



CERVINO LINE GARGANO LINE MONTELLO LINE

MANUALE ISTRUZIONI IT
INSTRUCTION MANUAL EN
NOTICE D'INSTRUCTION FR
BEDIENUNGSANLEITUNG DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU

		
CERVINO	GARGANO	MONTELLO
		
CERVINO "DROP-IN"	GARGANO "DROP-IN"	MONTELLO "DROP-IN"

INDICE PER ARGOMENTI ITALIANO

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

Allegati

Schemi elettrici	A
Dichiarazione di conformità CE	B

1. INTRODUZIONE

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

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

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



ATTENZIONE!

norme antinfortunistiche per l'operatore



AVVERTENZA:

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



PRECAUZIONE:

notizie aggiuntive riguardanti l'operazione in corso



NOTA:

indicazioni generali

2. AVVERTENZE

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

Questo manuale fornisce dettagliate informazioni e istruzioni circa:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. PRECAUZIONI GENERALI

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



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

4. NORME DI GARANZIA

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

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

5. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

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

I dati riportati sono i seguenti:

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



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

MONTELO

Legenda

- 1 – Nome della casa costruttrice
- 2 – indirizzo della casa costruttrice
- 3 – tipo di macchina
- 4 – numero di matricola della macchina
- 5 – modello della macchina

LATO INTERNO

CERVINO

Legenda

- 1 – Nome della casa costruttrice
- 2 – indirizzo della casa costruttrice
- 3 – tipo di macchina
- 4 – numero di matricola della macchina
- 5 – modello della macchina

LATO INTERNO

GARGANO

Legenda

- 1 – Nome della casa costruttrice
- 2 – indirizzo della casa costruttrice
- 3 – tipo di macchina
- 4 – numero di matricola della macchina
- 5 – modello della macchina

LATO INTERNO

6. CARATTERISTICHE TECNICHE

Le principali caratteristiche tecniche dei vari modelli sono le seguenti:

	Temperature °C	Numero bottiglie	Dimensioni (LxPxH) cm	Peso kg	Potenza W	assorbita	Alimentazione elettrica V/Ph/Hz	HFC
A1CERVINOVTRF14	+2/+4 +6/+8	70	152x73x169	305	780		230/1/50	R404A
A1MONTELLOVTRF14	+2/+14	34	152x85x172	305	600		230/1/50	R404A
A1GARGANOVTRF14	+2/+14	70	175x80x126	200	600		230/1/50	R404A
A1CERVINOKVTRF14	+2/+5 +6/+10	86	152x73x145	205	600		230/1/50	R404A
A1MONTELLOKVTRF14	+2/+4	52	152x85x133	205	600		230/1/50	R404A
A1GARGANOKVTRF14	+2/+4	66	164x78x121	150	600		230/1/50	R404A

7. DESTINAZIONE D'USO

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



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

8. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

I mobili refrigeranti per la ristorazione sono essenzialmente così strutturati:

- Struttura della macchina e della base in legno verniciato (non verniciato su richiesta) con sovrastrutture in vetro;
- vasca interna in acciaio inox AISI 304 satinato, isolata con resine poliuretaniche espanse;
- porte in cristallo temperato, con camera all'interno;
- mensole intermedie in cristallo temperato;
- illuminazione interna comandata da un interruttore;
- refrigerazione di tipo ventilato con condensatore ventilato ed evaporatore alettato posizionato sul fondo della vasca;
- unità condensatrice di tipo ermetico e condensazione ad aria con termoregolatore per il controllo automatico della temperatura;
- sbrinamento automatico della macchina, con l'ausilio di gas caldo, controllato da un sensore posto sull'evaporatore;
- vaschetta asciugacodensa con resistenza a cartuccia;
- sistema di scarico dell'acqua di condensazione;
- ruote alla base della macchina;
- pannello comandi;
- ripiano e cassetto scorrevole di servizio in legno massiccio (solo Montello).

9. MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE

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

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

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

9.1 Misure di prevenzione contro i rischi di origine meccanica

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

In particolare:

- La ventola del motore è protetta da una griglia in metallo e da una chiusura in acciaio fissata mediante viti che ne impediscono il raggiungimento (pericolo di cesoimento).
- La macchina è dotata di 4 ruote piroettanti di cui 2 sono con freno a pedale. La macchina è stabile e non necessita di ancoraggio al pavimento (pericolo di urto).

9.2 Misure di prevenzione contro i rischi di origine elettrica

Contro il pericolo di contatti diretti ed indiretti sono state adottate le misure di prevenzione previste dalla direttiva 2014/35/CEE e dalla norma EN 60335 e sono state eseguite tutte le prove previste come attestato dalla dichiarazione di conformità CE (vedi allegato). Sono state inoltre eseguite le prove previste dalle norme tecniche vigenti per l'attuazione della direttiva CEE sulla EMC (direttiva 2014/30/CEE). In particolare:

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



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

Si ricorda che la presa, interbloccata con interruttore, va ubicata ad una altezza di circa 130 cm. dal pavimento ed in posizione tale da non essere esposta ad urti o danneggiamenti.

9.3 Misure di prevenzione per l'igiene

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

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

L'impianto di refrigerazione contiene gas freon R404A ed è totalmente privo di CFC, a tutela dello strato di ozono.

9.4 Misure di prevenzione contro i rischi originati dal rumore

Dato che il compressore, unica possibile fonte di rumore, è posto all'interno del basamento, si può affermare che la macchina non produce rumorosità fastidiose né dannose.

10. SEGNALETICA E SIMBOLOGIA

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



PERICOLO! Alimentazione elettrica

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

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

11. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

Si ricorda che pesi e dimensioni di ingombro della macchina sono indicati nel capitolo n°6.

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

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

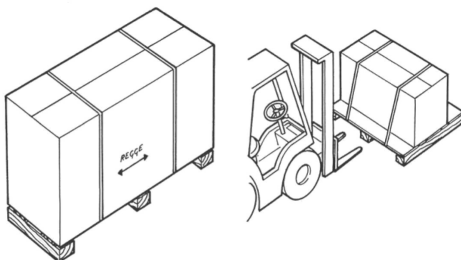
Gli operatori addetti alla movimentazione della macchina dovranno essere qualificati e adeguatamente formati.

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

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

11.1 Procedure di scarico della macchina con l'ausilio di un carrello elevatore

- | | |
|--------|---|
| Fase 1 | Scaricare con la massima cautela la macchina ancora imballata dal camion |
| Fase 2 | Appoggiare delicatamente la macchina a terra |
| Fase 3 | Togliere l'imballo e asportare delicatamente la macchina con il carrello elevatore, avendo cura di non danneggiarla, fino a permettere la rimozione del bancale inferiore |
| Fase 4 | Appoggiare delicatamente la macchina su una superficie piana, consistente ed il più vicino possibile al luogo di posizionamento definitivo. |



12. PREDISPOSIZIONE LOCALI E INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

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

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

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



NON COPRIRE

- Per evitare il cattivo funzionamento della refrigerazione, si deve lasciare uno spazio libero di 15 cm tutto attorno alla macchina.

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



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

Per l'installazione della macchina, tenere conto dei dati riportati sulla targa di identificazione e delle misure di ingombro (vedi capitolo n°5 e n°6).

Per l'installazione della macchina oltre i 900 (novecento) metri di altitudine è necessario munire di valvola di compensazione ciascuna vetrocamera.

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



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



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

13. MESSA IN FUNZIONE, USO E REGOLAZIONE

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

- Temperatura ambiente = 25°C
- Umidità relativa U.R. = 60 %
- Classe climatica secondo UNI EN 441 = 3H



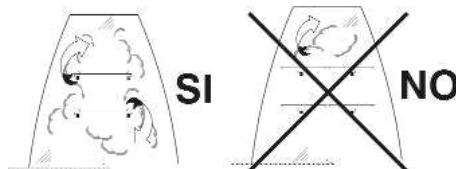
Si consiglia di attendere almeno due ore prima di mettere in funzione l'impianto, per dar modo al circuito refrigerante di essere perfettamente efficiente.

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

1. Verificare che l'impianto ed i collegamenti elettrici siano conformi alle normative locali vigenti.
2. Verificare che il voltaggio della macchina indicato nella targhetta d'identificazione corrisponda alla tensione di linea esistente nella presa di utilizzo. In caso contrario, non procedere all'allacciamento elettrico ed interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato.
3. Verificare la corretta messa a terra della macchina e la disponibilità di un interruttore bipolare di rete con differenziale.
4. Se la presa e la spina di alimentazione non sono dello stesso tipo, far sostituire la presa da un tecnico qualificato. Non utilizzare prolunghes o adattatori multipli. Il cavo e la spina di alimentazione devono risultare facilmente accessibili dopo l'installazione. Qualora evidenziassero segni di usura o danneggiamenti devono essere immediatamente sostituiti da un tecnico qualificato.
5. Posizionare i ripiani in vetro come indicato nella figura.



N. B. Per non pregiudicare le temperature di esercizio, si raccomanda di posizionare i prodotti sopra ripiani in vetro, in modo tale da evitare che i prodotti stessi sporgano lateralmente dai ripiani.



13.1 Pannello di comando

Il pannello di comando è situato sul basamento e contiene i seguenti comandi:

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

CERVINO

Modifica del set point di temperatura.

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

Sbrinamento manuale.

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

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

1. Tenere premuto per 5 secondi il tasto **Prg**.
2. Con i tasti ▲ e ▼ scorrere i parametri sino a visualizzare **dl** (intervallo tra gli sbrinamenti) oppure **dp1** (durata).
3. Visualizzare il valore impostato premendo il tasto **Set**.
4. Per modificarlo, utilizzare i tasti ▲ e ▼.
5. Premere **Set**.
6. Confermare il nuovo valore premendo **Prg** per 5 secondi.

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

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

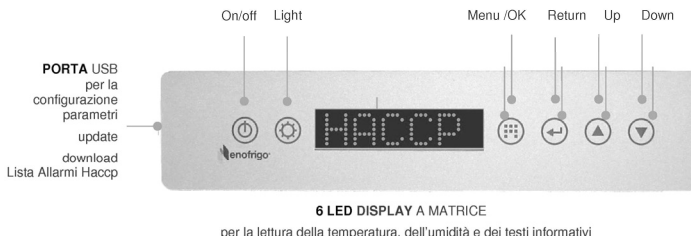
Le istruzioni del termoregolatore sono riportate nel libretto riguardante il suo utilizzo.

PULIZIA DELLO STRUMENTO.

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

Manuale utente Ghepard Glass

Ghepard Glass rappresenta la massima tecnologia oggi disponibile a livello di controllo delle temperature e dell'umidità per frigoriferi industriali professionali. Il display, formato da 6 elementi a matrice con stringhe scorrevoli in 5 lingue e tastiera Touch capacitiva retroilluminata, completa il sofisticato sistema di controllo.



ACCENSIONE UNITA' FRIGORIFERA

Premere per 3 secondi il primo tasto a sinistra: viene richiesta la **password di accensione**; impostare 1 tramite il tasto up e confermare. Dopo la stringa di benvenuto il display visualizza la temperatura di cella. Nel caso in cui sia previsto il controllo di umidità, il valore percentuale viene alternato a quello della temperatura di vano.

SPEGNIMENTO UNITA' FRIGORIFERA

Premere per 3 secondi il primo tasto a sinistra: viene richiesta la **password di spegnimento**; impostare 1 tramite il tasto up e confermare.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO LUCE VANO

Avviene per pressione del secondo tasto da sinistra. Questa azione è indicata dallo scorrimento della stringa **LUCE ON / LUCE OFF**

LIVELLI DEL MENU UTENTE

Tramite il tasto **Menu** si accede all'elenco delle funzioni che vengono attivate tramite il tasto **OK** di conferma. Lo scorrimento dei livelli di menu avviene per pressione dei tasti **up/dw**.

DISPLAY

SET
SET RH
DEFR
HACCP
SERV
LANG
00:00
[pass=1]

FUNZIONE

Cambia il setpoint
Cambia il set di umidità
Avvia uno sbrinamento
Accede alla lista allarmi
Accede al menu Service
Impostazione la lingua
Imposta data/ora

CAMBIO SET DI TEMPERATURA

Premere il tasto menu: la prima voce visualizzata è **SET**; confermando con il tasto **OK** viene richiesta la **password**; impostare 1 tramite il tasto up e confermare; successivamente impostare il nuovo valore di temperatura tramite i tasti **up/dw** confermando con **OK**. Il messaggio **CONFERMATO** indica l'avvenuta memorizzazione del nuovo valore.

CAMBIO SET DI UMIDITÀ (se abilitato)

Premere il tasto menu: la seconda voce che appare è **SET RH** che permette di variare il set di umidità con i tasti **up/dw** confermando con il tasto **OK**. Il messaggio **CONFERMATO** indica l'avvenuta memorizzazione del nuovo valore.

AVVIO DI UNO SBRINAMENTO

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti **up/dw** il menu **DEFR** e confermare con **OK**; il controllore esegue uno sbrinamento solo se esistono le condizioni termiche per eseguirlo.

LISTA ALLARMI DI TEMPERATURA

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti **up/dw** **HACCP**, confermare con **OK**: il display visualizza con caratteri scorrevoli gli ultimi due eventi di allarme indicando il tipo, la durata, il picco e la data.

FUNZIONI SPECIALI DEI TASTI

up+dw per 2 secondi blocca/sblocca tastiera
ok per 1 secondo visualizza la data e ora
up per 1 secondo visualizza le temp. sonde

14. SBRINAMENTO DELLA MACCHINA

La formazione di brina sull'evaporatore è un fenomeno normale.

La quantità e la rapidità di accumulo variano a seconda delle condizioni ambientali e della frequenza di apertura delle porte.

Lo sbrinamento della macchina avviene automaticamente tramite gas caldo.

Nel caso di intasamento eccessivo di ghiaccio sull'evaporatore, procedere come segue:

Premere il tasto DEF per 3 secondi (in basso a destra) per effettuare o fermare uno sbrinamento manuale (CERVINO).



Se dovesse venire a mancare l'alimentazione generale per qualsiasi motivo, la vaschetta asciuga condensa non viene alimentata per cui il mobile potrebbe non trattenere l'acqua di condensa.

15. IGIENE ALIMENTARE E PULIZIA



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

Ogni giorno

- Pulire tutte le parti della macchina utilizzando un panno imbevuto in acqua tiepida e detergente neutro; non usare in nessun caso polveri abrasive o detersivi che potrebbero danneggiare l'impianto sia internamente che esternamente, specialmente sulle parti in vetro o policarbonato.
- Risciacquare ed asciugare con un panno morbido.

Ogni 15 giorni

- Pulire il condensatore dell'unità refrigerante con l'ausilio di una spazzola o di un aspirapolvere.
- Pulire la zona dell'evaporatore, posto all'interno della vasca.

In caso di inattività prolungata

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

16. MANUTENZIONE E CONTROLLI



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

Ogni giorno

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

17. ANOMALIE E POSSIBILI RIMEDI

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

ANOMALIE	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE RIMEDIO
L'impianto frigorifero non parte	La spina della macchina è disinserita dalla presa di corrente.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato o interrotto.	Verificare lo stato del cavo. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito.	Inserire correttamente l'interruttore bipolare di rete.
	C'è un'interruzione di corrente nel pannello di comando.	Verificare lo stato del pannello di comando. Se necessario rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente.
	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
	Il compressore non funziona.	Verificare lo stato del compressore. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
La temperatura della macchina non è sufficientemente fredda.	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
	La macchina è installata vicino ad una sorgente di calore.	Spostare la macchina dalla sorgente di calore come indicato nel capitolo n° 12.
	La macchina è posizionata a meno di 15 cm rispetto ad altri ostacoli	Spostare la macchina lontano da altri ostacoli, come indicato nel capitolo n° 12.
	La circolazione dell'aria attraverso le feritoie di ventilazione è ostruita.	Liberare le feritoie di ventilazione da quanto le ostruisce.
	C'è un'interruzione sul circuito refrigerante o manca il gas.	Rivolgersi ad un tecnico qualificato per verificare che la temperatura di espansione del gas sia in linea con quella riportata nella tabella D del capitolo n° 6.
	Condensatore sporco	Pulizia del condensatore con aria compressa dall'interno o aspirapolvere
La temperatura della macchina è troppo fredda	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.

C'è presenza di ghiaccio sulla parete di fondo	La porta rimane troppo aperta oppure la temperatura della macchina è troppo bassa	Verificare la chiusura ermetica della porta. Aumentare gli sbrinamenti automatici. Effettuare uno sbrinamento manuale. Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
C'è presenza di acqua sul fondo della macchina	Lo scarico dell'acqua di sbrinamento è ostruito.	Verificare l'assenza di impurità nel gocciolatoio.
L'illuminazione non funziona.	La spina della macchina è disinserita dalla presa di corrente.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato o interrotto.	Verificare lo stato del cavo. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito.	Inserire correttamente l'interruttore bipolare di rete.
	C'è un'interruzione di corrente sui comandi.	Verificare lo stato dei comandi. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente.
	L'interruttore dell'illuminazione è spento.	Accendere l'interruttore dell'illuminazione.
	L'illuminazione è danneggiata o interrotta.	Verificare lo stato dell'illuminazione. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirla con un'altra di pari caratteristiche.
La temperatura indicata dal display non corrisponde a quella reale.	La sonda non è calibrata.	Calibrare la sonda 1.
Il termoregolatore non funziona correttamente.	I valori impostati non sono corretti.	Effettuare il reset del termoregolatore.



Rumori di gorgoglio e soffi di espansioni, derivanti dal circuito refrigerante, sono da considerarsi normali.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

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

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

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

18. SITUAZIONI DI EMERGENZA

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



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

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

19. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

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

In particolare, si consiglia di non disperdere nell'ambiente il gas contenuto nell'impianto di refrigerazione, ma di consegnarlo agli appositi centri di raccolta per il recupero dei gas refrigeranti.

20. ORDINAZIONE RICAMBI

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

Nelle ordinazioni citare sempre quanto segue:

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

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

TABLE OF CONTENTS ENGLISH

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

Attachments

Wiring diagrams	A
CE declaration of conformity	B

1. INTRODUCTION

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

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

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

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



CAUTION!

Safety measures for the user



WARNING:

The machine and/or its components may be damaged



PRECAUTION:

Additional information on the operation underway



SEE:

General instructions

2. GENERAL WARNINGS

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

This manual provides detailed information and instructions on:

- Technical specifications of the machine
- Scheduled use of the machine
- Handling and installation of the machine
- Maintenance and scrapping of the machine

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

The manufacturer reminds the customer, user of the machine, of the obligation to comply with the current legislation concerning health and safety at work. This manual should be considered an integral part of the machine and must be kept for future consultation until the machine is scrapped.

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

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

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

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

- a. inappropriate use of the machine or use of it by personnel not trained in the use of professional machines
- b. use contrary to the specific national legislation
- c. incorrect installation
- d. electrical power supply faults
- e. inadequate cleaning and maintenance
- f. non-authorised modifications or work
- g. use of non- original spare parts or parts not specific for the model

- h. total or partial failure to observe the instructions contained in this manual
- i. exceptional events.

3. GENERAL PRECAUTIONS

- Do not leave the machine unattended, especially if there are children in the vicinity.
- The liquid contained in the cold accumulators is non-toxic but nevertheless should not be swallowed.
- Only place pre-refrigerated or cold food in the refrigeration unit.
- The conservation of food with a high water content can cause the formation of condensation: this does not affect correct operation of the machine.



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

4. WARRANTY CONDITIONS

The machine warranty conditions are listed below:

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

5. IDENTIFICATION PLATE

The identification plate, containing all the data necessary for identification of the machine, is affixed as shown by the arrow in figure n° 2.

The following data are provided:

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



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

MONTELO

Key

- 1- name of manufacturer
- 2- address of manufacturer
- 3- type of machine
- 4- serial number
- 5- model of machine

in side

CERVINO

Key

- 1- name of manufacturer
- 2- address of manufacturer
- 3- type of machine
- 4- serial number
- 5- model of machine

in side

GARGANO

Key

- 1- name of manufacturer
- 2- address of manufacturer
- 3- type of machine
- 4- serial number
- 5- model of machine

in side

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

The main technical specifications of the various models are given in the tables below

	Temperature °C	Dimensions (LxHxP) cm	Weight kg	Refrigeration power W	Electrical rating V/Ph/Hz	Refrigerating Gas
AICERVINOVTRF14	+2/+4 +6/+8	152x73x169	305	780	230/1/50	R404A
AIMONTELLOVTRF14	+2/+14	152x85x172	305	600	230/1/50	R404A
AIGARGANOVTRF14	+2/+14	175x80x126	200	600	230/1/50	R404A
AICERVINOKVTRF14	+2/+5 +6/+10	152x73x145	205	600	230/1/50	R404A
AIMONTELLOKVTRF14	+2/+4	152x85x133	205	600	230/1/50	R404A
AIGARGANOKVTRF14	+2/+4	164x78x121	150	600	230/1/50	R404A

7. APPLICATION

The refrigerated units for the catering sector are designed for displaying and storing drinks for consumption and sale in hotels, restaurants, trattorias, pizzerias, delicatessens and supermarkets.



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

8. MACHINE DESCRIPTION

The catering refrigeration units are constructed basically as follows:

- The base is realised from wood panels painted (on request unpainted) with glass canopy.
- Refrigerated (and ventilated) display cabinet in Aisi 304 stainless steel for cold food.
- The well is insulated with poliuretanic resin.
- The operator side is closed with aluminium doors and double-glazing hatch
- The product contains toughened glass shelves
- The machine is lit by LED with switch
- Fan-assisted condensing sealed type unit with thermoregulator for automatic temperature control.
- Condensation collection drainer and pull-out tray located at end of machine for condensation water and evaporation drainage.
- Inside the frame there are some electric resistances in order to prevent condensation from arising.
- A tank is envisioned with resistor for disposal of condensed water.
- With condensation water drainage system.
- The structure is assembled on castors and the feet are in satin-finish stainless steel.
- Keyboard screen.
- Solid wooden shelf and utility drawer (only Montello).

9. HEALTH AND SAFETY PRECAUTIONS

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

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

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

9.1 Mechanical precautions

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

- The motor fan is protected by a grille fixed by means of screws to prevent access (cutting hazard).
- The anti-condensation cross-flow fan positioned at the top of the machine is protected by a grille which prevents access (cutting hazard).
- The machine is fitted with 4 swivelling wheels, 2 of which have a pedal brake. The machine is stable and does not need to be anchored to the floor (danger of impact).

9.2 Electrical precautions

The precautions established by the 2014/35/CEE directive and the EN 60335 standard have been adopted to protect against the danger of direct and indirect contacts and all the scheduled tests have been performed as certified by the CE declaration of conformity (see attachment C). All the tests provided for by the current technical regulations for implementation of the EEC directive concerning EMC (2014/30/CEE) have also been performed. In particular:

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



- To protect against INDIRECT contacts, all the metal parts are earthed by means of an appropriate lead. Via the plug-socket connection, this lead must ensure electrical continuity between the machine and the general earth system; the suitability and efficiency of the general system and the accessory equipment necessary for cutting off the power supply in the event of a fault are the responsibility of the machine user..

Remember that the socket, interlocked with the switch, must be positioned at a height of approximately 130 cm from the floor and in a position that does not expose it to knocks and damage.

9.3 Hygiene precautions

The top-mounted level has been designed and built to provide dust and spit protection in compliance with standard EN 60335.

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

The refrigeration system contains freon gas R404a and contains no CFC to ensure protection of the ozone layer.

9.4 Noise precautions

The compressor, the only possible source of noise, is located inside the machine and therefore the machine does not produce irritating or harmful noise.

10. SIGNS AND SYMBOLS

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



DANGER! Electrical power supply

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

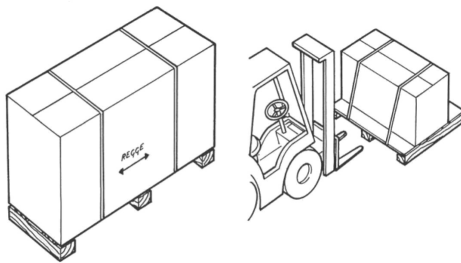
The symbols on the thermoregulator are described in the thermoregulator user's guide chapter..

11. TRANSPORT, HANDLING AND STORAGE

The machine weights and dimensions are given in chapter n° 6.

The machine is packed in a cardboard box bearing the symbols and indications for handling. It is subsequently placed on a pallet and loaded on a container or wagon by means of an adequate forklift truck. The machine must always be handled with the utmost care and caution. Operators assigned to handling of the machine must be qualified and adequately trained. For storage of the machine, use dry ventilated rooms and protect the machine with a tarpaulin. The manufacturer accepts no liability for damages caused by operations that have been performed incorrectly..

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



12. PREPARATION OF PREMISES AND MACHINE INSTALLATION

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

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

- Avoid positioning the machine near sources of heat (radiators, ovens, burners etc.) or draughts. If this is not possible, the following minimum distances must be observed: 50 cm from coal or oil cookers and 50 cm from electric/gas cookers.
- To prevent inefficient refrigeration, avoid exposing the machine to direct sunlight.
- To ensure that the refrigeration works properly, leave a 15 cm gap around the entire machine.



DO NOT COVER

- In order to prevent any kind of problem on refrigeration you should leave at least 15 cm depth gap all around the machine.



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

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

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

When the machine is installed at over 900 (nine-hundred) metres above sea level, each double-glazing unit has to be fitted with a compensating valve.

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



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



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

13. START-UP, OPERATION AND ADJUSTMENT

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

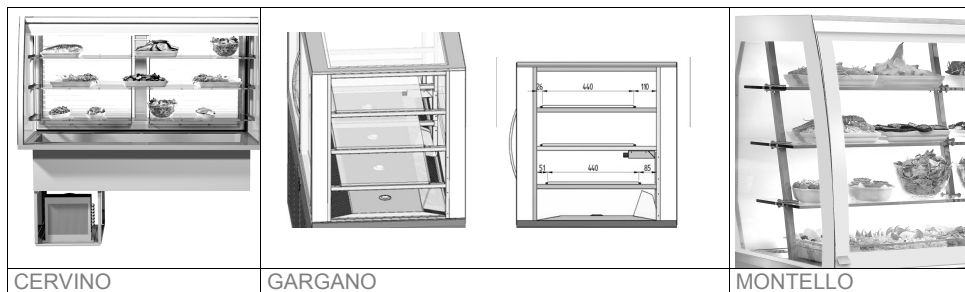
- Ambient temperature = 25 ° °C
- Relative humidity R.H. = 60%
- Climate class according to UNI EN 441 = 3S



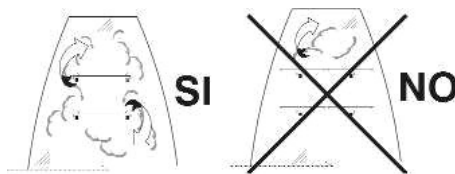
You are advised to wait at least two hours before using the system in order to ensure that the refrigeration circuit is operating efficiently..

Before starting the machine, follow the instructions below:

1. Check that the system and the electrical connections comply with the current local regulations.
2. Check that the machine voltage specified in the identification plate corresponds to the line voltage at the socket. If not, suspend electrical connection and call the manufacturer or authorised dealer.
3. Check correct earthing of the machine and availability of a mains bipolar switch with differential.
4. If the power supply socket and plug are not of the same type, have the socket replaced by a qualified technician. Do not use extensions or multiple adapters. The power supply cable and plug must be easily accessible after installation. If they show signs of wear or damage, they must be immediately replaced by a qualified technician.
5. Position the glass shelves as shown in Figure.



N. B. = Stand the products on the glass shelves, ensuring that they do not stick out over the edge, so that the operating temperature is not compromised.



13.1 Control panel

The control panel is located on the base and contains the following commands:

Electronic thermoregulator: permits regulation of the machine temperature, switch-on and switch-off of the refrigerating system and lighting (for use of the thermoregulator, see instructions below).

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

CERVINO

Edit main compartment temperature set-point

1. Push Set button to display stored value.
2. Edit the value pressing ▲ e ▼.
3. Confirm new value by press Set.

MANUAL DEFROSTING

1. Keep pushing DEF ▼ button more than 5 seconds.,

Defrost duration (measured in minutes)

1. Keep pushing PRG button more than 5 seconds.,
2. Search parameter F4 by press ▲ e ▼.
3. Push Set button to display stored value.
4. Edit the value pressing ▲ e ▼.
5. Push Set button.
6. Confirm new value by press Prg more than 5 seconds.

Reset electronic control to the factory setting in case of trouble.

1. Unplug the power cord.
2. Keep pushing Prg button.
3. While pushing Prg, plug the power cord and wait a few seconds till the display shows code bn0.
4. Search parameter bnX by press ▲ e ▼, where X reports the model as shown in the following table.
5. Push Set button.

The termoregulator instructions are inside the booklet about the usage of it.

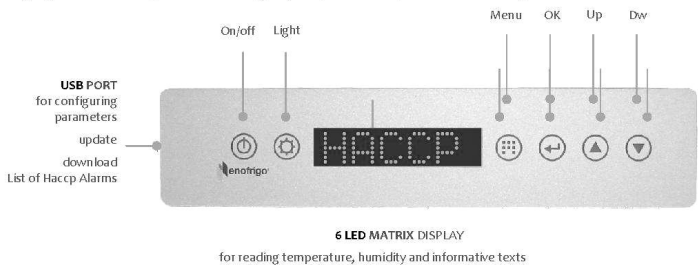
CLEANING THE INSTRUMENTS.

When cleaning the instrument do not use ethanol, hydrocarbons (petrol), ammonia and by-products. Use neutral detergents and water.

MONTELLO E GARGANO

User manual Ghepard Glass

Ghepard Glass represents the highest technology available today in temperature and humidity control for professional industrial refrigerators. The display, made up of 6 matrix elements with running strings in 5 languages and rear-lit capacitive Touch keypad, completes the sophisticated control system.



SWITCHING ON THE REFRIGERATING UNIT

Hold down the first key on the left for 3 seconds: you will be asked for the **switch-on password**; set 1 with the up key and confirm. After the welcome string the display shows the cell temperature. If humidity control is contemplated, the percentage value alternates with that of the compartment temperature.

SWITCHING OFF THE REFRIGERATING UNIT

Hold down the first key on the left for 3 seconds: you will be asked for the **switch-off password**; set 1 with the up key and confirm.

SWITCHING THE COMPARTMENT LIGHT ON/OFF

This is done by holding down the second key on the left. This action is indicated by the running of the string **LIGHT ON / LIGHT OFF**

USER MENU LEVELS

By means of the **Menu** key you can access the list of the functions that are activated with the **OK** confirmation key. You can scroll through the menu levels by pressing the keys **up/dw**.

DISPLAY

SET
SET RH
DEFR
HACCP
SERV
LANG
00 : 00

FUNCTION

Changes the setpoint
Changes the set humidity
Starts defrosting
Accesses the alarm list
Accesses the Service menu
Sets the language
Sets the date/time [pass=1]

CHANGING THE SET TEMPERATURE

Press the menu key: the first item shown is **SET**; when you confirm with the **OK** key you are asked for the **password**: set 1 with the up key and confirm; then set the new temperature value with the **up/dw** keys and confirm with **OK**. the **CONFIRMED** message indicates that the new value has been stored in the memory.

CHANGING THE SET HUMIDITY (if enabled)

Press the menu key: the second item that appears is **SET RH** which allows you to vary the set humidity with the **up/dw** keys and confirm with the **OK** key. the **CONFIRMED** message indicates that the new value has been stored in the memory.

STARTING DEFROSTING

Press the menu key, use the **up/dw** keys to select the **DEFR** menu and confirm with **OK**: the controller will carry out defrosting only if the thermal conditions exist for doing so.

LIST OF TEMPERATURE ALARMS

Press the menu key, use the **up/dw** keys to select **HACCP** and confirm with **OK**: the display shows the last two alarm events with running characters, indicating, the type, duration, peak and date.

SPECIAL KEY FUNCTIONS

up+dw for 2 seconds locks/unlocks keypad
ok for 1 second displays date and time
up for 1 second displays probe temp.

14. MANUAL DEFROSTING

The formation of frost on the evaporator is completely normal.

The amount and speed of accumulation varies according to the ambient conditions and how often the doors are opened.

The machine is defrosted automatically with warm gas.

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

- Keep pushing DEF ▼ button more than 5 seconds (CERVINO).



If it had to come to lack the general feeding for any reason, the container it dries condenses does not come fed for which the piece of furniture it could not withhold the water of condensates.

15. FOOD HYGIENE AND CLEANING



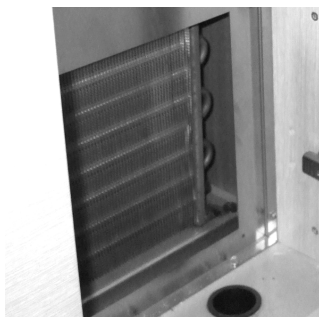
Before carrying out any cleaning operation, disconnect the electronic thermoregulator, turn the main switch off and unplug the unit from the socket interlocked with switch.

Once a day

- Clean all the machine parts using a cloth soaked in warm water and neutral detergent; never use abrasive powder or detergents that could damage the system internally or externally, especially the glass or polycarbonate parts.
- Rinse and dry with a soft cloth.

Once every 15 days

- Clean the refrigeration unit condenser with a brush or vacuum cleaner (clean the condenser by opening the left-hand bottom drawer).



- Clean the evaporator which is placed inside the well
- cover the system to protect it from dust.

In the event of prolonged inactivity

- disconnect the electronic thermoregulator;
- turn the main switch off;

- unplug the unit from the socket interlocked with switch;
- take all the food out;
- thaw and thoroughly clean the machine with neutral disinfectant products to protect it from oxidation (see chapter n° 14 - 15);
- leave the machine doors open to prevent the formation of mould, bad smells and oxidation;
- cover the system to protect it from dust.

16. MAINTENANCE AND CHECKS



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

Once a day

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

17. FAULTS AND POSSIBLE SOLUTIONS

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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The refrigeration system does Not start .	The machine is unplugged. From the current socket.	Plug in correctly.
	The power supply cable is damaged or interrupted.	Check the condition of the cable. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
	The mains bipolar switch is off.	Turn the mains bipolar switch on.
	Power failure on controls.	Check the condition of the controls. If necessary, contact a qualified technician to restore the current.
	There is a current interruption on the controls.	Adjust the thermoregulator as shown in chapter n°13.
	The compressor does not work.	Check the condition of the compressor. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
The machine temperature is Not cold enough.	The thermoregulator is not correctly set.	Adjust the thermoregulator as shown in chapter n°13.
	The machine is installed near a heat source.	Move the machine away from the heat source as described in chapter n°12.
	The machine is positioned less than 15cm away from surrounding obstacles.	Move the machine away from the surrounding obstacles, as shown in Chapter 12.
	The air circulation via the ventilation apertures is obstructed.	Free the ventilation apertures.
	There is an interruption in the refrigeration circuit or there is no gas.	Contact a qualified technician to check that the gas expansion temperature corresponds to the temperature specified in table D of chapter n°6.
	Dirty condenser.	Clean the condenser with compressed air from the inside or use a vacuum cleaner.

The machine temperature is too cold.	The thermoregulator is not set to the correct position.	Adjust the thermoregulator as shown in chapter n°13.
Ice on the inner backside	The door has been kept open for a long time or the inside temperature is too low.	. Check the hermetic lock of the door. Increase automatic defrosting. Set manual defrosting. Set thermoregulator as indicated in chapter 13.
Water on the bottom of the machine.	The defrosting water outlet is clogged.	Check that there are no impurities on the drainer.
The lighting or ventilation do not work..	The machine is not plugged into the current socket.	Plug the machine in correctly.
	The power supply cable is damaged or interrupted.	Check the condition of the compressor. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
	The mains bipolar switch is off.	Turn the mains bipolar switch on.
	Power failure on controls.	Check the condition of the controls. If necessary, contact a qualified technician to restore the current.
	The light or ventilation switch is off.	Turn the light or ventilation switch on.
The displayed temperature is not in conformity with the real one.	Light is damaged or interrupted.	Check the condition of the lighting. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
	The probe is not properly set.	Set probe 1.
The thermoregulator does not work correctly.	The set values are not correct.	Reset the thermoregulator.



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

TECHNICAL SUPPORT SERVICE

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

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

- **the type of fault;**
- **the machine model;**
- **the machine serial number;**
- **your address;**
- **your telephone number.**

18. EMERGENCIES

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



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

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

19. SCRAPPING THE MACHINE

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

In particular, do not allow the gas contained in the refrigeration system to be dispersed in the environment; it must be taken to special refrigeration gas recovery centres.

20. ORDERING SPARE PARTS

Find out the code of the part that needs replacing.

Always provide the following information when ordering:

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

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

TABLE DES MATIERES - Francais

Chapitre	Page
1.Introduction	33
2.Avertissements généraux	33
3.Précautions générales	34
4.Conditions de garantie	34
5.Plaquette d'identification	34
6.Caractéristiques techniques	36
7.Usage	36
8.Description de la machine	36
9.Mesures de prévention contre les risques pour la sécurité et la santé	36
10.Signaux et symboles	38
11.Transport, manutention et emmagasinage	38
12.Préparation du local et installation de la machine	38
13.Mise en route, utilisation et réglage	39
14.Dégivrage de la machine	43
15.Hygiène alimentaire et nettoyage	43
16.Entretien et contrôles	44
17.Irrégularités et remèdes possibles	44
18.Situation de danger	46
19.Elimination de la machine	46
20.Commande de pièces de rechange	47

Annexes

Schémas électriques	A
Déclaration de conformité CE	B

1. INTRODUCTION

Avant d'effectuer n'importe quelle opération sur la machine, on recommande de lire cette notice d'instructions. Cette notice d'instructions a été conçue et structurée pour permettre une consultation rapide et facile.

Tous les arguments traités sont documentés par des illustrations et des tableaux qui en facilitent la compréhension.

La notice d'instructions est divisée en plusieurs chapitres. Chacun d'entre eux contient un des arguments indiqués dans la table des matières.

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

ATTENTION!

Normes contre les accidents pour l'opérateur



AVERTISSEMENT:

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



PRECAUTION:

notizie aggiuntive riguardanti l'operazione in corso



NOTE:

indications générales

2. AVERTISSEMENTS GENERAUX

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

Cette notice fournit les informations et les instructions détaillées sur:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. PRECAUTIONS GENERALES

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



La vitrine doit être connectée à un interrupteur bipolaire de réseau avec différentiel (à l'extérieur de la vitrine).

Cette opération doit être effectuée, chez le client par un technicien qualifié.



Dans les vitrines qui ont deux ou plus des contrôls de la température, les interrupteurs placés à côté des thermorégulateurs ont la fonction de déconnecter le groupe frigorifique et ils ne déconnectent pas complètement la tension électrique.



Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, maintenance ou réparation, débrancher l'interrupteur bipolaire de réseau et la fiche de la prise d'alimentation électrique.

4. CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

5. PLAQUETTE D'IDENTIFICATION

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

Les données qu'elle contient sont les suivantes:

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



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

1 – nom de la Maison constructrice 2 – adresse de la Maison constructrice 3 – type de machine 4 – numéro de série 5 – modèle de machine	 Côté intérieur
---	---

6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

	Temp.d'exercice (°C)	LITRES	Dimensions (LxHxP) cm	Masse kg	Poissance tot. absorbée (W)	Tension alimentations V/Ph/Hz	HFC
A1CERVINOVTRF14	+2/+4 +6/+8	70	152x73x169	305	780	230/1/50	R404A
A1MONTELLOVTRF14	+2/+14	34	152x85x172	305	600	230/1/50	R404A
A1GARGANOVTRF14	+2/+14	70	175x80x126	200	600	230/1/50	R404A
A1CERVINOKVTRF14	+2/+5 +6/+10	86	152x73x145	205	600	230/1/50	R404A
A1MONTELLOKVTRF14	+2/+4	52	152x85x133	205	600	230/1/50	R404A
A1GARGANOKVTRF14	+2/+4	66	164x78x121	150	600	230/1/50	R404A

7. USAGE

Les meubles réfrigérants pour la restauration sont conçus pour l'exposition et la conservation de boissons destinées à la consommation et à la vente dans les établissements publics comme les hôtels, restaurants, snack-bar, pizzeria, gastronomies, supermarchés.



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

8. DESCRIPTION DE LA MACHINE

Les meubles réfrigérants destinés au secteur de la restauration sont principalement structurés de la façon suivante:

- Vitrine réfrigérée et ventilée en style bijouterie pour la pâtisserie contemporaine et l'exposition des plats froids.
- partie du présentoir totalement en verre, tempérée et soudée UV
- tiroir extractible, plan en acier inox AISI 304
- Eclairage intérieure à LED
- Contrôle digital de la température d'exercice
- Soubassement rétro-illuminé (A1VIESTERFBL12)
- Laminés en bois en différents couleurs

9. MESURES DE PREVENTION CONTRE LES RISQUES POUR LA SECURITE ET LA SANTE

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

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

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

Mesures de preventions contre les risques d'origine mecanique

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

- Le rotor du moteur est protégé par une grille en métal fixée au moyen de vis, ce qui empêchent tout contact (danger de cisaillement).
- Le ventilateur placé sur la partie inférieure de la machine est protégé par une grille en métal qui empêche tout contact (danger de cisaillement).
- La machine est munie de 4 pieds réglables placés sur la base. La machine est stable et ne doit pas être fixée au sol (danger de choc).

Mesures de preventions contre les risques d'origine electrique

Pour éviter les dangers dus au contact direct et indirect, on a adopté les mesures de prévention prévues par la directive 2014/35/CEE et par la norme EN 60335 et on a effectué les tests prévus comme indiqué dans la déclaration de conformité CE (voir annexe C). De plus, on a réalisé les essais prévus par les normes techniques en vigueur pour l'exécution de la directive CEE sur l'EMC (2014/30/CEE). Plus spécifiquement:

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



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

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

Mesures de preventions pour l'hygiene

L'installation de réfrigération contient du gaz fréon R404A mais est complètement dépourvue de CFC, pour la sauvegarde de la couche d'ozone.

Mesures de preventions contre les risque provoques par le bruit

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

10. SIGNAUX ET SYMBOLES

Les signaux de sécurité attire l'attention de l'opérateur sur les dangers éventuels pour garantir sa sécurité. Contrôler que les couleurs et les inscriptions des signaux et des symboles soient parfaitement conservés. A la moindre dégradation, demander une copie à la Maison constructrice ou au revendeur autorisé et les remplacer.

SYMBOLE	DESCRIPTION	SYMBOLE	DESCRIPTION
	Interrupteur réfrigérateur		Interrupteur OFF
	Interrupteur ON		Danger ! Alimentation électrique

11. TRANSPORT, MANUTENTION ET EMMAGASINAGE

On rappelle que le poids et les dimensions hors-tout de la machine sont indiqués au chapitre n° 6.

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

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

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

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

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

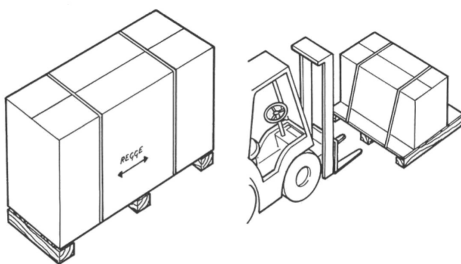
a. Procédure de chargement de la machine à l'aide d'un chariot élévateur

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

Phase 2: poser délicatement la machine sur le sol

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

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



12. PREPARATION DU LOCAL ET INSTALLATION DE LA MACHINE

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

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

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



NE PAS COUVRIR



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

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

Pour l'installation de la machine, tenir compte des données indiquées sur la plaquette d'identification et des mesures hors-tout (voir chapitre n° 5 et n° 6).

Pour l'installation de la machine plus des 900 (neuf cents) mètres d'altitude, il est nécessaire que chaque chambre vitrée soit munie de soupape de compensation.

Pour l'utilisation et l'entretien de la machine, il faut réserver un espace libre d'environ 50cm. tout autour de la machine.



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



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

13. MISE EN ROUTE, UTILISATION ET REGLAGE

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

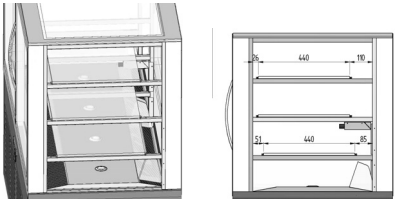
- Température ambiante = 25°C
- Humidité relative H.R.. = 60 %
- Classe climatique selon la norme UNI EN 441 = 3S



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

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

1. Vérifier que l'installation et les branchements électriques soient conformes aux normes locales en vigueur.
2. Vérifier que le voltage de la machine indiqué sur la plaquette d'identification corresponde à la tension de la ligne sur la prise d'utilisation. Dans le cas contraire, ne pas procéder au branchement électrique et appeler la Maison constructrice ou le revendeur autorisé.
3. Vérifier le branchement correct de la machine à la terre et la disponibilité d'un interrupteur bipolaire de réseau avec différentiel.
4. Si la prise et la fiche d'alimentation ne sont pas du même type, faire remplacer la prise par un technicien qualifié. Ne pas utiliser de rallonge ou d'adaptateurs multiples. Le cordon et la prise d'alimentation doivent être facilement accessibles après l'installation. Si on remarque des signes d'usure ou de détérioration, il faut immédiatement faire remplacer les parties endommagées par un technicien qualifié.
5. Vérifier que la grille de protection du compresseur et le tube de protection du néon pour l'illumination soient fixés correctement.
6. S'assurer que les pieds soient tous réglés à la même hauteur.
7. Fixer la poignée au châssis de la porte en utilisant les vis en dotation
8. Pour ne pas endommager les températures d'exercice, dans les modèles 1 - 2 - 10 on déconseille d'installer des clayettes en verre.
9. Pour les modèles dotés d'accessoires, insérer tous les accessoires comme indiqué dans les figures suivantes:

		
CERVINO	GARGANO	MONTELLO



Pour ne pas endommager les températures d'exercice, on recommande de placer les produits sur des clayettes, pour éviter que les produits memes dépassent latéralement les clayettes.

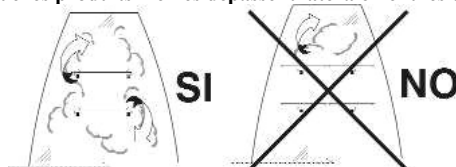


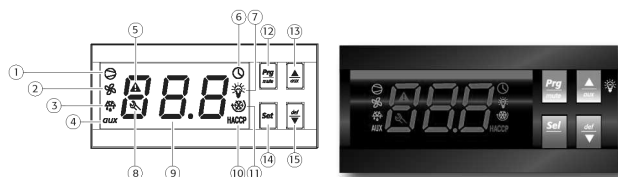
Tableau de comande

Le tableau de commande se trouve sur la base et contient les commandes suivantes:

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

13.1 Réglage de la température

CERVINO



Modification des paramètres

Après avoir visualisé le paramètre, de type "C" ou de type "F", procéder de la façon suivante):

- 1) Avec les touches ▲ aux ou ▼ def faire défiler les paramètres jusqu'à atteindre celui qui doit être modifié. Le défilement est accompagné de l'allumage d'une icône sur l'afficheur qui représente la catégorie d'appartenance du paramètre;
- 2) Sinon, appuyer sur la touche Prq/mute pour visualiser le menu qui permet d'atteindre rapidement le "groupe" de paramètres à modifier;
- 3) En faisant défiler le menu à l'aide des touches ▲ aux et ▼ def, les codes des différentes catégories de paramètres apparaissent sur l'afficheur (voir "Résumé des paramètres de fonctionnement") accompagnés par l'allumage de l'icône correspondante sur l'afficheur (si elle est présente);
- 4) Une fois la catégorie désirée atteinte, appuyer sur Set pour se retrouver directement sur le premier paramètre de la catégorie choisie (s'il n'y a aucun paramètre visible dans la catégorie sélectionnée, la pression de la touche Set n'aura aucun effet);
- 5) Il est alors possible de continuer à consulter le paramètre ou revenir au menu catégorie avec la touche Prq/mute.
- 6) Appuyer sur Set pour visualiser la valeur associée;
- 7) Augmenter ou diminuer la valeur respectivement à l'aide des touches ▲ aux ou ▼ def jusqu'à atteindre la valeur désirée;
- 8) Appuyer sur Set pour mémoriser temporairement la nouvelle valeur et revenir à l'affichage du code du paramètre; 9) Répéter les opérations depuis le point 1 ou 2;
- 9) Répéter les opérations depuis le point 1 ou 2
- 10) Si le paramètre est doté de sous-paramètres, appuyer sur Set pour visualiser le premier sous-paramètre;
- 11) Appuyer sur les touches ▲ aux ou ▼ def pour visualiser tous les sous-paramètres;
- 12) Appuyer sur Set pour visualiser la valeur associée au paramètre;
- 13) Augmenter ou diminuer la valeur respectivement à l'aide des touches ▲ aux ou ▼ def;
- 14) Appuyer sur Set pour mémoriser temporairement la nouvelle valeur et revenir à l'affichage du code du sous-paramètre;
- 15) Appuyer sur Prq/mute pour revenir à l'affichage du paramètre de référence..

Mémorisation des nouvelles valeurs assignées aux paramètres

Pour mémoriser définitivement les nouvelles valeurs des paramètres modifiés, appuyer sur la touche Prq/mute pendant plus de 5 secondes en sortant ainsi de la procédure de modification des paramètres.

On peut annuler toutes les modifications apportées aux paramètres et mémorisées temporairement dans la RAM et revenir au "fonctionnement normal" sans appuyer sur aucune touche pendant 60 secondes et en laissant donc expirer la session de modification des paramètres par TEMPS LIMITE.

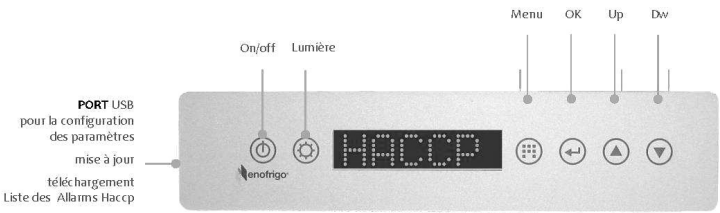
Attention: si la session de modification empire par temps limite, les paramètres correspondants à l'horloge ne seront pas rétablis car ces paramètres sont mémorisés au moment de leur introduction.

En l'absence de tension à l'instrument avant la pression de la touche Prq/mute, toutes les modifications apportées aux paramètres et mémorisées temporairement seront perdues.

Pour un correct fonctionnement de la machine et pour la meilleure conservation des boissons, il est conseillé d'établir le set point du thermostat comme suit.

Manuel utilisateur Ghepard Glass

Ghepard Glass correspond à la plus nouvelle technologie aujourd'hui disponible pour contrôler la température et l'humidité des réfrigérateurs professionnels. L'afficheur, composé de 6 éléments d'une matrice avec des chaînes qui défilent en 5 langues et clavier rétro-éclairé avec affichage tactile capacitif, complète le système de contrôle.



pour la lecture de la température, de l'humidité et des textes informatifs.

ALLUMAGE DE L'UNITÉ FRIGORIFIQUE

Appuyer sur la première touche à gauche pendant 3 secondes; le mot de passe d'allumage est demandé; avec la touche up tapez 1 et confirmez. Après le message de bienvenue l'afficheur visualise la température de la cellule. Si le contrôle de l'humidité est prévu, la valeur en pourcentage est alternée à celle de la température du compartiment.

EXTINCTION DE L' UNITÉ FRIGORIFIQUE

Appuyez sur la première touche à gauche pendant 3 secondes; le mot de passe d'extinction est demandé; tapez 1 avec La touche up et confirmez.

ALLUMAGE / EXTINCTION DE LA LUMIÈRE DU COMPARTIMENT

Cela arrive en appuyant sur la deuxième touche à partir de gauche. Cette action est indiquée par le défilement de la chaîne **LUCE ON / LUCE OFF**

NIVEAUX DU MENU DE L'UTILISATEUR

À l'aide de la touche **Menu** on accède à la liste des fonctions qui sont activées en appuyant sur la touche **OK** pour confirmer. Le défilement des niveaux du menu se fait en pressant les touches up/dw.

AFFICHAGE

SET
SET RH
DEFR
HACCP
SERV
LANG
00:00

FONCTION

modifie le point de consigne
modifie la valeur de l'humidité
démarré un dégivrage
accède à la liste des alarmes
accède au menu Service
configure la langue
configure la date/l'heure [pass=1]

CHANGEMENT DU REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur la touche menu: la première mot affiché est **SET**; en confirmant avec la touche **OK**, le mot de passe est demandé; tapez 1 avec la touche up et confirmez; puis reglez la nouvelle valeur de température avec les touches up/dw et confirmez avec **OK**. Le texte **CONFERMATO (CONFIRMÉ)** indique que la nouvelle valeur a été mémorisée.

CHANGEMENT DU REGLAGE DE L'HUMIDITÉ (si activé)

Appuyez sur la touche menu: le deuxième mot qui apparaît est **SET RH**, qui permet de modifier la valeur de l'humidité avec les touches up/dw en confirmant avec la touche **OK**. Le texte **CONFERMATO (CONFIRMÉ)** indique que la nouvelle valeur a été mémorisée.

DÉMARRAGE D'UN DÉGIVRAGE

Appuyez sur la touche menu, sélectionnez avec les touches up/dw le menu **DEFR** et confirmez avec **OK**: le contrôleur exécute un dégivrage seulement s'ils existent les conditions thermiques pour l'exécuter.

LISTE DES ALARMES DE TEMPERATURE

Appuyez sur la touche menu, sélectionnez avec les touches up/dw **HACCP**, confirmez avec **OK**: L'afficheur visualise avec des caractères défilants les deux derniers événements d'alarme en indiquant le type, la durée, le pic et la date.

FONCTIONS SPÉCIALES DES TOUCHES

up+dw pendant 2 secondes: bloque/débloque le clavier

ok pendant 1 seconde:affiche la date et l'heure

up pendant 1 seconde:affiche les températures des sondes

	« Set point » du thermostat	Set point du thermostat
AJUSTEMENTS	+4 °C	+10 °C

Dans le cas où on veut interrompre les fonctions de l'installation réfrigérante couper l'alimentation électrique à la machine.



La température ambiante et l'humidité relative, la fréquence d'ouverture des portes et la position de la machine peuvent influencer la température de l'installation. Pour cette raison, les réglages du thermostat doivent varier en fonction de ces facteurs.

14. DEGIVRAGE DE LA MACHINE

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

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

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

Appuyer sur la touche menu, sélectionner au moyen des touches de gauche le menu m4, confirmer par une pression sur OK; le contrôleur ne lancera le dégivrage que si les conditions thermiques le requièrent.



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

15. HYGIENE ALIMENTAIRE ET NETTOYAGE



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

Chaque jour

- Nettoyer toutes les parties de la machine avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau tiède et de détergent neutre; ne jamais utiliser de poudre abrasive ou des détergents qui pourraient endommager l'installation à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur sur les parties en verre ou polycarbonate.
- Rincer et sécher avec un chiffon doux.

Tous les 15 jours

- Nettoyer le condenseur de l'unité de réfrigération à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur (pour nettoyer le condenseur, enlever la grille frontale en bois).
-



En cas d'inactivité prolongée

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

16. ENTRETIEN ET CONTROLES



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

Chaque jour

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

17. IRREGULARITES ET REMEDES POSSIBLES

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

IRREGULARITES	CAUSES POSSIBLES	REMEDES POSSIBLES
L'installation frigorifique ne se met pas en route.	La fiche de la machine est Débranchée de la prise de courant.	Insérer correctement la fiche dans la prise de courant.
	Le cordon d'alimentation est endommagé ou interrompu.	Vérifier le cordon et si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour le faire remplacer par un autre cordon ayant les mêmes caractéristiques.
	L'interrupteur bipolaire de réseau est débranché.	Insérer correctement l'interrupteur bipolaire de réseau.

	Il y a une interruption de courant sur le tableau de commande.	Vérifier les commande et si nécessaire, s'adressera un technicien qualifié pour rétablir l'alimentation.
	Le thermorégulateur n'est pas sur la position correcte.	Régler le thermorégulateur comme indiqué dans le chapitre n°13.
	Le compresseur ne fonctionne pas.	Vérifier le compresseur et si nécessaire, s'adressera un technicien qualifié pour le faire rem placer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
La température de la machine n'est pas assez froide.	Le thermorégulateur n'est pas sur la position correcte.	Régler le thermorégulateur comme indiqué dans le chapitre n°13.
	La machine est installée près d'une source de chaleur.	Déplacer la machine de la source de chaleur comme indiqué dans le chapitre n°12.
	La machine est placée à moins de 15 cm par rapport à d'autres obstacles.	Déplacer la machine de la source de chaleur comme indiqué dans le chapitre n°12.
	L'air ne circule pas à travers les grilles de ventilation.	Libérer les grilles de ventilation de ce qu'elles obstrue.
	Le circuit de réfrigération est interrompu ou le gaz manque.	S'adressera un technicien qualifié pour que respecte de la température du gaz.
	Condenseur sale.	Nettoyer avec air comprimé de l'intérieur ou aspirer du condensateur.
La température de la machine est pas assez froide.	Le thermorégulateur n'est pas sur la position correcte.	Régler le thermorégulateur comme indiqué dans le chapitre n°13.
Il y a de la glace sur la paroi du fond.	La porte reste ouverte longtemps ou la température de la vitrine est trop basse.	Vérifier la fermeture hermétique de la porte. Augmenter les dégivrages automatiques. Effectuer un dégivrage manuel. Réguler le thermorégulateur comme indiqué dans le chapitre n°13.
Il y a de l'eau sur le fond de la machine.	L'écoulement de l'eau de dégivrage est bouché.	Vérifier l'absence d'impuretés sur l'égouttoir.
L'éclairage ou la ventilation ne fonctionne pas.	La fiche de la machine est débranchée de la prise de courant.	Introduire correctement la fiche dans la prise de courant.
	Le cordon d'alimentation est endommagé ou interrompu.	Vérifier les conditions du cordon. Si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour le faire remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
	L'interrupteur bipolaire de réseau est débranché.	Insérer correctement l'interrupteur bipolaire de réseau.
	Il y a une interruption de courant sur les commandes.	Vérifier les commande et si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour rétablir l'alimentation.
	L'interrupteur de l'éclairage ou de la ventilation est éteint.	Allumer l'interrupteur de l'éclairage ou de la ventilation.

	Le l'éclairage ou le ventilateur est endommagé ou interrompu.	Vérifier l'état de l'éclairage du ou du ventilateur. Si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour le faire remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
La température indiquée sur le display ne correspond pas à celle réelle.	La sonde n'est pas calibrée.	Calibrer la sonde 1.
Le thermostat ne fonctionne pas correctement.	Les valeurs établies ne sont pas correctes.	Effectuer le reset du thermostat.



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

SERVICE APRES –VENTE

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

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

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

18. SITUATIONS DE DANGER

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



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

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

19. ELIMINATION DE LA MACHINE

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

On conseille de ne pas libérer dans l'environnement le gaz contenu dans l'installation de réfrigération, mais de le confier à un centre de récupération spécifique pour la récupération des gaz de réfrigération..

20. COMMANDE DE PIECES DE RECHANGE

Individualiser le code de la pièce à substituer.

En cas de commande, donner toujours les indications suivantes:

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

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

INDEX NACH THEMEN - Deutsch

Abschnitt	Seite
1. Einleitung	49
2. Allgemeine Hinweise	49
3. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen	50
4. Garantievorschriften	50
5. Kennschild	50
6. Technische Merkmale	52
7. Einsatz	52
8. Beschreibung des Geräts	52
9. Vorbeugungsmaßnahmen gegen Risiken für die Sicherheit und die Gesundheit	52
10. Signale und Symbole	54
11. Beförderung, Verschiebung und Lagerung	54
12. Vorbereitung der Räume und Installation des Geräts	56
13. Inbetriebsetzung, Bedienung und Einstellung	56
14. Abtauen des Gerät	60
15. Hygiene und Reinigung	60
16. Instandhaltung und Kontrollen	61
17. Störungen und mögliche Abhilfen	61
18. Notlagen	63
19. Abbruch des Geräts	63
20. Bestellung von Ersatzteilen	64

Anlagen

Schaltpläne	A
CE-Konformitätserklärung	B

1. EINLEITUNG

Die vorliegende Anleitung sollte vor Arbeiten am Gerät gelesen werden.

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

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

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



ACHTUNG!

Unfallschutzvorschriften für den Bediener



HINWEIS:

Das Gerät und/oder seinen Bestandteile können beschädigt werden



VORSICHT:

zusätzliche Hinweise bezüglich des laufenden Vorgangs



ANMERKUNG:

allgemeine Angaben

2. ALLGEMEINE HINWEISE

Die vorliegende Anleitung wendet sich an den Eigentümer und/oder Benutzer des Geräts und an das Person, das für die Verschiebung, die Installation, die Bedienung, die Instandhaltung und den Abbruch des Geräts zuständig ist. Sie liefert vereinzelte Informationen und Anweisungen über:

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

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

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

Da die Anleitung ein Bestandteil des Geräts ist, muss sie bis zu seinem Abbruch für zukünftiges Nachschlagen aufbewahrt werden.

Die vorliegende Anleitung spiegelt den Stand der Technik so wie im Augenblick des Vertriebs des Geräts wieder und kann daher infolge von Änderungen aufgrund neuer Erfahrungen nicht als ungeeignet betrachtet werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, am Gerät und an der Anleitung Änderungen anzubringen, er ist dadurch aber nicht verpflichtet, früher hergestellte Geräte und/oder Anleitungen zu aktualisieren, steht aber zur Verfügung, dem Kunden die eventuell gewünschten, weiteren Auskünfte zu liefern und wird eventuelle Vorschläge für eine Verbesserung der vorliegenden Anleitung bestimmt in Betracht ziehen.

Im Falle eines Weiterverkaufs des Geräts wird der Kunde gebeten, dem Hersteller die Adresse des neuen Eigentümers zu geben.

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

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

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

3. ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN

- Das Gerät vor allem in Gegenwart von Kindern nie unbewacht lassen.
- Die Flüssigkeit, die in den Kältespeichern vorhanden ist, nicht einnehmen, auch wenn sie ungiftig ist.
- Nur bereits kühle Nahrungsmittel in das Kühlgerät geben, nie warme Nahrungsmittel.
- Aufgrund der Konservierung von Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt kann sich Kondenswasser bilden, was den korrekten Betrieb des Geräts jedoch nicht beeinträchtigt.



Das Gerät muss an einem zweipoligen Netzschalter mit elektronischer Steuer- und Regeleinrichtung (außerhalb des Geräts).

Der Anschluß soll von einem Fachmann, von Kunde besorgt, ausgeführt werden.



In den Geräten mit zwei oder mehreren Temperaturkontrolleinrichtungen, die Schalter neben Thermostaten dienen nur, um das Kühlaggregat auszuschalten. Deswegen sie schalten die Netzspannung nicht komplett aus.



Vor der Durchführung von jeder Installation, Reinigungs- bzw. Servicearbeiten, den zweipoligen Netzschalter abschalten und den Stecker aus der Versorgungssteckdose ziehen.

4. GARANTIEVORSCHRIFTEN

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

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

5. KENNSCHILD

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

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



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

MONTELO

Code CT31900001

- 50 -

Rev. 03 -07/17

Legenda

- 1 – Name der Herstellerfirma
- 2 – Adresse der Herstellerfirma
- 3 – Gerätetyp
- 4 – Fabrikationsnummer
- 5 – Gerätemodell

: Innere Seite

CERVINO

Legenda

- 1 – Name der Herstellerfirma
- 2 – Adresse der Herstellerfirma
- 3 – Gerätetyp
- 4 – Fabrikationsnummer
- 5 – Gerätemodell

: Innere Seite

GARGANO

Legenda

- 1 – Name der Herstellerfirma
- 2 – Adresse der Herstellerfirma
- 3 – Gerätetyp
- 4 – Fabrikationsnummer
- 5 – Gerätemodell

Innere Seite

6. TECHNISCHE MERKMALE

Hiermit die haupten technischen Kennzeichen der verschiedenen Modellen:

	Betriebs-Temp. (°C)	LITER	Abmessung (LxHxP) cm	Masse (kg)	Leistungsaufnah meinsgesamt (W)	Versorgungsspannun g (V/Ph/Hz)	Gasttyp (HFC)
AICERVINOVTRF14	+2/+4 +6/+8	70	152x73x169	305	780	230/1/50	R404A
A1MONTELLOVTRF14	+2/+14	34	152x85x172	305	600	230/1/50	R404A
A1GARGANOVRTF14	+2/+14	70	175x80x126	200	600	230/1/50	R404A
AICERVINOKVTRF14	+2/+5 +6/+10	86	152x73x145	205	600	230/1/50	R404A
A1MONTELLOKVTRF14	+2/+4	52	152x85x133	205	600	230/1/50	R404A
A1GARGANOKVTRF14	+2/+4	66	164x78x121	150	600	230/1/50	R404A

7. EINSATZ

Die Kühltheken für das Gaststättenwesen dienen zur Ausstellung und Aufbewahrung von Getränken, die in öffentlichen Lokalen wie Hotels, Restaurants, Gaststätten, Pizzerias, Feinkostgeschäften und Supermärkten verbraucht und verkauft werden.



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

8. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Kühltheken für das Gaststättenwesen sind im Wesentlichen wie folgt aufgebaut:

Für alle Modelle

- Die stilvolle Umluftkühlvitrine fuer die Patisserie und zur Präsentation von kalten Speisen.
- Bedienseitiger Hustenschutz, komplett verschweisstes Hartglass mit UV-Schutz
- Ausziehbare Schublade aus Edelstahl AISI 304
- LED Beleuchtung
- Elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- Unterbau mit Hintergrundbeleuchtung (A1VIESTERFBL12)
- Die Verkleidung besteht aus Schichtholz und kann in verschiedenen Farben mit einem speziellen Laminat überzogen werden..

9. VORBEUGUNGSMAßNAHMEN GEGEN RISIKEN FÜR DIE SICHERHEIT UND DIE GESUNDHEIT

Planung und Konstruktion des Geräts sind vom Hersteller unter genauester Berücksichtigung der Ergebnisse einer vorherigen, genauen Analyse der Risiken für die SICHERHEIT und die GESUNDHEIT, die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängen, durchgeführt worden.

Die am Gerät installierten Schutzvorrichtungen und Maßnahmen stellen daher die Ergebnisse dar, die erhalten wurden, um den Sicherheitsanforderungen der jeweiligen EWG-Richtlinien zu entsprechen.

Über diese Schutzvorrichtungen und Maßnahmen werden hier folgend Auskünfte und

Erläuterungen geliefert, so dass der Benutzer des Geräts seine Arbeit so sicher wie möglich ausführen kann.

Verhütungsmaßnahmen gegen risiken mechanischen ursprungs

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

- Damit das Motorlaufrad nicht erreicht werden kann, ist es durch ein angeschraubtes Metallgitter geschützt (Schnittgefahr).

- Der Zugriff zum Antikondens-Tangentialventilator unten der Kühltheke ist durch ein Metallgitter geschützt (Gefahr: Schnittverletzungen).
- Die Kühltheke ist an ihrer Basis mit 4 verstellbaren Füßchen ausgestattet. Das Gerät ist stabil und bedarf keiner Fußbodenverankerung (Stoßgefahr).

Verhütungsmaßnahmen gegen Risiken mechanischen Ursprungs

Gegen die Gefahr durch direkte oder indirekte Kontakte sind die Verhütungsmaßnahmen angewendet worden, die von Richtlinie 2014/35/CEE und der Norm EN 60335 vorgesehen sind; es sind alle vorgesehenen Tests durchgeführt worden, wie durch die unter C anliegende CE-Koformitätserklärung bescheinigt wird. Weiterhin sind die Tests durchgeführt worden, welche die technischen Vorschriften für die Durchführung der EWG-Richtlinie für Elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/CEE) vorsehen. Insbesondere:

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



- Zum Schutz gegen INDIREKTE Kontakte sind alle Metallmassen mit einem speziellen Leiter geerdet. Durch die Stecker-Steckdose-Verbindung muss dieser Leiter den elektrischen Durchgang zwischen Maschine und Haupterdungsanlage gewährleisten; Eignung und Effizienz der Hauptanlage und der Zusatzapparaturen, die für eine Unterbrechung der Stromversorgung im Falle von Defekten notwendig sind, gehen voll und ganz zu Lasten des Benutzers des Geräts.
- Die Neonbeleuchtung ist durch eine Schutzröhre aus Plexiglas geschützt, gemäß der Norm EN 60335 (Berstgefahr)

Es wird daran erinnert, dass die mit Schalter verblockte Steckdose in ca. 130 cm Höhe ab Fußboden und in einer Stellung angebracht werden ist, in der sie keinen Stößen oder Beschädigungen ausgesetzt ist.

Maßnahmen für die Hygiene

Die Kühlanlage enthält Freon R404A und ist zum Schutz der Ozonschicht ganz CFC-frei.

Verhütungsmaßnahmen gegen Risiken aufgrund von Geräusch

Da sich der Verdichter als einzig mögliche Lärmquelle im Gerät befindet, kann gesagt werden, dass das Gerät keine störenden oder schädlichen Geräusche erzeugt.

10. SIGNALE UND SYMBOLE

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

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

SYMBOL	BESCHREIBUNG	SYMBOL	BESCHREIBUNG
	Koelkast schakelaar		Ausschalten
	Einschalten		Gefahr! Elektrische Stromversorgung

11. BEFÖRDERUNG, VERSCHIEBUNG UND LAGERUNG

Gewichte und Gesamtabmessungen des Geräts sind in Kapitel Nr. 6 angegeben. Das Gerät ist in einem Karton verpackt, auf dem Symbole und Hinweise für seine Verschiebung angebracht sind. Es wurde dann auf Palette geladen.

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

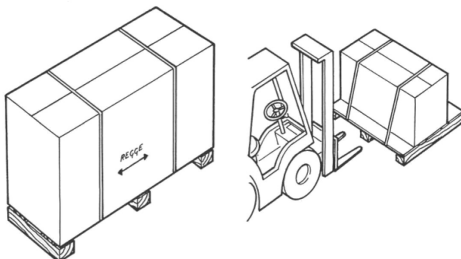
Die für das Verschieben Zuständigen müssen qualifizierte und entsprechend ausgebildete Arbeiter sein.

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

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

Abladeverfahren des Geräts mit Hilfe eines Gabelstaplers

1. Schritt: das noch verpackte Gerät sehr vorsichtig vom Lastwagen abladen
2. Schritt: das Gerät behutsam am Boden ablegen
3. Schritt: die Verpackung abnehmen und das Gerät mit dem Gabelstapler vorsichtig heben, so dass die Palette darunter entfernt werden kann
4. Schritt: das Gerät behutsam auf eine ebene und feste Fläche stellen, die sich möglichst in der Nähe des endgültigen Installationsortes befindet.



12. VORBEREITUNG DER RÄUME UND INSTALLATION DES GERÄTS

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

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

- Das Gerät möglichst nicht in der Nähe von Wärmequellen (Heizkörper, Öfen, Herde, usw.) oder im Luftzug aufstellen. Sollte dies nicht möglich sein, sind folgende minimale Freiräume zu halten: 50 cm von Kohle- oder Petroleumkochern, und 50 cm von elektrischen und/oder Gaskochern.
- Um eine schlechte Kühlung zu vermeiden, darf die Kühltheke keinen direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt werden.
- Um eine schlechte Kühlung zu vermeiden, darf die Kühltheke keinen direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt werden.
- Um einen schlechten Kühlbetrieb zu vermeiden, muss ein Freiraum von 15 cm um das Gerät herum gelassen werden.



DO NOT COVER



Das Gerät sorgfältig auspacken, indem der Hauptkarton, dann das gesamte Schutzmaterial der Verpackung entfernt wird.

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

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

Für die Installation des Geräts über 900 m (neunhundert Meter) Meereshöhe muss jede Glaskammer mit Kompensationsventil ausgestattet werden.

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



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



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

13. INBETRIEBSETZUNG, BEDIENUNG UND EINSTELLUNG

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

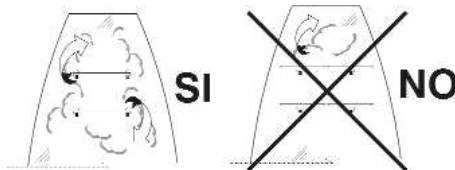
- Umgebungstemperatur = 25°C
- Relative Feuchtigkeit. = 60 %
- Klimaklasse gemäß UNI EN 441 = 3S



Damit der Kältekreislauf voll funktionstüchtig sein kann, wird empfohlen, vor der Inbetriebsetzung der Anlage mindestens zwei Stunden zu warten.

Vor der Inbetriebsetzung des Geräts sind folgende Anweisungen zu beachten:

1. Prüfen, ob die Anlage und die elektrischen Anschlüsse mit den örtlich gültigen Vorschriften übereinstimmen..
2. Prüfen, ob die Spannungsaufnahme des Geräts, auf dem Kennschild angegeben, mit der Linienspannung in der benutzten Steckdose übereinstimmt, andernfalls den elektrischen Anschluss nicht durchführen, sondern den Hersteller bzw. den autorisierten Händler zu Rate ziehen..
3. Die korrekte Erdung des Geräts überprüfen und kontrollieren, ob ein zweipoliger Netzschalter mit Differential zur Verfügung steht..
4. Falls Versorgungssteckdose und Versorgungsstecker nicht vom gleichen Typ sind, muss die Steckdose von einem Fachtechniker ausgetauscht werden. Keine Verlängerungen oder Adapter verwenden. Das Kabel und der Versorgungsstecker müssen nach der Installation leicht zugänglich sein. Sollten sie Verschleißerscheinungen oder Schäden aufweisen, müssen sie unverzüglich von einem Fachtechniker ausgetauscht werden.
5. Prüfen, ob das Schutzgitter des Verdichters und die Schutzröhre der Neonbeleuchtung richtig befestigt sind..
6. Sicherstellen, dass alle Füßchen auf gleiche Höhe eingestellt sind.
7. Den Griff mit den mitgelieferten Schrauben am Türrahmen befestigen.
8. Um die Betriebstemperaturen nicht zu beeinträchtigen, wird für die Modelle 1, 2 und vom Einbau der Glasböden abgeraten.
9. Modelle mit Zubehörteilen: alle Zubehörteile wie auf den folgenden Abbildungen gezeigt einbauen:





Um die Betriebstemperaturen nicht zu beeinträchtigen, sollten die Produkte auf so angebracht werden, dass sie seitlich nicht aus den Ablagen herausragen.

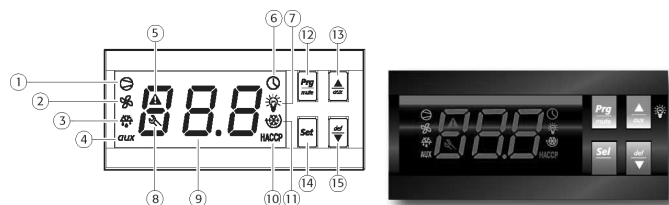
CERVINO

Bedienfeld

Das Bedienfeld befindet sich am Untergestell und enthält folgende Schaltvorrichtungen:

Elektronischer Temperaturregler: für die Einstellung der Gerätetemperatur und das Ein und Ausschalten der Kühlanlage und der Beleuchtung (für den Gebrauch des Temperaturreglers wird auf die nachfolgenden Anweisungen verwiesen).

Es wird empfohlen, die Beleuchtung nur während der effektiven Bedienung einzuschalten.



Display und Piktogramme

Die Verdichter-LED leuchtet beim Einschalten des Verdichters auf und blinkt, sobald der Verdichterstart aufgrund von Schutzzeiten verzögert wird

2 VENTILATOR

Die Ventilator-LED leuchtet beim Einschalten des Ventilators auf und blinkt, sobald der Ventilator aufgrund von externen Sperren oder bereits laufenden Funktionen nicht gestartet werden kann

3 ABTAUUNG

Die Abtau-LED leuchtet beim Start der Abtauung auf und blinkt, sobald die Abtauung aufgrund von externen Sperren oder bereits laufenden Funktionen nicht gestartet werden kann.

4 HILFSAUSGANG

Diese LED blinkt, sobald die Anti sweat heater-Funktion aktiviert ist; sie wird bei der Aktivierung des als aux konfigurierten Hilfsausganges eingeschaltet

5 ALARM

Die Alarm-LED wird bei einer Voraktivierung des verzögerten, externen digitalen Alarms eingeschaltet. Sie blinkt, wenn während des Normalbetriebs Alarme auftreten (z. B.

Über-/Untertemperatur) oder im Fall eines Alarms über den unmittelbaren oder verzögerten digitalen Eingang.

6 UHR

Die Uhr-LED wird eingeschaltet, wenn mindestens eine verzögerte Abtauung eingestellt wurde.

Beim Start-up leuchtet sie für einige Sekunden auf, um auf die vorhandene Echtzeituhr hinzuweisen.

7 LICHT

Die Licht-LED blinkt, wenn die Anti sweat heater-Funktion aktiviert ist; sie wird bei der Aktivierung des als LICHT konfigurierten Hilfsausganges 1 eingeschaltet.

8 SERVICE

Die Service-LED blinkt bei Funktionsstörungen, z.B. im Fall von EEPROM-Fehlern oder defekten Fühlern.

9 DISPLAY

Das Display zeigt die Temperatur im Bereich zwischen -50 und +150 °C mit Auflösung des Zehntelgrades zwischen -19,9 und 19,9 °C an. Die Zehntelgradanzeige kann über den entsprechenden Parameter deaktiviert werden.

10 HACCP

Die HACCP-LED wird eingeschaltet, wenn die HACCP-Funktion aktiviert ist. Sie blinkt bei einem neuen gespeicherten HACCP-Alarm (HA- oder HF-Alarmmeldung auf dem Display).

11 DAUERBETRIEB

Diese LED wird beim Start der Dauerbetrieb-Funktion eingeschaltet. Sie blinkt, wenn die Funktion durch externe Sperren oder laufende Funktionen nicht gestartet werden kann (z.B. Mindestauszeit des Verdichters).

Licht

- **Wenn für länger als 1 Sekunden gedrückt, wird der Hilfsausgang 1 aktiviert/deaktiviert**
- Wenn für länger als 5 Sekunden zusammen mit **Def/▼** gedrückt, wird der Dauerbetrieb aktiviert/deaktiviert (die Meldungen ccb und ccE zeigen den angeforderten Beginn oder das Ende des Dauerbetriebs an).
- Wenn für länger als 5 Sekunden zusammen mit der Taste **Set** gedrückt, wird der Bericht gedruckt (die Funktion muss implementiert werden).
- Wenn für länger als 5 Sekunden zusammen mit der Taste **Prg /mute** gedrückt, werden die eventuellen Alarime mit manuellem Reset rückgesetzt (die Meldung rES zeigt das erfolgte Reset an); die eventuellen, alarmabhängigen Verzögerungen werden erneut aktiviert.

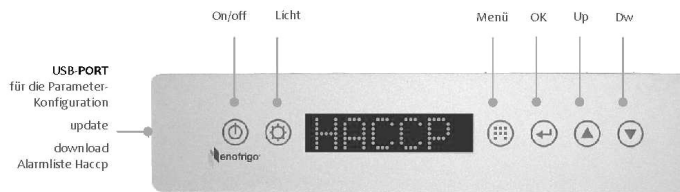
Temperature

Wenn für länger als 5 Sekunden zusammen mit der Taste **Prg /mute** gedrückt, erhält man Zugriff auf das Menü der Einstellung der Konfigurationsparameter C oder des Parameterdownloads.

- Wenn für länger als 1 Sekunde zusammen mit der Taste **Def/▼** gedrückt, wird auf dem Display ein Untermenü angezeigt, über das die Parameter der HACCP-Alarime erreicht werden (HA, Han, HF, HF_n).
- Wenn für länger als 5 Sekunden zusammen mit der Taste **▲/aux** gedrückt, wird der Bericht gedruckt (die Funktion muss implementiert werden).

Bedienerhandbuch Ghepard Glass

Ghepard Glass entspricht der neuesten Technologie, die heute im Bereich der Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle für industrielle und professionelle Kühlsysteme verfügbar ist. Das Display mit 6 Matrix Elementen mit durchlaufender Anzeige in 5 Sprachen und hintergrundbeleuchteter kapazitiver Touchscreen-Tastatur ist mit einem hochentwickelten Kontrollsystem ausgestattet.



6 LED MATRIX DISPLAY

zum Ablesen der Temperatur, Feuchtigkeit und Informationstexte

EINSCHALTUNG DER KÜHLEINHEIT

3 Sekunden lang auf die erste Taste links drücken: Das **Passwort der Einschaltung** wird abgefragt; mit der Up-Taste 1 eingeben und bestätigen. Nach der Willkommensmeldung zeigt das Display die Innentemperatur der Zelle an. Wenn die Feuchtigkeitskontrolle vorgesehen ist, erscheint dieser Prozentwert abwechselnd mit der Innentemperatur der Zelle.

AUSSCHALTUNG DER KÜHLEINHEIT

3 Sekunden lang auf die erste Taste links drücken: Das **Passwort der Ausschaltung** wird abgefragt; mit der Up-Taste 1 eingeben und bestätigen.

EINSCHALTUNG / AUSSCHALTUNG DER INNENBELEUCHTUNG

Erfolgt durch Drücken der zweiten Taste links. Diese Bedienung wird durch das Durchlaufen des Schriftzuges **LUCE ON / LUCE OFF** angezeigt

NIVEAUS DES BENUTZERMENÜS

Die Taste **Menü** gibt Zugriff zur Liste der Funktionen, die mit der Bestätigungstaste **OK** aktiviert werden können. Das Durchlaufen der Menüveaus erfolgt durch Drücken der Tasten **up/dw**.

DISPLAY

SET
SET RH

DEFR
HACCP
SERV
LANG
00:00

FUNKTION

Ändert den Setpoint
Ändert die Feuchtigkeitseinstellung
Startet den Abtauvorgang
Führt zur Alarmliste
Führt zum Service-Menü
Spracheinstellung
Einstellung Datum/Uhrzeit

ÄNDERN DER TEMPERATUREINSTELLUNG

Auf die Menü-Taste drücken: Das erstangezeigte Stichwort ist **SET**; wenn mit der **OK**-Taste bestätigt wird, wird das **Passwort** abgefragt: Mit der Up-Taste 1 einstellen und bestätigen; danach den neuen Temperaturwert mit den Tasten **up/dw** einstellen und mit **OK** bestätigen. Die Meldung **BESTÄTIGT** zeugt von der erfolgten Speicherung des neuen Wertes.

ÄNDERN DER FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG (falls freigegeben)

Auf die Menü-Taste drücken: Als zweites Stichwort erscheint **SET RH**; hier kann die Feuchtigkeitseinstellung mit den Tasten **up/dw** geändert und mit der Taste **OK** bestätigt werden. Die Meldung **BESTÄTIGT** zeugt von der erfolgten Speicherung des neuen Wertes.

STARTEN DES ABTAUVORGANGES

Auf die Menü-Taste drücken, mit den Tasten **up/dw** das Menü **DEFR** wählen und mit **OK** bestätigen: Der Controller führt nur dann einen Abtauvorgang durch, wenn die notwendigen Temperaturbedingungen gegeben sind.

LISTE DER TEMPERATURALARME

Auf die Menü-Taste drücken, mit den Tasten **up/dw** das **HACCP** wählen und mit **OK** bestätigen: Auf dem Display erscheinen mit durchlaufender Anzeige die letzten zwei Alarmereignisse mit Typ, Dauer, Spitzenwert und Datum.

SONDERFUNKTIONEN DER TASTEN

13.1 Temperaturregelung

Für den einwandfreien Betrieb der Kühltheke und die beste Aufbewahrung der Getränke wird empfohlen, den Thermostaten wie folgt einzustellen.

	“Set point” Sollwert	“Set point” Sollwert
REGOLAZIONI	+4 °C	+10 °C

Die elektrische Versorgung zum Gerät abschalten, falls man die Funktionen der Kühlanlage unterbrechen will.



Die Umgebungstemperatur und die relative Feuchtigkeit, aber auch, wie häufig die Türen geöffnet werden und die Stellung der Kühltheke können die Temperaturen der Anlage beeinflussen. Der Thermostat muss in Abhängigkeit von diesen Faktoren eingestellt werden.

14. ABTAUEN DES GERÄTS

Eisbildung am Verdampfer ist ganz normal.

Die Eismenge und wie schnell sich das Eis ansammelt hängen von den Umgebungsbedingungen und davon ab, wie oft die Türen geöffnet werden. Bei allen Möbeln werden die automatischen Abtauungen im Werk voreingestellt.

Zum Abtauen, Die Menütaste drücken, mit den linken Tasten das Menü m4 wählen und mit OK bestätigen: die Kontrolleinheit führt das Abtauen nur dann aus, wenn die thermischen Bedingungen dafür bestehen.



Wenn es kommen mußte, das allgemeine Einziehen aus irgendeinem Grund zu ermangeln, das der Behälter, das es trocknet, für den das Möbelstück es nicht das Wasser von zurückhalten könnte, kondensiert.

15. HYGIENE UND REINIGUNG



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

Täglich

- Alle Geräteteile mit einem Tuch reinigen, das in lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel feucht gemacht wurde; auf keinen Fall abschleifende Mittel oder Reinigungsmittel verwenden, welche die Anlage innen oder außen, insbesondere die Teile aus Glas oder Polycarbonat, beschädigen könnten.
- nachspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Alle 2 Wochen

- Den Verflüssiger des Kälteaggregats mit Hilfe einer Bürste oder eines Staubsaugers reinigen (zur Reinigung des Verflüssigers, das Holzgitter vor ihm entfernen).



Abbruch des Geraets Wenn das Geraet nicht mehr betriebsfahig ist:

- den elektronischen Regler ausschalten;
- den Hauptschalter ausschalten;
- den Stecker vom der Steckdose ausschalten
- alle Nahrungsmittel entfernen.
- Das Geraet mit desinfizierenden, neutralen Mitteln perfekt entfrosten und reinigen, um es vor der Oxydation zu schuetzen;
- Den Hustenschutz oeffnen lassen, um den Schimmel, die schlechten Gerauche und die Oxydationen zu vermeiden;
- Das Geraet bedecken, um es vor dem Stau zu schuetzen.

16. INSTANDHALTUNG UND KONTROLLEN



Vor der Durchfuehrung von Instandhaltungsarbeiten, den Hauptschalter abschalten und den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen.

Taeglich

- Staendig pruefen, ob das Versorgungskabel unbeschadigt ist; im gegenteiligen Fall mit einem anderen Kabel mit gleichen Merkmalen auswechseln.

17. STÖRUNGEN UND MÖGLICHE ABHILFEN

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

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE ABHILFE
Die Kälteanlage startet nicht.	Stecker des Geräts sitzt nicht in der Versorgungssteckdose.	Stecker richtig in die Versorgungssteckdose stecken.
	Versorgungskabel beschädigt oder unterbrochen.	Kabel überprüfen. Gegebenenfalls von einem Fachtechniker mit einem anderen Kabel mit gleichen Merkmalen auswechseln lassen.
	Zweipoliger Netzschalter ausgeschaltet.	Zweipoligen Netzschalter korrekt einschalten.

	Stromunterbrechung im Bedienfeld.	Bedienfeld überprüfen. Gegebenenfalls einen Fachtechniker zu Rate ziehen, um die Unterbrechung zu beheben.
	Temperaturregler nicht in korrekter Stellung.	Temperaturregler wie in Kapitel Nr.13 angegeben einstellen.
	Verdichter funktioniert nicht.	Verdichter überprüfen. Gegebenenfalls von einem Fachtechniker mit einem anderen Verdichter mit gleichen Merkmalen austauschen lassen.
Die Temperatur des Geräts ist zu hoch.	Temperaturregler nicht in korrekter Stellung.	Temperaturregler wie in Kapitel Nr.13 angegeben einstellen.
	Gerät ist in der Nähe einer Wärmequelle installiert.	Gerät wie in Kapitel Nr.12 angegeben von der Wärmequelle entfernen.
	Der Abstand zwischen Gerät und anderen Hindernissen beträgt weniger als 15 cm.	Das Gerät fern von anderen Hindernissen aufstellen, wie in Kapitel Nr.12 angegeben.
	Belüftungsschlitze verstopft, daher keine Belüftung.	Verstopfungen an den Belüftungsschlitzen entfernen.
	Unterbrechung im Kältekreislauf oder Gas fehlt.	Fachtechniker zu Rate ziehen, um zu prüfen, ob die Gasausdehnungstemperatur den Angaben.
	Schmutziger Kondensator.	Sie müssen mit Druckluft oder mit Staubsauger putzen. Den Verflüssiger.
Die Temperatur des Geräts ist zu niedrig.	Temperaturregler nicht in korrekter Stellung.	Temperaturregler wie in Kapitel Nr.13 angegeben einstellen.
Am Wannenboden ist ständig Wasservorhanden	Die Tür bleibt zu lange geöffnet oder die Temperatur des Geräts ist zu niedrig.	Den Zustand der Tür überprüfen. Die automatische Entfrosterstufe steigern. Manuelles Abtauen des Geräts einstellen. Den Regler wie nach dem Kapitel 13 einstellen.
Vorhandensein von Wasser auf dem Boden der Kühltheke.	Der Ablauf des Abtauwassers ist verstopft.	Die Abtropfvorrichtung auf Fremdkörper überprüfen.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Stecker des Geräts sitzt nicht in der Versorgungsdose.	Stecker richtig in die Versorgungsdose stecken.
	Versorgungskabel beschädigt oder unterbrochen.	Kabel überprüfen. Gegebenenfalls von einem Fachtechniker mit einem anderen Kabel mit gleichen Merkmalen austauschen lassen.
	Zweipoliger Netzschalter ausgeschaltet.	Zweipoligen Netzschalter korrekt einschalten.

	Stromunterbrechung im Bedienfeld.	Bedienfeld überprüfen. Gegebenenfalls einen Fachtechniker zu Rate ziehen, um die Unterbrechung zu beheben.
	Der Schalter der Beleuchtung oder der Belüftung ist ausgeschaltet.	Den Schalter der Beleuchtung oder der Belüftung einschalten.
	Die Beleuchtung ist beschädigt.	Den Zustand der Beleuchtung überprüfen.
Die Temperatur auf dem Display entspricht nicht der wirklichen Temperatur.	Der Fühler ist nicht kalibriert.	Den Fühler 1 kalibrieren.
Der Regler funktioniert nicht.	Die Parameter sind falsch eingestellt.	Den Regler wieder einstellen.



Geräusche wie Gluckern und Blasen, die vom Kältekreislauf her stammen, sind normal zu betrachten.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Es wird empfohlen, die Herstellerfirma oder den autorisierten Händler zu Rate zu ziehen. Sie werden durch Fachpersonal und mit dazu entwickelten Ausrüstungen für die beste und rationellste Durchführung jeder Revisions- und Reparaturarbeit sorgen.

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

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

18. NOTLAGEN

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



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

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

19. ABBRUCH DES GERÄTS

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

Insbesondere darf das Gas, das in der Kälteanlage enthalten ist, nicht in die Umwelt gegeben werden, sondern es muss speziellen Sammelpunkten für die Rückgewinnung von Kältegasen übergeben werden.

20. BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

Den Code des Teils finden, das ersetzt werden soll..

In Bestellungen immer folgendes angeben:

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

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

INDICE PARA LOS ARGUMENTOS - Espanol

Capitulo	Página
1. Introducción	66
2. Advertencias generales	66
3. Precauciones generales	67
4. Normas de garantía	67
5. Placa de identificación	67
6. Características técnicas	69
7. Destinación de uso	69
8. Descripción de la máquina	69
9. Medidas de prevención contra los riesgos para la seguridad y la salud	69
10.Señales y símbolos	70
11.Transporte, movilizacion y almacenaje	71
12.Predisposición de los locales y instalación de la máquina	71
13.Puesta en marcha, uso y regulación	72
14.Descongelación de la máquina	76
15.Higiene alimenticia y limpieza	76
16.Mantenimiento y controles	77
17.Anomalías y posibles soluciones	77
18.Situaciones de emergencia	79
19.Demolición de la máquina	79
20.Pedido de los repuestos	79

Adjuntos

Cuadros electricos	A
Declaración de conformidad CE	B

1. INTRODUCCION

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

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

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

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



¡ATENCIÓN!

Norma santi-infortunios para el operador



ADVERTENCIA:

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



PRECAUCION:

ulteriores noticias concernientes a la operacion en curso



NOTA:

indicaciones generales

2. ADVERTENCIAS GENERALES

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

El manual contiene informaciones detalladas e instrucciones referentes a:

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

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

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

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

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

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

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

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

- a. uso incorrecto de la máquina o su utilización por personal que no tiene ninguna instrucción para usar máquinas de tipo profesional
- b. uso contrario a la normativa nacional específica
- c. instalación incorrecta
- d. defectos de alimentación eléctrica
- e. falta de limpieza y mantenimiento previsto
- f. modificaciones y operaciones no autorizadas

- g. utilización de piezas de repuesto no originales o no específicas para el modelo
- h. inobservancia total o parcial de las instrucciones de este manual
- i. acontecimientos excepcionales.

3. PRECAUCIONES GENERALES

- No dejar la máquina sin vigilancia sobre todo cuando existe la presencia de niños.
- No ingerir el líquido, si bien no es tóxico, contenido en los acumuladores de frío.
- Insertar en el mueble refrigerador solamente productos alimenticios ya fríos o que no estén calientes.
- La conservación de productos alimenticios con un alto contenido de agua puede provocar la formación de condensación: esto no compromete el correcto funcionamiento de la máquina.



El equipo tiene que estar conectado con un idoneo bipolar de red con diferencial (exterior al equipo). Esta operación tiene que estar hecha, por el cliente, por parte de un técnico calificado.



En los equipos con dos o tres programadores de temperatura, los interruptores que están cerca a los programadores sirven solo a desconectar el grupo frigorífico por lo tanto no quitan completamente la tensión eléctrica.



Antes de hacer cualquiera operación de instalación, limpieza, mantenimiento y reparación desconectar el interruptor bipolar de red para proteger el equipo y quitar el enchufe de alimentación eléctrica.

4. NORMAS DE GARANTIA

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

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

5. PLACA DE IDENTIFICACION

La placa de identificación, contiene todos los datos necesarios para la identificación de la máquina, está ubicada donde lo indica la flecha en la figura n° 2.

Los datos que contiene son los siguientes:

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



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

MONTELLO

CE

1

2

3

4

5

TIPO A3JOLLY/G
ID. 02 C9059 5000

MOD. EUROPA JOLLY

FREQU. TYPE R 404a 2800 Hz
FREQU. WEIGHT = 0.25kg 220-240 V
LAMPY NONE 50 Hz
WEIGHT 78kg CLASS 3H

HA CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
APPARECCHIO CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
SULLA COMPATIBILITÀ ELETTRONOMETRICA

TIPO A3JOLLY/G
ID. 02 C9059 5000

MOD. EUROPA JOLLY

FREQU. TYPE R 404a 2800 Hz
FREQU. WEIGHT = 0.25kg 220-240 V
LAMPY NONE 50 Hz
WEIGHT 78kg CLASS 3H

HA CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
APPARECCHIO CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
SULLA COMPATIBILITÀ ELETTRONOMETRICA

CE

TIPO A3JOLLY/G
ID. 02 C9059 5000

MOD. EUROPA JOLLY

FREQU. TYPE R 404a 2800 Hz
FREQU. WEIGHT = 0.25kg 220-240 V
LAMPY NONE 50 Hz
WEIGHT 78kg CLASS 3H

HA CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
APPARECCHIO CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
SULLA COMPATIBILITÀ ELETTRONOMETRICA



: Cara interior

CERVINO

CE

1

2

3

4

5

TIPO A3JOLLY/G
ID. 02 C9059 5000

MOD. EUROPA JOLLY

FREQU. TYPE R 404a 2800 Hz
FREQU. WEIGHT = 0.25kg 220-240 V
LAMPY NONE 50 Hz
WEIGHT 78kg CLASS 3H

HA CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
APPARECCHIO CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
SULLA COMPATIBILITÀ ELETTRONOMETRICA

TIPO A3JOLLY/G
ID. 02 C9059 5000

MOD. EUROPA JOLLY

FREQU. TYPE R 404a 2800 Hz
FREQU. WEIGHT = 0.25kg 220-240 V
LAMPY NONE 50 Hz
WEIGHT 78kg CLASS 3H

HA CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
APPARECCHIO CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
SULLA COMPATIBILITÀ ELETTRONOMETRICA

CE

TIPO A3JOLLY/G
ID. 02 C9059 5000

MOD. EUROPA JOLLY

FREQU. TYPE R 404a 2800 Hz
FREQU. WEIGHT = 0.25kg 220-240 V
LAMPY NONE 50 Hz
WEIGHT 78kg CLASS 3H

HA CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
APPARECCHIO CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
SULLA COMPATIBILITÀ ELETTRONOMETRICA



: Cara interior

GARGANO

CE

1

2

3

4

5

TIPO A3JOLLY/G
ID. 02 C9059 5000

MOD. EUROPA JOLLY

FREQU. TYPE R 404a 2800 Hz
FREQU. WEIGHT = 0.25kg 220-240 V
LAMPY NONE 50 Hz
WEIGHT 78kg CLASS 3H

HA CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
APPARECCHIO CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
SULLA COMPATIBILITÀ ELETTRONOMETRICA

TIPO A3JOLLY/G
ID. 02 C9059 5000

MOD. EUROPA JOLLY

FREQU. TYPE R 404a 2800 Hz
FREQU. WEIGHT = 0.25kg 220-240 V
LAMPY NONE 50 Hz
WEIGHT 78kg CLASS 3H

HA CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
APPARECCHIO CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
SULLA COMPATIBILITÀ ELETTRONOMETRICA

CE

TIPO A3JOLLY/G
ID. 02 C9059 5000

MOD. EUROPA JOLLY

FREQU. TYPE R 404a 2800 Hz
FREQU. WEIGHT = 0.25kg 220-240 V
LAMPY NONE 50 Hz
WEIGHT 78kg CLASS 3H

HA CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
APPARECCHIO CONFORME ALLA DIRETTIVA CEE/90/269
SULLA COMPATIBILITÀ ELETTRONOMETRICA



: Cara interior

Code CT31900001

- 68 -

Rev. 03 -07/17

6. CARACTERISTICAS TECNICAS

Las principales características técnicas de los diversos modelos están indicados en los cuadros señalados a continuación.: las siguientes:

MODELO	Temperaturas °C	LITROS	Dimensiones (LxHxP) cm	Peso kg	Potencia tot. absorbida W	Tension alimentacion V/Ph/Hz	HFC
A1CERVINOVTRF14	+2/+4 +6/+8	70	152x73x169	305	780	230/1/50	R404A
A1MONTELLOVTRF14	+2/+14	34	152x85x172	305	600	230/1/50	R404A
A1GARGANOVTRF14	+2/+14	70	175x80x126	200	600	230/1/50	R404A
A1CERVINOKVTRF14	+2/+5 +6/+10	86	152x73x145	205	600	230/1/50	R404A
A1MONTELLOKVTRF14	+2/+4	52	152x85x133	205	600	230/1/50	R404A
A1GARGANOKVTRF14	+2/+4	66	164x78x121	150	600	230/1/50	R404A

7. DESTINACION DE USO

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



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

8. DESCRIPCION DE LA MAQUINA

Los muebles refrigeradores para el suministro de comida están esencialmente estructurados de la siguiente manera:

- Vitrina con refrigeración ventilada en estilo “joyería” para la exposición de pastelería y platos fríos
- Tapa en vidrio templado
- Cajon extraíble, con un plano en acero inox AISI 304
- Iluminación a Led.
- Control digital de la temperatura
- Base con retroiluminación (A1VIERSTERFBL12)
- Acabado con colores modernos

9. MEDIDAS DE PREVENCIÓN CONTRA LOS RIESGOS PARA LA SEGURIDAD Y LA SALUD

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

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

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

Medidas de prevención contra los riesgos de origen mecánica

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

- El ventilador está protegido con una rejilla de metal fijada por medio de tornillos que impiden el contacto con la misma (peligro de cizallamiento).

- El ventilador posicionado en la parte inferior de la máquina está protegido por una rejilla de metal que lo protege (peligro de cizallamiento).
- La máquina está dotada de 4 patitas regulables puestas en la base de la misma. La máquina es estable y no necesita anclaje al suelo (peligro de golpes).

Medidas de prevención contra los riesgos de origen eléctrico

Contro los peligros de contacto directo e indirecto se han adoptado las medidas de prevención por la norma 2014/35/CEE y por la norma EN 60335 y han sido efectuada todas las pruebas previstas como se han atestado en la declaración de conformidad CE (ver adjunto C). Se han efectuado además las pruebas previstas por las normas técnicas vigentes para la actuación de la norma CEE en la EMC (norma 2014/30/CEE).

Particularmente en:

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



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

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

Medidas de prevención para la higiene

La instalación contiene gas freón R404A y no posee absolutamente CFC, para la protección de la capa de ozono.

Medidas de prevención contra los riesgos originados por el ruido

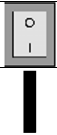
Dado que el compresor, única posible fuente de ruido, está ubicado en el interior de la máquina, se puede afirmar que la máquina no produce ruidos fastidiosos ni dañinos.

10. SEÑALES Y SIMBOLOS

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



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

SIMBOLO	DESCRIPCION	SIMBOLO	DESCRIPCION
	Interruptor frigorífico		Apagado
	Encendido		Peligro ! Alimentación eléctrica.

11. TRANSPORTE, MOVILIZACION Y ALMACENAJE

Se debe recordar que el peso y las dimensiones que ocupa la máquina se indican en el capítulo n° 6.

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

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

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

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

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

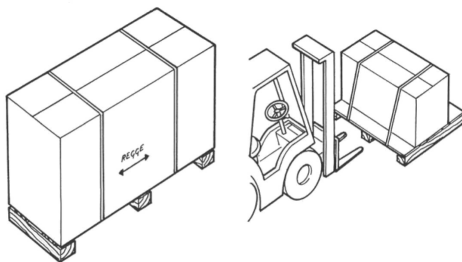
Procedimientos de descarga de la maquina con la ayuda de una carretilla elevadora

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

Fase 2: apoyar delicadamente la máquina en el suelo.

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

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



12. PREDISPOSICION DE LOS LOCALES Y INSTALACION DE LA MAQUINA

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

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

- Evitar de ubicar la máquina en proximidad de fuentes de calor (calefacción, hornos, hornallas, etc.) o de corrientes de aire. En el caso que ésto no fuese posible, es necesario respetar las siguientes distancias mínimas: 50 cm. de cocinas a carbón y petróleo 50 cm. de cocinas eléctricas y/o a gas.
- Para evitar el mal funcionamiento de la refrigeración, evitar que la máquina sea expuesta directamente a los rayos solares.

- Para permitir el correcto funcionamiento de la refrigeración dejar un espacio libre de 15 cm alrededor la máquina (también sobre del techo).



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

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

Para la instalación de la máquina, tener en cuenta los datos que se señalan en la placa de identificación y de las medidas que la misma ocupa (ver capítulo n° 5 y n° 6).

Para la instalación de la máquina más allá de 900 (novecientos) metros de altitud, es necesario que cada vidrio cámara se dote de válvula de compensación.

Para la utilización de la máquina es necesario reservar un espacio libre, evaluable en unos 50 cm. alrededor de la máquina.



NO COVER



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



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

13. PUESTA EN MARCHA, USO Y REGULACION

Para obtener del mueble refrigerante óptimos rendimientos, se deben verificar los siguiente criterios:

- Temperatura ambiente = 25°C
- Humedad relativa U.R. = 60 %
- Clase climática según UNI EN 441 = 3S



Se aconseja de esperar por lo menos dos horas antes de poner en marcha la instalación, para dar lugar al circuito refrigerante de ser perfectamente eficiente..

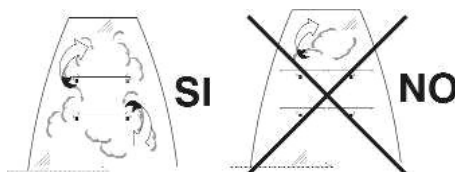
Antes de poner en funcionamiento la máquina, observar las siguientes instrucciones:

1. Verificar que la instalación y las conexiones eléctricas estén conformes a las normativas locales vigentes.
2. Verificar que el voltaje de la máquina indicado en la placa de identificación corresponda a la tensión de línea existente en el toma corriente que se utilizará. En caso contrario, no se debe proceder a la conexión eléctrica y se deberá contactar la empresa constructora o el vendedor autorizado.

3. Verificar la correcta puesta a tierra de la máquina y la disponibilidad de un interruptor bipolar de red con diferencial.
4. Si el enchufe y el toma corriente de alimentación no son del mismo tipo hacer sustituir el toma corriente por un técnico calificado. No utilizar alargues o adaptadores múltiples. El cable y el enchufe de alimentación tienen que ser fácilmente accesible después de la instalación. En el caso de que se evidenciaran señales de desgaste o daño deben ser inmediatamente sustituidos por un técnico calificado.
5. Verificar que la rejilla de protección del compresor y el tubo de protección del néon para la iluminación estén correctamente fijados.
6. Asegurarse que todas las patitas estén reguladas a la misma altura.
8. Para no perjudicar las temperaturas de ejercicio, en los modelos 1 - 2 - 10 se desaconseja la instalación de los estantes en vidrio.
9. Para los modelos provistos de accesorios, inserir todos los accesorios como se indica en las siguiente figuras:

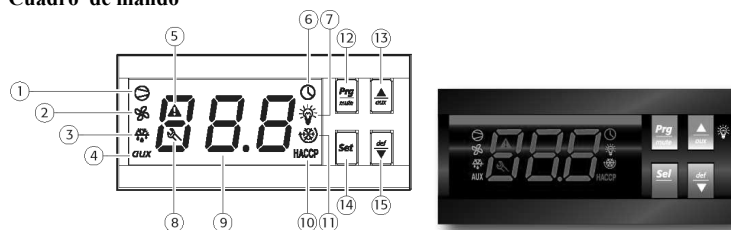


Para no perjudicar las temperaturas de ejercicio, se recomienda colocar los productos sobre la repisa, en modo tal de evitar que los mismos productos sobresalgan lateralmente de los estantes.



CERVINO

Cuadro de mando



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

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

Las funciones principales del termoregulador

Variación de la temperatura interna principal (set-point)

Para variar la temperatura principal hay que presionar por 3 segundos la tecla SET (abajo a la izquierda) luego con las flechas se selecciona la temperatura deseada y se presione otra vez SET para confirmar.

Encendido/Apagamiento luz (absente en los modelos donde hay una tecla solamente para esta modalidad)

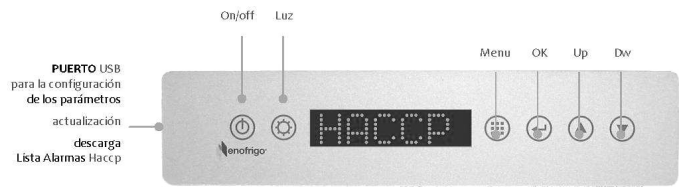
Pulsionar por 3 segundos la tecla AUX (en alto a la derecha).

Descongelaciones automáticas y manuales.

Se presione la tecla DEF (abajo a la derecha) para empezar y parar un ciclo de descongelación manual. Las descongelaciones automáticas tienen su propia regulación hecha por la fábrica en todos los muebles.

Manual de usuario Ghepard Glass

Ghepard Glass representa la máxima tecnología disponible hoy en día para frigoríficos industriales profesionales con control de temperatura y humedad. El sofisticado sistema de control se completa con el display de 6 elementos de matriz con registros con corrimiento dinámico en 5 idiomas y teclado tipo "touch" capacitivo retroiluminado.



6 LED DISPLAY DE MATRIZ

Para la lectura de temperatura, humedad y de los textos informativos

PUESTA EN MARCHA DE LA UNIDAD FRIGORIFICA

Mantener pulsada por 3 segundos la primera tecla de izquierda: se requiere el código de acceso de encendido; seleccionar 1 con la tecla up y confirmar. Después del mensaje de bienvenida el display visualiza la temperatura de celda. En caso en que esté habilitado el control de humedad, el valor porcentual se alterna al de la temperatura de compartimiento.

APAGAMIENTO DE LA UNIDAD FRIGORIFICA

Mantener pulsada por 3 segundos la primera tecla de izquierda: se requiere el código de acceso de apagamiento; seleccionar 1 con la tecla up y confirmar.

ENCENDIDO / APAGAMIENTO LUZ AMBIENTE

Se obtiene pulsando la segunda tecla de izquierda. Esta acción está marcada por el corrimiento del registro LUCE ON / LUCE OFF

NIVELES DEL MENU USUARIO

Con la tecla Menu se entra en la lista de las funciones que se pueden activar con la tecla OK a confirmación. El corrimiento de los niveles de menu se obtiene con la pulsación de las teclas up/dw.

DISPLAY

SET
SET RH
DEFR

HACCP

SERV
LANG
00:00

FUNZIONE

Cambia el punto de ajuste
Cambia el set de humedad
Arranca una descongelación
Entra en la lista alarmas
Entra en el menu Servicio Configuración del idioma
Configura la fecha/hora [pass=1]

CAMBIO VALOR DE TEMPERATURA

Pulsar la tecla menu: la primera voz visualizada es SET; cuando se confirma con la tecla OK se requiere el código de acceso: seleccionar 1 con la tecla up y confirmar; luego se programe el nuevo valor de temperatura con las teclas up/dw y se confirme con OK. El mensaje CONFIRMADO indica que el nuevo valor ha sido memorizado.

CAMBIO VALOR DE HUMEDAD (si habilitado)

Pulsionar la tecla menu: la segunda voz que aparece es SET RH y permite cambiar el valor de humedad con las teclas up/dw confirmando con la tecla OK. El mensaje CONFIRMADO indica que el nuevo valor ha sido memorizado.

ARRANQUE DE UNA DESCONGELACION

Pulsionar la tecla menu, seleccionar con las teclas up/dw el menu DEFR y confirmar con OK: el controlador arranca una descongelación sólo si hay condiciones térmicas para realizarlo.

LISTA ALLARMAS DE TEMPERATURA

Pulsionar la tecla menu, seleccionar con las teclas HACCP, confirmar con OK: el display visualiza con caracteres de corrimiento los últimos dos eventos de alarma especificando el tipo, la duración, el tope y la duración.

FUNCIONES ESPECIALES DE LAS TECLAS

up+dw por 2 segundos bloquea/desbloquea el teclado
ok por 1 segundo visualiza la fecha y la hora
up por 1 segundo visualiza las temperaturas de las sondas

13.1 Regulación de la temperatura

Para un correcto funcionamiento de la máquina y para una mejor conservación de las bebidas, se aconseja de regular el termostato como se indica a continuación. Aconseja de programar el “set point” del termoregulador.

	“Set point” termoregulador	“Set point” termoregulador
REGULACION	+4°C	+10°C

En el caso se desee interrumpir el funcionamiento del equipo refrigerante, quitar la alimentación eléctrica al equipo.



La temperatura ambiente y la humedad relativa, la frecuencia de abertura de las puertas y la posición de la máquina pueden influenciar la temperatura del equipo.

Por lo tanto, las posiciones de los termostatos deben cambiar en función de estos factores.

14. DESCONGELACION DE LA MAQUINA

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

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

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

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

Pulsar el botón Menú, seleccionar el menú m4 con los botones de la izquierda, confirmar con OK: el controlador realiza una descongelación sólo si existen las condiciones térmicas.



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

15. HIGIENE ALIMENTICIA Y LIMPIEZA



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

Cada día

- Limpiar todas las partes de la máquina utilizando un paño empapado en agua tibia y detergente neutro; no usar nunca polvos abrasivos o detergentes que podrían dañar la instalación sea internamente que externamente, especialmente en las partes de vidrio o policarbonato.
- Enjuagar y secar con un paño suave.

Cada 15 días

- Limpiar el condensador de la unidad refrigeradora utilizando un cepillo o un aspirador de polvos (para limpiar el condensador, quitar la rejilla frontal de madera).



En caso de inactividad prolongada

- desconectar el termoregulador electrónico;
- desconectar el interruptor general;
- desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor;
- descongelar y limpiar con cuidado la máquina utilizando productos desinfectantes
- y neutros para protegerla de la oxidación (ver capítulo nº 14 y nº 15);
- dejar abiertas las puertas de la máquina para impedir la formación de moho,
- malos olores y oxidaciones;
- cubrir la instalación para evitar que se deposite el polvo..

16. MANTENIMIENTO Y CONTROLES



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

Cada día

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

17. ANOMALIAS Y POSIBLES SOLUCIONES

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

ANOMALIAS	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La instalación frigorífica no arranca.	El enchufe de la máquina está desconectado del toma corriente.	Insertar correctamente el enchufe en el toma corriente.
	El cable de alimentación eléctrica está dañado o interrumpido.	Verificar el estado del cable. Si es necesario, dirigirse a un técnico calificado para sustituirlo con otro de iguales características.
	El interruptor bipolar de red está desinsertado.	Insertar correctamente el interruptor bipolar de red.
	No llega la corriente a los mandos.	Controlar el estado de los mandos. Si es necesario dirigirse a un técnico calificado para reactivar la corriente.

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

La temperatura indicada en el display no es la real.	La sonda no está calibrada.	Calibrar la sonda 1.
El termoregulador no funciona correctamente.	Los parametros no estan programados correctamente.	Resetear el termoregulador.



Ruidos de gorgoteo y soplos de expansión, derivados del circuito refrigerante, se pueden considerar normales.

SERVICIO ASISTENCIA TECNICA

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

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

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

18. SITUACIONES DE EMERGENCIA

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



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

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

19. DEMOLICION DE LA MAQUINA

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

Especialmente, se aconseja de no dispersar en el ambiente el gas contenido en el equipo de refrigeración, y entregar a los centros apropiados que se ocupan de la recolección para la recuperación de los gases refrigerantes.

20. PEDIDO DE LOS REPUESTOS

Individuar el código del elemento a sustituir.

En los pedidos citar siempre lo siguiente:

- Número de matrícula de la máquina (se debe verificar en la placa)
- Número de referencia de la pieza de repuesto y su código relativo.

- Cantidad solicitada.
- Año de fabricación de la máquina
- Medio de expedición más apropiado
- Dirección del comprador.

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

СОДЕРЖАНИЕ РУССО

Глава	Страница
1. Общие положения	82
2. Предупреждения	82
3. Общие рекомендации	83
4. Гарантийные обязательства	83
5. Паспортная табличка	83
6. Технические характеристики	85
7. Область применения оборудования	85
8. Описание оборудования	85
9. Меры предосторожности	85
10. Условные обозначения и символы	87
11. Транспортировка, перемещение и хранение	87
12. Требования к помещению и установка оборудования	87
13. Подключение и наладка	88
14. Размораживание холодильного оборудования	92
15. Соблюдение гигиенических норм и чистка	92
16. Техническое обслуживание и контроль	93
17. Неполадки и их устранение	93
18. Экстренные ситуации	95
19. Демонтаж оборудования	95
20. Заказ запчастей	96

Приложения

Электросхемы	A
Соответствие требованиям директив СЕ	B

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Просим внимательно прочесть это руководство по эксплуатации перед выполнением каких-либо действий с оборудованием.

Это руководство было разработано для быстрого и доступного получения необходимой информации. Каждый тематический блок снабжен иллюстрациями и таблицами, призванными облегчить восприятие информации.

Руководство состоит из нескольких глав, содержащих вопросы, указанные в перечне. В данном руководстве Вы встретите условные обозначения следующего содержания:

 **ВНИМАНИЕ!**

Правила техники безопасности для оператора

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Опасность повреждения оборудования и/или его компонентов

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

Дополнительная информация о текущей деятельности

 **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Общая информация

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Руководство по эксплуатации разработано для владельцев оборудования и/или лиц, занятых в его обслуживании, установке, эксплуатации и демонтаже.

Данное руководство содержит подробную информацию и указания касательно:

- технических характеристик оборудования
- целевого использования оборудования
- перемещения и монтажа оборудования
- технического обслуживания и демонтажа оборудования

Это руководство входит в комплект оборудования, предназначенного для профессионального использования, и, следовательно, не в состоянии заменить надлежащей подготовки обслуживающего персонала.

Производитель напоминает клиенту, пользователю оборудованием, об обязанности последнего соблюдать действующее законодательство в отношении гигиены рабочего места.

Данное руководство является неотъемлемой частью комплекта оборудования и должно быть сохранено для дальнейших консультаций вплоть до выведения оборудования из эксплуатации.

Это руководство отражает техническое состояние оборудования в момент его реализации и не может рассматриваться как неактуальное вследствие его дальнейшего информационного обновления.

Производитель оставляет за собой право совершенствовать оборудование и вносить дополнения и обновления в руководство по эксплуатации, избавляя себя от обязанности модифицировать ранее выпущенные модели и их техническую документацию. Тем не менее, производитель готов предоставить клиенту любую требуемую дополнительную информацию, а также будет принимать во внимание любые предложения по улучшению этого руководства.

В случае перехода машины в собственность к новому владельцу, клиент должен сообщить производителю его адрес.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным или имуществу в результате:

- а) неправильной эксплуатации оборудования или использования последнего неквалифицированным персоналом
- б) использования, противоречащего нормам отраслевого законодательства
- в) неправильной установки
- г) неисправности системы электроснабжения

- д) недостаточного ухода и технического обслуживания
- е) несанкционированной модификации
- ё) использования запчастей не предназначенных для данной модели
- ж) частичное или полное несоблюдение требований данного руководства
- з) чрезвычайных обстоятельств

3. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Не оставляйте оборудование без присмотра, особенно в присутствии детей.
- Не глотайте жидкость, содержащуюся в холодоагрегателе.
- Помещайте в охлаждаемую емкость предварительно охлажденные пищевые продукты, но ни в коем случае не горячие.
- Хранение продуктов с высоким содержанием жидкости может привести к образованию конденсата: что не повлияет на исправную работу оборудования.



- Перед выполнением любой процедуры по установке, чистке, техобслуживанию и ремонту выключите оборудование, затем отключите его от электросети.

4. ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Ниже приведены гарантийные условия и требования:

- гарантийный срок составляет один год (один год равен 12 последовательным месяцам с момента приобретения оборудования);
- эта гарантия не распространяется на электрические и электронные компоненты и элементы установки, подверженные износу и амортизации;
- гарантия недействительна, если оборудование находилась в эксплуатации без соблюдения требований, содержащихся в данном руководстве;
- гарантия аннулируется, если клиент самостоятельно или через третьих лиц, не уполномоченных производителем или дилером, произвел разбор, модификацию или осуществил попытку ремонта оборудования;
- любой спор должен быть рассмотрен в судебном порядке в соответствующих органах города Падуа (Италия).

5. ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

Паспортная табличка, содержащая все данные необходимые для идентификации оборудования, установлена в месте, на которое указывает стрелка.

Табличка содержит следующие данные:

- данные производителя;
- модель машины;
- серийный номер;
- год выпуска;
- знак соответствия CE;
- климатический класс машины;
- технические характеристики.



Информация, содержащаяся в паспортной табличке, должна сообщаться при запросе технической поддержки. Табличка, изображенная на рисунке, приведена исключительно в качестве примера.

MONTELO

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные характеристики указанных моделей:

	Температура °C	Количество бутылок	Габариты (ШхГхВ) см	Вес кг	Потребляемая мощность Ватт	Эл. напряжение В/ф/Гц	Хладагент HFC (ГФУ)
AICERVINOVTRF14	+2/+4 +6/+8	70	152x73x169	305	780	230/1/50	R404A
AIMONTELLOVTRF14	+2/+14	34	152x85x172	305	600	230/1/50	R404A
AIGARGANOVTRF14	+2/+14	70	175x80x126	200	600	230/1/50	R404A
AICERVINOKVTRF14	+2/+5 +6/+10	86	152x73x145	205	600	230/1/50	R404A
AIMONTELLOKVTRF14	+2/+4	52	152x85x133	205	600	230/1/50	R404A
AIGARGANOKVTRF14	+2/+4	66	164x78x121	150	600	230/1/50	R404A

7. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Ресторанная мебель со встроенной системой охлаждения разработана для выкладки и хранения продуктов питания, предназначенных для потребления в течение дня, в местах общепита таких, как гостиницы, рестораны, пиццерии, отделы гастрономии и супермаркеты.



Применения оборудования в иных целях недопустимо, поскольку может представлять опасность для пользователя или привести к возникновению неисправностей.

8. ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Ресторанная мебель со встроенной системой охлаждения имеет следующие характеристики:

- Оборудование имеет основание с деревянной, окрашенной обшивкой (по желанию обшивка может быть неокрашена), с надстроенной витриной;
- внутренняя емкость из нержавеющей стали AISI 304 с матовой текстурой и пенополиуретановой изоляцией;
- дверцы со стеклопакетом из закаленного стекла;
- полочки второго яруса из закаленного стекла;
- внутренняя подсветка с выключателем;
- статическое охлаждение при помощи вентилируемого конденсатора и медного серпантинного испарителя, установленного на дне емкости;
- наличие герметического конденсационного блока и воздушного охлаждения с электронным терморегулятором для автоматического контроля температуры;
- автоматическая система размораживания с применением нагретого газа, управляемая датчиком, установленным на испарителе;
- лоток сушки конденсата с гильзовым сопротивлением;
- система удаления водяного конденсата;
- колесики в основании конструкции;
- электронная панель;
- полочка и выдвижной ящик бытового назначения из цельного дерева (только для модели MONTELLO).

9. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Производитель разработал и реализовал оборудование, учитывая результаты тщательного предварительного анализа возможного риска для БЕЗОПАСНОСТИ и ЗДОРОВЬЯ пользователей, связанного с его использованием.

Защитные элементы и приборы, установленные на оборудовании, находятся в полном соответствии с нормами безопасности специальных директив СЕЕ.

Далее приведено описание и иллюстрации вышеуказанных защитных элементов и приборов для обеспечения максимальной безопасности эксплуатации оборудования.

9.1 Меры предосторожности от опасности механического происхождения

Оборудование оснащено защитными элементами, препятствующими случайным контактам с подвижными деталями.

В частности:

- Вентилятор охлаждения мотора защищен металлической решеткой с затвором из нержавеющей стали, который фиксируется при помощи шурупов, препятствуя свободному доступу (опасность получения порезов).
- Установка снабжена 4 поворотными колесиками, два из которых оборудованы педальным фиксатором, что обеспечивает устойчивость и не требует крепления к полу (опасность смещения).

9.2 Меры предосторожности от опасности электрического происхождения

Меры по устранению опасности прямых или не прямых контактов с элементами под напряжением приняты в соответствии с директивой 2014/35/ СЕЕ и нормой EN 60335, кроме этого были проведены все предусмотренные испытания, о чем свидетельствуют заявления соответствия СЕ (см. приложение). Также были проведены испытания, предусмотренные действующим техническим стандартом согласно директиве СЕЕ по ЕМС (директива 2014/30/СЕЕ). В частности:

- Все компоненты сопровождаются гарантией изготовителя (на каждый из них нанесена соответствующая маркировка).
- Вся аппаратура и электрические компоненты установлены в закрытых нишах для предотвращения ПРЯМОГО контакта с элементами под напряжением. На защитной панели электрошита нанесен символ опасности удара электрическим током:



- Для защиты от НЕПРЯМОГО контакта все металлические части заземлены благодаря специальному проводнику, который обеспечивает связь аппарата с общим заземлением через соединение вилка-розетка. Пользователь, со своей стороны, отвечает за эффективность и пригодность общей системы электроснабжения и дополнительных установок, необходимых для экстренного прерывания электроснабжения в случае поломки оборудования.

Следует помнить, что электрическая розетка с выключателем должна быть расположена на высоте 130 см. над уровнем пола в месте, защищенном от механических и прочих повреждений.

9.3 Меры по уходу и гигиене

Надстраиваемая витрина была спроектирована и реализована в соответствии с нормой EN 60335 для защиты продуктов от оседания пыли и попадания микрочастиц слюны.

Элементы и части оборудования, находящиеся в контакте с пищей или расположенные в ПИЩЕВОМ БЛОКЕ, выполнены из нержавеющей стали.

Холодильный агрегат содержит фреон R404A, не содержащий углеродов, пагубно воздействующих на озоновый слой.

9.4 Меры по устранению шумов

Так как компрессор, единственный возможный источник шума, вмонтирован в основание агрегата, последний не является источником раздражающих или вредных шумов.

10. УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И СИМВОЛЫ

Символы безопасности призваны предостеречь и уберечь пользователя от потенциальных опасностей и рисков.



ОПАСНО! Источник напряжения

Необходимо обеспечить сохранение цвета и надписей условных обозначений и символов. При первых признаках потускнения или исчезновения надписи необходимо запросить ее копию у производителя или официального дилера и произвести замену.

Символы, нанесенные на терморегулятор, описаны в соответствующей главе.

11. ТРАНСПОРТИРОВКА, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Обратите внимание, что вес и габариты машины, приведены в главе № 6.

Оборудование упаковано в картонную коробку с маркировкой и указаниями по его перемещению, затем размещено на поддоне и погружено в вагон или контейнер при помощи вилочного погрузчика.

Оборудование должно перемещаться с повышенной аккуратностью и осторожностью.

Лица, занятые в транспортировке оборудования, должны иметь соответствующую подготовку и быть уведомлены о характере груза.

Для хранения оборудования необходимо использовать сухие и проветриваемые помещения, предварительно зачехлив его.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в следствие некачественно выполненных операций.

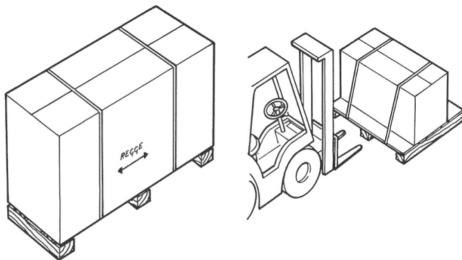
11.1 Операция по разгрузке оборудования при помощи вилочного погрузчика

Шаг 1 Осторожно снимите упакованное оборудование с транспортного средства

Шаг 2 Аккуратно опустите ящик на землю

Шаг 3 Удалите упаковку и, стараясь не повредить, снимите агрегат при помощи вилочного погрузчика, затем удалите поддон.

Шаг 4 Опустите агрегат на ровную, твердую поверхность как можно ближе к месту его конечного расположения.



12. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Помещение, где будет установлено оборудование, должно соответствовать техническим требованиям и нормам местного законодательства.

Установите оборудование в сухом и хорошо проветриваемом помещении в соответствии с местными технико-санитарными нормами. В частности:

- Не устанавливайте оборудование вблизи источников тепла (радиаторов, печей, плит и т.д.) или сквозняков. Если это не представляется возможным, необходимо соблюдать следующие минимальные расстояния: 50 см от угольных или топливных плит и 50 см от электрических и/или газовых плит.
- Для предотвращения порчи пищевых продуктов, вызванной сбоем в работе холодильной машины, избегайте попадания на оборудование прямых солнечных лучей.
- Не накрывайте и не закрывайте вентиляционные отверстия.



НЕ НАКРЫВАТЬ

- Для предотвращения сбоев в процессе охлаждения, необходимо оставить вокруг агрегата минимальное пространство – 15 см.

Аккуратно распакуйте оборудование, сняв картонную упаковку, затем все остальные защитные упаковочные материалы.



После распаковки необходимо проверить целостность оборудования и, в случае наличия дефектов, поставить в известность производителя или дилера в течение 48 часов с момента получения товара.

Перед установкой оборудования примите к сведению информацию, указанную в паспортной табличке, а также габаритные размеры (см. главы № 5 и № 6).

При установке оборудования в месте, расположенном на высоте 900 (девятьсот) и более метров над уровнем моря, необходимо снабдить каждый стеклопакет компенсационным клапаном.

Для эксплуатации и обслуживания оборудования необходимо оставить свободное пространство – около 50 см по всему периметру машины.



Категорически запрещается использовать оборудование в местах, где существует опасность взрыва или возгорания из-за наличия или возможности возникновения газа, пороха, взрывчатых или легковоспламеняющихся веществ.



Обратите внимание, что упаковочные материалы должны быть утилизированы в соответствии с местным законодательством в отношении промышленных и специальных отходов.

13. ПОДКЛЮЧЕНИЕ И НАЛАДКА

Для достижения максимальной эффективности охлаждения, необходимо соблюдение следующих условий:

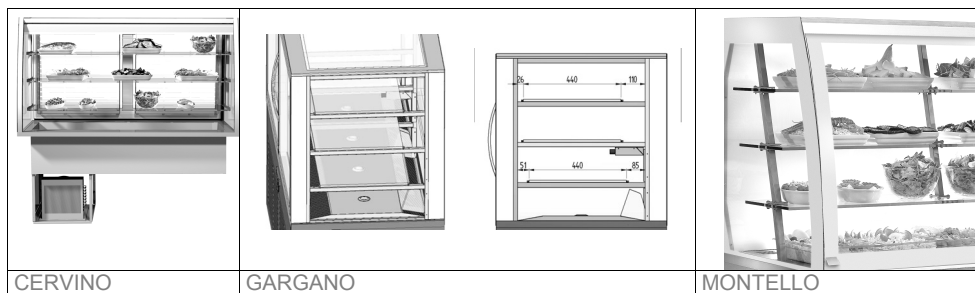
- Температура окружающей среды = 25 ° C
- Относительная влажность U.R. = 60%
- Климатический класс в соответствии с UNI EN 441 = 3Н



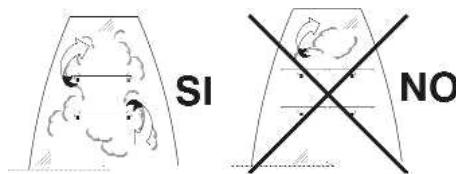
Рекомендуется подождать не менее двух часов перед подключением оборудования, с тем чтобы работа охлаждающего элемента была наиболее эффективной.

При подключении необходимо соблюдать следующие инструкции:

1. Убедитесь, что оборудование и электрические соединения соответствуют местными нормами.
2. Убедитесь, что электрическое напряжение агрегата, указанное в паспортной табличке, соответствует линейному напряжению электросети. В противном случае не приступайте к подключению и обратитесь к производителю или дилеру.
3. Проверьте правильность заземления и наличие двухполюсного сетевого переключателя с дифференциалом.
4. Если вилка сетевого шнура и электрическая розетка разного типа, необходимо произвести замену последней, прибегнув к помощи квалифицированного специалиста. Не используйте удлинители и переходники. Сетевой шнур и вилка должны быть легкодоступны после установки. При наличии признаков износа или повреждения, последние должны быть немедленно заменены квалифицированным специалистом. .
5. Установите стеклянные полочки, как показано на рисунке:



NB! Для оптимального хранения рекомендуется располагать блюда так, чтобы они не выступали за пределы полочек.



13.1 Панель управления

Панель управления расположена в основании конструкции и содержит следующие команды:

Электронный терморегулятор: позволяет регулировать температуру аппарата, включение и выключение

холодильного блока и подсветки (для использования терморегулятора, смотр. дальнейшие инструкции).
Рекомендуем включать подсветку только во время обслуживания.

CERVINO

Изменение настройки температуры.

1. Отобразите установленное значение, нажав и удерживая кнопку **Set** в течение одной секунды.
2. Чтобы изменить показание, используйте кнопки прокрутки **▲** и **▼**.
3. Подтвердите новое значение нажатием кнопки **Set**

Ручной режим размораживания.

1. Нажмите и удерживайте кнопку **def (▼)** в течение 5 секунд.

Изменение интервала размораживания (в часах) или продолжительности автоматического размораживания (в минутах).

1. Нажмите и удерживайте кнопку **Prg.** в течение 5 секунд
2. При помощи кнопок прокрутки **▲** и **▼** найдите функцию **dl** (интервал между размораживаниями) или **dp1** (продолжительность).
3. Отобразите установленное значение, нажав кнопку **Set**.
4. Чтобы изменить показание, используйте кнопки прокрутки **▲** и **▼**.
5. Нажмите кнопку **Set**.
6. Подтвердите новое значение, нажав и удерживая **Prg** в течение 5 секунд.

Восстановление параметров терморегулятора по умолчанию в случае возникновения проблем.

1. Выньте вилку сетевого шнура аппарата из сети.
2. Нажмите и удерживайте кнопку **Prg.**
3. Удерживая кнопку **Prg.**, подключите вилку к электрической сети и подождите несколько секунд до появления символа **bn0**.
4. При помощи кнопок прокрутки **▲** и **▼** найдите и отобразите на дисплее символ **bnX**, где **X** относится к модели аппарата (обратитесь в службу поддержки для уточнения модели).
5. Нажмите кнопку **Set**.

Инструкции по наладке терморегулятора содержатся в руководстве по его эксплуатации.

ЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Для чистки панели не используйте этиловый спирт, углеводороды (бензин), аммиак и его производные.
Рекомендуется использовать нейтральные моющие средства и воду.

Руководство пользователя Ghepard Glass

Ghepard Glass предлагает максимально развитую на сегодняшний день технологию для контроля температуры и влажности в профессиональных промышленных холодильниках. Дисплей, состоящий из 6 матричных элементов с бегущей строкой на 5 языках, и сенсорная клавиатура с подсветкой дополняют эту совершенную систему управления.



ВКЛЮЧЕНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО БЛОКА

Нажать и держать нажатой в течение 3 секунд первую кнопку слева: появится запрос **пароля при включении**; задайте 1 при помощи кнопки вверх (up) и подтвердите. После появления строки приветствия, дисплей покажет температуру измеры. В том случае, если предусмотрен также контроль влажности, процентная величина будет чередоваться с цифрой температуры отсека.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО БЛОКА

Нажать и держать нажатой в течение 3 секунд первую кнопку слева: появится запрос **пароля при выключении**; задайте 1 при помощи кнопки вверх (up) и подтвердите.

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА ОТСЕКА

Выполняется нажатием на вторую кнопку слева. Это действие обозначается бегущей строкой **СВЕТ ВКЛ. / СВЕТ ВЫКЛ.**

УРОВНИ МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

При помощи кнопки **Меню**, можно получить доступ к перечню функций, которые включаются посредством кнопки подтверждения **OK**. Передвижение уровней меню происходит нажатием на кнопки **вверх/вниз** (up/dw).

ДИСПЛЕЙ

SET
SET RH
DEFR
HACCP
SERV
LANG
00:00

ФУНКЦИЯ

Изменение уставки
Изменение уставки влажности
Запуск размораживания
Доступ к перечню авар.сигналов
Доступ к меню Сервис
Настройка языка
Настройка даты/времени [пар.=1]

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОЙ УСТАВКИ

Нажмите на кнопку меню: первая показанная строка - это **SET**; подтвердите ее кнопкой **OK**, появится запрос **пароля**: задайте 1 при помощи кнопки вверх (up) и подтвердите; в дальнейшем настройте новое значение температуры при помощи кнопок **вверх/вниз** (up/dw), подтвердив все при помощи кнопки **OK**. Сообщение **ПОДТВЕРЖДЕНО (CONFERMATO)** указывает на то, что новая величина была сохранена в памяти.

ИЗМЕНЕНИЕ УСТАВКИ ВЛАЖНОСТИ (если включено)

Нажмите на кнопку меню: вторая показанная строка - это **SET RH**, позволяющая изменять уставку влажности, при помощи кнопок **вверх/вниз** (up/dw), подтвердив все при помощи кнопки **OK**. Сообщение **ПОДТВЕРЖДЕНО (CONFERMATO)** указывает на то, что новая величина была сохранена в памяти.

ЗАПУСК ЦИКЛА РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Нажмите на кнопку меню, выберите при помощи кнопок **вверх/вниз** (up/dw) меню **DEFR**, подтвердив все при помощи кнопки **OK**: контроллер выполнит размораживание, только в том случае, если существуют необходимые для выполнения температурные условия.

ПЕРЕЧЕНЬ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ ТЕМПЕРАТУРЫ

Нажмите на кнопку меню, выберите при помощи кнопок **вверх/вниз** (up/dw) меню **HACCP**, подтвердив все при помощи кнопки **OK**: на дисплее бегущей строкой будут показаны последние два аварийных сигнала, с указанием их типа, продолжительности, пика и даты.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ КНОПОК

up+dw в теч. 2 сек. блокирует/разблокирует клавиатуру
ok в теч. 1 сек. показывает дату и время
up в теч. 1 сек. показывает темп. датчиков

14. РАЗМОРАЖИВАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Образование инея на испарителе является естественным процессом.

Количество и скорость образования инея колеблются в зависимости от условий окружающей среды и частоты открытия дверцы.

Размораживание агрегата происходит автоматически при помощи нагретого газа.

В случае чрезмерного накопления льда на испарителе, выполните следующие действия:

Нажмите и удерживайте кнопку DEF (внизу справа) в течение 3 секунд, чтобы начать или остановить процесс ручного размораживания (CERVINO).



В случае отсутствия электроэнергии по любой причине, к лотку сушки конденсата не поступает электропитание, вследствие чего может происходить вытекание жидкости конденсата.

15. СОБЛЮДЕНИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ И ЧИСТКА



Перед выполнением любых операций по чистке агрегата выключите его, затем отключите от сети.

Ежедневно

- Тщательно очистите все детали влажной тканью с использованием нейтрального моющего средства; ни в коем случае не используйте абразивные чистящие средства, которые могли бы привести к внутренним и/или наружным повреждениям оборудования, особенно в части из стекла или поликарбоната.
- Промойте и вытрите насухо мягкой тканью.

Каждые 15 дней

- Очистите конденсатор охлаждаемого блока с помощью щетки или пылесоса.



- Очистите поверхности испарителя, установленного на дне емкости

В случае длительного простоя

- Отсоедините электронный терморегулятор;
- Выключите установку;
- Отключите прибор от электросети;
- Удалите все продукты питания;
- Разморозьте и аккуратно очистите агрегат с использованием дезинфицирующих нейтральных средств для предохранения от окисления (см. главу № 14 - 15);
- Оставьте открытой витрину, чтобы предотвратить появление плесени, запахов и окисления;
- Накройте чехлом во избежание оседания пыли.

16. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И КОНТРОЛЬ



Перед началом операции по техобслуживанию, выключите агрегат, затем отключите его от электросети.

Ежедневно

- Убедитесь, что сетевой шнур не имеет повреждений, в противном случае замените его равнозначным.

17. НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Для определения неполадок и их устранения смотрите приведенную ниже таблицу

НЕПОЛАДКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Холодильный блок не работает	Вилка сетевого шнура агрегата отключена.	Подключите агрегат к электросети.
	Сетевой шнур поврежден или сломан.	Проверьте состояние шнура. При необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту и замените его равнозначным.
	Сетевой переключатель отключен.	Подключите сетевой переключатель.
	Перебои в электроснабжении панели управления.	Проверьте состояние панели управления. При необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту, чтобы восстановить нормальное электроснабжение.
	Терморегулятор не настроен.	Настройте терморегулятор, следуя инструкции, приведенной в главе № 13.
	Компрессор не работает.	Проверьте состояние компрессора. При необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту, чтобы заменить его равнозначным.
Температура в холодильном блоке недостаточно низкая.	Терморегулятор настроен неправильно.	Настройте терморегулятор, следуя инструкции, приведенной в главе № 13.
	Агрегат установлен вблизи источника тепла.	Удалите агрегат от источника тепла, следуя инструкции, приведенной в главе № 12.
	Агрегат установлен на расстоянии менее 15 см от других объектов.	Удалите агрегат от иных объектов, следуя инструкции, приведенной в главе № 12.

	Циркуляция воздуха сквозь вентиляционные отверстия затруднена.	Очистите вентиляционные отверстия от засора.
	Сбой в холодильном контуре или отсутствует газ.	Обратитесь к квалифицированному специалисту, чтобы удостовериться, соответствует ли температура расширения газа данным, приведенным в таблице D Главы № 6.
	Конденсатор загрязнен.	Произведите чистку конденсатора с использованием сжатого воздуха или пылесоса.
Температура в холодильном блоке слишком низкая.	Терморегулятор настроен неправильно	Настройте терморегулятор, следуя инструкции, приведенной в главе № 13.
Слишком много льда на стенках емкости.	Дверцы находятся в открытом положении длительное время, или температурный режим агрегата слишком низкий.	Проверьте, герметично ли закрыты дверцы. Увеличьте частоту автоматического размораживания. Произведите ручное размораживание. Настройте терморегулятор, следуя инструкции, приведенной в главе № 13.
Постоянное присутствие воды на дне емкости.	Система стока талой воды закупорена.	Проверьте наличие засора в сливном отверстии емкости.
Подсветка не работает.	Вилка сетевого шнура агрегата отключена.	Подключите агрегат к электросети.
	Сетевой шнур поврежден или сломан.	Проверьте состояние шнура. При необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту и замените его равнозначным.
	Сетевой переключатель отключен.	Подключите сетевой переключатель.
	Основной выключатель агрегата отключен.	Включите основной выключатель агрегата.
	Перебой в электроснабжении панели управления.	Проверьте состояние панели управления. При необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту, чтобы восстановить нормальное электроснабжение.
	Выключатель подсветки отключен.	Включите подсветку.
	Подсветка повреждена или неисправна.	Проверьте состояние подсветки. При необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту и замените ее равнозначной.

Температура, отображаемая на дисплее, не соответствует реальной.	Датчик неправильно установлен.	Произведите наладку датчика 1.
Терморегулятор работает не надлежащим образом.	Отображаемые данные неверны.	Переустановите терморегулятор.



Клокочущий шум и посвистывание при расширении, исходящие от системы охлаждения, являются естественным процессом.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Желательно проконсультироваться с производителем или авторизованным дилером, квалифицированный персонал которых обеспечит эффективное и рациональное выполнение любой операции по осмотру и ремонту оборудования, используя профессиональные навыки и специальный инструментарий.

При обращении в службу технической поддержки необходимо сообщить данные паспортной таблички (см. главу № 5), в частности:

- **Тип неисправности;**
- **Модель машины;**
- **Серийный номер машины;**
- **Ваш адрес;**
- **Ваш номер телефона.**

18. ЭКСТРЕННЫЕ СИТУАЦИИ

Правильное использование оборудования и следование данному руководству по эксплуатации исключают вероятность возникновения экстренных ситуаций в ходе работы, ухода и технического обслуживания.



В случае возникновения опасности, отключите основной выключатель, выньте вилку из электросети, затем обратитесь к специалистам производителя или авторизованного дилера.

Если Вы заметили рассеивание электроэнергии, проявляющееся при контакте с металлическими элементами оборудования, отключите общий выключатель, выньте вилку из сети и обратитесь к специалистам производителя или авторизованного дилера.

19. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

Оборудование, выведенное из эксплуатации, должно быть утилизировано в соответствии с местным законодательством в отношении промышленных и специальных отходов. Кроме этого оно должно быть приведено в непригодность перерезанием шнура питания после его отключения.

В частности, не рекомендуется выпускать в окружающую среду газ, содержащийся в системе охлаждения; следует сдать его в пункт приема и восстановления хладагентов.

20. ЗАКАЗ ЗАПЧАСТЕЙ

Обратитесь в центр по обслуживанию клиентов завода-производителя за получением схемы оборудования и определите код запчасти, которую необходимо заменить.

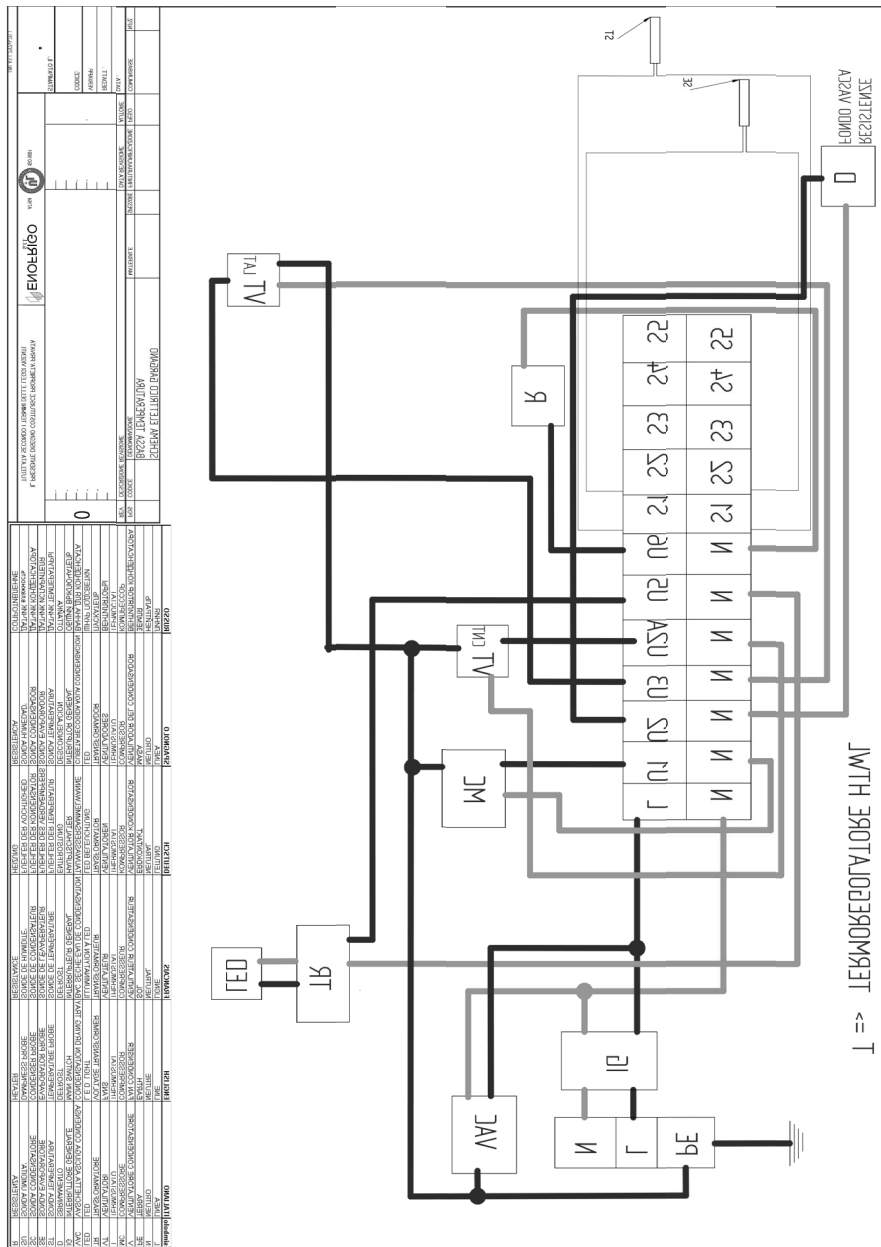
В заказе, всегда указывайте следующее:

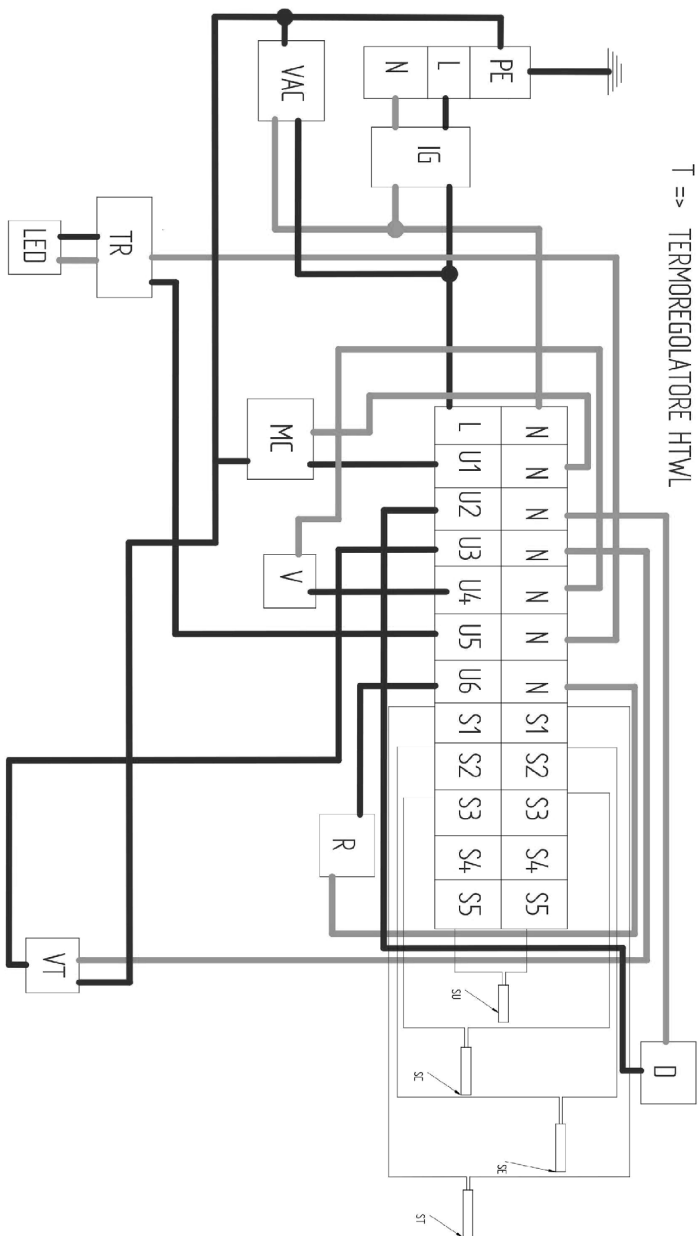
- Серийный номер (указанный в паспортной табличке)
- Номер запчасти и ее код
- Необходимое количество единиц
- Год выпуска агрегата
- Наиболее подходящий способ доставки
- Адрес доставки

Техническая информация, содержащаяся в данном руководстве, является ориентировочной.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в любое время без предварительного уведомления.

ALLEGATO A - SCHEMI ELETTRICI
ATTACHMENT A - WIRING DIAGRAMS
ANNEXE A - SCHEMAS ELECTRIQUES
ANLAGE A - SCHALTPLÄNE
ADJUNTO A - CUADRO ELECTRICOS
ПРИЛОЖЕННЫЙ А - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ



[illegible]

ALLEGATO B - DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
ATTACHMENT B - CE DECLARATION OF CONFORMITY
ANNEXE B - DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE
ANLAGE B - CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
ADJUNTO B - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
ПРИЛОЖЕННЫЙ В - ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЕ CE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
DECLARACION DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Rev 05 03/17

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



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

- 2014/30/UE
- 2014/35/UE
- 2014/68/UE
- 2011/65/UE
- 2006/42 CE

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

- EN 62233:2008
- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014
- EN 60335-2-89:2010 + A1:2016
- EN 60335-2-24
- EN 50581:2012
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013

IT E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.
GB-IE And, pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical file has been prepared and is available from our offices.
DE-AT Und daß sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde,
FR-BE-LU En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est déposé de notre siège.
ES Y, conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un específico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.
PT E, em aplicação de quanto previsto pelas referidas directivas, receberam a marca CE, tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponível na nossa sede.
NL En in toepassing van de bepalingen van de genoemde richtlijnen zijn voorzien van CE markering en uitgerust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.
DK I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har virksomheden forestået CE mærkning af produkterne samt redigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.
SE I enlighet med villkoren i ovan nämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.
FI Yliämainittujen lakivaatimusten mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.
GR Και, εις εφαρμογή των οωων καγορίζουν οι παραπάνω οδηγίες, έχουν το όημα CE και υπάρχουν ένα κατάλληλο τεχνικό φάκελλο που διατίθεται όθην έδρα όας.



Nome e cognome: _____
Name: _____
Name: _____
Nom: _____
Nombres: _____
(Enrico Cavinato)

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

00813890282



www.enofrigo.it

I - 35010 BORGORICCO (PD)

Via dell'Industria, 9/a

Tel. +39 049 5798041

Fax +39 049 5798806

info@enofrigo.com

INFORMAZIONI COMMERCIALI

SALES INFORMATION

vendite.enofrigo@enofrigo.com

Tel. +39 049 5798041