



## Linea buffet refrigerati (RF)/Buffet line refrigerated (RF) “DOGE”

*IT-MANUALE ISTRUZIONI*  
*EN-INSTRUCTION MANUAL*  
*FR-NOTICE D'INSTRUCTION*  
*DE-BEDIENUNGSANLEITUNG*  
*SP-MANUAL DE INSTRUCCIONES*

<p>“DOGE ISOLA”</p>	<p>“DOGE SERVITO”</p>	<p>“DOGE WALL”</p>
<p>“DOGE ISOLA SVT FISSA”</p>	<p>“DOGE ISOLA QUADRA”</p>	<p>“DOGE LUXUS ISOLA”</p>



**- Italiano -**

**INDICE PER ARGOMENTI**

Capitolo	Pagina
<b>1. Introduzione</b>	<b>4</b>
<b>2. Avvertenze</b>	<b>4</b>
<b>3. Precauzioni generali</b>	<b>5</b>
<b>4. Norme di garanzie</b>	<b>5</b>
<b>5. Targhetta di identificazione</b>	<b>5</b>
<b>6. Destinazione d'uso</b>	<b>6</b>
<b>7. Descrizione della macchina/Caratteristiche tecniche</b>	<b>6</b>
<b>8. Misure di prevenzione contro i rischi per la salute e la sicurezza</b>	<b>7</b>
<b>9. Segnaletica e simbologia</b>	<b>8</b>
<b>10. Trasporto, movimentazione e immagazzinamento</b>	<b>8</b>
<b>11. Predisposizione locali e installazione della macchina</b>	<b>9</b>
<b>12. Messa in funzione –uso e regolazione – mod. Luxus</b>	<b>10</b>
<b>13. Regolazioni frequenti</b>	<b>12</b>
<b>14. Igiene alimentare e pulizia</b>	<b>13</b>
<b>15. Manutenzione e controlli</b>	<b>13</b>
<b>16. Anomalie e possibili rimedi</b>	<b>13</b>
<b>17. Situazioni di emergenza</b>	<b>15</b>
<b>18. Smantellamento della macchina/Normativa RAEE</b>	<b>16</b>
<b>19. Ordinazione ricambi</b>	<b>17</b>

**Allegati**

<b>Montaggio “DROP-IN”</b>	<b>A</b>
<b>Montaggio piani perimetrali e supporti reggivaschette</b>	<b>B</b>
<b>Schemi elettrici</b>	<b>C</b>
<b>Dichiarazione di conformità CE</b>	<b>D</b>

## 1. INTRODUZIONE

Si raccomanda la lettura di questo manuale istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione sulla macchina. Questo manuale istruzioni è stato concepito e strutturato in modo da consentirne la rapida e agevole consultazione. Per ogni argomento trattato, vi sono delle illustrazioni o delle tabelle che ne facilitano la comprensione.

Il manuale istruzioni è suddiviso in vari capitoli. Ogni capitolo contiene uno degli argomenti indicati nell'indice.

All'interno del manuale troverete delle segnalazioni che sintetizzano il seguente significato:



**ATTENZIONE!**

norme antinfortunistiche per l'operatore



**AVVERTENZA:**

si può creare un danno alla macchina e/o ai suoi componenti



**PRECAUZIONE:**

notizie aggiuntive riguardanti l'operazione in corso



**NOTA:**

indicazioni generali

## 2. AVVERTENZE

Questo manuale istruzioni è rivolto al proprietario e/o utilizzatore della macchina e al personale dipendente addetto alla movimentazione, all'installazione, all'uso, alla manutenzione e allo smantellamento della medesima.

Questo manuale fornisce dettagliate informazioni e istruzioni circa:

- le caratteristiche tecniche della macchina
- l'uso previsto della macchina
- la movimentazione e l'installazione della macchina
- la manutenzione e lo smantellamento della macchina

Questo manuale è da considerarsi parte integrante di una macchina destinata ad uso professionale e, come tale, non potrà mai sostituire una adeguata preparazione ed esperienza dell'utilizzatore.

La casa costruttrice ricorda al Cliente, utilizzatore della macchina, l'obbligo di osservare la legislazione vigente riguardante i luoghi di lavoro e l'igiene.

Questo manuale è da considerare parte della macchina e deve essere conservato per future consultazioni fino allo smantellamento della medesima.

Questo manuale rispecchia lo stato della tecnica (o lo stato dell'arte) esistente al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato solo perché successivamente aggiornato sulla base di nuove esperienze.

La casa costruttrice si riserva il diritto di apportare alla macchina e al manuale istruzioni eventuali aggiornamenti, senza che ciò costituisca obbligo di aggiornare macchine e/o manuali di precedente produzione. Tuttavia, la casa costruttrice si rende disponibile a fornire al Cliente le eventuali ulteriori informazioni richieste, così come terrà nella massima considerazione eventuali proposte di miglioramento del presente manuale.

In caso di cessione della macchina, il Cliente è pregato di segnalare alla casa costruttrice l'indirizzo del nuovo proprietario.


La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali o cose derivanti da:

- a) uso improprio della macchina o suo uso da parte di personale non addestrato per le macchine riservate ad uso professionale
- b) uso contrario alla normativa nazionale specifica
- c) installazione non corretta
- d) difetti di alimentazione elettrica

- e) carenza nella pulizia e manutenzione prevista
- f) modifiche o interventi non autorizzati
- g) utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello
- h) mancata osservanza totale o parziale delle istruzioni di questo manuale
- i) eventi eccezionali

### **3. PRECAUZIONI GENERALI**

- Non lasciare la macchina incustodita, soprattutto in presenza di bambini.
- Non ingerire il liquido, seppur atossico, contenuto negli accumulatori di freddo.
- Inserire nella macchina solo prodotti alimentari freddi
- La conservazione di prodotti alimentari ad alto contenuto di acqua può provocare la formazione di condensa: ciò non pregiudica il corretto funzionamento della macchina.

 Prima di eseguire qualsiasi operazione di installazione, pulizia, manutenzione e riparazione, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina della presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

### **4. NORME DI GARANZIA**

I criteri per definire la garanzia della macchina sono di seguito riportati:

- la durata della garanzia è di un anno (per 1 anno si intendono 12 mesi consecutivi dalla data di acquisto);
- restano esclusi dalla garanzia le parti elettriche ed elettroniche e quei componenti della macchina che per natura o destinazione sono soggetti a deterioramento o logorio;
- la garanzia decade qualora la macchina sia stata impiegata senza rispettare le prescrizioni contenute nel presente manuale;
- la garanzia decade qualora il Cliente provveda autonomamente o per mezzo di terzi non autorizzati dalla casa costruttrice o dal rivenditore autorizzato a smontare, modificare o tentare di riparare la macchina;
- per qualsiasi controversia, il giudizio è esclusività del Tribunale di Padova.

### **5. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE**

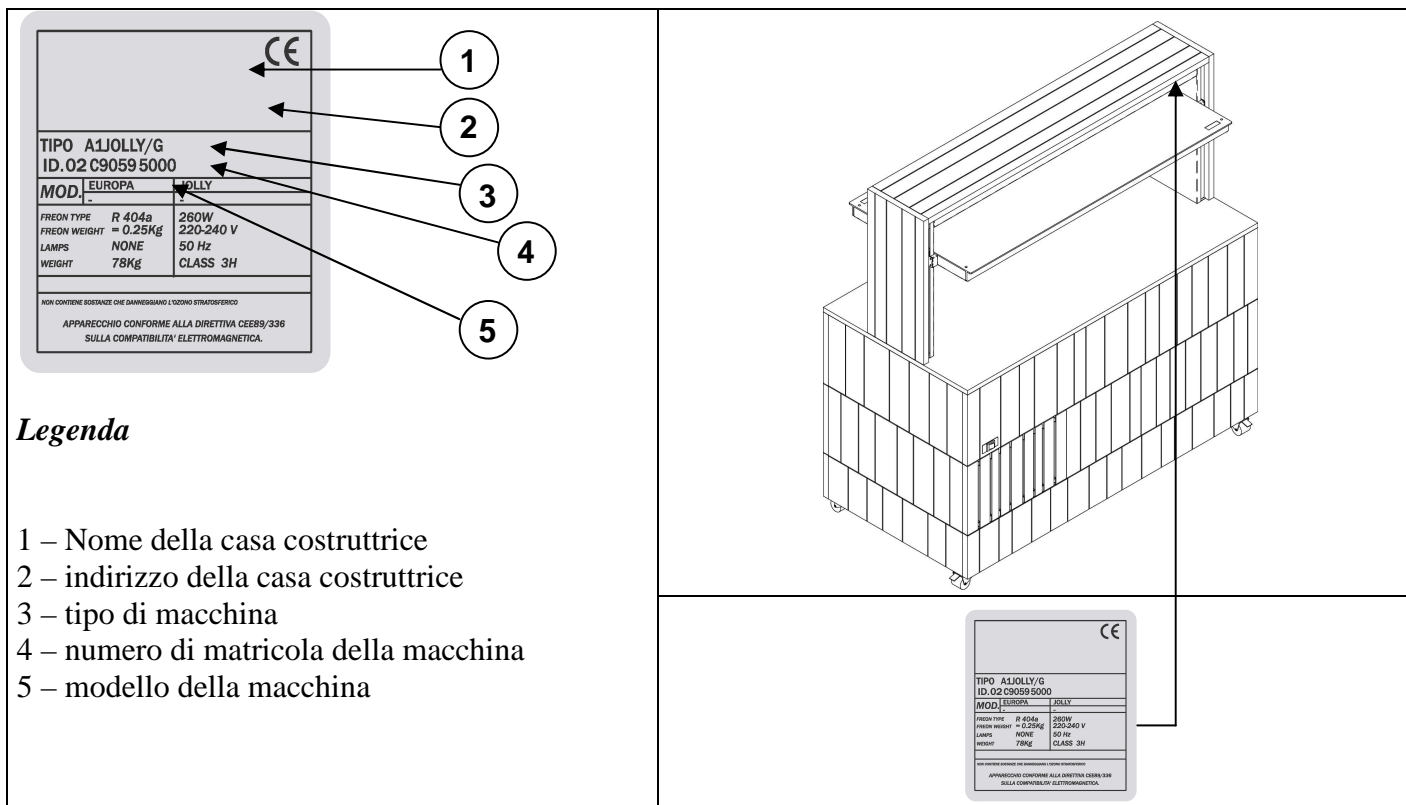
La targhetta di identificazione, contenente tutti i dati necessari all'identificazione della macchina, è applicata ove indicato dalla freccia.

I dati riportati sono i seguenti:

- dati identificativi del costruttore;
- modello della macchina;
- numero di matricola;
- anno di costruzione;
- marchio CE di conformità;
- classe climatica della macchina;
- dati tecnici.



I dati contenuti nella targhetta di identificazione dovranno essere comunicati per qualsiasi richiesta di intervento. La targhetta riportata in figura è da intendersi a puro titolo esemplificativo.



## 6. DESTINAZIONE D'USO

I mobili per la ristorazione sono destinati all'esposizione e alla conservazione giornaliera di alimenti destinati all'immediato consumo nei pubblici esercizi quali alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, gastronomie, supermercati.



Eventuali usi per scopi diversi non sono consentiti in quanto da ritenersi pericolosi per l'utilizzatore della macchina e per la buona tenuta della medesima.

## 7. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA/CARATTERISTICHE TECNICHE

I mobili per la ristorazione sono essenzialmente così strutturati:

- Struttura della macchina e della base in legno, nei mod. "DROP-IN" la base è in lamiera di acciaio;
- vasca interna in acciaio inox AISI 304 satinato isolata con materiale isolante;
- sovrastruttura in vetro temperato, completa di illuminazione interna comandata da un interruttore;
- maniglia per l'apertura e la chiusura della sovrastruttura, ove non fissa;
- refrigerazione di tipo statico (o ventilato su VT RF) con condensatore ventilato ed evaporatore in serpentina di rame;
- unità condensatrice di tipo ermetico e condensazione ad aria con termoregolatore elettronico per il controllo automatico della temperatura;
- sistema di scarico dell'acqua;
- ruote alla base della macchina (tranne per i modelli "DROP-IN");
- pannello elettronico.



**DROP-IN** = prodotto da incasso

## **8. MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE**

La casa costruttrice ha progettato e costruito la macchina tenendo nel massimo conto i risultati di una preventiva e accurata analisi dei rischi per la SICUREZZA e la SALUTE connessi con l'impiego della stessa.

Le protezioni e i dispositivi installati sulla macchina rappresentano quindi i risultati ottenuti nel conseguire le finalità di sicurezza sancite nelle specifiche direttive CEE.

Di tali protezioni e dispositivi vengono di seguito fornite informazioni ed illustrazioni allo scopo di consentire all'utilizzatore della macchina di operare in condizioni di massima sicurezza possibile.

### **8.1. Misure di prevenzione contro i rischi di origine meccanica**

La macchina è dotata di protezioni atte ad evitare contatti accidentali con gli organi in movimento.

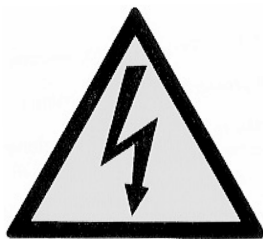
In particolare:

- Tranne per i modelli "DROP-IN", la macchina è dotata di 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno a pedale. La macchina è stabile e non necessita di ancoraggio al pavimento (pericolo di urto);

### **8.2. Misure di prevenzione contro i rischi di origine elettrica**

Contro il pericolo di contatti diretti ed indiretti sono state adottate le misure di prevenzione previste dalla direttiva 2006/95/CEE e dalla norma EN 60335 e sono state eseguite tutte le prove previste come attestato dalla dichiarazione di conformità CE (vedi allegato). Sono state inoltre eseguite le prove previste dalle norme tecniche vigenti per l'attuazione della direttiva CEE sulla EMC (direttiva 2004/108/CEE). In particolare:

- I componenti sono tutti garantiti dai relativi costruttori (su ognuno è riportata la sigla caratteristica).
- Le apparecchiature e tutti gli altri componenti elettrici sono installati all'interno di vani chiusi in modo da impedire qualsiasi contatti DIRETTO con parti in tensione. Sul pannello di protezione del quadro elettrico è riportato il segnale di pericolo da corrente elettrica:



- A protezione contro i contatti INDIRETTI tutte le masse metalliche sono collegate a terra con apposito conduttore. Attraverso il collegamento spina- presa, tale conduttore dovrà garantire la continuità elettrica tra la macchina e l'impianto generale di terra; l'idoneità e l'efficienza dell'impianto generale e delle apparecchiature complementari necessarie per interrompere l'alimentazione elettrica in caso di guasto sono a totale carico dell'utilizzatore della macchina.

Si ricorda che la presa, interbloccata con interruttore, va ubicata ad una altezza di circa 130 cm dal pavimento ed in posizione tale da non essere esposta ad urti o danneggiamenti, evitando il contatto del cavo con i bordi della vasca.

### 8.3. Misure di prevenzione per l'igiene

La sovrastruttura in vetro temperato è stata progettata e costruita come protezione anti-polvere e anti-sputo secondo la norma EN 60335.

Gli elementi o parti della macchina destinati a venire a contatto con gli alimenti, ovvero ricadenti nella cosiddetta ZONA ALIMENTARE, sono in acciaio inox.

### 8.4. Misure di prevenzione contro i rischi originati dal rumore

Si può affermare che la macchina non produce rumorosità fastidiose né dannose.

## 9. SEGNALETICA E SIMBOLOGIA

La segnaletica di sicurezza richiama l'attenzione dell'operatore su eventuali possibili pericoli per salvaguardare lo stesso ai fini della sicurezza.



Pericolo! Alimentazione elettrica



Controllare la perfetta conservazione dei colori e delle scritte dei segnali e dei simboli. Al minimo deperimento, richiederne una copia alla casa costruttrice o al rivenditore autorizzato e sostituirli.

La simbologia presente sul termoregolatore è descritta nel capitolo relativo al suo uso.

## 10. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

La macchina è stata imballata in un cartone riportante i simboli e le indicazioni per la sua movimentazione. Successivamente è stata posta su un pallet e caricata su un container o un vagone con l'ausilio di un adeguato carrello elevatore.



La macchina deve essere sempre movimentata con la massima cautela e prudenza.



Gli operatori addetti alla movimentazione della macchina dovranno essere qualificati e adeguatamente formati.

Per l'immagazzinamento della macchina, utilizzare locali asciutti ed aerati e proteggere la macchina stessa con un telo.

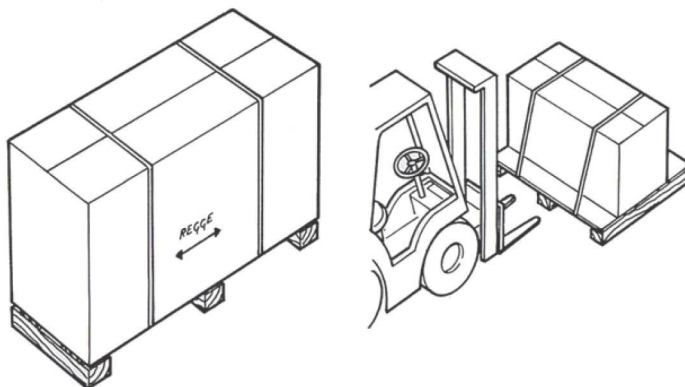
La casa costruttrice non risponde dei danni provocati da operazioni mal eseguite.

### 10.1. Procedure di scarico della macchina con l'ausilio di un carrello elevatore

- Fase 1 Scaricare con la massima cautela la macchina ancora imballata dal camion
- Fase 2 Appoggiare delicatamente la macchina a terra
- Fase 3 Togliere l'imballo e asportare delicatamente la macchina con il carrello elevatore,



avendo cura di non danneggiarla, fino a permettere la rimozione del bancale inferiore  
 Appoggiare delicatamente la macchina su una superficie piana, consistente ed il più vicino possibile al luogo di posizionamento definitivo.



## 11. PREDISPOSIZIONE LOCALI E INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Il locale nel quale la macchina sarà installata, così come nei vari impianti esistenti, dovrà rispettare le normative e le specifiche tecniche locali vigenti.

Posizionare la macchina in un luogo asciutto e ben aerato rispettando le norme tecnico-sanitarie locali. In particolare:

- Evitare di posizionare la macchina in prossimità di fonti di calore (caloriferi, forni, fornelli, ecc.) o di correnti d'aria. Qualora ciò non fosse possibile, è necessario rispettare le seguenti distanze minime: 50 cm da cucine a carbone o petrolio e 50 cm da cucine elettriche e/o a gas a 30 cm dai muri.
- Per evitare il rischio di alimenti avariati, evitare l'esposizione della macchina ai raggi solari diretti.
- Fare attenzione a non coprire od ostruire le aperture di ventilazione della macchina.

Sballare accuratamente la macchina togliendo il cartone principale e successivamente tutti i materiali protettivi dell'imballo.



All'atto della rimozione dell'imballaggio, controllare la perfetta integrità della macchina e segnalare entro 48 ore dalla ricezione della merce gli eventuali danni rilevati alla casa costruttrice o al rivenditore autorizzato.

Per l'installazione della macchina, tenere conto dei dati riportati sulla targa di identificazione e delle misure di ingombro.

Per l'uso e la manutenzione della macchina è necessario riservare uno spazio libero, valutabile in circa 50 cm tutto attorno alla macchina.



È assolutamente vietato l'utilizzo della macchina in luoghi ove esistono effettivi pericoli di esplosione o di incendio a causa della presenza o sviluppo di polveri, gas o miscele esplosive o infiammabili.



Si ricorda che i materiali impiegati per l'imballo devono essere smaltiti secondo la normativa locale vigente riguardante i rifiuti industriali e speciali.



Per l'installazione dei modelli "DROP-IN", vedere allegato A.

## 12. MESSA IN FUNZIONE, USO E REGOLAZIONE

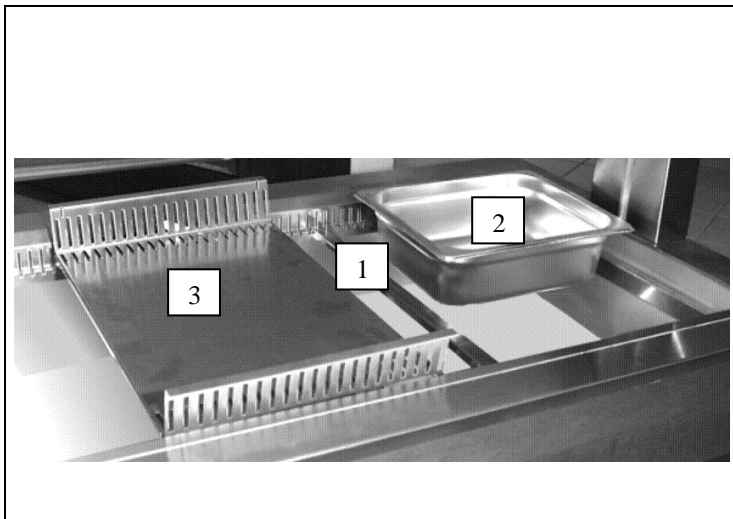
Per ottenere dal mobile refrigerante prestazioni ottimali, si devono verificare i seguenti criteri:

- Temperatura ambiente = 25°C
- Umidità relativa U.R. = 60 %

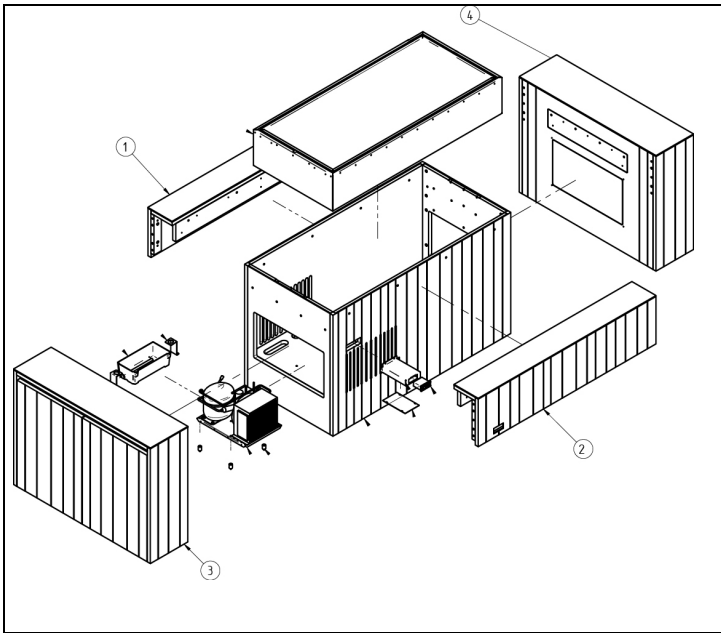
Prima di mettere in funzione la macchina, osservare le seguenti istruzioni:

1. Verificare che l'impianto ed i collegamenti elettrici siano conformi alle normative locali vigenti.
2. Verificare che il voltaggio della macchina indicato nella targhetta d'identificazione corrisponda alla tensione di linea esistente nella presa di utilizzo. In caso contrario, non procedere all'allacciamento elettrico ed interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato.
3. Verificare la corretta messa a terra della macchina e la disponibilità di un interruttore bipolare di rete con differenziale.
4. Se la presa e la spina di alimentazione non sono dello stesso tipo, far sostituire la presa da un tecnico qualificato. Non utilizzare prolunghes o adattatori multipli. Il cavo e la spina di alimentazione devono risultare facilmente accessibili dopo l'installazione. Qualora evidenziassero segni di usura o danneggiamenti devono essere immediatamente sostituiti da un tecnico qualificato.
5. Verificare che il pannello comandi e il vetro di protezione per l'illuminazione siano correttamente fissati.
6. Per i modelli dotati di ruote, assicurarsi che due di esse siano bloccate dagli appositi fermi.
7. Per i modelli provvisti di accessori, inserire tutti gli accessori come indicato nelle seguenti figure:

1. supporti vaschette gastronomiche
2. vaschette gastronomiche in acciaio inox
3. fondi rialzati in acciaio inox



Ai fini di una conservazione ottimale, non riempire le vaschette gastronomiche fino al bordo, ma lasciare liberi almeno 3 cm in altezza.

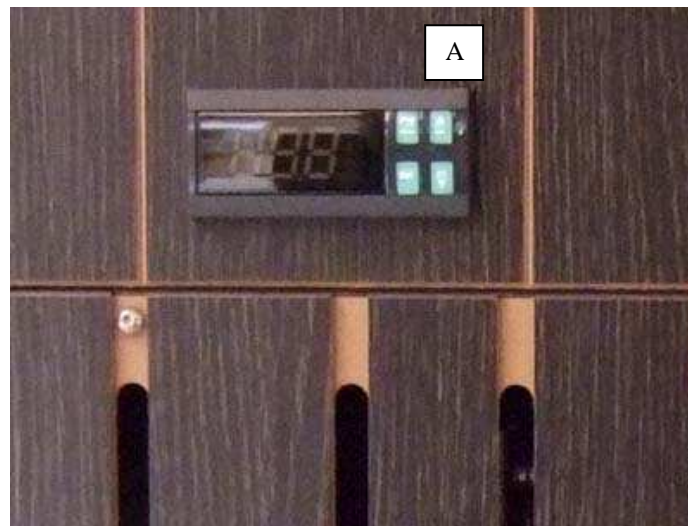


## Assemblaggio dei portali laterali e dei perimetrali

### 12.1. Pannello di comando

Il pannello di comando è situato sul basamento e contiene un termoregolatore elettronico.

A) Termoregolatore elettronico (A): consente la regolazione della temperatura della macchina, l'accensione e lo spegnimento dell'impianto refrigerante e dell'illuminazione (per l'uso del termoregolatore, vedi istruzioni seguenti). Si consiglia di accendere la luce solamente durante il servizio vero e proprio.




## 13. REGOLAZIONI FREQUENTI

### SBRINAMENTO MANUALE DELLA MACCHINA

La quantità e la rapidità di accumulo varia a seconda delle condizioni ambientali e della frequenza di apertura .  
Gli sbrinamenti automatici sono impostati di default su tutti i mobili.

Nel caso di intasamento eccessivo di ghiaccio sull'evaporatore, procedere come segue: Premere il tasto DEF ▼ per 3 secondi (in basso a destra) per effettuare o fermare uno sbrinamento manuale.

Per variare la temperatura principale premere per 3 secondi il tasto SET (in basso a sinistra), quindi con le frecce impostare la temperatura desiderata e ripremere SET per confermare.

 In caso di mancanza di alimentazione generale (per qualsiasi motivo) il vassoio asciugatura a condensazione si spegne. Per tale motivo il vassoio potrebbe non trattenere l'acqua di condensa.

### Scarico dell'acqua

Automatico

### **Modifica del set point di temperatura.**

1. Visualizzare il valore impostato premendo il tasto Set per un secondo.
2. Per modificarlo, utilizzare i tasti ▲ e ▼.
3. Confermare il nuovo valore premendo Set.

### **Sbrinamento manuale.**

1. Tenere premuto il tasto def (▼) per 5 secondi.

Modifica dell'intervallo di esecuzione (espresso in ore) oppure la durata (espressa in minuti) degli sbrinamenti automatici.

1. Tenere premuto per 5 secondi il tasto Prg.
2. Con i tasti ▲ e ▼ scorrere i parametri sino a visualizzare dl (intervallo tra gli sbrinamenti) oppure dP1 (durata).
3. Visualizzare il valore impostato premendo il tasto Set.
4. Per modificarlo, utilizzare i tasti ▲ e ▼.
5. Premere Set.
6. Confermare il nuovo valore premendo Prg per 5 secondi.

Ripristino della programmazione di fabbrica del termoregolatore in caso di problemi.

1. Staccare la spina di alimentazione dalla rete.
2. Premere e tenere premuto il tasto Prg.
3. Con tasto Prg tenuto premuto, ricollegare la spina di alimentazione alla rete ed attendere alcuni secondi sino alla comparsa della sigla bn0.
4. Con i tasti ▲ e ▼ scorrere i parametri sul display sino a visualizzare la sigla bnX, dove X si riferisce al modello di mobile (contattare l'assistenza per i modelli).
5. Premere Set.

**Le istruzioni del termoregolatore sono contenute nel libretto riguardante il suo utilizzo.**


### 13.1 Regolazione della temperatura

Per un corretto funzionamento della macchina e per la migliore conservazione dei cibi si consiglia di impostare il “set point” del termoregolatore a +2°C.

### PULIZIA DELLO STRUMENTO.

Per la pulizia dello strumento non utilizzare alcol etilico, idrocarburi (benzina), ammoniaca e derivati. E' consigliabile usare detergenti neutri ed acqua.

## 14.IGIENE ALIMENTARE E PULIZIA

 Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, disinserire il termoregolatore elettronico, l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

### Ogni giorno

- Pulire tutte le parti della macchina utilizzando un panno imbevuto in acqua tiepida e detergente neutro; non usare in nessun caso polveri abrasive o detersivi che potrebbero danneggiare l'impianto sia internamente che esternamente, specialmente sulle parti in vetro.
- Risciacquare ed asciugare con un panno morbido.
- Per il buon funzionamento e per l'efficacia di trasmissione del freddo è necessario che la vasca sia mantenuta pulita e soprattutto, qualora necessario, tramite prodotti efficaci, ma NON corrosivi.


### Ogni 15 giorni

- Pulire il condensatore dell'unità refrigerante con l'ausilio di una spazzola o di un aspirapolvere (per pulire il condensatore, asportare la griglia frontale in legno).

### In caso di inattività prolungata

- Disinserire il termoregolatore elettronico;
- Disinserire l'interruttore generale;
- Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore;
- Togliere tutti i prodotti alimentari;
- Pulire accuratamente la macchina con l'ausilio di prodotti disinfettanti e neutri per proteggerla dall'ossidazione (vedi capitoli n° 14 - 15);
- Lasciare aperta la calotta della macchina (ove apribile) per impedire la formazione di muffe, cattivi odori e ossidazioni;
- Coprire l'impianto onde evitare il deposito di polvere.

## 15.MANUTENZIONE E CONTROLLI

 Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire il termoregolatore elettronico, l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

### Ogni giorno

- Verificare costantemente che il cavo di alimentazione sia integro; in caso contrario sostituirlo con un altro avente le stesse caratteristiche.

## 16.ANOMALIE E POSSIBILI RIMEDI

Per la ricerca dei guasti e per le relative riparazioni, fare riferimento alla tabella di seguito riportata.

ANOMALIE	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE RIMEDIO
L'impianto frigorifero non parte	La spina della macchina è disinserita dalla presa di corrente.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente.

	Il cavo di alimentazione è danneggiato o interrotto.	Verificare lo stato del cavo. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito.	Inserire correttamente l'interruttore bipolare di rete.
	C'è un'interruzione di corrente nel pannello di comando.	Verificare lo stato del pannello di comando. Se necessario rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente.
	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
	Il compressore non funziona.	Verificare lo stato del compressore. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
La temperatura della macchina non è sufficientemente fredda.	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
	La macchina è installata vicino ad una sorgente di calore.	Spostare la macchina dalla sorgente di calore come indicato nel capitolo n° 12
	La macchina è posizionata a meno di 15 cm rispetto ad altri ostacoli	Spostare la macchina lontano da altri ostacoli, come indicato nel capitolo n° 12
	La circolazione dell'aria attraverso le feritoie di ventilazione è ostruita.	Liberare le feritoie di ventilazione da quanto le ostruisce.
	C'è un'interruzione sul circuito refrigerante o manca il gas.	Rivolgersi ad un tecnico qualificato per verificare la corretta temperatura di espansione del gas.
	Condensatore sporco.	Pulizia del condensatore con aria compressa dall'interno o aspirapolvere.
La temperatura della macchina è troppo fredda	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
C'è presenza di ghiaccio sull'evaporatore	La porta rimane troppo aperta oppure la temperatura della macchina è troppo bassa	Verificare la chiusura ermetica della porta. Aumentare gli sbrinamenti automatici. Effettuare uno sbrinamento manuale. Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
C'è presenza di acqua sul fondo della macchina	Lo scarico dell'acqua di sbrinamento è ostruito.	Verificare l'assenza di impurità nel gocciolatoio.
L'illuminazione non funziona.	La spina della macchina è disinserita dalla presa di corrente.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato o interrotto.	Verificare lo stato del cavo. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.

	L'interruttore bipolare di rete è disinserito.	Inserire correttamente l'interruttore bipolare di rete.
	C'è un'interruzione di corrente sui comandi.	Verificare lo stato dei comandi. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente.
	L'interruttore dell'illuminazione è spento.	Accendere l'interruttore dell'illuminazione.
	L'illuminazione è danneggiata o interrotta.	Verificare lo stato dell'illuminazione. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirla con un'altra di pari caratteristiche.
La temperatura indicata dal display non corrisponde a quella reale.	La sonda non è calibrata.	Calibrare la sonda 1.
Il termoregolatore non funziona correttamente.	I valori impostati non sono corretti.	Effettuare il reset del termoregolatore.
La calotta è bloccata o difficile da azionare (nei modelli con calotta apribile)	Il sistema che sostiene la sovrastruttura è danneggiato.	Verificare lo stato del sistema. Se necessario, rivolgersi alla casa costruttrice o al rivenditore autorizzato per sostituirlo.
C'è presenza costante di acqua sul fondo della vasca.	Il sistema di scarico è pieno.	Svuotare l'acqua dalla vaschetta
	Lo scarico dell'acqua è ostruito.	Verificare l'assenza di impurità nel foro di scarico della vasca.
	L'illuminazione è danneggiata o interrotta.	Verificare lo stato dell'illuminazione. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirla con altra di pari caratteristiche.

## SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA


Si consiglia di interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato che provvederanno alla migliore e razionale esecuzione di qualsiasi lavoro di revisione e riparazione mediante personale specializzato e con attrezzature appositamente studiate per tale esercizio.

**Al servizio di assistenza tecnica devono sempre essere comunicati i dati riportati nella targhetta di identificazione (vedi capitolo n° 5) e in particolare:**

- **Il tipo di guasto;**
- **Il modello di macchina;**
- **Il numero di matricola della macchina;**
- **Il vostro indirizzo;**
- **Il vostro numero telefonico.**

## 17.SITUAZIONI DI EMERGENZA

Un corretto uso della macchina esclude che si possano presentare situazioni di emergenza durante il funzionamento, la pulizia e la manutenzione, salvo che vengano rispettate le istruzioni prescritte dal presente manuale.

 Nel caso di imminente pericolo, disinserire l'interruttore generale, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore e fare intervenire un tecnico elettricista della casa costruttrice o del rivenditore autorizzato.

Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche della macchina, disinserire l'interruttore generale, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore e fare intervenire un tecnico elettricista della casa costruttrice o del rivenditore autorizzato.

## 18.SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

La macchina ritenuta completamente fuori uso dovrà essere smaltita secondo la normativa locale vigente riguardante i rifiuti industriali e speciali. Inoltre, dovrà essere resa inservibile tagliando il cavo di alimentazione elettrica, previo suo scollegamento.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche  
(Direttiva RAEE 2002/96)

### **Importante**

**Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.**

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo.

### **Importante**

**Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.**

**I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.**

### **INFORMAZIONE EX ART. 13 del Decreto Legislativo n. 151 del 25 luglio 2005.** **(valido solo per Italia)**

- a) E' fatto obbligo di non smaltire i RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) come rifiuti urbani e di effettuare per detti rifiuti, una raccolta separata.
- b) La raccolta RAEE viene effettuato attraverso un Consorzio che svolge, a seguito di autorizzazione amministrativa, detto servizio. Il cliente, all'atto dell'acquisto di una apparecchiatura AEE (Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) nuova, nella sussistenza del concorso delle condizioni di cui all'art. 12 del Decreto Legislativo n. 151 del 25 luglio 2005, n.1, 2 e 3, potrà chiedere il ritiro di quella equivalente posseduta, a meno che non si tratti di AEE usate e di cui alla lettera c) dell'art. 3 del citato decreto legislativo.
- c) La dispersione nell'ambiente dei RAEE, o di parti di essi, provoca effetti inquinanti e dannosi alla salute umana per la presenza in detta apparecchiature di sostanze pericolose dall'uso improprio delle quali possono derivare gravi danni alle cose e alle persone.
- d) Il simbolo del bidone barrato, sotto riprodotto, apposto sulla presente apparecchiatura, indica che la stessa è stata posta sul mercato dopo il 13.8.2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.





- e) In caso di smaltimento abusivo di RAEE sono previste le seguenti sanzioni: 1. Il distributore che, nell'ipotesi di cui all'articolo 6, comma 1, lettera b), indebitamente non ritira, a titolo gratuito, una apparecchiatura elettrica od elettronica, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 150 ad euro 400, per ciascuna apparecchiatura non ritirata o ritirata a titolo oneroso. 2. Il produttore che non provvede ad organizzare il sistema di raccolta separata dei RAEE professionali di cui all'articolo 6, comma 3 ed i sistemi di ritiro ed invio, di trattamento e di recupero dei RAEE di cui agli articoli 8, comma 1, e 9, comma 1, ed a finanziare le relative operazioni, nelle ipotesi e secondo le modalità di cui agli articoli 10, comma 1, 11, comma 1 e 12, commi 1, 2 e 3. fatti salvi, per tali ultime operazioni, gli accordi eventualmente conclusi ai sensi dell'articolo 12, comma 6, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 30.000 ad euro 100.000. 3. Il produttore che, dopo il 13 agosto 2005, nel momento in cui immette una apparecchiatura elettrica od elettronica sul mercato, non provvede a costituire la garanzia finanziaria di cui agli articoli 11, comma 2, o 12, comma 4, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 ad euro 1.000 per ciascuna apparecchiatura immessa sul mercato. 4. Il produttore che non fornisce, nelle istruzioni per l'uso di AEE, le informazioni di cui all'articolo 13, comma 1, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 ad euro 5.000. 5. Il produttore che, entro un anno dalla immissione sul mercato di ogni tipo di nuova AEE, non mette a disposizione dei centri di reimpiego e degli impianti di trattamento e di riciclaggio le informazioni di cui all'articolo 13, comma 3, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 ad euro 30.000. 6. Il produttore che, dopo il 13 agosto 2005, immette sul mercato AEE prive della indicazione o del simbolo di cui all'articolo 13, commi 4 e 5, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 ad euro 1000 per ciascuna apparecchiatura immessa sul mercato. La medesima sanzione amministrativa pecuniaria si applica nel caso in cui i suddetti indicazione o simbolo non siano conformi ai requisiti stabiliti all'articolo 13, commi 4 e 5. 7. Il produttore che, senza avere provveduto alla iscrizione presso la Camera di commercio ai sensi dell'articolo 14, comma 2, immette sul mercato AEE, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 30.000 ad euro 100.000. 8. Il produttore che, entro il termine stabilito col decreto di cui all'articolo 13, comma 8, non comunica al Registro nazionale dei soggetti obbligati allo smaltimento dei RAEE le informazioni di cui all'articolo 13, commi 6 e 7, ovvero le comunica in modo incompleto o inesatto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 ad euro 20.000. 9. Fatte salve le eccezioni di cui all'articolo 5, comma 2, chiunque, dopo il 1° luglio 2006, immette sul mercato AEE nuove contenenti le sostanze di cui all'articolo 5, comma 1 o le ulteriori sostanze individuate ai sensi dell'articolo 18, comma 1, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 50 ad euro 500 per ciascuna apparecchiatura immessa sul mercato oppure da euro 30.000 ad euro 100.000.

## 19.ORDINAZIONE RICAMBI

Richiedere, presso il nostro servizio clienti, l'esplosione della macchina ed individuare il codice del pezzo da sostituire.

Nelle ordinazioni citare sempre quanto segue:

- Numero di matricola della macchina (da verificare sulla targhetta)
- Numero di riferimento del pezzo e relativo codice
- Quantità richiesta
- Anno di fabbricazione della macchina
- Mezzo di spedizione più appropriato
- Indirizzo del committente

Le notizie tecniche di questo manuale sono indicative. La casa costruttrice si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza alcun preavviso.

## - English -

### TABLE OF CONTENTS

Chapter	Page
<b>1. Introduction</b>	<b>19</b>
<b>2. General warnings</b>	<b>19</b>
<b>3. General precautions</b>	<b>20</b>
<b>4. Warranty conditions</b>	<b>20</b>
<b>5. Identification plate</b>	<b>20</b>
<b>6. Application</b>	<b>21</b>
<b>7. Machine description</b>	<b>21</b>
<b>8. Health and safety precautions</b>	<b>22</b>
<b>9. Signs and symbols</b>	<b>23</b>
<b>10. Transport, handling and storage</b>	<b>23</b>
<b>11. Preparation of premises and machine installation</b>	<b>24</b>
<b>12. Start-up, operation and adjustment – mod. Luxus</b>	<b>25</b>
<b>13. Manual defrosting</b>	<b>27</b>
<b>14. Food hygiene and cleaning</b>	<b>28</b>
<b>15. Maintenance and checks</b>	<b>28</b>
<b>16. Faults and possible solutions</b>	<b>29</b>
<b>17. Emergencies</b>	<b>30</b>
<b>18. Scrapping the machine - WEEE Directive</b>	<b>31</b>
<b>19. Ordering spare parts</b>	<b>31</b>

### Attachments

<b>“DROP-IN” mounting</b>	<b>A</b>
<b>Perimeter shelves mounting and stell supports well</b>	<b>B</b>
<b>Wiring diagrams</b>	<b>C</b>
<b>CE declaration of conformity</b>	<b>D</b>

## 1. INTRODUCTION

This instruction manual should be read before carrying out any operation on the machine.

This instruction manual has been designed and organised to permit quick easy consultation. For all topics discussed, illustrations or tables are provided to facilitate comprehension.

The instruction manual is divided into various chapters. Each chapter contains one of the topics specified in the table of contents.

The signs that you will find inside the manual here following meaning:

 CAUTION!

Safety measures for the user

 WARNING:

The machine and its components may be damaged

 PRECAUTION:

Additional information on the operation underway

 SEE:

General instructions

## 2. GENERAL WARNINGS

This instruction manual is aimed at the owner and/or user of the machine and employees assigned to handling, installation and scrapping of the machine.

This manual provides detailed information and instructions on:

- technical specifications of the machine
- scheduled use of the machine
- handling and installation of the machine
- maintenance and scrapping of the machine

This manual should be considered an integral part of the machine which is designed for professional use but can never be a substitute for adequate preparation and experience on the part of the user.

The manufacturer reminds the customer, user of the machine, of the obligation to comply with the current legislation concerning health and safety at work.

This manual should be considered an integral part of the machine and must be kept for future consultation until the machine is scrapped.

This manual reflects the state of the art existing at the time of sale of the machine and cannot be considered inadequate due to subsequent updates on the basis of new experience.

The manufacturer reserves the right to make any updates necessary to the machine and the instruction manual without this entailing the obligation to update machines and/or manuals pertaining to previous production. The manufacturer will nevertheless provide the customer with any further information requested and likewise will take due account of any proposals for improvement of this manual.

If the machine is sold, the customer is kindly requested to inform the manufacturer of the address of the new owner.


The manufacturer declines all liability for injuries sustained by persons or animals or damage to things deriving from:

- a) inappropriate use of the machine or use of it by personnel not trained in the use of professional machines
- b) use contrary to the specific national legislation
- c) incorrect installation
- d) electrical power supply faults
- e) inadequate cleaning and maintenance

- f) non-authorised modifications or work
- g) use of non-original spare parts or parts not specific for the model
- h) total or partial failure to observe the instructions contained in this manual
- i) exceptional events

### 3. GENERAL PRECAUTIONS

- Do not leave the machine unattended, especially if there are children in the vicinity.
- The liquid in the machine tray is not toxic, but do not drink it.
- Place only cold food in the machine.
- The conservation of food with a high water content can cause the formation of condensation: this does not affect correct operation of the machine.

-  • Before carrying out any installation, cleaning, maintenance or repair operation, turn off the main switch and unplug the unit from the electrical power socket interlocked by means of a switch.

### 4. WARRANTY CONDITIONS

The machine warranty conditions are listed below:


- the duration of the warranty is one year (i.e. 12 consecutive months from the date of purchase);
- the warranty excludes the electrical and electronic parts and components of the machine which, by their very nature or as a result of their application, are subject to deterioration or wear;
- the warranty lapses if the machine has been used without observing the directions contained in this manual;
- the warranty lapses if the customer disassembles, modifies or attempts to repair the machine on its own or by means of third parties not authorised by the manufacturer or the authorised dealer;
- all disputes will be referred exclusively to the Court of Padua.

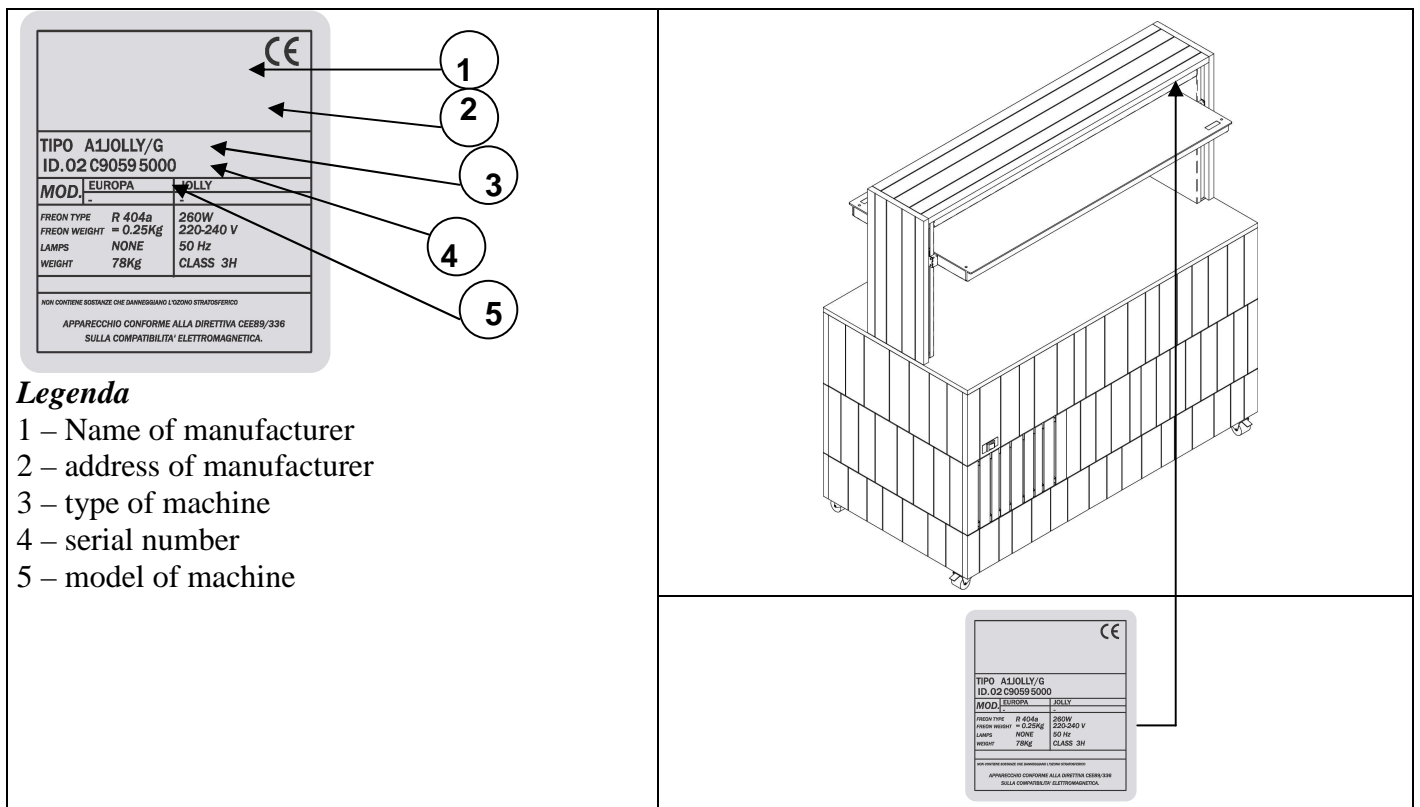
### 5. IDENTIFICATION PLATE

The identification plate, containing all the data necessary for identification of the machine, is affixed as shown by the arrow.

The following data are provided:

- manufacturer identification;
- machine model;
- serial number;
- year of manufacture;
- CE conformity mark;
- machine climate class;
- technical specifications.

-  The data contained in the identification plate must be communicated when making any service requests. The plate shown in the figure is intended purely as an example.



## 6. APPLICATION

These catering units are designed for the daily display and storage of food destined for immediate consumption in public places such as hotels, restaurants, trattorias, pizza-houses, delicatessens and supermarkets.



Any uses for the purpose are not permitted as they are considered dangerous for the user of the machine and for the machine itself.

## 7. MACHINE DESCRIPTION

These catering units are designed as follows:

- machine structure and base made of solid painted wood, the “DROP-IN” model’s base is a stainless steel sheet metal;
- inside tray made of satin-finish AISI 304 stainless steel insulated with expanded polyurethane resins;
- canopy tempered glass complete with internal lighting controlled by switch;
- handle for opening and closing the canopy, if not fixed;
- Static (or ventilated VT RF) condensing sealed type unit with thermoregulator for automatic temperature control.
- Condensation collection drainer and pull-out tray located at end of machine for condensation water and evaporation drainage
- water drain system;
- wheels on base of unit, “DROP-IN” models excluded;
- control panel.



**DROP-IN** = a model that fits flush into a pre-existing unit to become part of the furnishing.

## 8. HEALTH AND SAFETY PRECAUTION

The manufacturer has designed and built the machine taking account of the results of a preventive accurate SAFETY and HEALTH risk analysis.

The protections and devices fitted on the machine therefore comply with the safety levels established by the specific EEC directives.

Information on and illustrations of said protections and devices to enable the machine user to operate in conditions of maximum possible safety are provided below.

### a) Mechanical precautions

The machine is provided with protections designed to prevent accidental contact with the moving parts. In particular:

- DROP-IN models excluded, the machine is provided with 4 castors, 2 of which feature a pedal brake. The machine is stable and does not require any anchoring to the floor (danger of impact);
- The light bulbs are protected by a screen in order to prevent accidental contact (danger of burns).

### b) Electrical precautions

The precautions established by the 2006/95 CEE directive and the EN 60335 standard have been adopted to protect against the danger of direct and indirect contacts and all the scheduled tests have been performed as certified by the CE declaration of conformity (see attachment B). All the tests provided for by the current technical regulations for implementation of the EEC directive concerning EMC (2004/108/CEE directive) have also been performed.

In particular:

- The components are all guaranteed by the manufacturers (each one bears the guarantee marking).
- The equipment and all other electrical components are fitted inside closed compartments in order to prevent any DIRECT contact with live parts. The electrical current danger signal is affixed to the electrical panel protection:



- To protect against INDIRECT contacts, all the metal parts are earthed by means of an appropriate lead. Via the plug-socket connection, this lead must ensure electrical continuity between the machine and the general earth system; the suitability and efficiency of the general system and the accessory equipment necessary for cutting off the power supply in the event of a fault are the responsibility of the machine user.
- The equipment and all other electrical components are fitted inside closed compartments in order to prevent any DIRECT contact with live parts. The electrical current danger signal is affixed to the electrical panel protection.

Please note that the socket, interlocked by a switch, is to be installed about 130 cm from the floor and positioned so that it is safe from shock or damage. Keep the lead away from the edges of the tray.

### c) Hygiene precautions

The elements or parts of the machine that come into contact with the food, i.e. those in the so-called FOOD AREA, are all made of stainless steel.

### d) Noise precautions

The machine does not emit bothersome or harmful noise levels.

## 9. SIGNS AND SYMBOLS

The safety signs draw the operator's attention to possible dangers for the purposes of safety.



**DANGER!** Electrical power supply



Check the perfect conditions of all colours and words on the signs and symbols. As soon as they become even slightly damaged, request the manufacturer or authorized dealer for a copy and replace them.

The symbols on the thermoregulator are described in the thermoregulator user's guide chapter.

## 10. TRANSPORT, HANDLING AND STORAGE

The machine is packed in a cardboard box bearing the symbols and indications for handling. It is subsequently placed on a pallet and loaded on a container or wagon by means of an adequate forklift truck.



The machine must always be handled with the utmost care and caution.

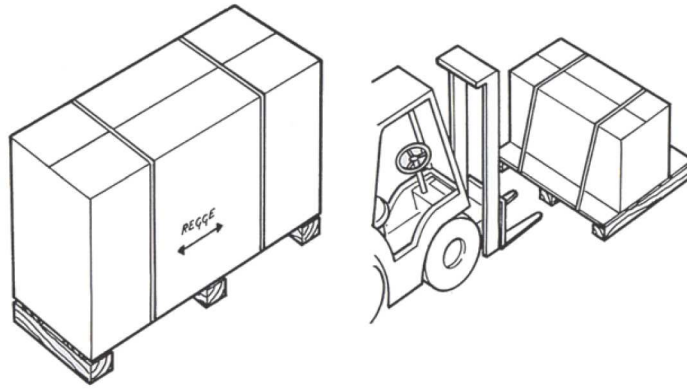


Operators assigned to handling of the machine must be qualified and adequately trained. For storage of the machine, use dry ventilated rooms and protect the machine with a tarpaulin.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by operations that have been performed incorrectly.

### 10.1 Procedures for unloading the machine by means of a forklift truck

- Step 1 unload the machine, still packed, from the lorry with the utmost caution
- Step 2 rest the machine gently on the ground
- Step 3 remove the packaging and gently raise the machine with the forklift truck, being careful not to damage it, until the pallet can be removed
- Step 4 rest the machine gently on a flat uniform surfaces as near as possible to its final position



## 11. PREPARATION OF PREMISES AND MACHINE INSTALLATION

The room in which the machine will be installed, like the various existing systems, must comply with current local regulations and technical specifications.

Position the machine in a dry well-ventilated place in compliance with the local technical health regulations. In particular:

- Avoid positioning the machine near sources of heat (radiators, ovens, burners etc.) or draughts. If this is not possible, the following minimum distances must be observed: 50 cm from coal or oil cookers and 50 cm from electric/gas and 30 cm from walls.
- Avoid the risk of power failures by ensuring that the machine is not exposed to direct sunlight.
- Make sure that the machine ventilation apertures are not covered.

Carefully unpack the machine, removing the main cardboard box and then all the packaging protection materials.



Once you have removed the packaging, check that the machine is in perfect condition and notify the manufacturer or authorised dealer of any damage found within 48 hours from receipt of the goods.

For installation of the machine, take account of the data given on the identification plate and the overall dimensions (see chapter n° 5 and n° 6).

A free space of approximately 50 cm must be left around the machine for operation and maintenance.

**N.B. = Connect the electric supply cable to a suitable plug (this operation must be done by a qualified technician)**



You are strictly forbidden to use the machine in places where there is the danger of explosion or fire due to the presence or development of dust, gas or explosive or flammable mixtures.



The packaging materials must be disposed of in compliance with current local regulations concerning industrial and special waste.



See enclosure “A” for “DROP IN” model installation instructions.



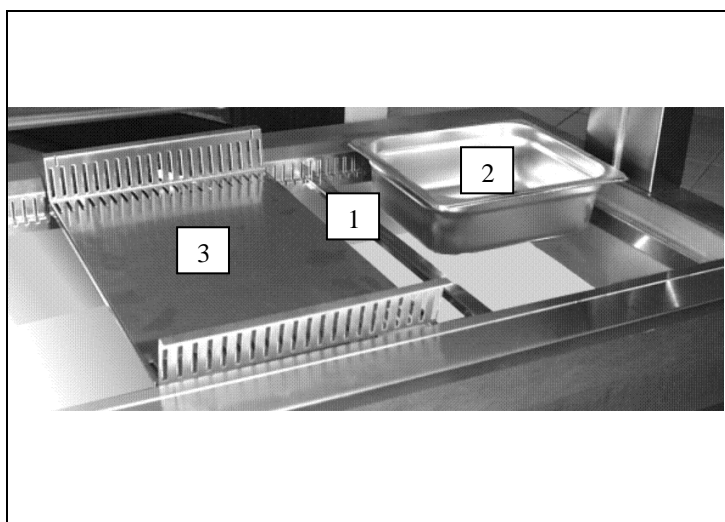
## 12. START-UP, OPERATION AND ADJUSTMENT


To obtain the best performance from the refrigeration unit, the following conditions must obtain:

- Ambient temperature = 25°C
- Relative humidity R.H. = 60%

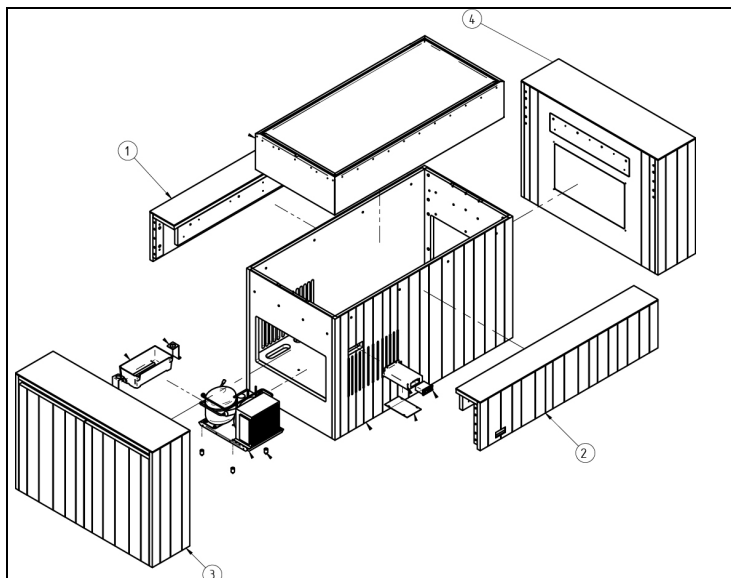
Before starting the machine, follow the instructions below:

- 1) Check that the system and the electrical connections comply with the current local regulations.
- 2) Check that the machine voltage specified in the identification plate corresponds to the line voltage at the socket. If not, suspend electrical connection and call the manufacturer or authorised dealer.
- 3) Check correct earthing of the machine and availability of a mains bipolar switch with differential.
- 4) If the power supply socket and plug are not of the same type, have the socket replaced by a qualified technician. Do not use extensions or multiple adapters. The power supply cable and plug must be easily accessible after installation. If they show signs of wear or damage, they must be immediately replaced by a qualified technician.
- 5) Ensure that the control panel and the glass light bulb screen are properly secured.
- 6) For the models provided with wheels, ensure that two of them are locked by the stops provided.
- 7) For the models provided with accessories, fit all the accessories as shown in the following figures:
  1. food dish supports
  2. stainless steel food dishes
  3. stainless steel raised trays



 To ensure optimum conservation, do not fill the food dishes right to the top leave at least 3 cm free at the top of the dish.

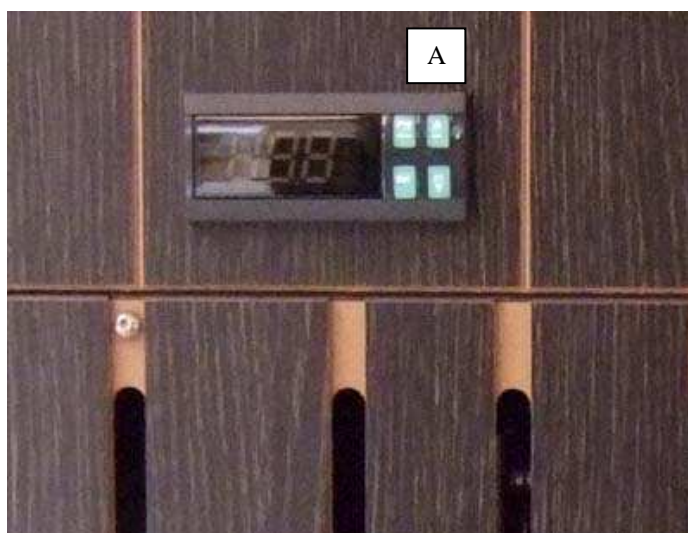
## Assembly of perimetral shelves



### 12.1 Control panel

The control panel is located on the base and contains the following commands: Electronic thermoregulator: permits regulation of the machine temperature, switch-on and switch-off of the refrigerating system and lighting (for use of the thermoregulator, see instructions below).

You are advised to switch the light on only when the unit is actually being used.



## 13.MACHINE DEFROSTING

**The formation of frost on the container walls is normal.**

The quantity and speed of accumulation vary according to ambient conditions and how often the doors are opened. Automatic defrosting is set by default on all the model types .

In the event of the evaporator becoming clogged with ice, proceed as follows:

Keep pushing DEF ▼ button more than 5 seconds.



In case of lack of general feeding (for any reason) the condensation drying tray turns off. For such reason the tray might not restrain condensation water.

### WATER DRAINAGE

Automatic

#### **Change of temperature SET POINT.**

- 1) Visualize the set value by pressing SET for 1 second
- 2) To change it, use ▲ and ▼
- 3) confirm the new value by pressing SET

#### **Manual Defrost**

- 1) keep pressing def (▼) for 5 sec

Change of operating interval (in hour) or the duration (in minutes) of automatic defrost

- 1) keep pressing PRG for 5 sec
- 2) with ▲ and ▼ scroll parameters until you visualize dl (interval between defrosts) or dP1 (duration)
- 3) Visualize the set value by pressing SET
- 4) to change it, use ▲ and ▼
- 5) press SET
- 6) Confirm the new value by pressing PRF for 5 seconds

Reactivation of default set of thermostat for any technical problem.

- 1) Disconnect the plug from the power supply sytem
- 2) Press and keep pressing PRG
- 3) while keeping pressed PRG, riconnect the plug to the power system and wait for some seconds until you see bn0 on the display;
- 4) with arrows ▲ and ▼ scroll the parameters until you visualize bnX (X stands for the unit. Please contact technical dpt for the list of units)
- 5) press SET

You can find the instructions of thermostat inside the operating manual

#### 13.1 Temperature set

For a proper operation of the machine and for a best preservation of food we suggest to set the "set point" of thermostat +2 °C.


## **CLEANING OF THE MACHINE**

For cleaning the machine DO NOT USE ethyl alcohol, hydrocarbon (petrol), ammonia or derivative. We suggest to use neutral cleanser and water.

## **CLEANING THE INSTRUMENT**

To clean the instrument does not use ethyl alcohol, hydrocarbons (petrol), ammonia and derivatives. And 'advisable to use neutral detergents and water.

## **14.FOOD HYGIENE AND CLEANING**

 Before carrying out any cleaning operation, disconnect the electronic thermoregulator, turn the main switch off and unplug the unit from the socket interlocked with switch.

### **Once a day**

- Clean all the machine parts using a cloth soaked in warm water and neutral detergent; never use abrasive powder or detergents that could damage the system internally or externally, especially the glass or polycarbonate parts.
- Rins and dry with a soft cloth.
- To ensure the equipment works properly and heat is transmitted efficiently, the tray has to be kept clean. Most importantly, any limescale has to be cleaned from the tray periodically if untreated water is used. Use suitable, but NON-corrosive products to descale the tray.
- To clean up the sensor with not corrosive antilimestone substances.


### **Every 15 days**

- Clean the refrigeration unit condenser with a brush or vacuum cleaner (to clean the condenser, remove the wooden front grille).

### **In the event of prolonged inactivity**

- Disconnect the electronic thermoregulator;
- Turn the main switch off;
- Unplug the unit from from the socket interlocked with switch;
- Take all the food out;
- Clean the machine thoroughly with neutral disinfectants so as to protect it against oxidation (see chapter 14 – 15);
- Leave the machine hood open (if openable) to prevent the formation of mould, bad smells and oxidation;
- Cover the system to protect it from the dust.

## **15.MAINTENANCE AND CHECKS**

 Before carrying out any maintenance operation, disconnect the electronic thermoregulator, turn the main switch off and unplug the unit from the socket interlocked with switch.

### **Once a day**

- Check that the power supply cable is in perfect condition; if not replace it with another one of the same type.

## 16.FAULTS AND POSSIBLE SOLUTIONS

For troubleshooting and related repairs, refer to the table below.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The refrigeration system does Not start.	The machine is un plugged. From the current socket.	Plug in correctly.
	The power supply cable is damaged or interrupted.	Check the condition of the cable.If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
	The mains bipolar switch is off.	Turn the mains bipolar switch on.
	Power failure on controls.	Check the condition of the controls If necessary,contact a qualified technician to restore the current.
	There is a current interruption on the controls.	Adjust the thermoregulator as come shown in chapter n°13.
	The compressor does not work.	Check the condition of the compressor. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
The machine temperature is Not cold enough.	The thermoregulator is not correctly set.	Adjust the thermoregulator as come shown in chapter n°13.
	The machine is installed near a heat source.	Move the machine away from the heat source as described in chapter n°12.
	The machine is positioned less than 15cm away from surrounding obstacles.	Move the machine away from the surrounding obstacles,as shown in Chapter12.
	The air circulation via the ventilation apertures is obstructed.	Free the ventilation apertures.
	There is an interruption in the refrigeration circuit or there is no gas.	Contact a qualified technician to check that the gas expansion temperature.
The machine temperature is too cold.	The thermoregulator is not set to the correct position.	Adjust the thermoregulator as come shown in chapter n°13.
Ice on the inner backside	The door has been kept open for a long time or the inside temperature is too low.	. Check the hermetic lock of the door. Increase automatic defrosting. Set manual defrosting. Set thermoregulator as indicated in chapter 13.
Water on the bottom of the machine.	The defrosting water outlet is clogged.	Check that there are no impurities on the drainer.
The lighting or ventilation do not work..	The machine is not plugged into the current socket.	Plug the machine in correctly.
	The power supply cable is damaged or interrupted.	Check the condition of the compressor. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.

	The mains bipolar switch is off.	Turn the mains bipolar switch on.
	Power failure on controls.	Check the condition of the controls. If necessary, contact a qualified technician to restore the current.
	The light or ventilations witch is off.	Turn the light or ventilations witch on.
	Light is damaged or interrupted.	Check the condition of the lighting. If necessari contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
The displayed temperature is not in conformity with the real one.	The probe is not properly set.	empty the water from the tank
The thermoregulator does not work correctly.	The set values are not correct.	Reset the thermoregulator.
The hood is blocked or difficult to move (in models with opening hood)	The superstructure supporting system is damaged	Check the condition of the system. If necessary contact the manufacturer or authorised dealer for replacement
	The steel cords supporting the upper part are damaged	Check the condition and smooth running of the cords. If necessary, contact the manufacturer or authorised dealer for replacement

#### ATTENTION:



**Gurgling and blowing noises caused by the refrigeration circuit are normal.**

#### TECHNICAL SUPPORT SERVICE

You are advised to contact the manufacturer or authorised dealer who will carry out any overhauling and repair work via specialist personnel using purposely designed equipment.

**The data given in the identification plate (see chapter 5) must always be communicated to the technical support service, in particular:**

- **The type of fault;**
- **The machine model;**
- **The machine serial number;**
- **Your address;**
- **Your telephone number.**

#### 17. EMERGENCIES

Correct use of the machine ensures that emergency situations cannot occur during operation, cleaning and maintenance provided that the instructions given in this manual are followed.



In the event of imminent danger, turn the main switch off, unplug the unit from the socket interlocked with switch and call the manufacturer or authorised dealer to request the services of a qualified technician.

If current dispersion occurs in contact with metal parts of the machine, turn the main switch off, unplug the unit from the socket interlocked with switch and call the manufacturer or authorised dealer to request the services of an electrician.

## 18. SCRAPPING THE MACHINE

At the end of its life, the machine must be disposed of in compliance with current local regulations concerning industrial and special waste. It must also be made unserviceable by cutting the electrical power supply cable, after disconnecting it.

### 1 The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment

#### 2 (WEEE Directive 2002/96/ EC)

#### Important

**Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.**

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reassign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol.

#### Important

**The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.**

**Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.**

## 19. ORDERING SPARE PARTS

Please contact our customer service department for an enlarged plan of the machine and the code of the part to be replaced.

Always provide the following information when ordering:

- Machine serial number (on the plate)
- Part reference number and code
- Quantity required
- Year of manufacture of the machine
- Most appropriate means of shipment
- Customer's address

The technical information provided in this manual is intended as a guide. The manufacturer reserves the right to make changes at any time without notice.

## - Français -

### TABLE DES MATIERES

Chapitre

Page

<b>1. Introduction</b>	<b>33</b>
<b>2. Avertissements généraux</b>	<b>33</b>
<b>3. Précautions générales</b>	<b>34</b>
<b>4. Conditions de garantie</b>	<b>34</b>
<b>5. Plaquette d'identification</b>	<b>34</b>
<b>6. Usage</b>	<b>35</b>
<b>7. Description de la machine - Caracteristiques techniques</b>	<b>35</b>
<b>8. Mesures de prévention contre les risques pour la sécurité et la santé</b>	<b>36</b>
<b>9. Signaux et symboles</b>	<b>37</b>
<b>10. Transport, manutention et emmagasinage</b>	<b>38</b>
<b>11. Préparation du local et installation de la machine</b>	<b>38</b>
<b>12. Mise en route, utilisation et réglage – nod. Luxus</b>	<b>39</b>
<b>13. Degivrage de la machine</b>	<b>41</b>
<b>14. Hygiène alimentaire et nettoyage</b>	<b>42</b>
<b>15. Entretien et contrôles</b>	<b>42</b>
<b>16. Irrégularités et remèdes possibles</b>	<b>43</b>
<b>17. Situation de danger</b>	<b>45</b>
<b>18. Elimination de la machine - Directive DEEE</b>	<b>45</b>
<b>19. Commande de pièces de rechange</b>	<b>45</b>

### Annexes

<b>Montaggio “DROP-IN”</b>	<b>A</b>
<b>Assemblée prévoit périmètre et supports pour baignoire</b>	<b>B</b>
<b>Schémas électriques</b>	<b>C</b>
<b>Déclaration de conformité CE</b>	<b>D</b>



# 1. INTRODUCTION

Avant d'effectuer n'importe quelle opération sur la machine, on recommande de lire cette notice d'instructions. Cette notice d'instructions a été conçue et structurée pour permettre une consultation rapide et facile. Tous les arguments traités sont documentés par des illustrations et des tableaux qui en facilitent la compréhension. La notice d'instructions est divisée en plusieurs chapitres. Chacun d'entre eux contient un des arguments indiqués dans la table des matières.

A l'intérieur du manual d'utilisation vous trouverez des signaux qui décrivent les suivantes significations:

## ATTENTION!

Normes contre les accidents pour l'opérateur



### AVERTISSEMENT:

on peut créer un dommage à la machine et/ou à ses composants



### PRECAUTION:

notizie aggiuntive riguardanti l'operazione in corso



### NOTE:

indications générales

## 2. AVERTISSEMENTS GENERAUX

Cette notice d'instructions s'adresse au propriétaire et/ou à l'utilisateur de la machine et au personnel préposé à la manutention, à l'installation, à l'usage, à l'entretien et à l'élimination de celle-ci.

Cette notice fournit les informations et les instructions détaillées sur:

- les caractéristiques techniques
- l'usage prévu de la machine
- la manutention et l'installation de la machine
- l'entretien et l'élimination de la machine

Cette notice doit être considérée comme partie intégrante d'une machine à usage professionnel et, comme telle, elle ne pourra jamais remplacer la préparation adéquate et l'expérience de l'utilisateur.

La Maison constructrice rappelle au Client, utilisateur de la machine, qu'il doit respecter la législation en vigueur en ce qui concerne le lieu de travail et l'hygiène.

Cette notice doit être considérée comme partie intégrante de la machine et doit être conservée pour permettre toute consultation future jusqu'à l'élimination de la machine.

Cette notice reflète l'état de la technique (ou état de l'art) au moment de la commercialisation de la machine et ne peut donc pas être considérée inadéquate uniquement à cause de modifications successives sur la base de nouvelles expériences,

La Maison constructrice se réserve le droit de mettre à jour la machine et la notice d'instructions correspondante, sans aucune obligation en ce qui concerne les machines et/ou notices de production précédente. Toutefois, la Maison constructrice est disponible pour fournir au Client les ultérieures informations éventuellement requises, de même elle prendra en considération toute proposition éventuelle pour améliorer cette notice.

En cas de cession de la machine, le Client est prié de communiquer à la Maison constructrice la nouvelle adresse du propriétaire.


La Maison constructrice décline toute responsabilité pour les éventuels dommages causés aux personnes, animaux ou objets, dus à:

- a) utilisation impropre de la machine ou utilisation par du personnel non qualifié pour les machines à usage professionnel
- b) usage contraire aux normes nationales spécifiques
- c) installation incorrecte

- d) défauts d'alimentation électrique
- e) nettoyage et entretien insuffisants
- f) modifications ou interventions non autorisées
- g) utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle
- h) non respect total ou partiel des instructions contenues dans cette notice
- i) événements exceptionnels

### 3. PRECAUTIONS GENERALES

- Ne pas laisser la machine sans surveillance surtout en présence d'enfants.
- Ne pas boire le liquide, qui se trouve dans les accumulateurs de froid, même s'il n'est pas toxique.
- Introduire dans le meuble réfrigérant uniquement des produits alimentaires déjà réfrigérés et de toute façon pas chauds.
- La conservation des produits alimentaires qui contiennent beaucoup d'eau peut provoquer la formation de condensation: ceci ne compromet pas le fonctionnement correct de la machine.

-  • Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'installation, nettoyage, entretien et réparation, débrancher l'interrupteur général et la fiche de la prise d'alimentation électrique interbloquée par interrupteur.

### 4. CONDITIONS DE GARANTIE

Les critères qui définissent la garantie de la machine sont indiqués ci-dessous:


- la garantie dure pendant un an (c'est-à-dire 12 mois consécutifs à partir de la date de l'achat);
- les parties électriques et électroniques et les éléments de la machine, qui par nature ou destination sont sujets à détérioration ou usure, sont exclus de la garantie;
- la garantie n'est pas valable si la machine a été utilisée sans respecter les prescriptions qui se trouvent dans cette notice ;
- la garantie n'est pas valable si le Client démonte, modifie ou essaye de réparer la machine de façon autonome ou engage des tiers non autorisés par la Maison constructrice ou par le revendeur autorisé;
- pour toute controverse, le seul Tribunal compétent est celui de Padoue.

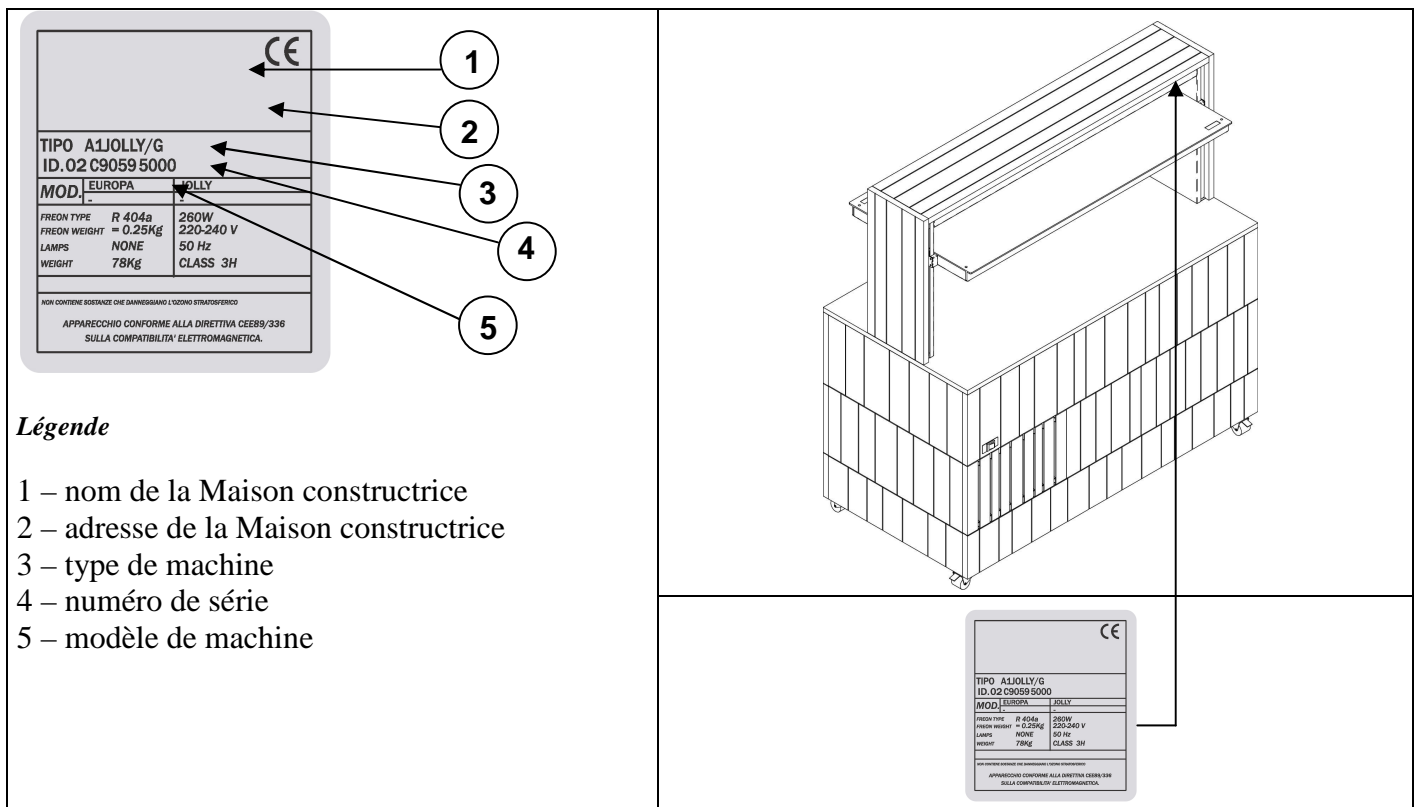
### 5. PLAQUETTE D'IDENTIFICATION

La plaquette d'identification, qui contient toutes les données nécessaires à l'identification de la machine, est appliquée à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure n° 2.

Les données qu'elle contient sont les suivantes:

- données d'identification du constructeur;
- modèle de la machine;
- numéro de matricule;
- année de construction;
- marque de conformité CE;
- classe climatique de la machine;
- données techniques.

-  Pour toute demande d'intervention, il faudra communiquer les données indiquées sur la plaquette d'identification. La plaquette de la figure ci-dessous est purement indicative.



## 6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les caractéristiques techniques principales des différents modèles sont indiquées ci-dessous les suivantes:



Tout autre usage n'est pas consenti, car considéré comme dangereux pour l'utilisateur et pour le fonctionnement correct du meuble.

## 7. DESCRIPTION DE LA MACHINE

Les meubles pour la restauration sont essentiellement structurés comme suit:

- structure de la machine et de la base en bois massif vernis (non vernis sur demande), pour les modèles "DROP-IN" la base est en acier;
- cuve interne en acier inox AISI 304 satiné isolée avec des résines polyuréthanes expansé;
- rebord externe en post formage, modèles "DROP-IN" exclus;
- couvercle supérieur en polycarbonate et verre trempé, équipé d'illumination interne commandée par interrupteur;
- poignée pour l'ouverture et la fermeture du couvercle, pour les modèles où il n'est pas fixe;
- condenseur de type hermétique et condensation à air avec thermorégulateur électronique pour le contrôle automatique de la température;
- système d'évacuation de l'eau de condensation;
- roues à la base de la machine, modèles "DROP-IN" exclus;
- tableau de commande.



DROP- -IN= produits à encastrer

## **8. MESURES DE PREVENTION CONTRE LES RISQUES POUR LA SECURITE ET LA SANTE**

La Maison constructrice a projeté et réalisé la machine en tenant compte le plus possible des résultats d'une étude minutieuse sur les risques pour la SECURITE et la SANTE liés à l'utilisation de la machine.

Les protections et les dispositifs installés sur la machine représentent donc le résultat obtenu suite à la recherche des dispositifs de sécurité conformément aux Directives CEE.

Ces protections et ces dispositifs sont décrits et illustrés ci-dessous pour permettre à l'utilisateur de la machine de travailler dans des conditions de sécurités maximales.

### **8.1 Mesures de preventions contre les risques d'origine mecanique**

La machine est munie de protections qui empêchent tout contact accidentel avec les éléments en mouvement. De façon spécifique:

- Modèles "DROP-IN" exclus, la machine est munie de 4 roues pivotantes dont 2 avec frein à pédale. La machine est stable et ne doit pas être fixée au sol (danger de choc).
- Les lampes d'éclairage sont protégées par un profil pour éviter le contact accidentel (danger de brûlure).

### **8.2 Mesures de preventions contre les risques d'origine electrique**

Pour éviter les dangers dus au contact direct et indirect, on a adopté les mesures de prévention prévues par la directive 2006/95/CEE et par la norme EN 60335 et on a effectué les tests prévus comme indiqué dans la déclaration de conformité CE (voir annexe C). De plus, on a réalisé les essais prévus par les normes techniques en vigueur pour l'exécution de la directive CEE sur l'EMC (2004/108/CEE). Plus spécifiquement:

- Les éléments sont tous garantis par les différents constructeurs (la sigle caractéristique est reportée sur chacun d'entre eux).
- Les appareils et toutes les autres parties électriques sont installés à l'intérieur de compartiments fermés pour éviter tout contact DIRECT avec les éléments sous tension. Sur le coffret qui contient le câblage électrique on trouve le signal de danger du courant électrique:



- Comme protection contre les contacts INDIRECTS, toutes les masses métalliques sont reliées à la terre grâce au conducteur spécifique. A travers le branchement fiche prise, ce conducteur devra garantir la continuité électrique entre la machine et l'installation générale de terre; le fonctionnement correct et l'efficacité de l'installation générale et des appareils complémentaires nécessaires pour interrompre l'alimentation électrique en cas de panne sont à la charge de l'utilisateur de la machine.

On rappelle que la prise, interbloquée par interrupteur, doit être placée à environ 130cm. du sol et dans une position qui ne l'expose pas aux chocs ou détériorations.

### 8.3 Mesures de preventions pour l'hygiene

Le couvercle supérieur en verre trempé a été projeté et réalisé comme protection contre la poussière et les postillons selon la norme EN 60335.

Les éléments ou les parties de la machine destinés à entrer en contact avec les aliments, ou se trouvant dans la dite ZONE ALIMENTAIRE, sont en acier inox

### 8.4 Mesures de preventions contre les risque provoques par le bruit

Vu que le compresseur, seule source de bruit possible, se trouve à l'intérieur de la base, on peut affirmer que la machine ne produit pas de bruits désagréables ou nuisibles.

## 9. SIGNAUX ET SYMBOLES

Les signaux de sécurité attire l'attention de l'opérateur sur les dangers éventuels pour garantir sa sécurité.

Contrôler que les couleurs et les inscriptions des signaux et des symboles soient parfaitement conservés. A la moindre dégradation, demander une copie à la Maison constructrice ou au revendeur autorisé et les remplacer.



Danger ! Alimentation  
électrique



Contrôler que les couleurs et les inscriptions des signaux et des symboles soient parfaitement conservés. A la moindre dégradation, demander une copie à la Maison constructrice ou au revendeur autorisé et les remplacer.

Le symbole présent sur le thermorégulateur est décrit dans le chapitre relatif à son usage..

## 10. TRANSPORT, MANUTENTION ET EMMAGASINAGE

La machine a été emballée dans une boîte en carton sur laquelle se trouvent les indications et les symboles nécessaires pour sa manutention. Ensuite elle a été placée sur une palette et chargée sur un container ou un wagon à l'aide d'un chariot élévateur adéquat.

La machine doit toujours être déplacée avec le maximum de prudence et précaution.

Les opérateurs chargés du déplacement de la machine devront être qualifiés et correctement instruits.

Pour l'emmagasinage de la machine, utiliser des locaux secs et aérés et protéger la machine au moyen d'une bâche.

La Maison constructrice n'est pas responsable des dommages provoqués par des opérations incorrectes.



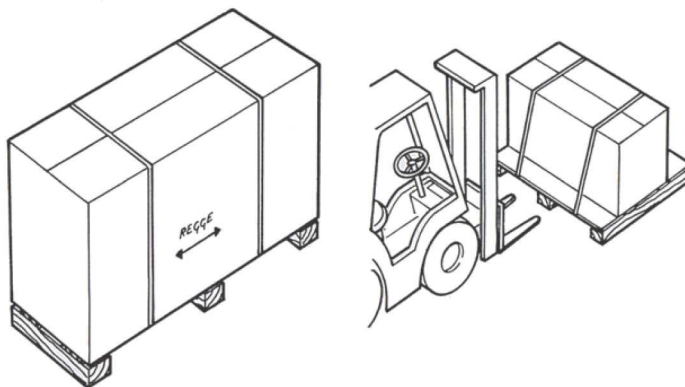
### 10. Procédure de chargement de la machine à l'aide d'un chariot élévateur

Phase 1: décharger avec le maximum de prudence la machine encore emballée sur le camion

Phase 2: poser délicatement la machine sur le sol

Phase 3: enlever l'emballage et extraire délicatement la machine avec le chariot élévateur, en ayant soin de ne pas l'endommager, jusqu'à extraire la palette inférieure

Phase 4: poser délicatement la machine sur une surface plate, robuste et le plus prêt possible du lieu d'installation définitive.



## 11. PREPARATION DU LOCAL ET INSTALLATION DE LA MACHINE

Le local dans lequel la machine sera installée, ainsi que les différentes installations existantes, devront respecter les normes et les spécifications techniques locales en vigueur.

Placer la machine dans un lieu sec et bien aéré conformément aux normes techniques et sanitaires locales. Plus spécifiquement:

- Eviter de placer la machine près de sources de chaleur (chauffage, fours, réchauds, etc.) ou de courants d'air. Au cas où cela ne serait pas possible, il faudra respecter les distances minimum suivantes: 50 cm. pour un fourneau au charbon ou pétrole et 50 cm. pour un réchaud électrique et/ou au gaz et de 30 cm des murs.
- Pour que la réfrigération fonctionne régulièrement, éviter d'exposer la machine aux rayons du soleil.
- Pour éviter le mauvais fonctionnement de la réfrigération, on doit laisser un espace libre de 15 cm tout autour de la machine.



Déballer soigneusement la machine en enlevant le carton principal et ensuite tous les matériaux de protection de l'emballage.

Au moment du déballage, contrôler l'intégrité parfaite de la machine et signaler à la Maison constructrice ou au revendeur autorisé, dans les 48 heures qui suivent la réception de la marchandise, les éventuels dommages relevés.

Pour l'installation de la machine, tenir compte des données indiquées sur la plaquette d'identification et des mesures hors-tout.



Il est absolument interdit d'utiliser la machine dans des lieux où il existe de réels dangers d'explosion ou d'incendie à cause de la présence ou de la production de poussières, gaz ou mélanges explosifs ou inflammables..



On rappelle que les matériaux utilisés pour l'emballage doivent être éliminés conformément aux normes locales en vigueur sur les déchets industriels et spéciaux.



our l'installation des modèles "DROP-IN" voir l'annexe A.

## 12. MISE EN ROUTE, UTILISATION ET REGLAGE

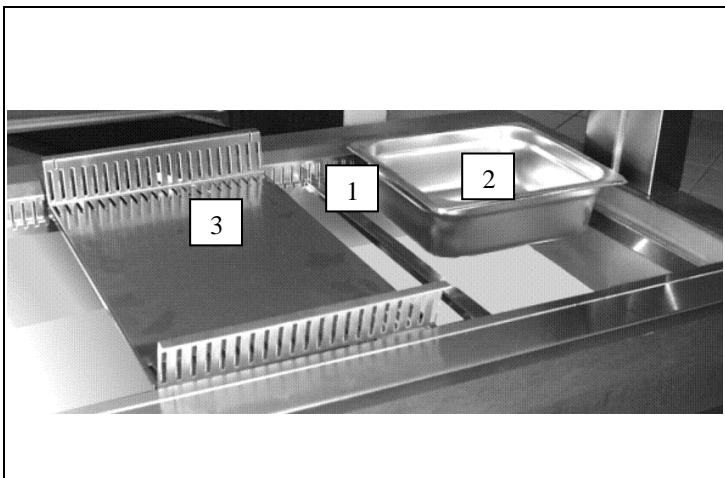
Pour que le fonctionnement du meuble réfrigérant soit optimal, vérifier les critères suivants:

- Température ambiante = 25°C
- Humidité relative H.R.. = 60 %
- Classe climatique selon la norme UNI EN 441 = 3S

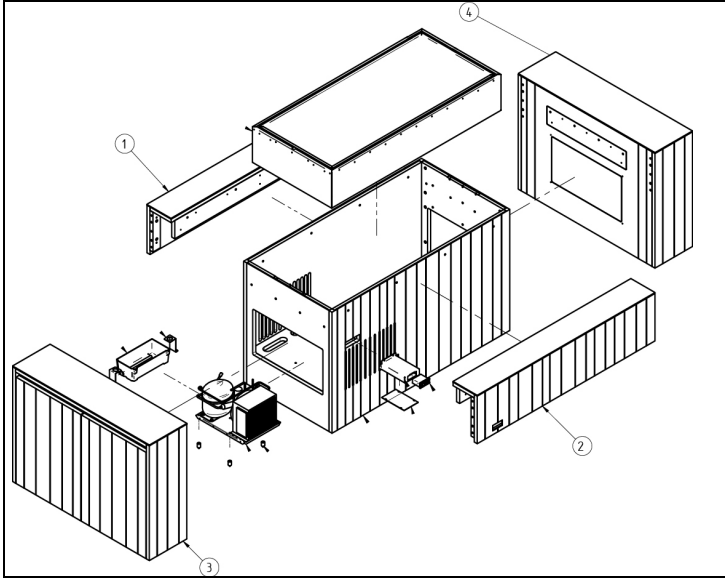
On conseille d'attendre au moins deux heures avant de mettre en fonction l'installation, pour permettre au circuit de réfrigération d'être parfaitement efficace.

Avant de mettre en route la machine, suivre les instructions suivantes:

1. Vérifier que l'installation et les branchements électriques soient conformes aux normes locales en vigueur.
2. Vérifier que le voltage de la machine indiqué sur la plaquette d'identification corresponde à la tension de la ligne sur la prise d'utilisation. Dans le cas contraire, ne pas procéder au branchement électrique et appeler la Maison constructrice ou le revendeur autorisé.
3. Vérifier le branchement correct de la machine à la terre et la disponibilité d'un interrupteur bipolaire de réseau avec différentiel.
4. Si la prise et la fiche d'alimentation ne sont pas du même type, faire remplacer la prise par un technicien qualifié. Ne pas utiliser de rallonge ou d'adaptateurs multiples. Le cordon et la prise d'alimentation doivent être facilement accessibles après l'installation. Si on remarque des signes d'usure ou de détérioration, il faut immédiatement faire remplacer les parties endommagées par un technicien qualifié.
5. Vérifier que la grille de protection du compresseur et le tube de protection du néon pour l'illumination soient fixés correctement.
6. S'assurer que les pieds soient tous réglés à la même hauteur.
7. Fixer la poignée au châssis de la porte en utilisant les vis en dotation
8. Pour ne pas endommager les températures d'exercice, on déconseille d'installer des clayettes en verre.
9. Pour les modèles dotés d'accessoires, insérer tous les accessoires comme indiqué dans les figures suivantes:
  1. supports cuvettes gastronomiques
  2. cuvettes gastronomiques en acier inox
  3. fondos sobrealzados de acero inox



Pour obtenir une conservation optimale, ne pas remplir les cuvettes gastronomiques jusqu'au bord, mais laisser au moins 3 cm. de vide en hauteur.



### Fixage des marbles avec supports

En accouplant la numération marquée sur les pièces , assembler les marbles avec la suivante sèquence:

#### 12.1 Le panneau de contrôle

Le panneau de contrôle est placé sur le soubassement et contient un thermostat électronique: il permet le réglage de la température de la machine, l'allumage et le coupage de l'installation chauffante et de l'éclairage (pour l'usage du thermostat, voir instructions suivantes). On conseille d'allumer la lumière seulement pendant le service effectif..

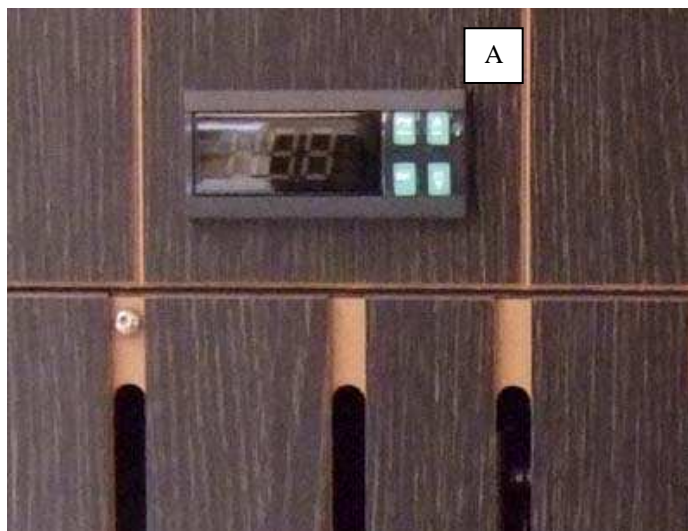
#### 12.2 Généralités

La table de commande se trouve sur la base et contient les commandes suivantes:

A - Thermostat électronique: permet de régler la température de la machine, la mise en route et l'arrêt de l'unité de réfrigération et de l'éclairage (en ce qui concerne l'usage du thermostat, voir les instructions suivantes). On conseille d'allumer la lumière uniquement pendant le service proprement dit.

B- Bouton général: permet de brancher et de débrancher l'installation électrique.






### 13. DEGIVRAGE DE LA MACHINE

**La formation de givre sur l'évaporateur est un phénomène normal.**

La quantité et la rapidité de l'accumulation varie selon les conditions environnantes et la fréquence d'ouverture des portes.

Les dégivrages automatiques sont réglés par défaut dans tous les meubles. En cas d'excès de glace sur l'évaporateur, procéder comme suit:

Appuyer sur la touche DEF (en base à droite) pour activer ou arrêter manuellement le dégivrage.

 S'il devait venir à manquer l'alimentation générale pour n'importe quelle raison, le conteneur sèche condense on n'alimente pas pour laquelle le mobile pourrait ne pas retenir l'eau de condense

#### Déchargement de l'eau

Automatique

Modification du set point de la température

1. Vérifier la valeur établie en pressant le bouton SET pour un second.
2. Pour la modifier, utiliser les boutons ▲ et ▼.
3. Confirmer la nouvelle valeur en pressant SET.

Dégivrage manuel.

1. Appuyer sur le bouton def (▼) pour 5 seconds

Modification d'écartement d'exécution (exprimé en heures) ou la durée (exprimée en minutes) des dégivrages automatiques


1. Appuyer sur le bouton Prg. 5 seconds.
2. Parcourir les paramètres avec les boutons ▲ et ▼ jusqu'à la visualisation de dl (écartement entre les dégivrages) ou dP1 (durée)
3. Vérifier la valeur établie en pressant Set.
4. Pour la modifier utiliser les boutons ▲ et ▼.
5. Presser Set.
6. Confirmer la nouvelle valeur en pressant Prg pour 5 seconds

Rétablissement du plan d'usine du thermostat en cas des problèmes

1. Détacher la fiche d'alimentation du réseau
2. Presser et tenir pressé le bouton Prg
3. En pressant Prg, reconnecter la fiche d'alimentation au réseau et attendre quelques seconds jusqu'à l'apparition de bn0
4. Parcourir les paramètres du display avec les boutons ▲ et ▼ jusqu'à la visualisation de bnx. La lettre X se rapporte au modèle du meuble (contacter l'assistance pour les modèles)
5. Presser Set

## **Les instructions du contrôleur sont contenues dans la brochure concernant son utilisation**

### **14. HYGIENE ALIMENTAIRE ET NETTOYAGE**

 Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, débrancher le thermorégulateur électronique, l'interrupteur général et la fiche de la prise d'alimentation électrique interbloquée par interrupteur..

#### **Chaque jour**

- Nettoyer toutes les parties de la machine avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau tiède et de détergent neutre; ne jamais utiliser de poudre abrasive ou des détergents qui pourraient endommager l'installation à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur sur les parties en verre ou polycarbonate.
- Rincer et sécher avec un chiffon doux.
- Pour le bon fonctionnement et pour l'efficacité de transmission de la chaleur il est nécessaire que la cuve soit maintenue nettoyée et surtout, si nécessaire, il est important de pourvoir à la décalcification périodique, si on utilise de l'eau ne pas traitée, par des produits efficaces mais NON corrosifs.
- Nettoyer le capteur avec des substances anticalcaires pas corrosives.


#### **Tous les 15 jours**

- nettoyer le condenseur de l'unité de réfrigération à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur, (Pour nettoyer le condenseur, enlever la grille avant sur bois).

#### **En cas d'inactivité prolongée**

- débrancher le thermorégulateur électronique;
- débrancher l'interrupteur général;
- débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique interbloquée par interrupteur.
- enlever tous les aliments;
- nettoyer soigneusement la machine avec l'aide de produits désinfectants et neutres pour la protéger de l'oxydation (voir chapitre n° 14 - 15);
- laisser le couvercle de la machine ouvert (si mobile) pour empêcher la formation de moisissures, odeurs et oxydations;
- recouvrir l'installation pour la protéger de la poussière.

### **15. ENTRETIEN ET CONTROLES**

 Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, débrancher le thermo-régulateur électronique, l'interrupteur général et la fiche de la prise d'alimentation électrique interbloquée par interrupteur..

### Chaque jour

- Vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation; dans le cas contraire le remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.

## **16. IRREGULARITES ET REMEDES POSSIBLES**

Pour rechercher des pannes et effectuer des réparations correspondantes, se référer au tableau ci-dessous.

<b>IRREGULARITES</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>REMEDES POSSIBLES</b>
L'installation frigorifique ne se met pas en route.	La fiche de la machine est débranchée de la prise de courant.	Insérer correctement la fiche dans la prise de courant.
	Le cordon d'alimentation est endommagé ou interrompu.	Vérifier le cordon et si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour le faire remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
	L'interrupteur bipolaire de réseau est débranché.	Insérer correctement l'interrupteur bipolaire de réseau.
	Il y a une interruption de courant sur le tableau de commande.	Vérifier les commandes et si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour rétablir l'alimentation.
	Le thermostat n'est pas sur la position correcte.	Régler le thermostat comme indiqué dans le chapitre n°13.
	Le compresseur ne fonctionne pas.	Vérifier le compresseur et si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour le faire remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
La température de la machine n'est pas assez froide.	Le thermostat n'est pas sur la position correcte.	Régler le thermostat comme indiqué dans le chapitre n°13.
	La machine est installée près d'une source de chaleur.	Déplacer la machine de la source de chaleur comme indiqué dans le chapitre n°12.
	La machine est placée à moins de 15 cm par rapport à d'autres obstacles.	Déplacer la machine de la source de chaleur comme indiqué dans le chapitre n°12.
	L'air ne circule pas à travers les grilles de ventilation.	Libérer les grilles de ventilation de ce qui les obstrue.
	Le circuit de réfrigération est interrompu ou le gaz manque.	S'adresser à un technicien qualifié pour que la température du gaz.
La température de la machine est trop froide.	Le thermostat n'est pas sur la position correcte.	Régler le thermostat comme indiqué dans le chapitre n°13.
Il y a de la glace sur la paroi du fond.	La porte reste ouverte longtemps ou la température de la vitrine est trop basse.	Vérifier la fermeture hermétique de la porte. Augmenter les dégivrages automatiques. Effectuer un dégivrage manuel. Réguler le thermostat comme indiqué dans le chapitre n°13.
Il y a de l'eau sur le fond de la machine.	L'écoulement de l'eau de dégivrage est bouché.	Vérifier l'absence d'impuretés sur l'égouttoir.

L'éclairage ne fonctionne pas.	La fiche de la machine est débranchée de la prise de courant.	Introduire correctement la fiche dans la prise de courant.
	Le cordon d'alimentation est endommagé ou interrompu.	Vérifier les conditions du cordon. Si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour le faire remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
	L'interrupteur bipolaire de réseau est débranché.	Insérer correctement l'interrupteur bipolaire de réseau.
	Il y a une interruption de courant sur les commandes.	Vérifier les commande et si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour rétablir l'alimentation.
	L'interrupteur de l'éclairage est éteint.	Allumer l'interrupteur de l'éclairage.
	Le l'éclairage est endommagé ou interrompu.	Vérifier l'état de l'éclairage. Si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour le faire remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
La température indiquée sur le display ne correspond pas à celle réelle.	La sonde n'est pas calibrée.	Calibrer la sonde 1.
Le thermostat ne fonctionne pas correctement.	Les valeurs établies ne sont pas correctes.	Effectuer le reset du thermostat.
Le couvercle est bloqué ou difficile à actionner (pour les modèles avec couvercle mobile).	Le système qui supporte la superstructure est endommagé.	Vérifier les conditions du système. Si nécessaire s'adresser à la maison constructrice ou au revendeur autorisé pour le remplacer.
	Les cordes en acier qui soutiennent la structure sont endommagées.	Vérifier l'état des cordes et leur glissement régulier. Si nécessaire, s'adresser à la Maison constructrice ou au revendeur pour les .
Le chargement de l'eau ne fonctionne pas	Electrovalve endommagée ou absence d'eau	Vérifier l'état de l'électrovalve. Vérifier l'alimentation de l'eau
Alarme dA se visualise	L'eau manque dans la cuve	Charger l'eau dans la cuve (chapitre 14)
Alarme EA se visualise	Paramètres déréglés	Effectuer RESET du thermostat. Contacter l'assistance technique

#### ATTENTION:



**es bruits de gargouillis et les souffles d'expansion, provenant du circuit de réfrigération, doivent être considérés comme normaux.**

On conseille d'interpeller la Maison constructrice ou le revendeur autorisé qui procéderont à une exécution rationnelle et optimale de n'importe quelle opération de contrôle et réparation grâce à du personnel spécialisé et aux équipements spécifiques pour ces interventions.

**Quand on contacte le service Après-vente, il faut communiquer toutes les données de la plaquette d'identification (voir chapitre n° 5) et plus en détail:**

- le type de panne;
- le modèle de la machine;
- le numéro de matricule de la machine;
- votre adresse;
- votre numéro de téléphone.

## 17. SITUATIONS DE DANGER

L'utilisation correcte de la machine exclut toute situation de danger pendant le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien, en respectant évidemment les instructions contenues dans cette notice.

 **En cas de danger imminent, débrancher l'interrupteur général, débrancher la fiche de la prise d'alimentation interbloquée par interrupteur et faire intervenir un technicien qualifié de la Maison constructrice ou du revendeur autorisé.**

Si on remarque une dispersion de courant relevable au contact avec les parties métalliques de la machine, débrancher l'interrupteur général, détacher la fiche de la prise d'alimentation électrique interbloquée par interrupteur et faire intervenir un électricien de la Maison constructrice ou du revendeur autorisé.

## 18. ELIMINATION DE LA MACHINE

La machine retenue complètement hors-service devra être éliminée conformément aux normes locales en vigueur pour l'élimination des déchets industriels et spéciaux. De plus, il faudra la rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation électrique, après l'avoir débranché.

3 Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques  
4 (Directive DEEE 2002/96/CE)

 **Important**

**Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.**

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial.

 **Important**

**L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.**

**Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.**

## 19. COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Demander et individualiser dans notre service clients, le catalogue des pièces de rechange de la machine et le code de la pièce à substituer.

En cas de commande, donner toujours les indications suivantes:

- Numéro de matricule de la machine (à vérifier sur la plaquette)
- Numéro de référence de la pièce et code correspondant
- Quantité requise
- Année de fabrication de la machine
- Moyen d'expédition le plus approprié
- Adresse du client.

Les informations techniques contenues dans cette notice sont indicatives. La Maison constructrice se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis.

## - Deutsch -

### INDEX NACH THEMEN

Abschnitt	Seite
<b>1. Einleitung</b>	<b>48</b>
<b>2. Allgemeine Hinweise</b>	<b>48</b>
<b>3. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen</b>	<b>49</b>
<b>4. Garantievorschriften</b>	<b>49</b>
<b>5. Kennschild</b>	<b>49</b>
<b>6. Einsatz</b>	<b>50</b>
<b>7. Beschreibung des Geräts</b>	<b>50</b>
<b>8. Vorbeugungsmaßnahmen gegen Risiken für die Sicherheit und die Gesundheit</b>	<b>51</b>
<b>9. Signale und Symbole</b>	<b>52</b>
<b>10. Beförderung, Verschiebung und Lagerung</b>	<b>52</b>
<b>11. Vorbereitung der Räume und Installation des Geräts</b>	<b>53</b>
<b>12. Inbetriebsetzung, Bedienung und Einstellung – mod. Luxus</b>	<b>54</b>
<b>13. Manuelles abtauen des geräts</b>	<b>55</b>
<b>14. Hygiene und Reinigung</b>	<b>56</b>
<b>15. Instandhaltung und Kontrollen</b>	<b>57</b>
<b>16. Störungen und mögliche Abhilfen - WEEE-Richtlinie</b>	<b>57</b>
<b>17. Notlagen</b>	<b>59</b>
<b>18. Abbruch des geräts</b>	<b>59</b>
<b>19. Bestellung von ersatzteilen</b>	<b>60</b>

### Anlagen

<b>Montage “DROP-IN”</b>	<b>A</b>
<b>Montage plant Umfang, tabletrutschen und stege</b>	<b>B</b>
<b>Schaltpläne</b>	<b>C</b>
<b>CE-Konformitätserklärung</b>	<b>D</b>


## 1. EINLEITUNG

Die vorliegende Anleitung sollte vor Arbeiten am Gerät gelesen werden.

Die Anleitung wurde so entwickelt und aufgebaut, dass sie ein schnelles und leichtes Nachschlagen ermöglicht. Um das Ganze verständlicher zu machen, sind für jedes behandelte Argument Abbildungen und/oder Tabellen vorhanden.

Die Bedienungsanleitung ist in verschiedene Kapitel unterteilt. Jedes Kapitel enthält eines der Themen, die im Index angegeben sind.

Nachstehende Zeichen, die Sie innerhalb des Manuals finden werden, haben folgende Bedeutung:

 **ACHUNG!**

Unfallschutzvorschriften für den Bediener

 **HINWEIS:**

Das Gerät und/oder seinen Bestandteile können beschädigt werden

 **VORSICHT:**

zusätzliche Hinweise bezüglich des laufenden Vorgangs

 **ANMERKUNG:**

allgemeine Angaben

## 2. ALLGEMEINE HINWEISE

Die vorliegende Anleitung wendet sich an den Eigentümer und/oder Benutzer des Geräts und an das Person, das für die Verschiebung, die Installation, die Bedienung, die Instandhaltung und den Abbruch des Geräts zuständig ist.

Sie liefert vereinzelte Informationen und Anweisungen über:

- die technischen Merkmale des Geräts
- den vorgesehenen Einsatz des Geräts
- die Verschiebung und die Installation des Geräts
- die Instandhaltung und den Abbruch des Geräts

Die vorliegende Anleitung ist als ein Bestandteil eines Geräts für professionellen Gebrauch zu betrachten und kann als solche nie ein Ersatz für die geeignete Ausbildung und die Erfahrung des Benutzers sein.

Der Hersteller erinnert den Kunden bzw. den Benutzer des Geräts daran, dass er die Pflicht hat, sich an die für Arbeitsplatz und Hygiene gültige Gesetzgebung zu halten.

Da die Anleitung ein Bestandteil des Geräts ist, muss sie bis zu seinem Abbruch für zukünftiges Nachschlagen aufbewahrt werden. Die vorliegende Anleitung spiegelt den Stand der Technik so wie im Augenblick des Vertriebs des Geräts wieder und kann daher infolge von Änderungen aufgrund neuer Erfahrungen nicht als ungeeignet betrachtet werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, am Gerät und an der Anleitung Änderungen anzubringen, er ist dadurch aber nicht verpflichtet, früher hergestellte Geräte und/oder Anleitungen zu aktualisieren, steht aber zur Verfügung, dem Kunden die eventuell gewünschten, weiteren Auskünfte zu liefern und wird eventuelle Vorschläge für eine Verbesserung der vorliegenden Anleitung bestimmt in Betracht ziehen. Im Falle eines Weiterverkaufs des Geräts wird der Kunde gebeten, dem Hersteller die Adresse des neuen Eigentümers zu geben.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden aufgrund von:


- a) unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Gebrauch durch nicht ausgebildetes Personal
- b) Gebrauch, der nicht in Übereinstimmung mit den spezifischen nationalen Normen ist
- c) unkorrekter Installation
- d) Defekten der elektrischen Versorgung
- e) mangelnder Reinigung und Instandhaltung
- f) unberechtigten Änderungen oder Eingriffen



- g) Benutzung von Nicht-Originalersatzteilen oder von Ersatzteilen, die für das jeweilige Modell nicht vorgesehen sind
- h) ganzer oder teilweiser Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch
- i) außergewöhnlichen Ereignissen.

### 3. ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN

- Das Gerät vor allem in Gegenwart von Kindern nie unbewacht lassen.
- Die in der Wanne des Geräts enthaltene Flüssigkeit nicht einnehmen, obgleich sie ungiftig ist.
- Nur bereits erkälte Nahrungsmittel in das Gerät geben.
- Aufgrund der Konservierung von Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt kann sich Kondenswasser bilden, was den korrekten Betrieb des Geräts jedoch nicht beeinträchtigt.

-  • Den Hauptschalter vor der Durchführung von Arbeiten wie Installation, Reinigung, Instandhaltung und Reparatur abschalten und den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen, die mit Schalter verblockt ist.

### 4. GARANTIEVORSCHRIFTEN

Die Kriterien, nach denen das Gerät garantiert wird, sind:


- die Garantiedauer beträgt ein Jahr (mit 1 Jahr sind 12 aufeinanderfolgende Monate ab Kaufdatum gemeint);
- nicht durch Garantie gedeckt sind die elektrischen und elektronischen Teile und jene Bestandteile des Geräts, die aufgrund ihrer Art und Weise und ihres Einsatzes Verschlechterung oder Abnutzung ausgesetzt sind;
- die Garantie wird ungültig, falls das Gerät ohne Einhaltung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Vorschriften verwendet wird;
- die Garantie wird ungültig, falls der Kunde selbst oder durch Dritte, die vom Hersteller oder dem autorisierten Händler nicht berechtigt wurden, Änderungen oder Reparaturversuche am Gerät durchführt oder durchführen lässt;
- für jeden Rechtsstreit wird ausschließlich das Gericht von Padua zuständig sein.

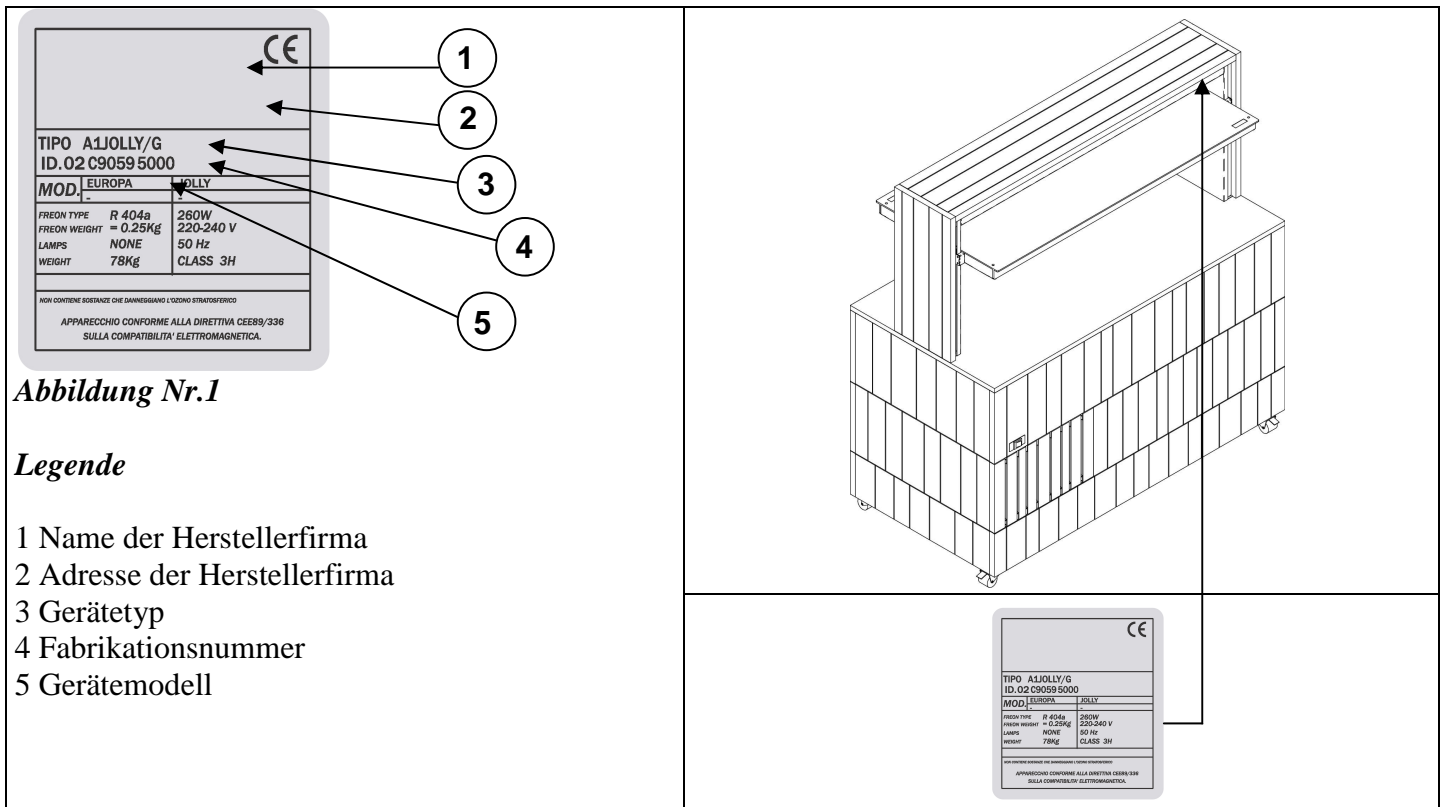
### 5. KENNSCHILD

Das Kennschild, das alle Daten enthält, die für eine Identifizierung des Geräts notwendig sind, ist an der Stelle angebracht, die in Abbildung Nr. 2 vom Pfeil angegeben ist.

Die angegebenen Daten sind:

- Kenndaten des Herstellers;
- Modell des Geräts;
- Seriennummer;
- Baujahr;
- CE-Konformitätsklasse;
- Klimaklasse des Geräts;
- technische Daten.

-  Wenn ein Eingriff beantragt wird, müssen die Daten auf dem Kennschild mitgeteilt werden. Das in der Abbildung gezeigte Schild dient nur als Beispiel.



## 6. EINSATZ

Die Möbel für das Gaststättenwesen dienen zur Ausstellung und täglichen Aufbewahrung von Nahrungsmitteln für den sofortigen Verbrauch in öffentlichen Lokalen, wie Hotels, Restaurants, Gaststätten, Pizzerias, Feinkostgeschäfte und Supermärkte..



Ein Gebrauch für andere Zwecke ist unzulässig, da er für den Benutzer des Geräts und seine dauerhafte Funktionstüchtigkeit schädlich sein kann.

## 7. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Möbel für das Gaststättenwesen bestehen im Wesentlichen aus:

- Struktur des Geräts und des Untergestells aus lackiertem, Modelle "DROP-IN" Untergestells aus Edelstahlblech;
- Innenwanne aus rostfreiem, satiniertem Stahl AISI 304, isoliert mit geschäumten Polyurethanharzen;
- obere Haube aus Polycarbonat oder gehärtetem Glas, komplett mit Innenbeleuchtung mit Schalter;
- Griff für das Öffnen und Schließen der Haube, falls nicht fest;
- statische Kühlung mit belüftetem Verflüssiger und Verdampfer aus Kupferschlange;
- hermetische Verflüssigungseinheit und Luftverflüssigung mit elektronischem
- Temperaturregler für die automatische Kontrolle der Temperatur;
- Abflusssystem für das Kondenswasser;
- Rollen am Untergestell des Geräts, Modelle "DROP-IN" ausgeschlossen;
- Bedienfeld.



**DROP-IN** = Einbaugerät.

## 8. VORBEUGUNGSMAßNAHMEN GEGEN RISIKEN FÜR DIE SICHERHEIT UND DIE GESUNDHEIT

Planung und Konstruktion des Geräts sind vom Hersteller unter genauester Berücksichtigung der Ergebnisse einer vorherigen, genauen Analyse der Risiken für die SICHERHEIT und die GESUNDHEIT, die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängen, durchgeführt worden. Die am Gerät installierten Schutzvorrichtungen und Maßnahmen stellen daher die Ergebnisse dar, die erhalten wurden, um den Sicherheitsanforderungen der jeweiligen EWG-Richtlinien zu entsprechen.

Über diese Schutzvorrichtungen und Maßnahmen werden hier folgend Auskünfte und Erläuterungen geliefert, so dass der Benutzer des Geräts seine Arbeit so sicher wie möglich ausführen kann..

### 8.1 Verhütungsmaßnahmen gegen Risiken mechanischen Ursprungs

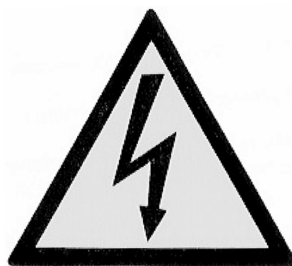
Das Gerät ist mit Schutzvorrichtungen ausgestattet, die einen zufälligen Kontakt mit Bewegungsteilen verhindern. Insbesondere

- Modelle "DROP-IN" ausgeschlossen, das Gerät ist mit 4 Schwenkrollen ausgestattet, von denen 2 eine Pedalbremse haben. Das Gerät ist stabil und bedarf keiner Fußbodenverankerung (Stoßgefahr).

### 8.2 Verhütungsmaßnahmen gegen Risiken elektrischen Ursprungs

Gegen die Gefahr durch direkte oder indirekte Kontakte sind die Verhütungsmaßnahmen angewendet worden, die von Richtlinie 73/23/EWG und der Norm EN 60335 vorgesehen sind; es sind alle vorgesehenen Test durchgeführt worden, wie durch die unter B anliegende CE-Koformitätserklärung bescheinigt wird. Weiterhin sind die Tests durchgeführt worden, welche die technischen Vorschriften für die Durchführung der EWG-Richtlinie für Elektromagnetische Verträglichkeit (Norm 89/336) vorsehen. Insbesondere:

- Alle Bestandteile sind von ihren Herstellerfirmen garantiert (auf jedem Teil ist das Kennzeichen angebracht).
- Die elektrischen Apparaturen und alle anderen elektrischen Teile sind in geschlossene Abteile eingebaut, so dass jeder DIREKTE Kontakt mit Teilen, die sich unter Spannung befinden, verhindert wird. Auf der Schutzplatte der Schalttafel ist das Signal "Stromgefahr" angebracht:



Zum Schutz gegen INDIREKTE Kontakte sind alle Metallmassen mit einem speziellen Leiter geerdet. Durch die Stecker-Steckdose-Verbindung muss dieser Leiter den elektrischen Durchgang zwischen Maschine und Haupterdungsanlage gewährleisten;

Eignung und Effizienz der Hauptanlage und der Zusatzapparaturen, die für eine

Unterbrechung der Stromversorgung im Falle von Defekten notwendig sind, gehenvoll und ganz zu Lasten des Benutzers des Geräts.

Es wird daran erinnert, dass die mit Schalter verblockte Steckdose auf einer Höhe von ca.130 cm ab Boden und so angeordnet werden muss, dass sie keinen Stößen oder Beschädigungen ausgesetzt ist. Ein Kontakt des Kabels mit dem Wannenrand ist zu vermeiden.

### 8.3 Maßnahmen für die hygiene

Die obere Haube aus Polycarbonat oder gehärtetem Glas wurde als Staub- und Spuckschutz gemäß der Norm EN 60335 geplant und hergestellt.

Elemente oder Geräteteile, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen bzw. Die sich in der sogenannten NAHRUNGSMITTELZONE befinden, sind aus Edelstahl..

### Verhütungsmaßnahmen gegen risiken aufgrund von geräusch

Es kann bestätigt werden, dass das Gerät keine unangenehmen oder schädlichen Geräusche verursacht.

## 9. SIGNALE UND SYMBOLE

Die Sicherheitssignale weisen den Bediener auf eventuelle Gefahren hin, so dass er sich für seine Sicherheit dagegen schützen kann.



**STROMGEFAHR!**



Die Farben und die Schriften auf Signalen und Symbolen müssen in einwandfreiem Zustand sein. Falls infolge einer Kontrolle Verschlechterungen festgestellt werden, ist eine Kopie beim Hersteller oder dem autorisierten Händler anzufordern, so dass das verschlechterte Signal oder Symbol ausgewechselt werden kann.

Die am Temperaturregler vorhandenen Symbole sind im Kapitel beschrieben, das sich auf dessen Bedienung bezieht.

## 10. BEFÖRDERUNG, VERSCHIEBUNG UND LAGERUNG

Das Gerät ist in einem Karton verpackt, auf dem Symbole und Hinweise für seine Verschiebung angebracht sind. Es wurde dann auf Palette angebracht und mit Hilfe eines geeigneten Gabelstaplers in einen Container oder Wagon geladen.



Das Gerät muss immer mit größter Achtung und Vorsicht verschoben werden.



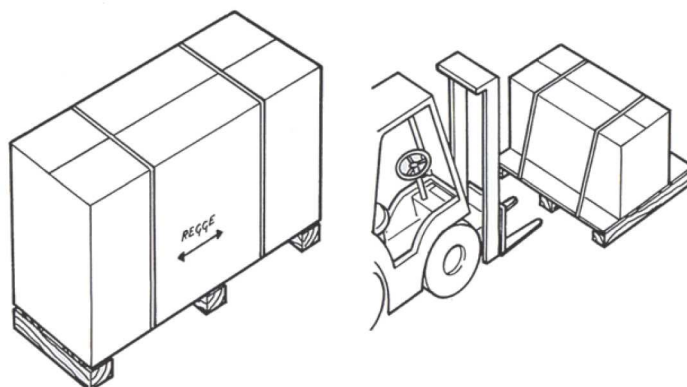
Was die Lagerung des Geräts betrifft, so sind trockene, belüftete Räume zu verwenden und das Gerät muss mit einer Plane geschützt werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch schlecht ausgeführte Arbeiten verursacht werden.

### 10.1 Abladeverfahren des Geräts mit Hilfe eines Gabelstaplers

1. Schritt: das noch verpackte Gerät sehr vorsichtig vom Lastwagen abladen
2. Schritt: das Gerät behutsam am Boden ablegen
3. Schritt: die Verpackung abnehmen und das Gerät mit dem Gabelstapler vorsichtig heben, so dass die Palette darunter entfernt werden kann

4. Schritt: das Gerät behutsam auf eine ebene und feste Fläche stellen, die sich möglichst in der Nähe des endgültigen Installationsortes befindet..



## 11. VORBEREITUNG DER RÄUME UND INSTALLATION DES GERÄTS

Der Installationsraum des Geräts sowie die verschiedenen vorhandenen Anlagen müssen den örtlich gültigen technischen Vorschriften und Spezifikationen entsprechen.

Das Gerät unter Einhaltung der technisch-gesundheitlichen Vorschriften an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufstellen. Insbesondere:

- Das Gerät möglichst nicht in der Nähe von Wärmequellen (Heizkörper, Öfen, Herde, usw.) oder im Luftzug aufstellen. Sollte dies nicht möglich sein, sind folgende minimale Freiräume zu halten: 50 cm von Kohle- oder Petroleumkochern, und 50 cm von elektrischen und/oder Gaskochern und 30 cm von der Wand.
- Um zu vermeiden, dass Nahrungsmittel verderben können, sollte das Gerät keinen direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt werden.
- Die Belüftungsöffnungen des Geräts nicht zudecken oder verstopfen. Das Gerät sorgfältig auspacken, indem der Hauptkarton, dann das gesamte Schutzmaterial der Verpackung entfernt wird.



Das Gerät bei der Entfernung der Verpackung auf seine Unversehrtheit kontrollieren und dem Hersteller oder dem autorisierten Händler innerhalb von 48 Stunden ab Erhalt der Ware eventuelle Schäden melden.

Für die Installation des Geräts, die Angaben auf dem Kennschild und die Gesamtabmessungen berücksichtigen (siehe Kapitel Nr. 5 und 6).

Für die Bedienung und Instandhaltung des Geräts muss ein Freiraum von ca. 50 cm um das Gerät herum gelassen werden.



Die Benutzung des Geräts an Orten, wo effektiv Explosions- oder Brandgefahr aufgrund des Vorhandenseins oder der Entwicklung von explosiven oder entzündbaren Pulvern, Gasen oder Mischungen besteht, ist absolut verboten.



Das Verpackungsmaterial muss nach den örtlich gültigen Gesetzen für Industrie- und Sondermüll entsorgt werden.



Siehe anlage "A" für die installation der modelle "DROP-IN"

## 12. INBETRIEBSETZUNG, BEDIENUNG UND EINSTELLUNG

Um optimale Leistungen von der Kühltheke zu erhalten, müssen folgende Bedingungen vorhanden sein:

- Umgebungstemperatur = 25°C
- Relative Feuchtigkeit = 60%

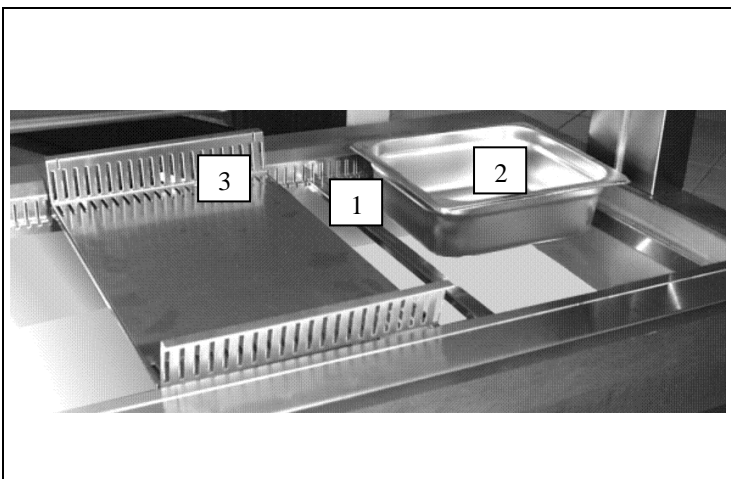
Um optimale Leistungen von der Kühltheke zu erhalten, müssen folgende Bedingungen vorhanden sein:


- Umgebungstemperatur = 25°C
- Relative Feuchtigkeit = 60%

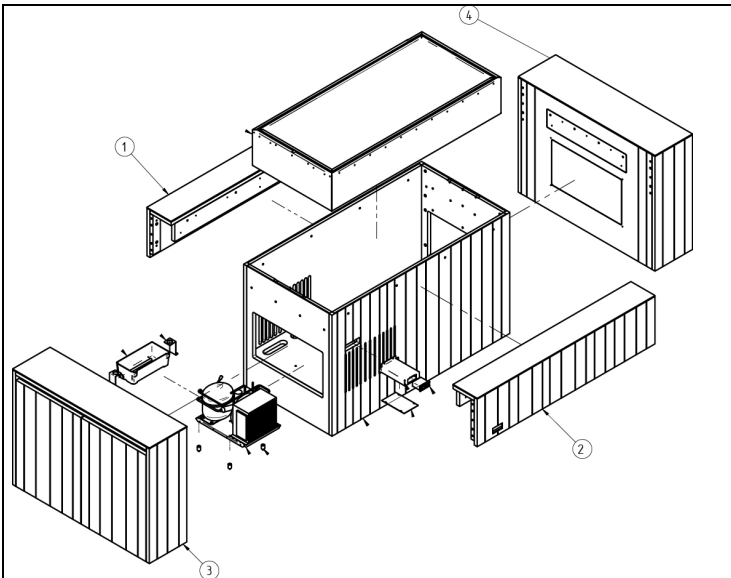
Vor der Inbetriebsetzung des Geräts sind folgende Anweisungen zu beachten:

- 1 Prüfen, ob die Anlage und die elektrischen Anschlüsse mit den örtlich gültigen Vorschriften übereinstimmen.
- 2 Prüfen, ob die Spannungsaufnahme des Geräts, auf dem Kennschild angegeben, mit der Linienspannung in der benutzten Steckdose übereinstimmt, andernfalls den elektrischen Anschluss nicht durchführen, sondern den Hersteller bzw. den autorisierten Händler zu Rate ziehen.
- 3 Die korrekte Erdung des Geräts überprüfen und kontrollieren, ob ein zweipoliger Netzschalter mit Differential zur Verfügung steht.
- 4 Falls Versorgungssteckdose und Versorgungsstecker nicht vom gleichen Typ sind, muss die Steckdose von einem Fachtechniker ausgewechselt werden. Keine Verlängerungen oder Adapter verwenden. Das Kabel und der Versorgungsstecker müssen nach der Installation leicht zugänglich sein. Sollten sie Verschleißerscheinungen oder Schäden aufweisen, müssen sie unverzüglich von einem Fachtechniker ausgewechselt werden.
- 5 Prüfen, ob das Bedienfeld und das Schutzglas der Beleuchtung korrekt befestigt sind.
- 6 Modelle mit Rollen: sicherstellen, dass zwei der Rollen durch ihre Feststellvorrichtungen blockiert sind.
- 7 Modelle mit Zubehörteilen: alle Zubehörteile wie auf den folgenden Abbildungen gezeigt einbauen:

1. Halterungen für Feinkostbehälter
2. Feinkostbehälter aus Edelstahl
3. Böden aus Edelstahl



 Für eine optimale Konservierung, die Feinkostbehälter nicht bis zum Rand füllen, sondern mindestens 3 cm bis zum Rand frei lassen.



### Montage der Seitentüren und Umfang

Die Nummerierung der Teile beachten und die Marmorleisten in der Reihenfolge unten

1 Die verzinkten Halterungen (Nr. 4) mit Schrauben an den vorgelochten Bohrungen der Holzseiten befestigen;

2 Die verzinkten Halterungen mit Aluminiumhalterung (Nr.3) zudecken;

3 Die Holzwinkel (Nr. 5) auf den Halterungen befestigen;

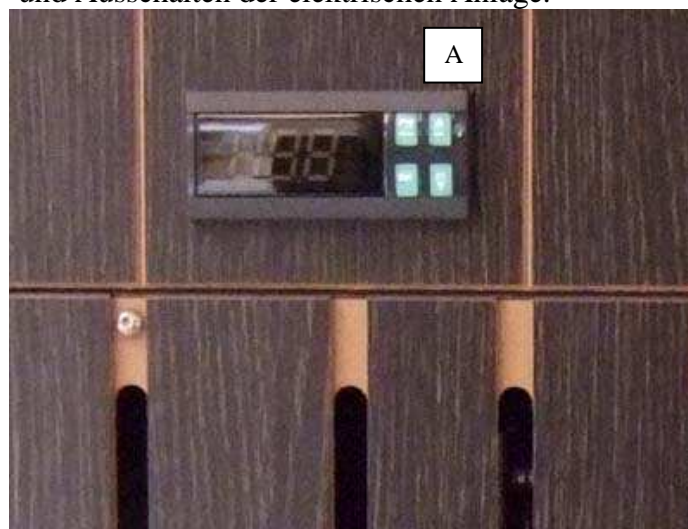
4 Die Marmorleisten (Nr. 2) mit Hilfe von Befestigungsblechteilen (Nr.1) an den Holzwinkeln einfügen.

## 13. Manuelles abtauen des geräts

**Das Bedienfeld befindet sich am Untergestell und enthält folgende Schaltvorrichtungen:**

A Elektronischer Temperaturregler: für die Einstellung der Gerätetemperatur und das Ein- und Ausschalten der Kühlanlage und der Beleuchtung (für den Gebrauch des Temperaturreglers wird auf die nachfolgenden Anweisungen verwiesen). Es wird empfohlen, die Beleuchtung nur während der effektiven Bedienung einzuschalten.

B Hauptschalter: für das Ein- und Ausschalten der elektrischen Anlage.



## HÄUFIGE ANPASSUNGEN

### *Aenderung der inneren Haupttemperatur (set point)*

1. Durch Betaetigung der SET Taste wird die Haupttemperatur geandert
2. Danach die gewuenschte Temperatur mit den kleinen Pfeilen einstellen ▲ ▼
3. Set erneut druecken

### *Manuelle Abtaugung*

1. Die DEF Taste (rechts unten) druecken ▼

### *Aenderung der automatische Abtaugung (In Stunden oder Minuten)*

1. Die Prg Taste fuer 5 Sekunden druecken
2. Mit den kleinen Pfeilen die Parameter durchstreifen bis wann die Parameter dl (Zeitabstand zwischen den Abtaugungen) Oder Dp1 (Dauer) ▲ ▼
3. Die Set Taste druecken, um den eingestellten Wert zu sehen
4. Die Tasten benutzen, um den Wert zu veraendern ▲ ▼
5. Die Set Taste druecken
6. Prg fuer 5 Sekunden druecken, um den neuen Wert zu bestaetigen

### *Wiederefuehrung der Defaultparameter*

1. Die Spannungsversorgung des Geraets abtrennen
2. Die Prg Taste druecken
3. Die Prg Taste gedruickt behalten, die Spannungsversorgung wieder anschliessen und einige Sekunden abwarten bis wann das Zeichen bn0 erscheint
4. Durch die Pfeilen die Parameter auf dem Display durchstreifen bis wann das Zeichen bnX erscheint, "X" bezieht sich auf das Moebeltyp ▲ ▼
4. Die Set Taste druecken

## **Die Gebrauchsanwesiungen des Reglers sind in der Bedinungsanleitung erhaeltlich**

### **13.1 Einstellen der Temperatur**

Für einen einwandfreien Betrieb der Maschine und für das bessere Konservierung von Futtermitteln, wird empfohlen, die "Sollwert" der Steuerung bis +2 ° C.

Reinigung des Instruments.

Zur Reinigung des Gerätes nicht nutzen Ethylalkohol, Kohlenwasserstoffen (Benzin), Ammoniak und Derivate. Und 'ratsam, neutrale Reinigungsmittel und Wasser zu verwenden.

## **14.HYGIENE UND REINIGUNG**



Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten, den elektronischen Temperaturregler ausschalten, den Hauptschalter abschalten und den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen.

### **Täglich**

- Alle Geräteteile mit einem Tuch reinigen, das in lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel feucht gemacht wurde; auf keinen Fall abschleifende Mittel oder Reinigungsmittel verwenden, welche die Anlage innen oder außen, insbesondere die Teile aus Glas oder Polycarbonat, beschädigen könnten;
- nachspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Für einen korrekten Betrieb und eine wirksame Wärmeübertragung muss die Wanne sauber gehalten werden. Weiterhin ist eine periodische Entkalkung mit wirksamen, aber NICHT korrosiven Produkten wichtig, wenn nicht aufbereitetes Wasser benutzt wird.



- Om de sensor met niet corrosieve antilimestonesubstanties schoon te maken


### Alle 15 Tage

- Reinigen Sie den Kondensator der Kältemaschine mit Hilfe einer Bürste oder einem Staubsauger (Um den Kühler zu reinigen, entfernen Sie das vordere Gitter auf Holz).

### Im Falle längerer Stillstandes

- den elektronischen Temperaturregler ausschalten;
- den Hauptschalter abschalten;
- den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen;
- alle Nahrungsmittel herausnehmen;
- das Gerät mit Hilfe desinfizierender und neutraler Produkte sorgfältig reinigen, um es vor Verrosten zu schützen (siehe die Kapitel Nr. 14 - 15);
- die Türen des Geräts geöffnet lassen, um die Bildung von Schimmel, schlechtem Geruch und von Oxidationen zu verhindern;
- die Anlage zudecken, um Staubansammlungen zu vermeiden.

## 15. INSTANDHALTUNG UND KONTROLLEN

 Vor der Durchführung von Instandhaltungsarbeiten, den elektronischen Temperaturregler und den Hauptschalter ausschalten und den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen..

### Täglich

- Ständig prüfen, ob das Versorgungskabel unbeschädigt ist; im gegenteiligen Fall mit einem anderen Kabel mit gleichen Merkmalen auswechseln..

## 16. STÖRUNGEN UND MÖGLICHE ABHILFEN

Für die Fehlersuche und die jeweiligen Reparaturen ist auf die hier folgende Tabelle Bezug zu nehmen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE ABHILFE
Die Kälteanlage startet nicht.	Stecker des Geräts sitzt nicht in der Versorgungssteckdose.	Stecker richtig in die Versorgungssteckdose stecken.
	Versorgungskabel beschädigt oder unterbrochen.	Kabel überprüfen. Gegebenenfalls von einem Fachtechniker mit einem anderen Kabel mit gleichen Merkmalen auswechseln lassen.
	Zweipoliger Netzschalter ausgeschaltet.	Zweipoligen Netzschalter korrekt einschalten.
	Stromunterbrechung im Bedienfeld.	Bedienfeld überprüfen. Gegebenenfalls einen Fachtechniker zur Rate ziehen, um die Unterbrechung zu beheben.
	Temperaturregler nicht in korrekter Stellung.	Temperaturregler wie in Kapitel Nr.13 angegeben einstellen.
	Verdichter funktioniert nicht.	Verdichter überprüfen. Gegebenenfalls von einem Fachtechniker mit einem anderen Verdichter mit gleichen Merkmalen auswechseln lassen.
Die Temperatur des Geräts ist zu hoch.	Temperaturregler nicht in korrekter Stellung.	Temperaturregler wie in Kapitel Nr.13 angegeben einstellen.

	Gerät ist in der Nähe einer Wärmequelle installiert.	Gerät wie in Kapitel Nr.12 angegeben von der Wärmequelle entfernen.
	Der Abstand zwischen Gerät und anderen Hindernissen beträgt weniger als 15 cm.	Das Gerät fern von anderen Hindernissen aufstellen, wie in Kapitel Nr.12 angegeben.
	Belüftungsschlitze verstopft, daher keine Belüftung.	Verstopfungen an den Belüftungsschlitzen entfernen.
	Unterbrechung im Kältekreislauf oder Gas fehlt.	Fachtechniker zu Rate ziehen, um zu prüfen, ob die Gasausdehnungstemperatur den Angaben.
Die Temperatur des Geräts ist zu niedrig.	Temperaturregler nicht in korrekter Stellung.	Temperaturregler wie in Kapitel Nr.13 angegeben einstellen.
Zu viel Eis an der Rückwand	Die Tür bleibt zu lange geöffnet oder die Temperatur des Geräts ist zu niedrig	Überprüfen, dass die Tür dichtgeschlossen ist. Die Anzahl der automatischen Abtaugungen erhöhen. Eine manuelle Abtaugung durchführen. Den Regler wieder einstellen. (s. Kapitel 13).
Vorhandensein von Wasser auf dem Boden der Kühltheke.	Der Ablauf des Abtauwassers ist verstopft.	Die Abtropfvorrichtung auf Fremdkörper überprüfen.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Stecker des Geräts sitzt nicht in der Versorgungsdose.	Stecker richtig in die Versorgungsdose stecken.
	Versorgungskabel beschädigt oder unterbrochen.	Kabel überprüfen. Gegebenenfalls von einem Fachtechniker mit einem anderen Kabel mit gleichen Merkmalen austauschen lassen.
	Zweipoliger Netzschalter ausgeschaltet.	Zweipoligen Netzschalter korrekt einschalten.
	Stromunterbrechung im Bedienfeld.	Bedienfeld überprüfen. Gegebenenfalls einen Fachtechniker zu Rate ziehen, um die Unterbrechung zu beheben.
	Der Schalter der Beleuchtung oder der Belüftung ist ausgeschaltet.	Den Schalter der Beleuchtung oder der Belüftung einschalten.
	Die Beleuchtung ist beschädigt.	Den Zustand der Beleuchtung überprüfen.
Die Temperatur auf dem Display entspricht nicht der wirklichen Temperatur.	Den Fühler ist nicht kalibriert.	Den Fühler 1 kalibrieren.
Der Regler funktioniert nicht.	Die Parameter sind falsch eingestellt.	Den Regler wieder einstellen.
Das automatische Befüllen des Wassers funktioniert nicht.	Die Elektroklappe ist beschädigt oder es fehlt Wasser in der Wanne.	Die Elektroklappe überprüfen. Den Wasserstand überprüfen.

Aktiveirung Alarms d'A.	des	Es fehlt Wasser in der Wanne.	Wasser in der Wanne schuetten.
Aktivierung Alarms EA.	des	Die Parameter sind nicht abgeglichen	Den Regler wieder einstellen. Den Kundendienst anrufen.

**VORSICHT**



**om de badkuip te werken correct het van water moet worden opgevuld tot het overschrijden van de niveausensor**

### **TECHNISCHER KUNDENDIENST**

Es wird empfohlen, die Herstellerfirma oder den autorisierten Händler zu Rate zu ziehen.

Sie werden durch Fachpersonal und mit dazu entwickelten Ausrüstungen für die beste und rationellste Durchführung jeder Revisions- und Reparaturarbeit sorgen.

**Dem technischen Kundendienst müssen immer die Daten auf dem Kennschild mitgeteilt werden (siehe Kapitel Nr. 5), und insbesondere:**

- **der Defekt;**
- **das Modell des Geräts;**
- **die Seriennummer des Geräts;**
- **Ihre Adresse;**
- **Ihre Telefonnummer.**

## **17.NOTLAGEN**

Ein korrekter Gebrauch des Geräts schließt aus, dass während des Betriebs, der Reinigung und der Instandhaltung Notlagen auftreten können, unter der Bedingung, dass die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen eingehalten werden..



Falls Gefahr droht, den Hauptschalter ausschalten, den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen und einen Fachtechniker des Herstellers oder des autorisierten Händlers zu Rate ziehen..

Sollte eine Stromdispersion vorhanden sein, was am Kontakt mit Metallteilen des Geräts zu bemerken ist, den Hauptschalter ausschalten, den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen und einen Fachtechniker des Herstellers oder des autorisierten Händlers zu Rate ziehen..

## **18.ABBRUCH DES GERÄTS**

Wenn das Gerät nicht mehr betriebsfähig ist, muss es nach den örtlich gültigen Vorschriften für die Entsorgung von Industrie- und Sondermüll entsorgt werden. Weiterhin muss es unbrauchbar gemacht werden, indem das Versorgungskabel nach Abtrennen zerschnitten wird.

5Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten  
6(WEEE-Richtlinie 2002/ 96/EG)



**Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.**

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen

mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein.



**Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektround Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde. Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.**

## **19.BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN**

Die Explosionszeichnung der Maschine bei unserem Kundendienst anfordern und den Code des zu ersetzenden Teils ermitteln.

In Bestellungen immer folgendes angeben:

- Seriennummer des Geräts (auf dem Kennschild ablesen)
- Referenznummer des Teils und jeweiliger Code
- Gewünschte Menge
- Baujahr des Geräts
- Geeignetstes Speditionsmittel
- Adresse des Auftraggebers.

Die technischen Angaben in diesem Handbuch dienen nur als Hinweis. Der Hersteller behält es sich vor, jederzeit und ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen anzubringen.

## - Español -

### INDICE PARA LOS ARGUMENTOS

Capitulo	Pàgina
<b>1. Introducción</b>	<b>62</b>
<b>2. Advertencias generales</b>	<b>62</b>
<b>3. Precauciones generales</b>	<b>63</b>
<b>4. Normas de garantía</b>	<b>63</b>
<b>5. Placa de identificación</b>	<b>63</b>
<b>6. Destinación de uso</b>	<b>64</b>
<b>7. Descripción de la máquina</b>	<b>64</b>
<b>8. Medidas de prevención contra los riesgos para la seguridad y la salud</b>	<b>65</b>
<b>9. Señales y símbolos</b>	<b>66</b>
<b>10. Transporte, movilización y almacenaje</b>	<b>66</b>
<b>11. Predisposición de los locales y instalación de la máquina</b>	<b>67</b>
<b>12. Puesta en marcha, uso y regulación – mod. Luxus</b>	<b>68</b>
<b>13. Descongelación de la máquina</b>	<b>70</b>
<b>14. Higiene alimenticia y limpieza</b>	<b>71</b>
<b>15. Mantenimiento y controles</b>	<b>71</b>
<b>16. Anomalías y posibles soluciones</b>	<b>71</b>
<b>17. Situaciones de emergencia</b>	<b>73</b>
<b>18. Demolición de la máquina - Directiva RAEE</b>	<b>74</b>
<b>19. Pedido de los repuestos</b>	<b>74</b>

### Adjuntos

<b>Montaje “DROP-IN”</b>	<b>A</b>
<b>Montaje planea perímetro y apoyo cuenco</b>	<b>B</b>
<b>Cuadros electricos</b>	<b>C</b>
<b>Declaración de conformidad CE</b>	<b>D</b>

## 1. INTRODUCCION

Se aconseja leer este manual de instrucciones antes de efectuar cualquier operación en la máquina.

Este manual de instrucciones fué creado y estructurado con la finalidad de permitir una consultación rápida y fácil. Para cada argumente tratado, se han adjuntado dibujos y tablas para facilitar la comprensión.

El manual de instrucciones está subdividido en varios capítulos. Cada capítulo contiene argumentos que están indicados en el índice.

Al interior del manual encontraran indicaciones que sintetizaran los siguientes significados:

 **ATENCIÓN!**

Norma santi-infortunios para el operador

 **ADVERTENCIA:**

se puede crear un dano a la maquina y/o a sus componentes

 **PRECAUCION:**

ulteriores noticias concernientes a la operacion en curso

 **NOTA:**

indicaciones generales

## 2. ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual de instrucciones está dedicado al propietario/usuario de la máquina, al personal subalterno encargado del desplazamiento, instalación, utilización, control, mantenimiento, demolición, etc.

El manual contiene informaciones detalladas e instrucciones referentes a:

- las características técnicas de la máquina
- utilización prevista de la máquina
- el desplazamiento y la instalación de la máquina
- la manutención y la demolición de la máquina

Este manual está considerado parte integrante de una máquina destinada para uso profesional, y, por eso, no podrá nunca substituir una adecuada preparación y experiencia del usuario.

El fabricante desea recordar a los estimados Clientes que utilizan la máquina, la obligación de observar las leyes vigentes acerca de los lugares de trabajo e higiene.

Este manual debe considerarse parte de la máquina y, por lo tanto, debe ser conservado para consultas futuras hasta cuando la máquina será desmantelada.

Este manual representa el estado de la técnica (o estado del arte) que existe al momento de la comercialización de la máquina y no puede ser considerado inadecuado debido a sucesivas actualizaciones en base a nuevas experiencias.

El fabricante se reserva el derecho, en caso necesario, de actualizar la máquina y el manual de instrucción sin que esto conlleve su obligación a actualizar máquinas y/o manuales producidos anteriormente. Sin embargo, el fabricante está dispuesto a dar todas las informaciones necesarias al usuario que las requiere y aceptará recibir sugerencia para mejorar el presente manual.

El fabricante ruega a los estimados clientes (usuarios), en el caso de traspaso de la máquina, señalar la dirección del nuevo propietario.


El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o cosas, derivados por:

- α) uso incorrecto de la máquina o su utilización por personal que no tiene ninguna instrucción para usar máquinas de tipo profesional
- β) uso contrario a la normativa nacional específica
- χ) instalación incorrecta
- δ) defectos de alimentación eléctrica
- ε) falta de limpieza y mantenimiento previsto
- φ) modificaciones y operaciones no autorizadas

- γ) utilización de piezas de repuesto no originales o no específicas para el modelo
- η) inobservancia total o parcial de las instrucciones de este manual
- ι) acontecimientos excepcionales.

### 3. PRECAUCIONES GENERALES

- No dejar la máquina sin vigilancia sobre todo cuando existe la presencia de niños.
- No ingerir el líquido, aunque sea tóxico, contenido en el tanque de la máquina..
- Introducir en la máquina solo productos alimenticios ya fríos.
- La conservación de productos alimenticios con un alto contenido de agua puede provocar la formación de condensación: esto no compromete el correcto funcionamiento de la máquina.

-  • Antes de efectuar cualquier tipo de operación de instalación, limpieza, mantenimiento y reparación, desconectar el interruptor general y quitar el enchufe de alimentación eléctrica interbloqueada con interruptores.

### 4. NORMAS DE GARANTIA

Los criterios para definir la garantía de la máquina están descritos a continuación:


- la máquina está garantizada por un año (por 1 año se consideran 12 meses consecutivos de la fecha de compra);
- la garantía no cubre las partes eléctricas o electrónicas y los componentes de la máquina que por naturaleza o destinación son destinados a deterioración o desgastes;
- la garantía pierde su valor cuando la máquina viene utilizada no respetando las prescripciones que contiene el presente manual;
- la garantía pierde su valor cuando el Cliente disponga a su cargo o por medio de terceros no autorizados por el fabricante o por el vendedor autorizado o, desmontar, modificar o tratar de reparar la máquina;
- por cualquier controversia la sentencia está a cargo del Tribunal de Padova.

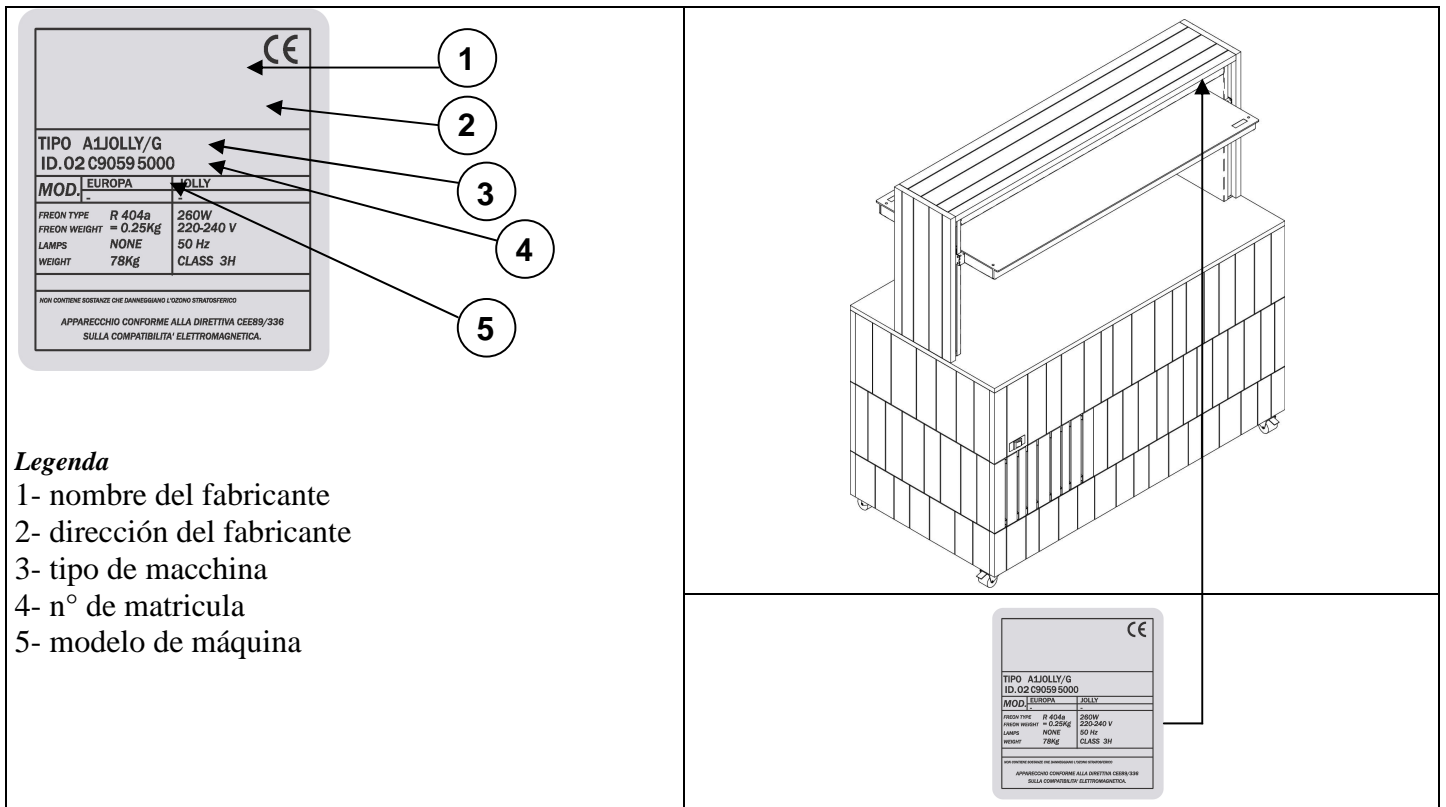
### 5. PLACA DE IDENTIFICACION

La placa de identificación, contiene todos los datos necesarios para la identificación de la máquina, está ubicada donde lo indica la flecha en la figura nº 2.

Los datos que contiene son los siguientes:

- datos identificativos del fabricante;
- modelo de la máquina;
- número de matrícula;
- año de construcción;
- marca CE de conformidad;
- clase climática de la máquina;
- datos técnicos.

-  Los datos contenidos en la placa de identificación deberán ser comunicados por cualquier pedido de intervención. La placa señalada en la figura se interpretará a solo título de ejemplo.



## 6. DESTINACION DE USO

Los muebles refrigeradores para el suministro de comida CALIFORNIA LINE están destinados para la exposición y la conservación de bebidas destinadas al consumo y venta en los comercios públicos como hoteles, restaurantes, posadas, pizzerias, gastronomías, supermercados.



Eventuales usos para finalidades distintas no están permitidos ya que pueden considerarse peligrosos para la utilización de la máquina y para la buena conservación de la misma.

## 7. DESCRIPCION DE LA MAQUINA

Los muebles para la restauración son esencialmente así estructurados:

- estructura de la máquina y de la base de madera, por los modelos "DROP-IN" el basamento es en acero;
- recipiente interno en acero inox AISI 304 satinado aislado con material aislante;
- sobraestructura de vidrio templado, completa de iluminación interna dirigida por un interruptor;
- manija con manubrio para la abertura y el cerrado de la sobraestructura, donde no es fija;
- termoregulador electrónico para el control automático de la temperatura;
- sistema de vaciado del agua;
- ruedas en la base de la máquina, modelos "DROP-IN" excluidos;
- cuadros de mandos.



**DROP-IN** = producto empotrado.



## **8. MEDIDAS DE PREVENCIÓN CONTRA LOS RIESGOS PARA LA SEGURIDAD Y LA SALUD**

El fabricante ha diseñado y construido la máquina tomando en cuenta los resultados de un preventivo y preciso análisis de los riesgos para la SEGURIDAD y la SALUD relacionados al uso de la máquina.

Las protecciones y los dispositivos instalados en la máquina representan por lo tanto, los resultados obtenidos para alcanzar las finalidades de seguridad ratificadas en las específicas normas CEE.

De dichas protecciones y dispositivos vienen suministradas a continuación informaciones y dibujos con la finalidad de permitir al usuario de la máquina de operar en condiciones de máxima seguridad posible..

### **8.1 Medidas de prevención contra los riesgos de origen mecánica**

La máquina está dotada de protecciones adaptadas para evitar contactos accidentales con los órganos en movimiento. Particularmente:

- Modelos "DROP-IN" excluidos, la máquina está dotada de 4 ruedas pirueteantes de las cuales 2 con freno a pedal. La máquina es estable y no necesita anclaje al suelo (peligro de golpes);

### **8.2 Medidas de prevención contra los riesgos de origen eléctrico**

Contra los peligros de contacto directo e indirecto se han adoptado las medidas de prevención por la norma 2006/95/CEE y por la norma EN 60335 y han sido efectuadas todas las pruebas previstas como se ha atestado en la declaración de conformidad CE (ver adjunto C). Se han efectuado además las pruebas previstas por las normas técnicas vigentes para la actuación de la norma CEE en la EMC (norma 2004/108/CEE). Particularmente en:

- Los componentes han sido garantizados por los correspondientes fabricantes (en cada uno figura la sigla característica).
- Los aparatos y todos los otros componentes eléctricos están instalados en el interior de espacios cerrados con la finalidad de impedir cualquier contacto DIRECTO con las partes en tensión. En la caja que contiene el cableado eléctrico figura la señal de peligro de corriente eléctrica:



- Para la protección de los contactos INDIRECTOS, todas las masas metálicas están conectadas a tierra con el correspondiente conductor. Por medio de la conexión enchufe - toma corriente, dicho conductor deberá garantizar la continuidad eléctrica entre la máquina y la instalación general a tierra; la idoneidad y la eficiencia de la instalación general y de los aparatos complementarios necesarios para interrumpir la alimentación eléctrica en caso de avería, están totalmente a cargo del usuario de la máquina.

Se debe recordar que el toma corriente, interbloqueado con el interruptor, va ubicado a una altura de aproximadamente 130 cm. del piso y está protegido de modo tal que no sea expuesto a golpes o daños.

### 8.3 Medidas de prevención para la higiene

Gli elementi o parti della macchina destinati a venire a contatto con gli alimenti, ovvero ricadenti nella cosiddetta ZONA ALIMENTARE, sono in acciaio inox.

La sobraestructura de vidrio templado ha sido proyectada y construida para la protección del polvo y de las salpicaduras según la norma EN 60335.

Los elementos o partes de la máquina destinados a estar en contacto con los alimentos, es decir que se encuentran en la llamada ZONA ALIMENTICIA, son todos de acero inox.

### 8.4 Medidas de prevención contra los riesgos originados por el ruido

Se puede afirmar que la máquina no produce ruidos fastidiosos ni daños.

## 9. SEÑALES Y SIMBOLOS

Las señales de seguridad llaman la atención del operador sobre eventuales peligros para proteger al mismo con la finalidad de ofrecerle mayor seguridad.



**PELIGRO!** Alimentación eléctrica



Controlar la perfecta conservación de los colores y de las escrituras de las señales y de los símbolos. Con el deterioro de las mismas, pedir una copia a la empresa constructora o al revendedor autorizado y sustituirlas.

Los símbolos presentes en el termoregulador están descriptos en el capítulo relativo a sus usos.

## 10. TRANSPORTE, MOVILIZACION Y ALMACENAJE

La máquina ha sido embalada en un cartón en el cual vienen señalados los símbolos y las indicaciones para su movilización. Sucesivamente ha sido ubicada sobre un palet y ha sido cargada en un container o en un vagón con la ayuda de una adecuada carretilla elevadora.



La máquina debe ser siempre movilizada con la máxima cautela y prudencia.



Los operadores encargados de la movilización de la máquina deberán ser calificados y adecuadamente instruidos.

Para el almacenaje de la máquina, utilizar locales secos y aereados y proteger la máquina con una lona.

La empresa constructora no responde por los daños provocados por operaciones realizadas incorrectamente.

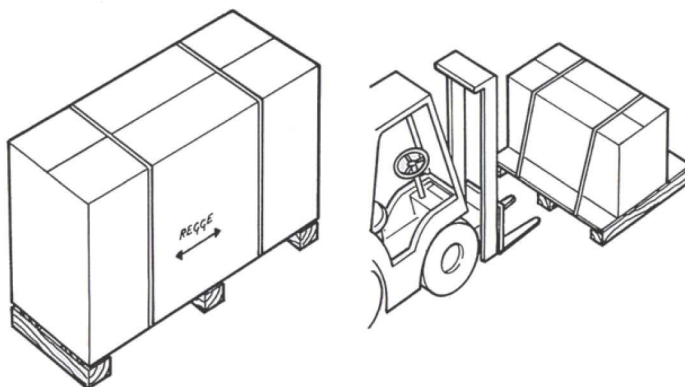
### a. Procedimientos de descarga de la maquina con la ayuda de una carretilla elevadora

Fase 1 descargar la máquina del camión todavía embalada con el máximo cuidado

Fase 2: apoyar delicadamente la máquina en el suelo.

Fase 3: quitar el embalaje, extraer delicadamente la máquina con la carretilla elevadora, teniendo cuidado de no dañarla, hasta permitir la remoción del palet inferior

Fase 4: apoyar delicadamente la máquina sobre una superficie plana, consistente y lo más cerca posible del lugar donde se la ubicará definitivamente.



## 11. PREDISPOSICION DE LOS LOCALES Y INSTALACION DE LA MAQUIN

El local en el cual la máquina será instalada, como así también las distintas instalaciones existentes, deberán respetar las normas y las reglas específicas técnicas locales vigentes.

Ubicar la máquina en un lugar seco y bien aereado respetando las normas técnico-sanitarias locales. Particularmente:

- Evitar de ubicar la máquina en proximidad de fuentes de calor (calefacción, hornos, hornallas, etc. ) o de corrientes de aire. En el caso que ésto no fuese posible, es necesario respetar las siguientes distancias mínimas: 50 cm. de cocinas a carbón y petróleo 50 cm. de cocinas eléctricas y/o a gas y 30 cm de las paredes.
- Para evitar el riesgo de alimentos en mal estado, evitar la exposiciones de la máquina a rayos solares directos.
- Prestar atención de no cubrir u obstruir la aberturas de ventilación de la máquina.

Desembalar con cuidado la máquina quitando el cartón principal y sucesivamente todos los materiales protectivos del embalaje.



En el momento que se quitará el embalaje, controlar la perfecta integridad de la máquina y señalar dentro de las 48 horas de haber recibido la mercadería los daños eventuales, a la empresa constructora o al vendedor autorizado.

Para la instalación de la máquina, tener en cuenta los datos que se señalan en la placa de identificación y de las medidas que la misma ocupa.



Está absolutamente prohibida la utilización de la máquina en lugares donde existe peligro efectivo de explosión o de incendio a causa de la presencia o el desarrollo de polvos, gas o mezclas explosivas o inflamables..



Se debe recordar que los materiales empleados para el embalaje deben ser eliminados según las normativas vigentes que se refieren a los residuos industriales y especiales..

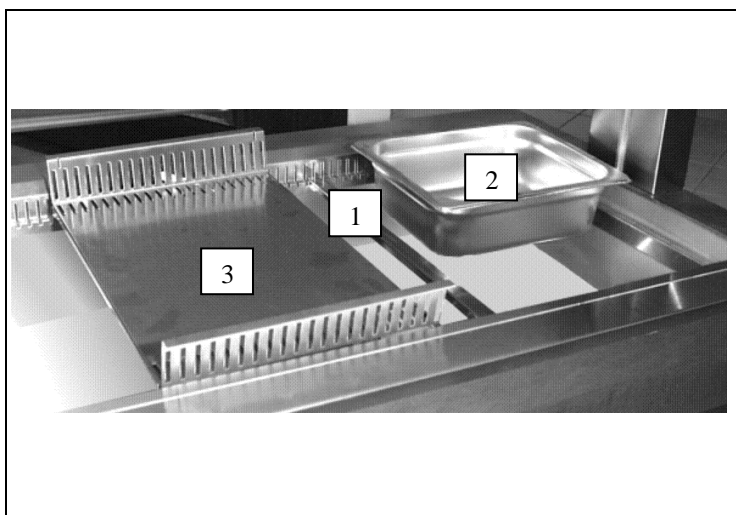


Para la instalación de los modelos "DROP-IN" ver el anexo "A".

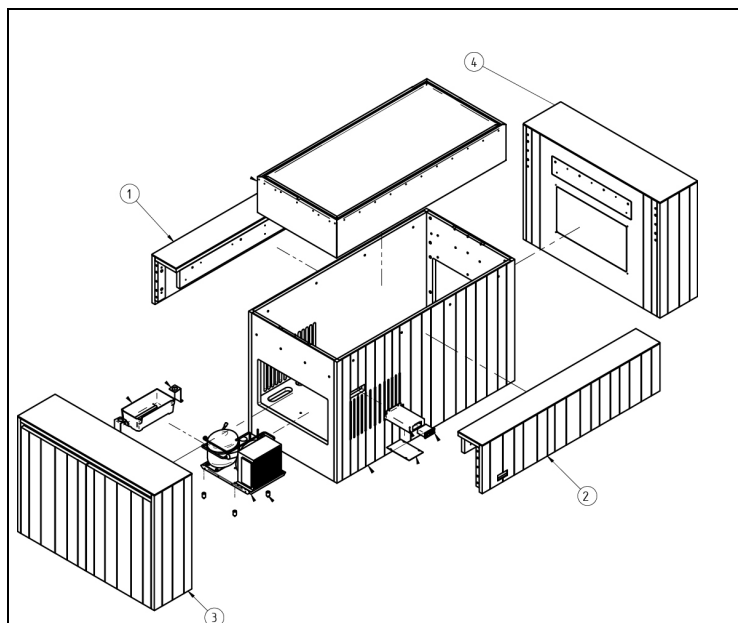
## 12. PUESTA EN MARCHA, USO Y REGULACION

Antes de poner en funcionamiento la máquina, observar las siguientes instrucciones:

- 1) Verificar que la instalación y las conexiones eléctricas estén conformes a las normativas locales vigentes.
- 2) Verificar que el voltaje de la máquina indicado en la placa de identificación corresponda a la tensión de línea existente en el toma corriente que se utilizará. En caso contrario, no se debe proceder a la conexión eléctrica y se deberá contactar la empresa constructora o el vendedor autorizado.
- 3) Verificar la correcta puesta a tierra de la máquina y la disponibilidad de un interruptor bipolar de red con diferencial.
- 4) Si el enchufe y el toma corriente de alimentación no son del mismo tipo hacer sustituir el toma corriente por un técnico calificado. No utilizar alargues o adaptadores múltiples. El cable y el enchufe de alimentación tienen que ser fácilmente accesible después de la instalación. En el caso de que se evidenciaran señales de desgaste o daño deben ser inmediatamente sustituidos por un técnico calificado.
- 5) Verificar que el panel de mandos y el cristal de protección para la iluminación, estén correctamente fijados.
- 6) Para los modelos dotados de ruedas, asegurarse que dos de ellas estén bloqueadas por el correspondiente bloqueo.
- 7) Para los modelos provistos de accesorios, insertar todos los accesorios como se indica en las siguientes figuras.
- 8) Llenar la cuba de agua hasta a llegar al sensor (véase el capítulo 13).



Con la finalidad de una óptima conservación, no rellenar la cubetas gastronómicas hasta el borde, dejando por lo menos 3 cm. de altura.



**Montaje de las puertas laterales y el perímetro**

### 12.1 Cuadro de mando

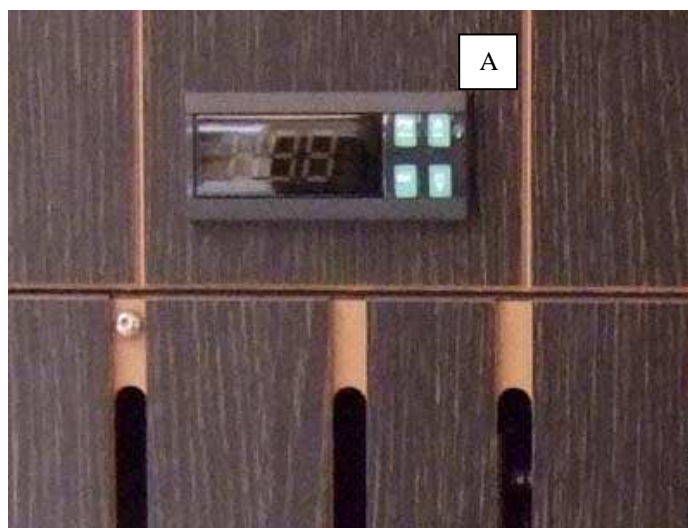
El panel de mandos está situado sobre el basamento y contiene un termostato electrónico: consiente la regulación de la temperatura de l'agua el encendido y el apagado de la instalación de calefacción y de iluminación (para el uso del termostato, ver instrucciones siguientes). Se aconseja encender la luz solo durante el servicio efectivo.

### 12.2 Características generales

El cuadro de mando está ubicado en la base y contiene los siguientes mandos:

A Termostato electrónico: permite la regulación de la temperatura de la máquina, el encendido y el apagado de la instalación refrigerante y de la iluminación (para el uso del termostato, ver las siguientes instrucciones). Se aconseja de encender la luz solamente cuando se efectúa el servicio.

B Pulsador general: permite el encendido y el apagado de la instalación eléctrica



## 13. DESCONGELACION DE LA MAQUINA


**La formación de la escarcha en el evaporador es un fenómeno normal.**

La cantidad y la rapidez con la que se acumula cambia según las condiciones del ambiente y la frecuencia con la cual se abren las puertas.

Las descongelaciones automáticas tienen su propia regulación hecha por la fábrica en todos los muebles.

En el caso de acumulación excesiva de hielo en el evaporador, proceder como sigue:

Se presione la tecla DEF (abajo a la derecha) para empezar o parar un ciclo de descongelación manual.

 **Si tuvo que venir carecer la alimentación general por cualquier razón, el envase que se seca condensa no viene el fed para quien el pedazo de muebles no podría retener el agua de condensa.**

### WATER DRAINAGE

Automatic

#### **Change of temperature SET POINT.**

- 1) Visualize the set value by pressing SET for 1 second
- 2) To change it, use ▲ and ▼
- 3) confirm the new value by pressing SET

#### **Manual Defrost**

- 1) keep pressing def (▼) for 5 sec

Change of operating interval (in hour) or the duration (in minutes) of automatic defrost

- 1) keep pressing PRG for 5 sec
- 2) with ▲ and ▼ scroll parameters until you visualize dl (interval between defrosts) or dP1 (duration)
- 3) Visualize the set value by pressing SET
- 4) to change it, use ▲ and ▼
- 5) press SET
- 6) Confirm the new value by pressing PRF for 5 seconds

Reactivation of default set of thermostat for any technical problem.

- 1) Disconnect the plug from the power supply system
- 2) Press and keep pressing PRG
- 3) while keeping pressed PRG, reconnect the plug to the power system and wait for some seconds until you see bn0 on the display;
- 4) with arrows ▲ and ▼ scroll the parameters until you visualize bnX (X stands for the unit. Please contact technical dpt for the list of units)
- 5) press SET

**You can find the instructions of thermostat inside the operating manual**


### **13.1 Temperature set**

For a proper operation of the machine and for a best preservation of foods we suggest to set the "set point" of thermostat as it follows.

## CLEANING OF THE MACHINE

For cleaning the machine **DO NOT USE ethyl alcohol, hydrocarbon (petrol), ammonia or derivative.**  
We suggest to use neutral cleanser and water.

### 14. HIGIENE ALIMENTICIA Y LIMPIEZA

 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconectar el termoregulador electrónico y el interruptor general y quitar el enchufe de la alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor.

#### Cada día

- Limpiar todas las partes de la máquina utilizando un paño empapado en agua tibia y detergente neutro; no usar nunca polvos abrasivos o detergentes que podrían dañar la instalación sea internamente que externamente, especialmente en las partes de vidrio o policarbonato..
- Enjuagar y secar con un paño suave.
- Para el buen funcionamiento y para la eficacia de transmisión del calor es necesario que el recipiente se mantenga limpio y sobre todo, en caso de necesidad, es importante disponer la descalcificación periódica, en el caso que se haga uso de agua no tratada, trámite productos eficaces pero NO corrosivos..
- Para limpiar encima del sensor con las sustancias no corrosivas del antilimestone.


#### Cada 15 días

- Limpiar el condensador de la unidad de refrigeración con la ayuda de un cepillo o una aspiradora (Para limpiar el condensador, quite la rejilla frontal en la madera).

#### En caso de inactividad prolongada

- desconectar el termoregulador electrónico;;
- desconectar el interruptor general;;
- desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor
- quitar todos los productos alimentarios;;
- limpiar cuidadosamente la máquina con el auxilio de productos desinfectantes y neutros para protegerla de la oxidación ( ver capítulo n° 14 - 15)
- dejar abiertas las puertas de la máquina para impedir la formación de moho, malos olores y oxidaciones;;
- cubrir la instalación para evitar que se deposite el polvo.

### 15. MANTENIMIENTO Y CONTROLES

 Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el termoregulador electrónico y el interruptor general y quitar el enchufe del toma corriente de la alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor.

#### Cada día

- Controlar constantemente que el cable de alimentación no esté dañado; en caso contrario sustituirlo con otro que mantenga las mismas características..

### 16. ANOMALIAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Para la búsqueda de los desperfectos y para las relativas reparaciones, tener como referencia el cuadro descripto a continuación..

ANOMALIAS	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La instalación frigorífica no arranca.	El enchufe de la máquina está desconectado del toma corriente.	Inserir correctamente el enchufe en el toma corriente.

	El cable de alimentación eléctrica está dañado o interrumpido.	Verificar el estado del cable. Si es necesario, dirigirse a un técnico calificado para sustituirlo con otro de iguales características.
	El interruptor bipolar de red está desinsertado.	Insertar correctamente el interruptor bipolar de red.
	No llega la corriente a los mandos.	Controlar el estado de los mandos. Si es necesario dirigirse a un técnico calificado para reactivar la corriente.
	El termostato no está en la posición correcta.	Regular el termostato como se indica en el capítulo nº13.
	El compresor no funciona.	Verificar el estado del compresor. Si es necesario, dirigirse a un técnico calificado para sustituirlo con otro de iguales características.
La temperatura de la máquina no es suficientemente fría.	El termostato no está en la posición correcta.	Regular el termostato como se indica en el capítulo nº13.
	La máquina está instalada cerca de una fuente de calor.	Correr la máquina de la fuente de calor como se indica en la figura nº12.
	La máquina está ubicada a menos de 15 cm respecto a otros obstáculos.	Desplazar la máquina lejos de los otros obstáculos, como indicado en el capítulo de nº12.
	La circulación del aire a través de las ranuras de ventilación está obstruida.	Limpiar las ranuras de ventilación de la posible obstrucción.
	Existe una interrupción en el circuito refrigerante o falta el gas.	Dirigirse a un técnico calificado para verificar la temperatura de expansión del gas.
	Condensador sucio.	Para limpiar para arriba con aire comprimido el interior o utilizar aspirador.
La temperatura de la máquina es demasiado fría.	El termostato no está en la posición correcta.	Regular el termostato como está señalado en el capítulo nº13.
Hay hielo en la pared trasera.	La puerta se queda demasiado abierta o la temperatura programada es demasiado baja.	Comprobar que la puerta sea herméticamente cerrada. Incrementar el número de los descongelamientos. Hacer un descongelamiento manual. Programar el termostato según las instrucciones del capítulo 13.
Hay agua en el fondo de la máquina.	El desagote del agua de la descongelación está tapado.	Controlar que no haya impurezas en el colector de gotas.
La iluminación no funciona.	El enchufe de la máquina está desconectado del toma corriente.	Insertar correctamente el enchufe en el toma corriente.
	El cable de alimentación eléctrica está dañado o interrumpido.	Verificar el estado del cable. Si es necesario, dirigirse a un técnico calificado para sustituirlo con otro de iguales características.
	El interruptor bipolar de red está desinsertado.	Insertar correctamente el interruptor bipolar de red.



	No llega la corriente a los mandos.	Controlar el estado de los mandos. Si es necesario dirigirse a un técnico calificado para reactivar la corriente.
	El interruptor de la iluminación o de la ventilación está apagado.	Encender el interruptor de la iluminación o de la ventilación.
	La iluminación está apagado.	Verificar el estado de la iluminación. Si es necesario, dirigirse a un técnico calificado para sustituirlo con otro de iguales características.
La temperatura indicada en el display no es la real.	La sonda no está calibrada.	Calibrar la sonda 1.
El termoregulador no funciona correctamente.	Los parametros no estan programados correctamente.	Resetear el termoregulador.
La tapa está bloqueada o es muy difícil accionarla (en los modelos con tapa que se abre).	El sistema que sostiene la superestructura está dañado.	Controlar el estado del sistema. Si es necesario dirigir al casa constructor o al revendedor autorizado para sustituirlo..
	Los cordones de acero que corrigen la sobrecarga están dañados.	Verificar el estado de los cordones y regular el deslizamiento. Si es necesario, dirigirse a la empresa constructora o al vendedor autorizado para sustituirlos..
Visualización alarma EA	Parametros no tarados	Resetear el termoregulador. Contactar a la asistencia técnica

#### ATTENZIONE:



**Para trabajar la bañera debe ser llenado correctamente para arriba del agua hasta exceder el sensor llano**

#### SERVICIO ASISTENCIA TECNICA


Se aconseja de contactar la empresa constructora o al vendedor autorizado para proveer a una mejor y racional ejecución de cualquier trabajo de revisión y reparación por medio de personal especializado y con herramientas estudiadas apropiadamente para tal ejercicio..

**Al servicio de asistencia técnica se deben siempre comunicar los datos señalados en la placa de identificación (ver capítulo n° 5) y particularmente:**

- **El tipo de desperfecto;**
- **El modelo de la máquina;**
- **El número de matrícula de la máquina;**
- **Vuestra dirección;**
- **Vuestro número telefónico.**

#### 17. SITUACIONES DE EMERGENCIA

Un uso correcto de la máquina excluye que se puedan presentar situaciones de emergencia durante el funcionamiento, la limpieza y la manutención, a no ser que no se respeten las instrucciones prescriptas en el presente manual..

 En el caso de extremo peligro desconectar el interruptor general, quitar el enchufe de alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor y hacer intervenir un técnico calificado de la empresa constructora o del revendedor autorizado..

Si se encontrara una pérdida de corriente detectable al contacto con partes metálicas de la máquina, desconectar el interruptor general, quitar el enchufe del toma corriente de alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor y hacer intervenir un técnico electricista de la empresa constructora o del revendedor autorizado..

## 18. DEMOLICION DE LA MAQUINA

La máquina que se retiene completamente fuera de uso deberá ser demolida respetando las normativas locales vigentes que hacen referencia a los desperdicios industriales y especiales. Además, se deberán desconectar y cortar el cable de alimentación eléctrica para transformarla en una máquina inservible.

7Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos  
8(Directiva RAEE 2002/ 96/CE)

### Importante

**No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.**

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico.

### Importante

**La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.**

**Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.**

## 19. PEDIDO DE LOS REPUESTOS

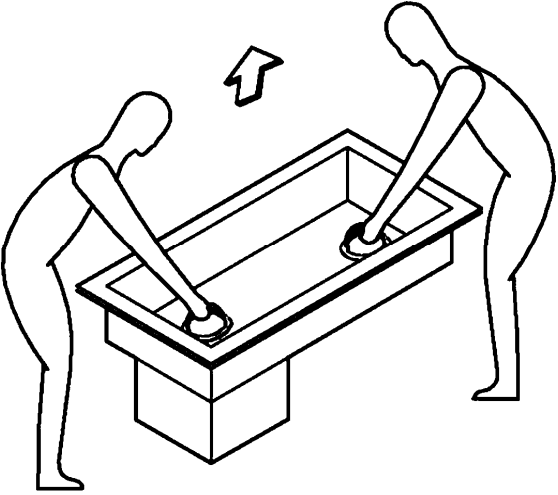
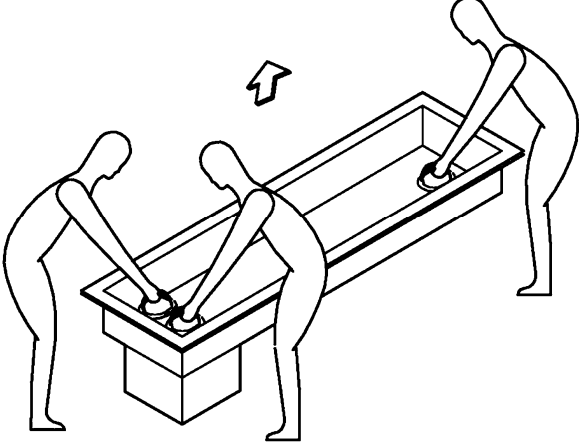
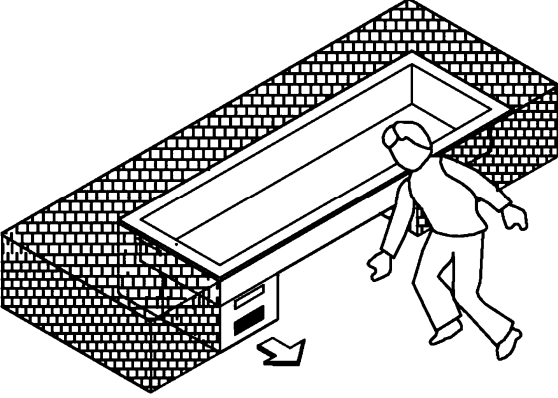
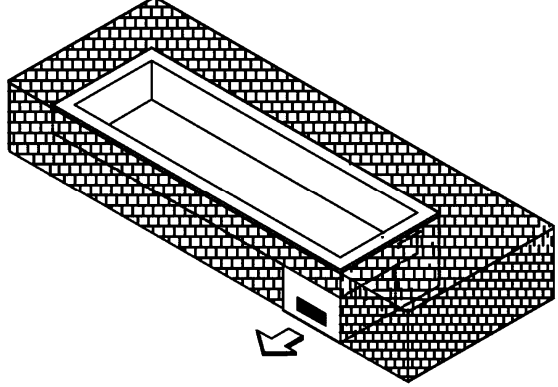
Individuar el código del elemento a sustituir.

En los pedidos citar siempre lo siguiente:

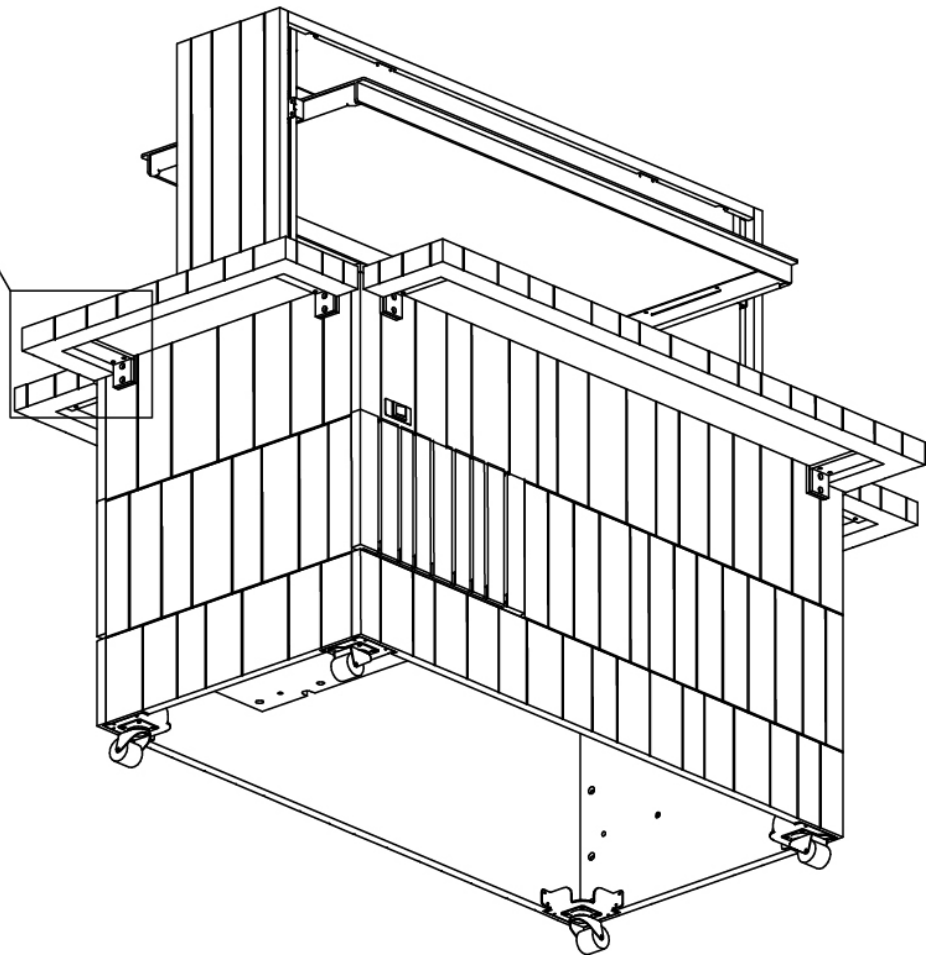
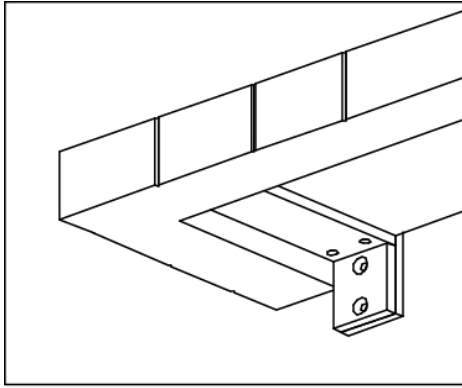
- Número de matrícula de la máquina (se debe verificar en la placa)
- Número de refencia de la pieza de repuesto y su código relativo.
- Cantidad solicitada.
- Año de fabricación de la máquina
- Medio de expedición más apropiado
- Dirección del comprador.

Las informaciones técnicas de este manual son indicativas. La empresa constructora se reserva el derecho de aportar modificaciones en cualquier momento sin algún preaviso.

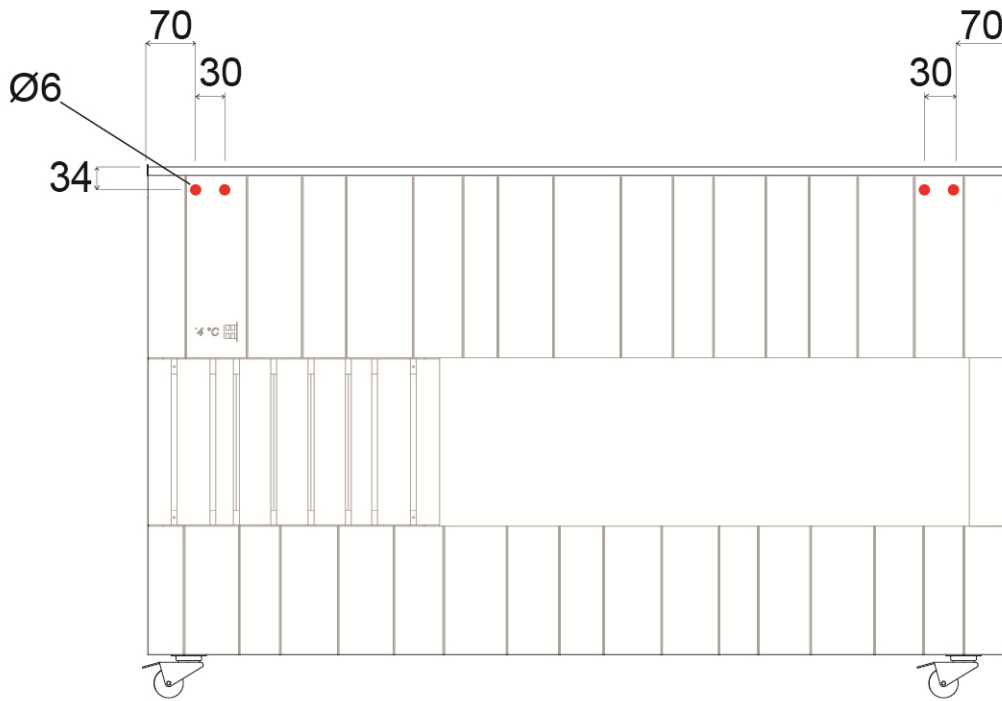
ALLEGATO A – MONTAGGIO “DROP-IN”  
ATTACHMENT A – “DROP-IN” MOUNTING  
ANNEXE A – MONTAGE “DROP-IN”  
ANLAGE A – MONTAGE “DROP-IN”  
ADJUNTO A – MONTAJE “DROP-IN”

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per il modello standard senza sovrastruttura, usare VENTOSE con portata minima 35 kg.</li> <li>• For the standard model without upper part, use SUCTION CUPS with minimum capacity of 35 Kg. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour le modèle standard sans superstructure, utiliser des VENTOUSES d'une portée de minimum 35 Kg.</li> </ul> </li> <li>• Für das Modell Standard ohne Aufbau, SAUGNÄPFE mit einer Tragkraft von mindestens 35 Kg verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per il modello super senza sovrastruttura, usare VENTOSE con portata minima 35 kg.</li> <li>• For the super model without upper part, use SUCTION CUPS with minimum capacity of 35 Kg. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour le modèle super sans superstructure, utiliser des VENTOUSES d'une portée de minimum 35 Kg.</li> </ul> </li> <li>• Für das Modell Super ohne Aufbau, SAUGNÄPFE mit einer Tragkraft von mindestens 35 Kg verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciare libera la parte anteriore per una eventuale manutenzione.</li> <li>• Leave the front part free for maintenance and ventilation of the unit.</li> <li>• Laisser libre la partie avant pour d'éventuelles opérations de maintenance et pour l'aération de l'unité.</li> <li>• Den Vorteil für eventuelle Wartung und die Belüftung des Geräts frei lassen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciare libera la griglia posteriore per un'eventuale manutenzione.</li> <li>• Leave the rear grille free for ventilation of the unit.</li> <li>• Laisser libre la grille arrière pour l'aération de l'unité.</li> <li>• Das hintere Gitter für die Belüftung des Geräts frei lassen.</li> </ul>

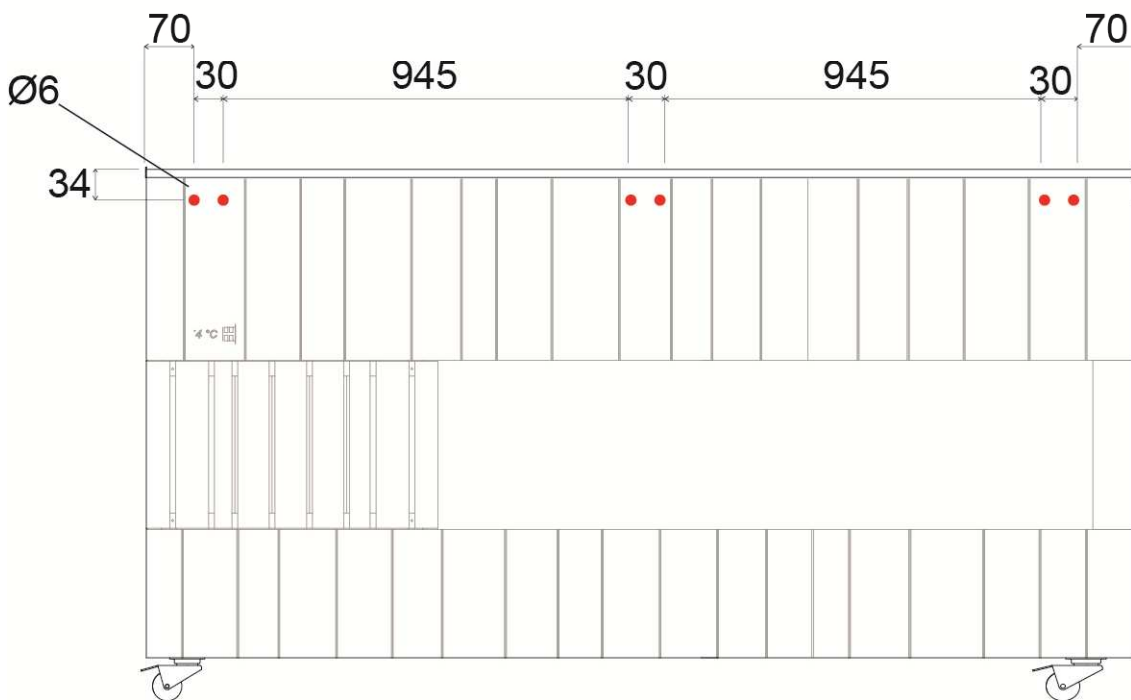
ALLEGATO B - MONTAGGIO PIANI PERIMETRALI E SUPPORTI VASCHETTA  
ATTACHMENT B - MOUNTING PERIMETER SHELVES AND STEEL SUPPORTS WELL  
ANNEXE B - MONTAGE PERIMETRE SUPPORTS EN ACIER  
ANLAGE B - MONTAGEPLÄNEN TABLETTRUTSCHEN UND STEGE  
ADJUNTO B - MONTAJE PLANES DE PERÍMETRO ACERO Y SOPORTES



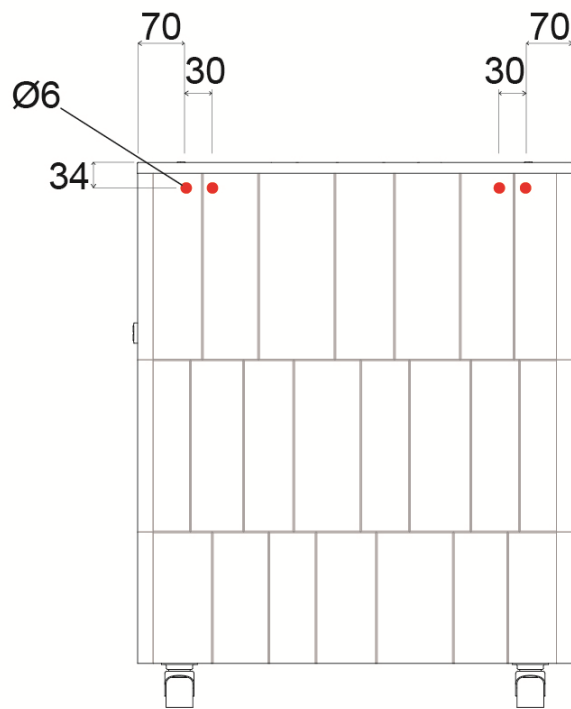
mod.  
(650) (1000) (1400)



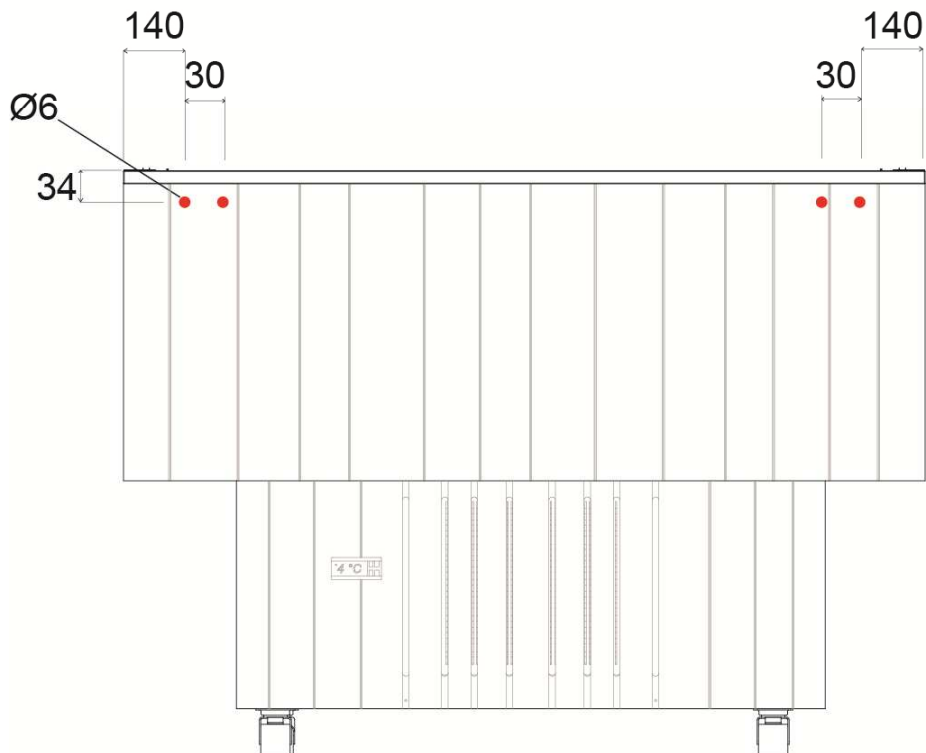
mod.  
(2000)



mod.  
(650)(1000)(1400)(2000)

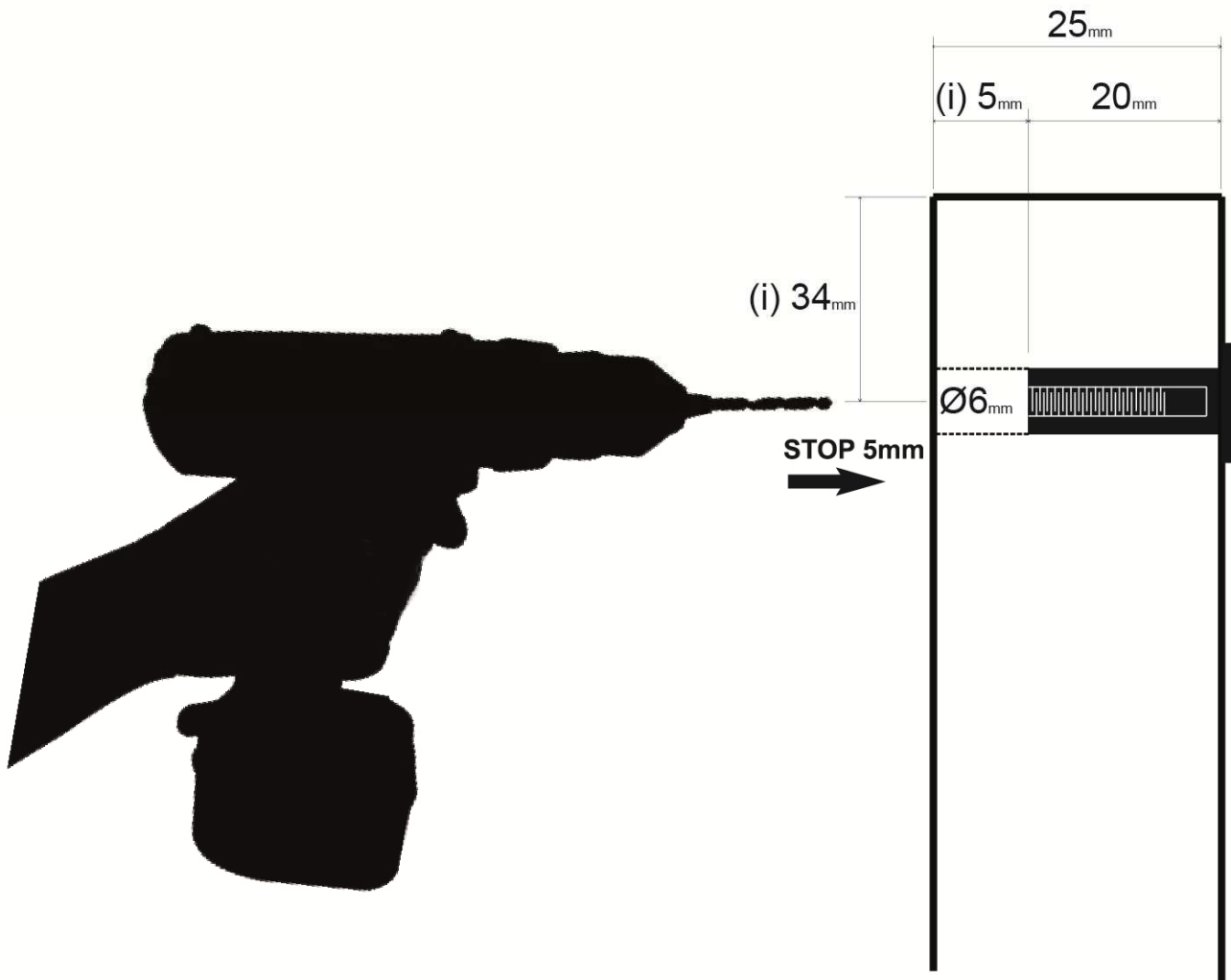


mod.  
ISOLA QUADRA

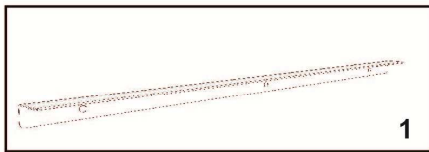




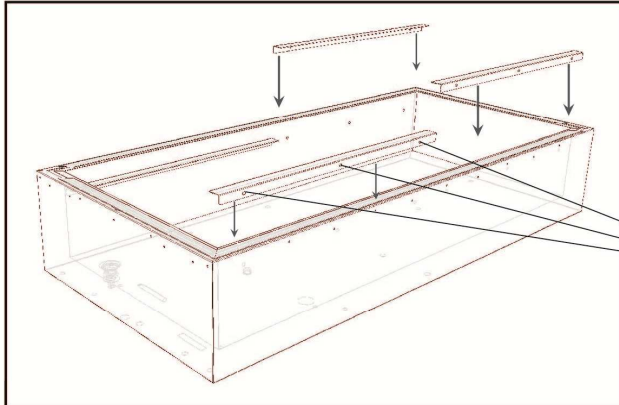
# CAUTION



## fissaggio supporti vaschette fixing well supports



SUPPORTO DA FISSARE CON VITI  
METAL SUPPORT TO FIX WITH SCREW

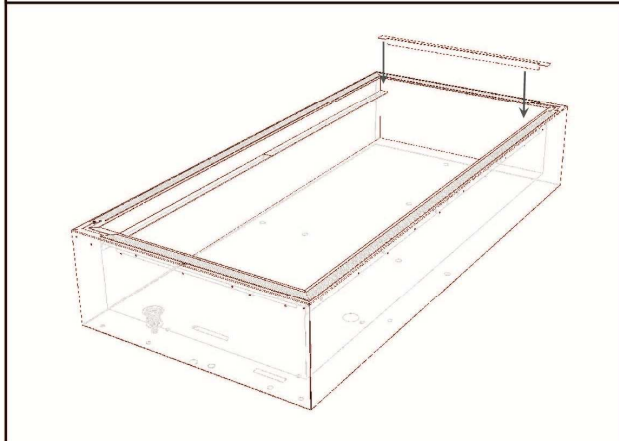


1. fissare i supporti dei lati lunghi con le apposite viti avvalendosi di un avvitatore

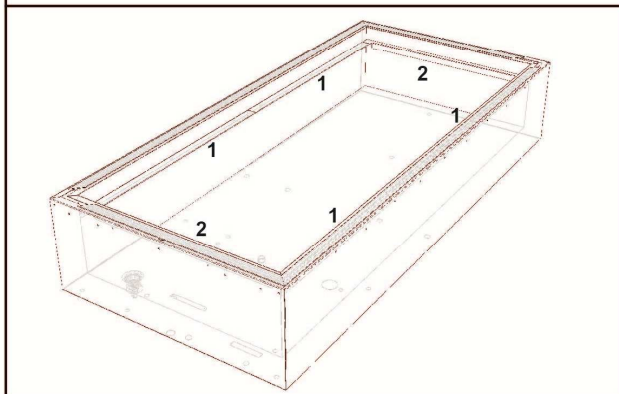
fix the support in the long sides with screws, using a screwdriver



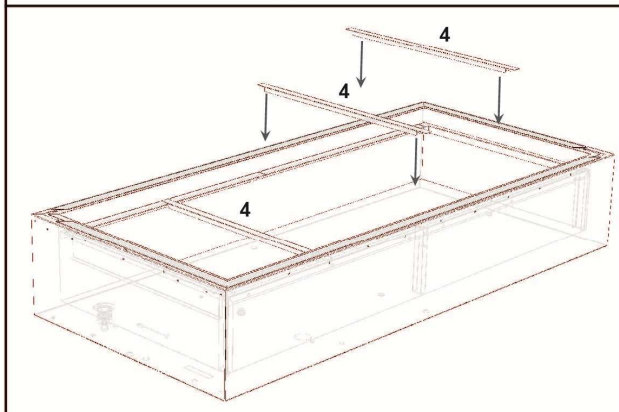
avvitatore  
screwdriver



2. appoggiare i supporti dei lati corti  
lean the support to the short side



3. assieme supporti perimetrali completo  
perimetral support complete

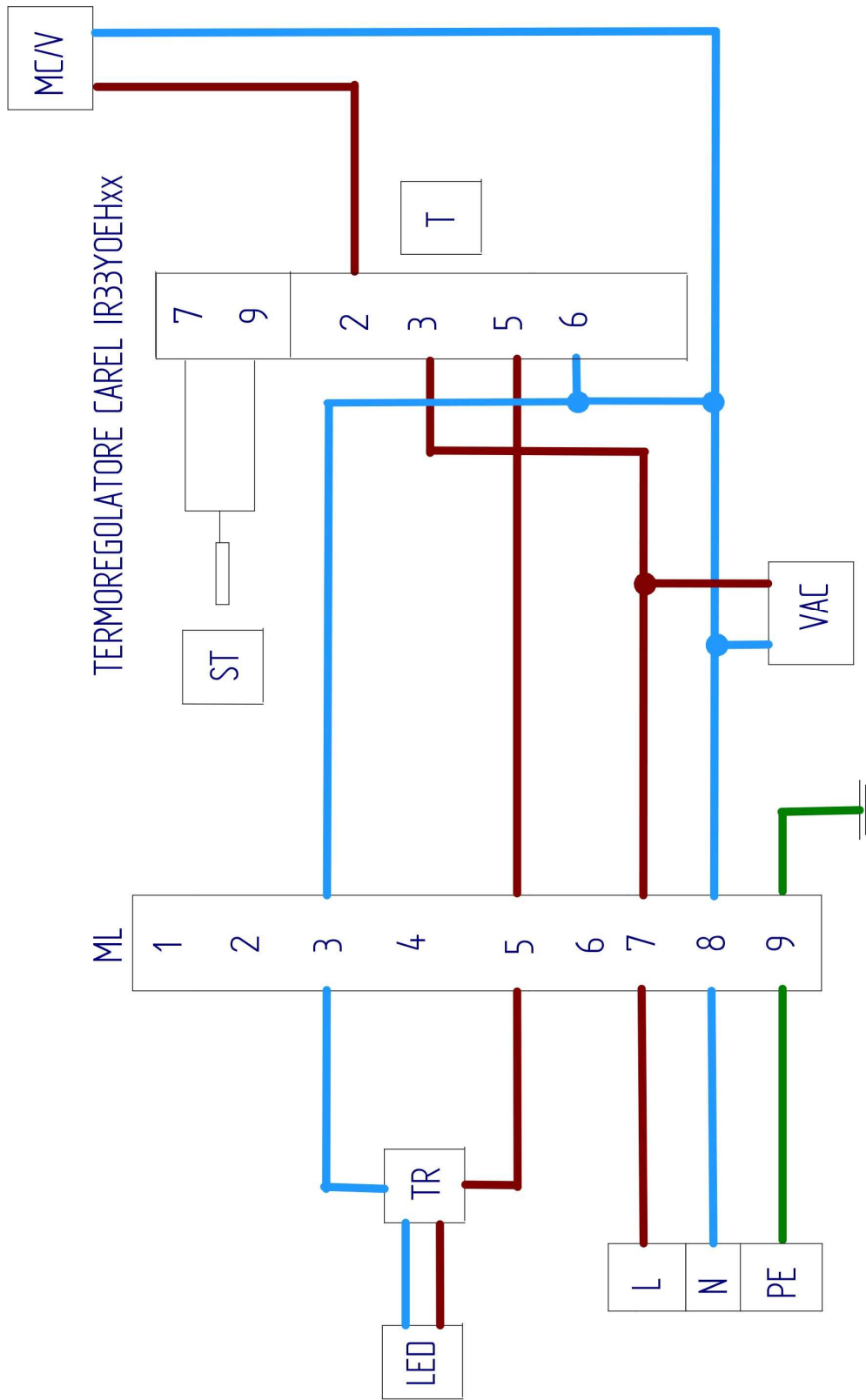


4. Infine posizionare i supporti centrali  
In the end lean the central supports

ALLEGATO C - SCHEMI ELETTRICI  
ATTACHMENT C - WIRING DIAGRAMS  
ANNEXE C - SCHEMAS ELECTRIQUES  
ANLAGE C - SCHALTPLÄNE  
ADJUNTO C - CUADRO ELECTRICOS



# TERMOREGOLATORE CAREL IR33Y0EHxx



Simbolo	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ISPAZIOLI O	RUSSO
N	NEUTRO	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRAL	NEUTRO	НЕЙТРО
PE	TERRA	EARTH	NEUTRAL	ERDKONTAKT	MASSA	ЗЕМЛЯ
ML	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	NEUTRAL	KLEMMBREIT	TABLERO DE BORNES	БЕЛПЛОЩАДКА
V	VENTILATORE CONDENSATORE	FAN CONDENSER	VENTILATEUR CONDENSATEUR	VENTILATOR KONDENSATOR	VENTILADOR DEL CONDENSADOR	ВЕНТИЛЯТОР КОНДЕНСАТОРА
VC	VASSOIA	TRAY	CONDENSATOR	CONDENSATEUR	CONDENSATOR	КОНДЕНСАТОР
VT	VENTILATORI	FANS	VENTILATEUR	VENTILATOREN	VENTILATOREN	ВЕНТИЛЯТОРЫ
TR	TRASFORMATORE	VOLTAGE TRANSFORMER	TRANSFORMATEUR	TRANSFORMATOR	TRANSFORMADOR	ПРИБОР ПРЕОБРАЗОВАНИЯ НАПРЯЖЕНИЯ
LED	LED	LED	ILLUMINATION A LED	LED BELEUCHTUNG	LED	УРОВНЕВЫЙ ПОДСВЕТИТЕЛЬ
VAC	VASSOINETTA ASCIUGA CONDENSATORE	CONDENSATION DRYING TRAY	BAC SECHE-EAU DE CONDENSATION	TALUWASSERSAMMELWANNE	CUBETA RECOLECTORA DE AGUA CONDENSACION	ВАША, ДЛЯ КОНДИЕНСАТА
RF	REFRIGERATORE	REFRIGERATOR	REFRIGERATEUR	REFRIGERATOR	REFRIGERATOR FRIGORIFICO	РЕФРИЖАТОР
D	DECONGELAMENTO	DEFROST	DEFROST	ENTFRISTUNG	DESCONGELACION	ОТТАВКА
ST	SONDA TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONDE DE TEMPERATURE	FUEHLER DER TEMPERATUR	SONDA TEMPERATURA	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ
SIE	SONDA EVAPORATORE	EVAPORATOR PROBE	SONDE DE LEVAPORATEUR	FUEHLER DES VERDAMPFERS	SONDA EVAPORADOR	ДАТЧИК ИСПАРЯТЕЛЯ
R	RESISTENZA	HEATER	RESISTANCE	HEIZUNG	RESISTENCIA	СОПРОТИВЛЕНИЕ

REV	DESCRIZIONE / REVISIONE	DENOMINAZIONE	MATERIALE	DIFFUSORE	FINITURA/INFINIZIONE	PESO	COMARBASE	DOCCIA
0								

IL PRESENTE DISEGNO COSTITUISCE PROPRIETA' PRIVATA TURELATA SECONDO I TERMINI DELLE LEGGI VIGENTI.

ENOFRIGO 31.11.14 89/9861

UN. 831.529/03.01



*ALLEGATO D - DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE*  
*ATTACHMENT D - CE DECLARATION OF CONFORMITY*  
*ANNEXE D - DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE*  
*ANLAGE D - CE-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG*  
*ADJUNTO D - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE*

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'  
DECLARATION OF CONFORMITY  
KONFORMITÄT SERKLÄRUNG  
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ  
DECLARACION DE CONFORMIDAD  
DECLARACÃO DE CONFORMIDADE**

**GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING  
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING  
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE  
YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS  
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**

Rev 03 08/11

**IT** Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che i prodotti sottoelencati:  
**GB-IE** The undersigned, an authorised officer of the Manufacturer, hereby declares that the products listed hereunder:  
**DE-AT** Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter des Herstellers, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte:  
**FR-BE-LU** Je soussigné, représentant légal désigné du Constructeur, déclare que les produits énumérés ci-après:  
**ES** El suscrito, nombrado representante legal de la Sociedad Constructora, declara que los productos indicatos a continuación:  
**PT** O abaixo assinado, designado legal representante de Empresa Fabricante, declara que os produtos abaixo indicados:  
**NL** Ondergetekende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de Fabrikant, verklaart dat de hiernavolgende producten:  
**DK** Undertegnede, som erudpeget til producentens legale rapraesentant, erklærer, at nedenstående produkter:  
**SE** Jag den underskrivne, tillverkarens ombud, förklarar att nedan angivna produkter:  
**FI** Valmistajafirman laillisena edustajanaallekirjoittanut vakuuttaa, juridinen edustaja, etta alla mainitut tuotteet:  
**GR** Ο κατωθεν υπογεγραμμενος νομιμος εκπροσωπος της, δηλωνει οτι τα παρακατω προιοντα, κατασκευασμενα για:



**IT** Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:  
**GB-IE** Are in compliance with the following directives:  
**DE-AT** Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:  
**FR-BE-LU** Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:  
**LU**  
**ES** Respetan las prescripciones contenidas en las siguientes directivas:  
**PT** Estão em conformidade com as prescrições das seguintes directivas:  
**NL** Conform de voorschriften zijn ven de volgende richtlijnen:  
**DK** Er i overensstemmelse med vilkårene i følgende direktiv:  
**SE** Är i överensstämmelse med villkoren i följande direktiv:  
**FI** Noudattavat allamainitut direktiivin ehtoja:  
**GR** Είναι σύμφωνα με τα οσα καθοριζουν οι παρακατω οδηγιοι:

- 2006/95/CEE
- 93/68/CEE
- 2006/42/CEE
- 2004/108/CEE

**IT** E dalle seguenti norme:  
**GB-IE** And with the following standards:  
**DE-AT** Und Normen stehen:  
**FR-BE-LU** Et des normes ci-apres:  
**ES** Y en las siguientes normas:  
**PT** E das seguintes normas:  
**NL** En van de volgende normen:  
**DK** Samt følgende lovkrav:  
**SE** Samt följande lagkrav:  
**FI** Sekä allamainittuja lakivaatimuksia:  
**GR** Και οι εξησ κανονιοι:

- EN 60335-1
- EN 60335-2-12/24/50
- EN 55014-1
- EN 61000-3-2/3
- EN 292-I-II
- EN 294

**IT** E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.  
**GB-IE** And, pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical file has been prepared and is available from our offices.  
**DE-AT** Und daß sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde, das bei uns in der Firma zur Verfügung steht.  
**FR-BE-LU** En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est déposé de notre siège.  
**ES** Y, conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un específico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.  
**PT** E, em aplicação de quanto previsto pelas referidas directivas, receberam a marca CE, tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponível na nossa sede.  
**NL** En in toepassing van de bepalingen van de genoemde richtlijnen zijn voorzien van CE markering en uitgerust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.  
**DK** I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har virksomheden forestået CE mærkning af produkterne samt redigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.  
**SE** I enlighet med villkoren i ovan nämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.  
**FI** Yliämainitut direktiivin ctojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.  
**GR** Kai, eis ejarmogh tw nown kaqorizou oi parapanw odhgies jeroun to ohma CE kai uharcei ena katallhlo tekniko julladio pou diatiqetai othn edra has.



Codice Fiscale Ditta/Manufacturer's identify number/Identifizierungsnummer des Herstellers  
Numéro d'identification de la Société/Número de idebtificaciòn de la Empresa

**00813890282**





**[www.enofrigo.it](http://www.enofrigo.it)**

**I - 35010 BORGORICCO (PD)**

Via dell'Industria, 9/a

Tel. +39 049 5798041

Fax +39 049 5798806

[info@enofrigo.com](mailto:info@enofrigo.com)

**INFORMAZIONI COMMERCIALI  
SALES INFORMATION**

[vendite.enofrigo@enofrigo.com](mailto:vendite.enofrigo@enofrigo.com)

Tel. +39 049 5798041

**ASSISTENZA TECNICA TELEFONICA  
TELEPHONE TECHNICAL SERVICE**

[service.enofrigo@enofrigo.com](mailto:service.enofrigo@enofrigo.com)

Tel. +39 049 9338084