

Tavolo Refrigerato

Refrigerated counter
Kühltisch
Table Réfrigérée
Mesa refrigerada
Холодильные столы
طاولة مبردة
שולחן קירור

I	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE ED USO Istruzioni originali
GB	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE Translation from the original instruction manual
D	HINWEISE FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH Übersetzung der Originalanleitung
F	NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION Traduction de la notice originale
E	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO Traducción del idioma original.
RUS	ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ Перевод оригинального руководства
EAU	تعليمات التركيب والاستخدام الأصلية
HE	הוראות התקנה ותפעול תרגום ההוראות המקוריות

I	Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'installazione e dell'utilizzo.
GB	Please read the present instructions carefully before installation and use.
D	Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Installation und Gebrauch des Produkts sorgfältig durch.
F	Lire attentivement la présente notice avant l'installation et l'utilisation.
E	Lea detenidamente estas instrucciones antes de la instalación y utilización
RUS	Внимательно прочтите данные инструкции, прежде чем приступить к установке и эксплуатации.
EAU	اقرأ بعناية هذه التعليمات قبل التركيب والاستخدام.
HE	קרא הוראות אלה בקפידה לפני התקנת המוצר והשימוש בו

CE



Origine italiana
Italian origin
Italienische Herkunft
Origine italienne
Origine italiana
Производство: Италия
منشأ إيطالي
המקור באיטלקית



Mod.	600 - 700 - 800	
Classe	TN	BT



AVVERTENZE GENERALI E REGOLE PER LA SICUREZZA



AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del costruttore e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo dell'apparecchio, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni ed alle riparazioni.
- Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e per garantirne un funzionamento sicuro.
- Non trascurare nulla di quanto scritto in esso e prestare particolare attenzione ai messaggi evidenziati. Il rispetto delle norme e raccomandazioni riportate, aiuterà l'utilizzatore a farne un uso appropriato corretto e sicuro.
- La traduzione nella lingua del Cliente dei contenuti riportati nel presente manuale, è eseguita con la massima cura. Al fine di evitare possibili incidenti a persone o cose dovuti ad una non corretta traduzione delle istruzioni, si raccomanda al Cliente di non eseguire operazioni o manovre sulla macchina qualora insorgano incertezze o dubbi sull'operazione da svolgere e di richiedere al Servizio Assistenza chiarimenti in merito all'istruzione stessa.
- In caso di smarrimento del presente manuale, richiederne una nuova copia al costruttore. Il manuale è comunque disponibile in formato digitale al seguente indirizzo internet: www.dal-mec.it.
- Il costruttore non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza (comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati.
- Alla consegna del prodotto, assicurarsi dell'integrità della fornitura ed in caso di non rispondenza a quanto ordinato, rivolgersi al distributore locale che ha venduto l'apparecchio.
- In caso di danni all'imballaggio dell'apparecchio segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.



AVVERTENZE

- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per la conservazione di prodotti non potenzialmente pericolosi. Esso non è adatto per la conservazione di cibi potenzialmente pericolosi.
- Non utilizzare altri accessori (griglie, guide, supporti ecc.) oltre a quelli compresi nella fornitura.
- Il livello di pressione acustica dell'emissione ponderata A è inferiore a 70 dB(A).
- L'apparecchio non è destinato ad essere installato e utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore (forni e/o fuochi di cottura, elementi di riscaldamento come termosifoni o convettori ecc), né esporlo alla luce diretta del sole, per evitarne il surriscaldamento con conseguente calo di efficienza.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Non utilizzare l'apparecchio se si riscontrano anomalie e/o mal funzionamenti non riportati nel paragrafo "**Inconvenienti - Cause - Rimedi**". In tal caso richiedere l'assistenza di un tecnico specializzato. Non tentare mai di effettuare riparazioni di propria iniziativa.
- Controllate che l'alimentazione di rete corrisponda a quanto previsto (vedi caratteristiche di alimentazione sulla targhetta di identificazione applicata all'apparecchio in vostro possesso).
- Nella rete di alimentazione dell'impianto prevedere un dispositivo di disconnessione fisso (non in dotazione) con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni dettate dalla categoria di sovratensione III.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.



AVVERTENZE

- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni ed alle riparazioni. Non estrarre mai la spina dalla presa di alimentazione tirandola per il cavo.
- Assicurarsi che non sussista mai il pericolo di inciampare nel cavo di alimentazione e che nessuno vi si possa impigliare o lo possa calpestare.
- Il non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo comporta l'effettuazione almeno delle seguenti operazioni:
 - *posizionare l'interruttore principale dell'apparecchio su "OFF"*
 - *scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore omnipolare relativo alla presa a cui l'apparecchio è collegato*
 - *svuotarlo completamente e pulire le sue parti interne utilizzando un panno inumidito con acqua o detergente neutro*
 - *qualora necessario, interrompere sempre nell'ordine, prima le linee di alimentazione della presa e poi quelle dell'apparecchio.*
- Quando l'apparecchio è in funzione prestare attenzione nel toccare le superfici interne in acciaio con le mani umide o bagnate, in quanto la pelle potrebbe attaccarsi alle superfici particolarmente fredde.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Eseguire sempre gli interventi di pulizia e manutenzione segnalati.
- In caso di guasti e/o rotture, richiedere ed utilizzare esclusivamente ricambi originali previsti dal costruttore.
- Eventuali modifiche, adeguamenti o altro che venissero apportate sugli apparecchi immessi successivamente sul mercato non obbligano il costruttore ad intervenire sull'apparecchio fornito in precedenza né a considerare lo stesso ed il relativo manuale d'uso carenti e/o inadeguati.



AVVERTENZE

- Le istruzioni riportate in questo manuale non sostituiscono ma integrano gli obblighi del Datore di Lavoro per il rispetto della legislazione vigente sulle norme di prevenzione e sicurezza.
- Tali condizioni sono inoltre subordinate al rispetto delle indicazioni relative alla corretta installazione ed all'alimentazione elettrica che dovranno essere tassativamente rispettate.
- Il costruttore non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza (comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati.



È VIETATO

- Apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- Immagazzinare materiali infiammabili o sostanze esplosive (ad esempio confezioni aerosoliche con propellente infiammabile) all'interno o in prossimità dell'apparecchio.
- Utilizzare apparecchi elettrici di alcun tipo all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi.
- Lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.
- Toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate, umide e/o a piedi nudi. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche dell'apparecchio, disinserire l'interruttore, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica e contattare un rivenditore autorizzato.
- L'uso dell'apparecchio ai bambini ed alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- Disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

**GAMMA PRODOTTI****Linea Easy**

PECT602
 PECT603
 PECT604
 PECT702
 PECT703
 PECT704
 PECT602BT
 PECT603BT
 PECT702BT
 PECT703BT
 PECT602MR
 PECT603MR
 PECT604MR
 PECT702MR
 PECT703MR
 PECT704MR
 PECT602BTMR
 PECT603BTMR
 PECT702BTMR
 PECT703BTMR

Linea Plus

PPCT602
 PPCT603
 PPCT604
 PPCT702
 PPCT703
 PPCT704
 CPCT802
 CPCT803
 CPCT804
 PPCT602BT
 PPCT603BT
 PPCT702BT
 PPCT703BT
 CPCT802BT
 CPCT803BT
 PPCT602MR
 PPCT603MR
 PPCT604MR
 PPCT702MR
 PPCT703MR
 PPCT704MR
 CPCT802MR
 CPCT803MR
 CPCT804MR
 PPCT602BTMR
 PPCT603BTMR
 PPCT702BTMR
 PPCT703BTMR
 CPCT802BTMR
 CPCT803BTMR
 PPCT602GL
 PPCT603GL
 PPCT604GL
 PPCT702GL
 PPCT703GL
 PPCT704GL
 PPCT602MRGL
 PPCT603MRGL
 PPCT604MRGL
 PPCT702MRGL
 PPCT703MRGL
 PPCT704MRGL

Tavoli con lavello

PPCL702
 PPCL703
 PPCL704
 PPCL702MR
 PPCL703MR
 PPCL704MR

Tavoli Slim

PPCT702SR
 PPCT703SR
 PPCT704SR

Tavoli Snack

PPCS702
 PPCS703
 PPCS704
 PPCS702MR
 PPCS703MR
 PPCS704MR
 PPCS802
 PPCS803
 PPCS804
 PPCS802MR
 PPCS803MR
 PPCS804MR

Tavoli Saladette

PPSA702
 PPSA703
 PPSA704
 PPSA702MR
 PPSA703MR
 PPSA704MR

Tavoli Pizza

BPCP702
 BPCP703
 BPCP704
 BPCP802
 BPCP803
 BPCP804

INDICE

1	INFORMAZIONI GENERALI	8
1.1	Dati identificazione del Tavolo Refrigerato.....	8
1.2	Utilizzo e conservazione del manuale di uso e manutenzione	8
1.3	Limiti di responsabilità del costruttore	9
1.4	Adeguamento alle direttive.....	9
1.5	Garanzia	9
1.6	Dichiarazione CE di conformità.....	10
1.7	Indicazioni generali di sicurezza.....	11
2	DESCRIZIONE GENERALE DEL TAVOLO REFRIGERATO.....	11
2.1	Serie, modelli e configurazioni.....	12
2.2	Dati tecnici.....	12
2.3	Uso previsto	12
2.4	Modalità corretta di utilizzo	12
3	INSTALLAZIONE DEL TAVOLO REFRIGERATO.....	15
3.1	Scarico e movimentazione.....	15
3.2	Disimballo.....	16
3.3	Locale di installazione.....	16
3.4	Posizionamento del Tavolo Refrigerato.....	17
3.5	Livellamento e fissaggio	17
3.6	Collegamento elettrico	18
4	INTERFACCIA UTENTE	19
4.1	Descrizione pannello comandi Standard (EV3B).....	19
4.2	Descrizione pannello comandi Large (EVJ200).....	21
5	MANUTENZIONE	23
5.1	Predisposizione Tavolo Refrigerato alle operazioni di manutenzione e pulizia.....	23
5.2	Pulizia interna ed esterna Tavolo Refrigerato	23
5.3	Pulizia guarnizione porta.....	24
5.4	Pulizia condensatore	24
5.5	Manutenzione straordinaria del Tavolo Refrigerato.....	24
5.6	Sostituzione della porta con la cassettera (solo su tavoli modello 700)	25
5.7	Predisposizione del Tavolo Refrigerato ad una prolungata inattività	28
5.8	Richiesta ed installazione degli accessori opzionali dopo l'acquisto	28
5.9	Remotizzazione unità condensatrici	29
6	INCONVENIENTI - CAUSE - RIMEDI.....	31
7	MESSA FUORI SERVIZIO, SMONTAGGIO E SMALTIMENTO DEI MATERIALI.....	32
8	PARTI DI RICAMBIO	33
9	ALLEGATI	34
9.1	ALL. 01 - SCHEDA TECNICA GAS REFRIGERANTE.....	35

1 INFORMAZIONI GENERALI

- Il Tavolo Refrigerato è stato realizzato rispettando l'insieme delle norme comunitarie riguardanti la libera circolazione dei prodotti industriali nei paesi C.E.E. (vedi "Direttiva Macchine", direttiva del Consiglio C.E.E. n. 89/392 e seguenti).
- Il Tavolo Refrigerato è quindi fornito completo di tutta la documentazione richiesta da tali Normative. Il costruttore ha progettato l'apparecchio allo scopo di garantire condizioni di utilizzo sicure: l'esclusione delle sicurezze elettriche o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore compromette gravemente le condizioni di sicurezza di cui sopra.
- Per ottenere la massima durata e la migliore economia di esercizio si consiglia di seguire scrupolosamente le norme e le indicazioni contenute in questa pubblicazione..
- Il costruttore non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza (comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati.

1.1 Dati identificazione del Tavolo Refrigerato

Ad ogni Apparecchio viene applicata una targhetta di identificazione e di marcatura CE. Su di essa sono riportati i dati identificativi (modello, matricola, anno di costruzione) e tecnico-funzionali (tensione, frequenza, potenza assorbita, tipo e quantità di gas refrigerante). Questa è fissata in modo inamovibile sul retro del Tavolo Refrigerato stesso (vedi **fig.1**).


Modello:	 MADE IN ITALY		
Personal.:			
Matricola:			
Categoria:			
Impiego Previsto:			
Classe Climatica:		Tensione:	Fase:
Temperatura d'esercizio:		Potenza:	
Temperatura Interna:		Consumo Annuo Energia AEC:	
Refrigerante:		Indice di Efficienza Energetica IEE:	
Carica Refrigerante:		Volume Netto:	
MADE IN ITALY		Volume da Refrigerare:	

Fig. 1 - Targa di identificazione CE

1.2 Utilizzo e conservazione del manuale di uso e manutenzione

- Il Tavolo Refrigerato viene fornito completo di tutta la documentazione prevista dalle normative. Il manuale di uso e manutenzione costituisce parte integrante dell'apparecchio e rispecchia lo stato dell'arte al momento della costruzione e della consegna all'utilizzatore.
- Il manuale deve essere di facile ed immediata consultazione da parte degli operatori e dei manutentori, per questo deve essere custodito e conservato in un luogo protetto nelle vicinanze dello stesso.
- Tutte le indicazioni riportate nel presente manuale sono rivolte sia all'operatore sia al tecnico qualificato per eseguire in modo corretto e sicuro l'installazione, la messa in servizio, l'utilizzo e la manutenzione.
- Il Tavolo Refrigerato deve essere utilizzato secondo quanto previsto e specificato nel presente manuale: si raccomanda pertanto di leggere con attenzione quanto riportato prima di trasportarlo, installarlo e metterlo in funzione.
- Non trascurare nulla di quanto scritto e prestare particolare attenzione ai messaggi evidenziati. Il rispetto delle norme e raccomandazioni riportate, aiuterà l'utilizzatore a farne un uso appropriato corretto e sicuro.
- La traduzione nella lingua del Cliente dei contenuti riportati nel presente manuale, è eseguita con la massima cura. Al fine di evitare possibili incidenti a persone o cose dovuti ad una non corretta traduzione delle istruzioni, si raccomanda al Cliente di non eseguire operazioni o manovre sull'Apparecchio qualora insorgano incertezze o dubbi sull'operazione da svolgere e di richiedere al Servizio Assistenza chiarimenti in merito all'istruzione stessa.
- In caso di smarrimento del presente manuale, richiederne una nuova copia al costruttore.

1.3 Limiti di responsabilità del costruttore

Il costruttore non si ritiene responsabile dei guasti o inconvenienti se questi risultassero dipendenti da manomissioni, da applicazioni non corrette e/o dal non adeguato uso del Tavolo Refrigerato.

- L'utilizzatore deve osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale d'uso e in particolare:
 - Utilizzare sempre l'apparecchio entro i limiti consentiti e riportati nel presente manuale;
 - Eseguire sempre gli interventi di pulizia e manutenzione segnalati;
 - In caso di guasti e/o rotture, richiedere ed utilizzare esclusivamente ricambi originali previsti dal costruttore.
- Eventuali modifiche, adeguamenti o altro che venissero apportate sui Tavoli Refrigerati immessi successivamente sul mercato non obbligano il costruttore ad intervenire sul Tavolo fornito in precedenza né a considerare lo stesso ed il relativo manuale d'uso carenti e/o inadeguati.
- Le istruzioni riportate in questo manuale non sostituiscono ma integrano gli obblighi del Datore di Lavoro per il rispetto della legislazione vigente sulle norme di prevenzione e sicurezza.
- Tali condizioni sono inoltre subordinate al rispetto delle indicazioni relative alla corretta installazione ed all'alimentazione elettrica che dovranno essere tassativamente rispettate.
- Il costruttore non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza (comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati.

1.4 Adeguamento alle direttive

Questo apparecchio è stato progettato e costruito secondo le disposizioni delle direttive e relative norme armonizzate specifiche del settore. Le specifiche all'uso e le avvertenze riportate nel presente manuale, vengono fornite a tutela dell'utente nel rispetto dei requisiti delle direttive: 2006/42/CE (Machinery Directive), 2014/35/CE (The low voltage Directive), 2014/30/CE (The electromagnetic compatibility Directive), relative alla sicurezza della macchina a cui viene fatto riferimento nella dichiarazione CE di conformità riportata di seguito.

1.5 Garanzia

L'azienda garantisce i prodotti venduti per un (1) anno dalla data della consegna, considerando un utilizzo appropriato. La garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione franco stabilimento dei pezzi difettosi per accertato difetto del materiale o di lavorazione. Le parti sostituite restano di proprietà dell'azienda. Il costo della mano d'opera per la riparazione e le trasferte del personale dell'azienda sono a carico del cliente, così come le spese di spedizione e trasporto. Ogni altro indennizzo è escluso né potranno essere reclamati danni diretti e/o indiretti di qualsiasi natura e specie. Sono escluse le parti elettriche, materiali da consumo, o tutto ciò che risulti avariato per cattivo uso, imperizia e manovre di utilizzo non corrette. La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti riparati smontati o modificati senza autorizzazione.

1.6 Dichiarazione CE di conformità**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITE' - KONFORMITAETSERKLAERUNG - СЕРТИФИКАТ-ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ**

COSTRUTTORE:

MANUFACTURER – FABRICANT – HERSTELLER – ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

TIPO PRODOTTO:

PRODUCT TYPE - TYPAGE PRODUIT - PRODUKTART - ВИД ИЗДЕЛИЯ

MODELLO:

MODEL – MODELE – MODELL - МОДЕЛЬ

ANNO DI COSTRUZIONE:

YEAR OF CONSTRUCTION – ANNEE DE CONSTRUCTION – BAUJAHR - ГОД ВЫПУСКА

L'azienda dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto sopraindicato soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva:

The Company declares under its own responsibility that the above product meets for design and construction the requirements of the directive:

La Société déclare sous sa propre responsabilité que le produit ci-dessus répond pour conception et construction aux exigences de la directive:

Die Firma erklärt, unter eigener Verantwortung, dass das o.g.Produkt bei der Planung und der Ausführung die Anforderungen der Richtlinie entspricht:

Предприятие с полной ответственностью заявляет и гарантирует, что вышеуказанные изделия в части проектирования и производства отвечают требованиям общеевропейской директивы:

2006 / 42 /CE

Machinery Directive

2014 / 35 /CE

The low voltage Directive

2014 / 30 /CE

The electromagnetic compatibility Directive

Si sono applicate le seguenti norme tecniche:

Following technical standards have been applied:

Les normes suivantes ont été appliqués:

Die folgenden Normen wurden angewandt:

Соблюдались следующие технические нормативы:

EN 12100

Safety of machinery. General principles for design. Risk assessment and risk reduction.

EN 61000-6-1; EN 61000-6-3

Electromagnetic compatibility (EMC). Immunity for residential, commercial and light-industrial environments.

EN 60335-1

Safety of household and similar electrical appliances.

EN 60335-2-89

Safety. Particular requirements for commercial refrigerating appliances with an incorporated or remote refrigerant condensing unit or compressor.

Persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:

Person authorized to compile the technical file:

Personne autorisée à constituer le dossier technique:

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

Разработчик технической документации:

Ufficio tecnico

 24 aprile 2016

Il legale rappresentante

1.7 Indicazioni generali di sicurezza

Prima di installare e mettere in funzione il vostro Tavolo Refrigerato:

- Leggete attentamente le istruzioni riportate sul presente manuale.
- Utilizzate il Tavolo Refrigerato solo ed esclusivamente allo scopo per cui è stato previsto (vedi paragrafo "2.3 - Uso previsto").
- Non utilizzare il Tavolo Refrigerato per la conservazione di prodotti non alimentari o sostanze esplosive come bombolette spray con propellenti infiammabili.
- Controllate che l'alimentazione di rete corrisponda a quanto previsto (vedi caratteristiche di alimentazione sulla targhetta di identificazione applicata all'apparecchio in vostro possesso).
- Il Tavolo Refrigerato non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o che non abbiano una sufficiente esperienza e/o dimestichezza nell'uso dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare altri accessori (griglie, guide, supporti ecc.) oltre a quelli compresi nella fornitura.
- Gli alimenti devono essere conservati in appositi contenitori o nel loro imballaggio originale.



ATTENZIONE Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utilizzatore da eventuali possibili pericoli, incidenti e/o lesioni.

- Assicurarvi che non sussista mai il pericolo di inciampare nel cavo di alimentazione e che nessuno vi si possa impigliare o lo possa calpestare.
- Non utilizzare l'apparecchio se si riscontrano anomalie e/o mal funzionamenti non riportati nel paragrafo "6 Inconvenienti – Cause – Rimedi". In tal caso richiedere l'assistenza di un tecnico specializzato. Non tentare mai di effettuare riparazioni di propria iniziativa.
- Qualora necessario, interrompere sempre nell'ordine, prima le linee di alimentazione della presa e poi quelle dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, staccare il cavo di alimentazione dalla rete. Solo così l'apparecchio è completamente privo di tensione e protetto da un'accensione accidentale.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di alimentazione tirandola per il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore (forni e/o fuochi di cottura, elementi di riscaldamento come termosifoni o convettori ecc.), né esporlo alla luce diretta del sole, per evitarne il surriscaldamento con conseguente calo di efficienza.

2 DESCRIZIONE GENERALE DEL TAVOLO REFRIGERATO

Il Tavolo Refrigerato a cui il presente manuale fa riferimento è adatto alla conservazione di prodotti confezionati e non, introdotti nello stesso dopo un processo di raffreddamento all'interno di un apposito abbattitore di temperatura. Il Tavolo si compone di:

- Gruppo refrigerante a "monoblocco" estraibile.
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Angoli interni arrotondati per una migliore pulizia. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC.
- Controllore digitale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata con gas R134a per temperatura normale e R404a/R507 per bassa temperatura. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatico.
- Guide porta griglie regolabili e estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (con ruote a richiesta). Maniglia professionale e compatta con design innovativo.
- Supplementi: kit guide pasticceria, luce interna, porte in vetro, kit ruote, cassettiere con cassetti in tre diverse altezze, alzatina.



2.1 Serie, modelli e configurazioni

I Tavoli Refrigerati vengono realizzati in diversi modelli a seconda della temperatura di raffreddamento, della loro profondità (600 - 700 o 800 mm), del numero di porte (2, 3 o 4 porte) e del tipo di uso a cui vengono destinati.





In particolare i Tavoli Refrigerati vengono suddivisi in due **categorie di temperatura**:

SERIE	TEMPERATURA	UTILIZZO E FUNZIONE
TN	0°C ÷ 10°C	In grado di conservare prodotti freschi per brevi periodi di tempo (settimane).
BT	-18°C ÷ -22°C	In grado di conservare prodotti congelati per lunghi periodi di tempo (mesi).

MODELLI e CONFIGURAZIONI:

MODELLI	CONFIGURAZIONI	
600	<u>A due porte</u>	
	<u>A tre porte</u>	
	<u>A quattro porte</u>	
700	<u>A due porte</u>	
	<u>A tre porte</u>	
	<u>A quattro porte</u>	
800	<u>A due porte</u>	
	<u>A tre porte</u>	
	<u>A quattro porte</u>	

Sui modelli della larghezza 700 possono inoltre essere montate tre diverse tipologie di cassettiere al posto di una o più porte.

MODELLI	CONFIGURAZIONI		
K3C1/3	<u>Cassettiera tipo 1 con tre cassetti (1/3 + 1/3 + 1/3)</u>		
K2C1/2	<u>Cassettiera tipo 2 con 2 cassetti (1/2 + 1/2)</u>		
K2C2/3	<u>Cassettiera tipo 3 con 2 cassetti (1/3 + 2/3)</u>		

2.2 Dati tecnici

Per la consultazione dei dati tecnico-funzionali dell'apparecchio fare riferimento alla targhetta di identificazione presente a bordo dell'apparecchio stesso (interno vano).

2.3 Uso previsto

Il Tavolo Refrigerato è stato studiato e realizzato al fine di poter raggiungere e mantenere al suo interno una temperatura in grado di conservare i prodotti alimentari di gastronomia e pasticceria alla temperatura ideale di conservazione.



ATTENZIONE: non introdurre nell'apparecchio bevande o cibi caldi. Utilizzare idonee apparecchiature (abbattitori di temperatura) per ridurre la temperatura al cuore dell'alimento.

Il Tavolo Refrigerato è adatto alla conservazione di prodotti che, al momento del loro stoccaggio all'interno dell'apparecchio stesso, abbiano già raggiunto la temperatura prossima a quella ideale per la loro conservazione.



ATTENZIONE: I prodotti surgelati non devono essere caricati nei Tavoli della **serie BT** se la loro temperatura risulta essere superiore ai **-18°C** in quanto i prodotti caldi o solo parzialmente raffreddati compromettono il corretto funzionamento dell'apparecchiatura provocando un innalzamento della temperatura interna del Tavolo con conseguente rischio di deperimento anche dei prodotti già contenuti.

Nella tabella che segue sono riportati, a titolo indicativo e suddivisi per serie (**TN** e **BT**), i tempi di mantenimento di prodotti e merci all'interno di Tavoli Refrigerati, correttamente installati, utilizzati e mantenuti.

Prodotto	Serie TN Conservazione prodotti freschi -(*)		Serie BT Conservazione prodotti surgelati -(*)		Temperatura massima per il trasporto -(*)
	(°C)	(Mesi)	(°C)	(Mesi)	(°C)
Carni	0 ÷ +2	1 ÷ 5	-18	6 ÷ 9	5
Pesce	0 ÷ +2	3	-18	6 ÷ 9	5
Frutta	0 ÷ +5	5	-18	6 ÷ 9	ambiente
Latticini	0 ÷ +2	1 ÷ 10	-18	6 ÷ 9	5
Vegetali	0 ÷ +5	2 ÷ 6	-18	6 ÷ 9	ambiente
Bibite	1 ÷ +5	/	/	/	ambiente
Gelati confezionati	/	/	-18	6 ÷ 9	-18

(*) - Per informazioni più precise attenersi alle specifiche riportate sui prodotti confezionati e/o alle informazioni relative alle corrette modalità di conservazione e trasporto fornite dai produttori e/o rivenditori di prodotti sfusi.

2.4 Modalità corretta di utilizzo



ATTENZIONE: Non sovraccaricare le griglie: il limite massimo di carico per ogni singolo ripiano è di 20 kg (**Fig. 2**)

Per garantire la massima efficienza del Tavolo Refrigerato è necessario utilizzarlo seguendo questi pochi ma importanti accorgimenti:

- Disporre i prodotti all'interno dell'apparecchio cercando di non ostacolare la libera circolazione dell'aria refrigerata. A tale scopo si consiglia di disporre sulle griglie i prodotti mantenendo qualche cm di spazio tra uno e l'altro, allo scopo di esporre tutte le superfici dei singoli prodotti al flusso di aria refrigerata favorendo un più rapido ed uniforme raffreddamento degli stessi.
- Non appoggiare MAI i prodotti sul fondo dell'apparecchio o sulla parete posteriore o in appoggio sulla porta anteriore per non ostacolare o interrompere il flusso di aria costante di refrigerazione (**fig. 3**).

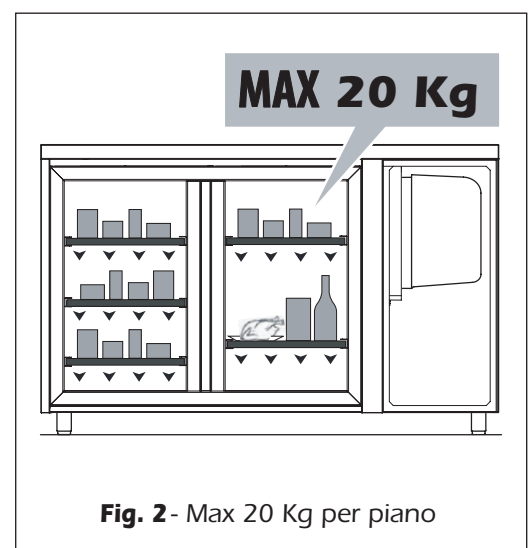
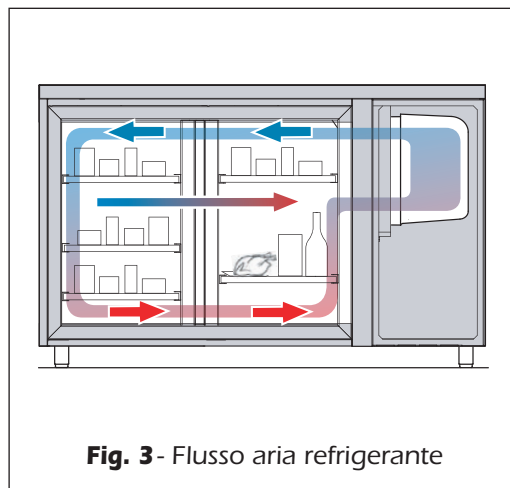


Fig. 2 - Max 20 Kg per piano

- Evitare di sovraccaricare i ripiani dell'apparecchio, in particolare il ripiano in prossimità delle bocchette di mandata e di aspirazione dell'aria di refrigerazione.
- Assicurarsi di chiudere correttamente le porte del Tavolo Refrigerato dopo ogni loro apertura.
- Limitare l'apertura delle porte allo stretto necessario onde evitare la continua dispersione all'esterno dell'aria fredda con conseguente innalzamento della temperatura interna.
- Dopo aver prelevato prodotti freddi dal Tavolo Refrigerato, evitare di lasciarli per lungo tempo in luoghi non refrigerati per evitare l'eccessiva perdita di freddo prima del loro nuovo inserimento all'interno dell'apparecchio.
- Coprire o avvolgere gli alimenti prima di introdurli all'interno del Tavolo Refrigerato ed evitare l'introduzione di cibi caldi o liquidi in evaporazione.



AVVERTENZE IMPORTANTI E MODALITÀ CORRETTE DI IMPIEGO



- **IMPORTANTE:** L'apertura delle porte del Tavolo Refrigerato provoca la fuoriuscita di aria fredda. Si consideri che in condizioni di temperature medie ambientali (circa 25/30° C) con l'apparecchio funzionante a regime, possa essere tollerato un numero massimo di 8 aperture per un tempo medio di 5/8 secondi ciascuna distribuite nell'arco di un'ora. All'aumentare della frequenza di apertura e del tempo di permanenza delle porte in posizione aperta, verrà progressivamente ridotto il grado di efficienza del Tavolo Refrigerato e non più garantita la temperatura ottimale di esercizio all'interno dell'apparecchio stesso.
- **IMPORTANTE:** Un'apertura prolungata delle porte o una chiusura non corretta delle stesse, può essere causa della formazione di ghiaccio all'interno dell'apparecchio e/o in prossimità della guarnizione di tenuta delle porte stesse.
- **IMPORTANTE:** Qualora i prodotti lavorati rimangano in zone non refrigerate per un tempo superiore alle due ore si devono riportare nelle celle per refrigerarli prima di introdurli nuovamente all'interno del Tavolo Refrigerato.
- **IMPORTANTE:** Si ricorda che la legge sulla conservazione dei prodotti **VIETA** un secondo processo di congelazione o surgelazione di prodotti scongelati.

3 INSTALLAZIONE DEL TAVOLO REFRIGERATO**3.1 Scarico e movimentazione****ATTENZIONE:**

La movimentazione del Tavolo Refrigerato avviene con il pallet su cui viene consegnato. Il Tavolo Refrigerato deve sempre essere mantenuto in posizione verticale come indicato sull'imballo stesso (**Fig. 4**).

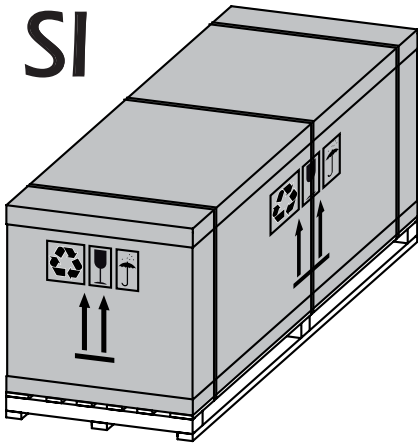
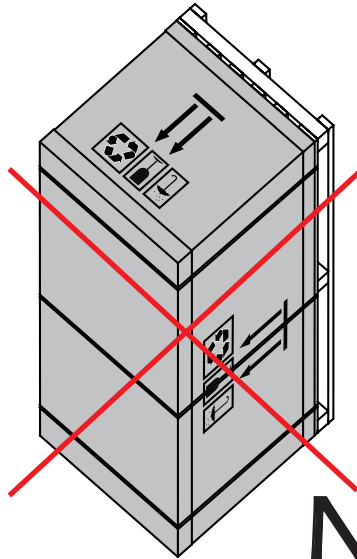
SI

Fig. 4 - Posizione corretta

**NO****Posizione non corretta**

ATTENZIONE: L'imballo **NON DEVE** essere movimentato e/o mantenuto in **POSIZIONE VERTICALE** al fine di evitare ammaccature o rotture all'apparecchio stesso e la fuoriuscita di olio dal compressore, compromettendo il corretto funzionamento del sistema e conseguente possibile suo danneggiamento.

L'imballo può essere facilmente trasportato con un carrello elevatore o altro dispositivo di sollevamento di adeguata portata (**fig. 5**). Questi mezzi vengono utilizzati per le operazioni di scarico e movimentazione.

**ATTENZIONE:**

Le operazioni di sollevamento e trasporto possono essere molto pericolose se non effettuate con la massima cautela: allontanare perciò i non addetti ai lavori quindi pulire, sgomberare e delimitare la zona di transito del carico.

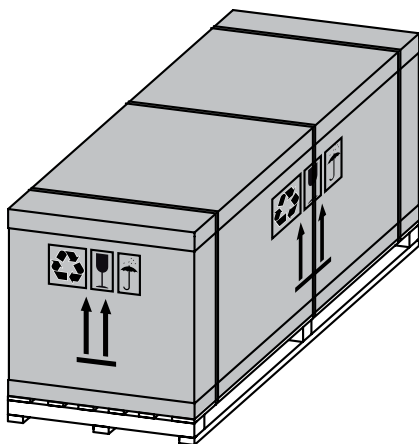


Fig. 5 - Imballaggio alla consegna

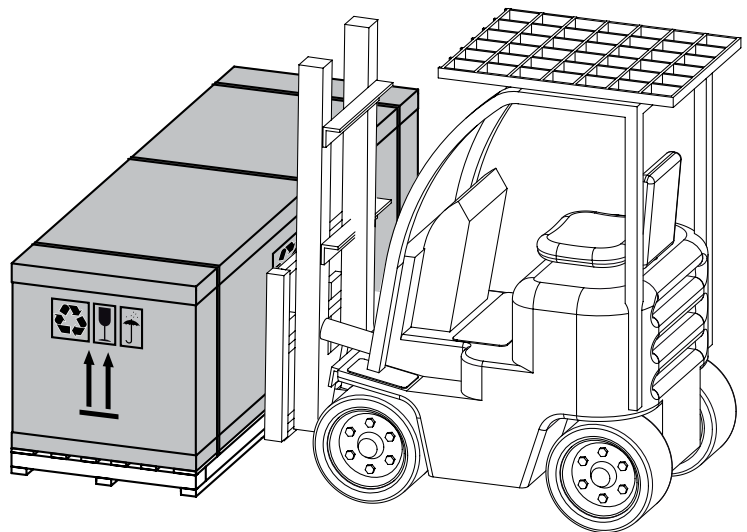


Fig. 6 - Movimentazione con carrello elevatore

Prima di procedere alle operazioni di sollevamento, (fig. 6) assicurarsi che:

- Eventuali elementi mobili della macchina siano ben bloccati;
- con il carrello elevatore, la presa delle staffe sul pallet su cui è imballato avvenga in modo che il Tavolo Refrigerato sia centrato ed il suo peso risulti equilibrato;
- il sollevamento e la movimentazione dell'imballo, venga eseguito con estrema cautela e lentamente, senza scosse o movimenti bruschi;
- durante la movimentazione dell'apparecchio, qualora possibile, il carico non deve mai essere sollevato più di 10/15 cm dal suolo.

3.2 Disimballo

Il Tavolo Refrigerato viene consegnato con imballo di protezione in cartone, legno e polistirolo. Giunti in prossimità del luogo di installazione:

- Provvedere alla rimozione degli imballi (regge, cartoni, polistirolo di protezione, ecc.) e delle pellicole protettive poste sulle superfici in acciaio;
- sollevare con il carrello elevatore il Tavolo Refrigerato e provvedere alla rimozione dal pallet sottostante facendo attenzione che la manovra avvenga con estrema cautela, lentamente, senza scosse o movimenti bruschi e senza danneggiare il fondo dell'apparecchio.



ATTENZIONE: Evitare di lasciare i materiali di imballo alla portata di bambini o incapaci in quanto potenziali fonti di pericolo, quindi provvedere al loro smaltimento secondo le disposizioni vigenti nel paese di installazione;

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi che:

VERIFICA MATERIALE CONSEGNATO ED INTEGRITÀ DEL TAVOLO REFRIGERATO

- Estrarre dall'interno del Tavolo Refrigerato tutto il materiale fornito in dotazione (es. eventuali accessori, busta con documentazione ed istruzioni di installazione ed uso).
- Verificare che la macchina sia conforme a quanto definito in fase di acquisto o contratto (tipo di apparecchio, accessori ed eventuali forniture specifiche).
- Verificare che l'apparecchio sia integro e non presenti difetti, rotture, ammaccature o parti danneggiate **in caso accertato di danno, NON UTILIZZARE l'apparecchio e contattare al più presto il Vs. venditore**

3.3 Locale di installazione

Per garantire la massima efficienza del Tavolo Refrigerato durante il funzionamento, è indispensabile che venga installato in un luogo asciutto, ben ventilato, la cui temperatura ambiente corrisponda alla **CLASSE CLIMATICA** indicata sulla targhetta dati del modello.

CLASSE CLIMATICA	TEMPERATURA (in °C)	UMIDITÀ' (in %)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

Secondo ISO 23953-2.

CLASSE CLIMATICA	TEMPERATURA (in °C)
3	32°C ± 2°C
4	32°C ± 2°C
5	43°C ± 2°C

Secondo IEC 60335-2-89.

E' inoltre necessario assicurarsi che il luogo di installazione:

- Sia dotato di un impianto elettrico a norma, dotato di messa a terra e con presa di forza posizionata in prossimità dell'apparecchio stesso;
- garantisca un sufficiente ricambio di aria, anche nei periodi di chiusura del locale;
- non sia esposto ai raggi solari e/o ad altre fonti di irraggiamento (es. lampade di illuminazione ad incandescenza ad alta intensità, forni e fuochi di cottura, elementi irradianti per il riscaldamento tipo termosifoni e/o termoconvettori ecc.);
- sia sufficientemente spazioso da consentirne un comodo utilizzo;
- sia chiuso e protetto dall'accesso di persone estranee al suo utilizzo.

3.4 Posizionamento del Tavolo Refrigerato

Il Tavolo Refrigerato deve essere posizionato nel rispetto delle distanze minime di sicurezza pari a 100mm dalla parete o da altri apparecchi (vedi **fig. 7**).

Posizionato a terra in appoggio sui quattro piedini, per garantire la massima efficienza del Tavolo Refrigerato è indispensabile che le prese d'aria dell'unità condensatrice (presenti sulla parte frontale ed inferiore dell'apparecchio) non vengano in alcun modo ostruite da mobili e/o corpi estranei.



ATTENZIONE: Non coprire le prese d'aria dell'unità condensatrice appoggiando davanti all'apparecchio scatole, secchi ecc.. e/o appoggiando sul piano del Tavolo Refrigerato canovacci o teli che possano penzolare coprendo le prese d'aria (vedi **fig. 8**).

3.5 Livellamento e fissaggio

Livellamento



ATTENZIONE: tale procedura è necessaria per garantire il corretto funzionamento dello scarico dell'acqua di sbrinamento e di lavaggio (dove presente) e per evitare possibili fastidiose vibrazioni del motore.

Nell'ordine eseguire:

- Un controllo con la livella a bolla torica del corretto livellamento longitudinale e trasversale del Tavolo Refrigerato; se necessario agire sui piedini a vite per regolarne il livello (**fig. 9**);
- Una verifica del corretto posizionamento della vaschetta asciuga condensa e del relativo tubo di scarico (dove previsto).

Fissaggio a muro: Per i Tavoli Refrigerati non è previsto nessun tipo di fissaggio a parete.

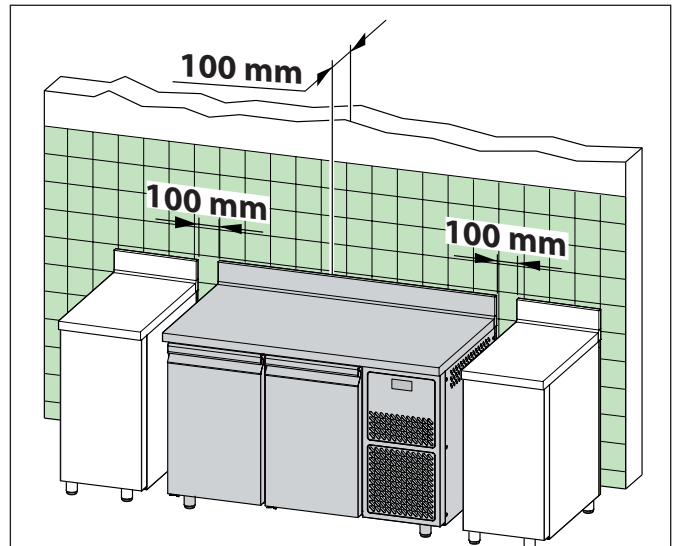


Fig. 7 - Posizionamento

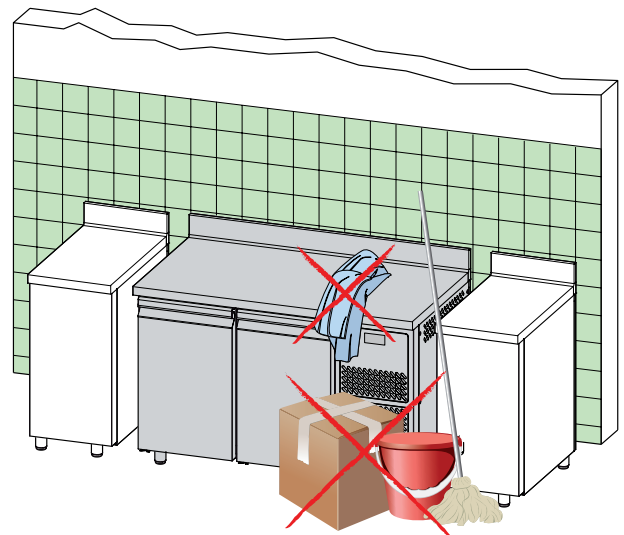


Fig. 8 - Non ostacolare le prese d'aria

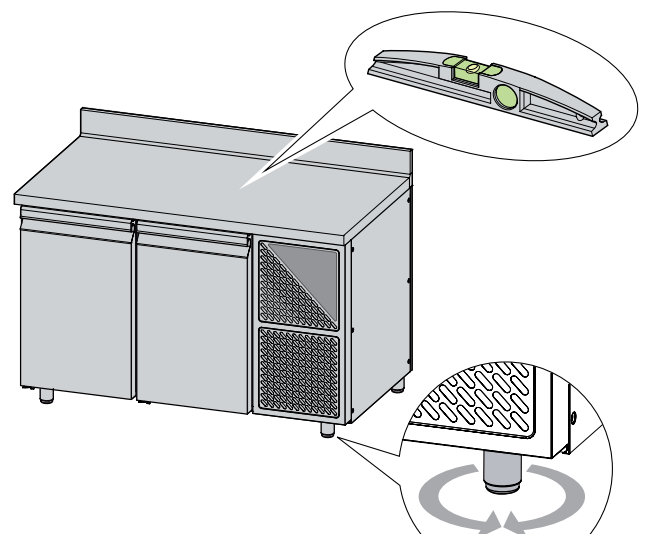


Fig. 9 - Livellamento

3.6 Collegamento elettrico

Disposizioni generali:

Il collegamento della macchina alla rete di alimentazione elettrica deve essere eseguito da personale esperto e qualificato.

- Il Tavolo Refrigerato deve essere collegato **PERMANENTEMENTE** alla rete elettrica tramite un **INTERRUTTORE MAGNETOTERMICO** il quale deve trovarsi in stretta vicinanza dello stesso ed essere facilmente raggiungibile da parte dell'operatore.
- l'interruttore magnetotermico deve essere marchiato da un Ente Certificatore di Qualità (IMQ o equivalente) e deve essere segnalato come dispositivo di interruzione elettrica della macchina;
- la macchina esce dalla fabbrica già predisposta per la tensione 1/N 230 V 50 Hz monofase e fornita di cavo di alimentazione con il relativo sistema di bloccaggio alla macchina;
- il collegamento per la tensione 3/N/PE 220V 60 Hz trifase deve invece essere richiesto al momento dell'ordine, prima che la macchina lasci la fabbrica per poter fornire l'apposito cavo di alimentazione e adeguato dispositivo di bloccaggio alla stessa;
- sarà invece a cura dell'utilizzatore la predisposizione dell'interruttore magnetotermico monofase o trifase in base al modello macchina in possesso;
- l'utilizzatore ha l'obbligo di installare il cavo di alimentazione della macchina nel rispetto delle Norme Tecniche vigenti nel paese dove la macchina è installata;
- assicurarsi che il valore misurato della tensione di rete sia corrispondente a quello scritto sull'apposita targhetta CE applicata alla macchina stessa.



ATTENZIONE:

Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni ed alle riparazioni. Non estrarre mai la spina dalla presa di alimentazione tirandola per il cavo.

Collegamento elettrico:

Se il Tavolo Refrigerato viene consegnato con cavo privo di spina di alimentazione, sarà cura del personale tecnico abilitato del Cliente provvedere al suo corretto collegamento alla rete elettrica di alimentazione.



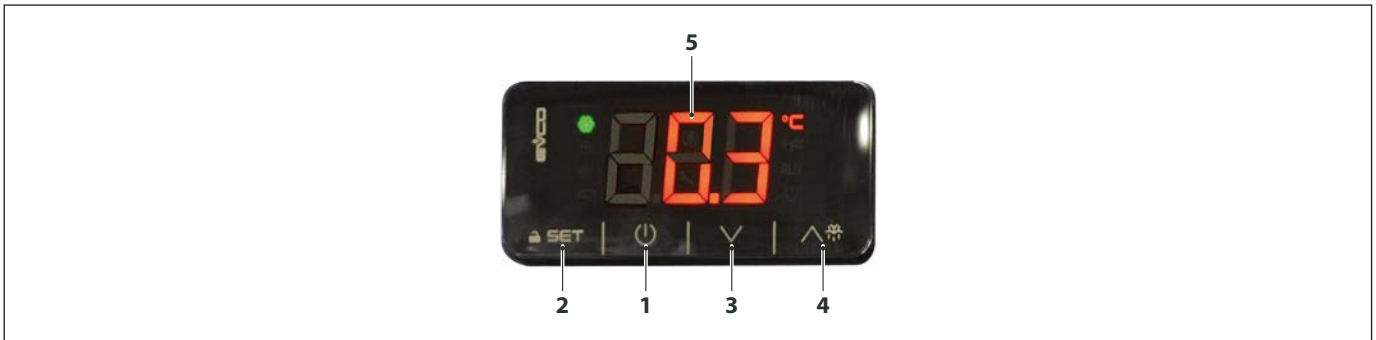
ATTENZIONE:






- Nella rete di alimentazione dell'impianto prevedere un dispositivo di disconnessione fisso (non in dotazione) con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni dettate dalla categoria di sovratensione III.
- Verificare sempre l'efficacia della messa a terra dell'impianto elettrico, obbligatoria, cui dovrà essere collegato l'apparecchio.
- Controllate che l'alimentazione di rete corrisponda a quanto previsto (vedi caratteristiche di alimentazione sulla targhetta di identificazione applicata all'apparecchio in vostro possesso).

4 INTERFACCIA UTENTE



Tutte le operazioni accensione e di impostazione delle temperature di esercizio del Armadio Refrigerato vengono eseguite dall'operatore mediante il pannellino di comando previsto sulla parte superiore dell'apparecchio. Sono disponibili due modelli di pannello di comando, secondo il modello di armadio.


4.1 Descrizione pannello comandi Standard (EV3B)



1		Tasto digitale di Accensione/Spegnimento dispositivo di interfaccia utente (controllore). Il controllore può assumere tre stati di funzionamento: Stato ON: il dispositivo è alimentato ed è acceso; le utenze possono essere accese. Stato "Stand-by": il dispositivo è alimentato ma è spento via software; le utenze sono spente. Stato OFF: il dispositivo non è alimentato; le utenze sono spente.
		Dove presente è anche possibile comandare, con una breve pressione, l'accensione o lo spegnimento della luce all'interno della cella.
2		Sblocco tastiera e tasto funzione di accesso al set point operativo del dispositivo. Durante le operazioni di impostazione/modifica, la pressione del tasto comporta la conferma/salvataggio del dato impostato.
3		Tasto funzione di navigazione (verso il basso) dei parametri di funzionamento del dispositivo. In fase di impostazione, la pressione del tasto decrementa di una unità il valore impostato.
4		Tasto funzione di navigazione (verso l'alto) dei parametri di funzionamento del dispositivo. In fase di impostazione, la pressione del tasto aumenta di una unità il valore impostato. Se toccato per 4 secondi consecutivi, il tasto comanda l'avvio del ciclo di sbrinamento manuale.
5		Display temperatura/segnalazione: all'accensione del dispositivo e durante un normale ciclo di lavoro, visualizza in tempo reale la temperatura interna dell'apparecchio. Gli eventuali led attivi (o lampeggianti) forniscono ulteriori informazioni sullo stato di funzionamento dell'apparecchio (vedi scheda tecnica del controllore per indicazioni e significato dei led).

Accensione/spegnimento del dispositivo

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura;
- toccare il tasto  per 4 s: il LED  lampeggerà, dopodiché si spegnerà/accenderà.

Se il dispositivo è acceso, durante il normale funzionamento il display visualizzerà la temperatura della cella.
Se il dispositivo è spento, il display sarà spento; il LED rosso  sarà acceso.

Blocco/Sblocco della tastiera







Per bloccare la tastiera:

- Assicurarsi che non sia in corso alcuna procedura;
- non operare per 30 s: il display visualizzerà "Loc" per 2 s e la tastiera si bloccherà automaticamente.

Per sbloccare la tastiera:


- Toccare un tasto per 1 s: il display visualizzerà "UnL" per 1 s.

Impostazione del setpoint di lavoro

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura;
- toccare il tasto  SET: il led  lampeggerà
- utilizzare i tasti  e  entro 15 s per impostare il parametro;
- confermare con il tasto  oppure non operare per 15 s: il LED  si spegnerà, dopodiché il dispositivo uscirà dalla procedura.

Per uscire dalla procedura senza confermare la modifica, toccare il tasto .

Attivazione dello sbrinamento in modo manuale

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura;
- toccare il tasto  per 4 s. per avviare il ciclo di sbrinamento manuale.

**AVVERTENZA**

Lo sbrinamento viene attivato automaticamente e/o in modo manuale se le condizioni lo consentono.







Su armadi a temperatura positiva lo sbrinamento sarà effettuato a fermata del compressore e ventilazione forzata.

Su armadi a temperatura negativa lo sbrinamento sarà effettuato a resistenza e con fermo ventole.


Su armadio gelato 900 BT lo sbrinamento viene eseguito con sistema a gas caldo.


4.2 Descrizione pannello comandi Large (EVJ200)



1		Tasto funzione di navigazione (verso l'alto) dei parametri di funzionamento del dispositivo. In fase di impostazione, la pressione del tasto aumenta di una unità il valore impostato. Se toccato per 2 secondi consecutivi, il tasto comanda l'avvio del ciclo di overcooling o overheating.
2		Sblocco tastiera e tasto funzione di al set point operativo del dispositivo. Durante le operazioni di impostazione/modifica, la pressione del tasto comporta la conferma/salvataggio del dato impostato.
3		Tasto funzione di navigazione (verso il basso) dei parametri di funzionamento del dispositivo. In fase di impostazione, la pressione del tasto decrementa di una unità il valore impostato.
4		La pressione del tasto comanda l'accensione o lo spegnimento della luce all'interno della cella.
5		La pressione del tasto per 2 secondi consecutivi comanda l'avvio del ciclo di sbrinamento.
6		Tasto digitale di Accensione/Spegnimento dispositivo di interfaccia utente (controllore). Il controllore può assumere tre stati di funzionamento: Stato ON: il dispositivo è alimentato ed è acceso; le utenze possono essere accese. Stato "Stand-by": il dispositivo è alimentato ma è spento via software; le utenze sono spente. Stato OFF: il dispositivo non è alimentato; le utenze sono spente.
		Display temperatura/segnalazione: all'accensione del dispositivo e durante un normale ciclo di lavoro, visualizza in tempo reale la temperatura interna dell'apparecchio. Gli eventuali led attivi (o lampeggianti) forniscono ulteriori informazioni sullo stato di funzionamento dell'apparecchio (vedi scheda tecnica del controllore per indicazioni e significato dei led).

Accensione/spegnimento del dispositivo

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura;
- toccare il tasto  per 2 s: il display si spegnerà/accenderà.

Se il dispositivo è acceso, durante il normale funzionamento il display visualizzerà la temperatura della cella.
Se il dispositivo è spento, il display sarà spento; il LED rosso  sarà acceso.

Blocco/Sblocco della tastiera





Per bloccare la tastiera:

- Assicurarsi che non sia in corso alcuna procedura;
- non operare per 30 s: il display visualizzerà "Loc" per 2 s e la tastiera si bloccherà automaticamente.

Per sbloccare la tastiera:


- Toccare un tasto per 1 s: il display visualizzerà "UnL" per 1 s.

Impostazione del setpoint di lavoro

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura;
- toccare il tasto **SET**: il led  lampeggerà
- utilizzare i tasti  e  entro 15 s per impostare il parametro;
- confermare con il tasto **SET** oppure non operare per 15 s: il LED  si spegnerà, dopodiché il dispositivo uscirà dalla procedura.

Per uscire dalla procedura senza confermare la modifica, toccare il tasto .

Attivazione dello sbrinamento in modo manuale

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura;
- toccare il tasto  per 2 s. per avviare il ciclo di sbrinamento manuale.

**AVVERTENZA**

Lo sbrinamento viene attivato automaticamente e/o in modo manuale se le condizioni lo consentono.

Su armadi a temperatura positiva lo sbrinamento sarà effettuato a fermata del compressore e ventilazione forzata.

Su armadi a temperatura negativa lo sbrinamento sarà effettuato a resistenza e con fermo ventole.

Su armadio gelato 900 BT lo sbrinamento viene eseguito con sistema a gas caldo.

5 MANUTENZIONE

Gli interventi di manutenzione ordinaria riguardano tutte quelle operazioni atte a mantenere pulite e funzionali le varie parti del Tavolo Refrigerato e devono essere eseguiti con frequenza periodica o quando si ritenga necessario constatando una diminuzione del rendimento refrigerante dell'apparecchiatura.

Trattandosi di semplici operazioni di pulizia, queste operazioni vengono di norma eseguite dall'utilizzatore stesso.



IMPORTANTE: Ai fini della sicurezza si ricorda che tutti gli interventi di pulizia e manutenzione devono essere eseguiti su apparecchiatura spenta e sconnessa dalla fonte di alimentazione elettrica.

5.1 Predisposizione Tavolo Refrigerato alle operazioni di manutenzione e pulizia

Per il corretto funzionamento del Tavolo Refrigerato e considerando il fatto che lo stesso è destinato alla conservazione di prodotti alimentari, confezionati e non, è indispensabile mantenere tutte le sue parti (pareti interne, griglie, fondo e guide di scorrimento) pulite nel tempo. Per eseguire le operazioni di pulizia:



- **Togliere alimentazione elettrica all'apparecchiatura;**
- **non usare** getti d'acqua diretti e ad alta pressione per il lavaggio delle pareti interne e della porta in vetro con luce;
- **non usare** attrezzi e/o raschietti per asportare il ghiaccio ma seguire le indicazioni di cui al par. 5.3 per eseguire un eventuale sbrinamento manuale;
- **non usare** sostanze a base di cloro (candeggina, acido muriatico, ecc...) o comunque tossiche per la pulizia del Tavolo Refrigerato;
- **usare solo** acqua tiepida con detersivi non aggressivi avendo cura di asciugare tutte le parti trattate con un panno morbido.

INTERVENTI DI PULIZIA E MANUTENZIONE CONSIGLIATI	
Ogni Giorno	● una accurata pulizia esterna del Tavolo Refrigerato;
	● una accurata pulizia della parte interna della porta in prossimità della guarnizione di tenuta (vedi Par. 5.3).
Ogni Settimana	● una pulizia completa settimanale di tutte le parti interne dell'apparecchio (pareti interne, griglie, fondo e guide di scorrimento).
	● se necessario, un ciclo di sbrinamento in manuale (vedi Par. 4.5).
Ogni Mese	● una pulizia accurata del condensatore (vedi Par. 5.4) e dell'unità refrigerante superiore.

5.2 Pulizia interna ed esterna Tavolo Refrigerato

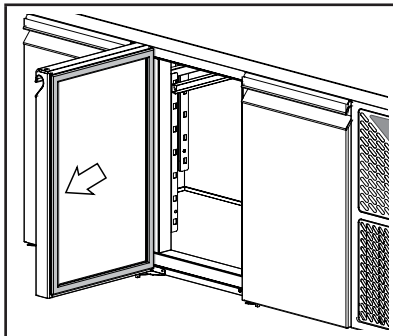
- Pulire accuratamente le superfici del Tavolo Refrigerato passandole con una spugna morbida e detersivo neutro.
- Il detersivo non deve contenere cloro e non deve essere abrasivo. Prima dell'uso diluire eventualmente i detersivi secondo le istruzioni riportate in etichetta.
- Lasciare agire i detersivi per almeno cinque minuti,
- Risciacquare accuratamente le pareti interne ed esterne dell'apparecchio utilizzando una spugna risciacquandola più volte con acqua corrente.

- Asciugare con cura utilizzando una spugna o panno pulito ed asciutto



ATTENZIONE: non usare nel modo più assoluto utensili o corpi che possono produrre incisioni con la conseguente formazione di ruggine sulle parti danneggiate nel corso del tempo.

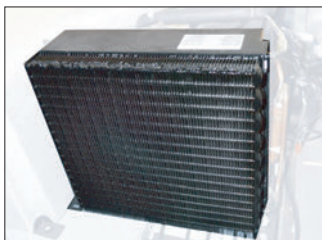
5.3 Pulizia guarnizione porta



- Mantenere pulite le guarnizioni di tenuta delle porte è un fattore indispensabile per ottenere la massima efficienza del Tavolo Refrigerato in vostro possesso. Residui di prodotto, polvere e/o cristalli di ghiaccio che si dovessero depositare o formare sulle guarnizioni di tenuta devono essere costantemente rimossi al fine di garantire una chiusura ermetica del Tavolo Refrigerato ed evitare dispersioni dell'aria fredda. Per la pulizia delle guarnizioni servirsi di un panno morbido o una spugna e dell'acqua tiepida con detergenti non aggressivi. E' possibile rimuovere le guarnizioni dalle rispettive sedi per una pulizia ottimale.

5.4 Pulizia condensatore

Un condensatore sporco riduce le prestazioni del motore e aumenta i consumi dell'energia elettrica



- La pulizia del condensatore è da compiere ad impianto spento utilizzando un aspirapolvere e un pennello a setole, avendo cura di pulire bene le alette.



ATTENZIONE:

DURANTE LA PULIZIA SI RACCOMANDA L'UTILIZZO DI GUANTI PROTETTIVI IN QUANTO IL CONTATTO ACCIDENTALE CON LE ALETTE DEL CONDENSATORE PUÒ PROVOCARE TAGLI ED ESCORIAZIONI ALLE MANI.

5.5 Manutenzione straordinaria del Tavolo Refrigerato



Tutti gli interventi sulla macchina che non sono contemplati negli interventi di normale "Manutenzione Ordinaria", sono da considerarsi di "Manutenzione Straordinaria" e devono essere eseguiti solo ed esclusivamente da personale qualificato presso il Cliente o presso i Centri di Assistenza Autorizzati.

Vi consigliamo di richiedere al Vs Venditore, un contratto di "Manutenzione Periodica" in cui vengano previsti ed eseguiti tutti quegli interventi di verifica della funzionalità, di controllo del corretto funzionamento e di eventuale sostituzione di parti soggette ad usura che si rendono necessari nel corso del tempo e che rientrano negli interventi di manutenzione di tipo straordinario.

ALMENO UNA VOLTA ALL'ANNO E' OPPORTUNO FARE VERIFICARE DA TECNICI SPECIALIZZATI:



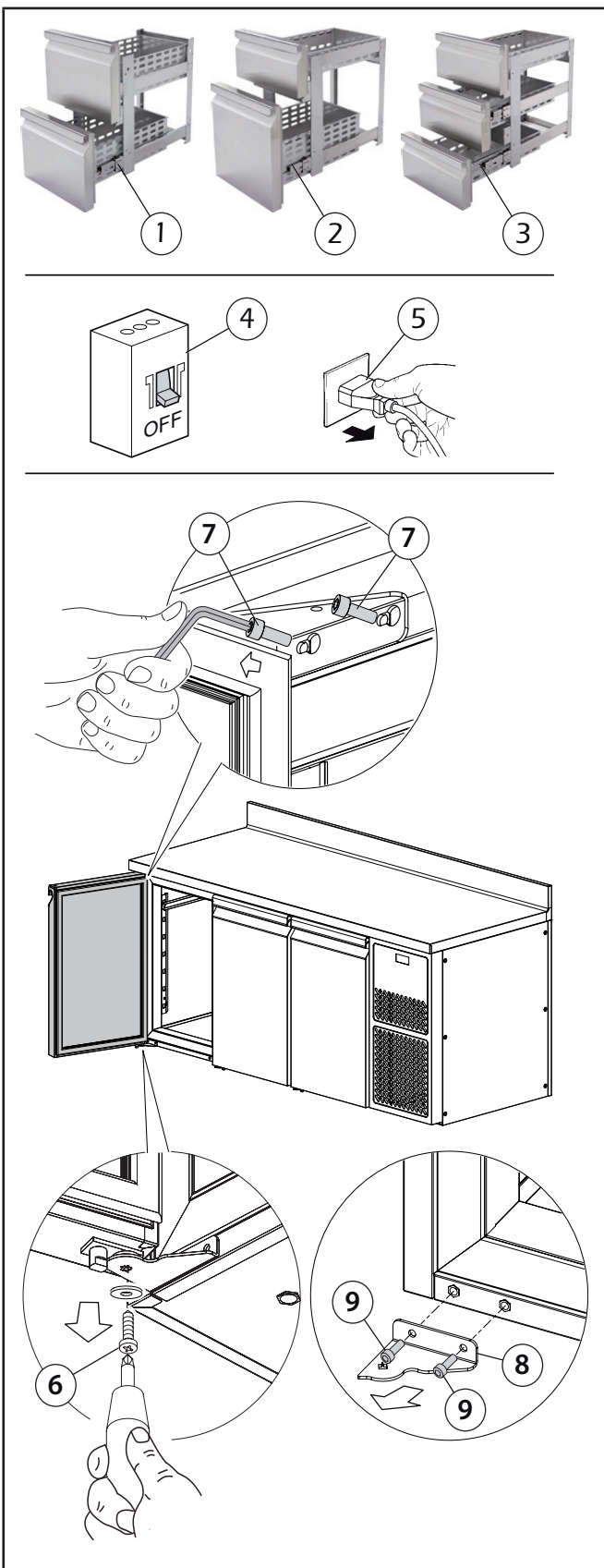
- Il corretto funzionamento dell'impianto di raffreddamento.
- La corretta pressione del gas refrigerante.

IMPORTANTE:

Tutte le eventuali sostituzioni di parti macchina devono essere eseguite utilizzando ricambi originali.

5.6 Sostituzione della porta con la cassettera (solo su tavoli modello 700)

Sui Tavoli Refrigerati modello 700 possono essere montate delle cassette (opzionali) al posto di una o più porte. Per sostituire una porta con la cassettera seguire le indicazioni di seguito descritte:



- Acquistare la cassettera desiderata tra i tre modelli disponibili ovvero:
 - Tre cassetti da 1/3 + 1/3 + 1/3 (part. 1);
 - Due cassetti da 1/2 + 1/2 (part. 2);
 - Due cassetti da 1/3 + 2/3 (part. 3).

- **Togliere alimentazione elettrica alla macchina** (part. 4 e/o 5).

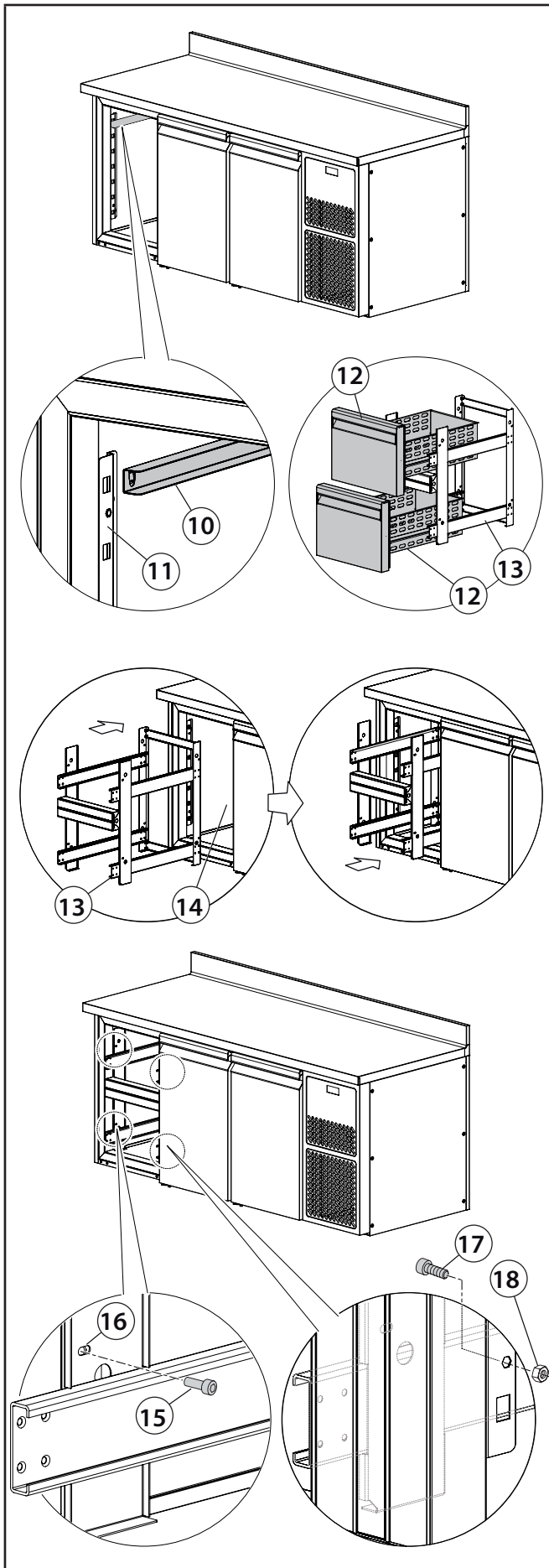
- Assicurarsi che non vi siano prodotti all'interno dell'apparecchio ed eventualmente provvedere a svuotarlo.

- Aprire la porta da sostituire e rimuovere la vite (part. 6) che blocca il pacco molla alla cerniera inferiore.

- Rimuovere le due viti di fissaggio della cerniera superiore (part. 7).

- Afferrare la porta e sollevarla inclinandola leggermente per sfilarla dalla cerniera inferiore, quindi rimuoverla dal tavolo.

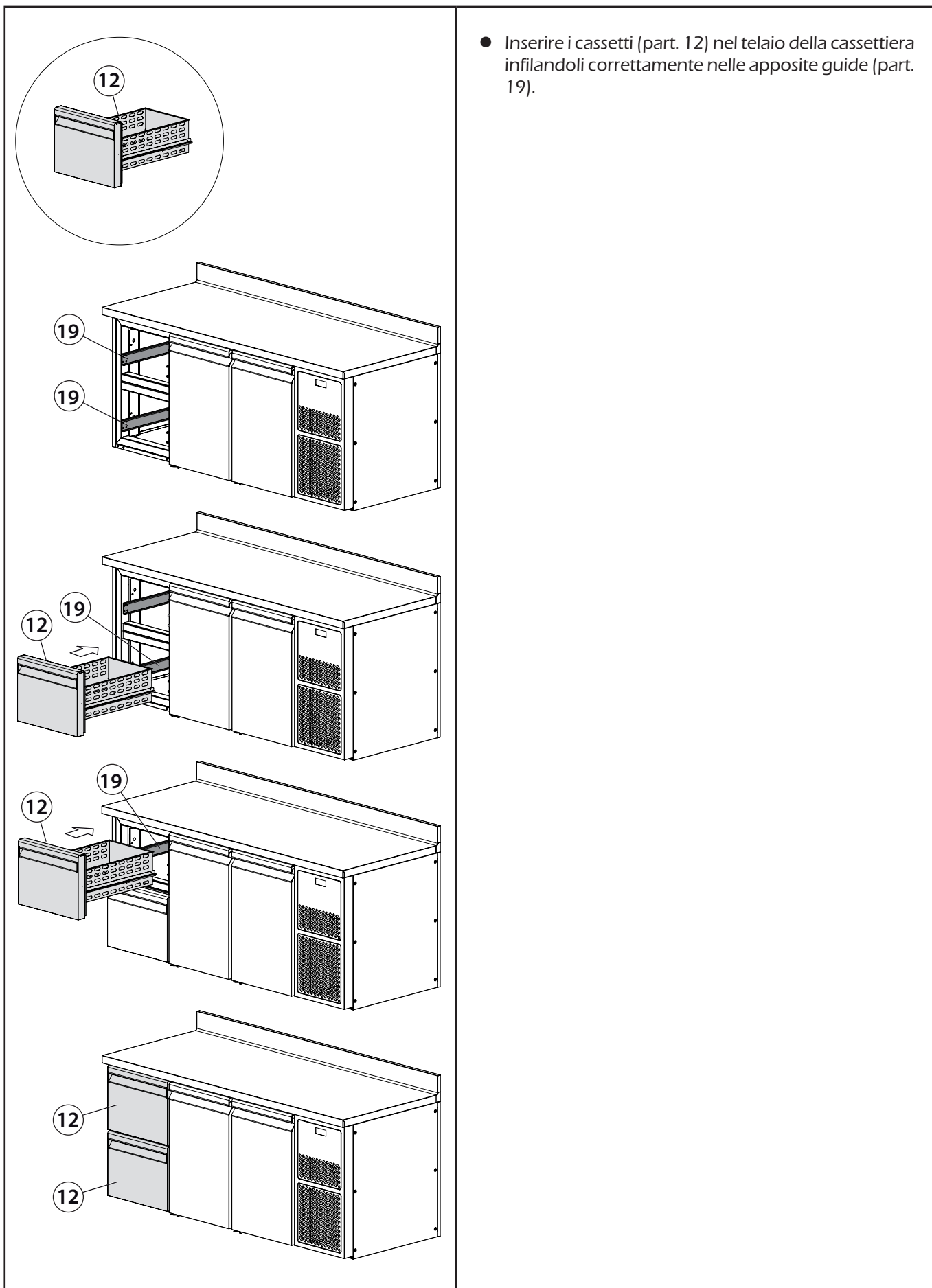
- Rimuovere la cerniera inferiore (part. 8) dal telaio del tavolo allentando e rimuovendo le due viti di fissaggio (part. 9).



- Rimuovere dal tavolo tutte le eventuali guide di sostegno vassoi (Part. 10) sganciandole dalle relative staffe di supporto (Part. 11).
- Rimuovere tutti i cassetti (part. 12) dal telaio della cassettera (part. 13).
- Infilare il telaio della cassettera (part. 13) all'interno del tavolo fino a raggiungere il fondo del vano (part. 14).
- Bloccare il telaio della cassettera alla struttura del tavolo applicando le 8 viti di fissaggio previste.


Nota: Le quattro viti (part. 15) che fissano il telaio della cassettera al fianco esterno del tavolo vanno avvitate direttamente sull'inserto esistente previsto sul telaio del tavolo stesso (part. 16) mentre le quattro viti che fissano la cassettera al telaio interno del tavolo (part. 17) devono essere bloccate dai relativi dadi di bloccaggio (part. 18).

Attenzione: Nel caso in cui la cassettera venga installata al posto di una delle porte centrali del tavolo, tutte e otto le viti di fissaggio (part. 15 e 17) devono essere bloccate dai rispettivi dadi (part. 18).



5.7 Predisposizione del Tavolo Refrigerato ad una prolungata inattività

In caso di prolungata inattività del Tavolo Refrigerato e per mantenerlo nelle migliori condizioni operare come segue:

	<ul style="list-style-type: none"> ● Portare l'interruttore di alimentazione alla rete elettrica in posizione "OFF" (part. 1).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Con macchina munita di presa di alimentazione, togliere la spina dalla presa (part. 2)
	<ul style="list-style-type: none"> ● Svuotare l'apparecchio e pulirlo come descritto al par. 5.2 - Pulizia interna ed esterna Tavolo Refrigerante.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Lasciare la porta (o porte) socchiuse per evitare la formazione di cattivi odori.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Coprire il gruppo compressore con un telo in nylon per proteggerlo dalla polvere.

5.8 Richiesta ed installazione degli accessori opzionali dopo l'acquisto

Se dopo l'acquisto si rende necessaria l'applicazione di uno o più accessori opzionali:

- Fare richiesta del pezzo opzionale originale al vostro venditore o punto vendita a Voi più vicino;
- se necessario, fare eseguire l'installazione solo a "personale qualificato" o "personale tecnico abilitato" del centro di assistenza a Voi più vicino.

5.9 Remotizzazione unità condensatrici

Nel caso d'acquisto di un'apparecchiatura con unità condensatrice remota bisogna seguire la seguente procedura:

Impianto con espansione a Capillare:

L'apparecchiatura è fornita con solo l'unità evaporante già posizionata e cablata sull'apparecchiatura.

Come da Figura "A" si distinguono i due tubi in rame nella parte anteriore. Un tubo da 6 mm per la mandata ed un tubo da 10mm per l'aspirazione.

Al tubo di mandata sarà collegato il tubo capillare e il filtro deidratatore. Al tubo da 10mm sarà collegato il tubo di aspirazione. Si raccomanda l'isolamento del tubo d'aspirazione per evitare effetti di condensa indesiderata.

Dopo la saldatura dei componenti capillare filtro tubo di mandata e tubo di ritorno saldare oppure con giunti a flangia cartellati, collegare i tubi all'unità condensatrice. L'unità deve essere senza il ricevitore di liquido.

Eseguire un controllo accurato delle saldature e dei collegamenti con adeguato rilevatore di perdite. Eseguire un buon vuoto. Caricare il refrigerante e poi far partire l'unità condensatrice.

I collegamenti elettrici Unità condensatrice/Unità evaporante sono come da Figura "B"

Applicazioni con valvola d'espansione termostatica:

Procedere come sopra.

Sostituire il capillare con una valvola d'espansione termostatica e Unità condensatrice con ricevitore di liquido.

Nel caso l'apparecchiatura venga collegata a un sistema con refrigerazione centralizzata oltre alla valvola termostatica d'espansione a monte della stessa inserire una valvola solenoide. Vedi Figura "C"

Componenti aggiuntivi per remotizzazione:

Apparecchiature per temperature Positive da -2°C a +10°C Refrigerante R134A e Per collegamento a Centrali frigorifere R404A/R507.

Apparecchiature per temperature Negative da -18°C a -25°C Refrigerante R404A/R507.

Le quantità saranno immesse in relazione alla distanza Unità condensatrice / sezione evaporante

Dimensioni capillari e valvole espansione termostatiche Per temperature da -2°C a +10°C R134A

Armadio 600 Lt – 700 Lt – Tutti i tavoli 2/3/4 Porte L=1900mm Diametro interno 1 mm

Armadio 1200 Lt e 1400 Lt L=2550mm Diametro 1,2 mm

Valvola espansione Danfoss TN2 con Orificio 0x

Dimensioni capillari: Per temperature da -18°C a -25°C R404A/R507

Armadio 600 Lt – 700 Lt – Tutti i tavoli 2/3/4 Porte L=1650mm Diametro interno 1.0 mm

Armadio 1200 Lt e 1400 Lt L=1400mm Diametro 1,0 mm

Valvola espansione Danfoss TS2 con orificio 00

Filtro deidratatore da 30 grammi a saldare.

Compressori: TN 600/700/Tavoli tutti Compressori per R134A CC da 7cc massimo 9cc

Compressori TN 1200/1400 compressori per R134A CC da 11cc massimo 13cc

Compressori BT 600/700/Tavoli con R404A/R507 CC da 14cc a massimo 16cc

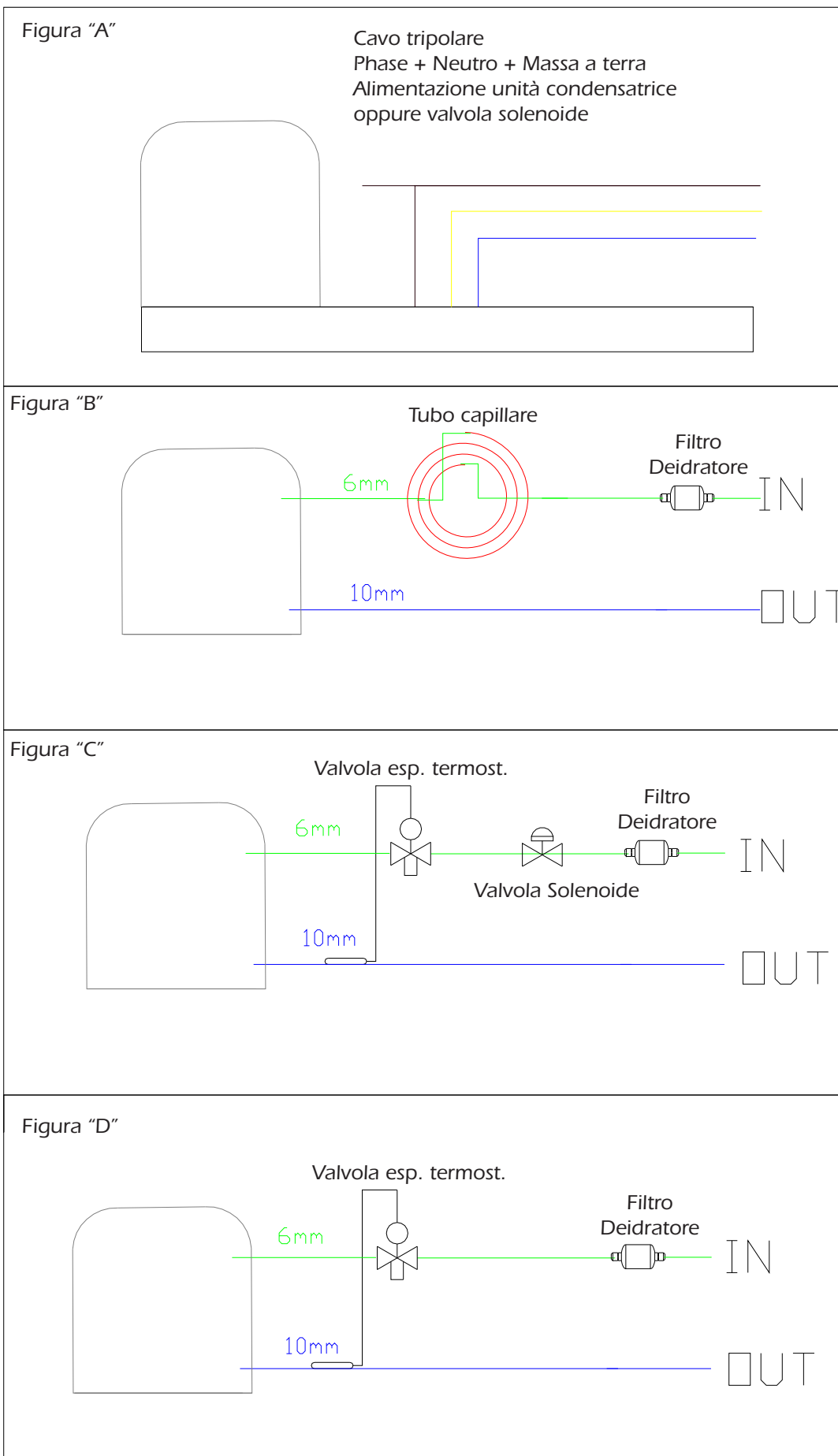
Compressori BT 1200/1400 con R404A/R507 CC da 21cc a massimo 26cc

Attenzione: Distanza massima consigliata 15 mt in piano.

Altezza massima da Evaporatore e Unità condensatrice 3 mt con sifone sull'aspirazione a 1,5 mt

Linea aspirazione con pendenza del 2% verso l'unità condensatrice.

Temperature medie di evaporazione: per R134a -10°C – per R404a/R507 -30°C.



6 INCONVENIENTI - CAUSE - RIMEDI

In questo paragrafo sono riportati i più probabili inconvenienti che si possono verificare prima dell'avvio e durante il funzionamento della macchina. Nel caso la macchina non si avvii o qualora si arresti durante il funzionamento, prima di richiedere l'intervento del Centro di Assistenza Vi preghiamo di eseguire le seguenti verifiche; in queste vengono indicate le corrette procedure che in taluni casi sono sufficienti a risolvere quei piccoli inconvenienti tecnico/funzionali che si possono presentare.

I.	Il Tavolo Refrigerato non si avvia.
C.	Interruttore differenziale di alimentazione elettrica disattivato.
R.	Portare il differenziale in posizione "ON".
C.	Interruttore di accensione macchina (Interruttore luce verde) disattivato
R.	Premere l'interruttore di accensione del Tavolo Refrigerato.

I.	Il Tavolo Refrigerato ha difficoltà a raggiungere e/o mantenere la temperatura impostata:
C.	La guarnizione di tenuta delle porte è sporca e non permette la chiusura ermetica dell'apparecchio.
R.	Pulire la guarnizione di tenuta delle porte rimuovendo eventuali residui di sporco e/o ghiaccio.
C.	Le alette del condensatore sono ricoperte di polvere.
R.	Eseguire la pulizia del condensatore seguendo le indicazioni riportate la par. 5.4 del presente manuale.
C.	Dispersione del potere refrigerante a causa di aperture frequenti e/o prolungate delle porte.
R.	Attenersi alle indicazioni di uso riportate al par. 2.4 e verificare quindi che l'impianto funzioni correttamente.
R.	Controllare che non siano ostruite le bocchette di flusso aria.

I.	Durante il funzionamento si verificano frequenti formazioni di condensa e di ghiaccio alle pareti e sulle porte:
C.	Porte non chiuse correttamente.
R.	Verificare che non vi siano impedimenti alla chiusura delle porte. Chiudere quindi, correttamente le porte.
C.	Aperture frequenti e/o prolungate delle porte.
R.	Attenersi alle indicazioni di uso riportate al par. 2.4 e verificare quindi che l'impianto funzioni correttamente.

I.	Lo strumento di impostazione/regolazione della temperatura installato non funziona correttamente:
C.	Connessioni elettriche difettose e/o allentate.
R.	Verificare i collegamenti elettrici dello strumento (far eseguire il controllo ad un tecnico specializzato).
C.	L'alimentazione di rete subisce sbalzi di tensione superiori $\pm 10\%$.
R.	Far eseguire il controllo della rete di alimentazione elettrica ad un tecnico specializzato.

Segnalazioni di Errore sul display:	
Codice	Significato
AL	Allarme di temperatura di minima
AH	Allarme di temperatura di massima
id	Allarme ingresso micro porta
iA	Allarme ingresso multifunzione o allarme pressostato
COH	Allarme condensatore surriscaldato
CSd	Allarme compressore bloccato
dFd	Allarme sbrinamento concluso per durata massima

Quando la causa che ha provocato l'allarme scompare, il dispositivo ripristina il normale funzionamento, salvo per i seguenti allarmi:

- L'allarme "Compressore bloccato" (codice "CSd") che necessita dello spegnimento del dispositivo o della disconnessione dell'alimentazione.
- L'allarme "Sbrinamento concluso per durata massima" (codice "dFd") che necessita della pressione di un tasto.

7 MESSA FUORI SERVIZIO, SMONTAGGIO E SMALTIMENTO DEI MATERIALI

Al termine del ciclo di vita del Tavolo Refrigerato, non disperderlo nell'ambiente. E' ammesso uno stoccaggio provvisorio come "rifiuto speciale" in vista di uno smaltimento mediante adeguato trattamento e/o stoccaggio definitivo. Nei vari paesi sono in vigore legislazioni differenti e pertanto si dovranno osservare le prescrizioni imposte dalle specifiche leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione e lo smaltimento. In genere è necessario riconsegnare l'apparecchio ai centri specializzati per la raccolta e demolizione.

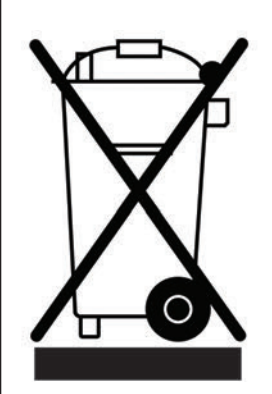
Per la messa fuori servizio, smontaggio, eventuale stoccaggio e successivo smaltimento dei materiali di cui è costituito il Tavolo Refrigerato, attenersi alla seguente procedura:

	<ul style="list-style-type: none"> ● MESSA FUORI SERVIZIO: scollegare il Tavolo Refrigerato dalla rete di alimentazione elettrica. Rendere quindi inutilizzabile l'apparecchiatura, in vista del suo smaltimento, rimuovendo qualsiasi dispositivo di chiusura vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al suo interno.
	<ul style="list-style-type: none"> ● SMONTAGGIO: <u>le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale qualificato.</u> Procedere allo smontaggio del Tavolo Refrigerato facendo attenzione a suddividere e raggruppare i materiali che la compongono secondo la loro natura chimica (acciaio, vetro, plastica, ecc...). Nel compressore vi è olio lubrificante e gas refrigerante che possono essere recuperati e riutilizzati e che molti dei rimanenti componenti del Tavolo Refrigerato sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.
	<ul style="list-style-type: none"> ● STOCCAGGIO: se il Tavolo Refrigerato viene stoccato all'aperto in attesa di rottamazione, coprirlo con teli isolanti in modo da evitare che gli agenti atmosferici come pioggia e umidità vadano ad intaccare le strutture, provocando ossidazione e ruggine.
	<ul style="list-style-type: none"> ● SMALTIMENTO: i materiali di scarto prodotti, devono essere smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese in cui il Tavolo Refrigerato è stato installato. Per il trattamento e lo smaltimento di tali materiali consultare e/o incaricare le ditte specializzate ed abilitate a tale mansione.

NOTA DEL COSTRUTTORE:

Il costruttore dichiara che la progettazione, lo sviluppo e la realizzazione del Tavolo Refrigerato, sono stati eseguiti nel rispetto della direttiva relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose con particolare attenzione all'applicazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) favorendo, sotto il profilo ambientale e della tutela della salute del lavoratore, l'intervento dei soggetti che partecipano all'applicazione, all'uso e allo smaltimento dei suoi prodotti (produttore, distributori, consumatori operatori coinvolti nel trattamento dei RAEE).

Direttiva 2002/96/CE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche - RAEE), ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'Apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei Rifiuti Elettronici ed Elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento ed allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.
--	--

8 PARTI DI RICAMBIO

L'utilizzo di ricambi originali è garanzia di funzionalità ed efficienza nel tempo del vostro Tavolo Refrigerato. I ricambi originali si possono richiedere alla ditta costruttrice al bisogno.

Qualora necessario, per rendere più agevole l'identificazione dei pezzi di ricambio, una loro sollecita spedizione ed allo scopo di evitare spiacevoli e costose incomprensioni, Vi preghiamo di richiedere i ricambi fornendo i seguenti dati:

● DENOMINAZIONE DEL RICHIEDENTE (indirizzo esatto e ragione sociale completa).
● DATI DI IDENTIFICAZIONE Tavolo Refrigerato (vedi modello macchina e numero matricola su targhetta CE di identificazione applicata sulla vostra apparecchiatura).
● LUOGO DI DESTINAZIONE MERCE.
● MEZZO DI TRASPORTO MERCE.
● DATI DI IDENTIFICAZIONE PARTICOLARI DI RICAMBIO (fornire descrizione dettagliata del particolare o richiedere disegni in esploso della macchina e relativo modulo di ordinazione dei ricambi che vi verrà fornito).

Se dal centro assistenza su Vs. richiesta, vi verrà fornita la documentazione e relativa modulistica di ordine delle parti di ricambio (**fig. 11**), i dati da riportare sul modulo di ordine sono (**fig. 12**):

DATI DA FORNIRE PER ORDINAZIONE RICAMBI	
①	MODELLO MACCHINA - (Vedi targhetta CE di identificazione applicata sulla vostra apparecchiatura).
②	NUMERO TAVOLA
③	POSIZIONE PARTICOLARE
④	CODICE PARTICOLARE
⑤	DESCRIZIONE PARTICOLARE
⑥	QUANTITA'

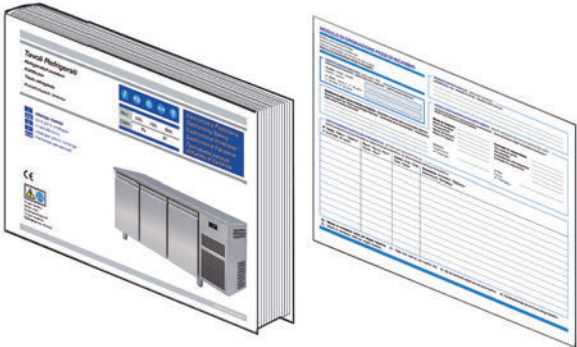


Fig. 11 - Tavole ricambi e modulo ordine

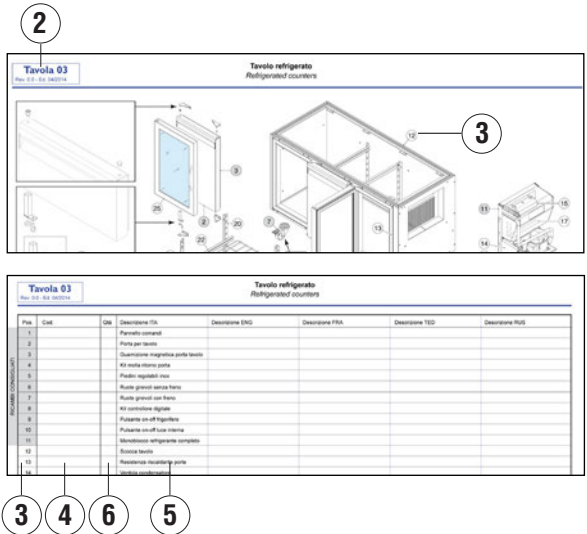


Fig. 12 - Esempio Tavola Ricambi

9 ALLEGATI

AII. 01 [Scheda tecnica gas refrigerante]

Una sintetica scheda tecnica del gas refrigerante utilizzato comprensiva delle principali istruzioni di sicurezza e primo intervento viene fornita come parte integrante del presente manuale.

Per ulteriori e più specifiche informazioni del gas refrigerante utilizzato sul Tavolo Refrigerato in vostro possesso, si rimanda alla scheda di sicurezza fornita a parte nell'apposita confezione della documentazione.

AII. 02 [Specifiche tecniche]

Per tutti i dati inerenti alle caratteristiche e alle specifiche tecniche della macchina da voi acquistata, fare riferimento al contratto stipulato fra le parti e al Catalogo Prodotti generale in cui sono riportati tutti i dati tecnici/funzionali specifici del vs. apparecchio.

AII. 03 [Schemi Elettrici]

La documentazione elettrica è consegnata a parte nell'apposita confezione della documentazione.


AII. 04 [Schema Impianto Frigorifero]

La documentazione relativa all'impianto frigorifero è consegnata a parte nell'apposita confezione della documentazione.

AII. 05 [Manuale Istruzioni Controllore Elettronico]

Il manuale di istruzioni all'uso dello strumento di controllo elettronico digitale installato nella vostra macchina è consegnato a parte nell'apposita confezione della documentazione.

AII. 06 [Dichiarazione di Conformità CE]

La dichiarazione di conformità  è inserita nell'apposita confezione della documentazione che verrà consegnata al cliente o all'acquisto o ad installazione avvenuta (se prevista).

9.1 ALL. 01 - SCHEDA TECNICA GAS REFRIGERANTE**GAS REFRIGERANTE FREON R134a**

Freon R134a	sostanza pericolosa
tetrafluoroetano	(HFC 134a) 100%
Aspetto:	Gas liquido incolore
Odore:	Leggero di etere
GWP:	1430

GAS REFRIGERANTE FREON R507

Freon R507	miscela non pericolosa
Trifluoroetano	(HFC 143a) 50%
Pentafluoroetano	(HFC 125) 50%
Aspetto:	Gas liquido incolore
Odore:	Leggero di etere
GWP:	3985

GAS REFRIGERANTE FREON R404a

Freon R404a	miscela non pericolosa
Trifluoroetano	(HFC 143a) 52%
Pentafluoroetano	(HFC 125) 44%
Tetrafluoroetano	(HFC 134a) 4%
Aspetto:	Gas liquido incolore
Odore:	Leggero di etere
GWP:	3899

GAS REFRIGERANTE FREON R452a

Freon R452a	miscela non pericolosa
Pentafluoroetano	(HFC 125) 51%
Tetrafluoroetano	(HFC 134a) 27%
Difluorometano	(HFC 32) 22%
Aspetto:	Gas liquido incolore
Odore:	Leggero di etere
GWP:	2139

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Elevate esposizioni per inalazione possono provocare effetti anestetici. Esposizioni molto elevate possono causare anomalie del ritmo cardiaco e provocare morte improvvisa. Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni da gelo agli occhi o alla pelle.

GAS REFRIGERANTE R290 (propano)

Propano R290	Gas infiammabili, categoria 1 (H220)
Propano	100%
Aspetto:	Gas liquido incolore
Odore:	Spesso odorizzato. Dolciastro. Poco avvertibile a basse concentrazioni.
GWP:	.

**ATTENZIONE PERICOLO**

Prima di eseguire qualsiasi intervento è necessario leggere e seguire attentamente le istruzioni contenute all'interno del Manuale d'Uso. Qualsiasi lavoro di assistenza su banchi caricati con refrigerante R290 dovrà essere effettuato esclusivamente da personale esperto e preparato sulle procedure di gestione del gas R290. Le attività devono essere eseguite dal personale indicato dal Costruttore o dal Distributore che ha effettuato la vendita del prodotto. Utilizzare esclusivamente componenti adatti; se i componenti devono essere sostituiti è importante utilizzare ricambi originali e approvati per l'uso specifico.

INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO

In caso di necessità contattare il 118 o altro numero di emergenza disponibile sul territorio.

Di seguito le misure di primo soccorso da attenersi in caso di:

- **Inalazione:** in alta concentrazione può causare asfissia. I sintomi possono includere perdita di mobilità e/o conoscenza. Le vittime possono non rendersi conto dell'asfissia. Indossando l'autorespiratore spostare le vittime in zona aerata e tenerle distese al caldo. Praticare la respirazione artificiale solo se il respiro è cessato. Richiedere assistenza medica immediata.
- **Contatto con la pelle:** far sgelare con acqua le parti interessate, togliere gli indumenti contaminati, facendo attenzione perché in caso di ustione possono aderire alla pelle. In caso di contatto con la pelle, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua tiepida. Sottoporsi a visita medica qualora compaiono irritazioni o arrossamenti.
- **Contatto con gli occhi:** lavare immediatamente con soluzioni per lavaggio oculare o con acqua, per almeno 15 minuti, tenendo le palpebre ben aperte. Richiedere assistenza medica immediata.
- **Ingestione:** via di esposizione poco probabile. Nel caso si verifichi, non provocare il vomito. Se l'infortunato è cosciente, fargli bere 200-300 ml di acqua. Richiedere assistenza medica immediata.
- **Principali sintomi:** asfissia.
- **Necessità di consultazione di un medico o di trattamenti speciali:** trattamento sintomatico e terapia di supporto quando indicato. Non somministrare adrenalina e farmaci simpaticomimetici e similari in seguito ad esposizione, per il rischio di aritmia cardiaca, con conseguente possibile arresto cardiaco.

GENERAL WARNINGS AND SAFETY RULES



WARNING

- This manual is the property of the manufacturer and it is forbidden to reproduce or transfer its contents to third parties. All rights reserved. It is an integral part of the product; always make sure that it is supplied with the appliance, even in case of sale/transfer to another owner, so that it can be read by the user or by the personnel in charge of maintenance and repairs.
- Read this manual very carefully before using the appliance and to ensure that it is used safely.
- Do not neglect anything written in it and pay great attention to the highlighted messages. Respecting the rules and recommendations indicated, will help the user to make an appropriate and safe use of the appliance.
- The translation of the contents contained in the present manual into the Customer's language, is carried out with the utmost care. With the aim to avoid possible accidents to people or things due to an incorrect translation of the instructions, we recommend Customers not to perform operations or manoeuvres on the appliance. Whenever doubts or uncertainties arise regarding the operation to be performed please ask the Assistance Service for clarifications regarding the same instruction.
- In the case of loss of the present manual, request a new copy from the manufacturer. The manual is nonetheless available for download in digital format on the following website: www.dal-mec.it.
- The manufacturer will not be held responsible for breakages, accidents or inconveniences of various nature due to non observance of instructions (or non application) of the rules contained in the present manual. The same applies to unauthorised modifications, and/or the use of unauthorised accessories.
- When the product is delivered, check that the supply is intact and if it does not comply with the order, contact your local retailer who sold the appliance.
- If the packaging is damaged, promptly report the inconvenience to the carrier and to the supplier of the product.



WARNING

- This appliance has been designed exclusively for the storage of products that are not potentially dangerous. It is not suitable for the storage of potentially dangerous foods.
- Do not use other accessories (shelves, runners, supports, etc.) other than those supplied with the appliance.
- The A-weighted sound pressure level is less than 70 dB(A).
- The appliance is not intended to be installed and used in places exposed to atmospheric agents. Do not place the appliance near to sources of heat (ovens, gas/electricity rings, heating elements such as radiators or convectors etc.), nor expose it to direct sunlight to avoid overheating and reducing its efficiency.
- In case of doubts regarding the conditions and/or functions of the appliance and its parts, please contact your local retailer for further information.
- Do not use the appliance if abnormalities are noted and/or incorrect functioning not reported in the paragraph "**Inconveniences - Causes - Remedies**". In this case call for the services of a qualified technician. Do not attempt to carry out repairs by yourself.
- Control that the feeding network corresponds to the characteristics specified (see the identification plate on your appliance).
- A fixed disconnect switch (not supplied) must be inserted in the system's power supply, with a contact opening distance that allows complete disconnection in the conditions set out by overvoltage category III.
- Once the appliance has been commissioned, report any faults or malfunctions found to the supplier of the product.

**WARNING**

- Periodically check that the power cable, plug and socket are intact. If the power cable is damaged, it can be replaced only by the manufacturer or by the local retailer who sold the appliance or by the personnel authorised to perform maintenance and repairs. Do not take the plug out of the socket by pulling the cable/wire.
- Make sure there is no danger of tripping over the mains cable and that no-one can get tangled up in it or tread on it.
- If the appliance is not used for a long period of time, perform at least the following operations:
 - *turn the main switch of the appliance to the "OFF" position*
 - *remove the power cable plug from the socket. If the plug cannot be easily reached, it is advisable to disconnect the omnipolar switch connected to the socket the appliance is connected to*
 - *empty it completely and clean the inside using a cloth dampened with water or neutral detergent*
 - *if necessary, in the following order, interrupt the electricity supply to the socket and then the connection to the appliance.*
- When the appliance is working, be careful when touching the internal steel surfaces with wet or damp hands, as skin may stick to particularly cold surfaces.
- Only use original spare parts or parts approved by the manufacturer to avoid damaging the product.
- Always perform the recommended clearing and maintenance interventions.
- In case of faults and/or breakages, request and use only the original spare parts recommended by the manufacturer.
- Any modifications, adaptations or other changes made to the appliances after they have been marketed does not require the manufacturer to make changes to previously sold appliances. Nor does it imply that the appliances and relevant user manual are below standard and/or inadequate.



WARNING

- The instructions contained in this manual do not substitute but integrate the Employer's obligations with regard to respecting the legislation in force on norms of prevention and safety.
- These conditions are furthermore subject to respecting the directions related to a correct installation and electrical power supply and must be strictly met.
- The manufacturer will not be held responsible for breakages, accidents or inconveniences of various nature due to non observance of instructions (or non application) of the rules contained in the present manual. The same applies to unauthorised modifications, and/or the use of unauthorised accessories.



IT IS FORBIDDEN

- Make changes to and/or attempt to repair the product. Any repair must be carried out by a qualified technician.
- Storage of flammable materials or explosive substances (for example aerosol containers with flammable propellant) inside or near the appliance.
- Use electrical appliances of any kind inside the food storage compartments.
- Leave the appliance exposed to atmospheric agents.
- Touch the appliance with wet or damp body parts and/or barefoot. In the event of a current leakage detectable when touching the metal parts of the appliance, disconnect the switch, unplug it from the power supply and contact an authorised retailer.
- Use of the appliance by children and people with reduced capabilities or without experience and specific knowledge unless they are assisted by qualified personnel responsible for their safety.
- Dispose of, or leave in the reach of children, the packaging materials which could become a source of danger. They must therefore be disposed of as established by the laws in force.

PRODUCT RANGE**Easy line**

PECT602
 PECT603
 PECT604
 PECT702
 PECT703
 PECT704
 PECT602BT
 PECT603BT
 PECT702BT
 PECT703BT
 PECT602MR
 PECT603MR
 PECT604MR
 PECT702MR
 PECT703MR
 PECT704MR
 PECT602BTMR
 PECT603BTMR
 PECT702BTMR
 PECT703BTMR

Plus line

PPCT602
 PPCT603
 PPCT604
 PPCT702
 PPCT703
 PPCT704
 CPCT802
 CPCT803
 CPCT804
 PPCT602BT
 PPCT603BT
 PPCT702BT
 PPCT703BT
 CPCT802BT
 CPCT803BT
 PPCT602MR
 PPCT603MR
 PPCT604MR
 PPCT702MR
 PPCT703MR
 PPCT704MR
 CPCT802MR
 CPCT803MR
 CPCT804MR
 PPCT602BTMR
 PPCT603BTMR
 PPCT702BTMR
 PPCT703BTMR
 CPCT802BTMR
 CPCT803BTMR
 PPCT602GL
 PPCT603GL
 PPCT604GL
 PPCT702GL
 PPCT703GL
 PPCT704GL
 PPCT602MRGL
 PPCT603MRGL
 PPCT604MRGL
 PPCT702MRGL
 PPCT703MRGL
 PPCT704MRGL

Counters with sink

PPCL702
 PPCL703
 PPCL704
 PPCL702MR
 PPCL703MR
 PPCL704MR

Slim counters

PPCT702SR
 PPCT703SR
 PPCT704SR

Snack counters

PPCS702
 PPCS703
 PPCS704
 PPCS702MR
 PPCS703MR
 PPCS704MR
 PPCS802
 PPCS803
 PPCS804
 PPCS802MR
 PPCS803MR
 PPCS804MR

Saladette counters

PPSA702
 PPSA703
 PPSA704
 PPSA702MR
 PPSA703MR
 PPSA704MR

Pizza counters

BPCP702
 BPCP703
 BPCP704
 BPCP802
 BPCP803
 BPCP804

INDEX

1	GENERAL INFORMATION	44
1.1	Refrigerated Counter Identification Data	44
1.2	Use and conservation of the use and maintenance manual	44
1.3	Limitations and liabilities of the manufacturer	44
1.4	Adaptation to guidelines	44
1.5	Warranty.....	45
1.6	EC declaration of conformity	45
1.7	General safety directions	45
2	GENERAL DESCRIPTION OF REFRIGERATED COUNTER.....	45
2.1	Series, models and set-ups.....	45
2.2	Technical specifications.....	46
2.3	Declared use.....	46
2.4	Correct usage.....	47
3	INSTALLATION OF REFRIGERATED COUNTER.....	47
3.1	Unloading and handling	47
3.2	Unpacking	48
3.3	Place of installation	48
3.4	Positioning of Refrigerated Counter	48
3.5	Levelling and fixing	48
3.6	Electrical connection	49
4	USER INTERFACE	50
4.1	Description of standard control panel (EV3B).....	50
4.2	Description of Large control panel (EVJ200)	51
5	MAINTENANCE.....	52
5.1	Set up of the Refrigerated Counter for maintenance and cleaning operations	52
5.2	Inside and outside cleaning of the Refrigerated Counter	52
5.3	Cleaning the door gasket	52
5.4	Cleaning the condenser	52
5.5	Extraordinary maintenance on the Refrigerated Counter.....	53
5.6	Replacing the door with the drawer unit (on model 700 counters only).....	53
5.7	Preparing the Refrigerated Counter for a long period of inactivity	53
5.8	Request for the installation of optional Annexes after purchase	53
5.9	Remote condensing units	53
6	INCONVENIENCES - CAUSES - REMEDIES	56
7	DECOMMISSIONING, DISASSEMBLY AND DISPOSAL OF MATERIALS	57
8	SPARE PARTS	57
9	ANNEXES	58
9.1	ALL. 01 - TECHNICAL DETAILS OF REFRIGERANT GAS.....	58

1 GENERAL INFORMATION

NOTE: For the figures, refer to the relative section in ITALIAN

- The Refrigerated Counter was made in compliance with the European regulations on the free circulation of industrial products in the EEC countries. (see "Machinery Directive", EEC Council Directive n.89/392 and following).
- The Refrigerated Counter is therefore supplied with all the necessary documents required by the Norms mentioned.
The manufacturer has designed the appliance with the purpose of ensuring safe operating conditions: the exclusion of the electrical safety devices or the disassembly of the protections provided by the manufacturer will seriously compromise the above mentioned safety conditions.
- To ensure the long life of the appliance and an economic use it is strongly advisable to follow scrupulously the norms and indications in this publication.
- The manufacturer will not be held responsible for breakages, accidents or inconveniences of various nature due to non observance of instructions (or non application) of the rules contained in the present manual. The same applies to unauthorised modifications, and/or the use of unauthorised accessories.

1.1 Refrigerated Counter Identification Data

An identification and EC branded plate is applied onto each appliance. The identification (model, serial number, year of production) and technical-functional data (tension, frequency, power absorption, type and quantity of refrigerating gas) are stated on it. This is fixed in an unchangeable manner on the back of the Refrigerated Counter itself (see **fig.1**).

1.2 Use and conservation of the use and maintenance manual

- The Refrigerated Counter comes complete with all the documentation foreseen by the Norms. The manual for use and maintenance is an integral part of the appliance and respects the state of the art at the moment of production and delivery to the user.
- The manual must be of easy and immediate consultation for operators and maintenance workers and for this reason it must be kept and preserved in a protected place near the appliance.
- All the indications contained in the present manual are aimed at both operators and qualified technicians for a correct and safe installation and commissioning of the appliance and for a correct use and maintenance.
- The Refrigerated Counter must be used in accordance with the instructions given in this manual: it is therefore advisable to read them carefully before transporting, installing and starting the appliance.
- Do not neglect to read the instructions and pay great attention to the highlighted messages. Respecting the norms and recommendations indicated, will help the user to make an appropriate and safe use of the appliance.
- The translation of the contents contained in the present manual into the Customer's language, is carried out with the utmost care. With the aim to avoid possible accidents to people or things due to an incorrect translation of the instructions, we recommend to Customers not to perform operations or manoeuvres on the Appliance. Whenever doubts or uncertainties arise regarding the operation to be performed please ask the Assistance Service for clarifications regarding the same instruction.
- In the case of loss of the present manual, request a new copy from the manufacturer.

1.3 Limitations and liabilities of the manufacturer

The manufacturer cannot be held responsible for breakdowns or inconveniences if these result to be due to tampering, incorrect applications and/or improper use of the Refrigerated Counter.

- The user must observe the directions contained in the present user's manual and in particular:
 - Always use the appliance within the limits allowed and contained in the present manual;
 - Always perform the recommended clearing and maintenance interventions;
 - In the case of breakdowns and/or breakages, request and use only the original spare parts recommended by the manufacturer.
- Should any modifications, adaptations or other be made to the Refrigerated Counters subsequently placed on the market this does not oblige the manufacturer to intervene on the previously supplied appliance nor to consider the same and the relative manual for scarce and/or inadequate use.
- The instructions contained in this manual do not substitute but integrate the Employer's obligations with regard to respecting the legislation in force on norms of prevention and safety.
- These conditions are furthermore subject to respecting the directions related to a correct installation and electrical feeding and must be rigidly adhered to.
- The manufacturer will not be held responsible for breakages, accidents or inconveniences of various nature due to non observance of instructions (or non application) of the rules contained in the present manual. The same applies to unauthorised modifications, and/or the use of unauthorised accessories.

1.4 Adaptation to guidelines

This appliance has been designed and produced according to the guidelines and the relative norms, specified by the sector. The instructions for use and the warnings contained in this manual, are supplied to protect the right of users in respect of the requirements in the guidelines: 2006/42/CE (Machinery Directive), 2014/35/CE (The low voltage Directive), 2014/30/CE (The electromagnetic compatibility Directive), relative to the safety of the appliance referred to in the CE declaration of conformity as follows.

1.5 Warranty

The company guarantees the products sold for one (1) year from the date of delivery, considering appropriate use. The warranty is limited to the repair or replacement ex-works of faulty pieces to ascertain material or machining defect. The parts replaced remain the property of the company. The cost of labour for the repair and transfer of company staff are at the customer's expense, as are the delivery and transport costs. All other compensation is excluded and direct and/or indirect damages of any nature or type cannot be claimed. The electrical parts, consumables or anything that results as faulty due to improper use, negligence and incorrect use manoeuvres are not included. The warranty becomes null and void if the Buyer has not made regular payments as agreed for the products repaired, disassembled or modified without authorisation.

1.6 EC declaration of conformity [See EC declaration of conformity on page 10]

1.7 General safety directions

Before installing and switching on your Refrigerated Counter:

- Carefully read the instructions reported in this user's manual.
- Use the Refrigerated Counter only for the use for which it was designed (see paragraph "2.3 - Declared use").
- Do not use the Refrigerated Counter for the storage of non-food products or explosive substances such as aerosol cans with flammable propellants.
- Control that the feeding network corresponds to the characteristics specified (see the identification plate on your appliance).
- The Refrigerated Counter must not be used by persons (including children) with physical, sensory or mental limitations, and do not have sufficient experience and/or familiarity with the use of the appliance.
- Do not use other accessories (shelves, runners, supports, etc.) other than those supplied with the appliance.
- Food must be stored in the appropriate containers and in its original wrappings.



WARNING: The following instructions for safety are to protect the user from eventual dangers, accidents and/or injuries.

- Make sure there is no danger of tripping over the mains cable and that no-one can get tangled up in it or tread on it.
- Do not use the appliance if abnormalities are noted and/or incorrect functioning not reported in the paragraph "6 Inconveniences - Causes - Remedies. In this case call for the services of a qualified technician. Do not attempt to carry out repairs by yourself.
- If necessary, in the following order, interrupt the electricity supply to the socket and then the connection to the appliance.
- If the appliance is not used for a long period of time, unplug it from the mains. Only in this way will the appliance be completely voltage free and cannot be accidentally switched on.
- Do not take the plug out of the socket by pulling the cable/wire.
- Do not place the appliance near to sources of heat (ovens, gas/electricity rings, heating elements such as radiators or convectors etc.), nor expose it to direct sunlight to avoid overheating and reducing its efficiency.

2 GENERAL DESCRIPTION OF REFRIGERATED COUNTER

The Refrigerated Counter to which this manual refers is suitable for the conservation of packaged or unpackaged food, placed in the appliance after a cooling process in a blast chiller. The Counter is made up from:

- Removable "monobloc" refrigerating unit.
- The inside and outside structure are in stainless steel. Rounded corners for easy cleaning. Doors with automatic closing and magnetic sealing. Insulation in polyurethane injected pressure without CFC or HCFC.
- Digital controller with NTC tube. Ventilated refrigeration with R134a gas for normal temperatures and R404a/R507 for low temperatures. Automatic defrosting and evaporation of water from condenser.
- Removable and adjustable shelf runners. Stainless steel feet adjustable in height (with wheels on request). Stainless steel legs adjustable handles with a compact and innovative design.
- Optionals: confectionery guides kit, internal light, glass doors, wheels kit, drawer unit with drawers in three different heights, splashback.

2.1 Series, models and set-ups

Different models of Refrigerated Counters are realised according to the cooling temperature, their depth (600 - 700 or 800 mm), the number of doors (2, 3 or 4 doors) and the type of use for which they are intended.

In particular, the Refrigerated Counters are divided into two temperature categories:

SERIES	TEMPERATURE	USE AND FUNCTIONS
TN	0°C + 10°C	Able to conserve fresh produce for short periods of time (weeks).
BT	-18°C + -22°C	Able to conserve frozen products for long periods of time (months).

MODELS and CONFIGURATIONS

MODELS	CONFIGURATIONS
600	With two doors
	With three doors
	With four doors
700	With two doors
	With three doors
	With four doors
800	With two doors
	With three doors
	With four doors

On models with 700 width, three different types of drawer units can be mounted instead of one or more doors.

MODELS	CONFIGURATIONS
K3C1/3	Drawer unit type 1 with three drawers (1/3 + 1/3 + 1/3)
K2C1/2	Drawer unit type 2 with two drawers (1/2 + 1/2)
K2C2/3	Drawer unit type 3 with two drawers (1/3 + 2/3)

2.2 Technical specifications

To consult the technical and operational data for the appliance, please refer to the identification plate on the appliance (internal compartment).

2.3 Declared use

The Refrigerated Counter has been designed and produced to reach and maintain inside it, the ideal temperature for the conservation of gastronomy and patisserie products.



WARNING: do not introduce hot food or drinks inside the appliance. Use the correct appliance (blast chiller) to reduce the temperature of foodstuffs.

The Refrigerated Counter is suitable for the preservation of products which, at the time of storage inside the appliance itself, have reached a temperature near to that ideal for their storage.



WARNING: Frozen products must not be stored in the BT Series if their temperature is over -18°C because warm products or only partially cooled products compromise the correct functioning of the appliance causing a rise in temperature inside the Counter with the subsequent risk of deterioration of the products already contained.

In the following table, subdivided by Series (TN and BT), you will find a guide to correct storage times for products in a correctly installed, used and maintained Refrigerated Counters.

Product	Series TN Preservation of fresh products - (*)		Series BT Preservation of frozen products - (*)		Temperature maximum for transportation - (*)
	(°C)	(Months)	(°C)	(Months)	(°C)
Meat	0 ÷ +2	1 ÷ 5	-18	6 ÷ 9	5
Fish	0 ÷ +2	3	-18	6 ÷ 9	5
Fruit	0 ÷ +5	5	-18	6 ÷ 9	ambient
Dairy products	0 ÷ +2	1 ÷ 10	-18	6 ÷ 9	5
Vegetables	0 ÷ +5	2 ÷ 6	-18	6 ÷ 9	ambient
Drinks	1 ÷ +5	/	/	/	ambient
Pre-packaged ice-cream	/	/	-18	6 ÷ 9	-18

(*) - For more detailed information please refer to the specifications printed on the product's wrapping and/or the correct method for conservation and transport supplied by the manufacturer or retailer of the product.

2.4 Correct usage



WARNING: Do not overload the runners: the maximum load for each shelf is 20 kg (Fig. 2).

To guarantee the maximum efficiency of the Refrigerated Counter it is essential to follow these hints:

- Arrange the products inside the appliance trying not to obstruct the free circulation of refrigerated air. For this purpose when products are arranged on the shelves it is advisable to leave some centimetres of space between one product and another so that the surfaces of each single product are exposed to the flow of refrigerated air encouraging a rapid and uniform cooling of the same.
- NEVER rest products against the back of the appliance or touching the rear wall or resting on the front door so as not to obstruct or interrupt the continuous flow of cold air (fig. 3).
- Do not overload the shelves of the appliance, especially the shelves in proximity of the refrigeration air delivery and intake vents.
- Make sure the doors of the Refrigerated Counter are correctly closed after every opening.
- Limit opening of the doors to that strictly necessary to prevent the continuous dispersion of cold air to the outside, with consequent increase of the internal temperature.
- After the removal of cold products from the Refrigerated Counter, avoid leaving them in non refrigerated areas, to avoid excessive loss of cold before replacing them inside the appliance.
- Cover or wrap foodstuffs before placing them inside the Refrigerated Counter and avoid placing hot food or steaming drinks.

IMPORTANT WARNINGS AND DIRECTIONS FOR CORRECT USE

- **IMPORTANT:** Opening of the Refrigerated Counter doors causes the cold air to escape. If we consider that the average room temperature is around 25/30°C with a correct functioning of the appliance, a maximum number of 8 openings for an average of 5/8 seconds distributed in an hour can be tolerated. If there is an increase in the frequency of openings or the length of time in which the doors remain open, the level of efficiency of the Refrigerated Counter will be reduced and the ideal temperature inside it cannot be guaranteed.
- **IMPORTANT:** Prolonged opening or incorrect closure of the same can cause the formation of ice inside the appliance and/or around the door seal.
- **IMPORTANT:** If processed foods remain in a non refrigerated area for more than two hours, they must be replaced in the refrigeration rooms to cool them before replacing them in the Refrigerated Counter.
- **IMPORTANT:** We remind you that the law on the conservation of products **PROHIBITS** the re-freezing or deep freezing of defrosted products.

3 INSTALLATION OF REFRIGERATED COUNTER

3.1 Unloading and handling



WARNING: The refrigerated counter must be handled with the pallet with which it is supplied. The Refrigerated Counter must always be kept in a vertical position as indicated on the packaging (Fig. 4).



WARNING: The packaged appliance **MUST NEVER** be handled and/or kept in a **VERTICAL POSITION** to avoid denting or breakage of the appliance or oil leakage from the refrigerating implant compromising the correct functioning of the system and consequent possible damaging.

The packaged refrigerator can easily be transported on a pallet truck or other means of transport adequate for the transportation of heavy loads (fig. 5). These means of transport are used for unloading and for handling loads.



WARNING: The lifting and transport operations can be very dangerous if not carried out with the utmost care: therefore move all unauthorised people away from the area then clean, clear and delimit the transit area.

Before starting the unloading operations, (fig. 6) make sure that:

- Possible mobile elements of the appliance have been blocked;
- the operation of lifting and unloading, with the arms of the pallet truck gripping the Refrigerated Counter so that it remains central and the weight is well distributed;
- the lifting and handling operations of the packaged refrigerator must be carried out with extreme caution, slowly and without jerky or brusque movements;
- during handling of the appliance, if possible, the load must not be raised more than 10/15 cm from the ground.

3.2 Unpacking

The Refrigerated Counter is delivered with protective packaging: cardboard, wood and polystyrene. When in the vicinity of the place for installation:

- Proceed to remove the packaging (separator, cardboard, protective polystyrene etc.) and transparent film on the stainless steel surfaces;
- With the pallet truck lift the Refrigerated Counter and remove the pallet underneath paying attention to carry out the manoeuvre with extreme caution, slowly, without brusque or jerky movements and without damaging the bottom of the appliance.



WARNING: Avoid leaving packaging materials at the reach of children or people incapable of handling these materials as they are potential sources of danger, therefore proceed to disposal in compliance with the current legislation in the country of installation.

After removal of the packaging make sure that:

CONTROL OF THE SUPPLIED MATERIAL AND INTEGRITY OF THE REFRIGERATED COUNTER	
●	Extract all material supplied from the inside of the Refrigerated Counter (e.g. any accessories, bag with documentation and installation and user instructions).
●	Make sure that the appliance conforms to what was specified at the moment of purchase or on the contract (type of appliance, accessories and anything else specifically stated).
●	Make sure that the appliance is integral and does not present faults, breakage, dents or damaged parts - (in the case of certified damage- DO NOT USE the appliance and contact the seller as soon as possible) .

3.3 Place of installation

To guarantee utmost efficiency of the Refrigerated Counter during its operation, it is essential that it be installed in a dry, well-ventilated area, where the ambient temperature corresponds to the **CLIMATE CLASS** indicated on the ID label of the specific model.

CLIMATE CLASS	TEMPERATURE (in °C)	HUMIDITY (in %)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

As per ISO 23953-2.

CLIMATE CLASS	TEMPERATURE (in °C)
3	32°C ± 2°C
4	32°C ± 2°C
5	43°C ± 2°C

As per IEC 60335-2-89.

Therefore it is necessary to make sure that:

- has a compliant electric system with earth and socket positioned in proximity of the appliance itself;
- a sufficient change of air is guaranteed, even when the room is closed;
- the appliance must not be exposed to sun rays and /or other sources of heat (e.g. high density lighting, ovens or cooking rings, heating elements i.e. radiators or convector heaters etc...);
- the space is sufficient to allow for easy access;
- the environment is closed and inaccessible to unauthorised people for the use of the appliance.

3.4 Positioning of Refrigerated Counter

The Refrigerated Counter must be positioned in compliance with the minimum safety clearances equal to 100 mm from the wall or other appliances (see **fig. 7**).

Positioned on the ground, resting on its four feet, to guarantee the maximum efficiency of the Refrigerated Counter, it is essential that the air vents of the condensing unit (present on the front and lower part of the appliance) are not obstructed in any way by furniture and/or foreign bodies.



WARNING: Do not cover the condenser unit air vents by placing boxes, buckets, etc. in front of the appliance and/or placing cloths or sheets on the surface of the Refrigerated Counter, which can hang down and cover the air vents (see **fig. 8**).

3.5 Levelling and fixing

Levelling



WARNING: this procedure is necessary to guarantee a correct functioning of the water drain for defrosting and washing (where present) and to avoid possible fastidious vibrations of the motor.

Carry out the following in the order given:

- A control using a spirit level to check the longitudinal and transversal levelling of the Refrigerated Counter: if necessary, act on the feet to adjust the level (**fig. 9**);

- Check the correct positioning of the condenser tray and its relative draining tube (where foreseen).

Fixing to wall: No type of wall fixing is envisioned for Refrigerated Counters.

3.6 Electrical connection

General rules:

The appliance must be connected to the mains supply by an authorised and qualified person.

- The Refrigerated Counter must be PERMANENTLY connected to the mains supply through a MAGNET CIRCUIT BREAKER SWITCH, which must be in the vicinity of the appliance and easily reachable by the technician;
- the thermal-magnetic switch must have the certification from a Conformity Assessment Organization (IMQ or the equivalent) and must be indicated as the means for interrupting the supply of electricity to the appliance;
- the appliance leaves the factory already pre-disposed for 1/N 230 V 50 Hz single phase voltage and is complete with a mains cable and its relative system for blocking the appliance;
- the connection for 3/N/PE 220V 60 Hz three phase voltage must be requested at the moment of ordering, before the appliance leaves the factory, for us to be able to supply the correct cable for blocking the same;
- the user will be responsible for providing the single-phase circuit breaker according to the model of appliance acquired;
- the user is obliged to install the mains cable of the appliance in compliance with the legal safety standards of the territory where the appliance is installed;
- make sure that the tension values of the electricity network corresponds to those written on the CE declaration of conformity attached to the appliance.
- Make sure that the machine power cable is intact. If it is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the manufacturer's customer service or by qualified personnel.



WARNING:

Regularly check the condition of the power cord, plug and relative socket. If the power cord is damaged it can only be replaced by the manufacturer or local distributor that sold the appliance, or by maintenance staff authorised to make repairs. Do not take the plug out of the socket by pulling the cable/wire.

Connecting to electricity:

If the Refrigerated Counter is delivered with cable without plug, the Customer's qualified technical staff connect it currently to the mains power supply.



WARNING:






- A fixed disconnect switch (not supplied) must be inserted in the system's power supply, with a contact opening distance that allows complete disconnection in the conditions set out by overvoltage category III.
- Always check the efficiency of the grounding system of the electrical installation, which must be connected to the appliance.
- Control that the feeding network corresponds to the characteristics specified (see the identification plate on your appliance).

4 USER INTERFACE



All the operations for switching on and setting the operating temperature of the refrigerated cabinet are carried out by the operator via the control panel located on the upper part of the appliance.

Two versions of control panel are available depending on the cabinet model.


4.1 Description of standard control panel (EV3B)

1		Digital power button for the user interface device (controller). The controller can feature three operating modes: ON: the device is powered and on; the utilities can be turned on. Stand-by: the device is powered but the software is off; the utilities are off. OFF: the device is not powered; the utilities are turned off.
		If present, it is also possible to control the switching on and off of the light in the cabinet with a slight touch.
2	 SET	Unblocking the keypad and access key to the operating set point of the device. During setting/modification operations, pressing the key confirms/saves the value input.
3		Device operation parameters navigation function key (down). During the settings phase, pressing the key decreases the set value by one unit.
4		Device operation parameters navigation function key (up). During the settings phase, pressing the key increases the set value by one unit. If pressed for 4 consecutive seconds, the key will start the manual defrosting cycle.
5		Temperature/warning display: when the device is turned on and during the normal operating cycle, the internal temperature of the appliance is shown in real time. Any active (or flashing) LEDs provide further information on the operating status of the device (see technical data sheet of the controller for instructions and meaning of the LEDs).

Switching the appliance on/off

- Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress;
- press the key  4 s: the LED  will flash, then it will switch off/on.

If the device is on, during normal operation the temperature of the cell will be displayed.

If the device is off, the display will be turned off; the red LED  will be switched on.

Locking/unlocking the keyboard








To lock the keyboard:

- Make sure that no procedures are in progress;
- do not operate for 30 s: "Loc" will appear on the display for 2 s and the keyboard will be locked automatically.


To unlock the keyboard:

- Touch a key for 1 s: "UnL" will appear on the display for 1 s.

Operating setpoint configuration

- Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress;
 - press the key  SET: the LED  will flash
 - Use the keys  and  within 15 s to configure the parameter;
 - confirm with the key  SET or do not use for 15 s: the LED  will switch off and then, the device will exit the procedure.
- To exit the procedure without confirming the change, press the key .

Enabling manual defrost mode

- Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress;
- press the key  for 4 s. to start the manual defrost program.

**WARNING**







Defrosting is done automatically and/or in manual mode if conditions allow.

On positive temperature cabinets, defrosting will be carried out then the compressor and forced ventilation are switched off.


On negative temperature cabinets, defrosting will be done with a heating element and when the fans are stopped.


On the ice cream cabinet 900 BT, defrosting is performed with a hot gas system.

4.2 Description of Large control panel (EVJ200)

1		Device operation parameters navigation function key (up). During the settings phase, pressing the key increases the set value by one unit. If pressed for 2 consecutive seconds, the key will start the overcooling or overheating cycle.
2		Unblocking the keyboard and access key to the operating set point of the device. During setting/modification operations, pressing the key confirms/saves the value input.
3		Device operation parameters navigation function key (down). During the settings phase, pressing the key decreases the set value by one unit.
4		Pressing the key switches the light in the cell on or off.
5		Pressing the key for 2 consecutive seconds starts the defrost cycle.
6		Digital power button for the user interface device (controller). The controller can feature three operating modes: ON: the device is powered and on; the utilities can be turned on. Stand-by: the device is powered but the software is off; the utilities are off. OFF: the device is not powered; the utilities are turned off.
		Temperature/warning display: when the device is turned on and during the normal operating cycle, the internal temperature of the appliance is shown in real time. Any active (or flashing) LEDs provide further information on the operating status of the device (see technical data sheet of the controller for instructions and meaning of the LEDs).

Switching the appliance on/off

- Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress;
- press the key  for 2 s: the display will switch off/on.

If the device is on, during normal operation the temperature of the cell will be displayed.
If the device is off, the display will be turned off; the red LED  will be switched on.

Locking/unlocking the keyboard







To lock the keyboard:

- Make sure that no procedures are in progress;
- do not operate for 30 s: "Loc" will appear on the display for 2 s and the keyboard will be locked automatically.

To unlock the keyboard:


- Touch a key for 1 s: "UnL" will appear on the display for 1 s.

Operating setpoint configuration

- Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress;
- press the key : the LED  will flash
- use the keys  and  within 15 s to configure the parameter;
- confirm with the key  or do not use for 15 s: the LED  will switch off and then, the device will exit the procedure.

To exit the procedure without confirming the change, press the key .

Enabling manual defrost mode

- Make sure that the keyboard is not locked and that no procedure is in progress;
- press the key  for 2 s. to start the manual defrost program.

**WARNING**

Defrosting is done automatically and/or in manual mode if conditions allow.

On positive temperature cabinets, defrosting will be carried out then the compressor and forced ventilation are switched off.

On negative temperature cabinets, defrosting will be done with a heating element and when the fans are stopped.

On the ice cream cabinet 900 BT, defrosting is performed with a hot gas system.

5 MAINTENANCE

All ordinary maintenance work concerns all operations for the upkeeping, cleaning and functioning of the various parts of the Refrigerated Counter and must be carried out regularly or when a decrease in the refrigerating output of the appliance is noted. As these operations deal with normal cleaning, they are usually carried out by the user (himself/herself).



WARNING: For safety reasons we would like to remind you that all cleaning and maintenance operations must be carried out with the appliance switched off and disconnected from the mains.

5.1 Set up of the Refrigerated Counter for maintenance and cleaning operations

For a correct functioning of the Refrigerated Counter wrapped or not, it is essential to keep all its parts (inside walls, shelves, base and runners) clean all the time. For the cleaning operations:

- **Disconnect the machine from the mains;**
- **do not use** direct spurts of pressurized water to wash the inside of the appliance and the illuminated glass door;
- **do not use** tools and/or scrapers to remove ice but follow the indications in par. 5.3 to carry out manual defrosting if necessary;
- **do not use** chlorine based substances (bleach, acids, etc...) or anything toxic for cleaning, nor use them in the vicinity of the Refrigerated Counter;
- **only use** lukewarm water with a non-abrasive detergent taking care to carefully dry the clean parts with a soft cloth.

RECOMMENDED CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS	
Every Day	<ul style="list-style-type: none"> ● thorough external cleaning of the Refrigerated Counter; ● carefully clean the inside part of the door especially around the gasket.(see Par. 5.3).
Every Week	<ul style="list-style-type: none"> ● Carry out weekly cleaning of all the inside parts of the appliance (inside walls, shelves, base and runners). ● If necessary, carry out a cycle of manual defrosting (see Par. 4.5).
Every Month	<ul style="list-style-type: none"> ● accurate cleaning of the condenser (see Par. 5.4) and of the upper refrigerating unit.

5.2 Inside and outside cleaning of the Refrigerated Counter

- Carefully clean all the surfaces of the Refrigerated Counter with a soft sponge and neutral detergent.
- The detergent must not contain chlorine and must be non-abrasive. Before using dilute the detergent if necessary according to the instructions on the label.
- Leave the detergent to work for at least five minutes.
- Carefully rinse the inside and outside walls of the Refrigerated Counter using a sponge and rinsing it several times under running water.
- Dry carefully using a sponge or dry, clean cloth.



WARNING: do not use under any circumstances, tools or instruments that can scratch or cut the surfaces provoking the forming of rust on the damaged parts over time.

5.3 Cleaning the door gasket

- Keeping the gaskets of the doors clean is an essential factor for the maximum efficiency of the Refrigerated Counter in your possession. Product residuals, dust and/or ice crystals which could deposit or form on the gaskets must be constantly removed to guarantee a hermetic closure of the Refrigerated Counter and so avoid dispersion of cold air. To clean the gaskets use a soft cloth or sponge and lukewarm water with a non-abrasive detergent. The gaskets can be removed from their place for a more accurate cleaning.

5.4 Cleaning the condenser

A dirty condenser reduces the functioning of the motor and increases consumption of electricity.

- The condenser must be cleaned when the appliance is switched off, using a vacuum cleaner and a brush, taking care to clean the fins well.

**WARNING:**

DURING CLEANING IT IS ADVISABLE TO USE PROTECTIVE GLOVES AS ACCIDENTAL CONTACT WITH THE CONDENSER FINS COULD CAUSE CUTS AND ABRASIONS TO THE HANDS.

5.5 Extraordinary maintenance on the Refrigerated Counter



WARNING:

All the operations not contemplated under the heading “Ordinary Maintenance” are to be considered “Extraordinary Maintenance” and must be carried out exclusively by qualified staff on the client’s premises or in authorized service centres.

We advise you to ask your retailer for a periodical maintenance contract which foresees all those operations for controlling the correct functioning and eventual substituting of parts subject to wear over time and which fall into the category of “extraordinary maintenance work”.

IT IS ADVISABLE TO HAVE THE APPLIANCE CONTROLLED BY A QUALIFIED TECHNICIAN AT LEAST ONCE A YEAR

- Correct functioning of the cooling unit.
- Correct pressure of the refrigerant gas.

IMPORTANT: any substitutions of mechanical parts must be carried out using original spare parts.

5.6 Replacing the door with the drawer unit (on model 700 counters only)

Drawer units (optional) can be mounted on model 700 Refrigerated Counters, instead of one or more doors. To replace a door with a drawer unit, follow the indications given below:

- Purchase the desired drawer unit from the three models available:
 - Three x 1/3 + 1/3 + 1/3 drawers (part. 1);
 - Two x 1/2 + 1/2 drawers (part. 2);
 - Two x 1/3 + 2/3 drawers (part. 3).
- **Disconnect the appliance from the mains electricity supply** (part. 4 and/or 5).
- Make sure there are no food products inside the appliance or proceed to emptying.
- Open the door to be replaced and remove the screw (part. 6) which blocks the spring unit to the lower hinge.
- Remove the two clamping screws on the upper hinge (part. 7).
- Grip the door and lift it, inclining it slightly to slide it from the lower hinge and then remove it from the counter.
- Remove the lower hinge (part. 8) from the counter frame, loosening and removing the two clamping screws (part. 9).
- Remove any tray guides from the counter (Part. 10) by releasing them from the relative support brackets (Part. 11).
- Remove all drawers (part. 12) from the drawer unit frame (part. 13).
- Insert the drawer unit frame (part. 13) inside the counter until it reaches the bottom of the compartment (part. 14).
- Block the drawer unit frame to the counter structure, applying the 8 clamping screws envisioned.

Note: The four screws (part. 15) that fix the drawer unit frame to the outer side of the counter, must be screwed directly onto the existing insert envisioned on the frame of the counter itself (part. 16), while the four screws that fix the drawer unit to the inner frame of the counter (part. 17) must be blocked by the relative locking nuts (part. 18).

Attention: If the drawer unit is installed in the place of one of the counter central doors, all eight of the clamping screws (part. 15 and 17) must be blocked by the respective nuts (part. 18).

- Insert the drawers (part. 12) into the drawer unit frame, inserting them correctly in the relevant guides (part. 19).

5.7 Preparing the Refrigerated Counter for a long period of inactivity

In cases of long periods of inactivity and to maintain the Refrigerated Counter in perfect condition operate as follows:

- Place the switch connecting to the mains in the position “OFF” (part. 1).
- With appliances connected with a plug, remove the plug from the socket (part. 2)
- Empty the appliance and clean it as described in par. 5.2 Inside and outside cleaning of the Refrigerated Counter.
- Leave the door (or doors) half open to avoid the forming of mould.
- Cover the compressor group with nylon to protect it from dust.

5.8 Request for the installation of optional Annexes after purchase

If after purchase the application of one or more optional accessories becomes necessary:

- Request the original accessories from your dealer or the nearest sales point;
- when this is necessary, the installation must be carried out by “qualified staff” or “technicians” from the nearest service centre.

5.9 Remote condensing units

If a device is purchased with a remote condensing unit, the following procedure must be carried out:

System with capillary tube:

The device is supplied with the evaporating unit only, already positioned and wired to the device.

As shown in Figure “A”, the two copper tubes can be seen in the front part. The first is a 6 mm tube for delivery and the other is a 10 mm tube for intake.

The capillary tube and filter drier will be connected to the delivery tube. The intake tube will be connected to the 10 mm tube. It is recommended to insulate the intake tube to prevent the effects of undesired condensation.

After welding the capillary, filter, delivery and return tube components, weld the tubes to the condensing unit or connect them using a flange with collar. The unit must be without a liquid receiver.

Carefully check the welds and connections using a suitable leak detector. Create a good vacuum. Fill with refrigerant and then start the condensing unit.

The electrical connections between the condensing unit/evaporating unit are shown in Figure "B"

Applications with thermostatic expansion valve:

Proceed as above.

Replace the capillary tube with a thermostatic expansion valve and the condensing unit with a liquid receiver.

If the device is connected to a system with centralised cooling, in addition to the thermostatic expansion valve, insert a solenoid valve upstream. See Figure "C".

Additional components for control by remote:

Devices for Positive temperatures from -2°C to +10°C Refrigerant R134A and For connection to refrigeration systems R404A/R507

Devices for Negative temperatures from -18°C to -25°C Refrigerant R404A/R507

Quantities introduced will depend on the distance between the condensing unit / evaporation section

Capillary and thermostatic expansion valve dimensions For temperatures from -2°C to +10°C R134A

600 L - 700 L cabinet - all counters 2/3/4 Doors L=1900 mm Internal diameter 1 mm

1200 L and 1400 L cabinet L=2550 mm Diameter 1.2 mm

Danfoss TN2 expansion valve with Orifice 0x

Capillary tube dimensions: For temperatures from -18°C to -25°C R404A/R507

600 L - 700 L cabinet - all counters 2/3/4 Doors L=1650mm Internal diameter 1.0 mm

1200 L and 1400 L cabinet L=1400mm Diameter 1.0 mm

Danfoss TS2 expansion valve with Orifice 00

30 mm filter drier to be welded.

Compressors: TN 600/700/Counters all Compressors for R134A CC, 7cc maximum 9cc

Compressors TN 1200/1400 compressors for R134A CC, 11cc maximum 13cc

Compressors BT 600/700 /Counters with R404A/R507 CC, 14cc maximum 16cc

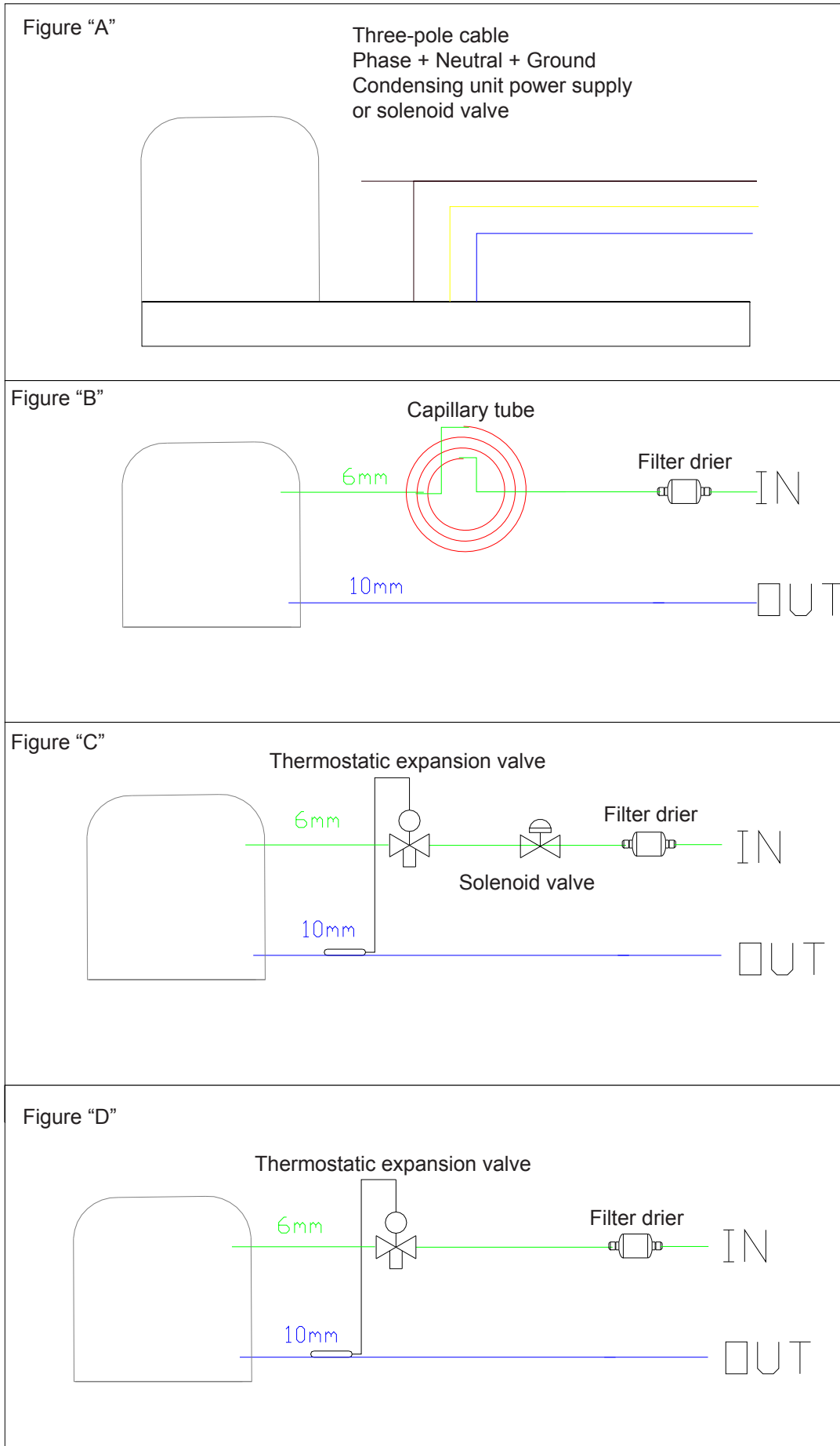
Compressors BT 1200/1400 with R404A/R507 CC, 21cc maximum 26cc

Attention: Maximum recommended horizontal distance 15 m.

Maximum height between evaporator and condensing unit 3 m with drain pipe on intake at 1.5 m

Intake line with 2% slope towards condensing unit.

Mean evaporation temperatures: for R134a -10°C - for R404a/R507 -30°C





6 INCONVENIENCES - CAUSES - REMEDIES

This paragraph deals with all the most probable problems that may occur before switching on the appliance and during its functioning. If the appliance does not start or if it stops during functioning, before calling the customer service department, please carry out the following controls; these indicate the correct procedures which in some cases are sufficient to resolve small inconveniences of a technical/functional nature which can occur.

I.	II The Refrigerated Counter does not start
C.	Differential power supply switch deactivated.
R.	Set the differential in position "ON".
C.	On/off switch (green light) deactivated
R.	Press the Refrigerated Counter on-switch.

I.	The Refrigerated Counter has difficulty in reaching and/or maintaining the set temperature:
C.	The gasket on the doors is dirty and does not permit a hermetic sealing of the appliance.
R.	Clean the gasket round the doors and remove any residuals of dirt and/or ice.
C.	The cooling flaps of the condenser are covered in dust.
R.	Clean the condenser following the indications reported in par. 5.4 of this manual.
C.	Loss of cooling power caused by frequent and/or prolonged opening of the doors.
R.	Follow the instruction in par. 2.4 and make sure that the system works correctly.
R.	Control there are no obstructions in the air vents.

I.	During operation condensation and ice frequently form on the walls and the doors:
C.	The doors are not correctly closed.
R.	Check that nothing is blocking closure of the doors. Close the doors correctly.
C.	Frequent and/or prolonged opening of the doors.
R.	Follow the instruction in par. 2.4 and make sure that the system works correctly.

I.	The dial for regulating the temperature setting is not working correctly:
C.	The electric wiring is faulty and/or slack.
R.	Control the electric wiring of the dial (the control must be done by a qualified technician).
C.	The electricity supply is subject to sudden changes in tension superior to $\pm 10\%$.
R.	Call a technician to control the mains electricity supply.

Indications of Errors on the display:	
Code	Meaning
AL	Minimum temperature alarm
AH	Maximum temperature alarm
id	Door micro input alarm
iA	Multi-function input alarm or pressure switch alarm
COH	Condenser overheated alarm
CSd	Compressor blocked alarm
dFd	Defrosting finished for time-out alarm

When the reason that caused the alarm no longer exists, the device will restore normal operation, except for the following alarms:

- The "Compressor blocked" alarm (code "CSd") which requires for the device to be turned off or disconnected from the power supply.
- The "Defrosting finished for time-out" alarm (code "dFd") which required a key to be pressed.

7 DISCONNECTING, DISMANTLING AND WASTE DISPOSAL

When no longer functional, do not dispose of the Refrigerated Counter in the environment. It can be provisionally stored as “special waste” while attending ecological disposal by a company specialised in environmental protection.

The laws on waste disposal vary from country to country and those imposed by the laws and authority where demolition and disposal will take place, must be observed. In general, it is necessary to return the equipment to specialised centres for collection/demolition.

To make the Refrigerated Counter unserviceable, for demolition, storing and disposal of the components of the appliance keep to the following procedure:

- **DECOMMISSIONING:** Disconnect the Refrigerated Counter from the mains supply, making it unserviceable. In view of its disposal remove all existing latches or bolt-locks to ensure no-one remains trapped inside.
- **DISASSEMBLY: the dismantling operations must be carried out by qualified persons.** Proceed to dismantling of the Refrigerated Counter paying attention to subdivide the components it is made of according to the chemical nature of materials(steel, glass, plastic etc.). Inside the compressor there is lubricant and refrigerant gas which can be recuperated and reused and many remaining components of the Refrigerated Counter are specialized waste comparable to urban waste.
- **STORAGE:** if the Refrigerated Counter is waiting for disposal, cover it with plastic sheeting, to avoid bad weather conditions such as rain and dampness corrode the structure, provoking rust and oxidation.
- **DISPOSAL:** waste material produced is disposed of according to the laws and regulations of the country in which the Refrigerated Counter has been installed. For the treatment and disposal of such material consult and commission a company specialized in waste disposal.

MANUFACTURER'S NOTE:

The manufacturer declares that the designing, the creating and the manufacturing of the Refrigerated Counter have been carried out in conformity with the laws regarding the reduction in the use of dangerous substances, in particular with reference to electrical appliances and electronic devices(WEEE) in favour of the environment to protect the health of workers, interventions of subjects who are involved in the installation of the use of and the disposal of his products (manufacturers, distributors, consumers and operators involved in waste disposal-WEEE).

Directive 2002/96/CE (Disposal of Electrical and Electronic appliances - RAEE), according to art. 13 of legislation decree 25th July 2005, n. 151" Implementation of the directive 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE.

- The crossed bin symbol on the appliance or on its packaging indicates that, at the end of its life, the product must be collected separately from other waste. The user must therefore consign the appliance when it becomes unserviceable to a specialized centre for the collection of electrical and electronic refuse, or consign it to the dealer at the moment of purchasing a new appliance of an equivalent type. An efficient separate refuse collection leading to a successive recycling of the disused appliance, or disposal compatible with the environment contributes to avoiding negative effects on the environment and health and favours the re-use and/or recycling of the materials which the components of the appliance are made of. Illegal/abusive disposal of products on the part of the user, leads to the application of the administrative sanctions foreseen by the laws in force.

8 SPARE PARTS

The use of original spare parts is a guarantee of the functionality and efficiency of your Refrigerated Counter over time. The original spare parts can be requested from the manufacturer as required.

To facilitate the identification of spare parts and speed up their delivery, to avoid unpleasant and expensive errors. When ordering spare parts, please supply the following information:

- NAME OF APPLICANT (correct address, name of society).
- IDENTIFICATION DATA Refrigerated Counter (see model of appliance, matriculation number on EC identification plate on your appliance).
- PLACE OF DESTINATION OF GOODS.
- MEANS OF TRANSPORTATION OF GOODS.
- DETAILS OF IDENTIFICATION OF SPARE PARTS (provide a detailed description or request illustrations of the appliance and relative form for ordering the spare parts which will be supplied to you).

If the chosen centre for assistance supplies you with the necessary documents and relevant order form for the spare parts required (**fig. 11**), the information to be reported on the order form is the following (**fig. 12**):

DATA REQUIRED FOR ORDERING OF SPARE PARTS	
1	MODEL OF APPLIANCE - (See EC identification plate on appliance).
2	NUMBER ON TABLE
3	DETAILS OF POSITION
4	DETAILS OF CODE
5	DETAILED DESCRIPTION
6	QUANTITY

9 ANNEXES

Annex 01 [Technical details of refrigerant gas]

A concise technical specification of the refrigerant gas used, including safety instructions and emergency treatment is supplied as an integral part of this manual.

For further and more specific information about the refrigerant gas used in the Refrigerated Counter in your possession make reference to the safety specifications supplied separately in the set of documents.

Annex 02 [Technical specifications]

For all the data referring to the characteristics and technical specifications of the appliance you have purchased, please refer to your contract and the general catalogue of products where you will find all the technical and functional specifications of your appliance.

Annex 03[Wiring Diagrams]

The documents of the electric wiring system can be found in the provided set refrigerant system of documents.

Annex 04[Refrigerant system diagram]

The documentation regarding the system of refrigeration is supplied separately in the set of documents.

Annex 05[Instruction manual for electronic controller]

Instructions for use of instruments for digital electronic control are supplied separately in the set of documents.

Annex 06[EC Declaration of conformity]

The declaration of conformity CE can be found in the set of documents consigned to the customer at the moment of purchase or installation of the appliance (if foreseen).

9.1 ALL. 01 - TECHNICAL DETAILS OF REFRIGERANT GAS

REFRIGERANT GAS FREON R134a

Freon R134a	dangerous substance
Tetrafluoroethane	(HFC 134a) 100%
Appearance:	Colourless liquid gas
Smell:	Slightly like ether
GWP:	1430

GAS REFRIGERANTE FREON R507

Freon R507	mixture not dangerous
Trifluoroethane	(HFC 143a) 50%
Pentafluoroethane	(HFC 125) 50%
Appearance:	Colourless liquid gas
Smell:	Slightly like ether
GWP:	3985

GAS REFRIGERANTE FREON R404a

Freon R404a	mixture not dangerous
Trifluoroethane	(HFC 143a) 52%
Pentafluoroethane	(HFC 125) 44%
Tetrafluoroethane	(HFC 134a) 4%
Appearance:	Colourless liquid gas
Smell:	Slightly like ether
GWP:	3899

GAS REFRIGERANTE FREON R452a

Freon R452a	mixture not dangerous
Pentafluoroethane	(HFC 125) 51%
Tetrafluoroetano	(HFC 134a) 27%
Difluorometano	(HFC 32) 22%
Appearance:	Colourless liquid gas
Smell:	Slightly like ether
GWP:	2139

GAS REFRIGERANTE R290 (propano)

Propano R290	Inflammable gases, category 1 (H220)
Propane	100%
Appearance:	Colourless liquid gas
Smell:	Often odorised. Sweet-smelling. Barely noticeable in low concentrations.
GWP:	.

**WARNING DANGER**

Before carrying out any operation, you must read and carefully follow the instructions outline in the user manual. Any support work on units charged with R290 refrigerant should only be carried out by expert personnel and trained in the procedures for managing R290 gas. The work must be carried out by personnel designated by the manufacturer or distributor that sold the product. Only use suitable components; if the components need replacing, it is important to use original spare parts approved for the specific use.

HAZARD IDENTIFICATION

Inhaling for prolonged time can produce anaesthetic effects. Elevated exposure can cause abnormal heart beats and sudden death. Nebulization of the product or splashes of the product can cause burning from frost to the eyes or skin.

FIRST AID

In an emergency case contact the number 118 or another emergency service available in the territory.

To give first aid adopt the following measures:

- **Inhaling** a high concentration can cause suffocation. The symptoms can include loss of movement and/or consciousness. The victim may not realise he/she is suffocating. Wearing the breathing apparatus, move the victims to a ventilated area, make them lie down and keep them warm. Provide artificial respiration only if the victim is not breathing. Seek immediate medical assistance.
- **Contact with the skin:** thaw the affected parts with water, remove contaminated clothing very carefully because in case of burns it can stick to the skin. In the case of contact with the skin wash immediately with plenty of lukewarm water. Visit a doctor should irritations or reddening of the skin take place.
- **Contact with eyes:** Wash eyes immediately using plenty of running water for at least 15 minutes or with eye solutions keeping the eyes wide-open. Seek immediate medical assistance.
- **Ingestion:** unlikely exposure. If it does occur, do not induce vomiting. If the injured person is conscious, make him/ her drink 200-300 ml of water. Seek immediate medical assistance.
- **Main symptoms:** suffocation.
- **Requires immediate medical assistance or specialist treatment:** symptomatic or support therapy when indicated.
Do not administer adrenalin or so called Sympathomimetic drugs or similar after exposure because of the risk of heart arrhythmia or subsequent heart failure.

ALLGEMEINE HINWEISE UND VORSCHRIFTEN ZUR SICHERHEIT**HINWEIS**

- Dieses Handbuch ist Eigentum des Herstellers und die Vervielfältigung oder Weitergabe des Inhalts dieses Dokuments an Dritte ist verboten. Alle Rechte sind vorbehalten. Es ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass es sich immer im Lieferumfang des Geräts befindet, auch im Falle von Verkauf/Übertragung an einen anderen Eigentümer, so dass es vom Benutzer oder von für Wartungs- und Reparaturarbeiten berechtigtem Personal eingesehen werden kann.
- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Vernachlässigen Sie nicht die darin enthaltenen Informationen und achten Sie besonders auf die hervorgehobenen Mitteilungen. Die Beachtung der Vorschriften und Empfehlungen erleichtert dem Nutzer eine angemessene, korrekte und sichere Verwendung.
- Die Übersetzung des vorliegenden Handbuches in die Sprache des Kunden wurde mit größter Sorgfalt angefertigt. Um etwaige durch eine falsche Übersetzung der Anweisungen verursachte Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Maschine nicht zu bedienen oder Änderungen daran vorzunehmen, wenn Sie in Bezug auf die Tätigkeit, die Sie vornehmen möchten, unsicher sind oder Zweifel haben. Wenden Sie sich in diesem Falle für Klärungen bezüglich der Anweisungen an den Kundendienst.
- Sollten Sie dieses Handbuch verlieren, bitten Sie den Hersteller um ein neues Exemplar. Das Handbuch steht außerdem in digitaler Form unter folgender Internetadresse zur Verfügung: www.dal-mec.it.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, Unfälle oder Fehler, die auf die Nichtbefolgung (bzw. die fehlende Umsetzung) der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften zurückzuführen sind. Dies gilt gleichermaßen für die Vornahme von Änderungen und/oder den Einbau nicht genehmigter Zubehörteile.
- Stellen Sie bei der Lieferung des Produkts die Integrität der Lieferung sicher und wenden Sie sich bei mangelnder Übereinstimmung mit der Bestellung an den lokalen Händler, der das Gerät verkauft hat.
- Im Falle von Schäden an der Verpackung des Gerätes melden Sie das Problem unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten des Produkts.



HINWEIS

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Konservierung von nicht potenziell gefährlichen Produkten entwickelt. Es ist nicht für die Konservierung von potenziell gefährlichen Lebensmitteln geeignet.
- Verwenden Sie keine anderen außer den in der Lieferung enthaltenen Zubehörteilen (Gitter, Führungsschienen, Halterungen etc.).
- Das Schalldruckniveau der gewichteten Emission A liegt unter 70 dB(A).
- Das Gerät ist nicht für die Installation und den Einsatz an Orten bestimmt, die den Witterungseinflüssen ausgesetzt sind. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen und/oder Herden, Heizgeräten wie Heizkörpern oder Konvektoren etc.) und setzen Sie es nie der direkten Sonneneinstrahlung aus, um ein Überhitzen und folglich einen Effizienzverlust zu vermeiden.
- Im Falle von Zweifeln über den Zustand und/oder die Funktionalität des Geräts und der zugehörigen Teile wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Händler, um weitere Informationen zu erhalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Anomalien und/oder Betriebsstörungen festgestellt werden, die nicht in Abschnitt "**Störungen - Ursachen - Abhilfe**" beschrieben sind. Ziehen Sie in diesem Fall einen Fachmann zu Hilfe. Versuchen Sie nie, auf eigene Faust Reparaturen vorzunehmen.
- Prüfen Sie, dass die Netzversorgung den Anforderungen entspricht (s. die Daten zur Stromversorgung auf dem Identifikationsschild an Ihrem Gerät).
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Gerätes eventuelle Störungen oder Fehlfunktionen dem Produktlieferanten.
- Bei der Stromversorgung der Anlage eine feste Trennvorrichtung (nicht im Lieferumfang enthalten) mit einem solchen Kontaktöffnungsabstand vorsehen, dass die vollständige Trennung so erfolgt, wie von Überspannungskategorie III vorgesehen.



HINWEIS

- Überprüfen Sie regelmäßig die Integrität des Netzkabels, des Steckers und der dazugehörigen Steckdose. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller oder dem örtlichen Händler, der das Gerät verkauft hat, oder von dem für Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal ausgetauscht werden. Ziehen Sie nie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass nie die Gefahr besteht, über das Stromkabel zu stolpern, sich darin zu verheddern oder darauf zu treten.
- Wird das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, müssen mindestens die folgenden Vorgänge durchgeführt werden:
 - *Stellen Sie den Hauptschalter des Gerätes auf "OFF"*
 - *Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenn der Stecker nicht leicht zugänglich ist, empfiehlt es sich, den allpoligen Schalter für die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, zu deaktivieren*
 - *vollständig entleeren und seine Innenteile mit einem mit Wasser oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen*
 - *falls dies erforderlich ist, stets zuerst die Stromkabel aus der Steckdose ziehen und sie dann vom Gerät trennen.*
- Bei dem Betrieb des Gerätes ist Vorsicht geboten, wenn Sie die inneren Stahloberflächen mit nassen oder feuchten Händen berühren, da die Haut auf besonders kalten Oberflächen haften bleiben kann.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Stets die aufgeführten Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
- Im Fall von Defekten und/oder Schäden ausschließlich die vom Hersteller vorgesehenen Original-Ersatzteile bestellen und verwenden.
- Etwaige Änderungen, Anpassungen u.ä., die womöglich an zu einem späteren Zeitpunkt auf dem Markt eingeführten Kühl- und Tiefkühlgeräten vorgenommen werden, verpflichten den Hersteller nicht, diese auch an in Vergangenheit gelieferten Geräten vorzunehmen oder die Letzteren sowie die entsprechenden Bedienungsanleitungen als mangelhaft und/oder unangemessen zu betrachten.



HINWEIS

- Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen ersetzen nicht die Pflichten des Arbeitgebers im Hinblick auf die Beachtung der geltenden Unfallverhütungs- und Sicherheitsvorschriften, sondern ergänzen diese.
- Diese Bedingungen unterliegen zudem der Beachtung der Anweisungen bzgl. der korrekten Installation und Stromversorgung, die zwingend beachtet werden müssen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, Unfälle oder Fehler, die auf die Nichtbefolgung (bzw. die fehlende Umsetzung) der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften zurückzuführen sind. Dies gilt gleichermaßen für die Vornahme von Änderungen und/oder den Einbau nicht genehmigter Zubehörteile.



VERBOT

- Ausführung von Änderungen und/oder Reparaturversuchen am Produkt. Jede Reparatur muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Lagerung von brennbaren Materialien oder explosionsfähigen Stoffen (z.B. Aerosolpackungen mit brennbarem Treibmittel) im oder in der Nähe des Gerätes.
- Die Verwendung von Elektrogeräten jeglicher Art in den Fächern für die Aufbewahrung der Lebensmittel.
- Das Gerät den Witterungseinflüssen auszusetzen.
- Die Berührung des Gerätes mit nassen, feuchten Körperteilen und/oder barfuß. Wenn ein Stromfluss durch Kontakt mit Metallteilen des Geräts festgestellt werden kann, den Schalter ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und einen autorisierten Händler kontaktieren.
- Die Benutzung des Gerätes durch Kinder und Personen mit beschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und spezifischen Kenntnissen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal betreut, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu verbreiten und in Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle sein kann. Es muss daher gemäß der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.



PRODUKTANGEBOT

Linie Easy

PECT602
PECT603
PECT604
PECT702
PECT703
PECT704
PECT602BT
PECT603BT
PECT702BT
PECT703BT
PECT602MR
PECT603MR
PECT604MR
PECT702MR
PECT703MR
PECT704MR
PECT602BTMR
PECT603BTMR
PECT702BTMR
PECT703BTMR

Linie Plus

PPCT602
PPCT603
PPCT604
PPCT702
PPCT703
PPCT704
CPCT802
CPCT803
CPCT804
PPCT602BT
PPCT603BT
PPCT702BT
PPCT703BT
CPCT802BT
CPCT803BT
PPCT602MR
PPCT603MR
PPCT604MR
PPCT702MR
PPCT703MR
PPCT704MR
CPCT802MR
CPCT803MR
CPCT804MR
PPCT602BTMR
PPCT603BTMR
PPCT702BTMR
PPCT703BTMR
CPCT802BTMR
CPCT803BTMR
PPCT602GL
PPCT603GL
PPCT604GL
PPCT702GL
PPCT703GL
PPCT704GL
PPCT602MRGL
PPCT603MRGL
PPCT604MRGL
PPCT702MRGL
PPCT703MRGL
PPCT704MRGL

Tische mit Spüle

PPCL702
PPCL703
PPCL704
PPCL702MR
PPCL703MR
PPCL704MR

Slim-Tische

PPCT702SR
PPCT703SR
PPCT704SR

Snack-Tische

PPCS702
PPCS703
PPCS704
PPCS702MR
PPCS703MR
PPCS704MR
PPCS802
PPCS803
PPCS804
PPCS802MR
PPCS803MR
PPCS804MR

Saladette-Tische

PPSA702
PPSA703
PPSA704
PPSA702MR
PPSA703MR
PPSA704MR

Pizza-Tische

BPCP702
BPCP703
BPCP704
BPCP802
BPCP803
BPCP804

INHALT

1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	66
1.1	Identifikationsdaten des Kühltisches.....	66
1.2	Verwendung und Aufbewahrung der Bedienungs- und Wartungsanleitung	66
1.3	Haftungsausschluss des Herstellers	66
1.4	Anpassung an die Richtlinien.....	66
1.5	Garantie.....	67
1.6	EG-Konformitätserklärung.....	67
1.7	Allgemeine Sicherheitshinweise	67
2	ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES KÜHLTISCHES.....	67
2.1	Baureihe, Modelle und Konfigurationen	67
2.2	Technische Daten.....	68
2.3	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	68
2.4	Korrekte Verwendung	69
3	INSTALLATION DES KÜHLTISCHES.....	69
3.1	Entladen und Handhabung	69
3.2	Entpacken.....	70
3.3	Aufstellungsumgebung	70
3.4	Positionierung des Kühltisches.....	70
3.5	Nivellierung und Befestigung	70
3.6	Elektrischer Anschluss.....	71
4	BENUTZERSCHNITTSTELLE.....	72
4.1	Beschreibung der Standardsteuerungen (EV3B).....	72
4.2	Beschreibung der Steuertafel Large (EVJ200)	73
5	WARTUNG	74
5.1	Vorbereitung des Kühltisches für die Reinigungs- und Wartungsarbeiten.....	74
5.2	Reinigung der Innen- und Außenflächen des Kühltisches	74
5.3	Reinigung der Türdichtung.....	74
5.4	Reinigung des Kondensators	74
5.5	Außerordentliche Wartung des Kühltisches	75
5.6	Austausch der Türe mit dem Schubladenblock (nur auf Tischen Modell 700)	75
5.7	Vorbereitung des Kühltisches für eine längere Stillstandszeit.....	75
5.8	Bestellen und Installieren von Zubehörteilen nach dem Erwerb	75
5.9	Remoting von Verflüssigersätzen	76
6	STÖRUNGEN - URSACHEN - ABHILFE	78
7	AUSSERBETRIEBNAHME, DEMONTAGE UND MATERIALENTSORGUNG.....	79
8	ERSATZTEILE	79
9	ANHANG	80
9.1	Anh. 01 - TECHNISCHES DATENBLATT KÄLTEMITTEL	80

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

HINWEIS: Bezüglich der Abbildungen siehe entsprechenden Abschnitt in ITALIENISCHER Sprache.

- Der Kühl Tisch wurde unter Berücksichtigung der gemeinschaftlichen Vorschriften hinsichtlich des freien Verkehrs von Industrieprodukten im Europäischen Wirtschaftsraum entwickelt. (Siehe „Maschinenrichtlinie“, Richtlinie des EWG-Rates Nr. 89/392 und folgende).
- Der Kühl Tisch wird somit zusammen mit der gesamten durch diese Richtlinien verlangten Dokumentation geliefert. Der Hersteller hat das Gerät so entwickelt, dass sichere Gebrauchsbedingungen garantiert werden können: Der Ausschluss elektrischer Sicherheitsschalter oder die Demontage der vom Hersteller vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen beeinträchtigt die o.g. sicheren Nutzungsbedingungen beträchtlich.
- Um eine maximale Lebensdauer und einen möglichst sparsamen Betrieb zu erzielen, wird empfohlen, die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften und Hinweise strengstens zu befolgen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, Unfälle oder Fehler, die auf die Nichtbefolgung (bzw. die fehlende Umsetzung) der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften zurückzuführen sind. Dies gilt gleichermaßen für die Vornahme von Änderungen und/oder den Einbau nicht genehmigter Zubehörteile.

1.1 Identifikationsdaten des Kühl Tisches

Auf jedem Gerät wird ein Typenschild und die CE-Kennzeichnung angebracht. Auf diesem sind die Identifikationsdaten (Modell, Seriennummer, Baujahr) und die technischen Betriebsdaten (Spannung, Frequenz, Leistungsaufnahme, Typ und Menge des Kältemittels) aufgeführt. Dieses befindet sich auf der Rückseite des Kühl Tisches und kann nicht entfernt werden (siehe **Abb.1**).

1.2 Verwendung und Aufbewahrung der Bedienungs- und Wartungsanleitung

- Der Kühl Tisch wird mit den vollständigen von den Richtlinien vorgesehenen Unterlagen geliefert. Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil der Lieferung und spiegelt den Stand der Technik des Gerätes zum Zeitpunkt der Herstellung und Lieferung an den Kunden wider.
- Das Handbuch muss vom Nutzer und Wartungstechniker einfach und unverzüglich konsultierbar sein. Daher ist es an einem sicheren Ort in der Nähe des Gerätes aufzubewahren.
- Sämtliche Anweisungen des vorliegenden Handbuches richten sich sowohl an den Nutzer als auch an den Fachmann, damit dieser Installation, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung auf korrekte und sichere Weise durchführen kann.
- Der Kühl Tisch muss gemäß den in diesem Handbuch angegebenen Anweisungen verwendet werden: Die Anweisungen müssen vor dem Transport, der Montage und der Inbetriebnahme genau gelesen werden.
- Übergehen Sie keine der Anweisungen und schenken Sie besonders den hervorgehobenen Teilen Ihre Aufmerksamkeit. Die Beachtung der Vorschriften und Empfehlungen erleichtert dem Nutzer eine angemessene, korrekte und sichere Verwendung.
- Die Übersetzung des vorliegenden Handbuches in die Sprache des Kunden wurde mit größter Sorgfalt angefertigt. Um etwaige durch eine falsche Übersetzung der Anweisungen verursachte Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, das Gerät nicht zu bedienen oder Änderungen daran vorzunehmen, wenn Sie in Bezug auf die Tätigkeit, die Sie vornehmen möchten, unsicher sind oder Zweifel haben. Wenden Sie sich in diesem Falle für Klärungen bezüglich der Anweisungen an den Kundendienst.
- Sollten Sie dieses Handbuch verlieren, bitten Sie den Hersteller um ein neues Exemplar.

1.3 Haftungsausschluss des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Mängel oder Fehler, die auf missbräuchliche Eingriffe, eine unkorrekte Handhabung und/oder eine unangemessene Verwendung des Kühl Tisches zurückzuführen sind.

- Der Nutzer hat die in diesem Gebrauchshandbuch enthaltenen Vorschriften zu beachten und insbesondere:
 - Das Gerät stets im Rahmen der in diesem Handbuch aufgeführten zugelassenen Einschränkungen zu verwenden;
 - Stets die aufgeführten Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchzuführen;
 - Im Fall von Fehlern und/oder Schäden ausschließlich die vom Hersteller vorgesehenen Original-Ersatzteile zu bestellen und zu verwenden.
- Etwaige Änderungen, Anpassungen u.ä., die an zu einem späteren Zeitpunkt auf dem Markt eingeführten Kühl Tischen vorgenommen werden, verpflichten den Hersteller nicht, diese auch an in Vergangenheit gelieferten Geräten vorzunehmen oder die Letzteren sowie die entsprechenden Bedienungsanleitungen als mangelhaft und/oder unangemessen zu betrachten.
- Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen ersetzen nicht die Pflichten des Arbeitgebers im Hinblick auf die Beachtung der geltenden Unfallverhütungs- und Sicherheitsvorschriften, sondern ergänzen diese.
- Diese Bedingungen unterliegen zudem der Beachtung der Anweisungen bzgl. der korrekten Installation und Stromversorgung, die zwingend beachtet werden müssen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, Unfälle oder Fehler, die auf die Nichtbefolgung (bzw. die fehlende Umsetzung) der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften zurückzuführen sind. Dies gilt gleichermaßen für die Vornahme von Änderungen und/oder den Einbau nicht genehmigter Zubehörteile.

1.4 Anpassung an die Richtlinien

Dieses Gerät wurde gemäß den Bestimmungen der Richtlinien und der entsprechenden an diese angepassten Vorschriften des Sektors entwickelt und hergestellt.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise und Anweisungen zur Bedienung erfolgen zum Schutz des Nutzers und unter Einhaltung der Voraussetzungen der Richtlinien: 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie), 2014/35/EG (Niederspannungsrichtlinie), 2014/30/EG (Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit) zur Gerätesicherheit, auf die in der in Folge aufgeführten EG-Konformitätserklärung Bezug genommen wird.

1.5 Garantie

Das Unternehmen garantiert die verkauften Produkte für ein (1) Jahr ab Lieferdatum unter Voraussetzung der sachgemäßen Verwendung. Die Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz ab Werk der defekten Teile nach vorheriger Feststellung des Material- oder Herstellungsdefekts. Die ausgetauschten Teile bleiben Eigentum des Unternehmens. Die Kosten der Arbeitskraft für die Reparatur und die Personalkosten des Unternehmens sind zu Lasten des Kunden, sowie die Versand- und Transportkosten. Jede andere Entschädigung ist ausgeschlossen, weder können direkte und/oder indirekte Schadensansprüche jeglicher Art erhoben werden. Es sind die elektrischen Komponenten, Verbrauchsmaterial und alles dasjenige ausgeschlossen, was durch schlechte Verwendung, Unerfahrenheit und falschen Gebrauch defekt wurde. Die Garantie verfällt, wenn der Käufer keine ordnungsgemäßen Zahlungen aufweist und bei Produkten, die ohne Genehmigung repariert, demontiert oder geändert wurden.

1.6 EG-Konformitätserklärung [Siehe EG-Konformitätserklärung auf Seite 10]

1.7 Allgemeine Sicherheitshinweise

Vor der Installation und Inbetriebnahme Ihres KühlTisches:

- Lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durch.
- Verwenden Sie den KühlTisch ausschließlich zum vorgesehenen Verwendungszweck (siehe Abschnitt „2.3 - Bestimmungsgemäßer Gebrauch“).
- Den KühlTisch nicht für die Aufbewahrung von Produkten verwenden, die keine Lebensmittel sind, oder für explosionsfähige Stoffe, wie Spraydosen mit brennbaren Treibmitteln.
- Prüfen Sie, dass die Netzversorgung den Anforderungen entspricht (s. die Daten zur Stromversorgung auf dem Identifikationsschild an Ihrem Gerät).
- Der KühlTisch darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung oder notwendigen Kenntnis bezüglich des Gebrauchs des Geräts selbst verwendet werden.
- Verwenden Sie keine anderen außer den in der Lieferung enthaltenen Zubehörteilen (Gitter, Führungsschienen, Halterungen etc.).
- Lebensmittel sind in den dafür vorgesehenen Behältern oder in ihrer Originalverpackung aufzubewahren.



ACHTUNG: Die folgenden Sicherheitshinweise dienen dem Schutz des Nutzers vor etwaigen Gefahren, Unfällen und/oder Verletzungen.

- Vergewissern Sie sich, dass nie die Gefahr besteht, über das Stromkabel zu stolpern, sich darin zu verheddern oder darauf zu treten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie Anomalien und/oder Betriebsstörungen feststellen, die nicht in Abschnitt 6 Fehler – Ursachen – Behebung beschrieben werden. Ziehen Sie in diesem Fall einen technischen Fachmann zu Hilfe. Versuchen Sie nie, auf eigene Faust Reparaturen vorzunehmen.
- Falls dies erforderlich ist, ziehen Sie stets zuerst die Stromkabel aus der Steckdose und trennen Sie sie dann vom Gerät.
- Sollte das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden, trennen Sie das Versorgungskabel vom Netz. Nur so verfügt das Gerät über keinerlei Spannung, und es kann nicht zu einem ungewollten Start des Gerätes kommen.
- Entfernen Sie nie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen und/oder Herden, Heizgeräten wie Heizkörpern oder Konvektoren etc.) und setzen Sie es nie der direkten Sonneneinstrahlung aus, um ein Überhitzen und folglich einen Effizienzverlust zu vermeiden.

2 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES KÜHLTISCHES

Der in diesem Handbuch beschriebene KühlTisch ist zur Aufbewahrung von abgepackten und nicht abgepackten Lebensmitteln geeignet, die bei Raumtemperatur und/oder nach Abkühlung in einem speziellen Schockfroster in diesen hineingegeben werden. Der Tisch besteht aus:

- Die einbaubare und ausziehbare Kühleinheit.
- Struktur innen und außen aus rostfreiem Edelstahl. Abgerundete Innenecken für eine einfache Reinigung. Automatisch verschließbare Türen mit Magnetdichtung. Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem hochdruckgespritzten Polyurethan.
- Digital-Steuerung mit NTC-Fühler. Ventilationskühlung mit R134a-Kältemittel für Normaltemperaturen und R404a/R507-Kältemittel für niedrige Temperaturen. Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers.
- Einstellbare und herausnehmbare Führungsschienen. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Professioneller kompakter Griff in innovativem Design.
- Zuschlag: Kit Führungsschienen Gebäck, Innenbeleuchtung, Glastüren, Kit Räder, Schubladenblöcke mit Schubladen mit drei verschiedenen Höhen, Abschlussleiste.

2.1 Baureihe, Modelle und Konfigurationen

Die KühlTische werden in verschiedenen Modellen je nach Kühltemperatur, Tiefe (600 - 700 oder 800 mm), Anzahl der Türen (2, 3 oder 4 Türen) und Verwendungsart erstellt.

Insbesondere werden die KühlTische in zwei Kategorien von Temperaturen unterteilt:

BAUREIHE	TEMPERATUR	VERWENDUNG UND FUNKTION
TN	0°C + 10°C	Zur Aufbewahrung von frischen Produkten für kurze Zeiträume (Wochen).
BT	-18°C - -22°C	Zur Aufbewahrung von Tiefkühlprodukten für lange Zeiträume (Monate).

MODELLE UND KONFIGURATIONEN

MODELLE	KONFIGURATIONEN
600	Mit zwei Türen
	Mit drei Türen
	Mit vier Türen
700	Mit zwei Türen
	Mit drei Türen
	Mit vier Türen
800	Mit zwei Türen
	Mit drei Türen
	Mit vier Türen

Auf den Modellen mit Breite 700 können außerdem drei verschiedene Typologien von Schubladenmöbeln statt einer oder zwei Türen montiert werden.

MODELLE	KONFIGURATIONEN
K3C1/3	Schubladenblock Typ 1 mit drei Schubladen (1/3 + 1/3 + 1/3)
K2C1/2	Schubladenblock Typ 2 mit 2 Schubladen (1/2 + 1/2)
K2C2/3	Schubladenblock Typ 3 mit 2 Schubladen (1/3 + 2/3)

2.2 Technische Daten

Die technischen Daten sowie die Betriebsdaten Daten des Geräts finden Sie auf dem Typenschild am Gerät (Innenfach).

2.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Kühltisch wurde konzipiert und erstellt, um eine Innentemperatur erreichen und halten zu können, bei der die Lebensmittel im Gastronomie- und Konditoreigewerbe bei einer idealen Temperatur aufbewahrt werden können.



ACHTUNG: Führen Sie keine warmen Getränke oder Speisen in den Kühltisch ein. Verwenden Sie geeignete Geräte (Schockfroster), um die Temperatur im Kern des Lebensmittels herabzusetzen.

Der Kühltisch ist für die Aufbewahrung von Produkten geeignet, die zum Zeitpunkt ihrer Lagerung im Inneren des Geräts selbst bereits fast die ideale Temperatur ihrer Aufbewahrung erreicht haben.



ACHTUNG: tiefgekühlte Produkte dürfen nicht in den Tisch der Baureihe TT gegeben werden, wenn sie eine Temperatur von mehr als -18°C haben, da warme oder nur teilweise gekühlte Produkte die korrekte Betriebsweise des Gerätes beeinträchtigen und dazu führen, dass die Innentemperatur des Tisches ansteigt und so auch die bereits dort aufbewahrten Produkte verderben.

In der nachfolgenden Tabelle wird beispielhaft und unterteilt nach Baureihe (NT und TT) aufgeführt, wie lange die Produkte und Waren bei korrekter Installation, Verwendung und Wartung im Inneren von Kühltischen aufbewahrt werden können.

Produkt	Baureihe TN Aufbewahrung frische Produkte - (*)		Baureihe BT Aufbewahrung Tiefkühlprodukte - (*)		Höchsttemperatur für den Transport - (*) (°C)
	(°C)	(Monate)	(°C)	(Monate)	
Fleisch	0 - +2	1 ÷ 5	-18	6 ÷ 9	5
Fisch	0 - +2	3	-18	6 ÷ 9	5
Obst	0 ÷ +5	5	-18	6 ÷ 9	Raumtemperatur
Milchprodukte	0 ÷ +2	1 - 10	-18	6 ÷ 9	5
Gemüse	0 ÷ +5	2 - 6	-18	6 ÷ 9	Raumtemperatur
Getränke	1 - +5	/	/	/	Raumtemperatur
Industriell hergestelltes Eis	/	/	-18	6 ÷ 9	-18

(*) - Für genauere Informationen verweisen wir auf die Angaben auf den abgepackten Produkten und/oder die Hinweise zu korrekter Aufbewahrung und Transport der Hersteller und/oder Händler von in losen Zustand in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln

2.4 Korrekte Verwendung



ACHTUNG: Die Gitter dürfen nicht überbelastet werden: die maximale Traglast für jede Ablage beträgt 20 kg (**Abb. 2**).

Für eine maximale Effizienz des Kühltisches sind die folgenden wenigen, aber wichtigen Hinweise zu beachten:

- Lagern Sie die Produkte so im Gerät, dass die Kühlluftzirkulation im Inneren desselben nicht behindert wird. Es wird empfohlen, die Produkte so auf den Gittern anzuordnen, dass jeweils einige Zentimeter Zwischenraum zwischen ihnen bleibt, damit die gesamte Oberfläche der einzelnen Produkte dem Kühlluftfluss ausgesetzt ist und sie schneller und einheitlicher gekühlt werden.
- Stellen Sie die Produkte NIE auf dem Boden, an der hinteren Wand des Geräts oder an der Vordertür ab, damit der konstante Fluss der Kühlluft nicht behindert oder unterbrochen wird (**Abb. 3**).
- Vermeiden Sie es, die Ablagen des Geräts zu überladen, insbesondere die Ablage in der Nähe der Zulauf- und Ansaugöffnungen der Kühlluft.
- Versichern Sie sich, die Türen des Kühltisches nach jeder Öffnung korrekt zu schließen.
- Öffnen Sie die Türen nur, wenn und solange dies erforderlich ist, damit die kalte Luft nicht ständig entweicht und sich so die Innentemperatur erhöht.
- Wenn Sie kalte Produkte aus dem Kühltisch entnommen haben, vermeiden Sie es, diese für längere Zeit an nicht gekühlten Orten zu lassen, damit sie sich nicht zu sehr aufwärmen, bevor sie zurück in das Gerät gegeben werden.
- Decken Sie Lebensmittel ab oder wickeln Sie sie ein, bevor Sie sie in das Innere des Kühltisches geben. Führen Sie keine warmen Lebensmittel oder verdampfende Flüssigkeiten ein.

WICHTIGE HINWEISE UND KORREKTE VERWENDUNG

- **WICHTIG:** Die Öffnung der Türen des Kühltisches verursacht das Austreten von kalter Luft. Beachten Sie, dass das Gerät bei einer durchschnittlichen Umgebungstemperatur (circa 25/30° C) bei vollem Betrieb im Laufe einer Stunde höchstens 8 Mal für jeweils durchschnittlich 5/8 Sekunden geöffnet werden sollte. Wird die Tür häufiger oder länger geöffnet, wird dadurch der Effizienzgrad des Kühltisches progressiv verringert, so dass die optimale Betriebstemperatur im Inneren des Geräts selbst nicht mehr gewährleistet werden kann.
- **WICHTIG:** Wird die Tür für längere Zeit geöffnet oder nicht richtig geschlossen, kann es im Inneren des Geräts und/oder in der Nähe der Türdichtung zu Eisbildung kommen.
- **WICHTIG:** Wenn verarbeitete Lebensmittel für mehr als zwei Stunden an nicht gekühlten Orten gelagert werden, müssen sie zunächst gekühlt werden, bevor sie wieder in den Kühltisch gegeben werden.
- **WICHTIG:** Das Lebensmittelhygienegesetz VERBIETET es, Lebensmittel auftauen zu lassen und anschließend ein zweites Mal tiefzुकühlen oder einzufrieren.

3 INSTALLATION DES KÜHLTISCHES

3.1 Entladen und Handhabung



ACHTUNG: Der Kühltisch wird auf Paletten befördert und ausgeliefert. Der Kühltisch muss sich stets wie auf der Verpackung angegeben in vertikaler Position befinden (**Abb. 4**).



ACHTUNG: Das verpackte Gerät **DARF NICHT** in **VERTIKALER POSITION** befördert und/oder gelagert werden, damit das Gerät nicht beschädigt wird oder Öl aus dem Kompressor ausläuft und so die korrekte Betriebsweise des Systems beeinträchtigt und dieses möglicherweise beschädigt wird.

Das verpackte Gerät kann leicht mit einem Gabelstapler oder anderer Hubvorrichtung mit angemessener Tragfähigkeit transportiert werden (**Abb. 5**). Diese Hubmittel werden für die Vorgänge und das Handling verwendet.



ACHTUNG: ebe- und Transportarbeiten können sehr gefährlich sein, wenn sie nicht mit höchster Vorsicht ausgeführt werden: Daher müssen unbefugte vom Arbeitsbereich entfernt werden. Danach muss der Transportweg der Last gereinigt und von Hindernissen befreit werden.

Bevor Sie das Gerät heben (**Abb. 6**), vergewissern Sie sich, dass:

- Etwaige bewegliche Bestandteile des Gerätes gut gesichert sind;
- die Paletten mit dem verpackten Tisch mit dem Gabelstapler so gehoben werden, dass sich dieser zentriert befindet und sein Gewicht ausgeglichen ist;
- das verpackte Gerät vorsichtig und langsam gehoben und gehandhabt wird und es nicht zu Erschütterungen oder ruckartigen Bewegungen kommt;
- wenn möglich bei der Handhabung des Geräts, die Last nie höher als 10/15 cm über den Boden gehoben werden darf.

3.2 Entpacken

Der Kühltisch wird mit einer Schutzverpackung aus Pappe, Styropor und Nylon ausgeliefert. Wenn sich das Gerät am Installationsort befindet:

- Entfernen Sie die Verpackung (Bänder, Pappe, Styropor, etc.) und die Schutzfolien auf der Stahloberfläche;
- Heben Sie den Kühltisch mit dem Gabelstapler und entfernen Sie die Palette. Seien Sie dabei extrem vorsichtig und langsam und sorgen Sie dafür, dass es nicht zu Erschütterungen oder ruckartigen Bewegungen kommt und der Boden des Geräts nicht beschädigt wird.



ACHTUNG: Sorgen Sie dafür, dass das Verpackungsmaterial für Kinder und Unbefugte unzugänglich ist, da es eine Gefahrenquelle darstellen könnte. Entsorgen Sie es gemäß der am Installationsort geltenden Vorschriften.

Nach dem Entfernen der Verpackung stellen Sie Folgendes sicher:

KONTROLLE DER LIEFERUNG UND UNVERSEHRTHEIT DES KÜHLTISCHES
● Entnehmen Sie aus dem Inneren des Kühltisches das gesamte gelieferte Material der Ausstattung (z.B. eventuelles Zubehör, Umschlag mit Dokumentation und Installations- und Gebrauchsanleitungen).
● Prüfen Sie, dass das Gerät den beim Verkauf oder vertraglich festgelegten Anforderungen entspricht (Gerätetyp, Zubehör und eventuelle Sonderlieferungen).
● Prüfen Sie, ob das Gerät unversehrt ist und keine Fehler oder Mängel, Beulen oder beschädigte Teile aufweist - (sollten Sie einen Schaden feststellen, VERWENDEN SIE ES NICHT und wenden Sie sich unverzüglich an Ihren Händler).

3.3 Aufstellungsumgebung

Um die maximale Leistung des Kühltisches während des Betriebs zu gewährleisten, muss dieser an einem trockenen, gut belüfteten Ort installiert werden, dessen Raumtemperatur der auf dem Typenschild angegebenen **KLIMAKLASSE** entspricht.

KLIMAKLASSE	TEMPERATUR (in °C)	FEUCHTIGKEIT (in %)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

Gemäß DIN EN ISO 23953-2.

KLIMAKLASSE	TEMPERATUR (in °C)
3	32°C ± 2°C
4	32°C ± 2°C
5	43°C ± 2°C

Gemäß DIN IEC 60335-2-89.

Der Installationsort:

- muss demnach über einen vorschriftsmäßigen Anschluss an das Stromnetz und eine Erdung mit Zapfwelle in der Nähe des Geräts selbst verfügen;
- muss, auch wenn der Raum geschlossen ist, einen ausreichenden Luftwechsel gewährleisten;
- darf nicht der Sonnenstrahlung und/oder anderen Strahlungsquellen ausgesetzt sein (z.B. Hochleistungsglühlampen, Öfen und Herden, Strahlungselementen zum Heizen wie z.B. Heizkörpern und/oder Konvektoren etc.);
- muss für eine bequeme Bedienung ausreichend Platz bieten;
- geschlossen und für Unbefugte unzugänglich sein.

3.4 Positionierung des Kühltisches

Der Kühltisch muss mit einem Sicherheitsabstand von mindestens 100 mm von der Wand oder anderen Geräten aufgestellt werden (siehe **Abb. 7**). Auf dem Boden positioniert und auf vier Füßen gestützt, ist es unerlässlich, dass, um die maximale Effizienz des Kühltisches zu gewährleisten, die Luftöffnungen der Kondensateinheit (auf der vorderen und unteren Seite des Geräts vorhanden) auf keine Weise von Möbeln und/oder Fremdkörpern zugedeckt werden.



ACHTUNG: Die Luftöffnungen der Kondensateinheit des Geräts dürfen nicht durch Schachteln, Eimer, usw... und/oder durch von der Fläche des Kühltisches hängende Geschirrtücher oder andere Tücher bedeckt werden (siehe **Abb.8**).

3.5 Nivellierung und Befestigung

Nivellierung



ACHTUNG: Diese ist erforderlich, damit der Ablauf des Abtauwassers und des Spülwassers (wo vorhanden) korrekt funktioniert und etwaige unangenehme Motorvibrationen verhindert werden.

Gehen Sie in dieser Reihenfolge vor:

- Prüfen Sie mit einer Wasserwaage, dass der Kühltisch in Längs- und Querrichtung richtig ausgerichtet ist; falls erforderlich, verstellen Sie die Schraubfüße in der Höhe (**Abb. 9**);

- Prüfen Sie, ob der Kondenswasserbehälter und die entsprechende Abflussleitung richtig positioniert sind (wo vorgesehen).

Wandbefestigung: Für die Kühltische ist keine Art von Wandbefestigung vorgesehen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Allgemeine Hinweise:

Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz ist von qualifiziertem Fachpersonal vorzunehmen.

- Der Kühltisch muss STÄNDIG mittels eines für den Anwender leicht erreichbaren FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTERS in unmittelbarer Nähe desselben an das Stromnetz verbunden sein.
- Der Fehlerstromschutzschalter muss ein Zertifikat einer Zertifizierungsstelle (IMQ o.ä.) aufweisen und als stromunterbrechende Vorrichtung des Gerätes gekennzeichnet sein.
- Von Werk aus ist das Gerät für eine einphasige Spannung von 1/N 230 V 50 Hz geeignet und wird mit einem Netzkabel mit entsprechendem Verriegelungssystem mit dem Gerät geliefert.
- Der Anschluss für eine dreiphasige Spannung von 3/N/PE 220V 60 Hz muss hingegen bei der Bestellung angefordert werden, bevor das Gerät das Werk verlässt, damit das entsprechende Netzkabel mit dem entsprechenden Verriegelungssystem mitgeliefert werden kann.
- Der für das jeweilige Modell geeignete Einphasen- und Dreiphasen-Fehlerstromschutzschalter muss hingegen vom Anwender besorgt werden.
- Der Anwender ist verpflichtet, das Netzkabel des Gerätes im Einklang mit den geltenden technischen Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird, einzurichten.
- Vergewissern Sie sich, dass der gemessene Wert der Netzspannung dem auf der am Gerät angebrachten CE-Kennzeichnung entspricht.
- Sicherstellen, dass das Versorgungskabel der Maschine unversehrt ist. Falls es sich als beschädigt erweisen sollte, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ersetzt werden.



ACHTUNG: Regelmäßig die Unversehrtheit von Stromkabel, Stecker und Steckdose überprüfen. Ist das Stromkabel beschädigt, dann darf es ausschließlich durch den Hersteller oder den ortsansässigen Händler, der das Gerät verkauft hat, oder durch Personal, das zu Wartungen und Reparaturen befugt ist, ausgetauscht werden. Ziehen Sie nie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.

Stromanschluss:

Wenn der Kühltisch ohne Versorgungsstecker geliefert wird, ist es Aufgabe des von Kunden zugelassenen technischen Personals, seinen korrekten Anschluss an das Stromnetz zu erstellen.








ACHTUNG:

- Bei der Stromversorgung der Anlage eine feste Trennvorrichtung (nicht im Lieferumfang enthalten) mit einem solchen Kontaktöffnungsabstand vorsehen, dass die vollständige Trennung so erfolgt, wie von Überspannungskategorie III vorgesehen.
- Immer die Funktionstüchtigkeit der obligatorischen Erdung der elektrischen Anlage überprüfen, an die das Gerät angeschlossen wird.
- Prüfen Sie, dass die Netzstromversorgung den Anforderungen entspricht (siehe Daten zur Stromversorgung auf dem Typenschild an Ihrem Gerät).



4 BENUTZERSCHNITTSTELLE


Alle Einschalt- und Einstellungstätigkeiten der Betriebstemperatur des Kühlschranks werden vom Bediener über die Steuertafel, die sich im oberen Bereich des Gerätes befindet, durchgeführt.
Je nach Schrankmodell sind zwei Steuertafelmodelle verfügbar.

4.1 Beschreibung der Standardsteuerungen (EV3B)

1		Digitale Ein- und Ausschalttaste des Gerätes mit Benutzerschnittstelle (Überwachungsgerät). Das Überwachungsgerät verfügt über drei Betriebsmodi: Status EIN: Das Gerät wird mit Strom versorgt und ist eingeschaltet; die Abnehmer können eingeschaltet werden. Standby-Status: Das Gerät wird mit Strom versorgt, allerdings wurde es über die Software ausgeschaltet.; Die Abnehmer sind ausgeschaltet. Status AUS: Das Gerät wird nicht versorgt; alle spannungsführenden Geräte sind ausgeschaltet.
		Durch kurzes Drücken kann auch das Licht im Inneren der Kühlzellen ein- und ausgeschaltet werden.
2		Freigabe der Tastatur und der Zugriffstaste zum Betriebssollwert des Gerätes. Während der Einstellungs- und Änderungsvorgänge führt das Drücken der Taste zur Bestätigung/Speicherung deseingestellten Wertes.
3		Funktionstaste zum Navigieren (nach unten) in den Funktionsparametern des Gerätes. Während der Einstellungsphase wird durch Drücken der Taste der eingestellte Wert um eine Einheit verringert.
4		Funktionstaste zum Navigieren (nach oben) in den Funktionsparametern des Gerätes. Während der Einstellungsphase wird durch Drücken der Taste der eingestellte Wert um eine Einheit erhöht. Wenn die Taste vier Sekunden lang gedrückt wird, wird der manuelle Abtauzyklus gestartet.
5		Temperatur-/Signaldisplay: Beim Einschalten des Gerätes und während des normalen Betriebszyklus wird die Temperatur im Inneren des Gerätes in Echtzeit angezeigt. Die eventuell aktiven (oder blinkenden) LEDs liefern weitere Hinweise zum Funktionsstatus des Gerätes (siehe technisches Datenblatt des Überwachungsgerätes bezüglich Hinweise und Bedeutung der LED).

Ein-/Ausschalten des Gerätes

- Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Vorgang läuft;
- Drücken Sie die Taste  4 Sekunden lang: die LED  blinkt und danach schaltet sich das Gerät ein bzw. aus.

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wird während des normalen Betriebes auf dem Display die Temperatur der Zelle angezeigt.
Bei ausgeschaltetem Gerät ist auch das Display ausgeschaltet; die rote LED  ist eingeschaltet.

Blockierung/Freigabe der Tastatur








Um die Tastatur zu blockieren:

- Sie müssen sicherstellen, dass kein Vorgang läuft;
- Für 30 s keinen Vorgang durchführen: Am Display wird „Loc“ für 2 s lang angezeigt und die Tastatur wird automatisch blockiert.

Um die Tastatur zu freizugeben:

- Eine beliebige Taste 1 Sekunde lang drücken: Am Display wird „UnL“ 1 s lang angezeigt.

Einstellung des Betriebssollwertes

- Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Vorgang läuft;
 - Drücken Sie die Taste : die LED  blinkt
 - Verwenden Sie innerhalb von 15 Sekunden die Tasten  und , um den Parameter einzustellen;
 - Bestätigen Sie mit der Taste  oder berühren Sie keine Taste für 15 Sekunden: die LED  schaltet sich aus und danach steigt das Gerät aus dem Verfahren aus.
- Um aus dem Verfahren auszusteigen, ohne die Änderung zu bestätigen, müssen Sie die Taste  drücken.







Manuelle Aktivierung des Abtauvorgangs

- Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Vorgang läuft;
- Drücken Sie die Taste A vier Sekunden lang, um den Abtauvorgang manuell zu starten.


HINWEIS


Der Abtauvorgang wird automatisch bzw. manuell gestartet, wenn dies die Bedingungen zulassen.
Bei Schränken mit positiver Temperatur erfolgt die Abtauerung bei stillstehendem Kompressor und mit Zwangsbelüftung.
Bei Schränken mit negativer Temperatur erfolgt die Abtauerung mit Widerstand und stillstehendem Lüfter.
Beim Eisschrank 900 BT erfolgt die Abtauerung mit Warmgassystem.

4.2 Beschreibung der Steuertafel Large (EVJ200)

1		Funktionstaste zum Navigieren (nach oben) in den Funktionsparametern des Gerätes. Während der Einstellungsphase wird durch Drücken der Taste der eingestellte Wert um eine Einheit erhöht. Wenn die Taste zwei Sekunden lang gedrückt wird, wird der Zyklus der Überkühlung oder Überhitzung gestartet.
2		Freigabe der Tastatur und der Funktionstaste des Betriebssollwertes des Gerätes. Während der Einstellungs- und Änderungsvorgänge führt das Drücken der Taste zur Bestätigung/Speicherung des eingestellten Wertes.
3		Funktionstaste zum Navigieren (nach unten) in den Funktionsparametern des Gerätes. Während der Einstellungsphase wird durch Drücken der Taste der eingestellte Wert um eine Einheit verringert.
4		Durch Drücken der Taste wird die Beleuchtung im Inneren der Kühlzelle ein- bzw. ausgeschaltet.
5		Wird die Taste zwei Sekunden lang gedrückt, startet der Abtauzyklus.
6		Digitale Ein- und Ausschalttaste des Gerätes mit Benutzerschnittstelle (Überwachungsgerät). Das Überwachungsgerät verfügt über drei Betriebsmodi: Status EIN: Das Gerät wird mit Strom versorgt und ist eingeschaltet: die Abnehmer können eingeschaltet werden. Standby-Status: Das Gerät wird mit Strom versorgt, allerdings wurde es über die Software ausgeschaltet.; Die Abnehmer sind ausgeschaltet. Status AUS: Das Gerät wird nicht versorgt; alle spannungsführenden Geräte sind ausgeschaltet.
		Temperatur-/Signaldisplay: Beim Einschalten des Gerätes und während des normalen Betriebszyklus wird die Temperatur im Inneren des Gerätes in Echtzeit angezeigt. Die eventuell aktiven (oder blinkenden) LEDs liefern weitere Hinweise zum Funktionsstatus des Gerätes (siehe technisches Datenblatt des Überwachungsgerätes bezüglich Hinweise und Bedeutung der LED).

Ein-/Ausschalten des Gerätes

- Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Vorgang läuft;
- Drücken Sie die Taste  2 Sekunden lang: das Display schaltet sich aus/ein.

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wird während des normalen Betriebes auf dem Display die Temperatur der Zelle angezeigt. Bei ausgeschaltetem Gerät ist auch das Display ausgeschaltet; die rote LED  ist eingeschaltet.

Blockierung/Freigabe der Tastatur







Um die Tastatur zu blockieren:

- Sie müssen sicherstellen, dass kein Vorgang läuft;
- Für 30 s keinen Vorgang durchführen: Am Display wird „Loc“ für 2 s lang angezeigt und die Tastatur wird automatisch blockiert.

Um die Tastatur zu freizugeben:

- Eine beliebige Taste 1 Sekunde lang drücken: Am Display wird „UnL“ 1 s lang angezeigt.

Einstellung des Betriebssollwertes

- Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Vorgang läuft;
- Drücken Sie die Taste : die LED  blinkt
- Verwenden Sie innerhalb von 15 Sekunden die Tasten  und , um den Parameter einzustellen;
- Bestätigen Sie mit der Taste  oder berühren Sie keine Taste für 15 Sekunden: die LED  schaltet sich aus und danach steigt das Gerät aus dem Verfahren aus.

Um aus dem Verfahren auszusteigen, ohne die Änderung zu bestätigen, müssen Sie die Taste  drücken.

Manuelle Aktivierung des Abtauvorgangs

- Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht blockiert ist und dass kein Vorgang läuft;
- Drücken Sie die Taste  zwei Sekunden lang, um den Abtauvorgang manuell zu starten.




HINWEIS

Der Abtauvorgang wird automatisch bzw. manuell gestartet, wenn dies die Bedingungen zulassen.
Bei Schränken mit positiver Temperatur erfolgt die Abtaugung bei stillstehendem Kompressor und mit Zwangsbelüftung.
Bei Schränken mit negativer Temperatur erfolgt die Abtaugung mit Widerstand und stillstehendem Lüfter.
Beim Eisschrank 900 BT erfolgt die Abtaugung mit Warmgassystem.



5 WARTUNG

Die ordentlichen Wartungseingriffe betreffen all jene Vorgänge, mit denen die verschiedenen Teile des Kühlisches sauber und funktionsfähig gehalten werden. Sie sind regelmäßig durchzuführen oder immer dann, wenn dies als notwendig erachtet wird, da sich die Kühlleistung des Gerätes verringert hat. Da es sich hierbei um allgemeine Reinigungsarbeiten handelt, werden diese normalerweise vom Anwender selbst durchgeführt.

 **ACHTUNG:** Aus Sicherheitsgründen wird daran erinnert, dass sämtliche Reinigungs- und Wartungsarbeiten bei ausgeschaltetem und von der Stromquelle abgetrennten Gerät vorzunehmen sind.

5.1 Vorbereitung des Kühlisches für die Reinigungs- und Wartungsarbeiten


Damit der Kühlisch korrekt funktioniert und angesichts dessen, dass dieser der Aufbewahrung von abgepackten und nicht abgepackten Lebensmitteln dient, müssen sämtliche seiner Bestandteile (Innenwände, Gitter, Boden und Führungsschienen) sauber gehalten werden. Um die Reinigungsvorgänge auszuführen:

- **Trennen Sie das Gerät vom Stromanschluss;**
- **keine** direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckwasserstrahlen für die Reinigung der Innenwände und der Glastür mit Licht ;
- **keine** Geräte und / oder Kratzeisen verwenden, um das Eis zu entfernen, befolgen Sie hingegen die Anweisungen in Abschn. 5.3, um eventuell eine manuelle Abtauung durchzuführen;
- **keine** Mittel auf Chlorbasis (Bleichmittel, Salzsäure, etc.) oder giftige Stoffe zur Reinigung des Kühlisches verwenden;
- **Verwenden Sie ausschließlich** lauwarmes Wasser mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln und trocknen Sie die behandelten Teile mit einem weichen Tuch.

EMPFOHLENE REINIGUNGS- UND WARTUNGSEINGRIFFE	
Jeden Tag	<ul style="list-style-type: none"> ● eine sorgfältige externe Reinigung des Kühlisches; ● eine gründliche Reinigung des Innenbereichs der Tür in der Nähe der Dichtung (siehe Abschnitt 5.3).
Jede Woche	<ul style="list-style-type: none"> ● eine komplette wöchentliche Reinigung aller Innenbereiche des Geräts (Innenwände, Gitter, Boden und Führungsschienen). ● falls erforderlich, ein manueller Abtau-Zyklus (siehe Abschnitt 4.5).
Jeden Monat	<ul style="list-style-type: none"> ● eine sorgfältige Reinigung des Kondensators (siehe Abschnitt 5.4) und des oberen Kühlaggregates.

5.2 Reinigung der Innen- und Außenflächen des Kühlisches

- Reinigen Sie die Oberflächen des Kühlisches gründlich mit einem weichen Schwamm und neutralem Reinigungsmittel.
- Das Reinigungsmittel darf kein Chlor enthalten und ohne Schleifmittel sein. Verdünnen Sie die Reinigungsmittel vor der Verwendung eventuell gemäß den Anweisungen auf der Produktkennzeichnung.
- Lassen Sie die Reinigungsmittel mindestens fünf Minuten einwirken.
- Spülen Sie die Innen- und Außenwände des Geräts gründlich mit einem Schwamm ab; wringen Sie diesen mehrmals unter laufendem Wasser aus.
- Trocknen Sie die Teile gründlich mit einem sauberen und trockenen Schwamm oder Tuch ab.

 **ACHTUNG:** Verwenden Sie keinesfalls Werkzeuge oder Körper, die den Teilen Kratzer zufügen könnten, wodurch sich in Folge im Laufe der Zeit auf den beschädigten Teilen Rost bilden würde.


5.3 Reinigung der Türdichtung

- Halten Sie die Türdichtungen sauber. Dies ist für eine maximale Effizienz Ihres Kühlisches unabdingbar. Produktreste, Staub und/oder Eiskristalle, die sich gegebenenfalls auf den Dichtungen ablagern oder bilden, müssen stets entfernt werden, damit der Kühlisch hermetisch geschlossen ist und keine kalte Luft ausweicht. Benutzen Sie für die Reinigung der Dichtungen ein weiches Tuch oder einen Schwamm und lauwarmes Wasser mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln. Die Dichtungen können für eine optimale Reinigung aus ihren Sitzen entfernt werden.

5.4 Reinigung des Kondensators

Ein schmutziger Kondensator verringert die Motorleistung und erhöht den Stromverbrauch.

- Die Reinigung des Kondensators ist bei ausgeschaltetem Gerät mit einem Staubsauger und einem Haarpinsel durchzuführen; reinigen Sie dabei gründlich die Lamellen.

 **ACHTUNG:**
TRAGEN SIE BEI DEN REINIGUNGSARBEITEN SCHUTZHANDSCHUHE, DA DER VERSEHENTLICHE KONTAKT MIT DEN LAMELLEN DES KONDENSATORS SCHNITTE UND ABSCHÜRFUNGEN AN DEN HÄNDEN VERURSACHEN KÖNNTEN.

5.5 Außerordentliche Wartung des Kühltisches



ACHTUNG:

Sämtliche Eingriffe am Gerät, die nicht unter den üblichen Eingriffen der „Ordentlichen Wartung“ beschrieben sind, gehören zur „Außerordentlichen Wartung“. Sie sind ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal am Standort des Kunden oder in autorisierten Kundendienstzentren durchzuführen.

Wir empfehlen Ihnen, von Ihrem Händler einen Vertrag über die „Regelmäßige Wartung“ zu verlangen, gemäß dem sämtliche Eingriffe zur Kontrolle der korrekten Funktionsweise und gegebenenfalls der Ersatz von abgenutzten Teilen vorgesehen sind und durchgeführt werden, die im Laufe der Zeit anfallen und unter die außerordentlichen Wartungsarbeiten fallen.

MINDESTENS EINMAL IM JAHR SOLLTE FOLGENDES VON EINEM FACHTECHNIKER GEPRÜFT WERDEN:

- Die korrekte Funktionsweise der Kälteanlage.
- Der korrekte Druck des Kältemittels.

WICHTIG: Geräteteile sind gegebenenfalls stets durch Original-Ersatzteile auszutauschen.

5.6 Wechsel der Türe mit Schubladenblock (nur auf Tischen Modell 700)

Auf den Kühltischen Modell 700 können (optionale) Schubladenblöcke statt einer oder mehreren Türen montiert werden. Befolgen Sie, um eine Türe gegen den Schubladenblock auszutauschen, die folgend beschriebenen Anweisungen:

- Wählen Sie den gewünschten Schubladenblock unter den folgenden drei verfügbaren Modellen:
 - Drei Schubladen mit 1/3 + 1/3 + 1/3 (Det. 1);
 - Zwei Schubladen mit 1/2 + 1/2 + 1/3 (Det. 2);
 - Zwei Schubladen mit 1/3 + 2/3 + 1/3 (Det. 3).
- **Trennen Sie das Gerät vom Stromanschluss** (Det. 4 und / oder 5).
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Produkte im Gerät befinden; entnehmen Sie diese gegebenenfalls.
- Die auszutauschende Türe öffnen und die Schrauben entfernen (Det. 6), die die Federeinheit an das untere Scharnier blockieren.
- Die beiden Befestigungsschrauben des oberen Scharniers lösen (Det. 7).
- Die Türe ergreifen und erheben, indem man sie leicht neigt, um sie aus dem unteren Scharnier herauszuziehen, dann vom Tisch entfernen.
- Das untere Scharnier (Det. 8) vom Rahmen des Tisches entfernen, indem man die beiden Befestigungsschrauben entfernt (Det. 9).
- Vom Tisch alle eventuellen Führungsschienen der Wannen entfernen (Det. 10), indem man sie von den bezüglichen Stützbügeln aushängt (Det. 11).
- Alle Schubladen (Det. 12) vom Rahmen des Schubladenblocks entfernen (Det. 13).
- Den Rahmen des Schubladenblocks (Det. 13) in das Innere des Tisches bis zum Anschlag im Hohlraum einsetzen (Det. 14).
- Den Rahmen des Schubladenblocks an die Struktur des Tisches unter Verwendung der 8 vorgesehenen Befestigungsschrauben blockieren

Anmerkung: Die vier Schrauben (Det. 15), die den Rahmen des Schubladenblocks am externen Seitenteil des Tisches befestigen, müssen direkt auf dem auf dem Rahmen des Tisches selbst vorgesehenen bestehendem Einsatz angeschraubt werden (Det. 16), während die vier Schrauben, die den Schubladenblock am inneren Rahmen des Tisches befestigen (Det. 17), von den bezüglichen Stellmuttern blockiert werden müssen. 18).

Achtung: Im Falle, dass der Schubladenblock statt einer der mittleren Türen des Tisches installiert wird, müssen alle acht Befestigungsschrauben (Det. 15 und 17) von den bezüglichen Muttern blockiert werden (Det. 18).

- Die Schubladen (Det. 12) in die entsprechenden Führungsschienen des Rahmens des Schubladenblocks korrekt einsetzen (Det. 19).

5.7 Vorbereitung des Kühltisches für eine längere Stillstandszeit

Gehen Sie bei einer längeren Stillstandszeit des Kühltisches wie folgt vor, um diesen in einem guten Zustand zu erhalten:

- Bringen Sie den Schalter für den Anschluss an das Stromnetz in die Stellung „OFF“ (Det. 1).
- Bei mit einem Versorgungsstecker ausgerüstetem Gerät ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (Det. 2);
- Das Gerät entleeren und reinigen, siehe Abschnitt 5.2 Reinigung der Innen- und Außenflächen des Kühltisches
- Lassen Sie die Tür (oder Türen) angelehnt, um zu vermeiden, dass ein schlechter Geruch entsteht.
- Decken Sie die Kompressorgruppe mit einem Nylontuch ab, um sie vor Staub zu schützen.

5.8 Bestellen und Installieren von Zubehörteilen nach dem Erwerb

Falls Sie nach dem Erwerb eines oder mehrere optionale Zubehörteile benötigen:

- Fragen Sie Ihren Händler oder die nächstgelegene Verkaufsstelle nach dem optionalen Originalzubehörteil;
- lassen Sie, falls erforderlich, die Installation ausschließlich von „qualifiziertem Fachpersonal“ oder „autorisiertem Fachpersonal“ des nächstgelegenen Kundendienstzentrums vornehmen.

5.9 Remoting von Verflüssigersätzen

Beim Kauf eines Geräts mit Remote-Verflüssigersatz muss folgender Vorgang ausgeführt werden:

Anlage mit Expansion mittels Kapillarrohr:

Das Gerät wird mit nur einem Verflüssigersatz geliefert, der bereits auf dem Gerät positioniert und mit dem Gerät verkabelt ist.

Wie auf der Abbildung „A“ zu sehen ist, befinden sich am vorderen Teil zwei verschiedene Kupferrohre. Ein Rohr mit 6 mm für die Zufuhr und ein Rohr mit 10 mm für die Absaugung.

Mit dem Zufuhrrohr werden das Kapillarrohr und der Entwässerungsfilter. Mit dem Rohr mit 10 mm das Absaugrohr verbunden. Das Absaugrohr sollte isoliert werden, um eine unerwünschte Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Nach dem Verschweißen der Komponenten Kapillarrohr, Filter des Zufuhrrohrs und Rückführrohr die Rohre mit dem Verflüssigersatz verschweißen oder mittels gebördelten Flanschverbindungen anbringen. Die Einheit darf nicht mit dem Flüssigkeitsempfänger versehen sein.

Eine sorgfältige Kontrolle der Verschweißungen und der Verbindungen mit einem geeigneten Lecksucher durchführen. Anschließend das Kältemittel einfüllen und den Verflüssigersatz starten.

Die elektrischen Verbindungen Verflüssigersatz-Verdampfersatz sind wie in der Abbildung „B“ dargestellt herzustellen.

Verwendung mit thermostatischem Expansionsventil:

Wie oben beschrieben vorgehen.

Das Kapillarrohr durch ein thermostatisches Expansionsventil und einen Verdampfersatz mit Flüssigkeitsempfänger ersetzen.

Falls das Gerät an ein System mit zentraler Kühlung angeschlossen wird, zusätzlich zum thermostatischen Expansionsventil diesem Ventil vorgelagert ein Solenoidventil einfügen. Siehe Abbildung „C“.

Zusätzliche Komponenten für die Remotisierung:

Geräte für positive Temperaturen zwischen -2 °C und +10 °C Kältemittel R134A, und für den Anschluss an Kälteanlagen R404A/R507.

Geräte für negative Temperaturen zwischen -18 °C und -25 °C Kältemittel R404A/R507.

Die Mengen sind Abhängig vom Abstand des Verflüssigersatzes zum Verdampfungsbereich

Abmessungen der Kapillarrohre und thermostatischen Expansionsventile für Temperaturen zwischen -2 °C und +10 °C R134A

Schrank mit 600 l – 700 l – Tische mit 2/3/4 Türen L=1.900 mm, Innendurchmesser 1 mm,

Schrank mit 1.200 L und 1.400 L L=2.550 mm, Durchmesser 1,2 MM

Expansionsventil Danfoss TN2 mit Messblende Ox

Abmessungen der Kapillarrohre: für Temperaturen zwischen -18 °C und -25°C R404A/R507

Schrank mit 600 l – 700 l – Alle Tische mit 2/3/4 Türen L=1.650 mm, Innendurchmesser 1,0 mm,

Schrank mit 1.200 L und 1.400 L L=1.400 mm, Durchmesser 1,0 MM

Expansionsventil Danfoss TS2 mit Messblende 00

gelöteter Entwässerungsfilter mit 30 Gramm

Kompressoren: TN 600/700/Alle Tische Kompressoren für R134A cm³ mit 7 bis maximal 9 cm³

Kompressoren TN 1.200/1.400 Kompressoren für R134A cm³ mit 11 bis maximal 13 cm³

Kompressoren BT 600/700/Tische mit R404A/R507 cm³ mit 14 bis maximal 16 cm³

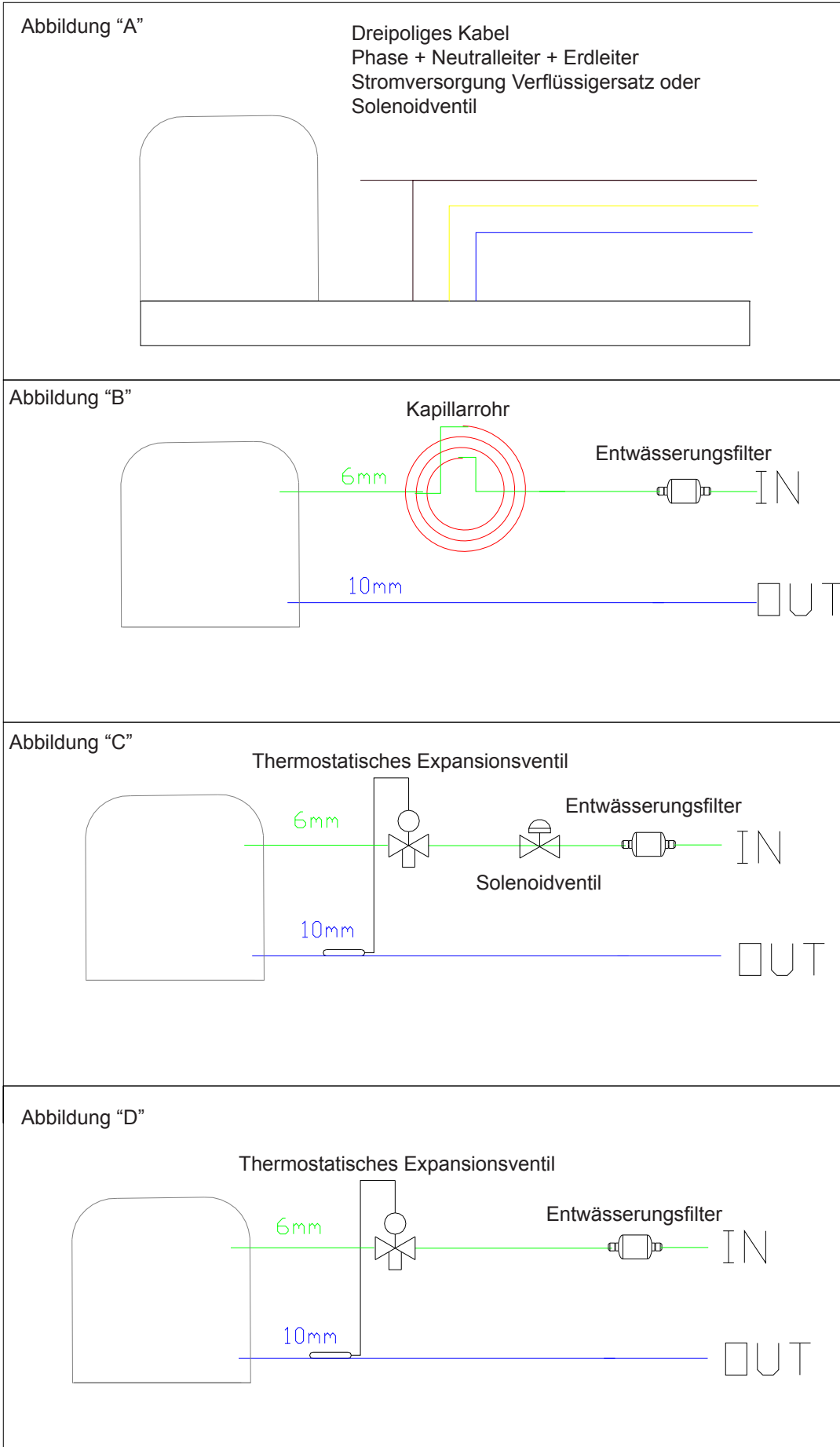
Kompressoren BT 1.200/1.400 mit R404A/R507 cm³ mit 21 bis maximal 26 cm³

Achtung: Empfohlener Höchstabstand 15 m im Flachen

Maximale Höhe von Verdampfer und Kondensatoreinheit 3 M mit Siphon auf der Absaugung auf 1,5 M

Absauglinie mit einer Steigung von 2 % zur Kondensatoreinheit

Durchschnittliche Verdampfungstemperaturen: für R134A -10 °C, Für R404A/R507 -30 °C.





6 STÖRUNGEN - URSACHEN - ABHILFE

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Fehler aufgeführt, die vor dem Start und während des Betriebs der Maschine auftreten können. Sollte das Gerät nicht starten oder während des Betriebs stehenbleiben, nehmen Sie bitte die folgenden Kontrollen vor, bevor Sie sich an das Kundendienstzentrum wenden; es werden hier die richtigen Vorgehensweisen aufgeführt, die in einigen Fällen ausreichen, um mögliche kleine technische/funktionale Fehler zu beheben.

I.	Der Kühltisch startet nicht.
C.	Der Fehlerstromschutzschalter ist ausgeschaltet.
R.	Schalten Sie diesen auf „ON“.
C.	Der Startschalter (Schalter grüne Kontrollleuchte) ist ausgeschaltet.
R.	Betätigen Sie den Schalter der Einschaltung des Kühltisches.

I.	Der Kühltisch hat Schwierigkeiten beim Erreichen und/oder Erhalten der eingestellten Temperatur:
C.	Die Türdichtung ist schmutzig, so dass das Gerät nicht hermetisch geschlossen werden kann.
R.	Reinigen Sie die Türdichtungen, indem Sie etwaige Schmutz- und/oder Eisreste entfernen.
C.	Die Kondensatorlamellen sind verstaubt.
R.	Führen Sie die Reinigung des Kondensators gemäß den Anweisungen unter Abschnitt 5.4 dieses Handbuches durch.
C.	Die Kühlleistung verringert sich, da die Tür häufig und/oder für längere Zeit geöffnet wird.
R.	Den Gebrauchsanweisungen in Abschnitt 2.4 ist Folge zu leisten und es muss sichergestellt werden, dass die Anlage ordnungsgemäß funktioniert.
R.	Stellen Sie sicher, dass die Luftein- und -Auslässe nicht versperrt sind.

I.	Während des Betriebs bilden sich an den Wänden und den Türen oft Kondenswasser und Eis:
C.	Die Türen sind nicht korrekt geschlossen.
R.	Prüfen Sie, ob irgendetwas ein richtiges Schließen der Türen verhindert. Schließen Sie diese daher korrekt.
C.	Häufiges und/oder langes Öffnen der Türen.
R.	Den Gebrauchsanweisungen in Abschnitt 2.4 ist Folge zu leisten und es muss sichergestellt werden, dass die Anlage ordnungsgemäß funktioniert.

I.	Das Instrument zur Einstellung/Regulierung der Temperatur funktioniert nicht richtig:
C.	Die Stromanschlüsse sind defekt und/oder ohne Spannung.
R.	Prüfen Sie die Stromanschlüsse des Instrumentes (lassen Sie dies von einem Fachmann vornehmen).
C.	Die Netzstromversorgung hat Spannungsschwankungen von mehr als $\pm 10\%$.
R.	Lassen Sie die Prüfung des Stromnetzes von einem Fachmann vornehmen.

Fehlermeldungen auf dem Display:	
Code	Bedeutung
AL	Alarm Mindesttemperatur
AH	Alarm Höchsttemperatur
id	Alarm Eingang Türmikroschalter
iA	Alarm Multifunktionseingang oder Alarm Druckwächter.
COH	Alarm Kondensator überhitzt
CSd	Alarm Kompressor blockiert
dFd	Alarm Abtauung abgeschlossen aufgrund von Zeitüberschreitung“

Wenn der Grund, der den Alarm ausgelöst hat, verschwindet, stellt das Gerät den normalen Betrieb wieder her. Hiervon sind folgende Alarmer ausgeschlossen:

- Der Alarm „Kompressor blockiert“ (Code „CSd“): Hierzu muss das Gerät ausgeschaltet oder von der Stromversorgung getrennt werden.
- Der Alarm „Abtauung abgeschlossen aufgrund von Zeitüberschreitung“ (Code „dFd“) benötigt den Druck einer Taste.

7 AUSSERBETRIEBNAHME, DEMONTAGE UND MATERIALENTSORGUNG

Entsorgen Sie den Kühltisch am Ende seiner Lebensdauer umweltgerecht. Eine vorübergehende Lagerung als „Sondermüll“ ist zulässig, wenn er anschließend angemessen aufbereitet und/oder endgelagert wird.

In den verschiedenen Ländern gelten verschiedene Gesetze. Demzufolge sind jeweils die Vorschriften einzuhalten, die von den spezifischen Gesetzen und Einrichtungen des jeweiligen Landes vorgegeben werden, in dem das Gerät verschrottet und entsorgt wird. Im Allgemeinen muss der Schrank bei speziellen Abfallsammlungs- und Entsorgungszentren abgegeben werden.

Für die Außerbetriebnahme, Demontage, die eventuelle Lagerung und die anschließende Entsorgung der Materialien, aus denen der Kühltisch besteht, gehen Sie wie folgt vor:

- **AUSSERBETRIEBNAHME:** Trennen Sie den Kühltisch vom Stromnetz ab. Machen Sie das Gerät angesichts der anstehenden Entsorgung un- verwendbar und entfernen Sie jeglichen Verschluss der einzelnen Fächer, um sicherzustellen, dass niemand im Schrank eingeschlossen werden kann.
- **DEMONTAGE:** Die Vorgänge der Demontage müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Achten Sie bei der Demontage des Kühltisches darauf, dass die einzelnen Materialien entsprechend ihrer chemischen Zusammensetzung (Stahl, Glas, Plastik...) getrennt und gruppiert werden. Im Kompressor befinden sich Schmieröl und Kältemittel, die entnommen und wiederverwendet werden können. Viele der weiteren Bestandteile des Kühltisches sind mit Siedlungsabfällen vergleichbarer Sondermüll.
- **LAGERUNG:** Wird der Kühltisch vor der Verschrottung draußen gelagert, decken Sie ihn mit Isoliertüchern ab, um zu verhindern, dass Witterungs- faktoren wie Regen und Feuchtigkeit die Struktur angreifen und es zu Oxidation und Rostbildung kommt.
- **ENTSORGUNG:** Das entstehende Abfallmaterial ist gemäß den in dem Land geltenden Gesetzen zu entsorgen, in dem der Kühltisch installiert wurde. Wenden Sie sich für die Aufbereitung und Entsorgung dieser Materialien an hierfür zugelassene Fachunternehmen und/oder beauftragen diese hiermit.

HINWEIS DES HERSTELLERS:

Der Hersteller erklärt, dass die Planung, Entwicklung und Realisierung des Kühltisches im Einklang mit der entsprechenden Richtlinie zur Reduzierung von Gefahrenstoffen und unter besonderer Beachtung der Umsetzung der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) vorgenommen wurden, wobei unter den Gesichtspunkten der Umwelt und des Gesundheitsschutzes von Arbeitnehmern der Eingriff durch die Personen gefördert wird, die an der Verwendung, Nutzung und Entsorgung ihrer Produkte beteiligt sind (an der Aufbereitung der Elektro- und Elektronik-Altgeräte beteiligte Hersteller, Händler, Anwender).

Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte, WEEE) gemäß Art. 13 des ital. G.v.D Nr. 151 vom 25. Juli 2005, Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG.

- Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer von den anderen Abfällen getrennt werden muss. Der Nutzer muss das Gerät demnach am Ende seiner Lebensdauer bei einer zuständigen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte abgeben oder es beim Kauf eines neuen vergleichbaren Gerätes im Austausch gegen dieses an den Händler zurückgeben. Die richtige Mülltrennung zum anschließenden Recycling, Aufbereiten und umweltgerechten Entsorgen des Gerätes trägt zum Schutz der Umwelt und Gesundheit bei und fördert die erneute Verwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Eine widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Anwender führt zur Auferlegung von Verwaltungsstrafen gemäß dem geltenden Recht.

8 ERSATZTEILE

Durch die Verwendung von Original-Ersatzteilen wird die korrekte Funktionsweise und Effizienz Ihres Kühltisches gewährleistet. Die Original-Ersatzteile können beim Herstellerunternehmen gegebenenfalls angefordert werden.

Sollte dies erforderlich sein, bitten wir Sie im Sinne einer einfacheren Identifizierung der Ersatzteile, einer schnellen Zusendung und der Vermeidung bedauerlicher und teurer Missverständnisse, bei der Bestellung der Ersatzteile die folgenden Daten anzugeben:

- NAME DES KUNDEN (genaue Anschrift und vollständige Firmenbezeichnung).
- IDENTIFIKATIONS DATEN Kühltisch (siehe Modell und Kennnummer auf der CE-Kennzeichnung auf Ihrem Gerät).
- BESTIMMUNGSORT DER WARE.
- TRANSPORTMITTEL DER WARE.
- IDENTIFIKATIONS DATEN DES ERSATZTEILS (genaue Beschreibung des Teiles oder Anforderung von Abbildungen der abgetrennten Einzelteile und der jeweiligen Einbaustelle sowie des entsprechenden Bestellformulars).

Wenn Ihnen auf Ihre Anfrage hin vom Kundendienstzentrum die Dokumentation und das Bestellformular für die Ersatzteile zugesendet werden (**Abb. 11**), sind folgende Daten von Ihnen auf dem Bestellformular anzugeben (**Abb. 12**):

BEIM BESTELLEN VON ERSATZTEILEN ERFORDERLICHE DATEN	
1	GERÄTEMODELL - (siehe CE-Kennzeichnung auf dem Gerät).
2	ERSATZTEILTAFELNUMMER
3	EINBAUSTELLE
4	ARTIKELNUMMER
5	BESCHREIBUNG DES ERSATZTEILES
6	MENGE

9 ANHÄNGE

Anh. 01 [Technisches Datenblatt Kältemittel]

Ein zusammenfassendes technisches Datenblatt zu den verwendeten Kältemitteln einschließlich der wichtigsten Sicherheitsanweisungen und Erste Hilfe-Maßnahmen wird als Bestandteil dieses Handbuchs mitgeliefert.
Für weitere und spezifischere Informationen zum in Ihrem Kühlisch verwendeten Kältemittel verweisen wir auf das Sicherheitsdatenblatt, das getrennt mit der Unterlagensendung zugeliefert wird.

Anh. 02 [Technische Daten]

Für sämtliche Daten in Bezug auf die Eigenschaften und technischen Merkmale des von Ihnen erworbenen Gerätes verweisen wir auf den zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag und den allgemeinen Produktkatalog, in dem sämtliche technische/funktionale Daten des Gerätes aufgeführt sind.

Anh. 03 [Schaltpläne]

Die Unterlagen zur Elektronik werden getrennt mit der Unterlagensendung geliefert.

Anh. 04 [Plan Kühlanlage]

Die Unterlagen zur Kühlanlage werden getrennt mit der Unterlagensendung geliefert.

Anh. 05 [Bedienungsanleitung Elektronische Digitalsteuerung]

Die Bedienungsanleitung für die in ihrem Gerät installierte elektronische Digitalsteuerung wird getrennt mit der Unterlagensendung geliefert.

Anh. 06 [EG-Konformitätserklärung]

Die Konformitätserklärung CE befindet sich in der entsprechenden Unterlagensendung, die dem Kunden beim Kauf oder im Anschluss an die Installation (wenn vorgesehen) ausgehändigt wird.

9.1 ALL. 01 - TECHNISCHES DATENBLATT KÄLTEMITTEL

KÄLTEMITTEL FREON R134a

Freon R134a	Gefahrstoff
Tetrafluorethan	(HFC 134a) 100%
Aussehen:	Farbloses Flüssiggas
Geruch:	Leichter Ethergeruch
GWP:	1430

KÄLTEMITTEL FREON R507

Freon R507	ungefährliche Mischung
Trifluorethan	(HFC 143a) 50%
Pentafluorethan	(HFC 125) 50%
Aussehen:	Farbloses Flüssiggas
Geruch:	Leichter Ethergeruch
GWP:	3985

KÄLTEMITTEL FREON R404a

Freon R404a	ungefährliche Mischung
Trifluorethan	(HFC 143a) 52%
Pentafluorethan	(HFC 125) 44%
Tetrafluorethan	(HFC 134a) 4%
Aussehen:	Farbloses Flüssiggas
Geruch:	Leichter Ethergeruch
GWP:	3899

KÄLTEMITTEL FREON R452a

Freon R452a	ungefährliche Mischung
Pentafluorethan	(HFC 125) 51%
Tetrafluorethan	(HFC 134a) 27%
Difluormethan	(HFC 32) 22%
Aussehen:	Farbloses Flüssiggas
Geruch:	Leichter Ethergeruch
GWP:	2139

KÄLTEMITTEL R290 (Propangas)

Propano R290	Gas inflammabili, categoria 1 (H220)
Propangas	100%
Aussehen:	Farbloses Flüssiggas
Geruch:	Oft odoriert. Süßlich. Bei niedrigen Konzentrationen fast nicht wahrnehmbar
GWP:	.

**ACHTUNG GEFAHR**

Vor jeglicher Tätigkeit müssen die Anweisungen in der Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen und genau eingehalten werden.

Alle Servicearbeiten an Theken, die mit Kältemittel R290 beladen sind, dürfen ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden, das in den R290-Gasmanagementverfahren geschult ist. Die Aktivitäten müssen von dem vom Hersteller angegebenen Personal oder von dem Vertriebshändler ausgeführt werden, der den Verkauf des Produkts vorgenommen hat. Verwenden Sie nur geeignete Komponenten. Wenn die Komponenten ausgetauscht werden müssen, ist es wichtig, Original-Ersatzteile zu verwenden, die für den jeweiligen Verwendungszweck zugelassen sind.

IDENTIFIZIERUNGEN VON GEFAHREN

Inhalationen von höheren Konzentrationen können eine betäubende Wirkung haben. Inhalationen von sehr hohen Konzentrationen können zu Herzrhythmusstörungen und plötzlichem Tod führen. Das Produkt in zerstäubter Form oder in Form von Spritzern kann Gefrierbrand an den Augen oder der Haut auslösen.

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

Rufen Sie im Notfall die 118 oder eine andere bei Ihnen vor Ort gültige Notrufnummer an.

Nehmen Sie die folgenden Erste Hilfe-Maßnahmen vor:

- **Inhalation:** In hoher Konzentration kann es zu Erstickung führen. Mögliche Symptome sind u.a. Mobilitäts- und/ oder Bewusstseinsverlust. Eventuell merken die Opfer nicht, dass sie ersticken. Setzen Sie ein Atemgerät auf und bringen Sie die Opfer an eine belüftete Stelle. Legen Sie sie im Warmen hin. Nehmen Sie eine künstliche Beatmung vor, wenn die Atmung stillsteht. Holen Sie unverzüglich ärztliche Hilfe.
- **Hautkontakt:** Die betroffenen Teile mit Wasser auftauen lassen, die kontaminierten Kleidungsstücke ausziehen und vorsichtig sein, da sie bei Verbrennungen an der Haut haften können. Bei Hautkontakt spülen Sie diese sofort mit reichlich lauwarmem Wasser ab. Sollte es zu Hautreizungen oder Rötungen kommen, wenden Sie sich an einen Arzt.
- **Augenkontakt:** Spülen Sie Ihre Augen mit gut geöffneten Augenlidern für mindestens 15 Minuten mit einer Augenwaschlotion oder Wasser aus. Holen Sie unverzüglich ärztliche Hilfe.
- **Verschlucken:** Unwahrscheinliche Art der Exposition. Sollte es dennoch dazu kommen, veranlassen Sie kein Erbrechen. Ist der Verunglückte bei Bewusstsein, lassen Sie ihn 200-300 ml Wasser trinken. Holen Sie unverzüglich ärztliche Hilfe.
- **Hauptsächliche Symptome:** Erstickung.
- **Es ist die Konsultation eines Arztes oder eine besondere Behandlung notwendig:** Gegebenenfalls symptomatische Behandlung und unterstützende Therapie. Verabreichen Sie wegen des Herzrhythmusstörungsrisikos mit anschließendem möglichen Herzstillstand kein Adrenalin oder Sympathomimetika o.ä.

MISES EN GARDE GÉNÉRALES ET RÈGLES POUR LA SÉCURITÉ**MISE EN GARDE**

- Ce manuel est la propriété du fabricant et il est interdit de reproduire ou de céder à des tiers le contenu de ce document. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; s'assurer qu'il est toujours fourni avec l'appareil, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin qu'il puisse être consulté par l'utilisateur ou par le personnel autorisé pour les travaux d'entretien et de réparation.
- Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et s'assurer qu'il fonctionne en toute sécurité.
- Ne rien négliger de ce qui est écrit et prêter une attention particulière aux messages mis en évidence. Le respect des règles et des recommandations contenues aidera l'utilisateur à en faire un usage approprié, correct et sûr.
- La traduction des contenus reportés dans le présent manuel dans la langue du client est réalisée avec le plus grand soin. Afin d'éviter des dommages possibles à personnes ou choses dus à une traduction erronée des instructions, nous recommandons au Client de ne pas réaliser d'opérations ou de manœuvres dans le doute ou l'incertitude sur l'opération à effectuer et de demander au service après-vente des explications sur les instructions contenues.
- En cas de perte de ce manuel, en demander une autre copie au fabricant. Le manuel est dans tous les cas disponible au format numérique en suivant ce lien : www.dal-mec.it.
- Le fabricant ne se retiendra pas responsable de casses, accidents ou autres inconvénients dus au non-respect (ou à la non-application) des prescriptions contenues dans le présent manuel. Il en est de même pour la réalisation de modifications, variantes, et/ou installations d'accessoires non autorisés.
- Lors de la livraison du produit, vérifier l'intégrité de la fourniture et, s'il n'est pas conforme à la commande, contacter le distributeur local qui a vendu l'appareil.
- En cas de dommages sur l'emballage de l'appareil, le signaler rapidement au transporteur et au fournisseur du produit.



MISE EN GARDE

- Cet appareil a été conçu exclusivement pour la conservation de produits potentiellement non dangereux. Il n'est pas adapté pour la conservation d'aliments potentiellement dangereux.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires (grilles, glissières, supports, etc.) en plus de ceux déjà fournis.
- Le niveau de pression acoustique de l'émission pondéré A est inférieur à 70 dB(A).
- L'appareil n'est pas conçu pour être installé et utilisé dans des endroits exposés aux agents atmosphériques. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de sources de chaleur (fours et/ou feux de cuisson, appareils de chauffage comme les radiateurs ou convecteurs, etc.), et ne pas l'exposer à la lumière directe du soleil, pour en éviter le surchauffage avec pour conséquence une diminution de l'efficacité.
- En cas de doutes sur l'état et/ou les fonctionnalités de l'appareil et des pièces annexes, contacter le distributeur local pour plus d'informations.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas d'anomalies et/ou de mauvais fonctionnement qui ne figurent pas dans le paragraphe "**Problèmes - Causes - Solutions**". Dans ce cas, demander l'assistance d'un technicien spécialisé. Ne jamais tenter d'effectuer des réparations de votre propre initiative.
- Contrôler que l'alimentation de réseau correspond à ce qui est prévu (voir caractéristiques d'alimentation sur la plaquette d'identification appliquée à l'appareil en votre possession).
- Prévoir, dans le réseau d'alimentation de l'installation, un dispositif de déconnexion fixe (non fourni) avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions dictées par la catégorie de surtension III.
- Une fois l'appareil mis en service, signaler toute anomalie ou dysfonctionnement constatés au fournisseur du produit..



MISE EN GARDE

- Vérifier périodiquement l'intégrité du cordon d'alimentation, de la fiche et de la prise. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou le distributeur local qui a vendu l'appareil ou par le personnel autorisé aux opérations de maintenance et de réparation. Ne jamais débrancher la prise en la tirant par le câble.
- S'assurer qu'il ne subsiste jamais de danger de chute dû au câble d'alimentation et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou le piétiner.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant une longue période implique au moins les opérations suivantes :
 - régler l'interrupteur principal de l'appareil sur "OFF"
 - débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise. Si la fiche n'est pas facilement accessible, il est conseillé de débrancher l'interrupteur omnipolaire relatif à la prise de courant à laquelle l'appareil est connecté
 - le vider complètement et nettoyer ses parties internes à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau ou de détergent neutre
 - Si nécessaire, interrompre toujours dans l'ordre, d'abord les lignes d'alimentation de la prise, puis celles de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en marche, prêter attention lorsque vous touchez les surfaces internes en acier avec les mains mouillées ou humides, car la peau pourrait coller aux surfaces particulièrement froides.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter d'endommager le produit.
- Toujours exécuter les interventions de nettoyage et d'entretien signalées.
- En cas de panne et/ou de casse, demander et utiliser exclusivement des pièces de rechange originales et prévues par le fabricant.
- Les modifications, ajustements ou autres modifications éventuelles apportées aux appareils mis sur le marché ultérieurement n'obligent pas le fabricant à intervenir sur l'appareil précédemment fourni ni à considérer que l'appareil et le manuel correspondant soient inadaptés.



MISE EN GARDE

- Les instructions contenues dans ce manuel ne remplacent pas mais complètent les obligations de l'employeur pour le respect de la législation en vigueur sur les normes de prévention et de sécurité.
- Ces conditions sont en outre subordonnées au respect des indications relatives à l'installation correcte et à l'alimentation électrique qui devront être obligatoirement respectées.
- Le fabricant ne se retiendra pas responsable de casses, accidents ou autres inconvénients dus au non-respect (ou à la non-application) des prescriptions contenues dans le présent manuel. Il en est de même pour la réalisation de modifications, variantes, et/ou installations d'accessoires non autorisés.



IL EST INTERDIT

- Apporter des modifications et/ou des tentatives de réparation au produit. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Conserver des matériaux inflammables ou substances explosives (par exemple, les aérosols contenant un propulseur inflammable) à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.
- Utiliser des appareils électriques de toute nature à l'intérieur des compartiments pour la conservation des aliments.
- Laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques.
- Toucher l'appareil avec des parties du corps mouillées, humides et/ou pieds nus. En cas de fuite de courant détectable lors du contact avec des pièces métalliques de l'appareil, débrancher l'interrupteur, débrancher la fiche de la prise de courant et contacter un revendeur agréé.
- L'utilisation de l'appareil aux enfants et aux personnes ayant une capacité réduite ou un manque d'expérience et de connaissances spécifiques, à moins qu'ils ne soient assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- Disperser dans l'environnement et laisser les matériaux d'emballage à la portée des enfants car ils pourraient constituer une source de danger. Il faut donc être mis au rebut conformément aux dispositions établies par la législation en vigueur.

GAMME DES PRODUITS**Ligne Easy**

PECT602
 PECT603
 PECT604
 PECT702
 PECT703
 PECT704
 PECT602BT
 PECT603BT
 PECT702BT
 PECT703BT
 PECT602MR
 PECT603MR
 PECT604MR
 PECT702MR
 PECT703MR
 PECT704MR
 PECT602BTMR
 PECT603BTMR
 PECT702BTMR
 PECT703BTMR

Ligne Plus

PPCT602
 PPCT603
 PPCT604
 PPCT702
 PPCT703
 PPCT704
 CPCT802
 CPCT803
 CPCT804
 PPCT602BT
 PPCT603BT
 PPCT702BT
 PPCT703BT
 CPCT802BT
 CPCT803BT
 PPCT602MR
 PPCT603MR
 PPCT604MR
 PPCT702MR
 PPCT703MR
 PPCT704MR
 CPCT802MR
 CPCT803MR
 CPCT804MR
 PPCT602BTMR
 PPCT603BTMR
 PPCT702BTMR
 PPCT703BTMR
 CPCT802BTMR
 CPCT803BTMR
 PPCT602GL
 PPCT603GL
 PPCT604GL
 PPCT702GL
 PPCT703GL
 PPCT704GL
 PPCT602MRGL
 PPCT603MRGL
 PPCT604MRGL
 PPCT702MRGL
 PPCT703MRGL
 PPCT704MRGL

Tables avec évier

PPCL702
 PPCL703
 PPCL704
 PPCL702MR
 PPCL703MR
 PPCL704MR

Tables Slim

PPCT702SR
 PPCT703SR
 PPCT704SR

Tables Snack

PPCS702
 PPCS703
 PPCS704
 PPCS702MR
 PPCS703MR
 PPCS704MR
 PPCS802
 PPCS803
 PPCS804
 PPCS802MR
 PPCS803MR
 PPCS804MR

Tables Saladettes

PPSA702
 PPSA703
 PPSA704
 PPSA702MR
 PPSA703MR
 PPSA704MR

Tables Pizzas

BPCP702
 BPCP703
 BPCP704
 BPCP802
 BPCP803
 BPCP804

TABLE DES MATIÈRES

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	88
1.1	Données d'identification de la Table Réfrigérée	88
1.2	Utilisation et conservation du manuel d'utilisation et entretien	88
1.3	Limites de responsabilité du fabricant	88
1.4	Conformité aux directives	88
1.5	Garantie.....	89
1.6	Déclaration CE de conformité	89
1.7	Indications générales de sécurité.....	89
2	DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA TABLE RÉFRIGÉRÉE.....	89
2.1	Séries, modèles et configurations.....	89
2.2	Caractéristiques techniques	90
2.3	Usage prévu	90
2.4	Modalité correcte d'utilisation.....	91
3	INSTALLATION DE LA TABLE RÉFRIGÉRÉE.....	91
3.1	Déchargement et déplacement	91
3.2	Déballage	92
3.3	Lieu d'installation	92
3.4	Positionnement de la Table Réfrigérée	92
3.5	Nivelage et fixation	92
3.6	Raccordement électrique.....	93
4	INTERFACE UTILISATEUR	94
4.1	Description du panneau de commande standard (EV3B)	94
4.2	Description du panneau de commande Large (EVJ200).....	95
5	ENTRETIEN.....	96
5.1	Préparation de la Table Réfrigérée à des opérations d'entretien et de nettoyage.....	96
5.2	Nettoyage interne et externe de la Table Réfrigérée	96
5.3	Nettoyage du joint de la porte	96
5.4	Nettoyage du condensateur.....	96
5.5	Autres opérations d'entretien de la Table Réfrigérée	97
5.6	Remplacement de la porte par le bloc à tiroirs (seulement sur tables modèle 700).....	97
5.7	Préparation de la Table Réfrigérée à une période d'inactivité prolongée	97
5.8	Demande et installation d'accessoires optionnels après l'achat	97
5.9	Contrôle à distances des unités de condensation	97
6	PROBLÈMES - CAUSES - SOLUTIONS	100
7	MISE HORS SERVICE, DÉMONTAGE ET ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX	101
8	PIÈCES DE RECHANGE	101
9	PIÈCES JOINTES.....	102
9.1	PJ. 01 - FICHE TECHNIQUE GAZ RÉFRIGÉRANT.....	102

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

REMARQUE : Pour les figures, consulter le paragraphe respectif en ITALIEN

- La Table Réfrigérée a été réalisée dans le respect de l'ensemble des normes communautaires en matière de libre circulation des produits industriels dans les pays de la C.E.E. (voir "Directive machines", du Conseil de la C.E.E. n. 89/392 et directives successives).
- La Table Réfrigérée est donc fournie accompagnée de l'intégralité de la documentation requise par cette réglementation. Le fabricant a conçu l'appareil dans le but de garantir des conditions d'utilisation sûres : le retrait des sécurités électriques ou le démontage des protections prévues par le fabricant peuvent compromettre gravement les conditions de sécurité mentionnées ci-dessus.
- Pour obtenir une durée maximale et la meilleure économie de fonctionnement possible nous vous conseillons de suivre scrupuleusement les règles et les indications contenues dans ce manuel.
- Le fabricant ne se retiendra pas responsable de casses, accidents ou autres inconvénients dus au non-respect (ou à la non-application) des prescriptions contenues dans le présent manuel. Il en est de même pour la réalisation de modifications, variantes, et/ou installations d'accessoires non autorisés.

1.1 Données d'identification de la Table Réfrigérée

Sur chaque appareil est fixée une petite plaque d'identification et de marquage CE. Sur celle-ci sont reportées les données d'identification (modèle, matricule, année de construction) et fonctionnels et techniques (tension, fréquence, puissance absorbée, type et quantité de gaz réfrigérant). Celle-ci est solidement fixée à l'arrière de la Table Réfrigérée (voir **fig.1**).

1.2 Utilisation et conservation du manuel d'utilisation et entretien

- La Table Réfrigérée est fournie accompagnée de l'intégralité de la documentation prévue par la réglementation. Le manuel d'utilisation et d'entretien fait partie intégrante de l'appareil et reflète l'état d'avancement au moment de la construction et de la livraison à l'utilisateur.
- La consultation du manuel par les utilisateurs doit être facile et immédiate; c'est pour cette raison qu'il doit être gardé et conservé dans un lieu sûr et proche de l'appareil.
- Toutes les indications contenues dans le présent manuel s'adressent aussi bien à l'utilisateur qu'au technicien qualifié pour exécuter de façon correcte et sûre l'installation, la mise en service, l'utilisation et l'entretien.
- La Table Réfrigérée doit être utilisée selon les prévisions et les spécifications du présent manuel : nous en recommandons donc vivement la lecture avant le transport, l'installation et la mise en service.
- Ne rien négliger de ce qui est écrit et accorder une attention particulière aux messages mis en évidence. Le respect des règles et des recommandations contenues aidera l'utilisateur à en faire un usage approprié, correct et sûr.
- La traduction des contenus reportés dans le présent manuel dans la langue du client est réalisée avec le plus grand soin. Afin d'éviter des dommages possibles aux personnes ou aux choses dus à une traduction erronée des instructions, nous recommandons au Client de ne pas réaliser d'opérations ou de manœuvres sur l'appareil en cas de doutes ou d'incertitudes sur l'opération à effectuer et de demander au service après-vente des explications sur les instructions contenues.
- En cas de perte de ce manuel, en demander une autre copie au fabricant.

1.3 Limites de responsabilité du fabricant

Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des inconvénients provoqués par des interventions, des opérations non correctement effectuées et/ou une utilisation impropre de la Table Réfrigérée.

- L'utilisateur doit suivre les recommandations indiquées dans le présent manuel d'utilisation et en particulier :
 - Toujours utiliser l'appareil dans les limites tolérées et reportées dans le présent manuel;
 - Toujours exécuter les interventions de nettoyage et d'entretien signalées;
 - En cas de panne et/ou de casse, demander et utiliser exclusivement des pièces de rechange originales et prévues par le fabricant.
- Éventuelles modifications, ajustements ou autres qui seraient effectués sur les Tables Réfrigérées mises ensuite sur le marché n'obligent pas le fabricant à intervenir sur la Table fournie précédemment, et non plus à considérer celle-ci et son manuel d'utilisation incomplets et/ou inadéquats.
- Les instructions contenues dans ce manuel ne remplacent pas mais complètent les obligations de l'employeur pour le respect de la législation en vigueur sur les normes de prévention et de sécurité.
- Ces conditions sont en outre subordonnées au respect des indications relatives à l'installation correcte et à l'alimentation électrique qui devront être obligatoirement respectées.
- Le fabricant ne se retiendra pas responsable de casses, accidents ou autres inconvénients dus au non-respect (ou à la non-application) des prescriptions contenues dans le présent manuel. Il en est de même pour la réalisation de modifications, variantes, et/ou installations d'accessoires non autorisés.

1.4 Conformité aux directives

Cet appareil a été conçu et construit selon les dispositions des directives et relatives normes spécifiques au secteur.

Les spécifications pour l'utilisation et les avertissements reportés dans ce manuel, sont fournis pour la sauvegarde de l'utilisateur dans le respect des exigences requises par les directives : 2006/42/CE (Directive machines), 2014/35/CE (Directive basse tension), 2014/30/CE (Directive compatibilité électromagnétique), relative à la sécurité de la machine objet de la déclaration de conformité CE reportée par la suite.

1.5 Garantie

L'entreprise garantit les produits vendus pour une période d'un (1) an à compter de la date de livraison, en considérant une utilisation appropriée. La garantie est limitée à la réparation ou au remplacement départ usine des pièces défectueuses en cas de constat de défaut matériel ou d'usinage. Les pièces remplacées restent la propriété de l'entreprise. Le coût de la main-d'œuvre pour la réparation et les déplacements du personnel de l'entreprise sont à la charge du client, ainsi que les frais d'expédition et le transport. Toute autre indemnité est exclue, ni aucun dommage direct et/ou indirect de quelque nature et espèce que ce soit ne pourra être réclamé. Les pièces électriques, les consommables, ou tout ce qui résulterait d'endommagé à cause d'une mauvaise utilisation, de l'inexpérience et de manœuvres d'utilisation non correctes sont exclus. La garantie déchoit si l'acheteur n'est pas en règle avec les paiements et pour les produits réparés démontés ou modifiés sans autorisation.

1.6 Déclaration de Conformité CE [voir Déclaration de conformité CE page 10]

1.7 Indications générales de sécurité

Avant d'installer et de mettre en fonction votre Table Réfrigérée :

- Lire attentivement les instructions reportées dans le présent manuel.
- N'utiliser la Table Réfrigérée que pour les usages pour lesquels elle a été conçue (voir paragraphe "2.3 - Usage prévu").
- Ne pas utiliser la Table Réfrigérée pour la conservation de produits non alimentaires ou de substances explosives comme les bombes aérosols avec des propegols inflammables
- Contrôler que l'alimentation de réseau correspond à ce qui est prévu (voir caractéristiques d'alimentation sur la plaquette d'identification appliquée à l'appareil en votre possession).
- La Table Réfrigérée ne doit pas être utilisée par des personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou sans expérience et/ou familiarité dans l'utilisation de cet appareil.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires (grilles, glissières, supports, etc.) en plus de ceux déjà fournis.
- Les aliments doivent être conservés dans des récipients adaptés ou dans leur emballage d'origine.



ATTENTION : Les consignes de sécurité suivantes servent à protéger l'utilisateur d'éventuels dangers possibles, accidents et/ou lésions.

- S'assurer qu'il ne subsiste jamais de danger de chute dû au câble d'alimentation et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou le piétiner.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas d'anomalies et/ou de mauvais fonctionnement qui ne figurent pas dans le paragraphe "6 Inconvénients-Causes-Remèdes". Dans ce cas, demander l'assistance d'un technicien spécialisé. Ne jamais tenter d'effectuer des réparations de votre propre initiative.
- Si nécessaire, interrompre toujours dans l'ordre, d'abord les lignes d'alimentation de la prise, puis celles de l'appareil.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant longtemps, débrancher le câble d'alimentation d'un allumage involontaire. Seulement ainsi l'appareil est complètement hors tension et préservé d'un allumage involontaire.
- Ne jamais débrancher la prise en la tirant par le câble.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de sources de chaleur (fours et/ou feux de cuisson, appareils de chauffage comme les radiateurs ou convecteurs, etc.), et ne pas l'exposer à la lumière directe du soleil, pour en éviter le surchauffage avec pour conséquence une diminution de l'efficacité.

2 DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA TABLE RÉFRIGÉRÉE

La Table Réfrigérée à laquelle le présent manuel fait référence est adaptée à la conservation de produits emballés ou non, qui sont introduits après un processus de refroidissement à l'intérieur d'une cellule de refroidissement rapide adaptée. La Table se compose de :

- Groupe réfrigérant "monobloc" extractible.
- Structure interne et externe en acier inox. Angles intérieurs arrondis pour un meilleur nettoyage. Porte avec fermeture automatique et joint magnétique. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans chlorofluorocarbure (CHC) ou hydro-carbure chlorofluoré (HCFC).
- Contrôleur numérique avec sonde NTC. Réfrigération ventilée avec gaz R134a pour température normale et R404a/R507 pour température basse. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatique.
- Glissières porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier réglables en hauteur (avec roues sur demande). Poignée professionnelle et compacte avec design innovant.
- Suppléments : kit glissières pâtisserie, lumière interne, portes en verre, kit roues, blocs à tiroirs avec tiroirs de trois différentes hauteurs, dossier.

2.1 Séries, modèles et configurations

Les Tables Réfrigérées sont réalisées en différents modèles selon la température de refroidissement, leur profondeur (600 - 700 ou 800 mm), le nombre de portes (2, 3 ou 4 portes) et le type d'utilisation auquel elles sont destinées.

En particulier les Tables Réfrigérées sont divisées en deux catégories de température :

SÉRIE	TEMPÉRATURE	USAGE ET FONCTION
TN	0°C ÷ 10°C	En mesure de conserver des produits frais pour de courtes périodes (semaines).
BT	-18°C ÷ -22°C	En mesure de conserver des produits congelés pour de longues périodes (mois).

MODÈLES et CONFIGURATIONS :

MODÈLES	CONFIGURATIONS
600	À deux portes
	À trois portes
	À quatre portes
700	À deux portes
	À trois portes
	À quatre portes
800	À deux portes
	À trois portes
	À quatre portes

Sur les modèles ayant une largeur de 700 il est en outre possible de monter trois différentes typologies de blocs à tiroirs à la place de une ou plusieurs portes.

MODÈLES	CONFIGURATIONS
K3C1/3	Bloc à tiroirs type 1 avec trois tiroirs (1/3 + 1/3 + 1/3)
K2C1/2	Bloc à tiroirs type 2 avec 2 tiroirs (1/2 + 1/2)
K2C2/3	Bloc à tiroirs type 3 avec 2 tiroirs (1/3 + 2/3)

2.2 Caractéristiques techniques

Pour consulter les données techniques et fonctionnelles de l'appareil, se reporter à la plaque d'identification apposée sur l'appareil (compartiment interne).

2.3 Usage prévu

La Table Réfrigérée a été étudiée et réalisée afin de pouvoir atteindre et garder à l'intérieur une température en mesure de conserver les produits alimentaires de restauration et pâtisserie à la température idéale de conservation.



ATTENTION : ne pas introduire dans l'appareil des boissons ou des aliments chauds. Utiliser les instruments adaptés (cellules de refroidissement) afin de réduire la température au cœur de l'aliment.

La Table Réfrigérée convient à la conservation de produits qui au moment de leur stockage à l'intérieur de l'appareil, ont déjà atteint une température proche de celle idéale pour leur conservation.



ATTENTION : Les produits surgelés ne doivent pas être chargés dans les Tables de la série BT si la température résulte supérieure à -18°C car les produits chauds ou seulement partiellement refroidis compromettent le bon fonctionnement de l'appareil en provoquant une hausse de la température interne de l'armoire avec le risque de déperissement qui en résulte même pour les produits déjà présents.

Dans le tableau suivant sont reportés, à titre indicatif et répartis en série (TN et BT), les temps de conservation de produits et marchandises à l'intérieur des Tables Réfrigérées correctement installées, utilisées et entretenues.

Produit	Série TN Conservation de produits frais - (*)		Série BT Conservation de produits surgelés - (*)		Température maximale pour le transport - (*)
	(°C)	(Mois)	(°C)	(Mois)	(°C)
Viandes	0 ÷ +2	1 ÷ 5	-18	6 ÷ 9	5
Poisson	0 ÷ +2	3	-18	6 ÷ 9	5
Fruits	0 ÷ +5	5	-18	6 ÷ 9	ambiante
Produits laitiers	0 ÷ +2	1 ÷ 10	-18	6 ÷ 9	5
Légumes	0 ÷ +5	2 ÷ 6	-18	6 ÷ 9	ambiante
Boissons	1 ÷ +5	/	/	/	ambiante
Glaces confectionnées	/	/	-18	6 ÷ 9	-18

(*) - Pour des informations plus précises se conformer aux spécifications reportées sur les produits emballés et/ou aux informations relatives aux modalités correctes de conservation et transport fournies par les producteurs et/ou revendeurs de produits au détail.

2.4 - Modalité correcte d'utilisation



ATTENTION : Ne pas surcharger les grilles : la charge limite sur chaque rayon est de 20 kg (Fig. 2).

Afin de garantir un maximum d'efficacité à la Table Réfrigérée, il est nécessaire de l'utiliser en suivant ces quelques importantes recommandations :

- Disposer les produits à l'intérieur de l'appareil sans obstruer la circulation de l'air réfrigéré. Pour ce faire, nous conseillons de disposer les produits sur les grilles en laissant quelques centimètres d'espace entre eux, pour exposer toutes les surfaces au flux d'air réfrigéré en favorisant ainsi un refroidissement rapide et uniforme de ces derniers.
- Ne JAMAIS pousser les produits contre le fond de l'appareil, contre la paroi postérieure ou contre la porte antérieure, pour ne pas obstruer ou interrompre le flux de l'air de réfrigération (fig. 3).
- Éviter de surcharger les rayons de l'appareil, en particulier les rayons à proximité des bouches de refoulement et d'aspiration de l'air de réfrigération.
- S'assurer de la fermeture correcte des portes de la Table Réfrigérée après chaque ouverture.
- Limiter l'ouverture des portes au strict nécessaire afin d'éviter la dispersion continue de l'air froid à l'extérieur et la hausse de la température interne qui en résulterait
- Après avoir prélevé des produits frais de la Table Réfrigérée, éviter de les laisser longtemps dans des lieux non réfrigérés pour ne pas avoir une perte de froid excessive avant leur réinsertion dans l'appareil.
- Couvrir ou envelopper les aliments avant de les introduire à l'intérieur de la Table Réfrigérée et éviter le dépôt d'aliments chauds ou de liquides en évaporation.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES ET MODES CORRECTS D'UTILISATION

- **IMPORTANT** : L'ouverture des portes de la Table Réfrigérée provoque la perte d'air froid. Il faut savoir que dans des conditions de température moyenne ambiante (25/30° C environ) avec un appareil en fonction, seules 8 ouvertures d'une durée moyenne de 5/8 secondes chacune distribuées sur une heure peuvent être tolérées. En augmentant la fréquence des ouvertures et la durée d'ouverture des portes, le degré d'efficacité de la Table Réfrigérée sera progressivement réduit et la température optimale de fonctionnement à l'intérieur de l'appareil ne pourra être garantie.
- **IMPORTANT** : Une ouverture prolongée des portes ou une fermeture non correcte de celles-ci peuvent causer la formation de glace à l'intérieur de l'appareil et/ou à proximité du joint des portes.
- **IMPORTANT** : Au cas où les produits élaborés resteraient dans des zones non réfrigérées pendant une durée supérieure à deux heures ils doivent être remis dans les chambres frigorifiques avant de les introduire à nouveau à l'intérieur de la Table Réfrigérée.
- **IMPORTANT** : Nous vous rappelons que la loi sur la conservation des produits **INTERDIT** un deuxième processus de congélation ou surgélation des produits décongelés.

3 INSTALLATION DE LA TABLE RÉFRIGÉRÉE

3.1 Déchargement et déplacement



ATTENTION : Le déplacement de la Table Réfrigérée se fait grâce à la palette sur laquelle elle est livrée. La Table Réfrigérée doit toujours être maintenue en position verticale comme indiqué sur l'emballage (Fig. 4).



ATTENTION : L'emballage **NE DOIT PAS** être déplacé et/ou maintenu en **POSITION VERTICALE** afin d'éviter à l'appareil le cabosage ou la casse, et la fuite d'huile du compresseur, qui compromettrait le fonctionnement correct du système et en conséquence pourrait l'endommager.

L'emballage peut être facilement transporté avec un chariot élévateur ou un autre dispositif d'élévation de capacité adéquate (fig. 5). Ces engins sont utilisés pour les opérations de déchargement et déplacement.



ATTENTION : Les opérations de levage et de transport peuvent être très dangereuses et doivent, par conséquent, être effectuées avec grande précaution : éloigner toutes les personnes étrangères aux travaux puis nettoyer, dégager et limiter la zone de passage du chargement.

Avant de passer aux opérations de levage, (fig. 6) s'assurer que :

- Les éventuels éléments mobiles de la machine sont bien fixés ;
- avec le chariot élévateur, la prise des brides sur la palette sur laquelle elle est emballée s'effectue de façon à ce que la Table Réfrigérée soit centrée et son poids résulte équilibré ;
- le levage et le déplacement de l'emballage sont exécutés avec extrême prudence, lentement et sans secousses ou mouvements brusques ;
- au cours du déplacement de l'appareil, si possible, le chargement n'est pas soulevé à plus de 10/15 cm du sol.

3.2 Déballage

La Table Réfrigérante est livrée avec un emballage de protection en carton, bois et polystyrène. Arrivés à proximité du lieu d'installation :

- S'occuper de dégager les emballages (cartons, polystyrène de protection, etc.) et les films de protection posés sur les surfaces en acier ;
- soulever la Table Réfrigérée avec le chariot élévateur et retirer la palette sous-jacente en faisant attention à ce que la manœuvre se déroule avec extrême prudence, lentement, sans secousses ni mouvements brusques qui pourraient endommager le fond de l'appareil.



ATTENTION : Éviter de laisser les matériaux d'emballage à la portée des enfants ou de personnes non adaptées, comme potentielles sources de dangers, donc pourvoir à leur élimination selon les dispositions en vigueur dans le pays d'installation.

Après avoir enlevé l'emballage :

CONTRÔLER LE MATÉRIEL LIVRÉ ET L'INTÉGRITÉ DE LA TABLE RÉFRIGÉRÉE	
●	Extraire de l'intérieur de la Table Réfrigérée tout le matériel fourni (ex. éventuels accessoires, pochette avec documentation et instructions d'installation et d'utilisation).
●	Vérifier que la machine est conforme aux conditions dictées au moment de l'achat ou du contrat (type d'appareil, accessoires et éventuelles fournitures spécifiques).
●	Vérifier que l'appareil est complet et ne présente pas de défauts ou d'endommagements, bosses ou parties endommagées - (en cas de constat de dommage, NE PAS UTILISER l'appareil et contacter au plus tôt votre vendeur) .

3.3 Lieu d'installation

Pour garantir le maximum d'efficacité de la Table Réfrigérée durant le fonctionnement, il est indispensable de l'installer dans un lieu sec, bien ventilé, dont la température ambiante correspond à la **CLASSE CLIMATIQUE** indiquée sur la plaque signalétique du modèle.

CLASSE CLIMATIQUE	TEMPÉRATURE (en °C)	HUMIDITÉ (en %)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

Conformément à la norme ISO 23953-2.

CLASSE CLIMATIQUE	TEMPÉRATURE (en °C)
3	32°C ± 2°C
4	32°C ± 2°C
5	43°C ± 2°C

Conformément à la norme CEI 60335-2-89.

Il est donc nécessaire de s'assurer que le lieu d'installation :

- Est équipé d'une installation électrique en règle, avec prise de terre placée à proximité de l'appareil ;
- garantit une aération suffisante, même durant les périodes de fermeture de la pièce ;
- n'est pas exposé aux rayons solaires et/ou à d'autres sources de rayonnement (ampoules d'illumination à incandescence à haute intensité, fours et feux de cuisson, éléments émettant des rayonnements pour le chauffage comme des radiateurs et/ou thermoconvecteurs, etc.) ;
- est suffisamment spacieux pour permettre une utilisation aisée ;
- est fermé et protégé contre l'accès des personnes étrangères à son utilisation;

3.4 Positionnement de la Table Réfrigérée

La Table Réfrigérée doit être placée dans le respect des écartements minimaux de sécurité, correspondant à 100 mm du mur ou d'autres appareils (voir **fig. 7**).

Positionnée au sol en appui sur quatre pieds, pour garantir l'efficacité maximale de la Table Réfrigérée il est indispensable que les prises d'air de l'unité de condensation (présentes sur la partie frontale et inférieure de l'appareil) ne soient en aucune façon obstruées par des meubles et/ou des corps étrangers.



ATTENTION : Ne pas couvrir les prises d'air de l'unité de condensation en posant des boîtes, seaux etc.. devant l'appareil et/ou en posant sur le dessus de la Table Réfrigérée des chiffons ou serviettes pouvant pendre en couvrant les prises d'air (voir **fig. 8**).

3.5 Nivelage et fixation



ATTENTION : cette procédure est nécessaire pour garantir le fonctionnement correct de la décharge de l'eau de dégivrage et de lavage (si présente) et pour éviter l'inconvénient de certaines vibrations du moteur.

Suivre cet ordre :

- Un contrôle longitudinal et transversal de la Table Réfrigérée avec un niveau à bulle ; le cas échéant, agir sur les pieds à vis pour la mise à niveau (**fig. 9**) ;
- Un contrôle du positionnement correct du bac à eau de condensation et de son tuyau d'évacuation (si présent).

Fixation murale : Pour les Tables Réfrigérées aucun type de fixation murale n'est prévue.

3.6 Raccordement électrique

Dispositions générales :

Le raccordement de l'appareil au réseau d'alimentation électrique doit être réalisé par un technicien qualifié.

- La Table Réfrigérée doit être reliée EN PERMANENCE au réseau électrique par un DISJONCTEUR qui doit se trouver le plus près possible de celle-ci et à portée de main de l'opérateur ;
- le disjoncteur doit être certifié (IMQ ou modèle équivalent) et doit être signalé comme dispositif d'interruption électrique de l'appareil ;
- l'appareil sort de l'usine déjà prédisposé pour la tension 1/N 230 V 50 Hz monophasée et doté de câble d'alimentation avec son système de blocage de l'appareil ;
- le raccordement pour la tension 3/N/PE 220V 60 Hz triphasée doit être demandé au moment de la commande, avant que l'appareil ne quitte l'usine pour pouvoir fournir le câble d'alimentation adapté et le dispositif de blocage adéquat ;
- l'installation du disjoncteur monophasé ou triphasé en fonction du modèle de machine possédé sera laissé au soin de l'utilisateur ;
- l'utilisateur a l'obligation d'installer le câble d'alimentation de l'appareil dans le respect des normes techniques en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil ;
- s'assurer que la tension de réseau mesurée correspond à celle indiquée sur la plaquette CE de l'appareil ;
- s'assurer que le cordon d'alimentation de la machine est intégral. Si endommagé, celui-ci devra être remplacé par le constructeur, par son service après-vente ou par du personnel qualifié.



ATTENTION : Vérifier périodiquement l'état du cordon d'alimentation, de la fiche et de la prise correspondante. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le constructeur ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil, ou encore par le personnel autorisé à effectuer les maintenances et les réparations. Ne jamais débrancher la prise en la tirant par le câble.

Raccordement électrique:

Si la Table Réfrigérée est livrée avec un câble sans fiche d'alimentation, le personnel technique habilité du Client pourra à son raccordement correct au réseau électrique d'alimentation.








ATTENTION :

- Prévoir, dans le réseau d'alimentation de l'installation, un dispositif de déconnexion fixe (non fourni) avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions dictées par la catégorie de surtension III.
- Toujours vérifier l'efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique, obligatoire, à laquelle devra être branché l'appareil.
- Contrôler que l'alimentation de réseau correspond à ce qui est prévu (voir caractéristiques d'alimentation sur la plaquette d'identification appliquée à l'appareil en votre possession).

4 INTERFACE UTILISATEUR

Toutes les opérations de mise en marche et de réglage des températures de fonctionnement de l'Armoire Réfrigérée sont effectuées par l'opérateur à l'aide du panneau de commande situé dans la partie supérieure de l'appareil.
Deux modèles de panneau de commande sont disponibles, en fonction du modèle d'armoire.


4.1 Description du panneau de commande standard (EV3B)

1		Touche de marche/arrêt du dispositif d'interface de l'utilisateur (contrôleur). Le contrôleur a trois modes de fonctionnement : ON : le dispositif est alimenté et allumé ; les éléments peuvent être allumés. Veille : le dispositif est alimenté mais coupé par le logiciel ; les éléments sont éteints. OFF : l'appareil n'est pas alimenté ; les éléments sont éteints.
		S'il est présent, il est également possible de contrôler, en appuyant brièvement sur le bouton, l'allumage ou l'extinction de la lumière à l'intérieur de la cellule.
2		Clavier déverrouillé et touche de fonction pour accéder au point de fonctionnement de l'appareil. Pendant les opérations de réglage / modification, appuyer sur la touche pour confirmer / enregistrer le jeu de données.
3		Touche de navigation (vers le bas) des paramètres de fonctionnement du dispositif. En phase de réglage, la pression de la touche fait baisser d'une unité la valeur enregistrée.
4		Touche de navigation (vers le haut) des paramètres de fonctionnement du dispositif. En phase de réglage, la pression de la touche fait monter d'une unité la valeur enregistrée. Effleurée pendant 4 secondes consécutives, la touche lance le cycle de dégivrage manuel.
5		Affichage de la température / du signal : lorsque l'appareil est allumé et pendant un cycle de travail normal, il affiche la température interne de l'appareil en temps réel. Les éventuelles LEDS actives (ou clignotantes) fournissent d'autres informations sur le mode de fonctionnement de l'appareil (consulter la fiche technique du contrôleur pour la description des LEDS).

Allumer / éteindre l'appareil

- S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours ;
- appuyer sur la touche  pendant 4 s : la LED  clignote, après quoi elle s'éteint / s'allume.

Si le dispositif est éclairé, pendant le fonctionnement normal l'écran affiche la température de la cellule.

Si le dispositif est éteint, l'écran sera éteint ; la LED rouge  sera allumée.

Blocage/Déblocage du clavier








Pour verrouiller le clavier :

- S'assurer de l'absence de procédures en cours ;
- Ne pas intervenir pendant 30 secondes : l'écran affiche le message « Loc » pendant 2 secondes et le clavier est automatiquement verrouillé.


Pour déverrouiller le clavier :

- Effleurer une touche pendant 1 seconde : l'écran affiche le message « UnL » pendant 1 seconde.

Réglage de la consigne de travail

- S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours ;
 - appuyer sur la touche  SET : la led  clignote
 - utiliser les touches  et  dans les 15 s pour régler le paramètre ;
 - confirmer avec la touche  SET ou ne pas toucher pendant 15 s : la LED  s'éteindra, après quoi l'appareil quittera la procédure.
- Pour quitter la procédure sans confirmer la modification, appuyer sur la touche .

Activation du dégivrage en mode manuel

- S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours ;
- appuyer sur la touche  pendant 4 s pour démarrer le cycle de dégivrage manuel.

MISE EN GARDE







Le dégivrage est activé automatiquement et / ou manuellement si les conditions le permettent.

Sur les armoires à température positive, le dégivrage sera effectué à l'arrêt du compresseur et ventilation forcée.


Sur les armoires à température négative, le dégivrage sera effectué avec résistance et avec arrêt du ventilateur.

Sur les armoires à crème glacée 900 BT, le dégivrage est effectué avec un système à gaz chaud.


4.2 Description du panneau de commande Large (EVJ200)

1		Touche de navigation (vers le haut) des paramètres de fonctionnement du dispositif. En phase de réglage, la pression de la touche fait monter d'une unité la valeur enregistrée. Si vous appuyez pendant 2 secondes consécutives, la touche commande le début du cycle de surrefroidissement ou de surchauffe.
2		Déverrouiller le clavier et la touche de fonction jusqu'au point de consigne de fonctionnement de l'appareil. Pendant les opérations de réglage / modification, appuyer sur la touche pour confirmer / enregistrer le jeu de données.
3		Touche de navigation (vers le bas) des paramètres de fonctionnement du dispositif. En phase de réglage, la pression de la touche fait baisser d'une unité la valeur enregistrée.
4		Appuyer sur la touche pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur de la cellule.
5		Une pression sur la touche pendant 2 secondes consécutives commande le début du cycle de dégivrage.
6		Touche de marche/arrêt du dispositif d'interface de l'utilisateur (contrôleur). Le contrôleur a trois modes de fonctionnement : ON : le dispositif est alimenté et allumé ; les éléments peuvent être allumés. Veille : le dispositif est alimenté mais coupé par le logiciel ; les éléments sont éteints. OFF : l'appareil n'est pas alimenté ; les éléments sont éteints.
		Affichage de la température / du signal : lorsque l'appareil est allumé et pendant un cycle de travail normal, il affiche la température interne de l'appareil en temps réel. Les éventuelles LEDS actives (ou clignotantes) fournissent d'autres informations sur le mode de fonctionnement de l'appareil (consulter la fiche technique du contrôleur pour la description des LEDS).

Allumer / éteindre l'appareil

- S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours ;
- appuyer sur la touche  pendant 2 s : l'écran s'éteint / s'allume.

Si le dispositif est éclairé, pendant le fonctionnement normal l'écran affiche la température de la cellule.

Si le dispositif est éteint, l'écran sera éteint ; la LED rouge  sera allumée.

Blocage/Déblocage du clavier








Pour verrouiller le clavier :

- S'assurer de l'absence de procédures en cours ;
- Ne pas intervenir pendant 30 secondes : l'écran affiche le message « Loc » pendant 2 secondes et le clavier est automatiquement verrouillé.


Pour déverrouiller le clavier :

- Effleurer une touche pendant 1 seconde : l'écran affiche le message « UnL » pendant 1 seconde.

Réglage de la consigne de travail

- S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours ;
 - appuyer sur la touche  : la led  clignote
 - utiliser les touches  et  dans les 15 s pour régler le paramètre ;
 - confirmer avec la touche  ou ne pas toucher pendant 15 s : la LED  s'éteindra, après quoi l'appareil quittera la procédure.
- Pour quitter la procédure sans confirmer la modification, appuyer sur la touche .

Activation du dégivrage en mode manuel

- S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours ;
- appuyer sur la touche  pendant 2 s pour démarrer le cycle de dégivrage manuel.

**MISE EN GARDE**

Le dégivrage est activé automatiquement et / ou manuellement si les conditions le permettent.

Sur les armoires à température positive, le dégivrage sera effectué à l'arrêt du compresseur et ventilation forcée.

Sur les armoires à température négative, le dégivrage sera effectué avec résistance et avec arrêt du ventilateur.

Sur les armoires à crème glacée 900 BT, le dégivrage est effectué avec un système à gaz chaud.

5 ENTRETIEN

Les opérations d'entretien ordinaire sont toutes celles destinées à maintenir les diverses parties de la Table Réfrigérée propres et fonctionnelles, et elles doivent être réalisées régulièrement ou si nécessaire en cas de constatation d'une diminution de la puissance réfrigérante de l'appareil. S'agissant de simples opérations de nettoyage, elles sont normalement réalisées par l'utilisateur lui-même.



ATTENTION : Par sécurité nous vous rappelons que toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être réalisées sur un appareil éteint et débranché.

5.1 Préparation de la Table Réfrigérée à des opérations d'entretien et de nettoyage

Pour un fonctionnement correct de la Table Réfrigérée et en considération du fait qu'elle est destinée à la conservation de produits alimentaires, emballés ou non, il est indispensable de conserver toutes ses parties (parois internes, grilles, fond et glissières) propres tout le temps. Pour réaliser les opérations de nettoyage :

- **Débrancher l'appareil** ;
- **ne pas utiliser** de jets d'eau directs et à haute pression pour le lavage des parois internes et de la porte en verre éclairée ;
- **ne pas utiliser** d'accessoires et/ou de grattoirs pour enlever la glace, mais suivre les indications du par. 5.3 pour exécuter un éventuel dégivrage manuel;
- **ne pas utiliser** de produits à base de chlore (eau de Javel, acide muriatique, etc.) ou toxiques pour le nettoyage, ou même à proximité de la Table Réfrigérée ;
- **utiliser seulement** de l'eau tiède avec des produits de nettoyage non agressifs, en ayant soin d'essuyer toutes les parties traitées avec un chiffon doux.

OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN CONSEILLÉES	
Chaque jour	<ul style="list-style-type: none"> ● un nettoyage externe soigné de la Table Réfrigérée ; ● un nettoyage soigné de la partie interne de la porte à proximité du joint (consulter le § 5.3).
Chaque semaine	<ul style="list-style-type: none"> ● un nettoyage hebdomadaire complet de toutes les parties internes de l'appareil (parois internes, grilles, fond et glissières). ● si nécessaire, une procédure de dégivrage manuel (consulter le § 4.5).
Chaque mois	<ul style="list-style-type: none"> ● un nettoyage soigneux du condensateur (voir Par. 5.4) et de l'unité réfrigérante supérieure.

5.2 Nettoyage interne et externe de la Table Réfrigérée

- Nettoyer soigneusement les surfaces de la Table Réfrigérée avec une éponge souple et un détergent neutre.
- Le détergent ne doit pas contenir de chlore et il ne doit pas être abrasif. Avant l'utilisation, diluer éventuellement les détergents selon les instructions reportées sur l'étiquette.
- Laisser agir les détergents pendant au moins cinq minutes,
- Rincer soigneusement les parois internes et externes de l'appareil en utilisant une éponge que vous rincez plusieurs fois à l'eau courante.
- Essuyer avec soin en utilisant une éponge ou un chiffon propre et sec.



ATTENTION : ne jamais utiliser d'ustensiles ou de corps tranchants afin d'éviter de rayer les parois et de prévenir la formation de rouille au fil du temps.

5.3 Nettoyage du joint de la porte

- Les joints des portes doivent toujours être propres. Cela représente un facteur indispensable pour obtenir un rendement optimal de votre Table Réfrigérée. Des résidus de produit, de la poussière et/ou des cristaux de glace qui se déposeraient ou se formeraient sur les joints doivent toujours être nettoyés afin de garantir une fermeture hermétique de la Table Réfrigérée et d'éviter des dispersions d'air froid. Pour le nettoyage des joints, utiliser un chiffon doux ou une éponge et de l'eau tiède avec des détergents non agressifs. Les joints peuvent être démontés de leurs logements pour faciliter et optimiser le nettoyage.

5.4 Nettoyage du condensateur

Un condensateur sale réduit les prestations du moteur et augmente la consommation d'énergie électrique.

- Le nettoyage du condensateur doit être effectué avec l'appareil éteint en utilisant un aspirateur et un pinceau, en ayant soin de bien nettoyer les ailettes.

**ATTENTION :**

LORS DU NETTOYAGE NOUS VOUS CONSEILLONS D'UTILISER DES GANTS PROTECTEURS DANS LA MESURE OÙ LE CONTACT ACCIDENTEL AVEC LES AILETTES DU CONDENSATEUR PEUT PROVOQUER DES COUPURES ET ÉCORCHURES AUX MAINS.

5.5 Autres opérations d'entretien de la Table Réfrigérée



ATTENTION : Toutes les opérations sur l'appareil qui ne sont pas signalées dans les interventions de normal "Entretien Ordinaire" doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié chez le client ou dans les services après-vente autorisés.

Nous vous conseillons de demander à votre vendeur un contrat d'« entretien périodique » dans lequel sont comprises et effectuées toutes les opérations de contrôle de la fonctionnalité, du correct fonctionnement et d'éventuel remplacement de parties usées nécessaires avec le temps et qui font partie des révisions périodiques.

AU MOINS UNE FOIS PAR AN IL EST CONSEILLÉ DE FAIRE VÉRIFIER PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ :

- Le fonctionnement correct du système de refroidissement
- La pression correcte du gaz réfrigérant.

IMPORTANT : tous les éventuels remplacements de parties de l'appareil doivent être effectués en utilisant des pièces d'origine.

5.6 Remplacement de la porte par le bloc à tiroirs (seulement sur tables modèle 700)

Il est possible de monter des blocs à tiroirs (en option) à la place de une ou plusieurs portes sur les Tables Réfrigérées modèle 700. Pour remplacer une porte par un bloc à tiroirs suivre les indications décrites ci-après :

- Acheter le bloc à tiroirs souhaité parmi les trois modèles disponibles à savoir :
 - Trois tiroirs de 1/3 + 1/3 + 1/3 (détail 1);
 - Deux tiroirs de 1/2 + 1/2 (détail 2);
 - Deux tiroirs de 1/3 + 2/3 (détail 3).
- **Débrancher l'appareil** (détail 4 et/ou 5).
- S'assurer de l'absence de produits à l'intérieur de l'appareil, le vider éventuellement.
- Ouvrir la porte à remplacer et enlever la vis (détail 6) qui bloque le bloc-ressort à la charnière inférieure.
- Enlever les deux vis de fixation de la charnière supérieure (détail 7).
- Saisir la porte et la soulever en l'inclinant légèrement pour l'ôter de la charnière inférieure, puis l'enlever de la table.
- Enlever la charnière inférieure (détail 8) du cadre de la table en desserrant et en enlevant les deux vis de fixation (détail 9).
- Ôter de la table toutes les glissières de soutien plateaux (Détail 10) en les décrochant des brides de support relatives (Détail 11).
- Ôter tous les tiroirs (détail 12) du cadre du bloc à tiroirs (détail 13).
- Enfiler le cadre du bloc à tiroirs (détail 13) à l'intérieur de la table jusqu'à atteindre le fond de la niche (détail 14).
- Bloquer le cadre du bloc à tiroirs à la structure de la table en appliquant les 8 vis de fixation prévues.

Remarque : Les quatre vis (détail 15) qui fixent le cadre du bloc à tiroirs à la joue extérieure de la table doivent être vissées directement sur l'insert existant prévu sur le cadre de la table (détail 16) alors que les quatre vis qui fixent le bloc à tiroirs au cadre interne de la table (détail. 17) doivent être bloquées par les écrous de blocage relatifs (détail 18).

Attention : Au cas où le bloc à tiroirs serait installé à la place de l'une des portes centrales de la table, les huit vis de fixation (détail 15 et 17) doivent être bloquées par les écrous respectifs (détail 18).

- Insérer les tiroirs (détail 12) dans le cadre du bloc à tiroirs en le enfilant correctement dans les glissières prévues à cet effet (détail 19).

5.7 Préparation de la Table Réfrigérée à une période d'inactivité prolongée

En cas de repos prolongé de la Table Réfrigérée et pour la maintenir dans les meilleures conditions possible procéder comme suit :

- Positionner l'interrupteur d'alimentation électrique sur "OFF" (détail 1).
- Pour les appareils équipés de prise d'alimentation, débrancher la prise (détail 2).
- Vider l'appareil et le nettoyer comme indiqué au § 5.2 Nettoyage interne et externe de la Table Réfrigérée.
- Laisser la/les portes entrouvertes pour éviter la formation de mauvaises odeurs.
- Couvrir le compresseur avec une toile de nylon pour le protéger de la poussière.

5.8 Demande et installation d'accessoires optionnels après l'achat

Si après l'achat naît l'exigence de l'installation d'un ou plusieurs accessoires optionnels :

- Demander la pièce optionnelle originale à votre vendeur ou point de vente le plus proche de chez vous;
- si nécessaire, faire effectuer l'installation seulement par un "personnel qualifié" ou par un "personnel technique certifié" du service après-vente le plus proche de chez vous.

5.9 Contrôle à distances des unités de condensation

En cas d'achat d'un appareil avec unité de condensation à distance, suivre la procédure suivante :

Installation avec expansion à tuyaux capillaires :

L'appareil est fourni avec une seule unité d'évaporation déjà positionnée et câblée sur l'appareil.

Comme illustré dans la figure A, on distingue deux tuyaux en cuivre sur la partie antérieure. Un tuyau de 6 mm pour le refoulement et un tuyau de 10 mm pour l'aspiration.

Le tuyau capillaire et le filtre déshydrateur devront être branchés au tuyau de refoulement. Le tuyau d'aspiration doit être branché au tuyau de 10 mm. Nous recommandons l'isolation du tuyau d'aspiration pour éviter les effets indésirables de condensation.

Après avoir soudé les composants capillaires, le filtre, le tuyau de refoulement et le tuyau de retour, souder ou brancher les tuyaux à l'unité de condensation avec une connexion à bride évasée. L'unité doit être dépourvue de récepteur de liquide.

Effectuer un contrôle soigné des soudures et des connexions avec un détecteur de pertes. Effectuer un bon vide. Charger le fluide réfrigérant puis démarrer l'unité de condensation.

Les branchements électriques entre l'unité de condensation et l'unité d'évaporation doivent être conformes à la figure B.

Applications avec vanne d'expansion thermostatique :

Suivre les instructions précédentes.

Remplacer le tuyau capillaire par une vanne d'expansion thermostatique et l'unité de condensation par un récepteur de liquide.

Si l'appareil est branché à un système équipé de réfrigération centralisée, monter une vanne solénoïde en plus de la vanne thermostatique en amont. Voir figure « C ».

Composants supplémentaires pour contrôle à distance :

Appareils pour températures positives de -2°C à +10°C fluide réfrigérant R134A et pour la connexion aux centrales frigorifiques R404A/R507.

Appareils pour températures négatives de -18°C à -25°C fluide réfrigérant R404A/R507.

Les quantités seront introduites en fonction de la distance entre l'unité de condensation et celle d'évaporation.

Dimensions des tuyaux capillaires et des vannes d'expansion thermostatiques Pour des températures de -2°C à +10°C R134A

Armoire 600 l – 700 l – Toutes les tables 2/3/4 Portes L = 1 900 mm Diamètre interne 1 mm

Armoire 1 200 l et 1 400 l L = 2 550 mm Diamètre 1,2 mm

Vanne d'expansion Danfoss TN2 avec Orifice 0x

Dimension des tuyaux capillaires : Pour températures de -18°C à -25°C R404A/R507.

Armoire 600 l – 700 l – Toutes les tables 2/3/4 Portes L = 1650mm Diamètre interne 1.0 mm

Armoire 1 200 l et 1 400 l L = 1400mm Diamètre 1,0 mm

Vanne d'expansion Danfoss TS2 avec Orifice 00

Filtre déshydrateur de 30 grammes à souder.

Compresseurs : TN 600/700/Tables avec compresseurs pour R134A CC de 7cc maximum 9cc

Compresseurs TN 1 200/1 400 compresseurs pour R134A CC de 11cc maximum 13cc

Compresseurs BT 600/700/Tables avec R404A/R507 CC de 14cc maximum 16cc

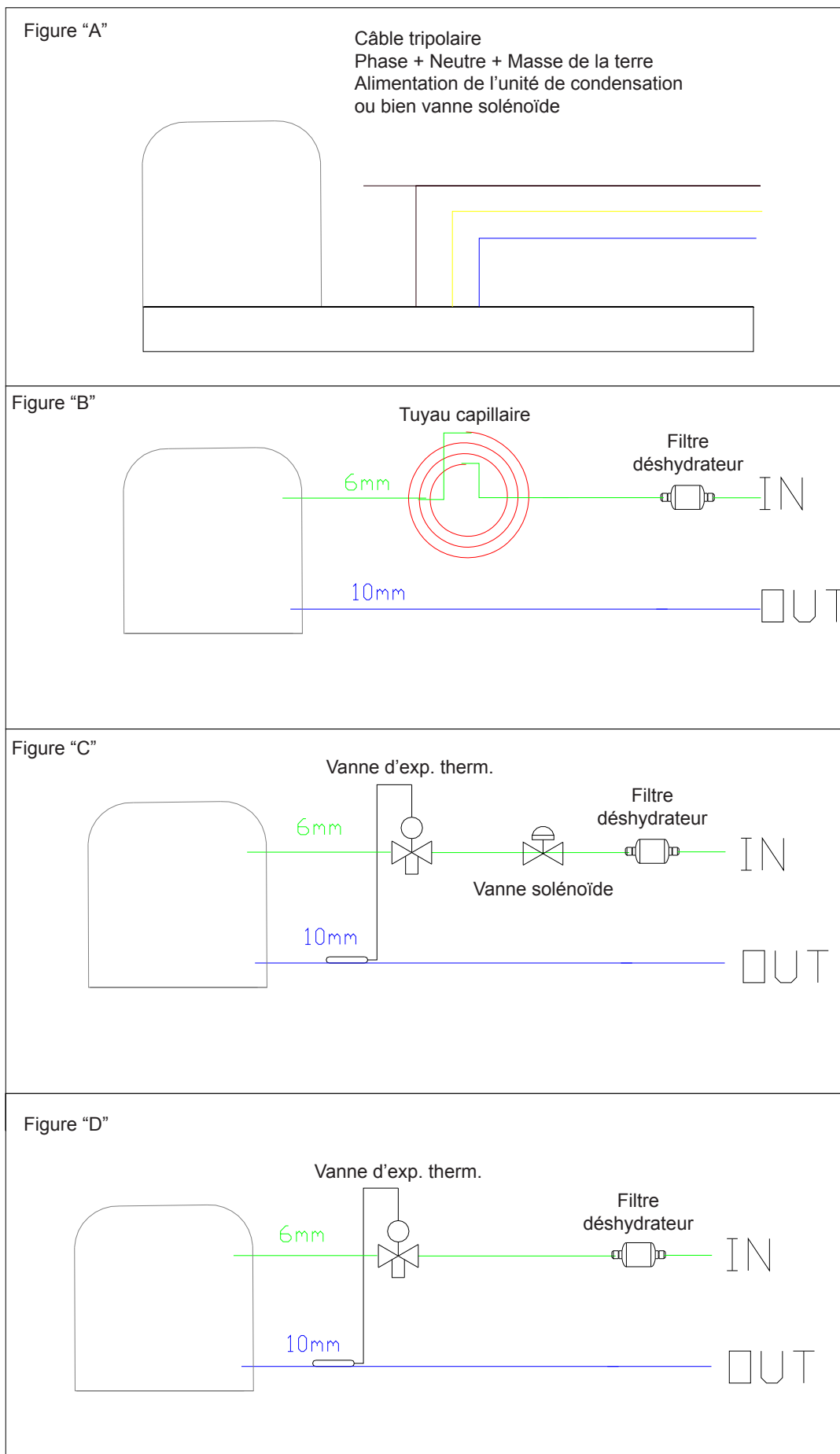
Compresseurs BT 1 200/1 400 avec R404A/R507 CC de 21cc maximum 26cc

Attention : Distance maximale conseillée 15 m à plat.

Hauteur maximale de l'évaporateur et de l'unité de condensation 3 m avec siphon sur l'aspiration à 1,5 m.

Ligne d'aspiration avec pente de 2 % vers l'unité de condensation.

Températures moyennes d'évaporation : pour R134a -10°C – pour R404a/R507 -30°C.



6 PROBLÈMES - CAUSES - SOLUTIONS

Dans cette partie sont reportés les inconvénients les plus probables que l'on peut rencontrer avant la mise en marche et pendant le fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil ne se mettrait pas en marche ou au cas où il s'arrêterait durant le fonctionnement, avant de demander l'intervention du service après-vente nous vous conseillons d'effectuer les contrôles suivants ; nous vous y indiquons les procédures correctes qui dans certains cas sont suffisantes pour résoudre les petits inconvénients techniques et fonctionnels qui peuvent se présenter.

I.	La Table Réfrigérée ne se met pas en marche
C.	Interrupteur électrique désactivé.
R.	Mettre l'interrupteur en position "ON".
C.	Interrupteur d'allumage de l'appareil (interrupteur lumière verte) désactivé.
R.	Appuyer sur l'interrupteur d'allumage de la Table Réfrigérée.

I.	La Table Réfrigérée a du mal à atteindre et/ou maintenir la température programmée:
C.	Le joint des portes est sale et il ne permet pas une fermeture hermétique de l'appareil.
R.	Nettoyer le joint des portes, enlever d'éventuels résidus de crasse et/ou de glace.
C.	Les ailettes du condensateur sont recouvertes de poussière.
R.	Effectuer le nettoyage du condensateur en suivant les indications reportées dans le § 5.4 de ce manuel.
C.	Dispersion d'énergie réfrigérante à cause d'ouvertures fréquentes et/ou prolongées des portes.
R.	Suivre les conseils d'utilisation reportés au § 2.4 et vérifier que l'appareil fonctionne correctement.
R.	S'assurer que les bouches d'aération ne sont pas obstruées.

I.	Pendant le fonctionnement on observe une formation fréquente de buée et de glace sur les parois et sur les portes.
C.	Mauvaise fermeture des portes.
R.	Contrôler qu'il n'y a pas d'obstacles à la fermeture des portes. Puis refermer correctement les portes.
C.	Ouvertures fréquentes et/ou prolongées des portes.
R.	Suivre les conseils d'utilisation reportés au § 2.4 et vérifier que l'appareil fonctionne correctement.

I.	L'appareil de programmation /réglage température installé ne fonctionne pas correctement.
C.	Raccordements électriques défectueux et/ou mal branchés
R.	Contrôler les raccordements électriques de l'appareil (faire effectuer le contrôle par un technicien spécialisé).
C.	L'alimentation du réseau électrique subit des écarts de tension supérieurs $\pm 10\%$.
R.	Faire effectuer le contrôle du réseau électrique par un technicien spécialisé.

Indications d'erreur sur l'écran :	
Code	Description
AL	Alarme de température minimale
AH	Alarme de température maximale
id	Alarme intervention microrupteur porte
iA	Alarme intervention multifonctions ou alarme pressostat
COH	Alarme surchauffe condensateur
CSd	Alarme compresseur bloqué
dFd	Alarme dégivrage conclu pour durée maximale

Quand la cause qui a déclenché l'alarme disparaît, le dispositif rétablit le fonctionnement normal, à l'exception des alarmes suivantes :

- L'alarme "Compresseur bloqué" (code "CSd") impose l'arrêt du dispositif ou le débranchement de l'alimentation.
- L'alarme "Dégivrage pour durée maximale" (code "dFd") impose la pression d'une touche.

7 MISE HORS SERVICE, DÉMONTAGE ET ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX

Au terme du cycle d'utilisation de la Table Réfrigérée, il ne faut pas l'abandonner dans la nature. Un stockage provisoire comme « déchet spécial » est admis en vue d'une élimination à travers un traitement adapté et/ou un stockage définitif.

Dans chaque pays sont en vigueur différentes lois desquelles il faudra observer les prescriptions des organismes préposés par les pays où la démolition et l'élimination ont lieu. Généralement il est nécessaire de rapporter l'appareil aux centres spécialisés pour le ramassage et la démolition. Pour la mise hors service, le démontage, l'éventuel stockage et l'écoulement des matériaux qui constituent la Table Réfrigérée, suivre la procédure suivante :

- **MISE HORS SERVICE** : débrancher la Table Réfrigérée du réseau d'alimentation électrique. Vous rendez ainsi l'appareil inutilisable, en vue de son élimination, en retirant tout dispositif de fermeture des espaces afin d'éviter que quelqu'un ne puisse rester enfermé à l'intérieur.
- **DÉMONTAGE** : **les opérations de démontage doivent être effectuées par un personnel qualifié**. Procéder au démontage de la Table Réfrigérée en faisant attention à trier et regrouper les matériaux qui la composent en fonction de leur nature chimique (acier, verre, plastique, etc.). De l'huile lubrifiante et du gaz réfrigérant sont présents dans le compresseur, ceux-ci peuvent être récupérés et réutilisés. Beaucoup des composants restants de la Table Réfrigérée sont des déchets spéciaux assimilables à ceux urbains.
- **STOCKAGE** : si la Table Réfrigérée est stockée à l'air libre dans l'attente d'une mise au rebut, la couvrir avec une bâche isolante de façon à éviter que les agents atmosphériques comme la pluie et l'humidité n'endommagent les structures, provoquant ainsi l'oxydation et la rouille.
- **ÉLIMINATION** : les produits de rebut doivent être éliminés selon les lois en vigueur dans le pays dans lequel la Table Réfrigérée a été installée. Pour le traitement et l'élimination des matériaux en question, consulter et/ou charger les sociétés spécialisées et agréées à cette fonction.

REMARQUES DU FABRICANT :

Le fabricant déclare que la conception, le développement et la réalisation de la Table Réfrigérée ont été effectués dans le respect de la directive en matière de réduction de l'usage de substances dangereuses avec une attention particulière à l'application d'appareils électriques et électroniques (DEEE) favorisant l'environnement et la protection de la santé du travailleur, l'intervention des acteurs qui participent à l'application, à l'utilisation et à l'écoulement de ses produits (producteur, distributeurs, consommateurs engagés dans le traitement des DEEE).

Directive 2002/96/CE (Déchets d'équipements électriques et électroniques-DEEE), selon l'art. 13 du Décret Législatif 25 juillet 2005, n. 151 « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE.

- Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit à la fin de sa période d'utilisation doit être stocké séparément des autres déchets. L'utilisateur devra, par conséquent, déposer l'appareil usagé dans les centres de ramassage sélectifs des déchets électriques et électroménagers prévus à cet effet, ou bien le rendre au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent. Le tri sélectif pour le démarrage successif de l'appareil mis au recyclage, au traitement ou à l'écoulement environnemental compatible contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la loi en vigueur.

8 PIÈCES DE RECHANGE

L'utilisation de pièces de rechange d'origine est une garantie de fonctionnement dans le temps de votre Table Réfrigérée. Les pièces de rechange d'origine peuvent, si besoin est, être demandées à l'entreprise de construction.

Si nécessaire, pour rendre plus aisée l'identification des pièces de rechange, obtenir une livraison plus rapide, et afin d'éviter de désagréables et coûteux malentendus, nous vous prions de commander les pièces de rechange en fournissant les données suivantes :

- COORDONNÉES DU DEMANDEUR (adresse exacte et raison sociale complète).
- DONNÉES D'IDENTIFICATION Table Réfrigérée (voir modèle appareil et numéro de série sur la plaquette CE d'identification présente sur votre appareil).
- LIEU DE DESTINATION MARCHANDISE.
- MOYEN DE TRANSPORT MARCHANDISE.
- DONNÉES D'IDENTIFICATION PARTICULIÈRES DE RECHANGE (fournir une description détaillée ou demander une vue éclatée de l'appareil, et sa fiche de commande des rechanges qui vous sera fournie).

Si la documentation et le bon de commande des pièces de rechange (**fig. 11**), vous seront fournis sur demande par le service après-vente, les données à reporter sur le bon de commande sont (**fig. 12**) :

DONNÉES À FOURNIR POUR LA COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE	
1	MODÈLE DE L'APPAREIL - (Voir plaquette CE d'identification présente sur votre appareil).
2	NUMÉRO DE PLANCHE
3	POSITION DE LA PIÈCE
4	CODE DE LA PIÈCE
5	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
6	QUANTITÉ

9 PIÈCES JOINTES**PJ. 01 [Fiche technique du gaz réfrigérant]**

Une fiche technique synthétique du gaz réfrigérant utilisé comprenant les diverses consignes de sécurité et premières interventions est fournie comme partie intégrante du présent manuel.
Pour de plus amples informations sur le gaz réfrigérant utilisé pour votre Table Réfrigérée, veuillez vous reporter à la fiche de sécurité fournie séparément dans l'emballage de la documentation.

PJ. 02 [Caractéristiques techniques]

Pour toutes les données concernant les caractéristiques techniques de l'appareil que vous avez acheté, se reporter au contrat passé entre les parties et au catalogue général des produits où sont reportées toutes les données techniques/fonctionnelles spécifiques à votre appareil.

PJ. 03 [Schémas électriques]

La documentation électrique est livrée séparément dans l'emballage de la documentation.

PJ. 04 [Schéma circuit frigorifique]

La documentation du circuit frigorifique est livrée séparément dans l'emballage de la documentation.

PJ. 05 [Mode d'emploi du contrôleur électronique]

Le mode d'emploi de l'instrument du contrôleur électronique numérique installé dans votre appareil est livré séparément dans l'emballage de la documentation.

PJ. 06 [Déclaration de conformité CE]

La déclaration de conformité CE est incluse dans l'emballage de la documentation qui sera livrée au client au moment de l'achat ou une fois l'installation effectuée (si celle-ci est prévue).

9.1 ALL. 01 - FICHE TECHNIQUE DU GAZ RÉFRIGÉRANT**GAZ RÉFRIGÉRANT FRÉON R134a**

Fréon R134a	Substance dangereuse
Tétrafluoroéthane	(HFC 134a) 100%
Aspect:	Gaz liquide incolore
Odeur:	Léger en éther
GWP:	1430

GAZ RÉFRIGÉRANT FREON R507

Fréon R507	mélange non dangereux
Trifluoroéthane	(HFC 143a) 50%
Pentafluoroéthane	(HFC 125) 50%
Aspect:	Gaz liquide incolore
Odeur:	Léger en éther
GWP:	3985

GAZ RÉFRIGÉRANT FRÉON R404a

Fréon R404a	mélange non dangereux
Trifluoroéthane	(HFC 143a) 52%
Pentafluoroéthane	(HFC 125) 44%
Tétrafluoroéthane	(HFC 134a) 4%
Aspect:	Gaz liquide incolore
Odeur:	Léger en éther
GWP:	3899

GAZ RÉFRIGÉRANT FRÉON R452a

Fréon R452a	mélange non dangereux
Pentafluoroéthane	(HFC 125) 51%
Tétrafluoroéthane	(HFC 134a) 27%
Difluorométhane	(HFC 32) 22%
Aspect:	Gaz liquide incolore
Odeur:	Léger en éther
GWP:	2139

GAZ RÉFRIGÉRANT G290 (propane)

Propano R290	Gaz inflammables, catégorie 1 (H220)
Propano	100%
Aspect:	Gaz liquide incolore
Odeur:	Souvent odorisé. Douceâtre. Peu perceptible aux basses concentrations.
GWP:	.

**ATTENTION DANGER**

Avant d'effectuer toute opération, il est nécessaire de lire et de suivre attentivement les instructions contenues dans le manuel d'utilisation.

Toute opération d'assistance sur des bancs chargés de réfrigérant R290 doit être effectuée exclusivement par du personnel expert formé aux procédures de gestion des gaz R290. Les activités doivent être effectuées par le personnel indiqué par le fabricant ou par le distributeur qui a vendu le produit.

Utiliser uniquement des composants appropriés si les composants doivent être remplacés, il est important d'utiliser des pièces de rechange d'origine approuvées pour l'utilisation spécifique.

IDENTIFICATION DES DANGERS

Les expositions prolongées par inhalation peuvent provoquer des effets anesthésiques. Les expositions excessivement prolongées peuvent provoquer des anomalies du rythme cardiaque voire la mort subite. Le produit vaporisé ou sous forme d'éclaboussures peut provoquer des brûlures par le froid aux yeux ou à la peau.

PREMIERS SECOURS

En cas de besoin, contacter les urgences (112) ou un autre numéro de secours disponible sur le territoire.

Ci-dessous les mesures de premiers secours à suivre en cas de :

- **Inhalation** : en concentration élevée, peut provoquer une asphyxie. Les symptômes peuvent inclure la perte de la mobilité et/ou de la connaissance. Les victimes peuvent ne pas se rendre compte de l'asphyxie. En portant le scaphandre autonome sur vous, déplacer les victimes en zone aérée et les garder étendus au chaud. Pratiquer la respiration artificielle seulement si la respiration a cessé. Demander une assistance médicale immédiate.
- **Contact avec la peau** : laisser décongeler les parties intéressées avec de l'eau, enlever les vêtements contaminés, en faisant attention car, en cas de brûlure, ils peuvent coller à la peau. En cas de contact avec la peau, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau tiède. Demander une visite médicale en cas d'apparition d'irritations ou de rougeurs.
- **Contact avec les yeux** : laver immédiatement avec des solutions pour lavage oculaire ou avec de l'eau pendant au moins 15 minutes en tenant les paupières bien ouvertes. Demander une assistance médicale immédiate.
- **Ingestion** : voie d'exposition peu probable. Au cas où cela arriverait, il ne faut pas provoquer le vomissement. Si le patient est conscient, lui faire boire 200-300 ml d'eau. Demander une assistance médicale immédiate.
- **Principaux symptômes** : asphyxie.
- **La consultation d'un médecin ou des traitements spéciaux s'imposent** : traitement symptomatique et thérapie de soutien si nécessaire. Ne pas administrer d'adrénaline ni de médicaments sympathicomimétiques et autres du même genre après exposition, à cause de la possibilité d'arythmie cardiaque avec risque d'arrêt cardiaque.

ADVERTENCIAS GENERALES Y REGLAS PARA LA SEGURIDAD**ADVERTENCIA**

- Este manual es propiedad del fabricante y está prohibida la reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Es parte integrante del producto; asegúrese de que siempre se suministre con el aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que pueda ser consultado por el usuario o por personal autorizado para el mantenimiento y las reparaciones.
- Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y para garantizar su funcionamiento seguro.
- No olvide nada de lo indicado en el presente y preste atención especial a los mensajes evidenciados. El cumplimiento de las normas y recomendaciones incluidas, le permitirá al usuario utilizar el equipo de manera apropiada, correcta y segura.
- La traducción al idioma del cliente del contenido de este manual, será realizada con atención máxima. Con el fin de evitar posibles accidentes a personas o cosas debidas a una traducción no correcta de las instrucciones, se recomienda al Cliente no llevar a cabo operaciones o maniobras en la máquina en el caso en que tenga dudas acerca de la tarea que debe realizar, en cambio deberá contactar con el servicio de asistencia para que le proporcione aclaraciones sobre el equipo.
- En caso de extravío de este manual, solicite otra copia al fabricante. El manual también está disponible en formato digital en la siguiente dirección de internet: www.dal-mec.it.
- El fabricante no se considerará responsable por las roturas, accidentes o inconvenientes varios debidos al incumplimiento (de todas formas el no aplicar) de las indicaciones incluidas en este manual. Lo mismo vale para la realización de modificaciones, variantes y/o instalaciones de accesorios no autorizados.
- En el momento de la entrega del producto, asegurarse de la integridad del suministro y, en caso de incumplimiento del pedido, ponerse en contacto con el distribuidor local que vendió el aparato.
- En caso de daños en el embalaje del aparato, comunicar rápidamente el problema al transportista y al proveedor del producto.



ADVERTENCIA

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para la conservación de productos que no son potencialmente peligrosos. No es adecuado para la conservación de alimentos potencialmente peligrosos.
- No utilice accesorios (parrillas, guías, soportes, etc.) que no están incluidos en el suministro.
- El nivel de presión acústica de la emisión ponderada A es inferior a 70 dB(A).
- El aparato no está destinado para ser instalado y utilizado en lugares expuestos a los agentes atmosféricos. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor (hornos y/u hornallas, elementos de calentamiento tales como radiadores o convectores etc), tampoco exponerlo a la luz directa del sol, para evitar el sobrecalentamiento con la consecuente pérdida de eficiencia.
- Si tiene alguna duda sobre las condiciones y/o la funcionalidad del aparato y sus componentes, póngase en contacto con el distribuidor local para obtener más información.
- No utilice el aparato en caso de detectar anomalías y/o malfuncionamientos que no se describen en el apartado "**Problemas - Causas - Soluciones**". En dicho caso, solicite la asistencia de un técnico especializado. Nunca intente realizar reparaciones por iniciativa propia.
- Asegúrese de que la alimentación de red se corresponda con lo previsto (véanse las características de alimentación en la placa de identificación aplicada al aparato adquirido).
- En la red de alimentación de la instalación disponga un dispositivo de desconexión fijo (no incluido) con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones dictadas por la categoría de sobretensión III.
- Once the appliance has been commissioned, report any faults or malfunctions found to the supplier of the product.



ADVERTENCIA

- Compruebe periódicamente la integridad del cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente. Si el cable de alimentación está dañado, sólo puede ser sustituido por el fabricante o el distribuidor local que vendió el aparato o por personal autorizado para el mantenimiento y las reparaciones. Nunca extraiga el enchufe de la toma de alimentación tirando del cable.
- Asegúrese de que no nunca exista el peligro de tropezar con el cable de alimentación, asimismo asegúrese de que nadie pueda quedarse enganchado en éste o lo pise.
- Si el dispositivo no se utiliza durante un largo período de tiempo, deberán realizarse al menos las siguientes operaciones:
 - *poner el interruptor principal del aparato en "OFF"*
 - *desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Si el enchufe no es fácilmente accesible, se recomienda desconectar el interruptor omnipolar del enchufe al que está conectado el aparato*
 - *vaciarlo completamente y limpiar sus partes internas con un paño humedecido con agua o detergente neutro*
 - *en caso de que fuera necesario, siempre desconecte, según este orden, primero las líneas de alimentación de la toma y sucesivamente las del aparato.*
- Cuando el aparato está en funcionamiento prestar atención para no tocar las superficies internas de acero con las manos húmedas o mojadas, ya que la piel puede adherirse a superficies particularmente frías.
- Utilice únicamente repuestos originales o aprobados por el fabricante para evitar eventuales daños en el producto.
- Siempre lleve a cabo las operaciones de limpieza y mantenimiento indicadas.
- En caso de averías y/o roturas pida y utilice únicamente los repuestos originales previstos por el fabricante.
- Las eventuales modificaciones, adaptaciones u otras operaciones que fuera necesario realizar en los aparatos que se han introducido sucesivamente en el mercado, no obligan al fabricante a intervenir en el aparato suministrado anteriormente, ni tampoco considerará el equipo y su respectivo manual de uso como carente o inadecuado.

ADVERTENCIA

- Las instrucciones contenidas en este manual no sustituyen sino que integran las obligaciones del empresario para el cumplimiento de la legislación vigente acerca de las normas de prevención y seguridad.
- Asimismo estas condiciones están sometidas al cumplimiento de las indicaciones relativas a la correcta instalación y alimentación eléctrica que deberán ser respetadas rigurosamente.
- El fabricante no se considerará responsable por las roturas, accidentes o inconvenientes varios debidos al incumplimiento (de todas formas el no aplicar) de las indicaciones incluidas en este manual. Lo mismo vale para la realización de modificaciones, variantes y/o instalaciones de accesorios no autorizados.

ESTÁ PROHIBIDO

- Realizar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. Cualquier reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- Almacenar materiales inflamables o sustancias explosivas (por ejemplo, paquetes de aerosol con propulsor inflamable) en el interior o cerca del aparato.
- Usar aparatos eléctricos de cualquier tipo dentro de los compartimentos de conservación de alimentos.
- Dejar la unidad expuesta a los agentes atmosféricos.
- Tocar el aparato con partes del cuerpo mojadas, húmedas y/o pies descalzos. Si se encuentra una dispersión de corriente detectable por contacto con partes metálicas del aparato, desconecte el interruptor, quite el enchufe de la toma de corriente de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con un distribuidor autorizado.
- El uso del aparato por parte de niños y personas con capacidades reducidas o con falta de experiencia y conocimientos específicos, a menos que sean asistidos por personal cualificado y responsable de su seguridad.
- Arrojar material de embalaje en el medio ambiente y dejarlo al alcance de los niños, ya que puede ser una fuente potencial de peligro. Por lo tanto se debe eliminar de acuerdo a lo establecido en la legislación vigente.

GAMA DE PRODUCTOS**Línea Easy**

PECT602
 PECT603
 PECT604
 PECT702
 PECT703
 PECT704
 PECT602BT
 PECT603BT
 PECT702BT
 PECT703BT
 PECT602MR
 PECT603MR
 PECT604MR
 PECT702MR
 PECT703MR
 PECT704MR
 PECT602BTMR
 PECT603BTMR
 PECT702BTMR
 PECT703BTMR

Línea Plus

PPCT602
 PPCT603
 PPCT604
 PPCT702
 PPCT703
 PPCT704
 CPCT802
 CPCT803
 CPCT804
 PPCT602BT
 PPCT603BT
 PPCT702BT
 PPCT703BT
 CPCT802BT
 CPCT803BT
 PPCT602MR
 PPCT603MR
 PPCT604MR
 PPCT702MR
 PPCT703MR
 PPCT704MR
 CPCT802MR
 CPCT803MR
 CPCT804MR
 PPCT602BTMR
 PPCT603BTMR
 PPCT702BTMR
 PPCT703BTMR
 CPCT802BTMR
 CPCT803BTMR
 PPCT602GL
 PPCT603GL
 PPCT604GL
 PPCT702GL
 PPCT703GL
 PPCT704GL
 PPCT602MRGL
 PPCT603MRGL
 PPCT604MRGL
 PPCT702MRGL
 PPCT703MRGL
 PPCT704MRGL

Mesas con fregadero

PPCL702
 PPCL703
 PPCL704
 PPCL702MR
 PPCL703MR
 PPCL704MR

Mesas Slim

PPCT702SR
 PPCT703SR
 PPCT704SR

Mesas Snack

PPCS702
 PPCS703
 PPCS704
 PPCS702MR
 PPCS703MR
 PPCS704MR
 PPCS802
 PPCS803
 PPCS804
 PPCS802MR
 PPCS803MR
 PPCS804MR

Mesas Saladette

PPSA702
 PPSA703
 PPSA704
 PPSA702MR
 PPSA703MR
 PPSA704MR

Mesas Pizza

BPCP702
 BPCP703
 BPCP704
 BPCP802
 BPCP803
 BPCP804

ÍNDICE

1	INFORMACIONES GENERALES	110
1.1	Datos de identificación de la Mesa Refrigerada	110
1.2	Utilización y conservación del manual de uso y mantenimiento	110
1.3	Límites de responsabilidad del fabricante	110
1.4	Conformidad con las directivas	110
1.5	Garantía	111
1.6	Declaración CE de conformidad	111
1.7	Indicaciones generales sobre seguridad	111
2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MESA REFRIGERADA.....	111
2.1	Series, modelos y configuraciones	111
2.2	Datos técnicos.....	112
2.3	Uso previsto	112
2.4	Modo correcto de utilización	113
3	INSTALACIÓN DE LA MESA REFRIGERADA	113
3.1	Descarga y desplazamiento	113
3.2	Desembalaje	114
3.3	Lugar de instalación	114
3.4	Colocación de la Mesa Refrigerada	114
3.5	Nivelación y fijación	114
3.6	Acometida eléctrica	115
4	INTERFAZ USUARIO.....	116
4.1	Descripción del panel de mandos Estándar (EV3B)	116
4.2	Descripción del panel de mandos Large (EVJ200)	117
5	MANTENIMIENTO	118
5.1	Preparación Mesa Refrigerada para las operaciones de mantenimiento y limpieza	118
5.2	Limpieza interna y externa de la Mesa Refrigerada.....	118
5.3	Limpieza junta puerta.....	118
5.4	Limpieza condensador	118
5.5	Mantenimiento extraordinario de la Mesa Refrigerada.....	119
5.6	Cambio de la puerta con la cajonera (sólo en mesas modelo 700)	119
5.7	Preparación de la Mesa Refrigerada para inactividad prolongada	119
5.8	Solicitud e instalación de los accesorios opcionales posteriormente a la compra	119
5.9	Control a distancia unidad condensadoras	119
6	PROBLEMAS - CAUSAS - SOLUCIONES	122
7	PUESTA FUERA DE SERVICIO, DESMONTAJE Y ELIMINACIÓN DE MATERIALES	123
8	PIEZAS DE REPUESTO	123
9	ANEXOS	124
9.1	Ad. 01 - FICHA TÉCNICA GAS REFRIGERANTE	124

1 INFORMACIÓN GENERAL

NOTA: Para las figuras hacer referencia al respectivo párrafo en idioma ITALIANO

- La Mesa Refrigerada ha sido fabricada de conformidad con el conjunto de normas comunitarias relativas a la libre circulación de productos industriales en los países de la UE. (véase "Directiva de Máquinas", directiva del Consejo C.E.E. n. 89/392 y siguientes).
- La Mesa Refrigerada se entrega equipada con toda la documentación exigida por dichas normativas.
El fabricante ha diseñado el aparato con el fin de garantizar las condiciones de utilización seguras: la exclusión de los dispositivos eléctricos de seguridad y el desmontaje de las protecciones previstas por el fabricante perjudica gravemente las condiciones de seguridad arriba mencionadas.
- Para obtener la duración máxima y el mejor rendimiento de ejercicio se recomienda seguir escrupulosamente las normas y las indicaciones incluidas en esta publicación.
- El fabricante no se considerará responsable por las roturas, accidentes o inconvenientes varios debidos al incumplimiento (de todas formas el no aplicar) de las indicaciones incluidas en este manual. Lo mismo vale para la realización de modificaciones, variantes y/o instalaciones de accesorios no autorizados.

1.1 Datos de identificación de la Mesa Refrigerada

A cada aparato se aplica una placa de identificación y de marcado CE. En la misma se muestran los datos de identificación (modelo, matrícula, año de fabricación) y técnicos-funcionales (tensión, frecuencia, potencia absorbida, tipo y cantidad de gas refrigerante). La misma está fijada de manera inamovible en la parte posterior de la Mesa Refrigerada misma (véase **fig.1**).

1.2 Utilización y conservación del manual de uso y mantenimiento

- La Mesa Refrigerada se entrega equipada con toda la documentación exigida por las normativas. El manual de uso y mantenimiento es parte integrante del aparato y refleja el estado actual de la técnica en el momento de la fabricación y la entrega al usuario.
- Los operarios así como los encargados de mantenimiento, deben poder consultar de manera sencilla e inmediata el manual, que por esta razón deberá ser guardado y conservado en un lugar protegido en las proximidades inmediatas del mismo.
- Todas las indicaciones incluidas en este manual están dirigidas tanto al operario como al técnico cualificado para llevar a cabo de manera correcta y segura la instalación, la puesta en marcha, la utilización y el mantenimiento.
- La Mesa Refrigerada debe ser utilizada de acuerdo con lo previsto y especificado en este manual: por lo que se recomienda leer detenidamente el contenido del mismo antes de transportar, instalar o ponerla en funcionamiento.
- No olvide nada de lo indicado en el presente y preste atención especial a los mensajes evidenciados. El cumplimiento de las normas y recomendaciones incluidas, le permitirá al usuario utilizar el equipo de manera apropiada, correcta y segura.
- La traducción al idioma del cliente del contenido de este manual, será realizada con atención máxima. Con el fin de evitar posibles accidentes a personas o cosas debidas a una traducción no correcta de las instrucciones, se recomienda al Cliente no llevar a cabo operaciones o maniobras en la máquina en el caso en que tenga dudas acerca de la tarea que debe realizar, en cambio deberá contactar con el servicio de asistencia para que le proporcione aclaraciones sobre el equipo.
- En caso de extravío de este manual, solicite otra copia al fabricante.

1.3 Límites de responsabilidad del fabricante

El fabricante no se considera responsable por las averías o fallos si estos resultaran debidos a alteraciones, aplicaciones incorrectas y/o por el uso no adecuado de la Mesa Refrigerada.

- El usuario debe cumplir los requisitos incluidos en este manual de uso y especialmente:
 - Siempre utilice el aparato respetando los límites admitidos e incluidos en este manual;
 - Siempre lleve a cabo las operaciones de limpieza y mantenimiento indicadas;
 - En caso de averías y/o roturas pida y utilice únicamente los repuestos originales previstos por el fabricante.
- Las eventuales modificaciones, adaptaciones u otras operaciones que fuera necesario realizar en las mesas refrigeradas que se han introducido sucesivamente en el mercado, no obligan al fabricante a intervenir en la mesa suministrada anteriormente, ni tampoco considerará el equipo y su respectivo manual de uso como carente o inadecuado.
- Las instrucciones contenidas en este manual no sustituyen sino que integran las obligaciones del empresario para el cumplimiento de la legislación vigente acerca de las normas de prevención y seguridad.
- Asimismo estas condiciones están sometidas al cumplimiento de las indicaciones relativas a la correcta instalación y alimentación eléctrica que deberán ser respetadas rigurosamente.
- El fabricante no se considerará responsable por las roturas, accidentes o inconvenientes varios debidos al incumplimiento (de todas formas el no aplicar) de las indicaciones incluidas en este manual. Lo mismo vale para la realización de modificaciones, variantes y/o instalaciones de accesorios no autorizados.

1.4 Conformidad con las directivas

Este aparato se ha diseñado y fabricado de acuerdo con las disposiciones de las directivas y respectivas normas armonizadas específicas del sector. Las especificaciones para la utilización y las advertencias incluidas en este manual se proporcionan con el fin de garantizar la protección del usuario de conformidad con los requisitos de las directivas: 2006/42/CE (Directiva de máquinas), 2014/35/CE (Directiva sobre baja tensión), 2014/30/CE (Directiva de compatibilidad electromagnética), que atañen a la seguridad de la maquinaria a la que se hace referencia en la declaración CE de conformidad que se muestra a continuación.

1.5 Garantía

La empresa garantiza los productos vendidos por un plazo de un (1) año a contar de la fecha de entrega, considerando su correcta utilización. La garantía se limita a la reparación o sustitución franco fábrica, de las piezas defectuosas, por defecto de material o fabricación comprobado. Las piezas reemplazadas siguen siendo propiedad de la empresa. El coste de la mano de obra para la reparación y la gestión de misiones del personal de la empresa corren a cargo del cliente, así como los gastos de transporte y envío. Queda excluido cualquier otro tipo de indemnización, tampoco podrán exigirse daños directos y/o indirectos de cualquier naturaleza y especie. Quedan excluidas las partes eléctricas, los materiales de consumo, y todo aquello que resulte averiado debido a utilización incorrecta, impericia y maniobras de utilización incorrectas. La garantía pierde su validez cuando el comprador no respete los plazos de pago y cuando los productos hayan sido reparados o desmontados sin autorización.

1.6 Declaración CE de conformidad [Véase Declaración CE de conformidad en página 10]

1.7 Indicaciones generales sobre seguridad

Antes de instalar y poner en funcionamiento la Mesa Refrigerada:

- Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual.
- Utilice la Mesa Refrigerada única y exclusivamente para el fin para el que ha sido concebida (véase el apartado “2.3 - Uso previsto”).
- No utilizar la Mesa Refrigerada para la conservación de productos no alimenticios o sustancias explosivas como aerosoles con propulsores inflamables.
- Asegúrese de que la alimentación de red se corresponda con lo previsto (véanse las características de alimentación en la placa de identificación aplicada al aparato adquirido).
- La Mesa refrigerada no debe ser utilizada por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien sin la debida experiencia y/o familiaridad con el uso del aparato.
- No utilice accesorios (parrillas, guías, soportes, etc.) que no están incluidos en el suministro.
- Los alimentos deben conservarse en recipientes específicos o en su embalaje original.



ATENCIÓN: Las instrucciones siguientes sobre seguridad sirven para proteger al usuario frente a posibles peligros, accidentes y/o lesiones.

- Asegúrese de que no nunca exista el peligro de tropezar con el cable de alimentación, asimismo asegúrese de que nadie pueda quedarse enganchado en éste o lo pise.
- No utilice el aparato en caso de detectar anomalías y/o mal funcionamientos que no se describen en el apartado “6 Problemas – Causas – Soluciones”. En dicho caso, solicite la asistencia de un técnico especializado. Nunca intente realizar reparaciones por iniciativa propia.
- En caso de que fuera necesario, siempre desconecte, según este orden, primero las líneas de alimentación de la toma y sucesivamente las del aparato.
- Cuando el aparato no se va a utilizar por un largo periodo, es preciso desconectar el cable de alimentación de la red. Únicamente de esta manera el aparato está sin tensión eléctrica a la vez que está protegido frente al encendido accidental.
- Nunca extraiga el enchufe de la toma de alimentación tirando del cable.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor (hornos y/u hornallas, elementos de calentamiento tales como radiadores o convectores etc), tampoco exponerlo a la luz directa del sol, para evitar el sobrecalentamiento con la consecuente pérdida de eficiencia.

2 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MESA REFRIGERADA

La Mesa Refrigerada al cual el presente manual hace referencia es apto para la conservación de productos envasados y otros, introducidos en el mismo después de un proceso de enfriamiento dentro de un adecuado abatidor de temperatura. La Mesa se compone de:

- Grupo refrigerante en “monobloque” extraíble.
- Estructura interna y externa de acero inoxidable. Cantos internos redondeados para una mejor limpieza. Puertas con cierre automático y junta magnética. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.
- Controlador digital con sonda NTC. Refrigeración ventilada con gas R134a para temperatura normal y R507 y/o R404a/R507 para baja temperatura. Descongelación y evaporación del agua de condensación automática.
- Guías porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inox ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). Tirador profesional y compacto con diseño innovador.
- Suplementos: kit guías pastelería, luz interna, puertas de vidrio, kit ruedas, cajoneras con cajones de tres alturas distintas, soporte.

2.1 Series, modelos y configuraciones

Las Mesas Refrigeradas están realizadas en distintos modelos de acuerdo con la temperatura de enfriamiento, de su profundidad (600 - 700 o 800 mm), del número de puertas (2, 3 o 4 puertas) y del tipo de uso al cual están destinados.

En particular las Mesas Refrigeradas están subdivididas en dos categorías de temperatura:

SERIE	TEMPERATURA	USO Y FUNCIÓN
TN	0°C ÷ 10°C	Capaces de conservar productos frescos por breves períodos de tiempo (semanas).
BT	-18°C ÷ -22°C	Capaz de conservar productos congelados por largos períodos de tiempo (meses).

MODELOS y CONFIGURACIONES:

MODELOS	CONFIGURACIONES
600	Con dos puertas
	Con tres puertas
	Con cuatro puertas
700	Con dos puertas
	Con tres puertas
	Con cuatro puertas
800	Con dos puertas
	Con tres puertas
	Con cuatro puertas

En los modelos de 700 de ancho se pueden montar además tres distintas tipologías de cajoneras en el lugar de una o varias puertas.


MODELOS	CONFIGURACIONES
K3C1/3	Cajonera tipo 1 con tres cajones (1/3 + 1/3 + 1/3)
K2C1/2	Cajonera tipo 2 con 2 cajones (1/2 + 1/2)
K2C2/3	Cajonera tipo 3 con 2 cajones (1/3 + 2/3)

2.2 Datos técnicos

Para la consulta de los datos técnico-funcionales del aparato hacer referencia a la placa de identificación que se encuentra a bordo del aparato mismo (interior del compartimento).


2.3 Uso previsto

La Mesa Refrigerada ha sido concebida y fabricada con la finalidad de poder alcanzar en un plazo de tiempo muy breve y mantener en su interior una temperatura capaz de conservar los productos alimentarios de gastronomía y pastelería a la temperatura ideal de conservación.



ATENCIÓN: no introducir en el aparato bebidas o alimentos calientes. Utilizar aparatos idóneos (abatidores de temperatura) para reducir temperatura en el centro del alimento.

La Mesa Refrigerada es adecuada para la conservación de productos que, al momento de su almacenamiento en el interior del aparato mismo, han ya alcanzado la temperatura cercana a la ideal para su conservación.



ATENCIÓN: Los productos congelados no deben ser cargados en las Mesas de la serie BT si su temperatura resulta ser superior a los -18°C ya que los productos calientes o parcialmente refrigerados comprometen el correcto funcionamiento de los equipos provocando un aumento de la temperatura interna de la mesa con consecuente riesgo de deterioro incluso de los productos ya introducidos en ella.

En la siguiente tabla están señalados, a título indicativo y subdivididos por serie (TN e BT), los tiempos de mantenimiento de productos y mercancías en el interior de Mesas Refrigeradas, correctamente instaladas y con buen mantenimiento.

Producto	Serie TN Conservación productos frescos - (*)		Serie BT Conservación productos congelados - (*)		Temperatura máxima para el transporte - (*)
	(°C)	(Meses)	(°C)	(Meses)	(°C)
Carnes	0 ÷ +2	1 ÷ 5	-18	6 ÷ 9	5
Pescado	0 ÷ +2	3	-18	6 ÷ 9	5
Fruta	0 ÷ +5	5	-18	6 ÷ 9	ambiente
Lácteos	0 ÷ +2	1 ÷ 10	-18	6 ÷ 9	5
Vegetales	0 ÷ +5	2 ÷ 6	-18	6 ÷ 9	ambiente
Bebidas	1 ÷ +5	/	/	/	ambiente
Helados envasados	/	/	-18	6 ÷ 9	-18

(*) - Para informaciones más detalladas respetar las especificaciones descritas en los productos confeccionados y/o en las informaciones relativas a las modalidades correctas de conservación y transporte suministradas por los productores y/o vendedores de productos a granel.

2.4 Modo correcto de utilización



ATENCIÓN: No sobrecargar las parrillas: el límite máximo de carga para cada parrilla es de 20 kg (Fig. 2).

Para garantizar máxima eficiencia de la Mesa Refrigerada es preciso utilizarlo siguiendo estas pocas pero importantes medidas:

- Colocar los productos dentro del aparato procurando no obstruir la libre circulación del aire refrigerado. Con este fin se recomienda colocar los productos en las parrillas dejando unos cm de espacio entre uno y otro, para que toda la superficie de cada producto quede expuesta al flujo de aire refrigerada favoreciendo una refrigeración más rápida y uniforme de los mismos.
- NUNCA apoye los productos en el fondo del aparato o en la parte trasera o en apoyo a la puerta delantera para no obstruir el flujo de aire constante de refrigeración (fig. 3).
- Evitar sobrecargar las parrillas del aparato, en particular la parrilla cercana a las bocas de envío y de aspiración del aire de refrigeración.
- Asegurarse cerrar correctamente las puertas de la Mesa Refrigerada después de cada apertura.
- Limite la apertura de las puertas lo estricto necesario para evitar la continua dispersión al exterior del aire frío con el consecuente aumento de la temperatura interna.
- Después de haber retirado los productos fríos de la Mesa Refrigerada, evite dejarlos por largo tiempo en lugares no refrigerados para evitar la pérdida excesiva de frío antes de su introducción en la Mesa.
- Cubra o envuelva los alimentos antes de introducirlos dentro de la Mesa Refrigerada y evite la introducción de alimentos calientes o líquidos en evaporación.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES Y MODALIDADES CORRECTAS DE EMPLEO
<p>● IMPORTANTE: La apertura de las puertas de la Mesa Refrigerada provoca la salida de aire frío. Considere que en condiciones de temperaturas medias ambientales (aproximadamente 25/30° C) con el equipo funcionando a régimen, pueda ser tolerado un número máximo de 8 aperturas por un tiempo medio de 5/8 segundos cada una distribuidas en el transcurso de una hora. Con el aumento de la frecuencia de apertura y del tiempo de permanencia de las puertas en la posición abierto, se reducirá de manera progresiva el nivel de eficiencia de la Mesa refrigerada y no quedará garantizada la temperatura óptima de ejercicio en el interior del aparato mismo.</p>
<p>● IMPORTANTE: La apertura prolongada de las puertas o el cierre incorrecto de las mismas, puede provocar la formación de hielo en el interior del aparato y/o cerca de la junta de estanqueidad de las puertas mismas.</p>
<p>● IMPORTANTE: En caso que los productos elaborados permanezcan en zonas no refrigeradas por un tiempo superior a las dos horas se deben colocar nuevamente en las celdas para refrigerarlos antes de cargarlos nuevamente en el interior de la Mesa Refrigerada.</p>
<p>● IMPORTANTE: Cabe señalar que la ley sobre la conservación de los productos PROHÍBE un segundo proceso de congelación o ultra congelación de productos descongelados.</p>

3 INSTALACIÓN DE LA MESA REFRIGERADA

3.1 Descarga y desplazamiento



ATENCIÓN: El desplazamiento de la Mesa Refrigerada se realiza por medio del palé con el que se entrega. La Mesa Refrigerada siempre debe mantenerse en posición vertical y como indicado en el embalaje mismo (Fig. 4).



ATENCIÓN: El embalaje **NO DEBE** colocarse ni ser mantenido en **VERTICAL** para evitar abolladuras o roturas al aparato mismo y el derrame de aceite del compresor, perjudicando el correcto funcionamiento del sistema y su posible consecuente daño.

El embalaje se puede transportar fácilmente con una carretilla elevadora u otro dispositivo de elevación con capacidad adecuada (fig. 5). Estos medios se utilizan para las operaciones de descarga y desplazamiento.



ATENCIÓN: Las operaciones de elevación y transporte puede ser muy peligrosas cuando no se realizan con máximo cuidado: por lo tanto es preciso alejar a las personas ajenas a la obra, y luego limpiar, despejar y delimitar la zona de tránsito de la carga.

Antes de proceder a las operaciones de elevación, (fig. 6) verifique que:

- Eventuales elementos móviles de la máquina estén bien bloqueados;
- con la carretilla elevadora, el agarre de los estribos en el palé sobre el que está embalada se realice de manera tal que la Mesa Refrigerada se encuentre centrada y su peso resulte equilibrado;
- la elevación y el desplazamiento del embalaje, se lleve a cabo con máximo cuidado y despacio, sin sacudidas ni movimientos bruscos;
- durante el desplazamiento del aparato, si fuera posible, nunca debe elevarse la carga por más de 10/15 cm del suelo.

3.2 Desembalaje

La Mesa Refrigerada se entrega con embalaje de protección en cartón, madera y poliestireno. Estando en el lugar de instalación:

- Quite los embalajes (precintos, cartones, poliestireno de protección, etc.) y de las películas de protección situadas en las superficies en acero;
- eleve la Mesa refrigerada usando la carretilla elevadora y retire el palé debajo del equipo procurando realizar esta maniobra con extremo cuidado, despacio, sin sacudidas ni movimientos bruscos y sin dañar el fondo del aparato.



ATENCIÓN: Evite dejar materiales de embalaje al alcance de los niños ya que son fuentes potencial de peligro, por lo tanto encárguese de su eliminación de acuerdo con los requisitos vigentes en el país de instalación.

Después de retirar el embalaje asegúrese de que:

VERIFICACIÓN MATERIAL ENTREGADO E INTEGRIDAD DE LA MESA REFRIGERADA
● Extraiga del interior del abatidor/congelador todo el material incluido en el suministro (bolsa con documentación e instrucciones de instalación y uso).
● Verifique que el equipo cumpla con lo establecido durante la fase de compra o contrato (tipo de aparato, accesorios y, en su caso, suministros específicos).
● Asegúrese de que el aparato esté íntegro y no muestre defectos, roturas, abolladuras o partes dañadas - (en caso de presencia de daño comprobado, NO UTILICE el aparato y contacte lo antes posible con su vendedor).

3.3 Lugar de instalación

Para garantizar la máxima eficiencia de la Mesa Refrigerada durante el funcionamiento, es indispensable que sea instalada en un lugar seco, bien ventilado, cuya temperatura ambiente corresponda a la **CLASE CLIMÁTICA** indicada en la placa de datos del modelo.

CLASE CLIMÁTICA	TEMPERATURA (en °C)	HUMEDAD (en %)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

Según ISO 23953-2.

CLASE CLIMÁTICA	TEMPERATURA (en °C)
3	32°C ± 2°C
4	32°C ± 2°C
5	43°C ± 2°C

Según IEC 60335-2-89.

Por lo tanto es necesario asegurarse de que el lugar de instalación:

- Está equipado con una instalación eléctrica según normativa que cuenta con puesta a tierra y toma de fuerza ubicada cerca del aparato mismo;
- garantice una renovación de aire suficiente, incluso en los periodos de cierre de la sala;
- no debe estar expuesto a los rayos del sol y/o de otras fuentes de irradiación (p.ej. lámparas de iluminación de incandescencia de alta intensidad, hornos y hornallas, elementos irradiantes para la calefacción tipo radiadores y/o termoconvectores etc.);
- sea lo suficientemente amplio para poderlo utilizar de manera cómoda;
- esté cerrado y protegido contra el acceso de personas no autorizadas para su utilización;

3.4 Colocación de la Mesa Refrigerada

La Mesa Refrigerada debe ser colocada respetando las distancias mínimas de seguridad iguales a 100 mm de la pared o de otros equipos (véase **fig. 7**).

Colocada en el piso apoyada en las cuatro patas, para garantizar la eficiencia máxima de la Mesa Refrigerada es indispensable que las tomas de aire de la unidad condensadora (presentes en la parte frontal e inferior del aparato) no estén obstruidas por muebles y/o cuerpos extraños.



ATENCIÓN: No cubrir las tomas de aire de la unidad condensadora apoyando delante del aparato cajas, baldes, etc. y/o apoyando en el plano de la Mesa Refrigerada repasadores o telas que puedan colgar cubriendo las tomas de aire (véase **fig. 8**).

3.5 Nivelación y fijación

Nivelación



ATENCIÓN: este procedimiento es necesario para asegurar el correcto funcionamiento de la salida del agua de descongelación y lavado (cuando esté presente) y para evitar las posibles y molestas vibraciones del motor.

En el siguiente orden, realizar:

- Un control con el nivel de burbuja tórica de la correcta nivelación longitudinal y transversal de la Mesa Refrigerada; de ser regule el nivel mediante las patas de tornillo (**fig. 9**);

- Una verificación del correcto posicionamiento de la bandeja recoge condensación y del respectivo tubo de descarga (si está previsto).

Fijación a la pared: Para las Mesas Refrigeradas no está previsto ningún tipo de fijación a la pared.

3.6 Acometida eléctrica

Medidas generales:

La acometida de la máquina a la red de alimentación eléctrica debe ser llevada a cabo por personal experto y cualificado.

- La Mesa Refrigerada debe estar conectada DE MODO PERMANENTE a la red eléctrica mediante un INTERRUPTOR MAGNETOTÉRMICO que debe encontrarse cerca del mismo además de ser fácilmente accesible por parte del operador.
- el interruptor magnetotérmico debe contar con el marcado concedido por una Entidad de Certificación de Calidad (IMQ o equivalente) y debe ser marcado como dispositivo de interrupción eléctrica de la máquina;
- la máquina sale de la fábrica ya preparada para tensión 1/N 230 V 50 Hz monofásica y equipada con cable de alimentación con el respectivo sistema de bloqueo de la máquina;
- la conexión para la tensión 3/N/PE 220V 60 Hz trifásica debe ser solicitada en el momento del pedido, antes de que la máquina salga de la fábrica para poder equiparla con el cable de alimentación correspondiente y un dispositivo de bloqueo idóneo;
- en cambio, correrá a cargo del usuario la preparación del interruptor magnetotérmico monofásico o trifásico según el modelo de máquina que se posee;
- el usuario tiene la obligación de instalar el cable de alimentación de la máquina de acuerdo con las normas técnicas vigentes en el país en el que está instalada la máquina;
- asegúrese de que el valor medido de la tensión de red se corresponda con el valor que aparece en la placa CE específica montada en la máquina.
- asegurarse que el cable de alimentación de la máquina esté íntegro. Si está dañado, el mismo debe ser cambiado por el fabricante, a través de su servicio de asistencia o por personal cualificado.

ATENCIÓN:



Compruebe periódicamente la integridad del cable de alimentación, del enchufe y de la relativa toma. Si el cable de alimentación está dañado puede ser sustituido solamente por el fabricante, por el distribuidor local que ha vendido el aparato o por el personal autorizado para los mantenimientos y las reparaciones. Nunca extraiga el enchufe de la toma de alimentación tirando del cable.

Acometida eléctrica:

Si la Mesa Refrigerada se entrega con cable sin la toma de alimentación, estará a cargo del personal técnico habilitado del Cliente realizar su correcta conexión a la red eléctrica de alimentación.

ATENCIÓN:








- En la red de alimentación de la instalación disponga un dispositivo de desconexión fijo (no incluido) con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones dictadas por la categoría de sobretensión III.
- Compruebe siempre la eficacia de la puesta a tierra de la instalación eléctrica, obligatoria, que deberá ser conectada al aparato.
- Asegúrese de que la alimentación de red se corresponda con lo previsto (véanse las características de alimentación en la placa de identificación aplicada al aparato adquirido).



4 INTERFAZ USUARIO

Todas las operaciones de encendido y de configuración de las temperatura de ejercicio del Armario Refrigerante se realizan por el operador mediante el panel de mandos colocado en la parte superior del aparato. Están disponibles dos modelos de paneles de mando, según el modelo de armario.

4.1 Descripción del panel de mandos Estándar (EV3B)

1		Tecla digital de Encendido/Apagado dispositivo de interfaz usuario (controlador). El controlador puede asumir tres estados de funcionamiento: Estado ON: el dispositivo está alimentado y está encendido; los usos pueden ser activados. Estado "Stand-by": el dispositivo está alimentado pero está apagado vía software; los usos están apagados. Estado OFF: el dispositivo no está alimentado; los usos están apagados.
		Donde esté presente, también es posible controlar, con una breve presión, el encendido o el apagado de la luz en el interior de la celda.
2		Desbloqueo del teclado y tecla de función de acceso al set point operativo del dispositivo. Durante las operaciones de configuración/modificación, la presión de la tecla permite la confirmación/guardado del dato configurado.
3		Tecla función de navegación (hacia abajo) de los parámetros de funcionamiento del dispositivo. En la fase de programación, la presión de la tecla disminuye de a una unidad del valor configurado.
4		Tecla función de navegación (hacia arriba) de los parámetros de funcionamiento del dispositivo. En la fase de programación, la presión de la tecla aumenta de a una unidad del valor configurado. Si se toca por 4 segundos consecutivos, la tecla ordena la puesta en marcha del ciclo de descongelación manual.
5		Pantalla de temperatura/señalización: con el encendido del dispositivo y durante un ciclo de trabajo normal, se muestra en tiempo real la temperatura interna del aparato. Los eventuales ledes activos (o parpadeantes) suministran informaciones adicionales sobre el estado de funcionamiento del aparato (véase ficha técnica del controlador para indicaciones y significado de los ledes).

Encendido/apagado del dispositivo

- Asegúrese de que el teclado está bloqueado y no haya ningún procedimiento en ejecución;
- tocar la tecla  por 4 s: el LED  parpadeará, luego se apagará/encenderá.

Si el dispositivo está encendido, durante el normal funcionamiento la pantalla visualizará la temperatura de la celda.

Si el dispositivo está apagado, la pantalla estará apagada; el LED rojo  estará encendido.

Bloqueo/Desbloqueo del teclado








Para bloquear el teclado:

- Asegúrese de que no se esté ejecutando ningún procedimiento;
- no operar por 30 s: la pantalla visualizará "Loc" por 2 s y el teclado se bloqueará automáticamente.


Para desbloquear el teclado:

- Toque una tecla por 1 s: la pantalla visualizará "UnL" por 1 s.

Configuración del setpoint de trabajo

- Asegúrese de que el teclado está bloqueado y no haya ningún procedimiento en ejecución;
 - tocar la tecla : el led  parpadeará
 - utilizar las teclas  y  dentro de 15 s para configurar el parámetro;
 - confirmar con la tecla  o no operar por 15 s: el LED  se apagará, luego el dispositivo saldrá del procedimiento.
- Para salir del procedimiento sin confirmar la modificación, tocar la tecla .

Activación de la descongelación en modo manual







- Asegúrese de que el teclado está bloqueado y no haya ningún procedimiento en ejecución;
- tocar la tecla  por 4 s. para poner en marcha el ciclo de descongelación manual.




ADVERTENCIA

La descongelación se activa automáticamente y/o en modo manual si las condiciones lo permiten.
En armarios con temperatura positiva la descongelación se realizará con la detención del compresor y la ventilación forzada.
En armarios con temperatura negativa la descongelación se realizará con la resistencia y con el ventilador detenido.
En armario congelado 900 BT la descongelación se realiza con el sistema de gas caliente.


4.2 Descripción del panel de mandos Large (EVJ200)

1		Tecla función de navegación (hacia arriba) de los parámetros de funcionamiento del dispositivo. En la fase de programación, la presión de la tecla aumenta de a una unidad del valor configurado. Si se toca por 2 segundos consecutivos, la tecla ordena la puesta en marcha del ciclo de sobreenfriamiento o sobrecalentamiento.
2		Desbloqueo del teclado y tecla de función de acceso al set point operativo del dispositivo. Durante las operaciones de configuración/modificación, la presión de la tecla permite la confirmación/guardado del dato configurado.
3		Tecla función de navegación (hacia abajo) de los parámetros de funcionamiento del dispositivo. En la fase de programación, la presión de la tecla disminuye de a una unidad del valor configurado.
4		La presión de la tecla ordena el encendido o el apagado de la luz en el interior de la celda.
5		La presión de la tecla por 2 segundos consecutivos ordena la puesta en marcha del ciclo de descongelación.
6		Tecla digital de Encendido/Apagado dispositivo de interfaz usuario (controlador). El controlador puede asumir tres estados de funcionamiento: Estado ON: el dispositivo está alimentado y está encendido; los usos pueden ser activados. Estado "Stand-by": el dispositivo está alimentado pero está apagado vía software; los usos están apagados. Estado OFF: el dispositivo no está alimentado; los usos están apagados.
		Pantalla de temperatura/señalización: con el encendido del dispositivo y durante un ciclo de trabajo normal, se muestra en tiempo real la temperatura interna del aparato. Los eventuales ledes activos (o parpadeantes) suministran informaciones adicionales sobre el estado de funcionamiento del aparato (véase ficha técnica del controlador para indicaciones y significado de los ledes).

Encendido/apagado del dispositivo

- Asegúrese de que el teclado está bloqueado y no haya ningún procedimiento en ejecución;
- tocar la tecla  por 2 s: la pantalla se apagará/encenderá.

Si el dispositivo está encendido, durante el normal funcionamiento la pantalla visualizará la temperatura de la celda.

Si el dispositivo está apagado, la pantalla estará apagada; el LED rojo  estará encendido.

Bloqueo/Desbloqueo del teclado







Para bloquear el teclado:


- Asegúrese de que no se esté ejecutando ningún procedimiento;
- no operar por 30 s: la pantalla visualizará "Loc" por 2 s y el teclado se bloqueará automáticamente.

Para desbloquear el teclado:


- Toque una tecla por 1 s: la pantalla visualizará "UnL" por 1 s.

Configuración del setpoint de trabajo

- Asegúrese de que el teclado está bloqueado y no haya ningún procedimiento en ejecución;
- tocar la tecla : el led  parpadeará
- utilizar las teclas  y  dentro de 15 s para configurar el parámetro;
- confirmar con la tecla  o no operar por 15 s: el LED  se apagará, luego el dispositivo saldrá del procedimiento.

Para salir del procedimiento sin confirmar la modificación, tocar la tecla .

Activación de la descongelación en modo manual

- Asegúrese de que el teclado está bloqueado y no haya ningún procedimiento en ejecución;
- tocar la tecla  por 2 s. para poner en marcha el ciclo de descongelación manual.

**ADVERTENCIA**

La descongelación se activa automáticamente y/o en modo manual si las condiciones lo permiten.

En armarios con temperatura positiva la descongelación se realizará con la detención del compresor y la ventilación forzada.

En armarios con temperatura negativa la descongelación se realizará con la resistencia y con el ventilador detenido.

En armario congelado 900 BT la descongelación se realiza con el sistema de gas caliente.

5 MANTENIMIENTO

Las intervenciones de mantenimiento ordinario son todas aquellas operaciones cuya finalidad es mantener limpias y eficientes las distintas partes de la Mesa Refrigerada y deben ser llevadas a cabo periódicamente o cuando se considere necesario tras constatar la disminución del rendimiento de refrigeración del aparato.

Tratándose de sencillas operaciones de limpieza, estas operaciones por lo general las lleva a cabo el usuario.



ATENCIÓN: Para la seguridad, cabe señalar que todas las intervenciones de limpieza y mantenimiento deben ser llevadas a cabo cuando el aparato está apagado y desconectado de la fuente de alimentación eléctrica.

5.1 Preparación Mesa Refrigerada para las operaciones de mantenimiento y limpieza

Para el correcto funcionamiento de la Mesa Refrigerada y teniendo en cuenta el hecho de que la misma está destinada a la conservación de productos alimenticios, envasados o sin envasar, es indispensable mantener todas sus partes (paredes internas, parrillas, fondo y guías de deslizamiento) limpias en el tiempo. Para realizar las operaciones de limpieza:

- **Desconectar la alimentación eléctrica de la máquina;**
- **no usar** chorros de agua directos y a alta presión para el lavado de las paredes internas y de la puerta en vidrio con luz;
- **no usar** herramientas puntiagudas y/o raspadores para quitar el hielo, siga las indicaciones que figuran en el pár. 5.3 para realizar en su caso la descongelación manual;
- **no usar** sustancias a base de cloro (lejía, ácido muriático, etc...) o de todas maneras tóxicas para la limpieza o cerca de la Mesa Refrigerada;
- **usar sólo** agua tibia con detergentes no agresivos teniendo cuidado de secar todas las partes tratadas con un paño suave.

INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RECOMENDADAS	
Cada Día	<ul style="list-style-type: none"> ● una limpieza cuidadosa externa de la Mesa Refrigerada; ● una atenta limpieza de la parte interna de la puerta cerca de la guarnición de junta (véase Pár. 5.3).
Cada Semana	<ul style="list-style-type: none"> ● una limpieza semanal completa de todas las partes internas del armario (paredes internas, parrillas, fondo y guías de deslizamiento). ● de ser necesario, un ciclo de descongelación en manual (véase el pár. 4.5).
Cada Mes	<ul style="list-style-type: none"> ● una limpieza atenta del condensador (véase el pár. 5.4) y de la unidad de refrigeración superior.

5.2 Limpieza interna y externa de la Mesa Refrigerada

- Limpie cuidadosamente las superficies de la Mesa Refrigerada pasándole una esponja suave y detergente neutro.
- El detergente no debe contener cloro ni tiene que ser abrasivo. Antes del uso, diluir en su caso los detergentes según las instrucciones que figuran en la etiqueta.
- Deje actuar los detergentes durante al menos cinco minutos,
- Enjuague meticulosamente las paredes internas y externas del aparato utilizando una esponja enjuagándola más veces con agua corriente.
- Seque cuidadosamente usando una esponja o un paño limpio y seco.



ATENCIÓN: no use por ningún motivo herramientas u objetos que puedan producir cortes con la consecuente formación de herrumbre en las partes dañadas a lo largo del tiempo.

5.3 Limpieza junta puerta

- Mantener limpia las guarniciones de estanqueidad de las puertas es un factor indispensable para obtener la máxima eficiencia de su Mesa Refrigerada. Es preciso eliminar constantemente los residuos de producto, polvo y/o cristales de hielo que pueden haberse depositado o formado en las guarniciones de estanqueidad, con el fin de garantizar el cierre hermético de la Mesa Refrigerada y evitar dispersiones de aire frío. Para la limpieza de las guarniciones utilice un paño suave o una esponja y agua tibia con detergentes no agresivos. Es posible quitar las guarniciones de sus asientos para conseguir una limpieza óptima.

5.4 Limpieza condensador

Un condensador sucio reduce las prestaciones del motor y aumenta los consumos de energía eléctrica.

- La limpieza del condensador se debe realizar con el equipo apagado utilizando una aspiradora y una brocha a teniendo cuidado de limpiar las aletas.



ATENCIÓN:
DURANTE LE LIMPIEZA SE RECOMIENDA USAR GUANTES PROTECTORES PUESTO QUE EL CONTACTO ACCIDENTAL CON LAS ALETAS DEL CONDENSADOR PUEDE CAUSAR CORTES Y EXCORIACIONES EN LAS MANOS.

5.5 Mantenimiento extraordinario de la Mesa Refrigerada



ATENCIÓN:

Todas las intervenciones en la máquina que no están incluidas en las intervenciones de normal "Mantenimiento Ordinario", deben considerarse "Mantenimiento Extraordinario" y deben ser llevadas a cabo única y exclusivamente por personal cualificado en el establecimiento del cliente o en un centro de asistencia técnica autorizado.

Le recomendamos que le solicite a su vendedor, un contrato de "Mantenimiento Periódico" en el que se prevea la ejecución de todas aquellas intervenciones de verificación del funcionamiento, de control del funcionamiento correcto y de la posible sustitución de partes sujetas a deterioro que resultaran necesarias a lo largo del tiempo y que están incluidas en las intervenciones de mantenimiento de tipo extraordinario.

AL MENOS UNA VEZ AL AÑO ES PRECISO HACER VERIFICAR A TÉCNICOS ESPECIALISTAS:
<ul style="list-style-type: none"> ● El correcto funcionamiento de la instalación de refrigeración. ● La correcta presión del gas refrigerante.
IMPORTANTE: todas las sustituciones de partes de la máquina deben ser llevadas a cabo usando piezas de repuesto originales.

5.6 Cambio de la puerta con la cajonera (sólo en mesas modelo 700)

En las Mesas Refrigeradas modelo 700 se pueden montar las cajoneras (opcionales) en lugar de una o varias puertas. Para sustituir una puerta con la cajonera seguir las indicaciones que se describen a continuación:

- Adquirir la cajonera deseada entre los tres modelos disponibles o:
 - Tres cajones de 1/3 + 1/3 + 1/3 (part. 1);
 - Dos cajones de 1/2 + 1/2 (part. 2);
 - Dos cajones de 1/3 + 2/3 (part. 3).
- **Desconecte la alimentación eléctrica de la máquina** (part. 4 y/o 5).
- Asegúrese de que dentro del aparato no haya productos, de lo contrario vacíe el aparato.
- Abrir la puerta para cambiar y quitar el tornillo (part. 6) que bloquea el grupo muelle a la bisagra inferior.
- Quitar los dos tornillos de fijación de la bisagra superior (part. 7).
- Agarrar la puerta y levantarla inclinándola levemente para quitarla de la bisagra inferior, luego quitarla de la mesa.
- Quitar la bisagra inferior (part. 8) del marco de la mesa aflojando y quitando los dos tornillos de fijación (part. 9).
- Quitar de la mesa todas las eventuales guías de apoyo bandejas (Part. 10) desenganchando los relativos estribos de soporte (Part. 11).
- Quitar todos los cajones (part. 12) del marco de la cajonera (part. 13).
- Introducir el marco de la cajonera (part. 13) en el interior de la mesa hasta alcanzar el fondo del compartimiento (part. 14).
- Bloquear el marco de la cajonera a la estructura de la mesa usando los 8 tornillos de fijación previstos.

Nota: Los cuatro tornillos (part. 15) que fijan el marco de la cajonera al costado exterior de la mesa van atornillados directamente en el injerto existente previsto en el marco de la mesa misma (part. 16) mientras los cuatro tornillos que fijan la cajonera al marco interno de la mesa (part. 17) se deben bloquear con las respectivas tuercas de bloqueo (part. 18).

Atención: Si una cajonera está instalada en el lugar de una de las puertas centrales de la mesa, todos los tornillos de fijación (part. 15 y 17) se deben bloquear con las respectivas tuercas (part. 18).

- Introducir todos los cajones (part. 12) en el marco de la cajonera colocándolos directamente en las adecuadas guías (part. 19).

5.7 Preparación de la Mesa Refrigerada para inactividad prolongada

En caso de inactividad prolongada de la Mesa Refrigerada y para conservarlo en las mejores condiciones, realice lo siguiente:

- Coloque el interruptor de alimentación en la red eléctrica en la posición "OFF" (part. 1).
- Con la máquina dotada de toma de alimentación, quite el enchufe de la toma (part. 2)
- Vaciar el aparato y limpiarlo como se describe en el pár. 5.2 - Limpieza interna y externa Mesa Refrigerante.
- Deje la puerta (o puertas) entreabiertas para evitar la formación de malos olores.
- Cubra el grupo compresor con una tela en nylon para protegerlo del polvo.

5.8 Solicitud e instalación de los accesorios opcionales posteriormente a la compra

Si después de la compra fuera necesario montar uno o más accesorios opcionales:

- Solicite la pieza opcional original a su vendedor o al punto de venta a usted más cercano;
- de ser necesario, haga llevar a cabo la instalación "personal cualificado" o "personal técnico habilitado" del centro de asistencia técnica más cerca.

5.9 Control a distancia unidad condensadoras

Si se adquiere un aparato con unidad condensadora a distancia es necesario seguir el siguiente procedimiento:

Instalación con expansión en Capilar:

El aparato se proporciona sólo con la unidad de evaporación ya colocada y cableada en el aparato.

Como se muestra en la Figura "A" se distinguen los dos tubos de cobre en la parte delantera. Un tubo de 6 mm para el envío y un tubo de 10 mm para la aspiración.

En el tubo de envío se conectará el tubo capilar y el filtro deshidratador. En el tubo de 10 mm se conectará el tubo de aspiración. Se recomienda el aislamiento del tubo de aspiración para evitar efectos de condensación indeseados.

Después de la soldadura de los componentes capilar filtro tubo de envío y tubo de retorno soldar o bien con manguitos de brida con funda, conectar los tubos a la unidad condensadora. La unidad debe ser sin el receptor de líquido.

Realizar un control meticuloso de las soldaduras y de las conexiones con un específico detector de pérdidas. Realizar todo el vaciado. Cargar el refrigerante y luego iniciar la unidad condensadora.

Las conexiones eléctricas Unidad condensadora/Unidad de evaporación son como se muestra en la Figura "B"

Aplicaciones con válvula de expansión termostática:

Proceder como anteriormente descrito.

Cambiar el capilar con una válvula de expansión termostática y Unidad condensadora con receptor de líquido.

Si el aparato se conecta a un sistema con refrigeración centralizada además de la válvula termostática de expansión delante de la misma introducir una válvula solenoide. Véase Figura "C"

Componentes adicionales para control a distancia:

Aparatos para temperaturas Positivas de -2°C a +10°C Refrigerante R134A y Para conexión a Centrales frigoríferas R404A/R507.

Aparatos para temperaturas Negativas de -18°C a -25°C Refrigerante R404A/R507.

Las cantidades serán introducidas en relación a la distancia Unidad condensadora / sección de evaporación

Dimensiones capilares y válvulas de expansión termostáticas Para temperaturas de -2°C a +10°C R134A

Armario 600 Lt – 700 Lt – Todas las mesas 2/3/4 Puertas L=1900mm Diámetro interno 1 mm

Armario 1200 Lt y 1400 Lt L=2550mm Diámetro 1,2 mm

Válvula de expansión Danfoss TN2 con Orificio 0x

Dimensiones capilares: Para temperaturas de -18°C a -25°C R404A/R507

Armario 600 Lt – 700 Lt – Todas las mesas 2/3/4 Puertas L=1650mm Diámetro interno 1.0 mm

Armario 1200 Lt y 1400 Lt L=1400mm Diámetro 1,0 mm

Válvula de expansión Danfoss TS2 con Orificio 00

Filtro deshidratador DE 30 gramos para soldar.

Compresores: TN 600/700/Mesas todas Compresores para R134A CC de 7cc máximo 9cc

Compresores TN 1200/1400 compresores para R134A CC de 11cc máximo 13cc

Compresores BT 600/700/Mesas con R404A/R507 CC de 14cc de máximo 16cc

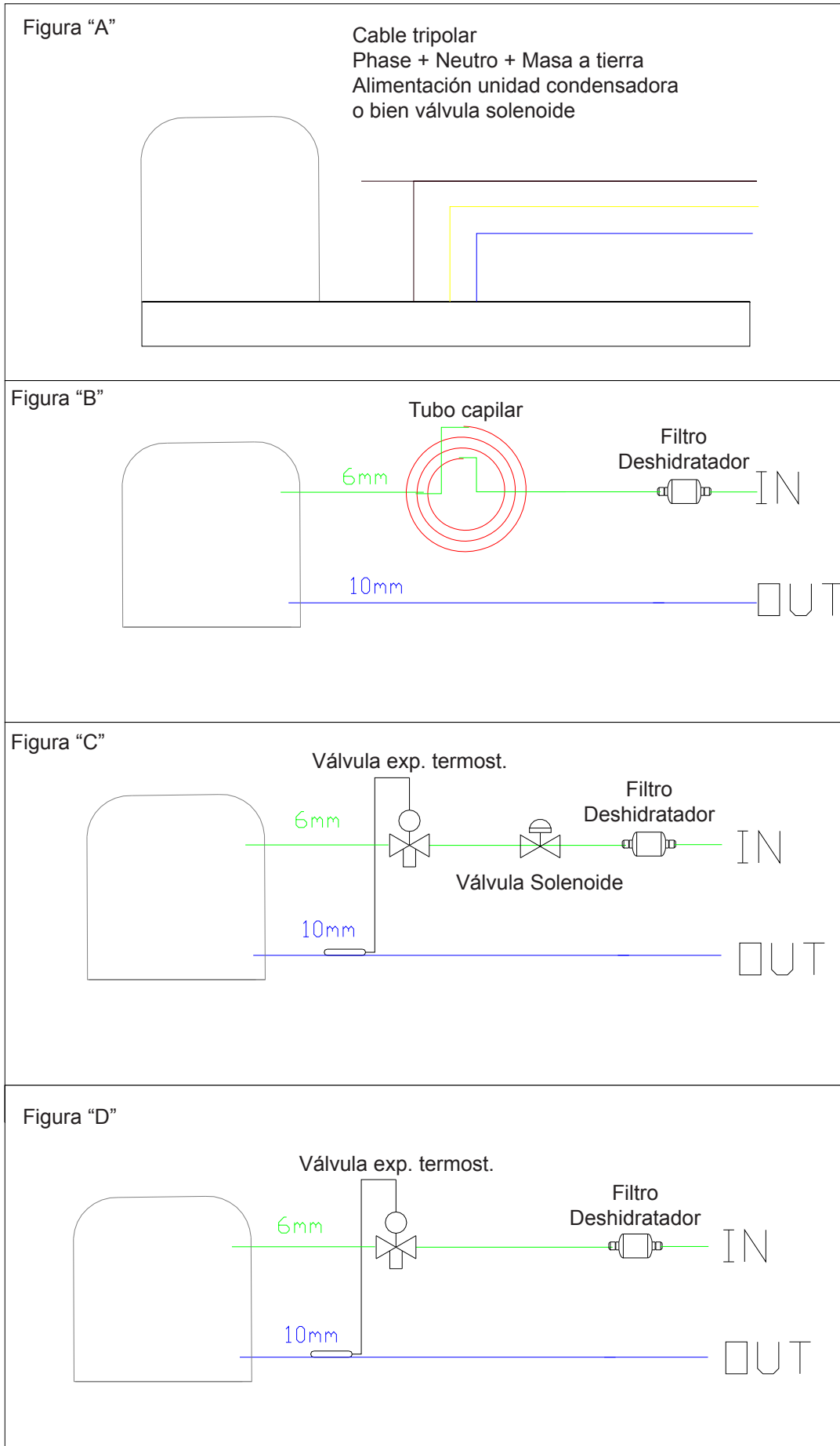
Compresores BT 1200/1400 con R404A/R507 CC de 21cc de máximo 26cc

Atención: Distancia máxima recomendada 15 mt en plano.

Altura máxima de Evaporador y Unidad condensadora 3 mt con sifón en la aspiración de 1,5 mt

Línea aspiración con pendiente del 2% hacia la unidad condensadora.

Temperaturas medias de evaporación: para R134a -10°C – para R404a/R507 -30°C.





6 PROBLEMAS - CAUSAS - SOLUCIONES

En este apartado se muestran los problemas más probables que pueden producirse antes de la puesta en marcha y durante el funcionamiento de la máquina. En el caso en que la máquina no se ponga en marcha o bien se apague mientras está funcionando, antes de solicitar la intervención del Centro de Asistencia técnica, le sugerimos realizar ante todo las verificaciones que se detallan a continuación; en estas páginas se muestran los procedimientos correctos que en algunos casos son suficientes para solucionar esos pequeños problemas de tipo técnico o funcional que pueden presentarse.

P.	La Mesa Refrigerada no arranca.
C.	El interruptor diferencial de alimentación eléctrica está desactivado.
S.	Colocar el interruptor en la posición "ON".
C.	Interruptor de encendido máquina (Interruptor luz verde) desactivado
S.	Presionar el interruptor de encendido de la Mesa Refrigerada.

P.	La Mesa Refrigerada no consigue alcanzar y/o mantener la temperatura programada:
C.	La guarnición de estanqueidad de la puerta está sucia y no permite el cierre hermético del aparato.
S.	Limpiar la guarnición de estanqueidad de la puerta eliminando los residuos de suciedad y/o hielo.
C.	Las aletas del condensador está cubiertas de polvo.
S.	Limpiar el condensador siguiendo las indicaciones contenidas en el pár. 5.4 de este manual.
C.	Dispersión del poder refrigerante debido a aperturas frecuentes y/o prolongadas de las puertas.
S.	Seguir las indicaciones de uso que figuran en el pár. 2.4 y verificar que la instalación funcione correctamente.
S.	Controlar que las bocas de flujo de aire no están obstruidas.

P.	Durante el funcionamiento se verifican frecuentes formaciones de condensación y hielo en las paredes y en las puertas:
C.	La puerta no está cerrada correctamente.
S.	Comprobar que no hayan obstáculos para el cierre de la puerta. Luego, cerrar correctamente las puertas.
C.	Aberturas frecuentes y/o prolongadas de las puertas.
S.	Seguir las indicaciones de uso que figuran en el pár. 2.4 y verificar que la instalación funcione correctamente.

P.	El instrumento de ajuste/programación de la temperatura instalado no funciona correctamente:
C.	Conexiones eléctricas defectuosas y/o aflojadas.
S.	Verificar las conexiones eléctricas del instrumento (hacer realizar el control a un técnico especializado).
C.	La alimentación de red tiene cambios repentinos de tensión superiores a $\pm 10\%$.
S.	Hacer realizar el control de la red de alimentación eléctrica a un técnico especializado.

Señalización de error en la pantalla:	
Código	Significado
AL	Alarma de temperatura de mínima
AH	Alarma de temperatura de máxima
id	Alarma ingreso micro puerta
iA	Alarma ingreso multifunción o alarma presostato
COH	Alarma condensador sobrecalentado
CSd	Alarma compresor bloqueado
dFd	Alarma descongelación concluida por duración máxima

En caso que la causa que ha provocado la alarma desaparezca, el dispositivo restaura el normal funcionamiento, salvo para las siguientes alarmas:

- La alarma "Compresor bloqueado" (código "CSd") que necesita del apagado del dispositivo o de la desconexión de la alimentación.
- La alarma "Descongelación concluida por duración máxima" (código "dFd") que necesita la presión de una tecla.

7 PUESTA FUERA DE SERVICIO, DESMONTAJE Y ELIMINACIÓN DE MATERIALES

No dispersar en el medio ambiente la Mesa Refrigerada al final del ciclo de vida útil. Está permitido el almacenamiento provisional como “residuo especial” a la espera de una eliminación por medio de un tratamiento y/o almacenamiento definitivo.

En los países están vigentes legislaciones diferentes y por lo tanto deberán cumplirse los requisitos previstos por las leyes específicas y las entidades autorizadas por los países en los que se realiza el desguace y la eliminación. En general, es necesario entregar de nuevo el aparato en un centro especializado para la recogida y el desguace.

Para la puesta fuera de servicio, el desmontaje, el almacenamiento y la sucesiva eliminación de los materiales por los que está compuesta la Mesa Refrigerada, siga el procedimiento siguiente:

- **PUESTA FUERA DE SERVICIO:** desconecte la Mesa Refrigerada de la red de alimentación eléctrica. Entonces, haga lo debido para hacer que el aparato sea inutilizable, en vista de su eliminación, eliminando cualquier dispositivo de cierre de compartimentos para evitar que alguien pueda quedarse encerrado en su interior.
- **DESMONTAJE:** las operaciones de desmontaje deben ser llevadas a cabo por personal cualificado. Proceder al desmontaje de la Mesa Refrigerada procurando dividir y agrupar los materiales por los que está compuesto según su naturaleza química (acero, vidrio, plástico, etc...). En el compresor hay aceite lubricante y gas refrigerante que pueden ser recuperados y reutilizados y muchos de los componentes restantes de la Mesa Refrigerada son residuos especiales que son asimilables a los residuos.
- **ALMACENAMIENTO:** si la Mesa Refrigerada se almacena al aire libre a la espera del desguace, es preciso taparlo con lonas aislantes para evitar que los agentes atmosféricos tales como lluvia y humedad dañen la estructura causando oxidación y herrumbre.
- **ELIMINACIÓN:** los residuos producidos, deben ser eliminados de acuerdo con las leyes vigentes en el país en el que el Armario Refrigerado está instalado. Para el tratamiento y la eliminación de estos materiales es preciso contactar y/o encargar empresas especializadas y autorizadas para esta tarea.

NOTA DEL FABRICANTE:

El fabricante declara que el diseño, el desarrollo y la fabricación de la Mesa Refrigerada, se han llevado a cabo de conformidad con la directiva sobre la reducción del uso de sustancias peligrosas con especial atención a la utilización de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) favoreciendo, desde el punto de vista medioambiental y de protección de la salud del trabajador, la intervención de los sujetos que participan en la utilización, uso y eliminación de sus productos (fabricante, distribuidores, consumidores, operadores involucrados en el tratamiento de los RAEE).

Directiva 2002/96/CE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE), con arreglo al art.13 del Decreto Legislativo 25 de julio de 2005, n. 151" Ejecución de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE.

- El símbolo del cubo de basura tachado que figura en el aparato o en su embalaje indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser eliminado por separado de otros residuos. Por lo tanto, el usuario debe entregar el aparato, al final de su vida útil, a los centros de recogida selectiva idóneos de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien entregarlo al vendedor cuando realice la compra de un aparato nuevo de tipo equivalente, en razón de uno a uno. La idónea recogida selectiva para el sucesivo tratamiento del aparato para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

8 PIEZAS DE REPUESTO

La utilización de repuestos originales es garantía de funcionalidad y eficiencia a lo largo del tiempo de su Mesa Refrigerada. Los repuestos originales se pueden solicitar a la empresa fabricante.

En el caso en que fuera necesario, para que resulte más sencilla la identificación de las piezas de repuesto, un envío rápido y con el fin de evitar malentendidos lamentables y costosos, le rogamos solicitar las piezas de repuesto comunicando los datos siguientes:

- DENOMINACIÓN DEL SOLICITANTE (dirección exacta y razón social completa).
- DATOS DE IDENTIFICACIÓN Mesa Refrigerada (ver modelo máquina y número matrícula en la placa CE de identificación instalada en su aparato).
- LUGAR DE DESTINO DE LA MERCANCÍA.
- MEDIO DE TRANSPORTE DE LA MERCANCÍA.
- DATOS DE IDENTIFICACIÓN PIEZAS DE REPUESTO (proporcionar la descripción detallada del elemento o solicitar los dibujos de despiece de la máquina y el respectivo formulario de pedido de los repuestos que se le entregará).

Si solicitara al centro de asistencia la documentación y sus respectivos formularios de pedido de las piezas de repuesto (**fig. 11**), los datos que deben indicarse en el formulario de pedido son (**fig. 12**):

DATOS A PROPORCIONAR PARA EL PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO	
1	MODELO MÁQUINA (Ver la placa CE de identificación aplicada en su aparato).
2	NÚMERO TABLA
3	POSICIÓN DETALLE
4	CÓDIGO DETALLE
5	DESCRIPCIÓN DETALLE
6	CANTIDAD

9 ADJUNTOS

Ad. 01 - [Ficha técnica gas refrigerante]

Se entrega como parte integrante del manual, una ficha técnica sintética del gas refrigerante utilizado, que incluye las principales instrucciones sobre seguridad y primeros auxilios. Para más información específica sobre el gas refrigerante que se utiliza en la Mesa Refrigerada, consulte la ficha de seguridad entregada aparte en el paquete específico de documentación.

Ad. 02 [Especificaciones técnicas]

Para todos los datos relativos a las características y a las especificaciones técnicas de la máquina que ha adquirido, tome como referencia el contrato celebrado entre las partes y el catálogo general de productos en el que están incluidos todos los datos técnicos/funcionales específicos de su aparato.

Ad. 03 [Diagramas Eléctricos]

La documentación eléctrica se entrega por separado en el paquete específico de documentación.

Ad. 04 [Diagrama Instalación Frigorífica]

La documentación relativa a la instalación frigorífica se entrega por separado en el paquete específico de documentación.

Ad. 05 [Manual de Instrucciones Controlador Electrónico]

El manual de instrucciones para el uso del instrumento de control electrónico digital instalado en su máquina se entrega por separado en el paquete específico de documentación.

Ad. 06 [Declaración de conformidad CE]

La declaración de conformidad CE está incluida en el paquete específico de la documentación que será entregada al cliente o en el momento de la compra o una vez realizada la instalación (si está prevista).

9.1 ALL. 01 - FICHA TÉCNICA GAS REFRIGERANTE

GAS REFRIGERANTE FREON R134a

Freon R134a sustancia peligrosa
 Tetrafluoroetano (HFC 134a) 100%
 Aspecto: Gas líquido incoloro
 Olor: Similar al éter
 GWP: 1430

GAS REFRIGERANTE FREON R507

Freon R507 mezcla no peligrosa
 Trifluoroetano (HFC 143a) 50%
 Pentafluoroetano (HFC 125) 50%
 Aspecto: Gas líquido incoloro
 Olor: Similar al éter
 GWP: 3985

GAS REFRIGERANTE FREON R404a

Freon R404a mezcla no peligrosa
 Trifluoroetano (HFC 143a) 52%
 Pentafluoroetano (HFC 125) 44%
 Tetrafluoroetano (HFC 134a) 4%
 Aspecto: Gas líquido incoloro
 Olor: Similar al éter
 GWP: 3899

GAS REFRIGERANTE FREON R452a

Freon R452a mezcla no peligrosa
 Pentafluoroetano (HFC 125) 51%
 Tetrafluoroetano (HFC 134a) 27%
 Difluorometano (HFC 32) 22%
 Aspecto: Gas líquido incoloro
 Olor: Similar al éter
 GWP: 2139

GAS REFRIGERANTE R290 (propano)

Propano R290 Gases inflamables, categoría 1 (H220)
 Propano 100%
 Aspecto: Gas líquido incoloro
 Olor: Por lo general olorizado. Dulzón. Poco perceptible con bajas concentraciones.
 GWP: .



ATENCIÓN PELIGRO

Antes de realizar cualquier intervención es necesario leer y seguir atentamente las instrucciones contenidas en el interior del Manual de Uso. Cualquier trabajo de asistencia en bancos cargados con refrigerante R290 deberá ser realizado exclusivamente por personal experto y preparado en los procedimientos de gestión del gas R290. Las actividades deben ser realizadas por el personal indicado por el Fabricante o por el Distribuidor que ha efectuado la venta del producto. Utilizar exclusivamente componentes adecuados; si los componentes deben ser sustituidos es importante utilizar repuestos originales y aprobados para el uso específico.

IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

La exposición elevada por inhalación puede provocar efectos anestésicos. La exposición muy elevada puede causar alteraciones en el ritmo cardíaco y provocar la muerte súbita. El producto vaporizado o bajo forma de salpicaduras puede causar quemaduras por congelación en los ojos y la piel.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

En caso de necesidad contacte con el 118 u otro número de emergencia disponible en su territorio.

A continuación las medidas de primeros auxilios que debe respetarse en los casos siguientes:

- **Inhalación:** en alta concentración puede causar asfixia. Los síntomas pueden incluir la pérdida de movilidad y/o de conocimiento. Las víctimas podrían no darse cuenta de la asfixia. Tras ponerse el equipo de respiración, traslade las víctimas a una zona ventilada y mantenerlas tumbadas en un lugar cálido. Debe practicarse la respiración artificial solamente si ha cesado la respiración. Solicite asistencia médica inmediata.
- **Contacto con la piel:** descongelar las partes afectadas con agua, quitarse la ropa contaminada, teniendo cuidado ya que pueden adherirse a la piel en caso de quemaduras. En caso de contacto con la piel, inmediatamente lave con abundante agua tibia. Acuda a un médico si aparecen irritaciones o enrojecimientos.
- **Contacto con los ojos:** lavar inmediatamente con soluciones para lavado ocular o con agua, durante al menos 15 minutos, manteniendo los párpados bien abiertos. Solicite asistencia médica inmediata.
- **Ingestión:** modo de exposición poco probable. En el caso en que se produzca, no provocar el vómito. Si el paciente está consciente, dar de beber 200-300 ml de agua. Solicite asistencia médica inmediata.
- **Principales síntomas:** asfixia.
- **Necesidad de acudir a un médico o de tratamientos especiales:** tratamiento sintomático y terapia de soporte cuando proceda. No suministrar adrenalina ni fármacos simpaticomiméticos y similares después de exposición, por el peligro de arritmia cardíaca, con consecuente posible paro cardíaco.

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Настоящее руководство является собственностью производителя. Запрещается воспроизведение или передача третьим лицам содержания настоящего документа. Все права защищены. Руководство является неотъемлемой частью изделия. Проверяйте его наличие вместе с прибором, в том числе в случае продажи/передачи другому владельцу, чтобы пользователь или авторизованный персонал мог обращаться к нему во время техобслуживания и ремонта.
- Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием прибором и для обеспечения его безопасной работы.
- Не пренебрегайте написанным в руководстве и обращайтесь особое внимание на выделенные сообщения. Следование всем нижеизложенным советам поможет избежать проблем с безопасностью и некорректным функционированием оборудования.
- Перевод данного руководства был произведен с максимальной скрупулезностью. Во избежание возникновения проблем, а также нанесения ущерба людям и неодушевленным предметам, в следствие некорректного перевода содержащихся здесь инструкций, настоятельно рекомендуем воздержаться от выполнения каких либо действий, в случае неуверенности в ясности и правильности предоставленных в руководстве указаний. В данном случае, рекомендуется обратиться в службу технической поддержки с целью получения уточнений.
- В случае утери данного руководства обратитесь к производителю для получения копии. Руководство доступно в цифровом формате по следующей ссылке: www.dal-mec.it.
- Производитель не несет ответственности за любую поломку, повреждения или неполадки, связанные с несоблюдением (как и неприменением) инструкций настоящего руководства. То же самое относится и к производству различных изменений, и/или установки неоригинальных аксессуаров.
- На момент доставки изделия убедитесь в комплектности. В случае несоответствия заказу обратитесь к местному дистрибьютору, который продал изделие.
- При наличии повреждений упаковки прибора своевременно сообщите об этом перевозчику и поставщику изделия.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Данный прибор разработан исключительно для хранения потенциально неопасных продуктов. Он не предназначен для хранения потенциально опасных продуктов.
- Не используйте других аксессуаров (решеток, направляющих, подпорок), кроме комплектных.
- Взвешенный уровень звукового давления по шкале А составляет менее 70 дБ (А).
- Прибор не предназначен для установки и использования в местах, подверженных воздействию атмосферных явлений. Не используйте устройство в непосредственной близости от очагов тепла (таких как печи, нагревающие элементы, конфорки), а также, не устанавливайте его в месте, где он будет подвержен действию прямых солнечных лучей, с целью не допустить его перегрева, и как следствие, понижения эффективности.
- При возникновении сомнений относительно состояния и (или) исправности прибора и прилагающихся частей обращайтесь к местному дистрибьютору за дополнительными сведениями.
- Не используйте устройство, если в процессе эксплуатации заметны аномальная работа и/или неисправности оборудования, не указанные в разделе «**Проблемы - Причины - Способы устранения**». В этом случае свяжитесь со специализированным техником. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать устройство собственноручно.
- Убедитесь, что характеристики Вашей электрической сети соответствуют таковым у Вашего устройства (характеристики устройства обозначены на идентификационной табличке).
- В сети электропитания системы обеспечьте фиксированное отключающее устройство (не входит в комплект) с расстоянием между разомкнутыми контактами, которое обеспечивает полное отключение в условиях, определяемых категорией перенапряжения III.
- После осуществления ввода прибора в действие сообщите поставщику о возможных обнаруженных неполадках или неисправностях.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Периодически проверяйте целостность шнура питания, вилки и соответствующей розетки. Если шнур питания поврежден, его замену может выполнить только производитель или местный дистрибьютор, который продал прибор, либо персонал, допущенный к проведению техобслуживания и ремонта. Никогда не извлекайте штепсель из розетки, выдергивая его за шнур.
- Убедитесь в том, что риск споткнуться о провод питания, либо наступить на него исключен.
- Длительный простой прибора требует выполнения следующих действий:
 - *привести главный выключатель прибора в положение "ВЫКЛ"*
 - *отсоединить вилку шнура питания от розетки. Если вилка труднодоступна, следует отсоединить всеполюсный выключатель, относящийся к розетке, куда подключен прибор*
 - *полностью опорожнить прибор и очистить его внутренние части с помощью ткани, смоченной в воде или в нейтральном чистящем средстве*
 - *при необходимости всегда отключать сначала линии питания розетки и затем линии питания прибора.*
- Когда прибор работает, осторожно касаться внутренних стальных поверхностей влажными или мокрыми руками, поскольку кожа может прилипнуть к особо холодным поверхностям.
- Используйте только оригинальные или утвержденные производителем запасные части, чтобы избежать повреждений изделия.
- Всегда выполняйте требуемые действия по очистке и техобслуживанию.
- В случае поломок или неисправностей заказывайте и используйте только оригинальные запасные части, предусмотренные производителем.
- В случае внесения производителем каких либо изменений в конструкцию устройств, с последующим продвижением усовершенствованных моделей на рынке, устройства выпущенные и поставленные потребителям до этого момента, а также соответствующие руководства пользователей, не будут считаться производителем несоответствующими заявленной функциональности. Таким образом производитель оставляет за собой право не вносить изменения в конструкцию уже поставленных на рынок устройств.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не заменяют собой обязанностей Работодателя перед действующим законодательством в сфере безопасности на рабочем месте, а лишь дополняют их.
- Производитель снимает с себя всяческую ответственность за неисправность оборудования и другого рода проблемы, в случае если установка оборудования и его подключение к электрической сети были проведены в несоответствии с указаниями данного руководства.
- Производитель не несет ответственности за любую поломку, повреждения или неполадки, связанные с несоблюдением (как и неприменением) инструкций настоящего руководства. То же самое относится и к производству различных изменений, и/или установки неоригинальных аксессуаров.



ЗАПРЕТ

- Запрещается вносить изменения и (или) проводить попытки ремонта изделия. Любой ремонт должен выполняться квалифицированным техником.
- Запрещается хранить воспламеняющиеся материалы или взрывоопасные вещества (например, аэрозоли с воспламеняющимся пропеллентом) внутри прибора или поблизости от него.
- Запрещается использовать электрические приборы любого типа внутри отсеков для хранения продуктов.
- Запрещается оставлять прибор под воздействием атмосферных явлений.
- Запрещается прикасаться к прибору мокрыми, влажными частями тела и (или) с босыми ногами. Если отмечается дисперсия тока при соприкосновении с металлическими частями прибора, отсоедините выключатель, вытащите вилку из розетки электрического питания и обратитесь к авторизованному дилеру.
- Запрещается пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными возможностями или с отсутствием опыта и специальных навыков, если они не находятся под присмотром квалифицированного и ответственного за их безопасность персонала.
- Запрещается выбрасывать в окружающую среду и оставлять в доступности для детей материал упаковки, потому что он является потенциальным источником опасности. Его следует утилизировать согласно утвержденному в действующем законодательстве.

**ЛИНЕЙКА ПРОДУКЦИИ****Линия Easy**

PECT602
PECT603
PECT604
PECT702
PECT703
PECT704
PECT602BT
PECT603BT
PECT702BT
PECT703BT
PECT602MR
PECT603MR
PECT604MR
PECT702MR
PECT703MR
PECT704MR
PECT602BTMR
PECT603BTMR
PECT702BTMR
PECT703BTMR

Линия Plus

PPCT602
PPCT603
PPCT604
PPCT702
PPCT703
PPCT704
CPCT802
CPCT803
CPCT804
PPCT602BT
PPCT603BT
PPCT702BT
PPCT703BT
CPCT802BT
CPCT803BT
PPCT602MR
PPCT603MR
PPCT604MR
PPCT702MR
PPCT703MR
PPCT704MR
CPCT802MR
CPCT803MR
CPCT804MR
PPCT602BTMR
PPCT603BTMR
PPCT702BTMR
PPCT703BTMR
CPCT802BTMR
CPCT803BTMR
PPCT602GL
PPCT603GL
PPCT604GL
PPCT702GL
PPCT703GL
PPCT704GL
PPCT602MRGL
PPCT603MRGL
PPCT604MRGL
PPCT702MRGL
PPCT703MRGL
PPCT704MRGL

Столы с раковиной

PPCL702
PPCL703
PPCL704
PPCL702MR
PPCL703MR
PPCL704MR

Столы Slim

PPCT702SR
PPCT703SR
PPCT704SR

Столы Snack

PPCS702
PPCS703
PPCS704
PPCS702MR
PPCS703MR
PPCS704MR
PPCS802
PPCS803
PPCS804
PPCS802MR
PPCS803MR
PPCS804MR

Столы Saladette

PPSA702
PPSA703
PPSA704
PPSA702MR
PPSA703MR
PPSA704MR

Столы Pizza

BPCP702
BPCP703
BPCP704
BPCP802
BPCP803
BPCP804



СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	132
1.1	Идентификационные данные холодильного стола.....	132
1.2	Использование и хранение руководства по эксплуатации.....	132
1.3	Ограничение ответственности производителя	132
1.4	Соответствие директивам.....	132
1.5	Гарантия.....	132
1.6	Декларация соответствия CE	133
1.7	Общие указания по безопасности.....	133
2	ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА.....	133
2.1	Серии, модели и конфигурации	133
2.2	Технические данные	134
2.3	Предусмотренное использование	134
2.4	Правила эксплуатации	135
3	УСТАНОВКА ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА	135
3.1	Выгрузка и перемещение	135
3.2	Распаковка.....	136
3.3	Требования к помещению.....	136
3.4	Размещение холодильного стола	136
3.5	Выравнивание и фиксация	136
3.6	Подключение к электрической сети	137
4	ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	138
4.1	Описание стандартной панели управления (EV3B).....	138
4.2	Описание расширенной панели управления (EVJ200)	139
5	ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	140
5.1	Подготовка холодильного стола к техобслуживанию и очистке	140
5.2	Уборка внутренних и наружных поверхностей холодильного стола.....	140
5.3	Чистка уплотнителя дверцы.....	140
5.4	Очистка конденсатора.....	140
5.5	Внеплановое обслуживание холодильного стола.....	141
5.6	Замена дверцы ящиками (только на модели 700).....	141
5.7	Подготовка холодильного стола к длительному простоя.....	141
5.8	Заказ и установка дополнительных принадлежностей.....	141
5.9	Удаленная установка конденсаторных блоков	141
6	ПРОБЛЕМЫ - ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ.....	144
7	ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕМОНТАЖ И УТИЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛОВ	145
8	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	145
9	ПРИЛОЖЕНИЯ	146
9.1	Прил. 01 - ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ХЛАДАГЕНТА.....	146



1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ: Для рисунков смотрите соответствующий параграф на ИТАЛЬЯНСКОМ ЯЗЫКЕ

- Холодильный стол изготовлен в соответствии с нормами права ЕС свободного перемещения промышленных товаров в странах ЕЭС. (см. "Директиву для Механизмов", директива Европейского Парламента и совета № 89/392 и далее).
- Таким образом, холодильный стол поставляется со всей требуемой данными нормативами документацией. Производитель разработал это устройство для гарантирования надежного использования: отключение средств электрической безопасности или демонтаж предусмотренных изготовителем средств защиты, может серьезно повлиять на безопасность устройства.
- Для обеспечения максимального ресурса оборудования и минимальных эксплуатационных затрат рекомендуется придерживаться указаний, содержащихся в данном руководстве.
- Производитель не несет ответственности за любую поломку, повреждения или неполадки, связанные с несоблюдением (как и неприменением) инструкций настоящего руководства. То же самое относится и к производству различных изменений, и/или установки неоригинальных аксессуаров.

1.1 Идентификационные данные холодильного стола

Каждое устройство имеет табличку, содержащую идентификационную информацию и знак соответствия CE. На вышеуказанной табличке размещены идентификационные данные (модель, серийный номер, год производства), а также данные технического характера (напряжение, частота, потребляемая мощность, тип и количество используемого хладагента). Табличка жестко закреплена на задней части холодильного стола (см. **рисунок 1**).

1.2 Использование и хранение руководства по эксплуатации

- Холодильный стол поставляется со всей предусмотренной нормативами документацией. Руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью агрегата и отображает все его функциональные и конструктивные особенности, а также технические и прочие характеристики на момент доставки конечному пользователю.
- Данное руководство должно быть всегда доступно, как непосредственным операторам, так и техническому обслуживающему персоналу. В связи с этим, руководство должно храниться в безопасном месте, в непосредственной близости от устройства.
- Указания, содержащиеся в данном руководстве, обращены как к операторам, так и к квалифицированному техническому персоналу, с целью помочь выполнить правильно все действия по установке, введению в эксплуатацию и обслуживанию устройства, а также предоставить всю необходимую информацию о пользовании устройством.
- Холодильный стол должен использоваться в соответствии с требованиями и указаниями настоящего руководства: поэтому рекомендуется внимательно ознакомиться с предоставленной информацией перед транспортировкой, установкой или запуском.
- Не пренебрегайте советами и указаниями, содержащимися в данном руководстве! Уделите пристальное внимание выделенной информации! Следование всем нижеизложенным советам поможет избежать проблем с безопасностью и некорректным функционированием оборудования.
- Перевод данного руководства был произведен с максимальной скрупулезностью. Во избежание возникновения проблем, а также нанесения ущерба людям или имуществу, в следствие некорректного перевода содержащихся здесь инструкций, настоятельно рекомендуем воздержаться от выполнения каких либо действий, в случае неуверенности в ясности и правильности предоставленных в руководстве указаний. В данном случае, рекомендуется обратиться в службу технической поддержки с целью получения уточнений.
- В случае утери данного руководства, обратитесь к производителю для получения копии.

1.3 Ограниченная ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за неисправность оборудования и другого рода проблемы, в случае если таковы были спровоцированы несанкционированным изменением конструкции устройства, либо неправильным его использованием.

- Пользователь должен соблюдать указания, содержащиеся в данном руководстве, в частности: использовать устройство в соответствии со всеми нижеприведенными ограничениями. Всегда выполнять все требующиеся операции по чистке и обслуживанию устройства. В случае поломок, либо неисправностей, заказывать и устанавливать только оригинальные запасные части, предусмотренные производителем.
- В случае внесения производителем каких либо изменений в конструкцию холодильных столов, с последующим продвижением усовершенствованных моделей на рынке, холодильные столы, выпущенные и поставленные потребителям до этого момента, а также соответствующие руководства пользователя, не будут считаться производителем несоответствующими заявленной функциональности. Таким образом, производитель оставляет за собой право не вносить изменения в конструкцию уже поставленных на рынок холодильных столов.
- Инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не заменяют собой обязанностей работодателя в соответствии с действующим законодательством в области безопасности на рабочем месте, а лишь дополняют их.
- Производитель снимает с себя всякую ответственность за неисправность оборудования и другого рода проблемы, в случае если установка оборудования и его подключение к электрической сети были проведены с нарушением указаний данного руководства.
- Производитель не несет ответственности за любую поломку, повреждения или неполадки, связанные с несоблюдением (как и неприменением) инструкций настоящего руководства. То же самое относится и к внесению различных изменений, и/или установки неоригинальных принадлежностей.

1.4 Соответствие директивам

Это оборудование было спроектировано и изготовлено в соответствии с положениями директив и норм, регламентирующих данную про-мышленную сферу. Спецификации, инструкции и предостережения, содержащиеся в данном руководстве, предоставляются с целью защитить пользователя, в соответствии с требованиями следующих директив: 2006/42/CE (Machinery Directive), 2014/35/CE (The low voltage Directive), 2014/30/CE (The electromagnetic compatibility Directive), регламентирующих безопасность подобного оборудования. Соответствующая Декларация Соответствия CE для этого устройства приведена ниже.

1.5 Гарантия

Компания обеспечивает проданную продукцию гарантией на один год со дня поставки при условии соответствующего использования. Гарантия заключается в ре-

монте или замене на условиях франко-завод дефектных деталей при подтверждении дефекта, связанного с производством или материалом. Замененные детали остаются в собственности компании. Расходы на рабочую силу при ремонте и приезд персонала компании, а также расходы на отправку и транспортировку берет на себя пользователь. Любая другая компенсация не предусмотрена. Также не принимается претензии за любой прямой и/или косвенный ущерб. Гарантией не покрываются электрическое оборудование, расходные материалы или все то, что пришло в негодность в результате неправильного использования, неопытности или неправильного ухода. Гарантия утрачивает свою силу при несоблюдении покупателем своих обязательств по оплате, а также при неавторизованном снятии, ремонте или модификации деталей.

1.6 Декларация соответствия CE [См. декларацию соответствия CE на стр. 10]

1.7 Техника безопасности и общие предостережения

Прежде чем установить и включить Ваш холодильник:

- Внимательно прочтите инструкции, содержащиеся в данном руководстве.
- Используйте холодильник исключительно в тех целях, для которых он предназначен (подробнее об этом в разделе «2.3 — Назначение оборудования»).
- Не используйте холодильник для хранения непищевых продуктов или взрывоопасных предметов, таких как аэрозольные баллончики с легковоспламеняющимися содержимым.
- Убедитесь, что характеристики Вашей электрической сети соответствуют предусмотренным требованиям (характеристики устройства обозначены на идентификационной табличке).
- Холодильник не должен использоваться людьми (в частности детьми) с ограниченными физическими, умственными способностями, проблемами сенсорной системы, либо людьми не имеющими достаточного опыта использования подобного оборудования.
- Не используйте других принадлежностей (решеток, направляющих, подпорок), кроме комплектных.
- Пищевые продукты должны храниться в специальных контейнерах, либо же в оригинальной упаковке.



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции призваны защитить пользователя от возможных опасностей, несчастных случаев и травм.

- Убедитесь в том, что риск споткнуться о провод питания, либо наступить на него исключен.
- Не используйте холодильник шкафа, если в процессе эксплуатации заметна аномальная работа оборудования и вернуть устройство к нормальному функционированию с помощью действий, описанных в разделе «6 Возможные проблемы, их причины и способы решения» не удастся. В этом случае свяжитесь со специализированным техником. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать устройство собственноручно.
- В случае необходимости, отключите (именно в этом порядке) сначала линии питания электрической розетки, а затем питание устройства.
- Если предполагается длительный простой оборудования, отключите кабель питания от сети. Лишь в этом случае устройство будет полностью обесточено, что сведет на нет риск воспламенения.
- Никогда не извлекайте штепсель из розетки, выдергивая его за шнур.
- Не используйте холодильник шкафа в непосредственной близости от очагов тепла (таких как печи, нагревающие элементы, конфорки), а также, не устанавливайте его в месте, где он будет подвержен действию прямых солнечных лучей, с целью не допустить его перегрева, и как следствие, понижения эффективности.

2 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА

Холодильный стол, описанный в данном руководстве, предназначен для хранения как фасованных, так и не фасованных продуктов, помещенных в него после предварительного охлаждения с помощью специальных агрегатов шокового охлаждения. Стл состоит из следующих компонентов:

- Съемный холодильный агрегат типа "моноблок".
- Внутренняя и внешняя конструкции из нержавеющей стали. Внутренние углы скруглены, для обеспечения максимально комфортной очистки. Дверцы с системой автоматического закрытия и магнитным уплотнительным устройством. Изоляция стенок: полиуретан, введенный под высоким давлением без использования фторуглеродов (CFC) и гидрофторуглеродов (HCFC).
- Цифровой контроллер с температурным датчиком NTC. Вентилируемое охлаждение производится посредством использования хладагента R134a для нормальных, и R404a/R507 для пониженных температур. Разморозка и испарение конденсата производятся в автоматическом режиме.
- Съемные и регулируемые направляющие решеток. Ножки из нержавеющей стали регулируются по высоте и, по желанию клиента, могут быть оснащены колесиками. Ручка, для открытия дверцы, компактна и имеет инновационный дизайн.
- Дополнительные принадлежности: комплект направляющих для кондитерских, внутренне освещение, стеклянная дверца, комплект колес, комплект ящиков из трех типоразмеров по высоте, плинтус.

2.1 Серии, модели и конфигурации

Холодильные столы предлагаются в различных исполнениях в зависимости от температуры охлаждения, глубины (600, 700 или 800 мм), числа дверок (2, 3 или 4) и типа использования.

В частности, холодильные столы разделяются на две категории в зависимости от температуры:

СЕРИЯ	ТЕМПЕРАТУРА	НАЗНАЧЕНИЕ
TN	0 °C ± 10 °C	Используются для хранения свежих продуктов в течение коротких периодов времени (недели).
BT	-18 °C ± -22 °C	Используются для хранения замороженных продуктов в течение длительных периодов времени (месяцы).



МОДЕЛИ И КОНФИГУРАЦИИ:

МОДЕЛИ	НАСТРОЙКИ
600	С двумя дверцами
	С двумя дверцами
	С четырьмя дверцами
700	С двумя дверцами
	С двумя дверцами
	С четырьмя дверцами
800	С двумя дверцами
	С двумя дверцами
	С четырьмя дверцами

Кроме того, на моделях шириной 700 мм могут устанавливаться три различных типоразмера ящиков вместо одной или нескольких дверей.

МОДЕЛИ	КОНФИГУРАЦИИ
КЗС1/3	Тумба типа 1 с тремя ящиками (1/3 + 1/3 + 1/3)
КЗС1/2	Тумба типа 2 с тремя ящиками (1/2 + 1/2)
КЗС2/3	Тумба типа 3 с тремя ящиками (1/3 + 2/3)

2.2 Технические данные

Чтобы ознакомиться с техническими и функциональными данными устройства, см. идентификационную табличку на устройстве (внутренний отсек).

2.3 Предусмотренное использование

Данный холодильный стол спроектирован и изготовлен с целью обеспечить возможность достижения и поддержки в холодильной камере температур, способствующих хранению гастрономических продуктов, в частности, выпечки.



ВНИМАНИЕ: не помещайте в холодильный стол горячие пищевые продукты или напитки. Для быстрого понижения температуры подобных продуктов, используйте соответствующее оборудование (агрегаты шоковой заморозки).

Холодильный стол предназначен для хранения продуктов, на момент их помещения в устройство, уже достигли температуры, близкой к идеальной для хранения.



ВНИМАНИЕ: Нельзя загружать замороженные продукты в столы серии ВТ, если их температура выше -18°C так, как горячие или частично охлажденные продукты могут нарушить правильность работы агрегата, вызывая увеличение внутренней температуры стола с последующим риском порчи содержащихся в нем продуктов.

Следующая таблица содержит данные о приблизительных сроках хранения тех или иных продуктов в холодильных столах серий ТН и ВТ, в случае их корректной установки и использования, а также надлежащего ухода за ними.

Продукты	Серия ТН Хранение свежих продуктов - (*)		Серия ВТ Хранение свежих продуктов - (*)		Температура максимальная при транспортировке - (*) (°C)
	(°C)	(Месяцы)	(°C)	(Месяцы)	
Мясо	0 ÷ +2	1 ÷ 5	-18	6 ÷ 9	5
Рыба	0 ÷ +2	3	-18	6 ÷ 9	5
Фрукты	0 ÷ +5	5	-18	6 ÷ 9	Комнатная
Молочные продукты	0 ÷ +2	1 ÷ 10	-18	6 ÷ 9	5
Овощи	0 ÷ +5	2 ÷ 6	-18	6 ÷ 9	Комнатная
Напитки	1 ÷ +5	/	/	/	Комнатная
Фасованное мороженое	/	/	-18	6 ÷ 9	-18

(*) - Для получения более точных данных, изучите информацию приведенную на упаковке того или иного продукта, либо же обратитесь к продавцу или производителю.

2.4 Правила эксплуатации



ВНИМАНИЕ: Не перегружать решетки: максимальный вес, который способна выдержать одна полка, составляет 20 кг (рис. 2).

Для обеспечения максимальной эффективности работы холодильного стола, необходимо придерживаться нескольких простых, но, в то же время, важных правил:

- Располагайте продукты внутри стола таким образом, чтобы не создавать препятствий циркуляции охлажденного воздуха. Рекомендуется располагать отдельные упаковки и контейнеры на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга. Таким образом удастся добиться более быстрого и равномерного охлаждения продуктов.
- Никогда не располагайте продукты на днище устройства, не прислоняйте их вплотную к задней стенке, либо к дверце, так как это создаст препятствие свободной циркуляции холодного воздуха (рис. 3).
- Не допускайте перегрузки полок устройства, в частности полки вблизи патрубков подачи и вытяжки холодного воздуха.
- Правильно закрывайте дверцы холодильного шкафа после каждого открытия.
- Старайтесь свести к минимуму время, на протяжении которого дверца шкафа остается открытой. В те моменты, когда дверца открыта, происходит утечка холодного воздуха. Как следствие, есть риск повышения температуры внутри холодильной камеры.
- После извлечения охлажденных продуктов из холодильного стола, не оставляйте их в помещениях с комнатной или повышенной температурой на длительное время, прежде чем поместить их обратно в холодильный стол.
- Должным образом упаковывайте продукты перед помещением в холодильный стол. Избегайте помещения в стол горячих пищевых продуктов или испаряющихся жидкостей.

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И ПРАВИЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- **ВАЖНО:** При открытии дверей холодильного стола холодный воздух выходит наружу. Учтите, что если температура воздуха в помещении, в котором находится холодильный стол, составляет около 25-30 °С, а сам стол работает в нормальном режиме, то считаются допустимыми 8 открытий дверцы в час. При этом, в каждом из 8-ми случаев, стол должен быть открыт в течение не более 5-8 секунд. В случае большего количества открытий в час либо более длительного времени открытия дверцы, эффективность работы холодильного шкафа понизится. Обеспечение оптимальной рабочей температуры в данном случае не гарантируется.
- **ВАЖНО:** Длительное открытие дверцы либо ее неправильное или неплотное закрытие могут стать причиной формирования льда на внутренних поверхностях устройства, а также в районе уплотнителя дверцы.
- **ВАЖНО:** В случае, если пищевые продукты, извлеченные из холодильного стола, оставались в неохлаждаемых помещениях в течении более двух часов, перед помещением обратно в холодильный стол их необходимо предварительно охладить.
- **ВАЖНО:** Помните, что согласно действующему законодательству, повторная заморозка размороженных продуктов **ЗАПРЕЩЕНА**.

3 УСТАНОВКА ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА

3.1 Выгрузка и перемещение



ВНИМАНИЕ: транспортировка холодильного стола осуществляется на поддоне, на котором он поставляется. Холодильный стол всегда должен находиться в вертикальном положении, как указано на упаковке (рис. 4).



ВНИМАНИЕ: НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ упаковку в ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ. Это может привести к повреждению холодильного стола, а также к утечкам масла из компрессора, что нарушит работоспособность устройства и может привести к ее повреждению.

Упаковка удобна для транспортировки с помощью вилочного погрузчика или другого подъемного устройства с соответствующей грузоподъемностью (рис. 5). Эти устройства должны использоваться для разгрузки и транспортировки.



ВНИМАНИЕ: Работы по подъему и транспортировке являются крайне опасными, если они не проводятся с максимальной осторожностью, поэтому необходимо удалить сторонних людей, затем очистить, освободить и ограничить зону перемещения груза.

Прежде чем приступить к поднятию стола (рис. 6), убедитесь в том, что:

- подвижные элементы устройства надежно закреплены;
- поддон, на котором располагается стол, надежно стоит на вилах погрузчика, а в случае подъема, его вес останется сбалансированным.
- подъем и перемещение будут проводиться с максимальной плавностью и осторожностью, избегая резких движений;
- во время перемещения вилочным погрузчиком максимальная высота, на которую будет поднят груз, не будет составлять более 10-15 см от земли.



3.2 Распаковка

Холодильный стол поставляется в защитной упаковке, выполненной из картона, древесины и пенопласта. На месте установки устройства:

- распакуйте стол (снимите все стяжки, картонные панели, пенопластовые элементы и т.д.) и удалите со стальных поверхностей защитные пленки;
- поднимите холодильный стол с помощью вилочного погрузчика и уберите поддон. Все операции должны быть проведены с максимальной осторожностью. Избегайте резких движений. Будьте внимательны: не повредите днище холодильного стола.



ВНИМАНИЕ: После распаковки, утилизируйте все материалы упаковки в соответствии с законодательством страны, в которой происходит установка. Не оставляйте данные материалы в зоне досягаемости детей.

После распаковки агрегата, убедитесь в том, что:

ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ ПОСТАВКИ И ЦЕЛОСТНОСТЬ ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА	
●	Извлеките из холодильного стола все принадлежности, поставляемые в комплекте (напр., принадлежности, конверт с документацией и указаниями по установке и эксплуатации).
●	Проверьте, соответствует ли агрегат заказанному Вами (тип, модель, дополнительные аксессуары)
●	Убедитесь, что агрегат не поврежден и не имеет дефектов, поломок, вмятин или повреждений (в случае выявления повреждений - НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ оборудование и как можно скорее обратитесь к Вашему продавцу).

3.3 Требования к помещению

Для обеспечения максимальной эффективности холодильного стола во время работы важно, чтобы он был установлен в сухом, хорошо проветриваемом месте, температура в котором соответствует **КЛИМАТИЧЕСКОМУ КЛАССУ**, указанному на табличке с техническими данными модели.

КЛИМАТИЧЕСКИЙ КЛАСС	ТЕМПЕРАТУРА (в °C)	ВЛАЖНОСТЬ (в %)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

Согласно ISO 23953-2.

КЛИМАТИЧЕСКИЙ КЛАСС	ТЕМПЕРАТУРА (в °C)
3	32°C ± 2°C
4	32°C ± 2°C
5	43°C ± 2°C

Согласно IEC 60335-2-89.

В связи с этим стоит убедиться, что место установки:

- снабжено соответствующей электропроводкой, выполненной согласно всем требованиям законодательства и безопасности и имеющей, в частности, заземление и силовую розетку, находящуюся в непосредственной близости;
- имеет достаточную вентиляцию даже при условии закрытия всех дверей и окон;
- не подвергается воздействию прямых солнечных лучей, а также источников тепла (таких как лампы накаливания высокой интенсивности, печи, обогреватели и т.д.);
- является достаточно просторным для комфортного использования;
- изолированно от посторонних, не имеющих разрешения на использование холодильного стола;

3.4 Размещение холодильного стола

Холодильный стол следует устанавливать с соблюдением минимального безопасного расстояния 100 мм от стены или других приборов (см. **рис. 7**).

Для обеспечения максимальной эффективности холодильного стола, после установки на пол с опорой на четыре ножки, необходимо проконтролировать, чтобы отверстия для забора воздуха блока конденсации (находятся внизу фронтальной части устройства) не закрывались мебелью и/или посторонними предметами.



ВНИМАНИЕ: Не накрывайте отверстия для забора воздуха блока конденсации, нагромождая перед устройством коробки, мешки и т.д. и/или укладывая на поверхность стола ткань, которая может свешиваться с него и закрывать отверстия (см. **рис. 8**).

3.5 Выравнивание и фиксация

Выравнивание



ВНИМАНИЕ: Выравнивание холодильного стола является обязательной процедурой, так как гарантирует корректную работу системы стока воды, образовавшейся в процессе разморозки или очистки (в моделях где присутствует данная функция), а также позволяет избежать возможной вибрации двигателя.

Выполните следующие действия:

- проверьте с помощью уровня правильность продольного и поперечного выравнивания стола; при необходимости для регулировки уровня используйте винтовые

ножки (рис. 9);

- проверьте, правильно ли расположен резервуар для испарения конденсата и соответствующий шланг (там где он предусмотрен).

Крепление к стене: для холодильных столов крепление к стене не предусмотрено.

3.6 Подключение к электрической сети

Общие положения:

Подключение агрегата к электрической сети должно производиться опытным и квалифицированным персоналом.

- Холодильный стол должен быть ПОСТОЯННО подключен к электрической сети посредством ТЕРМОМАГНИТНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ, который должен находиться в непосредственной близости от стола и быть максимально доступным для оператора.
- Термомагнитный выключатель должен иметь соответствующую сертификацию (для Италии — маркировка IMQ) и быть классифицированным как электрический прерыватель для машин и механизмов.
- Все выпускающиеся агрегаты предназначены для работы в однофазной сети 1/N 230 В 50 Гц, и поставляются с соответствующим электрическим кабелем, должным образом подключенным к агрегату.
- По желанию клиента, любой агрегат может быть конвертирован для работы в трехфазной сети 3/N/PE 220 В 60 Гц. Достаточно сообщить о необходимости подобной конвертации в момент заказа оборудования, и в комплект поставки будет включен соответствующий электрический кабель, должным образом подключенный к агрегату.
- В то же время, необходимый термомагнитный выключатель, предназначенный для работы в одно- или трехфазных сетях, клиент должен будет приобрести отдельно.
- Помните, что электрическое подключение агрегата к сети должно быть выполнено в соответствии с законодательством страны, в которой подразумевается его использование.
- Убедитесь в том, что напряжение Вашей электрической сети соответствует данным, которые содержатся на табличке CE, закрепленной на самом агрегате.
- Убедитесь, что кабель питания устройства не поврежден. Если он поврежден, необходимо заменить его, обратившись к производителю, в его сервисную службу или к квалифицированному персоналу.



ВНИМАНИЕ: Периодически проверяйте целостность кабеля питания, вилки и соответствующей розетки. Если кабель питания поврежден, его может заменить только производитель или местный дистрибьютор, который продал прибор, или уполномоченный персонал по техническому обслуживанию и ремонту. Никогда не извлекайте штепсель из розетки, выдергивая его за шнур.

Подключение к электрической сети:

Если холодильник поставляется с кабелем питания без вилки, специализированный технический персонал заказчика должен правильно подключить его к сети питания.



ВНИМАНИЕ:

- В сети электропитания системы обеспечьте фиксированное отключающее устройство (не входит в комплект) с расстоянием между разомкнутыми контактами, которое обеспечивает полное отключение в условиях, определяемых категорией перенапряжения III.
- Всегда проверяйте эффективность заземления электрической системы, к которой подключается устройство.
- Убедитесь, что характеристики Вашей электрической сети соответствуют таковым у Вашего устройства (характеристики устройства обозначены на идентификационной табличке).



4 ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Включение и установка рабочих температур холодильного шкафа выполняются оператором с помощью контрольной панели, размещенной в верхней части устройства. В зависимости от модели шкафа доступны две модели панели управления.

4.1 Описание стандартной панели управления (EV3B)

1		Цифровая кнопка Включения/Выключения устройства интерфейса пользователя (контроллера). Контроллер имеет 3 режима работы: Режим "ВКЛ" : электропитание подается на устройство, и устройство включено; подсоединенные устройства могут быть включенными. Режим Ожидания : электропитание подается на устройства, но само устройство отключено с помощью программ; подсоединенные устройства выключены. Режим «ВЫКЛ» : питание не подается на устройство; подсоединенные устройства выключены.
		Там, где она имеется в наличии, можно также коротким нажатием управлять включением или выключением света внутри камеры.
2		Разблокировка клавиатуры и функциональная клавиша для доступа к настройке установленного значения устройства. Во время настройки/изменения нажатие кнопки подтверждает/сохраняет установленное значение.
3		Функциональная навигационная кнопка (вниз) рабочих параметров устройства. На этапе установки, при нажатии на кнопку уменьшается на единицу установленное значение.
4		Функциональная навигационная кнопка (вверх) рабочих параметров устройства. На этапе установки, при нажатии на кнопку увеличивается на единицу установленное значение. При нажатии кнопки в течении 4 секунд происходит запуск цикла ручного размораживания.
5		Дисплей для отображения температур/предупреждений: при включении и во время штатной работы отображает в реальном времени температуру внутри устройства. Любые светящиеся (или мигающие) светодиоды предоставляют дополнительную информацию о состоянии работы агрегата (см.таблицу технических характеристик контроллера для указаний и значения светодиодов)

Включение/выключение устройства

- Убедитесь, что клавиатура не заблокирована и что не выполняется никакая процедура;
- Удерживайте нажатой кнопку в течении 4 с; светодиод начнет мигать, затем он выключиться/включится.

Если устройство включено, во время нормальной работы дисплей показывает температуру камеры.
Если устройство выключено, дисплей также отключен; красный светодиод будет включен.

Блокировка/разблокировка клавиатуры

Для блокировки клавиатуры:

- Убедитесь, что не выполняется никакая операция;
- Не выполняйте ничего в течении 30 с: на дисплее появится сообщение "Loc" в течении 2 с, и затем клавиатура автоматически заблокируется.

Для разблокировки клавиатуры:

- Нажать кнопку в течении 1 с, на дисплее появится "UnL" в течении 1с.

Настройка заданного рабочего значения

- Убедитесь, что клавиатура не заблокирована и что не выполняется никакая процедура;
- нажмите кнопку : светодиод начнет мигать
- используйте кнопки и в течение 15 секунд, чтобы установить параметр;
- подтвердите нажатием кнопки или не выполняйте никаких действий в течение 15 с: светодиод выключится, после чего устройство закончит процедуру. Чтобы выйти из процедуры без подтверждения изменения, нажмите кнопку .

Активация разморозки в ручном режиме







- Убедитесь, что клавиатура не заблокирована и что не выполняется никакая процедура;
- удерживайте нажатой кнопку в течение 4 с, чтобы запустить ручной цикл размораживания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ




Размораживание активируется автоматически и/или вручную, если позволяют условия.
В шкафах с положительной температурой размораживание будет выполняться при остановке компрессора и принудительной вентиляции.
В шкафах с отрицательной температурой размораживание будет выполняться с помощью нагревателя при остановленном вентиляторе.
На шкафах для мороженого 900 BT размораживание осуществляется с помощью системы, использующей горячий газ.


4.2 Описание расширенной панели управления (EVJ200)

1		Функциональная навигационная кнопка (вверх) рабочих параметров устройства. На этапе установки, при нажатии на кнопку увеличивается на единицу установленное значение. При нажатии кнопки в течении 2 секунд происходит запуск цикла переохлаждения или перегрева.
2		Разблокировка клавиатуры и функциональная клавиша для к настройке установленного значения устройства. Во время настройки/изменения нажатие кнопки подтверждает/сохраняет установленное значение.
3		Функциональная навигационная кнопка (вниз) рабочих параметров устройства. На этапе установки, при нажатии на кнопку уменьшается на единицу установленное значение.
4		При нажатии на кнопку включается или выключается свет внутри камеры.
5		Нажатие кнопки в течение 2 последовательных секунд запускает цикл размораживания.
6		Цифровая кнопка Включения/Выключения устройства интерфейса пользователя (контроллера). Контроллер имеет 3 режима работы: Режим «ВКЛ»: электропитание подается на устройство, и устройство включено; подсоединенные устройства могут быть включенными. Режим Ожидания: электропитание подается на устройства, но само устройство отключено с помощью программ; подсоединенные устройства выключены. Режим «ВЫКЛ»: питание не подается на устройство; подсоединенные устройства выключены.
		Дисплей для отображения температур/предупреждений: при включении и во время штатной работы отображает в реальном времени температуру внутри устройства. Любые светящиеся (или мигающие) светодиоды предоставляют дополнительную информацию о состоянии работы агрегата (см. таблицу технических характеристик контроллера для указаний и значения светодиодов).

Включение/выключение устройства

- Убедитесь, что клавиатура не заблокирована и что не выполняется никакая процедура;
- Удерживайте нажатой кнопку  в течении 2 с; дисплей выключится/включится.

Если устройство включено, во время нормальной работы дисплей показывает температуру камеры.

Если устройство выключено, дисплей также отключен; красный светодиод  будет включен.

Блокировка/разблокировка клавиатуры







Для блокировки клавиатуры:

- Убедитесь, что не выполняется никакая операция;
- Не выполняйте ничего в течении 30 с: на дисплее появится сообщение “Loc” в течении 2 с, и затем клавиатура автоматически заблокируется.

Для разблокировки клавиатуры:


- Нажать кнопку в течении 1 с, на дисплее появится “UnL” в течении 1с.

Настройка заданного рабочего значения

- Убедитесь, что клавиатура не заблокирована и что не выполняется никакая процедура;
- нажмите кнопку : светодиод  начнет мигать
- используйте кнопки  и  в течение 15 секунд, чтобы установить параметр;
- подтвердите нажатием кнопки  или не выполняйте никаких действий в течение 15 с: светодиод  выключится, после чего устройство закончит процедуру.

Чтобы выйти из процедуры без подтверждения изменения, нажмите кнопку .

Активация разморозки в ручном режиме

- Убедитесь, что клавиатура не заблокирована и что не выполняется никакая процедура;
- удерживайте нажатой кнопку  в течение 2 с, чтобы запустить ручной цикл размораживания.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Размораживание активируется автоматически и/или вручную, если позволяют условия.

В шкафах с положительной температурой размораживание будет выполняться при остановке ком-прессора и принудительной вентиляции.

В шкафах с отрицательной температурой размораживание будет выполняться с помощью нагревателя при остановленном вентиляторе.

На шкафах для мороженого 900 BT размораживание осуществляется с помощью системы, использующей горячий газ.



5 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Под плановым техническим обслуживанием подразумевается комплекс операций, призванных содержать в рабочем состоянии и в чистоте различные компоненты холодильного стола. Данные операции должны выполняться с определенной периодичностью, а также в случаях когда имеет место снижение производительности оборудования.

Речь идет о простейших действиях, которые, как правило, могут быть выполнены непосредственно пользователем.



ВНИМАНИЕ: В целях безопасности напоминаем, что все работы по уходу за оборудованием, а также по техническому обслуживанию должны проводиться при выключенном и отключенном от электросети агрегате.

5.1 Подготовка холодильного стола к техобслуживанию и очистке

Для обеспечения корректного функционирования холодильного стола, а также учитывая тот факт, что данный агрегат предназначен для хранения пищевых продуктов в упаковке и без, необходимо содержать все его части (внутренние стенки, решетки, днище, направляющие) в чистоте. Для выполнения операций по очистке:

- отключите агрегат от электрической сети;
- не мойте внутренние стенки и стеклянную дверцу с интегрированной лампочкой струями воды под высоким давлением;
- не используйте инструменты и/или скребки для удаления льда, а следуйте указаниям разд. 5.3 для выполнения возможного цикла ручной разморозки;
- не используйте хлорсодержащие и прочие токсичные вещества (отбеливатель, продукты на основе соляной кислоты и т.д.) для ухода за холодильным столом и близлежащими поверхностями;
- используйте исключительно теплую воду и неагрессивные моющие средства, а также тщательно вытирайте насухо все очищенные поверхности ветошью из мягкой ткани.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДЕЙСТВИЯ ПО УХОДУ И ОБСЛУЖИВАНИЮ	
Каждый день	<ul style="list-style-type: none"> ● тщательная очистка наружных поверхностей холодильного стола; ● тщательная очистка внутренней стороны дверцы в районе уплотнителя (см. разд. 5.3).
Каждую неделю	<ul style="list-style-type: none"> ● Полная уборка внутренних частей стола, в частности внутренних стенок, решеток, днища и направляющих; ● в случае необходимости, цикл ручной разморозки (см. разд. 4.5).
Каждый месяц	<ul style="list-style-type: none"> ● тщательная очистка конденсатора (см.Парагр. 5.4) и верхней панели холодильной установки.

5.2 Уборка внутренних и наружных поверхностей холодильного стола

- Тщательно очищайте все поверхности холодильного стола с помощью мягкой губки и нейтрального моющего средства.
- Используемые моющие средства не должны быть хлорсодержащими или абразивными. В случае необходимости, разбавьте моющее средство водой, в соответствии с инструкцией на этикетке.
- Оставьте моющее средство действовать минимум на 5 минут.
- Тщательно протрите все поверхности губкой, периодически споласкивая ее проточной водой.
- Протрите все поверхности насухо, используя чистую сухую ветошь.



ВНИМАНИЕ: ни в коем случае не используйте различного рода инструменты, способные поцарапать те или иные поверхности шкафа.С течением времени велик риск возникновения очагов коррозии в местах которые были подвергнуты механическому воздействию.

5.3 Чистка уплотнителя дверцы

- Содержание в чистоте уплотнителей дверец является необходимым для получения максимальной эффективности Вашего холодильного стола. Остатки пищевых продуктов, пыль и лед, скопившиеся на уплотнителе, должны регулярно удаляться для обеспечения герметичности холодильной камеры и во избежание утечек холодного воздуха. Для очистки уплотнителя используйте мягкую ветошь либо губку, а также воду и неагрессивные моющие средства. Предусмотрена возможность снятия уплотнителя для обеспечения более тщательной его очистки.

5.4 Очистка конденсатора

Грязный конденсатор снижает производительность Холодильного Шкафа и повышает расход электроэнергии.

- Очистка конденсатора должна производиться при выключенном агрегате, с помощью пылесоса и кисточки.



ВНИМАНИЕ:
В ПРОЦЕССЕ ЧИСТКИ КОНДЕНСАТОРА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ, ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРЕЗОВ КОЖИ РУК.

5.5 Внеплановое обслуживание холодильного стола

**ВНИМАНИЕ:**

Всевозможные действия по обслуживанию агрегата, не относящиеся к операциям по плановому обслуживанию и уходу, принадлежат к категории «внепланового обслуживания». Подобные действия должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом, либо на объекте Клиента, либо же в одном из Уполномоченных Сервисных Центров.

Рекомендуем Вам заключить с Вашим поставщиком контракт на «периодическое обслуживание», который предусматривал бы выполнение всех необходимых проверок функциональности и работоспособности агрегата, а также своевременную замену деталей, изнашивающихся в процессе нормального функционирования оборудования.

ХОТЯ БЫ РАЗ В ГОДУ СТОИТ ПРЕДОСТАВИТЬ АГРЕГАТ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ МАСТЕРАМ ДЛЯ ПРОВЕРКИ:

- Правильная работа компрессора
- Правильное давление хладагента

ВАЖНО: при замене тех или иных элементов устройства, используйте только оригинальные запасные части.

5.6 Замена дверцы ящиками (только на модели 700)

На холодильных столах модели 700 вместо одной или нескольких дверей могут устанавливаться ящики (опционально). Для замены дверцы ящиками выполните следующие указания:

- Приобретите комплект ящиков, выбрав одну из трех предлагаемых моделей:
 - Три ящика типоразмера 1/3+1/3+1/3 (поз. 1);
 - Три ящика типоразмера 1/2+1/2 (поз. 2);
 - Три ящика типоразмера 1/3+2/3 (поз. 3).
- Отключите агрегат от электрической сети (поз. 4 и/или 5).
- Убедитесь в том, что холодильная камера пуста. В противном случае, произведите выгрузку содержащихся в ней продуктов.
- Откройте заменяемую дверцу и выкрутите винт (поз. 6), который фиксирует пружинный блок к нижней петле.
- Выкрутите два фиксирующих винта из верхней петли (поз. 7).
- Возьмитесь за дверцу и поднимите ее, слегка наклонив, чтобы вытянуть из нижней петли, затем снимите дверцу со стола.
- Снимите нижнюю петлю дверцы (поз. 8) с рамы стола, выкрутив два фиксирующих винта (поз. 9).
- Снимите со стола все имеющиеся направляющие для полок (поз. 10), отсоединив их от соответствующих опорных кронштейнов (поз. 11).
- Снимите все ящики (поз. 12) с рамы кассетницы (поз. 13).
- Вставьте раму кассетницы (поз. 13) в стол до упора (поз. 14).
- Прикрепите раму кассетницы к корпусу стола с помощью 8 крепежных винтов, входящих в комплект.

Примечание: Четыре винта (поз. 15), которые крепят раму кассетницы к наружной стенке стола, ввинчиваются непосредственно во вставку, предусмотренную на раме стола (поз. 16), а четыре винта, которые крепят кассетницу к внутренней раме стола (поз. 17), должны блокироваться соответствующими контр-гайками (поз. 18).

Внимание! При установке кассетницы на место одной из центральных дверей стола все восемь крепежных винтов (поз. 15 и 17) следует заблокировать с помощью соответствующих контр-гаек (поз. 18).

- Вставьте ящики (поз. 12) в соответствующие направляющие на раме кассетницы (поз. 19).

5.7 Подготовка холодильного стола к длительному простоя

В случае предвиденного длительного простоя оборудования, для обеспечения его лучшей сохранности, выполните следующие действия:

- Переведите выключатель агрегата в положение OFF (часть 1).
- Извлеките штепсель провода питания агрегата из электрической розетки (часть 2)
- Опорожните устройство и очистите, как описано в разд. 5.2 - Уборка внутренних и внешних поверхностей холодильного стола
- Оставьте дверцу (дверцы) шкафа приоткрытыми, во избежание возникновения неприятных запахов
- Накройте компрессор нейлоновой тканью, с целью его защиты от пыли.

5.8 Заказ и установка дополнительных принадлежностей

В случае если после покупки у Вас возникла необходимость в установке дополнительных аксессуаров:

- Обратитесь за опциональными принадлежностями к Вашему поставщику, либо же к ближайшему пункту продажи;
- при необходимости, поручите установку исключительно квалифицированному персоналу или же техническим специалистам ближайшего сервисного центра.

5.9 Удаленная установка конденсаторных блоков

При покупке оборудования с удаленным конденсаторным блоком необходимо придерживаться следующего порядка:

Установка с капиллярными трубками:

На оборудовании установлен и подключен только один испарительный блок.



Как показано на рис. А, на передней части имеются две медные трубки: трубки диаметром 6 мм, в контуре подачи, и диаметром 10 мм, в контуре всасывания. К трубке подачи подсоединяют капиллярную трубку и фильтр-влагодотделитель. К трубке д. 10 мм подсоединяют трубку контура всасывания. Рекомендуется изолировать трубку контура всасывания, чтобы предотвратить образование нежелательного конденсата. После пайки компонентов (капиллярной трубки, трубки подачи и трубки возврата) припаяйте или соедините трубы, с помощью фланцевых соединений с покрытием, с конденсаторным блоком. Блок должен быть без ресивера для жидкого хладагента. Выполните тщательную проверку мест пайки и соединений с помощью датчика утечки. Создайте требуемое разрежение в системе. Закачайте хладагент и запустите конденсаторный блок. Подключение к электросети конденсаторного блока/блока испарителя выполняется, как показано на рис. В.

Варианты использования с термостатическим клапаном:

Выполните действия, указанные выше.

Замените капиллярную трубку термостатическим клапаном, а конденсаторный блок ресивером для жидкого хладагента.

Если оборудование подключается к системе с централизованным охлаждением, кроме термостатического клапана, на входе в оборудование следует установить также электромагнитный клапан. См. рис. С.

Дополнительные компоненты для удаленной установки:

Оборудование для положительных температур от -2 °С до +10 °С, хладагент R134А и для подключения к холодильным станциям R404А/R507.

Оборудование для отрицательных температур от -18 °С до -25 °С, хладагент R404А/R507.

Количество закачиваемого хладагента зависит от расстояния между конденсаторным блоком и блоком испарителя.

Размеры капиллярных трубок и термостических клапанов для температур от -2 °С до +10 °С R134А

Шкаф 600 л - 700 л - Все столы с 2/3/4 дверцами Д=1900 мм Внутренний диаметр 1 мм

Шкаф 1200 л и 1400 л Д=2550 мм Диаметр 1,2 мм

Расширительный клапан Danfoss TN2 с отверстием 0x

Размеры капиллярных трубок: Для температур от -18 °С до -25°С R404А/R507

Шкаф 600 л - 700 л - Все столы с 2/3/4 дверцами Д=1650 мм Внутренний диаметр 1,0 мм

Шкаф 1200 л и 1400 л Д=1400 мм Диаметр 1,0 мм

Расширительный клапан Danfoss TS2 с отверстием 00

Фильтр-влагодотделитель на 30 г под пайку

Компрессоры: TN 600/700/Все столы Компрессоры для R134А CC от 7 см3 до 9 см3

Компрессоры TN 1200/1400 компрессоры для R134А CC от 11 см3 до максимум 13 см3

Компрессоры BT 600/700/Столбы с R404А/R507 CC от 14 см3 до максимум 16 см3

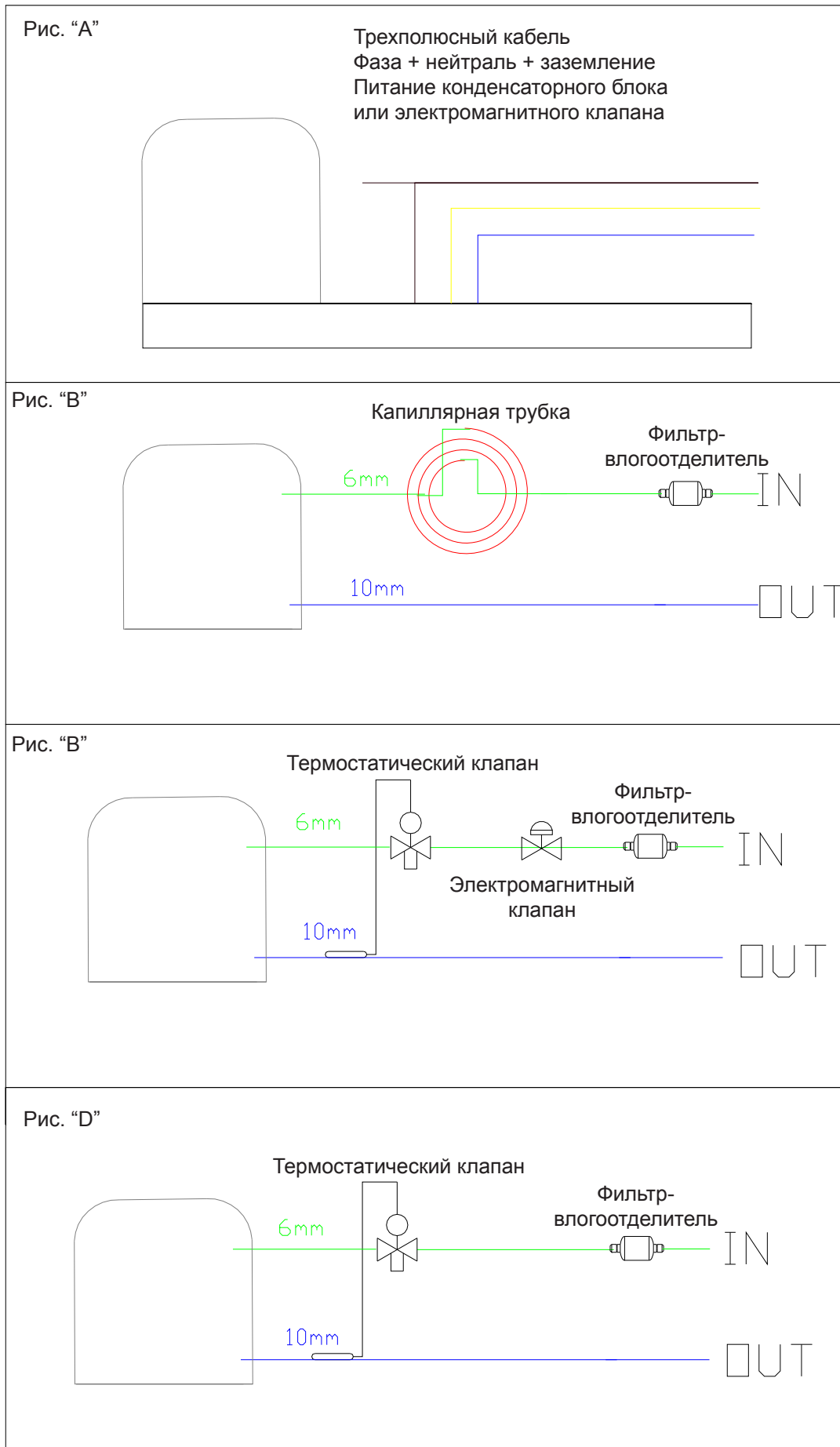
Компрессоры BT 1200/1400 с R404А/R507 CC от 21 см3 до максимум 26 см3

Внимание! Максимальное рекомендуемое расстояние на плоскости

Максимальная высота от испарителя и конденсаторного блока 3 м с сифоном на всасывающем контуре на высоте 1,5 м.

Линия всасывания с наклоном 2% к конденсаторному блоку.

Средняя температура испарения: для R134a -10 °С, для R404a/R507 -30 °С.





6 ПРОБЛЕМЫ - ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

В данном разделе перечислены проблемы, которые могут возникнуть при запуске, или во время работы агрегата. В случае если устройство не включается, либо же выключается во время работы, прежде чем обратится за помощью в сервисный центр, выполните следующие действия, которые, в некоторых случаях, помогут решить мелкие технические проблемы.

Проблема	Холодильный стол не включается.
Причина	Дифференциальный выключатель не включен
Решение	Переведите дифференциальный выключатель в положение ON
Причина	Выключатель агрегата (выключатель с зеленой сигнальной лампочкой) не включен
Решение	Нажмите на кнопку включения холодильного стола.

Проблема	Холодильный стол не может достичь рабочей температуры либо поддерживать ее.
Причина	Дверной уплотнитель загрязнен, что препятствует герметичному закрытию дверцы.
Решение	Очистить дверной уплотнитель от остатков пищевых продуктов и/или льда.
Причина	Конденсатор загрязнен
Решение	Произвести чистку конденсатора в соответствии с пунктом 5.4 данного руководства
Причина	Ухудшение холодильной мощности при частых и/или продолжительных открытиях дверцы стола.
Решение	Следуйте инструкциям, приведенным в разд. 2.4 и проверьте правильность работы устройства.
Решение	Проверить, не перекрыты ли дефлекторы обдува.

Проблема	Во время работы наблюдается активное формирование конденсата и льда на стенках стола и дверцах.
Причина	Неправильно закрытые дверцы.
Решение	Убедиться в отсутствии препятствий для правильного закрытия дверец. Затем правильно закрыть дверцы.
Причина	Частые и/или продолжительные открытия дверец.
Решение	Следуйте инструкциям, приведенным в разд. 2.4, и проверьте правильность работы устройства.

Проблема	Панель контроля температуры работает некорректно
Причина	Панель подключена неправильно, либо же электрические контакты отошли
Решение	Проверить электрическое подключение панели (предоставить проверку специализированному мастеру)
Причина	Имеют место перепады напряжения в электрической сети (более $\pm 10\%$)
Решение	Проверить состояние электрической сети (предоставить проверку специализированному мастеру)

Сообщение об ошибках, отображаемые на дисплее:

Код	Значение
AL	Аварийный сигнал минимальной температуры
AH	Аварийный сигнал максимальной температуры
id	Аварийный сигнал входа микродверцы
iA	Аварийный сигнал многофункционального входа или аварийный сигнал датчика
COH	Аварийный сигнал перегрева конденсатора
CSd	Аварийный сигнал заблокированного компрессора
dFd	Аварийный сигнал разморозки завершен из-за достижения максимального срока действия

После удаления причины аварийного сигнала, дисплей восстанавливает свое нормальное функционирование, за исключением следующих аварийных сигналов:

- Аварийный сигнал "Компрессор заблокирован" (код "CSd"), который требует выключения устройства или отключения питания.
- Аварийный сигнал "Завершения разморозки из-за достижения максимального срока действия" (код "dFd"), и для этого необходимо нажать кнопку.

7 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕМОНТАЖ И УТИЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛОВ

По завершению срока эксплуатации холодильного стола, он должен быть должным образом утилизирован. Является допустимым временное хранение агрегата в качестве объекта, принадлежащего к категории «особых отходов», в случае, если предполагается его окончательная утилизация. В разных странах действуют различные законы, поэтому необходимо соблюдать законодательные нормы и указания соответствующих организаций той страны, в которой происходит утилизация оборудования. Как правило, достаточно предоставить агрегат одному из специализированных центров по сбору отслужившего оборудования, его разборке и утилизации.

Для вывода из эксплуатации, демонтажа, возможного хранения и последующей утилизации холодильного стола, следуйте нижеприведенным инструкциям:

- **ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ:** отсоедините холодильный стол от электрической сети. Удалите все наличествующие механизмы, служащие для блокировки дверцы: убедитесь, что никто не сможет быть заперт в холодильной камере шкафа.
- **ДЕМОНТАЖ:** все операции по демонтажу должны быть выполнены квалифицированным персоналом. Демонтируйте различные конструкции холодильного стола и разделите их на группы в зависимости от химического состава материалов, из которых они изготовлены (сталь, стекло, пластик и т.д.). В компрессоре содержится масло и хладагент, которые могут быть извлечены и использованы повторно. Обратите внимание на то, что определенная часть компонентов холодильного стола принадлежит к категории особых отходов, отождествляемых с бытовыми отходами.
- **ХРАНЕНИЕ:** в случае, если предвидится временное хранение холодильного стола под открытым небом, предшествующее его разборке и утилизации, накройте его брезентом либо иной непромокаемой тканью, с целью предотвращения возникновения очагов коррозии на поверхностях агрегата, вследствие попадания на них влаги.
- **УТИЛИЗАЦИЯ:** полученные материалы должны быть утилизированы в соответствии с действующим законодательством. Для получения дополнительной информации, обратитесь к предприятиям, специализирующимся на утилизации отходов.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ:

Производитель заявляет, что данный Холодильный Шкаф был спроектирован и произведен в соответствии с директивой, предусматривающей сокращение использования опасных веществ, в частности при производстве электрического и электронного оборудования (РАЕЕ), а также в тесном сотрудничестве, в области защиты здоровья работников и защиты окружающей среды, со всеми субъектами, участвующими в эксплуатации и утилизации его продукции (распространителями и потребителями, а также компаниями, участвующими в переработке отходов электрического и электронного оборудования).

Директива 2002/96/СЕ (по отходам электрического и электронного оборудования - РАЕЕ), в соответствии со статьей 13 Законодательного Декрета номер 151 от 25 июля 2005 года, "Введение директив 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ и 2003/108/СЕ".

- Символ перечеркнутого мусорного бака, нанесенный на агрегат либо на его упаковку, означает, что изделие, в конце своего срока службы не должно быть утилизировано вместе с обычными бытовыми отходами. В связи с этим, пользователь должен доставить закончивший свой жизненный цикл агрегат в один из центров по сбору электронных и электрических отходов, или предоставить его продавцу в момент покупки эквивалентного оборудования. Выполненная подобающим образом утилизация позволяет избежать негативных последствий для окружающей среды и облегчает повторное использование материалов, применяющихся при производстве оборудования. Незаконная утилизация оборудования пользователем, влечет за собой административную ответственность.

8 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Использование оригинальных запасных частей гарантирует Вам сохранение функциональности и максимальную эффективность холодильного стола с течением времени. В случае необходимости за оригинальными запасными частями можно обратиться в компанию-производитель.

С целью более быстрой идентификации и отправки необходимых запасных частей, а также во избежание неприятных недоразумений, при заказе запасных частей, просим Вас предоставить следующие данные:

- ДАННЫЕ ЗАКАЗЧИКА (полное название компании и точный почтовый адрес).
- ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ холодильного стола (модель и серийный номер располагаются на табличке, расположенной на Вашем устройстве).
- МЕСТО ДОСТАВКИ ТОВАРА.
- ТРАНСПОРТНОЕ СРЕДСТВО, КОТОРЫМ БУДЕТ ОСУЩЕСТВЛЕНА ДОСТАВКА.
- ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ТРЕБУЕМОЙ ЗАПАСНОЙ ЧАСТИ (предоставить детальное описание требуемой части либо запросить изображения агрегата в разобранном виде с соответствующим модулем заказа запасных частей).

Если по Вашему запросу сервисный центр предоставит Вам необходимую документацию с соответствующими модулями для заказа запасных частей (рис. 11), впишите в них следующую информацию (рис. 12):

НЕОБХОДИМЫЕ ДАННЫЕ	
1	МОДЕЛЬ АГРЕГАТА — указана на идентификационной табличке.
2	НОМЕР ТАБЛИЦЫ
3	РАСПОЛОЖЕНИЕ ДЕТАЛИ
4	КОД ДЕТАЛИ
5	ОПИСАНИЕ ДЕТАЛИ
6	КОЛИЧЕСТВО



9 ПРИЛОЖЕНИЯ

Дополнение 01 [Таблица технических характеристик хладагента]

Данное руководство содержит краткую таблицу технических характеристик используемого хладагента, содержащую, в том числе, краткие инструкции по нормам безопасности и неотложной помощи. Для получения более подробной информации об используемом в холодильнике столе хладагенте, обратитесь к сертификату безопасности, содержащемуся среди предоставляемой документации.

Дополнение 02 [Технические спецификации]

Для получения подробной информации о технических характеристиках приобретенного Вами оборудования, обратитесь к договору купли-продажи, либо к общему каталогу продукции, в котором содержатся данные о всех технических спецификациях Вашего агрегата.

Дополнение 03 [Электрические схемы]

Электрические схемы прилагаются отдельно и находятся в пакете с документацией.

Приложение 04 [Схема холодильной установки]

Схема холодильной установки прилагается отдельно и находится в пакете с документацией.

Дополнение 05 [Руководство пользователя микроконтроллера]

Руководство пользователя микроконтроллера, осуществляющего управление агрегатом прилагается отдельно и находится в пакете с документацией.

Дополнение 06 [Декларация соответствия СЕ]

Декларация соответствия « СЕ » находится в пакете с документацией, который будет предоставлен клиенту в момент покупки, либо же в момент завершения установки оборудования (в случае, если такова предусмотрена).

9.1 ПРИЛ.. 01 - ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ХЛАДАГЕНТА

ХЛАДАГЕНТ ФРЕОН R134a

Фреон R134a	опасное вещество
тетрафторэтан	(HFC 134a) 100%
Цвет:	бесцветный сжиженный газ
Запах:	легкий запах эфира
ПГП:	1430

ХЛАДАГЕНТ ФРЕОН R507

Фреон R507	безопасная смесь
Трифторэтан	(HFC 143a) 50%
Пентафторэтан	(HFC 125) 50%
Цвет:	бесцветный сжиженный газ
Запах:	легкий запах эфира
ПГП:	3985

ХЛАДАГЕНТ ФРЕОН R404a

Фреон R404a	безопасная смесь
Трифторэтан	(HFC 143a) 52%
Пентафторэтан	(HFC 125) 44%
тетрафторэтан	(HFC 134a) 4%
Цвет:	бесцветный сжиженный газ
Запах:	легкий запах эфира
ПГП:	3899

ХЛАДАГЕНТ ФРЕОН R452a

Фреон R452a	безопасная смесь
Пентафторэтан	(HFC 125) 51%
тетрафторэтан	(HFC 134a) 27%
Дифторметан	(HFC 32) 22%
Цвет:	бесцветный сжиженный газ
Запах:	легкий запах эфира
ПГП:	2139

ХЛАДАГЕНТ R290 (пропан)

Propano R290	Легковоспламеняющиеся газы, категория 1 (H220)
Пропан	100%
Цвет:	бесцветный сжиженный газ
Запах:	Часто имеет запах. Сладковатый. Не очень заметен при низких концентрациях.
ПГП:	.



ВНИМАНИЕ, ОПАСНОСТЬ

Перед выполнением каких-либо операций необходимо прочитать и внимательно следовать инструкциям, содержащимся в руководстве пользователя. Любые работы по обслуживанию витрин, заправленных хладагентом R290, должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом, обученным работам газом R290. Работы должны выполняться персоналом, указанным производителем, или дистрибьютором, который осуществил продажу устройства. Используйте только подходящие компоненты; если компоненты необходимо заменить, важно использовать оригинальные запасные части, одобренные для конкретного использования.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ РИСКОВ

Вдыхание паров хладагента может вызвать анестетический эффект. Длительное вдыхание может вызвать нарушение сердечного ритма и привести к летальному исходу. При попадании хладагента на кожу или в глаза, возможно возникновение ожогов.

МЕРЫ ПО ОКАЗАНИЮ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

В случае необходимости, обратитесь в отделение скорой медицинской помощи.

Ниже приведены меры, которые необходимо принять в случае:

- **Вдыхание:** высокая концентрация может привести к асфиксии. К числу симптомов можно причислить потерю сознания, или способности самостоятельно двигаться. В то же время, потерпевшие могут и не замечать проявившихся симптомов. Надев респиратор, переместите потерпевшего в хорошо проветриваемое, теплое помещение и положите его на спину. Произведите искусственное дыхание лишь только в том случае, если потерпевший прекратил дышать самостоятельно. Немедленно обратитесь за медицинской помощью.
- **Попадание на кожу:** промойте водой место попадания, снимите загрязненную одежду с особой осторожностью, потому что в случае ожогов она может прилипнуть к коже. В случае контакта с кожей промойте обильным количеством теплой воды. В случае возникновения раздражения или покраснения обратитесь к врачу.
- **Попадание в глаза:** немедленно промойте раствором для глаз или водой в течение 15 минут, держите веки широко раскрытыми. Немедленно обратитесь за медицинской помощью.
- **Попадание внутрь:** маловероятная подверженность. Тем не менее, в случае если подобное произойдет, не пытайтесь спровоцировать рвоту. Если потерпевший находится в сознании, дайте ему выпить 200 — 300 мл воды. Немедленно обратитесь за медицинской помощью.
- **Основные симптомы:** асфиксия.
- **Необходимость обращения к врачу или специального лечения:** симптоматическое лечение и поддерживающая терапия, если показана. Не назначайте потерпевшему адреналин и симпатомиметические препараты, так как они могут спровоцировать аритмию и, как следствие, остановку сердца.

قمة سالنا أشب دع اوقو قماع تاري ذحت



تحذير

- يخضع هذا الدليل لملكية الشركة المصنعة ويُحظر نسخ هذه الوثيقة أو بيع محتويات منها إلى الغير. جميع الحقوق محفوظة. إنه يمثل جزء لا يتجزأ من المنتج؛ تأكد من أنه يرافق الجهاز دائماً، حتى في حالة البيع/نقل الملكية لمالك آخر، حتى يتمكن المستخدم أو طاقم العمل المصرح له من الإطلاع عليه في عمليات الصيانة أو الإصلاح.
- اقرأ هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز من أجل ضمان التشغيل الآمن.
- لا تُهمل شيئاً مما كُتب به وقم بتوجيه انتباه خاص إلى الرسائل التحذيرية. سوف يساعد الالتزام بالمعايير والتوصيات الواردة فيه المستخدم باستعمال الجهاز استعمالاً صحيحاً وأمناً.
- لقد تمت ترجمة محتويات هذا الدليل إلى لغة العميل بأعلى دقة. بغرض تجنب قوع الحوادث الممكنة للأشخاص أو الممتلكات بسبب عدم الترجمة الصحيحة لهذه التعليمات، ننصح العميل بعدم إجراء عمليات أو تعديلات في الجهاز في حالة أن ساوره الشك أو عدم اليقين بشأن العملية المراد إنجازها وطلب الإيضاحات من خدمة الدعم التقني فيما يتعلق بالتعليمات نفسها.
- في حالة فقدان هذا الدليل، اطلب نسخة جديدة منه من الشركة المصنعة. الدليل متاح في جميع الأحوال بصيغة رقمية على الموقع الإلكتروني التالي: www.dal-mec.it.
- تُعفى الشركة المصنعة من المسؤولية عن أية أضرار أو حوادث أو مشكلات مختلفة والتي تُعزى إلى عدم الالتزام (بالإضافة إلى عدم تطبيق) التعليمات الواردة في هذا الدليل. يسقط الضمان أيضاً في حالة إجراء تعديلات مختلفة و/أو تركيب ملحقات غير معتمدة.
- عند تسليم المنتج، تأكد من سلامة التوريد وفي حالة عدم تلبية ما تم طلبه، توجه إلى الموزع المحلي الذي باع الجهاز.
- في حالة حدوث أضرار بتغليف الجهاز أبلغ شركة النقل ومورد المنتج فوراً بالخلل.



تحذير

- صُمم هذا الجهاز حصراً من أجل حفظ المنتجات التي لا يُحتمل وجود خطورة بها. إنه غير مناسب لحفظ الأطعمة التي يحتمل أن تكون خطيرة.
- لا تستخدم ملحقات أخرى (شبكات، أدلة، ودعائم الخ) بالإضافة إلى تلك الملحقات المرفقة مع التوريد.
- مستوى ضغط الصوت الخاص بالانبعاث الموزون A أقل من 70 ديسيبل (A).
- الجهاز غير مخصص لأن يتم تركيبه واستخدامه في الأماكن المعرضة للعوامل الجوية. لا تستخدم الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة (الأفران و/أو مواقد الطهي، وعناصر التدفئة مثل المشعات أو الدفايات، وما إلى ذلك)، ولا تعرضه لأشعة الشمس المباشرة، لتجنب ارتفاع درجة حرارته مما قد يؤدي إلى فقدان الكفاءة.
- في حالة الشكوك المتعلقة بحالات وجود تشغيل الجهاز والأجزاء الملحقة، يُرجى التواصل مع الموزع المحلي من أجل الحصول على مزيد من المعلومات.
- لا تستخدم الجهاز إذا واجهت حالات خلل و/أو أعطال غير واردة في فقرة "المشاكل - الأسباب - الحلول". في هذه الحالة، اطلب المساعدة من فني متخصص. لا تحاول أبداً إجراء إصلاحات من تلقاء نفسك.
- تأكد من أن إمدادات الطاقة متوافقة مع ما هو مذكور (انظر مواصفات إمداد الطاقة على لوحة التحديد الموضوعية على جهازك).
- بمجرد إدخال الجهاز بالخدمة، أبلغ مورد المنتج في حالة مواجهة أية أوجه قصور أو تشغيل سيء.
- في شبكة التغذية الخاصة بالنظام، قم بتوفير جهاز فصل ثابت (غير مرفق بالتوريد) يمتلك مسافة فتح بين نقاط التلامس تسمح بقطع التوصيل تماماً في الظروف المنصوص عليها في فئة الجهد الزائد الثالثة.



تحذير

- تحقق بصفة دورية من سلامة كابل التغذية الكهربائية ومن القابس والمقبس المتعلق به. إن تلف كابل التغذية الكهربائية فإنه لا يجوز استبداله إلا من قبل الشركة المصنعة أو الموزع المحلي الذي باع الجهاز أو طاقم عمل مصرح له بتنفيذ عمليات الصيانة والإصلاح. لا تفصل أبداً قابس التغذية الكهربائية بنزع السلك.
- تأكد من أنه لا يوجد أبداً خطر للتعثر بسلك الكهرباء، وأنه لا يمكن لأحد أن يعلق به أو يدوس عليه.
- يستوجب عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة تنفيذ العمليات التالية على الأقل:
 - وضع القاطع الرئيسي للجهاز على "OFF" "إيقاف"
 - افصل قابس كابل التغذية الكهربائية من المقبس. إن لم يكن من السهل الوصول إلى القابس افصل القاطع أحادي القطب الخاص بالمقبس الذي يتصل به الجهاز
 - أفرغ الجهاز تماماً ونظف الأجزاء الداخلية منه باستخدام قطعة قماش مرطبة بالماء أو منظف محايد
 - إن لزم الأمر، اقطع دائماً بالترتيب، خطوط التغذية الخاصة بالمقبس أولاً ثم تلك الخاصة بالجهاز.
- عندما يكون الجهاز قيد التشغيل فإنه يجب الانتباه إلى عدم لمس الأسطح الداخلية المصنوعة من الصلب واليدين رطبتين أو مبللتين، حيث أن الجلد قد يلتصق بالأسطح الباردة على وجه التحديد.
- لا تستخدم إلا قطع الغيار الأصلية أو المعتمدة من الشركة المصنعة من أجل تجنب الأضرار المحتملة على المنتج.
- نفذ دائماً عمليات النظافة والصيانة المشار إليها.
- في حالة الأعطال و/أو الخلل، اطلب واستخدم فقط قطع الغيار الأصلية المعتمدة من الشركة المصنعة.
- إن أية تعديلات أو تغييرات أو ما شابه ذلك تتم على الأجهزة المطروحة لاحقاً في السوق لا تلزم الشركة المصنعة بضرورة التدخل لإجراء نفس هذه التغييرات أو التعديلات على الأجهزة التي سبق طرحها وتوريدها في الأسواق، ولا تُعتبر الأجهزة السابقة التوريد وكتيبات الاستخدام لهذه الأجهزة هذه ناقصة و/أو غير كافية.



تحذير



- لا تشكل التعليمات الواردة في هذا الدليل التزامات من جانب الشركة المصنعة، ولكنها تكملة لهذه الالتزامات فيما يتعلق بالتشريعات السارية بشأن معايير الوقاية والسلامة.
- كما تعتمد هذه الظروف على الالتزام بالإرشادات المتعلقة بالتركيب الصحيح وإمدادات الطاقة التي يجب مراعاتها بشكل إجباري.
- تُعفى الشركة المصنعة من المسؤولية عن أية أضرار أو حوادث أو مشكلات مختلفة والتي تُعزى إلى عدم الالتزام (بالإضافة إلى عدم تطبيق) التعليمات الواردة في هذا الدليل. يسقط الضمان أيضا في حالة إجراء تعديلات مختلفة و/أو تركيب ملحقات غير معتمدة.

يُحظر



- إدخال تعديلات و/أو محاولات إصلاح على المنتج. يجب تنفيذ أية عملية إصلاح من قبل فني مؤهل.
- تخزين المواد القابلة للاشتعال أو المواد المتفجرة (على سبيل المثال عبوات الهباء الجوي المحتوية على مادة قاذفة قابلة للاشتعال) داخل الجهاز أو بالقرب منه.
- استخدام أجهزة كهربائية من أي نوع داخل التجاويف المخصصة لحفظ الأطعمة.
- ترك الجهاز معرض للعوامل الجوية.
- لمس الجهاز بأجزاء مبللة من الجسم و/أو رطبة و/أو والقدمين حافيتين. في حالة مواجهة شحنة كهربائية مفرغة عند لمس الأجزاء المعدنية بالجهاز، افصل القاطع وافصل القابس من مقبس التغذية الكهربائية واتصل ببياع معتمد.
- استخدام الجهاز من قبل الأطفال والأشخاص ذوي القدرات المنخفضة، أو ممن يفتقر إلى الخبرة والمعرفة النوعية إلا إذا تمت مساعدتهم من قبل عمالة مؤهلة ومسئولة عن سلامتهم.
- إلقاء مواد التغليف في البيئة وتركها في متناول يد الأطفال حيث أن ذلك من الممكن أن يسبب مصدراً محتملاً للخطر. وبالتالي يجب التخلص منها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية.

تاجت نمل ة عوم جم

خط Easy	خط Plus	ثلاجات طاولة بمغسلة
PECT602	PPCT602	PPCL702
PECT603	PPCT603	PPCL703
PECT604	PPCT604	PPCL704
PECT702	PPCT702	PPCL702MR
PECT703	PPCT703	PPCL703MR
PECT704	PPCT704	PPCL704MR
PECT602BT	CPCT802	
PECT603BT	CPCT803	Slim ثلاجات طاولة
PECT702BT	CPCT804	PPCT702SR
PECT703BT	PPCT602BT	PPCT703SR
PECT602MR	PPCT603BT	PPCT704SR
PECT603MR	PPCT702BT	
PECT604MR	PPCT703BT	Snack ثلاجات طاولة
PECT702MR	CPCT802BT	PPCS702
PECT703MR	CPCT803BT	PPCS703
PECT704MR	PPCT602MR	PPCS704
PECT602BTMR	PPCT603MR	PPCS702MR
PECT603BTMR	PPCT604MR	PPCS703MR
PECT702BTMR	PPCT702MR	PPCS704MR
PECT703BTMR	PPCT703MR	PPCS802
	PPCT704MR	PPCS803
	CPCT802MR	PPCS804
	CPCT803MR	PPCS802MR
	CPCT804MR	PPCS803MR
	PPCT602BTMR	PPCS804MR
	PPCT603BTMR	
	PPCT702BTMR	Saladette ثلاجات طاولة
	PPCT703BTMR	PPSA702
	CPCT802BTMR	PPSA703
	CPCT803BTMR	PPSA704
	PPCT602GL	PPSA702MR
	PPCT603GL	PPSA703MR
	PPCT604GL	PPSA704MR
	PPCT702GL	
	PPCT703GL	Pizza ثلاجات طاولة
	PPCT704GL	BPCP702
	PPCT602MRGL	BPCP703
	PPCT603MRGL	BPCP704
	PPCT604MRGL	BPCP802
	PPCT702MRGL	BPCP803
	PPCT703MRGL	BPCP804
	PPCT704MRGL	



سرفهال

1	معلومات عامة	154
1,1	بيانات تحديد طاولة التبريد	154
2,1	الاستعمال والاحتفاظ بدليل الاستخدام والصيانة	154
3,1	حدود ومسؤولية الشركة المصنعة	154
4,1	الامتثال للتوجيهات	154
5,1	الضمان	154
6,1	إقرار CE للمطابقة	154
7,1	التعليمات العامة للسلامة	155
2	الوصف العام لطاولة التبريد	155
1,2	السلسلة والموديلات والتشكيلات أو الترتيبات	155
2,2	البيانات الفنية	156
3,2	الاستخدام المقصود	156
4,2	الطريقة السليمة للاستخدام	156
3	تركيب طاولة التبريد	157
1,3	التصريف والمناولة	157
2,3	إزالة مواد التعبئة والتغليف	157
3,3	مكان التركيب	157
4,3	وضع طاولة التبريد	158
5,3	ضبط المستوى والتثبيت	158
6,3	التوصيلات الكهربائية	158
4	بدء التشغيل والاستخدام	158
1,4	وصف لوحة مفاتيح التشغيل القياسية (EV3B)	159
2,4	وصف لوحة مفاتيح التشغيل (Large (EVJ200)	160
5	الصيانة	161
1,5	الإعداد المسبق لطاولة التبريد لعمليات الصيانة والنظافة	161
2,5	النظافة الداخلية والخارجية لطاولة التبريد	161
3,5	تنظيف حشوة الباب	161
4,5	تنظيف المكثف	161
5,5	الصيانة الاستثنائية لطاولة التبريد	162
6,5	استبدال الباب بمجموعة أدرج (فقط على الموديل 700)	162
7,5	الإعداد المسبق لطاولة التبريد لفترة طويلة من عدم الاستخدام	162
8,5	طلب وتركيب المحلقات الاختيارية بعد الشراء	162
9,5	التوصيل البعيد لوحدة المكثفات	163
6	المشاكل - الأسباب - الحلول	165
7	إخراج الجهاز من الخدمة وتفكيكه والتخلص من المواد	166
8	قطع الغيار	166
9	المرفقات	167
1,9	1,9 المرفقات 01 - الوثيقة الفنية لغاز التبريد	167

ملاحظة: للاطلاع على الأشكال راجع الفقرة ذات الصلة المكتوبة باللغة الإيطالية.

- طاولة تبريد مصممة مع مراعاة مجموعة من المعايير العامة المتعلقة بالتداول الحر للمنتجات الصناعية في بلدان المجموعة الأوروبية. (راجع "توجيه الآلات"، دليل المشورة الخاص بالمجموعة الأوروبية رقم 89/392، وما يليه).
- لذلك يتم توريد طاولة التبريد كاملة بجميع الوثائق المطلوبة بموجب هذه المعايير.
- قامت الشركة المصنعة بتصميم الجهاز بغرض ضمان ظروف الاستخدام الآمن: إن استبعاد وسائل السلامة الكهربائية أو تفكيك وسائل الحماية التي صممتها الشركة المصنعة يقوض بشدة ظروف الاستخدام الآمن المذكورة أعلاه.
- للاستفادة من أطول عمر للجهاز وتحقيق أفضل توفير في التشغيل يُنصح باتباع المعايير والتعليمات المحتواة في هذا الدليل بدقة.
- تُعفى الشركة المصنعة من المسؤولية عن أية أضرار أو حوادث أو مشكلات مختلفة والتي تُعزى إلى عدم الالتزام (بالإضافة إلى عدم تطبيق) التعليمات الواردة في هذا الدليل. يسقط الضمان أيضا في حالة إجراء تعديلات مختلفة و/أو تركيب ملحقات غير معتمدة.

1.1 بيانات تحديد طاولة التبريد

وعلى كل جهاز سوف يتم وضع لوحة تحديد وعلامة CE. وعلى هذه اللوحة سوف تُذكر بيانات التحديد (الموديل، الرقم المسلسل، عام التصنيع)، والبيانات التقنية والوظيفية (القطبية، التردد، الطاقة المستهلكة، نوع وكمية الغاز المبرد). وهذه اللوحة مثبتة بحيث لا يمكن إزالتها على ظهر طاولة التبريد نفسها (انظر الشكل 1).

2.1 الاستعمال والاحتفاظ بدليل الاستخدام والصيانة

- يتم توريد طاولة التبريد كاملة بجميع الوثائق المطلوبة بموجب هذه المعايير. يشكل دليل الاستخدام والصيانة جزءا لا يتجزأ من الجهاز ويعكس حالته في ذلك الوقت عند تصنيعه وشحنه إلى المستخدم.
- يجب أن يُتاح الدليل بسهولة وفورا إلى المشغلين وفنيي الصيانة، ولهذا السبب يجب الاحتفاظ به وحيازته بالقرب من الجهاز نفسه.
- جميع التعليمات المذكورة في هذا الدليل موجهة إما إلى المشغل أو إلى فني الصيانة المؤهل لإجراء التركيب الصحيح والأمن وتشغيل الخدمة والاستخدام والصيانة.
- طاولة التبريد يجب استخدامها وفقا لما ينص عليه وما هو محدد في هذا الدليل: ولذلك يُنصح بقراءة ما يرد فيه بعناية قبل نقل الجهاز وتركيبه وتشغيله.
- لا تتجاهل أي شيء مكتوب فيه، وأعط اهتماما خاصا للرسائل المميزة. سوف يساعد الالتزام بالمعايير والتوصيات الواردة فيه المستخدم باستعمال الجهاز استعمالا صحيحا وأمانا.
- لقد تمت ترجمة محتويات هذا الدليل إلى لغة العميل بأعلى دقة. بغرض تجنب وقوع الحوادث الممكنة للأشخاص أو الممتلكات بسبب عدم الترجمة الصحيحة لهذه التعليمات، ننصح العميل بعدم إجراء عمليات أو تعديلات في الجهاز في حالة أن ساوره الشك أو عدم اليقين بشأن العملية المراد إنجازها وطلب الإيضاحات من خدمة الدعم التقني فيما يتعلق بالتعليمات نفسها.
- في حالة فقدان هذا الدليل، اطلب نسخة جديدة منه من الشركة المصنعة.

3.1 حدود ومسؤولية الشركة المصنعة

- تُعفى الشركة المصنعة من أية مسؤولية عن الأعطال أو المشكلات إذا كانت هذه المشكلات قد نجمت عن العبث بالجهاز أو عن استخدام غير صحيح و/أو من الاستخدام غير المناسب لطاولة التبريد.
- يجب أن يراعي المستخدم التعليمات الموضحة في دليل الاستخدام هذا وخاصة:
 - استخدم دائما الجهاز ضمن الحدود المسموح بها والواردة في هذا الدليل.
 - نفذ دائما جميع تدخلات النظافة والصيانة الموضحة.
 - في حالة الأعطال و/أو الخلل، اطلب واستخدم فقط قطع الغيار الأصلية المعتمدة من الشركة المصنعة.
- إن أي تعديلات أو أي تغييرات أو أي شيء آخر يتم في طاولة التبريد المطروحة لاحقا في السوق لا يلزم الشركة المصنعة بإجراء تدخل على الطاولة الموردة في السابق، ولا تُعتبر طاولة التبريد هذه ناقصة و/أو غير كافية.
- لا تشكل التعليمات الواردة في هذا الدليل استبدالاً للالتزامات الشركة المصنعة ولكنها تكملها لهذه الالتزامات فيما يتعلق بالتشريعات السارية بشأن معايير الوقاية والسلامة.
- هذه الشروط تعتمد على تعليمات التركيب الصحيح وامتدادات الطاقة التي يجب مراعاتها بدقة أيضا.
- تُعفى الشركة المصنعة من المسؤولية عن أية أضرار أو حوادث أو مشكلات مختلفة والتي تُعزى إلى عدم الالتزام (بالإضافة إلى عدم تطبيق) التعليمات الواردة في هذا الدليل. يسقط الضمان أيضا في حالة إجراء تعديلات مختلفة و/أو تركيب ملحقات غير معتمدة.

4.1 الامتثال للتوجيهات

تم تصميم هذا الجهاز ويُنَى وفقا لمبادئ توجيهية ومعايير موحدة ذات صلة بهذه الصناعة. يتم توفير مواصفات الاستخدام والتحذيرات الواردة في هذا الدليل لحياتك ومن أجل الامتثال لمتطلبات التوجيهات: CE/2006/42 (توجيه الماكينات)، UE/2014/30 (توجيه الجهد المنخفض)، UE/2014/30 (توجيه المطابقة الكهرومغناطيسية)، المتعلقة بسلامة الماكينة التي يتم الإشارة إليها في إقرار الاتحاد الأوروبي للمطابقة الوارد فيما يلي.

5.1 الضمان

تضمن الشركة المصنعة المنتجات المباعة لمدة (1) سنة من تاريخ التسليم، في حالة الاستخدام الصحيح والمناسب. يقتصر الضمان على الإصلاح أو الاستبدال -دون تكاليف النقل للمصنع- للأجزاء المعطوبة لما تم التأكد منه من خلل في المواد أو في التصنيع. الأجزاء المستبدلة تُلْفَى ملكا للشركة المصنعة. يتحمل العميل تكلفة القوى العاملة لإصلاح الجهاز ونفقات تنقل طاقم عمل الشركة، فضلا عن تكاليف الشحن والنقل. يستبعد أي تعويض آخر، ولا يمكن رفع ادعاء أو شكوى لأعطال مباشرة و/أو غير مباشرة بمختلف أنواعها وأشكالها. باستثناء الأجزاء الكهربائية والمواد الاستهلاكية، أو كل ما يتبين تلفه بسبب الاستعمال السيئ أو قلة الخبرة أو طرق الاستخدام غير السليمة. يعتبر الضمان لاغيا في حالة عدم التزام المشتري بالدفعات وفي حالة المنتجات التي يتم إصلاحها أو تفكيكها أو تغييرها دون إذن.

6.1 إقرار CE للمطابقة [انظر إقرار CE للمطابقة في صفحة 10]

7.1 التعليمات العامة للسلامة

قبل تركيب وتشغيل طاولة التبريد:

- اقرأ بعناية التعليمات الواردة في هذا الدليل.
- استخدم طاولة التبريد فقط وحصرياً للغرض الذي صُممت من أجله (انظر الفقرة "3.2 - الاستخدام المقصود").
- لا تستخدم طاولة التبريد لتخزين المنتجات الغير غذائية أو المواد المتفجرة، على سبيل المثال عبوات السبراي (هباء جوي) التي تحتوي على الدواسر (مادة دافعة) القابلة للاشتعال.
- تأكد من أن إمدادات الطاقة متوافقة مع ما هو مذكور (انظر مواصفات إمداد الطاقة على لوحة التحديد الموضوعة على جهازك).
- طاولة التبريد لا ينبغي أن يستخدمها الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) من ذوي القدرات البدنية والحسية أو العقلية الضعيفة، أو الذين ليست لديهم الخبرة الكافية و/أو المعرفة لاستخدام الجهاز.
- لا تستخدم ملحقات أخرى (شبيكات، أدلة، ودعائم الخ) بالإضافة إلى تلك الملحقات المرفقة مع التوريد.
- يجب تخزين الطعام في أواني مناسبة أو في عبواته الأصلية.



تنبيه: إن المقصود من تعليمات السلامة التالية هو حماية المستخدم من أي مخاطر محتملة، الحوادث و/أو الإصابات.

- تأكد من أنه لا يوجد أبداً خطر للتعرض بسلك الكهرباء، وأنه لا يمكن لأحد أن يعلق به أو يدوس عليه.
- لا تستخدم الجهاز إذا واجهك أي حالات الخلل و/أو سوء التشغيل غير مدرجة في الفقرة "6 المشكلات- الأسباب - الحلول". في هذه الحالة، اطلب المساعدة من فني متخصص. لا تحاول أبداً إجراء أي إصلاحات من تلقاء نفسك.
- إذا لزم الأمر، أفضل دائماً بالترتيب أو لا خطوط الإمداد من مقيس التيار ثم خطوط إمداد الجهاز.
- إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة طويلة، أفضل سلك الطاقة من مقيس التيار الكهربائي. وهذا يسمح للجهاز بأن يكون خالياً تماماً من الفلطية وحمايته من التشغيل العرضي.
- لا تفصل أبداً قابس التغذية الكهربائية من مأخذ التيار عن طريق شد الكابل.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة (الأفران و/أو مواقد الطهي، وعناصر التنفئة مثل المشعات أو الدفايات، وما إلى ذلك)، ولا تعرضه لأشعة الشمس المباشرة، لتجنب ارتفاع درجة حرارته مما قد يؤدي إلى انخفاض كفاءته.

2 الوصف العام لطاولة التبريد

طاولة التبريد التي يشير إليها هذا الدليل مناسبة لتخزين المنتجات المعلبة وغير المعلبة المدخلة في الطاولة بعد عملية التبريد داخل مخفض درجة الحرارة. تتكون الطاولة من:

- مجموعة تبريد "أحادية مجمع الأصواتات" يمكن سحبها للخارج.
- الهيكل الداخلي والخارجي من الفولاذ المقاوم للصدأ. حواف داخلية مدورة لتنظيف أفضل. أبواب ذات إغلاق أوتوماتيكي وحشوات مغناطيسية. عزل من مادة البولي يوريثان المحقونة بضغط مرتفع بدون CFC أو HCFC.
- وحدة تحكم رقمية بمسح NTC. التبريد بالتهوية بغاز R134a لدرجة الحرارة العادية وغاز R404a/R507 لدرجة الحرارة المنخفضة. إذابة وتبخير ماء التكثيف أوتوماتيكياً.
- سلك لحامل الشبيكات قابلة للتعديل وقابلة للإزالة. أقدام صغيرة من الفولاذ غير القابل للصدأ، يمكن تعديل ارتفاعها (بعجلات عند الطلب). مقبض مهني ومدمج بتصميم مبتكر.
- الملحقات: طقم أدلة للمعجنات، مصباح داخلي، أبواب زجاجية، طقم العجلات، مجموعات أدراج بأدراج ذات ثلاثة ارتفاعات مختلفة، وبنية فوقية.

1.2 السلسلة والموديلات والتشكيلات أو الترتيبات

تُصنع طاولات التبريد بموديلات مختلفة حسب حرارة التبريد وحسب عمقها (600-700 أو 800 ملم)، وعدد الأبواب (2 أو 3 أو 4 أبواب)، ونوع الاستخدام الذي يخصص له الجهاز.

على وجه الخصوص تنقسم طاولات التبريد إلى فئتين للحرارة:

المجموعة	درجة حرارة	الاستخدام والوظيفة
TN	0 ± 10 درجات مئوية	قادر على الحفاظ على المنتجات الطازجة لفترات قصيرة من الزمن (أسابيع).
BT	-18 - درجة مئوية ± 22- درجة مئوية	قادر على الحفاظ على المنتجات المجمدة لفترات طويلة من الزمن (شهور).

الموديلات والتشكيلات أو الترتيبات:

الموديلات	التشكيلات أو الترتيبات
600	مع بابان
	مع ثلاثة أبواب
	مع أربعة أبواب
700	مع بابان
	مع ثلاثة أبواب
	مع أربعة أبواب
800	مع بابان
	مع ثلاثة أبواب
	مع أربعة أبواب

على الموديلات ذات العرض 700، يمكن أيضاً أن يتم تركيب ثلاثة أنواع مجموعات أدراج مختلفة بدلاً من واحدة أو أبواب أكثر.

الموديلات	التشكيلات أو الترتيبات
3/K3C1	مجموعة الأدراج من النوع 1 مع ثلاثة أدراج (3/1 + 3/1 + 3/1)
2/K2C1	مجموعة الأدراج من النوع 2 مع درجان (2/1 + 2/1)
3/K2C2	مجموعة الأدراج من النوع 3 مع درجان (3/2 + 3/1)



2.2 البيانات الفنية

للاطلاع على البيانات الفنية التشغيلية الخاصة بالجهاز ارجع إلى لوحة البيانات التعريفية الموجودة على سطح الجهاز نفسه (داخل تجويف الجهاز)

3.2 الاستخدام المقصود

وقد تم تصميم طاولة التبريد وتصنيعها من أجل الوصول إلى والمحافظة على درجة الحرارة الداخلية بحيث يمكن حفظ الطعام والمعدات في درجة حرارة التخزين المثلى. **انتبه:** لا تضع مشروبات أو طعاما ساخنا في الجهاز. استخدم التجهيزات المناسبة (مخفضات الحرارة) لخفض درجة الحرارة الأساسية في قلب المواد الغذائية.

انتبه: لا تضع مشروبات أو طعاما ساخنا في الجهاز. استخدم التجهيزات المناسبة (مخفضات الحرارة) لخفض درجة الحرارة الأساسية في قلب المواد الغذائية.



طاولة التبريد مناسبة لتخزين المنتجات التي عند تخزينها في داخل الجهاز نفسه تصل إلى درجة حرارة قريبة من تلك الحرارة المثالية للتخزين.

تنبيه: ولا يجوز وضع المنتجات المجمدة في طاولة التبريد من سلسلة BT إذا كانت درجة حرارتها أعلى من 18- درجة مئوية حيث أن المنتجات الساخنة فقط أو المنتجات المبردة جزئياً تقوض التشغيل الصحيح للجهاز مسببة زيادة في درجة الحرارة الداخلية للطاولة مع الخطر اللاحق لفساد المنتجات الموضوعة فيها من قبل.



في الجدول التالي يتم ذكر، كمؤشر ومقسمة وفقاً لسلسلة (TN و BT)، أوقات الاحتفاظ بالمنتجات والبضائع داخل طاولة التبريد المثبتة بشكل صحيح واستخدامها والمحافظة عليها.

درجة الحرارة الأقصى للنقل - (*) (درجة مئوية)	سلسلة BT تخزين المنتجات الغذائية المجمدة - (*) (شهور)		سلسلة TN حفظ المنتجات الطازجة - (*) (شهور)		المنتج
	(درجة مئوية)	(شهور)	(درجة مئوية)	(شهور)	
5	9 ÷ 6	-18	5 ÷ 1	+2 ÷ 0	اللحم
5	9 ÷ 6	-18	3	+2 ÷ 0	السمك
البيئة	9 ÷ 6	-18	5	+5 ÷ 0	الفاكهة
5	9 ÷ 6	-18	10 ÷ 1	+2 ÷ 0	منتجات الألبان
البيئة	9 ÷ 6	-18	6 ÷ 2	+5 ÷ 0	الخضروات
البيئة	/	/	/	+5 ÷ 1	المشروبات
-18	9 ÷ 6	-18	/	/	الآيس كريم المعبأة

(*) - للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً قم باتباع المواصفات المذكورة على المنتجات و/أو معلومات عن التخزين والنقل المناسبة المقدمة من قبل الشركات المصنعة و/أو تجار التجزئة للمنتجات السائبة.

4.2 الطريقة السليمة للاستخدام

انتبه: لا تفرط في تحميل الشبكات: الحمل الأقصى لكل رف هو 20 كجم (الشكل 2).



لضمان أقصى قدر من كفاءة طاولة التبريد يجب استخدامها باتباع هذه الاحتياطات القليلة والمهمة في نفس الوقت:

- رتب المنتجات داخل الجهاز، وحاول عدم عرقلة الحركة الحرة للهواء المبرد في داخل الجهاز. لهذا الغرض فمن المستحسن ترتيب المنتجات على الشبكات مع الحفاظ على بضع سنتيمترات بين كل شبكة وأخرى من أجل عرض جميع أسطح المنتجات الفردية لتدفق الهواء المبرد لتشجيع تبريد أكثر سرعة وتساويًا.
- لا تقم أبداً بوضع المنتجات على قعر الجهاز أو على الجدار الخلفي أو مسنوداً على الباب الأمامي لعدم إعاقة أو منع تدفق الهواء المستمر للتبريد (الشكل 3).
- تجنب الإفراط في تحميل رفوف الجهاز وخاصة الرف القريب من فوهات تسليم وشطف هواء التبريد.
- تأكد من إغلاق أبواب طاولة التبريد بطريقة صحيحة بعد كل فتح لها.
- خفض عدد مرات فتح الأبواب إلى الحد الأدنى من أجل تجنب تشتت الهواء البارد مما قد يترتب عليه زيادة في درجة الحرارة الداخلية.
- بعد أخذ المنتجات الباردة من طاولة التبريد، تجنب ترك المنتجات لفترة طويلة بدون تبريد لمنع الخسارة الكبيرة للتبريد قبل إدخالها مجدداً في داخل الجهاز.
- قم بتغطية أو لف الأغذية قبل وضعها داخل طاولة التبريد، وتجنب إدخال الأغذية الساخنة أو السوائل المتبخرة.

تحذيرات مهمة والطريقة الصحيحة للاستخدام

- **هام:** بسبب فتح أبواب طاولة التبريد تسرب الهواء البارد. تعتبر أنه في ظروف درجات الحرارة البيئية المتوسطة (قراءة 30/25 درجة مئوية) مع تشغيل الجهاز، فإنه يمكن قبول عدد 8 مرات فتح في المتوسط بحد أقصى بمتوسط زمن مدته 8/5 ثوان موزعة على مدار ساعة. عند زيادة وتيرة الفتح ووقت بقاء الأبواب مفتوحة، يتم خفض الكفاءة الكلية لطاولة التبريد تدريجياً ولم تعد الحرارة المثلى للتشغيل مضمنة في داخل الجهاز نفسه.
- **هام:** إن الفتح الطويل للأبواب أو العلق غير الصحيح لها يمكن أن يسبب تكون الثلج داخل الجهاز و/أو بالقرب من حشوة عزل الأبواب نفسها.
- **هام:** عندما تبقى المنتجات المعالجة في منطقة غير مبردة لوقت يزيد عن ساعتين فيجب إعادة تخزينها في خلايا التبريد قبل إدخالها مجدداً في داخل طاولة التبريد.
- **هام:** تذكر أن قتلون تخزين المنتجات يحظر عملية ثانية من التجميد أو التجميد الشديد للمنتجات بعد إذابتها.

تنبيه: تتم مناولة طاولة التبريد بالبالية التي تُسحب عليها. يجب أن تبقى طاولة التبريد دائماً في وضع رأسي كما هو موضح على العبوة (الشكل 4).



تنبيه: تنبيه: يجب أن لا تتم مناولة و/أو الاحتفاظ بالجهاز في وضع رأسي لمنع خدش أو كسر المنتج وتسرب النفط من الضاغط، مما يهدد حسن سير النظام ويؤدي إلى أضرار محتملة تالية أخرى.



يمكن نقل العبوة بسهولة برافعة شوكية أو غيرها من معدات المناولة ذات القدرات الكافية (الشكل 5). وتستخدم هذه الوسائل لعمليات التفريغ والمناولة.

تنبيه: إن عمليات المناولة والنقل يمكن أن تكون خطيرة إذا لم تتم بأقصى حذر: لذلك أبعد الأشخاص غير العاملين ثم نظف وأخلي وحدد منطقة عبور الحمولة.



قبل المضي قدماً في عمليات المناولة، (الشكل 6) تأكد من الآتي:

- يتم تأمين جميع العناصر المتحركة في الماكينة؛
- باستخدام الرافعة الشوكية، يتم التقاط الأقواس على الباليتة المعبأ عليها الجهاز بطريقة تكون فيها طاولة التبريد متوسطة ويكون وزنها متوازناً.
- يتم رفع ومناولة العبوة بحذر شديد وبيبطه وبدون أي صدمات أو حركات مفاجئة.
- أثناء مناولة الجهاز، إذا كان ذلك ممكناً، لا يجب رفع الحمولة أكثر من 10/15 سم عن الأرض.

2.3 إزالة مواد التعبئة والتغليف

تُسحب طاولة التبريد بعبوة محمية من الكرتون والخشب والبولي ستايرين. الوصلات في المنطقة المجاورة لموقع التركيب:

- قم بإزالة مواد التعبئة والتغليف (الأشرطة، الورق المقوى، والحماية من البوليسترين، الخ) والأفلام الواقية الموضوعة على أسطح الصلب.
- ارفع طاولة التبريد باستخدام الرافعة الشوكية، وقم بإزالة الباليتة من تحتها، وتأكد من أن المناورة تتم مع الحذر الشديد، وبيبطه ، وبلا صدمات وبحركات سلسة وبدون الإضرار بقعر الجهاز.

تنبيه: لا تترك مواد التعبئة والتغليف في متناول الأطفال أو المعاقين حيث أنها مصادر محتملة للخطر، لذلك تخلص منها وفقاً للوائح البلد الذي يتم فيه تثبيت الجهاز



بعد إزالة مواد التعبئة والتغليف، تحقق من ما يلي:

التحقق من المواد المشحونة وسلامة طاولة التبريد

- أخرج جميع المواد الموردة والمرفقة من داخل طاولة التبريد (على سبيل المثال: أي إكسسوارات، ظرف الوثائق وتعليمات التركيب والاستخدام).
- تأكد من أن الجهاز متوافق مع ما هو محدد أثناء الشراء أو العقد (نوع المعدات والإكسسوارات وأي لوازم محددة).
- تأكد من أن الجهاز سليم وليست به أية عيوب أو شقوق أو طعجات أو أجزاء تالفة - (في الحالات التي يثبت فيها الضرر، لا تستخدم الجهاز وقم بالاتصال ببائع التجزئة في أقرب وقت).

3.3 مكان التركيب

من أجل ضمان أقصى كفاءة لتلاجة الطاولة أثناء التشغيل، فإنه من الضروري تركيبها في مكان جاف، جيد التهوية، والذي يتوافق درجة حرارة الغرفة به مع الفئة المناخية المشار إليها على لوحة بيانات الطراز.

الحرارة (°C)	الفئة المناخية
32°C ± 2°C	3
32°C ± 2°C	4
43°C ± 2°C	5

طبقاً لمعيار IEC 60335-2-89.

الرطوبة (%)	الحرارة (°C)	الفئة المناخية
60	25	3
55	30	4
40	40	5

طبقاً لمعيار ISO 23953-2.

لضمان أقصى قدر من كفاءة طاولة التبريد أثناء التشغيل، فمن الضروري أن يتم تثبيتها في المكان المناسب. و بالتالي من الضروري التأكد من أن موقع التثبيت:

- مجهز بنظام كهربائي، ومجهز بتأريض وبمقيس طاقة موضوع بالقرب من الجهاز نفسه؛
- ضمان التبادل الكافي للهواء حتى أثناء غلق المكان.
- لا يُعرض الجهاز لأشعة الشمس و/أو لغيره من مصادر الإشعاع (مثل مصابيح الإضاءة المتوجهة بكثافة عالية، والأفران والمواقد الطهي، والعناصر المشعة للتدفئة مثل المشعات و/أو السخانات الخ.)؛
- أن يكون مكان التركيب فسيح بما يكفي للسماح باستخدام المريح؛
- أن يكون مكان التركيب مغلقاً ومحمياً من وصول الأشخاص غير المصرح لهم باستخدامه إليه.



4.3 وضع طاولة التبريد

يجب وضع ثلاجة الطاولة بما يتوافق مع الحد الأدنى لمسافات الأمان التي تساوي ١٠٠ مم من الحائط أو من الأجهزة الأخرى (انظر الشكل 7). عند وضع طاولة التبريد على الأرض على أربعة أقدام صغيرة، ولضمان أقصى قدر من كفاءة طاولة التبريد من الضروري أن تكون فتحات الهواء في وحدة التكييف (الموجودة على المقدمة وعلى مؤخرة الجهاز) غير مسدودة بأي حال من الأحوال بسبب قطع الأثاث و/أو أجسام غريبة.



تنبيه: لا تغط فتحات التهوية في وحدة التكييف عند وضع الدلاء والعبوات، إلخ. أمامها. و/أو تضع على سطح طاولة التبريد برادات الشاي أو المناشف أو الملابس التي يمكن أن تتدلى وتغطي فتحات التهوية (انظر الشكل 8).

5.3 ضبط المستوى والتثبيت

التسوية

انتبه: هذا الإجراء ضروري لضمان حسن سير تصريف المياه الناتجة عن الذوبان والغسيل (إن وُجد) ولتجنب الاهتزازات المزعجة للمحرك.



نفذ الآتي بالترتيب:

- افحص المستوى باستخدام ميزان الماء للتأكد من المستوى الصحيح الطولي والمستعرض لطاولة التبريد. إذا لزم الأمر، اضبط الأقدام الصغيرة ذات المسمار لضبط المستوى (الشكل 9).
- التحقق من الموضع الصحيح للحوض الصغير لتجفيف التكييف والأنبوب ذي الصلة بالتصريف (في حالة توريده).

التثبيت على الجدار: لا يتم توريد أي نوع من طاولات التبريد على الجدار.

6.3 التوصيلات الكهربائية

الإحكام العامة:

يجب أن يقوم فني مؤهل وخبير بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية.

- يجب توصيل طاولة التبريد بشكل دائم بالشبكة الكهربائية بواسطة قاطع الدائرة الذي يجب أن يكون موجوداً قريب جداً من الجهاز ويمكن أن يصل إليه المشغل بسهولة.
- يجب أن يتم وضع علامة على قاطع الدائرة من جانب كيان اعتماد للجودة (IMQ أو جهة مكافئة) ويجب وسمه كمنظومة لفصل التيار الكهربائي عن الجهاز.
- يخرج الجهاز من المصنع معد مسبقاً على فلتية N 230/1 فولت 50 هرتز بمرحلة واحدة ومجهز بكابيل للتيار الكهربائي وبنظام تأمين للجهاز.
- يجب طلب التوصيل بالفلتية البالغة N/PE 220/3 فولت 60 هرتز ثلاثي المرحلة عند إرسال أمر التوريد وقبل خروج الجهاز من المصنع بحيث يتم توفير الكابيل المناسب للتيار الكهربائي والمنظومة المناسبة لتأمين الجهاز.
- إذا حدث غير ذلك، يتحمل المستخدم الإعداد المسبق لقاطع الدائرة أحادي المرحلة أو ثلاثي المرحلة على أساس موديل الجهاز لديه.
- يلتزم المستخدم بتركيب كابل التيار الكهربائي للجهاز وفقاً للمعايير التقنية السارية في البلد حيث يتم تركيب الجهاز.
- تأكد من أن القيمة المقاسة من الجهد الكهربائي تطابق تلك القيمة المكتوبة على لوحة CE الموضوعة على الجهاز نفسه.
- تأكد من أن كابل التيار هو كامل وسليم، في حالة تلف الكابل، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة، من مركز خدمة العملاء وتقديم المساعدة أو فنيين مؤهلين.

تنبيه:

تحقق بصفة دورية من سلامة كابل التغذية الكهربائية ومن القابس والمقبس المتعلق به. إن تلف كابل التغذية الكهربائية فإنه لا يجوز استبداله إلا من قبل الشركة المصنعة أو الموزع المحلي الذي باع الجهاز أو طاقم عمل مصرح له بتنفيذ عمليات الصيانة والإصلاح. لا تفصل أبداً قابس التغذية الكهربائية بنزع السلك.



التوصيل الكهربائي:

إذا تم تسليم طاولة التبريد مع كابل دون قابس الطاقة، فسوف يكون من مهمة طاقم العمل التقني المؤهل الخاص بالمعمل توصيل القابس بشكل صحيحة بشبكة التيار الكهربائي.

تنبيه:

- في شبكة التغذية الخاصة بالنظام، قم بتوفير جهاز فصل ثابت (غير مرفق بالتوريد) يمتلك مسافة فتح بين نقاط التلامس تسمح بقطع التوصيل تماماً في الظروف المنصوص عليها في فئة الجهد الزائد الثالثة.
- تحقق دائماً من فعالية التأريض الإلزامي للنظام الكهربائي، الذي يجب أن يتصل به الجهاز.
- تأكد من أن إمدادات الطاقة متوافقة مع ما هو مذكور (انظر مواصفات إمداد الطاقة على اللوحة التعريفية الموضوعة على جهازك).



جميع عمليات التشغيل وضبط درجات حرارة التشغيل لخزانة التبريد هذه تتم من قبل المشغل عن طريق لوحة التحكم الصغيرة الموجودة على الجزء العلوي من الجهاز. تم توفير موديلين للوحة التحكم وفقاً لموديل خزانة التبريد.

1.4 وصف لوحة مفاتيح التشغيل القياسية (EV3B)



1	زر الرقمي لإشعال/إطفاء منظومة واجهة المستخدم (وحدة التحكم). تستطيع وحدة التحكم الاضطلاع بثلاث حالات للتشغيل: حالة التشغيل ON: تم تغذية الجهاز وتشغيله؛ يمكن أيضاً تشغيل الملحقات التشغيلية الأخرى. حالة وضعية الاستعداد "Stand-by" تتم تغذية الجهاز ولكنه يكون مطفاً بواسطة برنامج التشغيل؛ الملحقات التشغيلية الأخرى تكون مطفاة. حالة الإيقاف "OFF" يكون الجهاز غير مُغذى بالكهرباء؛ الملحقات التشغيلية الأخرى تكون مطفاة.
2	عند وجود هذه الحالة التشغيلية يمكن أيضاً، عن طريق الضغط قليلاً، إيقاد أو إطفاء الإضاءة داخل وحدة التبريد.
3	إعادة تشغيل لوحة مفاتيح التشغيل وزر وظيفة الدخول إلى نقطة الضبط (Setpoint) التشغيلي للجهاز. أثناء عمليات الضبط/التعديل، يؤدي الضغط على الزر إلى تأكيد/حفظ البيانات المضبوطة
4	زر وظيفة تصفح (إلى الأسفل) معلمات تشغيل المنظومة. في مرحلة الضبط، يؤدي الضغط على الزر إلى إنقاص القيمة المضبوطة بمقدار وحدة واحدة.
5	زر وظيفة تصفح (إلى الأعلى) معلمات تشغيل المنظومة. في مرحلة الضبط، يؤدي الضغط على الزر إلى زيادة القيمة المضبوطة بمقدار وحدة واحدة. في حالة الضغط على الزر لمدة 4 ثوان متتالية، فإن الزر يأمر ببدء دورة إذابة وإزالة الثلج يدوياً.
5	شاشة عرض درجة الحرارة/إشارات التنبيه: عند إشعال الجهاز وأثناء دورة التشغيل العادية تظهر درجة الحرارة الفعلية الداخلية للجهاز. إن أية مؤشرات DEL نشطة (أو وامضة) تعطي معلومات أخرى عن حالة تشغيل الجهاز (انظر المخطط التقني لوحدة التحكم للإرشادات ومعنى مؤشرات DEL).

تشغيل / اطفاء الجهاز

– تأكد من أن لوحة المفاتيح غير مغلقة ومن عدم عمل أي إجراء آخر في هذه الأثناء؛
– اضغط على الزر (⏻) لمدة 4 ثوان: مؤشر التنبيه الضوئي (⏻) سيومض، بعدها سيوقد/سينطفئ الجهاز

في حالة تشغيل الجهاز وأثناء التشغيل العادي سوف تعرض الشاشة حرارة الثلجة.
إذا كان الجهاز مطفاً فإن الشاشة ستكون مطفاة؛ مؤشر التنبيه الأحمر اللون (⏻) سيكون موقداً.

غلق/فتح لوحة المفاتيح

لغلق لوحة المفاتيح:

– تأكد أنه ليس هناك أي إجراء يتم تنفيذه؛

– لا تعمل لأكثر من 30 ثانية: سوف تعرض الشاشة "Lco" لمدة ثانيتين، وسوف تغلق لوحة المفاتيح تلقائياً.

لفتح فقل لوحة المفاتيح:

– المس الزر لمدة ثانية واحدة (1): سوف تعرض الشاشة "UnL" لمدة ثانية واحدة (1).

ضبط نقطة تحديد ضبط العمل (Setpoint)

– تأكد من أن لوحة المفاتيح غير مغلقة ومن عدم عمل أي إجراء آخر في هذه الأثناء؛

– المس الزر SET: وسيومض مؤشر التنبيه الضوئي ⏻

– استخدم الزرين ⏻ و ⏪ في غضون 15 ثانية لضبط معيار التشغيل؛

– قم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر SET أو لا تقم بأي شيء لمدة 15 ثانية: سينطفئ ⏻ مؤشر التنبيه وبعد ذلك سيخرج الجهاز من هذا الإجراء.

للخروج من الإجراء الجاري دون تأكيد التعديلات، اضغط على الزر ⏻

تشغيل عملية إزالة وإذابة الثلج بطريقة يدوية

– تأكد من أن لوحة المفاتيح غير مغلقة ومن عدم عمل أي إجراء آخر في هذه الأثناء؛

– اضغط على الزر ⏻ لمدة 4 ثوان لبدء دورة إذابة وإزالة الثلج يدوياً.

تحذير

سيتم تفعيل عملية إذابة وإزالة الثلج أوتوماتيكياً و/أو بطريقة يدوية إذا كانت الظروف التشغيلية تسمح بذلك. في خزائن التبريد ذات درجة الحرارة الموجبة سيتم إجراء عملية إذابة وإزالة الثلج بتوقف الضاغط والتهووية الدفعية.

في خزائن التبريد ذات درجة الحرارة السالبة سيتم إجراء عملية إذابة وإزالة الثلج بالمقاومة وبإيقاف المراوح.
على خزائن تبريد الأيس كريم BT 900 تتم عملية إذابة وإزالة الثلج بنظام الغاز الساخن.





زر وظيفة تصفح (إلى الأعلى) معلمات تشغيل المنظومة. في مرحلة الضبط، يؤدي الضغط على الزر إلى زيادة القيمة المضبوطة بمقدار وحدة واحدة. في حالة الضغط على هذا الزر لثانيتين متتاليتين، فإن هذا الزر يأمر ببدء دورة تبريد زائد (Overcooling) أو تسخين زائد (overheating).	∧	1
فتح لوحة مفاتيح التشغيل وزر وظيفة الدخول إلى نقطة الضبط (Setpoint) التشغيلي للجهاز. أثناء عمليات الضبط/التعديل، يؤدي الضغط على الزر إلى تأكيد/حفظ البيانات المضبوطة.	SET	2
زر وظيفة تصفح (إلى الأسفل) معلمات تشغيل المنظومة. في مرحلة الضبط، يؤدي الضغط على الزر إلى إنقاص القيمة المضبوطة بمقدار وحدة واحدة.	∨	3
يؤدي الضغط على هذا الزر إلى إيقاف أو إطفاء الإضاءة داخل وحدة التبريد.	💡	4
يؤدي الضغط على هذا الزر لمدة ثانيتين متتاليتين إلى بدء دورة إذابة وإزالة الثلج.	❄️	5
الزر الرقمي لإشعال/إطفاء منظومة واجهة المستخدم (وحدة التحكم). تستطيع وحدة التحكم الاضطلاع بثلاث حالات للتشغيل: حالة التشغيل "ON": تتم تغذية الجهاز وتشغيله؛ يمكن أيضاً تشغيل الملحقات التشغيلية الأخرى. حالة وضعية الاستعداد "Stand-by" تتم تغذية الجهاز ولكنه يكون مطفأً بواسطة برنامج التشغيل؛ الملحقات التشغيلية الأخرى تكون مطفأة. حالة الإيقاف "OFF": يكون الجهاز غير مغذى بالكهرباء؛ الملحقات التشغيلية الأخرى تكون مطفأة.	🔌	6
شاشة عرض درجة حرارة/إشارات التنبيه: عند إشعال الجهاز وأثناء دورة التشغيل العادية تظهر درجة الحرارة الفعلية الداخلية للجهاز. إن أية مؤشرات DEL 7 نشطة (أو وامضة) تعطي معلومات أخرى عن حالة تشغيل الجهاز (انظر المخطط التقني لوحدة التحكم للإرشادات ومعنى مؤشرات DEL).		

تشغيل / إطفاء الجهاز

– تأكد من أن لوحة المفاتيح غير مغلقة ومن عدم عمل أي إجراء آخر في هذه الأثناء؛
– اضغط على الزر 🔌 لمدة 2 ثوان: مؤشر التنبيه الضوئي سيومض، بعدها سيوقد/سينطفئ الجهاز

في حالة تشغيل الجهاز وأثناء التشغيل العادي سوف تعرض الشاشة حرارة التلاجة.
إذا كان الجهاز مطفأً فإن الشاشة ستكون مطفأة؛ مؤشر التنبيه الأحمر اللون 🔌 سيكون موقفاً.

غلق/فتح لوحة المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح:

– تأكد أنه ليس هناك أي إجراء يتم تنفيذه؛
– لا تعمل لأكثر من 30 ثانية: سوف تعرض الشاشة "Lco" لمدة ثانيتين، وسوف تُقفل لوحة المفاتيح تلقائياً.

إفترج قفل لوحة المفاتيح:

– المس الزر لمدة ثانية واحدة (1): سوف تعرض الشاشة "Unl" لمدة ثانية واحدة (1).

ضبط نقطة تحديد ضبط العمل (Setpoint)

– تأكد من أن لوحة المفاتيح غير مغلقة ومن عدم عمل أي إجراء آخر في هذه الأثناء؛
– المس الزر SET ∞ وسيومض مؤشر التنبيه الضوئي ∞
– استخدم الزرين ∨ و ∧ في غضون 15 ثانية لضبط معيار التشغيل؛
– قم بتأكيد ذلك بالضغط على الزر SET ∞ أو لا تقم بأي شيء لمدة 15 ثانية: سينطفئ مؤشر التنبيه ∞ وبعد ذلك سيخرج الجهاز من هذا الإجراء.
للخروج من الإجراء الجاري دون تأكيد التعديلات، اضغط على الزر 🔌

تشغيل عملية إزالة وإذابة الثلج بطريقة يدوية

– تأكد من أن لوحة المفاتيح غير مغلقة ومن عدم عمل أي إجراء آخر في هذه الأثناء؛
– اضغط على الزر ❄️ لمدة 2 ثوان لبدء دورة إذابة وإزالة الثلج يدوياً.

تحذير

سيتم تفعيل عملية إذابة وإزالة الثلج أوتوماتيكياً و/أو بطريقة يدوية إذا كانت الظروف التشغيلية تسمح بذلك. في خزانات التبريد ذات درجة الحرارة الموجبة سيتم إجراء عملية إذابة وإزالة الثلج بتوقف الضاغط والتهوية الدفعية.
في خزانات التبريد ذات درجة الحرارة السالبة سيتم إجراء عملية إذابة وإزالة الثلج بالمقاومة وبليقاف المراوح.
على خزانة تبريد الأيس كريم BT 900 تتم عملية إذابة وإزالة الثلج بنظام الغاز الساخن.



تتعلق عمليات الصيانة الروتينية بجميع العمليات التي تهدف إلى الحفاظ على أجزاء طاولة التبريد نظيفة وفعالة، ويجب أن تُنجز على أساس دوري أو عند الضرورة عند ملاحظة انخفاض في أداء تبريد الجهاز.

عند إجراء عمليات التنظيف البسيطة، فإن هذه العمليات يمكن أن يقوم بها المستخدم نفسه.



تنبيه: لأغراض السلامة، يرجى ملاحظة أن جميع عمليات التنظيف والصيانة يجب أن تُنفذ على الجهاز بعد فصل جميع مصادر التيار الكهربائي عنه.

1.5 الإعداد المسبق لطاولة التبريد لعمليات الصيانة والنظافة

للتشغيل الصحيح لطاولة التبريد ومع مراعاة حقيقة أن الجهاز نفسه مصمم لحفظ المنتجات الغذائية المعبأة وغير المعبأة فمن المهم جدا الحفاظ على جميع أجزائه (الجدران الداخلية، الشبكات، القعر، وأدلة الانزلاق) نظيفة. للقيام بتنفيذ عمليات النظافة:

- **افصل التيار الكهربائي عن الجهاز؛**
- **لا تستخدم نفاث الماء المباشر وبضغط عال لغسيل الجدران الداخلية والباب الزجاجي المجهز بالمصباح؛**
- **لا تستخدم أدوات و/أو مكشطة لإزالة الثلج ولكن اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة 3,5 تنفيذ الإذابة اليدوية؛**
- **لا تستخدم المواد التي تحتوي على الكلور (مواد التبييض، وحمض الهيدروكلوريك، الخ ...) أو المواد السامة لتنظيف طاولة التبريد؛**
- **استخدم فقط الماء الدافئ مع منظف معتدل والتأكد من تجفيف جميع الأجزاء التي عولجت بقطعة قماش ناعمة.**

عمليات التنظيف والصيانة الموصى بها	
● تنظيف شامل خارجي لطاولة التبريد؛	كل اليوم
● تنظيف شامل للجزء الداخلي من الباب بالقرب من حشوة العزل (انظر الفقرة 3,5).	كل أسبوع
● تنظيف أسبوعي شامل لجميع الأجزاء الداخلية (الجدران الداخلية، والشبكات والقعر وأدلة الانزلاق).	كل شهر
● إذا لزم الأمر، دورة الإذابة اليدوية (انظر الفقرة 5,4).	
● تنظيف شامل للمكثف (انظر الفقرة 4,5) وحدة التبريد العلوية.	

2.5 النظافة الداخلية والخارجية لطاولة التبريد

- نظف تماما أسطح طاولة التبريد بإسفنج ناعمة ومنظف معتدل.
- يجب أن لا يحتوي المنظف على الكلور ويجب ألا يحتوي على مواد تجليخ. قبل الاستخدام خفف أي منظفات طبقا للتعليمات الواردة على الملصق.
- دح المنظفات تتفاعل لمدة خمس دقائق على الأقل،
- اشطف جيدا الجدران الداخلية والخارجية للجهاز باستخدام الاسفنج قبل الشطف عدة مرات بماء الصنبور.
- جفف بعناية باستخدام اسفنج أو قطعة قماش نظيفة وجافة.



تنبيه: لا تستخدم في أي حال من الأحوال، أدوات أو أجسام يمكن أن تنتج حفرا مع التشكل اللاحق للصدأ على الأجزاء التالفة مع مرور الوقت.

3.5 تنظيف حشوة الباب

- إن الحفاظ على نظافة حشوات منع التسرب في الأبواب مهم جدا للحصول على أعلى أداء لطاولة التبريد الخاصة بك. بقايا المنتج والغبار و/أو بلورات الثلج التي يمكن أن تترسب أو تتشكل على حشوات العزل يجب إزالتها باستمرار من أجل ضمان الإغلاق المحكم لطاولة التبريد ومنع تسرب الهواء البارد. لتنظيف الحشوات قم باستخدام قطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج وماء دافئ مع منظف معتدل. من الممكن إزالة الحشوات من مقاعدها لتنظيفها بالتنظيف الأمثل.

4.5 تنظيف المكثف

يجفف المكثف المتسخ من أداء المحرك، ويزيد من استهلاك الطاقة الكهربائية.

- يجب القيام بتنظيف المكثف بعد إيقاف تشغيل النظام باستخدام شفاط وفرشاة بشعيرات مع الانتباه لتنظيف الأجنحة الصغيرة جيدا.



تنبيه:
أثناء التنظيف يُنصح بارتداء قفازات للحماية حيث أن الملامسة العرضية لأجنحة المكثف يمكن أن تسبب جروحا وخدوشا في اليدين.

**تنبيه:**

جميع التدخلات في الجهاز التي لا يُنظر إليها على أنها عمليات «صيانة عادية» تُعتبر «صيانة استثنائية» ويجب أن تتم فقط وحصريا بمعرفة فني متخصص ومؤهل لدى العميل أو لدى المركز المعتمد لخدمة الدعم التقني.

ننصح بأن تطلب من بائع التجزئة عقد صيانة "دورية" يتم فيه النص على جميل التدخلات لفحص الوظائف وفحص التشغيل الصحيح للجهاز، وأجراء أي استبدال لقطع الغيار المعرضة للبلبي والتي تكون ضرورية مع مرور الوقت والتي تندرج في نطاق تدخلات الصيانة الاستثنائية

من الجيد بأن تقوم مرة واحدة في العام على الأقل بفحص الجهاز لدى فني متخصص للتأكد من التالي:

- التشغيل الصحيح لمنظومة التبريد.
- الضغط الصحيح للغاز المبرد.

هام: يجب أن تتم أي عمليات لاستبدال قطع الغيار باستخدام قطع غيار أصلية فقط.

6.5 استبدال الباب بمجموعة أدراج (فقط على الموديل 700)

يمكن على طاولات التبريد موديل 700 تركيب مجموعات أدراج (اختيارية) مكان واحد أو أكثر من الأبواب. لاستبدال مجموعة أدراج بالباب اتبع التعليمات الموضحة الآتية:

- اشتر مجموعة الأدراج المطلوبة من بين الثلاثة موديلات المتاحة وهي:
 - ثلاثة أدراج مقاس $3/1 + 3/1 + 3/1$ (الجزء 1)؛
 - درجان مقاس $2/1 + 2/1$ (الجزء 2)؛
 - درجان مقاس $3/2 + 3/1$ (الجزء 3).
- **افصل الجهاز عن التيار الكهربائي** (الجزء 4 و/أو 5).
- تأكد من عدم وجود منتجات داخل الجهاز، وفي حالة وجودها قم بتفريغها.
- افتح الباب المراد استبداله، وأزل المسمار (الجزء 6) الذي يحجز مجموعة الزنبرك على المفصلات السفلية.
- زل مسماري التثبيت للمفصلة العلوية (الفقرة 7).
- اقتض على الباب وارفعه مع إمالته قليلا لاستخلاصه من المفصلة السفلية، ثم قم بإزالته من طاولة التبريد.
- أزل المفصلة السفلية (الجزء 8) من إطار الطاولة بارخاء وإزالة مسماري التثبيت (الجزء 9).
- أزل جميع أدلة تدعيم الصواني من طاولة التبريد (الجزء 10) بفكها من أقواس التدعيم ذات الصلة (الجزء 11).
- أزل جميع الأدراج (الجزء 12) من إطار مجموعة الأدراج (الجزء 13).
- أدخل إطار مجموعة الأدراج (الجزء 13) في داخل الطاولة حتى الوصول إلى قعر الحجرة (الجزء 14).
- احجز إطار مجموعة الأدراج على هيكل الطاولة بوضع مسامير التثبيت الـ 8 المرفقة.

ملحوظة: المسامير الأربعة (الجزء 15) التي تثبت إطار مجموعة الأدراج على الجانب الخارجي للطاولة سوف ترتبط مباشرة على الوليجة الموجودة والمرقعة على إطار طاولة التبريد نفسها (الجزء 16) بينما المسامير الأربعة التي تثبت مجموعة الأدراج على الإطار الداخلي للطاولة (الجزء 17) يجب أن تُحجز بواسطة صواميل الحجز ذات الصلة (الجزء 18).

تنبيه: في حالة تركيب مجموعة الأدراج مكان أحد الأبواب المركزية للطاولة، فإن مسامير التثبيت الثمانية جميعها (الجزء 15 و 17) يجب أن تُحجز بواسطة صواميل الحجز ذات الصلة (الجزء 18).

- أدخل الأدراج (الجزء 12) في إطار مجموعة الأدراج بإدخالها بطريقة صحيحة في الأدلة ذات الصلة (الجزء 19).

7.5 الإعداد المسبق لطاولة التبريد لفترة طويلة من عدم الاستخدام

في حالة عدم استخدام طاولة التبريد لفترات طويلة وللحفاظ عليها في أفضل حالاتها قم بالآتي:

- اجعل مفتاح التيار الكهربائي على الشبكة الكهربائية في وضع "OFF" (إيقاف التشغيل) (الجزء 1).
- بالنسبة للجهاز المزود بمقيس للتيار الكهربائي، أفضل القابس من مقيس التيار (الجزء 2)
- فرغ الجهاز ونظفه كما هو موضح في الفقرة 2.5 - النظافة الداخلية والخارجية لطاولة التبريد.
- اترك الباب (أو الأبواب) نصف مغلقة لتجنب تشكل الروائح الكريهة.
- غط مجموعة الضاغاط بغطاء من النايلون لحمايته من الغبار.

8.5 طلب وتركيب الملحقات الاختيارية بعد الشراء

بعد الشراء وفي حالة أن كان من الضروري استخدام واحد أو أكثر من الملحقات الاختيارية:

- اطلب قطع الملحقات الاختيارية الأصلية من الوكيل أو بائع التجزئة أو نقطة البيع الأقرب إليك؛
- إذا لزم الأمر، استعن "بفني مؤهل" أو "فني مدرب" لإجراء التركيب من مركز خدمة الدعم التقني الأقرب إليك.



9.5 التوصيل البعيد لوحدة المكثفات

في حالة شراء جهاز مزود بوحدة تكثيف بعيدة يلزم إتباع الإجراء التالي:

نظام بامتداد بأنابيب شعيرية:
يتم توريد الجهاز بوحدة التبخير فقط مثبتة بالفعل في موضعها ومتصلة بالكابلات مع الجهاز.
على النحو الموضح في الشكل «A» يتميز الأنابيب النحاسيين في الجزء الأمامي. أنبوب 6 مم من أجل الضخ وأنبوب 10 مم من أجل الشفط.
سيتم توصيل بأنبوب الضخ أنبوب شعيري ومرشح نازع للماء. سيتم توصيل على الأنبوب 10 مم أنبوب الشفط. يُوصى بعزل أنبوب الشفط من أجل تجنب آثار التكثيف الغير مرغوب بها.
بعد لحام مكونات المرشح الشعيري الخاص بأنبوب الضخ وأنبوب الرجوع قم باللحام أو باستخدام وصلات ذات فلائشة ماصة للاهتزازات، قم بتوصيل الأنابيب بوحدة التكثيف. يجب أن تكون الوحدة بدون وعاء استقبال السائل.
قم بتنفيذ مراقبة دقيقة لنقاط اللحام والتوصيلات بأداة مناسبة لاكتشاف التسريبات.
قم بتنفيذ تفريغ جيد. اشحن غاز التبريد ومن ثم ابدأ تشغيل وحدة التكثيف.
التوصيلات الكهربائية لوحدة التكثيف/ وحدة التبخير موضحة في الشكل «B»

تطبيقات بصمام التمدد الحراري:

اعمل على النحو الوارد عاليه.
استبدل الأنابيب الشعيري بصمام تمدد حراري ووحدة التكثيف بوعاء استقبال السائل.
في حالة أنه يتم توصيل الجهاز بنظام تبريد مركزي بالإضافة إلى صمام التمدد الحراري قبل الجهاز قم بإدخال صمام كهرومغناطيسي. انظر شكل «C»

مكونات إضافية على نظام التوصيل البعيد:

أجهزة لدرجات الحرارة الموجبة من -2° مئوية إلى $+10^{\circ}$ مئوية غاز التبريد R134A ومن أجل التوصيل إلى وحدات التبريد R404A/R507.
أجهزة لدرجات الحرارة السالبة من 18° مئوية إلى -25° مئوية
غاز التبريد R404A/R507.
سوف يتم إدخال الكميات وفقاً لمسافة وحدة التكثيف / قطاع التبخير

أبعاد الأنابيب الشعيرية وصمامات التمدد الحرارية من -2° مئوية إلى $+10^{\circ}$ مئوية R134A
كابينة 600 لتر – 700 لتر – كافة الطاولات 4/3/2 أبواب الطول = 1900 مم
القطر الداخلي 1 مم
كابينة 1200 لتر و 1400 لتر
الطول = 2550 مم القطر 1.2 مم
صمام التمدد Danfoss TN2 بتجويف 0x

أبعاد الأنابيب الشعيرية: لدرجات الحرارة من 18° مئوية إلى -25° مئوية R404A/R507
الكابينة 600 لتر – 700 لتر – كافة الطاولات 4/3/2 أبواب الطول = 1650 مم
القطر الداخلي 1.0 مم
كابينة 1200 لتر و 1400 لتر
الطول = 1400 مم القطر 1.0 مم
صمام التمدد Danfoss TS2 بتجويف 00
مرشح نازع للماء من 30 جرام يلزم لحامه.

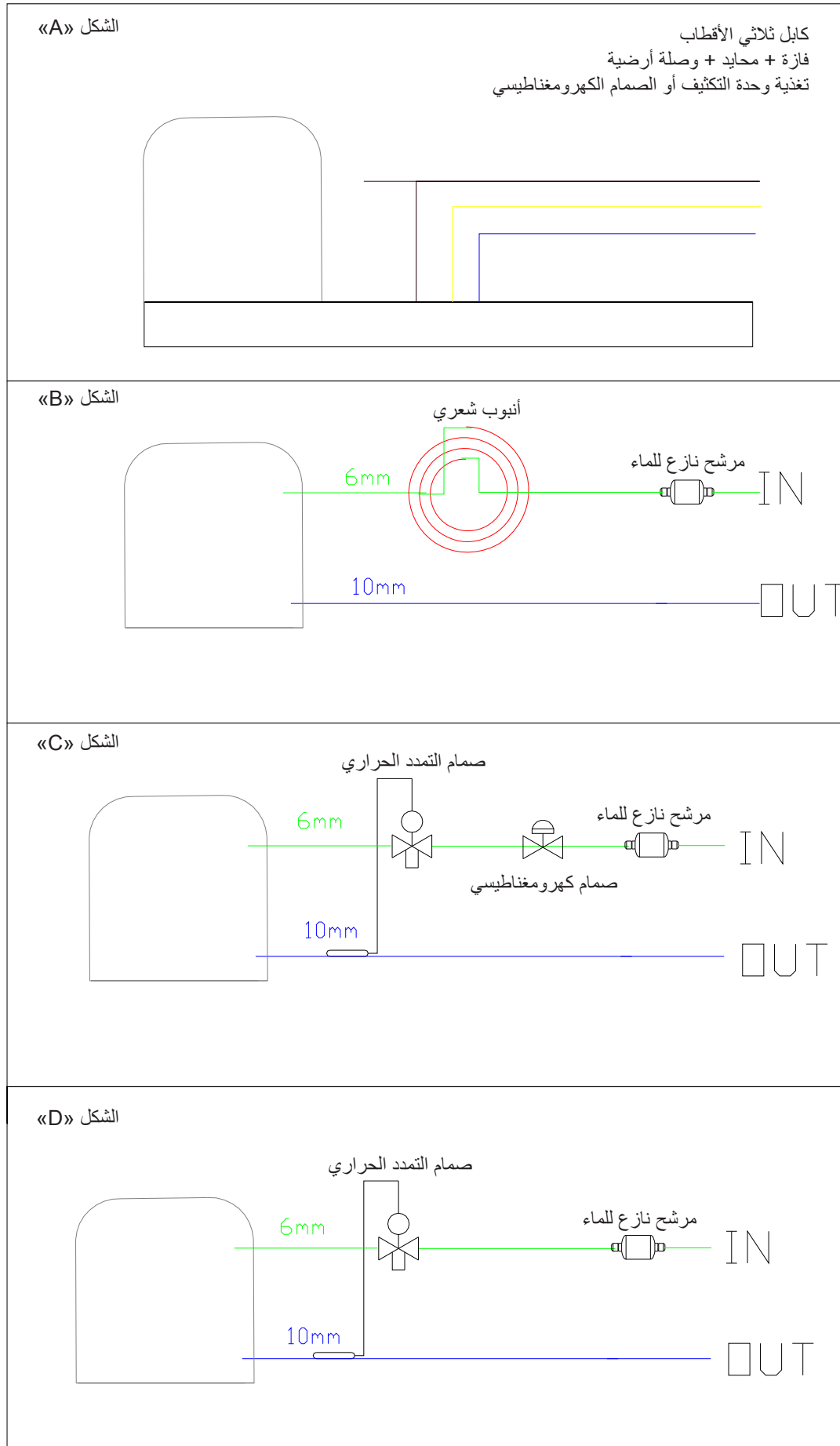
ضواغط الهواء: 700/TN 600/طاولات جميع ضواغط الهواء من أجل R134A CC من 7 حصان إلى حد أقصى 9 حصان
ضواغط الهواء: 1400/TN 1200
جميع ضواغط الهواء من أجل R134A CC من 11 حصان إلى حد أقصى 13 حصان

ضواغط الهواء: 700/BT 600/طاولات مع R404A/R507 CC من 14 حصان إلى حد أقصى 16 حصان
ضواغط الهواء: 1400/BT 1200 مع R404A/R507 CC من 21 حصان إلى حد أقصى 26 حصان

تنبيه: المسافة القصوى المنصوح بها 15 متر على سطح مستو.
الارتفاع الأقصى من جهاز التبخير ووحدة التكثيف 3 متر مع سيفون على الشفط على 1,5 متر

خط الشفط بميل 2٪ باتجاه وحدة التكثيف.

متوسط درجات حرارة التبخير:
لـ 10° – R134a مئوية – لـ 30° – R404a/R507 مئوية.



في هذه الفقرة يأتي ذكر الأعطال الأكثر احتمالية والتي يمكن أن تحدث قبل بدء تشغيل الجهاز أو أثناء تشغيله. في حالة عدم قدرة الجهاز على بدء التشغيل أو أنه توقف أثناء التشغيل، وقيل أن تطلب تدخل مركز الدعم التقني، نرجو منك إجراء عمليات الفحص التالية؛ وفي هذه العمليات سوف توضح الإجراءات الصحيحة التي في بعض الحالات تكون كافية لحل المشكلات الصغيرة المزعة التقنية/الوظيفية التي قد تواجهها.

أ. طاولة التبريد لا تبدأ في التشغيل.	
ج. قاطع الدائرة للتيار الكهربائي معطل.	
ر. اجعل قاطع الدائرة في وضع "ON" (التشغيل).	
ج. مفتاح إشعال الجهاز (مفتاح المصباح الأخضر) معطل	
ر. اضغط على مفتاح الإشعال في طاولة التبريد.	

أ. يصعب على طاولة التبريد الوصول و/أو الحفاظ على الحرارة المضبوطة:	
ج. حشوة عزل الأبواب متسخة أو لا تسمح بالغلاق المحكم للجهاز.	
ر. نظف حشوات عزل الأبواب بإزالة أية بقايا من الأوساخ و/أو الثلج.	
ج. الأجنحة الصغيرة للمكثف مغطاة بالغبار.	
ر. نفذ نظافة المكثف باتباع التعليمات الواردة في الفقرة 4.5 من هذا الدليل.	
ج. تشتت طاقة التبريد بسبب الفتح المتكرر و/أو الطويل للأبواب.	
ر. التزم بتعليمات الاستخدام الواردة في الفقرة 4.2 وتحقق بعد ذلك من أن الجهاز يعمل بشكل طبيعي.	
ر. تأكد من عدم وجود انسداد في الفوهات الصغيرة لتدفق الهواء.	

أ. أثناء التشغيل يحدث تشكّل متكرر من التكثيف أو من الثلج على الجدران وعلى الأبواب:	
ج. الأبواب غير مغلقة بإحكام.	
ر. تحقق من عدم وجود عوائق تمنع غلق الأبواب. ثم أغلق الأبواب غلقاً صحيحاً.	
ج. الفتح المتكرر و/أو الطويل للأبواب.	
ر. التزم بتعليمات الاستخدام الواردة في الفقرة 4.2 وتحقق بعد ذلك من أن الجهاز يعمل بشكل طبيعي.	

أ. أداة ضبط/تنظيم الحرارة المثبتة لا تعمل جيداً:	
ج. التوصيلات الكهربائية معطوبة و/أو مرتخية.	
ر. افحص التوصيلات الكهربائية للجهاز (استعن بفني متخصص للقيام بذلك).	
ج. تتعرض الشبكة الكهربائية لتغيرات مفاجئة في الفلطية أعلى من 10%±.	
ر. افحص تغذية الشبكة الكهربائية مستعيناً بفني متخصص.	

تنبيهات الأخطاء على الشاشة:	
الرمز	المعنى
AL	إنذار الحرارة الدنيا
AH	إنذار الحرارة القصوى
المعرف	إنذار الدخول في وضع الباب شبه المفتوح
iA	إنذار الدخول في وضع الوظائف المتعددة أو إنذار منظم الضغط
COH	إنذار الحرارة العالية جداً للمكثف
CSd	إنذار اعتراض الضاغط
dFd	إنذار انتهاء الإذابة بعد الوصول إلى المدة القصوى
عندما يختفي سبب الإنذار، فإن الجهاز يستأنف التشغيل العادي، باستثناء الإنذارات التالية:	
• الإنذار "ضاغط معترض" (الرمز "CSd") الذي يتطلب إغلاق الجهاز أو فصل إمداد التيار الكهربائي.	
• الإنذار "انتهاء الإذابة بعد الوصول إلى المدة القصوى" (الرمز "DFD") الذي يتطلب الضغط على زر.	

في نهاية العمر الافتراضي لطاولة التبريد، لا تتخلص منها في البيئة. يُسمح بالتخزين المؤقت "كفايات خاصة" في ضوء التخلص منها عن طريق المعالجة المناسبة و/أو التخلص النهائي منها. توجد في العديد من البلدان تشريعات مختلفة، وبالتالي يجب الالتزام بالمتطلبات التي تفرضها القوانين المحددة والهيئات المكلفة من الدول التي يجري فيها معالجة النفايات والتخلص منها. وبوجه عام، من الضروري معاودة إرسال الجهاز إلى المراكز المتخصصة لجمع النفايات والتخلص منها.

إخراج طاولة التبريد من الخدمة، وتفكيكها وتخزينها والتخلص اللاحق لأي مواد تتكون منها، يجب مراعاة الإجراء التالي:

- **إيقاف التشغيل:** أفضل طاولة تبريد عن التيار الكهربائي. ثم اجعل الجهاز غير صالح للاستعمال، وبما أنك سوف تتخلص منه، قم بإزالة أي منظومة لغلغ الحجيرات لتجنب انحصار أي شخص داخل الجهاز.
- **التفكيك:** يجب أن تتم عمليات التفكيك بالاستعانة **بفني مؤهل**. امض قدما في تفكيك طاولة التبريد مع الانتهاء إلى تقسيم وتجميع المواد التي تكون الجهاز حسب طبيعتها الكيميائية (من الصلب والزجاج والبلاستيك وغيره ...). يوجد في الضاغط زيوت التشحيم والتبريد السائلة التي يمكن تدويرها وإعادة استخدامها، وأن العديد من المكونات المتبقية في طاولة التبريد هي نفايات خاصة مماثلة للنفايات الحضرية.
- **التخزين:** إذا تم تخزين طاولة التبريد في الهواء الطلق في انتظار التكهين، غطها بالأغطية العازلة وتجنب تأثير عوامل الطقس مثل المطر والرطوبة على هيكل الطاولة حيث أن هذا قد يسبب الأكسدة والصدأ.
- **التخلص من الجهاز:** يجب التخلص من النفايات وفقا للقوانين المعمول بها في البلاد حيث تم تثبيت طاولة التبريد. لمعالجة مثل هذه المواد والتخلص منها استشر و/أو استأجر الشركات المتخصصة والمؤهلة للقيام بهذه المهمة.

ملاحظة للشركة المصنعة:

تقر الشركة المصنعة بأن تصميم وتطوير وتنفيذ طاولة التبريد، تم وفقا للتوجيهات المتعلقة بالحد من المواد الخطرة مع إيلاء اهتمام خاص باستخدام الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) الذي يشجع، في إطار حماية البيئة وصحة العمال، تدخل الجهات المشاركة في الاستخدام، والتخلص من المنتجات (الشركة المنتجة، والموزع والمستهلك، المهنيين والمشغلين المنخرطين في معالجة الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (EEEW)).

التوجيه 2002/EC/69 (نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية - EEEW)، وفقا للمادة 13 من المرسوم التشريعي المؤرخ في 25 يوليو 2005، رقم 151 "تنفيذ التوجيه 2002/EC/69 و 2002/EC/801/3002".

- يدل رمز الإناء الذي يحمل علامة خطأ على الجهاز أو على عبوة أنه يجب جمع المنتج كفايات منفصلا عن بقية النفايات في نهاية عمره الافتراضي. لذا ينبغي على المستخدم تسليم الجهاز عند انتهاء صلاحيته إلى مراكز جمع النفايات الكهربائية والإلكترونية المتخصصة أو إعادته إلى البائع في حال شراء جهاز آخر جديد شبيه بالجهاز القديم بطريقة المبادلة. يساهم الجمع المناسب والتميز للجهاز الذي تتخلص منه من أجل تدويره لاحقا أو معالجته أو التخلص منه ببنينا بطريقة متوافقة في تجنب التأثيرات السلبية المحتملة على البيئة وعلى الصحة ويشجع على إعادة استخدام المواد المصنوع منها الجهاز. إن إساءة التخلص من الجهاز بشكل مخالف هو أمر غير قانوني من قبل مستخدمه، ويؤدي إلى تطبيق عقوبات إدارية تنص عليها القوانين السارية.

استخدام قطع الغيار الأصلية هو ضمان للأداء والكفاءة طوال العمر الافتراضي لطاولة التبريد. يمكن طلب قطع الغيار الأصلية من الشركة المصنعة عند الحاجة

إذا لزم الأمر، ولتسهيل التعرف على قطع الغيار، والشحن السريع وبغرض تجنب سوء الفهم المكلف والمزعج، يرجى طلب قطع الغيار مع ذكر المعلومات التالية:

- اسم مقدم الطلب (العنوان الدقيق والاسم بالكامل).
- بيانات تحديد طاولة التبريد (انظر موديل الجهاز والرقم التسلسلي على لوحة التحديد CE الموجودة على الجهاز لديك).
- مكان وجهة المنتج.
- وسيلة شحن البضاعة.
- بيانات تحديد قطع الغيار (اذكر وصفا تفصيليا لقطعة الغيار أو اطلب الرسومات التفصيلية للجهاز واستمارة طلب قطع الغيار التي سوف يتم توريدها إليك).

إذا كان سيتم توريد الوثائق من مركز الدعم التقني بناء على طلبك وسوف يتم توريد الاستمارات الخاصة بطلب قطع الغيار ذات الصلة، (الشكل 11)، فإن البيانات المراد ذكرها على استمارة الطلب هي (الشكل 12):

بيانات توريد طلب قطع الغيار	
1	نوع الجهاز - (انظر لوحة التحديد CE الموضوع على جهازك).
2	رقم كابتنة التبريد
3	وضع قطعة الغيار
4	رمز قطعة الغيار
5	وصف قطعة الغيار
6	الكمية

المرفقات. 01 [البطاقة التقنية للغاز المبرد]

يتم توفير المواصفات التقنية للغاز المبرد المستخدم بما في ذلك تعليمات السلامة الرئيسية والإسعافات الأولية باعتبارها جزءاً لا يتجزأ من هذا الدليل. للحصول على المزيد من المعلومات والتفاصيل الأكثر تحديداً بشأن الغاز المبرد المستخدم في طاولة التبريد، يرجى الرجوع إلى ورقة بيانات السلامة الموردة بشكل منفصل في عوات الوثائق.

المرفقات. 02 [المواصفات التقنية]

لجميع البيانات المتعلقة بالخصائص والمواصفات التقنية للجهاز الذي اشتريته، يرجى الرجوع إلى العقد المبرم بين الطرفين، وإلى الكتالوج العام للمنتجات الذي يسرد جميع التفاصيل التقنية/الوظيفية لجهازك.

المرفقات. 03 [المخطط الكهربائي]

تُسلّم الوثائق الكهربائية منفصلة في عبوة خاصة بالوثائق.

المرفقات. 04 [مخطط نظام التبريد]

تُسلّم الوثائق الخاصة بمنظومة التبريد منفصلة في عبوة خاصة بالوثائق.

المرفقات. 05 [دليل التعليمات للفحص الإلكتروني]

يتم شحن دليل تعليمات استخدام جهاز التحكم الإلكتروني المثبت على كابينية التبريد لديك منفصلاً في عبوة خاصة بالوثائق.

المرفقات. 06 [إقرار المطابقة - CE]

يتم تضمين إقرار المطابقة CE في مجموعة خاصة للوثائق التي سيتم إرسالها إلى العملاء أو تسليمها عند شراء المنتج أو بعد تثبيته (إن وجد).

1.9 المرفقات 01 - الوثيقة الفنية للغاز التبريد

غاز التبريد R507	غازات قابلة للاشتعال، الفئة 1 (H220)	البروبان R290	البروبان R290
خليط غير خطير	غازات قابلة للاشتعال، الفئة 1 (H220)	البروبان R290	البروبان R290
R705	100%	البروبان R290	البروبان R290
تريفلور إيثان	غاز سائل عديم اللون	المظهر:	المظهر:
بينتافلور إيثان	غالبًا مضاف إليه رائحة مميزة. مائل إلى الحلاوة. يُدرك بصعوبة عندما يكون بتركيزات منخفضة.	الرائحة:	الرائحة:
المظهر:			
الرائحة:			
GWP:		GWP:	GWP:
3985			

تنبيه خطر



يجب بالضرورة قبل إجراء أي تدخل قراءة واتباع الإرشادات الموجودة في دليل إرشادات الاستخدام. أية أعمال أو تدخلات تتم على طاولة العرض والبيع المشحونة بغاز التبريد R290 يجب أن تتم فقط وحصرًا على يد فنيين خبراء ومتخصصين ومجهّزين لإجراءات العمل مع غاز التبريد R290. يجب أن تتم هذه الأنشطة والأعمال على يد طاقم العمل المحدد من قبل الشركة المصنّعة أو الموزّع المعتمد الذي اشترت منه الجهاز. استخدم فقط وحصرًا المكونات المناسبة؛ في حالة ضرورة استبدال بعض مكونات الجهاز فإنه يجب استعمال قطع الغيار الأصلية والمعتمدة للاستخدامات المحددة في هذا الجهاز.

غاز التبريد الفريون R134a

مادة خطيرة	البروبان R134a
(هيدرو فلورو كربون HFC 134a)	رباعي فلورو الإيثان
100%	المظهر:
غاز سائل عديم اللون	الرائحة:
خفيفة من الأثير	GWP:
1430	

غاز التبريد الفريون R404a

خليط غير خطير	البروبان R404a
(هيدرو فلورو كربون HFC 143a)	تريفلور إيثان
52%	بينتافلور إيثان
(هيدرو فلورو كربون HFC 125)، 44%	رباعي فلورو الإيثان
(هيدرو فلورو كربون HFC 134a)، 4%	المظهر:
غاز سائل عديم اللون	الرائحة:
خفيفة من الأثير	GWP:
3899	

غاز التبريد الفريون R452a

خليط غير خطير	البروبان R452a
(هيدرو فلورو كربون HFC 125)، 51%	بينتافلور إيثان
(هيدرو فلورو كربون HFC 134a)	رباعي فلورو الإيثان
27%	ديفلور ميثان
22% (HFC 32)	المظهر:
غاز سائل عديم اللون	الرائحة:
خفيفة من الأثير	GWP:
2139	

التعريف بالمخاطر

التعرض العالي للاستنشاق قد يسبب آثاراً مخرّبة. قد يسبب التعرض المفرط والحاد خلل في انتظام ضربات القلب ويسبب الموت المفاجئ. رذاذ المنتج أو البخاخ قد يسبب حروق الثلج في العينين أو على الجلد.



في حالة الضرورة اتصل على 118 أو رقم طوارئ آخر متوفر في المنطقة.

- الاستنشاق: في حالة التركيز العالي يمكن أن يسبب الاختناق. ويمكن أن تشمل الأعراض فقدان الحركة و/أو فقدان الوعي. قد تعاني الضحية من الاختناق. بعد ارتداء جهاز التنفس تحت الماء انقل الضحايا إلى منطقة جيدة التهوية وأيقم بعيداً عن الحر. نفذ التنفس الاصطناعي فقط إذا توقف نفس الضحية. اطلب العناية الطبية فوراً.
- ملامسة الجلد: اعمل على توبان الأجزاء المتضررة بالماء، اخلع الملابس الملوثة، مع الحرص لأنه في حالة الحروق يمكن أن تلتصق بالجلد. في حالة ملامسة الجلد، اغسل فوراً وبغزارة بالماء الفاتر. الخضوع للفحص الطبي إذا ظهرت أعراض مثل التهيج والاحمرار.
- ملامسة العينين: اغسل العينين فوراً بمحاليل غسيل العين أو بالماء، لمدة 15 دقيقة على الأقل، مع إبقاء الجفون مفتوحة جيداً. طلب المساعدة الطبية الفورية.
- البلع: تُعد طريقة تعرض قليلة الاحتمال. في حالة حدوث ذلك، لا تستحث التقيؤ. إذا كان المريض واعياً، اجعله يشرب 200-300 مل من الماء. اطلب المساعدة الطبية الفورية.
- الأعراض الأساسية: الاختناق.
- ضرورة استشارة طبيب أو تلقي معالجات خاصة: علاج الأعراض وعلاج داعم عند اللزوم. لا تتناول الأدرينالين والعقاقير المحاكية الودية وما شابهها بعد التعرض، نظراً لوجود خطر عدم انتظام ضربات القلب، مع ما يلحق ذلك من توقف القلب المحتمل.

תוחיטב תוארוהו תויללכ תורהזא

אזהרה



– מדריך זה הוא רכושו של היצרן וחל איסור מוחלט לשכפל או להעביר לצד שלישי את תוכנו של מסמך זה. כל הזכויות שמורות. זהו חלק בלתי נפרד מהמכשיר. וודאו כי הוא תמיד מסופק עם המכשיר, גם במקרה של מכירה / העברה לאדם אחר, כך שניתן יהיה להתייעץ עם המשתמש או עם אדם המורשה לתחזוקה ולתיקונים.

– יש לקרוא היטב את המדריך לפני השימוש במכשיר כדי להבטיח הפעלה בטוחה.

– אין להתעלם משום דבר שכתוב במדריך. יש לתת תשומת לב מיוחדת להוראות המודגשות. מילוי אחר ההוראות וההמלצות הכלולות במדריך יעזור למשתמש לעשות שימוש נאות ובטוח במכשיר.

– תרגום המדריך לשפת המשתמש בוצע בקפדנות מרבית. כדי למנוע תאונות אפשריות או נזק לאדם או רכוש עקב תרגום שגוי של הוראות אלה, מומלץ בזאת ללקוח לא לבצע פעולות או תמרונים עם המכשיר במקרה של אי ודאות או ספקות לגבי הפעולה שיש לבצע, ולפנות לשירות ללקוח בדרישה להבהרות.

– במקרה שמדריך זה אבד, אנא פנה ליצרן בבקשה לעותק חדש. המדריך נמצא בפורמט דיגיטלי בכתובת: www.dal-mec.it.

– היצרן לא יישא באחריות לנזקים הנובעים מתקלות, תאונות או פגיעות שונות שנגרמו עקב אי-ציות להוראות (או בכל מקרה, אי-יישום ההוראות) שבמדריך זה. הוראות אלה חלות גם על הכנסת שינויים, התאמות ו/או התקנה של אביזרים שאינם מורשים.

– בעת קבלת המוצר, בדוק את שלמותו. במקרה שאינו תואם את ההזמנה, פנה למשווק המקומי שמכר את המכשיר.

– במקרה של נזק לאריזת המכשיר, דווח על כך מיד למוביל ולספק המוצר.



אזהרה

- מכשיר זה מיועד אך ורק לאחסון מוצרים שאינם מסוכנים. הוא אינו מיועד לאחסון מזון העלול להיות מסוכן.
- אין להשתמש באביזרים אחרים (מדפי רשת, מסילות הזזה, תומכים, וכו') בנוסף לאלה הכלולים במשלוח.
- רמת לחץ הקול של פליטה A המשוקללת נמוכה מ- 70 dB (A).
- המכשיר אינו מיועד להתקנה או שימוש באזורים החשופים לפגעי מזג האוויר. אין להציב ולהשתמש במכשיר בסמיכות למקורות חום (תנורים / או להבות בישול, גופי חימום כגון רדיאטורים או קונוקטורים, וכדומה), או לחשוף אותו לאור השמש, כדי למנוע התחממות יתר שתפגע ביעילותו.
- במקרה של ספק לגבי מצב ו / או תקינותו של המכשיר וחלקים נלווים, פנה למשווק המקומי שלך לקבלת מידע נוסף.
- אין להשתמש במכשיר אם הובחנו חריגות ו / או תקלות שאינן מופיעות בסעיף "תקלות - גורמים - טיפול". במקרה זה, בקש עזרה של טכנאי מוסמך. אסור, בשום מקרה, לנסות לתקן את המוצר בעצמכם וביוזמתכם.
- הבטיחו שאספקת החשמל תואמת את מאפייני המכשיר (ראה את המפרט הטכני שעל לוחית הזיהוי בגב המוצר).
- ברשת אספקת החשמל של המערכת, קיים התקן ניתוק קבוע (לא מסופק) עם מרחק פתיחת של המגעים המאפשר ניתוק מוחלט בתנאים המתוארים בקטגוריית מתח יתר III.
- לאחר הזמנת המכשיר, דוות לספק על כל חריגות או אי תקינויות שנמצאו.



אזהרה



- יש לבדוק מידי פעם את שלמות כבל החשמל, את התקע ואת השקע שלו. אם כבל החשמל פגום, ניתן להחליף אותו אצל היצרן או המשווק המקומי שמכר את המכשיר בלבד, או על ידי אנשי תחזוקה ותיקון מורשים. אין לנתק בשום מקרה את התקע מהשקע על ידי משיכת הכבל.
- ודא כי לא קיימת סכנת מעידה על כבל החשמל, הסתבכות בו או דריכה עליו.
- אי שימוש ממושך במכשיר כרוך בביצוע הפעולות הבאות:
 - מקמו את המתג הראשי של המכשיר על "כבוי"
 - נתק את כבל החשמל מהשקע. אם התקע אינו נגיש, מומלץ לנתק את המפסק החד - קוטבי המחובר לשקע שאליו מחובר המכשיר
 - לרוקן אותו לחלוטין ולנקות את החלקים הפנימיים שלו באמצעות מטלית לחה או חומר ניקוי ניטרלי
 - במקרה הצורך, נתקו על פי סדר, קודם כל את כבל החשמל מהשקע ואחר כך את הכבל מהמכשיר.
 - כאשר המכשיר פועל, יש להיזהר ממגע במשטחי הפלדה הפנימיים בידיים רטובות או לחות, שכן העור עשוי להידבק למשטחים קרים במיוחד.
 - יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד או בחלקים המאושרים על-ידי היצרן כדי למנוע נזק כלשהו במכשיר.
 - יש להקפיד על ניקיון ותחזוקה כנדרש במדריך זה.
 - במקרה של תקלה ו/או כשל מכני, יש להזמין ולהשתמש אך ורק בחלקים מקוריים המסופקים על ידי היצרן.
 - שינויים והתאמות שייעשו לאחר שיווקו של המכשיר, אינן מחייבות את התערבות היצרן כלפי מכשירים שכבר נרכשו.



אזהרה



- ההוראות במדריך זה אינן תחליף אלא תוספת להתחייבות המעסיק לפעול בכפוף לחוקים הנוגעים לפעולות-מנע ובטיחות.
- תנאים אלה כפופים גם לעמידה בדרישות הנוגעות להתקנה ולאספקת החשמל אשר חייבות להיות ממולאות בקפידה.
- היצרן לא יישא באחריות לנזקים הנובעים מתקלות, תאונות או פגיעות שונות שנגרמו עקב אי-ציות להוראות (או בכל מקרה, אי-יישום ההוראות) שבמדריך זה. הוראות אלה חלות גם על הכנסת שינויים, התאמות ו/או התקנה של אביזרים שאינם מורשים.

אסור



- ביצוע שינויים ו/או תיקונים למוצר. כל תיקון חייב להתבצע על ידי טכנאי מורשה.
- אחסון חומרים דליקים או חומרי נפץ (לדוגמה, תרסיס המכיל חומר דליק), בתוך או בקרבת המכשיר.
- להשתמש במכשירים חשמליים מכל סוג שהוא בתוך תאי אחסון המזון.
- להשאיר את המכשיר חשוף לנזקי מזג האוויר.
- לגעת במכשיר בגוף רטוב או לח ו/או ברגליים יחפות. במקרה של זליגת חשמל הנובעת מתקלה במגעים בחלקי המתכת של המכשיר, יש לכבות את המכשיר ולנתקו מהשקע וליצור קשר עם משווק מורשה.
- השימוש במכשיר אסור לילדים או לאנשים חסרי מיומנות או בהיעדר ניסיון וידע ספציפיים, אלא אם כן הם נעזרים באנשי מקצוע מוסמכים האחראים לבטיחותם.
- להשאיר את חומרי האריזה בהישג ידם של ילדים ללא השגחה, שכן הדבר עלול להיות מסוכן. לפיכך יש לפנותם בהתאם להוראות המחייבות בחוק.

סירצום וווגמ

קו קל	קו פלוס	שולחנות עם כיור
PECT602	PPCT602	PPCL702
PECT603	PPCT603	PPCL703
PECT604	PPCT604	PPCL704
PECT702	PPCT702	PPCL702MR
PECT703	PPCT703	PPCL703MR
PECT704	PPCT704	PPCL704MR
PECT602BT	CPCT802	
PECT603BT	CPCT803	שולחנות דקים
PECT702BT	CPCT804	PPCT702SR
PECT703BT	PPCT602BT	PPCT703SR
PECT602MR	PPCT603BT	PPCT704SR
PECT603MR	PPCT702BT	
PECT604MR	PPCT703BT	שולחנות בר
PECT702MR	CPCT802BT	PPCS702
PECT703MR	CPCT803BT	PPCS703
PECT704MR	PPCT602MR	PPCS704
PECT602BTMR	PPCT603MR	PPCS702MR
PECT603BTMR	PPCT604MR	PPCS703MR
PECT702BTMR	PPCT702MR	PPCS704MR
PECT703BTMR	PPCT703MR	PPCS802
	PPCT704MR	PPCS803
	CPCT802MR	PPCS804
	CPCT803MR	PPCS802MR
	CPCT804MR	PPCS803MR
	PPCT602BTMR	PPCS804MR
	PPCT603BTMR	
	PPCT702BTMR	סלטיות
	PPCT703BTMR	PPSA702
	CPCT802BTMR	PPSA703
	CPCT803BTMR	PPSA704
	PPCT602GL	PPSA702MR
	PPCT603GL	PPSA703MR
	PPCT604GL	PPSA704MR
	PPCT702GL	
	PPCT703GL	שולחנות פיצה
	PPCT704GL	BPCP702
	PPCT602MRGL	BPCP703
	PPCT603MRGL	BPCP704
	PPCT604MRGL	BPCP802
	PPCT702MRGL	BPCP803
	PPCT703MRGL	BPCP804
	PPCT704MRGL	



סיניינע חתפמ

176	מידע כללי	1
176	מפרט טכני של שולחן הקירור	1.1
176	שימוש ואחסון של הוראות הפעלה והתחזוקה	1.2
176	גבולות אחריותו של היצרן	1.3
176	עמידה בתקנים	1.4
176	אחריות	1.5
176	הצהרת תאימות EC	1.6
177	כללי בטיחות	1.7
177	תיאור כללי של שולחן הקירור	2
177	סדרות, דגמים וצירופים שונים	2.1
178	מידע טכני	2.2
178	שימוש מיועד	2.3
178	שימוש נכון	2.4
179	התקנת שולחן הקירור	3
179	פריקה והובלה	3.1
179	הוצאה מהאריזה	3.2
180	מקום ההתקנה	3.3
180	הצבת שולחן הקירור	3.4
180	פילוס וקיבוע השולחן	3.5
180	חיבור לחשמל	3.6
181	ממשק משתמש	4
181	תיאור לוח בקרה סטנדרטי (EV3B)	1.4
182	תיאור לוח בקרה גדול (EVJ200)	2.4
183	תחזוקה	5
183	הכנת שולחן הקירור לפעולות תחזוקה וניקיון	5.1
183	ניקיון פנימי וחיצוני של שולחן הקירור	5.2
184	ניקוי אטם הדלת	5.3
184	ניקוי המעבה	5.4
184	תחזוקה יוצאת דופן של שולחן הקירור	5.5
184	החלפת הדלת עם יחידת מגירות (דגם 700 בלבד)	5.6
184	הכנת שולחן הקירור להשבתה ממושכת	5.7
185	הזמנת והתקנת אביזרים אופציונליים לאחר הקנייה	5.8
185	יחידות עיבוי נפרדות	5.9
187	תקלות - גורמים - טיפול	6
188	הוצאה משירות פעיל, פירוק וסילוק חומרים	7
188	חלקי חילוף	8
189	נספחים	9
189	1.9 נספח- 01 נתונים טכניים של גז הקירור	

**הערה: איורים מוצגים בגרסה האיטלקית.**

- שולחן הקירור מיוצר תוך עמידה בתקנות הקהילה האירופית בדבר חופש התנועה של מוצרים תעשייתיים במדינות הקהילה הכלכלית האירופית. (ראה "הנחיות בנושא מכונות" של מועצת הקהילה הכלכלית האירופית מס. 89/392 ותיקונים ותוספות).
- שולחן הקירור, אם כן, משווק עם כל התיעוד הדרוש על פי תקנות אלה.
- היצרן עיצב את המכשיר כדי להבטיח שימוש בטוח: הסרת התקני בטיחות החשמל או אמצעי ההגנה שסופקו על ידי היצרן מהווה סיכון חמור לתנאי הבטיחות המפורטים לעיל.
- כדי להאריך את חיי השירות ולשמור על יעילות כלכלית אנו ממליצים לעקוב בקפדנות אחר ההוראות והתקנות הכלולות במדריך זה.
- היצרן לא יישא באחריות לנזקים הנובעים מתקלות, תאונות או פגיעות שונות שנגרמו עכב אי-ציות (או בכל מקרה, אי-יישום של) הוראות מדריך זה. הוראות אלה חלות גם על הכנסת שינויים, התאמות ו/או התקנה של אביזרים שאינם מורשים.

1.1 מפרט טכני של שולחן הקירור

כל מכשיר נושא לוחית זיהוי עם סימון EC. הלוחית כוללת את נתוני המכשיר (דגם, מספר סידורי, שנת ייצור) ופרטי הפעלה טכניים (מתח, תדר, צריכה, סוג וכמות גז הקירור). הלוחית מקובעת על גב שולחן הקירור (ראה איור 1).

1.2 שימוש ואחסון של הוראות הפעלה והתחזוקה

- שולחן הקירור נשלח עם כל התיעוד הדרוש על פי התקנות. הוראות השימוש והתחזוקה הן חלק אינטגרלי של המכשיר, והן מעודכנות לרגע הייצור ואספקת המכשיר למש-תמש.
- המדריך חייב להיות בהישג יד ומוכן לעיון בכל רגע על ידי מפעילים ומתחזקים, ומשום כך עליו להיות מאוחסן ושומר במקום מוגן בסביבת שולחן הקירור.
- כל ההוראות במדריך זה מיועדות גם למפעילים וגם לטכנאים המוסמכים כדי לעזור להם להתקין, להפעיל, להשתמש ולתחזק את המוצר בצורה הנכונה.
- השימוש בשולחן הקירור חייב להתבצע על פי הוראות מדריך זה: אגב קרא אותו בקפידה לפני הובלת, התקנת והפעלת השולחן.
- אין לפסוק על שום הוראה המופיעה במדריך, וזכור כי הודעות מודגשות דורשות תשומת לב מיוחדת. מילוי אחר התקנות וההמלצות הכלולות במדריך יעזור למשתמש לעשות שימוש נאות ובטוח בשולחן.
- תרגום המדריך לשפת המשתמש בוצע בקפדנות מרבית. כדי למנוע תאונות אפשריות או נזק לאדם או רכוש עקב תרגום שגוי של הוראות אלה, מומלץ בזאת ללקוח לא לבצע פעולות או תמרונים עם המכשיר במקרה של אי ודאות או ספקות לגבי הפעולה שיש לבצע, ולפנות לשירות ללקוח בדרישה להבהרות.
- במקרה שמדריך זה אבד, אגב פנה ליצרן בבקשה לעותק חדש.

1.3 גבולות אחריותו של היצרן

- היצרן לא יישא באחריות על כשלים ותקלות הנובעים מחבלה, מיישום שגוי ו/או משימוש לא נאות של שולחן הקירור.
- המשתמש חייב למלא אחר ההוראות במדריך זה, ובעיקר:
 - להשתמש במכשיר רק בגבולות המותרים כמפורט במדריך זה;
 - לבצע תמיד שירותי ניקיון ותחזוקה כנדרש במדריך זה;
 - במקרה של תקלה ו/או כשל מכני, יש להזמין ולהשתמש אך ורק בחלקים מקוריים המסופקים על ידי היצרן.
 - שינויים, התאמות או פעולות אחרות שיבצע היצרן לאחר ששולחן הקירור נמכר לא יחייבו את היצרן לפעולה כלשהי שנוגעת לשולחן שנמכר מוקדם יותר, והמוצר והמדריך למשתמש לא ייחשבו חסרים ו/או לקויים.
 - ההוראות במדריך זה אינן תחליף אלא תוספת להתחייבות המעסיק לפעול לכפוף לחוקים הנוגעים לפעולות-מנע ובטיחות.
 - תנאים אלה כפופים גם לעמידה בדרישות הנוגעות להתקנה ולאספקת החשמל אשר חייבות להיות ממולאות בקפידה.
 - היצרן לא יישא באחריות לנזקים הנובעים מתקלות, תאונות או פגיעות שונות שנגרמו עכב אי-ציות (או בכל מקרה, אי-יישום של) הוראות מדריך זה. הוראות אלה חלות גם על הכנסת שינויים, התאמות ו/או התקנה של אביזרים שאינם מורשים.

1.4 עמידה בתקנים

מוצר זה תוכנן ויוצר בהתאם להוראות החוק והתקנים האחרים הנוגעים למגזר התעשייתי של מוצר זה.
 הוראות השימוש וההוראות הכלולות במדריך זה מובאות כשייכות לרמת משרב התאם להוראות ה-EC (Machinery Directive), 2014/35/EC (The Low Voltage Directive), 2014/30/2006/42 : נחיות הבאות להלן. EC בנוגע לבטיחות המכונה המאזכרת בהצהרת התאימות, EC (Electromagnetic Compatibility Directive).

1.5 אחריות

היצרן מעניק אחריות על מוצרים שמכר למשך שנה אחת (1) ממועד המסירה בכפוף לשימוש נאות במוצרים. האחריות מוגבלת לתיקון או החלפה (בשער המפעל) של חלקים פגומים בשל פגם מוכח של חומרים או ייצור. חלקים שהוחלפו יישארו כרכושו של היצרן. עלות העבודה לתיקון ועלות הנסיעה של עובדי חברת הייצור ישולמו על ידי הלקוח, כמו גם עלויות המשלוח. כל פיצוי אחר אינו נכלל וכל דרישה לפיצוי עבור נזק ישיר ו/או עקיף מכל סוג שהוא אינה מורשית. האחריות אינה תקפה עבור חלקים חשמליים, חומרים מתכלים או כל חלק שנפגם בעקבות שימוש לא נאות, שימוש לא מיומן, ושימוש או תמרון שגוי. האחריות לא תהיה תקפה אם הקונה אינו עומד בהסכם התשלומים, או במקרים בהם חלקים פורקו או שונו ללא אישור.

1.6 הצהרת תאימות EC [ראה הצהרת תאימות EC בעמוד 10]



1.7 כללי בטיחות

לפני התקנת והפעלת שולחן הקירור שלכם:

- אנא קראו את ההוראות במדריך זה.
- השתמשו בשולחן הקירור אך ורק למטרות להן יועד (ראה פסקה " 2.3 - שימוש מיועד").
- אין להשתמש בשולחן הקירור לאחסון מוצרים שאינם מזון או חומרים נפיצים כגון פחיות ספריי עם נוזלים דליקים.
- הבטיחו שאספקת החשמל תואמת את מאפייני המכשיר (ראה את המפרט הטכני שעל לוחית הזיהוי בגב המוצר).
- השימוש בשולחן הקירור על ידי אנשים (כולל ילדים) עם מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או חסרי ניסיון מספיק ו/או הכרות מספקת עם השימוש במכשיר, אסור בהחלט.
- אין להשתמש באביזרים אחרים (מדפי רשת, מסילות הזזה, תומכים, וכו') בנוסף לאלה הכלולים במשלוח.
- מזון חייב להיות מאוחסן במיכלים מתאימים או באריזות המקוריות.



התראה: הוראות הבטיחות המפורטות להלן משמשות כדי להגן על המשתמש מפני סכנות, תאונות או פציעות כלשהן.

- ודא כי לא קיימת סכנת מעידה על כבל החשמל, הסתככות בו או דריכה עליו.
- אין להשתמש במכשיר במקרה של תופעות חריגות ו/או תקלות שאינן כלולות בפסקה "6 - תקלות – סיבות – פתרונות". במקרה זה, בקש סיוע של טכנאי מוסמך. אין לעולם לנסות לתקן את המוצר בעצמכם וביזמתכם.
- במקרה הצורך, נתקו על פי סדר קודם כל את אספקת החשמל מהשקע ואחר כך את הכבל מהמכשיר.
- אם המכשיר אינו בשימוש במשך זמן רב, נתקו את כבל החשמל מהשקע. רק בדרך זו יהיה המכשיר מנותק לחלוטין מאספקת החשמל ומוגן מפני הפעלה בשוגג.
- אין לנתק בשום מקרה את התקע מהשקע על ידי משיכת הכבל.
- אין להציב ולהשתמש במכשיר בסמיכות למקורות חום (תנורים ו/או להבות בישול, גופי חימום כגון רדיאטורים או קונוקטורים, וכדומה), או לחשוף אותו לאור השמש, כדי למנוע התחממות יתר שתפגע ביעילותו.

2 תיאור כללי של שולחן הקירור

שולחן הקירור המתואר במדריך זה מתאים לשימור מוצרים באריזה או ללא אריזה המוכנסים אליו לאחר שעברו תהליך קירור במצנן מתאים. השולחן כולל:

- יחידת קירור "מונובלוק" הניתנת לשליפה.
- מבנה פנימי וחיצוני העשוי מנירוסטה. פינות פנימיות מעוגלות לניקוי משופר. דלתות עם סגירה אוטומטית ואטם מגנטי. בידוד בעזרת פוליאורטן מוזרק בלחץ גבוה ללא CFC או HCFC.
- בקר דיגיטלי עם חיישן NTC. מאורך קירור עם גז R134a לטמפרטורות נורמליות ו-R404a/R507 לטמפרטורות נמוכות. הפשרה ואידיוי אוטומטיים.
- מסילות הזזה למדפי רשת הניתנים לכוונון ולשליפה. רגליים מנירוסטה שניתן לכוון את גובהן (באמצעות גלגלים, על פי הזמנה). ידית בעיצוב מקצועי, קומפקטי וחדשני.
- אביזרים נוספים: ערכה עם מסילות הזזה לאחסון מאפי-בצק, אור פנימי, דלתות זכוכית, ערכת גלגלים, יחידת מגירות עם מגירות בגבהים שונים, מדף מורם.

2.1 סדרות, דגמים וצירופים שונים

שולחנות הקירור מיוצרים בדגמים שונים בהתאם לטמפרטורת הקירור, עומק (600, 700 או 800 מ"מ), מספר הדלתות (2, 3 או 4 דלתות) והשימוש לו הם מיועדים.

באופן ספציפי שולחנות הקירור מחולקים לשתי קטגוריות על פי טמפרטורה:

סדרות	טמפרטורה	שימוש ותפקוד
TN	0°C + 10°C	מיועד לשימור מזון טרי לתקופות זמן קצרות (שבועות).
BT	-18°C + -22°C	מיועד לשימור מזון קפוא לתקופות זמן ארוכות (שבועות).

דגמים וצירופים:

דגמים	צירופים
600	עם שתי דלתות
	עם שלוש דלתות
	עם ארבע דלתות
700	עם שתי דלתות
	עם שלוש דלתות
	עם ארבע דלתות
800	עם שתי דלתות
	עם שלוש דלתות
	עם ארבע דלתות



בדגמים ברוחב 700 מ"מ ניתן גם להרכיב שלושה סוגים שונים של יחידת מגירות במקום דלת אחת או יותר.

דגמים	צירופים
K3C1/3	יחידת מגירות מסוג 1 עם 3 מגירות (1/3 + 1/3 + 1/3)
K2C1/2	יחידת מגירות מסוג 2 עם 2 מגירות (1/2 + 1/2)
K2C2/3	יחידת מגירות מסוג 3 עם 2 מגירות (2/3 + 1/3)

2.2 מידע טכני

כדי לעיין בנתונים הטכניים והתפקודיים של המכשיר, עיין בלוחית הזיהוי שעל המכשיר (בתא הפנימי).

2.3 שימוש מיועד

שולחן הקירור תוכנן ויוצר במטרה לייצר ולשמור בתוכו טמפרטורה אידיאלית לשימור מוצרי מזון של גסטרונומיה וקונדיטוריה.

אזהרה: אין לאחסן בשולחן משקאות או דברי מזון חמים. השתמש בצידוד מתאים (מצנן) כדי להוריד את טמפרטורת הליבה של המזון.



שולחן הקירור מתאים לשימור מוצרים שהטמפרטורה שלהם ברגע האחסון קרובה לטמפרטורה האידיאלית לשימורם.

אזהרה: אין לאחסן בשולחנות הקירור מסדרת BT מוצרי מזון קפואים כשהטמפרטורה שלהם גבוהה מ-18°C- מכיוון שמזון חם או מקורר חלקית עלולים לפגוע בתפקוד השולחן ולגרום לעליית הטמפרטורה הפנימית וכתוצאה מכך לריקבון אפילו של מוצרים שכבר היו מאוחסנים בו לפני כן.



בטבלה להלן מופיעות טמפרטורות אינדיקטיביות, על פי סדרה (TN ו-BT), לשימור מוצרים בשולחנות קירור שהותקנו, הופעלו ותוחזקו כראוי.

מוצר	סדרת TN שימור מזון טרי (*)		סדרת BT שימור מזון קפוא (*)		טמפרטורה מרבית למשלוחי מזון - (*)
	(°C)	(חודשים)	(°C)	(חודשים)	(°C)
בשרים	2+ ÷ 0	5 ÷ 1	18-	9 ÷ 6	5
דגים	2+ ÷ 0	3	18-	9 ÷ 6	5
פירות	5+ ÷ 0	5	18-	9 ÷ 6	החדר
מוצרי חלב	2+ ÷ 0	10 ÷ 1	18-	9 ÷ 6	5
ירקות	5+ ÷ 0	6 ÷ 2	18-	9 ÷ 6	החדר
משקאות קלים	5+ ÷ 1	/	/	/	החדר
גלידות באריזות	/	/	18-	9 ÷ 6	18-

(*) - למידע נוסף ומפורט יותר, אנא קרא את הנתונים המופיעים על אריזות המוצרים ו/או את הוראות האחסון והמשלוח המסופקות על ידי היצרנים ו/או הספקים של מוצרים בתפוזרת.

2.4 שימוש נכון

אזהרה: הימנע מלהעמיס עומס יתר על מדפי הרשת: העומס המרבי המותר על מדף הוא 20 ק"ג (איור 2)



על מנת להבטיח יעילות מרבית של שולחן הקירור יש לנקוט באמצעי הזהירות המעטים אך חשובים הבאים:

- אחסן את המוצרים בתוך שולחן הקירור בצורה שלא תחסום את הזרימה החופשית של אוויר קר. כדי לעשות זאת, מומלץ לסדר את המוצרים על מדפי הרשת בצורה שישארו מרווחים של מספר סנטימטרים בין מוצר אחד לשני, על מנת לוודא שפני המוצרים ייחשפו למשב האוויר הקר ובכך להביא לקירור מהיר ואחיד יותר.
- הימנע באופן מוחלט מלאחסן מוצרים על חלקו התחתון של המכשיר או על קירו האחורי או על הדלת כדי לא לחסום או להפריע לזרימה מתמדת של אוויר קר (איור 3).
- הימנע מלהעמיס עומס יתר על המדפים, במיוחד אלה הסמוכים לפתחי הכניסה והיציאה של האוויר הקר.
- הקפד לסגור היטב את דלתות שולחן הקירור לאחר כל פעם שפתחת אותן.
- הימנע מפתחת הדלתות יותר מהמינימום ההכרחי על מנת למנוע זרימה מתמדת של אוויר קר החוצה ובכך לגרום לטמפרטורה הפנימית לעלות.
- לאחר הוצאת מוצרים קרים משולחן הקירור, הקפד לא להשאירם זמן ממושך במקום שאינו מקורר כדי למנוע את התחממותם לפני החזרתם למכשיר.
- הקפד לכסות או לעטוף את מוצרי המזון לפני אחסונם בשולחן הקירור והימנע מאחסון מזון חם או נוזלים מתאדים.



אזהרות חשובות ואופן שימוש נכון

- **התראה:** פתיחת דלתות שולחן הקירור גורמת ליציאת אוויר קר. זכור כי בתנאים ממוצעים של טמפרטורת החדר (בסביבות 25°C - 30°C) והמכשיר בתפקוד מלא, אין לפתוח את הדלתות יותר מ-8 פעמים, למשך זמן ממוצע של 5 - 8 שניות בכל פעם, בפרק זמן של שעה אחת. פתיחת הדלתות בתדירות גבוהה יותר, והשארותן פתוחות למשך זמן ארוך יותר, יובילו בהדרגה להפחתת היעילות של המכשיר והטמפרטורה בתוכו לא תהיה תמיד אופטימלית.
- **התראה:** פתיחה ממושכת של הדלתות או סגירה לא הרמטית עלולות לגרום להיווצרות קרח בתוך השולחן ו/או סביב אטמי הדלתות.
- **התראה:** אם מוצרי המזון נותרו באזור ההכנה שאינו מקורר למשך יותר משעתיים, יש להחזירם לחדר הקירור לפני אחסונם בשולחן הקירור.
- **התראה:** זכור כי החוק בנושא שימור מוצרים **אוסר** תהליך שני של הקפאה או הקפאה עמוקה של מוצרים שהופשרו.

3 התקנת שולחן הקירור

3.1 פריקה והובלה

אזהרה: הובלת שולחן הקירור תבצע כשהוא עדיין על המשטח שעליו נשלח. יש להקפיד ששולחן הקירור יוחזק תמיד בתנוחה המצוירת על פני האריזה (איור 4).



אזהרה: הצבת או הובלת האריזה בתנוחה זקופה אסורה בהחלט כדי למנוע גרימת פגמים או נזקים לשולחן או יציאת שמן מהמדרס, שעשויים לסכן את תפקודה התקין של המערכת ולגרום לנזקים של ממש.



ניתן להוביל את האריזה ללא שום קושי בעזרת מלגזה או התקן הרמה אחר עם יכולת הרמה נאותה (איור 5). פעולות הפירוק וההובלה יבוצעו על ידי המלגזה או התקנים דומים.

אזהרה: פעולות ההרמה וההובלה עשויות להיות מאד מסוכנות במקרה שלא ינוהלו תוך נקיטה בזהירות מרבית: יש להרחיק מהמקום עובדים בלתי מורשים ולפנות, לנקות ולתחום את מסלול ההובלה



לפני תחילת פעולות ההרמה (איור 6) ודא ש:

- כל חלקי השולחן הניידים קשורים היטב;
- זרועות המזלג של המלגזה ממוקמים במרכז המשטח עליו מונחת האריזה באופן ששולחן הקירור ממורכז כראוי ומשקלו מאוזן;
- הרמת והובלת האריזה יבוצעו לאט ובהירות, ללא זעזועים או תנועות פתאומיות;
- במידת האפשר בעת ההובלה המכשיר באריזתו לא יהיה מורם יותר מ-10 או 15 ס"מ מעל הקרקע.

3.2 הוצאה מהאריזה

שולחן הקירור משווק באריזת מגן מקרטון, עץ ופוליסטיירול. ברגע ההגעה למקום ההתקנה:

- הסר את האריזה (חיזוקים, קרטון, פוליסטיירול וכד') ואת יריעות הפלסטיק שעוטפות את משטחי הנירוסטה;
- הרם את שולחן הקירור בעזרת המלגזה ופנה את המשטח שמתחתיו בזהירות מרבית, לאט, ללא זעזועים או תנועה פתאומית ובלו לגרום נזק לתחתית המכשיר.

אזהרה: הקפד שלא להשאיר את חומרי האריזה בהישג ידם של ילדים או בוגרים עם מוגבלויות כיוון שהם פוטנציאלית עבורם, וודא את סילוקם על פי התקנות התקפות בנושא סילוק פסולת;



לאחר הסרת האריזה:

בדוק ששולחן הקירור והאביזרים תקינים ושלמים

- הוצא מתוך שולחן הקירור את כל החומרים שסופקו (אביזרים שונים, מעטפה עם תיעוד והוראות התקנה ותפעול, וכד').
- בדוק שהמוצר תואם את מה שהוסכם עליו במהלך הרכישה או חתימת החוזה (סוג המוצר, אביזרים, או חלקים בהזמנה מיוחדת).
- ודא כי השולחן תקין ושלם, נטול פגמים, סדקים, שקעים או חלקים פגומים - (במקרה של גילוי נזק כלשהו הימנע באופן מוחלט מלהפעיל את המכשיר והתקשר למשווק בהקדם האפשרי).



3.3 מקום ההתקנה

כדי להבטיח יעילות מירבית של שולחן הקירור בזמן פעולתו, יש להתקינו במקום יבש ומאוורר היטב, שטמפרטורת הסביבה שלו תואמת את דירוג האקלים המצוין על הלוחית של הדגם.

דירוג אקלים	טמפרטורה (ב °C)
3	32°C ± 2°C
4	32°C ± 2°C
5	43°C ± 2°C

בהתאם ל IEC 60335-2-89.

דירוג אקלים	טמפרטורה (ב °C)	לחות (ב %)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

בהתאם ל ISO 23953-2.

לכן יש צורך לוודא שמקום ההתקנה:

- מצויד במערכת חשמל תקינה עם הארקה ושקע חשמל הממוקם סמוך למכשיר;
- מבטיח החלפת אוויר מספקת, גם בזמנים בהם המקום סגור;
- אינו חשוף לשמש ו/או למקורות קרינה אחרים (כגון, נורות להט בעוצמה גבוהה, תנורים, להבות בישול, גופי חימום כגון רדיאטורים ו/או קונוקטורים);
- גדול ומרווח מספיק כדי לאפשר הפעלה נוחה של המכשיר;
- סגור ומוגן כדי למנוע גישה מאנשים בלתי מורשים;

3.4 הצבת שולחן הקירור

יש למקם את שולחן הקירור בהתאם למרחקי הבטיחות המינימליים של 10 ס"מ מהקיר או ממכשירים אחרים (ראה איור 7). לאחר שהצבת את המכשיר על ארבע רגליו, ועל מנת להבטיח יעילות קירור מרבית, הקפד וודא שפנתיו האוורור של יחידת העיבוי (בחלק הקדמי והתחתון של המכשיר) אינם חסומים בדרך כלשהי על-ידי רהיטים ו/או חפצים זרים.

אזהרה: אין לחסום את פתחי האוורור של יחידת העיבוי על-ידי הצבת קופסאות, דליים, וכד', ו/או להניח על שולחן הקירור מטליות או מגבות שעשויות להשתלשל ולכסות את פתחי האוורור (ראה איור 8).



3.5 פילוס וקיבוע השולחן

פילוס

אזהרה: זהו הליך הכרחי כדי להבטיח ניקוז תקין של מי-הפשרה ושטיפה (במידה שקיים) וכדי למנוע ויברציות של המנוע.



בצע לפי הסדר:

- בדוק ששולחן הקירור מפולס לאורך ולרוחב בעזרת פלס; במידת הצורך כוונן את גובה הרגליים בעזרת גלגלי הבורג (איור 9);
- בדוק שמגש ייבוש מי-העיבוי וצינור הניקוז הקשור אליו (במידה שקיים) ממוקמים בצורה נכונה.

חיבור לקיר: במקרה של שולחנות הקירור אין שום צורך בחיבור לקיר.

3.6 חיבור לחשמל

הוראות כלליות:

חיבור השולחן לרשת החשמל חייב להתבצע על ידי טכנאים מוסמכים ומיומנים.

- שולחן הקירור חייב להיות מחובר באופן קבוע לרשת החשמל באמצעות מפסק שנמצא בסמיכות אליו ונגיש למפעיל.
- המפסק חייב לשאת אישור איכות שהונפק על ידי גורם מאשר (IMQ באיטליה, או מוסד דומה), ולהיות מסומן כמפסק של שולחן הקירור;
- המכשיר משווק כשהוא כבר מוכן לפעולה עם זרם חשמלי חד-פאזי (1N) של 230 וולט, 50 הרץ ועם כבל חשמלי המחובר וקבוע למכשיר;
- ניתן לבקש חיבור חשמלי תלת-פאזי (3N PE) של 220 וולט, 60 הרץ ברגע ההזמנה, לפני שהמכשיר עוזב את המפעל, על מנת לאפשר אספקת כבל חשמלי מתאים עם התקן נעילה;
- רכישת והתקנת המפסק החד-פאזי או תלת-פאזי, על פי סוג המכשיר, הם על אחריותו של המשתמש;
- על המשתמש להתקין את כבל החשמל של המכשיר בהתאם לתקנים טכניים בתוקף בארץ בה המכשיר מותקן;
- ודא שהמתח המדוד של זרם החשמל תואם את מאפייני המכשיר על-פי המפרט הטכני שעל לוחית הזיהוי CE בגב המכשיר.
- ודא שכבל החשמל של המכשיר שלם וללא פגע. במקרה שנמצא פגום, על היצרן, מחלקת שירות הלקוחות שלו או טכנאי מוסמך להחליפו.

אזהרה:

יש לבדוק מידי פעם את שלמות כבל החשמל, את התקע ואת השקע שלו. אם כבל החשמל פגום, ניתן להחליף אותו אצל היצרן או המשווק המקומי שמכר את המכשיר בלבד, או על ידי אנשי תחזוקה ותיקון מורשים. אין לנתק בשום מקרה את התקע מהשקע על ידי משיכת הכבל.





חיבור לחשמל:

אם שולחן הקירור מסופק עם כבל ללא תקע, תהיה זאת אחריותו של הלקוח להזמין טכנאים מוסמכים כדי לבצע חיבור תקין לרשת החשמל.

אזהרה:



- ברשת אספקת החשמל של המערכת, קיים התקן ניתוק קבוע (לא מסופק) עם מרחק פתיחת של המגעים המאפשר ניתוק מוחלט בתנאים המתוארים בקטגוריית מתח יתר III.
- יש בדוק תמיד את יעילות ההארקה של מערכת החשמל, שחייבת להיות מחוברת למכשיר.
- הבטיחו שאספקת החשמל תואמת את מאפייני המכשיר (ראה את המפרט הטכני שעל לוחית הזיהוי בגב המוצר).

4 ממשק משתמש

כל פעולות הפעלה וההגדרה של טמפרטורות הפעלה של ארון הקירור נעשות על ידי המפעיל באמצעות לוח הבקרה שנמצא בחלק העליון של המכשיר. קיימים שני דגמים של לוח הבקרה, בהתאם לדגם הארון.

1.4 תיאור לוח בקרה סטנדרטי (EV3B)



<p>1</p> <p>⏻</p>	<p>מקש דיגיטלי להפעלת/כיבוי ממשק המשתמש (בקר). לבקרת שלושה מצבי הפעלה: מצב מופעל: לוח הבקרה פועל; שירותי המכשיר ניתנים להפעלה. מצב המתנה: לוח הבקרה פועל אך מושבת על ידי תוכנה; שירותי המכשיר מושבתים. מצב כבוי: לוח הבקרה כבוי, שירותי המכשיר מושבתים.</p>
<p>2</p> <p>⏻</p>	<p>היכן שמתאפשר, ניתן לשלוט, בלחיצה קצרה, על הפעלה או כיבוי של האור בתוך התא.</p>
<p>3</p> <p>✓</p>	<p>ביטול נעילת המקשים כדי לגשת למסך האפשרויות של המכשיר. בזמן קביעת/שינוי הגדרות, לחיצה על המקש מאשרת / שומרת אותו.</p>
<p>4</p> <p>⏻</p>	<p>מקש גלילה (כלפי מעלה) של פרמטרי הפעלה של המכשיר. בעת הגדרת הפרמטרים, לחיצה על המקש תפחית ביחידה אחת את הערך המוגדר. לחיצה במשך 4 שניות רצופות תפעיל את מחזור ההפשרה הידנית.</p>
<p>5</p>	<p>תצוגת טמפרטורה/ איתות: כאשר המכשיר מופעל ובזמן מחזור עבודה רגיל, הוא מציג את הטמפרטורה הפנימית של המכשיר בזמן אמת. נוריות לד מוארות (או מהבהבות) מספקות מידע נוסף על פעולת המכשיר (ראה פרטים על משמעות כל נורית בגיליון הנתונים הטכניים של הבקר).</p>

הפעלה/כיבוי של המכשיר

- ודא שלוח המקשים אינו נעול ושלא מתנהל שום תהליך אחר.
- לחיצה על מסך ⏻ למשך 4 שניות: נורית הלד ⏻ תהבהב, לאחר מכן תכבה/ תדלק.

במהלך פעולה סדירה של המכשיר, הצג יראה את הטמפרטורה הפנימית במכשיר. אם מכשיר כבוי, הצג יהיה כבוי; נורית לד בצבע אדום ⏻ תדלק.

פתיחה/נעילה של לוח המקשים

כדי לנעול את לוח המקשים:

- ודא שלא מתנהל שום תהליך אחר.
- הימנע מפעילות במשך 30 שניות: «Loc» יופיע בצג למשך 2 שניות ולוח המקשים יינעל באופן אוטומטי.

כדי לשחרר את לוח המקשים:



– לחץ על המתג במשך שנייה אחת: הצג יראה «UnL» במשך שנייה אחת.

הגדרות עבודה

- ודא שלוח המקשים אינו נעול ושלא מתנהל שום תהליך אחר.
- לחיצה על מקש SET, נורית הLED תהבהב
- השתמש במקשים \checkmark \wedge UnL תוך 15 שניות כדי לשמור את הפרמטרים:
- אשר את הפעולה באמצעות מקש SET או לחילופין, אל תבצע כל פעולה במשך 15 שניות: נורית הLED תכבה, לאחר מכן, המכשיר יצא מהתהליך. للخروج من الإجراء על מנת לצאת מהתהליך מבלי לבצע כל שינוי, לחץ על מקש UnL .

הפעלת הפשרה במצב ידני

- ודא שלוח המקשים אינו נעול ושלא מתנהל שום תהליך אחר.
- לחץ על מקש UnL במשך 4 שניות כדי להפעיל את מחזור ההפשרה הידנית.

אזהרה

ההפשרה מופעלת האופן אוטומטי ו/או ידני בהתאם לתנאים. בארונות עם טמפרטורה חיובית ההפשרה תתבצע על ידי עיצרת המדחס ואורור כפוי. בארונות עם טמפרטורה שלילית ההפשרה תתבצע על ידי התנגדות ומאוררים עומדים. בארון גלידות BT 900 ההפשרה מתבצעת באמצעות מערכת של גז חם.



2.4 תיאור לוח בקרה גדול (EVJ200)



מקש גלילה (כלפי מעלה) של פרמטרי ההפעלה של המכשיר. בעת הגדרת הפרמטרים, לחיצה על המקש תוסיף יחידה אחת לערך המוגדר. לחיצה במשך 2 שניות רצופות תפעיל את מחזור חימום יתר/קירור יתר.	\wedge	1
ביטול נעילת המקשים כדי לגשת למסך ההגדרות של המכשיר. בזמן קביעת/שינוי הגדרות, לחיצה על המקש מאשרת / שומרת אותן.	SET	2
מקש גלילה (כלפי מטה) של פרמטרי ההפעלה של המכשיר. בעת הגדרת הפרמטרים, לחיצה על המקש תפחית ביחידה אחת את הערך המוגדר. לחיצה על לוח המקש מפעילה/מכבה את האור בתוך התא.	\checkmark	3
לחיצה במשך 2 שניות רצופות תפעיל את מחזור ההפשרה.	UnL	4
מקש דיגיטלי להפעלת/כיבוי ממשק המשתמש (בקר). לבקרת שלושה מצבי הפעלה: מצב מופעל: לוח הבקרה פועל; שירותי המכשיר ניתנים להפעלה. מצב במתנה: לוח הבקרה פועל אך מושבת על ידי תוכנה; שירותי המכשיר מושבתים. מצב כבוי: לוח הבקרה כבוי, שירותי המכשיר מושבתים.	On/Off	5
תצוגת טמפרטורה / איתות: כאשר המכשיר מופעל ובזמן מחזור עבודה רגיל, הוא מציג את הטמפרטורה הפנימית של המכשיר בזמן אמת. נוריות לד מוארות) או מהבהבות) מספקות מידע נוסף על פעולת המכשיר (ראה פרטים על משמעות כל נורית בגיליון הנתונים הטכניים של הבקר).	Light	6

הפעלה/כיבוי של המכשיר

- ודא שלוח המקשים אינו נעול ושלא מתנהל שום תהליך אחר.
- לחיצה על מסך UnL למשך 2 שניות: המסך יכבה/ יידלק.
- במהלך פעולה סדירה של המכשיר, הצג יראה את הטמפרטורה הפנימית במכשיר. אם המכשיר כבוי, הצג יהיה כבוי; נורית לד בצבע אדום UnL תדלוק.

פתיחה/נעילה של לוח המקשים

- כדי לנעול את לוח המקשים: ודא שלא מתנהל שום תהליך אחר.
- הימנע מפעילות במשך 30 שניות "Loc": יופיע בצג למשך 2 שניות ולוח המקשים יינעל באופן אוטומטי. כדי לשחרר את לוח המקשים:
- לחץ על המתג במשך שנייה אחת: הצג יראה "UnL" במשך שנייה אחת.



הגדרות עבודה

- ודא שלוח המקשים אינו נעול ושלא מתנהל שום תהליך אחר.
- לחיצה על מקש SET, נורית הלבד * תהבהב.
- השתמש במקשים $\sqrt{\quad}$ ו \wedge תוך 15 שניות כדי לשמור את הפרמטרים:
- אשר את הפעולה באמצעות מקש SET או לחילופין, אל תבצע כל פעולה במשך 15 שניות: נורית הלבד * תכבה, לאחר מכן, המכשיר יצא מהתהליך. للخروج من الإجراء
- על מנת לצאת מהתהליך מבלי לבצע כל שינוי, לחץ על מקש \odot

הפעלת הפשרה במצב ידני

- ודא שלוח המקשים אינו נעול ושלא מתנהל שום תהליך אחר
- לחץ על מקש * במשך 2 שניות כדי להפעיל את מחזור הפשרה הידנית.

אזהרה

הפשרה מופעלת האופן אוטומטי ו/או ידני בהתאם לתנאים. בארונות עם טמפרטורה חיובית הפשרה תתבצע על ידי עצירת המדחס ואורור כפוי. בארונות עם טמפרטורה שלילית הפשרה תתבצע על ידי התנגדות ומאווררים עומדים. בארון גלידות BT 900 הפשרה מתבצעת באמצעות מערכת של גז חם.



5 תחזוקה

תחזוקה שוטפת מתייחסת לכל הפעולות שנועדו לשמור את כל חלקי שולחן הקירור נקיים ומתפקדים ואשר חייבות להתבצע בתדירות תקופתית קבועה או בכל עת שאובחנה ירידה ביכולת הקירור של המכשיר. בהיותן פעולות ניקיון פשוטות, הן מבוצעות בדרך כלל על ידי המשתמש עצמו.



אזהרה: מסיבות בטיחות יש לבצע את כל פעולות התחזוקה כאשר המכשיר כבוי ומנותק מרשת החשמל.

5.1 הכנת שולחן הקירור לפעולות תחזוקה וניקיון

כדי להבטיח פעולה תקינה של שולחן הקירור, ובהתחשב בכך שהוא נועד לאחסון מוצרי מזון, באריזה או בתפוזרת, חשוב לשמור על כל חלקיו (הקירות הפנימיים, מדפי רשת, תחתית ומסילות הזזה) נקיים בכל זמן. כדי לבצע פעולות הניקיון:

- **נתק את המכשיר מרשת החשמל;**
- **אל תשתמש** בסיילונים מים בלחץ גבוה כדי לשטוף את הקירות הפנימיים ואת דלת הזכוכית המוארת;
- **אל תשתמש** בכלים שונים ו/או מגרדים כדי להסיר את הקרח, אלא פעל בהתאם להוראות המפורטות בסעיף 5.3 המתייחס לביצוע הפשרה ידנית;
- **אל תשתמש** בחומרים המכילים כלור (מלבין, חומצת מימן כלורי, וכד') או רעילים לניקוי שולחן הקירור;
- **השתמש רק** במים פושרים עם חומרי ניקוי לא אגרסיביים וייבש בקפידה את החלקים שטופלו עם מטלית רכה.

פעולות ניקוי ותחזוקה מומלצות	
● ניקיון חיצוני יסודי של שולחן הקירור;	פעם ביום
● ניקיון יסודי שלהצד הפנימי של הדלת ליד האטם (ראה סעיף 5.3).	
● ניקיון מקיף שבועי של כל החלקים הפנימיים (הקירות הפנימיים, מדפי רשת, תחתית, מסילות הזזה).	פעם בשבוע
● במידת הצורך, מחזור הפשרה ידנית (ראה סעיף 4.5).	
● ניקיון יסודי של המעבה (ראה סעיף 5.4) ושל יחידת הקירור העליונה.	פעם בחודש

5.2 ניקיון פנימי וחיצוני של שולחן הקירור

- בצע ניקוי יסודי של פני שולחן הקירור בעזרת ספוג רך וחומר ניקוי ניטרלי.
- חומר הניקוי חייב להיות ללא כלור ואינו יכול להיות חומר שוחק. לפני השימוש, הקפד לדלל את חומרי הניקוי על פי ההוראות על התווית.
- תן לחומרי הניקוי לעשות את פעולתם במשך לפחות חמש דקות.
- שטוף היטב את הקירות הפנימיים והחיצוניים של המכשיר עם ספוג ושטוף אותו מספר פעמים תחת מים זורמים.
- ייבש היטב עם ספוג או מטלית נקייה ויבשה.



אזהרה: השימוש בכלים או חפצים שונים שעשויים לשרוט את חלקי המכשיר, ובכך לגרום להיווצרות חלודה על חלקים אלה בעתיד, אסור בהחלט.



5.3 ניקוי אטם הדלת

● שמור על ניקיון אטמי הדלתות, משום שהם גורם בעל חשיבות עליונה ליעילות שולחן הקירור. שאריות מוצרים, אבק ו/או גבישי קרח שמצטברים או נוצרים על אטמי הדלתות חייבים להיות מוסרים לאלתר כדי להבטיח סגירה הרמטית של שולחן הקירור ולמנוע דליפת אוויר קר. לניקוי אטמי הדלתות השתמש במטלית רכה או ספוג, מים פושרים וחומרי ניקוי לא אגרסיביים. ניתן לשלוף את האטמים ממקום מושבם לשיפור רמת הניקיון.

5.4 ניקוי המעבה

מעבה מלוכלך פוגע ברמת הביצועים של המנוע ומגביר את צריכת החשמל.

● יש לנקות את המעבה כשהמכשיר כבוי ובעזרת שואב אבק ומברשת זיפים תוך הקפדה על ניקיון סנפירי הקירור.

	אזהרה: בעת הניקוי מומלץ להשתמש בכפפות מגן כדי לא להיחטך או להישרט במהלך ניקוי סנפירי המעבה.
--	---

5.5 תחזוקה יוצאת דופן של שולחן הקירור

	אזהרה: כל פעולות התחזוקה שאינן מוגדרות כ"תחזוקה שוטפת" נחשבות פעולות של "תחזוקה יוצאת-דופן" וחייבות להתבצע אך ורק על ידי טכנאים מוסמכים בבית הלקוח או במרכזי שירות מורשה.
--	---

אנו מייעצים לך לבקש מהמוכר "הסכם תחזוקה תקופתית" שכולל בדיקות ביצועים ותקינות, ובמקרה הצורך החלפת חלקים בעקבות בלאי טבעי, פעולות שנחשבות חלק מ"תחזוקה יוצאת-דופן".

לפחות פעם בשנה רצוי שטכנאים מוסמכים יבדקו את:
<ul style="list-style-type: none"> ● תקינות מערכת הקירור. ● לחץ גז הקירור.
אתראה: בעת החלפת חלקים השתמש אך ורק בחלפים מקוריים.

5.6 החלפת הדלת עם יחידת מגירות (דגם 700 בלבד)

שולחנות קירור מדגם 700 יכולים להכיל מגירות (אביזרים אופציונליים) במקום דלת אחת או יותר. כדי להחליף דלת אחת עם יחידת מגירות, בצע את ההוראות שלהלן:

- בחר וקנה אחד או יותר משלושת הדגמים הזמינים ללקוח:
 - שלוש מגירות $1/3 + 1/3 + 1/3$ (איור 1).
 - שתי מגירות $1/2 + 1/2$ (איור 2).
 - שתי מגירות $2/3 + 1/3$ (איור 3).
 - **נתק את אספקת החשמל למכשיר** (איור 4 ו/או 5).
 - ודא שהשולחן ריק ממוצרי מזון, ובמקרה הצורך רוקן אותו.
 - פתח את הדלת שבכוונתך להחליף ושלוף את הבורג (איור 6) שנועל את מנגנון הקפיץ לציר התחתון.
 - שלוף את שני הברגים המחזיקים את הציר העליון (איור 7).
 - אחוז את הדלת והטה אותה מעט כדי להרים אותה מעל הציר התחתון, ואז להסירה מהשולחן.
 - הסר את הציר התחתון (איור 8) מעל מסגרת השולחן לאחר ששלפת את שני הברגים (איור 9).
 - הסר מהשולחן את כל מסילות התמיכה במגשים (איור 10) על ידי ניתוקם מהמוטות התומכים (איור 11).
 - שלוף את כל המגירות (איור 12) ממסגרת יחידת המגירות (איור 13).
 - הכנס את מסגרת יחידת המגירות (איור 13) לתוך השולחן עד סופו (איור 14).
 - קבע את מסגרת יחידת המגירות למבנה השולחן באמצעות 8 הברגים שסופקו.
- הערה:** ארבעת הברגים (איור 15) שמשמשים לקבע את מסגרת יחידת המגירות לקיר החיצוני של השולחן מוברגים ישירות לעוגני התבריג הקיימים בגוף השולחן (איור 16) בעוד שארבעת הברגים שמשמשים לקבע את יחידת המגירות למסגרת הפנימית של השולחן (איור 17) מהודקים בעזרת אומים מתאימים (איור 18).
- אזהרה:** במקרה שיחידת המגירות מותקנת במקום אחת הדלתות המרכזיות של השולחן, כל שמונת הברגים (איור 15 ו-17) מהודקים בעזרת אומים מתאימים (איור 18).
- הכנס את המגירות (איור 12) למקומן במסגרת יחידת המגירות על מסילות ההזזה (איור 19).

5.7 הכנת שולחן הקירור להשבתה ממושכת

- במקרה של צורך בהשבתה ממושכת של שולחן הקירור תוך שמירה על תנאי אחזקה משופרים, פעל כמפורט להלן:
- הסט את מתג ההפעלה למצב "OFF" (איור 1).
 - אם המכשיר מצויד בתקע, שלוף את התקע מהשקע (איור 2).
 - רוקן את המכשיר וקנה אותו כמפורט בסעיף 5.2 - ניקוי פנימי וחיצוני של שולחן הקירור.
 - השאר את הדלת (או דלתות) פתוחה כדי למנוע הצטברות ריחות לא נעימים.
 - עטוף את המדחס בריעת ניילון כדי להגן עליו מפני אבק.



5.8 הזמנת והתקנת אביזרים אופציונליים לאחר הקנייה

- אם לאחר הקנייה עולה הצורך באביזר או אביזרים אופציונליים:
- הזמן את החלק האופציונלי המקורי מהמוכר או מהחנות הסמוכים ביותר אליך;
- במידת הצורך, ההתקנה תבוצע אך ורק על ידי עובד או טכנאי מוסמך שישלח על ידי מרכז השירות הסמוך ביותר אליך;

5.9 יחידות עיבוי נפרדות

במקרה שהמערכת שנרכשה כוללת יחידת עיבוי נפרדת (מרוחקת), בצע את הפעולות הבאות:

מערכת עם שסתום התפשטות נימי:

המערכת כוללת יחידת אידיו אחת שהותקנה, חוטה וחבורה כחלק מהמערכת.
כפי שמוצג באיור "A" ישנם שני צינורות נחושת בחזית המערכת. צינור יציאה בקוטר 6 מ"מ וצינור כניסה בקוטר 10 מ"מ.
יש לחבר צינור נימי ומסנן מייבש לצינור היציאה. יש לחבר צינור כניסה לצינור בקוטר 10 מ"מ. מומלץ לבודד את צינור הכניסה כדי למנוע התעבות בלתי-רצויה.

לאחר ריתוך רכיבי הצינור הנימי, המסנן המייבש, צינור היציאה וצינור החזרה, רתך או חבר באמצעות מחברי אוגן את הצינורות ליחידת העיבוי. אין לכלול את מיכל העודפים ביחידת המעבה.

בדוק בקפדנות את כל נקודות הריתוך והחיבורים באמצעות גלאי דליפות מתאים. בצע תהליך ואקום טוב. הטען גז קירור והפעל את המעבה.
חיבורי החשמל למעבה/מאייד מוצגים באיור "B"

מערכת עם שסתום התפשטות תרמוסטטי:

פעל על פי ההוראות לעיל.
החלק את שסתום ההתפשטות הנימי עם שסתום התפשטות תרמוסטטי ומעבה הכולל מיכל עודפים.
אם המערכת מחוברת למערכת קירור מרכזית, יש להוסיף לפני (במעלה הזרם) שסתום ההתפשטות התרמוסטטי שסתום סולנואיד. ראה איור "C"

רכיבים נוספים להפעלה מרחוק:

מערכות לטמפרטורות חיוביות מ-2°C ל-10°C+ עם גז קירור R134A, המיועד להתחברות עם מערכות קירור R404A/R507.
מערכות לטמפרטורות שליליות מ-18°C ל-25°C- עם גז קירור R404A/R507.
מספר המערכות תלוי ביחס בין המרחק למעבה לגודל המאייד

מידות שסתומי התפשטות נימית ותרמוסטטית עבור טמפרטורות מ-2°C ל-10°C+ עם R134A
ארון קירור 600 ל" - 700 ל" - כל הארונות עם 2, 3 ו-4 דלתות: אורך, 1900 מ"מ, קוטר פנימי, 1 מ"מ
ארון קירור 1200 ל" וארון קירור 1400 ל": אורך, 2550 מ"מ, קוטר, 1.2 מ"מ
ססתום התפשטות Danfoss TN2 עם פיה 0x

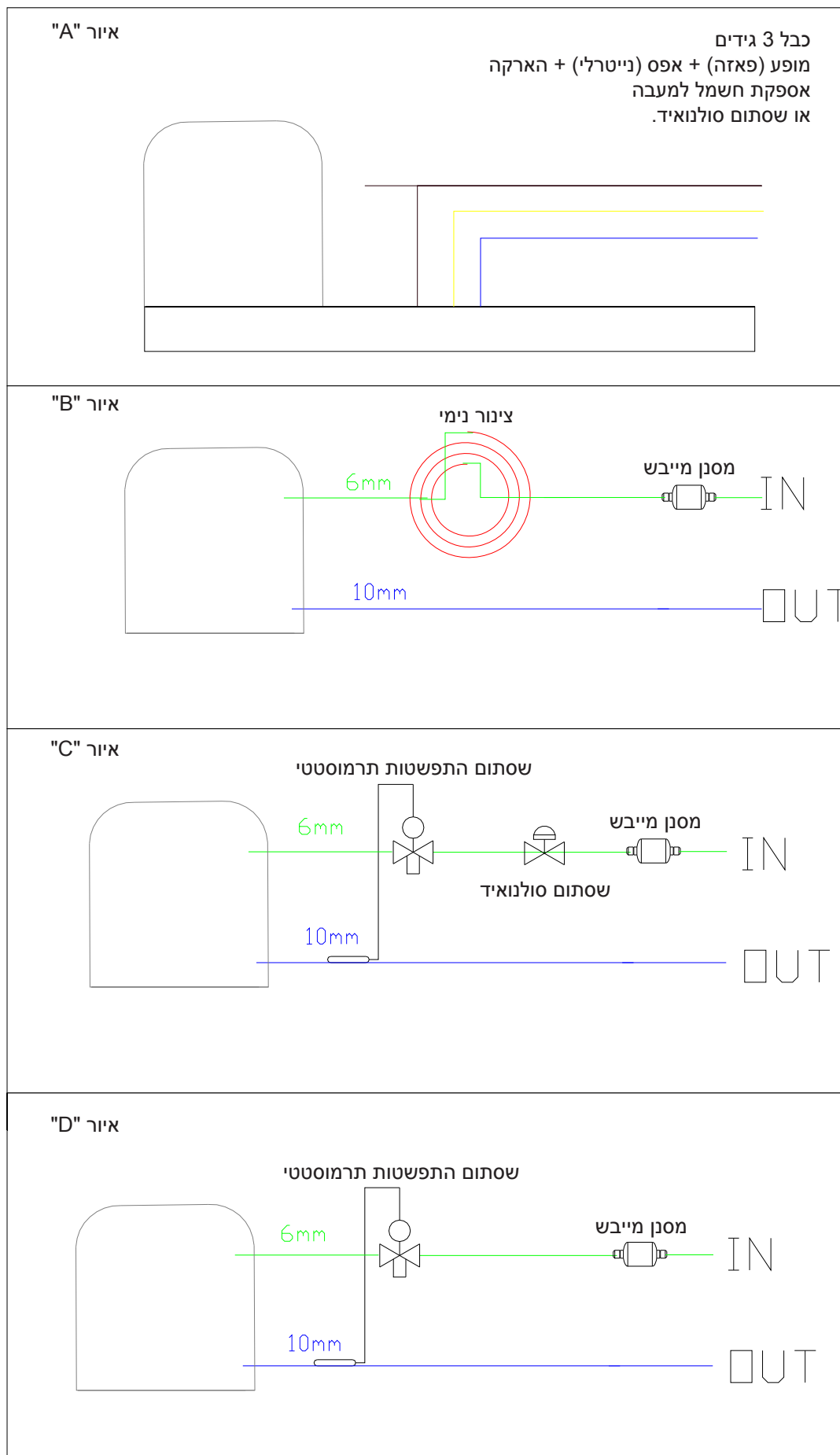
מידות צינורות נימיים: עבור טמפרטורות מ-18°C ל-25°C- עם גז קירור R404A/R507
ארון קירור 600 ל" - 700 ל" - כל הארונות עם 2, 3 ו-4 דלתות: אורך, 1650 מ"מ, קוטר פנימי, 1.0 מ"מ
ארון קירור 1200 ל" וארון קירור 1400 ל": אורך, 1400 מ"מ, קוטר, 1.0 מ"מ
ססתום התפשטות Danfoss TS2 עם פיה 00

מסנן מייבש של 30 גרם לריתוך

מדחסים: עבור ארונות 600 ו-700 TN - מדחסים עבור R134A CC מ-7 סמ"ק ל-9 סמ"ק
עבור ארונות 1200 ו-1400 TN - מדחסים עבור R134A CC מ-11 סמ"ק ל-13 סמ"ק
עבור ארונות 600 ו-700 BT - מדחסים עבור R404A/R507 CC מ-14 סמ"ק ל-16 סמ"ק
עבור ארונות 1200 ו-1400 BT - מדחסים עבור R404A/R507 CC מ-21 סמ"ק ל-26 סמ"ק

אזהרה: מרחק מרבי מומלץ, 15 מ' ללא שינוי גובה
גובה מרבי מהמאייד למעבה, 3 מ' עם גשתה בכניסה בגובה של 1.5 מ'
צינור כניסה מותקן בשיפוע יורד של 2% לקראת המעבה.

טמפרטורת אידוד ממוצעת: 10°C- עבור R134A --
30°C- עבור R404A/R507





בסעיף זה מפורטות תקלות שכיחות שעשויות להתרחש לפני הפעלת המכשיר ובמשך פעולתו. במקרה שהמכשיר לא נדלק או מפסיק לפעול, לפני שאתה פונה למרכז השירות אנא בצע מספר בדיקות על פי ההוראות שלהלן; הן מפרטות את הנהלים הנכונים כדי לפתור, ברוב המקרים, את הבעיות הטכניות או הפונקציונליות שאתה עשוי להיתקל בהן.

ת	שולחן הקירור לא נדלק
o	מפסק החשמל הדיפרנציאלי לא הופעל.
פ	הסט את המפסק הדיפרנציאלי למצב "ON".
o	מתג הפעלת המכשיר (עם אור ירוק) לא הופעל.
פ	לחץ על מתג ההפעלה של שולחן הקירור.

ת	שולחן הקירור מתקשה לייצר ו/או לשמור על הטמפרטורה שהוגדרה:
o	אטם הדלת מלוכלך ואינו מאפשר אטימה הרמטית של המכשיר.
פ	נקה את אטם הדלת והסר כל לכלוך ו/או קרח.
o	סנפירי המעבה מכוסים אבק.
פ	נקה את המעבה על פי ההנחיות המפורטות בסעיף 5.4 במדריך זה.
o	ירידת כוח הקירור עקב פתיחות תדירות ו/או ממושכות של הדלתות.
פ	עקוב אחר ההוראות המפורטות בסעיף 2.4 ובדוק שוב אם המערכת פועלת כראוי.
פ	ודא שפתחי האוורור אינם חסומים.

ת	תכופות בזמן פעולת המכשיר נוצרת הצטברות של אדי התעבות וקרח על הקירות והדלתות:
o	הדלתות אינן סגורות כראוי.
פ	ודא שאין דבר שמפריע לסגירת הדלתות. לאחר מכן סגור היטב את הדלתות.
o	הדלתות נפתחות בתדירות גבוהה מדי ו/או לזמן ממושך מדי.
פ	עקוב אחר ההוראות המפורטות בסעיף 2.4 ובדוק שוב אם המערכת פועלת כראוי.

ת	המכשיר שהותקן לשם הגדרת/התאמת הטמפרטורה אינו פועל כראוי:
o	חיבורי חשמל פגומים ו/או רופפים.
פ	בדוק את חיבורי החשמל למכשיר (חייב להתבצע על ידי טכנאי מומחה).
o	אספקת החשמל סובלת מתנודות מתח של יותר מ-10% ±.
פ	הזמן טכנאי מומחה לבדוק את רשת החשמל.

התראות שגיאה על הצג:	
קוד	משמעות
AL	התראת טמפרטורת מינימום
AH	התראת טמפרטורת מקסימום
id	התראת מיקרו דלת כניסה
iA	התראת כניסה רב-תכליתית או התראת מפסק לחץ
COH	התראת מעבה חם מדי
CSd	התראת מדחס סתום
dFd	התראת הפשרה הסתיימה במשך הזמן המרבי

כאשר ההתראה נעלמת מהצג המכשיר חוזר לפעילות רגילה, חוץ מההתראות הבאות:

- התראת "מדחס סתום" (קוד "CSd") דורשת את כיבוי המכשיר או ניתוקו מרשת החשמל.
- התראת "הפשרה הסתיימה במשך הזמן המרבי" (קוד "dFd") דורשת לחיצה על מתג מסוים.



7 הוצאה משירות פעיל, פירוק וסילוק חומרים

בסוף מחזור החיים של שולחן הקירור, אין להשליכו בסביבה. אחסון זמני באזור של "פסולת מסוכנת" מותר במשך תקופה מסוימת לפני פירוק באמצעות טיפול מתאים ו/או סילוק סופי. לכל מדינה חוקים משלה לגבי סילוק פסולת, ועל המשתמש לציית לגופים הממשלתיים ולחוקים החלים על פירוק וסילוק פסולת באותה מדינה. בדרך כלל, עליך לשלוח את המכשיר למרכזים מיוחדים לאיסוף ופירוק פסולת.

בנושא הוצאה משירות פעיל, פירוק, אחסון זמני, וסילוק חלקי שולחן הקירור, אנא פעל על פי ההנחיות הבאות:

- **הוצאה משירות פעיל:** נתק את שולחן הקירור מרשת החשמל. ודא שלא ניתן יהיה להשתמש בו שוב והכינו לפירוק על-ידי הסרת הדלתות לכל התאים כדי למנוע שמישהו ייגעל בתוכם.
- **פירוק: עבודת הפירוק חייבת להתבצע על-ידי עובדים מוסמכים.** פרק את חלקי שולחן הקירור ואסוף אותם בקבוצות בהתאם לאופיים הכימי (פלדה, זכוכית, פלסטיק, וכד'). המדחס מלא בשמן וגז קירור שניתן למחזרם ולעשות בהם שימוש חוזר. רבים מהרכיבים הנותרים של שולחן הקירור מוגדרים כפסולת מיוחדת שיכולה להיחשב כפסולת עירונית.
- **אחסון זמני:** אם שולחן הקירור מאוחסן בחוץ בהמתנה לגריטה, יש לכסותו ביריעות בידוד כדי למנוע שתופעות מזג האוויר, כגון גשם ולחות, יפגעו במבנה השולחן ויגרמו לתהליכי חמצון והחלדה.
- **סילוק:** חומרי פסולת חייבים להיות מסולקים בכפוף לחוקי המדינה בה הותקן שולחן הקירור. לפני טיפול וסילוק חומרי פסולת אנא התייעץ עם ו/או שכור את שירותי החברות המתמחות ומוסמכות לבצע פעילות מסוג זה.

הצרת היצרן:

היצרן מצהיר בזאת כי התכנון, הפיתוח והייצור של שולחן הקירור בוצעו בהתאם להנחיית הקהילה האירופית בנושא הפחתת השימוש בחומרים מסוכנים ובמיוחד ביישומים עם ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE), ושבתורה להגן על הסביבה ועל בריאותם של העובדים הוא ממשיך לעודד את מעורבותם של כלל המשתתפים ביישום, שימוש וסילוק של מוצריו (היצרן, המפיצים, הצרכנים, ועובדים המעורבים בפעולות עליהן חלות הוראת ה-WEEE). הנחיית הקהילה האירופית (פסולת של ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE), ובכפוף לסעיף 13 של החוק המיניסטרילי האיטלקי מ-25 ביולי 2005, מס. 151 - "יישום הנחיות הקהילה האירופית EC/2002/96, EC/2002/95 ו- EC/2003/108.

- הסמל של פח אשפה מחוק המופיע על המכשיר ועל אריזתו מצייין כי בסיום שירותו הפעיל של מוצר זה יש לאסוף אותו בנפרד מחלקי פסולת אחרים. המשתמש חייב לכן לשלוח את המכשיר המושבת למרכזי מיחזור פסולת המטפלים בציוד חשמלי ואלקטרוני, או להחזיר אותו למשווק בעת רכישת מכשיר חדש מאותו סוג, בעסקה של אחד עבור אחד. איסוף נכון של פסולת לפני שליחה למרכזי מיחזור, פירוק וסילוק בכפוף לחוקי הגנת הסביבה תורמים למלחמה בהשפעות השליליות על הסביבה ועל הבריאות ועוזרים לשימוש חוזר ו/או מיחזור של רכיבי המכשיר. סילוק בלתי-חוקי של המוצר על-ידי המשתמש צפוי לעונשים על פי החוק.

8 חלקי חילוף

השימוש בחלפים מקוריים מבטיח שמירה על רמת תפקודו ויעילותו של שולחן הקירור. ניתן להזמין חלפים מקוריים מהיצרן בעת צורך.

במידת הצורך, כדי להקל על הזיהוי של חלקי החילוף, להבטיח משלוח מהיר וללא עיכובים, וכדי למנוע אי הבנות לא נעימות ויקרות, אנא הזמינו את החלפים תוך ציון הפרטים הבאים:

- פרטי המבקש (כתובת מדויקת ושם מלא).
 - פרטים מזהים של שולחן הקירור (דגם ומספר סידורי כפי שמופיעים על לוחית הזיהוי EC הקבועה על המכשיר שבידיכם).
 - יעד משלוח הסחורה.
 - אמצעי המשלוח.
 - פרטי זיהוי מיוחדים של החלפים (אנא ספקו תיאור מפורט של החלק הנדרש או בקשו שרטוט מפורט של המכשיר וטופס הזמנת חלפים אשר יספקו לכם).
- אם על פי בקשתכם מרכז השירות יספק לכם את התייעוד הנדרש וטופס הזמנת חלפים (איור 11), הפרטים שעליכם למלא בטופס ההזמנה הם (איור 12):

פרטים שיש למלא בטופס הזמנת חלפים	
1	דגם המכשיר (ראו נתונים בלוחית הזיהוי EC הקבועה על שולחן הקירור שלכם).
2	מספר סידורי של השולחן
3	מיקום החלק
4	קוד החלק
5	תיאור החלק
6	כמות



נספח 01 [נתונים טכניים של גז הקירור]

תקציר טכני של נתוני גז הקירור שבו נעשה שימוש במוצר זה, כולל את עיקר הוראות הבטיחות ועזרה ראשונה, המסופק כחלק אינטגרלי של מדריך זה. לקבלת מידע נוסף ומפורט יותר על גז הקירור שבו נעשה שימוש בשולחן הקירור שבידיכם, אנא עיינו בגיליון הבטיחות המצורף לחבילת התיעוד שסופקה עם המוצר.

נספח 02 [מפרט טכני]

לקבלת מידע על המאפיינים ועל הנתונים הטכניים של שולחן הקירור שרכשתם, אנא עיינו בחוזה שנחתם על-ידי הצדדים ובקטלוג המוצרים הכללי בו מפורטים כל הנתונים הטכניים והפונקציונליים של השולחן שלכם.

נספח 03 [דיאגרמות חיווט]

התיעוד בנושא החיבור לרשת החשמל מסופק בנפרד כחלק מחבילת התיעוד שסופקה עם המוצר.

נספח 04 [דיאגרמת מערכת הקירור]

התיעוד בנושא מערכת הקירור מסופק בנפרד כחלק מחבילת התיעוד שסופקה עם המוצר.

נספח 05 [הוראות הפעלת לוח הבקרה]

המדריך למשתמש בלוח הבקרה הדיגיטלי המותקן בשולחן הקירור שלכם מסופק בנפרד כחלק מחבילת התיעוד שסופקה עם המוצר.

נספח 06 [הצהרת תאימות EC]

הצהרת התאימות CE מצורפת לחבילת התיעוד המסופקת ללקוח ברגע הקנייה או לאחר ההתקנה (אם תידרש).

1.9 נספח- 01 נתונים טכניים של גז הקירור

גז קירור פריאון R507

פריאון	R507 תערובת לא מסוכנת
סטרפלוראון	50% (HFC 143a)
פנתפלוראון	50% (HFC 125)
מראה:	גז נוזלי חסר-צבע
ריח:	ריח קל של אתר
:GWP	3985

גז קירור פריאון R404a

פריאון	R507 תערובת לא מסוכנת
סטרפלוראון	52% (HFC 143a)
פנתפלוראון	44% (HFC 125)
סטרפלוראון	4% (HFC 134a)
מראה:	גז נוזלי חסר-צבע
ריח:	ריח קל של אתר
:GWP	3899

גז קירור פריאון R452a

פריאון	R452a תערובת לא מסוכנת
פנתפלוראון	51% (HFC 125)
סטרפלוראון	27% (HFC 134a)
דיפלוראון	22% (HFC 32)
מראה:	גז נוזלי חסר-צבע
ריח:	ריח קל של אתר
:GWP	2139

גז קירור R290 (פרופן)

גז קירור	R290 גזים דליקים קטגוריה 1
פרופן	(H220) 100%
מראה:	גז נוזלי חסר-צבע
ריח:	לעיתים בעל ריח מתקתק לא מורגש מאוד בריכוזים נמוכים.
GWP:	.

זהירות סכנה



לפני ביצוע כל פעולה יש לקרוא בעיון את ההוראות המופיעות במדריך למשתמש. כל עבודות על מדפים עמוסים במכשיר עם גז קירור R290 חייבות להתבצע באופן בלעדי על ידי אנשי מקצוע מוסמכים לעבודה בגז R290. העבודות חייבות להתבצע על ידי אנשי מקצוע שנקבעו על ידי היצרן או על ידי המפיץ שממנו נרכש המכשיר. השתמש רק ברכיבים מתאימים; במידה ויש צורך בהחלפת הרכיבים, חשוב להשתמש בחלקי חילוף מקוריים שאושרו לשימוש.

גז קירור פריאון R134a

פריאון	R134a חומר מסוכן
סטרפלוראון	100% (HFC 134a)
מראה:	גז נוזלי חסר-צבע
ריח:	ריח קל של אתר
:GWP	1430

זיהוי סכנות

חשיפה בריכוז גבוה באמצעות שאיפת הגז עלולה לגרום לתופעות הרדמה. חשיפה בריכוז גבוה מאוד עלולה לגרום להפרעות בקצב הלב ולמוות פתאומי. גז בצורת תרסיס או טיפות מותזות עלול לגרום כוויות קור בעיניים או בעור.



אמצעי עזרה ראשונה



במקרה הצורך התקשר למוקד 118 או לכל מספר חירום אחר בסביבתך.

להלן פעולות עזרה ראשונה שיש לנקוט בהן במקרים הבאים:

- **שאיפה:** בריכוז גבוה עלולה לגרום לחנק. התסמינים עשויים לכלול הרגשת שיתוק ו/או אובדן הכרה. הנפגעים עלולים לא להיות מודעים לתופעת החנק. לאחר החיבור למערכת נשימה עצמאית העבר את הנפגעים כשהם שכובים לאזור מאוורר וחמים לתקופת מנוחה והתאוששות. החל בהנשמה מלאכותית רק אם הפסיקו לנשום. הזעק מיד עזרה רפואית.מיד.
- **במגע עם העור:** להרטיב במים ולהסיר את הבגדים הנגועים בתשומת לב יתרה מאחר ואלו עלולים להדבק לעור. במקרה של מגע עם העור, שטוף מיד וביסודיות עם מים פושרים. דרוש בדיקה רפואית במקרה של הופעת גירויים או אדמומיות.
- **במגע עם העיניים:** שטוף מיד עם מים או עם תמיסה לשטיפת עיניים במשך 15 דקות לפחות כשהעפעפיים פתוחים לרווחה. הזעק מיד עזרה רפואית.
- **בליעה:** מסלול חשיפה לא סביר. במידה וקרתה, אין לגרום להקאה. אם הנפגע בהכרה, השקה אותו 200-300 מ"ל מים. הזעק מיד עזרה רפואית.
- **תסמינים עיקריים:** מחנק.
- **צורך בעזרה רפואית או טיפול מיוחד:** טיפול סימפטומטי וטיפול תומך במידת הצורך. הטיפול בנפגעי חשיפה בעזרת אדרנלין או תרופות מסוג סימפטומימטיק או דומות אסור בהחלט, בשל הסכנה לגרימת הפרעות בקצב הלב וכתוצאה מכך דום-לב.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO
WE RESERVE THE RIGHT TO CHANGE SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE
NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE MODIFIER NOS PRODUITS SANS PRÉAVIS
TECHNISCHE ANDERUNGEN VORBEHALTEN
EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR MODIFICACIONES SIN NECESIDAD DE AVISO PREVIO
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ
تحتفظ الشركة المصنعة بحق إدخال تعديلات دون إخطار مسبق
היצרן שומר לעצמו את הזכות לבצע שינויים במוצר ללא הודעה מוקדמת

Costruttore:

The Manufacturer - Der Hersteller - Le fabriquant - El fabricante - Производитель:

ةعنصملا ءكراشلا - ارضيا

DALMEC by DAL SANTO s.r.l.

Via Fabio Filzi, 46 - 31036 Istrana (TV) Italy

Ph. +39 0422 832679 - Fax +39 0422 677043

www.dal-mec.it - info@dal-mec.it