpent posisjon. Dette kan føre til en uventet kollisjon. Døren lukkes derfor mylt og sakte. Ikke bruk makt eller sleng døren igjen. Isteden må du la døren lukkes seg selv ved hjelp av gravitasjonskraften.

Lukk dørene opp og igjen forsiktig slik at du ikke skaper ulykker.

Informere kundene om sikker behandling av dørene.

Ikke fest noen materialer, f.eks. prislapper på dørene.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

TectoServe SL 1 Gusto-selvbetjeningsdisk er beregnet på oppbevaring og utstilling av en rekke matvarer, inkludert meieriprodukter, ferdiglede kjøttprodukter, ferdigmat, salater, ferdiglede matvarer og halvfabrikata, samt pakket kjøtt. Selvbetjeningsdiskene kan fås i versjoner for frysevarer, kjølevarer og oppvarmede produkter.

Gusto So-selvbetjeningsdisker er utstyrt med en rekke ulike oppbevaringstemperaturer.

Diskversjoner:

- Disk uten integrert maskinenhet, 0-versjon. Kjøling skjer ved hjelp av eksternt kjøleutstyr.
- Disk med integrert maskinenhet, M-versjon. Utstyrt med innebygget kjøleutstyr.
- Frysedisk, F.

Oppbevaringstemperaturen til disken er mellom -21 og -18 °C. Den elektroniske termostaten og lysbryteren er plassert nede i det høyre hjørnet til disken på betjeningssiden. Kjølelementet er plassert inni disken under betjeningsdekslene.

- Varmedisk, H.

Varmeutstyret i denne varmedisken består av to oppvarmingsenheter:

- En varmeradiator er plassert øverst i disken. Denne radiatoren er alltid på hvis støpslet er satt inn i stikkkontakten og hovedbryteren (se figur B2 på side 3) er slått på. Denne varmefunksjonen er ikke automatisert og gir i tillegg belysning i disken.
- Det er installert varmeelementer i sokkelen av oppbevaringsrommet. TectoServe SL 1 Gusto H-disken er utstyrt med fem eller sju elementer. Varmen fra disse elementene styres av en termostat (se figur C2 på side 3). Termostaten kan stilles inn på ulike temperaturer. Vanlig temperatur er +70 °C. Maksimumtemperaturen er +90 °C.

Merk Diskens innvendige overflater og lys-/varmeradiatorforskjermen er ekstremt varme. Bruk vernehansker.

Merk Bruk begge hendene når du løfter opp frontglasset. Løft glasset forsiktig til øvre stilling



ADVARSEL Ikke bruk makt til å skyve glasset opp eller sleng glasset ned.



Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

Kjølediskmodellene TectoServe DC 1 Sofie i to plan (DD) er beregnet på oppbevaring og utstilling av en rekke matvarer, inkludert ost, kjøtt, ferdigmat, salater, foredlede matvarer og halvfabrikata, samt pakket kjøtt.

TectoServe DC 1 Sofie DD-kjølediskene er tilgjengelige både for ferskvarer og emballerte produkter, og leveres for flere ulike oppbevaringstemperaturer. Diskversjoner:

- Disk uten integrert maskinenhet, 0-versjon. Kjøling skjer ved hjelp av eksternt kjøleutstyr.
- Disk med separat kjøling for øvre og nedre plan slik at de kan slås av eller på separat.

Merk

- Ved betjening av det fremre glasset, pass på at du holder det med begge hender. Flytt glasset forsiktig til senket posisjon.
- Husk å slå av og tømme skapet på det øvre planet for natten.
- Husk å rengjøre dryppskålen nøye én gang i uken. Dryppskålen befinner seg under kjøleelementet på det øverste planet.
- Rengjør synlige overflater daglig.

Bruk kun is- eller kjøttthyller fra Viessmann. Viessmann Refrigeration Systems Oy garanterer ikke diskens funksjon med mindre produsentens eget tilbehør blir brukt.

Disken inneholder et automatisk avrimingssystem. I tillegg til dette må disken avrimes manuelt minst to ganger i året eller oftere, avhengig av driftsforholdene.

ADVARSEL Ikke skyv glasset opp med makt eller smell glasset ned.



Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

Kjølediskmodellene TectoServe DC 1 Emilie i to plan (DD) er beregnet på oppbevaring og utstilling av en rekke matvarer, inkludert ost, kjøtt, ferdigmat, salater, foredlede matvarer og halvfabrikata, samt pakket kjøtt.

Kjølediskene TectoServe DC 1 Emilie DD er tilgjengelige både for ferskvarer og emballerte produkter, og leveres for flere ulike oppbevaringstemperaturer. Diskversjoner:

- Disk uten integrert maskinenhet, 0-versjon. Kjøling skjer ved hjelp av eksternt kjøleutstyr.
- Disk med separat kjøling for øvre og nedre plan slik at de kan slås av eller på separat.
- Øvre plan kan gjøres om til en selvbetjeningsdisk Dette gjøres ved at glasset til det øvre planet flyttes til bakre posisjon.

Merk

- Når glasset til øvre plan åpnes, pass på at du holder det med begge hender. Flytt glasset forsiktig til bakre posisjon.
- Husk å slå av og tømme øvre plan av disken for natten.
- Husk å rengjøre dryppskålen nøye én gang i uken. Dryppskålen befinner seg under kjøleelementet på det øverste planet.
- Rengjør synlige overflater daglig.

Bruk kun is- eller kjøtthyller fra Viessmann. Viessmann Refrigeration Systems Oy garanterer ikke diskens funksjon med mindre produsentens eget tilbehør blir brukt.

Disken inneholder et automatisk avrimingssystem. I tillegg til dette må disken avrimes manuelt minst to ganger i året eller oftere, avhengig av driftsforholdene.

ADVARSEL Ikke tving glasset opp eller sleng det ned.



Kontroller at diskversjon og oppbevaringstemperatur stemmer overens med produktene som skal oppbevares i disken.

1.12. Nattdeksler, glasslokk og dører

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie og TectoServe DC 1 Emilie kan utstyres med deksler, glasslokk eller dører etter behov, avhengig av typen disk.

- Vær alltid forsiktig med nattdeksler.
- Ikke la deksler åpnes/lukkes med ukontrollert fjærkraft.
- Hold alltid i håndtaket på dekselet ved åpning eller lukking for å unngå skade på fjæren eller dekselmekanismene.

Merk Ved åpning og lukking av nattdeksel for TectoFreeze IS 1 Maxim, hold dekselet horisontalt i en 90-graders vinkel i forhold til dekselholderen. Hvis dekselet flyttes i feil vinkel, kan festene eller dekselholderen trevle kantene til dekselet.

Diskene TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus og TectoDeck RI 1 Intro kan utstyres med enten et manuelt eller et motorisert deksel. For Maxim-disker finnes kun den manuelle løsningen.

Motoriserte nattdeksler kan drives manuelt med lysbryteren på diskens høyre side. Lysene til diskene slås av fra venstre til høyre, og nattdekselet senker seg når lyset til den siste disken slukkes. I motsatt tilfelle slås lysene på fra høyre til venstre. Én motorisert enhet kan kontrollere maksimum fire ekstra deksler.

De øvre og nedre grensene for nattdekselet kan justeres med justeringsveiven på dekselets motor. Fjernkontroll for alle lys og motoriserte nattdeksler i ett lokale finnes også.

Kontroller jevnlig at nattdekselet fungerer korrekt. Hvis dekselet må justeres, kontakt din nærmeste serviceorganisasjon.

Merk Glasslokk og dører skal åpnes og lukkes forsiktig for å unngå personskader. Instruer kundene om trygg bruk.

2. Forberedelser

2.1. Emballasje

Kuldemøbelet skal alltid transporteres eller flyttes i den originale fabrikkemballasjen, med mindre dette er umulig. Emballasjematerialet kan resirkuleres.

2.2. Skade under transport

Fjern emballasjen og kontroller om det har oppstått skade på kuldemøbelet under transport. Meld umiddelbart fra til forsikringsselskapet, leverandøren eller produsenten dersom det har oppstått skade på disken.

2.3. Montering

Ved plassering av disken, kontroller følgende:

- Disken står på et flatt og jevnt underlag.
- Kuldemøbelet står ikke i nærheten av en varmekilde, f.eks. radiator, vifteovn eller spotlys.
- Disken er ikke utsatt for direkte sollys. Bruk om nødvendig persienner i vinduer.
- Disken ikke står i nærheten av klimaanleggsutstyr eller hovedinngangen til lokalet.

Sterk trekk kan øke temperaturen i disken med flere grader.

Riktig plassering av disken optimerer temperaturforholdene og ytelsen.

Merk En varmedisk er alltid utstyrt med en spesiell endekledning på grunn av de høye temperaturene. Det anbefales å bruke to endekledningsstykker mellom kjøle- og varmedisker. To varmedisker kan imidlertid kobles sammen uten bruk av endekledning mellom dem.

2.4. Rengjøring før bruk

1. Vask alle utvendige og innvendige flater på reolen med et mildt rengjøringsmiddel før du tar reolen i bruk.

Følg bruksanvisningen for rengjøringsmiddelet.

Merk Påse at alle rengjøringsmidler er uten giftstoffer og har en pH-verdi på mellom 6–8. Ikke bruk vaskemidler som inneholder løsemidler.

2. Tørk forsiktig av overflatene.

2.5. Elektriske koblinger

Merk



Symbolet som står avmerket på kuldemøbelet (et lynsymbol inne i en trekant), angir at det finnes strømførende komponenter og ledninger under dekslet. Kun personer som er kvalifisert til å installere og vedlikeholde elektrisk utstyr, skal ha tilgang til strømførende områder.

Disker uten integrert maskinenhet kobles til strømtilførselen med en permanent kobling.

Disker med integrert maskinenhet går på en enfasespennning på 230 V / 50 Hz. Det elektriske støpselet må jordes, og kretsen må ha en treg sikring på enten 10 eller 16 A. Kontroller merkeplaten (se figur A1/A2 på side 3) for å avgjøre hvilken sikringsstørrelse som skal brukes. Andre apparater må ikke kobles til den samme sikringen.

De elektriske koblingene for disken vises på koblingsskjemaet som ligger i plastlommen festet til siden av klemmeboksen. Legg alltid koblingsskjemaet tilbake etter bruk.

For mer informasjon om plasseringen til merkeplatene og koblings skjemaene, se *figurer på side 1-5* i denne håndboken.

ADVARSEL Alle elektriske koblinger skal utføres av godkjent/kvalifisert personell og oppfylle alle internasjonale og lokale bestemmelser. I motsatt fall kan det oppstå alvorlig eller livstruende personskade.



3. Drift

3.1. Oppstart

Disker er beregnet på fjerninstallasjon. Selskapet som installerer disk/kjøleutstyr må gi tilstrekkelig opplæring og instruere i drift og plassering av strømtilførsel og betjeningsbrytere som er nødvendig for utføring av normal rengjøring.

Ekspansjonsventilene i diskene må stilles inn til korrekt verdi før diskene startes. De innstilte verdiene for termostaterne i diskene bør kontrolleres med et separat og nøyaktig termometer.

Merk Forn disk med integrert maskinenhet, er kjøleutstyret – kompressor, kondensator og elektrisk utstyr plassert på diskens høyre side sett fra betjeningssiden. Kjøleutstyret starter når støpselet settes i stikkkontakten.

3.2. Driftstermostat

Temperaturen i diskene styres av termostater. I kjølefasen vil termostaten åpne den magnetiske ventilen i kjølelinjen.

Merk For disk med integrert maskinenhet skrur termostaten (se *figur B1 og E1 på side 3*) på kompressoren i maskinrommet.

Driftstermostaten til disken stilles inn når disken startes. Innstillingen tar både temperaturen produktene trenger og diskens driftstemperatur med i beregningen. Å stille termostaten til en lavere temperatur kan fryse og stoppe kjøleelementet.

Temperaturen i disken bør kontrolleres med jevne mellomrom.

Driftstermostaten stilles inn med fabrikkinnstillingene. For instruksjoner om driftstermostaten, se termostatens egen brukerhåndbok. Kontakt serviceselskapet dersom det oppstår problemer.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 er en kontrollenhet som automatiserer avrimingen av disken ved hjelp av en termostat og en temperatursensor.

3.2.1.1. Taster og menyer

Instrumentet programmeres og kontrolleres ved hjelp av fire taster:

- **OPP-pil** – ruller gjennom punktene på menyen, øker verdiene, aktiverer den manuelle avrimingsfunksjonen.
- **NED-pil** – ruller gjennom punktene på menyen, senker verdiene, programmerbar etter parameter.
- **FNC-tast** – ESC-funksjon, programmerbar etter parameter.



- **SET-tast** – gir tilgang til standardverdi, menyene, bekrefter programmer, viser alarmene (om dette finnes).

Ved oppstart foretar instrumentet en lampetest, displayet og lysdiodene blinker i noen sekunder for å bekrefte at de er uskadede og fungerer korrekt.

Merk Reguleringsinnretningen kommer forhåndsinnstilt fra fabrikken. Du bør ikke endre standardverdiene. Å endre termostat- eller avrimingsverdiene kan forårsake at kjøleelementet fryser. Hvis det oppstår problemer, kontakt din nærmeste serviceorganisasjon eller forhandler.

Instrumentet har to hovedmenyer: Maskinstatusmenyen og programmeringsmenyen.

3.2.1.2. Maskinstatusmeny

1. Trykk raskt på SET for å få tilgang til maskinstatusmenyen. Dersom det ikke er noen alarmer, vil menypunktet "SET" vises.
2. Rull gjennom de andre mappene i menyen ved hjelp av OPP eller NED.

Mapper: Pb1: Mappe for verdier fra sensor 1, Pb2: Mappe for verdier fra sensor 2, SET: Mappe for standardverdiinnstillinger.

Justere temperaturen

- a. Trykk raskt på SET for å få tilgang til maskinstatusmenyen. Menypunktet "SET" vises.
- b. Trykk på SET igjen for å vise standardverdiene. Verdien vises på displayet.
- c. Endre standardverdien ved hjelp av OPP eller NED innen 15 sekunder.

Vise sensorer

Når riktig meny punkt vises, trykker du på SET for å vise tilhørende sensorverdier.

3.2.1.3. Programmeringsmeny

1. Trykk på SET i mer enn fem sekunder for å gå inn i programmeringsmenyen.
2. Rull gjennom mappene ved hjelp av OPP eller NED.
3. Trykk på SET for å angi ønsket mappe. Menypunktet til den første synlige parameteren vises.
4. Rull gjennom de andre parameterne med OPP eller NED.
5. Trykk raskt på for å velge ønsket parameter.
6. Still inn ønsket parameter ved hjelp av OPP eller NED.
7. Trykk på SET for å bekrefte valget og gå videre til neste parameter.

Merk Hvis det går 15 sekunder uten at du trykker på en av tastene eller trykker på FNC for å gå ut av funksjonen, blir den siste verdien på displayet bekreftet og du går tilbake til forrige display.

Fabrikkinnstillinger

Parameterinnstillingene blir forhåndsinnstilt på fabrikken. Du bør ikke endre disse med mindre det er nødvendig.

3.2.1.4. Manuell aktivering av avriming

Trykk på OPP-pilen i fem sekunder for å aktivere avrimingen manuelt.




Hvis avrimingsbetingelsene ikke er oppfylt (for eksempel hvis temperaturen for kjøleelementsensoren er høyere enn temperaturen for kjøleelementsensoren er høyere enn temperaturen for avrimingsstopp), vil displayet blinke tre ganger for å angi at operasjonen ikke vil bli utført.

Diagnostikk

Alarm signaliseres alltid ved hjelp av summeapparat (hvis dette finnes) og ved hjelp av lysdioder ved alarmikonet.

- Alarmsignal forårsaket ved feil ved termostatsensor (sensor 1) vises som E1 på instrumentdisplayet.
- Alarmsignal forårsaket ved feil ved kjøleelementsensor (sensor 2) vises som E1 på instrumentdisplayet.

3.2.1.5. LYSDIODER

| Stilling | Relatert funksjon | Status |
|--|-------------------------|--|
|  | Kompressor eller relé 1 | PÅ når kompressoren starter opp, blinker ved forsinkelse, beskyttelse eller blokkert aktivering. |
|  | Avriming | PÅ ved avisining, blinker ved manuell aktivering. |
|  | Alarm | PÅ når alarmen er aktivert, blinker når alarmen er dempet. |

3.3. Automatisk avriming

Avrimingen styres av en separat avrimingstimer med grensetermostat. Avriming varer i omtrent 30 minutter og forekommer vanligvis automatisk mellom én og fire ganger daglig, avhengig av diskmodell. Temperaturen i disken øker med noen få grader under avriming og fordampningsviftene stopper.

Merk Hvis TectoServe SL 1 Gusto-disken tømmes og slås av for natten, trenger den ikke avriming.

Avløpsvæsken fra avrimingen går gjennom et rør eller via en separat pumpe til kloaknett. Selv om avriming er automatisk, kan disken også avrimes manuelt. Kontakt din nærmeste serviceorganisasjon hvis du trenger hjelp med avriming og rengjøring.

Merk Disker med en integrert maskinenhet har et separat fordampningskar for avløpsvæske som må tømmes manuelt. TectoServe SL 1 Gusto-frysedisk F trenger alltid et spesifikt avløpspunkt for avløpsvæsken, ettersom den ikke har noe fordampningskar. Fordi avløpspunktet for disken er på et annet nivå enn i den vanlige TectoServe SL 1 Gusto-modellen, kan ikke vanlige avløpsrør benyttes.

3.4. Fylle disken

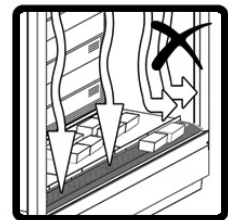
Ved fylling av disken må du sørge for at luftstrømmen ikke hindres. Overhold diskens belastningsgrense. Overfylling eller feil fylling av disken vil hindre luftstrømmen og øke temperaturen til produktene i disken.

For TectoFreeze VF 1 Luxo- og TectoFreeze CF 1 Nardo-disker kan diskens dør låses i åpen stilling med en låsemekanisme ved fylling. Unngå å holde døren åpen i lange perioder.

For diskene av type TectoServe DC 1 Sofie DD og TectoServe DC 1 Emilie DD, påse at produktene som plasseres på det øverste planet ikke blokkerer luftkanalen på forsiden av disken. Ikke plasser produkter utenfor det angitte området på produkthyllen. For mer informasjon, se bildene nedenfor.

Gjør følgende ved fylling av disken:

- Sett produktene forsiktig inn
- Bruk romskillerne til å la kald luft passere lettere mellom produktene.
- Bruk visningshyllene som passer til de ulike produktene.
- La det være minst 50 mm mellomrom mellom produkter og diskens øvre del.
- Ikke legg i produkter over belastningsgrensen. For mer informasjon, se *figurene på side 1 og 2* i denne håndboken.
- Ikke plasser produkter slik at de stikker ut over kantene på hyllene.
- Ikke overskrid maksimum belastningsgrense for en hylle, som er 100 kg per meter.
- Ikke plasser varer på toppen av disken.
- Ikke stå på glasskanten.



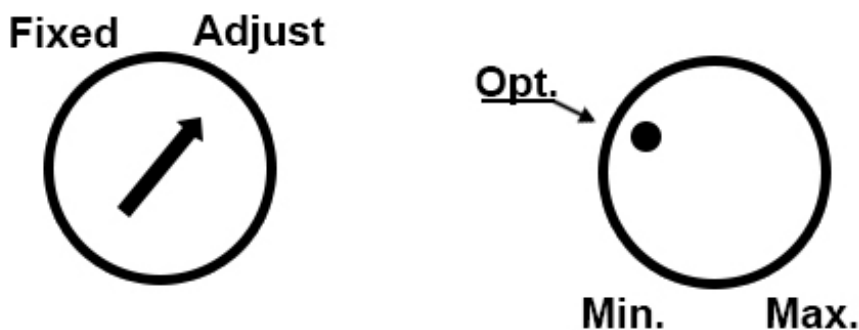
Merk Disken er ikke beregnet på nedkjøling eller oppvarming av produkter, men skal opprettholde temperaturen produktene har på tidspunktet de settes inn i disken. Matvarer som er kjøligere eller varmere (avhengig av disktype) enn den angitte temperaturen, skal ikke oppbevares i disken.

ADVARSEL Belastnings- og vektgrensene må ikke overskrides. Objekter som faller ned, kan utgjøre en fare for brukerne.



3.5. Hastighetskontroll for vifte

Diskene av typen TectoServe DC 1 Emilie og TectoServe DC 1 Sofie er utstyrt med muligheten til å styre viftehastigheten. På disse diskene finnes det to innstillingsenheter, som vist på bildet nedenfor. Bryteren til venstre med to posisjoner, og potensiometeret til høyre. Når den er satt til "Fixed", går viften med maksimal hastighet, og potensiometeret som er plassert på høyre side, er utilgjengelig. Når skiven til venstre er satt til "Adjust", kan viftehastigheten justeres ved hjelp av potensiometeret. Hvilken hastighet som er egnet avhenger av omgivelsene, men som en generell regel er det mest effektivt å sette potensiometeret i posisjonen "Opt".



4. Vedlikehold

4.1. Rengjøring

Følgende rengjøringsprosedyre må gjennomføres minst to ganger i året. Hvis produkter som oppbevares i disken knuses eller lekker i disken, må disken rengjøres øyeblikkelig. Selvbetjeningsdisken skal rengjøres daglig.

Merk Disken må ikke rengjøres mens viftene går. For å stoppe viftene, koble fra strømkilden til disken ved rengjøring.

ADVARSEL Kjøleelementer, kondensatorer og deler som er laget av rustfritt stål kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker og vær forsiktig mens du arbeider for å unngå å skjære deg.



1. Koble disken fra strømkilden eller vri den separate bryteren til rengjøringsposisjonen.

For TectoFreeze VF 1 Luxo- og TectoFreeze CF 1 Nardo-disker kan diskens dør låses i åpen stilling med en låsemekanisme ved rengjøring.

2. Tøm disken.
3. Vent til disken har nådd romtemperatur.
4. Fjern eventuelle produktrester.

Ikke bruk ishakker eller skarpe verktøy til å fjerne is fra kjøleelementet. Skade på spolen kan føre til lekkasje av kjølemiddel.

For raskere rengjøring kan innsugningsristen lett løftes opp i TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro og TectoDeck SV 1 Inspi. For mer informasjon om plasseringen til innsugningsristene, se *figuren på side 1* i denne håndboken.

5. Sjekk for avløpsvæske og fjern eventuell væske.
6. Rengjør overflatene innvendig med et mildt rengjøringsmiddel (uten giftstoffer, med en pH-verdi på mellom 6–8). Tørk forsiktig av overflatene med et rent håndkle.
7. Start disken på nytt når rengjøringen er fullført.

Merk For disker med integrert maskineri, kontroller minst én gang i måneden at kondensatoren er ren. Støvsug kondensatorribbene, og kontroller at det ikke er fremmedlegemer mellom ribbene. Frontpanelet må åpnes for service og vedlikehold.

Merk For den oppvarmede, åpne disken TectoServe SL 1 Gusto H, må skuffen i midten av disken på betjeningssiden (se *figur D2 på side 3*) tømmes og rengjøres daglig. Mengden i brettet er ca. 5 l (ca. 2 cm vann i bunnen).

Merk Dersom det skulle oppstå en lekkasje av kjølemiddel, må alle produkter som stilles ut i disken avhendes og disken må rengjøres.

4.2. Feilsøking

Hvis det oppstår en feil i disken eller diskens utstyr, eller hvis disken ikke fungerer som den skal, må du kontrollere at dette ikke medfører risiko for personer eller utstyr. Koble fra disken, og ta kontakt med nærmeste serviceorganisasjon om nødvendig.

4.3. Brudd i hovednettfor­syningen

Etter strømbrudd må du kontrollere at disken fungerer som den skal. Kontakt din nærmeste serviceorganisasjon om nødvendig.

4.4. Service og reservedeler

Spesifikasjonene for disken står oppgitt på merkeplaten, som er festet på siden av klemmeboksen i boksdisker, og på armaturen til toppbelysningen øverst i stående disk­er. Informer serviceleverandøren om type, navn, serienummer og kontrollmerker for disken. Denne informasjonen finner du på merkeplaten.

Service og reparasjon av maskineriet og det elektriske utstyret i disken skal kun utføres av en autorisert installatør.

Bruk kun armaturene som følger med disken, og tilbehør som er produsert spesielt for den enkelte disken. For mer informasjon om armaturer og tilbehør, kontakt diskleverandøren.

Merk Låsehovedstrømbryteren befinner seg i maskinrommet for kraftforsyningen.

Merk Vifter må slås av under vedlikehold.

4.5. Avhending av utstyr

Når endt levetid er oppnådd, må kuldemøbelet avhendes i henhold til lokale bestemmelser og regler. Ta kontakt med fagpersoner ved avhending av miljøskadelige stoffer, og ved bruk av resirkulerbare materialer.

DANSK

| | |
|---|----|
| 1. Indledning | 2 |
| 1.1. Inden du starter | 2 |
| 1.2. Garanti | 2 |
| 1.3. Begrænsninger | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro og TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 3 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 5 |
| 1.12. Natafdækning, glaslåg og -døre | 6 |
| 2. Forberedelser | 7 |
| 2.1. Emballage | 7 |
| 2.2. Transportskade | 7 |
| 2.3. Installation | 7 |
| 2.4. Rengøring før brug | 7 |
| 2.5. Elektriske forbindelser | 8 |
| 3. Drift | 8 |
| 3.1. Opstart | 8 |
| 3.2. Driftstermostat | 8 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 9 |
| 3.3. Automatisk afrimning | 10 |
| 3.4. Fyldning af skabet | 11 |
| 3.5. Styring af ventilatorhastighed | 11 |
| 4. Vedligeholdelse | 12 |
| 4.1. Rengøring | 12 |
| 4.2. Fejlsøgning | 13 |
| 4.3. Forstyrrelser i strømforsyningen | 13 |
| 4.4. Eftersyn og reservedele | 13 |
| 4.5. Bortskaffelse af udstyr | 13 |

1. Indledning

1.1. Inden du starter

Læs vejledningen omhyggeligt. Den forklarer, hvordan møblet installeres, placeres, anvendes og vedligeholdes på korrekt og sikker vis.

Gem vejledningen et sikkert sted, hvor den er tilgængelig for andre brugere.

Møblet skal installeres og startes op i overensstemmelse med producentens vejledning samt lokale regler og retningslinjer.

Hvis møblet eller møblets udstyr er defekt, eller møblet ikke fungerer normalt, skal du sikre, at det ikke medfører fare for mennesker eller ejendom. Frakobl møblet om nødvendigt, og kontakt den nærmeste serviceafdeling. Alle brugere af møblet skal vide, hvordan møblet bruges på korrekt og sikker vis.

1.2. Garanti

Hvert møbel har (2) års garanti på levetid og materialer under normale rumforhold. Normale rumforhold må ikke overskride:

- Relativ fugtighed 60 % RF
- Rumtemperatur +25° C
- Luftstrømning til fronten < 0,2 m/s

Bemærk Garantien gælder ikke skade forårsaget på glas ved ulykke eller på anden måde.

1.3. Begrænsninger

Det er forbudt at anvende møblet på andre måder, end hvad der er specificeret i vejledningen. Kun varer, der er specificeret i vejledningen eller i brochuren til skabet, må opbevares i møblet.

Producenten er ikke ansvarlig for ulykker forårsaget af brug af møblet i modstrid med vejledningen, eller uden hensyntagen til advarslerne i vejledningen eller uden at følge vejledningen.

Bemærk Møblet er kun beregnet til indendørsbrug.

Bemærk Opbevaring af brandbare eller farlige væsker i møblet er strengt forbudt.



Bemærk Det er forbudt at kravle inden i eller ovenpå møblet. Det er forbudt at stå på nogen af møblets dele.



Bemærk RI-reolens forreste panel skal løftes med begge hænder.



Pas på

Møbler er udstyret med glaslåger og -døre: undgå fingerskader eller andre skader ved at udvise forsigtighed.



1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro og TectoDeck SV 1 Inspi

Kølereolerne TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro og TectoDeck SV 1 Inspi er beregnet til mejeriprodukter, bearbejdede kødprodukter, færdigretter, salater, bearbejdede og delvist bearbejdede fødevarer, drikkevarer, forpakket kød, frugt og grøntsager. Opbevaringstemperaturen for produkterne er henholdsvis 0 - +2 °C, +2 - +4 °C, +4 - +8 °C, +8...+12 °C.

Sørg for, at reolmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

TectoFreeze IS 1 Maxim køle- og frysegondoler er beregnet til opbevaring og display af mejeriprodukter, forpakket kød, forpakket is og frosne fødevarer. Varenes opbevaringstemperatur er +2 - +4 °C i kølegondolen og -23 - -21 °C i frostgondolen.

Sørg for, at gondolmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

TectoFreeze VF 1 Luxo køle- og fryseskabe er beregnet til opbevaring og display af drikkevarer, is og frosne fødevarer. Produkternes opbevaringstemperatur er +2 - +4 °C i køleskabet (FGD) og -25 - -23 °C i fryseskabet (FGD FF).

Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Modular TectoFreeze CF 1 Nardo-køle- og fryseskabe er beregnet til opbevaring og display af is, frosne fødevarer og færdigretter. Varenes opbevaringstemperatur er +2 - +4 °C i køleskabet og -23 - -21 °C i fryseskabet.

Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

TectoFreeze SV 1 Iconic frostske er beregnet til opbevaring og udstilling af isdesserter og andre nedfrosne fødevarer. Opbevaringstemperaturen er -25...-23° C.

Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

Pas på Bemærk, at når man åbner dørene i TectoFreeze SV 1 Iconic-skabet, belyses åbningsmekanismen, og dørene åbner en smule opad. Når døren åbnes, går det nederste hjørne af døren længere ud, end hvis døren var placeret i normal opret position. Dette kan medføre en uventet kollision. Derimod lukker døren blødt og langsomt. Skub eller smæk ikke med døren - lad døren lukke ved tyngdekraftens hjælp i stedet for.

Åbn og luk dørene forsigtigt for at undgå uheld.

Instruér kunderne i at bruge dørene på en sikker måde.

Sæt ikke nogen form for materialer fast på dørene, f.eks. prisskilte.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

TectoServe SL 1 Gusto betjente/selvbetjente displaydiske er beregnet til opbevaring og display af mange forskellige fødevarer, herunder mejeriprodukter, bearbejdet kød, færdigretter, salater, bearbejdede og delvis bearbejdede fødevarer og forpakket kød.

TectoServe SL 1 Gusto-displaydiske fås til dybfrosne, afkølede og opvarmede produkter.

TectoServe SL 1 Gusto displaydiske fås til mange forskellige opbevaringstemperaturområder. Modellerne er:

- Disk, der ikke har en indbygget maskinenhed, 0-modellen, køling via fjernkølingsudstyr.
- Disk, der har en indbygget maskinenhed, M-model, med lokal køleudstyr.
- Frysedisk, F.

Temperaturområdet i diskene er -21- -18 °C. Den elektriske termostat og lyskontakten findes i diskens nederste højre hjørne på betjeningssiden. Fordamperen findes inde i disken under betjeningssidens dæksler.

- Displayvarmedisk, H.

Varmeudstyret i displaydisken består af to varmeenheder:

- En varmelegeme i møblets loftrum. Dette varmelegeme er altid tændt, når stikket er sat i stikkontakten, og hovedafbryderen (se *figur side 3, figur B2*) er tændt. Der er ingen automatisk funktion, der afbryder denne opvarmning, der også giver lys til disken.
- Varmelegemet er installeret i bunden af opbevaringsrummet. TectoServe SL 1 Gusto H-displaydisken har fem eller syv elementer. Effekten på varmelegemerne styres af en termostat (se *figur på side 3, figur C2*). Termostaten kan indstilles til den ønskede temperatur, som normalt er +70 °C. Den maksimale indstilling er +90 °C.

Bemærk De indvendige overflader i disken og afskærmningen for lys/varmelegemet er meget varme. Bær beskyttelseshandsker.

Bemærk Løft det forreste glas med begge hænder. Løft forsigtigt glasset til den øverste position.



Pas på Skub ikke glasset op med kraft, eller slå ned på glasset.



Sørg for, at diskmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

TectoServe DC 1 Sofie-displayskabe i dobbeltdækker-serien (DD) er beregnet til at opbevare og udstille mange forskellige slags fødevarer, herunder oste, kød, færdigretter, salater, bearbejdede og delvist bearbejdede fødevarer og forpakket kød.

TectoServe DC 1 Sofie DD-displayskabe fås til både friske og emballerede produkter og er beregnet til at opfylde opbevaringsbehov inden for flere forskellige temperaturområder. Modellerne er:

- Skab, der ikke har en indbygget maskinenhed, 0-modellen, køling via fjernkølingsudstyr.
- Skab med særskilt køling til de øvre og nedre reoler, så de kan slås til og fra uafhængigt af hinanden.

Bemærk

- Sørg for at holde fast i frontglasset med begge hænder, når det åbnes. Sænk forsigtigt glasset ned til den lavere position.
- Husk at slukke og tømme skabet på den øverste reol for natten.
- Husk at rengøre drypbakken grundigt en gang om ugen. Drypbakken er placeret under fordampere på den øverste reol.
- Rengør de synlige områder dagligt.

Brug kun isstykker eller kødhylder fra Viessmann. Viessmann Refrigeration Systems Oy garanterer ikke for skabets funktion, medmindre producentens eget tilbehør bruges.

Skabet indeholder et automatisk afrimningssystem. Derudover skal skabet afrimes manuelt mindst to gange om året eller hyppigere afhængigt af driftsbetingelserne.

Pas på Glasset må hverken skubbes for voldsomt op eller smækkes for hårdt ned.



Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

TectoServe DC 1 Emilie-displayskabe i dobbeltdækker-serien (DD) er beregnet til at opbevare og udstille mange forskellige slags fødevarer, herunder oste, kød, færdigretter, salater, bearbejdede og delvist bearbejdede fødevarer og forpakket kød.

TectoServe DC 1 Emilie DD-displayskabe fås til både friske og emballerede produkter og er beregnet til at opfylde opbevaringsbehov inden for flere forskellige temperaturområder. Modellerne er:

- Skab, der ikke har en indbygget maskinenhed, 0-modellen, køling via fjernkølingsudstyr.
- Skab med særskilt køling til de øvre og nedre reoler, så de kan slås til og fra uafhængigt af hinanden.
- Den øvre reol kan laves om til selvbetjeningsskab. Det gøres ved at flytte glasset i den øvre reol til bageste position.

Bemærk

- Sørg for at holde fast i glasset til den øvre reol med begge hænder, når det åbnes. Løft forsigtigt glasset til den bageste position.
- Husk at slukke og tømme skabet på den øverste reol for natten.
- Husk at rengøre drypbakken grundigt en gang om ugen. Drypbakken er placeret under fordampere på den øverste reol.
- Rengør de synlige områder dagligt.

Brug kun isstykker eller kødhylder fra Viessmann. Viessmann Refrigeration Systems Oy garanterer ikke for skabets funktion, medmindre producentens eget tilbehør bruges.

Skabet indeholder et automatisk afrimningssystem. Derudover skal skabet afrimes manuelt mindst to gange om året eller hyppigere afhængigt af driftsbetingelserne.

Pas på Glasset må ikke tvinges op eller smækkes for hårdt ned.



Sørg for, at skabsmodellen og opbevaringstemperaturen er korrekt for de varer, der skal opbevares.

1.12. Natafdækning, glaslæg og -døre

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie og TectoServe DC 1 Emilie kan udstyres med ekstraudstyr som f.eks. afdækning, glaslæg eller -døre afhængigt af skabsmodellen.

- Håndter altid natafdækningerne forsigtigt.
- Lad ikke afdækninger rulle sammen ukontrolleret ("piskeslag").
- Hold altid fast på afdækningens håndtag, når den åbnes og lukkes, for at undgå beskadigelse af fjederen eller afdækningsmekanismerne.

Bemærk Når du åbner eller lukker TectoFreeze IS 1 Maxim-natafdækningen, skal du holde afdækningen vandret i en 90 graders vinkel i forhold til afdækningsholderen. Hvis afdækningen flyttes i en forkert vinkel, kan fastgørelsesanordningerne eller afdækningsholderen flosse kanterne på afdækningen.

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus og TectoDeck RI 1 Intro -skabene kan leveres med enten manuel eller automatisk afdækning. Kun den manuelle afdækning fås som tilbehør til TectoFreeze IS 1 Maxim-skabe.

Automatiske natafdækninger betjenes manuelt med lyskontakten i skabet på højre hånd. Når skabenes lys slukkes fra venstre mod højre, sænkes natafdækningen, når lyset i det sidste skab slukkes. Omvendt tændes lyset fra højre mod venstre. En automatisk enhed kan maksimalt styre fire forlængelsesafdækninger.

Natafdækningens øvre og nedre grænser kan tilpasses med tilpasningshåndtaget på afdækningsmotoren. Fjernbetjening til alle lys og automatiske natafdækninger i samme butik kan også fås.

Kontroller med jævne mellemrum, at natafdækningen virker korrekt. Hvis afdækningen skal tilpasses, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

Bemærk Glaslæg og -døre skal åbnes og lukkes forsigtigt for at undgå skader. Vis kunderne, hvordan de bruges sikkert.

2. Forberedelser

2.1. Emballage

Transporter eller flyt møblet til dets bestemmelsessted i den originale fabriksemballage, når det er muligt. Emballagen kan genbruges.

2.2. Transportskade

Pak møblet ud, og se efter, om der er tegn på skade under transporten. Giv straks dit forsikringsselskab, leverandøren eller producenten besked om beskadigelse af møblet.

2.3. Installation

Når du installerer møblet, skal du sørge for følgende:

- Området, hvor møblet står, skal være fladt og plant.
- Møblet må ikke stå i umiddelbar nærhed af varmekilder, som f.eks. en radiator, varmeblæser eller spotlys.
- Møblet må ikke udsættes for direkte sollys. Brug om nødvendigt persiener i vinduer i nærheden.
- Møblet er ikke placeret i nærheden af udstyr til aircondition eller områdets hovedindgang. Stærk træk kan øge temperaturen i skabet med flere grader.

Møblets korrekte placering optimerer temperaturforhold og ydelse.

Bemærk En varmedisk leveres altid med sine egne endestykker på grund af den høje temperatur. Det anbefales at have to endestykker mellem køle- og varmediske. To varmediske kan dog forbindes til hinanden uden endestykker.

2.4. Rengøring før brug


1. Rengør møblets overflader og opbevaringsrummet til fødevarer med et mildt flydende rengøringsmiddel, inden møblet tages i brug.

Følg vejledningen angivet på rengøringsmidlet.

Bemærk Sørg for, at alle rengøringsvæsker er klassificerede som ikke-toksiske og pH 6-8. Anvend ikke opløsningsbaserede rengøringsmidler.

2. Aftør alle overflader omhyggeligt.

2.5. Elektriske forbindelser


Bemærk  Symbolet på skabet (en trekant med et lyn) angiver, at der under dækslet er komponenter og ledninger med højspænding. Kun personale, der er uddannet til at montere og servicere elektrisk udstyr, er tilladt adgang til områder med højspænding.

Møbler, der ikke har en indbygget maskinenhed, er forbundet til strømforsyningen ved en fast forbindelse.

Møbler, der har en indbygget maskinenhed, bruger enfaset AC-vekselstrøm med 230 V/50 Hz spænding. Stikkontakten skal være jordet, og kredsløbet skal have enten en 10 A langsom sikring eller en 16 A langsom sikring. Se mærkepladen (se figur på side 3, figur A1/A2) for at finde ud af, hvilken sikringsstørrelse der skal bruges. Det må ikke være andre apparater tilsluttet den samme sikring.

Møblets elektriske forbindelser er vist i ledningsdiagrammet, der er i plastiklommen på siden af den elektriske klemkasse. Læg altid ledningsdiagrammet tilbage efter brug.

For yderligere oplysninger om placering af mærkeplader og ledningsdiagrammer, se figur på side 1-5 i starten af denne vejledning.

Pas på  Alle elektriske forbindelser skal udføres af godkendt og uddannet personale og skal opfylde alle IEE-regler og lokale retningslinjer. Overholdes dette ikke, kan det resultere i personskade eller dødsfald.

3. Drift

3.1. Opstart

Møblerne er beregnet til fjerninstallation. Det firma, der installerer dt eksterne køleanlæg skal give tilstrækkelig oplæring og vejledning om brugen og placering af strømforsynings- og vedligeholdelseskontakter, der er nødvendig til udførelse af normal rengøring.

Ekspansionsventilerne i møblerne skal indstilles til den korrekte værdi, inden møblerne startes op. De indstillede værdier for termostater i skabene skal kontrolleres med et separat og præcist termometer.

Bemærk Ved møbler, der har en indbygget maskinenhed, findes køleudstyret – kompressor, kondensator og elektrisk udstyr – i maskinrummet på højre side af skabet fra betjeningssiden. Kølesudstyret starter, når stikket sættes i kontakten.

3.2. Driftstermostat

Den indvendige temperatur i skabene er termostatstyret. Under kølefasen åbner termostaten magnetventilen i kølerøret.

Bemærk I skabe, der har en indbygget maskinenhed, tænder termostaten (se figur på side 3, figur B1-E1) for kompressoren i maskinrummet.

Driftstermostaten i skabet indstilles, når skabet startes op. Indstillingen tager højde for både den temperatur, som de udstillede varer kræver, og skabets driftstemperatur. Indstilling af termostaten til en lavere temperatur kan tilfryse og stoppe fordampningen.

Temperaturen i skabet skal kontrolleres med jævne mellemrum.

Driftstermostaten er indstillet med fabriksindstillingerne. Anvisninger i brugen af driftstermostaten findes i den særskilte brugermanual. Kontakt din serviceafdeling i tilfælde af problemer.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 er en styring, der automatiserer afrimning af møblet ved brug af en termostat og temperaturføler.



3.2.1.1. Taster og menuer

Dette instrument er programmeret og styret vha. fire taster:

- **Pil OP** – ruller gennem menuerne, øger værdier, aktiverer den manuelle afrimningsfunktion.
- **Pil NED** – ruller gennem menuerne, sænker værdier, programmerbar efter parameter.
- **Tasten FNC** – afslutningsfunktion, programmerbar efter parameter.
- **Tasten SET** – åbner indstillinger og menuer, bekræfter kommandoer og viser alarmer.

Ved opstart udfører instrumentet en lampetest – skærmen og LED-indikatorerne blinker i et par sekunder for at bekræfte deres integritet og korrekte funktion.

Bemærk Møblets styreenhed er forudprogrammeret hos fabrikken. Tilpas ikke de indstillede værdier. Tilpasning af termostaten eller afrimningsværdier kan medføre at fordampere fryser. Kontakt din nærmeste serviceafdeling eller forhandler i tilfælde af problemer.

Instrumentet har to hovedmenuer: menuen Maskinstatus og menuen Programmering.

3.2.1.2. Menuen Maskinstatus

1. Tryk kortvarigt på SET for at åbne menuen Maskinstatus. Hvis der ikke er nogen alarmer, vises mærkaten "SET".
2. Rul gennem de andre mapper i menuen med OP eller NED.

Mapper: Pb1 (føler 1 værdimappe), Pb2 (føler 2 værdimappe), SET (mappe for indstillingsværdi).

Justering af temperaturen

- a. Tryk kortvarigt på SET for at åbne menuen Maskinstatus. Mærkaten på "SET" mappen vises.
- b. Tryk på SET igen for at vise indstillingsværdien. Værdien vises på skærmen.
- c. Skift indstillingsværdien med OP eller NED inden for 15 sekunder.

Visning af følere

Når den rigtige mærkat vises, skal du trykke på SET for at vise den tilsvarende føleværdi.

3.2.1.3. Programmeringsmenu

1. Tryk på SET i mere end fem sekunder for at åbne menuen Programmering.
2. Rul gennem mapperne med OP eller NED.
3. Tryk på SET for at åbne den ønskede mappe. Mærkaten på de først synlige parametre vises.
4. Rul gennem de andre parametre med OP eller NED.
5. Tryk kortvarigt på SET for at vælge det ønskede parameter.
6. Indstil den ønskede værdi med OP eller NED.

7. Tryk på SET for at bekræfte valget, og gå til det næste parameter.

Bemærk Hvis du ikke trykker på nogen taster i 15 sekunder eller trykker på FNC for at lukke funktionen, bekræftes den sidst viste værdi på skærmen, og du kommer tilbage til den foregående skærm.

Fabriksindstillinger

Parameterindstillingerne er forudindstillet fra fabrikken. Indstillingerne bør ikke ændres, medmindre det er nødvendigt.

3.2.1.4. Manuel aktivering af afrimningscyklussen

Tryk OP i fem sekunder for manuelt at aktivere afrimningscyklussen.




Hvis afrimningsforholdene ikke er tilstede (f.eks. hvis fordampningsfølertemperaturen er højere end afrimningsstoptemperaturen) blinker displayet tre (3) gange for at angive, at handlingen ikke udføres.

Diagnostik

Alarmitilstanden signaleres altid med alarmsummeren (hvis tilstede) og med alarmsymbollets LED-indikator.

- Alarmsignal som følge af en defekt termostatføler (føler 1) vises som E1 på instrumentskærmen.
- Alarmsignal som følge af en defekt fordampningsføler (føler 2) vises som E2 på instrumentskærmen.

3.2.1.5. Lysindikator

| Position | Relateret funktion | Status |
|---|-------------------------|---|
|  | Kompressor eller relæ 1 | TIL når kompressoren startes, blinker ved forsinkelse, beskyttelse eller blokeret aktivering. |
|  | Afrimning | TIL ved afrimning, blinker ved manuel aktivering. |
|  | Alarm | TIL når alarmen er aktiveret, blinker når alarmen er lydløs. |

3.3. Automatisk afrimning

Afrimning styres af en separat afrimningstimer, der indeholder en grænsetermostat. Afhængigt af møblet tager afrimningen ca. 30 minutter og udføres normalt 1-4 gange om dagen. Temperaturen i møblet stiger med et par grader under afrimning og fordamperventilatorerne stopper.

Bemærk TectoServe SL 1 Gusto-møbelet skal ikke afrimes, hvis det tømmes og slukkes om natten.

Afløbsvandet fra afrimning løber gennem et rør til afløbet eller føres til afløbet med en separat pumpe. Selvom afrimning sker automatisk, kan møblet også indstilles manuelt til afrimning. Kontakt din nærmeste serviceafdeling, hvis du har brug for hjælp til afrimning og rengøring.

Bemærk Møbler med en indbygget maskinenhed har en separat genfordampningsbakke til kondensvand, som skal tømmes manuelt. TectoServe SL 1 Gusto-frysedisken, F-modellen, skal altid have et afløb til afløbsvand, da der ikke er en genfordampningsbakke til fordampning. Da møblets afløb er på et andet niveau end på den normale TectoServe SL 1 Gusto -model, kan det normale afløbsvandrør ikke bruges.

3.4. Fyldning af skabet

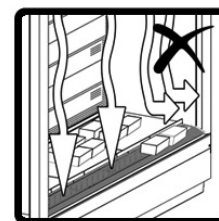
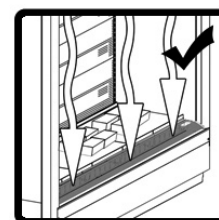
Når skabet fyldes, skal du sørge for, at luftcirkulationen ikke er hæmmet. Overhold skabets fyldningsgrænser. Overfyldning eller forkert fyldning af skabet hæmmer luftcirkulationen, og varernes temperatur i skabet vil stige.

Skabsdøren til TectoFreeze VF 1 Luxo- og TectoFreeze CF 1 Nardo-skabe kan låses i åben position med en låseanordning under opfyldning. Undgå at lade døren stå åben i længere perioder.

Sørg for, at de udstillede varer på øverste reol i TectoServe DC 1 Sofie DD- og TectoServe DC 1 Emilie DD-skabene ikke blokerer for luftkanalen på skabets forside. Placer ikke varer uden for det angivne område på varehylden. Se billederne nedenfor for at få yderligere oplysninger.

Når skabet fyldes:

- Placer varerne forsigtigt.
- Brug ruminddelerne, så kold luft let kan passere mellem varerne.
- Brug passende varedisplayhylder til forskellige varer.
- Hav mindst 50 mm friplads mellem varerne og indersiden af skabets loftsoverflade.
- Placer ikke varer over fyldningsgrænsen. Se *figur på side 1 og 2* i starten af denne vejledning for at få yderligere oplysninger.
- Placer ikke varer, så de rækker ud over de forreste kanter på hylderne.
- Overskrid ikke den maksimale belastning på en hylde, 100 kg pr. meter.
- Placer ikke genstande oven på skabet.
- Stå ikke på glaskanterne.



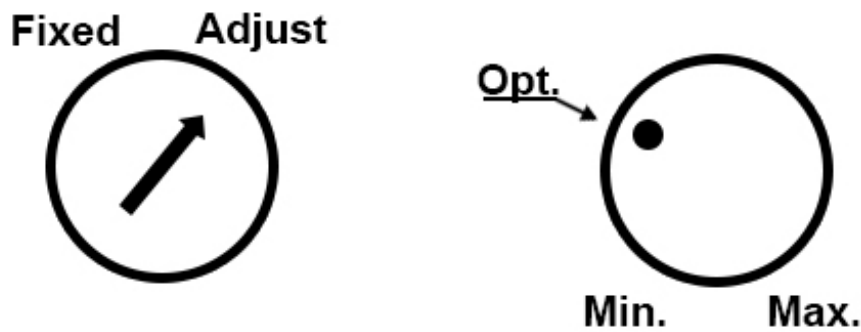
Bemærk Skabet er ikke beregnet til at nedkøle eller opvarme varer, men til at opretholde den temperatur, de har, når de placeres i skabet. Fødevarer, der er koldere eller varmere (afhængigt af skabsmodel) end den angivne temperatur, bør ikke placeres i skabet.

Pas på Fyldnings- og vægtgrænser må ikke overskrides. Genstande, der falder eller slynges ned, kan være farlige for brugere.



3.5. Styling af ventilatorhastighed

TectoServe DC 1 Emilie og TectoServe DC 1 Sofie-skabe er udstyret med mulighed for at styre ventilatorens hastighed. Skabene har to drejeknapper som vist i billedet nedenfor: drejeknappen på venstre side med to positioner og potentiometeret på højre side. Ved indstillingen "Fixed" (Fast) kører ventilatoren ved maksimal hastighed, og potentiometeret til højre har ikke nogen virkning. Når kontakten på venstre side står på "Adjust" (Justering), kan ventilatorhastigheden styres med potentiometeret. Den passende hastighed afhænger af forholdene i omgivelserne, men som hovedregel er det mest effektivt at indstille potentiometeret til positionen mærket "Opt".



4. Vedligeholdelse

4.1. Rengøring

Følgende rengøringsprocedure skal udføres mindst to gange om året. Hvis varer, der opbevares i møblet, går i stykker eller lækker væske i møblet, skal møblet rengøres med det samme. Serveringsdiske skal rengøres hver dag.

Bemærk Møblet må ikke rengøres, mens ventilatorerne kører. Stop ventilatorerne ved at koble møblet fra strømforsyningen under rengøring.

Pas på Fordampere, kondensatorer og dele lavet af rustfrit stål kan have skarpe kanter. Bær beskyttelseshandsker, og udvis opmærksomhed for at undgå at skære dig.



1. Kobl møblet fra strømmen, eller drej den separate kontakt til rengøringspositionen.

Skabsdøren til TectoFreeze VF 1 Luxo- og TectoFreeze CF 1 Nardo -skabe kan låses i åbenposition med en låseanordning under rengøring.

2. Tøm skabet.
3. Lad skabet varme op til rumtemperatur.
4. Fjern snavs.

Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at fjerne is fra fordamperen. Beskadigelse af spolen kan medføre kølemiddelslækage.

For at gøre rengøringen hurtigere kan udsugningsgitret let løftes op i modellerne TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro og TectoDeck SV 1 Inspi. Se *figur på side 1* i starten af denne vejledning for at få yderligere oplysninger om placering af udsugningsgitre.

5. Se efter, om der er afløbsvand, og fjern det om nødvendigt.
6. Rengør møblets indvendige overflader med et mildt flydende rengøringsmiddel (ikke-toksisk, pH 6-8), og tør omhyggeligt overfladerne efter med en ren klud.

7. Start møblet op efter rengøringen.

Bemærk Ved møblet med en indbygget maskinenhed skal du kontrollere, at kondensatoren er ren, mindst en gang om måneden. Støvsug kondensatorens lameller om nødvendigt, og kontroller, at mellemrummene mellem lamellerne ikke er blokerede. Det forreste panel skal åbnes for eftersyn og vedligeholdelse.

Bemærk Ved TectoServe SL 1 Gusto-varmedisk model H, skal bakken midt i skabet på betjeningssiden (se *figur side 3, figur D2*) tømmes og rengøres hverdag. Trækket på bakken er 5 l (ca. 2 cm vand på bunden).

Bemærk I tilfælde af kølemiddelslækage skal alle varer i møblet kasseres, og møblet rengøres.

4.2. Fejlsøgning

Hvis møblet eller møblets udstyr er defekt, eller møblet ikke fungerer normalt, skal du sikre, at det ikke medfører fare for mennesker eller ejendom. Afbryd møblet om nødvendigt, og kontakt den nærmeste serviceafdeling.

4.3. Forstyrrelser i strømforsyningen

Kontroller, at møblet fungerer normalt efter en strømafbrydelse. Kontakt serviceafdelingen, hvis det er nødvendigt.

4.4. Eftersyn og reservedele

Møblets specifikationer er markeret på typeskiltet, som sidder på siden af klemkassen i disk skabe og oven på lampeanordningen på den forreste plade på reoler. Oplys skabstype, navn, serienummer og kontrolmærkerne på mærkepladen til din lokale autoriserede serviceafdeling.

Kun autoriserede installatører må udføre eftersyn og reparation af maskindele og elektrisk udstyr i møblet.

Brug kun de originale fastgørelsesanordninger, der leveres med møblet og producentens tilbehør til det specifikke møbel. Kontakt møbelleverandøren for at få flere oplysninger om fastgørelsesanordninger og tilbehør.

Bemærk Låsen til hovedstrømsafbryderen findes på strømforsyningsenheden i maskinrummet.

Bemærk Ventilatorer skal være slukket under eftersyn.

4.5. Bortskaffelse af udstyr

Når møblet har udtjent sin levetid, skal det bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler og retningslinjer. Opsøg ekspertråd ved bortskaffelse af miljøskadelige stoffer og ved brug af genbrugsmateriel.

EESTI

| | |
|---|----|
| 1. Sissejuhatus | 2 |
| 1.1. Enne kasutamist | 2 |
| 1.2. Garantii | 2 |
| 1.3. Piirangud | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro ja TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 3 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 5 |
| 1.12. Öökardinad, klaaskaaned ja -uksed | 6 |
| 2. Ettevalmistused | 7 |
| 2.1. Pakend | 7 |
| 2.2. Transpordikahjustused | 7 |
| 2.3. Paigaldamine | 7 |
| 2.4. Kasutuseelne puhastamine | 7 |
| 2.5. Elektriühendused | 8 |
| 3. Tööpõhimõte | 8 |
| 3.1. Seadme käivitamine | 8 |
| 3.2. Termostaat | 8 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 9 |
| 3.3. Automaatne sulatamine | 11 |
| 3.4. Vitriini täitmine | 11 |
| 3.5. Ventilaatorikiiruse juhtimine | 12 |
| 4. Hooldus | 13 |
| 4.1. Puhastamine | 13 |
| 4.2. Rikkeotsing | 14 |
| 4.3. Elektrikatkestus | 14 |
| 4.4. Hooldus ja varuosad | 14 |
| 4.5. Seadme utiliseerimine | 14 |

1. Sissejuhatus

1.1. Enne kasutamist

Lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi. Siin selgitatakse, kuidas seadet õigesti ja ohutult paigaldada, kasutada ning hooldada.

Hoidke juhendit kindlas kohas, kus see on kättesaadav ka teistele kasutajatele.

Seade tuleb paigaldada ja kasutusele võtta kooskõlas tootja kasutusjuhendi, kehtivate eeskirjade ja normidega.

Kui külmriiulis või selle seadmestikus tekib rike või kui külmriiul ei tööta normaalselt, veenduge, et see ei sea ohtu inimesi ega vara. Vajaduse korral lülitage seade elektrivõrgust välja ja pöörduge lähima hooldusettevõtte poole. Kõik selle seadme kasutajad peavad teadma, kuidas seadet õigesti ja ohutult kasutada.

1.2. Garantii

Kõigil seadmetel on kahe (2) aasta pikkune vastupidavus- ja materjaligarantii, kui seadet kasutatakse normaaltingimustes. Ümbritseva keskkonna normaaltingimuste näidud ei tohi ületada järgmisi väärtusi:

- suhteline niiskus 60% RH;
- ruumi õhutemperatuur +25 °C;
- õhuvoolu kiirus külmriiuli ees 0,2 m/s.

Märkus Garantii ei laiene klaasi purunemisele (juhuslik või mitte).

1.3. Piirangud

Seadmeid on keelatud kasutada viisil, mida kasutusjuhendis pole kirjeldatud. Seadmes on lubatud hoida vaid selliseid toiduaineid, mis on loetletud käesolevas kasutusjuhendis või konkreetse seadme kasutusjuhendis.

Tootja ei vastuta juhtumite eest, mis on tingitud seadme kasutusjuhendi nõuete või kasutusjuhendis esitatud hoiatuste või juhiste eiramisest.

Märkus Seade on ette nähtud vaid siseruumides kasutamiseks.

Märkus Tuleohtlike või ohtlike vedelike seadmes hoidmine on rangelt keelatud.



Märkus Seadme sisse ja peale ronimine on keelatud. Seadme mis tahes osal seismine on keelatud.



Märkus RI seadme esipaneeli tuleb tõsta mõlema käega.



ETTEVAATUST Klaaskaante ja -ustega seadmete korral: olge sõrmede ja muude kehaosade vigastamise vältimiseks ettevaatlik.



1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro ja TectoDeck SV 1 Inspi

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro ja TectoDeck SV 1 Inspi vitriinkapid on mõeldud piimatoodete, töödeldud lihatoodete, poolfabrikaatide, salatite, töödeldud ja pooltöödeldud toitude, jookide, pakendatud liha, puuviljade ja köögiviljade jaoks. Ladustamistemperatuuride jäävad vahemikku 0...+2 °C, +2...+4 °C, +4...+8 °C, +8...+12 °C.

Veenduge, et kapi versioon ja ladustamistemperatuur sobivad ladustatavatele toodetele.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

TectoFreeze IS 1 Maxim külmikud ja sügavkülmikud on mõeldud piimatoodete, pakitud liha, pakitud jäätiste ja külmutatud toidu säilitamiseks ja eksponeerimiseks. Säilitustemperatuuride vahemikud on külmiku puhul +2...+4 °C ja sügavkülmiku puhul -23...-21 °C.

Veenduge, et seadme mudel ja säilitustemperatuur vastavad seadmes säilitatavatele toodetele.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

TectoFreeze VF 1 Luxo külmikud ja sügavkülmikud on mõeldud jookide, jäätiste ja külmutatud toitude säilitamiseks ja eksponeerimiseks. Säilitustemperatuuride vahemikud on külmiku (FGD FC) puhul +2...+4 °C ja sügavkülmiku (FGD FF) puhul -25...-23 °C.

Veenduge, et seadme mudel ja säilitustemperatuur vastavad seadmes säilitatavatele toodetele.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Modulaarsed TectoFreeze CF 1 Nardo külmikud ja sügavkülmikud on mõeldud jäätiste, külmutatud toitude ja valmiseinete säilitamiseks ja eksponeerimiseks. Säilitustemperatuuride vahemikud on külmikute puhul +2...+4 °C ja sügavkülmikute puhul -23...-21 °C.

Veenduge, et seadme mudel ja säilitustemperatuur vastavad seadmes säilitatavatele toodetele.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

TectoFreeze SV 1 Iconic jahutusega vitriinkapid on mõeldud jäätiste ja teiste külmutatud kaupade ladustamiseks ja väljapanemiseks. Ladustamise temperatuurivahemik on -25 ... -23 °C.

Veenduge, et vitriinkapi versioon ja ladustamistemperatuur sobivad selles ladustatavatele toodetele.

ETTEVAATUST TectoFreeze SV 1 Iconicu vitriinkapi uste avamisel pange tähele, et avamismehhanism on kergendatud ja et ukсед avaneks veidi suunaga üles. Kui uks on avatud, ulatub ukse alumine nurk veidi rohkem välja, kui see ulatuks siis, kui uks on normaalses, vertikaalses asendis. Selle tagajärjeks võib olla ootamatu kokkupõrge. Uksed sulguvad seetõttu ka pehmelt ja aeglaselt. Ärge vajutage ega lööge ust jõuga tugevalt kinni, laske sel gravitatsiooni mõjul sulguda.

Avage ja sulgege uksi ettevaatlikult, et vältida õnnetusi.

Õpetage kliente uksi ohutult kasutama.

Ärge kinnitage uste külge materjale, nt hinnasilte.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

TectoServe SL 1 Gusto teenindus- ja iseteenindusvitriinid on mõeldud suure hulga erinevate toitude ja toiduainete, sealhulgas piimatoodete, töödeldud liha, valmiseinete, salatite, pool- ja valmistoodete ning pakendatud liha säilitamiseks ja eksponeerimiseks TectoServe SL 1 Gusto vitriin on saadaval sügavkülmutatud, jahutatud ja soojendatud toodete jaoks.

TectoServe SL 1 Gusto vitriin on saadaval erinevate säilitustemperatuurivahemikega. Saadaolevad versioonid:

- autonoomse külmagregaadita seadmed, 0-versioon, jahutamine toimub keskagregaadid poolt;
- autonoomse külmagregaadiga seade, M-versioon, varustatud kohaliku jahutussüsteemiga;
- sügavkülmik, F;

Seadme temperatuurivahemik on $-21...-18^{\circ}\text{C}$. Elektrooniline termostaat ja valgusti lüliti asuvad seadme teeninduspoole paremas allnurgas. Ventilaatoriga aurusti asub seadme sees, teenindusava kaante all.

- soojusvitriin, H;

Vitriini küttesüsteem koosneb kahest kütteseadmest:

- vitriini ülaosas paikneb soojendusradiaator. Kui toitejuhe on ühendatud elektrivõrku ja vitriini toide on sisse lülitatud, on radiaator alati sisse lülitatud (vt lk 3 joonist B2). Kütte, millega kaasneb ka seadme valgustus, väljalülitamiseks automaatsfunktsiooni ei ole.
- Kütteleemendid on paigaldatud säilitusruumi põhja. Vitriinil TectoServe SL 1 Gusto H on viis või seitse elementi. Elementide väljundvõimsust reguleerib termostaat (vt lk 3 joonist C2). Termostaadi jaoks saab seada vajaliku temperatuuri, mis tavaliselt on $+70^{\circ}\text{C}$. Suurim võimalik temperatuur on $+90^{\circ}\text{C}$.

Märkus Seadme sisepinnad ning valgusti ja radiaatori katted on väga kuumad. Kandke kaitsekindaid.

Märkus Esiklaasi tõstke mõlema käega. Viige klaas sujuvalt ülemisse asendisse.



ETTEVAATUST Ärge kasutage klaasi tõstmiseks liigset jõudu ja langetage klaas sujuvalt.



Veenduge, et seadme mudel ja säilitustemperatuur vastavad seadmes säilitatavatele toodetele.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

Kahekorruselised (DD) vitriinimudelid TectoServe DC 1 Sofie on mõeldud väga erinevate toiduainete ning toitude, kaasa arvatud juustude, lihatoodete, mugavustoitude, salatite, valmis- ja pooltoodete ning pakendatud liha hoidmiseks ja näitamiseks.

Vitriinid TectoServe DC 1 Sofie DD on saadaval värskete ja pakendatud toodete jaoks ning neid pakutakse eri säilitamiseks vajalike temperatuurivahemike jaoks. Saadaval on järgmised vitriinitüübid.

- Vitriin ilma autonoomse külmagregaadita, 0-versioon, jahutuse tagab keskagregaat.
- Vitriin eraldi jahutusega ülemise ja alumise korruse jaoks, mille saab eraldi välja või sisse lülitada.

Märkus

- Esiklaasi avades hoidke seda mõlema käega kinni. Liigutage klaas ettevaatlikult alla.
- Ärge unustage vitriini ülemist korrust tühjaks teha ja ööseks välja lülitada.
- Puhastage tilgakogumisvanni kord nädalas. Tilgakogumisvann on ülemisel korrusel aurusti all.
- Puhastage välispindu kord päevas.

Kasutage ainult Viessmann jää- või lihariiuleid. Viessmann Refrigeration Systems Oy garanteerib vitriinide töö ainult tootja originaalvarvikuid kasutades.

Vitriinil on automaatne sulatussüsteem. Peale selle tuleb vitriini olenevalt töötingimustest vähemalt kaks korda aastas või sagedamini käsitsi sulatada.

ETTEVAATUST Ärge suruge klaasi jõuga üles ega lööge seda alla.



Kontrollige, kas vitriinimudel ja säilitustemperatuur on seadmes säilitatavatele toodetele sobivad.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

TectoServe DC 1 Emilie kahe riuliga (DD) vitriinkapi mudelid on mõeldud paljude toitude ja toiduainete ladustamiseks ning väljapanemiseks, näiteks juustude, liha, poolfabrikaatide, salatite, töödeldud ja pooltöödeldud toitude ning pakendatud liha jaoks.

TectoServe DC 1 Emilie vitriinid on saadaval nii värskete kui ka pakendatud toodete väljapanemiseks ning neid tarnitakse mitmete ladustamistemperatuuride vahemikega. Vitriinkappide versioonid on järgmised:

- integreeritud masinata vitriinkapid, versioon 0, jahutab keskjahutusüksus;
- ülemise ja alumise riuli eraldi jahutusega vitriinkapp, mille jahutust (ja ka valgustust) saab eraldi välja lülitada;
- ülemise riuli saab muuta ümber selvevitriinkapiks. Selleks liigutage ülemise riuli klaas tagumisse asendisse.

Märkus

- Ülemise riuli klaasi avamisel hoidke seda kindlasti kahe käega. Liigutage klaas ettevaatlikult tagumisse asendisse.
- Ärge unustage vitriinkapi ülemist riulit ööseks välja lülitada ja tühjendada.
- Ärge unustage puhastada tilgaalust hoolikalt vähemalt kord nädalas. Tilgaalus paikneb ülemisel riulil aurusti all.
- Puhastage välispindu iga päev.

Kasutage ainult Viessmann jääemaldusvahendeid või lihariiuleid. Viessmann Refrigeration Systems Oy ei garanteeri vitriinkapi tööd juhul, kui ei kasutata tootja lisaseadiseid.

Vitriinkapp sisaldab automaatset jääemaldussüsteemi. Lisaks sellele tuleb jääd kapist olenevalt töötingimustest vähemalt kaks korda aastas või isegi sagedamini käsitsi eemaldada.

ETTEVAATUST Ärge suruge klaasi üles ega virutage seda alla.



Veenduge, et vitriinkapi versioon ja ladustamistemperatuur sobivad selles ladustatavatele toodetele.

1.12. Öökardinad, klaaskaaned ja -uksed

Olenevalt tüübist võivad vitriinimudelid TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie ja TectoServe DC 1 Emilie olla varustatud kardinate, klaaskaante või -ustega.

- Olge öökardinatega ümberkäimisel hoolikas.
- Ärge laske kardinatele ilma kinnihoidmata vedru jõul sisse kerida (kinni plaksutada).
- Kardinat lahti või kinni tõmmates hoidke alati käepidemest kinni, et mitte kahjustada vedru või kardinamehhanismi.

Märkus Vitriinimodeli TectoFreeze IS 1 Maxim öökardinat lahti või kinni tõmmates hoidke kardinat horisontaalselt kardinahoidiku suhtes 90-kraadise nurga all. Kui kardinat liigutatakse vale nurga all, võib mõni kinniti või kardinahoidik kardina servad katki rebida.

Vitriinimudelid TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus ja TectoDeck RI 1 Intro võivad olla varustatud käsitsi või mootoriga liigutatava kardina. Vitriinimodelite TectoFreeze IS 1 Maxim jaoks on saadaval ainult käsitsi liigutatav variant.

Mootoriga liigutatavaid öökardinaid saab liigutada käsitsi vitriini paremal küljel oleva lülitiga. Kui vitriinide tuled lülitatakse välja ja need kustuvad vasakult paremale, laskub öökardin alla, kui vitriini viimane tuli kustub. Tuled lülituvad sisse paremalt vasakule. Üks mootor saab liigutada maksimaalselt nelja järjestikust kardinat.

Öökardina ülemist ja alumist piiri saab reguleerida kardinamootoril oleva reguleerimisvändaga. Samuti saab juhtida kõiki poes olevaid lampe ja öökardinaid kaugjuhtimise teel.

Kontrollige regulaarselt, et öökardinad töötavad korralikult. Kui kardinat on vaja reguleerida, pöörduge lähima hooldusettevõtte poole.

Märkus Klaaskaasi ja -uksi tuleb ettevaatlikult avada ning sulgeda, et vältida kahjustusi. Õpetage klientidele, kuidas neid ohutult käsitseda.

2. Ettevalmistused

2.1. Pakend

Võimaluse korral transportige seade paigalduskohta originaalpakendis. Pakkematerjalid on taastöödeldavad.

2.2. Transpordikahjustused

Pakkige seade lahti ja veenduge, et seadmel ei esine transpordikahjustusi. Kahjustuste ilmnemisel teavitage sellest kohe kindlustevõtet, seadme tarnijat või tootjat.

2.3. Paigaldamine

Külmriiuli paigaldamisel pöörake tähelepanu järgmistele asjaoludele:

- et pind seadme all oleks sile ja tasane;
- et seade ei jääks radiaatori, soojapuhuri, kohtvalgusti ega muude soojusallikate vahetusse lähedusse.
- et seade ei jääks otsese päikesevalguse kätte, vajadusel katke aknad rulooga;
- et seade ei jääks kliimaseadme või ruumi peasissekäigu vahetusse lähedusse.

Tuuletõmbus võib seadmes olevat temperatuuri mitme kraadi võrra tõsta.

Seadme õige paigaldamine tagab optimaalsed temperatuuri- ja kasutustingimused.

Märkus Kõrge temperatuuri tõttu on soojusvitriin alati varustatud oma otsapaneeliga. Jahutuse ja soojendusega vitriinide vahele tuleks alati paigaldada kaks otsapaneeli. Kaks soojusvitriini võib siiski ilma otsapaneelita kokku ühendada.

2.4. Kasutuseelne puhastamine

1. Enne seadme kasutamist puhastage selle välispinnad ja toiduainete säilitusruum lahja puhastusvedelikuga.

Järgige puhastusvahendi kasutusjuhiseid.

Märkus Veenduge, et kõik puhastusvahendid oleksid klassifitseeritud kui mittemürgised ja et nende pH jääks vahemikku 6–8. Ärge kasutage lahusel baseeruvaid puhastusvahendeid.

2. Kuivatage pinnad hoolikalt.

2.5. Elektriühendused

Märkus Seadmele märgitud sümbol (välgunool kolmnurga sees) hoiatab, et kattepaneeli all on pingestatud osad ja juhtmed. Pingestatud seadmetega võivad töötada ainult elektriseadmestiku paigaldamist ja hooldamist käsitleva väljaõppe läbinud isikud.



Integreeritud seadmeteta kapid on ühendatud elektrivõrguga püsiühenduse kaudu.

Integreeritud masinamooduliga kapid töötavad ühefaasilise AC-vooluga ja pingel 230 V/50 Hz. Elektripistik tuleb maandada ja vooluringi tuleb varustada kas 10 A inertkaitsmega või 16 A inertkaitsmega. Kontrollige kaitsme suuruse kindlaksmääramiseks andmesilti (vt *jooniste leht 3, joonis A1/A2*). Muid seadmeid ei või sama kaitsmega ühendada.

Seadme elektriühendused on näidatud elektrikilbi külge kinnitatud kiletaskus oleval elektriskeemi joonisel. Pärast kasutamist pange elektriskeem alati taskusse tagasi.

Lisateavet tootesiltide ja lülituskeemide kohta leiate *jooniste lehtedelt 1–5*, mis paiknevad kasutusjuhendi alguses.

ETTEVAATUST Elektriühendusi võivad teha ainult selleks volitatud ja vastava väljaõppega elektrikud vastavalt IEE standarditele ja kohalikele eeskirjadele. Nimetatud nõuete eiramine võib põhjustada raskeid või eluohtlike vigastusega õnnetusi.



3. Tööpõhimõte

3.1. Seadme käivitamine

Vitriinid on ette nähtud ühendada keskagregaadiga. Külmiiriuli/külmutusseadme paigaldanud ettevõtte peab andma vajalikud juhised ja väljaõppe seadme kasutamise ning toite- ja hoolduslülitite asukoha kohta, et seadet saaks õigesti puhastada.

Enne seadmete käivitamist tuleb seadmete paisventiilid reguleerida vastavalt ettenähtud väärtustele. Termostaatide seadeväärtusi tuleb kontrollida seadmekomplekti mitte kuuluva täpse termomeetri abil.

Märkus Autonoomse külmagregaadiga vitriinide jahutussüsteem – kompressor, aurusti ja elektriseadmed – paiknevad vitriini seadmeruumis, teeninduspoolelt vaadates paremal pool. Jahutussüsteem käivitub, kui toitepistik ühendatakse elektrivõrgu pistikupesaga.

3.2. Termostaat

Vitriinide sisetemperatuuri mõõdetakse termostaatidega. Jahutusetaapi ajal avab termostaat jahutuskontuuri magnetventiili.

Märkus Autonoomse külmagregaadiga vitriinide puhul lülitab termostaat (vt *joonis lk 3, joonised B1–E1*) sisse seadmeruumis oleva kompressori.

Vitriini termostaat seadistatakse, kui seade kasutusse võetakse. Seadistamisel võetakse arvesse toodete jahutamiseks vajalikku temperatuuri ja vitriini töötemperatuuri. Kui termostaat madalamale temperatuurile seadistada, võib aurusti jäätuda ja seisma jääda.

Vitriini temperatuuri tuleb regulaarselt kontrollida.

Termostaat on tehases seadistatud. Termostaadi juhised leiate termostaadi kasutusjuhendist. Probleemide korral pöörduge hooldusettevõtte poole.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 on vitriini juhtimisseade, mis termostaadi ja temperatuurianduri abil juhib automaatselt seadme sulatamist.



3.2.1.1. Nupud ja menüüd

Seadme programmeerimiseks ja juhtimiseks on neli nuppu:

- **ülesnool** – menüüs liikumiseks, väärtuste suurendamiseks, käsitsisulatusfunktsiooni aktiveerimiseks.
- **allanool** – menüüs liikumiseks, väärtuste vähendamiseks, parameetriti programmeeritav.
- **nupp FNC** – funktsioonist väljumiseks, parameetriti programmeeritav.
- **nupp SET** – seadepunktidele ja menüüdele juurdepääsuks, käskude kinnitamiseks, häirete kuvamiseks.

Käivitamisel testib seade tulesid – näidik ja tuled vilguvad süsteemi tervikluse ja õige töö kontrollimiseks mõne sekundi.

Märkus Vitriinikontroller on tehases eelprogrammeeritud. Ärge reguleerige vaikeväärtusi. Termostaadi või sulatamisväärtuste muutmine võib põhjustada aurusti külmumise. Probleemide tekkimisel pöörduge lähima hooldusettevõtte või edasimüüja poole.

Seadmel on kaks põhimenüüd: menüü Machine Status (Seadme olek) ja menüü Programming (Programmeerimine).

3.2.1.2. Menüü Machine Status

1. Menüüsse Machine Status (Seadme olek) pääsemiseks vajutage kiiresti nuppu SET. Kui häireteateid pole, kuvatakse kiri "SET".
2. Liikuge üles- või allanoolte abil menüü muudest kaustadest läbi.

Kaustad: Pb1 (sondi 1 väärtuse kaust), Pb2 (sondi 2 väärtuse kaust), SEt (lähtepunkti sätte kaust).

Temperatuuri reguleerimine

- a. Menüüsse Machine Status (Seadme olek) pääsemiseks vajutage kiiresti nuppu SET. Kuvatakse kausta "SEt" tähistav kiri.
- b. Lähtepunkti (Setpoint) väärtuse kuvamiseks vajutage uuesti nuppu SET. Väärtus kuvatakse näidikul.
- c. Muutke väärtust Setpoint üles- või allanoolte abil 15 sekundi jooksul.

Sondide kuvamine

Vastava teksti ilmumisel vajutage sellega seotud sondi väärtuse kuvamiseks nuppu SET.

3.2.1.3. Menüü Programming

1. Menüüsse Programming (Programmeerimine) pääsemiseks hoidke nuppu SET all vähemalt viis sekundit.
2. Liikuge kaustades üles- või allanoolte abil.
3. Soovitud kausta avamiseks vajutage nuppu SET. Kuvatakse esimese nähtava parameetri silt.
4. Liikuge üles- või allanoolte abil muude parameetrite seas.

5. Soovitud parameetri valimiseks vajutage kiiresti nuppu SET.
6. Soovitud väärtuse valimiseks kasutage üles- või allanoolt.
7. Valiku kinnitamiseks ja järgmise parameetri juurde liikumiseks vajutage nuppu SET.

Märkus Kui te ei vajuta 15 sekundi vältel ühtegi nuppu ega vajuta funktsioonist väljumiseks nuppu FNC, siis viimane näidikul olnud väärtus kinnitatakse ning naasete eelmisele kuvale.

Tehasesätted

Parameetrisätteid on tehases eelreguleeritud. Neid seadeid ei tohi tungiva vajaduseta muuta.

3.2.1.4. Sulatustsükli käsitsi aktiveerimine

Sulatustsükli käsitsi aktiveerimiseks hoidke ülesnoolenuppu 5 sekundi vältel all.




Kui sulatamiseks vajalikud tingimused puuduvad (nt aurustisondi temperatuur on sulatamise peatamise temperatuurist kõrgem), vilgub näidik kolm (3) korda, andes sellega märku, et toimingut ei sooritata.

Diagnostika

Häireolukorrast annab alati märku signaal (olemasolul) ning häireikooni tule süttimine.

- Termostaadisondi (sond 1) tõrke põhjustatud häiresignaali tähistab seadme näidikul kiri E1.
- Aurustisondi (sond 2) tõrke põhjustatud häiresignaali tähistab seadme näidikul kiri E2.

3.2.1.5. Näidikutuled

| Asukoht | Seostuv funktsioon | Olek |
|---|------------------------|---|
|  | Kompressor või relee 1 | PÕLEB, kui kompressor alustab tööd. Vilgub viivituse, kaitse või blokeerumise korral. |
|  | Sulatamine | PÕLEB sulatamise ajal. Vilgub, kui sulatamine on käsitsi aktiveeritud. |
|  | Häire | PÕLEB häire ajal. Vilgub, kui häire on vaigistatud. |

3.3. Automaatne sulatamine

Sulatust juhib vastav piirtermostaadiga ajarelee. Sulatus kestab umbes 30 minutit ja toimub tavaliselt 1 kuni 4 korda päevas, sõltuvalt seadme mudelist. Sulatamise ajal tõuseb seadme sisetemperatuur mõne kraadi võrra ning aurusti ventilaatorid seiskuvad.

Märkus Kui TectoServe SL 1 Gusto külmik ööseks tühjendatakse ja välja lülitatakse, siis pole sulatust vaja kasutada.

Sulatusvesi voolab toru kaudu kanalisatsiooni või pumbatakse sinna eraldioleva pumba abil. Sulatus on küll automaatne, kuid seadme võib sulatusrežiimile lülitada ka käsitsi. Kui vajate seoses sulatuse ja puhastusega abi, pöörduge lähima hooldusettevõtte poole.

Märkus Autonoomse külmagregaadiga külmikutel on sulatusvee kogumise vann, mida tuleb käsitsi tühjendada. TectoServe SL 1 Gusto külmikul F peab sulatusvee jaoks olema alati külmikule vastav äravooluava, kuna sellel pole sulatusvee kogumise vanni. Kuna külmiku äravooluava pole tavalise TectoServe SL 1 Gusto mudeliga võrreldes samal kõrgusel, ei saa tavalist vee äravoolutoru kasutada.

3.4. Vitriini täitmine

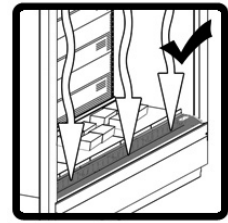
Vitriini täitmisel kaubaga jälgige, et jahutusõhu ringlemine ei oleks takistatud. Järgige seadmel märgitud täitmispiiri. Kauba vale paigutus või seadme ülekoormamine takistab õhuringlust ja tõstab vitriini paigutatud toodete temperatuuri.

Vitriinimudelitel TectoFreeze VF 1 Luxo ja TectoFreeze CF 1 Nardo ukсед saab laadimise ajaks vastava luku abil lahtisesse asendisse lukustada. Vältige ukse lahtihoidmist pikemat aega.

Vitriinkappide TectoServe DC 1 Sofie DD ja TectoServe DC 1 Emilie DD puhul veenduge, et ülemisele riiulile välja pandud tooted ei blokeeri vitriinkapi esiküljel olevat õhulõõri. Ärge pange tooteid väljapoole ettenähtud ala tooteriilil. Lisateabe saamiseks vaadake allolevaid pilte.

Vitriini täitmisel:

- olge toodete paigutamisel hoolikas;
- kasutage vaheseinu, et juhtida külma õhku paremini toodete vahele;
- kasutage eri toodete jaoks sobivaid kaubariiuleid;
- jätke toodete ja vitriini sisemise laepinna vahele vähemalt 50 mm vaba ruumi;
- ärge pange seadmesse tooteid üle täitmispiiri. Lisateabe saamiseks vaadake juhendi alguses olevaid *jooniseid lk 1 ja 2*;
- ärge paigutage tooteid nii, et need ulatuvad üle riiulite esiservade;
- ärge ületage riiulitele lubatud maksimaalset koormust (100 kg/m);
- ärge asetage tooteid vitriini peale;
- ärge seiske klaasist serva peal.



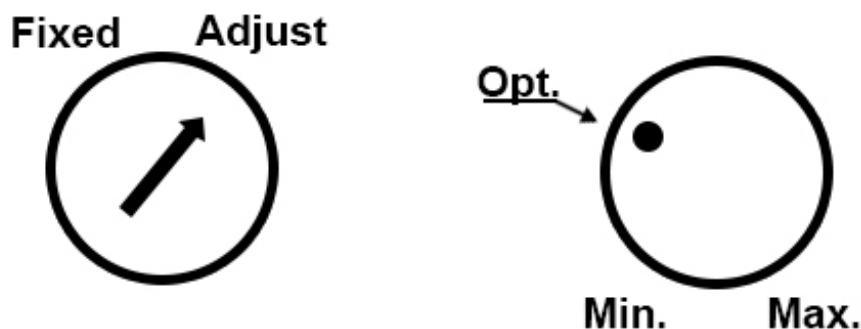
Märkus Vitriini ei ole ette nähtud toodete jahutamiseks ega soojendamiseks, vaid toodete temperatuuri säilitamiseks. Vitriini ei tohi asetada määratud temperatuurist külmemat või soojemat kaupa (olenevalt vitriinitüübist).

ETTEVAATUST! Täitmis- ja koormuspiiri ei tohi ületada. Allakukkuvad tooted võivad ohustada kasutajaid.



3.5. Ventilaatorikiiruse juhtimine

Vitriinkapid TectoServe DC 1 Emilie ja TectoServe DC 1 Sofie on varustatud ventilaatorikiiruse juhtimise võimalusega. Vitriinkappidel on kaks näiturit, mis on näidatud allpool pildil: vasakpoolne kahe asendiga näiturlüliti ja parempoolne potentsiomeeter. Olekusse „Fixed” („Fikseeritud”) seadmisel töötab ventilaator maksimumkiirusel ja parempoolset potentsiomeetrit ei ole võimalik kasutada. Kui vasakpoolne lüliti seatakse asendisse „Adjust” („Reguleerimine”), on võimalik ventilaatori kiirust potentsiomeetriga juhtida. Sobiv kiirus sõltub keskkonnatingimustest, kuid reeglina on kõige tõhusam seada potentsiomeeter asendisse tähisega „Opt”.



4. Hooldus

4.1. Puhastamine

Vähemalt kaks korda aastas tuleb seadet puhastada järgmisel viisil. Kui seadmes säilitatav toode puruneb või lekib, tuleb seade viivitamatult puhastada. Teenindusvitriine tuleks puhastada iga päev.

Märkus Kui ventilaatorid töötavad, ei tohi külmriiulit puhastada. Ventilaatorite väljalülitamiseks ühendage seade puhastamise ajaks elektrivõrgust lahti.

ETTEVAATUST Aurustid, kondensaatorid ja roostevabast terasest osad võivad olla teravate äärtega. Lõikehaavade vältimiseks kandke kaitsekindaid ja olge ettevaatlik.



1. Lülitage seade elektrivõrgust välja või keerake vastav lüliti puhastusasendisse.

Seadmete TectoFreeze VF 1 Luxo ja TectoFreeze CF 1 Nardo ust on võimalik seadme puhastamise ajaks vastava riiviga avatud asendisse lukustada.

2. Tühjendage külmriiul.
3. Oodake, kuni seade soojeneb ümbritseva õhu temperatuurini.
4. Eemaldage praht.

Aurustist jää eemaldamiseks ärge kasutage orasid ega teravaid tööriistu. Mähise vigastus võib põhjustada külmutusaine lekke.

Seadme puhastamise kiiremaks muutmiseks on mudelitel TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro ja TectoDeck SV 1 Inspi võimalik äravoolurest kergesti üles tõsta. Lisateavet äravoolurestide asukoha kohta leiate juhendi algusest (vt *jooniste lk 1*).

5. Kui seadmes on sulavett, siis eemaldage see.
6. Puhastage seadme sisepindu pehmetoimelise puhastusvedelikuga (mittemürgine, pH 6–8) ja kuivatage pinnad hoolikalt puhta lapiga.
7. Pärast puhastamist lülitage seade sisse.

Märkus Autonoomse külmagregaadiga seadmete puhul kontrollige vähemalt kord kuus, kas kondensaator on puhas. Puhastage kondensaatoriribid tolmuimejaga ja kontrollige, kas ribidevaheline ruum on puhas. Esipaneel tuleb puhastamiseks ja tehnohoolduseks avada.

Märkus TectoServe SL 1 Gusto soojendusega vitriin H puhul tuleb iga päev tühjendada ja puhastada seadme keskel teeninduspoolel asuvat põhja (vt *jooniste lk 3 joonist D2*). Põhja süvis on c. 5 L (umbes 2 cm vett põhjas).

Märkus Külmutusaine lekke korral tuleb kõik vitriinis olevad tooted kõrvaldada ja seejärel vitriin puhastada.

4.2. Rikkeotsing

Kui külmriiulis või selle seadmestikus tekib rike või kui külmriiul ei tööta normaalselt, veenduge, et see ei sea ohtu inimesi ega vara. Vajadusel lülitage seade elektrivõrgust välja ja pöörduge lähima hooldusettevõtte poole.

4.3. Elektrikatkestus

Pärast elektrikatkestust kontrollige, kas seade töötab normaalselt. Vajaduse korral pöörduge lähimasse hooldusettevõttesse.

4.4. Hooldus ja varuosad

Seadme tehnilised andmed on kirjas andmesildil, mis tagantlaetavatel seadmetel on kinnitatud elektrikilbi küljele ja eestlaetavatel seadmetel ülemise esipaneeli ülemise valgusti kinniti külge. Teatage volitatud hooldusettevõttele seadme tüüp, nimetus, seerianumber ja andmesildile märgitud kontrolltähtsed.

Külmriiulit ja selle seadmestikku võivad hooldada ja remontida vaid vastava väljaõppega mehaanikud.

Kasutage ainult seadmega kaasas olevaid või tootja poolt vastavale seadmele ette nähtud originaalosi. Lisateavet osade ja tarvikute kohta saate seadme müüjalt.

Märkus Peatoitelüliti asub seadmeruumi elektrikilbis.

Märkus Hooldamise ajaks tuleb ventilaatorid välja lülitada.

4.5. Seadme utiliseerimine

Seadme kasutusaja lõppemisel tuleb seade utiliseerida vastavalt kohalikele eeskirjadele ja nõuetele. Keskkonnaohtlike või taastöödeldavate materjalide utiliseerimisel kasutage spetsialistide abi.

LATVIEŠU

| | |
|---|----|
| 1. Ievads | 2 |
| 1.1. Pirms lietošanas sākšanas | 2 |
| 1.2. Garantija | 2 |
| 1.3. Ierobežojumi | 2 |
| 1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro un TectoDeck SV 1 Inspi | 3 |
| 1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim | 3 |
| 1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo | 3 |
| 1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo | 3 |
| 1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic | 3 |
| 1.9. TectoServe SL 1 Gusto | 4 |
| 1.10. TectoServe DC 1 Sofie | 5 |
| 1.11. TectoServe DC 1 Emilie | 5 |
| 1.12. Nakts pārklājumi, stikla vāki un durvis | 6 |
| 2. Sagatavošana | 7 |
| 2.1. Iepakojums | 7 |
| 2.2. Transportēšanas bojājumi | 7 |
| 2.3. Uztādīšana | 7 |
| 2.4. Tīrīšana pirms izmantošanas | 7 |
| 2.5. Elektrosavienojumi | 8 |
| 3. Darbība | 8 |
| 3.1. Ieslēgšana | 8 |
| 3.2. Strādājošais termostats | 8 |
| 3.2.1. Eliwell ID 971..... | 9 |
| 3.3. Automātiskā atkausēšana | 10 |
| 3.4. Vitrīnas piepildīšana | 11 |
| 3.5. Ventilatora darbības ātruma vadība | 12 |
| 4. Uzturēšana | 12 |
| 4.1. Tīrīšana | 12 |
| 4.2. Problēmu risināšana | 13 |
| 4.3. Elektropadeves pārtraukums | 13 |
| 4.4. Tehniskā apkope un rezerves daļas | 13 |
| 4.5. Iekārtas utilizēšana | 13 |

1. Ievads

1.1. Pirms lietošanas sākšanas

Uzmanīgi izlasiet šos norādījumus. Tajos izskaidrots, kā pareizi un droši uzstādīt, izvietot un lietot vitrīnu, un veikt tās tehnisko apkopi.

Glabājiet šos norādījumus drošā un pārējiem lietotājiem pieejamā vietā.

Vitrīna jāuzstāda un jāieslēdz, ievērojot ražotāja norādījumus un atbilstoši vietējiem norādījumiem un noteikumiem.

Ja vitrīnai vai vitrīnas aprīkojumam rodas defekts vai vitrīna nedarbojas pareizi, pārlicinieties, ka tādējādi netiek radīti draudi cilvēkiem un īpašumam. Ja nepieciešams, atvienojiet vitrīnu un sazinieties ar tuvāko tehniskās apkopes nodrošinātāju. Visiem vitrīnas lietotājiem jāzina kā pareizi un droši ekspluatēt vitrīnu.

1.2. Garantija

Katrai vitrīnai un tajā izmantotajiem materiāliem ir divu (2) gadu garantija, ja tā darbojas normālos apkārtējos apstākļos. Normālā apkārtējā vidē nedrīkst būt pārsniegts:

- Relatīvais mitrums 60 % RH
- Apkārtējās vides temperatūra +25 °C
- Frontālā gaisa plūsma < 0,2 m/s.

Piezīme Garantija neattiecas uz netīši vai kā citādi saplēstu stiklu.

1.3. Ierobežojumi

Vitrīnas izmantošana veidā, kas nav aprakstīts šajā instrukcijā, ir aizliegta. Vitrīnā drīkst glabāt tikai tos produktus, kas norādīti šajā instrukcijā vai vitrīnas brošūrā.

Ražotājs neuzņemas atbildību par negadījumiem, ko izraisījusi vitrīnas ekspluatācija, kas ir pretrunā ar šiem norādījumiem, vai kas radušies, neievērojot šeit minētos brīdinājumus vai norādījumus.

Piezīme Vitrīna paredzēta tikai izmantošanai iekštelpās.

Piezīme Viegli uzliesmojošu vai bīstamu šķidrumu glabāšana vitrīnā ir stingri aizliegta.



Piezīme Aizliegts iekāpt vitrīnā vai kāpt uz tās. Aizliegts stāvēt uz jebkuras vitrīnas daļas.



Piezīme RI vitrīnas priekšējo paneli jāceļ ar abām rokām.



UZMANĪBU

Vitrīnas, kas aprīkotas ar stikla vākiem un durvīm: lai izvairītos no pirkstu un citām traumām, rīkojieties uzmanīgi.

1.4. TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro un TectoDeck SV 1 Inspi

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 3 e-Visio, TectoDeck RI 1 Intro un TectoDeck SV 1 Inspi vitrīnas ir paredzētas piena produktiem, apstrādātiem gaļas produktiem, pusfabrikātiem, salātiem, apstrādātiem un daļēji apstrādātiem ēdieniem, dzērieniem, fasētai gaļai, augļiem un dārzeņiem. Glabāšanas temperatūras diapazoni produktiem ir 0...+2° C, +2...+4° C, +4...+8° C, +8...+12° C.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.5. TectoFreeze IS 1 Maxim

TectoFreeze IS 1 Maxim ledusskapju un saldēšanas vitrīnas ir paredzētas piena produktu, fasētas gaļas, iepakota saldējuma un saldētu produktu glabāšanai un izstādīšanai. Glabāšanas temperatūras diapazons produktiem ir +2...+4° C ledusskapja vitrīnā un -23...-21° C saldēšanas vitrīnā.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.6. TectoFreeze VF 1 Luxo

TectoFreeze VF 1 Luxo ledusskapja un saldēšanas vitrīnas ir paredzētas dzērienu, saldējumu un saldētu produktu glabāšanai un izstādīšanai. Glabāšanas temperatūras diapazons produktiem ir +2...+4° C ledusskapja vitrīnā (FGD FC) un -25...-23° C saldēšanas vitrīnā (FGD FF).

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.7. TectoFreeze CF 1 Nardo

Modulārie TectoFreeze CF 1 Nardo ledusskapju un saldēšanas vitrīnas ir paredzētas saldējumu, saldētu produktu un pusfabrikātu glabāšanai un izstādīšanai. Glabāšanas temperatūras diapazons produktiem ir +2...+4° C ledusskapja vitrīnā un -23...-21° C saldēšanas vitrīnā.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.8. TectoFreeze SV 1 Iconic

Saldētavu vitrīnas FSV ir paredzētas saldējuma un citu sasaldētu preču glabāšanai un izstādīšanai. Glabāšanas temperatūras diapazons ir -25...-23° C.

Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabājamā temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

UZMANĪBU

Atverot šīs vitrīnas durvis, ņemiet vērā, ka atvēršanas mehānisms ir izgaismots un durvis veras nedaudz uz augšu. Kad durvis ir atvērtas, apakšējais durvju stūris atrodas tālāk ārā nekā tas būtu, ja durvis būtu normālā, augšējā pozīcijā. Tas var izraisīt neparedzētu nesaskaņu. Attiecīgi durvis jāaizver maigi un lēni. Nespieties vai necērtiet durvis - tā vietā ļaujiet durvīm aizvērties ar gravitācijas spēku.

Atveriet un aizveriet durvis uzmanīgi, lai izvairītos no negadījumiem.

Apmāciet klientus drošā durvju lietošanā.

Nepievienojiet nekādus materiālus, piemēram cenu zīmes, durvīm.

1.9. TectoServe SL 1 Gusto

TectoServe SL 1 Gusto apkalpošanas un pašapkalpošanas vitrīnas ir paredzētas plaša ēdiena un pārtikas produktu glabāšanai un izstādīšanai, ieskaitot piena produktus, pārstrādātu gaļu, pusfabrikātus, salātus, apstrādātu un daļēji apstrādātu pārtiku un fasētu gaļu.

TectoServe SL 1 Gusto vitrīnas ir pieejamas sasaldētiem, atdzesētiem un sildītiem produktiem.

TectoServe SL 1 Gusto vitrīnas ir aprīkotas ar vairākiem dažādiem glabāšanas temperatūras diapazoniem. Vitrīnas veidi ir:

- Vitrīnas bez iebūvētas mehānisma vienības, 0 versija, atdzesēšana nodrošināta ar attālinātu atdzesēšanas iekārtu.
- Vitrīna ar iebūvētu mehānisma vienību, M versija, aprīkota ar vietēju atdzesēšanas iekārtu.
- Saldēšanas vitrīna F.

Temperatūras diapazons vitrīnā ir -21...-18° C. Elektroniskais termostats un gaismas slēdzis ir ievietoti apakšējā labajā vitrīnas stūrī apkalpošanas pusē. Izvairīšanas ventilators ir novietots vitrīnas iekšpusē zem apkalpošanas pieejas vāka.

- Apsildāma vitrīna H.

Apsildīšanas iekārta šai vitrīnai sastāv no diviem sildīšanas elementiem:

- Sildīšanas radiators, kas novietots vitrīnas augšdaļā. Radiators vienmēr ir ieslēgts, kad elektrības slēdzis ir rozetē un galvenais slēdzis (skatīt attēlu lapu 3, B2 attēlu) ir ieslēgts. Nekādas automatizētas iezīmes neizslēdz šo apsildi, kas nodrošina arī gaismu vitrīnā.
- Sildīšanas rezistori ir uzstādīti uzglabāšanas nodalījuma pamatdaļā. TectoServe SL 1 Gusto H vitrīnai ir pieci vai septiņi rezistori. Šo rezistoru siltuma izdali regulē termostats (skatīt attēlu lapu 3, C2 attēlu). Termostatam var uzstādīt vēlamu temperatūru, kas parasti ir +70° C. Maksimālais uzstādījums ir +90° C.

Piezīme

Vitrīnas iekšējās virsmas, kā arī apgaismojuma/sildīšanas radiatoru ir ārkārtīgi karsti. Lietojiet aizsargcimdus.

Piezīme

Paceliet priekšējo stiklu ar abām rokām. Maigi paceliet stiklu līdz augšējai pozīcijai.

UZMANĪBU

Neceliet stiklu ar spēku vai necērtiet ciet.



Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.10. TectoServe DC 1 Sofie

TectoServe DC 1 Sofie dubultā nodalījuma (DD) vitrīnas ir paredzētas plaša klāsta ēdiena un pārtikas produktu, ieskaitot sierus, gaļas, pusfabrikātus, salātus, apstrādātu un daļēji apstrādātu pārtiku un fasētu gaļu, glabāšanai un izstādīšanai.

TectoServe DC 1 Sofie DD vitrīnas ir pieejamas gan svaigiem, gan fasētiem produktiem, un ir nodrošinātas ar dažādiem temperatūras diapazoniem. Vitrīnas veidi ir:

- Vitrīnas bez iebūvētas mehānisma vienības, 0 versija, atdzesēšana nodrošināta ar attālinātu atdzesēšanas iekārtu.
- Vitrīnas ar atsevišķu atdzesēšanas iekārtu augšējam un apakšējam nodalījumam, lai tos varētu izslēgt vai ieslēgt atsevišķi.

Piezīme

- Atverot priekšējo stiklu, turiet to ar abām rokām. Uzmanīgi nolaidiet stiklu līdz apakšējai pozīcijai.
- Atcerieties izslēgt un iztukšot augšējo vitrīnas nodalījumu uz nakti.
- Atcerieties uzmanīgi iztīrīt pilienu pannu vienu reizi nedēļā. Pilienu panna ir novietota zem iztvaicētāja uz augšējā nodalījuma.
- Notīriet redzamās virsmas katru dienu.

Izmantojiet tikai Viessmann ice chip vai gaļas plauktus. Viessmann Refrigeration Systems Oy negarantē vitrīnu funkcionalitāti, ja vien netiek izmantoti ražotāja piederumi.

Vitrīnā ir automātiska atkausēšanas sistēma. Papildus tam, vitrīna manuāli jāatsaldē vismaz divas reizes gadā vai pat biežāk, atkarībā no darbības apstākļiem.

UZMANĪBU Neceliet stiklu ar spēku vai necērtiet ciet.



Pārliecinieties, ka vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra ir pareiza glabājamiem produktiem.

1.11. TectoServe DC 1 Emilie

TectoServe DC 1 Emilie dubultā nodalījuma (DD) vitrīnas ir paredzētas plaša ēdiena un pārtikas produktu klāsta, tostarp sieru, gaļas, pusfabrikātu, salātu, apstrādātas un daļēji apstrādātas pārtikas un fasētas gaļas glabāšanai un izstādīšanai.

Ir pieejamas TectoServe DC 1 Emilie DD vitrīnas gan svaigiem, gan fasētiem produktiem, un tajās var nodrošināt dažādus uzglabāšanas temperatūras diapazonus. Tālāk norādīti vitrīnu veidi.

- Vitrīna bez iebūvētas mehānisma vienības, 0 versija, atdzesēšanu nodrošina attālināta atdzesēšanas iekārta.
- Vitrīna ar atsevišķu atdzesēšanas iekārtu augšējam un apakšējam nodalījumam, kurus var izslēgt vai ieslēgt atsevišķi.
- Augšējo nodalījumu var pārveidot par pašapkalpošanās vitrīnu. Lai to paveiktu, novietojiet augšējā nodalījuma stiklu aizmugurējā pozīcijā.

Piezīme

- Atverot augšējā nodalījuma stiklu, turiet to ar abām rokām. Uzmanīgi novietojiet stiklu aizmugurējā pozīcijā.
- Pēc darba dienas beigām neaizmirstiet izslēgt un iztukšot vitrīnas augšējo nodalījumu.
- Reizi nedēļā uzmanīgi iztīriet pilienu pannu. Pilienu panna ir novietota zem iztvaicētāja augšējā nodalījumā.
- Notīriet redzamās virsmas katru dienu.

Izmantojiet tikai Viessmann ledus vai gaļas plauktus. Viessmann Refrigeration Systems Oy garantē vitrīnu funkcionalitāti tikai tad, ja tiek izmantoti ražotāja piederumi.

Vitrīnā ir automātiska atkausēšanas sistēma. Papildus tam vitrīna ir manuāli jāatkausē vismaz divas reizes gadā vai biežāk atkarībā no darba apstākļiem.

UZMANĪBU Nespiediet stiklu uz leju un neaizcērtiet to.



Pārliecinieties, vai vitrīnas modelis un glabāšanas temperatūra atbilst produktiem, kurus paredzēts uzglabāt.

1.12. Nakts pārklājumi, stikla vāki un durvis

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus, TectoDeck SV 1 Inspi, TectoDeck RI 1 Intro, TectoFreeze IS 1 Maxim, TectoServe DC 1 Sofie un TectoServe DC 1 Emilie vitrīnas ir pēc izvēles aprīkotas ar pārklājumiem, stikla vākiem un durvīm, atkarībā no vitrīnas veida.

- Vienmēr rīkojieties ar nakts pārklājumiem uzmanīgi.
- Neļaujiet pārklājumiem aizvērties nekontrolētu atsperu darbības iespaidā ("aizciršanās").
- Vienmēr turiet satvertu pārklājuma rokturi, kad atverat vai aizverat to, lai izvairītos no atsperu vai pārklājuma mehānismu bojājumiem.

Piezīme

Atverot vai aizverot TectoFreeze IS 1 Maxim nakts pārklājumi, turiet pārklājumu horizontāli 90 grādu leņķī pret pārklājumu turētāju. Ja pārklājums tiek kustināts nepareizā leņķī, aizbīdņi vai pārklājuma turētājs var bojāt pārklājuma stūrus.

TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck MD 2 e-Ventus, TectoDeck MD 2 e-Novus un TectoDeck RI 1 Intro vitrīnas var būt aprīkotas ar manuāli vadāmu vai motorizētu pārklājumu. Tikai TectoFreeze IS 1 Maxim vitrīnām manuāli vadāmā izvēle ir pieejama.

Motorizētie nakts pārklājumi tiek vadīti manuāli ar gaismas slēdzi vitrīnas labajā pusē. Kad vitrīnas gaismas slēdzis tiek izslēgts no kreisās uz labo pusi, nakts pārklājums tiek nolaists, kad pēdējā vitrīnas gaisma ir nodzēsta. Pretēji, kad gaismas tiek ieslēgtas procesā no labās uz kreiso. Viena motorizētā vienība var kontrolēt maksimāli četrus paplašinājuma pārklājumus.

Nakts pārklājuma augšējo un apakšējo robežu var pielāgot ar pielāgošanas kloķi uz motora pārsegam. Tālvadības pults visām gaismām un motorizētajiem nakts pārklājumiem vienā krājumā arī ir pieejama.

Regulāri pārbaudiet vai nakts pārklājums darbojas pareizi. Ja pārklājums jānoregulē, sazinieties ar tuvāko apkalpošanas organizāciju.

Piezīme Stikla vāki un durvis jāatver un jāaizver uzmanīgi, lai izvairītos no bojājumiem. Apmāciet klientus kā tās pareizi lietot.

2. Sagatavošana

2.1. Iepakojums

Ja iespējams, transportējiet vai pārvietojiet vitrīnu uz uzstādīšanas vietu tās oriģinālajā rūpnīcas iepakojumā. Iepakojuma materiālus var pārstrādāt.

2.2. Transportēšanas bojājumi

Izpakojiet vitrīnu un pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radušies bojājumi. Par bojājumiem nekavējoties ziņojiet savai apdrošināšanas sabiedrībai vai iekārtas piegādātājam vai ražotājam.

2.3. Uzstādīšana

Uzstādot vitrīnu, pārliedcinieties, ka:

- Virsma, uz kuras tiek novietota vitrīna, ir līdzena un horizontāla.
- Vitrīna nav novietota neviena siltuma avota tiešā tuvumā, piemēram, pie radiatora, gaisa sildītāja vai prožektora.
- Vitrīna neatrodas tiešā saules gaismā. Ja nepieciešams, pielieciet žalūzijas tuvumā esošajiem logiem.
- Vitrīna nav novietota gaisa dzesēšanas iekārtu vai telpu galvenās ieejas tuvumā. Spēcīga vilkme var paaugstināt temperatūru vitrīnā par vairākiem grādiem.

Vitrīnas pareizs novietojums optimizē temperatūras apstākļus un lietošanas efektivitāti.

Piezīme Apsildāma vitrīna vienmēr ir aprīkota ar savu galu tapsējumu savas augstās temperatūras dēļ. Divi gala tapsējumi tiek vienmēr rekomendēti starp atdzesētu un apsildītu vitrīnu. Tomēr divas apsildītas vitrīnas var tikt savienotas viena ar otru bez tapsējuma.

2.4. Tīrīšana pirms izmantošanas

1. Pirms vitrīnas izmantošanas notīriet tās virsmas un pārtikas glabāšanas nodalījumu ar maigu šķidro mazgāšanas līdzekli.

Ievērojiet mazgāšanas līdzekļa komplektā ietvertos norādījumus.

Piezīme Pārliedcinieties, ka visi tīrīšanas šķidrums ir klasificēti kā netoksiski un to pH ir 6-8. Neizmantojiet uz šķīdinātāja bāzes veidotus mazgāšanas līdzekļus.

2. Rūpīgi nosusiniet virsmas.

2.5. Elektrosavienojumi

Piezīme



Simbols uz vitrīnas (zibens šautra trijstūrī) norāda, ka dažos zem pārsega esošos komponentos un vados ir spriegums. Zonām, kurās ir spriegums, drīkst piekļūt tikai darbinieki, kas apmācīti uzstādīt elektroiekārtas un veikt to tehnisko apkopi.

Vitrīnas bez iestrādātas mehānisma vienības ir pievienotas strāvas padeves tīklam ar pastāvīgu savienojumu.

Vitrīnas ar iestrādātu mehānisma vienību darbojas ar vienfāzes maiņstrāvas ar 230 V/50 Hz spriegumu. Elektriskajai ligzdai jābūt sazemētai un ķēdei jābūt nodrošinātai ar 10 A drošinātāju vai 16 A drošinātāju. Pārbaudiet datu plāksnīti (skatīt attēlu lapu 3, A1/A2 attēlu), lai noteiktu, kurš drošinātāja izmērs ir atbilstošs. Nav atļauta citu ierīču pievienošana šim pašam drošinātājam.

Vitrīnas elektrosavienojumi ir norādīti slēgumu shēmā, kas ievietota elektrības sadales kārbas sānos piestiprinātajā plastmasas kabatā. Pēc lietošanas vienmēr ievietojiet slēgumu shēmu atpakaļ.

Plašākai informācijai par datu plāksnītes novietojumu un elektroinstalācijas diagrammām, skatīt attēlu lapas 1-5 šīs pamācības sākumā.

UZMANĪBU



Visi elektrosavienojumi jāveic licencētiem un kvalificētiem darbiniekiem, un tiem jāatbilst visiem IEE un vietējiem noteikumiem, jo pretējā gadījumā darbinieki var gūt traumas vai nāvējošus ievainojumus.

3. Darbība

3.1. Ieslēgšana

Vitrīnas ir radītas attālinātai uzstādīšanai. Uzņēmumam, kas uzstāda vitrīnu/ledusskapju iekārtas jānodrošina piemērotas mācības un pamācības par barošanas avota darbību un atrašanos, kā arī par slēdžiem, kuri nepieciešami parastas tīrīšanas veikšanai.

Izplešanās vārstiem vitrīnās jābūt uzstādītiem pareizās vērtībās pirms vitrīnu ieslēgšanas. Uzstādītās vērtībās termostatiem vitrīnās jāpārbauda ar atsevišķu un precīzu termometru.

Piezīme

Vitrīnās ar iebūvētu mehānisma vienību, atdzesēšanas iekārtas - kompresors, kondensators un elektriskās ierīces, ir novietotas mehāniskajā nodaļumā labajā vitrīnas pusē, kad skatās no apkalpošanas puses. Atdzesēšanas iekārta sāk darbību, ka kontaktdakša tiek iesprausta sienas rozetē.

3.2. Strādājošais termostats

Vitrīnu iekšējās temperatūras kontrolē termostati. Atvēsināšanas fāzes laikā, termostats atver magnētisko vārstu dzesēšanas līnijā.

Piezīme

Vitrīnā ar iestrādātu mehānisma vienību, termostats (skatīt attēlu lapu 3, B1-E1 attēlus) ieslēdz kompresoru mehānisma nodaļumā.

Strādājošais vitrīnas termostats tiek ieslēgts, ka tiek ieslēgta vitrīna. Uzstādījumi ņem vērā gan temperatūru, kuru nepieciešams parādīt produktiem, gan vitrīnas darba temperatūru. Termostata uzstādīšana uz zemāku temperatūru var sasaldēt un apturēt iztvaicētāju.

Temperatūra vitrīnā jāpārbauda regulāri.

Strādājošais termostats tiek noteikts ar rūpnīcas uzstādījumiem. Strādājošā termostata instrukcijas skatīt termostata lietošanas pamācībā. Problēmu gadījumā sazinieties ar savu apkalpošanas uzņēmumu.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 ir vitrīnas regulators, kas nodrošina automatizētu vitrīnas atkausēšanu, izmantojot termostatu un temperatūras sensoru.



3.2.1.1. Taustiņi un izvēlnes

Ierīces tiek programmēta un pārvaldīta ar četriem taustiņiem:

- **Bultiņa uz augšu (UP)** - ritina cauri izvēlnei, palielina vērtības, aktivizē manuālo atkausēšanas funkciju.
- **Bultiņa uz leju (DOWN)** - ritina cauri izvēlnei, samazina vērtības, parametru programmējams.
- **FNC taustiņš** - iziet no funkcijas, parametru programmējams.
- **SET taustiņš** - piekļūst izvēlnēm, apstiprina komandas, attēlo trauksmes.

Palaižot ierīci tā veic lampu pārbaudi - dažas sekundes displejs un LED lampas mirgo, lai pārbaudītu to integritāti un pareizu darbību.

Piezīme Vitrīnas vadības ierīces tiek ieprogrammēta jau rūpnīcā. Nepielāgojiet uzstādītās vērtības. Pielāgojot termostata vai atkausēšanas vērtības, iztvaikotājs var sasalt. Problēmu gadījumā, lūdzu, sazinieties ar tuvāko apkalpošanas organizāciju vai dīleri.

Ierīcei ir divas galvenās izvēlnes: Iekārtas statusa izvēlne un Programmēšanas izvēlne.

3.2.1.2. Iekārtas Statusa izvēlne

1. Piespiediet SET ātri, lai piekļūtu Iekārtas Statusa izvēlnei. Ja nav aktivizētas trauksmes, parādās apzīmējums "SET".
2. Ritiniet cauri citām mapēm izvēlnē ar UP vai DOWN.

Mapes: Pb1 (zondes 1 vērtību mape), Pb2 (zondes 2 vērtību mape), SET (kontrolpunkta vērtības mape).

Temperatūras pielāgošana

- a. Piespiediet SET ātri, lai piekļūtu Iekārtas Statusa izvēlnei. "SET" mapes apzīmējums parādās.
- b. Nospiediet vēlreiz "SET", lai parādītu kontrolpunkta vērtību. Displejā tiek parādīta vērtība.
- c. Mainiet kontrolpunkta vērtību ar UP vai DOWN 15 sekunžu laikā.

Zondu attēlošana

Kad parādās atbilstošs apzīmējums, nospiediet "SET", lai parādītu zondes vērtību, kas saistīta ar to.

3.2.1.3. Programmēšanas izvēlne

1. Nospiediet SET uz vairāk kā 5 sekundēm, lai ieietu Programmēšanas izvēlnē.
2. Ritiniet cauri mapēm ar UP vai DOWN.
3. Piespiediet SET, lai ieietu izvēlētajā mapē. Pirmā redzamā parametra apzīmējums parādās.

4. Ritiniet cauri citiem parametriem ar UP vai DOWN.
5. Piespiediet SET ātri, lai izvēlētos vēlamo parametru.
6. Uzstādiet vēlamo vērtību ar UP vai DOWN.
7. Nospiediet SET, lai apstiprinātu izvēli un dotos uz nākamo parametru.

Piezīme Ja Jūs nospiedīsiet nevienu no taustiņiem 15 sekundes vai piespiedīsiet FNC, lai izietu no funkcijas, pēdējā vērtība displejā tiek apstiprināta un Jūs atgriežaties pie iepriekšējā displeja.

Rūpnīcas uzstādījumi

Parametru uzstādījumi ir pielāgoti rūpnīcā. Šos uzstādījumus nevajag mainīt, ja vien tas nav nepieciešams.

3.2.1.4. Manuāla atkausēšanas cikla aktivizācija

Nospiediet UP uz 5 sekundēm, lai manuāli aktivizētu atkausēšanas ciklu.




Ja atkausēšanas apstākļi ir neatbilstoši (piemēram, iztvaikošanas zondes temperatūra ir augstāka nekā atkausēšanas apturēšanas temperatūra), displejs mirgos trīs (3) reizes, lai parādītu, ka operācija netiks izpildīta.

Diagnostika

Trauksme vienmēr tiek paziņota ar sirēnu (ja ir) un trauksmes ikonas LED gaismām.

- Trauksmes signāls, ko izsaukusi kļūdaina termostata zondes (zonde 1) darbība, tiek parādīta kā E1 instrumentu displejā.
- Trauksmes signāls, ko izsaukusi kļūdaina iztvaikošanas zondes (zonde 2) darbība, tiek parādīta kā E2 instrumentu displejā.

3.2.1.5. LED

| Pozīcija | Saistītā funkcija | Statuss |
|---|-------------------------|--|
|  | Kompresors vai relejs 1 | ON, kad kompresors tiek iedarbināts; mirgo aizkaves, aizsardzības vai bloķēšanas ieslēgšanas gadījumā. |
|  | Atkausēšana | ON, kad tiek atkausēts; mirgo manuālas ieslēgšanas gadījumā. |
|  | Trauksme | ON, kad tiek ieslēgta trauksme, mirgo, kad trauksme tiek apklusināta. |

3.3. Automātiskā atkausēšana

Atkausēšanu kontrolē atsevišķs atkausēšanas taimeris ar ierobežotāja termostatu. Atkausēšana ilgst aptuveni 30 minūtes un normāli tā notiek automātiski 1-4 reizes dienā, atkarībā no vitrīnas modeļa. Temperatūra vitrīnā palielinās par dažiem grādiem atkausēšanas laikā un iztvaikošanas ventilatori apstājas.

Piezīme Gust SO vitrīnai atkausēšana nav vajadzīga, ja tā tiek iztukšota un izslēgta uz nakti.

Noplūdes ūdens no atkausēšanas tek pa cauruli uz notekūdeņu kanālu vai tiek pārsūknēts uz notekūdeņu kanālu ar atsevišķu sūkni. Kaut arī atkausēšana ir automātiska, vitrīna var tikt manuāli iestatīta atkausēšanai. Sazinieties ar savu tuvāko apkalpošanas organizāciju, ja Jums nepieciešama palīdzība ar atkausēšanu un tīrīšanu.

Piezīme Vitrīnām ar iestrādātu mehānisma vienību ir atsevišķs iztvaikošanas karteris notekūdeņiem, kam nepieciešama manuāla iztukšošana. TectoServe SL 1 Gusto saldēšanas vitrīnai F vienmēr nepieciešams īpašs notekas punkts notekūdeņiem, jo tai nav kondensāta iztvaikošanas panna. Tādēļ, ka vitrīnas notekas punkts ir citā līmenī kā parastajā TectoServe SL 1 Gusto modelī, parastā notekūdeņu līnija nevar tikt izmantota.

3.4. Vitrīnas piepildīšana

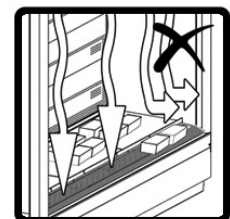
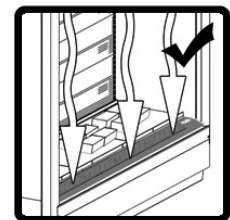
Ievietojot produktus vitrīnā, pārliecinieties, kas tiek saglabāta gaisa plūsma. Ievērojiet vitrīnas ievietošanas apjoma ierobežojumus. Ievietojot produktus vitrīnā nepareizi vai ievietojot pārāk daudz produktu, tiks traucēta gaisa plūsma un paaugstināsies produktu temperatūra.

TectoFreeze VF 1 Luxo un TectoFreeze CF 1 Nardo vitrīnām durvis var tikt nofiksētas ar fiksatoru atvērtā pozīcijā produktu ievietošanas laikā. Izvairieties no ilglaicīgas durvju turēšanas atvērtā pozīcijā.

Lietojot TectoServe DC 1 Sofie DD un Emilie DD vitrīnas, pārbaudiet, vai augšējā nodalījumā izliktie produkti nebloķē gaisa plūsmu uz vitrīnas priekšējo daļu. Nenovietojiet produktus ārpus paredzētās zonas produktu plauktā. Papildinformācijai skatīt turpmākos attēlus.

Ievietojot produktus vitrīnā:

- Ievietojiet produktus uzmanīgi.
- Izmantojiet nodalījumu atdalītājus, lai ļautu aukstajam gaisam vieglāk plūst starp produktiem.
- Izmantojiet piemērotos vitrīnu plauktus dažādiem produktiem.
- Atstājiet vismaz 50 mm brīvas vietas starp produktiem un vitrīnas iekšējo augšdaļu.
- Neievietojiet vairāk produktu kā noteiktais ievietošanas limits. Papildinformācijai skatīt attēlu lapas 1 un 2 šīs pamācības sākumā.
- Nenovietojiet produktus tā, lai tie būtu pāri plauktu priekšējiem stūriem.
- Nepārsniedziet maksimālo plauktu slodzi - 100 kg uz metru.
- Nenovietojiet preces uz vitrīnas.
- Nestāviet uz stikla stūriem.



Piezīme Vitrīna nav paredzēta produktu atdzesēšanai vai sasildīšanai, bet gan to uzglabāšanai, uzturot temperatūru, kādā tie ievietoti vitrīnā. Vitrīnā nedrīkst ievietot pārtikas produktus, kas ir aukstāki vai siltāki (atkarībā no vitrīnas veida) par norādīto temperatūru.

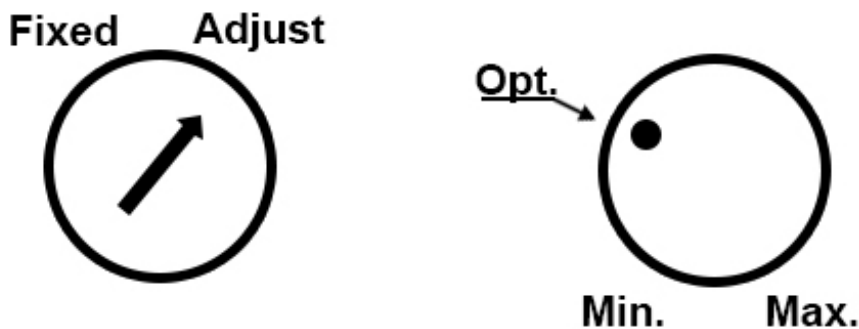
UZMANĪBU



Apjoma un svara limiti nedrīkst tik pārsniegti. Krītoši vai nomesti objekti var radīt draudus lietotājiem.

3.5. Ventilatora darbības ātruma vadība

TectoServe DC 1 Emilie un TectoServe DC 1 Sofie vitrīnas ir aprīkotas ar iespēju vadīt ventilatora darbības ātrumu. Šajās vitrīnās uzstādītas divas skalas, kā redzams tālākajā attēlā: kreisajā pusē ir skalas slēdzis ar divām pozīcijām, un labajā pusē ir potenciometrs. Ja ventilatora darbība tiks iestatīta pozīcijā "Fixed" (Fiksēta), ventilators darbosies ar lielāko iespējamo ātrumu, un pa labi esošais potenciometrs nebūs pieejams. Ja pa kreisi esošais slēdzis tiks iestatīts pozīcijā "Adjust" (Pielāgot), ventilatora darbības ātrumu varēsīt vadīt ar potenciometru. Piemērots ātrums ir atkarīgs no vides apstākļiem, tomēr vairākumā situāciju ir ieteicams iestatīt potenciometru atzīmētajā pozīcijā "Opt" (Optimāls).



4. Uzturēšana

4.1. Tīrīšana

Turpmāk aprakstītā tīrīšanas procedūra jāveic vismaz divas reizes gadā. Ja vitrīnā ievietotie produkti salūzt vai izdala šķidrumu vitrīnā, tā nekavējoties jāiztīra. Vitrīna jātīra katru dienu.

Piezīme Vitrīnu nedrīkst tīrīt laikā, kad darbojas ventilatori. Lai atspējotu ventilatorus, atvienojiet vitrīnu no strāvas padeves tīrīšanas laikā.

UZMANĪBU Iztaicētājiem, kondensatoriem un no nerūsējoša tērauda veidotām detaļām, iespējams, ir asas malas. Lai izvairītos no grieztām brūcēm, velciet aizsargcimdus un strādājiet piesardzīgi.



1. Atvienojiet vitrīnu no strāvas padeves vai pagrieziet atsevišķo slēdzi tīrīšanas pozīcijā.

TectoFreeze VF 1 Luxo un TectoFreeze CF 1 Nardo vitrīnām durvis var tik nofiksētas ar fiksatoru atvērtā pozīcijā tīrīšanas laikā.

2. Iztukšojiet vitrīnu.
3. Ļaujiet vitrīnai sasniegt apkārtējās vides temperatūru.
4. Iztīriet grūzus.

Neizmantojiet irbuļus vai asus priekšmetus, lai izņemtu no iztaicētāja ledu. Serpentīncaurules bojājumi var izraisīt aukstumnesēja noplūdes.

Lai padarītu tīrīšanu ātrāku, iesūkšanas režģis var tikt viegli pacelts TectoDeck MD 1 Spirit Plus, TectoDeck RI 1 Intro un TectoDeck SV 1 Inspi modeļos. Plašākai informācijai par iesūkšanas režģu novietojumu, skatīt attēlu lapu 1 šīs pamācības sākumā.

5. Pārbaudiet, vai vitrīnā nav uzkrājies novadītais ūdens; ja ir, izlejiet to.
6. Ar maigu šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav toksisks; pH 6-8) notīriet vitrīnas iekšējās virsmas un rūpīgi nosusiniet ar tīru dvieli.
7. Kad tīrīšana pabeigta, ieslēdziet vitrīnu.

Piezīme Vitrīnām ar iestrādātu mehānisma vienību, pārbaudiet vismaz vienu reizi mēnesī vai kondensators ir tīrs. Ja nepieciešams, iztīriet kondensatora plāksnes ar putekļsūcēju un pārbaudiet, vai atstarpes starp plāksnēm nav nosprostotas. Priekšējam panelim jābūt atvērtam apkopēm un remontam.

Piezīme TectoServe SL 1 Gusto apsildāmajām vitrīnām H, paplāte, kas novietota vitrīnas centrā apkalpošanas pusē (skatīt attēlu lapu 3, D2 attēlu), jāiztukšo un jātīra katru dienu. Paplātes iegrime ir c. 5 L (aptuveni 2 cm ūdens trauka apakšā).

Piezīme Aukstumnesēja noplūdes gadījumā jāveic visu vitrīnā izlikto produktu utilizācija un pēc tam vitrīna jāiztīra.

4.2. Problēmu risināšana

Ja vitrīnai vai vitrīnas aprīkojumam rodas defekts vai vitrīna nedarbojas pareizi, pārliecinieties, ka tādējādi netiek radīti draudi cilvēkiem un īpašumam. Ja nepieciešams, atvienojiet vitrīnu un sazinieties ar tuvāko tehniskās apkopes nodrošinātāju.

4.3. Elektropadeves pārtraukums

Pēc strāvas padeves pārtraukuma pārbaudiet, vai vitrīna darbojas normāli. Ja nepieciešams, sazinieties ar tuvāko tehniskās apkopes nodrošinātāju.

4.4. Tehniskā apkope un rezerves daļas

Vitrīnas specifikācija ir atzīmēta uz datu plāksnītes, kuri ir piestiprināta pie elektrosadales kārbas malas kastu vitrīnās un pie augšējās apgaismes korpusa uz augšējā, priekšējā saskares paneļa vertikālām vitrīnām. Lūdzu, informējiet pilnvaroto tehniskās apkopes nodrošinātāju par tehnisko datu plāksnītē norādīto vitrīnas veidu, nosaukumu, sērijas numuru un kontroles atzīmēm.

Vitrīnas aparatūras un elektroaprīkojuma tehnisko apkopi un remontu drīkst veikt tikai atbilstoši pilnvaroti darbinieki.

Izmantojiet tikai oriģinālu armatūru, kas pieejama kopā ar vitrīnu un ražotāja piederumus, kas paredzēti Jūsu modelim. Tālākai informācijai par armatūru un piederumiem, lūdzu, sazinieties ar vitrīnu piegādātāju.

Piezīme Izslēgšanas galvenais strāvas slēdzis atrodas barošanas bloka iekārtas telpā.

Piezīme Ventilatoriem jābūt izslēgtiem darbību veikšanas laikā.

4.5. Iekārtas utilizēšana

Kalpošanas mūža beigās vitrīnas utilizācija jāveic saskaņā ar vietējiem noteikumiem un norādījumiem. Utilizējot videi kaitīgas vielas un otrreiz pārstrādājamus materiālus, konsultējieties ar speciālistiem.

Austria

Viessmann K hlsysteme Austria GmbH
Telephone +43 72 35 66367-0
office_vk_at@viessmann.com
www.viessmann.at

Denmark

Viessmann Refrigeration Systems ApS
Telephone +45 4120 5420
info.dk@viessmann.com
www.viessmann.dk

Estonia

Viessmann K lmas steemid O 
Telephone +372 675 5150
info.ee@viessmann.com
www.viessmann.ee

Finland

Viessmann Refrigeration Systems Oy
Telephone +358 19 537 8000
info.fi@viessmann.com
www.viessmann.com

Viessmann Kylm j rjestelm t Oy

Telephone +358 19 537 8000
info.fi@viessmann.com
www.viessmann.fi

France

Viessmann Technique du Froid S. .r.l.
Telephone +33 3 87 13 08 13
france@viessmann-refrigeration.com
www.viessmann.fr

Germany

Viessmann K hlsysteme GmbH, Hof
Telephone +49 9281 814-0

Viessmann K hlsysteme GmbH, Mainz

Telephone +49 61315 7046-17
kuehlsysteme@viessmann.de
www.viessmann.de

Ireland

Viessmann Refrigeration Systems Limited
Telephone +353 1 617 7930
sales@viessmann-coldtech.ie
www.viessmann-coldtech.ie

Latvia

Viessmann Refrigeration Systems Latvia
filial 
Telephone +371 6782 8449
info.lv@viessmann.com
www.viessmann.com

Norway

Viessmann Refrigeration Systems AS
Telephone +47 3336 3500
post@viessmann.no
www.viessmann.no

Poland

Viessmann Systemy Chlodnicze Sp. z o.o.
Telephone +48 22 882 0020
info.pl@viessmann.com
www.viessmann.pl

Russia

Viessmann Group – Refrigeration Systems
Moscow, St. Petersburg
Telephone +7 499 277 1260
www.viessmann.ru

Sweden

Viessmann Refrigeration Systems AB
Telephone +46 8 5941 1200
info.refrigeration@viessmann.se
www.viessmann.se

Switzerland

Viessmann (Schweiz) AG
Telephone +41 56 418 67 11
info@viessmann.ch
www.viessmann.ch

United Arab Emirates

Viessmann Middle East FZE
Telephone +971 43724247
refrigeration@viessmann.ae
www.viessmann.ae

United Kingdom

Viessmann Refrigeration Systems Limited
Telephone +44 1952 457157
sales@viessmann-coldtech.co.uk
www.viessmann.co.uk