

(I)

(D)

FD263281

**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
TAVOLI SNACK
(controllo elettronico)**

**GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN
TISCHE SNACK
(elektronischer Kontrolle)**

INDICE

CAP.1 NORME E AVVERTENZE GENERALI

- 1.1 Collaudo e garanzia
- 1.2 Premessa
- 1.3 Norme di sicurezza generale
- 1.4 Predisposizione a carico del cliente
- 1.5 Istruzione per richiesta interventi

- 1.6 Istruzioni per l'ordinazione ricambi

CAP.2 DATI TECNICI

- 2.1 Livello di rumorosità
- 2.2 Materiali e fluidi impiegati

CAP.3 FUNZIONAMENTO

- 3.1 Applicazioni, destinazione d'uso, uso previsto e non previsto, usi consentiti

- 3.2 Eventuali zone pericolose, rischi, pericoli e rischi ineliminabili
- 3.3 Dispositivi di sicurezza adottati
- 3.4 Caratteristiche limite di funzionamento

CAP.4 ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

- 4.1 Messa in funzione
 - 4.1.1 Descrizione pannello di comando, lampade e pulsanti
 - 4.1.2 Indicazioni relative all'uso

CAP.5 MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

- 5.1 Elementari norme di sicurezza
 - 5.1.1 Proibizione della rimozione dei ripari e dei dispositivi di sicurezza
 - 5.1.2 Indicazioni sulle operazioni di emergenza in caso di incendio
- 5.2 Pulizia dell'apparecchiatura
- 5.3 Verifiche periodiche da eseguire
- 5.4 Precauzioni in caso di lunga inattività

CAP.6 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

CAP.7 SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

- 7.1 Stoccaggio dei rifiuti
- 7.2 Procedura riguardante le macrooperazioni di smontaggio dell'apparecchiatura

CAP.8 DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Dati tecnici
- Schemi elettrici
- Dichiarazione di conformità

INHALTSVERZEICHNIS

KAP.1 NORMEN UND ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

- 1.1 Abnahme und Garantie
- 1.2 Vorwort
- 1.3 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen
- 1.4 Vorbereitungen zu Lasten des Kunden
- 1.5 Anweisungen für Anfragen von Eingriffen
- 1.6 Anweisungen für die Bestellung von Ersatzteilen

KAP.2 TECHNISCHE DATEN

- 2.1 Lärmpegel
- 2.2 Verwendete Materialien und Flüssigkeiten

KAP.3 BETRIEBSWEISE

- 3.1 Anwendungen, Endgebrauch, vorgesehener und nicht vorgesehener Gebrauch, erlaubter Gebrauch
- 3.2 Eventuelle Gefahrenzonen, nicht zu beseitigende Risiken
- 3.3 Angewendete Sicherheitsvorrichtungen
- 3.4 Betriebsgrenzen

KAP.4 ANLEITUNGEN FÜR VERBRAUCHER

- 4.1 Inbetriebnahme
 - 4.1.1 Beschreibung der Schalttafel, Lichter und Druckknöpfe
 - 4.1.2 Gebrauchsanweisungen

KAP.5 ORDENTLICHE UND PROGRAMMIERTE WARTUNG

- 5.1 Grundliegende Sicherheitsbestimmungen
 - 5.1.1 Entfernungsverbot von Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen
 - 5.1.2 Anweisungen für Noteingriffe im Fall von Brand
- 5.2 Reinigung des Geräts
- 5.3 Periodisch auszuführende Prüfungen
- 5.4 Vorsichtsmaßnahmen im Fall von langem Stillstand

KAP.6 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

KAP.7 ENTSORGUNG UND ABBRUCH

- 7.1 Lagerung der Abfälle
- 7.2 Verfahren bezüglich der Hauptarbeiten zum Abbau des Geräts

KAP.8 BEILIEGENDE DOKUMENTATION

- Betriebspläne
- Elektroschaltpläne
- Konformitätserklärung

1. NORME E AVVERTENZE GENERALI

1.1 COLLAUDO E GARANZIA

COLLAUDO

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

GARANZIA

Il nostro obbligo per la garanzia sulle apparecchiature e sulle parti relative di nostra produzione ha la durata di 1 anno, dalla data della fattura e consiste nella fornitura gratuita delle parti da sostituire che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose. Sarà premura del costruttore rimuovere eventuali vizi e difetti purchè il frigorifero sia stato impiegato correttamente nel rispetto delle indicazioni riportate nel manuale.

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

1.2 PREMESSA

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

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

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' DA USI NON PREVISTI DEL PRODOTTO.
E' VIETATA LA RIPRODUZIONE, ANCHE IN PARTE, DEL PRESENTE MANUALE.

1.3 NORME DI SICUREZZA GENERALE

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

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

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

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

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

ATTENZIONE: Munirsi di guanti per effettuare la manutenzione o sull'unità condensatrice e/o sulla vaschetta evaporazione condensa, in quanto può esservi "ALTA TEMPERATURA".

ATTENZIONE: Non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.

ATTENZIONE: Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire le apposite prese d'aria, quando l'apparecchio è in funzione o sotto tensione elettrica.

ATTENZIONE: Attendere un tempo necessario al raggiungimento della temperatura impostata prima di inserire il cibo da conservare. Non introdurre bevande o cibi caldi. Coprire sempre gli alimenti, con pellicole alimentari, prima di introdurli nell'apparecchiatura.

ATTENZIONE: Tutte le nostre apparecchiature devono essere installate da personale tecnico specializzato ed autorizzato con buona conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici, ed inoltre devono essere utilizzate solamente da idoneo personale addestrato. Le operazioni di straordinaria manutenzione, quali ad esempio pulizia e manutenzione dell'impianto refrigerante, devono essere eseguite da personale tecnico specializzato ed autorizzato, con buona conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici.

1.4 PREDISPOSIZIONE A CARICO DEL CLIENTE

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

- Predisporre una presa di corrente con terra.
- Verificare la planarità della superficie di appoggio della macchina.
- Predisporre, nel caso di apparecchiature con condensazione ad acqua o di apparecchiature con controllo diretto dell'umidità, l'allacciamento alla rete idraulica.

1.5 ISTRUZIONI PER RICHIESTA INTERVENTI

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

A. IN CASO DI ARRESTO DELL'APPARECCHIO:

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

B. IN CASO DI TEMPERATURA CELLA INSUFFICIENTE:

- verificare che non ci sia influenza di una fonte di calore;
- verificare che la porta chiuda perfettamente;
- verificare che il filtro del condensatore non sia intasato;
- verificare la disposizione delle derrate, affinché non ostruiscano la ventilazione all'interno della cella.

C. IN CASO DI APPARECCHIO RUMOROSO:

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

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

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

1.6 ISTRUZIONI PER L'ORDINAZIONE RICAMBI

Si raccomanda l'impiego di RICAMBI ORIGINALI.

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

2. DATI TECNICI

La targhetta dati è posizionata esternamente sul fianco e internamente sul vano motore.

2.1 LIVELLO DI RUMOROSITA'

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

AMBIENTE DI PROVA

La prova è stata eseguita all'interno di una sala di esposizione di forma rettangolare priva di trattamenti fono-assorbenti. Nello spazio circostante la macchina erano assenti ostacoli rilevanti.

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

I rilievi delle prove acustiche sono stati effettuati in conformità al DL277 seguendo le modalità descritte dalle ISO 230-5 per rilevare i dati richiesti dalla direttiva CEE 89/392.

CONDIZIONI OPERATIVE DELLA MACCHINA

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

2.2 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

Le zone a contatto con il prodotto alimentare sono realizzate in acciaio INOX AISI 304.

Gli accessori quali griglie, bacinelle, destinati a venire a contatto con il prodotto alimentare sono in acciaio inox, oppure in acciaio cromato con trattamento di plastificazione (RILSAN) oppure in materiale plastico atossico idoneo ai prodotti alimentari secondo la Direttiva 89/109 CEE.

Il gruppo evaporante è in rame-alluminio con verniciatura anticorrosione. Nei gruppi refrigeranti viene impiegato fluido refrigerante consentito dalle attuali legislazioni, del tipo HFC.

3. FUNZIONAMENTO

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

Le nostre apparecchiature frigorifere sono macchine agroalimentari (DIRETTIVA MACCHINE 89/392), destinate al trattamento dei prodotti alimentari.

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

Impiego delle apparecchiature frigorifere:

Refrigeratori: sono adatte alla conservazione per brevi periodi di derrate fresche e cibi precotti confezionati e di bevande.
0/+10°C

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

Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni:

- Non introdurre nella cella animali vivi od oggetti vari, evitare quindi l'uso improprio.
- Non introdurre nell'apparecchiatura prodotti corrosivi.

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

3.2 EVENTUALI ZONE PERICOLOSE, RISCHI, PERICOLI E RISCHI INELIMINABILI

Le apparecchiature frigorifere sono state realizzate e progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore. La loro stabilità è garantita anche a porte aperte, è vietato comunque attaccarsi alle porte. Nelle apparecchiature con cassette non caricare i cassette per più di 80kg (uniformemente distribuiti) ognuno, non aprire più di un cassetto alla volta e non appoggiarsi o sedersi sul cassetto aperto per evitare sia il ribaltamento che il danneggiamento dell'apparecchiatura.

Le apparecchiature non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri.

RISCHI DOVUTI ALLE TEMPERATURE ESTREME

In prossimità delle zone con pericolo di temperature elevate, sono stati apposti degli adesivi indicanti "alta temperatura".



RISCHI DOVUTI ALL'ENERGIA ELETTRICA

I rischi di natura elettrica sono stati risolti progettando gli impianti elettrici secondo la norma CEI EN 60204-1. Appositi adesivi indicanti "alta tensione" individuano le zone con pericoli di natura elettrica.



RISCHI DOVUTI AL RUMORE

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

RISCHI RESIDUI

È ASSOLUTAMENTE IMPORTANTE EVITARE QUALSIASI RISTAGNO DI LIQUIDI PROVENIENTI DA ALIMENTI O DA PRODOTTI DI LAVAGGIO, SUL FONDO DELLA CELLA TRAMITE UNA ACCURATA PULIZIA GIORNALIERA.

3.3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI

ATTENZIONE: E' ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE OD ASPORTARE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' SE NON VENGONO RISPETTATE LE ISTRUZIONI SUDETTE.

3.4 CARATTERISTICHE LIMITE DI FUNZIONAMENTO

Prima di caricare le derrate nel frigorifero, deve avere raggiunto la temperatura di funzionamento.

Si deve verificare che il termometro indichi la temperatura impostata precedentemente e quindi procedere a caricare in modo frazionato e diluito nel tempo le derrate da conservare.

ATTENZIONE: NON CARICARE LIQUIDI O CIBI CALDI E INTRODURRE SOLAMENTE CIBI COPERTI DALLE APPOSITE CARTE O PELLICOLE PROTETTIVE ALIMENTARI.

Nel caso di interruzione di corrente procedere come segue:

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

Allo scopo di poter usufruire nel miglior modo possibile dell'apparecchiatura che avete acquistato, alleghiamo una tabella dei principali prodotti conservabili in frigorifero nella quale sono riportati:

- punto di congelamento;
- caratteristiche e dati relativi alla conservazione di alcuni prodotti freschi;
- caratteristiche e dati relativi alla conservazione di alcuni prodotti congelati.

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

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

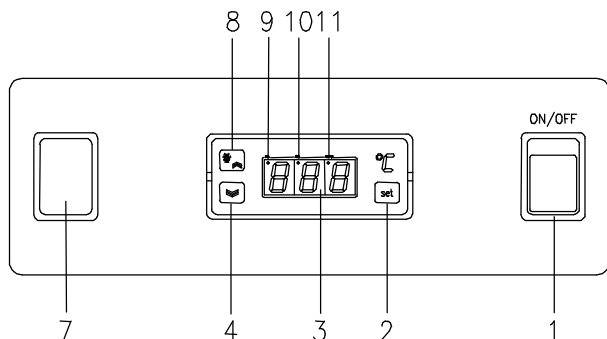
- Non introdurre all'interno dell'apparecchiatura cibi caldi o liquidi scoperti.
- Confezionare o proteggere in altro modo gli alimenti soprattutto se contengono aromi.
- Sistemare le derrate all'interno del tavolo in modo da non limitare la circolazione dell'aria, evitando di disporre sulle griglie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

4. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

Le informazioni contenute in questo capitolo sono destinate a personale non specificatamente specializzato.

4.2 MESSA IN FUNZIONE - CONTROLLO ELETTRONICO

4.2.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO, LAMPADE E PULSANTI



- 1 Interruttore
- 2 Pulsante "set"
- 3 Termometro temperatura cella
- 4 Pulsante DECREMENTO
- 7 Tappo cieco
- 8 Pulsante sbrinamento manuale/INCREMENTO
- 9 Segnale SET inserito
- 10 Segnale di sbrinamento in corso
- 11 Segnale compressore inserito

4.2.2 INDICAZIONI RELATIVE ALL'USO

Accensione

Premendo l'interruttore generale verde (1) l'apparecchio è sotto tensione (si accende la spia verde e lampeggiano i "leds" del Display per qualche secondo). Successivamente sul Display viene visualizzata la temperatura presente in cella. A questo punto l'apparecchiatura è funzionante. Volendo verificare o modificare i parametri impostati dal costruttore vedere "impostazione della temperatura"

Impostazione della temperatura

Premendo il pulsante "set" (2) una volta, si ha la visualizzazione sul Display della temperatura impostata dal costruttore.

Tale temperatura viene visualizzata per 5 secondi, durante i quali è possibile impostare un nuovo set di temperatura intervenendo nel tasto (8) (INCREMENTO) o nel tasto (4) (DECREMENTO).

Dopo 5 secondi di mancata pressione sui tasti (8) e (4) (INCREMENTO/DECREMENTO) l'apparecchio visualizza la temperatura della cella.

Sbrinamento

L'armadio 350 Lt. non ha sbrinamento ciclico; per sbrinarlo, qualora si rendesse necessario, premere per 4 secondi il tasto "8".

5. MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

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

5.1 ELEMENTARI NORME DI SICUREZZA

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

5.1.1 PROIBIZIONE DELLA RIMOZIONE DEI RIPARI E DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

5.1.2 INDICAZIONI SULLE OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

In caso di incendio non usare acqua. Premunirsi di estintore a CO₂ (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.

5.2 PULIZIA DELL' APPARECCHIATURA

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

PULIZIA E SISTEMAZIONE DEGLI ACCESSORI

Prima della messa in funzione:

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

PULIZIA GIORNALIERA

Pulire accuratamente le superfici esterne dell'apparecchiatura usando un panno umido e seguendo il senso della satinatura. Usare detersivi neutri e non sostanze a base di cloro e/o abrasive.

Non usare utensili (ad esempio la paglietta di ferro) che possono provocare incisioni con la conseguente formazione di ruggine. Risciacquare con acqua pura ed asciugare accuratamente.

Pulire l'interno cella per evitare che si formino residui di sporco, con detersivi neutri non contenenti cloro e non abrasivi. Nel caso di residui induriti usare acqua e sapone o detersivi neutri, servendosi eventualmente di una spatola in legno o plastica. Terminata la pulizia risciacquare con poca acqua e asciugare accuratamente.

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE GENERALE

Per un costante rendimento dell'apparecchiatura è bene compiere le operazioni di pulizia e manutenzioni generali. Per quanto riguarda la pulizia del gruppo frigorifero, deve essere fatta da personale specializzato.

5.3 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE

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

5.4 PRECAUZIONI IN CASO DI LUNGA INATTIVITA'

In caso di prolungata inattività dell'apparecchiatura:

- Portare l'interruttore di rete in posizione OFF.
- Togliere la spina dalla presa di alimentazione.
- Vuotare il tavolo e pulirlo accuratamente (vedi pulizia).
- Lasciare le porte del mobile socchiuse per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di muffe e/o cattivi odori.

6. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Questo capitolo contiene informazioni destinate a personale specializzato.

- Sostituire periodicamente il filtro del condensatore e pulire con una spazzola non metallica o con aspirapolvere il condensatore.
- Controllare guarnizioni porte, verificare la perfetta tenuta.
- Pulire periodicamente la vaschetta evaporazione condensa.
- Controllare che l'impianto elettrico sia a norma.
- Controllare le resistenze cornici e la resistenza di sbrinamento (mediante pinza amperometrica).
- Controllare il funzionamento del timer.

In caso di riparazione o sostituzione di parti ricordarsi di fornire sempre il codice ed il numero di matricola dell'apparecchio che si possono rilevare dalla targhetta caratteristiche.

7. SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

7.1 STOCCAGGIO DEI RIFIUTI

E' ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

7.2 PROCEDURA RIGUARDANTE LE MACROOPERAZIONI DI SMONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale bisogna riconsegnare l'apparecchiatura al rivenditore oppure ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.

Smontare il frigorifero raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

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

8. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Dati tecnici;
- Schemi elettrici;
- Dichiarazione di conformità.

1 NORMEN UND ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

1.1 ABNAHME UND GARANTIE

ABNAHME

Das Gerät wird vor Versand strengen optischen, elektrischen und funktionellen Tests unterzogen.

GARANTIE

Unsere Garantieverpflichtung für die von uns hergestellten Geräte und Teile hat eine Dauer von 1 Jahr ab Rechnungsdatum und besteht aus der kostenlosen Lieferung der zu ersetzenden Teile, die nach unserem unanfechtbaren Urteil als fehlerhaft erklärt werden.

Der Hersteller ist bereit, eventuelle Mängel und Störungen zu beseitigen, unter der Bedingung, daß der Kühlschrank auf richtige Weise unter Beachtung der in diesem Handbuch angegebenen Anweisungen verwendet wird.

Während der Garantiezeit gehen die Dienstleistungs-, Reise- oder Transferkosten, die Transportkosten der Teile und der eventuell auszuwechselnden Geräte zu Lasten des Auftraggebers. Das unter Garantie ersetzte Material bleibt unser Eigentum und muss uns auf Kosten des Auftraggebers zurückgeschickt werden.

1.2 VORWORT

Dieses Handbuch setzt sich das Ziel, alle notwendigen Informationen für den richtigen Einbau, den Gebrauch und die Wartung seitens Fachpersonals zu liefern.

Vor jeder Arbeit die hier enthaltenen Anleitungen aufmerksam lesen, da sie unbedingt notwendige Anweisungen für den Sicherheitszustand der Geräte liefern.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB, FALLS DAS PRODUKT AUF NICHT VORGESEHENE WEISE VERWENDET WIRD.

DER NACHDRUCK DIESES HANDBUCHS ODER EINES TEILS DESSELBEN IST VERBOTEN.

1.3 ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Arbeiten ab, die ohne Beachtung der im Handbuch angegebenen Anweisungen ausgeführt werden.

ACHTUNG: Vor Anschluss an das Elektroversorgungsnetz sich versichern, dass Netzspannung und -frequenz mit den Angaben auf dem Leistungsschild übereinstimmen.

ACHTUNG: Das Gerät immer mit einem geeigneten magnetthermischen Differentialschalter mit manueller Rückstellung mit hoher Empfindlichkeit (30 mA) verbinden.

ACHTUNG: Vor Durchführung jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit das Gerät vom Elektroversorgungsnetz abschalten:

- 1) Den Hauptschalter auf OFF stellen.
- 2) Den Stecker herausziehen.

ACHTUNG: Zur Wartung des Kondensatoraggregats und/oder der Kondens verdampfungswanne Schutzhandschuhe anziehen, da "HOHE TEMPERATUREN" bestehen können.

ACHTUNG: Sich nicht mit nassen Händen oder ohne Schuhe den Elektroteilen nähern.

ACHTUNG: Die Luftöffnungen dürfen für die richtige Betriebsweise des Kompressors und des Verdampfers nicht abgedeckt werden, wenn das Gerät in Betrieb ist oder unter Elektrospannung steht.

ACHTUNG: Vor Eingabe der aufzubewahrenden Lebensmittel warten, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.

Keine warmen Getränke oder Speisen eingeben. Die Lebensmittel vor der Eingabe in das Gerät immer mit Schutzfilm abdecken.

ACHTUNG: Alle unsere Geräte müssen von bevollmächtigtem, technischem Fachpersonal eingebaut werden, Die ausserordentlichen Wartungsarbeiten, zum Beispiel Reinigung und Wartung der Kühlanlage, müssen von bevollmächtigten Fachtechnikern durchgeführt werden, die über gute Kenntnisse der Kühl- und Elektroanlagen verfügen.

1.4 VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN

- **Einen magnetthermischen Differentialschalter mit hoher Empfindlichkeit (30 mA) vorbereiten.**
- Eine Steckdose mit Erdung vorbereiten.
- Die Ebenheit der Oberfläche überprüfen, auf der die Maschine liegt.
- Den Anschluß an das Wasser- und Abwassernetz im Fall von Geräten mit Wasserkondensierung oder direkter Kontrolle der Feuchtigkeit vorsehen.

1.5 ANWEISUNGEN FÜR ANFRAGEN VON EINGRIFFEN

Betriebsstörungen hängen oft von banalen Ursachen ab, die man fast immer selbst beseitigen kann, daher vor Anfrage eines technischen Eingriffs folgende einfache Überprüfungen durchführen:

A. FALLS DAS GERÄT NICHT MEHR FUNKTIONIERT:

- prüfen, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.

B. FALLS DIE KÜHLTEMPERATUR UNGENÜGEND IST:

- prüfen, ob beeinflussende Wärmequellen vorhanden sind;
- kontrollieren, dass die Tür richtig schliesst;
- überprüfen, ob der Filter des Kondensators verstopft ist.
- die Anordnung der Speisen kontrollieren, da sie nicht den Luftumlauf im Abteil behindern dürfen.

C. FALLS DAS GERÄT LAUT IST:

- überprüfen, dass keine Wackelkontakte zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen bestehen;
- überprüfen, daß das Gerät perfekt nivelliert ist;
- den richtigen Anzug der Schrauben (zumindest der sichtbaren) prüfen.

Falls die Störung danach weiterbesteht, wenden Sie sich bitte an den technischen Dienst, mit folgenden Angaben:

- Art der Störung;
- Codenummer und Kennzeichen des Geräts, die dem Geräteschild entnommen werden können.

1.6 ANWEISUNGEN FÜR DIE BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

Die Verwendung von ORIGINALERSATZTEILEN wird empfohlen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls keine Originalersatzteile verwendet werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Daten-Schild ist, außen auf der rechten Geräteseite und innen im Motorraum angeordnet.

2.1 LÄRMPEGEL

Leq 1 Meter ab dem lautesten Punkt während dem Betrieb	< 70 dB(A)
Lpc 1 Meter Entfernung während dem Betrieb	< 130 dB(C)

PROBERAUM

Die Probe wurde in einem rechteckigen Ausstellungsraum ohne schallschluckende Behandlung durchgeführt. In der Umgebung der Maschine waren keine nennenswerten Hindernisse vorhanden.

BEZUGSBESTIMMUNGEN

Die Messungen der Lärmproben wurden in Übereinstimmung mit DL277 laut ISO 230-5 Beschreibung zur Abmessung der Daten wie nach E.G. 89/392 Bestimmungen durchgeführt.

ARBEITSBEDINGUNGEN DER MASCHINE

Die Messungen wurden unter der schwersten Bedingung durchgeführt, die als "POOL DOWN" Anlassphase benannt wird.

2.2 VERWENDETE MATERIALIEN UND FLÜSSIGKEITEN

Die Kontaktzonen mit dem Lebensmittel sind aus AISI 304 INOXSTAHL; im Inneren dieser Zonen sind Ventilatorenschütze aus ungiftiger Plastik vorhanden, Schrauben und Halterungen sind aus Innoxstahl.

Zubehör wie Roste, Körbe, Becken und Wägen, die mit Speisen in Kontakt kommen, sind aus Innoxstahl oder aus Chromstahl mit Plastifizierbehandlung (RILSAN), oder aus ungiftigem Plastikmaterial hergestellt, das nach EG-Vorschrift 89/109 für Lebensmittel geeignet ist.

Das Verdampferaggregat ist aus Kupfer-Aluminium mit Korrosionsschutzanstrich.

In den Kühlaggregaten wird Kühlflüssigkeit verwendet, das von der geltenden Gesetzgebung erlaubt ist, Typ HFC.

3. BETRIEBSWEISE

3.1 ANWENDUNGEN, ENDGEBRAUCH, VORGESEHENER UND NICHT VORGESEHENER GEBRAUCH, ERLAUBTER GEBRAUCH

Unsere Kühlgeräte sind Geräte für die Lebensmittelwirtschaft (RICHTLINIEN FÜR MASCHINEN 89/392) und sind zur Behandlung von Nahrungsmitteln bestimmt.
Ihre Konstruktion garantiert Sicherheit und Gesundheit des Endverbrauchers.

Anwendung der Kühlgeräte:

Kühlgeräte: zur Kurzzeitkonservierung von Frischwaren und verpackten,
(0/+10 C) vorgekochten Speisen.

N.B.: Nicht zur Aufbewahrung von Pharma- oder Chemierzeugnissen oder anderen Produkten, die keine Lebensmittel sind, geeignet.

Um die besten Leistungen zu erhalten:

- Keine lebenden Tiere oder andere Gegenstände in das Abteil geben, unsachgerechten Gebrauch vermeiden.
- Keine korrosiven Produkte in das Gerät geben.

ACHTUNG: DAS GERÄT WURDE NICHT ENTWICKELT, UM IN EINER EXPLOSIONS GEF HRTETEN UMGEBUNG AUFGESTELLT ZU WERDEN.

3.2 EVENTUELLE GEF HREZONEN, NICHT ZU BESEITIGENDE RISIKOS

Die Herstellung und Planung der Kühlgeräte garantiert die Sicherheit und die Gesundheit des Verbrauchers.
Ihre Standfestigkeit ist auch bei offenen Türen garantiert, es ist auf jeden Fall verboten, sich an den Türen festzuhalten.

Bei Geräten mit Fächern, in jedes Fach nicht mehr als 80 kg laden (gleichmässig verteilt), nicht mehr als ein Fach auf einmal  ffnen und sich nicht auf das offene Fach stützen oder setzen, um Umkippen und Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

Das Gerät hat keine gefährlichen Ecken, schneidende Oberflächen oder aus dem Umriss herausstehende Elemente.

RISIKOS DURCH HÖCHSTTEMPERATUREN

In der Nähe von Zonen mit Gefahr von hohen Temperaturen wurden selbstklebende Etiketten mit der Angabe "Hohe Temperatur" angebracht.



RISIKOS DURCH ELEKTROENERGIE

Die elektrischen Risiken wurden gelöst, indem die Elektroanlagen nach CEI EN 60204-1 Norm konstruiert wurden.
Spezielle selbstklebende Etiketten mit der Angabe "Hochspannung" kennzeichnen die Zonen mit Elektrogefahr.



RISIKOS DURCH LÄRM

Leq < 70 dB(A)

Lpc < 130 dB(C)

RESTLICHE RISIKOS

JEDLICHER RUECKSTAND AUF DEM ABTEILBODEN VON LEBENSMITTEL- ODER WASCHMITTELFLUESSIGKEITEN MUSS DURCH SORGF ELTIGE T EGLICHE REINIGUNG ABSOLUT VERMIEDEN WERDEN.

3.3 ANGEWENDETE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

ACHTUNG: ES IST ABSOLUT VERBOTEN, DIE ANGEWENDETEN SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ZU

BESCHÄDIGEN ODER SIE ZU ENTFERNEN.
DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB, FALLS DIE OBENGENANNTEN
ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN.

3.4 BETRIEBSGRENZEN

Der Kühlschrank muß die Betriebstemperatur erreicht haben, bevor die Lebensmittel eingefüllt werden.
Die vorher eingestellte Temperatur auf dem Thermometer prüfen, dann die aufzubewahrenden Lebensmittel
getrennt und zeitverzögert einfüllen.

ACHTUNG: KEINE WARMEN FLÜSSIGKEITEN ODER SPEISEN IN DAS ABTEIL GEBEN. NUR DURCH
SCHUTZFILM ODER -PAPIER GEDECKTE SPEISEN EINGEBEN.

Im Fall von Stromunterbrechung wie folgt vorgehen:

- 1) Falls die Unterbrechung sehr kurz ist (10-15 Minuten), bestehen keine Probleme, da der Kühlschrank gut isoliert
und daher für die Erhaltung der Temperatur garantiert ist. In der Zwischenzeit aber das Öffnen der Tür
vermeiden.
- 2) Falls die Stromunterbrechung länger als 10-15 Minuten dauert, auf dem Thermometer prüfen, dass die
Temperatur nicht die kritische Schwelle übersteigt (+10°C im Fall von TN und -15°C im Fall von BT) und sich
dann vergewissern, dass die Lebensmittel sich nicht verändert haben. Immer vermeiden, die Tür zu öffnen.

Um das von Ihnen erworbene Gerät auf die beste Weise zu benützen, legen wir eine Tabelle mit den wichtigsten
Lebensmitteln, die im Gefrierschrank aufbewahrt werden können, bei, mit folgenden Angaben:

- Gefrierpunkt;
- Eigenschaften und Angaben bezüglich der Aufbewahrung einiger Frischwaren;
- Eigenschaften und Angaben bezüglich der Aufbewahrung einiger gefrorener Lebensmittel.

LAGERUNG DER LEBENSMITTEL

Um die besten Leistungen des Geräts zu erhalten, müssen folgende Anweisungen befolgt werden:

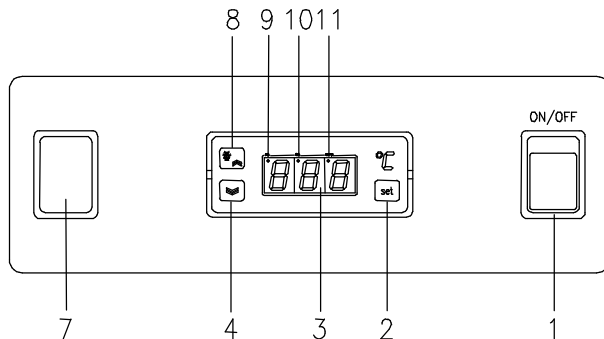
- Keine warmen Speisen oder nicht abgedeckte Flüssigkeiten in das Gerät geben.
- Die Lebensmittel verpacken oder auf andere Weise schützen, vor allem wenn sie Würzstoffe enthalten.
- Die Speisen im Kühlfach so anordnen, daß die Luftzirkulation nicht behindert wird; kein Papier, Karton,
Hackbretter usw. auf die Gitter legen, da sie den Luftdurchzug behindern können.
- Vor Öffnen der Tür einige Augenblicke warten.

4. ANLEITUNGEN FÜR DEN VERBRAUCHER

Die in diesem Kapitel enthaltenen Informationen sind für Personal bestimmt, das kein Fachpersonal ist.

4.1 INBETRIEBNAHME - ELEKTRONISCHER KONTROLLE

4.1.1 BESCHREIBUNG DER SCHALTAFEL



- | | | | |
|---|----------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Hauptaschalter | 8 | Taste der manuellen Abtauung/ZUNAHME |
| 2 | "SET" Taste | 9 | Signal SET in Betrieb |
| 3 | Innenraumtemperaturanzeige | 10 | Abtauungs-Signal |
| 4 | ABNAHME Taste | 11 | Signal Kompressor in Betrieb |
| 7 | Blinder Deckel | | |

4.1.2 GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Einschalten des Gerätes

Durch Druck auf den grünen Schalter (1) wird das Gerät unter Spannung gestellt (die grüne Kontrollleuchte schaltet ein und die Display-Leds blinken ein paar Sekunden).

Daraufhin wird die Zellentemperatur auf dem Display gezeigt.

Nun ist das Gerät in Betrieb. Siehe "Einstellung der Temperatur", falls die vom Hersteller eingestellten Parameter überprüft oder geändert werden sollen.

Temperatureinstellung

Wenn man die Taste (2) Mal drückt, erscheint auf dem Display die vom Hersteller eingestellte Temperatur.

Diese Temperatur wird 5 Sekunden lang angezeigt. Während dieser Zeit ist es möglich, durch Drücken der Taste (8) (ZUNAHME) oder der Taste (4) (ABNAHME) einen neuen Temperatur-SET einzustellen. Wenn das Drücken der Tasten (8) oder (4) (ZUNAHME/ABNAHME) 5 Sekunden ausbleibt, zeigt das Gerät die in der Kühlzelle erreichte Temperatur an.

Abtauung

Der Kühlschrank 350 Liter ist nicht mit zyklischer Abtauung ausgestattet, falls es notwendig ist, sie Taste "8" für 4 Sekunden drücken.

5. ORDENTLICHE UND PROGRAMMIERTE WARTUNG

Was die ordentliche Wartung betrifft, sind die in diesem Kapitel enthaltenen Informationen für Personal bestimmt, das kein Fachpersonal, aber für die Wartung ausgebildet sein muss; was ausserordentliche und/oder programmierte Wartung betrifft, richten sich die Informationen an Fachpersonal.

5.1 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Vor jedem Eingriff den Stecker des Geräts aus der Elektroversorgung ziehen.

5.1.1 ENTFERNUNGSVERBOT VON SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Für ordentliche Wartungsarbeiten ist es verboten, Schütze/Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen (Gitter, selbstklebende Etiketten, usw.).

5.1.2 ANWEISUNGEN FÜR NOTEINGRIFFE IM FALL VON BRAND

Bei Brand kein Wasser verwenden. Sich mit einem CO₂ (Kohlensäure) Feuerlöscher ausrüsten und die Zone des Motorraums so schnell wie möglich abkühlen.

5.2 REINIGUNG DES GERÄTS

Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät von der Elektroversorgung isolieren.

REINIGUNG UND ANORDNUNG DES ZUBEHÖRS

Vor Inbetriebnahme:

Das Innere des Abteils und das Zubehör mit wenig Wasser und neutraler Seife waschen, um den besonderen Neugeruch zu entfernen; das Innenzubehör an den günstigsten Gebrauchspunkten im Abteil anordnen.

TÄGLICHE REINIGUNG

Die Aussenoberflächen des Geräts sorgfältig mit einem feuchten Tuch reinigen, dabei der Satinierrichtung folgen.

Neutrale Reinigungsmittel benützen, keine Mittel auf Chlorbase und/oder abschleifende Mittel.

Kein Werkzeug benützen (zum Beispiel Eisenwolle), das Schnitte mit folglich Rostbildung verursachen könnte.

Mit reinem Wasser nachspülen und sorgfältig trocknen.

Das Abteillinnere mit neutralen Reinigungsmitteln, die kein Chlor enthalten und nicht abschleifend sind, reinigen, um Bildung von Schmutzablagerungen zu vermeiden.

Im Fall von verkrusteten Rückständen Wasser und Seife oder neutrale Reinigungsmittel benützen und eventuell eine Holz- oder Plastikspatel verwenden. Nach der Reinigung mit wenig Wasser nachspülen und sorgfältig trocknen.

Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl waschen, da eventuelle Einsickerungen in die Elektrobestandteile die richtige Betriebsweise beeinträchtigen könnten.

Auch die Zonen unter und neben dem Gerät müssen täglich gereinigt werden, immer mit Wasser und Seife und nicht mit giftigen Reinigungsmitteln oder auf Chlorbase.

REINIGUNG UND ALLGEMEINE WARTUNG

Für eine andauernd gute Leistungsfähigkeit des Geräts müssen die Reinigungs- und allgemeinen Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

Die Reinigung des Kühlaggregats muss durch Fachpersonal ausgeführt werden.

5.3 PERIODISCH AUSZUFÜHRENDE PRÜFUNGEN

- Kontrollieren, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Prüfen, dass kein Einfluss durch Hitzequellen besteht.
- Prüfen, dass das Gerät vollkommen nivelliert ist.
- Prüfen, dass die Türdichtung perfekt schliesst.
- Prüfen, dass die Kondenswasserbatterie nicht durch Staub verstopft ist, in diesem Fall den technischen Dienst rufen.

5.4 VORSICHTSMASSNAHMEN IM FALL VON LANGEM STILLSTAND

Im Fall von langem Stillstand des Geräts:

- Den Netzschalter auf OFF stellen.
- Den Stecker aus der Versorgungsdose nehmen.
- Den Kühlschrank entleeren und sorgfältig reinigen (siehe Reinigung).
- Die Möbeltüren halboffen lassen, um den Luftumlauf zu begünstigen und Bildung von Schimmel und/oder Gerüchen zu vermeiden.

6. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Dieses Kapitel enthält Informationen, die für Fachpersonal bestimmt sind.

- Den Kondensatorfilter periodisch wechseln und den Kondensator mit einer Metallbürste oder mit dem Staubsauger reinigen.
- Die Türdichtungen kontrollieren, ihre perfekte Dichtigkeit prüfen.
- Die Kondensverdampfungswanne periodisch reinigen.
- Kontrollieren, dass die Elektroanlage der Norm entspricht.
- Die Rahmenwiderstände, den Abtau- und Heizwiderstand kontrollieren (mittels Stromzange oder durch Abtasten).
- Den Betrieb der Zeituhr kontrollieren.

Falls Teile repariert oder ersetzt werden müssen, immer die Codenummer und die Kennnummer des Geräts angeben, die man auf dem Geräteschild ablesen kann.

7. ENTSORGUNG UND ABBRUCH

7.1 LAGERUNG DER ABFÄLLE

Eine provisorische Lagerung von Sonderabfällen mit Hinblick auf eine Entsorgung durch Behandlung und/oder endgültige Lagerung ist erlaubt. Es müssen auf jeden Fall die im Lande des Endverbrauchers geltenden Umweltschutzgesetze beachtet werden.

7.2 VERFAHREN BEZÜGLICH DER HAUPTARBEITEN ZUM ABBAU DES GERÄTS

In den verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetzgebungen, es müssen daher die gesetzlichen oder amtlichen Vorschriften der Länder beachtet werden, in denen der Abruch vorgenommen wird.

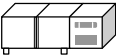
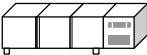
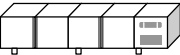

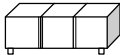
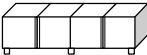
Im allgemeinen muss der Kühlschrank beim Wiederverkäufer oder an Sammel/Abbruch-Fachstellen abgeliefert werden.

Den Kühlschrank demontieren und dabei die Bestandteile nach ihrer chemischen Natur gruppieren, dabei bedenken, dass der Kompressor Schmieröl und Freon enthält, die zurückgewonnen und wiederverbraucht werden können und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlschranks um Sonderabfall handelt, der vom Stadtabfall aufgenommen werden kann.

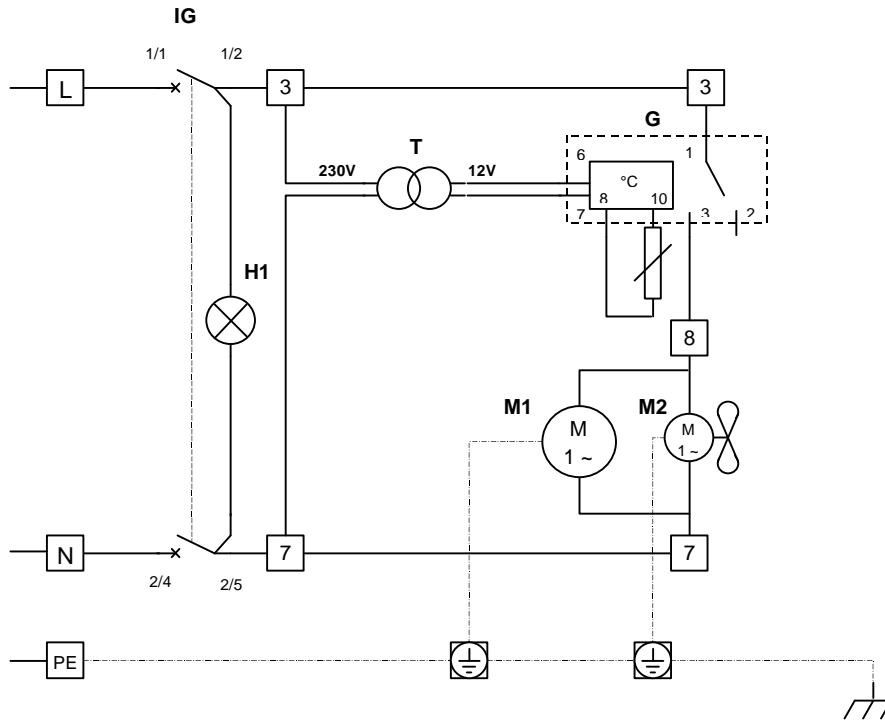
DIE DEMONTAGEARBEITEN MÜSSEN AUF JEDEN FALL DURCH FACHPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN.

8. BEILIEGENDE DOKUMENTATION

- Betriebspläne;
- Elektroschaltpläne;
- Konformitätserklärung;

	TAVOLO REFRIGERATO SNACK REFRIGERATED SNACK COUNTER, SNACK KUEHLTISCHE, TABLE SNACK REFRIGEREE			TAVOLO PREDISPOSTO SNACK SNACK COUNTER WITHOUT COOLING UNIT, SNACK TISCHE OHNE KUEHLEINHEIT, TABLE SNACK SANS GROUPE LOGE		
						
MODELLO / MODEL MODELL / MODELE	SNACK400-2M	SNACK400-3M	SNACK400-4M	SNACK400-2M	SNACK400-3M	SNACK400-4M
LxPxH WxDxH BxTxH LxPxH (mm)	C/piano With working top Mit Arbeitsplatte Avec dessus 1200x600x650	166x600x650	2000x600x650	800x600x650	1200x600x650	1600x600x650
	S/piano Without working top Ohne Arbeitsplatte Sans dessus 1200x600x610	1600x600x610	2000x600x610	800x600x610	800x600x610	1600x600x610
Classe climatica - Climatic classification Klimaklasse - Classe climatique	N	N	N			
Temperatura d'esercizio - Operating temperature - Betriebstemperatur (°C) Température d'exercice	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Tipo refrigerante - Refrigerant Kältemittels - Gaz	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity (W) Gefriervermögen Pouvoir de réfrigération	360(*)	506(*)	506(*)	360(*)	506(*)	506(*)
Potenza/Corrente assorb. Power/Absorb. Current (W) Leistung/Stromaufnahme (A) Puissance/Abs. Courant	220(*) 1,2	290(*) 1,65	290(*) 1,65			
Sistema di refrigerazione Refrigeration system - Kühlsystem Système de réfrigération	STATICO - STATIC - STATISCH - STATIQUE					
Dotazione interna Standard equipment Standard Ausrüstung Equipment standard	2 griglie GN1/1 2 shelves GN1/1 2 Roste GN1/1 2 étagères GN1/1	3 griglie GN1/1 3 shelves GN1/1 3 Roste GN1/1 3 étagères GN1/1	4 griglie GN1/1 4 shelves GN1/1 4 Roste GN1/1 4 étagères GN1/1	2 griglie GN1/1 2 shelves GN1/1 2 Roste GN1/1 2 étagères GN1/1	3 griglie GN1/1 3 shelves GN1/1 3 Roste GN1/1 3 étagères GN1/1	4 griglie GN1/1 4 shelves GN1/1 4 Roste GN1/1 4 étagères GN1/1
Peso / Weight Gewicht / Poids (kg)	65	80	90	45	60	75
Alimentazione - Supply Anschlussweert - Alimentation (V/~/Hz)	230 / 1 / 50					
(*) T evaporaz. = +7,2°C T condensazione = +54,4°C Evap. Temp. = +7,2°C Cond. Temp. = +54,4°C T. Verd. = +7,2°C T. Kond. = +54,4°C T évaporation = +7,2°C T condensation = +54,4°C						

TAVOLI SNACK - SNACK TABLE - TISCHE SNACK - TABLES SNACK - BORDE SNACK - TAFELS SNACK



LEGENDA	LEGENDE	LEGENDE
G Teletermostato	G Telethermostat	G Fernthermostat
H1 Spia tensione	H1 Voyant de tension	H1 Spannungsanzeige
IG Interruttore generale	IG Interrupteur général	IG Hauptschalter
L Linea	L Ligne	L Wechselstromleitung
M1 Motocompressore	M1 Motocompresseur	M1 Kompressor
M2 Motoventilatore condensatore	M2 Ventilateur de condenseur	M2 Kondensatorventilator
N Neutro	N Neutre	N Mittelleiter
PE Punto terra	PE Point de mise à la terre	PE Potentialausgleichspunkt
T Trasformatore	T Transformateur	T Transformator
KEY	FORKLARING	LEGENDA
G Thermostat	G Fjerntermostat	G Afstandstermostat
H1 Power indocator light	H1 Kontrollampe for spænding	H1 Lampe spanning
IG Main switch	IG Hovedafbryder	IG Hoofdschakelaar
L Line	L Faseleder	L Hoofdgeleider
M1 Compressor	M1 Kompressor	M1 Compressor
M2 Fan of the condenser	M2 Kondensatorventilator	M2 Ventilator condensator
N Neutral	N Nulleder	N Neutraal
PE Earth point	PE Jordforbindelse	PE Aardingspunt
T Transformer	T Transformer	T Transformer

(I)

(D)

FD263281

**MANUALE D'INSTALLAZIONE
TAVOLI SNACK**

**EINBAUANLEITUNGEN
TISCHE SNACK**

INDICE

CAP.1 INSTALLAZIONE

- 1.1 Trasporto del prodotto, movimentazione
- 1.2 Descrizione delle operazioni di piazzamento
- 1.3 Allacciamento
- 1.4 Reinstallazione

INHALTSVERZEICHNIS

KAP.1 EINBAU

- 1.1 Transport des produkts
- 1.2 Beschreibung der aufstellarbeiten
- 1.3 Anschluss
- 1.4 Wiedereinbau

1. INSTALLAZIONE

Questo capitolo contiene informazioni destinate a personale tecnico specializzato.

1.1 TRASPORTO DEL PRODOTTO, MOVIMENTAZIONE

Le dimensioni dell'apparecchiatura sono contenute, ma non per questo può essere trasportata a mano.

Il sistema di sollevamento da utilizzare è quello del carrello a forche o del transpallet, ponendo particolare cura al bilanciamento del peso.

Normalmente l'imballo dei tavoli è di cartone su pallet e per una maggiore sicurezza durante il trasporto e lo spostamento, il pallet viene fissato al fondo dell'apparecchiatura tramite reggetta.

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

CONTRASSEGNI STAMPATI SUI NOSTRI IMBALLI (UNI 6720-70):



caricare e scaricare con precauzione

Per quanto riguarda lo smaltimento dell'imballo, esso può essere riutilizzato per un'eventuale reinstallazione. L'utilizzatore dovrà comunque comportarsi secondo le norme vigenti nel proprio paese.

Limiti di impilabilità

Sia per quanto riguarda il trasporto, sia per l'immagazzinamento dei tavoli, il limite di impilabilità è massimo 2 apparecchiature.

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

1.2 DESCRIZIONI DELLE OPERAZIONI DI PIAZZAMENTO

Si consiglia di sballare immediatamente l'apparecchiatura non appena ricevuto il collo, per poterne controllare l'integrità e l'assenza di danni al trasporto.

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

Come sballare l'apparecchiatura:

- Tagliare la reggetta, facendo attenzione al colpo di frusta. Viene raccomandato l'uso di guanti e schermo o occhiali;
- Rimuovere l'imballo in cartone, sfilandolo verso l'alto. Fare attenzione a non tagliare il cartone con lame taglienti che potrebbero rovinare l'acciaio;
- Rimuovere le varie protezioni;
- Con un carrello a forche, sollevare l'apparecchiatura e portarla sul luogo di installazione facendo attenzione che il carico non sia sbilanciato.

Dopo aver posizionato il tavolo togliere il basamento in legno.

Procedere in questo modo:

Con il transpallet tenerla sollevata di pochi centimetri.

Con l'ausilio di scalpello e martello schiodare le tavole inferiori, facendo attenzione a non danneggiare i piedini oppure le ruote. Rimettere a terra e schiodare il resto dei masselli in legno.

Durante queste operazioni fare molta attenzione alle graffette che uniscono i masselli in legno, potrebbero provocare ferite. Infine rimuovere lentamente il protettivo in PVC da tutte le pareti.

ATTENZIONE: DURANTE GLI SPOSTAMENTI NON SPINGERE VIOLENTEMENTE L'APPARECCHIATURA PER EVITARE CHE SI RIBALTI E SI DANNEGGI.

SE L'APPARECCHIATURA E' DOTATA DI RUOTE FARE ATTENZIONE ALLE EVENTUALI ASPERITÀ DELLA SUPERFICIE.

NON INCLINARE MAI L'APPARECCHIATURA DAL LATO PORTA.

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

1.3 ALLACCIAMENTO

Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica, assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. E' ammessa una variazione +/- 10% della tensione nominale. E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad una efficiente presa di terra.

ATTENZIONE:NON IMPIEGARE PRESE O SPINE NON PROVviste DI TERRA.

LA PRESA DI RETE DEVE ESSERE DA 16A/250 VOLT PROVvista DI MESSA A TERRA.

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

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

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

I_{cc} (corrente di corto circuito)= 4500 A.

1.4 REINSTALLAZIONE

Per una eventuale reinstallazione procedere in questo modo:

- 1) Porre in posizione "OFF" l'interruttore di rete;
- 2) Staccare la spina dalla presa di alimentazione e riavvolgere il cavo di alimentazione con presa 16A/250Volt;
- 3) Togliere tutti gli alimenti dall'interno della cella e pulire accuratamente la cella e gli accessori;
- 4) Reimballare l'apparecchiatura avendo cura i rimettere le protezioni in polistirolo e fissare il basamento in legno. Tutto ciò per evitare danni durante il trasporto;
- 5) Per il nuovo piazzamento ed allacciamenti, procedere come descritto precedentemente (DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI DI PIAZZAMENTO).

1. EINBAU

Dieses Kapitel enthält Informationen, die für technisches Fachpersonal bestimmt sind.

1.1 TRANSPORT DES PRODUKTS

Die Ausmasse des Geräts sind nicht groß, es kann aber nicht handtransportiert werden.

Das zu gebrauchende Hebungsmittel ist ein Gabelstapler oder ein Handgabelhubwagen; besondere Beachtung muß dem Gewichtsausgleich gewidmet werden.

Gewöhnlich besteht die Verpackung aus Karton auf Pallet. Für grössere Sicherheit bei Transport oder Bewegung wird der Pallet durch Bügel oder durch Verpackungsbandeisen am Schrankboden befestigt.

Auf die Verpackung werden Warnungszeichen gedruckt, die die zu beachtenden Vorschriften darstellen, um zu versichern, daß die Ware beim Laden und Ausladen, beim Transport und bei der Lagerung keinen Schaden davonträgt. KENNZEICHEN, DIE AUF UNSERE VERPACKUNGEN GEDRUCKT WERDEN (UNI 6720-7):



(mit Vorsicht laden und entladen)

Was die Entsorgung der Verpackung betrifft, so kann diese für einen eventuellen Wiedereinbau wiederverwendet werden. Der Verbraucher muß sich auf jeden Fall nach den in seinem Lande geltenden Bestimmungen benehmen.

Stapelgrenzen

Was die Lagerung der Schränke betrifft, ist die Stapelgrenze höchstens zwei Geräte, wogegen sie während dem Transport nicht gestapelt werden können.

DA DER SCHWERPUNKT DES GERAETS NICHT MIT DEM GEOMETRISCHEN MITTELPUNKT ÜBEREINSTIMMT, MUß WAHREND DER BEWEGUNG DES GERAETS SEINE NEIGUNG BEACHTET WERDEN.

1.2 BESCHREIBUNG DER AUFSTELLARBEITEN

Es wird geraten, das Gerät sofort nach Erhalt auszupacken, um seine Unversehrtheit und die Abwesenheit von Transportschäden zu kontrollieren.

Eventuelle Schäden müssen dem Transporteur sofort mitgeteilt werden. Das beschädigte Gerät kann auf keinen Fall dem Hersteller ohne Vormeldung und ohne vorher schriftliche Vollmacht erhalten zu haben, zurückgegeben werden.

Auspacken des Geräts:

- Das Verpackungsbandeisen durchschneiden, dabei den Rückschlag beachten. Der Gebrauch von Handschuhen, Abschirmung oder Schutzbrille wird empfohlen.
- Die Kartonverpackung entfernen und es nach oben herausnehmen. Den Karton nicht mit Messern aufschneiden, die den Stahl beschädigen könnten;
- Die verschiedenen Schutzvorrichtungen entfernen;
- Das Gerät mit einem Gabelstapler heben und an den Einbauort befördern, dabei beachten, daß die Ladung das Gleichgewicht behält.

Aufstellen:

Nach Aufstellung des Geräts die Holzunterlage entfernen.

Wie folgt verfahren:

Das Gerät mit dem Gabelstapler einige Zentimeter heben.

Mit Hammer und Meißel die unteren Bretter aufnageln, dabei die Füßchen oder Räder nicht beschädigen. Das Gerät auf den Boden stellen und die restlichen Holzkeile entfernen.

Während dieser Arbeit die Klammern, die die Holzkeile verbinden, beachten, da sie Verletzungen verursachen könnten.

Am Ende langsam den PVC Schutz von allen Wänden abnehmen.

ACHTUNG: BEIM TRANSPORT DAS GERAET NICHT HEFTIG SCHIEBEN ODER ZIEHEN, DAMIT ES NICHT UMKIPPT ODER BESCHAEDIGT WIRD. FALLS DAS GERAET MIT RAEDERN AUSGERÜSTET IST, EVENTUELLE UNEBENHEITEN DESBODENS BEACHTEN. DAS GERAET NIE ZUR TÜRSEITE SCHRAEGSTELLEN.

ACHTUNG: DAS GERAET WURDE NICHT ENTWICKELT, UM IN EINER EXPLOSIONS GEFAEHRTE TEN UMGEBUNG AUFGESTELLT ZU WERDEN.

1.3 ANSCHLUSS

Vor Anschluss an das Stromversorgungsnetz sich versichern, daß Netzspannung und-frequenz mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen. Ein Unterschied der Nennspannung von $\pm 10\%$ ist erlaubt. Der Anschluss des Geräts an eine wirksame Erdung ist absolut notwendig.

ACHTUNG: KEINE STECKER ODER STECKDOSEN BENÜTZEN, DIE NICHT MIT ERDUNGSLEITER AUSGESTATTET SIND. DER NETZSTECKER MUß 16A/250V MIT ERDUNG SEIN.

Um das Gerät vor eventuellen Überlastungen oder Kurzschlüssen zu schützen, muß die Verbindung zur Elektroleitung durch einen hochempfindlichen (30mA) magnetthermischen Differentialschalter mit manueller Rückstellung und geeigneter Leistung gemacht werden.

Für die Abmessungen der Schutzvorrichtung ist folgendes zu berücksichtigen:

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

I_{cc} (Kurzschlußstrom) = 4500 A.

1.4 WIEDEREINBAU

Für einen eventuellen Wiedereinbau wie folgt vorgehen:

- 1) Den Netzschalter auf "OFF" stellen;
- 2) Den Stecker aus der Versorgungssteckdose ziehen und das Versorgungskabel aufwickeln;
- 3) Alle Lebensmittel aus der Zelle nehmen und Zelle und Zubehör sorgfältig reinigen;
- 4) Das Gerät wieder verpacken, dabei den Polystyrolschutz wieder anlegen und die Holzunterlage befestigen. Dadurch werden Transportschäden vermieden;
- 5) Für erneutes Aufstellen und für die Anschlüsse wie vorher beschrieben vorgehen (BESCHREIBUNG DER AUFSTELLARBEITEN).