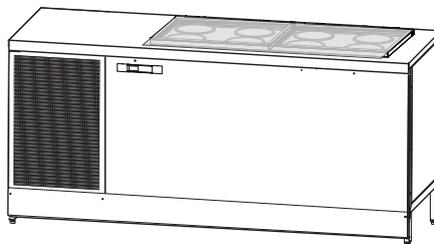
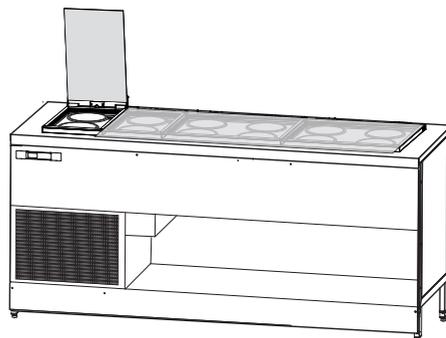


# BANCO PANORAMA

POZZETTO GRANITE/GELATO  
GELATO/WATER ICE-CONTAINER MODULE  
BECKEN MODULE FÜR DIE GRANITA/GELATO  
BACS-GRANITÉS/GELATO MODUL  
MÓDULO POZO-GRANIZADOS/GELATO



- (I) MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
- (GB) OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
- (D) BENUTZERHAND-UND WARTUNGSBUCH
- (F) MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
- (E) MANUAL PARA EL USO Y MANTENIMIENTO

Cod. 621020675 Ver.1 - 05/13



**INDICE / INDEX / INHALTS-VERZEICHNIS / INDEX / INDICE**

<b>ITALIANO</b> .....	<b>3</b>
<b>ENGLISH</b> .....	<b>21</b>
<b>DEUTCH</b> .....	<b>39</b>
<b>FRANÇAIS</b> .....	<b>57</b>
<b>ESPAÑOL</b> .....	<b>75</b>
<b>SCHEMI ELETTRICI/ELECTRICAL DIAGRAMS/SCHALTSCHEMEN /SCHEMAS ELECTRIQUES/ESQUEMAS ELÉCRICOS</b> .....	<b>93</b>

## INHALTS-VERZEICHNIS

<b>EINFÜHRUNG</b> .....	<b>40</b>
<b>1 TECHNISCHE ANGABEN</b> .....	<b>41</b>
1.1 BESCHREIBUNG DER VITRINE.....	41
1.1.2 KÜHLEINHEIT .....	41
1.2 IDENTIFIZIERUNG.....	41
1.3 ANGEWENDETE NORMEN .....	41
1.4 TECHNISCHE DATEN .....	42
1.5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN .....	43
<b>2 INSTALLATION</b> .....	<b>45</b>
2.1 TRANSPORT .....	45
2.2 HEBEN UND BEWEGEN.....	45
2.3 AUFSTELLEN .....	45
2.4 UMWELTSPEZIFIKATIONEN .....	46
2.5 MONTAGE DER STELLFÜSSE.....	46
2.6 VERBINDUNG ZWISCHEN THEKEN MIT WANNE .....	47
2.7 BEFESTIGUNG DEKORSEITENTEIL .....	48
2.8 HYDRAULIKANSCHLÜSSE .....	48
2.9 ANSCHLUSS SEPARATE KONDENSATOREINHEIT (WENN VORGESEHEN).....	48
2.10 HINWEISE FÜR DIE INSTALLATEURE .....	49
2.11 ELEKTROANSCHLUSS.....	50
2.12 HAUPTSCHALTER DER THEKE (ABB.19 POS. 2) .....	50
<b>3 BETRIEB</b> .....	<b>51</b>
3.1 VORABKONTROLLEN .....	51
3.2 START.....	51
3.3 ABTAUEN DER THEKE MIT WANNE.....	51
<b>4 REINIGUNG UND HYGIENE</b> .....	<b>52</b>
4.1 WÖCHENTLICHE REINIGUNG (STATISCHE ODER GELÜFTETE SCHÄCHTE) .....	52
<b>5 WARTUNG</b> .....	<b>53</b>
5.1 REINIGUNG DES KONDENSATORS.....	54
5.2 RÜCKSCHLAGVENTILREINIGUNG .....	54
5.3 AUSTAUSCH DES LAUFRADS .....	55
<b>6 AUSSERBETRIEBSETZUNG</b> .....	<b>56</b>

# EINFÜHRUNG

## Sehr geehrter Kunde,

für die Sicherheit des Bedieners müssen alle Sicherheitsvorrichtungen der Theke konstant leistungsfähig erhalten werden. Dieses Handbuch enthält alle Nutzungs- und Wartungsanleitungen für die Theke und der Bediener ist verpflichtet, den Anweisungen zu folgen.

## WICHTIG!

- Alles in diesem Handbuch beschriebene dient Ihrer Sicherheit.
- Der Hersteller weist jede Verantwortung für eine in diesem Handbuch nicht vorgesehene oder betrachtete Nutzung ab.
- Das Gerät ist NICHT für die Aufstellung in einer Umgebung mit Explosionsrisiko geeignet.
- Die Theke muss von qualifizierten Technikern, die über eine ausreichende Kenntnis im Bereich Kühl- und Elektroanlagen verfügen, installiert und muss von geeignetem und ausgebildetem Personal bedient werden.
- Die Theke wurde entwickelt, um dem Bediener absolute Sicherheit und Gesundheit zuzusichern.
- Bitte verwenden Sie ausschließlich ORIGINALERSATZTEILE; für den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen übernehmen wir keine Verantwortung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorialen Fähigkeiten und Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kenntnis des Produkts geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## SYMBOLE



Dieses Symbol steht für Gefahr und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Bedieners betroffen ist.



Dieses Symbol steht für Vorsicht und soll die Aufmerksamkeit auf Handgriffe lenken, die für die korrekte und langlebige Funktion des Geräts wichtig sind.

## ZUSÄTZLICHE HANDBÜCHER

Neben dem Nutzungs- und Wartungshandbuch werden auch folgende Dokumente übergeben:

- Nutzungs- und Programmierhandbuch der elektronischen Steuerung.
- Eventuelle Parameterliste (nur wenn nicht bereits im Handbuch der elektronischen Steuerung aufgeführt).

## EINSATZBEREICH

Die Bartheke dient zur Konservierung von Lebensmitteln (in den Kühlbereichen) und für die Bedienung der Kunden (ausgestattete Arbeitsfläche und Thekenfläche).

Von jeder anderen Nutzung wird dringend abgeraten.

## REGELUNGEN

Das Handbuch kann folgende Abkürzungen enthalten::

TN	Normale Temperatur (Betriebstemperatur +4°C ÷ +8°C)
BT	Niedrige Temperatur (Betriebstemperatur -18°C)
NUC	Separate Kondensator-Einheit (externer Motor)
UC	Interne Kondensator-Einheit (interner Motor)

# 1 TECHNISCHE ANGABEN

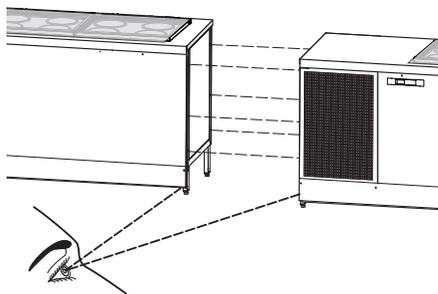
## 1.1 BESCHREIBUNG DER VITRINE

Die Bartheckenmodule sind integrierbar und können mit den anderen Modulen verbunden werden. Ihre AUSGEFALLENE UND EINFACHE Linie begünstigt die Erstellung einer ÄUSSERST GROSSZÜGIGEN UND GUT SICHTBAREN AUSSTELLUNGSFLÄCHE.

Die Struktur ermöglicht eine einfache Verbindung (Abb.1) und eine gut nutzbare Kontinuität der Ausstellungsfläche.

Ein Thermometer im Ausstellungsbereich (Abb.2), ermöglicht eine ständige Kontrolle der Temperatur im Kühlbereich der Bartheke.

Abb.1

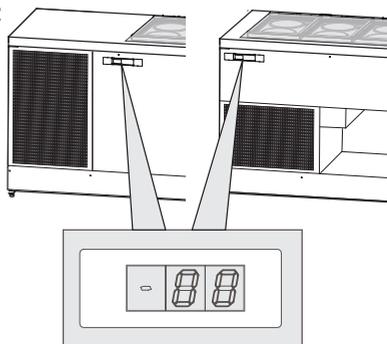


Es stehen Becken mit Vorrat (in der Höhe zweier Behälter) oder ohne Vorrat (in der Höhe eines Behälters), mit Kühlgebläse zur Verfügung.

Des Weiteren stehen auch Becken mit Glykol-Kühlung zur Verfügung.

Alle Versionen sind mit dem Rotostop Behälter kompatibel (Abb.3 Pos.A).

Abb.2



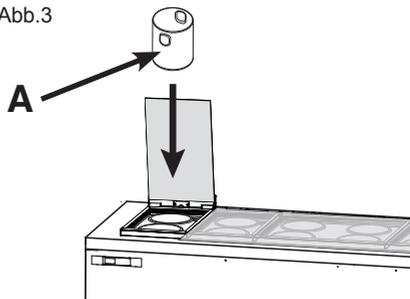
### 1.1.2 KÜHLEINHEIT

Die Kühleinheit besteht aus einem Verdichter und einem Luftkondensator mit einem oder zwei Kühllüftern. Es sind auch Varianten mit Wasserkondensatoren oder gemischten Wasser-Luft-Kondensatoren verfügbar.

## 1.2 IDENTIFIZIERUNG

Bei allen Mitteilungen an den Hersteller oder an den Kundendienst bitten wir, immer die auf dem Typenschild (Abb. 4a, bild B) angegebene FABRIKATIONSNUMMER der Theke anzugeben.

Abb.3

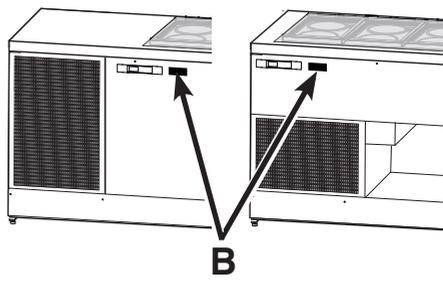


## 1.3 ANGEWENDETE NORMEN

Die Vitrine entspricht folgenden Normen:

- Richtlinie 2006/95/EG (Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen)
- Richtlinie 97/23/EG (Druckgeräte)
- Richtlinie 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)

Abb.4a



## 1.4 TECHNISCHE DATEN

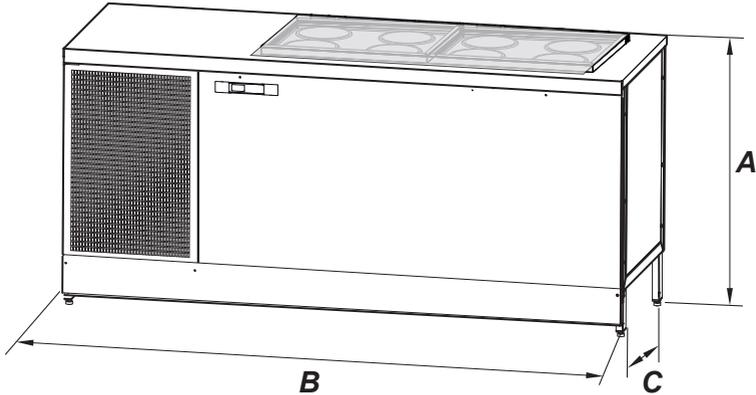
Die Abmessungen und die Masse sind in TAB.1, Abb. 4b.



### HINWEIS!

Die in den Tabellen angeführten Werte enthalten nicht das Gewicht eventueller, vom Kunden erwünschter Sonderverpackungen.

Abb.4b



Tipo		Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.	Mod.
	Maßnahmen	750	1000	1250	1500	1750	2000	2250	2500	2750	3000
A	(mm)	951	951	951	951	951	951	951	951	951	951
B	(mm)	750	1000	1250	1500	1750	2000	2250	2500	2750	3000
C	(mm)	728	728	728	728	728	728	728	728	728	728
n. Wannen ohne riserv. UC		4	6	8	10	12	14	16	18	20	22
Gekühlte Volumen	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9
n. Wannen ohne NUC		4	6	8	10	12	14	16	18	20	22
Gekühlte Volumen	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	30/1,1	45/1,6	60/2,1	76/2,7	91/3,2	106/3,8	121/4,3	136/4,8	152/5,4	167/5,9
n. Wannen mit riserv. UC		--	4	6	8	10	12	14	16	18	20
Gekühlte Volumen	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	--	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4	212/7,5	243/8,6	273/9,7	304/10,7
n. Wannen mit riserv. NUC		4	6	8	10	12	14	16	18	20	22
Gekühlte Volumen	(dm <sup>3</sup> /Cu.Ft.)	60/2,1	91/3,2	121/4,3	152/5,4	182/6,4	212/7,5	243/8,6	273/9,7	304/10,7	334/11,8

## 1.5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

<b>Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>4 Wannen</b>	<b>6 Wannen</b>	<b>8 Wannen</b>	<b>10 Wannen</b>	<b>12 Wannen</b>
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsbedarf	W/A	375/2,2	416/2,8	570/3,2	570/3,2	720/3,5
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Betriebs-temperatur	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Expansionstemperatur	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Leistung -30°C	W	360	460	615	615	865
<b>Panorama UC</b>	<b>UM</b>	<b>14 Wannen</b>	<b>16 Wannen</b>	<b>18 Wannen</b>	<b>20 Wannen</b>	<b>22 Wannen</b>
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsbedarf	W/A	995/4,6	995/4,6	995/4,6	995/4,6	995/4,6
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Betriebs-temperatur	°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Expansionstemperatur	°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C	-30°C
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Leistung -30°C	W	1190	1190	1190	1190	1190

<b>Separate Kondensator- Einheit 0-10 m</b>	<b>UM</b>	<b>4 Wannen</b>	<b>6 Wannen</b>	<b>8 Wannen</b>	<b>10 Wannen</b>	<b>12 Wannen</b>
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsbedarf	W/A	374/2,2	414/2,8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Leistung -30°C	W	360	460	615	615	865
<b>Separate Kondensator- Einheit 0-10 m</b>	<b>UM</b>	<b>14 Wannen</b>	<b>16 Wannen</b>	<b>18 Wannen</b>	<b>20 Wannen</b>	<b>22 Wannen</b>
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsbedarf	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	995/4,6
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Leistung -30°C	W	865	1190	1190	1190	1190

<b>Separate Kondensator-Einheit 10-20 m</b>	<b>UM</b>	<b>4 Wannen</b>	<b>6 Wannen</b>	<b>8 Wannen</b>	<b>10 Wannen</b>	<b>12 Wannen</b>
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsbedarf	W/A	374/2.2	414/2.8	540/3,1	540/3,1	640/3,2
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Leistung -30°C	°W	360	460	615	615	865
<b>Separate Kondensator-Einheit 10-20 m</b>	<b>UM</b>	<b>14 Wannen</b>	<b>16 Wannen</b>	<b>18 Wannen</b>	<b>20 Wannen</b>	<b>22 Wannen</b>
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsbedarf	W/A	640/3,2	910/3,5	910/3,5	910/3,5	910/3,5
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Leistung -30°C	°W	865	1190	1190	1190	1190

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORT

Am Unterbau der Theke werden zwei Holzlatten in Längsrichtung befestigt.

Üblicherweise wird die Theke per Bodentransport geliefert.

Die normale Verpackung ist eine Polyethylenfolie, aber auf Wunsch können auch andere Verpackungen verwendet werden.

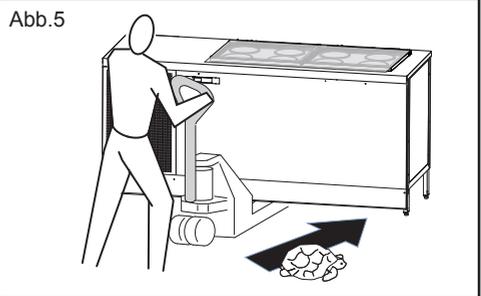
### 2.2 HEBEN UND BEWEGEN

Die Theke wird mit einem Gabelstapler auf das Transportmittel gehoben (Abb. 5).



#### **ACHTUNG!**

**Die Gabeln des Gabelstaplers müssen mindestens 1m/3,2 Fuß messen. Setzen Sie die Vitrine so auf die Gabeln, dass der Schwerpunkt in der Mitte der Auflagefläche zu stehen kommt.**

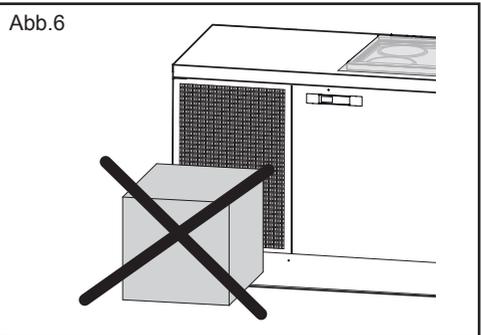


Nachdem die Theke abgesetzt wurde, entfernen Sie die Verpackung sofort und prüfen Sie, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist.



#### **HINWEIS!**

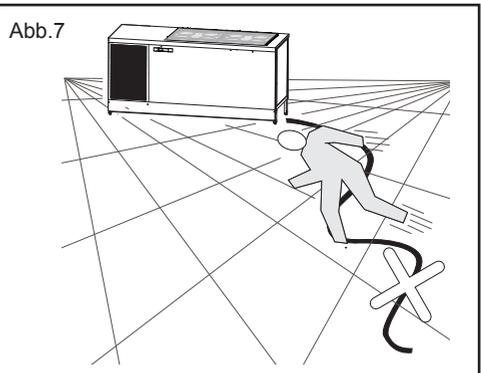
**Eventuelle Schäden müssen sofort dem Spediteur angezeigt werden. Ist die Vitrine beschädigt, kann sie dennoch nicht ohne entsprechende Ankündigung oder schriftliche Genehmigung an den Hersteller zurück gesendet werden.**



### 2.3 AUFSTELLEN

Bevor Sie die Vitrine aufstellen, müssen Sie folgendes beachten:

- Die gesamte Schutzverpackung muss von der Theke entfernt werden.
- Die Theke muss an einem trockenen und staubfreien Ort aufgestellt werden.
- Um die Theke herum muss genügend Raum für den Bediener (zur Verrichtung aller notwendigen Handgriffe), für den Kunden (wenn vorgesehen) und für die ordentlichen Wartungsarbeiten einkalkuliert werden.
- Bei den Versionen mit eingebautem Kondensator muss im Bereich der Belüftungsgitter ein Freiraum



von mindestens 50 cm für die Kühlluftversorgung gelassen werden (Abb.6).

- Wird das Gerät in der Mitte des Raumes platziert, dann muss das Stromkabel in den Boden eingelassen oder von oben zugeführt werden (Abb.7).

Stellen Sie die Theke am festgelegten Ort auf, beachten Sie aber, dass genügend Raum vorhanden sein muss, um die Holzlatten zu entfernen, bevor Sie das Gerät am endgültigen Ort aufstellen.

Bei der Aufstellung ist darauf zu achten, dass die Theke perfekt eben ausgerichtet ist.

Bei der Installation ist außerdem sicherzustellen, dass:

- eine ausreichende Belüftung um die Vitrine herum gewährleistet ist, jedoch kein Durchzug besteht;
- sich die Vitrine nicht in der Nähe von Wärmequellen befindet;
- sie nicht der Einwirkung direkter Sonnenstrahlen ausgesetzt ist (Abb.8);
- die Gitter zur Versorgung des Kondensators mit Kühlluft nicht verstopft sind;
- die eventuelle Klimaanlage oder das eventuelle Heizgerät des Raumes nicht direkt auf die Vitrine ausgerichtet ist.

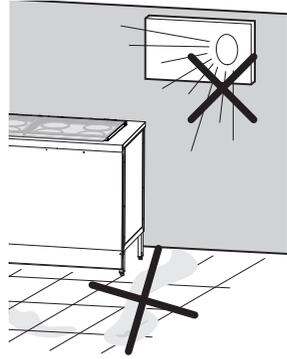


Abb.8

**HINWEIS!**

**Oben aufgeführte Anweisungen müssen unbedingt eingehalten werden, damit eventuelle Fehlfunktionen vermieden werden, die nicht von der Garantie abgedeckt sind.**

**2.4 UMWELTSPEZIFIKATIONEN****ACHTUNG!**

**Die Vitrine kann bei einer maximalen Raumtemperatur von 32°C und relativer Luftfeuchtigkeit von 65% betrieben werden, vorausgesetzt das Gerät wird regelmäßig gewartet.**

**2.5 MONTAGE DER STELLFÜSSE****ACHTUNG QUETSCHGEFAHR!**

**Dieser Arbeitsschritt erfordert den Einsatz von 2/3 Personen.**

Schrauben Sie bei angehobenem Korpus (B) mit Hilfe eines Steckschlüssels (Abb.9) die Schrauben aus und nehmen Sie die Holzquerstreben ab.

**ACHTUNG!**

**Hierbei ist äußerste Vorsicht geboten, demnach sollten zur Sicherheit Stützelemente untergesetzt werden.**

Montieren Sie die Stellfüße mit der Kontermutter und schrauben Sie sie etwa zur Hälfte ein (später werden sie eingestellt und dann festgestellt).

Setzen Sie den Korpus (Abb. 10 Pos. B) in seinen definitiven Sitz ein.

Regulieren Sie die Stellfüße so, dass der Korpus (B) auf die korrekte, eben ausgerichtete Höhe gebracht wird.

Ist dieser eben ausgerichtet, schrauben Sie die Füße mit Hilfe der Kontermuttern fest.

Bei den zusammenzufügenden Theken ist deren Montage abzuwarten.

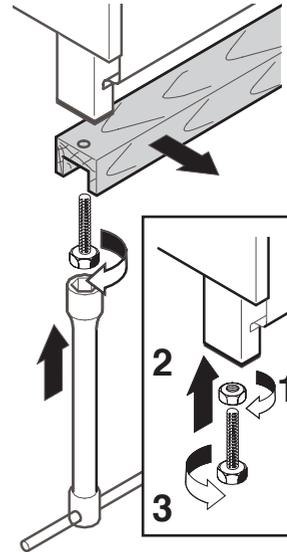


Abb.9



Abb.10

**HINWEIS!**

**Unter dieser Bedingung muß das Nivellieren erst nach der Montage der ganzen Linie durchgeführt werden.**

Mit der Bartheke wird auch ein Kanalisierungskit mit 4 Doppel- asymmetrischegeschwinde Stiften und acht Geschwindebuchsen mit sechseckige. Dieses Kit ist gemäß den nachstehenden Anweisungen verwendet werden.

Abb.11

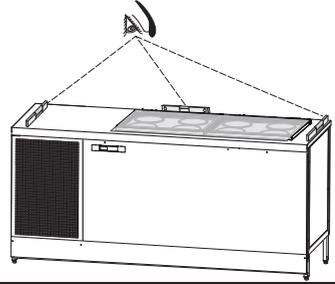
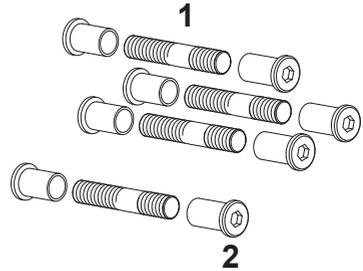


Abb.12



## 2.6 VERBINDUNG ZWISCHEN THEKEN MIT WANNE

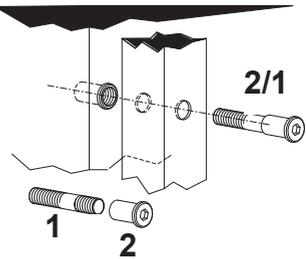
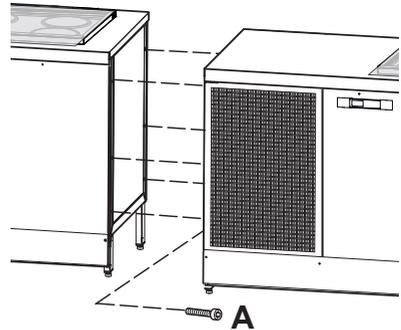
Für diesen Verbindungstyp werden die vier Gewindestifte (1) und vier Gewindebuchsen (2), die auf die Stifte (2/1) geschraubt werden, benötigt (Abb.13);

- die zwei Theken mit Wanne (A und B) direkt nebeneinander stellen, so dass sich die beiden Seitenflächen berühren (Abb.14);
- wenn sie passend stehen, dann von Innen der rechten Theke (A) die Stifte in die Gewindebuchsen schrauben.



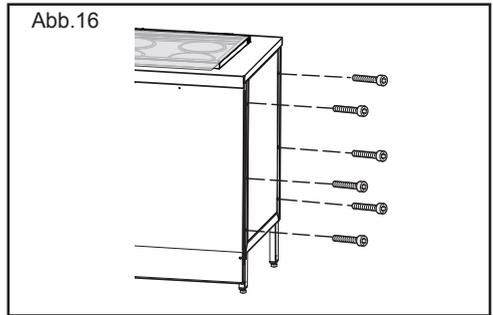
**HINWEIS! Nur nachdem man alle Bartheke kanalisiert und nivelliert hat, schrauben Sie alle Bartheken.**

Abb.13

Abb.14 **B**

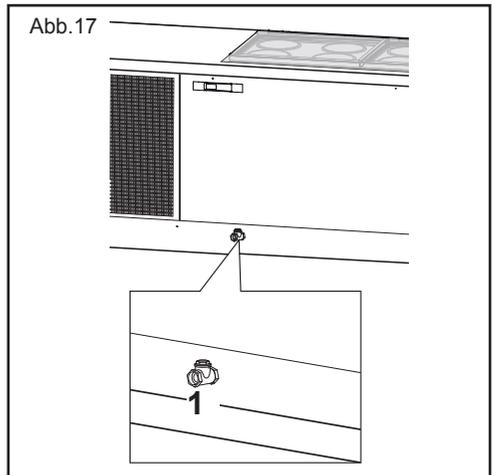
## 2.7 BEFESTIGUNG DEKORSEITENTEIL

Mit den mitgelieferten Schrauben das Verzierungspaneel auf der Seite der Bartheke mit Wanne montieren (Abb.16)



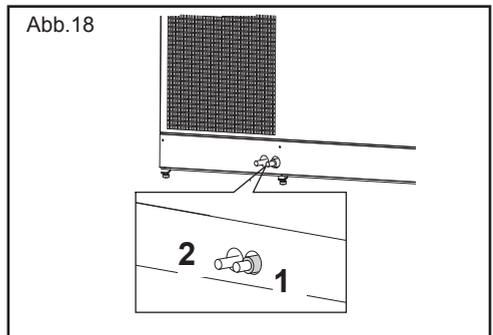
## 2.8 HYDRAULIKANSCHLÜSSE

Die Theke mit Wanne ist für den Anschluss des Tauwasserablaufs mit einem 1/2"-Anschluss und Rückschlagventil vorbereitet.



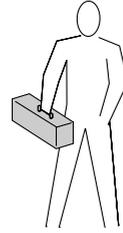
## 2.9 ANSCHLUSS SEPARATE KONDENSATOREINHEIT (WENN VORGESEHEN).

Nur bei den Theken mit separater Kondensatoreinheit sind die Einlauf- und Ablaufrohre anzuschließen. Der Saugschlauch ist leicht erkennbar, da er mit Wärmeschutzstoff verkleidet ist (fig.18 pos.1).



## 2.10 HINWEISE FÜR DIE INSTALLATEURE

A-Wenn die Kondensatoreinheit luftgekühlt ist, muss sie in einem Raum mit guter Belüftung installiert werden. Andernfalls sollte eine wassergekühlte Einheit eingesetzt werden. In diesem Fall muss das Wasser sauber sein, einen Druck zwischen 1 und 10 bar und eine maximale Temperatur von 15 °C aufweisen.



B-Der Ölrücklauf zum Verdichter muss ebenfalls gewährleistet werden. Wenn die Kondensatoreinheit höher als der Verdampfer gelegen ist, wichtig ist einen Siphon jede 2 m/6.4 Höhenunterschied einzubauen.

C-Für Unterschied über 3m/10 Füsse oder Abstände oben 10m/30 Füsse Ölabscheider verwenden.

ACHTUNG: Der Ölabscheider einen gewissen Ölmenge haltet auf. In Systemen mit Gas vorgespannte R404a Öl bereits eingegeben wurde, in den anderen während des Ladens des Gases zugegeben wurde.

D-Die Anlage gut reinigen und einen ausreichenden Unterdruck herstellen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Menge an Luft und besonders an Feuchtigkeit in der Anlage unter dem zulässigen Grenzwert liegt. Als ausreichender Unterdruck gilt ein Druckwert unter 25 Pa.

E-Nachdem der Unterdruck hergestellt wurde, muss das Gas eingefüllt werden. Die eingefüllte Menge auf dem Typenschild eintragen.

F-Sicherstellen, dass kein Gas aus den Schweißnähten austritt.

Rohrdurchmesser für Motoren Fernbedienung						
ENTFERNUNG	0-10m		10-20m		20-30m	
	Auslaß	Aspirat.	Auslaß	Aspirat.	Auslaß	Aspirat.
Rohrdurchmesser (mm)	6	10	6	10	8	12
Isolierung (mm)	-	13	-	13	-	13

## 2.11 ELEKTROANSCHLUSS

Dieser Arbeitsschritt muss von einem Elektrofachmann ausgeführt werden (gemäß den Normen des Landes).

Den elektrischen Anschluss ausführen, indem man dem Anlagenschema folgt. (Teil 12 "SCHEMEN").

## 2.12 HAUPTSCHALTER DER THEKE (Abb.19 pos. 2)

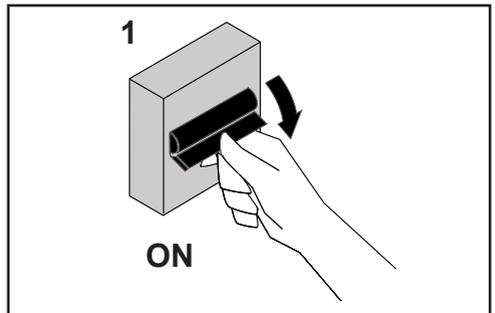
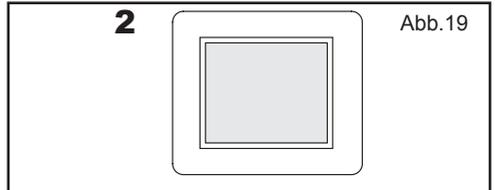
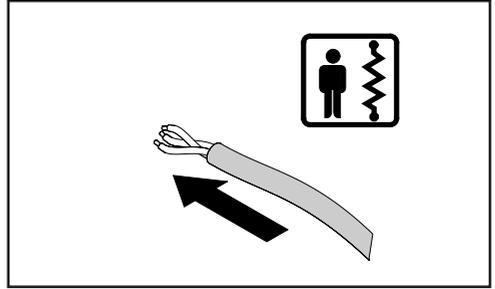
Auf Position „I“ „ON“ ist die Stromzufuhr eingeschaltet (die Theke wird mit Strom versorgt).

Auf "0" "OFF" ist das Gerät ausgeschaltet aber immer noch unter Spannung.



### ACHTUNG!

**Der Trennschalter (Hauptschalter) muss von einem Elektrotechniker entsprechend der geltenden Vorschriften eingebaut werden.**



## 3 BETRIEB

### 3.1 VORABKONTROLLEN



#### WARNUNG!

Um diese Einstellung korrekt vorzunehmen, vom ENERGIEZUSTAND NULL "0" ausgehen:

Netzschalter (1) auf "0" "OFF" und alle anderen Schalter auf "0" (OFF).

### 3.2 START

Alle Schutzhüllen abziehen.

Sicherstellen, dass die Bartheke gut gesäubert und hygienisch ist (man sehe TEIL 5 "REINIGUNG"). Kontrollieren Sie das es keine Gegenstände (Messer, Tabletten etc..) dass beim Fallen, können viele Schaden an Personen, Gegenstände oder Tiere verursachen.

Setzen Sie den Hauptschalter (1) auf "I" "ON".

Die Anleitung der Bartheke wird beim Drücken des Hauptschalters (Abb.20a pos.2) auf "I" "ON" ausgeführt.

Bei der ersten Inbetriebnahme der Arbeitstische und bei Wetterlageveränderung des Maschinebetriebsraums maß die Temperatur reguliert werden, wie es schon im Abschnitt A erklärt wird.



#### HINWEIS:

Bevor Sie das Produkt in der Panorama Tour eingeben können, müssen Sie den Ventilator abschalten, indem Sie die Power-Taste. Dann warten Sie 1 Stunde, damit das System die Betriebstemperatur zu erreichen. Dann geben Sie die gekühlte Produkt zu verwenden, bis alle Löcher und Hinterlüftung.

Der Schalter betätigt auch die Belüftung und Beleuchtung, um die bestimmten Betriebszustand anzuzeigen.

### 3.3 ABTAUEN DER THEKE MIT WANNE

Die Theke mit Wanne verfügt über kein automatisches Abtauen, der Abtauvorgang erfolgt auf manuelle Art. Die Ware muss aus der Zelle entnommen und das Kühlsystem über den ON/OFF-Schalter (Pos. 2) unterbrochen werden.



#### WARNUNG!

Mit Ausnahme der Glykolmodelle muss der Stöpsel des Wannenbodens entfernt werden, um den Abfluss des Kondenswassers zu ermöglichen (Abb. 20b). Bei Beendigung des Vorgangs muss der Stöpsel zum Verschließen des Abflusses erneut eingesetzt werden; dadurch wird der Zustrom feuchter Luft verhindert, die eine schnelle Eisanhäufung verursachen würde (Abb. 20c).

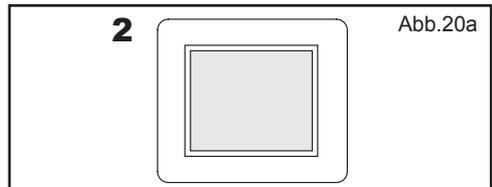
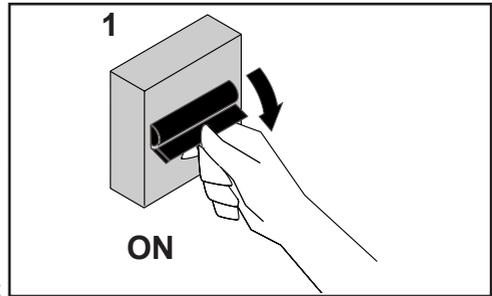


Abb.20a

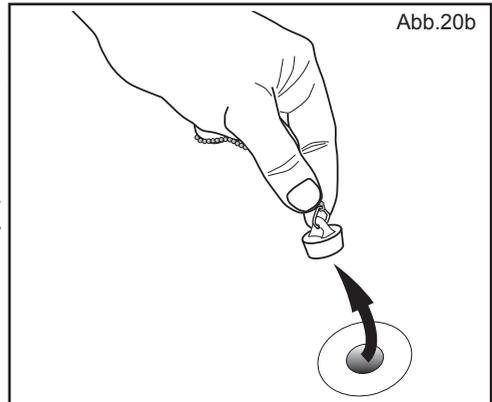


Abb.20b

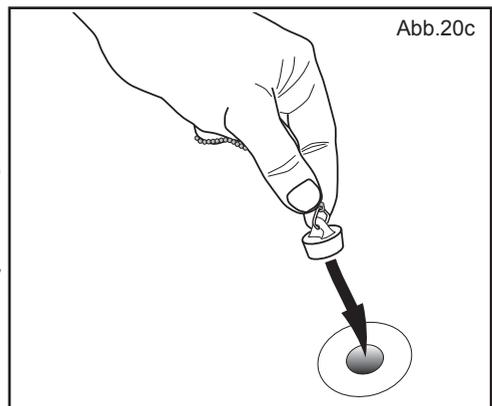


Abb.20c

## 4 REINIGUNG UND HYGIENE

Vor jeder Reinigung ist die Theke auf den „ENERGIESTATUS NULL „0“ zu setzen: Stellen Sie hierzu den Hauptschalter (1) auf „0“ (OFF) und den Schalter der Theke (2) auf „0“ (OFF).

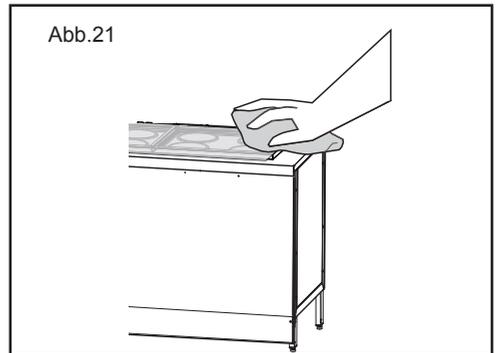
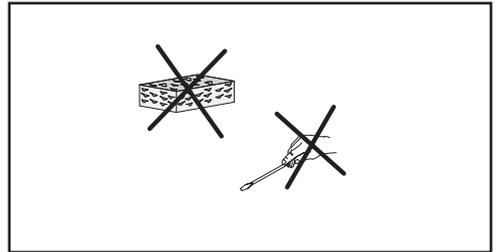
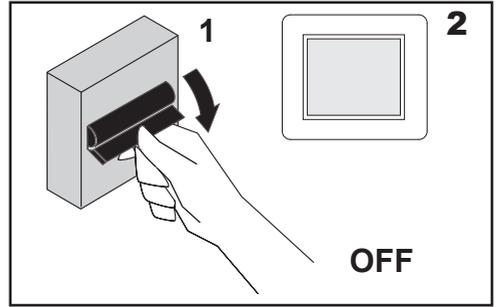
Die Reinigung nicht mit Schmirgelschwämmen oder Werkzeugen durchführen.

### 4.1 WÖCHENTLICHE REINIGUNG (STATISCHE ODER GELÜFTETE SCHÄCHTE)

- reinigen Sie die Theke nicht mit aggressiven chemischen Reinigungsmitteln.
- Wurden Reinigungsmittel oder Seifen, auch neutrale, verwendet, dann muss die Theke gründlich nachgespült werden, bevor wieder Lebensmittel darin ausgestellt werden können.

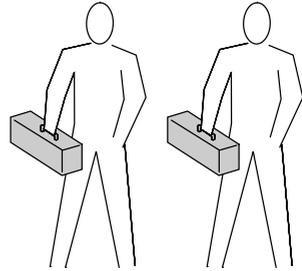
Der Innenbereich der Zelle muss nach den gleichen Kriterien gereinigt werden, wie der Außenbereich (Abb.22).

- Entfernen Sie die Produkten aus der Zelle.
- Unverbinden Sie die elektrische Stromung.
- Reinigen Sie die Innerseite der Bartheke mit einem Schwamm oder einem feuchtenden Tuch, und benutzen Sie laues Wasswe ohne Waschmittels
- Gebrauchen Sie nicht zu viel Wasser.
- Die Reinigung der abgekühlte Zelle ist fertig.



## 5 WARTUNG

Wir empfehlen, die genannten Arbeitsgänge von Fachpersonal ausführen zu lassen.  
In jedem Fall müssen die angegebenen Sicherheitsvorschriften genau befolgt werden.



Vor jeder Reinigung und Wartung ist die Theke auf den „ENERGIESTATUS NULL „0“ zu setzen: Stellen Sie hierzu den Hauptschalter (1) auf „0“ (OFF) und den Schalter der Theke (2) auf „0“ (OFF).  
Vor jedem Wartungseingriff müssen alle verderblichen Lebensmittel aus der Theke entfernt werden (Abb.22).



**ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!** Die Temperatur des Kondensatoraggregats kann 90°C überschreiten.

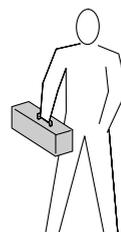
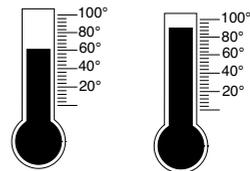
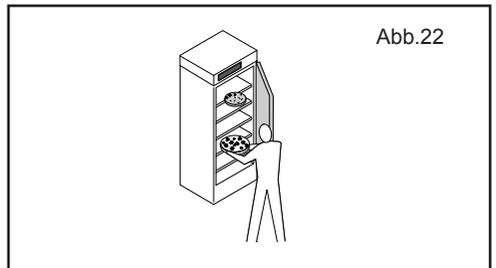
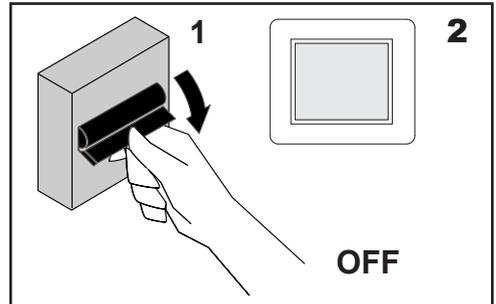
Aus diesem Grund muss man warten bis das Aggregat sich auf Raumtemperatur abgekühlt hat. Dieser TEIL enthält die folgenden TITEL:

### 5.1 KONDENSATORS- REINIGUNG

### 5.2 REINIGUNG DES RÜCKSCHLAGVENTILS

### 5.3 AUSTAUSCH GEBLÄSE DER EINSÄTZE

Nachfolgend wird beschrieben, wie jeder der obengenannten Wartungen ausgeführt wird.  
Für andere Wartungsarbeiten muss man sich an die Kundendienstzentren des Herstellers wenden.  
Benutzen Sie niemals Scheuermittel oder Säuren im Allgemeinen.



## 5.1 REINIGUNG DES KONDENSATORS



**ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!**  
Warten Sie dass die Kondensatorsgruppe die Raumtemperatur erreicht hat.

- Die innere Reinigung des Motorraums, SOLL mittels einem Staubsauger oder einem Pinsel gemacht werden. **BENUTZEN SIE NIE KOMPRIMIERTE LUFT ODER METALLISCHE WERKZEUGE**  
Benutzen Sie kein Wasser oder Dampf.

- Unscharben Sie die Schrauben an den Seiten der kleinen Maske (Vorderseite).

- Putzen Sie die Rippen (Abb.24) mittels einem Pinsel oder einem Staubsauger.

## 5.2 RÜCKSCHLAGVENTILREINIGUNG

Die Bartheke ist mit einer überprüfbareren Rückschlagventil ausgerüstet worden. Diese Rückschlagventil findet sich auf der Ablaufanlage, damit der Rücklauf des Abflusses vermeidet werden können.

Um diese Ventil zu erreichen, maß man:

- Nehmen das Brett weg.
- Öffnen die Kontrollestopfen mittels einer Zange (Abb.25).
- Beseitigen den eventuellen Schmutz.
- Schließen sie wieder und spannen den Stopfet. Beachten Sie, daß die Dichtung nicht beschädigt wird.

Abb.23

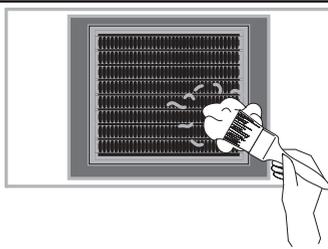


Abb.24

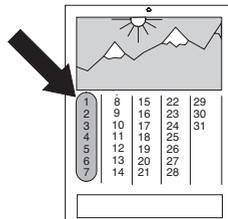
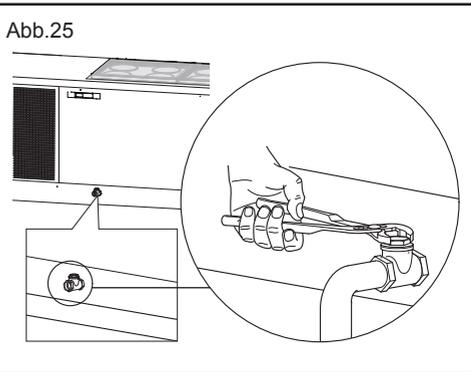


Abb.25

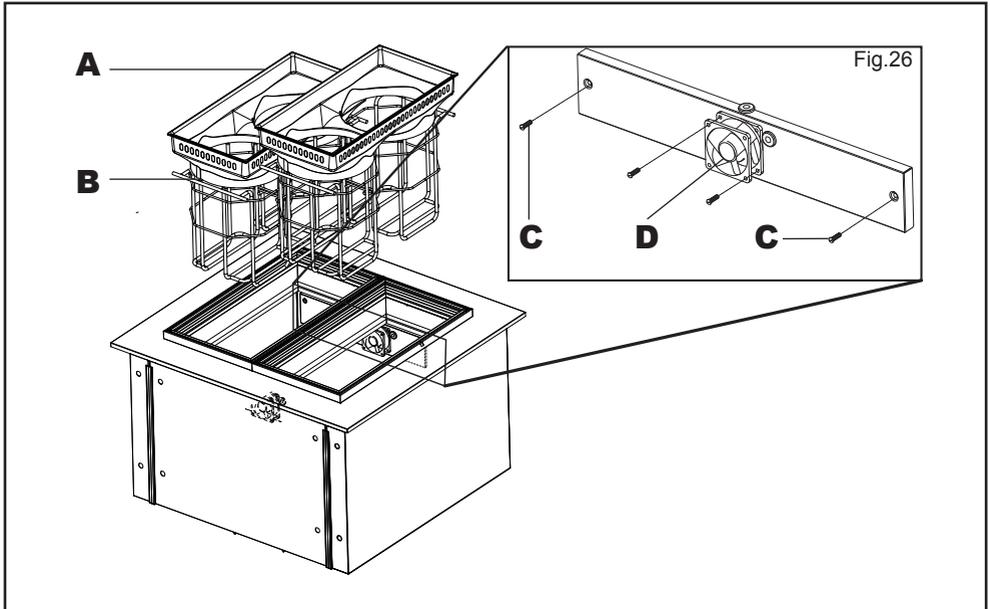


### 5.3 AUSTAUSCH DES LAUFRADS

**ACHTUNG!**

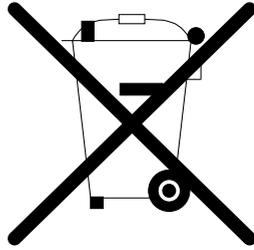
Dieser Vorgang muss von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

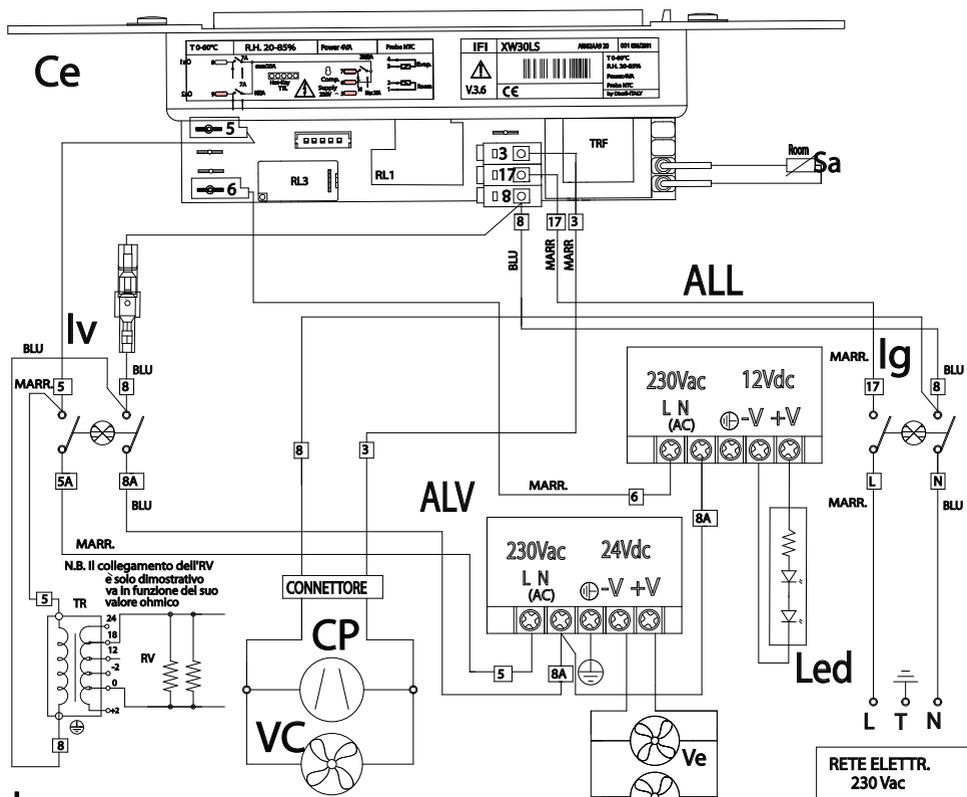
- Entfernen Sie alle Fächer aus Panorama (Abb. 26 Pos. A).
- Entfernen Sie alle Racks (Abb. 26 Pos. B).
- Lösen Sie die Schrauben, mit denen die Lüfterhalterung (Abb. 26 Pos. C) zu sichern.
- Legen Sie die Tür auf der Unterseite des Cockpits Fans Panorama.
- Ersetzen Sie den defekten Lüfter (Abb. 26 pos.D).
- Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang in umgekehrter Richtung.



## 6 AUSSERBETRIEBSETZUNG

Belasten Sie mit Ihrem Altgerät bitte nicht die Umwelt, sondern führen Sie es autorisierten Entsorgungsverbänden zum Recycling des Glas- und Metallwerkstoffs.





- Ig** INTERRUTTORE GENERALE VERDE
- Iv** INTERRUTTORE PER VENTOLE REFR.
- Ce** CONTROLLO ELETTRONICO XW30LS
- Ve** VENTILATORE EVAPORATORE
- Rp** Resistenza piano carapine
- Sa** Sonda NTC ambiente

- Rv** Resistenza vetri copri carapine
- VC** VENTILATORE CONDENSATORE
- CP** COMPRESSORE
- ALV** Alimentatore per ventole refrig.
- ALL** Alimentatore per Led

Schema elettrico pozzetto 4/6 carapine  
13-951



*Certified Quality System*



**IFI S.p.A.**

Strada Selva Grossa, 28/30  
61010 TAVULLIA (Pesaro) - Italy  
Tel. (+39) 0721 20021  
Fax (+39) 0721 201773  
[www.ifi.it](http://www.ifi.it) - [info@ifi.it](mailto:info@ifi.it)

