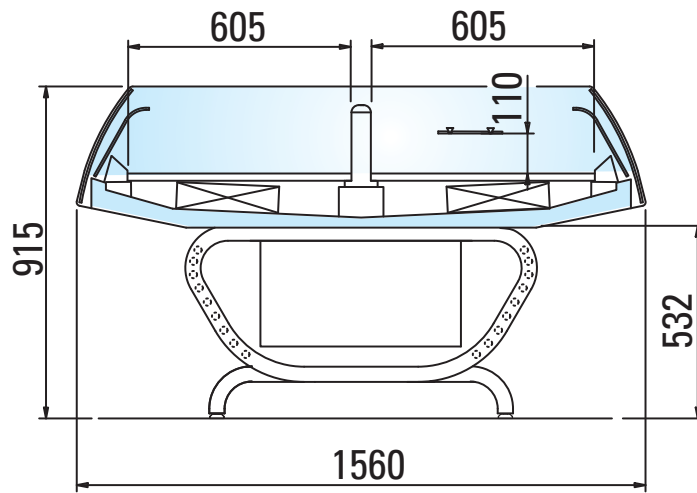


1



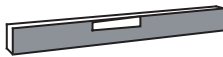
2

1	arneg Sp.a.		6	10	8
	VIA VENEZIA 58 - CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALY				
2	<input type="text"/>				
3	CODICE ITEM	<input type="text"/>	MATRICOLA S/N	<input type="text"/>	4
5	<input type="text"/> V	<input type="text"/> Hz	<input type="text"/> W	<input type="text"/> A	7
9	SBRINAMENTO DEFROSTING	<input type="text"/> W	ILLUMINAZIONE LIGHTING	<input type="text"/> W	15
11	SUPERF. ESP. DISPLAY AREA	<input type="text"/> m ²			
12	REFRIGERANTE REFRIGERANT	<input type="text"/>	MASSA WEIGHT	<input type="text"/> kg	13
14	CLASSE CLASS	<input type="text"/>			
16	COMMESSA W.SCHED	ORDINE W.ORD.	ANNO YEAR		
	CE				17
					18

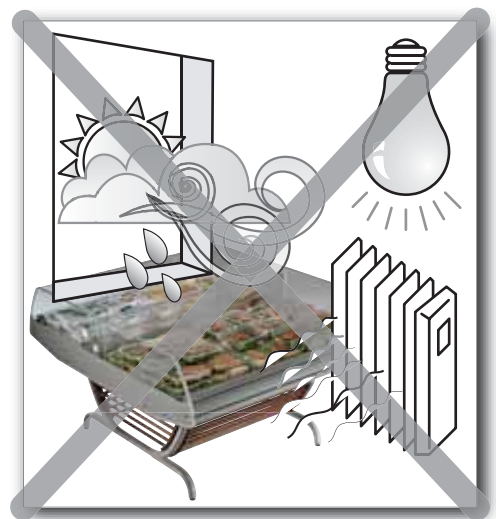


3

Rif. 1



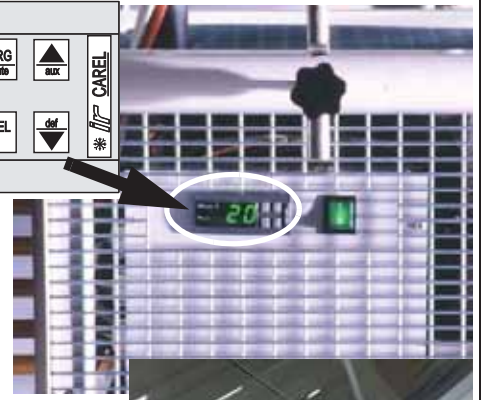
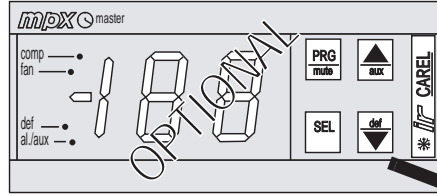
Rif. 3



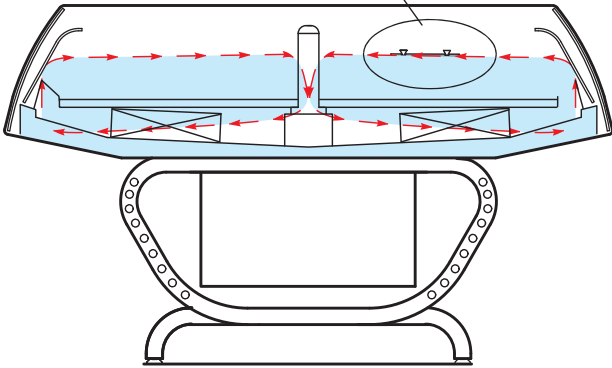
4



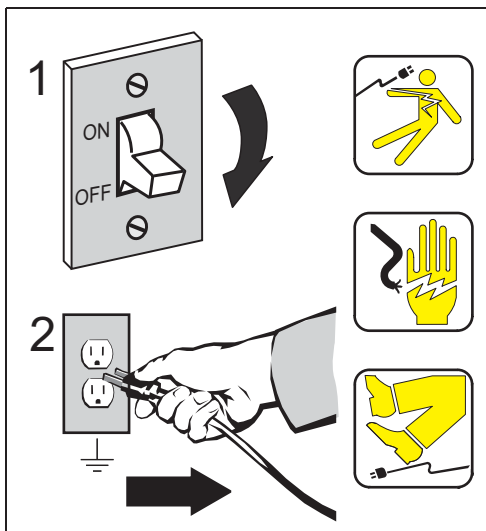
Rif. 4



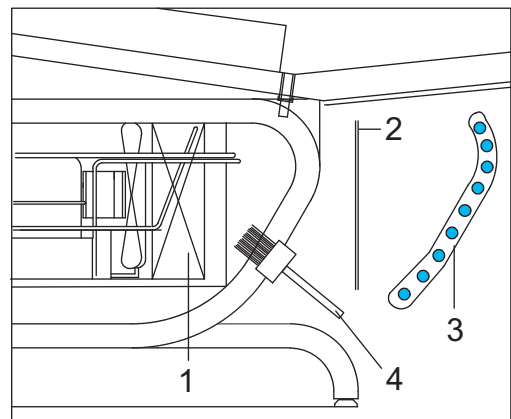
Rif. 6



5

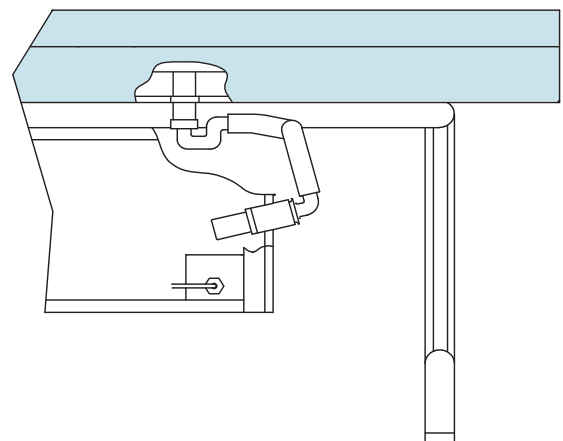
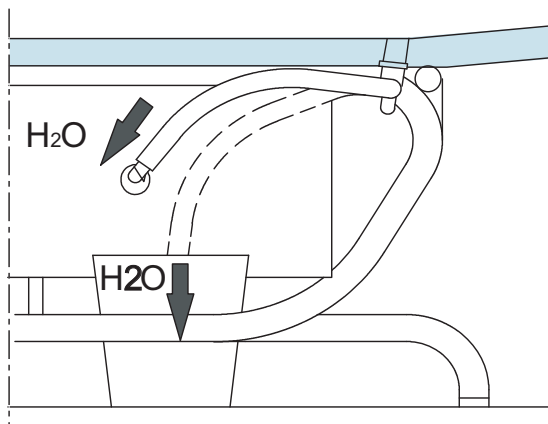


Rif. 8

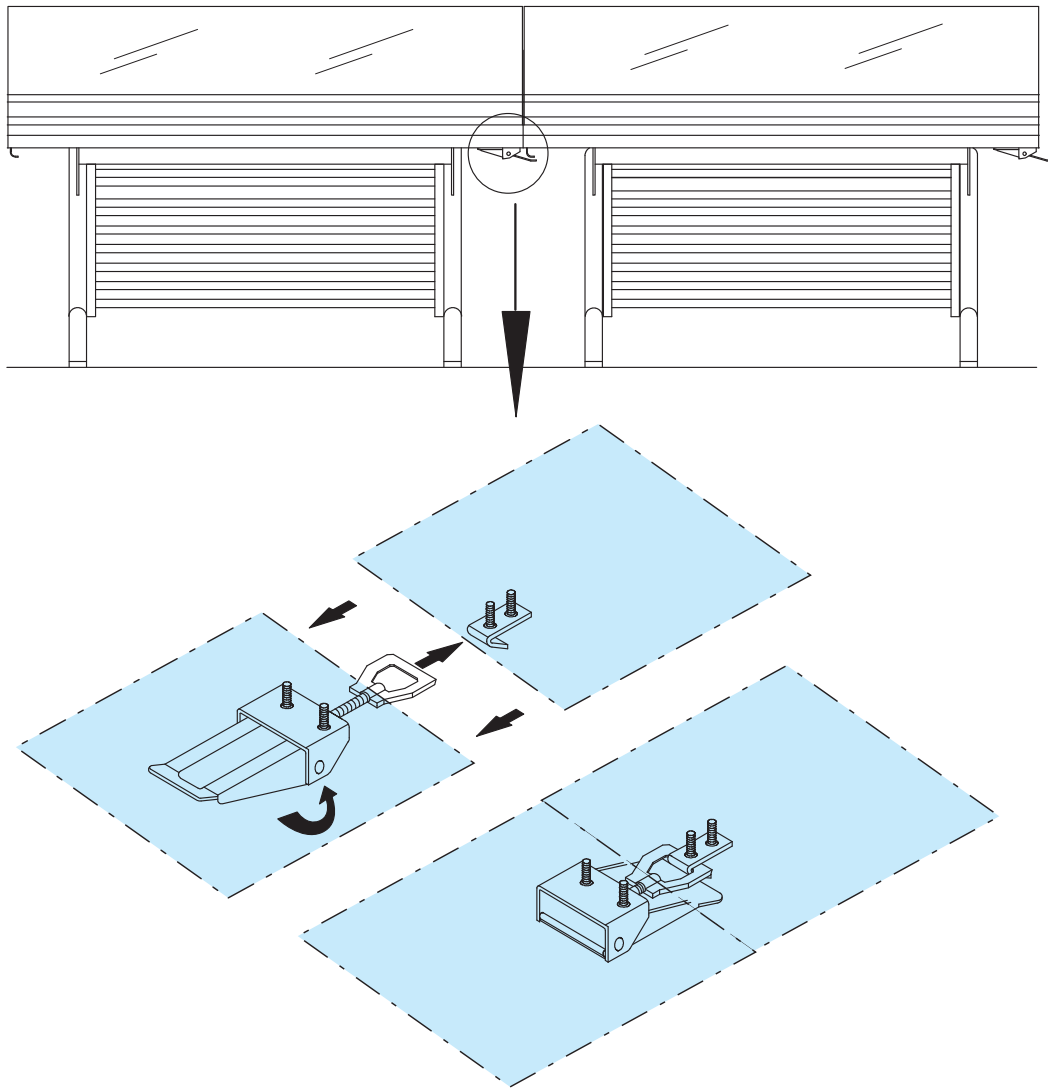


Rif. 9

6



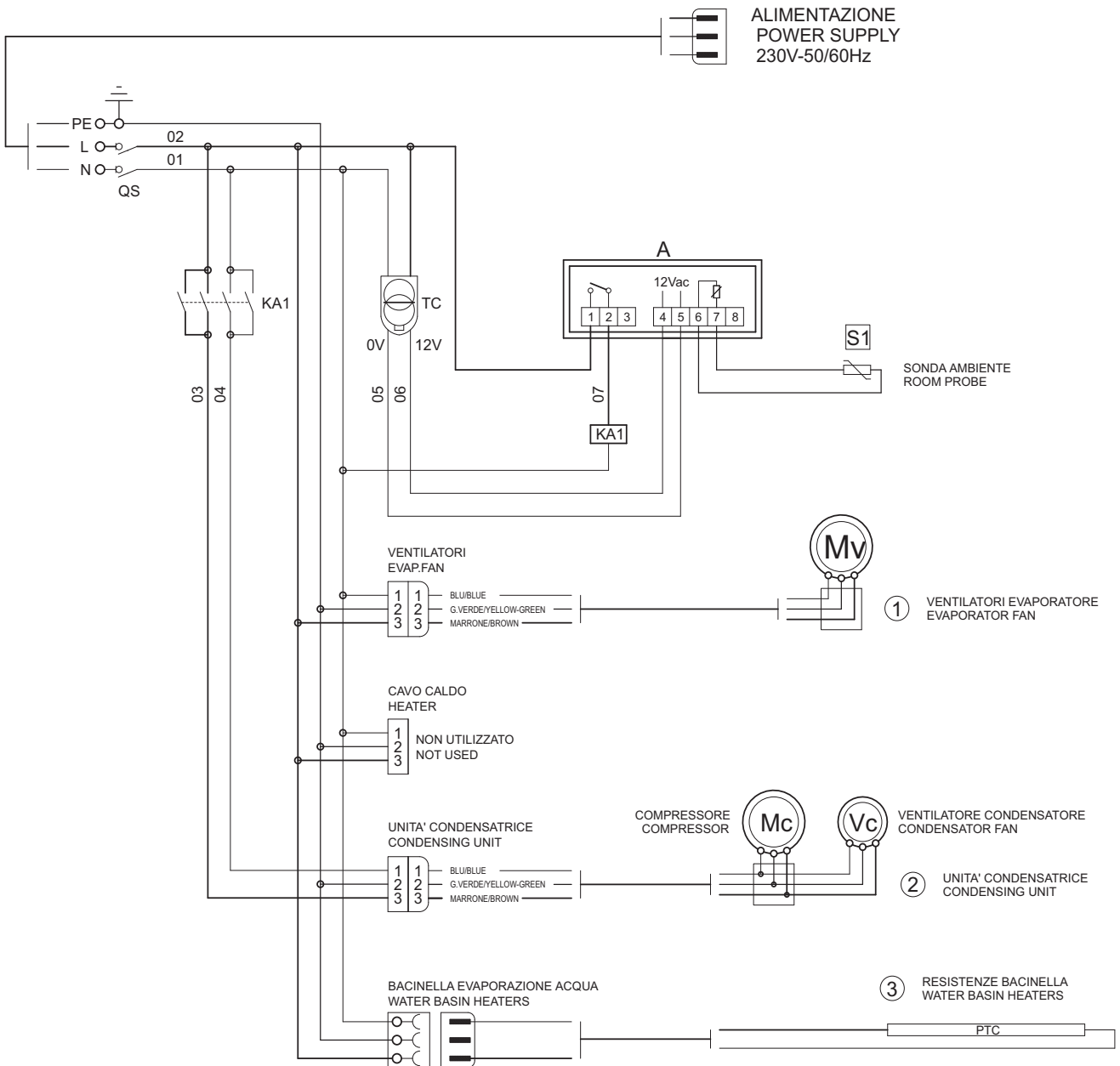
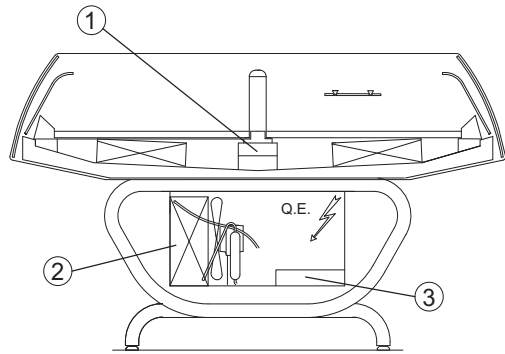
7



8 Schema elettrico / Wire diagrams (D5A15347)

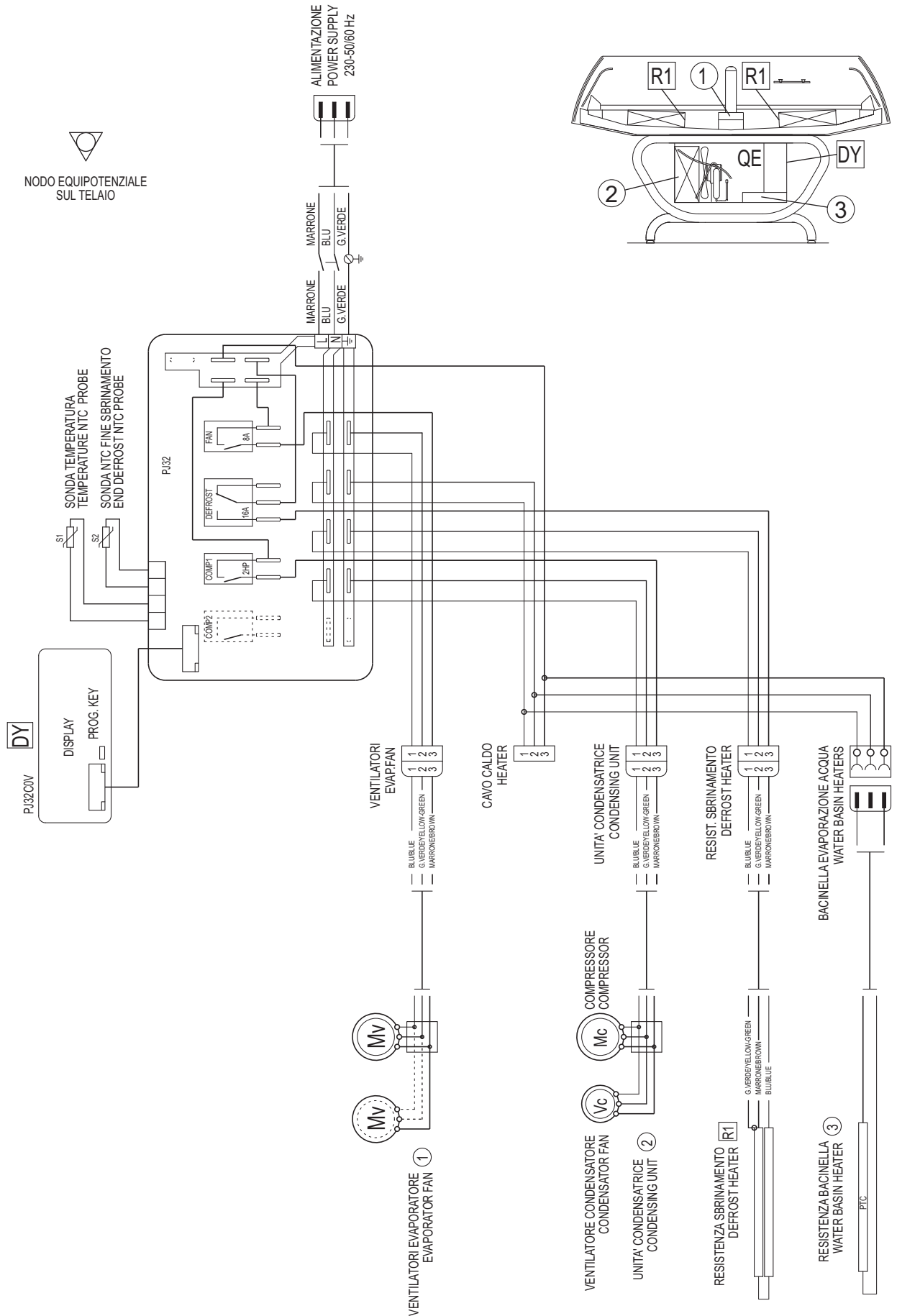
LEGENDA	
A	TERMOM.-TERMOST.-TEMP.CAREL IR32SE THERM.-THERMOST.-TIMER CARELIR32SE
KA1	CONTATTORE REFRIGERAZIONE REFRIGERATION CONTACTOR
TC	TRASF.DI SICUREZZA 230/12V 3VA SAFETY TRANSFORMER 230/12V 3VA
S1	SONDA NTC 10K 25°C NTC PROBE 10K 25°C

 NODO EQUIPOTENZIALE SUL TELAIO



9 Schema elettrico modello MT / Wire diagrams MT model (D5A15573)

NODO EQUIPOTENZIALE
SUL TELAIO



Manuale di installazione e Uso

INDICE

ILLUSTRAZIONI	1
Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione.....	7
Presentazione - Uso previsto (Fig. 1)	7
Dati Tecnici	7
Norme e certificazioni	8
Identificazione - Dati di targa (Fig. 2).....	8
Il Trasporto (Fig. 4)	8
Ricezione e prima pulizia	8
Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3)	9
Unione dei mobili (Fig. 7).....	9
Collegamento elettrico (Fig. 8 Fig. 9).....	9
Avviamento, controllo e regolazione della temperatura (Fig. 4 - Fig. 5)	10
Il caricamento del mobile (Fig. 4).....	10
Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 6).....	10
Antiappannamento.....	11
Manutenzione e pulizia	11
Smantellamento del mobile	11
Consigli utili.....	12
Dichiarazione RAEE - RoHS	14
Dichiarazione di Conformità.....	61

1. Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione

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

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

- Uso del mobile;
- Caratteristiche tecniche;
- Installazione e montaggio;
- Informazioni per il personale addetto all'uso;
- Interventi di manutenzione.

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

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

- Uso improprio del mobile;
- Installazione non corretta, non eseguita secondo le norme indicate;
- Difetti di alimentazione elettrica;
- Gravi mancanze nella manutenzione prevista;
- Modifiche ed interventi non autorizzati;
- Utilizzo di ricambi non originali;
- Inosservanza parziale o totale delle istruzioni;

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

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

Qualsiasi persona usi questo mobile dovrà leggere questo manuale.

2. Presentazione - Uso previsto (Fig. 1)

Sapporo TWIN, è un' isola a doppia vasca adatta alla conservazione e vendita di **salumi, latticini, gastronomia** e predisposta per l'alimentazione con unità condensatrice incorporata.

3. Dati Tecnici

Descrizione	U.M.	Sapporo TWIN
CODICE		06032302
Lunghezza senza spalle	mm	1250
Temperatura di esercizio	°C	+2°C / +4°C
Temperature ammissibili (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C
Superficie espositiva	m ²	1,26
Potenza frigorifera	W	483
Compressore		ASPERA E6187Z
Refrigerante		R134a Gruppo 2 Art.9 97/23 CE
Massima pressione ammissibile (Ps) 97/23 CE	bar	20 bar
Valvola termostatica Campo N		TES 2-0,11
Illuminazione	n° x W	-
Ventilatore evaporatore	n° x W	2 x 6.5
Tipo Sbrinamento		fermata semplice
Nr.sbrinamenti consigliati/24h	N° x min.	4x45'
Termostato		CAREL IR32SE
Alimentazione - Frequenza - Fase	V-Hz-Ph	
Resistenza di sbrinamento	W	-
Potenza di funzionamento (assorbita)	W	400
Potenza di sbrinamento	W	605
Peso	kg	145
Volume di carico	dm ³	190
Livello di rumorosità	dB (A)	<55
ARNEG SPA SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE I DATI TECNICI IN QUALSIASI MOMENTO SENZA PREAVVISO		

4. Norme e certificazioni

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

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

CLASSI CLIMATICHE AMBIENTALI

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

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

I mobili rispondono ai requisiti essenziali richiesti dalle seguenti direttive:

- Direttiva Macchine **98/37 CEE**
- Direttiva Compatibilità elettromagnetica **89/336 CEE** e successive modifiche **92/31 CEE, 93/68 CEE**
- Direttiva Bassa Tensione **73/23 CEE** e successiva modifica **93/68 CEE**

Rimane escluso dal campo di applicazione della direttiva **CEE 97/23 (PED)** in quanto ricade nell'Art.1 paragrafo 3.

5. 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 Tipo di fluido frigorifero con cui funziona l'impianto
- 13 Massa di gas frigorifero con cui è caricato ogni singolo impianto
- 14 Classe climatica ambientale e temperatura di riferimento
- 15 Classe di protezione contro l'umidità
- 16 Numero della commessa con cui è stato prodotto il mobile
- 17 Numero d'ordine con cui è stato messo in produzione il mobile
- 18 Anno di produzione del mobile

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

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

6. Il Trasporto (Fig. 4)

I mobili sono provvisti di un supporto in legno fissato alla base per la movimentazione con carrelli a forca.

Utilizzare un carrello elevatore a mano o elettrico idoneo al sollevamento del mobile in questione.

7. Ricezione e prima pulizia

Al ricevimento del mobile:

- Assicurarci 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 - Politene - PVC - Cartone.

Ai sensi della direttiva CEE 94/62 si dichiara l'idoneità dei materiali sopra citati.

8. Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3)

Per l'installazione attenersi a quanto segue:

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

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.

9. Unione dei mobili (Fig. 7)

E' possibile unire i mobili utilizzando l'aggancio predisposto come indicato in Fig. 7.

10. Collegamento elettrico (Fig. 8 Fig. 9)

- Il mobile è predisposto per il collegamento a spina (NON FORNITA), montare una spina di portata adeguata per il collegamento elettrico sul cavo di alimentazione, rispettando le norme di sicurezza giallo-verde = **terra** azzurro = **neutro** marrone = **fase**
- Non collegare nessun altro apparecchio alla stessa presa di corrente (non usare spine adattatrici).
- Accertarsi che il cavo elettrico sia steso in modo tale da non poter essere danneggiato e da non causare rischio di infortunio a persone.
- Il mobile deve essere protetto a monte mediante un interruttore automatico magnetotermico onnipolare con caratteristiche adeguate e che avrà anche la funzione di interruttore generale di sezionamento della linea.
- Istruire l'operatore sulla posizione dell'interruttore in modo tale che possa essere raggiunto tempestivamente in caso di EMERGENZA.
- **L'impianto elettrico deve essere provvisto di messa a terra.**
- Controllare prima di tutto che la tensione di alimentazione sia quella indicata sui dati di targa **230V / 50Hz**.
- Per garantire un funzionamento regolare, è necessario che la variazione massima di tensione sia compresa tra +/- 6% del valore nominale.
- Verificare che la linea di alimentazione abbia i cavi di sezione opportuna, sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti.
- Per linee di alimentazione di lunghezza superiore a 4-5m, aumentando in modo adeguato la sezione dei cavi.
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, verificare che tutte le apparecchiature elettriche

del negozio siano in grado di riavviarsi senza provocare l'intervento delle protezioni di sovraccarico, in caso contrario modificare l'impianto in modo da differenziare l'avviamento dei vari dispositivi.

- L'installatore deve fornire i dispositivi di ancoraggio per tutti i cavi in entrata e uscita del mobile.

L'interruttore automatico magnetotermico deve essere tale da non aprire il circuito sul neutro senza contemporaneamente aprirlo sulle fasi, in ogni caso la distanza di apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm. L'impianto elettrico di rete può essere modificato esclusivamente da personale abilitato.

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

11. Avviamento, controllo e regolazione della temperatura (Fig. 4 - Fig. 5)

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

- Inserire la spina e dare tensione alla presa di alimentazione.
- Azionare l'interruttore generale del quadro elettrico Rif. 8 (1).

L'impianto frigorifero entra immediatamente in funzione.

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

Il controllo della temperatura di refrigerazione si esegue attraverso il termometro meccanico posto sulla lamiera di aspirazione (Rif. 6).

Normalmente i valori della temperatura vengono impostati in fabbrica in fase di collaudo, è possibile, per necessità variarne il valore agendo sul termometro/termostato Carel (OPTIONAL) (Rif. 7) in questo modo:

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

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

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

12. Il caricamento del mobile (Fig. 4)

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

- disporre la merce in modo da non superare la linea di carico massimo (Rif. 5); superare questo limite significa disturbare la corretta circolazione dell'aria, ottenendo temperature della merce più elevate che possono creare formazioni di ghiaccio sull'evaporatore).
- la disposizione uniforme delle merci, senza zone vuote, garantisce il miglior funzionamento del mobile.
- si consiglia di esaurire per prima la merce che risiede da più tempo nel mobile rispetto a quella nuova in entrata (rotazione delle derrate alimentari).

N.B. Il mobile refrigerato è atto a conservare la temperatura del prodotto esposto e non ad abbatterla, quindi le derrate alimentari devono essere introdotte solo se già raffreddate alle loro rispettive temperature di conservazione.

Per cui prodotti che abbiano subito un riscaldamento non devono essere introdotti nel mobile.

13. Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 6)

La linea di mobili refrigerati Sapporo TWIN è dotata di un sistema di sbrinamento a fermata semplice attraverso l'arresto del ciclo di refrigerazione e di un dispositivo automatico di smaltimento dell'acqua di condensa.

L'acqua di sbrinamento viene raccolta da un apposito scarico e convogliata in una bacinella posta alla base del mobile.

E' consigliato prevedere uno scarico a pavimento.

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

14. Antiappannamento

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

15. Manutenzione e pulizia

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

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

Il rispetto delle norme igieniche è indispensabile per garantire la tutela della salute del consumatore, oltre al rispetto della catena del freddo della quale il punto vendita costituisce l'ultimo anello controllabile.

La pulizia dei mobili refrigerati 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 in qualche modo alterare le superfici dei mobili
- NON spruzzare acqua oppure detergente sulle parti elettriche del mobile
- NON usare alcol per pulire parti in metacrilato (plexiglas).

La pulizia delle parti interne (Giornaliera)

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

Prima di procedere alla pulizia interna di un mobile o di una parte di esso, è necessario:

- Svuotarlo completamente dalla merce che contiene
- Togliere la tensione al mobile tramite l'interruttore generale

Si procede poi alla rimozione delle parti amovibili, come piatti da esposizione, grigliati vari, etc. che debbono essere lavati con acqua tiepida e detergente/disinfettante, ed infine asciugati accuratamente.

- Pulire accuratamente la vasca di fondo

Per lavare con acqua corrente la vasca interna del mobile è necessario predisporre, all'installazione del mobile, uno scarico acqua fisso a pavimento.

La pulizia del condensatore (Fig. 5 Rif. 9)

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

- Rimuovere la griglia frontale in legno 3
- Rimuovere la griglia protettiva 2
- Procedere alla pulizia con spazzole a setole rigide 4 (non metalliche) o aspirapolvere, prestando attenzione a non piegare o rovinare le alette del condensatore.

La pulizia della vaschetta di raccolta acqua

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

- Estrarre la vaschetta e procedere alla pulizia.

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

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

Per proteggere le mani durante tale operazione è consigliabile l'impiego di guanti da lavoro.

16. Smantellamento del mobile

In conformità alle norme per lo smantellamento dei rifiuti nei singoli paesi e per il rispetto dell'ambiente in cui viviamo, vi invitiamo a dividere le parti del mobile in modo da poterle smaltire separatamente o a recuperarle.

Tutte le parti che compongono il banco non possono essere smaltite assieme ai rifiuti solidi urbani a parte i componenti metallici che comunque non figurano tra i rifiuti speciali per la maggior parte dei paesi europei.

Materiali impiegati nella costruzione del mobile:

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

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

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

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

appartenenti alla famiglia HFC, ovvero gas fluorurati ad elevato valore di effetto serra (GWP), disciplinati dal protocollo di Kyoto. (Controllare sui dati di targa o sulla targhetta adesiva presente sul compressore quale di questi due gas è presente nell'apparecchio)

Pertanto:

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

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

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

17. Consigli utili

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

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

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

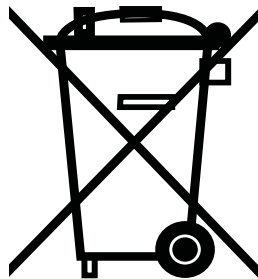
- Verificare che i valori della temperatura e dell'umidità ambiente non siano superiori a quelli specificati.
- Per questo motivo è indispensabile mantenere sempre al massimo dell'efficienza gli impianti di climatizzazione, di ventilazione e di riscaldamento del punto vendita.
- Limitare a valori inferiori agli 0,2 m/s la velocità dell'aria ambiente in prossimità delle aperture dei mobili; in particolare è necessario evitare che le correnti d'aria e le bocchette di mandata dell'impianto di climatizzazione siano dirette verso le aperture dei mobili.
- Evitare che l'irraggiamento solare colpisca direttamente le merci esposte.
- Limitare la temperatura delle superfici irraggianti che sono presenti nel punto vendita, per esempio isolando i soffitti.
- Escludere l'uso di faretti con lampade ad incandescenza orientati direttamente sul mobile.
- Introdurre nel mobile solamente merce alla temperatura che normalmente caratterizza la catena del freddo.
- Verificare che il mobile sia sempre in grado di mantenere tale temperatura.
- Rispettare il limite di carico evitando in ogni caso di sovraccaricare il mobile.
- Quando si carica il mobile fare in modo che le merci introdotte per prime debbano essere anche le prime ad essere vendute.
- Sorvegliare periodicamente la temperatura di funzionamento del mobile e quella delle derrate in esso esposte (almeno 2 volte al giorno, week-end compresi).
- In caso di avaria del mobile prendere immediatamente tutte le misure per evitare ogni surriscaldamento delle derrate refrigerate in esso contenute (reinsierle nella cella principale, etc.).
- Eliminare immediatamente ogni minimo inconveniente rilevato (viti allentate, lampade fulminate, etc.).
- Verificare periodicamente il funzionamento dello sbrinamento automatico dei mobili (frequenza, durata, temperatura dell'aria, ripristino del funzionamento normale, etc.).

- Verificare il deflusso delle acque risultanti dallo sbrinamento (liberare gli scolatoi, pulire eventuali filtri, controllare i sifoni, etc.).
- Controllare se si verificano condensazioni anomale, se ciò succedesse allertare immediatamente il tecnico frigorista.
- Effettuare con assoluta regolarità tutte le operazioni di manutenzione preventiva.
- 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.
- **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 ED IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE RITENUTO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA USO IMPROPRIO, ERRONEO E IRRAGIONEVOLE.

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

AVVISO IMPORTANTE



Da leggersi prima dell'installazione e da conservare

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dichiarazione RoHS

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

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

Arneg S.p.A.
Presidente/President/Vorsitzender
Président/Presidente/президент
Luigi Finco

Installation and Use Manual

INDEX

ILLUSTRATIONS.....	1
Introduction - Scope of the manual/Field of application.....	16
Presentation - Proper use (Fig. 1)	16
Technical data	16
Norms and Certifications	16
Identification - Nameplate (Fig. 2).....	17
Transportation (Fig. 4)	17
Receipt and first cleaning	17
Installation and environmental conditions (Fig. 3)	18
Joining cabinets (Fig. 7).....	18
Electric connections (Fig. 8 Fig. 9)	18
Startup, control and regulation of temperature (Fig. 4 - Fig. 5).....	19
Cabinet loading (Fig. 4)	19
Defrosting and water discharge (Fig. 6).....	19
Anti-steaming.....	19
Maintenance and cleaning.....	19
Dismantling the cabinet	20
Useful suggestions	21
Declaration of WEE and RoHS conformity	22
Conformity Declaration	61

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

This instruction manual refers to the **Sapporo TWIN** line of refrigerated cabinets. The scope of the information that follows is that of providing indications concerning:

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

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

The manufacturer is exempt from all liability in the following circumstances:

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

N.B. Electrical appliances can be dangerous for your health.

The norms and laws in force must be respected during installation and use. Before using this cabinet, read this manual.

2. Presentation - Proper use (Fig. 1)

The **Sapporo TWIN** is a dual basin island suitable for the storage and sale of **pork products, dairy products, prepared dishes** designed to be used with built-in condensing unit.

3. Technical data

Description	U.M.	Sapporo TWIN
CODE		06032302
Length, endwalls excluded	mm	1250
Working temperature	°C	+2°C / +4°C
Allowed temperatures (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C
Display area	m ²	1,26
Refrigerating power	W	483
Compressor		ASPERA E6187Z
Refrigerant		R134a Group 2 Art. 9 97/23 CE
Max allowed pressure (Ps) 97/23 CE	bar	20 bar
Thermostatic valve Field N		TES 2-0,11
Lighting	no. x W	-
Evaporator fan	no. x W	2 x 6.5
Defrosting type		Off-cycle defrosting
Recommended defrosting/24h	no. x min.	4x45'
Thermostat		CAREL IR32SE
Power supply - Frequency - Phase	V-Hz-Ph	
Defrosting element	W	-
Operating power (absorbed)	W	400
Defrosting power	W	605
Weight	kg	145
Volume of load	dm ³	190
Noise level	dB (A)	<55

ARNEG SPA RESERVES THE RIGHT TO CHANGE THE TECHNICAL DATA AT ANY TIME WITHOUT NOTICE.

4. Norms and Certifications

The reference norms according to which the cabinet has been tested and approved are:

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

ENVIRONMENTAL CLIMATIC CLASSES

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

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

The cabinets comply with the essential requisites of the following directives:

- Machine Directive **98/37 EEC**;
- Electromagnetic Compatibility Directive **89/336 EEC** and subsequent amendments **92/31 EEC**, **93/68 EEC**;
- Low Voltage Directive **73/23 EEC** and subsequent amendment **93/68 EEC**.

The field of **EEC** directive **97/23 (PED)** does not apply according to the terms of Art. 1 paragraph 3.

5. Identification - Nameplate (Fig. 2)

The technical nameplate is situated on the back of the cabinet with all the technical characteristics:

- 1 Manufacturer's name and address
- 2 Name and length of the cabinet
- 3 Cabinet code number
- 4 Cabinet registration number
- 5 Power supply voltage
- 6 Power supply frequency
- 7 Max. absorbed current
- 8 Electric power absorbed at steady state during refrigerating phase (compressors + fans + hot cables)
- 9 Electric power absorbed at steady state during defrosting phase (hot cables + evaporator fan)
- 10 Illuminating power (where applicable)
- 11 Useful display surface
- 12 Type of refrigerating gas used in the appliance
- 13 Mass of refrigerating gas loaded in each appliance
- 14 Environmental climatic class and reference temperature
- 15 Class of protection against humidity
- 16 Manufacturing job number of the cabinet
- 17 Manufacturing order number of the cabinet
- 18 Manufacturing year of the cabinet

In case of technical service request, please communicate the following information for the identification of the cabinet:

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

6. Transportation (Fig. 4)

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

7. Receipt and first cleaning

Upon receipt of the cabinet:

- Make sure that the packaging is intact and that it is not evidently damaged;
- Unpack the cabinet with care so as not to damage the cabinet itself;
- Check each single part of the cabinet making sure that all its components are intact;
- If anything is found to be damaged, immediately call the supplying company;
- Proceed with a first cleaning using neutral products, dry with a soft cloth, do not use abrasive substances or metal sponges, do not use alcohol or similar to clean parts in methacrylate (Plexiglas).

For correct packaging disposal, remember that it contains:

Wood - Polystyrene - Polythene - PVC - Carton.

In compliance with EC Directive 94/62 we hereby approve the materials above.

8. Installation and environmental conditions (Fig. 3)

For installation, follow the instructions below:

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

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

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

9. Joining cabinets (Fig. 7)

The cabinets can be joined using the fasteners provided as shown in Fig. 7.

10. Electric connections (Fig. 8 Fig. 9)

- The cabinet is fitted for electric connection with a plug (NOT SUPPLIED). Fit a plug with a suitable power capacity for the electrical connection on the supply cable, following the respective safety regulations: yellow-green = **earth** light blue = **neutral** brown = **phase**
- Do not connect any other appliances to the same electrical outlet (do not use adapter plugs).
- Make sure that the electric cable is laid in such a way that it does not get damaged and that it does not constitute a risk of accidents to people.
- The cabinet must be protected upstream by means of a thermomagnetic omnipolar automatic switch, of suitable characteristics, which also works as main knife switch in the line.
- The operator must know the switch position in order for it to be readily accessible in case of EMERGENCY.
- **The electric system must be grounded.**
- First of all, make sure that the power supply voltage is the same as that indicated on the nameplate **230V / 50Hz**.
- In order to guarantee regular operation, the maximum voltage variation must fall between +/-6% of the nominal value.
- Make sure the supply line is wired with cables of adequate cross-section, and is protected against current overload and grounded in conformity with the laws in effect.
- For power supply lines that are longer than 4 - 5 m, increase the cable section accordingly.
- In the event of a power failure, make sure that all the electric appliances in the shop can be re-started without activating the over-current protections; if not, modify the system so as to differentiate start-up of the various devices.
- The installer should provide the anchorage for all the cables entering and leaving the cabinet.

The automatic magnetothermal switch must not open the circuit on neutral without also opening it on the phases at the same time and, in any case, the opening distance of the contacts must be at least 3 mm. The network electric system may be modified exclusively by skilled personnel.

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

11. Startup, control and regulation of temperature (Fig. 4 - Fig. 5)

Before inserting or removing the plug, switch off the power at the socket.

- Insert the plug and supply power to the socket.
- Turn on the main switch on the electric panel Rif. 8 (1).

The refrigerating system starts up immediately.

After about 60 minutes' operation with the case empty, when the case temperature is regular, load the **foodstuffs, already cooled to their storage temperature.**

Control of the refrigeration temperature is made using the mechanical thermometer on the intake sheet metal (Rif. 6).

Normally the temperature is set in the factory during testing, however the temperature can be changed, if necessary, using the thermometer/thermostat Carel (OPTIONAL) (Rif. 7) and proceeding as follows:

- press and hold SEL key for a few seconds;
- the setting will start to blink;
- increase/reduce the set-point using the arrow keys ▼ ▲ ;
- press SEL again to confirm the setting.

A temperature regulation that is too low could threaten regular operation of the case, altering the normal thermostatic pauses.

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

12. Cabinet loading (Fig. 4)

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

- arrange the items in a uniform way so as not to exceed the loading limit line (Rif. 5); exceeding this line obstructs the correct circulation of air that may otherwise cause the temperature of the goods to rise and ice to form on the evaporator;
- the uniform arrangement of the goods, without empty spaces, assures the best operation of the cabinet;
- it is best to first sell all the goods that have been in the cabinet for a longer time with respect to the fresher incoming goods (foodstuff turnover).

N.B. The refrigerated cabinet is suited for maintaining the temperature of the product on display and not for lowering it, so the foodstuffs must be placed in the cabinet only once they have cooled to their respective preservation temperatures.

Products that have been heated must not therefore be placed in the cabinet.

13. Defrosting and water discharge (Fig. 6)

The Sapporo TWIN line of refrigerated cabinets is equipped with an OFF-CYCLE DEFROST system which stops the refrigeration cycle at intervals, and an automatic device for disposal of the condensation water.

The defrost water is connected by a special drain and conveyed into a basin in the base of the cabinet.

A drain in the floor is recommended.

N.B. Periodically have a qualified installer check that the hydraulic connections are in a perfect state.

14. Anti-steaming

Electric elements (hot wires) are provided to prevent fogging of the insulated glass cabinets.

15. Maintenance and cleaning

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

Food products can deteriorate due to germs and bacteria.

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

Cleaning of the refrigerating cabinets is distinguished as follows:

Cleaning the external parts (Daily / Weekly)

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

Cleaning the internal parts (Daily)

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

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

- Empty it completely of all the foodstuffs it contains;
- Cut off power supply to the cabinet by means of the main switch.

Unmount all the removable parts such as display trays, various grids, etc., wash them with lukewarm water and detergent mixed with a disinfecting liquid, and dry carefully.

- Carefully clean the bottom tray.

To wash the inside of the cabinet basin with running water provision must be made, during installation of the cabinet, for a water drain outlet fastened to the floor.

Cleaning the condenser (Fig. 5 Rif. 9)

The condenser 1 should be cleaned once a month so as to eliminate the dust accumulated.

- Remove the front grid in wood 3;
- Remove the protection grid 2;
- Proceed with cleaning using brushes with hard bristles 4 (not metal) or a vacuum cleaner, paying attention not to bend or damage the condenser fins.

Cleaning the water collection basin

The basin is extractable for cleaning operations:

- Extract the basin and clean.

After cleaning, reassemble the dry elements and plug the cabinet in. Once the internal operating temperature has been reached, the products to be displayed can be replaced inside the cabinet.

N.B. Make sure that fans, ceiling lights, electric cables and any other electric equipment are not wetted during cleaning.

To protect hands during this operation, wear working gloves.

16. Dismantling the cabinet

In accordance with the waste disposal regulations in each country and in respect of the environment in which we live, please differentiate the parts of the cabinet so as to be able to dispose of them separately or recycle them appropriately.

None of the parts that make up the cabinet can be disposed of together with urban solid waste, except for the metallic components, which, in any case, are not classified as special waste in most European countries.

Materials used in the manufacture of the cabinet:

- Stainless steel 18/10 (AISI 304): basic structure of cabinet
- Iron pipe: lower frame
- Copper, Aluminium: refrigerating circuit, electric system
- Galvanized steel sheet: lower frame, grids
- Foam polystyrene (R134a): thermal insulation
- Tempered glass: front and sides
- PVC: all the parts in plastic
- Wood: foamed tray side frames

This product contains HFC, a refrigerating gas with a high Global Warming Potential (GWP).

ARNEG equips its cabinets with refrigeration units incorporating the following types of refrigerating gasses:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

in the family of the HFCs, which are fluoridated gasses with a high global warming potential (GWP), regulated by the Kyoto protocol (check on the rating plate or adhesive label on the compressor which of these two gasses is used in the unit).

Therefore:

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

This unit is hermetically sealed and the refrigerating gas load is under 3 kg.

For this reason it is not subject to the requisite of an installation booklet and periodic inspections for leakage of the refrigerating gas (Presidential Decree no. 147 of February 15, 2006 Art. 3 and 4).

17. Useful suggestions

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

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

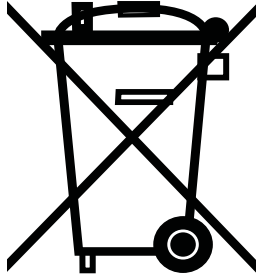
Should the client detect any failure in the cabinet operation, check the points below before calling the Technical Service:

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

ANY OTHER USE NOT EXPLICITLY INDICATED IN THIS MANUAL IS TO BE CONSIDERED AS DANGEROUS AND THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE ARISING FROM ITS IMPROPER, WRONG OR UNREASONABLE USE.

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

IMPORTANT NOTICE



Read prior to installation and keep this information

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

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

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

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

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

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

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

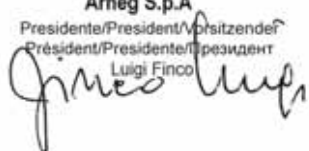
For further information see your Municipal Authorities, the Seller or the Manufacturer.

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

Declaration of RoHS conformity

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

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

Arneg S.p.A.
Presidente/President/Vorsitzender
Président/Presidente/президент
Luigi Finco


Installations- und Bedienungsanleitung

INHALT

ABBILDUNGEN	1
Einführung - Zweck des Handbuchs/Anwendungsbereich	24
Vorstellung - Vorgesehener Einsatz (Fig. 1).....	24
Technische Daten.....	24
Normen und Zertifizierungen	25
Identifizierung - Schilddaten (Fig. 2).....	25
Der Transport (Fig. 4)	25
Empfang und erste Reinigung	25
Installation und Raumbedingungen (Fig. 3).....	26
Verbindung der Möbel (Fig. 7).....	26
Elektrischer Anschluss (Fig. 8 Fig. 9)	26
Inbetriebnahme, Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 4 - Fig. 5).....	27
Das Beladen des Möbels (Fig. 4)	27
Abtauen und Wasserabfluss (Fig. 6)	28
Anlaufschutz	28
Wartung und Reinigung.....	28
Abrüstung des Möbels	29
Nützliche Ratschläge	29
WEEE - RoHS Konformitätserklärung	31
Übereinstimmungserklärung.....	61

1. Einführung - Zweck des Handbuchs/Anwendungsbereich

Die vorliegenden Anleitungen betreffen die Kühlmöbellinie **Sapporo TWIN**.

Die folgenden Informationen liefern Hinweise bezüglich:

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

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

Der Hersteller ist in folgenden Fällen von jeder Verantwortung befreit:

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

Anmerkung: Elektrogeräte können gesundheitsschädlich sein.

Während der Installation und Wartung müssen die gelten Normen und Gesetze berücksichtigt werden.

Jeder, der dieses Möbel benutzt, muss das vorliegende Handbuch lesen.

2. Vorstellung - Vorgesehener Einsatz (Fig. 1)

Sapporo TWIN ist eine Insel mit Doppelwanne und zur Konservierung und zum Verkauf von **Wurstwaren, Milchprodukten, Gastronomieprodukten** geeignet und wurde zur Speisung mit einem eingebautem Aggregat geplant.

3. Technische Daten

Beschreibung	M.E.	Sapporo TWIN
ARTIKELNUMMER		06032302
Länge ohne Seitenwände	mm	1250
Betriebstemperatur	°C	+2°C / +4°C
Zulässige Temperaturen (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C
Ausstellfläche	m ²	1,26
Kühlleistung	W	483
Kompressor		ASPERA E6187Z
Kühlmittel		R134a Gruppe 2 Art. 9 97/23 CE
Maximal zulässiger Druck (Ps) 97/23 CE	bar	20 bar
Thermostatisches Ventil Feld N		TES 2-0,11
Beleuchtung	Stz. x W	-
Verdampfergebläse	Stz. x W	2 x 6.5
Abtautyp		Zeitabtauung
Empfohlene Abtauanzahl/24h	Stz. x min.	4x45'
Thermostat		CAREL IR32SE
Speisung- Frequenz - Phase	V-Hz-Ph	
Abtauwiderstand	W	-
Betriebsleistung (aufgenommene)	W	400
Abtauleistung	W	605
Gewicht	kg	145
Beladungsvolumen	dm ³	190
Schallpegel	dB (A)	<55
DIE FA. ARNEG SPA BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, DIE TECHNISCHEN DATEN JEDERZEIT OHNE VORHERIGE VERSTÄNDIGUNG ZU ÄNDERN.		

4. Normen und Zertifizierungen

Das Möbel ist gemäß folgenden Bezugsnormen abgenommen und genehmigt worden:

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

RAUMKLIMAKLASSEN

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

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

Die Möbel entsprechen den grundlegenden Anforderungen der folgenden Richtlinien:

- Maschinenrichtlinie **98/37/EWG**;
- Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit **89/336/EWG** und nachfolgende Änderungen **92/31 EWG, 93/68 EWG**;
- Niederspannungsrichtlinie **73/23/EWG** und nachfolgende Änderung **93/68/EWG**.

Es bleibt vom Anwendungsfeld der **EWG- Richtlinie 97/23 (DGRL)** ausgeschlossen, da es zu Art. 1 Paragraph 3 gehört.

5. Identifizierung - Schilddaten (Fig. 2)

An der Möbelerückseite ist ein Geräteschild mit sämtlichen Daten angebracht:

- 1 Name und Anschrift des Herstellers
- 2 Name und Länge des Möbels
- 3 Artikelnummer des Möbels
- 4 Gerätenummer des Möbels
- 5 Betriebsspannung
- 6 Betriebsfrequenz
- 7 Aufgenommene Betriebsleistung
- 8 Aufgenommene Stromleistung während der Kühlphase (Kompressoren + Gebläse + Heizdraht)
- 9 Aufgenommene Stromleistung während der Abtauphase (Heizdrähte + Verdampfergebläse)
- 10 Beleuchtungsleistung (falls vorgesehen)
- 11 Nutzausstellfläche
- 12 Kühlflüssigkeit, mit der die Anlage funktioniert
- 13 Kühlgasmasse, die in jede einzelne Anlage eingeführt wurde
- 14 Raumklimaklasse und Bezugstemperatur
- 15 Feuchtigkeitsschutzklasse
- 16 Bestellnummer, mit der das Möbel hergestellt wurde
- 17 Auftragsnummer, mit der das Möbel hergestellt wurde
- 18 Baujahr des Möbels

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

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

6. Der Transport (Fig. 4)

Das Möbel ist mit einer Holzhalterung ausgestattet, die zwecks Handhabung mit Gabelstaplern an der Basis befestigt ist.

Ein manuelles bzw. elektrisches Flurförderfahrzeug, das für die Anhebung des Möbels geeignet ist, verwenden.

7. Empfang und erste Reinigung

Bei Erhalt des Möbels:

- Sich vergewissern, dass die Verpackung unversehrt ist und keine augenfälligen Schäden aufweist;

- Um Beschädigungen zu vermeiden, das Möbel vorsichtig auspacken;
- Das Möbel einer eingehenden Kontrolle unterziehen und prüfen, dass sämtliche Komponenten unversehrt sind;
- Bei Beschädigungen umgehend die Liefergesellschaft anrufen;
- Eine erste Reinigung mit neutralen Produkten durchführen, mit einem weichen Tuch trocknen, keine abrasiven Substanzen bzw. Metallschwämme verwenden und keinen Alkohol oder ähnliches für die Methacrylatteile (Plexiglas) benutzen.

Für eine korrekte Entsorgung stets beachten, dass die Verpackung aus folgenden Materialien besteht:

Holz - Polystyrol - Polyäthylen - PVC - Karton.

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

8. Installation und Raumbedingungen (Fig. 3)

Für die Installation folgendes berücksichtigen:

- Das Möbel nicht an folgenden Standorten aufstellen:
 - ♦ in Räumen mit gashaltigen, explosiven Stoffen;
 - ♦ im Freien d.h. den Witterungseinflüssen ausgesetzt;
 - ♦ in der Nähe von Wärmequellen (direktes Sonnenlicht, Heizanlagen, Glühbirnen, u.s.w.);
 - ♦ in der Nähe von Luftströmen (in der Nähe von Türen, Fenstern, Klimaanlage, u.s.w.) mit mehr als **0.2 m/s**.
- Die (für den Transport verwendeten) Holzhalterungen von der Basis entfernen und die einstellbaren Füße (Rif. 2) so montieren, dass das Möbel eine waagrechte Position einnimmt; um die Lage zu prüfen, eine Waage (Rif. 1) verwenden.
- Wenn das Möbel umgestellt wird, die Nivellierungskontrolle wiederholen.
- Bevor man das Möbel an die Stromlinie anschließt, muss man sich vergewissern, dass die Schilddaten mit den Eigenschaften der elektrischen Anlage, an der das Möbel anzuschließen ist, übereinstimmen.
- Für einen korrekten Betrieb des Möbels müssen die Temperatur und die relative Raumluftfeuchtigkeit innerhalb der von der Norm **EN-ISO 23953 - 1/2** vorgeschriebenen Parameter liegen; diese Norm sieht die Klimaklasse 3 vor (**+25°C; R.L. 60%**).

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

N.B. All diese Arbeitsvorgänge dürfen nur vom spezialisierten technischen Personal durchgeführt werden.

9. Verbindung der Möbel (Fig. 7)

Es ist möglich, die beiden Möbel mit der vorbereiteten Kupplung wie in der Fig. 7 ersichtlich, zusammenzubauen.

10. Elektrischer Anschluss (Fig. 8 Fig. 9)

- Das Möbel ist für den Steckeranschluss vorbereitet (NICHT MITGELIEFERT). Den Netzstecker, mit für den Elektroanschluss geeigneter Stromfestigkeit, am Speisekabel montieren, wobei die Sicherheitsnormen beachtet werden müssen:
gelb- grün = **Erdleiter**blau = **Mittelleiter**braun = **Phasenleiter**
- Keine anderen Geräte an die gleiche Steckdose anschließen (keine Adaptersteckdosen verwenden).
- Sich vergewissern, dass das Stromkabel so verlegt ist, dass kein Schaden entstehen kann und dass die Personen keine Verletzungsgefahr laufen.
- Das Gerät muss durch einen allpoligen automatischen Wärmemagnetschalter mit geeigneten Merkmalen, der auch als allgemeiner Linientrennschalter dient, geschützt werden.
- Dem Bediener zeigen, wo sich der Schalter befindet, damit er diesen im NOTFALL rechtzeitig erreichen kann.
- **Die elektrische Anlage muss geerdet werden.**
- Sich zunächst vergewissern, dass die Betriebsspannung mit den Schilddaten übereinstimmt **230V / 50Hz**.
- Um einen regelmäßigen Betrieb zu garantieren, muss die maximale Spannungsschwankung +/-6%

des Nennwertes liegen.

- Sich vergewissern, dass der Durchmesser der Kabel der Speiselinie stimmt, dass diese in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Überstrom geschützt und mit einem Erdschlussschutz ausgestattet ist.
- Bei Speiselinien, die länger als 4 - 5 m sind, den Kabelquerschnitt entsprechend verlängern.
- Bei Unterbrechungen der Stromversorgung muss man sich vergewissern, dass sämtliche Geräte des Ladens in der Lage sind, sich wieder einzuschalten, ohne den Eingriff der Überlastschutzvorrichtungen auszulösen. Andernfalls die Anlage ändern, um die Einschaltung der Geräte zu verschiedenen Zeitpunkten zu ermöglichen.
- Der Installateur muss die Verankerungspunkte für sämtliche Ein- und Ausgangskabel des Kühlmöbels liefern.

Der automatische Magnetwärmeschalter muss so gestalten sein, dass er den Kreislauf nicht auf den Mittelleiter öffnet, ohne diesen gleichzeitig auf die Phasen zu öffnen; der Öffnungsabstand der Kontakte muss mindestens 3 mm betragen. Abänderungen der Netzelektroanlage dürfen nur von befugtem Personal vorgenommen werden.

N.B. All diese Arbeitsvorgänge dürfen nur vom spezialisierten technischen Personal durchgeführt werden.

11. Inbetriebnahme, Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 4 - Fig. 5)

Vor Einstecken bzw. Herausziehen des Steckers, muss die Spannung der Netzsteckdose getrennt werden.

- Den Netzstecker einstecken und die Netzsteckdose unter Spannung setzen.
- Den Hauptschalter der Schalttafel Rif. 8 (1) einschalten.

Die Kühlanlage setzt sich sofort in Betrieb.

Nach ca. 60 Minuten Betrieb mit leerem Möbel und wenn die Möbeltemperatur regelmäßig ist, dieses mit den schon auf ihre **Konservierungstemperatur abgekühlten Lebensmittel bestücken**.

Die Kontrolle der Kühltemperatur wird mit dem mechanischen Thermometer am Ansaugblech vorgenommen (Rif. 6).

Gewöhnlich werden die Temperaturwerte bei Abnahme im Werk vorgenommen; es ist jedoch möglich, den Wert zu ändern, indem das Thermometer/der Thermostat Carel (OPTIONAL) (Rif. 7) wie folgt bedient wird:

- einige Sekunden lang auf die SEL- Taste drücken;
- nach einigen Sekunden blinkt der eingestellte Wert;
- den Sollwert zu erhöhen/reduzieren, die mit den Pfeilen ▼ ▲ gekennzeichneten Tasten betätigen;
- nochmals auf die SEL- Taste drücken, um den neuen Wert zu bestätigen.

Eine übermäßige Einstellung der niedrigen Temperatur kann den regelmäßigen Betrieb des Möbels beeinträchtigen und die normalen thermostatischen Stillstände verändern.

N.B. All diese Arbeitsvorgänge dürfen ausschließlich vom spezialisierten technischen Personal durchgeführt werden.

12. Das Beladen des Möbels (Fig. 4)

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

- Die Waren so anordnen, dass die Linie der max. Beladung (Rif. 5); nicht überschritten wird; bei Überschreitung wird die korrekte Luftzirkulation behindert und die Warentemperatur erhöht, sodass Eisbildungen am Verdampfer verursacht werden können;
- Die gleichmäßige Anordnung der Ware ohne leere Bereiche garantiert den besten Betrieb des Möbels;
- Man empfiehlt, zunächst die Ware zu verbrauchen, die sich bereits seit längerer Zeit im Möbel befindet (Rotation der Lebensmittel).

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

13. Abtauen und Wasserabfluss (Fig. 6)

Die Kühlmöbellinie Sapporo TWIN ist mit einem ZEITABTAUUNGS-System (Kühlzyklusausschaltung) und einer automatischen Vorrichtung zur Kondenswasserentsorgung ausgestattet.

Das Abtauwasser wird in einem dafür vorgesehenen Abfluss gesammelt und in eine Wanne am Möbelboden geleitet.

Es wird empfohlen, für einen Bodenabfluss vorzusorgen.

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

14. Anlaufschutz

Es sind elektrische Heizelemente (Warmkabel) vorgesehen, die das Anlaufen der Vitrinen verhindern).

15. Wartung und Reinigung

Anmerkung: VOR JEDER WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEIT DIE SPANNUNGSZUFUHR DER THEKE DURCH DEN HAUPTSCHALTER UNTERBRECHEN.

Lebensmittel können durch Mikroben und Bakterien verderben.

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

Die Reinigung der Kühlmöbel kann wie folgt eingeteilt werden:

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

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

Die Reinigung der inneren Teile (jeden Tag)

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

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

- Die darin enthaltene Ware herausnehmen;
- Die Spannungszufuhr des Möbels über den Hauptschalter unterbrechen

Die entfernbar Teile herausnehmen, d.h. Ausstellerteller, verschiedene Gitterelemente, usw. und mit lauwarmem Wasser und einem Desinfektionsreiniger waschen; am Ende gründlich trocknen.

- Das untere Becken gründlich reinigen.

Um das Innenbecken des Möbels mit laufendem Wasser zu reinigen, muss bei Möbelinstallation für einen fixen Bodenwasserabfluss vorgesehen werden.

Die Reinigung des Kondensators (Fig. 5 Rif. 9)

Alle dreißig Tage muss der Kondensator 1 gereinigt werden, um den angesammelten Staub zu entfernen.

- Das vordere Holzgitter 3 entfernen;
- Das Schutzgitter 2 entfernen;
- Die Reinigung mit Bürsten 4 mit steifen Borsten (nicht aus Metall) bzw. einem Staubsauger durchführen, wobei die Kondensatorrippen nicht gebogen bzw. beschädigt werden dürfen.

Reinigung der Wassersammelwanne

Zur Reinigung wird die Sammelwanne herausgezogen:

- Die Wanne herausziehen und die Reinigung vornehmen.

Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten die entfernbar Teile wieder anbringen und wieder Strom zuführen. Nach Erreichen der internen Betriebstemperatur können die auszustellenden Produkte wieder in das Möbel eingeführt werden.

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

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

16. Abrüstung des Möbels

Im Rahmen der Abfallbeseitigungsvorschriften der einzelnen Länder und zum Schutz unserer Umwelt fordern wir Sie dazu auf, die Möbelteile zu trennen, um eine gesonderte Entsorgung bzw. ein Recycling zu ermöglichen.

Sämtliche Teile der Theke dürfen nicht zusammen mit dem festen Stadtmüll entsorgt werden, abgesehen von den Metallkomponenten, die in den meisten europäischen Ländern nicht zum Sondermüll zählen.

Für die Möbelherstellung verwendete Materialien:

- Edelstahl 18/10 (AISI 304 - ChrNi 1.4301): Grundstruktur des Möbels
- Eisenrohr: unterer Rahmen
- Kupfer, Aluminium: Kühlkreislauf, elektrische Anlage
- Verzinktes Blech: Motoruntergestell, Gitter
- PUR-Schaum (R134a): Wärmeisolierung
- Hartglas: Vorderseite und Seitenwände
- PVC: alle Kunststoffteile
- Holz: seitliche Rahmen verschäumtes Becken

Dieses Produkt enthält FKW, ein Kühlmittel mit hohem Treibhauspotenzial (GWP).

ARNEG benützt bei den Möbeln mit eingebauter Kühleinheit folgende Arten von Kühlmitteln:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

die zur FKW-Familie gehören d. h. Fluorkohlenwasserstoffe mit hohem Treibhauspotenzial (GWP), die vom Kyoto-Protokoll geregelt werden (kontrollieren Sie auf dem Maschinenschild bzw. Aufkleber am Kompressor, welches der beiden Gase im Gerät vorhanden ist).

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

Dieses Gerät ist hermetisch abgedichtet und die Kühlmittelladung liegt unter 3 kg.

Es unterliegt daher weder der Pflicht eines Anlagenzulassungsscheins noch periodischen Prüfungen auf Kühlmittelverluste (D.P.R. Nr. 147 vom 15. Februar 2006 Art. 3 und 4).

17. Nützliche Ratschläge

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

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

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

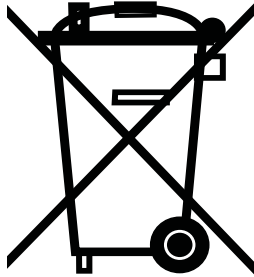
- Sich vergewissern, dass die Temperatur- und Raumfeuchtwerte nicht die angegebenen Werte überschreiten.
Aus diesem Grund muss die maximale Leistungsfähigkeit der Klima-, Ventilations- und Heizanlagen der Verkaufsstelle bewahrt werden.
- Die Raumluftgeschwindigkeit in der Nähe der Möbelöffnungen unter 0,2 m/s halten; man muss insbesondere vermeiden, dass die Luftströme und die Einlassöffnungen der Klimaanlage auf die Möbelöffnungen gerichtet sind.
- Vermeiden, dass die ausgestellte Ware direkt von den Sonnenstrahlen getroffen wird.
- Die Temperatur der ausstrahlenden Oberflächen der Verkaufsstelle einschränken, z.B. durch Isolieren der Decken.
- Auf keinen Fall Strahler mit Glühbirnen direkt auf das Möbel richten.
- Nur solche Ware in das Möbel einführen, die bereits mindestens auf die Temperatur abgekühlt wurde, welche die Kältekette auszeichnet.
- Sich vergewissern, dass das Möbel immer die gewünschte Temperatur beibehalten kann.
- Die Beladungsgrenze einhalten und das Möbel auf keinen Fall überladen.

- Bei der Beladung des Möbels stets dafür sorgen, dass die zuerst eingeführten Waren auch als erste verkauft werden.
- Die Betriebstemperatur des Möbels und der ausgestellten Waren regelmäßig prüfen (mindestens zweimal am Tag, Wochenende eingeschlossen).
- Bei Störungen des Möbels umgehend alle Maßnahmen treffen, um eine Überhitzung der gekühlten Lebensmittel zu verhindern (wieder in die Hauptzelle einführen, u.s.w.).
- Selbst die kleinste Störung umgehend beseitigen (lockere Schrauben, durchgebrannte Lampen, usw.).
- Die Funktionstüchtigkeit des automatischen Abtausystems des Möbels regelmäßig prüfen (Häufigkeit, Dauer, Lufttemperatur, Wiederherstellung des normalen Betriebs, u.s.w.).
- Das Abfließen des Abtauwassers prüfen (Abtropfschalen leeren, eventuelle Filter reinigen, Siphone prüfen, u.s.w.).
- Prüfen, ob nicht normale Kondensationen vorliegen; sich in diesem Fall sofort an einen Kühltischschranktechniker wenden.
- Die vorbeugenden Wartungsarbeiten unbedingt in regelmäßigen Abständen durchführen.
- Das Abtauwasser bzw. das zur Reinigung benützte Wasser durch die Kanalisation oder Kläranlage, die den geltenden Gesetzen entspricht, entsorgen, da dieses mit den umweltschädlichen Stoffen, die vom Produkt, eventuellen Rückständen, unvorhergesehenen Brüchen von Behältern mit Flüssigkeiten sowie der Anwendung von nicht zulässigen Reinigungsmitteln stammen, in Berührung kommen könnte.
- **BEI GASAUSTRITT BZW. BRÄNDEN:** Falls das Kühlmöbel nicht korrekt gelüftet wurde, darf man sich auf keinen Fall mit dem Kopf in dem Bereich befinden, wo das Möbel aufgestellt wurde. Die Stromversorgung des Möbels unterbrechen, indem man den Hauptschalter vor dem Gerät betätigt. **ZUR BRANDBEKÄMPFUNG NUR TROCKENLÖSCHGERÄTE UND AUF KEINEN FALL WASSER VERWENDEN.**

JEDER GEBRAUCH, DER NICHT IM VORLIEGENDEN HANDBUCH BESCHRIEBEN IST, MUSS ALS GEFÄHRLICH BETRACHTET WERDEN. DER HERSTELLER WIRD VON JEDER VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN BEFREIT, DIE AUF DEN UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN UND UNANGEMESSENEN GEBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

NÜTZLICHE NUMMERN:VERMITTLUNG +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

WICHTIGER HINWEIS



Der vor Installation gelesen und aufbewahrt werden muss.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RoHS - Konformitätserklärung

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

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

Arneg S.p.A.
Presidente/President/Vorsitzender
Président/Presidente/президент
Luigi Finco

Manuel d'Installation et d'Emploi

TABLE DES MATIERES

ILLUSTRATIONS.....	1
Introduction - But du manuel/Domaine d'application	33
Présentation - Utilisation prévue (Fig. 1)	33
Données Techniques.....	33
Normes et Certifications	33
Identification - Données de l'étiquette (Fig. 2)	34
Le Transport (Fig. 4)	34
Réception et premier nettoyage.....	34
Installation et conditions ambiantes (Fig. 3)	35
Union des meubles (Fig. 7).....	35
Branchement électrique (Fig. 8 Fig. 9)	35
Démarrage, contrôle et régulation de la température (Fig. 4 - Fig. 5)	36
Le remplissage du meuble (Fig. 4)	36
Dégivrage et écoulement eau (Fig. 6)	36
Antibuée.....	37
Entretien et nettoyage.....	37
Élimination du meuble	37
Conseils utiles.....	38
Déclaration de conformité WEEE - RoHS	40
Déclaration de Conformité	61

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

Ce manuel d'instructions concerne la ligne des meubles réfrigérés **Sapporo TWIN**.

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

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

Il faut considérer ce manuel comme faisant partie du meuble et le garder pour toute la durée de vie de ce dernier.

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

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

Remarque: Les appareils électriques peuvent être dangereux pour la santé.

L'installation et l'utilisation doivent être faites en conformité à la réglementation et aux lois en vigueur.

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

2. Présentation - Utilisation prévue (Fig. 1)

Sapporo TWIN est un îlot avec double cuve apte à la conservation et à la vente de la **charcuterie, de produits laitiers, de gastronomie** et prédisposé pour l'alimentation avec groupe de condensation logé.

3. Données Techniques

Description	U.M.	Sapporo TWIN
CODE		06032302
Longueur sans joues	mm	1250
Température de service	°C	+2°C / +4°C
Températures admissibles (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C
Surface d'exposition	m ²	1,26
Puissance frigorifique	W	483
Compresseur		ASPERA E6187Z
Réfrigérant		R134a Groupe 2 Art. 9 97/23 CE
Pression maximale admissible (Ps) 97/23 CE	bar	20 bar
Détendeur thermostatique Domaine N		TES 2-0,11
Éclairage	nbre x W	-
Ventilateur évaporateur	nbre x W	2 x 6.5
Type de dégivrage		Dégivrage naturel
Nbre dégivrages conseillés/24h	nbre x min.	4x45'
Thermostat		CAREL IR32SE
Tension - Fréquence - Phase	V-Hz-Ph	
Résistance de dégivrage	W	-
Puissance de fonctionnement (absorbée)	W	400
Puissance de dégivrage	W	605
Poids	kg	145
Volume de chargement	dm ³	190
Niveau de bruit	dB (A)	<55

ARNEG SPA SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT ET SANS PRÉAVIS LES DONNÉES TECHNIQUES DU MEUBLE.

4. Normes et Certifications

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

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

CLASSES CLIMATIQUES

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

Classe Climatique	Température 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

Les meubles répondent aux exigences essentielles des directives suivantes :

- Directive « Machines » **98/37 CEE** ;
- Directive « Compatibilité électromagnétique » **89/336/CEE** modifiée par les directives **92/31/CEE**, **93/68/CEE** ;
- Directive « Basse Tension » **73/23/CEE** modifiée par la directive **93/68 CEE**.

Il reste exclu du domaine d'application de la directive **CEE 97/23 (DESP)** en application de l'Article 1, paragraphe 3.

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

L'étiquette matriculaire avec toutes les données caractéristiques se trouve sur le dos du meuble. Ces données sont :

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

Pour l'identification du meuble, en cas de demande d'assistance technique, il suffit de communiquer :

- Le nom du produit(Fig. 2 - 2);
- Le numéro de série(Fig. 2 - 4);
- Le numéro de la commande(Fig. 2 - 18).

6. Le Transport (Fig. 4)

Le meuble est pourvu d'un support en bois fixé à la base pour le déplacement par chariots à fourche. Utiliser un chariot élévateur manuel ou électrique apte pour le levage du meuble en question.

7. Réception et premier nettoyage

A la réception du meuble :

- S'assurer que l'emballage est intègre et qu'il n'est pas endommagé ;
- Désemballer avec soin pour ne pas endommager le meuble ;
- Contrôler toutes les parties du meuble en vérifiant l'intégrité de ses composants ;
- Dans le cas où des endommagements seraient vérifiés, appeler immédiatement la société de fourniture ;

- Effectuer un premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un chiffon doux, ne pas utiliser de substances abrasives ou d'éponges métalliques, ne pas utiliser d'alcool ou de produits similaires pour les parties en méthacrylate (plexiglas).

Pour l'élimination correcte de l'emballage, il faut tenir compte qu'il se compose des matériaux suivants :

Bois - Polystyrène - Polythène - PVC - Carton.

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

8. Installation et conditions ambiantes (Fig. 3)

Pour l'installation, suivre ce qui suit :

- Ne pas placer le meuble :
 - ♦ Dans des lieux où il y a des substances gazeuses explosives ;
 - ♦ A l'extérieur et par conséquent exposé aux agents atmosphériques ;
 - ♦ Près de sources de chaleur (lumière solaire directe, installations de chauffage, lampes à incandescence etc.) ;
 - ♦ Près de courants d'air (portes, fenêtres, installations de climatisation etc.) qui dépassent la vitesse de **0,2 m/s**.
- Enlever de la base les supports en bois (utilisés pour le transport) et y monter les pieds réglables (Rif. 2). Régler les pieds de façon que le meuble soit tout à fait horizontal, vérifier avec l'aide d'un niveau (Rif. 1) pour en contrôler le résultat.
- Si l'on déplace le meuble, il faut vérifier de nouveau son nivellement.
- Avant de brancher le meuble à la ligne électrique, s'assurer que les données de l'étiquette correspondent aux caractéristiques de l'installation électrique à laquelle il doit être branché.
- Pour le bon fonctionnement du meuble, la température et l'humidité relative ambiantes doivent respecter les paramètres prévus par la norme **EN-ISO 23953 - 1/2** qui prévoit la Classe Climatique 3 (**+25°C ; H.R. 60%**).

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

Remarque: Toutes ces opérations doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé.

9. Union des meubles (Fig. 7)

Il est possible d'unir les meubles en utilisant l'accrochage prédisposé comme indiqué dans la Fig. 7.

10. Branchement électrique (Fig. 8 Fig. 9)

- Le meuble est prévu pour le branchement par fiche de courant (PAS FOURNIE AVEC). Monter une fiche de courant apte pour le branchement électrique sur le câble d'alimentation en respectant les normes de sécurité : jaune-vert = **terre** azur = **neutre** marron = **phase**
- Ne brancher aucun autre appareil à la même prise de courant (ne pas utiliser de fiche adaptateur).
- S'assurer que le câble électrique est étendu de façon telle à ne pas pouvoir être endommagé et à ne pas causer de risques d'accidents aux personnes.
- Le meuble doit être protégé à l'amont par un interrupteur automatique magnéto-thermique omnipolaire avec des caractéristiques adéquates et qui jouera aussi le rôle d'interrupteur général de sectionnement de la ligne.
- Instruire l'opérateur sur la position de l'interrupteur de façon qu'il puisse l'atteindre rapidement en cas d'URGENCE.
- **L'installation électrique doit être munie de mise à la terre.**
- Contrôler avant tout si la tension d'alimentation est celle indiquée sur l'étiquette **230V / 50Hz**.
- Pour garantir un fonctionnement régulier, il est nécessaire que la variation maximale de tension soit comprise entre +/- 6% de la valeur nominale.
- Vérifier si la ligne d'alimentation a des câbles de diamètre adéquat. Vérifier si elle est protégée contre les surcharges de courant et les dispersions vers la masse en conformité aux normes en vigueur.
- Pour des lignes d'alimentation ayant une longueur supérieure à 4 - 5 m, augmenter de façon adéquate le diamètre des câbles.
- Dans le cas de coupure de l'alimentation électrique, vérifier si tous les appareils électriques du

magasin sont capables de redémarrer sans provoquer l'intervention des protections de surcharge. Dans le cas contraire, modifier l'installation de façon à différencier le démarrage des différents dispositifs.

- L'installateur doit fournir les dispositifs d'ancrage pour tous les câbles en entrée et en sortie du meuble.

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

Remarque: Toutes ces opérations doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé.

11. Démarrage, contrôle et régulation de la température (Fig. 4 - Fig. 5)

Avant d'insérer ou de débrancher la fiche, couper le courant à la prise d'alimentation.

- Insérer la fiche et brancher le courant à la prise d'alimentation.
- Actionner l'interrupteur général du tableau électrique Rif. 8 (1).

L'installation frigorifique se met immédiatement en marche.

Après environ 60 minutes de fonctionnement avec le meuble vide, quand la température du meuble sera régulière, charger les **denrées alimentaires déjà refroidies à leur température de conservation**.

Le contrôle de la température de réfrigération se fait par le thermomètre mécanique placé sur la tôle d'aspiration (Rif. 6).

Les valeurs de la température sont normalement programmées en usine pendant la phase d'essai. En cas de besoin, il est possible de changer la valeur de la température sur le thermomètre/thermostat Carel (OPTION) (Rif. 7) de la manière suivante :

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



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

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

Remarque: Toutes ces opérations doivent être exécutées uniquement par un personnel technique spécialisé.

12. Le remplissage du meuble (Fig. 4)

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

- Disposer la marchandise de façon à ne pas dépasser la ligne de chargement maximum (Rif. 5). Dépasser cette limite veut dire empêcher la circulation correcte de l'air et ceci entraîne des températures de marchandise plus élevées et par conséquent la formations de glace sur l'évaporateur ;
- La disposition uniforme des marchandises, sans zones vides, garantit un meilleur fonctionnement du meuble ;
- On conseille de prendre premièrement la marchandise qui est restée plus longtemps dans le meuble par rapport à la marchandise nouvelle en entrée (roulement des denrées alimentaires).

Remarque: Le meuble réfrigéré est apte à conserver la température du produit exposé et non pas à la faire baisser. Donc, Les denrées alimentaires ne doivent être introduites que si elles sont déjà refroidies à leurs températures de conservation respectives.

Pour cette raison, les produit qui ont subi un chauffage, ne doivent plus être introduits dans le meuble.

13. Dégivrage et écoulement eau (Fig. 6)

La ligne de meubles réfrigérés Sapporo TWIN est muni d'un système de DÉGIVRAGE NATUREL par l'arrêt du cycle de réfrigération et d'un dispositif automatique d'écoulement de l'eau de condensation. L'eau de dégivrage est collectée par un écoulement approprié et acheminée dans un bac placé à la base du meuble.

Il est conseillé de prévoir un écoulement au sol.

Remarque: Vérifier périodiquement l'efficacité parfaite des branchements hydrauliques en s'adressant à un opérateur qualifié.

14. Antibuée

Des résistances électriques (câbles chauds) sont prévues pour empêcher que les vitres puissent s'embuer.

15. Entretien et nettoyage

ATTENTION ! AVANT QUELQUE OPÉRATION D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE QUE CE SOIT, COUPER LE COURANT AU MEUBLE PAR L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL.

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

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

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

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

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

Le nettoyage des parties internes (Tous les jours)

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

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

- Le vider complètement des marchandises qu'il contient ;
- Couper le courant au meuble par l'interrupteur général.

Ensuite, enlever les parties amovibles comme plateaux d'exposition, grillages divers etc., qui doivent être lavés avec de l'eau tiède et du détergent désinfectant et à la fin, sécher avec soin.

- Nettoyer soigneusement le bac de fond.

Pour laver avec de l'eau courante le bac intérieur du meuble, il est nécessaire de prédisposer, au moment de l'installation du meuble, un écoulement de l'eau au sol fixe.

Le nettoyage du condenseur (Fig. 5 Rif. 9)

Tous les trente jours, il est nécessaire de nettoyer le condenseur 1 pour éliminer la poussière accumulée.

- Enlever la grille frontale en bois 3 ;
- Enlever la grille de protection 2 ;
- Effectuer le nettoyage avec une brosse 4 à poils rigides (non métalliques) ou avec un aspirateur en faisant attention à ne pas plier ou endommager les ailes du condenseur.

Le nettoyage du bac de collecte eau

Le bac de collecte est extractible pour les opérations de nettoyage :

- Extraire le bac et le nettoyer.

A la fin des opérations de nettoyage, remonter les éléments amovibles bien séchés et rétablir l'alimentation électrique. Quand la température interne atteint la valeur de fonctionnement, il est possible de remplir de nouveau le meuble avec les produits à exposer.

Remarque: Pendant les opérations de nettoyage, éviter de mouiller les ventilateurs, les lampes de plafond, les câbles électriques et tous les équipements électriques.

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

16. Élimination du meuble

En conformité avec les normes pour l'élimination des déchets du pays et dans le respect de l'environnement, nous vous invitons vivement à diviser les parties du meuble de manière à pouvoir les détruire séparément ou à les récupérer.

Toutes les parties qui composent le meuble ne peuvent pas être détruites avec les déchets urbains, à part les composants métalliques qui ne figurent cependant pas parmi les déchets spéciaux pour la plus grande part des pays européens.

Matières employées pour la fabrication du meuble :

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304): Structure base du meuble
- Tube en fer : Châssis inférieur
- Cuivre, Aluminium : Circuit frigorifique, installation électrique
- Tôle galvanisée : Socle moteur, grilles
- Polyuréthane expansé (R134a) : Isolement thermique
- Verre trempé : Partie frontal et côtés
- PVC : Toutes les parties en matière plastique
- Bois : Châssis latéraux cuve à isolement mousse

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

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

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

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

En conséquence :

LES COMPOSANTS DU CIRCUIT DE RÉFRIGÉRATION NE DOIVENT PAS ÊTRE COUPÉS ET/OU DIVISÉS, MAIS ILS DOIVENT ÊTRE ENVOYÉS EN ENTIER DANS DES CENTRES SPÉCIALISÉS POUR LA RÉCUPÉRATION DU GAZ RÉFRIGÉRANT.

Cet appareil est fermé hermétiquement et la charge de réfrigérant est inférieure à 3 kg.

Il n'est donc pas soumis à l'obligation de livret d'installation, ni à des vérifications périodiques des fuites de réfrigérant (Décret du Président de la République n° 147 du 15 Février 2006, Art. 3 et 4).

17. Conseils utiles

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

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

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

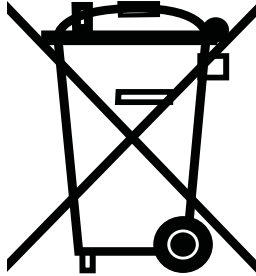
- Vérifier si les valeurs de la température et de l'humidité ambiante ne sont pas supérieures à celles spécifiées.
Pour ce motif, il est indispensable de toujours garder les installations de climatisation, de ventilation et de chauffage du point de vente dans des conditions d'efficacité maximales.
- Limiter les valeurs inférieures à 0,2 m/s de la vitesse de l'air ambiant en proximité des ouvertures des meubles ; En particulier, il est nécessaire d'éviter que les courants d'air et les bouches de refoulement de l'installation de climatisation soient dirigées vers les ouvertures des meubles.
- Éviter que le rayonnement solaire frappe directement les marchandises exposées.
- Limiter la température des surfaces rayonnantes qui sont présentes dans le point de vente, par exemple en isolant les plafonds.
- Ne pas utiliser de spots avec des ampoules à incandescence directement orientés sur le meuble.
- N'introduire dans le meuble que de la marchandise à la température qui caractérise la chaîne du froid.
- Vérifier si le meuble est toujours capable de garder une telle température.
- Respecter les limites de chargement et de toute façon éviter de surcharger le meuble.
- Quand on remplit le meuble, faire de sorte que les marchandises introduites les premières soient aussi les premières à être vendues.
- Surveiller périodiquement la température de fonctionnement du meuble et celle des denrées ali-

- mentaires qui y sont exposées (au moins 2 fois par jour, y compris les week-ends).
- En cas de panne du meuble, tout de suite prendre toutes les mesures pour éviter tout réchauffement des denrées réfrigérées qui y sont exposées (les réinsérer dans la chambre principale etc.).
 - Immédiatement éliminer tout inconvénient relevé (vis dévissées, lampes grillées etc.)
 - Périodiquement vérifier le fonctionnement du dégivrage automatique des meubles (fréquence, durée, température de l'air, restauration du fonctionnement normal etc.).
 - Vérifier l'écoulement de l'eau formée par le dégivrage (libérer les égouttes, nettoyer les filtres éventuels, contrôler les siphons etc.).
 - Contrôler s'il y a des condensations anormales, dans ce cas, avertir immédiatement le technicien frigoriste.
 - Effectuer avec régularité absolue toutes les opérations d'entretien de prévention.
 - Écouler l'eau de dégivrage ou l'eau utilisée pour le lavage, à travers le réseau d'égouts ou l'installation de dépuración en conformité aux lois en vigueur, parce que l'eau peut contenir des substances polluantes dues à la nature du produit, aux restes éventuels, aux fuites accidentelles des récipients de liquides ainsi qu'à l'usage de détergents non autorisés.
 - **EN CAS DE FUITE DE GAZ OU D'INCENDIE** : Ne pas s'arrêter avec la tête dans l'espace où se trouve le meuble si celle-ci n'a pas été aérée convenablement. Débrancher le meuble par l'interrupteur général à l'amont de l'équipement. **NE PAS UTILISER DE L'EAU POUR ÉTEINDRE LES FLAMMES, MAIS SEULEMENT DES EXTINCTEURS À SEC.**

TOUTE UTILISATION QUI N'EST PAS INDIQUÉE EXPLICITEMENT DANS CE MANUEL, DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE DANGEREUSE. LE FABRICANT N'EST PAS RETENU RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES DÉRIVANT DE L'UTILISATION IMPROPRE, ERRONÉE OU IRRASONNABLE.

NUMÉROS UTILES :STANDARD +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

AVIS IMPORTANT:



À lire avant l'installation et à conserver !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Déclaration de conformité RoHS

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

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

Arneg S.p.A.
Presidente/President/Vorsitzender
Président/Presidente/президент
Luigi Finco

Manual de Instalación y Uso

ÍNDICE

ILLUSTRACIONES.....	1
Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación	42
Presentación - Uso previsto (Fig. 1)	42
Datos Técnicos	42
Normas y Certificaciones.....	42
Identificación - Datos de placa (Fig. 2)	43
Expedición (Fig. 4).....	43
Recepción y primer limpieza.....	43
Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)	44
Unión de los muebles (Fig. 7).....	44
Conexión eléctrica (Fig. 8 Fig. 9).....	44
Puesta en marcha, control y regulación de la temperatura (Fig. 4 - Fig. 5).....	45
Carga del mueble (Fig. 4)	45
Descongelación y descarga agua (Fig. 6)	45
Antiepañamiento.....	45
Mantenimiento y limpieza	45
Desmantelamiento del mueble	46
Consejos útiles	47
Declaración de conformidad WEEE - RoHS.....	49
Declaración de Conformidad.....	61

1. Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación

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

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

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

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

El fabricante no se responsabiliza por:

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

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

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

Este manual deberá ser leído por el personal utilizador.

2. Presentación - Uso previsto (Fig. 1)

Sapporo TWIN es una isla con doble cuba idónea para la conservación y la venta de **embutidos, lácteos, gastronomía** y predispuesta para la alimentación con grupo condensador incorporado.

3. Datos Técnicos

Descripción	U.M.	Sapporo TWIN
CÓDIGO		06032302
Longitud sin laterales	mm	1250
Temperatura de trabajo	°C	+2°C / +4°C
Temperaturas admitidas (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C
Superficie expositiva	m ²	1,26
Potencia frigorífica	W	483
Compresor		ASPERA E6187Z
Refrigerante		R134a Grupo 2 Art. 9 97/23 CE
Máxima presión admitida (Ps) 97/23 CE	bar	20 bar
Válvula termostática Campo N		TES 2-0,11
Iluminación	n° x W	-
Ventilador evaporador	n° x W	2 x 6,5
Tipo descongelación		Parada simple
N° descongelación aconsejadas/24h	n° x min.	4x45'
Termostato		CAREL IR32SE
Alimentación - Frecuencia - Fase	V-Hz-Ph	
Resistencia de descongelación	W	-
Potencia de funcionamiento (absorbida)	W	400
Potencia de descongelación	W	605
Peso	kg	145
Volumen de carga	dm ³	190
Nivel del ruido	dB (A)	<55

ARNEG SPA SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR LOS DATOS TÉCNICOS EN CUALQUIER MOMENTO SIN AVISO PREVIO.

4. Normas y Certificaciones

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

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

CLASES CLIMÁTICAS AMBIENTALES

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

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

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

- Directiva sobre Máquinas **98/37 CEE**;
- Directiva sobre Compatibilidad electromagnética **89/336 CEE** y sucesivas modificaciones **92/31 CEE, 93/68 CEE**;
- Directiva sobre Baja Tensión **73/23 CEE** y sucesivas modificaciones **93/68 CEE**.

Quedando excluido del campo de aplicación de la directiva **CEE 97/23 (PED)** en cuanto se encuentra especificado en el Art. 1 párrafo 3.

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

Detrás del mueble ha sido aplicada una placa de características con todos los datos de la misma:

- 1 Nombre y dirección del fabricante
- 2 Nombre y longitud del mueble
- 3 Código del mueble
- 4 Número de matrícula del mueble
- 5 Tensión de alimentación
- 6 Frecuencia de alimentación
- 7 Corriente absorbida con funcionamiento en régimen
- 8 Potencia eléctrica absorbida con funcionamiento en régimen durante la fase de refrigeración (Compresores + ventiladores + resistencias antihumedad)
- 9 Potencia eléctrica absorbida con funcionamiento en régimen durante la fase de descongelación (Resistencias antihumedad + ventilador evaporador)
- 10 Potencia de iluminación (si está prevista)
- 11 Superficie expositiva útil
- 12 Tipo de fluido frigorígeno para funcionamiento de la instalación
- 13 Masa de gas frigorígena cargada en cada instalación
- 14 Clase climática ambiental y temperatura de referencia
- 15 Clase protección contra humedad
- 16 Número de partida de fabrica del mueble
- 17 Número de orden de producción del mueble
- 18 Año de fabricación del mueble

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

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

6. Expedición (Fig. 4)

En la base del mueble ha sido fijado un soporte de madera para ser transportado con carretilla de horquilla.

Utilizar una carretilla elevadora de mano o eléctrica capaz de levantar el mueble.

7. Recepción y primer limpieza

Al recibir el mueble:

- Verificar la integridad del embalaje y que a simple vista no se adviertan daños;
- Desembalar con cuidado para no dañar el mueble;
- Controlar todo el mueble comprobando la integridad de sus componentes;
- Si se advierten daños, llamar inmediatamente la casa distribuidora;
- Proceder con la primera limpieza utilizando productos neutros, secar con un paño suave, no utilizar

sustancias abrasivas o esponjas metálicas, no utilizar alcohol o parecidos para las partes de metacrilato (plexiglás).

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

Madera - Poliestireno - Polietileno - PVC - Cartón.

En cumplimiento de la directiva CEE 94/62 declaramos idóneos los materiales arriba citados.

8. Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)

Para la instalación realizar lo siguiente:

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

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

N.B. Todas las operaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado.

9. Unión de los muebles (Fig. 7)

Los muebles se pueden unir utilizando el enganche predispuesto como indicado en la Fig. 7.

10. Conexión eléctrica (Fig. 8 Fig. 9)

- El mueble ha sido predispuesto para ser conectado mediante clavija (NO SUMINISTRA). Montar una clavija adecuada para la conexión eléctrica con la toma de alimentación, respetando las normas de seguridad: amarillo-verde = **tierra** azul = **neutro** marrón = **fase**
- No conectar otros aparatos en la misma toma de corriente (no utilizar clavijas adaptadoras).
- Verificar que el cable eléctrico haya sido bien extendido y protegido, con el fin de evitar incidentes a las personas.
- La instalación deberá poseer aguas arriba un interruptor automático magnetotérmico omnipolar con características adecuadas y con función también de interruptor general seccionador de la línea.
- Instruir el operador sobre la posición del interruptor de manera tal que pueda manipularlo a tiempo en caso de EMERGENCIA.
- **La instalación eléctrica deberá poseer masa a tierra.**
- Controlar previamente que la tensión de alimentación corresponda con la indicada en la placa **230V / 50Hz**.
- Para garantizar un funcionamiento regular, la variación máxima de tensión deberá estar comprendida entre +/- 6% del valor nominal.
- Controlar que la línea de alimentación tenga cables de sección adecuada, esté protegida contra las sobrecorrientes y las dispersiones hacia masa, en conformidad con las normas vigentes.
- Para líneas de alimentación con una longitud más de 4 - 5 m, aumentar adecuadamente la sección de los cables.
- En caso de interrupción de la alimentación eléctrica, verificar que todos los aparatos eléctricos del local sean capaces de reactivarse sin que entren en acción las protecciones por sobrecarga, si esto se verifica, modificar la instalación para diferenciar los diferentes dispositivos de arranque.
- El instalador tiene que suministrar los dispositivos de anclaje para todos los cables en entrada y salida del mueble.

El interruptor automático magnetotérmico no deberá abrir el circuito sobre el neutro sin ser

simultáneamente abierto también sobre las fases y en todo caso la distancia de apertura de los contactos deberá ser de al menos 3 mm. La instalación eléctrica de red puede ser modificada sólo por personal habilitado.

N.B. Todas las operaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado.

11. Puesta en marcha, control y regulación de la temperatura (Fig. 4 - Fig. 5)

Antes de introducir o extraer la clavija, desconectar la tensión de la toma de alimentación.

- Introducir la clavija y suministrar tensión a la toma de alimentación.
- Accionar el interruptor general del cuadro eléctrico Rif. 8 (1).

La instalación frigorífica se pone en marcha inmediatamente.

Después de unos 60 minutos de funcionamiento con el mueble vacío, cuando la temperatura del mueble se regulará, cargar los **productos alimenticios ya enfriados en su temperatura de conservación**.

El control de la temperatura de refrigeración se realiza por medio del termómetro mecánico colocado en la chapa de aspiración (Rif. 6).

Normalmente los valores de la temperatura se configuran en la fábrica durante el ensayo; si fuera necesario se puede cambiar el valor por medio del termómetro/termostato Carel (OPCIONAL) (Rif. 7) de la siguiente manera:

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

Una regulación excesivamente baja de la temperatura podría comprometer el funcionamiento regular del mueble alterando las normales pausas termostáticas.

N.B. Todas las operaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado.

12. Carga del mueble (Fig. 4)

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

- disponer la mercancía sin superar la línea máxima de carga (Rif. 5); superar este límite significa interrumpir la correcta circulación del aire, obteniendo temperaturas de la mercancía más elevadas que pueden provocar formaciones de hielo en el evaporador;
- la disposición uniforme de la mercancía, sin zonas vacías, garantiza un mejor funcionamiento del mueble;
- se aconseja vender antes la mercancía ya existente y luego la recién introducida (rotación de los productos alimenticios).

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

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

13. Descongelación y descarga agua (Fig. 6)

La línea de muebles refrigerados Sapporo TWIN está equipada con un sistema de descongelación con parada simple por medio de la parada del ciclo de refrigeración y de un dispositivo automático de eliminación del agua de condensación.

El agua de descongelación se recoge en una descarga y se conduce en una cubeta colocada en la base del mueble.

Se aconseja prever una descarga al piso.

N.B. Verificar periódicamente la perfecta eficiencia de las conexiones hidráulicas llamando un instalador especializado.

14. Antiempañamiento

Para impedir que los vidrios se empañen, se prevén resistencias eléctricas (cables calientes).

15. Mantenimiento y limpieza

Atención! ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA,

DESCONECTAR ELÉCTRICAMENTE EL MUEBLE CON EL INTERRUPTOR GENERAL.

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

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

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

Limpieza exterior (Diaria/Semanal)

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

Limpieza interior (Diaria)

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

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

- Quitar toda la mercancía;
- Desconectar eléctricamente el mueble con el interruptor general

Proceder luego extrayendo las partes amovibles, como bandejas expositoras, rejillas, etc., y lavarlas con agua tibia y detergente con el agregado de un desinfectante, para terminar, secar cuidadosamente.

- Limpiar cuidadosamente la bandeja del piso.

Para lavar con agua corriente la cuba interna del mueble se tiene que predisponer, cuando se instala el mueble, una descarga de agua fija al piso.

Limpieza del condensador (Fig. 5 Rif. 9)

Una vez al mes limpiar el condensador 1 para eliminar el polvo acumulado.

- Quitar la rejilla frontal de madera 3;
- Quitar la rejilla protectora 2;
- Limpiar con cepillos 4 de cerdas rígidas (no metálicas) o aspiradora, sin doblar o arruinar las aletas del condensador.

La limpieza de la cubeta de recogida del agua

La cubeta de recogida se puede extraer para efectuar las operaciones de limpieza:

- Extraer la cubeta y proceder a la limpieza.

Terminadas las operaciones de limpieza remontar los elementos amovibles secos y reponer la alimentación eléctrica. Una vez alcanzada la temperatura de funcionamiento, cargar el mueble con los productos.

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

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

16. Desmantelamiento del mueble

En conformidad a las normas sobre la eliminación de los desechos vigentes en cada país y en pleno respeto del ambiente natural, recomendamos subdividir las diferentes partes del mueble de acuerdo al material para eliminar en forma separada o recuperarlo.

Todas las partes que componen el mueble no pueden ser eliminadas junto a los desechos producidos por el consumo urbano, a parte los componentes metálicos que de todas maneras no figuran entre los desechos especiales en la mayoría de los países europeos.

Materiales empleados en la fabricación del mueble:

- Acero inoxidable 18/10 (AISI 304): estructura base del mueble
- Tubo de hierro: bastidor inferior
- Cobre, Aluminio: circuito frigorígeno, instalación eléctrica
- Chapa galvanizada: base motor, rejillas

- Poliuretano celular (R134a): aislamiento térmico
- Vidrio templado: frontal y laterales
- PVC: todas las partes de material plástico
- Madera: bastidores laterales cuba aislada con espuma

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

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

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

que pertenecen a la familia HFC, es decir con gases fluorados con elevado valor de efecto invernadero (GWP), disciplinados por el protocolo de Kyoto (controlar en los datos de la placa o en la etiqueta adhesiva que se encuentra en el compresor cuáles de estos dos gases está en el equipo).

Por lo tanto:

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

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

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

17. Consejos útiles

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

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

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

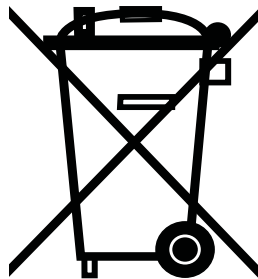
- Verificar que los valores de la temperatura y de la humedad ambiental no superen aquellos especificados.
- Por este motivo es indispensable mantener siempre al máximo la eficiencia de los acondicionadores, la ventilación y la calefacción del local de venta.
- La velocidad del aire acondicionada deberá mantenerse por debajo del 0,2 m/s cerca de las aberturas de los muebles, en particular evitar que corrientes de aire y las bocas de salida de los acondicionadores estén orientadas directamente hacia las aberturas del mueble.
- Evitar que los rayos solares entren en contacto directamente con la mercancía expuesta.
- Limitar la temperatura de las superficies irradiantes presentes en el local de venta, por ejemplo aislando los techos.
- No utilizar focos con lámparas incandescentes dirigidas directamente sobre el mueble.
- Introducir en el mueble solamente mercancía enfriada a temperatura que generalmente caracteriza la cadena del frío.
- Verificar que el mueble mantenga siempre dicha temperatura.
- Respetar el nivel máximo de carga evitando sobrecargar el mueble.
- Al cargar el mueble recordar que la mercancía existente es la primera que deberá ser vendida.
- Controlar periódicamente la temperatura de funcionamiento del mueble y de los productos en él contenidos (al menos 2 veces al día, también durante el fin de semana).
- Si el mueble se descompone, adoptar inmediatamente todas las precauciones para evitar que la mercancía en él contenida pierda frío (por ejemplo introduciéndola en la cámara principal, etc.).
- Solucionar inmediatamente inconvenientes como: tornillos flojos, lámparas quemadas, etc.
- Verificar periódicamente el funcionamiento de la descongelación automática de los muebles (frecuencia, duración, temperatura del aire, restablecimiento del funcionamiento normal, etc.).
- Verificar la salida del agua de descongelación (limpiar escurrideros y eventuales filtros, controlar los sifones, etc.).
- Controlar eventuales condensaciones anormales, si esto sucede contactar inmediatamente el técnico especializado en instalaciones frigoríferas.

- Efectuar regularmente todas las operaciones de mantenimiento previstas.
- Eliminar el agua de descongelación, o usada para el lavado, por medio de la red de alcantarillado o la instalación de depuración según las leyes vigentes, pues esta última puede estar en contacto con sustancias contaminantes debido al tipo de producto, posibles residuos, roturas accidentales de envolturas con líquidos y también por el uso de detergentes no autorizados.
- **ANTE ESCAPE DE GAS O INCENDIO:** No permanecer en el lugar en donde se encuentra el mueble si éste no ha sido adecuadamente ventilado. Desconectar el mueble con el interruptor general aguas arriba de la instalación. **NO UTILIZAR AGUA PARA APAGAR EL INCENDIO, USAR SOLAMENTE EXTINTOR SECO.**

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

NÚMEROS ÚTILES:CENTRALITA +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

AVISO IMPORTANTE



Leer antes de la instalación y conservación

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

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

-el producto se ha puesto en circulación después del 13 de agosto de 2005;

-el producto tiene que considerarse en la recogida selectiva y no se puede tratar como un residuo doméstico ni entregarse en el vertedero.

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

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

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

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

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

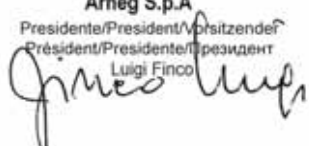
La directiva no se aplica al producto vendido fuera de la Comunidad Europea.

Declaración de conformidad RoHS

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

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

Arneg S.p.A.
Presidente/President/Vorsitzender
Président/Presidente/президент
Luigi Finco



Инструкции по установке и эксплуатации

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ	1
Введение - Назначение инструкций / Поле применения	51
Презентация - Использование по назначению (Fig. 1)	51
Технические характеристики	51
Нормы и сертификаты	51
Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2)	52
Транспортировка (Fig. 4)	52
Доставка и первая чистка	53
Установка и условия в помещении (Fig. 3)	53
Соединение витрин (Fig. 7)	53
Электрические подсоединения (Fig. 8 Fig. 9)	53
Пуск, проверка и регулировка температуры (Fig. 4 - Fig. 5)	54
Загрузка витрины (Fig. 4)	54
Оттаивание и слив воды (Fig. 6)	55
Антизапотевание	55
Техническое обслуживание и чистка	55
Сдача витрины в утиль	56
Полезные советы	56
Декларация о соответствии WEEE - RoHS	58
Декларация о соответствии	61

1. Введение - Назначение инструкций / Поле применения

Настоящие инструкции предназначены для линии холодильных витрин **Sapporo TWIN**.

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

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

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

Изготовитель не несет никакой ответственности в следующих случаях:

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

Примечание: Электрическое оборудование может представлять угрозу для здоровья.

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

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

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

Sapporo TWIN представляет собой “остров” с двойной ванной и служит для хранения и продажи **молочно-колбасных изделий и гастрономических продуктов**; витрины работают со встроенным конденсатором.

3. Технические характеристики

Описание	Ед. изм.	Sapporo TWIN
КОД		06032302
Длина без боковых стенок	мм	1250
Рабочая температура	°C	+2°C / +4°C
Допустимые температуры (Ts) 97/23 CE	°C	Макс. +32°C Мин. -10°C
Площадь поверхности витрины	м ²	1,26
Холодильная мощность	Вт	483
Компрессор		ASPERA E6187Z
Хладагент		R134a группа 2 статья 9 97/23 CE
Максимально допустимое давление (Ps) 97/23 CE	бар	20 бар
Термостатический клапан Поле N		TES 2-0,11
Освещение	шт. x Вт	-
Вентилятор испарителя	шт. x Вт	2 x 6.5
Тип оттаивания		Простая остановка
Количество рекомендуемых оттаиваний/сутки	шт. x мин.	4x45'
Термостат		CAREL IR32SE
Питание - Частота - Фаза	В-Гц-Ф	
Нагревательный элемент оттаивания (по дополнительному запросу)	Вт	-
Рабочая мощность (поглощаемая)	Вт	400
Мощность оттаивания	Вт	605
Вес	кг	145
Объем загрузки	дм ³	190
Уровень шума	дБ (А)	<55
ФИРМА ARNEG SPA ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.		

4. Нормы и сертификаты

Испытания холодильной витрины проводились в соответствии со следующими нормами:

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

КЛИМАТИЧЕСКИЕ КЛАССЫ ПОМЕЩЕНИЯ

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

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

Витрины отвечают основным требованиям перечисленных ниже директив:

- Директива об оборудовании **98/37 СЕЕ**;
- Директива о электромагнитной совместимости **89/336 СЕЕ** и последующие изменения и дополнения **92/31 СЕЕ, 93/68 СЕЕ**;
- Директива о низком напряжении **73/23 СЕЕ** и последующие изменения и дополнения **93/68 СЕЕ**.

На нее не распространяется директива **СЕЕ 97/23 (PED)**, так как она попадает под Статью 1 параграфа 3.

5. Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2)

На задней стенке холодильной витрины прикрепелена табличка со всеми паспортными данными:

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

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

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

6. Транспортировка (Fig. 4)

Витрина поставляется на деревянном поддоне, прикрепленном к основанию, что обеспечивает перемещения витрины виловыми погрузчиками.

Для поднятия вышеуказанной витрины следует использовать ручной и электрический погрузчик, рассчитанный на вес и габариты витрины.

7. Доставка и первая чистка

При получении витрины необходимо:

- Удостовериться в целостности упаковки и в том, что нет явных повреждений;
- Снять упаковку, стараясь не повредить витрину;
- Проверить каждую часть витрины и удостовериться в целостности всех ее компонентов;
- В случае обнаружения повреждений немедленно обратиться к фирме-поставщику;
- Выполнить первую чистку, используя нейтральные моющие средства и вытереть насухо мягкой тряпкой, при этом запрещается пользоваться абразивными веществами или металлическими губками, запрещается использовать спирт и подобные средства для чистки деталей из металокристаллов (плексиглас).

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

Дерево - Полистирол - Полиэтилен - ПВХ - Картон.

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

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

При размещении витрины необходимо следовать следующим правилам:

- Запрещается размещать витрину:
 - ♦ в помещениях с наличием взрывоопасных газов;
 - ♦ на открытом воздухе, то есть под влиянием атмосферных осадков;
 - ♦ рядом с источниками тепла (непосредственные солнечные лучи, системы отопления, лампы накаливания и т.п.);
 - ♦ на сквозняках (рядом с дверьми, окнами, системами кондиционирования воздуха и т.п.), скорость которых превышает **0,2 м/с**.
- Снять деревянный поддон (используемый при перевозке) с основания и смонтировать регулируемые ножки (Rif. 2) при этом витрину следует установить абсолютно горизонтально при помощи уровня (Rif. 1).
- Каждый раз при перестановке витрины необходимо проверять правильность ее выравнивания.
- Прежде, чем подсоединить витрину к линии подачи электроэнергии, необходимо удостовериться в том, что паспортные данные, приведенные на щитке, соответствуют характеристикам электроустановки.
- Для исправной работы витрины температура и относительная влажность должны соответствовать требованиям, приведенным в нормативе **EN-ISO 23953 - 1/2** для Климатического класса 3 (**+25°C; отн. вл. 60%**).

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

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

9. Соединение витрин (Fig. 7)

Витрины можно соединить сцеплением, как это показано на Fig. 7.

10. Электрические подсоединения (Fig. 8 Fig. 9)

- Холодильная витрина подготовлена для вилочного (штыревого) подсоединения (в состав поставки не входит); смонтировать соответствующую вилку для электроподсоединения на кабель подачи питания, следуя предписаниям правил техники безопасности:
желтый = **зеленый земля** голубой = **нейтраль** оранжевый = **фаза**
- Запрещается подсоединять какой-либо другой прибор к электрической розетке (запрещается использовать штыри-переходники).
- Удостовериться в том, что электрический кабель проложен таким образом, чтобы его нельзя было повредить и чтобы он не привел к возникновению несчастных случаев.
- Для защиты оборудования перед ним необходимо предусмотреть автоматический электромагнитный всеполюсный выключатель с соответствующими характеристиками, который будет выполнять и функции генерального рубильника для обесточивания линии.

- Оператор должен хорошо знать где находится выключатель, чтобы быстро его найти в случае АВАРИЙНОЙ ситуации.
- **Для электрической установки необходимо предусмотреть надежное заземление.**
- Прежде всего необходимо удостовериться в том, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на щитке **230В / 50Гц**.
- Для обеспечения исправной работы необходимо, чтобы максимальное отклонение напряжения находилось в пределах $\pm 6\%$ от номинального значения.
- Удостовериться в том, что на линии подачи электроэнергии предусмотрены кабели соответствующего сечения, что она защищена от перегрузочного тока и от пробоя на корпус в соответствии с действующими нормами.
- Для линий подачи электроэнергии, длина которых превышает 4 - 5 метров, необходимо соответственно увеличить сечение проводов.
- В случае прерывания подачи электроэнергии необходимо удостовериться в том, что все электрооборудование магазина может заново включиться в работу, не вызывая при этом срабатывания предохранителей перегрузки, в противном случае необходимо внести изменения в систему таким образом, чтобы дифференцировать пуск электроприборов и оборудования.
- Монтажник должен предоставить в распоряжение все необходимое для анкерного крепления проводов на входе в витрину и на выходе из нее.

Автоматический электромагнитный выключатель должен быть рассчитан так, чтобы контур на нейтрали не открывался без одновременного его открытия на фазах, в любом случае расстояние открытия контактов должно составлять не меньше 3 мм. Систему электропроводки может изменять только специальный персонал, имеющий на это разрешение.

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

11. Пуск, проверка и регулировка температуры (Fig. 4 - Fig. 5)

Прежде, чем вставлять или вынимать вилку, необходимо обесточить электрическую розетку.

- Вставить вилку и дать напряжение на электрическую розетку.
- Включить главный рубильник на электрощите Rif. 8 (1).

Холодильная установка немедленно включается.

Через приблизительно 60 минут работы с незагруженной витриной, когда температура урегулируется, загрузить **заранее охлажденные до температуры хранения продукты**.

Контроль за температурой охлаждения ведется при помощи механического термометра, смонтированного на всасывающей трубе (Rif. 6).

Как правило, температурные значения задаются на заводе-изготовителе во время испытаний оборудования, однако, при необходимости, можно при помощи термометра/термостата Carel (ОПЦИЯ) (Rif. 7) изменить заданное значение следующим образом:

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

Слишком низкая температура может отрицательно сказаться на исправности работы витрины, изменив нормальные термостатические паузы.

Примечание: Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

12. Загрузка витрины (Fig. 4)

При загрузке холодильной витрины необходимо соблюдать следующие важные правила:

- разложить продукты так, чтобы они не превышали линию максимальной загрузки (Rif. 5); при превышении этой линии нарушается правильная циркуляция воздуха с последующим повышением температуры продуктов, что может привести к образованию льда на испарителе;
- Продукты должны быть разложены равномерно, не оставляя пустых мест, что обеспечивает более высокое качество работы холодильной витрины;
- Необходимо стремиться всегда продать сначала те продукты, которые были положены в

холодильник раньше последних продуктов (оборот пищевых продуктов).

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

13. Оттаивание и слив воды (Fig. 6)

Линия холодильных витрин Sapporo TWIN оснащена системой оттаивания с простой остановкой, выполняемой путем прерывания цикла охлаждения, и автоматическим устройством слива воды конденсата.

Вода от оттаивания собирается в специальном сливе и направляется в лоток, размещенный в основании витрины.

Рекомендуется предусмотреть напольный слив.

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

14. Антизапотевание

С целью избежать запотевания стекол предусмотрены электрические нагревательные элементы (ТЭНы).

15. Техническое обслуживание и чистка

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

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

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

Чистку холодильных витрин можно подразделить следующим образом:

Чистка наружных частей (Ежедневно/Еженедельно)

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

Чистка внутренних частей (Ежедневно)

Чистка внутренних частей витрины служит для удаления болезнетворных микроорганизмов и бактерий и **гарантирует защиту продуктов.**

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

- Вынуть все продукты из холодильной витрины.
- обесточить холодильную витрину, выключив главный рубильник

После этого нужно снять съемные части, такие как решетки, бортики и т.п., которые нужно промыть теплой водой с моющим средством с добавлением дезинфицирующего средства, после этого следует тщательно высушить все поверхности.

- Тщательно промыть нижнюю ванну.

После завершения чистки смонтировать все высушенные съемные элементы и восстановить подачу электроэнергии.

Чистка конденсатора (Fig. 5 Rif. 9)

Через приблизительно каждые 30 дней необходимо чистить конденсатор 1 и удалять собравшуюся пыль.

- Снять деревянную фронтальную решетку 3;

- Снять защитную решетку 2;
- Выполнить чистку при помощи щетки 4 с жесткой щетиной (не металлической) или при помощи пылесоса, при этом необходимо проявить большую осторожность с тем, чтобы не повредить ребра конденсатора.

Чистка лотка, служащего для сбора воды

Для выполнения чистки лоток можно снять:

- Снять лоток и выполнить чистку.

После того, как операции по чистке витрины будут завершены следует поставить на место снятые элементы и восстановить подачу электроэнергии. После того, как температура в холодильной витрине достигнет рабочей температуры, в нее можно будет положить выставляемые продукты.

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

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

16. Сдача витрины в утиль

В соответствии с нормами по утилизации отходов, действующими в каждой отдельной стране, в случае сдачи холодильной витрины в утиль ее необходимо разделить составные части таким образом, чтобы сдать их или рекуперировать соответствующим образом.

Составляющие холодильную витрину части нельзя рассматривать как твердые городские отходы, кроме металлических компонентов, которые, однако, не числятся среди специальных отходов в списках большинства европейских стран.

При изготовлении витрины использовались следующие материалы:

- Нержавеющая сталь inox 18/10 (AISI 304): нижняя конструкция витрины
- Металлическая труба: нижняя рама
- Медь, Алюминий: охлаждающий контур, электрическая установка
- Оцинкованная жель: основание электродвигателя, решетки
- Пенистый полиуретан (R134a): теплоизоляция
- Закаленное стекло: фронтальные и боковые стенки
- ПВХ: все пластмассовые детали
- Дерево: боковые рамы ванны из пенистого полиуретана

Это изделие содержит HFC (гидрофторуглерод), хладагент высокого потенциала парникового эффекта (GWP).

В оборудовании с встроенным холодильным агрегатом фирма ARNEG использует следующие хладагенты:

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

из группы HFC, фторированных газов с высоким потенциалом парникового эффекта (GWP), регулированные Киотским протоколом (проверить на табличке или наклейке на компрессоре какой из этих газов содержит устройство).

Так что:

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

Это устройство герметически закрывается, а нагрузка хладагента ниже 3 кг.

Поэтому необязательны ни наличие инструкции установки, ни периодические проверки потери хладагента (D.P.R. № 147, 15. Февраля 2006.г. Ст. 3 и 4).

17. Полезные советы

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

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

отключена.

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

- Удостовериться в том, что значения температуры и влажности помещения не превышают предписанных значений.

В связи с этим в точке продажи необходимо поддерживать на максимальном уровне эффективность работы систем климатизации, вентиляции и отопления.

- Скорость потоков воздуха (сквозняков) в помещении вблизи открытия витрин должна быть ниже 0,2 м/с; в частности, необходимо избегать того, чтобы отверстия подачи воздуха системы климатизации были направлены в сторону открытия витрин.

- Необходимо избегать прямого попадания солнечных лучей на продукты, выставленные в витрине.

- Ограничивать температуру нагревающих поверхностей, имеющих в точке продажи, изолируя, например, потолки.

- Исключить светильники с лампами накаливания, которые направлены непосредственно на витрину.

- В холодильник можно закладывать только те продукты, температура которых понизилась до температуры, характеризующей так называемую "цепь холода".

- Проверять в состоянии ли холодильная витрина всегда поддерживать такую температуру.

- Соблюдать ограничения по загрузке витрины и, в любом случае, не перегружать ее.

- При загрузке холодильника необходимо обращать внимание на то, что те продукты, которые были загружены первыми, должны быть и проданы первыми.

- Периодически проверять рабочую температуру витрины и температуру выложенных в ней продуктов (по крайней мере 2 раза в день, включая конец недели).

- В случае выхода из строя холодильной витрины необходимо срочно предпринять все меры для того, чтобы избежать повышения температуры продуктов, хранящихся в витрине (переложить продукты в главную камеру и т.п.).

- Немедленно устранять все малейшие замеченные неполадки (ослабленная затяжка винтов, перегоревшие лампочки и т.п.).

- Необходимо периодически проверять исправность автоматического оттаивания витрины (частота, продолжительность, температура воздуха, восстановление нормальной работы витрины и т.п.).

- Необходимо контролировать отвод воды, образующейся при оттаивании (прочистать сливы, фильтры, если таковые имеются, проверять сифоны и т.п.).

- Проверять не создаются ли феномены аномальной конденсации; если такое произойдет, то нужно немедленно обратиться за помощью к квалифицированному специалисту по холодильным установкам.

- Регулярно выполнять все операции по профилактическому техобслуживанию витрины.

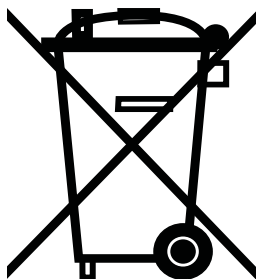
- Воду после оттаивания или воду, которая была использована для мытья холодильника, следует сливать через систему канализации или через очистительную установку, которые соответствуют действующим законам, учитывая, что используемая вода может вступать в контакт с загрязненными веществами, что может быть связано с происхождением продукта, с возможными отходами и остатками, со случайными разрывами упаковок с загрязняющими веществами, а также с использованием не разрешенных моющих средств.

- **СЛУЧАЕ УТЕЧКИ ГАЗА ИЛИ ПОЖАРА:** Запрещается находиться в помещении, где установлена витрина, пока это помещение не будет соответствующе проветрено. Отсоединить витрину при помощи главного рубильника, смонтированного перед оборудованием. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ПЛАМЯ ВОДОЙ, ДЛЯ ЭТОЙ ЦЕЛИ НЕОБХОДИМО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО СУХИМ ПОРОШКОВЫМ ОГНЕТУШИТЕЛЕМ.**

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

КОНТАКТНЫЕ НОМЕРА: КОММУТАТОР +39 0499699333 - ФАКС +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Прочитать до установки и хранить в надежном месте

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Декларация о соответствии RoHS

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

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

Arneg S.p.A.
Presidente/President/Vorsitzender
Président/Presidente/президент
Luigi Finco

Декларация о соответствии РОСТЕСТ

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



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

Dichiarazione di Conformità

La sottoscritta **ARNEG Spa** con sede legale in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA dichiara sotto la propria responsabilità che il mobile refrigerato **Sapporo TWIN** risponde ai requisiti essenziali richiesti dalle direttive CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 e successive modifiche.

Rimane escluso dal campo di applicazione della direttiva CEE 97/23 in quanto ricade nell' Articolo 1 par. 3.

Conformity Declaration

The undersigned, **ARNEG Spa** with headquarters in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA, declares under its sole responsibility that the **Sapporo TWIN** refrigerated cabinet meets with the essential requirements prescribed by Directives 73/23/EEC - 89/336/EEC - 98/37/EEC and following amendments.

This product is not included in the scope of application of Directive 97/23/EEC as it falls within the scope of Article 1, par. 3.

Übereinstimmungserklärung

Die unterzeichnete Firma **ARNEG Spa** mit Standort in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIEN erklärt unter der eigenen Verantwortung, dass das Kühlmöbel **Sapporo TWIN** mit den Normen und wesentlichen Anforderungen, die von den Richtlinien CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 und den anschließenden Änderungen gefordert werden, übereinstimmt.

Der Anwendungsbereich der EWG- Richtlinie 97/23, da der Artikel 1 Par. 3 zur Anwendung kommt, bleibt ausgeschlossen.

Déclaration de Conformité

La soussignée **ARNEG S.p.A.** ayant siège légal à Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIE, déclare sous sa responsabilité que le meuble réfrigéré **Sapporo TWIN** est conforme aux normes et aux exigences essentielles des directives CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 et modifications successives.

Il est exclu du champ d'application de la directive CEE 97/23 en application de l'Article 1, paragraphe 3.

Declaración de Conformidad

La suscrita **ARNEG Spa** con sede legal en Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA declara bajo su propia responsabilidad que el mueble refrigerado **Sapporo TWIN** es conforme con los requisitos esenciales requeridos por las directivas CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 y sucesivas modificaciones.

Quedando excluido del campo de aplicación de la directiva CEE 97/23 en cuanto se encuentra aplicada en el Artículo 1 par. 3.

Декларация о соответствии

Нижеподписавшаяся фирма **ARNEG Spa**, расположенная по адресу Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ИТАЛИЯ, под свою ответственность заявляет, что холодильная витрина **Sapporo TWIN** соответствует основным нормам и требованиям директив CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 и последующим изменениям.

На нее не распространяется директива CEE 97/23, так как она попадает под Статью 1 пар. 3.



Arneg S.p.A.
Presidente/President/Vorsitzender
Président/Presidente/Президент
Luigi Finco

