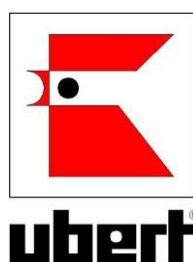


Brukerhåndbok



**Deli varm konveksjonskubeskap
med Gastronorm-System – DCUC-serien**



1 Innhold

Innhold	3
1 Viktige referanser	4
2 Grunnleggende sikkerhetsmerknader	4
2.1 Garanti og ansvar	5
2.2 Symboler og merknader	5
2.3 Opphavsrett	5
2.4 Spesielle sikkerhetsreferanser	6
2.5 Introduksjon	8
3 Introduksjon.....	8
3.1 Spesielle funksjoner	8
3.2 Tekniske detaljer	9
3.3	13
4 Installasjon og idriftsettelse	13
4.1 Å pakke ut	13
4.2 Installasjon	13
4.3 Elektrisk tilkobling	13
4.4 Forberedelse av bruk / oppstart	14
4.5 Drift	15
5 Operatørpanel	15
5.1 Digital kontroll	15
5.2 Drift	16
5.3 Vedlikehold	17
6 Rengjøring og stell	17
6.1 Feilsøking	18
6.2 Samsvarserklæring	19
7	

2 Viktige referanser

2.1 Grunnleggende sikkerhetsmerknader

2.1.1 Ta hensyn til merknadene i bruksanvisningen

- Forutsetningen for sikker og problemfri bruk av denne enheten er kunnskap om de grunnleggende sikkerhetsanvisningene og sikkerhetsforskriftene.
- Bruksanvisningen inneholder de viktigste henvisningene for sikker drift av enheten.
- Denne bruksanvisningen, spesielt sikkerhetshenvisningene, skal tas i betraktning av alle personer som arbeider på enheten.
- Videre skal regler og forskrifter for å unngå ulykker vurderes.

2.1.2 Operatørens plikt

Operatøren er forpliktet til kun å la personell arbeide med enheten som:

- Kjenner til de grunnleggende forskriftene for arbeidssikkerhet og ulykkesforebyggelse og som har blitt instruert i hvordan enheten skal betjenes.
- Les og forstått kapittelet om sikkerhet og advarsler og har bekreftet dette med deres signatur.

Sikker bevisst drift av personellet må undersøkes regelmessig.

2.1.3 Plikt for personellet

Alle personer som er autorisert til å arbeide med enheten er forpliktet til å:

- Vær oppmerksom på de grunnleggende reglene for arbeidssikkerhet og ulykkesforebygging,
- Les kapittelet om arbeidssikkerhet og advarsler i denne håndboken og for å bekrefte gjennom sin signatur at de har forstått disse, før du faktisk bruker enheten.

2.1.4 Mulige risikoer

Enheten er bygget i toppmoderne teknikk og i samsvar med alle sikkerhetsrelaterte regler. Likevel er det mulig at fare for brukerens kropp og liv og/eller tredje og/eller funksjonsnedsettelse ved enheten eller andre reelle verdier smelter sammen. Enheten skal kun brukes:

- For riktig bruk.
- I sikkerhetsrelatert feilfri tilstand.

Forstyrrelser som kan skade sikkerheten skal elimineres umiddelbart.

2.1.5 Behørig bruk

Enheten er kun bygget for tilberedning av mat. All annen bruk av enheten er kun tillatt etter konsultasjon med UBERT GASTROTECHNIK GMBH. Skader som skyldes feil bruk UBERT GASTROTECHNIK GMBH kan ikke holdes ansvarlig. En del av bruken er også:

- hensynet til alle referanser til bruksanvisningen og
- overholdelse av nødvendig vedlikehold og service.
- Vi anbefaler et halvårlig vedlikeholdsintervall.

2.2 Garanti og ansvar

Våre "Generelle salgs- og leveringsbetingelser" teller i utgangspunktet. Disse er kjent for operatøren senest siden kontraktsinngåelse. Krav på garanti og ansvar ved person- og eiendomsskader er umulig dersom de skal føres tilbake til en eller flere av følgende årsaker:

- Ikke-rettmessig bruk av enheten.
- Feil montering, oppstart, drift og service av enheten.
- Betjening av enheten med defekte sikkerhetsinnretninger eller sikkerhetsinnretninger som ikke er riktig installert og ikke fungerer.
- Manglende overholdelse av henvisningene i bruksanvisningen om transportlagring, installasjon, oppstart, drift, vedlikehold og montering av enheten.
- Uautoriserte mekaniske eller elektriske endringer av enheten.
- Utilstrekkelig vedlikehold av slitasjedeler.
- Uautorisert reparasjon.
- Naturens kraft og guds handling.

2.3 Symboler og merknader

I bruksanvisningen brukes følgende symboler og tegn:



Dette symbolet betyr en mulig eller direkte truende fare for liv og helse til personer og/eller en mulig farlig situasjon.
Ignorering av disse referansene kan få konsekvenser for helsen din og/eller kan føre til skader på eiendom!



Dette symbolet viser til viktige referanser for riktig bruk av enheten.
Å ikke ta hensyn til disse referansene kan føre til forstyrrelser på enheten eller i miljøet!



Dette symbolet viser til brukstips og spesielt nyttig informasjon.
Hjelp til å bruke alle funksjonene på enheten din optimalt!

2.4 Opphavsrett

Opphavsretten til denne bruksanvisningen forblir hos selskapet UBERT GASTROTECHNIK GMBH. Denne bruksanvisningen er kun beregnet på operatøren og hans personlige. Den inneholder instruksjoner og referanser som verken helt eller delvis:

- være duplisert,
- sirkuleres, eller
- ellers gjøres tilgjengelig for tredjeparter.

Lovbrudd kan bryte gjeldende lover.



2.5 Spesielle sikkerhetsreferanser

2.5.1 Sikkerhetsinnretninger

- Før du bruker enheten, må alle verneinnretninger samt alle avtakbare deler være riktig installert og være fullt brukbare.
- Verneinnretninger kan kun fjernes:
Etter stillestående og forebygging av utilsiktet omstart.
- Hvis delkomponenter leveres, må en autorisert medarbeider eller servicetekniker utføre monteringen i henhold til installasjonsretningslinjene.

2.5.2 Uformelle sikkerhetstrinn

- Bruksanvisningen skal alltid være tilgjengelig i betjeningsområdet.
- I tillegg til bruksanvisningen må alle generelt anerkjente og alle lokale forskrifter for å unngå ulykker og miljøvern følges.
- Alle sikkerhetsfaremerker på enheten skal holdes i lesbar stand.

2.5.3 Opplæring av det personlige

- Kun opplært og instruert personell kan arbeide ved enheten.
- Personalets ansvar skal være klart fastlagt for installasjon, oppstart, drift, montering og service av enheten.
- Under instruksjon kan den ansatte kun arbeide ved enheten under tilsyn av en erfaren person.

2.5.4 Kontroller

- Kun instruerte personer har lov til å betjene kontrollene.

2.5.5 Sikkerhet under vanlig drift

- Enheten skal kun fungere hvis alle verneinnretninger er fullt brukbare.
- Minst én gang per skift skal enheten undersøkes med hensyn til synlige skader og funksjonsevne til sikkerhetsinnretningene.

2.5.6 Fare forårsaket av elektrisk energi

- Alt arbeid på strømforsyningen skal kun utføres av en spesialist.
- På samme måte må den elektriske tilkoblingen av denne enheten til strømforsyningen utføres av en elektrospesialist; forbindelsen må følge reglene i de lokale bestemmelsene.
- Det elektriske anlegget skal undersøkes regelmessig. Løse koblinger og brasede kabler skal fjernes umiddelbart.
- Hvis det er nødvendig med arbeid på noen livsdeler, skal en annen person som slår av hovedbryteren om nødvendig konsultere.

2.5.7 Spesielle farepunkter

- Ikke berør de varme varmeelementene!
- Ikke berør de varme innerveggene!
- Ikke berør de varme keramiske varmeovnene!

2.5.8 Service og vedlikehold, feilsøking

- Foreskrevet justering, service og inspeksjonsarbeid skal utføres i tide av lederen eller om nødvendig av en autorisert servicetekniker.
- Driftspersonalet skal informeres før vedlikeholds- og servicearbeidet påbegynnes.
- Enheten skal kobles fra strømmettet før vedlikehold, inspeksjon og re-paring utføres; hovedbryteren skal beskyttes mot utilsiktet drift.
- Kontroller at alle skruforbindelser sitter godt fast.
- Etter fullført vedlikehold, kontroller alle sikkerhetsinnretninger for riktig funksjonalitet.

2.5.9 Strukturelle endringer på enheten

- Ikke utfør endringer, utvidelser eller ombygginger av enheten uten produsentens tillatelse, spesielt sveisearbeid ved støttedeler.
- For alle konverteringer er en skriftlig tillatelse fra selskapet UBERT GASTROTECHNIK GMBH nødvendig.
- Bytt alle deler av enheten som er i feil tilstand.
- Bruk kun originale reservedeler.

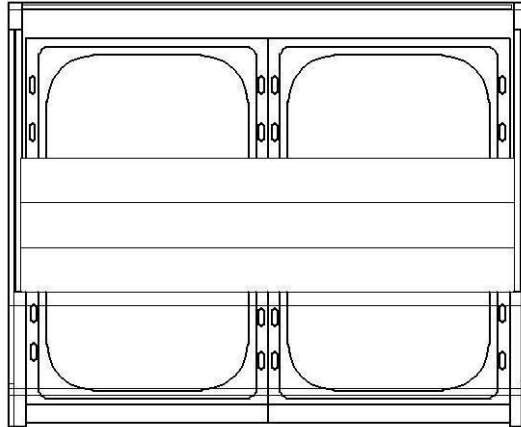
2.5.10 Rengjøring av enheten og deponering av avfallet

Brukte stoffer og materialer skal håndteres og deponeres på riktig måte, spesielt smøremidler. Vaskemidler må følge reglene for mathygiene.

3 Introduksjon

3.1 Introduksjon

Oppvarmet Deli-skap med sort, kubisk glasskonstruksjon og korpus. Svingbart frontglass som holdes av spesielle gassløftere i alle posisjoner for enkel rengjøring og lasting. Deksel helt laget av rustfritt stål. Lavere varme via luftsirkulasjon, regulert av elektroniske termostatreulatorer med digital temperaturvisning. Overvarme via keramiske varmeovner regulert individuelt per seksjon av energiregulatorer (simmerstater). Tiltalende belysning via separat LED-lyslis. Speilbelagte skyvedører for dobbel produktpresentasjon. Standardversjon med skjærebrett.



Maksimal holdetid avhenger av type produkt og produktets starttemperatur. Det kan være begrenset av nasjonale eller lokale forskrifter. Utstyr aldri skapet med kalde eller dypfrysede produkter.



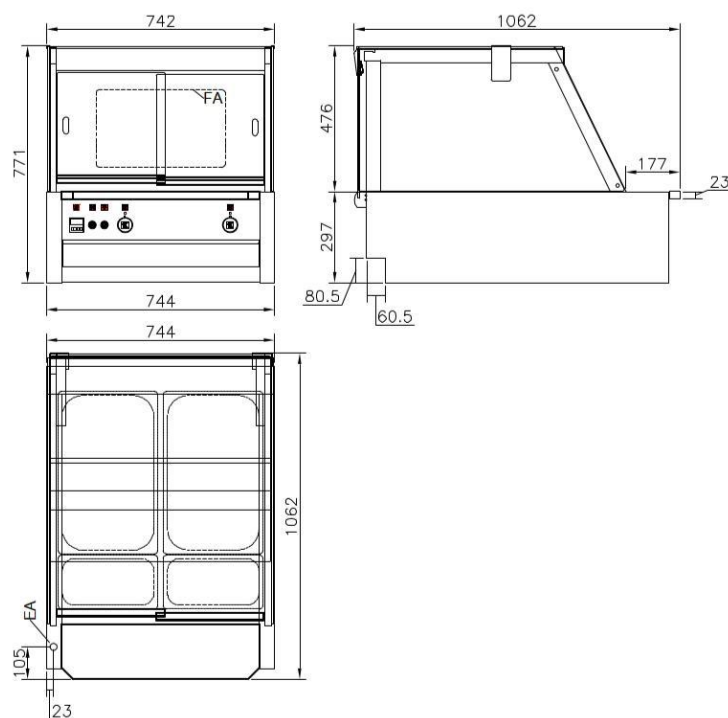
3.2 Spesielle funksjoner

- Ergonomisk, stilig design
- Maksimal synlighet av produktene
- Dobbelt matpresentasjon med speilskyvedører på operatørsiden
- Dekorativt stativ (valgfritt) med posehylle og støtfangere
- Lett å rengjøre med gassløftstøtte for frontglass
- Optimalisert og fleksibel produktpresentasjon av valgfrie gastronompanner.
- Oppfyller de hygieniske kravene i henhold til HACCP

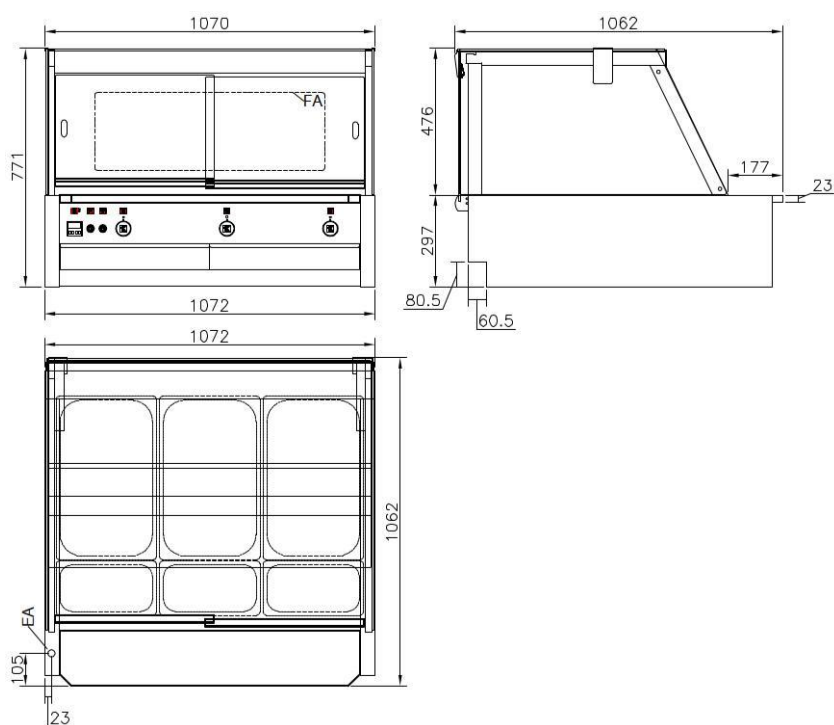
3.3 Tekniske detaljer

3.3.1 Dimensjoner [mm]

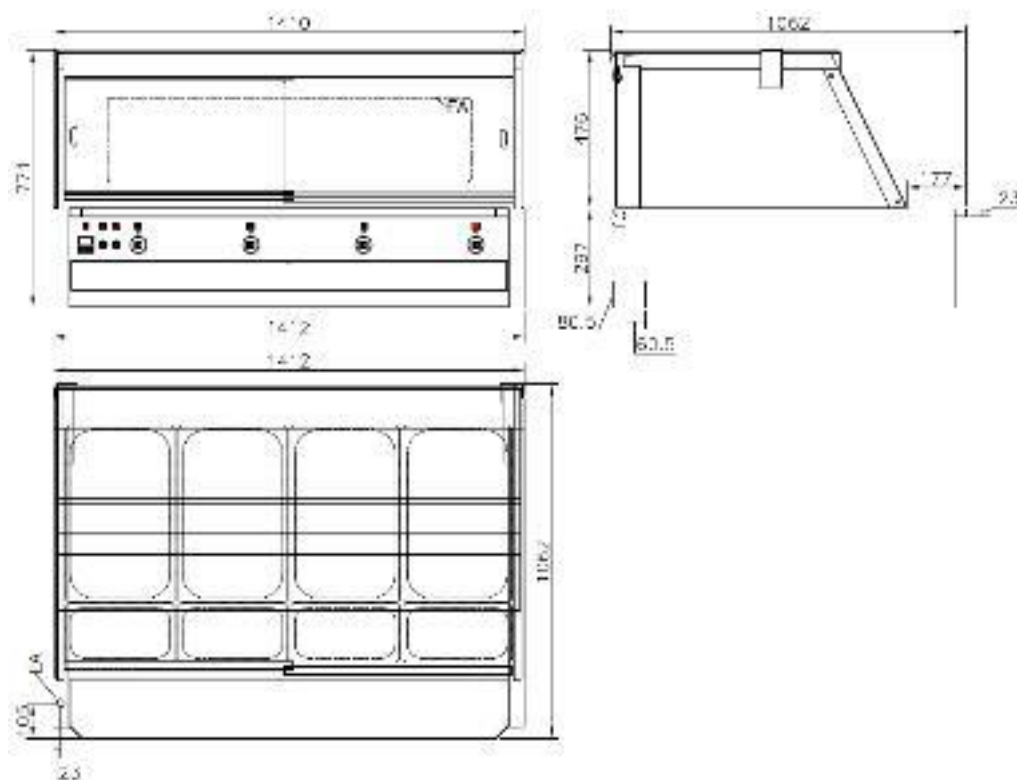
DCUC21 / DCUC21-B / DCUC21SS / DCUC21SS-B:



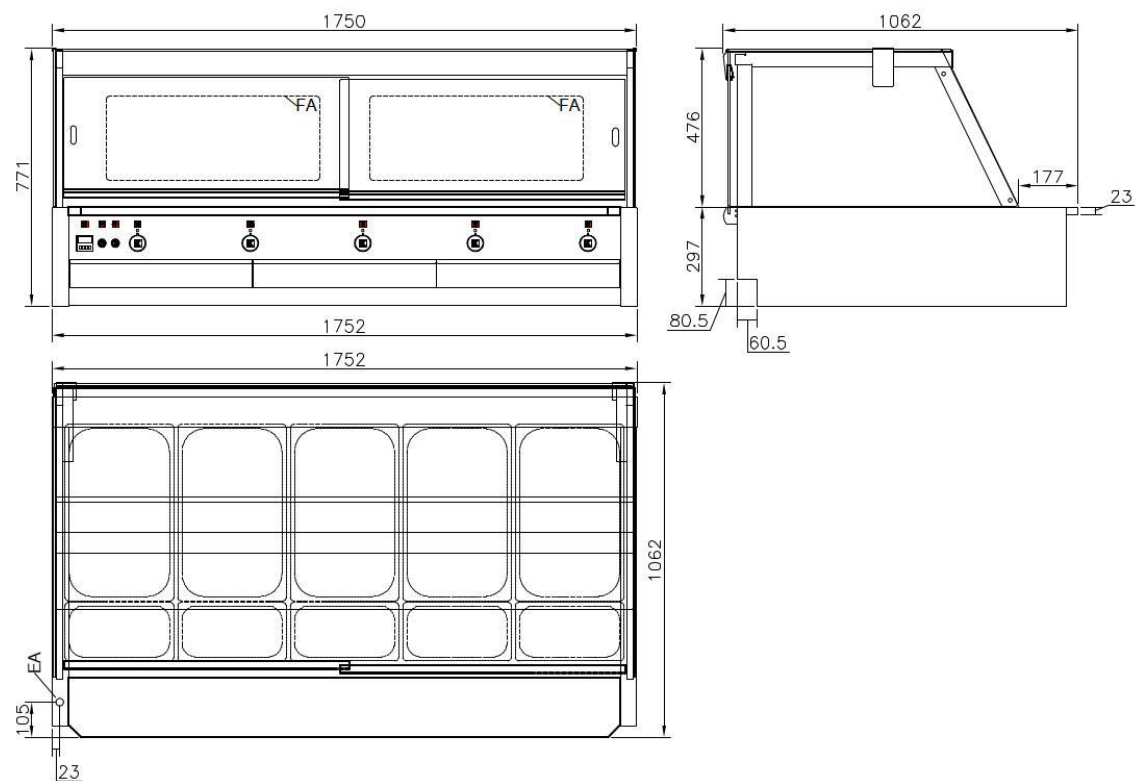
DCUC31 / DCUC31-B / DCUC31SS / DCUC31SS-B:



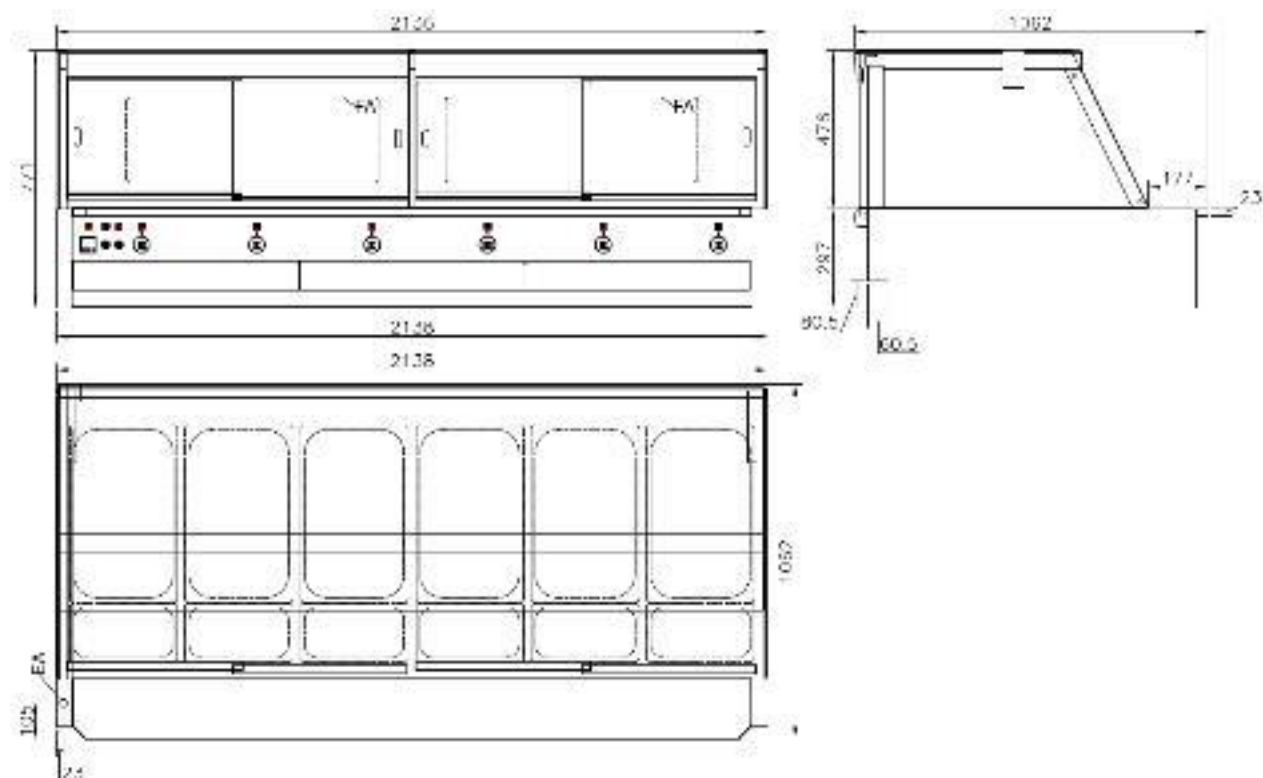
DCUC41 / DCUC41-B / DCUC41SS / DCUC41SS-B:



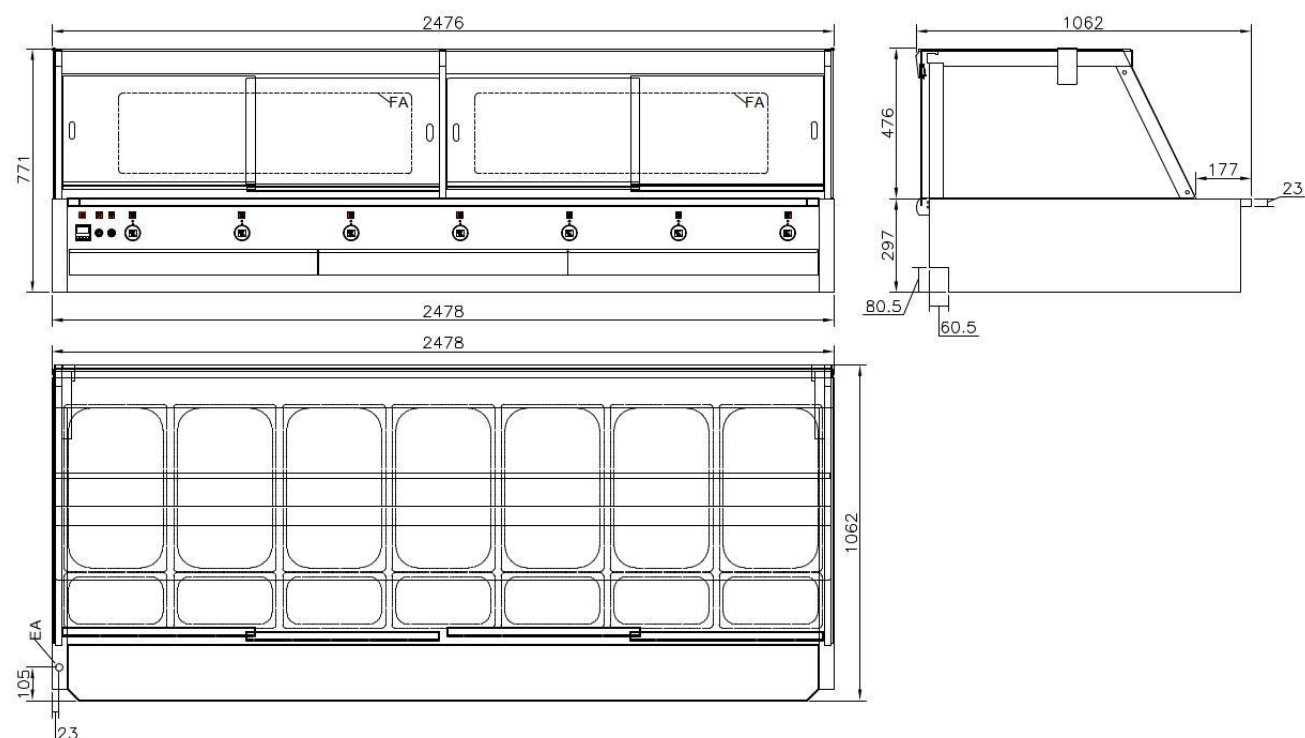
DCUC51 / DCUC51-B / DCUC51SS / DCUC51SS-B:



DCUC61 / DCUC61-B / DCUC61SS / DCUC61SS-B:



DCUC71 / DCUC71-B / DCUC71SS / DCUC71SS-B:



3.3.2 Vekt

Type	Vekt (i kg)
DCUC21 størrelse	ca. 100
DCUC31 størrelse	ca. 120
DCUC41 størrelse	ca. 140
DCUC51 størrelse	ca. 160
DCUC61 størrelse	ca. 180
DCUC71 størrelse	ca. 200

3.3.3 Elektriske detaljer, strømforbruk

Type	el. tilkobling [EA]	strømforbruk
DCUC21 størrelse	380V, 3Ph, 50-60Hz	2,83 kW
DCUC31 størrelse	380V, 3Ph, 50-60Hz	4,18kW
DCUC41 størrelse	380V, 3Ph, 50-60Hz	5,56kW
DCUC51 størrelse	380V, 3Ph, 50-60Hz	6,91 kW
DCUC61 størrelse	380V, 3Ph, 50-60Hz	8,28kW
DCUC71 størrelse	380V, 3Ph, 50-60Hz	9,63 kW

Støyutslipp

Type	støyutslipp
Alle typer	< 70 dB (A)

4 Installasjon og idriftsettelse

Generelt vil alle Deli-skap pakkes for sikker transport etter den endelige kontrollen slik at de når deg riktig. Vi ber deg likevel ta en titt på maskinen mens du pakker den ut, om den virkelig er helt feilfri.



Note! Synlige feil må gjøres gjeldende umiddelbart!

4.1 Utpakking

- Åpne kartongen og ta ut innpakningsmaterialet forsiktig.
- Pass på at leveransen er komplett (se vedlagte fraktpapirer).

4.2 Installasjon

Plasser skapet på ønsket sted. Sørg for at det er godt synlig for din kunde for å sikre god matpresentasjon og vellykket salg. Ta vare på følgende punkter:

- Skapet (med eller uten stativ) må plasseres på horisontalt nivå. Bruk eventuelt vater.
- Pass på at begge sider har minst 10 cm fri plass for å muliggjøre rengjøring av sideglassene.
- Det må være nok ledig plass til å laste, losse, rengjøre og vedlikeholde enheten.
- Maskinen må plasseres slik at hele området rundt den lett kan rengjøres.



4.3 Elektrisk tilkobling

Note! Generelt er det kun serviceteknikere fra firmaet UBERT GASTRO-TECHNIK GMBH eller serviceteknikere fra din ansvarlige servicepartner som har tillatelse til å utføre el. tilkobling og annen service! Alle nasjonale og lokale regler og forskrifter vedrørende elektrisitet, brannvern og lignende må vurderes. Under enhver service, pass på at enheten er koblet fra strømmettet! Hvis du ikke er oppmerksom, kan det føre til skade!



Vennligst lær de elektriske dataene til enheten din fra typeskiltet.

- Sjekk om din lokale strømforsyning er i samsvar med verdiene på merkeplaten.
- USA-versjoner: Merk spesifikasjonen som vist på rekkeklemmen inne i enheten for forsyningsledningsmåler.
- Strømforsyningen må være produsert av varmebestandig, fleksibel kabel. Den skal føres for å unngå kontakt med varme deler.
- Enheten skal kobles til strømforsyningen enten ved hjelp av en passende plugg eller hvis den er permanent tilkoblet, skal det leveres en bryter (avbryter alle poler). I nødstilfeller må strømforsyningen være avbrytbar umiddelbart.
- For ytterligere informasjon, se koblingsskjemaet (nedenfor).

Note! Etter å ha fullført installasjonsarbeid, vedlikehold eller reparasjoner, sjekk om jordledningene er riktig koblet til huset og sidedekslene.



4.4 Klargjøring av bruk / oppstart

Før du kan bruke skapet, må du rengjøre alle avtakbare deler nøye med en fettløsning.

Note! Ikke bruk brennbare rengjøringsmidler. Ikke bruk høytrykksrensemaskiner, vanntrykksrensemaskiner eller dampstrålerengjøringsmaskiner. Du finner mer informasjon om dette i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

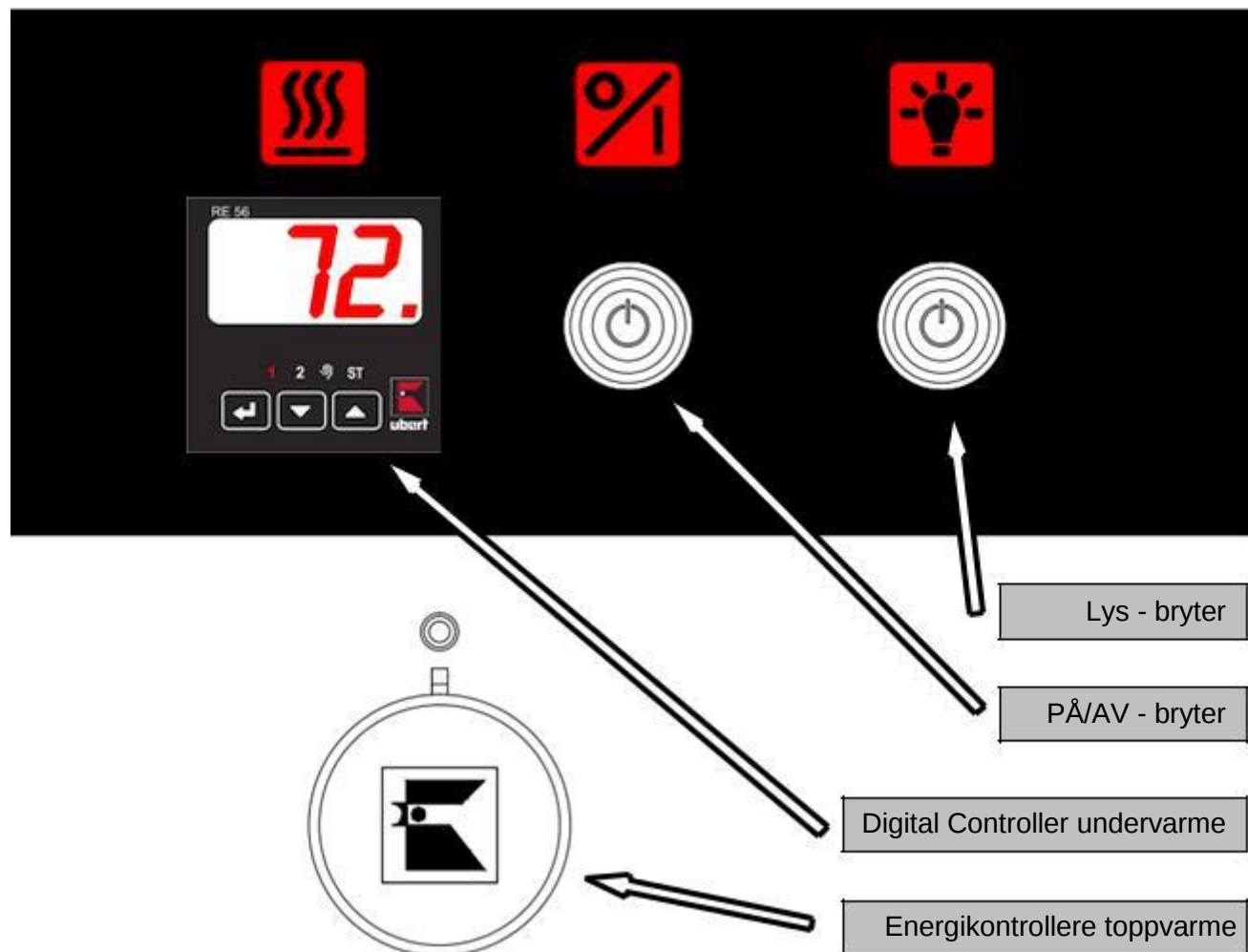


Etter å ha rengjort skapet skikkelig, vil lukten være minimal ved første gangs bruk.

5 Operasjon

Nedenfor finner du forklaring og plassering av alle komponenter og deres funksjon for bruk av skapet.

5.1 Operatørpanel



5.2 Digital kontrollere



Digital kontrollere gir:

- et 3-sifret display for å vise den faktiske temperaturen og den innstilte temperaturen
- en LED (1) for å indikere at varmeelementene er aktive
- en LED (2) ikke er i bruk
- en LED (MANUELL) som ikke er i bruk
- en LED (ST) for å indikere at selvinnstilling er aktiv
- en OPP-tast (up arrow) for å øke innstillingen
- en NED-tast (down arrow) for å redusere innstillingen
- en ENTER-tast (left arrow) for å lagre innstillingen

5.3 Drift

	PÅ/AV - bryter: Trykk for å slå enheten på eller av.
	Lys - bryter: Trykk for å slå lysene på eller av.
	Digital kontroller: for å regulere undervarmen. Kontrolleren gir et PID-basert temperaturreguleringssystem med autotuning (selvjustering) for å tillate presis regulering av den varme konveksjonsluften.
	Energikontrollere (Simmerstat): for å regulere overvarme. Kontrolleren lar deg regulere overvarmen fra de keramiske infrarøde varmeovnene. Hver varmeovn reguleres individuelt av en separat kontroller
	Kontroller: Regulatoren viser den faktiske temperaturen i det 3-sifrede displayet. Den innstilte temperaturen vises i settpunktredigeringsmodus ved å trykke på OPP- eller NED-tasten (det siste sifferet desimaltegn blinker). For å endre innstilt temperatur mens du er i innstillingsredigeringsmodus, trykk på OPP-tasten () eller NED-tasten () for å rulle verdien i trinn på 1 grad. Trykk på ENTER-tasten (), for å bekrefte justeringen og for å gå ut av settpunktredigeringsmodus.
	Energikontroller (Simmerstat): Regulatoren kan justeres fra 0 (=ingen varme) til 7 (maksimal varme) Den gule kontrollampen over knappen indikerer at varmeelementet er aktivt.

6 Vedlikehold

Nedenfor vil vi vise deg noen råd angående vedlikehold, stell, feilsøking og service for skapet.

6.1 Rengjøring og stell

6.1.1 Sikkerhetsråd

- Før du begynner å rengjøre og pleie, slå av apparatet og koble det fra strømmettet.
- Ikke bruk brennbare rengjøringsmidler. Bruk aldri høytrykks-, vanntrykk- eller dampstrålerengjøringsmaskiner. Du finner mer informasjon i kapitlet om rengjøring.
- Bruk brannsikre, isolerte hansker for å forhindre forbrenning når du berører varme deler.
- Bruk syrefaste hansker mens du rengjør de kalde delene for å unngå hudirritasjoner.



6.1.2 Generelle anbefalinger

- Enheten må rengjøres daglig.
- Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet for mat.
- Etter rengjøring med spesialrengjøringsmidler, må du vaske alle delene med rent vann og tørke dem etterpå slik at det ikke blir rester av rengjøringsmiddelet på disse delene.
- Det er absolutt nødvendig å se opp for noen grunnleggende ting for å holde denne langlevende høykvalitetsstålmaskinen i gang:
 - hold alltid overflaten av høyverdig stål ren
 - pass på at det alltid er nok frisk luft på overflaten
 - aldri kontakt overflaten med rustent materiale.
- Bruk aldri bleke- eller klorrensemidler.



6.1.3 Vaskemidler

For å gjøre rengjøringen rask og enkel har vi integrert noen rengjøringsmidler i programmet vårt:

- Grill- og ovnsrens:
For å kaste vedvarende, tørket smuss på metalloverflater.
- Intensivrens:
Vaskemiddel for metall- og plastoverflater.
- Glassrens:
Fjerner fett fra glassoverflater.
- Rengjøringsmiddel for rustfritt stål:
Du må spraye dette fra en avstand på ca. 25 cm på overflaten og tørk av med en renseklut. Hvis du ønsker å rengjøre kun små deler, må du spraye den direkte på rengjøringskluten og tørke den av på denne måten. Med denne metoden er det mulig å rengjøre enkelt og uten striper.



6.1.4 Spesielle rengjøringstips

Nedenfor finner du noen spesielle rengjøringstips for denne spesifikke enheten.

- LED-lamper:
Må kun rengjøres med mykt papir eller fuktig klut.
- Sidebriller:
. Fjern støv og skitt fra glassoverflaten med en myk klut for å unngå riper.
- Thermoflex-plater:
Ripesikre plater som rengjøres med mildt såperenser og fuktig klut.



6.2 Feilsøking

I tilfelle skapet ditt ikke fungerer som det skal, vil vi gjerne gi en førstehjelp med følgende sjekkliste. Først etter å ha sjekket disse punktene bør du kontakte:

a) Dine ansvarlige servicepartnere

Eller

b) Direkte selskapet: UBERT GASTROTECHNIK GmbH Werk
II Gewerbegebiet Nord
Vennekenweg 17
46348 Raesfeld
Tlf: (49) 02865 / 602-226
Service-tlf: 0172 / 2 82 86 31
Faks: (49) 02865 / 602-102 (eller -103)

Kun disse to selskapene har lov til å utføre servicearbeid og utskifting av defekte deler. Hvis du ikke følger denne merknaden eller i tilfelle manipulasjon av en tredjepart, vil eventuelle garantikrav bli ugyldige!



Sjekkliste for delikatesseskap:

1. Er enheten riktig kablet og koblet til strømnettet?
2. Gir stikkkontakten nødvendig strøm/spenning (se navneskiltet for detaljer)?
3. Fungerer sikringen som den skal?
4. Fungerer alle varmeelementene i enheten som de skal?
5. Fungerer alle infrarøde varmeovner som de skal? Sjekk tilkoblingen til infrarøde varmeovner!
6. Fungerer lampen som den skal? Sjekk lampen

7 Samsvarserklæring

UBERT GASTROTECHNIK GMBH
Gewerbegebiet Ost + Nord
D-46348 Raesfeld

Telefon: +49 (0) 28 65 / 602-0
Fax: +49 (0) 28 65 / 602-102
Internet: www.ubert.com
e-mail: info@ubert.com

Übersetzung der Original-EU-Konformitätserklärung



CE EU-KONFORMITÄTSEKLRUNG EU-DECLARATION OF CONFORMITY EU-CERTIFICAT DE CONFORMITE

Hereby we declare that the unit noted below, on the basis of its concept, design and version, meets all basic health and safety requirements of the applicable EC-directive. This declaration is no longer effective in case this machine has been modified without our approval.

Product designation:

Deli Hot Convection Cube Cabinet with Gastronorm-System

Model:

DCUC21 / DCUC21-B / DCUC21SS / DCUC21SS-B

DCUC31 / DCUC31-B / DCUC31SS / DCUC31SS-B

DCUC41 / DCUC41-B / DCUC41SS / DCUC41SS-B

DCUC51 / DCUC51-B / DCUC51SS / DCUC51SS-B

DCUC61 / DCUC61-B / DCUC61SS / DCUC61SS-B

DCUC71 / DCUC71-B / DCUC71SS / DCUC71SS-B

EC-directives followed:

Directive for machines **2006/42/EC**

Directive for low voltage **2014/35/EU**

Directive for electromagnetic compatibility **2014/30/EU**

Directive for ecodesign requirements for energy-related products **2009/125/EC**

Directive for restriction of the use of certain hazardous substances **2011/65/EU**

Harmonized European Standards:

EN 55014 Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances,

EN 61000-6-2 Electromagnetic compatibility – Generic immunity standard

EN 60335-1 Safety of household and similar electrical appliances

EN 60335-2 Safety of household and similar electrical appliances

Applied national standards and technical specifications:

BGR111 directions for safety and health protection regarding kitchen work

This declaration does not include any assurance of characteristics.

The safety references enclosed with the product documentation have to be followed.

By internal actions it is guaranteed, that all serial units meet the demands of the corresponding EC directive and the applied standards.

The signers are entitled to compose the technical documents.

Raesfeld, 01.01.24

UBERT GASTROTECHNIK GMBH

C. Stephan

Christoph Stephan

Vice President, R&D / Engineering

Raesfeld, 01.01.24

UBERT GASTROTECHNIK GMBH

Thomas Wolter

Thomas Wolter

Service - Manager

Manufactured by: UBERT GASTROTECHNIK GMBH
Gewerbegebiet Ost + Nord
D-46348 Raesfeld