


**2**



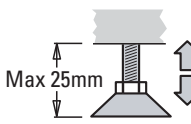
	6	10	8					
1	ARNEG S.p.A. VIA VENEZIA 58 - CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALY Tel. +39 049 9699333 Fax +39 049 9699444 - info@arneg.it							
2	[ ]							
3	CODICE ITEM [ ]			MATRICOLA S/N [ ]				4
5	[ ] V	[ ] Hz	[ ] W	[ ] A	[ ] W	[ ] IP	7	
9	SBRINAMENTO DEFROSTING [ ]		ILLUMINAZIONE LIGHTING [ ]					15
11	SUPERF. ESP. DISPLAY AREA [ ]							
12	REFRIGERANTE REFRIGERANT [ ]		MASSA WEIGHT [ ]					13
14	CLASSE CLASS [ ]							
16	COMMESSA W.SCHED [ ]		ORDINE W.ORD. [ ]		ANNO YEAR [ ]			
	CE							17 18


**3**

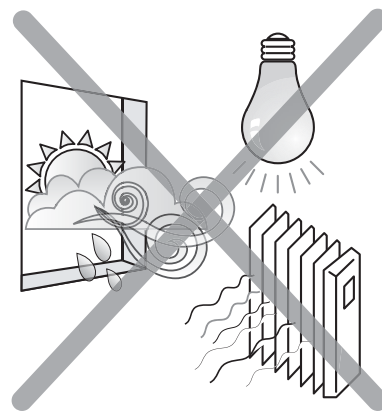
Rif. 1



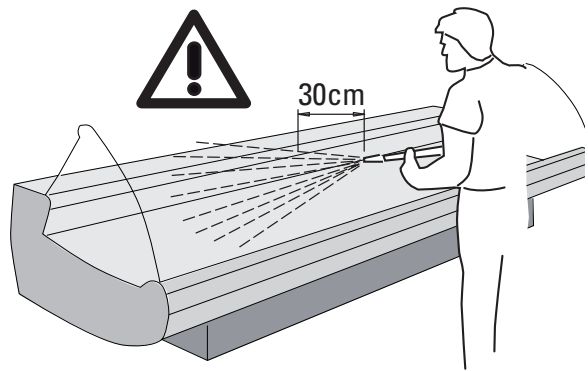
Rif. 2









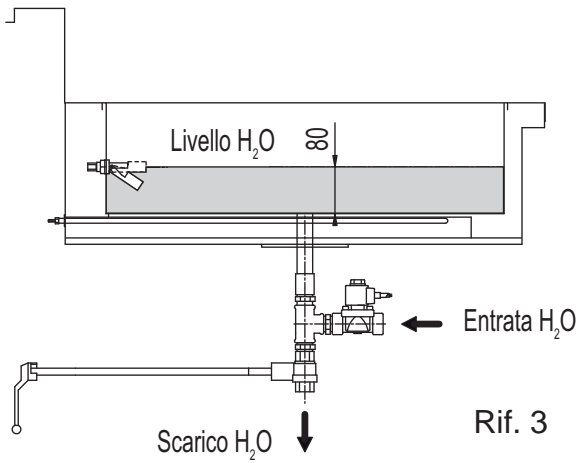
**4**



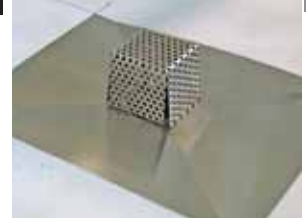
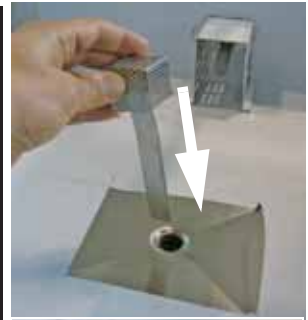




5

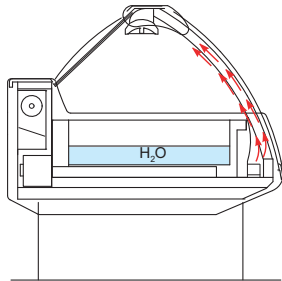


Rif. 4

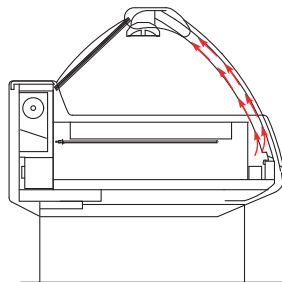


Rif. 5

6



Rif. 6



Rif. 7



7

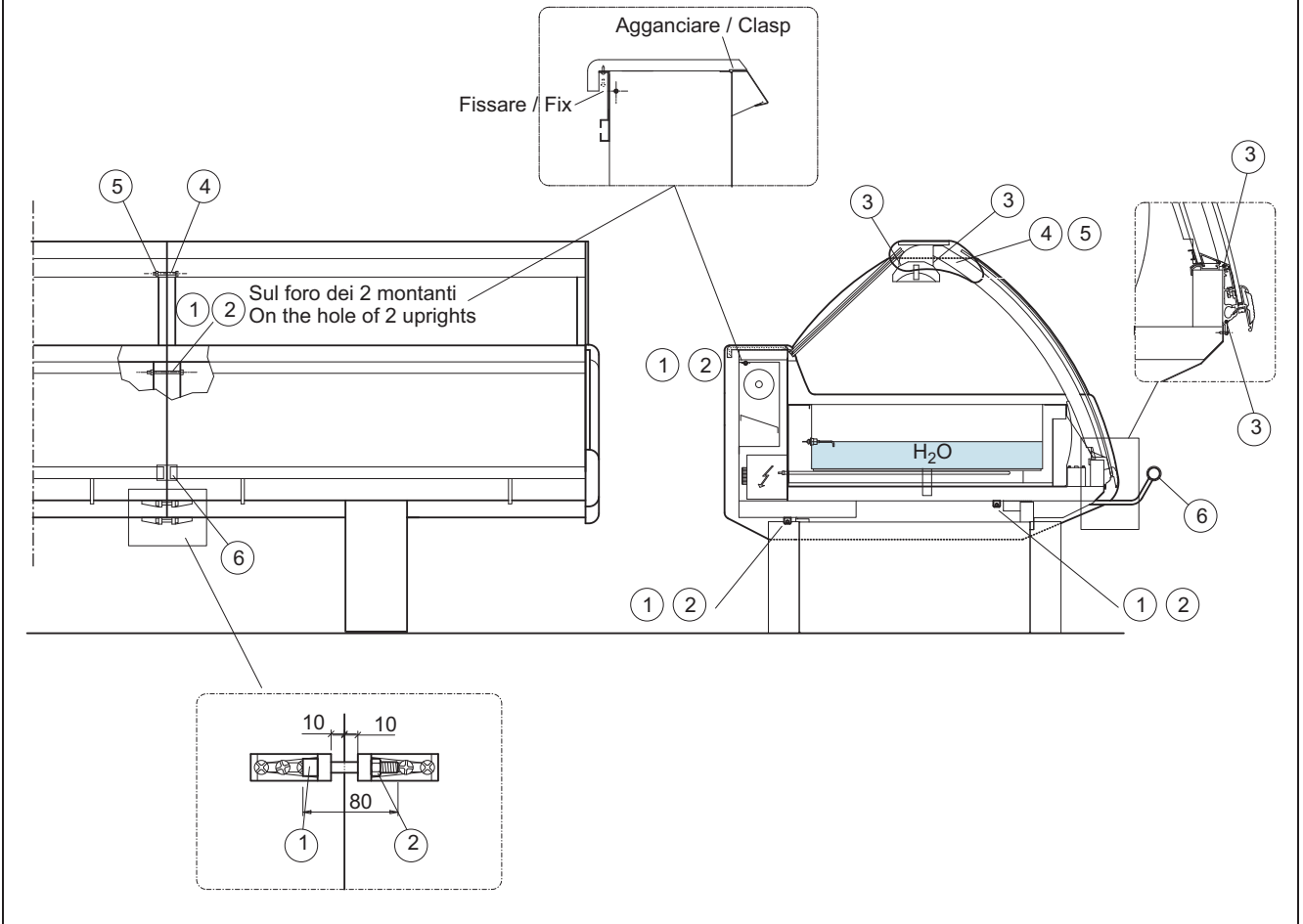


Rif. 8



Rif. 9

8

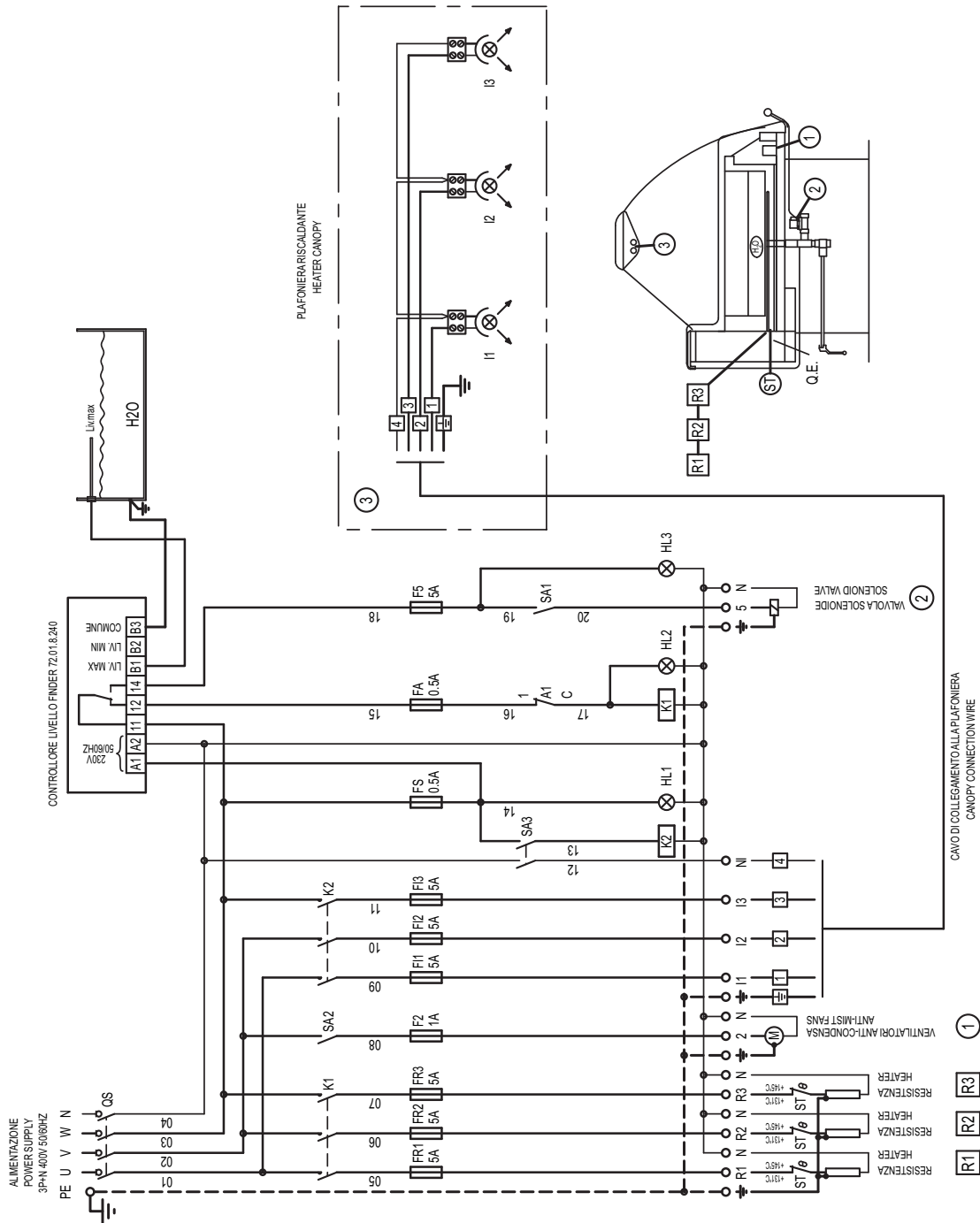


# 9

## Schema elettrico BM / Electric diagram BM

### LEGENDA

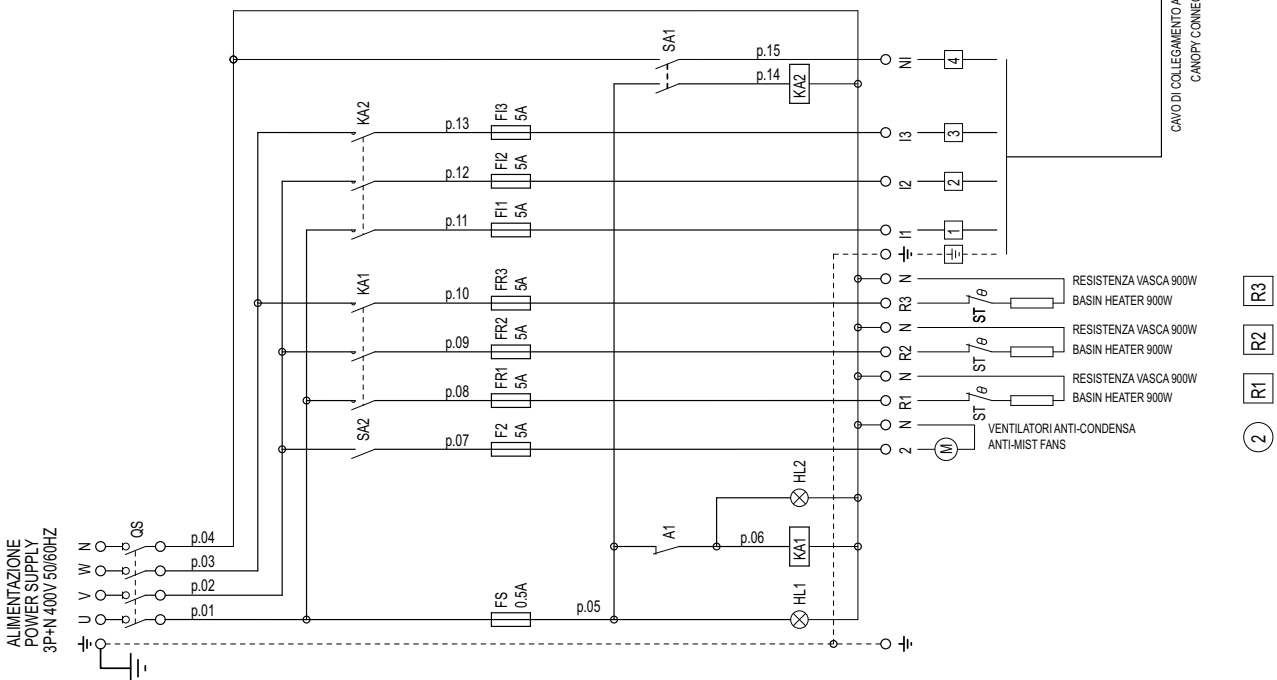
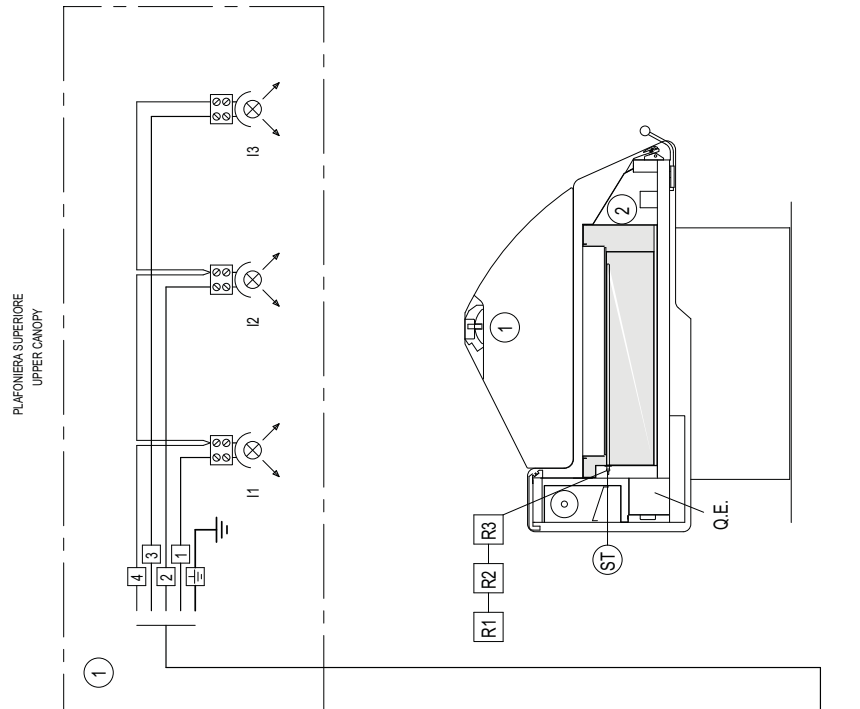
QS	SEZIONATORE GENERALE 4P 16A
	MAIN BREAKER 4P 16A
K1	CONTATTI RESISTENZE VASCA R1-R2-R3
	BASIN HEATER CONTACTOR R1-R2-R3
K2	CONTATTI ILLUMIN. PLAF. H1-H2-H3
	CANOPY LIGHTING CONTACTOR H1-H2-H3
A1	TERMOSTATO TEMP. VASCA 0/90°C
	BASIN TEMPERAT. THERMOSTAT 0/90°C
SA1	INTERUTTO CARICO SCARICO ACQUA
	WATER CHARGE-DISCHARGE SWITCH
SA2	INTERRUTTORE VENTILATORI ANTIFCONDENSA
	INTERRUPTOR FAN SWITCH
SA3	INTERRUTTORE ILLUMINAZIONE
	LIGHT SWITCH
HL1	SPA PRESENZARETE VERDE
	GREEN SUPPLY DIAL LAMP
HL2	SPA TERMOSTATO ARANCIO
	THERMOSTAT DIAL LAMP ORANGE
HL3	SPA ALLARME LIVELLO MINIMO ACQUA
	WATER MIN. LEVEL ALARM LAMP
ST	TERMOSTATO SIC. PK1-CCL 145-131°C
	SAFETY THERMOSTAT PK1-CCL 145-131°C
R1-R3	RESISTENZA VASCA 900/1200W
	BASIN HEATER 900/1200W
H1-H3	LAMPADA RISCALDANTE 300W 230V
	HEATING LAMP 300W 230V
F...	FUSIBILI 6.3x32 GF
	FUSES 6.3x32 GF



# 10

## Schema elettrico PW / Electric diagram PW

LEGENDA	
QS	SEZIONATORE GENERALE 4P 32A MAIN BREAKER 4P 32A
KA1	CONTATTI.RESISTENZE VASCA R1-R2-R3 BASIN HEATER CONTACTOR R1-R2-R3
KA2	CONTATTI.ILLUMIN.PLAF.I1-I2-I3 CANOPY LIGHTING CONTACTOR I1-I2-I3
A1	TERMOSTATO TEMP.VASCA 0/90°C BASIN TEMPERAT.THERMOSTAT 0/90°C
SA1	INTERRUTTORE ILLUMINAZIONE LIGHT SWITCH
SA2	INTERRUTT.VENTILATORI ANTI-CONDENSA ANTI-MIST FAN SWITCH
HL1	SPIA RETE VERDE GREEN SUPPLY DIAL LAMP
HL2	SPIA TERMOSTATO ARANCIO THERMOSTAT DIAL LAMP ORANGE
ST	TERMOSTATO SIC.PK1-1CCL 145-131°C SAFETY THERMOST.PK1-1CCL 145-131°C
R1-2	RESISTENZA VASCA 900W BASIN HEATER 900W
I1-2-3	LAMPADA ALOGENA 200W 230V HALOGEN LAMP 200W 230V
F....	FUSIBILI 6,3 x 32 GF FUSES 6,3 x 32 GF



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

Modello, Model, Modell, Modelo, Modelo, Модель	90 TCVM		90 TCPW		100 TCVM		100 TCPW	
	06136900	06136902	06135400	06135402	06137000	06137002	06136800	06136802
Codice, Code, Kode nr., Code, Código, Код	06136900	06136902	06135400	06135402	06137000	06137002	06136800	06136802
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	937	1250	937	1250	937	1250	937	1250
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	+ 65°C							
Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellungsfläche, Surface d'exposition ouverte, Área expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство	0,7	0,9	0,7	0,9	0,7	0,9	0,7	0,9
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellungsfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de arqueo, Горизонтальная площадь экспозиции	0,5	0,8	0,5	0,8	0,5	0,8	0,5	0,8
Ventilatori antiarrampanti, Antimist fans, Antibesschlag Lüfter, Ventilateurs antibuée, Ventiladores antivaho, Вентилятор обдува стекла	2 x 18	3 x 18	2 x 18	3 x 18	2 x 18	3 x 18	2 x 18	3 x 18
Illuminazione riscaldante, Heating lighting, Heizende Beleuchtung, Eclairage chauffant, Iluminación calentadora, Нагревательная лампа	2 x 300	3 x 300	2 x 300	3 x 300	2 x 300	3 x 300	2 x 300	3 x 300
Resistenza vasca, Base heater, Heizelemente Wanne, Résistance cuve, Resistencia cuba, Тэн емкості	3 x 900	3 x 900	3 x 900	3 x 900	3 x 900	3 x 900	3 x 900	3 x 900
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenu modifiable sans préavis, Contenido modificable sin previo aviso, Содержимое изменяется без предупреждения								

# Manuale di installazione e Uso

## INDICE

ILLUSTRAZIONI .....	1
Dati tecnici .....	6
Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione.....	8
Presentazione - Uso previsto (Fig. 1) .....	8
Norme e certificazioni .....	8
Identificazione - Dati di targa (Fig. 2).....	9
Il Trasporto (Fig. 3) .....	9
Ricezione e prima pulizia.....	9
Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3).....	9
Collegamento elettrico .....	10
Lampade riscaldanti.....	10
Accensione .....	10
Carico/scarico dell'acqua (versione bagnomaria) (Fig. 5) .....	11
Sistema di disappannamento (Fig. 6 Rif. 6).....	11
Impostazione e controllo della temperatura (Fig. 7) .....	11
Il caricamento del mobile .....	11
Unione dei mobili (Fig. 8).....	12
Manutenzione e pulizia (Fig. 4).....	12
Smantellamento del mobile .....	13
Divieti e prescrizioni.....	13

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

### **N.B.LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI USARE IL MOBILE**

Questo manuale d'istruzioni riguarda la linea di mobili riscaldanti-tavole calde **Sydney 3 TCBM-TCPW**. Le informazioni che seguono hanno lo scopo di fornire indicazioni relative a:

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

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

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

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

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

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

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

**Qualsiasi persona usi questo mobile dovrà leggere questo manuale.**

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

**Sydney 3 TCBM-TCPW**, è un espositore adatto alla presentazione e alla vendita di cibi cotti pronti da consumare.

**E' disponibile in 2 versioni:**

- **Tavola Calda Bagnomaria BM:** con sistema di riscaldamento dell'acqua interno alla vasca;
- **Tavola calda secca PW:** con sistema di riscaldamento per mezzo di resistenze poste sotto il piano vasca.



**ATTENZIONE!:** Il mobile serve solo a mantenere per breve termine cibi precotti esclusivamente durante la distribuzione. Non è consentito quindi nessun altro uso come la cottura o la conservazione a lungo termine.

- NON è consentito l'uso del mobile da parte di bambini o persone che non siano in grado di usare il mobile in sicurezza senza supervisione o istruzioni.
- NON è consentito, durante l'utilizzo del mobile aprire anche parzialmente i vetri anteriori. È possibile aprirli esclusivamente durante la manutenzione e la pulizia.

## 3. Norme e certificazioni

Tutti i modelli di mobili riscaldanti-tavole calde descritti in questo manuale d'uso della serie **Sydney 3 TCBM-TCPW** rispondono ai requisiti essenziali di sicurezza, salute e protezione richiesti dalle seguenti direttive e leggi europee:

- **Direttiva Macchine 2006/42 CE;**  
norme armonizzate applicate: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE;**  
norme armonizzate applicate: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006;  
EN 55014-2:1997;
- **Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE;**  
norme armonizzate applicate: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-36/A2:2008; EN 60335-2-50/A1:2009

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

**È possibile richiedere copia della dichiarazione di conformità di prodotto compilando il form presente all'indirizzo internet: <http://www.arneg.it/conformity>**



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

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

- 1) Nome ed indirizzo del costruttore
- 2) Nome e lunghezza del mobile
- 3) Codice del mobile
- 4) Numero di matricola del mobile
- 5) Tensione di alimentazione
- 6) Frequenza di alimentazione
- 7) Corrente a regime assorbita
- 8) Potenza elettrica a regime assorbita nella fase di refrigerazione (ventilatori+cavi caldi+illuminazione)
- 9) Potenza elettrica a regime assorbita nella fase di sbrinamento (resistenze corazzate+cavi caldi+ventilatori+illuminazione)
- 10) Potenza di illuminazione (ove prevista)
- 11) Superficie di esposizione utile
- 12) Tipo di fluido frigorifero con cui funziona l'impianto
- 13) Massa di gas frigorifero con cui è caricato ogni impianto (solo per mobili con motore incorporato)
- 14) Classe climatica ambientale e temperatura di riferimento
- 15) Classe di protezione contro l'umidità
- 16) Numero della commessa con cui è stato prodotto il mobile
- 17) Numero d'ordine con cui è stato messo in produzione il mobile
- 18) Anno di produzione del mobile

Per l'identificazione del mobile, in caso di richiesta di assistenza tecnica, è sufficiente comunicare: il nome del prodotto (Fig. 2 - 2); il numero di matricola (Fig. 2 - 4); il numero di commessa (Fig. 2 - 16).

#### 5. Il Trasporto (Fig. 3)

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

#### 6. Ricezione e prima pulizia

Al ricevimento del mobile:

- Assicurarsi che l'imballo sia integro e non presenti danni evidenti;
- Curare l'operazione di disimballo per non danneggiare il mobile;
- Verificare l'integrità dei componenti del mobile;
- In caso si riscontrino dei danneggiamenti chiamare immediatamente la società di fornitura;
- Procedere ad una prima pulizia utilizzando prodotti neutri, asciugare con un panno morbido, non usare sostanze abrasive o spugne metalliche;
- **NON usare alcol per pulire le parti in metacrilato (plexiglas).**

Per un corretto smaltimento dell'imballo tenere presente che è composto da: Legno - Polistirolo - Polietilene - PVC - Cartone.

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

Per l'installazione attenersi a quanto segue:

- Non posizionare il mobile:
  - in ambienti con presenza di sostanze gassose esplosive;
  - all'aria aperta e quindi agli agenti atmosferici;
  - vicino a fonti di calore (luce solare diretta, impianti di riscaldamento, lampade a incandescenza etc.)
  - in prossimità di correnti d'aria (vicino a porte, finestre, impianti di climatizzazione ecc.) che superino la velocità di **0,2 m/sec.**
- Togliere i supporti in legno alla base (utilizzati per il trasporto) e montare i piedini regolabili (Rif. 2) posizionandoli in modo tale da portare il mobile in orizzontale aiutandosi con una livella (Rif. 1) per controllarne l'assetto. I piedini devono essere regolati a un'altezza di 25 mm da terra come in figura.
- 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 essere contenuti entro i valori limite **25°C; U.R. 60%.**

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

## 8. Collegamento elettrico

- Il mobile deve essere protetto a monte mediante un interruttore automatico magnetotermico differenziale onnipolare con caratteristiche adeguate e che avrà anche la funzione di interruttore generale di sezionamento della linea.
  - Istruire l'operatore sulla posizione dell'interruttore in modo tale che possa essere raggiunto tempestivamente in caso di EMERGENZA.
  - **L'impianto elettrico deve essere provvisto di messa a terra.**
  - Controllare prima di tutto che la tensione di alimentazione sia quella indicata sui dati di targa.
  - Per garantire un funzionamento regolare, è necessario che la variazione massima di tensione sia compresa tra +/- 6% del valore nominale.
  - Verificare che la linea di alimentazione abbia i cavi di sezione adeguata, sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti.
  - Per linee di alimentazione di lunghezza superiore a 4 - 5 m, aumentare in modo adeguato la sezione dei cavi.
  - Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, verificare che tutte le apparecchiature elettriche del negozio siano in grado di riavviarsi senza provocare l'intervento delle protezioni di sovraccarico, in caso contrario modificare l'impianto in modo da differenziare l'avviamento dei vari dispositivi.
  - L'installatore deve fornire i dispositivi di ancoraggio per tutti i cavi in entrata ed uscita del mobile.
- L'interruttore automatico magnetotermico differenziale deve essere tale da non aprire il circuito sul neutro senza contemporaneamente aprirlo sulle fasi ed in ogni caso la distanza di apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm.

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

## 9. Lampade riscaldanti

Per garantire il mantenimento della temperatura dei prodotti esposti il mobile è fornito di lampade riscaldanti. L'interruttore delle lampade riscaldanti si trova sul pannello di controllo, par. 10 n° 5.



**ATTENZIONE!: Le lampade riscaldanti e le superfici esterne che sono irraggiate direttamente raggiungono temperature elevate.**

**Usare i dispositivi di protezione adeguati a proteggere gli arti superiori dal calore e dal contatto accidentale con le parti calde.**

**Adottare tutte le misure preventive atte ad evitare il contatto con queste superfici da parte di persone inesperte.**

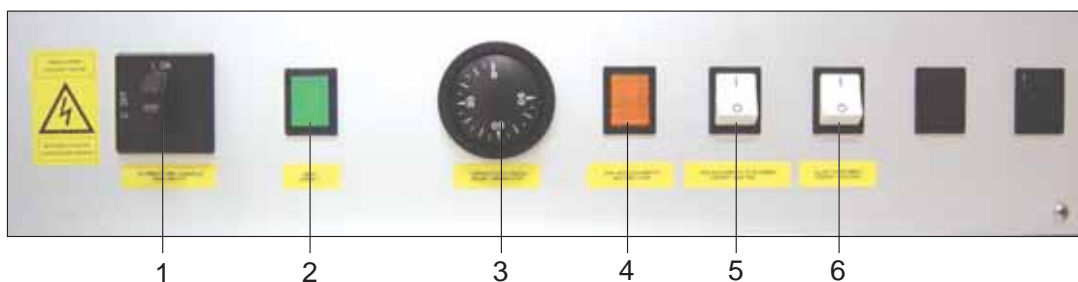
## 10. Accensione

- Ruotare l'interruttore generale nella posizione ON, per verificare se il pannello di controllo ed i relativi componenti sono utilizzabili.
- Tutti i comandi sono dotati di spia luminosa che evidenzia il funzionamento del componente.
- L'unico interruttore non luminoso è quello d'attivazione della plafoniera riscaldante superiore.

Il pannello di controllo si trova sulla parte inferiore del mobile nella zona operatore ed è costituito da:

### Versione Tavola calda (TCPW)

- 1 - Interruttore generale;
- 2 - Linea;
- 3 - Termostato vasca;
- 4 - Spia riscaldamento;
- 5 - Riscaldamento plafoniera;
- 6 - Ventilazione anticondensa.



### Versione Bagnomaria (TCBM)

Il pannello di controllo si trova sulla parte inferiore del mobile nella zona operatore ed è costituito da:

- 1 - Interruttore generale;
- 2 - Linea;
- 3 - Termostato vasca;
- 4 - Spia riscaldamento;
- 5 - Riscaldamento plafoniera;
- 6 - Ventilazione anticondensa.
- 7 - Interruttore Carico/Scarico (versione bagnomaria)



### 11. Carico/scarico dell'acqua (versione bagnomaria) (Fig. 5)

- Ad interruttore generale in posizione ON è possibile effettuare il carico dell'acqua nella vasca del mobile.
- Assicurarsi che la saracinesca meccanica di scarico dell'acqua (Rif. 4) sia chiusa. Selezionare l'interruttore carico/scarico acqua in posizione 1, in questo modo si avvia il carico automatico dell'acqua, l'operazione terminerà in modo automatico quando il livello dell'acqua avrà raggiunto l'interruttore di livello a galleggiante (Rif. 3).
- Con l'interruttore carico acqua in posizione 1 si avrà il ripristino automatico del livello della stessa.
- Per garantire una pulizia completa del mobile, talvolta si deve svuotare l'acqua dalla vasca di contenimento.
- Tale operazione si effettua spostando l'interruttore carico acqua in posizione O, in maniera di disinserire il carico automatico dell'acqua, ed aprendo la saracinesca meccanica (Rif. 4) in modo di svuotare completamente la vasca di contenimento.
- **Riportare la leva della saracinesca nella posizione di carico acqua, a svuotamento avvenuto.**

### 12. Sistema di disappannamento (Fig. 6 Rif. 6)

- Il mobile è dotato di ventilatori, posti sotto il vetro anteriore, che permettono di evitare fastidiosi fenomeni di condensa sulle superfici vetrate.
- E' consigliabile utilizzare ed attivare questo sistema solo quando necessita, **a condizioni normali d'utilizzo il sistema di disappannamento non deve essere in funzione.**

### 13. Impostazione e controllo della temperatura (Fig. 7)

Ruotare il pomello del termostato vasca (par. 11 n. 3) selezionando la temperatura desiderata.

Di solito si consiglia di impostarlo a 90°C.

Il controllo della temperatura si esegue attraverso il termometro meccanico (Rif. 8) posto sulla parte posteriore del mobile vicino al pannello di controllo e attraverso il termometro posto sul telaio inox (Rif. 9).

### 14. Il caricamento del mobile

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

- Far riscaldare il mobile per almeno 2 ore in modo di raggiungere una temperatura interna accettabile.
- **Gli alimenti caldi vanno caricati nel mobile immediatamente dopo la cottura ed in ogni caso ad una temperatura non inferiore a 65°.**
- Le tavole calde non sono progettate per riscaldare e tantomeno cuocere i cibi ma sono adatte alla conservazione del prodotto esposto.
- Controllare più volte il giorno che la temperatura interna corrisponda alla giusta condizione di mantenimento. La temperatura di conservazione, per la maggior parte dei prodotti, è di 65°C.
- Questa temperatura tende a far continuare la cottura d'alcuni cibi; pertanto si consiglia di tenere nella tavola calda piccole quantità di prodotto nei periodi di scarsa vendita.
- Disporre i prodotti su un solo strato in modo tale che siano a contatto diretto con la superficie

riscaldante.

- Prodotti liquidi quali sughi e salse si possono mantenere fino a temperatura di 82°C.
- Su richiesta è possibile avere dei contenitori Gastro Norm che rispondono alla normativa EN 631 e che sono disponibili in diversi modelli nelle profondità 20, 40, 65, 100 mm (Fig. 6 Rif. 7).
- Controllare con l'ausilio di un termometro la temperatura interna dei prodotti esposti.

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

### KIT UNIONE CANALE

SYDNEY 3 TC			
Pos.	Denominazione	Codice	Pz
1	Vite TCEI M8x80 zincata	04711030	3
2	Dado M8	04230600	3
3	Spina di allineamento Ø 4x80	02940652	4
5	Vite TCEI M6x60 zincata	04711009	1
6	Dado M6 zincato	04230400	1
7	Ghiera paracolpi in alluminio	01280418	1

## 16.Manutenzione e pulizia (Fig. 4)



**ATTENZIONE!: PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE E PULIZIA TOGLIERE TENSIONE AL MOBILE TRAMITE L'INTERRUTTORE GENERALE E ATTENDERE CHE LE PARTI RISCALDATE SI SIANO RAFFREDDATE. PER PROTEGGERE LE MANI DURANTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA USARE SEMPRE GUANTI DA LAVORO.**



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

Il rispetto delle norme igieniche è indispensabile per garantire la tutela della salute del consumatore.

La pulizia dei mobili viene distinta come segue:

- Per garantire una pulizia completa del mobile **versione BM** (bagnomaria), talvolta si deve svuotare l'acqua dalla vasca di contenimento (vedi istruzioni par. 12).

### La pulizia delle parti esterne (Giornaliera / Settimanale)

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

### La pulizia delle parti interne (Mensile)

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

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

- Togliere la tensione al mobile tramite l'interruttore generale;
- Aprire i vetri scorrevoli posteriori in modo da accelerare il raffreddamento delle parti riscaldanti del mobile. **Prima di accedere alle parti interne del mobile attendere che la temperatura del mobile si equilibri con la temperatura ambiente.**
- Svuotarlo completamente dalla merce che contiene;
- Rimuovere tutte le parti amovibili, come piatti da esposizione, grigliati, ecc. che devono essere lavati con acqua tiepida e detergente contenente un disinfettante, ed infine asciugati accuratamente;
- Pulire accuratamente la vasca di fondo, il gocciolatoio e la griglia protezione scarico acqua eliminando tutti i corpi estranei.

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



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

Nella versione bagnomaria **NON** urtare il galleggiante della vasca con qualsiasi tipo di utensile. Accertarsi che lo scarico dell'acqua non sia ostruito da corpi estranei.

Evitare che, ventilatori, plafoniere, cavi elettrici e tutte le apparecchiature elettriche in genere vengano bagnate durante le operazioni di pulizia, rimontare la protezione dello scarico della vasca di riscaldamento (Fig. 5 Rif. 5) ogni volta che si procede alla pulizia interna

### La pulizia delle parti in acciaio inox

Alcune situazioni possono provocare la formazione di ossido sulle superfici in acciaio:

- resti di ferro lasciati su superfici umide, calcare, detersivi a base di cloro o ammoniaca non risciaquati adeguatamente, incrostazioni o residui di cibo, sale-soluzioni saline, residui secchi di liquidi evaporati.

Se le macchie e la ruggine sono recenti è possibile pulire con shampoo o detersivi neutri utilizzando una spugna o uno straccio. Al termine eliminare ogni residuo di detersivo, risciaquare abbondantemente e asciugare molto bene le superfici.

Se le macchie e la ruggine sono di vecchia data è possibile ricorrere a sostanze chimiche per acciai inox che contengono il 25% di acido nitrico o sostanze analoghe.

Se le macchie o la ruggine persistono, carteggiare o lucidare con una spazzola di acciaio inox. Dopo questa operazione lavare con detersivi e asciugare comunque, con attenzione.

Questo intervento può comunque provocare graffi sulla superficie dovuti al metodo di pulizia abrasiva.

**N.B. Pulire accuratamente i contenitori Gastro Norm (Fig. 6 Rif. 7) ad ogni rinnovo della merce esposta.**



**ATTENZIONE!:** Non usare prodotti detersivi a base di cloro come la candeggina che potrebbero corrodere le superfici.

Evitare il contatto o solo i vapori sprigionati da prodotti acidi, alcalini o ammoniaca contenuti nei detersivi per pavimenti che possono ossidare o corrodere l'acciaio inox.

## 17. Smantellamento del mobile

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

Questo prodotto è considerato dalla Legislazione in vigore come rifiuto speciale e quindi rientra nell'obbligo di raccolta separata e non può essere trattato come rifiuto domestico né venire conferito in discarica. È responsabilità dell'utilizzatore la consegna del prodotto, destinato allo smaltimento, al centro di raccolta specificato dall'Autorità locale o indicato dal Fabbricante per il recupero e riciclaggio dei materiali. Questo prodotto è costituito per il 75% da materiali riciclabili. Materiali impiegati nella costruzione:

- Acciaio inox 18/10 (AISI 304): struttura base del mobile, finiture varie
- Tubo in ferro: telaio inferiore
- Lamiera zincata: lamiere interne, pannelli inferiori, pannelli verniciati
- Vetro temprato: vetrate perimetrali
- Lana di roccia cartone refrattario: isolamento termico
- PVC: profili paracolpi, profilo chiusura zoccolo

## 18. Divieti e prescrizioni

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

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

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

**- Svolgere con estrema attenzione tutte le manovre di lavoro (carico, scarico, pulizia, servizio al banco, manutenzione, ecc.) e nell'esecuzione delle varie operazioni usare sempre la massima**

**diligenza ed i dispositivi di protezione necessari.**

- **Non togliere protezioni o pannellature che richiedono l'utilizzo di utensili per essere rimossi. In particolare non rimuovere la copertura del quadro elettrico, queste operazioni devono sempre essere fatte da operatori qualificati.**
- Verificare che i valori della temperatura e dell'umidità ambiente non siano superiori a quelli specificati. Per questo motivo è indispensabile mantenere sempre al massimo dell'efficienza gli impianti di climatizzazione, di ventilazione e di riscaldamento del punto vendita.
- Limitare a valori inferiori agli 0,2 m/s la velocità dell'aria ambiente in prossimità delle aperture dei mobili; in particolare è necessario evitare che le correnti d'aria e le bocchette di mandata dell'impianto di climatizzazione siano dirette verso le aperture dei mobili.
- Rispettare il limite di carico evitando in ogni caso di sovraccaricare il mobile.
- Sorvegliare periodicamente la temperatura di funzionamento del mobile e quella delle derrate in esso esposte (almeno 2 volte al giorno).
- In caso di avaria del mobile prendere immediatamente tutte le misure per evitare ogni raffreddamento dei prodotti esposti.
- Eliminare immediatamente ogni minimo inconveniente rilevato (viti allentate, lampade fulminate, ecc.)
- Verificare il deflusso delle acque (liberare gli scolatoi, pulire eventuali filtri, controllare i sifoni, ecc.).
- Smaltire l'acqua per il riscaldamento, o usata per il lavaggio, attraverso la rete fognaria o impianto di depurazione conformi alle leggi vigenti, visto che quest'ultima può venire in contatto con sostanze inquinanti dovute alla natura del prodotto, a eventuali residui, a rotture accidentali di involucri contenenti liquidi nonché all'uso di detersivi non consentiti.
- Effettuare con assoluta regolarità tutte le operazioni di manutenzione preventiva. Evitare di toccare la piastra di cottura con parti del corpo umido;
- Evitare che il cavo di eventuali strumenti (ad esempio bilance) finisca sulle parti calde del mobile;
- NON usare di liquidi infiammabili nei pressi delle parti calde;
- IN CASO DI FUGA DI GAS O DI INCENDIO: Non sostare con la testa nel vano dove è posizionato il mobile se questo non è opportunamente arieggiato. Scollegare il mobile agendo sull'interruttore generale a monte dell'apparecchiatura. NON USARE ACQUA PER SPEGNERE LE FIAMME MA SOLO ESTINTORI A SECCO.

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

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

# Use and installation manual

## CONTENTS

ILLUSTRATIONS.....	1
Technical data .....	6
Introduction - Manual purpose/Field of application .....	16
Presentation - Proper use (Fig. 1) .....	16
Norms and certifications .....	16
Identification - Rating plate data (Fig. 2).....	17
Transportation Fig. 3) .....	17
Receipt and initial cleaning .....	17
Installation and environmental conditions (Fig. 3) .....	17
Electrical connection.....	18
Heating lamps.....	18
Start-up.....	18
Add/drain water (bain-marie version) (Fig. 5) .....	19
Demisting system (Fig. 6 Rif. 6).....	19
Temperature setting and control (Fig. 7) .....	19
Loading the unit .....	19
Multiplexing of cabinets (Fig. 8) .....	20
Maintenance and cleaning (Fig. 4) .....	20
Disposal of the unit .....	21
Prohibitions and prescriptions.....	21

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

### **N.B.READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE CABINET**

This instruction manual is for use with the heating cabinet-canteen line **Sydney 3 TCBM-TCPW**.

The following information aims to provide instructions with regard to:

- Using the cabinet
- Technical specifications
- Installation and assembly
- Operator information
- Maintenance

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

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

- Improper use
- Incorrect installation - not completed in accordance with the regulations specified
- Power supply faults
- Serious lack of maintenance
- Unauthorised alterations and work
- Use of non-original spare parts
- Partial or complete lack of compliance with the instructions.

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

If lost or damaged, please contact the supplier.

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

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

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

**Sydney 3 TCBM-TCPW** is a display cabinet designed for the presentation and sale of hot food ready for consumption.

**It is available in 2 versions:**

- **Hot Case Bain-Marie (BM):** with a container-based water heating system;
- **Hot Case Pie-Warmer (PW):** heated by electric elements installed beneath the tank.



**WARNING! The cabinet is only designed to keep cooked food hot while serving. It must not be used for any other purposes such as cooking or long-term food conservation.**

- The cabinet must NOT be used by children or people who are not capable of using it safely without supervision or instructions.
- When the cabinet is in use, the front glass panels must NOT be opened (even partially). These may only be opened during maintenance and cleaning.

## 3. Norms and certifications

All the heating cabinet-canteen unit models described in this manual for the **Sydney 3 TCBM-TCPW** series meet basic health, safety and protection requirements set out by the following European laws and directives:

- **Machines Directive 2006/42 EC;**  
harmonised standards applied: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC;**  
harmonised standards applied: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006;  
EN 55014-2:1997;
- **Low Voltage Directive 2006/95/EC;**  
harmonised standards applied: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-36/A2:2008; EN 60335-2-50/A1:2009

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

- standards applied: EN 1672-2

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



#### 4. Identification - Rating plate data (Fig. 2)

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

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

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

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

#### 5. Transportation Fig. 3)

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

#### 6. Receipt and initial cleaning

Upon acceptance of the cabinet:

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

For proper disposal of the packaging, please remember that it consists of: Wood - Polystyrene - Polythene - PVC - Cardboard.

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

For installation, please proceed as follows:

- Do not position the cabinet:
  - in environments with the presence of explosive gaseous substances;
  - outdoors and therefore where there are atmospheric agents;
  - near heat sources (direct sunlight, heating systems, incandescent lights, etc.)
  - near air currents (near doors, windows, air-conditioning/heating systems, etc.) exceeding speeds of **0.2 m/sec.**
- Remove the wooden supports on the bottom (used for transportation) and attach the adjustable feet (Rif. 2) positioning them so that the unit is horizontal, using a level (Rif. 1) to check the alignment. The feet must be adjusted to a height of 25 mm, as shown in the figure.
- If the unit is moved, repeat the levelling process.
- Before connecting the unit to the power supply, make sure that the rating plate information corresponds to the characteristics of the electrical system to which it will be connected.
- For the cabinet to function correctly, the temperature and relative humidity of the room must be within

the limits of **25°C; R.H. 60%**.

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

## 8. Electrical connection

- The unit must be protected upstream by an automatic differential omnipolar thermomagnetic switch with appropriate characteristics. This must also act as a general power disconnection switch.
- Inform operators of the switch location so that it can be reached quickly in the case of an EMERGENCY.
- **The electrical system must be earthed.**
- First check that the voltage supply is as specified on the plate data.
- To guarantee correct operation, the maximum voltage variation must be between +/- 6% of the nominal value.
- Check that the power line has appropriate section cables, is protected against overcurrent and dispersions towards earth, in compliance with current standards.
- For power supply lines longer than 4-5 m, increase the cable cross section correspondingly.
- In the event of an interruption to the electricity supply, check that all other electrical appliances can restart without causing the overload protections to intervene. If not, alter the system in order to differentiate between the start-up of the various devices.
- The installer must supply the anchorage devices for all cables in and out of the unit.

The automatic differential thermomagnetic switch should be designed so as to not open the neutral circuit without simultaneously opening the phases. In any case, the opening distance for the contacts must be at least 3mm.

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

## 9. Heating lamps

To ensure the products on display are kept at a constant temperature, the unit is supplied with heating lamps. The heating lamp switch is located on the control panel, par. 10 No. 5.



**WARNING! Heating lamps and outer surfaces in direct light reach high temperatures. Use personal protection equipment to protect the upper body from heat and from accidental contact with hot surfaces. Adopt all the necessary preventive measures to avoid contact with such surfaces by untrained personnel.**

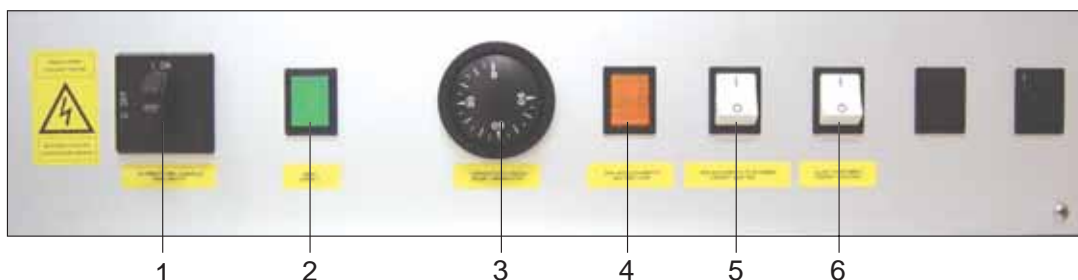
## 10. Start-up

- Set the main switch to ON to check whether the control panel and the necessary components are in working order.
- All controls are equipped with LEDs to indicate whether the component is working.
- The only non-lit switch is the top heating light switch.

The control panel is located in the operator area on the bottom of the cabinet and is made up of:

### Hot Case Pie-Warmer Version (TCPW)

- 1 - Mains switch
- 2 - Line
- 3 - Tank thermostat
- 4 - Heating light
- 5 - Light heating
- 6 - Anti-condensation ventilation.



### Hot Case Bain-Marie Version (TCBM)

The control panel is located in the operator area on the bottom of the cabinet and is made up of:

- 1 - Mains switch
- 2 - Line
- 3 - Tank thermostat
- 4 - Heating light
- 5 - Light heating
- 6 - Anti-condensation ventilation.
- 7 - Add/Drain Switch (bain-marie version)



### 11. Add/drain water (bain-marie version) (Fig. 5)

- With the mains switch set to ON, the cabinet water tank may be filled.
- Make sure that the water drainage valve (Rif. 4) is closed. Set the add/drain water switch to position 1; the water tank will begin to fill automatically and will stop when the water reaches the floating level switch (Rif. 3).
- With the add water switch in position 1, the water level is replenished automatically.
- To ensure the cabinet is kept clean, the water must be emptied occasionally from the water tank.
- This is done by setting the add water switch to position O, which turns off the automatic water filling process, and opening the drainage valve (Rif. 4) until the water tank is completely empty.
- **Once empty, set the drainage valve lever to the add water position.**

### 12. Demisting system (Fig. 6 Rif. 6)

- The cabinet is equipped with fans installed beneath the front glass, which prevent the build-up of condensation on glass surfaces.
- This system should only be used when necessary; **with the unit in normal operation, the demisting system should not be running.**

### 13. Temperature setting and control (Fig. 7)

Turn the tank thermostat knob (par. 11, No. 3) to select the desired temperature.

A setting of 90°C is recommended.

The temperature is controlled using the manual thermometer (Rif. 8) located on the rear of the cabinet near the control panel and using the thermostat located on the stainless steel frame (Rif. 9).

### 14. Loading the unit

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

- Heat the cabinet for at least 2 hours until it reaches an acceptable internal temperature.
- **Hot food can be placed inside the cabinet immediately after cooking at a temperature of at least 65°.**
- Hot cases are not designed to heat up or cook food; their purpose is merely to conserve the products on display.
- Several times a day, check that the internal temperature is at the correct level for food conservation. For most products, the conservation temperature is 65°C.
- For some foods, this temperature can continue the cooking process; it is therefore advised to keep only small quantities of food in canteens during slower sale periods.
- Arrange the products in a single layer so that they are in direct contact with the heating surface.
- Liquid products such as gravy and sauces can be kept at a temperature of up to 82°C.
- Gastronorm containers are available upon request, which conform to standard EN 631 and which are available in different models at depths of 20, 40, 65, 100 mm (Fig. 6 Rif. 7).
- Using a thermometer, check the internal temperature of the products on display.

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

### MULTIPLEX KIT

SYDNEY 3 TC			
Pos.	Name	Code	sItem
1	Screws TCEI M8x80 galvanised	04711030	3
2	Nut M8	04230600	3
3	Alignment plug Ø 4x80	02940652	4
5	Screws TCEI M6x60 galvanised	04711009	1
6	Nut M6 galvanised	04230400	1
7	Aluminium buffer ring	01280418	1

## 16. Maintenance and cleaning (Fig. 4)



**WARNING! BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE WORK OR CLEANING, FIRST DISCONNECT THE CABINET FROM THE MAINS USING THE GENERAL SWITCH AND CHECK THAT HEATED PARTS HAVE COOLED. ALWAYS WEAR WORK GLOVES TO PROTECT HANDS DURING CLEANING.**



Food products can deteriorate due to microbes and bacteria.

It is essential to comply with hygiene regulations to guarantee consumer health protection.

Cabinets are cleaned as follows:

- To ensure the cabinet **version BM** (bain-marie) is kept clean, the water must be emptied occasionally from the water tank (see instructions in par. 12).

### Cleaning of external parts (Daily / Weekly)

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

### Cleaning of internal parts (Monthly)

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

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

- Disconnect the unit's power supply using the main switch;
- Open the rear sliding glass to accelerate the cooling of the cabinet's hot parts. **Before accessing internal parts of the cabinet, check that the cabinet temperature has cooled to room temperature.**
- Completely remove all merchandise inside;
- Remove any removable parts, including display plates, grills, etc. These should be washed with warm water and detergent that contains disinfectant, and then dried carefully;
- Carefully clean the tank, drip, and water discharge protection grill, eliminating all foreign bodies.

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



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

**On the bain-marie version, be careful NOT to touch the tank floating device with any type of utensil. Make sure that the water drain is not obstructed by foreign bodies.**

**Avoid water on fans, lights, electric cables, and all electrical devices in general during cleaning operations. Re-fit the heating tank discharge protection device (Fig. 5 Rif. 5) after each internal cleaning procedure**

### Cleaning stainless steel parts

Certain situations may lead to the build-up of rust on steel surfaces:

- steel implements left on surfaces that are damp, lime scaled, not fully rinsed after using chlorine- or ammonia-based detergents, encrusted with pieces of food, salt/saline solutions, or dry residue from evaporated liquids.

Recent stains or rust may be cleaned with shampoo or neutral detergents using a sponge or cloth. Once cleaned, remove all remaining detergent, rinse all surfaces with plenty of water and dry thoroughly.

For older stains or rust, chemical substances suitable for stainless steel may be applied which contain 25% nitric acid or similar substances.

If stains or rust persist, sand or polish with a stainless steel brush, then clean with detergent and dry thoroughly.

This may produce surface scratches due to abrasive cleaning.

**N.B. Clean Gastronorm containers thoroughly (Fig. 6 Rif. 7) before placing new products on display.**



**WARNING! Do not use chlorine-based detergents such as bleach which may corrode surfaces.**

**Avoid contact with or inhaling vapours emitted from acid, alkaline or ammonia products contained in flooring detergents which may oxidise or corrode stainless steel.**

### 17. Disposal of the unit

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

This product is considered by current legislation as special waste. It must therefore be collected separately and cannot be treated as household waste nor sent to a landfill. The user is responsible for delivering the product for disposal to the collection centre specified by the local authorities or manufacturer for the recovery and recycling of materials. This product consists of 75% recyclable materials. Materials used in construction:

- Stainless steel 18/10 (AISI 304): unit base structure, various fittings
- Iron pipe: lower frame
- Galvanized sheet metal: internal sheet metal, lower panels, painted panels
- Tempered glass: edging glass
- Cardboard rockwool: heat insulation
- PVC: bumper edges, baseboard closing edge

### 18. Prohibitions and prescriptions

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

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

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

- **Take great care over all working manoeuvres (loading, unloading, cleaning, counter service, maintenance, etc.) and always apply maximum diligence, using appropriate protective equipment for the various operations.**
- **Do not remove protective covers or panels requiring tools for removal. More specifically, do not remove the cover of the electrical panel. These operations must always be carried out by qualified operators.**
- Check that temperature and relative humidity values are not in excess of specifications. For this reason it is indispensable to always maintain the air-conditioning, ventilation, and heating systems in the sales point at maximum efficiency.
- Limit airflow speed to less than 0.2 m/s in proximity to the unit's openings. In particular, it is important to avoid that air currents and the air conditioning system's air delivery openings are aimed towards the opening of the units.
- Respect the load limits, always avoiding excessive loading of the unit.
- Periodically check the operating temperature of the unit and that of the foodstuff displayed (at least twice per day).

English

- If the cabinet stops working, take immediate measures to prevent the displayed products from cooling.
- Immediately remove any problematic issue found (loosened screws, burnt out light bulbs, etc.)
- Check the flow of water (free drains, clean any filters, check siphons, etc.).
- Dispose of heating water or water used for washing through the drains or purification system in accordance with current legislation as this may come into contact with pollutants due to the nature of the product, any residues, accidental breakages of casing containing liquids and the use of non-permitted detergents.
- Always carry out preventive maintenance procedures on a regular basis. Avoid touching the cooking plate with damp parts of the body;
- Do not allow the cables of devices (such as scales) to touch hot parts of the cabinet;
- DO NOT use flammable liquids in proximity of hot parts;
- IN THE CASE OF A GAS LEAK OR FIRE: Do not place your head inside the area in which the unit is located if it is not appropriately ventilated. Disconnect the unit by means of the general switch upstream of the appliance. DO NOT USE WATER TO PUT OUT THE FLAMES, USE ONLY DRY EXTINGUISHERS.

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

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

-

# Installations- und Betriebsanleitung

## INHALTSVERZEICHNIS

ABBILDUNGEN .....	1
Technische Daten.....	6
Einleitung - Ziel der Betriebsanleitung / Anwendungsbereich .....	1
Präsentation - Vorgesehene Benutzung (Fig. 1) .....	1
Vorschriften und Zertifizierungen.....	1
Identifikation - Daten der Kennzeichnung (Fig. 2) .....	2
Der Transport (Fig. 3) .....	2
Empfang und Erstreinigung .....	2
Installation und Umweltbedingungen (Fig. 3) .....	2
Elektrische Verbindung.....	3
Heizlampen.....	3
Anschalten .....	3
Füllen/Entleeren des Wassers (Ausführung Theke im Wasserbad) (Fig. 5)	4
Antibeschlagsystem (Fig. 6 Rif. 6) .....	4
Einstellung und Kontrolle der Temperatur (Fig. 7).....	5
Das Beladen des Möbels.....	5
Verbindung von Möbeln(Fig. 8) .....	5
Wartung und Reinigung (Fig. 4).....	5
Entsorgung des Möbels .....	7
Verbote und Vorschriften .....	7

## 1. Einleitung - Ziel der Betriebsanleitung / Anwendungsbereich

### Anmerkung: DIESE ANLEITUNG VOR DER BENUTZUNG DES MÖBELS AUFMERKSAM LESEN

Diese Betriebsanleitung bezieht sich auf die Produktlinie Warmhaltevittrinen/Warme Theken **Sydney 3 TCBM-TCPW**.

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

- Benutzung des Möbels
- Technische Eigenschaften
- Installation und Montage
- Informationen für das zuständige Bedienungspersonal
- Wartungseingriffe.

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

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

- Unsachgemäße Benutzung des Möbels
- Unkorrekte, nicht nach den angegebenen Vorschriften vorgenommene Installation
- Störungen der elektrischen Versorgung
- Schwere Fehler bei der vorgesehenen Wartung
- Nicht autorisierte Veränderungen und Eingriffe
- Verwendung nicht originaler Ersatzteile
- Teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der Anweisungen.

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

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

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

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

**Sydney 3 TCBM-TCPW** ist eine Vitrine zum Präsentieren und Verkaufen von gekochten, verzehrfertigen Speisen.

**Sie ist in 2 Ausführungen erhältlich:**

- **Warme Theke im Wasserbad BM:** mit Wärmesystem für das Wasser in der Wanne;
- **Warme Theke PW, trocken:** das Heizsystem verwendet unter dem Wannboden befindliche Widerstände.



**ACHTUNG! Das Möbel darf nur während der Ausgabe zum kurzfristigen Aufbewahren von vorgekochten Speisen verwendet werden. Andere Verwendungszwecke, z. B. Kochen oder langfristiges Konservieren, sind nicht gestattet.**

- Das Möbel darf nicht von Kindern oder Personen benutzt werden, die ohne Aufsicht und ohne Anweisungen nicht in der Lage sind, das Möbel in vollständiger Sicherheit zu benutzen.
- Während der Benutzung des Möbels dürfen die Frontscheiben NICHT geöffnet werden — auch nicht teilweise. Die Öffnung ist nur zur Wartung und Reinigung erlaubt.

## 3. Vorschriften und Zertifizierungen

Alle in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Modelle von Warmhaltevittrinen/Warmen Theken der Serie **Sydney 3 TCBM-TCPW** entsprechen den wesentlichen Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der nachfolgenden europäischen Richtlinien und Gesetze:

- **Maschinenrichtlinie 2006/42 EG;**  
angewandte harmonisierte Normen: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG;**  
angewandte harmonisierte Normen: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
- **Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG;**  
angewandte harmonisierte Normen: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-36/A2:2008; EN 60335-2-50/



A1:2009

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

**Die Konformitätserklärung des Produktes kann angefordert werden; dazu das Formular unter folgender Web-Adresse ausfüllen:** <http://www.arneg.it/conformity>

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

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

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

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

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

#### 5. Der Transport (Fig. 3)

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

#### 6. Empfang und Erstreinigung

Bei der Annahme des Möbels:

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

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung der Verpackung muss beachtet werden, dass diese aus folgenden Materialien besteht: Holz - Polystyrol - Polyethylene - PVC - Pappe.

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

Für die Installation das Folgende beachten:

- Das Möbel folgendermaßen nicht positionieren:
  - an Orten, an denen explosive gasförmige Substanzen vorhanden sind;
  - im Freien bzw. dort, wo es von Wetterbedingungen beeinflusst wird;
  - nahe an Wärmequellen (direkte Sonneneinstrahlung, Heizungsanlagen, Glühlampen usw.);
  - in der Nähe von Luftströmungen (nahe an Türen, Fenstern, Klimaanlage usw.), deren Strömungsgeschwindigkeit **0,2 m/sec** übersteigt.

- Die Holzunterlagen — sie werden zum Transport benutzt — vom Sockel entfernen und die einstellbaren Füße (Rif. 2) so anbringen, dass das Möbel horizontal steht. Die exakte Ausrichtung mit einer Wasserwaage (Rif. 1) prüfen. Der Abstand der Füße zum Boden muss wie in der Abbildung dargestellt 25 mm betragen.
- Wenn das Möbel verschoben wird, die Nivellierung erneut kontrollieren.
- Vor dem Anschluss des Möbels an die elektrische Leitung sicherstellen, dass die Daten auf dem Kennzeichnungsschild mit den Eigenschaften der elektrischen Anlage übereinstimmen, an die das Möbel angeschlossen werden soll.
- Um die ordnungsgemäße Funktionstüchtigkeit des Möbels zu garantieren, müssen die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit innerhalb folgender Grenzwerte liegen: **25°C bzw. 60% Luftfeuchtigkeit.**

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

## 8. Elektrische Verbindung

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

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

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

## 9. Heizlampen

Zur Gewährleistung der Beibehaltung der Temperatur der ausgestellten Produkte ist das Möbel mit Heizlampen bestückt. Der Schalter für die Heizlampen befindet sich am Bedienungspult, Teil. 10, Nr. 5.



**ACHTUNG! Die Heizlampen und die direkt angestrahlten Außenoberflächen erreichen hohe Temperaturen.**

**Zum Schutz gegen eine zufällige Berührung von heißen Bauteilen müssen die oberen Gliedmaßen mit einer geeigneten persönlichen Schutzausrüstung geschützt werden.**

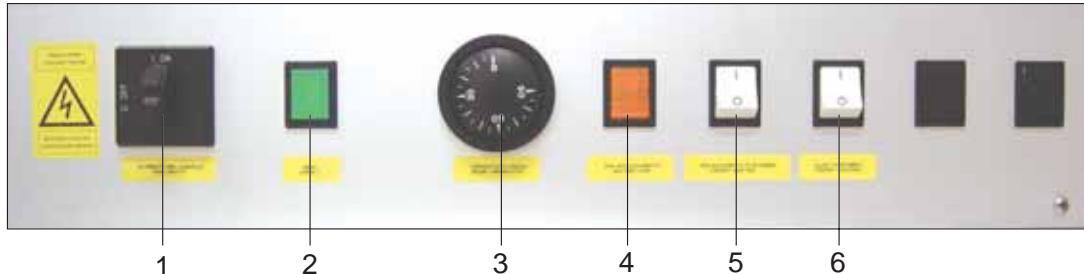
**Es sind alle notwendigen Vorkehrungsmaßnahmen zu treffen, um einen Kontakt dieser Oberflächen durch unerfahrene Personen zu verhindern.**

## 10. Anschalten

- Den Hauptschalter in die Position ON drehen und überprüfen, ob das Bedienungspult und die entsprechenden Komponenten funktionstüchtig sind.
- Alle Steuerungen besitzen eine Kontrollleuchte, die die Funktionstüchtigkeit der Komponente anzeigt.
- Der einzige nicht leuchtende Schalter ist derjenige für die Aktivierung der oberen Heizbeleuchtung. Das Bedienungspult befindet sich an der unteren Seite des Möbels im Bedienerbereich; es ist wie folgt aufgebaut:

### Ausführung warme Theke (TCPW)

- 1 - Hauptschalter;
- 2 - Betrieb;
- 3 - Wannenthermostat;
- 4 - Kontrollleuchte Heizbetrieb;
- 5 - Heizbeleuchtung;
- 6 - Belüftung gegen Beschlagen.



### Ausführung Theke im Wasserbad (TCBM)

Das Bedienungspult befindet sich an der unteren Seite des Möbels im Bedienerbereich; es ist wie folgt aufgebaut:

- 1 - Hauptschalter;
- 2 - Betrieb;
- 3 - Wannenthermostat;
- 4 - Kontrollleuchte Heizbetrieb;
- 5 - Heizbeleuchtung;
- 6 - Belüftung gegen Beschlagen.
- 7 - Schalter zum Füllen/Entleeren (Ausführung Theke im Wasserbad)



### 11. Füllen/Entleeren des Wassers (Ausführung Theke im Wasserbad) (Fig. 5)

- Wenn der Hauptschalter in der Position ON steht, kann Wasser in die Wanne des Möbels gefüllt werden.
- Sich vergewissern, dass der mechanische Absperrschieber für das Wasser (Rif. 4) geschlossen ist. Den Schalter zum Füllen/Entleeren des Wassers in die Position 1 stellen. Auf diese Weise erfolgt die automatische Wasserbefüllung. Der Vorgang wird automatisch beendet, wenn das Wasser den Schwimmerschalter erreicht (Rif. 3).
- Steht der Schalter zum Wassereinfüllen auf der Position 1, wird der Wasserpegel automatisch konstant gehalten.
- Um das Möbel vollständig zu reinigen, muss das Wasser des Sammelbeckens entleert werden.
- Für diese Arbeit muss der Schalter zum Wassereinfüllen auf die Position 0 gestellt werden. Dadurch wird die automatische Wassereinfüllung abgeschaltet. Durch Öffnen des mechanischen Absperrschiebers (Rif. 4) kann nun das Sammelbecken vollständig geleert werden.
- **Nach abgeschlossener Entleerung den Hebel des Absperrschiebers in die Wassereinfüllposition stellen.**

### 12. Antibeschlagsystem (Fig. 6 Rif. 6)

- Das Möbel besitzt Ventilatoren, die unter der Vorderverglasung angeordnet sind. Sie verhindern das störende Beschlagen der Glasoberflächen.
- Dieses System sollte nur bei Bedarf eingesetzt werden. **Unter normalen Betriebsbedingungen darf das Antibeschlagsystem nicht betrieben werden.**

### 13. Einstellung und Kontrolle der Temperatur (Fig. 7)

Den Griff des Wannenthermostats (Teil 11, Nr. 3) auf die gewünschte Temperatur einstellen.

Für gewöhnlich wird geraten, sie auf 90°C einzustellen.

Die Temperaturkontrolle erfolgt mit dem mechanischen Thermometer (Rif. 8) und dem Thermometer am Edelstahlrahmen (Rif. 9). Das mechanische Thermometer befindet sich hinten am Möbel, in der Nähe des Bedienungspults.

### 14. Das Beladen des Möbels

Beim Wiederauffüllen des Möbels müssen einige wichtige Regeln beachtet werden:

- Das Möbel für mindestens 2 Stunden aufheizen, so dass es eine akzeptable Innentemperatur erreicht.
- **Die warmen Speisen werden sofort nach deren Zubereitung in das Möbel eingefüllt. Die Temperatur der Speisen darf nicht unter 65°C liegen.**
- Die warmen Theken sind weder zum Erhitzen noch zum Kochen von Speisen konzipiert. Ihre Aufgabe ist ausschließlich die Konservierung der ausgestellten Speisen.
- Mehrmals täglich kontrollieren, dass die Innentemperatur den richtigen Konservierungsbedingungen entspricht. Für den größten Teil der Produkte beträgt die Konservierungstemperatur 65°C.
- Diese Temperatur führt bei einigen Speisen zu einem fortwährenden Garen. In Zeiten geringen Verkaufsumsatzes sollten in der Theke daher nur kleine Speisemengen aufbewahrt werden.
- Die Speisen nur in einer Schicht ausstellen, so dass die einzelnen Speisestücke direkten Kontakt mit der Heizoberfläche haben.
- Flüssige Speisen wie Soßen können bis zu einer Temperatur von 82°C aufbewahrt werden.
- Auf Wunsch sind die der Vorschrift EN 631 entsprechenden Behälter vom Typ Gastro Norm erhältlich. Sie sind in unterschiedlichen Ausführungen in den Tiefen 20, 40, 65 und 100 mm verfügbar (Fig. 6 Rif. 7).
- Die Innentemperatur der ausgestellten Speisen mit einem Thermometer kontrollieren.

### 15. Verbindung von Möbeln (Fig. 8)

#### VERBINDUNGSSET FÜR REIHENANSCHLUSS

SYDNEY 3 TC			
Pos.	Bezeichnung	Kennnr.	St.
1	Schraube TCEI M8x80 verzinkt	04711030	3
2	Mutter M8	04230600	3
3	Verbindungsstecker Ø 4x80	02940652	4
5	Schraube TCEI M6x60 verzinkt	04711009	1
6	Mutter M6 verzinkt	04230400	1
7	Stoßschutzring aus Aluminium	01280418	1

### 16. Wartung und Reinigung (Fig. 4)



**ACHTUNG! VOR JEDER WARTUNGS- ODER REINIGUNGSARBEIT DIE ELEKTRISCHE SPANNUNG DES MÖBELS MIT DEM HAUPTSCHALTER ABSCHALTEN UND ABWARTEN, DASS SICH DIE ERHITZTEN BAUTEILE ABKÜHLEN. UM DIE HÄNDE WÄHREND DER REINIGUNGSARBEITEN ZU SCHÜTZEN, IMMER ARBEITSHANDSCHUHE TRAGEN.**



Lebensmittelprodukte können durch Mikroben und Bakterien verderben.

Die hygienischen Vorschriften müssen unbedingt eingehalten werden, damit die Gesundheit des Verbrauchers gewährleistet ist.

Die Reinigung des Möbels ist wie folgt gegliedert:

- Um das Möbel, **Ausführung BM** (Theke im Wasserbad) vollständig zu reinigen, muss das Wasser des Sammelbeckens entleert werden (siehe Anweisungen Teil 12).

#### Die Reinigung der Außenteile (täglich / wöchentlich)

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

**- KEINEN Alkohol zur Reinigung der Metacrylat-Teile (Plexiglas) benutzen.**

**Die Reinigung der Innenteile (monatlich)**

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

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

- Die elektrische Spannung des Möbels ist mit dem Hauptschalter abzuschalten.
- Die hintere Schiebeverglasung öffnen. Auf diese Weise kühlen die erhitzten Möbelbauteile schneller ab. **Bevor die internen Teile des Möbels gereinigt werden dürfen, muss sich deren Temperatur auf Umgebungstemperatur abgekühlt haben.**
- Die im Möbel aufbewahrte Ware muss vollständig herausgenommen werden.
- Alle beweglichen Teile, wie Ausstellungsteller, Roste usw., müssen entfernt werden. Sie werden mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel gereinigt, das ein Desinfektionsmittel enthält. Anschließend werden sie sorgfältig abgetrocknet.
- Die Bodenwanne, den Tropfenfänger und das Schutzgitter des Wasserablaufs sorgfältig reinigen und dabei alle Fremdkörper entfernen.

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



**ACHTUNG! Soll die interne Reinigung mit Hochdruckreinigern vorgenommen werden, ist ein System mit NIEDRIGEM DRUCK zu benutzen. Der Wasserstrahl darf vor allem NICHT direkt auf die Oberflächen gerichtet werden. Außerdem ist ein Mindestabstand von 30 cm von der zu reinigenden Oberfläche einzuhalten (Fig. 4).**

**Bei der Wasserbadausführung darauf achten, mit keinem Gerät an den Schwimmer der Wanne anzustoßen. Sicherstellen, dass der Wasserabfluss nicht durch Fremdkörper versetzt ist.**

**Bei der Reinigung muss vermieden werden, dass die Ventilatoren, die Deckenbeleuchtungen, die Elektrokabel oder generell die elektrischen Apparate nass werden. Nach jeder Innenreinigung die Schutzvorrichtung des Abflusses der Heizwanne (Fig. 5 Rif. 5) wieder anbringen.**

**Reinigung der Edelstahlbauteile**

Unter bestimmten Bedingungen kann es zu Oxidationserscheinungen an den Stahloberflächen kommen:

- Eisenablagerungen aufgrund von Eisenteilen, die auf feuchten Oberflächen verblieben, Verkalkungen, Reinigungsmittel auf Basis von Chlor oder Ammoniak, die nicht ausreichend abgespült wurden, Verkrustungen oder Reste von Speisen, Salze bzw. Salzlösungen, trockene Reste verdampfter Flüssigkeiten.

Handelt es sich um frische Flecken oder Rost, können diese mit Shampoo oder neutralen Reinigungsmitteln mit einem Schwamm oder Lappen entfernt werden. Anschließend alle Reinigungsreste entfernen, gründlich spülen und die Oberflächen sehr gut abtrocknen.

Wenn die Flecken oder der Rost älteren Datums sind, müssen für Edelstahl bestimmte chemische Substanzen benutzt werden, die 25% Salpetersäure oder analoge Substanzen enthalten.

Bei Fortbestehen der Flecken oder des Rostes die Stellen mit einer Edelstahlbürste abschmiegeln und polieren. Den betroffenen Gegenstand anschließend sorgfältig mit Reinigungsmittel abwaschen und trocknen.

Diese Maßnahme kann aufgrund der abreibenden Reinigungsmethode zu Kratzern an der Oberfläche führen.

**Anmerkung: Die Behälter Gastro Norm (Fig. 6 Rif. 7) bei jeder Erneuerung der ausgestellten Ware sorgfältig reinigen.**



**ACHTUNG! Keine auf Chlor basierenden Reinigungsprodukte wie z. B. Chlorbleiche benutzen; diese könnte die Oberflächen angreifen.**

**Den Kontakt mit Säure, Lauge oder Ammoniak enthaltenden Produkten und deren Dämpfe vermeiden. Diese sind in Fußbodenreinigungsmitteln enthalten. Sie können zur Oxidation von Edelstahl führen und es korrodieren.**

## 17. Entsorgung des Möbels

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

Dieses Erzeugnis wird von der Gesetzgebung als Sonderabfall eingestuft und muss daher separat entsorgt werden. Es darf weder als Hausabfall behandelt noch deponiert werden. Es liegt im Verantwortungsbereich des Benutzers, das zur Entsorgung bestimmte Erzeugnis zum spezifischen Sammelzentrum der lokalen Behörde bzw. dem vom Hersteller angegebenen Materialrecyclingzentrum abzutransportieren. Dieses Erzeugnis besteht zu 75% aus recyclebarem Material. Die bei der Herstellung eingesetzten Materialien sind:

- Edelstahl 18/10 (AISI 304): Grundaufbau des Möbels, unterschiedliche Ausführung
- Eisenrohr: unteres Gestell
- Verzinktes Blech: Innenbleche, untere Tafeln, vertikale Tafeln
- Hartglas: Umrandende Gläser
- Steinwolle, feuerfeste Pappe: Wärmeisolierung
- PVC: stoßabfangende Profile, schließendes Sockelprofil

## 18. Verbote und Vorschriften

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

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

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

- **Äußerst aufmerksam alle Betriebsvorgänge durchführen (Beladen, Ausladen, Reinigen, Bedienen, Warten usw.). Die einzelnen Arbeiten müssen dabei sehr sorgfältig ausgeführt werden; alle notwendigen Schutzvorrichtungen sind zu benutzen.**
- **Keine Schutzvorrichtungen oder Vertäfelungen entfernen, wenn dazu Werkzeuge verwendet werden müssen.**  
**Besonders die elektrische Schalttafel darf nicht entfernt werden. Diese Arbeiten müssen immer von qualifizierten Arbeitskräften ausgeführt werden.**
- Sicherstellen, dass die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte der Umgebung nicht die vorgegebenen überschreiten.  
Daher ist es unabdingbar, dass die Klima-, die Lüftungs- und Heizungsanlage des Verkaufspunktes immer bestmöglich arbeiten.
- Die Geschwindigkeit der Umgebungsluft in der Nähe der Möbelöffnungen auf Werte unter 0,2 m/s begrenzen. Im Einzelnen ist es notwendig, dass die Luftströmungen und Klimaanlageauslässe nicht auf die Möbelöffnungen gerichtet sind.
- Die Ladegrenzen beachten und auf jeden Fall jede Überladung vermeiden.
- Regelmäßig die Betriebstemperatur des Möbels und der in ihr ausgestellten Lebensmittel überprüfen (mindestens 2 Mal pro Tag).
- Bei einer Störung des Möbels sofort alle Maßnahmen ergreifen, um ein Abkühlen der ausgestellten Speisen zu vermeiden.
- Jeden festgestellten kleineren Schaden sofort beheben (lose Schrauben, durchgebrannte Lampen usw.).
- Den Wasserabfluss überprüfen (das Abtropfgestell freilegen, die Filter ggf. reinigen, den Geruchsverschluss überprüfen usw.).
- Das Wasser für das Wasserbad und die Reinigungswässer über die Kanalisation oder über eine gesetzlich zugelassene Kläranlage entsorgen, da dieses Wasser aufgrund der Produktbeschaffenheit, eventueller Rückstände, unfallbedingten Bruchs von Flüssigkeitsbehältern sowie der Verwendung unzulässiger Reinigungsmittel mit verschmutzenden Substanzen in Kontakt kommt.
- Alle vorgesehenen Wartungsarbeiten in exakter Regelmäßigkeit ausführen. Vermeiden, die Kochplatte mit einem feuchten Körperteil zu berühren.
- Verhindern, dass Kabel von evtl. verwendeten Geräten (z. B. von Waagen) auf heißen Teilen des Möbels zu liegen kommen.
- KEINE entflammaren Flüssigkeiten in der Nähe von warmen Bauteilen benutzen.

- IM FALLE EINES GASAUSTRITTS ODER BRANDES: Nicht in dem Raum mit dem Möbel verbleiben, falls der Raum nicht ausreichend belüftet ist. Das Möbel mit dem ihm vorgeschalteten Hauptschalter abschalten. ZUM LÖSCHEN VON FLAMMEN KEIN WASSER BENUTZEN, SONDERN NUR TROCKENFEUERLÖSCHER.

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

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

# Manuel d'installation et d'utilisation

## SOMMAIRE

ILLUSTRATIONS.....	1
Données techniques .....	6
Introduction - But du manuel / Domaine d'application .....	10
Présentation - Emploi prévu (Fig. 1) .....	10
Normes et certifications .....	10
Identification - Données de la plaque(Fig. 2) .....	11
Le transport (Fig. 3) .....	11
Réception et premier nettoyage.....	11
Installation et conditions environnementales (Fig. 3).....	11
Branchement électrique.....	12
Lampes chauffantes .....	12
Allumage.....	12
Chargement/vidange de l'eau (version bain-marie) (Fig. 5) .....	13
Système de désembuage (Fig. 6 Rif. 6) .....	13
Réglage et contrôle de la température (Fig. 7) .....	13
Le chargement du meuble .....	14
Assemblage des meubles (Fig. 8) .....	14
Entretien et nettoyage (Fig. 4) .....	14
Démantèlement du meuble.....	15
Interdiction et prescriptions.....	16



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

### N.B.LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER LE MEUBLE

Ce manuel d'instructions concerne la ligne de meubles chauffants-tables chaudes **Sydney 3 TCBM-TCPW**.

Les informations qui suivent entendent fournir des informations relatives à :

- Utilisation du meuble
- Caractéristiques techniques
- Installation et montage
- Informations pour le personnel préposé à l'emploi
- Interventions de maintenance.

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

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

- Utilisation impropre du meuble
- Installation incorrecte, non effectuée selon les normes indiquées
- Défauts d'alimentation électrique
- Graves négligences dans la maintenance prévue
- Modifications ou interventions non autorisées
- Utilisation de pièces de rechange non d'origine
- Manquement total ou partiel aux instructions

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

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

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

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

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

**Sydney 3 TCBM-TCPW** est un présentoir indiqué pour la présentation et la vente d'aliments cuits prêts à la consommation.

**Il est disponible en 2 versions :**

- **Table Chaude Bain-Marie BM** : avec système de chauffage de l'eau à l'intérieur de la cuve ;
- **Table chaude sèche PW** : avec système de chauffage au moyen de résistances situées sous le plan de la cuve.



**ATTENTION ! : Le meuble sert uniquement à conserver les aliments précuits pendant quelque temps, exclusivement pendant la distribution. Aucun autre emploi, telles que la cuisson et la conservation à long terme, n'est donc possible.**

- L'emploi du meuble est interdit aux enfants ou à des personnes n'étant pas en mesure de l'utiliser en toute sécurité sans supervision ou instructions.
- Pendant l'emploi du meuble, il est interdit d'ouvrir, même partiellement, les vitres antérieures. Il n'est possible de les ouvrir que pendant la maintenance et le nettoyage.

## 3. Normes et certifications

Tous les modèles de meubles chauffants-tables chaudes décrits dans ce manuel d'utilisation de la série **Sydney 3 TCBM-TCPW** sont conformes aux conditions essentielles requises en matière de sécurité, de santé et de protection par les directives et les lois européennes suivantes :

- **Directive Machines 2006/42 CE** ;  
normes harmonisées appliquées : EN ISO 14121:2007 ; EN ISO 12100-1:2005 ; EN ISO 12100-2:2003
- **Directive Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE** ;  
normes harmonisées appliquées : EN 61000-3-2:2006 ; EN 61000-3-12:2005 ; EN 55014-1:2006 ; EN 55014-2:1997 ;
- **Directive Basse Tension 2006/95/CE** ;  
normes harmonisées appliquées : EN 60335-1:2008; EN 60335-2-36/A2:2008; EN 60335-2-50/A1:2009

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

**Il est possible de demander une copie de la déclaration de conformité du produit en remplissant le formulaire téléchargeable à l'adresse internet : <http://www.arneg.it/conformity>**

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

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

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

Pour l'identification du meuble, en cas de demande d'assistance technique, il suffit de communiquer : le nom du produit (Fig. 2 - 2); le numéro de série (Fig. 2 - 4); le numéro de livraison (Fig. 2 - 16).

#### 5. Le transport (Fig. 3)

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

#### 6. Réception et premier nettoyage

A la réception du meuble :

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

Pour mettre l'emballage au rebut comme il se doit, ne pas oublier qu'il se compose de : Bois - Polystyrène - Polythène - PVC - Carton.

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

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

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

2) en les positionnant de manière à mettre le meuble bien à l'horizontale, en s'aidant d'un niveau à bulle (Rif. 1). Les pieds doivent être réglés à une hauteur de 25 mm du sol, comme il est indiqué sur la figure.

- Si le meuble doit être déplacé, refaire le contrôle de la mise à niveau.
- Avant de raccorder le meuble à la ligne électrique, s'assurer que les données de la plaque correspondent aux caractéristiques de l'installation électrique sur laquelle il doit être branché.
- Pour garantir le bon fonctionnement du meuble, la température et l'humidité relative ambiante doivent être comprises dans les limites suivantes : **25°C ; H.R. 60 %**.

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

## 8. Branchement électrique

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

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

## 9. Lampes chauffantes

Pour garantir le maintien de la température des produits exposés, le meuble est muni de lampes chauffantes. L'interrupteur des lampes chauffantes se trouve sur le panneau de contrôle, par. 10 n° 5.



**ATTENTION ! : Les lampes chauffantes et les surfaces extérieures exposées directement atteignent de hautes températures.**

**Porter des dispositifs de protection appropriés et protéger les membres supérieurs contre la chaleur contre le contact accidentel avec les parties chaudes.**

**Adopter toutes les mesures de prévention permettant d'empêcher les personnes non expérimentées d'entrer en contact avec ces surfaces chaudes.**

## 10. Allumage

- Tourner l'interrupteur général sur la position ON, pour vérifier si le panneau de commande et les composants relatifs sont utilisables.
- Toutes les commandes sont munies d'un voyant lumineux qui signale que le composant fonctionne.
- Le seul interrupteur non lumineux est celui qui permet d'allumer le plafonnier chauffant supérieur.

Le panneau de commande se trouve sur la partie inférieure du meuble dans la zone de l'opérateur. Il se constitue de :

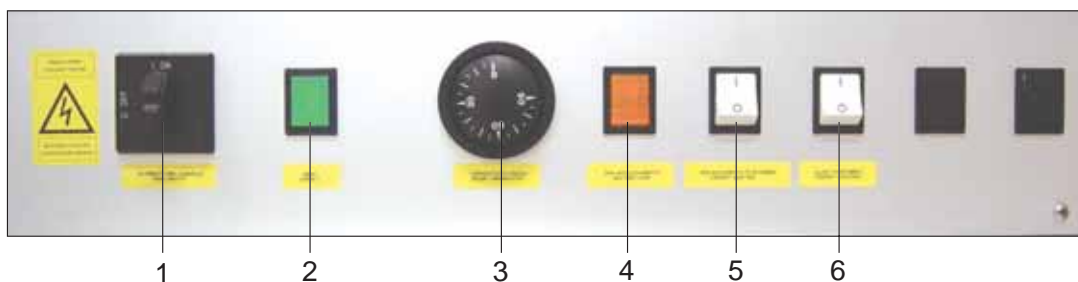
### Version Table chaude (TCPW)

- 1 - Interrupteur général
- 2 - Ligne
- 3 - Thermostat de la cuve

4 - Voyant de chauffage

5 - Chauffage du plafonnier

6 - Ventilation anticondensation



## Version Bain-Marie (TCBM)

Le panneau de commande se trouve sur la partie inférieure du meuble dans la zone de l'opérateur. Il se constitue de :

1 - Interrupteur général

2 - Ligne

3 - Thermostat de la cuve

4 - Voyant de chauffage

5 - Chauffage du plafonnier

6 - Ventilation anticondensation

7 - Interrupteur Chargement/Déchargement (version bain-marie)



## 11.Chargement/vidange de l'eau (version bain-marie) (Fig. 5)

- L'interrupteur général étant sur la position ON, il est possible d'effectuer le chargement de l'eau dans la cuve du meuble.
- S'assurer que la vanne mécanique soupape de vidange de l'eau (Rif. 4) est fermée. Sélectionner l'interrupteur de chargement/vidange de l'eau sur la position 1. De cette manière, on entreprend le chargement automatique de l'eau. L'opération s'interrompt automatiquement quand le niveau de l'eau atteint l'interrupteur de niveau à flotteur (Rif. 3).
- L'interrupteur de chargement de l'eau étant sur la position 1, le niveau de l'eau se rétablit automatiquement.
- Pour garantir la propreté absolue du meuble, il faut parfois vider la cuve de l'eau qu'elle contient.
- Cette opération s'effectue en mettant l'interrupteur de chargement de l'eau sur la position O, de façon à neutraliser le chargement automatique de l'eau et en ouvrant la vanne mécanique (Rif. 4) de manière à vidanger complètement la cuve.
- **Remettre la manette de la vanne sur la position de chargement de l'eau, une fois que la vidange a eu lieu.**

## 12.Système de désembuage (Fig. 6 Rif. 6)

- Le meuble est muni de ventilateurs qui, situés sous le verre antérieur, permettent d'éviter les fâcheux phénomènes de condensation sur les surfaces vitrées.
- Il est conseillé de n'utiliser et de n'activer ce système que lorsque cela est nécessaire. **En cas d'utilisation normale, le système de désembuage ne doit pas être mis en marche.**

## 13.Réglage et contrôle de la température (Fig. 7)

Tourner le bouton du thermostat de la cuve (par. 11 n° 3) en sélectionnant la température désirée.

Le réglage habituellement conseillé est de 90°C.

Le contrôle de la température est exécuté au moyen du thermomètre mécanique (Rif. 8) situé sur la partie

arrière du meuble, près du panneau de commande et au moyen du thermomètre situé sur le châssis en acier inoxydable (Rif. 9).

## 14. Le chargement du meuble

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

- Faire chauffer le meuble au moins pendant deux heures, de manière à atteindre une température intérieure acceptable.
- **Les aliments chauds sont chargés dans le meuble aussitôt après la cuisson et, dans tous les cas, à une température non inférieure à 65°.**
- Les tables chaudes ne sont conçues ni pour réchauffer, ni, encore moins, pour cuire les aliments. Elles sont indiquées pour conserver le produit exposé.
- Plusieurs fois par jour, s'assurer que la température intérieure correspond à la bonne condition de conservation. Pour la plupart des produits, la température de conservation est de 65°C.
- Cette température tend à poursuivre la cuisson de certains produits. Il est donc conseillé de ne conserver que de petites quantités de produits dans la table chaude pendant les périodes où la vente est faible.
- Disposer les produits sur une seule couche, de façon à ce qu'ils soient directement en contact avec la surface chauffante.
- Des produits liquides comme les jus et les sauces peuvent être conservés jusqu'à une température de 82°C.
- Sur demande, il est possible d'avoir des récipients Gastro Norm conformes à la réglementation EN 631. Ils sont disponibles en différentes profondeurs : 20, 40, 65, 100 mm (Fig. 6 Rif. 7).
- A l'aide d'un thermomètre, contrôler la température intérieure des produits exposés.

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

### KIT ASSEMBLAGE CANAL

SYDNEY 3 TC			
Rep.	Nom	Code	qte/Pièce
1	Vis TCEI M8x80 galvanisée	04711030	3
2	Ecrou M8	04230600	3
3	Fiche d'alignement Ø 4x80	02940652	4
5	Vis TCEI M8x60 galvanisée	04711009	1
6	Ecrou M6 galvanisé	04230400	1
7	Douille contre les chocs en	01280418	1

## 16. Entretien et nettoyage (Fig. 4)



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



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

Le respect des normes hygiéniques est indispensable pour garantir la sauvegarde de la santé du consommateur.

Le nettoyage des meubles s'articule de la manière suivante :

- Pour garantir la propreté absolue du meuble **version BM** (bain-marie), il faut parfois vider la cuve de l'eau qu'elle contient (voir instruction par. 12).

### Le nettoyage des parties extérieures (Quotidien / Hebdomadaire)

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

### Le nettoyage des parties intérieures (mensuel)

Le but du nettoyage des parties intérieures du meuble est de détruire les micro-organismes

pathogènes, de façon à assurer la protection des marchandises.

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

- Mettre le meuble hors tension au moyen de l'interrupteur général.
- Ouvrir les vitres coulissantes arrière, de manière à accélérer le refroidissement des parties chauffantes du meuble. **Avant d'accéder aux parties intérieures du meuble, attendre que la température du meuble s'équilibre avec la température ambiante.**
- Retirer toute la marchandise que le meuble contient.
- Retirer toutes les parties amovibles, comme les plateaux d'exposition, les grilles, etc. qui doivent être lavés à l'eau tiède et avec un détergent contenant un désinfectant. Enfin, les sécher soigneusement.
- Nettoyer soigneusement la cuve de fond, le larmier et la grille de protection de vidange de l'eau en éliminant tous les corps étrangers.

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



**ATTENTION ! : Si l'on effectue le nettoyage intérieur avec des nettoyeurs à jet d'eau, utiliser des systèmes à BASSE PRESSION et, surtout, NE PAS diriger le jet directement sur les surfaces. Dans tous les cas, maintenir toujours une distance minimale de 30 cm par rapport aux surfaces à nettoyer (Fig. 4).**

**Dans la version à bain-marie, NE PAS heurter le flotteur dans la cuve avec tout outil quel qu'il soit. S'assurer que le système de vidange n'est obstrué par aucun corps étranger.**

**Eviter de mouiller les ventilateurs, les plafonniers, les fils électriques et, en général, tous le matériel électrique pendant les opérations de nettoyage. Remonter la protection du système de vidange de la cuve de chauffage (Fig. 5 Rif. 5) chaque fois que l'on procède au nettoyage de l'intérieur.**

### Le nettoyage des pièces en acier inoxydable

Certaines situations peuvent provoquer la formation d'oxyde sur les surfaces en acier :

- restes de fer laissés sur les surfaces humides, calcaire, détergents à base de chlore ou d'ammoniac non rincés comme il se doit, incrustations ou résidus d'aliments, sel-solutions salines, résidus secs de liquides évaporés.

Si les taches et la rouille sont récents, il est possible de nettoyer avec du shampoing ou avec des détergents neutres en utilisant une éponge ou un chiffon. A la fin, éliminer tous les résidus de détergent, rincer à grande eau et sécher parfaitement les surfaces.

Si les taches et la rouille sont anciennes, il est possible de se servir de substances chimiques pour acier inoxydable, contenant 25 % d'acide nitrique ou des substances analogues.

Si les taches ou la rouille persiste, passer au papier de verre et polir avec une brosse en acier inoxydable. Après cette opération, laver avec des détergents et sécher avec attention.

Toutefois, cette opération risque de provoquer des rayures sur la surface à cause de la méthode de nettoyage abrasif.

**N.B. Nettoyer soigneusement les récipients Gastro Norm (Fig. 6 Rif. 7) chaque fois que l'on présente de la nouvelle marchandise.**



**ATTENTION ! : Ne pas utiliser de produits détergents à base de chlore, comme l'eau de Javel, qui pourraient corroder les surfaces.**

**Eviter le contact et l'inhalation des vapeurs dégagées par les produits acides, alcalins ou l'ammoniac contenus dans les détergents pour sols, car ils risquent d'oxyder ou de corroder l'acier inoxydable.**

### 17. Démantèlement du meuble

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

matériaux recyclables. Matériaux utilisés pour la fabrication :

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) :structure de base du meuble, finitions variées
- Tube en fer : châssis inférieur
- Tôle galvanisée : tôles intérieures, panneaux inférieurs, panneaux peints
- Verre trempé : portes de pourtour
- Laine de roche carton réfractaire :isolation thermique
- PVC : butoirs, fermeture du socle

## 18. Interdiction et prescriptions

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

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

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

- **Accomplir avec la plus grande attention toutes les manœuvres de travail (chargement, déchargement, nettoyage, service au banc, entretien, etc.) et, lors de l'exécution des différentes opérations, agir toujours avec la diligence qui s'impose et utiliser les dispositifs de protection nécessaires.**
- **Ne pas enlever les protections ou les carters qui réclament l'utilisation d'outils pour être retirés.**  
**Surtout ne pas retirer la couverture de l'armoire électrique, ces opérations doivent toujours être effectuées par des ouvriers qualifiés.**
- S'assurer que les valeurs de la température et de l'humidité ambiantes ne sont pas supérieures aux valeurs spécifiées.  
C'est la raison pour laquelle il est indispensable de toujours garantir l'efficacité optimale des systèmes de climatisation, de ventilation et de chauffage du point de vente.
- Limiter à des valeurs inférieures à 0,2 m/s la vitesse de l'air ambiant à proximité des ouvertures des meubles. En particulier, il faut éviter que les courants d'air et les bouches de refoulement de l'installation de climatisation soient dirigées vers les ouvertures des meubles.
- Respecter la limite de charge en évitant à tout prix de surcharger le meuble.
- Contrôler régulièrement la température de fonctionnement du meuble et celle des denrées qui y sont exposées (au moins deux fois par jour).
- En cas de panne du meuble, prendre immédiatement toutes les mesures permettant d'éviter de refroidir les produits exposés.
- Eliminer immédiatement toutes les anomalies détectées (vis relâchées, ampoules grillées, etc.)
- S'assurer que les eaux s'écoulent correctement (dégager les larmiers, nettoyer les filtres éventuels, contrôler les siphons, etc.).
- Eliminer l'eau utilisée pour le chauffage ou pour le lavage à travers le réseau d'égoûts ou l'installation d'épuration conformes aux lois en vigueur, car elle peut entrer en contact avec des substances polluantes en raison de la nature du produit, d'éventuels résidus, de ruptures accidentelles d'enveloppes contenant des liquides et de l'emploi de détergents non autorisés.
- Effectuer de façon extrêmement régulière toutes les opérations de maintenance préventive. Eviter de toucher la plaque de cuisson avec des parties du corps humides.
- Eviter que le fil électrique de certains instruments (ex. : balances) ne se trouve en contact avec les parties chaudes du meuble.
- NE PAS utiliser de liquides inflammables près des parties chaudes.
- EN CAS DE FUITE DE GAZ OU D'INCENDIE : Ne pas rester avec la tête dans la loge où est placé le meuble si elle n'est pas aérée comme il se doit. Débrancher le meuble au moyen de l'interrupteur général qui se trouve en amont de l'appareil. NE PAS TENTER D'ETEINDRE LES FLAMMES AVEC DE L'EAU, MAIS SEULEMENT AVEC DES EXTINCTEURS A SEC.

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

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

# Manual de instalación y uso

## ÍNDICE

ILLUSTRACIONES.....	1
Datos Técnicos .....	6
Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación .....	18
Presentación - Uso previsto (Fig. 1) .....	18
Normas y certificaciones.....	18
Identificación - Datos de la placa (Fig. 2) .....	19
El Transporte (Fig. 3).....	19
Recepción y primera limpieza.....	19
Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3) .....	19
Conexión eléctrica .....	20
Lámparas de calentamiento .....	20
Encendido.....	20
Carga/descarga del agua (versión baño María) (Fig. 5).....	21
Sistema de desempañamiento (Fig. 6 Rif. 6) .....	21
Regulación y control de la temperatura (Fig. 7).....	21
La carga del mueble .....	22
Unión de los muebles (Fig. 8).....	22
Mantenimiento y limpieza (Fig. 4).....	22
Desmantelamiento del mueble .....	23
Normas y prohibiciones .....	24



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

**Nota: LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL MUEBLE**

Este manual de instrucciones se refiere a la línea de muebles de calentamiento-mostradores calientes **Sydney 3 TCBM-TCPW**.

Los datos siguientes tienen como fin proporcionar indicaciones relativas a:

- Uso del mueble
- Características técnicas
- Instalación y montaje
- Información para el personal encargado del uso
- Intervenciones de mantenimiento.

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

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

- Uso inadecuado del mueble
- Instalación incorrecta, no realizada según las normas indicadas
- Defectos de alimentación eléctrica
- Graves faltas en el mantenimiento previsto
- Cambios e intervenciones no autorizados
- Uso de recambios no originales
- Inobservancia parcial o total de las instrucciones.

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

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

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

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

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

**Sydney 3 TCBM-TCPW**, es un expositor adecuado para la presentación y la venta de alimentos cocinados listos para consumir.

**Está disponible en 2 versiones:**

- **Mostrador Caliente Baño María BM:** con sistema de calentamiento del agua dentro de la cuba;
- **Mostrador caliente seco PW:** con sistema de calentamiento mediante resistencias situadas debajo del plano de la cuba.



**¡ATENCIÓN! El mueble sólo sirve para mantener a corto plazo alimentos precocinados exclusivamente durante la distribución. Por tanto, no está permitido ningún otro uso, como la cocción o la conservación a largo plazo.**

- NO está permitido el uso del mueble por parte de niños o personas que no sean capaces de usar el mueble de forma segura sin supervisión o instrucciones.
- NO está permitido, durante el uso del mueble, abrir los cristales anteriores ni siquiera parcialmente. Sólo es posible abrirlos durante el mantenimiento y la limpieza.

## 3. Normas y certificaciones

Todos los modelos de muebles de calentamiento-mostradores calientes descritos en este manual de uso de la serie **Sydney 3 TCBM-TCPW** responden a los requisitos esenciales de seguridad, salud y protección requeridos por las siguientes directivas y leyes europeas:

- **Directiva de Máquinas 2006/42 CE;**  
normas armonizadas aplicadas: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE;**  
normas armonizadas aplicadas: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
- **Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE;**  
normas armonizadas aplicadas: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-36/A2:2008; EN 60335-2-50/A1:2009

**Normativa Europea EC-1935/2004** sobre los materiales destinados a entrar en contacto con los

productos alimentarios – norma aplicada: EN 1672-2

**Se puede pedir una copia de la declaración de conformidad del producto rellenando el formulario presente en la dirección de Internet: <http://www.arneg.it/conformity>**

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

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

- 1) Nombre y dirección del fabricante
- 2) Nombre y longitud del mueble
- 3) Código del mueble
- 4) Número de matrícula del mueble
- 5) Tensión de alimentación
- 6) Frecuencia de alimentación
- 7) Corriente de régimen absorbida
- 8) Potencia eléctrica de régimen absorbida en la fase de refrigeración (ventiladores+cables calientes+iluminación)
- 9) Potencia eléctrica de régimen absorbida en la fase de descongelación (resistencias acorazadas+cables calientes+ventiladores+iluminación)
- 10) Potencia de iluminación (donde se prevea)
- 11) Superficie de exposición útil
- 12) Tipo de fluido frigorífico con el que funciona la instalación
- 13) Masa de gas frigorífico con el que se carga cada instalación (sólo para muebles con motor incorporado)
- 14) Clase climática ambiental y temperatura de referencia
- 15) Clase de protección contra la humedad
- 16) Número del pedido con el que se ha fabricado el mueble
- 17) Número de encargo con el que se ha pasado a producción el mueble
- 18) Año de producción del mueble

Para la identificación del mueble, en caso de solicitud de asistencia técnica, es suficiente comunicar: el nombre del producto (Fig. 2 - 2); el número de matrícula (Fig. 2 - 4); el número de pedido (Fig. 2 - 16).

#### 5. El Transporte (Fig. 3)

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

#### 6. Recepción y primera limpieza

Al recibir el mueble:

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

Para una correcta eliminación del embalaje, tener en cuenta que contiene: Madera - Poliestireno - Polietileno - PVC - Cartón.

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

Para la instalación, atenerse a lo siguiente:

- No colocar el mueble:
  - en ambientes con presencia de sustancias gaseosas explosivas;
  - al aire libre y, por tanto, sin proteger de los agentes atmosféricos;
  - cerca de fuentes de calor (luz solar directa, instalaciones de calefacción, lámparas incandescentes, etc.)
  - cerca de corrientes de aire (puertas, ventanas, instalaciones de climatización, etc.) que superen la velocidad de **0,2 m/seg.**

- Quitar los soportes de madera de la base (utilizados para el transporte) y montar los pies regulables (Rif. 2) colocándolos de tal manera que el mueble esté en horizontal utilizando un nivel (Rif. 1) para comprobar su posición. Los pies se deben regular a una altura de 25 mm del suelo como en la imagen.
- Si el mueble se desplaza, repetir el control de nivelado.
- Antes de conectar el mueble a la línea eléctrica, asegurarse de que los datos de placa se correspondan con las características de la instalación eléctrica a la que se debe conectar.
- Para un correcto funcionamiento del mueble, la temperatura y la humedad relativa ambiente deben estar dentro de los valores límite **25°C; U.R. 60%**.

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

## 8. Conexión eléctrica

- El mueble se debe proteger inicialmente mediante un interruptor automático magnetotérmico diferencial omnipolar con características adecuadas que tendrá también la función de interruptor general de seccionamiento de la línea.
- Instruir al operador sobre la posición del interruptor de tal manera que se pueda alcanzar rápidamente en caso de EMERGENCIA.
- **La instalación eléctrica debe contar con puesta a tierra.**
- Comprobar antes de nada que la tensión de alimentación sea la indicada en los datos de placa.
- Para garantizar un funcionamiento normal, es necesario que la variación máxima de tensión esté entre +/- 6% del valor nominal.
- Comprobar que la línea de alimentación tenga los cables de sección adecuada y esté protegida contra las sobrecorrientes y contra las dispersiones hacia masa en conformidad con las normas vigentes.
- Para líneas de alimentación de longitud superior a 4 - 5 m, aumentar de forma adecuada la sección de los cables.
- En caso de interrupción de la alimentación eléctrica, comprobar que todos los aparatos eléctricos de la tienda puedan reiniciarse sin provocar la intervención de las protecciones de sobrecarga. De lo contrario, modificar la instalación para que diferencie el encendido de los diferentes dispositivos.
- El instalador debe proporcionar los dispositivos de anclaje para todos los cables que entran y salen del mueble.

El interruptor automático magnetotérmico diferencial debe ser tal que no abra el circuito en el neutro sin abrirlo al mismo tiempo en las fases y, en cualquier caso, la distancia de apertura de los contactos debe ser de al menos 3 mm.

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

## 9. Lámparas de calentamiento

Para garantizar el mantenimiento de la temperatura de los productos expuestos, el mueble está dotado de lámparas de calentamiento. El interruptor de las lámparas de calentamiento se encuentra en el panel de control, ap. 10 n° 5.



**ATENCIÓN!: Las lámparas de calentamiento y las superficies externas que se irradian directamente alcanzan temperaturas altas.**  
**Usar los dispositivos de protección adecuados para proteger los miembros superiores del calor y del contacto accidental con las partes calientes.**  
**Adoptar todas las medidas preventivas dirigidas a evitar el contacto con estas superficies por parte de personas inexpertas.**

## 10. Encendido

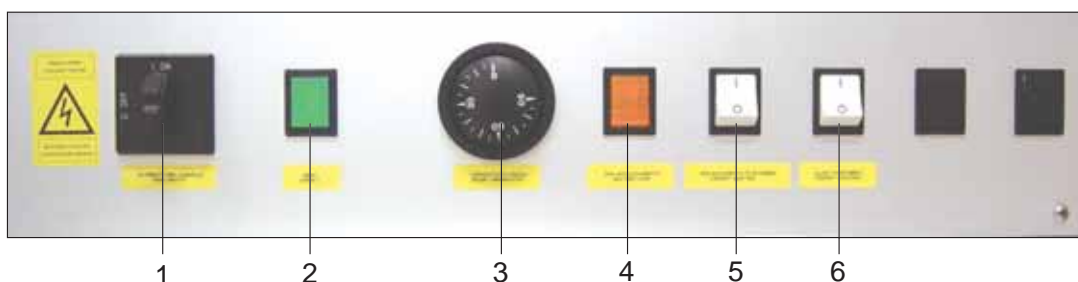
- Girar el interruptor general a la posición ON para comprobar si el panel de control y los componentes correspondientes se pueden utilizar.
- Todos los mandos están dotados de un piloto luminoso que muestra el funcionamiento del componente.
- El único interruptor no luminoso es el de activación del plafón de calentamiento superior.

El panel de control se encuentra en la parte inferior del mueble, en la zona del operador, y está formado por:

### Versión Mostrador Caliente (TCPW)

- 1 - Interruptor general;
- 2 - Línea;

- 3 - Termostato de la cuba;
- 4 - Piloto de calentamiento;
- 5 - Calentamiento del plafón;
- 6 - Ventilación anticondensación.



## Versión Baño María (TCBM)

El panel de control se encuentra en la parte inferior del mueble, en la zona del operador, y está formado por:

- 1 - Interruptor general;
- 2 - Línea;
- 3 - Termostato de la cuba;
- 4 - Piloto de calentamiento;
- 5 - Calentamiento del plafón;
- 6 - Ventilación anticondensación.
- 7 - Interruptor Carga/Descarga (versión baño María)



## 11.Carga/descarga del agua (versión baño María) (Fig. 5)

- Con el interruptor general en posición ON, se puede realizar la carga del agua en la cuba del mueble.
- Asegurarse de que la persiana mecánica de descarga del agua (Rif. 4) esté cerrada. Seleccionar el interruptor de carga/descarga del agua en posición 1. De esta manera, se pone en marcha la carga automática del agua. La operación terminará automáticamente cuando el nivel del agua alcance el interruptor de nivel flotante (Rif. 3).
- Con el interruptor de carga de agua en posición 1, se conseguirá el restablecimiento automático del nivel de la misma.
- Para garantizar una limpieza completa del mueble, a veces se debe vaciar el agua de la cuba de contención.
- Dicha operación se realiza pasando el interruptor de carga de agua a la posición O, para quitar la carga automática de agua, y abriendo la persiana mecánica (Rif. 4) para vaciar completamente la cuba de contención.
- **Devolver la palanca de la persiana a la posición de carga de agua una vez producido el vaciado.**

## 12.Sistema de desempañamiento (Fig. 6 Rif. 6)

- El mueble está dotado de ventiladores situados bajo el cristal anterior que permiten evitar molestos fenómenos de vaho en las superficies de cristal.
- Es recomendable utilizar y activar este sistema sólo cuando se necesita. **En condiciones normales de uso, el sistema de desempañamiento no se debe activar.**

## 13.Regulación y control de la temperatura (Fig. 7)

Girar el pomo del termostato de la cuba (ap. 11 nº 3) seleccionando la temperatura deseada. Normalmente se recomienda regularlo a 90°C.

El control de la temperatura se realiza a través del termómetro mecánico (Rif. 8) situado en la parte posterior del mueble, cerca del panel de control y a través del termómetro situado en el bastidor inox (Rif. 9).

## 14. La carga del mueble

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

- Calentar el mueble al menos 2 horas para alcanzar una temperatura interna aceptable.
- **Los alimentos calientes se cargan en el mueble inmediatamente después de la cocción y, en cualquier caso, a una temperatura no inferior a 65°.**
- Los mostradores calientes no están diseñados para calentar y, ni mucho menos, para cocinar los alimentos, sino que son adecuados para la conservación del producto expuesto.
- Comprobar varias veces al día que la temperatura interna se corresponda con las condiciones de mantenimiento adecuadas. La temperatura de conservación, para la mayor parte de los productos, es de 65°C.
- Esta temperatura tiende a hacer que continúe la cocción de algunos alimentos, por lo que se recomienda conservar en el mostrador caliente pequeñas cantidades de producto en los momentos de poca venta.
- Colocar los productos en una sola capa para que estén en contacto directo con la superficie caliente.
- Los productos líquidos, como las salsas, se pueden mantener hasta una temperatura de 82°C.
- Si se solicita, se pueden comprar recipientes Gastro Norm, que cumplen con la normativa EN 631 y que están disponibles en varios modelos en las profundidades 20, 40, 65, 100 mm (Fig. 6 Rif. 7).
- Comprobar con la ayuda de un termómetro la temperatura interna de los productos expuestos.

## 15. Unión de los muebles (Fig. 8)

### KIT DE UNIÓN DE CANAL

SYDNEY 3 TC			
Pos.	Denominación	Código	Pz
1	Tornillo TCEI M8x80 zincado	04711030	3
2	Tuerca M8	04230600	3
3	Enchufe de alineación Ø 4x80	02940652	4
5	Tornillo TCEI M6x60 zincado	04711009	1
6	Tuerca M6 zincada	04230400	1
7	Abrazadera de tope en aluminio	01280418	1

## 16. Mantenimiento y limpieza (Fig. 4)



**ATENCIÓN!: ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, QUITAR TENSIÓN AL MUEBLE MEDIANTE EL INTERRUPTOR GENERAL Y ESPERAR QUE LAS PARTES CALENTADAS SE HAYAN ENFRIADO. PARA PROTEGER LAS MANOS DURANTE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA, USAR SIEMPRE GUANTES DE TRABAJO.**



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

El respeto de las normas higiénicas es indispensable para garantizar la defensa de la salud del consumidor.

La limpieza de los muebles se debe realizar de la manera siguiente:

- Para garantizar una limpieza completa del mueble **versión BM** (baño María), a veces se debe vaciar el agua de la cuba de contención (ver instrucciones ap. 12).

### La limpieza de las partes externas (Diaria / Semanal)

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

### La limpieza de las partes internas (Mensual)

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

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

- Quitar la tensión al mueble mediante el interruptor general;
- Abrir los cristales correderos posteriores para acelerar el enfriamiento de las partes calientes del mueble. **Antes de acceder a las partes internas del mueble, esperar que la temperatura del mueble se equilibre con la temperatura ambiente.**
- Vaciarlo completamente de la mercancía que contiene;
- Quitar todas las partes amovibles, como platos de exposición, rejillas, etc., que se deben lavar con agua tibia y un limpiador desinfectante, y secarlas con cuidado;
- Limpiar atentamente la cuba del fondo, el vierteaguas y la rejilla de protección de desagüe eliminando todos los cuerpos extraños.

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



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

En la versión baño María NO golpear el flotador de la cuba con ningún tipo de utensilio. Asegurarse de que el desagüe no esté obstruido por cuerpos extraños.

Evitar que ventiladores, plafones, cables eléctricos y todos los aparatos eléctricos en general se mojen durante las operaciones de limpieza. Volver a montar la protección del desagüe de la cuba de calentamiento (Fig. 5 Rif. 5) cada vez que se realice la limpieza interna

### La limpieza de las partes de acero inox

Algunas situaciones pueden provocar la formación de óxido en las superficies de acero:

- restos de hierro dejados en superficies húmedas, cal, detergentes a base de cloro o amoníaco no aclarados adecuadamente, incrustaciones o residuos de alimentos, sal-soluciones salinas o residuos secos de líquidos evaporados.

Si las manchas y el óxido son recientes, se puede limpiar con jabones o limpiadores neutros utilizando una esponja o un paño. Al terminar, eliminar todos los restos de detergente, aclarar con agua abundante y secar muy bien las superficies.

Si las manchas o el óxido son viejos se puede recurrir a sustancias químicas para acero inoxidable que contengan el 25% de ácido nítrico o sustancias análogas.

Si las manchas o el óxido persisten, esmerilar o pulir con un cepillo de acero inoxidable. Después de esta operación, lavar con detergentes y secar con cuidado.

Esta intervención puede provocar arañazos en la superficie debidos al método de limpieza abrasiva.

**Nota:** Limpiar atentamente los recipientes Gastro Norm (Fig. 6 Rif. 7) cada vez que se renueve la mercancía expuesta.



**ATENCIÓN!** No utilizar productos detergentes a base de cloro como la lejía, ya que podrían corroer las superficies.

Evitar el contacto o incluso los vapores liverados de los productos ácidos, alcalinos o el amoníaco que contienen los limpiadores para suelos, ya que pueden oxidar o corroer el acero inoxidable.

## 17.Desmantelamiento del mueble

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

La legislación en vigor considera este producto un desecho especial y, por tanto, está incluido en la obligación de recogida separada, por lo que no se puede tratar como un desecho doméstico ni tirar al vertedero. Es responsabilidad del usuario la entrega del producto destinado a la eliminación en el centro de recogida especificado por las autoridades locales o indicado por el fabricante para la recuperación y reciclaje de los materiales. Este producto está formado en un 75% por materiales reciclables. Materiales utilizados en la fabricación:

- Acero inoxidable 18/10 (AISI 304):estructura base del mueble, diferentes acabados

- Tubería de hierro:                               armazón inferior
- Chapa zincada:                                 chapas internas, paneles inferiores, paneles pintados
- Vidrio templado:                               cristales perimetrales
- Lana de roca cartón refractario:           aislamiento térmico
- PVC:   perfiles de topes, perfil de cierre del zócalo

## 18. Normas y prohibiciones

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

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

- **Realizar con extrema atención todas las maniobras de trabajo (carga, descarga, limpieza, servicio en el mostrador, mantenimiento, etc.) y, en la ejecución de las diferentes operaciones, valerse de la máxima diligencia y de los dispositivos de protección necesarios.**
- **No quitar protecciones o paneles que requieran el uso de herramientas para quitarlos. En concreto, no quitar la cubierta del cuadro eléctrico. Estas operaciones las deben realizar operadores cualificados.**
- Comprobar que los valores de la temperatura y la humedad ambiental no sean superiores a los especificados.  
Por este motivo, es indispensable mantener siempre al máximo de la eficiencia las instalaciones de climatización, de ventilación y de calefacción del punto de venta.
- Limitar a valores inferiores de 0,2 m/s la velocidad del aire ambiental cerca de las aperturas de los muebles. En concreto, es necesario evitar que las corrientes de aire y las bocas de caudal de la instalación de climatización estén dirigidas hacia las aperturas de los muebles.
- Respetar el límite de carga evitando, en cualquier caso, sobrecargar el mueble.
- Vigilar periódicamente la temperatura de funcionamiento del mueble y la de los comestibles expuestos en el mismo (al menos 2 veces al día).
- En caso de avería del mueble, tomar inmediatamente todas las medidas para evitar que se enfríen los productos expuestos.
- Eliminar inmediatamente todos los mínimos inconvenientes que se encuentren (tornillos aflojados, bombillas fundidas, etc.)
- Comprobar el caudal de las aguas (liberar los escurrideros, limpiar eventuales filtros, comprobar los sifones, etc.)
- Eliminar el agua de calentamiento y la utilizada para el lavado mediante la red de alcantarillado o la instalación de depuración conforme con las leyes vigentes, puesto que esta última puede entrar en contacto con sustancias contaminantes debidas a la naturaleza del producto, a eventuales residuos, a roturas accidentales de envoltorios que contengan líquidos y al uso de limpiadores no permitidos.
- Realizar con total regularidad todas las operaciones de mantenimiento preventivo. Evitar tocar la plancha de cocción con partes del cuerpo húmedas;
- Evitar que el cable de eventuales instrumentos (por ejemplo, balanzas) termine encima de las partes calientes del mueble;
- NO utilizar líquidos inflamables cerca de las partes calientes;
- EN CASO DE FUGA DE GAS O DE INCENDIO: No quedarse con la cabeza en la habitación donde está situado el mueble si ésta no está oportunamente ventilada. Desconectar el mueble utilizando el interruptor general inicial del aparato. NO USAR AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS, SINO SÓLO EXTINTORES DE POLVO SECO.

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

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

# Инструкция по установке и эксплуатации

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ .....	1
Технические характеристики .....	6
Введение - Назначение инструкции/Область применения .....	26
Демонстрация - Эксплуатация по назначению (Fig. 1) .....	26
Нормативные требования и сертификация .....	26
Нормативные требования и сертификация .....	26
Транспортировка (Fig. 3) .....	27
Приемка и первая чистка .....	27
Установка и условия рабочей среды (Fig. 3) .....	27
Электрическое соединение.....	28
Ламповые нагреватели .....	28
Включение .....	29
Загрузка/разгрузка воды (вариант с паровым подогревом) (Fig. 5).....	29
Система предотвращения запотевания (Fig. 6 Rif. 6).....	30
Установка и контроль температуры (Fig. 7).....	30
Загрузка витрины .....	30
Соединение витрин в канал (Fig. 8).....	30
Ремонт и очистка (Fig. 4).....	30
Демонтаж витрины.....	32
Запреты и указания .....	32



## 1. Введение - Назначение инструкции/Область применения

### Примечание ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ ВИТРИНЫ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО

В данном руководстве по эксплуатации и техобслуживанию рассматривается линейка торговой мебели с подогревом серии **Sydney 3 TCBM-TCPW**.

Целью инструкции является предоставление следующих сведений:

- Применение витрины
- Технические характеристики
- Установка и монтаж
- Информация для персонала, использующего витрины
- Операции по обслуживанию.

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

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

- Применение витрины не по назначению
- Неправильная установка, несоблюдение указанных правил
- Несоответствующее электропитание
- Серьезные упущения при плановом обслуживании
- Несогласованные изменения и вмешательство
- Использование неоригинальных запчастей
- Полное или частичное несоблюдение инструкций.

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

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

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

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

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

**Sydney 3 TCBM-TCPW** представляет собой витрину для демонстрации и продажи готовых к употреблению в пищу продуктов.

**Витрина выпускается в двух вариантах:**

- **Tavola Calda Vagnomaria VM (горячий стол с паровым подогревом):** с системой нагрева водой, находящейся внутри емкости;
- **Tavola calda secca PW (горячий сухой стол):** с системой подогрева с помощью сопротивлений в плоской емкости.



**ВНИМАНИЕ!** Витрина предназначена только для кратковременного хранения продуктов исключительно при продаже. Применение в других целях, в частности, для приготовления продуктов или длительного их хранения, запрещено.

- Витрина НЕ предназначена для использования детьми или лицами, неспособными пользоваться ей без посторонней помощи или указаний.
- При эксплуатации витрины ЗАПРЕЩАЕТСЯ даже частичное открытие переднего окна. Открытие допускается только для обслуживания и чистки.

## 3. Нормативные требования и сертификация

Все модели витрин с подогревом, описанные в настоящем руководстве по эксплуатации устройств серии **Sydney 3 TCBM-TCPW**, отвечают основным требованиям в сфере безопасности, здравоохранения и защиты, которые содержатся в следующих европейских директивах и законодательных актах:

- **Директива о машинном оборудовании 2006/42 ЕС;**  
действующие нормативные требования: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003

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

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

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

действующие нормативные требования: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-36/A2:2008; EN 60335-2-50/A1:2009

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

**Копию заявления о соответствии изделия можно получить, заполнив форму, выложенную в Интернете по адресу:** <http://www.arneg.it/conformity>

**4. Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2)**

С тыльной стороны витрины находится паспортная табличка со всеми характеристиками:

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

При необходимости технического обслуживания для идентификации установки достаточно указать: наименование изделия (Fig. 2-2); паспортный номер (Fig. 2-4); номер заказа (Fig. 2-16).

**5. Транспортировка (Fig. 3)**

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

**6. Приемка и первая чистка**

При получении витрины:

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

Для правильной утилизации упаковки имейте в виду, что она состоит из: дерево, полистирол, полиэтилен, ПВХ, картон.

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

При установке придерживайтесь следующего:

- Не размещайте витрины:
  - в среде, содержащей взрывчатые газообразные вещества;
  - на открытом воздухе и, следовательно, под воздействием атмосферных факторов;
  - в непосредственной близости от источников тепла (прямое попадание солнечного света, отопительное оборудование, лампы накаливания и т.д.);
  - рядом с потоками воздуха (около дверей, окон, кондиционеров и т.д.), скорость которых превышает **0,2 м/сек.**
- Уберите деревянные опоры (используемые для транспортировки) и установите регулируемые ножки (Rif. 2), расположив их таким образом, чтобы установка приобрела горизонтальное положение, для проверки которого используйте уровень (Rif. 1). Ножки следует отрегулировать так, чтобы высота от пола составляла 25 мм, как показано на рисунке.
- Если оборудование было смещено, повторите процедуру проверки выравнивания.
- Перед подключением витрины к электрической линии убедитесь в том, что данные на паспортной табличке соответствуют характеристикам электросети, к которой будет выполняться подключение.
- Для правильной работы витрины температура и относительная влажность воздуха не должны превышать указанных предельных значений **25°C; отн. влажность 60%.**

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

## 8. Электрическое соединение

- Витрина должна быть защищена автоматическим многополярным термоманитным дифференциальным выключателем, имеющим необходимые характеристики, который также будет выполнять функции общего выключателя участков линии.
- Сообщите оператору о положении выключателя, чтобы он вовремя мог добраться к нему при возникновении ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ СИТУАЦИИ.
- **Для электрооборудования должно быть предусмотрено заземление.**
- В первую очередь, проверьте, чтобы напряжение питания совпадало со значением, указанным на заводской табличке.
- Для обеспечения бесперебойной работы необходимо обеспечить такие условия, при которых максимальное значения скачка напряжения не превышало +/- 6% номинального значения.
- Проверьте, чтобы провода линии питания имели соответствующее сечение, а сама линия была защищена от перегрузок по току и утечки тока через заземление в соответствии с действующими нормами.
- Для линий питания, длина которых превышает 4—5 м, необходимо должным образом увеличить сечение проводов.
- На случай прерывания электропитания проверьте, чтобы все электрооборудование торгового предприятия было выполнено с возможностью перезапуска, не вызывая срабатывания защит от перегрузки; в противном случае переделайте систему для обеспечения дифференциации запуска различных устройств.
- Специалист по монтажу должен обеспечить наличие анкерных устройств для всех проводов на входе и на выходе витрины.

Автоматический термоманитный дифференциальный выключатель не должен размыкать цепь по нейтрали одновременно с размыканием цепи по фазе, а зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм.

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

## 9. Ламповые нагреватели

Для обеспечения поддержания температуры выставленных в витрине продуктов имеются ламповые нагреватели. Выключатель ламповых нагревателей находится на панели управления, пар. 10 № 5.



**ВНИМАНИЕ! Температура ламповых нагревателей и непосредственно освещаемых поверхностей может быть очень высокой. Используйте соответствующие средства защиты верхних конечностей от высокой температуры и контакта с горячими частями. Примите все необходимые меры, чтобы не допустить контакта посторонних людей с этими поверхностями.**

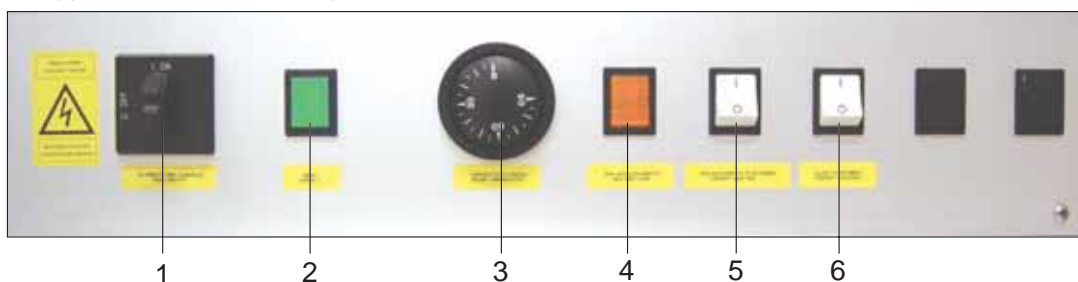
## 10. Включение

- Установите главный рубильник в положение ON (ВКЛ), чтобы проверить функциональность панели управления и соответствующих компонентов.
- Все средства управления снабжены световыми индикаторами, свидетельствующими о работе соответствующих компонентов.
- Единственный выключатель без подсветки - это выключатель верхнего лампового нагревателя.

Панель управления находится с внутренней стороны витрины в зоне оператора и состоит из следующих компонентов:

### Вариант Tavola calda (TCPW)

- 1 - Главный рубильник;
- 2 - Линия;
- 3 - Термостат;
- 4 - Индикатор нагрева;
- 5 - Верхний ламповый нагреватель;
- 6 - Противоконденсатная вентиляция.



### Вариант Vagnomaria (TCBM)

Панель управления находится с внутренней стороны витрины в зоне оператора и состоит из следующих компонентов:

- 1 - Главный рубильник;
- 2 - Линия;
- 3 - Термостат;
- 4 - Индикатор нагрева;
- 5 - Верхний ламповый нагреватель;
- 6 - Противоконденсатная вентиляция.
- 7 - Выключатель загрузки/разгрузки (вариант с паровым подогревом)



## 11. Загрузка/разгрузка воды (вариант с паровым подогревом) (Fig. 5)

- Когда главный рубильник находится в положении ON, можно выполнить заливку воды в емкость витрины.
- Убедитесь, что механический затвор слива воды (Rif. 4) закрыт. Установите выключатель заливки/слива воды в положение 1, при этом начинается автоматическая загрузка воды, Операция автоматически прекращается, когда уровень воды достигает поплавкового датчика уровня (Rif. 3).
- Пока переключатель заливки воды находится в положении 1, уровень воды будет поддерживаться автоматически.
- Чтобы гарантировать полную чистоту витрины, необходимо периодически сливать воду из контейнера.
- Для выполнения этой операции выключатель заливки воды переводится в положение 0 (при

этом автоматическая доливка воды отключается) и открывается механическая заслонка (Rif. 4), чтобы полностью слить воду из бака.

- При переводе рычага задвижки в положение загрузки воды происходит ее слив.

## 12. Система предотвращения запотевания (Fig. 6 Rif. 6)

- Витрина оборудована вентиляторами; расположенные под нижним стеклом, они предотвращают образование конденсата на стеклянных поверхностях.
- Рекомендуется включать и использовать эту систему по мере необходимости, при нормальных условиях эксплуатации система предотвращения запотевания не должна работать.

## 13. Установка и контроль температуры (Fig. 7)

Поворотом ручки термостата бака (пар. 11 № 3) установите нужную температуру.

Обычно она устанавливается на 90°C.

Контроль температуры осуществляется по механическому термометру (Rif. 8) на задней части витрины рядом с панелью управления и с помощью термометра на раме из нержавеющей стали (Rif. 9).

## 14. Загрузка витрины

При загрузке витрины необходимо соблюдать несколько важных правил:

- Для получения приемлемой температуры внутри витрины ее следует предварительно прогреть в течение, как минимум, 2 часов.
- **Горячие продукты помещаются в витрину сразу после приготовления и в любом случае при температуре не ниже 65°.**
- "Горячие столы" не предназначены для разогрева и приготовления продуктов и используются исключительно для хранения выставленных продуктов.
- Проверяйте температуру регулярно, несколько раз в день, следя за тем, чтобы она соответствовала установленному значению. Для большинства продуктов температура сохранения составляет 65°C.
- При этой температуре может продолжаться приготовление некоторых продуктов, поэтому в периоды низких продаж следует снижать количество выставленных в витрине продуктов.
- Размещайте продукты в один слой так, чтобы они находились в непосредственном контакте с нагревающей поверхностью.
- Жидкие продукты, например, соусы и подливки, можно хранить при температура 82°C.
- По заказу мы поставляем соответствующие стандарту EN 631 контейнеры Gastro Norm различных моделей с глубиной 20, 40, 65, 100 мм (Fig. 6 Rif. 7).
- С помощью термометра проверяйте внутреннюю температуру выставленных продуктов.

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

### КОМПЛЕКТ ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ ВИТРИН

SYDNEY 3 TC			
Поз.	Описание	Код	Пз
1	Винт TCEI M8X80	04711030	3
2	Гайка M8	04230600	3
3	Центровочный штифт 4x80	02940652	4
5	Винт TCEI M6X60	04711009	1
6	Гайка M6 оцинкованная	04230400	1
7	Алюминиевый затвор донного	01280418	1

## 16. Ремонт и очистка (Fig. 4)



**ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕ КАКИХ-ЛИБО РАБОТ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ И ОЧИСТКЕ ОТКЛЮЧИТЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ВИТРИНЫ ГЛАВНЫМ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ И УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ГОРЯЧИЕ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА ОСТЫЛИ. ЧТОБЫ ЗАЩИТИТЬ РУКИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ, ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ РАБОЧИЕ ПЕРЧАТКИ.**



Пищевые продукты могут портиться из-за микробов и бактерий.

Соблюдение гигиенических норм имеет огромное значение для обеспечения защиты здоровья потребителей.

Чистка витрины определяется следующим образом:

- Чтобы гарантировать полную чистоту витрины **исполнение ВМ** (подогрев паром), необходимо периодически сливать воду из контейнера (см. инструкции в параграфе 12).

#### **Чистка наружных элементов (ежедневная, еженедельная)**

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

#### **Чистка внутренних элементов (ежемесячно)**

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

Прежде чем начать уборку внутренних элементов витрин, необходимо:

- Отключить подачу напряжения на витрину главным выключателем;
- Откройте задние раздвижные стеклянные окна, чтобы ускорить остывание нагретых частей витрины. **Перед работой с внутренними частями витрины убедитесь, что ее температура опустилась до температуры внешней среды.**
- Полностью достать товар из витрины;
- Снять все съемные детали, например, посуду, решетки и т.д., которые необходимо промыть теплой водой и дезинфицирующим моющим средством, после чего тщательно высушить;
- Тщательно очистите нижний бак, поддон и защитную решетку, удалив все посторонние предметы.

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



**ВНИМАНИЕ!** Если внутренняя чистка осуществляется водой под давлением, используйте системы **НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ** и **НИКОГДА НЕ** направляйте струю прямо на поверхности, при этом минимальное расстояние до очищаемых поверхностей должно составлять **30 см (Fig. 4)**.

**В исполнении с паровым подогревом НИКОГДА НЕ** ударяйте инструментом по поплавковому датчику уровня. Убедитесь, что слив воды не засорен посторонними примесями.

**Учтите, что во время чистки вентиляторы, нагреватели, электропроводка и другие электрические устройства намокают, поэтому необходимо обеспечивать их защиту от влаги из нагревательного бака (Fig. 5 Rif. 5) каждый раз при очистке внутренних поверхностей витрины**

#### **Чистка деталей из нержавеющей стали**

В некоторых случаях возможно образование окиси на стальных поверхностях:

- остатки железа на влажных поверхностях, известковые осадения, содержащие хлор и аммиак моющие средства, загрязнения или остатки пищи, соли, солевые растворы, осадок после испарения жидкостей.

При появлении пятен и ржавчины их следует удалить с помощью нейтрального шампуня или моющего средства, нанеся их на губку или ткань. После чистки удалите все остатки моющего средства, тщательно промойте обработанные поверхности и дайте им просохнуть.

Старые пятна и ржавчину можно удалить химическим раствором для нержавеющей стали, содержащим 25% азотной кислоты, или аналогичным средством.

Если пятна и ржавчина не удаляются, зачистите их наждачной бумагой или металлической щеткой. Затем осторожно промойте зачищенные места моющим средством и дайте высохнуть.

Абразивный способ очистки может привести к появлению царапин.

**Примечание** Контейнеры Gastro Norm (Fig. 6 Rif. 7) следует чистить при каждой смене выставленных продуктов.



**ВНИМАНИЕ!** Не используйте хлорсодержащие моющие средства, например, отбеливатель, поскольку это может привести к образованию ржавчины на поверхностях.

Не допускайте контакта или воздействия паров кислот, щелочей и аммиака, которые могут содержаться в моющих средствах, чтобы не допустить окисления или коррозии стальных поверхностей.

## 17. Демонтаж витрины

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

Данное изделие, согласно действующему законодательству, относится к особым отходам и должно утилизироваться отдельно от бытового мусора в специальных пунктах приема. Пользователь несет ответственность за сдачу изделия, предназначенного для дальнейшей переработки, в пункт приема, принадлежащий местным властям или производителю для дальнейшей переработки и вторичного использования материалов. Данное изделие состоит на 75% из переработанных материалов. Материалы, использованные при производстве:

- Нержавеющая сталь 18/10 (AISI 304): конструкция основания витрины, фурнитура
- Железная труба: нижний каркас
- Оцинкованный лист: внутренние листы, нижние панели, окрашенные панели
- Закаленное стекло: наружные стекла
- Минеральная вата, теплоизоляционный картон: теплоизоляция
- ПВХ: противоударные профили, профиль, закрывающий цоколь

## 18. Запреты и указания

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

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

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

- **Чрезвычайно аккуратно выполняйте все рабочие операции (загрузка, разгрузка, обслуживание, ремонт и т.д.), старательно выполняя все необходимые действия, и используйте специальные защитные устройства.**
- **Не снимайте защитные ограждения или панельную обшивку, для демонтажа которых требуется применение инструментов.**  
**В частности, запрещается снимать крышку электрического шкафа; эту операцию может выполнять только квалифицированный специалист.**
- Проверяйте, чтобы значения температуры и влажности окружающей среды не превышали указанные.  
Для этого необходимо постоянно следить за состоянием климатического, вентиляционного и отопительного оборудования, установленного в точке продаж.
- Ограничьте до значений ниже 0,2 м/с скорость воздушных потоков вблизи отверстий витрин; в частности, не необходимо избегать направления потоков воздуха и приточных решеток кондиционеров на отверстия витрин.
- Соблюдайте границу загрузки витрины, избегая ее перегрузки.
- Регулярно проверяйте рабочую температуру витрины, а также температуру выставленных в ней пищевых продуктов (как минимум 2 раза в день).
- В случае нарушения работы витрины примите все меры, чтобы предотвратить охлаждение выставленных продуктов.
- Незамедлительно устраняйте любую, даже самую незначительную неисправность (ослабленные винты, неработающие лампочки и т.д.)
- Контролируйте отток вод (освободите стоки, почистите фильтры, проверьте сифоны и т.д.)
- Отводите использовавшуюся для подогрева или мытья воду в канализационную сеть или на очистное сооружение в соответствии с действующим законодательством, с учетом возможного

ее загрязнения вследствие определенных особенностей данного изделия, возможных осадков, случайного разрыва упаковки, содержащей жидкость, а также использования неразрешенных моющих средств.

- Строго соблюдайте порядок и периодичность планового обслуживания. Не касайтесь горячей поверхности влажными руками;
- Следите за тем, чтобы шнуры электрических приборов (например, весов) не попадали на горячие части витрины;
- НЕ используйте горючие жидкости в непосредственной близости от горячих частей;
- ПРИ УТЕЧКЕ ГАЗА ИЛИ ПРИ ПОЖАРЕ: не находитесь в помещении, где расположена витрина, если оно не проветривается надлежащим образом. Отключите витрину главным выключателем, расположенным на линии питания. ДЛЯ ТУШЕНИЯ ПЛАМЕНИ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ПОРОШКОВЫЙ ОГнетушитель.

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

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



## Декларация о соответствии РОСТЕСТ

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



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