



<b>IT</b>	manuale d'uso e manutenzione <b>ARMADI e TAVOLI FERMALIEVITA</b> .....pagina 3
<b>EN</b>	use and maintenance manual <b>FERMALIEVITA CABINETS and COUNTERS</b> .....page 15
<b>DE</b>	Handbuch für Gebrauch und Wartung <b>FERMALIEVITA SCHRÄNKE und TISCHE</b> .....Seite 27

## INDICE

### 1. NORME DI AVVERTENZE GENERALI

- 1.1. Collaudo
- 1.2. Garanzia
- 1.3. Premessa
- 1.4. Predisposizione a carico del cliente
- 1.5. Istruzione per richiesta interventi
- 1.6. Istruzioni per ricambi

### 2. DATI TECNICI

- 2.1. Livello rumorosità
- 2.2. Materiali e fluidi impiegati

### 3. FUNZIONAMENTO

- 3.1. Applicazioni, destinazione d'uso, uso previsto e non previsto, usi consentiti
- 3.2. Zone pericolose, rischi, pericoli e rischi non eliminabili
- 3.3. Dispositivi di sicurezza adottati
- 3.4. Caratteristiche limite di funzionamento

### 4. MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

- 4.1. Elementi norme di sicurezza
- 4.2. Indicazioni sulle operazioni di emergenza in caso di incendio
- 4.3. Pulizia dell'apparecchiatura
- 4.4. Verifiche periodiche da eseguire
- 4.5. Precauzioni in previsione di lunga inattività
- 4.6. Manutenzione straordinaria

### 5. DISMISSIONI

- 5.1. Scollegamento
- 5.2. Stoccaggio
- 5.3. Smantellamento e smaltimento

### 6. INSTALLAZIONE

- 6.1. Trasporto del prodotto, movimentazione
- 6.2. Descrizioni delle operazioni di messa in opera
- 6.3. Posizionamento
- 6.4. Allacciamento
- 6.5. Reinstallazione

### 7. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

- 7.1. Descrizione pannello di comando
- 7.2. Accensione
- 7.3. Regolazione orologio
  - 7.3.1 Regolazione ora legale
- 7.4.1 Esecuzione e modifica di un ciclo manuale
- 7.4.2a Impostazione di un ciclo automatico
- 7.4.2b Esecuzione di un ciclo automatico
- 7.5. Selezione di un ciclo prememorizzato
- 7.6. Modifica veloce del giorno di termine di un programma
- 7.7. Controllo coerenza programma
  - 7.8.a Umidificazione
  - 7.8.b Deumidificazione
- 7.9. Gestione
- 7.10. Segnalazioni e allarmi

### SPECIFICHE TECNICHE SCHEMI ELETTRICI

## 1. NORME E AVVERTENZE GENERALI

### 1.1. COLLAUDO

Il prodotto viene spedito dopo il superamento dei collaudi: visivo, elettrico e funzionale.

### 1.2. GARANZIA

Il nostro obbligo per la garanzia sulle apparecchiature e sulle parti relative di nostra produzione ha la durata di 1 anno, dalla data della fattura e consiste nella fornitura gratuita delle parti da sostituire che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose.

Sarà premura del costruttore rimuovere eventuali vizi e difetti purché l'apparecchiatura sia stata impiegata correttamente nel rispetto delle indicazioni riportate nel manuale.

Durante il periodo di garanzia saranno a carico del committente le spese concernenti le prestazioni d'opera, viaggi o trasferte, trasporto delle parti ed eventuali apparecchiature da sostituire. I materiali sostituiti in garanzia restano di nostra proprietà e devono essere restituiti a cura e spese del committente.

### 1.3. PREMESSA

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per effettuare correttamente l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura da parte di personale qualificato.


Prima di ogni operazione bisogna leggere attentamente le istruzioni contenute, in quanto forniscono indispensabili indicazioni riguardanti lo stato di sicurezza delle apparecchiature.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DA USI NON PREVISTI DEL PRODOTTO.


E' VIETATA LA RIPRODUZIONE, ANCHE IN PARTE, DEL PRESENTE MANUALE.

### NORME DI SICUREZZA GENERALE


Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.


 Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate sulla targhetta caratteristiche.

 **Collegare sempre l'apparecchiatura ad un apposito interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA).**


 Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica:

- 1) Portare l'interruttore generale nella posizione OFF;
- 2) Togliere la spina.


 Munirsi di guanti per effettuare la manutenzione sul vano motore o sull'unità evaporante posta all'interno dell'apparecchiatura.


 Non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni (protezioni ventilatori, evaporatori, ecc.).

 Non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.

 Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire mai le apposite prese d'aria.

 Nelle apparecchiature dotate di ruote verificare che la superficie di appoggio sia piana e perfettamente orizzontale.

 Nelle apparecchiature dotate di serratura con chiave si consiglia di tenere le chiavi lontano dalla portata dei bambini.

 L'utilizzo è riservato solamente a personale idoneo e addestrato. L'installazione, la manutenzione ordinaria e la manutenzione straordinaria (esempio pulizia e manutenzione dell'impianto refrigerante) devono essere eseguite da personale tecnico specializzato ed autorizzato con buona conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici.

### 1.4. PREDISPOSIZIONE A CARICO DEL CLIENTE

Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA).

Predisporre una presa di corrente con terra del tipo in uso nel paese di utilizzo.

Verificare la planarità della superficie di appoggio della macchina.

Predisporre, nel caso di apparecchiature con condensazione ad acqua o di apparecchiature con controllo diretto dell'umidità, l'allacciamento alla rete idrica.

### 1.5. ISTRUZIONI PER RICHIESTA INTERVENTI

Spesso le difficoltà di funzionamento che si possono verificare sono dovute a cause banali quasi sempre rimediabili di persona, quindi prima di richiedere l'intervento di un tecnico fate le seguenti semplici verifiche.

#### In caso di arresto dell'apparecchio:

- controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.

#### In caso di temperatura cella insufficiente:

- verificare che non ci sia influenza di una fonte di calore;
- verificare che le porte chiudano perfettamente;
- verificare che il filtro del condensatore non sia intasato;
- verificare che le griglie di aerazione del cruscotto non siano ostruite;
- verificare la disposizione delle derrate affinché non ostruiscano la ventilazione all'interno della cella.

#### In caso di apparecchio rumoroso:

- verificare che non ci sia contatto incerto fra l'apparecchio e qualche altro oggetto;
- verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato;
- verificare che le viti (almeno quelle visibili) siano ben serrate.

Eseguite le verifiche suddette, se il difetto persiste, rivolgetevi all'assistenza tecnica ricordandovi di segnalare:

- la natura del difetto;
- il codice ed il numero di matricola dell'apparecchio che si possono rilevare dalla targhetta caratteristiche dello stesso.

### 1.6. ISTRUZIONI PER I RICAMBI

SI RACCOMANDA L'IMPIEGO DI RICAMBI ORIGINALI.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

## 2. DATI TECNICI

La targhetta dati è posizionata esternamente sul fianco o sul retro ed internamente sul vano motore.

### 2.1. LIVELLO DI RUMOROSITA'

**Leq** nel punto più rumoroso a 1m in condizioni operative < 70 dB(A)  
**Lpc** a 1m in condizioni operative < 130 dB(C)

### AMBIENTE DI PROVA

La prova è stata eseguita all'interno di una sala di esposizione di forma rettangolare priva di trattamenti fono-assorbenti.

Nello spazio circostante la macchina erano assenti ostacoli rilevanti.

### NORMATIVE DI RIFERIMENTO

I rilievi delle prove acustiche sono stati effettuati in conformità al d.l. 277 seguendo le modalità descritte dalle ISO 230-5 per rilevare i dati richiesti dalla direttiva 2006/42/CE.

### CONDIZIONI OPERATIVE DELLA MACCHINA

I rilievi sono stati eseguiti nella condizione più gravosa che corrisponde alla fase di partenza denominata "PULL DOWN".

### 2.2. MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

Nell'ottica del rispetto dell'ambiente, i materiali utilizzati sono conformi al d.lgs. 25 luglio 2005, n.151, in attuazione delle direttive RoHS (2002/95/CE) e RAEE (2002/96/CE e 2003/108/CE), relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

I gas refrigeranti, o quelli espandenti delle schiume poliuretaniche utilizzate, sono nel rispetto del Regolamento CE 842/2006.

## 3. FUNZIONAMENTO

### 3.1. APPLICAZIONI, DESTINAZIONE D'USO PREVISTO E NON PREVISTO, USI CONSENTITI

Le nostre apparecchiature frigorifere sono macchine agroalimentari (Regolamento CE n° 1935/2004), destinate al trattamento dei prodotti alimentari.

Sono progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.

Non sono idonee alla conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o quant'altro prodotto non alimentare.

Evitare l'uso improprio dell'apparecchiatura non introducendo nella cella: animali vivi, oggetti vari o prodotti corrosivi.

### IMPIEGO DELLE APPARECCHIATURE FRIGORIFERE

#### Armadi espositori (+2/+8°C)

Sono adatti alla conservazione e all'esposizione di bottiglie, lattine, ecc...

#### Refrigeratori (-2/+8°C)

Sono adatti alla conservazione per brevi periodi di derrate fresche e cibi precotti confezionati nonché per la refrigerazione di bevande

#### Conservatori (-22/-15°C)

Sono adatti alla conservazione per lunghi periodi di prodotti surgelati

#### Abbattitori (+90/+3°C) (+90/-18°C)

Sono adatti all'abbassamento rapido della temperatura dei cibi al fine di mantenerne inalterate le proprietà organolettiche

#### Fermalievitatori (-15/+40°C) (-2/+40°C)

Sono adatti alla lavorazione e conservazione degli impasti

### 3.2. ZONE PERICOLOSE, RISCHI, PERICOLI E RISCHI NON ELIMINABILI

Le apparecchiature frigorifere sono state realizzate e progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore e non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. La loro stabilità è garantita anche a porte aperte, è vietato comunque attaccarsi alle porte.

Nelle apparecchiature con cassette non aprire più di un cassetto alla volta e non appoggiarsi o sedersi sul cassetto aperto per evitare sia il ribaltamento che il danneggiamento dell'apparecchiatura.

N.B.: Nelle apparecchiature porte vetro non estrarre più di un cestello, oppure una griglia alla volta, per non compromettere la stabilità dell'apparecchiatura.

Disporre gradualmente gli alimenti partendo dal basso verso l'alto; viceversa togliere gli alimenti partendo dall'alto verso il basso.

LA MACCHINA NON E' STATA PROGETTATA PER ESSERE INSTALLATA IN UNA ATMOSFERA A RISCHIO DI ESPLOSIONE.

CARICO MASSIMO (UNIFORMEMENTE DISTRIBUITO) PER CESTELLO, CASSETTO O GRIGLIA = 40 KG

### APPARECCHIATURA CON RUOTE


Fare attenzione, durante gli spostamenti, a non spingere violentemente l'apparecchiatura per evitare che si ribalti e si danneggi, fare attenzione anche alle eventuali asperità della superficie di scorrimento. L'apparecchiatura dotata di ruote non può essere livellata, quindi fare attenzione che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale e piana.

 BLOCCARE SEMPRE LE RUOTE CON GLI APPOSITI FERMI.

### RISCHI DOVUTI AD ELEMENTI MOBILI

L'unico elemento mobile presente è il ventilatore, ma non presenta alcun rischio in quanto è protetto da griglia di protezione fissata tramite viti (prima di rimuovere tale protezione scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione).

### RISCHI DOVUTI ALLE BASSE/ELEVATE TEMPERATURE

 In prossimità delle zone con pericolo di temperature basse/elevate, sono stati apposti degli adesivi indicanti "PERICOLO TEMPERATURA".

### RISCHI DOVUTI ALL'ENERGIA ELETTRICA

I rischi di natura elettrica sono stati risolti progettando gli impianti elettrici secondo la norma CEI EN 60204-1 e CEI EN 60335-1.

 Appositi adesivi indicanti "alta tensione" individuano le zone con pericoli di natura elettrica.

**RISCHI DOVUTI AL RUMORE**

$L_{eq}$  nel punto più rumoroso a 1m in condizioni operative < 70 dB(A)  
 $L_{pc}$  a 1m in condizioni operative < 130 dB(C)

**RISCHI RESIDUI**


Per consentire ad eventuali liquidi provenienti dagli alimenti o dai prodotti di lavaggio di defluire verso l'esterno, si è realizzata sul fondo una piletta di scarico.

Durante le operazioni di pulizia bisognerà togliere il tappo e posizionare sotto l'apparecchiatura una bacinella di raccolta (Hmax=100mm).

È ASSOLUTAMENTE IMPORTANTE RICHIUDERE IL FORO CON L'APPOSITO TAPPO.


NEL CASO DEGLI APPARECCHI SENZA PILETTA DI SCARICO BISOGNA EVITARE QUALSIASI RISTAGNO DI LIQUIDI TRAMITE UNA ACCURATA PULIZIA GIORNALIERA.

**3.3. DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI**

 È ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE OD ASPORTARE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI (GRIGLIE DI PROTEZIONE, ADESIVI DI PERICOLO,...). IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ SE NON VENGONO RISPETTATE LE ISTRUZIONI SUDETTE.

**3.4. CARATTERISTICHE LIMITE DI FUNZIONAMENTO**

Prima di caricare le derrate nell'apparecchiatura, deve avere raggiunto la temperatura di regime. Si deve verificare che il termometro indichi la temperatura impostata precedentemente e quindi procedere a caricare in modo frazionato e diluito nel tempo le derrate da conservare.

 NON CARICARE LIQUIDI O CIBI CALDI E INTRODURRE SOLAMENTE CIBI COPERTI DALLE APPOSITE CARTE O PELLICOLE PROTETTIVE ALIMENTARI; SALVO NELLE APPARECCHIATURE DOVE PREVISTO (AD ESEMPIO: ABBATTITORI).

Nel caso di interruzione di corrente procedere come segue:

- 1) Se l'interruzione è minima, non ci sono problemi in quanto il frigorifero è ben isolato e quindi è garantito il mantenimento della temperatura. Nel frattempo, comunque, evitare aperture porta;
- 2) Se l'interruzione della corrente supera il tempo massimo, verificare la temperatura del termometro che non superi la soglia critica (+10°C nel caso del TN e -15°C nel caso del BT) e quindi accertarsi che gli alimenti contenuti non siano alterati. Evitare sempre le aperture porta.

**STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI**

Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni dell'apparecchiatura è necessario rispettare le seguenti indicazioni:

- Non introdurre all'interno dell'apparecchiatura cibi caldi o liquidi scoperti;
- Confezionare o proteggere in altro modo gli alimenti soprattutto se contengono aromi;
- Sistemare le derrate all'interno dell'apparecchiatura in modo da non limitare la circolazione dell'aria, evitando di disporre sulle griglie carte, cartoni, taglieri ecc., che possono ostacolare il passaggio dell'aria;
- Evitare il più possibile frequenti e prolungate aperture porte;
- Attendere alcuni istanti prima di riaprire la porta.

**4. MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA**

Le informazioni contenute in questo capitolo sono destinate, per quanto riguarda la manutenzione ordinaria, a personale idoneo e addestrato, per quanto riguarda la manutenzione straordinaria e/o programmata, sono destinate a personale specializzato ed autorizzato.


**4.1. ELEMENTARI NORME DI SICUREZZA**

Prima di eseguire qualsiasi intervento, disinserire la spina dell'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

DIVIETO DI RIMOZIONE DEI RIPARI O DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA.

Per le operazioni di manutenzione ordinaria, è vietato rimuovere i ripari/dispositivi di sicurezza (griglie, adesivi, ecc.).

**4.2. INDICAZIONI SULLE OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO**

 IN CASO DI INCENDIO NON USARE ACQUA. PREMUNIRSI DI ESTINTORE A CO<sub>2</sub> (ANIDRIDE CARBONICA) E RAFFREDDARE NEL PIÙ BREVE TEMPO POSSIBILE LA ZONA DEL VANO MOTORE.

**4.3. PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA**

Prima di qualsiasi operazione di pulizia, isolare l'apparecchiatura dall'energia elettrica.

**PRIMA INSTALLAZIONE**

Prima della messa in funzione lavare l'interno cella e gli accessori con poca acqua e sapone neutro per togliere il caratteristico odore di nuovo; sistemare gli accessori interni della cella nelle posizioni più consone all'uso.

**PULIZIA GIORNALIERA**

Pulire accuratamente le superfici esterne dell'apparecchiatura usando un panno umido e seguendo il senso della satinatura.

Usare detersivi neutri e non sostanze a base di cloro e/o abrasive.

Non usare utensili che possono provocare incisioni con la conseguente formazione di ruggine.

Risciacquare con acqua pura ed asciugare accuratamente.

Pulire l'interno cella per evitare che si formino residui di sporco, con detersivi neutri non contenenti cloro e abrasivi.

Nel caso di residui induriti usare acqua e sapone o detersivi neutri, servendosi eventualmente di una spatola in legno o plastica.

Terminata la pulizia risciacquare con poca acqua e asciugare accuratamente.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento.

Anche le zone sottostanti e adiacenti l'apparecchiatura devono essere giornalmente pulite, sempre con acqua e sapone e non con detersivi tossici o a base di cloro.

**PULIZIA PERIODICA MANUTENZIONE GENERALE**

Per un costante rendimento dell'apparecchiatura è bene compiere le operazioni di pulizia e manutenzione generale.

Per quanto riguarda la pulizia del gruppo frigorifero (condensatore), deve essere fatta da personale specializzato.

Pulire periodicamente la piletta di scarico per evitare che il foro si ostruisca.

È ASSOLUTAMENTE IMPORTANTE RICHIUDERE IL FORO CON L'APPOSITO TAPPO.

**4.4. VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE**

- Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Verificare che non ci sia influenza di una fonte di calore.
- Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato.
- Verificare che la guarnizione della porta chiuda perfettamente.
- Verificare che la piletta di scarico non sia ostruita.
- Verificare che la batteria condensante non sia ricoperta di polvere, nel caso chiamare l'assistenza tecnica.

**4.5. PRECAUZIONI IN VISTA DI LUNGA INATTIVITÀ**

In caso di prevista prolungata inattività dell'apparecchiatura:

- spegnere l'apparecchiatura agendo nel pannello comandi sul tasto OFF;
- togliere la spina dalla presa di alimentazione;
- vuotare il frigorifero e pulirlo accuratamente (vedi pulizia);
- lasciare le porte del mobile socchiuse per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di muffe e/o cattivi odori.

**4.6. MANUTENZIONE STRAORDINARIA (solo per personale specializzato)**

Pulire periodicamente il condensatore.

Controllare le guarnizioni delle porte, per verificare la perfetta tenuta.

Controllare che l'impianto elettrico sia a norma.

Controllare le resistenze cornici (mediante pinza amperometrica).

IN CASO DI RIPARAZIONE O SOSTITUZIONE DI PARTI RICORDARSI DI FORNIRE SEMPRE IL CODICE ED IL NUMERO DI MATRICOLA DELL'APPARECCHIATURA, CHE SI POSSONO RILEVARE DALLA TARGHETTA CARATTERISTICHE.

**5. DISMISSIONE****5.1. SCOLLEGAMENTO**

Le operazioni di scollegamento devono essere effettuate da tecnici qualificati.

Evitare versamenti o perdite in ambiente.



Prima di scollegare l'unità recuperare, se presenti:  
- gas refrigerante;  
- soluzioni incongelabili presenti nei circuiti idraulici.

### 5.2. STOCCAGGIO

In attesa di smantellamento e smaltimento, l'apparecchiatura può essere provvisoriamente immagazzinata anche all'aperto, purché l'unità abbia i circuiti elettrici, frigoriferi e idraulici integri e chiusi. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

### 5.3. SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO



Questo simbolo contraddistingue le apparecchiature come unità rientranti nella Direttiva RAEE 2002/96/CE.

Informazioni riguardanti gli effetti potenziali sull'ambiente e sulla salute umana, dovuti alla presenza di sostanze pericolose, possono essere richieste sia al produttore-distributore-importatore, in quanto responsabili della raccolta e trattamento dei rifiuti, sia al negoziante presso cui è stata acquistata l'apparecchiatura, oppure ai servizi locali preposti alla raccolta rifiuti.

LE OPERAZIONI DI SMANTELLAMENTO DEVONO COMUNQUE ESSERE ESEGUITE DA PERSONALE QUALIFICATO.

#### Smaltimento

La Direttiva RAEE prevede che lo smaltimento ed il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche vengano obbligatoriamente gestiti tramite un'apposita raccolta, in adeguati centri autorizzati, separata da quella adottata per lo smaltimento del rifiuto urbano misto. L'utente ha l'obbligo di non smaltire l'apparecchiatura, alla fine della vita utile della stessa, come rifiuto urbano, ma di conferirla in appositi centri di raccolta autorizzati come previsto dalle normative vigenti o indicato dal distributore.

Tutti i materiali devono essere recuperati o smaltiti in conformità alle norme nazionali vigenti in materia.

Per ulteriori informazioni sulla dismissione dell'apparecchiatura: contattare la ditta produttrice.

## 6. INSTALLAZIONE

(solo personale tecnico specializzato)

### 6.1. TRASPORTO DEL PRODOTTO, MOVIMENTAZIONE

L'apparecchiatura deve essere trasportata con mezzi idonei alla movimentazione e mai a mano.

Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli a forche o transpallet, fare particolare cura al bilanciamento del peso.

Normalmente l'imballo è di polistirolo ed estensibile su pallet in legno che, per una maggiore sicurezza durante il trasporto e lo spostamento, viene fissato al fondo dell'apparecchiatura.

Sull'imballo vengono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nelle operazioni di carico e scarico, nel trasporto e nello la merce non subisca danni.

Contrassegni stampati sui nostri imballi:



ALTO



FRAGILE



TENERE ALL'ASCIUTTO

Per lo smaltimento dell'imballo l'utilizzatore dovrà comportarsi secondo le norme vigenti nel proprio paese.

#### LIMITI DI IMPILABILITÀ

Per quanto riguarda lo stoccaggio e il trasporto dell'apparecchiatura, il limite di impilabilità massimo è due apparecchiature salvo indicazione con apposito adesivo

A CAUSA DEL BARICENTRO NON COINCIDENTE CON IL CENTRO GEOMETRICO DELL'APPARECCHIATURA, FARE ATTENZIONE ALL'INCLINAZIONE DURANTE GLI SPOSTAMENTI.

### 6.2. DESCRIZIONI DELLE OPERAZIONI DI MESSA IN OPERA

Si consiglia dopo aver tolto l'imballo dall'apparecchiatura di verificare l'integrità e l'assenza di danni dovuti al trasporto.

Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In nessun caso comunque alcun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.



DURANTE GLI SPOSTAMENTI NON SPINGERE O TRASCINARE L'APPARECCHIATURA PER EVITARE CHE SI RIBALTI O CREARE DANNI AD ALCUNE PARTI DELLO STESSO (AD ES.: I PIEDINI).



NON INCLINARE MAI L'APPARECCHIATURA DAL LATO PORTA.

### 6.3. POSIZIONAMENTO

Posizionare l'apparecchiatura in luogo ben aerato e lontano da fonti di calore. Rispettare degli spazi minimi per il funzionamento, l'aerazione e la manutenzione.

### APPARECCHIATURA CON RUOTE

L'apparecchiatura dotata di ruote non può essere livellata, quindi fare attenzione che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale e piana.



DOPO AVER POSIZIONATO L'APPARECCHIATURA BLOCCARE SEMPRE LE RUOTE.



DURANTE GLI SPOSTAMENTI NON SPINGERE VIOLENTEMENTE O TRASCINARE L'APPARECCHIATURA PER EVITARE CHE SI RIBALTI O SI DANNEGGI.

FARE ATTENZIONE ALLE EVENTUALI ASPERITÀ DELLA SUPERFICIE. NON INCLINARE MAI L'APPARECCHIATURA DAL LATO PORTA.



LA MACCHINA NON È STATA PROGETTATA PER ESSERE INSTALLATA IN UNA ATMOSFERA A RISCHIO DI ESPLOSIONE.

### 6.4. ALLACCIAMENTO

#### 6.4.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica, assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

È ammessa una variazione +/-10% della tensione nominale.

È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad una efficiente presa di terra.

IL COLLEGAMENTO A TERRA DELL'APPARECCHIO È UNA NORMA DI SICUREZZA OBBLIGATORIA PER LEGGE.



NON IMPIEGARE SPINE NON PROVviste DI MESSA A TERRA. LA PRESA DI RETE DEVE ESSERE ADEGUATA ALLE NORME VIGENTI NEL PROPRIO PAESE.

Al fine di salvaguardare l'apparecchiatura da eventuali sovraccarichi o cortocircuiti, il collegamento alla linea elettrica va fatto tramite un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) a ripristino manuale, di adeguata potenza.

Per il dimensionamento del dispositivo di protezione, va tenuto conto di:

$I_{max} = 2,3 I_n$  (corrente nominale)  
 $I_{cc}$  (corrente di corto circuito) = 4500A  
con alimentazione 230V/1~/50Hz  
 $I_{cc}$  (corrente di corto circuito) = 6000A  
con alimentazione 400V/3~/50Hz.

#### 6.4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO

Usare la tubazione in gomma con le guarnizioni di tenuta in dotazione alla macchina per allacciare l'apparecchio alla rete idrica.

### 6.5. REINSTALLAZIONE

Per una eventuale reinstallazione procedere in questo modo:

- 1) Portare l'interruttore di rete in posizione "OFF";
- 2) Staccare la spina dalla presa di alimentazione e riavvolgere il cavo di alimentazione;
- 3) Togliere tutti gli alimenti dall'interno della cella e pulire accuratamente la cella e gli accessori;
- 4) Imballare nuovamente l'apparecchiatura avendo cura di rimettere le protezioni in polistirolo e fissare il basamento in legno. Tutto ciò per evitare danni durante il trasporto;
- 5) Per il nuovo piazzamento ed allacciamento, procedere come descritto precedentemente.

## TABLE OF CONTENTS

### 1. PRESCRIPTIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS

- 1.1. Testing
- 1.2. Guarantee
- 1.3. Introduction
- 1.4. Prerequisites supplied by the customer
- 1.5. Instructions regarding request for intervention
- 1.6. Instructions for spare parts

### 2. TECHNICAL DATA

- 2.1. Noise level
- 2.2. Materials and fluids used

### 3. OPERATION

- 3.1. Applications, purpose, declared and non-declared use, authorised use
- 3.2. Dangerous areas, risks, hazards and avoidable risks
- 3.3. Safety devices
- 3.4. Operation limit characteristics

### 4. ROUTINE AND PROGRAMMED MAINTENANCE

- 4.1. Elementary safety standards
- 4.2. Instructions regarding emergency operations in the case of fire
- 4.3. Cleaning the machine
- 4.4. Periodic checks
- 4.5. Precautions in the case of extended periods of inactivity
- 4.6. Extraordinary maintenance

### 5. DISPOSAL

- 5.1. Disconnection
- 5.2. Storage
- 5.3. Dismantling and disposal

### 6. INSTALLATION

- 6.1. Transport and handling of the product
- 6.2. Description of commissioning operations
- 6.3. Positioning
- 6.4. Connection
- 6.5. Re-installation

### 7. USER INSTRUCTIONS

- 7.1. Description of control panel
- 7.2. Switch-on
- 7.3. Clock adjustment
- 7.3.1 Daylight saving time adjustment
- 7.4.1 Execution and modification of a manual cycle
- 7.4.2a Setting an automatic cycle
- 7.4.2b Execution of an automatic cycle
- 7.5. Selection of a pre-stored cycle
- 7.6. Quick modification of the end day of a program
- 7.7. Program coherence check
- 7.8.a Humidification
- 7.8.b Dehumidification
- 7.9. Management
- 7.10. Signalling and alarms

### TECHNICAL SPECIFICATION

### WIRING DIAGRAMS

## 1. STANDARDS AND GENERAL INSTRUCTIONS

### 1.1. TESTING

The product is dispatched after visual, electrical and operating tests have been passed.

### 1.2. WARRANTY

The warranty on the machine and related parts we manufacture is valid for a period of 1 year from the date of invoice and consists of the free supply of spare parts which, according to our final judgement, are deemed to be faulty.

It is the responsibility of the manufacturer to eliminate any faults and defects on condition that the machine has been correctly used in accordance with the instructions provided in the manual.

During the warranty period the customer will be responsible for costs related to labour, travel or transfers, transport of the parts and any equipment to be replaced.

The items replaced under warranty remain our property and must be returned by the customer at the his own expense.

### 1.3. INTRODUCTION

This manual is intended to provide all the necessary information for correct installation, operation and maintenance of the machine by qualified personnel.


Read the instructions provided carefully prior to any operation, as these contain essential safety indications concerning the machine.


THE MANUFACTURER DECLINES LIABILITY FOR NON-DECLARED USE OF THE PRODUCT.


THE REPRODUCTION OF THIS MANUAL OR PARTS THEREOF, IS PROHIBITED.

### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS


The manufacturer declines all liability for any operation performed on the machine in disregard of the instructions provided in this manual.


 Before connecting the machine to the power supply, ensure that the voltage and frequency correspond to those indicated on the specifications plate.


 **Always connect the machine to an appropriate high sensitivity differential magnet circuit breaker switch (30 mA).**


 Before performing any cleaning or maintenance operation disconnect the machine from the power supply by:


- 1) Positioning the master switch on OFF;
- 2) Removing the plug.


 Wear gloves to perform maintenance on the motor compartment or on the evaporating unit positioned inside the machine.


 Do not insert screwdrivers or other devices between the guards (fan evaporator protections etc.).

 Do not handle electrical parts with wet hands or without shoes.

 Ensure good functioning of the compressor unit and evaporator by never obstructing the air inlets.

 In the case of machines fitted with wheels, check that the rest surface is flat and perfectly horizontal.

 In the case of machines fitted with locks and keys, it is recommended to keep the keys out of the reach of children.

 Use is only reserved for suitable, trained personnel. Installation, routine and extraordinary maintenance (for example, cleaning and maintenance of the refrigerating system), must be performed by specialised and authorised technical personnel with a sound knowledge of the refrigeration and electrical systems.

#### 1.4. PREREQUISITES SUPPLIED BY THE CUSTOMER

Provide a high sensitivity differential magnet circuit breaker switch (30 mA).

Provide a wall socket with earth of the type used in the country in which the machine is operated.

Verify that the surface on which the machine rests is level.

In the case of water-cooled machines or with equipment with direct humidity control, provide connection to a water system.

#### 1.5. INSTRUCTIONS REGARDING REQUESTS FOR INTERVENTION

Often operating difficulties are a result of ordinary causes which are almost always remediable inhouse, therefore, before requesting assistance from a technician, perform the following simple checks.

##### If the machine stops operating:

- check that the plug is inserted correctly into the electrical socket.

##### If the cabinet temperature is insufficient:

- check that this is not being affected by a heat source;
- check that the doors close perfectly;
- check that the condenser filter is not blocked;
- check that the ventilation grills of the control panel are not obstructed;
- check that the items inside the cabinet are not obstructing ventilation.

##### If the machine is noisy:

- check that there is no loose contact between the machine and another object;
- check that the machine is perfectly level;
- check that the screws (at least those visible) are tightened;

If the problem persists after the above checks request technical assistance, indicating:

- the nature of the defect;
- the code and serial number of the machine appearing on the specifications plate.

#### 1.6. INSTRUCTIONS FOR SPARE PARTS

ORIGINAL SPARE PARTS ARE RECOMMENDED.

The manufacturer does not accept any responsibility for the use of non-original parts.

## 2. TECHNICAL DATA

The technical data plate is located outside on the side or at the rear and inside the motor compartment.

#### 2.1. NOISE LEVEL

$L_{eq}$  at the noisiest point at 1m in operating conditions < 70 dB(A)  
 $L_{pc}$  at 1m in operating conditions < 130 dB(C)

#### TESTING ENVIRONMENT

Testing was performed in a rectangular showroom with no sound absorption.

Significant obstacles were absent in the area surrounding the machine.

#### REFERENCE REGULATIONS

Noise testing was performed in compliance with Legislative Decree 277 and in accordance with methods described in ISO 230-5, in order to obtain the data required by 2006/42/EC Directive.

#### OPERATING CONDITIONS OF THE MACHINE

Testing was performed under the most severe condition which corresponds to the start-up phase called "PULL DOWN".

#### 2.2. MATERIALS AND FLUIDS USED

Respecting the environment, all the used materials comply with Legislative Decree no.151, July 25, 2005, in the implementation of directives RoHS (2002/95/EC) and WEEE (2002/96/EC and 2003/108/EC), concerning to the reduction in use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal.

The refrigerant gases or the foaming agents of the polyurethane foams used are in compliance with Regulation EC 842/2006.

## 3. OPERATION

### 3.1. APPLICATIONS, PURPOSE, DECLARED AND NON-DECLARED USE, AUTHORISED USE

Our refrigerators are agri-food machines (EC regulation No. 1935/2004), intended for foodstuffs.

The machines are designed with the appropriate equipment to guarantee the health and safety of the user.

They are not suitable for storing pharmaceuticals, chemicals or any other non food products.

Avoid the appliance misuse. Do not introduce into the cell: live animals, objects or corrosive products.

### USING COLD STORAGE APPLIANCES

#### Display cabinets (+2/+8°C)

Suitable for storing and displaying bottles, cans, etc.

#### Refrigerators (-2/+8°C)

Suitable for storing fresh and packaged precooked foods for short periods, and for chilling drinks

#### Freezers (-22/-15°C)

Suitable for storing frozen foods for long periods

#### Chill blasters (+90/+3°C) (+90/-18°C)

Suitable to quickly decrease the temperature of food in order to maintain their organoleptic properties unaltered

#### Retarder-provers (-15/+40°C) (-2/+40°C)

Suitable for the working and preservation of dough

### 3.2. DANGEROUS AREAS, RISKS, HAZARDS AND AVOIDABLE RISKS

The refrigerator equipment has been designed and manufactured with the appropriate devices to guarantee the health and safety of the user and does not contain dangerous edges, sharp surfaces or protruding elements.

The stability of the machine is guaranteed even when the doors are open; however, do not pull on the doors.

In the case of refrigerators with drawers, do not open more than one drawer at a time and do not lean or sit on an open drawer, so as to avoid overturning or damaging the refrigerator.

N.B.: In refrigerators with glass doors do not extract more than one basket or rack at a time so as not to compromise the stability of the refrigerator. Gradually arrange the foodstuff starting from the bottom upwards; similarly, remove foodstuff starting from the top downwards.

THE MACHINE HAS NOT BEEN DESIGNED TO BE INSTALLED IN AN EXPLOSIVE ATMOSPHERE.

MAXIMUM LOAD (UNIFORMLY DISTRIBUTED) PER BASKET, DRAWER OR RACK = 40 KG

#### APPLIANCE WITH WHEELS


When moving, take care not to forcefully push the refrigerator so as avoid overturning and damage. Also note any unevenness of the surface on which the refrigerator is being pushed. Appliances fitted with wheels cannot be levelled, therefore, ensure that the surface on which they rest is perfectly horizontal and level.

 ALWAYS BLOCK THE WHEELS WITH THE STOPS PROVIDED.

#### RISKS CAUSED BY MOVING PARTS


The only moving part is the fan, which presents no risk as it is isolated by a protection grill secured with screws (before removing this protection, disconnect the machine from the power supply).

#### RISKS CAUSED BY LOW/HIGH TEMPERATURES

 Adhesive labels indicating "TEMPERATURE WARNING" are located in the proximity of areas which constitute low/high temperature dangers.

#### RISKS CAUSED BY ELECTRICAL POWER

Electrical risks have been eliminated by designing the electrical system in accordance with IEC EN 60204-1 and IEC EN 60335-1.

 Adhesive labels indicate "high voltage" areas which may present electrical risks.

**RISKS CAUSED BY NOISE**


**Leq** at the noisiest point at 1m in operating conditions < 70 dB(A)  
**Lpc** at 1m in operating conditions < 130 dB(C)

**RESIDUAL RISKS**

Any liquids emanating from foodstuffs or washing products are prevented from leaking outside by a drain positioned at the bottom. During cleaning operations, remove the plug and place a collection tray under the machine (Hmax=100mm).


IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THE PLUG IS REFITTED IN THE HOLE. IN THE CASE OF MACHINES WITH NO DRAIN, PREVENT THE STAGNATION OF LIQUIDS BY CLEANING THOROUGHLY ON A DAILY BASIS.

**3.3. SAFETY DEVICES**

 IT IS PROHIBITED TO TAMPER WITH OR REMOVE THE SAFETY DEVICES PROVIDED (PROTECTION GRILLS, DANGER LABELS, ETC.). THE MANUFACTURER DECLINES ALL LIABILITY SHOULD THE SAID INSTRUCTIONS NOT BE RESPECTED.

**3.4. OPERATION LIMIT CHARACTERISTICS**

Before loading the produce in the appliance, the operating temperature must be reached. Make sure the thermometer indicates the temperature previously set and gradually load over time the produce to conserve.

 IT IS FORBIDDEN TO PLACE LIQUIDS AND HOT FOOD IN THE APPLIANCE. MAKE SURE ONLY PRODUCE COVERED WITH APPROPRIATE PAPER OR PROTECTIVE FILM IS PLACED IN THE APPLIANCE; SAVE FOR APPLIANCE WHERE FORESEEN (FOR EXAMPLE: BLASTERS CHILL).

In the event of a failure of power supply, proceed as follows:

- 1) If power failure is minimal, there will be no specific problems because the fridge is well insulated and will maintain the temperature. In the mean time, avoid opening the door;
- 2) If the current cut-off exceeds the maximum time, check that the temperature on the thermometer is not above operation threshold of +10°C in the case of TN and -15°C in the case of BT, then ensure overtime that the produce in the fridge is not altered. If possible, avoid opening the door.

**STORING PRODUCE**

For optimum performance of the appliance, follow the indications given below:

- Do not place hot food or uncovered liquids inside the appliance;
- Cover and protect food with strong odours;
- Store the produce inside the appliance so that the air circulation is not obstructed. Do not cover the grids with paper, cardboard, boards etc;
- Avoid opening the door frequently and for long period of times;
- Wait a few seconds before opening the door again.

**4. ROUTINE AND PROGRAMMED MAINTENANCE**

The information contained in this chapter addresses suitable, trained personnel in the case of routine maintenance; while specialised and authorised personnel is addressed for extraordinary and/or programmed maintenance.

**4.1. ELEMENTARY SAFETY STANDARDS**

Before performing any intervention, disconnect the machine plug from the electrical mains power supply.

REMOVAL OF PROTECTIONS OR SAFETY DEVICES IS PROHIBITED.

In routine maintenance operations, the removal of protections/safety devices (grills, adhesive labels, etc.) is prohibited.

**4.2. INSTRUCTIONS REGARDING EMERGENCY OPERATIONS IN THE CASE OF FIRE**

 DO NOT USE WATER IN THE CASE OF FIRE.

USE CO<sub>2</sub> FIRE EXTINGUISHER (CARBON DIOXIDE) AND COOL THE MOTOR COMPARTMENT AREA AS QUICKLY AS POSSIBLE.

**4.3. CLEANING THE MACHINE**

Before any cleaning operation, disconnect the machine from the electrical power supply.

**INITIAL INSTALLATION**

Before operating, wash the interior and accessories with a little water and neutral soap in order to remove the characteristic "new" odour. Arrange the accessories inside the cabinet in positions most appropriate for use.

**DAILY CLEANING**

Carefully clean the external surfaces of the machine using a damp cloth and following the direction of the finish. Use neutral detergents and not substances with a chlorine base and/or that are abrasive. Do not use utensils which may cause scratches and consequently the formation of rust. Rinse with clean water and dry carefully. Clean the interior of the cabinet with neutral detergents which do not contain chlorine or abrasives, to avoid the formation of dirt residues. In the case of hardened residues, use soap and water or neutral detergents, using a wooden or plastic spatula if necessary. After cleaning, rinse with a little water and dry carefully. Do not wash the machine with direct water jets, as any water leakage into electrical components may affect their correct functioning. Lower and adjoining areas of the machine must also be cleaned on a daily basis with soap and water and not with toxic or chlorine-based detergents.

**PERIODIC CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE**

Cleaning and general maintenance operations must be carried out to ensure the consistent performance of the machine. The refrigerator unit (condenser) must be cleaned by specialised personnel. Regularly clean the drain to avoid that the hole becomes blocked. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THE HOLE IS CLOSED ONCE AGAIN WITH THE APPROPRIATE PLUG.

**4.4. PERIODIC CHECKS**

- Check that the plug is correctly inserted in the power supply socket.
- Check that the appliances are not affected by heat sources.
- Check that the machine is perfectly level.
- Check that the door gasket seals perfectly.
- Check that the drain is not blocked.
- Check that the condenser battery is not covered with dust; should this be the case, request after-sales technical assistance.

**4.5. PRECAUTIONS IN THE CASE OF EXTENDED PERIODS OF INACTIVITY**

If an extended period of inactivity of the machine is foreseen:

- switch the machine off by pressing the OFF button on the control panel;
- remove the plug from the power supply socket;
- empty the refrigerator and carefully clean it (see cleaning section);
- leave doors ajar to ensure air circulation.

**4.6. EXTRAORDINARY MAINTENANCE (only by specialised personnel)**

Periodically clean condenser. Check door gaskets to ensure perfect sealing. Check that the electrical system is in order. Check the surround heating elements (using an amperometric clamp). IN THE CASE OF REPAIRS OR REPLACEMENT OF PARTS, ALWAYS PROVIDE THE CODE AND SERIAL NUMBER OF THE MACHINE, VISIBLE ON THE SPECIFICATIONS PLATE.

**5. DISPOSAL**

**5.1. DISCONNECTION**

The disconnection operations must be done by qualified technicians. Avoid spilling or leakage into the environment.



Before disconnecting the unit collect, if there are any:

- refrigerant gas;
- non-freezing solutions present in hydraulic circuits.

### 5.2. STORAGE

Waiting for dismantling and disposal, the appliance can be temporarily stored outdoor provided that the unit electrical, refrigeration and plumbing circuits are intact and closed.

However country's laws on environmental protection are still to be observed.

### 5.3. DISMANTLING AND DISPOSAL



This symbol identifies the units as returning units, in directive RAEE 2002/96/CE.

Information regarding potential effects on environment and human health, due to the presence of hazardous substances, can be obtained from the manufacturer-distributor-importer, as in charge of collecting and processing the waste, or from the retailer where you purchased the appliance, or from the local services in charge of waste disposal.

DISMANTLING OPERATION MUST BE DONE BY QUALIFIED PERSONNEL.

#### Disposal

WEEE Directive requires that electrical and electronic equipment disposal and recycling must be handled through a dedicated collection, in suitable approved facilities, and in a separate way from the one done for mixed domestic waste disposal.

The user has the obligation of not disposing of the appliance at the end of the useful life of the same, as a domestic waste, but to deliver it to designated collection facilities authorized as required by regulations or specified by the distributor.

All materials are to be retrieved or disposed of in compliance with the national regulations concerning the subject.

For further information on the appliance disposal: contact the manufacturer.

## 6. INSTALLATION

(only by specialised technical personnel)

### 6.1. TRANSPORT AND HANDLING OF THE PRODUCT

The machine must be transported using suitable handling equipment and never manually.

If lifting systems are used, such as a forklift or transpallet, take particular care that the load is balanced.

Normally the packaging is in expandable polystyrene on wood pallets, secured to the bottom of the equipment for greater safety during transport and handling.

Warnings are printed on the packaging, representing the instructions to be complied with to ensure that no damage is caused during loading and unloading operations, transport or handling.

#### Warnings printed on our packaging:



TALL LOAD



FRAGILE



KEEP DRY

The user must dispose of the packaging in accordance with the laws in force in the applicable country.

#### STACKING LIMITS

When storing or transporting the machine, the maximum stacking limit is two machines, unless otherwise indicated with an appropriate adhesive label.

SINCE THE CENTRE OF GRAVITY OF THE MACHINE DOES NOT CORRESPOND TO ITS GEOMETRIC CENTRE, BE AWARE OF INCLINATIONS DURING HANDLING.

### 6.2. DESCRIPTION OF COMMISSIONING OPERATIONS

After removing the packaging from the machine, it is advisable to verify the integrity of the machine and the absence of damage due to transport.

Any damage must be communicated to the carrier immediately. Damaged machines cannot be returned to the manufacturer under any circumstances without prior notice and written authorisation is received.



DURING HANDLING DO NOT PUSH OR DRAG THE MACHINE TO PREVENT OVERTURNING OR DAMAGE TO PARTS (E.G. FEET).



NEVER LEAN THE MACHINE ON THE DOOR SIDE.

### 6.3. POSITIONING

Position the machine in a well-aerated place and far from heat sources. Observe minimum gaps for operating functions, aeration and maintenance.

#### MACHINE WITH WHEELS

A machine with wheels cannot be levelled, therefore, ensure that the surface on which it rests is perfectly horizontal and level.



AFTER HAVING POSITIONED THE MACHINE, ALWAYS BLOCK THE WHEELS.



DURING HANDLING DO NOT PUSH FORCEFULLY OR DRAG THE MACHINE TO PREVENT OVERTURNING OR DAMAGE. PAY PARTICULAR ATTENTION TO UNEVENNESS OF SURFACES. NEVER LEAN THE MACHINE FROM THE DOOR SIDE.



THE MACHINE HAS NOT BEEN DESIGNED TO BE INSTALLED IN EXPLOSIVE ENVIRONMENTS.

### 6.4. CONNECTION

#### 6.4.1 ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the machine to the power supply, ensure that the voltage and frequency correspond with those indicated on the specifications plate.

A variation of +/-10% of the normal voltage is permitted.

It is of utmost importance that the machine is connected to an efficient earth connection.

EARTHING THE MACHINE IS A MANDATORY SAFETY MEASURE BY LAW.



DO NOT USE PLUGS WITHOUT EARTH. THE MAINS SOCKET MUST COMPLY WITH REGULATIONS VALID IN THE APPLICABLE COUNTRY.

In order to protect the machine from any electrical overload or short-circuits, the connection to the power supply is through a high sensitivity differential magnet circuit breaker switch (30 mA) with manual re-set and with sufficient power.

For dimensioning the protection device, consider the following:

$I_{max} = 2.3 I_n$  (nominal current)

$I_{cc}$  (short-circuit current) = 4500A  
with 230v/1~/50Hz power supply.

$I_{cc}$  (short-circuit current) = 6000A  
with 400v/3~/50Hz power supply

#### 6.4.2 WATER CONNECTION

Use the rubber hose with the seals supplied with the machine to connect the appliance to the water mains.

### 6.5. RE-INSTALLATION

If a re-installation is necessary, proceed as follows:

- 1) Position the power supply switch on OFF;
- 2) Disconnect the plug from the power supply and wind up the cable;
- 3) Remove all foodstuff from the interior of the cabinet and clean the cabinet and accessories thoroughly;
- 4) Re-pack the machine, taking care to re-position the protective polystyrene and secure the wooden base, in order to prevent damage during transport;
- 5) Proceed as described previously for the new positioning and connection.

## INHALTSVERZEICHNIS

### 1. ALLGEMEINE ANWEISUNGSVORSCHRIFTEN

- 1.1. Abnahme
- 1.2. Garantie
- 1.3. Einleitung
- 1.4. Vorbereitungen seitens des Kunden
- 1.5. Anweisungen für Eingriffsanforderungen
- 1.6. Anweisung für Ersatzteile

### 2. TECHNISCHE datEN

- 2.1. Geräuschpegel
- 2.2. Verwendete Materialien und Flüssigkeiten

### 3. BETRIEB

- 3.1. Anwendungen, gebrauchsbestimmungen, vorgesehene und nicht vorgesehene verwendung, zugelassene verwendungen
- 3.2. Gefahrenbereiche, risiken, gefahren und unvermeidbare risiken
- 3.3. Verwendete sicherheitsvorrichtungen
- 3.4. Grenzeigenschaften des betriebs

### 4. PLANMÄSSIGE UND ORDENTLICHE WARTUNG

- 4.1. Grundsätzliche sicherheitsvorschriften
- 4.2. Hinweise zu den notschritten im brandfall
- 4.3. Reinigung des Geräts
- 4.4. Regelmäßig vorzunehmende überprüfungen
- 4.5. Vorkehrungen im fall von langen stillstand
- 4.6. Außerordentliche wartung

### 5. ENTSORGUNG

- 5.1. Anschlüsse abtrennen
- 5.2. Lagerung
- 5.3. Demontage und entsorgung

### 6. INSTALLATION

- 6.1. Transport des Geräts, Handling
- 6.2. Beschreibung der aufstellungsschritte
- 6.3. aufstellung
- 6.4. anschluss
- 6.5. Erneute installation

### 7. ANLEISUNG FÜR DEN BEDIENER

- 7.1. Beschreibung Bedienfeld
- 7.2. Einschaltung
- 7.3. Uhrzeitstellung
- 7.3.1 Einstellung sommerzeit
- 7.4.1 Ausführung und änderung eines manuellen zyklus
- 7.4.2a Einstellung eines automatischen zyklus
- 7.4.2b Ausführung und änderung eines automatischen zyklus
- 7.5. Auswahl eines bereits gespeicherten zyklus
- 7.6. Schnelle änderung des tages des zyklusendes eines programms
- 7.7. Kontrolle programmübereinstimmung
- 7.8.a Befeuchtung
- 7.8.b Entfeuchtung
- 7.9. Steuerung
- 7.10. Anzeigen und Alarmer

## TECHNISCHEN ANGABEN ELEKTROSCHALTPLÄNE

## 1. ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN UND HINWEISE

### 1.1. ABNAHME

Das Erzeugnis wird nach erfolgter folgender Abnahmen versandt: Sicht-, Elektrik- und Funktionskontrolle.

### 1.2. GARANTIE

Unsere Verpflichtung zur Gewährleistung der Geräte und Teile unserer Produktion hat die Dauer von einem Jahr ab dem Rechnungsdatum und sie besteht in der kostenlosen Lieferung der Austauschteile, die nach unserem unanfechtbaren Urteil sich als fehlerhaft erweisen. Der Hersteller trägt Sorge, dass etwaige Störungen und Fehler beseitigt werden, vorausgesetzt, dass der Kühlschrank ordnungsgemäß unter Beachtung der im Handbuch aufgeführten Hinweise eingesetzt wurde. Während der Garantiezeit gehen die Kosten für die Arbeitsleistung, Reisen, Tagegelder, Transport der Teile oder etwaiger Austauschgeräte zu Lasten des Käufers. Die in Garantie ausgetauschten Teile bleiben unser Eigentum und müssen uns zu Lasten des Käufers zurückerstattet werden.


### 1.3. EINLEITUNG


Das vorliegende Handbuch hat den Zweck, alle für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Geräts seitens Fachpersonal erforderlichen Auskünfte zu liefern. Vor jedem Arbeitsschritt sind die enthaltenen Anweisungen sorgfältig zu lesen, da sie unerlässliche Hinweise zum Sicherheitsstand der Geräte liefern.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR UNVORHERGESEHENEN BEBRAUCH DES ERZEUGNISSES AB.  
DER ABDRUCK DES VORLIEGENDEN HANDBUCHS IST, AUCH TEILWEISE, UNTERSAGT.

### ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN


Der Hersteller lehnt jede Haftung ab für am Gerät ausgeführte Eingriffe bei Nichtbeachtung der im Handbuch enthaltenen Hinweise.


 Vor dem Anschluss an das Versorgungsnetz ist sicherzustellen, dass die Netzspannung und die -Frequenz mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.


 **Das Gerät ist stets über einen besonderen magnetothermischen Differenzialschalter von hoher Empfindlichkeit (30mA) anzuschließen.**


 Vor Ausführen eines jeden Reinigungs- oder Wartungseingriffs ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen:


- 1) Den Hauptschalter auf die Stellung OFF bringen;
- 2) Den Stecker herausziehen.

 Bei Wartungseingriffen im Motorraum oder an der Verdampfer-einheit im Inneren des Geräts, Handschuhe tragen.


 Keine Schraubenzieher oder andere Gegenstände zwischen die Schutzverkleidungen einführen (Ventilatorschutz, Verdampfer, usw.).

 Sich den elektrischen Teilen nicht mit feuchten Händen oder barfuß nähern.

 Für einen guten Betrieb der Kompressor- und Verdampfergruppe nie die entsprechenden Lüftungsöffnungen verschließen.

 Bei den mit Rollen versehenen Geräten überprüfen, dass die Auflagefläche eben und vollständig waagrecht ist.

 Bei den mit einem Schloss versehenen Geräten wird geraten, die Schlüssel fern von Kindern aufzubewahren.

 Der Gebrauch ist nur für geeignetes und ausgebildetes Personal vorbehalten. Die Installation, ordentliche und außerordentliche Wartung (z.B. Reinigung und Wartung der Kühlanlage) dürfen nur durch technisch spezialisiertes und zugelassenes Fachpersonal mit guter Kenntnis von Kühl- und Elektroanlagen erfolgen.

### 1.4. VORBEREITUNG SEITENS DES KUNDEN

Vorbereitung eines magnetothermischen Differenzialschalters von hoher Empfindlichkeit (30 mA). Vorbereitung eines Steckers mit Erdleitung des Gebrauchstypen des Benutzerlandes.

Überprüfung der Ebenheit der Auflagefläche des Geräts. Vorbereitung, im Fall von Geräten mit Wasserkondensation oder mit direkter Feuchtigkeitskontrolle, eines Anschlusses an das Wassernetz.

### 1.5. ANWEISUNGEN FÜR EINGRIFFSANFORDERUNGEN

Oft haben die Betriebsstörungen, die sich ereignen können, eine banale Ursache, der fast immer persönlich abgeholfen werden kann; bevor daher ein Eingriff eines Technikers angefordert wird, folgende einfache Prüfungen durchführen.

#### Bei stillstand des Geräts:

- kontrollieren, ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt.

#### Bei unzureichender Temperatur der Kühlzelle:

- überprüfen, ob nicht eine Wärmequelle vorhanden ist;
- überprüfen, ob die Türen perfekt schließen;
- überprüfen, ob der Filter des Kondensators nicht verstopft ist;
- überprüfen, ob die Lüftungsgitter der Anzeigetafel nicht verstopft sind;
- die Anordnung der Esswaren überprüfen, damit diese nicht die Lüftung im Inneren der Kühlzelle verhindern.

#### Bei lautem Betriebsgeräusch:

- überprüfen, ob zwischen dem Gerät und einem anderen Gegenstand ein unsicherer Kontakt besteht;
- sicherstellen, dass das Gerät perfekt ausgerichtet ist;
- sicherstellen, dass die Schrauben, zumindest die sichtbaren, gut angezogen sind.

Nach erfolgter Überprüfungen, sollte der Fehler anhalten, sich an den technischen Kundendienst wenden und dabei mitteilen:

- die Art des Fehlers;
- die Artikel- und Seriennummer des Geräts, das dem Typenschild entnommen werden kann.

### 1.6. ANWEISUNG FÜR ERSATZTEILE

ES WIRD DIE VERWENDUNG VON ORIGINAL-ERSATZTEILEN EMPFOHLEN. Der Hersteller lehnt bei Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen jede Haftung ab.

## 2. TECHNISCHE DATEN

Das Schild mit den technischen Daten befindet sich außen auf der Geräteseite und innen im Motorraum.

### 2.1 GERÄUSCHPEGEL

$L_{eq}$  an der lautesten Stelle in 1m Abstand unter Betriebsbedingungen  
 $L_{pc}$  in 1m Abstand unter Betriebsbedingungen

< 70 dB(A)  
 < 130 dB(C)

### PRÜFUMGEBUNG

Die Prüfung erfolgte im Inneren eines rechteckigen Ausstellungsraums ohne Geräusch schluckende Vorrichtungen. Um das Gerät herum befanden sich keine hinderlichen Gegenstände.

### BEZUGSVORSCHRIFTEN

Die Geräuschpegelprüfung wurde unter Beachtung des Gesetzesdekrets 277 gemäß der von ISO 230-5 beschriebenen Modalitäten zur Erfassung der von der Richtlinie EG 2006/42 geforderten Daten durchgeführt.

### BETRIEBSBEDINGUNGEN DES GERÄTS

Die Messungen erfolgten unter den schwersten Betriebsbedingungen, die der Startphase, „PULL-DOWN“ genannt, entspricht.

### 2.2 VERWENDETE MATERIALIEN UND FLÜSSIGKEITEN

Im Rahmen des Umweltschutzes entsprechen alle verwendeten Materialien der (italienischen) Rechtsverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 zur Umsetzung der RoHS-Direktive (2002/95/EU) und RAEE-Direktiven (2002/96/EU und 2003/108/EU) bezüglich Verringerung von gefährlichen Substanzen bei der Herstellung von elektrischen und elektronischen Geräten sowie bezüglich deren Entsorgung. Die Kühlgase sowie die sich in den Schaumstoffe aus Polyurethan ausdehnende Gase entsprechen den CE-Regelung 842/2006.

## 3. BETRIEB

### 3.1. ANWENDUNGEN, GEBRAUCHS BESTIMMUNGEN, VORGESEHENE UND NICHT VORGESEHENE VERWENDUNG, ZUGELASSENE VERWENDUNGEN

Unsere Kühlgeräte sind Lebensmittelkontaktgeräte (EG-Vorschrift 1935/2004), die zur Behandlung von Lebensmittelerzeugnissen bestimmt sind. Sie wurden mit den geeigneten Vorkehrungen entworfen,

um die Sicherheit und die Gesundheit des Benutzers zu gewährleisten. Unsere Geräte sind nicht zur Aufbewahrung von Arzneimitteln, Chemikalien oder anderen Produkten, die keine Lebensmittel sind, geeignet. Unsere Geräte sind nicht zur Aufbewahrung von Arzneimitteln, Chemikalien oder anderen Produkten, die keine Lebensmittel sind, geeignet. Das Gerät darf nur für seinen Verwendungszweck genutzt werden. Es dürfen keine lebenden Tiere, dem Zweck nicht entsprechende Gegenstände oder zersetzende Produkte eingeführt werden.

### ANWENDUNG DER KÜHLGERÄTE

#### Ausstellschränke (+2/+8°C)

Geeignet zur Aufbewahrung und Ausstellung von Flaschen, Dosen usw.

#### Kühlschränke (-2/+8°C)

Zur Kurzzeitlagerung von Frischwaren und vorgekochten,verpackten Speisen und zur Kühlung von Getränken

#### Gefrierschränke (-22/-15 °C)

Zur Langzeitlagerung von gefrorenen Produkten

#### Schnellkühler: (+90/+3°C) (+90/-18°C)

Geeignet für das rasche Absenken der Temperatur der Speisen, um deren organoleptische Eigenschaften unverändert zu erhalten

#### Gärstopp-Zellen (-15/+40°C) (-2/+40°C)

Geeignet zur Bearbeitung und Lagerung von Teigen

### 3.2. GEFAHRENBEREICHE, RISIKEN, GEFAHREN UND UNVERMEIDBARE RISIKEN

Die Kühlgeräte wurden mit den entsprechenden Vorkehrungen entworfen und gebaut, um die Sicherheit und die Gesundheit des Benutzers zu gewährleisten und weisen keine gefährlichen Kanten, schneidende Oberflächen oder hervorstehende Elemente auf. Ihre Standfestigkeit wird auch bei geöffneter Tür gewährleistet, es ist jedoch untersagt, sich an die Tür anzuhängen.

Bei Geräten mit Schubladen, sind diese nicht über 40 kg jede zu beladen (gleichmäßig verteilt), nicht mehr als eine Schublade öffnen und sich nicht auf die offene Schublade lehnen oder setzen, um ein Umkippen und die Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

N.B.: Bei Schränken mit Glastüren nie mehr als 1 Korb oder 1 Rost auf einmal herausziehen, um die Standfestigkeit des Geräts nicht zu beeinträchtigen.


Die Lebensmittel nach und nach von unten beginnend anordnen; umgekehrt die Lebensmittel von oben nach unten entnehmen.

DAS GERÄT WURDE NICHT DAFÜR ENTWICKELT IN EINER EXPLOSIONSGEFÄHRDETEN UMGEBUNG INSTALLIERT ZU WERDEN.

HÖCHSTLAST PRO KORB ODER ABLAGEROST = 40 KG

### GERÄT MIT RÄDERN


Während der Bewegungen, das Gerät nicht ruckartig schieben, damit es nicht umkippt und sich beschädigt, auch auf die möglichen Unebenheiten des Untergrunds achten. Das mit Rädern versehene Gerät kann nicht ausgerichtet werden, es ist daher auf eine waagerechte und ebene Aufstellfläche zu achten.

 DIE RÄDER STETS MIT DEN ENTSPRECHENDEN FESTSTELLVORRICHTUNGEN BLOCKIEREN.

### GEFAHREN DURCH BEWEGLICHE ELEMENTE

Das einzige vorhandene bewegliche Element ist der Ventilator, er stellt jedoch kein Risiko dar, da er durch ein mit Schrauben gesichertes Schutzgitter versehen ist (vor Entfernen dieses Schutzes gleichwohl das Gerät vom Versorgungsnetz trennen).

### GEFAHREN DURCH HOHE/NIEDRIGE TEMPERATUREN

 In der Nähe der Bereiche mit einer Gefahr von hohen/niedrigen Temperaturen sind Aufkleber mit der Angabe „TEMPERATURGEFAHR“ angebracht.

### STROMSCHLAGGEFAHREN

Die Gefahren elektrischer Natur wurden gelöst, indem die elektrischen Anlagen entsprechend der Norm CEI EN 60204-1 CEI EN 60335-1 entworfen wurden.

 Besondere Aufkleber mit der Anzeige „Hochspannung“ kennzeichnen die Bereiche mit elektrischen Gefahren.

**GERÄUSCHRISIKO**

**L<sub>eq</sub>** an der lautesten Stelle in 1m Abstand unter Betriebsbedingungen  
< 70 dB(A)


**L<sub>pc</sub>** in 1 m Abstand unter Betriebsbedingungen  
< 130 dB(C)

**VERBLEIBENDE GEFAHREN**

Um den Abfluss nach außen von möglichen Flüssigkeiten seitens der Lebensmittel oder der Reinigungsmittel zu ermöglichen, wurde auf dem Boden der Kühlzelle ein Auslauff Becken geschaffen. Während der Reinigungsarbeiten muss der Verschluss entfernt werden und ein Auffangbehälter darunter gestellt werden (Hmax= 100mm).

ES IST ABSOLUT WICHTIG, DIE ÖFFNUNG MIT DEM ENTSPRECHENDEN VERSCHLUSS ZU VERSCHLIESSEN. IM FALL VON GERÄTEN OHNE AUFFANGBECKEN MUSS DAS ANSTAUEN VON FLÜSSIGKEITEN MITTELS TÄGLICHER REINIGUNG VERMIEDEN WERDEN.


**3.3. VERWENDETE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN**

 ES IST STRIKT VERBOTEN, DIE VERWENDETEN SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ZU BESCHÄDIGEN ODER ZU ENTFERNEN (SCHUTZGITTER, GEFAHRENAUFKLEBER, ...). DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG AB, SOFERN DIE OBIGEN ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN.

**3.4 GRENZEIGENSCHAFTEN DES BETRIEBS**

Vor dem Beladen des Geräts mit den Produkten muss die Betriebstemperatur erreicht sein.

Es ist zu überprüfen, ob das Thermometer die vorher eingestellte Temperatur anzeigt, danach sind die zu lagernden Produkte nach und nach und über die Zeit gestreckt einzugeben.

 KEINE FLÜSSIGKEITEN ODER HEISSEN SPEISEN EINFÜHREN, SONDERN NUR SPEISEN, DIE DURCH DIE ENTSPRECHENDEN LEBENSMITTEL-SCHUTZFOLIEN BZW.-PAPIERE ABGEDECKT SIND; AUSSER IN DEN GERÄTEN, IN DENEN DIES VORGESEHEN IST (Z. B. SCHNELLKÜHLER).

Bei Unterbrechung der Stromversorgung ist wie folgt vorzugehen:

- 1) Kurze Unterbrechungen sind kein Problem, da das Kühlgerät gut isoliert und die Erhaltung der Temperatur somit gewährleistet ist. In der Zwischenzeit sollte das Öffnen der Tür jedoch vermieden werden.
- 2) Wenn die Unterbrechung der Stromversorgung die Maximalzeit überschreitet, soll man nachprüfen ob die Temperatur am Thermometer die kritische Schwelle (+10°C beim TN und -15°C beim BT) überschritten hat, und wenn dies der Fall ist, ob die enthaltenen Lebensmittel verdorben sind. Das Öffnen der Tür ist stets zu vermeiden.

**LAGERUNG DER LEBENSMITTEL**

Damit das Gerät seine Leistungsfähigkeit am Besten entwickeln kann, sind folgende Anweisungen zu beachten:

- Keine heißen Speisen oder unbedeckten Flüssigkeiten in das Gerät einführen.
- Lebensmittel zusätzlich verpacken oder schützen, besonders, wenn sie Aromen enthalten.
- Durch das Beladen des Geräts darf die Luftzirkulation nicht behindert werden, auf den Rosten sollten keine Papiere, Kartons, Schneidbretter o. ä. aufgelegt werden, damit der Fluss der Luft nicht behindert wird.
- Häufiges und langes Öffnen der Türen sollte möglichst vermieden werden.
- Vor dem erneuten Öffnen der Tür einige Augenblicke warten.

**4. PLANMÄßIGE UND ORDENTLICHE WARTUNG**

Die in diesem Absatz enthaltenen Informationen sind, was die ordentliche Wartung betrifft an nicht fachlich qualifiziertes, jedoch geschultes Personal, und was die außerordentliche bzw. planmäßige Wartung betrifft, an Fachpersonal gerichtet.


**4.1. GRUNDSÄTZLICHE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

Vor Ausführung eines jeden Eingriffs ist der Stecker des Geräts von der Stromversorgung zu trennen.

VERBOT DER ENTFERNUNG VON ABDECKUNGEN ODER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Während der ordentlichen Wartungseingriffe ist es untersagt, die Abdeckungen bzw. die Sicherheitsvorrichtungen (Schutzgitter, Aufkleber, usw.) zu entfernen.

**4.2. HINWEISE ZU DEN NOTSCHRITTEN IM BRANDFALL**

 IM FALL EINES BRANDES KEIN WASSER VERWENDEN. ES IST EIN CO<sub>2</sub>-FEUERLÖSCHER (KOHLENSTOFFDIOXID) ZU VERWENDEN UND DER BEREICH DES MOTORRAUMS IST SO SCHNELL WIE MÖGLICH ABZUKÜHLEN.

**4.3. REINIGUNG DES GERÄTS**

Vor jedem Reinigungsschritt das Gerät von der Stromversorgung trennen.

**VOR DER INBETRIEBNAHME**

Das Innere der Kühlzelle und das Zubehör mit wenig Wasser und neutraler Seife waschen, um den charakteristischen Neugeruch zu beseitigen; das Zubehör für den Innenraum der Zelle an den geeigneten Stellen anordnen.

**TÄGLICHE REINIGUNG**

Tägliche Reinigung Die Außenflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch im Sinne der Satinage sorgfältig reinigen.

Neutrale Spülmittel und keine chlorhaltigen oder Scheuermittel verwenden. Keine Werkzeuge verwenden, die Kratzer und anschließende Rostbildung verursachen können.

Mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Das Zelleninnere mit neutralen chlorfreien, nicht scheuernden Spülmittel reinigen, um Schmutzablagerungen zu vermeiden.

Im Fall von verhärteten Schmutzresten Wasser und Seife oder neutrale Spülmittel verwenden, eventuell unter Beihilfe eines Holz- oder Kunststoffschabers. Nach Beendigung der Reinigung mit wenig Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen.

Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen, da mögliches Eindringen in die elektrischen Bauteile den Betrieb beeinträchtigen können. Auch die Bereiche unter und in der Nähe des Geräts müssen täglich gereinigt werden, immer mit Wasser und Seife und nicht mit giftigen oder chlorhaltigen Reinigungsmitteln.

**REINIGUNG UND ALLGEMEINE WARTUNG**

Für eine dauerhafte Leistungsfähigkeit des Geräts ist die Ausführung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten wesentlich.

Was die Reinigung des Kühlaggregats (Kondensator) betrifft, muss diese durch Fachpersonal erfolgen. Die Auffangwanne regelmäßig reinigen, um zu vermeiden, dass das Loch verstopft.

ES IST ABSOLUT WICHTIG, DIE ÖFFNUNG MIT DEM ENTSPRECHENDEN VERSCHLUSS ZU VERSCHLIESSEN.

**4.4. REGELMÄßIG VORZUNEHMENDE ÜBERPRÜFUNGEN**

- Kontrollieren, ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt.
- Überprüfen, ob nicht eine Wärmequelle vorhanden ist.
- Sicherstellen, dass das Gerät perfekt ausgerichtet ist.
- Überprüfen, dass die Dichtung der Tür perfekt schließt.
- Überprüfen, dass der Abfluss der Auffangwanne nicht verstopft ist.
- Überprüfen, dass die Kondensatorbatterie nicht verstaubt ist und in diesem fall den technischen Kundendienst anfordern.

**4.5. VORKEHRUNGEN IM FALL VON LANGEM STILLSTAND**

Im Fall von längerem Stillstand des Geräts:

- das Gerät durch Betätigen der Taste OFF des Bedienfeldes abstellen;
- den Stecker von der Stromversorgung abziehen;
- den Kühlschrank leeren und sorgfältig reinigen (siehe Reinigung);
- die Türen des Geräts leicht geöffnet halten, damit die Luftzirkulation begünstigt wird und die Bildung von Schimmel und/oder schlechtem Geruch vermieden wird.

**4.6. AUßERORDENTLICHE WARTUNG (nur für Fachpersonal)**

Den Kondensator regelmäßig reinigen.

Die Türdichtungen auf perfekte Dichtigkeit überprüfen.

Kontrollieren, ob die Elektroanlagen normgemäß ist.

Die Rahmenwiderstände überprüfen (mittels Drehmomentzange).

IM FALL DER REPARATUR ODER DES AUSTAUSCHS VON TEILEN, DARAN DENKEN, STETS DIE ARTIKELNUMMER UND DIE SERIENNUMMER DES GERÄTS ANZUGEBEN, DIE DEM MERKMALSSCHILD ZU ENTNEHMEN SIND.



## 5. ENTSORGUNG

### 5.1. ANSCHLÜSSE ABTRENNEN

Nur qualifiziertes Technikpersonal ist dazu befugt das Gerät von den Versorgungsnetzen abzutrennen.

Abfälle und Rückstände dürfen nicht in die Umwelt abgegeben werden. Vor dem Abtrennen der Anschlüsse muss folgendes, wenn vorhanden, abgelassen werden:

- Kühlgas;
- Frostschuttlösung der Hydraulikkreisläufe

### 5.2. LAGERUNG

Vor der Demontage und Entsorgung kann das Gerät provisorisch auch im Freien gelagert werden, wenn die Stromkreisläufe, die Kühl- und integrierten Hydraulikkreisläufe geschlossen sind. Hierbei muss stets die für das Land, in dem das Gerät in Betrieb ist, geltende Gesetzgebung bezüglich des Umweltschutzes beachtet werden.

### 5.3. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG



Dieses Symbol zeichnet die Geräte als Einheiten aus, welche der RAEE-Direktive 2002/96/EG entsprechen.

Informationen bezüglich der möglichen Auswirkungen von gefährlichen Substanzen auf Umwelt und menschliche Gesundheit können sowohl bei der Hersteller-, Vertriebs- und Importfirma erfragt werden, da diese

für die Müllentsorgung verantwortlich sind, als auch bei der Handlung, in der das Gerät gekauft wurde, oder bei den zuständigen Behörden vor Ort. IN JEDEM FALL MUSS DER ABRUCH VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL VORGENOMMEN WERDEN.

#### Entsorgung

Die RAEE-Direktive sieht vor, dass Entsorgung und Recycling der elektrischen und elektronischen Gerätschaften über die entsprechende Müllsortierung getrennt vom System zur Hausmüllentsorgung erfolgt und von dafür autorisierten Entsorgungseinrichtungen vorgenommen wird. Die benutzenden Personen sind dazu verpflichtet das Gerät am Ende seiner Laufzeit nicht zusammen mit dem Hausmüll zu entsorgen, entsprechend der geltenden Normen bzw. wie vom Vertriebsunternehmen angegeben, sondern einem dafür autorisierten Entsorgungsunternehmen zu übergeben. Alle Materialien müssen konform mit den entsprechenden auf nationalem Gebiet gültigen Vorschriften wieder verwendet oder entsorgt werden.

Für weitere Informationen zur Entsorgung des Gerätes muss sich an die Herstellerfirma gewandt werden.

## 6. INSTALLATION

(nur für Fachpersonal)

### 6.1. TRANSPORT DES GERÄTS, HANDLING

Das Gerät muss immer mit angemessenen Maschinen transportiert werden und nie per Hand.

Werden Gabelstapler oder Transpalette zur Bewegung benutzt, muss besonders auf die Gewichtsverteilung geachtet werden.

Gewöhnlich besteht die Verpackung aus Polystyrol und dehnbare auf einer Palette und zur erhöhten Sicherheit während des Transports und des Handling, wird der Schrank mittels Schrauben an der Palette befestigt.

Auf der Verpackung sind Warnungshinweise aufgedruckt, die die zu befolgenden Vorschriften beinhalten, die zur Sicherstellung der Entladung und Ladearbeiten, des Transports und der Lagerung die Vorschriften darstellen, damit die Ware nicht beschädigt wird.

#### Auf unsere Verpackungen gedruckte Hinweise:



**ALTO (OBEN) ZERBRECHLICH TROCKEN AUFBEWAHREN**

Zur Entsorgung der Verpackung muss sich der Benutzer entsprechend der geltenden Vorschriften in seinem Land verhalten.

#### STAPELBARKEITSGRENZE

Was die Lagerung und den Transport des Geräts betrifft, ist die max. Stapelbarkeitsgrenze 2 Schränke, außer auf den Aufklebern ist eine andere Grenze angegeben.

AUFGRUND DES NICHT MIT DEM GEOMETRISCHEN MITTELPUNKTS DES GERÄTS ÜBEREINSTIMMENDEN SCHWERPUNKTES IST AUF DIE NEIGUNG WÄHRENDE DES HANDLING ZU ACHTEN.

### 6.2. BESCHREIBUNG DER AUFSTELLUNGSSCHRITTE

Es wird empfohlen nach dem Auspacken des Geräts dessen Unversehrtheit und mögliche Transportschäden festzustellen. Eventuelle Beschädigungen müssen dem Spediteur unverzüglich gemeldet werden. In keinem Fall darf ein beschädigtes Gerät dem Hersteller ohne vorherige Benachrichtigung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurück-erstattet werden.



WÄHREND DES HANDLING DAS GERÄT NICHT SCHIEBEN ODER ZIEHEN, UM EIN UMKIPPEN ODER SCHÄDEN AN EINIGEN TEILENDESELBEN ZU VERMEIDEN (z. B. AUFSTELLFÜSSE).



DAS GERÄT NIE IN RICHTUNG DER TÜR NEIGEN.

### 6.3. AUFSTELLUNG

Das Gerät in einem gut belüfteten und von Wärmequellen entfernten Ort aufstellen. Die für den Betrieb und die Wartung mindestens erforderlichen Abstände wahren.

### GERÄT MIT RÄDERN

Das mit Rädern versehenes Gerät kann nicht ausgerichtet werden, es ist daher auf eine waagerechte und ebene Aufstellfläche zu achten.



NACH ERFOLGTER AUFSTELLUNG DES GERÄTS STETS DIE RÄDER BLOCKIEREN.



WÄHREND DES HANDLING DAS GERÄT NICHT MIT GEWALT SCHIEBEN ODER ZIEHEN, UM ZU VERMEIDEN, DASS ES UMKIPPT ODER SICH BESCHÄDIGT. AUF UNEBENHEITEN DES UNTERGRUNDS ACHTEN. DAS GERÄT NIE IN RICHTUNG DER TÜR NEIGEN.



DIE MASCHINE WURDE NICHT ENTWORFEN, UM IN EINER EXPLOSIONSGEFÄHRDETEN ATMOSPHERE INSTALLIERT ZU WERDEN.

### 6.4. ANSCHLUSS

#### 6.4.1 ELEKTROANSCHLUSS

Vor dem Anschluss an das Versorgungsnetz ist sicherzustellen, dass die Netzspannung und die -frequenz mit den Angaben des Typenschildes des Geräts übereinstimmen. Es ist eine Schwankung von +/-10% der Nennspannung zugelassen.

Es ist unerlässlich, das Gerät an einen wirksamen Erdanschluss anzuschließen.

DER ERDANSCHLUSS DES GERÄTS IST EINE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE SICHERHEITSVORSCHRIFT.



KEINE STECKDOSEN ODER STECKER OHNE ERDUNG VERWENDEN. DER ANSCHLUSS AN DAS NETZ MUSS DEN VORSCHRIFTEN DES EIGENEN LANDES ENTSPRECHEN.

Um das Gerät vor möglichen Überlastungen und Kurzschlüssen zu bewahren, muss der Anschluss an das Netz mittels eines magnetothermischen Differenzialschalters mit hoher Empfindlichkeit (30mA) mit Handrückstellung und geeigneter Leistung erfolgen.

Für die Bemessung der Schutzvorrichtung muss folgendes berücksichtigt werden:

$I_{max} = 2,3 I_n$  (Nennstrom)

$I_{cc}$  (Kurzschlussstrom) = 4500A zur netzteil 230/1~/50Hz

$I_{cc}$  (Kurzschlussstrom) = 6000A zur netzteil 400/3~/50Hz.

#### 6.4.1 WASSERANSCHLUSS

Verwenden Sie für den Anschluss des Geräts an die Wasserleitung den mitgelieferten Gummischlauch mit den Dichtungen.

### 6.5. ERNEUTE INSTALLATION

Für eine erneute Installation wie folgt vorgehen:

- 1) Den Hauptschalter auf die Stellung OFF bringen;
- 2) Den Stecker von der Stromversorgung abziehen und das Kabel aufrollen;
- 3) Alle Lebensmittel aus der Kühlzelle entfernen und die Zelle und das Zubehör gründlich reinigen;
- 4) Das Gerät erneut verpacken, wobei darauf zu achten ist, die Polystyrolabdeckungen anzubringen und die Holzaufgabe zu befestigen. All dies, um Schäden während des Transports zu verhindern.
- 5) Für die neue Aufstellung und die Anschlüsse, wie in den vorherigen Beschreibungen angegeben vorgehen.