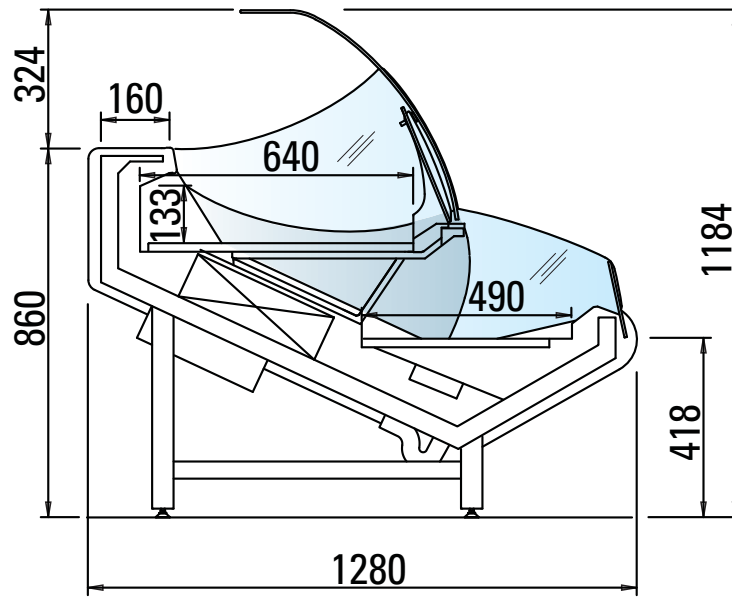


1



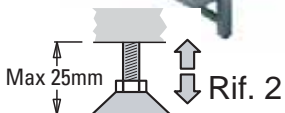
2

6		10		8	
arneg S.p.a. VIA VENEZIA 58 - CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALY					
2		4			
3		MATICOLA S/N			
5		7		15	
9		ILLUMINAZIONE LIGHTING		13	
11		13			
12		13			
14		13			
16		17		18	
CE					



3

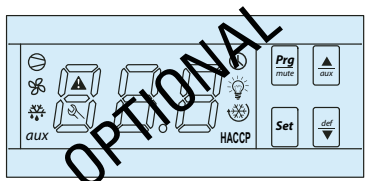
Rif. 1



4



Rif. 3



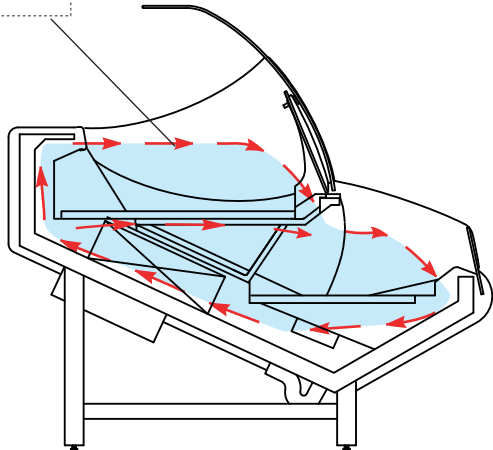
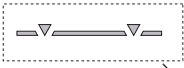
Rif. 4



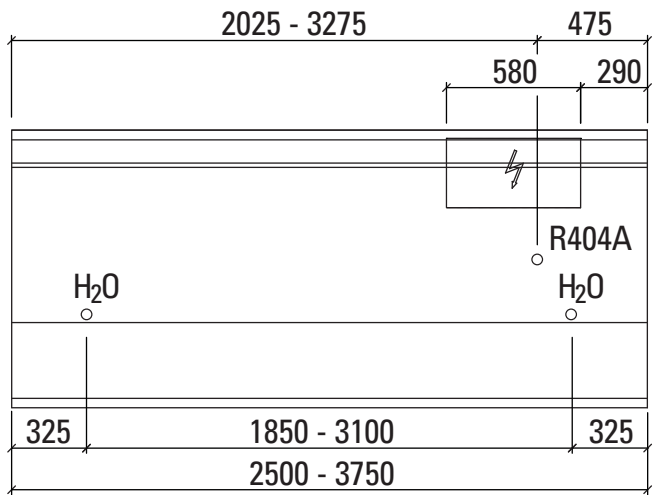
OPTIONAL

5

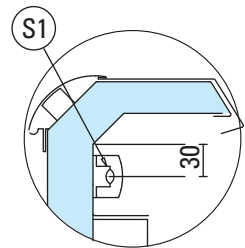
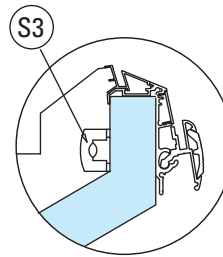
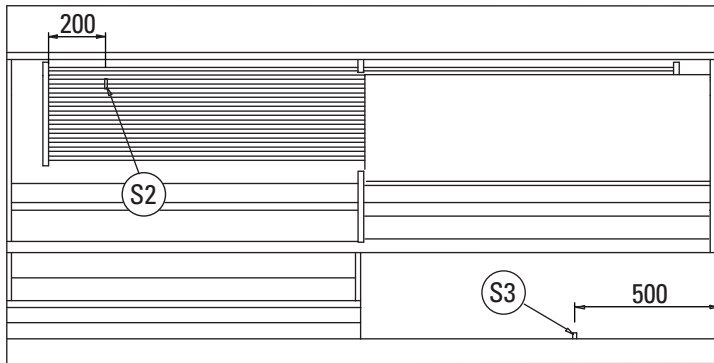
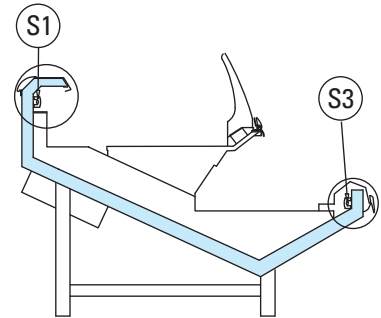
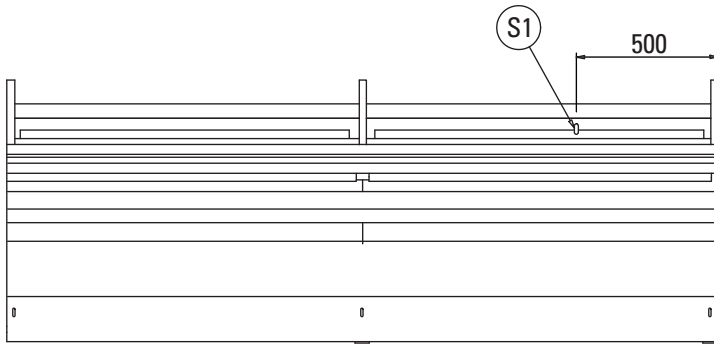
Rif. 5



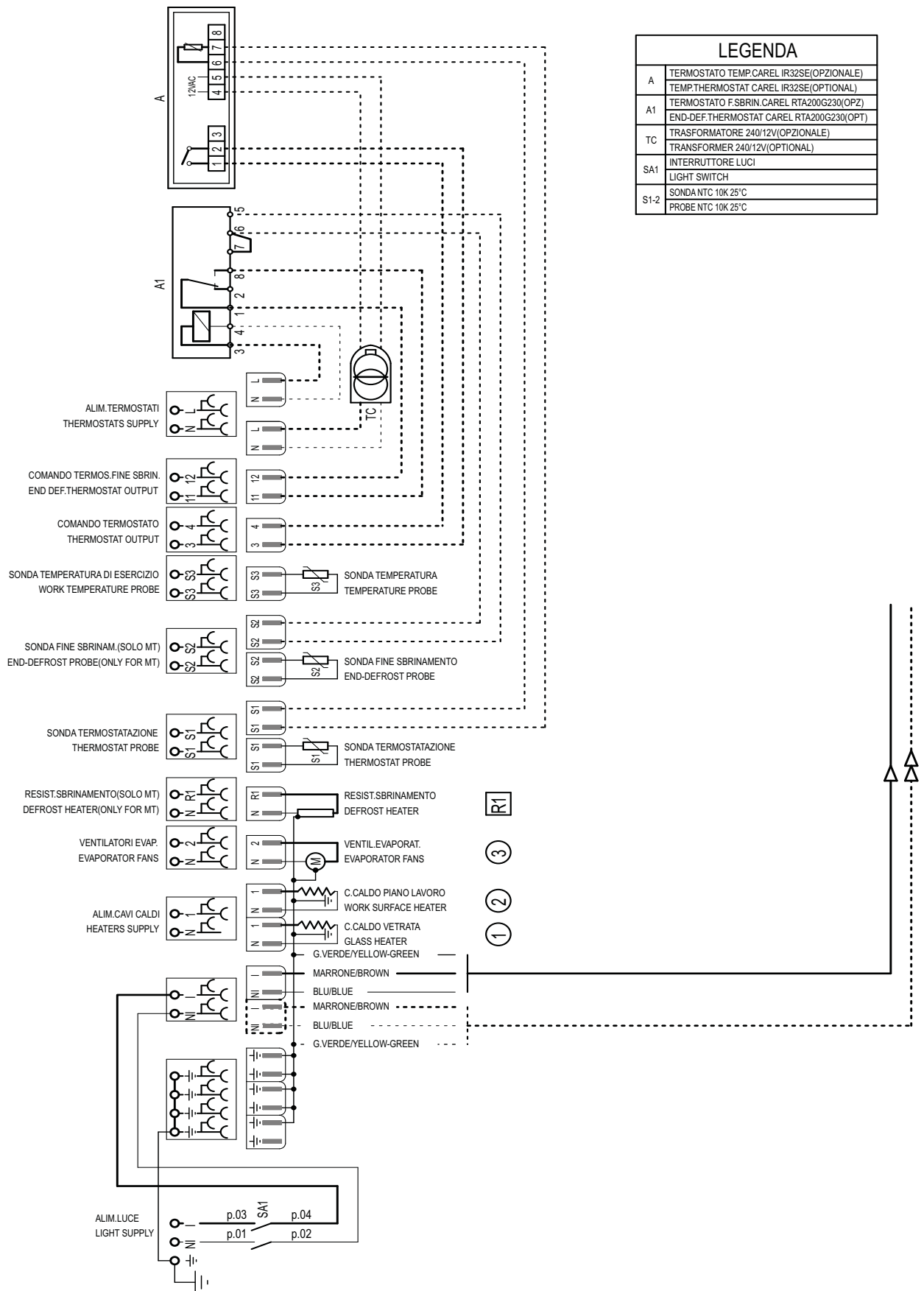
6



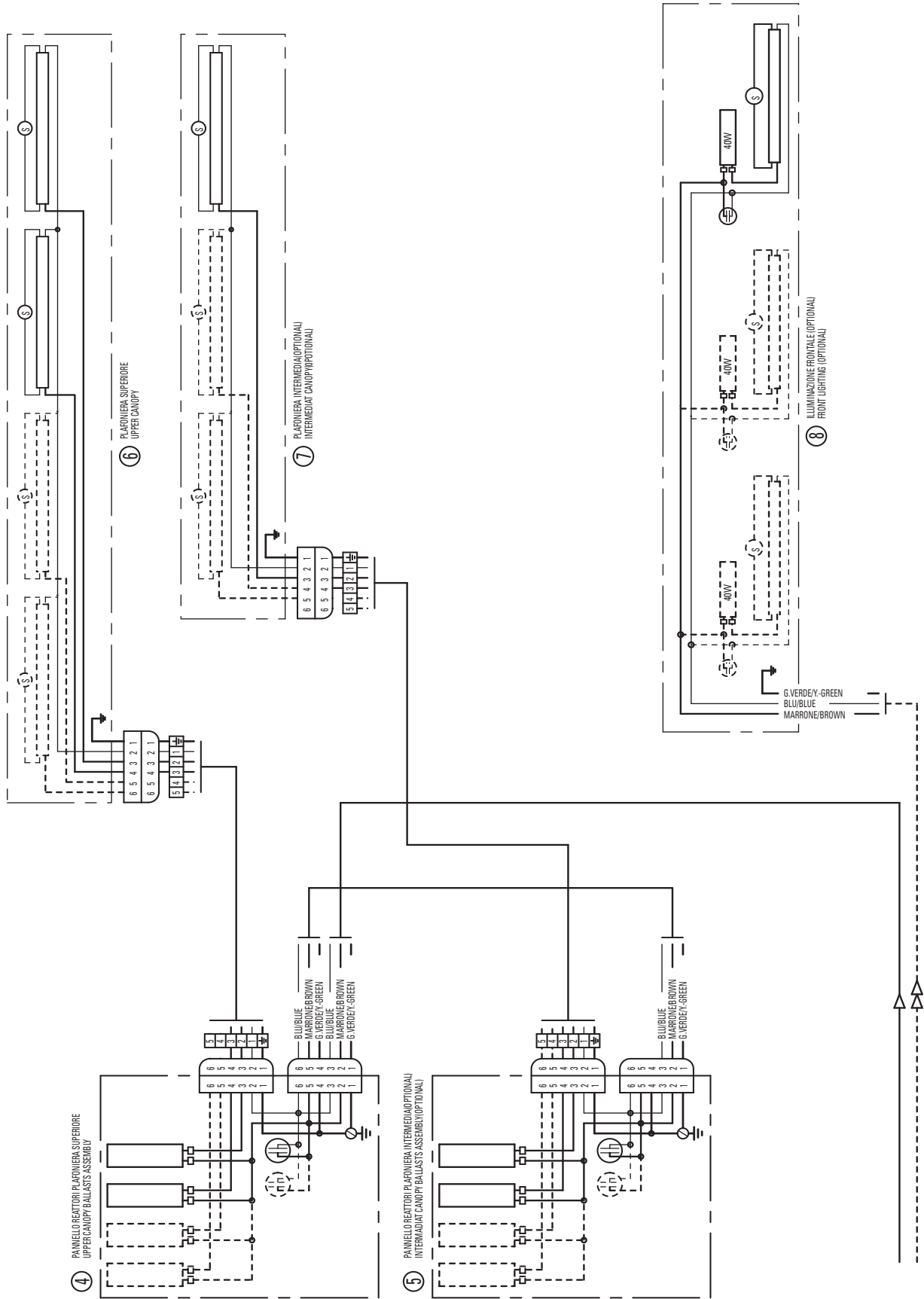
7



8



9



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

Modello, Model, Modell, Modelo, Modelo, Модель	VCB			
	06132902	06132904	06132906	06132909
Codice, Code, Kode nr., Code, Código, Код	1250	1875	2500	3750
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm			
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C	0°C / +2°C + 2°C / +4°C		
Temperature ammissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen, Temperaturas admitidas, Temperaturas admitidas, Допустимые температуры, - (Ts) 97/23 CE -	°C	Max + 32°C / Min - 10°C		
Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellfläche, Surface d'exposition ouverte, Área expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство	m ²	1,1	1,7	2,3
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de arqueo, Горизонтальная площадь экспозиции	m ²	1,4	2,1	2,8
Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen neto, Чистый вес	dm ³	192	288	384
Potenza frigorifera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique, Potencia frigorífena, Холодильная мощность	W 0°C/+2°C +2°C/+4°C	600 508	900 761	1200 1015
Refrigerante, Refrigerant, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент		R404A		
Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pression maximale admissible, Máxima presión admittida, Максимально допустимое Давление, - (Ps) 97/23 CE -	bar	20 bar		
Valvola espansione, Expansion Valve, Expansión-Ventil, Valve d'expansion, Válvula de expansión, Расширительный клапан		TES 2-0,11	TES 2-0,45	TES 2-45
Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventilateurs, Ventiladores, Вентиляторы	n° x W	2 x 7.5	4 x 6.5	4 x 7.5
Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzwarmkabel, Câble chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamiento, Нагревательные кабели предотвращающие образование конденсата	W	121	182	242
Resistenza di sbrinamento, Defrost heater, Abtauwiderstand, Resistencia de dégivrage, Resistencias de descongelation, Мощность оттаивания	W	460	690	920
Tipo di sbrinamento, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo descongelation, Тип оттаивания		Naturale, Off-cycle, Zeitabtauung, Dégivrage naturel, Parada simple, Простая остановка		
Sbrinamenti consigliati, Recommended Defrosting, Empfohlene Abtauwungen, Dégivrages conseillés, Descongelaciones aconsejadas, Рекомендуемые оттаивания	n°/24h			
Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Уровень шума	db (A)	≤ 60		
Peso, Weight, Gewicht, Poids, Peso, Вес	kg			
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				

* - OPTIONAL - Potenze elettriche totali assorbite, riferite alla tensione di alimentazione 230 V / 50 Hz, Total electric power absorbed referred to 230 V / 50 Hz electric input, Puissances électriques totales absorbées, en référence à la tension d'alimentation 230 V / 50 Hz, Potencias eléctricas absorbidas relativas a la tensión de alimentación 230 V / 50 Hz, Общая потребляемая мощность при напряжении электрической сети 230 V / 50 Hz

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
Collegamento elettrico (Fig. 7 - Fig. 10).....	9
Posizionamento sonde.....	10
Controllo e regolazione della temperatura (Fig. 4).....	10
Il caricamento del mobile (Fig. 5)	10
Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 9)	10
Unione dei mobili (Fig. 6)	11
Manutenzione e pulizia	11
Smantellamento del mobile.....	12
Consigli utili	12
Dichiarazione di Conformità	51

1. Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione

Questo manuale d'istruzioni riguarda la linea di mobili refrigerati **Korinthos 2**.

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 eseguita secondo le norme indicate;
- Difetti di alimentazione elettrica;
- Gravi mancanze nella manutenzione prevista;
- Modifiche ed interventi non autorizzati;
- Utilizzo di ricambi non originali;
- Noncuranza delle istruzioni.

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

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

Qualsiasi persona usi questo mobile dovrà leggere questo manuale.

2. Presentazione - Uso previsto (Fig. 1)

La linea di mobili refrigerati **Korinthos 2**, con unità condensatrice remota, è adatta all'esposizione di salumi, latticini e carne. Il mobile è composto da due parti, una parte inferiore aperta (vasca) adatta al self-service e una vetrina superiore adatta al servizio assistito.

Il mobile è dotato di un unico evaporatore.

3. Norme e certificazioni

Le norme di riferimento secondo cui il mobile è stato collaudato ed omologato sono:

EN-ISO 23953 - 1/2; EN 60335-2-89; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014.

CLASSI CLIMATICHE AMBIENTALI

Questi mobili sono stati verificati nel rispetto della classe climatica 3 (25°C; U.R.60%):

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

I mobili rispondono ai requisiti essenziali richiesti dalle seguenti direttive:

- Direttiva Macchine **98/37 CEE**;
- Direttiva Compatibilità elettromagnetica **89/336 CEE** e successive modifiche **92/31 CEE**, **93/68 CEE**;
- Direttiva Bassa Tensione **2006/95/CE** e successiva modifica **93/68 CEE**.

Rimane escluso dal campo di applicazione della direttiva **CEE 97/23 (PED)** in quanto ricade nell'Art. 3 paragrafo 3.

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

All'interno 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)

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

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

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

5. Il Trasporto (Fig. 3)

Il mobile è provvisto di un supporto in legno fissato alla base per la movimentazione con carrelli a forca. Utilizzare un carrello elevatore a mano o elettrico idoneo al sollevamento del mobile in questione (Rif. 3).

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 - Politene - 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);
 - in prossimità di correnti d'aria (vicino a porte, finestre, impianti di climatizzazione etc.) che superino la velocità di **0.2m/sec**.
- Togliere i supporti in legno alla base (utilizzati per il trasporto) e montare i piedini regolabili (Rif. 2) posizionandoli in modo tale da portare il mobile in orizzontale aiutandosi con una livella (Rif. 1) per controllarne l'assetto. Fare in modo che tutti i piedini poggino sul pavimento.
- 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%**).

ATTENZIONE! Installare al massimo 3 mobili in canale sulla medesima linea di alimentazione elettrica e frigorifera (1 Master + 2 Slave).

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

8. Collegamento elettrico (Fig. 7 - Fig. 10)

- 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.
 - 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 adeguata, sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti.
 - Per linee di alimentazione di lunghezza superiore a 4-5m, 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 ed uscita del mobile.
- L'interruttore automatico magnetotermico deve essere tale da non aprire il circuito sul neutro senza contemporaneamente aprirlo sulle fasi ed in ogni caso la distanza di apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm.**

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

9. Posizionamento sonde

10. Controllo e regolazione della temperatura (Fig. 4)

Il controllo della temperatura di refrigerazione si esegue attraverso i termometri meccanici (Rif. 6) oppure attraverso il controllore elettronico CAREL (optional) posto sul retro del mobile.

Normalmente il controllore viene impostato in fabbrica in fase di collaudo; è possibile, per necessità, regolare la temperatura in questo modo:

- premere per alcuni secondi il tasto SEL;
- dopo alcuni istanti il valore impostato lampeggia;
- incrementare/decrementare il valore del set/point agendo sui tasti contrassegnati dalle frecce ▼ ▲
- premere di nuovo SEL per confermare il nuovo valore

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

11. Il caricamento del mobile (Fig. 5)

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. 9); superare questo limite significa disturbare la corretta circolazione dell'aria ottenendo temperature della merce più elevate e la possibile formazione di ghiaccio sull'evaporatore (Rif. 9).
- 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).

N.B. 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.

12. Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 9)

La linea di mobili refrigerati Korinthos 2 è dotata di un sistema di sbrinamento elettrico (attraverso l'impiego di una resistenza corazzata nell'evaporatore)

I mobili Korinthos 2 sono predisposti per uno scarico a pavimento dell'acqua di sbrinamento, quindi è necessario:

- prevedere uno scarico a pavimento con leggera pendenza;
- installare un sifone tra il condotto di scarico del mobile e l'allacciamento a pavimento;
- sigillare ermeticamente la zona dello scarico a pavimento.

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

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

13. Unione dei mobili (Fig. 6)

Per l'unione di due o più mobili in canale, seguire quanto segue:

- Smontare le spalle
- Posizionare i mobili fianco a fianco
- Togliere gli schienali per avere accesso ai fori dei montanti
- Unire i montanti e le staffe utilizzando le viti in dotazione
- Rimontare gli schienali.

KIT UNIONE CANALE

Rif.	Codice	Q.tà	Descrizione
1	02047000	2	Spina allineamento profilo D 10
2	02940652	2	Spina allineamento profilo D 4
3	02770149	1	Coprigiunto corrimano
4	04711065	3	Vite TCEI M8X120 (Vite Testa Cilindrica Esagono Incassato)
5	04711040	4	Vite TCEI M8X35 (Vite Testa Cilindrica Esagono Incassato)
6	04715051	2	Vite TC M5X10
7	04480112	8	Rondella D 8,5x24
8	04480119	4	Rondella PVC D 5,5x10
9	04230600	7	Dado esagonale M8
10	04231100	5	Dado esagonale M5
11	04715048	3	Vite TBL M5X12

14. Manutenzione e pulizia

ATTENZIONE! PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE E PULIZIA TOGLIERE TENSIONE AL MOBILE TRAMITE L'INTERRUTTORE GENERALE.

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 sulle parti elettriche del mobile.**
- **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 batteri 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, etc. 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..
- Se vi sono formazioni di ghiaccio anomale richiedere l'intervento di un Tecnico Frigorista Qualificato.

Per proteggere le mani durante le operazioni di pulizia è consigliabile l'uso di guanti da lavoro.

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

In conformità alle norme per lo smantellamento dei rifiuti nei singoli paesi e per il rispetto dell'ambiente in cui viviamo, vi invitiamo a dividere le parti del mobile in modo da poterle smaltire separatamente o a recuperarle. Tutte le parti che compongono il banco non possono essere smaltite assieme ai rifiuti solidi urbani a parte i componenti metallici che comunque non figurano tra i rifiuti speciali per la maggior parte dei paesi europei.

Materiali impiegati nella costruzione del mobile:

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

I COMPONENTI DEL CIRCUITO DI REFRIGERAZIONE NON DEVONO ESSERE TAGLIATI E/O SEPARATI MA DEVONO ESSERE PORTATI INTEGRALI IN CENTRI SPECIALIZZATI PER IL RECUPERO DEL GAS REFRIGERANTE.

16. Consigli utili

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:

- 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 faretto 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.
- Quando si carica il mobile fare in modo che le merci introdotte per prime debbano essere anche le prime ad essere vendute.
- 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, etc.).
- Eliminare immediatamente ogni minimo inconveniente rilevato (viti allentate, lampade fulminate, etc.).
- Verificare periodicamente il funzionamento dello sbrinamento automatico dei mobili (frequenza, durata, temperatura dell'aria, ripristino del funzionamento normale, etc.).
- Verificare il deflusso delle acque risultanti dallo sbrinamento (pulire i gocciolatoi, i filtri dello scarico acqua, controllare i sifoni, etc.).
- Controllare se si verificano condensazioni anomale, se ciò succedesse allertare immediatamente il

tecnico frigorista.

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

OGNI ALTRO USO NON ESPLICITAMENTE INDICATO IN QUESTO MANUALE È DA CONSIDERARSI PERICOLOSO.

IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE RITENUTO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA USO IMPROPRIO, ERRONEO E IRRAGIONEVOLE.

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

Installation and Use Manual

INDEX

ILLUSTRATIONS	1
Technical data	6
Introduction - Scope of the manual/Field of application	15
Presentation - Foreseen use (Fig. 1)	15
Norms and Certifications	15
Identification - Nameplate (Fig. 2)	15
Transportation (Fig. 3)	16
Receiving and first cleaning	16
Installation and environmental conditions (Fig. 3)	16
Electric connections (Fig. 7 - Fig. 10)	17
Positioning the probes	17
Control and adjustment of temperature (Fig. 4)	17
Cabinet loading (Fig. 5)	17
Defrosting and water discharge (Fig. 9)	17
Multiplexing of cabinets (Fig. 6)	18
Maintenance and cleaning	18
Dismantling the cabinet	19
Useful suggestions	19
Dichiarazione di Conformità	51

1. Introduction - Scope of the manual/Field of application

This instruction manual refers to the **Korinthos 2** line of refrigerated cabinets.

The scope of the information that follows is that of providing indications concerning:

- Use of the cabinet;
- Technical characteristics;
- Installation and assembly;
- Information for the personnel in charge of its use;
- Maintenance operations.

This manual should be considered part of the cabinet and must be kept for the entire life of the cabinet itself.

The manufacturer holds itself exempt from all responsibility under the following circumstances:

- Improper use of the cabinet;
- Incorrect installation, not carried out according to the norms indicated;
- Defects in the electric supply;
- Serious lacks in required maintenance;
- Unauthorised changes and operations;
- Use of non-original spare parts;
- Non-observance of instructions given.

**Note: Electrical appliances can be dangerous to your health.
The norms and laws in force must be respected during installation and use.
Anybody using this cabinet must read this manual.**

2. Presentation - Foreseen use (Fig. 1)

The **Korinthos 2** line of refrigerated cabinets, with remote condensing unit, is suitable for the display of preserved meats, dairy product and fresh meat. The cabinet is composed of two parts, an open bottom part (basin) for self-service and a top display case for assisted service.

The cabinet is equipped with a single evaporator.

3. Norms and Certifications

The reference norms according to which the cabinet has been tested and approved are:
EN-ISO 23953 - 1/2; EN 60335-2-89; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014.

ENVIRONMENTAL CLIMATIC CLASSES

These cabinets were tested for climatic class 3 (25°C; R.H. 60%):

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

The cabinet complies with the essential requisites indicated in the following directives:

- Machine Directive **98/37 EEC**;
- Electromagnetic Compatibility Directive **89/336 EEC** and subsequent amendments **92/31 EEC**, **93/68 EEC**;
- Low Voltage Directive **2006/95 EEC** and subsequent amendment **93/68 CEE**.

The field of directive **97/23 EEC (PED)** does not apply according to the terms of Art. 3 paragraph 3.

4. Identification - Nameplate (Fig. 2)

Inside the cabinet is an identification plate with all the characteristic data:

1. Manufacturer's name and address
2. Name and length of the cabinet
3. Cabinet code number
4. Cabinet registration number
5. Power supply voltage
6. Power supply frequency
7. Max. absorbed current

8. Electric power absorbed at steady state during refrigerating phase (Fans + hot cables)
9. Electric power absorbed at steady state during defrosting phase (Hot cables + evaporator fan + defrost resistance)
10. Illuminating power (where applicable)
11. Useful display surface
12. Type of refrigerating gas used in the appliance
13. Mass of refrigerating gas loaded in each appliance
14. Environmental climatic class and reference temperature
15. Class of protection against humidity
16. Manufacturing job number of the cabinet
17. Manufacturing order number of the cabinet
18. Manufacturing year of the cabinet

When requesting technical service, please communicate the following information for the identification of the cabinet:

- product name (Fig. 2 - 2);
- registration number (Fig. 2 - 4);
- job number (Fig. 2 - 18).

5. Transportation (Fig. 3)

The cabinet is fitted with a wooden support fixed to the base for handling by means of fork-lifts. Use a manual or electric lift truck suited for raising the cabinet (Rif. 3).

6. Receiving and first cleaning

Upon receiving the cabinet:

- Make sure that the packaging is intact and that it shows no visible signs of damage;
- Unpack carefully so as not to damage the cabinet;
- Make sure all parts of the cabinet are intact;
- If anything is found to be damaged, immediately call the supplying company;
- Proceed with a first cleaning using neutral products, dry with a soft cloth, do not use abrasive substances or metal sponges;
- **DO NOT use alcohol to clean parts in metacrylate (plexiglas).**

For correct packaging disposal, remember that it contains:

Wood - Polystyrene - Polythene - PVC - Carton.

In compliance with EEC Directive 94/62 we declare that the above materials are suitable.

7. Installation and environmental conditions (Fig. 3)

For installation, follow the instructions below:

- Do not position the cabinet:
 - in places containing explosive gaseous substances;
 - in the open air and, therefore, exposed to atmospheric agents;
 - near sources of heat (direct sunlight, heating appliances, incandescent lights, etc.);
 - near air currents (near doors, windows, air-conditioning systems, etc.) that should not exceed the speed of **0.2m/s**.
- Remove the wooden supports on the base (used for transportation) and mount the adjustable feet (Rif. 2) regulating them so as to position the cabinet horizontally; use a level (Rif. 1) to make sure of its positioning. Ensure that all the feet are resting on the floor.
- After moving the cabinet, check leveling.
- Before connecting the cabinet to the electric supply, make sure that all the data on the nameplate correspond to the characteristics of the electrical system to which it will be connected.
- In order for the cabinet to operate correctly, the temperature and the environmental relative humidity must respect the parameters indicated in norm **EN ISO 23953 - 1/2** that contemplates Climatic Class 3 (**+25°C; R.H. 60%**).

IMPORTANT! Install a maximum of 3 cabinets in line on the same power and refrigeration channel (1 Master + 2 Slave).

Note: All these operation should be performed by specialized technical personnel only.

8. Electric connections (Fig. 7 - Fig. 10)

- The cabinet must be protected upstream by means of a thermomagnetic omnipolar automatic switch, with suitable characteristics, which also works as main knife switch in the line.
- The operator must know the switch position in order for it to be readily accessible in case of EMERGENCY.
- **The electric system must be grounded.**
- First of all, make sure that the power supply voltage is the same as that indicated on the nameplate.
- In order to guarantee regular operation, the maximum voltage variation must fall between +/-6% of the nominal value.
- Make sure the supply line is wired with cables with an adequate cross-section, and is protected against current overload and grounded in conformity with the laws in effect.
- For power supply lines that are longer than 4 - 5 m, increase the cable section accordingly.
- In the event of a power failure, make sure that all the electric appliances in the shop can be re-started without activating the over-current protections; if not, modify the system so as to differentiate start-up of the various devices.
- The installer should provide the anchorage for all the cables entering and leaving the cabinet.

The automatic magnetothermal switch must not open the circuit on neutral without also opening it on the phases at the same time and, in any case, the opening distance of the contacts must be at least 3 mm.

Note: All these operation should be performed by specialized technical personnel only.

9. Positioning the probes

10. Control and adjustment of temperature (Fig. 4)

The refrigeration temperature is controlled by means of the mechanical thermometers (Rif. 6) or the CAREL electronic controller (optional) located on the rear of the cabinet.

Normally the electronic controller is set in the factory during testing, but it is possible to adjust the temperature, if necessary, as follows:

- press SEL for a few seconds;
- the value shown starts to blink;
- increase/decrease the set/point value using the keys marked with the arrows ▼ ▲ ;
- press SEL again to confirm the new setting.

Note: All these operation should be performed by specialized technical personnel only.

11. Cabinet loading (Fig. 5)

A number of important rules should be followed in loading the cabinet:

- arrange the items in a uniform way so as not to exceed the loading limit line (Rif. 9); exceeding this line obstructs the correct circulation of air that may otherwise cause the temperature of the goods to rise and ice to form on the evaporator (Rif. 9).
- the uniform arrangement of the goods, without empty spaces, assures the best operation of the cabinet.
- it is best to first sell all the goods that have been in the cabinet for a longer time with respect to the fresher incoming goods (foodstuff turnover).

Note: **The refrigerated cabinet is suited for maintaining the temperature of the product on display and not for lowering it, so the foodstuffs must be placed in the cabinet only once they have cooled to their respective preservation temperatures. Products that have been heated must not therefore be placed in the cabinet.**

12. Defrosting and water discharge (Fig. 9)

The Korinthos 2 line of refrigerated cabinets is equipped with an electric defrost system (using an armoured resistance in the evaporator).

Korinthos 2 cabinets are designed to drain the defrosting water towards the floor, so it is necessary to:

- provide a slightly sloping drainage in the floor;
- install a drain-trap between the cabinet draining duct and the floor connection;
- hermetically seal the water draining area of the floor.

This procedure prevents the risks of bad smell inside the refrigerated cabinet, dispersion of refrigerated

air and possible malfunctioning due to humidity.

Note: Periodically have a qualified installer check that the hydraulic connections are in a perfect state.

13. Multiplexing of cabinets (Fig. 6)

To multiplex two or more cabinets, follow the instructions below:

- Remove the end walls;
- Position the cabinets side-to-side;
- Remove the back panels to gain access to the rod holes;
- Join the rods and the straps using the screws supplied;
- Mount the back panel.

MULTIPLEXING KIT

Ref.	Code	Q.ty	Description
1	02047000	2	Alignment plug profile D 10
2	02940652	2	Alignment plug profile D 4
3	02770149	1	Handrail joint cover
4	04711065	3	Screw TCEI M8X120 (Cylindrical head and flush hexagon)
5	04711040	4	Screw TCEI M8X35 (Cylindrical head and flush hexagon)
6	04715051	2	Screw TC M5X10 (Cylindrical head)
7	04480112	8	Ring D 8,5x24
8	04480119	4	Ring PVC D 5,5x10
9	04230600	7	Hexagonal nut M8
10	04231100	5	Hexagonal nut M5
11	04715048	3	Screw TBL M5X12 (Flathead screw type)

14. Maintenance and cleaning

IMPORTANT! BEFORE ANY MAINTENANCE OR CLEANING OPERATIONS ARE CARRIED OUT, CUT OFF POWER SUPPLY TO THE CABINET BY MEANS OF THE MAIN SWITCH.

Food products can deteriorate due to germs and bacteria.

Respect of the rules of hygiene is indispensable to ensure the safeguarding of consumer health and respect of the cold chain of which the grocery store is the last controllable link.

Cleaning of the refrigerating cabinets is distinguished as follows:

Cleaning the external parts (Daily / Weekly)

- Clean all the external parts of the cabinet weekly using neutral detergents for domestic use or soap and water.
- Rinse with clean water and dry using a soft cloth.
- DO NOT use abrasive products and solvents that may in any way alter the surfaces of the cabinets.
- **DO NOT spray water or detergent on the electric parts of the cabinet.**
- **DO NOT use alcohol to clean parts in metacrylate (plexiglas).**

Cleaning the internal parts (Monthly)

Cleaning of the inner parts of the cabinet serves to eliminate any bacteria and **ensure protection of the products.**

Before carrying out the inner cleaning of a cabinet or of a part of one:

- Empty it completely of all the foodstuffs it contains.
- Cut off power supply to the cabinet by means of the main switch.
- Remove all the removable parts such as the display plates, wire trays, etc. and wash in warm water and detergent containing disinfectant, then dry thoroughly.
- Accurately clean the bottom basin, the drip tray and the grid that protects the water drain, eliminating any foreign bodies that may have fallen through the intake grid.
- In the case of abnormal formation of ice, please call a Qualified Refrigerator Technician.

To protect hands during this operation, wear working gloves.

After cleaning the cabinet, replace all the removable elements and connect power. When the cabinet reaches the working temperature, fill it with the products to be displayed.

Note: Make sure that fans, ceiling lights, electric cables and any other electric equipment do not get wet during cleaning.

15. Dismantling the cabinet

In accordance with the waste disposal regulations in each country and in respect of the environment in which we live, please differentiate the parts of the cabinet so as to be able to dispose of them separately or recycle them appropriately. None of the parts that make up the counter can be disposed of together with urban solid waste, except for the metallic components which, in any case, are not classified as special waste in most European countries.

Materials used in the manufacture of the cabinet:

- Iron tubes, profiles and plate: bottom frame, uprights and shelves
- Copper, Aluminium: refrigerating circuit, electric system and top ceiling light
- Galvanised iron plate: motor base, bottom panels, painted panels, base structure
- Foam polystyrene (R134a): thermal insulation
- Tempered glass: upper shelves (plate glass sides)
- Wood: foamed tray side frames
- ABS: bumpers and handrail
- Polystyrene: thermoform end walls
- Polycarbonate: lamp protection
- Methacrylate: front risers

THE COMPONENTS OF THE REFRIGERATING CIRCUIT MUST NOT BE CUT OR SEPARATED, BUT MUST BE TAKEN INTACT TO CENTERS SPECIALISED IN RECYCLING REFRIGERATING GAS.

16. Useful suggestions

Please read the **Installation and Use Manual** carefully; in this way, our telephone operator will be able to provide more precise indications as to the **Technical Assistance** required in the event of operating problems.

Before carrying out any maintenance operation on a refrigerating cabinet, make sure that it has been unplugged.

Should the client detect any failure in the cabinet operation, check the points below before calling the Technical Service:

- Check that the ambient temperature and humidity values do not exceed the ones indicated.
For this reason, the air conditioning, ventilation and heating devices in the shop should always be kept at full efficiency.
- Limit the speed of the ambient air to values lower than 0.2 m/s near the cabinet openings; in particular, it is also necessary to prevent air streams and air intakes from being directed toward the cabinet openings.
- Make sure that the goods displayed are not exposed to direct sunlight.
- Limit the temperature of radiating surfaces in the shop, e.g. by insulating the ceilings.
- Do not use spotlights with incandescent lamps directly oriented towards the cabinet.
- Only use the cabinet for items previously refrigerated to the temperature that normally characterises the cold chain.
- Make sure that the cabinet is always capable of maintaining such a temperature.
- Respect the loading limit and never overload the cabinet.
- When loading the cabinet, arrange the goods so that those loaded first will also be the first to be sold.
- Periodically check the operating temperature of the cabinet and that of the foodstuffs that it displays (at least twice a day, including week-ends).
- In the event of failure, immediately take all possible steps to prevent the refrigerated foodstuffs contained in the cabinet from heating up (replace them in the main cell, etc.).
- Immediately remove any possible fault detected (loosened screws, burnt-out lamps, etc.)
- Periodically check the automatic defrosting of the cabinets (frequency, length, air temperature, normal operation restore, etc.).
- Check the draining of the defrost water (free the drains, clean filters if any, check drain taps, etc.).
- Make sure that no abnormal condensation occurs; if so, immediately call a qualified refrigerator technician.
- Carry out all the preventive maintenance operations with absolute regularity.
- **IN CASE OF GAS LEAKS OR FIRE:** Do not stay with your head in the room in which the cabinet is situated if it has not been suitably aired. Disconnect the cabinet from the main switch upstream from

the appliance. DO NOT USE WATER TO EXTINGUISH THE FIRE, BUT ONLY DRY EXTINGUISHERS.

ANY OTHER USE NOT EXPLICITLY INDICATED IN THIS MANUAL IS TO BE CONSIDERED AS DANGEROUS.

THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE ARISING FROM ITS IMPROPER, WRONG OR UNREASONABLE USE.

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

Installations- und Bedienungsanleitung

INHALT

ABBILDUNGEN	1
Technische Daten	6
Einführung - Zweck des Handbuchs/Anwendungsbereich.....	22
Vorstellung - Vorgesehener Einsatz (Fig. 1)	22
Normen und Zertifizierungen.....	22
Identifizierung - Schilddaten (Fig. 2)	22
Der Transport (Fig. 3).....	23
Empfang und erste Reinigung.....	23
Installation und Raumbedingungen (Fig. 3)	23
Elektrischer Anschluss (Fig. 7 - Fig. 10)	24
Sondenposition	24
Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 4)	24
Das Beladen des Möbels (Fig. 5).....	24
Abtauung und Wasserabfluss (Fig. 9).....	25
Zusammenbausätze der Möbel (Fig. 6)	25
Wartung und Reinigung	25
Abrüstung des Möbels	26
Nützliche Ratschläge	26
Dichiarazione di Conformità	51

1. Einführung - Zweck des Handbuchs/Anwendungsbereich

Diese Bedienungsanleitung betrifft die **Korinthos 2** - Kühlmöbellinie.

Die folgenden Informationen liefern Hinweise bezüglich:

- des Gebrauchs des Möbels;
- der technischen Eigenschaften;
- der Installation und Montage;
- der Informationen für das Bedienpersonal;
- der Wartungsarbeiten.

Die Bedienungsanleitung ist als Teil des Möbels zu betrachten und muss für die gesamte Lebensdauer dieses aufbewahrt werden.

Der Hersteller ist in folgenden Fällen von jeder Verantwortung befreit:

- Unsachgemäße Verwendung des Möbels;
- Nicht korrekte Installation, die nicht den aufgeführten Anweisungen gemäß durchgeführt wurde;
- Stromversorgungsfehler;
- Schwere Fehler bei der vorgesehenen Wartung;
- Nicht zugelassene Änderungen und Eingriffe;
- Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen;
- Völlige bzw. teilweise Nichtbeachtung der Anleitungen.

**Anmerkung: Elektrogeräte können gesundheitsschädlich sein.
Während der Installation und Wartung müssen die gelten Normen und Gesetze berücksichtigt werden.
Jeder, der dieses Möbel benutzt, muss das vorliegende Handbuch lesen.**

2. Vorstellung - Vorgesehener Einsatz (Fig. 1)

Die Kühlmöbellinie **Korinthos 2** mit einer Fernkondensationseinheit ist zum Ausstellen von Wurstwaren, Milchprodukten und Fleisch geeignet. Das Möbel besteht aus zwei Teilen, einem oberen offenen Teil (Wanne), der zur Selbstbedienung geeignet ist und einer oberen Vitrine zur Bedienung. Die Theke ist mit einem einzigen Verdampfer ausgestattet.

3. Normen und Zertifizierungen

Das Möbel ist gemäß folgenden Bezugsnormen abgenommen und genehmigt worden:

EN-ISO 23953 - 1/2; EN 60335-2-89; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014.

RAUMKLIMAKLASSEN

Diese Möbel sind unter Berücksichtigung folgender Raumklimaklasse 3 geprüft worden (25°C; R.L. 60%):

Klimaklasse	Trockene Thermometerkugel	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

Die Möbel entsprechen den grundlegenden Anforderungen der folgenden Richtlinien:

- Maschinenrichtlinie **98/37/EWG**;
- Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit **89/336/EWG** und nachfolgende Änderungen **92/31 EWG, 93/68 EWG**;
- Niederspannungsrichtlinie **2006/95/EWG** und nachfolgende Änderung **93/68/EWG**.

Es bleibt vom Anwendungsfeld der **EWG**- Richtlinie **97/23 (DGRL)** ausgeschlossen, da es zu Art. 3 Paragraph 3 gehört.

4. Identifizierung - Schilddaten (Fig. 2)

Im Möbel befindet sich das serienmäßige Maschinenschild mit allen Eigenschaften:

1. Name und Anschrift des Herstellers
2. Name und Länge des Möbels
3. Artikelnummer des Möbels
4. Gerätenummer des Möbels
5. Betriebsspannung

6. Betriebsfrequenz
7. Aufgenommene Betriebsleistung
8. Aufgenommene Stromleistung während der Kühlphase (Gebläse + Warmkabel)
9. Aufgenommene Stromleistung während der Abtauphase (Gebläse+ Verdampfergebläse + Heizelement zum Abtauen)
10. Beleuchtungsleistung (falls vorgesehen)
11. Nutzausstellfläche
12. Kühlflüssigkeit, mit der die Anlage funktioniert
13. Kühlgasmasse, die in jede einzelne Anlage eingeführt wurde
14. Raumklimaklasse und Bezugstemperatur
15. Feuchtigkeitsschutzklasse
16. Bestellnummer, mit der das Möbel hergestellt wurde
17. Auftragsnummer, mit der das Möbel hergestellt wurde
18. Baujahr des Möbels

Für die Identifizierung des Möbels bei Kundendienstanfragen muss man nur folgendes angeben:

- den Namen des Produkts (Fig. 2 - 2);
- die Gerätenummer (Fig. 2 - 4);
- die Bestellnummer (Fig. 2 - 18).

5. Der Transport (Fig. 3)

Das Möbel ist mit einer Holzhalterung ausgestattet, die zum Transport mit Gabelstaplern an der Basis befestigt ist. Einen manuellen bzw. elektrischen Hubstapler, der zum Anheben des Möbels geeignet ist, verwenden (Rif. 3).

6. Empfang und erste Reinigung

Bei Erhalt des Möbels:

- Sich vergewissern, dass die Verpackung unversehrt ist und keine augenfälligen Schäden aufweist;
- Das Kühlmöbel vorsichtig auspacken, um Beschädigungen zu vermeiden;
- Prüfen, ob die Möbelkomponenten unbeschädigt sind;
- Bei Beschädigungen umgehend die Liefergesellschaft anrufen;
- Eine erste Reinigung mit neutralen Produkten durchführen, mit einem weichen Tuch trocknen, keine abrasiven Substanzen bzw. Metallschwämme verwenden;
- **KEINEN Alkohol verwenden, um die Methacrylatteile (Plexiglas) zu reinigen.**

Für eine korrekte Entsorgung stets beachten, dass die Verpackung aus folgenden Materialien besteht: Holz - Polystyrol - Polyäthylen - PVC - Karton.

Im Sinne der Richtlinie EWG 94/62 erklärt man, dass die o.g. Materialien geeignet sind.

7. Installation und Raumbedingungen (Fig. 3)

Für die Installation folgendes berücksichtigen:

- Das Möbel nicht:
 - in Räumen mit gashaltigen, explosiven Stoffen aufstellen;
 - im Freien d.h. den Witterungseinflüssen aussetzen;
 - in der Nähe von Wärmequellen (direktes Sonnenlicht, Heizanlagen, Glühbirnen, usw.) aufstellen;
 - in der Nähe von Luftströmen (in der Nähe von Türen, Fenstern, Klimaanlage, usw.) mit mehr als **0,2 m/s** aufstellen.
- Die (für den Transport verwendeten) Holzhalterungen von der Basis entfernen und die einstellbaren Füße (Rif. 2) so montieren, dass das Möbel eine waagrechte Position einnimmt; um die Lage zu prüfen, eine Waage (Rif. 1) verwenden. So vorgehen, dass alle Füße auf dem Boden stehen.
- Wenn das Möbel umgestellt wird, die Nivellierungskontrolle wiederholen.
- Bevor man das Möbel an die Stromlinie anschließt, muss man sich vergewissern, dass die Schilddaten mit den Eigenschaften der elektrischen Anlage, an der das Möbel anzuschließen ist, übereinstimmen.
- Für einen korrekten Betrieb des Möbels müssen die Temperatur und die relative Raumluftfeuchtigkeit innerhalb der von der Norm **EN ISO 23953 - 1/2** vorgeschriebenen Parameter liegen; diese Norm sieht die Klimaklasse 3 vor (**+25°C; R.L. 60%**).

ACHTUNG! Höchstens 3 Kühlmöbel auf der gleichen Strom- und Kühllinie kanalisieren (1 Master + 2 Slave).

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge dürfen ausschließlich vom spezialisierten technischen Personal durchgeführt werden.

8. Elektrischer Anschluss (Fig. 7 - Fig. 10)

- Das Gerät muss durch einen allpoligen automatischen Wärmemagnetschalter mit geeigneten Merkmalen, der auch als allgemeiner Linientrennschalter dient, geschützt werden.
- Dem Bediener zeigen, wo sich der Schalter befindet, damit er diesen im NOTFALL rechtzeitig erreichen kann.
- **Die elektrische Anlage muss geerdet werden.**
- Sich zunächst vergewissern, dass die Betriebsspannung mit den Schilddaten übereinstimmt.
- Um einen regelmäßigen Betrieb zu garantieren, muss die maximale Spannungsschwankung +/-6% des Nennwertes liegen.
- Sich vergewissern, dass der Durchmesser der Kabel der Speiselinie stimmt, dass diese in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Überstrom geschützt und mit einem Erdschluss- Schutz ausgestattet ist.
- Bei Speiselinien, die länger als 4 - 5 m sind, den Kabelquerschnitt entsprechend verlängern.
- Bei Unterbrechungen der Stromversorgung muss man sich vergewissern, dass sämtliche Geräte des Ladens in der Lage sind, sich wieder einzuschalten, ohne den Eingriff der Überlastschutzvorrichtungen auszulösen; andernfalls die Anlage ändern, um die Einschaltung der Geräte zu verschiedenen Zeitpunkten zu ermöglichen.
- Der Installateur muss die Verankerungspunkte für sämtliche Ein- und Ausgangskabel des Kühlmöbels liefern.

Der automatische Magnetwärmeschalter muss so gestalten sein, dass er den Kreislauf nicht auf den Mittelleiter öffnet, ohne diesen gleichzeitig auf die Phasen zu öffnen; der Öffnungsabstand der Kontakte muss mindestens 3 mm betragen.

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge dürfen ausschließlich vom spezialisierten technischen Personal durchgeführt werden.

9. Sondenposition

10. Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 4)

Die Kontrolle der Kühltemperatur erfolgt mit den mechanischen Thermometern (Rif. 6) bzw. dem elektronischen Temperaturregler CAREL (Option) auf der Möbelerückseite.

Normalerweise wird die elektronische Kontrollvorrichtung fabriksseitig während der Abnahmephase eingestellt; bei Bedarf kann die Temperatur wie folgt geändert werden:

- einige Sekunden lang auf die SEL- Taste drücken;
- nach einigen Sekunden blinkt der eingestellte Wert;
- den Setpoint- Wert zu erhöhen/reduzieren, die mit den Pfeilen gekennzeichneten Tasten betätigen



- nochmals auf die SEL- Taste drücken, um den neuen Wert zu bestätigen.

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge dürfen ausschließlich vom spezialisierten technischen Personal durchgeführt werden.

11. Das Beladen des Möbels (Fig. 5)

Für die Beladung des Möbels muss man einige wichtige Regeln beachten:

- Die Waren so anordnen, dass die Linie der max. Beladung (Rif. 9); nicht überschritten wird; bei Überschreitung wird die korrekte Luftzirkulation behindert und die Warentemperatur erhöht, sodass Eisbildungen am Verdampfer (Rif. 9) verursacht werden können.
- Die gleichmäßige Anordnung der Ware ohne leere Bereiche garantiert den besten Betrieb des Möbels;
- Man empfiehlt, zunächst die Ware zu verbrauchen, die sich bereits seit längerer Zeit im Möbel befindet (Rotation der Lebensmittel).

Anmerkung: Das Kühlmöbel dient zur Temperaturkonservierung des ausgestellten Produktes und nicht zur Senkung dieser. Folglich dürfen die frischen Lebensmittel nur dann nachgefüllt werden, wenn sie schon auf ihre Konservierungstemperatur abgekühlt worden sind. Die Bestückung des Möbels mit warmen Produkten ist daher verboten.

12. Abtauung und Wasserabfluss (Fig. 9)

Die Kühlmöbellinie Korinthos 2 ist mit einer elektrischen Abtauung ausgestattet (mittels Einsatz eines gussgekapselten Heizelements im Verdampfer).

Die Kühlmöbel Korinthos 2 sind für einen Ablass auf dem Boden des Abtauwassers vorbereitet und es muss daher folgendes vorgesehen sein:

- Einen leicht geneigten Bodenabfluss vorsehen;
- Einen Siphon zwischen der Abflußleitung des Möbels und dem Bodenanschluß vorsehen;
- Den Bodenabflußbereich hermetisch versiegeln.

Somit können übler Geruch im Möbel, der Kühlluftverlust und auf die Feuchtigkeit zurückzuführende Betriebsstörungen des Möbels vermieden werden.

Anmerkung: Regelmäßig die perfekte Leistungsfähigkeit der hydraulischen Anschlüsse prüfen, indem man sich an einen qualifizierten Installateur wendet.

13. Zusammenbausätze der Möbel (Fig. 6)

Für die Kanalverbindung von zwei oder mehrerer Möbel wie folgt vorgehen:

- Die Seitenwände abmontieren;
- Die Möbel Seite an Seite aufstellen;
- Die Rückwände entfernen, um sich Zugang zu den Pfostenöffnungen zu verschaffen;
- Die Pfosten und die Bügel verbinden, indem man die mitgelieferten Schrauben verwendet;
- Die Rückwände wieder anbringen.

ZUSAMMENBAUSÄTZE

Bez.	Art. Nr.	St.z	Beschreibung
1	02047000	2	Profilanpassungsstift D 10
2	02940652	2	Profilanpassungsstift D 4
3	02770149	1	Handlaufflasche
4	04711065	3	Schraube TCEI M8X120 (Zylinderkopfschraube mit Innensechskant)
5	04711040	4	Schraube TCEI M8X35 (Zylinderkopfschraube mit Innensechskant)
6	04715051	2	Schraube TC M5X10
7	04480112	8	Unterlegscheibe D 8,5x24
8	04480119	4	Unterlegscheibe PVC D 5,5x10
9	04230600	7	Sechskantmutter M8
10	04231100	5	Sechskantmutter M5
11	04715048	3	Schraube TBL (Flachbreitkopfschraube) M5X12

14. Wartung und Reinigung

ACHTUNG! VOR JEDER WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEIT DIE SPANNUNGSZUFUHR DER THEKE DURCH DEN HAUPTSCHALTER UNTERBRECHEN.

Lebensmittel können durch Mikroben und Bakterien verderben.

Um die Gesundheit des Verbrauchers zu schützen und die Kältekette, deren letztes kontrollierbares Glied die Verkaufsstelle ist, einzuhalten, muss man die Hygienevorschriften befolgen.

Die Reinigung der Kühlmöbel kann wie folgt eingeteilt werden:

Die Reinigung der äußeren Teile (jeden Tag/jede Woche)

- Sämtliche äußeren Teile des Möbels jede Woche mit Hilfe von neutralen Reinigern für den Hausgebrauch bzw. von Wasser und Seife reinigen.
- Mit sauberem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- KEINE abrasiven Produkte und Lösungsmittel, welche die Möbeloberflächen beschädigen könnten, verwenden.
- **KEIN Wasser bzw. Reinigungsmittel auf die elektrischen Teile des Möbels sprühen.**
- **KEINEN Alkohol verwenden, um die Methacrylatteile (Plexiglas) zu reinigen.**

Die Reinigung der inneren Teile (jeden Monat)

Die Reinigung der inneren Teile des Möbels dient zur Zerstörung der Bakterien und **somit zum Schutz der Waren.**

Vor Durchführung der inneren Reinigung eines Möbels bzw. eines Möbelteils muss man:

- Die darin enthaltene Ware herausnehmen.
- Die Spannungszufuhr des Möbels über den Hauptschalter unterbrechen.
- Alle entfernbaren Teile herausnehmen (z.B. die Ausstellter, Gitter, usw.) , mit lauwarmem Wasser

- und einem Desinfektionsreiniger waschen und anschließend gründlich trocknen.
- Die Bodenwanne, den Abtropfbehälter und das Schutzgitter zum Wasserabfluss sorgfältig reinigen und alle vom Ansauggitter kommenden Fremdkörper entfernen.
- Sich bei abnormalen Eisbildungen an einen qualifizierten Kühltischtechniker wenden.

Um die Hände während dieses Vorgangs zu schützen, sollte man Arbeitshandschuhe tragen.

Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten die trockenen abnehmbaren Elemente wieder anmontieren und den Strom wieder einschalten. Sobald man die interne Betriebstemperatur wieder erreicht hat, die auszustellenden Produkte wieder in das Kühlmöbel einführen.

Anmerkung: Während der Reinigungsarbeiten vermeiden, dass Gebläse, Deckenlampen, Stromkabel und sämtliche elektrische Vorrichtungen nass werden.

15. Abrüstung des Möbels

Im Rahmen der Abfallbeseitigungsvorschriften der einzelnen Länder und zum Schutz unserer Umwelt fordern wir Sie dazu auf, die Möbelteile zu trennen, um eine gesonderte Entsorgung bzw. ein Recycling zu ermöglichen. Sämtliche Teile der Theke dürfen nicht zusammen mit dem festen Stadtmüll entsorgt werden, abgesehen von den Metallkomponenten, die in den meisten europäischen Ländern nicht zum Sondermüll zählen.

Für die Möbelherstellung verwendete Materialien:

- Rohre, Profile und Bleche aus Eisen: unterer Rahmen, Träger und Ablagen
- Kupfer, Aluminium: Kühlkreislauf, elektrische Anlage und obere Dachbeleuchtung
- Blech aus verzinktem Eisen: Motorgehäuse, untere Platten, lackierte Platten, Basisstruktur
- SPUR- Schaum (R134a): Wärmeisolierung
- Gehärtetes Glas: Obere Auslagen (Glasseitenwände)
- Holz: seitliche Rahmen verschäumtes Becken
- ABS: Stoßleisten und Handlauf
- Polystyrol: Thermoformseitenwände
- Polykarbonat: Lampenschutz
- Methacrylat: Frontgitter

DIE KOMPONENTEN DES KÜHLKREISLAUFS DÜRFEN NICHT DURCHGESCHNITTEN UND/ ODER GETRENNT WERDEN, SONDERN MÜSSEN UNVERSEHRT DEN SPEZIALISIERTEN STELLEN FÜR DIE RÜCKGEWINNUNG DES KÜHLGASES ÜBERGEBEN WERDEN.

16. Nützliche Ratschläge

Das **Installations- und Bedienungshandbuch** sollte aufmerksam durchgelesen werden, damit der Bediener bei Störungen in der Lage ist, dem **technischen Kundendienst** möglichst genaue telefonische Informationen zu liefern.

Vor Durchführung von Wartungsarbeiten am Möbel muss man sich vergewissern, dass die Stromversorgung unterbrochen wurde.

Sollte der Kunde eine Betriebsstörung des Möbels feststellen, muss er unbedingt folgende Punkte prüfen, bevor er sich an den Kundendienst wendet:

- Sich vergewissern, dass die Temperatur- und Raumfeuchtigkeitswerte nicht die angegebenen Werte überschreiten. Aus diesem Grund muss die maximale Leistungsfähigkeit der Klima-, Ventilations- und Heizanlagen der Verkaufsstelle bewahrt werden.
- Die Raumluftgeschwindigkeit in der Nähe der Möbelöffnungen unter 0,2 m/s halten; man muss insbesondere vermeiden, dass die Luftströme und die Einlassöffnungen der Klimaanlage auf die Möbelöffnungen gerichtet sind.
- Vermeiden, dass die ausgestellte Ware direkt von den Sonnenstrahlen getroffen wird.
- Die Temperatur der ausstrahlenden Oberflächen der Verkaufsstelle einschränken, z.B. durch Isolieren der Decken.
- Auf keinen Fall Strahler mit Glühbirnen direkt auf das Möbel richten.
- Nur Ware in das Möbel einführen, deren Temperatur der Kältekette entspricht.
- Sich vergewissern, dass das Möbel immer die gewünschte Temperatur beibehalten kann.
- Die Beladungsgrenze einhalten und das Möbel auf keinen Fall überladen.
- Bei der Beladung des Möbels stets dafür sorgen, dass die zuerst eingeführten Waren auch als erste verkauft werden.
- Die Betriebstemperatur des Möbels und der ausgestellten Waren regelmäßig prüfen (mindestens

- zweimal am Tag, Wochenende eingeschlossen).
- Bei Störungen des Möbels umgehend alle Maßnahmen treffen, um eine Überhitzung der gekühlten Lebensmittel zu verhindern (wieder in die Hauptzelle einführen, usw.).
- Selbst die kleinste Störung umgehend beseitigen (lockere Schrauben, durchgebrannte Lampen, usw.).
- Die Funktionstüchtigkeit des automatischen Abtausystems des Möbels regelmäßig prüfen (Häufigkeit, Dauer, Lufttemperatur, Wiederherstellung des normalen Betriebs, usw.).
- Das Abfließen des Abtauwassers prüfen (Abtropfschalen leeren, eventuelle Filter reinigen, Siphone prüfen, usw.).
- Prüfen, ob nicht normale Kondensationen vorliegen; sich in diesem Fall sofort an einen Kühltischtechniker wenden.
- Die vorbeugenden Wartungsarbeiten unbedingt in regelmäßigen Abständen durchführen.
- **BEI GASAUSTRITT BZW. BRÄNDEN:** Falls das Kühlmöbel nicht korrekt gelüftet wurde, darf man sich auf keinen Fall mit dem Kopf in dem Bereich befinden, wo das Möbel aufgestellt wurde. Die Stromversorgung des Möbels unterbrechen, indem man den Hauptschalter vor dem Gerät betätigt. ZUR BRANDBEKÄMPFUNG NUR TROCKENLÖSCHGERÄTE UND AUF KEINEN FALL WASSER VERWENDEN.

JEDER GEBRAUCH, DER NICHT IM VORLIEGENDEN HANDBUCH BESCHRIEBEN IST, MUSS ALS GEFÄHRLICH BETRACHTET WERDEN.

DER HERSTELLER WIRD VON JEDER VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN BEFREIT, DIE AUF DEN UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN UND UNANGEMESSENEN GEBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

**NÜTZLICHE NUMMERN: VERMITTLUNG +39 0499699333 - FAX +39 969944 -
CALL CENTER 848 800225**

Manuel d'Installation et d'Emploi

TABLE DES MATIERES

ILLUSTRATIONS	1
Données techniques	6
Introduction - But du manuel/Champ d'application.....	29
Présentation - Utilisation prévue (Fig. 1)	29
Normes et Certifications	29
Identification - Données de l'étiquette (Fig. 2).....	29
Le Transport (Fig. 3)	30
Réception et premier nettoyage	30
Installation et conditions ambiantes (Fig. 3).....	30
Branchement électrique (Fig. 7 - Fig. 10).....	31
Positionnement sondes.....	31
Contrôle et régulation de la température (Fig. 4)	31
Le remplissage du meuble (Fig. 5).....	31
Dégivrage et évacuation eau (Fig. 9)	32
Mise en linéaire des meubles (Fig. 6)	32
Entretien et nettoyage	32
Démantèlement du meuble	33
Conseils utiles	33
Dichiarazione di Conformità	51

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

Ce manuel d'instructions concerne la ligne de meubles réfrigérés **Korinthos 2**.

Les informations suivantes ont pour objet de fournir des indications relatives :

- Emploi du meuble ;
- Caractéristiques techniques ;
- Installation et montage ;
- Informations pour le personnel préposé à l'utilisation ;
- Interventions d'entretien.

Le manuel doit être considéré comme faisant partie du meuble et gardé pour toute la durée de vie de ce dernier.

Le fabricant n'est pas retenu responsable dans les cas suivants :

- Emploi impropre du meuble ;
- Installation incorrecte, non exécutée selon les normes indiquées ;
- Défauts d'alimentation électrique ;
- Insuffisances graves dans l'entretien prévu ;
- Modifications et interventions non autorisées ;
- Utilisation de pièces de rechange non d'origine ;
- Non-respect partiel ou total des instructions.

N.B. Les appareils électriques peuvent être dangereux pour la santé.

La réglementation et les lois en vigueur doivent être respectées pendant l'installation et l'emploi.

Toute personne qui utilisera ce meuble, devra lire ce manuel.

2. Présentation - Utilisation prévue (Fig. 1)

La ligne de meubles réfrigérés **Korinthos 2**, avec unité de condensation extérieure, est apte à l'exposition de produits de charcuterie, de produits laitiers et de viande. Le meuble se compose de deux parties, une partie inférieure ouverte (cuve) apte au libre-service et une vitrine supérieure apte au service assisté.

Le meuble est muni d'un seul évaporateur.

3. Normes et Certifications

Les normes de référence selon lesquelles le meuble a été essayé et homologué sont :

EN-ISO 23953 - 1/2 ; EN 60335-2-89 ; EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-3 ; EN 55014.

CLASSES CLIMATIQUES

Ces meubles ont été vérifiés dans le respect de la classe 3 (25°C, H.R. 60%) :

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

Le meuble est conforme aux exigences essentielles fixées par les directives suivantes :

- Directive « Machines » **98/37 CEE** ;
- Directive « Compatibilité électromagnétique » **89/336/CEE** modifiée par les directives **92/31/CEE**, **93/68/CEE** ;
- Directive « Basse Tension » **2006/95/CEE** modifiée par la directive **93/68 CEE**.

Il reste exclu du domaine d'application de la directive **CEE 97/23 (DESP)** en application de l'Article 3, paragraphe 3.

4. Identification - Données de l'étiquette (Fig. 2)

L'étiquette matriculaire avec toutes les données caractéristiques se trouve à l'intérieur du meuble. Ces données sont :

1. Nom et adresse du fabricant
2. Nom et longueur du meuble
3. Code du meuble
4. Numéro de série du meuble

5. Tension d'alimentation
6. Fréquence d'alimentation
7. Courant absorbé en régime
8. Puissance électrique en régime absorbée pendant la phase de réfrigération (Ventilateurs + câbles chauds)
9. Puissance électrique en régime absorbée pendant la phase de dégivrage (Câbles chauds + ventilateur évaporateur + résistance dégivrage)
10. Puissance d'éclairage (si prévu)
11. Surface utile d'exposition
12. Type de fluide frigorigène avec lequel l'installation fonctionne
13. Masse de gaz frigorigène avec lequel chaque installation simple est chargée
14. Classe climatique et température de référence
15. Classe de protection contre l'humidité
16. Numéro de la commande avec laquelle le meuble a été produit
17. Numéro de l'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 la commande (Fig. 2 - 18).

5. Le Transport (Fig. 3)

Le meuble est muni d'un support en bois fixé à la base pour le transport par chariots à fourche. Utiliser un chariot élévateur manuel ou électrique apte pour le levage du meuble (Rif. 3).

6. Réception et premier nettoyage

A la réception du meuble :

- S'assurer que l'emballage est intègre et qu'il ne présente pas de dégâts évidents ;
- Pendant l'opération de déemballage faire attention pour ne pas endommager le meuble ;
- Vérifier l'état des composants du meuble ;
- Dans le cas où des endommagements seraient vérifiés, immédiatement appeler la société de fourniture ;
- Effectuer un premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un chiffon doux, ne pas utiliser de substances abrasives ou d'éponges métalliques ;
- **NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas).**

Pour la destruction correcte de l'emballage, tenir compte qu'il se compose de :

Bois - Polystyrène - Polythène - PVC - Carton.

Les matériaux ci-dessus cités sont conformes à la directive 94/62/CEE relative aux emballages et aux déchets d'emballages.

7. Installation et conditions ambiantes (Fig. 3)

Pour l'installation, suivre ce qui suit :

- Ne pas placer le meuble :
 - Dans des lieux avec présence de substances gazeuses explosives ;
 - À ciel ouvert et par conséquent exposé aux agents atmosphériques ;
 - Près de sources de chaleur (lumière solaire directe, installations de chauffage, lampes à incandescence etc.) ;
 - Près de courants d'air (près de portes, fenêtres, installations de climatisation etc.) qui dépassent 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 façon telle à mettre le meuble en horizontal avec l'aide d'un niveau (Rif. 1) pour en contrôler le résultat. Tous les pieds doivent appuyer sur le sol.
- Si le meuble est déplacé, répéter le contrôle de nivellement.
- Avant de brancher le meuble à la ligne électrique, s'assurer que les données de l'étiquette correspondent aux caractéristiques de l'installation électrique avec laquelle il doit être branché.
- Pour un bon fonctionnement du meuble, la température et l'humidité relative ambiantes doivent

respecter les paramètres prévus par la norme **EN ISO 23953 - 1/2** qui prévoit comme Classe Climatique la 3 (+25°C; H.R. 60%).

ATTENTION ! Installer au maximum 3 meubles mis en linéaire sur la même ligne d'alimentation électrique et frigorifique (1 Master + 2 Slave).

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

8. Branchement électrique (Fig. 7 - Fig. 10)

- Le meuble doit être protégé à l'amont par un interrupteur automatique magnéto-thermique omnipolaire avec des caractéristiques adéquates et qui jouera aussi le rôle d'interrupteur général de sectionnement de la ligne.
- Instruire l'opérateur sur la position de l'interrupteur de façon qu'il puisse l'atteindre rapidement en cas d'URGENCE.
- **L'installation électrique doit être munie de mise à la terre.**
- Contrôler avant tout si la tension d'alimentation est celle indiquée sur les données de l'étiquette.
- Pour garantir un fonctionnement régulier, il est nécessaire que la variation maximale de tension soit comprise entre +/- 6% de la valeur nominale.
- Vérifier si la ligne d'alimentation a des câbles de diamètre adéquat. Vérifier si elle est protégée contre les surcharges de courant et les dispersions vers la masse en conformité avec les normes en vigueur.
- Pour des lignes d'alimentation de longueur supérieure à 4 - 5 m, augmenter de manière adéquate le diamètre des câbles.
- Dans le cas de coupure de l'alimentation électrique, vérifier si tous les appareils électriques du magasin sont capables de redémarrer sans provoquer l'intervention des protections de surcharge. Dans le cas contraire, modifier l'installation de façon à différencier le démarrage des différents dispositifs.
- L'installateur doit fournir les dispositifs d'ancrage pour tous les câbles en entrée et en sortie du meuble.

L'interrupteur automatique magnéto-thermique doit être tel à ne pas ouvrir le circuit sur le neutre sans l'ouvrir en même temps sur les phases. Dans tous les cas, la distance d'ouverture des contacts doit être au moins de 3 mm.

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

9. Positionnement sondes

10. Contrôle et régulation de la température (Fig. 4)

Le contrôle de la température de réfrigération se fait par les thermomètres mécaniques (Rif. 6) ou par le contrôleur électromécanique CAREL (en option) placé sur le dos du meuble.

Le contrôleur électronique est normalement programmé en usine pendant la phase d'essai. En cas de besoin, il est possible de changer la température de la manière suivante :

- Appuyer pour quelques secondes sur la touche SEL ;
- Après un peu, la valeur programmée clignote ;
- Incrémenter/décrémenter la valeur de la consigne avec les touches marquées par les flèches



- Appuyer de nouveau sur la touche SEL pour confirmer la nouvelle valeur.

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

11. Le remplissage du meuble (Fig. 5)

Pour remplir le meuble, il est nécessaire d'observer certaines règles importantes :

- Ranger la marchandise de façon à ne pas dépasser la ligne de chargement maximum (Rif. 9) ; Dépasser cette limite signifie déranger la circulation correcte de l'air et avoir des températures de marchandise plus élevées et la formation possible de glace sur l'évaporateur (Rif. 9).
- La disposition uniforme des marchandises, sans zones vides, garantit un meilleur fonctionnement du meuble.

- Il est conseillé de finir d'abord la marchandise qui est restée plus longtemps dans le meuble par rapport à celle nouvelle en entrée (rotation des denrées alimentaires).

N.B. Le meuble réfrigéré est apte à conserver la température du produit exposé et non pas à la faire baisser. Donc, les denrées alimentaires ne doivent être introduites que si elles sont déjà refroidies à leurs températures de conservation respectives. Pour cette raison, les produits qui ont subi un chauffage, ne doivent plus être introduits dans le meuble.

12. Dégivrage et évacuation eau (Fig. 9)

La ligne de meubles réfrigérés Korinthos 2 est munie d'un système de dégivrage électrique (par l'utilisation d'une résistance blindée dans l'évaporateur).

Les meubles Korinthos 2 sont conçus pour une évacuation au sol de l'eau de dégivrage, il est donc nécessaire de :

- Prévoir une évacuation au sol avec une légère pente ;
- Installer un siphon entre la conduite d'évacuation du meuble et le branchement au sol ;
- Plomber hermétiquement la zone d'évacuation au sol.

De cette manière, on évite les mauvaises odeurs à l'intérieur du meuble, la dispersion de l'air réfrigéré et le probable dysfonctionnement du meuble dû à l'humidité.

N.B. Vérifier périodiquement l'efficacité parfaite des branchements hydrauliques en s'adressant à un installateur qualifié.

13. Mise en linéaire des meubles (Fig. 6)

Pour la mise en linéaire de deux ou plusieurs meubles, suivre ce qui suit :

- Démontez les joues ;
- Juxtaposer les meubles ;
- Enlever les panneaux de fond pour avoir accès aux trous des montants ;
- Unir les montants et les brides en utilisant les vis fournies ;
- Remonter les panneaux de fond.

KIT MISE EN LINEAIRE

Réf.	Code	Q.té	Description
1	02047000	2	Axe alignement profil D 10
2	02940652	2	Axe alignement profil D 4
3	02770149	1	Couvre-joint main courante
4	04711065	3	Vis TCSPC M8X120 (Vis Tête Cylindrique à Six Pans Creux)
5	04711040	4	Vis TCSPC M8X35 (Vis Tête Cylindrique à Six Pans Creux)
6	04715051	2	Vis TC M5X10
7	04480112	8	Rondelle D 8,5x24
8	04480119	4	Rondelle PVC D 5,5x10
9	04230600	7	Ecrou hexagonal M8
10	04231100	5	Ecrou hexagonal M5
11	04715048	3	Vis TBL M5X12 (Tête Basse Large)

14. Entretien et nettoyage

ATTENTION ! AVANT TOUTE OPERATION D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE, COUPER LE COURANT AU MEUBLE PAR L'INTERRUPTEUR GENERAL.

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

Le respect des normes hygiéniques est indispensable pour garantir la tutelle de la santé du consommateur, en outre du respect de la chaîne du froid dont le point de vente constitue le dernier maillon contrôlable.

Le nettoyage des meubles frigorifiques est subdivisé de la façon suivante :

Le nettoyage des parties externes (Tous les jours / Toutes les semaines)

- Nettoyer toutes les semaines toutes les parties externes du meuble en utilisant des détergents neutres d'usage domestique ou de l'eau et du savon.
- Rincer avec de l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.
- NE PAS utiliser de produits abrasifs et de solvants qui peuvent dégrader les surfaces du meuble.
- **NE PAS pulvériser de l'eau ou de détergent sur les parties électriques du meuble.**
- **NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas).**

Le nettoyage des parties internes (Tous les mois)

Le nettoyage des parties internes du meuble a pour but de détruire les bactéries pour **assurer la protection des marchandises.**

Avant d'effectuer le nettoyage interne d'un meuble ou d'une partie du meuble, il est nécessaire de :

- Le vider complètement des marchandises qu'il contient.
- Couper le courant au meuble par l'interrupteur général.
- Enlever toutes les parties amovibles comme plateaux d'exposition, grilles etc. qui doivent être lavés avec de l'eau tiède et un détergent contenant un désinfectant et ensuite essuyés soigneusement.
- Nettoyer soigneusement la cuve de fond, le larmier et la grille de protection d'évacuation de l'eau en éliminant tous les corps étrangers tombés à travers la grille d'aspiration.
- S'il a formation anormale de glace, demander l'intervention d'un Technicien Frigoriste Qualifié.

Pour protéger les mains pendant cette opération, il faut utiliser des gants de travail.

A la fin des opérations de nettoyage, remonter les éléments amovibles secs et rebrancher le courant électrique. Après avoir atteint la température intérieure de fonctionnement, il est possible de remplir le meuble avec les produits à exposer.

N.B. Eviter que les ventilateurs, les lampes de plafond, les câbles électriques et tous les équipements électriques se mouillent pendant les opérations de nettoyage.

15.Démantèlement du meuble

En conformité avec les normes pour la destruction des déchets du pays et dans le respect de l'environnement où nous vivons, nous vous invitons vivement de diviser les parties du meuble de manière à pouvoir les détruire séparément ou à les récupérer. Toutes les parties qui composent le meuble ne peuvent pas être détruites avec les déchets urbains, à part les composants métalliques qui ne figurent cependant pas parmi les déchets spéciaux pour la plus grand part des pays européens.

Matières employées dans la fabrication du meuble :

- Tuyaux, profils et tôles en fer : Châssis inférieur, montants et étagères
- Cuivre, Aluminium : Circuit frigorifique, installation électrique et plafonnier supérieur
- Tôle en fer – galvanisée : Socle moteur, panneaux inférieurs, panneaux vernis, structure base
- Polyuréthane expansé (R134a) : Isolement thermique
- Verre trempé : Etagères supérieures (côtés en cristal)
- Bois : Châssis latéraux cuve à isolement mousse
- ABS : Pare-chocs et main courante
- Polystyrène : Joues thermoformées
- Polycarbonate : Protection lampes
- Méthacrylate : Balconnets

LES COMPOSANTS DU CIRCUIT DE REFRIGERATION NE DOIVENT PAS ETRE COUPES ET/OU DIVISES, MAIS ILS DOIVENT ETRE ENVOYES EN ENTIER DANS DES CENTRES SPECIALISES POUR LA RECUPERATION DU GAZ REFRIGERANT.

16.Conseils utiles

L'opérateur doit lire attentivement le **Manuel d'Installation et d'utilisation** pour qu'il puisse, en cas de panne, être capable de communiquer par téléphone toutes les informations nécessaires à l'**Assistance technique.**

Avant d'effectuer quelque opération d'entretien que ce soit sur un meuble frigorifique, s'assurer que l'alimentation électrique est débranchée.

Dans le cas où le client remarquerait quelque anomalie que ce soit dans le fonctionnement du meuble, avant de s'alarmer et de contacter le Service Assistance, il faut absolument vérifier les points suivants :

- Vérifier si les valeurs de la température et de l'humidité ambiante ne sont pas supérieures à celles spécifiées.

Pour ce motif, il est indispensable de toujours garder les installations de climatisation, de ventilation et de chauffage du point de vente dans des conditions d'efficacité maximales.

- Limiter les valeurs inférieures à 0,2 m/s de la vitesse de l'air ambiant en proximité des ouvertures des meubles ; En particulier, il est nécessaire d'éviter que les courants d'air et les bouches de refoulement de l'installation de climatisation soient dirigées vers les ouvertures des meubles.
- Eviter que le rayonnement solaire frappe directement les marchandises exposées.
- Limiter la température des surfaces rayonnantes qui sont présentes dans le point de vente, par

exemple en isolant les plafonds.

- Ne pas utiliser de spots avec des ampoules à incandescence directement orientés sur le meuble.
- N'introduire dans le meuble que de la marchandise déjà refroidie à la température qui caractérise normalement la chaîne du froid.
- Vérifier si le meuble est toujours capable de garder une telle température.
- Respecter les limites de chargement et de toute façon éviter de surcharger le meuble.
- Quand on remplit le meuble, faire de sorte que les marchandises introduites les premières soient aussi les premières à être vendues.
- Surveiller périodiquement la température de fonctionnement du meuble et celle des denrées alimentaires qui y sont exposées (au moins 2 fois par jour, y compris les week-ends).
- En cas de panne du meuble, tout de suite prendre toutes les mesures pour éviter tout réchauffement des denrées réfrigérées qui y sont exposées (les réinsérer dans la chambre principale etc.).
- Immédiatement éliminer tout inconvénient relevé (vis dévissées, lampes grillées etc.).
- Périodiquement vérifier le fonctionnement du dégivrage automatique des meubles (fréquence, durée, température de l'air, restauration du fonctionnement normal etc.).
- Vérifier l'écoulement de l'eau formée par le dégivrage (libérer les larmiers, nettoyer les filtres éventuels, contrôler les siphons etc.).
- Contrôler s'il y a des condensations anormales, dans ce cas, avertir immédiatement le technicien frigoriste.
- Effectuer avec régularité absolue toutes les opérations d'entretien de prévention.
- **EN CAS DE FUITE DE GAZ OU D'INCENDIE** : Ne pas s'arrêter avec la tête dans l'espace où se trouve le meuble si celle-ci n'a pas été aérée convenablement. Débrancher le meuble par l'interrupteur général à l'amont de l'équipement. **NE PAS UTILISER D'EAU POUR ETEINDRE LES FLAMMES, MAIS SEULEMENT DES EXTINGUEURS A SEC.**

TOUTE AUTRE UTILISATION NON EXPLICITEMENT INDIQUEE DANS CE MANUEL, DOIT ETRE CONSIDEREE DANGEREUSE.

LE FABRICANT N'EST PAS RETENU RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DERIVANT DE L'UTILISATION IMPROPRE, ERRONEE ET IRRATIONNELLE.

NUMÉROS UTILES : STANDARD +39 0499699333 - FAX +39 969944 - CALL CENTER 848 800225

Manual de Instalación y Uso

ÍNDICE

ILLUSTRACIONES	1
Datos Técnicos	6
Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación.....	36
Presentación - Uso previsto (Fig. 1).....	36
Normas y Certificaciones	36
Identificación - Datos de placa (Fig. 2).....	36
Expedición (Fig. 3)	37
Recepción y primera limpieza	37
Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)	37
Conexión eléctrica (Fig. 7 - Fig. 10)	38
Posicionamiento sondas	38
Control y regulación de la temperatura (Fig. 4).....	38
Carga del mueble (Fig. 5)	38
Descongelación y desagüe (Fig. 9).....	38
Unión de los muebles (Fig. 6)	39
Mantenimiento y limpieza.....	39
Desmantelamiento del mueble.....	40
Consejos útiles.....	40
Dichiarazione di Conformità	51

1. Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación

Este manual de instrucciones pertenece a la línea de muebles refrigerados **Korinthos 2**.

Las informaciones a continuación descriptas tienen por objeto suministrar indicaciones sobre:

- Uso del mueble;
- Características técnicas;
- Instalación y montaje;
- Informaciones para el personal utilizador;
- Operaciones de mantenimiento.

El presente manual pertenece al mueble, por lo tanto deberá ser conservado durante toda su vida útil.

El fabricante no se responsabiliza por:

- Uso impropio del mueble;
- Incorrecta instalación, no conforme con las normas indicadas;
- Defectos de la alimentación eléctrica;
- Mantenimiento programado no efectuado según previsto;
- Modificaciones e intervenciones no autorizadas;
- Utilización de repuestos no originales;
- Incumplimiento parcial o total de las instrucciones.

Nota: Los aparatos eléctricos pueden ser peligrosos para la salud.

Las normativas y leyes vigentes deben ser respetadas durante la instalación y el uso.

Este manual deberá ser leído por el personal utilizador.

2. Presentación - Uso previsto (Fig. 1)

La línea de muebles refrigerados **Korinthos 2**, con unidades condensadoras remotas, es idónea para la exposición de embutidos, lácteos y carne. El mueble está compuesto por dos partes, una parte inferior abierta (cuba), idónea para el autoservicio y una vitrina superior idónea para el servicio asistido.

El mueble está equipado con un evaporador único.

3. Normas y Certificaciones

Las normas de referencia con las cuales el mueble ha sido ensayado y homologado son:

EN-ISO 23953 - 1/2; EN 60335-2-89; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014.

CLASES CLIMÁTICAS AMBIENTALES

Estos muebles han sido ensayados de acuerdo a la clase climática 3 (25°C; H.R. 60%):

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

Los muebles responden a los requisitos esenciales de las siguientes normativas:

- Directiva sobre Máquinas **98/37 CEE**;
- Directiva sobre Compatibilidad electromagnética **89/336 CEE** y sucesivas modificaciones **92/31 CEE**, **93/68 CEE**;
- Directiva sobre Baja Tensión **2006/95 CEE** y sucesivas modificaciones **93/68 CEE**.

Quedando excluido del campo de aplicación de la directiva **CEE 97/23 (PED)** en cuanto se encuentra especificado en el Art. 3 párrafo 3.

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

Dentro del mueble se encuentra la placa de identificación 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 absorbida con funcionamiento en régimen

8. Potencia eléctrica absorbida con funcionamiento en régimen durante la fase de refrigeración (Ventiladores + resistencias antihumedad)
9. Potencia eléctrica absorbida con funcionamiento en régimen durante la fase de descongelación (Resistencias antihumedad + ventilador evaporador + resistencia descongelación)
10. Potencia de iluminación (si está prevista)
11. Superficie expositiva útil
12. Tipo de fluido frigorífico para funcionamiento de la instalación
13. Masa de gas frigorífico cargada en cada instalación
14. Clase climática ambiental y temperatura de referencia
15. Clase protección contra humedad
16. Número de partida de fábrica del mueble
17. Número de orden de producción del mueble
18. Año de fabricación del mueble

Para identificar el mueble, en caso de asistencia técnica, será suficiente comunicar:

- nombre del producto (Fig. 2 - 2);
- número de matrícula (Fig. 2 - 4);
- número de partida (Fig. 2 - 18).

5. Expedición (Fig. 3)

En la base del mueble ha sido fijado un soporte de madera para ser transportado con carretilla de horquilla. Utilizar una carretilla elevadora de mano o eléctrica capaz de levantar el mueble (Rif. 3).

6. Recepción y primera limpieza

Al recibir el mueble:

- Verificar la integridad del embalaje y que a simple vista no se adviertan daños;
- Prestar atención cuando se realizan las operaciones de desembalaje para no estropear el mueble;
- Verificar la integridad de los componentes del mueble;
- Si se advierten daños, llamar inmediatamente la casa distribuidora;
- Proceder con la primera limpieza utilizando productos neutros, secar con un paño suave, no utilizar sustancias abrasivas o esponjas metálicas;
- **NO usar alcohol para limpiar las partes de metacrilato (plexiglas).**

Para una correcta eliminación del embalaje subdividir según el tipo de material:

Madera - Poliestireno - Polietileno - PVC - Cartón.

En conformidad con la directiva CEE 94/62 declaramos idóneos los materiales anteriormente citados.

7. Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)

Para la instalación realizar lo siguiente:

- No posicionar el mueble:
 - en ambientes con sustancias gaseosas explosivas;
 - a la intemperie y sin cobertura;
 - cerca de fuentes de calor (luz solar directa, calefacción, lámparas incandescentes, etc.);
 - cerca de corrientes de aire (puertas, ventanas, acondicionadores, etc.) que no deben superar **0,2 m/s** de velocidad.
- Quitar los soportes de madera de la base (utilizados para el transporte) y montar los pies regulables (Rif. 2) manipulándolos hasta nivelar el mueble controlando con un nivel (Rif. 1) su perfecta horizontalidad. Hacer que todos los pies apoyen en el piso.
- Si el mueble cambia lugar de ubicación realizar nuevamente su nivelación.
- Antes de conectar el mueble a la línea eléctrica verificar que los datos de placa correspondan con las características de la instalación eléctrica en la cual deberá enlazarse.
- Para un correcto funcionamiento del mueble, la temperatura y humedad relativa ambiente deberán respetar los parámetros previstos por la normativa **EN ISO 23953 - 1/2** la cual prevé una Clase Climática 3 (+25°C; H.R. 60%).

¡ATENCIÓN! Instalar al máximo 3 muebles en serie, en una misma línea de alimentación eléctrica y frigorífica (1 Master + 2 Slave).

Nota: Todas las operaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado.

8. Conexión eléctrica (Fig. 7 - Fig. 10)

- La instalación deberá poseer aguas arriba un interruptor automático magnetotérmico omnipolar con características adecuadas y con función también de interruptor general seccionador de la línea.
- Instruir al operador sobre la posición del interruptor de manera tal que pueda manipularlo a tiempo en caso de EMERGENCIA.
- **La instalación eléctrica deberá poseer masa a tierra.**
- Controlar previamente que la tensión de alimentación corresponda con la indicada en la placa.
- Para garantizar un funcionamiento regular, la variación máxima de tensión deberá estar comprendida entre +/- 6% del valor nominal.
- Controlar que la línea de alimentación tenga cables de sección adecuada, esté protegida contra las sobrecorrientes y las dispersiones hacia masa, en conformidad con las normas vigentes.
- Para líneas de alimentación con una longitud más de 4 - 5 m, aumentar adecuadamente la sección de los cables.
- En caso de interrupción de la alimentación eléctrica, verificar que todos los aparatos eléctricos del local sean capaces de reactivarse sin que entren en acción las protecciones por sobrecarga, si esto se verifica, modificar la instalación para diferenciar los diferentes dispositivos de arranque.
- El instalador tiene que suministrar los dispositivos de anclaje para todos los cables en entrada y salida del mueble.

El interruptor automático magnetotérmico no deberá abrir el circuito sobre el neutro sin ser simultáneamente abierto también sobre las fases y en todo caso la distancia de apertura de los contactos deberá ser de al menos 3 mm.

Nota: Todas las operaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado.

9. Posicionamiento sondas

10. Control y regulación de la temperatura (Fig. 4)

El control de la temperatura de refrigeración se lleva a cabo por medio de termómetros mecánicos (Rif. 6) o por medio de controlador electrónico CAREL (opcional) colocado en la parte posterior del mueble.

Normalmente el controlador electrónico se configura en la fábrica en fase de prueba de control; si se cree necesario se puede modificar la temperatura de esta manera:

- pulsar por algunos segundos el botón SEL;
- después de algunos instantes el valor configurado aparece intermitente;
- aumentar /disminuir el valor del set/point utilizando los botones marcados por las flechas ▼ ▲ ;
- pulsar de nuevo SEL para confirmar el nuevo valor.

Nota: Todas las operaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado.

11. Carga del mueble (Fig. 5)

Al introducir los productos en el mueble tener en cuenta las siguientes reglas importantes:

- disponer la mercancía sin superar la línea máxima de cargo (Rif. 9); superar este límite significa interrumpir la correcta circulación del aire, obteniendo temperaturas de la mercancía más elevadas que pueden provocar formaciones de hielo en el evaporador (Rif. 9);
- la disposición uniforme de la mercancía, sin zonas vacías, garantiza un mejor funcionamiento del mueble;
- se aconseja vender antes la mercancía ya existente y luego la recién introducida (rotación de los productos alimenticios).

Nota: El mueble refrigerado es idóneo para mantener la temperatura del producto expuesto y no para disminuirla, por lo tanto los productos alimenticios se tienen que introducir sólo si están enfriados en sus correspondientes temperaturas de conservación.

Por esto, los productos que han sufrido un calentamiento no se tienen que introducir en el mueble.

12. Descongelación y desagüe (Fig. 9)

La línea de muebles refrigerados Korinthos 2 está equipada con un sistema de descongelación eléctrico (por medio de la utilización de una resistencia blindada en el evaporador).

Los muebles Korinthos 2 están predispuestos para descargar en el piso el agua de descongelación,

por lo tanto hay que:

- prever una descarga al piso con una leve pendencia;
- instalar un sifón entre el conducto de descarga del mueble y el enlace al piso;
- tapar herméticamente la zona de descarga al piso.

De esta manera evitará que feos olores se difundan dentro del mueble, la dispersión de aire refrigerada y un posible mal funcionamiento del mueble debido a la humedad.

Nota: Verificar periódicamente la perfecta eficiencia de las conexiones hidráulicas llamando a un instalador especializado.

13.Unión de los muebles (Fig. 6)

Para unir dos o más muebles en canal efectuar como sigue:

- Desmontar los laterales;
- Juntar los muebles por sus lados;
- Quitar los laterales para dejar libres los orificios de los montantes;
- Unir los montantes y los estribos utilizando los tornillos entregados con el equipo base;
- Reponer los laterales.

KIT UNIÓN CANAL

Ref.	Código	Cdad.	Descripción
1	02047000	2	Clavija de alineación perfil D 10
2	02940652	2	Clavija de alineación perfil D 4
3	02770149	1	Cubrejunta pasamanos
4	04711065	3	Tornillo TCEI M8X120 (Tornillo Cabeza Cilíndrica Hexágono Hembra)
5	04711040	4	Tornillo TCEI M8X35 (Tornillo Cabeza Cilíndrica Hexágono Hembra)
6	04715051	2	Tornillo TC M5X10
7	04480112	8	Arandela D 8,5x24
8	04480119	4	Arandela PVC D 5,5x10
9	04230600	7	Tuerca Hexagonal M8
10	04231100	5	Tuerca Hexagonal M5
11	04715048	3	Tornillo TBL (Cabeza Baja Ancha) M5X12

14.Mantenimiento y limpieza

¡ATENCIÓN! ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, DESCONECTAR ELECTRICAMENTE EL MUEBLE CON EL INTERRUPTOR GENERAL.

Los productos alimenticios pueden deteriorarse por causa de microbios y bacterias.

El respeto de las normas higiénicas es indispensable para garantizar la tutela de la salud del consumidor, además de la cadena del frío de la cual el punto de venta constituye el último eslabón controlable.

La limpieza de los muebles frigoríficos se divide en las siguientes partes:

Limpieza exterior (Diaria/Semanal)

- Limpiar una vez por semana exteriormente todo el mueble, utilizar detergentes neutros de uso doméstico o agua y jabón.
- Enjuagar con agua limpia y secar con un paño suave.
- NO usar productos abrasivos o solventes, pueden alterar las superficies de los muebles.
- **NO pulverizar agua o detergente sobre las partes eléctricas del mueble.**
- **NO usar alcohol para limpiar las partes de metacrilato (plexiglas).**

Limpieza interior (Mensual)

La limpieza de las partes internas del mueble tiene por objeto destruir las bacterias para **garantizar la protección de la mercancía.**

Antes de comenzar la limpieza interior del mueble o parte de él, será necesario:

- Quitar toda la mercancía.
- Desconectar eléctricamente el mueble con el interruptor general.
- Remover todas las partes amovibles como platos de exposición, rejillas, etc. que se tienen que lavar con agua tibia y detergente con desinfectante, y después secar cuidadosamente.
- Limpiar cuidadosamente la cuba de fondo, el escurridor y la rejilla de protección de descarga de agua, eliminando todos los cuerpos extraños que han caído a través de la rejilla de aspiración.
- Si se verificara la formación de hielo anormal, contactar un Técnico Especializado en instalaciones

frigoríficas.

Para proteger las manos durante estas operaciones se aconseja utilizar guantes de trabajo.

Una vez finalizadas las operaciones de limpieza montar nuevamente los elementos amovibles secos y conectar la alimentación eléctrica. Cuando se obtiene la temperatura interna de funcionamiento es posible cargar el mueble con los productos que se tienen que exponer.

Nota: Evitar que ventiladores, plafones, cables eléctricos y aparatos eléctricos en general se mojen durante las operaciones de limpieza.

15.Desmantelamiento del mueble

En conformidad a las normas sobre la eliminación de los desechos vigentes en cada país y en pleno respeto del ambiente natural, recomendamos subdividir las diferentes partes del mueble de acuerdo al material para eliminar en forma separada o recuperarlo. Todas las partes que componen el mueble no pueden ser eliminadas junto a los desechos producidos por el consumo urbano, a parte los componentes metálicos que de todas maneras no figuran entre los desechos especiales en la mayoría de los países europeos.

Materiales empleados en la fabricación del mueble:

- Tubos, perfiles y chapas de hierro: bastidor inferior, montantes y ménsulas
- Cobre, Aluminio: circuito frigorífico, instalación eléctrica y plafón superior
- Chapa de hierro - cincada: base motor, paneles inferiores, paneles pintados, estructura base
- Poliuretano celular (R134a): aislamiento térmico
- Vidrio templado: estantes superiores (lados de cristal)
- Madera: bastidores laterales cuba aislada con espuma
- ABS: Paragolpes y pasamanos
- Poliestireno: Laterales termoformados
- Policarbonato: Protección lámparas
- Metacrilato Bordes

LOS COMPONENTES DEL CIRCUITO DE REFRIGERACIÓN NO DEBERÁN SER CORTADOS Y/O SEPARADOS, SINO ENTREGADOS ÍNTEGROS A LOS CENTROS ESPECIALIZADOS DE RECUPERACIÓN DEL GAS REFRIGERANTE.

16.Consejos útiles

Se recomienda leer atentamente este **Manual de instalación y uso**, de esta manera si se verificaran desperfectos, el operador podrá suministrar por teléfono informaciones más precisas a la **Asistencia técnica**.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento en el mueble frigorífico, verificar que la clavija haya sido extraída de la toma.

Si el cliente advierte alguna anomalía durante el funcionamiento del mueble, antes de alarmarse y contactar enseguida el Servicio de Asistencia, es importante controlar los siguientes puntos:

- Verificar que los valores de la temperatura y de la humedad ambiental no se superen los especificados. Por este motivo es indispensable mantener siempre al máximo la eficiencia de los acondicionadores, la ventilación y la calefacción del local de venta.
- La velocidad del aire acondicionada deberá mantenerse por debajo del 0,2 m/s cerca de las aberturas de los muebles, en particular evitar que corrientes de aire y las bocas de salida de los acondicionadores estén orientadas directamente hacia las aberturas del mueble.
- Evitar que los rayos solares entren en contacto directamente con la mercancía expuesta.
- Limitar la temperatura de las superficies irradiantes presentes en el local de venta, por ejemplo aislando los techos.
- No utilizar focos con lámparas incandescentes dirigidas directamente sobre el mueble.
- Introducir en el mueble solamente mercancía enfriada a temperatura que generalmente caracteriza la cadena del frío.
- Verificar que el mueble mantenga siempre dicha temperatura.
- Respetar el nivel máximo de carga, evitando sobrecargar el mueble.
- Al cargar el mueble recordar que la mercancía existente es la primera que deberá ser vendida.
- Controlar periódicamente la temperatura de funcionamiento del mueble y de los productos en él contenidos (al menos 2 veces al día, también durante el fin de semana).
- Si el mueble se descompone, adoptar inmediatamente todas las precauciones para evitar que la

- mercancía en él contenida pierda frío (por ejemplo introduciéndola en la cámara principal, etc.).
- Solucionar inmediatamente inconvenientes como: tornillos flojos, lámparas quemadas, etc.
- Verificar periódicamente el funcionamiento de la descongelación automática de los muebles (frecuencia, duración, temperatura del aire, restablecimiento del funcionamiento normal, etc.).
- Verificar la salida del agua de descongelación (limpiar escurrideros y eventuales filtros, controlar los sifones, etc.).
- Controlar eventuales condensaciones anormales, si esto sucede contactar inmediatamente el técnico especializado en instalaciones frigoríficas.
- Efectuar regularmente todas las operaciones de mantenimiento previstas.
- **ANTE ESCAPE DE GAS O INCENDIO:** No permanecer en el lugar en donde se encuentra el mueble si éste no ha sido adecuadamente ventilado. Desconectar el mueble con el interruptor general aguas arriba de la instalación. NO UTILIZAR AGUA PARA APAGAR EL INCENDIO, USAR SOLAMENTE EXTINTOR SECO.

TODO USO NO EXPLICITAMENTE INDICADO EN ESTE MANUAL, SE CONSIDERA PELIGROSO. POR LO TANTO EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE EVENTUALES DAÑOS CAUSADOS POR UTILIZACIÓN INDEBIDA, ERRÓNEA Y DESCUIDADA.

**NÚMEROS ÚTILES: CENTRALITA +39 0499699333 - FAX +39 969944 -
CALL CENTER 848 800225**

Инструкции по установке и эксплуатации

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ.....	1
Технические характеристики.....	6
Введение - Назначение инструкций / Поле применения.....	43
Презентация - Использование по назначению (Fig. 1).....	43
Нормы и сертификаты	43
Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2).....	43
Транспортировка (Fig. 3).....	44
Доставка и первая чистка	44
Установка и условия в помещении (Fig. 3).....	44
Электрические подсоединения (Fig. 7 - Fig. 10).....	45
Позиционирование датчиков	45
Проверка и регулировка температуры (Fig. 4).....	45
Загрузка витрины (Fig. 5)	46
Оттаивание и слив воды (Fig. 9)	46
Соединение витрин в канал (Fig. 6)	46
Техническое обслуживание и чистка	46
Сдача витрины в утиль	47
Полезные советы	48
Dichiarazione di Conformita	51

1. Введение - Назначение инструкций / Поле применения

В настоящих инструкциях приводится описание холодильных витрин **Korinthos 2**.

Следующая ниже информация приводится с целью дать информацию, касающуюся следующего:

- Использование витрины;
- Технические характеристики;
- Установка и монтаж;
- Информация для обслуживающего персонала;
- Операции по техобслуживанию.

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

Изготовитель не несет никакой ответственности в следующих случаях:

- Использование неоригинальных запчастей;
- Неправильная установка витрины, выполненная без соблюдения указанных правил;
- Дефекты в подаче электроэнергии;
- Серьезные нарушения правил технического обслуживания;
- Модификации оборудования и какие-либо операции, выполняемые без разрешения;
- Использование запасных частей, поставляемых не заводом-изготовителем;
- Несоблюдение инструкций.

Примечание: Электрическое оборудование может представлять угрозу для здоровья. Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо соблюдать действующие законы и нормы.

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

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

Линия холодильных витрин **Korinthos 2**, с вынесенным конденсатором, предназначены для продажи мяса, колбасных и молочных продуктов. Витрина-прилавка состоит из двух охлаждаемых отделений: нижнее - открытое (контейнер) для самообслуживания и верхнее - для обслуживания продавцом.

Оборудование имеет только один испаритель.

3. Нормы и сертификаты

Испытания холодильной витрины проводились в соответствии со следующими нормами:

EN-ISO 23953 - 1/2; EN 60335-2-89; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014.

КЛИМАТИЧЕСКИЕ КЛАССЫ ПОМЕЩЕНИЯ

Проверка холодильных витрин осуществлялась в соответствии с климатическим классом 3 (25°C; Отн.Вл. 60%):

Климатический класс	Темпер. по сухому термометру	Относит. влажн.	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

Витрины отвечают основным требованиям перечисленных ниже директив:

- Директива об оборудовании **98/37 СЕЕ**;
- Директива о электромагнитной совместимости **89/336 СЕЕ** и последующие изменения и дополнены **92/31 СЕЕ, 93/68 СЕЕ**;
- Директива о низком напряжении **2006/95 СЕЕ** и последующие изменения и дополнения **93/68 СЕЕ**.

На нее не распространяется директива **СЕЕ 97/23 (PED)** так как она попадает под Статью 3 параграфа 3.

4. Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2)

С внутренней стороны витрины находится маркировочная табличка со всеми паспортными данными:

1. Название и адрес изготовителя

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

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

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

5. Транспортировка (Fig. 3)

Витрина поставляется на деревянном поддоне, прикрепленном к основанию, для перемещения витрины вилковыми погрузчиками. Для поднятия вышеуказанной витрины следует использовать ручной или электрический погрузчик, рассчитанный на вес и габариты витрины (Rif. 3).

6. Доставка и первая чистка

При получении витрины необходимо:

- Удостовериться в целостности упаковки и в том, что нет явных повреждений;
- Снятие упаковки следует выполнять очень осторожно, чтобы не повредить витрину;
- Проверить целостность всех компонентов витрины;
- В случае обнаружения повреждений немедленно обратиться к фирме-поставщику;
- Выполнить первую чистку, используя нейтральные моющие средства и вытереть насухо мягкой тряпкой, при этом запрещается пользоваться абразивными веществами или металлическими губками;
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать спирт для чистки деталей из метакрилата (плексигласа).**

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

Дерево - Полистирол - Полиэтилен - ПВХ - Картон.

В соответствии с директивой СЕЕ 94/62 декларируется соответствие вышеперечисленных материалов.

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

При размещении витрины необходимо следовать следующим правилам:

- Запрещается размещать витрину:
 - в помещениях с наличием взрывоопасных газов;
 - на открытом воздухе, то есть под влиянием атмосферных осадков;
 - рядом с источниками тепла (непосредственные солнечные лучи, системы отопления, лампы накаливания и т.п.);
 - на сквозняках (рядом с дверьми, окнами, системами кондиционирования воздуха и т.п.), скорость которых превышает **0,2 м/с**.
- Снять деревянный поддон (используемый при перевозке) с основания и смонтировать регулируемые ножки (Rif. 2) при этом витрину следует установить абсолютно горизонтально

- при помощи уровня (Rif. 1). Все ножки должны опираться на пол.
- Каждый раз при перестановке витрины необходимо проверять правильность ее выравнивания.
 - Прежде, чем подсоединить витрину к линии подачи электроэнергии, необходимо удостовериться в том, что паспортные данные, приведенные на щитке, соответствуют характеристикам электроустановки.
 - Для исправной работы витрины температура и относительная влажность должны соответствовать требованиям, приведенным в нормативе **EN ISO 23953 - 1/2** для Климатического класса 3 (**+25°C; отн. вл. 60%**).

ВНИМАНИЕ! На одну и ту же линию подачи электроэнергии и охлаждения можно установить в канал максимум 3 холодильника (1 Master/главный + 2 Slave/дополнительных).

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

8. Электрические подсоединения (Fig. 7 - Fig. 10)

- Для защиты оборудования перед ним необходимо предусмотреть автоматический магнитотермический всеполюсный переключатель с соответствующими характеристиками, который будет выполнять и функции генерального рубильника для обесточивания линии.
- Оператор должен хорошо знать где находится выключатель, чтобы быстро его найти в случае АВАРИЙНОЙ ситуации.
- **Для электрической установки необходимо предусмотреть надежное заземление.**
- Прежде всего необходимо удостовериться в том, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на щитке.
- Для обеспечения исправной работы необходимо, чтобы максимальное отклонение напряжения находилось в пределах $\pm 6\%$ от номинального значения.
- Удостовериться в том, что на линии подачи электроэнергии предусмотрены кабели соответствующего сечения, что она защищена от перегрузочного тока и от пробоя на корпус в соответствии с действующими нормами.
- Для линий подачи электроэнергии, длина которых превышает 4 - 5 метров, необходимо соответственно увеличить сечение проводов.
- В случае прерывания подачи электроэнергии необходимо удостовериться в том, что все электрооборудование магазина может заново включиться в работу, не вызывая при этом срабатывания предохранителей перегрузки, в противном случае необходимо внести изменения в систему таким образом, чтобы дифференцировать пуск электроприборов и оборудования.
- Монтажник должен предоставить в распоряжение все необходимое для анкерного крепления проводов на входе в витрину и на выходе из нее.

Автоматический магнитотермический переключатель должен быть рассчитан так, чтобы контур на нейтрали не открывался без одновременного его открытия на фазах, в любом случае расстояние открытия контактов должно составлять не меньше 3 мм.

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

9. Позиционирование датчиков

10. Проверка и регулировка температуры (Fig. 4)

Проверка температуры охлаждения выполняется механическими термометрами (Rif. 6) или электронными контроллерами CAREL (опция), которые располагаются на задней стенке витрины.

Как правило, данные контроллера задаются на заводе-изготовителе во время наладки; при необходимости можно изменить температуру следующим образом:

- нажать и держать нажатой в течение нескольких секунд клавишу SEL;
- через несколько мгновений заданное значение начнет мигать;
- увеличить/уменьшить величину уставки при помощи клавиш, помеченных стрелками ▼ ▲ ;
- заново нажать клавишу SEL, чтобы подтвердить новое значение.

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

11. Загрузка витрины (Fig. 5)

При загрузке холодильной витрины необходимо соблюдать следующие важные правила:

- разложить продукты так, чтобы они не превышали линию максимальной загрузки (Rif. 9); при превышении этой линии нарушается правильная циркуляция воздуха с последующим повышением температуры продуктов, что может привести к образованию льда на испарителе (Rif. 9).
- Продукты должны быть разложены равномерно, не оставляя пустых мест, что обеспечивает более высокое качество работы холодильной витрины;
- Необходимо стремиться всегда продать сначала те продукты, которые были положены в холодильник раньше последних продуктов (оборот пищевых продуктов).

Примечание: Холодильная витрина служит для поддержания температуры выставленных продуктов, а не для понижения этой температуры. В связи с этим вносить пищевые продукты в витрину можно только после того, как они будут охлаждены до требуемой температуры хранения. Запрещается вносить в витрину нагретые продукты.

12. Оттаивание и слив воды (Fig. 9)

Линия холодильных витрин Korinthos 2 оснащена электрической системой оттаивания (при помощи бронированного нагревательного элемента испарителя).

Холодильные витрины Korinthos 2 предусмотрены для слива воды, образующейся оттаиванием, через сливное отверстие в днище витрины, так что следует:

- предусмотреть слив в полу с легким уклоном;
- смонтировать сифон между сливным трубопроводом холодильника и подсоединением в полу;
- герметически заделать зону слива на полу.

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

Примечание: Необходимо периодически проверять эффективность гидравлических подсоединений обращаясь к услугам квалифицированного монтажника.

13. Соединение витрин в канал (Fig. 6)

Для того, чтобы соединить две или несколько витрин в канал, нужно действовать следующим образом:

- Снять боковые стенки;
- Поставить витрины рядом;
- Снять задние стенки, чтобы открыть доступ к отверстиям в стойках;
- Соединить стойки и скобы прилагаемыми к поставке винтами;
- Смонтировать задние стенки на свое место.

НАБОР ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ В КАНАЛ

Дет. (Rif.)	Код	К-во	Описание
1	02047000	2	Установочный штифт для выравнивания D 10
2	02940652	2	Установочный штифт для выравнивания D 4
3	02770149	1	Перила накладка для соединения
4	04711065	3	Винт TCEI M8X120 (Винт с шестигр. цилиндр. головкой с внутренним углублением)
5	04711040	4	Винт TCEI M8X35 (Винт с шестигр. цилиндр. головкой с внутренним углублением)
6	04715051	2	Винт TC M5X10 (с шестигр. цилиндр.)
7	04480112	8	Шайба D 8,5x24
8	04480119	4	Шайба PVC D 5,5x10
9	04230600	7	Шеестигранная гайка M8
10	04231100	5	Шеестигранная гайка M5
11	04715048	3	Винт TBL M5X12 (с низкой широкой головкой)

14. Техническое обслуживание и чистка

ВНИМАНИЕ! ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ВЫПОЛНЕНИЮ КАКИХ-ЛИБО ОПЕРАЦИЙ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ ИЛИ ЧИСТКЕ НЕОБХОДИМО ОВЕСТОЧИТЬ ВИТРИНУ ПРИ ПОМОЩИ ГЕНЕРАЛЬНОГО РУБИЛЬНИКА.

Пищевые продукты подвергаются порче, что вызвано наличием микробов и бактерий.

Соблюдение санитарных норм необходимо для обеспечения охраны здоровья потребителей и сохранения "цепи холода", в которой магазин является последним контролируемым звеном.

Чистку холодильных витрин можно подразделить следующим образом:

Чистка наружных частей (Ежедневно/Еженедельно)

- Необходимо один раз в неделю промывать все наружные части витрины нейтральными бытовыми моющими средствами или водой с мылом.
- После мытья необходимо сполоснуть чистой водой и тщательно высушить все поверхности.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** пользоваться абразивными средствами и растворителями, которые могли бы повредить поверхность витрины.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ брызгать воду или моющие средства на электрические детали холодильной витрины.**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать спирт для чистки деталей из метакрилата (плексигласа).**

Чистка внутренних частей (Ежемесячно)

Чистка внутренних частей витрины служит для уничтожения бактерий и **гарантирует защиту продуктов.**

Прежде, чем приступить к чистке внутренних частей витрины, необходимо:

- Вынуть все продукты из холодильной витрины.
- Обесточить холодильную витрину, выключив главный рубильник.
- Снять все съемные компоненты, такие как подносы для экспозиции, решетки и т.п., которые следует промыть теплой водой с добавлением дезинфицирующего моющего средства, после чего насухо вытереть.
- Тщательно промыть и прочистить нижнюю ванну, слезник и защитную решетку слива воды. Удалить все посторонние элементы, возможно упавшие через вентиляционную решетку.
- Если будет обнаружено повышенное образование льда, то следует вызвать специалиста по холодильному оборудованию.

Для защиты рук во время проведения таких операций рекомендуем надевать рабочие перчатки.

После завершения выполнения операций по чистке нужно установить на свои места чистые компоненты и возобновить подачу электроэнергии. После того, как будет достигнута рабочая температура, можно загрузить холодильную витрину продуктами.

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

15.Сдача витрины в утиль

В соответствии с нормами по утилизации отходов, действующими в каждой отдельной стране, в случае сдачи холодильной витрины в утиль ее необходимо разделить составные части таким образом, чтобы сдать их или рекуперировать соответствующим образом. Составляющие холодильную витрину части нельзя рассматривать как твердые городские отходы, кроме металлических компонентов, которые, однако, не числятся среди специальных отходов в списках большинства европейских стран.

При изготовлении витрины использовались следующие материалы:

- Стальные трубы, профили и листы: нижняя рама, стойки и полки
- Медь, алюминий: охладительный контур, электроустановка и плафонная лампа
- Стальной оцинкованный лист: картер двигателя, нижние панели, окрашенные панели, опорная структура
- Пенистый полиуретан (R134a): теплоизоляция
- Закаленное стекло: верхние полки (боковые стороны из стекла)
- Дерево: боковые рамы ванны из пенистого полиуретана
- АБС: Буферы и перила
- Полистирол: Термоформованные боковые стенки
- Поликарбонат: Защита ламп
- Метакрилат: Борты

ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕЗАТЬ И/ИЛИ РАЗДЕЛЯТЬ КОМПОНЕНТЫ ОХЛАЖДАЮЩЕГО КОНТУРА, ТАКИЕ КОМПОНЕНТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПЕРЕДАНЫ В ЦЕЛОМ ВИДЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ ЦЕНТРАМ ДЛЯ РЕКУПЕРАЦИИ ОХЛАЖДАЮЩЕГО ГАЗА.

16.Полезные советы

Рекомендуем внимательно ознакомиться с **Инструкциями по установке и эксплуатации**; таким образом, в случае возникновения проблем с работой витрины, оператор сможет передать **Технической службе** точную информацию по телефону.

Прежде, чем приступить к выполнению каких-либо операций по техническому обслуживанию холодильной витрины, необходимо удостовериться в том, что подача электроэнергии отключена.

В случае возникновения каких-либо неполадок в работе холодильной витрины, то прежде чем беспокоиться и вызывать мастера из Технической службы, необходимо проверить следующие пункты:

- Удостовериться в том, что значения температуры и влажности помещения не превышают предписанных значений. В связи с этим в точке продажи необходимо поддерживать на максимальном уровне эффективность работы систем климатизации, вентиляции и отопления.
- Скорость потоков воздуха (сквозняков) в помещении вблизи открытия витрин должна быть ниже 0,2 м/с; в частности, необходимо избегать того, чтобы отверстия подачи воздуха системы климатизации были направлены в сторону открытия витрин.
- Необходимо избегать прямого попадания солнечных лучей на продукты, выставленные в витрине.
- Ограничивать температуру нагревающих поверхностей, имеющих в точке продажи, изолируя, например, потолок.
- Исключить светильники с лампами накаливания, которые направлены непосредственно на витрину.
- Класть в витрину можно только продукты, предварительно охлажденные до температуры, характеризующей цепь холода.
- Проверять в состоянии ли холодильная витрина всегда поддерживать такую температуру.
- Соблюдать ограничения по загрузке витрины и, в любом случае, не перегружать ее.
- При загрузке холодильника необходимо обращать внимание на то, что те продукты, которые были загружены первыми, должны быть и проданы первыми.
- Периодически проверять рабочую температуру витрины и температуру выложенных в ней продуктов (по крайней мере 2 раза в день, включая конец недели).
- В случае выхода из строя холодильной витрины необходимо срочно предпринять все меры для того, чтобы избежать повышения температуры продуктов, хранящихся в витрине (переложить продукты в главную камеру и т.п.).
- Немедленно устранять все малейшие замеченные неполадки (ослабленная затяжка винтов, перегоревшие лампочки и т.п.).
- Необходимо периодически проверять исправность автоматического оттаивания витрины (частота, продолжительность, восстановление нормальной работы витрины и т.п.).
- Необходимо контролировать отвод воды, образующейся при оттаивании (прочистить сливы, фильтры, если таковые имеются, проверять сифоны и т.п.).
- Проверять не создаются ли феномены аномальной конденсации; если такое произойдет, то нужно немедленно обратиться за помощью к квалифицированному специалисту по холодильным установкам.
- Регулярно выполнять все операции по профилактическому техобслуживанию витрины.
- **В СЛУЧАЕ УТЕЧКИ ГАЗА ИЛИ ПОЖАРА:** Запрещается находиться в помещении, где установлена витрина, пока это помещение не будет соответсвующе проветрено. Отсоединить витрину при помощи главного рубильника, смонтированного перед оборудованием. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ПЛАМЯ ВОДОЙ, ДЛЯ ЭТОЙ ЦЕЛИ НЕОБХОДИМО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО СУХИМ ПОРОШКОВЫМ ОГНЕТУШИТЕЛЕМ.**

ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИТРИНЫ, ОТЛИЧАЮЩЕЕСЯ ОТ ПЕРЕЧИСЛЕННОГО В НАСТОЯЩИХ ИНСТРУКЦИЯХ, СЧИТАЕТСЯ ОПАСНЫМ И ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, НЕПРАВИЛЬНЫМ ИЛИ ИРРАЦИОНАЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

**КОНТАКТНЫЕ НОМЕРА: КОММУТАТОР +39 0499699333 - ФАКС +39 969944 -
CALL CENTER 848 800225**

Декларация о соответствии РОСТЕСТ

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



- I** Ci riserviamo il diritto di apportare in qualunque momento, le modifiche alle specifiche e ai dati contenuti in questa pubblicazione senza obbligo di avviso preventivo.
La presente pubblicazione non può essere riprodotta e/o comunicata a terzi senza preventiva autorizzazione ed è stata approntata per essere utilizzata esclusivamente dai nostri clienti.
- GB** We reserve the right to change our technical specifications without notice.
This brochure may not be reproduced, nor its contents disclosed to third parties without arneg's consent and it is meant only for use by our customers.
- D** Änderungen der in dieser Broschüre enthaltenen Angaben und Informationen 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.

Dichiarazione di Conformità

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 **Korinthos 2** risponde ai requisiti essenziali richiesti dalle direttive 2006/95/CE - CEE 89/336 - CEE 98/37 e successive modifiche.
Non prevista la marcatura CEE 97/23 in quanto ricade nell'Articolo 3, par. 3.

Conformity Declaration

The undersigned, **ARNEG Spa** with headquarters in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA, declares under its sole responsibility that the **Korinthos 2** refrigerated cabinet meets with the essential requirements prescribed by Directives 2006/95/CE - 89/336/EEC - 98/37/EEC and following amendments.

The marking as per Directive 97/23/EEC is not required as this product falls within the scope of Article 3, para. 3.

Übereinstimmungserklärung

Die unterzeichnete Firma **ARNEG Spa** mit Standort in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIEN erklärt unter der eigenen Verantwortung, dass das Kühlmöbel **Korinthos 2** mit den Normen und wesentlichen Anforderungen, die von den Richtlinien 2006/95/CE - CEE 89/336 - CEE 98/37 und den anschließenden Änderungen gefordert werden, übereinstimmt.

Die Markierung CEE 97/23 ist nicht vorgesehen, da der Artikel 3 Par. 3 zur Anwendung kommt.

Déclaration de Conformité

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 **Korinthos 2** est conforme aux normes et aux exigences essentielles des directives 2006/95/CE - CEE 89/336 - CEE 98/37 et modifications successives.

Le marquage au sens de la directive CEE 97/23 n'est pas prévu en application de l'Article 3, paragraphe 3.

Declaración de Conformidad

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 **Korinthos 2** es conforme con los requisitos esenciales requeridos por las directivas 2006/95/CE - CEE 89/336 - CEE 98/37 y sucesivas modificaciones.

No está prevista la marca CEE 97/23 en cuanto se encuentra aplicada en el Artículo 3, par. 3.

Декларация о соответствии

Нижеподписавшаяся фирма **ARNEG Spa**, расположенная по адресу Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ИТАЛИЯ, под свою ответственность заявляет, что холодильная витрина **Korinthos 2** соответствует основным нормам и требованиям директив 2006/95/CE - CEE 89/336 - CEE 98/37 и последующим изменениям.

Маркировка CEE 97/23 не предусмотрена, так как на витрину распространяется Статья 3, пар. 3.



Arneg S.p.A

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

