

# *Neumärker*<sup>®</sup>



Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer  
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304  
DEUTSCHLAND

## **Bedienungsanleitung**

### **Kühlvitrine**

#### **Art.-Nr.**

**05-70500, 05-70501, 05-70502, 05-70504, 05-70505,  
05-70506, 05-70516, 05-70517, 05-70520, 05-70529,  
05-70535, 05-70536, 05-70540, 05-70541, 05-70542,  
05-70543, 05-70544, 05-70545, 05-70546, 05-70547,  
05-70548, 05-70552, 05-70553, 05-70558, 05-70559,  
05-70560**

[www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)

## EINLEITUNG

Zunächst möchten wir uns bei Ihnen für Ihr Vertrauen bedanken, welches Sie uns durch den Kauf dieses Kühlgerätes entgegengebracht haben. All unsere Anstrengungen zielen darauf hin, Sie mit diesem Produkt zufrieden zu stellen.

Mit unserer Politik der kontinuierlichen Verbesserung und der Nähe zu unserem Kunden sind wir hoch erfreut, von Ihnen jegliche Anregung bezüglich des gerade erstandenen Geräts oder eines unserer Produkte, einer unserer Dienstleistungen, der Kundenbetreuung oder eines neuen Produktes, welches für Sie von Interesse sein könnte, entgegen zu nehmen. Schreiben Sie uns einfach an [info@neumaerker.de](mailto:info@neumaerker.de).

Die nachfolgende Bedienungsanleitung wurde mit der Absicht erstellt, die Sicherheit des Benutzers zu gewährleisten sowie die korrekte Bedienung und Wartung sicherzustellen. Die Anleitung sollte gemeinsam mit dem Gerät aufbewahrt werden.

Wir empfehlen, diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam zu lesen. Bei Verlust bestellen Sie bitte ein Duplikat unter Angabe von Modell, Seriennummer und Kaufdatum.

Vor jedem Eingriff sollten sich der Installateur sowie der Anwender des Geräts mit den in der Anleitung erklärten Punkten vertraut machen.

Bei Zweifeln bezüglich der Anleitung, bitte den Lieferanten oder den Hersteller kontaktieren.

## INSTALLATION

Vor dem Öffnen der Verpackung der Vitrine muss man sich davon überzeugen, dass sich die Kiste äußerlich in einwandfreiem Zustand befindet und dass sie nicht gekippt wurde. (Die hermetischen Kompressoren beinhalten ein Öl zum Schutz der Mechanismen. Wenn die Maschine gekippt war, muss sie 2 Stunden ruhen, bevor sie das erste Mal in Betrieb genommen wird, damit sich das Öl stabilisieren kann.)

Öffnen der Verpackung, Entfernen der Schutzelemente, sowohl an den hinteren Abdeckungen, am Stahl und an den Plastikteilen. Keine scharfen Gegenstände verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.

Die Maschine am gewünschten Ort aufstellen und ausnivellieren. Daran denken, dass das Gerät in seiner endgültigen Position in den Belüftungsbereichen mindestens 10cm von der Wand entfernt sein muss.

Die erste Reinigung erfolgt mit einem feuchten nicht scheuernden Tuch sowie mit Wasser und neutraler Seife, damit keine Kratzer auf Plastik oder Stahl entstehen. **KEINE REINIGUNGSMITTEL ODER ABRASIVE PRODUKTE VERWENDEN.** Vermeiden Sie das Nassmachen von elektrischen Komponenten.

Vermeiden Sie die Verwendung von Werkzeugen oder Gegenständen, welche das Gerät verkratzen oder beschädigen können. Für die Plastikteile und den Edelstahl dürfen keine Schwämme aus Metall, Nickel oder eisenhaltigem Material verwendet werden.

## VORSICHTSMAßNAHMEN

Nicht die Anbauteile demontieren, ohne vorher das Gerät vom Versorgungsnetz getrennt zu haben.

Die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen treffen bevor man in der Zone des Kondensators arbeitet, da hier an einigen Komponenten hohe Temperaturen auftreten, die zu Verbrennungen führen können.

Keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibstoff im Gerät lagern.

Kinder müssen beaufsichtigt sein, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## BAUELEMENTE

Der gesamte Innenraum des Gerätes, wo die Speisen gelagert werden, ist aus ungiftigen Materialien hergestellt.

Die Kühleinheit ist so konstruiert, dass sie mit umweltfreundlichen Kältemitteln, die von den aktuellen EG-Vorschriften zugelassen sind, betreiben werden.

## INBETRIEBNAHME

Vor dem Anschließen des Gerätes ist zu überprüfen, ob die vorhandene Netzspannung und -frequenz mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.

**ACHTUNG:** Die elektrische Installation muss mit einer Erdung versehen sein und einen angemessenen Schutz mit Differentialthermomagnet bieten.

Das Versorgungsnetz muss einen adäquaten Querschnitt für den Verbrauch des Gerätes aufweisen.

Die Modelle, welche mit LED-Beleuchtung ausgestattet sind, sind am Stecker mit folgenden Piktogrammen gekennzeichnet.

Die Schalter sind ausgestattet mit den Signalen 0 und I , wobei 0 die Stop-Position signalisiert und I die Betriebs-Position.

Sobald die Verbindung mit dem EIN-/AUS-Schalter hergestellt ist, setzt sich die Vitrine in Betrieb und fängt an zu kühlen.

Es wird empfohlen, das Gerät einige Minuten lang kühlen zu lassen, bevor man es mit Ware füllt.

**ACHTUNG:** DIESES GERÄT IST KLIMA-KLASSE 3, FÜR EINE UMGEBUNGSTEMPERATUR BIS MAXIMAL 27°C.

## ACHTUNG:

Produkte nicht zum Herunterkühlen einlegen. Die Vitrine ist für die Ausstellung von vorgekühlten Produkten vorgesehen. Täglich Produkte entnehmen, das Gerät vom Versorgungsnetz trennen und reinigen.

## BENUTZUNG

Jedes Gerät ist ab Werk für einen bestimmten Temperaturbereich entwickelt und programmiert. Es ist so vorbereitet, dass es ohne Wasser arbeiten kann.

Die Temperatur ist in Abhängigkeit des zu konservierenden Produktes, der Umgebungstemperatur und der Türöffnungsfrequenz auszuwählen.

Die Kühlvitrinen sind geeignet zur Konservierung von vorgekühlten Produkten, nicht zum Herunterkühlen von Produkten.

Die zulässige Beladung der Wanne ist 2kg und 5kg in den Regalen.

## EMPFEHLUNGEN:

- Es wird empfohlen, mit der Beladung so lange zu warten, bis die Arbeitstemperatur erreicht ist.
- Nicht mit heißen Speisen beladen.
- In belüfteten Vitrinen (mit Gebläse), ist es empfehlenswert, die Speisen und ihre Aromen mit einem hermetischen Schließsystem zu schützen.
- Vermeiden Sie so weit wie möglich das ständige Öffnen der Türen bzw. das Offenlassen.
- Es wird empfohlen, das Gerät einmal am Tag anzuhalten, die Speisen zu entnehmen und eine Reinigung vorzunehmen.
- Wenn das Gerät über einen langen Zeitraum abgeschaltet sein muss:
- Entnehmen der Speisen im Inneren.
- Das Gerät abschalten.
- Eine gründliche Reinigung des Gerätes vornehmen und alle Türen offen lassen, damit die Luft zirkulieren kann und unangenehme Gerüche vermieden werden.

## REINIGUNG DER VITRINEN

Das Gerät anhalten und vom Versorgungsnetz trennen.

Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Pulver oder Scheuermittel dürfen niemals verwendet werden. Die Reinigung wird mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch durchgeführt, damit keine Kratzer auf Kunststoff oder Stahl entstehen. Die elektrischen Teile nicht befeuchten.

Vermeiden Sie die Verwendung von Werkzeugen oder Gegenständen, die das Gerät verkratzen können. Für die Kunststoff- und Edelstahlteile dürfen keine metallischen Schwämme (weder aus Nickel noch aus Eisen) benutzt werden.

Wenn zur Reinigung die vordere Verglasung aufgeklappt wird, muss diese immer auf der Theke liegen.

Das Scharnier kann nicht das gesamte Gewicht des Glases stützen.

## ELEKTRONISCHE STEUERUNG



**Taste 1** - SET: Programmierung des Set point (Temp Work) und der Funktionsparameter.

**Taste 2** - RUNTER: Verringert die Werte der Programmierung, Parameterauswahl und Einschalten des LED-Lichts.

**Taste 3** - HOCH: Erhöht die Werte der Programmierung, Parameterauswahl und die Aktivierung der manuellen Abtauung.

**Taste 4** - STAND BY: 2 Sekunden gedrückt halten um das Gerät aus- und einschalten.

**Led 5** - SET: Zeigt an, dass man sich im Programmiermodus befindet sowie den Fortschritt der Parameterprogrammierung.

**Led 6** - COOL: Das Gerät kühlt.

**Led 8** - DEFROST: Abtauung wird durchgeführt.

**Led 9** - ALARM: Alarm läuft.

**Led 10** - LED: Stand By Modus.-(Drücke Taste 4 - 5s)

## WIE WIRD DIE KÜHLUNG EIN- UND AUSGESCHALTET?

5 Sekunden lang die Taste (4) gedrückt halten.

## WIE WIRD DIE BELEUCHTUNG EIN- UND AUSGESCHALTET?

2 Sekunden lang die Taste (2) gedrückt halten.

## WIE WIRD DIE TEMPERATUR EINGESTELLT?

1 Sekunde lang die Taste (1) „SET“ gedrückt halten und es erscheint SP auf dem Display.

Mit den Pfeiltasten „HOCH“ (3) und „RUNTER“ (2) die Temperatur einstellen.

1 Sekunde lang die Taste (1) „SET“ gedrückt halten, um die Einstellung zu bestätigen. Warten Sie 10 Sekunden, bis das Gerät zur normalen Funktion zurückkehrt.

## ÜBERPRÜFUNGEN, BEVOR MAN DEN KUNDENDIENST RUFT

Bevor man den Eingriff eines spezialisierten Technikers anfordert, empfehlen wir, die folgenden Prüfungen durchzuführen:

### Das Gerät funktioniert nicht:

- Überprüfen Sie, ob der Stecker korrekt angeschlossen ist und dass das Gerät Strom bekommt.
- Überprüfen Sie, dass das Thermostat nicht im STAND-BY-Modus ist. Wenn das Gerät in diesem Modus ist, ist die Anzeige 10 beleuchtet. DRÜCKEN Sie die Taste (4) fünf Sekunden lang.

### Die Innentemperatur ist zu niedrig und die Speisen sind zu kalt:

- Überprüfen Sie, ob die Solltemperatur am Thermostat voreingestellt ist (drücken Sie SET einmal und lassen Sie los). Erhöhen Sie die Solltemperatur am Thermostat.

### Die Innentemperatur ist zu hoch und die Speisen sind zu warm:

- Überprüfen Sie, ob die Solltemperatur am Thermostat voreingestellt ist (drücken Sie SET einmal und lassen Sie los). Senken Sie die Solltemperatur am Thermostat.

### Das Gerät erreicht nicht die Solltemperatur:

- Überprüfen Sie, ob die Solltemperatur innerhalb des Bereiches liegt, für den das Gerät entwickelt wurde.
- Überprüfen Sie, dass sich das Gerät nicht im Abtauprozess befindet (Sie sehen, dass gerade Abtauung stattfindet, wenn auf dem Display die Leuchte unter der Anzeige DEFROST aufleuchtet).
- Überprüfen Sie, dass sich keine Wärmequelle in der Nähe befindet.
- Überprüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen nicht abgedeckt sind. Wir erinnern daran, dass mindestens 10cm Abstand zur Belüftung des Gerätes notwendig sind.
- Überprüfen Sie, dass keine heißen Speisen in das Gerät gekommen sind.
- Überprüfen Sie, dass der Ventilator des Kondensators einwandfrei funktioniert.
- Falls es sich um ein Gerät mit Zwangskühlung handelt, überprüfen Sie, dass der Ventilator des Verdampfers einwandfrei funktioniert.
- Falls es sich um ein Gerät mit Zwangskühlung handelt, überprüfen Sie, dass die Speisen richtig positioniert sind, so dass sie nicht die Luftauslässe des inneren Ventilators abdecken, und dass die Zeit, die seit dem Beladen der Speise vergangen ist, ausreichend ist, um die Speise zu kühlen.

### Die LEDs funktionieren nicht:

- Überprüfen Sie, dass sich der Ein-/Aus-Schalter der LEDs in Position ON befindet.
- Überprüfen Sie, dass der Stecker der LEDs angeschlossen ist und einen guten Kontakt herstellt.
- Ein autorisierter Installateur muss entscheiden, ob der Fehler beim driver oder bei den LEDs liegt. In jedem Falle muss das Teil durch einen mit der selben Charakteristik ausgetauscht werden.

### Es entsteht Kondensation auf dem Glas:

- Wenn die Speisen zu warm eingeladen werden, kann Kondenswasser an den Gläsern entstehen und andere Speisen geschädigt werden. Entnehmen Sie die warmen Speisen.

In der nachfolgenden Tabelle ist die Maximaltemperatur für das Innere der Vitrine in Bezug auf Umgebungstemperatur und relativer Luftfeuchtigkeit dargestellt, bis zu der keine Kondensation entsteht.

	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%
30°C	10.5	14.9	18.4	21.4	23.9	26.2	28.2
25°C	6.2	10.5	13.9	16.7	19.1	21.3	23.2
20°C	1.9	6.0	9.3	12.0	14.4	16.4	18.4
15°C	-2.2	1.5	4.7	7.3	9.6	11.6	13.4
10°C	-6.0	-2.6	0.1	2.6	4.8	6.7	8.4

### WARTUNG

Vor jeglicher Wartungsarbeit muss der Hauptschalter in Position OFF gebracht werden und das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

### ACHTUNG

**Die Wartung muss von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden. Für alle nachfolgend beschriebene Eingriffe muss die Vitrine vom Stromnetz getrennt sein.**

### KONDENSATOR:

Eine unsachgemäße Wartung des Kondensators kann die Leistung des Gerätes verringern, den Verbrauch erhöhen und die Lebensdauer des Kompressors verkürzen.

Die Wartung des Kondensators besteht aus der Reinigung der Rippen von abgesetztem Schmutz. NIEMALS DÜRFEN SPITZE GEGENSTÄNDE EINGESETZT WERDEN. Zur Reinigung des Kondensators können Bürste oder Pinsel mit weichen Borsten verwendet werden. Saugen Sie den Staub mit einem geeigneten Gerät ab oder entfernen Sie den Schmutz mit Druckluft.

Es wird empfohlen, diese Arbeit 2 mal im Jahr durchzuführen, speziell vor den heißesten Monaten.

### VERDAMPFER:

In dem Falle, dass der Verdampfer zugänglich ist, empfehlen wir die Reinigung einmal pro Jahr, speziell vor den heißesten Monaten.

Bei der Reinigung des Schmutzes, der sich auf den Rippen abgesetzt hat, DÜRFEN NIEMALS SPITZE GEGENSTÄNDE EINGESETZT WERDEN. Zur Reinigung des Kondensators können Bürste oder Pinsel mit weichen Borsten verwendet werden. Saugen Sie den Staub mit einem geeigneten Gerät ab oder entfernen Sie den Schmutz mit Druckluft.

### KOMPRESSOR, KONDENSATORSCHALE UND GEFRIEREINHEIT:

Wie bereits in den vorangegangenen Fällen beschrieben, führt eine gründliche Reinigung der gesamten Kühleinheit zu einer Verbesserung der Leistung und einer längeren Lebensdauer des Gerätes. Zur Reinigung besagter Elemente niemals Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Pulver oder Scheuermittel verwenden. Die Reinigung wird mit einem feuchten, nicht

scheuernden Tuch durchgeführt, damit keine Kratzer auf Kunststoff oder Stahl entstehen. Die elektrischen Teile nicht befeuchten.

NETZKABEL:

Sie sollten regelmäßig den Zustand der Netzkabel überprüfen. Wenn das flexible Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt ist, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, damit dieser das Kabel ersetzt.

AUSTAUSCH DES THERMOSTATS:

Es wird empfohlen, das Thermostat sowie seine Sonde auf ordnungsgemäße Funktion zu überprüfen. Bei beschädigtem Thermostat sollten Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, um es auszutauschen.

**ACHTUNG:**

**Das Thermostat muss vom Hersteller geliefert werden. Jedes andere Thermostat kann nicht für die spezifischen Funktionen, für welche das Gerät entwickelt und programmiert wurde, eingesetzt werden, weshalb der Hersteller jegliche Haftung ablehnt, falls diese Warnung nicht berücksichtigt werden sollte.**