



CONSERVATORE LINE

MANUALE ISTRUZIONI

INSTRUCTION MANUAL

NOTICE D'INSTRUCTION

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE INSTRUCCIONES



INDICE PER ARGOMENTI

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	6
7. Destinazione d'uso	6
8. Descrizione della macchina	6
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	12
15. Igiene alimentare e pulizia	12
16. Manutenzione e controlli	13
17. Anomalie e possibili rimedi	13
18. Situazioni di emergenza	15
19. Smantellamento della macchina	15
20. Ordinazione ricambi	15

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

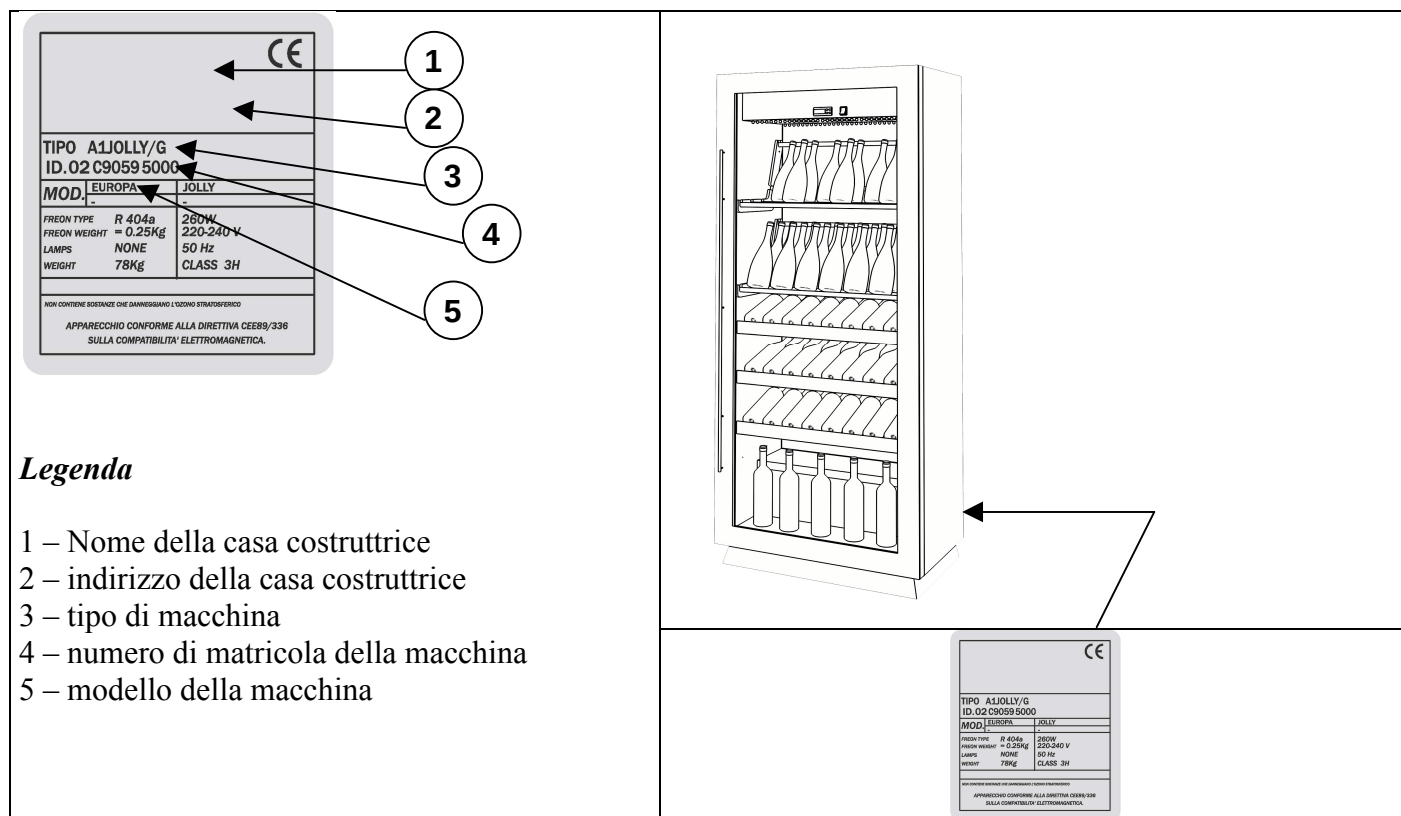
La targhetta di identificazione, contenente tutti i dati necessari all'identificazione della macchina, è applicata ove indicato dalla freccia.

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.



6. CARATTERISTICHE TECNICHE

Le principali caratteristiche tecniche dei vari modelli sono le seguenti:

	Temperature °C	Numero bottiglie	Dimensioni (LxPxH) cm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione elettrica V/Ph/Hz	HFC
A1CONSERVATORE	+10	156	720x730x1950	150	455	230/1/50	R404A

7. DESTINAZIONE D'USO

I mobili refrigeranti per la ristorazione sono destinati all'esposizione e alla conservazione di bottiglie destinate al 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 ristrutturati:

- Struttura della macchina costituita da pannelli isolati e laminati;
- porte serigrafate con telaio in legno massiccio verniciato (non verniciato su richiesta) e vetro con vetrocamera;
- refrigerazione di tipo ventilato con condensatore statico ed evaporatore alettato posizionato sul vano superiore;
- unità condensatrice di tipo ermetico e condensazione statica con termoregolatore per il controllo automatico della temperatura;
- gocciolatoio raccogli condensa e vaschetta estraibile posti sul fondo della macchina, per permettere l'evaporazione dell'acqua di condensazione;
- controllo dell'umidità relativa all'interno del vano;
- piedini regolabili alla base della macchina;
- illuminazione a led comandata da un interruttore.
- ripiani scorrevoli.

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

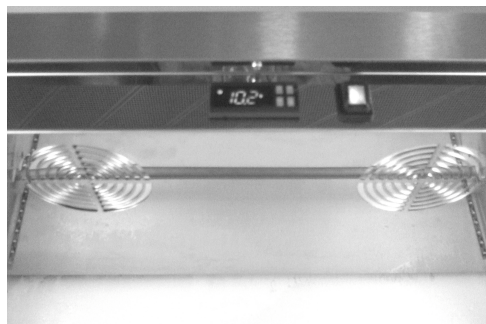
La macchina è dotata di protezioni atte ad evitare contatti accidentali con gli organi in movimento.

In particolare:

- La zona del motore è protetta da una chiusura in acciaio fissata mediante viti che ne impediscono il raggiungimento.



- Il ventilatore posizionato sulla parte superiore della macchina è protetto da una griglia in metallo che ne impedisce il raggiungimento (pericolo di cesoiamento).



- La macchina è dotata di piedini regolabili in altezza. 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 2006/95/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 2004/108/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 contatto 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

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.

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.

SIMBOLO	DESCRIZIONE	SIMBOLO	DESCRIZIONE
	Interruttore generale		Spegnimento
	Accensione		Pericolo! Alimentazione elettrica

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.

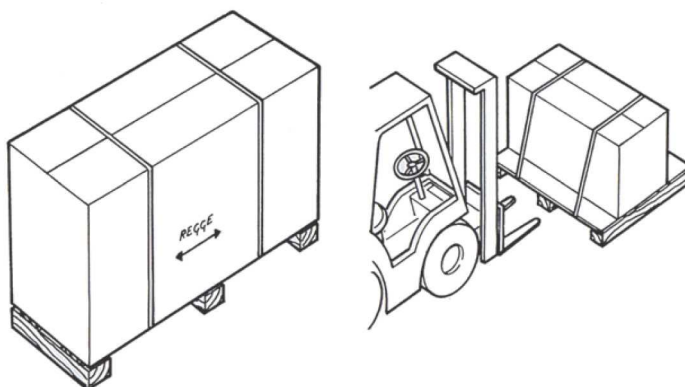
Gli operatori addetti alla movimentazione della macchina dovranno essere qualificati e adeguatamente formati.

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 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.
- 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 = 3S

 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 prolunghie 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. Verificare che la griglia di protezione del compressore sia correttamente fissata.
6. Assicurarsi che i piedini siano regolati tutti alla stessa altezza.
7. Fissare la maniglia al telaio della porta utilizzando le viti in dotazione.
8. Per non pregiudicare le temperature di esercizio, è sconsigliata l'installazione dei ripiani in vetro.

MANUALE UTENTE HTWL

Tastiera



Tasti incremento/decremento
di un valore o del menu

Tasto di accesso al menu
e tasto conferma

Per accendere

Premere per 2 sec. qualsiasi tasto: dopo il messaggio di benvenuto HTWL CONTROLLER viene visualizzato il titolo del programma e la versione firmware, poi il controllore visualizza lo stato di funzionamento e la temperatura di cella (se abilitato, scorre periodicamente il titolo del sistema).

Per spegnere

Premere il tasto menu, selezionare SPEGNIMENTO e confermare con il tasto OK.

Menu utente

Tramite il tasto Menu si accede all'elenco delle funzioni

<u>DISPLAY</u>	<u>FUNZIONE</u>
SPEGNIMENTO m1	Spegne il controllore
CAMBIA SET m2	Cambia il setpoint
CAMBIA RH% m3	Cambia il set di umidità (*)
SBRINAMENTO m4	Avvia uno sbrinamento
DEEP FREEZE m5	Avvia compres. a tempo (*)
LISTA ALLARMI m6	Visualizza allarmi HACCP
SERVICE m7	Entra nei menu di servizio
OROLOGIO m8	Imposta data/ora (*)
MENU STAMPA m9	Entra nei menu di stampa (*)

Per cambiare il set di temperatura o umidità

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m2 o m3, confermare con OK, variare la temperatura con i tasti di sinistra e confermare con OK. Il messaggio CONFERMATO indica l'avvenuta memorizzazione del nuovo valore.

Per sbrinare

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m4, confermare con OK: il controllore esegue uno sbrinamento solo se esistono le condizioni termiche.

Deep freeze (superfreddo)

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m5, confermare con OK; impostare la durata di accensione continua del compressore con i tasti di sinistra: trascorso il tempo impostato il controllore riprende la regolazione con il setpoint impostato.

Registrazione allarmi

Se dopo il tempo di ritardo di allarme la temperatura di cella supera i limiti impostati, viene dato avviso di allarme con buzzer attivo e l'evento viene registrato nella LISTA ALLARMI. Il controllore memorizza gli ultimi 16 allarmi avvenuti e per ciascuno registra:

Tipo di allarme: H= alta temperatura, L= bassa temperatura, B=Black-out

Temperatura raggiunta: in °C o °F

Durata: solo per l'allarme di alta e bassa temperatura

Data/ora di inizio: solo con modulo RTCL opzionale

Data/ora di fine: solo per BLACK OUT

Per disattivare il buzzer

Premere un qualsiasi tasto per un secondo.

Per visualizzare la Lista allarmi

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m6, confermare con OK: il display visualizza il numero degli allarmi presenti. Nel caso non vi sia alcun allarme in memoria compare il messaggio NESSUN EVENTO. L'elenco viene visualizzato dall'ultimo al primo avvenuto **premendo il tasto decremento**.

ESEMPIO

A08: allarmi in memoria, **H=** allarme di alta **199'** durata

A08 H +29°C 199'

Per i controllori HTWL con scheda opzionale RTCL installata **premendo ripetutamente il tasto Menu** viene visualizzata la data/ora di inizio (S) e fine allarme (E), quest' ultimo solo per allarme di black-out.

S 14:10 24/08/04	E 14:34 24/08/04
------------------	------------------

Service

Il menu m7 è dedicato solo al servizio tecnico.

Orologio (visibile solo con modulo RTCL)

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m8, confermare con OK: il display visualizza l'ora/data con le ore lampeggianti. Modificare l'ora con i tasti "incremento" e "decremento" e premere OK per confermare il valore, così fino alle ultime due cifre dell'anno in corso.

Stampante

Questo menu è visibile solo se installato il modulo RTCL opzionale e la stampante RDPS (Vedere manuale RDPS)

Lista guasti

In caso di guasto chiamare il servizio di assistenza.

MESSAGGIO

GUASTO

SONDA S1	sonda regolazione
SONDA S2	sonda evaporatore
SONDA S3	sonda ausiliaria
SONDA S5	sonda umidità
BASSA T.EVAP	evaporazione bassa
ALTA T COND	condensazione alta
COND. SPORCO	condensatore sporco
TEMPI COMPR	alto utilizzo compressore
TEMPO SBRIN	sbrinamento lungo
h00:m00	perdita dei dati orologio

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. Gli sbrinamenti automatici sono impostati di default su tutti i mobili.

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

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m4, confermare con OK: il controllore esegue uno sbrinamento solo se esistono le condizioni termiche.



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.

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 aperta la calotta della macchina (ove apribile) 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.

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

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

Chapter	Page
1.Introduction	17
2.General warnings	17
3.General precautions	18
4.Warranty conditions	18
5.Identification plate	18
6.Technical specifications	19
7.Application	19
8.Machine description	19
9.Health and safety precautions	20
10.Signs and symbols	21
11.Transport, handling and storage	21
12.Preparation of premises and machine installation	22
13.Start-up, operation and adjustment	23
14.Machine defrosting	25
15.Food hygiene and cleaning	25
16.Maintenance and checks	25
17.Faults and possible solutions	26
18.Emergencies	27
19.Scrapping the machine	28
20.Ordering spare parts	28

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

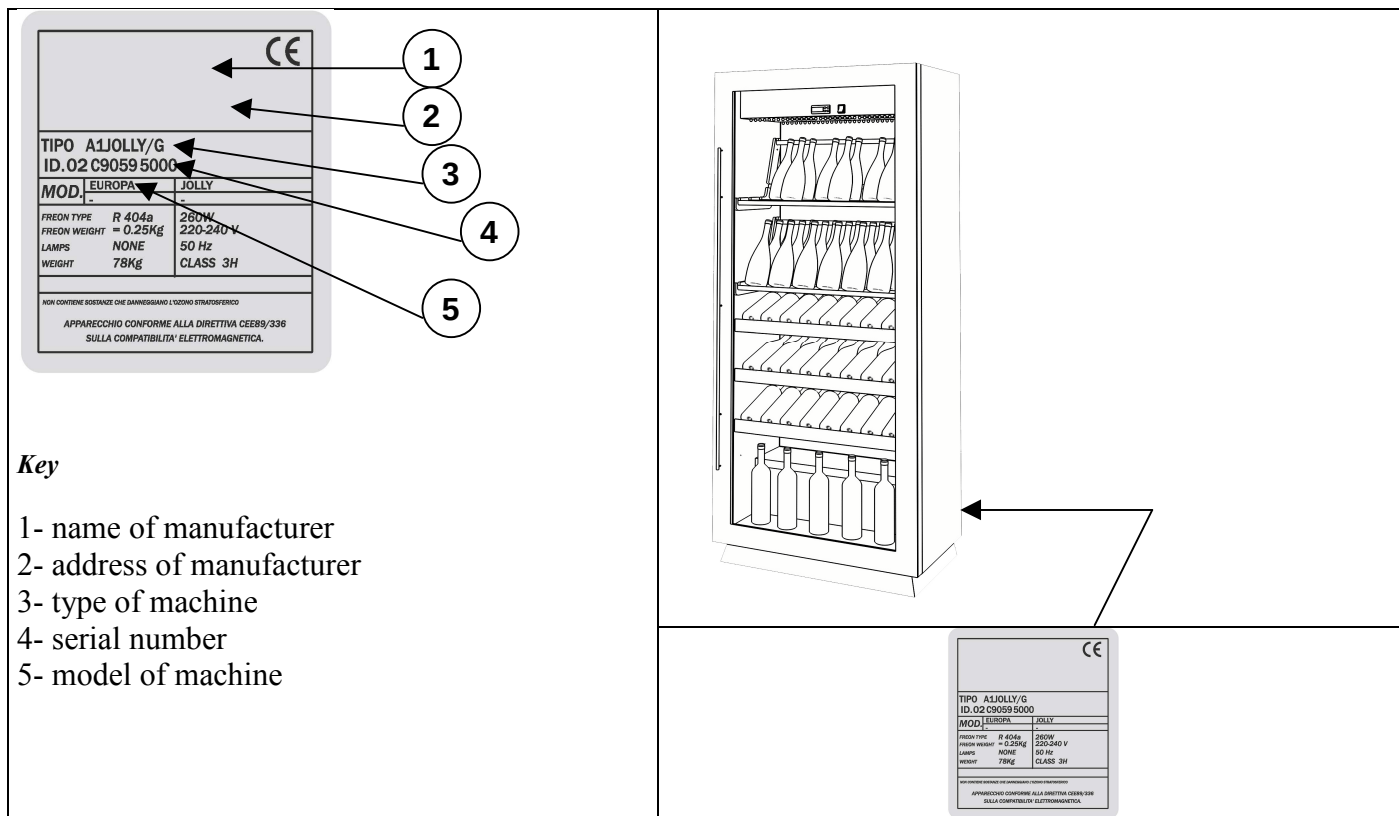
The identification plate, containing all the data necessary for identification of the machine, is affixed as shown by the arrow in figure n° 2.

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.



6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

	Temperature °C	Numero bottiglie	Dimensioni (LxPxH) cm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione elettrica V/Ph/Hz	HFC
A1CONSERVATORE	+10	156	720x730x1950	150	455	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:

- Machine structure made of insulated, laminated and painted panels.
- Silk –screen printing glass doors and double insulating glazing glass.
- Fan-assisted or ventilated refrigeration with static condenser and evaporator finned positioned on the upper vain.
- Static 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.
- Dampness control in the cabinets.
- Adjustable feet on machine base.
- Switch-controlled LED light positioned along the inner sides.
- Sliding shelves.

9. HEALTH AND SAFETY PRECAUTIONS

The manufacturer has designed and built the machine taking account of the results of a 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 (danger of shearing).



- The machine base is provided with 4 adjustable feet. The machine is stable and does not require any anchoring to the floor (danger of impact).



9.2 Electrical precautions

The precautions established by the 2006/95/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 (2006/95/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 refrigeration system contains freon gas R404A and contains no CFC to ensure protection of the ozone layer.

9.4 Noise precautions

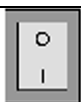
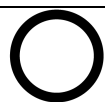
The compressor, the only possible source of noise, is located inside the machine and therefore the machine does not produce irritating or harmful noise



10 . SIGN AND SIMBOLS

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

 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..

SYM BOL	DESCRIPTION	SYMBOL	DESCRIPTION
	General switch		Switch-off
	Switch-on		Danger! Electricity supply

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..

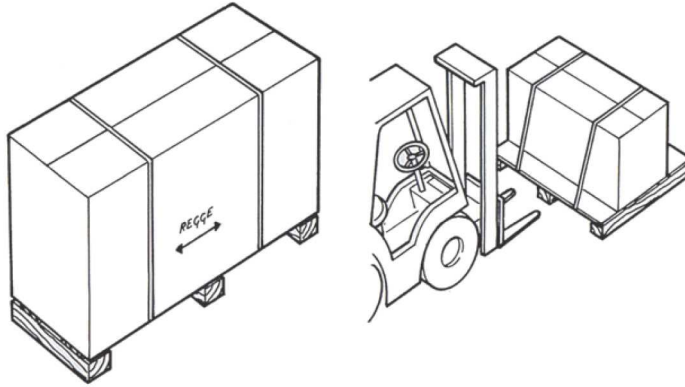
11.1 Procedure for unloading the machine by means of a forklift truck

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.



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. Check that the compressor protection grille is properly fixed.
6. Ensure that the feet are all adjusted to the same height.
7. Fix the handle to the door frame using the screws provided.
8. Do not install glass shelves as they may compromise the working temperatures.

HTWL USER MANUAL

Keyboard



Scroll up/scroll down
by one value or through the

Menu access key
and confirmation key

To switch on

Hold down any key for 2 seconds: After the HTWL CONTROLLER welcome message the program title and firmware version are shown. The controller then shows the operation status and the temperature in the cell. If enabled, program label runs periodically.

To switch off

Press the menu key, select SWITCH OFF and confirm using the **OK** key.

User menu

Using the Menu key you gain access to the function list:

<u>DISPLAY</u>	<u>FUNCTION</u>
TURN OFF	Switch off the controller
CHANGE SET	Change the setpoint
CHANGE Rh%	Change the humidity setting (*)

DEFROST	Defrost start up
DEEP FREEZE	Timer controlled compressor (*)
ALARMS LIST	Show HACCP alarms
SERVICE MENU	Enter the service menu
CLOCK SET	Set date/time (*)
PRINT MENU	Enter the print menu (*)

To change the temperature or humidity setting

Press the menu key, select menu m2 or m3 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. Change the temperature using the left-hand keys and confirm by pressing **OK**. The CONFIRMED message indicates that the new value has been stored in memory.

To defrost

Press the menu key, select menu m4 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. The controller will only carry out a defrost cycle if the thermal conditions are suitable.

Deep freeze

Press the menu key, select menu m5 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. Set the continuous operation time for the compressor using the left-hand keys. Once the set time has expired the compressor will return to normal operation according to the chosen setpoint.

Storing alarm events

If, after the alarm delay time, the cell temperature exceeds the set limits an alarm buzzer will sound and the event will be stored in the ALARM EVENTS LIST. The controller stores the last 16 alarms events and for each one stores the following information:

T Type of alarm: **H**= high temperature, **L**= low temperature, **B**=Black-out

Temperature reached: in °C or °F

Duration: only for high/low temperature alarms

Start date/time: only with the optional RTCL module

End date/time: only for BLACK-OUT

To deactivate the buzzer

Hold down any keys for one second.

To display the alarm list

Press the menu key, select menu m6 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. The display will show the number of alarm events. If no alarms are stored in memory the NO EVENT message will appear. The list is shown from the last event to occur to the first and can be visualised **by pressing the scroll down key**.

Example:

A08: stored alarms, **H**= high temperature alarm 199' duration

: allarmi in memoria, **H**= allarme di alta **199'** durata

A08 H +29°C 199'

For HTWL controllers with an optional RTCL card installed: If you repeatedly press the menu key the start date/time will be shown (S) as well as the alarm end (E). The last one refers to black-out alarms.

S 14:10 24/08/04	E 14:34 24/08/04
------------------	------------------

Service

Menu m7 exclusively dedicated to technical service.

Clock (only visible with an RTCL module)

Press the menu key, select menu m8 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. The display will show the time/date and the hours will flash. Change the hour using the "scroll up" and "scroll down" keys then press **OK** to confirm the value, repeat this procedure until the last two digits representing the current year have been set.

Printer

This menu is only visible if the optional RTCL module is installed and the RDPS printer is present (see RDPS manual)

Trouble shooting

In case of failure call the after sales service.

<u>MESSAGE</u>	<u>FAILURE</u>
PROBE S1	Regulation probe
PROBE S2	Evaporator probe

PROBE S3	Auxiliary probe
PROBE L1	Humidity probe
LOW EVAPORAT	Low evaporation
HIGH CONDENS	High condensation
DIRTY CONDEN	Dirty condensation
COMPRES.WORK	Compressor over use
DEFROST TIME	Long defrost cycle
h00 : m00	Clock data loss

14. MACHINE DEFROSTING

The formation of frost on the container walls is normal.

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

Automatic defrosting is set by default on all the model types .

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

To defrost

Press the menu , select menu m4 using the left-hand keys, confirm by pressing OK. The controller will only carry out a defrost cycle if the thermal conditions are suitable.

 In case of lack of general feeding (for any reason) the condensation drying tray turns off. For such reason the tray might not restrain condensation water.

15. FOOD HYGIENE AND CLEANING

 Before carrying out any cleaning operation, 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.

In the event of prolonged inactivity

- 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° 15);
- leave the machine door open (if openable) 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.
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 ventilations switch is off.	Turn the light or ventilations switch on.
	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 displayed temperature is not in conformity with the real one.	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

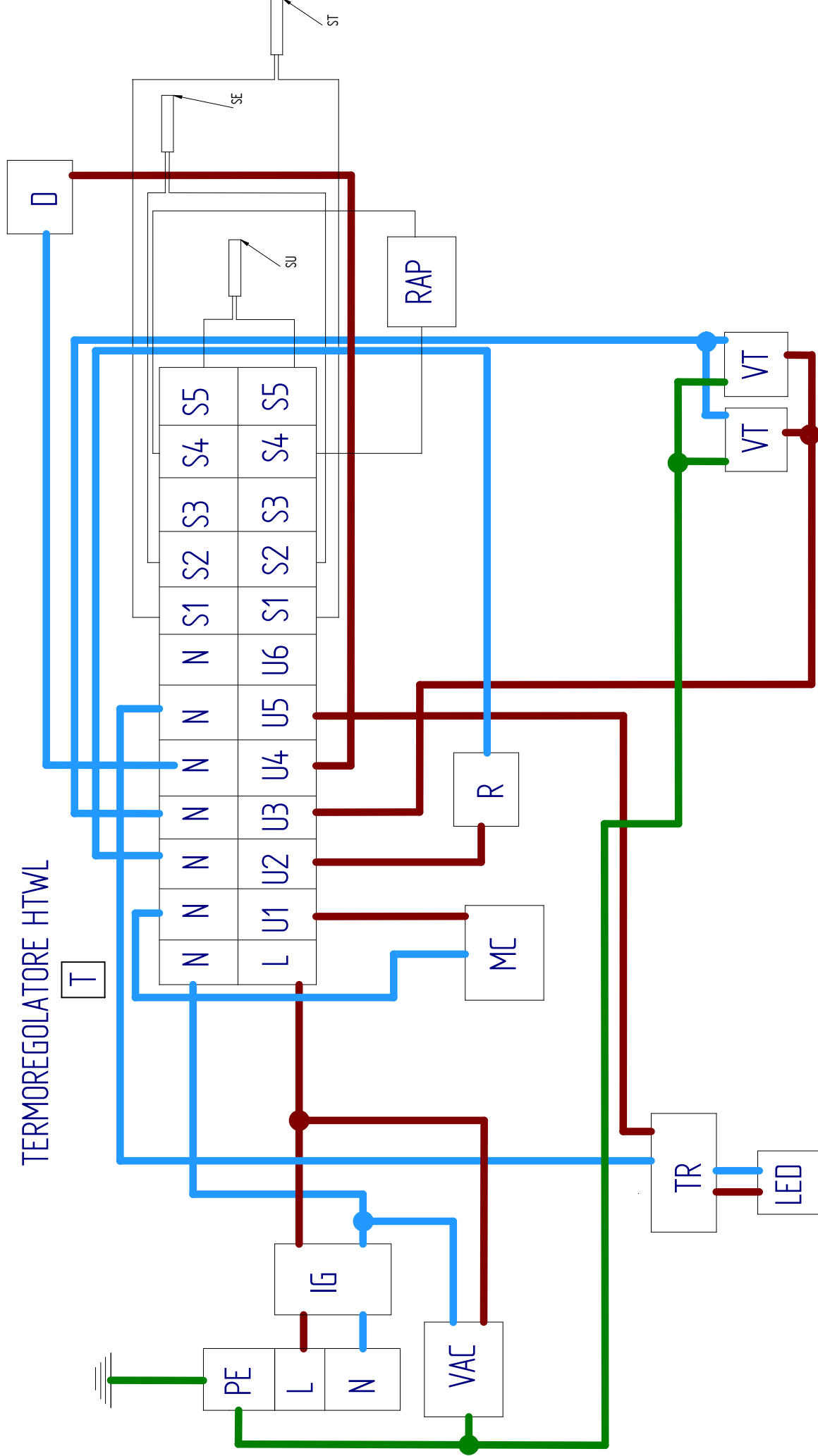
Find out the code of the part that needs replacing.

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.

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



simbolo	ITALIANO	ENGLISH	FRANÇAIS	DEUTSCH	SPAGNOL O	RUSSO
L	LINEA	LINE	LINEE	LEITUNG	ЛИНЕА	ЛИНЕА
N	NEUTRO	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRAL	NEUTRO	НЕЙТРАЛЬ
PE	TERRA	EARTH	TERRE	ERDKONTAKT	ЗЕМЛЯ	ЗЕМЛЯ
MC	COMPRESSORE	COMPRESSOR	COMPRESSEUR	ERDKONTAKT	МАСА	КОМПРЕССОР
T	TERMOSTATO	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT	ТЕРМОСТАТ	ТЕРМОСТАТ
VT	VENTILATORI	VENTILATORS	VENTILATEUR	VENTILATOREN	ВЕНТИЛЯТОРЫ	ВЕНТИЛЯТОРЫ
TR	TRASFORMATORI	VOLTAGES TRANSFORMER	TRANSFORMATEUR	TRANSFORMER	ТРАНСФОРМАТОР	ПУСКАТЕЛЬ
LED	LED	LED	ILLUMINATION A LED	LE BELEUCHTUNG	ПУСКАТЕЛЬ	ПУСКАТЕЛЬ
VAC	VASCHETTA ASCIUGA CONDENSATION DRYING TRAY	CONDENSATION DRYING TRAY	BAC SECHÉ-EAU DE CONDENSATION	HAUWASSERSAMMEL WANNEN	КУБЕТА РЕКОГДА АГУА КОНДЕНСАЦИОН	КУБЕТА РЕКОГДА АГУА КОНДЕНСАЦИОН
IG	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH	INTERRUPTEUR GENERAL	HAUPTSCHALTER	INTERRUPTOR GENERAL	ОБЩИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
D	SRINAMMENTO	DEFROST	DEFROST	ENTFROSTUNG	DESCONGELACION	ОТТАЙКА
ST	SONDA TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	Sonde de Température	FUEHLER DER TEMPERATUR	SONDA TEMPERATURA	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ
SE	SONDA EVAPORATORE	EVAPORATION PROBE	Sonde de l'évaporateur	FUEHLER DES VERDAMPFERS	SONDA EVAPORADOR	ДАТЧИК ИСПАРИТЕЛЯ
SU	SONDA UMDITA'	DAMPNESS PROBE	Sonde de humidité	FUEHLER DER VOCHTIGHEID	SONDA HUMEDAD	ДАТЧИК ВЛАЖНОСТИ
RAP	RELE/APERTURA PORTE	RELE/ OPENING DOOR	RELE/ OUVRENT PORTE	RELE/ OUVRENT PORTE	RELE/ APERTURA PUERTA	РЕЛЕ ОТКРЫТИЯ ПРИБОРИТ
	RESISTENZA	HEATER	RESISTANCE	HEIZUNG	RESISTENCIA	СОПРОТИВЛЕНИЕ

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

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSEKRLÄRUNG
DECLARATION DE CONFORMITÉ
DECLARACION DE CONFORMIDAD
DECLARACÃO DE CONFORMIDADE**

**GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING
OVERENSSTEMMELSESEKRLÆRING
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**

Rev 02 04/07

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 producenten legale rapraesentant, erklærer, at nedenstående produkter:
SE Jag den underskrivne, tillverkarens ombud, förklarar att nedan angivna produkter:
FI Valmistajafirman laillisena edustajanaallekirjoittanut vakuuttaa, juridinen edustaja, että alla mainitut tuotteet:
GR Ο κατωθεν υπογεγραμμενος νομιμος εκπρωσπος 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 allamainitut direktiivin ehtoja:
GR Είναι σύμφωνα με τα οσα καθορίζουν οι παρακατω οδηγίες:

- 2006/95/CEE
- 93/68/CEE
- 2006/42/CEE
- 2004/108/CEE

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 60335-1
- EN 60335-2-12/24/50
- EN 55014-1
- EN 61000-3-2/3
- EN 292-I-II
- EN 294

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, das bei uns in der Firma zur Verfügung steht.
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 Yliämainitut direktiivin ctojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.
GR Kai, eis ejarmogh tw own kaqorizoun oi parapanw odhgies jeroun to ohma CE kai uharcet ena katallhlo tekniko julladio pou diatigetai othn edra has.

**ENOFRIGO SRL
DINO CAVINATO**

Firma del delegato / Signature of representative
Signature du représentant / Unterschrift des Bevollmächtigten / Firma del delegado

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

00813890282