

5

Rif. 3

Rif. 4

6

Rif. 7

Rif. 6

Rif. 5

1 2 3

7

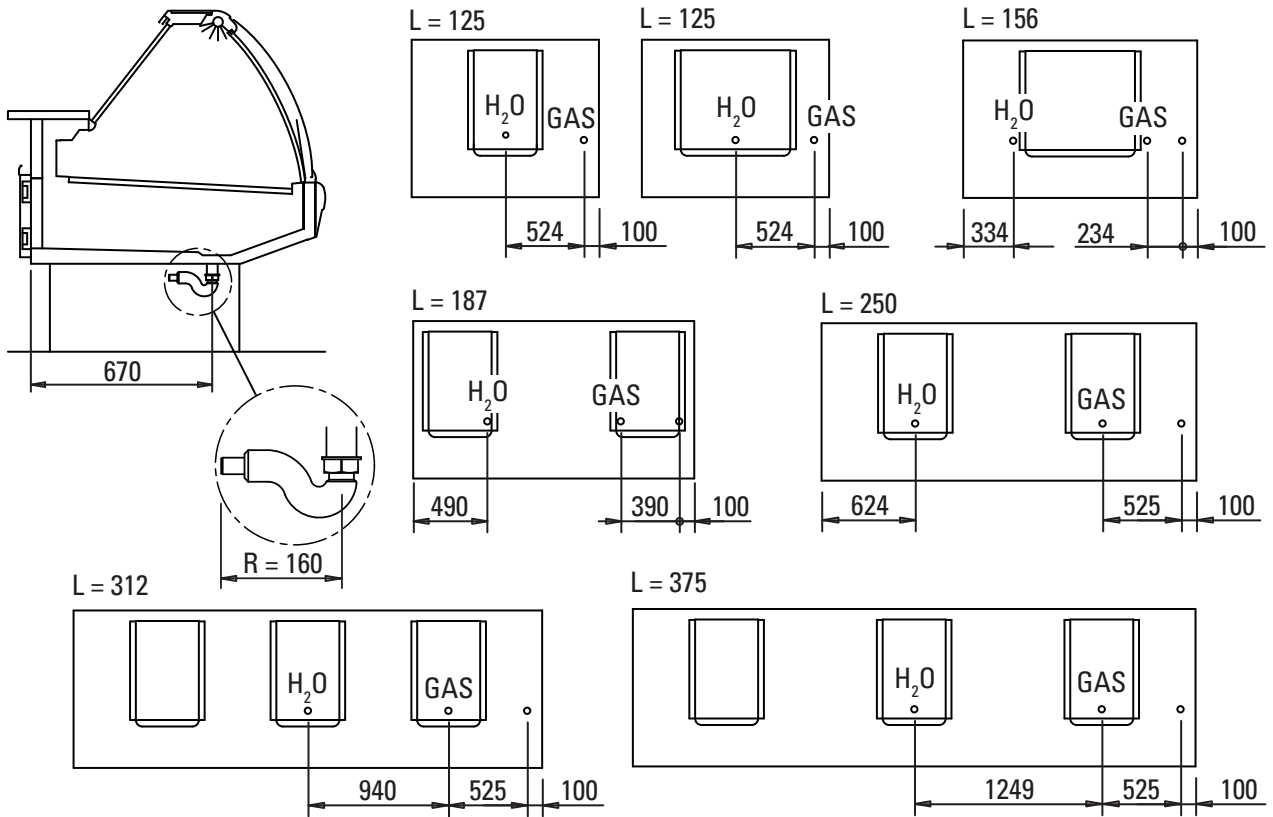
Rif. 8

Rif. 9

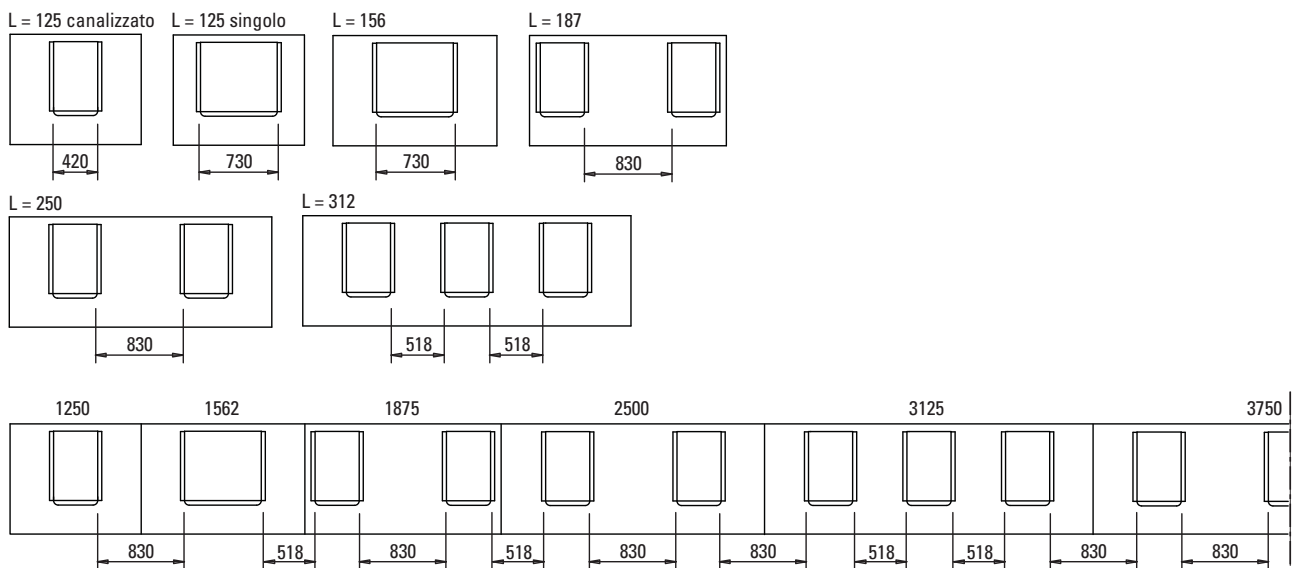
Rif. 10

Rif. 11

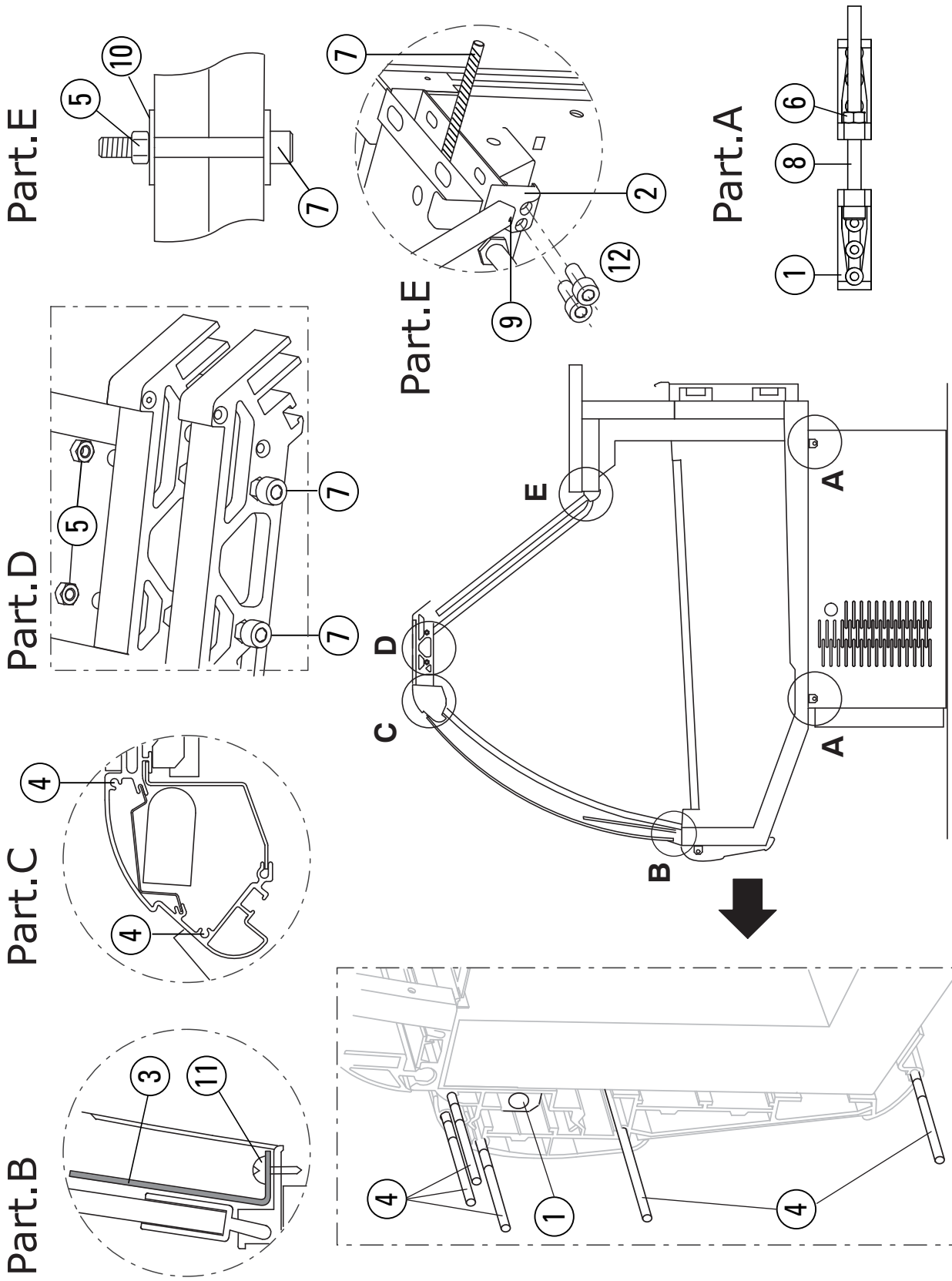
8



9



10



Dati Tecnici, Technical Data, Technische Daten, Données techniques, Datos Técnicos, Технические характеристики

CON GRUPPO REMOTO - WITH REMOTE CONDENSER UNIT - MIT FERN AGGREGAT - AVEC GROUPE EXTÉRIEUR - CON GRUPO REMOTO EJECUCIÓN CON COMPRESOR EXTERNO

Modello, Model, Modèle, Modelo, Модель	VCB-VDB						SELF						
	06134102	06134130	06134104	06134106	06134108	06134109	06139830	06139804	06139806	06139808	06139809		
Code, Code, Code nr., Code, Código, Код	1250	1562	1875	2500	3125	3750	1250	1875	2500	3125	3750		
Lengthe senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm												
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C						0°C / + 2°C	+ 2°C / + 4°C					
Temperature ammissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen, Temperaturas admitidas, Temperaturas admitidas, Допустимые температуры, - (T _s) 97/23 CE -	°C						Max + 32°C / Min - 10°C						
Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellfläche, Surface d'exposition ouverte, Área expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство	m ²	0,97	1,21	1,45	1,83	2,42	2,9	0,91	1,14	1,37	1,82	2,28	2,73
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de arqueo, Горизонтальная площадь экспозиции	m ²	1,09	1,36	1,64	2,18	2,73	3,27	1,09	1,36	1,64	2,18	2,73	3,27
Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen neto, Чистый вес	dm ³	143	178	214	286	357	428	143	178	214	286	357	428
Potenza frigorifera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique, Potencia frigorifera, Холодильная мощность	W	338	422	506	675	844	1013	360	450	540	720	900	1080
Refrigerante, Refrigerant, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент		300	375	450	600	750	900	320	400	480	640	800	960
Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pression maximale admissible, Máxima presión admitida, Максимально допустимое Давление, - (Ps) 97/23 CE -	bar												
Valvola espansione, Expansion Valve, Expansión-Ventil, Valve d'expansion, Válvula de expansión, Расширительный клапан													
Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventilateurs, Ventiladores, Вентиляторы	n° x W	TES 2-0,11	TES 2-0,11	TES 2-0,21	TES 2-0,21	TES 2-0,45	TES 2-0,45	TES 2-0,11	TES 2-0,11	TES 2-0,21	TES 2-0,21	TES 2-0,45	TES 2-0,45
Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzwarmkabel, Câble chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamiento, Нагревательные кабели предотвращающие образование конденсата	W	2 x 6,5	2 x 6,5	3 x 6,5	4 x 6,5	5 x 6,5	6 x 6,5	2 x 6,5	2 x 6,5	3 x 6,5	4 x 6,5	5 x 6,5	6 x 6,5
Tipo di sbrinatorio, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo descongelation, Тип оттаивания		32,1	40,3	48,4	64,6	80,9	97,1	32,1	40,3	48,4	64,6	80,9	97,1
Sbrinatorio consigliato, Recommended Defrosting, Empfohlene Abtautypen, Dégivrages conseillés, Descongelaciones aconsejadas, Рекомендуемые оттаивания	n°/24h												
Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Nivel de ruido, Уровень шума	db (A)												
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения													
Potenze elettriche totali assorbite, riferite alla tensione di alimentazione 230 V / 50 Hz, Total electric power absorbed referred to 230 V / 50 Hz electric input, Puissances électriques totales absorbées, en référence à la tension d'alimentation 230 V / 50 Hz, Potencias eléctricas absorbidas relativas a la tensión de alimentación 230 V / 50 Hz, Общая потребляемая мощность при напряжении электрической сети 230 V / 50 Hz													

CON GRUPO INCORPORATO - WITH INCORPORATED CONDENSER UNIT - MIT EINGEBAUTEM AGGREGAT - AVEC GROUPE LOGÉ - CON GRUPO INCORPORADO - Исполнение со встроенны м компрессором

Modello, Model, Modelo, Modelo, Модель	VCB-VDB										SELF				
	06210402	06210430	06210404	06210406	06210408	06210409	06139702	06139730	06139704	06139706	06139708	06139709			
Codice, Code, Código, Код	1250	1562	1875	2500	3125	3750	1250	1562	1875	2500	3125	3750			
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longeur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm														
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C						0°C / + 2°C	+ 2°C / + 4°C							
Temperature ammissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen, Temperaturas admitidas, Допустимые температуры, - (Ts) 97/23 CE -	°C						Max +32°C / Min -10°C								
Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellfläche, Surfaces d'exposition ouverte, Área expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство	m ²	0,97	1,21	1,45	1,93	2,42	2,9	0,91	1,14	1,37	1,82	2,28	2,73		
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de arqueo, Горизонтальная площадь экспозиции	m ²	1,09	1,36	1,64	2,18	2,73	3,27	1,09	1,36	1,64	2,18	2,73	3,27		
Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen neto, Чистый вес	dm ³	143	178	214	286	357	428	143	178	214	286	357	428		
Potenza frigorifera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique, Potencia frigorífena, 0°C/2°C, +2°C/+4°C, Холодильная мощность	W	300	375	450	600	750	900	360	450	540	720	900	1080		
Refrigerante, Refrigerant, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент	bar	289	336	403	538	672	806	320	400	480	640	800	960		
Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pressure maximale admissible, Máxima presión admitida, Максимально допустимое Давление, - (Ps) 97/23 CE -															
Valvola espansione, Expansion Valve, Expansión-Ventil, Valve d'expansion, Válvula de expansión, Расширительный клапан															
Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventiladores, Вентиляторы	n° x W	2 x 6.5	2 x 6.5	3 x 6.5	4 x 6.5	5 x 6.5	6 x 6.5	2 x 6.5	2 x 6.5	3 x 6.5	4 x 6.5	5 x 6.5	6 x 6.5		
Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzkabel, Cable chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamiento, Нагревательные кабели подогревающие образование конденсата	W	32,1	40,3	48,4	64,6	80,9	97,1	32,1	40,3	48,4	64,6	80,9	97,1		
Tipo di sbrinatorio, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo de descongelation, Тип оттаивания															
Sbrinatori consigliati, Recommended Defrosting, Empfohlene Abtautungen, Dégivrages conseillés, Descongelaciones aconsejadas, Рекомендуемые оттаивания	n°/24h														
Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Nivel de ruido, Уровень шума	db (A)														

Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenido modificable sin previo aviso, Содержимое изменяется без предупреждения

Potenze elettriche totali assorbite, riferite alla tensione di alimentazione 230 V / 50 Hz, Total electric power absorbed referred to 230 V / 50 Hz electric input, Potencias eléctricas totales absorbidas, en referencia a la tensión d'alimentación 230 V / 50 Hz, Potencias eléctricas absorbidas relativas a la tensión de alimentación 230 V / 50 Hz, Общая потребляемая мощность при напряжении электрической сети 230 V / 50 Hz

Manuale di installazione e Uso

INDICE

ILLUSTRAZIONI	1
Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione.....	8
Presentazione - Uso previsto (Fig. 1)	8
Norme e certificazioni	8
Identificazione - Dati di targa (Fig. 2)	8
Il Trasporto (Fig. 3)	9
Ricezione e prima pulizia	9
Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3)	9
Collegamento elettrico (Fig. 5).....	10
Avviamento, controllo e regolazione della temperatura (Fig. 5 - 5)	10
Il caricamento del mobile (Fig. 7).....	11
Sbrinamento e scarico acqua	11
Antiappannamento e anticondensa	11
Illuminazione	11
Unione dei mobili	9
Manutenzione e pulizia (Fig. 4).....	11
Smantellamento del mobile	12
Divieti e prescrizioni.....	13
Indicazioni di montaggio per la sovrastruttura Denver.....	15
Dichiarazione RAEE - RoHS	19

1. Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione

Questo manuale d'istruzioni riguarda la linea di mobili refrigerati **Denver**.

Le informazioni che seguono hanno lo scopo di fornire indicazioni relative a:

- Uso del mobile - caratteristiche tecniche - installazione e montaggio - informazioni per il personale addetto all'uso - interventi di manutenzione;

Il manuale è da considerarsi parte del mobile e deve essere conservato per tutta la durata dello stesso.

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

- Uso improprio del mobile - installazione non corretta, non eseguita secondo le norme indicate - difetti di alimentazione elettrica - gravi mancanze nella manutenzione prevista - modifiche ed interventi non autorizzati - utilizzo di ricambi non originali - inosservanza parziale o totale delle istruzioni;

N.B. Gli apparecchi elettrici possono essere pericolosi per la salute.

Le normative e le leggi vigenti devono essere rispettate durante l'installazione e l'impiego.

Qualsiasi persona usi questo mobile dovrà leggere questo manuale.

2. Presentazione - Uso previsto (Fig. 1)

La linea di mobili refrigerati **Denver**, è una linea completa di vetrine adatta alla conservazione e vendita di **salumi, latticini, gastronomia, carni, polli, pasticceria**.

I mobili sono predisposti per l'alimentazione con unità condensatrice remota o incorporata.

Le versioni attuali sono:

- **Denver VCB - VDB - SELF** nelle lunghezze 1250-1562-1875-2500-3125-3750 (Fig. 1);

Per le altre versioni sono previsti manuali specifici.

3. Norme e certificazioni

Tutti i modelli di mobili refrigerati descritti in questo manuale d'uso della serie **Denver** rispondono ai requisiti essenziali di sicurezza, salute e protezione richiesti dalle seguenti direttive e leggi europee:

- **Direttiva Macchine 2006/42 CE;**

norme armonizzate applicate: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003

- **Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE;**

norme armonizzate applicate: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;

- **Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE;**

norme armonizzate applicate: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

Regolamento Europeo EC-1935/2004 sui materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari – norma applicata: EN 1672-2

Rimangono esclusi dal campo di applicazione della direttiva **CEE 97/23 (PED)** in base a quanto previsto dall'Articolo 1 paragrafo 3.6 della direttiva medesima.

È possibile richiedere copia della dichiarazione di conformità di prodotto compilando il form presente all'indirizzo internet:

<http://www.arneg.it/conformity>

Le prestazioni di questi mobili refrigerati sono state determinate mediante test condotto in conformità alla norma **UNI EN ISO 23953-2: 2006** alle condizioni ambientali corrispondenti alla classe climatica 3 (25 °C , 60% U.R.)

Classi climatiche ambientali secondo UNI EN ISO 23953 - 2

Classe Climatica	Temp. bulbo secco	Umidità Relativa	Punto di rugiada
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

4. Identificazione - Dati di targa (Fig. 2)

- 1) Nome ed indirizzo del costruttore
- 2) Nome e lunghezza del mobile
- 3) Codice del mobile
- 4) Numero di matricola del mobile
- 5) Tensione di alimentazione
- 6) Frequenza di alimentazione
- 7) Corrente a regime assorbita
- 8) Potenza elettrica a regime assorbita nella fase di refrigerazione (Compressori+ventilatori+cavi caldi)

- 9) Potenza elettrica a regime assorbita nella fase di sbrinamento (Cavi caldi+ventilatore evaporatore)
- 10) Potenza di illuminazione (ove prevista)
- 11) Superficie di esposizione utile
- 12) Tipo di fluido frigorifero con cui funziona l'impianto
- 13) Massa di gas frigorifero con cui è caricato ogni singolo impianto
- 14) Classe climatica ambientale e temperatura di riferimento
- 15) Classe di protezione contro l'umidità
- 16) Numero della commessa con cui è stato prodotto il mobile
- 17) Numero d'ordine con cui è stato messo in produzione il mobile
- 18) Anno di produzione del mobile

Per l'identificazione del mobile, in caso di richiesta di assistenza tecnica, è sufficiente comunicare:

- il nome del prodotto (Fig. 2 - 2) - il numero di matricola (Fig. 2 - 4) - il numero di commessa (Fig. 2 - 18);

5. Il Trasporto (Fig. 3)

I mobili sono provvisti di un supporto in legno fissato alla base per la movimentazione con carrelli a forca. **Posizionare sempre le forche di carico nel punto indicato sul supporto in legno per evitare il rischio di ribaltamento.** Utilizzare un carrello elevatore a mano o elettrico idoneo al sollevamento del mobile in questione, con portata nominale maggiore o uguale a 1000 kg.

6. Ricezione e prima pulizia

Al ricevimento del mobile:

- Assicurarsi che l'imballo sia integro e non presenti danni evidenti;
- Durante l'operazione di disimballo non arrecare danno al mobile;
- Controllare il mobile in ogni parte verificando l'integrità dei componenti;
- Se si riscontrano dei danneggiamenti chiamare immediatamente la società di fornitura;
- Procedere ad una prima pulizia utilizzando prodotti neutri, asciugare con un panno morbido, non usare sostanze abrasive o spugne metalliche.

Per un corretto smaltimento dell'imballo tenere presente che è composto da:

Legno - Polistirolo - Politene - PVC - Cartone.

7. Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3)

Non posizionare il mobile:

- in ambienti con presenza di sostanze gassose esplosive;
- all'aria aperta e quindi agli agenti atmosferici;
- vicino a fonti di calore (luce solare diretta, impianti di riscaldamento, lampade a incandescenza etc)
- in prossimità di correnti d'aria (vicino a porte, finestre, impianti di climatizzazione etc.) che superino la velocità di **0.2m/sec.**
- Togliere i supporti in legno alla base (utilizzati per il trasporto) e montare i piedini regolabili (Rif. 2) posizionandoli in modo tale da portare il mobile in orizzontale aiutandosi con una livella (Rif. 1) per controllarne l'assetto, se il mobile viene spostato ripetere il controllo del livellamento.
- Prima di collegare il mobile alla linea elettrica accertarsi che i dati di targa corrispondano alle caratteristiche dell'impianto elettrico a cui deve essere allacciato.
- Per un corretto funzionamento del mobile la temperatura e l'umidità relativa ambiente devono rispettare i parametri previsti dalla norma **EN-ISO 23953 - 1/2** che prevede una Classe Climatica 3 (**+25°C; U.R. 60%**).
- Verificare che le aperture di ventilazione dell'unità condensatrice non siano ostruite.

N.B. Tutte queste operazioni devono essere eseguite solo da personale tecnico specializzato.

8. Unione dei mobili

Kit unione canale

Pos.	Denominazione	Codice
1	Staffa unione mobili in canale	02211300
2	Supporto montante posteriore	02360519
3	Staffa Supporto montante anteriore	02764465
4	Spina allineamento corrimano	02940652
5	Dado M6	04230400
6	Dado M8	04230600
7	Vite TCEI M6x45	04710028
8	Vite TCEI M8x120	04711065

9	Grano M4x10 EI	04710026
10	Rondella D 8x17	04480104
11	Vite AF TC 3,9x13	04705015
12	Vite TCEI M6x20	04711003

9. Collegamento elettrico (Fig. 5)

Versione con gruppo incorporato (Rif. 4):

Il mobile è predisposto per il collegamento a spina (NON FORNITA), montare una spina di portata adeguata per il collegamento elettrico sul cavo di alimentazione, rispettando le norme di sicurezza: giallo-verde = terra azzurro = neutro marrone = fase

- Non collegare nessun altro apparecchio alla stessa presa di corrente (non usare spine adattatrici).
- Accertarsi che il cavo elettrico sia steso in modo tale da non poter essere danneggiato e da non causare rischio di infortunio a persone.

Versione con gruppo incorporato / remoto:

N.B. l'impianto elettrico deve essere provvisto di messa a terra

- Controllare prima di tutto che la tensione di alimentazione sia quella indicata sui dati di targa (Fig. 2)
- Il mobile deve essere protetto a monte mediante un interruttore automatico magnetotermico onnipolare con caratteristiche adeguate e che avrà anche la funzione di interruttore generale di sezionamento della linea.
- Istruire l'operatore sulla posizione dell'interruttore in modo tale che possa essere raggiunto tempestivamente in caso di EMERGENZA.
- Per garantire un funzionamento regolare, è necessario che la variazione massima di tensione sia compresa tra +/- 6% del valore nominale.
- Verificare che la linea di alimentazione abbia i cavi di sezione opportuna, sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti.
- L'installatore deve fornire i dispositivi di ancoraggio per tutti i cavi in entrata e uscita del mobile.
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, verificare che tutte le apparecchiature elettriche del negozio siano in grado di riavviarsi senza provocare l'intervento delle protezioni di sovraccarico, in caso contrario modificare l'impianto in modo da differenziare l'avviamento dei vari dispositivi.
- L'interruttore automatico magnetotermico deve essere tale da non aprire il circuito sul neutro senza contemporaneamente aprirlo sulle fasi, in ogni caso la distanza di apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm.

N.B. Tutte queste operazioni devono essere eseguite personale tecnico specializzato.

10. Avviamento, controllo e regolazione della temperatura (Fig. 5 - 5)

Versione con gruppo incorporato:

Prima di inserire o disinserire la spina, togliere tensione alla presa di alimentazione.

- Inserire la spina e dare tensione alla presa di alimentazione.
- Azionare l'interruttore generale (Rif. 5 Pos. 3) del quadro elettrico

L'impianto frigorifero entra immediatamente in funzione.

Dopo circa 60 minuti di funzionamento a mobile vuoto, quando la temperatura del mobile sarà regolare, caricare i **prodotti alimentari già raffreddati alla loro temperatura di conservazione.**

Il controllo e la regolazione della temperatura di refrigerazione si eseguono attraverso il controllore elettronico CAREL PJ32 (Rif. 6) posto sul quadro elettrico.

Normalmente il controllore viene impostato in fabbrica in fase di collaudo; in caso di modifica della programmazione, fare riferimento alle istruzioni della ditta di costruzione del controllore.

Quadro elettrico Rif. 5 :

- 1 - controllore elettronico PJ32
- 2 - interruttore luci
- 3 - interruttore generale
- 4 - presa elettrica

Una regolazione eccessivamente bassa della temperatura potrebbe compromettere il regolare funzionamento del mobile alterando le normali pause termostatiche.

N.B. Tutte queste operazioni devono essere eseguite solo da personale tecnico specializzato.

Versione con gruppo remoto:

Il controllo della temperatura di refrigerazione si esegue attraverso il termometro meccanico posto sulla lamiera di aspirazione (Fig. 7 Rif. 8). E' disponibile, a richiesta come optional, un controllore elettronico CAREL (Rif. 7) per la regolazione e il controllo della temperatura. Normalmente il controllore

viene impostato in fabbrica in fase di collaudo; in caso di modifica della programmazione, fare riferimento alle istruzioni della ditta di costruzione del controllore.

N.B. Tutte queste operazioni devono essere eseguite solo da personale tecnico specializzato.

11. Il caricamento del mobile (Fig. 7)

Per il rifornimento del mobile è necessario osservare alcune regole importanti:

- disporre uniformemente la merce in modo da non superare mai la linea di carico (Rif. 10) evitando così l'interruzione della corretta circolazione dell'aria (Rif. 9) che causerebbe l'aumento della temperatura e la formazione di ghiaccio sull'evaporatore;
- la disposizione uniforme delle merci, senza zone vuote, garantisce il miglior funzionamento del mobile;
- si consiglia di esaurire per prima la merce che risiede da più tempo nel mobile rispetto a quella nuova in entrata (rotazione dei prodotti alimentari).

12. Sbrinamento e scarico acqua

La linea di mobili refrigerati Denver è dotata di un sistema di sbrinamento a fermata semplice mediante l'arresto del ciclo di refrigerazione. (Denver ventilato n° 4 sbrinamenti al giorno di 40 min.):

Versione con gruppo incorporato/remoto:

L'acqua di sbrinamento viene raccolta da un apposito scarico e convogliata in una bacinella posta alla base del mobile. Per una questione di praticità è consigliato prevedere uno scarico a pavimento.

Versione con gruppo remoto:

Per l'evacuazione dell'acqua di sbrinamento è necessario:

- prevedere uno scarico a pavimento con leggera pendenza;
- sigillare ermeticamente la zona dello scarico a pavimento.

In questo modo si possono evitare cattivi odori all'interno del mobile, la dispersione di aria refrigerata e il possibile malfunzionamento del mobile dovuto all'umidità.

N.B. Verificare periodicamente la perfetta efficienza dei collegamenti idraulici rivolgendosi ad un installatore qualificato.

13. Antiappannamento e anticondensa

Il mobile è fornito di cavi caldi per l'eliminazione di eventuali fenomeni di appannamento e condensa.

14. Illuminazione

L'illuminazione interna del mobile è ottenuta mediante lampade a fluorescenza.

L'interruttore luci si trova sul quadro elettrico indicato in Fig. 6 Rif. 5(2).

15. Manutenzione e pulizia (Fig. 4)



ATTENZIONE! PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE E PULIZIA TOGLIERE TENSIONE AL MOBILE TRAMITE L'INTERRUTTORE GENERALE. PER PROTEGGERE LE MANI DURANTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA USARE SEMPRE GUANTI DA LAVORO.



I prodotti alimentari possono deteriorarsi a causa di microbi e batteri.

Il rispetto delle norme igieniche è indispensabile per garantire la tutela della salute del consumatore, oltre al rispetto della catena del freddo della quale il punto vendita costituisce l'ultimo anello controllabile. La pulizia dei mobili frigoriferi viene distinta come segue:

La pulizia delle parti esterne (Giornaliera / Settimanale)

- Pulire con cadenza settimanale tutte le parti esterne del mobile utilizzando detergenti neutri per uso domestico o acqua e sapone.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con uno straccio morbido.
- NON usare prodotti abrasivi e solventi che possono alterare le superfici dei mobili.
- **NON spruzzare acqua oppure detergente direttamente sulle parti elettriche del mobile.**
- **NON toccare il mobile con le mani e i piedi bagnati o umidi**
- **NON usare il mobile a piedi nudi**
- **NON usare alcol per pulire parti in metacrilato (plexiglas).**

La pulizia delle parti interne (Mensile)

La pulizia delle parti interne del mobile ha il compito di distruggere i microrganismi patogeni in modo da assicurare la protezione delle merci.

Prima di procedere alla pulizia interna di un mobile, è necessario:

- Svuotarlo completamente dalla merce che contiene;

- Togliere la tensione al mobile tramite l'interruttore generale;
 - Rimuovere tutte le parti amovibili, come piatti da esposizione, grigliati, ecc. che devono essere lavati con acqua tiepida e detergente contenente un disinfettante, ed infine asciugati accuratamente;
 - Pulire accuratamente la vasca di fondo, il gocciolatoio e la griglia protezione scarico acqua eliminando tutti i corpi estranei caduti attraverso la griglia di aspirazione sollevando, dove necessario, la lamiera ventilatori.
 - Se vi sono formazioni di ghiaccio anomale richiedere l'intervento di un Tecnico Frigorista Qualificato.
- Terminate le operazioni di pulizia rimontare gli elementi amovibili asciutti e ripristinare l'alimentazione elettrica. Una volta raggiunta la temperatura interna di funzionamento è possibile ricaricare il mobile con i prodotti da esporre.



ATTENZIONE!: Se si procede alla pulizia interna con idropulitrici, utilizzare sistemi a **BASSA PRESSIONE** soprattutto **NON** dirigere il getto direttamente sulle superfici verniciate o plastificate mantenendo comunque una distanza minima di 30cm dalle superfici da pulire.

N.B. Evitare che, ventilatori, plafoniere, cavi elettrici e tutte le apparecchiature elettriche in genere vengano bagnate durante le operazioni di pulizia.

Versione con gruppo incorporato:

La pulizia del condensatore

Ogni trenta giorni è necessario pulire il condensatore (Fig. 7 Rif. 11) per eliminare la polvere accumulata:

- Rimuovere la lamiera o la griglia di copertura;
- Procedere alla pulizia con spazzole a setole rigide (non metalliche) o aspirapolvere, prestando attenzione a non piegare o rovinare le alette del condensatore.

La pulizia della vaschetta di raccolta acqua

La vaschetta di raccolta è estraibile per le operazioni di pulizia:

- Estrarre la vaschetta e procedere alla pulizia.

Terminate le operazioni di pulizia rimontare gli elementi amovibili asciutti e ripristinare l'alimentazione elettrica. Una volta raggiunta la temperatura interna di funzionamento è possibile ricaricare il mobile con i prodotti da esporre.

N.B. Evitare che, ventilatori, plafoniere, cavi elettrici e tutte le apparecchiature elettriche in genere vengano bagnate durante le operazioni di pulizia.

16. Smantellamento del mobile

Lo smantellamento del mobile deve essere eseguito in conformità alla normativa che riguarda la gestione dei rifiuti prevista nei singoli paesi e nel rispetto dell'ambiente in cui viviamo.

Questo prodotto è considerato dalla Legislazione in vigore come rifiuto pericoloso e quindi rientra nell'obbligo di raccolta separata e non può essere trattato come rifiuto domestico né venire conferito in discarica. Prima di procedere allo smantellamento del mobile è necessario prevedere il recupero del refrigerante e asportare l'olio lubrificante. E' responsabilità dell'utilizzatore la consegna del prodotto, destinato allo smaltimento, al centro di raccolta specificato dall'Autorità locale o indicato dal Fabbri-cante per il recupero e riciclaggio dei materiali. Questo prodotto è costituito per il 75% da materiali riciclabili. Materiali impiegati nella costruzione:

Materiali impiegati nella costruzione del mobile:

- Tubi, profilati e lamiere in ferro: telaio inferiore, montanti e mensole
- Rame, Alluminio: circuito frigorifero, impianto elettrico e plafoniera superiore
- Lamiera ferro - zincata: basamento motore, pannelli inferiori, pannelli verniciati, strutt.base
- Poliuretano espanso (R134a): isolamento termico
- Vetro temprato: ripiani superiori (fianchi in cristallo)
- Legno: telai laterali vasca schiumata
- ABS: paracolpi e corrimano
- Polistirolo: spalle termoformate
- Policarbonato: protezione lampade
- Metacrilato: spondine

Questo prodotto contiene HFC, refrigerante ad elevato valore di effetto serra (GWP)

ARNEG utilizza nei mobili prodotti con unità frigorifera incorporata i seguenti tipi di refrigerante:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300 R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

appartenenti alla famiglia HFC, gas fluorurati ad elevato valore di effetto serra (GWP) disciplinati dal

protocollo di Kyoto. (Controllare sui dati di targa o sulla targhetta adesiva presente sul compressore quale di questi due gas è presente nell'apparecchio)

Questo apparecchio è ermeticamente sigillato e la carica di refrigerante è inferiore a 3 kg.

Non è quindi soggetto all'obbligo di libretto d'impianto né a verifiche periodiche delle perdite di refrigerante (D.P.R.n. 147 del 15 Febbraio 2006 Art. 3 e 4).

17. Divieti e prescrizioni

Si consiglia un'attenta lettura del Manuale di Installazione ed uso affinché l'operatore, in caso di guasto sia in grado di fornire telefonicamente informazioni più precise all'Assistenza tecnica.

Prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione su un mobile frigorifero, assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia staccata.

Nel caso in cui il cliente dovesse notare una qualsiasi anomalia nel funzionamento del mobile, prima di allarmarsi e contattare il Servizio Assistenza, è fondamentale che siano verificati i seguenti punti:

- **Il mobile refrigerato è atto a conservare la temperatura del prodotto esposto e non ad abbatterla, quindi le derrate alimentari devono essere introdotte solo se già raffreddate alle loro rispettive temperature di conservazione, Per cui prodotti che abbiano subito un riscaldamento non devono essere introdotti nel mobile.**
- **I mobili sono progettati e realizzati per la conservazione ed esposizione esclusivamente di generi alimentari freschi, congelati, surgelati, gelati, cotti e precotti (tavole calde). E' vietato quindi introdurre ogni altra tipologia di merce diversa da quella indicata come prodotti farmaceutici, esche pesca etc.**
- **Svolgere con estrema attenzione tutte le manovre di lavoro (carico, scarico, pulizia, servizio al banco, manutenzione, ecc.) e nell'esecuzione delle varie operazioni usare sempre la massima diligenza ed i dispositivi di protezione necessari.**
- **Non togliere protezioni o pannellature che richiedono l'utilizzo di utensili per essere rimossi. In particolare non rimuovere la copertura del quadro elettrico, queste operazioni devono sempre essere fatte da operatori qualificati.**
- Verificare che i valori della temperatura e dell'umidità ambiente non siano superiori a quelli specificati. Per questo motivo è indispensabile mantenere sempre al massimo dell'efficienza gli impianti di climatizzazione, di ventilazione e di riscaldamento del punto vendita.
- Limitare a valori inferiori agli 0,2 m/s la velocità dell'aria ambiente in prossimità delle aperture dei mobili; in particolare è necessario evitare che le correnti d'aria e le bocchette di mandata dell'impianto di climatizzazione siano dirette verso le aperture dei mobili.
- Evitare che l'irraggiamento solare colpisca direttamente le merci esposte.
- Limitare la temperatura delle superfici irraggianti che sono presenti nel punto vendita, per esempio isolando i soffitti.
- Escludere l'uso di faretti con lampade ad incandescenza orientati direttamente sul mobile.
- Introdurre nel mobile solamente merce già raffreddata alla temperatura che normalmente caratterizza la catena del freddo.
- Verificare che il mobile sia sempre in grado di mantenere tale temperatura.
- Rispettare il limite di carico evitando in ogni caso di sovraccaricare il mobile.
- Rispettare la rotazione delle derrate alimentari caricando il mobile in modo che la merce esposta da più tempo sia venduta per prima rispetto a quella in entrata.
- Sorvegliare periodicamente la temperatura di funzionamento del mobile e quella delle derrate in esso esposte (almeno 2 volte al giorno, week-end compresi).
- In caso di avaria del mobile prendere immediatamente tutte le misure per evitare ogni surriscaldamento dei prodotti refrigerati (reinsierirli nella cella principale, ecc.).
- Eliminare immediatamente ogni minimo inconveniente rilevato (viti allentate, lampade fulminate, ecc.).
- Verificare periodicamente il funzionamento dello sbrinamento automatico dei mobili (frequenza, durata, temperatura dell'aria, ripristino del funzionamento normale, ecc.).
- Verificare il deflusso delle acque risultanti dallo sbrinamento (liberare gli scolatoi, pulire eventuali filtri, controllare i sifoni, ecc.).
- Smaltire l'acqua di sbrinamento, o usata per il lavaggio, attraverso la rete fognaria o impianto di depurazione conformi alle leggi vigenti, visto che quest'ultima può venire in contatto con sostanze inquinanti dovute alla natura del prodotto, a eventuali residui, a rotture accidentali di involucri contenenti liquidi nonché all'uso di detersivi non consentiti.
- Controllare se si verificano condensazioni anomale, se ciò succedesse allertare immediatamente il tecnico frigorista.

- Effettuare con assoluta regolarità tutte le operazioni di manutenzione preventiva.
- IN CASO DI FUGA DI GAS O DI INCENDIO: Non sostare con la testa nel vano dove è posizionato il mobile se questo non è opportunatamente arieggiato. Scollegare il mobile agendo sull'interruttore generale a monte dell'apparecchiatura. NON USARE ACQUA PER SPEGNERE LE FIAMME MA SOLO ESTINTORI A SECCO.

OGNI ALTRO USO NON ESPLICITAMENTE INDICATO IN QUESTO MANUALE È DA CONSIDERARSI PERICOLOSO. IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE RITENUTO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA USO IMPROPRIO, ERRONEO E IRRAGIONEVOLE.

NUMERI UTILI:CENTRALINO +39 0499699333 - FAX +39 969944 - CALL CENTER 848 800225

1. Indicazioni di montaggio per la sovrastruttura Denver

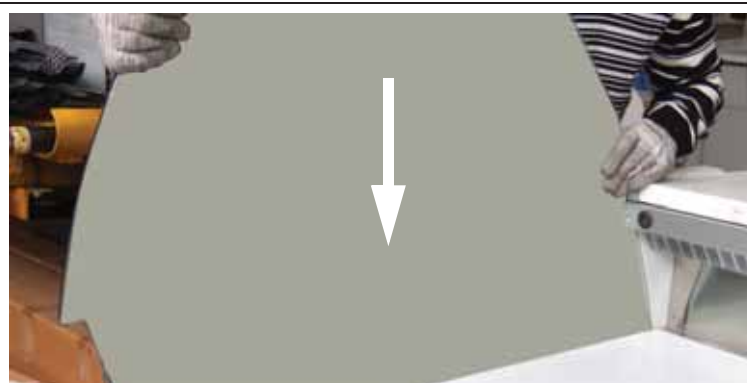
ATTENZIONE! Togliere tensione al mobile prima di qualsiasi operazione

Attenersi alle seguenti indicazioni:

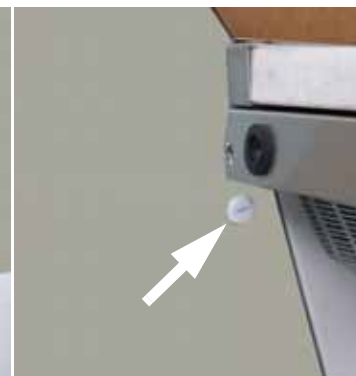
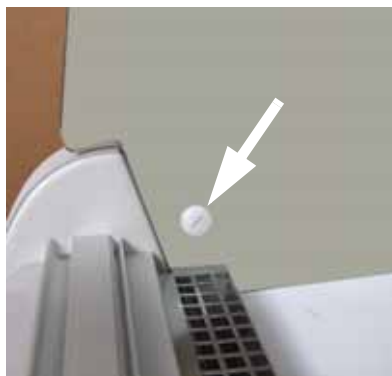
1 Disimballo



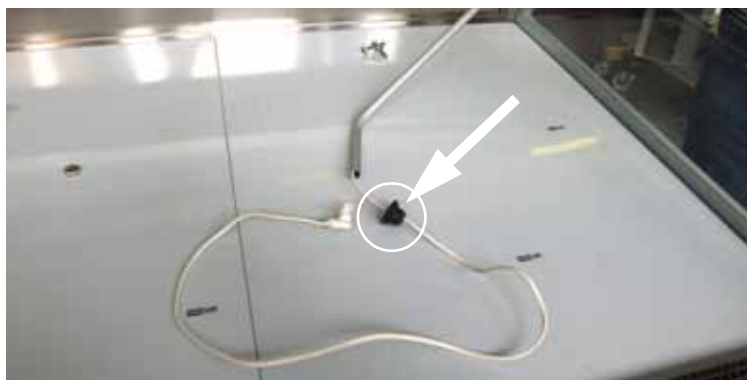
2 Inserire i fianchi laterali in cristallo



3 Fissare il fianco laterale in cristallo.



4 Inserire il passacavo nel cavo elettrico per la plafoniera.



5 Montare il supporto per il montante posteriore.



6 Montare il supporto per il montante anteriore



7 Inserire il tappo in plastica sui due montanti.



8 Montare e fissare il montante posteriore con la vite a brugola in dotazione.



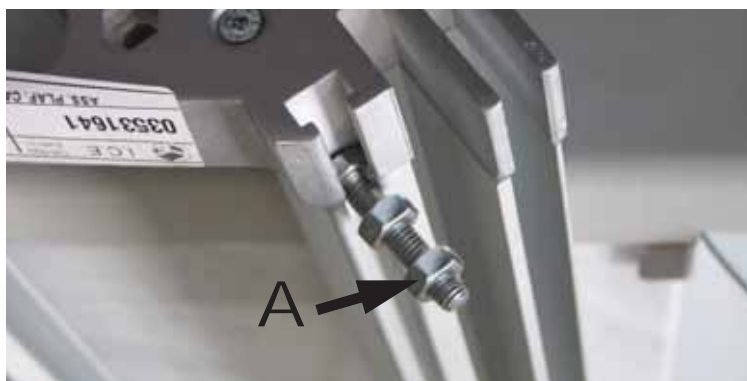
9 Montare il montante anteriore.



10 Inserire i dadi esagonali nelle sedi apposite della sovrastruttura.



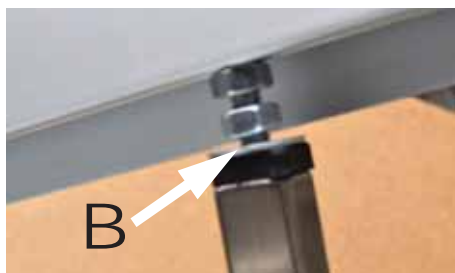
11 Inserire le viti e i dadi per il fissaggio dei montanti supporto sovrastruttura e posizionarla al centro della stessa. Avvitare il dado di regolazione (A)



12 Appoggiare la sovrastruttura sui due montanti centrali, avvitare le viti sui fianchi laterali senza fissarle .



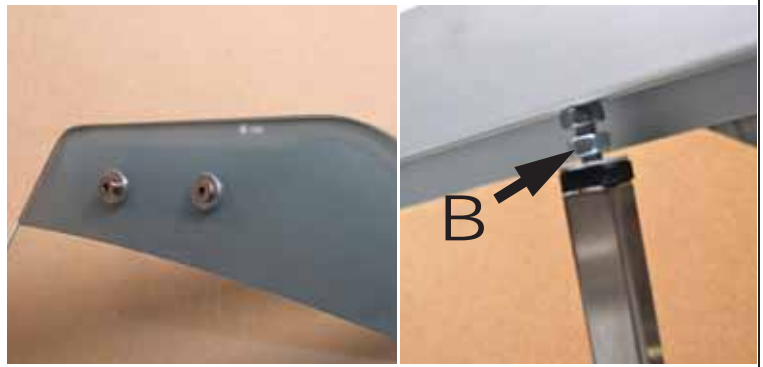
13 Inserire la rondella (B). Predisporre i montanti sulla sovrastruttura.



14 Posizionare la canalina in alluminio passaggio cavo plafoniera.



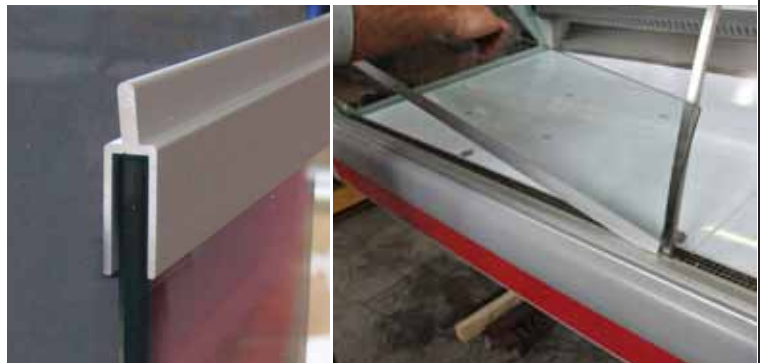
15 Fissare i fianchi in cristallo e regolare la sovrastruttura agendo sui dadi di regolazione (B).



16 Inserire la mensola in cristallo.



17 Inserire profilo supporto cristallo antibrina e posizionare il cristallo antibrina nella sede apposita.



18 Applicare la guarnizione adesiva sul vetro frontale e inserire il profilo supporto aiutandosi con un martello di plastica. Battere con delicatezza.

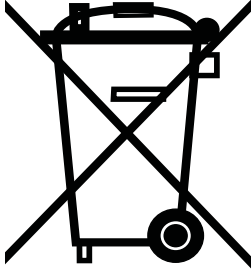


19 Posizionare il vetro frontale.



AVVISO IMPORTANTE

Da leggersi prima dell'installazione e da conservare



Questo prodotto di Arneg S.p.A. ricade sotto la Direttiva 2002/96/CE WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) conosciuta in Italia come RAEE (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), mirata a frenare l'aumento di detti rifiuti, a promuoverne il riciclaggio, a decrementarne lo smaltimento.

Il simbolo del bidone barrato con croce che appare sulla targhetta del prodotto dichiara:

- il prodotto è stato messo in circolazione successivamente al 13 agosto 2005
- il prodotto rientra nell'obbligo di raccolta separata e non può venire trattato alla stregua di rifiuto domestico né venire conferito in discarica

E' responsabilità dell'utilizzatore la consegna del prodotto, destinato allo smaltimento, al centro di raccolta specificato dall'Autorità locale per il recupero e riciclaggio WEEE (RAEE) professionali. In caso di sostituzione del prodotto con altro nuovo, l'utilizzatore può chiedere al venditore il ritiro di quello vecchio, indipendentemente dal suo marchio.

E' responsabilità del produttore rendere fattibile recupero smaltimento e trattamento di fine vita del proprio prodotto in via diretta o per il tramite di sistema collettivo.

Violazioni alla normativa prevedono sanzioni specifiche, fissate in autonomia, con propria legislazione, da ciascun singolo stato appartenente alla CE e vincolante conformemente tutti quanti sono soggetti alla normativa stessa.

Arneg S.p.A. nel considerare questo proprio prodotto un WEEE (RAEE) si fa interprete delle linee guida di Orgalime, tenendo conto del recepimento, da parte della legislazione italiana, con il D.Lgs. n.151 del 15 luglio 2005, sia della Direttiva 2002/96/CE, che di quella 2002/95/CE (RoHS), relativa ad uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche,

Per ulteriori informazioni vedere la propria Autorità Municipale, il Venditore, il Produttore.

La direttiva non si applica al prodotto venduto fuori della Comunità Europea.

Dichiarazione RoHS

La sottoscritta **ARNEG Spa** con sede legale in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA dichiara sotto la propria responsabilità che il mobile refrigerato **DENVER**, munito di unità refrigerante incorporata, risponde alle prescrizione della Direttiva 2002/95/CE (RoHS).

In tutti i materiali omogenei impiegati per la sua produzione l'eventuale presenza di piombo, mercurio, cromo esavalente, bifenil, polibromurati (PBB) e etere di difenile (PBDE) non raggiunge, in peso, lo 0,1%; quella di cadmio non raggiunge, in peso, lo 0,01%.

Arneg S.p.A

Presidente / President / Vorsitzender
Président / Presidente / Президент

Luigi Finco

Installation and Use manual

INDEX

ILLUSTRATIONS.....	1
Technical data	5
Introduction - Purpose of the manual/Application field	21
Presentation - Declared use (Fig. 1)	21
Regulations and certifications	21
Identification - Data plate (Fig. 2).....	21
Transport (Fig. 3)	22
Receipt and first cleaning	22
Installation and environment conditions (Fig. 3)	22
Electric connection (Fig. 5)	23
Start up, check and adjust the temperature (Fig. 5 - 5)	23
Loading the cabinet (Fig. 7)	24
Defrosting and water draining	24
Anti-mist and anti- condensate	24
Lighting	24
Cabinets union	22
Maintenance and cleaning (Fig. 4)	24
Disposal of the unit	25
Prohibitions and prescriptions.....	25
Mounting instructions for the Denver superstructure	27
Declaration of WEE and RoHS conformity	31

1. Introduction - Purpose of the manual/Application field

This instructions manual refers to the Denver refrigerated cabinets line.

The information that follows provides indications relating to:

- Use of the cabinet - technical features- installation and assembly - information for the operator in charge of use - maintenance interventions;

This manual is to be considered part of the cabinet and must be preserved for its entire duration.

The manufacturer cannot be held responsible for:

- Improper use of the cabinet - incorrect installation not carried out in compliance with the standards indicated - electric power supply faults - lack of envisioned maintenance - unauthorised modifications and interventions - use of non original spare parts - partial or total non observance of the instructions;

N.B. Electric appliances may be dangerous for ones health.

Regulations and existing laws in force must be respected during installation and use.

Whoever uses this cabinet must read this manual.

2. Presentation - Declared use (Fig. 1)

Denver refrigerated cabinets are a complete serve over cabinets line suitable for preserving and the sale of **deli meats, milk products, gastronomy, meat, chickens and pastries.**

The cabinets are prearranged for powering with a remote or built in condensing unit.

The actual versions are:

- **Denver VCB - VDB - SELF** available in lengths 1250-1562-1875-2500-3125-3750 (Fig. 1);

For the other versions, specific manuals are foreseen.

3. Regulations and certifications

All the refrigeration unit models described in the usage manual for the **Denver** series meet the essential requirements for safety, health, and protection required by the following European directives and laws:

- **Machines Directive 2006/42 EC;**

harmonised standards applied: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003

- **Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC;**

harmonised standards applied: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;

- **Low Voltage Directive 2006/95/EC;**

harmonised standards applied: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

European Regulation EC-1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food

- standards applied: EN 1672-2

They are excluded from the field of application of Directive **EEC 97/23 (PED)** on the basis of that specified by Article 1 paragraph 3.6 of the Directive.

A copy of the declaration of product conformity can be requested by filling in the form available at the internet address: <http://www.arneg.it/conformity>

The performance of these refrigerated units has been determined by means of tests carried out in accordance with standard **UNI EN ISO 23953-2: 2006** in the environmental conditions corresponding to climate class 3 (25 °C , 60% Rel. Humidity)

Environmental climatic classes according to UNI EN ISO 23953 - 2

Climatic class	Temp. dry bulb	Relative humidity	Dew point
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

4. Identification - Data plate (Fig. 2)

- 1) Name and address of the manufacturer
- 2) Name and length of the cabinet
- 3) Cabinet code number
- 4) Cabinet serial number
- 5) Supply voltage
- 6) Power frequency
- 7) Input current
- 8) Electric power input during the refrigeration phase (Compressors+fans + hot cables)
- 9) Electric power input during the defrost phase (Hot cables+fan evaporator)

English

- 10) Lighting power (where foreseen)
- 11) Net display surface
- 12) Type of refrigerant fluid with which the plant operates
- 13) Mass of refrigerant gas with which each single plant is loaded
- 14) Environment climatic categories and reference temperature
- 15) Protection class against humidity
- 16) Job order number with which the cabinet has been manufactured
- 17) Order number with which the cabinet has been produced
- 18) Cabinet year of production

In case of technical assistance, in order to identify the cabinet communicate the following:

- the product name (Fig. 2 - 2); the serial number (Fig. 24); the job order number (Fig. 2 - 18);

5. Transport (Fig. 3)

The cabinets are supplied on a wooden support fixed to the base for movement with forklift trucks. **Always position the forks at the point specified on the wooden support to avoid the risk of overturning.** Use a manual or electrical forklift truck that is suitable to moving the cabinet in question. It must have a nominal capacity of at least 1,000 kg.

6. Receipt and first cleaning

On receiving the cabinet:

- Make sure that the packaging is integral and that there are no signs of evident damage;
- When unpacking do not damage the cabinet;
- Check all parts of the cabinet ensuring that its components are integral;
- If damaged, immediately call the supplier;
- Use neutral products for a first cleaning of the cabinet. Dry with a soft cloth and do not use abrasive substances or metallic sponges.

When disposing of the packaging consider that it consists of:

Wood - Polyester - Polythene - PVC - Cardboard.

7. Installation and environment conditions (Fig. 3)

Do not position the cabinet:

- in environments where explosive gas substances are present;
- in open areas and therefore exposed to atmospheric agents;
- near to heat sources (direct solar light, heating plants, incandescent lamps etc.)
- near to air currents (doors, windows, air conditioning plants etc) that exceed the speed of **0.2m/sec.**
- Remove the wooden supports on the base (used for transport) and mount the adjustable feet (Rif. 2) positioning them so that the cabinet is horizontally positioned and with the aid of a leveller (Rif. 1) check its position. If the cabinet is moved repeat the levelling control.
- Before connecting the cabinet to the power line make sure that the data on the plate corresponds to the characteristics of the electric plant to which it must be connected.
- For the cabinet to function correctly, the temperature and the environment relative humidity must respect the parameters envisioned by the **EN-ISO 239531/2** standard that foresee Climatic Category 3 (**+25°C; U.R. 60%**)..
- Make sure that the ventilation openings of the condensing unit are not blocked.

N.B.All of these operations must be carried out by specialised technical staff.

8. Cabinets union

Channel union kit

Pos.	Name	Code
1	Union bracket for cabinets in channel	02211300
2	Rear upright support	02360519
3	Front upright Support bracket	02764465
4	Handrail alignment plug	02940652
5	M6 nut	04230400
6	M8 nut	04230600
7	TCEI M6x45 screw	04710028
8	TCEI M8x120 screw	04711065
9	M4x10 EI dowel	04710026
10	D 8x17 washer	04480104
11	AF TC 3.9x13 screw	04705015
12	TCEI M6x20 screw	04711003

9. Electric connection (Fig. 5)

Version with built in unit (Rif. 4):

The cabinet is prepared for plug connection (NOT PROVIDED). Mount a plug with adequate electric connection capacity on to the power cable. Respect safety standards.

yellow-green = earth blue = neutral brown = phase

- Do not connect any other appliance to the same power socket (do not use plug adapters).
- Make sure that the power cable is flat so that it cannot be damaged and prevent the risk of injuring people.

Version with built in/ remote unit:

N.B.The electric plant must be earthed

- First check that the supply voltage is that indicated on the data plate (Fig. 2)
- The cabinet must be protected upstream with an omnipolar magnetothermic automatic switch with adequate features and will function also as the main line disconnecting switch.
- instruct the operator to the position of the switch so that it can be reached quickly in case of an EMERGENCY.
- In order to guarantee correct functioning, it is necessary that the maximum voltage varies between +/- 6% of the nominal value.
- Check that the power line has appropriate section cables and that it is protected against over currents and dispersions towards mass in compliance with existing laws in force.
- The installer must provide anchoring devices for all of the input and output cables of the cabinet.
- In the case that the power supply is interrupted, make sure that all the electric appliances of the shop are capable of restarting without activating the overload protections. On the contrary, modify the plant in order to differentiate the start up of the various devices.
- The magnetothermic automatic switch must not open the circuit on neutral without opening it on phases at the same time. In each case the opening distance of the contacts must be at least 3 mm.

N.B.All of these operations must be carried out by specialised technical staff.

10.Start up, check and adjust the temperature (Fig. 5 - 5)

Version with built in unit:

Remove the voltage supply from the socket before inserting or removing the plug.

- Insert the plug and switch on the voltage supply.
- Activate the main switch (Rif. 5 Pos. 3) on the main electric control board

The refrigerant plant immediately starts to function.

Allow the empty cabinet to function for about 60 minutes after which, when the temperature is adjusted, load the **food products already cooled at their preservation temperature.**

Refrigeration temperature control and adjustment is carried out by means of the CAREL PJ32 electronic controller (Rif. 6) located on the electric control board.

Normally the controller is set in the factory during testing, but it is possible to alter programming. To do so, please refer to the instructions given by the control device manufacturer.

Electric control board Rif. 5 :

- 1 - PJ32 electronic controller
- 2 - lights switch
- 3 - main switch
- 4 - electric socket

An excessively low temperature adjustment could compromise the correct function of the cabinet altering the usual thermostatic pauses.

N.B.All of these operations must be carried out by specialised technical staff.

Version with remote unit:

The refrigeration temperature control is carried out by means of the mechanic thermometer located on the suction plate (Fig. 7 Rif. 8). Upon request, a CAREL electronic controller is available (Rif. 7) for temperature adjustment and control. Normally the controller is set in the factory during testing, but it is possible to alter programming. To do so, please refer to the instructions given by the control device manufacturer.

N.B.All of these operations must be carried out by specialised technical staff.

11. Loading the cabinet (Fig. 7)

When stocking the cabinet the following important rules must be observed:

- uniformly arrange the merchandise and never exceed the loading line (Rif. 10) to prevent the interruption of correct air circulation (Rif. 9) that would cause an increase in the temperature and formation of ice on the evaporator.
- uniformly arranging the merchandise without empty areas guarantees better cabinet function;
- it is recommended that old merchandise on display in the cabinet is sold before new stock (food products rotation).

12. Defrosting and water draining

The Denver refrigerating cabinets line is equipped with an off cycle defrosting system that stops the refrigeration cycle. (Ventilated Denver **Defrosts 4 times a day, 40 minutes each**):

Version with built in/ remote unit:

The defrosting water is collected by a suitable drain and conveyed to a tray located at the base of the cabinet. For practical reasons, a floor drain is recommended.

Version with remote unit:

In order to evacuate the the water after defrosting it is necessary:

- to foresee a floor drain with slight inclination;
- hermetically seal the area of the floor drain.

This way bad smells inside the cabinet, the dispersion of refrigerated air and possible malfunction of the cabinet due to humidity can be prevented.

N.B. Periodically check the perfect efficiency of the hydraulic connections by referring to a qualified installer.

13. Anti-mist and anti- condensate

The cabinet is provided with hot cables for eliminating any condensate and mist phenomenons.

14. Lighting

A florescent lamp is used for the internal light of the cabinet.

The lights switch is located on the electric control board indicated in Fig. 6 Rif. 5(2).

15. Maintenance and cleaning (Fig. 4)



ATTENTION!: BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE WORK OR CLEANING, FIRST DISCONNECT THE UNIT FROM THE VOLTAGE SUPPLY BY MEANS OF THE GENERAL SWITCH. ALWAYS WEAR PROTECTIVE GLOVES FOR CLEANING.



Food products can deteriorate due to microbes and bacteria.

Respecting hygiene norms is indispensable in order to guarantee protection of consumer health, as well as respecting the chain of refrigeration, for which the sales point is the last controllable ring. Cleaning of refrigeration units should be carried out as follows:

Cleaning of external parts (Daily / Weekly)

- On a weekly basis, clean the external parts of the unit, using neutral household detergents or soap and water.
- Rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- DO NOT use abrasive products or solvents that can affect the unit surface.
- **DO NOT spray water or detergent directly on the electrical parts of the unit.**
- **DO NOT touch the unit with wet or damp hands or feet**
- **DO NOT use the unit if barefoot**
- **DO NOT use alcohol to clean the methacrylate parts (Plexiglas).**

Cleaning of internal parts (Monthly)

Cleaning the unit's internal parts is done to destroy pathogenic micro-organisms so as to ensure protection of merchandise.

Before beginning to clean the inside of the unit, it is necessary to:

- Completely remove all merchandise inside;
- Disconnect the unit's power supply using the main switch;
- Remove any removable parts, including display plates, grills, etc. These should be washed with warm water and detergent that contains disinfectant, and then dried carefully;
- Carefully clean the tank, drip, and water discharge protection grill, eliminating all foreign bodies that

may have fallen into the suction grill, lifting the fan plate if necessary.

- If anomalous ice has formed, contact a Qualified Refrigeration Technician for assistance.

Complete the cleaning operation by reattaching the dry removable elements and by restoring the electrical supply. Once internal operating temperature has been reached, the unit can be loaded with the products to be displayed.



ATTENTION!: If using a water jet cleaner to clean the interior, use a LOW PRESSURE system. Take special care NOT direct the jet onto painted or plasticised surfaces and keep a minimum distance of 30 cm from the surface to be cleaned.

N.B. Avoid wetting fans, lights, electric cables, and all electrical devices in general during cleaning operations.

Cleaning the condenser

The condenser must be cleaned every 30 days to remove accumulated dust:

- remove the condenser cover plate
- clean using a hard bristle brush (non metallic) or a vacuum cleaner. Take care not to fold or ruin the condenser gills.

Clean the water collection tank

The collection tank can be removed for cleaning:

- Remove the carter, withdraw the tank and clean.

At the end of cleaning reassemble the dried parts and restore the voltage supply. Once the internal functioning temperature is reached it is possible to load the cabinet with the products to be displayed.

N.B. Prevent the fans, lights, electric cables and all electric appliances from becoming wet during the cleaning operations.

16. Disposal of the unit

The unit must be disposed of in accordance with your country's waste management legislation and in respect of our environment.

This product is considered by current legislation as hazardous waste. It must therefore be collected separately and cannot be treated as household waste nor sent to a landfill. Before disposing of the unit, the coolant must be collected and the lubricant oil removed. The user is responsible for delivering the product for disposal to the collection centre specified by the local authorities or manufacturer for the recovery and recycling of materials. This product consists of 75% recyclable materials.

Materials used in construction:

- Pipes, sections and iron plates: bottom frame, uprights and shelves
- Copper, Aluminium: refrigerant circuit, electric plant and top light
- Zinc plated iron sheet: motor base, bottom panels, coated panels, basestructure
- Polyurethane foam (R134a): thermal insulation
- Tempered glass: top shelves (crystal sides)
- Wood: lateral frames foam insulated tank
- ABS: Bumpers and handrail
- Polysterene: Thermoformed ends
- Polycarbonate: lamp protection
- Methacrylate: boards

This product contains HFC, high value refrigerant with green house gas (GWP)

ARNEG uses the following types of refrigerant in cabinets manufactured with built in refrigerator unit:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300 R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

belonging to the HFC family, high value fluorinated gas with green house gas (GWP) disciplined by Kyoto protocol. (Check the data plate or the adhesive plate present on the compressor to see which of these two gases is present on the appliance)

This appliance is hermetically sealed and the refrigerant load is less than 3 kg.

It is therefore not subject to plant booklet obligation or to periodic checks for refrigerant leaks (D.P.R.n. 147 dated 15 February 2006 Art. 3 and 4).

17. Prohibitions and prescriptions

It is recommended that the Installation and Use Manual be read carefully, so that the operator, in the case of malfunction, is able to provide precise information to Technical Assistance by telephone.

Before carrying out any maintenance work on the refrigerator unit, please ensure that the electrical supply is disconnected.

In the case in which the customer notes type of anomaly in unit performance, before worrying and contacting Customer Assistance, it is very important that the following items are checked:

- **The refrigeration unit is intended to maintain the temperature of the displayed goods and not to reduce it. Foodstuffs should only be placed inside if they are already cooled to their respective conservation temperatures. As such, products that have been warmed up must not be placed in the unit.**
- **The units are designed and built to store and display only fresh and frozen foods, ice creams, cooked and pre-cooked items (canteens).**
Do not introduce any other type of goods than those specified such as pharmaceutical products, fishing bait etc.
- **Take great care over all working manoeuvres (loading, unloading, cleaning, counter service, maintenance, etc.) and always apply maximum diligence, using appropriate protective equipment for the various operations.**
- **Do not remove protective covers or panels requiring tools for removal. More specifically, do not remove the cover of the electrical panel. These operations must always be carried out by qualified operators.**
- Check that temperature and relative humidity values are not in excess of specifications. For this reason it is indispensable to always maintain the air-conditioning, ventilation, and heating systems in the sales point at maximum efficiency.
- Limit airflow speed to less than 0.2 m/s in proximity to the unit's openings. In particular, it is important to avoid that air currents and the air conditioning system's air delivery openings are aimed towards the opening of the units.
- Exposed merchandise should not be in direct sunlight.
- Limit the temperature of radiating surfaces located in the sales point, e.g. insulating ceilings.
- Do not use spotlights with incandescent bulbs aimed directly at the unit.
- Only place merchandise that is already cooled to its normal cold-chain temperature inside the unit.
- Make sure that the unit is always able to maintain said temperature.
- Respect the load limits, always avoiding excessive loading of the unit.
- Rotate food products by loading the cabinet in such a way that the goods displayed for longest are sold before new arrivals.
- Periodically check the operating temperature of the unit and that of the foodstuff displayed (at least twice per day, including weekends).
- In case of unit malfunctioning, immediately take measures to avoid overheating of the refrigerated products (returning them to the main refrigeration cell, etc.).
- Immediately remove any problematic issue found (loosened screws, burnt out light bulbs, etc.)
- Periodically check on the performance of the unit's automatic defrost (frequency, duration, air temperature, restoration of normal operation, etc.).
- Check the flow of water from defrosting (free drains, clean any filters, check siphons, etc.).
- Dispose of defrost water or water used for washing through the drains or purification system in accordance with current legislation as this may come into contact with pollutants due to the nature of the product, any residues, accidental breakages of casing containing liquids and the use of non-permitted detergents.
- Check for any anomalous condensation. If found, immediately contact your refrigeration technician.
- Carry out all preventive maintenance operations punctually.
- **IN THE CASE OF A GAS LEAK OR FIRE: Do not place your head inside the area in which the unit is located if it is not appropriately ventilated. Disconnect the unit by means of the general switch upstream of the appliance. DO NOT USE WATER TO PUT OUT THE FLAMES, USE ONLY DRY EXTINGUISHERS.**

ANY OTHER USE NOT EXPLICITLY INDICATED IN THIS MANUAL IS TO BE CONSIDERED DANGEROUS. THE MANUFACTURER SHALL NOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGES THAT MAY OCCUR FROM IMPROPER, ERRONEOUS, OR UNREASONABLE USAGE.

USEFUL NUMBERS: SWITCHBOARD +39 0499699333 - FAX +39 969944 - CALL CENTER 848 800225

1. Mounting instructions for the Denver superstructure

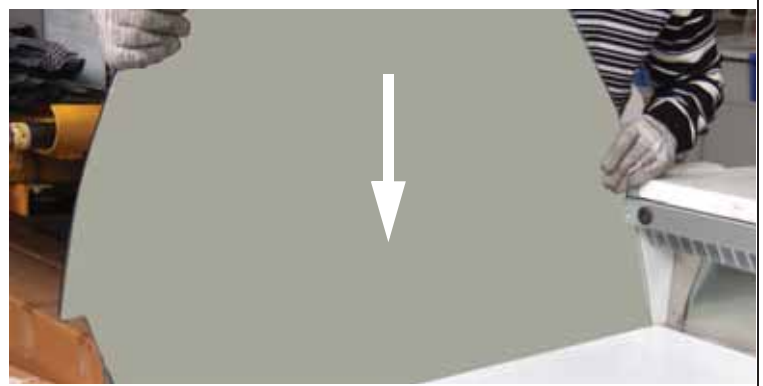
WARNING! Disconnect the power supply from the cabinet before carrying out any operation

Respect the following indications:

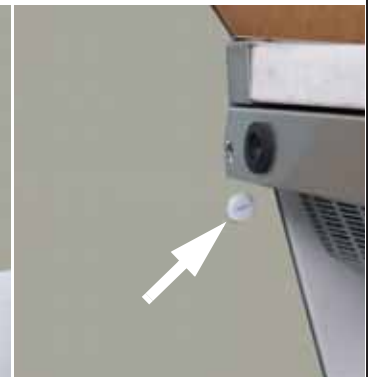
1 Unpacking



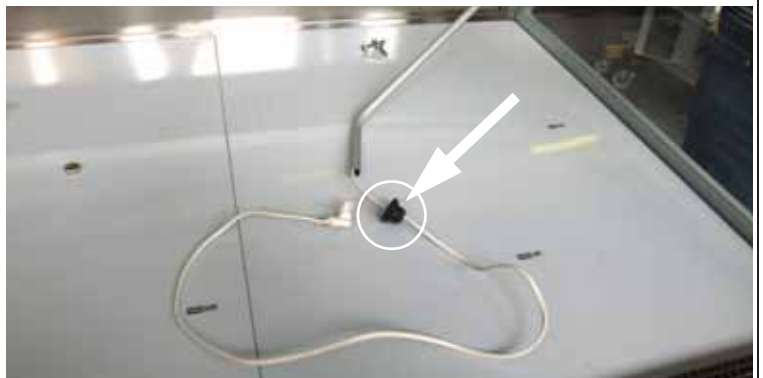
2 Insert the lateral crystal sides



3 Fix the lateral crystal side.



4 Insert the cable gland in the electric cable for the light.



5 Mount the rear upright support.



6 Mount the front upright support



7 Insert the plastic plug on the two uprights.



8 Mount and fix the rear upright with the Allen key provided.



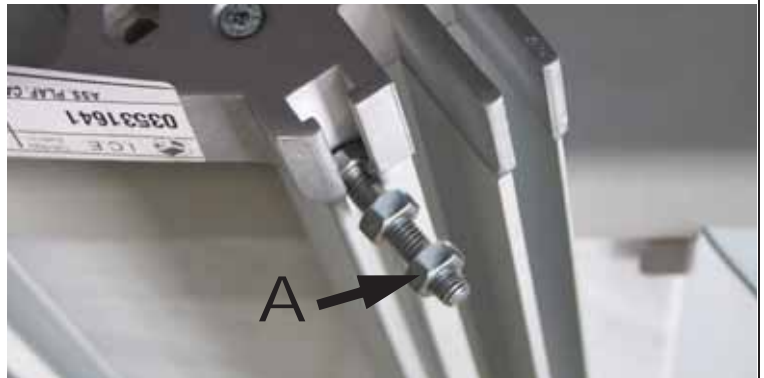
9 Mount the front upright.



10 Insert the hexagonal nuts in the appropriate seats on the superstructure.



11 Insert the screws and the nuts for fixing the uprights superstructure support and position it in the centre of the same. Screw the adjustment nut (A)



12 Rest the superstructure on the two central uprights. Screw the screws on the lateral sides without fixing them.



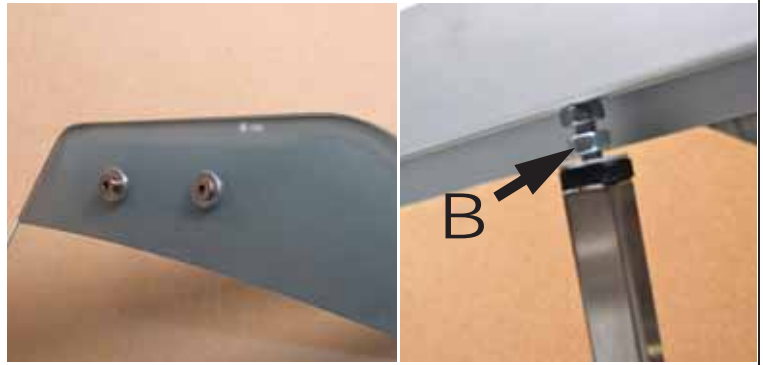
13 Insert the washer (B). Prepare the uprights on the superstructure.



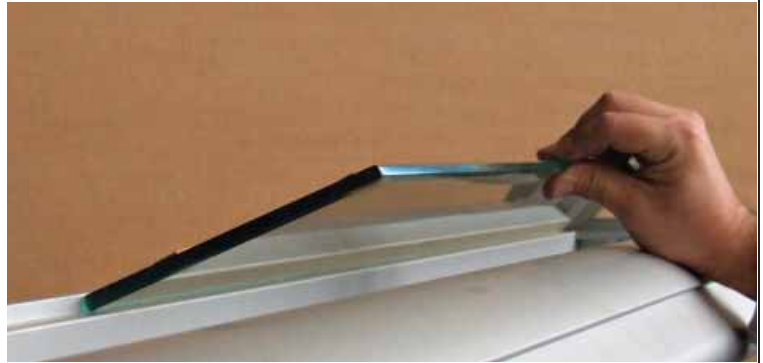
14 Position the aluminium vault for the passage of the light cable.



15 Fix the crystal sides and adjust the superstructure by acting on the adjustment nuts (B).



16 Insert the crystal shelf.



17 Insert the anti-frost crystal profile support and position the anti-frost crystal in the appropriate seat.



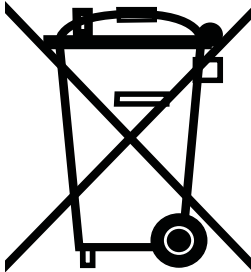
18 Apply the adhesive strip on the front glass and insert the profile support with the aid of a plastic hammer. Delicately beat.



19 Position the front glass.



IMPORTANT NOTICE



Read prior to installation and keep this information

This product made by Arneg S.p.A. is covered by Directive 2002/96/CE WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) designed to halt the increase of this type of waste and promote recycling as well as decreasing disposal.

The symbol of the crossed-out waste bin that appears on the rating plate declares:

- that the product was put in circulation after 13th August 2005;
- that the product is subject to separate collection and must not be treated like normal domestic waste or sent to dumps for disposal.

The user is required to delivery the product for disposal to the collection center specified by the local authorities for recovery and recycling of professional WEEE. In case of trade-in of the old product for a new one, the user can ask the seller to take delivery of the old one, no matter what the brand.

The manufacturer is responsible for making recovery, disposal and treatment of its products feasible at the end of their useful life, either directly or via a collective system.

Violations of the regulation call for specific sanctions, to be established autonomously by each EU member country with its own legislation, binding equally on all those subject to its laws.

Arneg S.p.A. in considering this product a WEEE, interprets the guidelines of Orgalime, which takes account of the application, in Italian legislation, with Legislative Decree no. 151 of July 15, 2005, of directives 2002/96/CE, and 2002/95/CE (RoHS), relative to the use of hazardous substances in electric and electronic devices.

For further information see your Municipal Authorities, the Seller or the Manufacturer.

The directive does not apply to products sold outside the European Community.

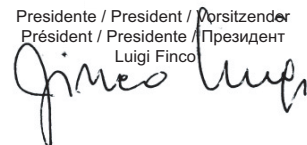
Declaration of RoHS conformity

The undersigned, **ARNEG Spa** with headquarters in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA, declares under its sole responsibility that this refrigerated cabinet model **DENVER**, with incorporated refrigerating unit, complies with the provisions of Directive 2002/95/CE (RoHS).

In all the homogeneous materials used for its production, any content of lead, mercury, hexavalent chrome, polybrominated biphenyl (PBB), and polybrominated diphenyl ether (PBDE) does not exceed, in weight 0.1%; that of cadmium does not exceed, in weight 0.01%.

Arneg S.p.A

Presidente / President / Vorsitzender
Président / Presidente / Президент
Luigi Finco



Installations-und Gebrauchshandbuch

INDEX

ABBILDUNGEN	1
Technische Daten	5
Einleitung - Zweck des Handbuches/Verwendungsbereich.....	33
Vorstellung - Vorgesehener Gebrauch (Fig. 1).....	33
Richtlinien und Zertifikationen.....	33
Kennzeichnung - Betriebsdaten(Fig. 2)	33
Der Transport (Fig. 3)	34
Empfang und Reinigung	34
Installation und Umgebungsbedingungen (Fig. 3)	34
Elektrischer Anschluss (Fig. 5)	35
Starten, Kontrolle und Regulierung der Temperatur (Fig. 5 - 5).	35
Das Füllen der Kühltheke (Fig. 7)	36
Abtauung und Wasserablass	36
Antibeslag- und Antikondenswasservorrichtungen	36
Beleuchtung	36
Verbindung der Kühltheken	35
Wartung und Reinigung(Fig. 4).....	36
Demontage der Kühltheke	37
Verbote und Vorschriften	38
Anweisungen für die Montage des Aufbaus Denver.....	40
WEEE - RoHS Konformitätserklärung	44

1. Einleitung - Zweck des Handbuches/Verwendungsbereich

Dieses Bedienhandbuch betrifft die Kühlthekenlinie **Denver VCB - VDB - SELF**.

Die folgenden Anweisungen sollen Informationen liefern für:

- Gebrauch der Kühltheke - technische Eigenschaften - Installation und Montage - Informationen für das Bedienpersonal - Wartungseingriffe.

Das Handbuch ist Bestandteil der Kühltheke und muss bis zur Entsorgung mit diesem aufbewahrt werden.

In den folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:

- Unsachgemäßer Gebrauch der Kühltheke - nicht korrekte, unter Nichtbeachtung der Normen, durchgeführte Installation - Störungen der elektrischen Versorgung - schweres Vernachlässigen der vorgesehenen Wartung - nicht autorisierte Veränderungen oder Eingriffe - Gebrauch von nicht originalen Ersatzteilen - partielles oder totales Nichtbeachten der Anweisungen.

Anmerkung: Die elektrischen Geräte können für die Gesundheit schädlich sein. Richtlinien und geltende Gesetze müssen während der Installation und des Einsatzes berücksichtigt werden. Jede Person, die dieses Gerät benutzt, muss dieses Handbuch lesen.

2. Vorstellung - Vorgesehener Gebrauch (Fig. 1)

Die Kühlthekenlinie **Denver** ist eine komplette Linie von Kühltheken, geeignet zur Konservierung und zum Verkauf von **Wurst- und Milchwaren, Gastronomieprodukte, Fleisch, Huhn und Bäckereiwaren**.

Die Kühltheken besitzen ein Versorgungssystem mit Kondensateinheit, ferngesteuert oder eingebaut.

Die aktuellen Versionen sind:

- **Denver VCB - VDB - SELF** mit den Längen 1250-1562-1875-2500-3125-3750 (Fig. 1);

Für die anderen Versionen sind spezifische Handbücher vorgesehen.

3. Richtlinien und Zertifikationen

Alle in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Kühlmöbelmodelle der Serie **Denver** entsprechen den wesentlichen Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der nachfolgenden europäischen Richtlinien und Gesetze:

- Maschinenrichtlinie 2006/42 EG;

angewandte harmonisierte Normen: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003

- Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG;

angewandte harmonisierte Normen: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG;

angewandte harmonisierte Normen: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

Verordnung EC-1935/2004 des Europäischen Parlaments über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen - angewandte Vorschrift: EN 1672-2

Die Kühlmöbel unterliegen nicht der Anwendung der Richtlinie **EWG 97/23 (PED)**: siehe Artikel 1, Absatz 3.6 dieser Richtlinie.

Die Konformitätserklärung des Produktes kann angefordert werden; dazu das Formular unter folgender Web-Adresse ausfüllen:

<http://www.arneg.it/conformity>

Die Leistungen dieser Kühlmöbel wurden durch Tests entsprechend der folgenden Vorschrift ermittelt: **UNI EN ISO 23953-2: 2006** die dabei herrschenden Umgebungsbedingungen entsprachen der Klimaklasse 3 (25°C , 60% r.L.)

Klimaklassen entsprechend der UNI EN ISO 23953 - 2

Klimaklasse	Trockenkugelttemperatur	Relative Luftfeuchtigkeit	Taupunkt
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

4. Kennzeichnung - Betriebsdaten(Fig. 2)

- 1) Name und Adresse des Herstellers
- 2) Name und Länge der Kühltheke
- 3) Artikelnummer der Kühltheke
- 4) Fabrikationsnummer der Kühltheke

- 5) Versorgungsspannung
- 6) Versorgungsfrequenz
- 7) Stromaufnahme im Betrieb
- 8) Absorbierte elektrische Leistung im Betrieb während der Kühlphase (Kompressor + Gebläse + warme Kabel +).
- 9) Absorbierte elektrische Leistung im Betrieb während der Tauphase (warme Kabel + Gebläse + Evaporator).
- 10) Beleuchtungsleistung (wo vorgesehen)
- 11) Nutzbare Expositionsoberfläche
- 12) Kühlmitteltyp mit dem die Anlage funktioniert
- 13) Kühlgasmasse, mit der jede einzelne Anlage geladen ist.
- 14) Raumklimaklasse und Bezugstemperatur
- 15) Feuchtigkeits-Schutzklasse
- 16) Auftragsnummer mit der die Kühltheke produziert worden ist.
- 17) Bestellungsnummer, mit der die Kühltheke in Produktion gesetzt wurde.
- 18) Herstellungsjahr der Kühltheke

Zur Identifizierung der Kühltheke ist es im Falle von technischer Kundendiensthilfe ausreichend, folgendes zu kommunizieren: Produktname (Fig. 2 - 2) -Fabrikationsnummer (Fig. 2 - 4) -Auftragsnummer (Fig. 2 - 18);

5. Der Transport (Fig. 3)

Die Kühlmöbel besitzen eine zum Handling mit dem Gabelstapler am Sockel befestigte Holzunterlage. **Die Ladearme stets an der auf dem Holzträger angegebenen Stelle positionieren, um das Risiko des Umkippens zu vermeiden.** Einen geeigneten Hubwagen oder Gabelstapler zum Handling des Kühlmöbels benutzen; seine Nennt Tragfähigkeit muss größer oder gleich 1000 kg sein.

6. Empfang und Reinigung

Bei Empfang der Kühltheke:

- Sicherstellen, dass die Verpackung unversehrt und ohne sichtliche Schäden ist;
- Während des Auspackens ist darauf zu achten, dass das Möbel nicht beschädigt wird.
- Jeden Teil des Möbels sorgfältig untersuchen und die Integrität der Bauteile überprüfen.
- Sollten Beschädigungen festgestellt werden, muss unversehens die Liefergesellschaft benachrichtigt werden.
- Eine erste Reinigung mit neutralen Reinigungsmitteln vornehmen: mit einem weichen Lappen abtrocknen, keine Scheuermittel oder Metallschwämme verwenden.

Um die Verpackung ordnungsgemäß zu entsorgen, wird daraufhingewiesen, dass sie folgende Teile enthält; Holz - Polystyrol - Polyäthen - PVC - Karton.

7. Installation und Umgebungsbedingungen (Fig. 3)

Die Kühltheke darf nicht aufgestellt werden:

- an Orten, wo sich gashaltige Explosionsstoffe befinden;
- im Freien, wo sie Witterungsbedingungen ausgesetzt werden würde:
- in der Nähe von Wärmequellen (direkte Sonnenbestrahlung, Heizanlagen, Glühlampe usw.)
- in Nähe von Luftströmungen (in der Nähe von Türen, Fenstern, Klimaanlage usw.), die eine Geschwindigkeit von **0.2m/sec** überschreiten.
- Die Holzgestelle am Sockel abnehmen (die für den Transport gebraucht wurden) und die Regulierfüße anbringen(Rif. 2) : sie werden derart positioniert, dass sie horizontal ausgerichtet wird; (Rif. 1) mit Hilfe einer Wasserwaage überprüft man die Lage; sollte die Kühltheke verstellt werden, muss die Nivellierung erneut vorgenommen werden.
- Bevor die Kühltheke an die Stromversorgungslinie angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass die Betriebsdaten den Charakteristiken der elektrischen Anlage, an die es angeschlossen wird, entsprechen.
- Für eine korrekte Funktionsweise des Gerätes, müssen die Temperatur und der entsprechende Raumfeuchtigkeitsgrad den gegebenen Richtlinien **EN-ISO 23953 - 1/2** entsprechen, die die Klimaklasse 3 vorsieht (**+25°C; U.R. 60%**).
- Sicherstellen, dass die Gebläseöffnungen der Kondensateinheit nicht verstopft sind.

Anmerkung: Alle diese Operationen müssen von spezialisiertem, technischem Personal ausgeführt werden.

8. Verbindung der Kühltheken

Bausatz Verbindung Kanäle

Pos.	Benennung	Artikelnummer
1	Bügel zur Verbindung der Kühltheckenkanäle	02211300
2	Hintere Ständerhalterung	02360519
3	Bügel für vordere Ständerhalterung	02764465
4	Stift zum Ausrichten des Handlaufs	02940652
5	Mutter M6	04230400
6	Mutter M8	04230600
7	Schraube TCEI M6x45	04710028
8	Schraube TCEI M8x120	04711065
9	Stift M4x10 EI	04710026
10	Unterlegescheibe D 8x17	04480104
11	Schraube AF TC 3,9x13	04705015
12	Schraube TCEI M6x20	04711003

9. Elektrischer Anschluss (Fig. 5)

Version mit eingebauter Gruppe (Rif. 4):

Die Kühltheke kann über eine Steckverbindung angeschlossen werden (NICHT MITGELIEFERT); man montiert unter Berücksichtigung der Sicherheitsnormen einen Stecker mit gleicher Belastbarkeit an das Speisekabel: gelb-grün= Erdung blau = Nulleiter braun = Phaseleiter

- Kein anderes Gerät an dieselbe Steckdose anschließen (keine Zwischenstecker benutzen).
- Sicherstellen, dass das Stromkabel derart ausgelegt ist, dass es keinen Schaden verursacht und kein Unfallrisiko für Personen darstellt.

Version mit eingebauter/ferngesteuerter Gruppe :

Anmerkung: Die elektrische Anlage muss mit einer Erdung ausgestattet sein.

- Es muss vor allem sichergestellt werden, dass die Versorgungsspannung der Betriebsdaten entspricht.(Fig. 2)
- Die Kühltheke muss oben mit einem automatischem, magnetothermischem, einpoligem Schalter, der die geeigneten Charakteristiken besitzt, geschützt werden; außerdem muss der Schalter die Funktion eines Hauptlinientrennschalters besitzen.
- Den Bediener über die Position des Schalters unterrichten, damit er im Falle eines Notfalls rechtzeitig erreicht werden kann.
- Um den regelmäßigen Betrieb zu garantieren, ist es notwendig, dass die maximale Spannungsänderung zwischen +/- 6% des Nominalwertes liegt.
- Sicherstellen, dass die Versorgungslinie Kabel mit geeignetem Durchmesser besitzt und sowohl gegen Überschuss-Strom als auch gegen Erdungsdispersion, konform mit den geltenden Normen, geschützt ist.
- Der Installateur muss die Befestigungsvorrichtungen für alle Eintritts- und Ausgangskabel des Gerätes liefern.
- Im Falle eines Stromausfalls, muss sichergestellt werden, dass alle elektrischen Geräte in der Verkaufsstelle in der Lage sind, erneut zu starten ohne den Eingriff der Überlastungs-Schutzvorrichtungen einzuleiten; anderenfalls die Anlage so umändern, dass das Starten der verschiedenen Vorrichtungen differenziert wird.
- Der automatische magnetothermische Schalter muss derart beschaffen sein, dass er die Schaltung nicht am Nulleiter öffnet ohne sie gleichzeitig an den Phasen zu öffnen; in jedem Fall muss die Kontaktöffnung wenigstens 3 mm betragen.

Anmerkung: Alle diese Operationen müssen von spezialisiertem, technischem Personal ausgeführt werden.

10. Starten, Kontrolle und Regulierung der Temperatur (Fig. 5 - 5).

Version mit eingebauter Gruppe:

Bevor der Stecker eingefügt oder abgetrennt wird, muss die Stromspannung am Stecker abgetrennt werden.

- Den Stecker einfügen und Spannung an den Versorgungsstecker anlegen.
- Den Hauptschalter (Rif. 5 Pos. 3) des Schaltpults betätigen.

Die Kühlanlage setzt sich sofort in Betrieb.

Nach circa 60 Betriebsminuten bei leerer Kühltheke können, wenn die Temperatur der Kühltheke regulär ist, die schon auf ihre Konservierungstemperatur gebrachten **Lebensmittel eingefüllt**

werden.

Die Kontrolle und die Regulierung der Kühltemperatur werden über den elektronischen Controller CAREL PJ32 (Rif. 6), der sich auf dem Schaltpult befindet, ausgeführt.

Normalerweise wird die Kontrollvorrichtung im Werk während der Abnahme eingestellt. Zur Veränderung der Programmierung die Hinweise des Herstellerunternehmens der Kontrollvorrichtung einsehen.

Schaltpult Rif. 5 :

1 - elektronischer Controller PJ32, 2 - Lichtschalter, 3 - Hauptschalter, 4 - Netzsteckdose

Eine extrem niedrige Einstellung der Temperatur könnte den regelmäßigen Betrieb der Kühltheke gefährden, wobei die normalen thermostatischen Pausen alterniert werden.

Anmerkung: Alle diese Operationen müssen von spezialisiertem, technischem Personal ausgeführt werden.

Version mit ferngesteuerter Gruppe:

Die Kontrolle der Kühltemperatur erfolgt über ein mechanisches Thermometer, das sich auf dem Ansaugblech befindet (Fig. 7 Rif. 8). Auf Nachfrage hin, kann als Optional ein elektronischer Controller (Rif. 7) zur Regulierung und zur Kontrolle der Temperatur geliefert werden. Normalerweise wird die Kontrollvorrichtung im Werk während der Abnahme eingestellt. Zur Veränderung der Programmierung die Hinweise des Herstellerunternehmens der Kontrollvorrichtung einsehen.

Alle diese Operationen müssen von spezialisiertem, technischem Personal ausgeführt werden.

11. Das Füllen der Kühltheke (Fig. 7)

Beim Füllen der Kühltheke sind einige wichtige Regeln zu beachten:

- Die Ware derart anordnen, dass die maximale Ladelinie nicht überschritten wird (Rif. 10) wird diese Linie überschritten, wird die korrekte Luftzirkulation gestört, (Rif. 9) was zu Temperaturerhöhung und Formung von Eis am Evaporator führen würde.
- Die uniforme Warenverteilung, ohne Leerzonen garantiert das richtige Funktionieren der Kühltheke;
- Es wird empfohlen, zuerst die Ware zu verbrauchen, die, entsprechend der neu eintretenden, seit längerer Zeit in der Kühltheke gelagert ist (Rotation der Lebensmittelprodukte).

12. Abtauung und Wasserablass

Die Kühlthekenlinie Denver besitzt ein Abtausystem mit einfachem Stopp, d.h. durch Anhalten des Kühlkreislaufes. (Denver luftgekühlt **Nr. 4 Tauvorgänge am Tag von je 40 Minuten.**):

Version mit eingebauter/ferngesteuerter Gruppe:

Das Tauwasser wird von einem entsprechendem Ablass gesammelt und in eine Wanne am Sockel der Kühltheke geleitet. Aus praktischen Gründen wird empfohlen, einen Abfluss am Boden vorzusehen.

Version mit ferngesteuerter Gruppe:

Während des Tauwasserablass ist es notwendig:

- es muss ein Bodenabfluss mit leichter Neigung vorgesehen sein.
- Hermetisch die Zone des Bodenabflusses versiegeln.

Auf diese Weise kann das Entstehen von schlechten Gerüchen im Inneren der Kühltheke, die Dispersion der Kühlluft und eine mögliche Funktionsstörung, die von der Feuchtigkeit hervorgerufen wird, vermieden werden.

Anmerkung: Periodisch die perfekte Leistung der hydraulischen Anschlüsse überprüfen, wobei man sich an einen qualifizierten Installateur wendet.

13. Antibeschlag- und Antikondenswasservorrichtungen

Die Kühltheke verfügt über warme Kabel zur Beseitigung eventueller Erscheinungen von Beschlagen oder Kondenswasserbildung.

14. Beleuchtung

Die interne Beleuchtung der Kühltheke erfolgt über Fluoreszenzlampen.

Der Lichtschalter befindet sich auf dem Schaltpult in Fig. 6 Rif. 5(2).

15. Wartung und Reinigung (Fig. 4)



ACHTUNG!: VOR JEDER WARTUNGS- ODER REINIGUNGSARBEIT DIE ELEKTRISCHE SPANNUNG DES KÜHLMÖBELS MIT DEM HAUPTSCHALTER ABSCHALTEN. UM DIE HÄNDE WÄHREND DER REINIGUNGSARBEITEN ZU SCHÜTZEN, IMMER ARBEITSHANDSCHUHE TRAGEN.



Lebensmittelprodukte können durch Mikroben und Bakterien verderben.

Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist zur Aufrechterhaltung der Konsumentengesundheit unabdingbar. Darüber hinaus muss bedacht werden, dass der Verkaufspunkt der letzte kontrollierbare Punkt der Kühlkette ist. Die Reinigung der Kühlmöbel erfolgt auf folgende Weise:

Die Reinigung der Außenteile (täglich / wöchentlich)

- Wöchentlich alle Außenteile des Kühlmöbels reinigen; dabei neutrale Reinigungsmittel für den Hausgebrauch oder Wasser und Seife benutzen.
- Mit sauberem Wasser spülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- KEINE scheuernden Produkte benutzen, die die Oberfläche des Kühlmöbels beschädigen könnten.
- **KEIN Wasser oder Reinigungsmittel direkt auf die elektrischen Teile des Kühlmöbels spritzen.**
- **Das Kühlmöbel NICHT mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.**
- **Das Kühlmöbel NICHT mit bloßen Füßen benutzen.**
- **KEINEN Alkohol zur Reinigung der Metacrylat-Teile (Plexiglas) benutzen.**

Die Reinigung der Innenteile (monatlich)

Die Reinigung der Innenteile des Kühlmöbels dient dazu, krankheitserregende Mikroorganismen zu zerstören und auf diese Weise die Waren zu schützen.

Vor der Reinigung des Innenbereichs des Kühlmöbels muss Folgendes durchgeführt werden:

- Die im Kühlmöbel aufbewahrte Ware muss vollständig herausgenommen werden.
- Die elektrische Spannung des Kühlmöbels muss mit dem Hauptschalter abgeschaltet werden.
- Alle beweglichen Teile, wie Ausstellungsteller, Roste usw., müssen entfernt werden. Sie werden mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel gereinigt, das ein Desinfektionsmittel enthält. Anschließend werden sie sorgfältig abgetrocknet.
- Die Bodenwanne, den Tropfenfänger und das Schutzgitter des Wasserablaufs sorgfältig reinigen und alle Fremdkörper, die durch das Ansauggitter gefallen sind, entfernen. Dabei ggf. das Gebläseblech anheben.
- Falls es zu einer anormalen Eisbildung gekommen ist, einen qualifizierten Kühltechniker zu Rate ziehen.

Nach den Reinigungsarbeiten die trockenen zuvor entfernten Elemente wieder anmontieren und die elektrische Versorgung wieder anschalten. Nachdem die interne Betriebstemperatur erneut erreicht ist, kann das Kühlmöbel erneut mit den auszustellenden Produkten aufgefüllt werden.



ACHTUNG! Soll die interne Reinigung mit Hochdruckreinigern vorgenommen werden, ist ein System mit **NIEDRIGEM DRUCK** zu benutzen. Der Wasserstrahl darf vor allem **NICHT** direkt auf lackierte oder kunststoffbeschichtete Oberflächen gerichtet werden. Außerdem ist ein Mindestabstand von **30 cm** von der zu reinigenden Oberfläche einzuhalten.

Anmerkung: Verhindern, dass die Gebläse, die Deckenbeleuchtungen, die Elektrokabel oder generell die elektrischen Apparate während der Reinigungsarbeiten feucht werden.

Reinigung des Kondensators

Alle 30 Tage ist es nötig, den Kondensator zu reinigen, um angesammelten Staub zu entfernen:

- das Abdeckungsblech vom Kondensator abnehmen;
- Reinigen, mittels einer Bürste mit steifen Borsten (nicht metallisch) oder mit einem Staubsauger, wobei darauf zu achten ist die Rippen des Kondensators nicht zu verbiegen oder zu zerstören.

Reinigen der Wassersammelwanne

Die Sammelwanne kann für die Reinigungsarbeiten herausgenommen werden:

- Das Gehäuse abnehmen, die Wanne herausziehen und die Reinigung vornehmen.

Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten werden alle trockenen Teile wieder aufmontiert und die Stromversorgung wieder hergestellt. Nachdem die Betriebs-Innentemperatur erreicht worden ist, ist es möglich, die Kühltruhe wieder mit der auszustellenden Ware zu füllen.

Anmerkung: Es muss vermieden werden, dass Gebläse, Deckenlampen, elektrische Kabel und elektrische Geräte im allgemeinen während der Reinigungsarbeiten nass gemacht werden.

16. Demontage der Kühltheke

Die Entsorgung des Kühlmöbels muss sowohl in Übereinstimmung mit den Vorschriften der einzelnen Länder erfolgen, die die Verwaltung von Abfällen regeln, als auch unter Rücksichtnahme auf die uns umgebende Natur. Dieses Erzeugnis wird von der Gesetzgebung als gefährlicher Abfall eingestuft und muss daher separat entsorgt werden. Es darf weder als Hausabfall behandelt noch deponiert werden. Vor der Entsorgung des Kühlmöbels muss die Kühlflüssigkeit sichergestellt und das Schmieröl abgelassen werden. Es liegt im Verantwortungsbereich des Benutzers, das zur Entsorgung bestimmte Erzeugnis zum spezifischen Sammelzentrum der lokalen Behörde bzw. dem vom Hersteller

angegebenen Materialrecyclingzentrum abzutransportieren. Dieses Erzeugnis besteht zu 75% aus recyclebarem Material.

Die bei der Herstellung eingesetzten Materialien sind:

- Leitungen, Profileile und Eisenbleche: unterer Rahmen, Ständer und Konsolen.
- Kupfer, Aluminium: Kühlkreis, elektrische Anlage obere Deckenlampe .
- Verzinktes Eisenblech: Motoruntersatz, untere Platten, lackierte Platten, Struktur.
- Polyurethanschaumstoff (R 134a): Wärmedämmung
- Einscheibenglas: obere Konsolen (Kristallseiten)
- Holz: seitlicher Rahmen abgeschäumte Wanne
- ABS Puffer und Handlauf
- Polystyrol Schultern warmgeformt
- Polycarbonat Schutzvorrichtung Lampen
- Methacrylat Kanten

Dieses Produkt enthält HFC, ein Kühlmittel mit Treibhaus-Wert (GWP).

ARNEG benutzt zur Herstellung von den Kühltheken mit eingebauter Kühleinheit die folgenden Kühlmittel:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300 R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

zur Familie der HFC gehörend, Fluorgas mit hohem Treibhaus-Wert (GWP), geregelt im Kyoto-Protokoll. (Auf den Betriebsdaten oder am selbstklebenden Kennzeichnungsschild am Kompressor überprüfen, welches dieser Gase in der Kühltheke verwendet wird.)

Diese Apparatur ist hermetisch versiegelt und die Kühlmittellast liegt unter 3 kg.

Es besteht daher nicht die Pflicht, ein Anlagenbuch zu führen oder periodische Prüfungen hinsichtlich Kühlmittelleckagen durchzuführen (D.P.R.n. 147 vom 15. Februar 2006 Art. 3 und 4).

17. Verbote und Vorschriften

Die Installations- und Betriebsanleitung sollte aufmerksam gelesen werden, damit im Schadensfall das Bedienungspersonal beim technischen Kundendienst genauere Informationen telefonisch anfordern kann. Bevor eine Wartungsarbeit an einem Kühlmöbel ausgeführt werden darf, muss sichergestellt sein, dass die elektrische Versorgung abgeschaltet ist.

Falls der Kunde irgendeine Betriebsstörung des Kühlmöbels feststellt, sollte er, bevor er sich beunruhigt und mit dem Kundendienst Kontakt aufnimmt, folgende Punkte überprüfen:

- **Das Kühlmöbel hat die Aufgabe, die Temperatur des ausgestellten Produktes aufrecht zu erhalten; sie hat nicht die Aufgabe, diese abzusenken. Aus diesem Grund dürfen die Lebensmittel nur eingestellt werden, wenn sie bereits auf die entsprechende Konservierungstemperatur abgekühlt sind. Produkte, die eine Erwärmung erfahren haben, dürfen nicht in das Kühlmöbel einsortiert werden.**

- Die Kühlmöbel wurden nur dafür entwickelt und hergestellt, frische, tiefgefrorene, schockgefrorene Lebensmittel, Speiseeis sowie gekochte und vorgekochte Speisen (Snackbar) zu konservieren.

Ein Einsortieren anderer Warenarten als den genannten, z. B. Arzneimittel, Fischereiköder usw., ist verboten.

- **Äußerst aufmerksam alle Betriebsvorgänge durchführen (Beladen, Ausladen, Reinigen, Bedienen, Warten usw.). Die einzelnen Arbeiten müssen dabei sehr sorgfältig ausgeführt werden; alle notwendigen Schutzvorrichtungen sind zu benutzen.**
- **Keine Schutzvorrichtungen oder Vertäfelungen entfernen, wenn dazu Werkzeuge verwendet werden müssen.**

Besonders die elektrische Schalttafel darf nicht entfernt werden. Diese Arbeiten müssen immer von qualifizierten Arbeitskräften ausgeführt werden.

- Sicherstellen, dass die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte der Umgebung nicht die vorgegebenen überschreiten.
Daher ist es unabdingbar, dass die Klima-, die Lüftungs- und Heizungsanlage des Verkaufspunktes immer bestmöglich arbeiten.
- Die Geschwindigkeit der Umgebungsluft in der Nähe der Kühlmöbelöffnungen auf Werte unter 0,2 m/s begrenzen. Im Einzelnen ist es notwendig, dass die Luftströmungen und Klimaanlageauslässe auf die Kühlmöbelöffnungen gerichtet sind.
- Vermeiden, dass Sonnenstrahlen die ausgestellte Ware direkt treffen.
- Die Temperatur der im Verkaufspunkt vorhandenen bestrahlten Oberflächen begrenzen, z. B. durch eine Deckenisolierung.

- Vermeiden, dass Strahler und Glühlampen direkt auf das Kühlmöbel gerichtet sind.
- In das Kühlmöbel nur bereits gekühlte Ware einfüllen; ihre Temperatur muss dabei derjenigen der Kühlkette entsprechen.
- Überprüfen, dass das Kühlmöbel dazu fähig ist, diese Temperatur jederzeit zu halten.
- Die Ladegrenzen beachten und auf jeden Fall jede Überladung vermeiden.
- Den Umlauf des Lebensmittelproduktes beachten; die Ware so einfüllen, dass die länger ausgestellte gegenüber der neu eingetroffenen Ware zuerst verkauft wird.
- Regelmäßig die Betriebstemperatur des Kühlmöbels und der in ihr ausgestellten Lebensmittel überprüfen (mindestens 2 Mal pro Tag, Wochenenden eingeschlossen).
- Bei einer Störung des Kühlmöbels sofort alle Maßnahmen ergreifen, um ein Erwärmen der gekühlten Produkte zu vermeiden (sie wieder in die Hauptzelle legen usw.).
- Jeden festgestellten kleineren Schaden sofort beheben (lose Schrauben, durchgebrannte Lampen usw.).
- Regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der automatischen Abtauung des Kühlmöbels überprüfen (Frequenz, Dauer, Lufttemperatur, Reset des Normalbetriebs usw.).
- Den durch das Abtauen entstandenen Wasserabfluss überprüfen (das Abtropfgestell freilegen, die Filter ggf. reinigen, den Geruchsverschluss überprüfen usw.).
- Abtau- und Reinigungswasser über die Kanalisation oder über eine gesetzlich zugelassene Reinigungsanlage entsorgen. Die Reinigungsanlage könnte aus folgenden Gründen verschmutzende Substanzen aufbereiten: aufgrund der Produktbeschaffenheit, eventueller Rückstände, unfallbedingtem Bruch von Flüssigkeitsbehältern sowie der Verwendung unzulässiger Reinigungsmittel.
- Überprüfen, ob anormale Kondensationen auftreten; in diesem Fall sofort einen Kühltechniker hinzuziehen.
- Alle vorsorglichen Wartungsarbeiten mit exakter Regelmäßigkeit ausführen.
- IM FALLE EINES GASAUSTRITTS ODER BRANDES: Nicht in dem Raum mit dem Kühlmöbel verbleiben, falls der Raum nicht ausreichend belüftet ist. Das Kühlmöbel mit dem ihm vorgeschalteten Hauptschalter abschalten. ZUM LÖSCHEN VON FLAMMEN KEIN WASSER BENUTZEN, SONDERN NUR TROCKENFEUERLÖSCHER.

JEDE ANDERE NICHT AUSDRÜCKLICH IN DIESER BETRIEBSANLEITUNG AUFGEFÜHRTE VERWENDUNG GILT ALS GEFÄHRLICH. DER HERSTELLER IST NICHT FÜR SCHÄDEN HAFTBAR, DIE DURCH EINEN UNZWECKMÄSSIGEN, FEHLERHAFTEN ODER UNVERNÜNFTIGEN GEBRAUCH ENTSTEHEN.

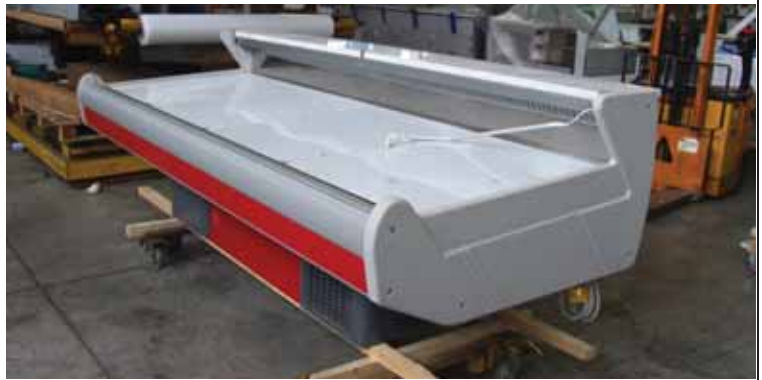
NÜTZLICHE TELEFONNUMMERN: ZENTRALE +39 0499699333 - FAX +39 969944 - CALL CENTER 848 800225

1. Anweisungen für die Montage des Aufbaus Denver.

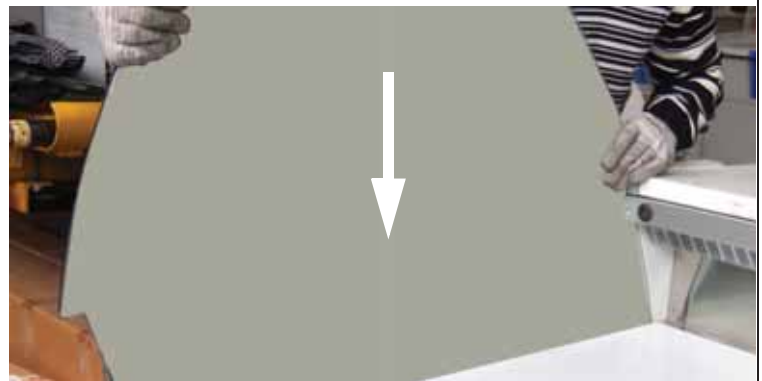
ACHTUNG! Bevor man Eingriffe am Gerät vornimmt, muss die Stromspannung abgetrennt werden.

Die folgenden Anweisungen müssen berücksichtigt werden:

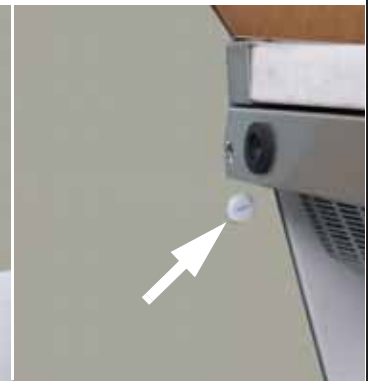
1 Auspacken



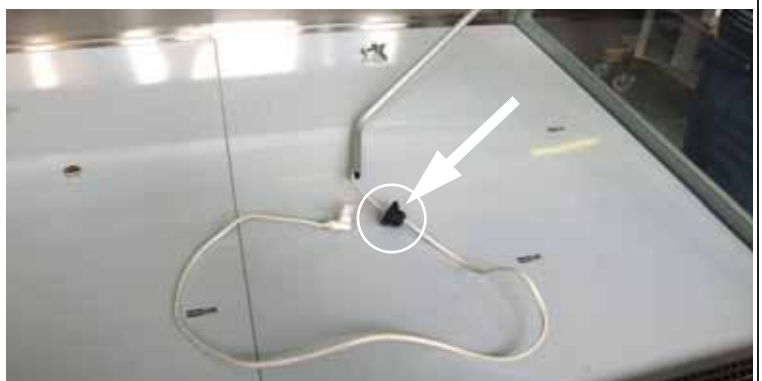
2 Die Kristallseiten lateral einfügen.



3 Die Kristallseite lateral befestigen.



4 Den Kabeldurchgang in das Stromkabel der Deckenbeleuchtung einfügen.



5 Die Halterung für den hinteren Ständer montieren.



6 Die Halterung für den vorderen Ständer montieren.



7 Den Plastikverschluss auf die beiden Ständer montieren.



8 Den hinteren Ständer montieren und mit der mitgelieferten Innensechskantschraube befestigen.



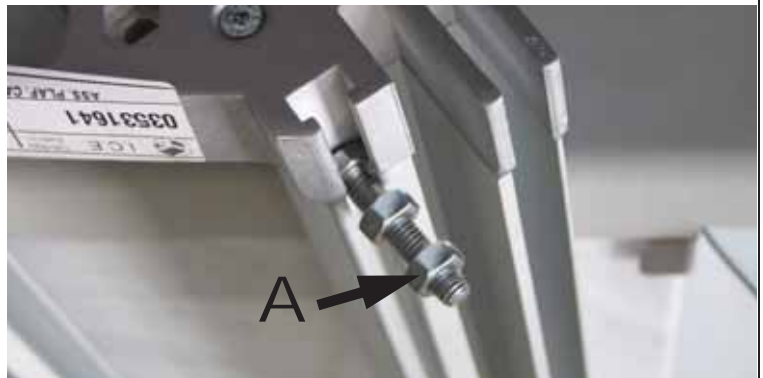
9 Den vorderen Ständer montieren.



- 10 Die Sechskantmuttern in die entsprechenden Sitze des Überbaus einfügen.



- 11 Die Schrauben und die Mutter für die Befestigung der Ständerhalterung des Aufbaus A einfügen, und sie im Zentrum derselben positionieren. Die Stellmutter (A) festschrauben.



- 12 Den Aufbau auf die beiden zentralen Ständer auflegen und die Schrauben an den Seiten lateral festschrauben.



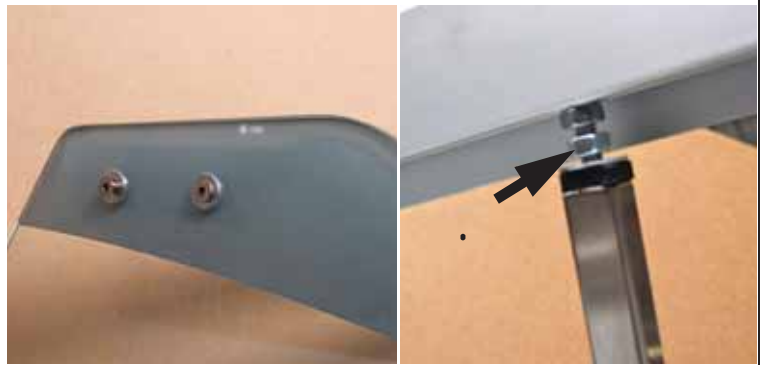
- 13 Die Unterlegescheibe einfügen (B). Die Ständer auf den Aufbau B positionieren..



- 14 Den Kabelkanal aus Aluminium, Kabeldurchgang der Deckenbeleuchtung, positionieren.



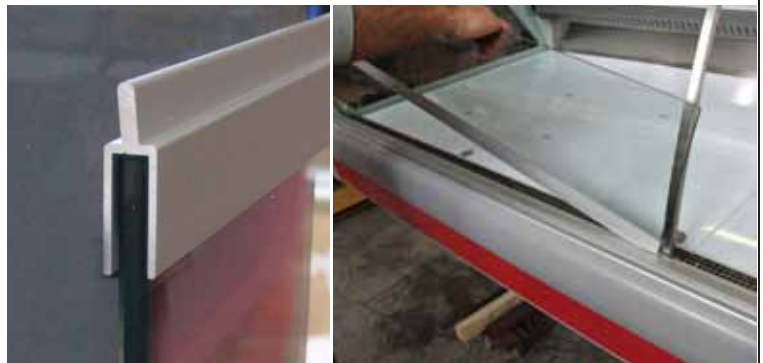
15 Die Kristallseiten B befestigen. und den Aufbau durch Drehen der Stellmutter regulieren (B).



16 Das Kristallkonsole einfügen.



17 Das Frostschutzkristall-Halterungsprofil einfügen und das Frostschutzkristall in den entsprechenden Sitz einfügen.



18 Die selbstklebende Dichtung auf die Stirnseite der Glasscheibe aufbringen und das Halterungsprofil mit Hilfe eines Plastikhammers einfügen. Sanft mit dem Hammer daraufschlagen.

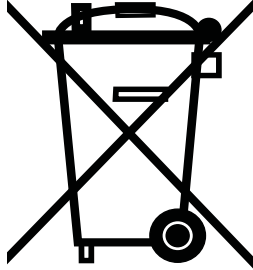


19 Die Frontglasscheibe positionieren.



WICHTIGER HINWEIS

Der vor Installation gelesen und aufbewahrt werden muss.



Dieses Produkt von Arneg S.p.A. fällt unter die Richtlinie 2002/96/EG WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die in Italien als RAEE (Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten) bekannt ist. Sie dient dem Zweck, die Förderung der Wiederverwertung und die stoffliche Verwertung zur Reduzierung der zu beseitigenden Abfallmenge zu reduzieren.

Das Symbol mit der Tonne und dem Kreuz auf dem Produktschild bedeutet:

- dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Umlauf gebracht wurde;
- dass das Produkt getrennt entsorgt werden muss und weder als Hausmüll noch in der Mülldeponie entsorgt werden darf.

Es ist Pflicht des Benutzers, das zu entsorgende Produkt der von der örtlichen Behörde befähigten Sammelstelle zur Entsorgung und zum Recycling WEEE (RAEE) zu übergeben. Bei Ersatz des Produkts mit einem neuen, kann der Benutzer beim Verkäufer die Rücknahme des alten Geräts fordern und dies unabhängig von der Marke.

Es ist Pflicht des Herstellers, das Recycling und die Behandlung nach Lebensablauf seines Produkts auf direkte Weise oder mittels Sammelstellen machbar zu machen.

Eine Verletzung dieser Richtlinie sieht besondere Strafen vor, die von jedem einzelnen Staat, der Mitglied der EG und folglich an die o. a. Richtlinie gebunden ist, mit eigenen Gesetzgebungen geregelt werden.

Arneg S.p.A. bezeichnet sein Produkt als ein Produkt WEEE (RAEE) und bezieht sich auf die Richtlinien Orgalime und dies unter Beachtung der Umsetzung seitens der italienischen Gesetzgebung, mit Verordnung D.Lgs. Nr. 151 vom 15. Juli 2005, der Richtlinie 2002/96/EG und 2002/95/EG (RoHS) betreffend den Einsatz von gefährlichen Stoffen bei elektrischen und elektronischen Geräten.

Für nähere Informationen muss die Gemeindebehörde vor Ort, der Verkäufer und Hersteller zur Rate gezogen werden.

Die Richtlinie wird bei Produkten, die an Länder, die nicht Mitglieder der Europäischen Union sind, nicht angewendet.

RoHS - Konformitätserklärung

Die unterzeichnete Firma **ARNEG Spa** mit Standort in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIEN erklärt unter der eigenen Verantwortung, dass dieses Kühlmöbel Modell **DENVER**, mit einer eingebauten Kühleinheit ausgestattet ist und den Anforderungen der Richtlinie 2002/95/EG (RoHS) entspricht.

Bei allen zur Herstellung eingesetzten, homogenen Materialien erreicht die evtl. Anwesenheit von Blei, Quecksilber, sechswertigem Chrom, polybromiertem Biphenyl (PBB), polybromiertem Diphenylether (PBDE) nicht das Gewicht von 0,1% sowie Cadmium nicht das Gewicht von 0,01%.

Arneg S.p.A

Presidente / President / Vorsitzender
Président / Presidente / Президент
Luigi Finco

Manuel d'installation et d'Utilisation

TABLE DES MATIERES

ILLUSTRATIONS.....	1
Données techniques	5
Introduction - Objectif du manuel/Champ d'application	46
Présentation - Utilisation prévue (Fig. 1)	46
Normes et certifications	46
Identification - Données de plaque (Fig. 2)	46
Le Transport (Fig. 3)	47
Réception et premier nettoyage.....	47
Installation et conditions ambiantes (Fig. 3)	47
Branchement électrique (Fig. 5)	48
Mise en service, contrôle et réglage de la température (Fig. 5 - 5)	48
Le remplissage du meuble (Fig. 7)	49
Dégivrage et vidange d'eau	49
Antibuée et anti-condensation	49
Eclairage.....	49
Union des meubles	47
Entretien et nettoyage (Fig. 4)	49
Démantèlement du meuble.....	50
Interdiction et prescriptions.....	51
Indications de montage pour la superstructure Denver	53
Déclaration de conformité WEEE - RoHS.....	57

1. Introduction - Objectif du manuel/Champ d'application

Ce manuel d'instructions concerne la ligne de meubles réfrigérés **Denver VCB - VDB - SELF**.

Les informations suivantes ont pour fonction de fournir des indications sur :

- Utilisation du meuble - caractéristiques techniques - installation et montage - informations pour le personnel préposé à l'utilisation - interventions de maintenance ;

Le manuel doit être considéré comme une partie du meuble et doit être conservé pendant toute la durée de celui-ci.

Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas suivants :

- Utilisation impropre du meuble - installation incorrecte, non effectuée selon les normes indiquées - défauts d'alimentation électrique - défaillances graves dans la maintenance prévue - modifications et interventions non autorisées - utilisation de pièces de rechange non originales - non respect partiel ou total des instructions ;

N.B. Les appareils électriques peuvent représenter un danger pour la santé.

Il faut respecter les normes et les lois en vigueur au cours de l'installation et de l'utilisation.

Toute personne utilisant ce meuble devra lire le présent manuel.

2. Présentation - Utilisation prévue (Fig. 1)

La ligne de meubles réfrigérés **Denver**, est une ligne complète de vitrines adaptée pour la conservation et la vente de **charcuteries, produits laitiers, gastronomie, viandes, poulets et pâtisserie**.

Les meubles sont prévus pour l'alimentation avec unité de condensation déportée ou incorporée.

Les versions actuelles sont :

- **Denver VCB - VDB - SELF** dans les longueurs de 1250-1562-1875-2500-3125-3750 (Fig. 1);

Les autres versions possèdent leur propre manuel spécifique.

3. Normes et certifications

Tous les modèles de meubles réfrigérés décrits dans ce manuel d'utilisation de la série **Denver** sont conformes aux conditions essentielles requises en matière de sécurité, de santé et de protection par les directives et les lois européennes suivantes :

- **Directive Machines 2006/42 CE ;**

normes harmonisées appliquées : EN ISO 14121:2007 ; EN ISO 12100-1:2005 ; EN ISO 12100-2:2003

- **Directive Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE ;**

normes harmonisées appliquées : EN 61000-3-2:2006 ; EN 61000-3-12:2005 ; EN 55014-1:2006 ; EN 55014-2:1997 ;

- **Directive Basse Tension 2006/95/CE ;**

normes harmonisées appliquées : EN 60335-1:2008 ; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

Règlement Européen EC-1935/2004 sur les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires – norme appliquée : EN 1672-2

Ils demeurent exclus du domaine d'application de la directive **CEE 97/23 (PED)** sur la base de ce qui est prévu par le paragraphe 1 de l'Article 3.6 de ladite directive.

Il est possible de demander une copie de la déclaration de conformité du produit en remplissant le formulaire téléchargeable à l'adresse internet :

<http://www.arneg.it/conformity>

Les performances de ces meubles réfrigérés ont été déterminées au moyen d'un test mené conformément à la norme **UNI EN ISO 23953-2 : 2006** dans les conditions environnementales correspondant à la classe climatique 3 (25 °C, 60 % H.R.)

Classes climatiques environnementales selon UNI EN ISO 23953 - 2

Classe Climatique	Temp. bulbe sec	Humidité Relative	Point de rosée
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

4. Identification - Données de plaque (Fig. 2)

- 1) Nom et adresse du fabricant
- 2) Nom et longueur du meuble
- 3) Code du meuble

- 4) Numéro de série du meuble
- 5) Tension d'alimentation
- 6) Fréquence d'alimentation
- 7) Courant absorbé en régime
- 8) Puissance électrique absorbée en régime au cours de la phase de réfrigération (Compresseurs+ventilateurs+câbles chauds)
- 9) Puissance électrique absorbée en régime au cours de la phase de dégivrage (Câbles chauds+ventilateur évaporateur)
- 10) Puissance d'éclairage (si prévu)
- 11) Superficie d'exposition utile
- 12) Type de fluide frigorigène avec lequel fonctionne l'installation
- 13) Masse de gaz frigorigène avec lequel est chargée chaque installation
- 14) Classe climatique ambiante et température de référence
- 15) Classe de protection contre l'humidité
- 16) Numéro de l'ordre avec lequel le meuble a été produit
- 17) Numéro de commande avec lequel le meuble a été mis en production
- 18) Année de fabrication du meuble

Pour identifier le meuble, en cas de demande d'assistance technique, il suffit de communiquer :

- le nom du produit (Fig. 2 - 2) - le numéro de série (Fig. 2 - 4) - le numéro d'ordre (Fig. 2 - 18);

5. Le Transport (Fig. 3)

Le meuble est muni d'un support en bois qui est fixé sur la base pour le transport effectué avec des chariots à fourche. **Toujours positionner les fourches dans le point indiqué sur le support en bois pour éviter tout risque de renversement.** Utiliser un chariot élévateur manuel ou électrique en mesure de soulever le meuble, avec une capacité nominale supérieure ou égale à 1000 kg.

6. Réception et premier nettoyage

A la réception du meuble :

- S'assurer que l'emballage soit intact et qu'il ne présente pas de dommages évidents ;
- Au cours de l'opération de déballage, ne pas endommager le meuble ;
- Contrôler toutes les parties du meuble et vérifier que ses composants soient en bon état ;
- En cas de dommages, appeler immédiatement le fournisseur ;
- Procéder à un premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un chiffon souple, ne pas utiliser de substances abrasives ou d'éponges métalliques.

Pour éliminer correctement l'emballage, tenir compte qu'il se compose de :

Bois - Polystyrène - Polyéthylène - PVC - Carton.

7. Installation et conditions ambiantes (Fig. 3)

Ne pas placer le meuble :

- dans des locaux avec présence de substances gazeuses explosives ;
- à l'air libre et donc exposé aux agents atmosphériques ;
- à proximité de sources de chaleur (lumière solaire directe, installations de chauffage, lampes à incandescence, etc.)
- à proximité de courants d'air (près de portes, fenêtres, installations de climatisation, etc.) qui dépassent la vitesse de **0.2m/sec.**
- Retirer les supports en bois de la base (utilisés pour le transport) et monter les pieds réglables (Rif. 2) en les positionnant de façon à situer le meuble horizontalement en s'aidant d'un niveau (Rif. 1) pour en contrôler la position ; en cas de déplacement du meuble, en contrôler à nouveau le nivellement.
- Avant de connecter le meuble à la ligne électrique, s'assurer que les données de plaque correspondent aux caractéristiques de l'installation électrique à laquelle il doit être branché.
- Pour un fonctionnement correct du meuble, la température et l'humidité relative ambiante doivent respecter les paramètres établis par la norme **EN-ISO 239531/2** qui prévoit une Classe Climatique 3 (**+25°C; H.R. 60%**).
- Vérifier que les ouvertures de ventilation de l'unité de condensation ne soient pas obstruées.

N.B. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé.

8. Union des meubles

Kit union en canal

Pos.	Dénomination	Code
------	--------------	------

1	Etrier union des meubles en canal	02211300
2	Support du montant arrière	02360519
3	Etrier Support du montant avant	02764465
4	Broche d'alignement de la main	02940652
5	Ecrou M6	04230400
6	Ecrou M8	04230600
7	Vis TCEI M6x45	04710028
8	Vis TCEI M8x120	04711065
9	Goujon M4x10 EI	04710026
10	Rondelle D 8x17	04480104
11	Vis AF TC 3,9x13	04705015
12	Vis TCEI M6x20	04711003

9. Branchement électrique (Fig. 5)

Version avec groupe incorporé (Rif. 4) :

Le meuble est prévu pour être connecté à une fiche (NON FOURNIE), monter une fiche d'un débit adéquat pour le branchement électrique sur le câble d'alimentation, en respectant les normes de sécurité :

jaune-vert = terre bleu ciel = neutre marron = phase

- Ne brancher aucun autre appareil à la même prise de courant (ne pas utiliser de fiches adaptatrices).
- S'assurer que le câble électrique soit tendu de façon à ce qu'il ne puisse pas être endommagé et représenter un risque d'accident pour les personnes.

Version avec groupe incorporé / déporté :

N.B.l'installation électrique doit être dotée de mise à la terre

- Avant tout, contrôler que la tension d'alimentation soit celle indiquée sur les données de plaque (Fig. 2)
- Le meuble doit être protégé en amont par un interrupteur automatique magnétothermique omnipolaire ayant des caractéristiques adéquates et qui fera aussi les fonctions d'interrupteur général de sectionnement de la ligne.
- informer l'opérateur de la position de l'interrupteur pour qu'il puisse l'atteindre rapidement en cas d'URGENCE.
- Pour garantir un fonctionnement régulier, il faut que la variation maximale de tension soit comprise entre +/- 6% de la valeur nominale.
- Vérifier que la ligne d'alimentation soit dotée de câbles d'une section adéquate, qu'elle soit protégée contre les surtensions et les dispersions vers la masse conformément aux normes en vigueur.
- L'installateur doit fournir les dispositifs d'ancrage pour tous les câbles en entrée et sortie du meuble.
- En cas d'interruption de l'alimentation électrique, vérifier que tous les appareils électriques du magasin soient capables de se remettre en marche sans provoquer l'intervention des protections de surcharge ; dans le cas contraire, modifier l'installation pour différencier la mise en marche des différents dispositifs.
- L'interrupteur automatique magnétothermique doit être en mesure de ne pas ouvrir le circuit sur le neutre sans l'ouvrir simultanément sur les phases, dans tous les cas la distance d'ouverture des contacts doit être de 3 mm. au moins.

N.B.Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé.

10.Mise en service, contrôle et réglage de la température (Fig. 5 - 5)

Version avec groupe incorporé :

Avant de brancher ou de débrancher la fiche, retirer le courant à la prise d'alimentation.

- Insérer la fiche et brancher la tension à la prise d'alimentation.
- Actionner l'interrupteur général (Rif. 5 Pos. 3) du tableau électrique

L'installation frigorifique entre immédiatement en fonction.

Après 60 minutes environ de fonctionnement à vide, quand la température du meuble sera régulière, charger les **produits alimentaires déjà refroidis à la température de conservation.**

Le contrôle et le réglage de la température de réfrigération s'effectuent au moyen du contrôleur électronique CAREL PJ32 (Rif. 6) situé sur le tableau électrique.

Normalement, le contrôleur est configuré en usine au moment de la mise au point. En cas de modification de la programmation, se référer aux instructions du fabricant du contrôleur.

Tableau électrique Rif. 5 :

- 1 - contrôleur électronique PJ32

- 2 - interrupteur lumières
- 3 - interrupteur général
- 4 - prise électrique

Un réglage excessivement bas de la température pourrait compromettre le fonctionnement régulier du meuble en altérant les pauses thermostatiques normales.

N.B. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé.

Version avec groupe déporté :

Le contrôle de la température de réfrigération s'effectue à travers le thermomètre mécanique situé sur la tôle d'aspiration (Fig. 7 Rif. 8). Sur demande, est disponible en option un contrôleur électronique CAREL (Rif. 7) pour le réglage et le contrôle de la température. Normalement, le contrôleur est configuré en usine au moment de la mise au point. En cas de modification de la programmation, se référer aux instructions du fabricant du contrôleur.

N.B. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé.

11. Le remplissage du meuble (Fig. 7)

Pour remplir le meuble, il faut respecter certaines règles importantes :

- disposer uniformément la marchandise de façon à ne jamais dépasser la ligne de remplissage (Rif. 10) et éviter ainsi d'interrompre la circulation correcte de l'air (Rif. 9), ce qui provoquerait l'augmentation de la température et la formation de glace sur l'évaporateur ;
- La disposition uniforme des marchandises, sans zones vides, garantit le fonctionnement optimal du meuble;
- nous conseillons d'épuiser d'abord la marchandise qui se trouve depuis plus longtemps dans le meuble plutôt que la marchandise nouvelle en entrée (rotation des produits alimentaires).

12. Dégivrage et vidange d'eau

La ligne de meubles réfrigérés Denver est dotée de série d'un système de dégivrage à arrêt simple par l'arrêt du cycle de réfrigération. (Denver ventilé **4 dégivrages par jour de 40 min.**) :

Version avec groupe incorporé / déporté :

L'eau de dégivrage est recueillie par une vidange appropriée et convoyée dans une bassine située à la base du meuble. Pour plus de commodité, nous conseillons de prévoir un écoulement au sol.

Version avec groupe déporté :

Pour évacuer l'eau de dégivrage, il faut :

- prévoir un écoulement au sol avec une légère inclinaison ;
- sceller hermétiquement la zone d'écoulement au sol.

Ces mesures permettent d'éviter les mauvaises odeurs à l'intérieur du meuble, la dispersion d'air réfrigéré et le possible dysfonctionnement du meuble dû à l'humidité.

N.B. Vérifier périodiquement le parfait fonctionnement des raccords hydrauliques en s'adressant à un installateur qualifié.

13. Antibuée et anti-condensation

le meuble est doté de câbles chauds pour éliminer tout phénomène éventuel de buée et de condensation.

14. Eclairage

L'intérieur du meuble est éclairé par des lampes fluorescentes.

L'interrupteur lumières se trouve sur le tableau électrique indiqué en Fig. 6 Rif. 5(2).

15. Entretien et nettoyage (Fig. 4)



ATTENTION!: AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPERATION D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE, METTRE LE MEUBLE HORS TENSION AU MOYEN DE L'INTERRUPTEUR GENERAL. PORTER TOUJOURS DES GANTS DE TRAVAIL POUR SE PROTEGER LES MAINS PENDANT LES OPERATIONS DE NETTOYAGE.



Les produits alimentaires peuvent se détériorer à cause des microbes et des bactéries.

Il est indispensable de respecter les normes hygiéniques pour garantir la protection de la santé des consommateurs. Il faut aussi respecter la chaîne du froid dont le point de vente constitue le dernier anneau contrôlable. Le nettoyage des meubles frigorifiques comporte les opérations suivantes :

Le nettoyage des parties extérieures (Quotidien / Hebdomadaire)

- Une fois par semaine, nettoyer toutes les parties extérieures du meuble en utilisant des produits

- détergents neutres à usage domestique ou de l'eau et du savon.
- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.
- NE PAS utiliser de produits abrasifs ou solvants qui risquent d'abîmer les surfaces des meubles.
- **NE PAS vaporiser d'eau ou de détergent directement sur les parties électriques du meuble.**
- **NE PAS toucher le meuble avec les mains et les pieds mouillés ou humides**
- **NE PAS utiliser le meuble avec les pieds nus**
- **NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas).**

Le nettoyage des parties intérieures (mensuel)

Le but du nettoyage des parties intérieure du meuble est de détruire les micro-organismes pathogènes, de façon à assurer la protection des marchandises.

Avant de procéder au nettoyage intérieur d'un meuble, il est nécessaire de :

- Retirer toute la marchandise que le meuble contient.
- Mettre le meuble hors tension au moyen de l'interrupteur général.
- Retirer toutes les parties amovibles, comme les plateaux d'exposition, les grilles, etc. qui doivent être lavés à l'eau tiède et avec un détergent contenant un désinfectant. Enfin, les sécher soigneusement.
- Nettoyer soigneusement le bac de fond, le larmier et la grille de protection de déchargement de l'eau, en éliminant tous les corps étrangers tombés à travers la grille d'aspiration en soulevant, si besoin est, la tôle des ventilateurs.
- Si de la glace se forme d'une manière anormale, demander l'intervention d'un frigoriste qualifié.

Les opérations de nettoyage étant achevées, remonter les éléments amovibles secs et remettre le meuble sous tension électrique. Une fois que la température de fonctionnement est atteinte à l'intérieur, il est possible de recharger le meuble avec les produits à exposer.



ATTENTION! Si l'on effectue le nettoyage intérieur avec des nettoyeurs à jet d'eau, utiliser des systèmes à BASSE PRESSION et, surtout, NE PAS diriger le jet directement sur les surfaces peintes ou plastifiées. Dans tous les cas, maintenir toujours une distance minimale de 30 cm par rapport aux surfaces à nettoyer.

N.B. Pendant les opérations de nettoyage, éviter de mouiller les ventilateurs, les plafonniers et tous les appareils électriques en général.

Nettoyage du condenseur

Tous les trente jours, il faut nettoyer le condenseur afin d'éliminer la poussière accumulée :

- retirer la tôle de revêtement du condenseur
- nettoyer avec brosses à soies dures (non métalliques) ou aspirateur, en faisant attention à ne pas plier ou endommager les ailettes du condenseur.

Nettoyage de la cuvette de récolte de l'eau

La cuvette de récolte est amovible pour faciliter les opérations de nettoyage :

- Retirer le carter, enlever la cuvette et nettoyer.

Après avoir terminé les opérations de nettoyage, remonter toutes les parties séchées et réarmer l'alimentation électrique. Après avoir atteint la température intérieure de fonctionnement, il est possible de remplir à nouveau le meuble avec les produits à exposer.

N.B. Éviter de mouiller ventilateurs, plafonniers, câbles électriques et tous les appareils électriques en général pendant les opérations de nettoyage.

16. Démantèlement du meuble

Le démantèlement du meuble doit être exécuté conformément à la réglementation inhérente à la gestion des déchets en vigueur dans les différents pays et dans le respect du milieu dans lequel nous vivons. Selon la réglementation en vigueur, ce produit est un déchet dangereux et, en tant que tel, il doit obligatoirement être traité dans le cadre de la collecte sélective et il ne peut ni être considéré comme étant un déchet domestique, ni être jeté à la décharge publique. Avant de procéder au démantèlement du meuble, il est nécessaire d'en récupérer le réfrigérant et d'en retirer l'huile lubrifiante. L'utilisateur est tenu de remettre le produit à démanteler au centre de récupération indiqué par les autorités locales ou par le fabricant, de façon à ce que ces composants soient récupérés et recyclés. Ce produit est constitué à 75 % de matériaux recyclables.

Matériaux utilisés dans la fabrication du meuble :

- Tubes, profilés et tôles en fer : châssis inférieur, montants et étagères
- Cuivre, Aluminium : circuit frigorifique, installation électrique et plafonnier supérieur
- Tôle fer - zinguée : bâti moteur, panneaux inférieurs, panneaux vernis, struct. base
- Polyuréthane expansé (R134a) : isolation thermique

- Verre trempé : rayons supérieurs (flancs en cristal)
- Bois : châssis latéraux cuve injectée de polyuréthane
- ABS : pare-chocs et main courante
- Polystyrène : paliers de butée thermoformés
- Polycarbonate : protection lampes fluorescentes
- Méthacrylate : haussettes

Ce produit contient du HFC, un réfrigérant à effet de serre élevé (GWP)

ARNEG utilise les types suivants de réfrigérant dans les meubles fabriqués avec unité frigorifique incorporée:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300 R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

appartenant à la famille HFC, des gaz fluorés à effet de serre élevé (GWP) régulés par le protocole de Kyoto. (Contrôler sur les données de plaque ou sur la plaquette adhésive présente sur le compresseur lequel de ces deux gaz est celui présent dans l'appareil)

Cet appareil est scellé hermétiquement et la charge de réfrigérant est de moins de 3 kg.

Il n'est donc pas soumis à l'obligation de livret d'installation ni à des vérifications périodiques des pertes de réfrigérant (D.P.R. n. 147 du 15 Février 2006 Art. 3 et 4).

17. Interdiction et prescriptions

Il est conseillé de lire attentivement le Manuel d'Installation et d'utilisation afin que, en cas de panne, l'opérateur soit à même de fournir, par téléphone des informations aussi précises que possible à l'Assistance technique.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien quelle qu'elle soit sur un meuble frigorifique, s'assurer que l'alimentation électrique est coupée.

Si le client constate que le meuble présente une anomalie de fonctionnement quelle qu'elle soit, avant de s'inquiéter et de contacter le Service Assistance, il est fondamental de contrôler les points suivants :

- **Le meuble réfrigéré est conçu pour conserver la température du produit présenté et non pas pour la diminuer. Les denrées alimentaires ne doivent donc être introduites que si elles sont déjà refroidies à leur température de conservation respective. Pour cette raison les produits qui ont subi un réchauffement ne doivent pas être introduits dans le meuble.**
- **Les meubles sont conçus et réalisés exclusivement pour la conservation et l'exposition de produits alimentaires frais, congelés, surgelés, gelés, cuits et précuits (tables chaudes). Il est donc interdit d'introduire toute autre typologie de marchandise différente de celle indiquée comme les produits pharmaceutiques, les appâts de pêche, etc.**
- **Accomplir avec la plus grande attention toutes les manœuvres de travail (chargement, déchargement, nettoyage, service au banc, entretien, etc.) et, lors de l'exécution des différentes opérations, agir toujours avec la diligence qui s'impose et utiliser les dispositifs de protection nécessaires.**
- **Ne pas enlever les protections ou les revêtements qui nécessitent l'utilisation d'outils pour être retirés.**
Surtout ne pas retirer la couverture de l'armoire électrique, ces opérations doivent toujours être effectuées par des ouvriers qualifiés.
- S'assurer que les valeurs de la température et de l'humidité ambiantes ne sont pas supérieures à celles des spécifications.
C'est la raison pour laquelle il est indispensable de toujours garantir l'efficacité optimale des systèmes de climatisation, de ventilation et de chauffage du point de vente.
- Limiter à des valeurs inférieures à 0,2 m/s la vitesse de l'air ambiant à proximité des ouvertures des meubles. En particulier, il faut éviter que les courants d'air et les bouches d'envoi du système de climatisation se dirigent vers les ouvertures des meubles.
- Empêcher les rayons du soleil de donner directement sur la marchandise exposée.
- Limiter la température des surfaces irradiantes qui sont présentes dans le point de vente, par exemple en isolant les plafonds.
- Exclure l'emploi de spots à ampoules à incandescence tournées directement vers le meuble.
- N'introduire dans le meuble que des marchandises déjà refroidies à la température qui caractérise normalement la chaîne du froid.
- S'assurer que le meuble est toujours en mesure de maintenir cette température.
- Respecter la limite de charge en évitant à tout prix de surcharger le meuble.
- Respecter la rotation des denrées alimentaires en rechargeant le meuble, de façon à ce que la marchandise exposée depuis le plus de temps soit vendue avant les produits en entrée.

- Contrôler régulièrement la température de fonctionnement du meuble et celle des denrées qui y sont exposées (au moins deux fois par jour, week-ends compris).
- En cas de panne du meuble, prendre immédiatement toutes les mesures permettant d'éviter de surchauffer les produits réfrigérés (les placer dans la chambre froide, etc.).
- Eliminer immédiatement toutes les anomalies détectées (vis relâchées, ampoules grillées, etc.)
- S'assurer régulièrement que le système de dégivrage automatique des meubles fonctionne correctement (fréquence, durée, température de l'air, remise en marche normale, etc.).
- S'assurer que les eaux provenant du dégivrage s'écoulent correctement (dégager les larmiers, nettoyer les filtres éventuels, contrôler les siphons, etc.).
- Eliminer l'eau de dégivrage ou utilisée pour le lavage à travers le réseau d'égoûts ou l'installation d'épuration conformes aux lois en vigueur, car elle peut entrer en contact avec des substances polluantes en raison de la nature du produit, d'éventuels résidus, de ruptures accidentelles d'enveloppes contenant des liquides et de l'emploi de détergents non autorisés.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de formation anormale de condensation. Si c'est le cas, avertir sans retard un technicien frigoriste.
- Effectuer toutes les opérations d'entretien préventif avec une régularité absolue.
- EN CAS DE FUITE DE GAZ OU D'INCENDIE : Ne pas rester avec la tête dans la loge où est placé le meuble si elle n'est pas aérée comme il se doit. Débrancher le meuble au moyen de l'interrupteur général qui se trouve en amont de l'appareil. NE PAS TENTER D'ETEINDRE LES FLAMMES AVEC DE L'EAU, MAIS SEULEMENT AVEC DES EXTINGUEURS A SEC.

TOUTE UTILISATION NON INDIQUEE EXPLICITEMENT DANS CE MANUEL DOIT ETRE CONSIDEREE DANGEREUSE. LE FABRICANT NE POURRA PAS ETRE RETENU RESPONSABLE DES DOMMAGES EVENTUELLEMENT SUBIS A LA SUITE D'UNE UTILISATION IMPROPRE, ERRONEE ET IRRESPONSABLE.

NUMEROS UTILES :STANDARD : +39 0499699333 - FAX : +39 969944 - CENTRE D'APPEL : 848 800225

1. Indications de montage pour la superstructure Denver

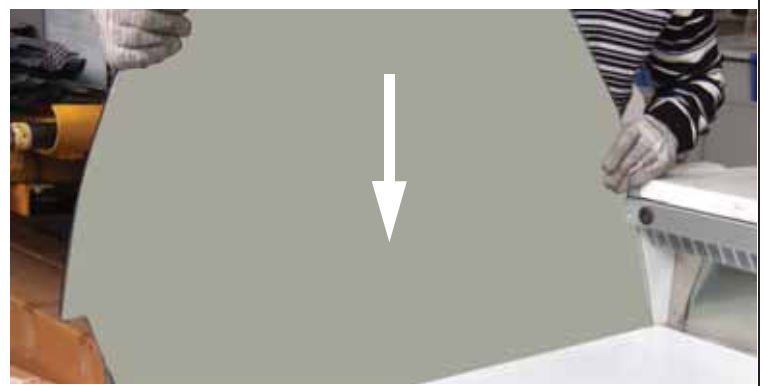
ATTENTION! Retirer le courant du meuble avant toute opération

Respecter les indications suivantes :

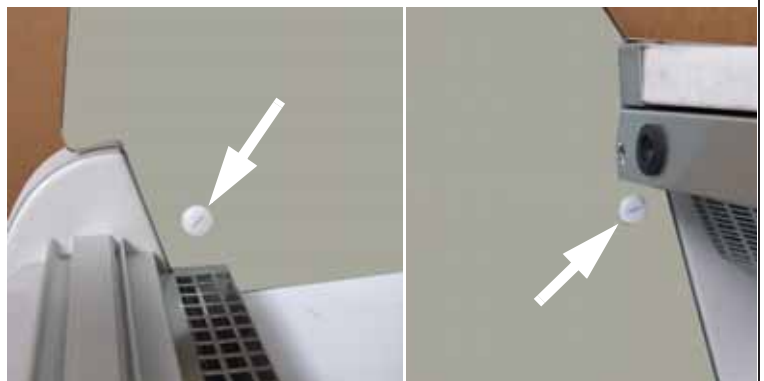
1 Déballage



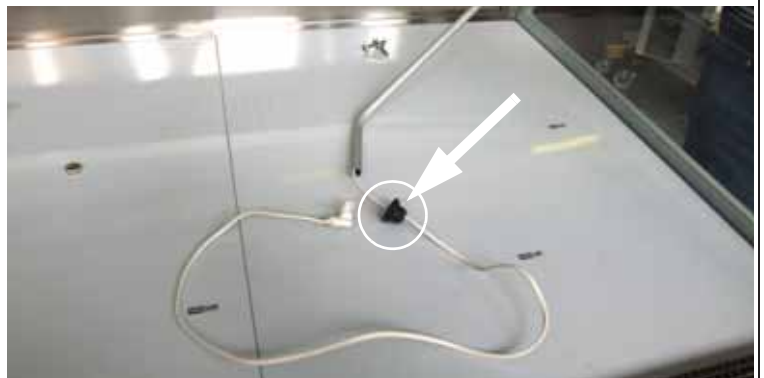
2 Insérer les flancs latéraux en cristal



3 Fixer le flanc latéral en cristal.



4 Insérer le passe-fil dans le câble électrique pour le plafonnier.



5 Monter le support pour le montant arrière.



6 Monter le support pour le montant avant.



7 Insérer le bouchon en plastique sur les deux montants.



8 Monter et fixer le montant arrière avec la vis à six pans fournie.



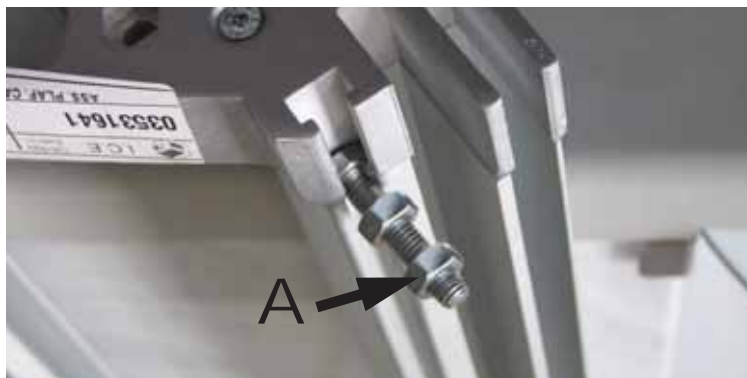
9 Monter le montant avant.



- 10 Introduire les écrous hexagonaux dans les emplacements adéquats de la superstructure.



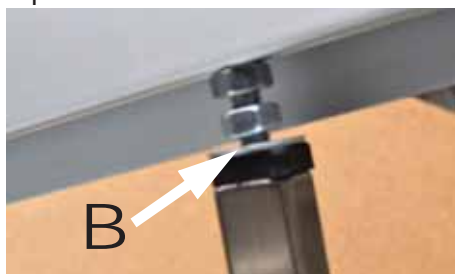
- 11 Insérer les vis et les écrous pour la fixation des montants de support de la superstructure et la positionner au centre de celle-ci. Visser l'écrou de réglage (A)



- 12 Appuyer la superstructure sur les deux montants centraux, visser les vis sur les flancs latéraux sans les fixer.



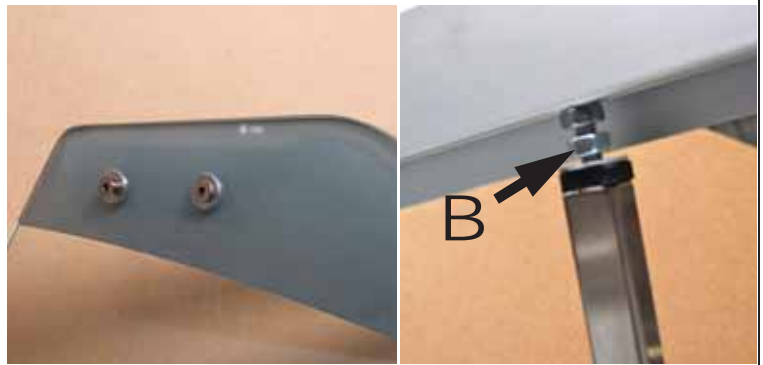
- 13 Insérer la rondelle (B). Préparer les montants sur la superstructure.



- 14 Positionner la goulotte en aluminium de passage du câble plafonnier.



15 Fixer les flancs en cristal et régler la superstructure en agissant sur les écrous de réglage (B).



16 Insérer l'étagère en cristal.



17 Insérer le profil de support du cristal antibuée et positionner le cristal antibuée dans son emplacement.



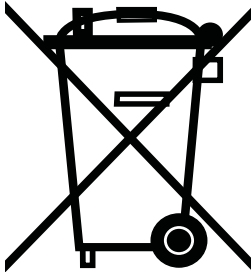
18 Appliquer le joint adhésif sur la vitre frontale et insérer le profil de support en s'aidant d'un marteau en plastique. Frapper doucement.



19 Placer la vitre frontale.



AVIS IMPORTANT:



À lire avant l'installation et à conserver !

Pour ce produit de la Arneg S.p.A. s'applique la Directive 2002/96/CE DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques) connue en Italie comme RAEE (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) et visant à freiner l'augmentation de ces déchets, à promouvoir leur recyclage, à réduire la quantité de déchets à éliminer.

Le symbole du bidon barré avec une croix qui apparaît sur l'étiquette du produit déclare :

- le produit a été mis en circulation après le 13 août 2005 ;
- le produit rentre dans l'obligation d'un ramassage séparé et il ne peut pas être traité comme un déchet domestique, ni être donné à la décharge.

C'est l'utilisateur qui est responsable de la livraison du produit, destiné à l'élimination, au centre de ramassage spécifié par l'autorité locale pour la réutilisation et le recyclage DEEE professionnels. En cas de remplacement du produit avec un autre nouveau, l'utilisateur peut demander au vendeur le retrait du vieux produit, indépendamment de sa marque.

C'est le fabricant qui est responsable de rendre faisable la réutilisation, l'élimination et le traitement de fin de vie de son propre produit par voie directe ou par l'intermédiaire du système collectif.

Les violations à la normative prévoient des sanctions spécifiques, établies en autonomie, avec sa propre législation, par chacun des états appartenant à la CE et contraignant conformément tous ceux dont la directive s'applique.

Arneg S.p.A., en considérant ce produit un DEEE, se fait l'interprète des lignes guide d'Orgalime, en tenant compte de la transposition, de la part de la législation italienne, avec le DL n° 151 du 15 juillet 2005, aussi bien de la Directive 2002/96/CE, que de la Directive 2002/95/CE (RoHS) relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Pour d'autres renseignements, contacter l'Autorité Municipale, le Vendeur, le Fabricant.

La directive ne s'applique pas au produit vendu hors de la Communauté Européenne.

Déclaration de conformité RoHS

La soussignée **ARNEG S.p.A.** ayant siège légal à Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIE, déclare sous sa responsabilité que le meuble réfrigéré **DENVER**, muni d'unité réfrigérante logée, répond à la prescription de la Directive 2002/95/CE (RoHS).

En tous les matériaux homogènes utilisés pour sa fabrication, la présence éventuelle de plomb, de mercure, de chrome hexavalent, de polybromobiphényle (PBB), ainsi que d'éther diphénylique polybromé (PBDE) n'atteint pas le 0,1% en poids ; celle de cadmium n'atteint pas le 0,01% en poids.

Arneg S.p.A

Presidente / President / Vorsitzender
Président / Presidente / Президент
Luigi Finco

Manual de instalación y Uso

ÍNDICE

ILLUSTRACIONES	1
Datos Técnicos	5
Introducción - Objetivo del manual/Campo de aplicación.....	59
Presentación - Uso previsto (Fig. 1)	59
Normas y certificaciones.....	59
Identificación - Datos técnicos (Fig. 2).....	59
El Transporte (Fig. 3).....	60
Recepción y primera limpieza.....	60
Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)	60
Conexión eléctrica (Fig. 5).....	61
Encendido, control y regulación de la temperatura (Fig. 5 - 5).....	61
Carga del mueble (Fig. 7)	62
Descongelación y descarga del agua.....	62
Antiepañamiento y anticondensación	62
Iluminación.....	62
Unión de los muebles	60
Mantenimiento y limpieza (Fig. 4).....	62
Demolición del mueble	63
Normas y prohibiciones	64
Mounting instructions for the Denver superstructure	27
Declaración de conformidad WEEE - RoHS.....	70

1. Introducción - Objetivo del manual/Campo de aplicación

Este manual de instrucciones se refiere a la línea de muebles frigoríficos **Denver**.

Las informaciones a continuación cumplen la función de suministrar indicaciones sobre:

- Uso del mueble - características técnicas - instalación y montaje - informaciones para el personal encargado del uso - intervenciones de mantenimiento;

El manual debe considerarse parte del mueble y conservarse durante toda la vida útil del mismo.

El fabricante declina toda responsabilidad en los siguientes casos:

- Uso inapropiado del mueble - instalación incorrecta, no efectuada conforme a las normas indicadas - defectos de alimentación eléctrica - graves faltas en el mantenimiento previsto - modificaciones e intervenciones no autorizadas - uso de repuestos no originales - incumplimiento parcial o total de las instrucciones;

N.B. Los aparatos eléctricos pueden ser peligrosos para la salud.

Durante la instalación y el uso deben respetarse las normativas y leyes vigentes.

Cualquier persona que use este mueble debe leer este manual.

2. Presentación - Uso previsto (Fig. 1)

La línea de muebles frigoríficos **Denver**, es una línea con vitrinas, adecuada para la conservación y venta de **embutidos, lácteos, gastronomía, carnes, pollos, pastelería**.

Los muebles están preparados para la alimentación con unidad condensadora remota o incorporada.

Las versiones actuales son:

- **Denver VCB - VDB - SELF** con las longitudes 1250-1562-1875-2500-3125-3750 (Fig. 1);

Para las otras versiones están previstos manuales específicos.

3. Normas y certificaciones

Todos los modelos de muebles refrigerados descritos en este manual de uso de la serie **Denver** cumplen con los requisitos esenciales de seguridad, salud y protección requeridos por las siguientes directivas y leyes europeas:

- **Directiva de Máquinas 2006/42 CE;**

normas armonizadas aplicadas: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003

- **Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE;**

normas armonizadas aplicadas: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;

- **Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE;**

normas armonizadas aplicadas: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

Normativa Europea EC-1935/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con los productos alimentarios – norma aplicada: EN 1672-2

Quedan excluidos del campo de aplicación de la directiva **CEE 97/23 (PED)** en función de lo previsto por el Artículo 1 apartado 3.6 de dicha directiva.

Se puede pedir una copia de la declaración de conformidad del producto rellenando el formulario presente en la dirección de Internet:

<http://www.arneg.it/conformity>

Las prestaciones de estos muebles refrigerados se han determinado mediante un test realizado conforme a la norma **UNI EN ISO 23953-2: 2006** en las condiciones ambientales correspondientes con la clase climática 3 (25 °C, 60% U.R.)

Clases climáticas ambientales según UNI EN ISO 23953 - 2

Clase Climática	Temp. bulbo seco	Humedad relativa	Punto de rocío
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

4. Identificación - Datos técnicos (Fig. 2)

- 1) Nombre y dirección del fabricante
- 2) Nombre y longitud del mueble
- 3) Código del mueble
- 4) Número de matrícula del mueble
- 5) Tensión de alimentación
- 6) Frecuencia de alimentación

- 7) Corriente de régimen absorbida
- 8) Potencia eléctrica de régimen absorbida en la fase de refrigeración (Compresores + ventiladores + cables calientes).
- 9) Potencia eléctrica de régimen absorbida en la fase de descongelación (Cables calientes + ventilador evaporador).
- 10) Potencia de iluminación (donde se requiere)
- 11) Superficie útil de exposición
- 12) Tipo de fluido frigorígeno con el cual funciona la instalación
- 13) Masa de gas frigorígeno con el cual se carga cada instalación
- 14) Clase climática ambiental y temperatura de referencia
- 15) Clase de protección contra la humedad
- 16) Número del proyecto de producción del mueble
- 17) Número del pedido para la puesta en producción del mueble
- 18) Año de fabricación del mueble

Para la identificación del mueble, en caso de solicitud de asistencia técnica, es suficiente comunicar:
 - el nombre del producto (Fig. 2 - 2) - el número de matrícula (Fig. 2 - 4) - el número de proyecto (Fig. 2 - 18);

5. El Transporte (Fig. 3)

Los muebles están dotados de un soporte de madera fijado a la base para el transporte con carretillas de horquilla. **Colocar siempre las horquillas de carga en el punto indicado del soporte de madera para evitar el riesgo de vuelco.** Utilizar una carretilla elevadora manual o eléctrica adecuada para el levantamiento del mueble en cuestión, con capacidad de carga nominal igual o mayor de 1000 kg.

6. Recepción y primera limpieza

Al recibir el mueble:

- Asegúrese de que el embalaje esté en perfectas condiciones y no presente daños visibles;
- No dañe el mueble durante la operación de desembalaje;
- Controle el mueble por todas partes y revise que todos sus componentes estén en perfectas condiciones;
- En caso de detectar daños, comuníquelo de inmediato al vendedor;
- Limpie el mueble por primera vez usando productos neutros, séquelo con un paño suave, no use sustancias abrasivas o esponjas metálicas.

Elimine el embalaje correctamente, teniendo en cuenta que está compuesto por:

Madera - Poliestireno - Polietileno - PVC - Cartón.

7. Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)

No coloque el mueble:

- en ambientes con presencia de sustancias gaseosas explosivas;
- al aire libre y, por tanto, expuesto a los agentes atmosféricos;
- cerca de fuentes de calor (luz solar directa, instalaciones de calefacción, lámparas incandescentes, etc.)
- cerca de corrientes de aire (cerca de puertas, ventanas, instalaciones de climatización, etc.) que superen la velocidad de **0.2 m/seg.**
- Retire los soportes de madera de la base (empleados para el transporte) y monte los pies regulables (Rif. 2) poniendo el mueble en posición horizontal, con la ayuda de un nivel (Rif. 1) para controlar la horizontalidad; si el mueble se desplaza, repita el control de nivelación.
- Antes de conectar el mueble a la línea eléctrica, asegúrese de que los datos técnicos correspondan a las características del sistema eléctrico al cual se va a conectar.
- Para el correcto funcionamiento del mueble, la temperatura y la humedad relativa ambiente deben respetar los parámetros establecidos en la norma **EN-ISO 23953 - 1/2** que prevé la Clase climática 3 (**+25 °C; U.R. 60%**).
- Verificar que las aberturas de ventilación de la unidad condensadora no estén obstruidas.

N.B. Todas estas operaciones las debe llevar a cabo solo personal técnico especializado.

8. Unión de los muebles

Kit unión en línea

Pos.	Denominación	Código
------	--------------	--------

1	Abrazadera de unión de los muebles en	02211300
2	Soporte montante posterior	02360519
3	Abrazadera Soporte montante anterior	02764465
4	Enchufe alineación pasamanos	02940652
5	Tuerca M6	04230400
6	Tuerca M8	04230600
7	Tornillo TCEI M6x45	04710028
8	Tornillo TCEI M8x120	04711065
9	Grano M4x10 EI	04710026
10	Arandela D 8x17	04480104
11	Tornillo AF TC 3,9x13	04705015
12	Tornillo TCEI M6x20	04711003

9. Conexión eléctrica (Fig. 5)

Versión con grupo incorporado (Rif. 4):

El mueble esta preparado para la conexión de enchufe (NO SUMINISTRADO), monte un enchufe con capacidad adecuada para la conexión eléctrica al cable de la alimentación, respetando las normas de seguridad:

amarillo - verde = tierra, azul claro = neutro, marrón = fase

- No conecte ningún otro equipo a la misma toma de corriente (no use enchufes adaptadores).
- Asegúrese de que el cable eléctrico esté extendido de manera tal que no se pueda dañar y que no cause riesgo de accidentes a las personas.

Versión con grupo incorporado / remoto:

N.B.El sistema eléctrico debe estar conectado a tierra.

- Controle ante todo que la tensión de alimentación corresponda a la indicada en los datos técnicos (Fig. 2).
- El mueble debe estar protegido mediante un interruptor automático magnetotérmico omnipolar, instalado antes del mismo en la línea, con características adecuadas y que actúe además como interruptor general de aislamiento de la línea.
- Informe al operador sobre la posición del interruptor, de manera que pueda acceder a él oportunamente en caso de EMERGENCIA.
- Para garantizar un funcionamiento regular, es necesario que la variación de tensión máxima esté entre +/- 6% del valor nominal.
- Revise que la línea de alimentación tenga cables de sección adecuada, esté protegida contra sobrecorrientes y dispersiones a tierra, conforme a las normativas vigentes.
- El instalador debe suministrar los dispositivos de anclaje para todos los cables de entrada y salida del mueble.
- En caso de interrupciones de la alimentación eléctrica, revise que todos los aparatos eléctricos de la tienda puedan volverse a encender sin causar la intervención de los dispositivos de protección contra sobrecargas; de no ser así, modifique la instalación para diferenciar la puesta en marcha de los diferentes dispositivos.
- El interruptor automático magnetotérmico debe funcionar de tal manera que no se abra el circuito en el neutro sin abrirlo a la vez en las fases; de cualquier manera la distancia de apertura de los contactos debe ser de por lo menos 3 mm.

N.B.Todas estas operaciones las debe llevar a cabo personal técnico especializado.

10. Encendido, control y regulación de la temperatura (Fig. 5 - 5)

Versión con grupo incorporado:

Quite la tensión de la toma de alimentación antes de insertar o desinsertar el enchufe.

- Inserte el enchufe y dé tensión a la toma de alimentación.
- Accione el interruptor general (Rif. 5 Pos. 3) del cuadro eléctrico

La instalación frigorífica entra en función inmediatamente.

Después de 60 minutos aproximadamente de funcionamiento con el mueble vacío, cuando la temperatura del mueble sea regular, cargue los **productos alimentarios que se hayan enfriado a su temperatura de conservación.**

El control y la regulación de la temperatura de refrigeración se realizan mediante el controlador electrónico CAREL PJ32 (Rif. 6) ubicado en el cuadro eléctrico.

Normalmente, el controlador se configura de fábrica en fase de prueba. En caso de cambio de la programación, hacer referencia a las instrucciones de la empresa de fabricación del controlador.

Cuadro eléctrico Rif. 5 :

1 - controlador electrónico PJ32, 2 - interruptor de luces, 3 - interruptor general, 4 - toma eléctrica
Una regulación excesivamente baja de la temperatura podría comprometer el funcionamiento regular del mueble alterando las normales pausas termostáticas.

N.B.Todas estas operaciones las debe llevar a cabo solo personal técnico especializado.

Versión con grupo remoto:

El control de la temperatura de refrigeración se realiza mediante el termómetro mecánico ubicado en la placa de aspiración (Fig. 7 Rif. 8). Bajo pedido, está disponible como opcional, un controlador electrónico CAREL (Rif. 7) para la regulación y el control de la temperatura. Normalmente, el controlador se configura de fábrica en fase de prueba. En caso de cambio de la programación, hacer referencia a las instrucciones de la empresa de fabricación del controlador.

Todas estas operaciones las debe llevar a cabo solo personal técnico especializado.

11.Carga del mueble (Fig. 7)

Para reabastecer el mueble es necesario respetar algunas reglas importantes:

- disponga uniformemente los productos, de manera que no superen nunca la línea de carga (Rif. 10), evitando así la interrupción de la circulación correcta del aire (Rif. 9), que causaría el aumento de la temperatura y la formación de hielo en el evaporador;
- la disposición uniforme de los productos, sin zonas vacías, garantiza el mejor funcionamiento del mueble;
- se recomienda agotar primero los productos que están en el mueble desde hace más tiempo respecto a los nuevos en entrada (rotación de los productos alimentarios).

12.Descongelación y descarga del agua

La línea de muebles frigoríficos Denver, tiene un sistema de descongelación con parada simple, mediante la parada del ciclo de refrigeración. (Denver ventilado n° 4 descongelaciones al día de 40 min.):

Versión con grupo incorporado / remoto:

El agua de descongelación se recoge en la descarga adecuada y se canaliza en un depósito ubicado en la base del mueble. Por una cuestión práctica, se recomienda prever una descarga al suelo.

Versión con grupo remoto:

Para la evacuación del agua de descongelación es necesario:

- preparar un desagüe en el suelo con una ligera inclinación;
- sellar herméticamente la zona de la descarga en el suelo.

De esta manera se puede evitar la formación de olores desagradables en el interior del mueble, la dispersión de aire refrigerado y posibles problemas de funcionamiento del mueble debidos a la humedad.

N.B.Solicite a un instalador cualificado que revise periódicamente que las conexiones hidráulicas funcionen a la perfección.

13.Antiempañamiento y anticondensación

El mueble tiene cables calientes para la eliminación de eventuales fenómenos de empañamiento o condensación.

14.Iluminación

La iluminación interior del mueble se obtiene mediante lámparas fluorescentes.

El interruptor de luces se encuentra en el cuadro eléctrico indicado en Fig. 6 Rif. 5(2).

15.Mantenimiento y limpieza (Fig. 4)



ATENCIÓN!: ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, QUITAR TENSION AL MUEBLE MEDIANTE EL INTERRUPTOR GENERAL. PARA PROTEGER LAS MANOS DURANTE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA, USAR SIEMPRE GUANTES DE TRABAJO.



Los productos alimentarios se pueden deteriorar debido a microbios y bacterias.

El respeto de las normas higiénicas es indispensable para garantizar la protección de la salud del consumidor, además del respeto de la cadena de frío, de la que el punto de venta constituye el último eslabón controlable. La limpieza de los muebles frigoríficos se distingue de la manera siguiente:

La limpieza de las partes externas (Diaria / Semanal)

- Limpiar con frecuencia semanal todas las partes externas del mueble utilizando limpiadores neutros para uso doméstico o agua y jabón.

- Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave
- NO utilizar productos abrasivos y solventes que puedan alterar las superficies de los muebles.
- **NO vaporizar agua o limpiadores directamente en las partes eléctricas del mueble.**
- **NO tocar el mueble con las manos y los pies mojados o húmedos**
- **NO usar el mueble descalzo**
- **NO utilizar alcohol para limpiar las partes en metacrilato (plexiglás).**

La limpieza de las partes internas (Mensual)

La limpieza de las partes internas del mueble tiene la función de destruir los microorganismos patógenos para garantizar la protección de la mercancía.

Antes de realizar la limpieza interna de un mueble, es necesario:

- Vaciarlo completamente de la mercancía que contiene;
- Quitar la tensión al mueble mediante el interruptor general;
- Quitar todas las partes amovibles, como platos de exposición, rejillas, etc., que se deben lavar con agua tibia y un limpiador desinfectante, y secarlas con cuidado;
- Limpiar con cuidado la pila del fondo, el vierteaguas y la rejilla de protección de desagüe eliminando todos los cuerpos extraños que hayan caído por la rejilla de aspiración levantando, donde sea necesario, la chapa de los ventiladores.
- En caso de formaciones de hielo anormal, solicitar la intervención de un Técnico Frigorista Cualificado.

Tras terminar las operaciones de limpieza, volver a montar los elementos amovibles secos y restablecer la alimentación eléctrica. Una vez alcanzada la temperatura interna de funcionamiento, se puede recargar el mueble con los productos que se deben exponer.



ATENCIÓN! Si se realiza la limpieza interna con hidrolimpiadoras, utilizar sistemas de PRESIÓN BAJA y, sobre todo, NO dirigir el chorro directamente a las superficies pintadas o plastificadas, manteniendo, en todo caso, una distancia mínima de 30 cm de las superficies que hay que limpiar.

N.B. Evitar que se mojen durante la limpieza los ventiladores, los plafones, los cables eléctricos y todos los aparatos eléctricos en general.

Limpieza del condensador

Es necesario limpiar el condensador cada treinta días, para eliminar el polvo acumulado:

- Quite la plancha de cobertura del condensador
- Limpie con cepillos de cerdas rígidas (no metálicas) o con aspiradora, asegurándose de no plegar o arruinar las aletas del condensador.

Limpieza de la bandeja de recogida del agua

La bandeja de recogida se puede extraer para las operaciones de limpieza:

- Quite el cárter, extraiga la bandeja y realice la limpieza.

Una vez terminadas las operaciones de limpieza, vuelva a montar todas las partes secas y restablezca la alimentación eléctrica. Una vez alcanzada la temperatura interna de funcionamiento es posible volver a introducir los productos en el mueble.

N.B. Durante las operaciones de limpieza, evite mojar los ventiladores, los puntos de luz, los cables eléctricos y todos los aparatos eléctricos en general.

16. Demolición del mueble

El desmontaje del mueble se debe realizar en conformidad con la normativa en materia de eliminación de desechos establecida para cada país y en el respeto del ambiente en el que vivimos.

La legislación en vigor considera este producto un desecho peligroso y, por tanto, está incluido en la obligación de recogida separada, por lo que no se puede tratar como un desecho doméstico ni tirar al vertedero. Antes de proceder al desmontaje del mueble, es necesario recuperar el refrigerante y extraer el aceite lubricante. Es responsabilidad del usuario la entrega del producto destinado a la eliminación en el centro de recogida especificado por las autoridades locales o indicado por el fabricante para la recuperación y reciclaje de los materiales. Este producto está formado en un 75% por materiales reciclables.

Materiales utilizados en la fabricación:

- Tubos, perfilados y placas de hierro: bastidor inferior, montantes y estantes
- Cobre, Aluminio: circuito frigorífico, instalación eléctrica y plafón superior
- Placa de hierro - galvanizada: base del motor, paneles inferiores, paneles barnizados, estructura base

- Poliuretano expandido (R134a): aislamiento térmico
- Cristal templado: estantes superiores (lados de cristal)
- Madera: bastidores laterales del depósito con espuma
- ABS: parachoques y pasamanos
- Poliestireno: posteriores termoformados
- Policarbonato: protección de las lámparas
- Metacrilato: bordes

Este producto contiene HFC, refrigerante de elevado valor de efecto invernadero (GWP)

ARNEG, en los muebles producidos con unidad frigorífica incorporada, utiliza los siguientes tipos de refrigerante:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300 R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

que pertenecen a la familia HFC, gases fluorados de elevado valor de efecto invernadero (GWP), reglamentados por el protocolo de Kyoto. (Controle en los datos de la matrícula y de la placa adhesiva del compresor cuál de estos dos gases está presente en el equipo)

Este equipo está herméticamente sellado y la carga de refrigerante es inferior a 3 kg.

Por tanto, no está sujeto a la obligación de manual de instalación ni a controles periódicos de las pérdidas de refrigerante (D.P.R.n. 147 del 15 Febrero del 2006 Art. 3 y 4).

17. Normas y prohibiciones

Se recomienda una atenta lectura del Manual de instalación y uso para que el operador, en caso de avería, pueda ofrecer telefónicamente una información más detallada al servicio de asistencia técnica. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento en un mueble frigorífico, asegurarse de que la alimentación eléctrica esté desconectada.

En caso de que el cliente note cualquier anomalía en el funcionamiento del mueble, antes de alarmarse y de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia, es fundamental que se comprueben los siguientes puntos:

- **El mueble refrigerado es adecuado para conservar la temperatura del producto expuesto y no para reducirla. Por tanto, los alimentos se deben introducir sólo si ya se han enfriado en sus temperaturas de conservación correspondientes. Por ello, los productos que hayan sufrido calentamiento no se deben introducir en el mueble.**
- **Los muebles están diseñados y realizados para la conservación y la exposición exclusivamente de productos alimentarios frescos, congelados, helados, cocidos y precocinados (cafeterías).**
Por tanto, está prohibido introducir cualquier otro tipo de producto diferente del indicado, como productos farmacéuticos, cebos de pesca, etc.
- **Realizar con extrema atención todas las maniobras de trabajo (carga, descarga, limpieza, servicio en el mostrador, mantenimiento, etc.) y, en la ejecución de las diferentes operaciones, valerse de la máxima diligencia y de los dispositivos de protección necesarios.**
- **No quitar protecciones o paneles que requieran el uso de herramientas para quitarlos. En concreto, no quitar la cubierta del cuadro eléctrico. Estas operaciones las deben realizar operadores cualificados.**
- Comprobar que los valores de la temperatura y la humedad ambiental no sean superiores a los especificados.
Por este motivo, es indispensable mantener siempre al máximo de la eficiencia las instalaciones de climatización, de ventilación y de calefacción del punto de venta.
- Limitar a valores inferiores de 0,2 m/s la velocidad del aire ambiental cerca de las aperturas de los muebles. En concreto, es necesario evitar que las corrientes de aire y las bocas de caudal de la instalación de climatización estén dirigidas hacia las aperturas de los muebles.
- Evitar que la radiación solar llegue directamente a las mercancías expuestas.
- Limitar la temperatura de las superficies radiantes que estén presentes en el punto de venta, por ejemplo aislando los techos.
- Excluir el uso de faros con bombillas de incandescencia orientadas directamente al mueble.
- Introducir en el mueble sólo mercancía ya enfriada a la temperatura que normalmente caracteriza la cadena de frío.
- Comprobar que el mueble mantenga siempre dicha temperatura.
- Respetar el límite de carga evitando, en cualquier caso, sobrecargar el mueble.
- Respetar la rotación de los alimentos cargando el mueble de manera que la mercancía que lleva más tiempo expuesta se venda primero respecto a la mercancía nueva.

- Vigilar periódicamente la temperatura de funcionamiento del mueble y la de los comestibles expuestos en el mismo (al menos 2 veces al día, fines de semana incluidos).
- En caso de avería del mueble, tomar inmediatamente todas las medidas para evitar el sobrecalentamiento de los productos refrigerados (reintroducirlos en la cámara principal, etc.)
- Eliminar inmediatamente todos los mínimos inconvenientes que se encuentren (tornillos aflojados, bombillas fundidas, etc.)
- Comprobar periódicamente el funcionamiento de la descongelación automática de los muebles (frecuencia, duración, temperatura del aire, restablecimiento del funcionamiento normal, etc.)
- Comprobar el caudal de las aguas resultado de la descongelación (liberar los escurrideros, limpiar eventuales filtros, comprobar los sifones, etc.)
- Eliminar el agua de descongelación y la utilizada para el lavado mediante la red de alcantarillado o la instalación de depuración conforme con las leyes vigentes, puesto que esta última puede entrar en contacto con sustancias contaminantes debidas a la naturaleza del producto, a eventuales residuos, a roturas accidentales de envoltorios que contengan líquidos y al uso de limpiadores no permitidos.
- Comprobar si se producen condensaciones anómalas. De ser así, avisar inmediatamente al técnico frigorista.
- Efectuar con total regularidad todas las operaciones de mantenimiento preventivo.
- EN CASO DE FUGA DE GAS O DE INCENDIO: No quedarse con la cabeza en la habitación donde está situado el mueble si ésta no está oportunamente ventilada. Desconectar el mueble utilizando el interruptor general inicial del aparato. NO USAR AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS, SINO SÓLO EXTINTORES DE POLVO SECO.

CUALQUIER OTRO USO NO INDICADO EXPLÍCITAMENTE EN ESTE MANUAL SE DEBE CONSIDERAR PELIGROSO. EL FABRICANTE NO SE PUEDE CONSIDERAR RESPONSABLE POR EVENTUALES DAÑOS DERIVADOS DE UN USO INADECUADO, ERRÓNEO E IRRAZONABLE

NÚMEROS DE INTERÉS: CENTRALITA +39 0499699333 - FAX +39 969944 - SERVICIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA 848 800225

1. Indicaciones de montaje para la superestructura Denver

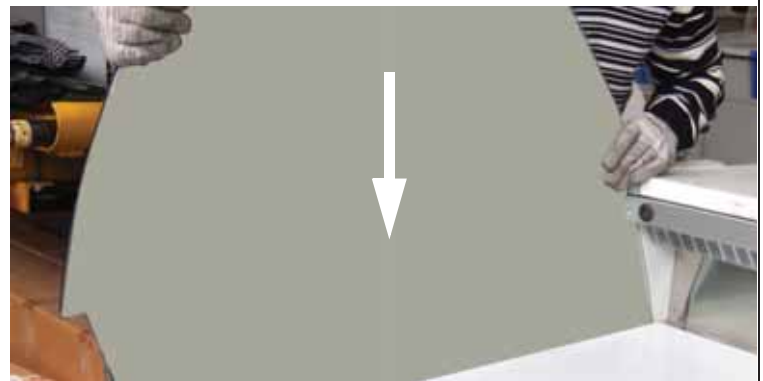
¡ATENCIÓN! Desconecte la alimentación eléctrica del mueble antes de llevar a cabo cualquier operación.

Respete las siguientes instrucciones:

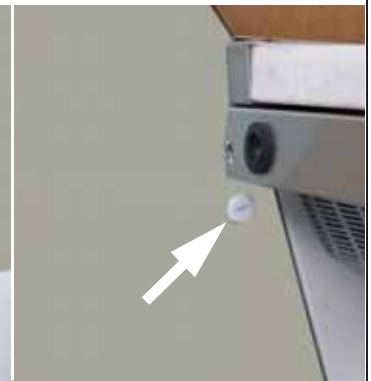
1 Desembalaje



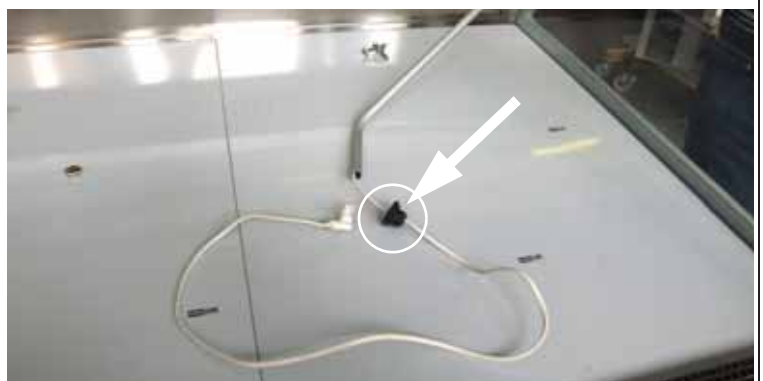
2 Introducir los laterales de cristal



3 Fijar el lateral de cristal.



4 Introducir el sujetacables en el cable eléctrico para el plafón.



5 Montar el soporte para el montante posterior.



6 Montar el soporte para el montante anterior.



7 Introducir la tapa de plástico en los dos montantes.



8 Montar y fijar el montante posterior con los tornillos Allen proporcionados.



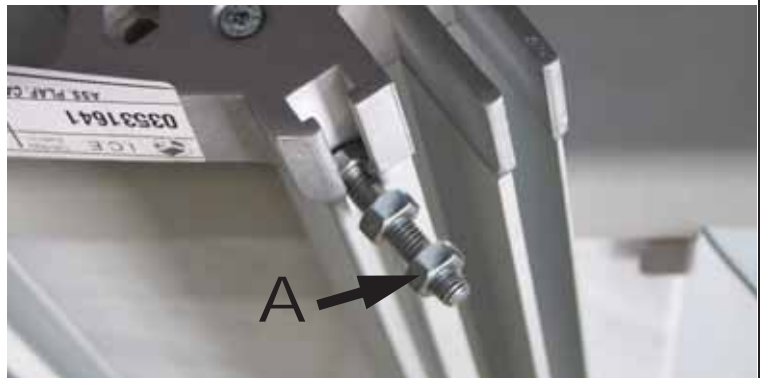
9 Montar el montante anterior.



- 10 Introducir las tuercas hexagonales en los asientos correspondientes de la superestructura.



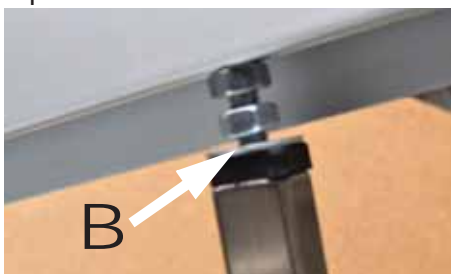
- 11 Introducir los tornillos y las tuercas para la fijación de los montantes de soporte de la superestructura y posicionarla en el centro de la misma. Atornillar la tuerca de regulación (A)



- 12 Apoyar la superestructura en dos montantes centrales, atornillar los tornillos en los laterales sin fijarlos.



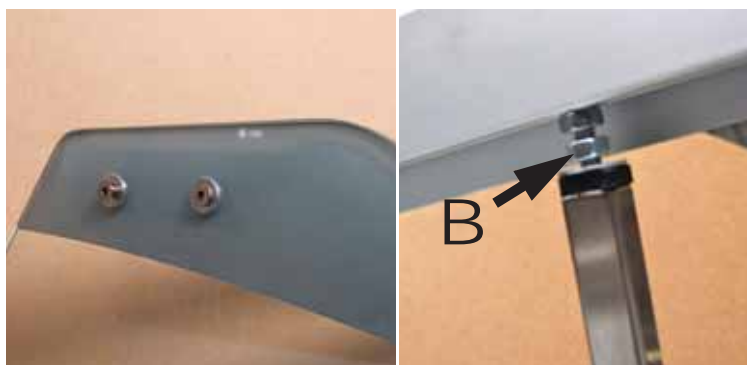
- 13 Introducir la arandela (B). Preparar los montantes sobre la superestructura.



- 14 Posicionar la canaleta de aluminio de pasaje del cable del plafón.



15 Fijar los costados de cristal y regular la superestructura actuando sobre las tuercas de regulación (B).



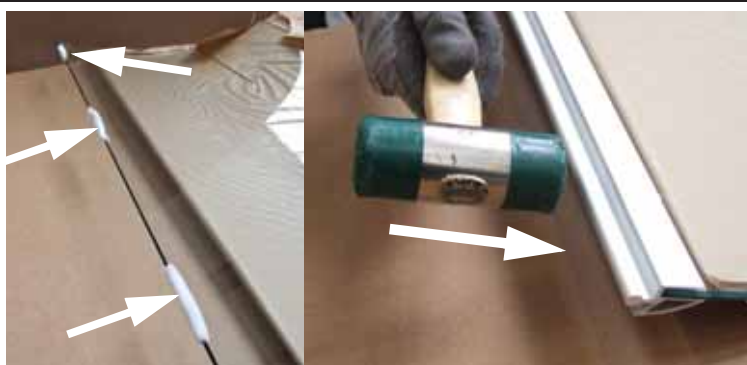
16 Introducir el estante de cristal.



17 Introducir el perfil de soporte del cristal antihielo y posicionar el cristal antihielo en el alojamiento correspondiente.



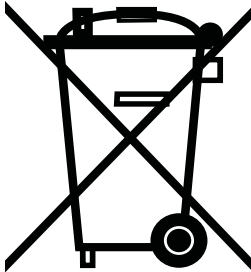
18 Poner la junta adhesiva en el cristal frontal e introducir el perfil de soporte, con la ayuda de un martillo plástico. Golpear cuidadosamente.



19 Posicionar el cristal frontal.



AVISO IMPORTANTE



Leer antes de la instalación y conservación

Este producto de Arneg S.p.A. cumple con la Directiva 2002/96/CE WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) conocida en Italia como RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), con el objetivo de limitar el aumento de dichos residuos, promover el reciclaje, disminuir la eliminación.

El símbolo del contenedor marcado con una cruz que aparece en la placa del producto declara que:

- el producto se ha puesto en circulación después del 13 de agosto de 2005;
- el producto tiene que considerarse en la recogida selectiva y no se puede tratar como un residuo doméstico ni entregarse en el vertedero.

El utilizador es responsable de entregar el producto, destinado a su eliminación, al centro de recogida especificado por la Autoridad local para la recuperación y reciclaje WEEE (RAEE) profesionales. Si el producto se sustituye con otro nuevo, el utilizador puede solicitar al vendedor que retire el viejo, independientemente de la marca.

El fabricante es responsable de hacer factible la recuperación, eliminación y tratamiento al final de la vida del producto, en vía directa o por medio de un sistema colectivo.

Si se infringe la normativa se aplicarán sanciones específicas, establecidas autónomamente, según la legislación de cada estado perteneciente a la CE y vinculando conformemente a todos los que están sometidos a dicha normativa.

Arneg S.p.A. considerando su producto como WEEE (RAEE) se hace ejecutor de las líneas guías de Orgalime, teniendo en cuenta la recepción por parte de la legislación italiana, con el D.L. n° 151 del 15 de Julio de 2005, tanto de la Directiva 2002/96/CE como la 2002/95/CE (RoHS), correspondiente al uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más informaciones contactar su Autoridad Municipal, al Vendedor, al Fabricante.

La directiva no se aplica al producto vendido fuera de la Comunidad Europea.

Declaración de conformidad RoHS

La suscrita ARNEG Spa con sede legal en Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA declara bajo su propia responsabilidad que el mueble refrigerado **DENVER**, con unidad refrigerante incorporada, responde a las prescripciones de la Directiva 2002/95/CE (RoHS).

En todos los materiales homogéneos utilizados para su fabricación, la posible existencia de plomo, mercurio, cromo hexavalente, polibromobifenilos (PBB), y también difenil éter (PBDE) no alcanza en peso el 0,1%; el de cadmio no alcanza en peso el 0,01%

Arneg S.p.A

Presidente / President / Vorsitzender
Président / Presidente / Президент
Luigi Finco

Инструкции по установке и эксплуатации

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ.....	1
Технические характеристики.....	5
Введение - Назначение инструкций/Поле применения	72
Презентация - Использование по назначению (Fig. 1)	72
Нормы и сертификаты	72
Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2)	72
Транспортировка (Fig. 3)	73
Доставка и первая очистка.....	73
Установка и условия в помещении (Fig. 3)	73
Электрические подсоединения (Fig. 5)	74
Проверка и регулировка температуры (Fig. 5 - 5)	75
Загрузка витрины (Fig. 7).....	75
Оттаивание и слив воды	75
Антизапотевание и антиконденсация.....	76
Освещение	76
Ñíåäèíáíèå àèòðèí â èàíàë	74
Электрические подсоединения (Fig. 5)	74
Сдача витрины в утиль.....	77
3 запреты и указания.....	77
Правила монтажа верхней структуры Denver.....	80
Декларация о соответствии WEEE - RoHS.....	84

1. Введение - Назначение инструкций/Поле применения

Настоящие инструкции предназначены для линии холодильных витрин **Denver**.

Следующая ниже информация, приведена с целью предоставления указания о:

- Использование витрины - технические характеристики - установка и монтаж - информация для обслуживающего персонала - операции по техобслуживанию и ремонту;

Настоящие инструкции должны рассматриваться как неотъемлемая часть холодильной витрины и их следует хранить в течение всего срока службы витрины.

Изготовитель не несет никакой ответственности в следующих случаях:

- Использование витрины не по назначению - неправильная установка витрины, выполненная без соблюдения указанных правил - дефекты в подаче электроэнергии - серьезные нарушения правил технического обслуживания - модификация оборудования и какие либо операции, выполняемые без разрешения - использование запасных частей, поставляемых не заводом-изготовителем - частичное или полное несоблюдение инструкций;

Примечание: Электрическое оборудование может представлять угрозу для здоровья.

Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо соблюдать действующие нормы и законы.

Весь персонал, использующий эту витрину, обязан ознакомиться с настоящими инструкциями.

2. Презентация - Использование по назначению (Fig. 1)

Линия холодильных витрин **Denver**, представляет собой комплексную линию витрин, предназначенную для хранения и продажи **молочно-колбасных изделий, гастрономических изделий, мяса, птицы и кулинарных изделий.**

Витрины могут быть подключены к вынесенному или встроенному компрессору.

В настоящее время предоставляются следующие исполнения:

- **Denver VCB - VDB - SELF** 1250-1562-1875-2500-3125-3750 (Fig. 1);

Описание других исполнений витрин, приведено в соответствующих пособиях.

3. Нормы и сертификаты

Все модели холодильных витрин серии **Denver**, описанные в настоящем руководстве, отвечают основным требованиям в сфере безопасности, здравоохранения и защиты, которые содержатся в следующих европейских директивах и законодательных актах:

- **Директива о машинном оборудовании 2006/42 EC;**

действующие нормативные требования: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003

- **Директива об электромагнитной совместимости 2004/108/EC;**

действующие нормативные требования: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;

- **Директива о низком напряжении 2006/95/EC;**

действующие нормативные требования: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

Европейское Положение EC-1935/2004 о материалах, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, - действующий стандарт: EN 1672-2

Не подпадают под действие директивы **CEE 97/23 (PED)** материалы, перечисленные в статье 1 параграфе 3.6 данной директивы.

Запросить копию декларации о соответствии продукции Вы можете, заполнив специальную форму на сайте:

<http://www.arneg.it/conformity>

Эксплуатационные качества вышеупомянутых холодильных витрин были подтверждены контрольными испытаниями, проведенными в соответствии с нормой **UNI EN ISO 23953-2: 2006** в условиях, соответствующих климатическому классу 3 (25 °C, относительная влажность 60%).

Климатические классы среды в соответствии со стандартом UNI EN ISO 23953 - 2

Климатический класс	Температура по сухому термометру	Относительная влажность	Точка росы
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

4. Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2)

1) Название и адрес изготовителя

- 2) Наименование и длина холодильной витрины
- 3) Код витрины
- 4) Заводской номер холодильной витрины
- 5) Напряжение сети
- 6) Частота тока сети
- 7) Потребление рабочего тока
- 8) Потребление рабочего тока во время фазы охлаждения (Компрессоры+вентиляторы + гибкие нагревательные кабели (тэн)
- 9) Потребление рабочего тока во время фазы охлаждения (гибкие нагревательные кабели (тэн)+вентилятор испарителя)
- 10) Осветительная мощность (где это предусмотрено)
- 11) Полезная площадь экспозиции
- 12) Тип охлаждающего газа в системе
- 13) Масса охлаждающего газа, которой загружена каждая отдельная установка
- 14) Климатический класс помещения и эталонная температура
- 15) Класс защиты по влажности
- 16) Номер заказа, по которому была изготовлена холодильная витрина
- 17) Номер приказа, по которому холодильная витрина была запущена в производство
- 18) Год изготовления холодильной витрины

При направлении запроса на оказание технической помощи, для идентификации витрины достаточно указать следующие данные:

- наименование изделия (Fig. 2 - 2) - заводской номер (Fig. 2 - 4) - номер заказа (Fig. 2 - 18);

5. Транспортировка (Fig. 3)

Оборудование оснащено специальной фиксированной опорой из дерева для его транспортировки с помощью вилочного манипулятора. **Всегда вставляйте вилки погрузчика только в точку, специально обозначенную на деревянной опоре, чтобы не допустить опрокидывания.** Используйте механический или электрический погрузчик, подходящий для поднятия данной витрины, номинальная грузоподъемность которого составляет не менее 1000 кг.

6. Доставка и первая очистка

При получении витрины необходимо:

- Удостовериться в целостности упаковки и в том, что нет явных повреждений;
- Снять упаковку, стараясь не повредить витрину;
- Проверить каждую часть витрины и удостовериться в целостности всех её компонентов;
- В случае обнаружения повреждений, немедленно обратиться к фирме-поставщику;
- Выполнить первую очистку, используя нейтральные моющие средства и вытереть насухо мягкой тряпкой, при этом запрещается пользоваться абразивными веществами или металлическими губками.

При сдаче упаковки в утиль, в соответствии с нормами следует помнить о том, что упаковка состоит из следующих материалов:

Дерево - Полистирол - Полиэтилен - ПВХ - Картон.

7. Установка и условия в помещении (Fig. 3)

Запрещается размещать витрину:

- в помещениях с наличием взрывоопасных газов;
- на открытом воздухе, то есть под влиянием атмосферных осадков;
- рядом с источниками тепла (непосредственные солнечные лучи, системы отопления, лампы накаливания и т.д.)
- на сквозняках (рядом с дверьми, окнами, системами кондиционирования воздуха и т.д.) скорость которых **превышает 0,2 м/сек.**
- Снять деревянный поддон (используемый при перевозке) с основания и установить регулируемые ножки (Rif. 2) при этом витрину следует установить абсолютно горизонтально при помощи уровня (Rif. 1) каждый раз при установке витрины необходимо проверять правильность её выравнивания.
- Прежде чем подсоединить витрину к линии электроэнергии, необходимо удостовериться в том, что паспортные данные, приведённые на щитке, соответствуют характеристикам оборудования.

- Для исправной работы витрины температура и относительная влажность должны соответствовать требованиям, приведённым в нормативе **EN-ISO 239531/2** для Климатического Класса 3 (**+25°C; Отн. Вл. 60%**).
- Удостовериться в том, что вентиляционные отверстия конденсатора не закупорены.

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить только специализированному техническому персоналу.

8. Соединение витрин в канал

Набор для соединения в канал

Дет.	Наименование	Код
1	Хомут соединения витрин в канал	02211300
2	Опора задней стойки	02360519
3	Хомут Опоры передней стойки	02764465
4	Штырь выравнивания поручня	02940652
5	Гайка М6	04230400
6	Гайка М8	04230600
7	Винт TCEI M6x45	04710028
8	Винт TCEI M8x120	04711065
9	Регулировочный винт M4x10 EI	04710026
10	Шайба D 8x17	04480104
11	Винт AF TC 3,9x13	04705015
12	Винт TCEI M6x20	04711003

9. Электрические подсоединения (Fig. 5)

Версия со встроенной группой (Rif. 4):

Витрина подсоединяется при помощи штепсельной вилки (В СОСТАВ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДИТ), смонтировать соответствующую штепсельную вилку на питающем проводе, соблюдая правила техники безопасности:

жёлто-зелёный = земля голубой = нейтрал коричневый = фаза

- Запрещается подсоединять какой-либо другой прибор к электрической розетке (запрещается использовать штыри-переходники).
- Удостовериться в том, что электрический кабель проложен таким образом, чтобы его нельзя было повредить, и чтобы он не привёл к возникновению несчастных случаев.

Версия со встроенным / вынесенным компрессором:

Примечание: На электрической установке должно быть предусмотрено заземление

- Прежде всего, необходимо проверить, что напряжение электропитания соответствует указанному на идентификационной табличке (Fig. 2)
- для защиты оборудования перед ним необходимо предусмотреть автоматический электромагнитный всеполюсный выключатель с соответствующими характеристиками, который будет выполнять и функции генерального рубильника для обесточивания линии.
- оператор должен хорошо знать, где находится выключатель, чтобы быстрой найти его в случае АВАРИЙНОЙ ситуации.
- Для обеспечения исправной работы, необходимо, чтобы максимальное отклонение напряжения находилась в пределах +/- 6% от номинального значения.
- Удостовериться в том, что на линии подачи электроэнергии предусмотрены кабели соответствующего сечения, что она защищена от перегрузочного тока и от пробоя на корпус в соответствии с действующим нормами.
- Монтажник должен предоставить в распоряжение всё необходимое для анкерного крепления провода на входе в витрину и на выходе из неё.
- В случае прерывания подачи электроэнергии необходимо удостовериться в том, что все электрооборудование магазина может заново включиться в работу, не вызывая при этом срабатывание предохранителей перегрузки, в противном случае необходимо внести изменения в систему таким образом, чтобы дифференцировать пуск электроприборов и оборудования.
- Автоматический электромагнитный выключатель должен быть рассчитан так, чтобы контур на нейтрале не открывался без одновременного его открытия на фазах, в любом случае, расстояние открытия контактов должно составлять не меньше 3 мм.

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

10. Проверка и регулировка температуры (Fig. 5 - 5)

Версия со встроенной группой:

Перед тем как ввести или изъять штепсельную вилку, отключить напряжение от розетки электропитания.

- Ввести штепсельную вилку и подключить напряжение к розетке электропитания.
- Включить главный рубильник (Rif. 5 Пол. 3) электрощита

Холодильная установка немедленно подключается к работе.

Примерно после 60 минут работ пустой витрины, когда её температура будет регулярной, выложить **продукты питания уже охлаждённые до температуры хранения.**

Проверка и регулировка температуры охлаждения, производится через электронный контроллер CAREL PJ32 (Rif. 6), который расположен на электрощите.

Как правило, контрольный прибор устанавливается на заводе на этапе приемочных испытаний. В случае внесения изменений в заданные настройки следуйте предписаниям инструкции производителя контрольного прибора.

Электрощит Rif. 5 :

- 1 - электронный контроллер PJ32
- 2 - выключатель света
- 3 - главный рубильник
- 4 - электро розетка

Слишком низкая заданная температура может отрицательно сказаться на исправности работы холодильника, изменив нормальное чередование термостатических перерывов.

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить только специализированному техническому персоналу.

Версия с вынесенной группой:

Проверка и регулировка температуры охлаждения выполняется при помощи механического термометра, расположенного на решётке всасывания (Fig. 7 Rif. 8). Факультативно предоставляется электронный контроллер CAREL (Rif. 7) для настройки и проверки температуры. Как правило, контрольный прибор устанавливается на заводе на этапе приемочных испытаний. В случае внесения изменений в заданные настройки следуйте предписаниям инструкции производителя контрольного прибора.

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить только специализированному техническому персоналу.

11. Загрузка витрины (Fig. 7)

При загрузке холодильной витрины необходимо соблюдать следующие важные правила:

- разложить равномерно продукты, не превышая при этом линии максимальной загрузки (Rif. 10) так как в противном случае, прерывание регулярной циркуляции воздуха (Rif. 9) может привести к повышению температуры и образованию льда на испарителе;
- продукты должны быть разложены равномерно, не оставляя пустых мест, что обеспечивает более высокое качество работы холодильной витрины;
- необходимо стремиться всегда, продать сначала те продукты, которые были положены в холодильник раньше последних продуктов (оборот пищевых продуктов).

12. Оттаивание и слив воды

Линия холодильных витрин Denver оснащена системой оттаивания с простой остановкой, (осуществляемой путём остановки цикла охлаждения). (проветриваемый Denver **4 оттаивания в день по 40 мин.**):

Версия со встроенным / вынесенным компрессором:

Образующаяся во время оттаивания вода собирается в специальном сливе и направляется в лоток, размещённый в основании витрины. Для практичности, рекомендуется предусмотреть слив на полу.

Версия с вынесенной группой:

Для удаления воды, полученной в результате оттаивания, необходимо выполнить следующие операции:

- предусмотреть на полу слив с небольшим уклоном;
- герметически заделать зону слива на полу.

Таким образом, можно избежать неприятных запахов внутри холодильника, потерю охлаждённого воздуха и неисправной работы холодильника, связанной с повышенной

влажностью.

Примечание: Необходимо периодически проверять и удостоверяться в эффективности гидравлических подсоединений; для выполнения таких проверок, рекомендуется обращаться к услугам квалифицированного специалиста.

13. Антизапотевание и антиконденсация

Холодильная витрина оснащена специальными гибкими нагревательными кабелями, служащими для устранения возможного запотевания и возможной конденсации.

14. Освещение

Внутреннее освещение витрины обеспечивается флуоресцентными лампами. Выключатель света размещён на электрощите, указанном на Fig. 6 Rif. 5(2).

15. Ремонт и очистка (Fig. 4)



ВНИМАНИЕ!: ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К РЕМОНТУ И ЧИСТКЕ, ОТКЛЮЧИТЕ ВИТРИНЫ ОТ НАПРЯЖЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ОБЩЕГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ. ЧТОБЫ ЗАЩИТИТЬ РУКИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ, ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ РАБОЧИЕ ПЕРЧАТКИ.



Пищевые продукты могут портиться из-за микробов и бактерий.

Следование правилам гигиены необходимо для охраны здоровья потребителя, а также для соблюдения холодовой цепи, последним контролируемым пунктом которой является точка продаж. Уборка холодильных витрин делится на следующие составляющие:

Чистка наружных элементов (ежедневная, еженедельная)

- Ежедневно чистите наружные элементы витрин, используя нейтральные моющие средства для домашнего пользования или мыльную воду.
- Сполосните витрины чистой водой и протрите мягкой тряпкой.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать абразивные вещества и растворители, которые могут повредить поверхность витрин.
- **НЕ разбрызгивайте воду или моющее средство непосредственно на электрические компоненты витрины.**
- **НЕ касайтесь витрины мокрыми руками или ногами**
- **НЕ пользуйтесь витриной босиком**
- **НЕ используйте спирт для чистки деталей, содержащих соль метакриловой кислоты (плексиглас).**

Чистка внутренних элементов (ежемесячно)

Внутренние элементы витрин необходимо чистить для уничтожения патогенных микроорганизмов, обеспечивая, таким образом, защиту товаров.

Прежде чем начать уборку внутренних элементов витрин, необходимо:

- Полностью достать товар из витрины;
- Отключить подачу напряжения с помощью общего выключателя;
- Снять все съемные детали, например, посуду, решетки и т.д., которые необходимо промыть теплой водой и дезинфицирующим моющим средством, после чего тщательно высушить;
- Аккуратно чистите донную часть, каплеуловитель и решетку, предохраняющую от слива воды, устраняя все инородные тела, попавшие через заборную решетку, поднимая при необходимости пластину с вентиляторами.
- При образовании слишком большого количества льда обратитесь за помощью к квалифицированному техническому специалисту по холодильному оборудованию.

По окончании уборки установите обратно все высушенные съемные элементы и подключите витрины к электросети. Как только внутренняя рабочая температура достигнута, можно приступать к наполнению витрины товарами.



ВНИМАНИЕ!: Если внутренняя чистка осуществляется водой под давлением, используйте системы НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ и НИКОГДА НЕ направляйте струю прямо на поверхности с нанесенным на них лаком или покрытием, при этом минимальное расстояние до очищаемых поверхностей должно составлять 30 см.

Примечание: Не допускайте, чтобы во время уборки вентиляторы, плафоны, электрические провода и электроприборы в целом контактировали с водой.

Чистка конденсатора

Каждые 30 дней необходимо чистить конденсатор и удалять собравшуюся пыль:

- снять металлический закрывающий лист конденсатора
- выполнить чистку при помощи щётки с жёсткой щетиной (не металлической) или при помощи пылесоса, при этом необходимо проявить большую осторожность с тем, чтобы не повредить рёбра конденсатора.

Чистка лотка, служащего для скопления воды

Предусмотрен лоток съёмного типа, чтоб облегает выполнения операций по чистке:

- Снять картер, вынуть лоток и промыть его.

По завершении очистки смонтировать все высушенные съёмные элементы и восстановить подачу электроэнергии. После того, как достигнута внутренняя рабочая температура, можно установить в витрину выставляемые продукты.

Примечание: Во время очистки и промывки оборудования нужно стараться не замочить вентиляторы, плафоны, электрические провода и любое другое электрооборудование.

16. Сдача витрины в утиль

Демонтаж витрины должен осуществляться в соответствии с правилами утилизации отходов в отдельно взятых странах и защиты окружающей среды.

Данное изделие, согласно действующему законодательству, относится к опасным отходам, и должно утилизироваться отдельно от бытового мусора в специальных пунктах приема. Перед демонтажем витрины необходимо удалить хладагент и смазочное масло. Пользователь несет ответственность за сдачу изделия, предназначенного для дальнейшей переработки, в пункт приема, принадлежащий местным властям или производителю для дальнейшей переработки и вторичного использования материалов. Данное изделие состоит на 75% из переработанных материалов.

Материалы, использованные при производстве:

- Трубы, профили и листы из металлической жести: нижняя рама, стойки и полки
- Медь, Алюминий: охладительный контур, электроустановка, верхние плафоны
- Оцинкованный листовой металл: основание двигателя, нижние панели, окрашенные панели, основная конструкция
- Пенистый полиуретан (R134a): теплоизоляция
- Закалённое стекло: верхние полки (боковые стенки)
- Дерево: боковые рамы ванны из пенистого полиуретана
- АБС: буфера и поручни
- Полистирол: боковые термоформированные стенки
- Поликарбонат: защита ламп
- Металкрылат: бортики

Настоящее изделие содержит фреон, охлаждающий газ с высоким потенциалом глобального потепления (ПТП)

ARNEG на витринах со встроенным компрессором, использует следующие типы охладителя:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300 R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

которые относятся к семейству фреонов, фтористых газов с высоким потенциалом глобального потепления (GWP) применение которых, оговорено в протоколе Киото. (Проверить данные идентификационной таблички или на самоклеющейся табличке компрессора, какой из этих газов используется в приборе)

Настоящий прибор герметически закрыт и загрузки охладительного газа ниже 3 кг.

Следовательно, техническая книжка и периодические проверки утечки газа, для установки не обязательны (Д.П.Р. №. 147 от 15 Февраля 2006 Ст. 3 и 4).

17.3 аплеты и указания

Рекомендуется внимательно прочитать Инструкцию по установке и эксплуатации, чтобы при возникновении аварийной ситуации работник мог сообщить более детальную информацию в телефонном разговоре с Центром технического обслуживания.

Прежде чем начать какой-либо ремонт холодильной витрины, убедитесь, что она отключена от электрического питания.

В случае обнаружения каких-либо отклонений в работе витрины, прежде чем начать беспокоиться и обратиться в Службу поддержки, необходимо обязательно проверить следующее:

- **Холодильная витрина предназначена для поддержания температуры выставляемого товара и для того, чтобы он не опрокидывался, соответственно, продовольственные**

товары можно размещать в витринах только в случае, если они уже охлаждены до необходимой температуры хранения. Поэтому нагретые продовольственные товары не должны размещаться в витрине.

- **Витрина разработана и изготовлена исключительно для сохранения и выставления свежих продуктов питания, мороженого, охлажденных и замороженных продуктов, готовых продуктов и полуфабрикатов.**
Запрещается использовать витрину для хранения других предметов, не указанных в руководстве, в том числе фармацевтических изделий, наживки для рыбной ловли и т.д.
- **Чрезвычайно аккуратно выполняйте все рабочие операции (загрузка, разгрузка, обслуживание, ремонт и т.д.), старательно выполняя все необходимые действия, и используйте специальные защитные устройства.**
- **не снимайте защитные приспособления и панели, для демонтажа которых требуется применение специальных инструментов.**
В частности, запрещается снимать крышку электрического шкафа; эту операцию может выполнять только квалифицированный специалист.
- Проверьте, чтобы температура и влажность рабочей среды не превышали указанных значений.
Для этого необходимо постоянно следить за состоянием климатического, вентиляционного и отопительного оборудования, установленного в точке продаж.
- Не допускайте, чтобы скорость потока воздуха в непосредственной близости от витрин превышала значение 0,2 м/с; в частности, нужно избегать ситуаций, при которых поток воздуха и приточные патрубки климатического оборудования направлены в сторону открытой части витрин.
- Не допускайте, чтобы выставленные товары подвергались прямому воздействию солнечного света.
- Установите предел температуры площадей в точке продаж, находящихся под действием солнечных лучей, например, изолируя плафоны.
- Не используйте подсветку с лампами накаливания, направленными непосредственно на витрину.
- Размещайте в витринах только те товары, которые уже охлаждены до температуры, характерной для цепи охлаждения.
- Проверьте, чтобы витрина могла постоянно поддерживать такую температуру.
- Соблюдайте границу загрузки витрины, избегая ее перегрузки.
- Соблюдать правила ротации пищевых продуктов, осуществляя загрузку витрин таким образом, чтобы, в первую очередь, продавались те продукты, которые были загружены раньше.
- Регулярно проверяйте рабочую температуру витрины, а также температуру выставленных в ней пищевых продуктов (как минимум 2 раза в день, в том числе в выходные).
- При поломке витрины незамедлительно сделайте все возможное, чтобы предотвратить размораживание замороженных продуктов (переместите их в главную ячейку и т.д.).
- Незамедлительно устраняйте любую, даже самую незначительную неисправность (ослабленные винты, неработающие лампочки и т.д.)
- Регулярно проверяйте рабочее состояние системы автоматического размораживания витрин (частота, длительность, температура воздуха, восстановление нормального режима работы и т.д.).
- Контролируйте отток вод, образовавшихся в результате размораживания (освободите стоки, почистите фильтры, проверьте сифоны и т.д.).
- Сливайте талую воду или воду, которая использовалась для уборки оборудования, в канализацию или используя очистное сооружение, отвечающее требованиям действующего законодательства, учитывая, что такое сооружение может контактировать с загрязняющими веществами, образующимися из-за свойств товара, возможных отходов, случайного нарушения корпусов, содержащих жидкости, а также из-за использования неразрешенных мощных средств.
- Проверьте, образуется ли чрезмерное количество конденсата, и, если это происходит, обратитесь к специалисту по холодильному оборудованию.
- Соблюдайте частоту проведения профилактического ремонта витрин.
- **ПРИ УТЕЧКЕ ГАЗА ИЛИ ПРИ ПОЖАРЕ:** не находитесь в помещении, где расположена витрина, если оно не проветривается надлежащим образом. Отключите витрину с помощью общего

выключателя, расположенного в верхней части оборудования. ДЛЯ ТУШЕНИЯ ПЛАМЕНИ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ПОРОШКОВЫЙ ОГнетушитель.

ВСЕ, ЧТО НЕ ОПИСАНО В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ, СЧИТАЕТСЯ ОПАСНЫМ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРЬ, ПРИЧИНЕННЫЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ЕГО НЕПРАВИЛЬНОЙ И НЕРАЗУМНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПОЛЕЗНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ — ГОЛОВНОЙ ОФИС: +39 0499699333, ФАКС +39 969944; СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ: 848 800225

1. Правила монтажа верхней структуры Denver

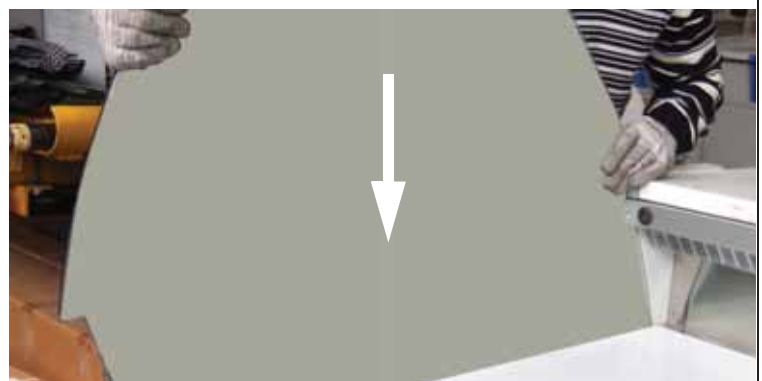
ВНИМАНИЕ! Отключить напряжение от витрины перед проведением любой операции

Следовать следующим инструкциям:

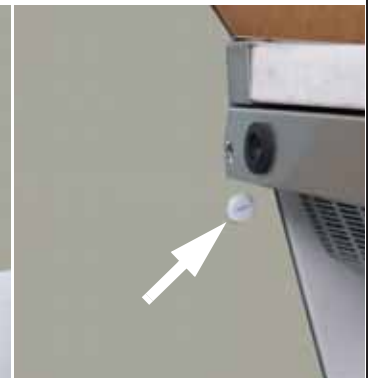
1 Снять упаковку



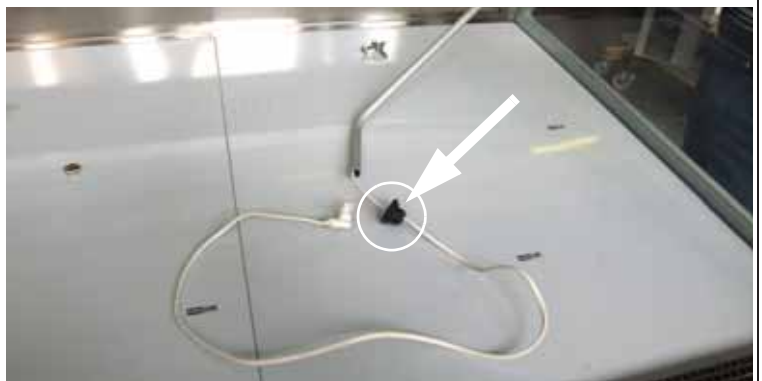
2 Установить боковые стеклянные стенки



3 Закрепить боковую стеклянную стенку.



4 Надеть кабельное кольцо на электрический кабель плафона.



5 Установить опору для задней стойки.



6 Установить опору для передней стойки.



7 Установить пластмассовую крышку на две стойки.



8 Установить и закрепить заднюю стойку с помощью болта с шестигранной головкой, входящего в оснащение.



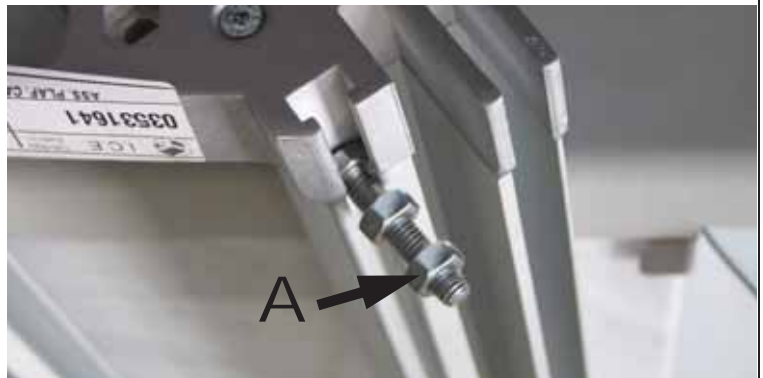
9 Установить переднюю стойку.



- 10 Ввести шестигранные гайки в специальные гнезда верхней структуры.



- 11 Установить крепёжные болты и гайки стоек опоры верхней структуры и установить в центр верхней структуры. Завинтить регулирующий болт (A)



- 12 Установить верхнюю структуру на две центральные стойки, завинтить болты на боковых стенках, не закрепляя их.



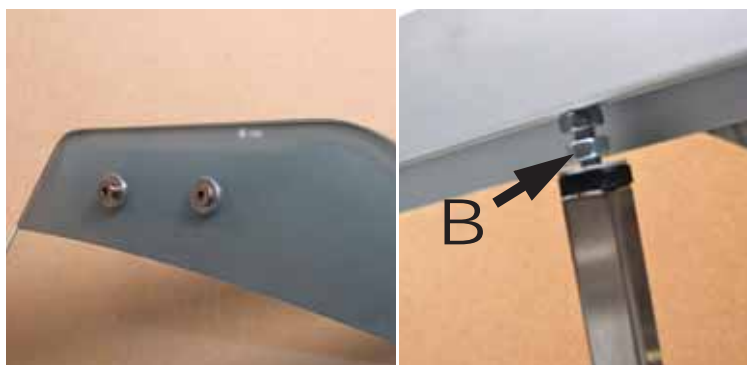
- 13 Установить шайбу (B). Подготовить стойки для установки верхней структуры.



- 14 Установить алюминиевый лоток для кабельной проводки плафона.



15 Закрепить стеклянные стенки
настроить верхнюю структуру с
помощью регулирующих гаек (B).



16 Установить стеклянную полочку.



17 Установить опорный профиль
противообледенительного стекла и
вставить противообледенительное
стекло.



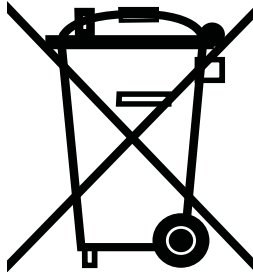
18 Установить самоклеющийся
уплотнитель на переднее стекло и
ввести опоры профиля с помощью
пластмассового молотка. Ударять
молотком очень осторожно.



19 Установить переднее стекло.



ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Прочитать до установки и хранить в надежном месте

На настоящее оборудование, изготовленное фирмой Arneg S.p.A., распространяется Директива 2002/96/CE WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), известная в Италии под наименованием RAEE (Отходы электрических и электронных приборов), направленная на сокращение вышеуказанных отходов, на увеличение объемов переработки и сокращение объемов уничтожения.

Знак с перечеркнутым крестом бидоном, прикрепленный к табличке оборудования, указывает на то, что:

- оборудование было выпущено в продажу после 13 августа 2005 года;
- на оборудование распространяется закон о раздельном сборе отходов в связи с чем его нельзя перерабатывать как бытовые отходы и вывозить на свалку.

Сдача подлежащего уничтожению оборудования в указанный местными органами власти специализированный центр для профессиональной рекуперации и переработки утильсырья WEEE (RAEE) входит в обязанности пользователя. В случае замены старого оборудования на новое пользователь может обратиться к продавцу с просьбой забрать старое оборудование независимо от его марки.

Производитель обязан лично или через коллективную систему обеспечить утилизацию и переработку отработавшего свой срок и снятого с производства оборудования.

Нарушение нормативов влечет за собой специфические санкции, автономно установленные законодательством каждой отдельной страны, входящей в Европейский Союз, которое является обязательным для всех субъектов, на которых распространяются вышеуказанные нормативы.

Фирма Arneg S.p.A., рассматривая это свое оборудование как WEEE (RAEE), интерпретирует указания Orglume с учетом принятия со стороны итальянского законодательства в соответствии с Постановлением Правительства №151 от 15 июля 2005 года, с Директивой 2002/96/CE и с Директивой 2002/95/CE (RoHS) об использовании опасных веществ в электрических и электронных приборах.

Дополнительную информацию можно получить у местных властей в Муниципалитете, у Продавца, у Производителя.

Директива не распространяется на оборудование, поданное за пределами Европейского Союза.

Декларация о соответствии RoHS

Нижеподписавшаяся фирма **ARNEG Spa**, расположенная по адресу Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ИТАЛИЯ, под свою ответственность заявляет, что холодильная витрина **DENVER**, оснащенная встроенным охлаждающим блоком, отвечает предписаниям Директивы 2002/95/CE (RoHS).

Во всех однородных материалах, использованных для изготовления оборудования, содержание свинца, ртути, шестивалентного хрома, бифенила, полибромидов (PBB), а также дифенилового эфира (PBDE) составляет, по весу, менее 0,1%, а содержание кадмия составляет, по весу, менее 0,01%.

Arneg S.p.A

Presidente / President / Vorsitzender
Président / Presidente / Президент
Luigi Finco

Декларация о соответствии РОСТЕСТ

Нижеподписавшаяся фирма **Arneg Spa**, расположенная по адресу Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD), под свою ответственность заявляет что оборудование, описание которого приводится в настоящих инструкциях сертифицировано Органом Сертификации РОСТЕСТ, Москва, РОССИЯ. 000110 АЯ 46.



- I** Ci riserviamo il diritto di apportare in qualunque momento, le modifiche alle specifiche e ai dati contenuti in questa pubblicazione senza obbligo di avviso preventivo.
La presente pubblicazione non può essere riprodotta e/o comunicata a terzi senza preventiva autorizzazione ed è stata approntata per essere utilizzata esclusivamente dai nostri clienti.
- GB** We reserve the right to change our technical specifications without notice.
This brochure may not be reproduced, nor its contents disclosed to third parties without arneg's consent and it is meant only for use by our customers.
- D** Änderungen der in dieser Broschüre enthaltenen Angaben und Informationen vorbehalten.
Diese Broschüre darf ohne unsere ausdrückliche Genehmigung weder vervielfältigt noch an Dritte weitergegeben werden und sie ist ausschließlich für unsere Kunden bestimmt.
- F** Nous nous réservons le droit d'apporter à tout moment des modifications aux spécifications et aux caractéristiques contenues dans cette publication, sans aucune obligation de préavis de notre part. Cette publication ne peut être reproduite et/ou communiquée à des tiers sans autorisation préalable. Elle a été réalisée pour être utilisée exclusivement par nos clients.
- E** Nos reservamos el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones a las especificaciones y a los datos contenidos en esta publicación sin ninguna obligación de aviso anticipado. La presente publicación no puede ser reproducida y/o comunicada a terceros sin la previa autorización y ha sido preparada para ser utilizada exclusivamente por nuestros clientes.
- RUS** Мы оставляем за собой право вносить в любой момент и без предупреждения изменения в спецификации и данные приведенные в настоящем пособии.
Запрещается воспроизводить и/или передавать третьим лицам без нашего согласия настоящую публикацию которая подготовлена исключительно для наших клиентов.