

08/2012

Mod: N77/R420G-PM

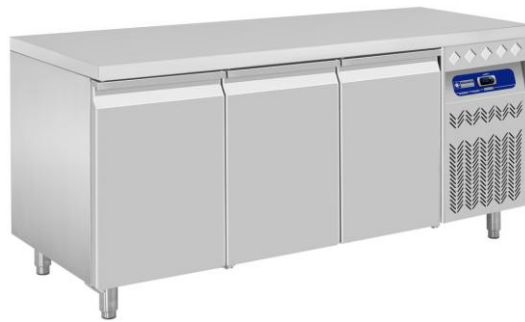
Production code: 10113703-Q-0-0 (U1)



Diamond
catering equipment

**Manual de Instruções
Instruction Manual
Mode d'Emploi
Gebrauchsanleitung
Manuale d'Istruzioni
Manual de Instrucciones
Gebruiksaanwijzing**

N.º MNS00027.02



**BANCADAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES
KÜHLTRESSEN
BANCHI REFRIGERATI
MESAS FRÍAS REFRIGERADAS
GEKOELDE WERKTAFELS**

INDICE

Pág.

1.	Recepção	3
2.	Placa de identificação	3
3.	Recomendações ao Instalador	4
3.1	Notas Gerais	4
3.2	Colocação	4
3.3	Instalação	4
3.4	Substituição do cabo de alimentação	4
4	Recomendações ao utilizador	4
4.1	Arranque	5
4.2	Instruções para o funcionamento do travão	5
4.3	Instruções para mudar a porta para porta de vidro (para a L4)	5
4.4	Instruções do microprocessador PJ	6
4.5	Descongelamento	7
4.6	Limpeza	7
4.7	Manutenção	8
4.8	Inactividade Prolongada	8
4.9	Anomalias	8

Notas do Fabricante

Pretendemos agradecer a sua preferência pelos nossos equipamentos, que cumprindo todas as directivas e normas europeias aplicáveis, irão certamente ao encontro das suas expectativas, satisfazendo todas as exigências para a melhor conservação dos alimentos.

Obrigado.

1 - Recepção



Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se não sofreu nenhum dano durante o transporte. Depois de desembalado, confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado correspondem às especificações da ordem de compra.

Este equipamento foi concebido para funcionar numa classe climática 5 (temperatura ambiente de funcionamento de 40°C, 40% Hr).

A instalação, manutenção e outras intervenções, devem ser efectuadas por técnicos especializados e autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade e não se encontra obrigado a cobrir a garantia, no caso destas condições não serem respeitadas.

Recorda-se que a nossa busca constante de melhoramentos tecnológicos, poderá acarretar alterações sem aviso prévio, nos modelos referidos neste manual.

2 - Placa de Identificação

A chapa de características das nossas câmaras frigoríficas encontra-se no canto superior esquerdo do painel da porta.

Nela encontrará os principais dados técnicos do equipamento e a identificação do MODELO e N.º SÉRIE, fundamentais para qualquer consulta ao fabricante.

Model	<input type="text"/>						
Modell Model Modèle Modello Modelo Modelo							
Product code	<input type="text"/>						
Artikelnummer Artikelnummer Code article Codice articolo Código producto Código artigo							
Serial number & Year	<input type="text"/>						
Seriennummer & Jahr Seriennummer & Jahr Numéro de série & Année Numero di serie & Anno Número de serie & Año Número de série & Ano							
Climate class	<input type="text"/>						
Klimaklasse Klimaat klasse Classe climatique Classe climatica Classe climática Classe climática							
Defrost power (W)	<input type="text"/>						
Abtauung Leistung Ontdooi vermogen Puissance dégivrage Potenza sbrinatorio Potencia desescarche Potência descongelamento							
Door heater wire (W)	<input type="text"/>						
Heizleitungen der Tür Verwarminglint voor deur Cordon chauffant porte Resistenza elettrica porta Resistencia calefactora puerta Resistència eléctrica porta							
Light bulb (Max.W)	<input type="text"/>						
Glühbirne Verlichtingsunit Ampoule Lampadina Bombilla Lámpada							
en de nl fr it es pt							
PT-503403474							
	<table border="1"> <tr> <td>a)</td> <td>b)</td> </tr> <tr> <td>c)</td> <td>d)</td> </tr> <tr> <td>e)</td> <td>f)</td> </tr> </table>	a)	b)	c)	d)	e)	f)
a)	b)						
c)	d)						
e)	f)						

Legenda

a) Tensão (V)	b) Frequência (Hz)
c) Corrente (A)	d) Potência (W)
e) Gás refrigerante (ASHRAE)	f) Carga de gás (g)



A directiva europeia sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (WEEE) determina que, no final do seu ciclo de vida, o equipamento e todos os seus componentes, subconjuntos e materiais consumíveis devem ser objecto de recolha selectiva para tratamento que permita a sua eliminação, reciclagem ou reutilização. Não deposite equipamentos com este símbolo juntamente com resíduos urbanos indiferenciados.

3. Recomendações ao Instalador

3.1 - Notas Gerais

Embora a construção e funcionamento (como comprova o relatório de ensaio incluso) de cada aparelho sejam rigorosamente controlados na fábrica, isto não invalida a possibilidade de ocorrência de danos causados pelo transporte. Assim aquando da recepção aconselhamos a verificação do estado geral dos aparelhos.

3.2 - Colocação



- Retirar com cuidado a embalagem e a paleta para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película PVC de protecção.
- Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar directa.
- O lado inferior direito/esquerdo possui uma grelha com aberturas que nunca devem ser tapadas ou obstruídas - deve ser garantido espaço livre a estas zonas, de forma a assegurar uma boa circulação de ar.
- Para assegurar um bom funcionamento, o aparelho deve ser sempre nivelado e colocado ligeiramente inclinado para trás, permitindo que as portas fechem perfeitamente. As pequenas diferenças de nível podem ser compensadas através da regulação dos pés.

3.3 - Instalação

A instalação deve ser efectuada atendendo sempre às seguintes normas:



- Regulamentos referentes à construção de edifícios e normas contra incêndios.
- Regras em vigor quanto à prevenção de acidentes.
- Normas Europeias em vigor.
- O aparelho é fornecido com uma ficha conforme as normas de ensaio e com um cabo de alimentação regulamentar cujo comprimento é suficiente para permitir a ligação à tomada de corrente.
- A tomada de corrente deve ser de fácil acesso e dimensionada para o consumo máximo (ver dados da Tabela de Dados Técnicos), devendo possuir FIO DE TERRA.
- Nunca utilizar tomadas ou fichas sem fio de terra, nem adaptadores ou extensões.
- Para ligações directas à rede, deve instalar-se sempre um dispositivo de interrupção (disjuntor) dimensionado de acordo com as normas internacionais.

3.4 - Substituição do Cabo de Alimentação



- Retirar o cabo de alimentação da tomada.
- Desapertar o dispositivo de fixação do cabo à caixa de ligações que se encontra no grupo frigorífico.
- Puxar os terminais dos condutores e substituir o cabo por outro que tenha pelo menos as características do Quadro seguinte (tendo em atenção que o fio de terra seja mais comprido que os das linhas de fase e neutro):

Cabo de Alimentação:	
- Tipo	HO5VVF
- Secção Nominal	3 x 1.5 mm ²
- Cód. do Fabricante (normal)	43001004
(Inglaterra)	43001001

- Verificar que o cabo de alimentação não está submetido à tracção e que não tem espiras ou nós que possam provocar aquecimento.

O fabricante declina toda a responsabilidade quer pelo funcionamento defeituoso, quer pelos danos ou prejuízos causados, resultantes da não observação das recomendações deste manual.

4. Recomendações ao Utilizador

As bancadas refrigeradas foram concebidas para a conservação de alimentos durante curtos períodos de tempo e para produtos alimentares em geral.

Para assegurar um bom funcionamento é necessário observar as seguintes indicações:

- Convém supervisionar as crianças para assegurar de que não brincam com o aparelho.
- Evitar tanto quanto possível a abertura das portas e gavetas.
- Ao introduzir os alimentos, assegurar no interior uma boa circulação natural do ar.
- Não introduzir bebidas ou alimentos quentes, dado que o vapor proveniente desses alimentos contribui para a

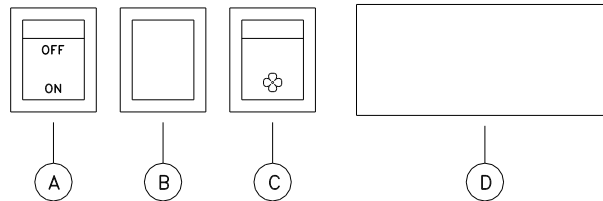


formação de gelo na unidade de evaporação.

- Não obstruir a grelha frontal na parte inferior direita para não restringir de forma substancial a eficácia do compressor.
- Não devem ser utilizados objectos aguçados (tais como facas, chaves de fendas, etc.) para remover gelo, por poderem danificar o evaporador- uma atitude contrária pode ser um potencial risco para o ambiente e para a saúde.
- Cobrir os alimentos para não danificar o evaporador.
- Não colocar nas prateleiras / gavetas carga superior à máxima admissível (prateleiras - 20 Kg / gavetas - 40Kg).
- Se os conselhos acima descritos não forem seguidos, haverá um aumento do consumo de energia.

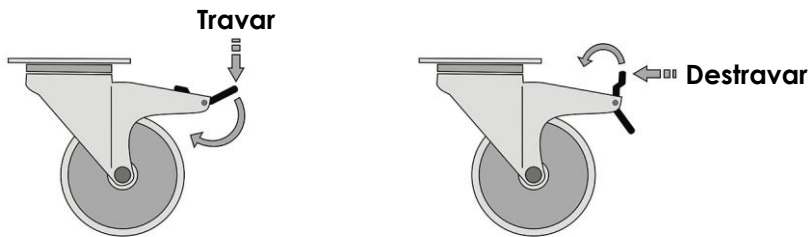
4.1 - Arranque

Assegurar que a ficha está correctamente introduzida na tomada ou que o disjuntor do aparelho está ligado. Em seguida ligar o aparelho, bastando para tal:

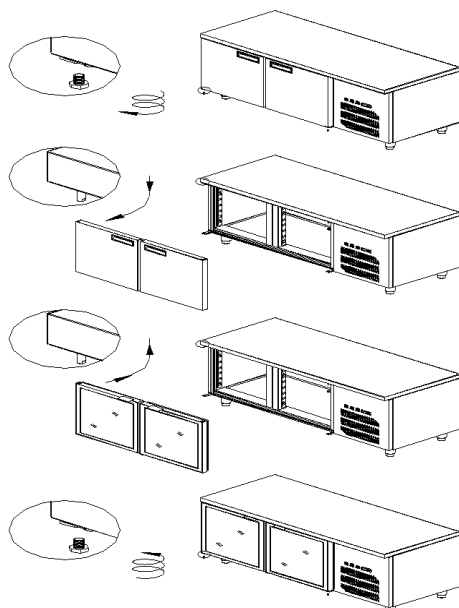


- ⇒ Premir o botão "A", colocando-o na posição "ON", a lâmpada verde acende-se e assinala a ligação, ao mesmo tempo, o display pisca durante alguns segundos até indicar a temperatura no interior.
- ⇒ Após a entrada em funcionamento, o sinalizador vermelho "B" (opção) acende-se, desligando depois com a paragem do compressor.
- ⇒ A regulação da temperatura é feita automaticamente através do termostato electrónico "D".
- ⇒ "C" permite ligar e desligar a ventilação.

4.2 – Instruções para o funcionamento do travão (opção)

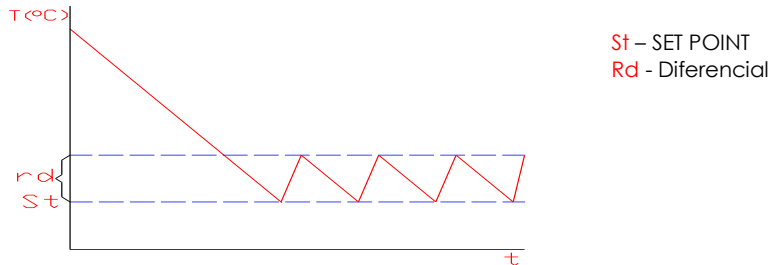


4.3 – Instruções para mudar a porta para porta de vidro (para a L4)



4.4 – Instruções do microprocessador PJ

4.4.1 Definições



Set Point – Temperatura mínima em °C para o interior do móvel .

Diferencial – Intervalo de Temperatura em °C para o funcionamento do móvel.

4.4.2 Modificação do SET POINT (temperatura interior do móvel)

- 1- Pressionar a tecla durante 1 segundo para visualizar o valor do SET POINT ;
- 2 - Depois de alguns instantes o valor programado pisca;
- 3 - Utilize as teclas ou para aumentar ou diminuir o valor;
- 4 – Pressionar durante 5 segundos para confirmar o novo valor.

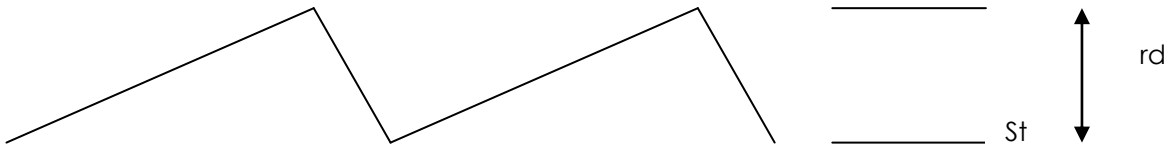
4.4.3 Modificação do Diferencial

- 1- Pressionar durante 5 segundos, aparece PS;
- 2 - Pressionar as teclas ou até aparecer o parâmetro rd;
- 3 - Pressionar a tecla para visualizar o valor do parâmetro;
- 4 - Pressione a tecla ou para modificar o valor;
- 5 - Pressione a tecla para confirmar temporariamente o novo valor e visualizar o código do parâmetro;
- 6 - Para memorizar o novo valor pressione durante 5 segundos a tecla .

4.4.4 Configuração para controlo HACCP nas bancadas com controlador PJ + módulo (opção)

<p>St - set point – temperatura de funcionamento rd – Diferencial de temperatura AH – Nível superior de temperatura admitido sem alarme AL – Nível inferior de temperatura sem alarme Ad – Atraso de alarme de temperatura</p>	<p>tu – dia da semana th – hora t' – minutos tr – tempo de atraso de alarme HACCP to – reset global dos alarmes HA e HF</p>
---	--

$$HI = St + AH$$



Possível configuração para controlo HACCP nas bancadas com controlador PJ (cada utilizador deve programar o controlador consoante as especificações por si definidas para cada unidade):

St = 0

rd = 3

AL = 3 (portanto o alarme LO será aos -3°C)

AH = 8 (portanto o alarme HI será aos $0+8=8^{\circ}\text{C}$)

Ad = 30 (30 min de atraso nos alarmes)

tu = 4 (Quinta-feira, Segunda seria 1)

th = 16 (16 horas)

t' = 23 (minutos)

Dia hora e minutos no momento da programação

tr = 45 (45 min após o alarme ter sido activado é feito o registo do HACCP)

Os registos são efectuados nos seguintes parâmetros:

Tu – dia do último evento HÁ ou HF

Th – hora do último evento HÁ ou HF

t' – minuto do último evento HÁ ou HF

tA – numero de eventos desde o reset



tt – valor máximo de temperatura durante o alarme HÁ ou HF

td – Duração máxima do evento HÁ ou HF

No alarme HA acende o led vertical superior esquerdo

No alarme HF acende o led vertical inferior esquerdo

4.5 - Descongelção

O aparelho efectua automaticamente as descongelções. De acordo com a fase de descongelção o sinalizador de  acende-se. Após a descongelção o sinalizador desliga-se automaticamente – é também possível efectuar descongelções extras manualmente, bastando para tal premir a tecla  mais de 5 segundos. No fim da descongelção extra a programação inicial é reestabelecida.

Aconselha-se que após a descongelção não se abram as portas a fim de tornar mais rápida a recuperação da temperatura. As águas de descongelção e de condensação são canalizadas para uma aparadeira localizada no grupo frigorífico, onde são evaporadas automaticamente (nos modelos que não disponham de um sistema automático de evaporação das águas deve ser despejada regularmente).

4.6 - Limpeza

Para assegurar uma perfeita higiene e conservação, aconselha-se com regularidade a limpeza que se indica:



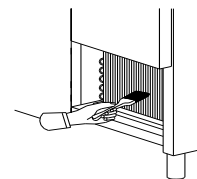
- Limpar cuidadosamente as superfícies, usando um pano húmido.
- Utilizar água e um detergente neutro, evitar os que são à base de cloro ou abrasivos.
- Enxaguar com água pura e secar cuidadosamente
- É absolutamente desaconselhável a utilização de jactos de água sob pressão, sobretudo na direcção do grupo frigorífico.
- É importante a limpeza dos tabuleiros de esgoto e a verificação da existência de elementos ou resíduos que obstruam o escoamento das águas de condensação.

4.7- Manutenção

Para assegurar uma longa duração e um funcionamento correcto do sistema frigorífico, devem efectuar-se regularmente manutenções ao condensador, procedendo-se do seguinte modo:



- Desligar o aparelho da corrente, retirando a ficha.
- Abrir o compartimento do grupo frigorífico - o condensador encontra-se facilmente acessível.
- Passar o aspirador ou um pincel pelo condensador, no sentido das alhetas.
- Tomar atenção à passagem dos cabos, não os esticando. Não esquecer de fechar o compartimento.

**4.8 - Inactividade Prolongada**

Quando se prevêem longos períodos de inactividade, aconselha-se o seguinte:

- Desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Retirar todos os produtos alimentares.
- Efectuar as operações de manutenção.
- Deixar as portas entreabertas para evitar a formação de odores.

4.9 - Anomalias

Se notar anomalias ou funcionamentos irregulares, antes de chamar os serviços técnicos verificar se:

- O interruptor geral está iluminado.
- As portas/gavetas fecham correctamente.
- O equipamento não está perto de fontes de calor.
- O condensador está limpo e o motor do ventilador funciona.
- Não há demasiado gelo no evaporador.

Se tais controlos forem negativos, é aconselhável retirar o que se encontra no interior do móvel, desligá-lo da corrente e requisitar os serviços técnicos de assistência mais próximos.

Nota: A manutenção deve ser efectuada por pessoal especializado e o uso de peças que não são de origem, liberta o fabricante de toda a responsabilidade e anula a garantia.