Doc. No. UM-VOG-01
10/2026

REFRIGERATED DISPLAY COUNTER

VOGTLAND

Vogtland SV 125 · SV 150 · F · F LED · FF · FF LED — refrigerated counters

Remote · self-service and serve-over counters · 937 – 3750 mm

EN	**USER INSTRUCTIONS** Read carefully and keep with the cabinet · Original instructions	EN 1
DE	**BETRIEBSANLEITUNG** Sorgfältig lesen und beim Möbel aufbewahren · Übersetzung der Originalbetriebsanleitung	DE 1
TR	**KULLANMA KILAVUZU** Dikkatle okuyun ve dolapla birlikte saklayın · Orijinal talimatların çevirisi	TR 1

Manufacturer · Hersteller · Üretici
Ay-Pas Metal Soğutma San. ve Tic. A.Ş.
Pancar OSB 3. Cd. No:2 · TR-35865 Torbalı / İzmir · Türkiye
info@ay-pas.com · www.ay-pas.com

1 Introduction

1.1 About this manual

- This manual applies to the refrigerated counters VOGTLAND: the self-service counters SV 125 and SV 150 and the serve-over counters F, F LED, FF and FF LED, in all module lengths.
- Read it carefully before installation, use and maintenance. Keep it near the cabinet for the whole service life and pass it on to any subsequent owner.
- The English version is the original instructions; the other languages are translations.
- The manufacturer reserves the right to make technical changes. Illustrations are schematic and may differ in detail from your cabinet.

1.2 Symbols used



Warning – risk of injury or damage to the cabinet.



Electrical hazard – work only by qualified electricians.



Prohibited – this action is not allowed.



Note – useful information.



WEEE – do not dispose of with household waste (section 11).

1.3 Rating plate

The rating plate is attached to the counter. It shows:

- Manufacturer, model and serial number
- Supply voltage, frequency and electrical power
- Temperature class
- Refrigerant type, maximum allowable pressure (PS)
- Weight and month / year of manufacture
- CE marking

Always state the model and serial number when contacting the service.

Contents

1 Introduction EN 1
2 Safety warnings EN 2
3 Product description and technical data EN 3
4 Transport, receipt and storage EN 4
5 Installation and levelling EN 5–7
6 Electrical and refrigeration connection EN 8
7 Operation EN 9
8 Loading the products EN 10
9 Cleaning and maintenance EN 11
10 Troubleshooting EN 12
11 Dismantling and disposal EN 12
Annex A Technical data per model A 1–4

2 Safety warnings

2.1 Intended use

The counters are designed for the display and sale of pre-cooled food in shops, at the product temperature class stated on the rating plate: the serve-over counters (F, F LED, FF, FF LED) for unpackaged food such as meat, sausage, cheese and delicatessen, served by staff; the self-service counters (SV 125, SV 150) for packaged food. They are intended for indoor use at ambient conditions up to climate class 3 (25 °C / 60 % RH). Any other use is improper; the manufacturer accepts no liability for damage resulting from it.

2.2 General warnings

- Read this manual before installing or using the cabinet and keep it with the cabinet.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Keep ventilation openings and air grilles in the cabinet clear of obstruction.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments.
- Do not sit, stand or climb on the counter, the display deck or the shelves, and do not lean on the front glass or the top shelf.

2.3 Electrical safety

- Connect the cabinet only to a properly earthed 230 V / 1~ / 50 Hz supply protected by a residual current device (RCD).
- Disconnect the cabinet from the power supply before cleaning or maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not spray water onto electrical components and do not use high-pressure cleaners.

2.4 Refrigerant circuit

- Do not damage the refrigerant circuit.
- The refrigerant type is stated on the rating plate. Work on the circuit may only be carried out by F-gas certified technicians.
- With R744 (CO_2) the circuit operates at very high pressure: work only by personnel trained for CO_2 systems.
- Evaporator fins have sharp edges: wear protective gloves.

2.5 Prohibited


Do not sit or climb on the counter

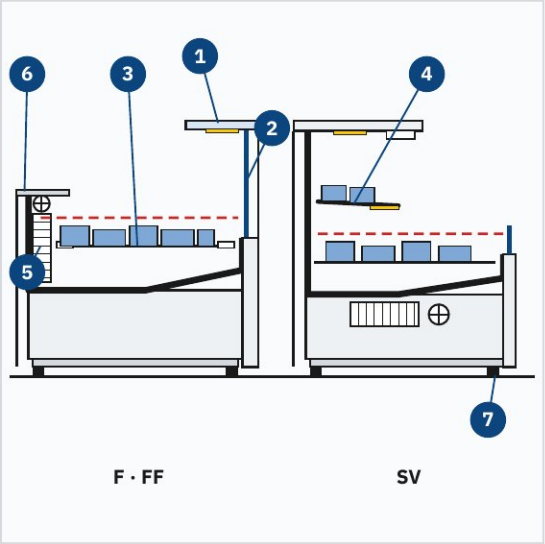

No warm products


No aerosol cans


Do not cover air grilles


No water jet

3 Product description and technical data



3.1 Main parts

1. Top shelf / canopy (LED lighting on LED and SV models)
2. Front glass (FF: rounded corners)
3. Display deck with load limit line
4. Shelf (SV only: 1 on SV 125, 2 on SV 150)
5. Evaporator with fans (F, FF: at the rear; SV: under the deck)
6. Staff side with worktop (F, FF)
7. Adjustable feet (SW 32)

Type	Refrigerated counters, remote: serve-over (F, FF) and self-service (SV)
Depth × height	1178 – 1247 × 1247 – 1500 mm
Refrigerants	R744 / R134a / R448A / R449A / R452A
Supply	230 V / 1~ / 50 Hz
Test conditions	EN ISO 23953-2, climate class 3 (25 °C / 60 % RH)
Regulation	(EU) 2019/2024 · (EU) 2019/2018

3.2 Model overview

Model	Type	Depth mm	Height mm	Shelves (depth mm)	Deck depth mm	Lighting
VOGTLAND SV 125	Self-service	1178	1250	1 (400)	900	LED canopy + shelf
VOGTLAND SV 150	Self-service	1178	1500	2 (400 / 300)	900	LED canopy + shelf
VOGTLAND F	Serve-over, straight glass	1217	1247	–	842	–
VOGTLAND F LED	Serve-over, straight glass	1217	1247	–	842	LED canopy
VOGTLAND FF	Serve-over, rounded corners	1247	1247	–	842	–
VOGTLAND FF LED	Serve-over, rounded corners	1247	1247	–	842	LED canopy

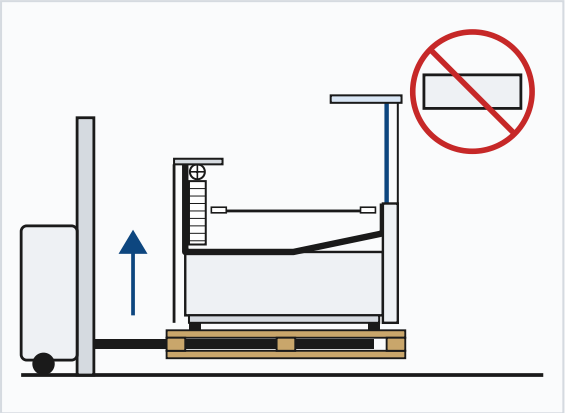
Module lengths for all models: 937 · 1250 · 1875 · 2500 · 2811 · 3750 mm (net, without side panels; side panels add 60 mm).

3.3 Temperature classes

Class (EN ISO 23953)	Product temperature	Evaporating temperature t_o	Defrost (standard)	Defrosts × duration
3M1	−1 … +5 °C	−7,1 °C	Off-cycle · SV: Electric*	4 × 45 min*
3M2	−1 … +7 °C	−6,1 °C	Off-cycle	4 × 45 min

* F, F LED, FF, FF LED: off-cycle defrost, no defrost heater. SV 125 / SV 150: electric defrost, heater max. 40 min per day, temperature-terminated at +8 °C. Electrical and energy data for each model and length: see Annex A. Energy values as declared in EPREL.

4 Transport, receipt and storage



4.1 Transport and handling

- The counter is delivered upright on a wooden pallet. Always transport and store it upright; never lay it on its back, front or side.
- Lift only by the pallet with a forklift or pallet truck. The forks must reach under the whole depth of the counter.
- Move slowly, avoid sudden braking and secure the counter against slipping.
- Never lift or push the counter by the front glass, the top shelf, the canopy or the side panels.
- The weight is stated on the rating plate and on the pallet label.

4.2 Receipt

- Inspect the packaging in the presence of the driver before signing the delivery note.
- Record any visible damage on the delivery note / CMR and take photographs.
- Report damage, including hidden damage found after unpacking, to the carrier and to the supplier within 7 days.
- Check the delivery against the order: model, module length, temperature class and accessories (pallet label).

4.3 Storage

- Store the cabinet upright in its original packaging.
- Store in a dry, covered place, protected from weather and direct sunlight.
- Do not stack cabinets and do not place loads on the packaging.
- After storage below 0 °C, allow the cabinet to reach room temperature before switching on.

4.4 Unpacking

- Open the film and the corner protectors carefully; do not use knives near panels, glass or seals.
- Remove the screws or brackets that fix the cabinet to the pallet, then lift the cabinet off the pallet at the installation site.
- Remove the protective film from panels and profiles before installation. Remove all packaging material from inside the cabinet.
- Dispose of the packaging (wood, cardboard, PE film) separately in accordance with local regulations.

4.5 Symbols on the packaging


This way up


Fragile – glass

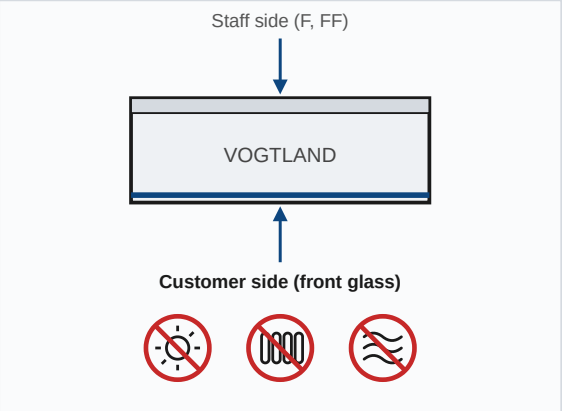

Keep dry


Do not stack

5 Installation and levelling

Depth	Height	Module length	System	Supply
1178 – 1247 mm	**1247 – 1500 mm**	**937 – 3750 mm**	**Remote**	**230 V / 1~ / 50 Hz**

WARNING Installation, electrical and refrigeration connections must be carried out by qualified personnel only. Work on the refrigerant circuit may only be done by F-gas certified technicians.



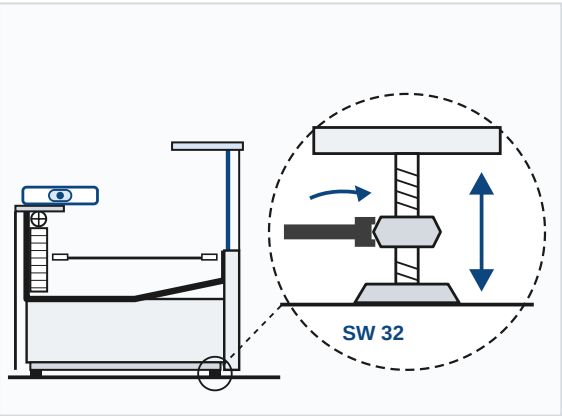
5.1 Positioning

Place the cabinet on a flat, firm floor that can carry its full loaded weight.

Keep it away from direct sunlight, heat sources such as radiators or ovens, and draughts from air-conditioning outlets, fans or entrance doors. These disturb the cold air flow and increase energy consumption. Open cabinets are particularly sensitive: the air speed in front of the cabinet must not exceed **0.2 m/s**.

Customers stand at the front (glass side). Serve-over counters (F, FF) are operated by staff from the rear: keep a free staff aisle behind the counter.

Keep the side and base panels accessible for cleaning and service.



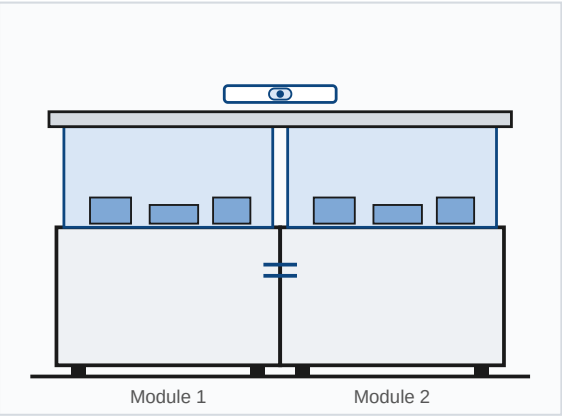
5.2 Levelling

Place a spirit level on the cabinet top, first lengthwise and then crosswise.

Raise or lower each adjustable foot with an **SW 32** spanner until the bubble is centred in both directions.

Set the swivel feet to **30 mm** and level the cabinet from this setting. Do not raise it higher, otherwise the plinth panels no longer cover the gap to the floor.

If the counter is not level, the air flow over the display deck may be disturbed and condensate may not drain.

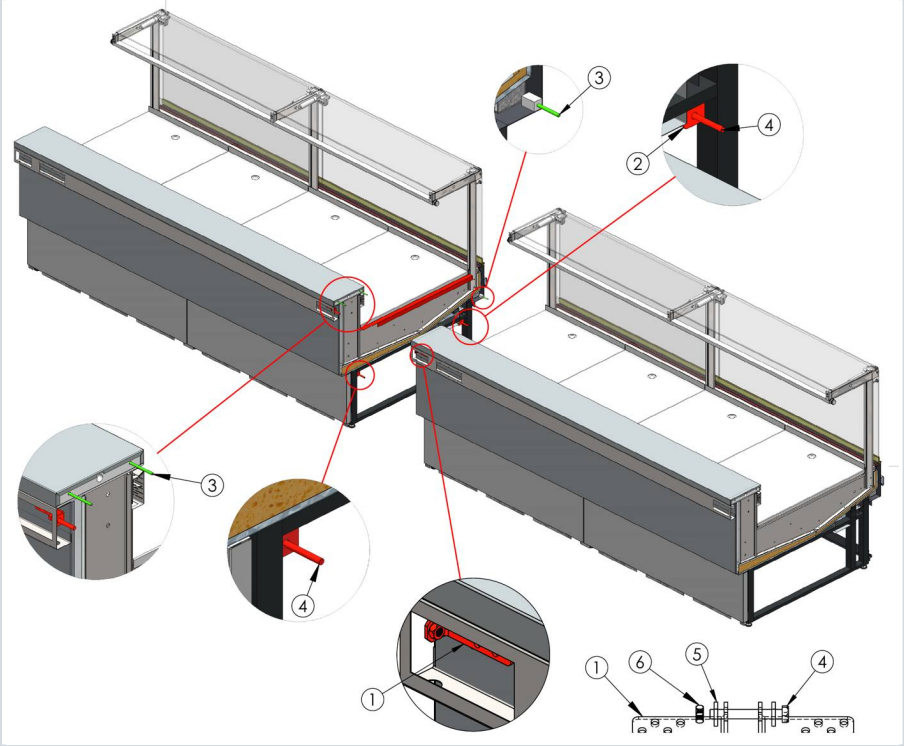


5.3 Line-up and final check

In a line-up, level each module separately and bring all modules to the same height before joining them.

Then check that the front glasses, top shelves and worktops of all modules are aligned and that the joints are closed.

5 Installation – joining modules



5.4 Joining kit (per joint)

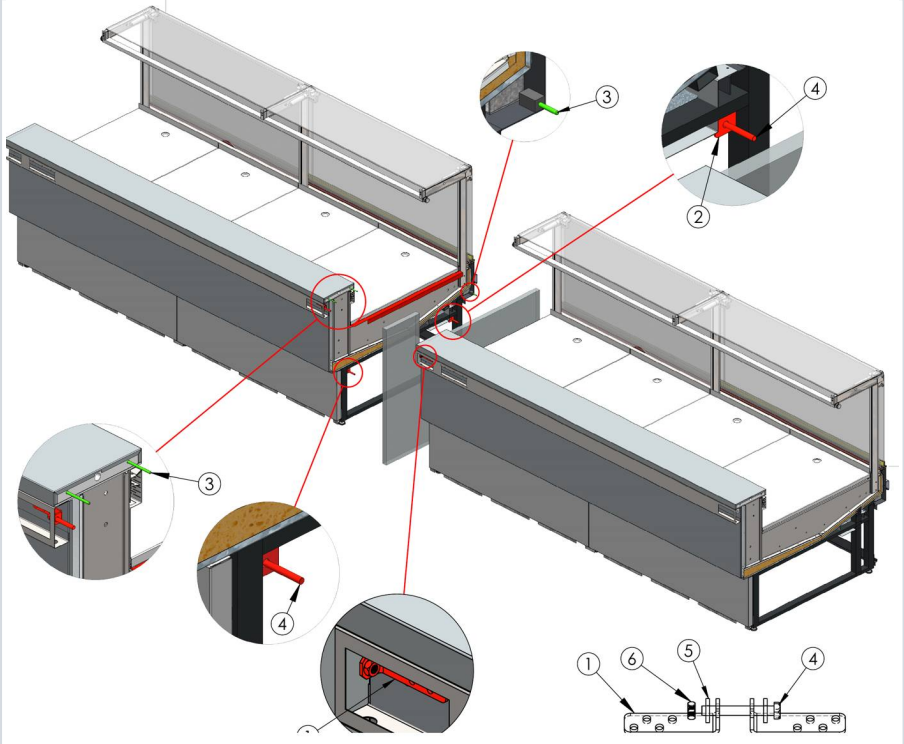
No.	Part	Qty
1	Connection piece A	2
2	Connection piece B	4
3	Ø5 × 50 mm shaft rod	3
4	M8×60 hexagon bolt	3
5	M8 washer	6
6	M8 nut	6
7	RYSB 4.2 × 16 mm screw	10
8	M6×20 bakelite bolt with nut and washer	4
9	Plastic cover	2

The joining kit, together with the drain siphon and union fitting, is supplied inside each counter.

5.5 Procedure

1. Level each module separately (section 5.2) and bring all modules to the same height.
2. Push the modules together until the joint is closed along its full height and depth.
3. Top (detail 3): insert the shaft rods (3) into the profiles at the joint – at the rear worktop and at the front glass post – so that the profiles are aligned.
4. Frames (details 2 and 4): fit the connection pieces B (2) to both frames and join them with the M8 hexagon bolts (4), washers (5) and nuts (6).
5. Deck edge (detail 1): fit the connection pieces A (1) on both sides of the joint and bolt them together with M8 bolt (4), washers (5) and nut (6).
6. Fix the connection pieces with the RYSB 4.2 × 16 mm screws (7) and fit the M6×20 bakelite bolts (8) as shown in the drawing; tighten all bolts evenly.
7. Fit the plastic covers (9), seal the outer joint with neutral-curing silicone and connect the drain of each module (section 6.3).
8. Check that the front glasses, top shelves and worktops of both modules are aligned (section 5.3).

5 Installation – common side (different temperature classes)



5.6 Common side kit (per joint)

No.	Part	Qty
1	Connection piece A	2
2	Connection piece B	4
3	Ø5 × 60 mm shaft rod	3
4	M8×100 hexagon bolt	3
5	M8 washer	6
6	M8 nut	6
7	RYSB 4.2 × 16 mm screw	10
8	M6×20 bakelite bolt with nut and washer	4
9	Plastic cover	2

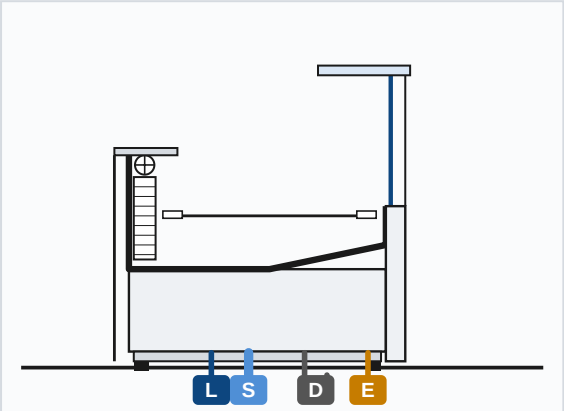
A common side is used when two adjacent modules run at **different temperature classes** (e.g. 3M1 next to 3M2). It replaces the two side panels at the joint and separates the air flows of both modules. It is ordered with the counters; the kit has longer shaft rods (Ø5 × 60 mm) and M8×100 bolts.

5.7 Procedure

1. Level each module separately (section 5.2) and bring both modules to the same height.
2. Place the common side between the two modules and push the modules against it until both joints are closed along their full height and depth.
3. Top (detail 3): insert the Ø5 × 60 mm shaft rods (3) through the common side into the profiles of both modules.
4. Frames (details 2 and 4): fit the connection pieces B (2) and bolt both frames through the common side with the M8×100 bolts (4), washers (5) and nuts (6).
5. Deck edge (detail 1): fit the connection pieces A (1) and bolt them together through the common side with M8×100 bolt (4), washers (5) and nut (6).
6. Fix the parts with the RYSB screws (7) and the M6×20 bakelite bolts (8), fit the plastic covers (9) and seal the outer joints with neutral-curing silicone.
7. Connect the drains (section 6.3) and have each module set to its own temperature class (section 6.2).

6 Electrical and refrigeration connection

WARNING Work only with the power supply disconnected and the refrigerant circuit isolated. Connections may only be made by qualified electricians and F-gas certified refrigeration technicians.



Connections (schematic, side section)

- **E** Electrical supply, 230 V / 1~ / 50 Hz
- **L** Liquid line
- **S** Suction line (insulated)
- **D** Condensate drain with siphon

All connections – refrigeration (L, S), electrical (E) and drain (D) – are made from below, through the floor under the counter. Exact positions and pipe diameters: see the dimensioned drawing of the technical data sheet.

6.1 Electrical connection

- Electrical connection only by a qualified electrician in accordance with local regulations (IEC 60364).
- Check that voltage and frequency match the rating plate.
- Supply the cabinet via a dedicated circuit with circuit breaker and residual current device (RCD, 30 mA).
- A means for disconnection with contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring.
- Connect the protective earth. Wire the supply as shown in the wiring diagram inside the cabinet’s electrical box.
- Route cables away from refrigerant pipes, heaters and sharp edges.

6.2 Refrigeration connection

- Connection to the central refrigeration system only by an F-gas certified technician, in accordance with EN 378.
- Size the liquid and suction lines according to the system design and the cooling capacity (Annex A).
- Insulate the suction line along its entire length.
- Carry out a pressure and leak test, then evacuate the circuit before charging.
- Never exceed the maximum allowable pressure (PS) on the rating plate. With R744, check that all components are rated for the system pressure.
- Set superheat and defrost parameters for the temperature class (section 3.3).

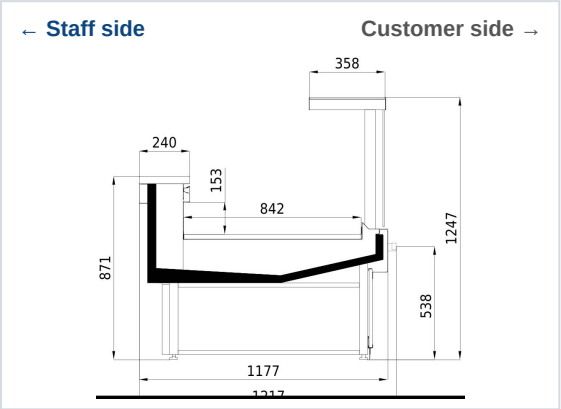
6.3 Condensate drain

- Connect the drain outlet to the building drainage using the siphon and union fitting supplied with the cabinet.
- Lay the drain pipe with a continuous fall; do not reduce its diameter.
- Pour water into the drain pan to check that it flows away freely.

6.4 Before the first start-up

- Cabinet levelled (section 5) and all packaging removed.
- All electrical and refrigeration connections made and checked.
- Drain working; lighting (if fitted) working.
- Switch on and let the cabinet run empty until it reaches its operating temperature, then load the products.

7 Operation



7.1 Serve-over and self-service

- Serve-over counters (F, F LED, FF, FF LED): the products are served by staff from the staff side. Customers must not reach over the front glass.
- Self-service counters (SV 125, SV 150): customers take the packaged products from the front.
- Outside opening hours, store unpackaged food from serve-over counters in a cold room or cover it, in accordance with your food safety plan (HACCP).
- The lighting (if fitted) can be switched off outside opening hours.

7.2 Switching on and off

- The cabinet is switched on and off with the disconnecting device of the electrical installation (section 6.1).
- Do not switch the cabinet off overnight or at weekends while it contains products.
- Before a longer shutdown, unload the counter, clean it and let it dry.

7.3 Temperature

- The temperature is set by the refrigeration technician at commissioning, according to the temperature class. Do not change the settings yourself.
- Check the product temperature daily with a calibrated thermometer and record it in accordance with your food safety plan (HACCP).
- If the temperature is outside the class range, see section 10.

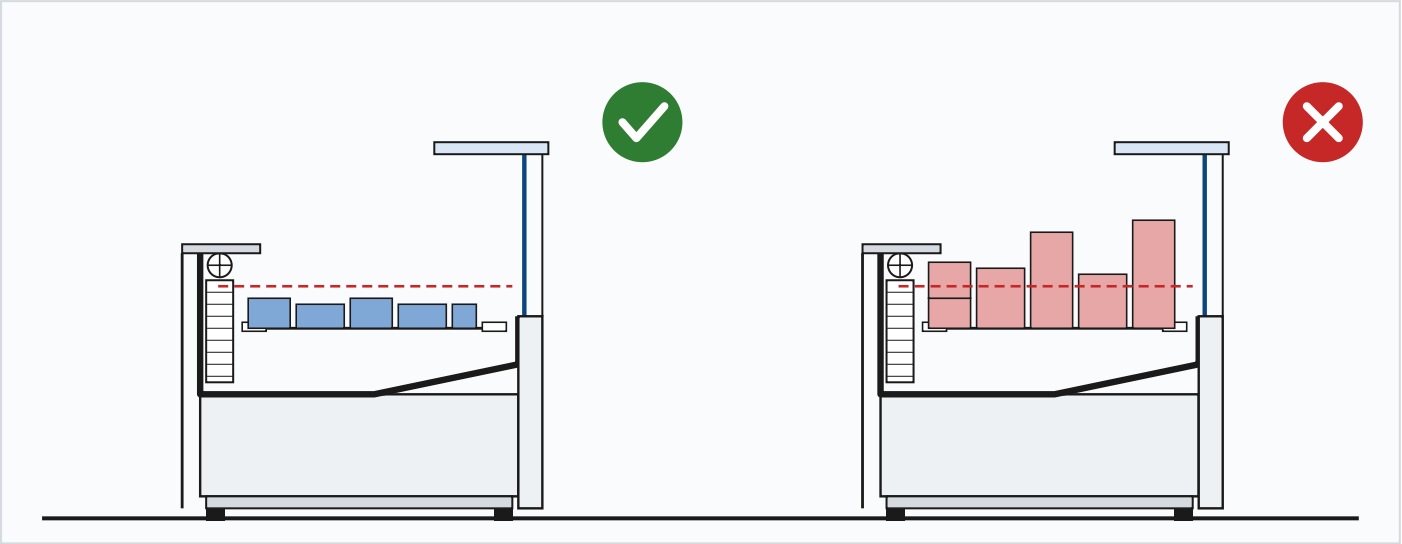
7.4 Defrosting

- Defrosting is automatic. During a defrost cycle the air temperature rises for a short time; this is normal.
- The defrost water is drained automatically (section 6.3).
- Thick ice on the evaporator is not normal: call the service.

7.5 Lighting

- SV 125 and SV 150: LED lighting in the canopy and on the shelf. F LED and FF LED: LED lighting in the top shelf. F and FF have no lighting.
- Defective LED strips may only be replaced by the service with original spare parts.
- Switching off the lighting outside opening hours saves energy.

8 Loading the products



8.1 Before loading

- Load only products that are already cooled to their storage temperature. The cabinet keeps products cold; it is not designed to cool them down.
- Load the cabinet only after it has reached its operating temperature (section 6.4).

8.2 Air flow and load limits

- Do not load above the load limit line. On serve-over counters the products must stay below the upper edge of the front glass and must not lean against it.
- Keep the air outlet and return grilles on the display deck free; do not cover them with trays, labels or decoration.
- SV: keep the honeycomb outlet in the canopy free; products must not protrude beyond the front edge of the shelf or the deck.
- Distribute the load evenly over the deck.

8.3 Adjusting the shelves (SV)

- The shelves can be adjusted in height. Unload the shelf completely before adjusting it.
- Make sure the shelf brackets are fully engaged on both sides before loading again.
- Price rails and label holders must not cover the lighting or the air openings.

8.4 Stock rotation and hygiene

- Present unpackaged food on suitable trays or dishes and use separate tools for different food groups.
- Rotate stock according to the "first in – first out" principle and observe the best-before dates.
- Remove damaged packaging at once and clean up spilled liquids immediately (section 9).
- Do not place products or objects on the top shelf or on the front glass.

9 Cleaning and maintenance



Disconnect power first



Soft cloth, mild detergent



No abrasives, solvents, chlorine or acids



No water jet or steam cleaner

9.1 Cleaning intervals

- Front glass and top shelf: daily, inside and outside.
- Display deck, trays and worktop: daily on serve-over counters; weekly and whenever dirty on SV.
- Air grilles, drain pan and drain: monthly.
- Honeycomb outlet in the canopy (SV): monthly; keep it free of dust and labels.

9.2 Cleaning agents

- Use lukewarm water with a mild, neutral detergent and a soft cloth or sponge.
- Rinse with clean water and dry the surfaces.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool, solvents, chlorine or acid-based products, high-pressure or steam cleaners.

9.3 Complete cleaning – procedure

1. Move the products to another refrigerated storage.
2. Disconnect the counter from the power supply (section 6.1).
3. Remove the trays, shelves (SV) and price rails and wash them separately.
4. Lift out the deck panels and clean the drain pan and the drain outlet. Check that the drain flows freely.
5. Clean the interior and the air grilles; rinse and dry.
6. Refit all parts, reconnect the power and wait until the operating temperature is reached before reloading (section 8).

9.4 Maintenance by the service

- Have the counter inspected at least once a year by a qualified refrigeration technician: evaporator fins (cleaning), fans, lighting, electrical connections, drain and refrigerant connections (leak check).
- Leak checks of the refrigerant circuit must be carried out and recorded at the intervals required by the F-gas regulation (EU) 2024/573.
- Use only original spare parts. Spare parts are available to professional repairers in accordance with Regulation (EU) 2019/2024. When ordering, state the model and serial number from the rating plate.

10 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
Counter does not cool, lighting (if fitted) off	No power supply	Check circuit breaker, RCD and disconnecting device; call an electrician if necessary.
Lighting on, counter does not cool	Central refrigeration system or cabinet controller out of operation	Call the refrigeration service.
Temperature too high	Draught or sunlight on the counter; air grilles or honeycomb outlet covered; load limit exceeded; warm products loaded; ambient above climate class 3	Remove the cause of the draught or sunlight (section 5.1); load according to section 8; free the air grilles. If it persists, call the service.
Ice on the evaporator	Strong draught or high humidity in front of the counter; defrost fault	Check the air movement in front of the cabinet (section 5.1); call the service.
Water on the floor	Drain or siphon blocked or disconnected; cabinet not level	Clean the drain (section 9.3); level the cabinet (section 5.2).
Condensation on the front glass	High humidity or draught in the shop; ambient above climate class 3	Check the shop climate (section 5.1); if it persists, call the service.
Unusual noise	Cabinet not level or touching other objects; fan fault	Level the cabinet and free it; call the service.

Before calling the service, note the **model and serial number** from the rating plate. Contact your dealer or Ay-Pas: info@ay-pas.com

11 Dismantling and disposal



- The cabinet must not be disposed of with household waste. Hand it over to an authorised collection point for waste electrical and electronic equipment in accordance with Directive 2012/19/EU and national law.
- Before dismantling, the refrigerant and oil must be recovered by an F-gas certified technician (Regulation (EU) 2024/573). Never release refrigerant into the atmosphere.
- Separate the materials for recycling: steel, stainless steel, aluminium, copper, glass, plastics, electronic components. The insulation foam must be treated by a specialised recycling company.

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

- Diese Anleitung gilt für die Kühltheken VOGTLAND: die SB-Theken SV 125 und SV 150 sowie die Bedientheken F, F LED, FF und FF LED, in allen Modullängen.
- Vor Aufstellung, Gebrauch und Wartung sorgfältig lesen. Während der gesamten Lebensdauer in der Nähe des Möbels aufbewahren und an jeden späteren Besitzer weitergeben.
- Die englische Fassung ist die Originalbetriebsanleitung; die anderen Sprachen sind Übersetzungen.
- Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen sind schematisch und können im Detail von Ihrem Möbel abweichen.

1.2 Verwendete Symbole



Warnung – Verletzungsgefahr oder Gefahr von Schäden am Möbel.



Elektrische Gefährdung – Arbeiten nur durch Elektrofachkräfte.



Verbot – diese Handlung ist nicht erlaubt.



Hinweis – nützliche Information.



WEEE – nicht über den Hausmüll entsorgen (Abschnitt 11).

1.3 Typenschild

Das Typenschild ist an der Theke angebracht. Es enthält:

- Hersteller, Modell und Seriennummer
- Spannung, Frequenz und elektrische Leistung
- Temperaturklasse
- Kältemittelart, maximal zulässiger Druck (PS)
- Gewicht und Herstellungsmonat / -jahr
- CE-Kennzeichnung

Bei Kontakt mit dem Kundendienst immer Modell und Seriennummer angeben.

Inhalt

1 Einleitung DE 1
2 Sicherheitshinweise DE 2
3 Produktbeschreibung und technische Daten DE 3
4 Transport, Annahme und Lagerung DE 4
5 Aufstellung und Ausrichten DE 5–7
6 Elektrischer und kältetechnischer Anschluss DE 8
7 Bedienung DE 9
8 Beladen mit Produkten DE 10
9 Reinigung und Wartung DE 11
10 Störungsbehebung DE 12
11 Demontage und Entsorgung DE 12
Anhang A Technische Daten je Modell A 1–4

2 Sicherheitshinweise

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Theken sind für die Präsentation und den Verkauf von vorgekühlten Lebensmitteln im Handel bei der auf dem Typenschild angegebenen Produkttemperaturklasse bestimmt: die Bedientheken (F, F LED, FF, FF LED) für unverpackte Lebensmittel wie Fleisch, Wurst, Käse und Feinkost, die vom Personal bedient werden; die SB-Theken (SV 125, SV 150) für verpackte Lebensmittel. Sie sind für die Aufstellung in Innenräumen bis Klimaklasse 3 (25 °C / 60 % r. F.) vorgesehen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß; für daraus entstehende Schäden haftet der Hersteller nicht.

2.2 Allgemeine Hinweise

- Diese Anleitung vor Aufstellung und Gebrauch lesen und beim Möbel aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas lagern.
- Belüftungsöffnungen und Luftgitter im Möbel nicht verdecken.
- Keine mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen sind.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb der Lagerfächer für Lebensmittel betreiben.
- Nicht auf die Theke, die Auslagefläche oder die Fachböden setzen, stellen oder steigen und nicht auf die Frontscheibe oder den Aufsatz stützen.

2.3 Elektrische Sicherheit

- Das Möbel nur an eine ordnungsgemäß geerdete Versorgung 230 V / 1~ / 50 Hz mit Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD) anschließen.
- Vor Reinigung und Wartung das Möbel vom Netz trennen.
- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Elektrische Bauteile nicht mit Wasser bespritzen; keine Hochdruckreiniger verwenden.

2.4 Kältekreislauf

- Den Kältekreislauf nicht beschädigen.
- Die Kältemittelart steht auf dem Typenschild. Arbeiten am Kreislauf nur durch F-Gas-zertifizierte Fachkräfte.
- Mit R744 (CO_2) arbeitet der Kreislauf unter sehr hohem Druck: Arbeiten nur durch für CO_2-Anlagen geschultes Personal.
- Verdampferlamellen sind scharfkantig: Schutzhandschuhe tragen.

2.5 Verboten


Nicht auf die Theke steigen

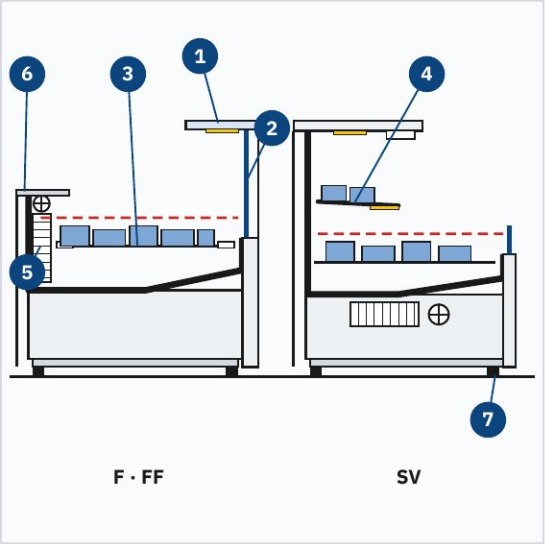

Keine warmen Produkte


Keine Spraydosen


Luftgitter nicht verdecken


Kein Wasserstrahl

3 Produktbeschreibung und technische Daten



3.1 Hauptbauteile

1. Aufsatz / Kopfteil (LED-Beleuchtung bei LED- und SV-Modellen)
2. Frontscheibe (FF: abgerundete Ecken)
3. Auslagefläche mit Stapelgrenze
4. Fachboden (nur SV: 1 bei SV 125, 2 bei SV 150)
5. Verdampfer mit Ventilatoren (F, FF: hinten; SV: unter der Auslage)
6. Bedienseite mit Arbeitsplatte (F, FF)
7. Stellfüße (SW 32)

Bauart	Kühltheken, Verbund: Bedientheke (F, FF) und SB-Theke (SV)
Tiefe × Höhe	1178 – 1247 × 1247 – 1500 mm
Kältemittel	R744 / R134a / R448A / R449A / R452A
Anschluss	230 V / 1~ / 50 Hz
Prüfbedingungen	EN ISO 23953-2, Klimaklasse 3 (25 °C / 60 % r. F.)
Verordnung	(EU) 2019/2024 · (EU) 2019/2018

3.2 Modellübersicht

Modell	Bauart	Tiefe mm	Höhe mm	Fachböden (Tiefe mm)	Auslagetiefe mm	Beleuchtung
VOGTLAND SV 125	SB-Theke	1178	1250	1 (400)	900	LED Kopfteil + Fachboden
VOGTLAND SV 150	SB-Theke	1178	1500	2 (400 / 300)	900	LED Kopfteil + Fachboden
VOGTLAND F	Bedientheke, gerade Scheibe	1217	1247	–	842	–
VOGTLAND F LED	Bedientheke, gerade Scheibe	1217	1247	–	842	LED Aufsatz
VOGTLAND FF	Bedientheke, runde Ecken	1247	1247	–	842	–
VOGTLAND FF LED	Bedientheke, runde Ecken	1247	1247	–	842	LED Aufsatz

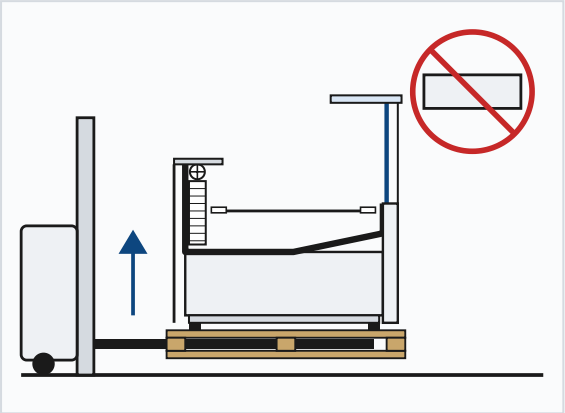
Modullängen für alle Modelle: 937 · 1250 · 1875 · 2500 · 2811 · 3750 mm (netto, ohne Seitenwände; Seitenwände + 60 mm).

3.3 Temperaturklassen

Klasse (EN ISO 23953)	Produkttemperatur	Verdampfungstemperatur t_o	Abtauung (Standard)	Abtauungen × Dauer
3M1	−1 … +5 °C	−7,1 °C	Umluft · SV: Elektrisch*	4 × 45 min*
3M2	−1 … +7 °C	−6,1 °C	Umluft	4 × 45 min

* F, F LED, FF, FF LED: Umluftabtauung ohne Abtauheizung. SV 125 / SV 150: elektrische Abtauung, Heizung max. 40 min pro Tag, temperaturgeführtes Ende bei +8 °C. Elektro- und Energiedaten je Modell und Länge: siehe Anhang A. Energiewerte gemäß EPREL.

4 Transport, Annahme und Lagerung



4.1 Transport und Handhabung

- Die Theke wird stehend auf einer Holzpalette geliefert. Immer stehend transportieren und lagern; nie auf Rückseite, Front oder Seite legen.
- Nur an der Palette mit Gabelstapler oder Hubwagen anheben. Die Gabeln müssen unter die gesamte Thekentiefe reichen.
- Langsam fahren, ruckartiges Bremsen vermeiden und die Theke gegen Verrutschen sichern.
- Die Theke nie an der Frontscheibe, am Aufsatz, am Kopfteil oder an den Seitenwänden anheben oder schieben.
- Das Gewicht steht auf dem Typenschild und auf dem Palettenetikett.

4.2 Warenannahme

- Verpackung in Anwesenheit des Fahrers prüfen, bevor der Lieferschein unterschrieben wird.
- Sichtbare Schäden auf Lieferschein / CMR vermerken und fotografieren.
- Schäden, auch verdeckte Schäden nach dem Auspacken, innerhalb von 7 Tagen dem Spediteur und dem Lieferanten melden.
- Lieferung mit der Bestellung abgleichen: Modell, Modullänge, Temperaturklasse und Zubehör (Palettenetikett).

4.3 Lagerung

- Das Möbel stehend in der Originalverpackung lagern.
- Trocken und überdacht lagern, geschützt vor Witterung und direkter Sonne.
- Möbel nicht stapeln und keine Lasten auf die Verpackung stellen.
- Nach Lagerung unter 0 °C das Möbel vor dem Einschalten auf Raumtemperatur kommen lassen.

4.4 Auspacken

- Folie und Kantenschutz vorsichtig öffnen; in der Nähe von Paneelen, Glas oder Dichtungen keine Messer verwenden.
- Schrauben oder Winkel zur Palette entfernen und das Möbel am Aufstellort von der Palette heben.
- Schutzfolie von Paneelen und Profilen vor der Aufstellung abziehen. Alle Verpackungsteile aus dem Möbel entfernen.
- Verpackung (Holz, Karton, PE-Folie) getrennt gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgen.

4.5 Symbole auf der Verpackung


Oben


Zerbrechlich – Glas

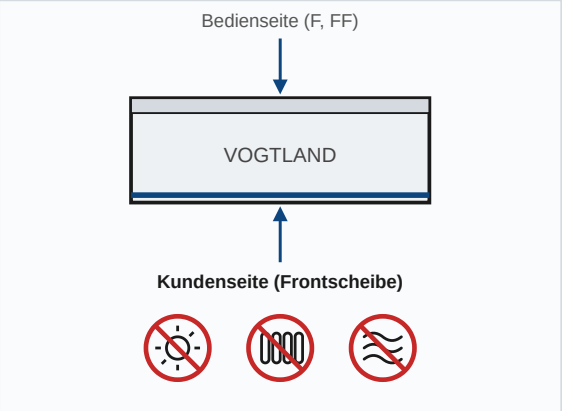

Vor Nässe schützen


Nicht stapeln

5 Aufstellung und Ausrichten

Tiefe	Höhe	Modullänge	System	Anschluss
1178 – 1247 mm	**1247 – 1500 mm**	**937 – 3750 mm**	**Remote**	**230 V / 1~ / 50 Hz**

WARNUNG Aufstellung, Elektro- und Kälteanschluss dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Arbeiten am Kältekreislauf nur durch F-Gas-zertifizierte Fachkräfte.



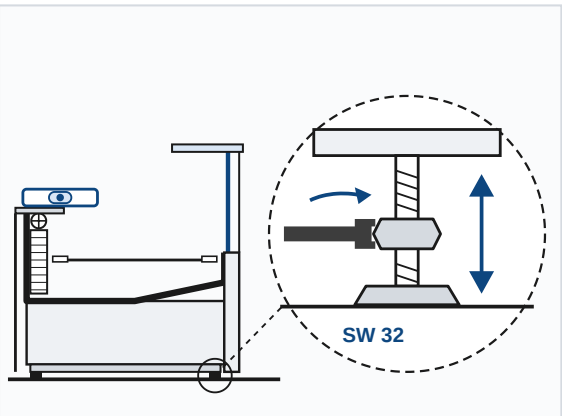
5.1 Aufstellung

Das Möbel auf einem ebenen, festen Boden aufstellen, der das volle Gewicht des beladenen Möbels tragen kann.

Direkte Sonneneinstrahlung, Wärmequellen wie Heizkörper oder Öfen sowie Zugluft von Klimaanlagen, Ventilatoren oder Eingangstüren vermeiden. Sie stören die Kaltluftführung und erhöhen den Energieverbrauch. Offene Möbel sind besonders empfindlich: Die Luftgeschwindigkeit vor dem Möbel darf **0,2 m/s** nicht überschreiten.

Die Kunden stehen vorne (Scheibenseite). Bedientheken (F, FF) werden von hinten bedient: dort einen freien Bediengang lassen.

Seiten- und Sockelbleche für Reinigung und Service zugänglich halten.



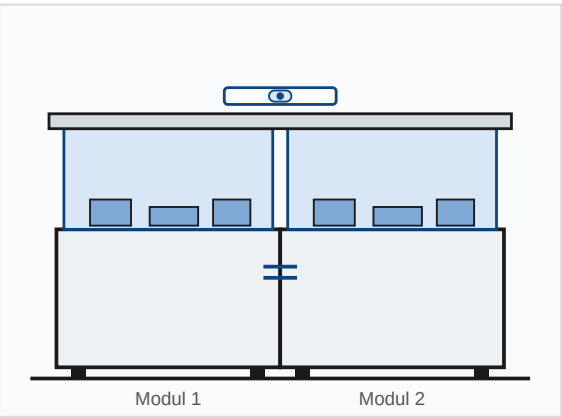
5.2 Ausrichten

Eine Wasserwaage auf das Möbel legen, zuerst in Längs-, dann in Querrichtung.

Jeden Stellfuß mit einem Schlüssel **SW 32** höher oder tiefer stellen, bis die Libelle in beiden Richtungen mittig steht.

Gelenkfüße auf **30 mm** einstellen und das Möbel von dieser Einstellung aus ausrichten. Nicht höher stellen, sonst decken die Sockelbleche den Spalt zum Boden nicht mehr ab.

Ist die Theke nicht ausgerichtet, kann die Luftführung über der Auslage gestört werden und das Tauwasser läuft nicht ab.

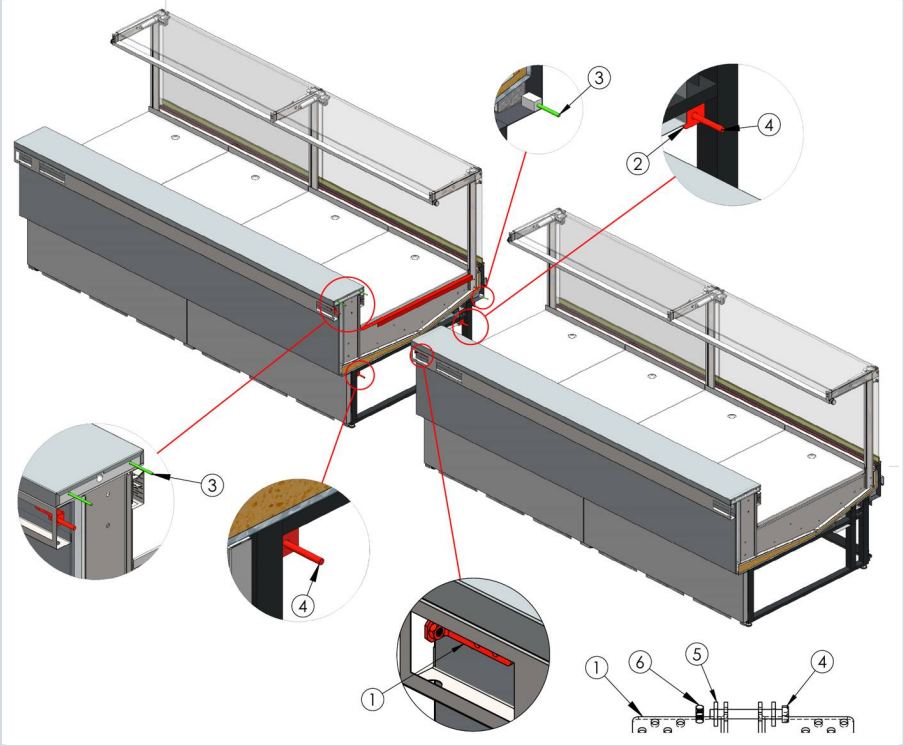


5.3 Möbelzug und Endkontrolle

Bei Möbelzügen jedes Modul einzeln ausrichten und alle Module vor dem Verbinden auf gleiche Höhe bringen.

Anschließend prüfen, dass Frontscheiben, Aufsätze und Arbeitsplatten aller Module fluchten und die Fugen geschlossen sind.

5 Aufstellung – Möbel verbinden



5.4 Verbindungssatz (je Stoß)

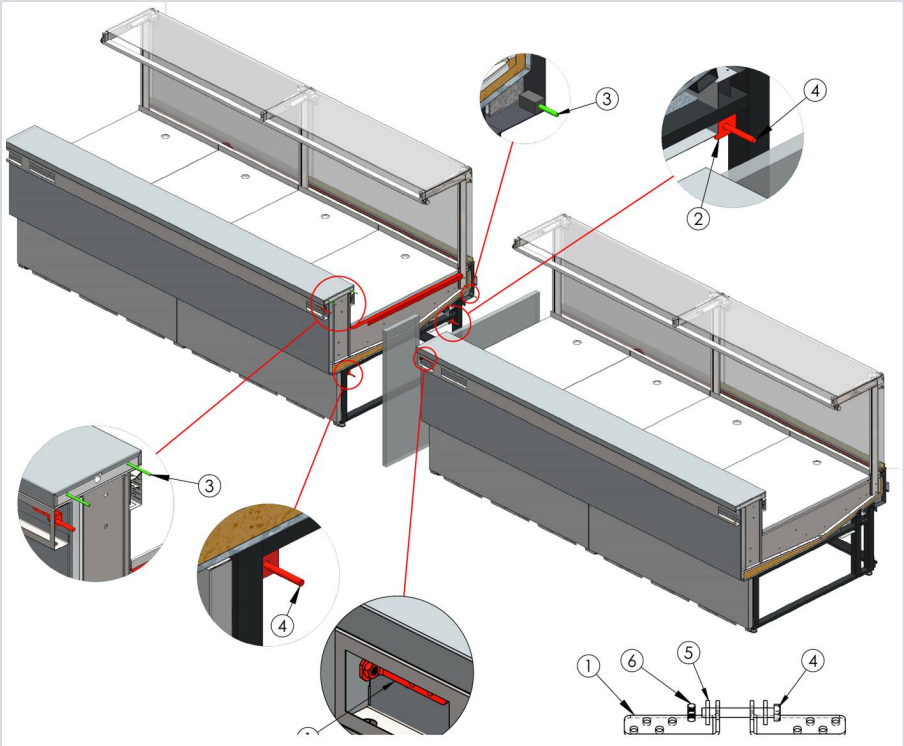
Nr.	Teil	Stk.
1	Verbindungsstück A	2
2	Verbindungsstück B	4
3	Achsstift Ø5 × 50 mm	3
4	Sechskantschraube M8×60	3
5	Unterlegscheibe M8	6
6	Mutter M8	6
7	Schraube RYSB 4,2 × 16 mm	10
8	Bakelitschraube M6×20 mit Mutter und Scheibe	4
9	Kunststoffabdeckung	2

Der Verbindungssatz liegt zusammen mit Ablaufsiphon und Verschraubung jeder Theke bei.

5.5 Ablauf

1. Jedes Modul einzeln ausrichten (Abschnitt 5.2) und alle Module auf gleiche Höhe bringen.
2. Die Module zusammenschieben, bis die Fuge über die ganze Höhe und Tiefe geschlossen ist.
3. Oben (Detail 3): Achsstifte (3) am Stoß in die Profile stecken – an der hinteren Arbeitsplatte und am Pfosten der Frontscheibe –, sodass die Profile fluchten.
4. Rahmen (Details 2 und 4): Verbindungsstücke B (2) an beiden Rahmen ansetzen und mit Sechskantschrauben M8 (4), Scheiben (5) und Muttern (6) verbinden.
5. Auslagekante (Detail 1): Verbindungsstücke A (1) beidseitig der Fuge ansetzen und mit Schraube M8 (4), Scheiben (5) und Mutter (6) verschrauben.
6. Verbindungsstücke mit den Schrauben RYSB 4,2 × 16 mm (7) befestigen und die Bakelitschrauben M6×20 (8) gemäß Zeichnung setzen; alle Schrauben gleichmäßig anziehen.
7. Kunststoffabdeckungen (9) aufsetzen, die äußere Fuge mit neutral vernetzendem Silikon abdichten und den Ablauf jedes Moduls anschließen (Abschnitt 6.3).
8. Prüfen, ob Frontscheiben, Aufsätze und Arbeitsplatten beider Module fluchten (Abschnitt 5.3).

5 Aufstellung – thermische Trennwand (verschiedene Temperaturklassen)



5.6 Satz thermische Trennwand (je Stoß)

Nr.	Teil	Stk.
1	Verbindungsstück A	2
2	Verbindungsstück B	4
3	Achsstift Ø5 × 60 mm	3
4	Sechskantschraube M8×100	3
5	Unterlegscheibe M8	6
6	Mutter M8	6
7	Schraube RYSB 4,2 × 16 mm	10
8	Bakelitschraube M6×20 mit Mutter und Scheibe	4
9	Kunststoffabdeckung	2

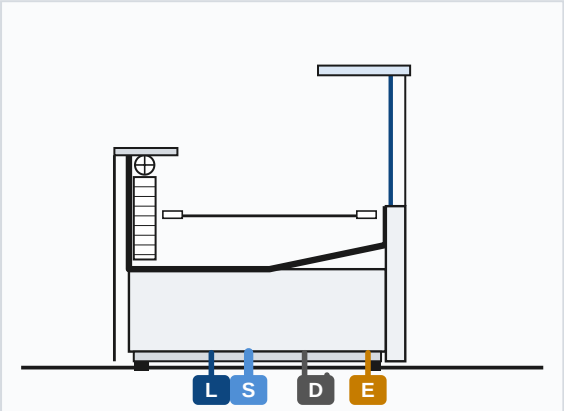
Eine thermische Trennwand wird verwendet, wenn zwei benachbarte Module in **verschiedenen Temperaturklassen** arbeiten (z. B. 3M1 neben 3M2). Sie ersetzt die beiden Seitenwände am Stoß und trennt die Luftführung beider Module. Sie wird mit den Theken bestellt; der Satz hat längere Achsstifte (Ø5 × 60 mm) und Schrauben M8×100.

5.7 Ablauf

1. Jedes Modul einzeln ausrichten (Abschnitt 5.2) und beide Module auf gleiche Höhe bringen.
2. Die Trennwand zwischen die Module setzen und die Module dagegen schieben, bis beide Fugen über die ganze Höhe und Tiefe geschlossen sind.
3. Oben (Detail 3): Achsstifte Ø5 × 60 mm (3) durch die Trennwand in die Profile beider Module stecken.
4. Rahmen (Details 2 und 4): Verbindungsstücke B (2) ansetzen und beide Rahmen durch die Trennwand mit Schrauben M8×100 (4), Scheiben (5) und Muttern (6) verschrauben.
5. Auslagekante (Detail 1): Verbindungsstücke A (1) ansetzen und durch die Trennwand mit Schraube M8×100 (4), Scheiben (5) und Mutter (6) verschrauben.
6. Teile mit den Schrauben RYSB (7) und den Bakelitschrauben M6×20 (8) befestigen, Kunststoffabdeckungen (9) aufsetzen und die äußeren Fugen mit neutral vernetzendem Silikon abdichten.
7. Abläufe anschließen (Abschnitt 6.3) und jedes Modul auf seine Temperaturklasse einstellen lassen (Abschnitt 6.2).

6 Elektrischer und kältetechnischer Anschluss

WARNUNG Nur bei getrennter Stromversorgung und abgesperrtem Kältekreislauf arbeiten. Anschlüsse dürfen nur von Elektrofachkräften und F-Gas-zertifizierten Kältetechnikern hergestellt werden.



Anschlüsse (schematisch, Seitenschnitt)

- **E** Stromversorgung, 230 V / 1~ / 50 Hz
- **L** Flüssigkeitsleitung
- **S** Saugleitung (isoliert)
- **D** Tauwasserablauf mit Siphon

Alle Anschlüsse – Kälte (L, S), Elektro (E) und Ablauf (D) – erfolgen von unten durch den Boden unter der Theke. Genaue Lage und Rohrdurchmesser: siehe Maßzeichnung des technischen Datenblatts.

6.1 Elektrischer Anschluss

- Elektrischer Anschluss nur durch eine Elektrofachkraft gemäß den örtlichen Vorschriften (IEC 60364).
- Prüfen, ob Spannung und Frequenz mit dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Möbel über einen eigenen Stromkreis mit Leitungsschutzschalter und Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD, 30 mA) versorgen.
- In der festen Installation muss eine Trennvorrichtung mit allpoliger Kontakttrennung vorgesehen werden.
- Schutzleiter anschließen. Versorgung gemäß dem Schaltplan im Schaltkasten des Möbels anschließen.
- Kabel nicht an Kältemittelleitungen, Heizungen oder scharfen Kanten entlangführen.

6.2 Kältetechnischer Anschluss

- Anschluss an die Verbundkälteanlage nur durch eine F-Gas-zertifizierte Fachkraft gemäß EN 378.
- Flüssigkeits- und Saugleitung nach Anlagenplanung und Kälteleistung (Anhang A) dimensionieren.
- Saugleitung auf ganzer Länge isolieren.
- Druck- und Dichtheitsprüfung durchführen und den Kreislauf vor dem Befüllen evakuieren.
- Den maximal zulässigen Druck (PS) laut Typenschild nie überschreiten. Bei R744 prüfen, ob alle Bauteile für den Anlagendruck ausgelegt sind.
- Überhitzung und Abtauparameter passend zur Temperaturklasse einstellen (Abschnitt 3.3).

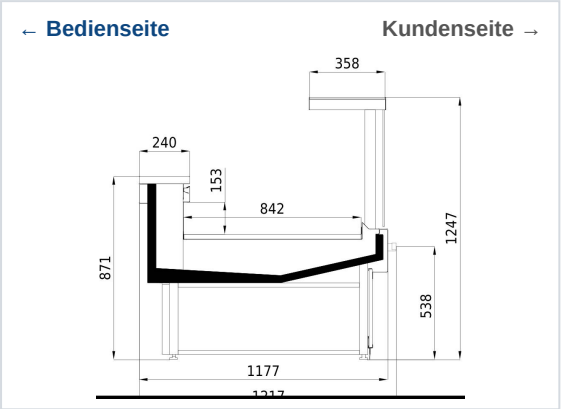
6.3 Tauwasserablauf

- Ablaufstutzen mit dem mitgelieferten Siphon und der Verschraubung an die Gebäudeentwässerung anschließen.
- Ablaufleitung mit durchgehendem Gefälle verlegen; Querschnitt nicht verringern.
- Wasser in die Tauwasserwanne gießen und prüfen, ob es frei abläuft.

6.4 Vor der ersten Inbetriebnahme

- Möbel ausgerichtet (Abschnitt 5) und alle Verpackung entfernt.
- Alle elektrischen und kältetechnischen Anschlüsse hergestellt und geprüft.
- Ablauf funktioniert; Beleuchtung (falls vorhanden) funktioniert.
- Einschalten und das Möbel leer laufen lassen, bis die Betriebstemperatur erreicht ist; danach beladen.

7 Bedienung



7.1 Bedienung und Selbstbedienung

- Bedientheken (F, F LED, FF, FF LED): die Ware wird vom Personal von der Bedienseite aus bedient. Kunden dürfen nicht über die Frontscheibe greifen.
- SB-Theken (SV 125, SV 150): die Kunden entnehmen die verpackte Ware von vorne.
- Außerhalb der Öffnungszeiten unverpackte Ware aus Bedientheken im Kühlraum lagern oder abdecken, gemäß Ihrem Hygienekonzept (HACCP).
- Die Beleuchtung (falls vorhanden) kann außerhalb der Öffnungszeiten ausgeschaltet werden.

7.2 Ein- und Ausschalten

- Das Möbel wird über die Trennvorrichtung der Elektroinstallation ein- und ausgeschaltet (Abschnitt 6.1).
- Das Möbel nicht über Nacht oder am Wochenende ausschalten, solange Produkte darin sind.
- Vor längerer Stilllegung die Theke entleeren, reinigen und trocknen lassen.

7.3 Temperatur

- Die Temperatur wird bei der Inbetriebnahme vom Kältetechniker entsprechend der Temperaturklasse eingestellt. Einstellungen nicht selbst ändern.
- Produkttemperatur täglich mit einem kalibrierten Thermometer prüfen und gemäß Ihrem Lebensmittelsicherheitskonzept (HACCP) dokumentieren.
- Liegt die Temperatur außerhalb der Klasse, siehe Abschnitt 10.

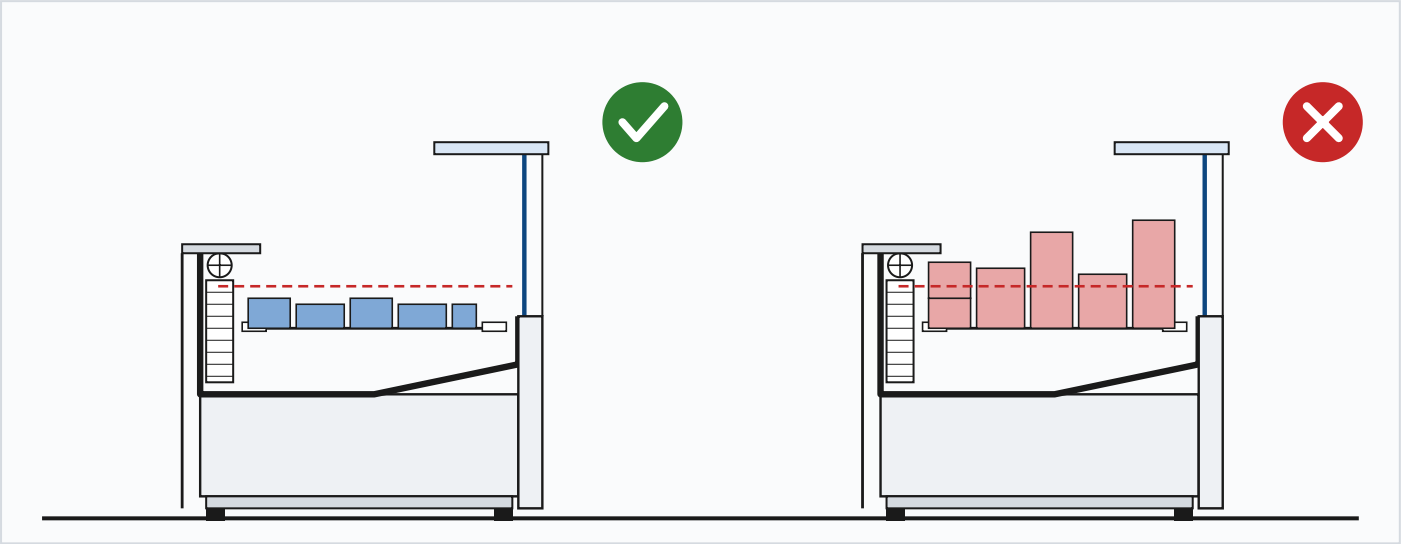
7.4 Abtauung

- Die Abtauung erfolgt automatisch. Während der Abtauung steigt die Lufttemperatur kurzzeitig an; das ist normal.
- Das Tauwasser wird automatisch abgeleitet (Abschnitt 6.3).
- Starke Eisbildung am Verdampfer ist nicht normal: Kundendienst rufen.

7.5 Beleuchtung

- SV 125 und SV 150: LED-Beleuchtung im Kopfteil und am Fachboden. F LED und FF LED: LED-Beleuchtung im Aufsatz. F und FF haben keine Beleuchtung.
- Defekte LED-Leisten nur durch den Kundendienst mit Originalersatzteilen ersetzen lassen.
- Das Ausschalten der Beleuchtung außerhalb der Öffnungszeiten spart Energie.

8 Beladen mit Produkten



8.1 Vor dem Beladen

- Nur Produkte einlegen, die bereits auf Lagertemperatur gekühlt sind. Das Möbel hält Produkte kühl; es ist nicht zum Herunterkühlen ausgelegt.
- Das Möbel erst beladen, wenn es die Betriebstemperatur erreicht hat (Abschnitt 6.4).

8.2 Luftführung und Beladegrenzen

- Nicht über die Stapelgrenze beladen. Bei Bedientheken muss die Ware unterhalb der Oberkante der Frontscheibe bleiben und darf nicht an ihr anliegen.
- Luftaustritts- und Rücksauggitter auf der Auslage freihalten; nicht mit Schalen, Etiketten oder Dekoration abdecken.
- SV: den Wabengleichrichter im Kopfteil freihalten; die Ware darf nicht über die Vorderkante von Fachboden oder Auslage ragen.
- Die Ware gleichmäßig auf der Auslage verteilen.

8.3 Fachböden verstellen (SV)

- Die Regale sind höhenverstellbar. Regal vor dem Verstellen vollständig entladen.
- Vor dem erneuten Beladen sicherstellen, dass die Regalkonsolen beidseitig vollständig eingehängt sind.
- Preisschienen und Etikettenhalter dürfen Beleuchtung und Luftöffnungen nicht verdecken.

8.4 Warenrotation und Hygiene

- Unverpackte Lebensmittel in geeigneten Schalen präsentieren und für verschiedene Warengruppen getrennte Bestecke verwenden.
- Ware nach dem Prinzip „first in – first out“ umschlagen und Mindesthaltbarkeitsdaten beachten.
- Beschädigte Verpackungen sofort entfernen und ausgelaufene Flüssigkeiten sofort aufnehmen (Abschnitt 9).
- Keine Ware oder Gegenstände auf den Aufsatz oder die Frontscheibe stellen.

9 Reinigung und Wartung


Zuerst Strom trennen


Weiches Tuch, mildes Reinigungsmittel


Keine Scheuer-, Lösungsmittel, Chlor oder Säuren


Kein Wasserstrahl oder Dampfreiniger

9.1 Reinigungsintervalle

- Frontscheibe und Aufsatz: täglich, innen und außen.
- Auslage, Schalen und Arbeitsplatte: bei Bedientheken täglich; bei SV wöchentlich und bei Verschmutzung.
- Luftgitter, Tauwasserwanne und Ablauf: monatlich.
- Wabengleichrichter im Kopfteil (SV): monatlich; frei von Staub und Etiketten halten.

9.2 Reinigungsmittel

- Lauwarmes Wasser mit mildem, neutralem Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder einen Schwamm verwenden.
- Mit klarem Wasser nachwischen und die Flächen trocknen.
- Keine Scheuermittel, Stahlwolle, Lösungsmittel, chlor- oder säurehaltigen Mittel, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

9.3 Grundreinigung – Ablauf

1. Ware in einen anderen Kühlraum umlagern.
2. Die Theke vom Netz trennen (Abschnitt 6.1).
3. Schalen, Fachböden (SV) und Preisleisten herausnehmen und separat reinigen.
4. Auslagebleche herausnehmen, Tauwasserwanne und Ablauf reinigen. Prüfen, ob der Ablauf frei ist.
5. Innenraum und Luftgitter reinigen, nachwischen und trocknen.
6. Alle Teile wieder einbauen, Strom einschalten und vor dem Beladen die Betriebstemperatur abwarten (Abschnitt 8).

9.4 Wartung durch den Kundendienst

- Die Theke mindestens einmal jährlich durch einen Kältefachbetrieb prüfen lassen: Verdampferlamellen (Reinigung), Ventilatoren, Beleuchtung, elektrische Anschlüsse, Ablauf und Kälteanschlüsse (Dichtheitsprüfung).
- Dichtheitsprüfungen des Kältekreislaufs sind in den von der F-Gas-Verordnung (EU) 2024/573 vorgeschriebenen Intervallen durchzuführen und zu dokumentieren.
- Nur Originalersatzteile verwenden. Ersatzteile sind gemäß Verordnung (EU) 2019/2024 für fachlich kompetente Reparateure erhältlich. Bei Bestellung Modell und Seriennummer vom Typenschild angeben.

10 Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Theke kühlt nicht, Beleuchtung (falls vorhanden) aus	Keine Stromversorgung	Leitungsschutzschalter, RCD und Trennvorrichtung prüfen; ggf. Elektrofachkraft rufen.
Beleuchtung an, Theke kühlt nicht	Verbundkälteanlage oder Möbelregler außer Betrieb	Kältekundendienst rufen.
Temperatur zu hoch	Zugluft oder Sonne auf der Theke; Luftgitter oder Wabengleichrichter verdeckt; Stapelgrenze überschritten; warme Ware eingelegt; Raumklima über Klimaklasse 3	Ursache für Zugluft oder Sonne beseitigen (Abschnitt 5.1); gemäß Abschnitt 8 beladen; Luftgitter freimachen. Bei Fortbestehen Kundendienst rufen.
Eis am Verdampfer	Starke Zugluft oder hohe Luftfeuchte vor der Theke; Abtaustörung	Luftbewegung vor dem Möbel prüfen (Abschnitt 5.1); Kundendienst rufen.
Wasser auf dem Boden	Ablauf oder Siphon verstopft oder nicht angeschlossen; Möbel nicht ausgerichtet	Ablauf reinigen (Abschnitt 9.3); Möbel ausrichten (Abschnitt 5.2).
Kondenswasser an der Frontscheibe	Hohe Luftfeuchte oder Zugluft im Laden; Raumklima über Klimaklasse 3	Raumklima prüfen (Abschnitt 5.1); bei Fortbestehen Kundendienst rufen.
Ungewöhnliche Geräusche	Möbel nicht ausgerichtet oder berührt andere Gegenstände; Ventilatorstörung	Möbel ausrichten und freistellen; Kundendienst rufen.

Notieren Sie vor dem Anruf beim Kundendienst **Modell und Seriennummer** vom Typenschild. Kontakt: Ihr Händler oder Ay-Pas, info@ay-pas.com

11 Demontage und Entsorgung



- Das Möbel darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Es ist gemäß Richtlinie 2012/19/EU und nationalem Recht einer zugelassenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zu übergeben.
- Vor der Demontage müssen Kältemittel und Öl von einer F-Gas-zertifizierten Fachkraft zurückgewonnen werden (Verordnung (EU) 2024/573). Kältemittel nie in die Atmosphäre ablassen.
- Werkstoffe zum Recycling trennen: Stahl, Edelstahl, Aluminium, Kupfer, Glas, Kunststoffe, Elektronikbauteile. Der Isolierschaum ist von einem Fachbetrieb zu verwerten.

1 Giriş

1.1 Bu kılavuz hakkında

- Bu kılavuz VOGTLAND soğutmalı tezgahlar için geçerlidir: SV 125 ve SV 150 self-servis tezgahlar ile F, F LED, FF ve FF LED servis tezgahları, tüm modül boylarında.
- Kurulum, kullanım ve bakımdan önce dikkatle okuyun. Dolabın tüm kullanım ömrü boyunca yakınında saklayın ve sonraki sahibine teslim edin.
- İngilizce sürüm orijinal talimattır; diğer diller çeviridir.
- Üretici teknik değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Çizimler şematiktir ve ayrıntıda dolabınızdan farklı olabilir.

1.2 Kullanılan semboller



Uyarı – yaralanma veya dolapta hasar riski.



Elektrik tehlikesi – yalnızca yetkili elektrikçiler çalışabilir.



Yasak – bu işleme izin verilmez.



Not – faydalı bilgi.



WEEE – evsel atıklarla atmayın (bölüm 11).

1.3 Etiket plakası

Etiket plakası tezgahın üzerindedir. Üzerinde şunlar yazar:

- Üretici, model ve seri numarası
- Gerilim, frekans ve elektrik gücü
- Sıcaklık sınıfı
- Soğutucu akışkan tipi, izin verilen en yüksek basınç (PS)
- Ağırlık ve üretim ayı / yılı
- CE işareti

Servisle iletişimde her zaman model ve seri numarasını belirtin.

İçindekiler

1 Giriş TR 1
2 Güvenlik uyarıları TR 2
3 Ürün tanımı ve teknik veriler TR 3
4 Taşıma, teslim alma ve depolama TR 4
5 Kurulum ve teraziye alma TR 5–7
6 Elektrik ve soğutma bağlantısı TR 8
7 Kullanım TR 9
8 Ürünlerin yüklenmesi TR 10
9 Temizlik ve bakım TR 11
10 Arıza giderme TR 12
11 Söküm ve bertaraf TR 12
Ek A Model bazında teknik veriler A 1–4

2 Güvenlik uyarıları

2.1 Kullanım amacı

Tezgahlar, ön soğutulmuş gıdaların mağazalarda, etiket plakasında belirtilen ürün sıcaklık sınıfında sergilenmesi ve satışı için tasarlanmıştır: servis tezgahları (F, F LED, FF, FF LED) personel tarafından servis edilen et, şarküteri, peynir ve meze gibi ambalajsız gıdalar için; self-servis tezgahlar (SV 125, SV 150) ambalajlı gıdalar için. İklim sınıfı 3'e (25 °C / %60 bağıl nem) kadar kapalı ortamlarda kullanım içindir. Başka her kullanım amaca aykırıdır; bundan doğacak zararlardan üretici sorumlu değildir.

2.2 Genel uyarılar

- Kurulum ve kullanımdan önce bu kılavuzu okuyun ve dolapla birlikte saklayın.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmeleri ve olası tehlikeleri anlamaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihazda yanıcı itici gaz içeren aerosol kutuları gibi patlayıcı maddeler saklamayın.
- Dolaptaki havalandırma açıklıklarını ve hava ızgaralarını kapatmayın.
- Defrost işlemini hızlandırmak için üreticinin önerdikleri dışında mekanik aletler veya başka araçlar kullanmayın.
- Gıda saklama bölmelerinin içinde elektrikli cihaz kullanmayın.
- Tezgaha, teşhir tabanına veya raflara oturmayın, basmayın, çıkmayın; ön cama ve üst rafa yaslanmayın.

2.3 Elektrik güvenliği

- Dolabı yalnızca kaçak akım rölesi (RCD) ile korunan, usulüne uygun topraklanmış 230 V / 1~ / 50 Hz şebekeye bağlayın.
- Temizlik ve bakımdan önce dolabın elektriğini kesin.
- Besleme kablosu hasar görürse, tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servisi veya benzer nitelikte bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrikli parçalara su püskürtmeyin; basınçlı yıkama makinesi kullanmayın.

2.4 Soğutma devresi

- Soğutma devresine zarar vermeyin.
- Soğutucu akışkan tipi etiket plakasında yazılıdır. Devre üzerindeki işler yalnızca F-gaz sertifikalı teknisyenlerce yapılabilir.
- R744 (CO_2) ile devre çok yüksek basınçta çalışır: yalnızca CO_2 sistemleri konusunda eğitimli personel müdahale edebilir.
- Evaporatör kanatları keskindir: koruyucu eldiven kullanın.

2.5 Yasaklar


Tezgaha çıkmayın

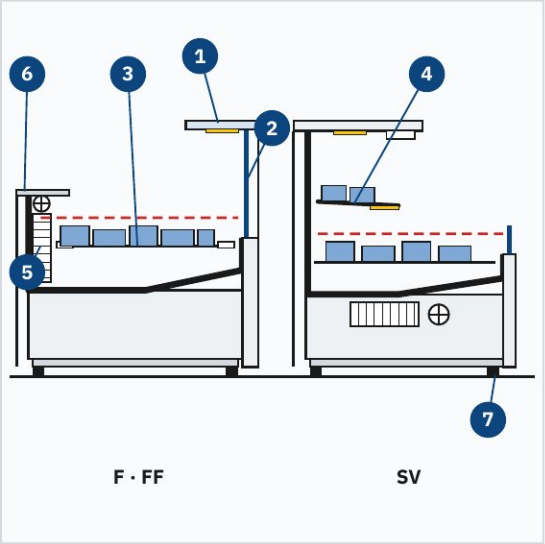

Sıcak ürün koymayın


Sprey kutusu koymayın


Hava ızgaralarını kapatmayın


Su jeti kullanmayın

3 Ürün tanımı ve teknik veriler



3.1 Ana parçalar

1. Üst raf / kanopi (LED ve SV modellerinde LED aydınlatma)
2. Ön cam (FF: yuvarlak köşeli)
3. Yükleme sınır çizgili teşhir tabanı
4. Raf (yalnızca SV: SV 125'te 1, SV 150'de 2)
5. Fanlı evaporatör (F, FF: arkada; SV: tabanın altında)
6. Çalışma tezgahlı personel tarafı (F, FF)
7. Ayarlı ayaklar (SW 32)

Tip	Soğutmalı tezgahlar, remote: servis (F, FF) ve self-servis (SV)
Derinlik × yükseklik	1178 – 1247 × 1247 – 1500 mm
Soğutucu akışkanlar	R744 / R134a / R448A / R449A / R452A
Besleme	230 V / 1~ / 50 Hz
Test koşulları	EN ISO 23953-2, iklim sınıfı 3 (25 °C / %60 bağıl nem)
Yönetmelik	(EU) 2019/2024 · (EU) 2019/2018

3.2 Model özeti

Model	Tip	Derinlik mm	Yükseklik mm	Raflar (derinlik mm)	Taban der. mm	Aydınlatma
VOGTLAND SV 125	Self-servis	1178	1250	1 (400)	900	LED kanopi + raf
VOGTLAND SV 150	Self-servis	1178	1500	2 (400 / 300)	900	LED kanopi + raf
VOGTLAND F	Servis, düz cam	1217	1247	–	842	–
VOGTLAND F LED	Servis, düz cam	1217	1247	–	842	LED üst raf
VOGTLAND FF	Servis, yuvarlak köşe	1247	1247	–	842	–
VOGTLAND FF LED	Servis, yuvarlak köşe	1247	1247	–	842	LED üst raf

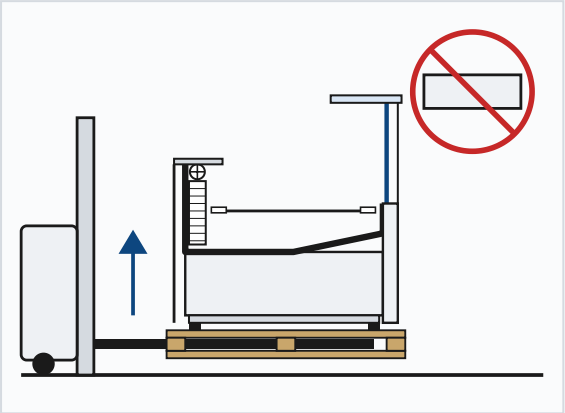
Tüm modeller için modül boyları: 937 · 1250 · 1875 · 2500 · 2811 · 3750 mm (yan paneller hariç net; yan paneller + 60 mm).

3.3 Sıcaklık sınıfları

Sınıf (EN ISO 23953)	Ürün sıcaklığı	Evaporasyon sıcaklığı t_o	Defrost (standart)	Defrost × süre
3M1	−1 … +5 °C	−7,1 °C	Off-cycle · SV: Elektrikli*	4 × 45 dk*
3M2	−1 … +7 °C	−6,1 °C	Off-cycle	4 × 45 dk

* F, F LED, FF, FF LED: off-cycle defrost, defrost ısıtıcısı yok. SV 125 / SV 150: elektrikli defrost, ısıtıcı günde en fazla 40 dk, +8 °C'de sıcaklıkla sonlanır. Model ve boy bazında elektrik ve enerji verileri: Ek A. Enerji değerleri EPREL beyanı ile aynıdır.

4 Taşıma, teslim alma ve depolama



4.1 Taşıma ve elleçleme

- Tezgah ahşap palet üzerinde dik olarak teslim edilir. Her zaman dik taşıyın ve depolayın; asla arkası, önü veya yanı üzerine yatırmayın.
- Yalnızca paletinden forklift veya transpalet ile kaldırın. Çatallar tezgahın tüm derinliği boyunca altına girmelidir.
- Yavaş hareket edin, ani frenden kaçının ve tezgahı kaymaya karşı emniyete alın.
- Tezgahı asla ön camdan, üst raftan, kanopiden veya yan panellerden tutarak kaldırmayın veya itmeyin.
- Ağırlık etiket plakasında ve palet etiketinde yazar.

4.2 Teslim alma

- İrsaliyeyi imzalamadan önce ambalajı şoförün yanında kontrol edin.
- Görünür hasarları irsaliyeye / CMR'ye yazdırın ve fotoğraflayın.
- Ambalaj açıldıktan sonra fark edilen gizli hasarlar dahil, tüm hasarları 7 gün içinde nakliyeciye ve tedarikçiye bildirin.
- Teslimatı siparişle karşılaştırın: model, modül boyu, sıcaklık sınıfı ve aksesuarlar (palet etiketi).

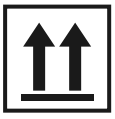
4.3 Depolama

- Dolabı orijinal ambalajında, dik olarak depolayın.
- Hava koşullarından ve doğrudan güneş ışığından korunan, kuru ve kapalı bir yerde depolayın.
- Dolapları üst üste koymayın ve ambalajın üstüne yük koymayın.
- 0 °C'nin altında depolandıysa, çalıştırmadan önce dolabın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

4.4 Ambalajdan çıkarma

- Streç filmi ve köşe koruyucuları dikkatle açın; paneller, cam ve contaların yakınında bıçak kullanmayın.
- Dolabı palete sabitleyen vida veya bağlantı parçalarını sökün; dolabı kurulum yerinde paletten indirin.
- Kurulumdan önce panel ve profillerdeki koruyucu filmi çıkarın. Dolabın içindeki tüm ambalaj malzemesini alın.
- Ambalajı (ahşap, karton, PE film) yerel mevzuata uygun şekilde ayrı ayrı bertaraf edin.

4.5 Ambalaj üzerindeki semboller


Bu taraf yukarı


Kırılabilir – cam

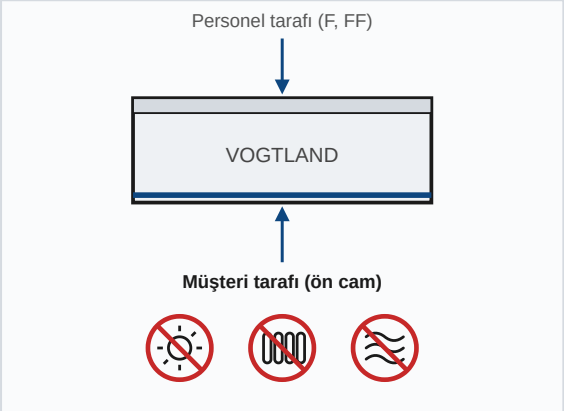

Kuru tutun


İstiflemeyin

5 Kurulum ve teraziye alma

Derinlik	Yükseklik	Modül boyu	Sistem	Besleme
1178 – 1247 mm	**1247 – 1500 mm**	**937 – 3750 mm**	**Remote**	**230 V / 1~ / 50 Hz**

UYARI Kurulum, elektrik ve soğutma bağlantıları yalnızca yetkili teknik personel tarafından yapılmalıdır. Soğutma devresine yalnızca F-gaz sertifikalı teknisyenler müdahale edebilir.



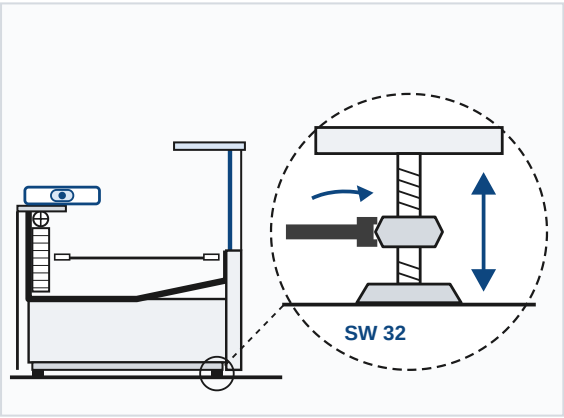
5.1 Yerleştirme

Dolabı, dolu haldeki ağırlığını taşıyabilecek düz ve sağlam bir zemine yerleştirin.

Doğrudan güneş ışığından, radyatör veya fırın gibi ısı kaynaklarından ve klima, vantilatör ya da giriş kapısı hava akımlarından uzak tutun. Bunlar soğuk hava akışını bozar ve enerji tüketimini artırır. Açık dolaplar bu konuda özellikle hassastır: dolap önündeki hava hızı **0,2 m/s**'yi aşmamalıdır.

Müşteriler önde (cam tarafında) durur. Servis tezgahları (F, FF) personel tarafından arkadan kullanılır: tezgahın arkasında boş bir personel koridoru bırakın.

Yan panelleri ve baza saclarını temizlik ve servis için erişilebilir tutun.



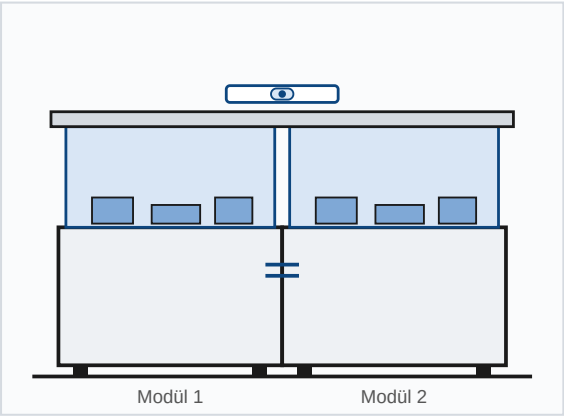
5.2 Teraziye alma

Su terazisini dolabın üstüne önce boyuna, sonra enine yerleştirin.

Her ayarlı ayağı **SW 32** anahtarla yükseltip alçaltarak kabarcığı iki yönde de ortaya getirin.

Rotil ayakları **30 mm**'ye ayarlayın ve dolabı bu ayardan teraziye alın. Daha fazla yükseltmeyin; aksi halde baza sacları zemine kadar olan boşluğu kapatamaz.

Terazisi bozuk bir tezgahta teşhir tabanı üzerindeki hava akışı bozulabilir ve defrost suyu tahliye edilemeyebilir.

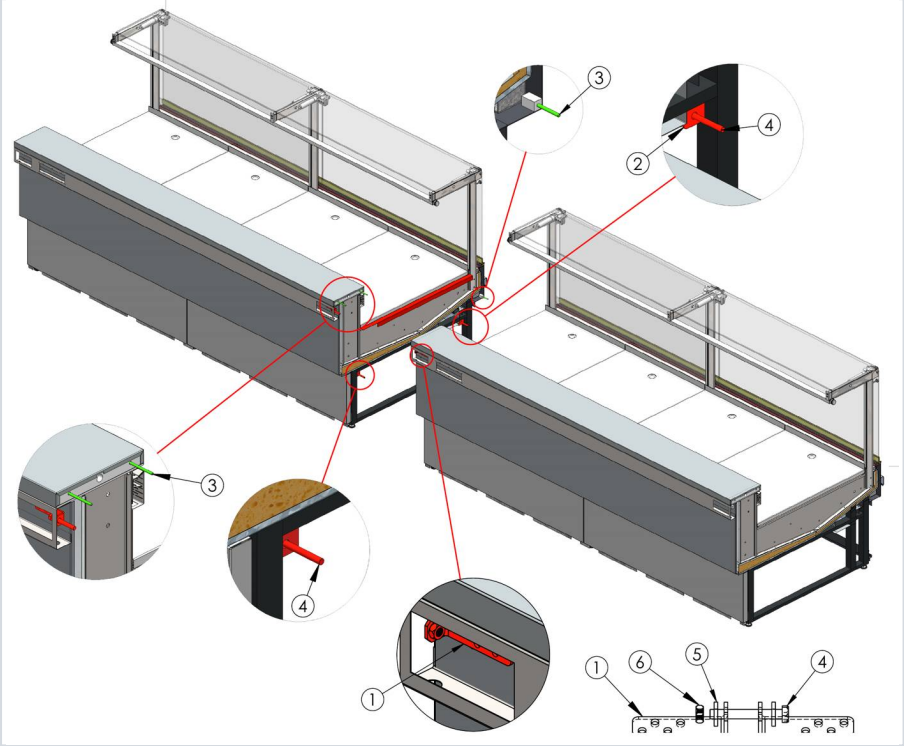


5.3 Sıralı kurulum ve son kontrol

Sıralı kurulumda her modülü ayrı ayrı teraziye alın ve birleştirmeden önce tüm modülleri aynı yüksekliğe getirin.

Ardından tüm modüllerin ön camlarının, üst raflarının ve çalışma tezgahlarının hizalı olduğunu ve birleşim yerlerinin kapalı olduğunu kontrol edin.

5 Kurulum – modüllerin birleştirilmesi



5.4 Birleştirme seti (her birleşim için)

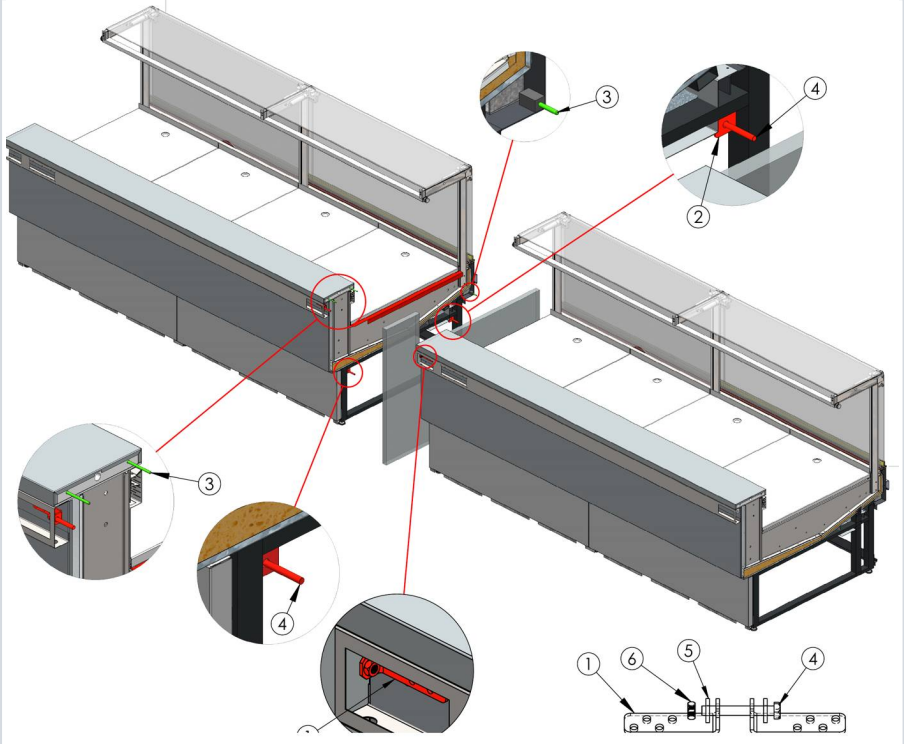
No	Parça	Adet
1	Bağlantı parçası A	2
2	Bağlantı parçası B	4
3	Ø5 × 50 mm mil	3
4	M8×60 altıgen cıvata	3
5	M8 pul	6
6	M8 somun	6
7	RYSB 4,2 × 16 mm vida	10
8	M6×20 bakalit cıvata, somun ve pul	4
9	Plastik kapak	2

Birleştirme seti, tahliye sifonu ve rakoruyla birlikte her tezgahın içinde gönderilir.

5.5 Montaj sırası

1. Her modülü ayrı ayrı teraziye alın (bölüm 5.2) ve tüm modülleri aynı yüksekliğe getirin.
2. Modülleri, birleşim yeri tüm yükseklik ve derinlik boyunca kapanana kadar birbirine itin.
3. Üst (detay 3): milleri (3) birleşim yerinde profillere takın – arka çalışma tezgahında ve ön cam dikmesinde –; profiller hizalı olmalıdır.
4. Şaseler (detay 2 ve 4): B bağlantı parçalarını (2) iki şaseye takın ve M8 altıgen cıvata (4), pul (5) ve somunla (6) birleştirin.
5. Taban kenarı (detay 1): A bağlantı parçalarını (1) birleşim yerinin iki tarafına takın ve M8 cıvata (4), pul (5) ve somunla (6) birbirine bağlayın.
6. Bağlantı parçalarını RYSB 4,2 × 16 mm vidalarla (7) sabitleyin ve M6×20 bakalit cıvataları (8) çizimdeki gibi takın; tüm cıvataları eşit sıkın.
7. Plastik kapakları (9) takın, dış birleşim çizgisini nötr silikonla kapatın ve her modülün tahliyesini bağlayın (bölüm 6.3).
8. İki modülün ön camlarının, üst raflarının ve çalışma tezgahlarının hizalı olduğunu kontrol edin (bölüm 5.3).

5 Kurulum – ortak yan (farklı sıcaklık sınıfları)



5.6 Ortak yan seti (her birleşim için)

No	Parça	Adet
1	Bağlantı parçası A	2
2	Bağlantı parçası B	4
3	Ø5 × 60 mm mil	3
4	M8×100 altıgen cıvata	3
5	M8 pul	6
6	M8 somun	6
7	RYSB 4,2 × 16 mm vida	10
8	M6×20 bakalit cıvata, somun ve pul	4
9	Plastik kapak	2

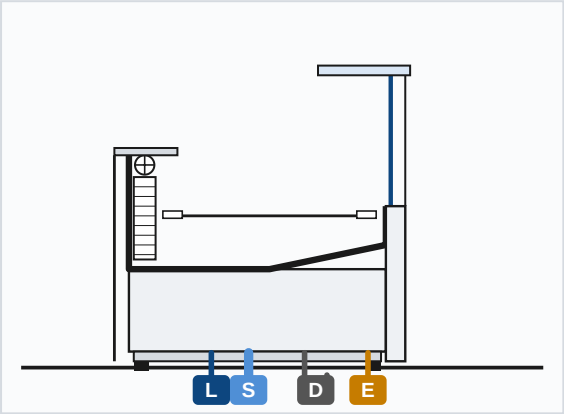
Yan yana iki modül **farklı sıcaklık sınıflarında** çalışıyorsa (ör. 3M1 yanında 3M2) ortak yan kullanılır. Birleşim yerindeki iki yan panelin yerine geçer ve iki modülün hava akışını ayırır. Tezgahlarla birlikte sipariş edilir; setinde daha uzun miller (Ø5 × 60 mm) ve M8×100 cıvatalar vardır.

5.7 Montaj sırası

1. Her modülü ayrı ayrı teraziye alın (bölüm 5.2) ve iki modülü aynı yüksekliğe getirin.
2. Ortak yanı iki modülün arasına yerleştirin ve iki birleşim yeri de tüm yükseklik ve derinlik boyunca kapanana kadar modülleri ona doğru itin.
3. Üst (detay 3): Ø5 × 60 mm milleri (3) ortak yandan geçirerek iki modülün profillerine takın.
4. Şaseler (detay 2 ve 4): B bağlantı parçalarını (2) takın ve iki şaseyi ortak yandan geçen M8×100 cıvata (4), pul (5) ve somunla (6) bağlayın.
5. Taban kenarı (detay 1): A bağlantı parçalarını (1) takın ve ortak yandan geçen M8×100 cıvata (4), pul (5) ve somunla (6) birbirine bağlayın.
6. Parçaları RYSB vidalar (7) ve M6×20 bakalit cıvatalarla (8) sabitleyin, plastik kapakları (9) takın ve dış birleşim çizgilerini nötr silikonla kapatın.
7. Tahliyeleri bağlayın (bölüm 6.3) ve her modülü kendi sıcaklık sınıfına ayarlatın (bölüm 6.2).

6 Elektrik ve soğutma bağlantısı

UYARI Yalnızca elektrik kesikken ve soğutma devresi izole edilmişken çalışın. Bağlantılar yalnızca yetkili elektrikçiler ve F-gaz sertifikalı soğutma teknisyenleri tarafından yapılabilir.



Bağlantılar (şematik, yan kesit)

- **E** Elektrik beslemesi, 230 V / 1~ / 50 Hz
- **L** Sıvı hattı
- **S** Emiş hattı (izoleli)
- **D** Sifonlu defrost suyu tahliyesi

Tüm bağlantılar – soğutma (L, S), elektrik (E) ve tahliye (D) – tezgahın altından, zeminden yapılır. Kesin konumlar ve boru çapları için teknik veri sayfasındaki ölçülü çizime bakın.

6.1 Elektrik bağlantısı

- Elektrik bağlantısı yalnızca yetkili elektrikçi tarafından, yerel mevzuata (IEC 60364) uygun olarak yapılmalıdır.
- Gerilim ve frekansın etiket plakasıyla uyumlu olduğunu kontrol edin.
- Dolabı sigortalı ve kaçak akım röleli (RCD, 30 mA) ayrı bir hattan besleyin.
- Sabit tesisatta, tüm kutupları ayıran bir ayırma düzeneği bulunmalıdır.
- Koruma topraklamasını bağlayın. Beslemeyi dolabın elektrik panosu içindeki şemaya göre bağlayın.
- Kabloları soğutma borularından, ısıtıcılardan ve keskin kenarlardan uzak geçirin.

6.2 Soğutma bağlantısı

- Merkezi soğutma sistemine bağlantı yalnızca F-gaz sertifikalı teknisyen tarafından, EN 378'e uygun olarak yapılmalıdır.
- Sıvı ve emiş hatlarını sistem tasarımına ve soğutma kapasitesine (Ek A) göre boyutlandırın.
- Emiş hattını tüm boyunca izole edin.
- Basınç ve kaçak testi yapın, şarjdan önce devreyi vakumlayın.
- Etiket plakasındaki izin verilen en yüksek basıncı (PS) asla aşmayın. R744'te tüm bileşenlerin sistem basıncına uygun olduğunu kontrol edin.
- Kızgınlık ve defrost ayarlarını sıcaklık sınıfına göre yapın (bölüm 3.3).

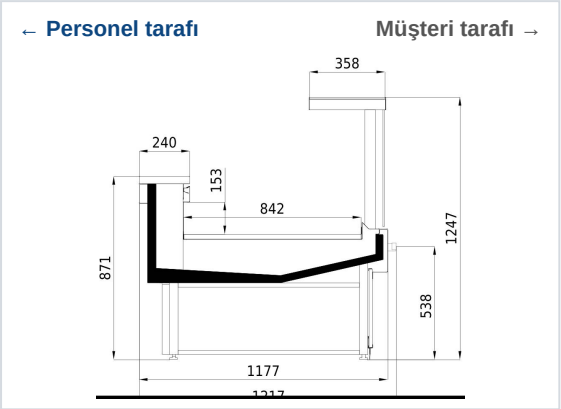
6.3 Defrost suyu tahliyesi

- Tahliye çıkışını dolapla birlikte verilen sifon ve rakorla bina gider hattına bağlayın.
- Tahliye borusunu kesintisiz eğimle döşeyin; çapını daraltmayın.
- Tahliye teknesine su dökerek suyun serbestçe aktığını kontrol edin.

6.4 İlk çalıştırmadan önce

- Dolap teraziye alındı (bölüm 5) ve tüm ambalaj çıkarıldı.
- Tüm elektrik ve soğutma bağlantıları yapıldı ve kontrol edildi.
- Tahliye çalışıyor; aydınlatma (varsa) çalışıyor.
- Dolabı çalıştırın ve çalışma sıcaklığına ulaşana kadar boş bekletin; ardından ürünleri yükleyin.

7 Kullanım



7.1 Servis ve self-servis

- Servis tezgahları (F, F LED, FF, FF LED): ürünler personel tarafından tezgahın arkasından servis edilir. Müşteriler ön camın üzerinden uzanmamalıdır.
- Self-servis tezgahlar (SV 125, SV 150): müşteriler ambalajlı ürünleri önden alır.
- Çalışma saatleri dışında servis tezgahlarındaki ambalajsız gıdaları gıda güvenliği planınıza (HACCP) uygun olarak soğuk odada saklayın veya üzerini örtün.
- Aydınlatma (varsa) çalışma saatleri dışında kapatılabilir.

7.2 Açma ve kapatma

- Dolap, elektrik tesisatındaki ayırma düzeneğiyle açılıp kapatılır (bölüm 6.1).
- İçinde ürün varken dolabı gece veya hafta sonu kapatmayın.
- Uzun süreli kapatmadan önce tezgahı boşaltın, temizleyin ve kurumasını bekleyin.

7.3 Sıcaklık

- Sıcaklık, devreye almada soğutma teknisyeni tarafından sıcaklık sınıfına göre ayarlanır. Ayarları kendiniz değiştirmeyin.
- Ürün sıcaklığını her gün kalibreli bir termometreyle kontrol edin ve gıda güvenliği planınıza (HACCP) göre kaydedin.
- Sıcaklık sınıf aralığının dışındaysa bölüm 10'a bakın.

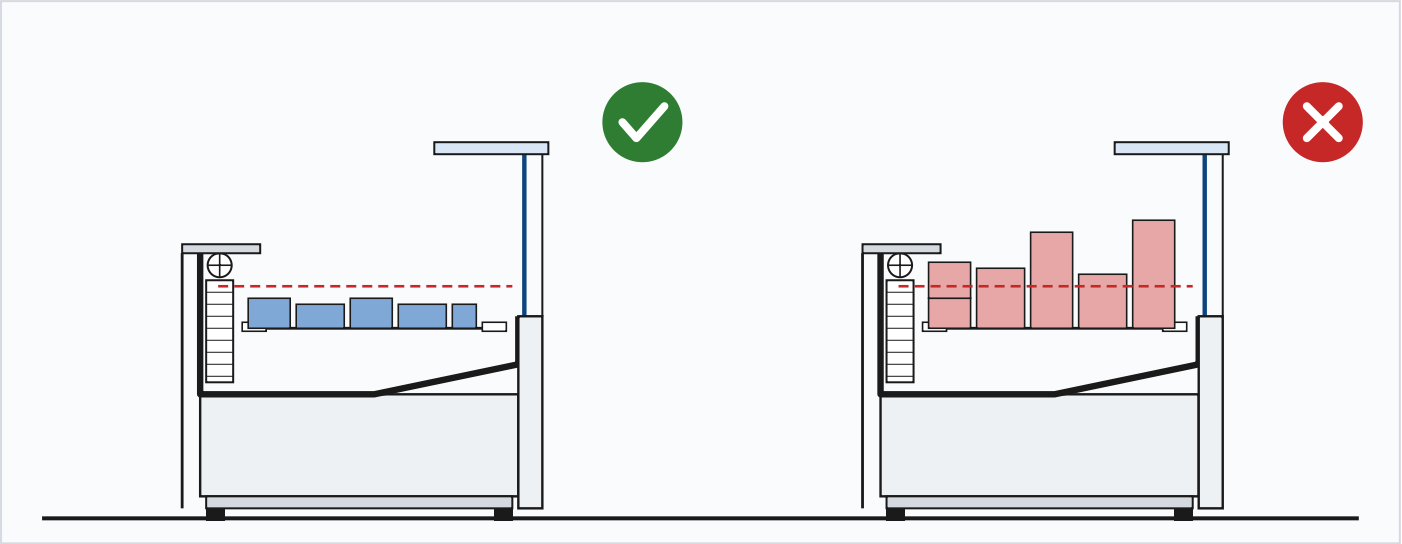
7.4 Defrost

- Defrost otomatiktir. Defrost sırasında hava sıcaklığının kısa süre yükselmesi normaldir.
- Defrost suyu otomatik olarak tahliye edilir (bölüm 6.3).
- Evaporatörde kalın buz oluşması normal değildir: servisi arayın.

7.5 Aydınlatma

- SV 125 ve SV 150: kanopide ve rafta LED aydınlatma. F LED ve FF LED: üst rafta LED aydınlatma. F ve FF'de aydınlatma yoktur.
- Arızalı LED şeritler yalnızca servis tarafından orijinal yedek parçayla değiştirilmelidir.
- Çalışma saatleri dışında aydınlatmayı kapatmak enerji tasarrufu sağlar.

8 Ürünlerin yüklenmesi



8.1 Yüklemeden önce

- Yalnızca saklama sıcaklığına önceden soğutulmuş ürünleri yükleyin. Dolap ürünleri soğuk tutar; soğutmak için tasarlanmamıştır.
- Dolabı ancak çalışma sıcaklığına ulaştıktan sonra yükleyin (bölüm 6.4).

8.2 Hava akışı ve yükleme sınırları

- Yükleme sınır çizgisinin üstüne yüklemeyin. Servis tezgahlarında ürünler ön camın üst kenarının altında kalmalı ve cama dayanmamalıdır.
- Teşhir tabanındaki hava çıkış ve dönüş ızgaralarını açık tutun; tepsi, etiket veya süsle kapatmayın.
- SV: kanopideki petek hava çıkışını açık tutun; ürünler raf veya taban ön kenarından taşmamalıdır.
- Yükü tabana eşit dağıtın.

8.3 Rafların ayarlanması (SV)

- Rafların yüksekliği ayarlanabilir. Ayarlamadan önce rafı tamamen boşaltın.
- Tekrar yüklemeden önce raf konsollarının iki tarafta da tam oturduğundan emin olun.
- Fiyat rayları ve etiketlikler aydınlatmayı veya hava açıklıklarını kapatmamalıdır.

8.4 Stok rotasyonu ve hijyen

- Ambalajsız gıdaları uygun tepsi veya kaplarda sergileyin; farklı ürün grupları için ayrı servis aletleri kullanın.
- Ürünleri “ilk giren ilk çıkar” ilkesine göre döndürün ve son kullanma tarihlerine dikkat edin.
- Hasarlı ambalajları hemen kaldırın, dökülen sıvıları hemen temizleyin (bölüm 9).
- Üst rafa veya ön camın üstüne ürün ya da eşya koymayın.

9 Temizlik ve bakım


Önce elektriği kesin


Yumuşak bez, hafif deterjan


Aşındırıcı, çözücü, klor veya asit yok


Su jeti veya buharlı temizleyici yok

9.1 Temizlik aralıkları

- Ön cam ve üst raf: her gün, içten ve dıştan.
- Teşhir tabanı, tepsiler ve çalışma tezgahı: servis tezgahlarında her gün; SV'de haftalık ve kirlendikçe.
- Hava ızgaraları, damlama tavası ve tahliye: aylık.
- Kanopideki petek hava çıkışı (SV): aylık; toz ve etiketten arındırın.

9.2 Temizlik maddeleri

- Hafif, nötr deterjanlı ılık su ve yumuşak bez ya da sünger kullanın.
- Temiz suyla durulayın ve yüzeyleri kurulayın.
- Aşındırıcı temizleyici, çelik yün, çözücü, klor veya asit içeren ürünler, basınçlı yıkama veya buharlı temizleyici kullanmayın.

9.3 Genel temizlik – adımlar

1. Ürünleri başka bir soğuk depolama alanına alın.
2. Tezgahın elektriğini kesin (bölüm 6.1).
3. Tepsileri, rafları (SV) ve fiyat raylarını çıkarıp ayrı yıkayın.
4. Taban saclarını kaldırın, damlama tavasını ve tahliye ağzını temizleyin. Tahliyenin açık olduğunu kontrol edin.
5. İç yüzeyleri ve hava ızgaralarını temizleyin, durulayın ve kurulayın.
6. Tüm parçaları takın, elektriği verin ve yüklemeden önce çalışma sıcaklığına ulaşılmasını bekleyin (bölüm 8).

9.4 Servis bakımı

- Tezgahı yılda en az bir kez yetkili bir soğutma teknisyenine kontrol ettirin: evaporatör lamelleri (temizlik), fanlar, aydınlatma, elektrik bağlantıları, tahliye ve soğutma bağlantıları (sızdırmazlık kontrolü).
- Soğutma devresinin kaçak kontrolleri, F-gaz Yönetmeliği (AB) 2024/573'ün öngördüğü aralıklarla yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Yalnızca orijinal yedek parça kullanın. Yedek parçalar, (AB) 2019/2024 sayılı Yönetmelik uyarınca profesyonel tamircilere sağlanır. Sipariş verirken etiket plakasındaki model ve seri numarasını belirtin.

10 Arıza giderme

Sorun	Olası neden	Çözüm
Tezgah soğutmuyor, aydınlatma (varsa) kapalı	Elektrik yok	Sigortayı, kaçak akım rölesini ve ayırma düzeneğini kontrol edin; gerekirse elektrikçi çağırın.
Aydınlatma açık, tezgah soğutmuyor	Merkezi soğutma sistemi veya dolap kontrol cihazı devre dışı	Soğutma servisini arayın.
Sıcaklık çok yüksek	Tezgaha hava akımı veya güneş geliyor; hava ızgaraları veya petek çıkış kapalı; yükleme sınırı aşılmış; sıcak ürün yüklenmiş; ortam iklim sınıfı 3'ün üstünde	Hava akımı veya güneş kaynağını giderin (bölüm 5.1); bölüm 8'e göre yükleyin; hava ızgaralarını açın. Devam ederse servisi arayın.
Evaporatörde buz	Tezgah önünde kuvvetli hava akımı veya yüksek nem; defrost arızası	Dolap önündeki hava hareketini kontrol edin (bölüm 5.1); servisi arayın.
Yerde su	Tahliye veya sifon tıkalı ya da bağlı değil; dolap terazide değil	Tahliyeyi temizleyin (bölüm 9.3); dolabı teraziye alın (bölüm 5.2).
Ön camda terleme	Mağazada yüksek nem veya hava akımı; ortam iklim sınıfı 3'ün üstünde	Mağaza iklimini kontrol edin (bölüm 5.1); devam ederse servisi arayın.
Anormal ses	Dolap terazide değil veya başka nesnelere değiyor; fan arızası	Dolabı teraziye alın ve boşluk bırakın; servisi arayın.

Servisi aramadan önce etiket plakasındaki **model ve seri numarasını** not edin. İletişim: bayiniz veya Ay-Pas, info@ay-pas.com

11 Söküm ve bertaraf



- Dolap evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. 2012/19/AB Direktifi ve ulusal mevzuat uyarınca yetkili bir atık elektrikli ve elektronik eşya toplama noktasına teslim edin.
- Sökümden önce soğutucu akışkan ve yağ, F-gaz sertifikalı bir teknisyen tarafından geri kazanılmalıdır ((AB) 2024/573 sayılı Yönetmelik). Soğutucu akışkanı asla atmosfere salmayın.
- Malzemeleri geri dönüşüm için ayırın: çelik, paslanmaz çelik, alüminyum, bakır, cam, plastikler, elektronik parçalar. Yalıtım köpüğü uzman bir geri dönüşüm firması tarafından işlenmelidir.

A Technical data per model

Technische Daten je Modell · Model bazında teknik veriler

VOGTLAND SV 125

1178 × 1250 mm · 1 × 400 mm · self-service · SB-Theke · self-servis

Module Modul · Modül mm	Total length Gesamtlänge · Toplam boy mm	TDA m²	Net volume Nettovolumen · Net hacim L	Fans Ventilatoren · Fanlar W	Lighting Beleuchtung · Aydınlatma W	Defrost heater 3M1 Abtauheizung · Defrost ısıtıcı W	Conn. load* Anschlussl.* · Bağlantı gücü* W
937	997	0,80	360	6,4	28	300	34,4
1250	1310	1,07	481	12,8	40	400	52,8
1875	1935	1,60	721	19,2	56	600	75,2
2500	2560	2,13	961	25,6	80	800	105,6
2811	2871	2,40	1081	32	84	900	116
3750	3810	3,20	1442	38,4	120	1200	158,4

Module Modul · Modül	3M1 · −1 … +5 °C · t_0 −7,1 °C			3M2 · −1 … +7 °C · t_0 −6,1 °C		
mm	Q_0 W	kWh/24h	A–G	Q_0 W	kWh/24h	A–G
937	569	7,03	**D**	506	6,02	**D**
1250	762	9,56	**D**	678	8,22	**D**
1875	1138	14,20	**E**	1012	12,18	**E**
2500	1523	19,12	**E**	1355	16,42	**E**
2811	1707	21,37	**E**	1518	18,34	**E**
3750	2285	28,69	**F**	2033	24,64	**E**

VOGTLAND SV 150

1178 × 1500 mm · 2 × 400 / 300 mm · self-service · SB-Theke · self-servis

Module Modul · Modül mm	Total length Gesamtlänge · Toplam boy mm	TDA m²	Net volume Nettovolumen · Net hacim L	Fans Ventilatoren · Fanlar W	Lighting Beleuchtung · Aydınlatma W	Defrost heater 3M1 Abtauheizung · Defrost ısıtıcı W	Conn. load* Anschlussl.* · Bağlantı gücü* W
937	997	1,13	553	6,4	42	300	48,4
1250	1310	1,50	737	12,8	60	400	72,8
1875	1935	2,26	1106	19,2	84	600	103,2
2500	2560	3,01	1475	25,6	120	800	145,6
2811	2871	3,38	1658	32	126	900	158
3750	3810	4,51	2212	38,4	180	1200	218,4

Module Modul · Modül	3M1 · −1 … +5 °C · t_0 −7,1 °C			3M2 · −1 … +7 °C · t_0 −6,1 °C		
mm	Q_0 W	kWh/24h	A–G	Q_0 W	kWh/24h	A–G
937	805	9,85	**D**	716	8,50	**D**
1250	1078	13,37	**E**	959	11,58	**E**
1875	1610	19,85	**E**	1433	17,17	**E**
2500	2156	26,76	**E**	1919	23,16	**E**
2811	2414	29,84	**F**	2148	25,81	**E**
3750	3234	40,13	**F**	2878	34,75	**F**

VOGTLAND F

1217 × 1247 mm · serve-over · Bedientheke · servis tezgahı

Module Modul · Modül mm	Total length Gesamtlänge · Toplam boy mm	TDA m²	Net volume Nettovolumen · Net hacim L	Fans Ventilatoren · Fanlar W	Lighting Beleuchtung · Aydınlatma W	Conn. load* Anschlussl.* · Bağlantı gücü* W
937	997	0,90	121	6,4	0	6,4
1250	1310	1,20	161	12,8	0	12,8
1875	1935	1,79	242	19,2	0	19,2
2500	2560	2,39	323	25,6	0	25,6
2811	2871	2,69	363	32	0	32
3750	3810	3,59	484	38,4	0	38,4

Module Modul · Modül	3M1 · −1 … +5 °C · t_0 −7,1 °C			3M2 · −1 … +7 °C · t_0 −6,1 °C		
mm	Q_0 W	kWh/24h	A–G	Q_0 W	kWh/24h	A–G
937	285	3,15	**D**	252	2,73	**D**
1250	380	4,32	**E**	336	3,75	**D**
1875	571	6,48	**E**	504	5,63	**E**
2500	761	8,63	**F**	672	7,50	**E**
2811	856	9,79	**F**	756	8,52	**F**
3750	1141	12,95	**F**	1008	11,25	**F**

VOGTLAND F LED

1217 × 1247 mm · serve-over · Bedientheke · servis tezgahı · LED

Module Modul · Modül mm	Total length Gesamtlänge · Toplam boy mm	TDA m²	Net volume Nettovolumen · Net hacim L	Fans Ventilatoren · Fanlar W	Lighting Beleuchtung · Aydınlatma W	Conn. load* Anschlussl.* · Bağlantı gücü* W
937	997	0,90	121	6,4	4	10,4
1250	1310	1,20	161	12,8	5,6	18,4
1875	1935	1,79	242	19,2	8	27,2
2500	2560	2,39	323	25,6	11,2	36,8
2811	2871	2,69	363	32	12	44
3750	3810	3,59	484	38,4	16,8	55,2

Module Modul · Modül	3M1 · −1 … +5 °C · t_0 −7,1 °C			3M2 · −1 … +7 °C · t_0 −6,1 °C		
mm	Q_0 W	kWh/24h	A–G	Q_0 W	kWh/24h	A–G
937	289	3,30	**D**	256	2,87	**D**
1250	386	4,51	**E**	342	3,95	**E**
1875	579	6,75	**E**	513	5,91	**E**
2500	773	9,03	**F**	684	7,89	**F**
2811	868	10,21	**F**	768	8,93	**F**
3750	1159	13,54	**F**	1026	11,84	**F**

VOGTLAND FF

1247 × 1247 mm · serve-over · Bedientheke · servis tezgahı

Module Modul · Modül mm	Total length Gesamtlänge · Toplam boy mm	TDA m²	Net volume Nettovolumen · Net hacim L	Fans Ventilatoren · Fanlar W	Lighting Beleuchtung · Aydınlatma W	Conn. load* Anschlussl.* · Bağlantı gücü* W
937	997	0,88	144	1,8	0	1,8
1250	1310	1,18	193	3,6	0	3,6
1875	1935	1,76	289	5,4	0	5,4
2500	2560	2,35	385	7,2	0	7,2
2811	2871	2,64	433	9	0	9
3750	3810	3,53	578	10,8	0	10,8

Module Modul · Modül	3M1 · −1 … +5 °C · t_0 −7,1 °C			3M2 · −1 … +7 °C · t_0 −6,1 °C		
mm	Q_0 W	kWh/24h	A–G	Q_0 W	kWh/24h	A–G
937	285	3,04	**D**	252	2,62	**D**
1250	380	4,10	**D**	336	3,53	**D**
1875	571	6,15	**E**	504	5,30	**E**
2500	761	8,19	**E**	672	7,06	**E**
2811	856	9,24	**F**	756	7,97	**E**
3750	1141	12,29	**F**	1008	10,59	**F**

VOGTLAND FF LED

1247 × 1247 mm · serve-over · Bedientheke · servis tezgahı · LED

Module Modul · Modül mm	Total length Gesamtlänge · Toplam boy mm	TDA m²	Net volume Nettovolumen · Net hacim L	Fans Ventilatoren · Fanlar W	Lighting Beleuchtung · Aydınlatma W	Conn. load* Anschlussl.* · Bağlantı gücü* W
937	997	0,88	144	1,8	4	5,8
1250	1310	1,18	193	3,6	5,6	9,2
1875	1935	1,76	289	5,4	8	13,4
2500	2560	2,35	385	7,2	11,2	18,4
2811	2871	2,64	433	9	12	21
3750	3810	3,53	578	10,8	16,8	27,6

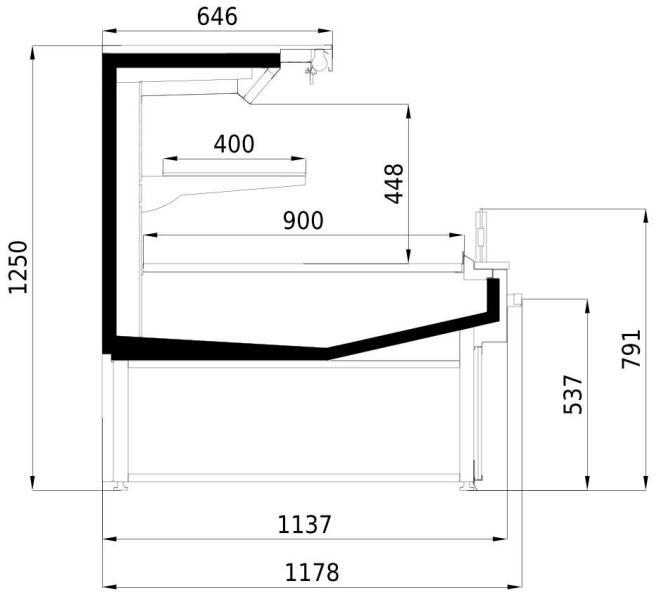
Module Modul · Modül	3M1 · −1 … +5 °C · t_0 −7,1 °C			3M2 · −1 … +7 °C · t_0 −6,1 °C		
mm	Q_0 W	kWh/24h	A–G	Q_0 W	kWh/24h	A–G
937	289	3,19	**D**	256	2,76	**D**
1250	386	4,29	**E**	342	3,73	**D**
1875	579	6,42	**E**	513	5,58	**E**
2500	773	8,59	**F**	684	7,45	**E**
2811	868	9,65	**F**	768	8,37	**E**
3750	1159	12,88	**F**	1026	11,18	**F**

* Without defrost heater · Ohne Abtauheizung · Defrost ısıtıcı hariç. Defrost: F, F LED, FF, FF LED off-cycle in 3M1 and 3M2, no defrost heater · Umluftabtauung ohne Heizung · off-cycle, ısıtıcısız. SV 125 / SV 150: electric defrost in 3M1 (heater ≤ 40 min/day) · elektrisch (Heizung ≤ 40 min/Tag) · elektrikli (ısıtıcı ≤ 40 dk/gün), off-cycle in 3M2. Climate class 3 (25 °C / 60 %), EN ISO 23953-2. Q_0 = cooling capacity · Kälteleistung · soğutma kapasitesi. Energy as declared in EPREL · Energie gemäß EPREL · Enerji EPREL beyanı ile aynıdır.

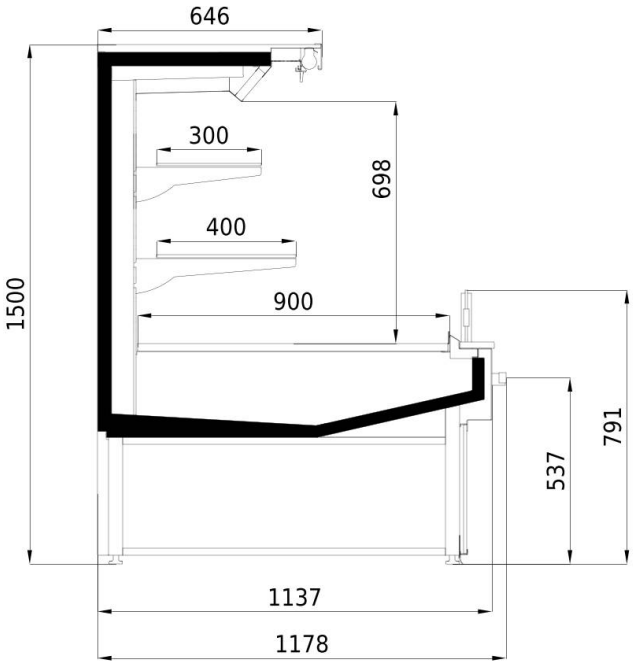
A Cross-sections (dimensions in mm)

Querschnitte (Maße in mm) · Kesitler (ölçüler mm)

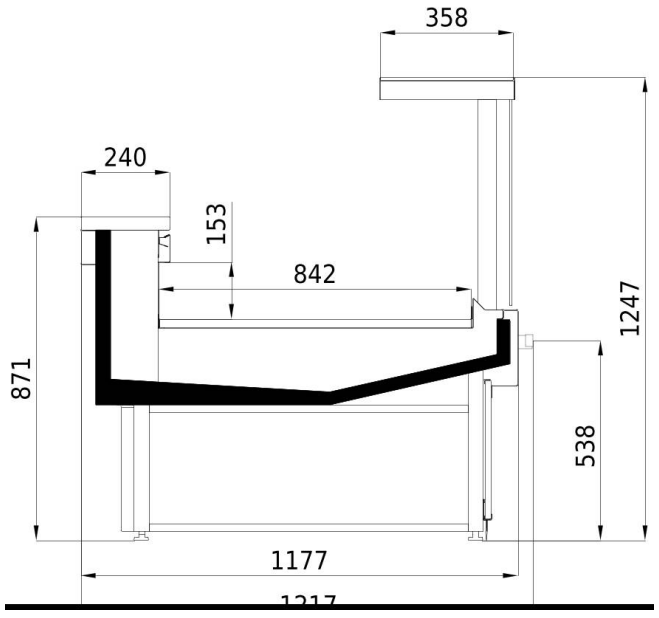
VOGTLAND SV 125



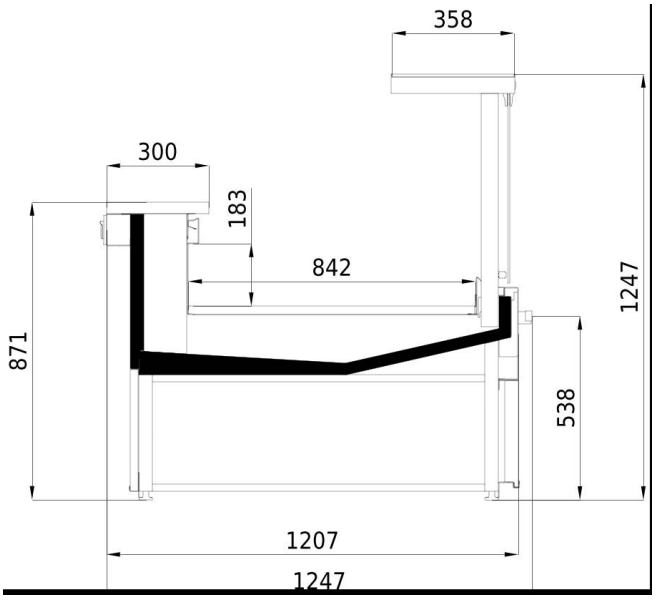
VOGTLAND SV 150



VOGTLAND F · F LED



VOGTLAND FF · FF LED



Schematic sections from the technical data sheets · Schematische Schnitte aus den technischen Datenblättern · Teknik veri sayfalarından şematik kesitler.