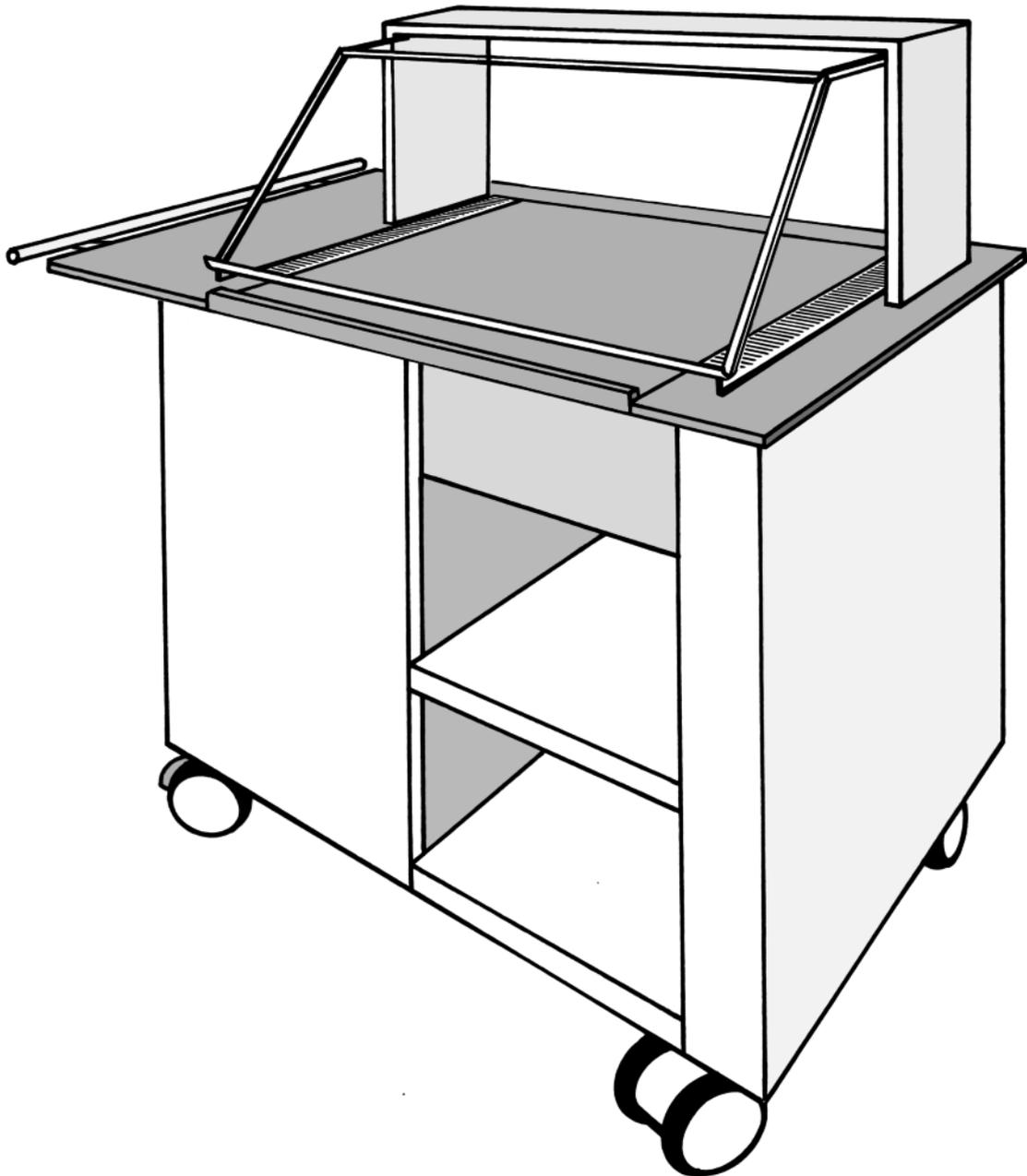

FROMAGETTA FB60/80

Käse-Humidor mit integrierter Kühlung

Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes vollständig durch

Inhalt

Produktbeschreibung / Technische Daten	4
Vor Inbetriebnahme	5
Wichtige Hinweise	8
Energiesparen.....	8
Gebrauch: Präsentation des Käses.....	9
Bedienung.....	9
Geräteansicht: Front- und Rückansicht.....	10
Beschreibung des Gerätes	12
Pflege und Reinigung	20
Behebung eventueller Funktionsstörungen	22
Gewährleistung.....	26
Ersatzteile / Zubehör.....	27
Herstellererklärung	28
Sachwortverzeichnis.....	30

Produktbeschreibung

Der *fromagetta* ist ein Käse-Kühlgerät, das mittels Temperaturregelung und Bedampfung mit ungehärtetem Frischwasser, Käse in seinem optimalen Lager- und Genußzustand hält.

Der *fromagetta* arbeitet mit einem Kühlsystem mit Kompressor.

Ist die optimale Temperatur und Luftfeuchtigkeit erreicht, schaltet sich der Kompressor vorübergehend aus. In der Ruhephase des Kompressors taut das Gerät automatisch ab.

Technische Daten

Kältemittel	R134a
Spannung	230V/50Hz
Menge	0.25 kg
Kälteleistung	180 W / -10 °C
Nennleistung	170 W / 5°C
Gewicht	ca. 50 kg

Vor Inbetriebnahme

1. 2 Stunden Ruhestellung vor Anschluss an das Stromnetz
2. Reinigung
3. Überprüfung der Innenausstattung
4. Befüllen des Frischwassertanks
5. Entleeren des Brauchwassertanks
6. Geeignete Platzwahl / Aufstellung
7. Anschluss an das Stromnetz
8. Inbetriebnahme

1. 2 Stunden Ruhestellung vor Anschluss an das Stromnetz

- Wenn Sie das Gerät erhalten lassen Sie es bitte mindestens 2 Stunden ruhen.
So kann sich die Kühlflüssigkeit nach dem Transport wieder ordnungsgemäß verteilen, und es kommt zu keinen Störungen am Kühlsystem.
- Schließen Sie dann das Gerät an das Stromnetz.

2. Reinigung

Reinigen Sie das Gerät, besonders das Geräteinnere gründlich (beachten Sie dazu den Abschnitt "Reinigung und Pflege", Seite 21).

3. Überprüfung der Innenausstattung

Falls sich durch den Transport die Innenausstattung des Gerätes nicht auf ihrem Platz befindet, ordnen Sie diese nach der Anweisung im Abschnitt "Beschreibung des Gerätes innen" (Seite 18).

4. Befüllen des Frischwassertanks

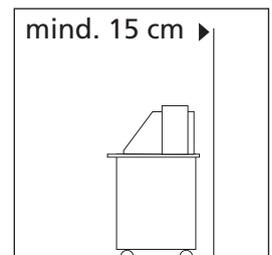
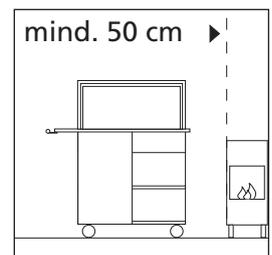
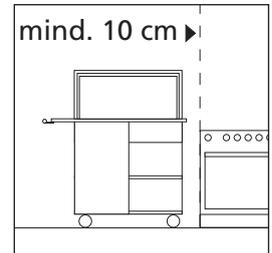
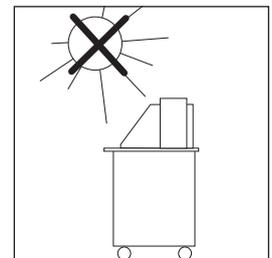
Befüllen Sie den Tank **ausschliesslich** mit enthärtetem Frischwasser, da sonst die Membranen des Ultraschallbefeuchters vorzeitig zerstört werden (Seite 16).

5. Entleeren des Brauchwassertanks

Gleichzeitig mit dem Füllvorgang **muss** der Brauchwassertank entleert werden (Seite 16).

6. Geeignete Platzwahl / Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät in einem regelmäßig belüfteten Raum auf.
Die empfohlene Raumtemperatur für den einwandfreien Betrieb des Gerätes liegt bei + 16°C bis + 32°C.
- Das Gerät soll **nicht** unmittelbar neben Wärmequellen (wie z.B. Herd, Heizkörper, Warmwasserbereiter u.ä.) stehen und muss vor direkter Sonnenstrahlung geschützt sein.
- Das Gerät **muss** mindestens 10 cm vom Elektro- oder Gasherd bzw. 50 cm vom Ölofen oder Kohlenherd aufgestellt werden. Bei geringeren Abständen **muss** eine Isolierplatte verwendet werden.
- Der Abstand von der Wand bzw. der Freiraum hinter dem Gerät sollte ungefähr 200 cm^2 = mindestens 15 cm betragen. Dadurch wird eine befriedigende Kühlung des Verflüssigers gewährleistet (Seite 17).
- Das Gerät muss waagrecht und stabil auf festem Boden stehen.
- Das Gerät **darf nicht** die Wand oder nahe stehende Möbelelemente berühren.



7. Anschluss an das Stromnetz

Der Anschluss erfolgt durch das Netzkabel.
Die Steckdose muss mit einem Erdungskontakt versehen sein (Schutzkontaktsteckdose).

Die vorgeschriebenen Nennspannung und Frequenz sind auf dem Typenschild des Gerätes angegeben. Der Anschluss an das Stromnetz und die Erdung des Gerätes müssen nach den gültigen Normen und Vorschriften durchgeführt werden. Das Gerät kann kurzfristige Spannungsabweichungen (max. von -15 % bis +10 %) durchhalten.

8. Inbetriebnahme

Schalten Sie den *fromagetta* am Ein-/Ausschalter ein.
Falls Sie den *fromagetta* mit Brücke haben, schalten Sie die Beleuchtung der Brücke ein.

Der *formagetta* hat ein Kühlsystem mit Kompressor.
Beim Einschalten beginnt der Kompressor mit der Kühlung. Ist die richtige Kühltemperatur erreicht schaltet sich der Kompressor ab. Nach einiger Zeit schaltet sich der Kompressor wieder selbständig ein, und kühlt erneut.

Während des Betriebs des Kompressors ist ein leises Flüssigkeitsgeräusch zu hören, während seines Stillstandes kann man die Strömung der Kühlflüssigkeit hören. Das ist normal und beeinflusst die Lebensdauer des Gerätes nicht.

Wichtige Hinweise

- **Gerät vom Stromnetz trennen:**
 - bei Reparatureingriff (z. B. Licht austauschen)
 - bei Beschädigung der Rohrleitung
 - bei Betriebsstörung
 - vor dem Reinigen

- **Rohrleitung nicht beschädigen**

Der *formagetta* enthält Kältemittel und Isolationsstoffe, die eine speziellen Entsorgung verlangen. Deswegen sollten Sie wegen möglicher Umweltbelastungsgefahr bitte darauf achten, die Rohrleitung des Gerätes nicht zu beschädigen.

- **Luftbefeuchtungssystem (= Gerät) ausschalten:**
 - wenn es nicht einwandfrei arbeitet
 - bei Beschädigungen

Energiesparen

- **Öffnen Sie die Entnahmeklappe nicht öfter als nötig.**

Dies ist besonders bei warmem Wetter wichtig. Sorgen Sie auch dafür, dass die Entnahmeklappe nur möglichst kurze Zeit offen steht.

- Überprüfen Sie gelegentlich, ob der Kompressor ausreichend **ungehinderte Luftzufuhr** bekommt (Maße Seite 6).

- Die **Lüftungsgitter** neben dem Käsebrett müssen immer **sauber** und **staubfrei** gehalten werden.

- Ab und an das Lüftungsgitter des **Verflüssigers** (Seite 16) mit einem weichen Tuch oder Bürstchen reinigen.

Gebrauch Präsentation des Käses

! Beachten Sie die hygienischen Vorschriften für Lebensmittel, dies hat einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität des Aufbewahrten.

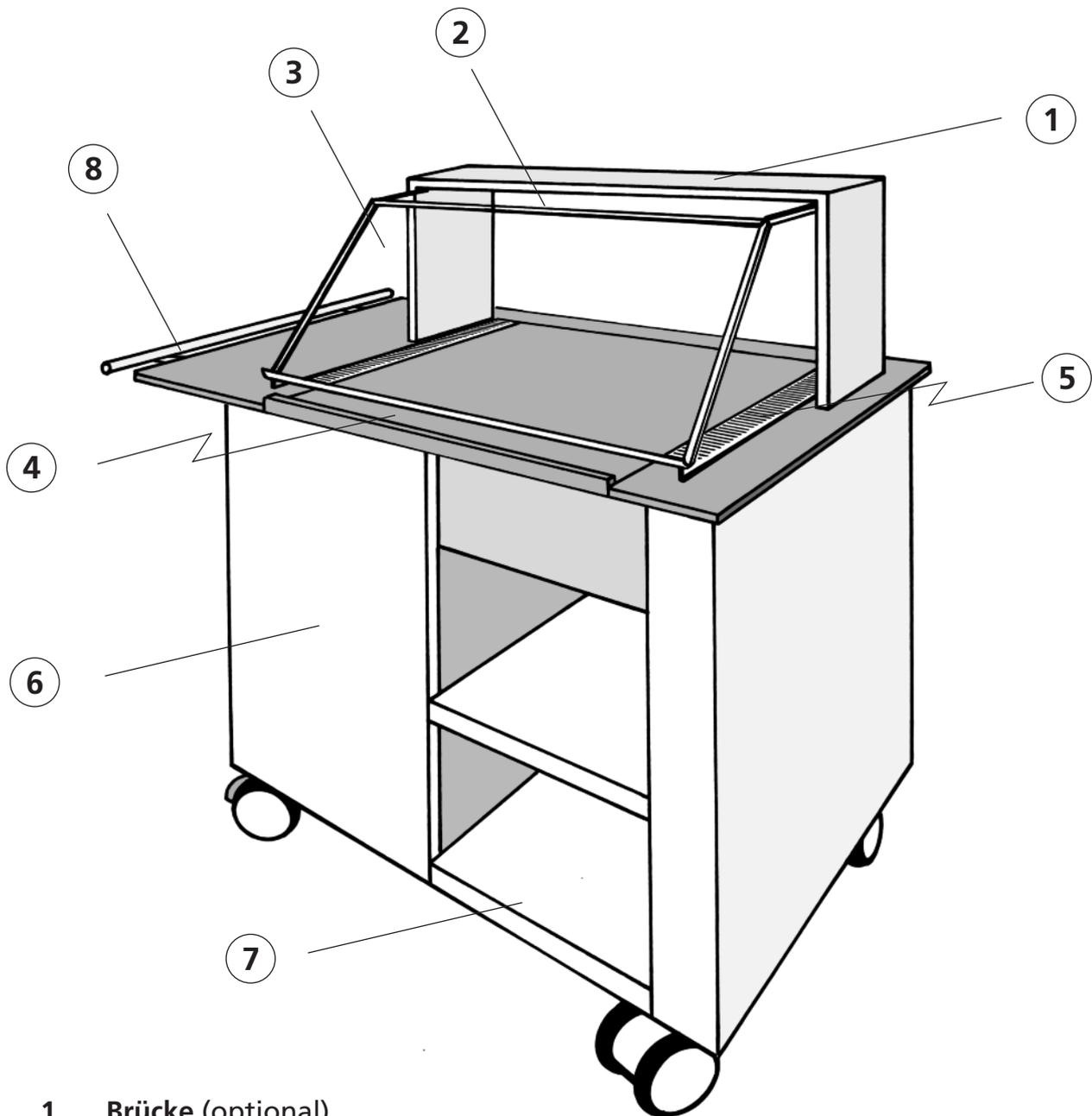
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist und der Wasserstand im Frischwassertank ausreichend vorhanden ist.
- Vor dem Einräumen der Käse **muss** die Verpackung vollständig entfernt werden.
- Legen Sie **nicht** zu große Mengen ungekühlten Käses ein.
- Die Käse sollten **nicht** die Glasscheiben berühren.
- Öffnen Sie die Entnahmeklappe nicht öfter als nötig.
- Im Gerät dürfen **keine** explosiven und leicht entflammbaren Stoffe aufbewahrt werden.

Bedienung

Siehe auch "Vor Inbetriebnahme", Seite 5.

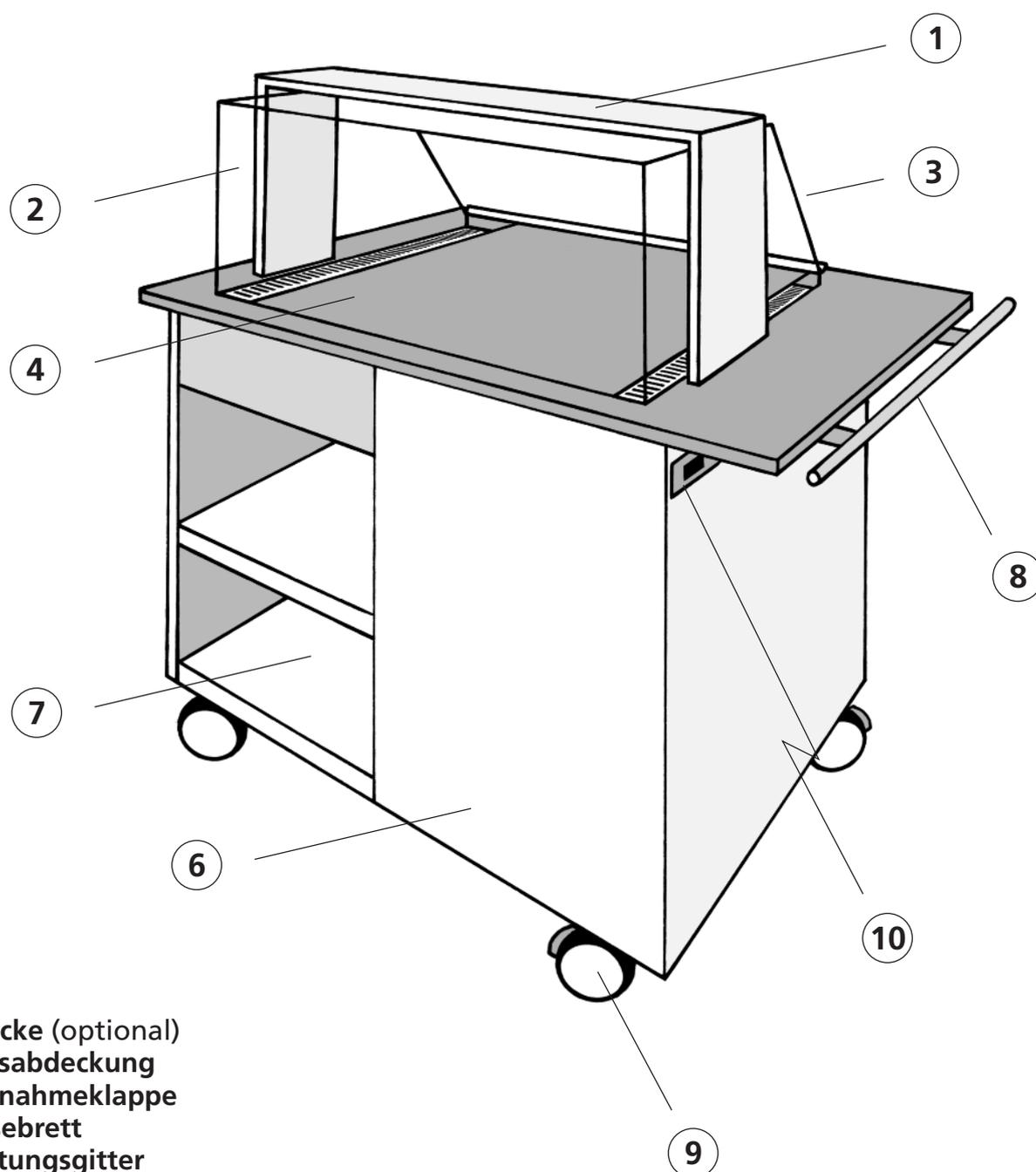
- Gerät aufstellen
Befüllen des Frischwassertanks, Gerät einschalten.
- Käse einlegen.
Nicht zu große Mengen ungekühlten Käses auf einmal einlegen. Besser Käse vorkühlen oder in Etappen den *fromagetta* befüllen.
- Entnahmeklappe nicht unnötig offenstehen lassen.
- Frischwassertank bei Bedarf füllen, Brauchwassertank leeren.
- Befeuchtermodule und Lüftungsschlitze frei halten und gegebenenfalls reinigen.
- Befeuchtersystem und Tanks in regelmäßigen Abständen reinigen.

FRONTANSICHT



- 1 Brücke (optional)
- 2 Glasabdeckung
- 3 Entnahmeklappe
- 4 Käsebrett
- 5 Lüftungsgitter
- 6 Tür
- 7 Regalböden
- 8 Griff

RÜCKANSICHT



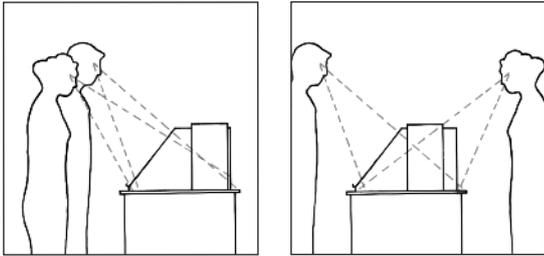
- 1 Brücke (optional)
- 2 Glasabdeckung
- 3 Entnahmeklappe
- 4 Käsebrett
- 5 Lüftungsgitter
- 6 Tür
- 7 Regalböden
- 8 Griff
- 9 Räder
- 10 Bedienblende

Beschreibung des Gerätes außen

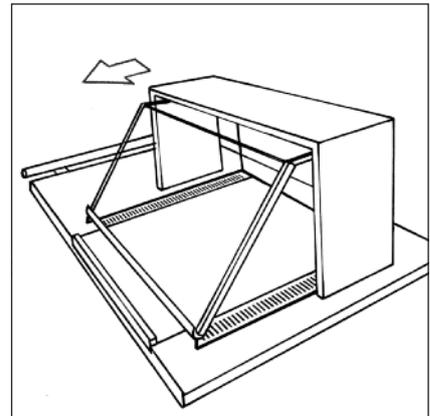
1 Brücke (optional)

Die Brücke dient als Anrichtefläche. An der Unterseite ist eine Beleuchtung integriert. Die Beleuchtung wird durch den Lichtschalter eingeschaltet (Seite 15).

Durch ein leichtes Schieben bzw. Ziehen kann die Position der Brücke verändert werden (um ca. 7 cm). Somit ist der Blick auf den angerichteten Käse von beiden Seiten frei.



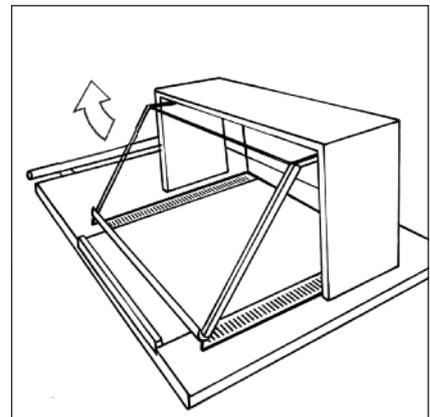
Beleuchtung tauschen (Seite 24).



2 Glasabdeckung

Die Glasabdeckung verschliesst die Klima- und Befeuchteranlage. Der Käse liegt geschützt, wohltemperiert und gut sichtbar unter der Abdeckung auf dem Käsebrett.

Die Abdeckung besteht aus ESG Glas.



3 Entnahmeklappe

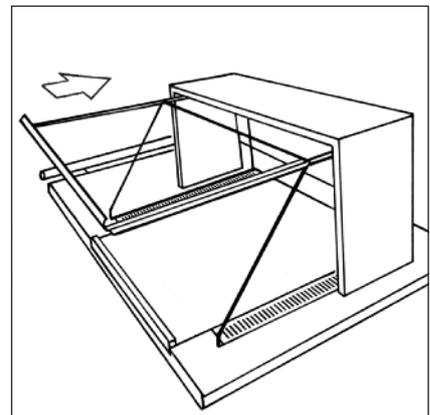
Die Entnahmeklappe besteht aus ESG Glas. Sie wird in seitlichen Schienen geführt.

Klappe an vorderer Metallschiene anfassen und ganz aufklappen, bis die Klappe parallel zur Ablagefläche ist. In Richtung Brücke auf die seitlichen Schienen schieben. So bleibt die Entnahmeklappe offen stehen und der Käse kann eingelegt bzw. entnommen werden.



Die Entnahmeklappe **immer** gefühlvoll öffnen und schließen, am besten mit beiden Händen.

Die Entnahmeklappe **nicht** unnötig offen stehen lassen, da sonst der Klima- und Befeuchterkreislauf gestört wird. Das führt zur Austrocknung des Käses und zu einem erhöhten Wasser- und Stromverbrauch.



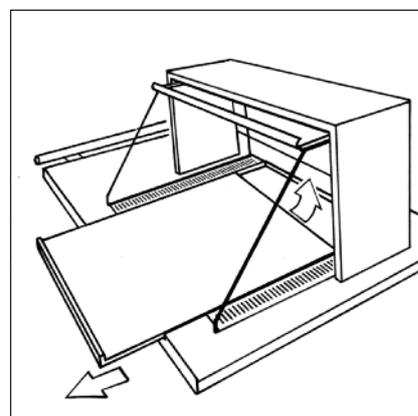
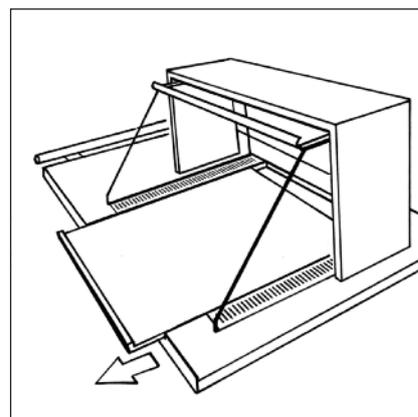
Beschreibung des Gerätes außen

4 Käsebrett

Der Käse wird auf dem Käsebrett präsentiert.
Das Käsebrett ist beliebig verstellbar und mit einer
"Bremse" gesichert.

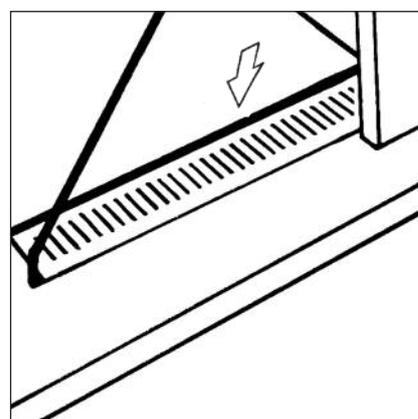
Um das Käsebrett herauszuziehen, greifen Sie es vorne an
der Lippe an und ziehen.

Um das Käsebrett herauszunehmen, ziehen Sie es etwas
nach vorne, heben es im hinteren Bereich an und nehmen
es heraus.



5 Lüftungsgitter

Die Lüftungsgitter mit den Bedampferschlitzen bitte
immer **sauber** und **staubfrei** halten.
Hier auch keinen Käse auflegen.



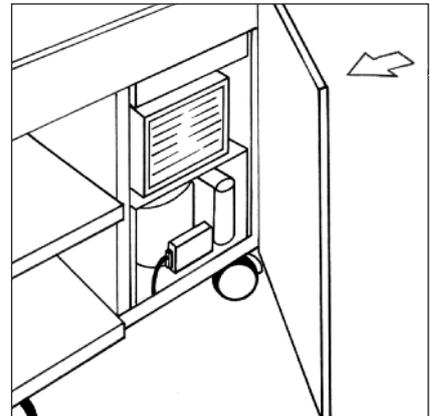
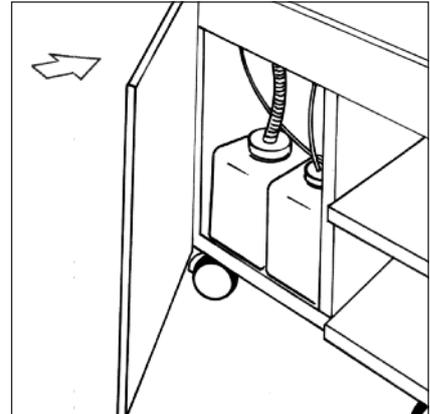
Beschreibung des Gerätes außen

6 Türen

Die Türen sind mit einem leichten Druck zu öffnen und zu schliessen. Die Türen öffnen sich jeweils zur Innenseite des Wagens hin.

Hinter der frontseitigen Türe befinden sich der Frischwassertank (A) und der Brauchwassertank (B) (siehe Seite 16).

Hinter der rückseitigen Türe liegen die Elektronik, der Verflüssiger und der Kompressor (siehe Seite 17).



7 Regalböden

Zur Aufbewahrung der Teller etc.

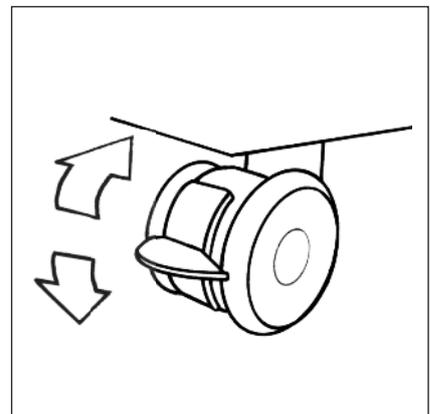
8 Griff

Der Griff ist aus Edelstahl und so angebracht, dass er eine Verlängerung der Arbeitsfläche bildet. (z.B. bei Ablage von Tellern, Schneidbrettern etc.)

9 Räder

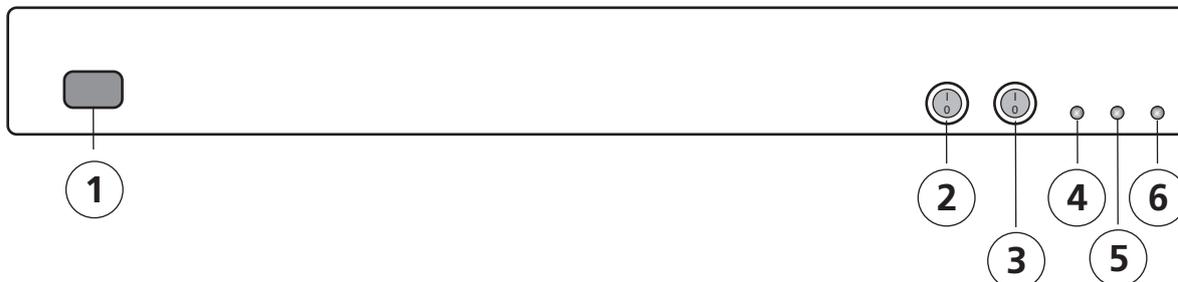
2 Räder sind arretierbar. Durch Druck von oben bzw. unten auf den Arretierbügel, kann die Arretierung gesetzt bzw. gelöst werden.

Bei den Rädern handelt es sich um Lenkrollen mit Spindel, deren zulässige Gesamtbelastung liegt bei 2,25 kN (-225 kg) verteilte Last, entspricht 2,0 kN/m² (200 kN/m²).



Beschreibung des Gerätes außen

10 Bedienblende



1 Netzanschluss

Der *fromagetta* hat einen Europa-Kaltgeräte-Einbaustecker mit integriertem Sicherungs- und Reservefach. Die Betriebsspannung liegt bei 230 V/DC.

- erst Stromkabel am Gerät einstecken
- dann mit Netzanschluss verbinden.
- Anschliessend den *fromagetta* am Hauptschalter einschalten.

2 Hauptschalter

EIN/AUS schalten des *fromagetta*

3 Licht

EIN/AUS schalten der Lichtschiene in der Brücke

Schalter und Kontrollleuchten

Neben den Schaltern gibt es 3 Kontrollleuchten des Befeuchters.

Durch eine Isolierstableuchte wird Wassermangel sowie Befeuchtungsimpuls angezeigt.

4 Nebler Störung

- Ultraschallbefeuchter / Nebler auf ev. Verschmutzungen prüfen
- Reinigen der Kühlwanne
- ev. Austausch des Neblers (Befeuchtermodul) (S. 23)

5 Nebler EIN

Signalisiert Betrieb des Ultraschallbefeuchters / Neblers

6 Wassermangel

- Befüllen Sie den Frischwasserbehälter **und**
- Entleeren Sie den Brauchwasserbehälter

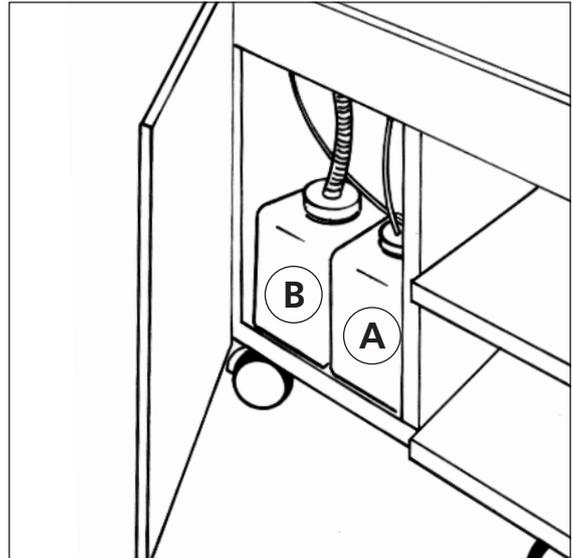
Beschreibung des Gerätes geöffnet

Front

Tür auf Frontseite öffnen, durch leichten Druck auf die Türfläche.

Sie sehen 2 Behälter:

- den Frischwassertank (A) und
- den Brauchwassertank (B)



Wasserkreislauf:

Der *fromagetta* pumpt Frischwasser aus dem Tank in den Ultraschallbefeuchter / Nebler. Über die Elektronik wird die Befeuchtermenge und Temperatur geregelt, für einen Käse in der optimalen Verzehrqualität. Das entstehende Kondenswasser fließt als Brauchwasser durch eine Bodenöffnung in der Kühlwanne in den Brauchwassertank.

11 Frischwassertank (A)

Der Tank fasst 5 Liter Wasser. Er darf **ausschliesslich** mit **enthärtetem** Frischwasser befüllt werden. (Seite 20)

Das ist notwendig:

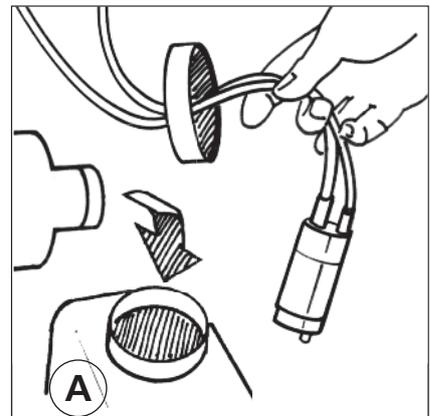
- aus hygienischen Gründen: es können sich Schlacksen bzw. Verunreinigungen bilden.
- aus betriebstechnischen Gründen: an den Membranen des Ultraschallbefeuchters lagert sich Kalk ab, sie werden so schnell zerstört. Das führt dann zur Vertrocknung der Käse.

Befüllen des Frischwassertanks:

Schrauben Sie den Deckel des Frischwassertanks auf und nehmen Sie den Deckel mitsamt der Pumpe ab.

Befüllen Sie den Tank.

Schrauben Sie den Deckel mit der Pumpe wieder auf.



12 Brauchwassertank (B)

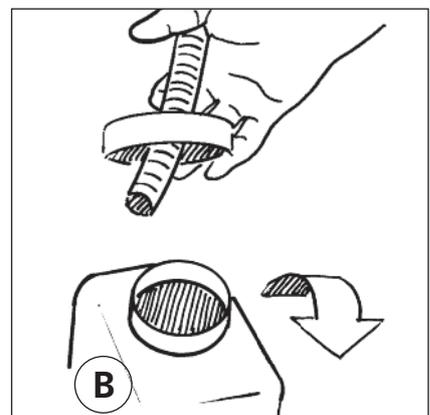
Das Brauchwasser wird aus der Kühlwanne durch eine Öffnung mit einem Schlauch in den 5 Liter Brauchwassertank geleitet. Gleichzeitig mit dem Befüllen des Frischwassertanks **muss** der Brauchwassertank entleert werden.

Leeren des Brauchwassertanks:

Schrauben Sie den Deckel des Brauchwassertanks auf und nehmen Sie den Deckel mitsamt dem Schlauch ab.

Leeren Sie den Tank.

Schrauben Sie den Deckel mit dem Schlauch wieder auf.

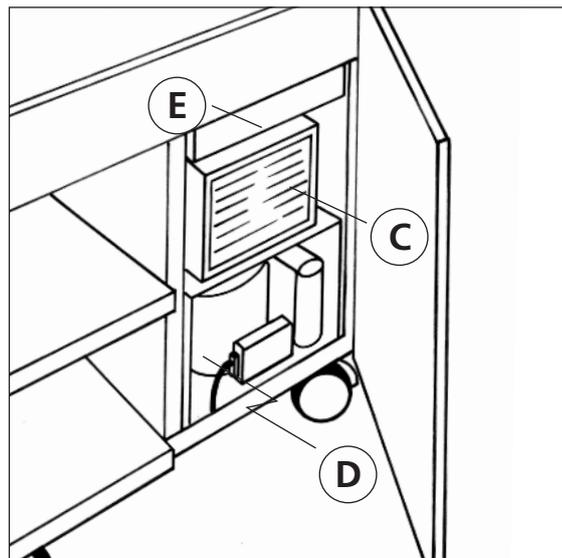


Beschreibung des Gerätes geöffnet Rück

Tür auf Rückseite öffnen, durch leichten Druck auf die Türfläche.

Sie sehen:

- Verflüssiger (C)
- Kompressor (D)
- Schublade mit der Elektronik (E)



13 Verflüssiger (C)

Der Verflüssiger sorgt für die nötige Luftzirkulation für den Kompressor.

Bitte achten Sie auf den richtigen Abstand zum Umfeld (siehe Seite 6)

Bitte das Lüftungsgitter gelegentlich mit einem weichen Tuch oder Bürstchen reinigen.

14 Kompressor (D)

Der *fromagetta* arbeitet mit einem Kühlsystem mit Kompressor.

Ist die optimale Temperatur und Luftfeuchtigkeit erreicht, schaltet sich der Kompressor vorübergehend aus. In den Ruhephasen des Kompressors taut das Gerät automatisch ab.

Wartungsarbeiten nur durch unseren Techniker!!

15 Elektronik (E)

Wartungsarbeiten nur durch unseren Techniker!!

Beschreibung des Gerätes innen

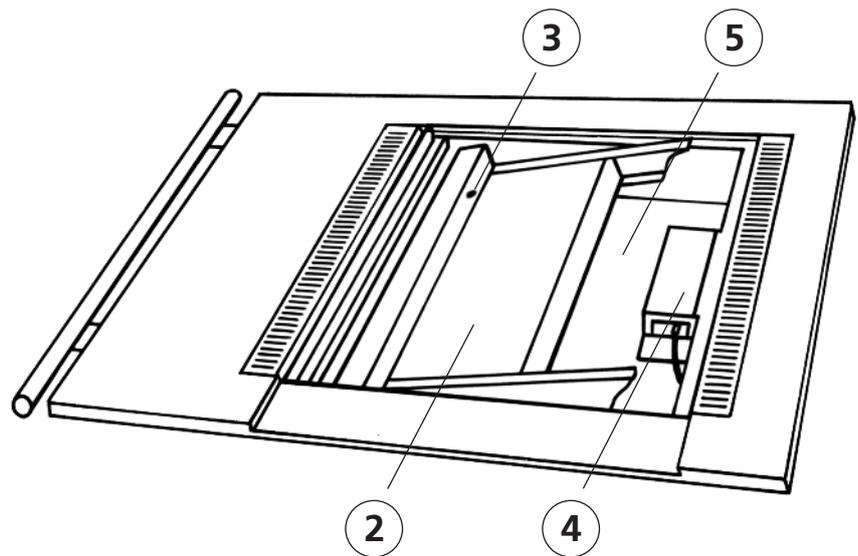
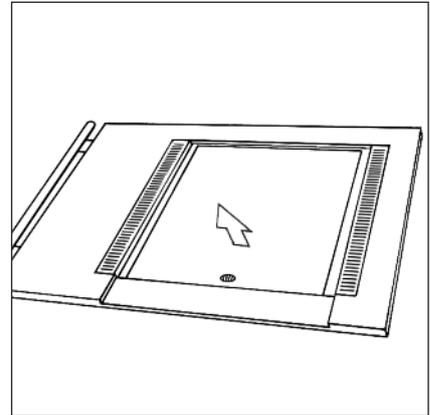
1 Abdeckplatte

Die Abdeckplatte aus Edelstahl verschließt die Kühleinheit (= Verdampfer, Feuchtigkeitsregler, Ultraschallbefeuchter / Nebler, Kühlwanne).

Zum Reinigen der Kühlwanne bzw. Austausch des Ultraschallbefeuchters / Neblers kann diese herausgenommen werden.

Abdeckplatte herausnehmen

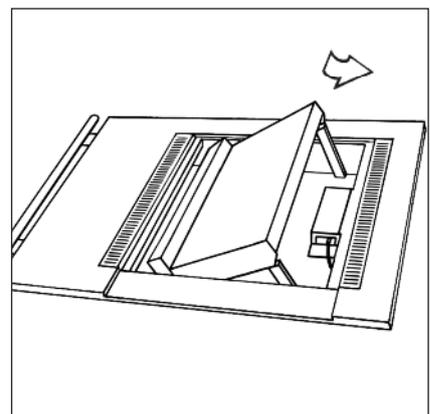
- Käsebrett abheben (siehe Seite 13, Käsebrett).
- Durch Greifloch Abdeckplatte anheben und herausnehmen.



2 Verdampfer

Der Verdampfer ist der Kälteregeger des *fromagetta* um den Käse in der optimalen Kühltemperatur zu halten. Der Verdampfer ist hochklappbar.

Unter dem Verdampfer, im Boden der Kühlwanne, befindet sich der Ablauf zum Brauchwassertank.



Beschreibung des Gerätes innen

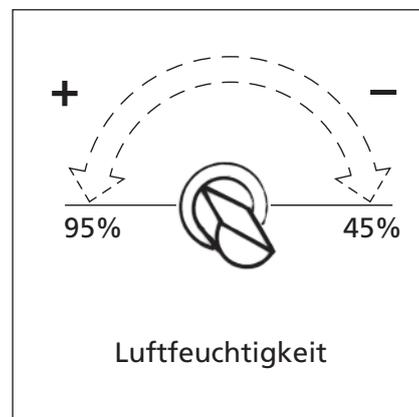
3 Feuchteregler

Bei Lieferung ist das Gerät optimal eingestellt.

Sollte durch extreme Temperaturen oder nach langem Gebrauch eine Nachjustierung notwendig sein, gehen Sie bitte vor wie folgt:

Feuchte einstellen

- gegen den Uhrzeigersinn = Erhöhung der Luftfeuchtigkeit
 - mit dem Uhrzeiger = Verringerung der Luftfeuchtigkeit
- Der Einstellbereich umfaßt 95%-45% Luftfeuchtigkeit



4 Ultraschallbefeuchter / Nebler

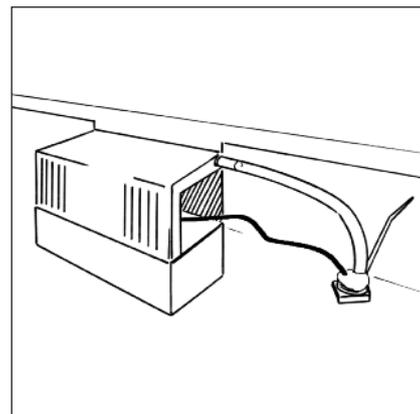
Mit dem Einschaltimpuls erfolgt die Befeuchtung ohne jegliche Verzögerung.

Die Wasserzulaufleitung führt direkt zum Befeuchter. Der Befeuchter darf **nur** mit enthärtetem Frischwasser betrieben werden.

Die Wasserstandsregulierung erfolgt automatisch.

Die Leistung der Ultraschallschwinger und damit ihr Wirkungsgrad nehmen durch Abnutzung ab.

Daher zählt der Ultraschallbefeuchter / Nebler zu den Verbrauchsartikeln, für die keine Garantie geleistet wird! (Austausch des Neblers siehe Seite 23)



5 Kühlwanne

Die Innenwanne ist gerundet und somit einfach zu reinigen. Im Boden der Kühlwanne, unter dem Verdampfer, befindet sich der Ablauf zum Brauchwassertank.

Pflege und Reinigung

1 Nur enthärtetes Wasser verwenden

Um eine vorzeitige Verkalkung der empfindlichen Membranen zu verhindern, verwenden Sie bitte ausschliesslich enthärtetes oder destilliertes Wasser zum Befüllen des Frischwassertanks. (Seite 16)

Sehr gute Ergebnisse gibt es mit dem Wasserenthärter Brita®-Wasserfilter oder Sie verwenden eine Mischung aus 2/3 destilliertem Wasser zu 1/3 normalem Wasser. Destilliertes Wasser ist in Apotheken, Drogerien und an Tankstellen erhältlich.

2 Automatisches Abtauen des Verdampfers

Der *fromagetta* taut sich automatisch ab. Das Eis, das sich während des Kompressorbetriebes auf dem Verdampfer ansetzt, taut sich während der Ruhephase des Kompressors ab und fließt in Tropfen herunter.

Das Tauwasser fließt durch eine Bodenöffnung in der Kühlwanne in den Brauchwassertank.

3 Außerbetriebsetzung des Gerätes

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, schalten Sie es aus.

Den *fromagetta* vom **Stromnetz trennen, entleeren, abtauen und reinigen**. Lassen Sie die Entnahmeklappe offen. Entleeren Sie bitte auch die Wasserbehälter (Seite 16)

4 Reinigen der Arbeitsflächen

Reinigen Sie die Arbeitsflächen gründlich mit den geeigneten Mitteln entsprechend der Oberflächen:

Edelstahl
Holz
Stein

Pflege und Reinigung

5 Reinigen des Gerätes

Vor dem Reinigen das Gerät vom Stromnetz trennen!

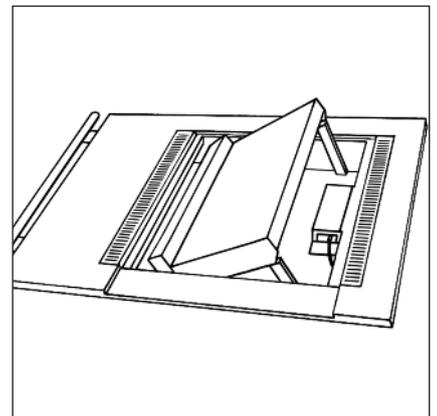
Beim Reinigen benutzen Sie bitte keine groben, aggressiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Die Außenwände des *fromagetta* werden mit einem weichen Tuch mit Wasser oder einem Glasreiniger gesäubert.

Entfernen Sie die abnehmbare Ausstattung im Geräteinneren (Käsebrett, Abdeckplatte) und reinigen Sie diese mit Wasser und einem flüssigen Spülmittel.

Die Teile sind nicht zum Spülen im Geschirrspüler geeignet.

- Der Verdampfer im Inneren des Gerätes wird hochgestellt und die Kühlwanne mit warmem Wasser gereinigt.
- Den Ultraschallbefeuchter mit einem weichen, kratzfreien Tuch abwischen.
- Den Wasserbehälter des Befeuchters mit einem mittelharten Pinsel und sauberen Wasser reinigen (im 1/4-jährlichem Intervall).
- Verkalkung oder feste Ablagerungen auf der Membrane müssen vorsichtig entfernt werden. Hierzu eignet sich besonders Zitronensäure. **Ablagerungen sind direkte Folge einer unzureichenden Wasserqualität!**
- Reinigen Sie auch die Tanks für Frisch- und Brauchwasser nach Bedarf.
- Nach dem Reinigen schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an, schalten Sie es ein und legen Sie die Käse wieder ein (Hinweise auf Seite 9 beachten).



Membrane

Behebung eventueller Funktionsstörungen

Während des Betriebes des *fromagetta* können gelegentlich Betriebsstörungen auftreten.

Diese sind meist Folge falscher Anwendung, die Sie selbst beheben können.

1 „Wassermangel“ leuchtet

- Befüllen Sie den Frischwassertank und Entleeren Sie den Brauchwassertank (Seite 16).
- Anschließend Gerät ca. 5 Sekunden ausschalten und dann wieder in Betrieb nehmen.

2 „Wassermangel“ leuchtet nach Befüllung weiterhin auf

Schalten Sie das Gerät für ca. 5 Sekunden aus. Danach füllt die Anlage wieder.

3 Luft ist zu feucht

Das Äußere des Käses weicht auf und verändert, verfälscht seinen Geschmack.

- Entnehmen Sie das Käsebrett und die darunterliegende Metallabdeckung.
- Drehen Sie den Feuchteregler am Einstellknopf im Uhrzeigersinn „-“ und verringern Sie die Luftfeuchtigkeit (Seite 18).
- Prüfen Sie die Käsequalität.

4 Luft ist zu trocken

Das Äußere des Käses „verhärtet“.

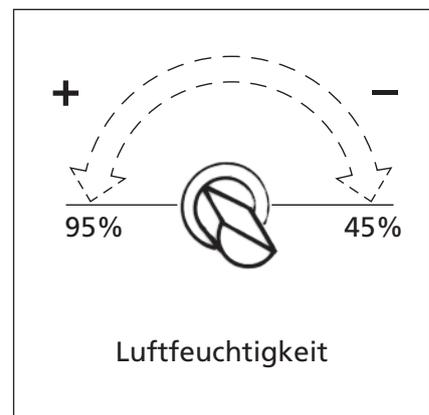
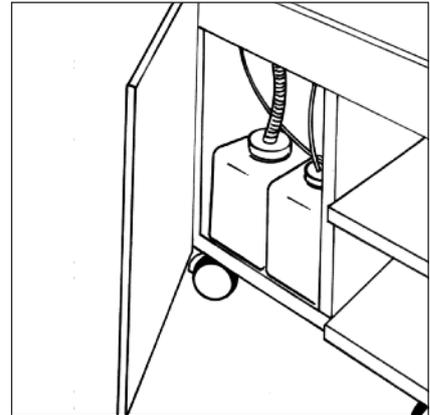
- Drehen Sie den Feuchteregler am Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn „+“ und erhöhen Sie die Luftfeuchtigkeit (Seite 18).

5 Der Käse vertrocknet

Überprüfen Sie, ob ausreichend Wasser im Frischwassertank vorhanden ist.

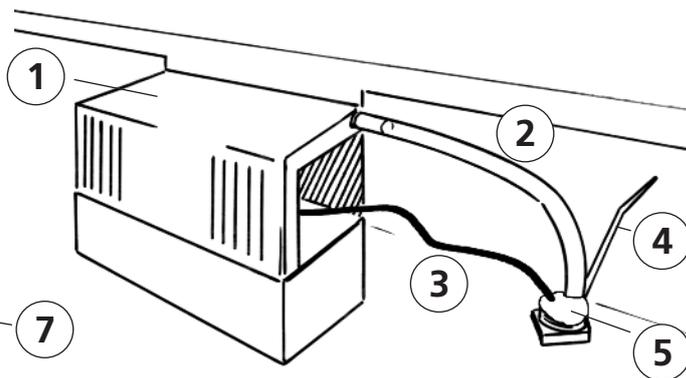
- Wenn nicht, schalten Sie das Gerät aus.
- Füllen Sie den Frischwassertank mit dem enthärtetem Wasser auf.
- Entleeren Sie den Brauchwassertank
- Schalten Sie das Gerät wieder ein.

War Frischwassermangel nicht die Ursache, müssen Sie den Nebler austauschen (Seite 23).



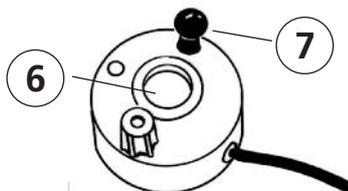
Nebler-Modul

- 1 Abdeckung
- 2 Wasserzufuhr
- 3 Nebler-Kabel
- 4 Hebehilfe für Kabel
- 5 Abdichtungsstopfen



Nebler

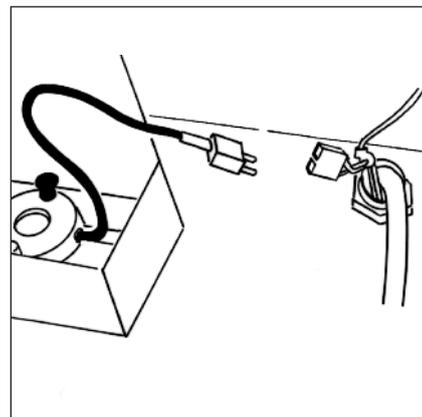
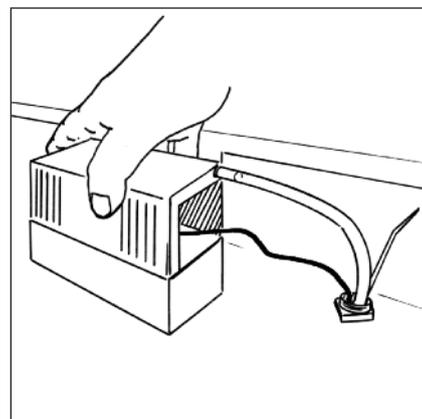
- 6 Membran
- 7 Griff



6 „Nebler-Störung“ leuchtet

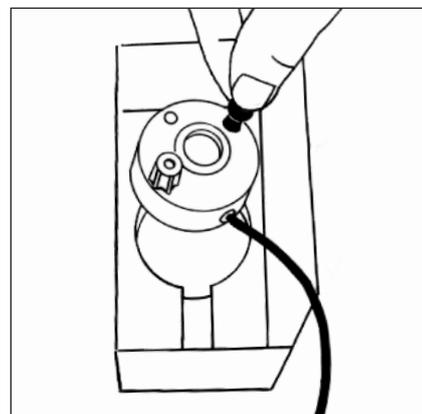
Es wird über einen längeren Zeitraum die gewünschte Feuchte nicht erreicht.

- Abdeckung des Neblermoduls abheben
- Prüfen Sie den Nebler auf eventuelle Verschmutzungen
- Reinigen Sie die Neblerwanne mit warmem Wasser.
- Die Neblermembran mit einem feuchten Tuch **vorsichtig** abwischen.
- In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen und Probe laufen lassen.
- Sollte die Nebler-Störung wieder auftreten, Nebler tauschen.



7 Nebler tauschen

- Abdeckung des Neblermoduls abheben
- Entfernen Sie den Abdichtungsstopfen in der Kabeldurchführung und ziehen Sie das Kabel leicht heraus.
- Nebler abstecken
- Nebler herausheben
- Neuen Nebler einsetzen und Kabel zusammenstecken
- Kabelverbindung in Kabeldurchführung schieben, Abdichtungsstopfen wieder anbringen.
- Neblerabdeckung wieder aufstecken.



**Der Nebler ist ein Verbrauchsartikel.
Für ihn leisten wir keine Garantie!**

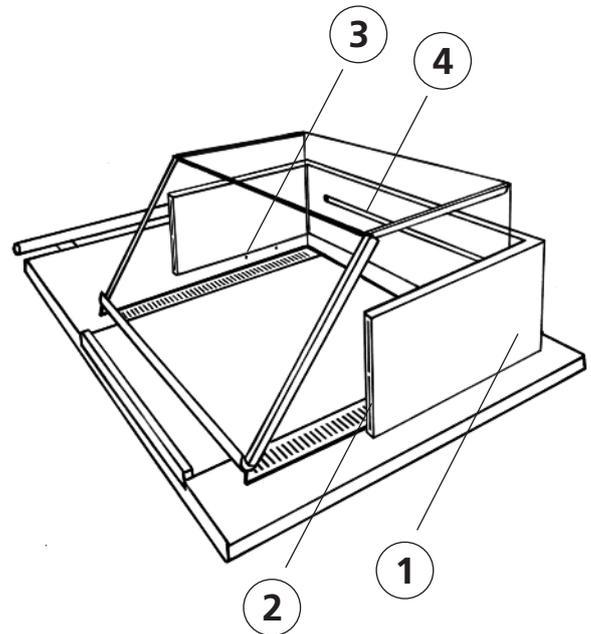
8 Austausch der Beleuchtung

! Vor dem Austausch der Beleuchtung, trennen Sie unbedingt das Gerät vom Stromnetz.

Die Beleuchtungseinheit ist eine Speziallampe mit sehr geringem Verbrauch und sehr hoher Lebensdauer. Sie kann über unseren Kundendienst bestellt werden.

- Heben Sie die Brücke an und legen Sie diese gekippt auf den Tisch.
- Die Beleuchtungseinheit ist sichtbar und zugänglich.
- Lampe tauschen, wie in Anleitung angegeben.
- Anschließend setzen Sie die Brücke wieder zurück auf die Führungsstifte.

Die Beleuchtung ist ein Verbrauchsartikel. Für sie leisten wir keine Garantie!



- 1 Brücke
- 2 Führung
- 3 Führungsstifte
- 4 Lampe

9 Betriebsgeräusche

Der *fromagetta* hat ein Kühlsystem mit Kompressor. Während des Betriebs des Kompressors ist ein leises Flüssigkeitsgeräusch zu hören, während seines Stillstandes kann man die Strömung der Kühlflüssigkeit hören. Das ist normal und beeinflusst die Lebensdauer des Gerätes nicht. Die Geräuschstärke hängt vom Standplatz, Gebrauch und Alter ab.

Nach der Inbetriebsetzung des Gerätes können der Kompressor und die Kühlflüssigkeitsströmung lauter werden. Das ist kein Fehlersignal und beeinflusst nicht die Lebensdauer des Gerätes.

Bitte das Lüftungsgitter gelegentlich mit einem weichen Tuch oder Bürstchen reinigen.

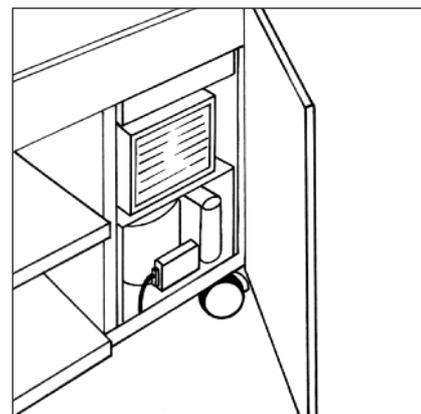
Beachten Sie bitte auch Seite 6, Geeignete Platzwahl.

10 Nach dem Anschließen an das Stromnetz funktioniert das Gerät nicht

- Überprüfen Sie ob das Gerät eingeschaltet ist (Hauptschalter an der Außenseite, Seite 15).
- Überprüfen Sie die Spannung in der Steckdose mit einem Phasenprüfer.

11 Das Kühlsystem ist schon längere Zeit ununterbrochen in Betrieb

- Die Entnahmeklappe wurde zu lange geöffnet.
- Die Entnahmeklappe ist nicht richtig geschlossen (möglicher Fremdkörper an der Entnahmeklappe).
- Es wurden große Mengen von ungekühltem Käse eingelegt.
- Der Kompressor hat nicht genügend Luftzirkulation. Reinigen Sie den Verflüssiger und achten Sie auf den Abstand zum Umfeld (siehe Seite 6)



12 Eisbildung am Verdampfer

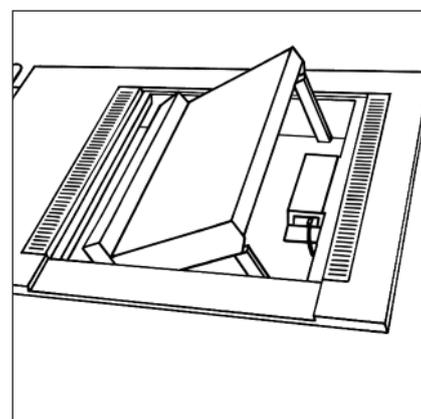
Arbeitet der Verdampfer richtig, bilden sich an seiner Membrane Wassertropfen. Solange die Wassertropfen über die Kühlwanne in den Brauchwassertank abfließen, ist ein normales, automatisches Abtauen Ihres *fromagetta* gewährleistet.

Hat sich eine übermäßige Reifschicht (3-5 mm) am Verdampfer gebildet, tauen Sie den *fromagetta* manuell ab:

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie die Entnahmeklappe offen.
- Entfernen Sie das Käsebrett und die Metallabdeckung, damit ausreichend Luft in das Geräteinnere gelangt.
- **Lassen Sie das Gerät langsam abtauen.**
- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte (Haartrockner u.ä.) und keine scharfen Gegenstände zum Abtauen bzw. zur Entfernung der Eisschicht.
- Entleeren Sie ggf. den Brauchwassertank und füllen Sie den Frischwassertank.
- Nach dem Abtauen schalten Sie den *fromagetta* wieder ein und schließen die Entnahmeklappe.

Die übermäßige Eisbildung ist die Folge von:

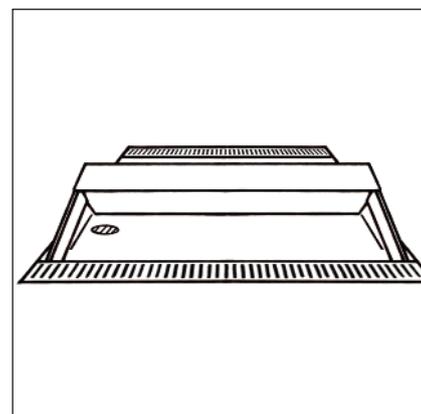
- zu häufigem bzw. zu langem Öffnen der Entnahmeklappe
- direkte Sonneneinstrahlung auf das Gerät.



13 Wasser steht in der Kühlwanne

Ist die Öffnung zum Wasserabfluss verstopft, steht das Wasser in der Kühlwanne.

- Stellen Sie den Verdampfer hoch und reinigen Sie die verstopfte Öffnung, z. B. mit einer Flaschenbürste.



Garantie / Gewährleistung

Garantie 1 Jahr außer Verschleißteil „Nebler“

Gewährleistung 2 Jahre

Gewährleistung und Entstehung für allfällige Mängel

Der Verkäufer ist verpflichtet, bei Einhaltung der vereinbarten Zahlungsbedingungen die Funktionsfähigkeit beeinträchtigenden Mängel, die im Zeitpunkt der Übergabe bestehen, zu beheben, bzw. sollten diese auf einen Fehler der Konstruktion des Materials oder der Ausführung beruhen. Die Gewährleistungsfrist beträgt 2 Jahre. Maßgeblich für den Anspruch auf Gewährleistung bleibt der Zeitpunkt des Gefahrenüberganges bzw. bei Lieferung mit Aufstellung der Zeitpunkt der Beendigung der Montage, welcher schriftlich im Übernahmeprotokoll festgehalten ist. Der Käufer ist verpflichtet, aufgetretene Mängel unverzüglich binnen 7 Tagen schriftlich anzuzeigen. Er hat sämtliche zur Beurteilung des Mangels und seiner Ursachen erforderlichen bei ihm vorhandenen Unterlagen bzw. Daten dem Verkäufer zur Verfügung zu stellen. Der Verkäufer muss, wenn die Mängel nach den Bestimmungen dieses Artikels vom Verkäufer zu beheben sind, nach seiner Wahl die mangelhafte Ware entweder an Ort und Stelle nachbessern, bzw. sich mangelhafte Ware oder die mangelhaften Teile zwecks Nachbesserung zurücksenden lassen bzw. die mangelhafte Ware ersetzen. Sollte die mangelhafte Ware bzw. Teile ersetzt werden, tritt hierdurch eine Verlängerung der Gewährleistungsfrist nicht ein. Für den Fall, dass mangelhafte Teile bzw. Ware an den Verkäufer zurückzusenden ist, so übernimmt der Käufer die Kosten und die Gefahr des Transportes. Die gemäß diesem Artikel ersetzten mangelhaften Waren oder Teile stehen dem Verkäufer zur Verfügung und gehen in sein Eigentum über. Wird eine Ware vom Verkäufer auf Grund von Konstruktionsangeben, Zeichnungen, Modellen oder sonstigen Spezifikationen des Käufers angefertigt, so erstreckt sich die Haftung des Verkäufers nur auf die bedingungsgemäße Ausführung. Bei Verkauf von gebrauchten Waren, sowie bei Übernahme von Reparaturaufträgen oder bei Umänderungen oder Umbauten übernimmt der Verkäufer keinerlei Gewähr.

Die Gewährleistungspflicht des Verkäufers gilt nur für Mängel, die unter Einhaltung der vorgesehenen Betriebsbedingungen und bei normalem Gebrauch auftreten. Sie gilt insbesondere nicht für Mängel, die auf schlechter Aufstellung, auf schlechte Instandhaltung, schlechter oder ohne schriftliche Zustimmung des Verkäufers durchgeführte Reparatur und/oder Änderungen durch Dritte, normaler Abnutzung und ähnlichem nicht. Der Verkäufer haftet ausdrücklich nicht für Beschädigungen die auf Handlungen Dritter, auf atmosphärische Entladungen, Überspannungen, chemische oder mechanische Einflüsse zurückzuführen sind. Die Gewährleistung erstreckt sich ausdrücklich nicht auf den Ersatz von Teilen, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Die Bestimmungen dieses Artikels gelten sinngemäß auch für jedes Entstehen für Mängel aus anderen Rechtsgründen.

Ersatzteile / Zubehör

1 Nebler

Optionales Zubehör

1 Brücke mit Beleuchtung

2 Lampe

3 Glasabdeckung mit Gasfeder

Herstellererklärung

Der Hersteller:

Firma Hasenbichler Ges.m.b.H.
Kälte- und Klimatechnik
Obergäu 301
5440 Golling - Austria

erklärt, dass das nachstehend beschriebene, neue Anlagenteil:

Bezeichnung: *fromagetta*

nur zum Zwecke der Käsekühlung und Befeuchtung oder zum Zwecke des Zusammenfügens mit anderen Maschinen oder Anlagenteilen in Verkehr gebracht wird und dass die Inbetriebnahme solange untersagt ist, bis eine Übereinstimmungserklärung für die gesamte Anlage mit den geltenden EU-Richtlinien für technische Produkte und den damit zu erfüllenden grundsätzlichen Anforderungen an Sicherheit und Gesundheit vorliegt.

Golling, den 04.08.2009

.....
Robert Hasenbichler

Herstellererklärung

Der Hersteller:

Firma Hasenbichler Ges.m.b.H.
Kälte- und Klimatechnik
Obergäu 301
5440 Golling - Austria

erklärt, dass das nachstehend beschriebene, neue Anlagenteil:

Bezeichnung: *fromagetta*

einem Konformitätsbewertungsverfahren nach Modul A, dem. Modulbeschuß 93/465/EWG unterzogen wurde und übereinstimmt mit den Bestimmungen der

Maschinen-Sicherheitsverordnung MSV, BGBL.Nr. 306/1994
(89/392/EWG i.d.g.F.)
Elektromagnetische Verträglichkeitsverordnung EMVV 1995,
BGBL.Nr. 52/1995 (89/336/EWG i.d.g.F.)
Niederspannungsgeräteverordnung NspGV 1995, BGBL.Nr. 51/1995
(73/23/EWG i.d.g.F.)

Bei der Auslegung und beim Bau der Anlage wurden folgende Normen und technische Spezifikationen angewendet:

EN 441 (Teil 1-11)
bzw.
ÖNORM EN378 Teil 1,2,3,4

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Anlage durch den Anwender verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Golling, den 04.08.2009

.....
Robert Hasenbichler

Sachwortverzeichnis

Abdeckplatte, Metall.....	18	Kontrollleuchten	15
Abtauen	25	Kühlsystem	17
Abtauen, automatisch.....	20	Kühlsystem, ununterbrochen in Betrieb	25
Anschluss an das Stromnetz.....	9	Kühlwanne.....	18
Aufstellung des Gerätes.....	6	Kühlwanne reinigen.....	20
Außerbetriebsetzung des Gerätes.....	20	Kühlwanne, Wasserabfluss	20
Austausch der Beleuchtung	24	Kühlwanne, Wasser steht in	25
Automatisches Abtauen.....	20	Lampe, Ersatz.....	27
Bedienblende.....	15	Licht, Ein / Aus.....	15
Bedienung.....	9	Lüftungsgitter.....	13
Beleuchtung einschalten.....	15	Luftzirkulation, Kompressor	6
Beleuchtung tauschen.....	24	Luft zu feucht	22
Betriebsgeräusche	24	Luft zu trocken	22
Brauchwassertank.....	16	Metallabdeckplatte	18
Brauchwassertank entleeren	16	Nebler	23
Brücke	2	Nebler EIN	15
Eisschicht entfernen	25	Nebler Störung	15
Elektronik.....	15	Nebler-Störung leuchtet	23
Energiesparen	8	Nebler tauschen.....	23
Entnahmeklappe	12	Netzanschluss	15
Ersatzteile.....	27	Pflege	20
Feuchtigkeitsregler.....	18	Platzwahl des Gerätes	8
Frischwasser, Ersatz.....	27	Räder	14
Frischwassertank	16	Regalböden.....	14
Frischwassertank füllen	16	Reifschicht.....	25
Frischwassertank, destilliertes Wasser	20	Reinigen der Arbeitsflächen	20
Gerät, Aufstellung + Platzwahl	8	Reinigen des Gerätes.....	21
Gerät funktioniert nicht.....	24	Sauentablett.....	27
Glasabdeckung	12	Schalter und Kontrollleuchten	15
Griff	14	Sonneneinstrahlung	25
Feuchteregler.....	18	Türen	14
Hauptschalter.....	19	Überprüfung der Innenausstattung	5
Herstellererklärung	28	Ultraschallbefeuchter / Nebler	18
Inbetriebnahme	9	Verdampfer.....	18
Innenausstattung.....	5	Verdampfer, Eisbildung.....	25
Käsebrett	13	Verdampfer, hochstellen	25
Käsebrett herausnehmen.....	13	Verflüssiger	17
Käsebrett verschieben	13	Wasserabfluss	25
Käsequalität.....	9+22	Wasser steht in der Kühlwanne.....	25
Käsemengen	25	Wasser, destilliertes	20
Käsepräsentation.....	9	Wassermangel.....	15
Käse vertrocknet.....	22	Wassermangel leuchtet.....	22
Kompressor	17	Zubehör.....	27



TÖLZER KASLADEN

**Tölzer Kasladen GmbH
Königsdorfer Straße 22g
83646 Bad Tölz
www.toelzer-kasladen.de**