

10/2016

Mod: RBB/4+4

Production code: 10401206-0-0-G (V1 4X2)

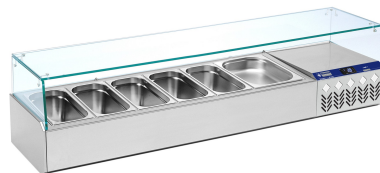


Diamond
catering equipment

**Instruction Manual
Notice d'Utilisation
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing**

**Manual de Instruções
Manuale di Istruzioni
Manual de Instrucciones**

N.º MNS00059.00



**Diamond refrigerated equipment
Équipement réfrigéré Diamond
Diamond Kühlgeräte
Koel apparatuur Diamond
Produtos refrigerados Diamond
Attrezzatura refrigerata Diamond
Equipo frigorífico Diamond**

**Instruction Manual
Notice d'Utilisation
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing**

**Manual de Instruções
Manuale di Istruzioni
Manual de Instrucciones**

N.º MNS00059.00

EN INSTRUCTION MANUAL (TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTION)

This equipment should be operated safely, in accordance with the manufacturer's original instructions and solely for the designated use. Misuse can cause damage to the equipment and possible injury to the user. Children must be supervised at all times to ensure that they do not play with the equipment. Do not store explosive substances, such as aerosol products containing flammable propellant.

FR NOTICE D'UTILISATION (TRADUCTION DE L'INSTRUCTION D'ORIGINE)

Cet équipement doit être utilisé en toute sécurité, conformément aux instructions originales du fabricant et uniquement pour l'utilisation indiquée. Une mauvaise utilisation peut causer des dommages à l'équipement et d'éventuelles blessures à l'utilisateur.

Les enfants doivent être supervisés en tout temps afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. N'entreposez pas de substances explosives, comme les produits en aérosol contenant des gaz propulseur inflammable.

DE BEDIENUNGSANLEITUNG (ÜBERSETZUNG DER ORIGINAL-ANLEITUNG)

Dieses Gerät sollte sicher betrieben werden kann, in Übereinstimmung mit der Originalverpackung des Herstellers Anweisungen und ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch. Missbrauch kann zu Schäden am Gerät und mögliche Verletzungen des Benutzers. Kinder müssen zu jeder Zeit überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Lagern Sie keine explosiven Substanzen, wie Aerosol-Produkte mit brennbaren Treibgas.

NL GEBRUIKSAANWIJZING (VERTALING VAN DE ORIGINELE HANDLEIDING)

Het apparaat moet veilig worden gebruik, overeenkomstig de gebruiksaanwijzing en alleen voor het door de fabrikant aangegeven doeleinde. Oneigenlijk gebruik kan schade aan het apparaat en/of de gebruikers veroorzaken. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen, u dient daarop toe te zien. In het apparaat mogen geen explosieve stoffen, zoals aerosol-producten met brandbaar drijfgas, worden opgeslagen.

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES (VERSÃO ORIGINAL)

O equipamento deve ser utilizado em segurança segundo este manual e apenas para o fim indicado pelo fabricante. O seu uso incorreto pode causar danos no equipamento e/ou aos utilizadores. As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho. Não armazenar neste equipamento substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com propulsor inflamável.

IT MANUALE DI ISTRUZIONI (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

Questo apparecchio deve essere utilizzato in modo sicuro, secondo le istruzioni originali del produttore ed esclusivamente per l'uso previsto. Un uso improprio può causare danni alle apparecchiature e possibili lesioni per l'utente. I bambini devono essere controllati in ogni momento per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura. Non conservare sostanze esplosive, come i prodotti spray che contengono propellente infiammabile.

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES (TRADUCCIÓN DE LA VERSIÓN ORIGINAL)

Este equipo debe ser operado con seguridad, de acuerdo con las instrucciones originales del fabricante y sólo para el fin indicado. El mal uso puede causar daños en el equipo y posibles lesiones al usuario. Los niños deben ser supervisados en todo momento para asegurar que no jueguen con el aparato. No almacene sustancias explosivas, tales como aerosoles que contienen propulsores inflamables.

ÍNDICE

1	NOTA DEL FABRICANTE	21
2	PLACA DE CARACTERÍSTICAS.....	21
3	RECEPCIÓN	21
4	INSTALACIÓN	21
4.1.	PREPARACIÓN	21
4.2.	POSICIONAMIENTO.....	22
4.3.	NIVELACIÓN.....	22
4.4.	SALIDAS DE AGUAS.....	22
4.5.	CONEXIÓN ELÉCTRICA	22
4.6.	MONTAJE DE UN KIT REFRIGERADO EN UNA ENCIMERA DE TRABAJO DE LA MESA FRÍA DE PIZZA	22
5	UTILIZACIÓN	22
5.1.	INDICACIONES	22
5.2.	DESESCARCHE	22
5.3.	LIMPIEZA DEL EQUIPO.....	22
5.4.	LIMPIEZA DEL CONDENSADOR.....	23
5.5.	INACTIVIDAD PROLONGADA.....	23
5.6.	SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	23
5.7.	EMISIÓN SONORA.....	23
5.8.	ANOMALÍAS.....	23

1 Nota del Fabricante

Agradecemos su preferencia por nuestros productos.

Diseñamos nuestros equipos para proporcionar las mejores condiciones de conservación para cada tipo de alimento, estos cumplen con todas las directivas y normas europeas aplicables con el objetivo de proporcionar un uso seguro y práctico que satisfaga sus expectativas y necesidades.

2 Placa de Características

Diamond Europe sa nv Chaussée de Vilvorde 92 1120 Bruxelles, Belgium		 Diamond refrigeration equipment	
Model			
Modell Model Modèle Modello Modelo Modelo			
Product Code			
Artikelnummer Artikelnummer Code article Codice articolo Código producto Código artigo			
Serial N.º / Year			
Seriennummer / Jahr Seriennummer / Jaar Numéro de série / Année Numero di serie / Anno Número de serie / Año Número de série / Ano			
Climate Class		g)	
Klimaklasse Klimaat klasse Classe climatique Classe climatica Clase climática Classe climática			
Defrost power (W)			
Abtauung Leistung Ontdooi vermogen Puissance dégivrage Potenza scongelamento Potencia desescarche Potência descongelación			
Door Heater Wire (W)			
Heizleitungen der Tür Verwarmingslint voor deur Cordon chauffant porte Resistenza elettrica porta Resistencia calefactora puerta Resistência elétrica porta			
Light bulb (Max. W)			
Glühbirne Verlichtingsunit Ampoule Lampadina Bombilla Lâmpada			
en de nl fr it es pt		a) b)	
BE0436355290		c) d)	
		e) f)	
   			

La placa de características de nuestros equipos está colocada en el interior de la máquina, en el panel del lado izquierdo. En ella encontrará los principales datos técnicos del equipamiento y la identificación del MODELO y el N.º de SERIE, fundamentales para cualquier consulta al fabricante.

La directiva europea sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) determina que, al final de su ciclo de vida, el aparato y todos sus componentes, subconjuntos y materiales consumibles deben ser objeto de recogida selectiva para llevar a cabo un tratamiento que permita su eliminación, reciclaje o reutilización. No deposite aparatos con este símbolo junto con los residuos urbanos no diferenciados.

Legenda

a) Tensión (V)	b) Frecuencia (Hz)
c) Corriente (A)	d) Potencia (W)
e) Gas Refrigerante	f) Carga de gas (g)
g) CLASE CLIMÁTICA	
4 - 30°C 55%	
5 - 40°C 40%	

3 Recepción

La construcción y operación de cada uno de nuestros equipos son rigurosamente controlados en fábrica, como lo demuestra el informe de prueba adjunto. Teniendo en cuenta la posibilidad de daños causados por el transporte, revise con cuidado el estado general del equipo después de desempaquetar. Después, confirmar que las características corresponden a las especificaciones de la orden de compra.

Recordamos que nuestra constante búsqueda de mejoras tecnológicas puede dar lugar a cambios sin previo aviso en los modelos incluidos en este manual.

4 Instalación

La instalación debe ser realizada respetando siempre los reglamentos relativos a la construcción de edificios, las normas de protección contra incendios, las reglas y las buenas prácticas de prevención de accidentes y las normas europeas.



Todas las intervenciones de instalación y mantenimiento técnico deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados utilizando piezas y componentes originales. El fabricante declina cualquier responsabilidad, ya sea por mal funcionamiento o daños producidos por el incumplimiento de las recomendaciones de este manual.

4.1. Preparación

Para evitar rayas, manchas y huellas dactilares, retire la película protectora de PVC sin utilizar objetos afilados utilizando guantes de protección.

4.2. Posicionamiento



Se aconseja la instalación del aparato alejado de posibles fuentes de calor (como hornos) y de luz solar directa. Debe garantizarse espacio libre alrededor del equipo, respetando las distancias recomendadas y manteniendo las rejillas de ventilación sin obstrucciones: la falta de ventilación afecta el funcionamiento y puede dar lugar a un funcionamiento defectuoso de los equipos.

4.3. Nivelación

El equipamiento debe ser instalado sobre una superficie plana y resistente, para garantizar la estabilidad de los puntos de apoyo. Las patas telescópicas ajustables en altura deben ser ajustadas a una nivelación exacta.

4.4. Salidas de aguas

Este equipamiento está provisto de una salida para el agua de condensación y limpieza.

Si no opta por la conexión a la red de alcantarillado, utilice la bandeja para la recuperación del agua de condensación. Coloque la bandeja en las guías delanteras situadas debajo del equipamiento.

El flujo de agua de condensación puede verse comprometido si el equipamiento no está nivelado.

4.5. Conexión eléctrica

El aparato está equipado con un enchufe de acuerdo con las normas de ensayo y un cable de la potestad reglamentaria, cuya longitud es suficiente para permitir la conexión a la red.

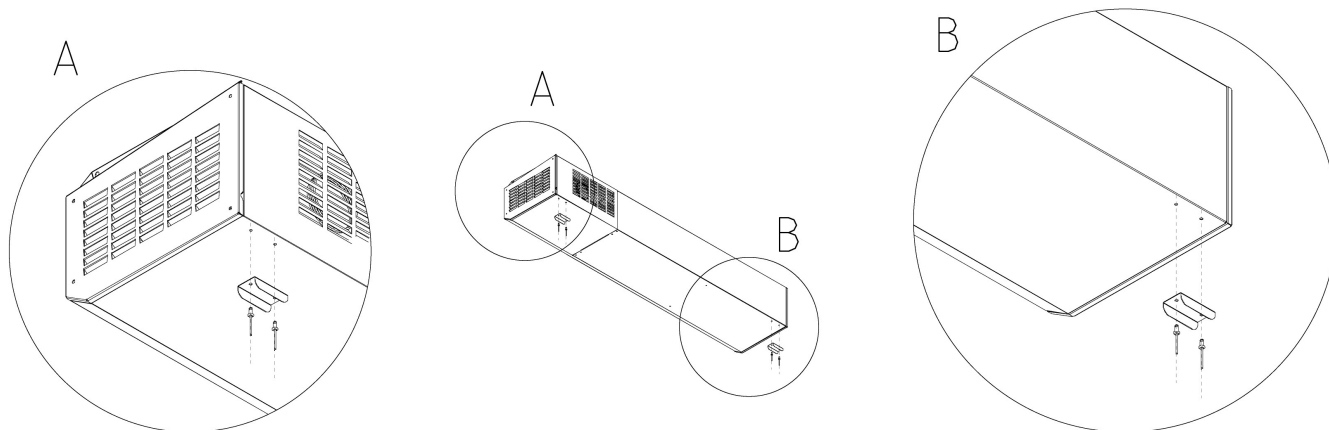


La red debe ser fácilmente accesible y dimensionada para el consumo máximo especificado en la placa de características y debe tener CABLE DE TIERRA. Nunca use tomas de corriente o enchufes sin cable de tierra, adaptadores o extensiones.

Para las conexiones directas a la red, se debe siempre instalar un dispositivo de interrupción (disyuntor) de tamaño de acuerdo con las normas internacionales.

4.6. Montaje de un kit refrigerado en una encimera de trabajo de la mesa fría de pizza

Para una colocación segura entre el kit refrigerado y la mesa fría de pizza, instalar correctamente el adaptador en forma de U. Por favor centrar los orificios del adaptador con los orificios de la parte inferior del kit refrigerado antes de la fijación de los remaches ciegos.



5 Utilización

5.1. Indicaciones

Nuestros equipos han sido diseñados para la conservación de alimentos y productos alimenticios en general.

Para reducir el consumo de energía y optimizar el funcionamiento del equipamiento, así como mejorar y prolongar la vida útil de los alimentos, tenga en cuenta lo siguiente:

- ✓ Reducir la frecuencia y la duración de las aberturas de puertas y/o cajones;
- ✓ Dispersar los alimentos para permitir una buena circulación del aire entre ellos;
- ✓ No coloque alimentos calientes;
- ✓ Cubra o embale los alimentos;
- ✓ No exceda el límite de altura indicado por el símbolo ;
- ✓ **NO EXCEDA LOS LÍMITES DE CARGA MÁXIMA ADMISIBLE (20 KG POR ESTANTE, 40 KG POR CAJÓN).**

5.2. Desescarche

El desescarche de nuestros equipos se lleva a cabo de forma automática con control electrónico, que se puede activar manualmente. En cualquier caso, no utilice objetos afilados (tales como cuchillos, destornilladores, etc.) para eliminar el exceso de hielo. El agua de descongelación se canaliza en una bandeja de desagüe situada en la parte inferior del mueble o en el grupo frigorífico, el agua se evapora de forma automática. En los modelos sin sistema automático de evaporación del agua, verter la bandeja de desagüe con regularidad. Después de la descongelación, mantener las puertas y/o cajones cerrados para acelerar la recuperación de la temperatura.

5.3. Limpieza del equipo

Para asegurar una correcta higiene y conservación, efectúe una limpieza regular del equipo tal como se indica:

- ✓ Desenchufe el aparato, retire el enchufe o apague el interruptor.
- ✓ Limpie bien las superficies con un paño humedecido con una solución de agua con un detergente suave; luego enjuague con un paño humedecido con agua limpia y seque con un paño seco.

- ✓ No utilice productos de limpieza ácidos o a base de cloro (lejía por ejemplo), materiales abrasivos (estropajos por ejemplo) o agua a presión (mangueras por ejemplo).

5.4.Limpieza del condensador

Para asegurar una larga vida y el buen funcionamiento del sistema frigorífico, debe limpiar regularmente el condensador tal como se indica:

- ✓ Desenchufe el aparato, retire el enchufe o apague el interruptor;
- ✓ Afloje y abra la rejilla frontal de ventilación, tenga en cuenta de no estirar los cables eléctricos;
- ✓ Limpie bien las aletas del condensador con una aspiradora (preferentemente) o con un cepillo suave;
- ✓ Al final, apretar la rejilla frontal de ventilación.

5.5.Inactividad Prolongada

Cuando es probable un largo período de inactividad del producto, vaciar el equipo y hacer la limpieza del equipo y del condensador descrita anteriormente. Al final, desenchufe el aparato y debe dejar las puertas entreabiertas para evitar la formación de olores.

5.6.Sustitución del cable de alimentación



SI DETERIORADO, EL CABLE DE ALIMENTACIÓN DEBE SER SUSTITUIDO INMEDIATAMENTE POR UN ORIGINAL PROPORCIONADO POR EL FABRICANTE O LOS SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA. LA SUSTITUCIÓN DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CALIFICADO.

5.7.Emisión sonora

Los niveles ponderados de emisión sonora del equipo, en el lugar de trabajo, no superan los 70 dB(A).

5.8.Anomalías

Si usted encuentra alguna anomalía en el funcionamiento, consulte la siguiente lista de verificación para identificar el problema y sus posibles soluciones. Si el problema persiste, póngase en contacto con sus servicios técnicos de asistencia más cercanos.

Síntoma	Verificar
Equipo no funciona y el controlador no funciona	Asegúrese de que el equipo está correctamente conectado al enchufe
	Observe si hay un fusible quemado o un disyuntor desconectado
	Verifique que la toma tiene corriente
	Verifique si el cable de alimentación tiene algún corte
	Elimine cualquier alargador eléctrico que está utilizando
Equipo no funciona, pero funciona el controlador	Compruebe el ajuste de temperatura
	Asegúrese de que haya suficiente circulación de aire en el interior del equipo
	Limpiar el condensador
Equipo no hace frío suficiente	Compruebe el ajuste de temperatura
	Asegúrese de que haya suficiente circulación de aire en el interior del equipo
	Compruebe que las rejillas de ventilación no estén obstruidas
	Limpiar el condensador
	Limpiar las juntas magnéticas de la puerta
Equipo hace demasiado frío	Verificar que las salidas de agua no estén obstruidas
	Compruebe el ajuste de temperatura
El equipo está trabajando continuamente	Limpiar el condensador
	Limpiar las juntas magnéticas de la puerta
El equipo deja de funcionar y comienza a funcionar a menudo	Limpiar el condensador