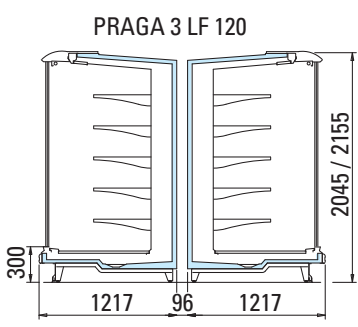
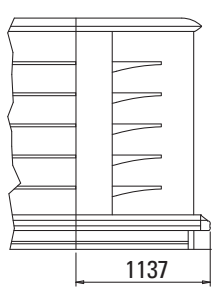
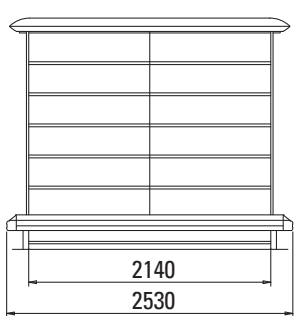
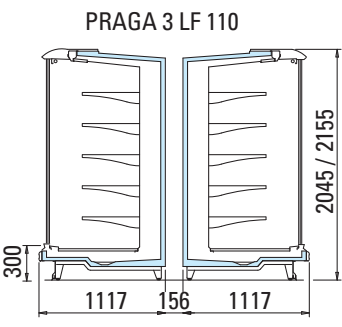
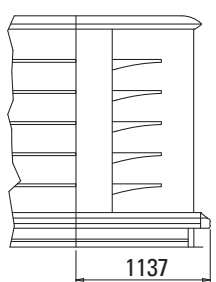
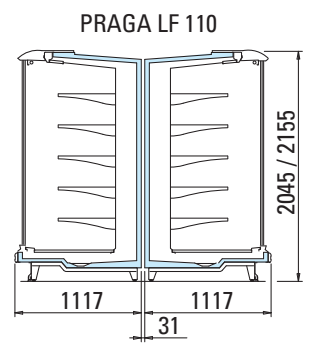
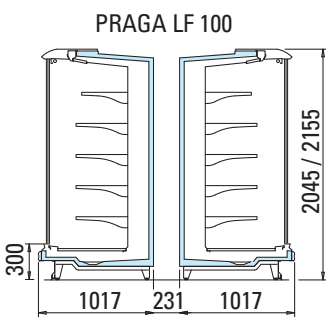
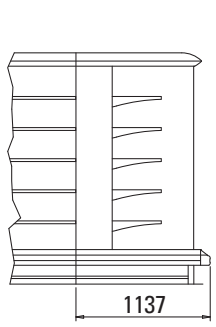
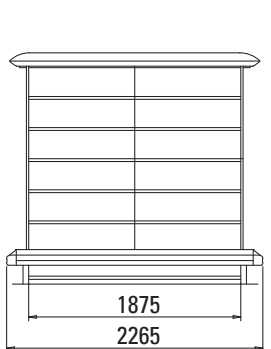
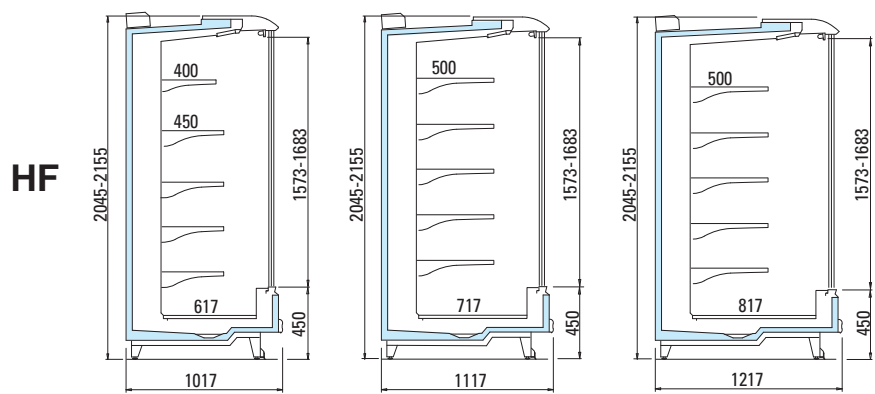
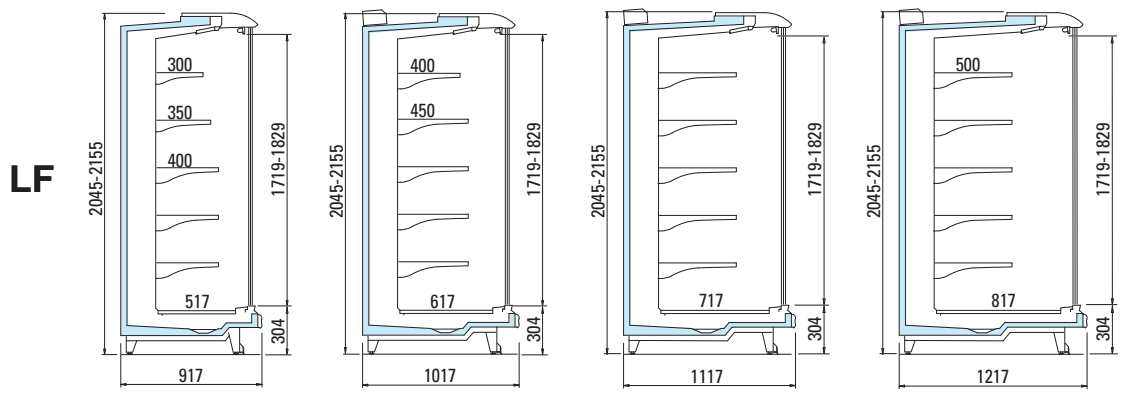


1



2

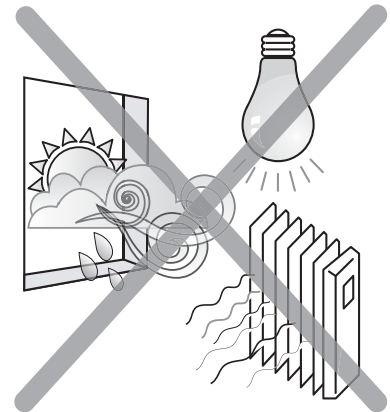
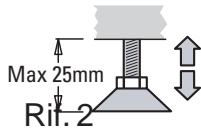
| | | |
|----|---|-----------------------------|
| 1 | arneg ARNEG S.p.A. VIA VENEZIA 58 - CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALY Tel. +39 049 9699333 Fax +39 049 9699444 - info@arneg.it | |
| 2 | | |
| 3 | CODICE ITEM | MATRICOLA S/N |
| 4 | | |
| 5 | V Hz | W A |
| 6 | 10 | 8 |
| 9 | SBRINAMENTO DEFROSTING W | ILLUMINAZIONE LIGHTING W IP |
| 11 | SUPERF. ESP. DISPLAY AREA m ² | |
| 12 | REFRIGERANTE REFRIGERANT | MASSA WEIGHT kg |
| 13 | | |
| 14 | CLASSE CLASS | |
| 16 | COMMESSA W.SCHED | ORDINE W.ORD. |
| | | ANNO YEAR |
| | 17 | 18 |



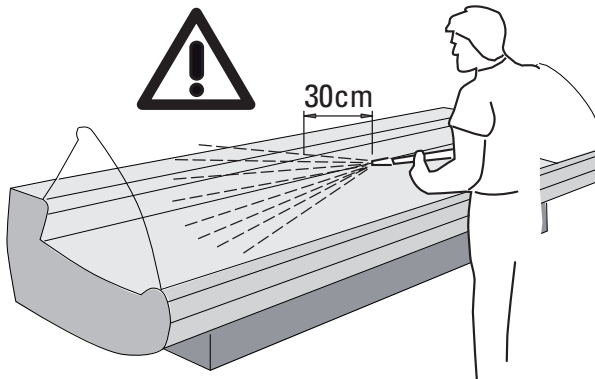
3



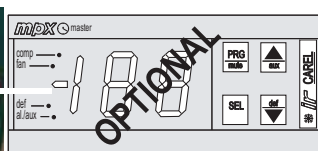
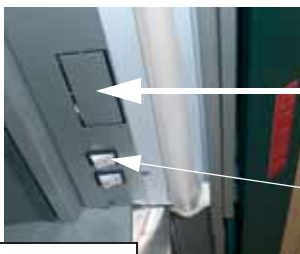
Rif. 1



4

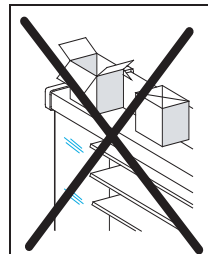


5

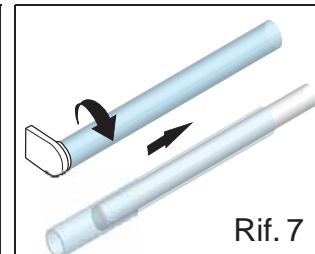


Rif. 3

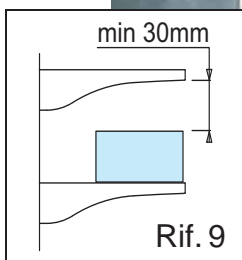
Rif. 4



Rif. 6

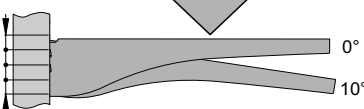


Rif. 7



Rif. 9

160 kg/m²



passo montante 25mm
25mm upright pitch

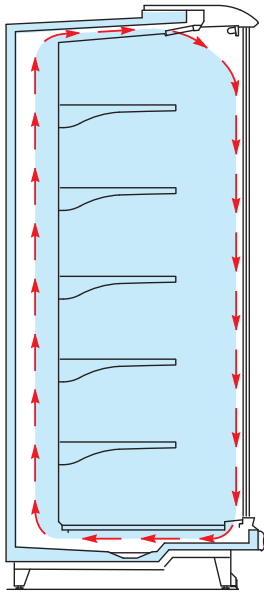
Rif. 5



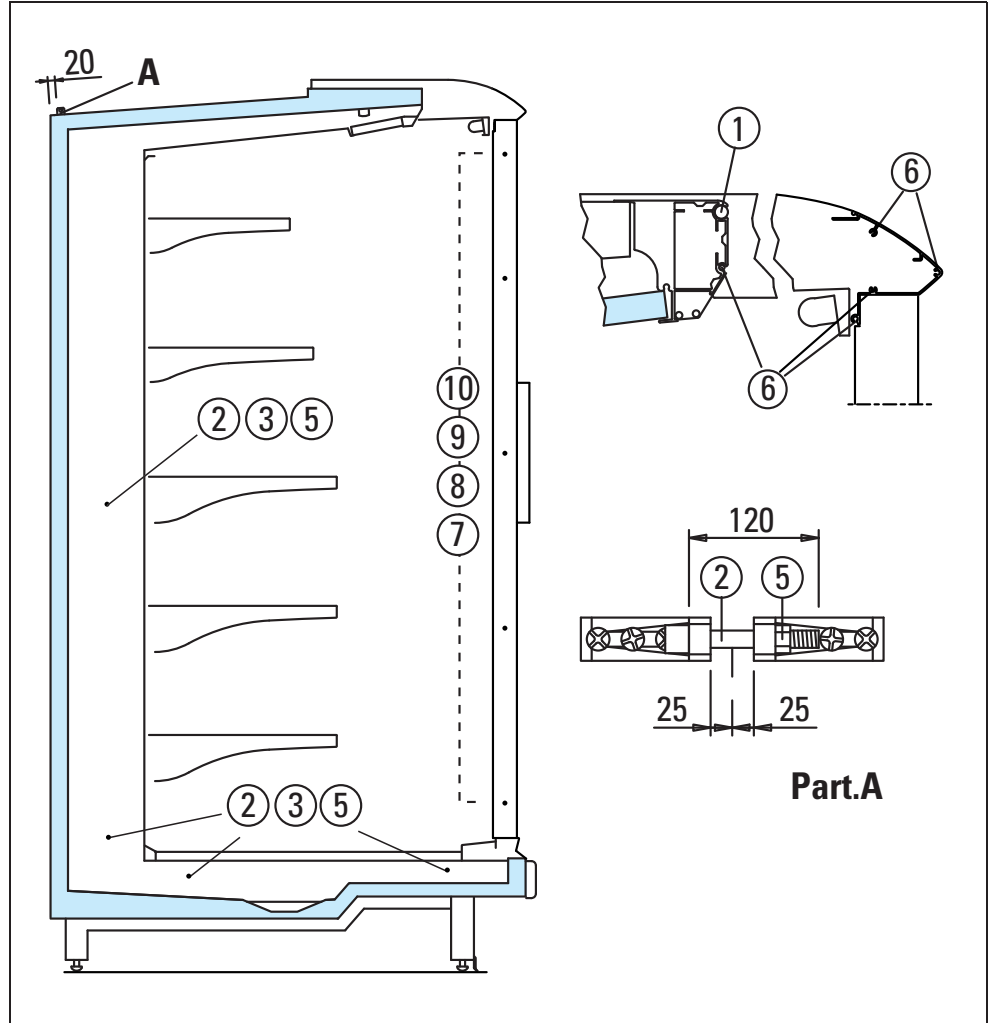
Rif. 8



6



Rif. 10

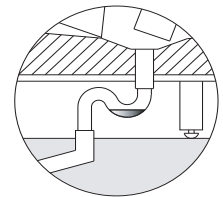
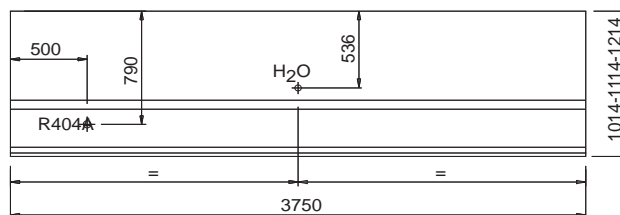
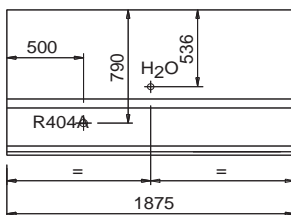
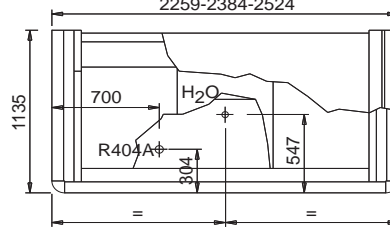
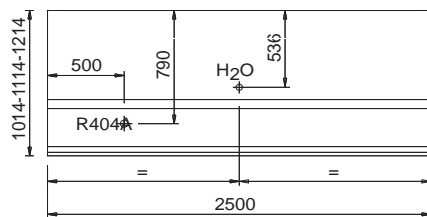
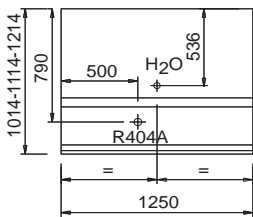


Rif. 11

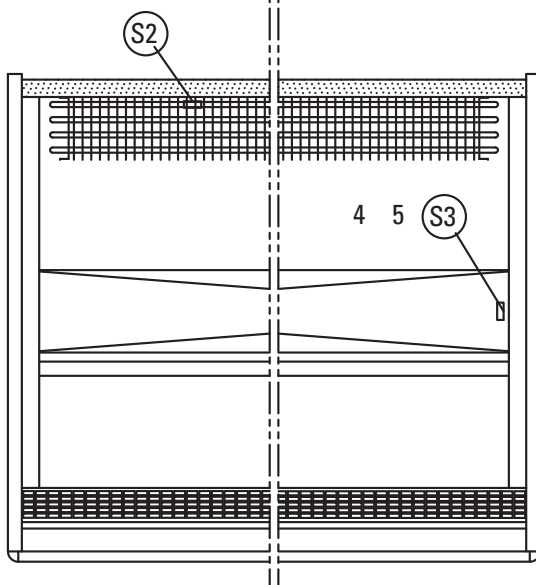
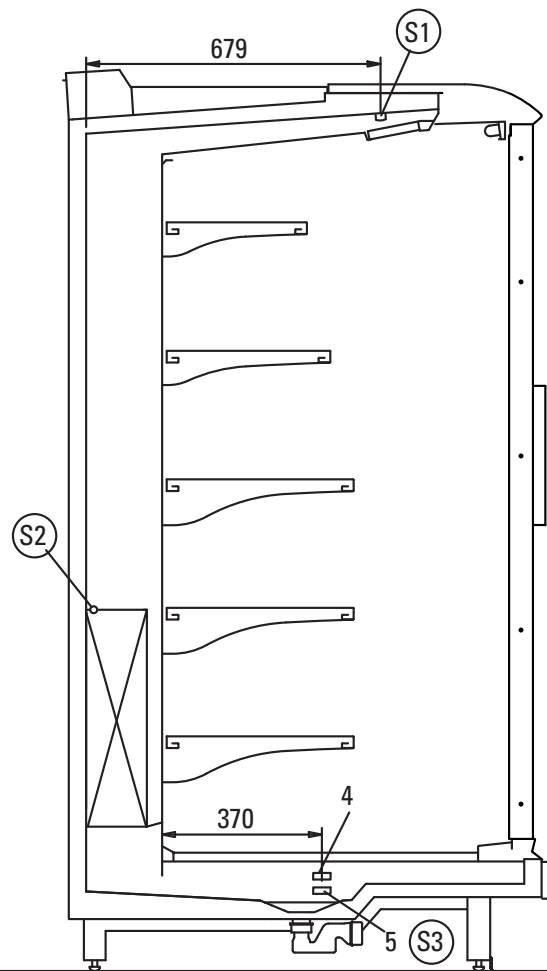
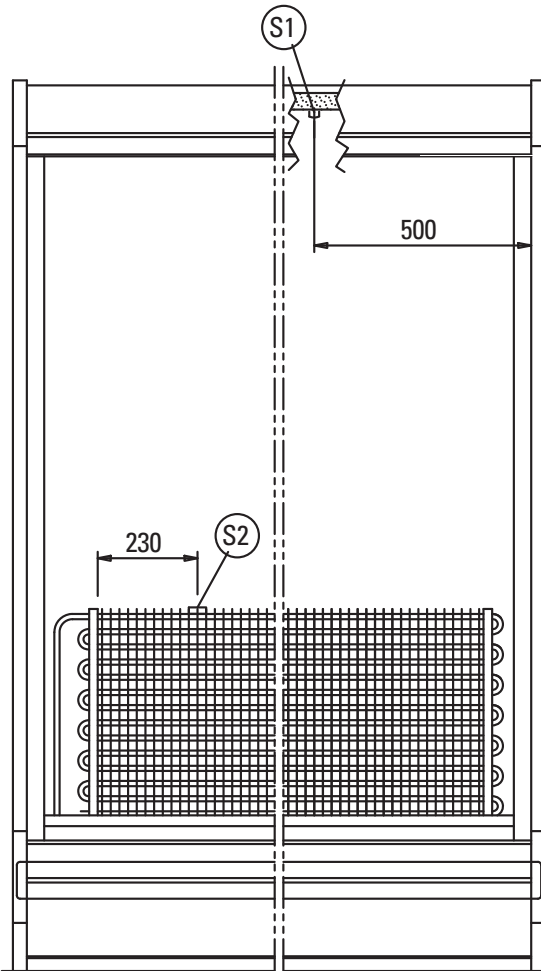
7

TESTATA / HEAD CASE

2259-2384-2524



8



| | |
|----|---|
| S1 | Sonda mandata aria centralina MPX o termometro termostato IR 32 |
| S2 | Sonda termostato fine sbrinamento o MPX |
| S3 | Sonda aspirazione aria (Non usata) |
| 4 | Sonda termometro meccanico temperatura |
| 5 | Sonda allarme MICRONOVA (A richiesta) |

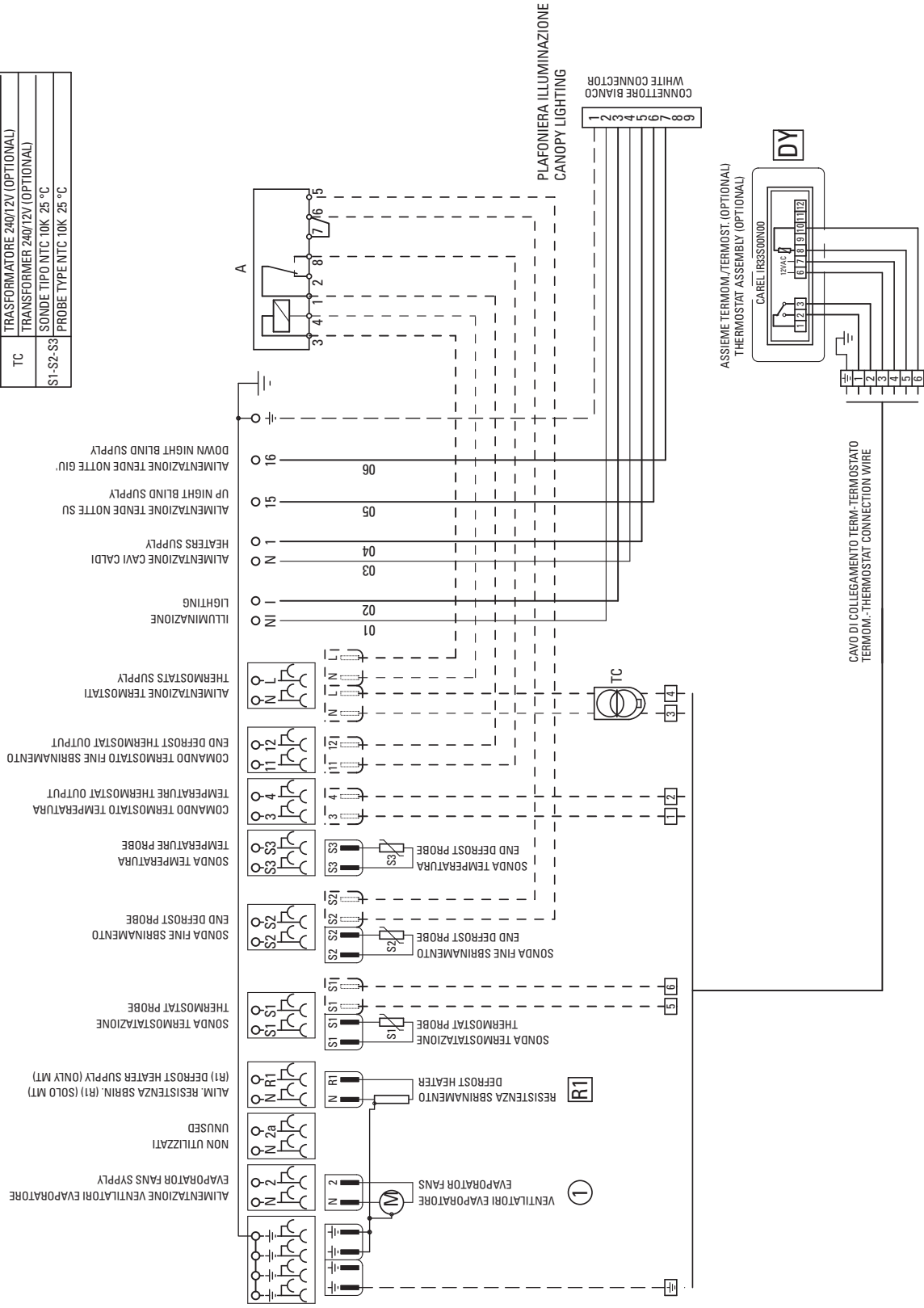
| | |
|----|---|
| S1 | MPX air ON probe controller or IR 32 thermostat |
| S2 | MPX End-defrost thermostat probe |
| S3 | Air OFF probe (not used) |
| 4 | Temperature mechanical thermometer probe |
| 5 | MICRONOVA alarm probe (optional) |

9

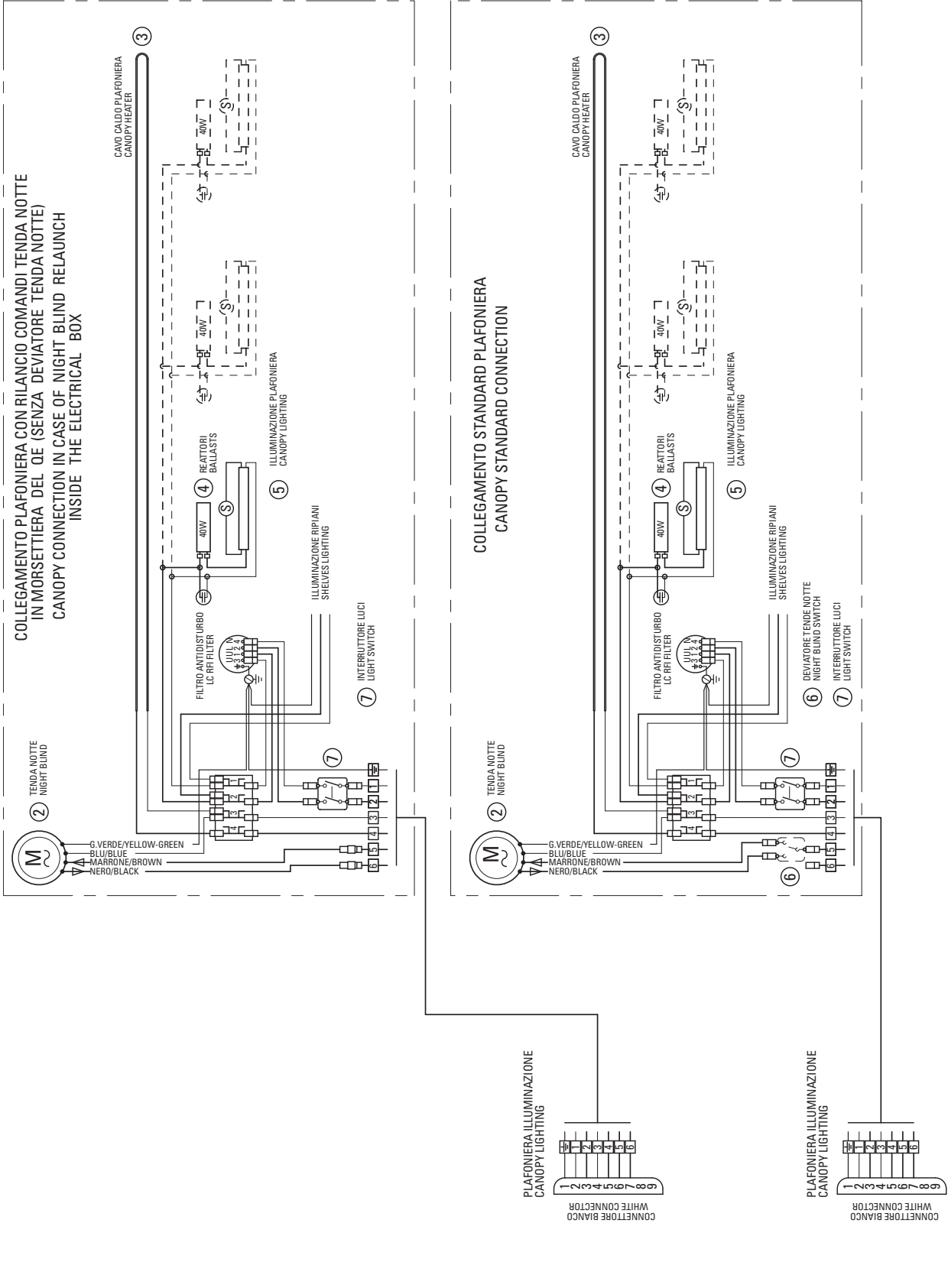
SCHEMA ELETTRICO STANDARD / STANDARD ELECTRIC PANEL

LEGENDA

| | |
|----------|---|
| A | TERMOSTATO FINE SBRINAMENTO (OPTIONAL) END-DEFROST THERMOSTAT (OPTIONAL) |
| TC | TRASFORMATORE 240/12V (OPTIONAL) TRANSFORMER 240/12V (OPTIONAL) |
| S1-S2-S3 | SONDE TIPO NTC 10K 25 °C PROBE TYPE NTC 10K 25 °C |



10



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

| Modello, Model, Modell, Modelo, Modelo, Модель | LF 90/205 | | | LF 100/205 | | | LF 110/205 | | | LF 120/205 | | | | | | |
|---|---|----------|----------|------------|----------|----------|------------|----------|----------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 06251702 | 06251704 | 06251706 | 06251709 | 06251802 | 06251804 | 06251806 | 06251809 | 06251902 | 06251904 | 06251906 | 06251909 | 06252002 | 06182004 | 06182006 | 06182009 |
| Code, Code, Kode nr., Code, Código, Код | 1250 | 1875 | 2500 | 3750 | 1250 | 1875 | 2500 | 3750 | 1250 | 1875 | 2500 | 3750 | 1250 | 1875 | 2500 | 3750 |
| Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longeur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин | mm | | | | | | | | | | | | | | | |
| Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура | °C | | | | | | | | | | | | | | | |
| Temperature ammissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen Temperatures admissibles, Temperaturas admitidas, Допустимые температуры, - (Ts) 97/23 CE - | Max + 32°C / Min - 10°C | | | | | | | | | | | | | | | |
| Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellfläche, Surface d'exposition ouverte, Area expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство | m ² | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de аору, Горизонтальная площадь экспозиции | 2,96 | 4,44 | 5,92 | 8,88 | 3,52 | 5,28 | 7,05 | 10,57 | 4,02 | 6,03 | 8,05 | 12,07 | 4,15 | 6,22 | 8,3 | 12,44 |
| Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen neto, Volumen neto, Чистый вес | 788 | 1183 | 1577 | 2365 | 942 | 1414 | 1885 | 2827 | 1081 | 1621 | 2161 | 3242 | 1116 | 1674 | 2232 | 3348 |
| Potencia frigorífera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique Potencia frigorígena, Холодильная мощность | 841 | 1262 | 1683 | 2524 | 883 | 1324 | 1765 | 2648 | 921 | 1382 | 1843 | 2764 | 963 | 1444 | 1925 | 2888 |
| Refrigerante, Refrigerant, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент | R404A | | | | | | | | | | | | | | | |
| Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pression maximale admissible, Máxima presión admitida, Максимально допустимое Давление, - (Ps) 97/23 CE - | bar | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valvola espansione, Expansion Valve, Expansión-Ventil, Valve d'expansion, Válvula de expansión, Расширительный клапан | 29 bar | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventilateurs, Ventiladores, Вентиляторы | TES2-045 | TES2-06 | TES2-12 | TES2-17 | TES2-045 | TES2-06 | TES2-12 | TES2-17 | TES2-045 | TES2-06 | TES2-12 | TES2-17 | TES2-045 | TES2-06 | TES2-12 | TES2-17 |
| Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzwarmkabel, Câble chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamiento, Нагревательные кабели предотвращающие образование конденсата | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 |
| Resistenza di sbrinamento, Defrost heater, Abtauwiderstand, Resistance de dégivrage, Resistencias de descongelation, Мощность оттаивания | W | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 | 25,8 | 38,6 | 51,0 |
| Tipo di sbrinamento, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo descongelation, Тип оттаивания | Naturale, Off-cycle, Zeitahtaung, Dégivrage naturel, Parada simple, Простая остановка | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sbrinamenti consigliati, Recommended Defrosting, Empfohlene Abtauungen, Dégivrages conseillés, Descongelaciones aconsejadas, Рекомендуемые оттаивания | n° (24h) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Nivel de ruido, Уровень шума | db (A) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (senza spalle), Weight (without ends), Gewicht (ohne Seiten), Poids (sans joues), Peso (sin laterales), Вес (без боковин) | kg | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения | 4 x 55' | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения | < 65 | | | | | | | | | | | | | | | |

* - 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

| Modello, Model, Modell, Modelo, Modelo, Модель | LF 90/216 | | | LF 100/216 | | | LF 110/216 | | | LF 120/216 | | | |
|---|-------------------|----------|----------|-------------------|----------|----------|-------------------|----------|----------|-------------------|----------|----------|--------|
| | 06252102/06252104 | 06252106 | 06252109 | 06252202/06252204 | 06252206 | 06252209 | 06252302/06252304 | 06252306 | 06252309 | 06252402/06252404 | 06252406 | 06182409 | |
| Codice, Code, Kode nr., Code, Código, Код | 1250 | 1875 | 2500 | 1250 | 1875 | 2500 | 1250 | 1875 | 2500 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| Temperature ammissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen | °C | | | | | | | | | | | | |
| Temperaturas admisibles, Temperaturas admitidas, Допустимые температуры, - (Ps) 97/23 CE - | | | | | | | | | | | | | |
| Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellfläche, Surface d'exposition ouverte, Area expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство | m ² | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de aereo, Горизонтальная площадь экспозиции | m ² | 2,96 | 4,44 | 5,92 | 8,88 | 3,52 | 5,28 | 7,05 | 10,57 | 4,02 | 6,03 | 8,05 | 12,07 |
| Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen neto, Чистый вес | dm ³ | 839 | 1259 | 1679 | 2518 | 1002 | 1503 | 2004 | 3007 | 1148 | 1722 | 2296 | 3444 |
| Potenza frigorifera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique | W | 895 | 1343 | 1790 | 2685 | 926 | 1389 | 1853 | 2779 | 968 | 1451 | 1935 | 2903 |
| Potencia frigorífica, Холодильная мощность | | | | | | | | | | | | | |
| Refrigerante, Refrigerant, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент | | | | | | | | | | | | | |
| Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pression maximale admissible, Máxima presión admitida, Максимально допустимое Давление, - (Ps) 97/23 CE - | bar | | | | | | | | | | | | |
| Valvola espansione, Expansion Valve, Expansión-Ventil, Valve d'expansion, Válvula de expansión, Расширительный клапан | | | | | | | | | | | | | |
| Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventilateurs, Ventiladores, Вентиляторы | n° x W | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 | 3 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 |
| Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzwarmkabel, Câble chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamiento, Нагревательные кабели предотвращающие образование конденсата | W | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 |
| Resistenza di sbrinamento, Defrost heater, Abtauwiderstand, Resistance de dégivrage, Resistencias de descongelation, Мощность оттаивания | W | 460 | 690 | 920 | 1400 | 460 | 690 | 920 | 1400 | 460 | 690 | 920 | 1400 |
| Tipo di sbrinamento, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo descongelation, Тип оттаивания | | | | | | | | | | | | | |
| Sbrinamenti consigliati, Recommended Defrosting, Empfohlene Abtaushngen, Dégivrages conseillés, Descongelaciones aconsejadas, Рекомендуемые оттаивания | n° (24h) | | | | | | | | | | | | |
| Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Nivel de ruido, Уровень шума | db (A) | | | | | | | | | | | | |
| Peso (senza spalle), Weight (without ends), Gewicht (ohne Seiten), Poids (sans joues), Peso (sin laterales), Вес(без боковин) | 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, Содержимое измененется без предупреждения | | | | | | | | | | | | | |

* - OPZIONALE - 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

| Modello, Model, Modell, Modelle, Modelo, Modelo, Модель | HF 100/205 | | | HF 110/205 | | | HF 120/205 | | | | |
|--|-----------------|----------|----------|------------|----------|----------|------------|----------|----------|----------|----------|
| | 06253802 | 06253804 | 06253806 | 06253809 | 06253902 | 06253904 | 06253906 | 06253909 | 06254002 | 06254004 | 06254006 |
| Codice, Code, Kode nr., Code, Código, Код | 1250 | 1875 | 2500 | 3750 | 1250 | 1875 | 2500 | 3750 | 1250 | 1875 | 2500 |
| Lunghezza senza spalle Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин | mm | | | | | | | | | | |
| Temp. de esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура | °C | | | | | | | | | | |
| Temperature ammissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen, Temperatures admissibles, Temperaturas admitidas, Допустимые температуры, - (Ist) 97/23 CE - | °C | | | | | | | | | | |
| Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellungsfläche, Surface d'exposition ouverte, Área expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство | m ² | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellungsfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de arqueo, Горизонтальная площадь экспозиции | m ² | 3,52 | 5,28 | 7,05 | 10,57 | 4,02 | 6,03 | 8,05 | 12,07 | 4,15 | 6,22 |
| Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen neto, Чистый вес | dm ³ | 942 | 1414 | 1885 | 2827 | 1081 | 1621 | 2161 | 3242 | 1116 | 1674 |
| Potenza frigorifera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique, Potencia frigorifera, Холодильная мощность | W | | | | | | | | | | |
| Refrigerante, Refrigerant, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент | | | | | | | | | | | |
| Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pression maximale admissible, Máxima presión admitida, Максимально допустимое Давление. - (Ps) 97/23 CE - | bar | | | | | | | | | | |
| Valvola espansione, Expansion Valve, Expansión-Ventil, Valve d'expansion, Válvula de expansión, Расширительный клапан | | | | | | | | | | | |
| Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventilateurs, Ventiladores, Вентиляторы | n° x W | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 | 1 x 38 | 2 x 38 |
| Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzkabel, Cable chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamiento, Нагревательные кабели предотвращающие образование конденсата | W | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 | 25,8 | 38,6 |
| Resistenza di sbrinamento, Defrost heater, Abtauwiderstand, Resistance de dégivrage, Resistencias de descongelation, Мощность оттаивания | W | 460 | 690 | 920 | 1400 | 460 | 690 | 920 | 1400 | 460 | 690 |
| Tipo di sbrinamento, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo descongelation, Тип оттаивания | | | | | | | | | | | |
| Sbrinamenti consigliati, Recommended Defrosting, Empfohlene Abtautungen, Dégivrages conseillés, Descongelaciones aconsejadas, Рекомендуемые оттаивания | n° (24h) | | | | | | | | | | |
| Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Уровень шума | db (A) | | | | | | | | | | |
| 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

| Modello, Model, Modell, Modelle, Modelo, Модель | HF 100/216 | | | HF 110/216 | | | HF 120/216 | | | | |
|--|-----------------|----------|----------|------------|----------|----------|------------|----------|----------|----------|----------|
| | 06254202 | 06254204 | 06254206 | 06254209 | 06254302 | 06254304 | 06254306 | 06254309 | 06254402 | 06254404 | 06254406 |
| Codice, Code, Kode nr., Code, Código, Код | 1250 | 1875 | 2500 | 3750 | 1250 | 1875 | 2500 | 3750 | 1250 | 1875 | 2500 |
| 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 | | | | | | | | | | |
| Temperature ammissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen Temperaturas admisibles, Temperaturas admitidas, Допустимые температуры, - (Ts) 97/23 CE - | °C | | | | | | | | | | |
| Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellfläche, Surface d'exposition ouverte, Área expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство | m ² | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de arojo, Горизонтальная площадь экспозиции | m ² | 3,52 | 5,28 | 7,05 | 10,57 | 4,02 | 6,03 | 8,05 | 12,07 | 4,15 | 6,22 |
| Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen neto, Чистый вес | dm ³ | 1002 | 1503 | 2004 | 3007 | 1148 | 1722 | 2296 | 3444 | 1183 | 1774 |
| Potenza frigorifera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique Potencia frigorífica, Холодильная мощность | W | | | | | | | | | | |
| Refrigerante, Refrigerant, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент | bar | | | | | | | | | | |
| Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pression maximale admissible, Máxima presión admitida, Максимально допустимое Давление, - (Ps) 97/23 CE - | | | | | | | | | | | |
| Valvola espansione, Expansion Valve, Expansión-Ventil, Valve d'expansion, Válvula de expansión, Расширительный клапан | | | | | | | | | | | |
| Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventilateurs, Ventiladores, Вентиляторы | n° x W | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 | 1 x 38 | 2 x 38 | 2 x 38 | 3 x 38 | 1 x 38 | 2 x 38 |
| Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzwarmkabel, Câble chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamiento, Нагревательные кабели предотвращающие образование конденсата | W | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 | 25,8 | 38,6 | 51,0 | 86,2 | 25,8 | 38,6 |
| Resistenza di sbrinamento, Defrost heater, Abtauwiderstand, Resistance de dégivrage, Resistencias de descongelation, Мощность оттаивания | W | 460 | 690 | 920 | 1400 | 460 | 690 | 920 | 1400 | 460 | 690 |
| Tipo di sbrinamento, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo descongelation, Тип оттаивания | | | | | | | | | | | |
| Sbrinamenti consigliati, Recommended Defrosting, Empfohlene Abtautungen, Dégivrages conseillés, Descongelaciones aconsejadas, Рекомендуемые оттаивания | n° (24h) | | | | | | | | | | |
| Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Nivel de ruido, Уровень шума | db (A) | | | | | | | | | | |
| Peso (senza spalle), Weight (without ends), Gewicht (ohne Seiten), Poids (sans joues), Peso (sin laterales), Вес (без боковин) | 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..... | 7 |
| Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione | 12 |
| Presentazione - Uso previsto (Fig. 1)..... | 12 |
| Norme e certificazioni..... | 12 |
| Identificazione - Dati di targa (Fig. 2) | 12 |
| Il Trasporto (Fig. 3)..... | 13 |
| Ricezione e prima pulizia | 13 |
| Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3)..... | 13 |
| Unione dei mobili (Fig. 6 Rif. 11) | 14 |
| Collegamento elettrico (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10) | 14 |
| Controllo e regolazione della temperatura (Fig. 5) | 14 |
| Posizionamento sonde (Fig. 8)..... | 15 |
| Il caricamento del mobile (Fig. 5 - Fig. 6) | 15 |
| Sbrinamento e scarico acqua..... | 15 |
| Manutenzione e pulizia..... | 15 |
| Illuminazione (Fig. 5) | 16 |
| Sostituzione lampade (Fig. 5)..... | 16 |
| Chiusure a vetri | 16 |
| Smantellamento del mobile | 16 |
| Divieti e prescrizioni | 17 |

1. Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione

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

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

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

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

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

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

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

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

N.B. Gli apparecchi elettrici possono essere pericolosi per la salute. Le normative e le leggi vigenti devono essere rispettate durante l'installazione e l'impiego.

Qualsiasi persona usi questo mobile dovrà leggere questo manuale.

2. Presentazione - Uso previsto (Fig. 1)

La linea di mobili refrigerati **Praga**, è composta da espositori murali a sviluppo verticale, frontalmente chiusi da porte a battente, predisposti per l'alimentazione con unità condensatrice remota, adatti alla conservazione e vendita self service di Salumi, Latticini e Carni.

3. Norme e certificazioni

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

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

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

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

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

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

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

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

Rimangono esclusi dal campo di applicazione della direttiva **CEE 97/23 (PED)** in base a quanto previsto dall'Articolo 3 paragrafo 3 della direttiva medesima.

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

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

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

Classi climatiche ambientali secondo UNI EN ISO 23953 - 2

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

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

Sul retro dei mobili 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 (Compressori + ventilatori + cavi caldi)
- 9) Potenza elettrica a regime assorbita nella fase di sbrinamento (Cavi caldi ventilatore evaporatore)
- 10) Potenza di illuminazione (ove prevista)
- 11) Superficie di esposizione utile
- 12) Volume di carico utile
- 13) Tipo di fluido frigorifero con cui funziona l'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(2); il numero di matricola (4); il numero di commessa (6)

5. Il Trasporto (Fig. 3)

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

6. Ricezione e prima pulizia

Al ricevimento del mobile:

- assicurarsi che l'imballo sia integro e non presenti danni evidenti;
- curare l'operazione di disimballo in modo da non arrecare danno al mobile;
- controllare il mobile in ogni sua parte verificando l'integrità dei suoi componenti;
- 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 o simili per le parti in metacrilato (plexiglass).**

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

7. Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3)

Non posizionare il mobile:

- in ambienti con presenza di sostanze gassose esplosive;
- all'aria aperta e quindi agli agenti atmosferici;
- vicino a fonti di calore (luce solare diretta, impianti di riscaldamento, lampade a incandescenza etc.)
- in prossimità di correnti d'aria (vicino a porte, finestre, impianti di climatizzazione ecc.) che superino la velocità di 0,2 m/sec.
- togliere i supporti in legno alla base (utilizzati per il trasporto) e montare i piedini regolabili (Rif. 2) posizionandoli in modo tale da portare il mobile in orizzontale aiutandosi con una livella (Rif. 1) per controllarne l'assetto, se il mobile viene spostato ripetere il controllo del livellamento.
- prima di collegare il mobile alla linea elettrica accertarsi che i dati di targa corrispondano alle caratteristiche dell'impianto elettrico a cui deve essere allacciato.
- per un corretto funzionamento del mobile la temperatura e l'umidità relativa ambiente devono rispettare i parametri previsti dalla norma **EN-ISO 23953-1/2** che prevede una Classe Climatica 3 (+25°C; U.R. 60%).
- verificare che le aperture di ventilazione dell'unità condensatrice non siano ostruite - versione con gruppo incorporato.

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 da personale tecnico specializzato.

8. Unione dei mobili (Fig. 6 Rif. 11)

Per l'unione di due o più mobili in canale, procedere nel modo seguente:



ATTENZIONE!: Prima di procedere alla canalizzazione assicurarsi che i mobili siano in bolla e che porte e maniglie siano perfettamente allineate.

- Smontare le spalle (se presenti)
- 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 | 3 | Spina allineamento D10 | |
| 2 | 04230600 | 6 | Dado M8 | |
| 3 | 04480112 | 10 | Rondella D8,5x24 | |
| 4 | 04711040 | 1 | Vite TCEI M8X35 | |
| 5 | 04711065 | 3 | Vite TCEI M8X120 | |
| 6 | 02940652 | 1 | Spina allineamento D4x80 | |
| 7 | 04710054 | 5 | Vite M4 x 5mm | PER PORTE A BATTENTE |
| 8 | 04710053 | 5 | Distanziale M4 x 7mm | |
| 9 | 04525108 | 6 | Madrevite fastpoint | PER PORTE SCORREVOLI |
| 10 | 04703014 | 6 | Vite AF TSP 3,5x19 | |

9. Collegamento elettrico (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10)

- **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
- Il mobile deve essere protetto a monte mediante un interruttore automatico magnetotermico onnipolare con caratteristiche adeguate e che avrà anche la funzione di interruttore generale di sezionamento della linea.
- Istruire l'operatore sulla posizione dell'interruttore in modo tale che possa essere raggiunto tempestivamente in caso di EMERGENZA.
- Per garantire un funzionamento regolare, è necessario che la variazione massima di tensione sia compresa tra +/- 6% del valore nominale.
- Verificare che la linea di alimentazione abbia i cavi di sezione opportuna, sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti.
- L'installatore deve fornire i dispositivi di ancoraggio per tutti i cavi in entrata e uscita del mobile.
- 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, in ogni caso la distanza di apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm.

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

10. Controllo e regolazione della temperatura (Fig. 5)

Il controllo della temperatura di refrigerazione si esegue attraverso il termometro meccanico (Rif. 8) oppure attraverso il controllore elettronico (OPTIONAL) (Rif. 4).

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

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

11.Posizionamento sonde (Fig. 8)

| | |
|----|---|
| S1 | Sonda di controllo della mandata dell'aria |
| S2 | Sonda di controllo del termostato di fine sbrinamento |
| S3 | Sonda di controllo dell'aria di aspirazione |
| S4 | Sonda di controllo del termometro meccanico |

- Sonda di temperatura: NTC IP67 L=4000 cod.04510153.
- Le sonde S1 - S3 devono essere bloccate con morsetti e non devono essere isolate.
- La sonda S2 deve essere fissata a contatto con il tubo in rame (mai in corrispondenza del ventilatore) usando la molla inox ferma bulbo cod.02230134.

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

12.Il caricamento del mobile (Fig. 5 - Fig. 6)

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

- disporre la merce in modo uniforme e ordinato evitando di sovraccaricare i ripiani (160 kg/m²) (Rif. 5).
- disporre la merce in modo da non disturbare il flusso dell'aria refrigerata (Rif. 10)
- la disposizione delle merci, senza zone vuote, garantisce il miglior funzionamento del mobile.
- lasciare circa 30mm di aria tra la merce e il ripiano immediatamente superiore (Rif. 9).
- 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)
- Il carico massimo ammissibile sui ripiani è di **160 kg/m²** sulla vasca è di circa **350 kg/m²**
- I ripiani sono inclinabili in 2 posizioni **0°; -10°**(Rif. 5).

N.B.Su richiesta è possibile aggiungere una terza inclinazione a -20°



ATTENZIONE!: Non caricare il tetto del mobile con scatole, pacchi o altro (Rif. 6). Il mobile refrigerato è atto a conservare la temperatura del prodotto esposto e non ad abbatterla.

I prodotti alimentari devono essere introdotti solo se già raffreddati alle loro rispettive temperature di conservazione. NON introdurre prodotti che hanno subito un riscaldamento.

13.Sbrinamento e scarico acqua

La linea di mobili refrigerati Praga è dotata di un sistema di **sbrinamento a fermata semplice**, attraverso l'arresto del ciclo di refrigerazione

Durante la fase di sbrinamento, ci sarà un aumento della temperatura del prodotto esposto, che comunque non supererà i limiti imposti dalla Legge, terminata la fase di sbrinamento, l'impianto raggiungerà rapidamente la temperatura di esercizio.

Scarico dell'acqua;

Per l'evacuazione dell'acqua di sbrinamento 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.

14.Manutenzione e pulizia



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



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

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

La pulizia delle parti esterne (Giornaliera / Settimanale)

- Pulire con cadenza settimanale tutte le parti esterne del mobile utilizzando detergenti neutri per uso domestico o acqua e sapone.

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

La pulizia delle parti interne (Mensile)

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

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

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



ATTENZIONE!: Se si procede alla pulizia interna con idropulitrici, utilizzare sistemi a **BASSA PRESSIONE** soprattutto **NON** dirigere il getto direttamente sulle superfici verniciate o plastificate mantenendo comunque una distanza minima di 30cm dalle superfici da pulire (Fig. 4).

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

15. Illuminazione (Fig. 5)

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

L'interruttore luci si trova a lato della plafoniera (Rif. 3).

16. Sostituzione lampade (Fig. 5)

Per la sostituzione delle lampade procedere nel modo seguente:

- togliere l'alimentazione elettrica al mobile;
- ruotare l'involucro protettivo e la lampada di circa 90° (Rif. 7) (fino allo scatto) ed estrarli dal portalampada sfilandoli verso il basso;
- togliere i cappucci, sfilare la lampada dall'involucro protettivo e sostituirla con la nuova;
- reinserire i cappucci verificando che i contatti siano correttamente alloggiati nei fori appositi;
- riposizionare l'assieme lampada e involucro nel portalampada facendolo ruotare di 90° fino allo scatto di bloccaggio;
- ripristinare l'alimentazione elettrica.

17. Chiusure a vetri

Il mobile è provvisto di chiusure frontali con porte a battente in vetro a bassa emissività.

A richiesta sono disponibili porte scorrevoli.

Le chiusure con vetri a bassa emissività permettono una riduzione dell'energia di refrigerazione del 43% assicurando un miglior livello di temperature negli alimenti, garantendone la qualità di conservazione.

18. Smantellamento del mobile

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

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

clabili.

Materiali impiegati nella costruzione del mobili:

- Acciaio verniciato: montanti, mensole, piedi
- Rame, Alluminio: circuito frigorifero, impianto elettrico e plafoniera superiore
- Lamiera zincata: pannelli inferiori, pannelli verniciati, struttura base, ripiani, vassoi
- Poliuretano espanso (R134a): isolamento termico
- Vetro temprato: fianchi in cristallo, porte a vetro
- Legno: telai laterali vasca schiumata
- PVC Paracolpi e corrimano
- Polistirolo Spalle termoformate
- Policarbonato protezione lampade fluorescenti

N.B. Tutte queste operazioni così come il trasporto ed il trattamento dei rifiuti devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato e autorizzato.

19. Divieti e prescrizioni

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

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

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

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

- Verificare il deflusso delle acque risultanti dallo sbrinamento (liberare gli scolatoi, pulire eventuali filtri, controllare i sifoni, ecc.).
- Smaltire l'acqua di sbrinamento, o usata per il lavaggio, attraverso la rete fognaria o impianto di depurazione conformi alle leggi vigenti, visto che quest'ultima può venire in contatto con sostanze inquinanti dovute alla natura del prodotto, a eventuali residui, a rotture accidentali di involucri contenenti liquidi nonché all'uso di detergenti non consentiti.
- Controllare se si verificano condensazioni anomale, se ciò succedesse allertare immediatamente il tecnico frigorista.
- Effettuare con assoluta regolarità tutte le operazioni di manutenzione preventiva.
- IN CASO DI FUGA DI GAS O DI INCENDIO: Non sostare con la testa nel vano dove è posizionato il mobile se questo non è opportunatamente arieggiato. Scollegare il mobile agendo sull'interruttore generale a monte dell'apparecchiatura. NON USARE ACQUA PER SPEGNERE LE FIAMME MA SOLO ESTINTORI A SECCO.

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

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

Use and installation manual

CONTENTS

| | |
|---|----|
| ILLUSTRATIONS | 1 |
| Technical data | 7 |
| Introduction - Manual purpose/Field of application..... | 20 |
| Presentation - Intended purpose (Fig. 1)..... | 20 |
| Standards and certifications | 20 |
| Identification - Plate data (Fig. 2) | 20 |
| Transport (Fig. 3)..... | 21 |
| Acceptance and first cleaning | 21 |
| Installation and environmental conditions(Fig. 3) | 21 |
| Multiplexing of cabinets (Fig. 6 Rif. 11) | 21 |
| Electrical connection (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10)..... | 22 |
| Temperature control and adjustment (Fig. 5) | 22 |
| Probe positioning (Fig. 8) | 22 |
| Loading the unit (Fig. 5 - Fig. 6) | 22 |
| Defrost and water draining | 23 |
| Maintenance and cleaning | 23 |
| Lighting (Fig. 5) | 24 |
| Replacing bulbs (Fig. 5) | 24 |
| Glass doors | 24 |
| Disposal of the cabinet..... | 24 |
| Prohibitions and prescriptions | 24 |

1. Introduction - Manual purpose/Field of application

This instruction manual is for the **Pragaline** of refrigeration units.

The following information aims to provide instructions with regard to:

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

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

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

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

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

If lost or damaged, please contact the supplier.

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

Anyone using this unit must read this manual.

2. Presentation - Intended purpose (Fig. 1)

The **Praga** refrigeration unit line designed for foodstuffs consists of vertical wall display units closed at the front with wing doors, with remote condenser unit, perfect for the storage and sale of salamis, dairy produce and meats.

3. Standards and certifications

All the refrigerated unit models described in this user's manual for the **Praga** series meet basic health, safety and protection requirements set out by the following European laws and directives:

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

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

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

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

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

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

European Regulation EC-1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food - standards applied: EN 1672-2

They are excluded from the field of application of Directive **EEC 97/23 (PED)** on the basis of that specified by Article 3 paragraph 3 of the Directive.

A copy of the declaration of product conformity can be requested by filling in the form available at the internet address:

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

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

Environmental climatic classes according to UNI EN ISO 23953 - 2

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

4. Identification - Plate data (Fig. 2)

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

- 1) Manufacturer's name and address
- 2) Unit name and length
- 3) Unit code
- 4) Unit serial number
- 5) Voltage supply
- 6) Supply frequency

- 7) Current used when operating
- 8) Electrical power used when operating during refrigeration phase (Compressors + fans+hot cables)
- 9) Electrical power used when operating during defrost phase (Hot cables fan evaporator)
- 10) Lighting power (where applicable)
- 11) Net display surface
- 12) Useful load volume
- 13) Type of refrigerant fluid with which the system functions
- 14) Environmental climatic class and temperature of reference
- 15) Humidity protection class
- 16) Unit manufacturing order number
- 17) Unit production order number
- 18) Unit year of production

To identify the unit when requesting technical assistance, you need simply provide the following:

- the product name(2); the serial number (4); the order number (6)

5. Transport (Fig. 3)

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

6. Acceptance and first cleaning

Upon acceptance of the cabinet:

- ensure that the packaging is intact and there is no obvious damage;
- unpack, ensuring you do not damage the cabinet;
- check all parts of the cabinet, ensuring that all parts are intact;
- should damage be reported, call the supplier immediately;
- clean for the first time using neutral products. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive substances or metal sponges;
- **do not use alcohol or similar to clean the methacrylate parts (Plexiglas).**

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

7. Installation and environmental conditions(Fig. 3)

Do not position the cabinet:

- in environments with the presence of explosive gaseous substances;
- outdoors and therefore where there are atmospheric agents;
- near heat sources (direct sunlight, heating systems, incandescent lights, etc.)
- near air currents (near doors, windows, air-conditioning/heating systems, etc.) exceeding speeds of 0.2 m/sec.
- remove the wooden supports at the base (used for transport) and assemble the adjustable feet (Rif. 2), positioning them in such a way as to bring the unit to a horizontal position. Use a spirit level (Rif. 1) to check this. If the unit is moved, repeat the spirit level check.
- before connecting the unit up to the electricity, ensure that the plate data corresponds to the characteristics of the electrical system to which it is to be connected.
- for correct unit operation, the environmental relative humidity and temperature must be in line with the parameters specified by standards **EN ISO 23953 -1/2**, namely Climatic Class 3 (+25°C; U.R. 60%).
- check that the ventilation apertures of the condenser unit are not blocked - version with built-in unit.

CAUTION! Multiplex up to 3 cabinets on the same electrical and refrigeration supply line (1 master + 2 slaves)

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

8. Multiplexing of cabinets (Fig. 6 Rif. 11)

To multiplex two or more units, proceed as follows:



CAUTION! Before channelling, make sure that the units are level and that doors and handles are perfectly aligned.

- Disassemble the sides (if present)
- Position the cabinets side by side
- Remove the back panels to gain access to the rise holes
- Join the rises and brackets using the screws supplied
- Replace the back panels.

MULTIPLEX KIT

| Ref. | Code | Q.ty | Description | |
|------|----------|------|----------------------|-------------------|
| 1 | 02047000 | 3 | D10 alignment plug | |
| 2 | 04230600 | 6 | Nut M8 | |
| 3 | 04480112 | 10 | Washer D8,5x24 | |
| 4 | 04711040 | 1 | Screws TCEI M8X35 | |
| 5 | 04711065 | 3 | TCEI M8X120 screw | |
| 6 | 02940652 | 1 | Alignment plug D4x80 | |
| 7 | 04710054 | 5 | Screw M4 x 5mm | FOR WING DOORS |
| 8 | 04710053 | 5 | Spacer M4 x 7mm | |
| 9 | 04525108 | 6 | Fastpoint holder nut | FOR SLIDING DOORS |
| 10 | 04703014 | 6 | Screw AF TSP 3,5x19 | |

9. Electrical connection (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10)

- the electrical system must be earthed.

- First check that the voltage supply is as specified on the plate data.
- The unit must be protected upstream by an automatic omnipolar thermomagnetic switch with appropriate characteristics. This must also act as a general line disconnection switch.
- Instruct the operator as to the switch position in order that it can be reached quickly in an EMERGENCY.
- To guarantee correct operation, the maximum voltage variation must be between +/- 6% of the nominal value.
- Check that the power line has appropriate section cables, is protected against overcurrent and dispersions towards earth, in compliance with current standards.
- The installer must supply the anchorage devices for all cables in and out of the unit.
- For power lines exceeding 4-5 metres in length, increase the cable section accordingly.
- In the event of an interruption to the electricity supply, check that all other electrical appliances can restart without causing the overload protections to intervene. If not, alter the system in order to differentiate between the start-up of the various devices.
- The installer must supply the anchorage devices for all cables in and out of the unit
- The automatic thermomagnetic switch must be such as not to open the circuit on neutral, without simultaneously opening it on the phases. In any case, the opening distance of contacts must be at least 3 mm.

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

10.Temperature control and adjustment (Fig. 5)

The refrigeration temperature is controlled using the mechanical thermometer (Rif. 8) or with the electronic control device (OPTIONAL) (Rif. 4).

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

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

11.Probe positioning (Fig. 8)

| | |
|----|--------------------------------------|
| S1 | Air delivery control probe |
| S2 | End defrost thermostat control probe |
| S3 | Air intake control probe |
| S4 | Mechanical thermometer control probe |

- Temperature probe: NTC IP67 L=4000 code 04510153 .
- Probes S1 - S3 must be fixed in place using terminals and should not be insulated.
- Probe S2 must be fixed in place in contact with the copper tube (never at the level of the fan) using the stainless steel bulb block spring, code 02230134.

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

12.Loading the unit (Fig. 5 - Fig. 6)

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

- arrange the goods in a uniform, orderly fashion avoiding overloading the shelves (160 kg/m²) (Rif. 5).
- arrange the goods in a way that does not interfere with the circulation of the refrigerated air (Rif. 10)
- the arrangement of goods, without leaving empty areas, guarantees optimum unit function.
- leave approx. 30mm of space between the merchandise and the shelf above (Rif. 9).
- we recommend using up the goods that have been stored in the unit for longest first, before the new arrivals (food stock rotation)
- The maximum allowable load for the shelves is **160 kg/m²** and for the tank it is approx. **350 kg/m²**
- The shelves can be placed in 2 different positions **0°; -10°** (Rif. 5).

N.B. A third shelf at -20° can be added on request



CAUTION! Do not load the top of the unit with boxes, packages, or other things (Rif. 6).

The refrigeration unit is designed to maintain the temperature of the product displayed and not to lower it.

Food products must only be introduced if already cooled to their respective storage temperatures. DO NOT introduce products that have been heated.

13. Defrost and water draining

The Praga cabinet line is equipped with a **defrost system that can be easily stopped** by stopping the refrigeration cycle.

During the defrost phase, the temperature of the displayed products will increase; however it will not exceed the limits imposed by law. Once the defrost phase is completed, the system will quickly return to operating temperature.

Water discharge;

To drain the defrost water, you need to:

- set up a gently-sloping floor drain.
- install a siphon between the unit drainage pipe and the floor connection.
- hermetically seal the floor drainage area.

This will prevent unpleasant odours from forming within the unit, the dispersion of refrigerated air and possible unit malfunctioning due to humidity.

N.B. Call a qualified installer to check that the hydraulic connections are perfectly operative on a regular basis.

14. Maintenance and cleaning



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



Food products can deteriorate due to microbes and bacteria.

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

Cleaning of external parts (Daily / Weekly)

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

Cleaning of internal parts (Monthly)

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

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

- Completely remove all merchandise inside;
- Disconnect the unit's power supply using the main switch;

- Remove any removable parts, including display plates, grills, etc. These should be washed with warm water and detergent that contains disinfectant, and then dried carefully;
- Carefully clean the tank, drip, and water discharge protection grill, eliminating all foreign bodies that may have fallen into the suction grill, lifting the fan plate if necessary.
- If any unexpected ice has formed, contact a Qualified Refrigeration Technician for assistance.

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



CAUTION! If using a water jet cleaner to clean the interior, use a LOW PRESSURE system. Take special care NOT direct the jet onto painted or plasticised surfaces and keep a minimum distance of 30 cm from the surface to be cleaned (Fig. 4).

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

15.Lighting (Fig. 5)

The unit is lit internally by fluorescent OSRAM type lights.

The light switch is beside the light fixture(Rif. 3).

16.Replacing bulbs (Fig. 5)

Replace the bulbs as follows:

- disconnect the electricity supply from the cabinet;
- rotate the protective casing and the bulb by approximately 90° (Rif. 7) (until it clicks) and remove them from the bulb-holder, pulling downwards;
- remove the caps, remove the bulb from its protective casing and replace;
- replace the caps, checking that the contacts are correctly positioned in the specific holes;
- reposition the bulb and casing assembly in the bulb-holder, rotating it by 90° until it locks into place;
- restore the electricity supply.

17.Glass doors

The unit has front wing doors in low heat-dispersion glass

Sliding doors are available on request.

The doors in low heat-dispersion glass allow for a 43% reduction in refrigeration energy, ensuring improved temperature level of foodstuffs and guaranteeing conservation quality.

18.Disposal of the cabinet

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

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

Materials used to build the cabinet:

- Enamelled steel: uprights, shelves, feet.
- Copper, Aluminium: refrigeration circuit, electrical system and light fixture
- Galvanised sheet metal: lower panels, enamelled panels, base structure, shelves, trays
- Polyurethane foam (R134a): thermal insulation
- Tempered glass: sides in crystal, glass doors
- Wood: side frames foamed tank
- PVC Bumpers and handrail
- Polystyrene: Heat formed shoulders
- Polycarbonate: fluorescent lamp guard

N.B.All these operations as for transport and waste processing, should be performed by authorised, specialised personnel only.

19.Prohibitions and prescriptions

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

Before carrying out any maintenance work on the refrigerator unit, please ensure that the electrical

supply is disconnected.

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

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

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

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

Installations- und Betriebsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|----|
| ABBILDUNGEN..... | 1 |
| Technische Daten | 7 |
| Einleitung - Ziel der Betriebsanleitung / Anwendungsbereich | 27 |
| Präsentation - Vorgesehene Benutzung (Fig. 1) | 27 |
| Vorschriften und Zertifizierungen | 27 |
| Identifikation - Daten der Kennzeichnung (Fig. 2) | 28 |
| Der Transport (Fig. 3)..... | 28 |
| Empfang und Erstreinigung..... | 28 |
| Installation und Umweltbedingungen (Fig. 3) | 28 |
| Verbindung von Möbeln(Fig. 6 Rif. 11)..... | 29 |
| Stromverbindung (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10) | 29 |
| Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 5) | 30 |
| Positionierung der Sonden (Fig. 8)..... | 30 |
| Das Beladen der Tiefkühlinsel (Fig. 5 - Fig. 6) | 30 |
| Abtauen und Wasserablass | 30 |
| Wartung und Reinigung..... | 31 |
| Beleuchtung (Fig. 5) | 31 |
| Auswechseln der Lampen (Fig. 5)..... | 31 |
| Verschluss mit Glasscheiben | 32 |
| Entsorgung des Kühlmöbels | 32 |
| Verbote und Vorschriften..... | 32 |

1. Einleitung - Ziel der Betriebsanleitung / Anwendungsbereich

Diese Betriebsanleitung bezieht sich auf die Produktlinie der Kühltruhen **Praga**.

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

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

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

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

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

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

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

Anmerkung: Die elektrischen Geräte können gesundheitsgefährdend sein. Die geltenden Vorschriften und Gesetze müssen während der Installation und des Betriebs befolgt werden. Alle Personen, die das Möbel benutzen, müssen diese Betriebsanleitung lesen.

2. Präsentation - Vorgesehene Benutzung (Fig. 1)

Die Produktlinie der Kühlmöbel **Praga** besteht aus sich senkrecht entfaltenden, frontal mit Schwingtüren geschlossenen und für die Versorgung mit Fernkondensator geeigneten Wandausstellungsregalen, die zur Konservierung und zum Selbstbedienungsverkauf von Wurstwaren, Milchprodukten und Fleisch eingesetzt werden können.

3. Vorschriften und Zertifizierungen

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

- Maschinenrichtlinie 2006/42 EG;

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

- Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG;

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

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG;

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

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

Die Kühlmöbel unterliegen nicht der Anwendung der Richtlinie **EWG 97/23 (PED)**: siehe Artikel 3, Absatz 3 dieser Richtlinie.

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

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

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

Klimaklassen entsprechend der UNI EN ISO 23953 - 2

Klimaklassen entsprechend der UNI EN ISO 23953 - 2

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

4. Identifikation - Daten der Kennzeichnung (Fig. 2)

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

- 1) Name und Anschrift des Herstellers
- 2) Name und Länge des Möbels
- 3) Kennnummer des Möbels
- 4) Seriennummer des Möbels
- 5) Stromspannung
- 6) Stromfrequenz
- 7) Aufgenommener Betriebsstrom
- 8) Aufgenommene elektrische Leistung während des Kühlbetriebs (Verdichter + Gebläse + erhitzte Kabel)
- 9) Aufgenommene elektrische Leistung während des Abtaubetriebs (erhitzte Kabel Gebläse Verdampfer)
- 10) Beleuchtungsleistung (wo vorgesehen)
- 11) Oberfläche der nutzbaren Ausstellfläche
- 12) Nutzbarer Laderaum
- 13) Kühlflißigkeitsart, mit der die Anlage betrieben wird
- 14) Umgebungsklimaklasse und Referenztemperatur
- 15) Schutzklasse gegen Feuchtigkeit
- 16) Bestellnummer, unter der das Möbel hergestellt wurde
- 17) Auftragsnummer, unter der das Möbel für die Produktion freigegeben wurde
- 18) Herstellungsjahr des Möbels

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

- den Produktnamen (2); die Seriennummer(4); die Bestellnummer(6)

5. Der Transport (Fig. 3)

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

6. Empfang und Erstreinigung

Bei der Annahme des Möbels:

- Sicherstellen, dass die Verpackung unbeschädigt ist und keine offensichtlichen Schäden vorliegen;
- Beim Entpacken Vorsicht walten lassen, um das Kühlmöbel nicht zu beschädigen.
- Jedes Bauteil des Kühlmöbels auf dessen Unversehrtheit überprüfen.
- Sollten Schäden festgestellt werden, sofort das Lieferunternehmen anrufen.
- Das Kühlmöbel mit neutralen Produkten erstmalig reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Keine scheuernden Mittel oder Metallschwämme benutzen.
- **Keinen Alkohol oder ähnliche Produkte zur Reinigung von Metacrylat-Teilen (Plexiglas) benutzen.**

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

7. Installation und Umweltbedingungen (Fig. 3)

Das Möbel folgendermaßen nicht positionieren:

- an Orten, an denen explosive gasförmige Substanzen vorhanden sind;
- im Freien bzw. dort, wo es von Wetterbedingungen beeinflusst wird;
- nahe an Wärmequellen (direkte Sonneneinstrahlung, Heizungsanlagen, Glühlampen usw.)
- in der Nähe von Luftströmungen (nahe an Türen, Fenstern, Klimaanlage usw.), deren Strömungsgeschwindigkeit 0,2 m/sec übersteigt.
- Die Holzunterlagen — sie werden zum Transport benutzt — vom Sockel entfernen und die einstellbaren Füße (Rif. 2) so anbringen, dass das Kühlmöbel horizontal steht. Die exakte Ausrichtung mit einer Wasserwaage (Rif. 1) prüfen.
- Beim Anschluss des Kühlmöbels an die elektrische Leitung sicherstellen, dass die Daten auf dem

Kennzeichnungsschild mit den Eigenschaften der elektrischen Anlage, an die das Möbel angeschlossen wird, übereinstimmen.

- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Kühlmöbels müssen die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit die von der Richtlinie EN ISO 23953 - 1/2 **vorgesehenen Parameter, die für die Klimaklasse 3 (+25°C, r.L. 60%)** vorgesehen sind, entsprechen.
- Überprüfen, dass die Ventilationsöffnungen der Kondensationseinheit nicht verstopft sind - Ausführung mit Einbaugruppe.

ACHTUNG! Maximal 3 kanalverbundene Kühlmöbel auf der selben Stromversorgungs- und Kühlleitung (1 master + 2 slave) installieren.

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

8. Verbindung von Möbeln(Fig. 6 Rif. 11)

Zum Zusammenbau zweier oder mehrerer Kühlmöbel in Reihe wie folgt vorgehen:



ACHTUNG! Sich vor dem Beginn der Kanalisierung vergewissern, dass die Möbel waagrecht stehen und sowohl die Türen als auch die Griffe perfekt bündig ausgerichtet sind.

- Die Seitenteile abmontieren (falls vorhanden).
- Die Kühlmöbel Seite an Seite positionieren.
- Die Rückseiten abbauen, um Zugang zu den Montagebohrungen zu erhalten.
- Die Pfosten und die Bügel mit Hilfe der mitgelieferten Schrauben miteinander verbinden
- Die Rückwände wieder montieren.

VERBINDUNGSSET FÜR REIHENANSCHLUSS

| Bez. | Kennnr. | Menge | Beschreibung | |
|------|----------|-------|--------------------------|------------------|
| 1 | 02047000 | 3 | Anpassstift D10 | |
| 2 | 04230600 | 6 | Mutter M8 | |
| 3 | 04480112 | 10 | Unterlegscheibe D 8,5x24 | |
| 4 | 04711040 | 1 | Schraube TCEI M8X35 | |
| 5 | 04711065 | 3 | Schrauben TCEI M8X120 | |
| 6 | 02940652 | 1 | Anpassstift D4x80 | |
| 7 | 04710054 | 5 | Schraube M4 x 5mm | FÜR SCHWINGTÜREN |
| 8 | 04710053 | 5 | Abstandshalter M4 x 7 mm | |
| 9 | 04525108 | 6 | Innengewinde Fastpoint | FÜR SCHIEBETÜREN |
| 10 | 04703014 | 6 | Schraube AF TSP 3,5x19 | |

9. Stromverbindung (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10)

- die elektrische Anlage muss geerdet sein

- Vor anderen Maßnahmen kontrollieren, dass die Versorgungsspannung den Daten auf dem Kennzeichnungsschild entspricht.
- Die Zuleitung des Kühlmöbels muss mit einem automatischen magnetothermischen omnipolaren Schalter mit geeigneten Eigenschaften ausgestattet sein; dieser muss ebenfalls die Funktion eines generellen Trennabschaltens der Zuleitung übernehmen.
- Das Bedienungspersonal über die Position des Schalters informieren, so dass es den Schalter bei einem NOTFALL schnellstens erreichen kann.
- Um den regulären Betrieb zu garantieren, darf die Spannungsänderung höchstens um +/- 6% vom Nennwert abweichen.
- Überprüfen, dass der Zuleitungsquerschnitt ausreichend groß ist und die Leitung entsprechend den geltenden Richtlinien gegen Überströme und Erdschlüsse geschützt ist.
- Der Installateur muss die Verankerungsvorrichtungen für alle in die Kühltruhe ein- und austretenden Leitungen liefern.
- Bei Zuleitungen, die länger sind als 4-5 m, den Zuleitungsquerschnitt ausreichend vergrößern.
- Für den Fall einer Unterbrechung der elektrischen Versorgung überprüfen, dass alle elektrischen Geräte im Geschäft sich erneut einschalten können, ohne dass dadurch die Sicherungsschalter ausgelöst werden. Im gegenteiligen Fall die Anlage so verändern, dass die Einschaltung der einzelnen Geräte zeitlich versetzt erfolgt.
- Der Installateur muss die Verankerungsvorrichtungen für alle in das Kühlmöbel ein- und austretenden Leitungen liefern.

- Der automatische magnetothermische Schalter muss so konstruiert sein, dass er den Schaltkreis nicht zum Nullleiter öffnet, ohne ihn nicht auch zeitgleich zu den Phasen hin zu öffnen; in jedem Fall muss der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm betragen.

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

10. Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 5)

Die Kontrolle der Kühltemperatur erfolgt mit dem mechanischen Thermometer (Rif. 8) oder mit der elektronischen Kontrollvorrichtung (OPTIONAL) (Rif. 4).

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

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

11. Positionierung der Sonden (Fig. 8)

| | |
|----|---|
| S1 | Überwachungssonde der Luftzufuhr |
| S2 | Überwachungssonde des Thermostats für das Abtauende |
| S3 | Überwachungssonde der Ansaugluft |
| S4 | Überwachungssonde des mechanischen Thermometers |

- Temperatursonde: NTC IP67 L=4000 Code 04510153.
- Die Sonden S1 - S3 müssen mit Klemmen gesperrt werden; sie dürfen nicht isoliert werden.
- Die Sonde S2 muss auf Kontakt mit dem Kupferrohr befestigt werden (niemals in Übereinstimmung mit dem Lüfter); zur Befestigung die Kolbenklammer-Edelstahlfeder Code 02230134 benutzen.

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

12. Das Beladen der Tiefkühlinsel (Fig. 5 - Fig. 6)

Beim Wiederauffüllen des Möbels müssen einige wichtige Regeln beachtet werden:

- die Ware gleichmäßig und geordnet verteilen und dabei vermeiden, dass die Ebenen überlastet werden (160 kg/m^2) (Rif. 5).
- die Ware ist so zu verteilen, dass die Zirkulation der Kühlluft nicht beeinträchtigt wird. (Rif. 10)
- Die Anordnung der Waren, ohne leere Bereiche, garantiert die beste Funktion der Kühltruhe.
- Ca. 30 mm zwischen der Ware und der unmittelbar darüber liegenden Ebene frei lassen (Rif. 9).
- Es sollte zuerst die ältere Ware und danach die neu eingetroffene Ware verkauft werden (Rotationsprinzip von Lebensmitteln).
- Die max. zulässige Last beträgt: auf den Ebenen 160 kg/m^2 , auf der Wanne ca. 350 kg/m^2
- Die Ebenen können 2 Positionen einnehmen: 0° ; -10° (Rif. 5).

Anmerkung: Auf Anfrage kann eine dritte Neigung zu -20° hinzugefügt werden.



ACHTUNG! Die obere Abdeckung des Kühlmöbels nicht mit Schachteln, Paketen o. Ä. belasten (Rif. 6).

Der Zweck eines Kühlmöbels ist die Beibehaltung der Temperatur des Produktes, nicht deren Abkühlung.

Lebensmittel dürfen nur einsortiert werden, wenn deren Temperatur bereits der vorgesehenen Konservierungstemperatur entspricht. KEINE erwärmten Produkte einführen.

13. Abtauen und Wasserablass

Die Produktlinie der Kühlmöbel Praga ist mit einem Abtauungssystem mit einfacher Ausschaltung mittels der Unterbrechung des Kühlzyklus versehen.

Während des Abtauens erhöht sich die Temperatur der ausgestellten Ware. Sie überschreitet jedoch nicht die gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte. Nach der Abtauphase erreicht die Anlage schnell wieder die Betriebstemperatur.

Wasserablass

Zum Ablassen des Abtauwassers muss das Folgende ausgeführt werden:

- Am Boden einen Abfluss vorsehen, der ein leichtes Gefälle aufweist.
- Einen Geruchsverschluss zwischen der Ablassleitung des Kühlmöbels und dem Bodenanschluss installieren.
- Den Ablassbereich am Boden hermetisch versiegeln.

Auf diese Weise können schlechte Gerüche innerhalb des Kühlmöbels, der Verlust von Kühlluft und Störungen des Kühlmöbels aufgrund von Feuchtigkeit vermieden werden.

Anmerkung: Periodisch die vollständige Leistungsfähigkeit der hydraulischen Anschlüsse überprüfen; sich dazu an einen qualifizierten Installateur wenden.

14. Wartung und Reinigung



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



Lebensmittelprodukte können durch Mikroben und Bakterien verderben.

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

Die Reinigung der Außenteile (täglich / wöchentlich)

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

Die Reinigung der Innenteile (monatlich)

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

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

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

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



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

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

15. Beleuchtung (Fig. 5)

Die interne Beleuchtung des Kühlmöbels erfolgt mit Leuchtstoffröhren des Typs OSRAM. Der Lichtschalter befindet sich seitlich der Beleuchtung (Rif. 3).

16. Auswechseln der Lampen (Fig. 5)

Beim Wechsel der Lampen folgendermaßen vorgehen:

- Das Kühlmöbel von der Stromversorgung trennen;
- die Schutzhülle und die Lampe um zirka 90° (Rif. 7) drehen (bis zum Anschlag) und sie aus der Lampenfassung entnehmen, indem sie nach unten gezogen werden;
- Die Kappen entfernen, die Lampe aus der Schutzhülle ziehen und sie mit der neuen Lampe ersetzen;

- Die Kappe wieder aufsetzen und überprüfen, dass die Kontakte sich ordnungsgemäß an den dafür vorgesehenen Stellen befinden;
- Die Lampe und die Hülle wieder in die Lampenfassung zurücksetzen, indem diese bis zum Einrasten um 90° gedreht wird;
- Die Stromzufuhr wieder anschalten.

17. Verschluss mit Glasscheiben

Das Möbel wird mit Glasschwingtüren mit geringer Wärmeabgabe verschlossen.

Auf Wunsch stehen Schiebetüren zur Verfügung.

Die Glastüren mit geringer Wärmeabgabe führen zu einer Energieeinsparung bei der Kühlung von bis zu 43%. Sie gewährleisten ein besseres Temperaturniveau der Nahrungsmittel und garantieren dadurch die Konservierungsqualität.

18. Entsorgung des Kühlmöbels

Die Entsorgung des Möbels muss sowohl in Übereinstimmung mit den Vorschriften der einzelnen Länder erfolgen, die die Verwaltung von Abfällen regeln, als auch unter Rücksichtnahme auf die uns umgebende Natur.

Dieses Erzeugnis wird von der Gesetzgebung als gefährlicher Abfall eingestuft und muss daher separat entsorgt werden. Es darf weder als Hausabfall behandelt noch deponiert werden. Vor der Entsorgung des Kühlmöbels muss die Kühlflüssigkeit sichergestellt und das Schmieröl abgelassen werden. Es liegt im Verantwortungsbereich des Benutzers, das zur Entsorgung bestimmte Erzeugnis zum spezifischen Sammelzentrum der lokalen Behörde bzw. dem vom Hersteller angegebenen Materialrecyclingzentrum abzutransportieren. Dieses Erzeugnis besteht zu 75% aus recyclebarem Material.

Die bei der Herstellung des Kühlmöbels eingesetzten Materialien sind:

- Lackierter Stahl: Pfosten, Ebenen, Füße
- Kupfer, Aluminium: Kühlkreislauf, elektrische Anlage und obere Beleuchtung
- Verzinktes Blech: Untere Tafeln, lackierte Tafeln, Basisstruktur, Ebenen, Wann
- Geschäumter Polyurethan (R134a): thermische Isolierung
- Hartglas: Seitenwände aus Kristallglas, Glastüren
- Holz: seitliche Gestelle der geschäumten Wanne
- PVC: Stoßfänger und Handlauf
- Polystyrol: warmgeformte Seitenteile
- Polycarbonat: Schutzvorrichtung der Leuchtstofflampen

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge sowie der Transport und die Aufbereitung der Abfälle dürfen ausschließlich von spezialisiertem und befugtem Personal ausgeführt werden.

19. Verbote und Vorschriften

Die Installations- und Betriebsanleitung sollte aufmerksam gelesen werden, damit im Schadensfall das Bedienungspersonal beim technischen Kundendienst genauere Informationen telefonisch anfordern kann.

Bevor eine Wartungsarbeit an einem Möbel ausgeführt werden darf, muss sichergestellt sein, dass die elektrische Versorgung abgeschaltet ist.

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

- **Das Kühlmöbel hat die Aufgabe, die Temperatur des ausgestellten Produktes aufrecht zu erhalten; sie hat nicht die Aufgabe, diese abzusenken. Aus diesem Grund dürfen Lebensmittel nur eingestellt werden, wenn diese bereits auf die entsprechende Konservierungstemperatur abgekühlt wurden. Produkte, die eine Erwärmung erfahren haben, dürfen nicht in das Kühlmöbel einsortiert werden.**
- **Die Kühlmöbel wurden nur dafür entwickelt und hergestellt, frische, tiefgefrorene, schockgefrorene Lebensmittel, Speiseeis sowie gekochte und vorgekochte Speisen (Snackbar) zu konservieren.**
Ein Einsortieren anderer Warenarten als den genannten, z. B. Arzneimittel, Fischereiköder usw., ist verboten.
- **Äußerst aufmerksam alle Betriebsvorgänge durchführen (Beladen, Ausladen, Reinigen, Bedienen, Warten usw.). Die einzelnen Arbeiten müssen dabei sehr sorgfältig ausgeführt werden; alle notwendigen Schutzvorrichtungen sind zu benutzen.**
- **Keine Schutzvorrichtungen oder Vertäfelungen entfernen, wenn dazu Werkzeuge verwendet werden müssen.**

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

- Sicherstellen, dass die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte der Umgebung nicht die vorgegebenen überschreiten.
Daher ist es unabdingbar, dass die Klima-, die Lüftungs- und Heizungsanlage des Verkaufspunktes immer bestmöglich arbeiten.
- Die Geschwindigkeit der Umgebungsluft in der Nähe der Möbelöffnungen auf Werte unter 0,2 m/s begrenzen. Im Einzelnen ist es notwendig, dass die Luftströmungen und Klimaanlagenauslässe nicht auf die Möbelöffnungen gerichtet sind.
- Vermeiden, dass Sonnenstrahlen die ausgestellte Ware direkt treffen.
- Die Temperatur der im Verkaufspunkt vorhandenen bestrahlten Oberflächen begrenzen, z. B. durch eine Deckenisolierung.
- Vermeiden, dass Strahler mit Glühlampen direkt auf das Kühlmöbel gerichtet sind.
- In das Kühlmöbel nur bereits gekühlte Ware einfüllen; ihre Temperatur muss dabei derjenigen der Kühlkette entsprechen.
- Überprüfen, dass das Kühlmöbel dazu fähig ist, diese Temperatur jederzeit zu halten.
- Die Ladegrenzen beachten und auf jeden Fall jede Überladung vermeiden.
- Den Umlauf des Lebensmittelproduktes beachten; die Ware so einfüllen, dass die länger ausgestellte gegenüber der neu eingetroffenen Ware zuerst verkauft wird.
- Regelmäßig die Betriebstemperatur des Kühlmöbels und der in ihr ausgestellten Lebensmittel überprüfen (mindestens 2 Mal pro Tag, Wochenenden eingeschlossen).
- Bei einer Störung des Kühlmöbels sofort alle Maßnahmen ergreifen, um ein Erwärmen der gekühlten Produkte zu vermeiden (sie wieder in die Hauptzelle legen usw.).
- Jeden festgestellten kleineren Schaden sofort beheben (lose Schrauben, durchgebrannte Lampen usw.).
- Regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der automatischen Abtauung des Kühlmöbels überprüfen (Frequenz, Dauer, Lufttemperatur, Reset des Normalbetriebs usw.).
- Den durch das Abtauen entstandenen Wasserabfluss überprüfen (das Abtropfgestell freilegen, die Filter ggf. reinigen, den Geruchsverschluss überprüfen usw.).
- Abtau- und Reinigungswässer über die Kanalisation oder über eine gesetzlich zugelassene Kläranlage entsorgen, da dieses Wasser aufgrund der Produktbeschaffenheit, eventueller Rückstände, unfallbedingten Bruchs von Flüssigkeitsbehältern sowie der Verwendung unzulässiger Reinigungsmittel mit verschmutzenden Substanzen in Kontakt kommt.
- Überprüfen, ob anormale Kondensationen auftreten; in diesem Fall sofort einen Kühltechniker hinzuziehen.
- Alle vorsorglichen Wartungsarbeiten mit exakter Regelmäßigkeit ausführen.
- IM FALLE EINES GASAUSTRITTS ODER BRANDES: Nicht in dem Raum mit dem Möbel verbleiben, falls der Raum nicht ausreichend belüftet ist. Das Möbel mit dem ihm vorgeschalteten Hauptschalter abschalten. ZUM LÖSCHEN VON FLAMMEN KEIN WASSER BENUTZEN, SONDERN NUR TROCKENFEUERLÖSCHER.

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

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

Manuel d'installation et d'utilisation

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| ILLUSTRATIONS | 1 |
| Données techniques..... | 7 |
| Introduction - But du manuel / Domaine d'application | 35 |
| Présentation - Emploi prévu (Fig. 1)..... | 35 |
| Normes et certifications..... | 35 |
| Identification - Données de la plaque(Fig. 2)..... | 35 |
| Le transport (Fig. 3)..... | 36 |
| Réception et premier nettoyage | 36 |
| Installation et conditions environnementales (Fig. 3) | 36 |
| Assemblage des meubles (Fig. 6 Rif. 11) | 37 |
| Branchement électrique (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10)..... | 37 |
| Contrôle et réglage de la température (Fig. 5) | 37 |
| Positionnement des sondes (Fig. 8)..... | 38 |
| Le chargement du meuble (Fig. 5 - Fig. 6) | 38 |
| Dégivrage et évacuation de l'eau | 38 |
| Entretien et nettoyage | 39 |
| Eclairage (Fig. 5)..... | 39 |
| Remplacement des lampes (Fig. 5) | 39 |
| Fermetures en verre..... | 39 |
| Démantèlement du meuble | 40 |
| Interdiction et prescriptions | 40 |

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

Ce manuel d'instruction concerne la ligne de meubles réfrigérés **Praga**.

Les informations qui suivent entendent fournir des informations relatives à :

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Présentation - Emploi prévu (Fig. 1)

La ligne de meubles réfrigérés **Praga** se compose de présentoirs muraux verticaux, fermés sur le devant par des portes à battant, prévus pour l'alimentation avec une unité de condensation à distance, indiqués pour la conservation et la vente en self-service de charcuterie, de produits laitiers et de viande.

3. Normes et certifications

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

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

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

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

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

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

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

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

Ils demeurent exclus du domaine d'application de la directive **CEE 97/23 (PED)** sur la base de ce qui est prévu par le paragraphe 3 de l'Article 3 de ladite directive.

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

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

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

Classes climatiques environnementales selon UNI EN ISO 23953 - 2

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

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

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

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

- 3) Code du meuble
- 4) Numéro de série du meuble
- 5) Tension d'alimentation
- 6) Fréquence d'alimentation
- 7) Courant absorbé en régime établi
- 8) Puissance électrique absorbée en régime établi durant la phase de réfrigération (compresseurs + ventilateurs + câbles chauffants)
- 9) Puissance électrique absorbée en régime établi durant la phase de dégivrage (câbles chauffants ventilateur évaporateur)
- 10) Puissance d'éclairage (si présent)
- 11) Surface d'exposition utile
- 12) Volume de charge utile
- 13) Type de fluide frigorigène avec lequel fonctionne l'installation.
- 14) Classe climatique environnementale et température de référence
- 15) Classe de protection contre l'humidité
- 16) Numéro de la commande avec lequel le meuble a été produit
- 17) Numéro d'ordre avec lequel le meuble a été mis en production.
- 18) Année de fabrication du meuble

Pour l'identification du meuble, en cas de demande d'assistance technique, il suffit de communiquer :
- le nom du produit (2); le numéro de série (4); le numéro de commande (6)

5. Le transport (Fig. 3)

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

6. Réception et premier nettoyage

A la réception du meuble :

- s'assurer que l'emballage est complet et qu'il ne présente pas de dommages évidents ;
- effectuer le déballage avec soin pour ne pas endommager le meuble ;
- veiller à ce que tous les composants du meuble soient en parfait état ;
- si l'on détecte la présence de dommages, interpellier immédiatement le fabricant ;
- effectuer le premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un chiffon doux, n'utiliser ni substances abrasives, ni éponges métalliques ;
- **ne pas utiliser d'alcool ou autres produits similaires pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas).**

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

7. Installation et conditions environnementales (Fig. 3)

Ne pas placer le meuble :

- dans des lieux où sont présentes des substances gazeuses explosives ;
- en plein air et donc exposé aux agents atmosphériques ;
- près de sources de chaleur (lumière directe du soleil, installations de chauffage, lampes à incandescence, etc.) ;
- à proximité de courants d'air (près de portes, de fenêtres, de systèmes de climatisation. etc.) dépassant la vitesse de 0,2 m/s.
- enlever les supports en bois de la base (utilisés pour le transport) et monter les pieds réglables (Rif. 2) en les positionnant de manière à mettre le meuble bien à l'horizontale, utiliser un niveau à bulle (Rif. 1) pour vérifier la stabilité du meuble; si le meuble doit être déplacé, refaire le contrôle de la mise à niveau.
- avant de brancher le meuble au réseau électrique, s'assurer que les données de la plaque correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique à laquelle il doit être raccordé.
- pour assurer le bon fonctionnement du meuble, la température et l'humidité relative ambiante doivent respecter les paramètres prévus par la norme **EN-ISO 23953-1/2** qui prévoit une Classe Climatique 3 (+25 °C; H.R. 60 %).

- vérifier que les orifices de ventilation de l'unité de condensation ne sont pas obstrués - version avec groupe incorporé.

ATTENTION ! : Installer au maximum 3 meubles en linéaire sur la même ligne d'alimentation électrique et frigorifique (1 maître + 2 esclaves)

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

8. Assemblage des meubles (Fig. 6 Rif. 11)

Pour unir deux meubles ou davantage en canal, suivre les indications suivantes :



ATTENTION ! : Avant d'effectuer la canalisation, s'assurer que les meubles sont à niveau et que les portes et les poignées sont parfaitement alignées.

- Démonter les épaulés (si présentes).
- Positionner les meubles côte à côte
- Retirer les panneaux de fond pour accéder aux trous des montants
- Assembler les montants et les brides à l'aide des vis fournies à cet effet
- Remonter les panneaux de fond.

KIT ASSEMBLAGE CANAL

| Réf. | Code | Q.té | Description | |
|------|----------|------|-----------------------------|-----------------------|
| 1 | 02047000 | 3 | Goupille d'alignement D10 | |
| 2 | 04230600 | 6 | Ecrou M8 | |
| 3 | 04480112 | 10 | Rondelle D8,5x24 | |
| 4 | 04711040 | 1 | Vis TCEI M8X35 | |
| 5 | 04711065 | 3 | Vis TCEI M8X120 | |
| 6 | 02940652 | 1 | Cheville d'alignement D4x80 | |
| 7 | 04710054 | 5 | Vis M4 x 5mm | POUR PORTES À BATTANT |
| 8 | 04710053 | 5 | Entretoise M4 x 7 mm | |
| 9 | 04525108 | 6 | Ecrou fastpoint | POUR PORTES |
| 10 | 04703014 | 6 | Vis AF TSP 3,5x19 | COULISSANTES |

9. Branchement électrique (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10)

- **L'installation électrique doit être munie d'une mise à la terre.**
- En premier lieu, s'assurer que la tension d'alimentation est bien celle qui est indiquée sur la plaque.
- Le meuble doit être protégé en amont par un disjoncteur magnétothermique omnipolaire présentant des caractéristiques appropriées et devant également servir d'interrupteur général de sectionnement de la ligne.
- Indiquer à l'opérateur où se trouve le disjoncteur de façon à ce qu'il puisse y accéder sans retard en cas d'URGENCE.
- Pour garantir le fonctionnement régulier, il est nécessaire que la variation maximale de la tension soit comprise entre +/- 6 % de la valeur nominale.
- S'assurer que la ligne d'alimentation a des câbles présentant une section appropriée, qu'elle est protégée contre les surtensions et les dispersions vers la masse, conformément aux normes en vigueur.
- L'installateur doit fournir les dispositifs d'ancrage pour tous les câbles entrant et sortant du meuble.
- En cas de lignes d'alimentation de plus de 4-5 m de longueur, augmenter proportionnellement la section des câbles.
- En cas d'interruption de l'alimentation électrique, s'assurer que tous les appareils électriques du magasin sont en mesure de se remettre en marche sans déclencher l'intervention des protections contre la surcharge. En cas contraire, modifier l'installation de manière à différencier la mise en marche des différents dispositifs.
- L'installateur doit fournir des dispositifs de fixation pour tous les câbles entrant et sortant du meuble.
- Le disjoncteur magnétothermique doit être conçu de manière 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 d'au moins 3 mm.

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

10. Contrôle et réglage de la température (Fig. 5)

Le contrôle de la température de réfrigération est exécuté au moyen d'un thermomètre mécanique (Rif. 8) ou au moyen du contrôleur électronique (OPTION) (Rif. 4).

Normalement, le contrôleur est configuré en usine au moment de la mise au point. En cas de

modification de la programmation, se référer aux instructions du fabricant du contrôleur.

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

11. Positionnement des sondes (Fig. 8)

| | |
|----|---|
| S1 | Sonde de contrôle du refoulement de l'air |
| S2 | Sonde de contrôle du thermostat de fin de dégivrage |
| S3 | Sonde de contrôle de l'air d'aspiration |
| S4 | Sonde de contrôle du thermomètre mécanique |

- Sonde de température : NTC IP67 L=4000 code 04510153.
- Les sondes S1 - S3 doivent être bloquées avec des étaux et elles ne doivent pas être isolées.
- La sonde S2 doit être fixée au contact du tuyau en cuivre (jamais au niveau du ventilateur) en utilisant le ressort en inox bloquant le bulbe code 02230134.

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

12. Le chargement du meuble (Fig. 5 - Fig. 6)

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

- disposer la marchandise de manière uniforme et ordonnée en évitant de surcharger les plans (160 kg/m²) (Rif. 5).
- disposer la marchandise de manière à ne pas empêcher l'air réfrigéré de circuler (Rif. 10)
- La disposition des marchandises sans zones vides garantit le meilleur fonctionnement du meuble.
- laisser un espace d'environ 30 mm entre la marchandise et l'étagère située immédiatement au-dessus (Rif. 9).
- il est conseillé d'écouler d'abord la marchandise qui se trouve depuis plus longtemps dans le meuble avant celle qui vient d'y être introduite (rotation des denrées alimentaires).
- La charge admise maximale sur les étagères est de **160 kg/m²** ; sur le bac, elle est d'environ **350 kg/m²**
- Les étagères sont inclinables en deux positions : **0°; -10°** (Rif. 5).

N.B. Sur demande, il est possible d'ajouter une troisième inclinaison à -20°.



ATTENTION ! : Ne pas charger le toit du meuble avec des boîtes, des paquets ou autres charges (Rif. 6).

Le meuble réfrigéré est conçu pour conserver la température du produit exposé et non pas pour la réduire.

Les produits alimentaires ne doivent être introduits que s'ils ont déjà été refroidis à leur température de conservation relative. NE PAS introduire de produits ayant subi un réchauffement.

13. Dégivrage et évacuation de l'eau

La ligne de meubles réfrigérés Praga est dotée d'un système de **dégivrage à arrêt simple** par l'arrêt du cycle de réfrigération.

Pendant le dégivrage, on assiste à une hausse de la température du produit exposé, qui ne dépasse toutefois pas les limites fixées par la loi. Le dégivrage étant terminé, l'installation retrouve rapidement la température d'exercice.

Purge de l'eau :

Pour évacuer l'eau de dégivrage, il est nécessaire de :

- prévoir un système de vidange au sol présentant une légère pente ;
- installer un siphon entre le tuyau de décharge du meuble et le raccordement au sol ;
- sceller hermétiquement la zone de vidange au sol.

Cela permet d'éviter les mauvaises odeurs à l'intérieur du meuble, la dispersion de l'air réfrigéré et les éventuels problèmes de fonctionnement du meuble dus à l'humidité.

N.B. Faire contrôler régulièrement l'état des branchements hydrauliques par un installateur qualifié.

14. Entretien et nettoyage



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



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

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

Le nettoyage des parties extérieures (Quotidien / Hebdomadaire)

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

Le nettoyage des parties intérieures (mensuel)

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

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

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

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



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

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

15. Eclairage (Fig. 5)

L'éclairage intérieur du meuble est assuré par des lampes à fluorescence de type OSRAM.

L'interrupteur des lumières est situé à côté du plafonnier (Rif. 3).

16. Remplacement des lampes (Fig. 5)

Pour remplacer les ampoules, procéder de la manière suivante:

- couper l'alimentation électrique;
- tourner l'enveloppe de protection et l'ampoule d'environ 90° (Rif. 7) (jusqu'à entendre un déclic) et les extraire de la douille par le bas;
- enlever les coiffes, extraire l'ampoule de l'enveloppe de protection et la remplacer;
- remettre les coiffes en s'assurant que les contacts sont correctement logés dans les trous;
- replacer l'ensemble ampoule et enveloppe dans la douille en le faisant tourner de 90° jusqu'à entendre un déclic;
- remettre le meuble sous tension électrique.

17. Fermetures en verre

Le meuble est équipé de fermetures frontales réalisées avec des portes à battant en verre à basse

émissivité.

Sur demande, les portes peuvent être fournies en version coulissante.

Les fermetures en verre à basse émissivité assurent une réduction de l'énergie de réfrigération de 43%. Cela garantit à la fois un meilleur niveau de température dans les aliments et la qualité de la conservation.

18. Démantèlement du meuble

Le démantèlement du meuble doit être exécuté conformément à la réglementation inhérente à la gestion des déchets en vigueur dans les différents pays et dans le respect du milieu dans lequel nous vivons.

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

Matériaux utilisés pour la fabrication du meuble :

- Acier peint : montants, étagères, pieds
- Cuivre, aluminium : circuit frigorifique, installation électrique et plafonnier supérieur
- Tôle galvanisée : panneaux inférieurs, panneaux peints, structure de base, étagères et plateaux
- Polyuréthane expansé (R134a) : isolation thermique
- Verre trempé : côtés en verre, portes en verre
- Bois : châssis latéraux du bac moussé
- PVC : Butoirs et mains coulissantes
- Polystyrène : Montants thermoformés
- Polycarbonate : protection des lampes à fluorescence

N.B. Toutes ces opérations, le transport et le traitement des déchets doivent être exécutés exclusivement par un personnel spécialisé et autorisé.

19. Interdiction et prescriptions

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

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

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

- **Le meuble réfrigéré est conçu pour conserver la température du produit présenté et non pas pour la diminuer. Les denrées alimentaires ne doivent donc être introduites que si elles sont déjà refroidies à leur température de conservation respective. Pour cette raison les produits qui ont subi un réchauffement ne doivent pas être introduits dans le meuble.**
- **Les meubles sont conçus et réalisés exclusivement pour la conservation et l'exposition de produits alimentaires frais, congelés, surgelés, gelés, cuits et précuits (tables chaudes). Il est donc interdit d'introduire toute autre typologie de marchandise différente de celle indiquée comme les produits pharmaceutiques, les appâts de pêche, etc.**
- **Accomplir avec la plus grande attention toutes les manœuvres de travail (chargement, déchargement, nettoyage, service au banc, entretien, etc.) et, lors de l'exécution des différentes opérations, agir toujours avec la diligence qui s'impose et utiliser les dispositifs de protection nécessaires.**
- **Ne pas enlever les protections ou les carters qui réclament l'utilisation d'outils pour être retirés. Surtout ne pas retirer la couverture de l'armoire électrique, ces opérations doivent toujours être effectuées par des ouvriers qualifiés.**
- S'assurer que les valeurs de la température et de l'humidité ambiantes ne sont pas supérieures aux valeurs spécifiées.
C'est la raison pour laquelle il est indispensable de toujours garantir l'efficacité optimale des systèmes de climatisation, de ventilation et de chauffage du point de vente.

- Limiter à des valeurs inférieures à 0,2 m/s la vitesse de l'air ambiant à proximité des ouvertures des meubles. En particulier, il faut éviter que les courants d'air et les bouches de refoulement de l'installation de climatisation soient dirigées vers les ouvertures des meubles.
- Eviter que les rayons du soleil ne frappent directement les marchandises exposées.
- Limiter la température des surfaces irradiantes qui sont présentes dans le point de vente, par exemple en isolant les plafonds.
- Exclure l'emploi des spots à lampes à incandescence tournés directement sur le meuble.
- N'introduire dans le meuble que des marchandises déjà refroidies à la température qui caractérise normalement la chaîne du froid.
- S'assurer que le meuble est toujours en mesure de maintenir cette température.
- Respecter la limite de charge en évitant à tout prix de surcharger le meuble.
- Respecter la rotation des denrées alimentaires en rechargeant le meuble, de façon à ce que la marchandise exposée depuis le plus de temps soit vendue avant les produits en entrée.
- Contrôler régulièrement la température de fonctionnement du meuble et celle des denrées qui y sont exposées (au moins deux fois par jour, week-ends compris).
- En cas de panne du meuble, prendre immédiatement toutes les mesures permettant d'éviter de surchauffer les produits réfrigérés (les placer dans la chambre froide, etc.).
- Eliminer immédiatement toutes les anomalies détectées (vis relâchées, ampoules grillées, etc.)
- Contrôler régulièrement le fonctionnement du dégivrage automatique des meubles (fréquence, durée, température de l'air, rétablissement du fonctionnement normal, etc.).
- S'assurer que les eaux provenant du dégivrage s'écoulent correctement (dégager les larmiers, nettoyer les filtres éventuels, contrôler les siphons, etc.).
- Eliminer l'eau de dégivrage ou utilisée pour le lavage à travers le réseau d'égoûts ou l'installation d'épuration conformes aux lois en vigueur, car elle peut entrer en contact avec des substances polluantes en raison de la nature du produit, d'éventuels résidus, de ruptures accidentelles d'enveloppes contenant des liquides et de l'emploi de détergents non autorisés.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de formation anormale de condensation. Si c'est le cas, avertir sans retard un technicien frigoriste.
- Effectuer toutes les opérations d'entretien préventif avec une régularité absolue.
- EN CAS DE FUITE DE GAZ OU D'INCENDIE : Ne pas rester avec la tête dans la loge où est placé le meuble si elle n'est pas aérée comme il se doit. Débrancher le meuble au moyen de l'interrupteur général qui se trouve en amont de l'appareil. NE PAS TENTER D'ETEINDRE LES FLAMMES AVEC DE L'EAU, MAIS SEULEMENT AVEC DES EXTINCTEURS A SEC.

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

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

Manual de instalación y uso

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| ILLUSTRACIONES | 1 |
| Datos Técnicos..... | 7 |
| Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación..... | 43 |
| Presentación - Uso previsto (Fig. 1)..... | 43 |
| Normas y certificaciones | 43 |
| Identificación - Datos de la placa (Fig. 2) | 43 |
| El Transporte (Fig. 3) | 44 |
| Recepción y primera limpieza | 44 |
| Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)..... | 44 |
| Unión de los muebles (Fig. 6 Rif. 11) | 45 |
| Conexión eléctrica (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10) | 45 |
| Control y regulación de la temperatura (Fig. 5)..... | 45 |
| Colocación de las sondas (Fig. 8) | 46 |
| La carga del mueble (Fig. 5 - Fig. 6) | 46 |
| Descongelación y desagüe | 46 |
| Mantenimiento y limpieza..... | 46 |
| Iluminación (Fig. 5)..... | 47 |
| Sustitución de bombillas (Fig. 5) | 47 |
| Cierres con vidrios..... | 47 |
| Desmantelamiento del mueble..... | 47 |
| Normas y prohibiciones..... | 48 |

1. Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación

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

Los datos siguientes tienen como fin proporcionar indicaciones relativas a:

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

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

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

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

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

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

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

Cualquier persona que use este mueble deberá leer este manual.

2. Presentación - Uso previsto (Fig. 1)

La línea de muebles refrigerados **Praga** está formada por expositores de pared de desarrollo vertical, cerrados frontalmente con puertas batientes, preparados para la alimentación con unidad condensadora remota, adecuados para la conservación y venta autoservicio de embutidos, productos lácteos y carnes.

3. Normas y certificaciones

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

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

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

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

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

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

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

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

Quedan excluidos del campo de aplicación de la directiva **CEE 97/23 (PED)** en función de lo previsto por el Artículo 3 apartado 3 de dicha directiva.

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

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

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

Clases climáticas ambientales según UNI EN ISO 23953 - 2

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

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

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

- 1) Praga y dirección del fabricante
- 2) Praga y longitud del mueble

- 3) Código del mueble
- 4) Número de matrícula del mueble
- 5) Tensión de alimentación
- 6) Frecuencia de alimentación
- 7) Corriente de régimen absorbida
- 8) Potencia eléctrica de régimen absorbida en la fase de refrigeración (compresores + ventiladores + cables calientes)
- 9) Potencia eléctrica de régimen absorbida en la fase de descongelación (cables calientes + ventilador + evaporador)
- 10) Potencia de iluminación (donde se prevea)
- 11) Superficie de exposición útil
- 12) Volumen de carga útil
- 13) Tipo de fluido frigorífico con el que funciona la instalación
- 14) Clase climática ambiental y temperatura de referencia
- 15) Clase de protección contra la humedad
- 16) Número del pedido con el que se ha fabricado el mueble
- 17) Número de encargo con el que se ha pasado a producción el mueble
- 18) Año de producción del mueble

Para la identificación del mueble, en caso de solicitud de asistencia técnica, es suficiente comunicar:
- el nombre del producto (2); el número de matrícula (4); el número de pedido (6)

5. El Transporte (Fig. 3)

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

6. Recepción y primera limpieza

Al recibir el mueble:

- asegurarse de que el embalaje esté íntegro y no presente daños evidentes;
- realizar con cuidado el desembalaje para no dañar el mueble;
- comprobar el mueble en todas sus partes comprobando la integridad de sus partes;
- en caso de que se encuentren daños, llamar inmediatamente a la empresa proveedora;
- realizar una limpieza inicial utilizando productos neutros, secar con un paño suave y no utilizar sustancias abrasivas o estropajos metálicos;
- **no utilizar alcohol o similares para las partes en metacrilato (plexiglás).**

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

7. Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)

No colocar el mueble:

- en ambientes con presencia de sustancias gaseosas explosivas;
- al aire libre y, por tanto, sin proteger de los agentes atmosféricos;
- cerca de fuentes de calor (luz solar directa, instalaciones de calefacción, lámparas incandescentes, etc.)
- cerca de corrientes de aire (puertas, ventanas, instalaciones de climatización, etc.) que superen la velocidad de 0,2 m/seg..
- quitar los soportes de madera de la base (utilizados para el transporte) y montar los pies regulables (Rif. 2) colocándolos de tal manera que el mueble esté en horizontal utilizando un nivel (Rif. 1) para comprobar su posición. Si el mueble se traslada, repetir la comprobación de la nivelación.
- antes de conectar el mueble a la línea eléctrica, asegurarse de que los datos de placa se correspondan con las características de la instalación eléctrica a la que se debe conectar.
- para un funcionamiento correcto del mueble, la temperatura y la humedad relativa del ambiente deben respetar los parámetros previstos por la norma **EN-ISO 23953-1/2** que prevé una Clase Climática 3 (+25°C; U.R. 60%).
- comprobar que las aberturas de ventilación de la unidad de condensación no estén obstruidas -

versión con grupo incorporado.

¡ATENCIÓN!: Instalar como máximo 3 muebles en canal en la misma línea de alimentación eléctrica y frigorífica (1 master + 2 slave)

NotaTodas estas operaciones las debe realizar personal técnico especializado.

8. Unión de los muebles (Fig. 6 Rif. 11)

Para la unión de uno o varios muebles en canal, proceder de la manera siguiente:



¡ATENCIÓN!: Antes de realizar la canalización, comprobar que los muebles estén bien nivelados y que las puertas y las manijas estén perfectamente alineadas.

- Desmontar los estribos (si los hay)
- Colocar los muebles juntos de costado
- Quitar los respaldos para tener acceso a los orificios de los montantes
- Unir los montantes y los soportes utilizando los tornillos en dotación
- Volver a montar los respaldos.

KIT DE UNIÓN DE CANAL

| Ref. | Código | Cant. | Descripción | |
|------|----------|-------|-----------------------------|--------------|
| 1 | 02047000 | 3 | Clavija de alineación D10 | |
| 2 | 04230600 | 6 | Tuerca M8 | |
| 3 | 04480112 | 10 | Arandela D8,5x24 | |
| 4 | 04711040 | 1 | Tornillo TCEI M8X35 | |
| 5 | 04711065 | 3 | Tornillo TCEI M8X120 | |
| 6 | 02940652 | 1 | Clavija de alineación D4x80 | |
| 7 | 04710054 | 5 | Tornillo M4 x 5mm | PARA PUERTAS |
| 8 | 04710053 | 5 | Espaciador M4 x 7mm | BATIENTES |
| 9 | 04525108 | 6 | Tuerca fastpoint | PARA PUERTAS |
| 10 | 04703014 | 6 | Tornillo AF TSP 3,5x19 | CORREDERAS |

9. Conexión eléctrica (Fig. 5 - Fig. 9 Fig. 10)

- la instalación eléctrica debe contar con puesta a tierra

- Comprobar antes de nada que la tensión de alimentación sea la indicada en los datos de placa.
- El mueble se debe proteger inicialmente mediante un interruptor automático magnetotérmico omnipolar con características adecuadas que tendrá también la función de interruptor general de seccionamiento de la línea.
- Instruir al operador sobre la posición del interruptor de tal manera que se pueda alcanzar rápidamente en caso de EMERGENCIA.
- Para garantizar un funcionamiento normal, es necesario que la variación máxima de tensión esté entre +/- 6% del valor nominal.
- Comprobar que la línea de alimentación tenga los cables de sección adecuada y esté protegida contra las sobrecorrientes y contra las dispersiones hacia masa en conformidad con las normas vigentes.
- El instalador debe proporcionar los dispositivos de anclaje para todos los cables que entran y salen del mueble.
- Para líneas de alimentación de longitud superior a 4-5m, aumentar de forma adecuada la sección de los cables.
- En caso de interrupción de la alimentación eléctrica, comprobar que todos los aparatos eléctricos de la tienda puedan reiniciarse sin provocar la intervención de las protecciones de sobrecarga. De lo contrario, modificar la instalación para que diferencie el encendido de los diferentes dispositivos.
- El instalador debe proporcionar los dispositivos de anclaje para todos los cables que entran y salen del mueble.
- El interruptor automático magnetotérmico debe ser tal que no abra el circuito en el neutro sin abrirlo al mismo tiempo en las fases y, en cualquier caso, la distancia de apertura de los contactos debe ser de al menos 3 mm.

NotaTodas estas operaciones las debe realizar personal técnico especializado.

10. Control y regulación de la temperatura (Fig. 5)

El control de la temperatura de refrigeración se realiza a través del termómetro mecánico (Rif. 8) o a través del controlador electrónico (OPCIONAL) (Rif. 4).

Normalmente, el controlador se configura de fábrica en fase de prueba. En caso de cambio de la

programación, hacer referencia a las instrucciones de la empresa de fabricación del controlador.

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

11.Colocación de las sondas (Fig. 8)

| | |
|----|--|
| S1 | Sonda de control del caudal del aire |
| S2 | Sonda de control del termostato de final de descongelación |
| S3 | Sonda de control del aire de aspiración |
| S4 | Sonda de control del termómetro mecánico |

- Sonda de temperatura: NTC IP67 L=4000 cód.04510153.

- Las sondas S1 - S3 se deben bloquear con mordazas y no se deben aislar.

- La sonda S2 se debe fijar en contacto con el tubo de cobre (nunca en correspondencia con el ventilador) usando el muelle inox para-bulbo cód.02230134.

Nota Todas estas operaciones las debe realizar sólo personal técnico especializado

12.La carga del mueble (Fig. 5 - Fig. 6)

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

- colocar la mercancía de manera uniforme y ordenada, evitando sobrecargar los estantes 160 kg/m² (Rif. 5).

- colocar la mercancía de tal manera que no obstaculice el flujo del aire refrigerado(Rif. 10)

- la disposición de las mercancías sin zonas vacías garantiza el mejor funcionamiento del mueble.

- dejar unos 30 mm de aire entre la mercancía y el estante inmediatamente superior (Rif. 9)

- se recomienda agotar primero la mercancía que lleva más tiempo en el mueble respecto a la mercancía nueva (rotación de comestibles)

- La carga máxima que admiten los estantes es de 160 kg/m², y la de la cuba es de unos 350 kg/m²

- Los estantes se pueden inclinar en 2 posiciones 0°; -10° (Rif. 5).

Nota Bajo pedido es posible añadir una tercera inclinación a -20°



¡ATENCIÓN!: No cargar el techo del mueble con cajas, paquetes u otros(Rif. 6). El mueble refrigerado es adecuado para conservar la temperatura del producto expuesto y no para reducirla.

Los productos alimentarios se deben introducir sólo si ya se han enfriado a sus temperaturas de conservación correspondientes. NO introducir productos que hayan sufrido un calentamiento.

13.Descongelación y desagüe

La línea de muebles refrigerados Praga está dotada de un sistema de **descongelación de parada sencilla** mediante la detención del ciclo de refrigeración.

Durante la fase de descongelación, se producirá un aumento de la temperatura del producto expuesto, que, en todo caso, no superará los límites impuestos por la ley. Una vez terminada la fase de descongelación, la instalación alcanzará rápidamente la temperatura de funcionamiento.

Desagüe;

Para la eliminación del agua de descongelación es necesario:

- disponer de un desagüe de suelo con una ligera inclinación.

- instalar un sifón entre el conducto de desagüe del mueble y la conexión del suelo.

- sellar herméticamente la zona del desagüe del suelo.

De esta manera, se pueden evitar malos olores dentro del mueble, la dispersión de aire refrigerado y el posible mal funcionamiento del mueble debido a la humedad.

Nota Comprobar periódicamente la perfecta eficiencia de las conexiones hidráulicas acudiendo a un instalador cualificado.

14.Mantenimiento y limpieza



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



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

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

La limpieza de las partes externas (Diaria / Semanal)

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

La limpieza de las partes internas (Mensual)

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

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

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

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



¡ATENCIÓN!: Si se realiza la limpieza interna con hidrolimpiadoras, utilizar sistemas de PRESIÓN BAJA y, sobre todo, NO dirigir el chorro directamente a las superficies pintadas o plastificadas, manteniendo, en todo caso, una distancia mínima de 30 cm de las superficies que hay que limpiar (Fig. 4).

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

15. Iluminación (Fig. 5)

La iluminación interna del mueble se obtiene mediante bombillas fluorescentes tipo OSRAM.

El interruptor de luces se encuentra al lado del plafón (Rif. 3).

16. Sustitución de bombillas (Fig. 5)

Para la sustitución de las bombillas, proceder de la manera siguiente:

- quitar la alimentación eléctrica al mueble;
- girar el envoltorio de protección y la lámpara unos 90° (Rif. 7) (hasta el chasquido) y extraerlos del portabombillas tirando hacia abajo;
- quitar los capuchones, sacar la bombilla del envoltorio de protección y sustituirla con la nueva;
- volver a introducir los capuchones, comprobando que los contactos estén bien situados en los orificios específicos;
- volver a colocar el conjunto de la bombilla y el envoltorio del portabombillas girándolo 90° hasta el chasquido de bloqueo;
- restablecer la alimentación eléctrica.

17. Cierres con vidrios

El mueble está provisto de cierres frontales con puertas batientes en vidrio de baja emisividad.

Bajo pedido se suministran puertas correderas.

Los cierres con vidrios de baja emisividad permiten una reducción de la energía de refrigeración del 43% asegurando un mejor nivel de temperatura en los alimentos, garantizando la calidad de conservación.

18. Desmantelamiento del mueble

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

La legislación en vigor considera este producto un desecho peligroso y, por tanto, está incluido en la

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

Materiales utilizados en la construcción del mueble:

- Acero pintado: montantes, estantes pies
- Cobre, Aluminio: circuito frigorífico, instalación eléctrica y plafón superior.
- Chapa zincada: paneles inferiores, paneles pintados, estructura base, estantes, bandejas
- Poliuretano expandido (R134a): aislamiento térmico
- Vidrio templado: laterales en cristal, puertas con vidrio
- Madera: armazones laterales del tanque espumado
- PVC Parachoques y pasamanos
- Poliestireno: Estribos termoformados
- Policarbonato: protección de las bombillas fluorescentes

Nota Todas estas operaciones así como el transporte y el tratamiento de los desechos, las debe realizar exclusivamente personal especializado y autorizado.

19. Normas y prohibiciones

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

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

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

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

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

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

Инструкция по установке и эксплуатации

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|----|
| ИЛЛЮСТРАЦИИ | 1 |
| Технические характеристики | 7 |
| Введение – Назначение инструкции и область применения | 51 |
| Описание – Предусмотренное применение (Рис. 1) | 51 |
| Стандарты и сертификации | 51 |
| Идентификация – Паспортные данные (Рис. 2) | 52 |
| Транспортировка (Рис. 3) | 52 |
| Приемка и первая чистка | 52 |
| Установка и условия рабочей среды (Рис. 3) | 52 |
| Стыкование данной мебели (Рис. 6 Rif. 11) | 53 |
| Подключение к электрической сети (Рис. 5 - Рис. 9 Рис. 10) | 53 |
| Контроль и регулировка температуры (Рис. 5) | 54 |
| Расположение датчиков (Рис. 8) | 54 |
| Загрузка витрины (Рис. 5 - Рис. 6) | 54 |
| Размораживание и дренаж | 54 |
| Ремонт и очистка | 55 |
| Освещение (Рис. 5) | 55 |
| Замена ламп (Рис. 5) | 55 |
| Стеклопакеты | 56 |
| Демонтаж витрины | 56 |
| Запреты и предписания | 56 |

1. Введение – Назначение инструкции и область применения

В данной инструкции рассматривается линейка торговой холодильной мебели **Praga**.

Целью инструкции является предоставление следующих сведений:

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

Инструкция является неотъемлемой частью мебели и должна храниться вместе с ней в течение всего срока эксплуатации.

Изготовитель освобождается от возможной ответственности в следующих случаях:

- использование мебели не по назначению; неправильная установка, выполненная с нарушением указанных стандартов; сбой электропитания; серьезное несоблюдение предусмотренного технического обслуживания; несанкционированные изменения и вмешательства; использование неоригинальных запчастей; полное или частичное несоблюдение указаний инструкции.

Инструкция должна быть доступна операторам и персоналу, привлекаемому для ее техобслуживания, для обращения в любой момент. При передаче третьим лицам ее необходимо предоставить новому пользователю или собственнику, обязательно уведомив об этом поставщика.

В случае порчи или утери запросите новый экземпляр у поставщика.

Примечание Электроаппаратура может представлять опасность для здоровья. Во время установки и эксплуатации необходимо строго соблюдать нормативные требования и действующее законодательство.

Ознакомиться с этой инструкцией должны все, кто данной мебелью пользуется.

2. Описание – Предусмотренное применение (Рис. 1)

Линейка холодильной мебели **Praga** состоит из вертикальных пристенных витрин (горок) с передними распашными дверцами, рассчитанных на выносное холодоснабжение и предназначенных для хранения и продажи колбасных изделий, молочных продуктов и мяса в режиме самообслуживания.

3. Стандарты и сертификации

Все описанные в данной инструкции модели холодильной мебели серии **Praga** отвечают основным требованиям безопасности, охраны труда и защиты окружающей среды, изложенным в следующих европейских директивах и законах:

- **Директива 2006/42 ЕС «Машины и механизмы»;**
применявшиеся гармонизированные стандарты: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Директива 2004/108/ЕС «Электромагнитная совместимость»;**
применявшиеся гармонизированные стандарты: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006;
EN 55014-2:1997;
- **Директива 2006/95/ЕС «Низковольтное оборудование»;**
применявшиеся гармонизированные стандарты: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/
A2:2007

Регламент ЕС ЕС-1935/2004 о материалах, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами; применявшийся стандарт: EN 1672-2

На нее не распространяется директива **СЕС 97/23 (PED)**, так как она подпадает под действие статьи 3, параграф 3, данной директивы.

Копию заявления о соответствии изделия можно получить, заполнив бланк запроса, выложенный в Интернете по адресу:

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

Характеристики данной холодильной мебели определены по результатам испытаний в соответствии со стандартом **UNI EN ISO 23953-2: 2006** в условиях окружающей среды, соответствующих климатическому классу 3 (климатическому исполнению УХЛ 3) (25 °С, относительная влажность 60%)

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

| Климатический класс | Температура по сухому термометру | Относительная влажность | Точка росы |
|---------------------|----------------------------------|-------------------------|------------|
| 1 | 16°C | 80% | 12°C |
| 2 | 22°C | 65% | 15°C |
| 3 | 25°C | 60% | 17°C |

| | | | |
|---|------|-----|------|
| 4 | 30°C | 55% | 20°C |
| 5 | 40°C | 40% | 24°C |
| 6 | 27°C | 70% | 21°C |

4. Идентификация – Паспортные данные (Рис. 2)

С тыльной стороны мебели находится паспортная табличка со всеми характеристиками:

- 1) Наименование и адрес изготовителя
- 2) Наименование и длина конкретной витрины
- 3) Код витрины
- 4) Серийный номер витрины
- 5) Напряжение питания
- 6) Частота питания
- 7) Потребляемый ток
- 8) номинальная потребляемая мощность в режиме охлаждения (компрессоры + вентиляторы + нагревательные кабели)
- 9) номинальная потребляемая мощность в режиме размораживания (нагревательные кабели, вентилятор, испаритель)
- 10) Мощность освещения (при наличии)
- 11) Полезная выставочная площадь
- 12) Полезный объем загрузки
- 13) Тип хладагента, на котором работает система
- 14) Климатический класс среды и опорная температура
- 15) Класс влагозащиты
- 16) Номер заказа, по которому была изготовлена витрина
- 17) Номер заказа-наряда, по которому витрина была запущена в производство
- 18) Год выпуска витрины

При запросе технической помощи для идентификации витрины достаточно указать:

- наименование изделия (2); серийный номер (4); номер заказа (6)

5. Транспортировка (Рис. 3)

Для перевозки вилочным погрузчиком данная мебель снабжена деревянной подставкой, прикрепляемой к основанию. **Во избежание риска опрокидывания всегда заводите вилы погрузчика в местах, указанных на этой подставке.** Используйте подходящий для подъема конкретной витрины механический или электрический подъемник номинальной грузоподъемностью не менее 1000 кг.

6. Приемка и первая чистка

При получении витрины:

- убедитесь в целостности упаковки, а также в том, что на ней нет видимых повреждений;
- проследите за тем, чтобы не повредить витрину при распаковке;
- осмотрите все части витрины, чтобы проверить целостность всех ее деталей;
- при обнаружении повреждений незамедлительно свяжитесь с поставщиком;
- при первой чистке применяйте нейтральные средства, вытирайте влажной тряпкой и не используйте абразивные вещества или металлические губки;
- **не используйте спирт для чистки метакрилатных (плексигласовых) деталей.**

Для правильной утилизации упаковки имейте в виду, что она состоит из: дерева, полистирола, полиэтилена, ПВХ и картона. Вышеупомянутые материалы пригодны для переработки во всех смыслах директивы ЕС 94/62.

7. Установка и условия рабочей среды (Табл. 3)

Не размещайте витрину:

- в средах, содержащих взрывоопасные газообразные вещества;
- на открытом воздухе и, следовательно, под воздействием атмосферных факторов;
- в непосредственной близости от источников тепла (на солнце, у отопительных приборов, возле ламп накаливания и т.д.);
- близко к потокам воздуха (около дверей, окон, кондиционеров и т.д.), скорость которых превышает 0,2 м/с.
- Уберите деревянные подставки (используемые для транспортировки) и установите регулируемые ножки (Rif. 2), расположив их так, чтобы придать мебели горизонтальное

положение (Rif. 1), для проверки которого используйте уровень; переставляя витрину, всегда повторяйте проверку установки по уровню.

- Прежде чем подключать витрину к электросети, убедитесь, что данные, приведенные на паспортной табличке, соответствуют характеристикам электрооборудования, к которому она будет подключена.
- Для правильной работы витрины температура и относительная влажность рабочей среды должны соответствовать параметрам, предусмотренным стандартом **EN-ISO 23953-1/2** для климатического класса 3 (+25°C; относительная влажность 60%).
- Проверьте, чтобы вентиляционные отверстия конденсатора не были загромождены – исполнение со встроенным блоком.

ВНИМАНИЕ! На одной линии электропитания и холодоснабжения устанавливайте не более 3 витрин в линию (1 ведущая (master) + 2 подчиненные (slave))

Примечание Все эти работы должны выполнять профильные технические специалисты.

8. Стыкование данной мебели (Рис. 6 Rif. 11)

Для стыкования двух и более витрин выполните следующее:



ВНИМАНИЕ! сначала убедитесь в том, что витрины выставлены по уровню, а их дверцы и ручки идеально совмещаются;

- демонтируйте боковины (если имеются);
- расположите витрины бок о бок;
- снимите спинки, чтобы получить доступ к отверстиям стоек;
- соедините стойки и кронштейны прилагаемыми болтами;
- установите спинки на место.

КОМПЛЕКТ ДЛЯ СТЫКОВКИ

| Поз. | Код | К-во | Описание | |
|------|----------|------|---------------------------|-----------------------|
| 1 | 02047000 | 3 | Установочный штифт D10 | |
| 2 | 04230600 | 6 | Гайка M8 | |
| 3 | 04480112 | 10 | Шайба D 8,5x24 | |
| 4 | 04711040 | 1 | Болт TCEI M8x35 | |
| 5 | 04711065 | 3 | Болт TCEI M8x120 | |
| 6 | 02940652 | 1 | Установочный штифт D 4x80 | |
| 7 | 04710054 | 5 | Болт M4 x 5 мм | ДЛЯ РАСПАШНЫХ ДВЕРЕЦ |
| 8 | 04710053 | 5 | Распорка M4 x 7 мм | |
| 9 | 04525108 | 6 | Маточная гайка fastpoint | ДЛЯ РАЗДВИЖНЫХ ДВЕРЕЦ |
| 10 | 04703014 | 6 | Винт AF TSP 3,5x19 | |

9. Подключение к электрической сети (Рис. 5 - Рис. 9 Рис. 10)

- для электрооборудования должно быть предусмотрено заземление
- В первую очередь проверьте, чтобы напряжение питания совпадало с указанным на паспортной табличке.
- Витрина должна быть защищена автоматическим многополярным термоманитным выключателем, имеющим необходимые характеристики, который также будет выполнять функции общего выключателя-разъединителя.
- Проведите инструктаж работников относительно расположения выключателя, чтобы они смогли своевременно им воспользоваться при возникновении АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ.
- Для обеспечения бесперебойной работы необходимо, чтобы максимальное отклонение напряжения не превышало +/- 6% номинального значения.
- Проверьте, чтобы провода линии питания имели необходимое сечение, а сама линия была защищена от перегрузок по току и утечек на массу в соответствии с действующими стандартами.
- Монтажная организация должна поставить крепежи для всех кабелей на входе и выходе витрины.
- Для линий питания, длина которых превышает 4-5 м, необходимо использовать провода соответственно большего сечения.
- На случай возможного прерывания электропитания проверьте, чтобы все электрооборудование торгового предприятия было выполнено с возможностью перезапуска, не вызывая срабатывания защит от перегрузки; в противном случае переделайте систему для

- обеспечения дифференциации запуска различных устройств.
- Монтажная организация должна поставить крепежи для всех проводов на входе и на выходе витрины.
- Автоматический термоманитный выключатель не должен размыкать цепь по нейтрали одновременно с размыканием по фазе, а зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм.

Примечание Все эти работы должны выполнять профильные технические специалисты.

10. Контроль и регулировка температуры (Рис. 5)

Контроль температуры охлаждения осуществляется с помощью механического термометра (Rif. 8) или электронного контроллера (ДОПОЛНИТЕЛЬНО) (Rif. 4).

Как правило, контроллер устанавливается на заводе на этапе приемочных испытаний; в случае внесения изменений в заданные настройки следуйте предписаниям инструкции производителя контроллера.

Примечание Все эти работы должны выполнять только профильные технические специалисты.

11. Расположение датчиков (Рис. 8)

| | |
|----|---|
| S1 | Датчик контроля притока воздуха |
| S2 | Датчик контроля термостата окончания размораживания |
| S3 | Датчик контроля вытяжки воздуха |
| S4 | Датчик контроля механического термометра |

- Датчик температуры: NTC (ОТК) IP67 L=4000 код 04510153.
- Датчики S1-S3 должны фиксироваться зажимами и не должны изолироваться.
- Датчик S2 должен быть прикреплен так, чтобы он касался медной трубки (ни в коем случае не вентилятора), используя стопорную пружину (из нержавеющей стали) термоматрона, код 02230134.

Примечание Все эти работы должны выполнять только профильные технические специалисты

12. Загрузка витрины (Рис. 5 - Рис. 6)

При загрузке витрины необходимо соблюдать несколько важных правил:

- раскладывайте товар равномерно и упорядоченно, избегая перегрузки полок (160 кг/м^2) (Rif. 5);
- размещайте товар так, чтобы он не препятствовал потоку охлажденного воздуха (Rif. 10);
- размещение товаров без пустых мест обеспечит оптимальную работу витрины;
- оставляйте между товаром и низом верхней полки зазор около 30 мм (Rif. 9);
- рекомендуется распродавать сначала товар, который дольше находится на витрине по сравнению с вновь поступившим (ротация пищевых продуктов).
- Предельно допустимая нагрузка на полки составляет 160 кг/м^2 , а на ванну – приблизительно 350 кг/м^2
- Полки выполнены с возможностью наклона в 2 положения: 0° ; -10° (Rif. 5).

Примечание По запросу можно добавить третье наклонное положение: -20°



ВНИМАНИЕ! Не нагружайте крышу витрины коробками, пакетами и прочим (Rif. 6). Холодильная витрина предназначена для поддержания температуры выставленного товара, а не для ее понижения.

Перед размещением пищевые продукты должны быть охлаждены до соответствующей температуры хранения. НЕ размещайте товар, уже подвергавшийся нагреванию.

13. Размораживание и дренаж

Линейка холодильной мебели Praga снабжена простой системой оттаивания в каждом цикле при остановке компрессора.

Во время размораживания произойдет повышение температуры выставленных продуктов, которое, однако, не превысит предельных значений, установленных законодательством; при выходе из режима размораживания рабочая температура в системе быстро восстановится.

Слив воды;

Для слива талой воды необходимо:

- предусмотреть в полу трап с небольшим наклоном;

- установить сифон между выпускным патрубком витрины и стоком в полу;
- герметизировать участок вокруг трапа.

Таким образом можно избежать неприятных запахов внутри витрины, утечки охлажденного воздуха и возможных сбоев в работе витрины из-за влажности.

Примечание Регулярно проверяйте состояние соединений дренажной системы, обращаясь к квалифицированному сантехнику.

14. Ремонт и очистка



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



Пищевые продукты могут портить микробы и бактерии.

Соблюдение норм гигиены является обязательным для охраны здоровья потребителя, а также соблюдение режима заморозки, в котором торговая точка является последним контролируемым звеном. Очистка холодильной мебели имеет следующие особенности:

Чистка наружных элементов (ежедневная и еженедельная)

- Ежедневно чистите все наружные детали витрины, используя нейтральные бытовые моющие средства или мыльную воду.
- Ополаскивайте чистой водой и протирайте мягкой тряпкой.
- НЕ используйте абразивные вещества и растворители, которые могут повредить поверхность данной мебели.
- **НЕ разбрызгивайте воду или моющее средство непосредственно на электрические компоненты витрины.**
- **НЕ касайтесь витрины мокрыми руками или ногами**
- **НЕ становитесь на нее босыми ногами**
- **НЕ используйте спирт для чистки метакрилатных (плексигласовых) деталей.**

Чистка внутренних деталей (ежемесячно)

Внутренние детали витрины необходимо чистить для уничтожения патогенных микроорганизмов, обеспечивая, таким образом, защиту товаров.

Перед очисткой витрины изнутри необходимо:

- удалить из нее весь товар;
- отключить главным выключателем подачу на нее напряжения;
- снять все съемные детали, например, экспозиционные блюда, решетки и т.д., которые необходимо промыть теплой водой и дезинфицирующим моющим средством, после чего тщательно высушить;
- тщательно очистить ванну, каплеуловитель и защитную дренажную решетку, удалив все инородные тела, попавшие через воздухозаборную решетку, при необходимости поднимая лопасти вентиляторов.
- В случае образования ненормальной наморози требуется вмешательство квалифицированного холодильщика.

Завершив работы по очистке, установите на место высушенные съемные детали и восстановите электропитание. После достижения внутри рабочей температуры можно снова загрузить витрину выставляемыми товарами.



ВНИМАНИЕ! Осуществляя очистку изнутри водой под напором, используйте системы НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ и НИКОГДА НЕ направляйте струю прямо на окрашенные или покрытые пластиком поверхности, соблюдая при этом расстояние до очищаемых поверхностей не менее 30 см (Рис. 4).

Примечание Во время уборки не допускайте попадания воды на вентиляторы, плафоны, электрические провода и электрооборудование в целом.

15. Освещение (Рис. 5)

Внутреннее освещение витрины осуществляется посредством люминесцентных ламп типа OSRAM. Выключатель светильника находится сбоку плафона (Рif. 3).

16. Замена ламп (Рис. 5)

Замену ламп производите следующим образом:

- отключите электропитание витрины;

- поверните защитный колпак и лампу приблизительно на 90° (Rif. 7) (до расцепления) и извлеките патрон, выкручивая его вниз;
- снимите колпачки, выкрутите лампу из защитного колпака и замените на новую;
- поставьте на место колпачки, убедившись в правильном вхождении контактов в соответствующие отверстия;
- установите лампу с колпаком в сборе в патрон, повернув на 90° до фиксации с защелкиванием;
- восстановите электропитание.

17. Стеклопакеты

Витрина снабжена фасадами с распашными дверцами из стекла с низкой светопропускной способностью.

По запросу могут устанавливаться раздвижные дверцы.

Стеклопакеты с низкой светопропускной способностью позволяют снизить расход энергии на охлаждение на 43%, обеспечивая лучший уровень температуры продуктов, что гарантирует их качественное хранение.

18. Демонтаж витрины

Демонтаж витрины должен осуществляться в соответствии с нормами по утилизации отходов и защиты окружающей среды в соответствующих странах.

Согласно действующему законодательству данное изделие относится к опасным отходам и должно утилизироваться отдельно от бытового мусора в специальных пунктах приема. Перед демонтажем витрины необходимо осуществить рекуперацию хладагента и слить смазочное масло. Пользователь несет ответственность за сдачу изделия на утилизацию в пункт приема, указанный местными властями или производителем, для дальнейшей переработки и вторичного использования материалов. Данное изделие на 75% состоит из перерабатываемых материалов.

Материалы, использованные при производстве витрины:

- | | |
|---------------------------|--|
| - Окрашенная сталь: | опорные стойки, полочки, ножки |
| - Медь, алюминий: | контур охлаждения, электрооборудование и верхние плафоны |
| - Оцинкованный лист: | внутренние панели, вертикальные панели, каркас, полки, лотки |
| - Пенополиуретан (R134a): | термоизоляция |
| - Закаленное стекло: | стеклянные боковины и дверцы |
| - Дерево: | боковые рамы пенопластовой изоляции ванны |
| - ПВХ | бамперы и поручни |
| - Полистирол | термоформованные боковины |
| - Поликарбонат | защитные колпаки люминесцентных ламп |

Примечание Все вышеперечисленные работы, а также перевозку и обработку отходов должен выполнять только квалифицированный и уполномоченный персонал.

19. Запреты и предписания

Рекомендуется внимательно прочитать Инструкцию по установке и эксплуатации, чтобы при возникновении аварийной ситуации работник мог сообщить более точную информацию в телефонном разговоре с сотрудником Службы технической поддержки.

Прежде чем выполнять какие-либо работы по техобслуживанию на холодильной витрине, убедитесь в том, что электропитание отключено.

Заметив какие-либо отклонения в работе витрины, прежде чем волноваться и обращаться в Службу технической поддержки, проверьте следующее:

- **Холодильная витрина предназначена для сохранения температуры выставленного товара, а не для ее понижения, следовательно, продовольственные товары можно помещать в нее только после того, как они уже охлаждены до необходимой температуры хранения. Поэтому подвергнувшиеся нагреву продукты нельзя помещать в нее.**
- **Данная мебель спроектирована и изготовлена исключительно для сохранения и выставления свежих, охлажденных, быстрозамороженных и мороженых продуктов питания, приготовленных продуктов и разогреваемых пищевых полуфабрикатов (закусочные).**

Запрещается помещать в нее товары, отличные от указанных, в том числе фармацевтическую продукцию, наживку для рыбной ловли и т.д.

- **Будьте чрезвычайно внимательны при выполнении всех рабочих операций (загрузка, выгрузка, обслуживание, ремонт и т.д.) и используйте при этом необходимые средства индивидуальной защиты.**

- **Не снимайте защитные ограждения или панельную обшивку, для демонтажа которых необходимы инструменты.**
В частности, запрещается снимать крышку электрического шкафа; эту операцию может выполнять только квалифицированный специалист.
- Проверяйте, чтобы значения температуры и влажности окружающей среды не превышали указанные.
Для этого необходимо постоянно поддерживать максимальную эффективность климатического, вентиляционного и отопительного оборудования, установленного в торговой точке.
- Ограничивайте скорость потока воздуха в непосредственной близости от данной мебели до 0,2 м/с; не допуская, в частности, направления потока воздуха и приточных патрубков кондиционеров на отверстия данной мебели.
- Не допускайте попадания солнечного излучения непосредственно на выставленные товары.
- Ограничивайте температуру облучаемых поверхностей в торговой точке, например, теплоизолировав потолки.
- Не направляйте на витрину точечные светильники с лампами накаливания.
- Размещайте на ней только товары, которые уже охлаждены до температуры, характерной для нормальной работы контура охлаждения.
- Проверяйте способность витрины постоянно поддерживать такую температуру.
- Соблюдайте предел загрузки витрины и ни в коем случае не перегружайте ее.
- Соблюдайте правила ротации пищевых продуктов, загружая витрину так, чтобы в первую очередь продавались продукты, помещенные в нее раньше.
- Регулярно проверяйте рабочую температуру витрины, а также температуру выставленных в ней пищевых продуктов (как минимум 2 раза в день, в том числе в выходные).
- При поломке витрины незамедлительно сделайте все возможное, чтобы предотвратить перегревание замороженных продуктов (переместите их в основной отсек и т.д.).
- Незамедлительно устраняйте любую, даже самую незначительную неисправность (ослабленные болты, непегоревшие лампы и т.д.)
- Периодически проверяйте функционирование системы автоматического оттаивания (частоту, длительность, температуру воздуха, возобновление нормальной работы и т.д.).
- Проверяйте сток воды, образовавшейся в результате размораживания (освобождайте дренажи, чистите фильтры, проверяйте сифоны и т.д.).
- Отводя талую или использованную для мытья воду в канализационную сеть или на очистное сооружение, соответствующее действующему законодательству, учитывайте возможность ее контакта с загрязняющими веществами, обусловленного особенностями данного изделия, возможными осадками, случайным разрывом упаковки, содержащей жидкость, а также применением неразрешенных моющих средств.
- Проверяйте на наличие ненормальной конденсации и обращайтесь к холодильщику при ее обнаружении.
- Соблюдайте периодичность проведения профилактического ремонта.
- ПРИ УТЕЧКЕ ГАЗА ИЛИ ПОЖАРЕ: не находитесь без респиратора в зоне размещения витрины, если она не проветривается надлежащим образом; отключите витрину главным выключателем, расположенным на линии питания. ДЛЯ ТУШЕНИЯ ОГНЯ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ, А ТОЛЬКО ПОРОШКОВЫЙ ОГНЕТУШИТЕЛЬ.

ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, О КОТОРОМ НЕ ГОВОРИТСЯ ПРЯМО В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ, СЧИТАЕТСЯ ОПАСНЫМ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ НЕНАДЛЕЖАЩИМ, НЕПРАВИЛЬНЫМ И НЕРАЗУМНЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ.

ПОЛЕЗНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ: ГОЛОВНОЙ ОФИС: +39 0499699333, ФАКС +39 969944; КОЛЛ-ЦЕНТР: 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 vorbehalten.
Diese Broschüre darf ohne unsere ausdrückliche Genehmigung weder vervielfältigt noch an Dritte weitergegeben werden und sie ist ausschließlich für unsere Kunden bestimmt.
- F** Nous nous réservons le droit d'apporter à tout moment des modifications aux spécifications et aux caractéristiques contenues dans cette publication, sans aucune obligation de préavis de notre part. Cette publication ne peut être reproduite et/ou communiquée à des tiers sans autorisation préalable. Elle a été réalisée pour être utilisée exclusivement par nos clients.
- E** Nos reservamos el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones a las especificaciones y a los datos contenidos en esta publicación sin ninguna obligación de aviso anticipado. La presente publicación no puede ser reproducida y/o comunicada a terceros sin la previa autorización y ha sido preparada para ser utilizada exclusivamente por nuestros clientes.
- RUS** Мы оставляем за собой право вносить в любой момент и без предупреждения изменения в спецификации и данные приведенные в настоящем пособии.
Запрещается воспроизводить и/или передавать третьим лицам без нашего согласия настоящую публикацию которая подготовлена исключительно для наших клиентов.