

Culinario Fire & Ice

Präsentation von warmen und kalten Speisen



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	3
1.2	Garantie und Haftung	4
1.3	Symbole und Kennzeichen.....	4
1.4	Gültigkeit.....	5
2	Gefahrenhinweise	5
2.1	Warmbetrieb feucht	5
2.2	Warmbetrieb trocken	6
2.3	Kaltbetrieb.....	7
2.4	Achtung Verbrennungsgefahr!	7
2.5	Elektrische Energie.....	7
2.6	Hebeverdampfer	7
2.7	Verhalten bei Lampen- und Glasbruch	8
2.8	Gläser / Unfallgefahr.....	8
3	Standortbestimmung	10
4	Aufstellen und Installieren	10
4.1	Aufstellen	10
4.2	Ausnivellieren	11
4.3	Rollen blockieren	11
5	Anschluss Culinario Fire & Ice	11
5.1	Netzschalter.....	12
6	Richtlinien Kaltbereich.....	12
6.1	Verwendungszweck.....	12
6.2	Bestimmungsgemässe Verwendung	13
6.3	Nicht bestimmungsgemässe Verwendung.....	13
6.4	Sicherheitsrichtlinien.....	13
7	Bedienungsanleitung Kaltbereich.....	14
7.1	Kühleinheit einschalten	14
7.2	Temperatureinstellung.....	15
7.3	Manuelles Abtauen.....	15
7.4	Beleuchtung.....	15
8	Funktionsbeschreibung	16
8.1	Luftführung.....	16
9	Bedienungsanleitung Warmbereich	17
9.1	Geräte-Steuerung (Licht-/Wärmekanal).....	17
9.2	Gerät einschalten	17
9.3	Betriebsarten	18
9.4	Wasserauffüll-Timer (Option)	19
10	Reinigung.....	19
10.1	Spezielle Anmerkung für das Reinigen des Kaltbereichs.....	21
11	Wartung.....	23
12	Leitfaden zum Einsetzen des Berührungsschutzes (Zubehör)	25
13	Störungen und Ursachen	26
14	Kundendienst	30

Technische Änderungen vorbehalten

1 Einleitung

Bevor Sie Culinario Fire & Ice das erste Mal einschalten, sollten Sie die vorliegende Anleitung gut durchlesen.

**Brandgefahr!**

Entfernen Sie vor dem ersten Einschalten allfälliges Verpackungs- und Polstermaterial.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Der Anschluss oder auch technische Veränderungen an Culinario Fire & Ice dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden!

Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Kühltechnik, Elektroinstallation, Wasseranschlüssen und Mechanik. Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden!

- **Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!**
- Die Möbel Unter- und Rückseite darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- Die Steuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden.
- Luftströmungen im Bereich des Gerätes durch unsachgemäss installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion des Gerätes zu gewährleisten.
- Die Umgebungstemperatur darf 25 °C, die relative Umgebungfeuchtigkeit darf 60 % nicht dauerhaft überschreiten.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Culinario Fire & Ice aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- Alle Glasaufbauten müssen mit der notwendigen Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden.
- Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.
- Bei der Verwendung des Schneidbretts muss darauf geachtet werden, dass die beiden Halterungen (Haken), welche die Einfassung des Schneidbretts tragen, richtig am Rahmen des Geräts verankert werden, sodass die Schneidbrettvorrichtung korrekt eingehängt werden kann.






ACHTUNG: Bei Nichtbeachten besteht Verletzungsgefahr!

1.2 Garantie und Haftung

Grundsätzlich gelten die "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Firma Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, in denen die Details zu den Gewährleistungsansprüchen geregelt sind. Anspruch auf Garantie ist unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- Unsachgemässe Verwendung des Gerätes.
- Unvorschriftsmässige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes.
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäss installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind.
- Nicht einhalten der Hinweise der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Gerätes.
- Nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät.
- Unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleissteile.
- Nicht autorisierte Reparaturen.
- Naturgewalt oder höhere Gewalt.

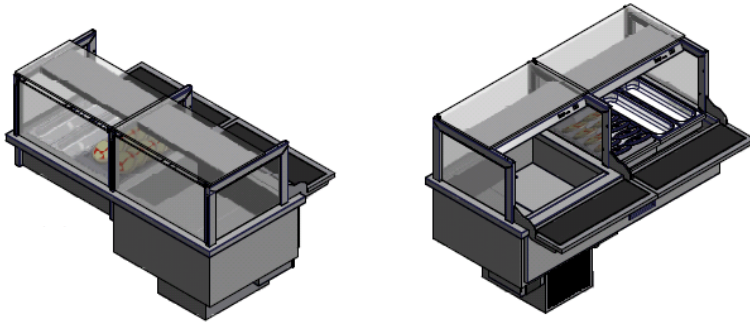
1.3 Symbole und Kennzeichen

	<p>Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin (generelles Gefahrensymbol).</p> <p>Diese Hinweise nicht zu beachten, kann zu Störungen oder Verletzungen am Gerät, an Personen oder in der Umgebung führen.</p>
	<p>Vorsicht heisse Oberfläche!</p> <p>Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen.</p> <p>Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer/Mitmenschen Gesundheit und/oder Besitz führen!</p>
	<p>Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb des Gerätes oder besonders hilfreiche Informationen hin.</p> <p>Hilf Text, um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.</p>
	<p>Potentialausgleich</p>

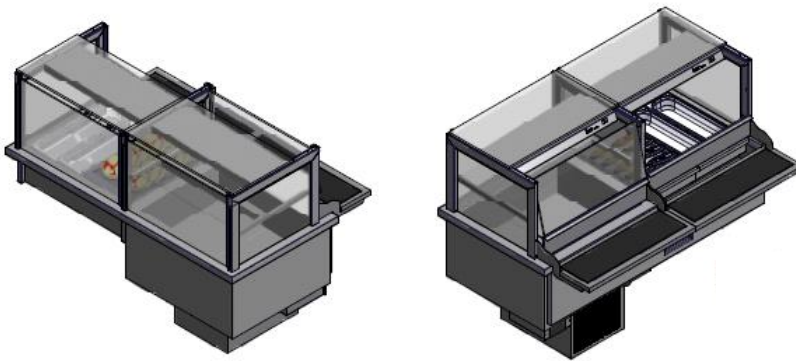
1.4 Gültigkeit

Diese Betriebsanleitung gilt für die Modelle:

Culinario Fire & Ice



Culinario Fire & Ice Duplex (2. Etage im Kältebereich)



2 Gefahrenhinweise

2.1 Warmbetrieb feucht



Es ist verboten, das Culinario Fire & Ice mit leeren Wasserschalen zu betreiben. Deshalb muss der Wasserstand regelmässig kontrolliert werden. Benützen Sie dazu den eingebauten Timer. Timer mit Blitzleuchte ist eine Option und muss separat bestellt werden.



Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung für Folgeschäden, die auf Trockenlauf zurückzuführen sind!

2.2 Warmbetrieb trocken

Das Culinario Fire & Ice muss mit Trockenrahmen (Zubehör) bestückt sein.

Untere Heizungen maximal Leistungsstufe 5!



Achtung Brandgefahr!

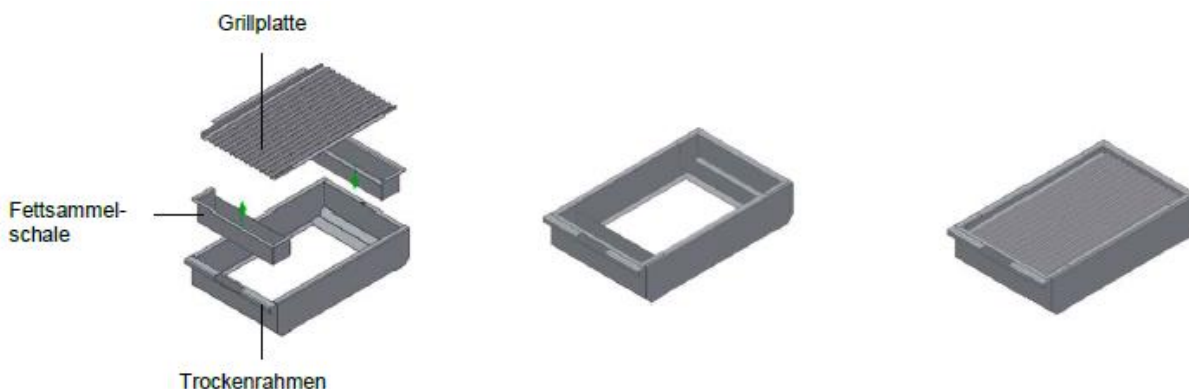
Heizplatten werden bei Trockenbetrieb über Stufe 5 sehr heiss. Bei Kontakt von Öl oder Fett mit der Heizplatte besteht Brandgefahr. Daher bei Trockenrahmen mit Grillplatte die dazugehörigen Fettsammelschalen richtig montieren damit das flüssige Fett und Öl in die Sammelschale fliesst. Die Fettsammelschalen sind regelmässig zu kontrollieren und zu entleeren.



Vorsicht beim Entleeren der Fettsammelschalen!

Flüssiges Fett und Schale sind sehr heiss: Verbrennungsgefahr! Nur mit Schutzhandschuhen oder Lappen anfassen und transportieren. Vorsicht, dass beim Herausheben kein flüssiges Fett/Öl überschwappt, besonders nicht auf Heizplatte (Brandgefahr) oder auf Arme/Beine (grosse Verbrennungsgefahr).

Im Falle eines Brandes, diesen nie mit Wasser löschen! Verwenden Sie dazu eine Löschdecke. Bei Verbrennungen am Körper verbrannte Stellen von Arzt behandeln lassen!



Hotty's sind nicht geeignet für Grilladen!

2.3 Kaltbetrieb

Haupt-/Programmschalter auf Position 

2.4 Achtung Verbrennungsgefahr!

Folgende Teile werden während des Betriebs heiss. Durch deren Berührung besteht Verbrennungsgefahr:



- Wasserschalen und unmittelbar kontaktierte Teile
- Ceranplatte im Betrieb und bis zur vollständigen Abkühlung
- Infrarot Strahler und Lampenhauben
- Blechverschalung des Licht-/Wärmekanals



Bevor Wasserschalen entleert (Wasserhahn) und/oder herausgenommen werden, Gerät unbedingt abkühlen lassen. Dasselbe gilt für die Verschiebung von Geräten auf Unterbau mit Rollen.

2.5 Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!



Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.

Geräte und Anlageteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann Erden und Kurzschliessen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

2.6 Hebeverdampfer

Manche Kältegeräte sind mit Gasdruckfedern ausgerüstet, welche den Verdampfer bei Reinigungs- oder Servicearbeiten in der oberen Position halten. Wenn die Gasdruckfedern nachlassen und den Verdampfer nicht mehr sicher in Position halten, sind diese unverzüglich von einem Servicebeauftragten zu erneuern.

2.7 Verhalten bei Lampen- und Glasbruch

Alle Infrarot Strahler sind mit einem integrierten Splitterschutz ausgestattet. Bei Bruch von Lampen (Infrarot Strahler und LED (Kompakt-Leuchtstoff-Lampen)), Hauchschutz-, Tablar-, Seiten- und Frontgläser sind unverzüglich folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Gerät sofort ausschalten und Buffet schliessen.
- Bei Selbstbedienung verhindern, dass Gäste mit Glassplittern verunreinigte Speisen schöpfen.
- Schon gefüllte Teller von Gästen, die sich beim Glasbruch in unmittelbarer Nähe befinden haben, einsammeln und ersetzen.
- Sämtliche sich im Buffet und in unmittelbarer Umgebung befindlichen Behälter samt Speisen entfernen und Speisereste in Kehrlicheimer (nicht Speiseabfälle) entsorgen.
- Gerät und ganze Umgebung (Ablagen/Boden) gründlich von Glassplittern reinigen.
- Defekte Leuchtmittel oder Gläser ersetzen.
- Gerät mit neuen Behältern und Speisen bestücken.
- Gerät wieder einschalten und Buffet für Gäste freigeben.

2.8 Gläser / Unfallgefahr

Beer Verkaufstheken mit Glasaufbauten sind mit Einscheiben-Sicherheitsgläser (ESG) ausgerüstet.

Falsch, schlecht eingesetzte oder beschädigte Gläser können herausfallen und schwere Verletzungen verursachen. Kontrollieren Sie deshalb vor dem Öffnen der Theke, aber auch nach Reinigung der Gläser (vor allem Frontglas) ob:

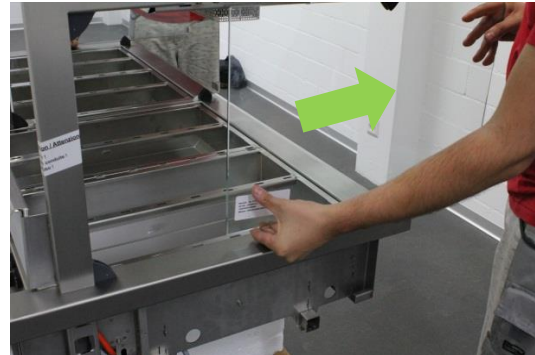
- Gläser richtig eingesetzt sind d.h. in den unteren Glashaltern in der vorgesehenen Aussparung (nicht auf Trenn- oder Abschlusssteg) aufliegen. Oben beidseitig im vorgesehenen Ausschnitt anliegen.
- Gläser keine Beschädigung aufweisen (**Beschädigte Kanten und Ecken = Schnittgefahr und ungenügende Halterung**). Sicherheitsgläser können bei Kantenbeschädigung wegen innerer Spannung auch ohne Berührung zerplatzen.
- Glashalter auf Beschädigung und vorderer Oberer Halter (Kundenseitig) auf guten Sitz (Oberteil muss auf oberer Glaskante aufliegen) kontrollieren. Diese Halter sind eingeklebt. Sollte sich der Halter lockern muss dieser durch Fachpersonal neu eingeklebt werden. Wird der Glashalter nach oben geschoben ist die obere Arretierung des Frontglases beeinträchtigt und das Glas kann bei starkem Dagegenstossen herausfallen.



Beschädigte Gläser sind unverzüglich zu ersetzen, und Glashalter von einer Fachperson zu ersetzen. Nötigenfalls muss bis zum Eintreffen der Ersatzteile ohne die gefährdeten Scheiben gearbeitet werden.

Seitengläser entfernen, Aufbau 5E

- Halten Sie das Glas mit zwei Händen fest, führen Sie die eine Hand innen, die andere Hand aussen am Seitenbügel durch.
- Heben Sie das Glas vorsichtig vertikal aus der Glashalterung.
- Kippen Sie das Glas zuerst nach innen (unterer Teil).
- Den oberen Teil des Glases können Sie danach mit der anderen Hand vorsichtig nach aussen kippen. Das Glas kann nun entfernt werden.

Seitengläser entfernen, Aufbau 1E

- Mit der einen Hand stützen Sie das Glas vorne, mit der anderen Hand heben Sie das Glas hinten aus der Glashalterung.
- Danach können Sie das Glas vorsichtig nach vorne ziehen.
- Zum Einsetzen der Gläser verfahren Sie gleich, einfach in umgekehrter Richtung.



Beer Grill übernimmt keine Haftung für Glasschäden, die durch das falsche Einsetzen oder Entfernen von Gläsern entsteht.

3 Standortbestimmung

Die Möbel sollten so aufgestellt werden, dass Zug vermieden oder auf ein Minimum reduziert wird. Möbel sollten nicht in der Nähe von Türen oder in Bereichen aufgestellt werden, wo sie einer beachtlichen Luftbewegung ausgesetzt sind, wie z.B. Austrittsöffnungen von Klima-, Lüftungs- und Heizungsanlagen. Bei der Auslegung der Lüftungstechnischen Anlagen sollte die Luftgeschwindigkeit über den Möbeln berücksichtigt werden. Besondere Beachtung sollte auf Austrittsöffnungen von Warmluftheizungen gelegt werden.

Wärmestrahlung und Beleuchtung

Um die ungünstigen Auswirkungen von Strahlungswärme auf ein Minimum zu reduzieren, sollte sichergestellt werden, dass die Möbel weder Sonneneinstrahlung, Luftverteiltern und -kanälen, durch Sonneneinstrahlung erwärmten unisolierten Dächern oder Wänden noch anderen Wärmequellen ausgesetzt sind. In das Möbel eintretende Wärmestrahlung führt zu erhöhten Betriebskosten und einer schlechten Leistung. Punktstrahler oder andere konzentrierte Beleuchtungskörper sollten nicht in das Möbel gerichtet werden.

4 Aufstellen und Installieren

Beim Transportieren und Aufstellen der Geräte sind folgende Punkte zu beachten:

4.1 Aufstellen

Zum Schutz wurde das Gerät mit einer Plastikschutzfolie versehen. Ziehen Sie diese ab. Sichern Sie einen festen, waagrechten Sitz für Ihr Gerät!



Meiden Sie dampferzeugende Geräte in der Nähe des Kältebereichs. Dies kann zu starker Vereisung des Verdampfers und somit zu einer Leistungsminderung führen.

Achten Sie besonders darauf,

- dass dem Kondensator beim Einbau genügend Zu- und Abluft erhalten bleibt.
- dass die Luftöffnungen der Kondensatorfläche entsprechen.
- dass der Kondensator frei zugänglich ist und nie zugestellt oder zugehangen wird.



Achtung Tauwasserentsorgung:

Da Ihr Gerät im offenen Bereich arbeitet, kann die tägliche Tauwassermenge bis zu 10 Liter betragen. Das Tauwasser muss bauseits abgeleitet werden (Anschlussrohr HD 30).

Geruchsverschluss (Syfon) ist erforderlich. Ist kein bauseitiger Abfluss möglich, verwenden Sie die Tauwasserschale welche manuell zu entleeren ist.

4.2 Ausnivellieren

Alle Geräte müssen gut ausnivelliert werden, damit das Wasser in den Wannen den Boden gleichmässig bedeckt.

4.3 Rollen blockieren

Bei fahrbaren Geräten müssen mindestens zwei Rollen mit einer Feststellbremse versehen sein. Diese sind vor Inbetriebnahme zu blockieren.

5 Anschluss Culinario Fire & Ice

Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur durch Sachkundige erfolgen. Anschlussleitung darf nur durch den Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.

- a) Die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz müsse mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite unten (Ansicht von Bedienungsseite) auf dem Abdeckblech rechts vom Hauptschalter.
- b) Anschluss nach IEC bzw. CEI 335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h. Montage des Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das Anschlusskabel. Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von mind. 3 mm vorzusehen.
- c) Das Gerät ist an ein Potential-Ausgleichssystem anzuschliessen (gemäss VDE 0700, Teil 36 / IEC 335-2-36).
- d) Kleber "Achtung Elektrokabel im Rohr" (auf Seitenbügel) entfernen.
- e) Die Steckdose muss nach Aufstellen oder Einbau der Geräte zugänglich sein. Ersatz der Anschlussleitung darf nur durch Hersteller, Kundendienst oder autorisierte Fachperson vorgenommen werden.

5.1 Netzschalter

Ihr Culinario Fire & Ice ist mit einem Netzschalter ausgerüstet. Der Netzschalter trennt ihr Gerät vom Stromnetz.



6 Richtlinien Kaltbereich

6.1 Verwendungszweck

Die Kühlwannen sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden. Sie sind für die Kühlung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen und Getränken bei Temperaturen von +4 °C bis +12 °C geeignet.



Culinario Fire & Ice ist nicht geeignet, um Lebensmittel abzukühlen. Alle zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit der für sie vorgeschriebenen Temperatur eingebracht werden.

Wir empfehlen Culinario Fire & Ice bei Nichtgebrauch ausserhalb der Betriebszeiten abzuschalten.



Bevor Sie das Gerät bestücken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Füllen Sie nie zu viel und nie warme Ware ein.

6.2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Einbaukühlwannen entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher. Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Gesundheit und/oder Leben des Benutzers oder Dritten bzw. Beeinträchtigung des Gerätes und anderer Sachwerte entstehen, wenn es von unausgebildetem Personal unsachgemäss oder zu nicht bestimmungsgemässen Gebrauch eingesetzt wird.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäss, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender. Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehören auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sofort beheben.

Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen! Änderungen am Gerät sind nur durch den Hersteller zulässig!

Beim Nachfüllen von Kältemittel darf nur das auf dem Kennzeichnungsschild angegebene Kältemittel verwendet werden. Das Nachfüllen darf nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

6.3 Nicht bestimmungsgemässe Verwendung

Culinario Fire & Ice ist nicht geeignet Lebensmittel herunter zu kühlen. Es dürfen keine Lebensmittel befüllt werden, welche eine höhere Temperatur aufweisen, als die dafür vorgeschriebene. Ein Betrieb mit einer tieferen Temperatur als +2 °C ist nicht betriebssicher möglich. Die Lüftungsschlitze im vorderen und hinteren Bereich der Warenauslagefläche dürfen nicht zugestellt werden, da ansonsten die Luftzirkulation und damit die Kühlfunktion unterbunden wird.

6.4 Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und internationalen CEE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.

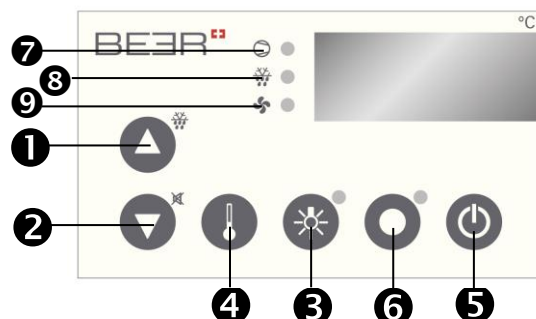
7 Bedienungsanleitung Kaltbereich

7.1 Kühleinheit einschalten

Die Kühleinheit wird durch Drücken der STANDBY Taste (5) ein- und ausgeschaltet.

Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige des Kühlstellenreglers. Hier werden die mittlere Temperatur und die Fehlermeldungen angezeigt.

Bevor Sie das Culinario Fire & Ice mit Kühlgut bestücken, warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Taste 1	AUF	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Drücken dieser Taste wird der Parameterwert vergrößert. • Durch Drücken der AUF-Taste für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtaumung eingeleitet werden.
Taste 2	AB	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Drücken dieser Taste wird der Parameterwert verkleinert. • Mit der AB-Taste kann ein Alarm quittiert werden.
Taste 3	LICHT	<ul style="list-style-type: none"> • Aus- Ein-Taste für externe Beleuchtung (falls vorhanden).
Taste 4	SET	<ul style="list-style-type: none"> • Während die SET-Taste gedrückt ist, wird der Sollwert angezeigt. • Die SET-Taste wird ausserdem zur Parametereinstellung gebraucht.
Taste 5	STANDBY	<ul style="list-style-type: none"> • Mit dieser Taste kann die Kühlung in den Standby-Modus geschaltet werden bzw. wieder eingeschaltet werden.
Taste 6	Leer	
Lampe 7	Kühlmodus	
Lampe 8	Abtaumodus	
Lampe 9	Lüfter	

7.2 Temperatureinstellung

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Bedienteil der elektronischen Temperaturregelung. Diese ist unterhalb der Kühlwanne leicht zugänglich. Werkseitig ist die Kühlwanne auf eine Temperatur von 6 °C eingestellt. Die von Ihnen gewünschte Temperatur kann durch Halten der **SET** Taste **(4)** und gleichzeitigem Drücken der **AUF** Taste **(1)** für höhere Temperatur bzw. **AB** Taste **(2)** für niedrigere Temperatur eingestellt werden.



Der Sollwert kann nur in bestimmten Grenzen verstellt werden, um eine Fehlbedienung zu vermeiden.

Nach einer Temperaturverstellung dauert es einige Zeit, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Prüfen Sie erst einige Stunden später die Temperatur im Innenraum mit einem genauen Thermometer und verstellen Sie das Thermostat eventuell neu. Die Temperatureinstellung soll möglichst bei der Installation durch den Fachhändler erfolgen.

Je nach Umgebungstemperatur und Luftfeuchte darf die Innentemperatur nicht zu kalt eingestellt werden, dies könnte an exponierten Stellen zu starker Eisbildung am Kühlelement führen. Dadurch wird die Kälteleistung beeinträchtigt und die kontinuierliche Abtauung, welche von Ihrem Fachhändler auf bestimmte Abtauintervalle eingestellt wurde, verhindert.

7.3 Manuelles Abtauen

Durch Drücken der **AUF** Taste für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtauung eingeleitet werden. Während einer Abtauung leuchtet die entsprechende LED. Die LED blinkt, wenn eine Abtauung angefordert ist, aber durch Sperrbedingungen noch nicht gestartet werden darf.

7.4 Beleuchtung

Die externe Beleuchtung der Kühlwanne kann am Kühlstellenregler angeschlossen werden und wird mit der Taste **(3)** aus- und eingeschaltet. Wenn die **Licht** Taste **(3)** eingeschaltet ist, kann mittels Kippschalter oben rechts am Lichtkanal das Kaltlicht ein- und ausgeschaltet werden.

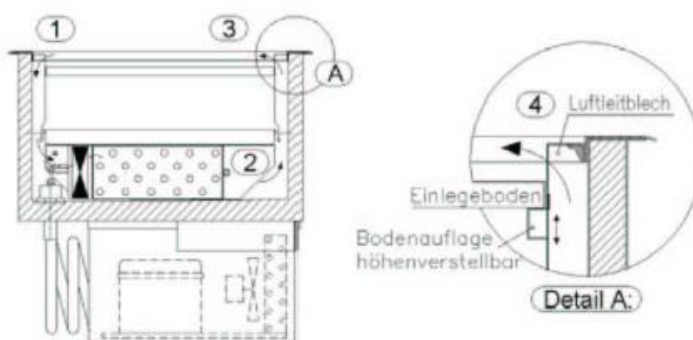
8 Funktionsbeschreibung

Einbaukühlwannen mit Umluftkühlung

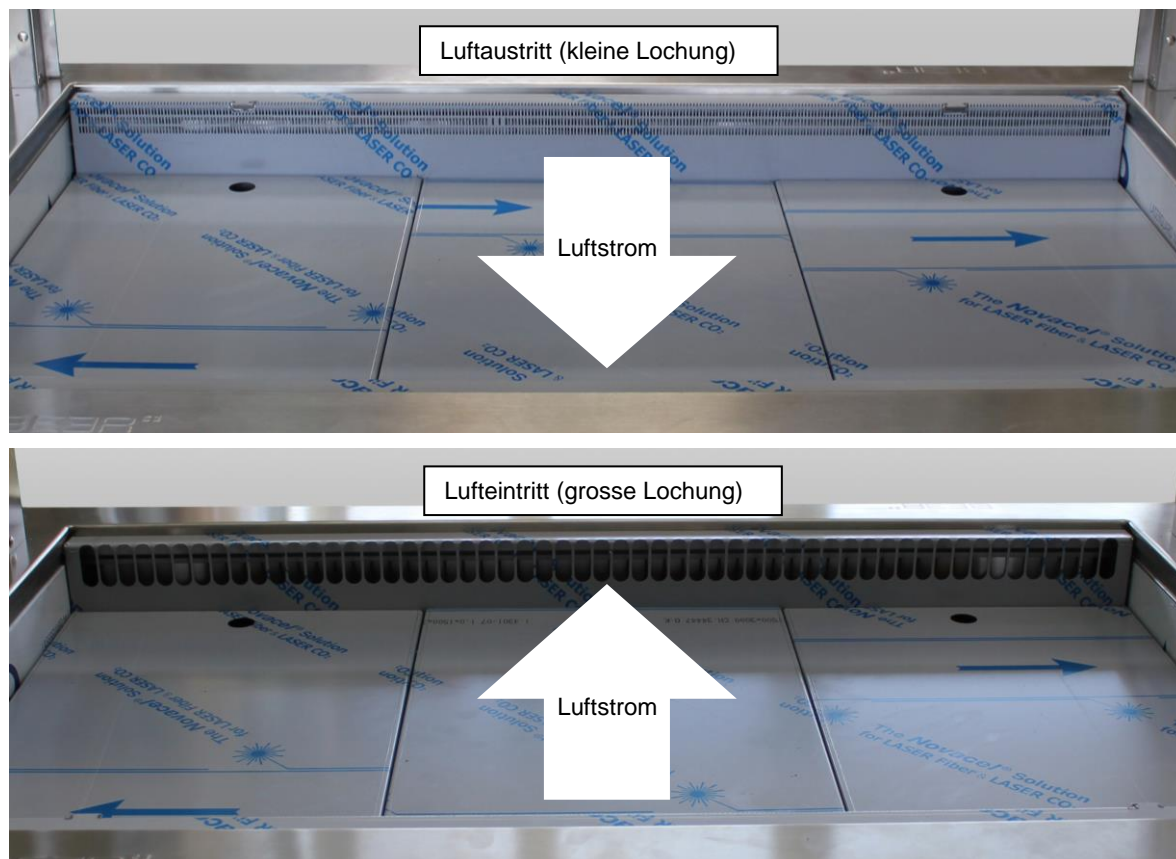
Die Kühlung der präsentierten Waren erfolgt bei Umluftkühlwannen durch einen gerichteten Kaltluftschleier aus gekühlter Luft.

Dieser Luftschleier wird durch Ventilatoren bewegt, welche Luft aus dem Warenraum durch den Rückluftkanal (1) ansaugen. Die Luft gelangt unterhalb des Warenpräsentationsbodens zum Verdampfer (2) und durchströmt diesen gleichmässig. Gleichzeitig wird sie dabei abgekühlt und über die Zuluftöffnung (3) wieder in den Warenraum geblasen. Die Luftführung erfolgt über abgewinkelte Luftleitbleche (4). Durch die genaue Abstimmung der Komponenten wird eine sehr gleichmässige Luftverteilung erzielt.

Diese Funktionsweise kann allerdings nur garantiert werden, wenn die Zu- und Rückluftöffnungen frei gehalten werden und der Kaltluftschleier nicht beeinträchtigt wird.

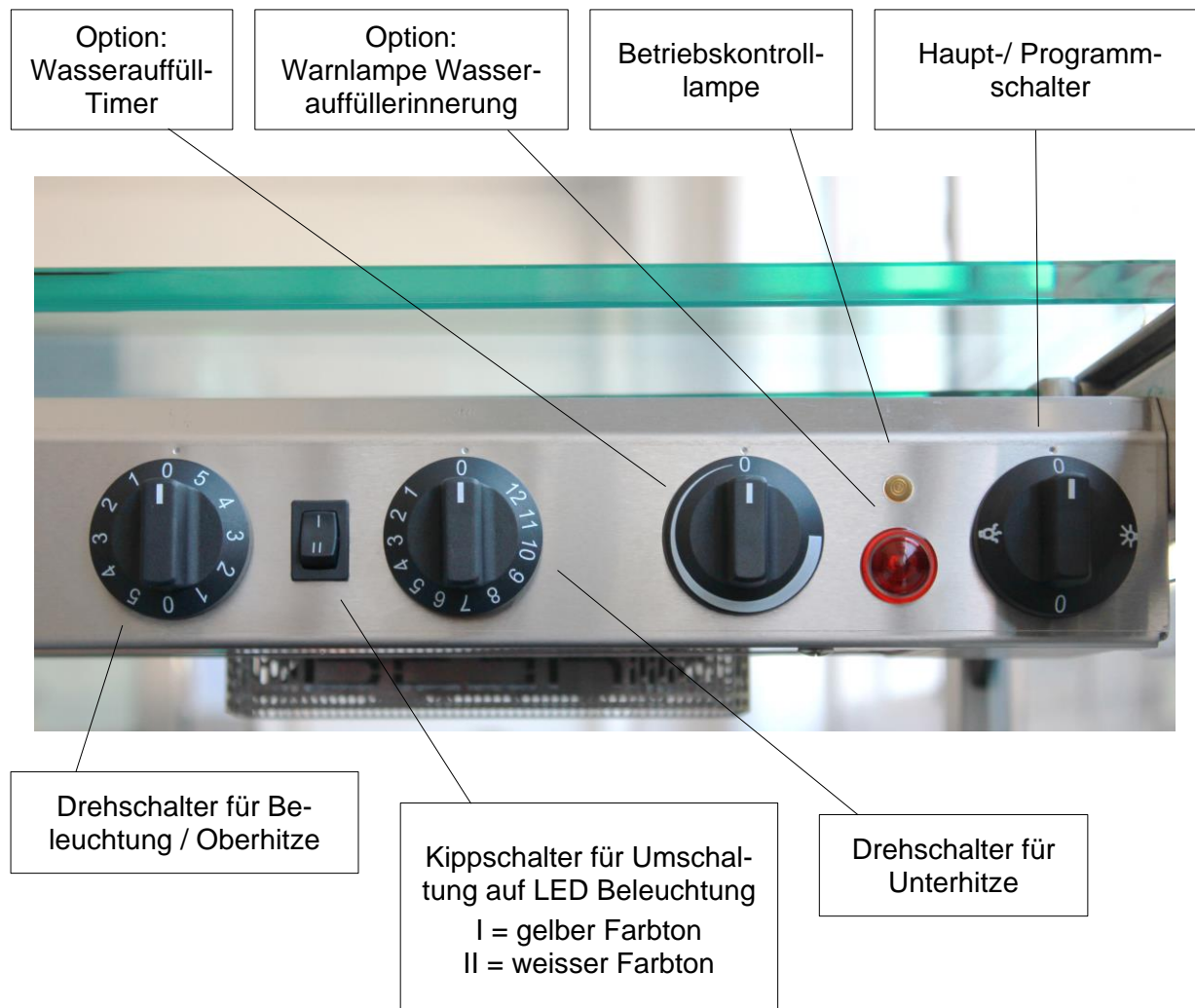


8.1 Luftführung



9 Bedienungsanleitung Warmbereich

9.1 Geräte-Steuerung (Licht-/Wärmekanal)



9.2 Gerät einschalten

Haupt-/ Programmschalter auf gewünschte Betriebsart stellen. Betriebskontrolllampe leuchtet orange.

9.3 Betriebsarten

- 0 Gerät AUS
-  Warmbetrieb
-  Neutral- oder Kaltbetrieb mit Crushed-Ice

Unterhitze

Drehknopf über gewünschtem GN-Feld auf benötigte Stufe (0 – 12) einstellen.
0 = Aus, 1 = min. Leistung, 12 = max. Leistung



Bei einer eingebauten Timer-Wasserauffüllerinnerung (optional) schaltet sich die Unterhitze erst ein, wenn der Timer aufgezogen wurde.

Beleuchtung & Oberhitze

Drehknopf über gewünschtem GN-Feld auf benötigte Stufe (0 – 5) einstellen.

- 0 = Beleuchtung bei Neutral- oder Kaltbetrieb
- 1 – 5 = Beleuchtung und Oberhitze bei Warmbetrieb

1 = min. Heizleistung oben
5 = max. Heizleistung oben

Stufen 1 – 5 nur möglich, wenn Haupt-/Programmschalter auf Warmbetrieb!

Stufe 5 keine Funktion, wenn Haupt-/Programmschalter auf Neutral-/Kaltbetrieb!



Für Feuchtbetrieb Wasserschalen mit Wasser füllen.

Culinario Fire & Ice nie mit leeren Wasserschalen einschalten. Wasserschalen bis maximal zur Markierung auffüllen.



Für Trockenbetrieb Wasserschalen entfernen und, wenn vorhanden, Trockenrahmen einsetzen. Im Trockenbetrieb untere Heizung maximal auf Stufe 5 einstellen.

**Empfehlung:**

Verwenden Sie warmes und entkalktes Wasser. Falls Sie nicht entkalktes Wasser verwenden, empfehlen wir die maximale Zugabe von 1 Esslöffel Speise-Essig in das Wasser. Eine höhere Konzentration oder die Verwendung von anderen Zusätzen, wie synthetische Hilfsmittel, sind verboten, da diese zur Materialbeschädigung oder zum Verderben der bedampften Speisen führen können.

9.4 Wasserauffüll-Timer (Option)

Bei Arbeiten mit Wasserschalen immer zuerst Wasser auffüllen. Timer (Option) zur Bestätigung drehen Sie den Timer-Knopf nach rechts bis zum Anschlag.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit (max. 120 Min.) beginnt die Lampe zu blinken und die Unterhitze stellt sich automatisch aus. Wasserstand kontrollieren und bei Bedarf Wasser nachfüllen. Danach Timer wieder neu aufziehen. Die Unterhitze schaltet sich wieder ein.

**Verbrennungsgefahr!**

Die Wärmequellen IR-Strahler oben sowie Strahlungsheizkörper unten erreichen ihre Betriebstemperatur sehr schnell. Ceranfelder, Bodenblech und Wasserschalen im Unterteil sowie Lampenhauben und Verschalungsbleche im Oberteil werden heiss.

10 Reinigung



Das Culinario Fire & Ice ist ein Elektrogerät. Das Gerät vom Netz trennen (Stecker ziehen/bauseitiger Hauptschalter ausschalten).

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur Lappen und ein übliches, nicht scheuerndes mildes Haushaltsreinigungsmittel. Die Silikonfugen vom Ceranfeld (Unterhitze) dürfen nicht mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen, da sich die Silikonfugen sonst auf Grund Reinigungsmittelrückstände längerfristig zersetzen können.

Verboten sind

Abspritzen mit Druckreiniger oder Wasserschlauch. Reinigen unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler.

Wasserschalen

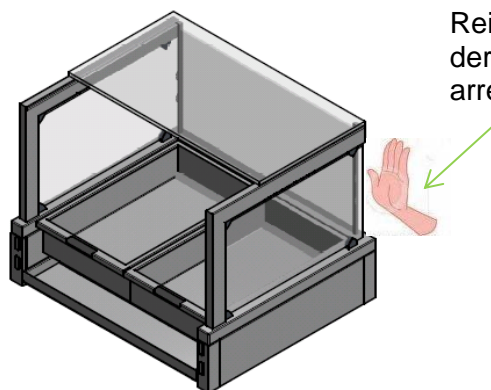
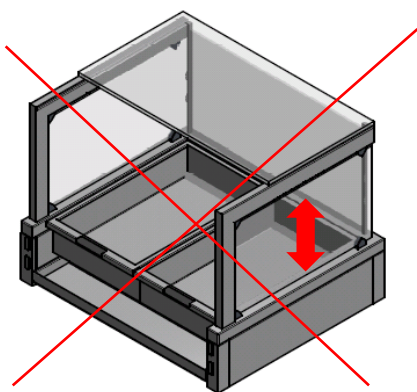
Wasserschalen können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Wasserschalen sind regelmässig auf Kalkansatz zu prüfen und dieser ist nötigenfalls mit einem geeigneten, lebensmitteltauglichen Entkalkungsmittel zu entfernen. Die Wasserschalen sind nach erfolgter Entkalkung, vor der Inbetriebnahme, gründlich mit Wasser auszuspülen.

**Wichtiger Hinweis:**

Kalkschichten reduzieren die Wärmeübertragung auf das Wasser in den Schalen. Das Wasser erreicht die nötige Temperatur zur Dampfbildung nicht mehr. Im Heizungsteil entsteht ein Wärmestau. Dieser kann zur Zerstörung des Ceran Glases, der Kittfuge und später auch des Heizelementes führen!

Gläser können beim Reinigen aus deren Halterungen gehoben werden. Zur Verhinderung befolgen Sie bitte die Instruktionen:

Gläser dürfen **nicht** mit vertikalen Wischbewegungen gereinigt werden. Reinigen Sie die Gläser nur mit **horizontalen** Wischbewegungen, sodass die Gläser nicht aus den Halterungen fallen können. Dies gilt für alle Glasaufbauten.



Wichtig: Beim Aufbau 1E muss das Glas beim Reinigen zusätzlich mit der einen Hand vorne arretiert werden.

10.1 Spezielle Anmerkung für das Reinigen des Kaltbereichs

Entfernen Sie zuerst die Einlegebleche (1), dann die Luftleitbleche (2 + 3), gefolgt von der Innenwanne (4) nach oben aus der Kühlwanne heraus und klappen den Verdampfer (5) hoch. Schwenken Sie die Arretierlasche (6) nach links. Jetzt ist der Verdampfer fixiert und Sie können den ganzen Innenraum reinigen. Entfernen Sie zuerst den gröberen Schmutz, damit der Abfluss nicht verstopft wird.

Bild 1



Bild 2



Bild 3

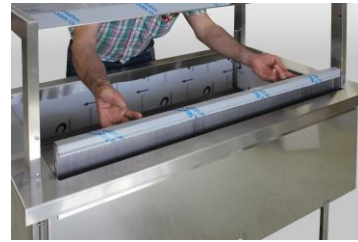


Bild 4

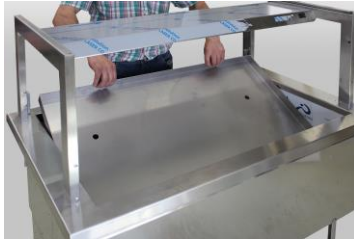


Bild 5



Bild 6



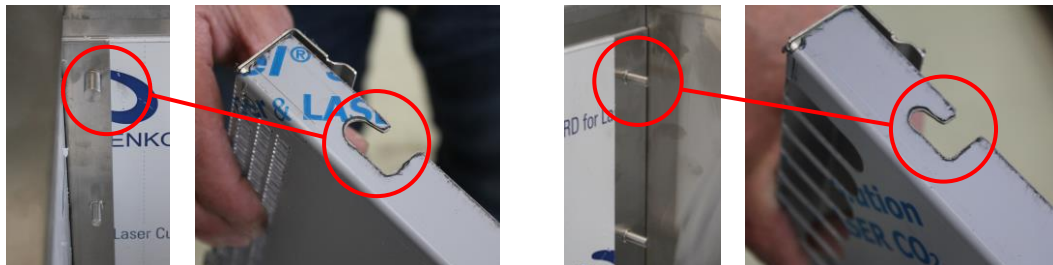
Bild 7



Der Verdampfer und die Wanneninnenseite (7) sind mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Durch den Einsatz von Lüftern in Niedervoltausführung können der Verdampfer und die Lüfter mit einer Handbrause abgespült werden. Innenraum immer trockenwischen. Nach erfolgter Reinigung den Verdampferkasten leicht anheben, seitliche Arretierung nach innen schwenken und Verdampferkasten absenken, Innenwanne (4), Luftleitbleche (2 + 3) wieder Einsetzen, Einhängeleisten positionieren und Einlegerost (1) einsetzen.

Achtung!

Achten Sie beim Einsetzen der Luftleitbleche auf die richtige Seite.



Grosser Stift = Luftaustritt

Kleiner Stift = Lufteintritt

- Die Wannentrück- und Wannunterseiten dürfen nicht mit einem Wasserschlauch oder der Waschbürste gereinigt werden. Fließwasser ist in diesem Bereich auf jeden Fall zu vermeiden.
- Alle weiteren Oberflächen können mit milden Reinigungsmitteln und Wasser gereinigt werden.
- Der Kondensator der Kühlmaschine muss bei Verschmutzung mit einem Handbesen oder Staubsauger vom Schmutz befreit werden.
- **Die Zu- und Abluftöffnungen des Kondensators dürfen nicht verschlossen oder durch Gegenstände zugestellt werden, da ansonst die Kühlleistung reduziert wird.**

**Achtung!**

Wenn alle Reinigungsmittel beendet sind, muss das Kühlmöbel wieder in den Originalzustand gebracht werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmässigen Abständen Service und Wartung der Kühlgeräte durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.

11 Wartung

Bei Austausch von Beleuchtungs- und Heizkörper ist auf folgendes zu achten:

LED (PLL-Kompaktlampen)

Nur Ersatzlampen mit Splitterschutz mit gleicher Leistung und Lichtfarbe einsetzen.

Leuchtstofflampen

Je nach Gebrauch auf entsprechende Leistung und Lichtfarbe achten. Einsatz von Leuchtmittel mit anderen Leistungen kann zur Zerstörung der eingebauten Vorschaltgeräte führen!

Infrarot Strahler

Nur IR Strahler mit **300 Watt** Leistung und integriertem Splitterschutz einsetzen. Strahler mit grösseren Leistungen werden heisser. Diese Hitze kann zur Zerstörung der elektrischen Installationen oder der elektronischen Bauteile führen. Zudem wird die Verbrennungsgefahr erhöht.

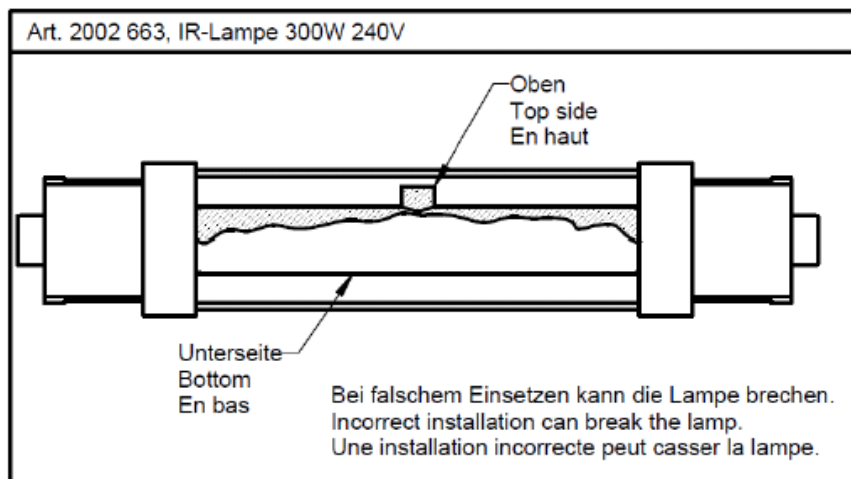


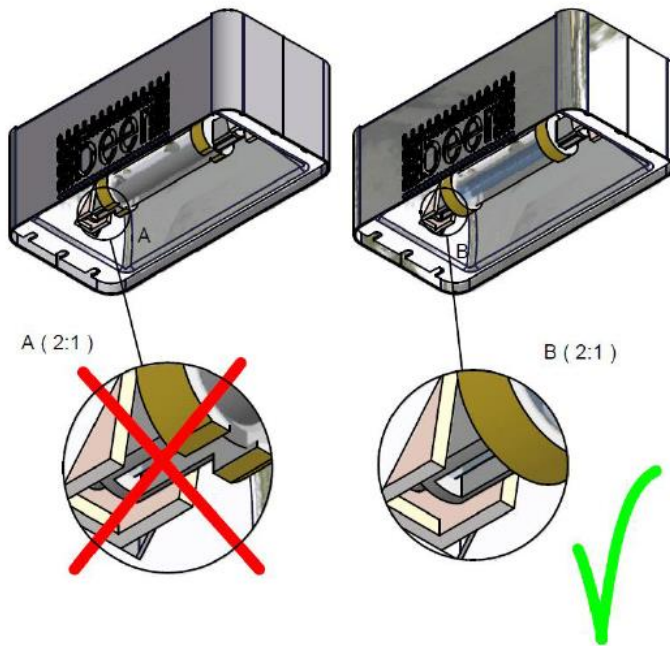
Achtung!

IR Strahler mit weniger als 300 W bilden zu geringe Stützwärme von oben und die Speisen kühlen zu schnell ab.

Korrektes Einsetzen neuer IR Strahler

Beim Einsetzen eines neuen IR Strahlers inklusive integriertem Splitterschutz muss darauf geachtet werden, dass das Leuchtmittel genau, gemäss den folgenden Zeichnungen eingesetzt wird:





Achtung Verbrennungsgefahr!

Um eine einwandfreie Funktion der Kühlmöbel und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmässig geprüft und gewartet werden.

Folgende Arbeiten sind durchzuführen:

- Grundreinigung der gesamten Kühlwanne
- Funktionsprüfung der Ventilatoren
- Prüfung der Thermostateinstellung
- Prüfung der Kühlwannentemperatur
- Prüfung und Reinigung der Abflussleitung und Tauwasserverdunstung
- Prüfung der Gasdruckfedern am Verdampfer
- Reinigung der Kondensatoren an der Kühlmaschine
- Prüfung der Kältemittelmenge
- Sicherheitsprüfung der Anlage



Wir empfehlen einen jährlichen Service durch Ihren Kühlfachmann. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen Adressen. Sie können sich aber auch an unsere Servicestelle wenden.

12 Leitfaden zum Einsetzen des Berührungsschutzes (Zubehör)

Berührungsschutz mit beiden Händen halten.



Etwas auseinanderziehen.



Über die Lampenhaube stecken.



13 Störungen und Ursachen

Ehe der Kundendienst angefordert wird, bitte folgendes zu überprüfen:

Arbeitet das Kühlgerät gar nicht, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- | | |
|--|----------------|
| • Stromversorgung unterbrochen | Eigenkontrolle |
| • Sicherung ausgefallen | Eigenkontrolle |
| • Schutzkontaktstecker fest in Steckdose | Eigenkontrolle |
| • Einschalter betätigt | Eigenkontrolle |
| • Elektronik falsch eingestellt | Eigenkontrolle |

Das Kühlgerät arbeitet, jedoch fehlerhaft:

Die Produkte sind zu warm oder zu kalt:

- | | |
|--|--------------------------|
| • Kondensator verschmutzt | Eigenkontrolle |
| • Die Umgebungstemperatur ist zu hoch | Eigenkontrolle |
| • Zu viele oder zu warme Lebensmittel | Eigenkontrolle |
| • Verdampfer nicht abgetaut (vereist) | Eigenkontrolle |
| • Die Kühlwanne ist starker Zugluft ausgesetzt | Eigenkontrolle |
| • Das Kühlaggregat hat eine Störung | Kälteanlagenbauer |
| • Kühlstellenregler ist falsch eingestellt | Kälteanlagenbauer |

Verdampfer vereisen ständig:

- | | |
|--|-----------------------------|
| • Es wird keine Abtauung eingeleitet
manuelle Abtauung einleiten, falls keine Abhilfe | Kälteanlagenbauer |
| • Die Ventilatoren laufen nicht | Kälteanlagenbauer |
| • Die Luftzirkulation in der Kühlwanne wird behindert | Luftöffnungen
freihalten |

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Meldung	Ursache	Massnahmen
Temperatur Anzeige blinkt	Temperatur zu hoch oder zu tief	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur im Gerät messen. • Temperatur zu hoch: Ware umlagern, Kühlwanne prüfen lassen. • Temperatur zu tief: Waren prüfen, Kühlwanne prüfen lassen
E0 Die Anzeige blinkt	Fehler an Kühlraumfühler F1, Bruch oder Kurzschluss	<ul style="list-style-type: none"> • Kälteanlagenbauer anrufen. • Die Kühleinheit hat auf Notkühlung umgeschaltet • Produkttemperatur prüfen.
E1 Die Anzeige blinkt	Fehler an Fühler F2, Bruch oder Kurzschluss	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlung arbeitet weiter, keine unmittelbare Gefahr. • Kälteanlagenbauer anrufen und Anlage prüfen lassen.
EP Die Anzeige blinkt	Fehler im Parameterspeicher	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen. • Taste (4) SET und Taste (1) AUF gedrückt halten und Netzstecker wieder in Schutzkontaktdose einstecken. Die Elektronik programmiert sich hierdurch neu. <p>Erscheint die Anzeige erneut muss der Kundendienst gerufen werden.</p>

Meldung	Ursache	Massnahme
Hi	Übertemperatur, Temperatur oberhalb der Alarmgrenze aus Parameter □□	
Lo	Untertemperatur, Temperatur unterhalb der Alarmgrenze aus Parameter □□	
E1L	Fehler an Fühler F1, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F1
E1H	Fehler an Fühler F1, Bruch	Kontrolle des Fühlers F1
E2L	Fehler an Fühler F2, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F2
E2H	Fehler an Fühler F2, Bruch	Kontrolle des Fühlers F2
E3L	Fehler an Fühler F3, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F3
E3H	Fehler an Fühler F3, Bruch	Kontrolle des Fühlers F3
E4L	Fehler an Fühler F4, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F4
E4H	Fehler an Fühler F4, Bruch	Kontrolle des Fühlers F4
E5	Tür zu lange offen	Tür schliessen
E6	Hochdruckstörung	Kontrolle: Verflüssigerlüfter und Verschmutzung
E7	Niederdruckstörung	Anlage undicht, zu wenig Kühlmittel
E10	Externer Alarm	
EP0	interner Fehler Steuerteil	Reparatur Steuerteil
EP1	Fehler im Parameterspeicher	alle Parameter überprüfen
EP2	Fehler im Datenspeicher	Reparatur Steuerteil
Pr	Intern: Prüfmodus	Regler kurz von der Netzspannung trennen. Verschwindet die Meldung nicht -> Reparatur
rtc	Fehler der internen Uhr	Uhr neu stellen. Verschwindet der Fehler nicht -> Reparatur

Die Fehler **EP0** und **EP1** sperren die Steuerung. Erst wenn der Fehler beseitigt wurde, wird die Steuerung freigeschaltet. Der Fehler **EP0** (und **EP2**) kann nur durch Reparatur beseitigt werden. Die Fehler werden abwechselnd mit der aktuell gemessenen Temperatur angezeigt.

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Masterpasswort

Alle Passwörter können durch die Parametrierung geändert werden. Hat man ein Passwort vergessen, so gibt es die Möglichkeit, über ein Master-Passwort den Regler trotzdem zu parametrieren und insbesondere das vergessene Passwort nachzusehen und/oder zu verändern. Dazu bedarf es folgender Schritte:

1. Spannungsversorgung des Reglers ausschalten (vom Netz trennen oder Netzteil ausschalten).
2. Die Tasten **AUF**, **AB** und **SET gleichzeitig** drücken und die Versorgung wieder einzuschalten.
3. Jetzt erscheint für ca. 5 Sekunden eine ("Challenge-") Zahl im Display. Den Regler auf keinen Fall jetzt von der Spannungsversorgung trennen, weil dadurch die Zahl ungültig wird. Mit dieser Zahl können sie bei uns im Vertrieb, Tel. 0711 / 68661-0 anrufen und erhalten das Master-Passwort ("Response"). Dieses Master-Passwort geben sie in der 1. Bedienebene bei **PA** ein.

WICHTIG: Auch wenn sie dieses Passwort nicht vergessen haben sollten, hier **muss** das Master-Passwort eingegeben werden! Wird das Passwort akzeptiert, so sind sie in der Auswahl der Parameterebenen und alle Passwörter sind deaktiviert. Sie können einfach durch Drücken der Taste **SET** (Anzeige - - -) in die entsprechende Parameterebene wechseln.

Das Masterpasswort wird jetzt nicht mehr benötigt. Die Passwörter bleiben solange deaktiviert, bis der Regler wieder von der Spannungsversorgung getrennt wird. Sollten sie also aus der Parameterebene herausfliegen, so genügt es, bei **PA** einfache die Taste **SET** zu drücken und man kommt wieder in die Auswahl der Parameterebenen.

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.



Für Warenverluste sind wir nicht haftbar, auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Daher empfiehlt es sich, die Temperatur Ihres Gerätes periodisch zu überprüfen.

14 Kundendienst

Bei Störungen im Gerät ist die Kundendienstabteilung zu benachrichtigen. Kontrollieren Sie zuvor Netzzuleitung und Sicherungen.

Wichtig!

Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (auf Leistungsschild) angeben.

Bei Störungen, die den Warmbereich betreffen:

Schweiz: Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Service-Tel. +41 (0)56 618 78 28

Deutschland: SERVATOR ServiceLine GmbH
Lindenweg 36 – 42
D-97999 Igersheim

Service-Tel. +49 (0)7931-55555

Österreich: Carrier Kältetechnik Austria Ges.mBH
Altwirthgasse 6 – 10
A-1230 Wien

Service-Tel. +43 (0)810 955 033

Bei Störungen, die den Kaltbereich betreffen:

Schweiz: LKS Kälte Schweiz AG
Netzbodenstrasse 32
CH-4133 Pratteln

Service-Tel. +41 0800 800 050