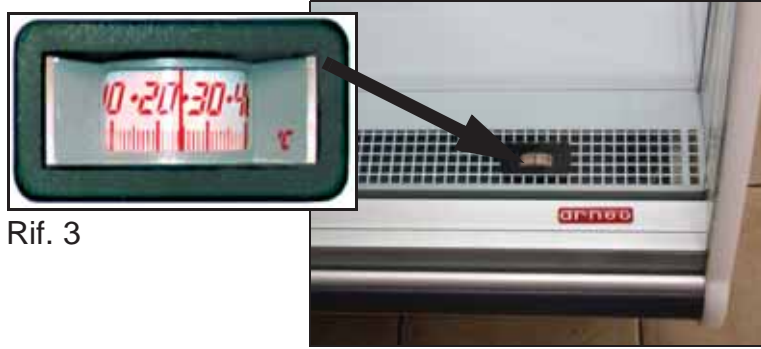
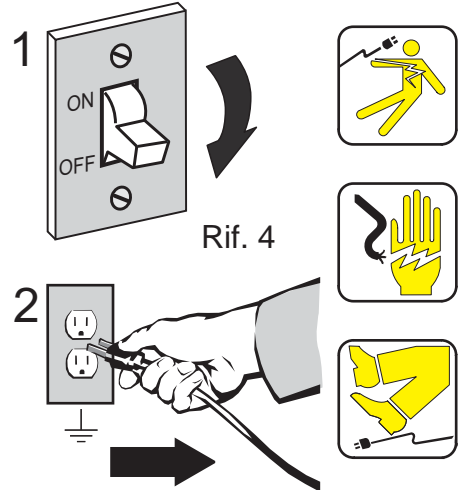


# 5

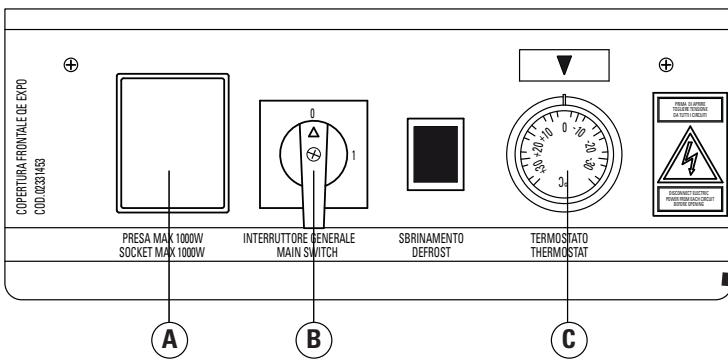


Rif. 3

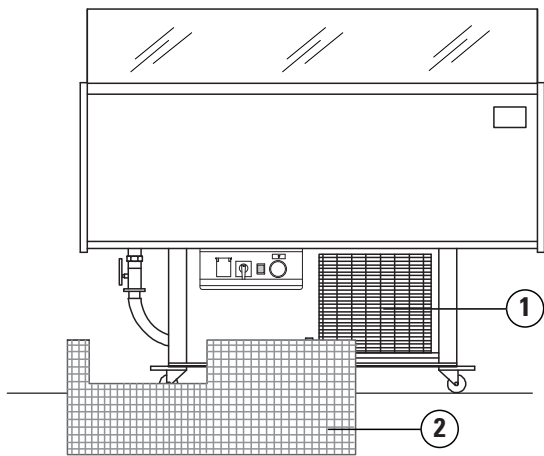


Rif. 4

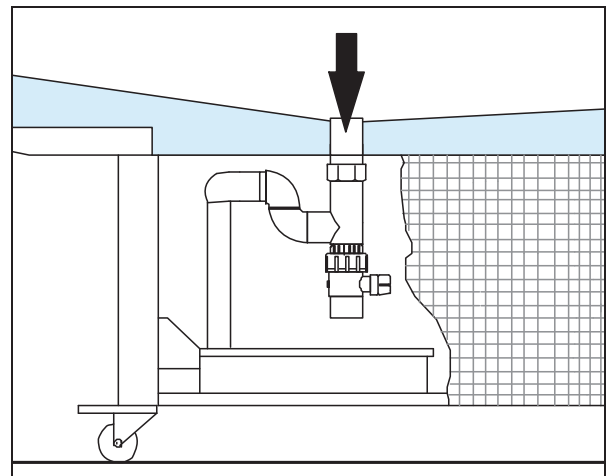
Rif. 5



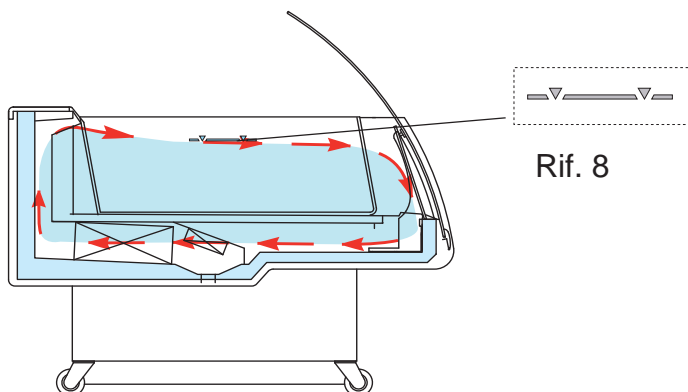
# 6



Rif. 6

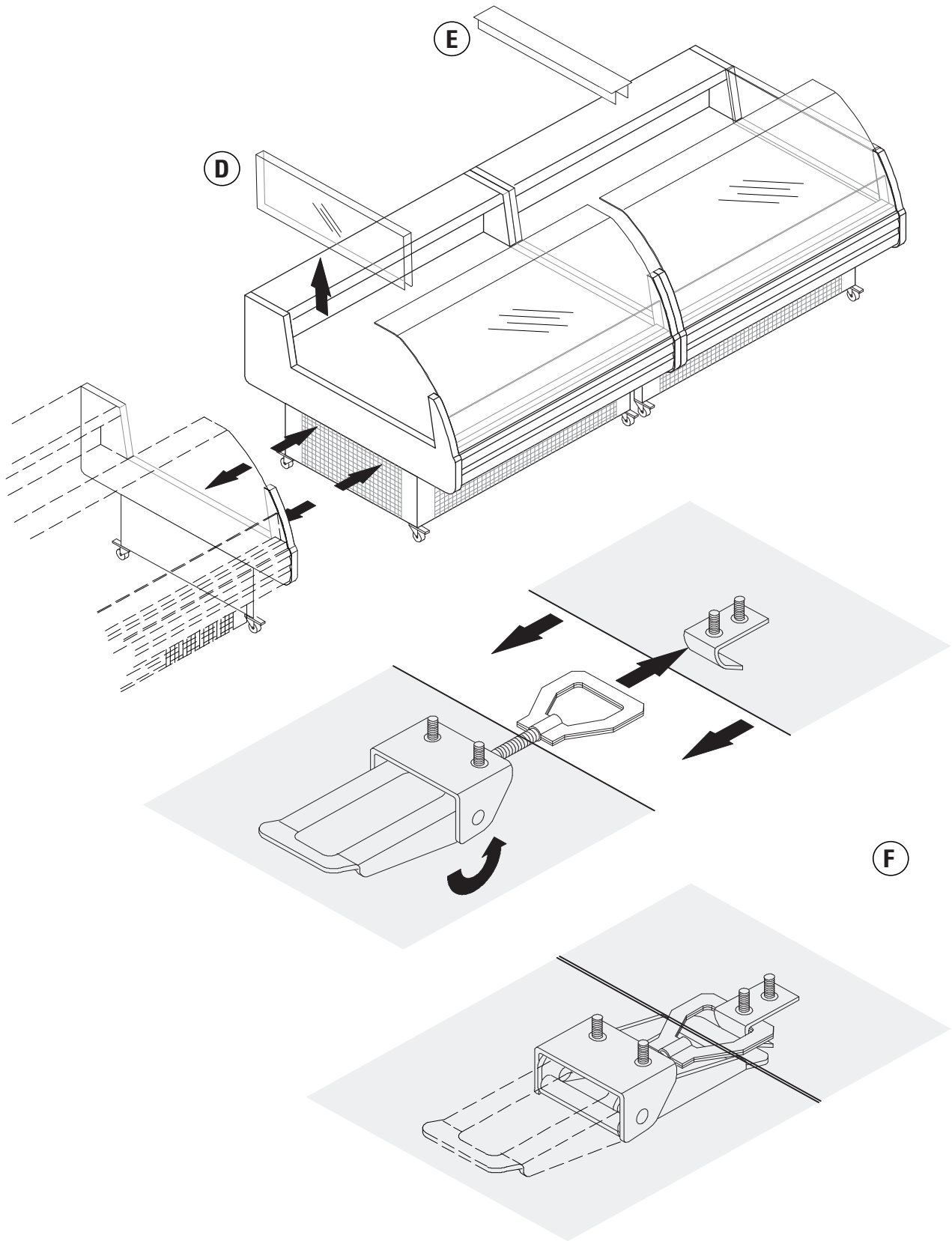


Rif. 7



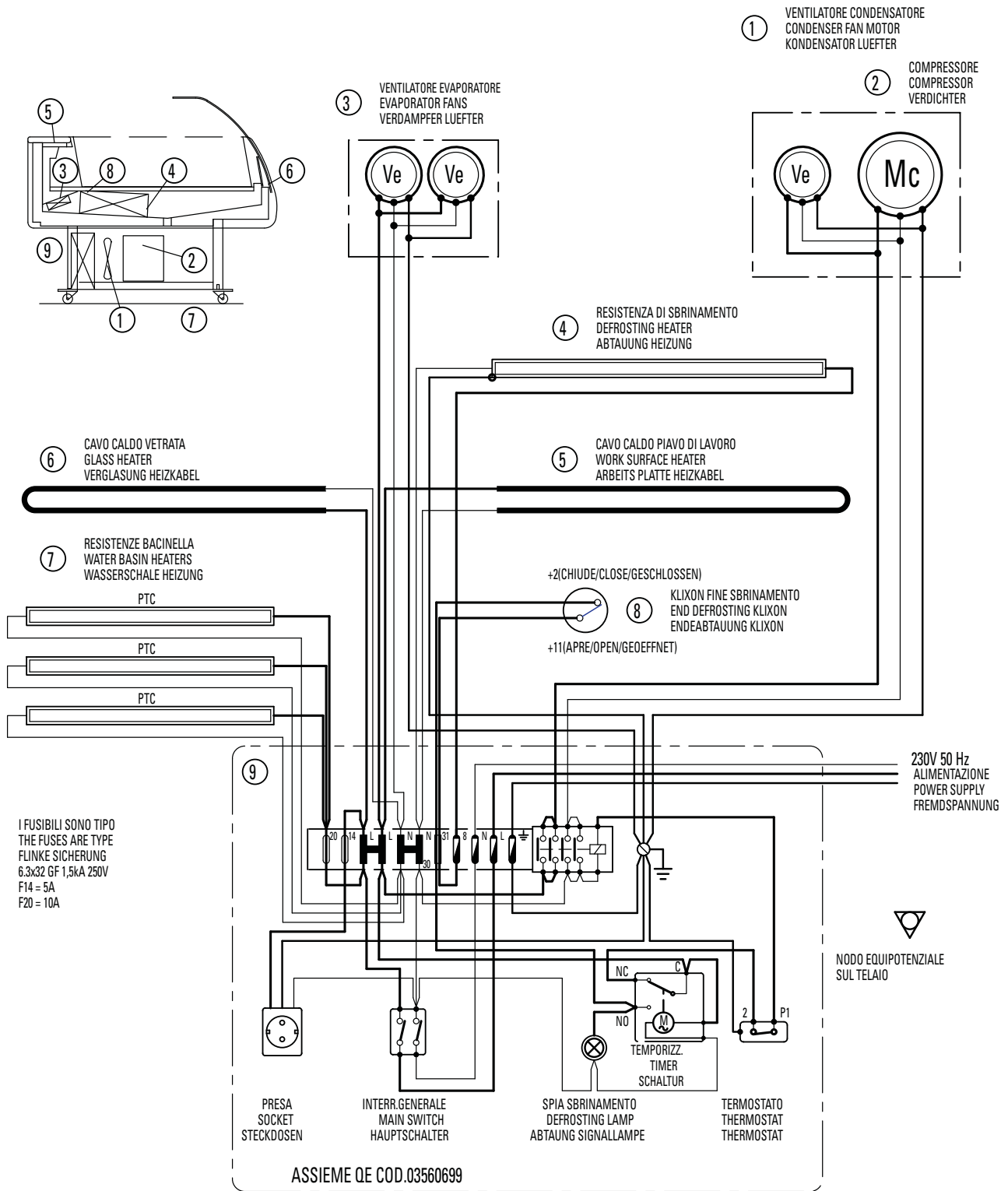
Rif. 8

7



# 8

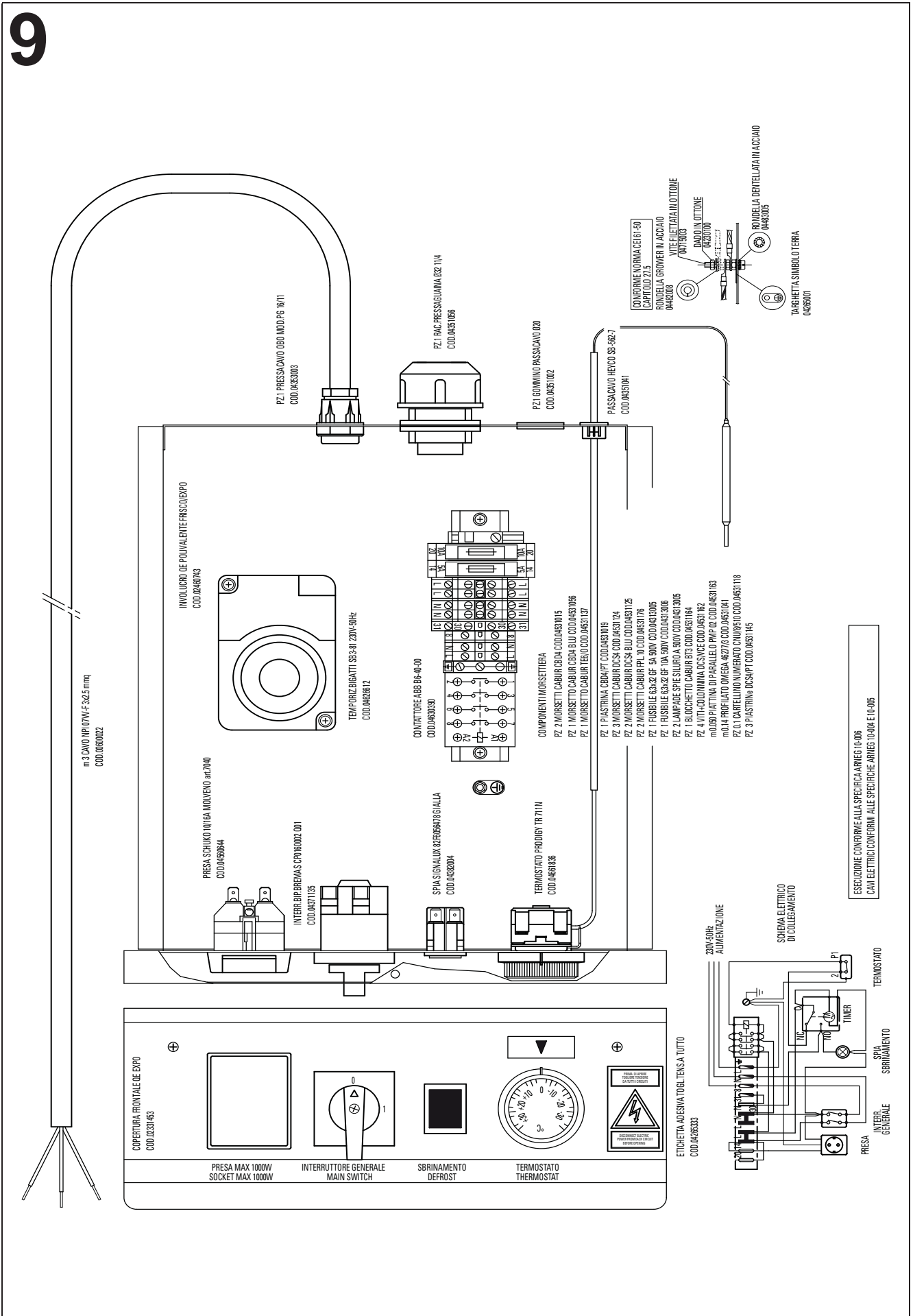
## SCHEMA ELETTRICO / WIRE DIAGRAMS



ESECUZIONE CONFORME ALLA SPECIFICA ARNEG 10-006  
CAVI ELETTRICI CONFORMI ALLE SPECIFICHE ARNEG 10-004 E 10-005

06/09/96 AGGIUNTO FUSIBILE PER RESISTENZE BACINELLA EVAPORAZIONE ACQUA.  
08/11/96 AGGIUNTO FUSIBILE E PRESA SU QE G.SETTE.  
15/12/97 AGGIUNTI VALORI FUSIBILI E COLLEGAMENTO TERRA SU TERMOSTATO.  
14/09/99 AGGIUNTA MASSA SU RESISTENZA SBRINAMENTO.

9



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

Modello, Model, Modell, Modelo, Modelo, Модель	90		100		H125
	06215702	06215704	06215602	06215604	
Codice, Code, Kode nr., Code, Código, Код	1250	1875	1250	1875	06137802
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин					90
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	+2°C / +4°C				
Temperature ammissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen, Températures admissibles, Temperaturas admitidas, Допустимые температуры. - (Ps) 97/23 CE -	Max +32°C / Min -10°C				
Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellfläche, Surface d'exposition ouverte, Area expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство	1,1	1,7	1,2	1,9	1,7
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de arqueo, Горизонтальная площадь экспозиции					
Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen netto, Чистый вес	224	336	249	373	
Potenza frigorifera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique Potencia frigorígena, Холодильная мощность	R404A				
Refrigerante, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент					
Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pression maximale admissible, Máxima presión admitida, Максимально допустимое Давление. - (Ps) 97/23 CE -	29				
Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventilateurs, Ventiladores, Вентиляторы	1x55	1x55	1x55	1x55	2x55
Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzwarmkabel, Câble chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamiento, Нагревательные кабели предотвращающие образование конденсата	58	88	58	88	12,5
Tipo di sbrinamento, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo descongelation, Тип оттаивания	Naturale, Off-cycle, Zeitabtauung, Dégivrage naturel, Purga simple, Простая остановка				
Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Уровень шума					
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt veränderbar ohne Vorankündigung, Contenu modifiable sans préavis, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения					

# Manuale di installazione e Uso

## INDICE

ILLUSTRAZIONI .....	1
Dati tecnici .....	6
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
Unione dei mobili (Fig. 7).....	9
Collegamento elettrico (Fig. 5).....	10
Avviamento, controllo e regolazione della temperatura (Fig. 5) .....	10
Il caricamento del mobile (Fig. 6).....	10
Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 9).....	11
Antiappannamento.....	11
Manutenzione e pulizia .....	11
Smantellamento del mobile .....	12
Divieti e prescrizioni.....	12
Dichiarazione RoHS .....	14

## 1. Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione

Questo manuale d'istruzioni riguarda la linea di mobili refrigerati **Dresda 3**.

**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.

Il manuale deve essere a disposizione degli operatori e del personale addetto alla manutenzione, per essere consultato in qualsiasi momento. In caso di cessione a terzi, va consegnato ad ogni nuovo utente o proprietario, dandone opportuna e sollecita comunicazione alla società di fornitura.

In caso di danneggiamento o smarrimento, farne richiesta alla società di fornitura.

**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 **Dresda 3**, è una linea di vetrine e semiverticali adatta alla conservazione e vendita di **salumi, latticini, gastronomia**.

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

Le versioni attuali sono:

- **Vetrina VCB** (vetri curvi bassi) con frontale ribaltabile verso il basso, profondità 90-100
- **Vetrina SELF** per il servizio Self Service, profondità 90-100
- **Semiverticale H125**, profondità 90

## 3. Norme e certificazioni

Tutti i modelli di mobili refrigerati descritti in questo manuale d'uso della serie **Dresda 3** 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 3 paragrafo 3 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)

Sul retro del mobile è presente la targa matricolare con tutti i dati caratteristici:

- 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 (ventilatori+cavi caldi+illuminazione)
- 9) Potenza elettrica a regime assorbita nella fase di sbrinamento (resistenze corazzate+cavi caldi+ventilatori+illuminazione)
- 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 impianto (solo per mobili con motore incorporato)
- 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 - 16).

## 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;
- Curare l'operazione di disimballo per non danneggiare il mobile;
- Verificare l'integrità dei componenti del mobile;
- In caso si riscontrino 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;
- **NON usare alcol per pulire le parti in metacrilato (plexiglas).**

Per un corretto smaltimento dell'imballo tenere presente che è composto da: Legno - Polistirolo - Polietilene - PVC - Cartone. Ai sensi della direttiva CEE 94/62 si dichiara l'idoneità dei materiali sopra citati.

## 7. Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3)

Per l'installazione attenersi a quanto segue:

- 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 ecc.) che superino la velocità di **0,2 m/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 normativa **EN ISO 23953 - 1/2** che prevede una Classe Climatica 3 (**+25°C; U.R. 60%**).

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

## 8. Unione dei mobili (Fig. 7)

E' possibile unire i mobili utilizzando l'aggancio (F) in questo modo:

- smontare i fianchi in plexiglass (D)

- sbloccare i freni di stazionamento
- posizionare i mobili fianco a fianco
- bloccare gli agganci che si trovano sotto le spalle
- Inserire il coprigiunto (**E**)
- bloccare i freni di stazionamento

### 9. Collegamento elettrico (Fig. 5)

- 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.
- 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.
- **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 **230V / 50Hz** (Fig. 2).
- 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.
- Per linee di alimentazione di lunghezza superiore a 4-5 m, aumentare in modo adeguato la sezione dei cavi.
- 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'installatore deve fornire i dispositivi di ancoraggio per tutti i cavi in entrata e uscita del mobile.

**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. L'impianto elettrico di rete può essere modificato esclusivamente da personale abilitato.**

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

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

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 del quadro elettrico (**B**).

L'impianto frigorifero entra immediatamente in funzione.

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

Il controllo della temperatura di refrigerazione si esegue attraverso il termometro meccanico (Rif. 3). Normalmente i valori della temperatura vengono impostati in fabbrica in fase di collaudo, è possibile, per necessità variarne il valore agendo sul pomello graduato (**C**).

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

Sul pannello di comando è presente una presa elettrica (**A**) per il collegamento di unità esterne (max 1000 W).

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

### 11. Il caricamento del mobile (Fig. 6)

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

- disporre la merce in modo da non superare la linea di carico massimo (Rif. 8); superare questo limite significa disturbare la corretta circolazione dell'aria, ottenendo temperature della merce più elevate che possono creare formazioni 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 delle derrate alimentari).

## 12.Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 9)

La linea di mobili refrigerati Dresda 3 è dotata di un sistema a fermata semplice mediante l'arresto del ciclo di refrigerazione. L'acqua di sbrinamento viene raccolta da un apposito scarico e convogliata in una bacinella posta alla base del mobile (Rif. 7).

Per una questione di praticità è consigliato prevedere uno scarico a pavimento.

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

## 13.Antiappannamento

Per impedire che le vetrate possano appannarsi, sono previste delle resistenze elettriche (cavi caldi).

## 14.Manutenzione e pulizia



**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 (Fig. 4 Rif. 3).**

### La pulizia del condensatore (Fig. 6 Rif. 6)

Ogni trenta giorni è necessario pulire il condensatore 1 per eliminare la polvere accumulata:

- Rimuovere la griglia protettiva 2
- 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.**

### 15. 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:

- Acciaio inox 18/10 (AISI 304): struttura base del mobile
- Tubo in ferro: telaio inferiore
- Rame, Alluminio: circuito frigorifero, impianto elettrico
- Lamiera zincata: basamento motore, griglie
- Poliuretano espanso (R134a): isolamento termico
- Vetro temprato: frontale e fianchi
- PVC: tutte le parti in materiale plastico
- Legno: telai laterali vasca schiumata

#### 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<sub>(100)</sub> = 1300**

**R 404A; GWP<sub>(100)</sub> = 3750**

appartenenti alla famiglia HFC, ovvero 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)

Pertanto:

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).**

### 16. 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 sem-**

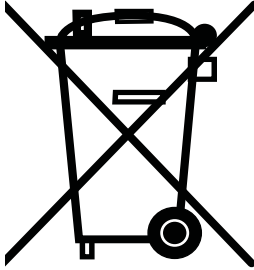
**pre essere fatte da operatori qualificati.**

- 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 (reinserrarli 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 nonchè all'uso di detergenti 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 opportunamente 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 ESPPLICITAMENTE INDICATO IN QUESTO MANUALE È DA CONSIDERARSI PERICOLOSO ED IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE RITENUTO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA USO IMPROPRIO, ERRONEO E IRRAGIONEVOLE.**

**NUMERI UTILI: CENTRALINO +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225**

## 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 **DRESDA 3**, 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

# Use and installation manual

## CONTENTS

ILLUSTRATIONS.....	1
Technical data .....	6
Introduction - Manual purpose/Field of application .....	16
Presentation - Proper use (Fig. 1) .....	16
Norms and certifications .....	16
Identification - Rating plate data (Fig. 2).....	16
TransportationFig. 3) .....	17
Receipt and initial cleaning .....	17
Installation and environmental conditions (Fig. 3) .....	17
Multiplexing of cabinets (Fig. 7) .....	18
Electrical connection (Fig. 5) .....	18
Start-up, temperature control and adjustment (Fig. 5).....	18
Loading the unit (Fig. 6).....	18
Defrosting and water discharge (Fig. 9).....	19
Fog resistance .....	19
Maintenance and cleaning.....	19
Disposal of the unit .....	20
Prohibitions and prescriptions.....	20
Declaration of RoHS conformity .....	22

## 1. Introduction - Manual purpose/Field of application

This instruction manual is for the refrigeration unit line **Dresda 3**.

**The following information aims to provide instructions with regard to:**

- Unit use - technical characteristics - installation and assembly - information for users - maintenance work.

The manual should be considered part of the unit and must be kept for its entire working life.

**The manufacturer is relieved from all liability in the following situations:**

- Improper use of the unit - incorrect installation, not completed in accordance with the regulations specified - electrical supply flaws - serious lack of maintenance - unauthorised alterations and work - use of non-original spare parts - partial or complete lack of compliance with the instructions.

The manual must be available to operators and maintenance staff for consultation at all times. In the event of transfer to third parties, it must be delivered to the new user or owner, duly informing the suppliers in a timely manner.

If lost or damaged, please contact the supplier.

**N.B. Electrical appliances can be dangerous to health. Current laws and regulations must be applied during installation and use.**

**Anyone using this unit must read this manual.**

## 2. Presentation - Proper use (Fig. 1)

The refrigeration unit line **Dresda 3**, is a line of displays and semi-vertical units designed for the storage and sale of **salamis, dairy produce and pre-prepared products**.

The units are provided ready for power with a built-in unit.

The following versions are currently available:

- **VCB cabinet** (low curved glass) with the front part that folds downwards, depth 90-100
- **SELF cabinet** for self-service, depth 90-100
- **Semi-vertical H125**, depth 90

## 3. Norms and certifications

All the refrigeration unit models described in the user manual for the **Dresda 3** series meet the essential requirements for safety, health, and protection, as 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 3 paragraph 3 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 - Rating plate data (Fig. 2)

A serial plate is affixed behind the unit, stating all characteristic data:

- 1) Manufacturer's name and address
- 2) Unit name and length



- 3) Unit code
- 4) Unit serial number
- 5) Voltage supply
- 6) Supply frequency
- 7) Current used when operating
- 8) Electrical power used when operating during refrigeration phase (fans+hot cables+lighting)
- 9) Electrical power used when operating during defrost phase (armoured resistances+hot cables+fans+lighting)
- 10) Lighting power (where applicable)
- 11) Net display surface
- 12) Type of refrigerant fluid with which the system functions
- 13) Mass of refrigerant gas with which each system has been loaded (only for units with built-in motor)
- 14) Environmental climatic class and temperature of reference
- 15) Humidity protection class
- 16) Unit manufacturing order number
- 17) Unit production order number
- 18) Unit year of production

In the case of a request for technical assistance, it is enough to communicate the following for identification of the unit:

product name (Fig. 2 - 2); serial number (Fig. 2 - 4); work order number (Fig. 2 - 16).

### 5. Transportation 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 initial cleaning

Upon acceptance of the cabinet:

- Make sure that the packaging is intact and does not show any obvious damage;
- Unpack, ensuring that the unit is not damaged;
- Check that all parts of the unit are intact;
- If any damage is found, immediately contact your supplier;
- Clean for the first time using neutral products. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive substances or metal sponges;
- **DO NOT use alcohol to clean the methacrylate parts (Plexiglas).**

For proper disposal of the packaging, please remember that it consists of: Wood - Polystyrene - Polythene - PVC - Cardboard. In accordance with Directive EEC 94/62, we declare the suitability of the above-specified materials.

### 7. Installation and environmental conditions (Fig. 3)

For installation, please proceed as follows:

- Do not position the cabinet:
  - in environments with the presence of explosive gaseous substances;
  - outdoors and therefore where there are atmospheric agents;
  - near heat sources (direct sunlight, heating systems, incandescent lights, etc.)
  - near air currents (near doors, windows, air-conditioning/heating systems, etc.) exceeding speeds of **0.2 m/sec.**
- Remove the wooden supports on the bottom (used for transportation) and attach the adjustable feet (Rif. 2) positioning them so that the unit is horizontal, using a level (Rif. 1) to check the alignment.
- If the unit is moved, repeat the leveling process.
- Before connecting the unit to the power supply, make sure that the rating plate information corresponds to the characteristics of the electrical system to which it will be connected.
- For correct unit operation, the environmental relative humidity and temperature must be in line with the parameters specified by standards **EN ISO 23953 - 1/2**, namely Climatic Class 3 (**+25°C; Rel. Humidity 60%**).

**N.B. All these operations should be performed by specialized technical personnel only.**

## 8. Multiplexing of cabinets (Fig. 7)

The cabinets can be multiplexed using the coupling (F) as follows:

- remove the Plexiglas sides (D)
- release the blocking brakes
- position the cabinets side by side
- block the couplings beneath the sides
- Insert the joint cover (E)
- block the blocking brakes

## 9. Electrical connection (Fig. 5)

- The unit comes with a connection ready for a plug (NOT SUPPLIED). Attach a plug of suitable capacity for the electrical connection, onto the power lead in compliance with safety rules: green-yellow = **earth** blue = **neutral** brown = **live**
- Do not connect any other appliances to the same socket (do not use multiple sockets).
- Ensure that the electrical cable is laid out so it cannot be damaged. Ensure it does not constitute an accident risk.
- The unit must be protected upstream by an automatic omnipolar thermomagnetic switch with appropriate characteristics. This must also act as a general line disconnection switch.
- Inform operators of the switch location so that it can be reached quickly in the case of an EMERGENCY.
- **The electrical system must be earthed.**
- First of all, make sure that the power supply voltage is that indicated on the rating plate **230V / 50Hz** (Fig. 2).
- To guarantee correct operation, the maximum voltage variation must be between +/- 6% of the nominal value.
- Check that the power line has appropriate section cables, is protected against overcurrent and dispersions towards earth, in compliance with current standards.
- For power lines exceeding 4-5 metres in length, increase the cable section accordingly.
- In the event of an interruption to the electricity supply, check that all store electrical appliances can reboot without causing the overload protections to intervene. If not, alter the system in order to differentiate between the start-up of the various devices.
- The installer must supply the anchorage devices for all cables in and out of the unit.

**The automatic magnetothermal switch should be designed so as to not open the neutral circuit without simultaneously opening on the phases. In any case, the opening distance for the contacts must be at least 3mm. The mains electrical system can only be changed by qualified person.**

**N.B. All these operations should be performed by specialised technical personnel.**

## 10. Start-up, temperature control and adjustment (Fig. 5)

Before plugging the unit in, or unplugging it, cut the power supply to the socket.

- Insert the plug and turn on the power to the socket.
- Turn the general switch of the electrical panel (B).

The refrigeration system will start working immediately .

After approximately 60 minutes of operation with the unit empty, once the unit temperature is stable, load the **foodstuffs that have already been cooled to their storage temperature.**

Refrigeration temperature is controlled by a mechanical thermometer (Rif. 3).

Temperature values are usually set in the factory during testing. If necessary, this can be varied by using the graduated knob (C).

If the temperature is adjusted too low, it could affect the unit's regular function, altering the normal thermostatic pauses.

There is an electrical socket on the control panel (A). This is designed to connect external units (max 1000 W).

**N.B. All these operations should be performed by specialized technical personnel only.**

## 11. Loading the unit (Fig. 6)

To refill the unit, you must comply with some important rules:

- place the merchandise so that it does not exceed the maximum load line (Rif. 8). Exceeding this limit disturbs proper air circulation, causing an increase in the temperature of the merchandise that can

- lead to the formation of ice on the evaporator;
- uniform placement of the merchandise, without empty areas, guarantees that the unit will perform at its best.
- it is recommended that merchandise that has stayed longer in the unit be consumed before that which was placed more recently (rotation of foodstuffs).

## 12. Defrosting and water discharge (Fig. 9)

The Dresda 3 line of refrigeration units is provided with a simple-stop system by means of the stopping of the refrigeration cycle. The defrost water is collected in a specific drain and taken to a basin at the bottom of the unit (Rif. 7).

For practical reasons, a floor drain is recommended.

**N.B. Periodically check that the hydraulic connections are still efficient, contacting a qualified operator.**

## 13. Fog resistance

Electrical resistances (hot cables) prevent the glass from fogging.

## 14. Maintenance and cleaning



**WARNING! 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 any unexpected 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.



**WARNING! 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 (Fig. 4 Rif. 3).**

### Cleaning the condenser (Fig. 6 Rif. 6)

Condenser 1 must be cleaned every thirty days to remove any accumulated dust:

- Remove the protective grill 2
- Use a hard-bristle (not metallic) brush or vacuum cleaner, taking care not to fold or damage the condenser fins.

### Cleaning the water collection tank

The collection tank can be removed for cleaning:

- Remove the tank and clean.

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.

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

### 15. 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:

- Stainless steel 18/10 (AISI 304): unit base structure
- Iron pipe: lower frame
- Copper, aluminium: refrigeration circuit, electrical system
- Galvanised sheet metal: motor base, grill
- Polyurethane foam (R134a): thermal insulation
- Tempered glass: front and sides
- PVC: all plastic parts
- Wood: side frames foamed tank

### This product contains HFC, a high global warming potential (GWP) coolant

ARNEG uses the following coolant types in models produced with built-in refrigeration units:

**R 134a; GWP<sub>(100)</sub> = 1300**

**R 404A; GWP<sub>(100)</sub> = 3750**

belonging to the HFC family, namely hydrofluorocarbon gases with a high global warming potential (GWP), governed by the Kyoto protocol. (Check which of these two gases is in the appliance by reading the plate or adhesive label on the compressor)

Therefore:

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

**It is therefore not subject to an obligatory system manual, nor regular inspections for loss of coolant (Italian Presidential Decree no. 147, Arts. 3 and 4, dated 15th February 2006).**

### 16. 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:

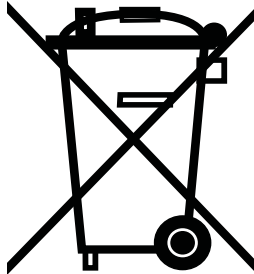
- **The refrigeration unit is intended to maintain the temperature of the displayed goods and not to reduce it. Foodstuffs should only be placed inside if they are already cooled to their respective conservation temperatures. As such, products that have been warmed up must not be placed in the unit.**
- **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.**

**ALL OTHER USE NOT SPECIFICALLY PROVIDED FOR IN THIS MANUAL SHOULD BE CONSIDERED DANGEROUS. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD LIABLE FOR DAMAGES CAUSED BY IMPROPER, INCORRECT AND UNREASONABLE USE.**

**USEFUL NUMBERS: SWITCHBOARD +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225**

## 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.

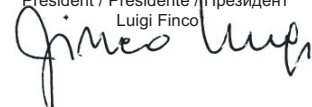
### **Declaration of RoHS conformity**

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 **DRESDA 3**, 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 Betriebsanleitung

## INHALTSVERZEICHNIS

ABBILDUNGEN .....	1
Technische Daten.....	6
Einleitung - Ziel der Betriebsanleitung / Anwendungsbereich .....	24
Präsentation - Vorgesehene Benutzung (Fig. 1) .....	24
Vorschriften und Zertifizierungen.....	24
Identifikation - Daten der Kennzeichnung (Fig. 2) .....	25
Der Transport (Fig. 3) .....	25
Empfang und Erstreinigung .....	25
Installation und Umweltbedingungen (Fig. 3) .....	25
Verbindung von Kühlmöbeln(Fig. 7) .....	26
Elektrischer Anschluss (Fig. 5) .....	26
Einschalten, Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 5) .....	26
Das Beladen des Kühlmöbels (Fig. 6) .....	27
Abtauen und Wasserablass (Fig. 9) .....	27
Schutz gegen Beschlagen .....	27
Wartung und Reinigung .....	27
Entsorgung des Kühlmöbels.....	28
Verbote und Vorschriften .....	29
RoHS - Konformitätserklärung.....	31

## 1. Einleitung - Ziel der Betriebsanleitung / Anwendungsbereich

Diese Betriebsanleitung bezieht sich auf die Produktlinie der Kühltruhen **Dresda 3**.

**Die anschließenden Anweisungen dienen dazu, über folgende Themen zu informieren:**

- Benutzung des Geräts - technische Eigenschaften - Installation und Montage - Informationen für das zuständige Bedienungspersonal - Wartungseingriffe.

Die Betriebsanleitung ist Teil des Kühlmöbels und muss während seiner gesamten Nutzungsdauer aufbewahrt werden.

**Der Hersteller kann in folgenden Fällen nicht zur Verantwortung gezogen werden:**

- Unangemessene Benutzung des Kühlmöbels - unkorrekte Installation, die nicht den angegebenen Vorschriften entspricht - Störungen bei der elektrischen Versorgung - wesentliche Mängel bei der vorgesehenen Wartung - nicht autorisierte Veränderungen und Eingriffe - Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen - teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der Hinweise.

Die Betriebsanleitung muss dem Bedienungs- und Wartungspersonal zur Verfügung stehen; dieses muss in der Anleitung jederzeit nachschlagen können. Im Falle einer Abtretung an Dritte muss die Betriebsanleitung dem neuen Benutzer bzw. Besitzer übergeben werden; das Lieferunternehmen muss davon angemessen benachrichtigt werden.

Bei einer Beschädigung oder einem Verlust der Betriebsanleitung muss mit dem Lieferunternehmen Kontakt aufgenommen werden.

**NB: Die elektrischen Geräte können gesundheitsgefährdend sein. Die geltenden Vorschriften und Gesetze müssen während der Installation und des Betriebs befolgt werden.**

**Alle Personen, die das Kühlmöbel benutzen, müssen diese Betriebsanleitung lesen.**

## 2. Präsentation - Vorgesehene Benutzung (Fig. 1)

Die Produktlinie der Kühltruhen **Dresda 3** ist eine für die Aufbewahrung und den Verkauf von **Wurstwaren, Milchprodukten, Gastronomieprodukten** geeignete Linie von Vitrinen und Halbschränken.

Die Truhen sind für die Versorgung mit eingebauter Einheit vorgesehen.

Die derzeit erhältlichen Ausführungen sind:

- **Vitrine VCB** (tiefe gebogene Scheiben) mit nach unten kippbarem Sockelblech, Tiefe 90-100
- **Vitrine SELF** für die Selbstbedienung, Tiefe 90-100
- **Halbschrank H125**, Tiefe 90

## 3. Vorschriften und Zertifizierungen

Alle in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Kühlmöbelmodelle der Serie **Dresda 3** 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 3, Absatz 3 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. Identifikation - Daten der Kennzeichnung (Fig. 2)

Auf der Rückseite der Kühltruhe befindet sich das Kennzeichnungsschild; dieses enthält alle charakteristischen Daten:

- 1) Name und Anschrift des Herstellers
- 2) Name und Länge des Kühlmöbels
- 3) Kennnummer des Kühlmöbels
- 4) Seriennummer des Kühlmöbels
- 5) Stromspannung
- 6) Stromfrequenz
- 7) Aufgenommener Betriebsstrom
- 8) Aufgenommene elektrische Leistung während des Kühlbetriebs (Gebläse + erhitzte Kabel + Beleuchtung)
- 9) Aufgenommene elektrische Leistung während des Abtaubetriebs (gepanzerte Widerstände + erhitzte Kabel + Gebläse + Beleuchtung)
- 10) Beleuchtungsleistung (wo vorgesehen)
- 11) Oberfläche der nutzbaren Ausstellfläche
- 12) Kühlflüssigkeitsart, mit der die Anlage betrieben wird
- 13) Menge des Kühlgases, mit der jede Anlage befüllt wird (nur für Kühltruhen mit eingebautem Motor)
- 14) Umgebungsklimaklasse und Referenztemperatur
- 15) Schutzklasse gegen Feuchtigkeit
- 16) Bestellnummer, unter der das Kühlmöbel hergestellt wurde
- 17) Auftragsnummer, unter der das Kühlmöbel für die Produktion freigegeben wurde
- 18) Herstellungsjahr des Kühlmöbels

Im Falle einer Kontaktaufnahme mit dem Technischen Kundendienst: zur Identifizierung des Kühlmöbels bitte Folgendes angeben:

den Produktnamen (Fig. 2 - 2), die Seriennummer (Fig. 2 - 4), die Bestellnummer (Fig. 2 - 16).

#### 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 Nenntragfähigkeit muss größer oder gleich 1000 kg sein.

#### 6. Empfang und Erstreinigung

Bei der Annahme des Kühlmöbels:

- Sicherstellen, dass die Verpackung unbeschädigt ist und keine offensichtlichen Schäden vorliegen;
- Beim Entpacken Vorsicht walten lassen, um die Kühltruhe nicht zu beschädigen;
- Die Unversehrtheit der Kühltruhenkomponenten überprüfen;
- Sollten Schäden festgestellt werden, sofort das Lieferunternehmen anrufen.
- Die Kühltruhe mit neutralen Produkten erstmalig reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Keine scheuernden Mittel oder Metallschwämme benutzen;
- **KEINEN Alkohol zur Reinigung der Metacrylat-Teile (Plexiglas) benutzen.**

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung der Verpackung muss beachtet werden, dass diese aus folgenden Materialien besteht: Holz - Polystyrol - Polyethylene - PVC - Pappe. Die oben genannten Materialien sind laut der Richtlinie EWG 94/62 als geeignet zu betrachten.

#### 7. Installation und Umweltbedingungen (Fig. 3)

Für die Installation das Folgende beachten:

- Das Kühlmöbel folgendermaßen nicht positionieren:
  - an Orten, an denen explosive gasförmige Substanzen vorhanden sind;
  - im Freien bzw. dort, wo es von Wetterbedingungen beeinflusst wird;
  - nahe an Wärmequellen (direkte Sonneneinstrahlung, Heizungsanlagen, Glühlampen usw.)
  - in der Nähe von Luftströmungen (nahe an Türen, Fenstern, Klimaanlage usw.), deren Strömungsgeschwindigkeit **0,2 m/sec** übersteigt.
- Die Holzunterlagen — sie werden zum Transport benutzt — vom Sockel entfernen und die einstellbaren Füße (Rif. 2) so anbringen, dass das Kühlmöbel horizontal steht. Die exakte

- Ausrichtung mit einer Wasserwaage (Rif. 1) prüfen.
- Wenn das Kühlmöbel verschoben wird, die Nivellierung erneut kontrollieren.
  - Vor dem Anschluss des Kühlmöbels an die elektrische Leitung sicherstellen, dass die Daten auf dem Kennzeichnungsschild mit den Eigenschaften der elektrischen Anlage übereinstimmen, an die das Möbel angeschlossen werden soll.
  - Für den ordnungsgemäßen Betrieb der Kühltruhe müssen die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit die von der Richtlinie **EN ISO 23953 - 1/2** vorgesehene Parameter, die für die Klimaklasse 3 (**+25°C; r.L. 60%**) vorgesehen sind, entsprechen.

**NB: All diese Arbeitsvorgänge dürfen nur von technisch spezialisiertem Personal ausgeführt werden.**

## 8. Verbindung von Kühlmöbeln(Fig. 7)

Die Möbel können mittels des Hakens (F) folgendermaßen vereint werden:

- die Seitenteile aus Plexiglas ausbauen (D)
- die Feststellbremsen lösen
- die Kühlmöbel Seite an Seite positionieren
- die unter den Schulterteilen befindlichen Haken blockieren
- die Verbindungsabdeckung einschieben (E)
- die Feststellbremsen blockieren

## 9. Elektrischer Anschluss (Fig. 5)

- Das Kühlmöbel ist für den Anschluss mittels Stecker (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN) vorgesehen; unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften einen Stecker für den Netzanschluss von geeigneter Stromfestigkeit am Versorgungskabel montieren: gelb-grün = **Erde** blau = **Nullleiter** braun = **Phase**
- Kein weiteres Gerät an die gleiche Steckdose anschließen (keine Zwischenstecker verwenden).
- Sicherstellen, dass das Stromkabel derart verlegt wird, dass es nicht beschädigt wird und keine Unfallgefahr für Personen darstellt.
- Die Zuleitung des Kühlmöbels muss mit einem automatischen magnetothermischen omnipolaren Schalter mit geeigneten Eigenschaften ausgestattet sein; dieser muss ebenfalls die Funktion eines generellen Trennabschaltens der Zuleitung übernehmen.
- Das Bedienungspersonal über die Position des Schalters informieren, so dass es den Schalter bei einem NOTFALL schnellstens erreichen kann.
- **Die elektrische Anlage muss geerdet sein.**
- Als erstes kontrollieren, dass die Versorgungsspannung den Daten auf dem Kennzeichnungsschild entspricht **230V / 50Hz** (Fig. 2).
- Um den regulären Betrieb zu garantieren, darf die Spannungsänderung höchstens um +/- 6% vom Nennwert abweichen.
- Überprüfen, dass der Zuleitungsquerschnitt ausreichend groß ist und die Leitung entsprechend den geltenden Richtlinien gegen Überströme und Erdschlüsse geschützt ist.
- Bei Zuleitungen, die länger sind als 4-5 m, den Zuleitungsquerschnitt ausreichend vergrößern.
- Für den Fall einer Unterbrechung der elektrischen Versorgung überprüfen, dass alle elektrischen Geräte im Geschäft sich erneut einschalten können, ohne dass dadurch die Sicherungsschalter ausgelöst werden. Im gegenteiligen Fall die Anlage so verändern, dass die Einschaltung der einzelnen Geräte zeitlich versetzt erfolgt.
- Der Installateur muss die Verankerungsvorrichtungen für alle in die Kühltruhe ein- und austretenden Leitungen liefern.

**Der automatische magnetothermische Schalter muss so konstruiert sein, dass er den Schaltkreis nicht zum Nullleiter öffnet, ohne ihn nicht auch zeitgleich zu den Phasen hin zu öffnen; in jedem Fall muss der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm betragen. Die Netzstromanlage darf ausschließlich durch befähigtes Personal verändert werden.**

**NB: All diese Arbeitsvorgänge müssen von technisch spezialisiertem Personal ausgeführt werden.**

## 10. Einschalten, Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 5)

Vor dem Einstecken oder dem Herausziehen des Steckers, die Spannung an der Netzsteckdose trennen.

- Den Stecker einstecken und der Netzsteckdose Spannung geben.

- Den Hauptschalter der Schalttafel betätigen **(B)**.

Die Kühlanlage setzt sich sofort in Betrieb.

Nach etwa 60 Minuten Betrieb bei leerer Truhe, wenn die Temperatur des Möbels den ordnungsgemäßen Wert erreicht hat, die **vorab bereits auf ihre Aufbewahrungstemperatur abgekühlten Lebensmittel in die Truhe laden**.

Die Überprüfung der Kühltemperatur wird mittels des mechanischen Thermometers ausgeführt (Rif. 3). Gewöhnlich werden die Temperaturwerte im Werk während der Abnahme eingestellt, es ist jedoch möglich, den Wert im Bedarfsfall mit dem gradierten Drehknopf zu verändern **(C)**.

Eine zu tiefe Einstellung der Temperatur könnte den ordnungsgemäßen Betrieb der Kühltruhe beeinträchtigen, indem sie die normalen Thermostatpausen verändert.

Auf der Bedienungstafel ist eine Steckdose angebracht **(A)** für den Anschluss von externen Einheiten (max.1000 W).

**NB:All diese Arbeitsvorgänge dürfen nur von technisch spezialisiertem Personal ausgeführt werden.**

## 11.Das Beladen des Kühlmöbels (Fig. 6)

Beim Wiederauffüllen des Kühlmöbels müssen einige wichtige Regeln beachtet werden:

- Die Ware so verteilen, dass niemals die Begrenzungslinie der Höchstbeladung überschritten wird (Rif. 8). Eine Überschreitung dieser Grenze bedeutet eine Störung der ordnungsgemäßen Luftzirkulation und erzeugt eine Erhöhung der Warentemperatur sowie die Bildung von Eis am Verdampfer.
- Eine gleichmäßige Anordnung der Waren, ohne leere Bereiche, garantiert die beste Funktion des Kühlmöbels.
- Es sollte zuerst die ältere Ware und danach die neu eingetroffene Ware verkauft werden (Rotationsprinzip von Lebensmitteln).

## 12.Abtauen und Wasserablass (Fig. 9)

Die Kühlmöbellinie Dresda 3 ist mit einem einfachen Abschaltssystem durch das Anhalten des Kühlzyklus ausgestattet.. Das Abtauwasser wird durch einen speziellen Ablauf gesammelt und in eine Wanne im Unterteil des Kühlmöbels geleitet (Rif. 7).

Aus praktischen Gründen wird ein Ablauf im Boden empfohlen.

**NB:Regelmäßig die vollständige Leistungsfähigkeit der hydraulischen Anschlüsse überprüfen; sich dazu an einen qualifizierten Installateur wenden.**

## 13.Schutz gegen Beschlagen

Um das Beschlagen der Scheiben zu vermeiden, sind elektrische Widerstände (Heizdrähte) vorgesehen.

## 14.Wartung und Reinigung



**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 Gesundheit der Verbraucher unabdingbar. Ebenfalls ist die Kühlkette aufrecht zu halten, deren letztes überprüfbares Glied die Verkaufsstelle ist. Die Reinigung der Kühlmöbel wird wie folgt unterschieden:

### 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 Bauteile 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 ist mit dem Hauptschalter abzuschalten;
- 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 ungewöhnlichen Eisbildung gekommen ist, einen qualifizierten Kühltechniker zu Rate ziehen.

Nach den Reinigungsarbeiten die trockenen zuvor entfernten Elemente wieder montieren und die elektrische Versorgung wieder einschalten. 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**

#### Die Reinigung des Kondensators (Fig. 6 Rif. 6)

Alle 30 Tage ist der Kondensator 1 zu säubern, um den angesammelten Staub zu entfernen:

- Das Schutzgitter entfernen 2
- Die Säuberung mit Bürsten mit harten Borsten (nicht metallisch) oder Staubsauger ausführen; dabei darauf achten, die Lamellen des Kondensators nicht zu verbiegen oder zu beschädigen.

#### Die Reinigung der Wasser-Auffangwanne

Die Auffangwanne kann für die Reinigungsarbeiten herausgenommen werden:

- Die Wanne herausnehmen und reinigen.

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

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

### 15. Entsorgung des Kühlmöbels

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:

- Edelstahl 18/10 (AISI 304): Grundaufbau des Kühlmöbels
- Eisenrohr: unteres Gestell
- Kupfer, Aluminium: Kühlkreislauf, elektrische Anlage
- Zinkblech: Motorsockel, Gitter
- Geschäumter Polyurethan (R134a): thermische Isolierung
- Hartglas: Front und Seiten
- PVC: Alle Teile aus Kunststoff
- Holz: seitliche Gestelle der geschäumten Wanne

**Dieses Erzeugnis enthält HFC, ein Kühlmittel mit hohem Treibhauseffektwert (GWP)**

ARNEG verwendet in den Kühlmöbels mit eingebauter Kühleinheit folgende Kühlmittelarten:

**R 134a; GWP<sub>(100)</sub> = 1300**

**R 404A; GWP<sub>(100)</sub> = 3750**

die der HFC-Familie angehören, d. h. Fluorgase mit hohem Treibhauseffektwert (GWP), die vom

Kyoto-Protokoll reglementiert sind. (Auf den Daten des Typenschildes oder auf dem Klebeetikett auf dem Kompressor prüfen, welches der beiden Gase im Gerät enthalten ist)

Daher:

Dieses Gerät ist hermetisch versiegelt und die Kühlmittelladung ist geringer als 3 kg.

**Es besteht daher keine Verpflichtung zur Führung eines Anlagenbuchs, noch zu regelmäßigen Überprüfungen der Kühlmittelverluste (Präs.-VO Nr. 147 vom 15. Februar 2006, Art. 3 und 4).**

## 16. 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:

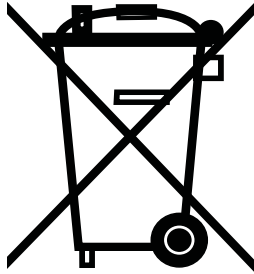
- **Das Kühlmöbel hat die Aufgabe, die Temperatur des ausgestellten Produktes aufrecht zu erhalten; sie hat nicht die Aufgabe, diese abzusenken. Aus diesem Grund dürfen Lebensmittel nur eingestellt werden, wenn diese bereits auf die entsprechende Konservierungstemperatur abgekühlt wurden. Produkte, die 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 nicht 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 mit 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 Kläranlage entsorgen, da dieses Wasser aufgrund der Produktbeschaffenheit, eventueller Rückstände, unfallbedingtem Bruch von Flüssigkeitsbehältern sowie der Verwendung unzulässiger Reinigungsmittel mit verschmutzenden Substanzen in Kontakt kommt.
  - 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 9699444 - CALL CENTER 848 800225**

## 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.

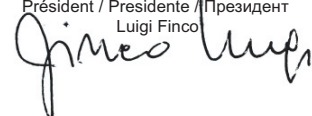
## RoHS - Konformitätserklärung

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 **DRESDA 3**, 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  
Présidente / Presidente / Президент  
Luigi Finco



# Manuel d'Installation et d'Utilisation

## SOMMAIRE

ILLUSTRATIONS.....	1
Données techniques .....	6
Introduction - But du manuel / Domaine d'application .....	33
Présentation - Emploi prévu (Fig. 1) .....	33
Normes et certifications .....	33
Identification - Données de la plaque(Fig. 2) .....	34
Le transport (Fig. 3) .....	34
Réception et premier nettoyage.....	34
Installation et conditions environnementales (Fig. 3).....	34
Assemblage des meubles (Fig. 7) .....	35
Branchement électrique (Fig. 5) .....	35
Démarrage, contrôle et réglage de la température (Fig. 5) .....	35
Le chargement du meuble (Fig. 6).....	36
Dégivrage et évacuation de l'eau (Fig. 9) .....	36
Antibuée.....	36
Entretien et nettoyage.....	36
Démantèlement du meuble.....	37
Interdiction et prescriptions.....	37
Déclaration de conformité RoHS .....	40



## 1. Introduction - But du manuel / Domaine d'application

Ce manuel d'instructions concerne la ligne de meubles réfrigérés **Dresda 3**.

**Les informations qui suivent entendent fournir des informations relatives à :**

- Utilisation du meuble - caractéristiques techniques - installation et montage - informations destinées aux opérateurs - opérations de maintenance.

Le manuel doit être considéré comme étant partie intégrante du meuble et il doit être conservé pendant tout son cycle de vie.

**Le fabricant se retiendra dégagé de toute responsabilité dans les cas suivants :**

- Utilisation impropre du meuble - installation incorrecte, non exécutée selon les normes indiquées - défauts d'alimentation électrique - graves lacunes par rapport au plan d'entretien - modifications et opérations non autorisées - utilisation de pièces de rechange non d'origine - manquement partiel ou total aux instructions.

Le manuel doit être mis à la disposition des opérateurs et du personnel préposé à l'entretien qui devront pouvoir le consulter à tout moment. En cas de cession à des tiers, il devra être remis au nouvel utilisateur propriétaire, ce passage devant être dûment communiqué au fabricant.

En cas de dommages ou de perte, en demander un autre au fabricant.

**N.B. Les appareils électriques peuvent être dangereux pour la santé. Les normes et les lois en vigueur doivent être respectées pendant l'installation et l'utilisation.**

**Toute personne appelée à utiliser ce meuble devra avoir lu ce manuel.**

## 2. Présentation - Emploi prévu (Fig. 1)

La ligne de meubles réfrigérés **Dresda 3** est une ligne de vitrines et de meubles semi-verticaux conçus pour la conservation et la vente de **charcuterie, de laitages et de produits gastronomiques**.

Les meubles sont conçus pour l'alimentation avec une unité incorporée.

Les versions actuelles sont :

- **Vitrine VCB** (vitres recourbées basses) avec devant rabattable vers le bas, profondeur : 90-100
- **Vitrine SELF** pour le service Self Service, profondeur : 90-100
- **Semi-verticale h. 125**, profondeur : 90

## 3. Normes et certifications

Tous les modèles de meubles réfrigérés décrits dans ce manuel d'utilisation de la série **Dresda 3** 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 3 de l'Article 3 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 la plaque(Fig. 2)

A l'arrière du meuble, une plaque d'identification indique toutes les données caractéristiques :

- 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 établi
- 8) Puissance électrique absorbée à régime pendant la phase de réfrigération (Ventilateurs+câbles chauds+éclairage)
- 9) Puissance électrique absorbée à régime pendant la phase de dégivrage (Résistances blindées+câbles chauds+ventilateurs+éclairage)
- 10) Puissance d'éclairage (si présent)
- 11) Surface d'exposition utile
- 12) Type de fluide frigorigène avec lequel fonctionne l'installation.
- 13) Masse de gaz frigorigène avec lequel toutes les installations sont chargées (seulement pour les meubles à moteur incorporé)
- 14) Classe climatique environnementale et température de référence
- 15) Classe de protection contre l'humidité
- 16) Numéro de la commande avec lequel le meuble a été produit
- 17) Numéro d'ordre avec lequel le meuble a été mis en production.
- 18) Année de fabrication du meuble

Pour l'identification du 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 de livraison (Fig. 2 - 16).

#### 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 :

- Veiller à ce que l'emballage soit complet et qu'il ne présente pas de dommages évidents ;
- Déballer avec attention pour ne pas endommager le meuble ;
- Contrôler l'intégrité des composants du meuble ;
- Si l'on détecte la présence de dommages, interpellier immédiatement le fabricant ;
- Effectuer le premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un singe souple, n'utiliser ni substances abrasives, ni éponges métalliques ;
- **NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas).**

Pour mettre l'emballage au rebut comme il se doit, ne pas oublier qu'il se compose de : Bois - Polystyrène - Polythène - PVC - Carton. Aux termes de la directive CEE 94/62, il est attesté que le matériel mentionné ci-dessus est approprié.

#### 7. Installation et conditions environnementales (Fig. 3)

Pour l'installation, respecter ce qui est mentionné ci-dessous :

- Ne pas placer le meuble :
  - dans des lieux où sont présentes des substances gazeuses explosives ;
  - en plein air et donc exposé aux agents atmosphériques ;
  - près de sources de chaleur (lumière directe du soleil, installations de chauffage, lampes à incandescence, etc.) ;
  - à proximité de courants d'air (près de portes, de fenêtres, de systèmes de climatisation. etc.) dépassant la vitesse de **0,2 m/s**.
- Enlever les supports en bois de la base (utilisés pour le transport) et monter les pieds réglables (Rif. 2) en les positionnant de manière à mettre le meuble bien à l'horizontale, en s'aidant d'un niveau à bulle (Rif. 1).
- Si le meuble doit être déplacé, refaire le contrôle de la mise à niveau.

- Avant de raccorder le meuble à la ligne électrique, s'assurer que les données de la plaque correspondent aux caractéristiques de l'installation électrique sur laquelle il doit être branché.
- Pour assurer le bon fonctionnement du meuble, la température et l'humidité relative ambiante doivent respecter les paramètres prévus par la norme **EN ISO 23953 - 1/2** qui prévoit une Classe Climatique 3 (+25 °C; H.R. 60 %).

**N.B. Toutes ces opérations doivent être exécutées exclusivement par du personnel technique spécialisé.**

## 8. Assemblage des meubles (Fig. 7)

Il est possible de réunir des meubles en utilisant le crochet (F) de la manière suivante :

- démonter les côtés en plexiglass (D)
- débloquer les freins de stationnement
- placer les meubles côte à côte
- bloquer les crochets qui se trouvent sous les montants
- insérer le couvre-joint (E)
- bloquer les freins de stationnement

## 9. Branchement électrique (Fig. 5)

- Le meuble est conçu pour être branché avec une fiche (NON FOURNIE). Monter une fiche ayant une portée adaptée au branchement électrique sur le câble d'alimentation, en respectant les normes de sécurité : jaune-verte= **terre** bleu clair= **neutre** marron = **phase**
- Ne raccorder aucun autre appareil à la même prise de courant (ne pas utiliser d'adaptateurs).
- S'assurer que le câble électrique est tendu de manière à ne pas pouvoir être endommagé et à ne provoquer aucun risque d'accidents pour les personnes.
- Le meuble doit être protégé en amont par un disjoncteur magnétothermique omnipolaire présentant des caractéristiques appropriées et devant également servir d'interrupteur général de sectionnement de la ligne.
- Indiquer à l'opérateur où se trouve l'interrupteur de façon à ce qu'il puisse l'atteindre immédiatement en cas d'URGENCE.
- **L'installation électrique doit être munie d'une mise à la terre.**
- Avant tout, s'assurer que la tension d'alimentation est bien celle qui est indiquée sur les données de la plaque **230V / 50Hz** (Fig. 2).
- Pour garantir le fonctionnement régulier, il est nécessaire que la variation maximale de la tension soit comprise entre +/- 6 % de la valeur nominale.
- S'assurer que la ligne d'alimentation a des câbles présentant une section appropriée, qu'elle est protégée contre les surtensions et les dispersions vers la masse, conformément aux normes en vigueur.
- En cas de lignes d'alimentation de plus de 4-5 m de longueur, augmenter proportionnellement la section des câbles.
- En cas d'interruption de l'alimentation électrique, s'assurer que tous les appareils électriques du magasin sont en mesure de se remettre en marche sans déclencher l'intervention des protections contre la surcharge. En cas contraire, modifier l'installation de manière à différencier la mise en marche des différents dispositifs.
- L'installateur doit fournir les dispositifs d'ancrage pour tous les câbles entrant et sortant du meuble.

**L'interrupteur automatique magnétothermique doit ne pas pouvoir ouvrir le circuit sur le neutre sans l'ouvrir en même temps sur les phases. De toute manière, la distance d'ouverture des contacts doit être d'au moins 3 mm. L'installation électrique du réseau ne doit être modifiée que par du personnel habilité à ce faire.**

**N.B. Toutes ces opérations doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé.**

## 10. Démarrage, contrôle et réglage de la température (Fig. 5)

Avant de brancher ou de débrancher la fiche, mettre la prise d'alimentation hors tension.

- Brancher la fiche et mettre la prise d'alimentation sous tension.
- Actionner l'interrupteur général du tableau électrique (B).

L'installation frigorifique se met immédiatement en fonction.

Après avoir fait marcher le meuble à vide pendant environ 60 minutes, quand sa température sera régulière, charger les **denrées alimentaires déjà refroidies à leur température de conservation.**

Le contrôle de la température de réfrigération est exécuté au moyen du thermomètre mécanique (Rif.

3).

Normalement, les valeurs de la température sont programmées en usine lors de la mise au point. En cas de besoin, il est possible de modifier la valeur en agissant sur le bouton gradué (C).

Un réglage trop bas de la température pourrait compromettre le bon fonctionnement du meuble et altérer les pauses thermostatiques normales.

Sur le panneau de commande, il existe une prise électrique (A) pour le branchement d'unités extérieures (maxi 1000 W).

**N.B. Toutes ces opérations doivent être exécutées exclusivement par du personnel technique spécialisé.**

### 11. Le chargement du meuble (Fig. 6)

Pour réapprovisionner le meuble, il est nécessaire de respecter quelques règles importantes :

- disposer la marchandise sans dépasser la ligne de remplissage maximale (Rif. 8) ; le fait de dépasser cette limite dérangerait la bonne circulation de l'air, ce qui provoquerait une augmentation de la température de la marchandise et la formation de glace sur l'évaporateur.
- la disposition uniforme des marchandises, sans zones vides, garantit le meilleur fonctionnement du meuble ;
- il est conseillé d'écouler la marchandise qui se trouve depuis plus longtemps dans le meuble avant celle qui vient d'y être introduite (rotation des denrées alimentaires).

### 12. Dégivrage et évacuation de l'eau (Fig. 9)

La ligne de meubles réfrigérés Dresda 3 est munie d'un système à arrêt simple par le biais de l'arrêt du cycle de réfrigération. L'eau de dégivrage est recueillie par un système de vidange et elle est convoyée vers une cuvette située au bas du meuble (Rif. 7).

Par souci de commodité, il est conseillé de prévoir un système de vidange au sol.

**N.B. S'assurer périodiquement que les raccordements hydrauliques sont en parfait état. Pour ce faire, s'adresser à un opérateur qualifié.**

### 13. Antibuée

Pour empêcher les vitres de s'embuer, il existe des résistances électriques (câbles chauds).

### 14. Entretien et nettoyage



**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.

Le respect des normes hygiéniques est indispensable pour garantir la protection de la santé du consommateur, ainsi que le respect de la chaîne du froid dont le point de vente constitue le dernier anneau contrôlable. Le nettoyage des meubles frigorifiques comprendra les phases 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.

- S'il y a des formations de glace anormales, interpellier un technicien frigoriste qualifié.

Les opérations de nettoyage étant terminées, remonter les éléments amovibles secs et rétablir l'alimentation 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 (Fig. 4**

#### **Nettoyage du condenseur (Fig. 6 Rif. 6)**

Une fois tous les trente jours, il est nécessaire de nettoyer le condenseur 1 pour éliminer la poussière accumulée :

- Retirer la grille de protection 2
- Nettoyer avec des brosses à soies rigides (non métalliques) ou avec un aspirateur, en veillant à ne pas plier ou abîmer les ailettes du condenseur.

#### **Nettoyage de la cuvette de récupération d'eau**

La cuvette de récupération est amovible pour pouvoir effectuer les opérations de nettoyage :

- Retirer la cuvette et effectuer le nettoyage.

Les opérations de nettoyage étant terminées, remonter les éléments amovibles secs et rétablir l'alimentation 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.

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

### **15. 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 pour la fabrication :

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) : structure de base du meuble
- Tube en fer : châssis inférieur
- Cuivre, Aluminium : circuit frigorifique, installation électrique
- Tôle galvanisée : embase su moteur, grilles
- Polyuréthane expansé (R134a) : isolation thermique
- Verre trempé : devants et côtés
- PVC : toutes les parties en matière plastique
- Bois : châssis latéraux du bac moussé

#### **Ce produit contient du HFC, un réfrigérant à haute valeur d'effet de serre (GWP)**

Pour ses meubles produits avec une unité frigorifique incorporée, ARNEG utilise les types de réfrigérants suivants :

**R 134a ; GWP<sub>(100)</sub> = 1300**

**R 404A ; GWP<sub>(100)</sub> = 3750**

appartenant à la famille HFC, c'est-à-dire des gaz fluorurés à haute valeur d'effet de serre (GWP), réglementés par le protocole de Kyoto. (Contrôler sur les données de la plaque ou sur la plaquette adhésive présente sur le compresseur lequel de ces deux gaz est présent dans l'appareil)

Par voie de conséquence :

Cet appareil est scellé de façon hermétique et la charge de réfrigérant est inférieure à 3 kg.

**Il n'est pas soumis à l'obligation d'avoir un livret d'installation, ni aux contrôles périodiques des fuites de réfrigérant (D.P.R. n° 147 du 15 février 2006 Art. 3 et 4).**

### **16. 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 :

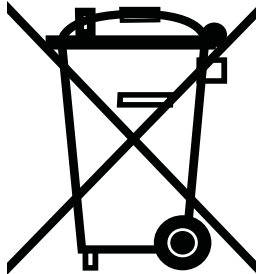
- **Le meuble réfrigéré est conçu pour conserver la température du produit présenté et non pas pour la diminuer. Les denrées alimentaires ne doivent donc être introduites que si elles sont déjà refroidies à leur température de conservation respective. Pour cette raison les produits qui ont subi un réchauffement 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 aux valeurs spécifiées.  
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 de refoulement de l'installation de climatisation soient dirigées vers les ouvertures des meubles.
- Éviter que les rayons du soleil ne frappent directement les marchandises exposées.
- Limiter la température des surfaces irradiantes qui sont présentes dans le point de vente, par exemple en isolant les plafonds.
- Exclure l'emploi des spots à lampes à incandescence tournés directement sur 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.).
- Éliminer immédiatement toutes les anomalies détectées (vis relâchées, ampoules grillées, etc.).
- Contrôler régulièrement le fonctionnement du dégivrage automatique des meubles (fréquence, durée, température de l'air, rétablissement du fonctionnement normal, etc.).
- S'assurer que les eaux provenant du dégivrage s'écoulent correctement (dégager les larmiers, nettoyer les filtres éventuels, contrôler les siphons, etc.).
- Éliminer 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 EXTINCTEURS A SEC.

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

**NUMEROS UTILES :STANDARD : +39 0499699333 - FAX : +39 9699444 - CENTRE D'APPEL : 848 800225**

## 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 **DRESDA 3**, 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 diphenylique 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 .....	6
Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación .....	42
Presentación - Uso previsto (Fig. 1) .....	42
Normas y certificaciones.....	42
Identificación - Datos de la placa (Fig. 2) .....	42
El Transporte (Fig. 3).....	43
Recepción y primera limpieza.....	43
Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3).....	43
Unión de los muebles (Fig. 7).....	44
Conexión eléctrica (Fig. 5).....	44
Encendido, control y regulación de la temperatura (Fig. 5).....	44
La carga del mueble (Fig. 6).....	45
Descongelación y desagüe (Fig. 9) .....	45
Antiepañamiento.....	45
Mantenimiento y limpieza .....	45
Desmantelamiento del mueble .....	46
Normas y prohibiciones .....	46
Declaración de conformidad RoHS .....	48

## 1. Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación

Este manual de instrucciones se refiere a la línea de muebles refrigerados **Dresda 3**.

**Los datos siguientes tienen como fin proporcionar indicaciones relativas a:**

- Uso del mueble - características técnicas - instalación y montaje - información para el personal encargado del uso - mantenimiento.

El manual se debe considerar parte del mueble y se debe conservar para toda la duración del mismo.

**El fabricante se considera libre de eventuales responsabilidades en los siguientes casos:**

- Uso inadecuado del mueble - instalación incorrecta, no realizada según las normas indicadas - defectos de alimentación eléctrica - graves carencias en el mantenimiento previsto - cambios e intervenciones no autorizados - uso de recambios no originales - inobservancia parcial o total de las instrucciones.

El manual debe estar a disposición de los operadores y del personal encargado del mantenimiento, para consultarlo en cualquier momento. En caso de cesión a terceros, hay que entregarlo a cada nuevo usuario o propietario y se debe comunicar de forma oportuna y escrupulosa a la empresa proveedora.

En caso de daño o extravío, solicitárselo a la empresa proveedora.

**Nota: Los aparatos eléctricos pueden ser peligrosos para la salud. Las normativas y las leyes vigentes se deben respetar durante la instalación y el uso.**

**Cualquier persona que use este mueble deberá leer este manual.**

## 2. Presentación - Uso previsto (Fig. 1)

La línea de muebles refrigerados **Dresda 3**, es una línea de vitrinas y semiverticales adecuada para la conservación y la venta de **embutidos, productos lácteos, gastronomía**.

Los muebles están predisuestos para la alimentación con unidad incorporada.

Las versiones actuales son:

- **Vitrina VCB** (cristales curvos bajos) con frontal abatible hacia abajo, profundidad de 90-100
- **Vitrina SELF** para el servicio Self Service, profundidad de 90-100
- **Semivertical H125**, profundidad de 90

## 3. Normas y certificaciones

Todos los modelos de muebles refrigerados descritos en este manual de uso de la serie **Dresda 3** 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 3 apartado 3 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?	80%	12°C
2	22?	65%	15°C
3	25?	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

## 4. Identificación - Datos de la placa (Fig. 2)

En la parte trasera del mueble se encuentra la placa de matrícula con todos los datos característicos:

- 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 (ventiladores+cables calientes+iluminación)
- 9) Potencia eléctrica de régimen absorbida en la fase de descongelación (resistencias acorazadas+cables calientes+ventiladores+iluminación)
- 10) Potencia de iluminación (donde se prevea)
- 11) Superficie de exposición útil
- 12) Tipo de fluido frigorífico con el que funciona la instalación
- 13) Masa de gas frigorífico con el que se carga cada instalación (sólo para muebles con motor incorporado)
- 14) Clase climática ambiental y temperatura de referencia
- 15) Clase de protección contra la humedad
- 16) Número del pedido con el que se ha fabricado el mueble
- 17) Número de encargo con el que se ha pasado a producción el mueble
- 18) Año de producción 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 pedido (Fig. 2 - 16).

## 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:

- Asegurarse de que el embalaje esté íntegro y no presente daños evidentes;
- Realizar con cuidado la operación de desembalaje para no dañar el mueble;
- Comprobar la integridad de las partes del mueble;
- En caso de que se encuentren daños, llamar inmediatamente a la empresa proveedora;
- Realizar una limpieza inicial utilizando productos neutros, secar con un paño suave y no utilizar sustancias abrasivas o estropajos metálicos;
- **NO utilizar alcohol para limpiar las partes en metacrilato (plexiglás).**

Para una correcta eliminación del embalaje, tener en cuenta que contiene: Madera - Poliestireno - Polietileno - PVC - Cartón. En virtud de la directiva CEE 94/62, se declara la idoneidad de los materiales antes citados.

## 7. Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)

Para la instalación, atenerse a lo siguiente:

- No colocar el mueble:
  - en ambientes con presencia de sustancias gaseosas explosivas;
  - al aire libre y, por tanto, sin proteger de los agentes atmosféricos;
  - cerca de fuentes de calor (luz solar directa, instalaciones de calefacción, lámparas incandescentes, etc.)
  - cerca de corrientes de aire (puertas, ventanas, instalaciones de climatización, etc.) que superen la velocidad de **0,2 m/seg.**
- Quitar los soportes de madera de la base (utilizados para el transporte) y montar los pies regulables (Rif. 2) colocándolos de tal manera que el mueble esté en horizontal utilizando un nivel (Rif. 1) para comprobar su posición.
- Si el mueble se desplaza, repetir el control de nivelado.
- Antes de conectar el mueble a la línea eléctrica, asegurarse de que los datos de placa se correspondan con las características de la instalación eléctrica a la que se debe conectar.

- Para un funcionamiento correcto del mueble, la temperatura y la humedad relativa del ambiente deben respetar los parámetros previstos por la normativa **EN ISO 23953 - 1/2**, que prevé una Clase Climática 3 (**+25°C; U.R. 60%**).

**Nota: Todas estas operaciones las debe realizar sólo personal técnico especializado.**

## 8. Unión de los muebles (Fig. 7)

Se pueden unir los muebles utilizando el enganche (F) de esta manera:

- desmontar los laterales en plexiglás (D)
- soltar los frenos de estacionamiento
- colocar los muebles juntos de costado
- bloquear los enganches que se encuentran bajo los estribos
- Introducir el cubrejuntas (E)
- poner los frenos de estacionamiento

## 9. Conexión eléctrica (Fig. 5)

- El mueble está predispueto para la conexión con enchufe (NO EN DOTACIÓN). Montar un enchufe de capacidad de carga adecuada para la conexión eléctrica en el cable de alimentación, respetando las normas de seguridad: amarillo-verde = **tierra** azul = **neutro** marrón = **fase**
- No conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente (no usar enchufes adaptadores).
- Asegurarse de que el cable eléctrico sea el mismo, de tal manera que no se pueda dañar y no cause peligro de accidentes a personas.
- El mueble se debe proteger inicialmente mediante un interruptor automático magnetotérmico omnipolar con características adecuadas que tendrá también la función de interruptor general de seccionamiento de la línea.
- Instruir al operador sobre la posición del interruptor de tal manera que se pueda alcanzar rápidamente en caso de EMERGENCIA.
- **La instalación eléctrica debe contar con puesta a tierra.**
- Comprobar antes de nada que la tensión de alimentación sea la indicada en los datos de la matrícula **230V / 50Hz** (Fig. 2).
- Para garantizar un funcionamiento normal, es necesario que la variación máxima de tensión esté entre +/- 6% del valor nominal.
- Comprobar que la línea de alimentación tenga los cables de sección adecuada y esté protegida contra las sobrecorrientes y contra las dispersiones hacia masa en conformidad con las normas vigentes.
- Para líneas de alimentación de longitud superior a 4-5 m, aumentar de forma adecuada la sección de los cables.
- En caso de interrupción de la alimentación eléctrica, comprobar que todos los aparatos eléctricos de la tienda puedan reiniciarse sin provocar la intervención de las protecciones de sobrecarga. De lo contrario, modificar la instalación para que diferencie el encendido de los diferentes dispositivos.
- El instalador debe proporcionar los dispositivos de anclaje para todos los cables que entran y salen del mueble.

**El interruptor automático magnetotérmico debe ser tal que no abra el circuito en el neutro sin abrirlo al mismo tiempo en las fases. En cualquier caso, la distancia de apertura de los contactos debe ser de al menos 3 mm. La instalación eléctrica de red la puede modificar exclusivamente personal habilitado.**

**Nota: Todas estas operaciones las debe realizar personal técnico especializado.**

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

Antes de enchufar o desenchufar el enchufe, quitar tensión a la toma de alimentación.

- Enchufar y dar tensión a la toma de alimentación.
- Accionar el interruptor general del cuadro eléctrico (B).

La instalación frigorífica entra en funcionamiento inmediatamente.

Después de unos 60 minutos de funcionamiento con el mueble vacío, cuando la temperatura del mueble sea regular, cargar los **alimentos ya enfriados a su temperatura de conservación**.

El control de la temperatura de refrigeración se produce mediante el termómetro mecánico (Rif. 3). Normalmente, los valores de la temperatura se ajustan en la fábrica en fase de ensayo. Si se necesita, es posible cambiar el valor utilizando el pomo graduado (C).

Una regulación excesivamente baja de la temperatura podría comprometer el funcionamiento regular

del mueble alterando las pausas termostáticas normales.

En el panel de mando está presente una toma eléctrica (A) para la conexión de unidades externas (máx. 1000 W).

**Nota:** Todas estas operaciones las debe realizar sólo personal técnico especializado.

### 11. La carga del mueble (Fig. 6)

Para el abastecimiento del mueble, es necesario observar algunas reglas importantes:

- disponer la mercancía de tal manera que no se supere la línea de carga máxima (Rif. 8). Superar este límite significa perturbar la circulación correcta del aire, obteniendo temperaturas de la mercancía más altas que pueden crear formaciones de hielo en el evaporador.
- la disposición uniforme de las mercancías, sin zonas vacías, garantiza el mejor funcionamiento del mueble.
- se recomienda agotar primero la mercancía que lleva más tiempo en el mueble respecto a la mercancía nueva (rotación de comestibles).

### 12. Descongelación y desagüe (Fig. 9)

La línea de muebles refrigerados Dresda 3 está dotada de un sistema de parada sencilla mediante la detención del ciclo de refrigeración. El agua de descongelación se recoge en un desagüe específico y se lleva hasta una bandeja situada en la base del mueble (Rif. 7).

Por una cuestión de funcionalidad, se recomienda contar con un desagüe de suelo.

**Nota:** Comprobar periódicamente la perfecta eficiencia de las conexiones hidráulicas acudiendo a un trabajador cualificado.

### 13. Antiempañamiento

Para impedir que los cristales se empañen, el mueble cuenta con resistencias eléctricas (cables calientes).

### 14. Mantenimiento y limpieza



**¡ATENCIÓN!: ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, QUITAR TENSIÓN 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 (Fig. 4 Rif. 3).

#### La limpieza del condensador (Fig. 6 Rif. 6)

Cada treinta días es necesario limpiar el condensador 1 para eliminar el polvo acumulado:

- Quitar la rejilla de protección 2
- Realizar la limpieza con cepillos de cerdas rígidas (no metálicas) o aspiradoras, con cuidado de no doblar o estropear las aletas del condensador.

#### La limpieza de la bandeja de recogida de agua

La bandeja de recogida es extraíble para las operaciones de limpieza:

- Extraer la bandeja y realizar la limpieza.

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.

**Nota:** Evitar que se mojen durante la limpieza los ventiladores, los plafones, los cables eléctricos y todos los aparatos eléctricos en general.

### 15. Desmantelamiento 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:

- Acero inoxidable 18/10 (AISI 304): estructura base del mueble
- Tubería de hierro: armazón inferior
- Cobre, Aluminio: circuito frigorífico, instalación eléctrica
- Chapa zincada: bastidor del motor, rejillas
- Poliuretano expandido (R134a): aislamiento térmico
- Vidrio templado: frontal y laterales
- PVC: todas las partes en material plástico
- Madera: armazones laterales del tanque espumado

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

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

**R 134a; GWP<sub>(100)</sub> = 1300**                      **R 404A; GWP<sub>(100)</sub> = 3750**

pertenecientes a la familia HFC, es decir, gases fluorados de valor alto de efecto invernadero (GWP), regulados por el protocolo de Kyoto. (Comprobar en los datos de matrícula o en la placa adhesiva presente en el compresor cuál de estos dos gases está presente en el aparato)

Por tanto: Este aparato está sellado herméticamente y la carga de refrigerante es inferior a 3 kg.

**Por tanto, no está sujeto a la obligación de manual de instalación ni a revisiones periódicas de las pérdidas de refrigerante (D.P.R. nº 147 del 15 de febrero de 2006 Art. 3 y 4).**

### 16. 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**

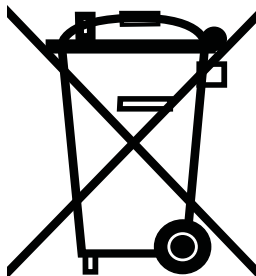
temperaturas de conservación correspondientes. Por ello, los productos que hayan sufrido calentamiento no se deben introducir en el mueble.

- **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 PODRÁ CONSIDERARSE RESPONSABLE POR EVENTUALES DAÑOS DERIVADOS DE UN USO INADECUADO, ERRÓNEO E IRRAZONABLE.**

**NÚMEROS DE INTERÉS: CENTRALITA +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - SERVICIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA 848 800225**

## 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 **DRESDA 3**, 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



# Инструкция по установке и эксплуатации

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ .....	1
Технические характеристики .....	6
Введение - Назначение инструкции/Область применения .....	50
Демонстрация - Эксплуатация по назначению (Fig. 1) .....	50
Нормативные требования и сертификация .....	50
Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2) .....	51
Транспортировка (Fig. 3) .....	51
Приемка и первая чистка .....	51
Установка и условия рабочей среды (Fig. 3) .....	51
Соединение витрин в канал (Fig. 7).....	52
Электрическое соединение (Fig. 5) .....	52
Запуск, контроль и регулировка температуры (Fig. 5) .....	53
Загрузка витрины (Fig. 6).....	53
Размораживание и слив воды (Fig. 9) .....	53
Защита от запотевания .....	53
Ремонт и очистка .....	53
Демонтаж витрины.....	54
Запреты и указания .....	55
Декларация о соответствии RoHS.....	57

## 1. Введение - Назначение инструкции/Область применения

В данной инструкции рассматривается модельный ряд холодильных витрин серии **Dresda 3**.

**Целью инструкции является предоставление следующих сведений:**

- использование витрины, технические характеристики, установка и сборка, информация для обслуживающего персонала, работы по техобслуживанию.

Инструкция является неотъемлемой частью оборудования и должна храниться вместе с ним в течение всего срока эксплуатации.

**Изготовитель не несет никакой ответственности за бесперебойность работы оборудования в следующих случаях:**

- использование витрины не по назначению; неправильная установка, выполненная с нарушением указанных требований; сбой в электросети; серьезные упущения в ходе предусмотренной эксплуатации; несанкционированные изменения и проникновение в корпус витрины; использование неоригинальных запчастей; полное или частичное несоблюдение указаний инструкции.

Инструкция должна быть доступна операторам и лицам, работающим с оборудованием, чтобы они могли обратиться к ней в любой момент. При передаче витрины третьим лицам руководство необходимо предоставить новому пользователю или собственнику, обязательно уведомив об этом компанию-поставщика.

В случае его повреждения или потери запросите новый экземпляр у компании-поставщика.

**Примечание Электрические приборы могут быть опасными для здоровья. Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо строго соблюдать нормативные требования и действующее законодательство.**

**Все лица, использующие данную установку, должны ознакомиться с настоящей инструкцией.**

## 2. Демонстрация - Эксплуатация по назначению (Fig. 1)

Холодильные витрины серии **Dresda 3** — это модельный ряд витрин и полувертикальных витрин (низких горок), предназначенных для хранения и продажи **колбасных изделий, молочных продуктов и гастрономии**.

Эти витрины снабжены встроенным агрегатом холодообеспечения.

В модельный ряд входят:

- **Витрина VCB** (с низкими гнутыми стеклопакетами) с откидывающимся вниз передним стеклом, глубиной 90-100
- **Витрина SELF** для отделов самообслуживания, глубиной 90-100
- **Полувертикальная витрина H125**, глубиной 90

## 3. Нормативные требования и сертификация

Все описанные в данной инструкции по эксплуатации модели холодильных витрин серии **Dresda 3** отвечают основным требованиям безопасности, охраны труда и защиты окружающей среды, изложенным в следующих европейских директивах и законах:

- **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 3 параграфе 3 данной директивы.

**Копию заявления о соответствии изделия можно получить, заполнив форму, выложенную в Интернете по адресу:**

<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)**

С тыльной стороны витрины находится паспортная табличка со всеми характеристиками:

- 1) Наименование и адрес изготовителя
- 2) Наименование и длина витрины
- 3) Код витрины
- 4) Паспортный номер витрины
- 5) Напряжение питания
- 6) Частота питания
- 7) Потребляемый ток
- 8) Электрическая мощность, потребляемая на этапе охлаждения (вентиляторы, нагревательные кабели и освещение)
- 9) Электрическая мощность, потребляемая при оттаивании (защищенные сопротивления, нагревательные кабели, вентиляторы и освещение)
- 10) Мощность освещения (при наличии)
- 11) Полезная выставочная площадь
- 12) Тип хладагента, на котором работает система
- 13) Масса хладагента в каждой установке (только для витрин с встроенным мотором)
- 14) Климатический класс среды и контрольная температура
- 15) Класс влагозащиты
- 16) Номер заказа, под которым было произведено оборудование
- 17) Номер заказа-наряда, по которому витрина была запущена в производство
- 18) Год выпуска витрины

При необходимости технического обслуживания для идентификации установки достаточно указать:

наименование изделия (Fig. 2 - 2); паспортный номер (Fig. 2 - 4); номер заказа (Fig. 2 - 16).

**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. Приемка и первая чистка**

При получении витрины:

- Убедитесь, что упаковка цела и не имеет видимых повреждений;
- Проконтролируйте процесс распаковки, чтобы витрине не нанесли повреждение;
- Проверьте целостность компонентов витрины;
- При обнаружении повреждений незамедлительно свяжитесь с поставщиком;
- При первой процедуре уборки оборудования используйте нейтральные средства, протирая его влажной тряпкой, не используйте абразивные вещества или металлические губки;
- **НЕ используйте спирт для чистки деталей, содержащих соль метакриловой кислоты (плексиглас).**

Для правильной утилизации упаковки имейте в виду, что она состоит из: дерево, полистирол, полиэтилен, ПВХ, картон. Вышеупомянутые материалы пригодны для переработки во всех смыслах директивы ЕС 94/62.

**7. Установка и условия рабочей среды (Fig. 3)**

При установке придерживайтесь следующего:

- Не размещайте витрины:

- в среде, содержащей взрывчатые газообразные вещества;
- на открытом воздухе и, следовательно, под воздействием атмосферных факторов;
- в непосредственной близости от источников тепла (прямое попадание солнечного света, отопительное оборудование, лампы накаливания и т.д.);
- рядом с потоками воздуха (около дверей, окон, кондиционеров и т.д.), скорость которых превышает **0,2 м/сек.**
- Уберите деревянные опоры (используемые для транспортировки) и установите регулируемые ножки (Rif. 2), расположив их таким образом, чтобы установка приобрела горизонтальное положение, для проверки которого используйте уровень (Rif. 1).
- Если оборудование было смещено, повторите процедуру проверки выравнивания.
- Перед подключением витрины к электрической линии убедитесь в том, что данные на паспортной табличке соответствуют характеристикам электросети, к которой будет выполняться подключение.
- Для правильной работы установки температура и относительная влажность рабочей среды должны соответствовать параметрам, предусмотренным нормативным требованием **EN-ISO 23953 - 1/2**, которое распространяется на Климатический класс **3 (+25°C; относительная влажность 60%)**.

**Примечание Все описанные выше действия должны выполнять профильные технические специалисты.**

## 8. Соединение витрин в канал (Fig. 7)

Витрины можно стыковать в единую линию с помощью сцепного устройства (F) следующим образом:

- снимите плексигласовые боковые стенки (D)
- растормозите колесные опоры
- установите витрины бок о бок
- зафиксируйте сцепные устройства, которые находятся под боковинами
- поставьте стыковую накладку (E)
- затормозите колесные опоры

## 9. Электрическое соединение (Fig. 5)

- Для данных витрин предусмотрено подключение с помощью штепсельной вилки (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДИТ), поэтому смонтируйте на кабель питания вилку с подходящими для данного электрического соединения параметрами, соблюдая нормы безопасности: желто-зеленый = **заземление** голубой = **нейтраль** коричневый = **фаза**
- В ту же электророзетку не подключайте никакое другое оборудование (не используйте вилочные переходники).
- Убедитесь в том, что электрический кабель проложен так, чтобы исключить его повреждение и не создавать риска несчастного случая.
- Витрина должна быть защищена автоматическим многополярным термоманитным выключателем, имеющим необходимые характеристики, который также будет выполнять функции общего выключателя участков линии.
- Сообщите оператору о положении выключателя, чтобы он вовремя мог добраться к нему при возникновении ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ СИТУАЦИИ.
- **Для электрооборудования должно быть предусмотрено заземление.**
- Прежде всего проверьте, чтобы напряжение питания соответствовало указанному на паспортной табличке **230 В / 50 Гц** (Fig. 2).
- Для обеспечения бесперебойной работы необходимо обеспечить такие условия, при которых максимальное значения скачка напряжения не превышало +/- 6% номинального значения.
- Проверьте, чтобы провода линии питания имели необходимое сечение, а сама линия была защищена от перегрузок по току и утечки тока через заземление в соответствии с действующими нормами.
- Для линий питания длиной свыше 4-5 м используйте кабели с соответственно большим сечением проводников.
- На случай прерывания электропитания проверьте, чтобы все электрооборудование торгового предприятия было выполнено с возможностью перезапуска, не вызывая срабатывания защит от перегрузки; в противном случае переделайте систему для обеспечения дифференциации запуска различных устройств.

- Монтажная организация должна поставить крепежи для всех кабелей на входе и выходе витрины.

**Используйте такой автоматический электромагнитный термовыключатель, который при размыкании нейтрали одновременно размыкает фазы цепи; в любом случае расстояние между разомкнутыми контактами должно быть не менее 3 мм. Изменения в сетевую электропроводку могут вносить только квалифицированные специалисты.**

**Примечание Все описанные выше действия должны выполнять профильные технические специалисты.**

### 10. Запуск, контроль и регулировка температуры (Fig. 5)

Прежде чем вставлять или вынимать вилку, снимите напряжение с розетки питания.

- Вставьте вилку и подайте напряжение на розетку питания.
- Включите главный выключатель на электрощите (В).

Холодильный агрегат сразу же запустится.

Приблизительно через 60 минут работы пустой витрины, когда температура в ней достигнет нужного уровня, загрузите **пищевые продукты, уже охлажденные до температуры хранения.**

Контроль температуры охлаждения осуществляется с помощью механического термометра (Rif. 3).

Обычно значения температуры задаются на заводе на этапе приемочных испытаний, однако в случае необходимости заданные значения можно изменить поворотом градуированной ручки (С).

Установка слишком низкой температуры может нарушить правильную работу витрины, изменив нормальную продолжительность термостатических перерывов.

На панели управления находится электрический разъем (А) для подключения внешнего агрегата (на более 1000 Вт).

**Примечание Все описанные выше действия должны выполнять профильные технические специалисты.**

### 11. Загрузка витрины (Fig. 6)

При загрузке витрины необходимо соблюдать несколько важных правил:

- никогда не располагайте товар выше линии максимальной загрузки (Rif. 8); превышение этого важного предела нарушает правильную циркуляцию воздуха, вызывая повышение температуры товара, что может привести к образованию намерзаний на испарителе;
- плотное размещение товаров без наличия пустого пространства обеспечивает оптимальную работу витрины;
- рекомендуется сначала продать товар, который большее количество времени лежит в витрине, а затем реализовать вновь поступившие позиции (ротация пищевых продуктов);

### 12. Размораживание и слив воды (Fig. 9)

Модельный ряд холодильных витрин серии Dresda 3 снабжен автоматической системой оттаивания путем простой остановки цикла охлаждения. Талая вода собирается специальным дренажным контуром и направляется в поддон, установленный в основании витрины (Rif. 7).

Из практических соображений рекомендуется предусмотреть дренаж в полу.

**Примечание Периодически проверяйте герметичность соединений дренажной системы, обращаясь к квалифицированному специалисту.**

### 13. Защита от запотевания

Для предотвращения запотевания стекол предусмотрены электронагреватели (нагревательные кабели).

### 14. Ремонт и очистка



**ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕ КАКИХ-ЛИБО РАБОТ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ И ОЧИСТКЕ ОТКЛЮЧИТЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ВИТРИНЫ ГЛАВНЫМ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ. ЧТОБЫ ЗАЩИТИТЬ РУКИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ, ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ РАБОЧИЕ ПЕРЧАТКИ.**



Пищевые продукты могут портиться из-за микробов и бактерий.

Соблюдение норм гигиены является обязательным для обеспечения охраны здоровья потребителя, а также соблюдение режима заморозки, в котором торговая точка является последним контролируемым звеном. Очистка холодильных витрин имеет следующие отличия:

**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 на витрину главным выключателем;
- 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.
- В случае образования ненормальной наморози требуется вмешательство квалифицированного специалиста по холодильному оборудованию.

Завершив работы по очистке, установите на место высушенные съемные детали и восстановите электропитание. Как только внутренняя рабочая температура достигнута, можно приступить 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**

**Очистка конденсатора (Fig. 6 Rif. 6)**

Каждые тридцать дней необходимо очищать конденсатор 1 для удаления скопившейся пыли:

- Снимите предохранительную решетку 2
- Очистку выполняйте щеткой с жесткой щетиной (не металлической) или пылесосом, следя за тем, чтобы не погнуть или не испортить ребра конденсатора.

**Очистка поддона для сбора воды**

Поддон может быть извлечен для выполнения очистки:

- Извлеките поддон и приступите к очистке.

Завершив работы по очистке, установите на место высушенные съемные детали и восстановите электропитание. Как только внутренняя рабочая температура достигнута, можно приступить к наполнению витрины товарами.

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

**15. Демонтаж витрины**

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:

- Нержавеющая сталь 18/10 (AISI 304): конструкция основания витрины
- Железная труба: нижний каркас

- Медь, алюминий:                                   холодильный контур, электрическая проводка
- Оцинкованное листовое железо: рама двигателя, решетки
- Пенополиуретан (R134a):                       термоизоляция
- Закаленное стекло:                             передний стеклопакет и боковые стенки
- ПВХ:   все пластмассовые детали
- Дерево:   боковые каркасы запененной емкости

**Данное изделие содержит ГФУ — хладагент с высоким значением потенциала глобального потепления (GWP)**

Компания ARNEG применяет в данных витринах встроенный холодильный агрегат и следующие виды хладагентов:

**R 134a; GWP<sub>(100)</sub> = 1300**

**R 404A; GWP<sub>(100)</sub> = 3750**

принадлежащие к семейству ГФУ, т.е. фторсодержащие газы с высоким значением глобального потепления (GWP), регламентируемые Киотским протоколом. (Проверьте по данным на паспортной табличке или наклейке на компрессоре, какой из двух газов используется в агрегате) Однако:

Данный агрегат герметизирован, а заправленного хладагента менее 3 кг.

**Поэтому не применима ни обязанность ведения журнала эксплуатации, ни обязанность проведения периодических проверок на утечку хладагента (Декрет президента республики № 147 от 15 февраля 2006 г., ст. 3 и 4).**

## 16. Запреты 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 выполнять какие-либо работы по техобслуживанию на холодильной витрине, убедитесь в том, что электропитание отключено.

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 выставленного 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 ограждения или панельную обшивку, для демонтажа которых требуется применение инструментов.**  
**В частности, запрещается снимать крышку электрического шкафа; эту операцию может выполнять только квалифицированный специалист.**
- Проверяйте, чтобы значения температуры и влажности окружающей среды не превышали указанные.  
Для этого необходимо постоянно следить за состоянием климатического, вентиляционного и отопительного оборудования, установленного в точке продаж.
- Ограничьте до значений ниже 0,2 м/с скорость воздушных потоков вблизи отверстий витрин; в частности, не необходимо избегать направления потоков воздуха и приточных решеток кондиционеров на отверстия витрин.
- Не допускайте попадания солнечного излучения непосредственно на выставленные товары.
- Установите предел температуры площадей в точке продаж, находящихся под действием солнечных лучей, например, изолируя плафоны.
- Не направляйте прямо на витрину точечные светильники с лампами накаливания.

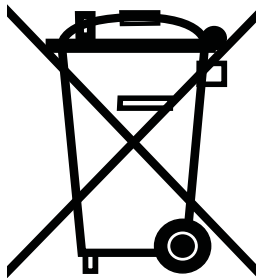
- Размещайте в витринах только те товары, которые уже охлаждены до температуры, характерной для цепи охлаждения.
- Проверьте, чтобы витрина могла постоянно поддерживать такую температуру.
- Соблюдайте границу загрузки витрины, избегая ее перегрузки.
- Соблюдать правила ротации пищевых продуктов, осуществляя 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.)
- Периодически проверяйте функционирование системы автоматического оттаивания витрин (частоту, длительность, температуру воздуха, возобновление нормальной работы и т.д.).
- Контролируйте отток вод, образовавшихся в результате размораживания (освободите стоки, почистите фильтры, проверьте сифоны и т.д.).
- Отводите талую или использовавшуюся для мытья воду в канализационную сеть или на очистное сооружение в соответствии с действующим законодательством, с учетом возможного ее загрязнения вследствие определенных особенностей данного изделия, возможных осадков, случайного разрыва упаковки, содержащей жидкость, а также использования неразрешенных моющих 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 главным выключателем, расположенным на линии питания. ДЛЯ ТУШЕНИЯ ПЛАМЕНИ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ПОРОШКОВЫЙ ОГнетушитель.

**ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, ПРЯМО НЕ УКАЗАННОЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, СЧИТАЕТСЯ ОПАСНЫМ, И ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ НЕНАДЛЕЖАЩИМ, ОШИБОЧНЫМ И БЕЗРАССУДНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.**

**ПОЛЕЗНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ: ГОЛОВНОЙ ОФИС: +39 0499699333, ФАКС +39 9699444; СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ: 848 800225**



## 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 Orglme 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 **DRESDA 3**, 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, РОСС RU. 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 voverhalten.  
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 modification aux spécifiques 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 aprontada 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.