

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

**ascobloc<sup>®</sup>**



Originalsprache

**Betriebsanleitung**

**Kühlgeräte**

**VEU / VES**

**Kühlvitrine Euroline**

**Qualität und Kompetenz in  
Edelstahl**

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>1</b>	<b>Angaben zum Gerät.....2</b>
1.1	Aufsatzkühlvitrine „EURO-Line“.....2
1.2	Einbaukühlvitrine „EURO-Line“.....2
<b>2</b>	<b>Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Gerät.....2</b>
2.1	Allgemeine Hinweise.....2
2.2	Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur.....3
2.3	Hinweise zum Transport.....3
2.4	Hinweise für Vitrine VEU.....3
<b>3</b>	<b>Installation.....3</b>
3.1	Aufstellung.....3
3.2	Anschlüsse.....3
<b>4</b>	<b>Ordnungsgemäßer Gebrauch des Gerätes.....4</b>
4.1	Inbetriebnahme.....4
4.2	Bedienung.....4
<b>5</b>	<b>Instandhaltung und Wartung.....5</b>
5.1	Reinigung.....5
5.2	Wartung.....5
5.3	Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung.....6
<b>6</b>	<b>Fehler und Störungsbeseitigung.....6</b>
6.1	Fehlerbeseitigung.....6
6.2	Kundendienst.....6
<b>7</b>	<b>Ersatzteile.....7</b>
7.1	Ersatzteillisten.....7
7.2	Bilder.....8
<b>8</b>	<b>Außerbetriebnahme.....10</b>
8.1	Gerät außer Betrieb setzen.....10
8.2	Gerät entsorgen.....10
<b>9</b>	<b>Konformitätserklärung.....11</b>
9.1	Aufsatzkühlvitrine EURO-Line mit Eigenkühlung.....11
9.2	Einbaukühlvitrine EURO-Line mit Eigenkühlung.....12

### Anlagen

- Technisches Datenblatt
- Schaltplan
- Bedienungsanleitung Kühlstellenregler
- Reinigungs- und Pflegehinweis

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise im laufenden Text.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich auf. Neben dieser Bedienungsanleitung finden Sie auch Anweisungen und Informationen für Ihr Servicepersonal.

### Gefahrensymbolbeschreibung



#### generelles Gefahrensymbol

Nichtbeachten der Sicherheitshinweise bedeutet:

#### **GEFAHR!**

#### **Unmittelbar drohende Gefahr**

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen

#### **WARNUNG!**

#### **Möglicherweise drohende Gefahr**

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

**VORSICHT! Gefährliche Situation**

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

**ACHTUNG!**

Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen  
(wird nur in der Betriebsanleitung verwendet)

**Warnung vor feuergefährlichen Stoffen**

Erhöhte Brand- und Explosionsgefahr durch Verwendung leicht entzündlicher Stoffe.

**Gefährliche elektrische Spannung.**

Kontakt kann zu Verletzungen durch Stromschlag führen.

Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

## 1 Angaben zum Gerät

Bei den nachfolgend aufgelisteten Geräten handelt es sich um Ausgabekühlvitrienen nach DIN 18872-3.

### 1.1 Aufsatzkühlvitrine „EURO-Line“

Gerät	Modell-Nr.	Ident.-Nr.
Aufsatzkühlvitrine mit seitlichem Aggregat	VES 209	3784
Aufsatzkühlvitrine mit seitlichem Aggregat	VES 211	3784
Aufsatzkühlvitrine mit seitlichem Aggregat	VES 214	3784
Aufsatzkühlvitrine mit seitlichem Aggregat	VES 314	3784

### 1.2 Einbaukühlvitrine „EURO-Line“

Gerät	Modell-Nr.	Ident.-Nr.
Einbaukühlvitrine mit unterhängendem Aggregat	VEU 206	3785
Einbaukühlvitrine mit unterhängendem Aggregat	VEU 208	3785
Einbaukühlvitrine mit unterhängendem Aggregat	VEU 211	3785
Einbaukühlvitrine mit unterhängendem Aggregat	VEU 311	3785

(Technische Daten siehe Datenblatt im Anhang)

## 2 Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Gerät

### 2.1 Allgemeine Hinweise

- Die Geräte sind technische Arbeitsmittel, die ausschließlich zur Verwendung im gewerblichen Bereich bestimmt sind.
- Die Kühlvitrine dient zur Erhaltungskühlung von verpackten Nahrungsmitteln während der Verkaufszeit. Unverpackte Nahrungsmittel dürfen in der Kühlvitrine nicht gelagert werden.
- Für die Aufstellung und den Betrieb sind unter anderem die DGUV-Regeln 110-001 für Arbeiten in Gaststätten und 110-003 für Branche Küchenbetriebe zu beachten.
- Technische Veränderungen des Gerätes ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers durch nicht autorisierte Personen haben den vollständigen Verlust des Gewährleistungsanspruches zur Folge und setzen die Produkthaftung außer Kraft.
- Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der Betriebsanweisung bekannt zu machen.

## 2.2 Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

- Die Bedienung und Reinigung darf nur durch eingewiesenes Personal erfolgen. Wartung und Reparatur darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen.
- Für Schäden infolge unsachgemäßen Anschlusses und unsachgemäßer Handhabung kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. Außerdem erlischt in diesen Fällen der Gewährleistungsanspruch.
- **WARNING!** Für Reparaturarbeiten muss das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Gerätestecker aus der Steckdose ziehen).
- **ACHTUNG!** Beim Betrieb des Gerätes niemals den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät darf nur mit dem entsprechenden Schalter ausgeschaltet werden.
- **ACHTUNG!** Gerätestecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen!



## 2.3 Hinweise zum Transport

- Transportieren Sie ascobloc-Geräte nur in ihrer Originalverpackung. Sie vermeiden damit unnötige Schäden und Kosten.
- Das Gerät ist nach Erhalt auf Beschädigung zu überprüfen, insbesondere der Kältemittelkreislauf. Bei Beanstandungen ist der Lieferant zu benachrichtigen.

## 2.4 Hinweise für Vitrine VEU

- Vitrinen der Bauart VEU haben einen unterhängenden Kältesatz (Kühlaggregat).
- Der Kältesatz der Vitrine ist in jedem Fall **unter** der Tischplatte zu montieren!
- Beim Einbau in einen Schrank, eine Theke oder ähnliches ist für ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen.
- Zu- und Abluftöffnungen dürfen einen Querschnitt von 400 cm<sup>2</sup> nicht unterschreiten.

**ACHTUNG!** Besteht keine ausreichende Be- und Entlüftung, führt dies zu mangelhafter Kühlleistung bis hin zur Zerstörung des Gerätes!

## 3 Installation

### 3.1 Aufstellung

Das Gerät sollte unbedingt **waagrecht, auf einer ebenen Fläche**, aufgestellt werden, damit die Türen einwandfrei betätigt werden können und im geschlossenen Zustand dicht schließen.

**ACHTUNG!** Für das Kühlaggregat muss freies Ansaugen der Frischluft sowie der freie Austritt der warmen Abluft gewährleistet werden! Die Mindestabstände zu Begrenzungswänden und zu anderen Geräten sind einzuhalten. Die Belüftungsöffnungen dürfen weder verbaut noch zugestellt werden. Eine unzureichende Be- und Entlüftung führt zu erheblichem Leistungsverlust bis hin zur Zerstörung des Kühlaggregates.

**ACHTUNG!** Die Umgebungstemperatur von 32°C sowie eine relative Luftfeuchtigkeit von 60% dürfen am Aufstellort für den Dauerbetrieb nicht überschritten werden. Diese Kühlgeräte dürfen nicht in unmittelbarer Nähe von wärmeerzeugenden Geräten aufgestellt oder der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden, weil dadurch die Kühlleistung beeinträchtigt wird.

Die Kühlgeräte sollen nicht in unmittelbarer Nähe von dampfbildenden Geräten aufgestellt werden. Bei höheren Temperaturen bzw. höherer Luftfeuchtigkeit kommt es zu Kondensatbildung, vor allem an den Gläsern.

### 3.2 Anschlüsse

Angaben zu den Medienanschlüssen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Schaltplan.

Alle gelieferten kältetechnischen Komponenten sind entsprechend den Anforderungen der DGUV-Regel 100-500 werkseitig geprüft.

Für Schäden infolge unsachgemäßer Installation kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. Außerdem erlischt in diesen Fällen der Gewährleistungsanspruch.

### Elektroanschluss

Das Gerät ist mit einem Netzanschlusskabel ausgerüstet. Zum Anschluss wird eine Schutzkontakt-Steckdose 230 V / 10 A benötigt. Ein Festanschluss der Vitrine ist nicht zulässig!

**ACHTUNG!** Netzanschlusskabel dürfen nicht geknickt, gequetscht oder um scharfe Kanten herumgeführt werden. Die Leitungen sind so zu verlegen, dass ein Kontakt mit heißen Teilen verhindert wird.

## Abwasseranschluss

Ein bauseitiger Tauwasserablauf ist nicht notwendig, da das Gerät über eine Tauwasserverdunstung und eine Tauwasserschale verfügt.

Treten bei der Installation Probleme oder Rückfragen auf, verständigen Sie bitte unseren Kundendienst.

## 4 Ordnungsgemäßer Gebrauch des Gerätes

### 4.1 Inbetriebnahme

**ACHTUNG!** Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten zwischen Aufstellen und Starten der Maschine ca. zwei Stunden vergangen sein. Diese Ruhezeit wird benötigt, um die Kühlflüssigkeit, die sich beim Transport verlagert haben könnte, zur Maschine zurücklaufen zu lassen.

Der Innenraum der Kühlvitrine ist vor Inbetriebnahme mit verdünnter Seifenlösung zu reinigen.


### Einstellen auf Umgebungsbedingungen

Die Temperaturregelung erfolgt über den Regler, der für einen üblichen Gebrauch ab Werk voreingestellt ist. Die Werte können, falls erforderlich, jederzeit geändert werden. Beauftragen Sie dazu eine Kältefachfirma oder unseren Kundendienst.



Display Kühlstellenregler

### 4.2 Bedienung

- Das Ein- und Ausschalten des Gerätes und der Beleuchtung erfolgt über die Wippschalter (Ein – Meldeleuchte leuchtet, Aus – Meldeleuchte aus).
- Zum Ein- und Ausschalten des Kühlstellenreglers erfolgt über die Ein/Aus-Taste. 
- Bevor Sie Ihre Vitrine mit Kühlgut beschicken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur im Kühlraum erreicht ist (Anzeige der IST-Temperatur am Regler). Die Dauer ist abhängig von der eingestellten Temperatur und der Umgebungstemperatur.
- Der Kühlraum dient der Erhaltungskühlung des Tagesbedarfes während des Verkaufs. Es ist darauf zu achten, dass nur vorgekühlte Ware in den Kühlraum eingebracht wird! Lagerkühlung über einen längeren Zeitraum und/oder für unverpackte Ware ist nicht zulässig!
- Die Kühlvitrine ist nach dem Ausgabebetrieb zu leeren und abzuschalten.
- **ACHTUNG!** Der Kühlraum darf nicht länger als unbedingt notwendig offengehalten werden, da dies zu unerwünschten Temperaturerhöhungen und zu unnötiger Eis- und Tauwasserbildung führt.

**ACHTUNG!** Die auf dem Display angezeigte Temperatur ist nicht die Temperatur des Kühlgutes, sondern die Temperatur des Fühlers im Ansaugkanal. Diese kann entsprechend der Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen variieren. Die angezeigte Temperatur kann über die Reglereinstellung angepasst werden.

### Abtauvorgang

Bei hoher Umgebungstemperatur und Luftfeuchte sowie niedriger Temperatureinstellung kommt es zu starker Eisbildung am Verdampfer. Dies beeinträchtigt die Kühlleistung erheblich und wird dann durch die eingestellten Abtauintervalle nicht mehr vollständig abgetaut. Es sollte dann die Abtaufrequenz/24h über die Reglereinstellung erhöht werden.

Wird ein Auffangbehälter für das Tauwasser benutzt, ist zu beachten, dass der Tauwasseranfall bis zu 2 Liter pro Tag betragen kann (bei hohen Außentemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auch wesentlich darüber). Deshalb ist eine regelmäßige Füllstandkontrolle des Behälters zwingend notwendig.

Zeigt das Display des Temperaturreglers „DEF“ an, dann läuft der **automatische** Abtauvorgang.

Bei Außerbetriebnahme nach längerem ununterbrochenem Betrieb kann es zu einem vermehrten Tauwasseranfall kommen, für den die Kapazität der Verdampferschale nicht mehr ausreichend ist. Verkürzen Sie deshalb vorher den Abtauzyklus (siehe Anleitung Temperaturregler), um ein Überlaufen der Tauwasserschale zu verhindern, bzw. wenn Sie täglich die Vitrine ausschalten, wählen Sie generell kürzere Abtauphasen.

**ACHTUNG!** Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs dürfen keine anderen mechanischen oder sonstigen Einrichtungen benutzt werden, als die vom Hersteller empfohlenen.

### Temperatursteuerung

Die Kühlvitrine wird im Werk auf eine durchschnittliche Temperatur von +4°C bis +6°C eingestellt. Das Gerät ist für einen Temperaturbereich von +4°C bis +12°C ausgelegt. Die Temperatur darf +4°C nicht unterschreiten, da ansonsten durch zu starke Eisbildung am Kühlelement die Kälteleistung beeinträchtigt und das kontinuierliche Abtauen verhindert wird.

## 5 Instandhaltung und Wartung

### 5.1 Reinigung

Vor allen Reinigungsarbeiten ist das Gerät auszuschalten.

Beachten Sie die für Ihren Betrieb zutreffenden Hygienevorschriften! Diese Hinweise sind kein Ersatz dafür (Tipps für die Behandlung von Großküchengeräten aus Edelstahl beachten!).

Beachten Sie bitte auch den Reinigungs- und Pflegehinweis in der Anlage!

#### Kühlraum

Um Geruchsbildung zu verhindern, muss der Glasaufsatz mindestens einmal wöchentlich mit Feinspülmittel gereinigt werden.

#### Tauwasserschale

Bei allen Geräten ohne Anschluss an ein bauseitiges Abwassersystem muss die Tauwasserschale in regelmäßigen Abständen (je nach Verschmutzung) ausgewaschen werden. Die Tauwasserschale befindet sich unten im Maschinenfach. Das Personal ist in die Entnahme und Reinigung der Tauwasserschale einzuweisen.

#### Verflüssiger

Bei Geräten mit eigenem Kühlaggregat muss der Verflüssiger mindestens alle vier Wochen mit einem Pinsel oder einer Bürste von einer sachkundigen Person gereinigt werden. Dazu ist das Kühlgerät auszuschalten. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass Sie die Bürste immer in Richtung der Lamellen bewegen. Die Lamellen dürfen nicht umgebogen werden, da dies den Temperaturaustausch behindert. Bei Verschmutzung durch Öl- oder Fettdämpfe ist eventuell mit einem Reinigungsmittel nachzuhelfen.

Saubere Verflüssiger erhöhen die Lebensdauer des Kühlaggregates und gewährleisten, dass die Kühlanlage die optimale Leistung bringt. Die Verflüssiger befinden sich direkt hinter dem Lüftungsgitter.

**VORSICHT!** Die Lamellen des Verdampfers sind sehr scharfkantig, es besteht **Verletzungsgefahr!** Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden!



### 5.2 Wartung

#### Kühlaggregat

**WARNUNG!** Das Gerät wird mit 1-Phasen-Wechselstrom (230V) betrieben. Bei Kontakt mit spannungsführenden Teilen besteht die **Gefahr eines Stromschlags!** Vor sämtlichen Arbeiten am Kühlaggregat ist die Anlage allpolig spannungsfrei zu machen (Gerätestecker aus der Steckdose ziehen).

Wir möchten auf die Wichtigkeit und Vorteile einer regelmäßigen Wartung, einmal im Jahr, hinweisen. Die Wartung sollte durch eine in der Nähe liegende Kältefirma ausgeführt werden! Ein Gewährleistungsanspruch besteht nur bei Einhaltung und Nachweis der vorgeschriebenen Wartung.



#### Umgang mit dem Kältemittel

Das verwendete Kältemittel R 290 (Propan) gehört nach DIN EN 378-1 zur Sicherheitsgruppe A3. Das Kältemittel ist am Typenschild des Gerätes angegeben.

**VORSICHT!** Flüssiges Kältemittel verursacht **Erfrierungen** auf der Haut. Schützen Sie Hände und Gesicht vor dem Kontakt mit flüssigem / austretendem Kältemittel! Tragen Sie Schutzbrille und Schutzhandschuhe beim Umgang mit dem Kältemittel!

Achten Sie beim Transport, beim Aufstellen und bei Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten darauf, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.

**WARNUNG!** Das Kältemittel ist hochentzündlich. Bei Undichtheiten im Kältemittelkreislauf kann Kältemittel entweichen und ein explosionsfähiges Gas/Luft-Gemisch verursachen. Dies kann in weiterer Folge zu **Feuer und Explosion** mit nachfolgendem Brandrisiko führen. Daher sind Zündquellen (Hitze, Funken, offene Flammen, heiße Oberflächen) fernzuhalten.



**WARNUNG!** Arbeiten an der elektrischen Anlage und am Kältesystem dürfen nur von autorisierten Fachkräften (auf brennbare Kältemittel geschultes Personal) vorgenommen werden. Dabei darf das Öffnen des Kältemittelkreislaufes und Absaugen des Kältemittels nur in gut belüfteten Räumen oder im Freien durchgeführt werden.



### 5.3 Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

Reinigen Sie das Gerät gründlich, nachdem der Verdampfer komplett abgetaut ist. Lassen Sie die Schiebetüren leicht geöffnet, um Schimmelbildung im Inneren zu vermeiden. Das Gerät ggf. vom Stromnetz trennen.

Vor Wiederinbetriebnahme reinigen Sie das Gerät gründlich, auch hinter den Verkleidungsteilen, bevor Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden.

## 6 Fehler und Störungsbeseitigung

### 6.1 Fehlerbeseitigung

**WARNUNG!** Das Gerät wird mit 1-Phasen-Wechselstrom (230V) betrieben. Bei Kontakt mit spannungsführenden Teilen besteht die **Gefahr eines Stromschlags!** Für Reparaturarbeiten muss das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Gerätestecker aus der Steckdose ziehen).



Fehler	Ursache	Lösung
Temperatur ist zu <b>hoch</b> bei richtig eingestelltem Regler	Das Gerät ist stromlos.	Stromversorgung kontrollieren, ggf. Sicherung ersetzen, ansonsten Kundendienst informieren
	Der Regler ist defekt.	Verständigen Sie Ihren Fachhändler oder regionalen Servicepartner.
	Der Kompressor ist defekt.	Verständigen Sie Ihren Fachhändler oder regionalen Servicepartner.
	Die Belüftungsschlitze sind abgedeckt.	Machen Sie die Belüftungsschlitze frei.
	Der Verflüssiger ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Verflüssiger.
	Die Kühlvitrine ist mit zu viel Kühlgut beschickt	Kühlgut regelmäßiger auffüllen und Kühlvitrine nicht überladen.
	Schiebetüren zu lange geöffnet	Schiebetüren schließen
Temperatur ist zu <b>niedrig</b> bei richtig eingestelltem Regler	Regler ist defekt	Verständigen Sie unseren Kundendienst.
	Verdampfer vereist	Abtauen ggf. Abtauzyklus ändern
Gerät funktioniert nicht richtig, Regleranzeige leuchtet und ist nicht dunkel	Die Reglerparameter sind verstellt.	Überprüfen Sie die Parameter, gemäß der Parameterliste in der Regleranleitung und korrigieren Sie die Einstellungen.
Display zeigt „dEF“ an	das Gerät ist <u>nicht</u> defekt, sondern startet den automatischen Abtauvorgang	

Eine Reparatur darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal durchgeführt werden. Geben Sie uns bitte die Gerätenummer und die Typenbezeichnung auf dem Geräteschild an.

### 6.2 Kundendienst

ascobloc Kundendienst:      Tel.    +49 351 4533–384  
    Fax    +49 351 4533–379  
    E-Mail [kundendienst@ascobloc.de](mailto:kundendienst@ascobloc.de)



## 7 Ersatzteile

### 7.1 Ersatzteillisten

Pos.	Bezeichnung	Typ / Ausführung	Art.-Nr.	Bemerkung
1	<b>Kältesatz komplett</b>			
	VES 2xx		04/9328	
	VEU 2xx		04/9331	
	VEU 311		04/9330	
	VEU 314		04/9329	
2	<b>Verdichter</b>			Angaben über eingesetztes Kältemittel und -menge auf dem Typenschild
	VES 314 / VEU 311	NUY45RAa R290	09/4498	
	alle anderen	NBC30RA R290	09/4491	
3	<b>Verdampfer</b>	405x103x250	09/1901	Auf Anfrage Seitenteile gekürzt/ bündig auf Höhe Verdampferkorpus
4	<b>Verflüssiger</b>			
	VES 314 / VEU 311	SK-0680	09/4832	
	alle anderen	SK-0570	09/4831	
5	<b>Lüfter</b>	118x119 mm, 230 V	09/1762	
6	<b>Regler</b>	LAE AT 1-5	09/3565	
	<b>Trafo</b>		09/3877	
7	<b>Wippschalter Ein/Aus</b>	Wippschalter 82.L2.00.63.65 20 A	09/1328	
8	<b>Bügelgriff</b>	L96 D8 H32 M4, chrom	08/1892	
9	<b>Glastürscharnier 4-6</b>	1 Paar links / rechts, chrom	12/1487	
10	<b>Klappe</b>			
	VES 214, VES 209, VEU 211, VEU 206	Plexiglas, 503x193	08/6862	
	VES 314, VEU 311	Plexiglas, 503x157	08/6863	
	VES 211, VEU 208	Plexiglas, 340x193	08/6864	
11	<b>Laufwerk / Rolle</b>	605.050.0000.440	08/8483	
12	<b>Rollenschiene kpl.</b>	290x34,4	06/23931	
13	<b>Abstandsrolle</b>	12/6, 2x10, schwarz	08/6868	2 Stk. Pro Rollenschiene
14	<b>Linsenschraube</b>	M4x5	12/1735	
15	<b>Innengewindebuchse</b>	6x15 M4	12/1134	
16	<b>Auflagewinkel mit Anschlag L1</b>		06/6558	
17	<b>Laufschuhgriff</b>	Bis 8 mm Glasstärke, für links und rechts zu verwenden, KU Weißaluminium	08/8489	

**Glas**

Typ	Frontscheibe	Seitenscheibe	Schiebetüren (1 Satz)	Einlegeboden
<b>VES 209</b>	08/6757	08/6754	04/9383	08/6746
<b>VES 211</b>	08/6758	08/6754	04/9384	08/6747
<b>VES 214</b>	08/6759	08/6754	04/9385	08/6748
<b>VES 314</b>	08/6760	08/6756	04/9388	08/6748
<b>VEU 206</b>	08/6757	08/6753	04/9383	08/6743
<b>VEU 208</b>	08/6758	08/6753	04/9384	08/6744
<b>VEU 211</b>	08/6759	08/6753	04/9385	08/6745
<b>VEU 311</b>	08/6760	08/6755	04/9388	08/6745

**7.2 Bilder**



**Abbildung 1** Regler (Pos. 6)



**Abbildung 2** Wippschalter (Pos. 7)



**Abbildung 3** Verdichter (Pos. 2)



**Abbildung 4** Verflüssiger (Pos. 4)



**Abbildung 5** Verdampfer (Pos. 3)



**Abbildung 6** Lüfter (Pos. 5)

## 8 Außerbetriebnahme

Hierzu ist das Gerät vom Stromnetz und vom Kältekreislauf zu trennen.

**WARNUNG!** Diese Arbeiten dürfen nur von autorisierten Fachfirmen durchgeführt werden.



### 8.1 Gerät außer Betrieb setzen

- Gerät ausschalten
- Gerät leeren
- Gerät vom Netz trennen
- Gerät vom Kältekreislauf trennen bei Zentralkühlung
- Gerät aus der Anlage/Küchenzeile ausbauen

### 8.2 Gerät entsorgen

#### Entsorgung über die Erfassungsstellen



Altgeräte enthalten neben wertvolle Materialien auch umweltschädliche Stoffe, wie z.B. Kältemittel, die für die Funktion des Gerätes wichtig waren. Entsorgen Sie ausgediente Geräte deshalb nicht in den Hausmüll sondern führen Sie sie der Aufbereitung und Wiederverwertung über die entsprechenden Erfassungsstellen zu. Löschen Sie vorher alle personenbezogenen Daten am Gerät.

Die Entsorgung von Altgeräten muss stets fach- und sachgerecht nach den örtlich geltenden Vorschriften und Gesetzen erfolgen.

**VORSICHT!** Beim Abtransport darf das ausgediente Gerät am Kältekreislauf nicht beschädigt werden, damit das enthaltene Kältemittel (Angaben auf dem Typenschild) nicht unkontrolliert entweichen kann.

Bitte in die Abholbehälter der Übergabestellen zurückgeben.

EAR WEEE Reg.-Nr. 86623458



#### Entsorgung über den Hersteller

Die nachhaltige Nutzung von Ressourcen ist Teil der Verantwortung, die wir für kommende Generationen haben. Als Hersteller nehmen wir diese Verantwortung durch die Langlebigkeit und Zuverlässigkeit unserer Produkte genauso wahr, wie durch die Nutzung des Alten für die Schaffung von Neuem. Sie können uns dabei unterstützen, indem Sie von der Möglichkeit Gebrauch machen, uns Ihr Altgerät zur Entsorgung zu überlassen. Für die Entsorgung entstehen Ihnen keine Kosten.

Bitte beachten Sie, dass Sie personenbezogene Daten vor der Rücksendung an uns eigenverantwortlich zu löschen haben.

Falls Sie die Möglichkeit der kostenfreien Rückgabe an den Hersteller in Anspruch nehmen möchten, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

ascobloc Kundendienst: Tel. +49 351 4533–384

Fax +49 351 4533–379

E-Mail [kundendienst@ascobloc.de](mailto:kundendienst@ascobloc.de)

## 9 Konformitätserklärung

### 9.1 Aufsatzkühlvitrine EURO-Line mit Eigenkühlung

#### Der Hersteller

Gastro-Gerätebau GmbH  
Grüner Weg 29  
01156 Dresden

erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass die nachstehend beschriebenen Geräte

Gerät	Modell-Nr.	Ident.-Nr.
Aufsatzkühlvitrine mit seitlichem Aggregat	VES 209	3784.209
Aufsatzkühlvitrine mit seitlichem Aggregat	VES 211	3784.211
Aufsatzkühlvitrine mit seitlichem Aggregat	VES 214	3784.214
Aufsatzkühlvitrine mit seitlichem Aggregat	VES 314	3784.314

Verwendung: Kühlung von Lebensmitteln im gewerblichen Bereich

den Bestimmungen

**der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG**

**der EMV-Richtlinie 2014/30/EU**

**der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU**

einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen entsprechen.

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

DIN EN 60335-1:2020-08	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
DIN EN 60335-2-24:2019-11	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-24: Besondere Anforderungen für Kühl-/ Gefriergeräte, Speiseeis- und Eisbereiter.
DIN EN 60335-2-89:2018-10	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-89: Besondere Anforderungen für gewerbliche Kühl-/ Gefriergeräte mit eingebautem oder getrenntem Verflüssigersatz oder Motorverdichter.
DIN EN ISO 22041:2022-11	Lagerkühlmöbel und -theben für den gewerblichen Gebrauch – Leistung und Energieaufnahme
DIN EN 55014-1:2022-12	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
DIN EN 55014-2:2022-10	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamilienorm

Folgende nationale oder internationale Normen (oder Teile/Klauseln daraus) und Spezifikationen wurden angewandt:

DIN 18872-3:2006-06	Großküchengeräte - Kältetechnische Einrichtungskomponenten - Teil 3: Kühlvitrienen im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-8:2003-05	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 7: Kaltausgabegeräte

Unterzeichnet für und im Namen  
von

Gastro-Gerätebau GmbH  
Grüner Weg 29  
01156 Dresden



Dresden, den 27.11.2023

Ort, Datum

ppa. P. Dürrwald (Technischer Leiter)

## 9.2 Einbaukühlvitrine EURO-Line mit Eigenkühlung

### Der Hersteller

Gastro-Gerätebau GmbH  
Grüner Weg 29  
01156 Dresden

erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass die nachstehend beschriebenen Geräte

Gerät	Modell-Nr.	Ident.-Nr.
Einbaukühlvitrine mit unterhängendem Aggregat	VEU 206	3785.206
Einbaukühlvitrine mit unterhängendem Aggregat	VEU 208	3785.208
Einbaukühlvitrine mit unterhängendem Aggregat	VEU 211	3785.211
Einbaukühlvitrine mit unterhängendem Aggregat	VEU 311	3785.311

Verwendung Kühlagerung von Lebensmitteln im gewerblichen Bereich

den Bestimmungen

**der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG**

**der EMV-Richtlinie 2014/30/EU**

**der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU**

einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen entsprechen.

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

DIN EN 60335-1:2020-08	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
DIN EN 60335-2-24:2019-11	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-24: Besondere Anforderungen für Kühl-/ Gefriergeräte, Speiseeis- und Eisbereiter.
DIN EN 60335-2-89:2018-10	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-89: Besondere Anforderungen für gewerbliche Kühl-/ Gefriergeräte mit eingebautem oder getrenntem Verflüssigersatz oder Motorverdichter.
DIN EN ISO 22041:2022-11	Lagerkühlmöbel und -theben für den gewerblichen Gebrauch – Leistung und Energieaufnahme
DIN EN 55014-1:2022-12	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
DIN EN 55014-2:2022-10	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamilienorm

Folgende nationale oder internationale Normen (oder Teile/Klauseln daraus) und Spezifikationen wurden angewandt:

DIN 18872-3:2006-06	Großküchengeräte - Kältetechnische Einrichtungskomponenten - Teil 3: Kühlvitriten im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-8:2003-05	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 7: Kaltausgabegeräte

Unterzeichnet für und im Namen  
von

Gastro-Gerätebau GmbH  
Grüner Weg 29  
01156 Dresden



Dresden, den 27.11.2023

Ort, Datum

ppa. P. Dürrwald (Technischer Leiter)