

IT

**Manuale di istruzione
Armadi, tavoli, vaschette refrigerate e vetrine vino**

√

EN

**Instruction manual
Upright cabinet, counters, pan coolers & wine display**

FR

**Manuel d'instructions
Armoires, tables, bacs refrigeres et caves a vin**

DE

**Wartungshandbuch
Kuhlschranke, Kühltische, Behälterkühler & Weinschranke**

NL

**Handleiding met instructies
Koelkasten, Koeltafels, Gekoeldebakken & Wijnkasten**

ES

**Manual de instrucciones
Armarios, mesas, cubetas refrigeradas y vitrinas de vino**

RU

**Руководство по эксплуатации
Холодильные шкафы, столы, охлаждаемый контейнер
и винные витрины**

75970166-14

INDICE

INFORMAZIONI GENERALI.....	3
ASSISTENZA TECNICA.....	3
ANALISI DEI RISCHI	4
IDENTIFICAZIONE MARCATURA	5
USO PREVISTO	5
IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	6
DISIMBALLO	7
POSIZIONAMENTO	7
CONNESSIONE ELETTRICA.....	7
INDICAZIONI DI UTILIZZO	8
PULIZIA	9
RICICLAGGIO	9

INFORMAZIONI GENERALI

Le avvertenze contenute nella documentazione forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura.

Per ottenere sempre il massimo di sicurezza, igiene e funzionalità si consiglia di conservare tutta la documentazione con cura nei pressi dell'apparecchio e di consegnarla ai tecnici ed agli operatori preposti all'utilizzo.

La scelta dei materiali e la costruzione dei prodotti sono conformi alle direttive di sicurezza CE, inoltre un collaudo al 100% di ogni macchina garantiscono la qualità di questa apparecchiatura.

L'osservazione delle raccomandazioni contenute in questo manuale è essenziale per la sicurezza dell'installazione e dell'utilizzatore.

Il costruttore, il rivenditore ed i centri di assistenza autorizzati sono a disposizione per chiarire ogni dubbio sull'uso e l'installazione dell'apparecchiatura.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso per realizzare i miglioramenti che ritiene necessari.

IL MANCATO RISPETTO DELLE INDICAZIONI FORNITE PUO' COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIO E FAR DECADERE IMMEDIATAMENTE LE CONDIZIONI DI GARANZIA

GLI APPARECCHI ELETTRICI POSSONO ESSERE PERICOLOSI PER LA SALUTE. LE NORMATIVE E LE LEGGI VIGENTI DEVONO ESSERE RISPETTATE DURANTE L'INSTALLAZIONE E L'IMPIEGO DI TALI APPARECCHIATURE.

QUALSIASI INTERVENTO DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE, REGOLAZIONE E RIPARAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI QUALIFICATI.

IL BUON FUNZIONAMENTO E LA DURATA DELLA MACCHINA DIPENDONO DA UNA CORRETTA MANUTENZIONE PREVENTIVA ESEGUITA OGNI 4 MESI DA TECNICI QUALIFICATI.

Il manuale è da considerarsi come parte della macchina ed in quanto tale deve essere conservato, per tutta la durata dell'apparecchio.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- uso improprio della macchina;
- Installazione non corretta, non eseguita secondo le procedure qui contenute;
- difetti di alimentazione;
- gravi carenze nella manutenzione prevista;
- modifiche od interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle istruzioni.

ASSISTENZA TECNICA

Per ottenere assistenza tecnica, contattare un rivenditore autorizzato, fornendo i dati di identificazione, rilevabili dalla targhetta di immatricolazione.

ANALISI DEI RISCHI

Elenco dei pericoli:

- Parti elettriche
- Parti taglienti
- Movimentazione della macchina
- Ventilatori in movimento
- Gas infiammabile
- Gas refrigerante
- Flussi d'aria
- Acqua non potabile
- Contaminazione degli alimenti
- Tubi gas non accessibili
- Tubi gas accessibili
- Lampade non applicabile
- Ambienti freddi
- Pavimento e pedana scivolosi non applicabile
- Parti in vetro o plexy
- Copertura in plexy in movimento non applicabile

Avvertenze attinenti al pericolo delle parti elettriche: Rischio di scosse elettriche, ustioni, e incendio:

- L'accesso alle parti elettriche deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.
- Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati.
- Non operare sulla macchina a piedi nudi.
- Non inserire le dita o oggetti attraverso le griglie o prese d'aria.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Non lavare la macchina con getti d'acqua.
- Durante gli interventi di manutenzione o pulizia scollegare la macchina dalla linea elettrica.
- In caso di allagamento della macchina con acqua, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di utilizzare ancora l'apparecchio.
- In caso di inutilizzo della macchina, scollegare il cavo di alimentazione.

Avvertenze attinenti ai pericoli generici. Rischio di infortunio:

- Presenza di parti taglienti. Per operazioni sulla macchina usare adeguati guanti protettivi.
- La movimentazione della macchina deve essere eseguita in sicurezza con mezzi ed attenzioni tali da evitare danni a persone e cose.
- Presenza di ventilatori in movimento. Non rimuovere le griglie di protezione.
- Leggere nella targa di identificazione della macchina il tipo di gas refrigerante, potrebbe essere gas infiammabile.
- In caso di perdite di gas infiammabile dal circuito frigorifero della macchina, scollegare il cavo di alimentazione, aprire le finestre per ventilare il locale e contattare subito l'assistenza tecnica.
- In caso di perdite del gas refrigerante, non toccare o inalare il gas fuoriuscito.
- Dopo l'installazione o la riparazione della macchina, verificare sempre che non vi siano perdite di gas refrigerante.
- Presenza di flussi d'aria. Non esporre direttamente le persone al flusso di aria fredda o calda.
- Non bloccare l'ingresso o l'uscita dei flussi d'aria.
- Presenza di acqua non potabile. Non bere l'acqua fuoriuscita dalla macchina.
- Per evitare la contaminazione degli alimenti, quest'ultimi non devono venire a contatto diretto con la macchina ma posti in adeguati contenitori.
- Presenza di tubi gas con alte o basse temperature. Prima di toccare i tubi accertarsi della loro temperatura. Utilizzare adeguati guanti protettivi.
- Presenza di lampade. Prima di toccare le lampade o parti vicine ad esse, accertarsi che le superfici non siano calde. Usare adeguati guanti protettivi
- Presenza di ambienti freddi. Nel caso in cui una persona entri nella macchina, accertarsi che la porta rimanga sempre aperta.
- Pavimento e pedana possono essere scivolosi. Tenere sempre puliti e asciutti il pavimento e la pedana della macchina. Usare scarpe con suola in gomma.
- Presenza di parti in vetro o plexy. Non colpire violentemente le parti in vetro o plexy.
- Non appoggiare alcunché sopra le parti in vetro o in plexy.
- Durante l'ascesa o discesa della copertura in plexy non ostacolare il movimento.
- Non conservare, utilizzare o avvicinare gas infiammabili o combustibili in prossimità della macchina.
- In caso di rumore, odori o fumo anomali provenienti dalla macchina, scollegare il cavo di alimentazione.
- Non installare la macchina in luoghi esposti direttamente all'aria di mare carica di sale.

IDENTIFICAZIONE MARCATURA

MOD.	
CODICE CODE	MATR. S/N
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING	
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR

Per una corretta consultazione di questo manuale identificate il modello in Vs. possesso tramite le indicazioni riportate sulla targhetta.

La macchina è identificata dai seguenti parametri:

Matricola

Dati tecnici

Anno di fabbricazione

L'installazione e l'uso della macchina devono rispettare i dati di targa e le indicazioni sulle schede tecniche.

Figura 1 – Esempio di targa d'identificazione applicata alla macchina.

USO PREVISTO

Gli armadi e i tavoli refrigerati, sono macchine necessarie per la conservazione dei prodotti alimentari.

Scopo di queste macchine è di mantenere la temperatura degli alimenti.

Gli armadi e i tavoli sono previsti per mantenere temperature positive (TN) circa +2°C per gli alimenti freschi, oppure temperature negative (BT) circa -20°C per gli alimenti surgelati.

Tutti i prodotti alimentari inseriti all'interno di armadi o tavoli devono rispettare le temperature sopra indicate raggiunte tramite abbattitori o surgelatori rapidi di temperatura.

Di conseguenza l'alimento dopo essere stato preparato dovrà essere trasferito in appositi abbattitori o surgelatori rapidi di temperatura e successivamente inserito negli armadi o nei tavoli refrigerati.

Le vetrine vino invece sono macchine per l'esposizione dei vini in bottiglia. Previste per mantenere la temperatura del vano refrigerato tra +6°C e +12°C oppure tra +6°C e +22°C a seconda dei modelli.

Per le versioni con porta vetro, macchine progettate per la sola esposizione dei prodotti, le condizioni ambientali da mantenere sono con un massimo del 55 / 65 % Hr e una temperatura compresa tra i 30 e i 25°C.

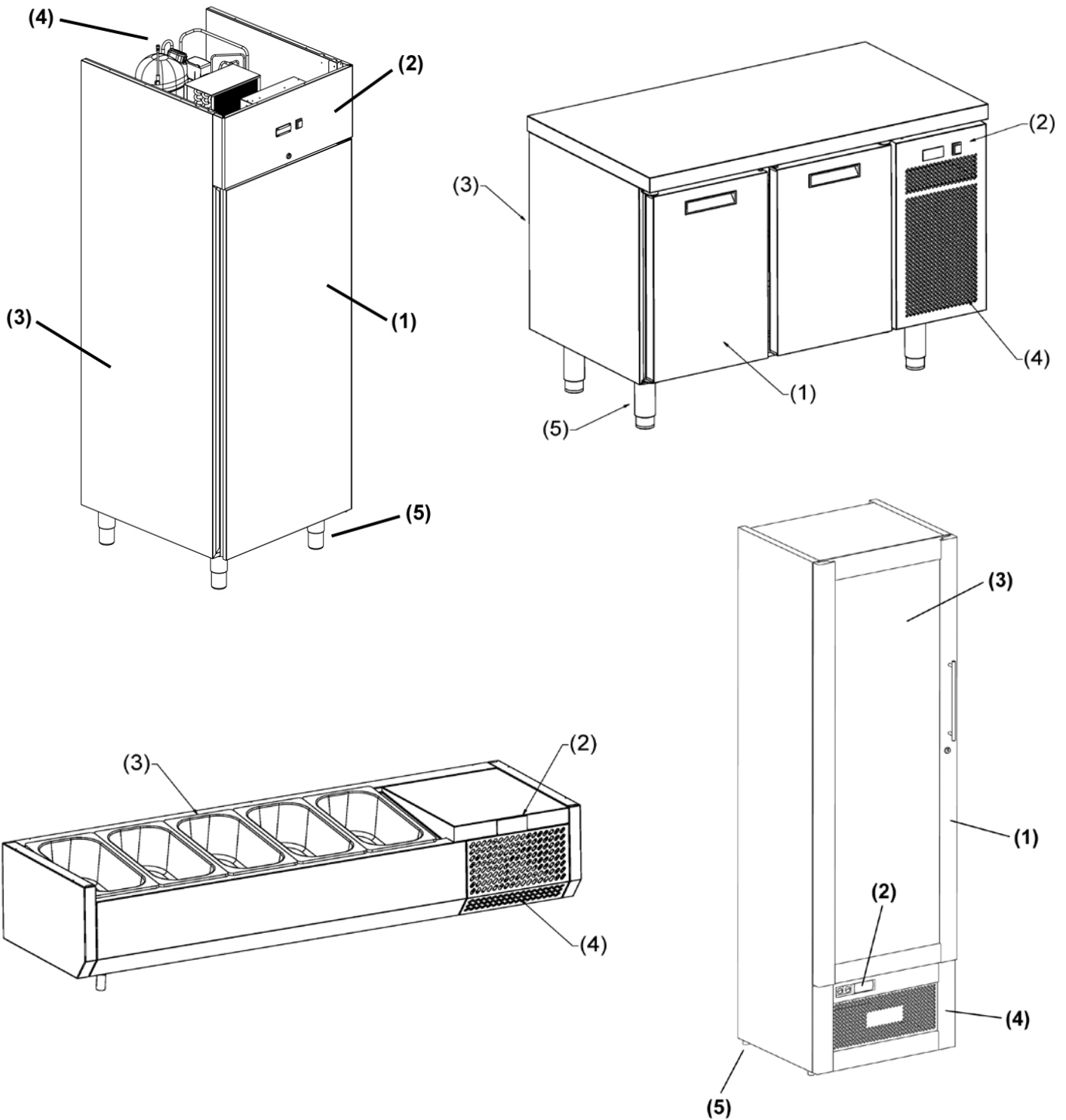
Per i tavoli a temperatura negativa con optional a cassetto è tassativo che tutti i prodotti siano inseriti già congelati, rischio blocco cassetto e deperimento di tutto il prodotto inserito.

Le vaschette refrigerate sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. Tali macchine non sono dei conservatori frigoriferi ma hanno come unica funzione, il mantenimento della temperatura di esposizione pari a circa +4°C, la durata dell'esposizione dipende esclusivamente dall'utilizzo della macchina.

In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



(1) PORTA

(2) PANNELLO COMANDI

(3) VANO REFRIGERATO

(4) VANO MOTORE

(5) PIEDINI / RUOTE

DISIMBALLO

Prima di togliere l'imballo verificare che sia integro, contestando e scrivendo sulla bolla di consegna dello spedizioniere eventuali danni riscontrati. Dopo aver eliminato l'imballo assicurarsi che l'apparecchio sia integro; nel caso in cui sia danneggiato, avvertire tempestivamente il rivenditore via fax o raccomandata R.R. e se i danni sono tali da pregiudicare la sicurezza della macchina, non procedere con l'installazione fino all'intervento di un tecnico qualificato. Gli elementi di imballaggio (sacchetti in plastica, cartoni, chiodi etc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini ed animali domestici in quanto fonte potenziale di pericolo.

POSIZIONAMENTO

Per una buona installazione è necessario verificare che nella zona di installazione non si vada ad ostruire le prese d'aria necessarie al corretto funzionamento della macchina o dei locali. La macchina deve essere installata e livellata in modo da garantirne la stabilità; ogni altra diversa soluzione di installazione deve essere concordata ed approvata dal costruttore. Nel caso il mobile sia fornito su ruote, posizionarlo in una zona piana e bloccarle prima di alimentare l'apparecchiatura.

CONNESSIONE ELETTRICA

L'APPARECCHIO VIENE FORNITO SENZA SPINA DA COLLEGARE ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE.

IL PRODUTTORE SI RITIENE SOLLEVATO DA QUALSIASI RIVALSA IN CASO DI COLLEGAMENTO ESEGUITO DALL'UTILIZZATORE O DA PERSONALE NON QUALIFICATO

- Verificare l'integrità del cavo di alimentazione, nel caso sia danneggiato farlo sostituire da personale qualificato.
- L'alimentazione elettrica deve essere compatibile con le indicazioni riportate sullo schermo elettrico della macchina.
- Deve essere disponibile, per il collegamento, un interruttore generale di tipo onnipolare che interrompa tutti i contatti incluso il neutro, con distanza tra i contatti aperti di almeno 3 mm, con scatto magnetotermico di sicurezza ed accoppiato da fusibili, da dimensionare o tarare in conformità alla potenza indicata sulla targa macchina.
- L'interruttore generale deve trovarsi sulla linea elettrica vicino all'installazione e deve servire esclusivamente un'apparecchiatura alla volta.
- Deve essere già presente un efficiente impianto di MESSA A TERRA a cui collegare la macchina.
- Sono da escludersi adattatori, prese multiple, cavi di sezione non adeguata o con giunzioni di prolunga non conformi alle specifiche richieste delle norme vigenti.
- Per dettagli sul funzionamento elettrico consultare lo schema elettrico allegato della macchina.
- Il cavo di alimentazione non può essere messo in trazione o schiacciato durante il normale funzionamento o la manutenzione ordinaria.

INDICAZIONI DI UTILIZZO

Lo sbrinamento della macchina segue un ciclo completamente automatico.
Le prestazioni di armadi e tavoli sono garantite considerando al massimo 6 aperture porta ogni ora.
Non appoggiare i prodotti alimentari a ridosso delle pareti interne della macchina per evitare di fermare o modificare in modo errato il flusso d'aria.
Non ostruire le prese d'aria dei ventilatori.
Carico massimo per ogni ripiano: 20 Kg.
Carico massimo per ogni ripiano con griglie rinforzate: 35 Kg.
Per la classe climatica 5 le prove di conformità alla EN 60335-2-89 (capitoli 10,11,13) vengono effettuate ad una temperatura ambiente di 43°C ±2°C.
Nel caso di armadi con doppia centralina devono sempre essere accesi entrambi i moduli refrigerati.
La macchina non è una apparecchiatura da incasso.
Non utilizzare apparecchiature elettriche all'interno del vano refrigerato.
Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.
Le macchine con porte di vetro sono destinate principalmente all'esposizione e alla vendita di alimenti.

PULIZIA

PULIZIA DEL MODULO ESTERNO

Deve essere eseguita con un panno umido con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

PULIZIA DEL VANO INTERNO

Togliere le teglie, le griglie e le guide che si possono pulire come il vano interno, con un panno umido con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

PULIZIA DEL CONDENSATORE (MANUTENZIONE)

Per un corretto funzionamento della macchina è necessario che il condensatore sia mantenuto pulito per permettere la libera circolazione dell'aria. Questa operazione è da farsi ogni 90 giorni al massimo. Si deve compiere con pennello a setole morbide in modo da rimuovere tutta la polvere e la lanugine che si deposita sulle alette del condensatore stesso. Oppure è preferibile utilizzare un'aspirapolvere per evitare di disperdere nell'ambiente la polvere rimossa. Nel caso siano presenti dei depositi untuosi, si consiglia di eliminarli usando un pennello imbevuto d'alcool.

RICICLAGGIO

Materiali impiegati nella costruzione dell'apparecchio:

- Acciaio inox: costruzione del mobile
- Parti in materiale plastico
- Gas frigorifero: nel circuito frigorifero
- Olio compressore: nel circuito frigorifero
- Rame: impianto elettrico e circuito frigorifero.



IT0802000000615

Informazioni agli utenti per il corretto trattamento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) in riferimento alla Direttiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 08 Giugno 2011, alle relative normative nazionali di attuazione e loro successive modifiche, Vi informiamo che:

- Sussiste l'obbligo di non smaltire i RAEE come rifiuti urbani e di effettuare, per detti rifiuti, una raccolta separata;
- Per lo smaltimento vanno utilizzati i sistemi di raccolta pubblici o privati previsti dalle leggi locali. E' inoltre possibile riconsegnare al distributore l'apparecchiatura a fine vita in caso di acquisto di una nuova;
- Questa apparecchiatura può contenere sostanze pericolose: un uso improprio o uno smaltimento non corretto potrebbe avere effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente;
- Il simbolo (contenitore di spazzatura su ruote barrato) riportato sul prodotto e a fianco indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata;
- In caso di smaltimento abusivo dei rifiuti elettrici ed elettronici sono previste sanzioni stabilite dalle vigenti normative locali in materia di smaltimento.

IT

**Manuale di istruzione
Armadi, tavoli, vaschette refrigerate e vetrine vino**

EN

**Instruction manual
Upright cabinet, counters, pan coolers & wine display**

✓

FR

**Manuel d'instructions
Armoires, tables, bacs refrigerées et caves a vin**

DE

**Wartungshandbuch
Kuhlschranke, Kühltische, Behälterkühler & Weinschranke**

NL

**Handleiding met instructies
Koelkasten, Koeltafels, Gekoeldebakken & Wijnkasten**

ES

**Manual de instrucciones
Armarios, mesas, cubetas refrigeradas y vitrinas de vino**

RU

**Руководство по эксплуатации
Холодильные шкафы, столы, охлаждаемый контейнер
и винные витрины**

75970166-14

INDEX

GENERAL INFORMATION	3
AFTER-SALES ASSISTANCE	3
RISK ANALYSIS	4
IDENTIFICATION – MARKINGS.....	5
DECLARED USE	5
IDENTIFICATION OF THE PARTS	6
UNPACKING	7
POSITIONING	7
ELECTRICAL CONNECTIONS.....	7
USE INDICATIONS	8
CLEANING.....	9
RECYCLING.....	9

GENERAL INFORMATION

The warnings contained in the documentation supply important indications regarding the safety of the installation, use and maintenance of the appliance. In order to always obtain maximum safety, hygiene and functionality keep all of the documentation carefully near the appliance and give it to technicians and operators that must use it.

The choice of materials and construction of the products are in compliance with CE safety directives. Moreover, a 100% inspection of every machine guarantees the quality of this equipment.

- Compliance with the recommendations contained in this manual is essential for the safety of the installation and the user.
- The manufacturer, the dealers and authorised after-sales centres are available for clarifications regarding any doubts regarding the use and installation of the appliance.
- The manufacturer reserves the right to make modifications without forewarning in order to make improvements he believes necessary.

FAILURE TO COMPLY WITH THE INDICATIONS SUPPLIED CAN JEOPARDISE THE SAFETY OF THE APPLIANCE AND MAKE THE WARRANTY VOID IMMEDIATELY.

ELECTRICAL APPLIANCES CAN BE DANGEROUS FOR HEALTH. STANDARDS AND LAWS IN FORCE MUST BE COMPLIED WITH DURING INSTALLATION AND USE OF THIS EQUIPMENT.

ONLY QUALIFIED TECHNICIANS ARE PERMITTED TO CARRY OUT INSTALLATION, MAINTENANCE, ADJUSTMENTS AND REPAIRS.

PROPER FUNCTIONING AND DURATION OF THE MACHINE DEPENDS ON CORRECT PREVENTIVE MAINTENANCE PERFORMED EVERY 4 MONTHS.

The manual must be considered part of the machine and therefore must be kept for the whole life of the appliance. The manufacturer regards himself released from liability in the following cases:

- improper use of the machine;
- incorrect installation, not carried out according to the procedures contained herein;
- incorrect power supply;
- serious lack of foreseen maintenance;
- unauthorised changes or interventions;
- use of non-original spare parts or spare parts not specifically intended for this model;
- partial or total lack of compliance with the instructions.

AFTER-SALES ASSISTANCE

To request after-sales assistance, contact our authorised dealer, providing all identification data which can be obtained from the identification plate.

RISK ANALYSIS

List of hazards:

- Electrical parts
- Sharp parts
- Machine handling
- Fans in motion
- Inflammable gas
- Refrigerant gas
- Airflows
- Non-drinkable water
- Contamination of food
- Non-accessible gas pipes
- Accessible gas pipes
- Lamps not applicable
- Cold environments
- Slippery floor and footboard not applicable
- Glass or Plexiglas parts
- Plexiglas cover in motion not applicable

Warning related to hazard of electrical parts: Risk of electric shock, burning, and fire:

- Access to electrical parts must be entrusted exclusively to qualified technicians.
- Do not touch the machine with wet hands or feet.
- Do not operate the machine in bare feet.
- Do not insert your fingers or objects through the gratings or air vents.
- Do not pull the power cable.
- Do not wash the machine with water jets.
- Disconnect the machine from the electrical line during maintenance or cleaning.
- If the machine is flooded with water, contact an authorised assistance centre to repair it before using the appliance once again.
- If the machine is not used, pull out the plug.

Warnings related to general hazards. Risk of injury:

- Presence of sharp parts. Use suitable protective gloves for operations on the machine.
 - The machine must be handled with care with appropriate means and attention to avoid harm to persons or objects.
 - Presence of fans in motion. Do not remove the protective gratings.
 - From the machine's identification label, read the type of refrigerant gas, it may be inflammable gas.
 - If flammable gas leaks from the refrigerant circuit of the machine, disconnect the cable from the power supply, open the windows to ventilate the room and contact technical assistance immediately.
 - If refrigerant gas should leak, do not touch or inhale it.
 - After installation or repairs on the machine, always check to make sure there is no refrigerant gas leakage.
 - Presence of airflows. Do not expose persons directly to cold or hot airflows.
 - Do not block the entrance or exit of airflows.
- Presence of non-drinkable water. Do not drink water leaking from the machine.
- To avoid contamination of food, it must not come into direct contact with the machine but must be placed in appropriate containers.
 - Presence of gas pipes with high or low temperature. Before touching the pipes make sure of their temperature. Use suitable protective gloves.
 - Presence of lamps. Before touching the lamps or parts close to them, make sure they are not hot. Use suitable protective gloves
 - Presence of cold environments. If someone enters the machine, always make sure the door remains open.
 - The floor and footboard may be slippery. Always keep the floor and footboard clean and dry. Wear shoes with rubber soles.
 - Presence of glass or Plexiglas parts. -Do not strike the glass or Plexiglas parts violently.
 - Do not place anything on top of the glass or Plexiglas parts.
 - Do not obstruct the movement of the Plexiglas cover when it opens or closes.
 - Do not keep, use or bring flammable gas or fuel near the machine.
 - In case of abnormal noise, smells or smoke coming from the machine, pull out the plug.
 - Do not install the machine where it is directly exposed to wind full of salt from the sea.

IDENTIFICATION – MARKINGS

MOD.		MATR. S/N	
CODICE CODE		
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING			
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY	
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS		Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS		
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR * * * * *		

For correct use of this manual, identify the model via the specifications on the identification plate.

The unit is identified by the following parameters:

- Serial no.
- Technical data
- Year of manufacture

The installation and use of the equipment must comply plate data and information on data sheets.

Figure 1 – Example of identification plate affixed to unit.

DECLARED USE

Refrigerated cabinets and tables are necessary machines for the preservation of food products.

The purpose of these machines is to maintain the temperature of the food.

The cabinets and tables are intended to maintain a positive temperatures (TN) of about +2°C for fresh foods, or negative temperatures (BT) of about -20°C for frozen foods.

All the food products placed in the cabinets or on the tables must respect the temperatures indicated above, reached by means of blast chillers or shock freezers.

Consequently, after having been prepared, the food must be transferred into special blast chillers or shock freezers and then placed in the refrigerated cabinets or on the tables.

The wine display instead are machines for showing wine bottles. Projected to maintain the temperature of the refrigerated between +6°C to +12°C or between +6°C and +22°C depending on the model.

For versions with glass door, the machineries are designed only for the display of the products, the environmental conditions are to be maintained with a relative humidity maximum of 55/65% and a temperature ranging between 30°C and 25°C.

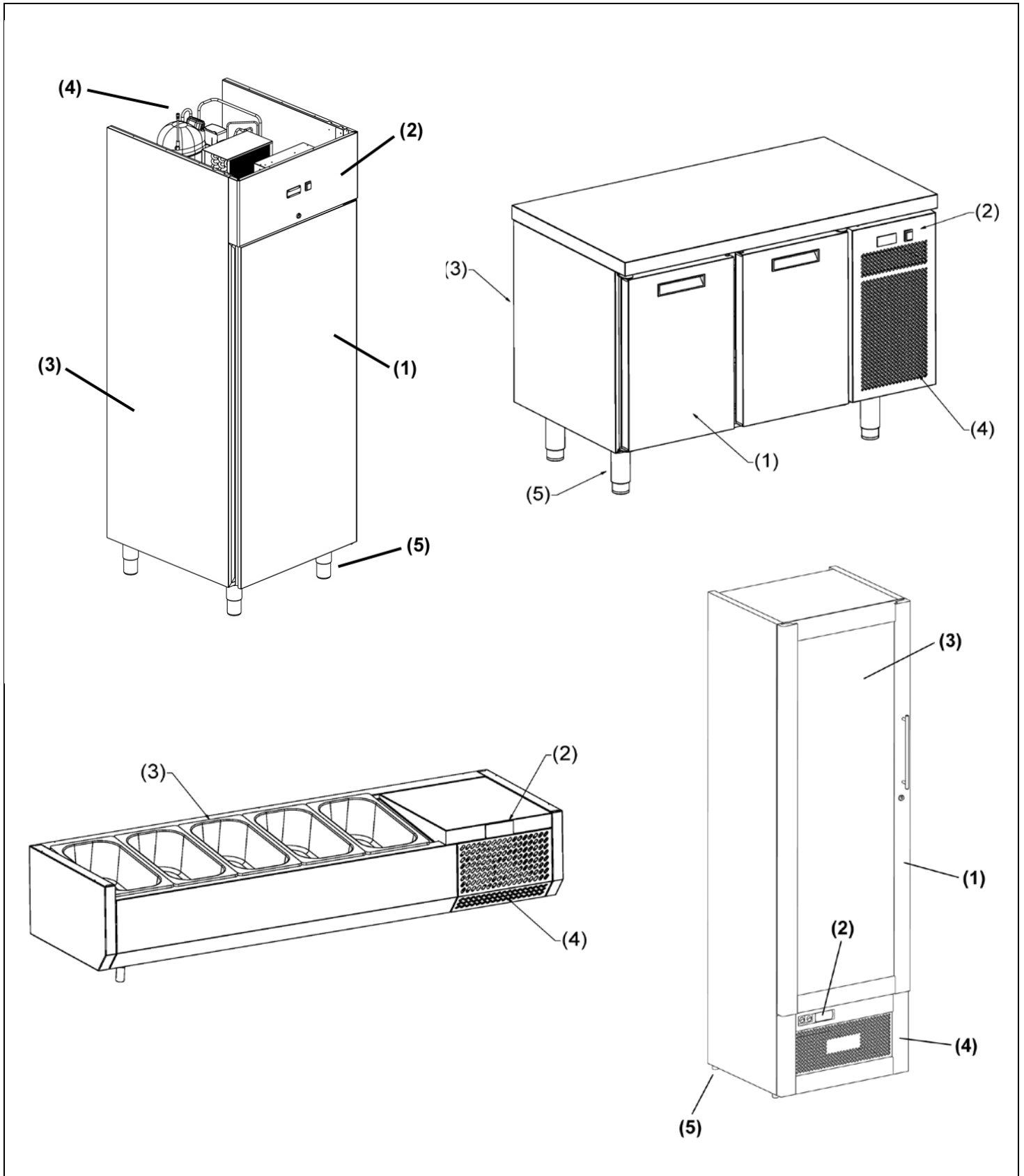
For the negative temperatures counters with optional drawers it is imperative that all products are placed in already frozen, otherwise there is a risk of blocking the drawers and wasting of any stored product.

The pan coolers are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. These machines are not refrigerant conservers. Their sole function is to maintain the exposition temperature at about +4°C. The duration of exposition depends exclusively on the use of the machine.

In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

IDENTIFICATION OF THE PARTS



(1) DOOR	(4) MOTOR COMPARTMENT
(2) CONTROL PANEL	(5) FEET / WHEELS
(3) REFRIGERATED COMPARTMENT	

UNPACKING

Check that the packaging is integral before removing it, contesting and writing any damage detected on the delivery note. After having removed the packaging make sure that the appliance is integral; if it is damaged, inform the dealer immediately via fax or registered letter with receipt of acceptance and if damage is such to jeopardise machine safety do not install it until a qualified technician has intervened. The packaging (plastic bags, boxes, nails etc.) must not be left within reach of children and pets as it is a potential danger.

POSITIONING

For correct installation, check that in the area of installation the air inlets are not obstructed, which are necessary for correct functioning of the machine. The machine must be installed and levelled to guarantee stability; any other different solution for installation must be agreed and approved by the manufacturer. If the cabinet has wheels, position it in a flat area and block them before powering the appliance.

ELECTRICAL CONNECTIONS

THE APPLAINECE IS SUPPLIED WITHOUT A PLUG TO CONNECT TO THE POWER SUPPLY LINE.

THE PRODUCER IS RELIEVED FROM ANY RECOURSE IF THE CONNECTIONS ARE PERFORMED BY THE USER OR UNQUALIFIED STAFF.

- Check integrity of the power supply cable. If it is damaged, have it replaced by qualified staff
- The electric power supply must be compatible with the indications given on the electric diagram.
- A master switch must be available for the connection it must be omnipolar, which interrupts all contacts excluding the neutral, with distance between open contacts of at least 3 mm, with magnet circuit breaker trip or coupled to fuses, to be dimensioned or calibrated in compliance with the power indicated on the machine plate.
- The master switch must be on the electric line near to the installation and must only serve one appliance at a time
- An efficient EARTH plant must already be present, to which the machine must be connected
- Adapters, multiple sockets, cables with inadequate section or extension joints that are not in compliance with specific requests of the standards in force must be excluded
- For details regarding electrical functioning, consult the diagram attached to the manual or positioned on the back of the machine
- The power supply cable cannot be pulled or crushed during normal functioning or routine maintenance.

USE INDICATIONS

The defrosting of the machine follows a completely automatic cycle.
The machine performance is guaranteed considering that the door is opened maximum 6 times in each hour,
Do not place food products against the inside walls of the machine to avoid stopping or incorrectly altering the flow of air.
Do not block the air intakes of the fans.
Maximum load for each shelf: 20 Kg.
Maximum load for each reinforced shelf: 35 Kg.
For the 5th climate class, the compliance tests EN 60335-2-89 (chapter 10,11,13) are performed at an ambient temperature of 43°C ±2°C.
In the case of cabinets with a double control unit, both refrigerating modules must always be turned on.
The machine can not be placed in a cabinet.
Do not use electrical appliances inside the refrigerated compartment.
Do not store explosives, such as pressurized containers with flammable propellant, in this appliance.
Machines with glass doors are designed primarily for the display and sale of food.

CLEANING

CLEANING THE OUTSIDE COMPARTMENT

Use a cloth moistened with a solution of water and bicarbonate or other neutral detergent, dry using a soft cloth.

CLEANING THE INSIDE COMPARTMENT

Remove the trays, the racks and the runners that can be cleaned, like the inside compartment, using a cloth moistened with a solution of water and bicarbonate or other neutral detergents, dry using a soft cloth

CLEANING THE CONDENSATOR (MAINTENANCE)

For correct functioning of the machine the condenser must be kept clean in order to allow free circulation of the air. This operation must be carried out every 90 days at most. A soft brush must be used in a way to remove all of the dust and fluff that deposits on the fins of the condenser itself. It is preferable to use a suction device to prevent the dust removed from being dispersed into the environment. If greasy deposits are present, eliminate them using a brush soaked in alcohol.

RECYCLING

Materials used for manufacturing the appliance:

- Stainless steel: cabinet construction
- Plastic parts
- Refrigerant gas: in the refrigerator circuit
- Compressor oil: in the refrigerator circuit
- Copper: electrical system and refrigerator circuit.



IT08020000000615

Information for users regarding the correct handling of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

With reference to Directive 2011/65/EC of the European Parliament and of the Council of 8th June 2011, with national legislation and their further modifications, we wish to inform you that:

- WEEE may not be disposed of as urban waste, but require separate collection;
- It must be disposed of using public or private collection systems as required by law. It will also be possible to return the equipment to the distributor at the end of its life, in the case of a new purchase;
- This equipment may contain hazardous substances: improper use or incorrect disposal could harm human health and the environment;
- The symbol (barred, wheeled waste bin) shown on the product, and at the side, indicates that the equipment was placed on the market after 13 August 2005 and must be the object of separate collection;
- Local disposal regulations provide for sanctions in the case of the illegal disposal of waste electrical and electronic waste.

IT

**Manuale di istruzione
Armadi, tavoli, vaschette refrigerate e vetrine vino**

EN

**Instruction manual
Upright cabinet, counters, pan coolers & wine display**

FR

**Manuel d'instructions
Armoires, tables, bacs refrigeres et caves a vin**

✓

DE

**Wartungshandbuch
Kuhlschranke, Kühltische, Behälterkühler & Weinschranke**

NL

**Handleiding met instructies
Koelkasten, Koeltafels, Gekoeldebakken & Wijnkasten**

ES

**Manual de instrucciones
Armarios, mesas, cubetas refrigeradas y vitrinas de vino**

RU

**Руководство по эксплуатации
Холодильные шкафы, столы, охлаждаемый контейнер
и винные витрины**

75970166-14

TABLE DES MATIERES

INFORMATION GENERALES.....	3
ASSISTENCE TECHNIQUE	3
ANALYSE DES RISQUES	4
IDENTIFICATION MARQUAGE	5
UTILISATION PREVUE	5
IDENTIFICATION DES ELEMENTS	6
DÉSEMBLLAGE	7
POSITIONNEMENT	7
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	7
UTILISATION.....	8
NETTOYAGE.....	9
RECYCLAGE.....	9

INFORMATIONS GENERALES

Les avertissements contenus dans la documentation fournissent d'importantes indications sur la sécurité de l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'appareil.

Pour toujours obtenir la plus grande sécurité, hygiène et fonctionnalité, nous conseillons de conserver soigneusement toute la documentation à proximité de l'appareil et de la remettre aux techniciens et aux opérateurs chargés de l'utilisation.

Le choix des matériaux et la fabrication des produits sont conformes aux directives de sécurité CE, de plus un test réalisé sur la totalité des machines garantit la qualité de cet appareil.

- L'observation des recommandations contenues dans ce manuel est essentielle pour la sécurité de l'installation et de l'utilisateur.

- Le fabricant, le revendeur et les centres d'assistance autorisés sont à disposition pour éclaircir tout doute sur l'utilisation et l'installation de l'appareil.

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis dans le but d'améliorer les points qu'il jugera nécessaires.

LE FAIT DE NE PAS RESPECTER LES INDICATIONS FOURNIES PEUT COMPROMETTRE LA SECURITE DE L'APPAREIL ET PROVOQUER LA PERTE DE VALIDITE IMMEDIATE DE LA GARANTIE.

LES APPAREILS ÉLECTRIQUES PEUVENT S'AVÉRER DANGEREUX POUR LA SANTÉ. RESPECTER LES NORMES ET LES LOIS EN VIGUEUR DURANT L'INSTALLATION ET L'EMPLOI DE CES APPAREILS.

TOUTE OPÉRATION D'INSTALLATION, ENTRETIEN, RÉGLAGE ET RÉPARATION EST RÉSERVÉE EXCLUSIVEMENT À DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.

LE BON FONCTIONNEMENT ET LA DURÉE DE LA MACHINE DÉPENDENT DE SON ENTRETIEN CORRECT ÉFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT TOUS LES 4 MOIS.

Ce manuel fait partie intégrante de la machine et doit donc être conservé toute la durée de vie de l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants :

- usage impropre de la machine ;
- installation non effectuée correctement ou non effectuée selon les procédures citées dans ce manuel ;
- défauts d'alimentation ;
- manque d'entretien ;
- modifications ou interventions non autorisées ;
- utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques au modèle ;
- non-observation partielle ou totale des instructions.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour obtenir l'assistance technique, il faut contacter un revendeur autorisé en spécifiant les données d'identification.

ANALYSE DES RISQUES

Liste des dangers :

- Pièces électriques
- Pièces coupantes
- Manutention de la machine
- Ventilateurs en mouvement
- Gaz inflammable
- Gaz réfrigérant
- Flux d'air
- Eau non-potable
- Contamination des aliments
- Tuyaux de gaz non accessibles
- Tuyaux de gaz accessibles
- Lampes non applicable
- Milieux froids
- Sol et plateforme glissants non applicable
- Pièces en verre ou plexiglas
- Couverture en plexiglas en mouvement non applicable

Mises en garde sur le danger des pièces électriques : Risque d'électrocution, brûlures et incendie :

- L'accès aux pièces électriques doit être autorisé exclusivement à des techniciens qualifiés.
- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas travailler pieds nus sur la machine.
- Ne pas mettre ses doigts ou des objets à travers les grilles ou les prises d'air.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation.
- Ne pas laver la machine avec des jets d'eau.
- Débrancher la machine de la ligne électrique pour les interventions d'entretien ou de nettoyage.
- En cas d'inondation de la machine avec de l'eau, s'adresser à un centre d'assistance agréé pour la réparer, avant de l'utiliser encore.
- En cas de non-utilisation de la machine, débrancher le câble d'alimentation.

Mises en garde sur les dangers d'ordre général. Risque d'accident :

- Présence de pièces coupantes. Porter des gants de protection appropriés pour les opérations sur la machine.
- La manutention de la machine doit être effectuée en condition de sécurité avec des outils et l'attention adaptés afin d'éviter les dommages aux personnes et aux biens.
- Présence de ventilateurs en mouvement. Ne pas retirer les grilles de protection.
- Lire le type de gaz réfrigérant sur la plaque d'identification de la machine, il pourrait s'agir de gaz inflammable.
- En cas de fuites de gaz inflammable du circuit frigorifique de la machine, débrancher le câble d'alimentation, ouvrir les fenêtres pour aérer le local et contacter immédiatement l'assistance technique.
- En cas de fuites de gaz réfrigérant, ne pas toucher ou inhaler le gaz sorti.
- Après l'installation ou la réparation de la machine, toujours vérifier l'absence de fuites de gaz réfrigérant.
- Présence de flux d'air. Ne pas exposer directement les personnes au flux d'air froid ou chaud.
- Ne pas bloquer l'entrée ou la sortie des flux d'air.
- Présence de eau non potable. Ne pas boire l'eau qui est sortie de la machine.
- Pour éviter toute contamination des aliments, ces derniers ne doivent pas entrer en contact direct avec la machine mais être placés dans des récipients appropriés.
- Présence de tuyaux de gaz à haute ou basse température. Vérifier la température des tuyaux avant de les toucher. Porter des gants de protection appropriés.
- Présence de lampes. Vérifier que les surfaces ne sont pas chaudes avant de toucher des lampes ou des parties proches. Porter des gants de protection.
- Présence de milieux froids. Si une personne entre dans la machine, s'assurer que la porte reste toujours ouverte.
- Le sol et la plateforme peuvent être glissants. Garder le sol et la plateforme de la machine toujours propres et secs. Porter des chaussures avec la semelle en caoutchouc.
- Présence de pièces en verre ou plexiglas. Ne pas heurter violemment les pièces en verre ou en plexiglas.
- Ne pas déposer quoi que ce soit sur les pièces en verre ou en plexiglas.
- Pendant la montée ou la descente de la couverture en plexiglas, ne pas gêner le mouvement.
- Ne pas conserver, utiliser ou approcher des gaz inflammables ou combustibles à proximité de la machine.
- En cas de bruit, d'odeurs ou de fumée anormale en provenance de la machine, débrancher le câble d'alimentation.
- Ne pas installer la machine dans des endroits exposés directement à l'air de mer chargé de sel.

IDENTIFICATION MARQUAGE

MOD.	
CODICE CODE	MATR. S/N
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING	
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR

Pour pouvoir consulter correctement ce manuel, identifier le modèle en votre possession grâce aux indications qui se trouvent sur la plaquette d'identification. Les paramètres suivants permettent d'identifier le meuble:

Série
Données techniques
Année de fabrication

L'installation et l'utilisation de l'équipement doit être conforme la plaque signalétique et l'information sur les feuilles de données.

Figure 1 - Exemple de plaquette d'identification appliquée sur le machine

UTILISATION PREVUE

Les armoires et les comptoirs réfrigérés sont des machines nécessaires à la conservation des aliments. Ces machines servent à conserver la température des aliments.

Les armoires et les comptoirs sont prévus pour maintenir des températures positives (TN) d'environ +2°C pour les aliments frais, ou bien des températures négatives (BT) d'environ -20°C pour les aliments surgelés.

Tous les produits alimentaires qui se trouvent à l'intérieur des armoires ou des comptoirs doivent respecter les températures indiquées ci-dessus qui ont été atteintes grâce à des abatteurs de température ou congélateurs rapides. Après avoir été préparé, l'aliment devra être transféré dans des abatteurs de température ou congélateurs rapides prévus à cet effet pour être placé ensuite dans les armoires ou comptoirs réfrigérés.

Les caves a vin sont des machines pour l'affichage des bouteilles de vin. Prévues pour maintenir la température du réfrigérateur entre +6°C à +12°C ou entre +6°C et +22°C selon le modèle.

Pour les versions avec porte en verre, les machines sont conçues uniquement pour l'affichage des produits, les conditions environnementales doivent être maintenues avec une humidité relative maximale de 55/65% et à des températures comprises entre 30°C et 25°C.

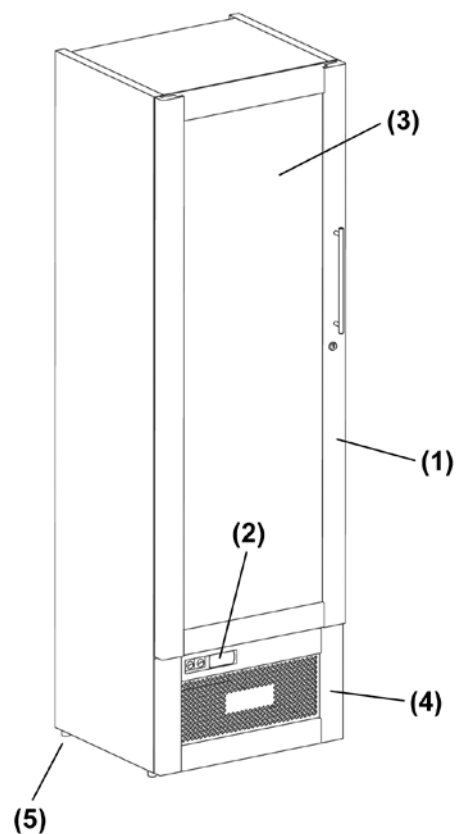
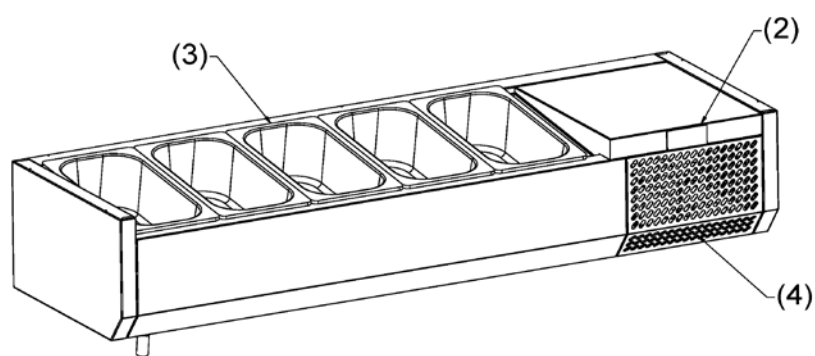
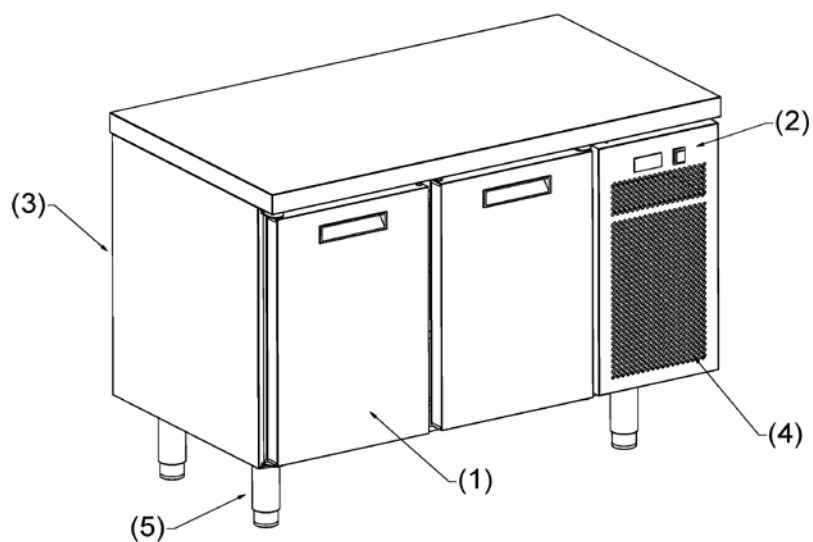
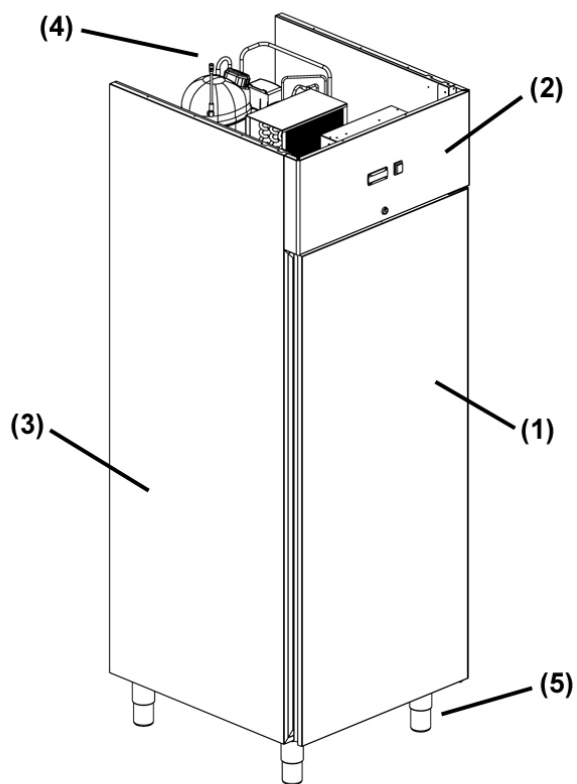
Pour les compteurs avec température négative et avec tiroirs optionnels, il est impératif que tous les produits sont déjà placés en congelé, sinon il y a un risque de blocage des tiroirs et le gaspillage de tout produit stocké.

Les bacs refrigerées sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Ces machines ne sont pas des conservateurs frigorifiques mais elles servent uniquement à maintenir la température d'exposition à environ +4°C, la durée de l'exposition dépend exclusivement de l'utilisation de la machine.

Le fonctionnement de la machine ne doit ce pendant pas dépasser 4 heures continues.

Lorsque l'exposition des aliments est terminée, il faut les retirer de la machine et les conserver dans des frigos.

IDENTIFICATION DES ELEMENTS



(1) PORTE	(4) COMPARTIMENT MOTEUR
(2) PANNEAU DE COMMANDE	(5) PIEDS / ROUES
(3) COMPARTIMENT RÉFRIGÉRÉ	

DÉSEMBALLAGE

Avant de retirer l'emballage, vérifier qu'il soit intact, tout en constatant et écrivant sur le bon de livraison de l'expéditeur tout dommage éventuellement observé. Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit en bon état; s'il était endommagé, avertir en temps utile le revendeur par fax ou lettre recommandée AR et si les dommages sont tels qu'ils nuisent à la sécurité de la machine, ne pas procéder à l'installation jusqu'à l'intervention d'un technicien qualifié. Les éléments d'emballage (sachets en plastique, cartons, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et des animaux domestiques car ils représentent une source potentielle de danger.

POSITIONNEMENT

Pour une bonne installation, il faut vérifier que les prises d'air nécessaires au fonctionnement correcte de la machine ne soient pas obstruées dans la zone d'installation ou les locaux. La machine doit être installée et mise à niveau en garantissant la stabilité; toute autre solution d'installation doit être approuvée par le fabricant. Si le meuble est doté de roues, le placer dans une zone plane et bloquer les roues avant de brancher l'alimentation de l'appareil.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL EST LIVRÉ SANS FICHE À CONNECTER À LA LIGNE D'ALIMENTATION.

LE FABRICANT SE CONSIDÈRE DÉGAGÉ DE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE CONNEXION EFFECTUÉE PAR L'UTILISATEUR OU PAR DU PERSONNEL NON QUALIFIÉ

- Vérifier le bon état du câble d'alimentation, s'il est endommagé, le faire remplacer par du personnel qualifié.
- L'alimentation électrique doit être compatible avec les indications reprises sur la plaquette d'identification.
- La connexion doit être dotée d'un interrupteur général il doit être de type omnipolaire et interrompre tous les contacts y compris le neutre, avec une distance entre les contacts ouverts d'au moins 3 mm, avec déclenchement magnétothermique de sécurité ou accouplé à des fusibles, à dimensionner ou étalonner conformément à la puissance indiquée sur la plaque machine.
- L'interrupteur général doit se trouver sur la ligne électrique près de l'installation et doit servir exclusivement un appareil à la fois.
- Il doit déjà y avoir une installation de MISE A TERRE efficace à laquelle connecter la machine.
- il faut exclure adaptateurs, prises multiples, câbles d'une section inadéquate ou avec des raccords de rallonge non conformes aux spécifications exigées par les normes en vigueur.
- Pour plus de détails sur le fonctionnement électrique, consulter le schéma joint au manuel ou à l'arrière de la machine.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être tiré ou écrasé pendant le fonctionnement normal ou la maintenance ordinaire.

UTILISATION

Le dégivrage de la machine suit un cycle complètement automatique.
Les performances de la machine sont garanties si l'on considère 6 ouvertures de la porte à l'heure.
Ne pas mettre de produits alimentaires contre les parois de la machine pour éviter de bloquer ou modifier le flux de l'air.
Ne pas boucher les prises d'air des ventilateurs.
Charge maximale pour chaque étagère : 20 Kg.
Charge maximale pour chaque étagère renforcée: 35 Kg.
Pour le classe climatique 5, les essais de conformité EN 60335-2-89 (chapitres 10,11,13) sont effectués à une température ambiante de 43°C ±2°C.
Avec des armoires à double centrale les deux modules de réfrigération doivent être toujours allumés.
La machine ne peut pas être placé dans une armoire.
Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment réfrigéré.
Ne pas entreposer des explosifs, tels que des récipients sous pression avec de propulseur inflammable, dans cet appareil.
Machines avec portes en verre sont conçus principalement pour l'affichage et la vente de nourriture.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DU MODULE EXTERIEUR

Il doit être effectué avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate, ou autres détergents neutres, essuyer avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DU COMPARTIMENT INTERNE

Retirer les plaques, les clayettes et les glissières qui peuvent se nettoyer, tout comme la compartiment interne, avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate, ou autres détergents neutres, essuyer avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DU CONDENSEUR (ENTRETIEN)

Pour un fonctionnement correct de la cellule de réfrigération, il faut que le condenseur reste propre pour permettre la libre circulation de l'air. Cette opération doit être effectuée tous les 90 jours maximum, avec un pinceau de soie souple pour retirer toute la poussière et tous les dépôts sur les ailettes du condenseur. Il est préférable d'utiliser un aspirateur pour éviter de répandre dans le local la poussière enlevée. En cas de dépôts graisseux, nous conseillons de les éliminer en utilisant un pinceau imbibé d'alcool.

RECYCLAGE

Matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil:

- Acier inox: fabrication de l'armoire
- Parties en matériel plastique
- Gaz frigorigène: dans le circuit frigorifique
- Huile compresseur: dans le circuit frigorifique
- Cuivre: installation électrique et circuit frigorifique.



IT08020000000615

Informations aux usagers pour le traitement correct des déchets provenant de l'élimination d'appareils électriques et électroniques (D3E). En nous référant à la directive 2002/95/CE du Parlement européen et du Conseil du 08 juin 2011 et réglementations nationales respectives et leurs modifications ultérieures, nous vous informons que:

- Les D3E ne peuvent pas être éliminés comme des déchets urbains et il faut effectuer un ramassage séparé pour ces déchets;
- Pour l'élimination des déchets, il faut utiliser les systèmes de ramassage publics ou privés prévus par les lois locales. Il est en outre possible de rendre au distributeur l'appareil à la fin de sa vie utile en cas d'achat d'un appareil neuf;
- Cet appareil peut contenir des substances dangereuses: un usage impropre ou une élimination incorrecte pourrait avoir des effets négatifs sur la santé et sur l'environnement;
- Le symbole (conteneur à ordures sur roues barré) appliqué sur le produit et ci-dessus indique que l'appareil a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet d'un ramassage séparé;
- Les normes locales en vigueur en matière d'élimination prévoient des sanctions en cas d'élimination abusive des déchets électriques et électroniques.

IT

**Manuale di istruzione
Armadi, tavoli, vaschette refrigerate e vetrine vino**

EN

**Instruction manual
Upright cabinet, counters, pan coolers & wine display**

FR

**Manuel d'instructions
Armoires, tables, bacs refrigerées et caves a vin**

DE

**Wartungshandbuch
Kuhlschranke, Kühltische, Behälterkühler & Weinschranke** ✓

NL

**Handleiding met instructies
Koelkasten, Koeltafels, Gekoeldebakken & Wijnkasten**

ES

**Manual de instrucciones
Armarios, mesas, cubetas refrigeradas y vitrinas de vino**

RU

**Руководство по эксплуатации
Холодильные шкафы, столы, охлаждаемый контейнер
и винные витрины**

75970166-14

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	3
TECHNISCHER KUNDENDIENST.....	3
RISIKOANALYSE.....	4
KENZEICHNUNG.....	5
VERWENDUNGSZWECK.....	5
IDENTIFIZIERUNG DER TEILE.....	6
AUSPACKEN.....	7
AUFSTELLUNG.....	7
ANSCHLÜSSE.....	7
INDIKATIONEN.....	8
REINIGUNG.....	9
RECYCLING.....	9

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die in der Dokumentation enthaltenen Warnhinweise liefern wichtige Hinweise zur Sicherheit der Installation, Benutzung und Wartung des Geräts.

Um stets ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Funktionstüchtigkeit zu erzielen, raten wir, die gesamte Dokumentation sorgfältig in der Nähe des Geräts aufzubewahren und sie den Technikern und den für die Benutzung zuständigen Personen auszuhändigen.

Die Wahl der Materialien und der Bau der Produkte entsprechen den EG-Sicherheitsrichtlinien, außerdem garantiert eine 100%ige Endprüfung jeder Maschine die Sicherheit dieses Geräts.

- Die Beachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Empfehlungen ist für die Sicherheit der Installation und des Benutzers wesentlich.
- Der Hersteller, der Wiederverkäufer und die autorisierten Kundendienstzentren stehen zur Verfügung, um alle Zweifel hinsichtlich der Benutzung und Installation des Geräts zu klären.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, um die für notwendig gehaltenen Verbesserungen zu erzielen.

DIE MANGELNDE BEACHTUNG DER GELIEFERTEN HINWEISE KANN DIE SICHERHEIT DES GERÄTS BEEINTRÄCHTIGEN UND DIE GARANTIEBEDINGUNGEN SOFORT VERFALLEN LASSEN.

ELEKTRISCHE GERÄTE KÖNNEN GEFÄHRLICH FÜR DIE GESUNDHEIT SEIN. BEI DER INSTALLATION UND DER VERWENDUNG SOLCHER GERÄTE SIND DIE GELTENDEN BESTIMMUNGEN UND GESETZE ZU BEACHTEN.

SÄMTLICHE INSTALLATIONSARBEITEN, WARTUNGS-, EINSTELLUNGS- UND REPARATURARBEITEN DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON QUALIFIZIERTEN TECHNIKEN AUSGEFÜHRT WERDEN.

DER EINWANDFREIE BETRIEB UND DIE LEBENSDAUER DER MASCHINE HÄNGEN VON EINER REGELMÄSSIGEN VORBEUGENDEN WARTUNG AB, DIE ALLE 4 MONATE DURCHGEFÜHRT WIRD.

Das Handbuch ist als Teil der Maschine betrachten und muss daher für die gesamte Lebensdauer des Geräts aufbewahrt werden.

Der Hersteller sieht sich in folgenden Fällen einer etwaigen Haftung enthoben:

- Missbräuchliche Verwendung;
- unsachgemäße, nicht nach den hier enthaltenen Verfahren vorgenommene Installation;
- Fehler der Stromversorgung;
- schwere Mängel bei der vorgesehenen Wartung;
- nicht genehmigte Abänderungen oder Arbeiten;
- Verwendung nicht originaler oder nicht speziell für das Modell vorgesehener Ersatzteile;
- teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der Anweisungen.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Zur Anforderung des technischen Kundendiensts wenden Sie sich bitte an einen Vertragshändler, wobei die Kenndaten zu liefern sind, die Sie dem Typenschild entnehmen können.

RISIKOANALYSE

Liste der Gefahren:

- Elektrische Komponenten
- Scharfe Komponenten
- Bewegung der Maschine
- Ventilatoren in Bewegung
- Entflammbares Gas
- Kühlgas
- Luftströme
- Ungenießbares Wasser
- Verseuchung der Lebensmittel
- Nicht zugängliche Gasleitungen
- Zugängliche Gasleitungen
- Lampen **nicht anwendbar**
- Kalte Umgebungen
- Rutschiger Boden und Trittbrett **nicht anwendbar**
- Komponenten aus Glas oder Plexiglas
- Abdeckung aus Plexiglas in Bewegung **nicht anwendbar**

Hinweise in Bezug auf die von elektrischen Komponenten ausgehende Gefahr: Stromschlag-, Verbrennungs- und Brandgefahr:

- Der Zutritt zu den elektrischen Komponenten darf ausschließlich qualifizierten Technikern gestattet werden.
- Die Maschine nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Nicht barfuß an der Maschine arbeiten.
- Keine Finger oder Gegenstände durch die Abdeckgitter oder Belüftungsschlitze stecken.
- Nicht am Versorgungskabel ziehen.
- Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Während der Wartung oder Reinigung muss die Maschine stets von der Stromleitung getrennt sein.
- Im Falle einer Überschwemmung der Maschine muss für die Reparatur eine autorisierte Kundendienststelle kontaktiert werden, bevor das Gerät wieder verwendet wird.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, trennen Sie das Netzkabel

Hinweise in Bezug auf allgemeine Gefahren: Unfallgefahr:

- Vorhandensein von scharfen Komponenten. Für Tätigkeiten an der Maschine sind Schutzhandschuhe zu tragen.
- Die Zubringung der Maschine muss unter sicheren Bedingungen mit den entsprechenden Mitteln und Vorsichtsmaßnahmen ausgeführt werden, um Schäden an Personen und Dingen zu vermeiden.
- Vorhandensein von Ventilatoren in Bewegung. Die Schutzgitter nicht entfernen.
- Auf dem Kennschild der Maschine ist der verwendete Kühlgastyp angeführt, es könnte sich hierbei um entflammbares Gas handeln.
- Im Falle von Lecks entflammbaren Gases aus dem Kühlkreislauf der Maschine, das Versorgungskabel trennen, die Fenster öffnen, um den Raum zu lüften und unverzüglich den technischen Kundendienst informieren.
- Im Falle eines Lecks des Kühlgases, das austretende Gas nicht berühren oder einatmen.
- Nach der Installation oder Reparatur der Maschine stets überprüfen, dass keine Lecks des Kühlgases vorhanden sind.
- Vorhandensein von Luftströmen. Die Personen nicht direkt kalten oder warmen Luftströmen aussetzen.
- Die Luftströme am Eintritt oder Austritt nicht blockieren.
- Vorhandensein von ungenießbarem Wasser. - Das aus der Maschine ausgetretene Wasser nicht trinken.
- Um die Verseuchung von Lebensmitteln zu verhindern, dürfen diese nicht in direkten Kontakt mit der Maschine kommen, sondern müssen in geeignete Behälter gegeben werden.
- Vorhandensein von Gasleitungen mit hohen oder niedrigen Temperaturen. Vor dem Berühren der Leitungen, ihre Temperatur prüfen. Entsprechende Schutzhandschuhe tragen.
- Vorhandensein von Lampen. Vor dem Berühren von Lampen oder Teilen in deren Nähe ist zu prüfen, dass die Kontaktflächen nicht heiß sind. Entsprechende Schutzhandschuhe tragen.
- Vorhandensein von kalten Umgebungen. Sollte sich eine Person in die Maschine begeben, sicherstellen, dass die Türe immer geöffnet bleibt.
- Der Boden und das Trittbrett können rutschig sein. Den Boden und das Trittbrett der Maschine stets sauber und trocken halten. Schuhe mit Gummisohle tragen.
- Vorhandensein von Komponenten aus Glas oder Plexiglas. Nicht gewaltsam auf die Komponenten aus Glas oder Plexiglas einwirken.

- Keine Gegenstände auf den Komponenten aus Glas oder Plexiglas abstellen.
- Während des Hebens und Senkens der Abdeckung aus Plexiglas die Bewegung nicht behindern.
- Kein entflammbares Gas oder Brennstoffe in der Nähe der Maschine aufbewahren oder verwenden oder sich damit der Maschine nähern.
- Im Falle von ungewöhnlichen Geräuschen, Gerüchen oder Rauch, die aus der Maschine kommen, sofort das Versorgungskabel abtrennen.
- Die Maschine nicht an Orten installieren, an denen sie direkt salzhaltiger Meeresluft ausgesetzt ist.

KENNZEICHNUNG

MOD.	
CODICE CODE	MATR. S/N
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR

Identifizieren Sie zum richtigen Zurateziehen dieses Handbuchs das in Ihrem Besitz befindliche Modell mithilfe der Angaben des Typenschildes. Das Möbel ist durch folgende Parameter gekennzeichnet:

Seriennummer
Technische Daten
Baujahr

Die Installation und Benutzung der Geräte muss mit allen die Bewertung und die Informationen auf Datenblättern nachzukommen.

Abbildung 1 - Beispiel eines am Möbel angebrachten Typenschildes.

VERWENDUNGSZWECK

Die Kühlschränke und Tische sind Geräte, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln benötigt werden.

Zweck dieser Geräte ist es, eine gleich bleibende Temperatur für Lebensmittel zu erhalten.

Die Kühlschränke und Tische sind konzipiert, um Temperaturen im positiven Bereich (TN) von etwa 2°C für frische Lebensmittel, oder Temperaturen im negativen Bereich (BT) von etwa -20°C für tiefgefrorene Lebensmittel beizubehalten.

Alle Lebensmittelerzeugnisse, die in einen Kühlschrank oder einen Kühltisch gelegt werden, müssen den oben angegebenen Temperaturen entsprechen, die entweder durch Schockfroster oder Schnellkühler erreicht werden.

Folglich müssen die Lebensmittel nach ihrer Zubereitung zuerst in einem dafür vorgesehenen Schockfroster oder Schnellkühler auf die gewünschte Temperatur gebracht werden, und können erst anschließend in einen Kühlschrank oder Kühltisch gelegt werden.

Die Weinschränke sind Maschinen für die Anzeige von Weinflaschen. Geplante nach Modell halten die Temperatur des gekühlten oder bei +6°C / +12°C bis +6°C / +22°C, je nach.

Bei Ausführungen mit Glastür sind die Maschinen ausschließlich für die Anzeige der Produkte, sind die Umgebungsbedingungen bei einer maximalen relativen Luftfeuchtigkeit von 55/65% und bei Temperaturen im Bereich zwischen 30°C und 25°C gehalten werden.

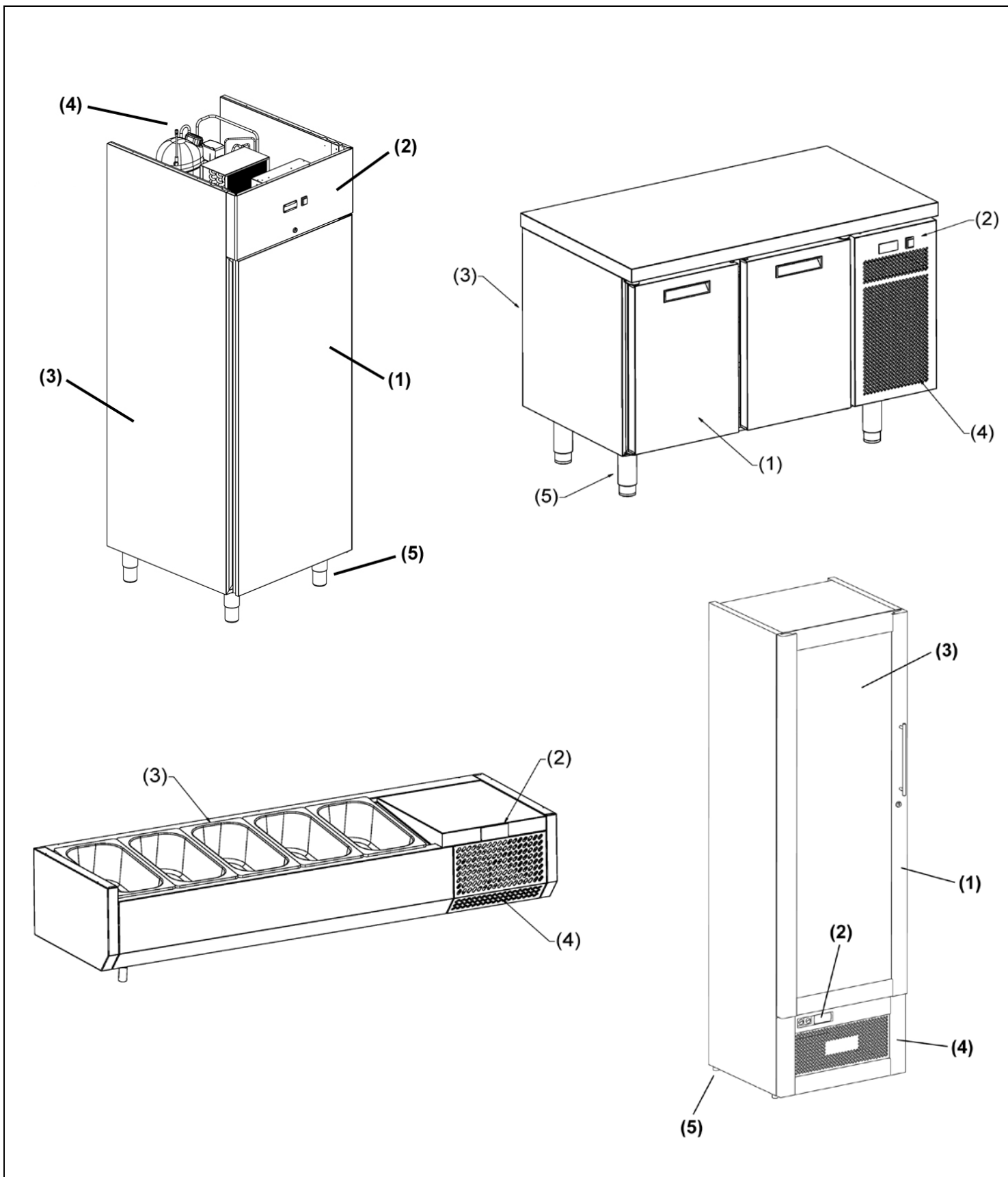
Für die negativen Temperaturen Zähler mit optionalen Schubladen ist es unerlässlich, dass alle Produkte, die bereits in gefrorenem gestellt werden, sonst besteht die Gefahr, dass die Schubladen blockiert und verschwinden jedes gespeicherte Produkt.

Die Behälterkühler sind Maschinen zur vorübergehenden Ausstellung verderblicher Speisen. Diese Maschinen sind keine Kühlschränke zur Aufbewahrung, sondern lediglich dazu bestimmt, die Ausstellungstemperatur auf über +4°C zu halten, wobei die Ausstellungsdauer ausschließlich von der Nutzung der Maschine abhängt.

In jedem Fall darf die Maschine nicht länger als 4 Stunden hintereinander betrieben werden.

Nach der Ausstellung der Nahrungsmittel müssen diese aus der Maschine entnommen und in geeigneten Kühlschränken gelagert werden.

IDENTIFIZIERUNG DER TEILE



(1) TÜR	(4) MOTORRAUM
(2) BEDIENUNGSFELD	(5) FÜßCHEN/RÄDER
(3) KÜHLFACH	

AUSPACKEN

Vor dem Entfernen der Verpackung überprüfen, ob sie unversehrt ist; eventuell festgestellte Schäden mitteilen und auf dem Lieferschein des Spediteurs notieren. Nach Entfernung der Verpackung überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist; falls es beschädigt sein sollte, umgehend den Wiederverkäufer per Fax oder Einschreiben mit Rückschein benachrichtigen. Sollten die Schäden die Sicherheit der Maschine beeinträchtigen, darf die Installation bis zum Eingriff eines qualifizierten Technikers nicht vorgenommen werden. Die Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Karton, Nägel usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern und Haustieren gelassen werden, da sie mögliche Gefahrenquellen darstellen.

AUFSTELLUNG

Für eine einwandfreie Installation ist zu überprüfen, dass im Installationsbereich die zum einwandfreien Betrieb der Maschine oder der Räume erforderlichen Lufteintritte nicht versperrt werden. Die Maschine ist so zu installieren und mithilfe, dass ihre Stabilität gewährleistet ist. Jede andere Installationslösung muss mit dem Hersteller abgesprochen und von ihm genehmigt werden. Falls das Möbel auf Rädern geliefert wird, an einem ebenen Ort aufstellen und die Räder feststellen, bevor das Gerät mit Strom versorgt wird.

ANSCHLÜSSE

DAS GERÄT WIRD OHNE STECKER FÜR DEN ANSCHLUSS AN DIE VERSORGUNGSLEITUNG GELIEFERT, UND DESSEN MONTIERUNG IST VON FACHPERSONAL VORZUNEHMEN.

DER HERSTELLER SIEHT SICH IM FALLE EINES VOM BENUTZER ODER VON UNQUALIFIZIERTEM PERSONAL VORGENOMMENEN ANSCHLUSSES JEDES RÜCKGRIFFS ENTHOBEN

- Die Unversehrtheit des Speisekabels überprüfen und im Fall einer Beschädigung von Fachpersonal auswechseln lassen.
- Die Stromversorgung muss mit den auf dem Leistungsschild wiedergegebenen Angaben kompatibel sein.
- Für den Anschluss muss ein Hauptschalter verfügbar sein (es muss ein omnipolarer Schalter sein, der alle Kontakte einschließlich des neutralen unterbricht, mit einem Abstand von mindestens 3 mm zwischen den offenen Kontakten, mit magnetthermischer Sicherheitsauslösung oder mit Schmelzsicherungen gekoppelt, wobei die Dimensionierung oder Eichung der auf dem Maschinenschild angegebenen Leistung zu entsprechen hat).
- Der Hauptschalter muss sich an der Stromleitung in der Nähe des Installationsorts befinden und darf nur jeweils einem Gerät dienen.
- Es muss bereits eine wirksame ERDLEITUNG vorhanden sein, an die die Maschine anzuschließen ist.
- Adapter, Mehrfachsteckdosen, Kabel mit unangemessenem Querschnitt oder mit Verlängerungsverbindungen, die nicht den geltenden Normen entsprechen, sind auszuschließen.
- Für Einzelheiten zum elektrischen Betrieb das Schaltbild zurate ziehen, das dem Handbuch beiliegt oder an der Rückseite der Maschine angebracht ist.
- Das Speisekabel darf während des normalen Betriebs oder der ordentlichen Wartung nicht gezogen oder gequetscht werden.

INDIKATIONEN

Das Abtauen des Gerätes erfolgt nach einem komplett automatischen Zyklus.
Die Leistung des Gerätes ist garantiert, solange die Tür maximal 6 Mal pro Stunde geöffnet wird.
Keine Lebensmittelerzeugnisse gegen die Innenwände des Gerätes lehnen, um zu vermeiden, dass der Umluftkreislauf verändert wird oder auf falsche Weise erfolgt.
Die Umluftschlitze der Ventilatoren nicht abdecken.
Maximale Belastung pro Fach: 20 Kg.
Maximale Belastung pro Fach verstärkte: 35 Kg.
Für die Klimaklasse 5, die Compliance-Tests EN 60335-2-89 (Kapitel 10,11,13) sind bei einer Umgebungstemperatur von $43^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.
Im Falle von Kühlschränken mit doppeltem Regler müssen immer beide Kühlmodule laufen.
Die Maschine kann nicht in einem Schrank opsionata werden.
Verwenden Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Kühlfach.
Sprengstoffe, wie Druckbehälter mit brennbaren Treibmittel lagern, in diesem Gerät.
Maschinen mit Glastüren sind in erster Linie für die Ausstellung und den Verkauf von Lebensmitteln entwickelt.

REINIGUNG

REINIGUNG DES ÄUSSEREN ELEMENTS

Sie ist mit einem mit Wasser-Bicarbonat-Lösung oder anderen neutralen Reinigungsmitteln angefeuchteten Tuch vorzunehmen; mit einem weichen Tuch abtrocknen.

REINIGUNG DES INNENFACHS

Die Bleche, die Gitter und die Führungen herausnehmen, die wie die Kammer des Maschine mit einem mit Wasser-Bicarbonat-Lösung angefeuchteten Tuch oder anderen neutralen Reinigungsmitteln gereinigt werden können; mit einem weichen Tuch abtrocknen.

REINIGUNG DER CONDENSER (WARTUNG)

Für einen einwandfreien Betrieb des Maschine muss der Kondensator sauber gehalten werden, um die freie Luftzirkulation zu ermöglichen. Dieses Verfahren ist mindestens alle 90 Tage auszuführen. Es muss mit einem weichen Pinsel erfolgen, um den gesamten auf den Rippen des Kondensators abgelagerten Staub und Flaum zu entfernen. Die Benutzung eines Staubsaugers ist vorzuziehen, um zu vermeiden, den entfernten Staub in der Umgebung zu zerstreuen. Falls fettige Ablagerungen vorhanden sind, raten wir, diese mit einem mit Alkohol getränkten Pinsel zu entfernen.

RECYCLING

Beim Bau des Geräts verwendete Materialien:

- Rostfreier Stahl: Konstruktion des Möbels
- Teile aus Kunststoff
- Kühlgas: im Kühlkreislauf
- Kompressoröl: im Kühlkreislauf
- Kupfer: elektrische Anlage und Kühlkreislauf.



IT08020000000615

Information der Benutzer zur ordnungsgemäßen Behandlung der Abfälle elektrischer und elektronischer Geräte in Bezug auf die Richtlinie 2011/65/EC des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und in Bezug auf entsprechende nationale Vorschriften zur Umsetzung angegeben und ihre nachfolgenden Änderungen:

- Es ist Pflicht, die Abfälle elektrischer und elektronischer Geräte nicht als Hausmüll zu entsorgen, sondern für die besagten Abfälle eine getrennte Sammlung vorzunehmen;
- Zur Entsorgung sind die von den örtlichen Gesetzen vorgesehenen Systeme der öffentlichen oder privaten Müllsammlung zu benutzen. Außerdem ist es möglich, die Geräte am Ende ihrer Lebensdauer im Fall des Kaufs eines neuen Geräts dem Händler zurückzugeben;
- Dieses Gerät kann gefährliche Substanzen enthalten: Missbräuchliche Verwendung oder nicht ordnungsgemäße Entsorgung könnte negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und auf die Umwelt haben;
- Das auf dem Produkt und seitlich wiedergegebene Symbol (ein durchgestrichener Müllcontainer auf Rädern) zeigt an, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 auf dem Markt gebracht wurde und der getrennten Müllsammlung unterliegen muss;
- Im Falle unrechtmäßiger Entsorgung von Elektro- und Elektronikmüll sind Strafen vorgesehen, die in den geltenden örtlichen Bestimmungen in Sachen Entsorgung festgesetzt sind.

IT

**Manuale di istruzione
Armadi, tavoli, vaschette refrigerate e vetrine vino**

EN

**Instruction manual
Upright cabinet, counters, pan coolers & wine display**

FR

**Manuel d'instructions
Armoires, tables, bacs refrigeres et caves a vin**

DE

**Wartungshandbuch
Kuhlschranke, Kühltische, Behälterkühler & Weinschranke**

NL

**Handleiding met instructies
Koelkasten, Koeltafels, Gekoeldebakken & Wijnkasten**

✓

ES

**Manual de instrucciones
Armarios, mesas, cubetas refrigeradas y vitrinas de vino**

RU

**Руководство по эксплуатации
Холодильные шкафы, столы, охлаждаемый контейнер
и винные витрины**

75970166-14

INHOUD

ALGEMENE INFORMATIE.....	3
TECHNISCHE ASSISTENTIE	3
RISICOANALYSE	4
IDENTIFICATIE DE MARKERING.....	5
BEOOGD GEBRUIK.....	5
IDENTIFICATIE VAN ONDERDELEN.....	6
UITPAKKEN.....	7
POSITIONERING	7
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	7
INDICATIES.....	8
REINIGING	9
RECYCLING.....	9

ALGEMENE INFORMATIE

De waarschuwingen die in de documentatie staan verstrekken belangrijke aanwijzingen over de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud van de apparatuur.

Om altijd maximale veiligheid, hygiëne en functionaliteit te verkrijgen, wordt aangeraden de gehele documentatie zorgvuldig in de nabijheid van het apparaat te bewaren en om deze te overhandigen aan de technici en aan de met het gebruik belaste operators

De keuze van het materiaal en de constructie van de producten zijn in overeenstemming met de EG-richtlijnen op het gebied van de veiligheid. Bovendien garandeert het 100% testen van iedere machine de kwaliteit van deze apparatuur. De inachtneming van de aanbevelingen die in deze handleiding staan, is van essentieel belang voor de veiligheid van de installatie en van de gebruiker.

- De fabrikant, de wederverkoper en de bevoegde servicecentra staan ter beschikking om iedere twijfel omtrent het gebruik en de installatie van de apparatuur weg te nemen.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen voor het realiseren van verbeteringen die hij noodzakelijk acht.

DE VERONACHTZAMING VAN DE VERSTREKTE AANWIJZINGEN KAN DE VEILIGHEID VAN HET APPARAAT COMPROMITTEREN EN DE GARANTIEVOORWAARDEN ONMIDDELIJK DOEN VERVALLEN

DE ELEKTRISCHE TOESTELLEN KUNNEN GEVAARLIJK ZIJN VOOR DE GEZONDHEID. DE GELDENDE NORMEN EN WETTEN MOETEN NAGELEEFD WORDEN TIJDENS DE INSTALLATIE EN HET GEBRUIK VAN DERGELIJKE APPARATUUR.

IEDERE INTERVENTIE VOOR INSTALLATIE, ONDERHOUD, AFSTELLING EN HERSTELLING DIENT UITSLUITEND DOOR GEKWALIFICEERDE TECHNICI UITGEVOERD TE WORDEN.

DE GOEDE WERKING EN DE LEVENSDUUR VAN DE MACHINE HANGEN AF VAN EEN CORRECT PREVENTIEF ONDERHOUD IEDERE 4 MAANDEN.

De handleiding moet beschouwd worden als deel van de machine en moet als dusdanig bewaard worden gedurende de volledige levensduur van het toestel.

De constructeur beschouwt zich vrijgesteld van eventuele verantwoordelijkheid in de volgende gevallen:

- verkeerd gebruik van de machine;
- niet correcte installatie, niet uitgevoerd volgens de hier beschreven procedures;
- defecten bij de voeding;
- zware tekortkomingen bij het voorziene onderhoud;
- niet toegelaten wijzigingen of interventies;
- gebruik van niet originele wisselstukken of niet specifiek voor het model;
- gedeeltelijk of volledig niet naleven van de instructies.

TECHNISCHE ASSISTENTIE

Om technische assistentie aan te vragen, dient men contact op te nemen met een bevoegd verkoper en deze de identificatiegegevens mee te delen die op het plaatje met het serienummer staan.

ANALYSE VAN DE RISICO'S

Lijst met gevaren:

- Elektrische onderdelen
- Snijdende onderdelen
- Verplaatsing van de machine
- Ventilatoren in beweging
- Ontvlambaar gas
- Koelgas
- Luchtstromen
- Ondrinkbaar water
- Besmetting van voedingswaren
- Niet-toegankelijke gasleidingen
- Toegankelijke gasleidingen
- Lampen **niet van toepassing**
- Koude omgevingen
- Glibberige vloer en platform **niet van toepassing**
- Onderdelen in glas of plexiglas
- Afdekking in plexiglas in beweging **niet van toepassing**

Waarschuwingen met betrekking tot elektrische onderdelen: Gevaar voor elektrische schokken, brandwonden en brand:

- De toegang tot elektrische onderdelen moet uitsluitend aan gekwalificeerd technici worden toevertrouwd.
- De machine niet met natte handen of voeten aanraken.
- Niet op blote voeten met de machine werken.
- Geen vingers of voorwerpen in de roosters of luchtinlaten steken.
- Niet aan de voedingskabel trekken.
- De machine niet met waterstralen afspoelen.
- Tijdens de interventies voor onderhoud of reiniging de machine van het elektrische net loskoppelen.
- Wanneer de machine met water wordt overspoeld, dient u zich te wenden tot een erkend centrum voor assistentie voor de reparatie vooraleer het toestel verder te gebruiken.
- Als de machine niet wordt gebruikt, de stekker uit het stopcontact.

Waarschuwingen met betrekking tot algemeen gevaar: Risico voor ongevallen:

- Snijdende onderdelen aanwezig. Draag beschermende handschoenen voor werkzaamheden op de machine.
- De verplaatsing van de machine moet in veilige omstandigheden met voertuigen worden uitgevoerd, en met de nodige aandacht om schade aan personen en voorwerpen te vermijden.
- Ventilatoren in beweging aanwezig. De beschermroosters niet verwijderen.
- Lees het type koelgas vermeld op het identificatieplaatje van de machine, dit zou een ontvlambaar gas kunnen zijn.
- Wanneer er ontvlambaar gas uit het koelcircuit van de machine lekt, moet u de voedingskabel loskoppelen, de ramen openen om het lokaal te verluchten en onmiddellijk de technische assistentie contacteren.
- Wanneer er koelgas lekt, mag u het vrijgekomen gas niet aanraken of inademen.
- Na het installeren of repareren van de machine, moet u altijd controleren of er geen koelgas lekt.
- Luchtstromen aanwezig. Geen personen rechtstreeks aan de koude of warme luchtstroom blootstellen.
- De ingang of uitgang van de luchtstromen niet blokkeren.
- Ondrinkbaar water aanwezig. Het water dat uit de machine komt niet opdrinken.
- Om besmetting van voedingswaren te vermijden, mogen de voedingswaren niet rechtstreeks met de machine in contact komen; plaats de voedingswaren in geschikte recipiënten.
- Gasleidingen met hoge of lage temperaturen aanwezig. Controleer eerst hun temperatuur vooraleer de leidingen aan te raken. Draag geschikte, beschermende handschoenen.
- Lampen aanwezig. Vooraleer lampen of onderdelen in de buurt ervan aan te raken, moet u controleren of de oppervlakken niet heet zijn. Draag geschikte, beschermende handschoenen
- Koude omgevingen aanwezig. Wanneer iemand de machine betreedt, moet u ervoor zorgen dat de deur altijd open blijft.
- De vloer en het platform kunnen glibberig zijn. Houde de vloer en het platform van de machine altijd schoon en droog. Draag schoenen met een rubberen zool.
- Onderdelen in glas of plexiglas aanwezig. Niet hard op de onderdelen in glas of plexiglas slaan.
- Geen voorwerpen op de onderdelen in glas of plexiglas leggen.
- De beweging niet belemmeren wanneer de afdekking in plexiglas omhoog of omlaag komt.
- Geen ontvlambare gassen of brandstoffen nabij van de machine bewaren, gebruiken of in de buurt ervan brengen.
- Bij abnormaal lawaai, geur of rook afkomstig van de machine moet u de voedingskabel loskoppelen.
- De machine niet installeren op plaatsen die rechtstreeks zijn blootgesteld aan zilte zeelucht.

IDENTIFICATIE DE MARKERING

MOD.	
CODICE CODE	MATR. S/N
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE (V) (Hz) (W) (A)	
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING	
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR

Voor een correcte raadpleging van deze handleiding dient men het model in bezit op te zoeken aan de hand van de aanduidingen die op het plaatje staan. Het meubel wordt door de volgende parameters geïdentificeerd:

Serienummer
Technische gegevens
Bouwjaar

De installatie en het gebruik van de apparatuur moet voldoen aan alle de rating en de informatie over data sheets.

Afbeelding 1 - Voorbeeld van op het meubel aangebracht identificatieplaatje

VOORZIEN GEBRUIK

De verkoelde kasten en tafels zijn nodige machines voor het conserveren van voedingsmiddelen.

Doel van deze machines is het behouden van de temperatuur van het voedsel.

De kasten en de tafels zijn voorzien voor het behouden van positieve temperaturen (TN) ongeveer +2°C voor vers voedsel of negatieve temperaturen (BT) ongeveer – 20°C voor diepvries voedsel.

Al de in kasten of tafels ingevoegde voedingsmiddelen moeten de hierboven aangeduide temperaturen, bereikt middels vlugge neerdaling van de temperatuur of diepvries, respecteren

Het voedsel na voorbereid te zijn geweest zal geplaatst moeten worden in passende vlugge verlagere of bevrozingen van temperatuur en daarna in de kasten of in de verkoelde tafels.

Wijnkasten zijn machines voor de weergave van flessen wijn. Geplande model door de temperatuur van de gekoelde of bij +6°C / +12°C tot +6°C / +22°C, afhankelijk van de.

Bij uitvoeringen met glazen deur, zijn de machines uitsluitend bedoeld voor de weergave van de producten, de omgevingsomstandigheden worden onderhouden met een maximale relatieve vochtigheid van 55/65% en bij temperaturen variërend tussen 30°C en 25°C.

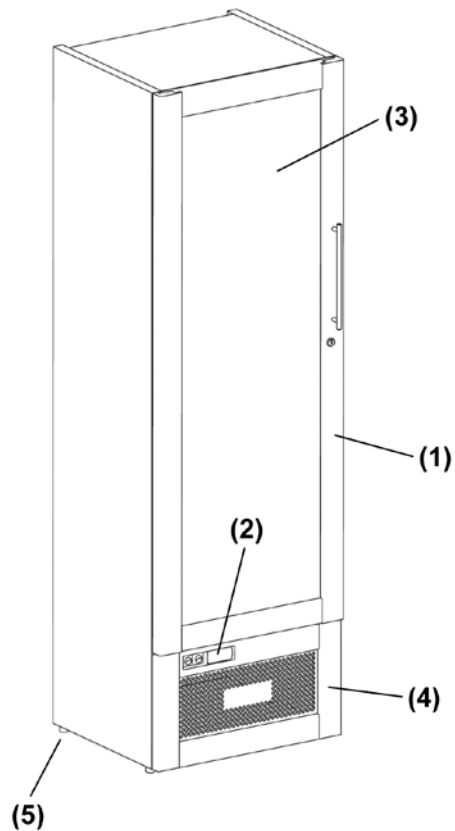
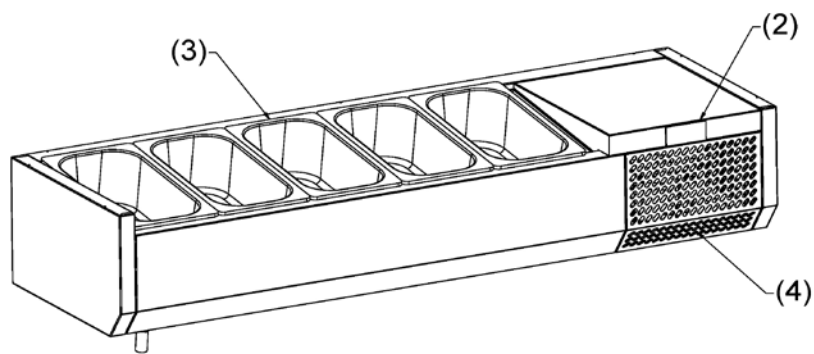
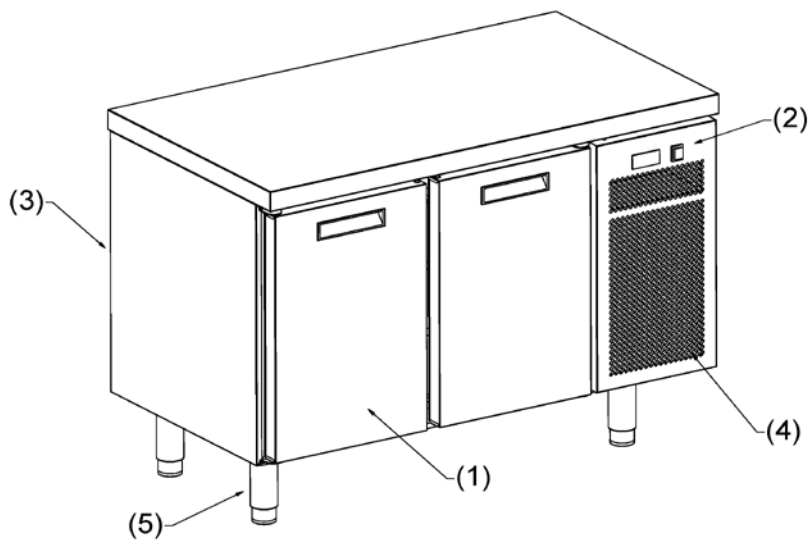
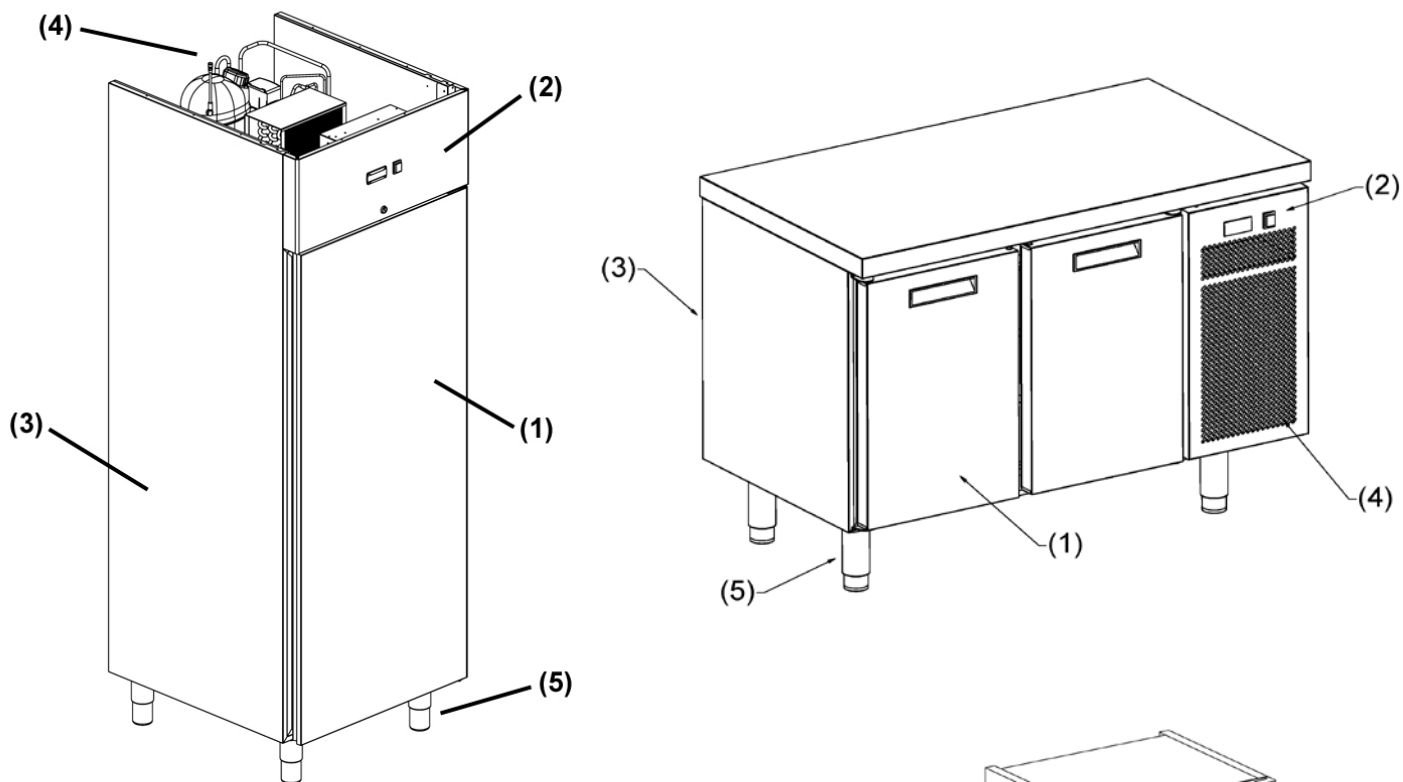
Voor de negatieve temperaturen tellers met optionele laden is het noodzakelijk dat alle producten reeds zijn geplaatst in bevroren, anders bestaat het risico van het blokkeren van de laden en het verspillen van elke opgeslagen product.

De Gekoeldebakken zijn machines voor de tijdelijke uitstalling van vers voedsel dat aan bederf onderhevig is. Deze machines zijn geen koelkasten maar hebben als enige functie de handhaving van de temperatuur van uitstalling op over +4°C terwijl de duur van de uitstalling uitsluitend afhankelijk is van het gebruik van de machine.

De werking van de machine mag in ieder geval niet langer duren dan 4 uur achter elkaar.

Is de uitstalling van de levensmiddelen beëindigd dan moeten deze uit de machine gehaald worden en in desbetreffende koelkasten bewaard worden.

IDENTIFICATIE VAN ONDERDELEN



(1) DEUR	(4) MOTORRUIMTE
(2) BEDIENINGSPANEEL	(5) FEET / WIELEN
(3) GEKOELDE RUIMTE	

UITPAKKEN

Alvorens de verpakking weg te nemen, moet gecontroleerd worden of deze intact is en moet eventueel geconstateerde schade op de vrachtbrief van het vervoersbedrijf geschreven worden om dit op hem te verhalen. Nadat de verpakking weggenomen is, moet gecontroleerd worden of het apparaat intact is. Indien het beschadigd is, moet de wederverkoper tijdig via fax of aangetekende brief met ontvangstbewijs hierover ingelicht worden. Indien de schade van dien aard is dat de veiligheid van de machine gecompromitteerd wordt, dient men de machine niet te installeren maar om tussenkomst van een gekwalificeerd technicus te verzoeken. De verpakkingselementen (plastic zakjes, karton, spijkers, enz.) mogen niet binnen bereik van kinderen en huisdieren gelaten worden omdat deze elementen mogelijke bronnen van gevaar zijn.

POSITIONERING

Voor een goede installatie moet gecontroleerd worden of de luchtopeningen in de installatieruimte, die nodig zijn voor de correcte werking van de machine, niet belemmerd worden. De machine moet geïnstalleerd worden op, en genivelleerd de stabiliteit gegarandeerd wordt. Iedere andere oplossing voor de installatie moet met de fabrikant worden overeengekomen en door deze worden goedgekeurd. Indien het meubel met wielen uitgerust is, dient het op een vlakke ondergrond geblokkeerd te worden alvorens de voeding naar de apparatuur in te schakelen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

HET APPARAAT WORDT GELEVERD ZONDER STEKKER TER AANSLUITING OP DE VOEDINGSLIJN EN DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.

DE FABRIKANT STELT ZICH ONTHEVEN VAN IEDERE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID INDIEN DE AANSLUITING DOOR DE GEBRUIKER OF DOOR NIET GEKWALIFICEERD PERSONEEL UITGEVOERD WORDT

- Controleer de intacte staat van de voedingskabel en laat deze in geval van beschadiging door gekwalificeerd personeel vervangen
- De elektrische voeding moet compatibel zijn met de aanduidingen die op het installatieschema.
- Voor de aansluiting moet een hoofdschakelaar aanwezig zijn deze moet van het universele type zijn dat alle contacten, met inbegrip van het neutrale contact, onderbreekt en waarvan de afstand tussen de contacten minstens 3 mm bedraagt. Het dient voorts een thermomagnetische veiligheidswerking te hebben of aan zekeringen gekoppeld te zijn en moet afgesteld of geijkt worden in overeenstemming met het vermogen dat op het machineplaatje staat.
- De hoofdschakelaar moet zich op de elektrische lijn bevinden, vlakbij de installatie, en dient uitsluitend een apparaat per keer te bedienen
- Er dient reeds een efficiënt werkende AARDINSTALLATIE aanwezig te zijn waarop de machine wordt aangesloten
- Adapters, meervoudige stopcontacten, kabels met een ongeschikte doorsnede, of waarvan de verbinding van het verlengsnoer niet conform de door de heersende wetten vereiste specificaties is
- Raadpleeg voor meer details over de elektrische werking het schema dat bij de handleiding gevoegd is of dat op de achterkant van de machine aangebracht is.
- De voedingskabel mag niet aangetrokken of verpletterd worden tijdens de normale werking of het gewone onderhoud.

INDICATIES

Het ontdooien van de machine volgt een volledige automatische cyclus.
De prestaties van de machine zijn gegarandeerd als men niet meer dan 6 openingen van de deur per uur overweegt.
Leg de voedingsmiddelen niet bij of tegen de interne wanden van de machine om te voorkomen de luchtstroom op een verkeerde wijze te stoppen of te veranderen.
Verstop niet de luchtkanalen van de ventilators.
Maximun lading voor elke plank: 20 kg.
Maximun lading voor elke plank versterkte: 35 kg.
Voor klimaat klasse 5, de compliance tests EN 60335-2-89 (hoofdstukken 10,11,13) worden uitgevoerd bij een omgevingstemperatuur van 43°C ±2°C.
In geval van kasten met een dubbele kleine centrale moeten beide verkoelde modulen steeds aangestoken zijn.
De machine kan niet worden geplaatst in een kast.
Gebruik geen elektrische apparaten binnen het gekoelde compartiment.
Bewaar geen explosieve stoffen, zoals onder druk containers met brandbaar drijfgas op te slaan, in dit apparaat.
Machines met glazen deuren zijn in eerste instantie ontworpen voor de weergave en de verkoop van voedsel.

REINIGING

REINIGING VAN DE EXTERNE MODULE

Moet plaatsvinden met een doek die bevochtigd is met een oplossing van water en bicarbonaat, of met andere milde reinigingsmiddelen. Drogen met een zachte doek.

REINIGING VAN DE INTERNE RUIMTE

Verwijder de pannen, de media lade, de lucht transportbanden evenals de machine, gereinigd kunnen worden met een doek die bevochtigd is met een oplossing van water en bicarbonaat, of met andere milde reinigingsmiddelen. Drogen met een zachte doek

REINIGING CAPACITOR (ONDERHOUD)

Voor een correcte werking van de machine moet de condensor schoon gehouden worden om een vrije luchtcirculatie mogelijk te maken. Deze handelingen moeten minstens om de 90 dagen plaatsvinden. De reiniging vindt plaats met een zachte kwast zodat al het stof en de haartjes van de vinnen van de condensor weggenomen kunnen worden. Gebruik bij voorkeur een stofzuiger om te voorkomen dat de verwijderde stof in de omgeving verspreid wordt. Indien een vetaanslag aanwezig is, wordt aangeraden deze weg te nemen met een met alcohol doordrenkte kwast.

RECYCLING

Materiaal dat bij de constructie van het apparaat gebruikt is:

- Inox staal: constructie van het meubel
- Delen van plastic materiaal
- Koelgas: in het koelcircuit
- Olie compressor: in het koelcircuit
- Koper: elektrische installatie en koelcircuit.



IT08020000000615

Informatie voor gebruikers voor de correcte verwerking van afval van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Onder verwijzing naar Richtlijn 2011/65/EG van het Europees Parlement en de Raad van 8 juni 2011, de relevante nationale uitvoeringsverordeningen en de daaropvolgende wijzigingen:

- De plicht bestaat om de AEEA niet als stadsafval te verwerken en om voor genoemd afval een gescheiden inzameling uit te voeren;
- Voor de verwerking moet gebruik gemaakt worden van openbare of particuliere inzamelingsystemen die door de plaatselijke wetgeving voorzien zijn. Het is bovendien mogelijk om het apparaat dat het einde van de levensduur bereikt heeft aan de distributeur te overhandigen indien een nieuw apparaat gekocht wordt;
- Dit apparaat kan gevaarlijke substanties bevatten: een oneigenlijk gebruik of een onjuiste vuilverwerking zouden negatieve effecten op de gezondheid en op het milieu kunnen hebben;
- Het symbool (doorkruiste vuilnisbak op wielen) dat op het product aangebracht is en hiernaast getoond wordt, geeft aan dat de apparatuur op de markt gebracht is na 13 augustus 2005 en dat het aan gescheiden vuilinzameling onderworpen moet worden;
- In geval van illegale vuilverwerking van elektronische en elektrische apparaten zijn de straffen van toepassing die bepaald zijn door de plaatselijke wetgeving op het gebied van vuilverwerking.

IT

**Manuale di istruzione
Armadi, tavoli, vaschette refrigerate e vetrine vino**

EN

**Instruction manual
Upright cabinet, counters, pan coolers & wine display**

FR

**Manuel d'instructions
Armoires, tables, bacs refrigerées et caves a vin**

DE

**Wartungshandbuch
Kuhlschranke, Kühltische, Behälterkühler & Weinschranke**

NL

**Handleiding met instructies
Koelkasten, Koeltafels, Gekoeldebakken & Wijnkasten**

ES

**Manual de instrucciones
Armarios, mesas, cubetas refrigeradas y vitrinas de vino**

✓

RU

**Руководство по эксплуатации
Холодильные шкафы, столы, охлаждаемый контейнер
и винные витрины**

75970166-14

INDICE

INFORMACIONES GENERALES.....	3
ASSISTENCIA TÉCNICA.....	3
ANÁLISIS DE RIESGO.....	4
IDENTIFICACIÓN DE MARCA.....	5
USO.....	5
IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES.....	6
DESEMBALAJE.....	7
POSICIONAMIENTO.....	7
CONEXIONES ELETTRICA.....	7
INDICACIONES.....	8
LIMPIEZA.....	9
RECICLAJE.....	9

INFORMACIONES GENERALES

Las advertencias contenidas en la documentación suministran indicaciones importantes acerca de la seguridad de la instalación. El uso y mantenimiento del equipo.

Para obtener siempre el máximo de seguridad, higiene y funcionalidad se recomienda conservar toda la documentación con cuidado en las tomas del equipo y de entregarla a los técnicos y a los operadores preparados para el uso.

La selección de los materiales y la fabricación de los productos en conformidad con las directivas de seguridad CE, además, la prueba al 100% de cada máquina, garantizan la calidad de la misma.

- El respeto de las recomendaciones contenidas en este manual es esencial para la seguridad de la instalación y del usuario.
- El fabricante, el comercializador y los centros de asistencia autorizados están a disposición para aclarar cualquier duda sobre el uso y la instalación del equipo.
- El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso para realizar las mejoras que retenga necesarias.

EL IRRESPETO DE LAS INDICACIONES SUMINISTRADAS PUEDE COMPROMETER LA SEGURIDAD DEL EQUIPO Y HACER DECAER INMEDIATAMENTE LAS CONDICIONES DE GARANTÍA

LOS APARATOS ELÉCTRICOS PUEDEN SER PELIGROSOS PARA LA SALUD. DURANTE LA INSTALACIÓN Y EL USO DE ESTOS APARATOS, DEBEN RESPETARSE LAS NORMATIVAS Y LAS LEYES VIGENTES.

SOLAMENTE TÉCNICOS CUALIFICADOS PUEDEN REALIZAR LAS INTERVENCIONES DE INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO, REGULACIÓN Y REPARACIÓN.

EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO Y LA DURACIÓN DE LA MÁQUINA DEPENDEN DEL CORRECTO MANTENIMIENTO PREVENTIVO REALIZADO CADA 4 MESES.

El manual se debe considerar como parte de la máquina y por lo tanto se debe conservar por toda la duración del aparato. El fabricante se exime de toda responsabilidad en los siguientes casos:

- uso impropio de la máquina;
- instalación incorrecta, no realizada según los procedimientos que se muestran aquí;
- defectos de alimentación;
- carencias graves en el mantenimiento previsto;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- uso de recambios no originales o no específicos para el modelo;
- incumplimiento parcial o total de las instrucciones.

ASISTENCIA TÉCNICA

Para obtener asistencia técnica, contacte un comercializador autorizado, suministrando los datos de identificación, que encuentra en la tarjeta de matriculación.

ANÁLISIS DE LOS RIESGOS

- Partes eléctricas
- Partes cortantes
- Desplazamiento de la máquina
- Ventiladores en movimiento
- Gas inflamable
- Gas refrigerante
- Flujos de aire
- Agua no potable
- Contaminación de los alimentos
- Tubos de gas inaccesibles
- Tubos de gas accesibles
- Lámparas **inaplicable**
- Ambientes fríos
- Suelo y tarima resbaladizos **inaplicable**
- Partes en vidrio o plexiglás
- Cobertura en plexiglás en movimiento **inaplicable**

Advertencia relacionada con el peligro de las partes eléctricas: Riesgo de descargas eléctricas, quemaduras e incendio:

- El acceso a las partes eléctricas se debe dejar solo en manos de técnicos cualificados.
- No toque la máquina con las manos o los pies mojados.
- No utilice la máquina con los pies descalzos.
- No introduzca los dedos u objetos a través de las rejillas o tomas de aire.
- No tire del cable de alimentación.
- No lave la máquina con chorros de agua.
- Durante las intervenciones de mantenimiento o limpieza desconecte la máquina de la línea eléctrica.
- En caso de inundación de la máquina con agua, diríjase a un centro de asistencia autorizado para la reparación antes de usar de nuevo el aparato.
- En caso de que la máquina no se use, desconecte el cable de alimentación.

Advertencias relacionadas con los peligros generales. Riesgo de accidente:

- Presencia de partes cortantes. Para operaciones en la máquina use guantes de protección adecuados.
- El desplazamiento de la máquina se debe realizar de manera segura con medios y atención suficientes para evitar daños a las personas y a las cosas.
- Presencia de ventiladores en movimiento. No quite las rejillas de protección.
- Lea en la placa de identificación de la máquina el tipo de gas refrigerante, podría ser gas inflamable.
- En caso de pérdidas de gas inflamable del circuito frigorífico de la máquina, desconecte el cable de alimentación, abra las ventanas para ventilar el local y póngase en contacto enseguida con la asistencia técnica.
- En caso de pérdidas del gas refrigerante, no toque o inhale el gas que se ha escapado.
- Después de la instalación o la reparación de la máquina, verifique siempre que no haya pérdidas de gas refrigerante.
- Presencia de flujos de aire. No exponga directamente a las personas al flujo de aire frío o caliente.
- No bloquee la entrada o salida de los flujos de aire.
- Presencia de agua no potable. No beba el agua que sale de la máquina.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, éstos últimos no deben entrar en contacto directo con la máquina sino que se deben colocar en recipientes adecuados.
- Presencia de tubos de gas con altas o bajas temperaturas. Antes de tocar los tubos tenga cuidado con su temperatura. Utilice guantes de protección adecuados.
- Presencia de lámparas. Antes de tocar las lámparas o las partes cercanas a ellas, asegúrese de que la superficie no esté caliente. Use guantes de protección adecuados
- Presencia de ambientes fríos. En el caso en que una persona entre en la máquina, asegúrese de que la puerta se quede siempre abierta.
- Suelo y tarima pueden ser resbaladizos. Tenga siempre limpios y secos el suelo y la tarima de la máquina. Use calzado con suela de goma.
- Presencia de partes de vidrio o plexiglás. No golpee de manera violenta las partes de vidrio o plexiglás.
- No apoye nada encima de las partes de vidrio o plexiglás.
- Durante la subida o bajada de la cobertura en plexiglás no obstacule el movimiento.
- No conserve, utilice o acerque gases inflamables o combustibles cerca de la máquina.
- En caso de ruido, olores o humo anómalos provenientes de la máquina, desconecte el cable de alimentación.
- No instale la máquina en lugares expuestos directamente al aire del mar cargado de sal.

IDENTIFICACIÓN DE MARCA

MOD.	
CODICE CODE	MATR. S/N
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING	
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR

Para una consulta correcta de este manual identifique el modelo que usted posee mediante las indicaciones de la tarjeta.

El mueble se identifica por los siguientes parámetros:

Matrícula

Datos técnicos

Año de fabricación

La instalación y uso de los equipos debe cumplir con toda la calificación y la información en hojas de datos.

Figura 1 - Ejemplo de tarjeta de identificación ubicada en el mueble.

USO PREVISTO

Los armarios y las mesas refrigeradas son máquinas necesarias para la conservación de los productos alimenticios. La finalidad de estas máquinas es la de mantener la temperatura de los alimentos.

Los armarios y las mesas han sido fabricados para mantener temperaturas bien positivas (TN) de aproximadamente +2°C para los alimentos frescos, o bien negativas (BT) de unos -20°C para los alimentos congelados.

Todos los productos alimenticios introducidos dentro los armarios o mesas deben respetar las temperaturas antes indicadas alcanzadas a través de abatidores de temperatura o congeladores rápidos.

Por lo tanto, tras la preparación del alimento deberán utilizarse primero adecuados abatidores de temperatura o congeladores rápidos y, sucesivamente, introducirlo en los armarios o en las mesas refrigeradas.

Los vitrinas de vino son máquinas para la exhibición de botellas de vino. Planificadas para mantener la temperatura del frigorífico entre +6°C y +12°C o entre +6°C y +22°C, según el modelo.

Para los modelos con puerta de cristal, los equipos están estudiados sólo para exhibir los productos, las condiciones ambientales deben ser mantenidas con una humedad relativa máxima del 55/65% y a temperaturas entre 30°C y 25°C.

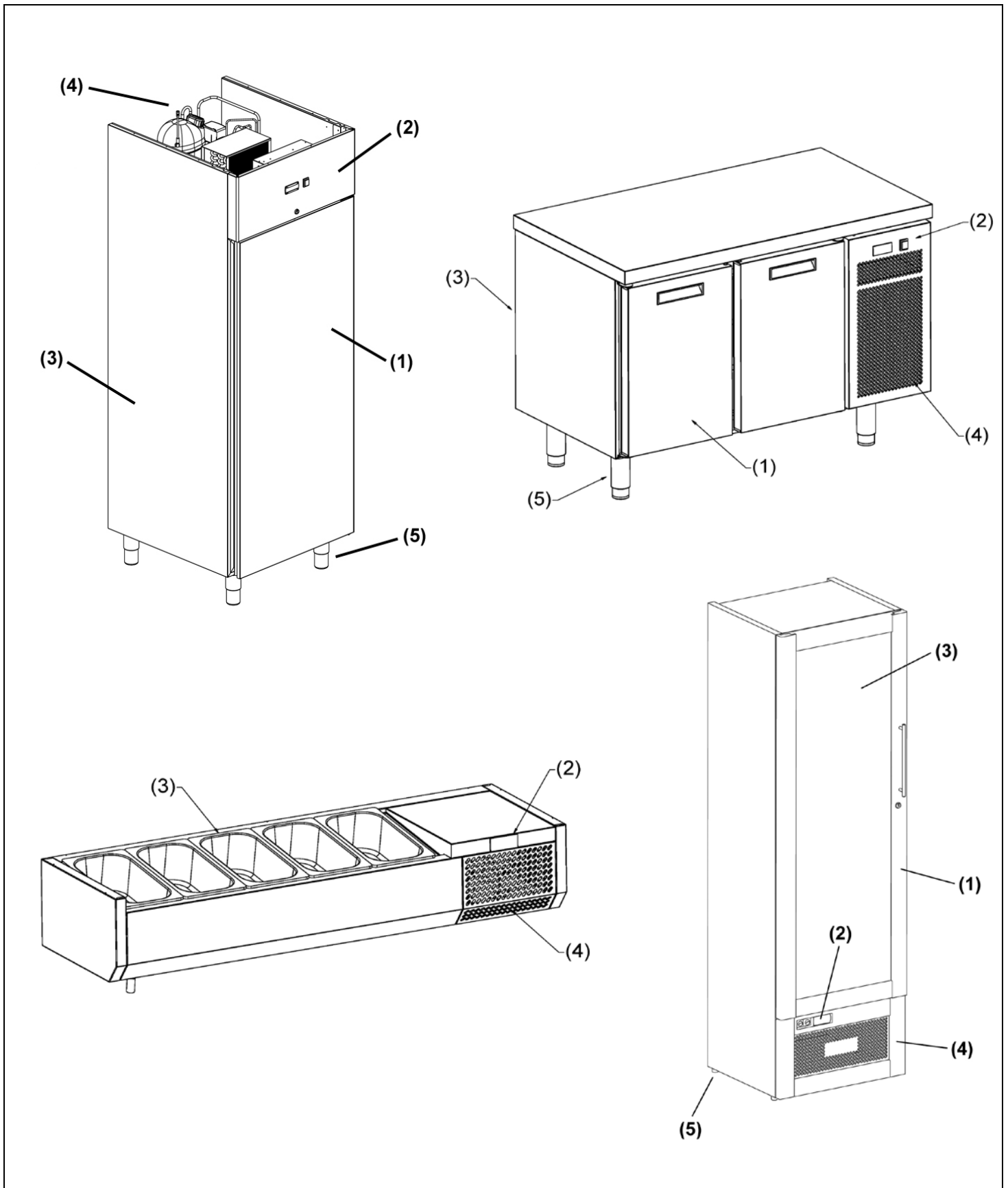
Para las mesas de temperaturas negativas con cajones opcionales es imperativo que todos los productos sea insertados ya congelados, de lo contrario se pueden bloquear los cajones y dañar el producto almacenado.

Los cubetas refrigeradas son máquinas para la exposición temporal de alimentos frescos perecederos. Dichas máquinas no son frigoríficos de conservación; su única función es mantener la temperatura de exposición a aproximadamente +4°C; la duración de la exposición depende exclusivamente del uso de la máquina.

De cualquier forma, la máquina no debe funcionar más de 4 horas seguidas.

Tras la exposición de los alimentos, estos deben sacarse de la máquina y conservarse en frigoríficos adecuados.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



(1) PUERTA	(4) COMPARTIMIENTO MOTOR
(2) PANEL DE CONTROL	(5) PIES / RUEDAS
(3) COMPARTIMIENTO REFRIGERADO	

DESEMBALAJE

Antes de quitar el embalaje controle su integridad, escribiendo en la nota de entrega del transportista los potenciales daños encontrados. Después de eliminar el embalaje asegúrese de la integridad del equipo; si está dañado, avise tempestivamente al comercializador mediante fax o documento timbrado R.R. y, si los daños son tales que perjudican la seguridad de la máquina, no realice la instalación hasta que no intervenga un técnico cualificado. Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, cartones, clavos etc.) no se deben dejar al alcance de los niños y animales domésticos, ya que son fuentes potenciales de peligro.

POSICIONAMIENTO

Para una buena instalación es necesario controlar que en la zona de instalación no se obstruyan las tomas de aire necesarias para el funcionamiento correcto de la máquina y de los locales. La máquina se debe instalar y nivelar para garantizar la estabilidad; cualquier otra solución de instalación diferente se debe acordar y aprobar con el fabricante. Si el mueble se suministra sobre ruedas, posicónelo en una zona plana y bloquee las antes de alimentar el equipo.

CONEXIONES ELETTRICA

EL EQUIPO SE SUMINISTRA SIN ENCHUFE PARA CONECTAR A LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN Y SU INSTALACIÓN LA DEBE REALIZAR EL PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO.

EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE CONEXIÓN REALIZADA POR EL USUARIO O POR EL PERSONAL NO CUALIFICADO.

- Controlar la integridad del cable de alimentación, si está dañado haga que el personal cualificado lo sustituya
- La alimentación eléctrica debe ser compatible con las indicaciones de la tarjeta de matricola.
- Debe estar disponible, para la conexión, un interruptor general debe ser omnipolar, que interrumpa todos los contactos incluido el neutro, con una distancia entre los contactos abiertos de al menos 3 mm, con disparo magnetotérmico de seguridad o acoplado con fusibles, a dimensionar o calibrar en conformidad con la potencia indicada en la placa de la máquina
- El interruptor general se debe encontrar en la línea eléctrica cercano a la instalación y debe servir exclusivamente a un equipo a la vez
- Debe existir ya una instalación eficiente de PUESTA A TIERRA a la cual conectar la máquina
- No se deben usar adaptadores, tomas múltiples, cables de sección no adecuados o con extensiones no conformes con las normativas vigentes
- Para detalles sobre el funcionamiento eléctrico consulte el esquema anexo al manual o puesto en en la parte de atrás de la máquina
- El cable de alimentación no se puede poner en tracción o escacharse durante el funcionamiento normal o el mantenimiento ordinario

INDICACIONES

Para eliminar la escarcha la máquina sigue un ciclo completamente automático.

Se garantizan las prestaciones de la máquina considerando un máximo de 6 aperturas de la puerta por cada hora.

No apoyar los productos alimenticios en las paredes internas de la máquina para evitar la detención o una modificación inadecuada del flujo de aire.

No obstruir las tomas de aire de los ventiladores..

Carga máxima por estante cada: 20 Kg.

Carga máxima por estante cada reforzada: 35 Kg

Por la Clase climática 5, prueba de conformidad EN 60335-2-89 (capítulos 10,11,13) se llevará a cabo a una temperatura de $43^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

En el caso de armarios con doble unidad deben estar siempre encendidos ambos módulos refrigerados.

La máquina no puede colocarse dentro de un armario.

No use aparatos eléctricos dentro del compartimiento refrigerado.

No almacene explosivos, tales como contenedores presurizados con propelente inflamable, en este aparato.

Las máquinas con puertas de vidrio están diseñados principalmente para la exposición y venta de alimentos.

LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL MÓDULO EXTERNO

Se debe realizar usando un paño mojado con una solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con un paño suave.

LIMPIEZA DEL COMPARTIMIENTO INTERNO

Quitar las fuentes, las rejillas y las guías que se pueden limpiar de la misma manera que la cámara de la máquina, usando un paño mojado con una solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con un paño suave.

LIMPIEZA DEL CONDENSADOR (MANUTENCIÓN)

Para un correcto funcionamiento de la máquina es necesario mantener limpio el condensador, para permitir la libre circulación del aire. Esta operación se debe realizar cada 90 días como máximo. Se debe realizar con un pincel de cerdas suaves para quitar todo el polvo y las pelusas que se depositan en las aletas del condensador. Es preferible usar una aspiradora, para evitar la dispersión en el ambiente del polvo eliminado. Si hay depósitos untuosos, se recomienda eliminarlos usando un pincel mojado en alcohol.

RECICLAJE

Materiales usados en la fabricación del equipo:

- Acero inoxidable: fabricación del mueble
- Partes de plástico
- Gas frigorífico: en el circuito frigorífico
- Aceite compresor: en el circuito frigorífico
- Cobre: instalación eléctrica y circuito frigorífico.



IT0802000000615

Informaciones a los usuarios para el tratamiento correcto de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) de acuerdo a la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 08 de junio de 2011 y las respectivas normativas nacionales de ejecución y sus modificaciones posteriores. Les informamos:

- Es obligatorio no eliminar los RAEE como residuos urbanos y realizar, para estos, una recogida separada;
- Para la eliminación se usan los sistemas de recogida públicos o privados previstos por las leyes locales. Es posible además volver a entregar el equipo a su fabricante al final de su vida útil, en caso de adquisición de uno nuevo;
- Este equipo puede contener sustancias peligrosas: un uso inapropiado o una eliminación incorrecta podrían tener efectos negativos para la salud humana y el ambiente;
- El símbolo (contenedor de basura sobre ruedas barrado) que se muestra en el producto y al lado, indica que el equipo ha sido puesto en el mercado después del 13 de agosto del 2005 y que debe estar sujeto a la recogida separada;
- En caso de eliminación abusiva de los desechos eléctricos y electrónicos están previstas sanciones establecidas por las normativas locales vigentes en materia de eliminación.

IT

**Manuale di istruzione
Armadi, tavoli, vaschette refrigerate e vetrine vino**

EN

**Instruction manual
Upright cabinet, counters, pan coolers & wine display**

FR

**Manuel d'instructions
Armoires, tables, bacs refrigerées et caves a vin**

DE

**Wartungshandbuch
Kuhlschranke, Kühltische, Behälterkühler & Weinschranke**

NL

**Handleiding met instructies
Koelkasten, Koeltafels, Gekoeldebakken & Wijnkasten**

ES

**Manual de instrucciones
Armarios, mesas, cubetas refrigeradas y vitrinas de vino**

RU

**Руководство по эксплуатации
Холодильные шкафы, столы, охлаждаемый контейнер
и винные витрины**

✓

75970166-14

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	57
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ	57
АНАЛИЗ РИСКОВ	58
ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА	59
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	59
СНЯТИЕ УПАКОВКИ.....	61
РАЗМЕЩЕНИЕ	61
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	61
УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	62
ОЧИСТКА	63
УТИЛИЗАЦИЯ	63

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Указания, содержащиеся в данном руководстве, предоставляют важную информацию, касающуюся безопасности, использования и технического обслуживания оборудования.

Для обеспечения максимальных показателей безопасности, уровня гигиены и функциональности рекомендуется бережно хранить всю документацию вблизи оборудования и предоставить ее техникам и операторам, задействованным в его использовании.

Выбор материалов и производственный процесс соответствуют требованиям директивам по безопасности ЕС. Кроме того, приемочные испытания полностью гарантируют качество данного оборудования.

Соблюдение рекомендаций, содержащихся в данном руководстве, является необходимым условием обеспечения безопасности установщика и пользователя.

Производитель, продавец и авторизованные центры техпомощи готовы ответить на все вопросы, касающиеся использования и установки оборудования.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, которые он сочтет нужными, без предварительного уведомления с целью внесения улучшений в конструкцию.

НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРЕДОСТАВЛЕННЫХ РЕКОМЕНДАЦИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НАРУШЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ И НЕМЕДЛЕННОЙ УТРАТЕ ГАРАНТИИ.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ МОГУТ ПРЕДСТАВЛЯТЬ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ПРИ УСТАНОВКЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИИ ТАКИХ ПРИБОРОВ СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИЕ НОРМЫ И ЗАКОНЫ.

ЛЮБЫЕ ОПЕРАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ, НАСТРОЙКЕ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.

НАДЕЖНАЯ РАБОТА И ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК СЛУЖБЫ ОБОРУДОВАНИЯ ЗАВИСЯТ ОТ ПРАВИЛЬНОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ, ПРОВОДИМОГО КАЖДЫЕ 4 МЕСЯЦА, КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.

Руководство считается неотъемлемой частью оборудования и должно сохраняться в течение всего срока службы.

Производитель снимает с себя ответственность в следующих случаях:

- неправильная эксплуатация оборудования;
- неправильная установка, с нарушением указанных в руководстве указаний;
- перебои питания;
- несоблюдение сроков планового техобслуживания;
- несанкционированные работы или внесение изменений в конструкцию машины;
- использование неоригинальных или непредусмотренных для данной модели запасных частей;
- полное или частичное несоблюдение инструкций.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

Для получения техпомощи обращайтесь к авторизованному продавцу, сообщив ему данные, указанные на идентификационной табличке.

АНАЛИЗ РИСКОВ

Перечень рисков:

- Электрические узлы
- Режущие детали
- Перемещение оборудования
- Работающие вентиляторы
- Горючие газы
- Охлаждающие газы
- Воздушные потоки
- Техническая вода
- Заражение продуктов
- Недоступные газовые трубы
- Доступные газовые трубы
- Лампы **не применимо**
- Холодные помещения
- Скользкий пол или поддон **не применимо**
- Детали из стекла или оргстекла
- Движущаяся крышка из оргстекла **не применимо**

Предупреждения, касающиеся электрических узлов. Опасность поражения электротоком, получения ожогов и возгорания:

- Доступ к электрическим узлам следует поручать только квалифицированному персоналу.
- Не касайтесь оборудования мокрыми руками или ногами.
- Не работайте на оборудовании с голыми ногами.
- Не вставляйте пальцы или предметы в решетки или воздухозаборники.
- Не тяните за кабель питания.
- Не мойте оборудование струей воды.
- При выполнении операций по техобслуживанию или очистке отключите оборудование от электропитания.
- В случае попадания в оборудование воды обратитесь в центр авторизованной технической поддержки для проведения ремонта, прежде чем возобновить его использование.
- Если машина не используется, отсоедините сетевой шнур

Предупреждения, касающиеся опасности общего характера. Риск получения травмы:

- Наличие режущих деталей. При выполнении работ на оборудовании используйте соответствующие защитные перчатки.
- Перемещение оборудования должно выполняться в безопасных условиях с применением мер предосторожности во избежание причинения ущерба персоналу или имуществу.
- Наличие работающих вентиляторов. Не снимайте защитные решетки.
- Ознакомьтесь с содержанием идентификационной таблички, где указан тип охлаждающего газа, он может быть горючим.
- В случае утечки горючего газа из холодильного контура оборудования, отсоедините кабель питания, откройте окна для проветривания помещения и немедленно обратитесь в службу технической помощи.
- В случае утечки охлаждающего газа не трогайте и не вдыхайте его.
- После установки или ремонта оборудования всегда проверяйте его на наличие утечки охлаждающего газа.
- Наличие воздушных потоков. Не позволяйте персоналу находиться под прямым воздействием потоков холодного или горячего воздуха.
- Не блокируйте выход или вход потоков воздуха.
- Наличие технической воды. Не пейте воду, вытекающую из оборудования.
- Во избежание заражения продуктов питания их следует предохранять от прямого контакта с оборудованием и хранить их отдельно в контейнерах.
- Наличие газовых труб, имеющих высокую или низкую температуру. Не касайтесь труб, не проверив их температуру. Используйте защитные перчатки.
- Наличие ламп. Прежде чем коснуться лампы или расположенных рядом с ней предметов, убедитесь, что поверхности не нагреты. Используйте защитные перчатки.
- Наличие холодных помещений. Если кто-либо заходит внутрь устройства, следует убедиться, что дверь останется открытой.
- Пол или поддон могут быть скользкими. Всегда поддерживайте пол и поддон устройства в сухом и чистом состоянии. Используйте обувь с резиновой подошвой.
- Наличие деталей из стекла или оргстекла. Не наносите сильные удары по деталям из стекла или оргстекла.
- Не ставьте какие-либо предметы на детали из стекла или оргстекла.
- При поднятии или опускании крышки из оргстекла не препятствуйте ее перемещению.
- Не храните и не используйте горючие или взрывоопасные газы вблизи оборудования.
- В случае появления шума, запаха или дыма от оборудования отключите его от сети электропитания.
- Не используйте оборудование при прямом контакте с морским воздухом, насыщенным солью.

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

MOD.				
CODICE CODE		MATR. S/N		
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING				
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY			
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			Max Pressure Gas	
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS				
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR			

Для правильной работы с данным руководством определите модель вашего оборудования с помощью таблички.

На ней указана следующая информация:

Серийный номер
Технические данные
Год производства

При установке и использовании оборудования следует учитывать данные таблички и указания, приведенные в техпаспорте.

Рисунок 1 – Пример идентификационной таблички, устанавливаемой на оборудовании.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Холодильные шкафы и столы предназначены для хранения пищевых продуктов.

Они используются для поддержания температуры продуктов питания.

Шкафы и столы предназначены для поддержания положительной температуры (ПТ) около +2°C для свежих продуктов или отрицательной температуры (ОТ) около -20°C для замороженных продуктов.

Все пищевые продукты, находящиеся внутри шкафов или столов, должны иметь указанные выше температуры, что достигается использованием шкафов шоковой заморозки или скороморозильных аппаратов.

Поэтому продукты после приготовления следует поместить в соответствующие шкафы шоковой заморозки или скороморозильные аппараты, а затем в холодильные шкафы или столы.

Винные витрины предназначены для размещения вин в бутылках. Они поддерживают температуру охлаждаемого отделения в пределах +6°C и +12°C или +6°C и +22°C в зависимости от модели.

Для версий со стеклянной дверью, то механизмы предназначены только для отображения продуктов, условия окружающей среды должны поддерживаться при максимальной относительной влажности 55/65% и при температуре в пределах от 30 ° C до 25 ° C

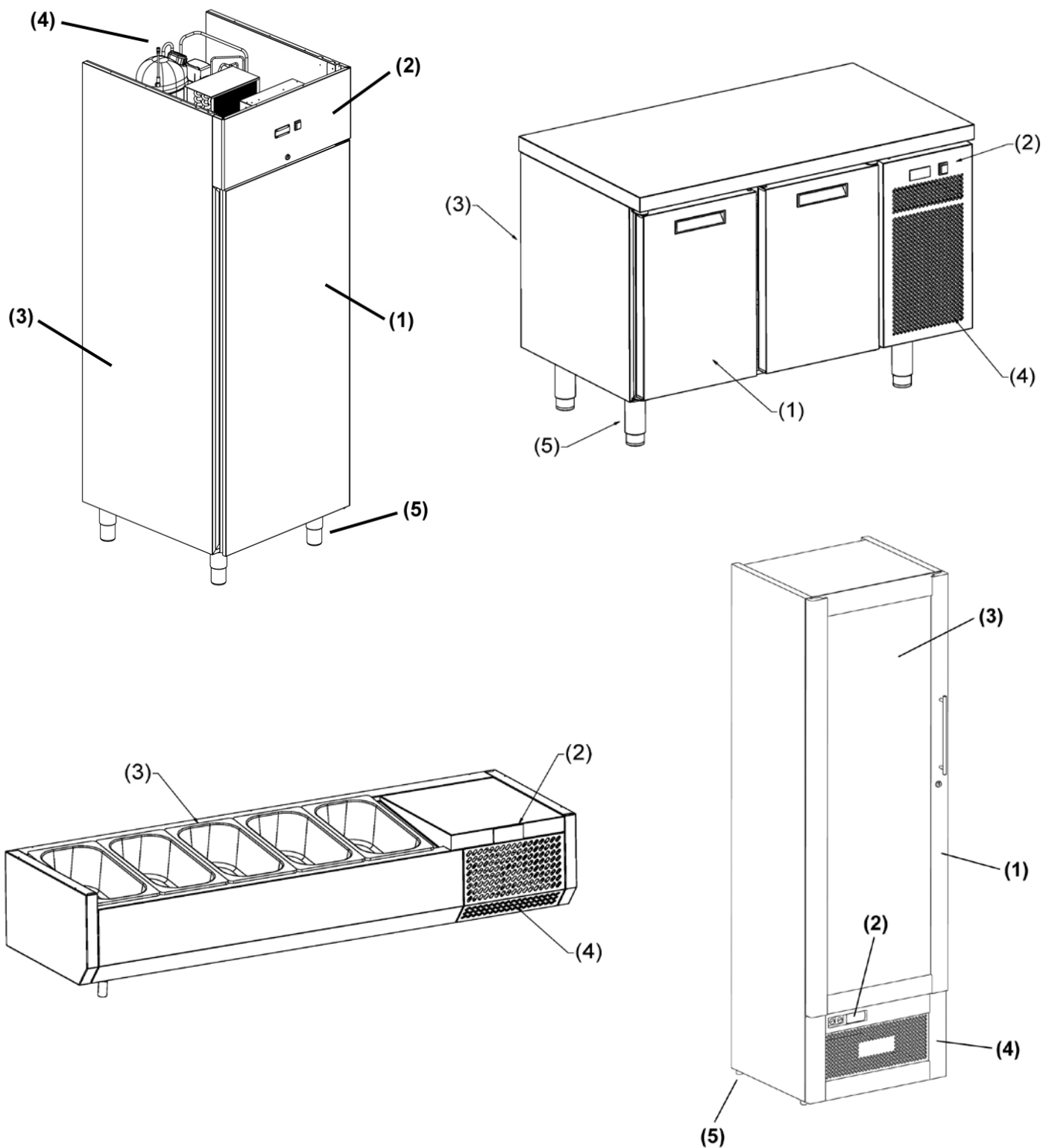
Для получения отрицательных температур счетчиков с дополнительными ящиками крайне важно, чтобы все продукты уже размещены в замороженном, в противном случае существует опасность блокировки ящиков и трата любого хранимого продукта.

охлаждаемый контейнер предназначены для временной демонстрации свежих легко портящихся блюд. Это оборудование - не холодильники для хранения, а оборудование для поддержания температуры выставленных продуктов на уровне +4°C, длительность демонстрации зависит исключительно от использования оборудования.

В любом случае, максимальная продолжительность работы охлаждающей установки в непрерывном режиме не должна превышать 4 часов.

По окончании временной демонстрации продуктов их следует вынуть из оборудования и поместить на хранение в соответствующие холодильные шкафы.

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ОБОРУДОВАНИЯ



(1) ДВЕРЬ

(2) ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(3) ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТСЕК

(4) ОТСЕК ДВИГАТЕЛЯ

(5) НОЖКИ/КОЛЕСА

СНЯТИЕ УПАКОВКИ

Перед снятием упаковки убедитесь в ее целостности, указав в транспортной накладной отправителя обнаруженные повреждения. После снятия упаковки убедитесь в целостности оборудования. При обнаружении повреждений своевременно известите об этом поставщика по факсу или заказным письмом. Если повреждения могут повлиять на безопасность оборудования, не проводите установку до его осмотра квалифицированным техником. Элементы упаковки (пластиковые пакеты, картон, гвозди и т.д.) необходимо беречь от детей и домашних животных, т.к. представляют собой потенциальный источник опасности.

РАЗМЕЩЕНИЕ

Для правильной установки необходимо убедиться, что в зоне размещения не перекрываются воздухозаборники, необходимые для надежной работы оборудования или помещений. Оборудование должно быть установлено и выровнено таким образом, чтобы обеспечить устойчивость. Любой другой способ установки должен быть согласован и одобрен производителем. Если оборудование поставляется с колесами, установите его на ровной поверхности и зафиксируйте перед подключением к электросети.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ОБОРУДОВАНИЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ БЕЗ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ВЫПОЛНЕННОГО ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ИЛИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

- Проверьте целостность кабеля питания. при обнаружении повреждения замените его, обратившись за помощью к квалифицированному персоналу.
- Характеристики электросети должны быть совместимы с характеристиками, указанными на электросхеме оборудования.
- Для подключения следует установить однополюсный главный выключатель, который отсекает все контакты, включая нейтраль. Расстояние между разомкнутыми контактами должно составлять минимум 3 мм. Следует также установить термомангнитное предохранительное реле и плавкие предохранители, характеристики которых зависят от мощности, указанной на табличке оборудования.
- Главный выключатель должен находиться на линии электропитания вблизи места установки оборудования и должен обслуживать только одно устройство.
- Должна быть в наличии эффективная система заземления, к которой следует подключить оборудование.
- Необходимо исключить адаптеры, тройники, кабели с недостаточным сечением или точками подключения удлинителей, не соответствующими требованиям действующих норм.
- Для получения подробной информации касательно электропитания обращайтесь к электросхеме, прилагаемой к оборудованию.
- Нельзя натягивать кабель питания или наступать на него при обычной работе или выполнении техобслуживания.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Размораживание оборудования происходит полностью в автоматическом цикле.
Рабочие характеристики оборудования гарантируются при условии максимум 6 открытий в час в.
Не размещайте продукты питания вблизи внутренних стенок оборудования во избежание блокировки или отклонения от правильного направления воздушного потока.
Не засоряйте воздухозаборники вентиляторов
Максимальная нагрузка каждой полки: 20 кг.
Максимальная нагрузка каждой полки усиленной: 35 кг.
Для 5-го класса климата испытания на соответствие EN 60335-2-89 (глава 10, 11, 13) выполняются при температуре окружающей среды $43^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
При использовании шкафов с двойной станцией оба холодильных модуля должны быть постоянно включены.
Устройство не предназначено для встраивания.
Не используйте электроаппаратуру внутри холодильной камеры.
Если задняя стенка холодильного шкафа не находится рядом со стеной, установщик должен закрепить соответствующую защиту для испарителя конденсата.
Машины со стеклянными дверями предназначены в первую очередь для демонстрации и продажи продуктов питания.

ОЧИСТКА

ОЧИСТКА НАРУЖНОГО МОДУЛЯ

Должна выполняться тряпкой, смоченной в растворе воды и бикарбоната, или других нейтральных моющих средствах, после чего вытрите мягкой тряпкой.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ

Снимите лотки, решетки и направляющие, которые можно очистить, как внутреннюю камеру, тряпкой, смоченной в растворе воды и бикарбоната, или других нейтральных моющих средствах, после чего вытрите мягкой тряпкой.

ЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА (ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)

Для обеспечения правильной работы оборудования необходимо, чтобы конденсатор поддерживался в чистом состоянии для обеспечения свободной циркуляции воздуха. Данная операция должна проводиться с интервалом не более 90 дней. Для этого используется ткань с мягким ворсом, чтобы удалить всю пыль и налет, которые отлагаются на ребрах конденсатора. В качестве альтернативы можно использовать пылесос во избежание рассеивания пыли в помещении. При наличии жирных отложений рекомендуется удалять их с помощью тряпки, смоченной в спирте.

УТИЛИЗАЦИЯ

Материалы, используемые при изготовлении оборудования:

- Нержавеющая сталь: корпус устройства
- Детали из пластмассы
- Охлаждающий газ: в холодильном контуре
- Компрессорное масло: в холодильном контуре
- Медь: электрическая система и холодильный контур



IT0802000000615

Информация пользователям, касающаяся переработки электронных отходов согласно указаниям Директивы 2011/65/ЕС Европейского парламента и совета от 08 июня 2011 г. и соответствующие национальные нормы по ее внедрению и их последующие изменения. Мы сообщаем вам, что:

- Существует норма не утилизировать электронные отходы, как бытовые, а обеспечить отдельный сбор.
- Для утилизации следует использовать общественные или частные системы сбора, предусмотренные местным законодательством. Кроме того, можно передать оборудование продавцу по истечению срока его службы и покупке нового.
- Данное оборудование может содержать опасные вещества. Неправильное использование или утилизация могут оказать негативное воздействие на здоровье людей и окружающую среду.
- Символ (перечеркнутый мусорный контейнер на колесах), указанный на изделии, свидетельствует о том, что оборудование было выпущено на рынок после 13 августа 2005 г. и подлежит отдельному сбору.
- В случае нелегальной утилизации электронных отходов предусмотрены санкции, установленные действующими местными нормами в области утилизации отходов.