



DESMON
Professional Refrigeration

Armadi e Tavoli Refrigerati
Refrigerated Cabinets and Work tables
Gekoelde kasten en tafels
آرماویر و میزهای یخچالدار

Kühlschranke und Kühtische
Armoires et Tables Refrigerées
Armario y mesa frigo
لطاولات الخدمة المبردة والثلاجات

Use e manutenzione
Use and Maintenance
Gebrauchsanweisung
Manual d'usage
Manutención y Práctica
Gebruik en het onderhoud
ΕΙ ΝΟΔΟΕΩΕΒ Ι Ι
ΥΕΝΙ .Ε.ΑΑΩΕ.Ε. Ε. ΩΙ ΑΟ
الاستعمال والصيانة



(Most models)

A946

ITALIANO

2

ENGLISH

16

DEUTSCH

31

FRANÇAIS

46

ESPAÑOL

61

**GEBRUIK EN HET
ONDERHOUD**

75

РУССКИЙ

89

الاستعمال والصيانة

104

INDICE

1. INFORMAZIONI GENERALI	pagina 2
1.1	COSTRUTTORE
1.2	CENTRI DI ASSISTENZA
1.3	CERTIFICAZIONE
1.4	GARANZIA
1.5	PREDISPOSIZIONI A CARICO CLIENTE
1.6	STRUTTURA DEL MANUALE
1.6.1	SCOPO E CONTENUTO
1.6.2	DESTINATARI
1.6.3	CONSERVAZIONE
1.6.4	SIMBOLI UTILIZZATI
2. DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA	pagina 4
2.1	DESCRIZIONE
2.2	FUNZIONAMENTO
3. PREDISPOSIZIONI	pagina 4
3.1	ILLUMINAZIONE
3.2	VIBRAZIONI
3.3	EMISSIONI SONORE
3.3.1	FORNITURE A RICHIESTA
3.4	AMBIENTE ELETTROMAGNETICO
4. SICUREZZA	pagina 5
4.1	AVVERTENZE GENERALI
4.2	USO PREVISTO
4.3	CONTROINDICAZIONI D'USO
4.4	ZONE PERICOLOSE
4.5	ARRESTO MACCHINA
4.6	TARGHE
5. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	pagina 8
5.1	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE
5.2	STOCCAGGIO
5.3	VERIFICHE
6. INSTALLAZIONE	pagina 8
6.1	MESSA IN OPERA
6.2	MONTAGGIO
6.3	PREDISPOSIZIONI
6.4	COLLEGAMENTI
6.4.1	ELETTRICO
6.4.2	IDRAULICO
6.4.3	PREDISPOSIZIONI PER OPTIONAL
7. FUNZIONAMENTO	pagina 11
7.1	ADDETTI
7.2	MESSA IN FUNZIONE
7.3	TEMPORIZZATORI
7.4	REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA
7.5	STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI
7.6	CONSERVAZIONE DEI CIBI
8. MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA	pagina 12
8.1	NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA
8.1.1	PROIBIZIONE DELLA RIMOZIONE DEI RIPARI E DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA
8.1.2	INDICAZIONI SULLE OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO D'INCENDIO
8.1.3	PULIZIA DELLE PARTI ESTERNE
8.1.4	PULIZIA DEL CONDENSATORE
8.1.5	VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE
9. MANUTENZIONE STRORDINARIA E RIPARAZIONE	pagina 13
10. DIAGNOSTICA	pagina 14
11. RICAMBI	pagina 14
11.1	FORNITURA DI RICAMBI ORIGINALI
12. DEMOLIZIONE	pagina 15
13. ALLEGATI	pagina 15
13.1	DICHIARAZIONI
13.2	DOCUMENTAZIONE TECNICA

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 COSTRUTTORE

Vantiamo una consolidata esperienza nel campo della refrigerazione industriale.

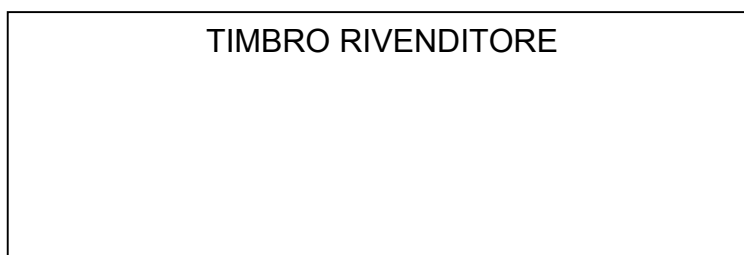
Il Know-how tecnologico acquisito, creatosi in anni di ricerche a stretto contatto con la produzione e la commercializzazione a livello internazionale, rappresenta la miglior garanzia che possiamo offrire.

Questa apparecchiatura è stata studiata negli interni, nell'estetica e nella componentistica, secondo le esigenze specifiche del Vs. mercato. E' inoltre, stata controllata funzionalmente ed esteticamente in ogni sua parte prima dell'invio definitivo, come risulta dal CERTIFICATO DI GARANZIA E DI COLLAUDO accluso alla presente documentazione.

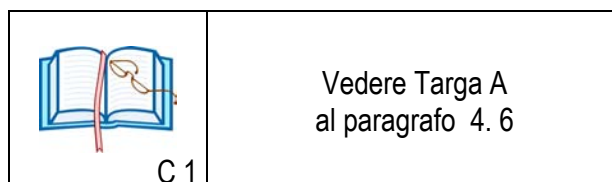
Usate, quindi, questo apparecchio attenendovi a quanto suggerito dal presente manuale per garantirne la durabilità.

1.2 CENTRI DI ASSISTENZA

(Vendita, Assistenza, Ricambi e Rappresentanza Commerciale)



Per qualsiasi necessità inerente l'uso, la manutenzione o la richiesta di parti di ricambio, il Cliente è pregato di rivolgersi al proprio rivenditore, specificando i dati identificativi dell'apparecchiatura (Modello, anno e serial number) riportati sulle targhe :



1.3 CERTIFICAZIONE

Gli Armadi, i Tavoli Frigoriferi ed i Gruppi Frigoriferi Condensati ad aria vengono realizzati in conformità delle Direttive Comunitarie pertinenti ed applicabili nel momento della sua immissione sul mercato.

Non rientrando l'armadio e il tavolo frigorifero nell' ALLEGATO IV della DIRETTIVA 98/37/CEE, il costruttore provvede alla Autocertificazione per apporre la marcatura CE .

1.4 GARANZIA

La nuova apparecchiatura è coperta da GARANZIA.

II CERTIFICATO DI GARANZIA è inserito assieme con il presente libretto all'interno di ogni prodotto.

Se doveste riscontrare la mancanza del suddetto Certificato, richiedetelo al Vs. fornitore indicando:

- Il numero di matricola e anno di costruzione (stampigliato sulla relativa targhetta, **vedi paragrafo 4. 6**);
- La data d'acquisto.

1.5 PREDISPOSIZIONI A CARICO CLIENTE

E' cura del Cliente, eseguire quanto indicato nella Documentazione.

Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del Cliente :

- Predisposizioni dei locali, comprese eventuali opere murarie e/o canalizzazioni richieste;
- Alimentazione Elettrica in conformità alle Norme vigenti nel Paese di utilizzo;
- Materiali di consumo per la pulizia.

1.6 STRUTTURA DEL MANUALE

Il Cliente deve leggere con estrema **attenzione** le informazioni riportate nel presente Manuale, in quanto una corretta **predisposizione**, **installazione** ed **utilizzo** costituiscono la base del rapporto Costruttore - Cliente.

1.6.1 SCOPO E CONTENUTO

Lo scopo del presente manuale è quello di fornire al Cliente tutte le informazioni necessarie per un adeguato utilizzo dell'Apparecchiatura, e per gestire la stessa nel modo più autonomo e sicuro possibile. Esso comprende le informazioni relative all'aspetto Tecnico, al Funzionamento, al Fermo, alla Manutenzione, ai Ricambi ed alla Sicurezza.

Prima di effettuare qualsiasi operazione sull'apparecchiatura, gli Utilizzatori ed i Tecnici Qualificati devono leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso e manutenzione.

In caso di dubbi sulla corretta interpretazione delle istruzioni, interpellare il Rivenditore per ottenere i necessari chiarimenti.

1.6.2 DESTINATARI



Il Manuale in oggetto è rivolto ai Rivenditori, agli Utilizzatori, ed ai Manutentori abilitati alla Manutenzione dell'Apparecchiatura.

È espressamente vietato agli Utilizzatori di eseguire operazioni riservate a Manutentori o a Tecnici qualificati. Il Costruttore non risponde di danni derivanti dalla mancata osservanza di questo divieto.

1.6.3 CONSERVAZIONE

Il Manuale di Uso e Manutenzione deve essere conservato nelle immediate vicinanze dell'Apparecchio, dentro un apposito contenitore e, soprattutto, al riparo da liquidi e quant'altro ne possa compromettere lo stato di leggibilità.

1.6.4 SIMBOLI UTILIZZATI

SIMBOLO	SIGNIFICATO	COMMENTO
 A ...	AVVERTENZA	Indica una avvertenza od una nota su funzioni chiave o su informazioni utili. Prestare la massima attenzione ai blocchi di testo evidenziati da questo simbolo.
 C ...	CONSULTAZIONE	Occorre consultare il Libro Istruzioni prima di effettuare una determinata operazione.

2. DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

2.1 DESCRIZIONE

Gli armadi sono gruppi frigoriferi condensati ad aria composti nella parte impiantistica da:

- Unità condensante (esterno cella)
- Unità evaporante (interno cella)
- Quadro di controllo e comando (posto sul frontale porta strumenti), (📖 vedi allegato 13.2.3).
- Lo sbrinamento è automatico, (📖 vedi allegato 13.2.1).
- La condensazione avviene ad aria.

2.2 FUNZIONAMENTO

Gli Armadi sono gruppi frigoriferi funzionanti tramite compressore frigorifero di tipo ermetico, alimentato dalla rete elettrica (monofase o trifase) e utilizzante come refrigerante, fluido R 404 A / R 134 A .

Principio funzionamento ciclo frigorifero

In termodinamica per ciclo frigorifero si intende l'insieme dei cambiamenti di stato a cui è sottoposto un determinato corpo (ad esempio un fluido frigorifero). Il passaggio del fluido frigorifero dallo stato liquido allo stato gassoso avviene all'evaporatore. Poiché questo fenomeno di stato è un fenomeno endotermico, esso necessita di un apporto di calore che all'occorrenza, viene prelevato dall'aria con cui l'evaporatore è a contatto. Ne consegue che all'uscita dall'evaporatore, i vapori del fluido frigorifero vengono aspirati da un compressore e da qui inviati al condensatore. Se poi quest'ultimo elemento sottrae non solo il calore che il fluido frigorifero gassoso aveva immagazzinato nel corso dell'evaporazione (entalpia di evaporazione), ma anche l'equivalente calorifico del lavoro di compressione, il fluido ritorna allo stato liquido.

Essendo la liquefazione un fenomeno esotermico, si ha produzione di calore, che viene smaltito sia per mezzo dell'aria sia per mezzo dell'acqua. Dopo essere uscito dal condensatore, il fluido frigorifero liquido attraversa un organo di espansione e ritorna all'evaporatore, completando così il ciclo.

3. PREDISPOSIZIONI

3.1 ILLUMINAZIONE

L'illuminazione del locale deve essere conforme alle leggi vigenti nel Paese in cui è installata la macchina e deve comunque garantire una buona visibilità in ogni punto, non creare riflessi pericolosi e consentire la chiara lettura dei punti di comando.

3.2 VIBRAZIONI


In condizioni di impiego conformi alle indicazioni di corretto utilizzo, le vibrazioni non sono tali da fare insorgere situazioni di pericolo.

3.3 EMISSIONI SONORE

Il gruppo frigorifero è progettato e realizzato in modo da ridurre alla sorgente il livello di emissione sonora. (📖 vedi allegato 2)

3.3.1 FORNITURE A RICHIESTA

Resta inteso che qualsiasi modifica e/o aggiunta di accessori, deve essere esplicitamente approvata e realizzata a cura del Costruttore .

 A ...	AVVERTENZA	Qualsiasi modifica o alterazione apportata al frigorifero dall'operatore e/o dal manutentore è vietata per ragioni di sicurezza. Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di modifiche non autorizzate
--	------------	---

3.4 AMBIENTE ELETTROMAGNETICO

Il frigorifero è realizzato per operare correttamente in un ambiente elettromagnetico di tipo industriale, rientrando nei limiti di Emissione ed Immunità previsti dalle seguenti Norme armonizzate:

EN 50081-2 Compatibilità elettromagnetica - Norma generica di emissione - Parte 2 - Ambiente industriale - (1993)

EN 50082-2 Compatibilità elettromagnetica - Norma generica di Immunità - Parte 2 - Ambiente industriale - (1995)

4. SICUREZZA

4.1 AVVERTENZE GENERALI



L'Utilizzatore deve leggere con molta **attenzione** le informazioni riportate nel presente Manuale, con particolare riguardo alle opportune precauzioni per la Sicurezza elencate in questo capitolo.

E' indispensabile, inoltre, che l'Utilizzatore segua le avvertenze di seguito elencate :

- Mantenere la cella frigorifera in ordine e pulita;
- Non rimuovere od alterare le targhe apposte dal Costruttore (**vedi 4.6**);
- Non rimuovere od eludere i sistemi di Sicurezza;
- Non toccare la macchina avendo mani e piedi umidi o bagnati;
- Non toccare la macchina a piedi nudi;
- Non inserire cacciaviti o altro tra le protezioni o le parti in movimento;
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
- **Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o manutenzione disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo prima l'interruttore generale e poi staccando la spina.**

4.2 USO PREVISTO

L'armadio e/o il tavolo frigorifero è concepito e costruito per l'utilizzo in Comunità, Ristoranti, Alberghi ecc.

4.3 CONTROINDICAZIONI D'USO



L'armadio e/o il tavolo frigorifero non deve essere utilizzato :

- Per utilizzi diversi da quelli esposti al 4.2
- In atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
- In atmosfera a rischio d'incendio;
- Esposto alle intemperie;
- Con adattatori, prese multiple e/o prolunghe;

4.4 ZONE PERICOLOSE



Non esistono zone pericolose, durante l'uso, in quanto l'armadio e/o il tavolo frigorifero è provvisto di tutti i dispositivi di sicurezza necessari.

Se si devono effettuare riparazioni e/o manutenzioni rimuovendo i dispositivi di sicurezza, **accertarsi sempre che le fonti di energia siano state, prima, disattivate.**

A tale scopo nell' Armadio e/o nel Tavolo Frigorifero va disattivato:

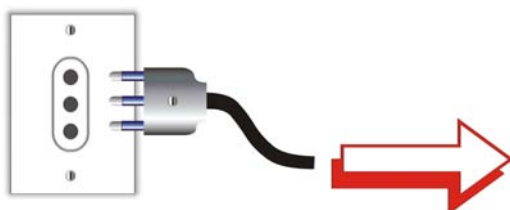
- **L'impianto elettrico** mediante spegnimento dell' interruttore generale e successivo disinserimento del cavo di alimentazione dalla rete ;

A fine lavori è **importante rimontare rigorosamente** i dispositivi di sicurezza.

4.5 ARRESTO MACCHINA

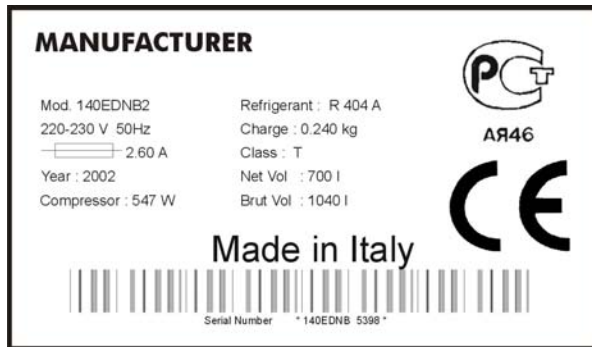
Per l'arresto dell' Armadio e/o del Tavolo Frigorifero, è necessario procedere come segue :

- Portare l'interruttore Generale sulla posizione di spegnimento.
- Rimuovere il cavo di alimentazione.



4.6 TARGHE


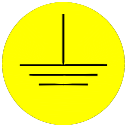

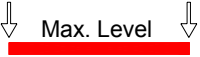

Targa relativa alle caratteristiche della macchina	TARGA A
--	---------



Esempio



Esempio (solo USA)

Targa relativa all'Apparato Elettrico	TARGA B	
	Togliere la tensione prima di rimuovere la protezione	
Targa relativa all'Apparato Elettrico	TARGA C	
	Simbolo di terra.	
Targa relativa all'Apparato Elettrico	TARGA D	
	Attenzione! la ditta costruttrice e la distributrice declinano ogni responsabilità se la linea di alimentazione non è protetta da interruttore magnetotermico ad alta sensibilità (IN - 16 A ID - 30 mA) collegato all'impianto generale di terra.	
Targa interna	PLAQUE E	
	max. high load	
 A ...	AVVERTENZA	LE TARGHE DI AVVERTIMENTO CHE SVOLGONO FUNZIONE DI SICUREZZA NON DEVONO ESSERE RIMOSSE, COPERTE O DANNEGGIATE

5. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE



**LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE IN QUANTO FORNISCONO IMPORTANTI INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE D'USO E DI MANUTENZIONE.
CONSERVARE CON CURA QUESTO MANUALE PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE.**

5.1 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Il trasporto e la movimentazione dell'Armadio e/o del Tavolo Frigorifero devono assolutamente avvenire mantenendo la posizione verticale, rispettando le eventuali indicazioni poste sull'imballo.

Il Trasporto deve essere effettuato da Personale professionalmente qualificato .

L'armadio e/o il tavolo frigorifero deve essere trasportato in modo tale da evitare qualsiasi danno alle parti.

In relazione al tipo di trasporto, occorre proteggere l'armadio e/o il tavolo frigorifero da tutti gli urti e sollecitazioni possibili.

L'armadio e/o tavolo il frigorifero viene preparato per il trasporto con imballo o senza, a seconda del mezzo e della via di trasporto. L'imballo può essere effettuato in cartone oppure in cartone e legno.

La *movimentazione* dell'Armadio e/o del Tavolo Frigorifero deve essere effettuata utilizzando un carrello sollevatore o trans-pallet provvisto di forche idonee (lunghezza almeno pari a 2/3 del mobile).



Eventuali danni causati alla macchina durante il Trasporto e/o la Movimentazione, **non** sono coperti da GARANZIA.
Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente.

5.2 STOCCAGGIO

In caso di lunga inattività, l'armadio e/o il tavolo frigorifero deve essere immagazzinato con le precauzioni relative al luogo ed ai tempi di stoccaggio :

- Immagazzinare l'armadio e/o il tavolo frigorifero in luogo chiuso;
- Proteggere l'armadio e/o il tavolo frigorifero da urti e sollecitazioni;
- Proteggere l'armadio e/o il tavolo frigorifero dall'umidità e da escursioni termiche elevate;
- Evitare che l'armadio e/o il tavolo frigorifero venga a contatto con sostanze corrosive;

5.3 VERIFICHE

Prima della messa in funzione dell'Armadio e/o del tavolo Frigorifero, è necessario eseguire una serie di verifiche e controlli allo scopo di prevenire errori od incidenti durante la fase di Messa in funzione .

- Verificare che l'armadio e/o il tavolo frigorifero non abbia subito danni durante la fase di montaggio
- Verificare, con particolare cura, l'integrità del pannello di comando, cavi elettrici e tubazioni .
- Controllare l'esatto collegamento di tutte le fonti di energia esterne.
- Verificare il libero movimento e rotazione di tutte le parti mobili.

6. INSTALLAZIONE



Per ottenere un funzionamento ottimale dell'unità si consiglia di posizionare il frigorifero in un luogo con un buon ricambio di aria e lontano da elevate fonti di calore.

6.1 MESSA IN OPERA

- Rimuovere accuratamente l'imballo del frigorifero;
- Rimuovere la protezione in PVC bianco dall'acciaio e tutto quanto predisposto dall'azienda per ridurre al minimo i rischi di danni da trasporto;
- Sistemare il frigorifero su una superficie piana e livellata (agire sui piedini regolabili). (**Fig. 1**)

Prima dell'uso pulire il frigorifero in tutte le sue parti con un panno pulito e morbido, oppure, usare un prodotto da nebulizzare; è opportuno usare poca acqua in quanto contiene in sospensione materie minerali che lasciano tracce difficili da eliminare e da asportare entro breve tempo.

- Lavare la vasca e tutte le parti interne usando detersivi antibatterici che si trovano in commercio;
- Rimuovere i detersivi con una spugna morbida imbevuta d'acqua ed asciugare con un panno morbido e pulito.

Non usare detersivi e/o polveri abrasive che potrebbero opacizzare le finiture.

Durante tutte queste fasi, come già detto, *non usare una grande quantità d'acqua onde evitare il danneggiamento di parti elettriche*; è sufficiente una spugna imbevuta.

- Sistemare i supporti griglia all'interno della cella, nella posizione più consona all'uso, inserendo ogni supporto nei montanti forati fissati sul fondo della cella ed innestando la linguetta laterale nell'apposita sede ricavata sui fianchi o sui montanti del tavolo. (**Fig. 2**)
- Far scivolare le griglie all'interno dei supporti come raffigurato in Figura 2
- Inserire nelle apposite guide, ubicate nella parte inferiore del frigorifero, la vaschetta scarico condensa e per le macchine che montano vaschetta automatica collegare il connettore. (**Fig. 3**)

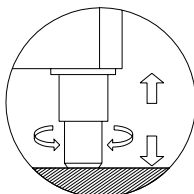


Fig. 1

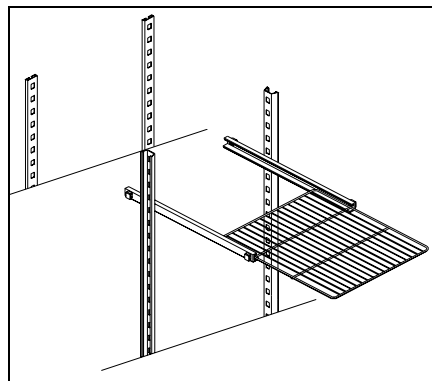


Fig. 2

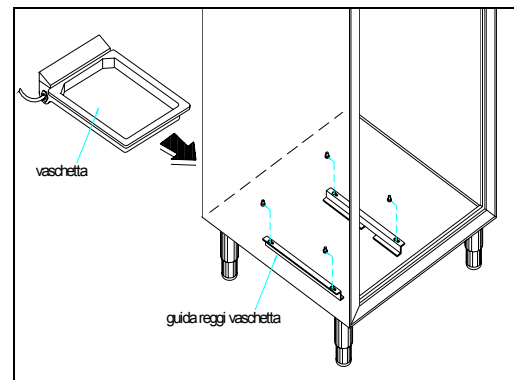


Fig. 3 (vedi allegato 13.2.4 .1)

6.3 PREDISPOSIZIONI



- Accertarsi che la sezione dei cavi e la presa siano idonei alla potenza assorbita dall'apparecchiatura.

E' VIETATO L'USO DI ADATTATORI, PRESE MULTIPLE E/O PROLUNGHE

- Assicurarci che l'armadio e/o il tavolo frigorifero non sia collegato nei pressi di una sorgente di calore come: forni, radiatori, raggi solari diretti etc.
- Lasciare uno spazio di almeno 75 mm. (3 inches) fra il retro dell'armadio e/o del tavolo e l'eventuale parete, onde evitare formazioni di condensa.
- Il vano motore deve essere libero da qualsiasi ostacolo in grado di impedire o limitare la circolazione dell'aria attraverso l'unità condensante sita nella parte laterale superiore del frigorifero;
- La distanza fra frigorifero e soffitto non deve essere inferiore a 50 cm. (19¾ inches)

- Accertarsi che l'ambiente assicuri un sufficiente ricambio d'aria, onde garantire il raffreddamento del condensatore e del gruppo compressore.
- Per il perfetto funzionamento dell'apparecchio la temperatura massima degli ambienti non deve superare i + 43° C (109°F).

Il mancato rispetto di dette condizioni provocherebbe un grave scadimento delle prestazioni dell'apparecchio, un precoce invecchiamento del compressore ed un consumo di energia notevolmente superiore a quello normale (**Fig. 4**)

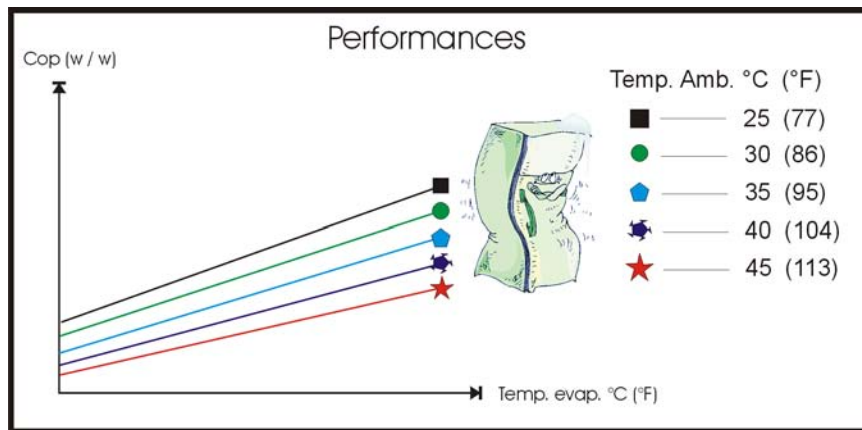
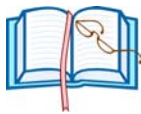


Fig. 4



C 2

Consultare, inoltre, le informazioni contenute al paragrafo 1. 5

6. 4 COLLEGAMENTI

Al fine di evitare qualsiasi tipo di problema al momento dell'avviamento dell'Armadio e/o del Tavolo Frigorifero, è bene attenersi a quanto di seguito descritto .

6. 4. 1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico dell'Armadio e/o del Tavolo Frigorifero è realizzato a cura e responsabilità del Cliente. Il collegamento alla linea elettrica deve essere conforme alle leggi vigenti nel Paese in cui è installata.

- Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda esattamente all'indicazione dell'armadio e/o del tavolo (vedi Targa A)
- Verificare che la presa sia conforme alle norme vigenti.
- Prestare particolare attenzione che non siano presenti fili scoperti.
- Controllare la messa a terra.



IL COLLEGAMENTO A TERRA DELL'APPARECCHIO É UNA NORMA DI SICUREZZA OBBLIGATORIA PER LEGGE (vedi Targa C).

Qualora si allineano più apparecchiature, ciascuno di esse dovrà essere alimentata indipendentemente dall'altra.

Al fine di salvaguardare l'impianto elettrico del frigorifero da eventuali sovraccarichi o corto circuiti, installare a monte della presa del frigorifero un interruttore magnetotermico di adeguato potere di interruzione. (vedi targa D)

6. 4. 2 COLLEGAMENTO IDRAULICO

Qualora i modelli siano sprovvisti di unità condensante a bordo è necessario prevedere l'allacciamento alla rete di drenaggio per lo scarico dell'acqua di sbrinamento utilizzando un tubo idoneo di sezione adeguata .

6. 4. 3 PREDISPOSIZIONE SERRATURA

Serratura: tutti gli armadi frigoriferi sono provvisti di predisposizione per il montaggio serratura. Per il montaggio si veda la Fig. 5

Come montare ...

Inserire il cilindro (1) nell'apposito foro situato sul frontale portastrumenti avendo cura che il simbolo (B) sia nella posizione raffigurata. Dopo di che inserire la rondella distanziale (2) (se presente) e bloccare con il dado (3). Alloggiare la leva di chiusura (4) nel foro (A) ed successivamente introdurre fino in fondo il cilindretto (5).

Posizione di montaggio



Vista posteriore



Come smontare ...

Per estrarre il cilindretto (5) tenere premuto con un punteruolo il fermo (6) aiutandosi per l'estrazione con la chiave. Estrarre la leva di chiusura (4) e svitare il dado di bloccaggio (3).

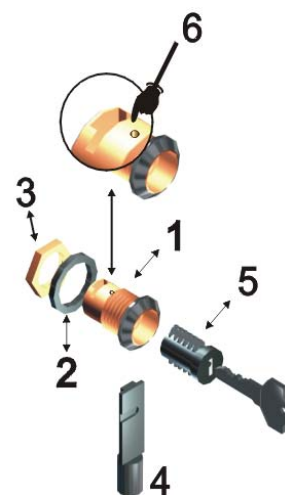


Fig. 5

7. FUNZIONAMENTO

7. 1 ADDETTI

Il personale addetto all'utilizzo e all'installazione della macchina, deve possedere (oppure acquisire tramite adeguata formazione ed addestramento) i requisiti di seguito indicati, ed essere, inoltre, a conoscenza del presente Manuale e di tutte le informazioni relative alla Sicurezza :

- Cultura generale e tecnica a livello sufficiente per comprendere il contenuto del Manuale.
- Conoscenza delle principali Norme igieniche, antinfortunistiche e tecnologiche.

7. 2 MESSA IN FUNZIONE

Se l'apparecchiatura è stata erroneamente posizionata orizzontalmente durante il trasporto, attendere 2 ore circa dopo il suo posizionamento verticale, prima di metterla in funzione.

7.3 TEMPORIZZATORI

Vedi Manuale d'uso in allegato 13.2.1.2.

7.4 REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

La temperatura dovrà essere scelta considerando:

- Il tipo di prodotto che si intende conservare nella cella (vedi Allegato 13.2.5);
- La temperatura ambiente;
- La frequenza di apertura.

Si tenga comunque presente che:

- I frigoriferi negativi (-10°/-25°C) (14°F / 32°F): sono adatti alla conservazione per lunghi periodi di prodotti surgelati e per il congelamento di piccole quantità di derrate fresche di piccola pezzatura.

In ogni caso prima di caricare il prodotto attendere che la cella sia arrivata a temperatura verificandola sul sistema di controllo di bordo. Qualora si abbiano brevi interruzioni nell'erogazione dell'energia elettrica è probabile che il compressore si riavvii con un certo ritardo; ciò è perfettamente normale.



C 2

Consultare le informazioni contenute nell'Allegato 13.2.1

7.5 STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI



Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni del frigorifero è necessario rispettare le seguenti indicazioni:

- Non introdurre all'interno della cella cibi caldi o liquidi scoperti;
- Confezionare o proteggere in altro modo gli alimenti, soprattutto se contengono aromi o panna;
- Sistemare le derrate all'interno della cella in modo da non limitare la circolazione dell'aria con ostacoli superflui (vedi targa E);
- Evitare il più possibile frequenti e prolungate aperture delle porte;
- Attendere alcuni istanti prima di riaprire la porta appena chiusa.

7.6 CONSERVAZIONE DEI CIBI

La causa principale della degradazione dei cibi e delle sostanze organiche in generale, è la moltiplicazione dei batteri contenuti nelle cellule che costituiscono il cibo stesso. La proliferazione dei batteri può essere notevolmente rallentata abbassando la temperatura del prodotto, infatti, ciascun prodotto, in base alle sue caratteristiche organolettiche, necessita di specifiche temperature e di determinate condizioni ambientali.

Allo scopo di poter usufruire nel miglior modo possibile dell'apparecchiatura acquistata si consiglia di prestare attenzione al:

- Punto di congelamento;
- Caratteristiche e dati relativi alla conservazione di alcuni prodotti congelati.

In merito alle temperature di conservazione consigliate si veda Allegato 13.2.5

8. MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

Le informazioni contenute in questo capitolo sono destinate sia all'Utilizzatore (personale non specializzato), sia al Manutentore Ordinario.

8.1 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

8.1.1 PROIBIZIONE DELLA RIMOZIONE DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA



È assolutamente vietata la rimozione delle protezioni di sicurezza per eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria. Il Fabbricante si esime da qualsiasi responsabilità per incidenti dovuti all'inadempienza del suddetto obbligo.

8. 1. 2 INDICAZIONI SULLE OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

- Staccare la macchina dalla presa elettrica oppure interrompere l'alimentazione generale;
- Non utilizzare getti d'acqua;
- Usare estintori a polvere o schiuma.

8. 1. 3 PULIZIA DELLE PARTI ESTERNE

Allo scopo vengono indicati:

- I prodotti di pulizia: acqua e detersivi neutri non abrasivi (**NON USARE SOLVENTI**);
- I metodi di pulizia: lavare con panno morbido o spugna;
- La frequenza: si consiglia settimanale.

8. 1. 4 PULIZIA DEL CONDENSATORE

L'efficienza dell'unità condensante è compromessa dall'intasamento del condensatore per cui è necessario provvedere alla pulizia dello stesso con frequenza settimanale. Prima di effettuare questa operazione spegnere la macchina, disinserire il cavo di alimentazione e procedere come segue:

- Con l'ausilio di uno getto d'aria o pennello asciutto a setola rigida e/o spazzola, eliminare, con movimento verticale (Fig. 6) la polvere e la lanugine depositata sulle alette.

Nel caso di depositi untuosi si consiglia l'impiego di un pennello imbevuto di alcool o simile. Ad operazione ultimata avviare nuovamente l'unità.



Fig. 6

8. 1. 5 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE

Periodicamente bisogna verificare l'integrità dei cavi elettrici e degli organi elettrici.

9. MANUTENZIONE STRAORDINARIA E RIPARAZIONE



La Manutenzione Straordinaria e la riparazione sono compiti riservati esclusivamente al personale specializzato ed autorizzato dal fabbricante.

Si declina ogni responsabilità per interventi condotti dall'utilizzatore, da personale non autorizzato o per l'utilizzo di ricambi non originali.

10. DIAGNOSTICA

Nella seguente tabella sono riportati i guasti più frequenti, le possibili cause e i relativi rimedi.

DESCRIZIONE GUASTO	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
L' apparecchio non si accende	Interruttore generale su "OFF" Manca tensione Altro	Interruttore generale su "ON " Verificare spina, presa, fusibili, linea elettrica Contattare assistenza tecnica
Il gruppo frigorifero non parte	Raggiunta temperatura impostata Sbrinamento in corso Pannello comando in avaria Altro	Impostare nuova temperatura Attendere fine ciclo, spegnere e riaccendere Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Il gruppo frigorifero funziona continuamente ma non raggiunge la temperatura impostata	Locale troppo caldo Condensatore sporco Fluido frigorifero insufficiente Arresto ventola condensatore Tenuta insufficiente sportello Evaporatore brinato Valvola sbrinamento aperta	Aerare maggiormente Pulire il condensatore Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica Verifica guarnizioni Sbrinamento manuale Contattare assistenza tecnica
Il gruppo frigorifero non si ferma alla temperatura impostata	Pannello comando in avaria Sonda temperatura in avaria Porta non chiusa ermeticamente	Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica Chiudere porta
Blocco di ghiaccio sull'evaporatore	Uso improprio Pannello comando in avaria	Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Ristagno di acqua o ghiaccio nel gocciolatoio	Carico ostruito Macchina non livellata	Pulire la piletta e lo scarico Contattare assistenza tecnica
L'apparecchio è rumoroso	Macchina non livellata Contatti di corpi estranei Viti e bulloni allentati Altro	Controllare che l'apparecchio sia livellato. Controllare che qualche tubo e le pale del ventilatore non siano in contatto con corpi estranei. Serrarli Contattare assistenza tecnica

PER GARANTIRE L'EFFICIENZA DELL'APPARECCHIO E PER IL SUO CORRETTO FUNZIONAMENTO È INDISPENSABILE ATTENERSI ALLE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE FACENDO EFFETTUARE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO LA MANUTENZIONE PERIODICA.

(NORME DI LEGGE SULLA PREVENZIONE INFORTUNI SUL LAVORO PER L'INSTALLAZIONE ELETTRICA DEGLI APPARECCHI).

SI FA OBBLIGO DI ATTENERSI ALLE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE SULLA PREVENZIONE INFORTUNI.

11. RICAMBI

11.1 FORNITURA DI RICAMBI ORIGINALI

Per eventuali sostituzioni di componenti i ricambi possono essere acquistati presso i nostri centri autorizzati, fornendo:

- numero di matricola e anno di costruzione (vedi targa A);
- numero di identificazione componente (vedi Allegato 13.2.3).



Ogni malfunzionamento addebitabile all'uso di ricambi non originali non sarà riconosciuto dai nostri tecnici e comporterà la perdita della garanzia.

12. DEMOLIZIONE

Il gas presente nell'impianto deve essere estratto da personale autorizzato. Per quanto concerne la massa metallica è sufficiente la suddivisione tra le parti acciaiose e quelle in altri materiali, per un corretto invio al riciclaggio.

13. ALLEGATI

13.1 DICHIARAZIONI

Si allegano le seguenti Dichiarazioni :

- Dichiarazione di Conformità alla DIRETTIVA 98 / 37 / CE
- Dichiarazione di Conformità alla DIRETTIVA 89 / 336 / CE
- Dichiarazione di Conformità alla DIRETTIVA 73 / 23 / CE

13.2 DOCUMENTAZIONE TECNICA

Si allega la seguente documentazione tecnica:

1. Istruzioni controllo:
 - 1.1 Controllo Elettronico;
 - 1.2 Controllo Elettromeccanico;
2. Analisi Fonometrica;
3. Schema di montaggio;
4. Schemi elettrici;
 - 4.1 Schema di collegamento vaschetta autocondensante
5. Temperature di conservazione consigliate;
6. Certificazione di garanzia;
7. Certificazione di collaudo.

INDEX

1. GENERAL INFORMATION	page	2
1.1	MANUFACTURER	
1.2	SERVICE CENTRES	
1.3	CERTIFICATION	
1.4	GUARANTEE	
1.5	PREARRANGEMENTS OF CUSTOMER'S RESPONSIBILITY	
1.6	STRUCTURE OF THE MANUAL	
1.6.1	AIMS AND CONTENTS	
1.6.2	WHO THE MANUAL IS FOR	
1.6.3	CONSERVATION	
1.6.4	SYMBOLS USED	
2. DESCRIPTION AND OPERATION OF THE APPLIANCE	page	4
2.1	DESCRIPTION	
2.2	OPERATION	
3. PREARRANGEMENTS	page	4
3.1	ILLUMINATION	
3.2	VIBRATION	
3.3	EMISSION OF SOUND	
3.3.1	SUPPLIES ON REQUEST	
3.4	SUPPLIES ON REQUEST	
4. SAFETY	page	5
4.1	GENERAL WARNING	
4.2	FORESEEN USE	
4.3	UNSUITABLE CONDITIONS FOR USE	
4.4	DANGER ZONES	
4.5	SWITCHING OFF THE APPLIANCE	
4.6	PLAQUES	
5. TRANSPORT AND MOVEMENT	page	8
5.1	TRANSPORT AND MOVEMENT	
5.2	STORAGE	
5.3	CHECKS	
6. INSTALLATION	page	8
6.1	SET UP	
6.2	ASSEMBLY	
6.3	PREARRANGEMENTS	
6.4	CONNECTIONS	
6.4.1	ELECTRIC	
6.4.2	HYDRAULICS	
6.4.3	PREARRANGEMENTS FOR OPTIONALS	
7. OPERATION	page	11
7.1	STAFF	
7.2	PUTTING INTO OPERATION	
7.3	TIMERS	
7.4	REGULATION OF TEMPERATURE	
7.5	STORAGE OF FOOD	
7.6	CONSERVATION OF FOOD	
8. ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE	page	12
8.1	BASIC SAFETY RULES	
8.1.1	PROHIBITION OF REMOVAL OF PROTECTION AND SAFETY DEVICES	
8.1.2	INDICATIONS FOR EMERGENCY OPERATIONS IN THE CASE OF FIRE	
8.1.3	CLEANING OF THE EXTERIOR	
8.1.4	CLEANING OF THE CONDENSER	
8.1.5	PERIODIC CHECKS TO BE CARRIED OUT	
9. NON-ROUTINE MAINTENANCE AND REPAIRS	page	13
10. TROUBLESHOOTING	page	14
11. SPARE PARTS	page	14
11.1	SUPPLY OF SPARE PARTS	
12. DEMOLITION	page	15
13. ENCLOSURES	page	15
13.1	DECLARATIONS	
13.2	TECHNICAL DOCUMENTATION	

1. GENERAL INFORMATION

1.1 MANUFACTURER

As the company boasts considerable experience in the field of industrial refrigeration.

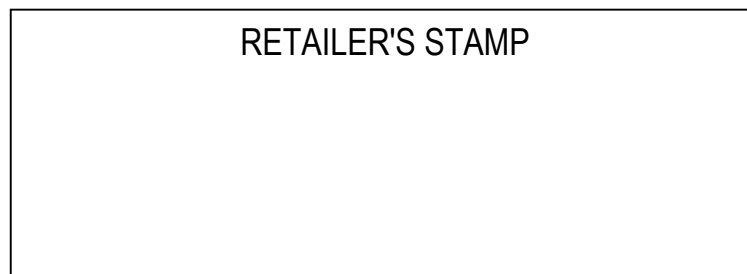
The technological know-how acquired, created during years of research and close contact with the production and marketing at an international level, represents the best guarantee that the manufacturer can offer.

This equipment has been studied inside, externally and in its components, according to the requirements specified by your market. Furthermore every aspect has been checked for functioning and for appearance before being despatched, as shown by the CERTIFICATE OF GUARANTEE AND INSPECTION included in this documentation.

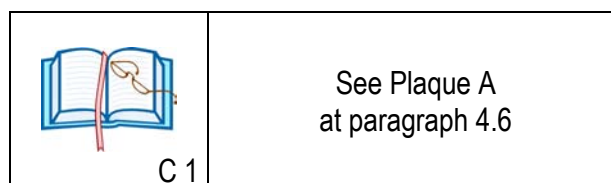
To guarantee the long life of this product, use it according to the suggestions made in this manual.

1.2 SERVICE CENTRES

(Sales, Service, Spare parts and Commercial Representation)



For any requirement pertaining to use, maintenance or the request for spare parts, the Customer should use an authorised Service Centre (directly care of the manufacturer), specifying the identification details of the equipment shown on the plaques:



1.3 CERTIFICATION

The Condensed air Refrigerator Cupboards and Tables and Refrigerator Units are produced in accordance with the European Community Regulations applicable at the time of its appearance on the market.

Because the refrigerator cupboard and table do not come into the ENCLOSED IV of the REGULATION 98/37/CEE, the manufacturer provides self-certification with the CE marking.

1.4 GUARANTEE

The new equipment is covered by a guarantee.

The **GUARANTEE CERTIFICATE** is included with this booklet inside every product.

If this booklet is not present you can ask your supplier for it, specifying:

- The serial number (stamped on the relevant plaque, **see paragraph 4.6**);
- The date of purchase.

1.5 PREARRANGEMENTS OF CUSTOMER'S RESPONSIBILITY

It is the Customer's responsibility to carry out everything specified in the documentation. Unless different prior arrangements have been made, the following are usually the Customer's responsibility:

- Predisposition of the area, including any building work and or canalisation required;
- Electric power supply in accordance with the power regulations in the country of use;
- Cleaning materials.

1.6 STRUCTURE OF THE MANUAL

The Customer must read the information contained in this Manual very carefully, because the correct predisposition, installation and use are the basis of the Customer - Manufacturer agreement.

1.6.1 AIMS AND CONTENTS

This Manual aims to provide the customer with all the information necessary for not only adequate use of the equipment, but also for the safest and most autonomous use possible. It contains information regarding Technical aspects, Operation, Stopping, Maintenance, Spare Parts and Safety.

Before carrying out any operation on the equipment, the User and the Qualified Technicians must carefully read the instructions contained in this Manual.

In the case of any doubts regarding the interpretation of the instructions, call the Retailer for clarification.

1.6.2 WHO THE MANUAL IS FOR

This Manual is aimed at both Retailers and users and also to maintenance workers qualified to carry out work on the equipment.



The user must not carry out work reserved for qualified Maintenance workers and/or Technicians.

The Manufacturer is not responsible for any damage caused by lack of respect for this last regulation

1.6.3 SAFEKEEPING

The Manual for Use and Maintenance must be kept in the immediate vicinity of the equipment, in an appropriate holder and, above all, protected from liquids and other substances that could make it illegible.

1.6.4 SYMBOLS USED

SYMBOL	MEANING	COMMENT
 A ...	WARNING	Indicates a warning or a note on a key function or useful information. Pay great attention to text indicated by this symbol
 C ...	CONSULTATION	It is necessary to consult the Instruction Booklet before carrying out the operation

2. DESCRIPTION AND OPERATION OF THE APPLIANCE

2.1 DESCRIPTION

The upright refrigerators are condensed air refrigerator units made up of:

- A condensing unit (outside cold storage room)
- An evaporating unit (inside cold storage room)
- A control panel (positioned on the condensing unit), (📖 see enclosed 13.2.3)
- Defrosting is of the electric type and it is automatic (📖 see enclosed 13.2.1).
- Condensation is air based.

2.2 OPERATION

The upright refrigerators are refrigerator units which function by means of refrigerator compressor of the airtight type. With air tight motion and alternative motion, powered by electricity (monophase or three phase) and using as a refrigerant the fluid R404A / R134A

Principle of refrigerator operation cycle

In thermodynamics for the refrigerator cycle we intend the change of state which a certain body undergoes (for example a refrigerating fluid). The passage of the refrigerating fluid from the liquid state to the gaseous state takes place in the evaporator. Because this is an endothermic phenomenon, it needs heat which, when it happens, is taken from the air which the evaporator comes into contact with. So, when coming out of the evaporator, the vapours of the refrigerating fluid are sucked out by an air compressor and sent to the condenser. If the latter takes away not only the heat that the gaseous refrigerating fluid has acquired during the course of the evaporation (ENTALPIA DI EVAPORATION), but also the calorific equivalent of the compression work, then the fluid returns to the liquid state.

Because liquefaction is an exothermic phenomenon, there is production of heat, which is disposed of through air and through water.

The refrigerant fluid, leaving the condenser, passes through an expansion organ and returns to the evaporator, thus completing the cycle.

3. PREARRANGEMENTS

3.1 ILLUMINATION

The illumination of the area must conform with the POWER regulations of the country in which the equipment is installed and must, in any case, guarantee good visibility at all points, it must not create dangerous reflections and must allow for easy reading of the controls.

3.2 VIBRATIONS

In conditions of use which comply with the indications for correct use, the vibrations are not enough to create dangerous situations.

3.3 EMISSION OF SOUND

The refrigerator unit is designed to reduce the level of noise at source . (📖 see attached 13.2.2)

3.3.1 SUPPLIES ON REQUEST

It is to be understood that any modification and/or addition of accessories must be explicitly approved of and carried out by the Manufacturer.

 A ...	WARNING	Any alteration or modification of the fridge made by the operator and/or service operator is forbidden for security reasons. The manufacturer decline any responsibility for unauthorized modifications.
--	----------------	---

3.4 ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

The refrigerator is designed to function correctly in an industrial electromagnetic environment, coming within the Emissions and Immunities foreseen by the following regulations:

EN 50081-2 Electromagnetic compatibility - General regulation for emission Part 2 Industrial environments - (1993)

EN 50082-2 Electromagnetic compatibility - General regulation for Immunity Part 2 Industrial environments - (1995)

4. SAFETY

4.1 GENERAL WARNING



The user must read very carefully the information given in this Manual, with particular attention to the appropriate precautions for Safety listed in this chapter.
It is imperative that the User follows the list below:

- Keep the refrigerator clean and tidy;
- Do not remove or alter the plaques placed by the Manufacturer (see 4.6);
- Do not remove or bypass the safety systems;
- Do not touch the equipment with damp or wet hands or feet;
- Do not touch the equipment with bare feet;
- Do not insert screwdrivers or anything else between the protective cover and the moving parts;
- Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply;
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation, disconnect the appliance from the electric power supply, first switching off the main switch and then removing the plug.

4.2 FORESEEN USE

The upright and/or table refrigerator has been conceived and built to be used in communities, restaurants, hotels etc.

4.3 UNSUITABLE CONDITIONS FOR USE



The upright and/or table refrigerator must not be used :

- For purposes which differ from those shown in 4.2
- In an explosive, aggressive atmosphere or where there is a high concentration of oily substances or powders suspended in the air ;
- In an atmosphere with a fire risk ;
- Exposed to bad weather ;
- With adapters, multiple sockets or extension leads.

4.4 DANGER ZONE



There are no danger zones during use because the upright and/or table refrigerator has all the necessary safety devices.

If repairs or maintenance have to be carried out requiring the removal of the safety devices, **it is necessary first to make sure that all power sources have been switched off.**

For this reason in the upright and/or table refrigerator it is necessary to deactivate:

- **The electric plant**, putting the main switch off and pulling out the plug.

At the end of any work, **it is absolutely imperative that all safety devices are re-activated.**

4.5 SWITCHING OFF THE APPLIANCE

For switch off the fridge or table , is necessary to proceed as follow:

- Turn the main switch on off position
- Remove power cable



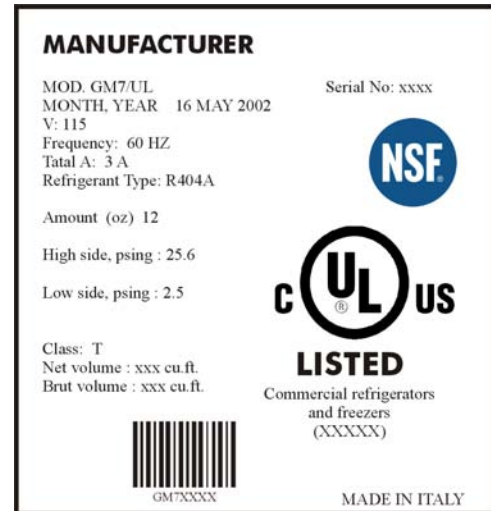
4.6 PLAQUES

Plaque regarding the characteristics of the appliance

PLAQUE A



Example CE - PCT



Example NSF - UL

Plaque regarding the Electrical apparatus

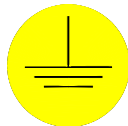
PLAQUE B



Remove the tension before removing the protection

Plaque regarding the Electrical apparatus

PLAQUE C



Earth symbol

Plaque regarding the Electrical apparatus

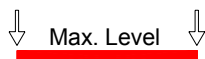
PLAQUE D



Warning! The manufacturer and the retailer decline all responsibility if the power line is not protected by a high sensitivity magnetothermic switch (IN - 16 A ID - 30 mA)

Plaque inside refrigerator

PLAQUE E



max. high load



A ...

WARNING

THE WARNING PLAQUES WHICH HAVE A SAFETY FUNCTION MUST NOT BE REMOVED COVERED OR DAMAGED.

5. TRANSPORT AND MOVEMENT



READ CAREFULLY THE WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL AS THEY SUPPLY IMPORTANT INFORMATION REGARDING THE SAFETY OF INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE.

KEEP THIS MANUAL SAFE FOR FURTHER CONSULTATION.

5.1 TRANSPORT AND MOVEMENT

The transport and movement of the upright and/or table refrigerators must take place in the upright position, respecting any indications shown on the packaging.

Transport must be carried out by qualified staff.

The upright and/or table refrigerators must be transported in such a way as to avoid any damage.

The appliance is prepared for transport with or without packaging depending on the means of transport and the route. If packaged, it is in cardboard or wood, adequately protected.

Movement must be carried out using a lift truck or trans-pallets with suitable forks (length at least 2/3 of the dimensions of the object)



Damage to the appliance caused during transport and movement is not covered by the GUARANTEE. Repairs or substitution of damaged parts is at the Customer's expense.

5.2 STORAGE

In the case of long periods of inactivity, the upright and/or table refrigerators must be stored with attention to the relevant storage place and time:

- Store the upright and/or table refrigerator in an enclosed area;
- Protect upright and/or table refrigerator from bumps or stress;
- Protect upright and/or table refrigerator from high thermal variation;
- Avoid upright and/or table refrigerator coming into contact with corrosive substances.

5.3 CHECKS

Before putting upright and/or table refrigerator into operation, it is necessary to carry out a series of checks to prevent errors or accidents during the activating phase:

- Check that there has not been any damage to the upright and/or table refrigerator during assembly.
- Check with care the integrity of the control panel, the electric cable and the tubes.
- Check the precise connection to external energy supply.
- Check the free movement and rotation of any moving parts.

6. INSTALLATION



For an optimum functioning of the unit it is advisable to place the refrigerator in a zone with a good exchange of air and far away from any sources of heat.

6.1 SET UP

- Carefully remove the packaging from the refrigerator;
- Remove the white PVC protection film from the stainless steel and all the protection used by the company to reduce the risk of damage during transport;
- Place the refrigerator on a flat level surface (use the adjustable feet). (Fig. 1)

Before use, clean the refrigerator with a clean, soft cloth or using a spray product. It is best to use little water as it contains minerals which leave traces which are difficult to remove quickly.

- Wash the tray and all the internal parts using anti-bacterial detergents to be found commercially;
- Remove the detergent with a soft sponge soaked in water and dry with a clean soft cloth .

Do not use abrasive detergents or powders which could make the finish opaque.

During these phases do not, as already stated, use great quantities of water which could damage electric parts; a damp sponge is sufficient.

- Place the shelf supports inside the refrigerator, in the most suitable position for use, inserting each support in to the holes on the base of the refrigerator and inserting the side tab in the appropriate place on the sides or on the table supports (Fig. 2)
- Slide the shelf into the supports as shown in (Fig. 2)
- Slide into the appropriate runners, on the lower part of the refrigerator, the condensation waste tray and for appliances which have automatic trays, connect the connector. (Fig. 3)

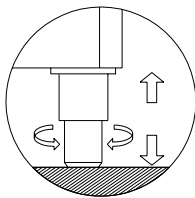


Fig. 1

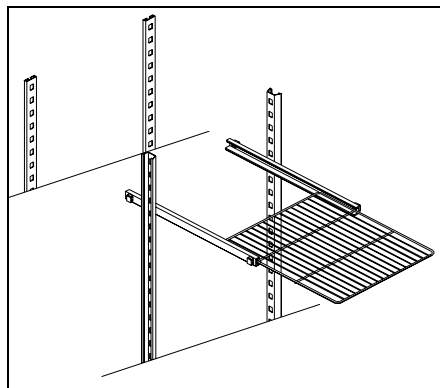


Fig. 2

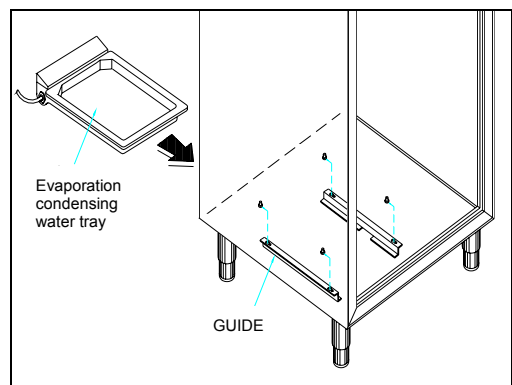


Fig. 3 (see 13.2.4.1)

6.3 PREARRANGEMENTS



- Check that the cables and the sockets are suitable for the power absorbed by the equipment.
THE USE OF ADAPTORS, MULTIPLE SOCKETS AND/OR EXTENSION LEADS IS FORBIDDEN
- Ensure that the upright and/or table refrigerator is not installed near to sources of heat like: ovens, radiators, direct sunlight etc.
- Leave a space of at least 75 mm (3 inches) between the back of the upright and/or table refrigerator and any wall, to avoid the formation of condensation.
- The motor must be free of any obstacle which could hinder or limit the circulation through the condensing unit situated on the top side part of the refrigerator.
- The distance between the refrigerator and the ceiling must not be less than 50 cm (19¾ inches).
- Check that the environment has a sufficient change of air, in order to guarantee the cooling of the condenser and the compressor unit.

- For a perfect functioning of the equipment, the maximum temperature of the environment should not exceed + 43°C (109°F), except for Compact Line, Eco Line and Eco Pizza which should not exceed 35°C (95°F).

Lack of respect for these conditions will provoke a serious decline in the functioning of the equipment, early ageing of the compressor and a much higher consumption of energy than normal (Fig. 4)

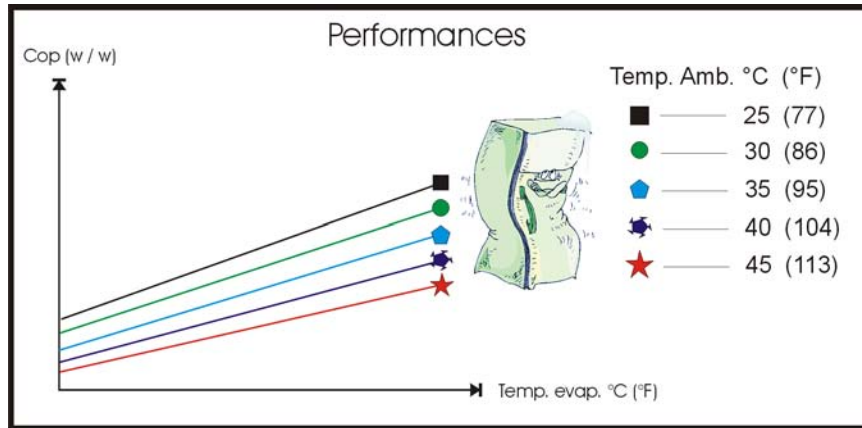


Fig. 4



C 2

CONSULT THE INFORMATION CONTAINED IN PARAGRAPH 1.5

6.4 CONNECTION

To avoid any kind of problem when upright and/or tables are switched on is good to attend to the instruction as follow.

6.4.1 ELECTRICAL

The electrical connection of the upright and/or table refrigerator is the Customer's responsibility. The connection to the power supply must respect the power supply laws of the country in which the equipment is installed. (see plaque A)

- Check that the tension of the power supply is exactly that shown on the plaque (See Plaque A)
- Check that the socket conforms to power regulations.
- Pay particular attention that there are no uncovered wires.
- Check the earth.



THE EARTH CONNECTION IS A LEGAL SAFETY REQUIREMENT (See Plaque C).

If more than one piece of equipment is placed in line, each one must have an independent power supply.

In order to safeguard the electric plant of the refrigerator from any overloads or short circuits, install a magnetothermic switch at the head of the socket with adequate interruption power (See Plaque D).

6. 4. 2 HYDRAULICS

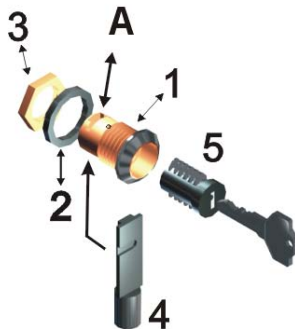
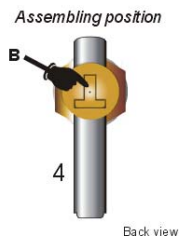
If the model does not include a condenser unit, it is necessary to connect it to a drainage system for the discharge of water from defrosting using a suitable tube of appropriate dimensions.

6. 4. 3 PREARRANGEMENTS FOR OPTIONALS

Locks: all the upright refrigerators are predisposed for the installation of locks, even those models which do not include them. For assembly see Fig.5.

How to assemble ...

Inserting the cylinder (1) in the special hole located on the front panel having care that the symbol (B) is in the represented position. Then insert the spacer washer (2) (if present) and block with the nut. Lodging the lever (4) in the hole (A) and subsequently introduce fine after all the pellet (5).



How to disassemble ...

To extract the pellet (5) press and hold with a drift the stop (6) helping for the extraction with the key. Extracts the closing lever (4) and unscrew the blocking nut.

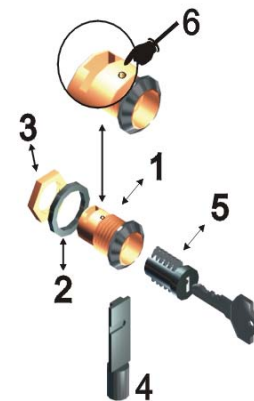


Fig. 5

7. OPERATION

7. 1 PERSONNEL

The staff who are to use and install the appliance, must possess (or acquire through adequate formation and training) the following skills and must understand the contents of this manual and all the relevant Safety Information:

- General technical knowledge enough to understand the contents of the Manual.
- Awareness of the main hygiene, accident prevention and technological regulations.

7. 2 PUTTING INTO OPERATION

If the equipment has been mistakenly positioned horizontally during transport, wait about 2 hours, after putting it into a vertical position, before putting it into operation.

7.3 TIMERS

See enclosed Manual for Instructions and Use 13.2.1.2

7. 4 TEMPERATURE REGULATION

The choice of temperature must take into consideration:

- The type of product which is going to be kept in the cold storage room (see attached 13.2.5);
- The temperature of the environment;
- The frequency of opening.

It is to be remembered that:

- Negative refrigerators (- 10°C / - 25°C) (14°F / 32°F) : are suitable for the conservation of frozen products for long periods of time and for the freezing of small quantities of fresh foodstuffs of small dimensions.

In any case, before loading the equipment, it is necessary to wait until the cold storage room have reached the correct temperature, checking it on its thermometer. If there are any brief interruptions to the electricity supply, it is probable that the compressor might start with some delay; this is perfectly normal.



C 2

CONSULT THE INFORMATION IN ATTACHED 13.2.1

7.5 STORAGE OF FOOD



In order to obtain the best possible working of the refrigerator, it is necessary to respect the following indications:

- Do not put hot foods or uncovered liquids into the cold storage room;
- Wrap up or cover all foods, especially those with strong aromas or cream;
- Organise the foodstuffs inside the cold storage room in such a way as not to block the circulation of air with superfluous objects (see plaque E);
- Avoid to keep open the door for long periods of time;
- Wait a few moments before opening a door which has just been closed.

7.6 CONSERVATION OF FOOD

The main cause of the degradation of food and other organic substances is the multiplication of bacteria contained in the cold storage rooms which make up the foodstuff. The production of bacteria is greatly slowed down if the temperature of the foodstuff is lowered, in fact, every product, on the basis of its organic characteristics, requires the appropriate temperature and environmental conditions. For the conservation refrigerators, tables, freezers, cold storage rooms and mini cold storage rooms are to be used correctly;

In order to be able to use the purchased appliance in the best way possible, it is advisable to pay attention to:

- Freezing points;
- Characteristics and data relevant to the conservation of frozen products.
- For the suggested freezing temperatures, see Attached 13.2.5.

8. ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE

The information contained in this chapter is aimed at the User (non specialised person) and at the Ordinary Maintenance Staff

8.1 ELEMENTARY SAFETY REGULATIONS

8.1.1 PROHIBITION OF REMOVAL SAFETY DEVICES

The removal of safety protection is absolutely forbidden for the carrying out of ordinary maintenance work.



The Manufacturer decline any responsibility for any accident caused by the lack of respect for the above written regulation.

8. 1. 2 INDICATIONS ON EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

- Remove the plug from the socket or switch off at the mains;
- Do not use water jets;
- Use powder or foam extinguishers.

8. 1. 3 CLEANING OF THE EXTERNAL PARTS

The following are indicated for this purpose:

- Cleaning products: water and neutral non abrasive detergents (DO NOT USE SOLVENTS) ;
- Cleaning methods: wash with a cloth or a sponge;
- Frequency: weekly.

8. 1. 4 CLEANING OF THE CONDENSER

The efficiency of the condenser unit is compromised by the blocking of the condenser which makes it necessary to clean it weekly. Before carrying out this operation, switch off the appliance, remove the power cable and proceed as follows:

- With the use of an air jet or dry brush with rigid bristles, eliminate, with a vertical movement (as shown in Fig.6), the dust and down from the wings.

In the case of oily deposits, use a brush soaked in spirit or similar product. When the operation is finished, start the appliance up in the normal way.



Fig. 6

8. 1. 5 PERIODIC CHECKS TO BE CARRIED OUT

It is necessary to check periodically that the electric cables and the electric parts are undamaged.

9. NON ROUTINE MAINTENANCE AND REPAIRS

Non routine maintenance and repairs must be carried out by qualified personnel authorised by the manufacturer.



The manufacturer declines any responsibility for jobs carried out by unauthorised personnel or the use of non-original spare parts.

10. TROUBLESHOOTING

The following table shows the most frequent problems, possible causes and remedies.

PROBLEM DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not come on	The main switch is "off" There is no tension Other	Main switch "on" Check plug, socket, fuse, electric connection Contact technical assistance
The refrigerator unit does not start	Set temperature is reached Defrosting is in operation Control Panel is broken Other	Set new temperature Wait for end of cycle, switch off and switch back on Contact technical assistance Contact technical assistance
The refrigerator is continuously working but does not reach the set temperature	Room is too hot Condenser is dirty Refrigerant fluid is insufficient Condenser fan has stopped Door not properly closed Evaporator is frosted up Defrost valve is open	Air better Clean condenser Contact technical assistance Contact technical assistance Check door seals Manual defrosting Contact technical assistance
Refrigerator does not stop at set temperature	Control Panel is broken Temperature probe is broken Door is not airtight	Contact technical assistance Contact technical assistance Close door
Ice blocks on evaporator	Improper use Control Panel is broken	Contact technical assistance Contact technical assistance
Pool of water or ice in drip tray	Blocked Appliance not levelled	Clean drain and discharge Contact technical assistance
Appliance is noisy	Appliance not levelled Contact with external bodies Screws or nuts loose Other	Check that appliance is level. Check that no tube or ventilator fan is in contact with external bodies. Tighten Contact technical assistance

IN ORDER TO GUARANTEE THE EFFICIENCY OF THE APPLIANCE AND ITS CORRECT FUNCTIONING THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS MUST BE FOLLOWED AND PERIODIC SERVICING MUST BE CARRIED OUT BY PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSONNEL.

(LEGAL REQUIREMENT FOR THE PREVENTION OF ACCIDENTS AT WORK AND THE INSTALLATION OF ELECTRICAL APPLIANCES)

IT IS OBLIGATORY TO BE IN ACCORDANCE WITH POWER SUPPLY REGULATIONS

11. SPARE PARTS

11.1 SUPPLY OF ORIGINAL SPARE PARTS

For the substitution of any parts, spares can be obtained at our authorised centres, on giving

- Serial number and year of manufacture (see plaque A);
- Component identification number (see Attached 13.2.3).



Any malfunctioning due to non-original spare parts will not be recognised by our technicians.

12. DEMOLITION

The gas present in the plant must be extracted by authorised personnel. As far as the metal mass is concerned, it is only necessary that it be divided into steel parts and others for the purpose of recycling.

13. ENCLOSURES

13.1 DECLARATIONS

The following declarations are enclosed :

- Declaration of Conformity with Regulation 98/37/CE
- Declaration of Conformity with Regulation 89/336/CE
- Declaration of Conformity with Regulation 73/23/CE

13.2 TECHNICAL DOCUMENTATION

The following technical documentation is enclosed :

1. Control instructions:
 - 1.1 Electronic control;
 - 1.2 Mechanical control;
2. Phonometric analyses;
3. Assembly Diagram;
4. Wiring diagrams;
 - 4.1 Wiring diagram for automatic evaporation of condensing water
5. Advised temperatures for conservation;
6. Guarantee certificate;
7. Inspection certificate.

INHALT

1.	GENERELLE INFORMATIONEN	Seite	2
1.1	HERSTELLER		
1.2	BERATUNGSSTELLEN		
1.3	BESTÄTIGUNG		
1.4	GARANTIE		
1.5	PRÄDISPOSITIONEN ZU LASTEN DES KUNDEN		
1.6	STRUKTUR DES HANDBUCHES		
1.6.1	ZWECK UND INHALT		
1.6.2	EMPFÄNGER		
1.6.3	AUFBEWAHRUNG		
1.6.4	GEBRAUCHTE SYMBOLE		
2.	BESCHREIBUNG UND FUNKTION DES GERÄTES	Seite	4
2.1	BESCHREIBUNG		
2.2	FUNKTION		
3.	PRÄDISPOSITIONEN	Seite	4
3.1	BELEUCHTUNG		
3.2	VIBRATIONEN		
3.3	SCHALLABGABE		
3.3.1	LIEFERUNG AUF NACHFRAGE		
3.4	ELEKTROMAGNETISCHES MILIEU		
4.	SICHERHEIT	Seite	5
4.1	ALLGEMEINE BEMERKUNGEN		
4.2	VORGESEHENER GEBRAUCH		
4.3	GEGENINDIKATIONEN DES GEBRAUCHS		
4.4	GEFAHRENZONEN		
4.5	MASCHINENSTILLSTAND		
4.6	TYPENSCHILDER		
5.	TRANSPORT UND BEWEGUNG	Seite	8
5.1	TRANSPORT UND BEWEGUNG		
5.2	LAGERUNG		
5.3	PRÜFUNGEN		
6.	INSTALLATION	Seite	8
6.1	AUFSTELLUNG		
6.2	MONTAGE		
6.3	PRÄDISPOSITIONEN		
6.4	ANSCHLUESSE		
6.4.1	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS		
6.4.2	HYDRAULISCHER ANSCHLUSS		
6.4.3	VORGESEHENE OPTIONALS		
7.	FUNKTIONIERUNG	Seite	9
7.1	VERANTWORTLICHE		
7.2	INBETRIEBSETZUNG		
7.3	SCHALTUHREN		
7.4	TEMPERATURREGULIERUNG		
7.5	LAGERUNG DER LEBENSMITTEL		
7.6	AUFBEWAHRUNG DER ESSWAREN		
8.	NORMALE und PROGRAMMIERTE WARTUNG	Seite	12
8.1	GRÜNDNORMEN ZUR SICHERHEIT		
8.1.1	ENTFERNUNGSVERBOT DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN		
8.1.2	ANGABEN ;NOTFALLSHANDHABUNGEN IM BRANDFALL		
8.1.3	REINIGUNG DER AUSSENTEILE		
8.1.4	REINIGUNG DES KONDENSATORS		
8.1.5	DURCHZUFÜHRENDE PERIODISCHE KONTROLLEN		
9.	AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG UND REPARATUREN	Seite	13
10.	DIAGNOSTIK	Seite	14
11.	ERSATZTEILE	Seite	14
11.1	LIEFERUNG DER ORIGINALERSATZTEILE		
12.	DEMOLIERUNG	Seite	15
13.	ANLAGEN	Seite	15
13.1	ERKLÄRUNGENEN		
13.2	TECHNISCHE UNTERLAGEN		

1. GENERELLE INFORMATIONEN

1.1 HERSTELLER

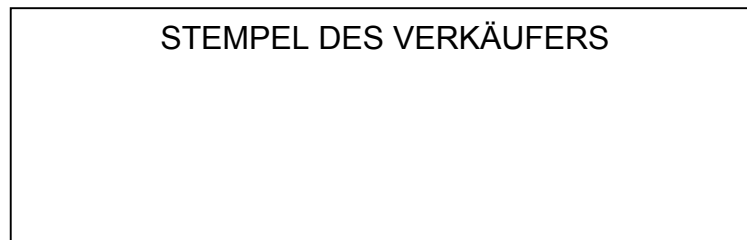
Die Firma DESMON S.R.L. kann sich gefestigter Erfahrung auf dem Gebiet der industriellen Kühlung rühmen. Das angesammelte technische Know-how, in jahrelanger Forschung in engem Kontakt mit der Produktion und der internationalen Vermarktung erworben, stellt die beste Garantie dar, die DESMON S.R.L. bieten kann.

Dieses Gerät ist sowohl im Innern wie auch in den esthetischen Bestandteilen nach Ihren spezifischen Marktansprüchen durchdacht. Ausserdem ist es vor dem endgültigen Versand von der Funktion her und in jeder Hinsicht eingehend kontrolliert worden, wie aus der GARANTIE- und PRÜFUNGSBESCHEINIGUNG, die der vorliegenden Dokumentation beigelegt ist, hervorgeht.

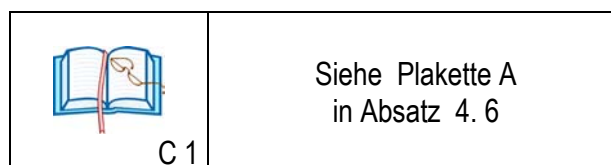
Gebrauchen Sie also dieses Gerät indem Sie sich an das halten, was Ihnen in der vorliegenden Bedienungsanleitung empfohlen wird, damit es Ihnen lange erhalten bleibt.

1.2 BERATUNGSSTELLEN

(Verkauf, Beratung, Ersatzteile und kaufmännische Vertretung)



Der Kunde wird gebeten sich bei allem, was den Gebrauch, die Wartung oder Anfragen nach Ersatzteilen betrifft, an die anerkannten, oben aufgelisteten Beratungsstellen zu wenden. (direkt beim Hersteller) mit Angabe der identifikativen Daten des Geräts, die auf der Plakette wiedergegeben sind:



1.3 BESTÄTIGUNG

Kühlschränke und Kühltische sowie luft-kondensierte Kühlmodule werden nach den relativen UE Bestimmungen, die gelten, wenn die die Geräte auf den Markt kommen, hergestellt. Da Kühlschränke und Kühltische nicht den UE – Bestimmungen 98/37 der ANLAGE IV unterliegen, sorgt die Firma DESMON GmbH für die Selbstbescheinigung zum Anbringen der UE-Marke.

1.4 GARANTIE

Das neue Gerät steht unter Garantie.

Die **GARANTIEBESCHEINIGUNG** liegt mit vorliegendem Handbuch im Inneren eines jeden Produkts.

Wenn Sie das Fehlen der Garantiebescheinigung feststellen sollten, fordern Sie es mit folgenden Angaben bei Ihrem Grosshändler an:

- Matrikelnummer (die in der relativen Plakette eingestanzt ist, **siehe Punkt 4. 6**);
- Das Datum des Kaufes.

1.5 PRÄDISPOSITIONEN ZU LASTEN DES KUNDEN

Es ist Aufgabe des Kunden, alles vorzunehmen, was in den Unterlagen angegeben ist. Auch eventuelle anderweitige Vertragsabmachungen, gehen normalerweise auf Kosten des Kunden:

- Voraussetzungen der Lokale, inbegriffen eventuelle Mauerarbeiten und/oder erforderliche Kanalisation;
- Elektrischer Anschluss, nach den im jeweiligen Land geltenden Normen;
- Reinigungsmaterial.

1.6 STRUKTUR DES HANDBUCHES

Der Kunde hat die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Angaben mit äusserster **Aufmerksamkeit** zu lesen, da korrekte Prädisposition, Installation und Gebrauch Voraussetzung einer guten Beziehung zwischen Hersteller und Kunde sind.

1.6.1 ZWECK UND INHALT

Dieses Handbuch hat die Aufgabe dem Kunden alle notwendigen Informationen zu vermitteln, sodass dieser das Gerät entsprechend benutzt und asserdem auch in der Lage ist, dasselbe so selbständig und sicher wie möglich zu gebrauchen. Das Handbuch enthält technische Informationen sowie solche zur Funktion, zum Anhalten, zur Wartung, über Ersatzteile und Sicherheit.

Bevor Benutzer und Techniker irgend etwas am Gerät unternehmen, sollten sie aufmerksam die in vorliegender Auflage enthaltenen Anweisungen lesen.

Falls Zweifel auftreten in bezug auf die korekte Interpretation der Bescheibung, bitten wir sich an den Händler wenden zu wollen, um die nötigen Informationen zu erhalten..

1.6.2 EMPFÄNGER

Dieses Handbuch ist sowohl für Händler und Benutzer, als auch für die Wartung des Gerätes anerkannten Zuständigen bestimmt.



Die Benutzer dürfen nichts unternehmen, was den Zuständigen bzw. qualifizierten Technikern vorbehalten ist.

Der Hersteller kommt nicht für Schäden auf, die durch Nichtbeachtung dieser Warnung entstehen.

1.6.3 AUFBEWAHRUNG

Die Gebrauchs- und Wartungsanweisung soll in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufbewahrt werden, in einem dafür vorgesehenen Behälter, insbesondere geschützt vor Flüssigkeiten und allem anderen, was das Lesen des Inhalts beeinträchtigen könnte.

1.6.4 GEBRAUCHTE SYMBOLE

SYMBOL	BEDEUTUNG	BEMERKUNG
 A ...	WARNUNG	gibt eine Warnung oder eine Notiz, die Schlüsselfunktionen betreffend, oder nützliche Informationen an. Grösste Aufmerksamkeit bei Schriftstücken mit diesem Symbol!
 C ...	BERATUNG	Schlagen Sie im Handbuch nach Bevor Sie etwas Bestimmtes unternehmen.

2. BESCHREIBUNG UND FUNKTION DES GERÄTES

2.1 BESCHREIBUNG

Kühlschränke und Kühltische sind luft-kondensierte Aggregate und bestehen aus :

- Kondensierende Einheit (Aussenzelle)
- Verdampfer Einheit (Innenzelle)
- Kontroll- und Schalttafel (frontal am Armaturenbrett), (📖 siehe Anlage 13.2.3).
- Automatisches Abtaug, (📖 siehe Anlage 13.2.1).
- Luft-Kondensierung.

2.2 FUNKTION

Die Kühlaggregate sind Module, die durch hermetische Kompressoren funktionieren, die an das elektrische Netz angeschlossen sind (einphasig o dreiphasig) und die als Kühlmittel R 404A /R 134A - Flüssigkeit verwenden.

Funktionsprinzip des Kühlzyklus

In der Thermodynamik versteht sich unter Kühlzyklus der Gesamtzustandswechsel, dem ein bestimmter Körper ausgesetzt ist (z.B. ein Kühlmittel) der Übergang des Kühlmittels aus dem flüssigen in den Gaszustand erfolgt beim Verdampfen. Da dieses Zustandsphänomen ein endothermisches Phänomen ist, benötigt es Wärmezufuhr, die aus der Luft erfolgt, mit welcher der Verdampfer in Kontakt kommt. Daraus folgt, dass die Kühlmittel-Dämpfe beim Austreten aus dem Verdampfer von einem Kompressor eingesogen und von dort zum Kondensator geleitet werden. Wenn dieses letzte Element nicht nur die Wärme entzieht, welche von dem gasförmigen Kühlmittel während des Verdampfens gespeichert wurde, (Enthalpie des Verdampfens) sondern auch die entsprechende Heizkraft der Kompressionsarbeit, wird das Mittel wieder flüssig. Da das Flüssigwerden ein esothermisches Phänomen ist, wird Wärme produziert, welche sowohl von der Luft als auch vom Wasser verbraucht wird. Nach dem Austreten aus dem Verdampfer geht das flüssige Kühlmittel durch ein Erweiterungsorgan und anschliessend zurück zum Verdampfer, womit der Kreislauf geschlossen ist.

3. PRÄDISPOSITIONEN

3.1 BELEUCHTUNG

Die Beleuchtung des Raumes soll den im jeweiligen Land geltenden Gesetzen entsprechen, in dem das Gerät aufgestellt ist. Auf jeden Fall soll überall eine gute Sicht garantiert sein, es dürfen keine gefährlichen Reflexe entstehen und ein klares Lesen der Schaltpunkte muss gewährleistet sein.

3.2 VIBRATIONEN


Wenn der Gebrauch den korrekten Gebrauchsanweisungen entsprechen, können die Vibrationen keine Gefahrensituationen verursachen.

3.3 SCHALLABGABE

Das Kühlaggregat ist so entworfen und gebaut, dass die Stärke der Schall-Abgabe von vornherein reduziert wird. (📖 siehe Anlage 13.2.2)

3.3.1 LIEFERUNG AUF NACHFRAGE

Es ist selbstverständlich, dass jede Abänderung und/oder Hinzufügung ausdrücklich vom Hersteller genehmigt und durchgeführt wird.

 A ...	WARNUNG	Jede am Eisschrank vollzogene Abänderung seitens des Technikers und/oder des Wärters ist aus Sicherheitsgründen verboten. Der Hersteller lehnt im Falle von nicht autorisierten Änderungen jede Verantwortung ab.
--	---------	--

3.4 ELEKTROMAGNETISCHES MILIEU

Der Kühlschrank ist zum korrekten Einsatz in einem elektromagnetischen Milieu industrieller Art gebaut worden, und überschreitet nicht die von folgenden passenden Normen vorgesehene Ausstrahlungs- und Immunitätsgrenze:

EN 50081-2 Elektromagnetische Vereinbarkeit – Allgemeine Austrahlungs-Norm – Teil 2 – Industrielles Milieu - (1993)

EN 50082-2 Elektromagnetische Vereinbarkeit - Allgemeine Immunitäts-Norm - Teil 2 - Industrielles Milieu - (1995)

4. SICHERHEIT

4.1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN



Der Benutzer hat die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Angaben mit äußerster **Aufmerksamkeit** zu lesen, unter besonderer Beachtung der in diesem Kapitel aufgeführten angebrachten Sicherheitsmassnahmen.

Es ist ausserdem unumgänglich, dass sich der Benutzer nach den im folgenden aufgelisteten Vorsichtsmassnahmen richtet :

- Die Kühlzelle sauber und ordentlich halten;
- Die vom Hersteller angebrachten Plaketten nicht beseitigen oder verändern. **(siehe 4.6)**;
- Das Sicherheitssystem wird weder beseitigt noch umgangen;
- Das Gerät wird nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berührt;
- Das Gerät wird nicht mit blossen Füßen berührt ;
- Keine Schraubenschlüssel oder andere Utensilien zwischen den Absicherungen oder die in Bewegung befindlichen Teile stecken;
- Das Kabel nicht aus der Steckdose ziehen um das Gerät abzustellen;
- **Bevor Reinigungs- und/oder Wartungsarbeit vorgenommen wird, muss das Gerät abgestellt werden, indem erst der Hauptschalter ausgeschaltet und dann der Stecker herausgezogen wird.**

4.2 VORGESEHENER GEBRAUCH

Der Kühlschrank und/oder der Kühl Tisch ist für den Gebrauch in Einrichtungen, Restaurants, Hotels usw. gedacht und hergestellt.

4.3 GEGENINDIKATIONEN DESGEBRAUCHS



Der Kühlschrank und/oder der Kühl Tisch soll nicht gebraucht werden :

- Für andere als die in Punkt 4.2 angeführten Zwecke;
- In explosivem, aggressivem Milieu oder bei hoher Staubkonzentration oder anderen öligen Substanzen in der Luft;
- In feuergefährlicher Atmosphäre;
- Dem Umwetter ausgesetzt;
- Mit Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungsschnuren;

4.4 GEFAHRENZONEN



Während des Gebrauchs gibt es keine Gefahrzonen, da der Kühlschrank und/oder der Kühlisch alle Sicherheitsvorrichtungen verfügt.

Wenn Reparatur- und/oder Wartungsarbeiten unter Ausschluss der Sicherheitsvorrichtungen vorgenommen werden müssen, **muss man sich vorher immer erst vergewissern, dass die Energiequellen ausgeschaltet worden sind.**

Dazu wird folgendes ausgeschaltet:

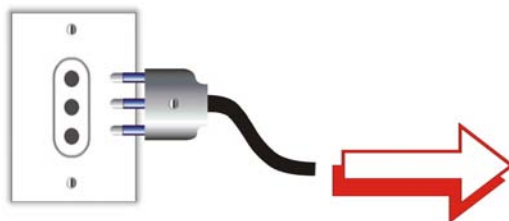
- **Die Elektrizität**, in dem der Hauptschalter der Anlage ausgeschaltet und dann das Kabel herausgezogen wird;

Am Ende der Arbeiten **werden unbedingt die Sicherheitsvorrichtungen wieder eingeschaltet.**

4.5 MASCHINENSTILLSTAND

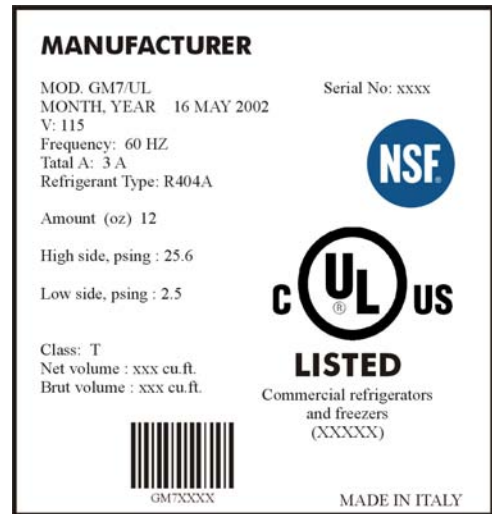
Es gibt folgende Stillstandsfunktionen am Kühlschrank und/oder am Kühlisch :

- Hauptschalter in Ausschaltposition stellen
- Netzkabel herausziehen



4.6 TYPENSCHILDER

Kennzeichenschild je nach Charakteristik des Gerätes	SCHILD A
--	----------



Schild dem elektrischen Apparat entsprechend	SCHILD B
	Vor Beseitigung des Schutzes die Spannung entfernen

Schild dem elektrischen Apparat entsprechend	SCHILD C
	Erdungssymbol.

Schild dem elektrischen Apparat entsprechend	SCHILD D
	Vorsicht! Die Herstellerfirma und der Grosshändler lehnen jede Verantwortung ab, wenn die elektrische Linie über keinen hochsensiblen, magnetothermischen Schalter (IN - 16 A ID - 30 mA) verfügt, der mit der Haupterdungsanlage verbunden ist.

Schild im Gerät	SCHILD E
	Maximum Höhe

	A ...	WARNUNG	DIE WARNSCHILDER, DIE SICHERHEITSFUNKTIONEN HABEN, DÜRFEN NICHT ENTFERNT, BEDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN
--	-------	---------	--

5. TRANSPORT UND BEWEGUNG



AUFMERKSAM DIE IN VORLIEGENDEM HANDBUCH ENTHALTENEN WARNUNGEN LESEN, DA SIE WICHTIGE ANGABEN ZUR SICHERHEIT DER INSTALLATION, DES GEBRAUCHS UND DER WARTUNG ENTHALTEN.

BEWAHREN SIE VORLIEGENDES HANDBUCH SORGFÄLTIG FÜR JEDE WEITERE BERATUNG AUF.

5.1 TRANSPORT UND BEWEGUNG

Der Transport und die Bewegung des Gerätes muss unbedingt so vollzogen werden, dass es vertikal bleibt, in Bezug auf eventuelle Richtlinien auf der Verpackung.

Der Transport muss von qualifiziertem Fach-Personal vorgenommen werden .

Der Kühlschrank und/oder der Kühtisch sollen so transportiert werden, dass jeder Schaden vermieden wird.

Das Gerät soll so transportiert werden, dass jeder Schaden vermieden wird.

Je nach der Transportart muss das Gerät entsprechend vor Stößen und anderen möglichen Einflüssen geschützt werden,.

Das Gerät wird für den Transport je nach Transportmittel und –Strecke mit oder ohne Verpackung vorbereitet. Falls verpackt, besteht die Verpackung entweder aus Pappe oder aus Holz, und gewährt somit den geeigneten Schutz.

Es muss mit einem Heber -Rollgestell oder geeigneten Gabelstapler (Gabel mindestens 2/3 des Gerätes) transportiert werden.



Während Transport und Bewegung verursachte Schäden am Gerät stehen **nicht** unter GARANTIE.
Reparaturen oder Ersatz beschädigter Teile gehen zu Lasten des Kunden.

5.2 LAGERUNG

Falls das Gerät lange nicht gebraucht wird, muss es mit den Vorsichtsmassnahmen, die dem Lagerungsort und der Lagerungszeit entsprechen, gelagert werden :

- Gerät in geschlossenem Raum lagern;
- Gerät vor Stößen und anderen Einwirkungen schützen;
- Gerät vor hohen thermischen Schwankungen schützen;
- Vermeiden, dass das Gerät nicht mit ätzenden Substanzen in Berührung kommt;

5.3 PRÜFUNGEN

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, sind verschiedene Prüfungen und Kontrollen notwendig, um Fehler oder Unfälle während der Inbetriebnahme zu vermeiden.

- Feststellen, dass während der Montage keine Schäden verursacht worden sind.
- Mit besonderer Aufmerksamkeit feststellen, dass das Schaltbrett, die elektrischen Kabel und Rohre heil sind.
- Kontrollieren, dass alle äusseren Energiequellen richtig angeschlossen sind.

Kontrollieren, dass alle beweglichen Teile ohne Probleme frei verstellbar und drehbar sind.

6. INSTALLATION



Damit die Einheit optimal funktioniert, empfehlen wir, den Eisschrank an einem gut belüfteten Ort und entfernt von hohen Wärmequellen aufzustellen.

6.1 AUFSTELLUNG

- Vorsichtig auspacken;
- Die weiße PVC-Schutzhülle und alle anderen von der Firma zum Schutz angebrachten Verpackungsmittel vom Stahl entfernen.
- Das Gerät auf einer ebenen und geraden Fläche plazieren (Füsse regulieren). (**Abb. 1**)

Vor dem Gebrauch alle Teile gut mit einem sauberen, weichen Lappen säubern oder einen Spray benutzen; es ist ratsam wenig Wasser zu gebrauchen, da es Mineralstoffe enthält, welche schwierig zu entfernende Spuren hinterlassen.

- Alle Innenteile mit antibakteriellen Mitteln waschen;
- Das Waschmittel mit einem weichen, mit Wasser vollgesogenen Schwamm entfernen und mit einem weichen, sauberen Lappen trocknen.

Keine scharfen Waschmittel benutzen, da diese die Oberflächenbeschaffenheit beeinträchtigen.

Wie schon erwähnt, während all dieser Phasen so wenig Wasser wie möglich benutzen, um Beschädigungen an den elektrischen Teilen zu vermeiden; ein nasser Schwamm genügt.

- Die Roste im Innern so positionieren, wie sie für den jeweiligen Gebrauch am geeignetsten sind, indem jeder Halter in den im Boden befestigten, gelochten Ständer eingesetzt wird und die seitliche Zunge in den dafür vorgesehenen Sitz stecken. (**Abb. 2**)
- Die Roste in die Halter rutschen lassen, wie es auf (**Abb. 2**) zu sehen ist.
- In die dazu vorgesehenen Schienen einsetzen; das Kondensabflusswanne in den unteren Teil des Kühlschranks positionieren und bei den Geräten, die über automatischen Abfluss verfügen, mit dem Kupplungsstück verbinden. (**Abb. 3**)

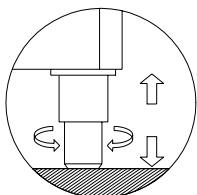


Abb. 1

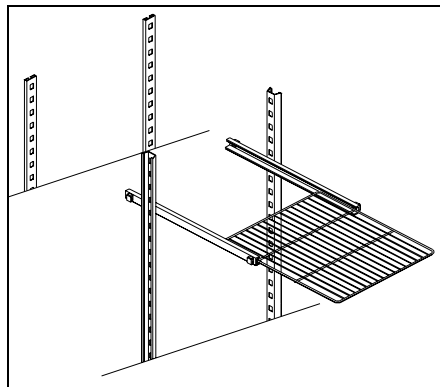


Abb. 2

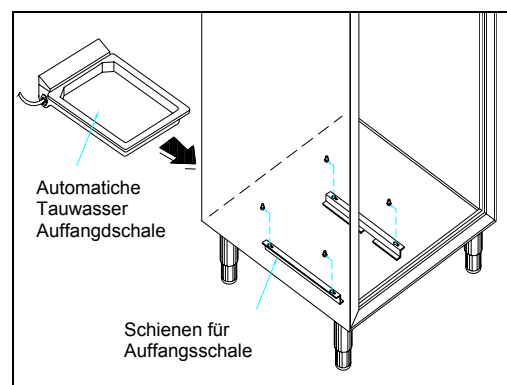


Abb. 3 (siehe 13.2.4.1)

6.3 PRÄDISPOSITIONEN



- Vergewissern Sie sich, dass Netzkabel und Stromanschluss der vom Gerät gebrauchten Stromstärke entsprechen.

DER GEBRAUCH VON ADAPTERN, MEHRFACHADAPTERN UND/ODER VERLÄNGERUNSKABELN IST VERBOTEN.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, wie Backöfen, Heizkörpern, direktem Sonnenlicht usw. aufgestellt ist.
- Einen Mindestabstand von 75 mm zwischen der Hinterwand des Geräts und evt. Wand halten, damit Kondenswasserbildung vermieden wird.
- Der Motorraum muss frei von jedem Hindernis sein, um die optimale Luftzirkulation durch die im oberen, seitlichen Teil des Gerätes befindliche Kondensatoreinheit zu gewährleisten;
- Der Abstand zwischen Gerät und Decke darf nicht geringer als 50 cm sein.
- Der Raum muss eine gute Belüftung garantieren, sodass der Kondensator und der Kompressor abkühlen.
- Damit das Gerät optimal funktioniert, darf die Raumtemperatur +43° C nicht überschreiten, ausgenommen Compact Line, Eco Line und Eco Pizza, welche 35° C nicht überschreiten dürfen.

Wenn diese Bedingungen nicht respektiert werden, können daraus schwere Verminderungen der Leistung des Geräts, eine voreilige Alterung des Kompressors und ein erheblich erhöhter Energieverbrauch entstehen. (Abb. 4)

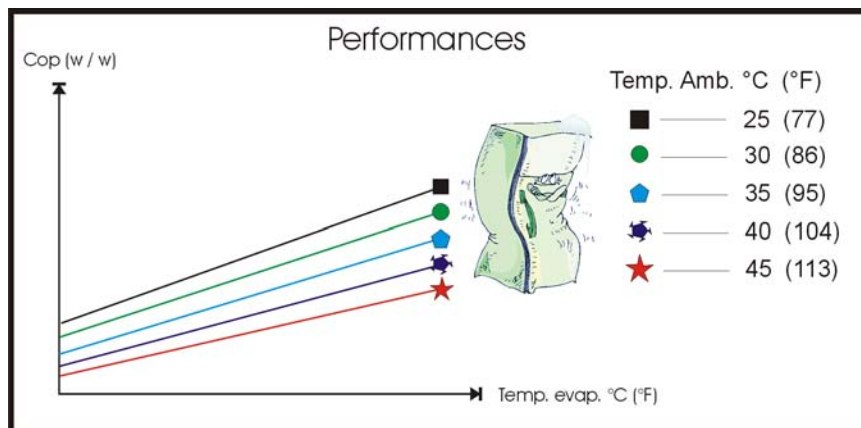


Abb. 4



C 2

Ausserdem die Informationen in Abschnitt 1. 5 zu Rate ziehen.

6. 4 ANSCHLÜSSE

Um jede Art von Problemen beim Anschalten der Kühlschränke und der Kühltische zu vermeiden, ist es ratsam, sich an das zu halten, was im Folgenden beschrieben ist.

6. 4. 1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss des Geräts wird unter Verantwortung des Kunden ausgeführt.

Die elektrischen Anschlüsse müssen den geltenden Gesetzen des jeweiligen Landes entsprechen..

- Feststellen, ob die Spannung genau den Angaben des Geräts entsprechen. (siehe Typenschild A)

- Prüfen, ob Stecker und Steckdose den geltenden Normen entsprechen
- Besonders aufmerksam prüfen, dass alle Leitungen isoliert sind.
- Erdung kontrollieren.



DIE ERDUNG DES GERÄTE IST EINE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE SICHERHEITSNORM (siehe Typenschild C).

Wenn mehrere Geräte nebeneinandergestellt werden, muss jedes einzelne unabhängig von den anderen gespeist werden.

Zum Schutz der elektrischen Anlage des Geräts vor eventuellen Überbelastungen oder Kurzschlüssen, beim Stecker des Kühlgeräts einen entsprechend starken magnetothermischen Schalter anbringen (siehe Typenschild D).

6. 4. 2 HYDRAULISCHER ANSCHLUSS

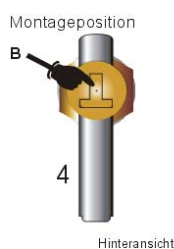
Falls die Modelle kein Kühlaggregat verfügen, muss für einen Anschluss an das Dränungsnetz für den Abfluss des Kondenswassers mittels eines geeigneten Rohres/Schlauch gesorgt werden.

6. 4. 3 VORGESEHENE OPTIONALS

Verschluss: Bei allen Geräten ist der Einbau für ein Schloss vorgesehen. (für den Einbau siehe Abb. 5)

Wie zusammenbauen ...

Zylinder (1) ins vorgesehene Loch der Frontblende einbauen, vorsicht auf das Symbol richtung wie Abbildung (B). Distanzscheibe (2) (wenn vorgesehen) und Mutter (3) blockieren. Schliesszylinder (4) ins Loch (A) schieben, zum schluss Schloss (5) in den Zylinder (1) einführen.



Wie ausbauen ...

Um das Schloss (5) auszubauen mit einem spitzen Gegenstand Feder im Loch (6) gedrückt halten, mit eingestecktem Schlüssel Schloss (5) herausziehen. Schliesszylinder (4), Mutter (3) mit Distanzscheibe (2) entfernen.

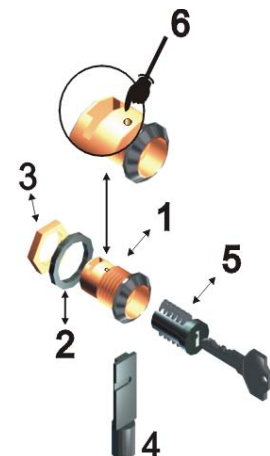


Abb. 5

7. FUNKTION

7. 1 VERANTWORTLICHE

Das für den Gebrauch und die Installation des Geräts zuständige Personal muss die im Folgenden angegebenen Eigenschaften haben (oder sie durch geeignete Ausbildung erwerben), und ausserdem das vorliegende Handbuch und alle die Sicherheit betreffenden Informationen kennen :

- Die nötige Allgemein- und technische Bildung um den Inhalt des Handbuches zu verstehen..
- Kenntnis der hauptsächlichen hygienischen, Antiunfall- und Fachnormen.

7. 2 INBETRIEBSETZUNG

Wenn das Gerät fälschlicherweise horizontal transportiert worden ist, zirka 2 Stunden nach dem Vertikalstellen warten und erst dann in Betrieb setzen.

7.3 SCHALTUHREN

Siehe beigelegte Gebrauchsanweisungen Punkt 13.2.1.2

7.4 TEMPERATUR-REGELUNG

Die Temperatur soll unter Berücksichtigung folgender Punkte eingestellt werden:

- Die Art des Produkts, das in der Kühlzelle aufbewahrt werden soll (siehe Anlage 13.2.5);
- Die Raumtemperatur;
- Die Frequenz der Öffnungen.

Auf alle Fälle bedenke man dass:

- Die negativen Kühlgeräte (-10°/-25°C): sind zur Aufbewahrung über eine lange Zeit von tiefgekühlten Produkten und zum Einfrieren von kleinen Mengen frischer Lebensmittel geeignet.

Bevor das Gerät gefüllt wird, bitte warten, bis die Zelle ihre Temperatur erreicht hat. Dies wird mittels des eingebauten Thermometers geprüft. Wenn kurze Unterbrechungen des elektrischen Energiestroms vorkommen, ist es möglich, dass der Kompressor sich mit Verspätung einschaltet; dies ist ganz normal.



C 2

Bedienen Sie sich der in Anlage 13.2.1 enthaltenen Informationen.

7.5 LAGERUNG DER LEBENSMITTEL



Um die bestmögliche Leistung des Kühlgeräts zu erhalten, müssen folgende Anweisungen eingehalten werden:

- Keine warmen Speisen oder unbedeckte Flüssigkeiten ins Innere der Zelle stellen;
- Die Lebensmittel auf andere Art schützen oder verpacken, besonders dann, wenn sie Aromen oder Sahne enthalten;
- Die Lebensmittel so ins Innere der Zelle stellen, dass die Luftzirkulation nicht durch unnötige Hindernisse verringert wird (siehe Schild E);
- So gut es geht jedes unnötige, lange Öffnen der Tür vermeiden;
- Einige Augenblicke warten, wenn die Tür nach dem Schließen wieder geöffnet werden muss.

7.6 AUFBEWAHRUNG DER SPEISEN

Die Hauptursache des Verderbens der Speisen und der organischen Substanzen überhaupt, besteht in der Vermehrung der Bakterien in den Zellen, welche in den Speisen sind. Die Entstehung der Bakterien kann durch tiefere Temperatur des Produkts stark verlangsamt werden. Jedes Produkt braucht je nach seiner organischen Charakteristik die geeignete Temperatur und Umgebungsbedingung.

Damit Sie mit dem erworbenen Gerät den bestmöglichen Gebrauch machen, empfehlen wir Ihnen folgendes besonders zu beachten:

- Gefrierpunkt;
- Charakteristiken und Daten die Aufbewahrung einiger tiefgekühlten Produkte betreffen.

Vorgeschlagene Konservationstemperaturen sind in Anlage 13.2.5 zu finden

8. NORMALE UND PROGRAMMIERTE WARTUNG

Die in diesem Kapitel enthaltenen Informationen sind sowohl für den Verbraucher (nicht spezialisiertes Personal) als auch für das normale Wartungspersonal gedacht.

8.1 ELEMENTARE SICHERHEITSNORMEN

8.1.1 ENTFERNUNGSVERBOT DER SCHUTZ – UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Es ist absolut verboten die Schutz-und Sicherheitsvorrichtungen zur Durchführung von normalen Wartungsarbeiten zu entfernen. **Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für durch Nichtbeachtung dieser genannten Pflicht entstandene Unfälle ab.**

8.1.2 ANGABEN : NOTFALLSHANDHABUNGEN IM BRANDFALL

- Netzkabel des Geräts aus der elektrischen Steckdose ziehen oder den Strom abschalten ;
- Keinen Wasserstrahl benutzen;
- Pulver- oder Schaumbrandlöscher benutzen.

8.1.3 REINIGUNG DER AUSSENTEILE

Hierzu wird angegeben:

- Reinigungsmittel: Wasser und neutrale nicht ätzende Mittel (KEINE LÖSEMITTEL VERWENDEN);
- Reinigungsmethoden: mit Lappen oder Schwamm waschen;
- Reinigungsfrequenz: wöchentlich ist ratsam.

8.1.4 REINIGUNG DES KONDENSATORS

Die Leistungsfähigkeit der Kondensatoreinheit wird durch Verstopfung desselben beeinträchtigt, deshalb muss Diese einmal pro Woche gereinigt werden. Bevor man mit dieser Arbeit beginnt, muss das Gerät ausgeschaltet werden, Netzkabel herausziehen !

Wie folgt vorgehen :

- Mit Hilfe eines Luftstrahls oder eines trockenen, steifen Pinsels und/oder einer Bürste den Staub und Flaum von den Klappen entfernen (wie auf folgender Abb. 6 gezeigt).

Falls öliger Satz vorhanden ist, wird der Gebrauch eines mit Alkohol oder ähnlichem getränkten Pinsel geraten. Nach Beendung der Arbeit die Einheit wieder einschalten.



Fig. 6

8.1.5 PERIODISCH DURCHFÜHRENDE ÜBERPRÜFUNGEN

Periodisch muss geprüft werden, dass die elektrischen Kabel- und Organe intakt sind

9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG UND REPARATUR

Aussergewöhnliche Wartung und Reparaturen werden ausschliesslich von Fachpersonal und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt.

Jede Verantwortung für vom Verbraucher und von nicht autorisiertem Personal ausgeführte Arbeiten oder für den Gebrauch von nicht originalen Ersatzteilen wird abgelehnt

10. DIAGNOSTIK

In der Tabelle sind die häufigsten Störungen, mögliche Gründe und Abhilfe aufgeführt .

PROBLEME	MÖGLICHE PROBLEME	PROBLEM ENTHEBUNG
Das Gerät funktioniert nicht	Hauptschalter auf "OFF" Liegt Stromausfall vor? Etwas Anderes?	Hauptschalter auf "ON " Stecker, Steckdose, Sicherung, elektri Leitung prüfen Kundendienst anrufen
Das Kühlaggregat springt nicht an	Die eingestellte Temperatur ist erreicht "Abtauung" im Gange Elektroniksteuerung Versagt Etwas Anderes	Temperatur neu einstellen Ende abwarten, ausschalten und wieder einschalten Kundendienst anrufen Kundendienst anrufen
Das Kühlaggregat funktioniert ohne Unterbruch, Temperatur erreicht nicht den eingestellten Wert	Raum zu warm Kondensatorr schmutzig Ungenügend Kühlmittel Stillstand des Kondensatorrventilators Tür schliesst nicht gut Verdampfer vereist Abtauventil offen	Mehr lüften Kondensator säubern Kundendienst anrufen Kundendienst anrufen Dichtungen prüfen Manuelles Abtauen Kundendienst anrufen
Eingestellte Temperatur wird überschritten	Elektroniksteuerung Versagt Temperaturfühler versagt Tür nicht gut geschlossen	Kundendienst anrufen Kundendienst anrufen Tür schliessen
Eisblock auf dem Verdampfer	Unpassender Gebrauch Elektroniksteuerung Versagt	Kundendienst anrufen Kundendienst anrufen
Angestautes Wasser oder Eis im Abflussrohr	Abfluss verstopft Gerät nicht livelliert	Auslauf und Abfluss säubern Schraubfüsse regulieren
Zu lautes Betriebsgeräusch	Gerät steht nicht eben Kontakt mit Fremdkörpern Lose Schrauben /Nieten Anderes	Schraubfüsse regulieren Prüfen, dass kein Rohr oder eine Ventilatorschaufel Fremdkörper berührt. Diese anziehen Kundendienst anrufen

UM DIE LEISTUNGSFÄHIGKEIT UND DIE KORREKTE FUNKTION DES GERÄTS ZU GARANTIEREN MÜSSEN DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTET UND DIE PERIODISCHE WARTUNG VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.

(GESETZLICHE NORMEN ZUR UNFALLSVERHÜTUNG BEI DER INSTALLATION ELEKTRISCHER GERÄTE AM ARBEITSPLATZ BETREFFEND).

DIE GELTENDEN GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN ZUR UNFALLSVERHÜTUNG SIND EINZUHALTEN.

11. ERSATZTEILE

11.1 LIEFERUNG VON ORIGINAL-ERSATZTEILEN

Bei eventuell notwendigem Ersatz von Teilen können diese in unseren autorisierten Zentren angefordert werden; unter Angabe:

- Der Matrikelnummer und dem Baujahr (siehe Schild A);
- Der Identifikationsnummer des Teils (siehe Anlage 13.2.3).



Jedes durch nicht Original-Ersatzteile verursachtes schlechtes Funktionieren wird von unseren Technikern nicht anerkannt.

12. DEMOLIERUNG

Das in der Anlage enthaltene Gas muss von autorisiertem Personal entfernt werden. Die metallene Masse wird zerlegt und die bleiernen Teile von denen aus anderem Material oder Verbindungen getrennt, zur korrekten Verschickung zum Verschmelzen und Wiederverbrauch.

13. ANLAGEN

13.1 BESTÄTIGUNGEN

Folgende Bestätigungen sind beigelegt:

- Konformitätserklärung nach der VORSCHRIFT 98 / 37 / EU
- Konformitätserklärung nach der VORSCHRIFT 89 / 336 / EU
- Konformitätserklärung nach der VORSCHRIFT 73 / 23 / EU

13.2 TECHNISCHE UNTERLAGEN

Folgende technischen Unterlagen sind beigelegt:

1. Gebrauchsanweisungen für die Steuerung:
 - 1.1 Elektronische Steuerung;
 - 1.2 Elektromechanische Steuerung;
2. Phonometrische Analyse;
3. Explosionszeichnungen;
4. Elektrische Schaltpläne;
 - 4.1 Schaltplan für automatische Kondenswasserverdampfung
5. Empfohlene Konservierungs-Temperaturen;
6. Garantiebescheinigung;
7. Kontrollbescheinigung.

INDEX

1.	INFORMATIONS GENERALES	page	2
1.1	CONSTRUCTEUR		
1.2	CENTRE D' ASSISTANCE		
1.3	CERTIFICACION		
1.4	GARANTIE		
1.5	MESURES A CHARGE DU CLIENT		
1.6	TABLE DES MATIERES DU MANUEL		
1.6.1	BUT ET CONTENU		
1.6.2	DESTINATAIRES		
1.6.3	CONSERVATION		
1.6.4	SYMBOLES UTILISES		
2.	DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE	page	4
2.1	DESCRIPTION		
2.2	FONCTIONNEMENT		
3.	DISPOSITIFS	page	4
3.1	ECLAIRAGE		
3.2	VIBRATIONS I		
3.2	EMISSIONS SONORES		
3.3.1	FOURNITURE SUR DEMANDE		
3.4	MILIEU ELECTROMAGNETIQUE		
4.	SECURITE	page	5
4.1	RECOMMANDATIONS GENERALES		
4.2	UTILISATION CONSEILLEE		
4.3	CONTRE-INDICATIONS D'UTILISATION		
4.4	ZONES DANGEREUSES		
4.5	ARRET MACHINE		
4.6	PLAQUES		
5.	TRANSPORT ET DEPLACEMENT	page	8
5.1	TRANSPORT ET DEPLACEMENT		
5.2	STOCKAGE		
5.3	VERIFICATIONS		
6.	INSTALLATION	page	8
6.1	MISE EN MARCHE		
6.2	MONTAGE		
6.3	PRECAUTIONS		
6.4	BRANCHEMENTS		
6.4.1	ELECTRICITE		
6.4.2	HYDRAULIQUE		
6.4.3	PREDISPOSITIONS PAR OPTIONAL		
7.	FONCTIONNEMENT	page	11
7.1	RESPONSABLES		
7.2	MISE EN MARCHE		
7.3	TEMPORISATEURS		
7.4	REGLAGE DE LA TEMPERATURE		
7.5	STOCKAGE DES ALIMENTS		
7.6	CONSERVATION DE LA NOURRITURE		
8.	ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME	page	13
8.1	MESURES ELEMENTAIRES DE SECURITE		
8.1.1	INTERDICTION D'ENLEVER LES PROTECTIONS ET LES DISPOSITIFS DE SECURITE		
8.1.2	REMARQUES RELATIVES AUX OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE		
8.1.3	NETTOYAGE DES PARTIES EXTERNES		
8.1.4	NETTOYAGE DU CONDENSEUR		
8.1.5	VERIFICATIONS PERIODIQUES A ACCOMPLIR		
9.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE ET REPARATION	page	13
10.	DIAGNOSE	page	14
11.	PIECES DE RECHANGE	page	14
11.1	FORNITURA DI RICAMBI ORIGINALI		
12.	DEMENTELEMMENT	page	15
13	DOCUMENTS JOINTS	page	15
13.1	DECLARATIONS		
13.2	DOCUMENTATION TECHNIQUE		

1. INFORMATIONS GENERALES

1.1 CONSTRUCTEUR

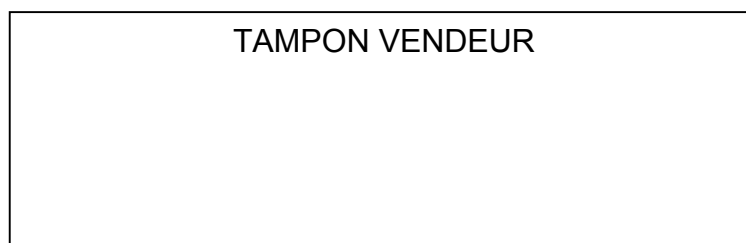
La société DESMON S.R.L. possède une solide expérience dans le domaine de la réfrigération industrielle. Le Know-how technologique acquis, qui s'est réalisé pendant des années de recherches en étroite relation avec la production et la commercialisation au niveau international, représente la meilleure garantie que la DESMON S.R.L. peut offrir.

Cet équipement a été étudié dans son intérieur, dans son esthétisme et dans sa composition, selon les exigences spécifiques du marché. De plus, il a été contrôlé du point de vue fonctionnel et esthétique dans chacune de ses parties avant l'envoi définitif, comme il résulte du CERTIFICAT DE GARANTIE ET DU CERTIFICAT D'EPREUVE joints à la documentation.

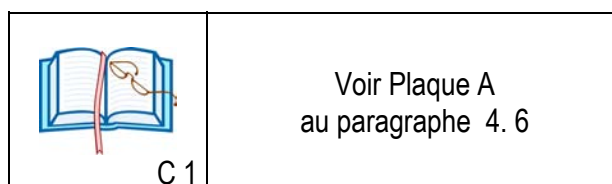
Utilisez, donc, cet appareil en respectant ce qui est suggéré dans le manuel pour garantir sa durabilité.

1.2 CENTRES D'ASSISTANCE

(Vente, Assistance, Pièces de rechange et Représentation Commerciale)



Pour une quelconque nécessité relative à l'utilisation, à l'entretien ou à la demande de pièces de rechange, le Client est prié de s'adresser aux Centres d'Assistance autorisés indiqués ci-dessus (directement auprès du constructeur), en spécifiant les données d'identification de l'équipement, contenues sur les plaques :



1.3 CERTIFICATION

Les Armoires, les Tables Frigorifiques et les Groupes Frigorifiques Condensés par air sont réalisés en conformité aux Directives Communautaires relatives et applicables au moment de son introduction sur le marché.

Comme l'armoire et la table frigorifique ne font pas partie du DOCUMENT JOINT IV de la Directive 98/37/CEE, la DESMON S.R.L. fournit une Auto-certification pour apposer le marquage CE.

1.4 GARANTIE

Le nouvel équipement est sous GARANTIE.

LE CERTIFICAT DE GARANTIE est délivré avec le livret à l'intérieur de chaque produit.

Si tel livret n'est pas délivré, alors demandez-le à votre fournisseur en indiquant :

- Le numéro de matricule (imprimé sur la petite plaque, **voir paragraphe 4.6**) ;
- La date d'achat.

1.5 MESURES A CHARGE DU CLIENT

Il appartient au Client, dans les délais convenus avec le Constructeur, de présenter ce indiqué dans la Documentation.

Excepté d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du Client :

- Aménagements des locaux, compris les éventuels travaux de maçonnerie et/ou les
- canalisations requises ;
- Courant Electrique en conformité aux dispositions en vigueur dans le Pays d'utilisation ;
- Matériels de consommation pour le nettoyage.

1.6 TABLE DES MATIERES DU MANUEL

Le Client doit lire avec extrême **attention** les informations contenues dans le manuel, vu qu'un correct Aménagement, une correcte Installation et une correcte Utilisation sont à la base du rapport entre Constructeur-Client.

1.6.1 BUT ET CONTENU

Ce manuel a pour but de fournir au Client toutes les informations nécessaires afin qu'il, outre une correcte utilisation de l'Équipement, soit capable de le gérer de la façon la plus autonome et la plus sûre possible. Le manuel contient aussi des informations relatives à l'aspect Technique, au Fonctionnement, à l'Arrêt, à l'Entretien, aux Pièces de rechange et à la Sécurité.

Avant d'effectuer une quelconque opération sur l'équipement, les Utilisateurs et les Techniciens Qualifiés doivent lire attentivement les instructions contenues dans le manuel.

En cas de doute sur la correcte interprétation des instructions, consultez le Revendeur pour obtenir les nécessaires éclaircissements.

1.6.2 DESTINATAIRES

Le Manuel cité est adressé à la fois aux Revendeurs et aux Utilisateurs, qu'aux Agents habilités à l'entretien de l'équipement.



Les Utilisateurs ne doivent pas effectuer d'opérations réservées aux Agents d'entretien et aux Techniciens qualifiés.

Le Constructeur n'est pas responsable des dommages dus au non respect de cette interdiction.

1.6.3 CONSERVATION

Le Manuel d'Utilisation et d'Entretien doit être gardé à proximité de l'Appareil, dans une boîte prévue à cet effet et, surtout, il doit être à l'abri des liquides et de tout ce qui peut compromettre sa lisibilité.

1.6.4 SYMBOLES UTILISES

SYMBOLE	SIGNIFICATION	COMMENTAIRE
 A ...	RECOMMANDATION	Indique un avertissement ou une note sur les fonctions clefs ou sur les informations utiles. Faire vraiment attention aux blocs-texte indiqués par ce symbole.
 C ...	CONSULTATION	il faut consulter le Livre Instructions avant d'effectuer une quelconque opération.

2. DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

2.1 DESCRIPTION

Les armoires sont des groupes frigorifiques condensés par air et composées de :

- Unité de condensation (extérieur cellule) ;
- Unité d'évaporation (intérieur cellule) ;
- Tableau de contrôle et de commande (positionné en face de la porte instruments), (voir document 13.2.3).
- Le dégivrage est automatique, (voir document 13.2.1).
- La condensation se produit par air

2.2 FONCTIONNEMENT

Les armoires sont des groupes frigorifiques qui fonctionnent grâce à un compresseur frigorifique de type hermétique, alimenté par le réseau électrique (monophasé et triphasé) et qui utilise comme réfrigérant, le fluide R 404 A / R 134 A.

Principe fonctionnement cycle frigorifique

En thermodynamique par cycle frigorifique on comprend l'ensemble des changements d'états auxquels est soumis un corps (par exemple un fluide réfrigérant). Le passage du fluide réfrigérant de l'état liquide à l'état gazeux se produit dans l'évaporateur. Puisque ce phénomène d'état est un phénomène endothermique, il a besoin d'un apport de chaleur qui à l'occurrence, est prélevé dans l'air avec lequel l'évaporateur est en contact. Ainsi il arrive qu'à la sortie de l'évaporateur, les vapeurs du fluide réfrigérant sont aspirées par un compresseur et puis envoyées au condenseur. Et puis si ce dernier élément soustrait non seulement la chaleur que le fluide réfrigérant gazeux avait emmagasiné au cours de l'évaporation (enthalpie d'évaporation), mais aussi l'équivalent de chaleur du travail de compression, et le fluide revient à l'état liquide.

La liquéfaction est un phénomène iso thermique, on a une production de chaleur, qui est évacuée soit au moyen de l'air soit au moyen de l'eau. Après être sorti du condenseur, le fluide réfrigérant liquide traverse un organe d'expansion et retourne dans l'évaporateur, en complétant ainsi son cycle.

3. DISPOSITIFS

3.1 ECLAIRAGE

L'éclairage du local doit être conforme aux lois en vigueur dans le Pays dans lequel la machine est installée tout en garantissant une bonne visibilité dans chaque endroit, pour ne pas créer des reflets dangereux et pour consentir une claire lecture des points de commande.

3.2 VIBRATIONS


Dans des conditions d'utilisation conforme aux correctes indications prévues, les vibrations ne sont pas à même de faire surgir des situations de danger.

3.3 EMISSIONS SONORES

Le groupe réfrigérateur est projeté et réalisé de façon à réduire à la source le niveau d'émission sonore. (voir document 2)

3.3.1 FOURNITURE SUR DEMANDE

Il est entendu qu'une quelconque modification et/ou adjonction d'accessoires, doit être expressément approuvée et réalisée par les soins du Constructeur.

 A ...	RECOMMANDATION	Une quelconque modification ou altération faites au réfrigérateur par l'opérateur et/ou par l'agent d'entretien est interdite pour des raisons de sécurité. Le Constructeur n'est pas responsable en cas de modifications non autorisées.
--	----------------	--

3.4 MILIEU ELECTROMAGNETIQUE

Il frigorifero è realizzata per operare correttamente in un ambiente elettromagnetico di tipo industriale, rientrando nei limiti di Emissione ed Immunità previsti dalle seguenti Norme armonizzate:

EN 50081-2 Compatibilità elettromagnetica - Norma generica di emissione - Parte 2 - Ambiente industriale - (1993)

EN 50082-2 Compatibilità elettromagnetica - Norma generica di Immunità - Parte 2 - Ambiente industriale - (1995)

4. SECURITE

4.1 RECOMMANDATIONS GENERALES



L'Utilisateur doit lire avec extrême **attention** les informations contenues dans le Manuel, spécialement pour ce qui est des nécessaires mesures de sécurité énumérées dans ce chapitre.

De plus, il est indispensable que l'Utilisateur suive les recommandations énumérées ci-dessous :

- Garder la chambre froide rangée et propre ;
- Ne pas enlever ou altérer les plaques apposées par le Constructeur (**voir 4.6**);
- Ne pas enlever ou escamoter les systèmes de Sécurité ;
- Ne pas toucher la machine en ayant les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- Ne pas toucher la machine en ayant les pieds nus ;
- Ne pas introduire de tournevis ou autre objet dans les protections ou les parties en mouvement ;
- Ne pas tirer le câble du courant pour débrancher la machine du réseau électrique ;

Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage et/ou d'entretien, il faut débrancher la machine du réseau électrique en éteignant d'abord l'interrupteur général et ensuite en enlevant la prise.

4.2 UTILISATION CONSEILLEE

L'armoire et/ou la table frigorifique est conçue et construite pour l'utilisation en Communauté, dans les Restaurants et dans les Hôtels etc.

4.3 CONTRE-INDICATIONS D'UTILISATION



L'armoire et/ou la table frigorifique ne doit pas être utilisée :

- Pour des usages divers de ceux exposés au point 4.2 ;
- Dans un milieu explosif, agressif ou à haute concentration de poudres ou de substances

- oléagineuses en suspension dans l'air ;
- Dans un milieu à risque d'incendie ;
- Exposée aux intempéries ;
- Avec des adaptateurs, des multiprises et/ou des rallonges.

4.4 ZONES DANGEREUSES



Il n'existe pas de zones dangereuses, pendant l'utilisation, étant donné que l'armoire et/ou la table frigorifique est équipée de tous les dispositifs de sécurité nécessaires.

Si on doit effectuer des réparations et/ou des entretiens en enlevant les dispositifs de sécurité, **il faut toujours vérifier que les sources d'énergie ont été, auparavant, débranchées.**

Pour tel but, doit être débranchée dans l'armoire et/ou la table frigorifique:

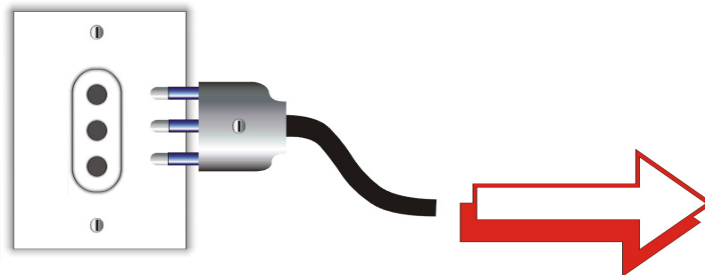
- **L'installation électrique** au moyen de l'interrupteur général et par successif débranchement du câble du courant électrique;

Une fois terminés les travaux, **il est rigoureusement important de réinstaller** les dispositifs de sécurité.

4.5 ARRET DE LA MACHINE

Les fonctions d'arrêt de l'armoire et/ou la table frigorifique, sont les suivantes :

- Porter l'interrupteur général sur la position d'extinction
- Enlever le câble électrique



4.6 PLAQUES

Plaque relative aux caractéristiques de la machine	PLAQUE A.
--	-----------

MANUFACTURER

Mod. 140EDNB2 Refrigerant : R 404 A
 220-230 V 50Hz Charge : 0.240 kg
 2.60 A Class : T
 Year : 2002 Net Vol : 700 l
 Compressor : 547 W Brut Vol : 1040 l

 **AR46**


Made in Italy


 Serial Number *140EDNB 5398*

MANUFACTURER

MOD. GM7/UL Serial No: xxxx
 MONTH, YEAR 16 MAY 2002
 V: 115
 Frequency: 60 HZ
 Total A: 3 A
 Refrigerant Type: R404A


Amount (oz) 12
 High side, psing : 25.6
 Low side, psing : 2.5

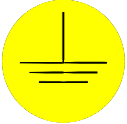
Class: T
 Net volume : xxx cu.ft.
 Brut volume : xxx cu.ft.




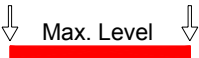
 Commercial refrigerators
 and freezers
 (XXXXX)


 GM7XXXX
 MADE IN ITALY

Plaque relative au Système Electrique	PLAQUE B
	Débrancher le courant avant d'enlever la protection.

Plaque relative au Système Electrique	PLAQUE C
	Symbole de la terre

Plaque relative au Système Electrique	PLAQUE D
	Attention ! la société constructrice et celle de distribution ne sont pas responsables si la ligne du courant n'est pas protégée par un interrupteur magnétothermique à haute tension (IN – 16 A ID – 30 mA) relié à l'installation générale de terre.

Targa nell'interno	TARGA E
	MAX. CHARGE

 A ...	RECOMMANDATION	LES PLAQUES D'AVERTISSEMENT QUI ONT UNE FONCTION DE SECURITE NE DOIVENT PAS ETRE ENLEVEES, RECOUVERTES OU ENDOMMAGEES.
--	----------------	--

5. TRANSPORT ET DEPLACEMENT



LIRE ATTENTIVEMENT LES RECOMMANDATIONS CONTENUES DANS LE MANUEL PARCE QU'ELLES FOURNISSENT D'IMPORTANTES INDICATIONS RELATIVES A LA SECURITE D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

CONSERVEZ AVEC SOIN CE MANUEL POUR CHAQUE ULTERIEURE CONSULTATION.

5.1 TRANSPORT ET DE DEPLACEMENT

Le transport et le déplacement de l'armoire et/ou la table frigorifique doit absolument s'effectuer en gardant la position verticale, et en respectant les éventuelles indications contenues sur l'emballage.

Le transport doit être effectué par un Personnel professionnellement qualifié.

L'armoire et/ou la table frigorifique doit être transportée de façon à éviter un quelconque dégât à ses parties.

En fonction du type de transport, il est nécessaire de protéger l'armoire et/ou la table frigorifique de tous les chocs et de toutes les possibles pressions.



Les dommages causés à la machine pendant le transport et le déplacement **ne sont pas** compris dans la GARANTIE.
Les réparations ou les substitutions de parties endommagées sont à la charge du Client.

5.2 STOCKAGE

En cas de longue période de non utilisation, l'armoire et/ou la table frigorifique doit être emmagasinée avec les précautions relatives au lieu et aux délais de Stockage:

- Emmagasiné l'armoire et/ou la table frigorifique dans un lieu fermé;
- Protéger l'armoire et/ou la table frigorifique des chocs et des pressions ;
- Protéger l'armoire et/ou la table frigorifique des amplitudes thermique élevées;
- Eviter que l'armoire et/ou la table frigorifique ne soit en contact avec des substances corrosives.

5.3 VERIFICATIONS

Avant la mise en marche de l'armoire et/ou de la table frigorifique, il est nécessaire d'effectuer une série de vérifications et de contrôles afin de prévenir les erreurs ou les incidents pendant la phase de mise en marche.

- Vérifier que l'armoire et/ou la table frigorifique n'a pas subi de dégâts au cours de la phase de montage.
- Vérifier, avec particulière attention, l'intégrité du tableau de commande, des câbles électriques et des conduites.
- Contrôler l'exact branchement de toutes les sources d'énergie externes.
- Vérifier le libre mouvement et l'éventuelle rotation de toutes les pièces mobiles.

6. INSTALLATION



Pour obtenir un fonctionnement optimal de l'unité, on conseille de placer la cellule dans un lieu avec un bon échange d'air et loin d'importantes sources de chaleur.

6.1 MISE EN MARCHÉ

- Enlever avec soin l'emballage du réfrigérateur;
- Enlever la protection en PVC blanc d'acier et tout ce prévu par l'entreprise pour réduire au minimum les risques transport.
- Placer le réfrigérateur sur une surface plate et à niveau (agir sur les petits pieds réglables). (**Fig. 1**)

Avant utilisation, nettoyer l'Unité dans toutes ses parties avec un chiffon propre et souple, ou bien, utiliser un produit à vaporiser ; il est opportun d'utiliser peu d'eau étant donné qu'elle contient des matières minérales qui laissent des traces difficiles à supprimer et à enlever en peu de temps.

- Laver le bac et toutes les parties internes en utilisant des produits détergents antibactériens qu'on trouve en commerce.
- Supprimer les détergents avec une éponge souple imbibée d'eau et essuyer avec un chiffon moelleux et propre.

Ne pas utiliser de détergents ni de poudres abrasives qui pourraient rendre opaques les finitions.

Pendant toutes ces phases, comme déjà mentionné, n'utiliser pas une grande quantité d'eau pour éviter l'endommagement des parties électriques ; une simple éponge imbibée d'eau est suffisante.

- Installer les grilles à l'intérieur du bac, dans la position la plus conforme à l'utilisation, en les glissant dans les montants creux fixés au fond du bac et en mettant la clavette latérale dans l'endroit prévu à cet effet se trouvant sur les côtés ou sur les montants de la table (**Fig. 2**).
- Faire glisser les grilles à l'intérieur des supports comme illustré dans la **Figure 2**. Introduire dans les spéciales glissières, situées dans la partie inférieure du réfrigérateur, la cuvette déchargement vapeur et brancher le connecteur pour les machines qui ont une cuvette automatique (**Fig. 3**).

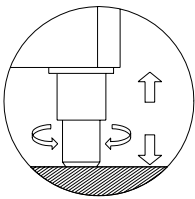


Fig. 1

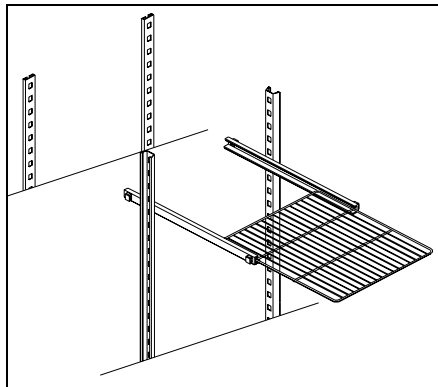


Fig. 2

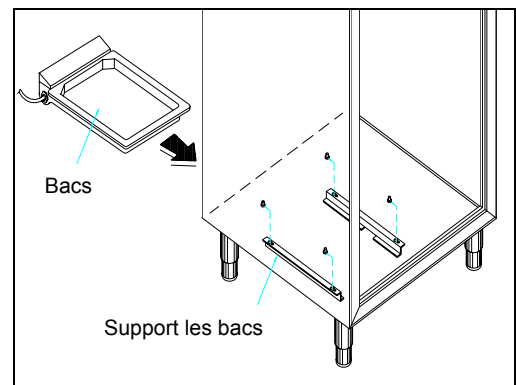


Fig. 3 (voir ici-joint 13.2.4 .1)

6.3 PRECAUTIONS



- Vérifier que la section des câbles et la prise soient adaptés à la puissance absorbée par l'équipement.

IL EST INTERDIT D'UTILISER DES ADAPTATEURS, DES MULTI-PRISES ET/OU DES RALLONGES.

- Vérifier que l'armoire et/ou la table frigorifique ne soit pas installée à côté d'une source de chaleur comme : les fours, les radiateurs, les rayons solaires directs etc.

- Laisser un espace de au moins 75 mm (3 inches) entre derrière et dessus et/or le table réfrigéré et les murs, pour éviter la formation de la condensation.
- Le bloc moteur doit être libre de n'importe quel obstacle capable d'empêcher ou de limiter la circulation à l'intérieur de l'unité de vapeur, située dans la partie latérale supérieure du réfrigérateur ;
- La distance entre le réfrigérateur et la plafond ne doit pas être inférieure à 50 cm (19¾ inches).
- Vérifier que le milieu assure un échange d'air suffisant, afin de garantir le refroidissement du condenseur et du groupe compresseur ;
- Pour le parfait fonctionnement de l'appareil, la température maximale du milieu ne doit pas dépasser + 43°C (109°F), excepté pour les Compact Line, les Eco Line et les Eco Pizza qui ne doit pas dépasser les 35 °C (95°F).

Le non respect des sus-citées conditions provoquerait une grave décadence des performances de l'appareil, un précoce vieillissement du compresseur ainsi qu'une consommation d'énergie remarquablement supérieure à la normale (**Fig. 4**).

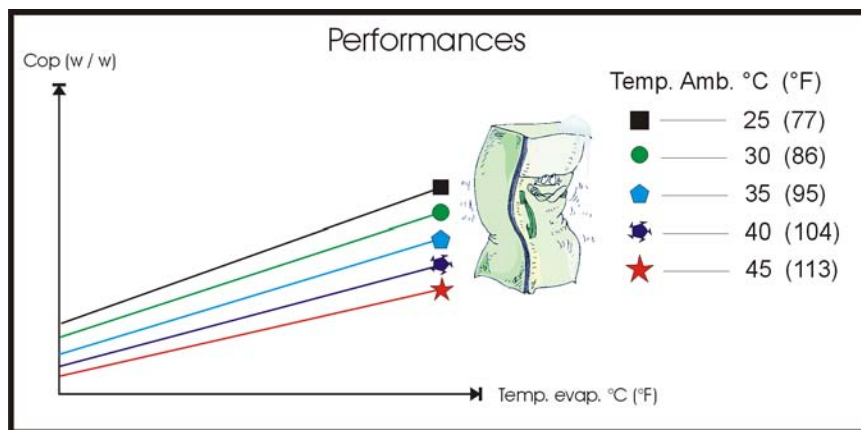


Fig. 4



C 2

Consulter, en outre, les informations contenues dans le paragraphe 1.5.

6.4 BRANCHEMENTS

Afin d'éviter un quelconque genre de problème au moment de la mise en marche de l'Armoire et/ou de la Table Frigorifique, il est conseillé de respecter ce qui est décrit ci-dessous.

6.4.1 ELETTRIQUE

Le branchement électrique de l'Armoire et/ou de la Table Frigorifique est réalisé sous l'attention et sous la responsabilité du client.

Le branchement au réseau électrique doit être conforme aux lois en vigueur dans le Pays dans lequel il est installé.

- Vérifier que la tension du courant corresponde exactement à l'indication de l'armoire et/ou de la table (voir plaque A)
- Vérifier que la prise soit conforme aux dispositions en vigueur.
- Prêter particulière attention à ce qu'il n'existe pas de fils découverts.

- Contrôler la mise à la terre.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE DE L'APPAREIL EST UNE MESURE DE SECURITE OBLIGATOIRE DE PAR LA LOI (Voir Plaque C).

Si plusieurs équipements se succèdent, alors chacun d'eux doit être branché indépendamment des autres. Dans le but de sauvegarder l'installation électrique du réfrigérateur d'éventuelles surcharges ou de courts-circuits, il faut installer en amont de la prise frigorifique un interrupteur magnétothermique capable d'interrompre le circuit (voir plaque D).

6. 4. 2 HYDRAULIQUE

Quand les modèles sont dépourvus d'unité de vapeur, il est nécessaire de prévoir le branchement au réseau de drainage pour le déchargement de l'eau de dégivrage en utilisant un tube adapté.

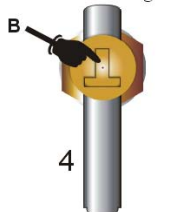
6. 4. 3 PREDISPOSITION PAR OPTIONAL

Serrure : toutes les armoires frigorifiques ont une prédisposition pour le montage d'une serrure et même les modèles de série qui ne l'ont pas. Pour le montage, voir Fig. 5.

Le montage

Introduire le cylindre (1) dans l'ouverture située sur le frontal porteur ayant attention que le symbole (B) soit dans la position de la figure. Introduire la rondelle (2) (s'il y a) et bloquer avec l'écrou (3). Arranger le levier (4) dans l'ouverture (A) et après introduire jusqu'au but.

Position de montage



Vu derrière



Le démontage...

Pour extraire le petit cylindre (5) presser avec poinçon le ferme (6) avec l'aide de la clé. Extraire le levier de fermeture (4) et dévisser l'écrou de blocage (3)

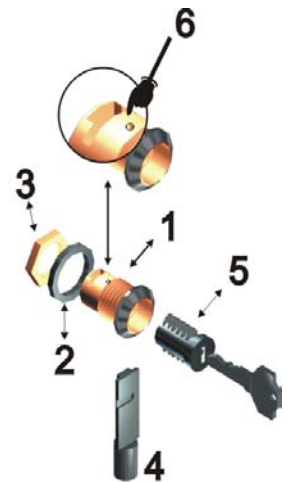


Fig. 5

7. FONCTIONNEMENT

7. 1 RESPONSABLES

Le Personnel responsable à l'utilisation et à l'installation de la machine, doit posséder (ou bien acquérir grâce à une formation adaptée) les qualités ci-dessous indiquées, et il doit, en outre, connaître le Manuel et toutes les informations relatives à la Sécurité :

- Culture générale et technique de niveau suffisant pour comprendre le contenu du Manuel ;
- Connaissances des principales Mesures hygiéniques, de celles de prévention contre les accidents et de celles technologiques.

7. 2 MISE EN MARCHÉ

Si l'équipement a été placé par erreur horizontalement pendant le transport, il faut attendre environ 2 heures après son rétablissement à la position verticale, avant de le mettre en marche.

7.3 TEMPORISATEURS

Voir le Manuel d'Utilisation et les Instructions jointes 13.2.1.2.

7.4 REGLAGE DE LA TEMPERATURE

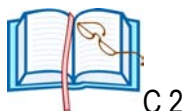
La température devra être choisie en considérant :

- Le type de produit qu'on veut conserver dans la chambre froide (voir Document 13.2.5) ;
- La température ambiante ;
- La fréquence d'ouverture.

Remarquez, cependant que :

- Les réfrigérateurs négatifs (- 10° / - 25°C) (14°F / 32°F) sont adaptés pour la conservation pendant de longues périodes des produits surgelés et pour la congélation de petites quantités de denrées fraîches en petits morceaux.

De toute façon avant de mettre le produit, il faut attendre que la chambre froide soit arrivée à la température en la vérifiant sur le thermomètre de bord. En cas de brèves coupures de courant, il est probable que le compresseur ne se réactive qu'après un certain retard ; ceci est parfaitement normal.



Consulter les informations contenues dans le Document 13.2.1.

7.5 STOCKAGE DES ALIMENTS



Dans le but d'obtenir les meilleures performances du réfrigérateur, il est nécessaire de respecter les suivantes indications :

- Ne pas introduire à l'intérieur de la cellule de la nourriture chaude ou des liquides découverts ;
- Confectionner ou protéger d'une autre manière les aliments, surtout s'ils contiennent des arômes ou de la crème ;
- Arranger les denrées à l'intérieur de la cellule de manière à ne pas limiter la circulation de l'air avec des obstacles superflus (voir plaque E) ;
- Eviter le plus possible les fréquentes et prolongées ouverture des portes ;
- Attendre quelques instants avant de rouvrir la porte à peine fermée.

7.6 CONSERVATION DE LA NOURRITURE

La cause principale de la dégradation de la nourriture et des substances organiques en général est la multiplication des bactéries contenues dans les chambres froides, qui constituent la nourriture. La production des bactéries peut être remarquablement ralentie en baissant la température du produit, en effet, chaque produit, en fonction de ses caractéristiques organoleptiques, a besoin de températures adaptées et de conditions ambiantes.

Dans le but de pouvoir bénéficier de l'équipement acheté de la meilleure manière, on conseille de faire attention à :

- Point de congélation ;
- Caractéristiques et données relatives à la conservation de quelques produits congelés.

Pour les températures de conservation conseillées, voir le Document 13.2.5.

8. ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME

Les informations contenues dans ce chapitre sont destinées à la fois à l'Utilisateur (personnel non spécialisé) et à l'Agent d'entretien ordinaire.

8.1 MESURES ELEMENTAIRES DE SECURITE

8.1.1 INTERDICTION D'ENLEVER LES DISPOSITIFS DE SECURITE

Il est absolument interdit d'enlever les protections de sécurité pour effectuer les opérations d'entretien ordinaire. **Le Fabricant n'est pas responsable pour les incidents dus au non-respect de cette obligation.**

8.1.2 REMARQUES RELATIVES AUX OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

- Débrancher la machine de la prise ou bien couper le courant ;
- Ne pas utiliser de jets d'eau ;
- Utiliser les extincteurs à poudre ou à mousse.

8.1.3 NETTOYAGE DES PARTIES EXTERNES

A cet effet sont indiqués :

- Les produits de nettoyage : eau et détergents neutres non abrasifs (NE PAS UTILISER DES SOLVANTS) ;
- Les méthodes de nettoyage : laver avec un chiffon ou une éponge ;
- La fréquence : on conseille le nettoyage hebdomadaire.

8.1.4 NETTOYAGE DU CONDENSEUR

L'efficacité de l'unité de condensation est compromise par l'engorgement du condenseur contre lequel il est nécessaire de s'occuper de son nettoyage de façon hebdomadaire. Avant d'effectuer cette opération, il faut éteindre la machine, débrancher le câble du courant et procéder comme indiqué :

- A l'aide d'un jet d'air ou d'un pinceau sec à poil rigide et/ou d'une brosse, éliminer, avec un mouvement vertical (comme indiqué par la Fig. 6) la poussière et le duvet sur les ailettes.

En cas de dépôts graisseux, on conseille l'utilisation d'un pinceau imbibé d'alcool ou de matière semblable. Une fois l'opération terminée, activer à nouveau l'unité.



Fig. 6

8.1.5 VERIFICATIONS PERIODIQUES A ACCOMPLIR

Périodiquement il faut vérifier l'intégrité des câbles électriques et des organes électriques.

9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE ET REPARATION

! L'Entretien Extraordinaire et la réparation sont des tâches réservées exclusivement au personnel spécialisé et autorisé par le fabricant.

On exclut toute responsabilité pour les interventions faites par l'utilisateur, par le personnel non autorisé ou pour l'utilisation de pièces de rechange non originales.

10. DIAGNOSE

Dans le tableau, on y trouve les dégâts les plus fréquents, les possibles causes et les relatifs remèdes.

DESCRIPTION DEGAT	POSSIBLE CAUSE	REMEDE
L'appareil ne s'allume pas	Interrupteur général sur « OFF » Manque de courant Autre.	Interrupteur général sur « ON » Vérifier prise, fusibles, ligne électrique Contacter assistance technique.
Le groupe frigorifique ne s'active pas.	Obtention de la température fixée Dégivrage en cours Tableau de commande en détérioration Autre .	Fixer une nouvelle température Attendre la fin du cycle, éteindre et rallumer Contacter assistance technique. Contacter assistance technique.
Le groupe frigorifique fonctionne sans arrêt mais n'atteint pas la température fixée.	Local chaud Condenseur sale Fluide réfrigérant insuffisant Arrêt de l'hélice du condenseur Tenue insuffisante de la porte Evaporateur givré Soupape du dégivrage ouverte	Aérer davantage Nettoyer le condenseur Contacter assistance technique. Contacter assistance technique. Vérifier les joints Dégivrage manuel Contacter assistance technique.
Le groupe frigorifique fonctionne ne s'arrête pas à la température fixée.	Tableau de commande en détérioration Sonde température en détérioration Porte non fermée hermétiquement	Contacter assistance technique Contacter assistance technique Fermer la porte.
Bloc de glace sur l'évaporateur	Usage non approprié Tableau de commande en détérioration	Contacter assistance technique. Contacter assistance technique.
Stagnation de l'eau ou de la glace dans l'égouttoir	Ecoulement obstrué Machine non mise à niveau	Nettoyer le bac et l'écoulement Contacter assistance technique.
L'appareil fait du bruit	Machine non mise à niveau Contacts avec des corps étrangers Vis et boulons desserrés Autre .	Contrôler que l'appareil soit à niveau. Contrôler que quelques tubes et que les ailes du ventilateur ne soient pas en contact avec des corps étrangers Les serrer Contacter assistance technique.

POUR GARANTIR L'EFFICACITE DE L'APPAREIL ET POUR SON CORRECT FONCTIONNEMENT IL EST INDISPENSABLE DE SE CONFORMER AUX INDICATIONS DU CONSTRUCTEUR EN FAISANT EFFECTUER LE PERIODIQUE ENTRETIEN PAR LE PERSONNEL PROFESSIONNELLEMENT QUALIFIE.

(DISPOSITIONS LEGALES SUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL POUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE DES APPAREILS).

IL EST FAIT OBLIGATION DE RESPECTER LES DISPOSITIONS LEGALES EN VIGUEUR SUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS.

11. PIECES DE RECHANGE

11.1 FOURNITURE DES PIECES ORIGINALES

Pour d'éventuelles substitutions de composants, les pièces de rechange peuvent être achetées auprès de nos centres autorisés, en fournissant :

- le numéro de matricule et l'année de construction (voir plaque A) ;
- le numéro d'identification (voir document 13.2.3).



Chaque mauvais fonctionnement dû à des pièces de rechange non originales ne sera pas reconnu par nos techniciens.

12. DEMENTELEMENT

Le gaz présent dans l'installation doit être extrait par le personnel autorisé. Pour ce qui concerne la masse métallique, il suffit de subdiviser les parties en acier de celles en autres matériaux, pour un correct envoi au recyclage.

13. DOCUMENTS JOINTS

13.1 DECLARATIONS

Sont jointes les suivantes Déclarations :

- Déclaration de conformité à la DIRECTIVE 98/37/CE.
- Déclaration de conformité à la DIRECTIVE 89/336/CE
- Déclaration de conformité à la DIRECTIVE 73/23/CE.

13.2 DOCUMENTATION TECHNIQUE

Est jointe la suivante documentation technique :

1. Instructions contrôle électrique ;
 - 1.1 Contrôle électronique.
 - 1.2 Contrôle électromagnétique.
2. Analyses Phono métriques ;
3. Schéma de montage ;
4. Schémas électriques ;
 - 4.1 Schéma de branchement cuvette auto condensation
5. Températures conseillées de consommation ;
6. Certificat de garantie ;
7. Certificat d'épreuve.

INDICE

1.	INFORMACIONES GENERALES	pag.	2
1.1	CONSTRUCTOR		
1.2	CENTROS DE ASISTENCIA		
1.3	CERTIFICACION		
1.4	GARANTIA		
1.5	PREDISPOSICIONES A CARGO DEL CLIENTE		
1.6	ESTRUCTURA DEL MANUAL		
1.6.1	SCOPO E CONTENUTO		
1.6.2	DESTINATARIOS		
1.6.3	CONSERVACION		
1.6.4	SIMBOLOS UTILIZADOS		
2.	DESCRIPCION Y FUNCIONAMIENTO DE LA MAQUINA	pag.	7
2.1	DESCRIPCION		
2.2	FUNCIONAMIENTO		
3.	PREDISPOSICIONES	pag.	7
3.1	ILUMINACION		
3.2	VIBRACIONES		
3.3	EMISION SONORA		
3.3.1	PEDIDOS POR ENCARGO		
3.4	AMBIENTE ELECTROMAGNETICO		
4.	SEGURIDAD	pag.	8
4.1	ADVERTENCIAS ESPECIALES		
4.2	USO PREVISTO		
4.3	CONTRINDICACIONES DE USO		
4.4	ZONAS PELIGROSAS		
4.5	ARRESTO MAQUINA		
4.6	PLACAS		
5.	TRASPORTE Y MOVIMENTACION	pag.	11
5.1	TRASPORTE Y MOVIMENTACION		
5.2	ALMACENAJE		
5.3	VERIFICACIONES		
6.	INSTALACION	pag.	12
6.1	PUESTA EN FUNCION		
6.2	MONTAJE		
6.3	PREDISPOSICIONES		
6.4	COLEGAMENTOS		
6.4.1	ELECTRICO		
6.4.2	HIDRAULICA		
6.4.3	PREDISPOSICIONES POR OPCIONES		
7.	FUNCIONAMIENTO	pag.	16
7.1	APLICADOS		
7.2	PUESTA EN FUNCION		
7.3	TEMPORIZADORES		
7.4	REGULACION DE LA TEMPERATURA		
7.5	ALMACENAJE DE LOS ALIMENTOS		
7.6	CONSERVACION DE LOS MISMOS		
8.	MANUTENCION EXTRAORDINARIA Y PROGRAMADA	pag.	17
8.1	NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD		
8.1.1	PROHIBIDO DESTITUIR Y REPARAR LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD		
8.1.2	INDICACIONES SOBRE LAS OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO		
8.1.3	LIMPIEZA PARTES EXTERNAS		
8.1.4	LIMPIEZA DEL CONDENSADOR		
8.1.5	VERIFICACION PERIODICA		
9.	MANUTENCION EXTRAORDINARIA Y REPARACIONES	pag.	18
10.	DIAGNOSTICO	pag.	19
11.	REPUESTOS	pag.	20
11.1	SUMINISTRACION DE REPUESTOS ORIGINALES		
12.	DEMOLICION	pag.	20
13	ALEGADOS	pag.	20
13.1	DECLARACIONES		
13.2	DOCUMENTACION TECNICA		

1. INFORMACIONES GENERALES

1.1 CONSTRUCTOR

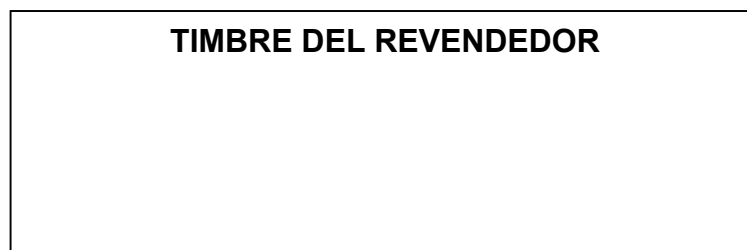
La fábrica DESMON S.R.L. tiene la ventaja de una consolidada experiencia en el campo de la refrigeración industrial.

El Know-how tecnológico comprado, ya creado con años de investigaciones y con un estrecho contacto con la producción y la comercialización a nivel internacional, representa la mejor garantía que la DESMON S.R.L. puede ofrecer.

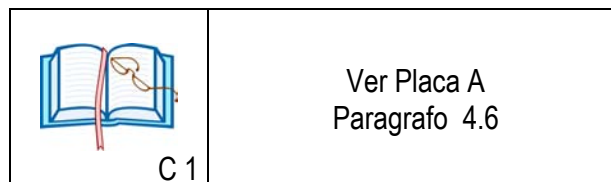
Este equipo fue estudiado en su interno, en la estética y en todos sus componentes, según las exigencias específicas de Vs. mercado. Y además ha sido controlado funcionalmente y estéticamente en cada parte antes de la asistencia autorizada arriba elencados (dirigirse al Constructor), especificando los datos de identificación del equipo que vienen descritos sobre las placas.

1.2 CENTROS DE ASISTENCIA

(VENTA, ASISTENCIA, REPUESTOS Y REPRESENTACION COMERCIAL).



Por cualquier tipo de necesidad inherente al uso, la manutención o petición de repuestos de cambio, se le ruega al cliente de contactar los Centros de Asistencia autorizados arriba elencados (dirigirse al Constructor), especificando los datos de identificación del equipo que son descritos sobre las placas.



1.3 CERTIFICAZIONE

Los armarios frigoríficos y Grupos frigoríficos con aire Condensados vienen realizados con la conformidad de el Directivo Comunitario pertinente y aplicable en el momento de su emisión en el mercado.

No entrando El armario y las mesas frigoríficas en el alegado IV del DIRECTIVO 98/37, la DESMON S.R.L. prevee a la Autocertificación que le aplica la marca CE.

1.4 GARANTIA

Los nuevos aparatos están cubiertos con su garantía.

Este CERTIFICADO DE GARANTIA está inserido junto con el presente manual al interno de cada producto.

Si en caso que Ud. no encuentra tal manual o libreta, pídale a su proveedor indicándole:

- el número de matrícula (estampado en su relativa tarjeta, **vea paragrafo 4.6**)
- la fecha de su compra.

1.5 PREDIPOSICION A CARGO DEL CLIENTE

Es cura del Cliente, en los tiempos concordados con el Constructor, seguir lo indicado en la documentación. A menos que se hayan hecho otros acuerdos contractuales diferentes, estos son normalmente a cargo del cliente:

- Predisposición del local, como tambien eventuales obras de albañileria o canalizaciones pedidas;
- Alimentacion eléctrica Conforme a las Normas Vigentes del Pais donde se usa.
- Material de consumo para la limpieza

1.6 ESTRUCTURA DEL MANUAL

El Cliente debe leer con extrema **atencion** las informaciones que vienen escritos en el manual, en cuanto una correcta Predisposicion, Instalación y Uso contituyen la base de la relacion Constructor-Cliente.

1.6.1 FINALIDAD Y CONTENIDO

Este manual tiene la finalidad de suministrar al Cliente todas las informaciones necesarias con el fin de, ademas de ofrecerle un adecuado uso del equipo, sea en grado de usar el mismo en forma autónoma y con la mayor seguridad posible.El mismo comprende informaciones inherentes al aspecto técnico, el Funcionamiento, los Repuestos y la Seguridad.

Antes de efectuar cualquier operacion del equipo, los Utilizadores y los Tecnicos Calificados deben leer atentamente las instrucciones contenidas en la presente publicacion.

En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones, llame al reevendedor para obtener las explicaciones necesarias.

1.6.2 DESTINATARI

El Manual está escrito sea para los Reevendedores que para los Utilizadores del equipo, y para los abilitados a la Manutencion del Equipo.



Los Utilizadores no deben incurrir en operaciones que son para los de la Manutencion o para los Tecnicos calificados.

El Constructor no responde por daños derivados por falta de atención al vedo.

1.6.3 CONSERVACION

El manual para el uso y la manutención debe estar lo mas cercanamente posible al equipo, en un contenedor y sobre todo, debe estar protegido de liquidos cualquier cosa que pueda comprometer su estado para la lectura.

1.6.4 SIMBOLOS UTILIZADOS

SIMBOLOS	SIGNIFICADOS	COMENTARIOS
 A ...	ADVERTENCIA	Indica una advertencia o una nota sobre las funciones. Informaciones utiles. Prestar la maxima atencion a lo bloques del texto, indicados con este simbolo.
 C ...	CONSULTACION	Debe consultar el libro de Instrucciones antes de cualquier operacion.

2. DESCRIPCION Y FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

2.1 DESCRIPCION

Las unidades de refrigeración son grupos de frigoríficos de aire condensada y construidas siguiendo el concepto de unidad monobloque.

El grupo frigorífico está compuesto de un monobloque que contiene:

- Una unidad condensadora (externo)
- Una unidad evaporante (interno)
- Un cuadro de control y comandos (puestos en la unidad condensante), (📖 ver alegado 13.2.3).
- La descongelación es automática, (📖 ver alegado 13.2.1).
- La condensación se forma con el aire.

2.2 FUNCIONAMIENTO

Los armarios son grupos frigoríficos funcionantes a través un compresor frigorífico de tipo hermético, en forma hermética y en modo alternativo, alimentado con la red eléctrica (monofase o trifase) y utilizadas como refrigerantes, fluido R 404 A R 134 A.

En termodinámica por ciclo frígido se entiende el conjunto de cambios de estado el cual va sujeto un determinado cuerpo (por ejm. un fluido frígido).. El pasaje de tal fluido frígido del estado líquido al estado gaseoso se produce por el evaporador. Debido a que este fenómeno de estado es de tipo endotérmico, el mismo necesita de un aporte de calor que en el momento de necesidad viene tomado por el aire con el cual el evaporador está en contacto. De tal forma que a la salida del evaporador, los vapores del fluido frígido vienen aspirados por un compresor y de ahí al condensador. Si este último elemento quita no solo el calor que el fluido frígido gaseoso había enmagacinado en el curso de la evaporación (entalpía de evaporación), sino también el equivalente calor del trabajo de compresión, el fluido vuelve a su estado líquido. Siendo la licuefacción un fenómeno exotérmico, hay producción de calor que viene descargado sea por medio del aire, sea por medio del agua. Después que ha salido del condensador, el fluido frígido líquido atraviesa un órgano de expansión y vuelve al evaporador, completando así el ciclo..

3. PREDISPOSICIONES

3.1 ILUMINACION

La iluminación de local debe ser conforme las leyes vigentes en el País en el cual se instala el equipo y debe de todas maneras garantizar una buena visión en cada punto, no crear reflejos peligrosos y poder consentir una lectura clara de los puntos de comando.

3.2 VIBRACIONES


En condiciones de funcionamiento conforme a las condiciones del correcto uso, las vibraciones no son tales como para rebelar situaciones de peligro.

3.3 EMISIONES DE SONIDO

El equipo frigorífico condensado está proyectado y realizado en forma tal de reducir el nivel de emisión sonora. (📖 ver alegado 13.2.2)

3.3.1 REPUESTOS A PETICION

Queda entendido che cualquier modifica o añadidura de accesorios, debe ser explicitamente aprobada y realizada con el Constructor.

 A ...	ADVERTENCIAS	Cualquier modifica o alteracion aportada en la unidad monobloque por el operador o el de la manutencion está prohibida por razones de seguridad. el Constructor no se toma responsabilidades en caso de modificaciones no autorizadas
--	--------------	--

3.4 AMBIENTE ELECTROMAGNETICO

El frigorífico está realizado para operar correctamente en un ambiente electromagnético de tipo industrial, formando parte de los límites de Emisión e Inmunidad previstos por las siguientes normas concordadas:
EN 50081-2 Compatibilidad electromagnetica – Norma genérica de emisión – Parte 2 Ambiente industrial – (1993)
EN 50082-2 Compatibilidad electromagnetica – Norma genérica de Inmunidad – Parte – 2 Ambiente industrial – (1995).

4. SEGURIDAD

4.1 ADVERTENCIAS GENERALES



El utilizador debe leer con mucha **atencion** las informaciones en el presente Manual, con particular atencion a las oportunas precauciones para la Seguridad enumeradas en este capítulo.

Es indispensable, ademas, che el Utilizador siga las advertencias a continuación enumeradas:

- Mantener el equipo ordenado y limpio;
- No tocar las placas ni alterarlas, colocadas por el Constructor (**ver 4.6**);
- No reemover o escluir los sistemas de Seguridad;
- No tocar la máquina teniendo manos y pies húmedos o mojados;
- No tocar la máquina estando descalzo;
- No insertar destornilladores u otros accesorios entre la protección en movimiento;
- No jalar el cable de alimentación para desenchufar la máquina de la red de alimentación;
- **Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o manutención desenchufar la máquina de la red de la alimentación eléctrica, apagando antes el interruptor general y despues el enchufe.**

4.2 USO PREVISTO

La unidad monobloque ha sido concebida y construida para la instalación sobre cámaras para ser utilizadas en Comunidades, Restaurantes, Hoteles ecc.

4.3 CONTRAINDICACIONES DE USO



El armario y/o mesa frigo no debe ser utilizada :

- Usos no ya descritos en este manual en el punto 4.2 ;
- En atmósfera explosiva, agresiva o de alta concentración de polvo o sustancias oleosas en suspensión ;
- En atmosfera con el riesgo de incendio;

- Exposiciones al intemperie;
- Con adaptadores, enchufes múltiples, o extensiones.

4.4 ZONAS PELIGROSAS



No existen zonas peligrosas, durante el uso, en cuanto la unidad prevee todos los dispositivos de seguridad necesarios.

Si se deben efectuar reparaciones o mantenencias removiendo los dispositivos de seguridad, **aciertese siempre che la fuente de energia haya sido, antes desactivada.**

A tal propósito en el armario y/o mesa frigo debe ser desactivado :

- **El implante eléctrico**, mediante el interruptor general al inicio del implante

Al terminar el trabajo **es rigurosamente importante volver a montar los dispositivos de seguridad.**

4.5 ARRESTO MAQUINA

La funcion de el armario y/o mesa frigo, son las siguientes:


- Serrar el interruptor General
- Remover el cable de alimentaciòn




4.6 PLACAS

Placa relativa a las características de la máquina	PLACA A
--	---------




Placa relativa al aparato eléctrico	PLACA B
	QUITAR LA TENSION ANTES DE REEMOVER LA PROTECCION

Placa relativa al aparato eléctrico	PLACA C
	SIMBOLO DE TIERRA

Placa relativa al aparato eléctrico	PLACA D
	ATENCION!!!! La Fábrica constructora es la distribuidora, y declina toda responsabilidad si la línea de alimentación no está protegida por un interruptor magnetotérmico con alta sensibilidad (IN – 16 A ID – 30 mA) colegado al implante general de tierra.

Placa al interno	TARGA E
	MAX. CHARGE

 A ...	ADVERTENCIA	LAS PLACAS DE ADVERTENCIA CHE FUNZIONAN COMO SEGURIDAD NO DEBEN SER REMOVIDAS, NI TAPADAS NI DAÑ
--	-------------	--

5. TRANSPORTE Y MOVIMENTACION



LEER ATENTAMENTE LAS ADVERTENCIAS CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL EN CUANTO TRAEN IMPORTANTES INDICACIONES AL RESPECTO LA SEGURIDAD DE INSTALACION Y DE MANUTENCION. CONSERVAR CON ATENCION ESTE MANUAL PARA CUALQUIER INFORMACION .

5.1 TRANSPORTE Y MOVIMENTACION

El transporte y la movimentacion de la máquina debe absolutamente viajar manteniendo una posicion vertical, respetando las eventuales indicaciones puestas sobre el embalaje.

El Transporte debe ser efectuado por el Personal profesionalmente calificado.

La maquina debe ser transportada en modo tal de poder evitar cualquier daño posible en sus partes.

En relacion al tipo de transporte, es necesario proteger la maquina de todo tipo de golpe posible.

La maquina viene preparada para el transporte con embalaje o sin, dependiendo del tipo y el viaje del transporte mismo. Si está embalada, el mismo es de carton o madera, adecuadamente protegida. La movimentacion debe ser efectuada utilizando una especie de grúa que la levante o con transpallets que tenga picotas (palos) idóneos (un largo al menos de 2/3 del cajon).



Daños causados a la máquina durante el transporte y la movimentación, **no** están cubiertos de la GARANTIA.

Reparaciones o sustituciones de partes dañadas son a cargo del cliente.

5.2 ALMACENAJE

En caso de un largo periodo de inactividad, la máquina debe ser enmagacinada con las precauciones relativas al lugar y tiempos de almacenaje:

- Almacenar en lugar cerrado el armario y/o mesa frigo;
- Protegerla de golpes;
- Protegerla de cambios de temperatura elevados;
- Evitar que cada una de sus partes tengan contacto con sustancia corrosivas;

5.3 VERIFICACIONES

Antes de poner en función el aparato es necesario seguir una serie de verificaciones y controles con el fin de prevenir errores o incidentes durante la fase de puesta en funcion.

- Verificar que no hayan habido daños durante la fase del montaje;
- Verificar, con particular atencion, la integridad del cuadro de comandos, cables electricos, y tubaciones;
- Controlar el exacto colegamento de todas las fuentes de energia externa;
- Verificar el libre movimiento y la eventual libre rotacion de todas las partes movibles.

6. INSTALACION



Para obtener un funcionamiento optimal se la unidad se aconseja de posicionar el frigo en un lugar con una buena circulación de aire lejos de elevadas fuentes de calor.

6.1 PUESTA EN FUNCION

- Desembalar con la máxima atención la unidad;
- Remover la proteccion PVC blanco, del acero y todo lo que la hacienda haya procurado para el embalaje de tal manera poder reducir lo daños posibles durante el transporte;
- Ponerlo el frigo sobre una superficie plana y nivelada (hacerlo sobre pies regulables). (Fig. 1)

Antes del uso limpiar la unidad en todas sus partes internas con un paño limpio y suave, o tambien usar un producto nebulizado; es oportuno usar poca agua en cuanto contiene en suspensiones de materias minerales que dejan alones dificiles de quitar.

- Lavar la tina en todas sus partes internas usando detergentes antibactericos que se encuentran en el mercado ;
- Remover los detergentes con una esponja suave embevida de agua e secarla con un paño suave y limpio.

No use detergentes abrasivos ni polvos abrasivos que podrían opacar la refinituras.

Durante todas estas fases, como ya dijimos, no use una gran cantidad de agua de manera que evite posibles daños a las partes eléctricas; es suficiente una esponja embevida.

- Ponga los soportes rejillas al interno del armario, en la posición que mas se adapte a su uso, metiendo cada soporte en los montantes forados en el fondo del mismo e inmitiendo la lingueta lateral en su debida sede che ha sido obtenido en los lados o sobre los montantes de la mesa.(Fig.2)
- Haga resbalar las rejillas en el interno de los soportes como en la Fig. 2 .
- Meta en sus guías, ubicadas en la parte inferior del frigo, la tina descargada de condensa y por las máquinas que montan la tina automática colegue el conector. (Fig. 3)

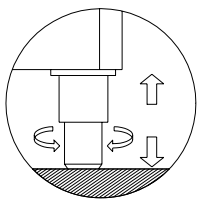


Fig. 1

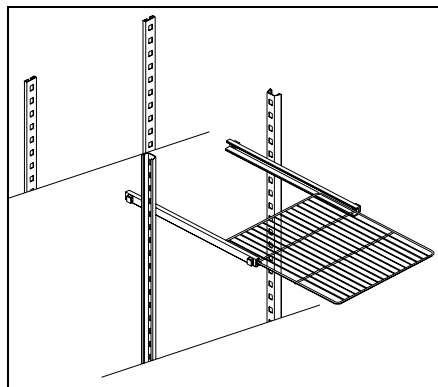


Fig. 2

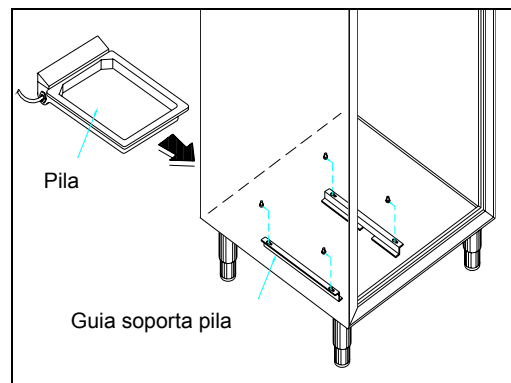


Fig. 3 (vea alegado 4 .1)

6.3 PREDISPOSICIONES



Acertarse que la seccion de los cables y el enchufe sean idóneos a la potencia absorbida por el aparato
EL USO DE ADAPTADORES, MULTIPLAS ENCHUFES Y/U EXTENSIONES ESTAN PROHIBIDO.

- Asegurese que el armario y/o mesa no esté colegado cerca de ninguna fuente de calor com: hornos, radiadores, rayos solares directos etc.
- Dejar un espacio de almenos 75 mm (3 inches) de distancia en el retro del armario y/o mesa de la pared, de manera que se evite la formación de condensa.

- El motor debe estar libre de cualquier tipo de obstaculo en grado de impedir o limitar la circulación de aire a través de la unidad condensadora puesta en la parte lateral superior del frigo ;
- La distancia entre el techo y frigo no deve ser inferior a 50 cm (19¾ inches);
- Acertarse que el ambiente tenga un suficiente cambio de aire, para garantizar el enfriamiento del condensador y el grupo compresor ;
- Para un perfecto funcionamiento del equipo la temperatura maxima de los ambientes no debe superar los + 43° (109°F), exepcto los Compact Line, Eco Line y Eco Piza que no debe superar los 35°C (95°F).

La falta de cumplimiento de dichas condiciones provocaría un graves problemas a las prestaciones del equipo, una precoz vejez del compresor y un consumo notable de energia eléctrica superior al normal.(Fig.4)

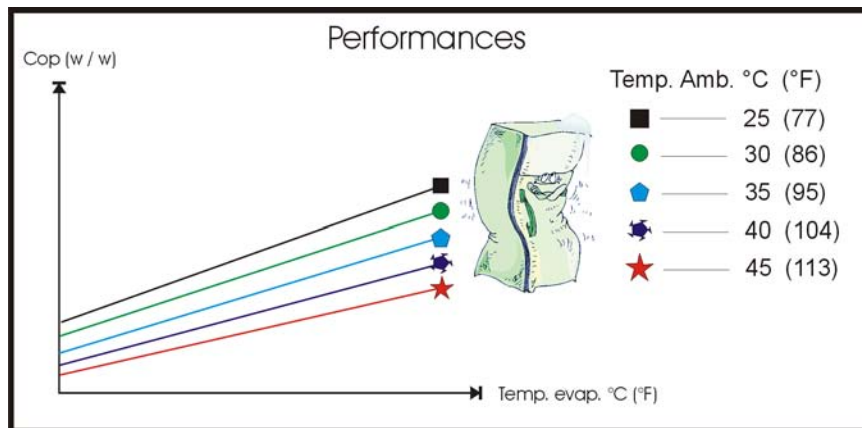


Fig. 4



C 2

Consultar, ademas, las informaciones contenidas en el paragrafo 1.5

6. 4 CONECCIONES

Con el fin de evitar cualquier tipo de problemas en el momento del inicio del Armario y/o mesa, se aconseja de atenerse a cuanto seguidamente le describimos.

6. 4. 1 ELECTRICO

La colegación eléctrica del Armario y/o mesa frigo está realizado con gran cura y responsabilidad del Cliente. La conexión a la linea debe ser conforme a las Leyes vigentes del País donde se instala..

- Verificar que la tension de la alimentacion corresponda exactamente a la indicación del armario (vea placa A)
- Verifique que el enchufe sea conforme a las normas vigentes.
- Preste particular atencion a que no haya cables descubiertos.
- Controlar los puntos de electricidad.



LA CONEXION CON TIERRA DEL EQUIPO ES UNA NORMA DE SEGURIDAD OBLIGATORIA POR LEY (vea placa C).

En el momento en que se alineen mas de un equipo, c/u debe ser alimentado independientemente del otro. Con el fin de salvaguardar el implante eléctrico de la máquina de eventuales cortes circuitos, instalar a monte del enchufe frigo un interruptor magnetotérmico de adecuado poder de interrupcion (ver placa D).

6. 4. 2 HIDRAULAICA

En el momento en que los modelos no tengan la unidad condensadora a bordo es necesario hacer la conexion a la red del drenaje para descargar el agua de la descongelacion utilizando un tubo idóneo de sección adecuada.

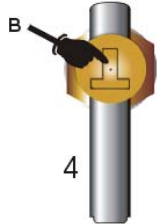
6. 4. 3 PREDISPOSICIONES POR OPCIONES

Cerraduras: todos los armarios frigos tienen predisposición para el montaje de cerraduras tambien en los modelos que no la montan de serie. Para el montaje ver Fig. n.5

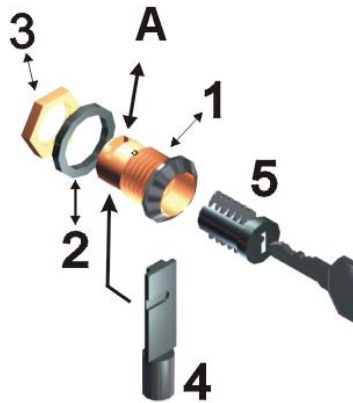
Come montare ...

Inserire il cilindro (1) nell'apposito foro situato sul frontale portastrumenti avendo cura che il simbolo (B) sia nella posizione raffigurata. Dopo di che inserire la rondella distanziale (2) (se presente) e bloccare con il dado (3). Alloggiare la leva (4) nel foro (A) ed successivamente introdurre fino in fondo il cilindretto (5).

Posizione di montaggio



Vista posteriore



Come smontare ...

Per estrarre il cilindretto (5) tenere premuto con un punteruolo il fermo (6) aiutandosi per l'estrazione con la chiave. Estrarre la leva di chiusura (4) e svitare il dado di bloccaggio (3).

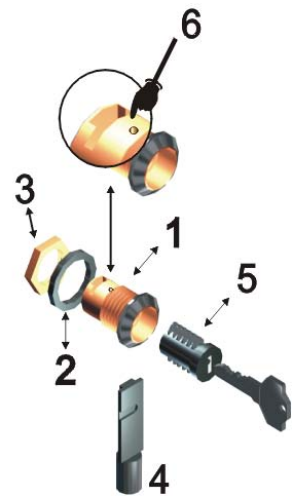


Fig. 5

7. FUNCIONAMIENTO

7.1 APLICADOS

El Personal para el utilizo y la instalación de la máquina, deben poseer (o tambien comprar trquina, deben poseer (o tambien comprar trámite adecuada formación y entrenamiento) los requisitos que siguen, ademas, el conocimiento del presente Manual y de todas las informaciones relativas a la seguridad :

- Cultura general y técnica a nivel suficiente para comprender el contenido del Manual.
- Conocer las principales normas higiénicas, antiinfortunio y tecnológicas.

7.2 PUESTA EN FUNCION

Si el aparato ha sido erroneamente posicionado horizontalmente durante el transporte, esperar 2 horas mas o menos despues de su posicionamiento vertical, antes de ponerlo en funcion.

7.3 TEMPORIZADORES

Ver Manual Uso e Instrucciones en alegado 13.2.1.2.

7.4 REGULACION DE LA TEMPERATURA

La temperatura debe de ser elegida considerando:

- El tipo de producto que se quiere conservar en el armario (ver alegado 13.2.5);
- La temperatura del ambiente;
- La frecuencia de abertura.

Se tenga en cuenta que:

Los frigos negativos (-10°/-25°C) (14°F / 32°F) son adaptos a la conservacion por largos periodos de productos surgelados y para la congelacion de pequeñas cantidades de víveres frescos que no sean muy grandes.

De todas maneras antes de cargar el producto esperar que el armario frigo haya llegado a la temperatura verificandola con el termometro que contiene en su interior.En el momento en que haya breves momentos de falta de energia electrica es probable che el compresor se encamine con un poco de retardo, es perfectamente normal.



C 2

Consultar las informaciones contenidas en el alegado 13.2.1

7.5 ALMACENAJE DE LOS ALIMENTOS



Con la finalidad de obtener las mejores prestaciones del frigorifico es necesario respetar las siguientes indicaciones:

- No introducir al interno del armario alimentos calientes o liquidos descubiertos;
- Confeccionar o proteger en otra forma lo alimentos, sobretodo si contienen especias o pana;
- Arregle los alimentos al interno del mismo de manera tal que no haya limite de circulacion de aire con obstaculos superfluos (ver placa E);
- Evitar lo mas posible frecuentes y prolongadas aberturas de las puertas;
- Esperar algunos instantes antes de reabrir la puerta apenas cerrada.

7.6 CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La causa principal de la detereorizacion de los alimentos y de las substancias organicas en general, es debida a la multiplicacion de bacterias contenidas en las celulas che constituyen los mismos alimentos.La produccion de las bacterias puede ser disminuida bajando la temperatura del producto, de hechi, cada producto, en base a sus caracteristicas organicas, necesita de adptacion y de condiciones ambientales.

Para la conservacion de los alimentos vienen empleados correctamente frigorificos, mesas, conservadores, y congeladores,armarios y miniarmarios; con el fin de poder usufruir en el mejor de los modos posibles los aparatos comprados, se aconseja de prestar atencion a :

- Punto de congelacion;
- Caracteristicas y datos relativos a la conservacion de algunos productos congelados.

En merito a la temperatura para la conservacion se aconseja de ver el alegado 13.2.5

8. MANUTENCION ORDINARIA Y PROGRAMADA

Las informaciones contenidas en este capitulo son destinadas sea a la utilizador (personal no especializado), sea al servicio de personal de Manutencion Ordinario.

8.1 NORMAS ELEMENTARES DE SEGURIDAD

8.1.1 PROHIBICION DE CAMBIOS DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Está absolutamente prohibido quitar o cambiar la protección de seguridad para hacer operaciones de mantenimiento ordinaria. **El fabricante se esime de cualquier responsabilidad por incidentes debidos a la falta de cumplimiento de los datos escritos en este manual.**

8.1.2 INDICACIONES SOBRE LAS OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

- Desenchufar la maquina de el enchufe electrico o interrumpir la alimentacion general;
- No utilizar mangueras con agua;
- Usar extintores con polvo o espuma.

8.1.3 LIMPIEZA DE LAS PARTES EXTERNAS

Con tales finalidades vienen indicados:

- Los productos de limpieza: agua y detergentes neutros no abrasivos, (no usar solventes)
- Los métodos de limpieza: lavar con paño o esponja;
- La frecuencia: se aconseja semanal.

8.1.4 LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

La eficiencia de la unidad condensadora viene comprometida por el atascamiento del condensador por el cual es necesario preveer a la limpieza del mismo con frecuencia semanal. Antes de efectuar tal operacion apagar el aparato, desenchufar el cable de alimentacion y proceder de la siguiente manera:

- Con el ausilio de soplador de aire o brocha seca con cerdas rigidas o con cepillo, eliminar con movimientos verticales (como en la fig. 6) el polvo acumulado sobre las aletas.

En el caso de depositos oleosos se aconseja usar una brocha mojada en alcohol o similar. Terminada la operacion enchufar nuevamente la unidad.

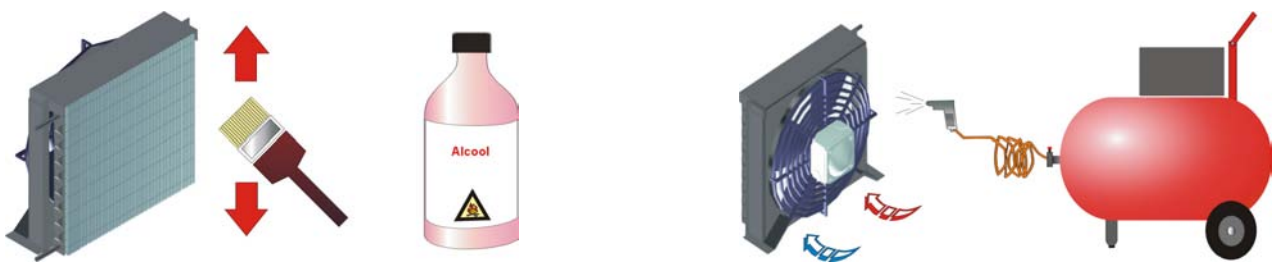


Fig. 6

8.1.5 VERIFICACIONES PERIODICAS CHE SE DEBEN SEGUIR.

Periodicamente es necesario verificar la integridad de los cables eléctricos y órganos eléctricos.

9. MANUTENCION EXTRAORDINARIA Y REPARACIONES



La manutencion Extraordinaria y la reparacion son tareas reservadas exclusivamente al personal especializado y autorizado por el fabricante.

Se exime cualquier responsabilidad por intervenciones hechos por el utilizador, por personal no autorizado o por la utilizacion de repuestos que no sean originales.

10. DIAGNOSTICO

En el esquema vienen sugeridos los problemas mas frecuentes con la posibles causas y relativos soluciones.

DESCRIPCION DEL PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
El aparato no se enciende	Interruptor general en "OFF" Falta de corriente Otros	Interruptor en "ON " Verificar los enchufes. linea electrica, fusibles Contactar asistencia tecnica
El grupo frigorifico no funciona	Llegar a temperatura impuesta Descongelacion en curso Cuadro de comandos en averia Otros	Volver a imponer la temperatura Esperar el final del ciclo Contactar la asistencia tecnica Contactar la asistencia tecnica
El grupo frigo funciona continuamente pero no llega a la temperatura impuesta	Local caluroso Condensador sucio Fluido refrigerante insuficiente Paro del ventilador del condensador Puerta mal cerrada Evaporador congelado Valvula de congelacion abierta	Airear mas el local Limpiar el condensador Contactar la asistencia tecnica Contactar asistencia tecnica Verificacion de guarniciones Descongelacion manual Contactar asistencia tecnica
El grupo no se para a la temperatura impuesta	Cuadro de comando en averia Sonda de temperatura en averia Puerta no bien cerrada (ermeticamente)	Contactar asistencia tecnica Contactar asistencia tecnica Cerrar bien la puerta
Bloque de hielo sobre el evaporador	Uso impropio Cuadro de comandos en averia	Contactar asistencia tecnica Contactar asistencia tecnica
Restañó de agua o hielo en el goteador	Tubo tapado Maquina no nivelada	Limpiar la pileta con la descarga Contactar asistencia tecnica
El aparato hace ruido	Maquina no nivelada correctamente Contactos con cuerpos extraños Tornillos no bien puestos Otros	Controlar que el aparato sea bien nivelado. Controlar que tubos y aletas del ventilador no esten en contacto con cuerpos extraños . Atornillarlos Contactar asistencia tecnica

PARA GARANTIZAR LA EFICIENCIA DEL EQUIPO Y PARA USARLO CORRECTAMENTE ES INDISPENSABLE ATENERSE A LAS INDICACIONES DEL CONSTRUCTOR EFECTUANDOLO CON PERSONAL PROFESIONALMENTE CALIFICADO EN SU MANUTENCION PERIODICA.

(NORMAS DE LEYES SOBRE LA PREVENCION DE INFORTUNIOS SOBRE EL TRABAJO PARA LA INSTALACION ELECTRICA DE LOS APARATOS).

ES OBLIGATORIO ATENERSE A LAS DISPOSICIONES VIGENTES DE LA LEY SOBRE LA PREVENCION INFORTUNIOS.

11. REPUESTOS

11.1 FORNITURA DE REPUESTOS ORIGINALES

Para eventuales sustituciones de componentes los repuestos pueden ser comprados en nuestros centros autorizados, teniendo :

- número de matricula y año de construccion (ver placa A);
- número de identificacion componente (ver alegado 13.2.3).



Cada malfuncionamiento debido a repuestos que no sean originales no será reconocido por nuestros técnicos.

12. DEMOLICION

El gas presente en la instalacion debe ser estraido por el personal autorizado. En cuanto lo concerniente a la masa metálica es suficiente la subdivision entre las partes de acero y aquellas de otros metáles o ligas, para un correcto funcionamiento enviar al reciclage para fusiones .

13. ALEGADOS

13.1 DECLARACIONES

Se alegan las siguientes Declaraciones:

- Declaracion de Conformidad a el DIRECTIVO 98 / 37 / CE
- Declaracion de Conformidad al DIRECTIVO 89 / 336 / CE
- Declaracion de Conformidad al DIRECTIVO 73 / 23/ CE

13.2 DOCUMENTACION TECNICA

Se alega la siguiente documentacion técnica:

1. Instrucciones de control:
 - 1.1 Control electrónico;
 - 1.2 Control Electromecánico;
2. Análisis Fonométrica;
3. Esquema de Montaje;
4. Esquema eléctrico;
 - 4.1 Esquema enlanciamiento de pila de autocondensaciòn
5. Temperaturas aconsejadas para la conservaciòn;
6. Certificado de garantía;
7. Certificado de prueba.

INHOUDSOPGAVE

1.	ALGEMENE INFORMATIE	page	2
1.1	CONSTRUCTEUR		
1.2	DIENST VOOR TECHNISCHE BIJSTAND		
1.3	GOEDKEURING		
1.4	WAARBORG		
1.5	VOORZORGSMAATREGELEN TEN LASTE VAN DE KLANT		
1.6	INHOUD VAN DE HANDLEIDING		
1.6.1	BEDOELING EN INHOUD		
1.6.2	DOELGROEP		
1.6.3	BEWARING		
1.6.4	GEBRUIKTE SYMBOLEN		
2.	OMSCHRIJVINGEN WERKING VAN HET TOESTEL	page	4
2.1	OMSCHRIJVING		
2.2	WERKING		
3.	UITRUSTINGEN	page	4
3.1	VERLICHTING		
3.2	TRILLINGEN		
3.2	GELUIDSOVERLAST		
3.3.1	TOEBEHOREN OP AANVRAAG		
3.4	ELEKROMAGNETISCH MILIEU		
4.	VEILIGHEID	page	5
4.1	ALGEMENE OPMERKINGEN		
4.2	VOORGESCHREVEN GEBRUIK		
4.3	TE ONTRADEN GEBRUIK		
4.4	GEVAARLIJKE ZONES		
4.5	HET TOESTEL UITZETTEN		
4.6	PLATEN		
5.	TRANSPORT EN VERPLAATSING	page	8
5.1	TRANSPORT EN VERPLAATSING		
5.2	OPSLAG		
5.3	CONTROLE		
6.	INSTALLATIE	page	8
6.1	INBEDRIJSTELLING		
6.2	VOORZORGSMAATGELEN		
6.3	AANSLUITINGEN		
6.3.1	ELEKTRICITEIT		
6.3.2	WATERAANSLUITING		
6.3.3	OPTIONELE VOORZIENING		
7.	GEBRUIKSAANWIJZING	page	11
7.1	VERANTWOORDELIJKE		
7.2	INBEDRIJFSTELLING		
7.3	TIJDSCHAKELAAR		
7.4	TEMPERATUURREGELING		
7.5	BEWARING VAN DE GOEDEREN		
7.6	BEWARING VAN HET VOEDSEL		
8.	ONDERHOUD	page	13
8.1	ESSENTIELE VEILIGHEIDSZORGEN		
8.1.1	VERBOD OM DE VEILIGHEIDSUITRUSTING TE VERWIJDEREN		
8.1.2	MAATREGELEN IN GEVAL VAN BRAND		
8.1.3	REINIGING VAN DE EXTERNE ONDERDELEN		
8.1.4	REINIGING VAN DE CONDENSOR		
8.1.5	REGELMATIGE CONTROLES		
9.	UITZONDERLIJK ONDERHOUD EN HERSTELLING	page	13
10.	GEBREKIGE WERKING	page	14
11.	WISSELSTUKKEN	page	14
11.1	ORIGINELE ONDERDELEN AANKOPEN		
12.	DEMONTAGE	page	15
13	BIJGEVOEGDE DOCUMENTEN	page	15
13.1	CERTIFICATEN		
13.2	TECHNISCHE DOCUMENTEN		

1 ALGEMENE INFORMATIE

1.1 CONSTRUCTEUR

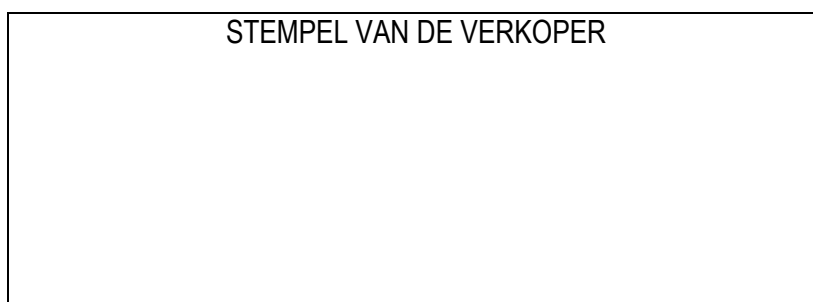
De Constructeur bezit een stevige ervaring in de sector van industriële koeling. De technologische Know-how, verworven dankzij jaren onderzoek in nauwe samenwerking met de productie en de verkoop op internationaal vlak. Dat is de beste waarborg dat de Constructeur u kan bieden.

Deze uitrusting werd onder alle hoeken bestudeerd wat esthetica en samenstelling betreft; en rekening houdend met de specifieke eisen van de markt. Bovendien werd de goede werking en esthetica van alle onderdelen getest voordat ze uiteindelijk verpakt en verzonden worden; in overeenstemming met het GARANTIEBEWIJS en de CONTROLE-CERTIFICAAT.

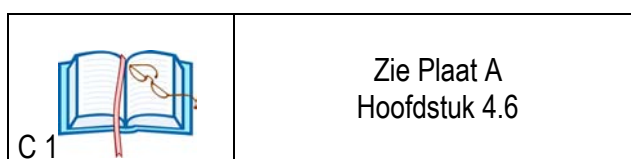
Gebruik het toestel volgens de aanwijzingen van de handleiding om de duurzaamheid van het toestel te verzekeren

1.2 Dienst voor technische bijstand

(Verkoop, Bijstand, Onderdelen en Commerciële vertegenwoordiging)



Voor alle informatie inzake gebruik, onderhoud of aanvraag van onderdelen, wordt de Klant verzocht de erkende Bijstand Dienst te raadplegen dat hierboven vermeld staat (rechstreeks bij de verkoper), vergeet niet om hierbij de gegevens van het toestel door te geven die op de gegevensplaat opgenomen zijn.



1.3 GOEDKEURING

De Gekoelde Kasten, Tafels en de door lucht Gecondenseerde Koelgroepen worden vervaardigd volgens de Communautaire-richtlijnen van kracht op het moment dat het toestel op de markt werd gebracht.

Doordat de gekoelde kast en tafel niet deel uitmaken van het BIJGEVOEGDE DOCUMENT IV van de Richtlijn 98/37/EEG, biedt de constructeur een Auto-goedkeuring om de CE-teken te mogen gebruiken.

1.4 WAARBORG

De nieuwe uitrusting is onder WAARBORG.

HET GARANTIEBEWIJS wordt samen met het handboekje bij alle producten geleverd.

Indien de handleiding niet meegeleverd is, moet u die aan de verkoper vragen door het volgende te vermelden:

- Het registratienummer (gedrukt op de plaat, zie hoofdstuk 4.6)
- De datum van aankoop.

1.5 VOORZORGSMAATREGELEN TEN LASTE VAN DE KLANT

De klant wordt verzocht het document in te vullen en terug te sturen.

Als het niet anders vermeld staat in het contract, is het de taak van de Klant om:

- Inrichting van de lokalen, inbegrepen de eventuele metselwerken en/of
- De vereiste canalisering;
- Elektrische stroom in overeenstemming met de geldende richtlijnen van het land;
- Gereedschap voor het onderhoud

1.6 INHOUDSOPGAVE VAN DE HANDLEIDING

De Klant moet de informatie die het boek bevat **zeer** aandachtig lezen, aangezien een goede inrichting, een correcte installatie en het juiste gebruik deel uitmaken van het contract tussen de Fabrikant en de Klant.

1.6.1 Bedoeling en inhoud

De bedoeling van dit handboek is om alle nodige informatie aan de Klant te verschaffen zodat hij op een correcte, veilige en zelfstandige manier gebruik kan maken van het toestel.

Deze handleiding behoudt ook informatie over het technisch aspect, de werking, de uitschakeling, het onderhoud, de onderdelen en de veiligheid.

Voor alle onderhoud of herstelling moeten de gebruikers of bevoegde technici de aanwijzingen in dit handboek aandachtig lezen.

In geval van twijfel over de interpretatie van de aanwijzingen moet u de Verdelers raadplegen voor de nodige uitleg.

1.6.2 DOELGROEP

Het huidige handboek is bedoeld zowel voor de Verdelers en de Gebruikers als het Personeel dat voor het onderhoud van het toestel zorgt.



Alle onderhoud of herstelling mag uitsluitend door geschoold en bevoegd personeel uitgevoerd worden.

De Fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af in geval van schade indien deze richtlijn niet nageleefd wordt.

1.6.3 BEWARING

Bewaar de handleiding in de nabijheid van het toestel voor eventuele latere raadpleging, op een plaats waar het niet besmeurd kan raken.


1.6.4 GEBRUIKTE SYMBOLEN

SYMBOOL	BETEKENIS	UITLEG
A... 	RAADGEVING	Wijst op een opmerking of een nota over de sleutelfuncties of over belangrijke informatie. De teksten aangegeven door dit symbool zeer aandachtig lezen
C... 	RAADPLEGING	De handleiding raadplegen voordat u een zekere handeling uitvoert.

2 OMSCHRIJVING EN WERKING VAN HET TOESTEL

2.1 OMSCHRIJVING

De kasten zijn door lucht gecondenseerde koelgroepen bestaande uit:

- Condensatie Unit (buiten de cel)
- Verdamping Unit (binnen de cel)
- Bedieningspaneel (rechtover de deur gereedschap), (zie document 13.2.3).
- De ontthooing gebeurt automatisch (C...  zie document 13.2.1).
- De condensatie gebeurt door lucht

2.2 WERKING

De kasten zijn koelgroepen die werken dankzij een hermetisch gesloten compressor, aangesloten op de stroomleiding (monofase en driefase) en die de vloeistof R 404 A / R 134 A gebruikt voor de koeling.

Werkingsmechanisme van koelcyclus

In termen van thermodynamiek bedoelt men met het woord koelcyclus: alle veranderingen dat een lichaam ondergaat (b.v. het koelvloeistof). De overgang van het koelmiddel van vloeibare staat naar gasvormige toestand vindt plaats in de verdamper. Aangezien dit gebeuren een endotherm fenomeen is, wordt een toevoer van warmte noodzakelijk; warmte die door de verdamper uit de lucht waarmee hij in contact is, wordt gehaald. Het verdampte vloeistof wordt aan de uitgang van de verdamper opgezogen door de compressor en vervolgens naar de condensor gestuurd. Daarna gaat de condensor de warmte dat het gasvormige vloeistof opgenomen heeft tijdens de verdamping en de compressie weghalen en het koelstof wordt opnieuw vloeibaar. Deze vloeibaarmaking is een isothermisch fenomeen, er is een warmteproductie dat afgevoerd wordt hetzij door lucht, hetzij door water. Wanneer het uit de condensor komt, gaat het koelvloeistof door een expansiemechanisme en wordt tenslotte terug naar de verdamper gevoerd om de cyclus te beëindigen.

3 UITRUSTINGEN


3.1 VERLICHTING

De verlichting van het lokaal moet conform zijn aan de wetgeving van het land waarin het toestel geïnstalleerd wordt. Ze moet een goede zichtbaarheid verzekeren en gevaarlijke weerkaatsingen vermijden en bovendien de gegevens van het bedieningspaneel goed waarneembaar maken.

3.2 TRILLING


In gewone werkomstandigheden volgens de voorgeschreven indicaties, mogen de trillingen de werking niet in het gedrang brengen, nog gevaar veroorzaken.

3.3 GELUIDSOVERLAST

De koelgroepen werden ontworpen en vervaardigd om de geluidsbronnen te verminderen.
(C...  zie document 2)

3.3.1 Toebehoren op aanvraag

Enige vervanging en/of toevoeging van toebehoren moeten uitdrukkelijk goedgekeurd en uitgevoerd worden door de Fabrikant.

A... 	RAADGEVING	Alle wijzigingen of toevoegingen die aan de koeler gebracht moeten worden, mag niet door de operator of door onderhoudend personeel uitgevoerd worden omwille van veiligheidszorg. De Fabrikant kan niet aanspakeijk gesteld worden in geval van niet goedgekeurde wijzigingen.
---	------------	--

3.4 ELEKTROMAGNETISCH MILIEU

De koeler werd gebouwd om een goede werking te verkrijgen in een industriële elektromagnetische omgeving, binnen de grenzen van emissie en immuniteit van de volgende normen:
EN 50081-2 Elektromagnetisch – Algemene emissie-normen – Deel 2 – Industriële omgeving – (1993).
EN 50082-2 Elektromagnetisch – Algemene immuniteitsnormen – Deel 2 – Industriële omgeving – (1995).

4 VEILIGHEID

4.1 ALGEMENE OPMERKINGEN



De gebruiker moet de aanwijzingen opgenomen in de huidige handleiding zeer aandachtig lezen, in het bijzonder de veiligheidsmaatregelen die in dit hoofdstuk vermeld staan.

Bovendien is het noodzakelijk dat de gebruiker de aanwijzingen hieronder toepast:

- De gekoelde cel proper en netjes houden
- De platen die door de Fabrikant aangebracht werden niet verwijderen of wijzigen.
- Het veiligheidssysteem niet uitnemen of verwijderen;
- Het toestel niet aanraken met vochtige of natte handen of voeten.

- Het toestel blootvoets niet aanraken.
- Geen schroevendraaier of andere voorwerpen in de beschermingen of de bewegende onderdelen stoppen.
- Nooit aan de elektrische voedingskabel trekken wanneer u het toestel van het net ontkoppelt.

Voor alle onderhoud, reiniging of herstelling moet het toestel van het elektriciteitsnet ontkoppeld worden door eerst de hoofdschakelaar uit te zetten en vervolgens de stekker uit te trekken.

4.2 VOORGESCHREVEN GEBRUIK

De gekoelde kast en/of tafel werd ontworpen en gebouwd voor gebruik in collectiviteiten, in restaurants en hotels, enz.

4.3 TE ONTRADEN GEBRUIK

! De gekoelde kast en/of tafel mogen niet gebruikt worden:

- Voor een ander gebruik dan opgenomen in punt 4.2
- In een explosieve of agressieve omgeving of met een hoog gehalte van springstof of vetstoffen in de lucht.
- In een omgeving met brandgevaar;
- Blootgesteld aan weer en wind;
- Met adaptors, multicontactdoos en/of verlengkabels

4.4 GEVAARLIJKE ZONES

! Er bestaan geen gevaarlijke zones tijdens het gebruik aangezien de gekoelde kasten en/of tafels voorzien zijn van alle vereiste veiligheidsuitrustingen.

Wanneer de veiligheidsuitrustingen voor een onderhoud of herstelling verwijderd moeten worden, **moet u altijd vooraf goed nagaan of de stroom uitgeschakeld is.**

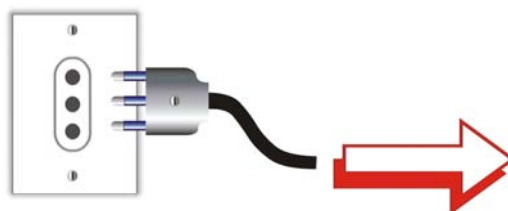
Hiervoor moeten de elektrische onderdelen van de gekoelde kasten en/of tafels uitgeschakeld zijn door eerst de hoofdschakelaar uit te zetten en vervolgens de stekker van het net te ontkoppelen.

Als de werken beëindigd zijn, **is het noodzakelijk de veiligheidsuitrustingen terug te monteren.**

4.5 HET TOESTEL UITZETTEN

De functies om het toestel uit te schakelen zijn de volgende:

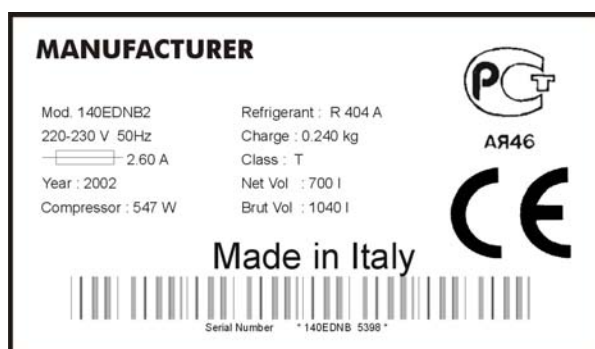
- Hoofdschakelaar
- Elektrische voedingskabel


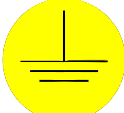

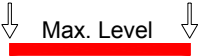


4.6 PLATEN

Gegevensplaten van het toestel

PLAAT A



Plaat voor het Elektrische Systeem	PLAAT B	
	Zet de spanning af voordat u de bescherming wegneemt	
Plaat voor het Elektrische Systeem	PLAAT C	
	Symbool voor de aarde	
Plaat voor het Elektrische Systeem	PLAAT D	
	Opgelet! De Fabrikant en Verdelers zijn niet verantwoordelijk als het stroomnet niet beveiligd is met een magneto-thermische schakelaar met hogespanning (IN – 16 A ID – 30 mA) gekoppeld aan de aardleiding.	
	PLAAT E	
	MAX. BELASTING	
A...	RAADGEVING	DE WAARSCHUWINGSPLATEN VOOR DE VEILIGHEIDZORG MOGEN NIET VERWIJDERD, BEDEKT OF BESCHADIGD WORDEN.

5 TRANSPORT EN VERPLAATSING



DIT HANDBOEK BEVAT BELANGRIJKE AANWIJZINGEN BETREFFENDE DE VEILIGHEID BIJ DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN HET TOESTEL. HET WORDT DAN OOK STERK AANBEVOLEN DEZE AANDACHTIG TE LEZEN.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG VOOR LATERE RAADPLEGING

5.1 TRANSPORT EN VERPLAATSING

Tijdens het transport en verplaatsing van de gekoelde kast en/of tafel moet het toestel verticaal blijven, en de eventuele vermeldingen op de verpakking naleven.

Het transport moet door bevoegde vaklui.

De gekoelde kast of tafel moet zorgvuldig vervoerd worden om alle schade aan de onderdelen te vermijden.

Naargelang het type vervoer wordt het aanbevolen de kast en/of tafel voldoende te beschermen tegen schokken of botsingen om alle schade te vermijden.

A... 	Schade veroorzaakt tijdens het transport of door verplaatsingen zijn niet inbegrepen in de GARANTIE. De herstellingen of wisselstukken van beschadigde onderdelen zijn ten laste van de Klant.
----------	--

5.2 OPSLAG

In geval van lange stilstand, moet de gekoelde kast en/of tafel opgeslagen worden met de nodige voorzorgen ten opzichte van de opslagplaats:

- Bewaar de gekoelde kast en/of tafel in een gesloten ruimte
- Bescherm de gekoelde kast en/of tafel tegen eventuele schokken.
- Bescherm de gekoelde kast en/of tafel tegen hoge temperatuur.
- Vermijd alle contact met corrosieve bestanddelen.

5.3 CONTROLE

Voor de inbedrijfstelling van de gekoelde kast en/of tafel, is het noodzakelijk een reeks voorzorgsmaatregelen te treffen en controles uit te voeren om alle gevaar voor ongevallen en brand tijdens de installatie of inbedrijfstelling te voorkomen.

- Nagaan of de gekoelde kast en/of tafel geen schade heeft opgelopen tijdens de montage.
- Zorgvuldig nagaan of er geen onderdelen ontbreken van het bedieningspaneel, de elektrische kabels en de buizen.
- Controleer of het toestel goed aangesloten is op alle externe energiebronnen.
- Controleer of alle bewegende of roterende onderdelen vrij zijn.

6 INSTALLATIE



Voor een optimaal gebruik van het toestel wordt het aangeraden de koelcel in een goed geluchte ruimte op te stellen, zo ver mogelijk van warmtebronnen.

6.1 INBEDRIJFSTELLING

- Verwijder zorgvuldig de verpakking van de koeler.

- Verwijder de plastic-bescherming van de stalen oppervlakken en alle anderen beschermingselementen voor het transport.
- Plaats de koeler op een vlakke oppervlak en stel het waterpas op (aan de hand van de regelbare poten). Fig. 1.

Alvorens gebruik te maken van de unit, moet deze gereinigd worden met een zachte doek, of met een spray; Het wordt aangeraden weinig water te gebruiken aangezien de minerale bestanddelen die het bevat sporen nalaten die moeilijk te verwijderen zijn.

- Reinig de kuip en alle panelen aan de binnenkant met een bacteriën bestrijdend product dat u in de handel kunt vinden.
- Verwijder het reinigingsmiddel met een vochtige spons en droog het toestel met een zachte en prope doek.

Geen producten of schuurmiddelen gebruiken die de glans van de oppervlakken zou aantasten.

Geen grote hoeveelheden water gebruiken om de elektrische onderdelen niet te beschadigen; een vochtige spons is voldoende.

- Installeer de roosters aan de binnenkant van de kuip door ze in de rails te schuiven (Fig 2)
- Plaats de dampopvanglade aan de onderkant van de koeler in de voorziene rails; sluit de aansluiting aan bij toestellen met een automatische opvanglade. (Fig 3).

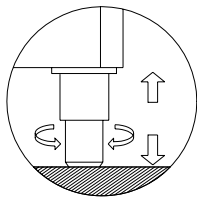


Fig. 1

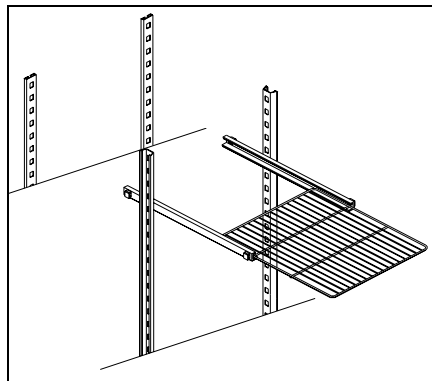


Fig. 2

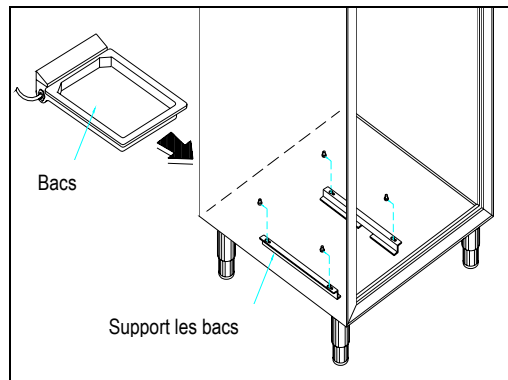


Fig. 3 (13.2.4 .1)

6.2 VOORZORGSMAATREGELEN



- Controleer of de doorsnede van de kabel en de contactdoos voldoende vermogen hebben voor de opgenomen kracht van het toestel.

Het is verboden om adaptors, multicontactdozen en/of verlengkabels te gebruiken.

- Controleer of de gekoelde kast en/of tafel niet te dicht bij een warmtebron geïnstalleerd is: b.v. ovens, radiators, rechtstreekse zonnestrallen, enz.
- Laisser un espace de au moins 75 mm (3 inches) entre derrière et dessus et/or le table réfrigéré et les murs, pour éviter la formation de la condensation.
- De motorgroep, die zich in de zijdelingse bovenkant van de koeler bevindt, moet vrij zijn van alle mogelijke obstruerende voorwerpen die de circulatie binnen de stoomunit zou kunnen verhinderen.
- De afstand tussen het plafond en de koeler mag niet minder dan 50 cm zijn (19¾ inches).

- Controleer of de ruimte voldoende verlucht is voor de koeling van de condensor en de compressor.
- Voor de goede werking van het toestel, mag de maximale kamertemperatuur niet 43°C (109°F) overschrijden, behalve voor de Compact Line, de Eco Line en de Eco Pizza waarbij de drempel op 35°C ligt (95°F).

Het niet naleven van de bovenvermelde aanwijzingen kan het rendement van het toestel sterk verlagen, een voortijdige slijtage van de compressor veroorzaken en een sterke toename van energieverbruik met zich meebrengen. (Fig. 4).

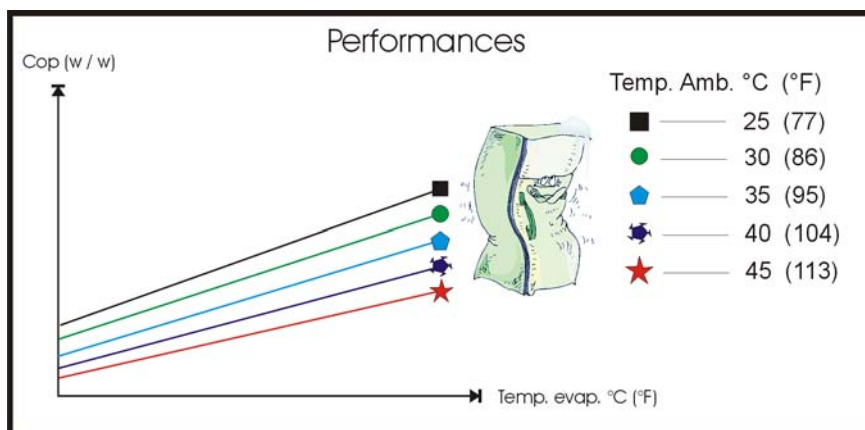



Fig.4

<p>C 2</p> 	<p>Raadpleeg bovendien de informatie in hoofdstuk 1.5.</p>
--	--

6.3 AANSLUITINGEN

Om alle problemen te voorkomen tijdens de inbedrijfstelling van de gekoelde kast en/of tafel, wordt het aangeraden de aanwijzingen onderaan te respecteren.

6.3.1 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting van de gekoelde kast en/of tafel gebeurt onder toezicht en verantwoordelijkheid van de klant.

De aansluiting op het elektriciteitsnet moet conform zijn aan de wetgeving van kracht in het land waarin het toestel geïnstalleerd wordt.

- Controleer of de spanning overeenstemt met de waarde opgenomen op de gegevensplaat van de gekoelde kast en/of tafel (zie plaat A).
- Controleer of de stekker voldoet aan de geldende normen.
- Zorg dat de kabels goed afgeschermd zijn.
- Controleer of het toestel goed geaard is.

! DE AANSLUITING VAN HET TOESTEL OP EEN AARDLEIDING IS VERPLICHT DOOR DE WET. (zie Plaat C).

In een batterij van toestellen moet elk toestel afzonderlijk aangesloten worden.

Om de elektrische installatie van het toestel te behoeden van eventuele overbelasting of kortsluitingen, moet u een magneto-thermische schakelaar op de stroomleiding van het toestel monteren die de stroom kan onderbreken. (Zie plaat D).

6.3.2 WATERAANSLUITING

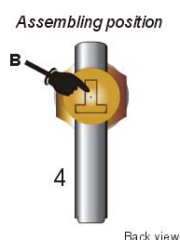
Indien de toestellen geen stoomunit bevatten, is het noodzakelijk om een aansluiting te voorzien op een afvoer voor het ontdooingswater door een geschikte buis te gebruiken.

6.3.3 OPTIONELE VOORZIENING

Slot: alle gekoelde kasten zijn voorzien om een slot erop te monteren, zelfs de modellen die standaard geen slot hebben. Voor de montage, zie Fig 5.

How to assemble ...

Inserting the cylinder (1) in the special hole located on the front panel having care that the symbol (B) is in the represented position. Then insert the spacer washer (2) (if present) and block with the nut. Lodging the lever (4) in the hole (A) and subsequently introduce fine after all the pellet (5).



How to disassemble ...

To extract the pellet (5) press and hold with a drift the stop (6) helping for the extraction with the key. Extracts the closing lever (4) and unscrew the blocking nut.

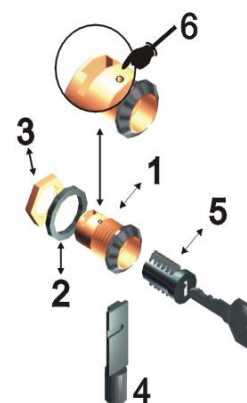


Fig 5

7 GEBRUIKSAANWIJZING

7.1 VERANTWOORDELIJKE

Het verantwoordelijk personeel voor het gebruik en de installatie van het toestel moet de hieronder vermelde kennis hebben (of aanleren door opleiding) en moet de handleiding en alle veiligheidsmaatregelen hebben aandachtig gelezen.

- Algemene en technische kennis van voldoende niveau om de handleiding te begrijpen.
- Kennis van de hygiënische normen en de voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van workongevallen.

7.2 INBEDRIJFSTELLING

Indien een toestel per ongeluk in een horizontale positie kwam te staan gedurende het transport, moet u ongeveer 2 uur wachten nadat het opnieuw verticaal opgesteld wordt om het te mogen opstarten.

7.3 TIJDSCHAKELAAR

Zie ingesloten gebruiksaanwijzing 13.2.1.2

7.4 TEMPERATUURREGELING


De temperatuur moet ingesteld worden naargelang:

- Het type goederen dat moet bewaard worden in de koelcel (zie document 13.2.5);
- De kamertemperatuur;
- De openingsfrequentie

Opmerking:

- De koelers/vriezers (- 10°/- 25°C) (14°F / 32°F) zijn aangepast voor lange bewaring van diepviesproducten en het invriezen van kleine hoeveelheden verse waren in kleine stukjes.

In elk geval, moet u wachten dat de koelcel de temperatuur heeft bereikt door de thermometer te controleren voordat u de goederen erin stopt. Bij korte onderbrekingen van de stroom, is het mogelijk dat de compressor met een zekere vertraging opstart; dit is volstrekt normaal.

C 2 	Raadpleeg de informatie in document 13.2.1.
--	---

7.5 BEWARING VAN DE GOEDEREN



Om een hoog rendement te behalen, moet u volgende richtlijnen volgen:

- Nooit warm voedsel of onbedekt vloeistof in de koeler zetten.
- Alle goederen moeten verpakt worden, zeker als die aroma's of room bevatten.
- Stel de goederen aan de binnenkant van de koeler zodanig op, dat de luchtcirculatie niet verhinderd wordt. (zie plaat E)
- Vermijd frequente en langdurige opening van de deur.
- Altijd enige ogenblikken wachten als de deur pas gesloten werd voordat u ze opnieuw opent.

7.6 BEWARING VAN HET VOEDSEL

De voornaamste oorzaak van het slecht worden van de goederen ligt meestal aan de vermenigvuldiging van de bacteriën in de koelcellen. Het aantal bacteriën kan aanzienlijk vermindert worden door de temperatuur van het product te laten dalen. Elk product heeft immers een aangepaste temperatuur en omgevingsvoorwaarden nodig naargelang de organische eigenschappen van het product.

Om volwaardig gebruik te maken van de gekochte uitrusting, moet u goed opletten voor:

- Het vriespunt;
- Eigenschappen en gegevens betreffende de bewaring van enkele vriesproducten.

Voor de aangewezen bewaringstemperatuur, zie Document 13.2.5.

8 ONDERHOUD

Deze informatie is zowel gericht naar de gebruiker als naar het onderhoudspersoneel.

8.1 ESSENTIELE VEILIGHEIDSZORGEN

8.1.1 VERBOD OM DE VEILIGHEIDSUITRUSTING TE VERWIJDEREN

Het is verboden de beveiligingen te verwijderen voor het onderhoud of de reiniging.

De Fabrikant is niet verantwoordelijk bij schade toe te schrijven aan het niet naleven van bovenstaande richtlijn.

8.1.2 MAATREGELEN IN GEVAL VAN BRAND

- Het toestel van het net ontkoppelen of de stroom uitzetten.
- Geen waterstaal gebruiken
- Een brandblusser met poeder of schuim gebruiken.

8.1.3 REINIGING VAN DE EXTERNE ONDERDELEN

- Gebruik hiervoor water en neutrale reinigingsmiddelen zonder schuurmiddelen (geen oplosmiddelen gebruiken)
- Handeling: Reinig met een doek of een spons;
- Frequentie: maandelijkse wasbeurt is aanbevolen.

8.1.4 REINIGING VAN DE CONDENSOR

De efficiëntie van de condensor kan beschadigd worden door verstopping van de condensor. Dit moet voorkomen worden door een maandelijkse wasbeurt. Hiervoor moet u het toestel uitzetten, de stekker uittrekken en handelen als volgt:

- Met behulp van een luchtstraal of een droog penseel of een borstel, de schoepen reinigen en stofvrij maken met een verticale beweging. (zoals op Fig 5).

Ingeval er vet op zit, moet u een penseel gebruiken met alcohol of gelijksoortig middel. Als de handeling beëindigd is, kunt u de unit opnieuw opstarten.

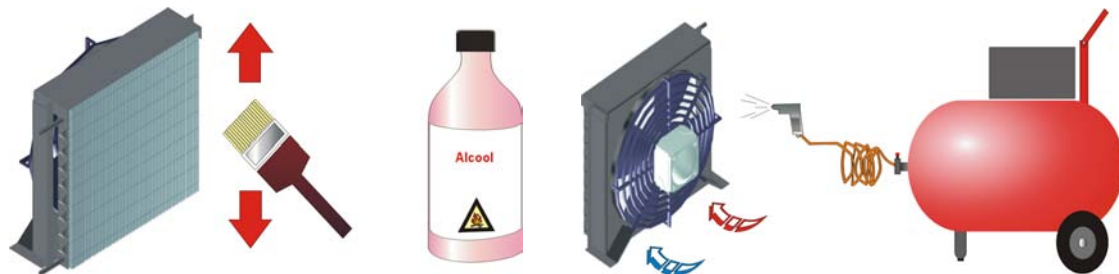


Fig 6

8.1.5 REGELMATIGE CONTROLE

Alle kabels en elektrische onderdelen moeten regelmatig gecontroleerd worden.

9 UITZONDERLIJK ONDERHOUD EN HERSTELLING

Uitzonderlijk Onderhoud en herstelling zijn taken die uitsluitend voorbehouden zijn aan het bevoegde personeel erkend door de fabrikant.

Alle verantwoordelijkheid wordt door de fabrikant afgewezen bij herstelling door de gebruiker, niet bevoegd personeel of bij gebruik van niet originele wisselstukken.

10 GEBREKIGE WERKING

In dit tabel worden de meest frequente gebreken opgenomen en de mogelijke oorzaken en de mogelijke oplossing.

GEBREKIGHEID	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het toestel start niet	Hoofdschakelaar op "OFF" Te weinig spanning, Ander	Hoofdschakelaar op "ON", Controleer contactdoos, stroomleiding, zekeringen Contacteer de technische bijstand
De koelgroep wordt niet geactiveerd	Bereik van het ingestelde temperatuur Ontdooiing bezig Bedieningspaneel defect Ander	Stel een nieuwe temperatuur in Wacht tot cyclus beëindigd is, uitzetten en terug opstarten Contacteer de technische bijstand Contacteer de technische bijstand
De koelgroep blijft werken maar bereikt de ingestelde temperatuur niet	Lokaal te warm Condensor vervuild Onvoldoende koelvloeistof Helix van ventilator gestopt De deur sluit onvoldoende Verdamper bevroren Ontdooiingsklep open	Meer verluchten De condensor reinigen Contacteer de technische bijstand Contacteer de technische bijstand Controleer de dichting v/d deur Handmatige ontdooiing Contacteer de technische bijstand
De koelgroep werkt, maar stopt niet aan de ingestelde temperatuur	Bedieningspaneel defect Sonde defect Deur niet hermetisch gesloten	Contacteer de technische bijstand Contacteer de technische bijstand Sluit de deur
Ijsklomp op de verdamper	Ongeschikt gebruik Bedieningspaneel defect	Contacteer de technische bijstand Contacteer de technische bijstand
Waterstagnatie of ijsvorming in de afdruiptank	Afvoer verstopt Toestel niet waterpas opgesteld	De bak en de afvoer reinigen Contacteer de technische bijstand
Het toestel maakt lawaai	Toestel niet waterpas opgesteld Wrijvingen Schroeven en moeren los Ander	Controleer of het toestel waterpas is Controleer of de ventilator geen andere delen raakt Opnieuw aandraaien Contacteer de technische bijstand

OM DE GOEDE WERKING EN EEN HOOG RENDEMENT VAN HET TOESTEL TE VERZEKEREN, IS HET NOODZAKELIJK DE INDICATIES VAN DE FABRIKANT NA TE LEVEN EN REGELMATIG EEN ONDERHOUD TE LATEN UITVOEREN DOOR HET BEVOEGD PERSONEEL.

(WETSBEPALINGEN OVER VOORZORGSMATREGELEN TER VOORKOMING VAN WERKONGEVALLLEN MOETEN GERESPECTEERD WORDEN)

11 WISSELSTUKKEN

11.1 ORIGINELE ONDERDELEN AANKOPEN

Voor alle vervangingen van onderdelen kunt u terecht bij de bevoegde en erkende centra door volgende gegevens door te geven;

- Het registratienummer en het bouwjaar (zie plaat A);
- Het identificatie-nummer (zie document 13.2.3).



Gebrekkige werking toe te schrijven aan een niet originele wisselstuk wordt niet erkend door onze technici.

12 DEMONTAGE

Het gas dat aanwezig is in de installatie moet door een bevoegd personeel verwijderd worden. Wat het stalen materiaal betreft, moeten alle ijzeren delen van de andere verwijderd worden om het te laten recycleren.

13 BIJGEVOEGDE DOCUMENTEN

13.1 CERTIFICATEN

Volgende certificaten worden bijgeleverd:

- Goedkeuringsbewijs volgens RICHTLIJN 98/37/CE.
- Goedkeuringsbewijs volgens RICHTLIJN 89/336/CE.
- Goedkeuringsbewijs volgens RICHTLIJN 73/23/CE.

13.2 TECHNISCHE DOCUMENTEN

Volgende technische gegevens worden bijgeleverd:

- 1 Instructies elektrische bediening;
 - 1.1 Elektronische bediening
 - 1.2 Elektromagnetische bediening
- 2 Fonometrische analyses;
- 3 Installatie schema;
- 4 Elektrisch schema;
 - 4.1 Aansluitingsplan voor condensatiebak
- 5 Aangeraden temperatuur;
- 6 Garantiebewijs;
- 7 Controle-certificaat;

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ страница 2

- 1.1 ИЗГОТОВИТЕЛЬ
- 1.2 ЦЕНТРЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
- 1.3 СЕРТИФИКАЦИЯ
- 1.4 ГАРАНТИЯ
- 1.5 ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ ХОЛОДИЛЬНИКА
- 1.6 СТРУКТУРА ИНСТРУКЦИИ
- 1.6.1 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ
- 1.6.2 ПОЛУЧАТЕЛИ
- 1.6.3 ХРАНЕНИЕ
- 1.6.4 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ

2. ОПИСАНИЕ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ АППАРАТА страница 4

- 2.1 ОПИСАНИЕ
- 2.2 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ страница 4

- 3.1 ОСВЕЩЕНИЕ
- 3.2 ВИБРАЦИИ
- 3.3 ШУМОВЫЕ ИЗЛУЧЕНИЯ
- 3.3.1 ФУРНИТУРА ПО ЗАПРОСУ
- 3.4 ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СРЕДА

4. БЕЗОПАСНОСТЬ страница 5

- 4.1 ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
- 4.2 ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- 4.3 ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ
- 4.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ
- 4.5 ОСТАНОВКА АППАРАТА
- 4.6 ЗАВОДСКИЕ ТАБЛИЧКИ

5. ПЕРЕВОЗКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ страница 8

- 5.1 ПЕРЕВОЗКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ
- 5.2 ХРАНЕНИЕ
- 5.3 ПРОВЕРКА

6. УСТАНОВКА страница 8

- 6.1 СБОРКА
- 6.2 МОНТАЖ
- 6.3 ПОДГОТОВКА
- 6.4 ПОДСОЕДИНЕНИЕ
- 6.4.1 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ
- 6.4.2 ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ
- 6.4.3 УСТАНОВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

7. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ страница 11

- 7.1 ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ
- 7.2 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ
- 7.3 ТАЙМЕРЫ
- 7.4 РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
- 7.5 ВРЕМЕННОЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
- 7.6 ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩИ

8. ТЕКУЩИЙ И ПРОГРАММНЫЙ УХОД страница 13

- 8.1 ЭЛЕМЕНТАРНЫЕ НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ
- 8.1.1 ЗАПРЕТ НА ДЕМОНТАЖ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ И ПРИСПОСОБЛЕНИЙ
- 8.1.2 УКАЗАНИЯ ПО СРОЧНЫМ МЕРАМ В СЛУЧАЕ ПОЖАРА
- 8.1.3 ЧИСТКА ВНЕШНИХ ЧАСТЕЙ ХОЛОДИЛЬНИКА
- 8.1.4 ЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА
- 8.1.5 ПЕРИОДИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

9. ВНЕОЧЕРЕДНАЯ ПРОФИЛАКТИКА И РЕМОНТ страница 14

10. ДИАГНОСТИКА страница 14

11. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ страница 15

- 11.1 ПОСТАВКА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ С ЗАВОДА-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

12. УНИЧТОЖЕНИЕ страница 15

13. ПРИЛОЖЕНИЯ страница 15

- 13.1 ДЕКЛАРАЦИИ
- 13.2 ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 ИЗГОТОВИТЕЛЬ

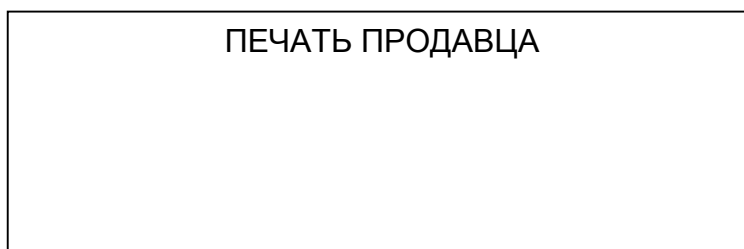
Мы гордимся солидным опытом в области производства промышленных рефрижераторов. Технологические «ноу-хау», появившиеся в ходе многолетних исследований в тесном контакте с производством, и торговля на международном уровне служат лучшей гарантией качества нашей продукции.

Данное оборудование было изучено с точки зрения внутреннего устройства, эстетики и комплектующих, исходя из специфических требований Вашего рынка. Кроме того, перед конечной отправкой оно было выверено во всех функциональных и эстетических деталях, о чем указано в СЕРТИФИКАТЕ ГАРАНТИИ И ИСПЫТАНИЙ, приложенном к данной документации.

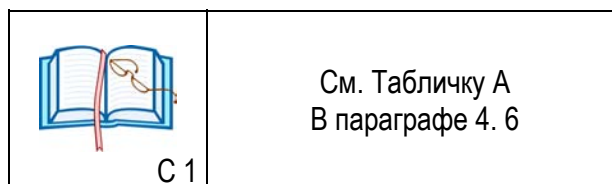
Итак, используйте этот аппарат, придерживаясь инструкции, чтобы продлить его срок действия.

1.2 ЦЕНТРЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

(Продажа, Обслуживание, Запасные части и Коммерческое представительство)



В случае любой необходимости, касающейся использования, ремонта или запасных частей, Клиента просят обращаться в вышеуказанные уполномоченные Центры Гарантийного обслуживания (непосредственно связанные с Изготовителем), сообщив при этом идентификационные данные аппарата, указанные на заводских табличках:



1.3 СЕРТИФИКАЦИЯ

Холодильные Шкафы, Столы и Группы Конденсаторных Холодильников изготовлены в соответствии с Директивами Стран ЕС, применяемыми с момента выхода продукции на рынок.

В силу того, что холодильные шкафы и столы не входят в ПРИЛОЖЕНИЕ IV ДИРЕКТИВЫ 98/37/СЕЕ, изготовитель прибегает к собственной сертификации для проставления маркировки СЕ .

1.4 ГАРАНТИЯ

Новое оборудование обеспечено ГАРАНТИЕЙ.

СЕРТИФИКАТ ГАРАНТИИ вложен вместе с данной брошюрой во внутрь каждого холодильника.

Если Вы обнаружите, что Сертификат отсутствует, обращайтесь к Вашему поставщику, сообщив:

- Заводской номер и год выпуска (он проставлен на соответствующей табличке, **см. параграф 4. 6**);
- Дату покупки

1.5 ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ ХОЛОДИЛЬНИКА

Клиент должен самостоятельно в соответствии с инструкцией подготовиться к установке холодильника. За исключением отдельных договоренностей, Клиент самостоятельно подготавливает :

- Помещение, включая возведение стен и/или прокладывание необходимых коммуникаций ;
- Систему электропитания, по действующему Законодательству страны, в которой будет использоваться холодильник;
- Чистящие средства для уборки холодильника.

1.6 СТРУКТУРА ИНСТРУКЦИИ

Клиент должен крайне **внимательно** ознакомиться с этой инструкцией, т.к. правильная подготовка, установка и использование составляют основу взаимоотношений между Производителем и Клиентом.

1.6.1 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ

Цель этой инструкции – снабдить Клиента всей необходимой информацией для того, чтобы, кроме соответствующего применения аппарата, Вы могли бы использовать его с максимальной самостоятельностью и безопасностью. Инструкция содержит информацию, касающуюся Технических и Функциональных аспектов, а также Блокирующих Устройств, Профилактики оборудования, Запасных частей и Техники безопасности.

Перед тем, как начать любое использование аппарата, Потребители и Квалифицированные техники должны внимательно прочитать информацию, содержащуюся в этой инструкции.

В случае сомнений в понимании инструкции, связывайтесь с Продавцом для получения разъяснений.

1.6.2 ПОЛУЧАТЕЛИ

Инструкция адресована Продавцам, Потребителям и Специалистам, занимающимся техническим обслуживанием аппаратов данного типа.



Потребители не должны самостоятельно осуществлять операции, предназначенные для Специалистов по ремонту и Квалифицированных техников.

Изготовитель не отвечает за последствия при несоблюдении этого запрета.

1.6.3 ХРАНЕНИЕ

Инструкция по эксплуатации должна храниться в непосредственной близости от Аппарата в специальной папке и, что особенно важно, подальше от жидкостей и от всего того, что может навредить нормальной читаемости текста.

1.6.4 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ

СИМВОЛ	ЗНАЧЕНИЕ	КОММЕНТАРИЙ
 П ...	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Указывает на предупреждение или примечание, касающееся основных функций или полезной информации Уделите особое внимание информации, обозначенной этим символом
 С ...	СОВЕТ	Необходимо ознакомиться с инструкцией перед осуществлением определенного действия

2. ОПИСАНИЕ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ АППАРАТА

2.1 ОПИСАНИЕ

Рефрижераторные шкафы – это группы вентилированных холодильников, состоящих из следующих компонентов:

- Конденсаторного устройства (вне камеры)
- Испарительного устройства (внутри камеры)
- Панели контроля и управления (расположена на фронтальной части холодильника), (📖 см. приложение 13.2.3).
- Автоматической разморозки (📖 см. приложение 13.2.1).
- Воздушной конденсации

2.2 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Рефрижераторные шкафы – это группы холодильников работающих при помощи холодильного компрессора герметичного типа с электропитанием (монофазным или техфазным). В качестве хладагента используется вещество R 404 A / R 134 A .

Принцип холодильного цикла

В термодинамике под холодильным циклом понимается совокупность изменений состояний, которым подвергается определенное тело (например, хладагент). Переход хладагента из жидкого состояния в газообразное происходит в испарителе. В силу того, что этот процесс является эндотермическим, он нуждается в поступлении тепла, которое, по мере необходимости , поступает из воздуха, в контакте с которым находится испаритель. В следствие этого, при выходе из испарителя пары хладагента подаются в конденсатор. Затем конденсатор извлекает не только то тепло, которое хладагент накопил в ходе испарения (энтальпия испарения), но и тепловой эквивалент компрессии, а газ возвращается в жидкое состояние.

Так как разжижение является эзотермическим явлением, вырабатывается тепло, которое рассеивается как при помощи воздуха, так и при помощи воды. По выходе из конденсатора хладагент в жидком состоянии проходит через механизм расширения и возвращается в испаритель, завершив, таким образом, полный цикл.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

3.1 ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение помещения должно соответствовать действующему Законодательству страны, в которой устанавливается аппарат, а также гарантировать хорошую видимость в любой точке, не создавать опасных рефлексов и обеспечивать четкое прочтение командных функций.

3.2 ВИБРАЦИИ

При правильном использовании аппарата в соответствии с инструкцией, вибрации не представляют из себя опасности.

3.3 ШУМОВЫЕ ИЗЛУЧЕНИЯ

Данный тип холодильника спроектирован и создан таким образом, чтобы максимально уменьшить уровень шумовых излучений.(📖 см. приложение 2)

3.3.1 ФУРНИТУРА ПО ЗАПРОСУ

Само собой разумеется, что любая модификация и/или добавка дополнительных комплектующих, должны быть утверждены и выполнены под руководством Изготовителя.

 П ...	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Любые изменения в системе холодильника , выполненные аппаратчиком или работником ремонтных служб, запрещены из соображений безопасности Изготовитель полностью снимает с себя ответственность в случае несогласованных модификаций
--	----------------	--

3.4 ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СРЕДА

Холодильник выполнен для нормального режима работы в электромагнитной среде индустриального типа, не превышая границ Излучения и Защиты, предусмотренных в следующих Нормативах :

EN 50081-2 Электромагнитная совместимость - Общая норма по излучению - Часть 2 - Промышленная среда - (1993)

EN 50082-2 Электромагнитная совместимость – Общая норма по защите -Часть 2- Промышленная среда - (1995)

4. БЕЗОПАСНОСТЬ

4.1 ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Потребитель должен очень **внимательно** прочитать информацию, изложенную в инструкции, с особой тщательностью изучив меры Предосторожности.

Кроме того, необходимо следовать нижеперечисленным правилам:

- Поддерживать холодильную камеру в порядке и чистоте;
- Не переставлять и не заменять таблички, установленные Изготовителем (см. 4.6);
- Не переставлять и не снимать Системы безопасности;
- Не прикасаться к аппарату влажными или мокрыми руками и ногами;
- Не прикасаться к аппарату босыми ногами;
- Не вводить отвертки или другие инструменты в системы защиты или в подвижные части;
- Не тянуть шнур питания, чтобы отключить аппарат от электросети;
- **Перед тем, как осуществлять любые операции по очистке и/или ремонту, отключить аппарат от сети, выключив сначала главный выключатель, а потом вытащив вилку из розетки.**

4.2 ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Холодильный шкаф и/или стол спроектирован и выполнен для использования на Общественных предприятиях, в Ресторанах, Гостиницах и т.п.

4.3 ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Холодильный шкаф и/или стол не должен использоваться :

- В местах, не указанных в пункте 4.2

- Во взрывоопасной и агрессивной среде, а также при высокой концентрации в воздухе пыли и маслянистых веществ;
- В воспламеняющейся среде;
- При плохих погодных условиях ;
- С адаптерами, многоконтактными розетками и/или удлинителями;

4.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ



Для обычного использования не существует опасных зон, т.к. холодильные шкафы и/или столы оснащены всеми необходимыми системами безопасности.

Если при ремонте и/или осмотре снимаются предохранительные устройства, **нужно всегда заранее удостовериться, что аппарат уже отключен от сети электроэнергии.**

При проведении ремонтных работ в холодильном Шкафу и/или Столе отключается:

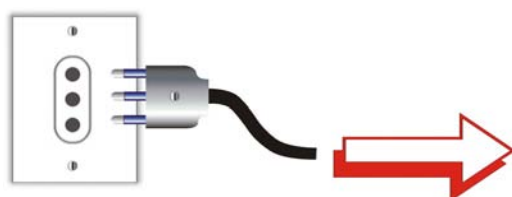
- **Система электропитания** . Для этого надо выключить главный выключатель, а затем отключить шнур от электросети ;

По окончании работ важно **очень точно монтировать** предохранительные устройства .

4.5 ОСТАНОВКА АППАРАТА

Для остановки работы холодильного Шкафа и/или Стола необходимо:

- Выключить Главный Выключатель
- Вытащить шнур питания из розетки



4.6 ЗАВОДСКИЕ ТАБЛИЧКИ

Табличка, относящаяся к характеристикам аппарата

ТАБЛИЧКА А



Пример



Пример

Табличка Электрического Аппарата

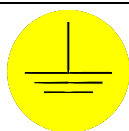
ТАБЛИЧКА В



Отключить напряжение перед снятием системы защиты

Табличка Электрического Аппарата

ТАБЛИЧКА С



Символ заземления

Табличка Электрического Аппарата

ТАБЛИЧКА D



Внимание! Фирма-изготовитель и дистрибьютер снимают с себя всю ответственность, если система питания не предохранена высокочувствительным магнитотермическим переключателем (IN - 16 A ID - 30 mA), соединенным с заземляющим устройством.



П ...

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ТАБЛИЧКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ,
УКАЗЫВАЮЩИЕ НА СИСТЕМЫ
БЕЗОПАСНОСТИ, НЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ
СНЯТЫ, ЗАКРЫТЫ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНЫ

5. ПЕРЕВОЗКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ



ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, НАПИСАННЫЕ В ИНСТРУКЦИИ, Т.К. ОНИ СОДЕРЖАТ ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ УСТАНОВКИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ. ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

5.1 ПЕРЕВОЗКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Перевозить и перемещать Холодильный Шкаф и/или Стол нужно только в вертикальном положении, учитывая дополнительные указания, находящиеся на упаковке.

Перевозка должна производиться только Квалифицированным персоналом.

Холодильный шкаф и/или стол должны перевозиться таким образом, чтобы избежать повреждений.

В соответствии с типом перевозки, холодильный шкаф и/или стол необходимо предохранять от всевозможных ударов и нагрузок.

Холодильный шкаф и/или стол подготавливается к транспортировке в упаковке или без таковой в зависимости от типа транспорта и способа перевозки. Если перевозка проходит в картонной или деревянной упаковке, она должна надежно защищать холодильник.

Перемещение Холодильного шкафа и/или Стола необходимо производить при помощи подъемного погрузчика или транспаллета (вилочного погрузчика), оснащенного подходящими вилками (длиной равной, по крайней мере, 2/3 холодильника).



Повреждения аппарата, произошедшие во время Перевозки и Перемещения, **не** покрываются ГАРАНТИЕЙ.
Ремонт и замена поврежденных частей происходит за счёт Клиента.

5.2 ХРАНЕНИЕ

Если аппарат долго не используется, Холодильный шкаф и/или стол должен быть помещен на склад, соблюдая меры предосторожности в зависимости от места и срока Хранения:

- Складовать Холодильный шкаф и/или стол в закрытом помещении;
- Предохранять Холодильный шкаф и/или стол от ударов и нагрузок;
- Предохранять Холодильный шкаф и/или стол от сырости и большого перепада температур;
- Избегать контакта Холодильного шкафа и/или стола с веществами, вызывающими коррозию;

5.3 ПРОВЕРКА

Перед подключением Холодильного шкафа и/или стола, необходимо произвести серию проверок и контролей с целью предотвращения ошибок или травм во время Подключения.

- Во время монтажа сразу же проверьте, нет ли повреждений Холодильного шкафа и/или стола.
- Особенно тщательно проверьте целостность панели управления, электрических шнуров и ситемы труб.
- Проконтролируйте точное подсоединение всех внешних источников электроэнергии.
- Проверьте свободное движение и вращение всех подвижных частей.

6. УСТАНОВКА



Чтобы обеспечить наилучший режим работы аппарата, советуем поместить рефрижератор в хорошо проветриваемое помещение, подальше от источников тепла.

6.1 СБОРКА

- Осторожно снять упаковку с холодильника;
- Снять со стальной поверхности белую пленку PVC и всю ту фабричную упаковку, которая предусмотрена для уменьшения риска повредить аппарат при транспортировке;
- Установить холодильник на плоской и ровной поверхности (используя регулируемые ножки). **(Рис.1)**

Перед подключением полностью протереть холодильник чистой и мягкой тряпкой или использовать предназначенные для этого пульверизаторы; советуем использовать ограниченное количество воды, т.к. она содержит минеральные элементы, которые оставляют трудноудаляемые разводы.

- Промыть лоток и все внутренние части, используя антибактериальные чистящие средства, которые можно найти в свободной продаже ;
 - Смыть чистящие средства мягкой губкой, смоченной в воде, и вытереть чистой и мягкой тряпкой;
- Не используйте абразивные чистящие средства и порошки, т.к. от этого поверхность холодильника может стать тусклой.

Во время чистки, как уже было указано, не используйте большое количество воды, чтобы не повредить электрические части; достаточно протереть холодильник влажной губкой.

- Установить решётки внутри холодильной камеры в наиболее удобном для последующего использования положении, введя каждую решетку в просверленные стойки, расположенные в глубине холодильной камеры, и соединяя боковой язычок с соответствующим отверстием по сторонам или на стойках холодильного стола. **(Рис. 2)**
- Задвинуть решётки в суппорты, как это показано на Рисунке 2.
- Ввести в соответствующие направляющие, расположенные в нижней части холодильника, лоток для стока конденсирующейся жидкости, а для аппаратов с автоматическим лотком – установить соединитель **(Рис.3)**

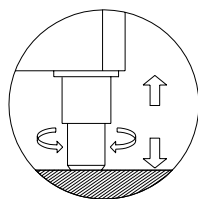


Рис. 1

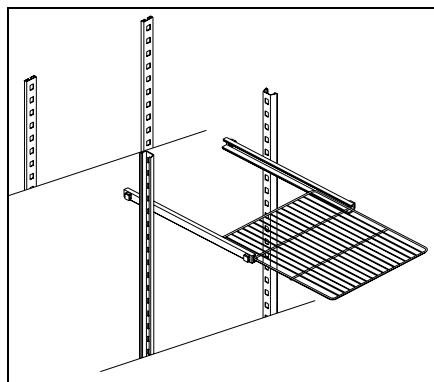


Рис. 2

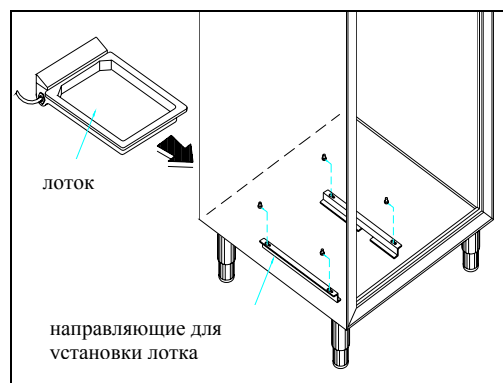


Рис. 3 (см.приложение 4 .1)

6.3 ПОДГОТОВКА



- Удостовериться что шнур и розетка подходят для потребляемой мощности аппарата.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АДАПТЕРЫ, МНОГОКОНТАКТНЫЕ РОЗЕТКИ И/ИЛИ УДЛИНИТЕЛИ
- Убедиться, что Холодильный шкаф и/или стол не подключен вблизи от источников тепла, таких как: печи, радиаторы, прямые солнечные лучи и т.п.
- Оставить расстояние минимум 75 мм между задней стенкой Холодильного шкафа и/или стола и стеной, чтобы избежать образования конденсации.

- Моторный проем должен быть свободен от всего того, что может препятствовать или ограничивать циркуляцию в конденсаторном устройстве, расположенном в верхней боковой части холодильника;
- Расстояние между холодильником и потолком не должно быть менее 50 см. (19¾ дюймов)
- Удостовериться, есть ли в помещении достаточная циркуляция воздуха, что гарантирует охлаждение конденсатора и компрессорного устройства .
- Для оптимальной работы аппарата максимальная температура в помещении не должна превышать + 43° C (109°F) , за исключением линий i Compact Line, Eco Line, и Eco Pizza . Для этих аппаратов температура должна быть не выше 35°C (95°F).

Пренебрежение данными правилами может привести к тяжелым повреждениям в работе аппарата, преждевременному выходу из строя компрессора и чрезмерному потреблению электроэнергии (Рис. 4)

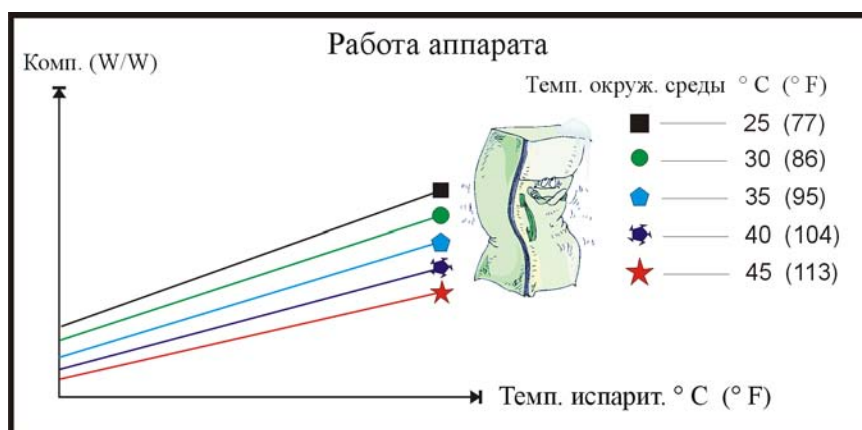


Рис. 4



C 2

Кроме того, просмотрите информацию в параграфе 1. 5

6. 4 ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Чтобы избежать проблем в момент запуска Холодильного шкафа и/или стола , лучше придерживаться нижеследующих правил подсоединения:

6. 4. 1 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ

Электрическое подсоединение Холодильного Шкафа и/или Стола происходит за счёт и под ответственность Клиента. Электрическая система должна соответствовать Действующим законам Страны, в которой будет установлен холодильник.

- Проверить, чтобы напряжение в сети с точностью совпадало с данными на рефрижераторном шкафу и/или столе (см. Заводскую табличку А)
- Проверить, чтобы розетка соответствовала действующим нормам.
- Обратить особое внимание на то, чтобы провода были хорошо изолированы.
- Проверить заземление.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ АППАРАТА ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ПО ЗАКОНУ ПРАВИЛОМ БЕЗОПАСНОСТИ (см. Табличку С).

В случае подключения нескольких аппаратов, каждый из них должен иметь свой собственный независимый источник питания.

Чтобы уберечь электрическое устройство холодильника от вероятного перенапряжения и короткого замыкания, установите над розеткой холодильника магнитотермический переключатель с соответствующей мощностью отключения. (см. Табличку D)

6. 4. 2 ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ

Если модели не оснащены специальным конденсаторным устройством, необходимо предусмотреть подсоединение к дренажной сети для стока талой воды в трубу определенной величины.

6. 4. 3 УСТАНОВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Запор: все холодильные шкафы предрасположены к установке запора, даже те модели, на которых запоры не монтированы. Для установки см. Рис. 5

КАК УСТАНОВИТЬ....

Ввести цилиндр (1) в отверстие, позаботившись, чтобы значок (B) был в указанной на рисунке позиции. После этого ввести распайную шайбу (2) (если она есть в комплекте) и закрепить гайкой (3). Поместить рычажок в отверстие (A), затем ввести до упора цилиндр (5)

Позиция установки



Вид сверху



КАК РАЗОБРАТЬ...

Чтобы вытащить цилиндр (5), нажать фиксатор (6), используя для извлечения ключ. Вытащить запорный рычажок (4) и открутить блокирующую гайку (3)

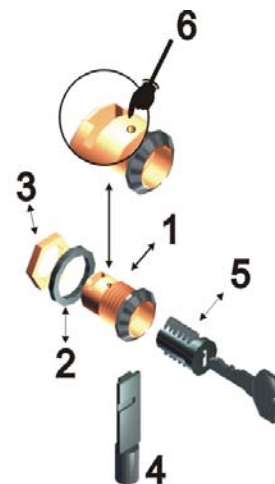


Рис. 5

7. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

7. 1 ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Персонал, предназначенный для использования и установки аппарата, должен ознакомиться с Инструкцией, заныть все правила Техники Безопасности, и, при этом, обладать (или получить при помощи профессиональной подготовки и тренировок) следующими навыками:

- Иметь уровень общих и технических знаний достаточный для того, чтобы понять содержание Инструкции.
- Знать основные Нормы гигиены, техники безопасности и технологии.

7. 2 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Если аппарат при транспортировке ошибочно был поставлен в горизонтальное положение, вернуть его в вертикальное положение, и подождать хотя бы 2 часа, прежде чем его подключить.

7.3 ТАЙМЕРЫ

См. Инструкцию по эксплуатации в Приложении 13.2.1.2.

7.4 РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Температуру необходимо выбрать с учётом:

- Типа продуктов, которые Вы собираетесь хранить в камере (см. Приложение 13.2.5);
- Температуры окружающей среды;
- Частоты открывания холодильника.

Необходимо запомнить, что:

- Холодильники с негативным уровнем температур ,т.е. морозильники (-10°/-25°C) (14°F / 32°F)- подходят для длительного хранения замороженных продуктов и для замораживания небольшого количества свежих продуктов маленького размера.

В любом случае, прежде чем положить продукты, подождите, чтобы температура в камере достигла установленного уровня, проверив её на панели управления. В случае короткого сбоя в подаче электроэнергии, компрессор может включиться с некоторым опозданием ; Это явление абсолютно нормально.



C 2

Просмотреть информацию в Приложении 13.2.1

7.5 ВРЕМЕННОЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



Чтобы достичь лучших результатов в работе Холодильника , необходимо учитывать следующие указания:

- Не класть в камеру горячую пищу и жидкость без крышек ;
- Упаковывать или предохранять любыми другими способами продукты питания, особенно с содержанием ароматических веществ и сливок ;
- Располагать продукты внутри камеры таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха излишними препятствиями (см. Заводскую табличку E);
- Избегать, чтобы двери холодильника часто и надолго оставались открытыми ;
- Подождать несколько секунд, прежде чем открыть только что закрытую дверцу.

7.6 ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩИ

Основной причиной порчи пищи и вообще всех органических веществ является размножение бактерий внутри клеток самих продуктов. Образование бактерий можно замедлить путём понижения температуры продукта. Действительно, каждый продукт, исходя из своих органолептических характеристик, нуждается в определённой температуре и условиях окружающей среды.

В целях оптимального использования приобретённого аппарата, советуем обратить особое внимание на:

- Степень заморозки;
- Соответствующие характеристики хранения некоторых замороженных продуктов.

Советы по температуре хранения см. в Приложении 13.2.5

8. ТЕКУЩИЙ И ПРОГРАММНЫЙ УХОД

Информация, содержащаяся в данной главе, предназначена как для Потребителя, так и для Специалиста, занимающегося техническим обслуживанием.

8.1 ЭЛЕМЕНТАРНЫЕ НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

8.1.1 ЗАПРЕТ НА ДЕМОНТАЖ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ

При проведении текущего ухода категорически запрещается демонтировать предохранительные устройства. **Производитель снимает с себя всю ответственность за несчастные случаи, произошедшие в следствие невыполнения этого правила.**

8.1.2 УКАЗАНИЯ ПО СРОЧНЫМ МЕРАМ В СЛУЧАЕ ПОЖАРА

- Выключить аппарат из электросети или отключить центральную систему питания;
- Не использовать для тушения воду ;
- Пользоваться пенными или порошковыми огнетушителями.

8.1.3 ЧИСТКА ВНЕШНИХ ЧАСТЕЙ ХОЛОДИЛЬНИКА

Рекомендации по проведению уборки:

- Чистящие средства: вода и нейтральные неабразивные моющие средства (НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ РАСТВОРИТЕЛИ);
- Способы чистки: мыть тряпкой или губкой ;
- Частота: советуем проводить уборку еженедельно.

8.1.4 ЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА

Эффективности работы конденсаторного устройства может помешать закупорка конденсатора. В связи с этим, необходимо еженедельно проводить прочистку конденсатора. Перед началом этой операции, выключите аппарат, вытащите шнур из розетки и действуйте следующим образом:

- При помощи струи воздуха или сухой жесткой кисточки и/или щетки, вертикальным движением (как показано на Рис. 6) удалите пыль и грязь, скопившиеся на лопостях.

В случае маслянистых загрязнений лучше использовать кисточку, смоченную в алкоголе или другом веществе подобного типа.

После окончания операции вновь подключите аппарат.



Рис. 6

8.1.5 ПЕРИОДИЧЕСКИЙ КРОНТРОЛЬ

Периодически необходимо контролировать целостность шнуров и электрического оборудования.

9. ВНЕОЧЕРЕДНАЯ ПРОФИЛАКТИКА И РЕМОНТ



Внеочередная профилактика и ремонт могут осуществляться исключительно специалистами, уполномоченными на проведение ремонта Изготовителем.

Изготовитель снимает с себя ответственность за вмешательства в устройства, произведенные Потребителем, неуполномоченными специалистами или за использование запасных частей других марок.

10. ДИАГНОСТИКА

В таблице размещены наиболее часто встречающиеся неисправности, возможные причины и соответствующие действия по их устранению.

ОПИСАНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
Аппарат не включается	Главный выключатель стоит на "OFF" Нет напряжения Другое	Поставить выключатель на "ON" Проверить штепсельную вилку, розетку, пробки, электричество Связаться с техническими службами
Холодильное устройство не включается	Достигнута заданная температ. Идёт разморозка Панель управления неисправна Другое	Задать новую температуру Подождать окончания цикла, выключить и включить Связаться с техническими службами Связаться с техническими службами
Холодильное устройство находится в режиме постоянной работы, но не достигает заданной температуры	В помещении слишком жарко Конденсатор загрязнился Недостаточное количество хладагента Остановка конденсаторного вентилятора Неплотно закрываются дверцы Испаритель в инее Открыт вентиль разморозки	Проветрить помещение Прочистить конденсатор Связаться с техническими службами Связаться с техническими службами Проверить уплотнительные прокладки Ручная разморозка Связаться с техническими службами
Холодильное устройство не останавливается на заданной температуре	Панель управления неисправна Зонд температур неисправен Дверь не закрыта герметически	Связаться с техническими службами Связаться с техническими службами Закрыть дверцу
Образование льда на испарителе	Неправильное использование Панель управления неисправна	Связаться с техническими службами Связаться с техническими службами
Застой воды и льда в сточном желобке	Сток закупорен Аппарат неровно установлен	Прочистить сток Связаться с техническими службами
Аппарат шумит	Аппарат неровно установлен Контакт с инородными телами Винты и болты плохо закручены Другое	Проверить, чтобы аппарат стоял ровно Проверить, не находится ли какая-нибудь трубка или лопасть вентилятора в контакте с инородными телами. Хорошо их закрутить Связаться с техническими службами

ЧТОБЫ ГАРАНТИРОВАТЬ ЭФФЕКТИВНОСТЬ АППАРАТА И ОБЕСПЕЧИТЬ ЕГО ПРАВИЛЬНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ, НЕОБХОДИМО ПРИДЕРЖИВАТЬСЯ УКАЗАНИЙ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ПРИБЕГАЯ К УСЛУГАМ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ ТЕХНИКОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

(ПОЛОЖЕНИЯ ЗАКОНА ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ТРАВМАТИЗМА ПРИ РАБОТАХ ПО УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ).

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИДЕРЖИВАЙТЕСЬ ДЕЙСТВУЮЩИХ ЗАКОНОВ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ТРАВМАТИЗМА.

11. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

11.1 ПОСТАВКА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ С ЗАВОДА-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Для последующей замены компонентов, запчасти можно приобрести через наши уполномоченные центры обслуживания, сообщив :

- Заводской номер и год производства (см. Табличку А);
- Идентификационный номер запасной части (см. приложение 13.2.3).



Любые неполадки в работе холодильника из-за использования посторонних запасных частей не будут признаны нашими техниками, что повлечёт снятие холодильника с гарантии.

12. УНИЧТОЖЕНИЕ

Технические работники должны извлечь газ, присутствующий в аппарате. Что касается металлической массы, достаточно отделить стальные части от деталей из других материалов, чтобы обеспечить таким образом их правильную переработку.

13. ПРИЛОЖЕНИЯ

13.1 ДЕКЛАРАЦИИ

Прилагаются следующие декларации :

- Декларация Соответствия по ДИРЕКТИВЕ 98 / 37 / CE
- Декларация Соответствия по ДИРЕКТИВЕ 89 / 336 / CE
- Декларация Соответствия по ДИРЕКТИВЕ 73 / 23 / CE

13.2 ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Прилагается следующая техническая документация:

1. Инструкция по контролю:
 - 1.1 Электронный Контроль;
 - 1.2 Электромагнитный Контроль;
2. Фонометрический Анализ;
3. Схема монтажа;
4. Электрические схемы;
 - 4.1 Схема подсоединения конденсационного лотка
5. Советы по температуре хранения;
6. Сертификат гарантии;
7. Сертификат испытания.

الفهرست

2	الصفحة	معلومات عامة	-1
		1-1 الشركة الصانعة	
		2-1 مراكز الخدمة	
		3-1 التوثيق	
		4-1 الضمان	
		5-1 الترتيبات الأولية الخاصة بمسئولية العميل	
		6-1 الكراسية	
		1-6-1 الأهداف والمحتويات	
		2-6-1 لمن هذه الكراسية	
		3-6-1 المحافظة على الكراسية	
		4-6-1 الرموز المستخدمة	
4	الصفحة	وصف وتشغيل الجهاز	-2
		1-2 الوصف	
		2-2 التشغيل	
4	الصفحة	الترتيبات الأولية	-3
		1-3 الإضاءة	
		2-3 الاهتزاز	
		3-3 بيث الصوت	
		1-3-3 التوريدات حسب الطلب	
		4-3 التوريدات حسب الطلب	
5	الصفحة	السلامة	-4
		1-4 تحذير عام	
		2-4 الاستعمال المنظور	
		3-4 ظروف الاستعمال غير المستقر	
		4-4 مناطق الخطر	
		5-4 إطفاء الجهاز	
		6-4 الألواح	
8	الصفحة	النقل والسلامة	-5
		1-5 النقل والحركة	
		2-5 التخزين	
		3-5 الفحوصات	
8	الصفحة	التركيب	-6
		1-6 ضبط الجهاز	
		2-6 التجميع	
		3-6 الترتيبات الأولية	
		4-6 التوصيلات	
		1-4-6 العناصر الكهربائية	
		2-4-6 العناصر الهيدروليكية	
		3-4-6 الترتيبات الأولية للخيارات	
11	الصفحة	التشغيل	-7
		1-7 الأفراد	
		2-7 تشغيل الجهاز	
		3-7 العدادات	
		4-7 تنظيم الحرارة	
		5-7 تخزين الطعام	
		6-7 حفظ الطعام	
12	الصفحة	الصيانة الدورية والمجدولة	-8
		1-8 القواعد الأساسية للسلامة	
		1-1-8 خطر ازالة وسائل الحماية والسلامة	
		2-1-8 مؤشرات الطوارئ في حالة الحريق	
		3-1-8 التنظيف الخارجي	
		4-1-8 تنظيف المكثف	
		5-1-8 الفحوص الدورية المطلوبة	
13	الصفحة	الصيانة والإصلاحات غير الدورية	-9
14	الصفحة	إصلاح الأعطال	-10
14	الصفحة	توريد قطع الغيار	-11
		1-11 توريد قطع الغيار	
15	الصفحة	الهدم	-12
15	الصفحة	المرفقات	-13
		1-13 الإقرارات	
		2-13 الوثائق الفنية	

1- معلومات عامة :

1-1 الشركة الصانعة

تتمتع الشركة بخبرة معتبرة في مجال التبريد الصناعي . والحقيقة أن ما تراكم للشركة عبر السنين من دراية علمية معمقة وما قامت به من بحوث ودراسات واتصالات وثيقة في مجالات الإنتاج والتسويق على المستوى الدولي ، كل هذا يمثل ضمانة أكيدة لارتفاع مستوى المنتج والخدمة التي تقدمها لزيائنها . لقد خضعت هذه المعدة لدراسة معمقة في أجزائها الداخلية والخارجية وكافة عناصرها ومكوناتها وجرى إعدادها وتصميمها بما يلبي متطلبات السوق لديكم . علاوة على ذلك ، قبل الشحن تخضع هذه المعدة في كافة أجزائها وقطعها للفحص الفني الدقيق لضمان عملها وسلامتها من كل النواحي ، كما هو موضح في شهادة الضمان والفحص المتضمن في هذه الكراسة .

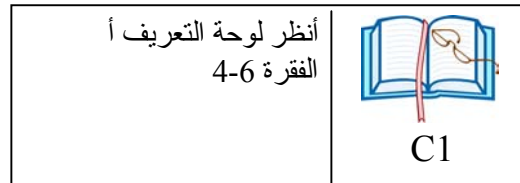
لضمان سلامة عمل هذه المعدة ، يجب مراعاة كافة التوصيات والملاحظات الواردة في هذه الكراسة .

2-1 مراكز الخدمة

(المبيعات وخدمة وقطع الغيار والسجل التجاري)

ختم تاجر التجزئة

بالنسبة لأية متطلبات تخص الاستعمال أو الصيانة أو طلب قطع الغيار ، فإن على العميل أن يتعامل مع مركز الخدمة المعتمد (مباشرة عن طريق الشركة الصانعة) وعليه في كل الأحوال أن يحدد بيانات التعريف المكتوبة على لوحات التعريف الموجودة على المعدة .



3-1 التوثيق

يتم تصنيع ثلاجة الدواليب والطاولات ذات الهواء المكثف ووحدات الثلاجات طبقاً للأنظمة المعمول بها في الاتحاد الأوروبي في زمن طرح المعدة في السوق . ولكون دواليب وطاولات الثلاجة لا تأتي تحت البند رابعاً للتنظيم CEE /37/98 ، فإن الشركة الصانعة تؤمن شهادة ذاتية مع إشارات الاتحاد الأوروبي .

4-1 الضمان

المعدة الجديدة مغطاة بضمان .
تأتي شهادة الضمان متضمنة في هذه الكراسة داخل كل منتج .
إذا لم تجد هذه الكراسة فعليك أن تطلب من المورد أن يزودك إياها ، وعليك في هذه الحالة أن تقدم المعلومات التالية :

- الرقم التسلسلي (المختوم في لوحة التعريف أنظر الفقرة 4-6) .
- تاريخ الشراء .

5-1 الترتيبات الأولية لمسئولية العميل

يتحمل العميل المسئولية في القيام بكافة الاشياء الواردة في هذه الكراسة . ومالم يتم القيام بترتيبات مسبقة أخرى ، فإن العميل يتحمل المسئولية عن القيام بما يلي :-

- الإعداد المسبق للموقع بما في ذلك أية أعمال بناء و/ أو عمل القنوات المطلوبة .
- تزويد التيار الكهربائي طبقاً لأنظمة الطاقة الكهربائية المقررة في البلد الذي سوف يتم فيه تركيب المعدة .
- مواد التنظيف .

6-1 هيكل الكراسة

على العميل أن يقرأ بعناية المعلومات الواردة في هذه الكراسة لأن جودة الإعداد والتركيب والاستعمال هو الأساس الذي يبني عليه اتفاقية العميل – الشركة الصانعة .

1-6-1 الأهداف والمحتويات

تهدف هذه الكراسة الى تزويد العميل بكافة المعلومات اللازمة ليس فقط للاستعمال السليم ولكن للاستعمال الآمن والمستقل كلما أمكن ذلك . تضم هذه الكراسة كافة المعلومات الخاصة بالجوانب الفنية والتشغيل والإيقاف والصيانة وقطع الغيار والسلامة .

قبل القيام بتشغيل المعدة ، يتعين على المستعمل والفني المؤهل أن يقرأ التعليمات الواردة في هذه الكراسة في حالة عدم وضوح أو عدم فهم أي من التعليمات . يمكن الاتصال بتاجر التجزئة لإيضاح ما التبس فهمه .

2-6-1 لمن هذه الكراسة

هذه الكراسة مخصصة للمستعمل وتاجر التجزئة وكذلك لفنيي الصيانة الذين يتعاملون مع هذه المعدة .

على المستعمل أن يمتنع عن القيام بأي عمل يناط القيام به حصرياً لعمال وفنيي الصيانة . لن تكون الشركة الصانعة مسئولة عن أية أعطال تحدث بسبب عدم التقيد بهذا .

3-6-1 المحافظة على الكراسة

يجب الاحتفاظ بهذه الكراسة في مكان قريب من هذه المعدة بحيث تكون موضوعة في حامل بعيداً عن السوائل وأية مواد أخرى قد تجعلها غير مقروءة .

4-6-1 الرموز المستخدمة

الرمز	المعنى	التعليق
A... 	تحذير	يشير الى تحذير أو تنبيه لعملية أو وظيفة أو معلومة مهمة . انتبه للنصوص المشار اليها بهذا الرمز .
C... 	الاستشارة	عند الضرورة ، الجأ الى كراسة التعليمات قبل العمل .

2- وصف وتشغيل الجهاز

1-2 الوصف

- الجهاز عبارة عن ثلاثة قوائم ذات وحدة مكثف هواء وتتكون من الأجزاء التالية :
- وحدة تكثيف (خارج غرفة الثلجة) .
 - وحدة تبخير (داخل غرفة الثلجة) .
 - لوحة تحكم (مركبة على وحدة التكثيف) (انظر المرفق 13-2-3) .
 - وحدة منع الانجماد (ديفروست) من النوع الكهربائي وتعمل أوتوماتيكياً (أنظر المرفق 13-2-1)
 - عملية التكثيف تعتمد على الهواء .

2-2 التشغيل

إن الثلجات القائمة هي وحدات تبريد تعمل من خلال كمبرسور ثلاجة من النوع المصمم للهواء . ومن خلال حركة الهواء والحركة البديلة بالدفع الكهربائي (أحادى الغاز أو ثلاثي الغاز) مع استخدام سائل التبريد : R 404A/R134A .

أساسيات دورة عمل الثلجة :

تهدف الديناميكيات الحرارية لدورة الثلجة تغيير الحالة (مثال : سائل التبريد) . إن انتقال سائل التبريد من الحالة السائلة الى الحالة الغازية تتم في وحدة التبخير . ولأن هذه الحالة عبارة عن ظاهرة امتصاص الحرارة فإنها تحتاج الى الحرارة التي تأخذها من الهواء المحيط بالمكثف . وعندما يخرج من المكثف فإن أبخرة سائل التبريد يتم شفطها من قبل الكمبرسر وترسلها الى المكثف . ويعمل المكثف ليس فقط على إخراج الحرارة التي اكتسبها سائل التبريد الغازي خلال عملية التبخير ولكن أيضاً المعادل الحراري لعمل الكمبرسر وحينها يعود السائل للحالة السائلة . ولأن عملية التسييل ظاهرة طرد الحرارة فإن هذه العملية تولد حرارة يتم تصريفها من خلال الهواء والماء .

إن سائل التبريد المغادر للمكثف يمر من خلال عضو توسعه ثم يعود الى المبخر وبذلك تكمل الدورة .

3- الترتيبات الأولية

1-3 الإضاءة

وحدة تكثيف (خارج غرفة الثلجة) إن إضاءة الموقع يجب أن يتماشى مع أنظمة الطاقة الكهربائية المطبقة في البلد التي سوف يتم تركيب هذه المعدة فيها ويجب في كافة الأحوال ضمان كفاءة الرؤية في كافة النقاط ويجب أن لا تؤدي الإضاءة الى خلق انعكاسات ضارة وأن تسمح في كل الأحوال القراءة السهلة لكافة العدادات والساعات .

2-3 الاهتزاز


إذا كان الاستعمال مطابقاً للتعليمات المقررة فإن الاهتزاز لن تخلق أية مواقف تمثل أي نوع من الأخطار .

3-3 الإزعاج

إن هذه الوحدة مصممة بطريقة تكفل حد أدنى من الإزعاج عند المصدر (انظر المرفق 13-2-2)

1-1-3 التوريدات حسب الطلب

من المفهوم أن أي تعديل و/أو إضافة أية ملحقات وإكسسوارات يجب أن يعتمد صراحة من قبل المصنع قبل تنفيذه .

يحظر عمل أي تعديل أو تحويل في الثلاجة من قبل عامل أو فني الصيانة لأسباب أمنية . لا يتحمل المصنع أية مسؤولية على أية تعديلات غير معتمدة .	تنبيه	A... 
---	-------	--

4-3 البيئة الكهرومغناطيسية


إن هذه الثلاجة مصممة للعمل بطريقة سليمة ضمن بيئة كهرومغناطيسية صناعية في إطار الانبعاثات والحمايات المنظورة تحت الأنظمة التالية :

التوافقية الكهرومغناطيسية 2-EN50081 – التنظيم العام للانبعاثات – القسم 2/ الهيئة الصناعية (1993) .

التوافقية الكهرومغناطيسية 2-EN50082 – التنظيم العام للحمايات – القسم 2/ الهيئة الصناعية (1995) .

4- السلامة

1-4 تنبيه عام

على المستعمل أن يقرأ هذه الكراسة بعناية مع التركيز على الاحتياطات الخاصة بالسلامة في هذا القسم . 

ويجب على المستعمل في كافة الأحوال إتباع التعليمات التالية :

- حافظ على نظافة وترتيب الثلاجة .
- لا تزيل أو تغير لوحات التعريف (أنظر 4-6) .
- لا تزيل أو تبطل أجهزة السلامة .
- لا تلمس المعدة ويداك وقدماك مبللتان أو رطبتان .
- لا تلمس المعدة وقدماك عاريتان .
- لا تدس مفكاً أو أي شيء بين الغطاء الواقي والأجهزة المتحركة .
- لا تسحب السلك لفصل التيار عن المعدة .
- قبل القيام بأي تنظيف أو صيانة على المعدة ، يجب فصل التيار عن المعدة من خلال إطفاء المفتاح ثم إزالة الرأس .


2-4 الاستعمال المنظور

لقد تم تصميم الثلاجة القائمة و/أو الطاولة بطريقة مخفية تجعلها تصلح للاستعمال في الأماكن العامة والمطاعم والفنادق ... الخ .

3-4 الظروف غير المناسبة للاستعمال

- يجب عدم استعمال الثلاجة القائمة و/أو الطاولة في الحالات التالية :
- لأغراض تختلف عن تلك المحددة في 2-4 .
 - في أجواء سيئة أو متوهجة أو حيثما تكون هنالك تركيزات عالية من المواد الزيتية أو المساحيق المعلقة في الجو .
 - في أماكن تزيد من احتمالات نشوب الحرائق .
 - تعريضها للأجواء السيئة .
 - باستعمال الموصلات أو المقابس المتعددة أو الوصلات الكهربائية .

4-4 منطقة الخطر

لا توجد أية مناطق خطيرة لاستعمال المعدة لأن الثلاجة القائمة و/أو الطاولة مجهزة بكافة وسائل السلامة . 

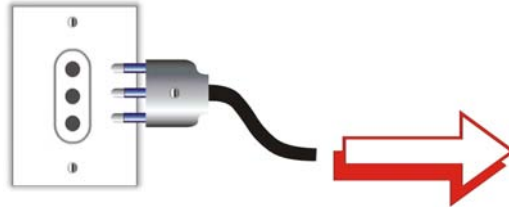
عند القيام بأية أعمال إصلاح أو صيانة على هذه المعدة ، يجب أولاً فصل التيار عن هذه المعدة من خلال إطفاء المفتاح ثم رفع الرأس عن المقبس .
في نهاية العمل ، يجب إعادة تشغيل كافة أجهزة السلامة .

5-4 إطفاء الجهاز

يجب اتباع الخطوات التالية لفصل التيار عن الجهاز :

□ ضع زر مفتاح التشغيل على وضع الإطفاء .

□ أرفع رأس السلك عن المقبس .



PLAQUE A


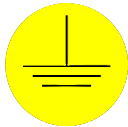

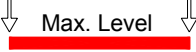

لوحات التعريف بخصائص الجهاز



صنع في إيطاليا



صنع في إيطاليا

<p>PLAQUE B</p>	<p>لوحات التعريف بالأجهزة الكهربائية</p>
<p>إزالة التوتر قبل إزالة الحماية</p>	
<p>PLAQUE C</p>	<p>لوحات التعريف بالأجهزة الكهربائية</p>
<p>رمز التأريض</p>	
<p>PLAQUE D</p>	<p>لوحات تعريفية عن أجهزة كهربائية</p>
<p>تحذير : لا تحمل المصنع ولا تاجر التجزئة أية مسؤولية في حالة عدم حماية خطر الكهرباء باستعمال مفتاح مغناطيسي حراري عالي الحساسية (IN – 16 A ID – 30 mA)</p>	
<p>PLAQUE E</p>	<p>لوحات التعريف داخل الثلاجة</p>
<p>أقصى حمل</p>	
<p>يجب عدم إزالة أية لوحات تحذيرية عن السلامة .</p>	<p>تحذير</p> <p>A ...</p> 

5- النقل والحركة

أقرأ التنبيهات الواردة في هذه الكراسة بكل عناية لأنها تقدم لك معلومات مهمة عن السلامة والاستعمال السليم والصيانة الجيدة . حافظ على هذه الكراسة للرجوع إليها عند اللزوم .



1-5 النقل والحركة

يجب أن تتم كافة عمليات نقل وتحريك الثلجات القائمة و/أو الطاولة وهي في الوضع القائم مع مراعاة كافة التعليمات الواردة على التعبئة .

يجب أن يتم النقل من قبل أشخاص مؤهلين للقيام بعمل كهذا . يتعين اتخاذ كافة وسائل الاحتياط لتحاشي وقوع أية أضرار أو تلفيات للثلجة القائمة و/أو الطاولة .

إن هذه المعدة مصممة بحيث يمكن نقلها وهي داخل أو خارج عبوتها حسب وسيلة النقل والطريق . في حالة نقل وهي في عبوتها من الورق المقوى أو الخشب فإن ذلك يمثل أفضل حماية لها .

يتعين أن يتم تحريك الثلجة باستعمال رافعة أو منصات تحريك ذات شوكة (طول الشوكة 2/3 كحد أدنى من عمق الجهاز المطلوب تحريكه) .

لا يغطي الضمان الأضرار والتلفيات التي تحدث أثناء عملية نقل وتحريك الجهاز . كافة الإصلاحات والاستبدالات للقطع التالفة تتم على نفقة العميل .



2-5 التخزين

في حالات عدم تشغيل المعدة لفترات مطولة ، فإنه يلزم عند تخزين الثلجات القائمة و/أو الطاولة مراعاة العناية عند تخزينها من حيث المكان والزمان :-

- تخزين الثلجة القائمة و/أو الطاولة في منطقة مغطاة ومغلقة .
- أحرص على حماية الثلجة القائمة و/أو الطاولة من الصدمات أو الاحتكاكات .
- أحرص على حماية الثلجة من التغيرات الحرارية العالية .
- تحاشي تعريض الثلجة الى أي احتكاك بمواد خادشة .

3-5 الفحوصات

قبل تشغيل الثلجة القائمة و/أو الطاولة ، يجب إجراء سلسلة من الفحوص لمنع وقوع أية أخطاء أو حوادث خلال مرحلة التشغيل :

- تأكد من عدم تعرض الثلجة لأية أضرار أو تلفيات أثناء عملية التجميع .
- أفحص بعناية خاصة تكامل لوحة التحكم والكيابل الكهربائية والأنابيب والمواسير .
- أفحص التوصيلة الى مصدر التيار الخارجي .
- أفحص الحركة الحرة والدوران لأية أجزاء متحركة .

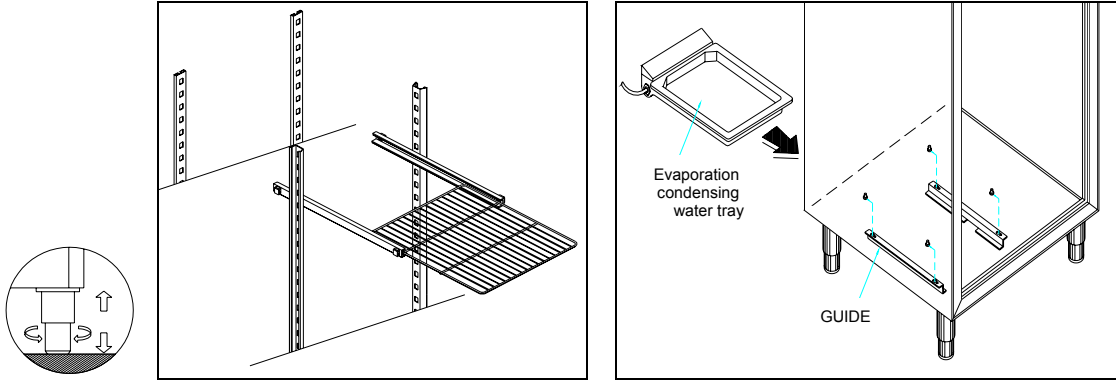
6- التركيب

لغرض تحقيق أعلى مستوى من الأداء لهذه المعدة ، ينصح أن توضع الثلجة في منطقة حسنة التهوية بعيداً عن أي مصدر حراري .



1-6 ضبط المعدة

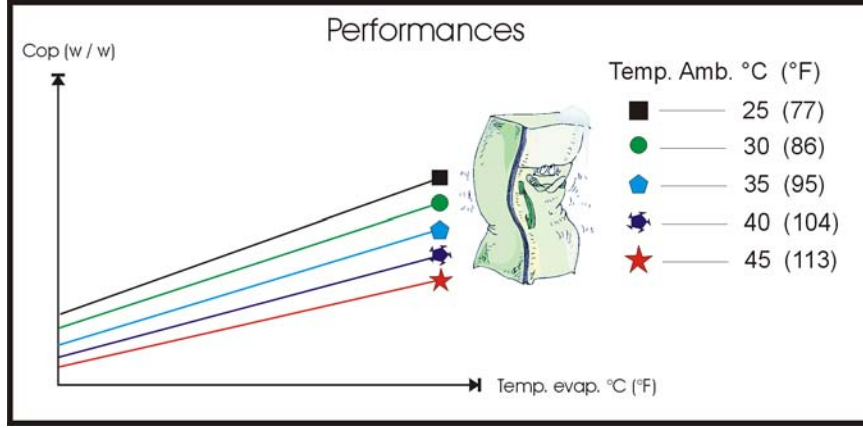
- قم بإزالة العبوة بعناية عن الثلاجة .
 - قم بإزالة غشاء الحماية الأبيض من بيه في سي عن عناصر الستانلس استيل وكافة الواقيات التي استعملتها الشركة للحد من الأضرار التي من الممكن أن تحدث للمعدة أثناء نقلها .
 - ضع الثلاجة على سطح مستوي (استخدم أقدام التسوية – الصورة 1) .
- قبل الاستعمال يجب تنظيف الثلاجة بقطعة قماش ناعمة ونظيفة مع استعمال مادة منظفة . يفضل استخدام القليل من الماء لأنه يحتوي على معادن قد تترك آثار يصعب إزالتها بسرعة .
- قم بغسل الصينية وكافة الأجزاء الداخلية باستعمال المطهرات المضادة للبكتريا .
 - أعمل على إزالة المنظف باستعمال قطعة إسفنج مشبعة بالماء ثم قم بالتنشيف باستعمال قطع قماش ناعمة .
- تحاشى استخدام أية منظفات أو مساحيق خادشة التي قد تتسبب في انبهات اللون. في هذه المرحلة ، تحاشى استخدام كميات كبيرة من الماء لأن ذلك قد يؤثر على الأجزاء الكهربائية . ويكتفى باستعمال قطعة إسفنج مبللة بالماء .
- قم بوضع دعائم الأرفف داخل الثلاجة بطريقة تكفل أفضل استخدام للحيز المتوفر . قم بتثبيت كل دعامة داخل الثقوب الموجودة في قاعدة الثلاجة ثم أدخل الحوض الجانبي في المكان المخصص له على الجوانب أو على دعائم الطاولة (الصورة 2) .
 - قم بزحلق الرف داخل الدعائم كما هو موضح في (الصورة 2) .
 - قم بزحلقه صينية الصرف داخل السلك المناسبة في أسفل الثلاجة وبالنسبة للثلاجات المجهزة بصينية أوتوماتيكية ، قم بشبك التوصيلة (الصورة 3) .



3-6 الترتيبات الأولية

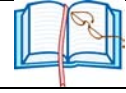
- تأكد من أن الأسلاك والمقابس تتناسب الطاقة التي تعمل عليها المعدة .
- يحظر استخدام الموصلات والمقابس المتعددة و/أو التوصيلات .
- تأكد أن الثلاجة تقع في مكان يبعد كثيراً عن مصادر الحرارة مثل الأفران والمشعات واشعة الشمس المباشرة .. الخ .
- اترك مسافة لا تقل عن 75 ملم (3 بوصة) بين السطح الخلفي للثلاجة والجار وذلك لتحاشي تكون عملية التكثف .
- يجب أن يكون ماطور الثلاجة خالياً من أية عوائق قد تحد من حرية الدوران من خلال وحدة التكثيف الموجودة في الجزء العلوي من الثلاجة .
- يجب أن لا تقل المسافة بين الثلاجة والسقف عن 50 سم (19.75 بوصة) .
- تأكد من كفاية تهوية المكان وذلك لضمان تبريد المكثف ووحدة الكمبرسر .

- لتحقيق أفضل أداء لهذه المعدة ، فإن درجة حرارة الجو يجب أن لا تزيد عن 43 مئوية (109 فهرنهايت) باستثناء خط Compact وخط Eco و Eco Pizza التي يجب أن لا تزيد درجة الحرارة عن 35 مئوية (95 فهرنهايت) .
- عدم مراعاة هذه الشروط من شأنه أن يتسبب في انخفاض أداء الثلاجة والخراب السريع للمبرسور مع زيادة في استهلاك الطاقة عن المعدلات الاعتيادية (أنظر الصورة 4) .



أنظر المعلومات الواردة في الفقرة 1-

C2



4-6 التوصيلات

لتحاشي وقوع أية مشكلات عند تشغيل الثلاجة ، يتعين اتباع التعليمات الخاصة بالأقسام التالية :-

1-4-6 التوصيلات الكهربائية

- يتحمل العميل المسؤولية عن التوصيلات الكهربائية للثلاجة .
- يجب التقيد بالقوانين والأنظمة المطبقة في البلد الذي تعمل فيه الثلاجة في كافة المسائل الخاصة بإيصال التيار الكهربائي الى الثلاجة (أنظر لوحة التعريف A)
- تأكد أن جهد التيار بالضبط نفس الجهد الوارد في لوحة التعريف .
- (أنظر لوحة التعريف A) .
- تأكد من أن المقبس مطابق لأنظمة الطاقة الكهربائية المطبقة .
- تأكد من عدم وجود أية أسلاك عارية .
- أفحص التأريض .

تمثل توصيلة التأريض أحد متطلبات السلامة المقررة طبقاً للقانون

(انظر لوحة التعريف C) .



في حالة وضع أكثر من معدة واحدة على الخط ، فإن كل واحدة منها يجب أن يكون لها مصدر تيار مستقل .

وفي سبيل حماية الأجهزة الكهربائية للثلاجة من أية أحمال عالية أو قصر الدائرة ، يتعين تركيب مفتاح مغناطيسي حراري على رأس المقبس المجهز بإمكانية قطع التيار .
(انظر لوحة التعريف (D) .

2-4-6 العناصر الهيدروليكية

إذا كان طراز الثلاجة لا يضم وحدة تكثيف ، فإنه يلزم شبك الثلاجة بنظام صرف لتصريف الماء من جهاز مانع الانجماد باستخدام أنبوب مناسب بمقاس كاف .

3-4-6 الترتيبات الأولية للخيارات

الأقفال : إن كافة الثلاجات القائمة مجهزة بتراكيب خاصة بالأقفال حتى بالنسبة للطرازات التي غير مجهزة لذلك . للتركيب أنظر الصورة 5 .

How to disassemble ...

To extract the pellet (5) press and hold with a drift the stop (6) helping for the extraction with the key. Extracts the closing lever (4) and unscrew the blocking nut.



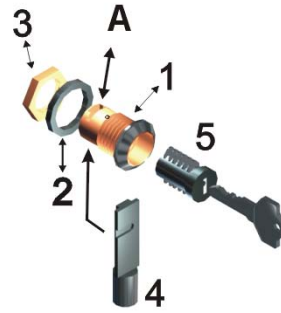
How to assemble ...

Inserting the cylinder (1) in the special hole located on the front panel having care that the symbol (B) is in the represented position. Then insert the spacer washer (2) (if present) and block with the nut. Lodging the lever (4) in the hole (A) and subsequently introduce fine after all the pellet (5).

Assembling position



Back view



التفكيك

لغرض استخراج الكرة (5) قم بالضغط ثم امسك الوقاف (6) باستعمال المحرف للمساعدة في الاستخراج باستعمال المفتاح استخراج عتلة الغلق (4) ثم فك صامولة السد .

التركيب

أدخل الاسطوانة (1) في الثقب في اللوحة الأمامية مع مراعاة أن الرمز (B) حسب الوضع الموجود في الصورة . قم بإدخال حلبة المبادعة (2) (إن وجدت) ثم سدها بالصامولة . أدخل العتلة (4) في الثقب (A) . ثم قم بإدخال Fine بعد كل كرة (5) .

وضع التركيب

7- التشغيل

1-7 الأفراد

يجب أن يكون الأفراد ، الذين يتولون استخدام وتركيب هذه المعدة ، مؤهلين لذلك من خلال امتلاكهم للمهارات (التي حصلوا عليها من خلال التعليم والتدريب) التالية وأن يكونوا ملمين بمحتويات هذه الكراسة وكافة معلومات السلامة ذات العلاقة :

- دراية فنية عامة كافية لفهم محتوى هذه الكراسة .
- وعي بالمسائل الصحية العامة وإجراءات الوقاية من الحوادث والأنظمة الخاصة بتشغيل مثل هذه المعدات .

2-7 البدء بالتشغيل

إذا حدث بالخطأ نقل هذه المعدة وهي في وضع أفقي ، يجب عليك أن تنتظر لمدة ساعتين (2) بعد وضعها رأسياً وذلك قبل البدء بتشغيلها .

3-7 العدادات

أنظر الى الكراسة المرفقة للتعليمات والاستعمال 2-1-2-13 .

4-7 أنظمة الحرارة


تخضع عملية اختيار الحرارة للاعتبارات التالية :

- نوع المنتج المراد حفظه في الثلاجة (أنظر 13 - 2 - 5) .
- درجة حرارة الجو المحيط .
- عدد المرات التي تفتح فيها الثلاجة .

تذكر أن :

- الثلاجة السلبية (ناقص 10 – 25 مئوية أي 14 – 32 فهرنهايت) تتناسب عمليات حفظ المنتجات المجمدة لمدد مطولة وكذلك تجميد كميات صغيرة من الأطعمة الطازجة ذات أبعاد صغيرة .

في أي حال من الأحوال ، قبل تعبئة الثلاجة بالمواد المراد حفظها ، فإنه من الضروري أن ننظر الى حين بلوغ درجة حرارة الثلاجة الى الدرجة المناسبة من خلال معاينة المحرار (ثيرموميتر) . في حالة حدوث أية انقطاعات للتيار الكهربائي فإن الكمبرسور عادة ما يبدأ بالعمل مع بعض التأخير .

أنظر المعلومات في 1-2-13	C2 
--------------------------	--

5-7 تخزين الأطعمة

! لضمان أفضل أداء للثلاجة ، يتعين مراعاة التعليمات التالية :

- لا تضع أطعمة ساخنة أو سوائل غير مغطاة داخل الثلاجة .
- قم بتغطية وتغليف كافة الأطعمة وخاصة تلك الأصناف ذات الروائح النفاذة أو تلك التي تحتوي على الكريما .
- أعمل على تنظيم وضع الأشياء داخل الثلاجة بطريقة لا تعيق حركة مرور الهواء (أنظر لوحة التعريف E) .
- تحاشي الإبقاء على باب الثلاجة مفتوحاً لمدد مطولة .
- انتظر قليلاً قبل فتح باب الثلاجة إذا كنت قد أغلقته لتتأكد .

6-7 حفظ الأطعمة

إن تكاثر البكتيريا يعد أهم سبب لتلف الأطعمة والمواد العضوية الأخرى وتعمل درجات الحرارة المنخفضة على إبطاء عملية إنتاج البكتيريا داخل الأطعمة . في الحقيقة ، أن حفظ كل منتج من المنتجات يستدعي ، تبعاً لخصائص هذا المنتج ، درجة حرارة خاصة وظروف بيئية معينة . لذا فإن عملية حفظ الأطعمة تستدعي أن يتم استخدام الثلاجات القائمة أو الطاولة والمجمدات وغرف الثلاجات وغرف التخزين البارد بطريقة سليمة وطبقاً للقواعد المقررة .

ولغرض استخدام الثلاجة الاستخدام الأمثل ، عليك أن تراعي النقاط التالية :-

- نقاط التجميد .
- الخصائص والبيانات المتعلقة بالمنتجات المجمدة .
- للتعرف على أفضل درجات حرارة التجميد ، انظر 13 - 2 - 5 .

8- الصيانة الروتينية والمجدولة

إن المعلومات المتضمنة في هذا القسم مخصصة للمستعمل (شخص غير متخصص) وأعضاء طاقم الصيانة .

1-8 أنظمة السلامة الأولية

1-1-8 خطر إزالة وسائل السلامة

يحظر إزالة أية وسائل وقائية أو سلامة عند إجراء الصيانة الاعتيادية .
! لن تتحمل الشركة الصانعة أية مسؤولية عن الحوادث التي قد تقع بسبب عدم التقيد بالقواعد والأنظمة الخطية الواردة في هذه الكراسة .

2-1-8 إجراءات الطوارئ عند حدوث الحريق

- قم بنزع رأس السلك من المقبس أو قم بإطفاء العداد .
- لا تستخدم الماء في إطفاء الحريق .
- استخدم طفايات المساحيق أو الرغوة .

3-1-8 تنظيف الأجزاء الخارجية

- يجب إتباع الخطوات التالية بهذا الخصوص :-
- تنظيف المنتجات : استخدم الماء والمنظفات المحايدة غير الخادشة (لا تستخدم المذيبات).
 - طرق التنظيف : قم بالتنظيف باستعمال قطعة من القماش أو الإسفنج .
 - عدد مرات التنظيف : مرة واحدة أسبوعياً .

4-1-8 تنظيف المكثف

تعتمد كفاءة المكثف ارتفاعاً أو انخفاضاً على مدى نظافته وخلوه من أية انسدادات . لذا فإنه يجب تنظيف المكثف أسبوعياً . قبل القيام بالتنظيف عليك أن تطفئ الجهاز وتنزع السلك ثم اتبع التعليمات التالية :

- باستخدام نافخ هواء أو فرشاة جافة ذات شعر صلب قم بإزالة الغبار عن الأجنحة بحركة رأسية (انظر الصورة 6) .

في حالة الرواسب الزيتية ، يتم التنظيف باستعمال فرشاة مبللة بمادة كحولية أو ماشابه ذلك . عند الانتهاء من التنظيف ، يجب إعادة تشغيل الجهاز حسب الطريقة المعتادة .



الشكل 6

5-1-8 الفحوصات الدورية

يتعين القيام بالفحص الدوري لكافة الأسلاك والكيابل الكهربائية والأجزاء الكهربائية وذلك للتأكد من سلامتها وخلوها من أية عيوب .

9- الصيانة والإصلاح غير الروتيني

يجب أن يتم إجراء الصيانة والإصلاح غير الروتيني فقط من قبل فنيين مؤهلين معتمدين من قبل الشركة الصانعة .

! لن تتحمل الشركة الصانعة أية مسؤولية عن أية أعمال صيانة وإصلاح على المعدة إذا قام بها أشخاص غير معتمدين أو استخدم فيها قطع غيار غير أصلية .

10 إصلاح الأعطال

يوضح الجدول التالي المشكلات الأكثر وقوعاً مع أسبابها المحتملة والإصلاح المطلوب لكل حالة على حدة .

وصف المشكلة	السبب المحتمل	الإصلاح
الجهاز لا يعمل	- المفتاح الرئيسي لا يعمل أو في وضع OFF . - لا يوجد جهد . - أخرى	- ضع المفتاح الرئيسي على وضع التشغيل ON . - افحص رأس السلك ، المقبس ، الفيوز ، التوصيلة الكهربائية . - احصل على مساعدة فنية .
وحدة التلاجة لا تعمل	- تم بلوغ درجة الحرارة المنصوبة . - جهاز مانع الثلج لا يعمل . - عطل في لوحة التحكم . - أخرى .	- اضبط درجة الحرارة . - انتظر نهاية الدورة ثم أطفأ OFF ثم افتح ON . - احصل على مساعدة فنية . - احصل على مساعدة فنية .
تعمل التلاجة ولكنها لا تبلغ درجة الحرارة المنصوبة	- ارتفاع درجة حرارة الغرفة . - وسخ المكثف . - عدم كفاية سائل التبريد . - توقف مروحة المكثف . - الباب غير محكم الغلق . - جهاز التبخير متجمد . - صمام مانع الثلج مفتوح .	- تهوية الغرفة . - تنظيف المكثف . - احصل على مساعدة فنية . - احصل على مساعدة فنية . - افحص الباب . - قم بعملية منع تكوين الثلج يدوياً . - احصل على مساعدة فنية .
التلاجة لا تتوقف عند بلوغ الدرجة المنصوبة	- عطل لوحة التحكم . - عطل في مسبار الحرارة . - الباب غير محكم الغلق .	- احصل على مساعدة فنية . - احصل على مساعدة فنية . - اغلق الباب بإحكام .
تكون الثلج على المبخر	- سوء الاستعمال . - عطل لوحة التحكم .	- احصل على مساعدة فنية . - احصل على مساعدة فنية .
تجمع الماء أو الثلج في صينية	- وجود انسداد . - عدم الاستواء	- تنظيف نظام الصرف . - احصل على مساعدة فنية .
صدور ضوضاء من التلاجة	- عدم استواء الجهاز . - ملامسة أجسام خارجية . - تداخل البراغي أو الصواميل . - أخرى .	- افحص استواء الجهاز . - تأكد من عدم ملامسة أية مواسير أو مروحة التهوية لأية أجسام خارجية . - شد البراغي . - احصل على مساعدة فنية .

من أجل ضمان كفاءة التلاجة وعملها بشكل سليم ن فإنه يلزم التقيد بتعليمات الشركة الصانعة وإجراء الصيانة الدورية من قبل كادر فني مؤهل .

(المتطلبات القانونية للوقاية من الحوادث في العمل وتركيبات الأجهزة الكهربائية) .

يجب دائماً التقيد بأنظمة الطاقة الكهربائية .

11- قطع الغيار

11-1 توريد قطع الغيار

عند الحاجة الى استبدال أية قطعة ، فإنه يمكن الحصول على قطع الغيار من المراكز المعتمدة وذلك من خلال تقديم : -

- الرقم التسلسلي وسنة الصنع (انظر لوحة التعريف A) .
- رقم تعريف القطعة (أنظر 13 - 2 - 3) .

! لن نقوم فنيونا بإصلاح أية أعطال تحدث بسبب استعمال قطع غيار غير أصلية .

12- التفكيك

يتولى فني مفوض بتفريغ الغاز الموجود في المعدة . فيما يخص الأجزاء المعدنية ، فإنه من الضروري أن يتم فصل الأجزاء الحديدية عن الأجزاء الأخرى لأغراض إعادة التدوير .

13- المرفقات

13-1 الإقرارات

تُرفق الإقرارات التالية :

- إقرار المطابقة مع الأنظمة 98/37/CE .
- إقرار المطابقة مع الأنظمة 89 /336/CE .
- إقرار المطابقة مع الأنظمة 73 /23/CE .

13-2 التوثيق الفني

تُرفق الوثائق الفنية التالية :

- 1- تعليمات التحكم .
 - 1-1 التحكم الكهربائي .
 - 2-1 التحكم الميكانيكي .
- 2- التحليلات الفونومترية
- 3- مخطط التجميع .
- 4- مخططات التسليكات .
 - 1-4 مخطط التسليك الخاص بالتبخير الأوتوماتيكي للماء المكثف .
- 5- درجات الحرارة الخاصة بعمليات حفظ الأطعمة .
- 6- شهادة ضمان .
- 7- شهادة معاينة .

DESMON s.r.l.
Head Office:
Zona Ind. F3 Sup.
83051 Nusco (AV)
ITALIA
Tel.: +39 0827 607318
Fax: +39 0827 607009
E-mail: desmon@desmon.it
Web: www.desmon.it



DESMON USA:
ASBURY MANAGEMENT
15712 SW 41ST Street
Suite 800
Ft. Lauderdale, Florida 33331
USA
TEL. + 1 954 202 7419
FAX + 1 954 202 7337
www.asburymanagement.com

DESMON ASIA PACIFIC
INDUSTRIES PTE LTD
2 Leng Kee Road
04-09 THYE HONG CENTRE
SINGAPORE 159086
Tel.: +65 4751265
Fax: +65 4759983
E-mail: asiapacific@desmon.net
Web: www.desmon.net

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO - WE RESERVE THE RIGHT TO CHANGE SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE - NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE MODIFIER NOS PRODUITS SANS PRÉAVIS - TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

